

笑顔があふれるみんなの輪

Smile! けいちく



特集：ベジタブルライフ

今月の

表 紙



京築産いちごをPR

当JAいちご部会女性部は、東京都内2店舗と神戸市内2店舗で今後のいちご最盛期に向けて販売促進を行い、京築産いちご「あまおう」の消費拡大に向けてPRを行いました。

いちご部会では、部会活動の一環として消費地(関東・関西地区)での販売促進(試食宣伝)を実施しています。

また、今年度よりいちご販売力強化に向けて「豊築地区とみやこ地区」の2部会による合同販売体制を実施し、新たな顧客の確保と試食宣伝等を含めた販売対策を積極的に行い市場における「新たなJA福岡京築ブランド」の確立を目指しています。

試食宣伝当日は、女性部員とJA職員が店頭に立ち、買い物客に「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」が特徴の「博多あまおう」のアピールと、試食を通じてお客様の声の聞き取りに力を入れました。試食した買い物客からは「とても美味しい」と好評でした。



2/13

関東地区(東京) ■ ベルク中町店

2/10

関西地区(神戸) ■ ダイエー名谷店

I
N
D
E
X

第3回JA福岡京築年金友の会
会員限定アトラクション

04 特集 ベジタブルライフ

03 06 わが街NEWS

10 営農ワンポイント

11 健康百科
私の食育日記

12 あなたもチャレンジ!家庭菜園

13 JAからのお知らせ

春の農繁期対応2016
・ゴールデンウィーク営業時間のご案内
・おいしいが当たるJAの定期積金

15 16 クロスワードパズル
第11回理事会報告
JAデータ(2月末)

大きくなあれ
新鮮食材で楽しくクッキング
JAからのお知らせ



第3回 JA 福岡京築 年金友の会 会員限定アトラクション

本格派演歌歌手「鮎川ゆき」による
“スペシャルものまねステージ”

ご本人
八代亜紀
公認



八代亜紀を中心とした有名演歌歌手のものまねから
オリジナルナンバーまで、幅広いレパートリーで
素敵なひとときをお過ごし下さい。

八代亜紀 ものまね&歌謡ショー

平成28年
4月7日(木)

みやこ地区年金友の会会員
[11時～]

豊築地区年金友の会会員
[13時30分～]

築上町文化会館コマーレ
(築上郡築上町大字椎田 962-8)

開催日

開催時間

開催場所

※座席の指定はございません。着席順となるため、立ち見となる場合がございますのでご容赦下さい。

※駐車場に限りがありますので、公共交通機関をご利用の上お来場ください。

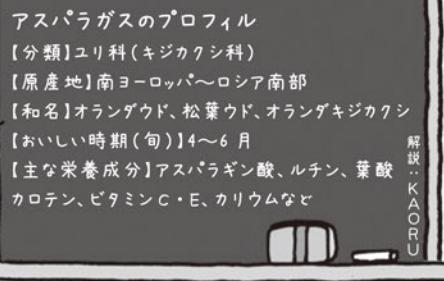
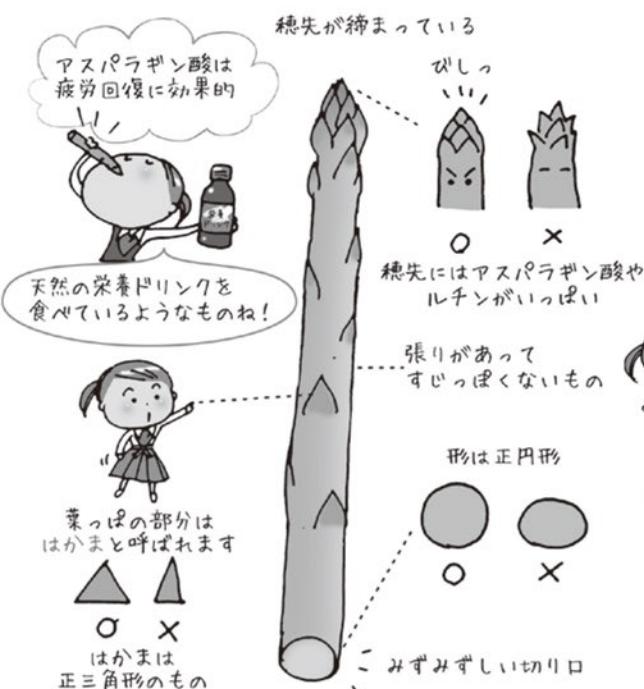
JA 事業に関するお問い合わせは最寄りの下記支店まで

築城支店	☎0930-52-0004	豊前南部支店	☎0979-82-8719	行橋南支店	☎0930-22-1002
下城井支店	☎0930-52-0504	吉富支店	☎0979-22-0766	苅田支店	☎093-436-1031
上城井支店	☎0930-54-0012	築東支店	☎0979-72-2010	豊津支店	☎0930-33-2311
椎田支店	☎0930-56-0123	唐原支店	☎0979-22-1319	犀川支店	☎0930-42-0007
豊前西部支店	☎0979-82-8712	長崎支店	☎0930-22-0337	伊良原支店	☎0930-43-5211
豊前中央支店	☎0979-82-8716	中京支店	☎0930-22-0683	勝山支店	☎0930-32-2611
三毛門支店	☎0979-82-8717	行橋中央支店	☎0930-23-2132		

