

笑顔があふれるみんなの輪

# Smile! けいちく



特集

：和食の食べ方教室

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

12 つくる責任  
つかう責任



# 今月の表紙

## 長年の活動が表彰 女性部みやこ地区

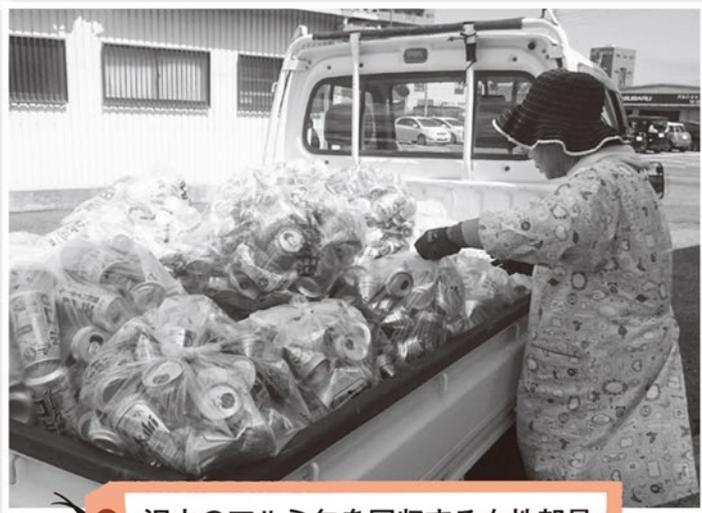
J A女性部みやこ地区が、アルミ缶リサイクル協会の「令和4年度アルミ缶一般回収協力者表彰」の審査において、回収活動が評価され優秀団体として表彰されました。

女性部みやこ地区では、約20年以上前からアルミ缶回収が資源の有効利用や地球環境保全に役立つと考え、女性部活動の一環でアルミ缶回収を行っています。

近年は、コロナ禍の影響で女性部の活動を行うことができませんでしたが、アルミ缶回収ならコロナ禍でもできる活動として取り組んで

きました。J A担当者は「女性部のみなさんが協力し、長年にわたりアルミ缶回収の活動に取り組んで来られたから、表彰されたのだと思います」と話しました。

アルミ缶回収の活動は持続可能な開発目標(SDGs)の「つくる責任つかう責任」に当たり、女性部は今後もこの活動に取り組んでいきます。



沢山のアルミ缶を回収する女性部員

### INDEX

02 今月の表紙

03 J Aからのお知らせ

04 **特集** 和食の食べ方教室

06 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7回理事会報告  
J Aデータ(10月末)

16 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



# — 支店再編について —

当JAでは、令和5年3月13日(月)より持続可能なJA経営基盤の確立・強化に向けた取り組みとして、以下の支店再編を実施します。

また支店再編により、利用者の皆様には、大変ご迷惑をお掛けいたします。支店再編後は、現在の豊前南部支店、行橋中央支店にATMを設置し、利便性の確保とサービスの維持に努めて参りますので、ご理解とご協力の程よろしくお願い申し上げます。

## 現 行

- ・豊前支店
- ・豊前南部支店



## 再編後

豊前支店

- ・吉富支店
- ・築東支店



築東支店

- ・長峡支店
- ・中京支店
- ・行橋中央支店



行橋中央支店※

※行橋中央支店は再編後、現在の営農経済本部の1階(行橋市西宮市5丁目11番1号)に移転します。

# 給油所再編について

給油所再編につきましては、平成29年通常総代会にて赤字の給油所は廃止する事で承認されておりました。

その後、赤字の給油所においては経営内容の改善に努め再編時期を先延ばしにしておりました。

ところが、近年の脱炭素化や電気自動車の普及、再生可能エネルギーの拡大により、ガソリンや灯油の供給量は減少傾向で、給油所の収支は厳しい状況となっています。

理事会で給油所の再編について検討を重ねてきましたが、令和4年度第6回定例理事会において、令和3年度決算で赤字の給油所については、令和5年3月31日をもって廃止する事となりました。

給油所の廃止により、組合員の皆様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、再編後は休日の営業体制、営業時間、配達料、その他サービス面等を見直すことにより、利便性の向上に努めてまいります。

