



くろーばー

JA 北さつま
August.2017 No.89

特集 special feature

梅干しパワーで暑い夏を乗り切ろう！



育てよう
明日を
JAグループ鹿児島



ふりり 散歩道

唐浜海水浴場 (薩摩川内市網津町)

薩摩川内市街地の北西部に位置し、白砂浜が約2kmにわたって広がる美しい海岸です。海上のかなたに甌島を望む海水浴場は遠浅で、シーズン中は家族連れらでにぎわっています。また海岸一帯は、キス釣りのポイントでもあるそうです。



育てよう笑顔 プロジェクト



各地で清掃活動を実施

国際協同組合デーの7月1日早朝、JA北さつまは管内（さつま町、薩摩川内市、伊佐市）の29カ所でボランティア清掃活動を行いました。

社会貢献活動「育てよう笑顔プロジェクト」の一環として平成26年から始めました。今年で4回目。今回は役職員342人が参加し、公共施設周辺や観光地などでごみ拾いや除草作業に汗を流しました。

JAでは今後も地域に根差した協同組合として、組合員・地域との結びつきを強化し、地域活性化への貢献を目指します。



日本一奪還へ いざ出陣!

第11回全国和牛能力共進会2次予選会

■川薩地区 さつま町の薩摩中央家畜市場で7月5日にあり、若雌2

3区、繁殖雌牛群5区、総合評価群7区、高校生区に23頭が出品されました。厳正な審査が行われ、若雌2区では羽子田ひとみさん(宮之城)の「まりあ」、同3区では徳重真生さん(同)の「さくら」、高校生区では薩摩中央高校の「まりも」が最優秀賞1席に輝きました。

褒賞授与式で、春田和則組合長は「どの牛も甲乙つけがたいほど素晴らしかった。管内から1頭でも多く出品できるよう協力をお願いしたい」とあいさつ。審査員から「さつまの牛は農家、JAの努力を感じ、成果が表れつつある。全共で良い成績を残すことを目標に頑張ってほしい」と激励もありました。

また、高校生審査競技会の部でいち早く全共の出場権を獲得した薩摩

中央高校3年の角司裕君の紹介もありました。

県予選会出品牛

◆第2区(若雌の1)

名 号	出品者	市町村
ま り あ	羽子田 ひとみ	さつま町
み さ こ	徳 重 真 生	さつま町
は な て ん ま	橋 本 鶴 雄	伊佐市

◆第5区(繁殖雌牛群)

名 号	出品者	市町村
第 1 な つ よ	徳 重 真 生	さつま町
ゆりひめ3の1	萩 原 新 一	薩摩川内市
は な	羽子田 ひとみ	さつま町
ゆ り か	木ノ下 英 史	薩摩川内市
きたさつ121	平 安 朝	薩摩川内市
は つ こ	上 典 幸	さつま町

◆第7区(総合評価群・種牛)

名 号	出品者	市町村
み ゆ き 5	高 良 忠 久	薩摩川内市
の ぞ み	徳 重 真 生	さつま町
みゆう351	(有)北野牧場	薩摩川内市
さ く ら	徳 重 真 生	さつま町
ふくよ190	徳 重 真 生	さつま町
せ な 5	羽子田 ひとみ	さつま町

◆高校生出品区

名 号	出品者	市町村
ま り も	薩摩中央高校	さつま町
り ん	伊佐農林高校	伊佐市

若雌2区最優秀賞1席の羽子田さん



子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 平成29年7月14日～15日

入場頭数	578頭						
売却頭数	570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 257	250	2,142,720	378,000	792,573	293	2,708	▲36,760
雄							
去 321	320	1,513,080	147,960	871,901	321	2,715	▲18,209
総平均値	837,108円						
前 回 比	26,627円 安値						
総売上高	477,151,560円						

雌最高214万円

薩摩中央家畜市場で7月14～15日に子牛せり市がありました。1頭当たりの平均価格は83万7108円で、前回(6月)より2万6627円安での取引となりました。

■伊佐地区 伊佐市菱刈の旧伊佐家畜市場で7月5日に行われ、若雌23区、高校生区に7頭が出品されました。若雌2区は橋本鶴雄さん(菱刈)の「はなてんま」、同3区は川原和牛牧場(大口)の「だいな」、高校生区は伊佐農林高校の「りん」が最優秀賞1席に輝きました。

経済連会長に永福氏



永福 喜作氏

能を駆使した総合営業力もさらに発揮したい」と述べました。

JA北さつま新組合長に春田氏

JA北さつまの代表理事組合長に春田和則氏（64）が、6月29日付で就任しました。同日付でJA鹿児島県経済連会長に就いた永福喜作組合長の後任として、同月21日の臨時理事会で選任されました。春田組合長は「自己資本比率の引き上げに努め、支所の統廃合問題や役員定数削減などに取り組み、組合員と共に生きる強い北さつま農協を作っていく」と抱負を述べました。



