

2016 6月号 No.388

JA
だより

みづま

三潴町農業協同組合





梅雨時期は食中毒にご注意を!!



6月になり、梅雨のジメジメとした季節が始まります。この季節に気を付けたいのが**食中毒**。日頃から気を付けていてもちょっとした気のゆるみから菌が体内に入り、食中毒にかかる可能性も。ご存知とは思いますが、今一度予防の確認を。

原因

この時期(6月～8月)の食中毒を引き起こす主な原因は、「**細菌**」です。細菌は**温度**や**湿度**などの条件がそろえば**食べ物の中で増殖し、その食べ物を摂取することにより食中毒を引き起こします**。

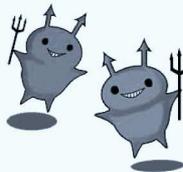
その代表的な細菌は腸管出血性大腸菌(O-157、O-111等)やカンピロバクター、サルモネラ属菌等です。食中毒を引き起こす細菌の多くは、**室温(約20℃)で活発に増殖し始め、人や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります**。



細菌が付着した肉を生で食べたり、十分に加熱をしないで食べたりすると細菌の種類によって異なりますが、激しい腹痛や下痢、おう吐等が発症します。

発生場所

特に注意するキーワードは「**手**」と「**台所**」。手はいろいろな物に触れるので、細菌が発生しやすくなっています。手を洗わずに**食材や食器等に触れると、細菌等が付着してしまいますので、しっかりと手を洗いましょう**。



また、きれいにしているはずのキッチンでも、**食器用スポンジやふきん、まな板等は細菌が付着・増殖しやすい場所といわれていますので、使用前後はしっかりと洗ってください**。



予防の3つの原則

食中毒を防ぐには、①**細菌を食べ物に「つけない」**、②**食べ物に付着した細菌を「増やさない」**、③**食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」**という3つが原則です。

①細菌を食べ物に「つけない」～洗う!分ける!～

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因である細菌を食べ物につけないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。



- ア) 調理を始める前
- イ) 生の肉や魚、卵等を取り扱う前後
- ウ) 調理の途中で、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後
- エ) おむつを交換したり、ペットに触れたりした後
- オ) 食卓につく前
- カ) 残った食品を扱う前 等々...

また、生の肉や魚等を切ったまな板等の器具から、加熱しないで食べる野菜などへ菌が付着しないように、**使用の都度きれいに洗い、できれば殺菌しましょう**。加熱しないで食べるものを先に取り扱うのも1つの方法です。

食品の保管の際にも、他の食品に付いた細菌が付着しないよう、**密封容器に入れたり、ラップをかけてください**。

②食べ物に付着した細菌を「増やさない」～低温で保存!～

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくり、またマイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚等の生鮮食品や惣菜等は、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、早めに食べてください。



③食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」～加熱で処理!～

ほとんどの細菌は加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜等も加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心部を75℃で1分以上加熱することが大事です。また、ふきんやまな板、包丁等の調理器具にも細菌が付着します。特に肉や魚、卵等を使った後の調理器具は、洗剤で良く洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤も効果的です。



正しい手の洗い方

1. 流水でよくぬらした後、石けんをつけ、手のひらを擦って泡立てます。
2. 右の手のひらで左手の甲を、左の手のひらで右手の甲を擦ります。
3. 指先・爪の間を念入りにこすり、指の間を洗います。
4. 親指を反対の手のひらで包むようにこすります。
5. 手首も忘れずに洗います。



石けんで洗い終わったら、泡を十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

以上に気を付けて、食中毒にかからないように注意してください。もしかかってしまった場合は、早めに医師の診断を受けましょう。



(参考資料:政府広報オンライン)

無人ヘリで赤かび病防除

農業機械銀行オペレーター防除作業専門部は無人ヘリコプターを使って麦類(裸麦・大麦・小麦)の赤かび病防除作業を4月11日より18日まで行いました。

防除は毎年行っており、今年は裸麦(イチバンボンシ)約4ヘクタール、大麦(はるしずく)約18ヘクタール、小麦(チクゴイズミ)59ヘクタールの防除作業を行い、担当者は「防除で赤かび病を事前に防ぎ、収量確保を目指している。また、ヘリでの事故等には十分気を付けるよう指導している」と話しました。



収穫間近!! 収穫適期を調査

5月9日に農事組合長会の3役と担い手連絡協議会役員・久留米普及指導センター職員等を招いて麦類(裸麦・大麦・小麦)の検見会を行いました。

検見会では、各地区12カ所のほ場を回り、麦の播種日、色づき、成熟状態を確認し、収穫時期の予想を行いました。

今年の麦について、担当者は「昨年の麦と比較すると生育が良いので、3日ほど早い収穫を見込んでいる。天候に注意しながら高品質な麦を出荷できるよう、適期収穫を目指す」と品質・収量向上に向けての抱負を語りました。



