

ありがとう 緑のぬくもり 人へ社会へ

あなたとJAを結ぶ情報誌

やめいまり

10
2022 No.234

JA伊万里ホームページアドレス <https://jaimari.saga-ja.jp/>





「やりがいがあるキウイフルーツ。面白さを実感」

大川町
(キウイフルーツ)
42アール

落合 謙一 さん (64歳)
おちあい けんいち

ビタミン類や食物繊維を豊富に含み、栄養価の面でも魅力的なキウイフルーツ。果肉の色が緑色や黄色のキウイがあり、見た目でも楽しめます。

今回は収穫までもうすぐのキウイフルーツ園を訪れ、落合さんにキウイフルーツの生産の魅力などを伺いました。

——キウイフルーツの栽培を始めたきっかけをお聞かせください。

20歳の時に就農し梨の栽培をしていましたが、18年程前に収入面などのリスクの分散を考え、梨と作業時期が被らない品目を検討したところ、キウイフルーツの栽培を始めることにしました。棚が必要な品目なので、梨の棚を再利用できる場所も栽培を行う決め手になりました。ゴールドエンキングという果肉が黄色の品種を栽培しています。

——栽培で特に気を遣うことや難しいことはありますか？

キウイフルーツは乾燥に弱い品目なので灌水を忘れずに行うようにしています。乾燥すると木が弱くなり収量が減少します。最悪、枯れてしまうこともあるので気をつけています。特に今年は5月や7月に雨が少なかったため、気を配りながら栽培を進めました。

あとは摘果作業を素早く行うように心がけています。キウイフルーツは交配作業後の2カ月間が果実の肥大期なので、摘果をなるべく早く行い、残した果実に栄養を十分に行き渡らせるようにします。10月中旬頃から収穫が始まるので、病気が出ないように園内を注意して観察していきます。

もくじ

contents

- レッツ!!園芸-888 2~3
- PHOTOギャラリー 4
表紙紹介 孫はかわいか
- ニュース&トピックス 5~6
- 農政記事 6
- 古い農薬・農薬空容器の回収に 7
ついて、市場レポート
- 手作りドレッシング 8~9
- 10月の農作業だより 10~11
- 家庭菜園 12
- おいしいミルクレシピ 13
お米を美味しく楽しもう
- フルーツパラダイス 14
- 理事会報告 15
インフォメーション、おくやみ
- クロスワードクイズ 16
家の光11月号の主な内容
10月の「プレゼント」紹介
- はつらつ人生 17
直売所コーナー
- おじゃましま〜す班会 18
さわやかさん
- インフォメーション 19
組合員の声
- インフォメーション 20

10月の行事

event

- 12~13日 古い農薬・空容器回収
(各地区営農センター)
- 13~15日 ジュエリーフェア
- 20日 いちご部会佐賀農業賞祝賀会
- 22~23日 4直売所合同「秋の収穫感謝祭」
- 25日 組合員訪問日

※予定のため、変更の可能性あります。

——営農品目として、キウイフルーツの魅力は何でしょうか。

キウイフルーツは消毒などの防除作業が梨の半分で済むので、費用面や労力面でも楽に栽培できます。単価も安定していて、作り始めた頃から比べても順調に上がってきています。
美容と健康に良い果物として徐々に認知されていますし、身近な果物の中ので、栄養充足率が最も高い果物でもあるので、栄養面からみても魅力は高いと感じています。

——キウイフルーツの栽培に関心がある方に一言お願いします。

今、キウイフルーツ部会は27人で活動をしています。ここ数年で5人ほど新規就農者も増え、活気が出てきていると感じています。
ただ、若い就農者は少ない状況です。若い方に思い切ったチャレンジしてもらいたいと思います。栽培ノウハウ等はしっかりとっているし稼げる品目だと感じています。少しでも関心があれば一緒に頑張りましょう。



さが園芸888運動

チャレンジ! 活気あふれるさが園芸へ

さが園芸888運動

さが園芸888運動は、生産者やJA、行政等関係機関が連携し、令和10年度までに県内の園芸産出額888億円を目指す運動です。各種支援対策を通じて「稼げる農家」を増やし、さらに、それを目指す新たな担い手が確保されるという好循環の創出により、本県農業生産の拡大と生産者の所得増大を目指します。

※推進事業の支援内容や詳細な要件等は、JA、市町等にご確認ください。



PHOTOギャラリー



豊水まつり（梨即売会）



ふるさと村



伊万里梨選果場



松浦の里

粘土工作



親子ちゃぐりんフェスタ

大豆観察会



大川内小3年生

ハスの花作り教室



西部支所（二里）女性部 ひまわり学級

お彼岸用 花しばだんご作り



西部支所（山代）女性部 ひまわり学級

表紙
紹介

孫はかわいか



♡お孫さんの紹介

秀汰……手先が器用で、折り紙を折ったり、料理（卵焼き）も作ってくれます。

英汰……本をたくさん読んで、色んなことを教えてくれます。

花奏……お絵描きが上手で、弟の面倒もよくみてくれます。

汰一……恐竜やキャラクターになりきって、皆を笑わせてくれます。

♡お孫さんからおじいちゃん・おばあちゃんへメッセージ

いつも一緒に遊んでくれてありがとう。
これからも元気で、たくさん思い出を作ろうね。

♡おじいちゃん・おばあちゃんからお孫さんへメッセージ

秀汰くん、英汰くんは剣道、花奏ちゃんはスイミングを頑張っているね。

汰一くんもお話が上手になって、会話するのが楽しいです。

4人仲良く元気で、笑顔の絶えない毎日を過ごしましょう。

大川町東田代

岡 秀汰^{しゅうた}ちゃん（9歳）

花奏^{かなで}ちゃん（7歳）

祖父 淵上 定さん

英汰^{えいた}くん（9歳）

汰一^{たいいち}くん（3歳）

祖母 佐知江さん



伊万里産農産物のPR



▲買い物客で賑わう即売会場

J A伊万里は福岡市のイオンマリナタウンにて8月27、28日の両日、伊万里物産観光フェアを開催しました。これは伊万里産の農産物や伊万里市をPRする目的で出店し、行政と共同で行いました。即売会場での農産物販売のほか、伊万里焼風鈴の給付体験や農産物を1000円以上購入された方に、豊水梨や伊万里鍋島焼などが当たる特産品の抽選会もあり、会場にはたくさんのお買い物客で賑わいました。

販売を担当した流通販売課の吉野幸喜課長は「今が旬のフルーツを多くの消費者に紹介し、伊万里に観光で来てもらうきっかけとしたい」と話しました。2日間で持参した農産物は全て完売。特に豊水梨の売れ行きが良く、伊万里から追加搬入するほど好評でした。

フルーツ観光農園開園式

9月末まで生産者が農園開放

南波多観光農業推進協議会は8月20日に大曲ぶどう園にて、第46回フルーツ観光農園開園式を開き、行政や関係農家、J A関係者ら約20名が出席しました。開園式では申し合わせ事項及び注意事項の確認が行われ、田代組合長らのテープカットで梨、ぶどう狩りがスタートしました。9月30日までの40日間、地元生産者が梨、ぶどう園を開放します。

同協議会の筒井幸俊会長は「早い梅雨明けによる水不足など心配がありました。今年も美味しい梨、ぶどうができています。多くの方が楽しみに来られますので、心のこもった接客対応をお願いします」と話をしました。

観光農園は全部で5カ所あり、午前9時から午後5時まで日替わりにて毎日開園。新型コロナウイルス感染予防の観点から試食は行いませんが、梨は500円、ぶどうは1000円（シャインマスカットは2000円）で持ち帰ることができます。



