

JAclub

あなたとJAを結ぶホットライン

2016
9
No.294

特集 平成28年度JA柳川 米・麦・大豆生産振興大会…………… 2～3

- Topic&Event …………… 4～6
- ふれ愛の里通信 …………… 7
- 営農通信 ……………8～9
- 家庭園芸 ……………10
- 金融通信 …………… 11
- Enjoy My Life …………… 12
- JA柳川ファンづくり活動 …………… 14
- クロスワードパズル …………… 15
- 農業×男子 …………… 16



JA柳川
「 SENDOKUN 」



平成28年度 JA柳川 米・麦・大豆振興大会 2016年8月6日(土)
大会スローガンを唱和する生産者代表3名(2～3ページ)





平成28年度 JA柳川

米・麦・大豆生産振興大会

JA柳川 米・麦・大豆生産振興大会スローガン《農業者の所得増大に向けて》

- ◎安全・安心な良食味米の生産に向けて 消費者から「望まれる米づくり」に取り組もう！
- ◎安定供給に向けて品質・収量向上をめざし 実需者から「望まれる麦づくり」に努めよう！
- ◎収量向上・高品質大豆の安定生産に向けて 実需者から「望まれる大豆づくり」に努めよう！

JA柳川普通作研究会・JA柳川は8月6日、柳川市立三橋公民館で営農組合役員や認定農業者、関係機関、生産者約300人が参加し、生産者の意志統一、安全・安心の認識の強化、生産者の所得向上を目指すために、「平成28年度 JA柳川 米・麦・大豆生産振興大会」を開催しました。

主催者あいさつでは、JA柳川普通作研究会高田一利会長及び、同JA成清法作組合長が「生産者の所得向上につながるよう、実りある研修にしてほしい」と話しました。

大会では、同JA営農部馬見塚部長が「JA柳川望まれる農産物 米・麦・大豆づくり販売戦略について」を説明。その後、来賓講演「CGC豆乳の取組みについて」を榎シジシージャパン、JA全農ふくれん農産部次長指出安光氏より「米・麦・大豆情勢について」、「水田の土壌診断結果と対策について」南筑後普及指導センター、事例報告として「高収量・高品質大豆生産に向けた取組み」を金子一巳さん、「高収量・高品質麦生産に向けた取組み」を藤丸譲二さんが講演を行い、参加者は認識を深めました。

大会の最後には、同JA青年部盟友の加藤義久さん（青年部部長）、松本昇一さん（三橋支部長）、由衛智伸さん（三橋支部）の三人が壇上に上がり、大会スローガンを唱和し、採択された後、生産者の所得増大に向けて、ガンバロー三唱を行いました。



望まれる「柳川の米・麦・大豆」づくり販売方針



【重点方針】

(1) JA柳川共同利用施設再編計画の取組み

① 第3期共同利用施設（CE）再編計画検討

② 再編計画に伴う地帯別・施設別の品種誘導

③ 大豆調整施設の機能向上による集荷体制の確立

(2) おいしい、安全・安心な米づくりの取組み

① おいしい米づくり

・高温耐性、良食味品種の作付拡大

・実需者の使用用途に応じた作付誘導

・食味分析結果の活用とそれに基づく栽培指導の徹底

・県育成高温耐性品種「実りつくし」の安定多収栽培技術の確立

② 安全・安心な米づくり

・米トレーサビリティ法に対応した産地情報伝達体制の構築

（生産履歴の全生産者による記帳と情報提供）

・ポジティブリスト制度への対応

（農薬安全使用の徹底、残留農薬検査の実施）

(3) 品質の向上と作柄安定の推進

① 気象変動等に対応できる栽培技術の実践

・高温耐性品種の技術確立による収量・品質向上の徹底「元気つくし」

・適期移植や適正施肥による高温障害の回避「ヒノヒカリ」

・基本技術の励行

【重点方針】

(4) 産地の特色を活かしたJAふくおか米の確立

① JAふくおか米

・種子更新100%

・登録検査機関で受検した米穀

・生産基準にもとづき栽培され、栽培履歴記帳が確認された米穀

【品種別誘導方針】

(夢つくし)

減農薬・減化学肥料栽培を中心に、特別栽培米として契約栽培作付を図る

(元気つくし)

登熟期高温障害に強い品種として作付面積維持をし、産地ブランド化を目指す

(ヒノヒカリ)

適期移植や適正施肥による高温障害の回避を図る

(ヒヨクモチ)

実需者の需要情報に基づき契約栽培による計画的な作付を行う。

(夢一献)

県内酒造組合との契約栽培にて取組み、希望数量に基づき作付面積を策定する。

(実りつくし)

高温耐性新品種の試験栽培による栽培技術の確立。

平成28年産品種別作付（出荷契約より）（単位：ha）

	夢つくし	元気つくし	ヒノヒカリ	夢一献	ヒヨクモチ	合計
蒲池	0.1	4.1	7.6		1.7	13.5
昭代	0.8	19.7	87.8	2.0	14.7	125.0
柳川		152.5	188.4	7.3		348.2
大和	0.6	117.2	94.7			212.5
皿垣開		144.1	78.1			222.2
三橋	10.6	54.4	102.0		121.6	288.6
計	12.1	492.0	558.6	9.3	138.0	1,210.0
作付割合	1.0%	40.6%	46.2%	0.8%	11.4%	100%

※実りつくしは、柳川・大和・皿垣開青年部ほ場で試験栽培（4.2ha）



【重点方針】

(1) 需要に応じた品種別作付及び県産麦の需要拡大

① 日本めん用小麦「シロガネコムギ」の作付面積維持

② パン・中華麺用小麦「ミナミノカオリ」の作付面積維持

③ 品質向上と生産の安定化

① 品質評価重点項目（タンパク）基準達成にむけた施肥対策の実施

・ミナミノカオリの穂揃期追肥「硫酸または尿素」施用の徹底

② 地力増強（有機物・土壌改良剤の施用）

③ 種子更新率・100%

④ 基本技術の励行：排水対策、適期播種、踏圧・土入れ、雑草対策、病害虫防除

⑤ 安全・安心な麦生産

① 赤かび病防除の徹底

② DON（デオキシニバレノール）自主検査

③ 残留農薬検査の実施

④ GAPの活用と生産履歴の記帳

⑤ ポジティブリスト制度への対応

⑥ 異品種・異種穀の混入防止

平成29年産小麦播種前契約面積（単位：ha）

平成29年産小麦播種前契約面積（単位：ha）

支所名	シロガネコムギ	ミナノカオリ	合計
蒲池	53.6	55.7	109.3
昭代	268.9	182.0	450.9
柳川	403.2	223.1	626.3
大和	299.5	135.0	434.5
皿垣開	269.7	142.4	412.1
三橋	301.6	205.7	507.3
計	1,596.5	943.9	2,540.4
作付割合	62.8%	37.2%	

