

笑顔があふれるみんなの輪 Smile! けいちく



特集Ⅰ：食べて鍛えて健康な体をつくろう！

特集Ⅱ：和ティストで楽しむ
手作りアイスクリーム&シャーベット

8
2013

Vol.
4

このコーナーでは、0才~3才までのお子様を
募集しています。どうぞ応募ください。
JA福岡京築総務企画部課
(広報担当:せぐち) 0979-82-6535

大きくなれ～れ

築上町湊
にじはた ひな ゆうや
西畠 陽菜ちゃん(3) 佑弥くん(8か月)

行橋市東大橋
まつおりと
松尾 理澄くん(8か月)

内丸 晴翔くん(4か月)

豊前市三毛門
うちまるはると
内丸 晴翔くん(4か月)

行橋市大野井
たかはし あづさ
高橋 梓ちゃん(1)

いつもニコニコの梓ちゃん！
ごわらの成長を楽しみに
しています♡

いつもニコニコで
元気に成長してくれてありがとうございます。
いつもニコニコで
皆を笑顔にしてくれる渡瀬、
来年からは保育園頑張ろうね！

パパ・ママからの
メッセージ

明るく、やさしい子に
育ってね。

いつもニコニコで
元気に成長してくれてありがとうございます。
いつもニコニコで
皆を笑顔にしてくれる渡瀬、
来年からは保育園頑張ろうね！

パパ・ママからの
メッセージ

ベタホームのお料理教室

今日の
RECIPE ゴーヤーチャーハン ① 調理時間
15分

●材 料(2人分)

ゴーヤー	1/2本(150g)	ごま油	大さじ2
ネギ	10cm	中華スープのもど	小さじ1/2
焼き豚	60g	塩	小さじ1/4
卵	1個	こしょう	少々
温かいご飯	350g	しょうゆ	小さじ1

●作り方(1人分522kcal)

- ゴーヤーは縦半分に切り、種と綿を取ります。さらに縦に2~3つに切り、端から3~4mm厚さに切れます。
- ネギは小口切りに、焼き豚は7~8mm角に切れます。卵はほぐします。
- 大きめのフライパンにごま油を熱します。強めの中火にし、溶き卵、ゴーヤー、焼き豚を入れてざつと混ぜ、ご飯を加え、卵と一緒にほぐしながら炒めます。
- 全体によく混ざったら、ネギ、中華スープのもどを加えて混ぜ、塩、こしょうで味を調えます。しょうゆを鍋肌から回し入れて、ひと混ぜし、器に盛り付けます。



表紙

第4回

枝川内あじさい祭り



6月15日・16日

日の2日間、枝川内あじさい祭り実行委員会が主催する「第4回枝川内あじさい祭り」が開かれました。

メイン会場で農林産物や特

品の販売、1

日100食限定

の求菩提そばの

手打ち実演販売などが行われ、会場は多くの人で

にぎわっていました。

豊前市岩屋の枝川内地区では、小さなむらの大

きな挑戦!「日本一のアジサイランド」を合言葉

に、平成13年からアジサイを植栽しており、現在で

は約13,000株のアジサイが水田や農道の法面で

などで、毎年、色鮮やかな花を咲かせドライバー

や道行く人達を楽しませています。

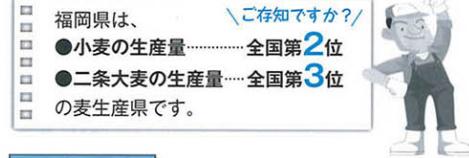
(表紙は昨年6月に撮影)



J.A.福岡京築では麦の作付拡大に取り組んでいます!

福岡県産麦は実需者からの評価も高く、強く増産を求められていますが、平成25年産購入希望数量(約85,000トン)に対し、販売予定数量が約9,500トン不足しています。

麦の需要がどんどん拡大している今が生産・増産のはじめどき!



