

Smile! けいちく



12
2015

Vol.
32

特集：行ってきました！！
JA 福岡京築年金友の会リフレッシュ旅行

今月の

表紙



感謝祭inほうちく

“私たちは「笑顔」と「元氣」を発信します。”を
テーマにJA総務金融本店で2015JA感謝祭inほうちくが開催されました。

当日は雨が心配されていましたが絶好のお

祭り日和。ステージでは地元青豊高校生による
ダンスや吹奏楽、女性部による踊り、神楽舞、工
アロビクスなど様々なイベントが行われ会場
を魅了し、出店スペースでは職員や青壮年部に
よる地元の新鮮な農産物販売、焼き鳥、焼きそ
ば、カレーライスなど美味しい料理が楽しめる
屋台が軒を連ねました。

また、イベントの最後にはお楽しみ抽選会と
餅まきを行い、抽選会では、豪華景品が当たる
とあって会場のボルテージも最高潮。様々なイ
ベントに来場者は大満足の1日を過ごしてい
ました。



I
N
D
E
X

今月の表紙

JAからのお知らせ
JA貯金王

行つてきました!!
JA福岡京築年金友の会
リフレッシュ旅行

わが街NEWS

JAからのお知らせ
JA貯金王

JAからのお知らせ
JA貯金王

四季の花づくり

JAからのお知らせ
JA貯金王

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

JAからのお知らせ
JA貯金王

JAからのお知らせ
JA貯金王

JAからのお知らせ
JA貯金王

クロスワードパズル

第7回理事会報告

JAD-10月末

大きくなあれ

JAからのお知らせ
お料理教室



懸賞付定期貯金

ちょキングスーパー
2015

JA貯金王 Super

期間:平成27年11月2日(月)▶12月30日(水)まで

ご契約された方の中から、抽選でステキな賞品が当たる!

新たに10万円以上お預入れいただいた方に

なんと!! 福岡県内のJA総当選本数
1,000本!!

ちょキング賞 博多和牛 こだわりセット **150本**

ちょりス賞 ナルミ ちょりスプレート **850本**
(スプーン付き)

さらに!! 新たに**10万円、50万円、100万円以上**
お預入れいただいた方に

福岡県内のJA先着**39,500名様!!**
先着でちょりスグッズ(いずれかひとつ)をプレゼント!

10万円以上
ちょりス
「箸」
先着
9,300名様

50万円以上
ちょりス
「弁当箱+箸セット」
先着
15,700名様

100万円以上
ちょりス
「ボウル」
スプーン付き
先着
14,500名様

冬の貯金はJAへ!!

キャンペーン期間
平成27年11月2日(月)~12月30日(水)

懸賞付定期貯金

JA貯金王

ちょキングスーパー 2015
SUPER

今だけの
ビッグチャンス!!

1,000本

新たに10万円以上お預入れいただいた方に、
抽選で素敵な商品が当たる!
ちょキング賞
博多和牛 こだわりセット (13,000円相当)
150本

39,500名様

新たに10万円、50万円、100万円以上お預入れいただいた方に、
先着でちょりスグッズ(いずれかひとつ)をプレゼント!
ちょりス「箸」
先着
9,300名様
ちょりス「弁当箱+箸セット」
先着
15,700名様
ちょりス「ボウル」
スプーン付き
先着
14,500名様

※複数回ご登録の方は、1回の登録につき1回の抽選となります。
※賞品の詳細は、裏面をご覧ください。※アマゾンの欲しい商品券は、お渡しできません。

JAバンク福岡
<http://www.jabankfukuoka.or.jp/>

対象となる方	個人の方(含む事業性個人) ※既に当JAにお預け入れいただいている定期貯金からのお預け替えはできません。
対象商品	●スーパー定期貯金(新規の自動継続定期貯金) ●大口定期貯金(新規の自動継続定期貯金)
預入期間	1年
適用金利	当JAの所定の店頭表示金利によります。 ※お利息には、20.315% (国税15.315%・地方税5%、平成49年12月31日までの適用。) の源泉分離課税がかかります。
預入金額	●スーパー定期貯金・・・10万円以上(1円単位) ●大口定期貯金・・・1,000万円以上(1円単位)
抽選方法	当JA所定の方法により、厳正なる抽選を行います。
当選発表	平成28年2月中旬予定 ※当選者の発表は懸賞品の受渡しをもって代えさせて頂きます。
懸賞品の受渡方法	当選発表後、当JA所定の方法により受渡します。
懸賞品の内訳	懸賞品および福岡県内のJAの総当選本数は次のとおりです。 ちょキング賞 150本 (博多和牛 こだわりセット 13,000円相当) ちょりス賞 850本 (ナルミ ちょりスプレート スプーン付き)
粗品	※新たに10万円、50万円、100万円以上 お預入れいただいた方に 先着で、「ちょりスグッズ」をプレゼント! 10万円以上: ちょりス「箸」 50万円以上: ちょりス「弁当箱+箸セット」 100万円以上: ちょりス「ボウル」スプーン付き ※ただし、数に限りがございます。

