



## 崩道(くえど)祇園祭 ～湯で作る大蛇～(7面)

JAclub

あなたとJAを結ぶホットライン

2014  
9  
No.270

### 特集

#### JA柳川農産物直売所 「ふれ愛の里」へ行こう!! … 2~3

- TOPIC&EVENT ..... 4~7
- 営農通信 ..... 8~9
- 家庭園芸 ..... 10
- 年金仲間 ..... 12
- 今月のお知らせ ..... 13
- クロスワードパズル ..... 15
- 未来へ羽ばたけ青年部！！ ..... 16
- 我が家のお品 ..... 16



JA柳川農産物直売所

# 「ふれ愛の里」へ行こう!!



「ふれ愛の里」では、平成12年のオープン以来、採れたての新鮮野菜や果物、花をはじめ、惣菜、加工品、パン、手芸品、野菜の種・苗などを取り扱っており、地域に密着した店づくりに努めています。

今回は「ふれ愛の里」の魅力について紹介していきます。



## 惣菜バイキング(毎週月・水・金曜日)

昨年9月に始まった惣菜バイキング、丸1年になります。

お店に入ると、できたてのお惣菜のいい匂いにつられ、店内奥にぎらりと並んだたくさんの大皿料理が目に入ってきます。農家のお母さんら6人で構成する「まかない惣菜」のグループが、柳川の旬の野菜や肉・魚を使った愛情たっぷりの料理を毎回約35品作っています。味はもちろん、価格も1g=1.2円と良心的で、リピーターの方も多いです。

今月は、一周年を記念してイベント等を考えていますので、足を運んでみてください。

## オススメ料理



### ・鶏のから揚げ

不動の人気No.1。店頭に並ぶとすぐになくなるため、多いときは3回揚げることも!



### ・イワシの煮付け

毎回店頭に並ぶわけではないが、リピーターも多く人気が高い!



### ・ポテトサラダ

野菜がたくさん入っているのでヘルシーな一品。こちらも定番の人気メニュー!



### ・じゃが丸くん

企業秘密のタレにつけ込んだじゃがいもを丸ごと使用。冷めてもおいしく味わえる!



### 「まかない惣菜」代表 山田百合子さん

多くの方においしいと食べていただけるのはとてもうれしいですね。午前中には惣菜がなくなってしまうので、お早めにご来店ください。中でも、アジの南蛮漬けやイワシの煮つけなどの魚料理は、安くておいしいと非常に人気が高いです。



# スタッフのオススメ商品

目野 直子主任

## 「いちじく」

私のオススメは、いちじくです。店内には、生のおいしいいちじくはもちろん、いちじくのワイン煮やいちじくジャムなどの加工品も並んでいますので、ぜひ味わってみてください。



目野 史江さん

## 「アスパラガスと柳川まめマヨ」

私のオススメは、アスパラガスと柳川まめマヨです。アスパラガスを使った料理はたくさんありますが、柳川まめマヨをつけるだけで抜群においしくなりますよ。また、柳川まめマヨは、卵を一切使用していないので、子育て世代にも人気の商品です。

江口 八重子さん

## 「お花」

ふれ愛の里では毎日、新鮮できれいなお花が入ってきます。お買い求めやすいお値段になっていますので、ぜひご覧ください。



坂井 瞳子さん

## 「かぼちゃとオクラ」

かぼちゃは、煮ても、揚げても、スープにしても何にでも使えるだけでなく、栄養価が高く、美容にもいいですよ。オクラは、今が旬です。旬のものを旬の時期に食べるのが一番おいしいですよ。

田中 ヤス子さん

## 「水いも」

私のオススメは、柳川市蒲池地域の特産品である水いもです。夏の食欲のないときに、あひたしにして食べるといいですよ。さっぱりとしていて、みずみずしい食感が味わえます。遠くから買いに来られるお客様もいらっしゃいます。



## イベント紹介

毎月11日は「ポイント2倍デー」

毎月22日は「お客様感謝の日」…試食会や楽しいイベントを開催しています。

ふれ愛の里では、生産者と消費者の「ふれあい」を大切にしており、会話も楽しめます。  
今後も活気ある直売所、お客様の身近にある直売所を目指していきます。  
旬でおいしい野菜をお買い求めの際は、「ふれ愛の里」へどうぞ！



J A 柳川農産物直売所 「ふれ愛の里」

所在地 柳川市金納552-1

営業時間 午前9時～午後6時

休日 お盆休み (8月14日～8月17日)

お正月休み (12月31日～1月5日)



## 地域の話題

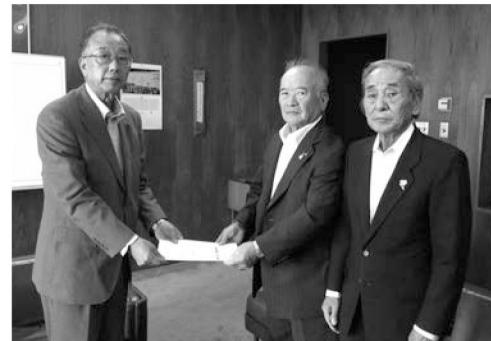


### 柳川市議会へ「農業・農協改革」に関する請願

JA柳川の成清法作組合長と島添茂樹支部長は8月12日、福岡県下のJA連盟に先駆け、「農業・農協改革に関する請願」を柳川市議会議長へ提出しました。請願書では、今後協議される政策の見直しや法制化に向けて現場の実態を十分反映するよう求め、国への働きかけを要請しました。

議長の浦博宣氏は「議会でもJAは地域に密着した経験を果たしている。また、JAは地力を守ることで、環境を維持している。JAは農業者、行政機関とともに、JAグループが本当に届いていきたい」と述べました。

\*\*\*\*\*



### 梶島一晴さん 農林水産大臣賞受賞を報告

7月17日、第63回全国農業コンクール全国大会が大分県大分市・ホルトホテル大分で開催され、柳川市の有里ファームの梶島一晴代表が経営セミスを高く評価され、農林水産大臣から名誉賞を受賞しました。また、副賞としてヤンマー賞を受賞されました。