春田 和則氏

JA鹿児島県中央会・各連合会は6月29日、鹿児島市のJA県会館で通常総会を開きました。任期満了に伴う役員改選で、中央会会長に山野徹氏（61歳、JAそお鹿児島組合長）、経済連会長に永福喜作氏（67歳、JA北さつま組合長）、信連会長に柚木弘文氏（61歳、JA南さつま組合長）を選任しました。いずれも新任で、任期は3年。経済連の永福会長は、平成12年にJAさつまの理事となり、15年6月に代表理事組合長に就任しました。合併後のJA北さつまでは、23年5月から代表理事組合長を務めました。

就任会見で、永福会長は「地域や品目に合った戦略的産地づくりや、さまざまな担い手に応じた事業を構築し、生産基盤を維持・拡大していく。経済連グループの機

農業用ドローンで豆つぶ除草剤散布

さつま町で実演会

クミアイ化学工業(株)は7月14日、さつま町湯田の水田で、農業用ドローン（小型無人飛行機）を使った豆つぶ除草剤の散布実演会を開きました。大型水稲農家やJA、行政の担当者ら約40人が参加しました。豆つぶ剤は手まきやひしゃく、動力機、無人ヘリコプターなどさまざまな方法で散布でき、拡散性に優れているのが特徴です。



農業用ドローンでの散布状況を確認する参加者

実演会では(株)丸山製作所の農業用ドローンを使い、豆つぶ剤と同じ形をした空玉を水田に散布。投下地点から空玉が広がる様子を確認しました。

クミアイ化学工業(株)の担当者は「ドローンとの相性は抜群。また、畦から手まきやひしゃくで散布しても、水の流れによって拡散し効果がある」と説明しました。

JA北さつまの木原武彦生産部長は「高齢化が進む中、省力化が重要となってくる。農薬散布の労力軽減に向けた取り組みとして、活用を検討してもらいたい」と話しました。

水田で拡散する豆つぶ剤(空玉)



ひしゃくを使った散布では10～15斗まで投げ込むことができます

育てよう明日を 通信

29年夏号

このコーナーは、
JA県中央会・各連合会
の情報をお伝える
コーナーです。

新会長就任!

平成29年度通常総会にて新会長が就任しましたので、会長の横顔を紹介します。

①干支／血液型 ②趣味 ③モットー



まれけん走る
走行会メンバー

組合員の視点、声を忘れず誠心誠意を尽くして組合員の皆様と共に頑張つて参ります。

生産者の高齢化や担い手不足など我が国の内部要因とFTA・EPAの海外からの輸入が影響する外的要因による農業基盤の危機をしっかりと見据え、地域農業を守るといふ強い使命感を持つて組合員の負託に応える組織を構築いたします。そのために常に組合員の視点、声を忘れず誠心誠意を尽くして組合員の皆様と共に頑張つて参ります。



山野 徹
やまの とおる

中央会会長
厚生連経営管理委員会会長
全共連鹿児島県本部運営委員会会長

①未年／O型
②気ままな山登り／鐵馬散策
③常にポジティブ精神

硫黄島の外道



県信連会長に就任し、重責をひしひしと感じております。農業者や地域にお住まいの方々のメイン金融機関として貢献して参る所存であります。JAバンク機能が、地域経済を支え、地域の発展に寄与するよう努力します。



柚木 弘文
ゆきの ひろふみ

信連経営管理委員会会長

①未年／O型
②石鯛釣り／ゴルフ／農作業
③何事も明るく楽しく



作詞して
CDにした曲は3曲。
歌うことも好きです!

法人・大規模農家だけでは、地域は守れない。小さな農家、兼業農家と共に相互扶助の精神で、一人は万人のために万人は一人のために、農協を支えることは、地域・集落を支える事でもある。共に明日に向かって頑張りますように。



永福 喜作
えいふく きさく

経済連経営管理委員会会長

①丑年／A型
②寒蘭／若い頃はゴルフ、野球、今仕事
③一生懸命前向きに

徳光スイカを
育てるのが大好きです。



いかなる岩盤といえども私のドリルから逃れられない。競争をあり協同組合を否定する動きが強まっています。みんなで協同の大切さをこれまで以上に強く訴えてまいります。



西村 仁
にしむら ひとし

中央会副会長

①亥年／O型
②多趣味／DIY
③自らを認め、仕事に誇りを持ち、正しい規範と人を敬う心

梅干し パワーで暑い夏を乗り切ろう！

とっても暑い日本の夏。夏バテ知らずで元気に乗り切るには、梅干しのパワーが役立ちます。
ご飯との組み合わせ以外にも、幅広く使えるのが梅干しの底力です。
楽しく毎日の食卓に取り入れてみましょう。

梅干しは万能!!

