

くろーばー

JA 北さつま

January.2018 No.94

特集 special feature

新年のごあいさつ



育てよう
明日を
JAグループ鹿児島



ふり 散歩道

市比野温泉よさこい祭り (薩摩川内市樋脇町市比野)

第14回市比野温泉よさこい祭りが11月25、26の両日、薩摩川内市樋脇町の市比野温泉でありました。今年は県内外から過去最多の約80チーム1000人が参加。艶やかな衣装をまとうて華やかな演舞を披露しました。

謹賀新年

自己改革を積極的に進め 地域に根差した協同組合へ

代表理事組合長 春田 和則



明けましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、ご家族お揃いで輝かしい新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。平素より、JA北さつまの事業全般にわたり格段のご理解と力強いご支援、ご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。

農業を取り巻く情勢は依然として厳しく、農家戸数の減少や高齢化、耕作放棄地の増加など、生産基盤の急激な縮小・弱体化が深刻化しています。一方、国際貿易交渉では日欧EPAの最終合意や、環太平洋連携協定（TPP）をめぐり離脱した米国を除く加盟11カ国による新協定「TPP11」の大筋合意が発表され、輸入農産物との競合が懸念されます。また、日米FTAについても今後の日米対話の動向を注視する必要があります。

このような情勢の中、JAでは「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標に、積極的に自己改革を進めていきたいと考え、「地域営農ビジョンの取り組み強化」や「組合員の収入拡大・コスト抑制対策」「組合員の結集力強化戦略の策定・実践」に役職員一丸となって取り組んでいるところです。今後も自己改革の具体的な取り組みを拡充し、着実に実践して参り

◆会長

永福喜作

◆常務理事

有馬一吉
山口利明
小倉正人

◆理事

今村真由美
山下和弘
小牧勝一郎
岸徳広光
地徳てるみ
井下厚男
假屋裕光
楠元伸一
圓林俊美



ます。

昨年は、第11回全国和牛能力共進会において「鹿児島黒牛」が日本一の称号を獲得しました。九つの審査区のうち四つの区で1席に選ばれ、出品牛すべてが上位6席に入るなど輝かしい成績を収めました。次回は鹿児島県での開催となります。生産者とJA、行政が「チーム鹿児島」として一体となって改良と出品対策に努め、団体連覇を目指して参ります。

本県は名実ともに「日本一」の畜産王国となり、薩摩中央家畜市場の子牛価格も全国トップクラスの高値で推移しております。更なる銘柄確立と生産基盤の維持・強化にご協力をお願いいたします。

JAでは、移動販売車「笑味（えみ）ちゃん号」と「移動金融店舗車」を運行し、買い物弱者の支援や金融サービスの向上に努めております。また、6次産業販売促進事業の一環として、4年連続で「特A」を獲得した県北産米「あさほなみ」を使った『かるかん』など、ギフト商材の開発やカタログ販売にも力を入れております。引き続き地域の産業と連携し、生産者の所得増大と農産物の消費拡大につなげる取り組みを展開して参ります。

今後とも組合員・利用者の皆様から真に評価され、信頼されるJAを目指し、農業と地域社会に根差した組織としての社会的役割を誠実に果たして参ります。本年も組合員の皆様、地域の皆様にとりまして、健やかで素晴らしい1年でありますようご祈念申し上げ、年頭のあいさつとさせていただきます。



◆代表監事

向江 秀仁

◆常勤監事

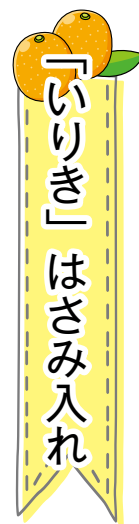
徳留 純一

◆監事

井ノ下 正明
上園 吉一
東郷 徹夫
奥野 政博
岸良 明夫

森谷 晴己
松下 洋一
中塚 常夫
近藤 裕一
綾園 研一
田崎 善文
西崎 裕一郎
奥浩 一
市来 栄造
小西 義彦
山之上 正幸
犬童 和己
中島 正和

色づき、糖度とも良好



J A北さつま果樹部会川内きんかん専門部会は11月24日、薩摩川内市入来町のハウス園で、鹿児島さんかん「いりき」のはさみ入れ式を行いました。今年は春先の低温が影響し、生育は例年より1週間ほど遅れ気味ですが、色づき・糖度とも良好で順調な仕上がりとなっています。

同市では昭和58年から栽培が始まり、現在では生産者63人がハウス面積12畝で栽培しています。同市の重点品目に位置付けられ、生産者、関係機関、団体が一体となって生産振興に努めています。また、専門部会を中心に生産技術の高位平準化や品質向上に取り組んでいます。

