



CLOVER

くろーばー

9

September 2022

No. 150

夏を彩るほおずき市

特集

「薬食同源」で元気に
漢方な食生活のすすめ

新しい夢 どんどん



育てよう明日を

JAグループ鹿児島



19頭を選抜 県最終予選会へ

全共北さつま
出品対策協議会

第12回全国和牛能力共進会に向け、北さつま出品対策協議会は8月2日、薩摩中央家畜市場で川薩・伊佐地区2次予選会を開きました。「種牛の部」2～6区の代表を目指し、さつ

ま町、薩摩川内市、伊佐市から25頭が出品されました。県全共推進協議会の審査員が発育の良さや体積、資質、品位などを審査。県最終予選会に出品する候補牛

19頭を決めました。関係者は「発育、体の伸びなどが優れた牛が多かった。今後も管理を徹底して改善に努め、全共を目指し頑張つてほしい」と話しました。高等登録群区(5区)への出品が決まった伊佐市の梶山洸さん(24)は「1年前から調教してきたので、結果が出てうれしく思う。牛の体調管理をしつかりして、県の最終予選会には万全の態勢で挑みたい」と語りました。

雌最高値288万円

薩摩中央家畜市場で8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63万4005円で、前回(7月)を7万8463円下回りました。最高値は雌が28万8600円、去勢は112万3100円でした。



県最終予選会に出品する候補牛の審査が行われま



鹿児島全共

勝負やるぞ!! チーム北さつま!

若雌2区(名号・出品者・地区)			
ゆうき	羽子田 ひとみ	さつま町宮之城	
若雌3区(名号・出品者・地区)			
ゆうき613	萩原 寿幸	薩摩川内市祁答院	
ゆきひろ7	井上 竜樹	さつま町鶴田	
ひなこ	瀬戸口 和雄	伊佐市大口	
繁殖雌牛群4区(名号・出品者・地区)			
さとみ1	馬渡 彰子	薩摩川内市樋脇	
あきこ386	中原 晃子	さつま町宮之城	
さゆり	馬場 俊明	さつま町薩摩	
みき	徳重 真生	さつま町宮之城	
まいこ4	北園 健二	さつま町宮之城	
高等登録群5区(名号・出品者・地区)			
あやか	堂園 郁夫	伊佐市菱刈	
せいこ	堂園 郁夫	伊佐市菱刈	
さおり	梶山 洸	伊佐市大口	
総合評価群6区(名号・出品者・地区)			
あきこ509	中原 光稀	さつま町宮之城	
こう271	(株)TAGAYASU	薩摩川内市祁答院	
さくら3	徳重 真史	さつま町宮之城	
あめちゃん	徳重 真生	さつま町宮之城	
かなを	徳重 真生	さつま町宮之城	
2ふくざくら	(株)TAGAYASU	薩摩川内市祁答院	
高校生等出品区(名号・出品者・地区)			
かりん	県立薩摩中央高校	さつま町宮之城	

子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 2022年8月8日～9日

入場頭数	604頭						
売却頭数	597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 292	286	2,888,600	265,100	613,485	278	2,210	▲84,155
雄 312	311	1,123,100	128,700	652,877	305	2,144	▲70,509
総平均値	634,005 円						
前回比	78,463 円 安値						
総売上高	378,501,200 円						

真夏の 実り！

ブドウたわわ

玉伸び、色付き良好

薩摩川内市ぶどう部会

薩摩川内市ぶどう部会はさみ入れ式が7月18日、同市入来町の紺屋農園(株)ぶどう園でありました。同市の栽培面積は18㌥で、生産量は県内一部会員44人が巨峰を中心にシャインマスカット、クイーンニーナなど5品種を栽培しています。

今年は梅雨明けが早く水不足に悩まされましたが、玉伸びや色付きも順調で、糖度の高い高品質なブドウに仕上がりました。販売時期は9月中旬までで、観光農園ではブドウ狩りも体験できます。

紺屋農園は、ブドウ栽培を始めて5年目。ハウス33㌥でシャインマスカットなど3品種を栽培しています。7月下旬から糖度の高いブドウを安定して出荷できるよう、2月中旬から加温を開始し開花を早め、早期収穫体系を確立しています。

園主の紺屋裕之さん(40)は「糖度の乗りが良く順調な仕上がりに。薩摩川内市は県内有数の産地。良い物を手に取り味わってほしい」と話しました。

はさみ入れ式には部会員やJA、行政関係者が参加。たわわに実ったシャインマスカットの収穫を楽しみました。

高品質な仕上がりに

さつま町ブドウ振興会

さつま町ブドウ振興会は7月20日、同町広瀬の福岡観光農園で収穫祭を開きました。今年は開花期以降も天候に恵まれ、雨も適度に降ったことから順調に生育。高品質な仕上がりになっています。