※期限前解約 / この貯金は、期限前の解約はできません。やむを得ず期限前に解約する場合、当選は無効となります。

◎商品内容については、お取扱期間中であっても今後の金融情勢等により変更となる場合や取り扱いを中止する場合があります。

◎満期前に中途解約された場合には、解約時の当JA所定の中途解約利率を適用します。

◎他のキャンペーン商品との併用預け入れはできません。

行ってきました!!

J A 福岡京築年金友の会 リフレッシュ旅行

2日間

霧島温泉と天下の名園 「薩摩庭園」散策

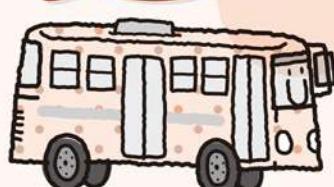
第1班(豊築地区)：平成27年10月6日(火)～7日(水)



第1班
1号車



第1班
3号車



第2班(みやこ地区)：平成27年10月8日(木)～9日(金)



第2班
1号車



第2班
2号車



第2班
3号車



募集中

J.A. 福岡京築 新春の旅 熊本城「本丸御殿」と初詣・天草下田温泉の旅 2日間

旅行日程

1班：平成28年1月12日(火)～13日(水)

豊築地区：築城・下城井・上城井・椎田・豊前西部・豊前中央
三毛門・豊前南部・吉富・築東・唐原支店

2班：平成28年1月13日(水)～14日(木)

みやこ地区：長崎・行橋中央・犀川・伊良原支店

3班：平成28年1月14日(木)～15日(金)

みやこ地区：中京・行橋南・苅田・豊津・勝山支店

旅行代金

23,000円

(大人お一人様・4名1室利用)※各班共通

行程表

日次	スケジュール	○入場観光	△下車観光	△ショッピング	= バス	食事
※集合・解散地については後日書面にてご案内します。						
各地	6:30～7:30	○藤崎八幡宮(参拝)				一 昼 夕
1	＝○熊本城(本丸御殿)	＝水前寺観光センター(昼食)				
	＝○世界文化遺産三角西旧港(各自見学)	＝天草下田温泉(宿泊)				16:30頃
2	ホテル 8:00	○十三仏公園(日本の夕陽百選)				朝 昼 □
	＝○大江天主堂	△天草海鮮蔵(お買物)				
	＝△天草バーゲンセンター(昼食・お買物)	△藍のあまくさ村(お買物)				
	＝○高橋稲荷神社(参拝)	各地区《解散》				18:00～19:20頃

豊前市立宇島小学校5年生児童は、5月に児童がバケツに植えつけた稻の収穫作業を行いました。これは、同校の総合学習の時間を利用して行われたもので、あぐりキッズスクールの一環として、JA福岡京築豊前アグリセンターが協力。

約半年間児童自ら管理してきた稻は、虫の発生や、水の管理、台風による脱水症状等により全滅状態。今回の授業では、JA職員より代わりの稻をもらいお日様の力を借り教室の隅に掛け干し作業を行い、1週間後には、用意した空の牛乳パックを使用して、稻わらと糲を分ける脱穀作業からソフトボールとすり鉢を使用して、玄米と糲を分ける作業を行いました。

10/2-9 宇島小バケツ稻成長記

豊前市立宇島小学校5年生児童は、5月に児童がバケツに植えつけた稻の収穫作業を行いました。



10/10

等覚寺天空米5人衆の取り組み



等覚寺地区は標高約300メートルに位置し、山肌に張り付くように棚田があり、棚田が織りなす風景は、平成3年に農林水産省の「美しい日本のむら景観100選」にも選ばれているほどの絶景。しかし、高齢化などにより、耕作していない水田が年々増えていることが問題となり、「昨年から等覚寺地区の景観を守るために活動を開始しています。」

メンバーの松崎正彦さんは、「一番苦労したのは水管理と除草対策。収量は昨年と比べて少し不作ですが、おいしいお米が食べられると思うと、苦労も吹つ飛び」と笑顔で語っていました。

当JA上城井支店に上城井小学校2年生児童7人がまち探検で訪れ、自分たちの住んでいる地域にはどのような仕事が行われているのか体験を行いました。

児童は、初めて見る支店内のお金を数える機械や、防犯カメラ、大きな金庫に興味深々。「どのようなお仕事をしていますか?」という質問にJA職員は「組合員さんのお金を預かり、ひといえくるまなどの共済事業をして、組合員さんや地域に笑顔と元気を発信しています」と答えました。