ご理解とご協力の程よろしくお願い申し上げます。

## 廃止給油所

犀川給油所・稲光給油所・勝山給油所・築東給油所

# 和食の食べ方教室

おいしく食べるための決まりごとを覚えて、みんなで和食を楽しみましょう！

監修:和文化講師 滝井ひかる イラスト:出口由加子

1  
時間目

おいしい食事は  
正しい姿勢から

姿勢が良いとご飯をおいしくいっぱい食べられますよ。正座して食べるときも同じようにします。

1

背筋をびんと伸ばして、おへそが真っすぐ前を向くように座ります

2

いすの背もたれに寄りかからず、自分のお尻でしっかり座りましょう

3

テーブルと自分のおなかの間は、にぎりこぶし1つ分くらい空けます

4

足を組んだり、肘を付いたりしないで座るとかっこいいですよ！



2

時間目

お箸の正しい  
持ち方をチェック！

お箸の正しい持ち方ができると、ご飯をきれいに楽しく食べられますよ。

## 鉛筆と同じ！お箸の持ち方

1



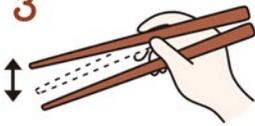
上の箸を鉛筆のように持って、中指の第1関節にのせます。

2



下の箸を親指の下に入れて、薬指の第1関節で支えます。

3



下の箸は動かさずに、上の箸を動かして食べ物をはさみます。

## 4拍子でリズム良く！お箸の取り方

1



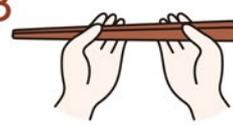
右手で箸の真ん中あたりを上から持ち上げます。

2



左手で下から支えます。

3



右手を箸の上の方まですべらせませす。

4



右手でしっかり持ったら左手を外します。

## 取るときと逆の順番でお箸の置き方

左手で下から支えたら、右手を下から上へすべらせて持ち、左手を外して、箸置きの上に置きます。

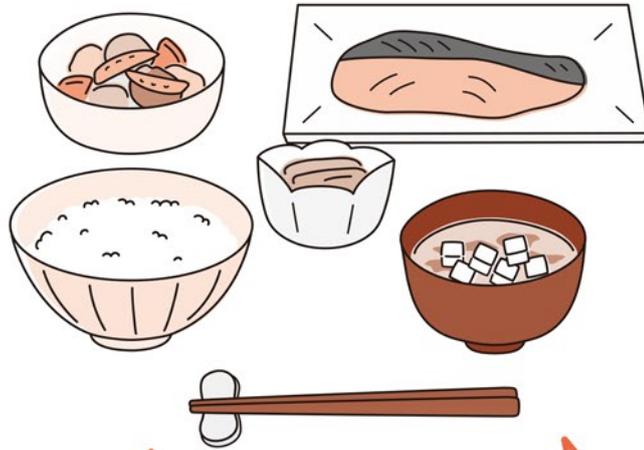
左利きの人は、右手と左手を入れ替えてチャレンジしてみましょう

### 3 時間目

きれいに並べて  
おいしくいただきます！

和食は、ご飯とみそ汁、おかず(主菜・副菜)を二つまたは三つ並べた「二汁二菜」や「一汁三菜」が基本。食器はおうちでも給食でも同じように並べます。左利きのため、これでは食べにくいなと感じたときは、ご飯茶わんとみそ汁わんなど、左右を入れ替えてもOKですよ。

**おかず**  
みそ汁わんの奥に主菜(肉や魚など)、ご飯茶わんの奥に副菜(野菜を使った煮物など)、漬物やおひたしは真ん中に置きます



**ご飯茶わん**  
自分から見て左側に置きます。左手で持つから左側に置く、と覚えましょう

**みそ汁わん**  
ご飯の右側に置きます

### 4 時間目

これってOK?  
お皿の使い方

**Q**  
遠くのお皿をお箸で引き寄せてもいいの？



**A** 茶わんやお皿を引きずるとテーブルが傷ついたり、器がひっくり返ったり、嫌な音がしたりしてしまいます。お皿は引きずらず、手で持って動かすようにするときれいにかっこ良く食べられますよ。

**Q**  
手をお皿代わりに使ってもいいの？



**A** テレビ番組でたまに見かける、手をお皿のように使う「手皿」。実は手が汚れてしまうので、あまりきれいな食べ方とはいえません。小皿など、手のひらにのる大きさのお皿は手に持って食べるといいですね。

### 5 時間目

みんなで楽しく！  
食べるときのマナー

口の中に食べ物が入っているときは、中が見えたり、口から食べ物が出たり、くちやくちやと音を立てたりしないように、くちびるを閉じてかむと、周りの人から見てもきれいに食べられますよ。

食べ始める前には「いただきます」、食べた後は「ごちそうさま」と、動物・

植物の命や作物を育ててくれた人、ご飯を作ってくれた人に感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。

食べ方のマナーはたくさんあって、初めは難しく感じるかもしれませんが、この特集を見ながら少しずつ覚えて、みんなでおいしく楽しく食事をしてくださいね。



**9/23 京築地区のブランドキャベツ  
ご賞味あれ**

9月23日からJAの運営する直売所で、甘さとシャキシャキとした歯ごたえが大人気の「けいちく甘キャベツ」の販売が始まりました。けいちく甘キャベツは、京築地区の新たな特産品として期待されているキャベツです。

また、他の県内産のキャベツに比べ約1ヶ月早い9月から出荷が始まります。7月から8月にかけて苗を植え、暑さで傷まないように水やりを工夫して栽培します。今年は台風の影響で、遅れて店頭に並ぶことになりましたが、甘みが強く大玉なキャベツが収穫されています。

**10/4 多くのお客様に年金サービス  
年金推進強化研修会開催**

JAでは、豊前市にある総務金融本店にて年金受け取りサービスをより多くのお客様に知っていただく為に、支店窓口担当者と渉外担当者を対象に「年金推進強化研修会」を開催しました。

研修会は昨年に引き続き、農林年金アカデミーの中島啓子氏を講師にお招きして行いました。

研修会では、グループに分かれて年金推進の重要性についてディスカッションをしました。その後、ペアに分かれてロールプレイングを行い、お互いの良かった点や悪かった点について意見交換を行いました。

今後もJAは利用者の皆様に寄り添い、年金サービスの向上に努めていきます。



**10/6 待望の日帰り旅行  
JA女性部苅田支部**

10月6日にJA女性部苅田支部の23人は、約2年ぶりの日帰り旅行を満喫しました。

日帰り旅行の行き先は、糸島市。午前中は県下最大級のJA直売所「伊都菜彩」を、午後は昔ながらの製法で海水から上質な塩を作る製塩所「またいちの塩」で、塩の製造を見学しました。その後、九州最大級の植物と花の販売店「GHB FUKUOKA Effect」で買い物を楽しみました。