▲テープカットで観光農園がオープンしました

廃棄物の適正処理の周知を



▲トラックスケールにて重量を計測

J A伊万里は8月23、24日の両日、果樹特産センターで、26日は南部営農センターでそれぞれ農業用廃ビニール・廃プラスチック類の回収を行いました。これは、廃棄物処理法によりビニールなどを適正に処理するように決められていることから、年3回の回収・処理を実施しているものです。多くの組合員の皆さんが、使わなくなったハウスビニールなどを持ち込み、集まったビニール類はその日のうちに処理業者へ引き渡されました。生産資材課の川原義章課長は「組合員の皆さんに廃棄物の適正処理について周知できるよう、今後も呼びかけを行っていきたい」と話しました。

なお、昨年までは持ち込まれた廃ビニールや廃プラスチックを職員の手でおろし、重量を計測していましたが、今回から果樹特産センターではトラックスケールを導入。荷物を載せたまま重量を計測できるようになり、労力や人員の軽減を図ることができています。

中野澄子さんより日本画寄贈

多くの来店者に楽しんでもらえたら

J A伊万里は8月30日、有田出張所にて中野澄子さんより日本画を寄贈いただきました。中野さんは有田町在住の日本画家で、様々な展覧会で入賞されており、個展もこれまでに9回開かれています。現在は佐賀美術協会顧問会員として活躍中です。

今回、中野さんより寄贈いただいた日本画は、岩絵具という主に鉱石を砕いてつくられた粒子状の絵具で画かれた作品で、絵画のタイトルは「さくら」。昨年春に新築した有田出張所を記念して画かれたそうです。

中野さんは「来店されたたくさんの方々に見ていただき、楽しんでもらえたら」と話されました。

寄贈いただいた作品は、有田出張所内で展示していますので、来店された際はぜひ御鑑賞ください。



▲寄贈いただいた中野澄子さん(右)と大串忠司支店長

青年部水稲プロジェクト

盟友たちが圃場を巡回



▲審査の重点事項を確認する青年部盟友たち

JA伊万里青年部（副島義門部長）は8月27日、青年部盟友14人が参加し、各支所青年部の水稲プロジェクトの圃場を巡回しました。これは、栽培技術の習得や地域への技術の普及、部員の親睦を通じて青年部活動の活性化を目的に毎年行っているものです。

盟友たちが6月下旬頃に植えた「たんぼの夢」や「夢しずく」などの品種について、病害虫の発生状況、水田内の雑草発生状況などの審査項目を5段階で評価。はじめに中央支所管内の圃場で、営農振興課の百武彰規課長が盟友たちに審査の重点事項や病害虫防除におけるポイントを説明後、3班に分かれて12カ所の圃場を巡回しました。

評価は今回の現地評価を50点、収穫時期に行う収量調査を50点の計100点満点で順位をつけ、翌年4月に開く青年部総会で高得点支所を表彰します。

令和4年産米の初検査

正確な検査を実施

JA伊万里は9月8日、山代西部地区米倉庫にて令和4年産米（個人出荷分）の初検査を行いました。生産者10人が早期米（夢しずく）430袋（1万2900キロ）を持ち込み、JA農産物検査委員が整粒状態や胴割れ、病害虫などによる被害粒状態を細かく検査。この日の結果は1等米格付はなく、全て2等米の格付となりました。検査を担当した営農振興課の石戸勉係長は「出穂後の高温や異常気象による充実障害が起こった為、未熟米が多くみられた」と格付理由を話しました。

同検査は9月に早期米、10月以降に普通期米を中心に実施。同検査員が各地区で正確に検査していき、格付を行います。



▲JA農産物検査員がサンプル米を細かく検査

肥料価格高騰に対する支援（国及び県事業）について

農林水産省は、化学肥料の使用低減に取り組む農業者に対して、肥料コスト上昇分の一部を支援する事業を創設しており、県においても、国の支援に連動した県独自の支援金上乘せ等の支援策が措置される見込みとなっています。

今回は、国と県が行う肥料価格高騰対策事業をご紹介します。

化学肥料の使用低減に取り組む農業者が対象

国の支援

化学肥料使用の1割削減を前提に、秋肥及び春肥（令和4年6月～令和5年5月分）について、肥料費上昇分の一部を助成

県の支援

化学肥料を低減させるまでの緩和措置として秋肥（令和4年6月～10月分）について、肥料費上昇分の一部を助成

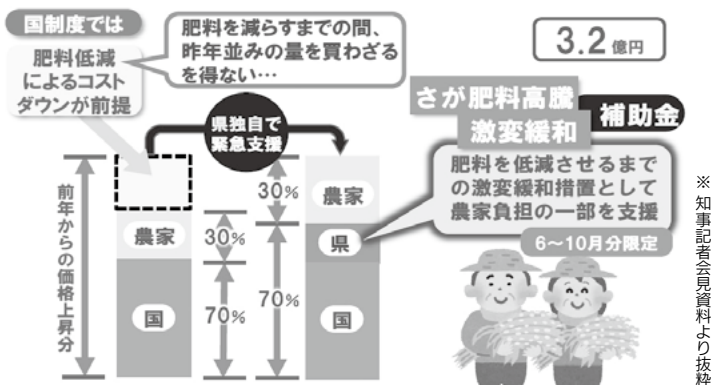
※ 県事業は、9月定例県議会での予算成立が条件

令和4年6月～10月分

前年からの肥料費上昇分の70%を国と県が支援

令和4年11月～令和5年5月分

前年からの肥料費上昇分の一部を国が支援



双子座

(5/21～6/21)

【全体運】とても勢いがあります。上旬は走り抜け、下旬からはのんびり紅葉狩りなどを楽しんで。めりはりが大事

【健康運】スポーツは記録更新のチャンス。挑戦にツキ

【幸運を呼ぶ食べ物】トマト

古い農薬・農薬空容器の回収について

使用しなくなった古い農薬や空容器等が倉庫に保管されている事と思いますが、農薬や空容器については、適正に処理するよう義務付けられております。

今回、古い農薬及び空容器の回収を実施致しますので、農家の皆様におかれましてはこの機会に処理されますようお願い致します。

1. 回収期日 令和4年 **10月12日(水)～13日(木)** (2日間) 9:00～15:00

2. 回収場所 各地区営農センターにて

回収店舗	対象地区
中部営農センター	伊万里・中央
北部営農センター	波多津・黒川
旧東山代支所	東山代・山代・二里
南波多資材	南波多
東部営農センター	松浦・大川
南部営農センター	西有田・有田

3. 処理費用

①古い農薬の処理費用

270円(税込) / 1kg当たり

※シアン化合物・砒素鉛等の特殊農薬については別途料金

②空容器の処理費用

- ・アルミ袋・紙袋 20円(税込) / 枚当たり
- ・プラボトル 40円(税込) / 本当たり
- ・ブリキ・ポリ 140円(税込) / 個当たり 10L未満
- ・〃 350円(税込) / 個当たり 10L以上
- ・マシン油等ポリ 400円(税込) / 個当たり
- ・ガラス瓶 30円(税込) / 本当たり

4. 回収時の注意点

〔空容器〕

①農家からは、専用回収袋にて受け付ける。

(各営農センターに準備)

②容器別に分別されていること。

(プラボトル・ガラスビン・袋等)

③プラボトル、ガラスビンについては、3回以上洗浄を行い、容器内に農薬の残液がないこと。

〔古い農薬〕

①農薬に限ります。

※農薬以外は引取致しません。

問い合わせ先

JA伊万里 資材センター (Tel.23-4728)
及び 各営農センター

市場レポート

秋果実の季節になりました

8月27日、28日の2日間にわたって、福岡県のイオンマリナタウンにて果樹・加工品(梨、ぶどう、梅加工品等)の販売促進を行いました。チラシを見て早い時間から来られた方や、梨やぶどうの美味しい食べ方を熱心に聞かれる方、「梨やぶどうを伊万里まで毎年買いに行きますよ」とのお声がけもあり、多くのお客様が手に取りご購入頂き、盛況のうちに終えることが出来ました。新型コロナウイルスの影響で、ここ数年青果物の販促が思うようにできないなか、エンドユーザーと直接言葉交わすことで伊万里産のPRとなりました。今後もこのような取り組みを、伊万里産青果物のファンになって下さる方を獲得するため、積極的に行なっていきたいと感じました。