7月24日には金子健次柳川市長へ報告し、7月28日には福岡県庁を訪れ、小寺農源の商品化と6次産業化による農業ビ

林水産部長に報告致しました。副賞としてヤンマー賞を受賞されました。



梶島さんは、稻わらなどの未利用資源の商品化とともに、次産業化による農業ビジネスに加え、参画や若手の育成、女性参画や若手の育成、女性参画、地域の繋がりなどに力を入れていいなと思つていいな。かつてうれしい。これは「賞を取れるいます」。農業が地域の確立して食べて喜ぶ消費者が見えたと笑顔で報道指報しました。

\*\*\*\*\*

### いちじく部会総会

JA柳川いちじく部会は営農センターで7月25日、平成25年度JA柳川いちじく部会総会を行いました。部会員28人が出席し、平成25年度活動報告並びに収支決算と平成26年度活動計画並びに収支予算書の2議案について審議され、すべて承認されました。

平成26年度は、柏井ドーフィン75kg・よみつひめ15kgを販売目標数量とし、基本栽培技術の厳守による安定生産及び品質向上を図っていきます。

総会後には、行政や南筑後普及指導センター、市場関係者、JA全農ふくれんが参加し、平成26年産いちじく取引協議会を開き、生産者と市場関係者の意見交換が行われました。



### ぶどう部会総会

JA柳川ぶどう部会は8月1日、平成26年度ぶどう部会総会を柳川支所で開きました。部会員47人が出席し、平成25年度活動報告並びに収支決算書、平成26年度活動計画並びに収支予算書など第4号議案まで審議し、全て承認されました。役員選任では、引き続き山田利廣さんが部会長に選任されました。

今年度より同部会の「巨峰」を使った「柳川育ちぶどうアイスキャンデー」を販売しています。山田部会長は「加工事業に加え、昨年と同様に消費者へ柳川産のぶどうのおいしさをPRしていく」と話しました。



## レタス部会総会・生産者大会

JA柳川レタス部会は8月5日、営農センターで第26回JA柳川レタス部会総会を開きました。

総会では、平成25年度活動報告及び収支決算書や平成26年度活動計画及び収支予算書など4号議案まで審議され、全て承認されました。役員改選では、引き続き佐藤哲郎さんが部会長に選任されました。

総会後、柳川・山門レタス産地協議会は、生産者や同協議会会長の金子市長や南筑後普及指導センター、JA全農ふくれん、市場関係者が参加し、第43回レタス生産者大会を開きました。

大会では、平成25年生産販売経過や福岡レタス販売取組みと改善対策などについて市場関係者と検討しました。



## 農政連柳川支部代議員定期総会

福岡県農政連柳川支部は8月3日、営農センターで定期総会を行いました。

総会では、平成25年度事業報告及び収支決算や平成26年度事業計画及び収支予算など第4議案まで審議され、全て承認されました。支部長には、三橋分会の島添茂樹さんが再任されました。

今後農政連は、TPP交渉については引き続き粘り強く働きかけ、農政改革については農業現場サイドから検証していくなどの課題に組織を挙げて取り組んでいきます。

最後に、大和分会の三小田由勝副支部長により「TPP及び規制改革に関する特別宣言」が述べられました。

## にぎりめしの集い

JA福岡県青協久留米地区協議会は久留米市で7月16日、「第14回JA久留米地区青年部盟友や消費者など関係者300人が参加し、交流を深めました。

当日は、講師に西日本新聞編集企画委員の佐藤弘氏を招き「命の入り口 心の出口」の基調講演や消費者とJA青年部盟友の意見交換会・発表などが行われました。また、会場には各JAの農産物や農産物加工品などが展示され、消費者へアピールしました。



## JA柳川女性部のつどい

JA柳川女性部は7月31日水の郷ホールで、6支部合同の女性部のつどいを開き、女性部員及びその家族合わせて350人以上が参加しました。



藤丸千春部長や新谷専務からのあいさつ後、おなじみのトニー山川さんや津軽三味線のみち乃く兄弟による歌謡ショーが行われました。女性部員も歌に合わせて踊りだし、終始賑わいを見せました。



8月5日 農事組合法人蒲池 創立総会



8月10日 農事組合法人兩開生産組合 創立総会

## 農事組合法人 創立総会

JA柳川管内の蒲池営農組合は8月5日に農事組合法人蒲池の創立総会、両開生産組合は8月10日に農事組合法人両開生産組合の創立総会を開きました。平成18年に設立した両組織は、法人化することで組織基盤の強化を図り、組合員の高齢化や後継者不足などの諸問題に取り組みます。また、水田農業の維持・発展に貢献することを基本方針とした現行組合事業を継続するとともに、法人として農地を借り受け、農業経営を行っていきます。

農事組合法人蒲池の創立総会では、「農事組合法人蒲池創立に関する事項について」など3議案について審議がなされ、すべて承認されました。

農事組合法人両開生産組合の創立総会では、「永続的・活力ある両開農業へ！」をスローガンに掲げ、「農事組合法人両開生産組合創立に関する事項について」など4議案について審議がなされ、すべて承認されました。

## あさがお品評会

JA柳川女性部は7月19日、JA柳川本所で「第9回JA柳川女性部あさがお品評会」を開催しました。JA柳川本所より計6鉢のあさがおが集められ、成清組合長をはじめ、常勤役員や女性部役員らが、花や葉の色・模様・咲き方・栽培者の努力などを考慮し、5項目を基準に審査を行いました。

審査では、金賞に柳川支部の木下さん、銀賞に昭代支部の田中洋子さん、銅賞に柳川支部の金子岩文さん、アイデア賞に5人が選ばれました。金賞に輝いた木下さんのあさがおは、同JA本所入り口に展示され、来店者を楽しませた。

