

くろーばー

JA 北さつま

November.2017 No.92

特集 special feature

日本の食文化の原点 お箸のことをもっと知ろう



育てよう
明日を
JAグループ鹿児島



ふり 散歩道

岩下の棚田 (薩摩川内市樋脇町市比野)

昔ながらのきれいな棚田が広がっています。そびえ立つ岩山と石垣、竹林が美しく、写真愛好家にも人気の場所です。

毎年、地域活性化事業として田植え・稲刈り体験や田んぼゴルフ大会も開かれています。

米は全量 JA出荷を

各地で普通期米収穫

県内一の米どころ、JA北さつま管内で普通期米の収穫が行われています。平成29年産米の集荷予約数量は8550㌧（伊佐地区3900㌧、さつま地区3300㌧、川内地区1350㌧）。JAへの全量出荷をお願いします。

今年産は梅雨明け以降、高温・多照で経過したことから生育、登熟ともに順調。台風通過後、一部でウンカなどの病害虫が発生し、その影響が心配されます。九州農政局によると、鹿児島県内の作況指数（9月15日現在）は104の「やや良」となっています。

JA管内では、「ヒノヒカリ」を中心に「あきほなみ」「はなさつま」などを栽培しています。各地区の集荷場には、生産者が収穫した米を続々と持ち込んでいました。

稲穂が黄金色に色づき、生産者は収穫作業に追われました（さつま町中津川）

平成29年産米「仮渡金」価格について

玄米30kg／1袋当たり 円(税込)

品 種	等 級	仮渡金価格
ヒノヒカリ	1 等	6,850
	2 等	6,650
	3 等	6,350
あきほなみ	1 等	6,850
	2 等	6,650
	3 等	6,350
はなさつま なつほのか あきのそら	1 等	5,700
	2 等	5,500
	3 等	5,200
そ の 他	1 等	5,200
	2 等	5,000
	3 等	4,700

※当初の予約数量を超えた出荷分も上記の価格となります。JAへ全量出荷をお願いします。

※平成29年産米仮渡金価格は、米穀共同計算委員会で決定しました。

お問い合わせは、JA北さつま農産園芸課（☎0996-53-1387）、川内営農センター（☎0996-27-0172）、伊佐営農センター（☎0995-24-2610）へ。



極早生温州ミカン「かごしま早生」出荷

糖酸バランス、品質とも上出来

さつま町で極早生温州ミカン「かごしま早生」の出荷が行われました。今年は春先の低温と、5～6月の干ばつが影響し、出荷は例年より遅れました。小玉傾向となりましたが量



極早生温州ミカンの出荷が行われました



は多く、生産努力によって糖酸のバランスの良い品質良好のミカンに仕上がりました。
「かごしま早生」は果肉が赤く甘みがあり、香りが高いのが特徴です。新生みかん生産組合では、生産者6人が320㌥で栽培に取り組んでいます。収穫は10月いっぱい、約25㌥の出荷を見込んでいます。11月からは早生温州の出荷が始まり、十万温州と続きます。
組合では梅雨明けからマルチ栽培で水分を調整し、糖度を上げてきました。また独自にパッケージ作業も行い、地元のスーパーや県内量販店に供給するなど、地産地消に取り組んでいます。

平均79万8337円

薩摩中央家畜市場で10月10、11日の両日、子牛せり市がありました。1頭当たりの平均価格は79万8337円で、前回（9月）を5万7029円下回りました。最高値は雌が161万8920円、去勢は152万4960円でした。



子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 平成29年10月10日～11日

入場頭数	581頭							
売却頭数	572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 264	255	1,618,920	349,920	752,802	284	2,650	▲51,566	
雄								
去 317	317	1,524,960	139,320	834,966	312	2,673	▲61,651	
総平均値	798,337円							
前回比	57,029円 安値							
総売上高	456,648,840円							

◆JA北さつま年金友の会さつま地区グラウンドゴルフ大会（9月28日）

〈団体〉①虎居②佐志③時吉

〈個人〉①植園律子さん（虎居）②米良省三さん（佐志）③田中俊徳さん（時吉）、富森光幸さん（上手）

◆JA北さつま年金友の会川内地区グラウンドゴルフ大会（9月21日）

〈団体〉①樋脇A②隈之城A③東郷B

〈個人〉①鎌迫義春さん（隈之城B）②徳田恭二さん（樋脇C）③後藤喬さん（東郷B）

◆JA北さつま年金友の会伊佐地区グラウンドゴルフ大会（9月13日）

〈団体〉①北部2組②駅前③平出水中央1組

〈個人〉①栗巣悟さん（平出水中央1組）②今村國武さん（金波田A）③飯屋章憲さん（北部1組）



育てよう明日を 通信

29年秋号

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。

JAグループ鹿児島

JAの情報誌「Agrie(アグリエ)」第二弾

JAグループ鹿児島は、地域住民向けの情報誌「Agrie(アグリエ)」を10月に発刊しました。

旬の農畜産物やJAグループの紹介、地域のスポット、総合ポイントカード「JADDO(じゃっど)」を活用したお得な情報などを掲載。今回は、第11回全国和牛能力共進会で団体総合優勝に輝いた鹿児島黒牛の

