

笑顔があふれるみんなの輪

Smile! けいちく



特集：野生鳥獣肉をおいしく活用
新制度「国産ジビエ認証」って何？

9
2018
Vol.
65

今月の

話題



京築恵みの郷

『行橋店』

起工式を開催!!

J A福岡京築は、行橋市に今年度オープンする直売所「京築恵みの郷『行橋店』」の起工式を開催しました。

起工式では、地区農事組合長や直売所部会役員、JA役職員など約50名が出席。玉串を奉納し、工事の安全を祈願しました。

京築恵みの郷『行橋店』は、自己改革の一環として、安全・安心な京築農産物のブランド化の確立と共に、農産物を多方面にわたりアピールし、3つの柱である「農業者の所得増大」・「農業生産の拡大」・「地域の活性化」を実践することを目的としており、商品をその場で食べられるイートインコーナーや地元の新鮮な魚介類を販売する鮮魚コーナーも併設予定で、京築地区の農産物・特産品を発信する施設として、平成31年1月のプレオープンを目指しています。



16

お料理教室
JAからのお知らせ
大きくなかづれ

15

クロスワードパズル
第4回理事会報告
JAデータ(7月末)

13

J Aからのお知らせ
あなたもチャレンジ!家庭菜園

12

健康百科
私の食育日記

10

営農ワンポイント
わが街NEWS

04

特集
新制度
「国産ジビエ認証」って何?

03

J Aからのお知らせ

02

今月の話題

I
N
D
E
X



福岡発 甘くておいしい キウイフルーツ

甘うい

目指すなら「甘うい」産地ナンバー1！

生産者募集

甘ういは福岡県が8年間かけて開発した
キウイフルーツの新品種です！

甘くて
おいしい

糖度は
16~18度

大きい

通常の
1.2倍！

イエロー
グリーン

果肉が
人気カラー

10月収穫

他品種より
早出荷

将来性

福岡県が
ブランド化推進



栽培して
みたいを
ませんか？

甘ういは人気が高いイエローグリーンの果肉で、黄色系の「ゴールデンキング」や緑色系の「ヘイワード」に比べ1.2倍ほど大きく、平均で1玉(2L級)が140グラム、糖度も16~18度あり甘くて酸味が少ないのが特徴です。福岡県とJA全農ふくれんは農家と連携して生産量と販路の拡大を目指しています。



栽培
申込み
締切

平成30年
10月31日

お問合せ先

JA福岡京築 営農部 園芸課 ☎0930-24-2961
行橋農林事務所京築普及指導センター ☎0930-23-4215

野生鳥獣肉をおいしく活用

新制度

「国産ジビエ認証」って何?

全国で獣害に悩む農家が多い中、狩猟人口は減少するばかり。

その解決策として注目されるのが、野生鳥獣肉(ジビエ)活用の動きです。

田畠を荒らすシカやイノシシの肉を、おいしい食材として広く流通させるため、

2018年からスタートした「国産ジビエ認証」制度について聞いてみました。

取材協力

一般社団法人 日本ジビエ振興協会
<http://www.gibier.or.jp/>

代表理事 藤木徳彦(ふじき のりひこ)さん



鳥獣被害に悩む農家に活力を取り戻そうと、2012年に日本ジビエ振興協議会を設立し、講習会、流通規格の検討などを通して国産ジビエの普及に尽力している。長野県茅野市の「オーベルジュ・エスパワール」オーナーシェフ。



国産ジビエ
認証

商標登録出願中

安心な食材としてのジビエ認証

狩猟された野生鳥獣はこれまで、捕つた人たちが家で食べるか、シカ・イノシシ用の処理施設で処理した上で利用されてきました。食肉として販売される量は極めて一部。多くは廃棄されるかペストフードの原料などになっています。

一方、欧州などでは、ジビエは季節の味として愛されてきた歴史があります。適切に処理すればとてもおいしい食材なのです。きちんと流通させれば、都市の人々にももつと楽しんでもらえるはず!

そのベースとなる品質基準が農林水産省による「国産ジビエ認証」。一般社団法人日本ジビエ振興協会の働き掛けで、2018年5月に運用が開始されました。安全安心な食材としての「お墨付き」の制度です。

認証の対象は「食肉処理施設」

認証の対象はシカ、イノシシの食肉処理施設です。一定の基準を満たす施設から出荷された肉・加工品には認証マークを付けます。マークのあるジビエなら安心して使ってもらえる、というわけです。

農家や山林の獣害を減らせるくらいにシカ・イノシシ肉の利用を広めるには、まずは広範囲に展開するレストランやスーパー

マーケットを通して多くの人の目に触れることが早道です。しかし現在全国630カ所の処理施設のほとんどは自家消費目的であり、年間処理頭数は50頭以下がほとんどといいます。

「大手外食業では衛生面での不安の声が多く、また数トン単位で仕入れるには、多数の処理施設から集める必要もあります。各施設の切り分け方が統一されていないため、部位のバラツキの問題もありました」と、日本ジビエ振興協会の藤木徳彦さん。