アスパラガス

生命力に満ちあふれた栄養満点の春野菜

見分け方



保存方法



楽しみ方

シンプルに食べるのが一番



ヨーロッパではホワイトが人気



切り方で味わいが変化する



変わり種のムラサキアスパラガス

ゆでると緑色になっちゃうから
入りたくないよ～。さっと焼いてね♪



新鮮食材で 楽しく クッキング

料理研究家・波多野充子

魚と野菜の蒸し焼き

1人分約208kcal



point

フライパン一つに魚と野菜のうま味がいっぱい詰まった、楽々&ヘルシーな一品です。今回はタイを使いましたが、他の白身魚やサーモンでもお試しください。下に敷く野菜はネギ、タマネギ、ダイコン、ジャガイモなどがお薦めです。季節の野菜を載せて、いろいろアレンジしてください。

●材 料(2人分)

タイ	2切
ネギ	1/2本
グリーンアスパラガス	4本
ダイコン	2切
ソラマメ	6粒
ショウガ	1片

調味料	
酒	大さじ2
水	大さじ5
塩	適量
EVオリーブ油	大さじ1
しょうゆ	大さじ1

●作り方

- (1) タイは塩を振り、常温で10分ほど置く。
- (2) ネギは長さ5cmに切り、縦半分にする。アスパラガスは根元の堅い部分だけ皮をむき、3等分に切る。ダイコンは厚さ5~6mm程度に切り、皮をむく。ショウガは薄切りにする。
- (3) フライパンに薄くEVオリーブ油を敷き、ダイコンとネギを並べた上に、タイの皮目を上にして入れ、ショウガを載せる。アスパラガスとソラマメと調味料も加える。
- (4) ふたをして最初は強火、沸騰したら弱火で約8~10分蒸し焼きにする。
- (5) タイに火が通ったらしょうゆを回し掛け、全体になじませて火を止める。

アスパラガスとスマートサーモンのガレット

1人分約397kcal



point

フランス・ブルターニュで生まれたガレットは、そば粉を焼いた物です。ガレットはいろいろな食材を包み込み、主食として楽しむことができます。ソバは食物繊維、タンパク質、ビタミン、ミネラル、ルチンなどを多く含むヘルシー食。前日に生地を合わせて、手軽な朝食にもどうぞ。残った生地はお好きなトッピングでお楽しみください。

●材 料(2人分)

生地 (26~30cmのフライパン使用で4~5枚分)	
そば粉	150g
水	300ml
卵	1個
塩	1つまみ

トッピング(2枚分)

卵	2個
アスパラガス	4本
トマト	1/2個
スマートサーモン	50g
グリュイエールチーズ(ピザ用でも可)	60g
EVオリーブ油	適量
塩・こしょう	適量
付け合わせ用サラダ	適量

●作り方

- (1) そば粉と塩に水を少しずつ加え、よく混ぜ合わせる(水は3~4回に分けて加える)。
- (2) 溶いた卵も加えてよく混ぜ、保存容器に移し替えて冷蔵庫で1時間以上休ませる(一晩置くとのびの良い生地になる)。
- (3) アスパラガスはゆでて食べやすい大きさに。トマトは薄切りに。
- (4) よく温めたフライパンにEVオリーブ油を入れ、キッチンペーパーでよくなじませる。
- (5) お玉1.5杯分の生地を(4)に入れ、フライパンを回しながら薄くのばす。火が通り、外側が浮いてきたら裏返す。
- (6) 真ん中に卵を落とし、白身を生地に広げる。白身の上にチーズ、トマト、スマートサーモン、アスパラガスの順に載せふたをする。
- (7) チーズが溶けたら生地の周囲を四角に折り、塩・こしょうしてから皿に盛り付け、サラダを添える。



同支部の沖本久美子さんの指導のもと、絹豆腐を潰して農協の団子の素と一緒に混ぜてアレンジした団子汁と、季節の野菜を持ち寄つて、大根のなま酢、春菊の白和え、レンコンのキンピラなど6品目を作り、支店職員と一緒におふくろの味を堪能しました。

当JA女性部行橋中央支店11人が参加して行橋中央支店で料理教室を行いました。



2/21 季節の野菜で料理教室

特殊免許(農耕用)取得講座開講式



受講生は「これからは講座で習ったことを忘れずに、安全運転を心がけ地域の農業発展に貢献したい」と話しました。

した。

開講式では、行橋警察署交通課交通総務係長の鋤田博文警部補による交通安全講習が行なわれ、過去の事故発生事例などを紹介しながら、受講生に交通安全を呼びかけました。その後の実技講習では、JA天生田カントリーエレベーターで、実際にトラクターを使っての練習による安全確認と運転技術を身につけました。