季節の移り変わりは早いもので、今年も残り3か月となり、「食欲の秋」の季節を迎えようとしています。JA伊万里産果実も晩生梨に切り替わり、キウイフルーツ・みかんなど秋果実の販売が始まろうとしています。

伊万里産キウイフルーツは主に3品種の出荷販売を行なっており、9月下旬から順次集出荷を行なっています。

「ゴールデンレッド」は名前のとおり果肉が赤色をしており、糖度も17～18度と非常に甘い果実で、本年産は2.5tを計画しています。佐賀県内では出荷量が少ないですが、見かけた際は一度手に取ってみられてはいかがでしょうか。

「ゴールデンキング」は果肉が黄色く、果汁も多く爽やかな甘みのある品種で、生産者が増えたこともあり、22tの集荷を予定しています。

「ヘイワード」は、緑色の果肉で代表的な品種で、甘みと酸味のバランスが良い果実です。昨年より5tの増収で、19tを見込んでいます。

国内産キウイの販売は、競合する輸入産ゼスプリと売場の取り合いになるため、現在、市場との協議をし、計画的な出荷及び売り場確保を行なっています。

伊万里産みかんは初出荷を10月初頭に予定しており、青果(市場出荷)で130t、加工(果汁・缶詰)で60tの出荷を計画しています。本年産のみかんは昨年比90%、他産地では70～80%ほどと大幅に減収が予想されます。また2～3月にかけての寒波が、みかんの樹勢を弱めた為と考えられます。各産地とも市場への供給量が落ち込むため、ピンチをチャンスにして高値販売での商談を進めてまいります。

現在、日本においては近年稀にみる円安や不安定な国際情勢の影響で、人件費・資材代・輸送運賃などあらゆる面でコストが上がり続けています。生産者負担が大きくなる中で、少しでも多くの販売金額を確保し、生産者所得の増加を図るため、園芸流通センター職員一丸となって協議・実践してまいります。

園芸流通センター 浦本桂介

手作りドレッシング



健康のために毎日食べたいけれど、マンネリ化しがちなサラダ。
手作りドレッシングで変化を加えてみてはいかがでしょうか。
冷蔵庫にあるもので手軽にできるレシピと、
お薦めのサラダをご紹介します。

監修: 柴田真希

管理栄養士。(株)エミッシュ代表。NHKの
お料理コーナーの番組出演や食品メーカー
のメニュー開発などを手がける。著書多数。



シーザーヨーグルトドレッシング

定番のシーザードレッシングをヨーグルトで作ることで爽やかにアレンジ。発酵食品のため、食物繊維が豊富な野菜と一緒に取ることでおなかの調子を整える効果も。

材料(2~3人分)



お薦めサラダ /

シュンギクのシーザーサラダ

●材料(2~3人分)

シュンギク…………… 1/2袋(100g)
ミニトマト…………… 5個
温泉卵…………… 1個
粉チーズ…………… 適量

●作り方

- ①シュンギクはざく切り、ミニトマトは縦4等分に切る。
- ②シュンギク、ミニトマト、温泉卵を盛り付け、「シーザーヨーグルトドレッシング」をかけ、お好みで粉チーズをかける。



みそマスタードドレッシング

みそのこくと粒マスタードの酸味がマッチして、つぶつぶした食感も楽しめるドレッシングです。野菜にかける他、ステーキソースとして使うのもお勧め。

材料(2~3人分)



お薦めサラダ /

焼きカブとゆで卵のサラダ

●材料(2~3人分)

カブ…………… 3個(240g)
卵…………… 2個
オリーブ油…………… 小さじ1

●作り方

- ①カブを縦6等分に切る。
- ②卵を12分ほどゆでる。殻をむき、縦4等分に切る。
- ③カブにオリーブ油を絡めて耐熱容器に載せ、オーブントースターで7分ほど焼き色が付くまで焼く。
- ④カブ、ゆで卵を「みそマスタードドレッシング」であえる。



イラスト: 小林裕美子



豆腐マヨネーズ

高カロリーで罪悪感のあるマヨネーズ。豆腐で作れば、タンパク質も取れてしかもヘルシー。定番サラダの他、スティック野菜のディップにも◎。

材料(作りやすい量)



和風ポテトサラダ

●材料(2〜3人分)

ジャガイモ……………2個(200g)
ツナ缶……………1缶(70g)
キュウリ……………1/2本(50g)
柴漬……………30g

●作り方

①ジャガイモは皮付きのまま4等分に切り、耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで5分ほど加熱する。粗熱が取れたら皮をむき、塩少々(材料外)を加えて、つぶす。
②キュウリは半月切りにし、塩(材料外)をまぶして数分置き、しんなりとしてきたら水洗いしてよく絞る。
③ジャガイモ、キュウリ、ツナ缶、柴漬を「豆腐マヨネーズ(半量)」であえる。



ハニーレモンドレッシング

酢の代わりにレモンやライム、オレンジなどのかんきつ類を使うことで、爽やかな風味を楽しめます。野菜だけでなく、生ハムや魚介などのマリネとの相性も抜群!

材料(2〜3人分)



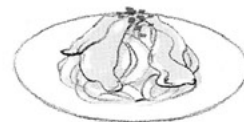
生ハムとタマネギのハニーレモンマリネ

●材料(2〜3人分)

タマネギ……………1/2個(100g)
生ハム……………20g
パセリ……………適量

●作り方

①タマネギは繊維を断ち切るように薄切りにする。塩(材料外)を振ってもみ込み、しんなりしてきたら水洗いしてよく絞る。
②タマネギ、生ハムを「ハニーレモンドレッシング」であえる。
③お好みで刻みパセリ(材料外)を散らす。



ネギ塩ドレッシング

何にでもかけたくなっちゃうやみつきドレッシングは、野菜が取れるのも◎。肉の他、冷ややっこやトマトにたっぷりかけると、シンプルなのに食べ応えがアップしてお勧めです。

材料(2〜3人分)



豆苗と豚しゃぶのネギ塩サラダ


●材料(2〜3人分)

豆苗……………1/2袋(50g)
豚肉(しゃぶしゃぶ用) ……150g

●作り方

①豆苗は根元を落として洗い、長さを半分に切る。
②豚肉を熱湯でゆでる。
③お皿に豆苗、豚肉の順にのせ「ネギ塩ドレッシング」をかける。








農 産		
品 目	主要管理	管理のポイント
●水稲 	○水管理	<ul style="list-style-type: none"> ・早い落水を避け、できるだけ遅くまで黒乾状態を保つように管理してください。 ・「ヒノヒカリ」「たんぼの夢」の刈り取り時期を迎えるので、1穂の籾が8～9割程度、黄変した頃に刈り取りしてください。
	○病虫害対策	<ul style="list-style-type: none"> ・「トビイロウンカ」については、農薬の効果により抑えられていますが、今年は「紋枯病」の発生が見受けられます。 ・密な田まわりを行い、下記の病虫害対策に努めてください。 <p>【臨機防除薬剤】 〈トビイロウンカ・カメムシ〉トレボン粉剤 スタークル粉剤(収穫前7日前まで) 〈紋枯病〉バリダシンS 〈イモチ病〉ブラシフロアブル</p>
	○その他	<ul style="list-style-type: none"> ・後作に大麦を作付予定されている方で、土壌改良剤(ミネラルG)の散布を委託される場合は、各営農センターまで早めに申込みをお願いします。