10/15 上城井支店訪問
まち探検隊児童が



10/17

ソフトバレー大会で親睦深める



職員相互の親睦をさらに深めようと、当JAはみやこ町の犀川体育馆で第3回セントラル課・支店親睦ソフトバレー・ボール大会を開きました。大会には、昨年度より4チーム多い16チームが参加。チームワークと日頃の練習の成果を發揮し、熱戦を繰り広げました。大会の結果は次のとおりです。

10/19
枝豆収穫で地域交流

行橋市の下崎、長尾、鳥井原の住民によつて結成される「SNT緑の会」は、同市高来のみのり保育園園児25人を招き枝豆収穫を行いました。

同会は、地域農業者の高齢化が進む中、地域住民と協力して、農振地域を守り、農業用水路の清掃、畦畔の草刈、農道の補修、景観形成の整備等の活動を行つており、今回は園児たちに農業体験を通じて、地域農業を知つてもらつたために企画したもの。

収穫した枝豆は7月下旬に同会員が種をまき育ててきたもので、約300m²の圃場にはぎっしりと身の詰まつた枝豆が並んでいました。

園児は、同会員が刈り取つた茎から、丁寧に枝豆のさやをちぎつて、袋いっぱいの枝豆に大満足。「家に帰つて、家族みんなで食べたい」と笑顔で語っていました。



10/20
消防操法大会でトリプル受賞

豊前市の九州電力株式会社豊前発電所資料室前駐車場で「第35回消防操法大会」が開かれ、当JA自衛消防隊が行う2号屋内消火栓、屋内消火栓、屋外消火栓の指導並びに基本的な取扱いと操作技術を定め、火災発生時に活用できる技術を身につけ、効果的な自衛消防活動を推進することを目的に毎年行われています。

大会には事業所13チーム62名が出場し、JA福岡京築自衛消防隊が、屋内消火栓操法の部において連続20回出場表彰・新人賞・敢闘賞を獲得しました。

10/20
店舗美化コンテスト 築東支店が1位

窓口における対応・サービスの向上と店舗美化につとめることにより、地域のお客様が来店しやすい雰囲気づくりと親近感を深めることを目的に店舗美化コンクールを行いました。

当日は、12人が審査員として20支店を巡回。店舗内外の清掃、身だしなみ、接遇応対、質疑応答など22項目を審査した結果、店舗内が明るく整理整頓されている、手作りポスターが工夫されていた等が評価され築東支店が1位になりました。



10/21
年金友の会GG大会 大東勝俊さんが優勝

県下JA年金友の会の組織拡充ならびに会員相互の親睦と連携をはかり、友の会の一層の発展を期するため、JAバンク福岡主催の第17回JABANK福岡年金友の会グラウンドゴルフ親善大会(県大会)が久留米市のリバーサイドパーク東櫛原で行われました。

県内JAの予選を勝ち抜いた総勢572人の会員が参加し、みやこ町犀川の大東勝俊さん(74)が優勝しました。

競技は個人戦で、合計16ホールで行われ、出場者の最高年齢は91歳と幅広く、年代や地区的枠を超えた交流を楽しんでいました。

10/21

豊前ふれあい市場で試食会



消費拡大と親しみやすい店舗を目指し、豊前ふれあい市場で第2回目となる試食販売会を開きました。

今回はA「オープ商品米粉入り天ぷら粉で作るお好み焼きと地元産さつまいもを使用したさつまいのサツパリ煮をお客様にふるまい、来店したお客様は突然のサービスと、美味しさに大満足でした。豊前ふれあい市場では、試食会を毎月開催していきますので、季節の料理等をご賞味ください。

10/27

中京支部女性部が
ぼかし肥料作り

当JA女性部中京支部が、天生田カントリーエレベーターの敷地内でぼかし肥料作りを行いました。

ぼかし肥料とは、米ヌカ、糀殻、油かすをよく混ぜたものにEM菌・糖蜜を水で薄めた液体をジョウロをつかい散布し、再度かき混ぜたものを、黒いビニール袋に2週間程度ねかせ発酵させて肥効をおだやかにしたもの。

完成したぼかし肥料は、野菜などがよく育つと好評で、当JAの直売所で販売されています。

10/25

豊前市最大の祭りに出店



第25回カラス天狗祭りが晴天の中開かれ、当JA女性部豊前地区がお袋の味が楽しめる手作りのおこわやまんじゅうなどを販売。また豊前ふれあい市場もミニコンの詰め放題イベントを企画し、人気を集めました。

さらに、様々なイベントが行われるなか、オープニングセレモニーでは当JAの蛭崎組合長が登壇し、セレモニーの最後には抽選会も行われ、当JAも景品を提供。蛭崎組合長が抽選券を引き、当選番号が読み上げられるたびに会場からは歓声がおこっていました。