毎日少しずつ取り入れましょう

古くから体に良いとされ、科学的にもその根拠が明らかにされている梅干し。効果効能についても研究が進んでいます。

梅の酸味のもとになっているのはクエン酸です。クエン酸は、エネルギーの代謝を高め、疲労物質を作らせない働きがあります。疲れにくい体になるのです。そのため、梅干しを試合前に摂取するアスリートも多いとか。夏場は特に注意したい熱中症の対策にも欠かせません。また、ご飯を腐りにくくするなど、暑い季節にうれしいさまざまな効果があります。

爽やかな酸味は梅干しの魅力です。

梅干しおにぎり、梅干しを加えたつゆでいただくそうめん、梅きゅうなど、夏の暑い時期にさっぱりと食べたいときにも梅干しは大活躍してくれます。疲れたとき、風邪っぽいかも、そんなときは梅干しに熱い番茶を注いで飲むのもいいでしょう。

梅干しを料理に使う方法は、野菜とあえたり、青魚と煮るなどが定番ですが、他にもさまざまな料理に使うことができます。使い方のコツは2点あります。

一つは、梅干しを酸味・塩味・うま味の含まれた調味料と考えること。油分を加えればドレッシング感覚で使うこともできます。酢の物やサ



イラスト：石川 ともこ

ラダ、酢豚などにどうぞ。肉や魚の臭みを消す効果があることも、覚えておくと便利です。

二つ目は、量を調節すること。梅干しの味をはっきり出したいときはたっぷり使いますが、ほんのちよつとだけ使うと、酸味はほとんど気にならず、うま味だけが加わり、隠し味として活躍します。煮物や炒め物、カレーなど、ちよつとこくが足りないな……、そんなときに、たたいた梅干しをちよつと加えてみてください。いい。

どんな食材とも意外と相性のいい梅干し。自由な発想で楽しく食卓に取り入れてもらえたらと思います。

梅の言い伝え

弥生時代に渡来して以来、日本に根付いた梅。早春の訪れを告げる花、梅干しとして役立ってきた実、どちらも今なお愛されています。

塩梅（あんばい）

かつて、塩と梅酢を合わせて調味料として使っていました。その塩加減・味加減がよいものを「塩梅」と呼んでいたとか、梅干しも「いい塩梅」で使えと料理がおいしく仕上がります。

梅はその日の難逃れ

梅干しは古くから病気の予防に使われていました。現代のように薬などほとんどなかった時代、旅人や兵士にとって梅干しは必携だったそうです。二日が無事に過ごせるようにという願いも込められていたのでしょう。

梅を望んで渴きを止（や）む

もともとは中国の故事から。水がないときに梅を見て、その酸っぱさを想像することで喉の渴きをしのいだといわれています。梅干しを見て、じゅわんと唾液が出るのは現代人も変わりません。条件反射です。

梅干しと友人は古いほど良い

梅干しは漬けてから年月がたてばたつほど、うま味が深くなります。友人関係も梅干しと同じように古い付き合いになるほど心が知れ、信頼も増すという意味です。梅干しも人付き合いも熟成が楽しみです。



梅干し研究家
小川睦子
(オガワトキコ)

梅干しへの愛が高じて、梅干し研究家。梅干しを研究しながら、その魅力を伝えるべく、梅干し作りなどの講座を開催する。監修本に『はじめてでもおいしくできる梅干し・梅レシビの聖本』（朝日新聞出版刊）がある。
<http://umelabo.org>

簡単！
手軽！

梅干しを楽しむアイデア

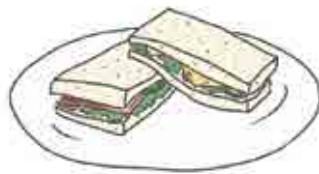
一口に梅干しといっても実にさまざまな味があり、塩辛さや酸味、甘味など、それぞれに異なります。
レシピをお試しになる際は、味見をしながら、お好みで梅干しの量を調整してください。



しゅわしゅわ
梅ドリンク



干し梅



梅風味の
サンドイッチ



さっぱり梅トマトの
冷製パスタ

材料 (2人分)

梅干し / 1個
オレンジジュース / 100ml
炭酸水 / 100ml
メープルシロップ / 小さじ1~2
レモン汁 / 少々(なくてもよい)
ハーブ(ミントなど) / 適宜

作り方

- (1) グラスにハーブ以外の材料を入れ、ハーブを添える。
- (2) ストローなどで梅干しをつぶしながら飲む。

楽しみ方

- ★ほうじ茶少々を加えてもいい。
- ★甘味はシロップなどでも可。
- ★オレンジジュースの代わりにレモン汁のみでもOK。
- ★刻んだ青ジソを加えても。
- ★お好みのカットフルーツを入れてポンチにしても。