特集もあります。

県内のJA店舗・直売所、Aコープへの設置や、タウン情報誌への折り込み、集客力のある商業施設等で配布を行います。

見かけたら、ぜひ手にとってご覧ください。



JAグループ鹿児島

商工会まると特産品フェアに参加

JAグループ鹿児島は、9月1日から始まっている商工会まると特産品フェアに出展し、県内の特産品や農畜産物の販売を行っています。同グループは、2016年3月に県商工会連合会と連携協定を結び、地産地消や地域活性化に向けた取り組みに力を入れています。これまで大隅地域、姶良・霧島地域、北薩・伊佐湧水地域のPRを行いました。11月末までフェアは行われますので、是非お越しください。

【開催日】11月10日(金)～12日(日)熊毛・大島地域
11月24日(金)～26日(日)鹿児島・日置・南薩地域
【時間】10:00～18:00(※最終日は17:00まで)
【場所】JR鹿児島中央駅前鹿児島市アミュ広場



育てよう明日を
JAグループ鹿児島

祝 鹿児島黒牛 日本一

第11回全国和牛能力共進会 総合優勝

第11回全国和牛能力共進会で鹿児島黒牛が日本一に輝きました。県民の誇りに感謝申し上げますとともに、これからも鹿児島黒牛の発展をよろしく願います。

JAグループ鹿児島



JAの番組ご紹介

鹿児島県の旬の農畜産物や生産者の熱い思いをご紹介します。

MoGu MoGu ふぁむ♡
ー 幸せうまがごはんー

KKB[毎週土曜日] 9時30分～45分
ホームページでレシピ公開中! 毎週プレゼントが当たるよ

……リポーター……



武田みどり



山下智子
(KKBアナウンサー)



立川拳太
(KKBアナウンサー)

2017伊佐ふるさとまつり

秋の収穫祭

11月11日(土)・12日(日) 9時～16時
伊佐市菱刈農村公園

11日(土)

10:00 あゆみ保育園(マーチング)
10:20 主催者あいさつ
10:30 JA北さつま伊佐女性部(踊り)
10:50 五調五ツ太鼓・小牟田流三味三味
11:10 伊佐レクダンス協会
11:30 綾流珠美会(日舞)
11:40 サイコロ振って伊佐米ゲット!
昼休憩
13:00 郷土芸能 湯之尾舞
13:30 Beat Jack next (アレイダンス)
13:40 薩摩の猿まわし
14:20 音狂(アコギ・ギター)
14:40 餅つき大会

12日(日)

10:00 和太鼓衆鼓動塾
10:20 伊佐市レクレーション協会
10:30 JA北さつま伊佐女性部(踊り)
10:50 オカリナセフィロ
11:10 ちむどん(演舞)
11:40 DIAMOND ROCKS(バンド)演奏
12:10 にしきさやかライブ
昼休憩
13:20 郷土芸能 永池棒踊り
13:40 SUGA・ILL DANCE CLASS (サダダス)
14:00 シャイニー・ストゥース(ダンス)
14:10 SMI-LINK (サダダス)
14:20 サイコロ振って伊佐米ゲット!
14:40 こめわんグランプリ表彰

11日の注目

- 薩摩の猿まわし(13:40～)
県初の女性猿まわし
「広美さん」と
菱刈出身の猿猿
「ななちゃん」
- 伊佐市赤十字奉仕団(午前)
炊き出し実演・配布
●JA青年部 餅つき大会(14:40～)
つきたてお餅を無料配布

12日の注目

- こめわんグランプリ
おいしい伊佐米№1決定戦! 来場者の
試食・投票で優勝者が決まる
- 豚肉料理のふるまい(11:00～ 先着順)
- お魚移動水族館・タッチプール
- 「再生可能エネルギー」親子工作教室
- 「にしきさやか」ライブ
(12:10～)
小学生とのコラボ企画あり

両日開催

抽選	体験	イベント	食味分析	出店
9:00～16:00 ※このチラシに抽選券 がついています	【有料】 ・砂金すくい ・ふねふね遊具 ・そば打ち ・しめ縄作り	・サイコロ振って伊佐 米ゲット ・復興支援展示・募金 (南三陸町/中津町/鹿野町) ※ばん風子も来る ※竹の里まつり ※竹で炊飯、竹で遊ぶ	【無料】 伊佐米の食味分析 ができます 玄米1合を 持参ください	新鮮な地元農産物 や加工品の販売 フリーマーケット 軽食も多数ありです

[主催・問い合わせ] 伊佐市役所農政課 0995-23-1311 / 北さつま農業協同組合 0995-22-1431

秋のふれあい農業祭 & 生活展示会

第8回 JA北さつま(さつま地区)

同時開催! ふれあい電化ショー in エディオン 宮之城店

日時 平成29年 11/12日 (9:00～16:00)
会場 北さつま農協本所構内

お楽しみ抽選会(空くじなし)も開催!

