

12

2022

No.153

JA 北さつま



<http://www.ja-kitasatsuma.or.jp/>

# くろーばー



特集

マナーを知っておいしくいただきます！

和食の食べ方教室

新しい夢 どんどん

育てよう明日を  
JAグループ鹿児島

自己改革実現中!





超早掘り「さつまたけのこ」の初出荷を喜ぶ生産者



# 高値取引に期待

超早掘り「さつまたけのこ」

色、形、艶良好で味よし

## 東京の豊洲市場に初出荷

J A北さつまとのさつまたけのこ部会は10月24日、超早掘り「さつまたけのこ」の出発式をJ A本所で開きました。タケノコの色、形、艶とも良好で、この日は生産者10人が11・3キを出荷。高値取引に期待を膨らませ、東京の豊洲市場に送り出しました。

J A管内の竹林面積は約20000畝で県内一です。今年は収穫間近の台風の影響で竹林の整備が遅れ、例年より1週間ほど遅い初出荷となりました。今年産は出荷量20ト、販売額2000万円を見込んでいます。

出発式には生産者やJ A、行政関係者が参加。木下守部会長は「竹林整備を行い、わずかな膨らみを探して一本ずつ丁寧に収穫している。今後も品質向上と竹林管理を徹底し、鮮度の高い「さつまたけのこ」の生産拡大に努めたい」とあいさつしました。

「さつまたけのこ」は毛並みが良くて柔らかいのが特徴。えぐみが少なく風味も良いことから高級料亭での引き合いが強くなっています。青果用の収穫作業は来年3月ごろまで続きます。

### 子牛せり市成績表(税込)

薩摩中央家畜市場 2022年11月8日～9日

入場頭数	559頭							
売却頭数	546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	280	267	1,663,200	185,900	609,622	279	2,186	55,941
雄								
去	279	279	1,105,500	333,300	666,860	302	2,209	12,684
総平均値	638,870 円							
前回比	32,226 円 高値							
総売上高	348,823,200 円							



平均63万8887円  
薩摩中央家畜市場で11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63万8887円で、前回(10月)を3万2226円上回りました。最高値は雌が166万3200円、去勢は110万5500円でした。



# 3年ぶり

## 伊佐ふるさとまつり

# にぎわい

## 実りの秋に感謝！

2022伊佐ふるさとまつりが11月12、13の両日、伊佐市菱刈農村公園でありました。秋の収穫を祝うイベントで3年ぶりの開催。会場には新米や新鮮野菜、加工品などを販売する店がずらりと並び、多くの来場客でにぎわいました。

ひととき人気を集めたのがJA北さつまの牛肉販売コーナー。第12回全国和牛能力共進会で鹿児島が「和牛日本一」に輝いたことから、来場客の関心も高く、特価で販売された質の高い牛肉を次々に買い求めていました。

ステージでは和太鼓演奏やダンス、歌謡ショーなどが繰り広げられました。また、子牛ふれあいや水鉄砲作りなどの体験コーナーも盛況で、来場客は3年ぶりのふるさとまつりを満喫していました。

## 笹原さん最優秀賞2席 マーケットニーズ賞も

JA鹿児島県経済連は11月7日、南九州市知覧町のJA食肉かごしま南薩工場で、2022年度県肉牛枝肉共進会を開きました。JA北さつまからは6頭出品。最優秀賞2席に薩摩川内市樋脇町の笹原耕造さんが選ばれ、マーケットニーズ賞に輝きました。

共進会には県内9地区から80頭が出品され、最高賞のグランドチャンピオンに南九州市の五反田智章さんが選ばれました。



最優秀賞2席に選ばれた笹原さん

# J Aの役割理解へ

薩摩中央高校生に  
協同組合講座開く

J A北さつまは10月19日、薩摩中央高校の2年生30人を対象に協同組合講座を開きました。将来を担う高校生に、地域農業の現状やJ Aの役割を理解してもらうのが目的。J A職員が講師となり、協同の理念や農業の魅力について説明しました。

心を合わせることで、J Aでは営農指導や販売・購買・信用・共済などさまざまな事業を通じて農家を支え、地域農業を盛り上げている」と話しました。

生産部の新森政幸次長は、地域農業の現状と課題について報告。品目ごとの栽培方法を紹介し「スマート農業の取り組みも進んでいる」と語りました。

講義の後、J Aの施設や職場見学もあり、生徒たちはJ Aや地域農業を身近に感じた様子。

「まだ進路は決めていないけど、農業関係の仕事も選択の一つとして考えたい」と感想を述べました。



地域農業の現状と課題について学ぶ生徒たち



薩摩川内警察署から感謝状が贈られました

## 詐欺未然に防ぎ 警察から感謝状

J A樋脇支所

薩摩川内警察署は10月19日、詐欺被害の恐れのある振り込みを未然に防いだとして、J A北さつま樋脇支所に感謝状を贈りました。

同支所に4日午前10時ごろ、高齢の兄弟が来所。投資先に兄の口座から100万円を振り込みたいと依頼がありました。無料通信アプリでやりとりし、振込時間が指定されるな



お手柄の黒江職員と上村係長

ど不審な点が多く、詐欺の可能性が高いと判断。説得を続け警察に通報しました。

応対した窓口担当の黒江麗香職員と上村理恵係長は「なかなか話を聞いてもらえず、粘り強く説得を続けた。お客様の大切なお金を詐欺から守れてよかった。今後も気を付けて声掛けをしたい」と語りました。

