

2017 10月号 No.403

JA
だより

みづま

三潯町農業協同組合

いちご定植開始



みづまの輝く農人

いちご定植開始

三潯町管内では9月上旬よりいちご「博多あまおう」の定植が始まりました。現在いちご部会では部会員62名、作付け面積約12ヘクタールを計画しています。

ハウス土壤栽培で約25アールの作付けが行われており、平成29年度の部会長に就任された川原渡部会長にインタビューをしました。

Q.いちご苗管理で工夫した点は？

A. 細かなかん水と追肥や病気の発生時期には早めの対策を行った。

Q.収穫までの管理で気を付けたい点は？

A. 病害虫の被害を減らすために適正な防除を行い、多収量に繋げる。

Q.今後の部会の目標は

A. 新規に3名が部会に加入した。みんなで支え合いながら大切に育てていきたい。また、「いちごを育てたい」と言われるように部会員一同協力してさらなる部員増加を目指していきたい。



ただ今募集中!!

女性部員募集

女性部では部員を募集しています。
JAをよりどころに、女性の向上と明るい地域を築くことを目的とし、健康を守る運動、消費面の活動、家庭生活及び生活環境の改善等、様々な活動を行っています。

私たちと一緒に楽しく活動してみませんか?

年会費:500円

【お問い合わせ先】
営農経済部 資材課
(担当 井上)
TEL:0942-64-4373



日本農業新聞購読者募集

JAみづまでは、組合員の皆様ならびに地域住民の皆様に農業やJAへの理解を深め、食と農業の情報を知っていただくために「日本農業新聞」の購読者を募集しています。

購読料:1か月 2,623円(税込)

【お問い合わせ先】
営農経済部資材課 (担当 井上)
TEL:0942-64-4373



農業青色申告部会部会員募集

農業青色申告部会では新規部員を募集しています。
青色申告は、日々の取引を所定の方法により記帳し、その帳簿に基づいて正しい申告をすることで、税金の面でいろいろな特典を受けることが出来る制度です。

【特典】

- ・青色申告特別控除
- ・専従者給与の必要経費算入
- ・純損失の繰越控除
- ・少額減価償却資産の特例



ぜひ、この機会に入部をご検討ください。

【お問い合わせ先】
営農経済部 農産課 (担当 永田)
TEL:0942-64-2213

家の光購読者募集

家の光協会が毎月発行する『家の光』は家族で読める総合家庭雑誌です。

ただ今、年間購読者を募集しています!!

『家の光』は「食と農」「暮らし」「協同」「家族」を大切に、地域づくりへのヒントや、身近な地域資源を活用した農家・農村だからこそできる魅力的な暮らし方を提案します。感動読み物、時事問題や料理、健康、子育て、高齢者介護や農業、家庭菜園など「得する、役立つ、元気が出る」記事が満載です。

年6回は料理や農業、生活に役立つ多彩な付録が付きます。12月号は毎年好評の家計簿付きです。

普通月号:617円(税込)
付録月号:906円(税込)
家計簿付き:1,008円(税込)

【申込・お問い合わせ先】
営農経済部 資材課 (担当 井上)
TEL:0942-64-4373



誕生日を迎えるお子様の写真を募集

まもなく誕生日を迎えるお子様(1~3歳以下)の写真を募集します。(三潁町在住)
(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
【メールアドレス】kouhou@ja-mizuma.or.jp

ご応募
お待ちしております。



毎年恒例!夏休み料理教室開催

女性部は8月10日、本所2階調理室で「親子ニコニコ料理教室」を行い、22人の親子が参加しました。

料理教室では魚や肉、地元で採れた野菜・果物を使ったメニューを子供たちは「量はどのくらい入れるの」「次は何をしたらいいの」と部員や親から教わりながら料理を行い、出来上がった料理に「すごく上手くできた」「おいしい」と満面の笑みを浮かべて食べていました。