主な出荷先は関東・関西市場。今年産は共販量250ト、販売額2億円を目指しています。



たわわに実ったキンカンを丁寧に収穫する生産者

はさみ入れ式には生産者やJ A、行政関係者ら約70人が参加しました。神事の後、高木成寛部会長（63）が「胸を張って安心・安全でおいしいキンカンを消費地に届けたい。皮ごと丸かじりで食べてほしい」とあいさつ。テープカットやはさみ入れを行い、収穫を祝いました。

黄色く色づいた大玉のキンカンを味わった岩切秀雄市長は「甘くておいしい。最高」と太鼓判を押していました。

選果選別の徹底を確認



ハウスキンカンの本格的な出荷の前に、J A北さつまのさつま金柑専門部会は12月8日、さつま町で目揃え会を開きました。生産者16人が参加し、早取りの防止や選果選別の徹底に努めることを確認しました。

同部会では20人が4・5畝で、ハーブの抽出液とペレット状の肥料を定期的に土壌に散布するステビア栽培に取り組んでいます。甘みが増すのが特徴で、市場の評価も高く引き合っても強くなっています。

今年産は春先の天候不良が影響し



味・着色・品質とも上々の仕上がりとなっています



生育はやや遅れ気味ですが、着果数は平年並みで果実肥大も順調に進んでいます。2L中心で、味・着色・品質とも上々の仕上がりです。

来年3月上旬まで東京、名古屋、京都を中心に出荷します。部会では出荷量85ト、約6000万円の売上を見込んでいます。



第1回九州のお米食味コンクール

鍛冶屋さん特別賞受賞

第1回九州のお米食味コンクール
in 菊池が11月18日、熊本県菊池市の七城体育館であり、個人チャレンジ部門で、さつま町船木の鍛冶屋公貴さん（45）が出品した「なつぽのか」が特別賞を受賞しました。

九州で生産される米を一堂に集め、良質米づくりへの生産意欲を高め、世界市場への販路拡大につなげることを目的に開催されました。九州各県から44銘柄1671点が出品され、個人総合・個人チャレンジ・自治体

の3部門で審査が行われました。鍛冶屋さんが出品した「なつぽのか」は食味分析計で高得点を獲得し、最終ノミネートに選ばれました。米・食味鑑定士やバイヤーら専門家を含めた審査員による食味官能審査（試食）で、おいしさが認められ特別賞に輝きました。

土壌診断を行い、化学肥料を極力控えるなど、こだわりを持って栽培に取り組む鍛冶屋さん。「食味に関して自信はあったけど、まさか選ばれるとは思っていなかった。光栄なこと」と喜んでいました。

「次回は総合部門での入賞が目標。今後も安心・安全でおいしい米づくりに取り組み、さつまいの米を全国にアピールしたい」と意気込んでいます。

田代君ら金賞受賞

JA共済書道・ポスターコンクール

JA共済鹿児島県小・中学生書道・交通安全ポスターコンクール表彰式が12月2日、鹿児島市のJA県会館で行われました。JA北さつま関係では、ポスターの部で求名小1年の田代大祐君と山野小6年の諏訪下珠梨さん、書道の部で樋脇小2年の濱田李衣菜さんの3人が金賞に選ばれました。また、書道で川内中央中が学校賞を受賞しました。



ポスターの部で金賞に選ばれた田代君（求名小1年）

子牛せり市成績表（税込み）

薩摩中央家畜市場 平成29年12月8日～9日

入場頭数	565頭							
売却頭数	555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	267	257	2,339,280	426,600	851,120	282	3,018	26,360
雄								
去	298	298	1,512,000	543,240	949,846	305	3,113	38,347
総平均値	904,129円							
前回比	29,734円 高値							
総売上高	501,791,760円							



農畜林水産物が一堂に集結

薩摩川内市

産業祭 & JAフェスタ

薩摩川内市内の農畜林水産物が一堂に集まる「第13回薩摩川内市産業祭 & JAフェスタ」が11月19日、同市総合運動公園多目的運動広場で開かれました。今回はダイナミックな動きとコミカルな演技が人気の鹿児島実業高校男子体操部が出演するとあって、多くの来場客でにぎわいました。

川内中央中学校吹奏楽部がオープニングを飾り、優秀産業家表彰や郷土芸能、五つ太鼓、ダンス、歌謡ショーなどが繰り広げられました。また、イベント会場では球根や魚のつかみ取り、丸太切り体験もありました。

