

笑顔があふれるみんなの輪

# Smile!

## けいちく



特集

：スマイル活動で出された意見要望と今後の取り組みについて



# 今月の表紙

厳しい寒さで甘さがますます

京築産白ねぎ

出荷最盛期



京築地区管内で白ねぎの収穫が12月頃から始まり、収穫最盛期を迎えています。白ねぎは気温が低くなると甘みが強くなり、需要も増すことからこの時期に収穫されるものは大変人気となっています。

J A美夜古白ねぎ部会部会長の中川晴治さんのほ場でも、手作業で一本一本丁寧に土から引き抜いて収穫しています。



白ねぎの調整作業を行う中川晴治部会長

中川さんは「京築産の白ねぎは甘いのが特徴です。今の時期が一番おいしく色々な料理に使って食べて欲しい」と話しました。部会では、部会員45人が587坪の作付けを行い、今後新たな販売先の開拓に力を入れていきます。

京築産の白ねぎは、3月中旬ごろまで収穫が続く、地元の学校給食に使われるほか、J Aの直売所で販売されています。

## INDEX

02 今月の表紙

03 J Aからのお知らせ

04 **特集** スマイル活動で出された意見要望と今後の取り組みについて

06 行ってきました！新春の旅

07 女性部活動報告

08 わが街NEWS

10 営農ワンポイント

11 介護ハンドブック  
私の食育日記

12 あなたもチャレンジ！家庭菜園

13 J Aからのお知らせ

15 クロスワードパズル  
第10回理事会報告

16 J Aデータ(1月末)

大きくなあれ  
シェフ永井のおすすめ  
J Aからのお知らせ





令和5年度  
JA福岡京築直売所

# 「春の感謝祭」

3月2日 (土)	採れたて市場	くじ引き(1000円以上で1回)上限5回まで 粗品プレゼント 手作り焼きそば販売 外売りイベント(焼き鳥販売)
3月9日 (土)	苅田直売所 築東ふれあい市	くじ引き(1000円以上で1回)上限5回まで 青果の特売 築東ふれあい市限定卵特売
3月10日 (日)	京築恵みの郷 「ゆくはし店」	くじ引き(1000円以上で1回)上限5回まで 小学生以下風船無料配布&プチゼリー掴み取り お米お買い上げで箱ティッシュプレゼント 外売りイベント(和菓子・焼き鳥販売)
3月16日 (土)	豊前 ふれあい市場	くじ引き(1000円以上で1回)上限5回まで 青果の特売
3月23日 (土)	京築恵みの郷 「ちくじょう店」	くじ引き(1000円以上で1回)上限5回まで 青果の特売・卵の特売 風船無料配布 外売りイベント(和菓子・スイーツ販売)

※イベント内容は変更になる可能性があります。

## 移動金融店舗車をご利用のお客様へ

### 移動金融店舗車営業休止のお知らせ

移動金融店舗車のメンテナンス作業に伴い、営業を以下の通り**休止**させていただきます。  
お客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

日時：令和6年3月13日(水)午後  
場所：南部グラウンド

#### ■ 移動金融店舗車をご利用できません。

営業休止の際は、最寄りの支店をご利用いただきますようお願い申し上げます。  
※午前中(旧三毛門支店・岩屋活性化センター)は通常どおり営業いたします。



# スマイル活動で出された意見要望と今後の取り組みについて

皆様からの意見や要望をいただいています。要望等に対してご理解していただく内容もございますが、皆様からの声を検討させていただき、「JA福岡京築は変わったね」と言われるように取り組んでまいります。

この活動を通じて、皆様からいただいた意見要望の中で特に多かった内容を抜粋し、回答や進捗状況などを定期的にご報告させていただきます。

今回は8月から10月の訪問軒数や意見要望数の状況報告と意見要望に対する対応をご報告させていただきます。

	8月		9月		10月		計	
	訪問数	意見要望数	訪問数	意見要望数	訪問数	意見要望数	訪問数	意見要望数
正組合員	93	99	87	53	157	191	337	343
准組合員	56	52	36	42	36	30	128	124
組合員外	74	30	67	34	39	31	180	95
計	223	181	190	129	232	252	645	562

## 現在取り組み中です



女性部について  
(活動をしてほしい・若い会員を増やしてほしい等)

コロナの5類移行から女性部活動も再開しております。生米パン教室や試食会の開催、味噌作り等に積極的に取り組んでいます。女性部の活動を通し今後も加入促進に努めていきます。