2/1 受講生41人が免許取得

2/4-10 全5講座が終了し
女性講座が閉講

楽しく学びながら新しい仲間づくりを目的に、当JAが開いた女性講座(豊築地区・みやこ地区)が閉講式を迎えた。

2/10 みやこ地区 閉講式



2/4 豊築地区 閉講式



大会の結果は、14位と目標としていた順位にはどどかなかつたものの選手全員が全力を出し切りました。

部長を務めた岸本セントナー長は「今回は多くの職員が沿道で応援してくれたので最後までタスキを繋ぐことができた。全員が諦めないと強い気持ちを持ち来年の再浮上を目指したい」と大会を振り返り、来年度に向け意欲を語ってくれました。

2/7 JA駅伝部が力走



第10回上毛町駅伝大会が開かれ、当JA駅伝部が出場しました。

5区間15kmのコースで1区を豊前アグ

当JAは行橋市西宮市のJA営農経済本部大ホールで2015年度の職員全体研修会を開き、約500人が参加しました。

当日は、一般財団法人西日本産業衛生会の渡邊聖二氏を講師に迎えて「ストレスチェック制度について」と題し、国・会社・個人としてストレスチェック制度の必要性や、良好にストレスチェック制度が運用されるための説明が行われました。参加した職員は、「自分自身や周りの同僚などの小さな変化を見逃さず、上手くストレスと付き合っていきたい」と話しました。

生中継は尾家さんが代表取締役をつとめる㈱アグリネットワークスのレタス園場で行われ、京築産レタスの特徴や、美味しいレタスの見分け方などを紹介し、当JA女性部豊前地区役員の酒井常子さんと桐川すみ子さんがレタスを使ったレタス巻き、レタシシャブ、サラダ、酢味噌和えなどを手作りしリポーターの高田課長さんが紹介。

出演した尾家さんは「今後もレタスの生産拡大を目指していく、京築農業・若手農業者の活性化にも取り組んでいいたい」と力強く語ってくれました。

2/9 京築産レタスをテレビでアピール



た。

当JAは行橋市西宮市のJA営農経済本部大ホールで2015年度の職員全体研修会を開き、約500人が参加しました。

当日は、一般財団法人西日本産業衛生会の渡邊聖二氏を講師に迎えて「ストレスチェック制度について」と題し、国・会社・個人としてストレスチェック制度の必要性や、良好にストレスチェック制度が運用されるための説明が行われました。参加した職員は、「自分自身や周りの同僚などの小さな変化を見逃さず、上手くストレスと付き合っていきたい」と話しました。

2/13 研修会でメンタルヘルス学ぶ

当JAは行橋市西宮市のJA営農経済本部大ホールで2015年度の職員全体研修会を開き、約500人が参加しました。

当日は、一般財団法人西日本産業衛生会の渡邊聖二氏を講師に迎えて「ストレスチェック制度について」と題し、国・会社・個人としてストレスチェック制度の必要性や、良好にストレスチェック制度が運用されるための説明が行われました。参加した職員は、「自分自身や周りの同僚などの小さな変化を見逃さず、上手くストレスと付き合っていきたい」と話しました。



2/15 女性部の親睦深める

部員相互の親睦をさらに深めようと、当JA女性部は1泊2日でふれあいの旅を企画し43人が参加しました。

旅の初日は、約100種・2000本の梅木と瀬戸内海を一望できる冠山総合公園で梅の花見や、柳井市中心部の白壁の街並みで開かれている江戸時代の雛人形などが古い家々を彩る商都柳井おひなさまめぐりを楽しみました。また、2日目には周防大島観光や岩国市内で錦帯橋や漬物工場を見学したりと旅を満喫。

宿泊は瀬戸内のハワイと言われる周防大島のホテルで、広い温泉にゆったりと浸かり、美味しい料理を堪能した参加者たちは日頃の疲れを癒していました。



参加者は、高品質で安心・安全な農産物を栽培・出荷しようと熱心にメモをとり栽培における知識の習得に努めました。

参加者は、高品質で安心・安全な農産物を栽培・出荷しようと熱心にメモをとり栽培における知識の習得に努めました。

2/16 講習会で安心・安全な野菜栽培を学ぶ

当JAは行橋市西宮市のJA営農経済本部大ホールで2015年度の職員全体研修会を開き、約500人が参加しました。

当JAは行橋市西宮市のJA営農経済本部大ホールで2015年度の職員全体研修会を開き、約500人が参加しました。

当日は、一般財団法人西日本産業衛生会の渡邊聖二氏を講師に迎えて「ストレスチェック制度について」と題し、国・会社・個人としてストレスチェック制度の必要性や、良好にストレスチェック制度が運用されるための説明が行われました。参加した職員は、「自分自身や周りの同僚などの小さな変化を見逃さず、上手くストレスと付き合っていきたい」と話しました。

2/24 園児がジャンボ巻き寿司作りに挑戦

当JA女性部グループ農女の会「夢」と豊津支店は協力して同支店で料理教室を開きました。これは、食農教育の一環として開いたもので、行橋市のコスモス保育園の園児28人とみやこ町のはらいごう保育園の園児18人が参加し、ジャンボ巻き寿司作りに挑戦。