所得の目安 例: 経営所得安定対策を利用した麦に係る収益

米+麦作付けの場合(10a当たり)

●チクゴイズミ1等Aランク・反収5俵の場合

収 益	
二毛作助成	15,000
数量払 5俵	32,250
麦品代 5俵	11,400
合 計	58,650

※費用には、燃料費・労力費・機械償却費・土地賃借料等の諸費用は含んでいません。

費 用	
(資材費)	
種子代金	20,700
肥料代金	=
除草剤代金	差額
無人ヘリ防除	37,950
C E利用料	

●はるしづく・ニシノホシ1等Aランク・反収5俵の場合

収 益	
二毛作助成	15,000
数量払 5俵	26,950
麦品代 5俵	7,250
合 計	49,200

費 用	
(資材費)	
種子代金	18,600
肥料代金	=
除草剤代金	差額
無人ヘリ防除	30,600
C E利用料	

●しゅんれいピール2等・反収5俵の場合

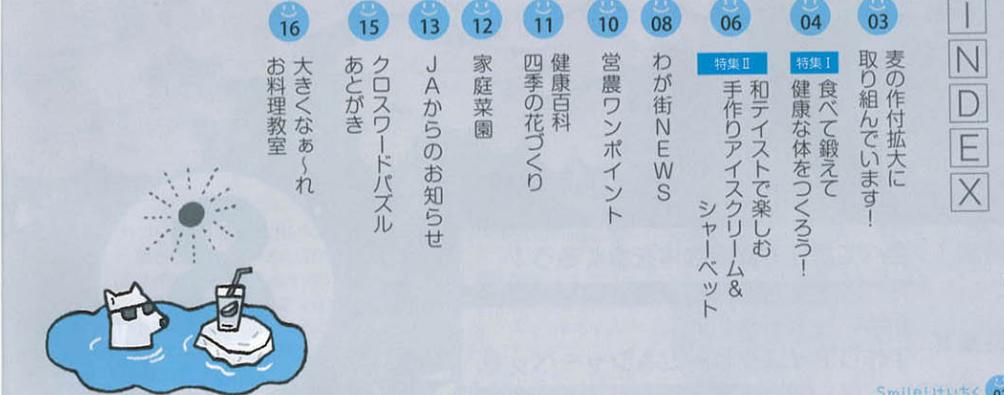
収 益	
二毛作助成	15,000
麦品代 5俵	32,500
合 計	47,500

費 用	
(資材費)	
種子代金	18,600
肥料代金	=
除草剤代金	差額
無人ヘリ防除	28,900
C E利用料	

大豆+麦作付けの場合

水田利活用(戦略作物助成)35,000円/10aの交付金もあります。

※平成24年産小麦・大麦は1等/品質区分Aランクでした!



野菜が取れるお薦めメニュー

外食の場合

主食：ビビンバ丼、タンメン、チャンポン、

五目あんかけ焼きそば

主菜：野菜炒め、レバニラ炒め、チンジャオロース、八宝菜、冷しゃぶサラダ

副菜：きんぴらごぼう、ホウレンソウのおひたし、ナムル盛り合わせ、蒸し野菜、サラダ

汁物：けんちん汁、ミネストローネ、ポトフ



コンビニの場合

主食：ハム野菜サンド、パスタサラダ、冷やし中華

主菜：肉じゃが、ゴーヤーチャンプルー、野菜炒め

副菜：煮物盛り合せ、ナスの煮びたし、ステックサラダ、ポテトサラダ、野菜サラダ

汁物：野菜スープ、豚汁

※チルド袋に入った冷蔵パックのお総菜やサラダを食卓に1品加えるのも一案。



プロフィール 橋本玲子(しまと れいこ)

両親の仕事の関係で、幼少からシンガポール、ノルマニー、米国などで12年間を過ごし、帰国後、管理栄養士の資格を取得。

2000年4月、栄養コンサルティング会社を設立し、以降欧米の健康と栄養に関する情報の収集、普及に努める。

現在は、プロサッカーチームや社会人ラグビーチームの栄養アドバイザーを務める傍ら、食品企業・団体向けのメニュー提案や栄養教育ツールの監修、講演活動など、幅広く活躍している。

- 食事の基本は炭水化物：ご飯やパン、麺類などの炭水化物（糖質）は、運動をする際に最も使いやすいエネルギーであり、アスリートのスタミナやパワー、集中力を大きく左右する栄養素です。朝食にパンを食べたり、試合前にうどんやパスタを食べることもありますが、日本のアスリートにとってのソウルフードといえば、やはりお米。海外遠征には必ず炊飯器を持参して、ご飯を欠かさず食べるアスリートが多くありません。
- 活動量に合わせて食事を調整する：運動量が多い日は、ご飯やおかずをしっかり食べ、軽めの運動をしたときは、揚げ物や主食の量を減らす。一流のアスリートは活動量に合わせて食事の量や内容を調整し、体重の増減を最小限に抑える工夫をしています。