【重点方針】

(1) 収量・品質向上

① 収量向上対策の徹底（地力増強、適期播種技術の導入、連作の回避、排水性の改善）

② 基本技術の励行（土づくり、排水対策、中耕培土、病害虫防除、雑草対策）

③ 種子更新率・100%

④ 安全・安心な大豆生産

① 生産履歴の全農家記帳とトレーサビリティシステムの確立

② GAP（農業生産工程管理）の啓発・推進

③ 農薬安全使用の徹底と残留農薬検査の実施

④ ポジティブリスト制度への対応

● 年産別作付面積（単位：ha）

	24年産	25年産	26年産	27年産	28年産
シロガネコムギ	1,716.0	1,707.0	1,623.5	1,592.6	1,607.6
ミナミノカオリ	802.2	725.0	859.5	877.6	944.9
計	2,518.2	2,432.0	2,483.0	2,470.2	2,552.5

● 年産別出荷実績（単位：トン）

	24年産	25年産	26年産	27年産	28年産
シロガネコムギ	6,335.3	5,728.0	6,662.4	5,263.4	5,303.6
ミナミノカオリ	2,777.2	2,599.0	3,360.0	2,797.1	2,842.4
計	9,112.5	8,327.0	10,022.4	8,060.5	8,146.0

● 年産別平均反収（単位：俵）

	24年産	25年産	26年産	27年産	28年産
シロガネコムギ	6.0	5.5	6.5	5.5	5.5
ミナミノカオリ	6.5	6.0	7.0	5.5	5.0

※年産別生産量

	作付面積 (ha)	生産量 (トン)	10a当り収量 (kg)
平成21年産	1,127	2,737.0	242.9
平成22年産	1,120	2,959.0	264.2
平成23年産	1,181	3,249.0	275.1
平成24年産	1,180	3,066.0	259.8
平成25年産	1,194	2,612.0	218.8
平成26年産	1,322	2,842.0	215.0
平成27年産	1,324	2,890.0	218.0
平成28年産	1,293	-	-





50万本の大輪ひまわり咲く 柳川ひまわり園



テープカットする関係者ら



第18回柳川ひまわり園の開園式が7月16日、柳川市橋本町で行われ、主催者むつごろう会会長らがテープカットを行いました。

今年はさらに本数を増やし、5ヘクタールのひまわり畑に夏の柳川を飾る50万本のひまわりが咲き誇りました。

期間中、全国各地から多くの観光客が訪れ、「ムツかけ・くも手網体験」などのイベントや地元で採れた農産物の販売で来場者を楽しませました。夜間にはライトアップされ、幻想的な風景が楽しめました。



ライトアップしたひまわり園

柳川産博多アスパラガス、関西でPR アスパラ部会試食宣伝

JA柳川アスパラ部会は7月7日・8日、大阪のスーパーフレスト香里園で「博多アスパラガスの試食宣伝・販売を行いました。」
「博多アスパラガス」のおいしさを多くの消費者に知ってもらうため、部会員やJA職員が買い物客に配り、管内で採れた新鮮なアスパラガスをPRしました。試食をした買い物客は「安くておいしい」「食感がいい」と感想を述べ、買っていくお客様も多かったです。
JAの担当者は「JA柳川のアスパラガスは味がしっかりしている為、JA柳川加工品「まめマヨ」などの相性も抜群で大阪の消費者にも大人気だった。」と話しました。



試食宣伝する部会員ら

柳川のアスパラガス食べてみんね!



ほぼ満員となった女性部のつどい

演劇賑わう！ JA柳川女性部のつどい

JA柳川女性部は7月22日、柳川総合保健福祉センター「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360人が参加しました。

成清好美女性部長や同JAの新谷専務からのあいさつ後、劇団つばさによるお芝居人情時代劇とお笑い大衆演劇が行われ、かつき奈々さんの歌謡ショーなど終始賑わいを見せました。

枝豆交流会(播種)



柳川市認定農業者連絡協議会は7月20日、管内の保育園の園児と「枝豆交流会」を開きました。

同市内の保育園（垂見・みのり）の園児39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。

園児たちは会員の指導のもと、用意してあった黒大豆の種を圃場（ほじょう）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」と泥をかぶせていきました。

交流会は食育の観点から、農業の楽しさや大切さを枝豆の播種を通じて学んでもらうと同時に、認定農業者の存在を市民に広くアピールすることを目的に毎年行われています。

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。

いちじく部会総会



JA柳川いちじく部会は7月22日、平成27年度いちじく部会総会を同JA柳川営農センターで開催しました。平成27年度活動報告並びに収支決算、平成28年度活動計画並びに収支予算書、役員体制変更の第3号議案まで審議され、全て承認されました。

いちご部会総会



平成28年度新役員

JA柳川いちご部会は7月8日、平成28年度通常総会を行いました。平成27年度活動報告及び収支決算書の承認について・平成28年度活動計画及び収支予算書の承認について・役員選任について審議されすべて承認されました。新部会長には皿垣開支部の田中浩三さんを選任しました。平成28年度は新規会員1名を含む63名。

にら部会総会



JA柳川にら部会は7月25日、平成27年度にら部会総会を白柳荘で開催しました。平成27年度活動報告並びに収支決算、平成28年度活動計画並びに収支予算書、役員選任の第3号議案まで審議され、全て承認されました。役員改選では、中島加津齊さんが新部会長に選任されました。

ぶどう部会総会



JA柳川ぶどう部会は8月2日、平成27年度ぶどう部会総会を同JA柳川支所で開催しました。部会員34人が出席し、平成27年度活動報告並びに収支決算書、平成28年度活動計画並びに収支予算書、会費徴収、役員改選の第4号議案まで審議され、全て承認されました。

規格を再確認する部会員ら



アスパラ部会目合わせ会

JA柳川アスパラ部会は営農センターで7月12日、栽培講習会及び目合わせ会を行い、部会員28人が出席しました。

夏芽の出荷最盛期を前に、南筑後普及指導センター職員が7・8月の栽培管理について説明を行い、ハウスの換気やハダニ類などの病害虫防除に努めるよう呼びかけました。目合わせ会では、当日出荷されたアスパラガスを規格別に並べ、基準の再確認を行いました。