巻き寿司に使用する米は、園児が6月に田植えを行い、10月に稻刈りをしたもので、具材にはダイコン、ニンジン、玉子焼き、ホウレンソウなどを準備。

園児は、エプロンと三角巾に身を包み、それぞれの班にわかれ、海苔に米や具材を並べ、仕上げの海苔を巻く作業でタイミングを合せて巻いていくと、最長で約3mのジャンボ巻き寿司が完成。参加した園児は「自分たちで作ったお米はとても美味しい」と笑顔で食べていました。



2/26・27 みやこ地区 豊筑地区
3/4・5 豊筑地区

当JAは、総務金融本店と営農経済本部の2会場で「ふれあい春まつりin JA福岡京築」を開き、多くの来場者でにぎわいました。

これは、婦人服や紳士服をはじめ、バッグ、靴、印鑑、仏壇・仏具、乾物、農業機械、ガス器具など様々な商品が一堂に会する大展示会。

特設会場には、所狭しと商品が並べられ、来場者はしつかりとお気に入りの商品を品定め。

あちらこちらで商談が行われ、来場者は商品を購入していました。

また、購入者特典として抽選会も行われ、参加者は抽選結果を見守っていました。



★今月のあなたの運勢 ⑧ 獅子座 7/23~8/22 一段と行動力が高まる期間。胸に秘めていたプランの実行など、大きなチャレンジの好機です。旅行もラッキー

2/28 女性部農女の会が三重塔まつりで出店

当JA女性部グループ農女の会「夢」は、みやこ町国分の豊前国分寺跡公園三重塔周辺で開かれた、第10回みやこ町三重塔まつりにおいて、手作り餅や焼あられなどを出店し地域との交流を図りました。

このまつりは、みやこ町に春の訪れを知らせるまつりとして定着しており、小学生から応募のあった第30回少年少女俳句大会の表彰式が行われ、優秀作が記された札が会場内の梅の枝にかけられ来場客を楽しませていました。

今回農女の会が出店したものは全て地産地消にこだわり、焼あられは1月中旬にメンバーで餅をつき約1ヶ月半かけて乾燥させたもので昔ながらの味を求めて多くの買い物客で賑わいました。

Smile! けいちく 08

わが街 NEWS

同講座の全行程を修了し、習得した知識と経験の集大成である修了論文を発表しました。同講座にて、JJA基礎理論や経営戦略論、組織マネジメント、新事業開発戦略などを学び、岡山係長は「地域に選ばれる支店づくり」、中上係長は「今後もJJAが存続できる財政基盤の確保」をテーマに報告を行いました。

蛭崎組合長は「今回の研修で得た知識や他JJAとの交流が今後の財産となるので現場で生かしていくってほしい」と激励しました。

3/2 幹部候補生が修了論文報告

JA福岡中央会主催の経営幹部職



3
新入職員フォロー研修

J A 総務金融本店で新入職員を対象に第4回フォローアップ研修会を開き、新入職員20名が出席し、今年度の振り返りと来年度の目標について発表を行いました。



開催に伴い、中敏文専務が「笑顔と元氣なあいさつを心がけ、地域に愛される職員になつて欲しい」と挨拶。研修では、コンプライアンス・情報セキュリティ・個人情報保護について学んだ後、4つのグループに分かれ「今年度の振り返りと来年度の目標」についてグループディスカッションを行い、「大きな声で挨拶ができるようになつた」「計画を立てて行動できるようになった」等の意見があがりました。

新入職員は、これからも日々勉強を重ね、地域の方に愛されるJA職員を目指していきます。

中間管理徹底による
高品質麦生産を目指す

当JAと京築普及指導センターは、麦の高品質生産と収穫量アップを目指し、今後の中間管理作業の徹底と品質向上対策について確認を行う「麦作中間管理講習会」を管内8地区で開催し、生産者約130人が参加しました。

講習会では、各地の圃場を巡回し、
排水対策の徹底、酸性障害(生育不良)有無の確認・土入れ、麦踏みの実施・雑草対策など収量・品質アップにつながる基本的な管理の徹底を呼びかけました。



桃の節句を彩るさげもん

行橋市西泉の嶋田美津子さんは、毎年この時期になると自宅の和室に「さげもん」を飾りつけ、見物に来た多くの方を楽しませています。

今年作つたのは25個の花を使つた豪華なさげもん。一つ一つの花にお香を入れて、部屋中に爽やかな香りが漂う工夫がなされています。1つの花を作るのに最低でも一日はかかり、全て仕上げるまで3ヶ月をかけた力作。今まで作つたさげもんの中には自身の母親が使つた思い出の帯や着物を使つた物や、ご主人である当JJAの理事を務める嶋田一義理事が子年生まれで72歳を迎えた年に72匹の鼠で作つた物などすべてのさげもんに思い出や愛着がつまっています。



嶋田さんは「さげもんをつうじて近所の方や友達などが気軽に集まりふれあえる場所を作り、多くの人が笑顔になれるとさげもんをこれからも作っていきた」と笑顔で語りました。

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

「アイコ」と黄色いアイコがあります。果肉がしつかりしていて、ゼリーが少なく、甘みが強いミニトマトです。

「ミニキャロル」：15～20gの小粒で、球形のミニトマト。果肉と果皮のバランスが良く、耐病性がある品種です。

「ミニトマト」：長楕円形で、赤いアイコと小さな姿には似つかず、種から育てる方法がありますが、種から育てるには温床の準備や育苗労力がかかるので、苗の購入をオススメします。

