

1

2024

No.166

JA 北さつま



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

くろーばー



特集

家族でおいしく楽しもう

冬のあったかミルク鍋

新しい夢 どんどん



育てよう明日を

JAグループ鹿児島



謹賀新年

自己改革を不断に進め
信頼され愛されるJAへ

代表理事組合長 春田 和 則

新年、明けましておめでとうございます。

組合員・地域住民の皆様方におかれましては、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別のご理解とご支援、ご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。

昨年はアフターコロナにより、これまで続いていた行動規制や自粛が徐々に緩和され、人出の回復や国内消費の拡大等により日本経済は緩やかながら回復しつつあります。JAにおいても4年振りに開催規模を元に戻し「第13回通常総代会」を開催、また各種イベント等についても再開させることができました。10月には「燃ゆる感動かごしま国体」特別国民体育大会・特別全国障害者スポーツ大会が開催され、県内外から声援が送られコロナ禍からの再生と飛躍を象徴する大会となりました。一方で国際的な原材料やエネルギー価格の高騰により光熱費、食料品等が値上がりし、農業分野においても農畜産物の価格の下落、生産資材価格の高騰により、価格の推移に大変苦慮する年となりました。

管内の水稲作柄に関しましては、大きな自然災害は発生しなかったものの、猛暑の



◆常務理事

下口 和幸
田口 雅之

◆理事

勝目 正隆
淵脇 芳朗
豊田 孝之
山下 英樹
松下 洋一
岩瀬 清隆
濱田 誠
地徳 てるみ
中塚 常夫



影響による白未熟粒や斑点カメムシ類の発生により品質が低下しました。子牛価格については、枝肉価格低下や飼料価格の高止まりに伴い、肥育農家の子牛の導入意欲の低下から市場価格は非常に厳しい水準となりました。

農業を取り巻く環境は、高齢化や後継者・労働力不足等により、生産基盤の一層の縮小が懸念されるとともに、生産資材の価格高騰、自然災害の発生や家畜伝染病の侵入リスクなど、生産の現場では多くの生産者が厳しい状況に直面しております。一方、わが国の食料を取り巻く環境は、世界的な気候変動や不安定な国際情勢の煽りを受け、穀物輸出国の輸出制限により輸入食料品の値上げや肥料・飼料・燃油等の生産資材価格の高騰が生じ、食料の安定供給にかかるリスクが顕在化しております。将来にわたる食料の安定供給の確保に向けた食料安全保障の強化や、農家が意欲をもって持続可能な営農に取り組めるよう、品目別の生産基盤対策や経営安定対策事業等につきまして、引き続き伴走支援を行って参ります。

これからも自己改革の柱である「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、JA産地づくり10年ビジョンの実践と農家経営支援等を講じながら、将来を見据えた農業振興への取り組みをすすめて参ります。さらに経営理念である「農業の振興」「人づくり」「組織づくり」、組合員に必要な還元・機能の提供、健全経営を通じた「地域に信頼され愛されるJA」の実現に向けて、営農・経済事業を中心とした事業改革への取り組みを進めるべく、組合員・地域住民との対話を重視した訪問活動や事業・活動を実施し、意思反映・運営参画体制を構築して参ります。

本年が組合員・地域住民の皆様方にとりまして、健やかで素晴らしい一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。

西 裕一郎

森 園 正文

羽 田 五子

中 島 正和

前 畑 政博

小 西 義彦

逆瀬川 夕力子

◆代表監事

小 倉 正人

◆常勤監事

田 中 博

◆監事

奥 野 政博

下 牧 瀬 秀司

島 廻 一也

徳 丸 仁志

重 久 浩子

さつま町産業祭&JA農業祭

一万人以上が来場

JA北さつまとさつま町は11月19日、宮之城運動公園で「第2回さつま町産業祭&JA農業祭」を開きました。春田和則組合長は「農家の方々は、肥料、飼料等の資材価格高騰や生産物価格の下落に大変苦慮している。ぜひ、このさつま町産業祭&JA農業祭を機に、地域でとれたものを手にしていただき、地元農家を応援して欲しい」とあいさつしました。

JAと町では昨年から合同イベントを開催しています。天候にも恵まれ、約1万1000人の来場者でにぎわいました。

ステージショーは、宮之城中学校吹奏楽部の演奏で幕を開け、ダンスや五ツ太鼓などが繰り広げられました。会場では地元の新鮮野菜や特産品、加工品などを販売。特に、JA牛肉コーナーは大特価販売で、開店前から長蛇の列ができる人気ぶりでした。

豪華賞品が当たる抽選会もありました。



50年先の未来のために 《さつま茶業部会50周年記念式典》

北さつま農協さつま茶業部会は発足50周年記念式典を11月14日、JA北さつまの本所で開きました。

当部会は昭和49年に設立しました。平成15年には100人を超えていた会員数は現在、高齢化や茶価格の低迷等により24人と4分の1まで減少。面積は142畝から132畝と後継者を中心とした大規模農家への茶園集積が進んでいます。