博多蕾菜栽培講習会



JA柳川は7月7日、博多蕾菜の栽培講習会を開き、生産者12人が参加しました。2015年産の生産販売経過や2016年産の生産販売基本方針などについて協議がなされ、その後、南筑後普及指導センターの職員から栽培管理や病害虫対策などについて指導が行われました。

2015年度は、早期抽苔苗の発生や1月の凍害等の被害により収量が大きく落ち込んだため、今年度の課題として、施肥体制・定植時期の検討などがあげられ話し合われました。

女性部料理教室

JA柳川女性部は7月中旬から下旬にかけて、全6支部で夏季料理教室を開きました。講師にエコ料理研究家の古賀千鶴子氏を迎え、夏野菜をたっぷり使った「梅干しごはん」で夏のお寿司や「とりとなすの治部煮」など計5品を調理しました。

教室では、米のとぎ汁を再利用し野菜を洗ったり、野菜を余すことなくすべて使うなど、調理上でのエコな情報を女性部員さんに教えました。参加者には「家にたくさんある夏野菜が無駄なく使える料理だったので参考になった」「夏にぴったりで、さっぱりとして美味しかった」と好評でした。



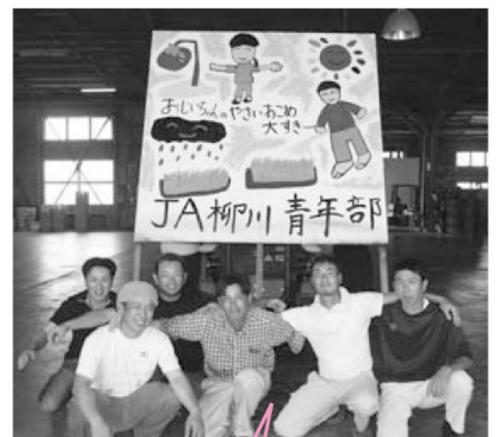
16ページにレシピが
ありますよ♪

青年部手づくり看板完成

JA柳川青年部は7月12日に手づくり看板を作成し、当JA営農センター野菜集荷場東側に設置しました。

今年は『おじいちゃん作る・お米・野菜大好き』という題名の作品を作りました。

今年のデザインは、蒲池支部の盟友のお子さんの作品。看板の作成を通じて、青年部活動や団結力を地域住民へアピールしていきます。



営農センターに掲示しています!

法人組織研修会



JA柳川営農生産組合連絡協議会は同JA営農センターで8月1日、同JA管内の法人組織の役員等を対象に税理士の田村浩敏氏を招いて、研修会を開催しました。同JA管内では32組織のうち20組織が法人化。昨年度より組織にのびた定期的な研修会を実施しており、今回については、ほとんどの組織が決算時期に入っていることもあったため、直近の決算の考え方や基本的な組織運営のあり方について学びました。約50人が出席し、講師の話に真剣に耳を傾けました。今後においても、必要に応じて研修会を開催し、地域農業の中心である法人組織の基盤強化に努めていきます。

手づくりポスター

JA柳川では、JAファンづくり活動の一環として、同JA支所（蒲池・昭代・柳川・血垣開・三橋）の窓口や入口に「手づくりポスター」を展示しました。

ポスターには、管内の小学校で5月から7月にかけて行われた「米作り学習」の種まきや田植えの農作業風景写真が貼られており、児童らが地域住民やJA職員らと協力して農業を肌で体験する様子や楽しく作業する光景などが写し出されています。

ポスターを見た保護者や来店者は「頑張っているね」「収穫が楽しみだね」と話し、笑顔を見せました。

あなたも支所に見に来ませんか?

見に来てね!



第1回 農の生け花(寄せ植え)品評会

JA柳川女性部は同本所で7月9日、「第1回JA柳川女性部農の生け花(寄せ植え)品評会」を開催しました。周りにある自然の草花を使い自由な発想で生けた鉢植えが美しさを競いました。

同品評会には6支部より計58点の鉢植えが出品。ファンづくり活動の一環として女性部以外の方でも参加できます。



金賞を受賞された北原ツユ子さん

会場では出品された作品が無記名で並べられ同JAの成清法作組合長や常勤役員、女性部役員らが、色合い・アイデア・イキキ・自然的・鉢とのバランスなどを評価し、審査を行いました。

- 金賞 蒲池支部 北原ツユ子さん
- 銀賞 大和支部 大町 道子さん
- 銅賞 蒲池支部 古賀 京子さん



ふれ愛の里通信 第14回

蒲池大水芋 今が最盛期で〜す

夏の野菜が少ない時期に最盛期を迎え、お盆の食卓にも欠かせない水芋。なかでも蒲池の水芋は丈が人の背の高さ以上にも育ち、えぐみもなく、美味しく食べられると評判で、遠方からも買いに来られます。今年は天候不順の影響もあり、少し小さめの状態で店頭に並んでいますが、水芋の生産者の新谷スミカさんの畑を訪ね、いろいろとお聞きしてきました。



4月から、ふれ愛の里のスタッフになりました乗富です。以前からこの店に買い物に来ていました。水芋は大好きでぜひ一度は畑を見たいと思っていたので、お邪魔してお話を伺いました。

水芋の時期は、6月水芋の子から始まります。この小さい水芋は柔らかく皮をむかずに調理できます。そして大きく育った水芋は10月上旬くらいまで出荷されるそうです。11月ごろになると、水芋の親と言われる、根の芋が食べられるようになります。

食べ方は、皮をむき、柔らかく茹でて冷し、酢醤油や生姜醤油で食べるのが一般的ですが、魚の煮付の後炊きなどもおいしく食べられます。時期が終わるころには、よく干して保存食として食べることもできるそうです。昔はまぜご飯の具とかすし巻きのかんぴょうのかわりなどにもなったそうです。親芋は、里芋よりあっさりとしていて煮崩れしないのでおでんなどでもおいしいですよ。

JA柳川農産物直売所「ふれ愛の里」

9月の直売所イベント予定

- 11日(日) ポイント2倍
- 22日(祝・木) 感謝の日(内容未定)



住所/福岡県柳川市金納552-1
営業時間/9:00~18:00
年中無休(※盆・正月を除く)

- JA柳川営農センター
園芸振興課(直売所担当)TEL:0944-76-5155
- 農産物直売所「ふれ愛の里」
TEL:0944-74-2025

病虫害防除の徹底を!