材料

梅干し / 適宜

作り方

- (1) 梅干しは皮を破らないようにしながら軽くもむ。
- (2) つまようじなどで梅干しに穴を開け、種を取り出す。
- (3) 丸く形を整える。
- (4) ざるにクッキングシートを敷いて(3)を並べる。
- (5) 天気の良い日に2~3日干す。

楽しみ方

- ★オーブントースターで作ることもできる。(3)まで同様に準備し、クッキングシートを敷いて130度で30分程度焼く。焦げないように時々チェックを。
- ★甘い干し梅にしたい場合は下記のやり方で。
 - (1) 梅干しを水に漬け、冷蔵庫で1~2日置く。
 - (2) 水100mlに砂糖50gを入れて煮立てたら(1)を入れ、崩れないように弱火で15分程度煮る。
 - (3) 冷えたら、干し梅の作り方と同様に仕上げる。

材料

梅バター
・梅干し / 1/3個程度
・バター / 大さじ1
サンドイッチ用の食パン / 適宜
お好みの具材
(トマト、キュウリなど) / 適宜

作り方

- (1) 室温に戻したバターにたたいた梅干しを混ぜて梅バターに。
- (2) パンに(1)を塗り、スライスしたキュウリやトマトなどの具材を挟む。

楽しみ方

- ★トーストに梅バターを塗るだけでもいい。
- ★ハムやチーズ、レタスなど、好きな具材でお試しを。
- ★梅バターはゆでたパスタとあえてもいい。
- ★余った梅バターはフライパンで温め、しょうゆ少々とレモン汁少々を加えると風味豊かなソースに。焼いた肉やシーフードとあえるとおいしい。

材料 (2人分)

梅干し / 1個
ミニトマト / 200g
ちりめんじゃこ / 大さじ2
オリーブ油 / 大さじ1
しょうゆ / 少々
かつお節(細削り) / 軽く1つまみ
青ジソ(トッピング用) / 1~2枚
パスタ / 200g

作り方

- (1) パスタはゆでて冷水に取り、水気を切っておく。
- (2) 梅干しはたたき、ミニトマトは1/4程度に切って、青ジソ以外の他の材料と混ぜる。
- (3) (1)に(2)をあえ、千切りにした青ジソを散らす。

楽しみ方

- ★そうめんにもトッピングしても。
- ★豆腐、パン、クラッカーなどに載せるのもいい。
- ★ボリュームが足りない場合はチーズやアボカドを加えて。

梅酢も活用しよう！

梅を塩に漬けると出てくるのが梅酢。シソを入れる前の白梅酢とシソを加えた赤梅酢があります。酸味と塩味、うま味がたっぷり含まれていて、料理にも活躍するので、常備しておくくと便利です。家庭で梅干しを手作りすれば、梅酢も手に入りますが、市販もされています。

\\ 自家製ドレッシングに！ \\

梅酢とオリーブ油などお好みの油、レモン汁少々、すりごまなどを加えればドレッシングに。おろしショウガやしょうゆ少々を加えてもおいしいです。

\\ お弁当に！ \\

スプレーボトルに入れて、お弁当の仕上げに上からシュッ！ ただし、使い過ぎると全てが梅味になってしまうのでご注意ください。おむすびを握るときにもどうぞ。

\\ 夏の飲み物に！ \\

汗をたくさんかく夏にぴったり。梅酢を冷たい水もしくは炭酸水で割れば、夏の飲み物に。ほのかな梅の香りが爽やかです。お好みで甘味を加えて。

\\ うがいに！ \\

梅酢を水で薄めて、うがいに使うこともできます。口の中がさっぱりしますし、冬場など、風邪がはやっている時期には特にオススメです。

JA階層別研修の一環で田植え 若手職員が昔ながらの手植え体験

JA北さつまは入組2年目、6年目の職員を対象にした田植え体験研修を6月20日、さつま町平川の水田で行いました。横一列に並んで昔ながらの手植えを行い、米作りに関する知識を学びました。

農業に従事していない職員が増加しサラリーマン化が進んでいることから、水稲作業を体験することで農業に対する理解と、JA職員としての意識を高めるのが狙い。階層別研修の一環として初めて行いました。

職員は水田に張ったロープの赤玉を目印に、苗を丁寧に植え、2時間ほどで作業を終えました。

川内総合支所金融共済課の青山愛美さん(20)は「田植えは2回目。泥に足を取られ、動くのもやっとで大変でした。自分たちで苦労して植えた苗の成長が楽しみ」と、笑顔で話しました。

10月中旬には稲刈り体験を計画しています。



昔ながらの田植えを体験する若手職員



カボチャの重量当てに挑む子どもたち

JA食農教育活動 都市部の消費者が 米作りに挑戦

JA北さつまは6月24日、伊佐市大口平出水で「お米を作って食べようスクール」を開きました。鹿児島市内から約30人の親子連れが参加し、昔ながらの手植えや田んぼの生き物探しなどを楽しみました。