共済関係については、自分自身のみならず、家族も含め、生命、建更、貯蓄性保険を利用させてもらっていますが、数年前の担当者は何度も説明、挨拶に来られて、丁寧な説明をしていただきました。こちらもそれに応じて加入させてもらいました。最近では、こちら側から連絡しないと応答がありません。もう少し丁寧な対応があってもよいのでは。

渉外担当者による3Q訪問活動と併せて、令和5年度より全職員によるスマイル活動に取り組み、お客様の不安を少しでも解消できるよう、全戸訪問に努めて参ります。





## 今後検討して参ります



営農指導について  
(力を入れてほしい・指導してもらいたい等)

園芸部門(野菜、果樹、花卉)においては、専門的な知識技能を習得、次世代への指導員育成も踏まえ園芸指導員の集約を行い、農家組合員の期待に応える体制整備を行います。  
普通作部門(米、麦、大豆)においては、各種講習会の開催、また、LINE ツールによる栽培管理、病虫害情報など瞬時の情報発信を2年前より取り組んでいます。今後も継続し情報発信してまいりますので、未登録の方はLINE登録をお願いいたします。



広報誌について  
(記事を大きくしてほしい・今まで通り紙雑誌がよい・配布方法を統一したほうがよい等)

紙面構成上の制約で限りがありますが、今後はこのような意見等を参考にして、楽しんでいただける紙面づくりを心掛けていきます。広報誌に関しては、変わらず紙媒体での発行を予定しています。皆様のご意見を参考に、今後どのような配付方法が良いかを検討致します。



## ご理解ご協力お願いします



集金をしてもらえなくなり、不便になった。  
集金を復活してほしい。

現金に絡む防犯対策や不祥事再発防止等の観点から集金業務を見直しました。この、見直しにより人員確保を行い、出向く体制作りを強化します。合わせて、個人インターネットバンク・JAバンクアプリ等利便性を追及していきます。





# 新春初詣旅行!! 幸福豊穰「佐嘉神社」と 唐津うまかもん市場 日帰り旅行

行ってきました!!  
新春の旅 🍀

1班 1月16日[火] 出発

2班 1月18日[木] 出発

1班  
1号車



1班  
2号車



1班  
3号車



1班  
4号車



2班  
1号車



2班  
2号車



2班  
3号車



2班  
4号車





女性部活動報告



12月12日 生米パン教室



12月15日 久しぶりの豊津地区女性部料理教室開催



12月19日 椿市地区女性部クリスマス会



12月25日 クリスマスに生米パンの無料試食会



1月15日 生米パンとブロッコリーのポタージュの無料試食会



1月25日 京築恵の郷「ちくじょう店」で生米パン教室



2月1日 生米パンを焼いて無病息災



2月2日 椿市地区女性部員の無病息災を願って



1/19 未来の姿を想像して

1月19日に、新入職員フォロー研修会を開催し、令和5年度入組の新入職員2人が参加しました。参加した新入職員は2年目に向けてのスキルアップを図っています。

研修会では、紙を使ったグループワークを行い、「コミュニケーションとチームで目標に向かって作業に取り組むことの重要性を学びました。次に「理想の職員とその未来」をテーマに、日頃の職場活動を振り返り、自分自身の成長、理想の職員像について発表しました。

参加した新入職員は「周りの職員やお客様から信頼される職員を目指したい」「どんな業務でも行うことのできる職員になりたい」と将来の職員像について話しました。



1/30 無農薬の新米を学校給食に寄贈

1月30日に農薬や化学肥料を使わないで作られた新米120kgの目録が、みやこ町の内田直志町長に贈られました。新米を贈ったのは、行橋市辰下区自治会の藤川放作区長と、同市と苅田町を拠点に活動する子育て世代の母親たちのグループ「親子の学び舎くるみ」のメンバーです。

農薬や除草剤が母体や子ども達の心身に与える影響に問題意識を持っていた「くるみ」のメンバーが、今年初めて無農薬、無肥料米の栽培に挑戦しました。栽培にはアイガモ農法を取り入れた環境保全型農業を行っている藤川さんの協力を得て、5月の田植えから9月の稲刈りまで子ども達と一緒に体験しました。

新米は、みやこ町だけでなく、行橋市、苅田町、築上町の1市3町に計1,220kgが贈られました。贈られた新米は辰下区の農家が収穫した「ゆく鴨米」940kgと、くるみのメンバーが手掛けた「くるみ愛米」280kgです。各市町村では小中学校の学校給食に出されます。

「くるみ」代表の佐藤智江さんは「添加物のない生活は難しいが週5回の給食を有機農産物を使った『オーガニック給食』にする事で、子ども達の健康に繋がっていく」と話していました。