鹿児島県茶生産協会技術アドバイザーの佐藤昭一氏が、「さつま町産茶は全国でも数少ない浅蒸し産地。輸出等を見据えた生産体系を強化してほしい」と講演しました。

領家昭一会長は「先輩方が築き上げてきた茶産地の技術や伝統をしっかりと継承しつつ、これからの時代に順応できる茶業のあり方を部会員

一丸となつて考えたい。そして、次の時代に良い方向で繋げたい」と話しました。



薩摩川内市産業祭 & JAフェスタ

11月19日、第19回薩摩川内市 & JAフェスタが薩摩川内市総合運動公園の多目的運動広場で行われ、多くの来場者が訪れました。ステージでは、平佐西小学校金管バンドや郷土芸能、歌や舞踊ショーなどのイベントが行われました。地産地消コーナーの各ブースでは、農畜産物や加工品の販売があり、賑わいを見せました。魚のつかみ取り、木材玩具、丸太をノコギリで切るなどのコーナーがあり、大人から子供まで、秋の一日を楽しみました。

田中良二薩摩川内市長は「本市は交流の創出を重視していて、各種イベント支援の施策を展開していく。今後も特産品をはじめ、市の魅力のPR活動に全力を傾けたい」と語りました。また、JA北さつまの下口和幸常務も「地産地消・国消国産を

進めることが、食の安全と、地元食材への信頼・薩摩川内市の発展につながる」と確信している」と挨拶しました。

薩摩川内市農産物販売促進協議会のブースでは農産物のPRが行われました。昨年度より入来町の和菓子店と共同開発を進めていた、水菓子「ぷるっと金柑」が披露目となりました。きんかんは収穫期を迎えたばかりで、地元のきんかんを使用した菓子を試食し、本市特産品について見識を深めていました。JA北さつまの茶業部会の若手農家で組織される「一芯五葉会」も、茶の試飲・販売を行いました。部会員と川内宮農センターの平田英樹センター長が来場者に淹れたての茶を振る舞い、来場者は喉を潤していました。



こんにちはAコープです!



本年もAコープをよろしくお願い致します!



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為、「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。



JA北さつま管内Aコープ店長一同

2023年11月16日~19日



秋のたわわ祭り開催いたしました!

生産者の皆様には、新鮮な野菜・果物をたくさん出荷いただきました!

また、県下13JAより「自慢の逸品プレゼント!」企画を実施。JA北さつまより「本格焼酎 薩摩のさつまPRIDE」を送っていただきました。



ご予約承ります! ※1月より

恵方巻

食べやすいハーフサイズ等種類も豊富にご準備しております! どうぞ、ご利用下さい。



心も体もぽっかぽか♪

たっぷり キャベツと 鶏肉の レモンミルク鍋



家族でおいしく楽しもう
冬のあつたがミルク鍋

材料(2人分)

鶏モモ肉	300g
ウインナー	6本
キャベツ	1/4個
ニンジン	1/2本
レモン	1/2個
牛乳	300ml

A	水	400ml
	コンソメ(顆粒)	小さじ2
	塩	小さじ1
	粗びき黒こしょう	少々

作り方

1 下準備をする。鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。ウインナーは斜めに3カ所切り込みを入れる。キャベツはざく切り、ニンジンはいちょう切りにする。レモンは皮ごと薄い輪切りにする。

2 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したらキャベツ、ニンジン、鶏モモ肉、ウインナーを加える。ふたをして7、8分煮る。

3 牛乳を加え、ふたをせず沸騰しないように弱火で2、3分煮る。薄切りにしたレモンをのせる。

POINT お好みのハーブやトマト、粒マスタードなど(材料外)を添えると味の变化を楽しめる。



旬の食材のおいしさを
牛乳が引き立てます

ハクサイと サケのミルク鍋

作り方

1 ハクサイを芯と葉の部分に分けて、芯は千切り、葉はざく切りにする。

2 塩ザケは湯にくぐらせ、氷水にサッと漬けて引き上げておく。漬けだれの材料を混ぜ合わせておく。

3 (1)と(2)の塩ザケ、5cmの長さに切ったニラを土鍋に入れて、牛乳と昆布だしを加える。火を通しながら、漬けだれに付けて食べる。

材料(作りやすい量)

ハクサイ(上部)	3/4個
塩ザケ(切り身・甘口)	3切れ(240g)
ニラ	1わ
牛乳	600ml
昆布だし	200ml

漬 け だ れ	ポン酢しょうゆ	80ml
	卵黄	2個分
	細ネギ	適宜
	青のり	適宜
	七味唐辛子	適宜

牛乳は冬が旬！
寒さが続く時期に家族でおいしく楽しめる
ミルク鍋レシピをご紹介します。

出典
「ミルクWEBサイト
「ミルクレシピ」



家族全員で楽しめる!



