



CLOVER

くろーばー

4

April 2022

No. 145

目指せ全共
日本一!



特集

栄養の宝庫
豆腐の魅力 再発見

新しい夢 どんどん

育てよう明日を
JAグループ鹿児島



薩摩中央家畜市場

取引価格 全国2位

2021年子牛市場ランキング (日本農業新聞まとめ)

日本農業新聞は、農畜産業振興機構の「肉用子牛取引情報」を基に、全国96市場で取引された頭数と価格を集計し、2021年の全国子牛市場取引実績をランキング方式でまとめました。(3月2、3日掲載)

2021年 黒毛和種子牛の市場取引価格

順位	前年順位	都道府県	市場名	平均価格(円)	前年比増減率(%)
1	1	鳥取	鳥取県中央家畜市場	832,378	3
2	2	鹿児島	薩摩中央家畜市場	822,433	7
3	3	岐阜	飛騨家畜流通センター	816,774	10
4	5	兵庫	但馬家畜市場	801,930	10
5	14	宮崎	児湯地域家畜市場	789,527	9
6	10	鹿児島	始良中央家畜市場	783,612	9
7	4	岐阜	関家畜流通センター	781,823	7
8	15	鹿児島	曾於中央家畜市場	777,942	8
9	32	北海道	ホ・南北道家畜市場	776,906	11
10	6	宮崎	都城地域家畜市場	775,819	6

2021年 黒毛和種子牛の市場取引頭数

順位	前年順位	都道府県	市場名	取引頭数(頭)	前年比増減率(%)
1	1	北海道	ホ・十勝地区家畜市場	21,066	6.1
2	2	北海道	ホ・南北道家畜市場	18,571	3.1
3	6	宮城	みやぎ総合家畜市場	15,177	▲2.1
4	3	鹿児島	曾於中央家畜市場	14,856	▲0.2
5	4	宮崎	小林地域家畜市場	14,364	3.9
6	5	鹿児島	肝属中央家畜市場	13,808	3.5
7	7	岩手	中央家畜市場	12,335	▲2.3
8	8	宮崎	都城地域家畜市場	12,274	0.8
9	9	熊本	熊本県家畜市場	12,129	6.6
17	17	鹿児島	薩摩中央家畜市場	6,411	▲0.9

※取引が1000頭以上の市場が対象。ホ・はホクレンの略。平均価格は10%税込み。▲はマイナス。

薩摩中央家畜市場は産肉性に優れた血統の子牛が多く高値取引が続いています



J A 北さつまの薩摩中央家畜市場で取引された黒毛和種の子牛の1頭平均価格は、前年比7%高の82万2433円。市場別では2年連続で全国2位となりました。薩摩中央家畜市場は産肉性に優れた血統の子牛が多く、繁殖向けの雌牛に引き合いが強くなっています。

全国96市場で取引された黒毛和種子牛の1頭平均価格は、前年比9.6%高の75万5156円。トップは前年に続き、繁殖雌牛として高い人気を誇る「白鵬85の3」の産子が取引される鳥取県中央家畜市場。3位

は飛騨家畜流通センター(岐阜県)でした。

トップ3は前年と変わらなかつたものの、上位市場の顔触れは大きく変動しました。鹿児島県関係では始良中央家畜市場が前年10位から6位に、曾於中央家畜市場は15位から8位に躍進。血統の改良などで北海道勢が順位を上げました。

全国で取引された黒毛和種の子牛の頭数は、前年比1.7%増の34万8530頭。薩摩中央家畜市場は前年比0.9%減の6411頭。順位は前年と同じく17位でした。

日本農業新聞では農業者に役立つ情報を毎日報道しています。月額2623円。購読希望の方は最寄りのJ A窓口へ。

J A北さつま全共出品対策会

3部門で調査・指導

10月に鹿児島県で開催される第12回全国和牛能力共進会に向け、J A北さつまは3月2日、薩摩中央家畜市場で出品対策会を開きました。管内から40頭が出品され、3部門で調査・指導が行われました。

全共に向けて牛の状況や特徴を確認し、今後の育成対策に生かすのが狙い。県全共推進協議会の関係者が栄養度や個体状況、組出品における

斉一性などを審査し、生産者らに改善点などを伝えました。

J Aでは農家巡回や集合指導を重ね、5月と8月に地区予選会を行い、8月の県最終予選会に挑みます。J A畜産部管農指導員は「栄養度の管理や牛の良さを生かした育成に努め、きっちり仕上げていきたい」と語りました。



全共に向け3部門で調査・指導が行われました

平均79万9673円

薩摩中央家畜市場で3月8、9日の2日間、子牛せり市がありました。1頭当たりの平均価格は79万9673円で、前回(2月)を1万5284円上回りました。最高値は雌が118万3600円、去勢は123万6400円でした。



子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 2022年3月8日~9日

入場頭数	510頭							
売却頭数	497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	212	199	1,183,600	214,500	742,798	281	2,641	10,949
雄								
去	298	298	1,236,400	83,600	837,654	305	2,744	14,929
総平均値	799,673円							
前回比	15,284円 高値							
総売上高	397,437,700円							