第8回 JA北さつま(さつま地区)農業祭 抽選券

抽選1回限り
空くじなし
※当日お忘れなくご持参ください。
11月12日(日)午前9時から午後4時まで

本所玄関前

イベント情報

秋のふれあい生活展示会

「JA秋のふれあい電化ショー」をエディオン宮之城店で開催します。また、JA本所と構内特設テントでは、メガネ・補聴器・作業着・太陽光発電システム・太陽熱温水器・健康器具などの展示販売を行います。

日時 平成29年11月12日(日) 午前9時～午後4時
場所 JA本所構内・エディオン宮之城店
問い合わせは、JA北さつま生活課 (☎0996-53-0940)へ。

2017秋冬生活展示会

エディオン鹿児島川内店特設会場で、電化製品・仏壇仏具・ガス器具・メガネ・日用品などの展示販売を行います。

日時 平成29年11月25日(土)～26日(日) 午前10時～午後6時
場所 エディオン鹿児島川内店(薩摩川内市永利町)
問い合わせは、JA北さつま川内総合支所経済課 (☎0996-27-0191)へ。

薩摩川内市産業祭 & JAフェスタ

第13回

平成29年11月19日(日) 8:30～14:00(小雨決行) 会場 薩摩川内市総合運動公園多目的運動広場

中峰美由 大門口 川内中央中学校吹奏楽部

鹿児島実業高等学校男子体操部

無料配布 産直市場

JA大抽選会 スピードくじ

特等～3等当選抽選 13:45～14:00

特等…43型4K液晶テレビ
1等…高級掃除機、2等…スチーマー、3等…掃除機

抽選券 9:15～13:45

薩摩川内市産業祭 & JAフェスタ実行委員会



日本の食文化の原点 お箸のことをもっと知ろう

普段、当たり前のように使っているお箸。お箸は日本の食文化の原点です。11月11日は国際箸の日。この機会にあらためてお箸を見直してみしましょう。

お箸と日本文化

歴史をさかのぼると、人類は直接手で食べ物を口へ運ぶ「手食」でした。現在でも世界の人口の約4割強が手食文化といわれています。

日本で箸が一般化したのは奈良時代とされています。以来1300年にわたり使われ続けてきた箸は、日本の食文化の原点です。日本人は箸に「挟む・つまむ・運ぶ・切る・裂く・ほぐす・剥がす・くるむ・混ぜる・すくう・押さえる・のせる」など多くの機能を持たせ、指先の延長として実に器用に使いこなしてきました。

箸食文化の中でも日本は世界で唯一、箸だけで食事を完結させる国です。その特徴は先の細い箸を使うことにあります。どんな小さな物でもつまめ、細かい作業ができるようにするためです。これは完食文化の証でもあります。



お箸の正しい持ち方

箸の持ち方に自信がありますか。

「正しい持ち方は分かっているけど、うまく動かせない」「正しいと思っていただけど、よく見ると少し違うようだ」という人は結構多いものです。正しく箸を持っているか、あらためて見直してみしましょう。

正しい持ち方、動かし方には四つのポイントがあります。実際に料理を食べながら確認してみしましょう。

正しい持ち方の基本型

【閉じた状態】



【開いた状態】



取材協力：日本箸文化協会
<http://www.hashi-bunka.jp/>

箸文化に関わる啓発活動、正しい（伝統的な）お箸の持ち方の指導や、箸文化の伝承者育成のための検定制度を設けている。

ポイント①

親指、人さし指、中指の3本で
上から約3分の1の部分を持つ。

ポイント②

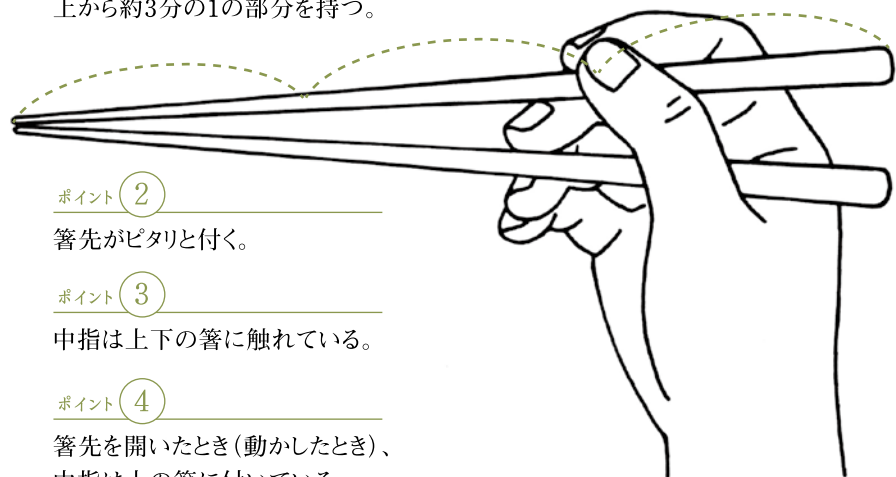
箸先がピッタリと付く。

ポイント③

中指は上下の箸に触れている。

ポイント④

箸先を開いたとき（動かしたとき）、
中指は上の箸に付いている。



お箸の正しい持ち方と動かし方は、繰り返し練習することが大切です。長年の習慣で身に付いた癖や自己流の持ち方をする人でも、日々の練習で必ず美しい箸使いができるようになります。「もう遅い」などと諦めず、今からでも身に付けましょう。

お箸の使い方のマナー

「箸は人なり」という言葉があります。それくらい箸の使い方は大切であり、社会生活を送る上でも他人から見られています。日本人として品格が問われることもあります。正しい箸使いは、周りの人に不愉快な思いをさせない心遣い、気配りでもあります。

箸の使い方次第で食べ物への感謝の思いが表されます。食事は命をいただく行為でもあります。「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつや所作を含め、最後まで残さず命をいただく、その道具が箸なのです。