豆腐ともやしの まろやか ミルクたんたん鍋

材料(2人分)

豚ひき肉	150g
木綿豆腐	1丁(300g)
もやし	1袋
ニラ	30g

A	豆板醤(とうばんじやん)	適量
	ニンニク	1片
	ショウガ	1片
	長ネギ(白い部分)	1/2本

	ごま油	小さじ2
	甜麵醬(てんめんじやん)	小さじ2
	しょうゆ	小さじ2
	水	100ml
	牛乳	300ml
	鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1/2
	みそ	10g
	塩	小さじ1/8
	すりごま(白)	大さじ1

作り方

- 1 下準備をする。木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。もやしは洗ってひげ根を取る。ニラは4cmの長さに切る。Aのニンニク、ショウガ、長ネギはみじん切りにする。
- 2 肉みそを作る。フライパンにごま油を弱火で熱し、Aを入れて香りが立つまで炒める。端に寄せて中火にし、豚ひき肉を入れる。肉の色が変わったら、炒めたAと合わせて甜麵醬、しょうゆを加え、全体がなじむまで炒める。
- 3 深さのある鍋か土鍋に、水、鶏がらスープのもと(顆粒)を入れて沸騰させ、もやしを入れてふたをし、1分30秒ほど蒸す。
- 4 ふたを取り、牛乳、塩、すりごま(白)を加え、みそを少しずつ溶かしながら入れる。木綿豆腐、ニラを彩り良く並べて中火にかけ、豆腐が温まり牛乳が沸騰する直前を目安に火を止める。
- 5 鍋の空いている所に(2)の肉みそをのせる。

おもてなしにも♪

とろ〜りチーズの 洋風ミルク鍋

作り方

- 1 下準備をする。カマンベールチーズは表面に放射状に軽く切り込みを入れる。ハクサイは葉と芯に分け、それぞれざく切り、ニンジンと皮ごとピーラーなどで薄くむき、くるくると巻く。エノキタケは根元を切り落とし、手でほぐす。長ネギは5cmの長さに切る。トウモロコシは根元を切る。ニンニクは表面に竹串で穴を開ける。エビは殻をむき、背ワタを取り除く。ゆでだこはぶつ切りにする。
- 2 鍋にAを中火で沸かし、エビ、ゆでだこを入れてざっと火を通す。取り出して粗熱が取れたらそれぞれ串に刺す。
- 3 豚ロース薄切り肉1枚を広げ、ハクサイの葉を適量巻く。豚肉とハクサイの葉がなくなるまで作る。ファルファツレを袋の表示時間通りにゆでる。
- 4 (2)とは別の鍋の底にハクサイの芯を並べ、中央にカマンベールチーズを置く。周りに(3)のハクサイの豚巻き、巻いたニンジン、長ネギ(白い部分)を立ててバランス良く詰め、空いた隙間にエノキタケ、トウモロコシ、ニンニクを詰める。
- 5 (4)にBを加え、中火で加熱する。全ての具材に火が通ったらファルファツレをのせ、エビとゆでだこの串は食べる直前に溶けたチーズに絡ませていただく。



材料(2人分)

カマンベールチーズ	1個
豚ロース薄切り肉	150g
エビ(殻付き)	6尾
ゆでだこ	100g
ハクサイ	1/8個
ニンジン	縦1/2本
エノキタケ	1/2袋(100g)
長ネギ(白い部分)	1/2本
ニンニク	3片
トウモロコシ	少々
ファルファツレ(リボン形の pasta)	50g

	水	500ml
A	酒	大さじ1
	うま味調味料	少々

	牛乳	500ml
B	水	200ml
	白ワイン	50ml
	コンソメ(顆粒)	大さじ2

鹿児島きんかん「いりき」鉢入れ式



11月24日、JA北さつま果樹部会川内きんかん専門部会は、鹿児島きんかん「いりき」の鉢入れ式を開きました。場所は薩摩川内市東郷町藤川の前田義昭きんかん園。16坪のハウスで育った鹿児島きんかん「いりき」は、宝石の玉のように美しい形状で、隅々まで均一に橙色が色付き、たわなに実っていました。川内きんかん専門部会は2023年度産目標として、共販量230ト、販売総額2億3000万円を目指します。

鉢入れ式には、市場代表として横浜丸中青果株式会社のほか、県内の各関係機関が出席しました。宮司による厳かな神事のあと、テープカットが行われました。きんかん収穫体験が行われ、関係者が各々繊細な手つきできんかんを収穫しました。

薩摩川内市のハウスきんかんは、昭和58年に栽培が始まり、現在部会員42人で8・9畝、薩摩川内市の重点品目として、生産者・関係機関・団体が一体となって、生産振興に取り組んでいます。また、部会を中心に生産技術の高位平準化・品質の向上等の取り組みにより、2004年度より、かごしまブランド産地として認定されています。

子牛せり市成績表(税込み)

薩摩中央家畜市場 2023年12月4日～5日

入場頭数	659 頭						
売却頭数	638 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	330	309	1,017,500	178,200	486,730	278	1,751 ▲35,328
雄							
去	329	329	1,010,900	113,300	552,685	300	1,840 ▲41,494
総平均値	520,741 円						
前 回 比	41,901 円 安値						
総売上高	332,233,000 円						



薩摩中央家畜市場で12月4日、5日の2日間、子牛せり市がありました。1頭あたりの平均価格は52万741円で、前回(11月)を4万1901円下回りました。最高値は雌が101万7500円、去勢は101万9000円でした。

平均52万741円

Aコープ桜ヶ丘店での販売の様子



J A北さつま伊佐地区青壮年部は、11月18日、19日の両日おいどん市場与次郎店とAコープ桜ヶ丘店で新米まつりを開きました。米消費拡大運動の一環として毎年開催しています。盟友が大切に育てたうるち米の「ヒノヒカリ」「あきほなみ」、もち米の「さつま雪もち」を販売しました。