見た目も小さくて可愛いミニトマトですが、小さな姿には似つかず、種から育てるには温床の準備や育苗労力がかかるので、苗の購入をオススメします。

ミニトマトは、種から育てる方法と苗から育てる方法がありますが、種から育てるには温床の準備や育苗労力がかかるので、苗の購入をオススメします。

ミニトマトの栽培

畠幅は100cmのうね立てを行ない、黒ボリマルチを被覆します。定植1～2日前に植穴にかん水しておきます。

苗は株間40cmで植付け、支柱を立てるます。

土づくり、植付け

施肥は、①定植2週間前に、1m当たり完熟堆肥2kg、炭酸苦土石灰100g、②定植7日前に、1m当たりようりん60g、油粕100g、CDUSS555550gを施用します。

支柱

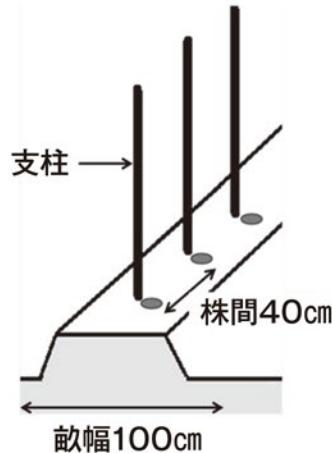
支柱は、種から育てる場合は、種から育てるには温床の準備や育苗労力がかかるので、苗の購入をオススメします。

支柱は、主枝は180cm程度(5～6花房)まで伸ばし、最も先端の花房の上に2～3枚の葉を残して摘芯します。

支柱

支柱は、支柱間40cmで畠幅100cmで立てるます。

わき芽かき・摘芯・誘引



支柱

支柱は、支柱間40cmで立てるます。

支柱は、支柱間40cmで立てるます。

支柱は、支柱間40cmで立てるます。

追肥

支柱に誘引紐を数段張つて、それに主枝を8の字にゆるく結束します。

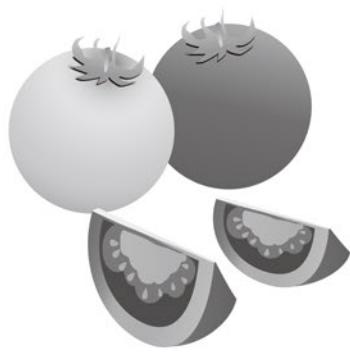
支柱は、支柱間40cmで立てるます。

支柱

支柱は、支柱間40cmで立てるます。

支柱は、支柱間40cmで立てるます。

支柱は、支柱間40cmで立てるます。



ジエナリック医薬品とは

佐久総合病院名誉院長・松島松翠



新しく開発され、承認を受けて使えるようになつた薬を「新薬」といいます。が、「ジエナリック医薬品」は、新薬と同じ有効成分で作られ、効き目や安全性が新薬と同じだと認められています。従つて内容はまったく同じといつてよいでしょう。

では、「ジエ」が違つかといつてよいです。従つて内容はまったく同じといつてよいです。

した会社が特許を取ると、20～25年の間、その会社が独占的に製造・販売できるということになっています。この特許が切れた後、開発した会社とは別の会社が同じ有効成分を使って、製造・販売

するものが「ジエナリック医薬品」です。従つて、「ジエナリック医薬品」は、新薬に比べて開発にかかる期間が短くて済むため、費用が安く済るので、薬の価格を安くすることができます。どのくらい安くなるかは薬によって違います。が、一般に「ジエナリック医薬品」の価格は、新薬の約2～6割に設定されています。

慢性の病気があつて、1年間も続けて飲まなければならぬことがあります。この差は相当な額になります。「ジエナリック医薬品」は家計にとっても保険財政にとっても大きなプラスになります。

今までの薬を「ジエナリック医薬品」に替えるといふ方は、医師が処方箋を出すときに、その旨、伝えるのがよいでしょう。ただ薬によっては「ジエナリック医薬品」が発売されていないのもありますので、その点はかかりつけの医師・薬剤師によく相談してください。

もう一つ、「ジエナリック医薬品」は、新薬と同じ薬でも、名前が違いますし、錠剤では、大きさ、色、形状などが違う場合がありますので、間違わぬように注意してください。

息子がいます。とにかく食べることが大好きで、いろいろな野菜を、ただ蒸しただけでもおいしそうに食べてくれます。しかし、なぜかジャガイモだけが苦手なようです。ジャ

ガイモが大好きな私としては少し寂しいです。そもそもジャガイモはビタミンCがとても豊富な野菜。

100g当たり3ミカンと同じくらい含まれています。さらにジャガイモのビタミンCは、加熱調理しても失われにくるのが特徴で、まだ加熱野菜が中心の息子にはぜひ食べてほしい野菜でもあります。