この料理教室は夏休みに入った子供たちに料理を通して親や子供たち同士のふれあいをテーマに毎年行っています。



検鏡で適期定植を

特産課は9月9日からいちご「博多あまおう」の適期定植に向けて花芽の検鏡作業を行いました。

この作業は生産者がいちご苗をJAに持ち込み、JA担当者と普及指導センター指導員が花芽分化ステージを確認、定植の適期時を指導しています。

担当職員は「順調に花芽ステージが進んでおり、適期定植で収量安定につながるよう指導を行う」と話しました。



秋冬野菜栽培研修会

みづまの里農産物直売所は8月30日、犬塚購買店2階研修室で栽培講習会を行いました。

講習会では久留米普及指導センターの指導員から秋冬野菜の品種特性や作型、栽培管理方法等についての説明の後、農薬を使用する前は必ずラベルを確認して正しい希釈倍数で使用するよう指導が行われました。

この講習会は毎年3回から4回、直売所会員や野菜の栽培に興味がある方を対象に行っています。



青色申告視察受け入れ

農業青色申告部会は9月8日、本所2階農業振興対策室で熊本県鹿本地域農業青色申告会の視察研修を受け入れました。

部会では平成27年から組合員税務支援システムをソリマチ株式会社の「農業簿記JAバージョン」から「Web記帳業務支援システム」に移行し、事務の負担軽減を図っています。

熊本県の鹿本地域農業青色申告会がシステムの移行を検討されており、先んじて移行した当部会の実態状況の視察が行われました。

研修会ではJAの事業概要、システムの移行前後の比較やその結果などについて説明を行いました。

熊本県JA青色申告連合会及び鹿本地域農業青色申告会の藤井良一会長は「研修会の内容を踏まえ前向きに導入を行いたい」と話されていました。



役職員で人権を考える

JAは8月26日、本所2階農業対策室で役職員合同で人権研修会を行いました。

講師にはジャーナリストで米中外交史研究家の竜口英幸氏を招き「農業から見える人権の新潮流」と題し「国際標準」と「認証」なしには企業も農業も成り立たない時代が始まっていることを話していただきました。

その後お客様から「言いがかり」や「脅し文句」等の不当な要求があった場合の対応策として「不当要求の手口と対応」のDVDによる研修を行いました。



優しい甘さの さつまいものクッキー

材 料

- ・さつまいも (皮をむいた状態で) 300g
- ・バター 30g
- ・Aコープ薄力粉 大さじ6
- ・Aコープハチミツ 大さじ1
- ・牛乳 大さじ3

作 り 方

- ①さつまいもを乱切りにしたものを電子レンジ600Wで5分間加熱する。
- ②①を潰してザル等で裏ごしする。
- ③②にバター、薄力粉、ハチミツ、牛乳を加えてよく混ぜる。
- ④③を好きな形に整えて黒ゴマをのせてトースターで20分程度色がつくまで焼いて完成。



**saisai
ポイント!**

◎さつまいもの甘さをみながらハチミツの量を加減してください。また、サクサクのクッキーがお好みの方は5分くらい長めに焼くとよいでしょう。



西牟田給油所農繁期営業のお知らせ

西牟田給油所は10月の農繁期に伴い、下記のとおり日曜及び祝日に営業を行います。ぜひご利用ください。

【営業日】10月8日・9日・15日・22日・29日

※日曜日の配達・配送については、休業とさせていただきます。

【営業時間】午前8時30分～午後5時

【お問い合わせ先】西牟田給油所 TEL:0942-65-1255



年金感謝デー開催

金融共済部では年金をお受け取りいただいているお客様へ感謝の気持ちを込めて10月13・16・17・18・19日にご来店された方の中から抽選で「福岡育ち自慢の逸品」をプレゼントいたします。

JＡに年金振込を指定していただいている方で、実施期間中にご来店いただいたお客様に窓口で「スピードくじ」を1枚進呈。「あたり」が出ればその場で懸賞品と交換いたします。

ぜひご来店ください。

【お問い合わせ先】金融共済部 TEL:0942-64-2212



農業用廃プラスチック回収について

回収日:平成29年10月4日(水)・5日(木)

回収時間:両日午前9時～午後3時(時間厳守でお願いいたします)