成影健一郎部長は、「資材高騰などで農家は苦境に立たされている。ぜひ、一度伊佐のお米を食べてみてファンになって欲しい」と呼び掛けました。

来場者からは「昨年、このイベントで初めて伊佐米を購入して、本当においしかったので楽しみにしていた。生産者の顔が見えるのも安心できるポイントだ」と話しました。



おいどん市場での販売の様子

「伊佐の新米食べてね!!」 《J A北さつま伊佐地区青壮年部》

畜産概況などについての説明があった



J A北さつまは11月21日、伊佐農林高校農林技術科の1年生7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。

総務人事課の二町伸市係長は協同組合について説明し、「協同とは力と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・地域農業を支える縁の下での力持ちです」と話しました。

畜産部の吉祥庵豊実次長は、管内の畜産概況やJ A畜産施設の概要について講義し、農家戸数、子牛価格の推移など具体的な数字を用いて、詳細な説明がありました。

視察研修も同日行われ、市園庄一さん(45)のトマト農園や有有限会社福永畜産を視察しました。



熱心に話を聞く高校生

農協・農業への理解を 《協同組合講座》

シクラメン咲き誇る

《井之上花園（伊佐市）》

伊佐市菱刈花北の井之上花園で、冬のギフトとして人気のシクラメンが咲き誇っています。色とりどりの花がハウス内を彩り、買い求める人々にぎわっています。

60品種約1万1000鉢を栽培しています。中には黄色の花や、バラのような甘い香りがする希少品種もあります。夏場の高温や台風被害もなく順調に生育し、色合いのきれいなシクラメンに仕上がりました。

同園の井之上崇さん（47）は「花を長持ちさせるコツは、日当たりの良い場所において水をきらないこと」とアドバイスを。「長く咲くシクラメンはクリスマスやお正月を迎えるのに最適です。ぜひ、1鉢飾って下さい」と話しました。



始良・伊佐地域振興局

と語る会《伊佐地区青壮年部》

J A北さつま伊佐地区青壮年部とJ Aあいら青年部は11月29日、始良伊佐地域振興局と語る会を開きました。県とJ A青壮年部の新たなネットワークづくりを目的とし、開催は2年ぶり2回目です。地域農業の課題を共有し、解決に向けて意見を交わしました。伊佐地区青壮年部は高齢化による人材不足や水田活用交付金の要件などについて質問しました。

同振興局は、資料を配布し、各課題に関する取り組み状況や事例を紹介。互いの情報をもとに活発な意見交換が行われました。

農政普及課の中村一英課長は、「農業経営基盤強化促進法の改正に伴い、地域計画が令和6年末までに策定・公表されることとなります。青壮年部の方々には地域農業の

人材不足について説明する大塚さん



リーダーとして積極的に話し合いに参加していただき、議論していただきたいと思います」と話しました。

勤労感謝の日

宮之城聖母幼稚園

宮之城聖母幼稚園の園児達7人が11月22日、幼稚園の職員らとともにJ A北さつまを訪れて、勤労感謝の日の記念として手作りの色紙を贈りました。

園児は「さつま町の食べ物食べて、私たちは、こんなに大きくなりました。美味しい野菜を、お米を、お肉をありがとうございます。これからも、好き嫌いをしないで食べたいです。お仕事を頑張ってください」と、手作りの色紙に書かれたメッセージを読み上げました。

J A北さつま下口和幸常務は「素敵なメッセージを頂きありがとうございます」と、園児たちにプレゼントを手渡しました。「ごはんをいっぱい食べていますか？」と聞かれて、「たくさん食べています。おかわりもしています」と元気に答えていました。



園児から色紙を受け取る下口常務



宮之城聖母幼稚園の園児達と

花の寄せ植え教室

女性部川内支部

毎年の年の瀬の恒例行事となっている「花の寄せ植え教室」を11月27日（桶脇）、12月1日（東郷）に開きました。講師はAコープ川内店の有水さん。教室の開催を心待ちにしていた部員達が参加しました。

土や鉢が用意された屋外園芸コーナーで、有水さんが、土の量の加減や美しく見せるポイントなどをわかりやすく教えてくださいました。花の苗選びでは、部員たちが、色とりどりの沢山の花から、イメージを思い描きながら、花を選びました。いよいよ寄せ植え作業が始まると、部員同士で各目の選んだ花について楽しそうに話していました。わからないところは質問をしたり、部員同士でどんな風に植えるか相談し合ったりしていました。



寄せ植えについて相談する部員



完成した寄せ植えを前に有水さんと部員



紅玉のグラタン



シェフ永井のおすすめ

作り方

- (1) リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスキューパーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
- (2) くり抜いた紅玉の中身は半分に分けて種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
- (3) フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
- (4) オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。

材料(2人分)

紅玉	2個
ホタテ貝柱	2個
ホンシメジ	2本
無塩バター	適宜
白ワイン	大さじ2
ホワイトソース(市販品)	大さじ3
薄力粉	適宜
パルメザンチーズ	適宜
ディル	適宜
塩・こしょう	適宜

季節のもずく酢



材料(4人分)

