

笑顔があふれるみんなの輪

Smile!
けいちく



特

集

: 実りの秋だ 国消国産を語ろう

「みやこ支店」新店舗が誕生！

みやこ支店 新店舗オープン 特集



ご報告

みやこ支店の新店舗 がオープンしました

組合員・地域のみなさまには、日ごろよりJA福岡京築をご利用いただきありがとうございます。2026年3月に豊津支店と勝山支店を統合して誕生した「みやこ支店」は、これまで旧勝山支店の建物で営業してまいりましたが、このたび新店舗が完成し、2026年8月31日（月）より新しい店舗で営業を開始しました。より快適で便利な店舗として、地域の皆様に末永く親しんでいただける窓口を目指して参ります。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

所在地	〒824-0801 京都府みやこ町勝山大久保 2288-1
電話番号	0930-32-2611 ※電話番号の変更はございません。
窓口営業時間	平日 9:00～15:00
ATM 利用時間	平日 8:45 ～ 19:00 休日 9:00 ～ 17:00 ※勝山アグリセンターATMの設置場所・稼働時間に 変更はございません。

アクセス



店内紹介

店内は、明るく開放的で落ち着いた空間となっています。来店者が安心して手続きや相談ができるよう、利用しやすさに配慮した店舗づくりを行っています。

窓口スペース



相談スペース



竣工式 2026年8月17日(月) みやこ支店 新店舗

新店舗の竣工式を執り行いました



みやこ支店の新店舗で竣工式を執り行いました。式には、組合長をはじめ役職員、地元の総代、設計・施工関係者など約30人が出席。工事の無事完了に感謝するとともに、新しい支店が地域の拠点として末永く親しまれることを祈願しました。また、建設に携わった関係者を表彰し、その功績をたたえました。

開店セレモニー 2026年8月31日(月)

テープカットで新店舗がスタート

開店当日は、正面玄関でテープカットを行い、新しいみやこ支店の営業がはじまりました。セレモニーにて田中組合長は「お客さまの大切な資産をお預かりしている自覚を持ち、組合員・地域の皆さまに愛される店舗にしていきたい」とあいさつし、新店舗の門出を祝いました。



※ 移転に伴い旧店舗での業務は終了しました。お手続き等のご利用でご不明な点は、お気軽に窓口までお問い合わせください。
お問い合わせ：JA 福岡京築 みやこ支店 TEL 0930-32-2611

INDEX

02 みやこ支店の新店舗がオープンしました。

04 JA 福岡京築 NEWS

06 特集 実りの秋だ
国消国産を語ろう

08 水稲管理
「秋耕」と「カメムシ」のひみつ

09 営農ワンポイント

10 あなたもチャレンジ！家庭菜園

11 みんなのコンテナ菜園

12 JA からのお知らせ

15 クロスワードパズル
第5回理事会報告
JA データ(8月末)

16 大きなあぐれ
家族で楽しむおいしい一皿
JA からのお知らせ



お盆に向けケイトウ・ほおずきが出荷されました。

県内最大のケイトウ・ほおずき産地であるJA福岡京築管内で7月下旬、盆の需要期に向けた出荷が始まりました。

鮮やかな色合いと特徴的な花姿が魅力のケイトウと、朱色の実が目を引くほおずきは、お盆を迎えるこの時期に、仏花や観賞用として広く親しまれています。生産者が丹精込めて育てた品々が、集荷場へ次々と持ち込まれました。

集荷されたケイトウとほおずきは、担当者が色づきや形、長さなどを一つひとつ丁寧に確認。選別・箱詰めを経て、県内外の市場へ出荷されました。



地元の花で迎えるお盆 夏の大盆花販売



8月10日から13日まで、管内の全直売所で毎年恒例の「夏の大盆花販売」を開催しました。

各直売所には、地域の生産者が丹精込めて育てたほおずきやキク、ケイトウなど、色鮮やかなお盆の供花が所狭しと並びました。期間中は多くのお客さまが訪れ、花の色や形を見比べながら、ご先祖さまを迎えるための花を買い求めていました。

京築地域は、県内最大のほおずき・ケイトウ産地です。生産者は、お盆の需要期に合わせて高品質な花を届けるため、日々の栽培管理や病害虫対策に励んできました。店頭に並んだ地元産の花々は、お盆を迎える家庭に彩りを添えるとともに、地域で受け継がれてきた風習を支えています。