- サプリメントを必要以上に取らない：食事に気を使う選手ほど、サプリメント（栄養補助食品）に安易に頼らず、食事で補い切れないものだけを取る工夫をしています。
- トップアスリートから学ぶ健康的な食習慣

日本人の健康と栄養に関する最新の調査によると、肥満や高血圧、糖尿病、高コレステロールなどの生活習慣病は、依然、増加傾向にあります。その原因といわれているのが、運動不足や朝食の欠食、野菜不足、食塩と脂肪の過剰摂取などによる食生活の偏りです。

忙しい現代人にとって、生活習慣を大きく変えることは至難の業。それでも今回紹介したように、それは、日々の食事から始めることができます。まずは、朝食を取り直すことで、一日の生活が大きく変わることになります。朝食を取る習慣がない人は、せめて旬の果物をたべ、お茶を飲む。野菜不足が気になるのなら、野菜ジュースを飲んだり、外食の際に野菜の多いメニューを選ぶ。濃い味付けを変えられない人は、減塩の調味料に切り替える。お酒を飲み過ぎてしまふ人は、カロリーや糖質を抑えたノンアルコール飲料にシフトする。脂肪の取り過ぎが気になる人は健康オイルや、油分を控えた調味料を使う。運動が苦手な人は、買い物や家事でなるべく体を動かす。

皆さんご自身の健康生活について振り返ってみてはいかがでしょうか。

食べて鍛えて健康な体をつくろう！



鍛え抜かれたアスリートたちの肉体と精神は、日々のトレーニングと食生活によってつくられています。世界で活躍するトップアスリートたちは、日ごろ、どのようなことに気を配って食生活を送っているのでしょうか。

監修：橋本玲子（株式会社フードコネクション代表取締役）

● 食べることが好き：日常生活にするものに気を配ることは、「食べること」に興味がなければできません。けがが多く、風邪をひきやすかつたり、ここぞというときに力を使い切れないと手の中には、空腹を紛らわすために好きなときに、好きなものだけを食べる人も少なくありません。一方世界で活躍するアスリートの多くは、子どものころから「食」に興味を持つ環境で育ち「何を」「いつ」「どれくらい」「誰と」「どのように」食べるか、といったことを常に意識しながら食生活を送っています。

● 五感をフルに使って食べる：日々、激しいトレーニングや試合を繰り返し行う選手にとって、食事は唯一リラックスして過ごせる時間でもあります。それだけに、料理の味付けや彩り、香り、歯応えなどに敏感な選手が多く、食べ物の「おいしさ」と五感が深く関わっていることには、あらためて気付かれます。

世界で活躍するアスリートの「食」の共通点

これまで私は、サッカー・ラグビー・スキー・ゴルフなど、世界で活躍する日本のトップアスリートの食生活を数多く見てきました。一流と呼ばれるアスリートの食生活には、いくつも共通した習慣があり、それが強い肉体と精神を養うための重要な要素になっています。

日ごろ、アスリートのように激しい運動をしない私たちの健康づくりにも、参考になるヒントが数多く隠されています。

日々、アスリートのように激しい運動をしない私たちの健康づくりにも、参考になるヒントが数多く隠されています。



日常の生活活動で消費するエネルギー量の目安(成人女性の場合)

- ストレッチング 20分: 約50kcal
- 自転車 15分: 約60kcal
- 料理やアイロンがけなどの軽い家事 30分: 約65kcal
- 子どもと遊ぶ、動物の世話(軽め) 30分: 約80kcal
- 犬の散歩や買い物などの歩行 30分: 約85kcal
- 庭の草むしり 30分: 約130kcal

※消費エネルギーは体重などにより個人差があるため、目安としてください。

参考資料:「健康づくりのための運動指針2006」(厚生労働省)

手作りアイスクリーム & シャーベット

ユズシャーベット

ユズの香りでさっぱりします。食後のデザートにもお薦め

材料 (2人分)