麦類いよいよ収穫開始

管内では、5月14日より裸麦約49ヘクタール、大麦約132ヘクタール、小麦約466ヘクタールの収穫が始まりました。

担当者は「今年は昨年より3日ほど早い収穫となった。検見会で生育の心配のあるほ場も見られたものの、雨天後の快晴により順調に育ち、高品質な麦が採れている」と話しました。

各ほ場で収穫された麦は、コントリーエレベーターに運ばれ6月上旬まで調整作業を行います。



宝飾品を品定め

4月15・16日の両日、本所3階大研修室で麗宝展を開催しました。

会場には、ネックレスをはじめ数多くの宝飾品が並び、訪れた来場者は目を輝かせて商品を見ていました。また、指輪のサイズ直しや、ネックレスの糸替え修理等の受付も行いました。



会場に訪れた来場者は「きれい!!!」「このバッグ、かわいい!!!」などと話しながら実際に手に持って商品の品定めを行っていました。

今回、女性向けとした初めてのイベントを開催し、好評を得ました。今後も、地域の皆様に喜んでもらえる企画を模索しながら行ってまいります。



いちご狩りで大盛り上がり!!

三潞小学校の1年生74人は5月9日、JAみづまいちご部会の富松利光さんのいちごハウスでいちご狩り体験を行いました。

児童たちは「大きないちごが採れた!!!」「すっごくあまい!!!」とはしゃぎながら箱一杯にいちごを詰めていました。

この体験は、三潞町の特産品の一つであるいちご「博多あまおう」を多くの児童に知ってもらえるよう、毎年一年生を対象に富松さんのハウスで行われています。



ご飯がススム! FUMIKOさんレシピ Part2
Aコープ商品・らっきょ酢を使った簡単梅漬け
~土用干しも不要です~



材料

- ・梅……好きなだけ
- ・Aコープ商品のらっきょ酢…梅が漬かるくらい
- ・赤しそ・塩…適量

作り方

1. 流水で梅を洗い、そのまま水に1~2時間浸した後、ザルに上げて水けを切る。
2. 梅に水けが残っているので、キッチンペーパーで丁寧にふき取りながらへたを取る。梅を漬ける容器もきれいに洗って水けをとる。
3. 梅とらっきょ酢を容器に入れる。
4. 赤しそをきれいに洗った後、塩でもみ、ギュッと水けを絞る。
5. 4を3に入れ、2ヶ月程度経ったら美味しい梅漬けに。



FUMIKOさんからのワンポイント

梅は青梅よりも黄色に熟したほうが柔らかくて美味しいようです。



地酒で消費者と交流会

4月21日、KKRホテル博多で「福岡・佐賀・長崎の地酒を楽しむ会」が行われ、当JAも酒米産地代表として参加しました。

会場には酒造組合、地酒ファンら約300人が参加し、地酒の作り方やきき酒、地酒の試飲等があり、参加者からは「軽くて飲みやすい」「口当たりがすっきりしている」と各酒造メーカーのお酒を味わっていました。

当JAは、酒米『夢一献』の生産地として知られており、毎年このイベントで来場者との交流を図っています。



親株選びと苗管理が高品質のカギに ～いちご部会 講習会開催～

いちご部会は5月11日、本所3階大研修室でいちご育苗講習会を開催しました。

講習会では、久留米普及指導センターの指導員が高品質かつ収量を増やすための親株の選び方や育苗管理方法、病害虫対策等を説明しました。

担当者は「この講習会で学んだことを活かし、みづまのいちごが高品質・高収量に繋がるよう指導を行っていきたい」と意気込みを話しました。



退職者のご挨拶

前営農経済部部長補佐兼特産課課長 権藤健二

このたび4月30日をもちまして、三潴町農業協同組合を選択定年退職いたしました。

皆様には入組以来27年間、公私にわたりお世話になりましたことを心よりお礼申し上げます。

今後、皆様方のご多幸と変わらないご健康を心よりお祈り申し上げます。退職の挨拶とさせていただきます。誠にありがとうございました。



平成28年度 税務職員(高等学校卒業程度)募集

受験資格

- 平成28年4月1日において高等学校又は中等教育学校を卒業した日の翌日から起算して3年を経過していない者及び平成29年3月までに高等学校又は中等教育学校を卒業する見込みの者
- 人事院が1に掲げる者に準ずると認める者



受付期間

<インターネット申込みの場合>

平成28年6月20日(月)9:00~6月29日(水) [受信有効]

○インターネット申込専用アドレス [http://www.jinji-shiken.go.jp/juken.html]

<郵送又は持参申込みの場合>

平成28年6月20日(月)~6月22日(水) [6月22日(水)までの通信日付印有効]