参加した女性部員は「久しぶりに皆で日帰り旅行が出来て楽しかった」と話しました。



**10/13~16 初めて自分達だけで  
みそ作りに挑戦**

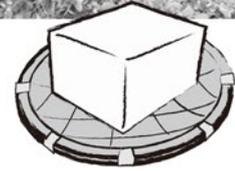
10月13〜16日の4日間でJA女性部苅田支部のメンバー5人は、伝統食の継承の取り組みとして、JA豊津加工所でみそ作りを行いました。

みそを作ったのは、最近女性部に入部した5人。5人はこれまで、女性部の井本淳子副部長と一緒にみそを作りながら、手順や方法を教わってきました。

今回のみそ作りは、初めて5人だけで挑戦しました。原料である大豆の仕入れやボイラーの操作等、教わった事を思い出しながら作り、約100kgのみそが出来上がりました。

参加した女性部員は「自分達だけで作るの大変でした。ボイラーの付け方や、大豆の煮汁の量など細かいところに迷って悩みましたが、井本副部長から応援をいただき力になりました。次回は今回の倍の量にチャレンジしてみます」と話しました。





## 10/15 3社合同で産地と消費者の架け橋に

10月15日にJAと大和食品工業株式会社、エフコープの3社合同企画で「大豆(枝豆)収穫体験&とうふづくり体験」を開催しました。12家族37人が参加し、みやこ町勝山にある農事組合法人と光社の畑で大豆の収穫を行いました。

合同企画は、平成16年から毎年行われている恒例行事です。地元で生産される農産物の美味しさを実感してもらい、農業への理解を深め、産地と消費者の交流を目的に始まりました。

大豆の収穫は午前中に行われ、12家族がそれぞれビニール袋いっぱい収穫しました。その後、大和食品工業株式会社がとうふの手作り体験を行い、参加者は出来立てのとうふを自宅に持ち帰りました。

JAでは、今後も消費者に地元の農業や農産品の良さを伝えていきます。

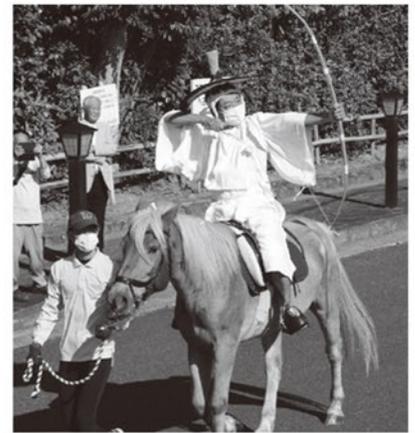
## 10/18 令和4年度麦作振興大会を開催

10月18日に、行橋市の営農経済本部と豊前市の総務金融本店で、令和4年度JA福岡京築麦作振興大会を開催しました。生産者や関係機関など約130人が参加しました。

JA管内では大麦3品種、小麦3品種が生産されています。令和4年度の大麦の作付面積898.3ha、1反あたりの平均収量が371.7kg、小麦は作付面積984.5ha、1反あたりの平均収量は416.9kg、品質は大麦小麦共に全てAランク評価となっています。

松本穀管農経済担当常務はあいさつで「生産者の栽培努力により、4年連続で豊作を迎え、県北地域の麦のレベルも着実に向上しています。今後は所得向上に向けて、流通面の改善をしていきたいです」と話しました。

JAでは今後も麦の栽培指導を徹底し、実需者の求める高品質麦の生産拡大を目指します。



## 10/19 秋の爽りに感謝 大富神社古式御供揃祭

10月19日に、JA管内の豊前市四郎丸にある大富神社で、秋の爽りへの感謝と、来年の豊作祈願をする古式御供揃祭が開催されました。今年も、4年ぶりとなる流鏝馬神事が奉納されました。

古式御供揃祭では、大富神社に代々仕えている18の家々が、炊いた新米、米粉を水で固めた糰子、魚、青果などを膳に盛り付けた伝統的な特殊神饌を作り、神職が本殿に供えます。特殊神饌に使われた新米は、5月にJAが奉納した早苗を10月2日に収穫されたものが使われています。

来年の五穀豊稔を占う流鏝馬神事では、親族に氏子がいる裕恒達也さんが射手を務め、直径60cmの的に4本中3本の矢を命中させました。裕恒さんは「気性の優しい馬だったので、リズムよく矢を打てた。矢が的に3本当たりほつとした」と話しました。

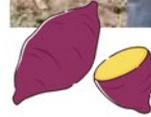
## 10/24 町探検で直売所見学 築上町立葛城小学校

10月24日に築上町立葛城小学校の2年生8人が、JAが運営する直売所「椎田ふれあい市」に見学に訪れました。

児童達は、町内の店や施設を調べる「町探検」の授業として直売所を訪れており、店内を見学し筒井由佳店舗長の説明に耳を傾けていました。

児童達は、「何種類くらいの野菜が売っていますか」「お客さんが一番多い時間はいつですか」と気になったことを質問し、直売所で見えた野菜や聞いたことを熱心にノートに書きとりました。





10/25  
高品質な紅はるかの  
特産化目指す吉富町

吉富町では、昨年から新たな特産品として「サツマイモ」を栽培を始めて2年目の今年は9件の生産者が栽培しています。

高橋初美さんの畑でも、今年から約1反の畑に4,000株のサツマイモの苗を定植しました。今年のサツマイモは豊作で、キズや虫食いによる被害もなく、サイズも大きいものが多く収穫されています。

