

2019 1月 No.418

JA
だより

みづま

三潴町農業協同組合

謹賀新年





年頭のごあいさつ



三潯町農業協同組合
代表理事組合長 命婦 勝典

明けましておめでとうございます。

組合員の皆様方には輝かしい新春をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

我が国の農業は、輸入農産物の増加や農畜産物価格の低迷、併せて農業従事者の高齢化に伴う担い手不足等による生産基盤の脆弱化等、今まさに世代交代を含めた大きな転換期を迎えています。さらに、日欧EPA協定やTPP11協定の発効へ向けた動きが進められる一方で、日米首脳会談後にTAG交渉を開始することが明らかになる等、今後の国際貿易交渉の動向等によっては、国内農業への甚大な影響を及ぼすことが懸念されます。

そのような中、JAグループ福岡は11月14日に第42回JA福岡県大会を開きました。2019年から21年の3カ年は前回の大会で決議した「自己改革を通じたさらなる農業振興と地域への貢献」の取り組み実績と組合員からの評価（成果）、そして今後のさらなる取り組みが問われる期間となります。具体的には「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標とした上で、さらなる取り組みを重点実施分野として設定し、自己改革の“見える化”に向け、対話活動を展開する等組合員と一体となった「不断の改革」を推進することを決議しました。

当JAにおいても自己改革の一環として、TACによる訪問活動や新商品「はとむぎ珈琲」の開発・販売、小学生への食農教育、たまねぎ園芸作業機のレンタル事業等を行ない、組合員の皆様の期待に応えられるよう全力で取り組んでいます。

最後になりますが、この新しい年がより良い年となりますよう心より祈念いたしまして、新年のあいさつとさせていただきます。

代表理事組合長

命婦 勝典

代表理事専務

田中 義信

金融共済担当常勤理事

野田 司



自己改革実施状況 ～地域に必要とされるJAへ～

JAは組合員の皆様の期待に応え、魅力ある地域の農業や暮らしを支えになれるよう全力で自己改革に挑戦します。

これからも「やっぱりJAみづまでよかった」と評価を頂けるよう全力で取り組んでまいります。

「農業者の所得増大」「農業生産者の拡大」への挑戦

- ・福岡県限定酒米の主産地であるみづまの「夢一献」を福岡県、企業とタイアップして設立された「福岡の酒米普及推進事業」を活用し、消費拡大への取り組み
- ・経営所得安定対策の潤滑な事務支援の実施
- ・個別支援及び事業提案（TACによる個別訪問活動）
- ・6次産業化への取り組み
- ・みづまの里農産物直売所を活用した地元産野菜等のPR活動
- ・低コスト肥料の開発、生産コストの削減



「地域の活性化」への貢献

- ・農業者のニーズにあった特売会等魅力ある店舗作り
- ・管内小学生を対象に食農活動（農業体験等）
- ・正組合員組織が活性化し、意思反映できる「場」づくり
- ・准組合員もJA運営に参画できる仕組み・声を聴く「場」づくり



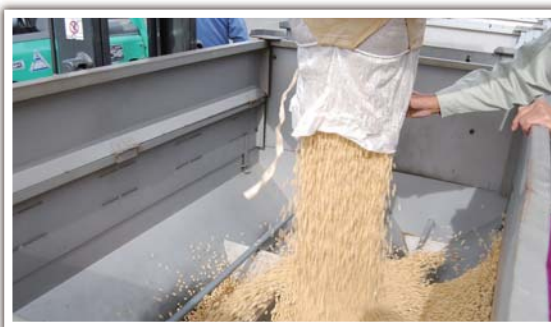
JA管内の出来事

10/ 29・30・31 稲刈り体験学習(管内各小学校体験田)



5年生の児童たちは青壮年部部員の指導のもと楽しく稲刈りをしました。

11/ 14 大豆収穫開始(管内圃場)



30年産の大豆は約240haの作付けが行われており、収穫された大豆はカントリーエレベーターで乾燥・調製を行っています。

11/ 15・16 婦人服展示会(犬塚購買店2階)



展示会は冬に備えて暖かい服を展示・販売しました。

11/ 17 いちご共同出荷開始(いちご集荷場)



共同初出荷は242パックが出荷されました。



レンタル機を使ったたまねぎの定植を一目見ようと多くの生産者が見学に訪れました。



大興産業株式会社社員の指導のもと『酢』を使った料理教室を開きました。

女性部料理教室のレシピを紹介!!