2021産米食味ランキング



あきほなみ
ヒノヒカリ

「A」評価

日本穀物検定協会が3月2日公表した2021年産米の食味ランキングで、鹿児島県北産あきほなみは基準米より良好な「A」評価でした。8年連続で「特A」を獲得していましたが、天候不順による日照不足が影響したとみられます。県北産ヒノヒカリは「Aダッシュ」から「A」に評価を上げました。

食味ランキングは、良質米の生産拡大と消費拡大を目的に1989年に始まりました。対象となったのは44道府県の152産地品種。最高位の「特A」に格付けされた産地品種は42で、前年より11減りました。



「これまでと変わらぬ味」と顔をほころばせる小水流さん

災害乗り越えトマト出荷

変わらぬ味に安ど

伊佐市の小水流さん

2020年7月の九州豪雨で被災した、伊佐市大口山野の小水流竜司さん(41)が、トマトの出荷を再開しました。「ビニールハウスの再建から土づくりなどゼロからのスタート。不安もありましたが、これまでと変わらぬ味でほっとしました」と顔をほころばせました。

被災当時、小水流さんは水稲15畝とハウス9棟(20坪)でトマトを栽培していました。豪雨により近くの川の堤防が決壊し、3分の2以上の水田が濁流に飲み込まれ、ハウスもすべて流されました。

9カ月の間、ハウスは手付かずのままとなっていました。が、「おいしいトマトを待っている」との励ましの声に背中を押され、再起を決意。昨年4月に流されたハウスを撤去し、新たなハウスを組み立てて7棟を再建。10月下旬に苗3900本を定植しました。

定植から3カ月ほど水やりを絶つ栽培法に取り組んでいます。根張りが良くなるのが特徴で生育も順調。

実の大きさと形、色付きも良好で2月から収穫を始めました。

「たくさんの人から手紙が届き、声を掛けてもらったことが大きな励みになった」と感謝する毎日。「今後も品質管理や病害虫防除に努め、おいしいと喜んでもらえるトマトを作りたい」と話しました。

収穫作業は6月いっぱい続きます。終盤には市内の保育園児を招待し、トマトの摘み取りを体験させる予定です。



濁流に飲み込まれ損壊したハウス(2020年7月)

「Perori春号」発行

甘いイチゴを紹介

J A北さつまは、地域住民向けコミュニティ誌「Perori春号」を発刊しました。管内農産物の「旬のおいしさ」を紹介するフリーマガジンで、今回はイチゴを取り上げました。

真っ赤な果実と甘酸っぱさが魅力のイチゴは、子どもから大人まで愛される果物です。J A北さつまいちご部会では「さつまおとめ」「さがほのか」「恋みのり」の3品種を栽培品質管理に努め、大玉で食味の良いイチゴ作りに取り組んでいます。

「Perori春号」ではイチゴの品種と特徴、イチゴを使ったスイーツの作り方などを紹介。さらにJ A D D Oカード優待施設の案内もあります。J Aやエコープ、農産物直売所などに配置していますので、ご自由にお取りください。



真つ赤な果実と甘酸っぱさが魅力

伊佐市有害鳥獣対策協議会

被害軽減へ捕獲強化

伊佐市有害鳥獣対策協議会が3月8日、伊佐市役所菱刈庁舎でありました。中山間地域で耕作放棄地が増え、イノシシやシカの生息地も拡大。農作物の被害件数は年々増加傾向にあります。

2021年度の捕獲実績はイノシシ600頭、ニホンジカ1943頭、アナグマ561頭、タヌキ119頭など。捕獲隊の協力でシカの捕獲頭数は前年の実績を上回りました。

22年度は電気柵やワイヤーメッシュ柵などの設置による被害防止策の推進に加え、鳥獣ごとの被害発生予察による捕獲活動を行い、農作物への被害軽減に努めます。



農作物の被害防止策について協議しました

J A北さつま共済進発式

万全な保障を提供

J A北さつま共済進発式が3月2日、J A本所で行われました。「ひと・いえ・くるま・農業」の万全な保障提供を通じ、組合員・利用者・地域住民が豊かで安心して暮らす地域社会づくりに、役職員全員の力を結集して取り組みます。

2022年度共済事業活動のスローガンは「新たな時代に、変わらぬ安心を」。3Q訪問活動を積極的に展開し、推進総合ポイント目標と新契約ポイント目標の早期達成を目指します。

春田和則組合長は「J Aは組合員に保障を提供する義務がある。訪問活動などを通じて組合員とのつながりを深めていきたい」とあいさつ。J A共済連鹿児島の大黒敏彦本部長は「対話と考動で組合員や地域の方々に寄り添い、みんなの力で目標達成を目指してほしい」と激励しました。



春の農作業安全月間です！

J Aグループ鹿児島では、4月から6月を「春の農作業安全月間」に設定しています。

農作業の死亡事故は農業機械によるものが多く、中でもトラクターや運搬車などが横転し、その下敷きで死亡するケースが目立っています。シートベルトの着用や安全フレームの設置、道路走行時のブレーキの連結などで事故は十分防げます。

安心して農業を続けるためにも、一人ひとりが意識して、みんなで事故防止に努めましょう。

「日本農業新聞」「家の光」「地上」「ちゃぐりん」「やさしい畑」

購読料の口座引落日変更のお知らせ

ご購入いただいております表記資材につきまして、令和4年4月より口座引落日処理日を毎月23日に統一させていただきます。ご理解ご協力をお願いいたします。

資材種別	変更前		変更後	
	引落日		引落日	
	川内地区	伊佐地区	川内地区	伊佐地区
日本農業新聞	25日	26日	23日	
家の光	23日	26日		
地上	23日	26日		
ちゃぐりん	23日	26日		
やさしい畑	23日	26日		

