

各地で盛大に 田植え交流会

◆お米を作って食べようスクール

お米を作って食べようスクール（田植え編）が6月25日、伊佐市大口平出水でありました。鹿児島市内から約40人の親子連れが参加し、泥んこになって手植えと機械植えを楽しみました。

米作りから食べ方までを学ぶ体験型教室で、JA県経済連が主催しました。田んぼの生き物探しや野菜重



泥んこになって田植えを楽しむ参加者

量当てクイズ、バケツ稲作りなどもあり、参加者は地元の生産者とも交流を深めました。

平泉稲作振興会の丸田和時会長は「米は八十八と書き88の手間が掛かる。自然や水に親しみ、生産者が安心・安全にこだわりの一生懸命作っていることを理解してもらいたい」と話しました。

植え付けたバケツ稲はたわわタウン谷山店に置き、苗の成長を観察することになっています。また、お米マスタがおいしい食べ方も教える計画で、参加者も楽しみにしています。



◆康正産業田植え交流会

JA北さつまと県内外食産業大手の康正産業（株）は6月22日、さつま町平川で田植え交流会を開きました。社員21人が参加し、昔ながらの手植えを体験しました。

「田んぼと売場」を結びつける取り組みとして、JAと同社では平成22年に交流田を設置しました。農家

横一列に並び苗を丁寧に植えました



と社員が米作りを通じて相互理解を深め、稲の生育情報や食の安心・安全に対する取り組みを、消費者に発信しています。

水田に張ったロープの赤玉を目印に苗を植え、2時間ほどで作業を終えました。女性社員は「足がパンパンで筋肉痛になりそう。お客様においしい米を食べてもらいたいので、雑草取りや稲刈りも頑張りたい」と話しました。

◆薩摩酒造の社員が田植え体験

薩摩酒造（枕崎市）は、すべての原材料を鹿児島県産にこだわった芋焼酎を作るため、こうじ米に伊佐市産の加工用米を使うことになりました。6月24日には、同市大口青木の二反田哲弥さんの水田で田植えがあり、社員8人が参加しました。JA北さつまでは焼酎用こうじ米として約100トを供給します。

田植えに参加した社員は、慣れぬ手つきながら丁寧に作業を進めてい

ました。営業課の田畑陵子さんは「初めてで大変だったけど楽しかった。鹿児島県産の芋や米を使った『オーラル鹿児島』の焼酎を作ります。皆さんに飲んでもらいたい」と話していました。



機械植えにも挑戦しました

◆生協コープかごしま産地交流会

伊佐市大口山野で6月25日にあり、鹿児島市などから約20家族が参加。食育について親子で考えました。



徳重和牛人工授精所が グランドチャンピオン

J A 鹿児島県経済連は7月11日、南九州市知覧町の株式会社JA食肉かごしま南薩工場で、第30回鹿児島黒牛産地宣伝販売会を開きました。90頭が出品され、最優秀賞1席のグランドチャンピオン賞を、(有)徳重和牛人工授精所(さつま町)の「寿福久」が受賞しました。また、過去最高価格の1キ単価9200円(昨年比1100円高)、543万5530円で落札されました。

生産肥育一貫経営で約700頭を飼養する同授精所は、2度目の受賞。



徳重和牛人工授精所がグランドチャンピオン賞を受賞しました

徳重真生社長は「予想を超える高値がついてうれしい。従業員の頑張りのおかげ。受賞を励みに、今後は宮城県で来年開催される全共の出品候補牛に選ばれるよう頑張りたい」と喜びを語りました。

「寿福久」を購入した株式会社福永産業(福岡県)の福永真二社長は「30回目にあふさわしい素晴らしい牛。鹿児島黒牛の魅力があり、まだまだ価値がつくと感じている。今後も生産者の頑張りに応えたい」と話しました。販売会には42業者が参加しました。枝肉のA4等級以上は98・9%。全体平均は枝肉重量が512・4キ、枝肉1キ単価3193円、売上額166万9907円で、いずれも前回を大きく上回りました。