振興会では9人が3・9㌥で、ブラックオリンピアやピオーネ、巨峰、シャインマスカットなど6品種を栽培しています。今年度は生産量31㌥、販売額3100万円を見込んでいます。

収穫祭には恵光保育園の園児7人も招待され、丸々と実ったブドウの



園児も収穫を体験しました



収穫を楽しみました。園児は「ブドウは大好き。いっぱい食べたい」と笑顔を見せました。
福岡喜一郎会長は「玉伸び、着色、糖度ともばっちり。さつま町は果物の宝庫だ。どこにも負けないおいしいブドウができていたので、ぜひ味わってほしい」と話しました。

慣れ親しんだ地元で、 あなたの力を生かしませんか！

JA北さつま 令和5年度 採用情報



【本所】



【川内総合支所】



【伊佐総合支所】

JA北さつま 事業の紹介



金融事業

農家や地域の方々のお金を預かり、また様々な融資商品の取扱いにより、農家や地域の方々の生活のお手伝いをしています。



共済事業

利用者の生活を守るため生命・建物・自動車などの共済商品の提供により、生活全般の安心を手助けしています。



経済事業

地域インフラの一つであるガソリンスタンドやLPガスの提供と葬祭事業・高齢者施設事業の運営により、もしもの時の不安に寄り添う体制をとっています。



営農事業（耕種生産）

農業経営や農産物の販売について指導をしたり、生産した農産物を集荷・出荷し、精算の事務処理を行っています。



営農事業（畜産）

畜産農家の経営・販売について指導を行い、精算事務を行います。また、経営基盤の安定・強化に向け補助事業等の活用を助めています。



総務・経営企画事業

職員の労働管理や組合全体の事業実績・計画の統括と経営や広報戦略・職員教育を担っており、JA事業を下支えしています。

令和5年度 JA北さつま職員募集要項

職種 事務職・技術職・介護職

募集人数 高校卒 5名
短大卒 5名
大学卒 5名

受験資格

(1) 高校卒

高等学校を卒業した者、または令和5年3月卒業見込の者及びこれと同程度以上の学力を有する者で令和5年4月1日現在満25歳以下の者。

(2) 短大卒

短期大学を卒業した者、または令和5年3月卒業見込の者及びこれと同程度以上の学力を有する者で令和5年4月1日現在満27歳以下の者。

(3) 大学卒

大学を卒業した者、または令和5年3月卒業見込の者で令和5年4月1日現在満27歳以下の者。

労働条件

(1) 給与は、当JAの給与規程に定めるところによる。

(2) 昇給：年1回（7月）

賞与：年2回（7月・12月）

(3) 通勤手当・家族手当・時間外勤務手当
特殊勤務手当・資格手当等

(4) 週休2日制（土・日）、祝日、年末年始（職種により異なります）
年次有給休暇、特別有給休暇、夏季休暇、アニバーサリー休暇 等

試験方法 1次試験 一般教養・作文
2次試験 面接

試験日 令和4年9月16日（金）
午前10時～（1次試験）

試験会場 JA北さつま 本所

試験手続 高校卒 全国高校統一用紙により受験申込書（履歴書・調査書）を学校経由して提出ください。
短大・大卒 履歴書（写真添付）卒業（見込）証明書成績証明書を提出ください。

受付期間 令和4年8月10日（水）～
令和4年9月13日（火）まで

応募書類送付先・お問い合わせ先

〒895-1811 鹿児島県薩摩郡さつま町虎居745

北さつま農業協同組合 総務人事課
TEL0996-53-1121

Message ～先輩職員からのメッセージ～



前田 宏志

生産部生産資材課
令和3年入組

主な仕事の内容

肥料・農薬・資材・飼料などを仕入れて、組合員に販売するのが主な仕事です。

仕事のやりがい・魅力は？

JAは営農や金融、共済などあらゆる分野で農家の生活を支える仕事をしており、お客様との関わりが強いのが特徴です。その中で、お客様から「ありがとう」の言葉を頂けたときは頑張ってよかったと思います。

これから応募される方へのメッセージ

この職場で頑張りたいという思いがあれば、きっと思いは伝わります。頑張ってください。



原 花林

山崎支所 貯金窓口
令和3年入組

主な仕事の内容

窓口に来られたお客様の貯金の入出金・為替業務を行っています。

仕事のやりがい・魅力は？

たくさんのお客様とふれあうことができ、「ありがとう」と言われた時に嬉しく感じる事ができ、これからも仕事を頑張ろうと思えるところです。

これから応募される方へのメッセージ

職員の皆さんは優しい人ばかりなので、ぜひ一緒に働きましょう。

「薬食同源」で元気に 漢方な食生活のすすめ

病気というほどじゃないけれど、ちょっと調子が悪い……。

そんなときは、漢方を意識した食生活で不調を改善し、心身を整えてみませんか？

誰でも手軽に取り入れられる、漢方な食生活のこつをご紹介します。

監修：櫻井大典（漢方コンサルタント） イラスト：林よしえ

病気になるってから薬を飲むよりも
毎日の薬食で「未病」を改善

「未病」という言葉を耳にしたことはありますか？ 「未病」とは、病気ではないけれども健康ともいえないという状態のこと。病気になる前から治療するのはなく、病気になる前の「未病」の状態で改善して、健康を維持しようというのが、漢方の考え方です。漢方では「薬食同源」といって、私たちが普段食べている食品は全て、薬と同じように体を元気にする力があると考えられています。それぞれの食物の働きを知って、毎日の食事に積極的に取り入れましょう。