粉ゼラチン	小さじ1
水	大さじ2
ユズ	1個(約120g)
A [水	250ml
砂糖	60g

作り方

- (1) ゼラチンは分量の水に振り入れ、10分以上置きます。
- (2) ユズはよく洗い、皮の表面をすりおろします(白い部分は苦いためおろしません)。横半分に切って果汁を取り、こします。
- (3) 鍋にAを入れて中火にかけ、砂糖が溶けたら火を止めます。(1)を加え、溶けたら(2)、果汁を加えます。粗熱が取れたら容器に入れ、冷凍庫で2~3時間固めます。
- (4) (3)の表面が固まったら、フォークで全体をよく混ぜ、再び冷凍庫で2~3時間固めます。この作業を2~3回繰り返します。

おいしく作るポイント

固めでは混ぜる作業を繰り返しながら凍らせてることで、中に空気が入り、さっくり軽い食感のシャーベットに仕上がります。固める容器は、ボウルや深めのパットなど、金属製のものを使うと早く固まります。

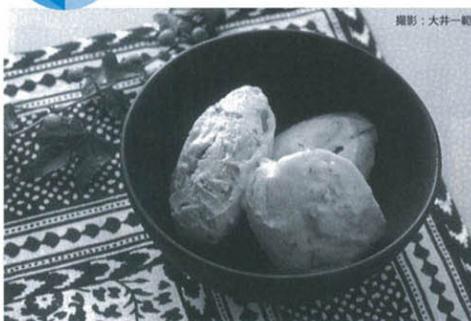


撮影: 松島 岳

アレンジ

カボチャアイス

カボチャのコクと甘さが加わった、濃厚アイス



撮影: 大井一範

アレンジ

材料 (2人分)

バニラアイス	300ml	牛乳	大さじ1/2
カボチャ	正味70g	シナモン	少々
砂糖	大さじ1/2		

作り方

- (1) カボチャは3~4cm角に切り、皿に並べてラップをして、電子レンジで2~3分(500W)加熱して軟らかくします。
- (2) (1)を熱いうちにフォークなどでつぶし、砂糖・牛乳・シナモンを混ぜてから冷めます。
- (3) (2)をバニラアイスに混ぜます。

おいしく作るポイント

カボチャは、熱いうちにつぶすとつぶしやすく、砂糖や牛乳も混ぜやすくなります。

アイスの混ぜ方 (※シソアイス、カボチャアイス共通)

バニラアイスをボウルに入れ、泡立て器で混ぜて滑らかにします。具を加えて、手早く混ぜて、冷凍庫で1時間以上、冷やし固めます。アイスクリームが溶け出さないように、手早く混ぜて冷凍しましょう。



バニラアイスクリーム

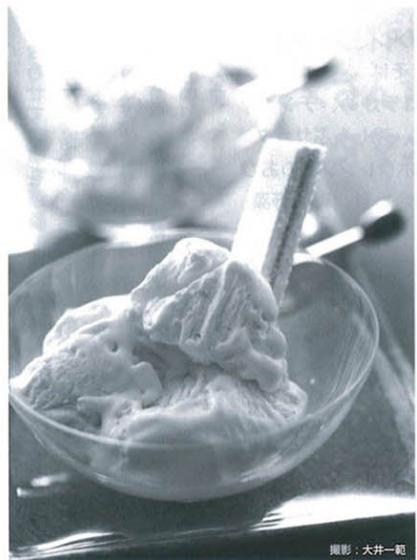
シンプルな材料で、飛び切りおいしい濃厚アイスクリーム

材料 (800ml分)

卵	2個
砂糖	50g
水	大さじ3
生クリーム	200ml
バニラエッセンス	少々

作り方

- (1) ボウルに卵を溶きほぐし、ハンドミキサーで約5分、しっかり泡立てます。ハンドミキサーを持ち上げて生地をたらし、しっかり筋が残るくらいが目安です。
- (2) 鍋に砂糖と水を合わせて中火にかけ、沸騰後約1分煮詰めて火を止めます。熱いままで、(1)をハンドミキサーで混ぜる中に、少しずつ糸状に加えます。
- (3) (2)のボウルの底を氷水に当て、ハンドミキサーで混ぜながら生地を冷めさせます。
- (4) (3)に生クリームを加え、さらに混ぜます。全体によく混ざったら、バニラエッセンスを2~3滴加えます。
- (5) (4)をステンレスの容器やボウルなどに流し入れ、ラップをして冷凍庫で約3時間、冷やし固めます。



撮影: 大井一範

おいしく作るポイント

ハンドミキサーでしっかり泡立てて、十分に空気を含ませるのがポイントです。口の中でふんわり溶ける、滑らかアイスクリームに仕上がります。

バニラアイスに混ぜるだけの簡単アレンジ!