もずく	300g
柿	1個
ゴールドキウイ	1個
おろししょうが	小さじ1
リンゴ	1/2個
かつおだし	300ml
薄口しょうゆ	50ml
みりん	50ml
合わせ酢	100ml
砂糖	30g

作り方

- (1) 合わせ酢の材料を混ぜ合わせ、鍋でひと煮たちさせ冷ましておく。
- (2) もずくは沸騰した湯に入れ、ざるにあげて、そのまま冷ます。
- (3) 合わせ酢の半量を(2)のもずくに入れ、1時間ほど漬けておく。
- (4) 器に(3)のもずくを盛り付け、柿、ゴールドキウイ、リンゴ、おろししょうがを盛り、合わせ酢の残り半量を注ぎ出来上がり。

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



【秋冬編】ジャンボタニシの防除対策（移植水稻）

秋冬期には、以下の防除対策を実施し、越冬個体数を減らすことが重要です。

○ 秋期の石灰窒素（発生量が多い場合に実施）

殺菌効果のある石灰窒素を散布。

いつ・どのように

・水温が17℃以上の時期に、3～4日間湛水を保った後、石灰窒素を散布。

留意事項

・魚毒性が高いため、田面水は水路に流さず自然落水させる。
・窒素成分を多く含むため、次作の施肥量を減らす調整が必要。



○ 冬の耕うん（発生している場合に必ず実施）

物理的な破壊を行うとともに貝を厳寒期の寒風にさらす。

いつ・どのように

・土壌が乾燥して固い厳寒期（1～2月）に、トラクターの走行速度を遅く、PTO回転を速く（ロータリーの回転を速く）し、土壌を細かく砕くように耕うん。

留意事項

・未発生は場への貝の持ち込みを防止するため、使用後のトラクターに付着した泥を洗浄。



○ 冬の水路の泥上げ（発生量が多い場合に実施）

越冬場所をなくし越冬個体を寒風にさらすため、水路の泥上げを地域全体で行う。

いつ・どのように

・殺菌効果が高まる厳寒期（1～2月）に実施。

留意事項

・掘り上げた泥は、未発生は場に持ち込まない。



○ 春夏期の防除対策として、
田植え前まで：取水口・排水口への網の設置、春期の石灰窒素
田植え時から：浅水管理、薬剤散布
などを組み合わせて実施しましょう。



『家の光』『ちゃぐりん』『地上』 ご愛読の皆様へ

「家の光」「ちゃぐりん」「地上」の3誌につきまして、購読申し込みの時期となりました。中止・変更がある場合は、令和6年1月31日（水）までに最寄りの支所または本所経営企画課までご連絡ください。連絡がない場合は、購読とみなし継続させていただきます。なお、年払い購読の途中解約はできませんのでご了承ください。

【問い合わせ先】

本所経営企画課（0996-53-1124）

人生100年時代を
いつまでも元気で
健康に生きていたい
そんな願いの
実現を後押しします！

家の光

全国（税込）
●標準料金 620円 ●印刷料金（1～4号）920円
●送料（送料は12月号1,020円）

お申し込みはお近くのJAへ JAグループ 家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷河原町11 TEL 03-3266-9039 <http://www.ikenohikari.net>

化学肥料低減定着対策事業のお知らせ

～化学肥料の低減を進める取り組みを支援します～

肥価格高騰対策事業の一環として、農業者の皆様の「化学肥料の2割低減に向けた取組」の定着に向けた「地域の取組」を支援する料国（農林水産省）の事業です。

【国内資源活用肥料の利用拡大支援】

取組内容	農業者が、堆肥や汚泥など国内資源を活用したペレットなど粒状に成形された肥料（以下「対象肥料」という。）をJA北さつまから購入された場合、その販売量に応じて、販売額の一部が支援されます。
対象期間	・令和5年6月1日以降の取組が対象 ・令和6年1月末までに納品完了するものが対象
交付対象者	対象肥料を購入した（する）農業者
交付対象肥料	リッチシリーズ（地域資源である堆肥を活用した、低コスト肥料） アグリリッチ、ベジリッチ、イモリッチ、カジュリッチ、ミドリリッチ等
交付単価	200円以内／20kg
申請方法	申請の必要はありません。（JA北さつまから対象期間に対象肥料を購入・納品された農業者を対象にまとめて国に申請します。）※購入者が特定できない分については、申請できません。
支援金の振込	・令和6年3月以降を予定しております。 ・JA北さつまの通帳をお持ちでない方は、振込手数料が掛かる場合があります。
問い合わせ先	JA北さつま 生産部 営農企画課（松本、壽福）TEL:0996-53-1389

園芸

野菜の上手な作り方

生産販売課 河脇 大作



野菜が健全に生育するためには、光や温度、空気(酸素)・炭酸ガス(二酸化炭素)、水および養分の十分な供給が必要です。

《土づくり》 ～土は養分と水分と空気のタンク～

野菜は、土の中に根を張って生きています。とはいえ、土の中から養分だけを吸収しているわけではありません。水分も空気(酸素)も、根から体内に取り込む働きをしています。つまり、呼吸作用は葉で行われるだけでなく、根でも土中の酸素を体内に取り組み、体内で有機物を燃焼させて炭酸ガスを排出しますが、このときのエネルギーで土の中の水分と養分が吸収される仕組みになっています。そのため、根の成長が鈍ったら、茎や葉、果実などは健康状態が保てなくなります。野菜作りにおける「土」の役割にはいろいろありますが、主な機能に次のようなものがあります。