JAは今後も、地元農産物の販売を通じて生産者と消費者をつなぎ、地域の伝統や暮らしに寄り添った直売所づくりに取り組んでいきます。





秋の味覚・イチジクの出荷が最盛期

JA 福岡京築管内で8月下旬、イチジクの秋果が出荷最盛期を迎えました。管内では、生産者111人が約15ヘクタールで「蓬萊柿」と「よみつひめ」の2品種を栽培しています。

生産者は、色づきや熟し具合を見極めながら、一つひとつ丁寧に収穫。高品質なイチジクを消費者へ届けるため、生産者とJA、京築普及指導センターが連携し、栽培管理の徹底と品質向上に取り組んでいます。

販売面では、市場との連携を深めるとともに、福岡県産イチジクのブランド化推進事業を活用したPR活動を展開しています。今後も安定した取引と販路の拡大を図り、地域の基幹果樹として産地の維持・発展と消費拡大につなげていきます。

JA 福岡京築管内では、8月上旬より令和8年産米の稲刈りが始まりました。福岡県内でも有数の水稲作付面積を誇る京築地域では、今年度、約5,200ヘクタールで主食用米が作付けされています。

8月28日には「令和8年産米農産物検査目合わせ会」を開き、JAの農産物検査員21人が参加しました。管内の生産者から出荷された「夢つくし」を対象に、粒の形や色、被害粒の有無などを確認し、品位の判定基準について認識を統一しました。

JAでは今後も、各検査場所ですべて統一した基準に基づく厳正な検査を行い、高品質な京築産米の安定供給に取り組んでいきます。

**稲刈りが本格化
統一基準で米の品質を確認**



検査を行うJA農産物検査員



女性部活動報告

女性部役員が生米パンの試食会を開催

京築恵みの郷「ちくじょう店」で、生米パンの試食会を開きました。

当日は暑中、来店されたお客様に生米パンを振る舞いました。試食した来店者からは「おいしかったよ」との声が多く聞かれ、お代わりをする人も多く見られました。

また、「おいしいので販売したらいいのに」とのうれしい声も寄せられるなど、生米パンの味と魅力を多くの皆さんに知っていただく機会となりました。





国消国産を語ろう

クイズ監修：管理栄養士・小嶋絵美

毎年10、11月は国消国産月間です。

国消国産とは、「私たちの国で消費する食べ物は、できるだけこの国で生産する」という、JAグループのメッセージ。

この期間は、食や農に関心を持ってもらえるよう、全国各地でイベントやキャンペーンが行われます。

食の未来を自分ごととして捉え、国産を選ぶ価値を考えてみませんか。

人にしゃべりたい

細かすぎる

農畜産物クイズ



©みんなのよい食プロジェクト

Q1

良質のタンパク質を含むとされるのはどちらでしょうか？

- A 米
- B 小麦

Q2

ブドウの最も甘い部分は次のどこでしょうか？

- A 房の上の部分
- B 房の下部分

Q3

本当にある牛肉の部位はどれでしょうか？

- A マメ
- B イモ

Q4

私たちは栗のどの部分を食べているのでしょうか？

- A 果肉
- B 種

Q5

乳牛・ホルスタイン1頭から1日に搾れる牛乳の量は？

- A 平均10〜15L
- B 平均20〜30L

Q6

人と豆には共通するあるものがあります。それはどこでしょうか？

- A 口
- B へそ

Q7

お茶には、抹茶や緑茶、紅茶などの種類がありますか？

- A 木の種類が違う
- B 栽培管理や製造過程が違う

Q8

シイタケにはビタミンDが豊富に含まれているといわれますが、さらにビタミンDを増やす工夫はどれでしょうか？

- A 日光に当てる
- B じっくり火を通す

Q9

同じ作物を同じ土地で何年も連作したときに発生する病害や生育障害を連作障害といいます。ほとんどの作物で発生しますが、連作障害が起きにくいとされる作物があります。どれでしょうか？