※さつま地区購読者の引落日に変更はありません。
※23日が土・日・祝日の場合は、翌営業日となります。

豆腐の魅力 再発見



監修 則竹菜々
・一般社団法人日本豆腐マイスター協会
認定座学講師
・管理栄養士

食卓に欠かせない豆腐ですが、意外と知らないことも多いのでは？豆腐はおいしいだけでなく、私たちの健康維持に役立つ栄養素が豊富です。

「豆腐は栄養豊富」

豆腐は肉や魚などと同様、エネルギーを作り、筋肉など私たちの体をつくるために重要なタンパク質が豊富です。また、たくさんの機能的効果が期待される成分が凝縮されています。

糖質の代謝を助けてくれるビタミンB1や骨や歯の原料になるカルシウム、コレステロールなどの脂質代謝をサポートしてくれるレシチンやサポニンが多いことも特徴です。

「家族みんなの健康維持に」

タンパク質は動物性と植物性があり、豆腐は不足しがちな植物性タンパク質を手軽に摂

「豆腐は私たちの生活に根付いた日本の伝統食」

豆腐の歴史は長く、中国が発祥といわれています。日本には奈良時代に遣唐使の僧侶らから伝わったといわれています。

国内での最も古い記録は、平安時代末期の奈良春日大社神主の日記です。「春近唐符一種」がお供物として記されており、この「唐符」が現在の豆腐を指すといわれています。その後、寺院で精進料理に使われ、貴族社会や武家社会に伝わり、室町時代に全国に伝わったとされています。

庶民に普及したのは江戸時代のこと。豆腐料理の本『豆腐百珍』が刊行され続編が出るほど人気食材となりました。

取ることができる、健康維持の強い味方です。また、消化に負担が少ないとされ、お子さまや高齢の方にもお薦めです。
そして、何といってもエネルギーや脂質が少なくヘルシー！ 美肌効果や骨粗しょう症に関与するイソフラボンの吸収力がアップするといわれているので、女性には特にうれしい効果が期待されます。
タンパク質とカルシウムは木綿豆腐の方が多く、エネルギーや脂質は絹ごし豆腐の方が少ないので、個人に合わせた豆腐選びも楽しいです。

冷凍豆腐の 2色そぼろ丼

材料 2人分

【豆腐しょうゆそぼろ】

木綿豆腐(冷凍)..... 1丁
ニンニク..... 1/2片
ショウガ..... 1/2片
油..... 小さじ2

A みりん..... 大さじ1と1/2
濃口しょうゆ..... 大さじ1

【豆腐スクランブル】

木綿豆腐(冷凍)..... 1丁
油..... 小さじ2

B コーンクリーム..... 大さじ1と1/2
みりん..... 大さじ1/2
塩..... 小さじ1/3
お好みでターメリック

ご飯..... 300g
キヌサヤ
(ゆでて千切りにする)..... 40g



作り方

- 1 木綿豆腐(2丁)はパックのまま冷凍庫へ入れて凍らせる。凍った豆腐を解凍し、水気を搾る。手でそぼろ状にほぐし、半分(豆腐しょうゆそぼろ用と豆腐スクランブル用)に分ける。
- 2 豆腐しょうゆそぼろを作る。ニンニクとショウガをみじん切りにする。フライパンに油・ニンニク・ショウガを入れて火
- 3 豆腐スクランブルを作る。別のフライパンに油を入れて火をかけ、(1)の残りの木綿豆腐を入れて炒め、Bを加えて味付けする。
- 4 ご飯に(2)、(3)、キヌサヤをのせる。

主食からデザートまで！
毎日の食卓に家族で楽しめる
豆腐レシピをご紹介します。

木綿豆腐のしゃぶしゃぶ

材料 2~3人分

木綿豆腐 …… 2/3 丁 (230g 目安)
 豚薄切り肉 …… 150g
 ミニトマト …… 4 個
 カイワレダイコン …… 適量
 ポン酢 …… 大さじ 2
 *お好みでポン酢にごま油を入れてもよい

作り方

- 1 木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。鍋に湯を沸かし、豚薄切り肉を1枚ずつ、さっとゆでる。ミニトマトは半分に切る。
- 2 器に木綿豆腐を並べ、豚薄切り肉・ミニトマト・カイワレダイコンをのせる。
- 3 ポン酢を掛けていただく。



冷凍豆腐の唐揚げ

材料 作りやすい量

木綿豆腐(冷凍) …… 1 丁 (350 g)
 A しょうゆ …… 大さじ 1 と 1/2
 ショウガ(すりおろす) …… 1 片
 ニンニク(すりおろす) …… 1 片
 片栗粉 …… 30g ~
 揚げ油 …… 適量

作り方

- 1 木綿豆腐はパックのまま、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 2 (1)の木綿豆腐を冷水で解凍する(またはパックのままゆでて解凍する)。
- 3 (2)を食べやすい大きさにちぎり、水気をしっかり搾る(包丁で切らず、手で食べやすい大きさに切る方が、味がよく染みておいしい)。
- 4 (3)の木綿豆腐にAをしっかり押しながらかき混ぜ、片栗粉をまぶして180度の揚げ油で揚げる。