○申込書の提出先は、希望する第1次試験地を管轄する人事院地方事務局(所)です。

試験日

<第1次試験> 平成28年9月4日(日)

問合せ先

申込み方法など詳細については、次の税務署又は国税局までお尋ねください。

久留米税務署 総務課 ☎0942(32)4461

(※自動音声に従い「2」を選択してください)

[国税庁ホームページ(http://www.nta.go.jp)にも募集内容を掲載しています]

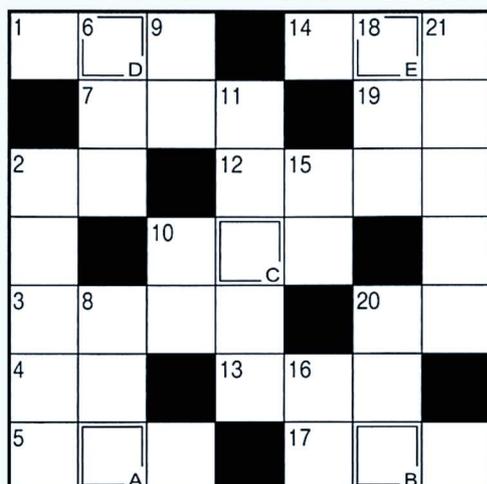
同和問題について、あなたはどのように考えますか？

- ★ 不当なえせ同和行為があるから、同和問題は解決しないのではないですか。
- えせ同和行為は、同和問題に対する誤った意識を植え付け、偏見を助長するだけでなく、関係者が長年にわたって努力してきた同和問題解決のための人権啓発の効果を覆すものです。同和問題の解決を遅らせる大きな要因になっているえせ同和行為に対しては、き然とした態度で正しく対処しなければなりません。



パズル? 頭の体操

Q 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

- くるくる回せる世界地図
- 船が海底に下ろす物
- 「ピーマン1袋98円」の「98円」の部分
- 舟をこぐ道具
- おけの胴を締め付ける輪
- 風呂上がりに使います
- 辞書で言葉の——を調べた
- 晴れた日の空の色
- 旧国名の一つ 現在の奈良県
- 敷布団に掛ける布
- 「。」と「、」のこと

ヨコのカギ

- 緑と黒のしま模様がある果実
- 南米にある南北に細長い国
- 実からかんびょうを作ります
- ゴーヤもメロンもこの仲間
- 疑わしく思う気持ち
- 牛や馬が食べます
- 柔道場に敷かれている物
- 飲み物を入れて持ち歩きます
- 「擬餌鉤」ともいいます
- 医師や看護師が、手首に触れて測ります
- 妻と対になる言葉
- 彼女はみんなの憧れの——だ
- ろうそくの火を付ける部分

～みづまの里農産物直売所 会員募集～

みづまの里農産物直売所では、出荷会員を募集しております。三潁町内及び近隣地域で、野菜・果物等を作っている方または作ってみたい方、直売所に野菜を出してみませんか？

興味のある方は、一度お問い合わせください。

営業時間：毎週月曜日～土曜日（日曜祝祭日除く）

午前8時30分～午後6時（土曜日のみ午後5時まで）

※第3日曜日は日曜朝市開催8時から11時30分まで営業

お問い合わせ：営農経済部資材課 TEL:0942-64-4373

（担当 高田）



日曜朝市開催



開催日時：

6月19日（日）午前8時～午前11時30分

開催場所：犬塚購買店

お問い合わせ：営農経済部資材課

TEL:0942-64-4373

金融共済部からのお知らせ

～6月・7月の無料相談会～

6月 ローン相談会

6月19日（日） 午前9時～午後1時

7月 年金・ローン相談会

7月17日（日） 午前9時～午後4時

場所：犬塚購買店

お問い合わせ：

金融共済部融資グループ

TEL:64-2212（事前予約）

犬塚購買店

TEL:64-4373（当日）

パズル？ 頭の体操 答え

A	1	ス	6	イ	9	カ		14	ミ	18	ヤ	21	ク
			7	カ		イ	11	バ		19	マ		ト
	2	チ		リ			12	ス		15	イ		ト
					10	タ		タ			ミ		テ
	3	ユ		8	ウ		ガ		オ		20	シ	ン
	4	ウ		リ				13	ル		16	ア	ー
	5	ギ		ネ		ン				17	オ	ツ	ト

解答

A ネット
B ツタ
C タイ
D イヤ
E ヤ

編集後記

金融共済部が毎月第2日曜日に本所で行っていたローン相談会を6月から、第3日曜日に犬塚購買店で開催します。

もちろん日曜朝市も行っておりますので、お気軽にお越しください。

暑い日が続いておりますので、外出する場合はしっかりと紫外線対策や水分補給等をお願いします。（安部）