子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 平成28年7月14日～15日

入場頭数	585頭							
売却頭数	573頭							
入場	売却	最高値	最低値	平均値	平均体重	kg単価	前回比	
雌	254	242	1,305,720	550,800	816,676	287	2,843	7,660
雄								
去	331	331	1,489,320	470,880	881,401	313	2,813	2,572
総平均値	854,065円							
前回比	5,971円 高値							
総売上高	489,379,320円							

前回比5971円高

薩摩中央家畜市場で7月14、15日の両日、子牛せり市が開かれました。1頭当たりの平均価格は前回(6月)より5971円高の85万4065円。最高値は雌が130万5720円、去勢が148万9320円でした。



恒吉さんが7位入賞



第30回鹿児島県牛削蹄競技大会が7月5日、さつま町の前野畜産でありました。県内から30人が出場し、曾於地区の山下伸朗さん(51)が優勝しました。また、7位に入った伊佐地区の恒吉秀樹さんら上位8人が、9月に霧島市で開かれる九州大会への出場権を獲得しました。

牛削蹄師の技術向上を図り、乳・肉用牛の生産能力増進と損害防止に努めることを目的に、県牛削蹄師会が開きました。

参加者は、割り当てられた牛の立ち姿と歩行の様子を見て削蹄方針を決め、慎重に蹄を削って形を整えました。

優勝した山下さんは削蹄師歴26年のベテランで、年間2500頭ほど手掛けています。「今回は牛との相性が良かった。九州大会では若い人に負けないよう頑張り、久しぶりの全国大会出場を目指したい」と決意を述べました。

歩道のごみ拾いや草取りをするJA職員（薩摩川内市）



第3回「育てよう 笑顔プロジェクト」

JA北さつま 管内30カ所で清掃活動

国際協同組合デーの7月2日早朝、JAグループ鹿児島は県内で一斉に清掃活動を行いました。地域住民を笑顔にするCSR（社会貢献）活動「育てよう笑顔プロジェクト」の一環で、JA・県連・関連会社の役職員が参加。ボランティア清掃に汗を流し、地域に根差した協同組合をアピールしました。

JA北さつまでは約350人の職員が参加し、公共施設や観光地、公園、駅周辺など30カ所でごみ拾いや除草作業を行いました。

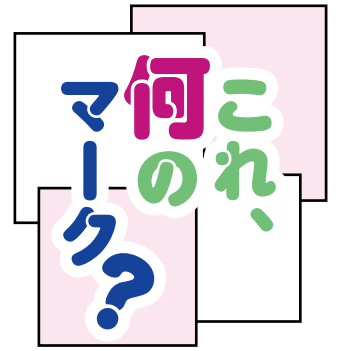


桜の名所 忠元公園（伊佐市）



農産物直売所せせらぎの郷前（さつま町）





知っておきたい食品関連表示マーク

野菜や加工品などの食品には、さまざまなマーク（食品表示）が付けられています。それらのマークにはいったいどのような意味があるのでしょうか。

これらのマークは、消費者が商品を選ぶ際の貴重な情報です。その食品がどのようなものかを伝え、一定の基準や規格をクリアした場合に付けられます。食の安全や安心、健康を守るための思いが詰まっているマークともいえるでしょう。しかしながら、見覚えのあるマークでも正しく説明ができる人は意外と多くないのではないのでしょうか。ここでは、よく見掛ける物から、ごく限られた食品に付けられる物まで、取り混ぜて10点をご紹介します。

まずは、回答を見ずにチャレンジしてみましょう。楽しみながら食品関連表示マークについて勉強しましょう。

A 名称:SQ(セーフティ&クオリティ)マーク

解説

食品衛生法登録検査機関である一般社団法人 菓子・食品新素材技術センターが認証しているマーク。菓子にはJAS規格がないため、消費者が安心して菓子を選ぶときの目印として利用されるよう、1988年に同センターにより制定されました。菓子類の安全と品質保証に必要な項目について試験・検査を行い、さらに表示内容などを審査して合格した商品に付けられます。