今年栽培面積が増えたため町では約20tの収穫を見込んでいます。

吉富町地域振興課の山本大陽さんは「吉富町で収穫された紅はるかは、甘くて美味しいと評判です。加工がしやすいので吉富町にあるお菓子店でも多く使われています。紅はるかを農業と商業にとつての特産品にしていきたい」と話しました。

収穫されたサツマイモは、地元やJAの直売所で販売されるほか県外の加工業者に出荷されます。

10/27-28  
花卉部会反省会

10月27・28日にJA花卉部会の反省会が、築上町の築城アグリセンターと豊前市の総務金融本店で開催されました。

反省会は、シンテツポウユリ、ケイトウ、ホオズキの3種類でそれぞれ行われ、JA担当者から令和4年度の生産販売実績の説明と、京築普及指導センターの担当者から栽培試験の結果報告がありました。

参加した生産者からは「販売単価の違いについて教えてほしい」「連作する際のポイントを教えてください」と多くの質問があがっていました。

花卉部会では、今後も品質向上と所得向上を目指していきます。



10/28  
今年も新米を子ども達に



10月28日にJA豊前地区普通作部会は、豊前市の学校給食会に新米「夢つくし」を600kg寄贈しました。この取組みは、地域で収穫された新米を学校給食で食べることで、子ども達に地産地消に関心を高めて、ふるさとの農業に親しんでもらおうというものです。

当日は、豊前地区普通作部会の楠本嘉昭部会長と豊前アグリセンターの職員が市役所を訪問し、後藤元秀市長と中島孝博豊前市教育長へ新米を届けました。

後藤市長は「部会の皆様には、毎年沢山の新米を寄贈していただき、ありがとうございます。寄贈してもらった新米を通して、子ども達に地元の農業と食の大切さを伝えていきたい」と感謝の言葉を述べました。

楠本部会長は「今年も子ども達に地元豊前で収穫された新米を寄贈出来て良かった」と話しました。

10/28  
福岡県大豆・麦作表彰式

10月28日に令和3年度福岡県大豆作経営改善共進会並びに令和4年度福岡県麦作共励会表彰式が福岡市民会館で開催されました。

この表彰は、大豆・麦作の優良生産者に贈られます。表彰されたのは、みやや町勝山の農事組合法人上久保営農組合と上毛町の荒牧弘敏氏です。上久保営農組合は大豆作の集団の部で表彰され、「農林水産省農産局長賞」「福岡県米・麦・大豆づくり推進協議会会長賞最優秀賞」「福岡県知事賞」を受賞しました。荒牧弘敏氏は麦作の農家の部で表彰され、「福岡県知事賞」と「福岡県農業協同組合中央会会長賞」を受賞しました。

表彰式の後には、優良事例発表として上久保営農組合が選ばれ、久松逸雄代表理事が壇上で大豆栽培について報告を行いました。



10月30日にJA管内の豊前市三毛門駅前では「三毛門カボチャコンテスト」が開催されました。会場には様々な出店に加え、フードトラックや多彩なステージ企画が行われ、大人から子供まで仮装をした多くの人でにぎわいました。

パーティーでは、恒例行事の「第14回三毛門カボチャ品評会表彰式」が執り行われ、入賞者とカボチャがステージに並びました。今年は22点の三毛門カボチャが品評会に出展され、大きさ、色合い、形、白粉の吹き具合等どれもレベルが高く、大きいものでは重さ5kgのカボチャもありました。表彰式には、豊前支店の石丸秀利支店長が出席し、JA福岡京築組合長賞の賞状と副賞の鍬を手渡しました。

三毛門南瓜保存会の猫田信廣会長は「今年の夏は暑く、雨が少なかったので栽培がとても難しい環境でした。出展された三毛門カボチャはどれもレベルが高く、皆さんの努力の賜物を見ることで、とても感激しました」と話しました。

10/30 カボチャコンテストで表彰式



管内の保育園や小中学校の子どもたちが秋の実りの収穫体験を行いました！

# チャレンジ農業体験



10月17日 みよこ町 祓郷小学校稲刈り体験

祓郷小学校4年生は、一株一株丁寧に稲刈りを行いました。



10月18日 みよこ町 豊津小学校虫見会

豊津小学校の5年生は、畑にいる虫について青壮年部豊津支部のメンバーから授業を受けました。



10月25日吉富町 こどもの森芋ほり体験

吉富町のこどもの森の園児たちが高橋初美さんの畑で芋ほり体験を行いました。



10月26日 みよこ町 祓郷小学校芋ほり体験

祓郷小学校4年生は、学校近くの畑で芋ほり体験を行い、沢山のサツマイモを収穫しました。



10月27日 上毛町 西吉富小学校稲刈り体験

西吉富小学校5年生は、6月に植えたもち米の稲を収穫しました。



10月28日 みよこ町 豊津小学校稲刈り体験

豊津小学校5年生は手刈りで稲刈りを体験した後、コンバインで稲を収穫する様子を見学しました。



# 農作業安全について



事故の要因については機械作業に係る事故が3分の2を占めており(図2)、特に乗用型トラクター使用中の転落・転倒等が多くなっています。

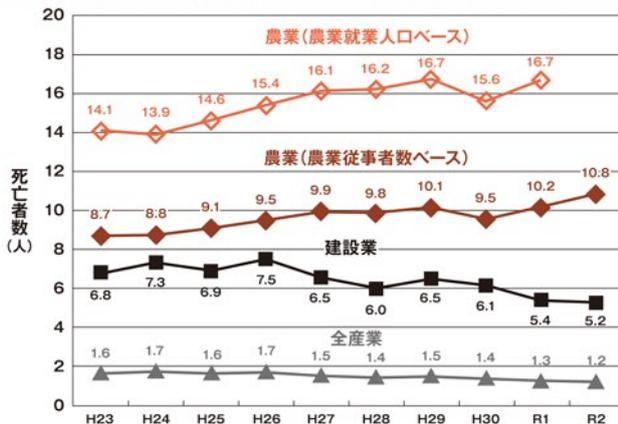


図1 就業者10万人当たりの死者数の推移  
出典:農林水産省「令和4年秋の農作業安全確認運動の展開について」

農作業には、常に事故発生リスクが伴います。その中には生命にかかわる重大事故も含まれています。今回は農作業に関する危険について解説しますので、事故防止に役立ててください。