基準を明確にすることで、全国どこで捕れた物でも一定の品質を担保でき、広く流通させることができるようになるのです。

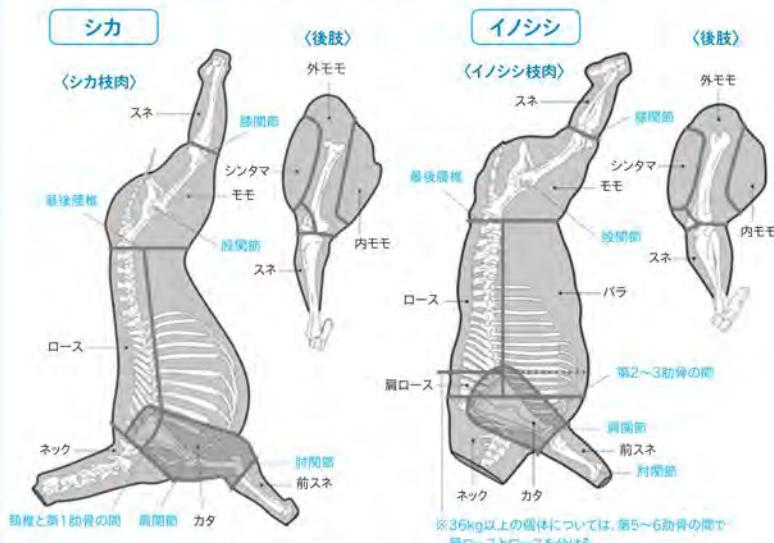
捕つた人が直接売つては駄目!

認証を受けるために守らなければならぬ厚生労働省の「ガイドライン」には、さまざまな項目が定められています。中には、獵を行う人や処理に当たる人にもまだあまり周知されていない内容も。

例えば、自分で捕つて屋外でさばいた獸肉を売つてはいけません。飲食店に持ち込むのもダメです。ガイドラインに即した処理施設で解体した肉でなければ、販売してはいけないのです。「獵師が捕つてくる新鮮なシカ肉」などを出す飲食店があれば、それは違法です。ただし野鳥は別。自分で撃つた力士などを売るのは自由です。



国産ジビエ認証制度 カットチャート



厚生労働省が2014年に作成した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に沿って狩猟、運搬、処理、各部位の切り分け方はカットチャートを示して基準を設けている



捕獲現場付近まで駆け付けられるジビエカー。近隣に肉食処理施設がない地域や運搬に手間かかる地域で廃棄されていた肉の利活用率向上が期待される。現在実証実験が行われている

生食用肉の販売も禁止。野生獣にはウイルスや寄生虫も多いため、「加熱調理用」の表示の有無もチェックの対象になります。ジビエ認証を受けるシカ肉は、必ず施設で冷凍処理します。これは食中毒防止のためであると同時に、散弾銃の弾が混在しないよう、施設では金属検知器の設置が義務付けられるからです。シカ肉は鉄分が多く、生だと検知器に反応してしまうのです。また、たとえわな猟で捕獲しても、かつて受けた弾を体内に残していることもあります。

そこで日本ジビエ振興協会が展開を進めているのが、移動式処理施設「ジビエカー」。枝肉にするまでの処理が車内ででき、ごみや排水も持ち帰れる特殊仕様の車で、1次処理施設としてジビエ認証も取れます。きちんと処理された肉が高級食材として販売できるとなれば、狩猟免許を持つてい

る農業者なら副収入も期待できそうです。「おいしくヘルシーなシカ・イノシシ肉が認証制度によつて外食産業で広まれば、次は大手スーパー、コンビニエンスストア、学校給食へもつながつていきます」と藤木さん。

食肉利用の拡大を通して、過剰な生息数を減らし、大切な田畠や山林を守つていこうという新制度。今後の展開が楽しみです。

ジビエ料理がより身近に



「国産ジビエ認証」制度によって一般家庭でもジビエ料理が楽しめるようになるかもしれません。写真は「第2回ジビエ料理コンテスト」の入賞料理(詳しくは<http://www.gibler.or.jp/02contest/>)



第3位	準優勝	優勝
勝山チーム	深野チーム	別府チーム

(みやこ地区) (下城井地区)

当JA年金友の会は組織拡充ながら、会員相互の親睦と連携をはかることを目的に第7回JA福岡京築年金友の会ゲートボール大会を築上町にある屋内ゲートボール場「スパーク築城」で開催しました。

参加者は優勝を目指して、白熱した試合が繰り広げられました。大会結果は次のとおりです。

6/29

年金友の会活動報告

6/29

最新の農業機械がズラリ！

当JA経済部は、築上町にある豊築西部農機センターで農機具の展示会を開催し、雨にもかかわらず多くの方が来場しました。

当日はトラクターや草刈り機など様々な農機具を展示し、来場者は気になる農機具を見つけては、職員やメーカー担当者の説明を受けていました。

7/3

安全な防除を目指し

この大会は、産業用無人ヘリコプターによる散布作業等の推進と安全運航の啓発に努め、効率かつ安全な作業の実施に寄与するとともに、オペレーター相互の情報交流を図ることを目的に開催しており、大会には13チームが参加。オペレーターと合団マンの2人がチームを組み、事前に決められたコースに水を散布しながら標準飛行を行い、飛行速度の均一性、飛行の安定度と散布精度などを競いました。