7



3



以下の10点のマークとA～Jの解説を正しく組み合わせよう

8



4



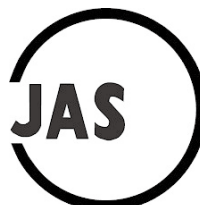
9



5



1



10



6



2



H**冷凍食品の認定証マーク****解 説**

一般社団法人日本冷凍食品協会が運営する冷凍食品認定制度に適合した工場で製造され、認定基準をクリアした冷凍食品に付けられます。冷凍食品認定制度は消費者が安心して冷凍食品を選ぶ目安として、高度な品質・衛生管理体制で商品作りを行っていることを証明するものです。2009年4月、従来の認定制度および認定基準を改定し、より安全で品質の良い冷凍食品の提供に努めています。

E**歯に信頼マーク****解 説**

日本トゥースフレンドリー協会が認定した、虫歯のことを気にせず安心して楽しめる菓子に付けられたマーク。同協会では、「食べてから30分以内に歯垢(しこう)のpHを5.7以下に低下させないもの」、つまり食べても虫歯になる危険ゾーン(pH5.5以下)にならない菓子を認定しています。Toothfriendly Internationalが指定した試験機関で、科学的根拠に基づいた厳しい試験を通過した菓子に限定されます。

B**トクホ(特定保健用食品)マーク****解 説**

特定保健用食品(通称トクホ)に付けられます。トクホとは、個々の製品ごとに消費者庁長官の許可を受けた、保健の効果を表示できる食品のこと。他の食品との違いは、体の生理学的機能などに影響を与える成分を含み、血圧や、血中のコレステロールを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えたりするのに役立つなど、特定の保健の効果が科学的に証明されていることです。

I**飲用乳の公正マーク****解 説**

飲用乳の表示に関する公正競争規約に従い、適正な表示をしている飲用乳に付けられます。全国飲用牛乳公正取引協議会の参加会員の飲用乳の種類に応じて紙容器やキャップなどに慣例的に一括表示事項として表示されます。マークの対象品目である飲用乳とは、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料の7種類を総称したものです。必要な表示項目、表示の位置、活字の大きさ、禁止事項など、細かく規定されています。

F**GIマーク****解 説**

それぞれの地域で育まれた名産や名物、特産などといわれる農林水産物・食品、いわゆる「地域ブランド」を守るために2015年に地理的表示保護制度がスタートしました。この制度で認められ、登録された産品に付けられます。マークが付いた産品は、品質について国のお墨付きが与えられたことになり、価格の維持、向上にも役立ちます。海外でも日本の真正な地域ブランド産品であることがはっきりと分かります。

C**地域特産品認証マーク(Eマーク)****解 説**

地域の特色ある原材料や技術によって作られた地産地消タイプの特産品に付けられ、優れた品質と信頼の証しとして表示されています。3つのEは、優れた品質(Excellent Quality)、正確な表示(Exact Expression)、地球の環境と調和(Harmony with Ecology)の英字のEを食品の「品」に図案化したもので、良い品(イイシナ)であることを表しています。各都道府県が認証基準を定め、認証しています。

J**有機JASマーク****解 説**

太陽と雲と植物をイメージしたデザイン。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料および畜産物に付けられます。有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関に認定された事業者のみが付けることができます。このマークがない農産物と農産物加工食品には、「有機」や「オーガニック」などの名称は表示できません。

G**認定健康食品(JHFA)マーク****解 説**

JHFAとは、Japan Health Food Authorizationの略。健康食品の一つで、公益財団法人日本健康・栄養食品協会が認めている食品に付けられます。品質や製品(規格)基準に合格した場合に付けられます。規格成分のみならず一般細菌や大腸菌などを分析し、表示内容についても学識経験者による審査を経ています。