### 1 農作業死亡事故の現状

農作業死亡事故件数(10万人あたり)の数値は令和元年で16.7件であり、これは建設業の5.4件の約3倍、全産業平均の約13倍にもなります(図1)。

### 2 トラクター事故の防止

トラクターに関する事故を防止するため、次の事項を確認していきましょう。

#### ○農作業に適した服装

体に合わない大きさの服装は機械の回転部分に巻き込まれたり、思わぬ所に引つ掛かり機械の操作を誤るリスクがあります。サイズの合った服を着用し、袖・ボタン等は必ず閉じましょう。また、緊急用のホイッスルを着用しましょう。

トラクター使用時の注意として、安全フレームを立て、ヘルメットを装着し、常にシートベルトを着用しましょう。また、道路走行する際にはブレーキを連結しているか確認するようにしましょう。

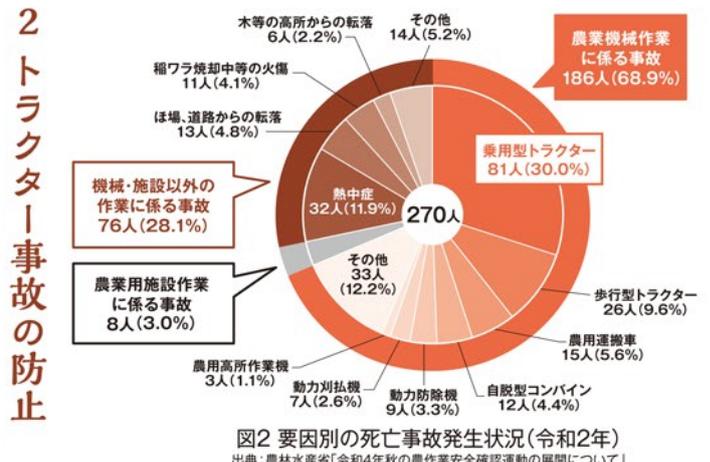


図2 要因別の死亡事故発生状況(令和2年)  
出典:農林水産省「令和4年秋の農作業安全確認運動の展開について」

### 3 トラクターの公道走行時の注意

道路交通法や道路運送車両法に基づき、公道走行時は灯火器類(ライト、反射板)を設置する必要があります。また、トラクターの幅が1.7mより大きい(作業機を含む)、最高時速が15km/hより速度が出るなどの条件により、大型特殊免許の所持が義務づけられています。

### 4 保険について

皆様の生活を守るために、労災保険や共済等への加入をお勧めします。これらは事故によって作業が出来ない期間の療養費等を補償するものです。思いもよらぬ場面で事故は発生します。保険も農作業安全の大きな一部です。

### ○作業前後の機械整備

点検時には必ずエンジンを切り、意図せず作動しないようにしましょう。機械の下敷きや巻き込まれといった重大事故につながります。

### 図3 農作業安全ステッカー

出典:農林水産省「令和4年秋の農作業安全確認運動の展開について」

# 介護 ハンドブック

## 不平不満を言い続ける 要介護者への対応

介護者メンタルケア協会代表 ● 橋中今日子

介護者の悩みの一つが、介護サービスに対する要介護者の不平不満です。本人に気持ち良く、納得して利用してもらうために対応を重ねても文句や愚痴が止まらず、困ってしまう介護者は多いものです。

### ■デイサービスの不満を言い続ける 母親に疲れた！

Bさん(会社員・女性・40代)の母親70代は1年前に脳梗塞で車いす生活になり、デイサービスを利用してします。母親は、毎日のように「あのスタッフ、あいさつもちゃんとできないのよ」などと不平不満をこぼします。否定せず、にウンウンと共感しても、解決のための対策を取っても、文句は止まることはありません。Bさんは次第に、自分が責められているような気持ちになってきました。

頑張り過ぎる介護者は、愚痴や不満ばかりの要介護者を笑顔にしようと努



力してしまいがちです。また、文句を聞かされ続けていると、自分の関わり方が不合格だと言いつ渡されているような気持ちになり、落ち込んでしまいます。

### ■納得や解決は不要、過剰な責任感を 解く

けれども、何でも文句を言うタイプの人からOKがもらえる可能性はほとんどありません。なぜなら相手は、解決してほしいわけでも、あなたを否定しているわけでもなく、「指摘するのがコミュニケーションの癖」であり、不平不満を言うことが生きがいの可能性があるからです。私の祖母も、他人の問題点を指摘し、愚痴を言う生き生きと元気になることがありました。このようなタイプの人には無理して納得させよう、機嫌を直してもらおうとしなくても大丈夫です。「そっか、そう感じたんですね」と、カラオケのように合いの手を入れましょう。

要介護者が不機嫌だと落ち着かず、何とかしようとして焦って苦しくなる人は「相手が不平不満を言う」自分分が十分、駄目だからと無意識に感じている可能性ががあります。まずは「不平不満は相手の趣味」「機嫌を取らなくていい」と意識してみてください。