そんな私が期待しているのが、この時期に出てくる新ジャガイモです。

私の食育日記

旬のジャガイモ

タレント・食生活アドバイザー・岡村麻純



私は間もなく2歳になる息子がいます。とにかく食べることが大好きで、いろいろな野菜を、ただ蒸しただけでもおいしそうに食べてくれます。しかし、なぜかジャガイモだけが苦手なようです。ジャガイモが大好きな私としては少し寂しいです。そもそもジャガイモはビタミンCがとても豊富な野菜。

100g当たり3ミカンと同じくらい含まれています。さらにジャガイモのビタミンCは、加熱調理しても失われにくのが特徴で、まだ加熱野菜が中心の息子にはぜひ食べてほしい野菜でもあります。

そんな私が期待しているのが、この時期に出てくる新ジャガイモです。

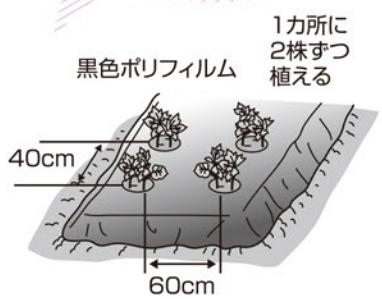
新ジャガイモとは主に収穫してすぐのジャガイモのこととをいいます。日本のジャガイモのほとんどが北海道で生産

されており、夏に収穫後、貯蔵されています。新ジャガイモは完全に成長する直前で収穫をするため、比較的小粒で、皮が薄く、みずみずしいため、子どもも食べやすいように思います。ジャガイモにおいて一つだけ注意したいのが、芽に含まれる毒性物質ソラニンです。ソラニンは大量に摂取すると頭痛や吐き気を引き起こす可能性があり、子どもの場合はさらには症状が悪化する危険があります。この毒性物質は加熱しないままに保存すると、ソラニンは含まれます。このソラニンと取り除いて調理する必要があります。

そもそも水分が多いため、新ジャガイモはジャガイモよりも保存は利きません。せっかくの収穫したてのジャガイモ、できるだけ早くおいしくいただきたいです。新鮮な新ジャガイモで、わが子がジャガイモを大好きになってくれることを願っています。



種々な食べ方で花も楽しめるオクラ



下葉が込み合ってきたら、着果節以下1~2枚残して、その下の葉を取る



株が大きく育ったら、主枝を摘心し側枝を伸ばす



プランターでもよくできる。長型なら2株ずつ2カ所植え

独特のネバネバのものは食物繊維と

して働くペクチンと糖タンパク質のムチン。血中のコレステロールを減らし、整腸効果や消化器を粘膜で覆って保護する効果があり、夏から秋にかけてのスタミナ野菜として優れています。

食べ方は、刻んで生のままだけではなく、ゆでたり、炒めたり、天ぷら、サラダに、漬け物など、実に幅広いです。

フヨウに似た黄色い花は、菜園や庭先で、盛夏から中秋まで目を楽しませてくれます。また花オクラ（花を食べる専用の品種）はデリケートで、収穫したらその日に食べなければなりませんが、刻んでサラダの彩りを良くしたり、生のまま刻んで納豆に混ぜたりし

て特有の粘りを賞味します。

高温性で、昼は25~30度、夜は20~23度が適温。10度以下の低温では生育が停止し、葉が黄変、落葉してしまいます。買い求めた苗を植えたら一向に伸びず、枯れてしまったりするという声をよく聞きますが、これは苗が低温に遭っていたり、植えた畠が寒過ぎる場合に多いのです。水不足と勘違いし、水やり過ぎると地温が下がり過ぎ逆効果になつたりします。

自家育苗の場合には3号ポリ鉢に、一晩浸種した種子を4~5粒まき、20度ぐらいに加温して育て、2本立てにして本葉4~5枚の苗に仕上げ、十分暖かくなつてから畠に植え付けます。

収穫が始まつたら図のように株・果込み合うことはないが、初期収量は少ないでの、それを補うために1カ所2株植えるのがお勧めです。

収穫が始まつたら図のように株・果込み合うことはないが、初期収量は少ないでの、それを補うために1カ所2株植えるのがお勧めです。

実の下の方の葉は順次摘み取り、盛んに伸びだしてから主枝の上の方を摘除して側枝に日を当て、よく伸びるようにしましょう。

半月に1回ぐらい、1株当たり大さじ1杯の化成肥料と油かすを、株の周りに軽く耕しこみます。

害虫には割合やられやすく、ようやく

多湿に弱いので、排水を良くして植えます。ネマトーダに弱いので、前作物に多発した煙は避けましょう。

初めは枝分かれせず、葉形からして込み合うことはないが、初期収量は少ないので、それを補うために1カ所2株植えるのがお勧めです。

収穫が始まつたら図のように株・果

く、盛んに伸び始めるアブラムシ・フキノメイガ・カメムシなどが発生しますので、発生を見たら早めに適応薬剤で防除しますが、近年は葉を巻いて産卵し、活動に食害するフタトガリコヤガの害が目立つ地域が増えました。被害葉は見つけ次第、葉と一緒に切り取り、小さい幼虫は葉ごと手でつぶしてしまうことが大切です。その後適応薬剤を丁寧に散布して防ぎましょう。