- A 水稲
- B 小麦

Q10

サツマイモの花とそっくりな花があります。それはどれでしょうか？

- A バラ
- B アサガオ

解説

- ①食品に含まれるタンパク質の質を100点満点で評価する「アミノ酸スコア」は、精白米が80、小麦が42です。米と大豆や肉、魚を組み合わせるとさらにバランス良く栄養をとることができます。
- ②ブドウは房の上側（軸の方）から甘くなり始め、成熟が進むにつれて下側も上側の糖度に追いついていきます。
- ③牛の腎臓は、豆がブドウの房状に集まったような見た目から「マメ」と呼ばれています。しこしことした歯応えが特徴です。
- ④栗の茶色く堅い「鬼皮」が果肉、とげとげの「いが」は皮に当たります。
- ⑤乳牛1頭からは1日に約20〜30Lの牛乳が搾られます。乳牛は出産後、毎日搾乳しないと乳房炎という病気にかかってしまうため、1日に2回など欠かさず搾乳が必要です。
- ⑥人のへそはへその緒が取れた跡で、母親から栄養をもらっていた場所です。豆のへそも細い管でさやとつながっていて、そこから栄養をもらって大きく育ちます。
- ⑦緑茶・紅茶・抹茶は同じ「茶の木（チャノキ）」の葉から作られますが、製造方法や栽培方法が異なります。紅茶は収穫した茶葉を発酵させて作り、抹茶は収穫前の20日ほど日光に当てずに栽培した茶葉を粉末にします。
- ⑧生シイタケは日光に当てるとビタミンDが増え、香りも増します。食べる前に1、2時間軽く干しておくだけでも効果があります。
- ⑨水田は水を張ることによって養分が補給され不要な成分が流される他、有害な微生物や虫が減るため、連作障害が起こりにくいといわれています。
- ⑩サツマイモとアサガオは、どちらもヒルガオ科サツマイモ属の植物で、花や葉がよく似ています。サツマイモの茎をアサガオに接ぎ木すると、アサガオの花が咲くといった面白い特徴もあります。

景観

食べることは、未来を選ぶこと

普段の買い物や食事の選択は、私たち自身だけでなく、次の世代の「食の未来」にまで影響します。日本は現在、食料の約6割を海外からの輸入に頼っています。もし輸入が止まったら——。そんなリスクを減らすために今、進めたいのが「国消国産」です。

「災害に備える」ように

「国消国産」運動を進める背景には、日本の食料事情があります。日本の食料自給率はカロリーベースで38%と、先進国の中でも低い水準にとどまっています。食料は輸入に依存しているのが現状で、国際情勢によっては突然、輸入が止まるというリスクを抱えています。

しかも、日本の農業は生産者が減り続けており、食料が必要になってもすぐに十分な量を生産できる環境ではありません。

「災害に備える」ように、普段から国産を選ぶことが、将来の食料を守る行動になるのです。

地産地消は国消国産の原点

「国消国産」と似た言葉に「地産地消」があります。地域で生産されたものをその地域で消費する取り組みです。

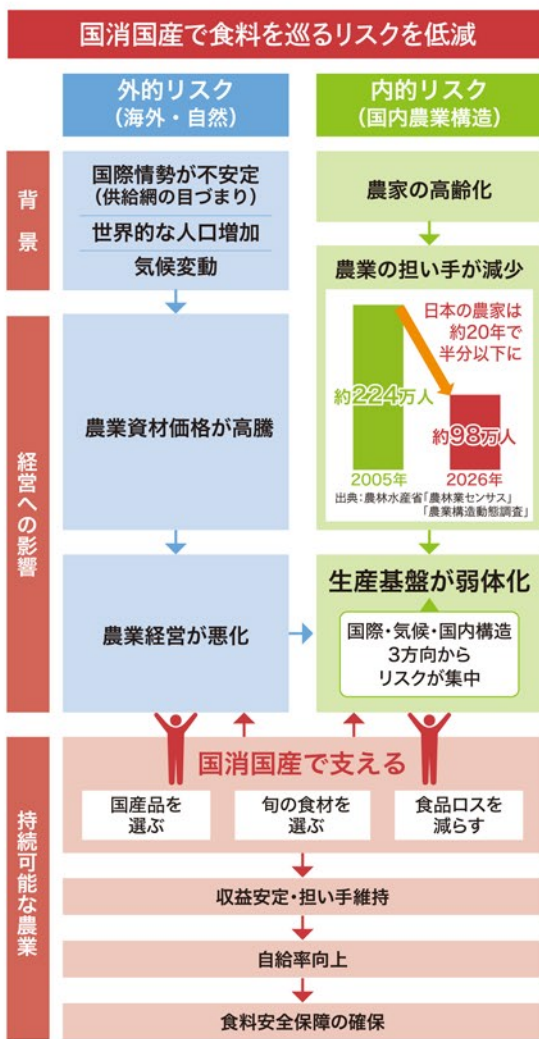
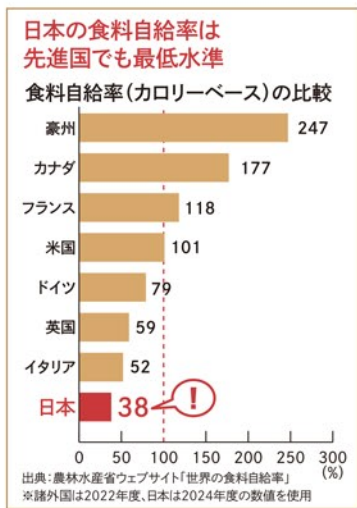
「地域で取れたものを食べる」「JA直売所で買う」「売り場で国産を選ぶ」「外食の時にも国産食材を使っているお店を選ぶ」——。その積み