園 芸		
品 目	主要管理	管理のポイント
●タマネギ 	○播種	<ul style="list-style-type: none"> ・品種(作型)によって播種時期が異なるので、品種に応じた適期播種に努め、良質苗作りを行う。
	○かん水	<ul style="list-style-type: none"> ・播種直後、発芽～本葉2枚までは徹底したかん水を行い、苗床が乾燥しないように注意する。(ラブシート、寒冷紗の被覆を5～7日ほど行なう) ・本葉2枚以降はかん水を徐々に控え、徒長防止に努める。
	○苗床の防除	<ul style="list-style-type: none"> ・発芽後は、立枯れ防止としてダコレート水和剤800倍もしくはオーソサイド水和600倍による土壌かん注を行う。 ・その後は、定期的な病虫害防除(べと病、ボトリチス葉枯病、ヨトウムシ対策)に努める。
	○本田準備	<ul style="list-style-type: none"> ・早期準備に努め、排水が悪い圃場については、弾丸・暗渠排水を実施する。
●夏秋胡瓜 	○管理作業	<ul style="list-style-type: none"> ・子づる以降については、できる限り1節で摘む。 ・土壌水分は最後まで必要なので、朝と夕方にかん水する。 ・害虫(ヨトウムシ・アオムシ・ウリハムシ)の発生が多い。べと病、タンソ病、褐斑病に注意する。
	○後地利用	<ul style="list-style-type: none"> ・みず菜・実エンドウ・一寸蚕豆の作付で所得向上に繋げる。
●ブロッコリー	○害虫防除の徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・定植後はネグリムシに注意(ガードバイト粒を使用)。アオムシ・ヨトウムシ類の初期防除が重要!
	○初期の生育促進	<ul style="list-style-type: none"> ・土壌が乾燥していると活着・生育が遅れる。雨を待たずに必ずかん水を行う。
	○中耕追肥土入れ	<ul style="list-style-type: none"> ・定植後2週間頃に株の生育促進のため1回目の追肥を行い、株の倒伏防止と除草対策のため土寄せを行う。
●いちご 	○定植後管理	<ul style="list-style-type: none"> ・定植後は、しっかり2週間株元かん水し、畦面が乾かないようにする。 ・活着が図られたら、徐々にかん水量を減らしながら、土壌水分を一定に保つ。
	○果房管理	<ul style="list-style-type: none"> ・花芽検鏡結果を参考に、不時出蕾か頂果房か自分の圃場はどうか見極める。
	○定植後の枯れ込み	<ul style="list-style-type: none"> ・定植後、枯れ込む株はタンソ病を疑い、即時植え直す。 ・ゲッター水1,000倍またはセイビアーFL2,000倍を散布してから定植作業を行う。 ・エキ病が発生した場合は、ランマンフロアブル1,000倍の灌注やレバースFLの散布をする。 ・タンソ病とうどんこ病の葉散をビニール被覆前までに徹底する。
	○2果房分化対策	<ul style="list-style-type: none"> ・今年は必ず寒冷紗被覆、葉水散水等で昼間の下温対策に努める。果房間葉数の増加に影響をもたらすのは昼間の高温なので、高温管理をしない。
●抑制カボチャ 	○管理	<ul style="list-style-type: none"> ・野球ボール～ソフトボールサイズにて追肥を行なう。BB480を10a当たり40kg(着果位置に)散布を行う。 ・着果位置より上のわき芽は基本的に放任とする。着果確認後、摘芯する。
	○病虫害防除	<ul style="list-style-type: none"> ・〈うどんこ病〉予防:ベフドー水和剤 500倍、ダコニール1000 1,000倍 ・治療:カリグリーン水溶剤 800～1,000倍、イオウフロアブル 500倍 ・〈疫病〉予防:ジマンダイセン 600倍 治療:プロポーズ顆粒水和 1,000倍
●キヌサヤエンドウ	○病虫害防除	<ul style="list-style-type: none"> ・灰色カビ病・ヨトウムシ防除を重点に防除する。
	○整枝管理	<ul style="list-style-type: none"> ・枝管理については、混み過ぎない事を基本に、1穴から親づると下段子づるを伸ばし、8～10本を目安に整枝を実施する。また、排水対策の徹底を。
●アスパラガス 	○水管理・施肥	<ul style="list-style-type: none"> ・かん水は午前中に行う。秋は夏よりも肥料の吸収が良くなるため、肥料切れしないように追肥を行い、樹勢回復に努める。発根剤を積極的に使用する。
	○茎葉維持管理及び収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・枝の整理は行なわず、今ある葉を維持する。収穫することで、りん芽と根が伸びるので、頑張って収穫を行う! ・追加立茎の茎は早めに摘芯し、葉の展葉を促しましょう。
	○温度管理	<ul style="list-style-type: none"> ・最低気温が概ね15℃以下になったら、健全圃場については夜間の保温を行うことで収穫量が増加する。 ・病害の出ている圃場は風通しをしっかりと行い、病気の広がりを防ぐ。
	○病虫害防除	<ul style="list-style-type: none"> ・病気の発生が増加する時期のため、換気、施肥、午前中のかん水等管理に注意し、予防防除に努める! ・殺菌剤:ベンレート水和剤2,000倍またはアミスターフロアブル2,000倍(斑点病、褐斑病、茎枯病) ・殺虫剤:ディアナSC2,500倍またはプレオフロアブル1,000倍(スリップス、ヨトウムシ)



農作業だより 10月

果樹・特産		
品 目	主要管理	管理のポイント
●梨 	○土作り・根作り	・軽い中耕やタコツボなどを行い、根の伸長促進を図る。 (時期が遅くなると効果が薄くなるので早めに実施する)
	○秋枝管理	・徒長枝の肥大防止のために枝抜きを行う。 古い結果枝をせん除し残された枝の採光を良くする。
	○秋防除	・ $\left[\begin{array}{l} \text{キノドールFL 1,000倍} \\ \text{オーソサイド水和 1,000倍} \\ \text{デランFL 1,000倍} \end{array} \right] + \left[\begin{array}{l} \text{スミチオン 1,000倍} \end{array} \right]$ いずれかを加用し散布してください。
●ぶどう 	○新梢管理 (収穫終了後)	・ぶどうの葉は気温が低くなるころから自然に落葉するのが理想。それまでは健全な葉を維持させることが重要です。 ・適期的なかん水と防除に努めてください。
	○有機物の施用	・完熟堆肥等の有機物を10aあたり2t程度スポット施用する。 (収穫終了後、出来るだけ早い時期)
	○基肥の施用	・1.5tの反収を確保する場合には、窒素成分で4kg程度を目安に施用してください。 (園地の土壌状況に合わせて施用してください)
	○病虫害防除	・収穫後 スミチオン水和 1,000倍 加用ICボルドー66D液50倍・加用アピオンE1,000倍
●みかん 	○浮皮防止	・シリカブロー1,000倍を散布する。 1回目…着色前 2回目…3～4分着色時
	○樹上選別・枝つり	・傷果、病虫害果、小玉果等の規格外果を再度見直し摘果する。 ・着色促進と枝折れ防止のため、水平よりやや下垂した状態で枝つりを行う。
	○防腐剤の散布	・ベフトップジンフロアブル1,500倍 又は、ベンレート水和剤4,000倍＋ベフラン液剤2,000倍(ベンレートを先に溶かす)
	○秋肥の施用	・みかん美人の施用…10月上旬～11月上旬 ・レギュラー園 早熟…4袋/10a当り、早生…6袋/10a当り、高糖系…7袋/10a当り
	○病虫害防除	・ハダニ 普通温州の発生園…カネマイトフロアブル1,000倍(10月中旬以降) ・カメムシ テルスターフロアブル3,000倍 又は、アルバリン顆粒水溶剤2,000倍
●うめ 	○強風対策	・10月においても台風の影響が心配されるので、若木の誘引などを行い、強風対策を図る。
	○せん定	・10月下旬頃よりせん定を開始する。 葉がある内に実施すると結果枝の配置が分かりやすい。 太い切り口にはトップジンMペーストを塗布し、癒合を促進する。
	○病虫害防除	・10月中旬 かいよう病 Zボルドー500倍
●キウイフルーツ 	○収穫	・早朝収穫は朝露が付着し、腐敗果の原因となりますので、果実表面の乾燥を確認してから収穫を開始する。収穫後は速やかに貯蔵を開始する。 ・収穫基準は糖度6～7度。
	○病虫害防除	・(収穫前) カメムシ・果実軟腐病 アルバリン2,000倍・加用トップジンM水和1,000倍・加用アピオンE1,000倍
●茶 	○秋整枝の実施	・(時期)整枝面に残る葉が十分硬化していること。 茶樹が生育停止するまでに1番茶となる充実した越冬芽が形成されていること。 10月の平均気温が18～19℃以下になるのを待って実施。 ・(高さ)来年の1番茶の芽を考慮し、質の良い葉が表層に出てくる位置が理想。 ・(方法)本整枝時期の7日～10日前に最終整枝面の5cm程度のところで整枝し、最終面を日射しに慣らし本整枝を行う。
	○病虫害防除 (臨機防除)	・赤焼病…ベフドー水和剤 500倍(秋整枝後) 摘採前14日