※正午～午後1時は除く

回収場所:本所駐車場広場

回収種類:塩化ビニール・ポリエチレン(あぜ波・肥料袋等)

回収金額:16円(税別)/1kg※25kg以下は全て400円(税別)



お願い

1. 持ち込みの際には**印鑑**を必ずご**持参**下さい。
(業者との処理契約締結の権限を農業用廃プラスチック等適正処理推進協議会に委任するためです)
2. お支払いは**現金**か当JAに貯金口座をお持ちの方は**口座振替**も可能です。
(口座振替をご希望の方は**印鑑及び通帳**もご**持参**下さい)
3. 塩化ビニールとポリエチレンに分けて梱包して下さい。
4. 運搬時には、「**書面携帯**」及び「**車両の表示**」が必要です。
「書面携帯」:裏面の車両備付用に必要な事項を記入し、車に備え付けて下さい。
「車両の表示」:車両両側面表示用に必要な事項を記入し、車の両側面にテープ等で貼り付けて下さい。
5. 回収物は**農業用**に限ります。また、**水銀**が含まれている物については受取りができません。
(持ち込み禁止)
・金属・木材・ガラス・一般家庭用ごみ・ゴム(ファンベルト・タイヤ類)
※塩ビパイプ等は1mの長さに切断し、きちんと結束して下さい。
長いままの状態では引き取れない場合があります。

【お問い合わせ先】

久留米市三潅町農業用廃プラスチック等適正処理推進協議会 TEL:0942-64-2315

〔同和問題と人権〕

今も残る差別

★世論調査の結果

2012(平成24)年に実施された内閣府の「人権擁護に関する世論調査」で、「同和問題に関し、現在、どのような人権問題が起きていると思うか」と聞いたところ、「結婚問題で周囲の反対を受けること」をあげた人の割合が最も高く(37.3%)、続いて「身元調査をされること」(27.8%)、「差別的な言動をされること」(24.9%)、「就職・職場で不利な扱いを受けること」(23.2%)などの順でした。

人権教育啓発推進センター冊子より



こんなにすごい！納豆パワー



今朝の朝食で何気なく食べた納豆。「納豆が好き」だから、また「健康に良さそう」だからと食べている方もいらっしゃるでしょう。私自身、納豆が大好きで、子供の頃から食べ続けていますが、「体にいい」とは知っているものの、実際にはどんな効果があるの？というのが本音。今回は、納豆がどのような効果があるか調べてみました。

1. 納豆の特徴

ご存知のように、納豆は大豆を柔らかく煮て納豆菌を繁殖させて作られたもの。この納豆菌は食中毒や雑菌を殺す抗生物質を生み出すだけでなく、たくさんの酵素が消化を助け、腸内の異常発酵を抑制すると同時に清掃をします。更に**ビタミンB2**の合成能力が抜群で、煮豆から納豆に変わるまでの20時間の間に10倍以上に増えるとか。だから納豆は肉や魚に負けない、質の良いたんぱく質を含み、各種栄養素がバランスよく整った栄養価の高い自然食品と言われるわけですね。

2. 二日酔いを防ぐ!?



えええ？なんと、納豆のネバネバが薄く膜を張るように胃壁をカバーして、胃が直接アルコールの刺激を受けないように守ってくれるので、悪酔いを防いでくれるのです。勿論、そのアルコールもネバネバの分解とともに最終的には胃に吸収されますが、その速度はゆっくりなので、悪酔いしにくいとのこと。また、納豆には**良質のたんぱく質とビタミン類が豊富に含まれている**ので、肝臓でアルコール分解機能を高めるともいわれていますよ。



3. 疲労回復には是非納豆を

疲労はビタミンB1不足によっておこるものと言われていますが、実は納豆は**ビタミンB1**を摂取しやすい食品。「玄米食べているからビタミンB1不足にならないよ」とおっしゃる方、いらっしゃるでしょう。確かに、玄米にはビタミンB1が豊富に含まれていますが、残念ながら水溶性のため洗米時には洗い流されるし、炊飯時にも多少減るので食べる時には半減しているとも。とすれば、納豆はそのまま食べられるので疲労回復に効果のある**ビタミンB1**を摂取しやすいと言われるわけですね。

4. 納豆で美白効果?!