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	2,000～4,000倍	100ℓ	三種混合
	プレバソンフロアブル5	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)



営農通信

9月



の農作業

普及情報

茎葉型WCS(発酵粗飼料)用稲「たちすずか」の特性について

これまでの稲WCSの従来品種は乾物収量を重視したもので、見かけ上の栄養価は高いが、牛に給与した場合、粗の消化が悪く、そのまま消化されず排出される等の問題も抱えていました。

この問題を解決するため、平成22年に新品種「たちすずか」が育成され、柳川市でも27年産WCS用稲の作付面積のうち、約6割の27haが栽培され、従来品種に替わり普及が進んでいます。

品種の特性

「たちすずか」は極晩生で、中国、四国、九州向きの品種です。極長稈にもかかわらず穂長は極短で籾数も少なく、穂の下位枝梗が退化しているため、外観(実穂長)はさらに短く見えます(図1)。また、草丈の重心は低く、黄熟期を過ぎても、耐倒伏性が強く、収穫可能な期間が長く、安定した作業日数の確保が可能となりました。

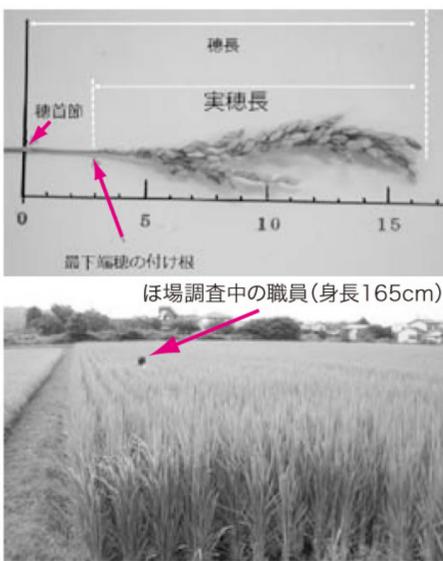


図1 たちすずかの穂の構造とほ場 (9月上旬)

総収量は、従来の稲WCS用品種に比べ同様ですが、特に茎葉部の収量が高く、3～5割増しの茎葉多収が期待でき、茎葉の栄養性も高いです(表1)。

筑後農林事務所南筑後普及指導センター

表1 各WCS用稲の品種の特性

品種・系統	生育期			乾物収量	穂重割合	茎葉割合	高栄養成分含量	
	出穂	糊熟	黄熟				全体	茎葉部
従来型				kg/10a	%	%	%DM	%DM
夢あおば	8月19日	9月6日	9月20日	1,276	54.1	45.9	47.2	8.1
モグモグあおば	9月2日	9月23日	10月9日	1,409	44.8	55.2	41.4	13.0
タチアオバ	9月13日	10月9日	10月23日	1,574	41.0	59.0	41.0	10.8
高糖分高消化型								
たちすずか	9月8日	9月25日	10月4日	1,281	18.8	81.2	42.7	30.4

※「茎葉型WCS用稲「たちすずか」の栽培技術および給与技術」より

飼料成分と消化率

一般の飼料成分は、従来の品種と比べて明確な差はありませんが「たちすずか」の特性である穂重割合が少ないため、糖含量が高くなります(表2)。これは通常、葉から穂に転流される糖が、デンプンに変換される量が少なく、余剰な糖は茎葉に大部分残留し、蓄積されるからです(図2)。この糖含量が高いことは、牛の粗飼料として貯蔵した場合、乳酸菌発酵が進みやすく、品質の良い稲WCSの生産が可能です。

◆農薬の安全使用と飛散防止対策を徹底しましょう。
◆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。

期間限定！ ひしを販売します！！

ひしを営農センターで小売り販売致します。下記問い合わせ先へご連絡のうえ、数量と日時を予約していただきますようお願い致します。なお、商品と引き換えに代金を頂きます。

※土曜・日曜・祝日は販売致しませんのでご了承下さい。お値段・期間も下記問い合わせ先へ連絡下さい。
※9月下旬出荷スタート見込み

【連絡先】JA柳川営農センター
園芸振興課 松田
TEL:76-5155

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2日(金) 15:00～

【場所】
JA営農センター 2階大会議室

適切な水管理を！

水 稲



夢つくし・元気つくしの刈取りの適期は出穂後33～35日、
籾水分は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)

一斉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、籾ずれ、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)

一方、従来品種では、稲WCSを乳牛に
多給すると未消化籾の量が増加し、消化
性が低下することが、利用上の大きな問
題点でした。しかし「たちすずか」は穂重
割合が低いため、この問題を解消でき、し
かも従来品種は出穂後、牛の繊維消化率
の低下が早いのに対し、「たちすずか」は
ほとんど低下せず、どの収穫期でも高い
消化率を保つことから(図3)、仮に天候
に左右され収穫期間が長くなっても乳牛
への影響は少ないと思われれます。



図2 高糖化の仕組み

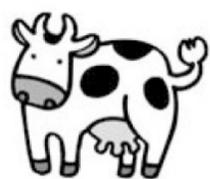
表2 各WCS用稲の飼料成分

品種・系統	(乾物当り)				
	粗蛋白質	粗脂肪	灰分	中性繊維	糖
従来型	%	%	%	%	%
クサノホシ	6.4	1.9	11.8	47.8	1.7
リーフスター	6.5	1.5	11.3	46.2	5.0
高糖分高消化型					
たちすずか	6.7	1.6	12.4	46.1	10.2

※「茎葉型WCS用稲「たちすずか」の栽培技術および給与技術」より

WCS用稲の栽培上の注意点

- ① WCS用稲は多肥栽培が必要です。栽培基準(暦)を参考に施肥して下さい。
- ② 多肥栽培のため、病害虫の発生リスクが大きいので、種子消毒や基本防除は、必ず実施して下さい。
- ③ 雑草の混入は、牛の飼料栄養価や発酵品質を低下させるので、適正な管理を行いまししょう。
- ④ 収穫時に大型機械による収穫を円滑に行うため、中干しは強めに行ってください。
- ⑤ 落水は、事前に畜産農家と打合せし、収穫のおよそ20日前に行ってください。