D**JASマーク****解 説**

英語名称は、Japanese Agricultural Standard。品質保証の規格で、一般JAS規格(日本農林規格)に適合した農・林・水・畜産物およびその加工品に付けることができます。JAS法に基づいて、農林水産大臣が種類(品目)を指定し、制定します。果実飲料、即席めん、乾麺類、しょうゆ、ソーセージ、ベーコン類ほか、2015年6月現在で62品目について201規格が定められています。

解 答

1…D 2…B 3…G 4…F 5…C
6…J 7…I 8…A 9…E 10…H

求名小で「狩宿米」贈呈式と交流給食

地元の米のおいしさを実感

さつま町立学校給食センターは、今年4月から給食で使う米を全量町内産米（ヒノヒカリ）としました。これを記念して、納入業者のJA北さつまと（株）初穂から地元ブランド「狩宿米」が提供され、求名小学校で7月11日、贈呈式と交流給食が行われました。

同センターでは地産地消の推進を図ろうと、町内産農産物の活用を積極的に進めています。米飯給食は週4回で、年間約24トを使用する計画

です。

児童に「狩宿米」のことを知ってもらおうと、生産グループ代表の新屋敷浩さん（74）が5、6年生を対象に講話を行いました。「昔の学校では夏休みのように、田植え・稲刈り休みもあった。この地域では米を大事にしてきた文化がある」と紹介。児童は興味深く聞き入り、安心・安全でおいしい米の生産に関心を示していました。

その後、「狩宿米」200キロが贈られ、JAや生産者、同町教育長らを囲んで交流給食も行われました。児童はつやがあり、もちもちとした食感を堪能。米のおいしさを改めて実感し、地元への愛着を高めています。



町内産米の給食をおいしそうに味わう児童と生産者ら



真剣なまなざしで鑑定する検査員



農産物検査員鑑定研修会

形質など注意し

厳格に格付け

JA北さつまは、農産物検査での信頼性確保のため適正運営に努めようと、JA本所で6月21日、農産物検査員鑑定研修会を開きました。

鑑定眼を養い、検査技術の向上と統一を図るのが目的で、年2回開いています。農産物検査員の資格を持つJA職員35人が、水稲うるち玄米や大麦、大豆などの鑑定を行いました。

検査員は品目ごとに分けられたサンプルを慎重に鑑定し、色や形質などに注意しながら厳格な等級格付けに努めました。

川内地域畜産女性部総会

牛の見方など

研修会も開催

川内地域畜産女性部総会が7月6日、JA北さつま川内総合支所でありました。平成27年度活動実績などが報告され、28年度事業計画などが承認されました。

部会は、飼養管理技術の向上や畜産経営の安定を図り、同地域の畜産発展に取り組むことを目的に発足しました。会員は9人で、活動を通じて親睦を深め、生産力と実践力を高めています。今年度は、牛の見方や疾病予防と飼養管理などについての研修会の開催、畜産共進会審査競技への参加、薩摩川内市産業祭とJAフェスタでの出店を行う計画です。



事業計画などについて協議しました

上宮保育園

手作りの七夕飾りプレゼント

さつま町平川の上宮保育園の園児が7月5日、JA北さつま平川支所を訪れ、手作りの七夕飾りをプレゼントしました。

保育園開設以来続く恒例行事。園児たちは高さ2.5mの竹に折り紙で作った輪っかや、「さかだちができるようになりたい」など、願いを書いた短冊を飾り付けました。

森園正文所長は「大切に飾りたい」と語り、早速ロビーに展示しました。来客にも好評で、初夏の風物詩をゆつくりと眺めていました。



園児から手作りの七夕飾りがプレゼントされました



新規就農者に記念品が贈られました

新規就農者を励ます会

12人が将来の夢熱く語る

川薩地区指導農業士会などは7月5日、さつま町で新規就農者を励ます会を開きました。今年度の新規就農者は薩摩川内市6人、さつま町6人の計12人。野菜や果樹、畜産などに取り組みます。