また、大会終了後には無人ヘリ安全部講習会も行われ、参加者は安全対策などについて再確認しました。

当JA當農部は、豊前市の天地公園グラウンドで、第6回無人ヘリ飛行技術競技JA福岡京築大会を開催し、椎田地区の植田博幸さん、古門裕健さんペアが最優秀賞を獲得しました。



7/9

プロッコリー部会総会

当JAプロッコリー部会は豊前市にある築上館で平成29年度の総会を開きました。

総会には、部会員108人に対し、69人(委任状含む)が出席。総会では、平成29年度の活動報告・収支決算、役員の承認、平成30年度の活動計画・収支予算について慎重に審議され、全ての議案が可決・承認されました。

また、今回の役員改選において、豊前地区の尾家正人さんが新部会長に就任されました。

た。また、その後開催された直売所運営委員会で総代会にて承認された運営委員の中から、勝山支部の吉松弘司さんが新部会長に選任されました。

また、その後開催された直売所運営委員会で総代会にて承認された運営委員の中から、勝山支部の吉松弘司さんが新部会長に選任されました。

また、その後開催された直売所運営委員会で総代会にて承認された運営委員の中から、勝山支部の吉松弘司さんが新部会長に選任されました。

當JA直賣所部會は行橋市にある當農經濟本部で平成29年度の総代会を開催し、72人(委任状含む)が出席。

總代会では、久保康光部会長のあいさつの後、平成29年度の活動報告や運営委員の承認など4つの議案について審議・承認され、直賣所会員向

7/10 直賣所部會総代会開催



本年度19名が入塾。さまざまな世代の受講生が3月まで10回の講座を通して農業、農村に対する理解を深めてもらうとともに将来の就農に役立つ知識等を習得することを目的としています。

参加した受講生は「子供や孫に安心な野菜を食べてもらいたい。直賣所への出荷を目指し、農業所得があげられるようにしたい」など意気込みを話していました。

これから講師により様々な指導が行われ、受講生たちは農業について本格的に学んでいきます。



7/11 京築農業塾開講

当JA當農部は農業への理解を深め将来の就農に役立ててもらおうと第6回「京築農業塾」を開講しました。

当JAな花部会は、豊前市にある本店で平成29年度の総会を開催しました。

總会では、金丸亨司部会長の挨拶に続き、事業報告など全ての議案が可決・承認され、築城地区の稻葉徹さんが新部会長に就任されました。

同部会では、平成30年度活動計画として、生産者の生産技術向上と、生産者数並びに面積拡大に取り組み、持強化を図るとともに、高品質な品物の安定出荷を行い、市場における「JA福岡京築」ブランドの確立を目指すことを確認しました。

7/11 な花部会総会



優勝 岡本 美佐子さん(築東地区)写真右
準優勝 樹田 一巳さん(築東地区)写真中央
第3位 東一成さん(唐原地区)写真左



優勝 大貫 秀夫さん(築城地区)写真右
準優勝 織田 桃香さん(築城地区)写真中央
第3位 舟川 カズ子さん(築城地区)写真左

当JA年金友の会築城支部と築東支部は、スポーツを通じて健康づくりと会員相互の親睦を深めることを目的に、グラウンド・ゴルフ大会を開催しました。

この大会には、多くの方が出場。熱戦が繰り広げられました。
大会の結果は次のとおりです。

7/11-19 グラウンド・ゴルフ大会

当JA伊良原支店倉庫で、加工用唐辛子の初出荷が始まりました。7月12日の出荷開始を前に行われた出荷会議では、現地圃場確認を行い、異物混入防止の徹底、収穫と出荷規格の確認など高品質な唐辛子の出荷に向けて確認を行いました。

今年の唐辛子は天候不良により生育が心配されましたが、生産者とJAによる中間管理の徹底等により順調に生育しています。出荷した唐辛子は契約販売先の大分県の柚子こしょう本舗に全量出荷され、柚子こしょうとして販売されます。唐辛子の出荷は11月中旬まで続く予定です。

7/12 加工用唐辛子出荷始まる



この表彰は共済の専門的知識やスキルを持ったコンサルタントとして組合員や利用者のライフプラン実現を提案する全国の優秀なJAを対象に毎年行われています。

当JA涉外担当者は今年度も組合員や地域の皆様に安心と信頼を届けられるよう、精一杯取り組んで参りますのでよろしくお願ひいたします。

当JA新田原支店は、行橋市道場寺の仲津小学校で3年生児童52人を対象に、地元特産のいちじく「蓬莱柿(ほうらいし)」を使ったジャム作りに挑戦しました。

7/12-13 加来係長、百坂主任がライフアドバイザー全国表彰

当JA青壮年部は豊前市の総務金融本店にて第6回目となる総会を開き、平成29年度の活動報告及び収支決算、30年度の活動計画及び収支予算などを含む4つの議案すべてが可決・承認されました。