# 私の食育日記

## 子どもが大好きサツマイモ

食育インストラクター ● 岡村麻純



待ちに待ったサツマイモの季節が来ました。寒くなるこの季節、子どもたちには風邪予防にたくさん野菜を食べてほしいけれど、食の嗜好がまったく違う子ども2人が共通して喜ぶ野菜はなかなかありません。そんな中、2人とも大好きなのがサツマイモです。どんなに時間がなくても1食に1品は野菜を入れるよう心がけているわが家では、サツマイモが大活躍です。

サツマイモの主成分の3割は炭水化物です。その炭水化物のうち多くはでんぷんですが、スクロースやグルコース、フルクトースも含まれるため、他の芋類より甘味が強く、乳幼児期にはおやつ定番でした。炭水化物が多いことから、サツマイモはエネルギー源としての役割が強い印象ですが、野菜としての栄養もしっかりと含まれています。

サツマイモは芋類の中でビタミンCが豊富です。通常、ビタミンCは熱に弱く、生で食べる野菜での摂取が中心ですが、サツマイモのビタミンCはでんぷんに守られることで加熱しても失われにくいことが分かっています。焼き芋の皮なし100gに含まれるビタミンCは23mg。これは、おおよそですが、焼き芋1本に、幼児が1日に必要なビタミンCが含まれていると考えられます。ちなみに5歳の娘の場合、サツマイモ半分はべろりと食べてしまいますが、同じくらい量のビタミンCを取るためにピーマン1個を食べさせるのは至難の業なため、母としても大助かりです。

他にも、サツマイモには食物繊維が多いため、便秘改善効果もあります。また、ビタミンEが含まれ、紫芋にはアントシアニン、安納芋など黄色いサツマイモにはカロテンが含まれるため、病气や老化を防ぐ抗酸化作用があることが分かっています。

サツマイモの季節、子どもたちはたくさん品種のサツマイモを焼いたり蒸したりして、味比べをして楽しんでいます。2人はやはり、好みのサツマイモもまったく違っています。



# 余った種を 保存 乾燥と低温で

自給菜園ではたくさんの種類を栽培しますので、買い求めた種が少しずつ余ってしまい、使い切れなくなったりとはありませんか。余り種は上手に保存すれば、翌年に使うことができます。

## 【種の寿命】

種袋には有効期限が記されていますが、これを過ぎても発芽しないわけではありません。種の寿命は発芽能力がある期間で、種類によって寿命が異なります(表)。発芽能力は、採種後の日数が経過するにつれ低下しますが、寿命は貯蔵中の湿度と温度などの保存状態の影響を受けます。現在普及しているペレットやフィルムコートなどの加工種子は寿命低下が早いので有効期限内に使い切るのが原則です。

図1 冷蔵庫内の温度



図2 種の保存方法



図3 簡易な発芽能力の確認方法



## 【種の保存】

温度が下がるとに寿命が延びますので、低いほど良いのですが、実用的には5度程度の冷蔵室内が適切です。冷凍室は長期保存に適しています(図1)。

また、湿度が低いほど種の寿命は長くなり、相対湿度30%程度が良いとされていますので、高湿度の野菜室は向いていません。実用的には、茶筒などの密閉容器に、乾燥剤と共に入れておきます。そして、これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼ってしっかりと密閉しておきましょう(図2)。このような保存方法で、短命種のタマネギでも3、4年は使うことができます。

## 【種の発芽を確認】

種の発芽には水分、温度、光、酸素などの環境条件が影響します。良い種とは発

芽にかかる時間が短く、芽の伸びに勢いがある種です。

正式な発芽試験方法は野菜の種類ごとに決まっていますが、保存した種が使えるか心配なときは、簡易な発芽試験で確認することができます。イチゴパックなどの容器にキッチンペーパーを敷いて複数の種を置き、ひたひたになるような水を加え、室内に置いておきます(図3)。数日後発芽してきた様子を観察します。その発芽率が半分以下なら使用は取りやめます。



表 野菜の種の寿命

寿命(目安)		野菜の種類
短命	1、2年	ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ラッカセイ、シソ、スイートコーン、エダマメ
やや短命	2、3年	キャベツ、レタス、ゴボウ、ホウレンソウ、トウガラシ、エンドウ、インゲンマメ、ソラマメ
やや長命	3、4年	ダイコン、カブ、ハクサイ、ツケナ、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

参考文献：井上頼数編『蔬菜採種ハンドブック』(1967年、養賢堂)、日本種苗協会監修『タネ・苗のきほん』(2017年、誠文堂新光社)

# 人形供養祭

— 大切な人形やめいぐるみに「ありがとう」の言葉をそえて —

**場所** JAやすらぎ中央会館

**日程** 12月3日(土)

**受付** 午前9時から11時まで

**読経** 午前11時20分

**場所** フューネラルホール山河

**日程** 12月4日(日)

**受付** 午前9時から11時まで

**読経** 午前11時20分



ガラス・金属・仏壇等の大型製品は、お引き受けできません。受付時間外のお持ち込みは、ご遠慮ください。

ご来館の際は、マスク着用・検温・消毒・入場人数制限等、感染症対策のご協力をお願いします。



お問い合わせ ☎ 0979-82-0001

お問い合わせ ☎ 0930-26-5040

**同時開催** ギフト解体セール「100円均一販売」

JA福岡京築  
女性部

## 終活セミナーご案内



- 令和4年12月15日(木)
- 10:00~12:00
- 営農経済本部4階(行橋市西宮市5-11-1)
- どなたでもご参加いただけます。

参加  
無料

- ・金箔貼りの実演 ・お仏壇のお掃除の仕方について
- ・お仏壇の修理 ・クリーニングについて ・遺言書作成について
- ・「エンディングノート」のすすめかたについて...など