①養分の貯蔵と供給 ②水や空気の貯蔵と供給 ③根の生育のために、良い環境を作ること

- ・おいしい野菜を育てるためには、基本となる「土」を良くすることが必要
- ・土には必要な水分、養分、空気がバランスよく含まれていることが大切
- ・土が軟らかいこと = 土が団粒化していること ・有機物に富んだ土(腐葉土、堆肥等) ・作土が深いこと

■良い土づくり■

- ・有機物(良質堆肥等)を投入する。(団粒構造、有用微生物、土の緩衝能力)
- ・土壌改良剤による調整をする。(pH、CEC) ・定植までの間に、できるだけ深く何回も耕耘する。(土の団粒化促進)

■土の酸度(pH)と野菜■

●酸性の土に弱い野菜(pH 6.5～8)

- ・ほうれん草、レタス、ソラマメ等 ・苦土石灰使用量 20kg～25kg/a

●やや酸性の土に弱い野菜(pH 6～7.5)

- ・エンドウ、ネギ、アスパラガス、セロリ、カリフラワー、芽キャベツ、キャベツ、白菜、キュウリ、トウモロコシ、トマト、ニンジン、ゴボウ等 ・苦土石灰使用量 15kg～20kg/a

●やや酸性の土でも育つ強い野菜(pH 5.5～7)

- ・小松菜、タイサイ、山東ハクサイ、フダンソウ、春菊、カブ、ネギ、オクラ、落花生、ショウガ、パセリ、等

- ・苦土石灰使用量 10kg～15kg/a

●弱酸性の土に良く育つ野菜(pH 5.5～6.5)

- ・大根、ラディッシュ、ヤマノイモ、トウモロコシ、南瓜、ナス、シロウリ、トマト、キュウリ等

- ・苦土石灰使用量 5kg～10kg/a

●中酸性の土に良く育つ野菜(pH 5.0～6.5)

- ・ジャガイモ、スイカ、サツマイモ等 ・苦土石灰使用量 0kg～5kg/a

《連作と輪作》

同じ畑で同じ野菜や同じ科や属の野菜を作り続けることを「連作」といいます。連作すると、その野菜を好きな病原菌が増えたりして、健康な野菜が作れなくなります。このことを「連作障害」といいます。ナス科、ウリ科、マメ科は連作障害が出やすい野菜です。連作障害を防ぐには、同じ野菜の連作をさせて、他の野菜と組み合わせ「輪作」をおこないます。輪作とは数種類の野菜を組み合わせ、同じ畑に順繰りに野菜を栽培していくやり方です。

■連作障害の原因と対策■

●原因

主に、土壌病害とセンチュウ害で、土壌中に生息するカビ(フザリウム菌など)、細菌、放線菌、有害センチュウなどが、野菜の根から侵入したり、根に寄生して害を及ぼします。

●対策

- ①輪作や田畑輪換作などの導入
- ②有機質肥料の施用
- ③緑肥作物の導入
- ④土壌pHの適正化
- ⑤ていねいな耕起、耕耘、深耕
- ⑥養分の不均均衡を招かない施肥
- ⑦接ぎ木や抵抗性品種の導入
- ⑧土壌消毒

●主な野菜における休作年限

休作年数	野菜の種類
連作可	深ネギ、ほうれん草、南瓜、スイートコーン、オクラ
1年	大根、人参、カブ、ほうれん草、レタス、小松菜、ニラ、タカナ
2～3年	ゴボウ、ショウガ、白菜、キャベツ、チンゲンサイ、ブロッコリー、カリフラワー、セロリ、パセリ、ミソバ、イチゴ、インゲン
4～5年	サトイモ、キュウリ、トマト、ピーマン、ナス、スイカ、メロン、ニガウリ、トウガラシ、ソラマメ、エンドウ、アスパラガス

■一緒に植えるとプラス作用が働く野菜(コンパニオンプランツ)■

	相性良い野菜	作用
アブラナ科 キャベツ、ブロッコリー、チンゲンサイ	ミミナグサ、ハコベ トマト、サルビアなど	ヨトウムシが寄り付かず、さらに土が湿った状態に保たれるので、生育がよくなる アブラナ科にとっての害虫であるモンシロチョウを遠ざけてくれる
ウリ科 キュウリ、南瓜、ゴーヤ	長ネギ トウモロコシ ジャガイモ、キャベツ トウモロコシ、メロン	一緒に植えると連鎖障害を防ぐ キュウリと混植すると双方の生育がよくなる 南瓜と混植すると双方の生育がよくなる ちなみに、南瓜はジャガイモと相性が悪いので混植はさけない
アガザ科 ほうれん草など	葉ネギ	一緒に植えることによって、アガザ科の葉に含まれる発がん性のある硝酸が緩和される
ナス科 トマト、ピーマン、ナス、とうがらし、ジャガイモ	ニラ マメ科の植物 アスパラガス、パセリ、キュウリ、人参	一緒に植えると栄養状態がよくなる ナス、ジャガイモと相性が良く、混植すると双方の生育がよくなる トマトと相性が良く、混植すると双方の生育がよくなる
マメ科 インゲン、エダマメ、ソラマメ	野菜全般 ホトケノザ、ハッカ	他の野菜と一緒に植えることで、野菜の青葉を良くする 例外としてインゲンはカブやキャベツ、ビートとの相性が悪いので注意 また、ウリ科の植物と混植すると戦中が増えるのでさけない
ユリ科 ネギ、ニラ、タマネギ、アスパラガス	ウリ科の植物 トマト キャベツ、レタス、人参	ネギ属の植物はウリ科の植物と混植すると連鎖障害を防げる アスパラガスと混植するとアスパラガスが雑草を抑制して双方の生育がよくなる タマネギと混植するとお互いに生育がよくなる