アイデア賞は次の通り。堤乗富（昭代）古賀ミツエさん（昭代）梅崎光子さん（昭代）高田キミ子さん（昭代）ヨシ子さん（三橋）



## J A 柳川女性部 夏季料理教室

J A 柳川女性部は7月中旬から8月上旬にかけて、支部ごとに分かれて夏季料理教室を行いました。

今回、講師に古賀千鶴子氏を迎え、エコクッキングにチャレンジ。暑さが続くこの時期にさっぱりと頂ける「新しょうがご飯」や「シーチキンで冷や汁」など計4品を調理しました。調理で使わなかつた野菜の皮や種の部分は、スープとして煮込み、素材を余すことなく使用しました。参加者は「家庭菜園で作った野菜をふんだんに使えるので、非常に便利」と話しました。



## 枝豆交流会（播種）

柳川市認定農業者連絡協議会は7月23日と24日、管内の保育園の園児と「枝豆交流会」を開きました。

23日は同市内の保育園（あけ・宇土・大和）の園児62人、24日は同市内の保育園（二ツ河・垂見・みのり）の園児67人が参加。同協議会会員と協力し枝豆の播種作業を行いました。園児たちは同協議会会員の指示のもと、用意してあつた黒大豆の種をほ場の植え穴に2粒ずつ播いていき、「大きくなあれ、おいしくなあれ」と土をかぶせていきました。今後、同協議会で管理をし、10月中旬に園児たちを招き収穫や試食を予定しています。



## JA柳川年金セミナー



JA柳川は8月3日、今年度より年金セミナーを開催し、23人の年金受給前の方に参加していただきました。

「失業保険と年金はどうち

らが得か?」「退職金と年金の税金は?」などの不安を解消するため、社会保険労務士の清水京子氏を講師に招き、「年金の不安解消と社会保険」をテーマにセミナーが行われました。

定年をお迎えになられる方で、年金について分からぬことがありますたら、お近くの支所や本所推進企画課へお尋ねください。JAはあなたの“セカンドライフ”を応援致します。

## 年金友の会グラウンドゴルフ大会 (昭代支部)



熱戦の結果は次の通り。

- 1位=梅崎英武さん
- 2位=梅崎トシ子さん
- 3位=浜島ヤエノさん



## 「ふれ愛の里」盆前セール

柳川市橋本町のひまわり園は7月23日、開園式を行いました。

柳川市「有明花の里」実行委員会会長の金子健次柳川市長や両開花の里実行委員会会長の猿渡昭光氏ら関係者が出席し、約35万本のひまわりの絶景の前でテープカットが行われました。

今年は、同市両開小学校の児童156人と県内的一般参加者が5月下旬に種まきを行い、7月19日には関係者250人で除草作業を行いました。

開園期間の7月23日～8月3日までは、地元で採れた農産物の販売や夜間のライトアップを楽しむことができ、土日にはむつごろう釣りなどのイベントも開催されました。



## 潟で作る大蛇

柳川市昭代校区崩道(くえど)地区に250年以上前から行われている祭りがあります。毎年旧暦の6月17日になると災いが起きないようにお堂の横に大蛇を作っています。しかし、崩道の大蛇は他とは違っていました。

中学2年生までの子どもたちが地元住民の口承を頼りに作る大蛇は、骨組みを藁で作り、その上から有明海の干潟の泥(潟)を塗っていきます。鱗や牙などの装飾は、有明海で採れたシジミ・メカジカ・アゲマキの貝を使用します。すると、木から降臨するかのような雄の大蛇と、水路から現れるかのような雌の大蛇が完成するのです。訪れる人は「毎年大蛇の顔が違うのが楽しみ」と語ります。

夜になると、大蛇の口内に仕掛けた花火に火を点け、まるで大蛇が火を吹くような姿に、子どもたちは笑顔になります。

ほとんど自然のもので作られた崩道の大蛇は、子どもたちの喜ぶ姿を見守って川に消えていきます。





## ぶどう部会 (巨峰)品評会

J A 柳川ぶどう部会は8月16日、営農センターで「平成26年度ぶどう部会(巨峰)品評会」を行いました。

品評会では、39点が出品され、南筑後普及指導センターとJA全農ふくれんの職員が粒の大きさや着色などを細かく審査しました。

結果は次の通り。

最優秀賞=江口辰也 優秀賞=阿津坂益男  
優良賞=横山勝男  
努力賞=山田勝吉、古賀康裕、松尾昌勝、横山 貢  
侍鳥久幸、中島 翼、吉川和美

## な花栽培講習会



下記の通り、な花栽培講習会を開催します。

【日時】9月5日(金)15:00~

【場所】営農センター 2階大会議室



# 営農通信

# 9月



## の農作業

# 普及情報

筑後農林事務所南筑後普及指導センター

ソラマメはマメ類の中ではタンパク質に富み、ビタミンも多く含まれています。初夏の訪れを感じさせる野菜として、消費者に人気があります。  
J A 柳川のソラマメは、販売数量26.4トン(26年産)で、県内出荷量の約49%を占める産地です。ソラマメの端境期である4月中旬～5月中旬の需要が高いので、栽培面積の拡大が期待されます。

### 他の露地品目と組み合わせた 経営が可能

トンネル栽培では、9月下旬に種を催芽し、10月下旬に播種します。収穫期間は4月下旬～5月下旬頃までのオクラ、実エンドウ、スイートコーン等の露地品目と組み合わせて作付けを行うことが可能です。

栽培可能面積は一人で約10～20アールです。また、ソラマメは連作を嫌うので、ソラマメやエンドウのあとに作付けしないよう、ほ場の選定に注意が必要です。

### ソラマメ トンネル・露地栽培 栽培暦例

作型	9月	10	11	12	1	2	3	4	5	6
トンネル栽培	○◎	●		□				■		
露地栽培		○	●					■		
主な作業	催芽 種子低温処理	催芽 ほ場の準備 (トンネル)	播種 (露地)	整枝 摘心	整枝 トンネル被覆	追肥 ・ 整枝 ・ 摘花	防除 ・ 追肥 ・ 摘花	防除 ・ トンネル追肥 除去	収穫	収穫終了

○:催芽 ◎:低温処理 ●:播種 □:トンネル

◆組合員の皆様へ、農薬（毒劇物指定）購入の際は、必ず印鑑が必要です。

## 適切な水管理を!

**水**

**稻**

### 夢つくし・元気つくし

刈取りの適期は出穂後33～35日、粒水分は24～28%、一穂の3／4程度が熟れる時期を目安にして下さい。

収量・品質の確保のため、落水時期は収穫作業に支障がない範囲で、できるだけ遅くして下さい。(玄米の充実を向上させるため)