都市部の消費者が、米作りから食べ方までを学ぶ食農教育活動。田植えの他、食育に関するクイズやカボチャの重量当てなどもありました。

田植えを指導したのは平泉稲作振興会。一緒に苗を植え、消費者と交流を深めました。丸田和時会長は「雨の中の作業だが、水の恩恵で作物は育つ。秋の稲刈り交流会では、豊作を期待してほしい」と話しました。

「北さつま茶」など 特産品を贈り 久光製薬を激励

薩摩川内市や市農産物販売促進協議会などは7月4日、同市で強化合宿中の女子バレーボール・久光製薬スプリングスの歓迎式を開きました。JA北さつまのペットボトル飲料「北さつま茶」や「鹿児島黒牛」などの特産品を贈り、選手を激励しました。

同チームは昨シーズン、Vプレミアリーグとアジアクラブ選手権大会で準優勝。今季はリーグ制覇を目指し、チーム力向上に取り組んでいます。歓迎式では、永田一廣副市長が「市民一丸となつて応援している。今後の活躍に期待したい」と激励しました。



特産品を贈り選手を激励しました

農産物検査員技能確認会

色や形質見極め 厳格に格付け

J A北さつまは7月6日、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、農産物検査員技能確認会を開きました。鑑定眼を養い、検査技術の向上と統一を図るのが目的。毎年開いており、農産物検査員の資格を持つ職員36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入念に鑑定し、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。鑑定に立ち会った経済連米穀特産課の職員は「結果は上出来。鑑定眼が養われレベルアップしている」と話しました。



真剣な眼差しで鑑定する検査員



園児たちが七夕飾りをプレゼントしてくれました

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、J A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。童謡「たなばたさま」の合唱もあり、応じた職員を和ませていました。

保育園開設以来続く恒例行事。高さ約2・5メートルの竹には、「いけめんになりますように」「かいじゅうになりたい」「カレーをいつもたべたい」などユニークな願いが書かれた短冊や、輪っかなどが飾られていました。

前野美香支所長は「子どもたちの願いがかなうように大切に飾りたい」と話していました。

県牛削蹄競技大会

恒吉さん4位 九州大会出場へ

第31回県牛削蹄競技大会が7月5日、曾於市でありました。県内9地区の代表30人が出場し、曾於地区の稲村誠さん(31)が優勝し、伊佐地区の恒吉秀樹さん(32)が4位に入りました。上位8人は9月に都城市である九州・沖縄地区大会に出場します。

牛削蹄師の技術向上を図るのが目的。参加者は筆記試験の後、実技に挑みました。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、慎重にひづめを削って形を整えました。

九州大会に出場する恒吉さんは「初の全国大会出場を目指し、ベストを尽くしたい」と抱負を語りました。



慎重にひづめを削る恒吉さん

川薩地区指導農業士会など

新規就農者の 門出を祝福

川薩地区指導農業士会と北薩地域農業改良普及事業協議会は7月4日、薩摩川内市で新規就農者を励ます会を開きました。平成29年度の新規就農者は16人(薩摩川内市11人、さつま町5人)で、野菜や果樹、畜産などに取り組みます。

新規就農者の自己紹介もあり、経営目標や将来の夢について決意を述べました。ラッキョウを栽培する中村一郎さんは「まずは経営を安定させたい。将来は規模拡大を図り、集落営農を目指したい」と力強く語りました。

春田和則J A組合長は「地域の中心の担い手として、農業のプロとして活躍されることを期待している」と励ましました。



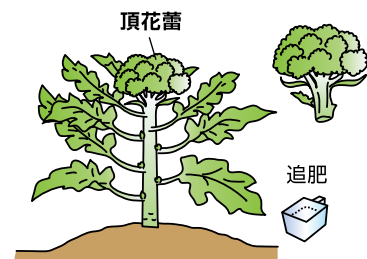
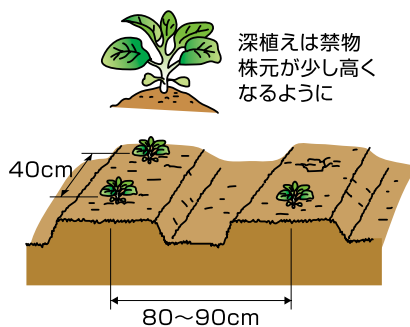
今年度は16人が就農しました