市販のバニラアイスを使っても手軽に作れます。



シソアイス

アオシソの香りが爽やか!

材料 (2人分)

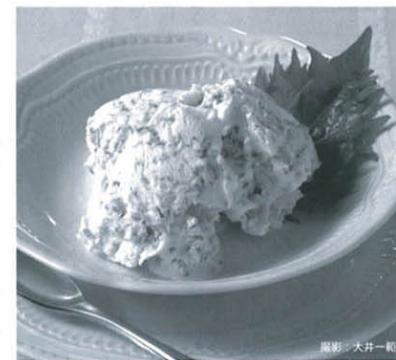
バニラアイス	300ml
アオシソの葉	7枚

作り方

- (1) アオシソの葉はみじん切りにします。茶こしに入れてさっと水にさらし、水気をります。ペーパーなどで押さえて水気を取ります。
- (2) (1)をバニラアイスに混ぜます。

おいしく作るポイント

アオシソの葉にはあくがあるので、刻んだ後いったん水にさらすとエグ味が取れて色もきれいに仕上がります。茶こしなど目の細かいざるを使いましょう。



撮影: 大井一範

小さな子どもから大人まで、世代を問わず愛される夏の定番スイーツ、アイスクリーム。この夏はちょっとした趣向を変えて、和テイストのアイスクリーム&シャーベットはいかが。ひんやり甘くて、どこか懐かしい味。おうちで作って召し上がってください。

レシピ提供: ベターホームのお料理教室

黒川寒咲花菜、尾張寒咲花菜、伏見花菜、根瘤抵抗性21号等があります。

えいのう 農営 ワンポイント

京築普及指導センター TEL0930-23-4215

今から播く花 ハナナ (アブラナ科)



根瘤抵抗性21号

作型	月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
露地 11~12月出荷		○			□	□	□		
露地 3月出荷		○					□	□	□

○：播種 □：収穫

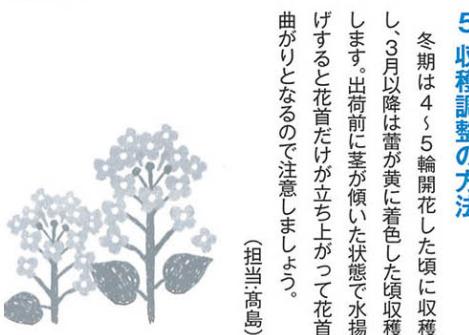
前作の肥料が残っているような肥沃地での栽培は避けましょう(株や茎が大きくなりすぎる)。肥料分が少なめで、小児まひとも呼ばれます。

く日当たり、排水良好な場所を選びましょう。

4 栽培管理

(1) ほ場の準備

床幅80cm、通路幅40cm程度の畝を立てます。土壤pHを5.5~6.5程度になるように石灰質資材で調整します。肥料分が全くないと思われる場合は、1a当たり各成分量でチツソ0.5kg、リン酸2kg、カリ2kg程度を施用します。肥料が多いと徒長し、切り花は水揚げが悪く、早く葉が黄化します。



5 収穫調整の方法

葉4~6枚の頃に株間が5cm程度になるように間引きを行います。また風あたりの強い場所では倒伏対策として支柱等が発生します。

(4) 病害虫

病害はベビ病、黒斑細菌病等が発生し、害虫はバッタ類、アブラムシ、アオムシ等が発生します。

四季の花づくり

花づくり

茂り過ぎるマリーゴールド

早川京子

春まき草花の中でも丈夫さではトップクラスのマリーゴールドは、夏の暑い間は茎葉だけよく茂って、花を見せず、「肥料をやり過ぎたのかな?」と心配になるものがあります。こんな様子のものは、フレンチ種で、夏の終わりから花を見始めます。この性質を利用し、茎を適当に間引きして、川砂か赤土に挿し芽して苗を作ります。植え付ければ、花の見られる秋の花壇の面積が広がるというものです。