体を構成している「五臓」は
五つの「味」の食品に養われています

漢方では、生命活動に必要な働きや機能を、「肝」「心」「脾（ひ）」「肺」「腎」の五つに分類しています（単に内臓器官だけではなく、より広い機能や概念を表しています）。そして全ての食材は、五臓を養っていると考えられているのです。不調を感じたときは、弱っている五臓を養う食品を積極的に摂取しましょう。五臓を養う食品は、「味」で分類する考え方と「色」で分類する考え方があります。どちらも覚えておくと、買い物をするときの食品選びに便利です。

弱っている「五臓」を元気にする5色・5味の食材

腎	肺	脾	心	肝	働き
人の成長や発育、生殖をコントロールし、ホルモンの分泌や、知能、知覚、運動系の発達と維持に働かれます。	新鮮な空気を取り入れて全身に送る呼吸に似た働きの他、潤いや栄養分の運搬や分配も担っています。	胃と共に消化吸収を担い、エネルギーである「気」や「血」のもとや潤いを作って、全身に送り出します。	血を隅々まで巡らせるポンプとして働き、精神や意識を安定させる作用もあります。	血を貯蔵し、血流量をコントロールして、生理機能がスムーズに働くよう調節しています。	
塩味	辛味	甘味	苦味	酸味	味
昆布、エビ、豚肉など	シソ、ショウガ、ネギ、ニンニク、こしょうなど	小豆、米、芋、砂糖、蜂蜜、バナナなど	緑茶、ギンナン、ミョウガ、ゴーヤーなど	梨、グレープフルーツ、レモン、梅、酢、イチゴ、トマトなど	
黒	白	黄	赤	青	色
ゴボウ、ワカメ、ヒジキ、のり、シイタケ、黒米、こんにゃく、黒ごま、黒酢など	白身魚、レンコン、ダイコン、ハクサイ、カブ、ユリ根、白米、牛乳、豆腐、白ごまなど	梨、栗、卵、トウモロコシ、カボチャ、ジャガイモ、バナナ、ミカン、ユズなど	豚肉、レバー、マグロ、カツオ、サケ、トマト、赤ピーマン、ニンジン、イチゴなど	小豆、アスパラガス、レタス、キャベツ、小松菜、ホウレンソウ、ゴーヤー、ブロッコリーなど	

こんな不調があるときは、この食材で養生しましょう

風邪気味で下痢っぽい

しそ茶で
胃腸を活性化



漢方では、風邪のときに起こる下痢は、湿った風や湿気が「湿邪（しつじゃ）」となって体内に入ってくるのが原因と考えられています。対策は、体内の余分な水分を取り除きながら胃腸の調子を整えること。お薦めは、気の巡りを良くし、胃腸の調子を整える食材・シソです。赤シソの葉を細かく切って、お湯に入れて煮出した「しそ茶」にして飲むといいでしょう。発散作用のあるショウガを入れるのもお薦めです。

しつこいむくみ

小豆汁で
体内の水分調整



小豆は利尿作用と解毒作用が高く、水分代謝を促すと考えられているので、小豆50gを1Lの水で15分から20分ほど煮出した「小豆汁」を飲むといいでしょう。

また中国医学では、胃腸の働きを担う脾・胃が体内の水分代謝を行っていると考えられています。そのため、脾・胃を助ける食材である米、ナッツ、ヤマノイモ、カボチャ、キャベツなどもお薦めです。

花粉症による目のかゆみ

きんぴらごぼうで
胃腸を整える



漢方では花粉症の主な原因は、外敵から身を守るエネルギーの不足であり、肺や胃腸が弱っている人は症状が出やすく悪化しやすいと考えられています。目のかゆみなど炎症が起こっている場合は、胃腸を整えながら炎症を抑える力もあり、中国では古くから生薬として用いられているゴボウがお薦め。きんぴらもいいですが、細く切って天日干しにし、軽くいつて煮出した「ごぼう茶」もいいでしょう。

イライラする

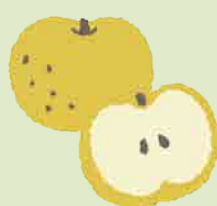
グレープフルーツで
気の巡りを改善



怒っている人を絵で表現するのに、頭から湯気を出している様子を描きますよね。漢方でもイライラは「熱が火に変わった」状態とされ、気の不足や滞りが原因で起こると考えられています。気の巡りは肝によってコントロールされているため、まずは肝の熱を冷ますことが必要。そこで、気の巡りを良くするグレープフルーツジュースがお薦めです。ジュースにしないのでそのまま食べてもOKです。