畜 産		
品 目	主要管理	管理のポイント
●繁殖牛 	○屋間分娩の実践	分娩予定1ヵ月前から次のことを実践すると約70%の牛が屋間分娩ようになる。 屋間の分娩は観察しやすく、分娩時の事故も最小限に抑えることが出来る。 (ただし、飼料が食べられないことでストレスが溜り、早産する可能性もある) ・夕方のみ飼料給与 ・朝エサを撤去し飼槽をきれいにする ・日中エサを与えず十分休息させる(隣の牛房への盗食等に注意する) ・新鮮な水を不断給餌

あなたもチャレンジ！

葉ダイコン 防虫ネットで虫害を回避

園芸研究家

成松次郎



ダイコンの葉は、漬け物、ごまあえ、炒め物として利用されます。間引きした葉も利用できますが、葉を食べることを目的に栽培をします。
【栽培時期】ダイコンの生育適温は20度くらいで、秋まき（9月）が最も作りやすい季節です。しかし、葉ダイコンは生育期間が短いので、冬の11～2月まきを除くと、いつでも種まきができ、1、2カ月で収穫となります。

【品種】ダイコンの品種はたくさんありますが、葉の品質が良く、表面に毛が少なく、柔らかい品種が葉ダイコンに適しています。専用品種には「葉大臣」（サカタのタネ）、「ハトリくん」（タキイ種苗）、「美菜」（ウイモランみかど）などがありますが、青首ダイコンの各品種や地方品種の「方領」「亀戸」も葉ダイコンに使えます。
【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200gをまき、よく耕し酸度を矯正しておきます。1週間前までに化成肥料（NPK各成分10%）100g程度と堆肥1kgを施し、土とよく混ぜておきます（図1）。その後、幅90cmの栽培床を作ります。

【種まき】栽培床の長辺方向と直角に、20cm間隔に約1cmの厚さの板を使って、土を押してまき溝を作ります（図2）。ここに1、2cm間隔に種をまき、種が隠れる程度に薄く土をかけます。発芽まで十分に灌水（かんすい）します。種まき後は、不織布のべたがけをして、幼苗を保護すると良いでしょう（図3）。

【間引き】発芽後3回に分けて間引きます。1回目は本葉が開く頃、株間が1cm程度となるように成長の遅れた株、密になっている株を抜き取ります。2回目は本葉3枚の頃、株間を3cm

程度にします。3回目に最終株間を5、6cmに間引きます（図4）。

【灌水】畑が極端に乾いていたら、水を株元にたっぷりと与えましょう。

【害虫防除】小さい葉の食害は後になって目立つてきますので、種まき後すぐに、不織布のべたがけ、または網目の細かい防虫ネットでトンネル状に被覆して害虫の侵入を防ぎます。農薬では、アオムシ、コナガにはB.T剤（トアロー水和剤CTなど）で防除します。

【収穫】草丈が20～25cmになったら、根を付けて抜き取りま

図1 畑の準備

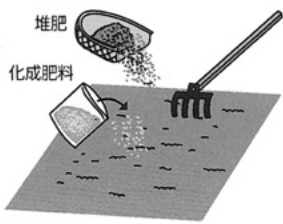


図2 種まき

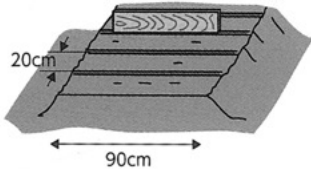


図3 幼苗の保護

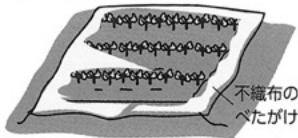


図4 間引き

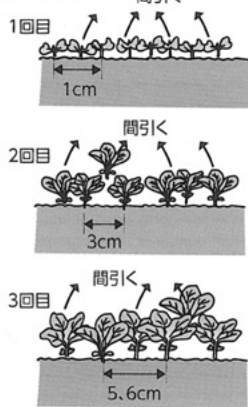
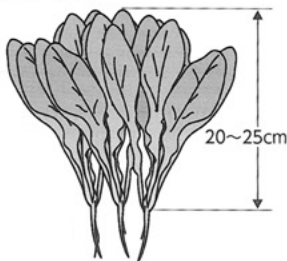


図5 収穫



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	■ 夏まき			● 秋まき	■				
中間地 暖地		● 春まき	■				● 夏まき	■		● 秋まき	■	

● 種まき ■ 生育 ■ 収穫

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。





牛乳をもっと食卓に

おいしい ミルクレシピ

ナガイモと牛乳のホワイトソースで減塩
秋サケとキノコの牛乳とろろ焼き



材 料（2人分）

ナガイモ…………… 100g
牛乳…………… 45ml
片栗粉…………… 大さじ2
生サケ…………… 2切れ
シメジ…………… 1/2パック
ポン酢しょうゆ…………… 大さじ1
青のり…………… 適量
ごま油…………… 少量

作 り 方

- ① 生サケは1切れを4等分に切る。シメジは小房に分ける。
- ② ポリ袋に①のサケとシメジを入れ、ポン酢しょうゆを合わせて15分以上漬け込む。
- ③ ナガイモをすりおろし、牛乳、片栗粉と合わせ、塩少々（材料外）を振っておく。※ナガイモの粘りによって牛乳の量を調節してください。
- ④ ごま油を塗った耐熱容器に、水気を切った②を並べ、オーブントースターで焼く。サケの表面に焼き色が付いたら③をかけて中火でさらに5分間焼く。
- ⑤ 焼き上がったら、青のりをたっぷりかける。

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

お米とおかずの相性

お米をおいしく楽しむ

「このお米はどのようなおかずに合いますか？」

最近、お客さまから聞かれるようになった質問です。

「お米とおかずの相性」が論点になること自体、昔では考えられなかったことです。それくらいお米の品種が増えてきた証しです。消費者は少しでも品種の違いを理解するために、「おかずとの相性」という切り口を思い付くのです。