きれいに見える食事スタイル

食べるときの姿勢、食事前後のあいさつ、食べ方、正しい箸の持ち方と箸使い、お箸の禁じ手を知ること。これが、きれいに見える食事のスタイルです。

箸使いの禁じ手は三つに大別できます。

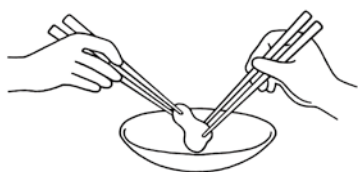
- (1) 一緒に食事をしている人を不快にさせること
- (2) 食べ物、料理を粗雑に扱うこと
- (3) 仏事に関わること・縁起が良くないとされていること

最後に、お箸の禁じ手「嫌い箸」をご紹介します。無意識にやってしまっていないか、振り返ってみましょう。

お箸の使い方は思っている以上に奥が深いものです。何げない毎日の食事でも、お箸使いを意識することで、日本の食文化の奥深さにも気付くかもしれません。

お箸の禁じ手「嫌い箸」

二人箸



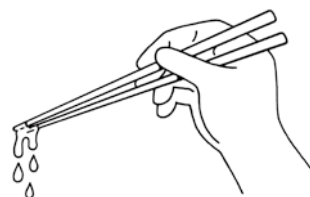
食器の上で二人一緒に同じ料理を挟むこと

渡し箸



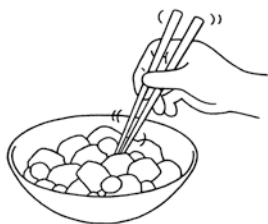
茶碗や皿の縁にお箸を渡して置くこと。これは「もういりません」という意味になる

涙箸



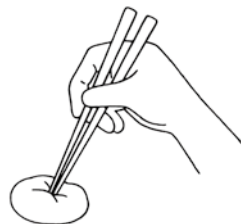
箸の先から汁物などの汁をぽたぽた落とす所作

探り箸



器や鍋の中の料理を箸でかき回して探る所作

刺し箸



料理に箸を突き刺して食べる所作

仏箸(ほとけばし)



箸をご飯に突き刺して立てること。仏式の葬儀のときにご飯を死者にささげる形

すかし箸



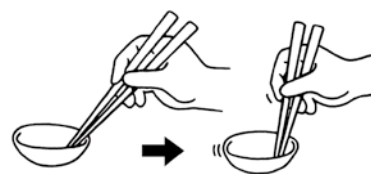
骨付きの魚の片側を食べた後、裏返さず骨越しに裏側の身をつついて食べる所作

迷い箸



どの料理を口にしようかと迷い、料理の上で箸をあこれこれ動かす所作

寄せ箸



お箸で食器を引き寄せる所作

子牛せり市でかるかん販売

「上品な味でおいしい」と評判

J A北さつまは、薩摩中央家畜市場で開かれた子牛せり市で、「あきほなみ」の米粉を使った新商品「かるかん」のPR販売を行いました。生産者や購買者にも「おいしい」と評判で、売れ行きも好調でした。

販売したのは、こしあんを包んだ「かるかん饅頭」と、こだわりの塩と金時豆を混ぜた「塩豆かるかん」の2品。米特有のほのかな甘い香りとしつとりした口当たり、もちもちの食感が特徴です。

購入した人々は「今まで食べたかるかんより、もちもち感があっておいしい」「上品な味で、贈答品として喜ばれそう。ご近所にもおすそ分けしたい」と話していました。

かるかんはそれぞれ1個120円（税抜き）。J Aでは今後、県内外の百貨店などで行われる催しやイベントで販売を行い、PRに努めます。また、J A農産物直売所「宮之城ちくりん館」でも購入できますので、ぜひご賞味ください。



「おいしい」と評判で売れ行きも好調でした



力を合わせて大綱を練る高校生たち

川内大綱引

市民ら協力して 大綱練り上げる

400年以上続く伝統行事で、県指定無形民俗文化財の「川内大綱引」が9月22日夜、薩摩川内市の国道3号でありました。「けんか綱」と呼ばれるように迫力ある戦いが練り広げられ、歩道に詰め掛けた観客を魅了しました。

さらし姿の男衆3000人が上方と下方に分かれて大綱を引き合い、約2時間にわたる攻防の末、今年は上方が勝利しました。

使用する大綱は長さ365メートル、重さは約7ト。早朝から綱練りが行われ、高校生や市民ら約1500人が参加。掛け声に合わせて足で転がし、立派な綱を練り上げました。

Vリーグ・パンサーズ

黒牛など贈り 選手らを激励

Vプレミアリーグのパナソニックパンサーズが、薩摩川内市で強化合宿を行いました。市では9月25日に歓迎式を開き、「鹿児島黒牛」や鰻、梨、ブドウなどの特産品を贈り、選手・スタッフを激励しました。

全日本代表選手を数多く輩出する名門チームで、本県出身の兒玉康成選手も所属しています。今シーズンは「王座奪還」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「市民あげて応援しているので頑張ってください」と激励。川村監督は「今シーズンはチーム一丸となって勝利を勝ち取りたい」と話しました。