冬の花壇を飾るハボタン、春からの花壇を飾るパンジー、やデージー(ニギク)は、見応えのある葉や花を見せてくれ季節とは反対の酷暑の季節から作業に取り組みます。

ハボタンはいつでも発芽し

不活性化ポリオワクチンは、初回接種3回、追加接種1回、合計4回の接種が必要です。

これらはいずれも注射によります。ただし、昨年9月から実施されています。それが、今年9月から実施されています。すなわち、生ポリオワクチンの定期予防接種は中止になります。既に1回目の生ワクチンを接種した方は、2回目以降は不活性化ワクチンの4種混合ワクチンの定期接種が行われています。

既に1回目の生ワクチンを接種した方は、2回目以降は不活性化ワクチンを受けることになります。既に2回生ワクチンを接種した人はその必要はありません。詳しいことは、市町村にお尋ねください。

ポリオといつ病気は、正式には急性灰白髄炎といいますが、口から入ったポリオウイルスが神経を侵し、手足のまひなどを起こす病気で、小児まひとも呼ばれます。

1960年昭和35年当時はワクチンがなかつたため、かつてない大流行をしてしまったが、現在はワクチン接種が徹底されたため、日本では新たな感染者は出でていません。

しかし、海外ではまだ流行している地域もあり、海外で感染した人が日本に入ってくる可能性もありますし、ポリオに対する免疫を持つている人が減つてくると、また流行が起きる可能性があります。

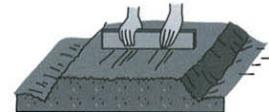
そこでさらにワクチンの接種が必要になりますが、昨年から生ワクチンの代わりに、不活性化ワクチンが使われるようになりました。生ワクチンと不活性化ワクチンとの違いは、前者には病原性を弱めたウイルスが入っていますが、後者は不活性化した(殺した)ウイルスが入っています。後者は病原性はないのですが、副作用が出る心配はありません。

★今月のあなたの運勢 10/24~11/22 頑固になりやすい傾向が大。つまらない意地を張らず、常に素直な言動を心掛けて。気晴らしには生け花をしておきましょう。

★今月のあなたの運勢 10/23~10/23 好奇心を生かせば、さまざまなチャンスに出会える予感。やりたいことには果敢にトライを。ネット検索も◎ 天秤座 10/23~10/23

10

連作も可 たくさん育てよう タマネギ



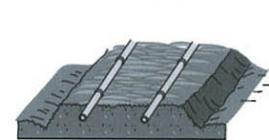
表面が平らになるよう
丁寧にならす



種まきの適期は極早生8月下旬~9月上旬、
早生9月上旬、中生9月中旬、
晩生9月下旬で、それぞれ違います。適



種まきはとても重要なことで、地
元のJAや園芸専門店、栽培農家など
に聞いて決めてください。中晩生の品
種を早く過ぎると、越冬までに大き
く育ち過ぎて、どう立ちが多くなり
ます。



発芽するまで稻わらまたは
べた掛け資材で覆う



追肥・土入れは
草丈5~7cmの頃と
その半月後の2回

涙の原因となる硫化アリルは、ビタミンB1の吸収を助けて新陳代謝を活性化し、コレステロールの代謝を促し、血液をサラサラにして動脈硬化や高血圧、糖尿病を予防する効果もあります。野菜の中では最も細菌類、大腸菌など寄せ付けず、安全性でも優れています。

お問合せ・お申込み: JA福岡京築旅行センター
当詳しくはJA旅行センターまたは最寄りのJA支店にてパンフレットをご参照下さい!
TEL 0979-82-8781

夏休み子ども企画 大分県住吉浜 リゾートパークで 思い出つくろっ! ②

旅行日程/
8月22日(木)
~23日(金)

旅行代金/
19,800円
(こどもお一人様)

※はじめてんこもりの
2日間!!

★イルカと遊ぼう!
★海水浴とプールで大満足!
★宝探しやスポーツ体験!
★香りの体験を楽しもう!

9月開催企画 徳佐りんご狩りと 山陰の小京都・津和野散策ツアー!