10/30

小・中学校4校に
新米120kgを寄贈

当JA普通作部会築城地区は、築上町築城地区内にある小学校3校と中学校1校の計4校に新米の「元氣くし」120kgを寄贈しました。

この取り組みは、地域で収穫した新米を子ども達に食べてもらい地元地消への関心を高め、地域農業に親しみを感じてもらおうというもの。

佐野二部会長をはじめ、部会役員が小学校や中学校を訪問し、校長先生に準備した新米を手渡しました。佐野部会長は「子ども達に地元産の美味しいお米を食べてもらい、米の消費拡大にもつなげていきたい」と話しました。

わが街 NEWS



10/17
諫山小学校



これは、地域で採れたお米や野菜を使い、栄養バランスの取れた料理を作ることで、家庭や地域における「食」に対する関心を高めてもらおうというもの。

今回、諫山小学校では「かしわ飯のおにぎり」「焼き餃子」「筑前煮」を、祇郷小学校では「ハンバーグ」「野菜たっぷりのお味噌汁」を作り、部員の指導のもと親子で協力しながら調理を進め、とても上手に出来上がりました。

当JJA女性部勝山支部はみやこ町の諫山小学校で、女性部豊津支部の祇郷部員は、祇郷小学校で親子料理教室を開きました。

10/17-28 親子で栄養バランスのとれた食事学ぶ

10/28
10/30
お菓子をくれないと
イタズラしちゃうぞ!!

ハロウインにちなみ、豊前市三毛門のこどもの園「りとるぱんぶきんず」の園児が、当JJA三毛門支店に仮装して来店しました。

園児は、ビニール袋などで手作りした衣装に身を包み、色とりどりのかわいい姿で登場。

「トリックオアトリート。お菓子をくれないといたずらしちゃうぞ」と支店内には園児のかわいい声が響いていました。



10/30 行橋市天生田にある約85aの新撰田で小倉城大鏡餅奉納もち米の抜穂祭が開かれ、多くの見物人が見守るなか、古式ゆかしく神事が行われました。

抜穂祭では、祝詞奉上などの神事が進められた後、かすりの着物、はかま、編み笠に身を包んだ地域の小学生5年生児童5人が刈女を務め、神事用の鎌で刈り取りました。

また、神事が終わると地域の保育園児、小学校児童、中学校生徒関係者ら約250人による稻刈り体験も行われました。

10/30 小倉城大鏡餅奉納もち米抜穂祭

当JJAでは、直売所の接客サービスを向上させるため職員を対象としたスキルアップ研修会を開催しました。

有限会社よかろう 営業アドバイザーの前田早見先生を講師に迎え「京築No.1の元気一杯！笑顔一番！」の実現」を実践目標に掲げ、感じの良い接客ポイントなどを学び、グループ討議では、現状の問題点・解決策・宣言項目を発表しました。今後は、商品の知識を高めお客様に発信し、地域一番店を目指していきます。

10/20-21/11/2-5
接客サービス向上を目指し！



えいのう 営農 ワンポイント

京築普及指導センター TEL0930-23-4215

25年産が83.7%、平成26年産が94.0%と他の2品種と比べ非常に高い結果でした。

◆等級低下の原因

等級低下の理由は、心白・腹白の発生です。乳白、心白の発生は出穂後の平均気温が28度、最高気温32度、最低気温25度以上の高温で多くなります。特に、平成25年は夢つくしにおいて、出穂後の

平均気温が28度以上の日が登熟期間のほとんどを占めました。また、最低気温(夜温)も高い状況となつたことが等級低下の主要因と考えられます。最近では、このような気象が例年の傾向となつており、対策として移植時期を遅らせる、水管理や施肥管理の徹底等がありますが、高温に強い品種の導入が品質向上のための一つの課題でした。一方、平成26年は冷夏長雨の年でしたのが、低温や日照不足等で等級低下となつたと考えられます。

◆元気つくしの特性と栽培の留意事項

元気つくしは、高温耐性を持つ極良食味品種として福岡県で育成されました。出穂期、成熟期がヒノヒカリより6～10日早く収量は同等です。

栽培上の注意点としては、

①品質・収量の安定のため、移植は6月10日以降とする。

②やや倒伏しやすいため、肥料のやり過ぎに注意し、中干しを徹底する。

③いちじ病に弱いため、防除は確実に実施する。

こと等が挙げられます。

また、極良食味米ということで、日本穀物検定協会が行う米の食味ランキン

4年連続獲得しています。

このように、元気つくしは安定して高品質な米生産を目指すことができる品種といえます。1等米単価は、2等米と比較して600円/60kgの差があることから、収益の向上にもつながります。現在、管内の主な水稻は夢つくしが中心で、ヒノヒカリと元気つくしがわずかですが、今後元気つくしへの計画的な転換を関係機関一体となって推進していきたいと考えています。