#

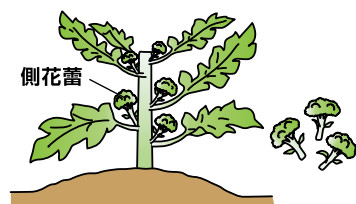


秋から春先まで、新鮮な味と栄養価が魅力のブロッコリー

板木技術士事務所 ● 板木利隆



株の周りに追肥して勢いをつけ、
良い側花蕾を出させる



小さいがまとめて使えば味に遜色はない

アブラナ科の野菜は、
苗のうちからアブラム
シ、コナガ、アオムシ
や黒斑病、軟腐病など
にやられるので、早期
に発見、適農薬を散布
して防ぎましょう。

抗がん作用が高いと注目される
野菜です。カロテンとビタミンC
が豊富で、免疫力アップや抗スト
レス効果も。カリウム、鉄、クロ
ムなどのミネラルも含まれていま
す。

家庭菜園で秋から早春まで長く
取り続けるには、品種選びが大切
です。頂花蕾（ちようからい）だ
けでなく、側花蕾（そくからい）
も取れる「頂花蕾側花蕾兼用」品
種がおすすめです。

種まきの適期は7月中旬です。
育苗期は高温期に当たりますが、
秋の生育適温で最大成長するの
で育てやすいです。頂花蕾は10
月下旬、側花蕾は10月下旬から3
月ころまで長期間収穫できます。
育苗は128穴のセルトレイ、

少ない本数で良ければ3号ポリ鉢
に3〜4粒まきとし、育つにつれ
て逐次間引きし、1本立てにしま
す。

セル育苗では本葉3〜4枚、鉢
育苗ではやや大きく本葉5枚ぐら
いの苗に仕上げて本畑に植え付け
ます。育苗期間は暑い盛りなので、
苗はできるだけ風通しの良い、涼
しい場所を選び、強光時にはよし
ず、遮光ネットなどで覆い、灌水
（かんすい）は朝夕にたっぷり与
えるなど、常に目配りし、入念に
管理しましょう。

保水力のある有機質に富む土壌
を好むので、植え付ける畑には少
なくとも半月ぐらい前に、植え畝
の中央部に、くわ幅10〜12cmの
溝を掘り、良質の堆肥と油かす、

化成肥料を長さ1m当たり堆肥5
〜7握り、油かす大さじ7杯、化
成肥料同5杯ぐらいを施します。
成長が盛んになったら月2回ぐら
い、化成肥料を1株当たり大さじ
1杯ぐらい追肥します。頂花蕾を
収穫したときには多めに追肥し、
側花蕾の発達を促します。

根は湿害に弱く、秋の多雨によ
る病害の発生の恐れがあるので、
株元が低くならないよう、特に多
雨後の排水に注意してください。

茎の太さの割に草丈が高くなる
ので、風当りの強い所では小支柱
を立てて転倒を防止しましょう。

頂花蕾は径12〜13cmぐらいで
収穫します。茎を長く付け過ぎる
と側花蕾の数が減るので、短く切
り取ります。側花蕾は大きくは
なりません。径4〜5
cmほどで収穫します。
いずれも蕾（つぼみ）
が大きく膨らむと品質
を損ねますので、緑が
濃く花蕾が締まってい
るうちに収穫します。

みんなにはAコープです!



鹿児島本土全域お届けします。

※Aコープ桜ヶ丘店から発送いたします。
※離島は対象外とさせていただきます。

安心安全、JAのお店Aコープがお買物をもっと便利に!

組合員の皆様こんにちは。JA・Aコープネットスーパーです。
お家や、職場でもAコープで買い物ができるサービスをご存知で
すか?近くにお店がなく、買い物に不便を感じていらっしゃる方、
お子様が小さくてなかなか外出できない方、重い荷物を持つのが
大変、体調が思わしくない日など...そんな時にぜひJA・Aコー
プネットスーパーを
ご利用ください。

●朝10時30分までの
お申込で当日配達いたします。

入会金
年会費
無料

会員様大募集! 登録
承り中!

お申し込みはこちら
Aコープ鹿児島
099-284-8046

お申し込みはこちら
Aコープネットスーパー
0120-110-873



好評発売中!! エーコープ

ブレッド食パン山型



油脂と乳成分を多く
使用することにより
しっとりとしてコク
のある味わいの食パ
ンができました!
トーストすると中
はもっちり、外はサ
クッと食感の食
パンです。

ご家族おそろいで

官之城ちくりん館に

おじゃったもんせ♪



新鮮野菜や加工品、パン、手づくり総菜など品数豊富。

レストラン「とどろ亭」の入口に、竹のひさしができました。作ったのは、ちくりん館にタケノコを出荷しているさつま町白男川の北野利修さん(75)＝右下写真の右から2人目＝。

南隆治館長は「ひさしができてから客も増えた。ちくりん館の新しいシンボルとして大切にしたい」と話しました。



料理楽しくステップアップ

焼きなす茶そば



point

季節ごとにあしらう野菜を変えて
サラダ風にしても楽しいです。

材 料 (4人分)