お問い合わせ先

- ◆ JA柳川営農センター
0944-76-5155
- ◆ 南筑後普及指導センター
0944-62-4191

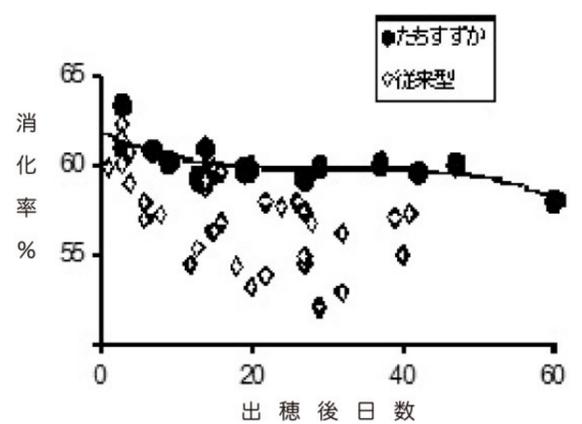


図3 繊維消化率の推移

冬の鍋物用シユンギクはこれからがまきどき

板木技術士事務所 ●板木利隆

冬の鍋物に欠かせないシユンギクですが、天ぷらやおひたしにも向き、近年は生のままサラダやトッピングにと、幅広く用いられるようになりました。

いずれも取りたての新鮮さが魅力。栽培もしやすいので家庭菜園の野菜としてはうつつけです。

地中海沿岸地方の原産、日本へは中国を経て室町時代に渡来し、江戸時代から栽培が盛んになりました。春に黄色い花をにぎやかに咲かせるので「春菊」の名が付けられました。地域によっては「菊菜」と呼ばれることもあります。

まきどきは9月。種の準備をしましょう。葉の切れ込み具合によって、大葉種、中葉種、小葉種に分かれますが、現在主に流通しているのは切れ込みが目立つ中葉種です。

切れ込みが浅く大型の葉の大葉種は葉肉が厚くて柔らかく、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びヤシの木のような草姿となり、癖の少ないスティックシユンギクがあります。サラダや天ぷらにしておいしいです。

土壌に対する適応性はかなり高い方で

すが、乾燥には弱いので、保水力のある畑を選びましょう。

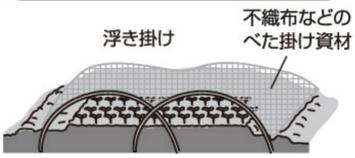
生育適温は15～20度ですので、低温期に良品を得るには、フィルムやべた掛け資材により保温します。

種まき際には、シユンギクの種子は充実度にばらつきがあり、もともと発芽率が低い性質があるので、やや厚まきにし、芽が多く出たところを間引きして生育をそろえるようにしましょう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいですから、覆土はやや薄めにし、覆土が厚い部分は芽が出たら間引きします。間引きは本葉2枚の頃2～3cm間隔に、本葉7～8枚の頃5～6cm間隔を目安とします。間引き後は畝間に追肥し、軽く耕し込んでおきます。

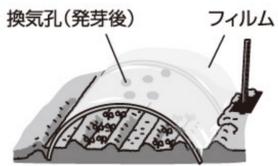
収穫は、株ごと抜き取る方法と、本葉10枚ぐらいになったら下の方の葉を3～4枚残して中心の茎を摘み取る方法があります。摘み取りの場合は、中葉種の中でも茎が伸びやすい新種を用い、最終株間を10cmぐらいに広く取り、多くの良い側枝を出させるために図のように摘み取ります。

保温

秋まきの冬に入ってから防寒保温



春先の種まきどきからの保温(2月まき)

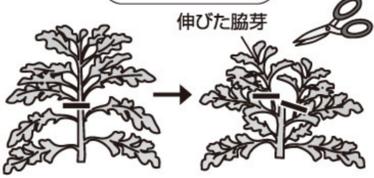


収穫

抜き取り収穫



摘み取り収穫



本葉10枚の頃、中心の茎を摘み取る

脇芽が15～18cmぐらいに伸びてきたら下の方を葉2～3枚を残して次々と摘み取る

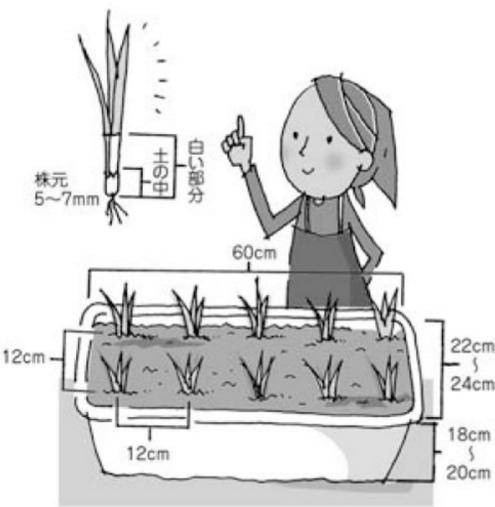
タマネギの秋まき栽培

明治大学特任教授 ●佐倉朗夫

タマネギは、国内生産量が第4位、おなじみの家庭常備野菜です。

奥行き22～24cm、間口60cmのコンテナであれば、2条植えて10株収穫できます。早生種、中生種、中晩生種を組み合わせ多めに栽培すれば、5月から翌年1月まで自給が可能です。初心者には苗を買って植え付けることをお勧めしますが、種まきから始めることもできます。

種まきは、関東以西平地で9月中旬、東北は9月上旬、暖地は9月下旬が目安ですが、各地域の適期に従います。早生種はこれより早めに、中晩生種は遅めにします。植え付け用とは別にコンテナを用意し、種の間隔が0.5～1cm、条間10cmの条まきにし、厚さ1cmに覆土して水やりします。発芽したら2cm間隔に間引き、種まきから30日後にほかし肥1条当たり10gを追肥します。



株元の太さが5～7mmに育つまで55～60日です。

植え付けは11月中旬が目安です。条間と株間は共に12～13cmの正方形にします。苗は多めに用意しコンテナごとに大きさをそろえて植えます。株元の太さが5mm程度を標準にし、それよりも太い場合でも鉛筆の太さ(約7mm)を超えない物を選びます。太いととう立ちしやすく、細過ぎると小さな球にしかなりません。植え付け位置に深さ3～4cmの細い植え穴を作り、葉の分岐部が埋まらないように、下部の白い部分が3分の1ほど地上に見えるぐらいに挿し込みます。このとき、根が地上に出ないようにします。コンテナには前日までに水やりをしておき、植え付けたら地際を手で強めに押さええます。追肥は12月下旬、2月上旬と下旬の3回、ほかし肥1条当たり10g施します。水やりは適宜行い、特に生育が旺盛になる3月下旬以降は毎日行います。

収穫は、葉が自然に倒れてから、まだ葉が青々している状態で抜き取ります。葉を半分切り落とし数個を1束に縛り、風通しの良い日陰でつり下げ保存します。



おいしいが当たる

秋の定期積金キャンペーン

キャンペーン期間 平成28年9月1日～平成28年10月31日

JA柳川賞



JA 柳川オリジナル
「なすとオクラの味噌汁」&
「ニラ玉子スープ」セット

「食の恵み」新規ご契約の方
抽選で50名様にプレゼント!