当日は72名(委任状含む)の盟友が出席し、次代の農業・地域を支えるという自負のもと、安全・安心な農産物を安定的に供給し、担い手として地域の活性化に貢献していくとともに、農や食の重要性について発信し、山積する農政課題にも一体となり取り組んでいくことを確認しました。

7/12 第6回JA福岡京築
青壮年部総会



同小がある新田原地区はいちじく栽培が盛んで、新田原果樹産地の歴史やいちじくの栽培についての学習、ジャム作りを体験することで、ぐだものと地域への関心を高めることを目的にJAと同小が食育の一環として10年以上前から毎年実施しています。児童たちは果樹栽培の歴史を勉強した後、同部会婦人部や保護者とともに、この日用意されたいちじく48kgを潰したり煮詰めたりする作業を丁寧に行いました。その後、砂糖を混ぜ、色が濃く出るクエン酸を混ぜると、供たちは「真っ赤になった」「きれい」と声を上げていました。

7/17 地元特産「いちじく」でジャム作り



わが街 NEWS

当JAみやこ地区いちご部会、豊築地区いちご部会は、総会を開催しました。多くの部会員が参加し盛大に行われました。

総会では、平成29年産における生産・販売課題の整理及び平成30年産に向けた生産・販売対策について協議を行いました。

また、今回の役員改選において、みやこ地区いちご部会部会長に行橋地区の末松朗さんが就任、豊築地区いちご部会部会長に豊前地区の内藤秀行さんが就任されました。



JAデイサービス「さくらんぼ」は、利用者の方に楽しんでもらう定期イベントとして、そめん流しを行いました。竹は、今回のために豊前市の尾家正人さんが採取してくれたものを加工。

そうめんの他にミニトマトが流れ、本格的なそめん流しとなりました。

利用者は、小さなミニトマトも上手に掴みあげるなど、そめん流しを楽しみました。

7/23-24

そめん流しで納涼



7/23

煎茶互評会で品質向上

福岡県茶生産組合連合会行橋支部は、支部員相互の研鑽及びお茶の品質向上と生産改善を図り、京築地域の茶業の発展に寄与することを目的に、豊前市にある総務金融本店で京築地域煎茶互評会を開催しました。

当日は、茶生産者から12点の出品があり、福岡県農林業総合試験場八女分場職員ら関係者と出席者自ら茶葉の外観、香気、湯を注いだとの水色、滋味の4項目について慎重に評価しました。

出席者は「互いに評価し合い、専門的な意見から課題が見えてきた。今後の茶生産に向け参考になる」と京築地域の茶業発展を目指していくます。



豊築地区日帰りの旅

女性部活動報告



暑中お見舞いハガキ作り

ほうらいの会

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

○柿の種類

柿は渋の抜け方により、4種類に大別されます。「富有」「早秋」等の完全甘柿、「西村早生」等の不完全甘柿、「甲州百目」等の不完全渋柿、「平核無」「川底」等の完全渋柿があります。

不完全甘柿と不完全渋柿では、種子から生じる脱渋物質により、渋味のもとであるタンニンが不溶化します。

完全甘柿は渋みを感じないのに対し、不完全渋柿では種子周辺以外ではタンニンが不溶化しないため、そのまま果肉を食べると渋みを感じます。一方、完全甘柿と完全渋柿では、種子の有無に影響を受けません。

特に、渋柿は脱渋処理をしないと食べる出来ません。その方法は、渋抜きして青果として食べるか、干し柿として食べるかで異なります。



福岡県では約1.3万tの柿が生産されています(平成28年)。
京築管内では、上毛町を中心に甘柿「富有」「太秋」や、地域特産品種である渋柿「川底」が栽培されています。



果実表面が乾燥した後、果実を優しく揉むことで、普通に干すより柔らかい干し柿を作ることができます。手でそのまま触るとカビが発生するので、手袋を使用して揉み作業を行います。また、店頭で販売されている干し柿は、

○青果の場合

①炭酸ガスを用いた脱渋、②ドライアイスを用いた脱渋、③アルコールによる脱渋等があります。家庭で取り組みやすいのは③で、柿のヘタに焼酎を漬け、袋の中で密閉し、日陰で1~2週間程置きます。

○干し柿の場合

干し柿は、一般的に、①皮を剥く、②熱湯等で消毒する、③換気の良い場所で乾燥させるの過程を経て出来上がります。

干し柿を作る上で注意すべき点は、乾燥させる時期の天候です。高温多湿下ではカビ果が多発します。収穫直後であれば、ビニール袋に密閉して冷蔵庫に置いておくと、柿の品種にもよりますが2週間程度は保存することが出来ます。降雨が続くようであれば、低温保存することで乾燥させる時期をずらすのも手です。



干し柿生産の様子

表面にきめ細やかな白い粉が付いています。この粉は柿の糖分の結晶です。この直前にブランシ等で優しくなることや、冷蔵庫等で低温にあること等により生じると言られています。スーパー等に並ぶ渋柿は既に脱渋されていますが、渋が抜かれていない渋柿を入手した際には、是非渋抜きを試してみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ先

京築普及指導センター(果樹係)