私は普段、次のように説明しています。例えば「飯の供」では……。

まず、「お米（ある品種）」と「飯の供」をいくつかの切り口で分解します。

お米は「うま味・粒の張り具合・粘り」の三つ、飯の供は「材料・調理方法・食感・味・形状」といった切り口で分類します。「食感」であれば「ねっとり系かぱりぱり系か硬い系か」、「味」であれば「しょっぱい系か甘い系か辛い系か」、「形状」であれば「まぶし系か固形かドロリ系か」など。そしてこういった切り口同士を表でまとめると「この品種にはどのような飯の供が合うのか」が分かるのです。

この切り口は私独自のものですが、その背景にあるのはいかに「口内調味」を実現できるかに尽きます。

品種 飯の食感	うま味がある	粒が張っている	粘りがある
ねっとり系	相性普通	相性良し	相性良くない
ぱりぱり系	相性良し	相性普通	相性良し
硬い系	相性良し	相性良くない	相性普通

口内調味とは「ご飯とおかずを同時に口の中でしゃくすることにより、単品では味わうことのできなかった味へ昇華させ、楽しむこと」を指します。これは私たち日本人が昔からの食習慣の中で会得した独自の技、といわれています。

そう、実は表のように複雑に考えなくとも、「口内調味ができるか否か」で「お米とおかずの相性」は見ることができると言えます。

皆さんもぜひ、普段の食事からこの口内調味を意識してみてください。きっと違ったお米の楽しみ方が体験できると思います。

五ツ星お米マイスター ● 小池理雄



フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子

柿

～日本から世界へ広まった「KAKI」～

柿のプロフィール

【分類】カキノ科カキノ属
【原産地】中国、日本（諸説あり）
【おいしい時期（旬）】9～12月ころ（秋）
【主な栄養成分】ビタミンC、
β-カロテン、β-クリプトキサンチン、
リコピン、カリウム、食物繊維、
タンニンなど

選び方

果皮につやと張りがある

全体が均一に濃い赤みを帯びている（品種による）

へたが鮮やかな緑色で4枚そろったきれいな形

NG

形がいびつ
へたと果皮に隙間
があると品質が落ち
ているかも……

大きめでずっしり

保存方法

早く柔らかくして味わいたい

持ったときに柔らかい場合は食べ頃の日持ちしないのですぐ食べてね

常温保存

常温に置いておくと、徐々に柔らかくなる

新聞紙で包むかポリ袋に入れて保存

日持ちさせたい、堅めの食感を保ちたい

冷蔵保存

1個ずつ新聞紙に包んでポリ袋に入れるか、ラップで包み冷蔵庫の野菜室へぬらしたペーパータオルをへたに当てると、軟化を遅らせることができる

冷凍保存

1個ずつラップで包み冷凍庫へまたは使いやすいサイズにカットして冷凍

柿のじみツ

歴史
奈良時代
祭祀（さいし）
用として



平安時代

『本草和名』や『延喜式』に記述あり

日本で品種改良や栽培技術が発達
世界へ広まり「KAKI」と呼ばれている

柿のいろいろ

甘柿



富有
（ふゆう）



次郎



太秋
（たいしゅう）



萼柿
（ふでがき）

渋柿



平核無
（ひらたねなし）



カ根早生
（かねわせ）



甲州百目
（富士柿）



西条
（さいしやう）

富有は顎で食べ、
次郎は歯で食べ、
平核無は舌で食べる

富有は果肉が柔らかく、次郎は堅め、平核無はねっとりとした食感の例え

柿のチカラ

β-カロテン
β-クリプトキサンチン
リコピン
老化予防、
がん予防に



ビタミンC

含有量は主要な果物の中でトップクラス
免疫力向上や風邪予防、美肌効果

カルシウム

むくみ改善、
高血圧予防に

タンニン

血圧上昇の抑制、
二日酔い改善に

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしい切り方

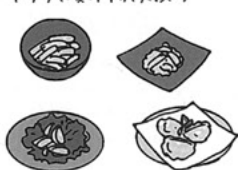
へたの切れ目や果皮の4条の溝に沿って切ると、種に当たらない



くし形にカットすると
甘味が均等に行き渡る

料理として

あえ物（白あえ、なますなど）、
サラダ、漬け物、天ぷら



完熟柿



スプーンですくって食べるとゼリーのようなとろける食感

ピューレ

ジュース、スムージー、
シャーベット、ムースなど



風味付けに
ダイコンのなます
カブやハクサイの漬け物
煮込み料理

理事会報告

8月23日に定例理事会をJA会館会議室で開き、次のように決定しました。

事務リスク管理規定の
一部改正について

すべての議案は、原案通り承認されました。

第34号議案 寄付金の支出について

- 職 種 総合職（金融・共済・購買・販売の事務・事業推進）、営農指導職、農機専門職、給油所
- 採用予定人員 15名程度
- 勤務地 当JA管内の本所、支所、事業所
- 初任給（基本給） 176,800円（大 卒）
161,900円（短大卒）
151,700円（高 卒）
- 諸手当 職務手当、通勤費、家族手当、その他
- 賞 与 年2回（夏季、年末）
- 昇 給 年1回
- 休 日 完全週休2日制、年末年始休暇、有給休暇、特別有給休暇、リフレッシュ休暇、盆休
各種社会保険加入、退職金制度、財形貯蓄制度、職員勤続表彰
- 福利厚生等
- 応募資格 【大卒・短大卒（農大含む）】
令和5年3月末までに卒業見込み及び卒業された方
【高卒（準ずる教育機関）】
令和5年3月末までに卒業見込み及び卒業された方
- 応募締切 令和4年10月12日(水)必着
- 採用試験 令和4年10月21日(金)
- 選考方法 基礎能力試験、適性試験、小論文、面接
- 応募書類 卒業（見込）証明書、成績証明書、履歴書
- 書類送付先・お問い合わせ
(担当) 総務課 前田、高田
〒848-0027 伊万里市立花町1290-1
Tel 0955-23-5555 Fax 0955-23-3164
E-mail : soumu09@saga-ja.jp
U R L : <https://jaimari.saga-ja.jp/>
- Asahi/マイナビ 2023
伊万里市立花町農機専門職サロンの
エントリーシート提出先





おくやみ

謹んでご冥福をお祈りいたします。



※()内は喪主 J A伊万里葬儀関係分

令和4年8月11日～令和4年9月10日

立花町	立花町	大川内町	大川内町	大川内町	大坪町	大坪町	脇田町	木須町	黒川町	波多津町	波多津町	波多津町	波多津町	二里町	東山代町	山代町	大川町	有田町	有田町	有田町	有田町	有田町	有田町	有田町	
池田	松尾	高森	原島	副島	杉原	吉野	東重	武重	早稲田	松尾	前川	前川	田中	辻川	浦川	中尾	佐藤	佐藤	金子	中島	柴田	平川	馬場	石橋	馬場
幹雄	朝彦	光子	正之	キサ子	ツギ子	貞男	妙子	弘美	孝行	護一	仁敏	代悟	文夫	壽夫	ダ伊	洋子	和久	カズ子	藤夫	利幸	正寛	正喜	顕徳	弘枝	
(初子)	(和彦)	(みゆき)	(シヅ子)	(由明)	(明子)	(マサノ)	(道隆)	(きみ子)	(二葉子)	(一)	(是俊)	(敏)	(チエ子)	(タケ子)	(哲生)	(節也)	(将)	(政義)	(三博)	(フサエ)	(真知子)	(美佐子)	(竹子)	(美德)	

指定式場

もしもの時は24時間待機の
JA斎場 伊万里 JA斎場 有田

 ^{ここ いちばん} 23-5510
  ^{ここ いちばん} 46-5510

病院からの霊身送りも承っております。

葬祭のことならJAへ

「冠婚」「法事」「祝事」はJA伊万里にお任せください。お申込みはJA伊万里ふれあい生活課へ ☎23-5575



魚座

(2/19~3/20)