9月28日(土) / 6,880円(大人お一人様)

むには、自分で好みの品種を選び、種子から育てる必要があります。特に直売など販売を目的とする場合は、苗作りから始めないと特徴ある商品が作れず、苗代の負担も大きくなってしまい

ます。

種まきの適期は極早生8月下旬~9月上旬、中生9月中旬、晩生9月下旬で、それぞれ違います。適期まきはとても重要なことで、地元のJAや園芸専門店、栽培農家などに丁寧にならしてから薄厚なく均一に種をまきます。そしてふるいで2mmほどの厚さに、溝幅なく覆土し、板切れなどで軽く鎮圧してからたっぷり灌水(かんすい)します。その上に細かく碎いた完熟堆肥をごく薄くまき、苗床全面を稻わらで(ない場合はへた掛け資材を二重に)覆い、残暑や乾燥、台風や強雨の被害から守ります。5~7日たちは発芽し苗が伸び始めたなら、これらの資材は取り除き、たっぷり灌水して生育を促します。

苗が5~7cmぐらいに伸びた頃と、
その半月後に、苗の上から化成肥料を撒いておきます。ナス、トマトなど根が残る野菜の跡地は避けてください。

種まき前にヘッドを作り、図のように丁寧にならしてから薄厚なく均一に種をまきます。そしてふるいで2mmほどの厚さに、溝幅なく覆土し、板切れなどで軽く鎮圧してからたっぷり灌水(かんすい)します。その上に細かく碎いた完熟堆肥をごく薄くまき、苗床全面を稻わらで(ない場合はへた掛け資材を二重に)覆い、残暑や乾燥、台風や強雨の被害から守ります。5~7日たちは発芽し苗が伸び始めたなら、これらの資材は取り除き、たっぷり灌水して生育を促します。

うちに苗の大きさができるだけそろえて抜き取り、定植します。

太さ5mm、草丈25cmほどになつたら苗の仕上がり、寒さが厳しくならないように、肥料散布も。ここで防いでおけば春の発病も少なくて済みます。

また、秋雨の頃は病害が発生しやすいので、薬剤散布も。ここで防いでおけば春の発病も少なくて済みます。

太さ5mm、草丈25cmほどになつたら苗の仕上がり、寒さが厳しくならないように、肥料散布も。ここで防いでおけば春の発病も少なくて済みます。

JAからのお知らせ JA旅行センター おすすめ企画旅行

東京スカイツリー 見学ツアーと 世界遺産日光 ③

旅行日程/
1班: 9月22日(日)~24日(火)
2班: 9月26日(木)~28日(土)
旅行代金 / 89,800円(大人お一人様)

★ここがポイント!
★東京スカイツリー「展望デッキ」より都内を一望!
★世界遺産の日光を専門ガイドの案内で、たっぷり観光!
★最寄りのJAからバスで出発なので楽々!

北欧の絶景! フィヨルドと大自然満喫 ノルウェー・デンマーク 6日間

8月26日(月)~31日(土) / 238,000円(大人お一人様)

豊津・祇園女性部、豊津青壮年部 キッズ&夏祭り

[日 時] 平成25年8月9日(金) 17:00~20:00

[場 所] JA福岡京築豊津アグリセンター前
(京都郡みやこ町国分231番地)

- ★小学生までのちびっこにはポン菓子を無料配布♪
- ★かき氷・フライドポテト・フライドチキン・焼きそば・
焼き鳥ほか色々もりだくさん♪
- ★金魚すくい、ヨーヨー釣りもできるよ♪
- ★地元産の新鮮野菜を販売♪



応募方法

クロスワードの答え、その他必要事項を記入しご応募下さい。

郵便番号	〒820-0000
姓	JA
名	福岡県農業会議行
年齢	ふるがね
性別	ふくわい
会員登録番号	ふくわい

【締め切り】8月20日(火)(必着)
【問い合わせ】0979(82)6535

皆様から寄せられたお手紙・話題等を紹介させていただきますので、ご参考ください。また、ご応募いただいた個人情報につきましては、貴重の情報及び結果発表、賞品の発送等に利用させていただきます。

6月号の正解は「ニユウハイ」でした。
当選者にはJA商品券(1,000円分)をプレゼント!(応募総数88通)



クロスワードを解いて、
順に並べてできました言葉が答えです。

パズル クロスワード

■タテのカギ

- ① 夜店でふわふわの——菓子を買った
- ② 夏に咲く黄色い花
- ③ 神棚に供える緑色の葉
- ④ にっこり笑うとへこみます
- ⑤ 人が並んで作るもの
- ⑥ 10を3回掛け合わせると
- ⑦ シジミやアサリ、ハマグリなど
- ⑧ おかげやたるにはめるもの
- ⑨ タンポポもコスモスもこの仲間
- ⑩ 激しく燃える火のこと
- ⑪ 押し入れと部屋とを仕切ります
- ⑫ 世界三大珍味の一つ 香り高いきのこです
- ⑬ クラゲの体は90%以上がこれ