地産地消の販売コーナーは大盛況。おにぎりやつきたての餅、焼き魚などの無料配布もあり、家族連れらに好評でした。

鹿実新体操部が華麗な演技を披露



重要なお知らせ

集金業務等の事務手続きについて

平素よりJA北さつまをご利用いただきまして誠にありがとうございます。

当JAでは、職員がお客さまから入出金や解約処理等のため、現金・通帳証書等をお預かり、お返しさせていただく際には、下記の方法による確認をさせていただきます。

お手数をお掛けいたしますが、何卒ご理解とご協力の程よろしくお願い申し上げます。

現金・通帳・証書のお預かりについて

●現金のお預かり

集金業務によりお客さまから現金をお預かりする際には、その証としてJA所定の「受取書」を発行いたします。

この「受取書」は、お客さまから現金をお預かりしたことを証明するものです。

●通帳・証書のお預かり

当JAの職員がお客さまから通帳・証書をお預かりする際には、JA所定の「受取書」を発行いたします。

お預かりした通帳・証書をご返却する際、もしくは現金をお届けした際に、「受取書」を回収させていただきますので、大切に保管してください。

定期積金掛金の集金について

●「定期積金掛込専用受取書」による集金

お客さまから現金等により定期積金掛金をお預かりする際には、お客さまの面前で定期積金証書に、お預かり日と受領印を押下いたします。

また、掛金受領の証としてJA所定の「定期積金掛込専用受取書」を発行いたします。

領収書の発行について

- 当JAの職員がお客さまから現金等を受領し、手書きの領収書を発行する際には、JA所定の連番を付した領収書に、当JAの公印及び担当者印を押下したものをお渡しいたします。

共済掛金のお預かりについて

●新たなご契約の場合

集金業務によりお客さまから新たなご契約の共済掛金をお預かりする際には、その証としてJA所定の「受取書」を発行いたします。

●すでにご契約がある場合

集金業務によりお客さまから共済掛金をお預かりする際には、その証としてJA所定の「共済掛金領収書」を発行いたします。

また、JA店舗窓口でお客さまから共済掛金をお預かりする際には、その証としてJA所定の「共済掛金相当額領収書」を発行いたします。

共済金等の現金支払いのお取り扱いについて

- お客様のご依頼で共済金等を現金お支払いする際には、JA所定の「現金受領書」をお渡しいたしますので、お客さまに署名および受領印をお願いした上で回収させていただきます。

共済証書のお預かりについて

- 転換契約・乗換契約や契約全部が消滅(死亡請求等)する異動・共済金請求の場合には、共済証書をお預かりする必要があります。

共済証書をお預かりする際は、ご契約者様・ご請求者様が所定書類の項目にある「共済証書欄」への○印および「提出日」をご記入いただくことで、お預かりした証となります。

外部確認の実施について

- 集金業務等の事務手続きが適正に行われているかの検証を外部確認で実施します。ご理解・ご協力をお願いいたします。

先般の不祥事件(元職員による米販売代金の着服)にかかる事後対応について

今年4月に発覚した上記の不祥事件につきまして、組合員・利用者の皆様にご迷惑とご心配をおかけしておりますことを深くお詫び申し上げます。

不祥事件の発生を受け、徹底した調査を行うとともに、役員責任解明委員会を設置し、第5回理事会において不祥事件発覚当時の常勤役員に対する処分として、その責任に応じ月額報酬の10%～20%の報酬返上を行うことといたしました。

また、調査により判明した被害額につきましては、当事者および不祥事件の発生期間における関係役員により全額補填されております。

今後は、このような不祥事件が二度と起こらないよう、再発防止策を確実に実践し、内部管理態勢の強化、コンプライアンスの確立に組織をあげて取り組んでまいり所存でございます。

ここに今回の事態につきまして重ねてお詫び申し上げます。

北さつま農業協同組合 代表理事組合長 春田和則

家の光大会記事活用体験発表

上小鶴さん最優秀賞 全国大会へ

平成29年度鹿児島県家の光大会が12月7日、鹿児島市のJ A県会館であり、記事活用体験発表で、J A北さつま女性部川内支部の上小鶴トヨさん（80）が最優秀賞に選ばれました。来年2月に横浜で開催される全国大会に出場します。