豆腐のチョコレートプディング

材料 4人分

絹ごし豆腐 …… 150g
 カカオマス …… 10g
 A 豆乳 …… 120ml
 メイプルシロップ …… 70ml
 寒天 …… 小さじ 1/2 (1g)
 塩 …… 1つまみ
 B ココア …… 大さじ 2
 ラム酒 …… 大さじ 1/2
 練りごま …… 大さじ 1/2
 バニラエッセンス …… 少々
 マロンクリーム
 または生クリーム(市販) …… 適量
 チョコレートソース(市販) …… 適量
 マカダミアナッツ …… 4 粒

作り方

- 1 絹ごし豆腐をざるにあげて水を切る。カカオマスはボウルに入れ、湯せんにかけて溶かす。
- 2 鍋にAを入れてかき混ぜ、火にかける。沸騰したら1分ほど弱火で加熱し、寒天をしっかり溶かす。
- 3 フードプロセッサーに絹ごし豆腐を入れてしっかり攪拌(かくはん)させ、Bを加え、さらに攪拌させて滑らかにする。(1)のカカオマスと(2)を入れてさらに攪拌し、カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 (3)にマロンクリーム・チョコレートソース・マカダミアナッツをのせる。



30点が出品され入念な審査が行われました



J A北さつま早掘りタケノコ品評会 最優秀賞に上村さん

J A北さつまたけのこ部会は3月7日、さつま町のJ A本所で早掘りタケノコ品評会を開きました。生産者の出荷技術向上と均一化を図るのが目的。2本1組の30点が出品され、最優秀賞に上村恵宥さん（川北支部）が選ばれました。

品評会ではタケノコの形状や皮、えぼし、切り口、商品性の5項目を審査。最優秀賞1点、優秀賞3点、優良賞5点を決めました。

審査員は「上村さんのタケノコは形がそろい、毛並みや根の切り方が良かった」と評価しました。

その他の入賞者は次の通り。

〈優秀賞〉大野昭子さん（宮之城支部）、蕨野正人さん（薩摩支部）、川野隆さん（樋脇・入来支部）

〈優秀賞〉富吉雄二さん（宮之城支部）、蕨野博文さん（薩摩支部）、久木元佳代子さん（同）、広瀬勝さん（川北支部）、犬童和己さん（薩摩支部）



薩摩川内市東郷町の藤川天神 臥竜梅満開 花見客を魅了

薩摩川内市東郷町の藤川天神で、国の天然記念物に指定されている臥竜梅が見頃を迎えました。園内は甘酸っぱい香りに包まれ、来園者は思い思いに花見を楽しんでいました。

園内には、学問の神・菅原道真が植え繁茂したといわれる梅が約150本あります。そのうち50本が、地をほう竜のように見えることから臥竜梅と呼ばれています。

鹿児島市から訪れた夫婦は「満開で美しい。木の形が独特で風情がある。お気に入りの場所」と話し、写真を撮りながら園内の散策を楽しんでいました。



臥竜梅が見頃を迎え多くの花見客でにぎわいました

みんなにはAコープです!

電子折込チラシご利用ください!

〈トクバイ〉



Aコープの折込チラシが、パソコンやスマートフォンでご覧いただけます。チラシに掲載されていないお買得品やお店からのお知らせ等も掲載しています。いつでもお手元でチラシのチェックができてとても便利です。



ダウンロード
はこちらから



※アプリの登録は無料です

電子チラシは、Aコープ鹿児島の公式ホームページからもご覧いただけます。あわせてご利用ください。

〈クラシル〉



育てよう明日を 通信

2022年 春号

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。

育てよう笑顔プロジェクト

育てよう笑顔プロジェクトとは

地域に根差した協同組合として、組合員や地域住民を「笑顔にすること」や「SDGs達成への貢献」を目的に、本県のJAグループがアンブレラブランドとして展開している地域貢献活動のことです。

JAグループの各組織が「地域のために何ができるか」を自ら考えて多様な活動を展開していて、取り組みを通じてSDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献しています。



地域の「食」を支える活動

鹿児島県の安全・安心な農畜産物を多くの人に届けるため、地域の子ども食堂等の支援に取り組んでいます。誰もが安心しておいしいご飯が食べられる、そんな社会の実現を目指しています。



子ども食堂の開催支援



子どもたちへの「食農教育」

地域の子どもたちに「食」や「農業」、「いのち」の大切さを伝えるため、学校等と連携して食農教育に取り組んでいます。地元の特産品を学び、実際に味わうことで生まれ育った地域やふるさとに愛着をもってもらうためのきっかけ作りをしています。



学校と連携した「出前授業」



誰もがイキイキ輝く地域づくり

JAは地域に密着した組織です。だからこそ、地域に暮らす誰もがイキイキ輝く社会であってほしい。そんな思いで様々な活動を展開しています。わたしたちは老若男女、地域にくらすみなさんの応援団です！



男性を対象とした料理教室



美しい風景を未来へ

私たちの住む美しい地域の風景を守るために、JAでは清掃活動や環境美化活動に取り組んでいます。美しい自然環境を守り、後世に伝えるために何ができるかを考え、私たちも行動しています。