乾燥しやすい

甘酸っぱい
食品で潤う



漢方では潤いは「陰」によって作られるとされており、「酸甘化陰（さんかんかいいん）」といって、甘い物+酸っぱい物で「陰」を作ること、潤いが得られると考えられています。そこで、甘味と酸味がある梨、酢豚、おかゆに梅干し、蜂蜜にレモンなどがお薦めです。また乾燥を気にして水分をたくさん取ってしまうと、胃腸が弱り、潤いを作り出す力も弱まってしまうため要注意。水分は食物から取るように心がけましょう。

頻尿・尿漏れに

むき栗で
腎を強くする



漢方では、腎は生命力の源と考えられており、加齢によって腎が弱ると、尿を出して止める力が弱まるとされています。お薦めの食材は、腎を補養し、老人性の筋肉の衰えに効果があるとされているむき栗。ただし、栗そのものは薬になります。砂糖を加えて焼いた甘栗はNGです。最近は加糖されていないむき栗が売られています。栗の他にはクコの実、クルミ、松の実もお薦めです。

赤く色づいたホオズキがずらりと並び、買い物客を楽しませていました



薩摩川内市の祁答院ロード 51 夏を告げるほおずき市

薩摩川内市祁答院町の農産物直売所「祁答院ロード 51」で7月16、17日の2日間、夏を告げるほおずき市がありました。赤く色づいたホオズキがずらりと並び、県内各地から訪れた買い物客を楽しませていました。

同市ほおずき部会では、生産者16人が約40㎡で栽培しています。産地確立を目指して毎月1回、部会員のほ場で現地指導会を開き、技術向上と規格統一を図っています。

今年産は実の大きさ、色付きとも良く、買い物客に好評でした。お中元用に5束購入した霧島市国分の小西恵さん(55)は「季節もので毎年楽しみにしている。玄関先に厄除けとして飾りたい」と話しました。



薩摩川内市農産物販売促進協など 女子ホッケー強豪チームを激励

薩摩川内市農産物販売促進協議会などは7月29日、強化合宿で同市を訪れたコカ・コーラレッドスパークスホッケー部の歓迎式を開きました。「鹿児島黒豚」やJ A北さつまのペットボトル飲料「北さつま茶」などを贈り、選手・スタッフを激励。永田一廣副市長は「日本を代表するトップチームの皆さんの活躍を期待したい」と激励しました。

同部は2020年に日本リーグ、社会人大会、全日本選手権で優勝し、創部初の年間タイトル独占を達成。2022ワールドカップ日本代表には10人が選出されました。



特産品を贈り選手・スタッフを激励しました



「大きくなれ」と願いながら種まきを体験する児童

伊佐市の大口東小 大豆の種まきを体験

伊佐市立大口東小学校の3年生12人が8月1日、校内の畑で大豆の種まきを行いました。同校区コミュニティ協議会の瀬之口浩会長(66)が指導し、児童は「大きくなれ」と願いながら丁寧にまきました。

3年生は2学期の国語で「すがたをかえる大豆」について学習します。実際に栽培し、収穫体験や豆腐作りを行い、大豆がどんな食材に変わるかを学びます。瀬之口さんは「大豆は栄養たっぷり、畑のお肉と呼ばれる。大きくなるまでよく観察してほしい」と話しました。



3年ぶりに開催されたニューファーマーのつどい

伊佐市ニューファーマーのつどい 激励受け決意新たに

伊佐市ニューファーマーのつどいが7月20日、大口ふれあいセンターでありました。新型コロナウイルス感染拡大の影響で3年ぶりの開催。新規就農の6人を激励しました。

水稻や大豆、サトイモの栽培に取り組む田畑学さん(45)は「米価格が下落し肥料などが高騰しているが、先輩方に指導をいただき創意工夫しながら頑張りたい」と決意を述べました。

橋本欣也市長は「新たに農業に打ち込もうと決意した6人に敬意を表したい。鹿児島の農業を背負っていく気持ちで頑張ってもらいたい」とエールを送りました。

伊佐ブルーベリー観光農園 家族連れら摘み取り満喫

伊佐市大口小木原の伊佐ブルーベリー観光農園が、摘み取りを楽しむ家族連れらでにぎわいました。園内には今年、ピザハウスがオープン。ブルーベリーをふんだんに使ったピザが評判でした。