王座奪還を目指すパナソニックパンサーズ

平川支所に十五夜飾り

風情楽しめる 来店客にも好評

10月4日の中秋の名月に合わせて、JA北さつま平川支所にススキや栗、萩、女郎花が飾られました。来店客も珍しそうに眺めており、「風情が楽しめる」と好評でした。

提供してくださったのは組合員の酒匂直榮さん（80）。栗と女郎花は自ら栽培し、ススキと萩は自宅近くで手に入れたそうです。

前野美香支所長は「季節感を感じられ、職場が明るい雰囲気になった。毎年提供していただきありがたい」と話していました。

十五夜のお供え物には、収穫に感謝する気持ちが込められているそうです。



十五夜飾りを提供してくださった酒匂さん(中央)



田の神さあの説明をする柏原小の児童

柘野ひがん花まつり

真っ赤に彩り 見物客を魅了

さつま町柘野地区で9月23日、「第19回柘野ひがん花まつり」がありました。真っ赤な彼岸花が田んぼの土手やあぜ道を美しく彩り、町内外から訪れた人々を楽しませていました。

散策コースでは、柏原小学校の5年生16人がそろいの法被を着てガイド役を務め、田の神さあや金明竹などの説明を行いました。児童たちは「緊張しているけど、笑顔で柘野の良いところを紹介したい」と話し、堂々と発表しました。

また、イベント会場では郷土料理の「味噌びら弁当」が販売され、人気を集めていました。

JA鹿児島県青年大会

統一資材の のぼり旗披露

第32回JA鹿児島県青年大会が9月27日、鹿児島市のJA県会館であり、県内各地から青壮年部員ら約180人が出席。青年部活動の充実と部員拡大に向けて結束しました。

組織活動発表ではJAあまみ知名支部、青年の主張ではJA南さつま知覧支部の菊永貴治さん、手作り看板ではJAあまみ泊支部、1分間動画はJAさつま日置が最優秀賞に選ばれました。

また、県青協では販売促進活動やイベントなどで活用してもらおうと、統一資材ののぼり旗を各青壮年部に贈りました。



各青壮年部に贈られたのぼり旗の披露もありました



活発な意見交換が行われました

青壮年部と常勤役員

意見交わし 課題解決図る

JA北さつまの青壮年部役員と常勤役員との意見交換会が9月29日、JA本所でありました。さつま・伊佐地区の青壮年部から12人が出席。両部長がそれぞれの活動内容と課題を報告し、JAは農業資金に関する情報の説明や、担い手・法人サポートセンターの活動内容を紹介しました。

青壮年部からは米の価格や販路拡大、営農指導の充実、若手経営者向けの相談窓口の設置、農政などさまざまな意見・要望が出されました。

JAでは今後も青壮年部と情報交換を行い、課題の解決に努めることにしています。

#

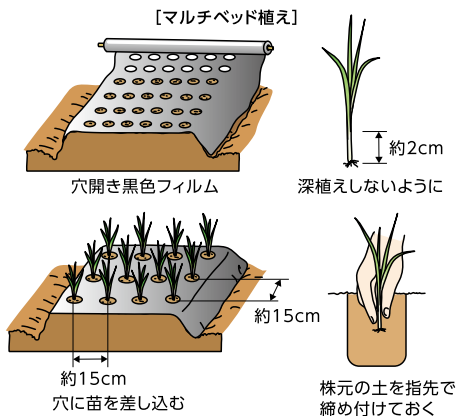
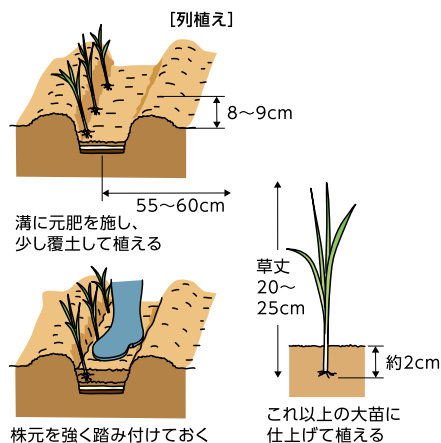


9月に種まきしたタマネギ苗は、10月下旬から11月が植え付けの適期です。5〜6cm径に太り、葉がしっかりと、根がたくさん付いた苗を選びましょう。最近では3号ポリポットにじかまきし、十数本立てにしたポット苗も出回り始めました。鉢土を外し、根がしっかりと付いた状態で植え付けられるので、お買い得です。

タマネギは、真冬に入るまでに十分地中に根を張らせ、春には勢い良く育つようにすることが大切です。そのためには元肥を適切に施し、特にリン酸成分（溶成リン肥や過リン酸石灰）を欠かさずに火山灰土壌では多めに与えておくことが大切です。

根の性質が野菜の中では特異的で、通気性の良さを好まず、乾燥を嫌うので、元肥に堆肥は与えず、植え付けた後は根元を強く鎮圧しておくことが大切です。油かすや魚かすなどにはタネバエが卵を産み付け、幼虫が根元に食い込む被害が出るので、与えないでください。

植え付け方法には、8〜9cmほどの深さの植え溝を55〜60cm間隔で作り、化成肥料と過リン酸石灰などを施して土を掛け、並べて植える列植え方式と、肥



料を畑全面に20cmほど耕し込み、幅90cmほどのベッドを作り、植え穴の間隔が15×15cmぐらいの黒色ポリフィルムを敷き、その穴に苗を押し植えるマルチベッド植えがあります。