地域の美化活動



園芸

春夏野菜の準備

伊佐営農センター 濱田 達郎



■はじめに

4月に入り、春夏野菜の定植の時期になりました。今回は「土づくり～植え付け」までの注意を紹介しますので参考にしてください。

■土づくり

土壌診断の経験がある人は、「pH・EC」という言葉を目にしたと思います。pHは土壌の酸性～アルカリ性を示し、酸性を好む野菜（バレイショ）や、アルカリ性を好む野菜（ハウレンソウ・トマト）などがあります。ECは塩類濃度の目安で、この値が高いほど肥料養分が多いと考えられます。ハウス土壌では雨などで肥料養分が流されないため、ECが高くなり「肥やけ」を起こしやすくなります。この肥料に弱い代表的な野菜がキュウリで、反対に肥料に強い野菜がハウレンソウです。



■畝作り

畝作りは、ある程度の土壌水分があるときに耕すことが大切で、多いときに耕すと土がこねられて水はけが悪くなります。また、水はけが悪いほ場は畝を高くし、水はけが良いほ場は畝を低くすることで適度な土壌水分が保たれます。



■被覆資材

マルチを張るときは気温が高い時に、土の湿りを確認してから行います。また風上側を土で押さえるとしっかり張れます。トンネルを張るときは日焼け防止のため、定植して水やりを十分してから行います。このようにするとトンネル内が40℃以上になっても湿度があるため日焼けをしにくいです。

■肥料の施し方

野菜ごとに肥料の施し方も異なりますが、元肥主体（軟弱野菜・バレイショ）、元肥+追肥（ナス・キュウリ・ピーマン）、追肥主体（トマト・スイカ）など大まか3通りに分けられます。

■種まき～植え付け

種をまく時の覆土の厚さは、種の3倍程度とし、鍬などで押さえると発芽が良くなります。苗を植え付ける前に植え穴やポットに十分かん水することが大切で、植え付けた後に水をやり過ぎると軟弱な生育になるので注意してください。





カボチャ 強健で育てやすい

園芸研究家 ● 成松次郎

図1 苗作り

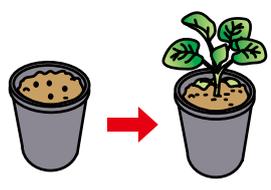


図2 畑の準備

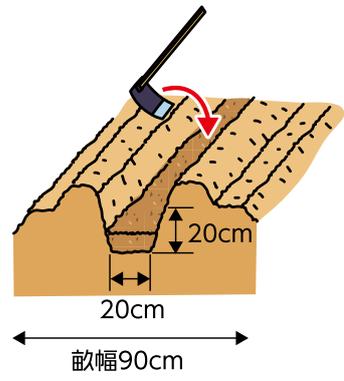


図3 保温

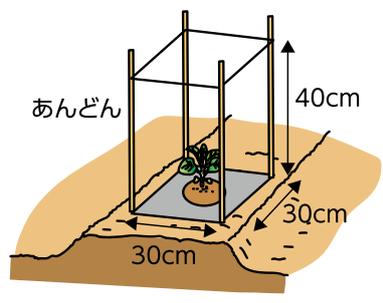


図4 整枝

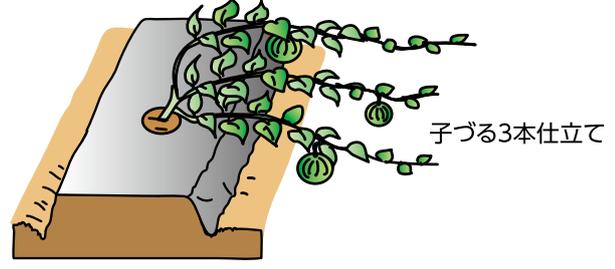


図5 人工受粉

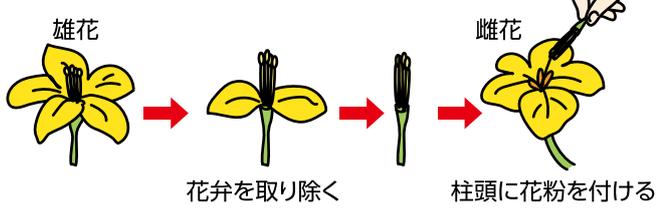
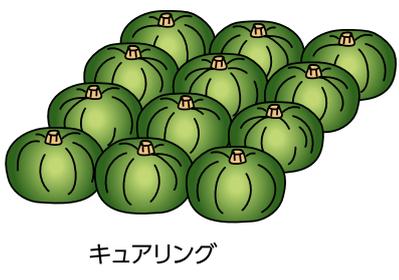


図6 収穫



生育適温は17〜20度でウリ科野菜の中では比較的低温に強く、強健で病害虫も比較的少ない野菜です。ピタミン類、カリウム、カルシウムなどを豊富に含み、特に免疫力を高めるβ-カロテン含量は野菜の中ではトップクラスです。

【品種】西洋カボチャでは「みやこ」（サカタのタネ）、「えびす」（タキイ種苗）、「九重栗」（カネコ種苗）など、ミニカボチャでは「坊ちゃん」（ヴィルモランみかど）など。表皮が白く貯蔵性のある「雪化粧」（サカタのタネ）などもあります。