感謝状贈呈式は薩摩川内警察署であり、上埜和平支所長が出席しました。田之上博詩署長は「(詐欺の)可能性大で寸前で止めていただき感謝している」と話しました。



## J A北さつまインターンシップ 学生4人が業務を体験

**J**A北さつまは、来春の採用内定者を対象にインターンシップ（就業体験）を行いました。初の取り組みで、専門学校と大学の学生4人が参加しました。

参加者はJ A事業の説明を受けた後、支所に出向き、信用・共済・購買の業務を体験。直売所や各部署を見学しました。

職員との意見交換では「J Aに入組んだ理由は」「入組んでよかったことは」「休日の過ごし方は」など積極的な質問が相次ぎ、職員が回答しました。

参加者は「とても明るい雰囲気働きやすい職場だと感じた。職員が来店客に丁寧に接していて、窓口業務に興味を持った」と話しました。

インターンシップを企画した総務人事課の二町伸市係長は「J Aに関心を持ってもらう良い機会となった。今後も継続し、優秀な人材を確保したい」と語りました。



職場見学や職員との意見交換を行いました



## 息の合った踊り披露

今月の表紙

**薩**摩川内市の三大祭りのひとつ「薩摩川内はんやまつり」が3年ぶりに開かれました。市街地中心部の国道3号を歩行者天国にして行われ、沿道には多くの見物客が詰め掛けました。

よろいかぶとを身にまとった武者行列の後、総踊りが行われました。J A北さつまからも職員20人が参加。揃いの法被を着て息の合った踊りを披露しました。

経営企画課の福重岬職員は「3年ぶりだったけど、音楽が流れると自然に体が動き楽しく踊れた」と笑顔を見せました。



## 防犯対策、護身術学ぶ

**全**国地域安全運動期間中の10月19日、J A北さつまは女性のための防犯教室を開きました。23人が参加し、さつま警察署の署員から痴漢や盗撮被害に遭わないための防犯対策を学びました。

不審者から襲われたときの対処法として護身術の指導もありました。「相手からすばやく離れることが大事」と、腕をつかまれた場面を想定し、2人一組で逃げる練習を繰り返しました。

職員は「護身術は意外と簡単だった。自分の身を守るすべを学べてよかった」と話しました。

マナーを知っておいしくいただきます！

# 和食の食べ方教室

おいしく食べるための決まりごとを覚えて、みんなで和食を楽しみましょう！

監修：和文化講師 滝井ひかる イラスト：出口由加子

姿勢が良いとご飯をおいしくいっぱい食べられますよ。正座して食べるときも同じようにします。

1  
時間目

おいしい食事は  
正しい姿勢から

1

背筋をぴんと伸ばして、おへそが真つすぐ前を向くように座ります

3

テーブルと自分のおなかの間は、にぎりこぶし1つ分くらい空けます



2

いすの背もたれに寄りかからず、自分のお尻でしっかり座りましょう

4

足を組んだり、肘を付いたりしないで座るとかっこいいですよ！

## 鉛筆と同じ！お箸の持ち方

1



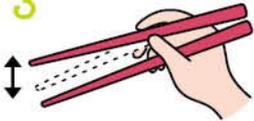
上の箸を鉛筆のように持って、中指の第1関節にのせます。

2



下の箸を親指の下に入れて、薬指の第1関節で支えます。

3



下の箸は動かさずに、上の箸を動かして食べ物はさめます。

## 4拍子でリズム良く！お箸の取り方

1



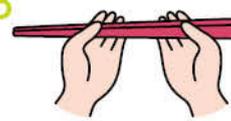
右手で箸の真ん中あたりを上から持ち上げます。

2



左手で下から支えます。

3



右手を箸の上の方まですべさせます。

4



右手でしっかり持ったら左手を外します。

お箸の正しい持ち方ができるようになると、ご飯をきれいに楽しく食べられますよ。

2  
時間目

お箸の正しい  
持ち方をチェック！

## 取るときと逆の順番でお箸の置き方

左手で下から支えたら、右手を下から上へすべらせて持ち、左手を外して、箸置きの上に置きます。

左利きの人は、右手と左手を入れ替えてチャレンジしてみましょう

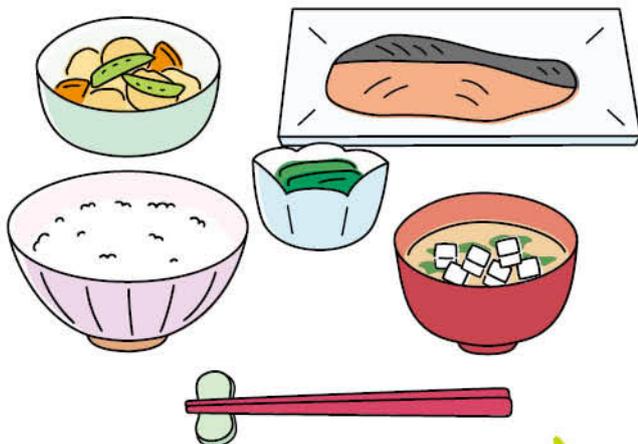
### 3 時間目

きれいに並べて  
おいしくいただきます！

和食は、ご飯とみそ汁、おかず（主菜・副菜）を二つまたは三つ並べた二汁二菜や一汁三菜が基本。食器はおうちでも給食でも同じように並べます。左利きのため、これでは食べにくいなと感じたときは、ご飯茶わんとみそ汁わんなど、左右を入れ替えてもOKですよ。