### ヒノヒカリ・ヒヨクモチ

ヒノヒカリの防除は出穂期頃を目安にブラシンバリダジョーカー粉剤DLを、ヒヨクモチでは害虫の発生状況に合わせて、MR.ジョーカー粉剤DLを10a当たり4kg散布して下さい。

穂ばらみ期～開花期は、最も水を必要とする時期なので水を溜めて下さい。

その後は間断灌水で、土の中に酸素を入れ、根の活力を維持して下さい。

### 台風対策

暴風による葉先の損傷、粒ずれ、脱粒、倒伏の被害を防ぐため台風接近前から通過後2日間は水を保ち、脱水症状の被害を防ぎましょう。

(農産振興課)

## 病害虫防除の徹底を!

**大**

**豆**

今月は、ハスモンヨトウに加えてカメムシと紫斑病の防除を実施して下さい。

### 防除時期

カメムシの防除は開花期から20～30日後の9月中旬頃が効果的です。

ハスモンヨトウの防除と合わせて実施しましょう。

### 使用薬剤

ハスモンヨトウ	ペガサスフロアブル 又は プレバソンフロアブル5	2,000～ 4,000倍	100ℓ	三種 混合
		4,000倍	100ℓ	
カメムシ	スミチオン乳剤	1,000倍	100ℓ	
紫斑病	トップジンM水和剤	1,000～ 1,500倍	100ℓ	

なお、ミナミアオカメムシの発生が目立つ場合は、10月上旬頃にスタークル顆粒水溶剤2,000倍液100ℓを補正防除して下さい。

注意)散布時には近隣作物や住宅街への飛散防止の徹底をお願いします。

(農産振興課)

- 播種後の管理
- 播種後、主枝が伸びてきたら、5～6節で摘心を行います。側枝を3～4本残し、支柱とヒモで誘引します。

播種3～4日後、幼根が3ミリ以上の種子を取り出し、洗浄します。ソラマメは、ある一定期間低温に遭遇しないと開花しない特性があるので、9月下旬の暑い時期に播種する作型では、催芽した種子を冷蔵庫に入れ、3℃前後で約1か月低温処理した後、播種します。

### 問合せ先

◆南筑後普及指導センター  
J A 柳川営農センター  
0944・76・5155



### 栽培のポイント

#### ○催芽・低温処理

品種は「陵西一寸」を用います。

播種箱（水稻の育苗箱など）に鹿沼土を入れ、黒い筋（オハグロ）を下にして種子を並べます。

播種3～4日後、幼根が3ミリ以上の種子を取り出し、洗浄します。春先になるとアブラムシや病気の防除を行います。

収穫は、莢の色が濃くなり、中のマメにオハグロが入ったころが適期です。

### 収益性(10a当たり) 【トンネル栽培】

収量	1,821kg
単価	413円/kg
粗収益	752千円
所得	316千円

収量及び単価は平成26年産JA柳川実績  
所得は普及指導センター調べによる

12月下旬～1月にビニールや不織布でトンネル被覆を行います。被覆後はトンネル内の気温が25℃を超えないようこまめに換気を行いましょう。また、生育が進むと霜害を受けやすくなるので、トンネル被覆が早すぎないように注意しましょう。

## 連作にも強く、長期収穫も狙える小松菜

在来のカブから分化した古い歴史を持つ漬け菜の一種です。その名は江戸時代に現在の東京都江戸川区の小松川周辺の特産であつたことから小松菜と呼ばれたと伝えられます。

耐寒性があり、暑さにも強く、ほとんど周年的に栽培することができる上に、土壌病害の発生が少なく、毎年同じ場所に連作できるので、畠面積にゆとりのない家庭菜園でも容易に取り入れやすい特徴を持っています。

まきどきは8月下旬～9月中旬です。種まき後20～30日で収穫できます。冬～春の良品収穫にはビールトンネル栽培がお勧めです。

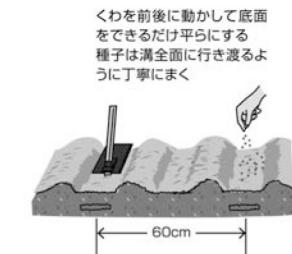
葉形や彩りの異なる多くの品種・系統がありますが、近年、市場で人気が高いのは、丸葉で厚く葉色の緑が濃い品種(多くはチングンサイの性質を取り入れた改良種)です。

育て方は、野菜の中ではやさしい部類ですが、寒い時期に良品を得るには、元肥に完熟堆肥や油かす、化成肥料などを、畠全面にばらまき、20cmくらいの深さによく耕し込んでおくことです。

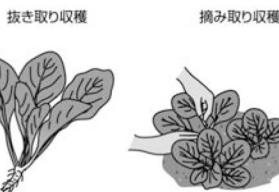


20cm の深さに耕し込む

(1平方m当たり)  
堆肥 3~4握り  
油かす 大さじ5  
化成肥料 大さじ3



くわを前後に動かして底面をできるだけ平らにする種子は溝全面に行き渡るように丁寧にまく



抜き取り収穫

摘み取り収穫

板木技術士事務所 ● 板木利隆

かすを列間にばらまき、くわで軽く土に耕しそみます。

秋のうちは諸害虫にやられやすいので、べた掛け資材やネット類を被覆して飛来を防ぎます。また、早めに薬剤を散布して防ぎましょう。

収穫は通常葉長が22～25cmくらいになつたら株元から抜き取り、あるいは刈り取りますが、少量ずつの利用なら葉を付け根部から摘み取つてもよいです。

私の庭先菜園では、5mほどの畠長の栽培ですが、摘み取りやはさみでの切り取りにより、短期野菜である小松菜を毎年長期にわたり収穫し続け、大変重宝しています。

節間はとう立ちするまでほとんど伸びないので、低草姿のまま良質なおいしい葉を得ることができます。その場合は品種選びが大切。一番長い期間では6月中旬まで7月中旬から3月末まで、実に250日間取り続けた実績があります。最後はとう立ちした花蕾(からい)をナバナとしておいしく楽しみました。来年お試しなさってはいかがでしょう。