(担当:水田農業係)

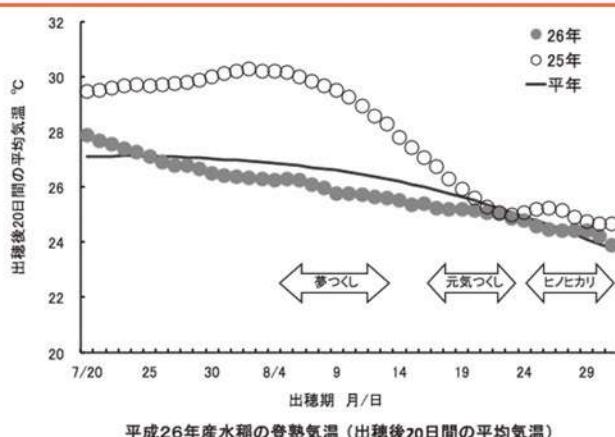
暑さに強く極良食味の水稻品種「元気つくし」

◆近年の状況

近年水稻において、夢つくしやヒノヒカリの品質低下が大きな問題となっています。

管内の1等米比率は、平成25年産では夢つくしが5.5%、ヒノヒカリが43.0%でした。また、平成26年産では夢つくしが17.6%、ヒノヒカリが35.5%でした。管内では、夢つくしの作付が8割以上と多いため、主食用米全体の等級低下につながっています。

一方、管内で約270ha作付される元気つくしでは、一等米比率は、平成



海外旅行と感染症

佐久総合病院名譽院長 松島松翠

海外旅行中の症状として、最も多く見られるのが「下痢」で、旅行者の30～50%が経験しているといわれます。これを「旅行者下痢症」と呼んでいます。

主に東南アジアやアフリカなどの熱帯や亜熱帯地域に旅行した場合、起こりやすいといわれます。病原体で多いのは、日本でも食中毒の原因になる大腸菌やサルモネラ菌で、その他に数は少ないのですが、赤痢菌やコレラ菌もあります。いずれも旅行先での水や食べ物を介して経口感染します。

歐米諸国などの衛生管理が行き届いている国では、まずその心配はありませんが、ホテルから外へ出て、屋台などで自由に飲んだり食べたりする



屋台などの食べ物は、食べ物 자체には火が通っていても、器に雑菌が付いていることがあります。また生の魚介類や生肉には細菌や原虫がいたり、ウイルスが付いていることがありますので、手を出さないことがありますので、手を出さないことが無難と言えましょう。

食べ物以外では、蚊に刺されテング熱などに感染することがあります。しかしこれは蚊が多い夏の話で、秋から冬にかけては心配いりません。

歐米諸国などの衛生管理が行き届いている国では、まずその心配はあります。しかし、ホテルから外へ出て、屋台ませんが、

生の野菜は洗つてあっても、その洗う水自体が汚染されている可能性があり、従つてサラダは避けた方が無難です。また果物も自分で皮をむいて食べるのは構いませんが、すでに皮をむいてある場合には手を出さないことです。

主に東南アジアやアフリカなどの熱帯や亜熱帯地域に旅行した場合、起こりやすいといわれます。病原体で多いのは、日本でも食中毒の原因になる大腸菌やサルモネラ菌で、そ

ときは気を付けなければなりません。
予防上の注意としては、旅行中は
生水、生もの、生野菜には一切手を出
さないことです。水道水も駄目で、水
はきちんと瓶に入ったミネラルウ
ォーターにします。うつかりしがち
なのは、ウイスキーの水割りや
ジースなどに入っている氷です、
あらかじめ氷は不要と告げ、入れな
いようにします。

歐米諸国などの衛生管理が行き届いている国では、まずその心配はあります。まんが、ホテルから外へ出て、屋台などで自由に飲んだり食べたりする

いて食べるには構いませんが、すでに皮をむいてある場合には手を出さないことです。

の他に数は少ないので、赤痢菌やコレラ菌もあります。いずれも旅行先での水や食べ物を介して経口感染します。

生の野菜は洗つてあっても、その洗つ水自体が汚染されている可能性があり、従つてサラダは避けた方が無難です。また果物も自分で皮をむいて食べるのは要注意です。

主に東南アジアやアフリカなどの熱帯や亜熱帯地域に旅行した場合、起こりやすいといわれます。病原体で多いのは、日本でも食中毒の原因になる大腸菌やサルモネラ菌で、そ

オーダーにします。うっかりしがちなのは、ウイスキーの氷割りやジュースなどに入っている氷です。あらかじめ氷は不要と告げ、入れないようにします。

海外旅行中の症状として、最も多く見られるのが「下痢」で、旅行者の30～50%が経験しているといわれます。これを「旅行者下痢症」と呼んでいます。

ときは気を付けなければなりません。
予防上の注意としては、旅行中は
生水、生もの、生野菜には一切手を出
さないことです。水道水も駄目で、水
はきちんと瓶に入ったミネラルウ