#### おかず

みそ汁わんの奥に主菜（肉や魚など）、ご飯茶わんの奥に副菜（野菜を使った煮物など）、漬物やおひたしは真ん中に置きます



#### ご飯 茶わん

自分から見て左側に置きます。左手で持つから左側に置く、と覚えましょう

#### みそ汁 わん

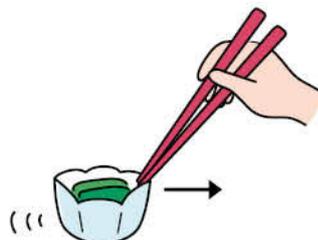
ご飯の右側に置きます

### 4 時間目

これってOK？  
お皿の使い方

#### Q

遠くのお皿をお箸で引き寄せてもいいの？



**A** 茶わんやお皿を引きずるとテーブルが傷ついたり、器がひっくり返ったり、嫌な音がしたりしてしまいます。お皿は引きずらず、手で持って動かすようにするときれいにかっこ良く食べられますよ。

#### Q

手をお皿代わりに使ってもいいの？



**A** テレビ番組でたまに見かける、手をお皿のように使う「手皿」。実は手が汚れてしまうので、あまりきれいな食べ方とはいえません。小皿など、手のひらにのる大きさのお皿は手に持って食べるといいですね。

### 5 時間目

みんなで楽しく！  
食べるときのマナー

口の中に食べ物が入っているときは、口が見えたり、口から食べ物が出たり、くちやくちやと音を立てたりしないように、くちびるを閉じてかむと、周りの人から見てもきれいに食べられますよ。  
食べ始める前には「いただきます」、食べた後は「ごちそうさま」と、動物・

植物の命や作物を育ててくれた人、ご飯を作ってくれた人に感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。

食べ方のマナーはたくさんあって、初めは難しく感じるかもしれませんが、この特集を見ながら少しずつ覚えて、みんなでおいしく、楽しく食事をしてください。



利用客が持ち込んだ渋柿を温泉に漬ける西田さん

## さつま町紫尾温泉

### 秋の風物詩「あおし柿」

**さ**つま町の紫尾温泉で、秋の風物詩「あおし柿」作りが行われました。渋柿を温泉に一晩漬けて渋みを抜く独特な作業。ほんのり硫黄の匂いがして、さっぱりとした甘さで温泉客らに好評です。

柿専用露天風呂の温度は37度前後とややぬるめ。今年は裏年で量が少なく、1日当たり100\*ほどが持ち込まれ、湯船を埋め尽くしていました。

始良市蒲生町の赤塚正三さん(89)は「甘柿と変わらぬおいしさで、5年前から利用している。近所やグラウンドゴルフ仲間と配ると、みんな喜んでくれる」と笑顔を見せました。

あおし柿作りは11月末まで行われました。隣の物産館で販売していましたが、珍しさから人気があり、開店から2時間ほどで売り切れる状態が続きました。

管理人の西田隆三さん(49)は「ここでしか味わえない逸品。くせになる甘さを楽しんでほしい」と話しました。



### 収穫の喜び味わう

**生**協コープかごしまと山野水稻部会は10月29日、伊佐市大口山野で産直伊佐米稲刈り交流会を開きました。鹿児島市などから5家族14人が参加。昔ながらの鎌を使った稲刈りや脱穀を体験し、収穫の喜びを味わいました。

曾於市から参加した母親は「田植え交流会に参加し、バケツ稲作りにも挑戦した。作物を育てることの大変さを子どもと一緒に学べてよかった」と話しました。子どもたちも稲刈りを満喫。額に汗を浮かべ「楽しかった。新米をいっぱい食べたい」と話しました。