タイトルは「家の光は私の友達」。「家の光」と共に歩んだ人生を振り返り、「読むことで私の知らない世界や場所を知ることができた。貴重な情報源」と発表しました。

また、自宅が火事になり途方に暮れていた時も、「お金の貧乏はできるけ

ど『心の貧乏』はしたくない」と、夫に頼んで購読を続けさせてもらったエピソードを紹介しました。

今では女性部の仲間に面白かった記事や話題を紹介するなど広報マンとして活躍。「人の心を動かし、記憶に残すものとして本より上の物はない。

『家の光』は私の大事な友達。これからも私の心を豊かにしてね」と述べました。

表彰式を終え、上小鶴さんは「感無量。東京に孫がいるので全国大会には応援に来てほしい」と、笑顔で話しました。



落ち着いて堂々と発表する上小鶴さん



栄冠を手にした上小鶴さんを多くの仲間が祝福しました



青森県鶴田町のリンゴも好評でした

第13回さつまフェスタ

名物の大鍋や

農産物が人気

楽しいステージと農産物や特産品販売、名物「ちくりん大鍋」が好評の第13回さつまフェスタが11月19日、さつま町薩摩総合運動公園グラウンドでありました。

ステージでは、鷹刺し踊りや三尺棒踊りなど中津川奉納踊りを皮切りに、保育園児の演技やキッズダンス、五ッ太鼓、郷土芸能などが次々に披露され、来場客を楽しませていました。

販売コーナーでは、同町と友好交流協定を結んでいる青森県鶴田町も出店。特産のリンゴやラ・フランス、ブドウの「スチューベン」などを販売し、人気を集めていました。

湯之尾神舞奉納

26の舞披露し

神楽ファン魅了

伊佐市菱刈の湯之尾神社で11月23日、鹿児島県無形民俗文化財の「湯之尾神舞」が奉納されました。今年は3年に一度の大祭。伝承されている26の舞すべてが披露され、神楽ファンを魅了しました。

五穀豊穡と無病息災を祈願する神舞は500年以上の歴史があります。舞台では太鼓や笛の音に合わせて「一番舞」や「四方神楽」などが次々に披露されました。

「花舞」では、湯之尾小学の1、2年生男子児童と教諭が息の合った踊りで観客を沸かせました。小北十生君（7）は「たくさんの人に見てもらえてうれしい」と話しました。



優雅な舞が奉納されました

秋のたわわ祭り

J・kissが 一押し商品PR

J Aグループ鹿児島県の「秋のたわわ祭り」が11月9日、鹿児島市のたわわタウン谷山でありました。県内7 J Aの職員も参加し、旬の食材や一押し商品を売り込みました。

J A北さつまからは女性販売促進チーム「J・kiss おごじよ」が参加。あきほなみを使った「かるかん」の販売を行ったほか、オリジナル商品の「梅ちゃんスカッシュ」や「北さつま茶」、焼酎「薩摩のさつま」を紹介しました。オープンイベントには、タレントの野口たかおさんも応援団として駆け付け、J A北さつまの商品PRに一役買いました。



J A北さつまの食材をPRするJ・kissおごじよ



伊佐米カップケーキを開発した大口高校の生徒たち

曾木の滝公園もみじ祭り

高校生開発の 米粉ケーキ好評

伊佐市であった曾木の滝公園もみじ祭り、大口高校の生徒が開発した「伊佐米カップケーキ」が販売され、話題になりました。

同校はイベントプロデュースに取り組み、地元の食材を使ったスイーツ作りも行いました。小麦粉の代わりに特産「伊佐米」の粉を使用し、ペースト状のサツマイモと栗をのせた2品を完成させました。

リーダーの中村葵さん(17)は「生地に豆腐を混ぜたことで柔らかさがアップし、しっとりしてももちもち感のあるケーキが出来上がった。伊佐の魅力をいっぱい詰め込んだ」と、笑顔で話しました。

薩摩川内市認定農業者会

飼料用米破砕 サイレージ紹介

薩摩川内市認定農業者会全体交流会が11月22日、ホテル祁答院であり、約160人が参加しました。経営改善などをテーマに園芸・果樹・茶・普通作・畜産の5部門で分科会を行い、全体研修では収入保険制度についての講演もありました。

普通作・畜産部門を対象に、飼料用米破砕サイレージの紹介もありました。完全に登熟した稲を刈り取って粉砕しサイレージ化するもので、繁殖牛や子牛の育成で利用されています。

庭先で粉砕できる移動式コントラクターの実演もあり、関係者からは「飼料用米の利用拡大に期待できる」「耕畜連携に弾みが付くのでは」との意見が聞かれました。



移動式コントラクターの実演もありました



ミカンの詰め放題を楽しむ子どもたち

宮之城ちくりん館

15周年感謝祭 大特価で販売

J A北さつま農産物直売所「宮之城ちくりん館」で11月23～25の3日間、15周年大感謝祭を開きました。日ごろの利用に感謝し、来店客に紅白餅の無料配布や卵のプレゼントも行いました。