1/31 卒業を祝って餅つき体験

1月31日に行橋市立仲津小学校6年生53名が餅つき体験を行いました。餅つきはJ A アグリキッズ農業体験の一環として開催され、児童たちがついた餅は、昨年同校5年生と同市立仲津中学校2年生が収穫したもち米を使用しています。



小学校で餅つきが行われるのは約4年ぶり、6年生の卒業祝いとして開催されています。

当日は、PTAの保護者や地域の方々も手伝い、児童たちがもちをつき、丸めて、バック詰めまで行いました。児童たちがついた餅は、手伝ってくれた保護者や地域の方々に配られ、児童達も自宅に持ち帰りました。





## 1/31 京築地区の特産品 スイートコーンの播種順調

1月31日から京築地区の特産品であるスイートコーンの播種作業が始まりました。JAは育苗を請け負い、生産者の労力・コスト削減につなげることを目的に、高品質な苗の生産・供給に取り組んでいます。播種作業は3月14日まで行われます。

令和6年度はスイートコーン部会員38人が168畧を作付し、36,000ケース出荷する予定です。

築上町の椎田育苗センターでは、JA職員が専用土を敷き詰めたトレイに手作業で慎重に播種を行い、温床線を敷いたハウス内で管理しています。

2月28日には一番早い作型の苗の定植が始まり、4月3日までの1ヶ月間定植が続きます。

毎年JAでは郵便局とタイアップを行い、朝取りされた新鮮な京築産のスイートコーンを全国に届ける「宅配スイートコーン」に取り組んでいます。

## 2/3 節分祭で「鬼は外、福は内」

2月3日に豊前市四郎丸にある大富神社で毎年恒例の「節分祭古式豆撒神事」が執り行われました。大きな掛け声とともに豆や紅白餅、菓子などが宙を舞いました。

開始前から多くの人が神事を待ちわびており境内は賑わっていました。神事には、進公義組合長が参加しました。進組合長は羽織、袴姿に身を包み「鬼は外、福は内」の掛け声とともに、拜殿廊下から小袋に分けた豆や紅白餅、菓子等を撒きました。訪れた人は、福を招き入れようとあちらこちらから手が上がり、笑顔で豆まきを楽しみました。



## 2/3 全職員が協同組合理念とコンプライアンスについて理解を深める

2月3日に、行橋市にある宮農経済本部別館で職員全体研修会を開き、役員約330人が出席しました。研修会では、協同組合理念とコンプライアンスについて確認し、理解を深めました。

研修会では、JA福岡中央会の山謙介 上席専門職が組合員学習で行っている「JA・協同組合の理解を深める」をテーマに説明し、協同組合理念について全職員が理解を深めました。また、同中央会の大場栄作次長から、不祥事事例や人権・ハラスメント等のコンプライアンスの重要性について説明がありました。

進公義組合長は「変わらないことは成長していないことと一緒に。令和6年度は変化を楽しみ積極的にチャレンジをしていきましょう。そして、視察に行くJAから視察を受けるJAになるために県下で一番の物を増やしていこう」と令和6年度に向けた意気込みを話しました。



## 幸運を運んでくれるコウノトリがやって来た

京築管内の築上町日奈古地区の麦ほ場にコウノトリがやってきました。発見したのは日奈古地区の生産者です。コウノトリは絶滅危惧種で、日本ではほとんど見られません。この貴重なコウノトリは、麦ほ場で餌を探している様子が目撃されました。地元の人たちは、コウノトリが幸せを運んでくれると期待しています。





# 夏を彩る花 ヒマワリ



## 1 ヒマワリってどんな花？

ヒマワリには一重咲きと八重咲きがあります。

一重咲き品種ではサンリッチ系（50日咲きタイプ、55日咲きタイプ）、サマーサンリッチ系（45日咲きタイプ）等があり、八重咲き品種ではサンゴールド（橙黄色）、モネのヒマワリ（レモンイエロー）等があります。

京築管内ではコンバクトなひまわりが作られ、お盆やお彼岸用の仏花の他、アレンジにも利用されています。

ヒマワリは露地栽培のため、栽培開始時の初期投資が少なく、新規に導入しやすい品目です。

## 2 最適なほ場は？

日当たりが良く、風の影響が少ないほ場が適しています。

土質は肥料が無い土地、排水が良い土地が栽培に適しています。

## 3 ほ場の準備は？

炭酸苦度石灰等で土壌pHを5.5～6.5に調整します。前作の肥料が残っている場合は、無肥料で播種し、発芽後は下葉が黄化しない程度に液肥を施用します（出蕾後は追肥しません）。前作の肥料がほとんど無い場合