主役は旬の新鮮食材



◎よい食P

## 種類も料理法も多彩なナス

日本人にとって馴染みのある庶民的な野菜の1つがナスです。原産地はインド東部といわれ、その後、ミャンマー、中国を経由して日本には奈良時代に奈須比として伝わりました。宮中に仕える女性たちの言葉でなすび茄子になりましたが、地方によって「なすび」と呼ばれるのはこのためです。

世界各地で独自の品種が育てられ、種類が豊富なものナスの特徴です。日本では約180種類、世界では約1,000種類と言われています。日本で栽培されるナスのほとんどは果皮の色が紫または黒紫ですが、欧米では白、黄緑、明るい紫、さらに縞模様など様々です。

多彩な料理法があるのも特徴です。漬物のほか焼く、煮る、揚げるなどあらゆる方法で調理されます。他の野菜と比べると、栄養価やカロリーなど特に多いわけではありませんが、淡白な味で他の食材とも合わせやすく、また油をよく吸収するので料理しやすい食材です。

「秋ナスは嫁に食わすな」というのは、秋ナスはおいしいので嫁を憎む姑の心境を示しているという説と、体を冷やすことから嫁の体を案じたという説があります。  
(監修=女子栄養大学栄養クリニック教授 蒲池 桂子)



ひとくちメモ

夏のご飯食には糠漬けを

糠漬けは、米糠を乳酸発酵させた糠床の中に食材を漬けこんで作る日本の食文化で、現在の形ができるのは江戸時代初期とされています。糠のビタミンB<sub>1</sub>が野菜に吸収されるので、脚気を防ぐ効果があったとされています。ご飯、味噌汁、糠漬けの朝食は日本人の原風景とも言えます。塩分を控えたい方は、醤油をかけずに、ショウガのすりおろしや切りごまを添えるとよいです。おいしくいただけます。

2015年ミラノ国際博覧会のテーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」。JAグループは、「共存する多様性」をテーマに掲げる日本館への協賛を通じて、「多様な農業の共生と食料主権の尊重」を世界に発信し、世界の食料問題の課題解決に貢献していきます。



J A 柳川より、お知らせです！

## 年金無料相談会 のご案内



- 年金を受けるには、どんな手続きが必要なの？
- 年金の請求漏れがあるときいたのですが？
- 給料と年金の両方もらえる人がいるそうですが？
- 失業手当をもらっている間は年金がもらえないの？



当JAでは、  
年金に精通した専門の社会保険労務士が年金について  
疑問や手続きに個別に応えます。

**J A 柳川にお取引がない方も大歓迎！**



時 间 平成26年9月20日(土) 午前9時～午後3時

地 場 蒲池支所 住所：柳川市金納543

お問い合わせ JA柳川本所 73-6312 蒲池支所 72-9233  
昭代支所 73-6241 柳川支所 73-6311  
大和支所 76-3009 皿垣開支所 76-0211  
三橋支所 73-6131

※最寄りの店舗の年金担当者・渉外担当者又は窓口担当者へご相談ください。

○ご来店の際には、ご本人様と配偶者の方の年金手帳・年金証書・認印・その他ご自身の年金に関する資料をご持参ください。(なるべく夫婦での来店を希望します。)

○相談会当日は混雑が予想されますので、待ち時間短縮のため事前にご連絡頂ければ、おおよその時間を予約させて頂きます。

○年金の受取を当組合に指定されたお客様には、素敵なお品物を用意しております。

# 年金仲間

趣味を一生懸命楽しむこと！

松藤 一夫さん(74)  
千恵子さん(68)

柳川市/  
大和町

現在、老人会長や年金友の会の支部役員をしている一夫さん。米・麦・大豆を作っています。

一夫さんの趣味は、陶芸、大工、バイク、植木、旅行などたくさんあります。陶芸に至っては専用の窯を持っており、大工に至っては設計から何から自分で行い、小屋を建てたり、家の修理をしたりしています。また、千恵子さんと二人でバイクに乗り、日本中を旅行しているそうです。千恵子さんの趣味は、家庭菜園で季節の野菜を作ることで、毎日の食卓を彩っています。

お二人の健康の秘訣は、天気のいい日に1時間ほどサイクリングするなどの適度な運動と、好きな趣味を一生懸命楽しむことだそうです。

結婚44年目の松藤さんご夫婦に、夫婦円満の秘訣について尋ねてみると、一夫さんは「亭主関白なんですよ」と話し、千恵子さんは「これからもついていきます」と話されました。



pension a partner

## JAL柳川女性部 9月行事予定

全 体	9月 1日	助けあい たんぽぽの集い総会
	9月3日~4日	本部役員視察研修
柳 川	9月 9日	視察研修
	9月11日	助けあい ミニデイサービス
皿垣開	9月24日	視察研修
三 橋	9月 2日	助けあい ミニデイサービス
フレッシュミズ	9月17日	学習会

お問い合わせは、各支所の営農課または、営農センター女性部担当まで。

## 年金友の会 9月行事予定

本 所	9月8日	第15回 JA柳川年金友の会 グラウンドゴルフ大会
	予備日 9月18日	
蒲 池	上旬	支部役員会
	下旬	支部グラウンドゴルフ大会
皿垣開	下旬	支部役員会

平成26年4月1日火より  
平成27年3月31日火まで  
年季約キャンペーン実施中！



しし座  
(7・23~8・22)



かに座  
(6・22~7・22)



ふたご座  
(5・21~6・21)



おうし座  
(4・20~5・20)



おひつじ座  
(3・21~4・19)



※はずれたらゴメンネ!!