重ね、その行動こそが国消国産となります。地産地消は、農畜産物の輸送距離が短く新鮮で環境負荷が少ないなどのメリットがあります。

「選ぶ」ことがすでに「行動」

野菜や肉を購入するときは産地表示を確認し、できるだけ国産品を選ぶこと、外食や加工食品でも国産原料に注目することが大切です。

旬の食材を選ぶことも有効です。旬の農畜産物は国内で安定して生産されることが多く、価格も比較的手頃で、味や栄養価も高い傾向があります。さらに、食べ残しを減らす「食品ロス削減」も重要です。せっかく生産された農畜産物を無駄にしないことも、農業を支える行動につながります。日々の小さな選択が、未来の食を守る力となるのです。



10月16日は「国消国産の日」

国消国産月間はキャンペーンいろいろ

JAグループは国連の「世界食料デー」に合わせ、毎年10月16日を「国消国産の日」としています。また、10、11月の「国消国産月間」の期間中は、①JA直売所を複数回訪問すると全国の農畜産物が当たる「JA直売所キャンペーン」や、②JA全農の通販サイト「JAタウン」ではお客さまの送料負担なしとなる「JAタウンキャンペーン」——など、JAグループ各組織がイベントやキャンペーンを展開します。10月3日(土)には東京都内で大都市圏の消費者を対象にイベントを開きます。

| 水 | 稲 | 管 | 理 |

秋耕は、
次の稲作への
第一歩！



しゅう こう

「秋耕」と「カメムシ」のひみつ

稲刈り後の秋耕は、来年の収量と品質を左右する大事な作業です。さらに、秋耕は、ひこばえから養分を吸って越冬するカメムシの個体削減にも有効です。

秋耕の主なメリット

①害虫や雑草の防除

水稻に大きな被害を与えるカメムシは、収穫後に出てくるひこばえから越冬用の栄養を取っています。ひこばえをすき込んでカメムシの餌場をなくしましょう。
ジャンボタニシや難防除雑草のクログワイ等を耕うんして、凍死させる。

②地力回復(稲わらの腐熟促進)

秋耕の最大の効果は、稲わら・もみ殻などの有機物を土中でしっかり分解させ、翌年の生育に必要な養分を蓄える。代かきでワラが浮くのを防ぎます。

③田植え後のガス害予防

田植え後に発生する硫化水素などのガスは稲の根を痛めます。これを防ぐためにも、暖かい秋のうちに腐熟を進めておくことが重要です。

④メタンガスの削減

秋耕は、温室効果の高いメタンガス発生を抑える効果が高い。

< 作業のポイント >

- 秋耕は、地温が暖かい10月末までに実施しましょう。ジャンボタニシが多かった圃場では、耕深5～10cmとやや浅く、高速で耕うんします。
- ケイ酸質資材などの土壌改良材はアルカリ分が有機物の腐熟を促進し、土壌pHを調整します。このケイ酸は、次年度、高温に強い米づくりに役立ちます。



ひこばえを吸汁するイネカメムシ



秋耕(暖かい10月末までに実施)