は、窒素、リン酸、カリで各1kg/a施用します。

床幅は90cmとし、排水を良くするため高畝とします。

倒伏防止のため、15cm目合い×6マスのフラワーネットを1段張ります。

## 4 播種のやり方は？

ヒマワリは直根性のため、移植よりも直播きの方が適しています。

土壌水分にムラがあると発芽がばらつくので、畝は事前に水を含ませておきます。

播種間隔は、フラワーネット1マスに2粒播き、1cm程度覆土します。



## 5 栽培管理は？

ヒマワリの発芽後、生育期間中のかん水は控えめ（日中、葉が多少萎れていても、早朝に回復している場合は、かん水の必要はありません）。

病害は褐斑病、うどんこ病、斑点細菌病、菌核病等があります。降雨前後の殺菌剤の散布を行うとともに風通しを良くし、病気の発生しにくい環境を作ります。害虫はスリップス類、コナジラミ類、ヨトウムシ類、ハモグ

リバ工類等が発生するので、早期発見に努め、防除を行います。

## 6 収穫は？

夏場は早朝の涼しい時期に収穫します。地際部から収穫し、水揚げします。切り口から油分が流出するので、水揚げ用の水は随時替えましょう。

## ● さげいに

ヒマワリに興味を持たれた方はJA園芸課、各アグリセンター、京築普及指導センターまでご連絡ください。

ヒマワリの作型表

月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
露地 7~10月 出荷			●	●	■	■	■	■	■	

●: 播種  
■: 収穫期間



# 介護 ハンドブック

## 正攻法で説得するより、 望む結果を優先しよう

介護者メンタルケア協会代表 ● 橋中今日子

65歳以上の7人に1人が認知症になるといわれる時代です。認知症の家族を介護する人からは、「いくら説得しても、受診や介護サービスの利用を拒まれてしまう」というご相談が寄せられます。

### ■物忘れ外来の受診を拒む母親

関東在住のKさん(女性・50代・会社員)の母親(70代)は、実家で1人暮らしをしています。母親は最近、電車の乗り間違いをして道に迷うことや、キャッシュカードや通帳を紛失したと大騒ぎすることなどが増えてきました。「認知症では？」と思ったKさんは、母親に「一度、物忘れ外来に行ってみない？」と話したところ、「私を病人扱いするな」とひどいけんまくで怒られてしまいました。



「市」の健診を名目、うつけ医からは「市」の健診を名目、うちに来てもらうのはどうですか？  
必要であれば、物忘れ外来がある病院を紹介しましょう」と提案されました。母親にうそをつくようまで心苦しかったKさんでしたが「近所でも健診を受けられるらしいよ」と説明すると、母親は機嫌良く承諾し、受診してくれました。その後、かかりつけ医の「念のため、物忘れ外来にも行ってみましょう」との促しに納得した母親は、物忘れ外来での受診の結果、認知症と診断されました。現在の母親は、デイサービスや訪問介護サービスを利用しながら1人暮らしを続けています。

### ■本人の不安を和らげる方法で伝える

本人が受診や介護保険サービスの利用を拒むケースでは、必要性を理解していないわけではなく、自分の能力や状態を目的の当りにする不安から抵抗していることがあります。説得がうまくいかないときは、望む結果を優先するために「つそも方便」という手段もありだと私は考えています。本人が安心できるように伝え方を工夫したり、伝える人を変えてみたりした結果、サービス利用につながった事例は多いです。

# 私の食育日記

## ゼリー作りの寒天とゼラチン

食育インストラクター ● 岡村麻純



お菓子作りが大好きな娘。特にゼリー類はおやつの時間に小まめに作ってくれます。果物たっぷりのゼリーや、ジュースや牛乳で作ったゼリーなどさまざま。最近は見ただ目にもこだわっていて、星形ゼリーや宝石ゼリーなど華やかです。

そんなゼリー作りに使われているのが、ゼラチンや寒天です。この二つは、どちらも液体をゲル化して固める性質を持っています。ゼラチンの原料は、人間の体内にも含まれるコラーゲンです。よく煮魚の煮汁や鶏肉の煮物が冷めるとゼリー状に固まっていることがあります。これがゼラチンと同じ、コラーゲンによるゲル化です。この性質を利用して作らるるのが、煮ごりという料理です。私たちがお菓子作りに使うゼラチンはこのコラーゲンを水に溶けやすく処理したも