※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

アグリセンター・農機センター

春の農繁期対応 2016

土・日・祝祭日は休まず営業いたします。

●アグリセンター

行橋・苅田アグリセンター TEL0930-24-2583	5月14日(土)～6月19日(日)
仲津アグリセンター TEL0930-22-1056	5月14日(土)～6月12日(日)
豊津アグリセンター TEL0930-33-5713	5月14日(土)～6月12日(日)
犀川アグリセンター TEL0930-42-2584	5月14日(土)～6月19日(日)
勝山アグリセンター TEL0930-32-2612	通常営業
築城アグリセンター TEL0930-52-0009	4月23日(土)～6月12日(日)
椎田アグリセンター TEL0930-56-2271	4月23日(土)～6月12日(日)
豊前アグリセンター TEL0979-82-8722	通常営業
築東アグリセンター TEL0979-72-4224	5月7日(土)～6月19日(日)

●農機センター

みやこ農機センター TEL0930-32-3908	5月7日(土)～6月12日(日)
豊筑西部農機センター TEL0930-52-2897	5月7日(土)～6月12日(日)
豊筑東部農機センター TEL0979-83-2115	5月7日(土)～6月19日(日)

平成28年 SSゴールデンウィーク営業時間

	4月29日(金)	4月30日(土)	5月1日(日)	5月2日(月)	5月3日(火)	5月4日(水)	5月5日(木)	5月6日(金)	
行橋SS 0930-23-3114	8:30～17:00		休		8:30～17:00	休	8:30～17:00		
豊津SS 0930-33-5714	8:30～17:00		8:30～17:00		休	8:30～17:00	休		
犀川SS 0930-42-2051	休		休		休	8:30～17:00	休		
稻光SS 0930-23-6250	休		休		休	休	休		
勝山SS 0930-32-2130	休		休		8:30～17:00	休	8:30～17:00		
築城SS 0930-52-3500	8:30～17:00		休		8:30～17:00	休	8:30～17:00		
椎田SS 0930-56-2653	休		休		8:30～17:00	休	休		
豊前SS 0979-82-3310	8:30～17:00		8:30～17:00		8:30～17:00	休	8:30～17:00		
築東SS 0979-72-4163	休		休		休	8:30～17:00	休		



JA銀行福岡

おいしいが当たる JAの定期積金

取扱期間 平成28年4月1日～平成29年1月31日



JA銀行福岡定期積金
「食の恵み」
新規ご契約でうれしいチャンス!
期間中、県内最大 1,600名に
「福岡県産農産物」をプレゼント!

JA銀行福岡定期積金「食の恵み」ご契約時に
懸賞品のコースを選択いただくだけで、自動で抽選にエントリー。
福岡県産の農産物が抽選で当たります。

契約時にご応募いただける、福岡県の「食の恵み」懸賞品
3つのコースからお1つお選びください。

商品情報概要

契約期間 2年以上

契約金額 24万円以上

中途解約

この定期積金は原則として期限前に中途解約することはできません。抽選前に中途解約された場合は、抽選権利は無効となります。また中途解約の場合は、JA所定の中途解約利率が適用されます。



1 お野菜・果物詰合せコース

*写真はイメージです。
福岡県産のお野菜・果物の詰合せ(3,000円相当)になります。野菜・果物の種類はお選び頂けません。

2 農産物加工品詰合せコース

*写真はイメージです。
福岡県産の野菜・果物等を使用した加工品の詰合せ(3,000円相当)となります。加工品の種類はお選び頂けません。

3 県産米コース

*写真はイメージです。
福岡県産のお米(5kg)となります。
が、種類(銘柄等)はお選び頂けません。

JA事業に関するお問い合わせは最寄りの下記支店まで

築城支店	☎0930-52-0004	豊前南部支店	☎0979-82-8719	行橋南支店	☎0930-22-1002
下城井支店	☎0930-52-0504	吉富支店	☎0979-22-0766	苅田支店	☎093-436-1031
上城井支店	☎0930-54-0012	築東支店	☎0979-72-2010	豊津支店	☎0930-33-2311
椎田支店	☎0930-56-0123	唐原支店	☎0979-22-1319	犀川支店	☎0930-42-0007
豊前西部支店	☎0979-82-8712	長崎支店	☎0930-22-0337	伊良原支店	☎0930-43-5211
豊前中央支店	☎0979-82-8716	中京支店	☎0930-22-0683	勝山支店	☎0930-32-2611
三毛門支店	☎0979-82-8717	行橋中央支店	☎0930-23-2132		



① 危険を感じると切って逃げるトカゲもいます
③ 鶏の頭に付いています
⑥ 腕に——をかけて料理を作った
⑦ ピールの原料によく使われる穀物
⑧ ホーホケキョと鳴きます
⑩ スピードを上げること
⑭ 日本風の料理のこと
⑯ 話し声が周囲に
すっかり漏れている状態
⑮ 緊張したときに
ゴクリと飲み込む
⑯ 髪をとかすのに使います
⑳ この上で白い石と
黒い石が戦います