JAバンク福岡定期積金
「食の恵み」
新規ご契約でうれしいチャンス!

期間中、県内最大1,600名に
「福岡県産農産物」を抽選でプレゼント!

JAバンク福岡定期積金「食の恵み」ご契約時に
懸賞品のコースを選択いただくだけで、自動で抽選にエントリー。
福岡県産の農産物が抽選で当たります。

契約時にご応募いただける、福岡県の「食の恵み」懸賞品
3つのコースからお1つお選びください。



1 お野菜・果物
詰合せコース

※写真はイメージです。
福岡県産のお野菜・果物の詰合せ
(3,000円相当)になります。野菜・果
物の種類はお選び頂けません。



2 農産物加工品
詰合せコース

※写真はイメージです。
福岡県産の野菜・果物等を使用した加
工品の詰合せ(3,000円相当)となりま
す。加工品の種類はお選び頂けません。



3 県産米
コース

※写真はイメージです。
福岡県産のお米(5kg)となります。
種類(銘柄等)はお選び頂けま
せん。

賞品及び記載内容が、予告なく変更となる場合がございます

JAバンク福岡
定期積金
食の恵み

JA柳川

●蒲池支所 / 72-9233
●昭代支所 / 73-6241

●柳川支所 / 73-6311
●大和支所 / 76-3009

●血垣開支所 / 76-0211
●三橋支所 / 73-6131

毎週日曜日 ローン相談会開催中

住宅ローン・マイカーローン・各種ローン
JAとお取引のない方でもお気軽にご相談ください

●場所 JA柳川本所
●時間 9:00～15:00
●TEL 0944-32-8279

Enjoy My Life

大和支所管内

優勝目指して一致団結!

大和ファイターズ
監督 大坪哲哉さん

部員募集中!



大和ファイターズは、小学生1年生から6年生を対象に、大坪監督のもと現在11名の小学生が練習をしています。

練習は、大和B&G海洋センターのグラウンド

で、毎週火～金曜日(17時30分から19時30分まで)・土曜日(13時から17時まで)・日曜日は練習試合をしています。

練習内容は、キャッチボール・ランニング・バッティング・守備など。年間の公式試合並びに練習試合は120回だそうです。昨年は大会に出場し17回優勝。一昨年は県大会優勝・九州大会出場を果たしました。

キャプテンの大坪拓実君は「これからもみんなと一致団結。協力して頑張りたい! 目指すは県大会優勝・全国大会優勝!」と決意を話してくれました。大和ファイターズは、保護者と部員との仲が良くとっても明るいチームです。加入されたい方は、ぜひ見学へ来てください。



指導する大坪監督(右)

JA柳川女性部 9月行事予定

全体	9月 1日(木)	助けあい組織たんぼぼのつどい総会
	9月 5日(月)	女性部本部役員会議並びに事務局合同会議
蒲池	9月14日(水)	助けあい組織ミニデイサービス
大和	9月27日(火)	視察研修
皿垣開	9月 6日(火)	ガーデニング教室
	9月29日(木)	視察研修
三橋	9月 7日(水)	助けあい組織ミニデイサービス

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1日	第17回グランドゴルフ大会 (予備日:9月5日)
蒲池	下旬	支部役員会
昭代	中旬	支部役員研修
皿垣開	中旬	支部役員会

年金口座指定キャンペーン・年金予約キャンペーン実施中!
平成28年4月1日(金)～平成29年2月28日(火)まで

しし座
(7・23～8・22)

【全体運】リラックス気分で過ごせる月。習い事や趣味に力を注いでみて。美術館巡りなど、芸術的なレジャーも幸運。
【健康運】おおむね良好。アクティブに動き回れそう。
【幸運の食べ物】イチジク

かに座
(6・22～7・22)

【全体運】スムーズに人脈のネットワークを広げられます。初対面の人にも気さくに話し掛けて。新ジャンルへの挑戦も吉。
【健康運】健康法に凝り過ぎず、自然体で過ごして。
【幸運の食べ物】サケ

ふたご座
(5・21～6・21)

【全体運】うっかりミスが増えそう。慣れている作業でも丁寧に行って。集中力を高めるには、料理や手芸、DIYが最適。
【健康運】無理なダイエットはNG。適度な運動を。
【幸運の食べ物】シメジ

おうし座
(4・20～5・20)

【全体運】イベントや行楽に誘われるなど、外出の機会が増える予感。意欲的に参加すれば、何かしら得るものが多いはず。
【健康運】新陳代謝の促進が健康の秘訣(ひけつ)になりそう。
【幸運の食べ物】サツマイモ

おひつじ座
(3・21～4・19)

【全体運】ささいなことが気になって仕方ないかも。常におおらかさと笑顔を忘れずに。気分転換には遊歩道や公園の散策を。
【健康運】スポーツを楽しむと、体調に好影響あり。
【幸運の食べ物】トウガン

うお座
(2・19～3・20)

【全体運】ちょっとした失敗にクヨクヨしがち。サツと気分を切り替えて。親しい人に話を聞いてもらおうとスッキリします。
【健康運】ストレス解消が健康キープのポイントに。
【幸運の食べ物】アジ

みずがめ座
(1・20～2・18)

【全体運】マイナス思考しやすく、かえって運気低下を招く結果に。気楽に構えて。リラックスするにはマッサージが有効。
【健康運】長時間同じ姿勢は禁止。適宜、動かして。
【幸運の食べ物】マイタケ

やぎ座
(12・22～1・19)

【全体運】開放的な気分になり、いろいろなことにチャレンジしたくなりそう。思い切って行動すれば、世界が広がります。
【健康運】不規則な生活を正すことで、快方の兆し。
【幸運の食べ物】栗

いて座
(11・23～12・21)

【全体運】つまらない意地を張りやすい気配。自分に正直になることで、運気回復の呼び水に。気分転換には読書がベスト。
【健康運】まめな休息を忘れず、ゆったり過ごして。
【幸運の食べ物】ゴマ

さそり座
(10・24～11・22)

【全体運】向学心が旺盛になる時期です。カルチャーセンターの体験教室を受講するなど、興味のあることに意識を向けて。
【健康運】暴飲暴食は控え、栄養バランスに配慮を。
【幸運の食べ物】サトイモ

てんびん座
(9・23～10・23)

【全体運】ささやかな喜びに恵まれる期間。感謝すれば、さらなる好運を引き寄せられるでしょう。周囲への気配りも大切に。
【健康運】ストレッチや体操などで軽く動くこと上昇。
【幸運の食べ物】シイタケ

おとめ座
(8・23～9・22)

【全体運】新しいことを始める好機。何事にも前向きにトライを。オープンしたばかりのお店に足を運ぶのも良い刺激に。
【健康運】小さなけがに注意。慌てず、落ち着いて。
【幸運の食べ物】サンマ

※はずれたらゴメンネ!!