同園では2.5㍓で7品種約4000株を栽培しています。天候に恵まれて実の付きが良く、色付き、玉伸びとも良好。来園者は紫色に熟した実の収穫を楽しんでいました。

同園オリジナルの生ジュースやジャム、実を乾燥させてパウダーにしたブルーベリー茶も好評でした。



摘み取りを楽しむ家族連れらでにぎわいました



梨の収穫を楽しむ関係者

さつま町ナシ振興会収穫祭 「最高の出来」と生産者笑顔

さつま町ナシ振興会は7月27日、同町虎居の神園園で収穫祭を開きました。今年産は天候に恵まれ順調に生育。高品質でジューシーな果実に仕上がっています。振興会では品種を変えながら、10月下旬まで直売所や観光農園で販売します。

生産者9人が5.4㍓で愛甘水や幸水、豊水、新高などを栽培しています。病害虫の発生もなく玉伸びも順調で、生産者は「最高の出来」と顔をほころばせました。今年産は生産量160ト、販売額5000万円を目指します。

収穫祭には生産者やJA、行政関係者が参加し、丸々と実った梨の収穫を楽しみました。試食した関係者は「シャリシャリとした食感で、みずみずしくて甘い。とてもおいしい」と笑顔を見せました。

振興会は結成30年目を迎えました。藤田俊郎会長は「今から収穫、管理作業と暑い中での作業となる。体調に気遣いながら販売に力を入れていきたい」と語りました。



園芸

白菜栽培について

川内営農センター 黒江 智之



秋冬どり作型

秋に播種し、冬に収穫となります。品種により栽培期間が異なりますが、収穫は11月上旬以降頃から開始となります。

秋冬どり作型												
月	8			9			10			11		
旬	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
育成ステージ		○	—	○								

○：播種 ■：収穫



栽植密度

畝幅 60~75cm

株間 35cm~37cmとします。

※1 a 当り 360株~470株程度です。

栽培のポイント

- ①温度条件・・・種子は4~35℃で発芽し、適温は18~22℃です。生育適温は20℃前後で冷涼な気候を好みます。
- ②土壌条件・・・通気性が良く肥沃で深い土壌が好ましく、pH6.5~7.5の微酸~微アルカリ性の土壌を好みます。連作障害として軟腐病等の病気が助長されますので輪作を行います。
- ③水分条件・・・特に生育初期は過剰水分には耐えにくい作物です。排水不良な圃場については高畝とする等、排水対策を行います。

施肥体系

施肥例 (単位：kg/1 a)			
肥料名	基肥	追肥 (1回目)	追肥 (1回目)
完熟堆肥	200kg		
苦土重焼燐	12kg		
有機化成	4kg		
NK2号		4kg	4kg

圃場準備

- ・播種(定植)10日前までに完熟堆肥、苦土石灰、苦土重焼燐を全面・全層へ施用し、根張りをよくするために深耕を行い破土は十分に行います。
- ・耕土が深く排水が良い畑では平畝としますが、水田や排水が悪い畑では高畝とします。

追肥

- ・直まき栽培では、1回目を本葉6~7葉期に行い、2回目を結球開始直前に行います。
- ・移植栽培の場合は1回目が定植後10~14日目、2回目は結球開始直後に行います。
- ・追肥の際は除草を兼ねて中耕・土寄せを行うと良いです。

栽培管理

1. 定植前・定植後の管理

定植前に雑草対策として下記除草剤(粒剤)のいずれかを全面土壌散布します。

農薬名	散布量 (10a当り)	使用時期	使用回数
ゴーゴーサン細粒剤F	4~6kg	定植前 (雑草発生前)	1回
トレファノサイド粒剤2.5	4~6kg	定植前 (植穴掘前)	1回

2. 定植後の害虫対策

定植後はネキリムシ、コオロギ類対策として下記剤を使用します。

農薬名	適用病害虫名	散布量 (10a当り)	使用時期	使用方法	使用回数
ガードバイドA	ネキリムシ類	3kg	播種時~生育初期	株元散布	5回
ネキリエースK	コオロギ類 ネキリムシ類	3kg	播種時または定植時~生育初期 ただし 収穫14日前迄	土壌表面 株元処理	1回

3. 病害虫防除

- ・病気としては軟腐病、黒班病、べと病など
- ・害虫としてはコナガ、アオムシ、ヨトウムシ、シンクイムシ等が主要です。
- ・特に害虫については、結球期以降に白菜の中に入ってしまうと防除が困難となりますので、結球開始前に効果の高い薬剤での防除が重要となります。

収穫

- ・白菜の頭を手で押してみ、固く締まった感じがすれば収穫適期です。鍋物の需要が高く栽培しやすい野菜です。おいしくいただきましょう。

農薬の使用については、必ずラベルを見て登録内容を確認し、希釈倍数・使用量・使用時期・使用回数・使用方法等を守って使用しましょう。



図1 畑の準備



図2 種まき(秋まき)