うお座  
(2・19~3・20)



みずがめ座  
(1・20~2・18)



やぎ座  
(12・22~1・19)



いのくし座  
(11・23~12・21)



さそり座  
(10・24~11・22)



てんびん座  
(9・23~10・23)



おとめ座  
(8・23~9・22)

【全体運】  
気分の浮き沈みが激しい模様。状況に応じた切り替えを意識して。リフレッシュするには芸術鑑賞がベストです。  
【健康運】  
体力増強に最適。スポーツに励んでみて。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
イワシ

【全体運】  
ささいなことでクヨクヨする気配。思い悩むと、ますます気力ダウンへ。小さな失敗など、笑い飛ばすぐらいが正解。  
【健康運】  
気楽さが体の抵抗力を高めてくれそう。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
ごま

【全体運】  
アクティブモード！思いついて行動することで、運を引き寄せられそう。「攻めの姿勢」をモットーに動いて。  
【健康運】  
血行促進を促すと吉。ストレッチが有効。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
イクラ

【全体運】  
意固地になりがち。耳に痛い意見でも謙虚に耳を傾けることで、好運の兆し。聞き上手を目指しましょう。  
【健康運】  
食生活が乱れる暗示。肌荒れの心配あり。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
梨

【全体運】  
対人運が上昇中。目標や夢が一致する仲間たちとの交流が良い刺激に。親睦会やオフ会などへの参加も大賛成！  
【健康運】  
慢性疲労を感じるかも。休息を心掛けて。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
サトイモ

【全体運】  
思いやりを示すことで、人間関係は好転するはず。おわびの言葉も素直に伝えて。気分転換には入浴がお勧め。  
【健康運】  
喉のケアが大事。常にうがいの励行を。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
カボチャ

【全体運】  
積極性がものをいう時期。気になるなら、やってみて。過去の失敗にリベンジ可能です。にぎやかな場所にもツキ。  
【健康運】  
軽いスポーツや家事で体を動かすと○。  
【幸運を呼ぶ食べ物】  
サケ

今

月のお知らせ

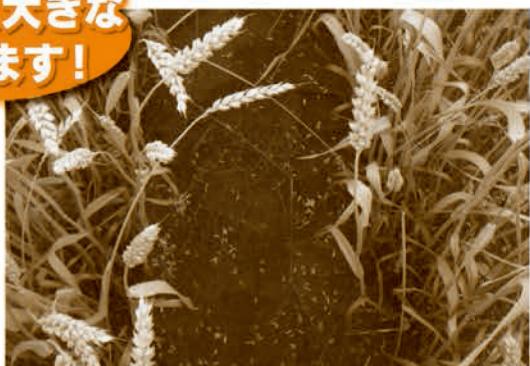
麦畠の  
抵抗性雑草

# スズメノテッポウは 耕起前処理で防除！

収穫時に大きな  
差ができます！



耕起 + 土壤処理剤散布区



耕起前にラウンドアップマックスロードを散布  
+ 耕起 + 土壤処理剤散布区

ラウンドアップマックスロードならこんなに便利！

## ①耕起前の散布で、スズメノテッポウもしっかり枯らす！

麦の栽培上、問題となる抵抗性雑草【スズメノテッポウ】を  
耕起前の散布で根までしっかり枯らして長期間防除します。

## ②耕起前日まで使える！

耕起時の散布翌日では雑草はまだなんの症状も示しませんが、主成分がすでに  
根まで移行していますので、耕起しても再生することはありません。

## ③散布1時間後の雨にも強い！

従来のラウンドアップが散布後6時間以内の降雨で効果が劣る場合があったのに対して、  
ラウンドアップマックスロードなら散布から1時間たてばその後、雨が降っても大丈夫です。

麦の吸収量が  
通常  
ラウンドアップ  
マックスロード  
ならではの  
**メリット！**

農業登録内容 2013年1月現在

作物名	適用場所	適用雑草名	使用時期	10アール当り使用量		本剤の 使用回数	使用 方法	グリホサートを含む 農薬の総使用回数
				重量 (mℓ)	希釈水量 (ℓ)			
麦類	—	一年生雑草及び 多年生イネ科雑草	耕起前又はは種前まで(雑草生育期) は種後出芽前(雑草生育期)	200～ 500	通常散布 50～100 少量散布 25～50	3回以内	雑草茎 葉散布	3回以内
	圃場内の周縁部	一年生雑草	収穫前日まで(雑草生育期)					



# 吸収力が違う！

## ラウンドアップ<sup>®</sup>マックスロード

平成27年産麦資材予約注文書に掲載しております！

J A 柳川経済センター「寄覧館」

TEL 0944-74-2000

**HOTメール**

2014.9

待って  
います。

このコーナーは皆さんのがんばりで、今回も楽しませてもらいました。夏野菜の季節になりましたね。中でも茄子とトマトが好きなので、たくさん食べて暑い夏を乗り切るうと思います。茄子とトマトと一緒に調理すると、味だけではなく、見た目もおいしくなりますよ。お勧めです。

**夏野菜の季節**

クロスワード、今回も楽しませてもらいました。夏野菜の季節になりましたね。中でも茄子とトマトが好きなので、たくさん食べて暑い夏を乗り切るうと思います。茄子とトマトと一緒に調理すると、味だけ

なく、見た目もおいしくなりますよ。お勧めです。  
ありがとうございます。私は生のトマトは苦手なんですが、調理してあつたら食べれます！旬の野菜をたくさん食べて、夏バテしないように気をつけましょう！

**家庭菜園**

今年から大学の農学部通うことになり、その影響でベランダで工ンドウやトマトを栽培しています。トマトはまだ実が固いですが、エンドウはそろそろ食べごろみたいです。確かに今大学で学んでいることは、面白いし将来役に立つことですが、こうやって自分で育てていると、根本的な食への愛着というものが自分の中に感じられ、改めていたものだと思いました。

(大阪府T・O)

(柳川市H・S)