「ほめられ酢」を使った 簡単コールスロー

材 料 (6~7人分)

- ・白菜 …… 1/4個
- ・にんじん …… 1/4本
- ・たまねぎ …… 1/4個
- ・塩 …… 小さじ1/2
- ・ハム …… 3枚

調味料

- ・ほめられ酢 …… 大さじ3
- ・粒マスタード …… 大さじ1/2

作り方

- ①白菜は芯を取り除き、横向きに5mm幅の細切りにする。にんじんは3~4cm長さの千切り、たまねぎは繊維を断ち切るように薄切りにし、水にさらして水気を切る。ハムは長さを半分に切り、1cm幅に切る。
- ②ボウルに白菜・にんじん・たまねぎを入れ塩もみし、10分程おいて水気を切る。
- ③②に調味料を加えて和える。
- ④③にハムを加えてサッと和え、器に盛る。



「五倍酢」を使った ちらし黒豆寿司

材 料 (6~7人分)

- ・黒豆 …… 70g
- ・米 …… 2カップ
- ・水 …… 2 1/2カップ
- ・干しいたけ …… 3枚
- ・にんじん …… 1/3本
- ・油揚げ …… 1枚
- ・絹さや …… 12さや
- ・卵 …… 2個

合わせ酢

- ・砂糖 …… 大さじ3
- ・塩 …… 小さじ1
- ・五倍酢(原液) …… 大さじ1 1/2~2

調味料

- ・だし汁 …… 150cc
- ・しょうゆ …… 大さじ2
- ・新調味みりん風 …… 大さじ1
- ・砂糖 …… 大さじ2

作り方

- ①黒豆はさつと洗って水気を拭き取り、フライパンに入れ、表面にひびが入る位まで煎る。
- ②①をボウルに入れ、水を加えて1時間以上浸ける。
- ③米は洗ってザルにあげて水気を切り、炊飯器に入れ、次に黒豆を入れる。②の水ごと加えて炊く。
- ④干しいたけは水で戻し、薄切りにする。にんじんは千切り、油揚げは3cm長さの薄切り、絹さやは節を除き塩茹でし、冷水で粗熱をとり、斜め細切りにする。
- ⑤鍋に調味料と干しいたけの戻し汁50ccを入れて火にかけ、干しいたけ・にんじん・油揚げを加えて汁けが少なくなるまで煮て、火を止める。
- ⑥卵は砂糖・塩・油を入れ、いり卵にする。
- ⑦ご飯が炊けたらすし桶に移し、合わせ酢を合わせ、寿司飯を作る。
- ⑧寿司飯に⑤を加えて混ぜ合わせ、器に盛り、いり卵と絹さやを飾る。



ポイント

合わせ酢を作るときは、砂糖と塩は同じ器に入れて混ぜ合わせる。
砂糖と塩を混ぜたものは炊けたご飯の上にふりかけ、五倍酢はしゃもじに付けながら回しかけ、手早く混ぜる。

JAみづまで定期貯金・定期積金しませんか？

新規で定期貯金、定期積金を預け入れされた方へキャンペーンを実施中です。

<定期貯金>

新規で1年間100万円以上を預け入れされた方に
店頭金利5倍にするキャンペーンを行っています。

【期 間】3月29日(金)まで

【対象商品】・スーパー定期貯金
・大口定期貯金

【預入期間】1年間(自動継続)

【預入金額】お一人様100万円以上

※期間中であっても今後の金融情勢等により変更となる場合や
取扱いを中止する場合があります。



<定期積金> 締切間近

JAバンク福岡定期積金「食の恵み」を新規にご契約された方の中から、抽選で「福岡県産農産物」をプレゼント。さらに、JAみづまでご契約いただくと抽選で「カタログギフト」が当たるWチャンスを行っています。