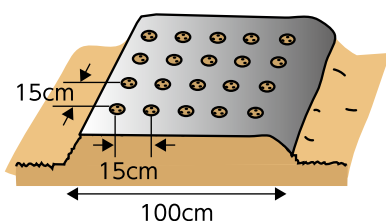


図3 苗作り

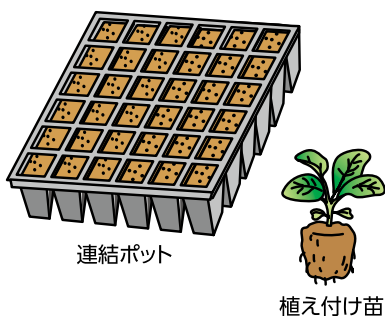


図4 間引き

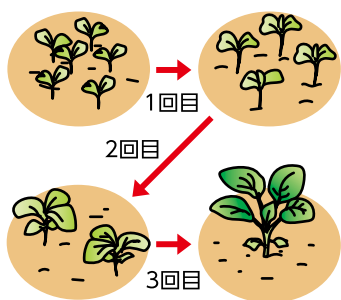
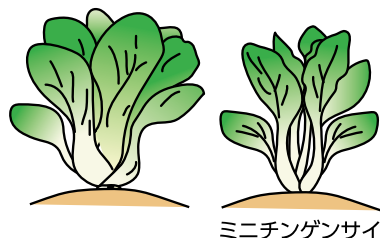


図5 収穫



チンゲンサイ(青梗菜)は代表的な中国野菜で、ビタミンやミネラルを豊富に含みます。日本の野菜では「体菜」に似ています。中間地では冬を除き、春から秋まで栽培ができます。

【品種】「青帝」(サカタのタネ)、「ニイハオ新1号」(渡辺農事)などがあり、「長陽」(タキイ種苗)、「夏賞味」(武蔵野種苗園)は、暑さに強い夏向きの品種です。「シャオパオ」(サカタのタネ)は、小さいので丸ごと料理に使えます。

【畑の準備】種まきの2週間前までに1平方m当たり苦土石灰100gをまき、酸度を矯正しておきます。1週間前までに堆肥1kgと化成肥料(NPK各成分10%)100gを施し、土とよく混ぜておきます(図1)。

1)。次に、幅1m程度、高さ5cm程度の栽培床を作ります。

【種まき】一般にはじかまきします。高温期の春夏まきでは条間20cm、株間20cm、秋まきでは条間15cm、株間15cmに1カ所4、5粒を点まきします(図2)。発芽まで土が乾かない程度に灌水(かんすい)をし、発芽後は土が乾いたら水をたっぷり与えます。なお、ポリマルチを使うと、生育の促進に加え、土が葉の間に入るのを防ぐ効果があります。

苗作りをするには、小型ポットや連結ポットで本葉3、4枚の苗に仕立てます(図3)。

種まき(植え付け)後は防虫ネットで作トンネルを作り、害虫から保護します。また、べたがけは発芽促進と害虫の防止になるため、1カ月程

度被覆するのも良いでしょう。

【間引き】1回目は発芽ぞろい後、込み合っている株を除き、2回目は本葉2、3枚の頃に2本、3回目は本葉5、6枚で1本にします(図4)。

【病虫害防除】基本は防虫ネットです。害虫防除をしますが、農薬では、アブラムシには粘着くん液剤など、アオムシ、ヨトウムシにはトアロー水和剤CTなどのBT剤を使用します。長雨のときは、べと病や白さび病が発生しやすいので、株間を少し広めに取ります。

【収穫】草丈15~20cmくらい、尻が張り始めた頃に、地際から切り取って収穫を始めます(図5)。

栽培カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地			春まき	●	■			秋まき	●	■		
中間地			春まき	●	■				秋まき	●	■	
暖地			春まき	●	■					秋まき	●	■

● 種まき — 生育 ■ 収穫

最新モデルも展示

J A 北さつま夏期農業機械展示会が7月29、30日の2日間、本所構内でありました。秋の収穫期に向け、国内メーカー最新モデルの大型農業機械や中古農機、刃物など数多くの製品が並びました。

来場客は生産性向上や作業効率化を図ろうと、必要とする農業機械に触れて確かめ、メーカー担当者から性能や操作方法などを熱心に聞いていました。

ひとときわ関心を集めたのが小型の電動パワートリッパ。エンジン音が静かで排出ガスゼロ。ハウス内での作業に適していることから、来場客も興味津々でした。



大型農機など数多くの製品が展示されました

鑑定力向上を目指す

J A 北さつまは7月28日、農産物検査員の鑑定力向上を図るため、J A 本所で技能確認会を開きました。農産物検査資格を持つJ A 職員が参加し、水稲うるち玄米の鑑定を行いました。