3日間とも新鮮野菜やパンなどを大特価で販売。甕島で水揚げされたばかりの鮮魚パックの販売、ミカンの詰め放題もあり、多くの家族連れでにぎわいました。また、レストラン「とどろ亭」では寿司まつりも開催され好評でした。

池山聖也館長は「今後も消費者に喜んでもらえる直売所づくりを目指したい」と語りました。

● 復興を願い干し柿作り ●

東日本大震災で被災した宮城県南三陸町に贈る干し柿作りが11月17日、伊佐市の羽月西小学校でありました。伊佐支部からも19人が参加し、皮むきなどの作業を手伝いました。

被災地の高齢者を励まそうと6年前から始まりました。今回も校区民らから多くの渋柿が提供されました。

女性部員は全校児童と協力して干し柿作りに精を出しました。校舎と体育館をつなぐ廊下には、数多くの干し柿が並び、女性部員らは一日も早い復興を願いました。

干し柿には児童のメッセージカードが添えられ、南三陸町社会福祉協議会を通じて高齢者に届けられる予定です。



女性部の協力でたくさんの干し柿ができました

● ふくれ菓子など人気 ●

川内支部は11月25、26日に開かれた川内地区秋冬期生活総合展示会で、カレーライスやがね、ふくれ菓子などを販売しました。25日は樋脇・川内、26日は入来の女性部員が担当し、それぞれ手作りの品を持ち寄りしました。「おいしい」と評判で、完売する商品が相次ぎました。



● 筆ペンアートに挑戦 ●

伊佐地区のフレッシュミズ「SHARA」は12月3日、伊佐市菱刈の田中ふるさと館で「ふでペンアート幸座（こうざ）」を開きました。会員ら11人が参加し、「ありがとう」と「感謝」の2文字を書きました。

最初はどのように書いていいか戸惑っていましたが、講師から指導を受けると見る見るうちに上達。個性あふれる作品が出来上がりました。参加者は「とても楽しかった。年賀状にも活用したい」と話していました。



人間ドックのご案内

J A北さつま・J A厚生連では、総合的な健康診断として人間ドックを行っています。

ぜひ人間ドックを受けて健康づくりに役立ててください。申し込みと問い合わせは、J A本所福祉課（0996）53-1131、川内総務経済課（0996）27-0191、伊佐総務経済課（0995）24-2607へ。

受診日	支所名	コース	募集人員
1 / 9	さつま	一般	10人
1 / 11	こしき	一般	2人
1 / 19	伊佐	一般	5人
1 / 19	伊佐	女性	10人
1 / 25	さつま	一般	10人
1 / 29	川内	一般	5人
1 / 29	川内	女性	5人
2 / 1	伊佐	一般	10人
2 / 8	さつま	一般	10人
2 / 22	さつま	一般	10人
2 / 27	さつま	一般	5人



一年の計は元旦にありといいますが、とかくマンネリになりやすい自家菜園を活性化するために、今年お薦めしたい野菜の種類や品種、育て方などについて考えてみましょう。

早春から夏にかけて

一番育てやすく、冬から春まで長い間取れるのはナバナです。改良品種の「花飾り」などは耐寒性が強く花ざろいも良く美味です。

3月植えのジャガイモは、小粒ながら黄金色で味の良い「インカのめざめ」「インカのひとみ」「インカールージュ」の3兄弟で、話題性もあります。ピーマンは苦味や臭いが少なくキュートな小型で、子どもにも好まれる新品種「ピー太郎」、赤・黄・だいだい色をそろえ、平型の「フルーツパプリカ」などで新しい魅力が加わりました。

大型トマトを立派に作り上げるのは大変難しいですが、耐病性で育てやすくなった「ホーム桃太郎」「桃太郎ホープ」「麗容」などが味も優れています。

育てやすくよく取れる5月までの性インゲンはずり取り組んでください。品種は古くから味に定評のあるインゲン「ケンタッキワンダー」などです。しっかりと交差させた支柱を立て、つるが伸び始めたら遅れずに支柱へ誘引し、半月に1回、少量の追肥をす

るだけで、朝夕2回、2カ月ぐらい収穫し続けられ、新鮮な格別な味を楽しむことができます。

夏から秋にかけて

夏の青物としては、強健で連作にも耐え作りやすい小松菜が一番のお薦めです。身近な菜園なら、抜き取り収穫だけでなく、株をそのまま残して、下の方の葉から1〜2枚ずつ葉かき収穫すれば、数カ月以上も長い間収穫し続けることができます。「きよすみ」は強健で夏に強く美味。私の庭先菜園では6月まで7月下旬から実に8カ月間も取り続け、最後は4月初めにとう立ちしたものを、ナバナ同様におひたしで食べました。