① 4月29日は国民の祝日、——の日です

② さおやリール、浮き、糸など

③ ななつ、やつ、ここのつ、——

④ お坊さんの作業着 それ以外の人も普段着として着ことがあります

⑤ 玄関や金庫の扉に掛けるもの

⑥ 山菜をたくさんもらつたので、隣近所へ——した

⑦ ⑨ えんべらがある生き物

⑧ 髪をとかすのに使います

⑩ チョークで字や図を描きます

⑪ 時代劇の俳優はたいてい頭に着けています

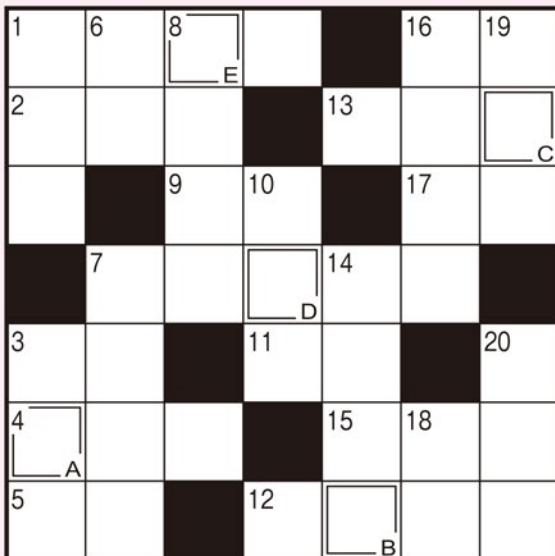
⑫ ———のクローバーは幸せを呼ぶそうです

⑬ 真珠を数えるときに使う言葉

琵琶湖の——はオオナマズ?

四〇のカギ

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。



★2月号当選者（応募総数93通）

2月号の正解は
「マラソン」でした。
当選者にはJA商品券
(1,000円分)をプレゼント!



底墓方法

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。

【締め切り】4月20日(水)(必着)
【問い合わせ】0979(82)6535

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、品物の抽選及び結果発表、賞品の発送等にご利用いただけます。

郵便はがき

JA福岡京築

○クロスワードの答え
○住所
○氏名(ふりがな)
○年齢

JAデータ 2月末

●貯金高	1481億9899万円
●貸出金	145億3206万円
●共済保有高	5678億8964万円
●販売品販売高	43億0970万円
●購買品供給高	46億6943万円
●出資金	28億9614万円
●組合員数 正	14,154人
准	11,855人
計	26,009人
●職員数	524人 (うち正職員319人)

第11回理事会報告（平成28年2月25日開催）

◎ 議案

第1号議案 資産(築城資材倉庫敷地)の貸与について

第2号議案 資産(行橋駅前駐車場)の貸与について

第3号議案 オンラインキャッシュ（出納業務自動化機器） 導入及びリース契約について

● 報告事項 4件 以上の件、審議されました。



大きくなれ



パパ・ママからの
メッセージ
美咲ちゃん・明莉ちゃん、
すくすく育ってね。

行橋市
えむらみさき あかり
江村 美咲ちゃん(2) 明莉ちゃん(7か月)



パパ・ママからの
メッセージ
小さく生まれたけど
こんなに大きくなりました。
これからも、元気に育ってね。

行橋市行事
もりわかし
森 和雅志くん(3か月)

新鮮食材で楽しくクッキング

今月のRECIPE フルーツティラミス

●材料(直径6cmのグラス2個分)

クリーム	豆乳ヨーグルト	100g	イチゴ(中)	8個
	マスカルポーネチーズ	60g	オレンジ	1/2個
	蜂蜜かメープルシロップ	大さじ2	ビスケット	5~6枚
	ラム酒やリキュールなど	小さじ1	エスプレッソコーヒー	50ml

●作り方

- (1) ヨーグルトは60~70gになるまで2~3時間水切りする(水切りは、ざるにキッチンペーパーを敷きヨーグルトを入れて冷蔵庫で)。硬めなヨーグルトの場合は水切りが不要の場合もある。
- (2) クリームの材料を混ぜ合わせる(甘味と香り付けのお酒はお好みで量を調整)。
- (3) ビスケットはコーヒーに浸す。コーヒーは濃いめのインスタントコーヒー(3gに熱湯50ml程度)でも大丈夫。
- (4) オレンジとイチゴ4個は小さく切り、イチゴ4個は上部飾り用に大きめに切る。
- (5) 容器にビスケット、クリーム、オレンジ、ビスケット、クリーム、イチゴ、ビスケット、クリームの順に入れる。冷蔵庫で冷やし、食べる直前にイチゴとオレンジを飾る。



第13回菜の花祭り

とき 平成28年 4月3日(日)午前10時~午後2時

ところ 椿市公民館横倉庫(行橋市長尾494番地)

馬ヶ岳桜祭り

とき 平成28年 4月10日(日)
午前10時~午後3時

ところ 二児神社前(みやこ町犀川花熊)

第5回たけのこ祭り

とき 平成28年 4月16日(土)
午前10時~午後3時

ところ 諫山小学校(みやこ町勝山岩熊554番地)
諫山地区活性化センター

※毎年行われている湊地区(アグリパーク周辺)での「なの花まつり」は諸事情により中止となりました。

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