【苗作り】種は一般地では3、4月に12cmポットに3粒まき、本葉1枚の頃生育の良いものを残して間引いて1本にし、本葉4、5枚まで育てます（図1）。

【畑の準備】植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを全面にまいて耕します。次に、畝幅（ベッド幅）90cmで、中央に深さ20cm程度の溝を掘ります。この溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥2、3kgとを施し、溝を埋め戻して高畝を作ります（図2）。

【植え付け】遅霜の心配のない4、5月が植え付け適期で、株間90cm程度に植え穴を掘り、穴に十分水を注いで植え付けます。遅霜の恐れのあるときは、ポリフィルムでトンネル、ホットキャップやあんどんを作り、保温します（図3）。

【整枝・交配】本葉5枚くらいで摘心し、生育の良い子づるを3本伸ばし、他の子づるはかき取ります（子づる3本仕立て）。伸びた子づるは重ならないように配置します（図4）。着果節位は10節前後を目標にし、雄花開花日の早朝に花粉を雌花の柱頭になすり付け、受粉（人工受粉）させます（図5）。

【追肥・敷きわら】追肥は果実がこぶし大の頃、化成肥料を1株当たり30g程度、株元から離してばらまきます。茎葉と果実への泥はね防止のため、敷きわらや不織布など透水性の資材を敷きます。

【収穫】開花後45〜50日たって果実に爪が立たないくらい堅くなった頃が収穫適期です。収穫後7〜10日、風通しの良い場所に置いておくと甘味が増します（図6）。

茶生産者が取り組む「お知らせ旗」について

「収穫直前お知らせ旗」の設置は、鹿児島県内の茶生産者で組織する鹿児島県茶生産協会が、令和3年度から県下一斉に取り組んでいます。黄色の「お知らせ旗」を設置することで、「収穫直前」であることを知らせ、農薬の飛散防止対策に努めるものです。

取り組んだ茶生産者や、茶園に隣接する野菜や飼料などを栽培する生産者からは、「収穫時期が分かるので農薬散布に気をつけるようになった」「農薬飛散防止対策として効果があると思う」など、概ね好評でした。

茶園に隣接する生産者は、取り組みを理解いただき協力をお願いします。

開始時期	令和4年一番茶(3月下旬)から
取組の概要	黄色の「お知らせ旗」を、収穫10日前から収穫が終わるまで茶園に設置して「収穫直前」であることをお知らせします。
	防除する際は、風向きに留意するなど農薬の飛散防止にご協力ください。



「お知らせ旗」の取り組みが他品目にも拡大・波及し、地域一体となった「信頼される産地づくり」につながることを期待します。問い合わせは、JA北さつま生産販売課(0996-53-1387)へ。

人間ドックのご案内

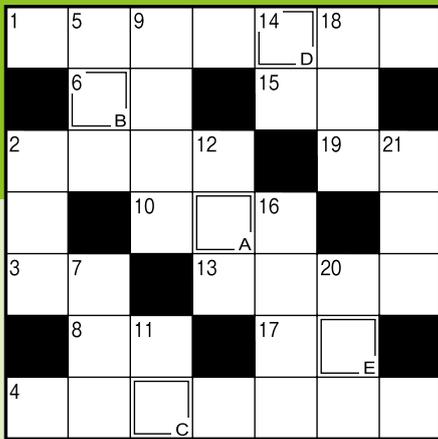
JA北さつま・JA厚生連では、総合的な健康診断として人間ドックを行っています。

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、JA本所経営企画課(0996)53-1124、川内総務経済課(0996)27-0191、伊佐総務経済課(0995)24-2607へ。

受診日によっては予約が埋まっている場合もあります。胃カメラを希望した場合、キャンセル待ちになることもありますのでご了承ください。

受診日	支所名	コース	募集人員
10/4	さつま	一般	10人
10/4	さつま	女性	5人
10/13	川内	一般	10人
11/8	さつま	一般	10人
11/10	川内	一般	15人
11/16	伊佐	一般	10人
11/16	伊佐	女性	10人
11/23	川内	女性	10人
11/24	さつま	一般	10人
12/8	伊佐	一般	10人
12/14	さつま	女性	10人
12/20	さつま	一般	5人

受診日	支所名	コース	募集人員
12/20	さつま	女性	5人
12/21	川内	一般	10人
12/21	川内	女性	10人
1/6	伊佐	一般	10人
1/6	伊佐	女性	10人
1/12	さつま	一般	15人
1/19	川内	一般	7人
2/9	伊佐	一般	5人
2/21	さつま	一般	10人
2/21	さつま	女性	5人
3/10	川内	一般	5人
3/10	川内	女性	10人



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？

■ヨコのカギ

- 1 新1年生を迎える行事です
- 2 『ローマの休日』や『プリティ・ウーマン』は——映画の名作です
- 3 名古屋市の南側に位置する——半島
- 4 『銀河鉄道の夜』や『注文の多い料理店』の作者
- 6 大がL、中がMなら、小は
- 8 黒い石と白い石で戦います
- 10 日本庭園に敷かれていることも
- 13 4月29日は——の日。国民の祝日です
- 15 稲や麦の茎を干したのもの
- 17 表の反対側
- 19 画家がキャンパスに走らせませす