新規就農者が経営目標や将来の夢について決意を述べました。ブドウと梨を栽培する、さつま町の大薄文人さん(30)は「安定した生産と出荷ができるよう頑張りたい」と語りました。

川薩地区農業士会の野間菊昭会長も激励し、「経験豊かな指導農業士がサポートするので、悩みや疑問があったら気軽に相談してほしい」と話しました。

パッションフルーツ収穫

さわやかな

甘酸っぱさ魅力

さつま町広瀬の「みつこ農園」で、パッションフルーツの収穫が行われました。さわやかな甘酸っぱさが魅力で、贈答用としても人気が高まっています。収穫は7月下旬まで続きました。

同園ではハウス10戸で栽培しています。今年は例年に比べて実が大きく平均で90gほど。糖度も高く、園主の松比良美津子さん(66)は「理想とするパッションフルーツが出来上がった」と笑顔を見せました。

そのまま食べたり、ヨーグルトや焼酎に入れたり、味わい方もさまざま。松比良さんは「甘酸っぱい初恋の味を楽しんで」と話していました。



さわやかな甘酸っぱさが魅力です



カボチャを買い求める人々にぎわいました

さつま町特産品フェア

青森県民に

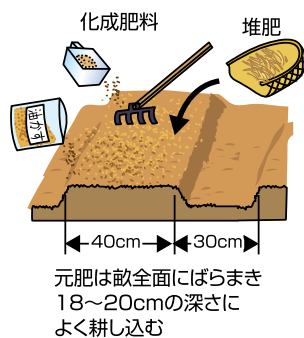
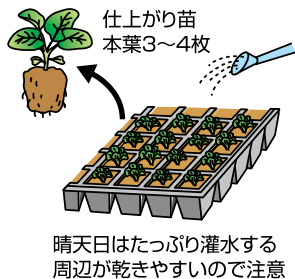
カボチャ大人気

開業15周年を迎えた青森県鶴田町の道の駅「鶴の里あるじや」で、6月18、19日の両日、さつま町特産品フェア&全国「道の駅」フェアが開かれ、多くの買い物客でにぎわいました。

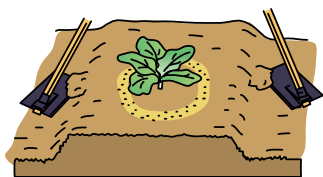
さつま町のブースでは、旬のカボチャやさつま揚げ、芋焼酎、リキュールなどを販売しました。

カボチャが次々に売れ、JA北さつまの職員も品出しに大忙し。「甘くておいしい」と評判で、ケース買いをする人が多く、準備した1.5tが完売した。要望にこたえ追加手配をするほどの人気だった」と話していました。

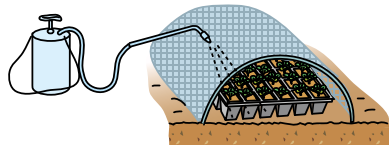
#



追肥
第1回は株の周辺に、第2回・第3回は
側方に溝を切って施す



育苗期間中から薬剤散布する
防虫ネットも有効



出来の良いハクサイの球は、70〜100枚の大小多くの葉から構成されています。これだけの葉を、天候の変わりやすい夏から秋にかけての短期間で育て上げるには四つのポイントがあります。それは「まきどき」「苗作り」「元肥と追肥」「病害虫対策」です。要点は次の通りです。

(1) まきどきを守る

まきどきは8月下旬ですが、早過ぎると暑さのため生育不良や病害虫に悩まされるし、遅過ぎると低温になり、また花芽が分化し葉の大きさや枚数が確保できなくなります。生育適温は15〜20度なので、その温度帯に最大生長期が重なることが大切です。品種の特性と地域に応じたまきどきを守ることが重要です。まきどきの幅は5日ぐらいと限定されます。