### 北さつまの新米PR

**J**A北さつまは10月29日、鹿児島市の農畜産物直売所「おいどん市場与次郎館」で新米まつりを開きました。生産者代表がJA管内3地区のブランド米「いさひかり」「奥さつま」「薩摩川内ひのひかり」をPRしました。

伊佐水稻部会の壺岐清次部会長(72)は「台風の影響を受けたが米の出来はまずまず。ヒノヒカリは冷めてもおいしいのでぜひ食べてもらいたい」と話しました。

特産品が当たる抽選会もあり、多くの来場客でにぎわいました。

図画  
の部

寶満さん、

書道  
の部

中根さんが

組合長賞



第13回 J A 北さつま（さつま地区）図画・書道コンクールに、今年は12小学校から図画169点、書道700点の応募がありました。

審査の結果、組合長賞に図画の部は上手小2年の寶満翔太さん、書道の部は鶴田小6年の中根あこさんが選ばれました。

六年  
中根あこ  
の希望  
光望

第13回 J A 北さつま（さつま地区）図画・書道コンクール

図画コンクール入賞者

賞	学校名	学年	氏名
組合長賞	上手	2年	寶満 翔太
常務賞	大豊	4年	井本 斗希
特別賞	山崎	4年	萩原 月愛
	佐志	6年	牟田園 美花
	永野	1年	永森 心琉
努力賞	山崎	3年	平田 結来
	佐志	1年	栗屋野 耕希
	大豊	4年	関 虎之助
	蘭牟田	1年	早崎 諒太
	蘭牟田	6年	早崎 陽菜
特選	盈進	1年	竹下 瑛翔
	盈進	2年	小田 悠人
	山崎	4年	稲留 らん
	佐志	2年	伊尻 紗恵
	佐志	6年	指宿 元太
入選	盈進	4年	酒井 奏歩
	盈進	5年	市来 瑛翔
	盈進	6年	有村 心希
	山崎	1年	矢野 悠斗
	山崎	1年	大園 綾美
	山崎	3年	西 峻平
	山崎	6年	矢野 愛莉
	佐志	1年	山崎 丈
	佐志	2年	榎本 波瑠
	佐志	4年	馬渡 翼人
	佐志	5年	東郷 彩渚
	佐志	6年	木下 ひかり
	鶴田	2年	間手野 真心
	鶴田	5年	紺屋 大翔
	鶴田	6年	内鏡原 瑚羽
	柏原	1年	中島 乃愛
	柏原	2年	山之口 雫
	柏原	5年	若森 夕陽
	中津川	4年	宮脇 久実
	上手	1年	池田 実慶
	上手	3年	田向 駿響
	上手	4年	蒲生原 陽日
	上手	5年	萩原 彰大
	上手	5年	下村 奈緒
	大豊	3年	佐藤 結南

書道コンクール入賞者

賞	学校名	学年	氏名	
組合長賞	鶴田	6年	中根 あこ	
常務賞	盈進	4年	竹下 夏羽	
特別賞	盈進	2年	湯崎 葵	
	盈進	4年	宮園 乃嘉	
	盈進	5年	小西 瑠夏	
	佐志	3年	小村 凛音	
	柏原	2年	堀之内 結愛	
努力賞	盈進	1年	吉村 心希	
	盈進	3年	山之内 美咲	
	盈進	3年	立和名 柗奈	
	盈進	4年	馬立 悠希	
	盈進	4年	松下 結香	
	盈進	5年	末吉 美晴	
	盈進	6年	小田 幸音	
	盈進	6年	松下 紗矢香	
	盈進	6年	榊 心那	
	盈進	2年	北田 遼大	
	佐志	6年	指宿 柑奈	
	佐志	5年	東郷 彩渚	
	柏原	5年	宮之脇 志歩	
	求名	5年	上井 希美	
	大豊	6年	手塚 悠月	
	特選	盈進	1年	竹下 瑛翔
		盈進	2年	松尾 一夏
盈進		3年	永山 聖馬	
盈進		3年	山之内 沙綾	
盈進		3年	末吉 沙羽	
盈進		4年	益口 結桜	
盈進		5年	桑波田 花	
盈進		5年	市園 結菜	
鶴田		4年	西井田 志晟	
鶴田		5年	紺屋 大翔	
鶴田		5年	海江田 蒼空	
入選	柏原	1年	曾山 ひまり	
	柏原	5年	若森 夕陽	
	中津川	4年	半崎 陽翔	
	大豊	3年	手塚 陽咲	
	盈進	1年	北原 晴輝	
	盈進	1年	北田 優大	
	盈進	2年	前村 優奈	
	盈進	2年	田島 旬	
	盈進	2年	宮田 怜奈	
	盈進	2年	税所 凌太	
盈進	3年	小西 春馬		

賞	学校名	学年	氏名
入選	盈進	3年	日高 さくら
	盈進	5年	馬立 芽依
	盈進	5年	堂園 悠人
	盈進	5年	森田 夏瑠
	盈進	5年	今別府 祐辰
	盈進	5年	松尾 一心
	盈進	6年	今西 健介
	盈進	6年	東 里依音
	盈進	6年	東郷 由愛
	盈進	6年	酒匂 琉稀
	盈進	6年	崎本 潤
	盈進	6年	内山 ゆい
	盈進	6年	中原 陽菜
	山崎	3年	志鹿 翔太
	山崎	5年	中山 陽貴
	山崎	5年	吉津 咲希
	山崎	6年	徳留 玲
	佐志	6年	指宿 元太
	佐志	6年	牟田園 美花
	鶴田	1年	上牧瀬 結莉
	鶴田	2年	西井田 泰聖
	鶴田	3年	島崎 百那
	鶴田	3年	麥田 匠真
	鶴田	3年	高木 悠花
	鶴田	6年	内鏡原 瑚羽
	柏原	2年	若森 心優
	柏原	2年	山之口 雫
	柏原	4年	曾山 あやね
	柏原	5年	福留 和橙
	求名	6年	山下 美空
	永野	6年	川口 心香
	中津川	5年	田島 詩菜
中津川	6年	宮脇 花乙子	
黒木	3年	竹下 創	
黒木	4年	永野 陽優	
上手	1年	高橋 慶	
上手	5年	萩原 彰大	
大豊	3年	井樋田 伶菜	
大豊	4年	盛山 史華	
大豊	5年	久保 奏海	
大豊	5年	川畑 夢叶	
蘭牟田	1年	早崎 諒太	
蘭牟田	4年	田子山 綾那	