ナス……………2本	茶そば……………200g
梅干し……………4個	市販の麺つゆ……………適宜
ミニトマト……………2個	わさび……………適宜
ミツバ……………1把	堅焼きせんべい……………1枚

作り方

- (1) ナスは縦に皮目に6～8本の包丁を入れ、焼き網で転がしながら強火で軟らかくなるまで焼き、氷水に素早く落とし熱いうちに皮をむく。
- (2) 梅干しは種を取り包丁でたたき、ミニトマトは半分に切り、ミツバはさっとゆで、ざく切りにする。
- (3) 大きめの鍋に湯(材料外)を沸かし、茶そばをゆで、ゆで上がった後素早く水洗いしてざるにあげる。
- (4) 器に茶そばを盛り付け、2分の1に切った焼きなす、梅肉、ミツバ、ミニトマト、わさび、砕いた堅焼きせんべいをあしらひ、麺つゆ(好みの濃さで)を張る。



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

- 2 小玉や種なし、四角い物などもある果実
- 5 縁も——もない人に助けられた
- 7 117 に電話をかけると聞けます
- 9 ロシアの酒の代表格
- 11 ワインボトルの底に沈んでいることも
- 12 オランダゼリともいう葉野菜
- 14 木などにぼっかりと開いた空洞
- 16 国語、算数、理科、社会など
- 18 コンニャクイモの生産量日本一の県
- 20 目上の人に勧める席
- 21 アンデス、プリンスといえ

ヨコのカギ

- 1 もくもくと高く盛り上がる雲
- 2 洋風の上履きの一つ
- 3 食事作りや掃除、洗濯など
- 4 武田信玄から連想される四字熟語
- 6 目や鼻や口があります
- 8 酔うと赤くなる人も
- 10 古い地層から恐竜の——が見つかった
- 13 和風の宿泊施設です
- 15 ——より証拠
- 17 日本列島をぐるりと取り囲んでいます
- 19 歩き過ぎて足の裏にできちゃった

応募方法

895-1811

J A 北さつま経営企画室
「クロスワード」係

薩摩郡さつま町虎居745

- ①答え
- ②郵便番号
- ③住所
- ④氏名
- ⑤年齢
- ⑥意見・感想

郵便はがきに①答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥意見・感想などを書いて、左記の宛先まで送ってください。正解者の中から抽選で10名の方に粗品をプレゼントします。締切は8月25日。(クイズの応募で取得した個人情報については、これ以外には使用いたしません)

6月号当選者発表

6月号「パズル？ 頭の体操」当選者は次の方々に決まりました。おめでとうございます。

- ▷有村和美さん▷堂路孝子さん
▷木村幹雄さん▷菊野サチ子さん
▷上蘭知洋さん▷山之口敏子さん
▷柳田幸子さん▷好士崎節子さん
▷神浦明美さん▷石野田トワ子さん

7月号の解答

カブトムシ



当選者は9月号で発表します。

理事会だより

第4回理事会を6月30日に開き、次の事項について協議しました。

【議案】

- ①平成29年度第1・四半期実績検討について
- ②職員給与規程の一部改正について
- ③組合員に対する貸付について
- ④有限会社川内くみあい福祉センター役員構成の変更について
- ⑤理事専門委員会要領の一部改正について

【報告】

- ①平成29年度第1回随時監査の実施について
- ②J Aバンク基本方針に基づく体制整備・財務モニタリング報告について
- ③地区別説明会意見集約について
- ④苦情等報告について(平成29年3月～5月)
- ⑤平成29年5月末全般統制・不祥事未然防止行動計画実績報告について
- ⑥資産査定事務手続の改正について
- ⑦平成29年5月末余裕金運用状況報告について
- ⑧事務ミス等の発生状況について(定期報告)
- ⑨平成30年度北さつま農業協同組合職員採用試験について
- ⑩県下統一J Aバンクサマーキャンペーン実績について
- ⑪移動金融店舗車来店実績について
- ⑫A T Mの閉局時間延長について
- ⑬共済速報について
- ⑭子牛・成牛せり市実績について

野菜ナンデモ珍百景

■鶴田支所発 さつま町湯田の片平進さん(79)が、なんととも奇妙な形をしたナスを収穫しました。「珍しいから」と支所に持って来られました。



ベジタブル
ライフ

イラスト：小林裕美子

ナス

～個性豊かな地方品種が古い歴史を物語る～

ナスのプロフィール

【分類】ナス科

【原産地】インド

【和名】なすび

【おいしい時期(旬)】6～9月

【主な栄養成分】ナスニン、コリン、カリウム、
ビタミンK、葉酸、食物繊維など

解説：KAORU

見分け方

へたがピンとしていて、とげが
とがっているものが新鮮皮に張り
つやがある表皮に色むらが
なく、ふっくらと
して自然の丸み
がある持ったときにずっしりと
重みを感じるものの軽
い物は、鮮度が落ち、
みずみずしさが失われ
ている可能性が高い