健 康 百 科

熱中症の予防

佐久総合病院名譽院長・松島松翠



「暑い季節には熱中症になりやすい」といわれますが、その予防について教えてください」との問い合わせが多くなります。

特に気を付けなければいけないのはお年寄りです。お年寄りは、屋外だけではなく、室内にいるときでも熱中症を起こしやすく、しかも症状が重くなりがちだからです。

熱中症の症状は、軽い方からこうじとまじ、立ちくらみ、さらに進行すると吐き気、体がだるい、さらに進むと、ふらふらひかる、立てない、意識障害など

です。必ずしむにの順で起じるのであります。発症したときには、すでに進行していることがあります。暑いときには少しでも体調がおかしいと感じたら、まず熱中症を考えてください。
熱中症を起こしやすい原因としては三つあります。暑いときには末梢(まつじょう)の血管を拡張させて体温を調節するのですが、その働きが低下するからです。

三つ目は、暑さや喉の渴きを感じにくいため、暑さへの対処が遅れたり、水分補給が遅れがちになることです。

予防法は、まず室内が高温多湿にならぬように、換気などに注意します。必要があれば、冷房も適宜使用しましょう。また外出時には、通気性や吸収性の良い衣服を着て、周囲につばの付いた帽子や日傘で直射日光を遮ります。

喉の渴きを感じなくとも、小まめに水分や塩分を補給することが大事です。それにはお茶と梅干し、あるいはスポーツドリンクなどが適しています。

ただし、アルコール飲料やカフェインを含む飲み物には、利尿作用があるので水分補給には向きません。

私の食育日記

暑い時期のお弁当作り

食育インストラクター ● 岡村麻純



次によく挙げられるのが、卵料理です。厚焼き玉子や、半熟で調理するスクランブルエッグ、親子丢などで、卵のサル干ネフ菌が生残したり増殖したりすることが原因で起こる食

しあつ。

るときも直接手で触らずに、

の際は10度以下の低温保管が適しています。またおにぎりを作

「...」
「...」

くはブドウ球菌によるもので
す。ブドウ球菌は、1度が最ら生

な食品には、おにぎりが挙げられます。おにぎりの食中毒の多

食中毒の危険性のある身近な食品

の時期はメニコーや含めとにかく
詰みます。

まゝ、1歳の娘の離乳食も作
た物を持ち歩いているので、こ

時期になるととても気を使います。一歳の娘の離し食ら、手づ

幼稚園のお弁当作りは、暑い

な卵を利用すること。そして保存する際は低温で。加熱後は、使用済みのまな板や包丁は使わず清潔な状態で扱うのも大切です。食べる直前の再加热も効果的とされています。

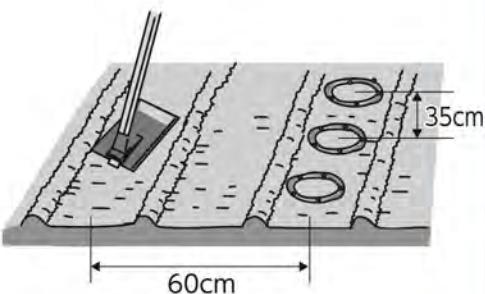
意外と知られていないのが、マカロニサラダやホテトサラダ、白あえなど、加熱品と未加熱の物を混合する料理の中毒です。これは調理過程や調理後に食中毒の原因となる菌に触れてしまう2次汚染が多くの原因です。新鮮な食材を使用し、手袋や調理器具の使い回しは避けて、低温短時間の保存だけにします。

日本の夏の高温多湿は、食中毒の原因となる菌などにとって好ましい環境です。お弁当作りの際は、できるだけ加熱する料理を中心に選び、手や調理器具の消毒を小まめにし、お弁当箱も、アルコール消毒をして乾かしておくようにしています。また、娘の離乳食に関しては凍らせたまま保冷バッグに入れて持ち歩き、ベビールームなどで食べる直前に電子レンジで温めるようにしています。暑い時期こそ市販のベビーフードを活用するのもいいですね。

おいしくて形の良いダイコン作りのポイント



種まきは円形の印を付けて



大型品種は株間を大きく



ダイコンは、強大な根を速いスピードで地中に形成するので、根形や品質が土壤や肥料栄養の影響を受けやすい性質を持っています。

そのためには、次のポイントを押さえて育てることが大切です。

(1) 煙の準備と元肥の施し方

少なくとも種まきの20日以上前に煙全面に石灰をまき、石ころや木切れなどを取り除きながら30cm以上の深さによく耕します。吸肥力は強い方なので、前作に堆肥が施してあれば、特に堆肥を与える必要はありません。

(2) 間引きと追肥、入念な土寄せ

種子は1カ所5~6粒を、瓶などで

せ、事前に醸酵させた物を、株と株の間に当たる所に施し、根の伸びを妨げないようにします。

(2) まきどきを守る

早まきし過ぎると病害虫の被害を受けやすく、遅過ぎると根の肥大不足になります。関東南部以西の温暖な平たん地のまきどきは8月中旬~9月中旬です。品種による違いもあるので、種子を求めるときに適期を確かめ、適期範囲のやや遅めにまき、管理を入念にして成長を促進するよう心掛けましょう。