## 冬場の水田管理について

生産販売課 初田 悠一郎



生産者の皆さんは収穫も終わり一息ついているころだと思います。農作物は野菜に限らず、水稲・米づくりにおいても土づくりから始まります。冬の時期に有機物、土壌改良材の施用を行い、良質米の生産に取り組みましょう。

## 「耕うん」と「石灰窒素 20kg / 10a の投入」

耕うんにはいろいろな目的があります。硬くなった田面を掘り返し、温度を常温まで安定させ、空気や水を送り込むことで微生物を活性化させます。その微生物が稲わらや切り株、雑草の残渣（ざんさ）を堆肥化し水田に還元します。

また、耕うんによる寒ざらしで、翌年のジャンボタニシや雑草の発生密度を低くすることにもつながります。さらに石灰窒素 10a 当たり 20kg を施用しておき堆肥化や病害虫、雑草防除を促進させましょう。

## 「耕うん」のポイント

水田の耕うんは、刈取りから翌年作付までに3回程度が目安となります。1回目は年内に荒く。2、3回目は雑草が旺盛になる頃です。耕うんの回数が多くなるにつれ、雑草やジャンボタニシの発生密度は低くなります。

稲わら、雑草残渣の堆肥化には長い時間がかかるので、1回目の耕うんはできる限り年内に行いましょう。田植えまでに残渣が残っていると基肥の窒素を吸収するほか、ガスの発生により根痛みや生育障害が起きたり、初期除草剤の効果不良や除草剤痛みが起きたりする可能性が高くなります。

## 「深耕」

水稲の根は 20～30cm までになります。作土が浅いと根域が狭くなり倒伏しやすい状態になったり、施用した肥料成分を上手に捕まえられなかったり（肥料ムラ）、収量、品質に影響します。また排水が良くなり稲わら等の有機物の分解も促進されます。

## 「土壌改良資材・堆肥の施用」

水稲は年間に吸収消費する肥料成分の約 70%は「けい酸」といわれています。また、水田では石灰も多く消費、あるいは流亡され、天然供給量（水路などより）だけでは不足します。管内では鉄の保有量が少ない圃場も多いです。基肥に含まれる窒素・リン酸・カリ以外の肥料成分を補うために下表を参考に堆肥やケイカル・ケイテツなどの土壌改良資材を施用しましょう。

上記のすべてを総じて『土づくり』となります。

土壌改良資材	10a 当たり施用量	主な成分
完熟堆肥	1000～1500kg	窒素・リン酸・カリ・有機物など
アヅミン	20～40kg	腐植酸・苦土
ケイカル	100kg	ケイ酸・アルカリ分（石灰）・苦土
ケイテツ	100kg	ケイ酸・アルカリ分（石灰）・苦土・鉄
粒状ヨーリン	20～40kg	ケイ酸・リン酸・苦土・アルカリ分（石灰）

## 水稲における主な肥料成分とその効果

窒素…収量に関するすべてに影響を与えます。稲体自体の見た目（大きさ・葉色）に影響します。

リン酸…細胞分裂・増殖（分けつ、根の発達、開花）を促進します。稲体内での養分貯蔵や移動を助けます。

カリウム…稲体内での養分移動を助けます。稲体に強度を与え、一穂粒数や大きさ、重さを増加させる。

カルシウム（石灰）…土壌内で他の肥料成分を捕まえ稲体への吸収を助けます。病気に対する抵抗力が高くなる。

苦土…葉緑素の素。光合成量が増加します。体内のリン酸移動を助けます（根の発達）。

ケイ酸…稲体を丈夫にします。病虫害、高温に対して強くなる。光合成効率が上がり生育、品質が良くなる。

鉄…吸収量は微量であるが病害への抵抗性が強くなります。土壌中ではガスの発生を軽減するとともに根の保護も行います。

※上記については簡単な説明になります。ほかの成分との相乗効果によりさらに良い効果が発揮されます。病害が多い圃場での原因の一つとして、窒素量が多い、石灰・苦土・鉄が少ないなど圃場内での肥料バランスが崩れていることが考えられます。このバランスが悪いと収量や品質に大きく影響しますので、偏った施肥には注意が必要です。



図1 冷蔵庫内の温度



図2 種の保存方法

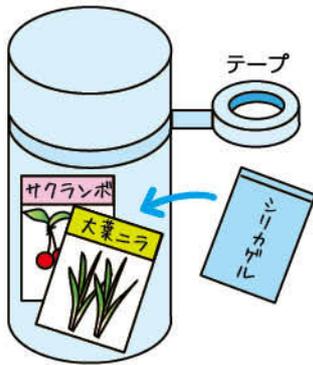
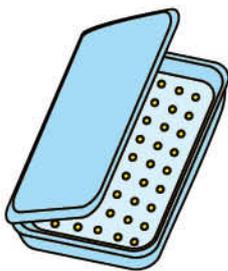


図3 簡易な発芽能力の確認方法



自給菜園ではたくさん種類の種類を栽培しますので、買い求めた種が少しずつ余ってしまい、使い切れなくなっただけではありませんか。余り種は上手に保存すれば、翌年に使うことができます。