秋耕は「来年の収量を決める前半戦」。

京築地域では特に、「ひこばえを断つ」=「カメムシ越冬を減らす」という大きな効果があります。



万が一に備える 労災保険



農作業中の死亡事故は全産業平均の13倍。

「万が一」から経営と従業員を守るために。労災保険への加入を。

1. 労災保険とは？ (経営を守る、安心の仕組み)

労災保険は、従業員の業務中や通勤時のけがや病気に対して、治療費の給付や休業補償を行う国(政府)の制度です。

●経営の盾として

加入していれば、本来事業主が負うべき「労働基準法上の災害補償責任」を免れることができます。未加入のまま事故が起きると、多額の賠償金や医療費を自己負担することになり、経営が立ち行かなくなる恐れがあります。

●選ばれる職場づくり

安心して働ける環境を整えることは、人材の確保・定着に直結します。

●経営者本人も加入可能(特別加入)

従業員のための保険と思われるがちですが、農業経営者本人や役員の方でも「特別加入制度」を利用して被保険者になることができます。作業を行う経営者ご自身の、もしもの時の備えとしても非常に重要です。

2. 加入が義務化 (改正労災保険法)

小規模農業経営への労災保険加入を義務化する改正法が、令和8年7月に可決・成立しました。

●「労働者を1人でも雇えば加入」へ

これまで、常時雇用が5人未満の個人経営体では加入が任意となっていました。今後は労働者(常時雇用・臨時雇用問わず)を1人でも雇えば加入が必要となります。

●2031年度までに完全義務化

今後、段階的に適用が進み、2031年度までに義務化される見通しです。農業分野では約20万経営体が新たに義務化の対象となる見込みです。

3. 加入に向けた 準備と手続きについて (今から備える)

【STEP1 準備】

●まずは「4つの帳簿」を整えましょう
労務管理の第一歩として、以下の帳簿を整備しましょう。

①労働者名簿

(氏名・生年月日、雇入れ年月日など)

②賃金台帳

(賃金計算期間、労働日数、賃金額など)

③出勤簿

(出勤日ごとの始業・終業時刻)

④年次有給休暇管理簿

(付与日、取得日数など)

【STEP2 手続き】

●加入手続きの進め方

帳簿が整っていれば、労働基準監督署にて以下の手順で加入手続きが可能です。

①初めて雇用が発生したタイミングで「保険関係成立届」を提出。

②当年度の賃金総額見込みを計算し「概算保険料申告書」を提出・納付。

③3月31日を過ぎたら「賃金集計表」を作成し、確定保険料を計算。

④「確定保険料申告書」を提出し精算。併せて当年度分を概算納付(6/1・7/10)。

4. まずはJAへご相談ください

JA福岡京築を通じて農業労災俱樂部へ加入することができます。農業労災俱樂部は農業労働者のための労災保険・雇用保険の加入支援団体で、複雑で面倒な加入手続きや書類作成などを代行手続きしております。

JA福岡京築 営農部営農企画課
担当：鳥井
TEL: 0930-24-2961





最初は軟らかい土も、野菜を作り続けると次第に硬くなり、水はけが悪くなつて病害虫が出やすくなります。菜園に野菜が少ない冬の時期に、春に備えて土作りを始めましょう。

「水はけと通気の良い土」

根は水に溶けた酸素を吸って生長するので、水と空気が土粒の隙間を動きやすい土の構造（団粒構造）が大切です（図1）。水はけを良くするには土を深くまで耕し、下層の硬くて水の抜けにくい土層を壊します。

団粒を作るのは、砂や粘土をくつつける役割をする堆肥などの有機物です。寒起こしや天地返しに合わせて粗大な有機物（バーク堆肥、家畜ふん堆肥、落ち葉堆肥など）を混入しておきます。