列植えは一定の深さに溝を付け、苗を同じ深さにそろえて植えるので、植え付け作業が速く苗の姿勢が良く、株元の踏み付け鎮圧がしやすいです。また生育後期に、列間に後作（インゲンマメ、ラッカセイ、シヨウガなど）を作付けすることにより、畑の高度利用ができます。

一方のマルチベッド植えは、地温を高め、乾燥を防ぎ、雑草を抑止し、肥料の減亡を少なくする効果があります。ただし植え付け、

株元の鎮圧には手間がかかります。植え付け作業のポイントとは、苗床から苗を抜き取る時、乾いていたら灌水（かんすい）し、苗の大きさをそろえ、できるだけ根を付けて抜き取り、植えるときは根を下方に向けて深く入るよう植えることです。ベッド植えでは木製の穴開け道具を作り、きちんと植え穴を作り、根を下方に向け深さをそろえて植え、株元を指先で押さえ締め付けておきます。植え付けの深さは根の上に土が2cmほど掛かる程度に。緑葉の部分まで土が掛かるのは深過ぎで、後の育ちが良くありません。

みんなはAコープです!

店舗利用者懇談会開催!

(さつま店・大村店・山崎店)

9月27日(水)エコープの豆腐やハム、麺を製造している鹿兒島協同食品(株)に伺い、製造工場の見学、製品についてのこだわりや説明、また試食などもさせて頂きました!



研修の様子



Aコープのクリスマスケーキ2017

オススメ商品

Aコープオリジナルケーキ

本体価格 **2,700** 円+税

鹿兒島県産の生クリーム使用。
スポンジの間にはピーチとパインをサンドしました!

チョコケーキやアイス等種類も豊富に揃えております!

申込〆切 12月10日(日)まで

店内に、チラシをご用意しておりますので、ご利用下さい。



キラリ農 輝く☆

にしのはら りょうじ
西之原 良二さん(60)
さつま町時吉

<経営品目>

☆トマト 20a
☆ハウスキンカン 12a
☆水稻 70a

消費者が喜ぶトマト作りたい

「幼いころから農作業を手伝い楽しかった」と語る西之原さん。園芸の専門学校を卒業し21歳で就農しました。当時は農業が下火で就農する人が少なかったといいます。現在ではJ A トマト部会長を務め、指導農業者としても活躍。「若い子が失敗しないよう、しっかりアドバイスしたい」と、若手農家の育成にも力を入れています。

■大玉を中心に10品種栽培

9月に種まきを行い、10月下旬に定植。一般的な定植に比べ3週間ほど遅いのが特徴で、ベストは10月20日ごろだそうです。台風被害を避けるとともに、キンカンの収穫期にトマトが被らないようにしています。また、防虫ネットを張るなど、病害虫予防にも細心の注意を払い栽培に取り組んでいます。

苗を購入する人が増える中、苗作りから行っています。コスト削減につながり、自分が納得するものが作れるのが理由。肥料にもこだわり、油粕や魚粉などを配合するほか、酸素水や光合成細菌、乳酸菌なども使用しています。「土壌の病気がなく根の張りが良い」と話しました。

現在では、大玉の「麗容」を中心に「桃太郎ゴールド」や、中玉の「ミディトマト」など10品種を栽培しています。品質が良く、糖度と酸味のバランスが抜群でこくがあると評判です。

「子どもが食べて『おいしい』と言ってくれることが一番うれしい。今後も消費者に喜ばれるトマトを作りたい」と笑顔で話しました。

料理楽しくステップアップ

牛ゴボウの甘辛煮

材 料 (4人分)

新ゴボウ……………3本	煮込み用たれ
牛肉(すき焼き用) …8枚	しょうゆ…3/4カップ
水菜……………少々	みりん……………1カップ
	酒……………3/4カップ
	砂糖……………150～250g
	(お好みで)

作り方

- (1) 3～4cmほどに切り軟らかくなるまで下ゆでしたゴボウを冷まして、広げた牛肉で巻き、サラダ油(材料外)をひいたフライパンで表面を焼き固め、取り出しておく。
- (2) (1)のフライパンに煮込み用のたれを入れ、沸騰させて(1)を入れ煮込む。
- (3) (2)の煮汁に程よくとろみがついてきたら火を止める。
- (4) ささがきゴボウをサラダ油(材料外)で揚げ、下に敷き、(3)を盛り付け水菜をあしらひ出来上がり。



point

たれの砂糖は何回かに分けて入れながら、甘さを調整すると良い。



二重マスの文字をA～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

■タテのカギ

- 1 きこのこの軸の一番下の部分
- 4 数え年 70 歳の祝い
- 6 三人寄れば文殊(もんじゅ)の——
- 7 雄ライオンの顔の周りに生えます
- 9 東の空が白んできます
- 11 怒ったときは立て、覚悟したときはくります
- 12 自宅へと帰る道のこと
- 14 たいたたりもんだりしてほぐすことも
- 15 五輪では3位までに入るともらえます
- 17 美術館の中を——に従って進んだ
- 19 坂本龍馬の出身藩
- 20 古びたくぎに生じること
- 21 あることに熟練した人のこと