(2) セルトレイで健苗を作る

128穴のセルトレイを用いる

ハクサイは多肥を好むので、元肥には良質の完熟堆肥と油かす、化成肥料、できれば有機配合も加えて多めに施します。根系は浅く広く分布するので、畝全面にばらまき18〜20cmの深さによく耕し込みます。

追肥は植え付け半月後に第1回を株の周りに施し軽く土に混ぜ込みます。その半月後に第2回を、さらに12〜14日後に第3回を、畝の側方に軽く溝を切って化成肥料を施し、畝に土を寄せ上げます。こうして短期間にどんどん生育させましょう。

(3) 元肥と追肥を念に

植え付けは1カ所2本ずつとし、本葉4〜5枚になったら1本立てにしましょう。

(4) 病害虫対策

育苗中や定植後アブラムシやヨトウムシにやられやすく、生育盛りに入ると軟腐病、黒斑病、べト病などに要注意。初期に防虫ネット被覆、その後は薬剤の早期散布で防除します。葉を傷めないよう注意してください。

Aコープでは、より良い店づくりを目指し、年1回「4S1Kコンクール審査」を開催しています。梅雨時のもっとも食中毒の多い5〜6月にかけて、役員、地域担当SV、商品部MDと3つの視線で徹底審査を行い、上位15店舗を表彰しています。店舗によっては、1カ月前から計画的に清掃に取り組んだ店舗もありました。これからも「安心・安全」で「清潔な」お店でお買物ができるように全店で取り組んでまいります。

Aコープ4S1K審査
「清掃・鮮度・品揃え・価格」
コンクール開催!!



Aコープでは、より良い店づくりを目指し、年1回「4S1Kコンクール審査」を開催しています。梅雨時のもっとも食中毒の多い5〜6月にかけて、役員、地域担当SV、商品部MDと3つの視線で徹底審査を行い、上位15店舗を表彰しています。店舗によっては、1カ月前から計画的に清掃に取り組んだ店舗もありました。これからも「安心・安全」で「清潔な」お店でお買物ができるように全店で取り組んでまいります。

お中元ギフト 味の宅配便 承り中です!



今年も、ふるさと鹿児島のおいしい味をお届けします!

申込メ切 8月8日(月)まで

1.お申し込み方法

●Aコープ店内にて承ります。
「宅配ギフト申込書」に必要事項をご記入の上お申し込みください。

2.FAXでのお申し込み

●FAX:099-284-8666
お申し込み者の住所・氏名・電話番号、お届け先の住所・電話番号・商品名・商品番号(〇〇〇-〇〇〇)・数量・金額・のし(種類・氏名)その他必要事項を連絡(記入)してください。
※入金確認後、商品を発送致します。

キラリ農 輝く☆

くぼた てつや
窪田 哲也さん
薩摩川内市樋脇町

<経営品目>

☆茶 9ha

☆大麦若葉 3ha

焼酎専用粉末茶を開発

■若い力で農業活気づけたい

日置市伊集院町の池田製茶で1年間、茶機械メーカーのカワサキ機工(株)で、機械のメンテナンスなどについて3年間研修を積み、23歳で就農しました。現在では「やぶきた」や「さえみどり」など9品種を栽培。昨年から冬場空いている茶工場を有効活用したいと、大麦若葉の生産を始めました。

今年霜や降灰の被害もなく生育は順調で、収量・味とも上々の出来。単価はここ数年右肩下がりでしたが、息を吹き返し持ち直してきたことから「良かった」と笑顔を見せていました。こだわっているのが堆肥。JAの土壤診断に基づいて肥料設計を立て、自家製の堆肥を3年に1回まくようにしているそうです。「土が元気になる良いお茶ができる」と自信を深めています。