■タテのカギ

- 2 ナットやボルトを締めます
- 5 そこが彼の彼たる——だ
- 7 自動車の、地面に触れる部分
- 9 調味料控えめで作りました
- 11 花見のときに広げることも
- 12 ——を求めて猫カフェに行った
- 14 カイコの餌になる植物
- 16 結婚が決まり、——の顔合わせを行った
- 18 お酒を飲んでいない状態
- 20 元素記号はU。原子力発電所の燃料にも使われます
- 21 ここ20年ほどで携帯する人が増えました

応募方法

895-1811 JA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4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)

2月号当選者発表

2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。

- ▷ 中原和子さん▷ 市来秀文さん
- ▷ 早水優美さん▷ 栗牧文子さん
- ▷ 堂元泰子さん▷ 中村玲子さん
- ▷ 深川光博さん▷ 坂口ミエ子さん
- ▷ 高橋昌信さん▷ 吉祥庵涼子さん

3月号の解答

ネンドマツ



当選者は5月号で発表します。

理事会だより

第12回理事会を2月28日に開き、次の事項について協議しました。

【議案】

- ① 令和3年度1月末実績検討について
- ② 令和3年度における固定資産減損会計について
- ③ 令和4年度役員報酬計画について
- ④ 令和4年度JA北さつま職員採用方針について
- ⑤ 令和4年度内部監査計画について
- ⑥ 組合と理事との契約について
- ⑦ 令和4年度信用供与等の最高限度額の設定について
- ⑧ 令和3年度春夏作予約肥料に対する期中戻し処理について
- ⑨ 参事の選任及び解任について
- ⑩ 年度末賞与の支給について

【報告】

- ① 令和3年度第2回随時監事監査結果について
- ② 令和3年度みのり監査法人期末監査Ⅱの実施について
- ③ 令和3年度末監事書類監査日程について
- ④ 令和4年度監事監査計画について
- ⑤ 内部監査の品質に関する内部評価報告書について
- ⑥ 令和4年度組合員の結集力強化戦略について
- ⑦ 日本農業新聞緊急増部運動の最終報告について
- ⑧ 「家の光」定期購読(4月号切替)普及推進運動の結果報告について
- ⑨ 令和4年1月集落座談会意見集約結果について
- ⑩ 不祥事再発防止策にかかる履行状況(1月)について
- ⑪ 令和4年度役職員増資運動について
- ⑫ 第37回春期JA農業機械大展示会北さつま開催要領について
- ⑬ 令和4年度ジュシー愛飲運動要領について
- ⑭ 令和4年度PB商品・県内産農畜産物加工品消費拡大運動要領の取り組みについて
- ⑮ 令和4年度共済早期推進実施要領について
- ⑯ 共済速報について
- ⑰ 子牛・成牛せり市実績について
- ⑱ 下半期肉牛枝肉共励会成績について
- ⑳ 令和3年度下期賞罰委員会の開催状況について

「クミアイ家庭配置薬」の取扱いが、 JA から協同薬品工業(株)へ変わります！

最近の医薬品市場における商品の多様化や専門性が高まってきたことへの対応強化をはかるため、令和4年1月より協同薬品工業(株)へ事業を譲渡いたしました。

そこで、今後は以下のような対応となりますので、よろしくお願ひします。
これまでの長年にわたるご愛顧に、心から感謝申し上げます。



Q1 取扱いの流れはどのようなの？



A



Q2 取扱い商品や担当の配置員は今までと変わるの？



基本的に商品や配置員も従来通りとなります。

A



Q3 配置薬の継続・解約はどうしたらいいの？



担当の配置員がお伺いした際、詳しくご説明いたします。

- 継続を希望される方にはこれまで通り、医薬品を配置させていただきます。
- 解約を希望される方は、配置員にお申し出いただくか下記の協同薬品工業(株) 鹿児島営業所まで、ご連絡下さい。

A



【お問い合わせはこちらまでご連絡下さい】

協同薬品工業(株)鹿児島営業所

〒890-0034

鹿児島市田上 8 丁目 28-1

TEL.099-204-9812

【受付時間】 9 : 00 ~ 17 : 00 (土日・祝日を除く)

JA北さつま 移動金融店舗車 運行表

JA北さつまでは、交通手段を持たない利用者のため移動金融店舗車を運行し、普通貯金の入出金や公共料金納付などの業務を行っています。支所窓口と変わらぬ金融サービスを提供していますので、今後ご利用ください。



月曜日	時 間	9:30~9:50	10:05~10:25	10:45~11:05
	停車場所	旧JA藺牟田支所	旧JA砂石事業所	朝陽コミセン
火曜日	時 間	11:25~11:45	13:00~13:20	14:10~14:30
	停車場所	大馬越コミセン	副田コミセン	矢倉配送センター
水曜日	時 間	9:40~10:00	10:25~10:45	11:20~11:40
	停車場所	旧JA曾木支所	(崎山)田代集落	旧JA北部支所
木曜日	時 間	13:00~13:20	13:50~14:10	14:30~14:50
	停車場所	旧JA東支所	旧JA山野支所	旧JA平出水支所
金曜日	時 間	9:50~10:10	10:35~10:55	11:20~11:40
	停車場所	つるだ自慢館	紫陽館	旧JA泊野事業所
土曜日	時 間	13:10~13:30	13:45~14:05	14:40~15:00
	停車場所	くきの屋さん	旧JA紫尾出張所	藤川・久保茶屋
日曜日	時 間	9:15~9:35	9:50~10:10	10:30~10:50
	停車場所	旧JA佐志支所	田原地区集会施設	池之野集落
月曜日	時 間	11:30~11:50	13:30~13:50	14:15~14:35
	停車場所	久木元商店前	旧JA中津川支所	旧JA黒木支所
火曜日	時 間	9:30~9:50	10:10~10:30	10:50~11:10
	停車場所	吉川コミセン	旧JA城上支所	陽成コミセン
水曜日	時 間	11:35~11:55	13:05~13:25	13:50~14:10
	停車場所	滄浪コミセン	寄田コミセン	旧JA高江支所