「たかね」、大きくなってもす入りせず味の良い強健な「耐病ひかり」、上が赤紫色、下が白色でサラダや酢漬けに好適な「あやめ雪」などがお薦めです。ニンジンも芯までオレンジ色になり甘さと風味に優れ、煮物やサラダにして彩りの良い「ベターリッチ」が魅力的です。

ネギは味を重視した品種を選び、自家菜園ならではの食味を楽しみたいものです。「九条太」を筆頭とし、「下仁田」「松本一本太」など全国的に在来系の味の良い品種があり、それらを考え選ぶことが大切です。「あじばわー」（全農で筆者育成）は下仁田と湘南の交雑育種系で、その軟らかな味から直売用として評価されてきました。



みんなはAコープです!

**今年もAコープを
よろしくお願いします!**



今年も、元気に頑張ります!

J A北さつま管内Aコープ店長一同

今年もAコープは、組合員の皆様の暮らしのお手伝いをするため、**「地産地消」「安心・安全」**にこだわった商品を取り揃え、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

夕食宅配ご注文承り中!

管理栄養士が作った、毎日変わる飽きない献立のお弁当を、月～金曜日の5日間、毎日お届けします。レンジで温めるだけのお弁当・おかずです。一人暮らしで食事づくりが大変な方、仕事や子育てで忙しい方など、どうぞご利用ください。

エーコープ
川内店 0996-27-1122
市比野店 0996-38-1089
ひしかり店 0995-24-1220

受付時間: 10時～17時

※配達エリア・各店舗より約3kmの圏内とさせていただきます。



お弁当コース ※写真は一例です

詳しくは、左記店舗にお問い合わせください。

キラリ農 輝く☆

おく きよし
奥 清志さん(34)
薩摩川内市樋脇町倉野

<経営品目>
☆イチゴ 37a

増収目指し技術向上に努力

18歳で就農し、実家のイチゴ栽培を手伝っていました。しかし、平成18年7月の九州南部豪雨災害により倉野地区一帯が浸水し、家屋や農業用施設などに甚大な被害が発生しました。奥さんのハウスも1層ほど浸水してしまい苗が全滅。再開のめどが立たなくなりやむなく神奈川県で働くようになり、その後、懸命な復旧により栽培を再開。3年前に帰郷し経営を任されるようになりました。

■浸水被害乗り越え栽培再開

現在では「さがほのか」「さつまとめ」の2品種を栽培。果肉がしっかりと糖度と酸味のバランスが良いのが特徴です。12月から出荷が始まり、6月まで続きます。今年産は順調に生育。「2昨年は病気が入りほとんどが枯れてしまい苦労したので、今の段階ではほっとしている」と語りました。

栽培管理や収穫がしやすい高設栽培に取り組んでいます。「土壌が少ないため根が張りづらく、後が育ちにくいデメリットはありますが、生育状況を見ながら液肥を与え、収量が上がるように工夫しています」と話しました。

栽培技術は父・透さんから学びました。施肥量や消毒の時期などアドバイザーを参考に、新しい技術を試しながら日々進歩を目指しているそうです。「思い通りにいかないことも多いけど、増収を目指し技術向上に努め、消費者に喜ばれるイチゴ作りに取り組みたい」と抱負を述べました。

料理楽しくステップアップ

ダイコン飯

材 料 (3人分)

米……………2合	合わせだし
ダイコン……………10cmほど	かつおだし……………3/4カップ
ニンジン……………1/4本	薄口しょうゆ……………小さじ2
乾燥ひじき……………大さじ1	みりん……………小さじ2
	料理酒……………小さじ2

作り方

- (1) 米をといで、ざるにあげておく。ダイコン・ニンジンはさいの目に、ひじきは水に漬けて戻しておく。
- (2) (1)の材料と合わせだしを炊飯器に入れ、炊き込みモードで炊き上げる。
- (3) 炊き上がったら蒸らしてかき混ぜ、器に盛り付ける。



point

炊き込みご飯を万能の合わせだしで、具材を変えていろいろ炊いてみましょう。



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

- 1 画数を意識して付ける人もいます
- 3 歯を抜くときにかけます
- 6 乗り物を使わない移動手段
- 8 マグロの身のうち脂の多い部分
- 9 木偏に南と書くと
- 11 読みかけの本に挟む物
- 13 運転席の横にあります。自動車を止めておくときに引きます
- 16 手荒れ防止に——クリームを塗った
- 17 損の反対語
- 18 秒と時の間
- 19 「領収書の宛名は？」「——様をお願いします」
- 21 芸能人のサイン——が飾られた店
- 22 雨交じりの雪のこと