今まで調べた中で、納豆にビタミン類が多いことはわかりました。が、これ、本当ならスゴくないですか？**納豆に多く含まれるビタミンB群**の効果により、美肌効果があると言われています！ビタミンB群には色白美人に変えるといった様々な働きがあることをご存知の方も多いと思いますが、実は納豆にはビタミンB群ほどではないものの、**ビタミンE**も多く含まれているので、抹消の血管まで血行を促進するらしく、健康的な肌になるらしい！です。なので、女性ホルモンの分泌をスムーズにして美白・美容効果をあげてくれると言われています。これは、食べなきゃ!!

5. 納豆でダイエット!?

納豆はデンプンや糖は少ししか含まれていませんが、たんぱく質と植物性脂肪が豊富であること、また不消化の繊維や多糖類が多いので、しっかり噛んで食せば満腹感を得ることができます。

1. 納豆の特徴で出てきた**ビタミンB2**は、①**脂肪を燃やしてエネルギーになる** ②**植物性脂肪がコレステロールを低下させる** ③**血管内に付着しているコレステロールを取り去る** 等、肥満を防止する役割を果たす働き者です。たんぱく質が豊富という栄養面から、健康的に痩せられる食品と言われています。



これは、調べた中でも、ごく一部の情報です。今まで、「血液サラサラになる」とか「カルシウムが含まれている」ということしか知らなかった私にとっては、まさに「目からウロコ」でした。

「納豆、おいが苦手だな」と思っている方も、チャレンジしてはいかがでしょうか？

(参考資料：<http://www.natto-japan.com> ・ <http://www.healthy-mylife.com>)

みづまの里農産物直売所オススメ商品

直売所では、山本芳裕さん・美智子さん夫妻がいちじく「とよみつめ」を加工した商品の販売を始めました。

皮を取ったいちじくと砂糖・レモン果汁を鍋に入れ時間をかけて煮詰めた「いちじくジャム」と、皮のまま食べやすいサイズに切り乾燥する温度や時間等を試行錯誤して開発した「干しいちじく」の2つの商品は無添加でいちじく本来の味を味わえます。

ぜひご賞味下さい。

いちじくジャム

150g **450円** (税込)

干しいちじく

50g **390円** (税込)

【販売店舗】

犬塚購買店 (担当 高田) TEL:0942-64-4373



みづまの里農産物直売所朝市情報

みづまの里農産物直売所では10月13日、本所玄関前で出張朝市を行います。地元で採れた旬の野菜や加工品等を生産者が販売します。また野菜、加工品を使った料理紹介や試食会も行います。

15日には恒例の日曜朝市を開きます。新鮮な野菜はもちろん、毎月の日曜朝市で好評の鶏唐揚げやみづまの光グループの「おこわ」の販売を行います。

ぜひお立ち寄りください。

【日時】

出張朝市:平成29年10月13日(金)午前9時～午後1時

日曜朝市:平成29年10月15日(日)午前8時30分～午前11時

【場所】

出張朝市:本所玄関前

日曜朝市:犬塚購買店

【お問い合わせ先】

犬塚購買店 (担当 高田) TEL:0942-64-4373



編集後記

広報誌6・8ページに記載していますとおり、年金お受取日の10月13日から19日に年金感謝デーを行います。また、13日には初の試みとして本所で出張朝市を行いますので、年金のお受取の際にはぜひ朝市にもお立ち寄りください。(安部)



5/4
数独

9月号の答え

6	5	3	9	7	8	2	4	1
8	4	1	2	6	5	3	7	9
7	2	9	3	1	4	5	8	6
3	8	5	1	9	2	7	6	4
1	6	2	5	4	7	8	9	3
9	7	4	6	8	3	1	5	2
5	9	8	4	3	1	6	2	7
4	3	7	8	2	6	9	1	5
2	1	6	7	5	9	4	3	8

答え

13