間引いたら株の周りに土を寄せ、風で振り回されないように保護し立ち上がりさせます。追肥は第2回の間引き時から半月ごとに3回ほど与え、土を掛けて畝を作ります。肥料は化成肥料と油かすに加え、米ぬかを混ぜると食味が良くなります。

円状に付けた溝にまきます。発芽して本葉1枚の頃から8~9枚の頃にかけて3回ほど間引き1本立てにします。

間引く際には、子葉がハート形で素直に開いている株を残すようにします。異常に育ちの早い株や、形が非対称の株は、岐根や短形になる場合があるので残さないよう注意しましょう。

(4) 害虫の予防、駆除を怠りなく
アブラナ科野菜の常として各種の害虫(シンクイムシ、コナガ、アブラムシ、ハスモンヨトウなど)の被害が出やすいので、早めに発見、適応農薬を散布して防ぎます。

農薬に頼らない防除法としてはソルゴーを何列か置きに作り障壁にすること、防虫ネットやべた掛け資材の被覆などがあります。被覆は種まき後3週間以内ぐらいにしないと生育に支障を来すので、除覆する時期に注意してください。

*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。

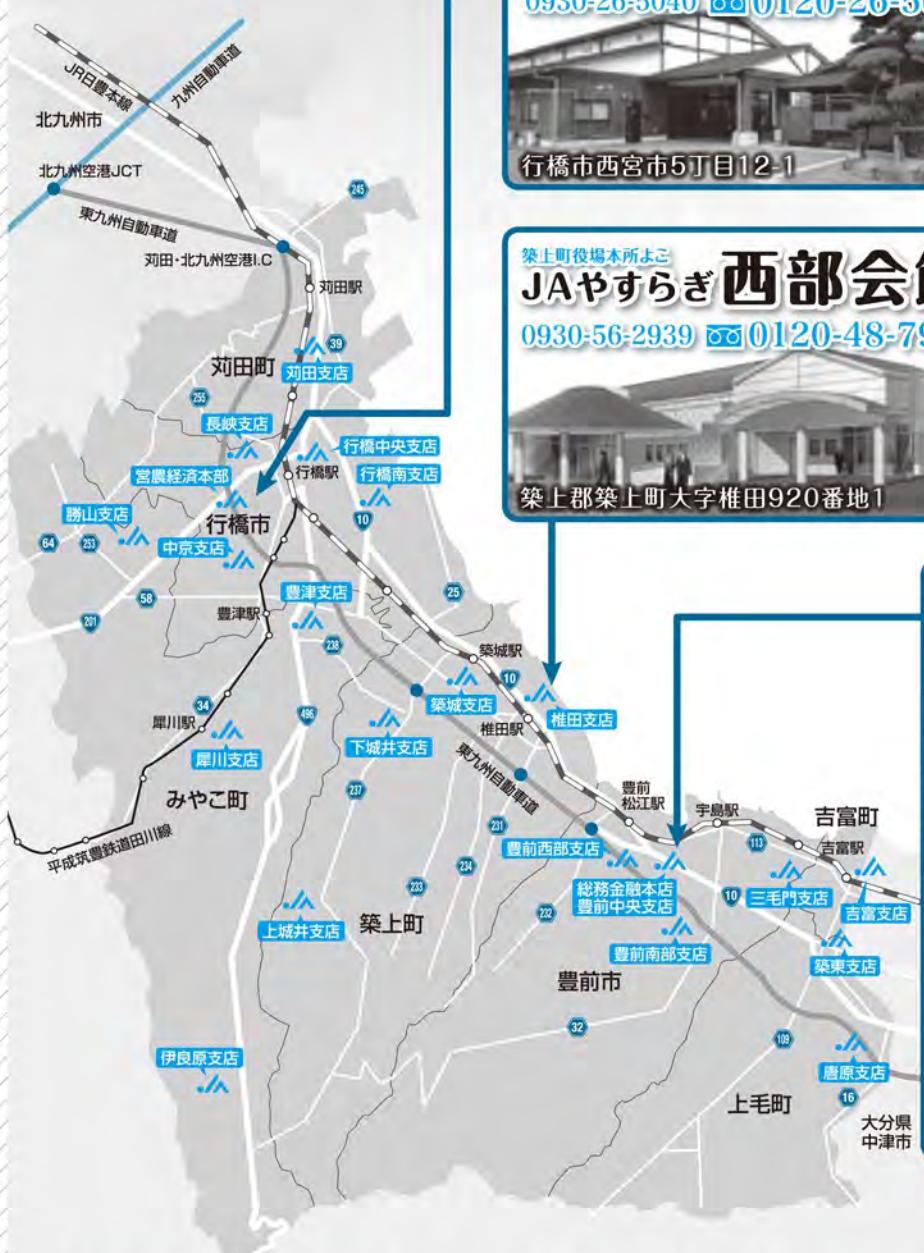
組合員のみなさまへ

もしものとき…

私たちJA葬祭は、
皆さまのお役に立ちたいと考えております。



JA福岡京築葬祭センター



会館葬から自宅葬まで、JA葬祭スタッフが真心を込めてお手伝い致します。



秋の農繁期対応 2018

対応期間中の
土・日・祝祭日は
休まず営業
いたします。



農機センター	対応期間
みやこ農機センター TEL0930-32-3908	9月 8日(土)~10月 8日(月)
豊築西部農機センター TEL0930-52-2897	8月18日(土)~10月 8日(月)
豊築東部農機センター TEL0979-83-2115	9月 8日(土)~10月21日(日)