小売販売にも力を入れており、焼酎専用粉末茶を開発し、2年前に商品化しました。緑茶の消臭効果でおいしが軽減され、フルーティーでおいしいと好評です。味・色・香りの三拍子そろった「おくみどり」のみを使用。粒々が残り風味がより味わるのが特徴です。商品はAコープ市比野店などで購入することができます。

茶の若手生産者で作る「さみどり会」や「一心五葉会」にも所属。「若い力で活気づけ、お茶に限らず、地域の農業全般を盛り上げていきたい」と抱負を語りました。

新鮮食材で楽しむクッキング

アジの塩焼きポン酢浸し

1食当たり

約105kcal

材 料 (2人分)

アジ……………2尾	大葉……………4枚
ショウガ……………少々	ポン酢……………適量
ミョウガ……………1本	塩……………適量

作り方

- (1) アジは尾から頭に向かって包丁の背でうろこを取り、ゼイゴを尾の側からそぎ取る。えらも包丁の先で取る。盛り付け時に裏側となる腹を4cmほど切り、はらわたを取り出してよく洗い、水気を拭き取る。火が通りやすいように、身の厚い部分に切れ込みを入れる。
- (2) アジの全体に振り塩をし、冷蔵庫で15～30分ほど置き、出てきた水分を拭き取り、化粧塩少々を振る。尾とひれにはたっぷりと塩をまぶす。
- (3) ショウガ・ミョウガ・大葉は千切りにする。
- (4) グリルで裏側となる面を中火で6～7分、ひっくり返して表側になる面を3～4分焼く。
- (5) 皿に焼いたアジを入れ、ポン酢と(3)をたっぷり掛ける。



point

焼きたてはもちろん、冷ましてポン酢が染み込んでからもおいしい焼き魚料理です。うろこや内臓の処理が難しければ、お魚屋さんにお願ひしましょう。振り塩をしてから休ませると、さらにおいしくなります。目が白くなり、切れ込みが開いてきたら焼けてきたサイン。魚の頭が左側を向くように盛り付けましょう。



ベジタブルライフ

ゴーヤ

独特の苦味成分が夏バテ予防の味方

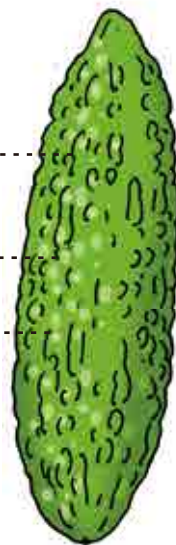
見分け方

イボが密で
堅いもの

ズッシリとした
重さがある

ハリ・ツヤがある

鮮やかな
緑色



苦味のもと
モルデシン

胃液の分泌を促す
食欲増進
肝機能を高める

ビタミンC

加熱しても
壊れにくい
特性をもつ

カロテン

免疫力を高める

保存方法

暑い環境下で育つ野菜なので
冷やし過ぎに注意



直接冷気が当たらないように
新聞紙で包んで冷蔵庫の
野菜室で保存してね

使い切れない場合は、
傷みやすいワタ、種を取り除き
ラップに包んで冷蔵庫へ



乾燥させて干し野菜に スライスして冷凍

楽しみ方

完熟ゴーヤ



カラフルゴーヤに
変身!

ゴーヤは緑色の
未熟果を食用と
するもの。
完熟させると
色が変化するよ!

ひと夏で"ガングン"
成長するよ!
日よけとしても
大活躍!



ゴーヤの
グリーンカーテン



下処理の方法

苦いの苦手
どうやったら
苦味が和らぐ?



苦味は水溶性なので



水にさらす



塩でもお

熱湯を掛ける
下ゆでをする



苦味の強いワタ部分を
しっかりそぎ取ってあげる



油で調理する



食べ方

豆腐

卵

豚肉

油



他の食材との組み合わせで
夏バテ予防効果がアップ!
まさに **ゴーヤチャンプル** は、
理にかなったメニューだね

カロテンの吸収率を高める油脂類や
元気な体をつくるタンパク質との
相性は抜群! ビタミンB1が豊富な
豚肉と取ると疲労回復により効果的

個性ある味わいだけどどんな料理にも
気軽に使えるよ!