品目ごとに分けられたサンプルを入念に見比べ、色や形質などに注意しながら、厳格な等級格付けに努めていました。

真剣な眼差しで鑑定に取り組んだJ A 職員は「基本に忠実で、レベルの高い鑑定を心掛けたい」と話しました。



真剣な眼差しで鑑定する農産物検査員

ゴーヤー出荷最盛

J A 北さつまの倉野選果場などで、夏の定番野菜ゴーヤーの出荷が最盛期を迎えました。今年は天候に恵まれ生育順調で、高品質な仕上がりとなっています。

薩摩川内市では1991年から高齢者向け作物として栽培を始めました。J A 北さつま川内ゴーヤー部会では生産者51人が3・4畝で栽培。今年産は生産量60ト、販売額2160万円を見込んでいます。

部会では、定植時期の分散化による長期収穫に取り組んでいます。濃い緑色とボリウム感があるのが特徴で、主に名古屋、岐阜、大阪市場に出荷します。



今年産は天候に恵まれ高品質な仕上がり

コミニ誌夏号発刊

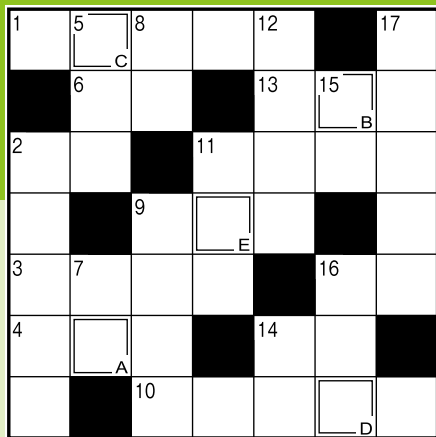
J A 北さつまは、地域住民向けコミニティー誌「Perori」2022夏号を発刊しました。管内農産物の「旬のおいしさ」を紹介するフリーマガジン。今回は県内一の生産量を誇るブドウを取り上げました。大粒で甘味が強く、夏を代表する果実です。

「Perori夏号」では、ブドウの選び方や保存方法、栄養などを掲載。薩摩川内市とさつま町の部会による収穫の様子、伊佐市の特色ある販売を紹介しています。

J A 窓口やエコープ、農産物直売所などに配置しています。ご自由にお取りください。



甘くておいしい北さつまのブドウを紹介しています



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 女郎花と書く秋の七草。同じ——科の植物にオトコエシというのがあります
- 2 頭隠して——隠さず
- 3 すいっちょんと鳴く虫
- 4 インフレのときに上がります
- 6 贈答品に付けます
- 9 風が吹くともうかるかも
- 10 フェルメールの代表作『真珠の——の少女』
- 11 店の中に他の客はいません
- 13 薬の——は徐々に表れた
- 14 紙を燃やすと残ります
- 16 10を3回掛け合わせると

■タテのカギ

- 2 令和4年9月23日は——の日。国民の祝日です
- 5 秋は稲や粟、ブドウなどいろいろな作物が——を迎える季節です
- 7 竹や梅と並んでめでたい植物
- 8 幸水や豊水が広く作られています
- 9 『赤ずきん』ではおばあさんに化けました
- 11 節約のために——簿を付け始めた
- 12 楽団の前でタクトを振ります
- 14 お彼岸には掃除に行き手を合わせる人が増えます
- 15 ピンチなんです！
- 16 長く続けると足がしびれることも
- 17 ——コーヒー、——フットボール

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9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)

7月号当選者発表

7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。

- ▷東洋子さん▷中島アサ子さん
▷森隆司さん▷柿田かよ子さん
▷宮脇みかさん▷谷村福子さん
▷牟礼好幸さん▷池田美千子さん
▷井上秀一さん▷平野笑美子さん

8月号の解答

アワオドリ



当選者は10月号で発表します。

理事会だより

第5回理事会を7月29日に開き、次の事項について協議しました。

【議案】

- ①延滞債権の現状と今後の回収方針について
- ②不良債権比率改善3カ年計画（令和4～6年度）について
- ③定款の一部変更について
- ④臨時雇就業規則の一部改正について
- ⑤パートタイマー就業規則の一部改正について
- ⑥育児休業規程の一部改正について
- ⑦介護休業規程の一部改正について
- ⑧早期警戒制度にかかる「行政との対話支援ツール」について
- ⑨令和4年度JA北さつま増資運動・組合員加入促進方策について
- ⑩JA北さつま産地づくり10年ビジョン推進本部委員会設置及び委員会運営要領について
- ⑪組合員に対する貸付について

【報告】

- ①令和4年度上半期末棚卸監査の実施及び日程について
- ②令和4年度内部監査補助委嘱者及び研修会について
- ③監事監査規程の一部改正について
- ④棚卸監査実施要領の制定について
- ⑤令和4年度みのり監査法人「予備検査」の実施について
- ⑥大口債務者の状況について
- ⑦特定債務者の経過について
- ⑧第1回JA北さつま協同組合大学実施要領について
- ⑨令和4年度日本農業新聞普及運動について
- ⑩令和4年度5月地区別説明会意見集約書について
- ⑪令和4年5月末自主検査結果について
- ⑫不祥事再発防止策にかかる履行状況(6月)について
- ⑬信用事業における顧客タイプ別特別点検の実施について
- ⑭共済速報について
- ⑮令和4年産米予約取りまとめ状況について
- ⑯子牛・成牛せり市成績について