アグリセンター	対応期間
行橋・苅田アグリセンター TEL0930-24-2583	9月 8日(土)~9月30日(日)
仲津アグリセンター TEL0930-22-1056	9月 8日(土)~9月15日(土)
豊津アグリセンター TEL0930-33-5713	9月 8日(土)~9月30日(日)
犀川アグリセンター TEL0930-42-2584	9月 8日(土)~9月30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	8月25日(土)~9月24日(月)
椎田アグリセンター TEL0930-56-2271	8月25日(土)~9月24日(月)
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	11月10日(土)~12月9日(日)

※なお、JA-S SおよびLPガスセンターは通常営業となっています。

J A 福岡京築 住宅ローン キャンペーン!

適用期間 平成30年9月 1日(土)~
平成30年9月30日(日)

変動金利型

店頭表示金利より
**最大
年0.40%軽減**

《参考》平成30年8月の金利

最優遇金利 (保証料別途)

年0.60%~

【店頭金利】年1.00%

10年固定金利選択型

店頭表示金利より
**最大
年0.35%軽減**

《参考》平成30年8月の金利

最優遇金利 (保証料別途)

年0.80%~

【店頭金利】年1.15%

金利引下げ条件には、各種要件があります。
詳しくは、最寄の支店へご相談ください!!

子育て応援 マイカーローン キャンペーン

適用期間 平成30年9月28日(金)まで

年1.5%

《キャンペーン適用要件》

- ①ご本人または配偶の方が出産予定で、母子手帳を交付されている方。
- ②お申し込み時点で18歳以下のお子様がいる方。

子ども共済に
新規でご加入された方は、
さらに**▼0.2%引き下げ**

年1.3%

*上記金利は保証機関が福岡県農業信用基金協会の場合です。お借入時には別途保証料がかかります。

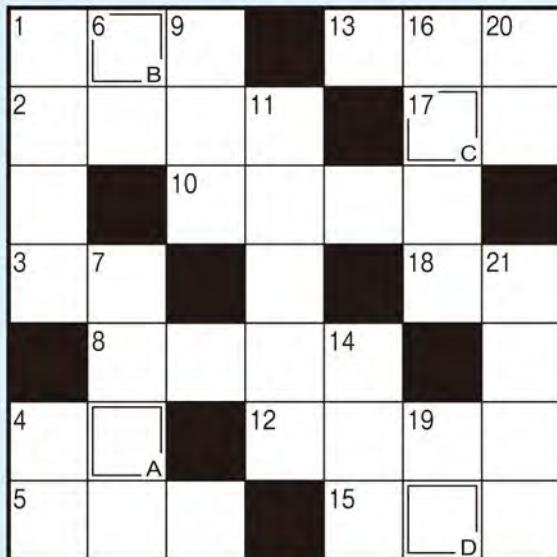
また、保証機関が三菱UFJニコス(株)の場合は上記金利に保証料が上乗せされます。

詳しくはJA窓口までお気軽におたずねください。

- タテのカギ
- (1) 電流を流したり切ったりする装置
 - (2) 深谷、下仁田、九条といえば
 - (3) 膝より下、くるぶしより上
 - (4) 野山を耕して田畑にすること
 - (5) 鉄棒や跳び箱を使って行う
 - (6) 木を育てたり切り出したり加工したりする仕事
 - (7) 体の90%以上が水分だという、水にすむ生き物
 - (8) 年下の女きょうだい
 - (9) 田楽にしてもおいしい紫色の実野菜
 - (10) 佐渡島に保護センターがある鳥
 - (11) ひと
カイコの繭から作ります
 - (12) あ、おいしそう。
 - (13) ひと
ちょうどいい！
 - (14) あ、おいしそう。
 - (15) ひと
カイコの繭から作ります
 - (16) ひと
カイコの繭から作ります
 - (17) ひと
カイコの繭から作ります
 - (18) ひと
カイコの繭から作ります
 - (19) ひと
カイコの繭から作ります
 - (20) ひと
カイコの繭から作ります
 - (21) ひと
カイコの繭から作ります
- ヨコのカギ
- (1) 十五夜に飾る植物
 - (2) 米の収穫作業の一つ
 - (3) エレベーターの表示では「B」
 - (4) よく飼われているペットなんだニャ
 - (5) 石原裕次郎と牧村旬子のデュエット曲「——の恋の物語」
 - (6) 和風の携帯薬入れ。黄門様のドラマでおなじみです
 - (7) 恋愛運や金運などを見てもらいます
 - (8) —足りて礼節を知る
 - (9) カラオケ店で離さない人もいます
 - (10) 招く人がホストなら、招かれる人は
 - (11) 月の模様はウサギがこれをついているように見えるとか
 - (12) 佐渡島に保護センターがある鳥