図1 良い土の組成



図2 落ち葉堆肥の作り方

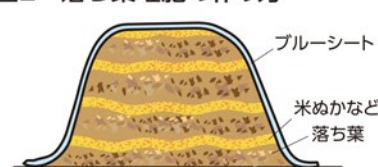


図3 寒起こし

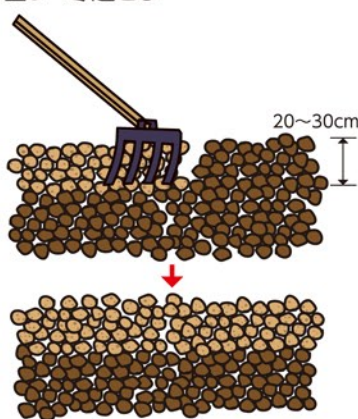
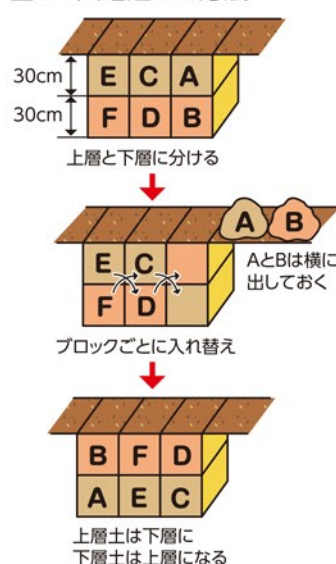


図4 天地返しの方法



「落ち葉堆肥とは」

落ち葉堆肥は、落ち葉に米ぬかや油かす、骨粉などの有機質肥料を加えて発酵させたもので、肥料分を含んでいます。ケヤキ、クヌギなどの広葉樹は葉が柔らかく微生物により分解（発酵）されやすいため堆肥に適しています。

「落ち葉堆肥作りの手順」

①落ち葉を20cm程度の厚さに積み重ね、米ぬかや油かすなど（落ち葉の重さの1〜2%程度）をサンドイッチ状に積み重ね、水をたっぷりまいて踏み固めます。②これを繰り返して1mくらいに積み上げます（図2）。③1カ月に1回程度切り返し、半年から1年程度たつて落ち葉がポロポロに崩れてきたら完成です。コンクリートパネルなどで囲う、壁を利用するなどして堆肥場を作っても良いでしょう。

「寒起こし」

同じ場所で野菜を長く栽培していると、上層土には肥料などの養分が蓄積し、下層土は根が入りにくく硬くなつてきます。また、上層土には土壌病原菌や有害センチュウが増えてきます。このような畑では連作障害が発生し、野菜の生育が悪くなります。

寒起こしは、厳寒期に菜園を表面から20〜30cm 荒く掘り起こし、土の塊を寒気にさらす作業です（図3）。このとき、大きな雑草などは取り除いておきましょう。土塊に含まれる水が夜間には寒さで凍結し、日中には溶けて乾燥します。これの繰り返しで土塊が次第に崩れて、通気性・排水性が良く、農作物の根が張りやすいふかふかの土になります。害虫が寒さで死滅する効果も期待できます。

「天地返し」

普段耕す土層は軟らかくても、その下に硬い「耕盤」がある場合があります。特に、長い間トラクターのロータリーで耕していると、表層は耕せても、その下にはトラクターの重さで耕盤ができやすくなります。天地返しで、この耕盤を崩すことができます。

天地返しは、表面から30cm程度の上層土と、その下60cm程度までの土を入れ替える土壌改良法です（図4）。

これらの作業はきつい仕事なので、冬に行うと良いでしょう。また、連作が心配な菜園では、障害を避ける対策としても考えてみましょう。

※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。

ホウレンソウ

季節ごとに適した品種を選択 被覆資材を使って上手に栽培

原産地の気候に従い、冷涼で乾いた環境を好みます。一方、25度以上の高温や雨による過湿は苦手なため、まき時期に応じた品種選びと管理が大切です。

春まきは日照時間が長く最短で収穫できますが、日長が13時間を超えるととう立ちしやすくなるため、とうが立ちづらい晩抽性で、高温・過湿でも株が黄化しにくい品種を選びます。不織布のべたがけや軒下などで雨を避け、水やりに注意して立枯病を防ぎます。寒地・寒冷地・高冷地は主に夏まきします。晩抽性で萎凋病に強い品種を選び、遮光率30～50%の寒冷しゃで高温・乾燥、雨対策をします。秋・冬まきは最も栽培しやすく、寒さで葉が肉厚・濃緑になり甘さも増し、旬の味わいになります。早生や中早生で、寒くてもよく育ち、べと病に強い品種を選びます。年明け収穫はべたがけやトンネルで防寒します。



「サンライト」
葉は肉厚で枚数が多く、大きく育つ。春から秋まで長く種まきできる(写真は寒締め)

【基本情報】

- 分類：ヒユ科ホウレンソウ属
- 原産地：アフガニスタン周辺の中央アジア(説)
- 発芽適温(地温)：15～20度(4度から発芽)
- 生育適温(気温)：15～20度
- 日当たり：日なた/夏は半日陰 ●好適pH：6.4～7.2