【期 間】1月31日(木)まで

【対象商品】JAバンク福岡定期積金「食の恵み」

【預入期間】2年間以上

【契約金額】24万円以上

【懸賞品】①お野菜・果物詰合せコース
②農産物加工品詰合せコース
③県産米コース

【当選発表】2月頃

※懸賞品の送付をもって、当選者の発表とさせていただきます。



この機会にぜひJAの定期貯金、定期積金をご利用ください。

【お問い合わせ先】金融共済部 TEL:0942-64-2212

いちじく栽培者募集のお知らせ

いちじく栽培を始めてみませんか？

1. 年間の主な作業

月 別	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
いちじく	・せん定(12月又は3月) ←←←←←収穫→→→→→ ・芽かぎ・誘引(5～7月)											

2. 収益性(10aあたり)

収量(kg)	単価(円/kg)	粗収益(千円)	所得(千円)	所得率(%)
1,500	650	975	538	55

3. 栽培のポイント

- ・植え付け2年目から収穫でき、重労働が少なく、高齢者でも取り組みやすい。
- ・収穫時期は8月から10月が最盛期、毎日収穫できる。
- ・園地にする場所は、排水と日当たりが良く、霜が降りにくいところが良い。

4. 栽培に必要な施設・主な農機具等

棚施設、灌水施設、軽トラ、予冷库、動噴、防風ネット等



【お問い合わせ先】

営農経済部特産課 TEL:0942-64-2213

市税の口座振替推進の協力依頼

久留米市では、市県民税(普通徴収)、軽自動車税、固定資産税の口座振替利用を推進しています。まだ、口座振替をご利用でない方は便利で簡単な口座振替をご利用ください。

また、キャッシュカードを利用したの口座振替につきましては、下記のご連絡先までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

久留米市税収納推進課 TEL:0942-30-9007



〔同和問題を知っていますか〕

日本国憲法

1947(昭和22)年5月3日に施行された日本国憲法は、基本的人権の尊重、国民主権、平和主義を三大原則としています。

人権については、第14条以外にも「侵すことのできない永久の権利」(第11条)、「国政の上で、最大の尊重を必要とする」(第13条)などと定められています。

人権教育啓発推進センター冊子より

エコープ商品紹介

今回は、5ページに掲載している、女性部の料理教室で好評だった「ほめられ酢」を紹介します。

ほめられ酢は他の酢に比べ酸味・塩分・糖分が少なく、さわやかな風味でピクルスやマリネ、和風サラダ等、和洋中どんな料理にも合う調味料です。

その他にも様々な料理に使える万能酢を取り扱っていますので、ぜひお買い求めください。

ほめられ酢と五倍酢を使った料理を5ページに掲載していますので、ぜひお試しください。

【オススメ商品】

ほめられ酢	1本(300ml)	299円 (税込)	らっきょう酢	1本(1L)	532円 (税込)
五倍酢	1本(360ml)	454円 (税込)		(1.8L)	923円 (税込)
	(720ml)	767円 (税込)			



【お問い合わせ先】営農経済部 資材課 TEL:0942-64-4373

Grateful Fes.'19開催

お客様感謝祭「Grateful Fes.'19」を3月17日に開催します。
詳しい内容につきましては今後の広報誌にてお知らせいたしますのでご期待ください。

日曜朝市開催

【日 時】1月20日(日)午前8時30分～午前11時

【場 所】犬塚購買店

【お問い合わせ先】営農経済部資材課 TEL:0942-64-4373



～誕生日を迎えるお子様の写真募集中～

まもなく誕生日を迎える小学校入学前のお子様の写真を募集します。
下記の必要事項をご記入の上、メール又は電話でのご連絡お待ちしております。

【必要事項】

- ・写真 ・集落 ・名前(ふりがな) ・性別 ・年齢(生年月日)
- ・お子様に一言(10～30文字) ・ご家族の名前

【お問い合わせ先】

経営対策室(担当 安部) TEL:0942-64-2211

【アドレス】kouhou@ja-mizuma.or.jp

ご応募お待ちしております。



編集後記

明けましておめでとうございます。
寒い日が続いていますが、病気・事故等には十分に気を付けて、明るく元気な1年を過ごしましょう。
今年もよろしくお願いいたします。(安部)