のです。ゼラチンの特徴は、溶ける融解温度が20度から30度と低めで、固まる温度も13度ほどです。ですので、冷たく食べるとおいしいものに適しているといえます。融解温度が低めな分、口の中で溶けるような舌触りになるため、滑らかなデザートにしたいときはゼラチンがおすすめです。

一方、寒天は、海藻の紅藻類から作られ食物繊維も豊富で便秘やおなかの調子を整える効果もあるといわれています。寒天は溶ける温度が68度から84度、固まる温度も25度から35度と高めなので、ゼラチンに比べて室温でもしっかりと固まってくれるのが特徴です。そのため娘にも、型抜きゼリーや形作ったゼリーにしたいとき、しっかりと固めたときは寒天を使うように勧めています。パイナップルやキウイなどは、タンパク質分解酵素が含まれているためゼラチンでは固まりませんが、寒天ならば、これらのゼリーも作ることができます。

娘には、両方の性質をよく理解して、作りたいイメージに合わせて使い分けてほしいと思っております。





# 小玉スイカ

甘みが強く  
手頃な大きさ

スイカはアフリカ南部カラハリ砂漠が原産のため、高温、強い光と乾燥でおいしいものが取れます。中間地では温床内で3、4月に種をまき、7、8月に収穫します。生育と病気に強い接ぎ木苗が市販されており、利用すると便利です。

【品種】家庭菜園では重さ2、3kg程度の小玉スイカがお薦めです。赤肉球形では「姫甘泉」(丸種)、「紅しずく」(タキイ種苗)、「紅こだま」(サカタのタネ)など、赤肉楕円(だえん)形では「姫まくら」(丸種)、「マダーボール」(ヴィルモランみかど)などがあります。

【種まき】温床マットなどで25〜30度に加温したトンネル内(図1)で培養土を詰めた9cmポリポットに3粒ずつ種をまきます。本葉が始めた頃には夜温15〜20度に下げます。その後、良い苗を残し間引いて1本にし、本葉4、5枚の苗に

まで育てます。

【畑の準備】 植え付け2週間前までに1平方m当たり100g程度の苦土石灰を散布し、土よく混ぜておきます。次に、畝幅250cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2kgを施します。この溝を中心に土を戻して幅90cm、高さ10cm程度のベッド(栽培床を作り(図2)、黒マルチを張ります。

【植え付けと保温】 風のない暖かい日に、深植えにならないよう株間80〜90cmに植え付けます。植え付け後は保温と風よけのために、ビニールで30cm角の「あんどん」やドーム状のホットキャップをかぶせます(図3)。あんどんの中が茎葉でいっぱいになったら取り外します。

【整枝・敷きわら・追肥】 本葉5、6枚で摘心し、強い子づる4本を伸ばします。

図1 加温育苗

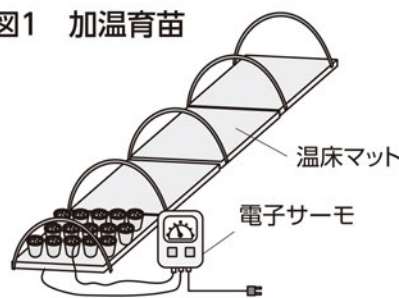


図2 畑の準備

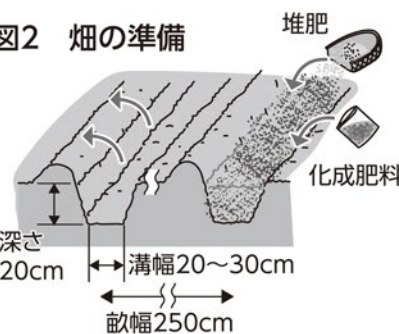


図3 植え付け

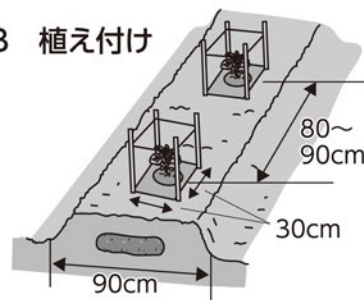


図4 整枝

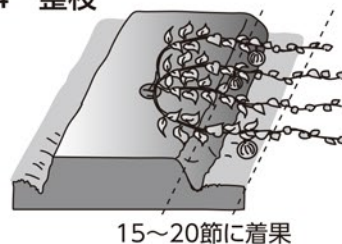


図5 収穫



つるが伸びていく場所にわらやつるが絡むシートを敷き、つるを片方に振り向けて重ならないように配置します(図4)。つるの長さが50cm程度と果実が卵程度するとき、1株当たり化成肥料50g程度をつる先に散布します。