「水ナスのサラダ」



シェフ永井のおすすめ

作り方

- (1) 水ナスは上下を切り落とし皮をむき、縦に4等分する。
- (2) ボウルに(1)の水ナス、岩塩、レモン汁、ニンニク、オリーブ油を入れ、手でよくもみ、なじませる。
- (3) (2)を器に盛り付け、海ぶどうをのせ出来上がり。

材料(2人分)

- 水ナス ……………2個
 岩塩 ……………小さじ1
 オリーブ油
 (エキストラバージン) …大さじ1
 レモン汁……………大さじ1
 すりおろしニンニク ………1片分
 海ぶどう……………適宜

「トウモロコシの
炊き込みご飯」



材料(4人分)

- 米……………400g
 鶏がらスープ ……………400ml
 トウモロコシ……………1本
 塩……………小さじ1/2
 しょうゆ……………小さじ1

作り方

- (1) 米を研ぎ、ざるにあげておく(20分)。
- (2) 炊飯器に(1)の米、鶏がらスープ、塩、しょうゆを入れて20分浸す。
- (3) トウモロコシは皮をむいて2等分にし、実を外して芯と一緒に炊飯器に入れて炊き上げる(写真右)。
- (4) 炊き上がったら芯を取り出しよくかき混ぜ、器に盛り付け出来上がり。



永井智一(ながいともかず)
 茨城県笠間市にある
 「キッチン暗人(ハレジン)」
 オーナーシェフ



日本農業新聞 **ってどんな新聞？**

1928年、昭和金融恐慌下で貧困にあえぐ農家を救うために誕生した「市況通報」。日本農業新聞の歴史はここからスタートしました。以来、農業の「いま」を95年にわたり伝え続けています。

日本農業新聞は、日本で唯一の日報農業専門紙として、毎日情報発信をしています。

日本農業新聞の主要な紙面 **ココが役立つ！**

総合面

農政・経済・外交を徹底報道
「いま」がわかる

JA面

JAの事業や地域貢献活動、取り組みを発信

産地戦略面

主要品目の生産から販売までの情報を掲載

担い手面

農業者目線で農業現場の課題と改善策を深掘り

九州・鹿児島版

九州・鹿児島の地域・JA・農畜産物情報を掲載

生活・社会面

地方発のヒト・モノ・コトについて情報発信

月額購読料(税込み)

紙版 **2,623円**電子版 **2,403円**

WEB申し込みは
こちらから→



JAグループの食と農の総合情報メディア

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS

日本農業新聞

お申し込みは、お近くのJAへ

JA北さつま

9月20日(火)～25日(日)の6日間

JA北さつまに
ズームアップ

日本農業新聞でJA北さつまの
地域農業を集中報道
期間中、九州版や鹿児島県版で**毎日掲載**



「生産者の思い」
「地域の特産品」
「JAの取り組み」
などが掲載されます。
今の「北さつま」を
ぜひ見てください。



移動金融店舗車運休のお知らせ

移動金融店舗車につきまして、定期点検のため下記の日程で運行を休止いたします。

運行休止日

令和4年9月12日(月)から

16日(金)までの5日間

利用者の皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

AコープではAコープです!



Aコープでは、環境保全活動に取り組んでいます。
レジ袋の削減を通じて、資源の節約、ゴミの減量に努めています。
皆様のご協力よろしくお願いいたします。

エコープでは、無洗米をおススメしています!



毎週木曜日は、無洗米各種(5kg入)をお得に販売しています。

無洗米は、研がずに炊けるので、うまみ成分や栄養を逃さず美味しく炊けます。また、節水、河川に汚水を流さない環境にも優しいお米です。どうぞご利用ください。

SDGsへの取り組みを行っています。

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
従来の葬儀にとらわれず、故人とゆっくり最後のお別れを
親しい人だけで惜しむ事が出来るお葬式です。

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



※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 0120-274-244
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



◆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**安心してご来館・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)

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とご家族が笑顔になれる工夫を一緒に考えて参ります。

◆浮遊菌・付着菌にも効果が、病院・介護施設・保育施設などの食堂や待合室・談話室...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 3~4人前
ロース、赤身、ホルモン、ウインナー、野菜、タレ付き **4,000円** (税込)



オードブル(盛り) 3~4人前
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があります。 **2,500円** (税込)



豚しゃぶセット 2~3人前
野菜、薬味、自家製ポン酢、ゴマタレ付き **3,000円** (税込)



もつ鍋セット 2~3人前
生野菜、鶏、ホルモンのだし付 **3,000円** (税込)



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)

TAKEOUT MENU



レストラン **とどろ亭**