【病害虫情報】

べと病：葉の裏に灰白色のカビが発生。低温と長雨などの多湿で発生しやすい。抵抗性品種を使う。

萎凋(いちょう)病：夏場の高温期に下葉から黄変して縮み、やがて枯死する。夏まきでは耐病性品種を使う。

ホウレンソウの栽培方法

1 種まき

ホウレンソウは移植を嫌うので、プランターに直接種をまく。条間15cm、株間5cmで、深さ1～1.5cmのまき穴に3～4粒ずつまき(写真1)、土をかけて押さえ、水やりする。

種まき後は、不織布を直接かけ端をプランターの下へ巻き込むべたがけをする(写真2)。水は不織布の上からやる。気温が10度以下になるときは不織布の上に有孔フィルムをかけてトンネルにする。夏まきの場合は支柱をアーチ状に立てその上に遮光ネット(写真3)をかける。

ポイント 発芽をそろえるため、まき穴の深さと覆土量を均一にし、出芽まで乾かさない。



4 間引き収穫

本葉7～8枚・草丈20cmのとき、株間15cmになるよう間引き収穫する(写真6)。残した株がぐらつくなら土寄せする。



5 抜き採り収穫・摘み採り収穫

草丈25cmほどで抜き採り収穫する(写真7)。秋～冬は葉を摘み採りながら長く収穫できる。



ポイント 夏まきは収穫1週間前に不織布を外し、水を控えめにするると品質が良くなる。秋まきで12月中旬～2月(厳冬期)の冬採りのトンネル栽培は、収穫サイズになったら1週間ほど日中の外気に慣らした後にフィルムを外し、さらに寒さに1～2週間当てると、葉が縮み甘さの強い「寒締めホウレンソウ」になる。

2 間引き1回目

5日ほどで出芽する。本葉2枚までに、はさみで生育の早晚、奇形、立ち枯れや虫害のある株を間引き、1カ所2株にする(写真4)。

ポイント 本葉4枚までは過湿で立ち枯れしやすいため、雨に当てず、水は条間や株間へやる。



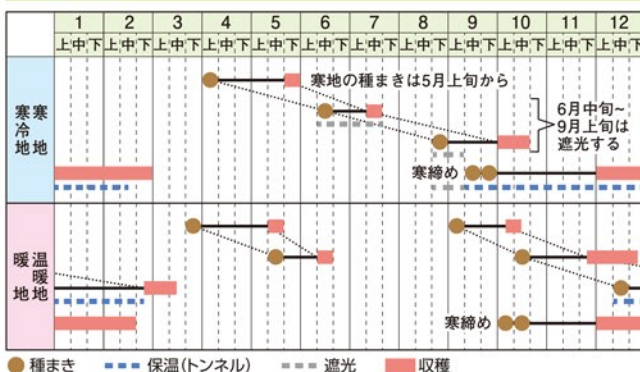
3 間引き2回目

本葉3～4枚までに、1カ所1株になるよう間引き(写真5)、条間や株間を軽く耕して根の成長を促す。

ポイント 本葉5枚以降は成長を促すため、雨の日以外は乾いたら水やりする。



栽培カレンダー



※温暖地を基準に記事を作成しています。

ATM 移転のお知らせ

旧 中京 ATM は現在、みやこ支店新店舗で稼働しています。

設置場所

みやこ支店 新店舗
京都府みやこ町勝山大久保2288-1

ご利用時間

平日 8:45～19:00
休日 9:00～17:00

お問い合わせ先 ・ みやこ支店 0930-32-2611 ・ 金融共済部 0979-82-5557

相続手続きの事前予約のお願い

相続のお手続きにつきまして、事前予約のお客様を優先してご案内いたします。

ご予約はお電話または窓口まで

- 予約希望日の2日前までに最寄りの支店までご連絡ください。
- 受付：お電話・ご来店ともに平日 9:00～15:00
- 対象：相続のお手続き全般
(ご相談・必要書類のご提出・相続対象口座のご解約手続き等)
- ご予約なしの場合、お待ち時間が長くなる・当日受付ができない場合がございます。
- お手続き完了まで日数を要する場合がございます。