「種の寿命」種袋には有効期限が記されていますが、これを過ぎても発芽しないわけではありません。種の寿命は発芽能力がある期間で、種類によって寿命が異なります(表)。

発芽能力は、採種後の日数が経過するにつれ低下しますが、寿命は貯蔵中の湿度と温度などの保存状態の影響を受けます。現在普及しているペレットやフィルムコートなどの加工種子は寿命低下が早いので有

効期限内に使い切るのが原則です。「種の保存」温度が下がるとに寿命が延びますので、低いほど良いのですが、実用的には5度程度の冷蔵室内が適切です。冷凍室は長期保存に適しています(図1)。

また、湿度が低いほど種の寿命は長くなり、相対湿度30%程度が良いとされていますので、高湿度の野菜室は向いていません。実用的には、茶筒などの密閉容器に、乾燥剤と共に入れておきます。そして、これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼ってしっかりと密閉しておきましょう(図2)。このような保存方法で、短命種のタマネギでも3、4年は使うことができます。

「種の発芽を確認」種の発芽には水分、温度、光、酸素などの環境条件が影響します。良い種とは発芽にかかる時間が短く、芽の伸びに勢いがある種です。

正式な発芽試験方法は野菜の種類ごとに決まっていますが、保存した種が使えるか心配なときは、簡易な発芽試験で確認することができます。イチゴパックなどの容器にキッチンペーパーを敷いて複数の種を置き、ひたひたになるよう水を加え、室内に置いておきます(図3)。数日後発芽してきた様子を観察します。その発芽率が半分以下なら使用は取りやめます。

表 野菜の種の寿命

寿命(目安)		野菜の種類
短命	1、2年	ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ラッカセイ、シソ、スイートコーン、エダマメ
やや短命	2、3年	キャベツ、レタス、ゴボウ、ホウレンソウ、トウガラシ、エンドウ、インゲンマメ、ソラマメ
やや長命	3、4年	ダイコン、カブ、ハクサイ、ツケナ、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

参考文献：井上類数編『蔬菜採種ハンドブック』(1967年、養賢堂)、日本種苗協会監修『タネ・苗のきほん』(2017年、誠文堂新光社)

# 第39回 ごはん・お米とわたし図画コンクール 入賞作品発表!



### ■鹿児島県知事賞



「ごはん・お米とわたし」  
薩摩川内市立隈之城小学校2年 大島 舜さん

### ■鹿児島県教育委員会賞



「たきたてで作るおにぎり」  
南九州市立大丸小学校4年 赤嶺 瑠夏さん

JA鹿児島県中央会は10月上旬に「第39回ごはん・お米とわたし図画コンクール」の審査会を行いました。今年は、県内の小学校の児童229人の応募がありました。ありがとうございました。

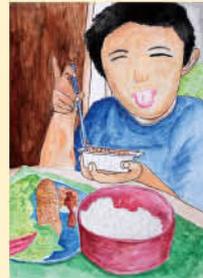
### ■JA鹿児島県中央会会長賞



「朝はやっぱりおにぎりごはん」  
西之表市立格城小学校1年 河野 旭さん



「おかあさんの作ってくれたおにぎりおいしいな」  
霧島市立国分小学校2年 松田 琉璃さん



「食べられる幸せ」  
いちまき市立市来小学校5年 児島 翔瑛さん



「じいじのお米は日本一!!」  
始良市立徳島小学校5年 末永 裕志さん

### ■佳作



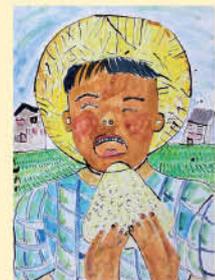
「おいしい おこめ」  
始良市立 老門小学校1年 篠田 旺助さん



「広い野原で 大きなおにぎり」  
霧島市立 国分小学校2年 斎藤 琉汰さん



「いっぱい とったぞ」  
始良市立 老門小学校3年 篠田 大地さん



「青空の下でおにぎりパクリ」  
南九州市立 大丸小学校6年 新留 諒真さん



「おにぎり大好き」  
始良市立始良小学校6年 齊脇 侑希さん



「ばあちゃんの美味しいちらし寿司」  
鹿児島市立 西院小学校4年 吉永 陽莉さん

育てよう明日を  
JAグループ鹿児島



主催事務局:JA鹿児島県中央会(TEL:099-258-5141)



# パズル?

## 頭の体操

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

- 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- フランスやイタリアなどの通貨単位
- 旅先で泊まります
- バットが出せず——の三振!
- カーナビは「カー——システム」の略
- 年末、年の瀬ともいいます
- 物が汚れたり傷んだりすること
- これから起こることを予測します
- 葦(アシ)の別名
- イエス・キリストの母です
- 陸・海・——

### タテのカギ

- 年末年始の学校に行かない期間
- 牛の脂はヘット、豚の脂は
- げっぶのこと。——にも出さない
- 赤・青・黄・緑など
- ポニーテールをすると襟足にちょろり
- 美川憲一のヒット曲「——座の女」
- 豚の形をした——箱
- 今年の来客数は去年の3割——だ
- 珍しい書物のこと
- いろいろと考えあぐねて悩むこと
- 良い考え。——が浮かんだ

### 応募方法

895-1811	①答え
J A北さつま経営企画課	②郵便番号
「クロスワード」係	③住所
	④氏名
	⑤年齢
	⑥意見・感想

薩摩郡さつま町虎居745

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12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)