種類

緑
ゴーヤ

滑らか
ゴーヤ

イボなし
ゴーヤ

ミニゴーヤ

白ゴーヤ

見た目の上品さと
苦味の少なさが特徴。
サラダなど生食向き



豚キムチいため



梅肉あえ



白あえ

おかかあえ



輪切り天ぷら



肉詰め

様々な料理で"旬"のゴーヤを
楽しもうよ

感動の人柄葬祭 JA北さつま総合葬祭

「感動」を基本に考えたホールや祭壇…
そのすべてに思いやりと真心を込め、
故人のお人柄が偲ばれるご葬儀をお手伝いいたします。



ルミエール川内孔明閣

薩摩川内市永利町666-4
TEL 0996-22-5361
FAX 0996-22-1236
☎0120-091-059



ルミエールさつま紫泉閣

薩摩郡さつま町轟町12-4
TEL 0996-53-0244
FAX 0996-21-3118
☎0120-174-244



ルミエール伊佐忠元

伊佐市大口原田2275-2
TEL 0995-22-3978
FAX 0995-24-2944
☎0120-098-313

**24時間受付
年中無休**

突然訪れる大切な方とのお別れのと看、悲しみと戸惑いを感じるのではないでしうか。ご遺族の方々の負担を少しでも軽減させるため、JA北さつま総合葬祭では葬儀に関する事前相談や葬儀での諸手続きなど、真心のサービスでお手伝いさせていただきます。

年金無料相談会

年金についての無料相談会を開催いたします。社会保険労務士がお答えしますので、お気軽にご相談ください。

地区	開催場所	開催	日 時
さつま	平川支所	8月18日(木)	9:30 ~ 12:00
川内	隈之城支所	8月10日(水)	9:30 ~ 12:00
伊佐	伊佐総合支所	8月19日(金)	10:00 ~ 12:00

ローン相談会

各種ローンについての無料相談会を開催いたします。
お気軽にご相談ください。

【川内地区】 隈之城支所
8月21日(日) 9:00 ~ 15:00
【伊佐地区】 伊佐総合支所
8月28日(日) 9:00 ~ 15:00



雅せせらぎ館閉店のお知らせ

多くの組合員や地域の皆様にご利用いただきました農畜産物直売所「雅せせらぎ館」は、平成28年8月31日(水)をもちまして閉店させていただきます。

これまでの皆様のご愛顧に御礼申し上げます。

熊本地震への義援金寄付のご報告

さつま青色申告会では、熊本地震被災地の復興を願い、5月30日の総会で義援金箱を設置しました。多くの皆様から寄付が寄せられ、1万4680円が集まりました。義援金はJA鹿兒島県青色申告組織協議会を通じて熊本県に寄付されました。

JA北さつま

ギフトカタログ

季節を贈る、旬を味わう。



JA支所で配布中!

ご注文方法

FAX

0996-53-1133

北さつま農業協同組合 本所（販売業務課）

別紙のFAX用紙に必要事項をご記入の上、上記までお送りください。

JA北さつま 〒895-1811 薩摩郡さつま町虎居745 Tel.0996-53-1389 (販売業務課)

さつま町 伊佐市 薩摩川内市 ふるさと納税返礼品に JA北さつまの農畜産物をご利用ください。

人気商品

鹿児島黒牛「JA北さつま牛」セット



いさひかり

お薦め商品

たけのこ詰合せセット



梅ちゃんスカッシュ



さつま米 (米・おこわセット)



ふるさと納税返礼品の申し込み・問い合わせは、さつま町・伊佐市・薩摩川内市の各役所へ