すごく大事なことだと思います。自分で作つてみると、食べ物のありがたみは分からぬないです。これからもおいしい作物をたくさん作つてください！

ありがとうございます。私は生のトマトは苦手なんですが、調理してあつたら食べれます！旬の野菜をたくさん食べて、夏バテしないように気をつけましょう！

**情報提供について**

当組合は、組合運営の健全性を高めるため、組合に対する苦情・相談に対し迅速かつ円滑な解決を図るために、窓口を置くなど組合員の利便に配慮しその苦情処理に努めます。

については、以下のような情報提供窓口を設置しておりますのでご連絡申し上げます。

**【役職員の法律違反などの情報窓口】**

監事は、組合を監査するにあたり、組合運営に係る情報を組合員より広く収集するため、一般苦情相談窓口とは別に情報提供を受け

る窓口を設置しております。電話または封書にて下記宛に連絡くださいますようお願いします。

**連絡先**

住所 〒832-0058 柳川市上宮永町425-1  
電話番号 0944-73-6312(代)  
部署名 監査室  
受付監事 常勤監事 寺島 稔 宛

※お電話の場合は、営業日の9時～17時にお願いします。

この度の葬祭に際し、  
ご会葬頂きました皆様方に  
心より御礼申し上げます。

平成26年7月 利用件数23件 〈敬称略〉

《喪主》	《故人》	《喪主》	《故人》
蒲池 新谷美代子	新谷アサエ	大和 松藤スミ子	松藤ミツ子
柳川 松藤 貞子	松藤 春男	横山 利春	横山 喜利
古賀マツエ	古賀 正俊	江崎 則子	江崎 一恵
伊藤 治代	伊藤 照夫	皿垣開 山口登代美	山口 重

他、多数の御利用を頂いております。

※喪家の承諾の上掲載いたしております。

謹んでお悔やみ申し上げます。

柳川農業協同組合 代表理事組合長 成清 法作

**お葬式の事前相談会  
～ご案内～****事前相談のメリット**

「お葬式の費用がどれくらいかかるか心配で、家族に負担をかけたくない」

「いざと言う時に、家族が慌てて、困らないようにしておきたい」

「悲しみの最中に、費用や段取りの心配をしたくない」

◆ いつでも、事前相談行っております!!

☆相談受付時間 9時～17時(毎日)☆

J A 柳川 葬祭センター



安心と信頼で御奉仕する

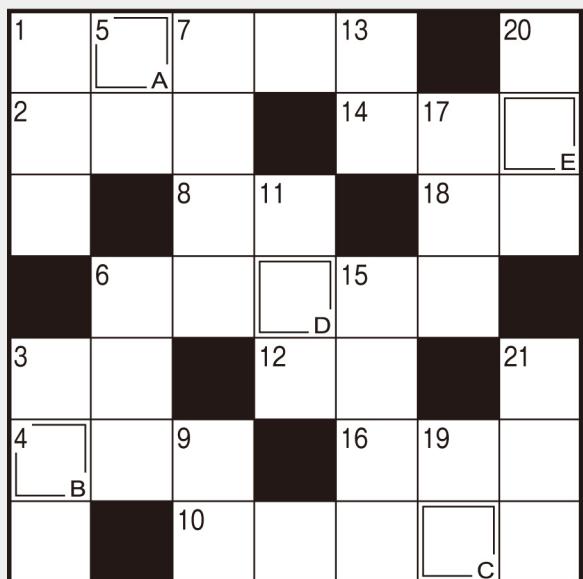
J A 柳川 葬祭センター

おまひでオール

0120-72-4744

# PUZZLE

Crossword



タテのカギ

(1) ①生のままの魚を味わいます  
 ②頭から潮を吹く海の生き物  
 ③金魚はこの魚を品種改良したも  
 の  
 (2) ④アヒルの卵を孵化させます  
 ⑤アヒルの卵を孵化させます  
 ⑥アヒルの卵を孵化させます  
 ⑦アヒルの卵を孵化させます  
 ⑧アヒルの卵を孵化させます  
 ⑨アヒルの卵を孵化させます  
 ⑩アヒルの卵を孵化させます  
 ⑪アヒルの卵を孵化させます  
 ⑫アヒルの卵を孵化させます  
 ⑬アヒルの卵を孵化させます  
 ⑭アヒルの卵を孵化させます  
 ⑮アヒルの卵を孵化させます  
 ⑯アヒルの卵を孵化させます  
 ⑰アヒルの卵を孵化させます  
 ⑱アヒルの卵を孵化させます  
 ⑲アヒルの卵を孵化させます  
 ⑳アヒルの卵を孵化させます  
 (21) アヒルの卵を孵化させます

## ヨコのカギ

- ①美しい青色をした、9月の誕生石
- ②剣道をするとき手に持つ物
- ③土足禁止の所で脱ぎます
- ④果物と砂糖を煮て作ります
- ⑤マグロの赤身を入れた巻き寿司
- ⑥パンダがよく食べる物
- ⑦マンジュシャゲともいう花
- ⑧白の相方
- ⑨雲の——から日の光が差す
- ⑩郵便料金分をべたりと貼ります
- ⑪米が実ります

## 抽選で5名様に粗品をプレゼント!!

二重ワクに入った文字を、A→Eの順に並べてできる言葉が答えです。ハガキに答えと住所、氏名、年齢、電話番号、を明記。JA、当広報誌などへのご意見や身近な出来事を書き添えて下記までお送り下さい。締切は平成26年9月10日消印有効。

〒832-0058 柳川市上宮永町425-1

J A 柳川総合企画課「プレゼントクイズ」係



## 先月号の答え 「フウリン」

■先月号の当選者 (応募総数468通)	
・隈 京子	大和町
・ウィリアムス千佳子	下宮永町
・重富 弘美	三橋町
・吉田 智子	福島県HP
・明田川みえ子	新潟県HP

## 理事会だより

### ■第4回定例 7月29日(火)

#### ◆付議事項

- 第1号議案** 平成25年度期末監事監査報告書に対する処理顛末について  
**第2号議案** 平成25年度ディスクロージャー誌について  
**第3号議案** 不祥事対応要領の一部改正について  
**第4号議案** 支所検討委員会規程の一部改正について  
**第5号議案** 柳川市農業振興整備計画の変更に対する回答について  
**第6号議案** 大口貸付について  
**第7号議案** 経営所得安定対策の麦数量払交付金相当額の立替実施について