健 康
百 科

○と感染症

四季の花づくり



冬を代表する草花として花壇を飾ってくれるフクジュソウは11月から2月までが植え付け適期です。花が咲く時期に植え付けても大丈夫、とう草花です。植え付け場所は、冬には日当たりが良く、夏には日陰になるような、落葉樹の枝先の下あたりが最適です。12月になると、園芸店などで、根株が売り出されます。すでに植え付けてあるものは、4ヶ月経つていれば、株分けして、植え付けます。あまり長年、植えっ放しにしていると芽が小さくなってしまいます。

フクジユソウといえ、元旦草という別名があることで、正月の床の間や窓辺を彩ってくれる花をイメージしますが、普通に育てると、旧暦の正月、つまり新暦では2月ごろが開花期です。園芸店などでは正月用の鉢物として売りますが、温度調整をして、新暦の正月に咲かせられようぐに育てたものです。

冬の庭に欠かせないハボタンが葉色を増してきますが、植え付け時期です。定植場所には、肥料は施しません。キャベツの仲間ですが、寒さや風当たりがあまり強いと早く傷みますので、こうした所への植え付けは避けたいのです。自家で種子をまいて苗づくりをしてくると、どうしても苗に大小が出来てしまします。同列に植えるなら、大株は少し深めに植えます。

太平洋側の地域や瀬戸内地など降雨の少ないところ、それに、防寒をしている苗を植えてある場所などは、水不足になります。また、地表面には顔を見せていない球根や宿根草の植え付け場所でも、根部は活動していて、水分を求めていきます。こうした所には、地表面が白く乾いたら、午前中にたっぷりと水やりをしておきましょう。

水栽培の球根は、容器の底に届くほどに根が伸びてきているでしょから、そろそろ〇度近い場所に置いて、寒さに当てるようにしましょう。2月ごろまで、十分な寒さに当てないと、良い花は咲きません。

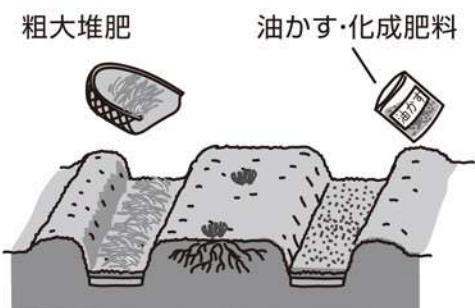
冬の庭に欠かせないハボタンが葉色を増してきますが、植え付け時期です。定植場所には、肥料は施しません。キャベツの仲間ですが、寒さや風当たりがあまり強いと早く傷みますので、こうした所への植え付けは避けたいものです。自家で種子をまいて苗づくりをしてくると、どうしても苗に大小が出来てしまいます。同列に植えるなら、大株は少し深めに植えます。

太平洋側の地域や瀬戸内地など降雨の少ないところ、それに、防寒をしている苗を植えてある場所などは、水不足になりがちです。また、地表面には顔を見せていない球根や宿根草の植え付け場所でも、根部は活動していて、水分を求めて います。こうした所には、地表面が白く乾いたら、午前中にたっぷりと水やりをしておきましょう。

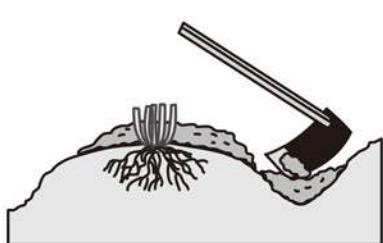
冬の手入れが来年の成果を決めるアスパラガス



葉が完全に黄変したら
地上部を切り取る



畝間の通路部分を中耕しながら施肥



畝上に土を大きく盛り上げ
防寒する

アスパラガスは、野菜の中では最も長命な部類で、一度植えれば10年ぐらいは収穫を楽しめますが、毎年良い若芽をたくさん収穫するためには、冬の手入れを適切に行なうことが、ことのほか大切です。

アスパラガスの成長を年間で振り返ると、若芽の収穫を打ち切り伸ばしたままにする、葉が開いてどんどん丈が伸び、光合成作用が活発となり、秋になると同化養分が根に蓄えられ、11～12月には休眠に入ります。霜が2～3回降り、葉の黄化が進んでくると、休眠はいつそう深まっています。