クロスワードパズル

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



★
7月号当選者
(応募総数78通)

上 豊前市
築上町
行橋市
みやこ町
園名木下 前田伊藤本
弘子さん 真由美さん
豊前市
築上町
行橋市
みやこ町
園名木下 前田伊藤本
弘子さん 真由美さん

サ	6	サ	1	ア	ジ	17	サ	イ
カ	7	ラ	2	オ	ケ	18	ハ	ン
ズ	8	カ	3	チ	19	チ	イ	ン
キ	9	ノ	4	コ	20	ジ	21	マ
ミ	10	ミ	5	セ	22	マ	23	ド
ゲ	11	コ	6	ン	24	カ	25	ワ
カ	12	イ	7	シ	26	ヤ	27	ク
ミ	13	シ	8	カ	28			
ナ	14	カ	9	ワ	29			

7月号の正解は
「サヤインゲン」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ご応募下さい。

[締め切り] 9月20日(木)(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、賞品の抽選及び結果発表、賞品の発送等に利用させていただきます。

郵便はがき
62 8 2 8 0 0 6 1

JA福岡京築
総務企画部総務企画課行

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

第4回理事会報告 (平成30年7月27日開催)

○議案

第1号議案 平成29年度ディスクロージャー誌について

○協議事項 1件

○報告事項 11件

以上の件、審議されました。

**J
A
デ
ー
タ**

7月末

●貯金高	1606億2732万
●貸出金	133億6073万
●共済保有高	5177億9724万
●販売品販売高	12億848万
●購買品供給高	20億9794万
●出資金	28億2946万
●組合員数 正	13,312人
准	12,703人
計	26,015人
●職員数	512人 (うち正職員292人)



大きくなれ～れ



ヒデじいからの
メッセージ
また遊びにきてね～

上毛町
みやさき 宮崎 美采ちゃん (7ヶ月)



パパ・ママからの
メッセージ
笑顔いっぱい
元気に育ってね!!

豊前市
おおはら 大原 さんえちゃん (11ヶ月)

おいしく食べて 今日もスターへ 今月の朝ご飯



今月のRECIPE シャキシャキレタスのスペアリブ茶漬け

- 材料(1人分) スペアリブ 1本
レタス 1/8個
ダイコン(皮をむいた1cm厚の輪切り)
..... 2 個
ダイコンの葉 適量
焼きおにぎり 1個

- 合わせだし
水 3カップ
コチュジャン 小さじ2
塩 小さじ 1/2
料理酒 大さじ1
ネギの青い部分 1本
ショウガ 1片

● 作り方

- (1)スペアリブは塩(材料外)をして常温で1時間置き、熱湯でさっと湯がく。輪切りのダイコンは面取りしておく。
- (2)圧力鍋に(1)と合わせだしの材料を入れ、沸騰してから中火で10分煮る。
- (3)ダイコンの葉は材料外のごま油、酒、砂糖、しょうゆで炒め、きんぴらにする。
- (4)深めの器に焼きおにぎり、スペアリブ、ダイコン、レタスを盛り付け、青ネギとショウガを取り除いた(2)のだし汁を張り、ダイコンの葉のきんぴらを添え出来上がり。



ポイント!

前日、夕食用に作ったダイコンヒスペアリブの煮物と残ったご飯を焼きおにぎりにすると、合わせだしを作るだけでよく、まろやかな辛味のだしで食も進みます。コチュジャンの量はお好みで。

JA福岡京築リフレッシュ旅行

ドラマで話題の「西郷どん」 ゆかりの地を巡る鹿児島



TOUR

■ 旅行出発日 [平成30年]

■ 旅行代金 (大人お1人様/2名以上1室利用)

10月5日[金] 29,800円

2日間

※2名様1室以上でお申し込みください。1室1名様はお受けできません。
※お部屋タイプの指定はお受けできません。また、お申込み状況によっては、ご希望の人数でのご宿泊をお受けできない場合があります。予めご了承願います。

- 募集人員 / 160名 (最小催行人員35名)
- 申込金 / 6,000円 (旅行代金に充当致します)
- 申込締切日 / 平成30年9月7日 (金) (定員になり次第締切となります。)
- 添乗員 / 同行し、旅程管理業務を行います。
- 食事条件 / 朝1回・昼2回・夕1回
- 利用ホテル / 霧島温泉:霧島国際ホテル 又は同等クラス
- 利用予定バス会社 / タイガートラベル 又は同等クラス



旅のポイント

城山展望台(イメージ)

西郷公園(イメージ)

- ①ドラマでも話題の「西郷隆盛(西郷どん)」ゆかりの地を訪ねます。
- ②地震からの復興に頑張っている熊本の現在(いま)をご覧頂けます。
- ③添乗員だけでなく、JA職員も同行し、皆様のお世話をいたします。
- ④最寄りの乗車場所(当社指定)からのバスツアーなので楽々です。

詳しくは、最寄りのJA各支店までお気軽にお尋ねください。

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:あんどう) 0979-82-5555