【取扱業務】

- ・ 普通貯金の入出金
- ・ 定期貯金、積金の受入
- ・ 通帳の記帳、繰越
- ・ 振込（個人顧客のみ）
- ・ 公共料金、税金の納入

JA北さつま 金融指導課

TEL(0996)53-1123

詳しくは店舗窓口係にお問い合わせください。

四葉のクローバーは幸福のシンボルです。4枚の葉はさつま川内・さつま・伊佐と組合員の絆をイメージ。JAとのつながりで多くの方々幸せになってほしいとの願いを込めています。



編集・発行／北さつま農業協同組合・経営企画室
鹿児島県薩摩郡さつま町虎居7-4-5 兼地
電話 0996 (53) 1121 (代)
ホームページ <http://www.ja-kitasatsuma.or.jp/>

組合員・地域の皆様へ



私共は、ご遺族の皆様の親身になり、ご希望・ご予算に応じて最適な施行料金プランを提案致します。

感動の人柄葬

家族と過ごす、いつも通りのさよならを
従来の葬儀にとわかれず、故人とゆっくり最後のお別れを
親しい人だけで惜しみ事が出来るお葬式です。

※20名様規模のプランです
家族葬 38.5万円 (税込)
【ありがとうプラン】



※会葬品などオプションの追加については価格が変動する場合がございますのでご了承下さい

いつもあなたのくらしのそばに。
北さつま農業協同組合
ルミエールさつま紫泉閣 TEL 0120-174-244
ルミエール孔明閣 TEL 0120-091-059
ルミエール伊佐忠元 TEL 0120-098-313

小規模葬儀(低価格)から一般葬儀まで
JA葬祭におまかせ下さい。

家族葬【ありがとうプラン】セット内容 ※20名様規模のプランです

祭壇・祭壇花・祭壇供物	棺	骨壺
受付一式 ・バインダー・芳名カード ・香典箱(組)・ペン等	遺影写真 後祭壇	仏衣
控入室	枕飾りセット ・位牌・野出牌 ・香炉・花瓶 ・灰・ローソク立て ・ローソク ・コップ型ローソク ・線香・ライター	会葬礼状
その他、 ドライアイスなど		
会葬・通夜返礼品	遺体搬送	霊柩車

◆JA北さつまの新型コロナウイルスに関する取り組み◆

JA北さつまは、組合員・地域の皆様にご来館・ご会葬いただくために感染症対策として、手洗い・館内消毒の実施、スタッフのマスク着用はもちろん、「オゾン」の力を利用した「オゾン脱臭器」**AIR BUSTER**を導入しています！

エアバスターは単なる空気清浄機と違い、「オゾン」の力を利用した脱臭器で除菌効果・ウイルス対策にも効果がある事から、多くの救急車にも搭載されています。

「故人に寂しい思いはさせたくない」
JA北さつまは、亡くなられた大切な方ご家族が笑顔になれる工夫を一緒に考えて参ります。

ウイルス
カビ菌
付着菌
臭い
感染症予防
生活環境の改善
虫
花粉

◆浮遊菌・付着菌にも効果があり、病院・介護施設・保育施設などの食堂や待合室・相談室…多くの方が集まる場所に設置され、施設内感染を防止しています。

テイクアウトメニュー

お持ち帰りできます！ TEL 52-4991 受付時間 PM3:00まで 受取時間 PM5:30まで

【セット・オードブルは、受け渡しの2日前までに要予約】

鹿児島県産 黒毛和牛焼肉セット ロース、赤身、ホルモン、 ウィンナー、野菜、タレ付き 3~4人前 4,000円 (税込)	オードブル(盛り) 直売所より新鮮な野菜を仕入れて調理 内容の変更がある場合あり 3~4人前 2,500円 (税込)	豚しゃぶセット 野菜、薬味、自家製ポン酢、 ゴマタレ付き 2~3人前 3,000円 (税込)	もつ鍋セット 生野菜、蓮、 ホルモンのだし付 2~3人前 3,000円 (税込)

TAKEOUT MENU

唐揚げ(5個) 生野菜付 400円 (税込)	トンカツ(1枚) 生野菜付 菜美豚ロース 約150g使用 500円 (税込)	エビフライ(3尾) 生野菜付 無頭、衣薄、特大 400円 (税込)	コロッケ(8個) 自家製、手作り 300円 (税込)	ミックスフライ えび、カニ爪、 白身魚、ヒレカツ 500円 (税込)	自家製カレー 直売所より新鮮 な野菜で調理 300円 (税込)
イカ焼き(1枚) 500円 (税込)	だし巻き卵(7~8切) 青さ海苔入り、 柔らかく甘い のが特徴 200円 (税込)	かき揚げ(8個) 300円 (税込)	いなり(5個) 300円 (税込)	地鶏さし 500円 (税込)	