これから手入れで大切なこと

は、葉が完全に黄変し休眠が深まつたところを見計らって、地際から5～6cm上のところで茎を刈り取り、落ちた枯れ葉と共に畠の外に持ち出し、焼却または廃棄します。この茎葉は、アスパラガスの大敵である茎枯れ病や斑点病にかかっている場合が多く、病原菌が茎葉の中で越冬して翌年の発生源になるからです。できるだけ被害葉を周辺に散らさずに、丁寧に掃き集めて処分することが肝心です。

これらの病害が発生すると、数年もたつた大株でも被害を受けて大減ります。

茎葉をきれいに片付けたなら、またくると、休眠はいつそう深まっています。このとき、春の追肥として化

す、株元に多くの土寄せをしていました場合には土を畠間に戻します。土寄せが多くなった場合はそのまま、畠間の通路部分を中耕しながら、畠の両側に深めの施肥溝を掘り、その中に粗大堆肥(発酵度が中程度)と、油かす・緩効性の化成肥料を施し、アスパラガスの根株を埋めるように、

栽培年数が長くなり株元の根茎が過密になり、株全体が浮き上がるようになつたら、冬の休眠中に株を掘り下げ、分割して他の畠に株間を広げて植え替えれば、再び勢いを回復させることができます。

栽培年数が長くなり株元の根茎が過密になり、株全体が浮き上がるようになつたら、冬の休眠中に株を掘り下げ、分割して他の畠に株間を広げて植え替えれば、再び勢いを回復させることができます。

※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。

JAからのお知らせ

博多ブランド9品目を使った
中学生・高校生の
自慢のレシピと
おもしろ笑顔大募集!

応募締切

2016年
1月14日
木
当日必着

今年は全部門の中から、
中学生・高校生合わせて
合計25名を表彰!!



レシピ3部門	3クオカード+農産物詰合せ
グランプリ (各部門)	3クオカード+農産物詰合せ
その他特別賞も!合計16名表彰!	
準グランプリ (各部門)	1クオカード+農産物詰合せ
ベストスマイル部門	
グランプリ 西日本新聞(合計9名)	1クオカード+農産物詰合せ
応募先着100名には素敵な特典も!	

栄養たっぷり! 自慢の博多ブランドは、福岡県産野菜・くだもの9品目!



博多名産
いちごといえば「あまおう」でしょう!
甘くてジューシー! 果汁たっぷり!
ウマ! やわらかい!
酸味と甘味のバランスが絶妙!
くきの甘さとほろ苦さがまたおいしい!
シャキシャキ感をいかして!
使いやすいピカイチなヘルシー商品
かみごたえがたまらない!
生でもよし! 煮てもよし!
茹味でもよし!

< レシピ部門 > 1レシピにつき、博多ブランド9品目のうち必ず1つ以上を使用してください。また料理名には使用した9品目の名称をいれてください。
< ベストスマイル部門 > テーマ「料理と笑顔で感謝を伝えよう!」に沿った①料理と応募者ご自身の笑顔と一緒に写った写真、②感謝のメッセージを募集。
一緒に撮影する料理には博多ブランド9品目のうち必ず1つ以上を使用してください。

応募部門 < 郵送で応募の場合 > 専用応募用紙に必要な内容・写真を貼付け、折り曲げずに郵便(封書)で応募先までお送りください。
応募用紙は、チラシもしくはJA全農ふくれんのホームページもしくはコンテスト専用webサイトからダウンロードすることも可能です。
< 専用webサイトで応募の場合 > 専用webサイトの応募フォームに必要な内容を書き込み、写真を添付の上、ご応募ください。

最終審査 2016年2月6日(土)会場: 西部ガスショールーム ヒタナ 福岡

応募先 〒810-0001 福岡市中央区天神1丁目4-1 西日本新聞会館 14階
(株)西日本新聞イベントサービス内 JA全農ふくれん「笑顔!青春レシピコンテスト」事務局 宛
TEL/092-711-5491(平日10:00~18:00)

詳しい応募要項は
チラシまたは専用webサイトで!

<専用webサイト>
<http://seishun-recipe.com> [笑顔!青春レシピコンテスト] [検索]



「笑顔!青春レシピコンテスト」は博多ブランド野菜・くだもの次世代プロジェクトです。
「地産地消」「食育」という観点から JA全農ふくれんが取り組んでいる、県産農産物をもっと身近に感じていただく為の活動の一つです。

白色申告における購買お買い上げ明細書等の帳票取得について

個人情報保護法により、白色申告における購買お買い上げ明細書等(JA取引に限る)の帳票取得につきまして、帳票出力申請書の提出が必要となります。

ご迷惑をお掛けしますが、何卒よろしくお願ひ致します。

なお、随时申請書の受付は行っておりますが、帳票の出力は平成28年1月下旬を予定しており、帳票の出力に、数日かかる場合がございますので、予めご了承下さい。

お買い上げ明細書等の帳票及び申請書は、最寄りの支店及びアグリセンターで取得できます

※取得申請の際には、本人確認ができる書類(免許証・保険証等)が必要となります。

※青色申告会員の方につきましては、別途ご案内致します。

「女性や若者が熱く語ります！」

平成27年度京築地区

青年・女性農業者等意見及び実績発表大会

京築地区で農業に取り組んでいる青年・女性農業者たちの活動報告や行橋高校生のプロジェクト発表などを行います。皆様、ご来場ください。(参加無料、申し込み不要)