お申込みはお電話で TEL 0930-24-2614 担当/経済部 経済課 脇



JAからの  
お知らせ

## JA福岡京築 職員募集

JA福岡京築は、京築地域の「農」を育む活動を通じて、「食」にこだわり、組合員・地域に笑顔と元気を発信するため、エネルギッシュな人材を求めています。

### 【令和5年度 新規採用職員募集要項】

採用予定人員	若干名	採用試験日	令和4年12月16日(金)予定 ・書類選考後に別途こちらから連絡いたします。
応募資格	令和5年3月に大学・短大・専門学校・ 高校を卒業見込みの者、普通運転免許	試験内容	筆記試験(一般教養・適性検査)・面接(一次・二次) ・二次面接は別日を設定します。
応募受付期間	令和4年11月18日から令和4年12月9日まで	採用日	令和5年4月1日
応募提出書類	履歴書(JA指定・写真貼付)を当JA採用担 当宛にお送りください。		

応募書類  
郵送先

〒828-0061 福岡県豊前市大字荒堀500番地  
福岡京築農業協同組合 総務部 人事審査課  
TEL 0979-82-5555 担当/ 鞘野・高島

\*指定の履歴書、職歴書を使用してください。JA福岡京築のホームページから取得  
できます。URL <http://www.ja-kei.or.jp/>  
詳しい採用情報は JA 福岡京築のホームページをご確認ください。

## JA福岡京築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 / 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900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

## JA福岡京築LPガスセンタースタッフ募集!

【臨時職員・嘱託職員】

- 業務 / LPガス器具設置、修理、事務処理、他
- 勤務地 / 築上町築城
- 資格 / 男女不問、要普通自動車免許、  
ガス販売主任2種、60歳未満の方
- 給与 / 時給**900**円~
- 時間 / 8:30~17:00
- 休日 / 土・日・祝
- 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 / 佐島・弓野

JAバンクで **よかろい!** 貯金のことなら 懸賞付定期貯金 11/1(火)~12/30(金) ちょキングスーパ-

# JA貯金王 Super 2022

当てるチャンス! ちょキングで ちょキング王!

ご契約された方の中から、抽選で素敵なプレゼント!

ご契約内容

ご利用いただける方	個人の方	預入期間	1年以上
預入金額	10万円以上		

詳しくはJA窓口までお気軽におたずねください。

JA福岡京築限定

# 年金感謝デー 開催!!

令和4年12月15日(木)~

いつも当JAで年金をお受取りいただきありがとうございます。日頃の感謝を込めまして、「プレゼント」をご用意いたしました。当日は年金振込指定の貯金通帳をご持参のうえ、最寄りの支店へご来店ください。数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。これからも末永いおつき合いをよろしくお願い申し上げます。

詳しくはJA窓口までお気軽におたずねください。

JAバンクで **よかろい!** 農機ハウスの資金のことなら 農機具・ハウス取得のための 充実した農業資金です。

《取扱期間》令和4年4月1日(金)~令和5年3月31日(金)

# JA農機ハウスのローン

通常金利/固定 **1.6%** (年利/保証料別)

お取引に応じて... **1.2%** (年利/保証料別)

最大金利引き下げ幅 **0.40%** (年利)

金利引き下げ条件については JA 窓口までおたずねください。

当初のお借入金額が **最大1.0%の利子補給が3年間** 100万円以上の方は **受けられます。** ※詳しくはJAの窓口におたずねください。 ※最下限利率0.2%

一括前払い保証料 **全額助成!** ※助成金の支払は申請者の指定する取扱いJAへ後日振込。

詳しくはJA窓口までお気軽におたずねください。

# JAマイカーローン

<p>基準金利</p> <p>年 <b>1.8%</b></p> <p>保証料別 固定金利</p>	<p>さらに金利引き下げ</p> <p>金利引き下げ条件については JA窓口までおたずねください。</p>	<p>最優遇金利</p> <p>年 <b>1.3%</b></p> <p>保証料別 固定金利</p>
---	---	--

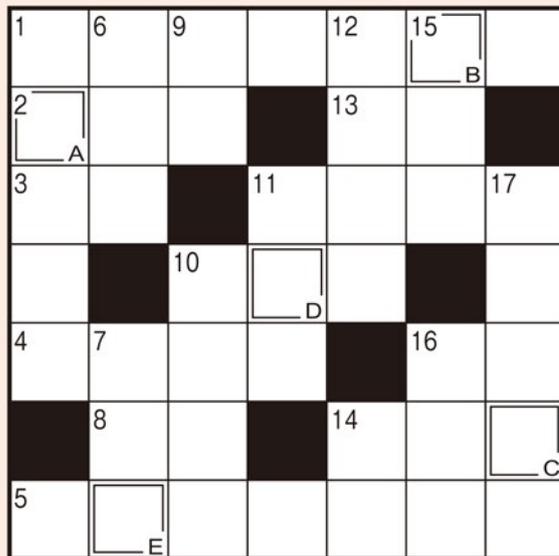
※上記金利は保証機関が福岡県農業信用基金協会の場合の金利です。いずれの場合も保証料は含んでおりません。お借入れ時には別途保証料がかかります。