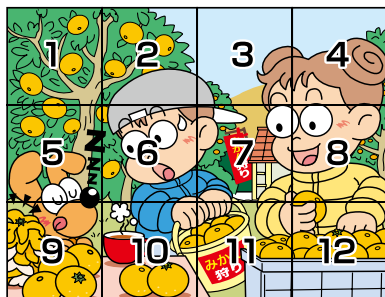
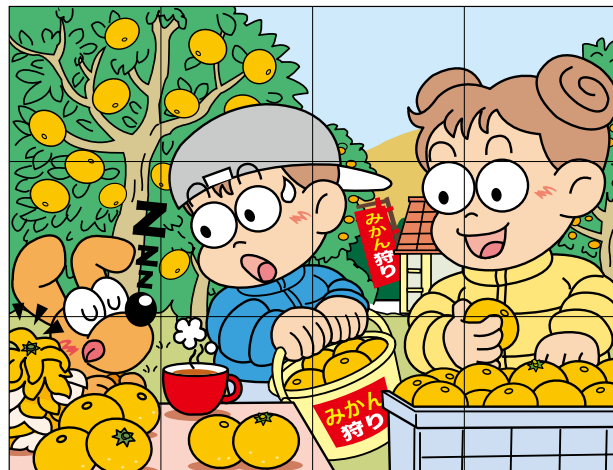
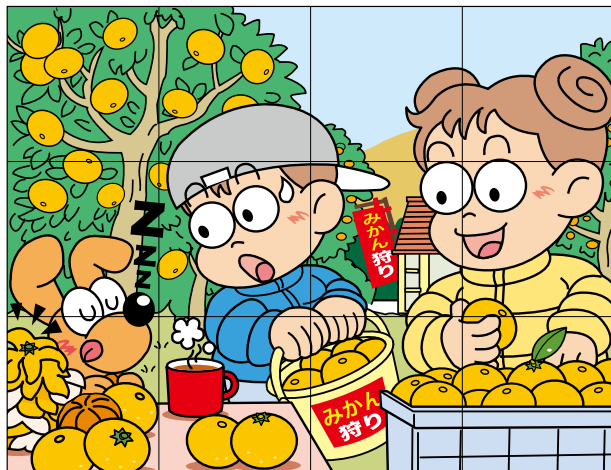
■一緒に植えるのを避けたい野菜(コンパニオンプランツ)■

野菜	組み合わせる野菜	作用
キュウリ	インゲンなどのマメ科との混植	虫がつきやすくなる
人参	インゲンの後に植える	虫がつきやすくなる
ダイコン	ネギ類との混植	根の育ちが悪くなる
ナス	トウモロコシとの混植	育ちが悪くなる
トマト	ジャガイモとの混植	虫がつきやすくなる
ジャガイモ	ラズベリーとの混植	育ちが悪くなる
イチゴ	ネギ類との混植	育ちが悪くなる
メロン	インゲンなどのマメ科との混植	虫がつきやすくなる

■ハーブや花の他覚作用(コンパニオンプランツ)■

ハーブ・花	植え方	効果・作用
ローズマリー・セージ	野菜のまわりに植える	野菜を害虫から守る
マリーゴールド・ナスダチウム	野菜と混植	害虫を防ぎよく育つ
ローズマリー・ラベンダー・フリージア	野菜との混植を避ける	野菜の育ちが悪くなる

下のイラストには上のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



ミカンの数が違う……………1
ミカンの皮がむけていない……………2
ミカンの数が違う……………3
ミカンの皮がむけていない……………4
ミカンの数が違う……………5
ミカンの皮がむけていない……………6
ミカンの数が違う……………7
ミカンの皮がむけていない……………8
ミカンの数が違う……………9
ミカンの皮がむけていない……………10
ミカンの数が違う……………11
ミカンの皮がむけていない……………12

出題・イラスト：酒井栄子

いつもお便り
ありがとうございます！

の読者
輪

皆様からのおはがきを
ご紹介します



◆頭の体操パズル？毎
回楽しみます。答える
ごとにどんどん繋がっ
ていって達成感ありあ
ります。

“小さな幸せ”
先日薩摩中央高校の農
産物販売会に出掛けま
した。小雨の中、生徒
さんが年寄りの買い物
に寄り添い、重い物を
持ち、道路の横断にも
歩調を合わせていまし
た。やさしさにとても
感じました。ほっこ
りした気分になりました。