■ヨコのカギ

- 1 ギンナンがなる木
- 2 分け合うこと。ルーム——
- 3 東を向いたときに左手にある方向
- 4 平均より体格がコンパクト
- 5 目玉焼きの目玉になります
- 8 ——に簡単な問題を解いた
- 10 自転車を使って行う公営競技
- 13 生まれ育った土地のこと
- 14 運命の赤い糸が結ばれているかも
- 16 後醍醐天皇は鎌倉幕府の——をもちろみました
- 17 海外旅行で睡眠不足になる一因
- 18 漢数字の大字だと、1は「壹」、3は「参」、——は「陸」

応募方法

895-1811 JA北さつま経営企画室 「クロスワード」係	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11月24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)

9月号当選者発表

9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。

▷前野法子さん▷大山スミ子さん
▷吉井寿子さん▷市野トシ子さん
▷湯田圭子さん▷村岡美都子さん
▷木下笑子さん▷上栞とよ子さん
▷新盛仁美さん▷波江野由紀子さん

10月号の解答

アキマツリ



当選者は12月号で発表します。

理事会だより

第7回理事会を9月28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2・四半期実績検討について
- ②固定資産取得について
- ③地下タンク漏洩防止対策の考え方について
- ④各種規程・規則等の一部改正について
- ⑤旧支所施設等の解体工事について
- ⑥支所再編にかかる今後の進め方について
- ⑦伊佐宮農センター不祥事にかかる再発防止策について

【報告】

- ①平成29年度(上期)内部監査に関する監査報告について
- ②事務ミス発生状況について
- ③平成29年度上期末組合員加入脱退について
- ④平成29年度8月末余裕金運用状況報告について
- ⑤平成29年度8月末資産自己査定結果について
- ⑥平成29年度苦情等報告について
- ⑦平成29年8月末コンプライアンスプログラム実践評価について
- ⑧平成29年8月末全般統制・不祥事未然防止行動計画実績について
- ⑨JA内点検結果と今後の対応について
- ⑩自己改革の重点取り組みについて
- ⑪経済事業検討委員会の設置について
- ⑫平成29年度秋冬期生活総合展示会開催要領について
- ⑬第43回鹿児島県JA農業機械大展示会北さつま開催要領について
- ⑭共済速報について
- ⑮子牛・成牛せり市成績について

廃ポリ類回収のお知らせ

さつま地域廃プラ協議会では、農業用廃ポリエチレン類及び廃ビニール類の回収を行います。

■日時(両日とも午前9時～午後4時)

11月14日(火) 宮之城地区
11月15日(水) 鶴田・薩摩・祁答院地区

■場所

計量 JA本所生産資材課
荷卸し JA本所裏駐車場

■回収品目

廃ポリ類……マルチ、太陽シート、肥料用袋、育苗ポット、灌水チューブなど
廃ビニール類……ハウス用・トンネル用被覆ビニールなど

〈問い合わせ先〉

さつま地域廃プラ協議会事務局
JA北さつま生産資材課 ☎0996-53-0941

ベジタブル
ライフ

イラスト：小林裕美子

ゴボウ

～日本で食用とされる「薬になる根菜」～

ゴボウのプロフィール

【分類】キク科

【原産地】ユーラシア大陸北部

【和名】牛蒡

【おいしい時期(旬)】10～12月

【主な栄養成分】イヌリン、リグニン、タンニン、クロロゲン酸、カリウム、カルシウム、マグネシウム、葉酸など

解説：KAORU

見分け方

ひげ根が少ない……………

弾力があり、太さがある程度
均一で、先端が緩やかに細
くなっている表面にひび割れや黒ず
みがあったり、先端がし
おれているものは避ける土付きの方が日持ちし
やすく、風味も損なわ
れにくい太過ぎると中にス(空
洞)が入っていること
がある持ったときに
張りがあり、
ピンとしている大浦ゴボウや堀川ゴボウなど
は太くてずっしりしたものが良品

保存方法

乾燥に弱い土付きのゴボウは新聞紙で
包んで冷暗所に一度に使い切れないとき
は、ささがきにして軽くゆでて、しっかりと水気
を切り保存用袋などに入れて冷凍保存

ゴボウのチカラ

便秘改善、高血圧予防、
風邪予防、貧血予防、
生活習慣病予防

イヌリン

腸の働きを整える
血糖値の上昇を抑制

タンニン

クロロゲン酸

強い抗酸化作用
免疫力の向上や老化予防

リグニン

コレステロール値を抑制
腸のぜん動運動を
活発にする

楽しみ方・食べ方のコツ

風味やうま味は皮の
部分に多い。皮はむく
のではなく、おしや包丁
の背で軽くこそぐ程度
にすると良い

ササッ

切り方



千切り



斜め切り



ささがき

水にさらさずそのまま調理し
た方が風味や栄養分を無駄
なく生かせるが、白く仕上げ
たい場合は変色を防ぐために
切ったら水か酢水にさらす鉛筆を削るようにそく
ピーラーを使うと簡単

肉詰め煮(堀川ゴボウ)

中心の
空洞部分に
詰める

定番メニュー



きんぴら



きりたんぽ鍋



ゴボウサザヤク



筑前煮

ゴボウを細切りにして
さっと酢水にさらし、
鍋で水から火にかけ
ゆでる。水気を切り
調味料とあえる

滝野川ゴボウ

長さ1m前後、直径約2～3cmの
長根種の代表品種で、1700年
ごろから現在の東京都北区
滝野川地域で栽培されてい
た。根が柔らかく味が良い。関
東地方を中心に作られている