保存方法



寒い苦み

冷やし過ぎ
厳禁5度以下の低温の場合、皮
や果肉が褐変したり、締まっ
て硬くなるなど低温障害を
起こしやすい常温・冷蔵庫の
野菜室で保存新聞紙
ラップ

楽しみ方・食べ方のコツ

焼く

焼きナス、グラタン、
田楽、鉄板焼きなど

生で

生で食べてもおいしいサ
ラダ用のナス、水ナスな
どはそのままみずみずし
さと爽やかさを楽しめ
る。バーニャウダ、お刺
身風、あえ物など

炒める

中華風炒め、マーボーナス、
みそ炒めなど

煮る

トマト煮、
カボナータ(ラタトゥイユ)、
みそ汁、カレーなど

揚げろ

天ぷら、揚げ出し、
フリッターなど

漬ける

ぬか漬け、みそ漬け、
からし漬け、浅漬けなど油との相性
抜群!色も美しく
仕上がるよナスの皮は味が梁
み込みにくいため、丸
ごとや大きめに使う
場合は皮に軽く切
れ目を入れるさらす時間は
5分以内!あくが強く変色しやす
いので、切ったらすぐに
水にさらす。使う際
は水気を拭き取る油を吸いやすいため
油は少しずつフライパ
ンに入れるかキッチン
ペーパーなどで塗る
ようにする油通しをすると皮の
色も鮮やかで、味が
なじみやすい

ナスのいろいろ

長ナス

程よい長さの長卵形ナス
(千両ナス)が一般的に流
通しているが、20cm以上の長
ナス、40cm以上の大長ナスも
ある。果肉がやわらかく、煮
たり焼いたり和洋中いろ
んな料理に大活躍

米ナス

米国種を元に改良した
品種の大型でヘタの部
分が緑色をしているの
が特徴。大きさとソフ
トな食感を生かして縦
半分に切り、田楽やグリ
ルに、煮崩れしにくい
ので使いやすい

丸ナス

京都の賀茂ナス、新潟の
魚沼巾着ナス、長野の小布
施ナスなどの果肉の締まり
が良く、きめ細かい。まろや
かな味わい。油との相性
が抜群。炒め物、揚げ
物、田楽などに最適

水ナス

大阪・泉州岸和田の
特産が有名。卵形で、
手で搾ると水が出た
るほど水分が多いの
が特徴。ナス自体の
風味が豊かで、皮まで
柔らかいので、浅漬け
などの漬け物に最適

ナスのじみツ

原産地はインド東部で、日本
には8世紀ごろ中国から伝え
られたといわれ、奈良時代
には栽培されていた。さら
に寒い時期でも食べられるよう、
江戸時代から促成栽培が
始まっていたといわれている東日本では卵形の小型が
主流で、西日本では長ナス、
大長ナスが多い

ナスの子カラ

体の調子を整えてくれる成分が
バランス良く含まれている

ビタミンK

葉酸

食物繊維

カリウム

利尿作用
むくみの解消
高血圧予防ナスの紫色の皮に含まれるナスニン
(アントシアニン系)やクロロゲン
酸などの抗酸化作用のあるポリ
フェノールを含有するため、老化予
防や生活習慣病の予防に効果が
期待できる。皮ごと食べると健康・
美容に効果的

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	時間
川内	入来支所	8月17日(木)	9:30～12:00
伊佐	伊佐総合支所	8月18日(金)	10:00～12:00

休日ローン相談会

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】 川内総合支所
8月20日(日) 9:00～12:00

【伊佐地区】 伊佐総合支所
8月20日(日) 9:00～15:00



こんにちは！「クミアイ家庭薬」です。

JA鹿児島県経済連

医薬品のドリンクです！
疲れに1本！



～備えて安心～
農協の置き薬

シャキッ！とがんばりたい時

つらい疲れに効く！フルスルチアミン配合

クミアイ ビタパッション
V-50SP

第3類医薬品

50ml×10本入

1,800円(税抜)



疲れがなかなか抜けない時

7種の生薬を贅沢に配合女性にもおすすめ

クミアイ ビタパッション
寿煌(じゅこう)

第2類医薬品

50ml×10本入

2,800円(税抜)



クミアイ家庭薬に関するお問合せは
農協各支所または経済連生活課(099-258-5325)まで

JA北さつま ギフトカタログ

季節を贈る、旬を味わう。

懐かしいふるさとの味を
贈りませんか。

**JA支所で
配布中!**

ご注文方法

FAX 0996-53-2755

北さつま農業協同組合 本所（生活課）
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。



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