【人工交配・摘果】 強い子づる3本に着果させるため、親つるから数えて15〜20節目の雌花全てに交配します。早朝(9時ごろまで)に雄花を切り取り、花粉を雌花の柱頭になすり付けます。このとき、交配した雌花の近くに交配日を記したラベルを付け、収穫適期の目印にします。果実がこぶし大のときに変形果を摘果し、各つる1果(計3果)取りを原則とします。

【病害虫の防除】 茎葉が日中しおれ、茎が割れるつる割れ病には、接ぎ木苗を使います。うどんこ病、アブラムシ、ハダニなどが発生したら登録農薬で防除します。

栽培カレンダー (小玉スイカ)

	3	4	5	6	7	8
冷涼地		●	●	▲	■	■
中間地		●	●	▲	■	■
暖地	●	●	▲	■	■	

● 種まき    ●●● 苗作り    ▲ 植え付け  
— 生育    ■ 収穫

【収穫】 小玉スイカは開花後(交配後)35〜40日で熟してきます。収穫適期は、①巻きひげが枯れている②果実の肩が張り光沢が出ている③果実の尻の部分がへこみ、指で押すと弾力を感じる④地面に付く果皮が濃黄色となるなどでも判断できます(図5)。

※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。



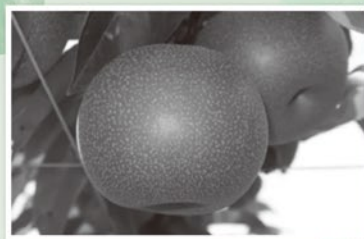
## 福岡県農業総合試験場 令和5年度前期の研修成果について

福岡県農林業総合試験場では、令和5年度前期の研究成果をホームページで新たに公開しました。

サイト内の「試験研究成果」のコーナーでは、本県が新たに開発した甘くて早く出荷できるなし品種「玉水（ぎょくすい）」に関する病害防除のポイントや植え付けから収穫までの期間を短縮できる技術など、多彩な最新情報を紹介しております。

ホームページでは、研究成果以外にも主要な農産物の生育情報や気象情報など皆さんにとって必要なデータも掲載。

スマホでも気軽にみられるようにリニューアルしておりますので、詳しくはこちらのQRコードから、ご覧ください。



本県が開発したなし新品種「玉水」

## 経済部の移転について

**令和6年2月26日(月)**より経済部が下記のとおり移転しました。

- 住所：行橋市中央1丁目2-13  
(JA福岡京築 営農経済本部本館1階)
- TEL：0930-24-2614  
(変更ありません)



## 椎田SSタイヤ祭り

キャンペーン期間  
2024年3月15日(金)～3月16日(土)

**2日間限定  
特別価格にてご奉仕!**

軽トラック用をはじめ  
ブリヂストンタイヤを  
取り揃えています。

特典1

組み換え工賃  
バランス代  
無料

特典2

交換分  
廃タイヤ処分料  
SSにて負担



対象給油所 椎田給油所 ☎0930-56-2653

## 福岡京築 3店合同 農業機械展示会

開催日時

令和6年  
**3月1日(金)** 9:00～16:00

令和6年  
**3月2日(土)** 9:00～15:00

場所 JA福岡京築豊築西部農機センター  
築上郡築上町大字上別府39番地

お問い合わせ先 JA福岡京築  
豊築西部農機センター ☎0930-52-2897

トラクター耕うん爪  
**15%引き**  
※一部作業機の爪を除く



# 新春お年玉プレゼント

## 当選者発表!! 2024

### 京築産野菜をプレゼント!

たくさんのご応募ありがとうございました。  
 厳選な抽選の結果、お年玉プレゼントの当選者が決定いたしましたのでお知らせいたします。  
 なお当選者には、事務局よりご連絡させていただきます。

- 荻田町……………R.Sさん
  - 行橋市……………M.Fさん
  - みやこ町……………M.Sさん
  - みやこ町……………N.Hさん
  - 上毛町……………S.Hさん
- おめでとうございます。



### 直売所スタッフ急募



明るく働ける方  
大募集!

- 仕事内容 / レジ・接客・品出し等
- 勤務場所 / 京築管内直売所
- 勤務時間 / 6:30~18:30 (うちシフト制による、応相談)
- 給与 / パート・アルバイト: 時給**941円**~
- 休日 / シフト制
- 応募 / まずはお気軽にお電話ください。

お問い合わせ JA福岡京築 営農部 園芸課  
 TEL.0930-24-2801 担当 / 浦山・不動

### ガソリンスタンドスタッフ募集!

【臨時職員・パート・アルバイト】  
 未経験者も大歓迎!初めての方でも出来るお仕事です!