◆9ページのさつま町
でアボカド…を読み、
74歳の今村さんの新し
いことにチャレンジさ
れていることに大変感
動しました。毎月、い
ろいろな記事に元気を
いただいております。

◆いつも楽しく拝見さ
せていただいております。
取材記事や各イベ
ント記事は写真が多く、
知り合いがいないかと
目を凝らしてみており
ます！

さつま町アボカド初
収穫の記事は国産のア
ボカドが食べられる日
がくるなど嬉しくなり
ました。

薩摩川内市
30代前半・女性

薩摩川内市
70代前半・女性

◆「農協トーフ」と勝
手に名付けて3日に1
度は食べていたトーフ
が中止になり、残念で
す。小さい頃食べてい
た大豆そのまんの味
が好きでした。またい
つかあのトーフに出会
えることを楽しみに
待っています。ありが
とうございました。

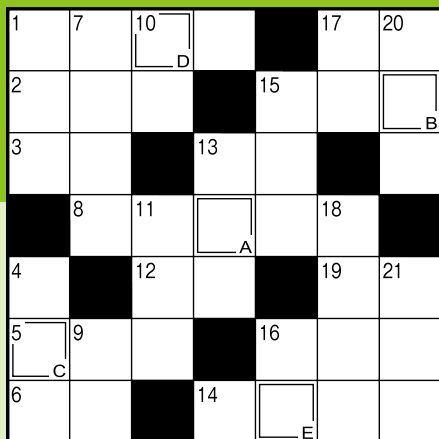
◆3年ぶりにあちこち
で産業祭やJAFエス
タなどが有りますね!!
どのお祭りに行こうか
と孫と楽しみにしてい
ます。

薩摩川内市
50代後半・女性

さつま町

80代前半・女性





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 おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
- 2 旅行前に——ブックを買った
- 3 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
- 5 北を向いたとき西になる方向
- 6 丁寧にいうとご飯です
- 8 横綱を先導して土俵に上がります
- 12 セイウチの口からよききり
- 13 農地——、道路交通——
- 14 DNAが含まれる体の設計図。——操作
- 15 猫が中で丸くなっているかも
- 16 不要物を可燃、——、資源ごみに分別した
- 17 彼女は——を言わず彼を外に連れ出した
- 19 エレベーターの表示では「B」

■タテのカギ

- 1 大学入学共通テストの理科の科目の1つ
- 4 キウイやポンカンが生産量が日本一の県
- 7 エッセーともいいます
- 9 かつお節や昆布で取ります
- 10 ガラガラとうがいをして洗うもの
- 11 ゆでた麺をざるにあけて行います
- 13 大股の人は広めです
- 15 カメやカッパの背に付いています
- 16 ——や硯（すずり）を用意して書き初めをした
- 17 カラオケで楽しむもの
- 18 ——の計は元旦にあり
- 20 旧暦1月の異称
- 21 見張ること。——カメラ

応募方法

895-1811

J A北さつま経営企画課
「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1月26日(金)。(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。

- | | |
|----------|-----------|
| ▷末永 忠義さん | ▷川路 美恵子さん |
| ▷久保 楓来さん | ▷下薄 多美子さん |
| ▷森 三枝子さん | ▷鎌田 さち江さん |
| ▷市来 裕子さん | ▷藤崎 俊明さん |
| ▷小園 和三さん | ▷池田 美千子さん |

12月号の解答

シクラメン



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】

- ①令和5年度上半期末 監事監査「重点改善事項・改善事項」回答書について
- ②組合と理事との契約について
- ③組合員に対する貸付について

ジャンボさつまいも



さつま町鶴田でジャンボなさつまいもが収穫されました。

祁答院稔さんの圃場で収穫された「さつまいも」は重量約3.5kg、胴回り約50cmと超巨大サイズ。このサイズが同じ圃場から4つも収穫されました。

品種は「紅まさり」でしっとりとした食感が特徴で、繊維感もなく十分な甘さで焼いもなどに向いています。

育てよう明日を通信

第40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



「ほう作たいこ」
霧島市立川原小学校3年 砂畑 凜空さん

■鹿児島県教育委員会賞



「たんぼで食べたおいしいおにぎり」
鹿児島市立伊敷小学校5年 大久保 美緒さん

JA鹿児島県中央会は9月下旬に「第40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319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



「川辺小150周年たんぼアート」
南九州市立川辺小学校4年 西川 心奏さん



「だいすき おにぎり」
南さつま市立小湊小学校2年 阿久根 健さん



「だいすきなりのまきごはん」
始良市立建昌小学校1年 岡村 千咲さん



「稲刈り」
南種子町立中平小学校4年 河野 博聖さん

■佳作



「お外で食べるべんと」
鹿児島市立中郡小学校3年 伊藤 こみさん



「家族で楽しく手巻き寿司」
鹿児島市立西陵小学校5年 吉永 陽莉さん



「さいこうのいねかり」
鹿児島市立板丘東小学校1年 弓場 咲翔さん



「田うえのお手伝い」
鹿児島市立西陵小学校2年 川達 優依さん



「大好きなおにぎりいただきます」
伊佐市立田中小学校4年 神川 凜さん



「おいしくそだて」
阿久根市立折多小学校6年 筒 煌都さん

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)