■ヨコのカギ

- 1 セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ……といえば
- 2 平成30年は戊戌（つちのえいぬ）です
- 4 通りのこと。メイン——
- 5 白黒写真からは伝わらないもの
- 7 レーズンと呼ばれることも
- 10 米と水を入れてセットします
- 12 男性の方がよく使う一人称
- 14 ベトナムの通貨単位
- 15 襟が緩んだり帯がほぐれたり
- 18 竹の幹にできる区切り
- 20 彼女は満面の——を浮かべた

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1月26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)

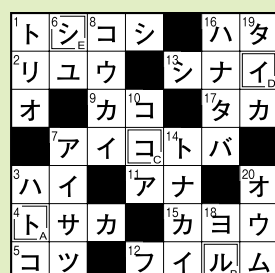
11月号当選者発表

11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。

▷上村清美さん▷竹下悦子さん
▷前畑ケイさん▷梅樹富子さん
▷北林富男さん▷川畑友美さん
▷田畑琴江さん▷谷川トミエさん
▷松下郁子さん▷西園ひろ美さん

12月号の解答

トルコイシ



当選者は2月号で発表します。

理事会だより

第9回理事会を11月30日に開き、次の事項について協議しました。

【議案】

- ①固定資産取得について
- ②組合員に対する貸付について
- ③組合と理事との契約について
- ④給油所の営業時間の見直し並びに休業日の設定について

【報告】

- ①経済事業検討委員会からの答申について
- ②平成29年度全国監査機構期中監査Ⅰの監査回答書について
- ③平成29年度全国監査機構期中監査Ⅱの実施について
- ④平成29年度集落・営農座談会開催要領について
- ⑤自己改革重点取組みの8月末進捗状況について
- ⑥不祥事再発防止策にかかる履行状況について
- ⑦平成29年度8月末棚卸特別点検結果について
- ⑧金融・共済ADR（相談・苦情等対応状況）報告について
- ⑨JA北さつまプライベートブランド（PB）マークの作成について
- ⑩2018年新春企画旅行「西郷どんの足跡と八千代座・内牧温泉2日間の旅」開催要領について
- ⑪年末年始の業務について
- ⑫平成29年度JA共済コンプライアンス点検結果について
- ⑬平成29年度JAバンクウィンターキャンペーン実績について
- ⑭平成29年度産米の集荷・検査状況報告について
- ⑮共済速報について
- ⑯子牛・成牛せり市実績について

農協共通商品券のご案内



何かと便利な「農協共通商品券」
お買い求めは、お近くのJA窓口で

野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

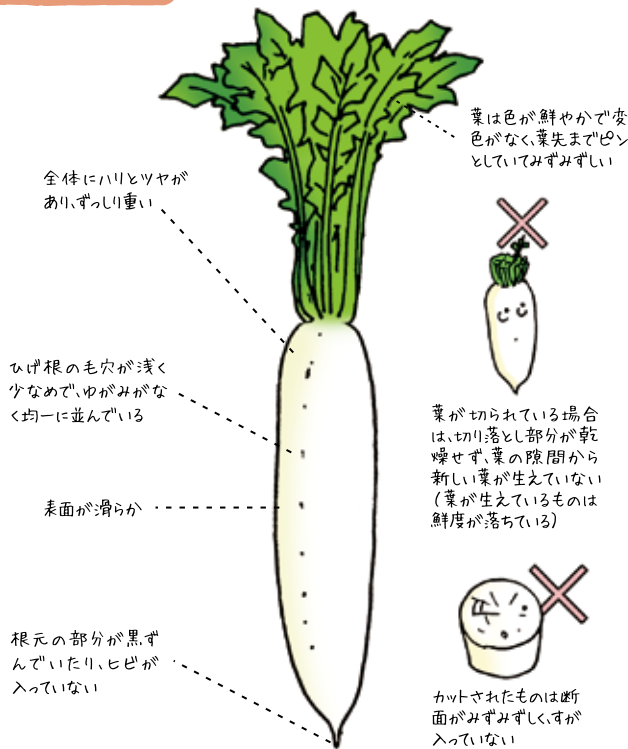
ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

ダイコン

～消化吸収を助ける、春の七草「スズシロ」～

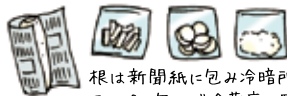
見分け方



保存方法

葉付きの場合は、必ず根と葉を切り離して保存。葉が水分と栄養を奪い、風味や食感が落ちる

葉はゆでて水気を絞って、冷凍保存



根は新聞紙に包み冷蔵所、またはラップに包んで冷蔵庫の野菜室で保存。煮物用なら厚さ3cmくらい、みそ汁など汁物用は薄切り、または大根おろししてから冷凍するのもお薦め