- 業務 / 給油所作業
- 勤務地 / 京築管内給油所
- 資格 / 男女不問、要普通自動車免許、65歳未満の方
- 給与 / 時給 **941円**~
- 時間 / ローテーション勤務による
- 休日 / シフト制
- 応募 / まずはお気軽にお電話下さい。  
※面接は行橋市内で行います。



お問い合わせ  
 JA福岡京築 経済部 農機燃料課  
 TEL. **0930(24)2614** 担当 / 弓野・逸見

### JA/ss JA福岡京築 給油所

## QRコード決済 始まりました!



使用可能 QRコード決済 | PayPay d払い Pay R Pay all-PAY Allpay+

対象給油所 行橋給油所・豊津給油所・築城給油所・  
 椎田給油所・豊前給油所  
※伊良原給油所は対象外です。  
 ※灯油・軽油等の配達のお支払いにはご利用できません。ご了承ください。

### 重要害虫 イネカメムシの被害 増えてます!

ここ数年問題となっている害虫が、令和5年産水稻でも多発し大きな被害を出しました。被害地域は年々拡大し、減収、品質低下が発生しています。

- 防除方法
  - ① 出穂2週間前までに畦畔除草を行う!  
 (雑草はカメムシの隠れ家)
  - ② 出穂期 + 出穂7日後の2回防除  
 ※液・粉剤の場合  
 粒剤、豆つぶを使用される場合は、出穂5日前には散布しましょう。

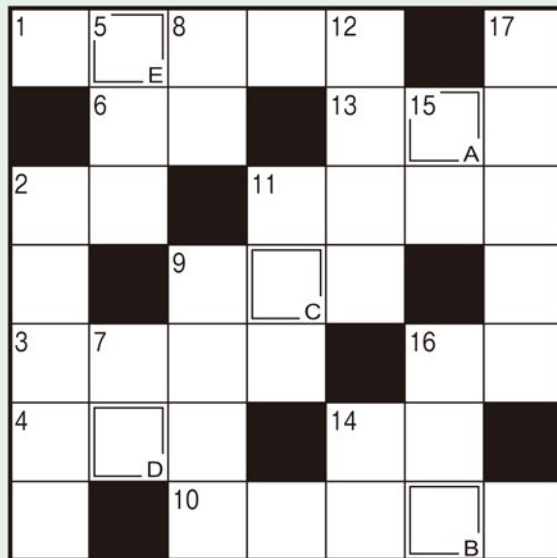
詳細はお近くのアグリセンターまでお問合せください。



# クロスワードパズル



クロスワードを解いて、A→Eの2重ワクの文字を順に並べてできた言葉が答えです。



## タテのカギ

- ② 歌のうまさを競うイベント
- ⑤ 釣りで使う擬餌針のこと
- ⑦ 舌で感じ取るもの
- ⑧ 日本一高いものは  
3776mあります
- ⑨ 「峠の——」は群馬県・  
JR横川駅の名物駅弁です
- ⑩ 人や車が行き来する道のこと
- ⑫ このような役を演じられるとは  
役者——に尽きます
- ⑬ ものを記憶する器官
- ⑭ ホルスタイン・ジャージーといえば  
寄せ書きに使ったり  
サインをもらったり
- ⑮ ホワイトデーに贈ることもある、  
ふわふわと軟らかいお菓子

## ヨコのカギ

- ① 3月下旬から4月上旬までの  
学校の休暇
- ② イエスの反対語
- ③ 俳句や和歌で規定より  
音数が多いものこと
- ④ いいかげんなことはしません
- ⑤ 海に潜って貝などを採ります
- ⑥ どこからか梅の花の  
——が漂ってきた
- ⑦ 卒業生が校長から卒業——を  
授与された
- ⑧ 捕手とバッテリーを組みます
- ⑨ 原稿——、投票——
- ⑩ 雨宿りのときに借ります
- ⑪ 姫路や彦根、松本のものが有名

1月号の正解は「ハツヒノデ」でした。当選者にはJA商品券(1,000円分)をプレゼント!