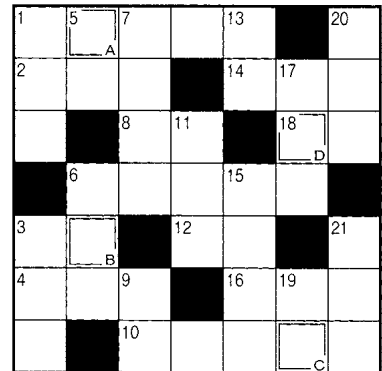
【全体運】スタートは難航しても次第に回復。交渉は丁寧に諦めずに続けましょう。助けてくれる人が現れるはず

【健康運】 気になるところがあるなら早めに検診を

【幸運を呼ぶ食べ物】ヤーコン

クロスワード Quiz

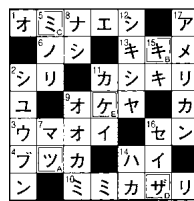
二重マスの文字をA～Dの順に並べて
できる言葉は何でしょうか？



- ◆はがきに次の要領で記入してください。
◆お切り 10月11日(月) 消印有効
◆発表 令和4年11月号誌上
◆応募方法 ①応募の中から抽選で10名の方へ「全農商品券」をプレゼントします。
◆応募方法 ハガキに①答え②郵便番号・住所③氏名・年齢④電話番号⑤毎月読むページ⑥本誌へのご意見を
もれなく記入してください。
◆あて先 〒848-10027
伊万里市立花町1290-1
JA伊万里「広報」係

応募方法

答え&当選者



9号の答えは「ツキミザケ」でした。44通のご応募があり、抽選の結果、次の方が当選されました。おめでとうございます。

大坪町 久富 マリ子
黒川町 水野 久美子
波多津町 岸本 熊一
二里町 西田 寿賀子
東山代町 川内 岳二
東山代町 栗田 祐子
大川町 山口 絹江
有田町 大山 洋子
有田町 山田 京子
福岡県 長郷 哲 (敬称略)

- 【ムリのカギ】
①巨峰やピオーネ、デラウェアなどの収穫体験ができます
②竜宮城で舞う魚
③卵と鶏肉とご飯で親子を作った
④実るほど頭(こうべ)を垂れる——かな
⑤コロコロと気分が変わる人のこと
⑥無料です。代金はいりません
⑦秋の空にぼこぼこと浮かびます
⑧ろうそくの炎にガラス板を近づけると付きます
⑨学校の教室に並べるもの
⑩船が停泊するときの下ろします
⑪クルミが似合うげっ歯類
- 【タテのカギ】
①機械などのパーツのこと
②オクトーバーフェスト発祥の国です
③中国の大きな打楽器
④好・始・娘・妹は——偏の漢字
⑤池の——によって、土地を増やした
⑥日本国憲法では——の下の平等が保障されています
⑦学校の運動会で踊ることもあります
⑧視聴——、円周——
⑨海水の影響で塩分を含む湖
⑩台所のこと。漢字で書くと「厨」
⑪たんすやソファなどのこと
⑫ノーの反対語
⑬阿寒湖のものは国の特別天然記念物



お申込みは、経済部ふれあい生活課(☎23-5575)、または最寄りの支所までお願いします。

家の光

11月号の主な内容

定価629円(税込み)



特集1 自信を失いがちなあなたに 今のわたしを受け入れる、 好きになる

体力や記憶力など、体の機能は年齢を追うごとに衰えます。コロナ禍で家で過ごす時間が長くなり、そんな自身の現実を突きつけられることもあるでしょう。また、変化しつつある人と人との関係に、これからも自分の居場所はあり続けるのか、不安を抱く人もいるかもしれません。そこで、素敵に年を重ねながら活躍する人々から、今の自分を受け入れ、好きになる秘訣を伺います。

特集2 おもてなし、作り置きにも! 豚かたまり肉でお助けレシピ

ちょっとぜいたくなイメージのある豚かたまり肉。しかし、じつは同じ銘柄の同じ部位なら、薄切り肉よりもグラム単位の値段は安く、イベント時のごちそうとしても重宝。いろいろな料理にアレンジができ、豚の脂が出た煮汁も煮物などに大活躍します。今回は、水から弱火で40～50分ほど煮るだけでできる、絶品「煮豚」と「ゆで豚」を、料理研究家の上田淳子さんに教えていただきます。

JA伊万里ホームページ <http://jaimari.saga-ja.jp/>

10月の「プレゼント」の紹介



プレゼントコーナー
ここをクリック!

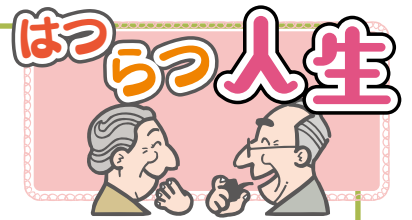
10月のJA伊万里ホームページ「プレゼント」は自然豊かな伊万里で健やかに育った佐賀米『夢しずく』5キロです。

ご応募の方は、ホームページ上にお名前、ご住所、電話番号、メールアドレス、そしてJA伊万里に対するご意見・ご感想を記入の上、10月末日までに送信してください。抽選で3名の方にプレゼントします。

皆様からのたくさんのご応募をお待ちしております。



佐賀米『夢しずく』
※写真はイメージです



満晴さんは高校卒業後、公務員として定年まで役所や公民館勤務をされてきました。「大きな自然災害が起きると夜でも役所に招集がかかって、準備や対応などで大変なときもあったね」と当時を思い出し話されました。定年後は伊万里建設業協会で9年働かれ、今はグラウンドゴルフと敏子さんの野菜作りの手伝いをされています。

一番の思い出はいろんな場所に旅行に行ったことで、中でも世界遺産の白川郷や客船の「飛鳥II」に乗船して行った種子島のロケット基地を見たのがとても印象に残っているそうです。

敏子さんとは昭和45年に結婚され、今年で53年目。敏子さんは結婚後、義父と農業に励まれて、みかんやお茶、コンニャクイモの栽培をする傍ら、黒川町に新たに建設されたみかん選果場での事務仕事も兼務されて働かれていたそうです。「当時はとても忙しく、目まぐるしく日々が過ぎていった」と話す敏子さん。途

中で会社勤務に転職されたそうですが、定年後に本格的に始めた野菜作りにそのときの経験が活かしているとの事です。

今の楽しみは東京オリンピックに水泳のリレーメンバーで出場したお孫さんの活躍だそうで、「次のパリオリンピックにも出場できるように精一杯応援したい」と笑顔で話されました。



北部支所管内

柳本 満晴さん (75) 敏子さん (74) ご夫婦

趣味：満晴さん…グラウンドゴルフ
敏子さん…レース編み、野菜作り

●これからの楽しみは？

- お二人とも
- ・大学生の孫の活躍をみること
(水泳オリンピック候補選手)
- ・小学生4人の孫の成長

●お互いに一言！

- 〈満晴さんから敏子さんへ〉
体を第一に無理せずにこれからもよろしく願います。
- 〈敏子さんから満晴さんへ〉
ずっと元気でいてください。



▲細かくぶどうの状態を確認します。



▲朝とれたばかりのシャインマスカット。

松浦の里 熊川 邦博さん (南波多町)

◆熊川さんの主な出荷物

ぶどう (巨峰、ピオーネ、シャインマスカット他)

◆熊川さんのコメント

両親から引き継ぐ形で就農して4年目になります。粒が大きく良い形になるように、花切りや摘粒の作業に気を遣いながら栽培しています。出荷の前には状態を細かくチェックし、綺麗で美味しいぶどうを届けることを心がけています。

また、新たに約10品種のぶどうの苗を新植しています。来年から本格的に新植した品種のぶどうを出荷していきたいと考えています。松浦の里で見かけた際には、ぜひ手に取っていただけたらと思います。