ダイコンのチカラ

葉は緑黄色野菜 (ビタミン類など栄養豊富)

カリウム、カルシウム、β-カロテン、ビタミンC、食物繊維

根は淡色野菜 (水分が多く低カロリー)

カリウム、ビタミン、食物繊維、アミラーゼ、ジアスターゼ、オキシダーゼ、イソチオシアネート

ダイコンの葉には骨や歯の形成に必要なカルシウム、免疫カパに良いとされるβ-カロテンが豊富に含まれているよ

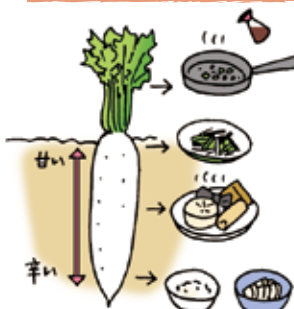


消化を促進する酵素が含まれるアミラーゼやジアスターゼは胃もたれや胸焼けに効果がある

オキシダーゼは、がん予防にも効果が期待できるとして注目されている。辛味成分のイソチオシアネートにも胃液の分泌を促す効果がある

ジアスターゼは熱に弱いので生食でより効果を発揮!

楽しみ方・食べ方のコツ



葉に近い部分ほど甘く、先に近い下の部分ほど辛味が強くなる

大根おろしを極める

おろし金はギザギザした刃が鋭いものを使うのがお薦め

鬼おろし(竹製)は存在感のある粗めの食感。おろし金やラダ、そばなどに



煮物の隠し技

隠し包丁は、中まで味が染み込むように、ダイコンの繊維に沿って格子状に切り込みを入れる。枝の風呂吹きやおでん、ポトフなど煮物に角切りにすると煮崩れしにくく形がきれいに仕上がる

葉も栄養が豊富なため細かく刻んで、油で炒め、しょうゆやかつお節、ごまなどで調味するとふりかけに

葉に近い部分は辛味が少なく硬めなので、サラダや炒め物に

中央部分は甘味がありみずみずしく柔らかいので、おでんや風呂吹き大根に

先端はみそ汁の具、味噌汁、味噌に

下処理

茶コシ菜にスプーン1杯程度のお米を入れて一緒にゆでると、あくや苦味が取れて、よりおいしくなる。米のとぎ汁でもOK

おいた皮はきんぴらやかき揚げ、漬物などに無駄なく食べよう

ダイコンのいろいろ

青首大根

市場に最も多く出回っている。首の部分の緑色が少なく、おでんや風呂吹き大根とは違い、サラダや漬物、切り干し大根など幅広く使える



辛味大根

辛味の強いダイコンの総称。水分が少なく、おでんやそばやうどんの薬味として使う。長野県や京都府などで栽培



三浦大根

神奈川県三浦半島の特産。甘味と辛味を持ち合わせる。漬物に、また煮崩れしにくいので、煮物にも最適



聖護院大根

京都の伝統野菜。肉質は緻密で、柔らかく、甘味が強い。煮崩れしにくく、味もよく、漬物に最適。千枚漬にするとおいしく食べられる



桜島大根

重さが7~20kgにもなる大型のダイコン。鹿児島県の特産で、江戸時代から栽培されている。肉質は柔らかく、煮崩れしにくいので、おでんや風呂吹き大根に最適



亀戸大根

伝統野菜として江戸時代~大正時代まで東京の江東区亀戸周辺で多く栽培されていた。小さめで、少し辛味があり、ぬか漬けやみそ漬けにすると美味



練馬大根

東京都の練馬地方で江戸時代から栽培されている。伝統野菜の上部が緑色にならない白首大根で、長いのが特徴



ラディッシュ

欧州生まれのダイコンで、和名はハツカダイコン。2cmほどの球形が主流。生のままサラダにしたり、甘酢漬けなどに



ダイコンのビミツ

エジプト

紀元前3000~2000年ごろには食用に



中国

紀元前500年ごろには栽培



日本へは中国、朝鮮半島を経て奈良時代には伝わっていたと考えられている



『古事記』の仁徳天皇の条に「大根(淤富泥(おほね))」の文字を含む歌が見られる

読み方
大根(おおね)
↓
大根(だいこん)

春の七草

春の七草の一つ「スズシロダイコン」



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 Tel0996-53-0940 (生活課)

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