大浦ゴボウ

千葉県匝瑺市大浦地区の特産品。長
さは約60cm、直径10cmにもなる短根
種。太い根は中に空洞があり、その空洞
を使って肉詰め料理などでもできる。成
田山新勝寺に全て奉納されるため市
場には出回らず、市販の「大浦ゴボウ」
と区別される

新ゴボウ

4～6月ごろに出回り、色白で細
い。長さは約30～40cmで皮が
薄く食感が軟らかいのが特
徴。香りが良くサラダや揚げ
物、煮物の他、柳川鍋にも使
われる。主に九州地方で栽培

堀川ゴボウ

京都の伝統野菜の一つで、長さ50cm
前後、直径が6～8cmの太い短根種。
先端がタコの足のように枝分かれしてい
て、中心部に空洞がある。栽培途中で
横向きに植え替えることで独特な太い
ゴボウに育つ。特長の香りがあって柔らか
く、煮物や詰め物に適している

葉ゴボウ・若ゴボウ

主に関西で出回り、ゴボウ
の若い葉柄(軸)と小さな
根を食べる。香りが良く柔ら
かく、シャリシャリとした食感
が特徴。癖がなくおひた
しや天ぷらなど幅広い料
理に使える。福井県の「越前白茎ゴボ
ウ」が有名。3～5月ごろが旬

サルシフィー(西洋ゴボウ)

ヨーロッパ原産のキク科の野菜。日本
のゴボウに似ているが別種。長さは
約20～30cmと短く、肉質は柔らかく、皮
をむくと中は白い。フランスやドイツなど
では煮込み料理やスープ、グラタンな
どに使用される

ゴボウのヒミツ

ゴボウの原産地はユー
ラシア大陸北部とされ
野生種が広範囲に分布
している。食用にするのは
世界的に見ても日本、台
湾、韓国などごく一部中国では古くから野生の
ゴボウを薬用にしていたん
だ。漢方では「悪寒」と書
かれ、利尿作用や化膿
(かのう)止めの効果がある
といわれているよ青森・茨城・北海道で
全国の半分以上を生産しているよ

主な産地

平安時代
『本草和名』『和名抄
(わみょうしょう)』には
「キタキス」という名前が
登場。宮廷の献立の一
つにもなっていたという
記録がある

「声かけ」から始まる事故防止！

～我が家・地域の安全を振り返りましょう～

トラクター

- ①シートベルトを着用しよう。
- ②安全フレームを立てよう。
- ③道路走行中はブレーキペダルを連結！
- ④側溝などの危険箇所には目印を立てよう。



耕うん機

- ①後退時の挟まれ注意！
後ろに障害物が無いことを確認しよう。
- ②後進時のハンドル
跳ね上がり注意！
発進時にはゆっくりと。



刈払機

- ①保護カバーを付けよう。
- ②保護メガネ、手袋をしよう。
- ③空き缶や石を拾おう。
- ④作業中の人の15m以内には近づかない！



その他にも大切！

- ①機械がつまったらスイッチを切って！
- ②作業に合った服装をしよう！
- ③携帯電話を持ち歩こう！
- ④休憩・水分補給はこまめに！
- ⑤万一来て備えて、労災保険に加入しよう！

「労災保険」の加入手続きはお済みですか？

労災保険は、労働者のケガや病気・死亡に対する補償制度です。
業務中に被災した場合、病院での治療や入院などが無償で受けられ、休業補償や障害補償などもあります。
また事業主や家族、法人役員でも、一定の要件のもとに特別加入という形で労災補償を受けることができます。

問い合わせ先 JA北さつま担い手支援室(☎0996-53-3907) 伊佐総合支所総務経済課(☎0995-22-1431)

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	隈之城支所	11月7日(火)	9:30～12:00
伊佐	伊佐総合支所	11月17日(金)	10:00～12:00

秋のローン相談会

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。



- 【さつま地区】 本所営農センター
11月26日(日) 9:00～15:00
- 【川内地区】 川内総合支所、永利支所
11月26日(日) 9:00～15:00
- 【伊佐地区】 伊佐総合支所
11月26日(日) 9:00～15:00

祝! 鹿児島黒牛日本一記念
JAバンク
ウィンター
キャンペーン
11.10-12.29

冬も暖めよう

0.1%

“鹿児島黒牛”プレゼント!

ちよリスグッズなど素敵なプレゼントがもらえるかも!?

詳しくはJA窓口におたずねください



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。

JA北さつま 〒895-1811 薩摩郡さつま町虎居745 Tel.0996-53-0940 (生活課)

JA北さつまの
お歳暮JA北さつまオリジナル
梅ちゃんスカッシュ 190ml×30缶入り北さつま茶
1ケース 350ml×
24本入り

お世話になった方々に感謝の気持ちを込めて 季節を贈る、旬を味わう



鹿児島黒牛黒豚焼肉セット (3～4人前)

黒牛ウデ焼肉用 (5等級) 200g 1P
黒豚ロース焼肉用 300g 1P・黒豚バラ焼肉用 300g 1P

本格焼酎「薩摩のさつま」1升瓶

あきほなみ100%使用
薩摩銘菓 かるかん詰合せ

その他の商品につきましては、JA 北さつま厳選ギフトカタログ（秋・冬号）をご覧ください。