#### ◆報告事項

- (1) JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」等について
- (2) 内部監査報告について
- (3) 不祥事発生状況等の月例報告について
- (4) 事務ミス等の発生状況について
- (5) 総体的なリスク量管理表
- (6) 余裕金運用状況報告について
- (7) 貸付金利改定報告について
- (8) 回収実績報告について
- (9) 平成26年度葬祭事業施設別月次利用実績
- (10) 平成26年度介護保険等事業実績表について
- (11) 平成26年産麦検査実績集計表
- (12) JA柳川東部地区C E取組状況について
- (13) JA柳川共同利用施設再編計画(案)について
- (14) 平成27年度職員募集について
- (15) 新任非常勤役員研修会について

## 園芸品目新規就農者説明会・相談会

J A 柳川は、施設野菜や露地野菜の新規栽培に向けた相談会を開きます。農業経営に取り組みたいと思っている人は、気軽に参加してください。

開催日 9月7日(日)  
 9時30分～12時00分

場 所 J A 柳川営農センター 2階大会議室  
 お問い合わせ J A 柳川営農センター  
 園芸振興課 0944-76-5155

## お詫びと訂正

J Aclub 8月号7ページ「市内の小学校で田植え体験」のトピックスの内容に誤りがありました。

誤「6月20日 皿垣開小学校」  
 正「6月20日 皿垣小学校」

ここに訂正しお詫び申し上げます。

# 未来へ羽ばたけ青年部!!

## 未来へつなげる食の大切さ！

J A 柳川青年部昭代支部の梅崎浩平さんは、就農されて1年目。以前は、保育士や子育て支援センター職員として働いていましたが、昨年お父さんの後を継がれました。

浩平さんは「作物は嘘をつかないので、手入れした分だけ応えてくれます。そのため、自分自身が問われる仕事であり、誠実に作っていくことが信頼につながると思います」と農業の魅力を語り、「目標は生涯現役ですね。これから多くの経験を積んで、いろんなことにチャレンジしていきたいです」と笑顔で話されました。

また、浩平さんは30歳のときに「自分が今どれくらいできるのか」を試すため、マラソンを始めました。現在も年1回はフルマラソンに出場し、毎年タイムを更新しているそうです。

最後に「私たちには、これからを担う子どもたちに、食農・食育を伝えていく義務があります。食に対する時間のかけ方や食べることの大切さを、青年部活動を通して伝えていきたいですね」と力強く語られました。

J A 柳川青年部昭代支部

## 梅崎 浩平さん(38)

米・麦・大豆・オクラ・ソラマメ・実エンドウ・愛



## 我が家の 逸品 menu



### J A 柳川女性部 夏季料理教室

- 新しょうがご飯(左下)
- シーチキンで冷や汁(右上)
- ナスとささ身のゴマ和え(左上)
- ラタトウイユ(中心)
- タマネギの皮のお茶(右下)

目の前にある材料を無駄なく使い、みんなで心豊かに食べることが大事です。夏の食欲がないときなど、自分なりの工夫をして、暑さを乗り切りましょう。

### ●新しょうがご飯

【材料】4人前

米	.....	2合
昆布	.....	4~5cm
新しょうが	.....	1かけ
油揚げ	.....	1枚
A[酒	.....	大さじ2
塩	.....	小さじ2/3

#### 【作り方】

- ①米は炊く30分前に洗ってザルに上げ、Aを加える。
- ②新しょうがはせん切り、油揚げは細切りにして①に加え、昆布を入れて炊き上げる。

### ●ナスとささみのゴマ和え

【材料】4人前

鶏ささみ	3本	白いりゴマ
ナス	3本	.....大さじ3
みょうが	2個	塩・酒・しょうゆ
青じそ	5枚	

#### 【作り方】

- ①耐熱皿にささみを入れ、塩少々、酒大さじ1をふってラップをかけ電子レンジで2分ほどかけ、冷めたらほぐしておく。
- ②ナスは薄い輪切りにし、ボウルに入れて塩を加えてもむ(水けがでたら絞ってあぐとる)
- ③みょうがは小口に切り、水にさらし、青じそはせん切りにする。
- ④①~③までをボウルに入れ、白いりゴマとしょうゆを加えて和える。

### ●シーチキンで冷や汁

【材料】4人前

シーチキン	1缶	A	白すりごま	.....	大さじ4
きゅうり	1本		だし	.....	4カップ (昆布・かつお)
みょうが	2本		みそ	.....	大さじ2
青じそ	5~6枚		うす口	.....	大さじ2
			酒	.....	大さじ3

#### 【作り方】

- ①シーチキンの汁をきり、きゅうりを薄切りにして塩を少々かけ、水分が出たら絞っておく。
- ②みょうがは小口に切って水にさらし、青じそはせん切りにする。
- ③だし汁を鍋に入れ中火かけひと煮立ちしたらAの酒とみそを入れ、さらにひと煮立ちしたら火を止め、うす口、ごまを入れ混ぜる。
- ④③を冷蔵庫で冷やすし、シーチキンときゅうりを入れて味をなじませる。
- ⑤ご飯に④をかけ、みょうが、青じそをのせる。

### ●ラタトウイユ

【材料】4人前

ナス	.....	2本	ニンニク (つぶす)
ビーマン	.....	2個	オリーブオイル
赤ビーマン	.....	2個	コンソメ (塩こうじ大2~3)
たまねぎ	.....	中1個	カレー粉
トマト	.....	2個	小1
かぼちゃ	.....	1/4個	

#### 【作り方】

- ①ナスは輪切りにし、塩水にはなす。たまねぎ、ビーマンは1口大に切る。
- ②鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れ弱火にかける。香りが立ったら、たまねぎ、塩を加えて中火。
- ③たまねぎがしんなりしたら、ビーマン、トマトのざく切り、カレー粉、コンソメを加えて弱火で20分ほど煮込む。
- ④最後にかぼちゃを加え、10分ほど煮込めば出来上がり。

## 編集後記

台風の影響もほとんどなくてよかったです。子どもたちは長くてあつという間の夏休みを満喫できたのでしょうか。この時期はいつも小学生に戻りたくなります。自転車でどこへでも行ける気がしてなんだよなあ(笑)さて、これからまた暑くなりそうですね。水分補給をしっかり取って、夏バテ対策はお忘れなく!!無理はしないように!!