▲来年より本格的に出荷予定のゴルビー。

直売所コーナー
畑の恵みをお届けします
色んな品種に
挑戦していきます



おじゃましてす



岩立班会

中央支所（伊万里）管内

班会で家の光を活用しています

毎月第3水曜日に岩立公民会で開催される班会。市の女性部委員会の報告や共同購入のとりまとめをしています。ここ数年はそれに加えて支部活動として手芸をしたり、家の光の記事活用で小物作りをしています。今日（8月）はランブシード作りをするそう

です。月に1度の集まりなので、みんなの大事な情報交換の場。「いつも全員集合で、みんな班会を楽しみにしています」とこやかに話してくれました。今は新型コロナウイルスの影響で色々な行事が中止になっていますが、地区の天神様まつりや年末のしめ縄作り、町民運動会での弁当作りなど、様々な地域の行事に積極的に参加されています。「年齢層は幅広いですがみんな仲良しで、話し出すと時間も忘れて長時間になることもよくあります。コロナ禍が終われば食事会や小旅行に行きたいね」と今後を楽しみに話されました。皆さんとても笑顔で楽しさが伝わってくる班会でした。



（後列左から） 樋渡美樹 力武龍子 東すわ子
（前列左から） 江口久仁子 力武照子 田代英子 （敬称略）

さわやかさん

調理師免許取得のため猛勉強中です



山口 弥椰茄さん（21）

西部支所管内

プロフィール

2001年6月生まれ

星座 ふたご座

血液型 A 型

●仕事について

伊万里市内の介護施設に勤めて3年目になります。調理の仕事をしていて、入居者の食事を作っています。

調理師免許の試験が10月にあるので今はそれに向けて猛勉強中です。

●趣味や休日の過ごし方

休みの日は音楽鑑賞（YouTubeなど）をしています。K-POPが好きで色々聴いていますが、その中でもSEVENTEENをよく聞いています。

あと映画も好きで今度「HIGH&LOW」の新作を見に行く予定です。

●好きな有名人、理想の男性像は？

SEVENTEENのジョシュアとジョンハンが好きです。

●農業・JAについて

家で米作りをしています。種まきの手伝いをしていますが、とても大変な作業だと思います。

職場の調理でも野菜など使っていますので、農家の皆さんには感謝です。



2022 JEWELRY FAIR ジュエリーフェア 修理・アフターサービスキャンペーン in JA伊万里

日時

10/13^木・14^金・15^土

10:00~19:00 10:00~19:00 10:00~18:00

会場

JA伊万里本所 3階特設会場
伊万里市立花町1290-1

お問い合わせ先

ふれあい生活課 TEL.23-5575

新型コロナウイルス感染拡大予防対策について

職員、スタッフの検温やマスク着用、定期的な手洗いや消毒を義務化し、安心してお楽しみいただけるよう感染予防対策に最善をつくしてまいります。
ご来場のお客様にも、感染予防対策へのご理解とご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

* 混雑時は密集防止のため、入場制限を行う場合がございます。

マスクの着用にご協力ください



手指消毒にご協力ください



検温にご協力ください



定期的な消毒を行っています



会場内での飲食は禁止とさせていただきます。

団塊世代といわれる昭和23年に当地で生を受け74年、年配の老人として後期高齢者の世代へ仲間入りする年齢となつて参りました。
小学校時代を振り返ってみますと、肉類・菓子・ジュース類を買って食べた思い出はあまりなく、卵が贅沢品でした。食べ物が少ないので、山などで山もや柿、あけび等をあさって喜んで食べていました。栄養食品ではありませんでしたがお陰で丈夫な体つきになり、多くの友人と楽しく学校生活を過ごせたと思います。
昭和40年頃は温州ミカンの栽培が盛んで、黄色く実ったみかん畑の光景が思い出されます。以降、当地は農地開発事業等により梨・ブドウが植栽さ



江口 高士さん (74歳)
南波多支所

組合員の

声



美しい自然の維持
と新鮮な食べ物の
提供を

れ、若い後継者のもとに立派な果樹が栽培されました。西日本最大の産地として市場の評価も高く、有利販売ができ産地の確立ができたものと思っています。
しかし、今地区内を見渡すと中山間地ゆえにイノシシの被害にあった耕作放棄地、棚だけが残った果樹園の跡地が無残に散在されます。新聞やテレビ等で若い方の新規就農や都会から田舎にきて農業を始める方の記事を見ますが、そのような方々に耕作放棄地を利用していただき、消費者に喜ばれる安心安全な農産物の生産、提供を期待しています。
また、新型コロナウイルス感染者の増大により消費低迷、加えて戦争による一般食品をはじめ、生産に不可欠である肥料・飼料等の値上げにより厳しい状況が続いておりますが、1日も早く生産に意欲が出る姿に戻ることを願っております。
最後に、私も年をとりましたが健康が続く限り地区の活動やボランティアに参加し、好きな魚釣りを楽しみに過ごしていきたいと思っています。



懸賞付定期貯金

うまかばい! 2022

JAバンク佐賀はSDGsに取り組みます

定期貯金を新規に50万円以上ご契約された方に抽選で当たる!!



1等

抽選で
150
名様

1 佐賀牛

1万円相当





2等

抽選で
500
名様

3 県産加工品

3千円相当



※写真はイメージです。
※数に限りがありますので
お早めにお申込みください!

**豪華商品が
650名様に
当たるチャンス!**



【取扱期間】
令和4年6月1日(水)～
令和5年3月31日(金)

対象商品 スーパー定期貯金

預入期間 1年(自動継続)

適用金利 店頭表示金利

預入金額 50万円以上(新規)

対象者 個人のお客様

抽選権 預入金額50万円につき1口の抽選権を付与します。

抽選方法 当選は、次の期間毎(合計3期)にお一人様1回までとし、コンピューターによる自動抽選を行います。

第1期抽選：令和4年6月～ 8月受入分は令和5年9月
第2期抽選：令和4年9月～ 12月受入分は令和6年1月
第3期抽選：令和5年1月～ 3月受入分は令和6年4月

賞品

- 1等～佐賀牛1万円相当……………150本
- 2等～県産加工品3千円相当……………500本

**SDGsへの
取組み**

1 貧困をなくそう



2 気候変動に具体的な対策を



3 すべての人に健康と福祉を



11 住み続けられるまちづくりを



15 陸の豊かさを保ち増進



①、② 県産農畜産物寄付事業
③ 介護機材等の寄贈事業
⑪、⑮ 植樹等による環境保全事業

詳しくはJAバンク佐賀のホームページをごらんください。URL: <https://www.jabank-saga.jp/>

JA伊万里

本所 ☎(0955) 23-5556

●中央支所 ☎23-5525

●北部支所 ☎27-2151

●西部支所 ☎23-4168

●南波多支所 ☎24-3111

●東部支所 ☎29-3111

●西有田支所 ☎46-4849

●有田出張所 ☎42-4194

編集後記

9月6日に九州に接近した台風11号により家屋や農業施設、農産物に被害を受けられた皆様には心よりお見舞い申し上げます。そしてさらに台風14号が発生し、九州北部を直撃するような進路予報がでています。この編集後記を書いている時点では台風14号がどんな影響を与えるのかはわかりませんが、何事もなく通り過ぎるのを祈りたいと思います。

ここ最近では買い物をしている、明らかに以前より様々な物が値上がりしているのを感じます。子供の頃は60円で買っていたアイスが今は倍の値段になっていて驚きです。また、10月以降も更なる値上げが行われる商品も多々あるようです。更なる節約をしていかななくてはいいですね。

まだまだ夏は暑く厳しい日が続いていますが、朝晩は心地よい秋の季節を少しずつ感じるようになってきました。温度変化により体調を崩しやすい時期でもありますので、皆さん体調には十分注意して日々をお過ごしください。

(樋口)