JA柳川の農産物加工品



『ニラ玉スープ』『なすとオクラの味噌汁』
ギフトセットが出来ました!!!

あなたの気持ち贈りませんか?

フリーズドライセット

『ニラ玉スープ』&『なすとオクラの味噌汁』

12個入 1,700円

18個入 2,400円



卵不使用の豆乳でできた、
マヨネーズ風ドレッシング

『柳川まめマヨ』

432円



柳川アイスクャンデー

- 『あまおう』 180円
- 『いちじく』 160円
- 『巨峰』 160円
- 『きな粉』 160円



『いちじく甘露煮』

430円

【柳川ブランド認定品】



あまおうとハバネロの
チリソース

『AMANERO』

参考価格 540円

※表示価格はすべて税込価格です。

担当部署 営農部 流通企画課 TEL 0944-76-5270

「農地の出し手、受け手を募集します！」

農地中間管理機構(公益財団法人 福岡県農業振興推進機構)を通じて、農地の貸借を行いますか?

農地中間管理機構は、農地を貸したい出し手から、規模拡大などを行いたい受け手(担い手)への農地の集積・集約化を進めるため、農地の中間的受け皿となる組織です。

農地中間管理機構は、公的機関ですので、農地の出し手は、確実に賃料が振り込まれて安心です。全農地(10a未満の自作地を除く)を10年以上(15年以上)貸し付けた際は、権利設定した翌年から3年間(5年間)、固定資産税が2分の1に軽減されます。また、受け手は、契約を一本化できるメリットがあります。

申し込み方法など、詳しくはお問い合わせください。

◎平成28年度第2回公募

内 容	期日(予定)
農地の出し手の募集	10月17日(月)~11月16日(水)
農地の受け手の公募	10月17日(月)~11月16日(水)
機構を通じた農地の権利設定 (出し手→機構、機構→受け手)	平成29年6月10日(土)



●問い合わせ先

柳川市農政課(☎0944-77-8732)

公益財団法人 福岡県農業振興推進機構(☎092-716-8355)

福岡県水田農業振興課(☎092-643-3474)



JA柳川ファンづくり活動



JA柳川は『食と農』を基軸としたJA地域密着活動を通じて、地域農業と協同組合の理解を深める活動を展開します。

柳川支所

7/16

土

ひまわり園草とり



ひまわり園開園の朝、JA柳川・柳川支所の職員らがおもてなしの心で園内の除草作業を行いました。当日は柳川市金子市長や地域住民も参加されました。柳川の観光客が増えますように…

全支所

8月

支所だより発行!



無事完成した支所だより(6支所)皆さんの元へ届きましたか?
支所にも置いてありますので、ぜひ見てくださいね♪

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28年7月 利用件数31件 <敬称略>

《喪主》	《故人》	《喪主》	《故人》
柳川 田中 眞治	田中 国彦	三橋 江口 博子	江口 千幸
大和 河野ナツ子	河野 繁幸	三橋 野中シゲノ	野中 博重
大和 武藤 和枝	武藤 繁喜	大川市 古賀 静男	古賀ウメヨ

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)☆

JA柳川 葬祭センター

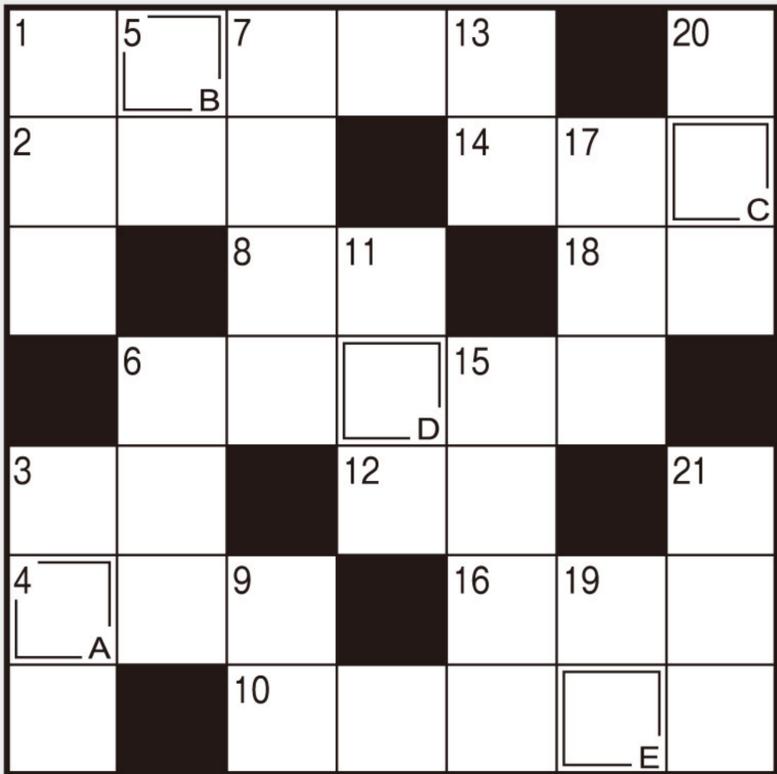


安心と信頼で御奉仕する JA柳川 葬祭センター

おまひでホール

☎ 0120-72-4744

CROSSWORD★PUZZLE



二重マスの文字をA→Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

- ① 分速を60倍すると
- ③ ———にかけて育てた作物
- ⑤ 無の反対語
- ⑥ ()や【 】の漢字
- ⑦ 結婚式でご祝儀を渡したり芳名帳に記入したりする場所
- ⑨ 引いて当たり外れを決めます
- ⑪ 一重の人も二重の人もいます
- ⑬ あまり腕の良くない医者のこと
- ⑮ 鳥籠の中に付ける棒
- ⑰ マツタケを——蒸しにして食べます
- ⑲ ———のように丸い月
- ⑳ カメやカップの背中に付いてい
- ㉑ プロレスの試合で「カーン！」と鳴らします

ヨコのカギ

- ① ススキや団子を供えて月を觀賞します
- ② 芸事の家元のこと
- ③ ———は熱いうちに打て
- ④ お遍路さんがぐるりと巡る
- ⑥ 寝相の悪い人は蹴飛ばしてしまいがち
- ⑧ 夫のパートナーです
- ⑩ ゆっくりした速さで走る
- ⑫ 丸々とした——のような赤ちゃん
- ⑭ 巨峰、ピオーネ、マスカットベリーAといえば
- ⑯ 花束に結ばばいっそう華やかに
- ⑰ 宣伝などを書いて通行人に配る物

抽選で5名様に JA柳川農産物加工品詰め合わせをプレゼント!!