### 10月号当選者発表

10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。

- ▷田上美子さん▷角井忍さん
- ▷竹下悦子さん▷川上裕子さん
- ▷田畑結衣さん▷井上恵子さん
- ▷堂免美代子さん▷柳陽子さん
- ▷山崎恵美子さん▷川添實さん

### 11月号の解答

## アカワイン



当選者は1月号で発表します。

## 理事会だより

第8回理事会を10月31日に開きました。次の事項について協議し、すべて承認されました。

### 【議案】

- 役員改選における選出基準の見直しについて
- 学識経験役員候補者・員外監事候補者の選出のすすめ方について
- 薩摩川内市農業委員会委員の推薦について
- 組合と理事との契約について
- 子会社への職員派遣について

## 読者の輪

柗野の彼岸花も美しいのですが、11月号の上田さんが育てている彼岸花は最高です。奥様の供養になると思います。(さつま町 80代女性)

くろーばーの表紙の彼岸花はすばらしいです。12年かけて土手を整備されて、球根を植えた結果のたまものですね。新しい観光名所としてたくさんの人が訪れると良いですね。(さつま町 60代女性)

稲作を今年でやめるといふ声を数名の方から聞きます。今年台風14号で倒れた所が多く、収穫にも苦労が多かったようです。米価も年々安く、苦労が報われない状況では無理もないと感じます。小規模農家でも意欲もてる施策の検討をお願いしたいです。(伊佐市 70代女性)

柿の整枝と剪定のコーナーの内容が大変参考になりました。庭に柿の木がありますので早速やってみます。(薩摩川内市 60代男性)

伸び放題の柿の木に大きな実を付けるためにも剪定を考えていたところ、記事が載っていたのでとても勉強になりました。(さつま町 70代女性)

今年も残すところあとわずか。1年が早いんですね。今年もいろいろなことがありました。(薩摩川内市 60代男性)

まちの身近な場所で貯まる・使える！

JAグループ鹿児島  
総合ポイントカード



## 優待施設のご案内

JAグループ鹿児島総合ポイントカード「JADDOカード」を提示していただくと、お得なサービスを受けることができるお店です。

## HUNT

住所：薩摩川内市花木町6-28 電話：0996-26-1219

- カード掲示特典●  
5000円以上お買い上げでコーヒー1杯サービス



鹿児島厚生連病院 健康管理センター

# 人間ドック 応援 キャンペーン

期間中8,000円割引 指定日ならさらに2,000円割引で

最大 **10,000円割引**

※キャンペーンの重複はできません。

シニアライフ  
応援キャンペーン

対象者 ●人間ドックご希望で65歳以上の方  
(受診日時時点で65歳以上)

新規受診者  
応援キャンペーン

対象者 ●初めて人間ドックを受ける方  
●3年以上受診していない方  
※年齢や性別で制限があります。

さらに次年度人間ドックで  
使えるおポイントカード 5,000円分進呈

体のチェックを  
していない方  
最近、総合的な

両親の健康が  
気になる方

### キャンペーン期間 令和5年1月～5月

1	2	3	4	5
日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土
1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4	1 2 3 4	1	1 2 3 4 5 6
8 9 10 11 12 13 14	5 6 7 (8) 9 10 11	5 6 7 (8) 9 10 11	2 3 4 5 6 7 8	7 8 9 10 11 12 13
15 16 17 18 19 20 21	12 13 14 15 16 17 18	12 13 14 15 16 17 18	9 10 11 12 13 14 15	14 15 16 17 18 19 20
22 23 24 25 26 27 28	19 20 21 (22) 23 24 25	19 20 21 (22) 23 24 25	16 17 18 19 20 21 22	21 22 23 24 25 26 27
29 30 31	26 27 28	26 27 28 29 30 31	※24 25 26 27 28 29	28 29 30 31

※指定日：●=1万円  
●=8千円

○=レディースデー

特例1 受診者は女性限定 特例2 基本的にスタッフは女性が対応  
特例3 日本一に選んだジャスト提供中(洋菓子店スイーツ)

### 申し込み方法 ※必ず事前に手続きが必要です。

#### インターネットでのお申込み

当センターホームページ  
よりお申込みください。

<http://www.sago-kai.jp/ken>

#### FAXでのお申込み

下部を記入していただき、  
FAXにてお申込みください。

#### TELでのお申込み

下記電話番号にて  
お申込みください。

#### JAへのお申込み

JA組合員の方は最寄りの  
JAへお申込みください。  
※検査予約受付と同時にお申し込みによる  
キャンペーンを有効でない場合  
があります。

### 料金例

受診料金41,900円-10,000円(キャンペーン割引)-11,696円(協会けんぽ(助成金)※35歳以上(本人))=20,204円(自己負担額)

※あくまでも、目安になる自己負担額です。年齢、性別、申込日などにより、受診料金や助成金が異なる場合がございます。

鹿児島厚生連病院  
健康管理センター

〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目13番1号  
TEL (099) 256-1133

営業時間  
平日8:30~17:00

## 「栗いむシチュー」



### 材料(6人分)

むき栗…………… 500g  
鶏肉(手羽中) …… 200g  
レンコン………… 200g  
タマネギ………… 1/2個  
ニンジン………… 1本  
サラダ油………… 大さじ1  
水…………… 500ml  
白ワイン………… 30ml  
塩こしょう………… 適宜  
砂糖…………… 適宜