■ヨコのカギ

- ① ざるそばに合う緑色の薬味
- ② 能ある——は爪を隠す
- ③ 後ろの反対側
- ④ 水金地火土木天海といえば
- ⑤ 贈り物に掛けたり髪に結んだり
- ⑥ 雲の——から日が差す
- ⑦ 後から書き足しました
- ⑧ コーヤーともいいます
- ⑨ 五線や音符が書かれています
- ⑩ 和服の袖のポケット代わりになる部分
- ⑪ 大きな口と長いひげが特徴である魚
- ⑫ 奈良ではほうじ茶で米を炊いて作ることもあります
- ⑬ タコが吐きます

JADeータ 6月末

貯金高	1489億4544万円
貸出金	167億4703万円
共済保有高	6015億9580万円
販売品販売高	10億0236万円
購買品供給高	18億4257万円
出資金	29億6424万円
組合員数 正	14,996人
准	11,903人
計	26,899人
職員数	563人 (うち正職員349人)

第3回理事会報告 (開催日:平成25年6月25日)

○議案

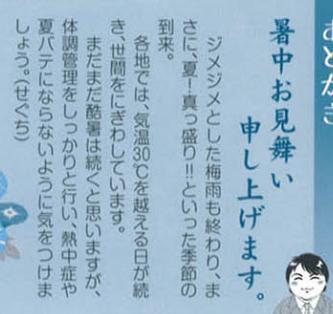
- 第1号議案 資産の貸与について
- 第2号議案 行政庁に提出する業務報告書について

○協議事項

- 夏季賞与支給について

○報告事項 7件

以上の件、審議されました。



京築地域就農・就業相談会を開催します!!

新しく農業を始めたい人、農業法人等へ就業を希望したい人、農業に興味のある方など、各種相談に応じます。
是非この機会に、相談に来られませんか。
来所の折には事前予約をお願いします。

[相談日] 8月14日(水)・15日(木)の2日間

[時間] 10時から16時まで

[場所] 行橋農林事務所京築普及指導センター(福岡県行橋総合庁舎内)
(住所: 行橋市中央1丁目2-1)

[事前予約・お問い合わせ] 0930-23-4215(担当: 岩田、安部)

JALからのお知らせ

アグリセンター・農機センター

秋の農繁期対応 土・日・祝祭日は休まず営業いたします。

がんばる
農家を
応援します!



○農機センター

みやこ 農機センター	8月31日(土)～10月14日(月) TEL 0930-23-4184
勝山 農機センター	8月31日(土)～10月14日(月) TEL 0930-32-3908
筑城 農機センター	8月24日(土)～10月5日(土) TEL 0930-52-0009
椎田 アグリセンター	8月24日(土)～10月5日(土) TEL 0930-56-2271
豊前 アグリセンター	年内無休で営業(12月31日は休業) TEL 0979-82-8722
築東 アグリセンター	11月16日(土)～12月1日(日) TEL 0979-72-4224

※なお、JA-SSおよびLPガスセンターは通常営業となっています。

お盆の準備はJAで決まり!!

JA直売所
ふれあい市

盆対応のお知らせ

店舗名

店舗名	営業時間	店休日
延永直売所	TEL 0930-25-3017 7時30分～17時30分	15日(木)・16日(金)
今川直売所	TEL 0930-24-2442 7時30分～17時30分	15日(木)・16日(金)
今井直売所	TEL 0930-22-8057 7時～18時	休まず営業
苅田直売所	TEL 093-436-1040 8時30分～18時	15日(木)・16日(金)
採れたて市場勝山店	TEL 0930-32-2931 8時～19時	休まず営業
築城ふれあい市	TEL 0930-52-0222 7時～18時	休まず営業
椎田ふれあい市	TEL 0930-56-2271 7時30分～19時	休まず営業
豊前ふれあい市場	TEL 0979-82-8783 7時～19時	休まず営業
築東ふれあい市	TEL 0979-25-3570 7時～18時	休まず営業