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28年9月8日消印有効。

〒832-0058 柳川市上宮永町425-1

JA柳川総合企画課「プレゼントクイズ」係



先月号の答え 「センブウキ」

■ 先月号の当選者 (応募総数 890通)

- ・甲斐田芳美さん 大和町
- ・梅崎洋さん 七ツ家
- ・笠間章子さん 橋本町
- ・中野八重子さん 愛知県HP
- ・鳥居しげみさん 神奈川県HP

理事会だより

■第4回定例 平成28年7月27日(水)

◆ 付議事項

- 第1号議案 平成27年度期末監事監査に対する報告書について
- 第2号議案 平成27年度ディスクロージャー誌について
- 第3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4号議案 学識経験役員選出内規の一部改正について
- 第5号議案 貸出要綱の一部改正について
- 第6号議案 出資金減口について
- 第7号議案 経営所得安定対策交付金相当額の立替実施について

◆ 報告事項

- (1) 平成27年度内部監査の品質に関する内部評価結果の報告について
- (2) 平成28年度第1四半期の内部監査結果報告について
- (3) JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」について
- (4) 反社会的勢力対応に関する定期報告書について
- (5) 事務ミス等の発生状況について
- (6) 総体的なリスク管理表について
- (7) 平成27事業年度末基準体制整備モニタリングについて
- (8) 平成28年度第1四半期の余裕金運用実績について
- (9) 貸付金金利改定報告について
- (10) 回収実績報告について
- (11) 平成28年度葬祭事業施設別月次利用実績について
- (12) 平成28年度介護保険等事業実績表について
- (13) 平成29年度職員募集について
- (14) 柳川市市有地とJA柳川との土地交換について
- (15) 平成28年産麦検査実績集計表について
- (16) JA柳川米・麦・大豆生産振興大会開催について

監事会だより

■第3回 7月13日(水)

◆ 協議事項

- (1) JA財務モニタリング報告について
- (2) JA体制整備モニタリング報告について
- (3) 役員報酬の配分について

◆ 報告事項

- (1) 内部監査の品質に関する内部評価報告について
- (2) 平成27年度上半期末監事監査指摘事項に対する改善状況について
- (3) 平成27年度期末監事監査に対する報告書について
- (4) 平成28年度第1四半期の内部監査結果報告について

海猿系農業×男子



「アスパラを毎日食卓へ！」

新規就農者紹介

農業×男子



JA柳川 アスパラ部会(昭代)

梶島 良平さん (38歳)



Profile

作っている農作物 : アスパラ
 趣味特技 : クルーザー (笑)
 農業する上での目標 : ファームランドを作る(笑)
 好きな野菜 : アスパラ



我が家の

女性部夏季料理教室から抜粋 家庭にある野菜でできる!夏野菜レシピ!

逸品

La carte dish of my home menu



A 梅干しごはんて夏のお寿司

【材料】

米	3カップ	錦糸たまご	
梅干し(中)	3個	たまご	3個
酒	大1	砂糖	小3
ちりめん	適量	塩	少々
きゅうり	1本		
大葉	3~4枚		
みょうが	2~3本		
すし酢	大6(市販のもの)		
昆布	1枚		
	(5cm角 あれば)		

【作り方】

- ①洗った米を炊飯器に入れ水かげんをし(3のメモリ)、酒を入れちりめんを加えて梅干しをのせて普通に炊く。
- ②①が炊き上がったら、すしおけに移しすし酢を加えて混ぜる。
- ③②が少し冷えてから、きゅうり(小口に切り塩少々をふりかけ混ぜて5分くらいおいて水気を絞る)・みょうが(せん切りにして2~3分水にさらす)を加えて混ぜる。
- ④③を器に盛り、錦糸たまご・大葉(せん切り)を飾る。

B とりとなすの治部煮

【材料】(4人分)

とりむね肉 1枚
 なす(中) 1本
 オクラ 4本
 片栗粉 小2

煮汁

だし汁 3カップ
 砂糖 大3
 しょうゆ 大2強
 酒 大2

【作り方】

- ①オクラはガクの回りを取り、熱湯で茹で(1分位)、ザルにあげる。
- ②なすは縦半分に切り、皮目に細かく斜めの切り目を入れ、3等分の長さに切る。
- ③とり肉は一口大にそぎ切りにし、片栗粉(小さじ2)をまぶす。
- ④フライパンに煮汁の材料を入れ、火にかけて煮立ったら、なす・オクラを入れふたをし、約5~6分煮てオクラを取り出して、とり肉を加え 2~3分煮る。
- ⑤とり肉に火が通ったら取り出し、さらに煮汁にとろみがつくまで1~2分煮る。
- ⑥器にオクラ・とり肉・なすを盛り、残った煮汁をかける。

C 五色がきたま汁

(家の光2015年 5月号より)

【材料】(4人分)

木綿豆腐 1/2丁(150g)
 きゅうり 1本(100g)
 トマト 1個(100g)
 卵 1個
 だし汁 3と1/2カップ
 ごま油・粗びき黒こしょう 適量

A しょうゆ・みりん 各大1
 塩 少々
 B かつお粉 小2
 水 大1と1/2

【作り方】

- ①豆腐はペーパータオルで包んで水気をとる。
- ②きゅうりは両端を落として縦半分に切り、スプーンで種を取り除いて1cm幅の斜め切りにする。
- ③トマトは湯むきして横半分に切り、種をスプーンで取って8等分のくし形に切る。
- ④卵は溶きほぐす。
- ⑤鍋にごま油大さじ1を熱して、①を約1.5cm角にちぎりながら加えて炒め表面がチリチリになったらだし汁を注ぐ。
- ⑥煮立ったらAときゅうりを加え、少しやわらかくなったらトマトを加える。
- ⑦Bをよく混ぜ合わせて加え、とろみがついたら溶き卵を流し入れる。器に盛ってコショウをふる。

編集後記



まだまだ暑い日が続きますね。皆さん今年の夏はどのように過ごされましたか? 学生さんは新学期が始まり、また日常のいつもの生活が戻ってきたところでしょうか。季節や環境の変わり目は、乗り越えるのに力がいらいます。まずは早寝早起き...(p_-) (N.S)

柳川のひまわり園、絶景でした!