ホワイトソース

バター…………… 50g  
小麦粉…………… 30g  
牛乳…………… 600ml  
生クリーム………… 100ml

### 作り方

- (1) レンコンは乱切り、タマネギはざく切り、ニンジンは乱切りにする。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、(1)とむき栗、鶏肉を入れ、タマネギが透き通るまで中火で炒め、水、白ワインを入れ強火で20分ほど煮込む。
- (3) 別の鍋でホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、ふるった小麦粉を一度に入れ木べらで滑らかにする。牛乳、生クリームの順に少量ずつ加えながらとろみを付けていき、最後に塩こしょう、砂糖で味を調える。
- (4) (3)のホワイトソースの鍋に(2)の材料を入れ、さらに弱火で10～15分煮込む。ホウレンソウなど(材料外)をあしらひ出来上がり。



## シェフ永井の おすすめ

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



慣れ親しんだ地元で、あなたの力を生かしませんか！

## JA北さつまの令和5年度職員採用試験を実施します。ぜひご応募ください。

**職種** 事務職・技術職・介護職

**募集人数** 高校卒・短大卒・大学卒・その他 若干名

### 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12月22日（木）午前10時～

**試験会場** JA北さつま 本所

### 試験手続

- (1) 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。
- (2) 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11月28日（月）～12月15日（木）まで

### 応募書類送付先・お問い合わせ先

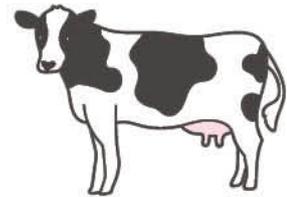
〒895-1811 鹿児島県薩摩郡さつま町虎居745

北さつま農業協同組合 総務人事課（担当 二町）  
TEL0996-53-1121

既卒者・Uターン・Iターン希望者

大歓迎！

詳しい内容はこちら



牛乳をもっと食卓に

おいしい  
ミルクレシビ

タンパク質豊富な牛乳で具材要らず  
ミルク茶わん蒸し

### 材料（2人分）

卵……………1個  
牛乳……………200ml  
麵つゆ（3倍濃縮）……………大さじ1  
花ふ……………4枚  
ミツバ（5cm長）……………6本  
ユズの皮……………1/6個分

### 作り方

- ① 卵を溶きほぐし、牛乳を少量ずつ混ぜながら加え、麵つゆも混ぜる。
- ② 茶わんなどの器を2つ用意し、ミツバ、花ふ、ユズの皮を入れ、①を等分に注ぎ1個ずつラップをする。
- ③ 深めのフライパンに約3cmの高さまで水を入れ、沸騰したら②を入れてふたをし、強火で2～3分蒸す。卵液の色が白っぽくなり表面が固まったら火を弱め、とろ火で7～8分蒸す。

出典●一般社団法人Jミルク「乳和食サイト」  
レシビ●料理家・管理栄養士 小山浩子さん

# 年末・年始の業務について

年月日	12月28日	12月29日	12月30日	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日	1月4日	
曜日	水	木	金	土	日	月	火	水	
本所・各支所	通常営業			休業					
本所SS	通常営業			17時まで	休業				
鶴田SS									
カリサSS									
羽月SS									
菱刈SS									
入来SS	通常営業			休業					
山崎SS									
大村SS	通常営業	17時まで							
農機センター	通常営業								
生産資材課	通常営業								
矢倉配送センター	通常営業			休業					
伊佐配送センター									
ちくりん館	通常営業	14時まで							
産直センター	通常営業	14時まで	休業						通常営業
葬祭事業	通常営業								
笑味ちゃん号	通常運行	休業						通常運行	

## 【現金自動支払機 (ATM)】

さつま町役場本庁	8:45 ~ 16:00	休業		8:45 ~ 19:00
Ａコープさつま店	9:00 ~ 21:00		9:00 ~ 19:00	9:00 ~ 21:00
本所地区	8:45 ~ 19:00			8:45 ~ 19:00
川内地区				
伊佐地区				



## JA北さつま移動金融店舗車 年末年始運行日程のお知らせ

### 運行日程

年末 令和4年12月29日(木)まで  
年始 令和5年1月5日(木)から

本年は格別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。来年もよろしくお願いたします。

※令和5年2月2日(木)は定期点検実施のため運休させていただきます。

## ACOP 冬はAコープです!

### 味の宅配便 承り中



大切な人に~鹿児島  
冬の旬の味をお届け!

一番のおすすめはやっぱり  
**鹿児島黒牛**

第12回全国和牛能力共進会で  
日本一に輝いた自慢のお肉!

〆切 12月23日(金)まで



「かごしまよかもんnet」 <https://acoop-onlineshop.jp>

## 新年を迎える、 エコープのお祝いおせち



**ご予約承り中!!**

二段、三段とご家族の人数に合わせてお選びいただけるよう種類を取り揃えております。おせちの他、刺身盛り、鹿児島黒牛や年越しそば等のご予約も承ります。

※数に限りがございます。お早目のご予約をお願い致します。

申込〆切 12月18日(日)まで

商品のお渡しは、12月31日午後より

ギフト・おせちのカタログは店内に備えております。詳細はカタログにてご覧ください。