詳しくはJA窓口までお気軽におたずねください。

# クロスワードパズル

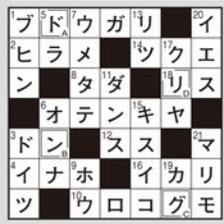


クロスワードを解いて、A→Eの2重ワクの文字を順に並べてできた言葉が答えです。



- タテのカギ
- ① 年末年始の学校に行かない期間
  - ② 牛の脂はヘット、豚の脂はげつぷのこと。——にも出さない
  - ③ 赤・青・黄・緑など
  - ④ ポニーテールをするとき襟足にちよろり
  - ⑤ 美川憲一のヒット曲「——座の女」
  - ⑥ 豚の形をした——箱
  - ⑦ 今年の来客数は昨年の3割——だ
  - ⑧ 珍しい書物のこと
  - ⑨ いろいろと考えあぐねて悩むこと
  - ⑩ 良い考え。——が浮かんだ
- ヨコのカギ
- ① 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
  - ② フランスやイタリアなどの通貨単位
  - ③ 旅先で泊まります
  - ④ バットが出せず——の三振!
  - ⑤ カーナビは「カー——システム」の略
  - ⑥ 年末、年の瀬ともいいます
  - ⑦ 物が汚れたり傷んだりすること
  - ⑧ これから起こることを予測します
  - ⑨ 葦アサの別名
  - ⑩ イエス・キリストの母です
  - ⑪ 陸・海——

10月号の正解は「ドングリ」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】12月20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65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。)

## 第7回理事会報告 (令和4年10月28日開催)

- 議案  
第1号議案 営農部の移転に係るレイアウト及び改装費について
- 協議事項 1件
- 報告事項 23件 以上の件、審議されました。

### JAデータ

10月末 (うち正職員231人)

● 貯金高	1684億6335万円
● 貸出金	147億2985万円
● 共済保有高	4334億8626万円
● 販売品販売高	23億8145万円
● 購買品供給高	28億7994万円
● 出資金	27億6376万円
● 組合員数 正	11,563人
准	12,451人
計	24,014人
● 職員数	415人

## 女性部大腸がん郵送検診のご案内

### 郵送検診のすすめ!

- 郵送検診はご自宅でも2日間の便を採って郵送するだけの手軽な検診です
  - 食事制限はありません
  - 精密検査が必要な方には紹介状を同封します
  - 年1回の受診で大腸がんでの死亡リスクを、60~80%減らせます
- 資料：厚生労働省「有効性評価に基づく 大腸がん検診ガイドライン」より
- 女性部員価格 **950円(税込)** ● 一般価格 **1,550円(税込)**

実施期間 令和4年11月1日~令和5年1月14日迄

### 大腸がん郵送検診の流れ

- ① 経済課までお申込みください
  - ② お申込み後、くるめ病院よりご記入して頂いたご住所に検査キットが届きます
  - ③ ご自宅で採便し、同封の返信用封筒に入れポストに投函してください
- 実施期間 令和4年11月~令和5年1月末日迄  
最寄の郵便局で検査料をお振込みください ※別途振込み手数料個人負担
- ④ 検査結果は、2~3週間後に直接ご本人様宛に届きます

申込先 JA福岡京築 経済部 経済課 担当：脇  
行橋市西宮市5丁目11-1 TEL:0930-24-2614 FAX:0930-25-6886



# 大きくなあれ

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福岡京築総務部総務課  
(広報担当:ともだ) 0979-82-5555

ママからの  
メッセージ

明るく元気で  
いてねっ♡



築上町  
みやもと ゆあ  
**宮本 由愛** ちゃん (0歳9ヶ月)



豊前市  
うえ もり ひ な  
**上森 陽菜** ちゃん (0歳6ヶ月)

パパ・ママからの  
メッセージ

わが家のアイドルです♡  
これからも笑顔いっぱい  
元気に大きくなってネ♡



## シェフ永井のおすすめ

### 今月の RECIPE 栗いむシチュー

- |           |                  |  |
|-----------|------------------|--|
| ● 材料(6人分) | むき栗.....500g     | 白ワイン.....30ml  |
|           | 鶏肉(手羽中).....200g | 塩こしょう.....適宜   |
|           | レンコン.....200g    | 砂糖.....適宜  |
|           | タマネギ.....1/2個    | ホワイトソース<br>バター.....50g<br>小麦粉.....30g<br>牛乳.....600ml<br>生クリーム.....100ml |
|           | ニンジン.....1本      |  |
|           | サラダ油.....大さじ1    |  |
|           | 水.....500ml      |  |



- 作り方 (1)レンコンは乱切り、タマネギはざく切り、ニンジンも乱切りにする。  
 (2)鍋にサラダ油を熱し、(1)とむき栗、鶏肉を入れ、タマネギが透き通るまで中火で炒め、水、白ワインを入れ強火で20分ほど煮込む。  
 (3)別の鍋でホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、ふるった小麦粉を一度に入れ木べらで滑らかにする。牛乳、生クリームの順に少量ずつ加えながらとろみを付けていき、最後に塩こしょう、砂糖で味を調える。  
 (4)(3)のホワイトソースの鍋に(2)の材料を入れ、さらに弱火で10～15分煮込む。ホウレンソウなど(材料外)をあしらいたい出来上がり。

JA福岡京築  
新直売所

# 京築恵みの郷「ちくじょう店」

令和5年春頃完成予定

## ～ 京築恵みの郷2号店としての役割 ～

築上町や近隣地域(京築産)の新鮮で美味しい野菜や果物等を提供する直売所が来年オープン致します。

生産者と消費者を繋ぐ懸け橋として大きな役割を担って期待に添える直売所を建設しております。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。



※完成予定イメージ