期日 平成27年12月1日(火)
14時開始(受付13時30分から)17時終了

場所 みやこ町立中央公民館
住所 みやこ町犀川本庄641-1

主催 京築地域農業・農村活性化協議会担い手部会



耕運爪の注文について

12月1日~12月25日の注文に限り
15%引きいたします。



お問い合わせ JA福岡京築農機センター

みやこ農機センター 0930-32-3908

西部農機センター 0930-52-2897

東部農機センター 0979-83-2115

第13回農業水産祭り ふるさと苅田 地産地消フェア2015

日時

平成27年12月6日(日)
午前9時~午後2時(少雨決行)

場所

苅田町役場東側駐車場

今年も牡蠣や野菜などの新鮮な農水産物に加え、牛乳や堆肥の無料配布、またフリーマーケットや、めったに食べられないイノシシ鍋などを用意しております。苅田町で取れた農水産物が一堂に会す絶好の機会です。ぜひぜひお越しください。

当JAの事業につきましては、平素より格段のご支援・ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。
この度、誠に残念ではありますが、当JAにおきまして、元職員による着服事案が発生し、新聞各社へ事案の公表を致しました。

今回の事案は、JAへの信頼を失わせる行為であるとともに、組合員利用者の皆様には多大なるご迷惑、ご心配をお掛けすることにつきまして、心よりお詫び申し上げます。

なお、当該事案については、県當局をはじめ系統上部団体による指示

を仰ぎ、調査の早急な終結を目指すとともに、該当案件への契約者保護に万全を期し、誠意ある対応を実施しております。

この事案をもとに、不祥事の再発防止に向け、法令遵守態勢・役職員の意識改革・内部管理体制のより一層の強化を図り、一刻も早い信頼回復のため、役職員一同、誠心誠意取り組んで参ります。重ねてお詫び申し上げますとともに、今後ともご支援の程宜しくお願い申し上げます。

**不祥事発生に係る
お詫びについて**

組合員・利用者の皆様へ

平成27年11月

福岡京築農業協同組合



大きくなれ

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。どしどしご応募ください。
JA福岡京築総務企画部総務企画課
(広報担当:いぬづか) 0979-82-6535



ベターホームのお料理教室



水菜と揚げ餅のサラダ

調理時間
15分

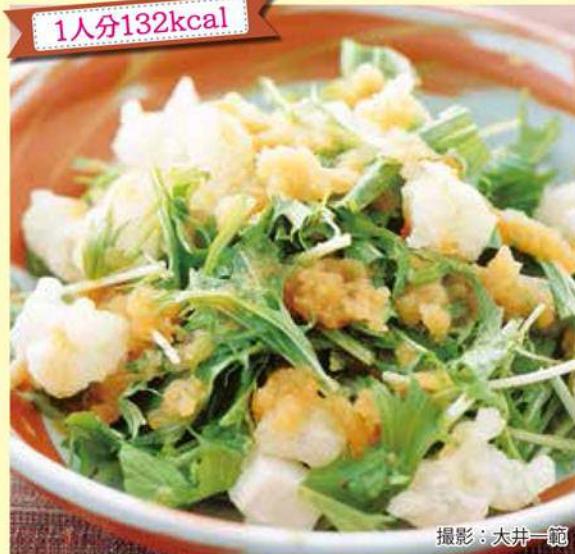
1人分132kcal

●材 料(2人分)

水菜	3/4束(150g)	おろしドレッシング	200g
切り餅	1個	ダイコン	200g
揚げ油	適量	しょうゆ	大さじ1

●作り方

- 餅は、約1cm角に切り、中温(約160度)の揚げ油で3～4分かけてじっくり揚げ、油を切ります。
- 水菜は4cm長さに切れます。
- 食べる直前に、ダイコンをすりおろして調味料を混ぜ、ドレッシングを作ります。餅、水菜とあえます。



撮影：大井一範

人権週間をご存知ですか？

1948年12月10日に国際連合で世界人権宣言が採択されたのを機に、わが国では翌年から毎年12月10日を最終日とする1週間を人権週間と定めました。

人権はだれもが生まれながらにもっている権利です。私たち一人ひとりの生命や自由・平等を保障し、日常生活を支えていく大切な権利です。

（人権週間） 2015年12月4日～12月10日