## 応募方法

クロスワードの答え、その他必要事項を記入し応募下さい。

**【締め切り】3月19日(火) 必着**  
**【問い合わせ】0979-82-5555**

皆様から寄せられた出来事・話題等は本誌で紹介させていただくことがありますので、ご了承ください。  
また、ご応募いただいた個人情報につきましては、賞品の抽選、賞品の発送等に利用させていただきます。  
今回の応募総数は124通でした。たくさんのご応募ありがとうございました。発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。正解者の中から抽選で5名様に商品券を進呈いたします。

郵便はがき  
63 8 2 8 0 0 6 1

豊前市大字荒堀500番地  
JA福岡京築  
総務部総務課 行

○クロスワードの答え  
○住所  
○氏名(ふりがな)  
本誌に対するご意見・ご感想(その他なんでも結構です。)

# JAデータ

## 1月末

- 貯金高 .....1606億8445万円
- 貸出金 .....154億1177万円
- 共済保有高 ..... 4057億7926万円
- 販売品販売高 ..... 37億2080万円
- 購買品供給高 ..... 38億963万円
- 出資金 ..... 27億2083万円
- 組合員数 正 ..... 11,035人  
准 ..... 12,460人  
計 ..... 23,495人
- 職員数 ..... 401人  
(うち正職員224人)

## 第10回理事会報告 (令和6年1月29日開催)

### 議案

- 第1号議案 資産の貸与について  
(築城カントリーエレベーター敷地の一部)
  - 第2号議案 資産の貸与について(旧犀川給油所)
- 全ての議案について、賛成多数により可決承認されました。

### 報告事項

- ・コンプライアンスに関する事項について
  - ・裁判事案に関する報告について
  - ・令和5年度上半期監事監査報告について
  - ・令和5年度第3四半期内部監査結果について
  - ・令和6年1月能登半島地震を受けた「全国相互連携」の発動について
  - ・不祥事再発防止策の取組状況について(12月末)
  - ・不祥事ゼロ運動、県下一斉点検結果について
  - ・自主検査結果取りまとめ報告について(第3四半期)
  - ・事務ミス等の発生状況について(第3四半期)
  - ・相談、苦情等の対応状況について(第3四半期)
  - ・反社会的勢力対応に関する定期報告について(第3四半期)
  - ・疑わしい取引の届出状況について(第3四半期)
  - ・ヘルプライン相談等対応状況について(第3四半期)
  - ・余裕金運用状況について(12月末)
  - ・組合員の加入脱退状況について(12月末)
  - ・職員意識調査アンケート結果について
  - ・貸出金利益相反契約実行結果について
  - ・令和5年度12月末事業実績について
- 以上18件審議報告しました





# 大きく なま〜れ



築上町  
こが ゆず き  
古賀 柚暉 くん (1歳4ヶ月)

パパ・ママからの  
メッセージ  
元気に大きく  
育ってね!!



## 写真大募集

このコーナーでは、0才~3才までの  
お子様の写真を募集しています。  
どしどしご応募ください。

JA福岡京築総務部総務課  
(広報担当:ともだ) ☎0979-82-5555



## シェフ永井のおすすめ

今月の  
RECIPE

### タイのオイル焼き たっぷり野菜のソース

- |           |                   |                 |
|-----------|-------------------|-----------------|
| ● 材料(2人分) | タイ ..... 2切れ      | ニンニク ..... 1片   |
|           | 新ジャガ ..... 1個     | カブの茎 ..... 適宜   |
|           | 新タマネギ ..... 1/2個  | オリーブ油 ..... 適宜  |
|           | トマト ..... 1個      | 塩・こしょう ..... 適宜 |
|           | カブ ..... 1個       | 白ワイン ..... 50ml |
|           | スナップエンドウ ..... 2本 | ローズマリー ..... 1本 |
|           |                   | レモン汁 ..... 小さじ1 |



- 作り方
- (1)タイにあらかじめ塩・こしょうを振っておく。新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブはさいの目に、スナップエンドウは5mm幅に、ニンニクはみじん切りに、カブの茎は細かく切っておく。
  - (2)野菜のソースを作る。フライパンにオリーブ油大さじ2(分量外)と新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブ、ニンニクを入れ、弱火で7、8分ほど炒め、白ワインとローズマリーを入れ中火で5分ほど煮込む。仕上がる直前にスナップエンドウとカブの茎を入れ、塩・こしょうで味を調える。
  - (3)フライパンで野菜を煮込んでいる間に、タイにオリーブ油をかけ、グリルで焼き上げる。
  - (4)器に(2)の野菜のソースをひき、(3)のタイを盛り付け、レモン汁をかけて出来上がり。



# JA福岡京築直売所 LINE友だち募集中!

各店舗の  
イベント情報

各店舗の  
特売情報

お得な情報がスマホに届きます!



このQRコードから  
登録してね!