一部支店における 窓口営業時間(昼休業の導入) 変更のお知らせ

効率的な支店運営および防犯・労務体制の強化を目的として、支店窓口の営業時間を変更いたしました。ご不便をおかけしますが何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

営業時間変更日

令和8年4月1日(水)

対象支店(3支店)

行橋南支店・苅田支店・犀川支店

変更前

3月31日(火)まで
平日 9:00～15:00

変更後

午前営業時間 9:00～12:30
昼 休 業 12:30～13:30
午後営業時間 13:30～15:00

特殊詐欺被害防止に向けたATM利用限度額の変更のお知らせ

近年、ATMにおいてお客様の貯金が不正に払い出される特殊詐欺の犯罪が増加していることを受け、令和8年5月11日よりキャッシュカードなどによる取引時の1日あたりの利用限度額を下記のとおり引き下げいたしました。

媒体種別	対象取引※1	変更前	変更後
IC キャッシュカード	IC 取引	100 万円	50 万円※2
磁気ストライプ キャッシュカード、通帳	磁気取引	50 万円	50 万円

※1 ATM および窓口(ピンパッド)でのお引出し、振込、MPN(マルチペイメント)収納等、デビットカードによるお取引が対象となります。

※2 あらかじめ設定されている利用限度額から変更されている場合は変更対象外となります。

お客様にはご不便をおかけいたしますが、警察庁からの要請も踏まえた対応であり、ご理解賜りたくお願いいたします。ご不明な点は、最寄りのJAにお問い合わせください。

JAバンクを装ったフィッシングメールにご注意ください!

メールの件名や内容で慌てずに、まずは公式サイトからログインし、あわせて身に覚えのない取引がないか確認しましょう。

よくあるメール件名(実際に確認された例)

- 【JA ネットバンク】利用停止のお知らせ
- 【JA ネットバンク】緊急停止のご案内
- 【農業協同組合】ATM・振込停止のお知らせ
- 【緊急】お取引を保留した(必ずご確認ください)

操作を焦らされていませんか?

メールの内容に慌てず、公式サイトからログインして確認しましょう。
不審なメール内のURLは絶対にクリックしない!

特に注意!

- ワンタイムパスワードの漏洩で、不正送金の被害に遭う恐れがあります。
- 偽サイトにID・口座番号・パスワードを入力しないでください。

盗まれたIDとパスワードを悪用されてしまう



被害に遭ったと思ったらすぐに緊急停止を!【JA ネットバンク ヘルプデスク】 ☎ 0120-058-098

人形供養祭

— 大切な人形やぬいぐるみに「ありがとう」の言葉をそえて —

場所 JAやすらぎ中央会館
(豊前市大字荒堀502番地)

日程 11月1日(日)

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
(行橋市西宮市5丁目12-1)

日程 11月8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。



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」

100

JA-SSでかんたん・スピーディー!

JA-SS

QRコード決済 使えます!!

現金いらずで
お支払い
OK!



JA-SSで

**QRコード
決済
利用できます!**

JA-SS

使えるQRコード決済

追加対応! Alipay・WeChatPayも

PayPay

d払い

Pay

R Pay

au PAY

Alipay+

微信支付
WeChat Pay

お手持ちのスマホ決済アプリで、スピーディーにお支払いいただけます。

対象給油所

行橋給油所・豊津給油所・築城給油所・椎田給油所・豊前給油所

※伊良原給油所は対象外です。

※灯油・軽油等の配達のお支払いにはご利用できません。ご了承ください。

新規採用職員募集のご案内

地域農業と暮らしを支える、やりがいある仕事を一緒にしませんか？



新卒採用(令和9年4月入組)

採用日	令和9年4月1日
予定人員	正職員 5名程度
応募資格	令和9年3月に大学・短大・専門学校を卒業見込みの方 普通自動車運転免許を有する方、または取得予定の方
受付期間	随時受付中

中途採用(令和8年度・随時)

採用日	応相談
予定人員	正職員 5名程度
応募資格	高校卒程度の学力・普通運転免許 昭和56年4月2日～平成20年4月1日生まれの方
受付期間	随時受付中

採用職種(総合職)

①営業(金融・共済渉外)

③営農指導

⑤購買(農業・生活資材)

⑦給油業務

⑨LPG業務

②金融共済窓口

④販売(農産物)

⑥農機整備

⑧葬祭

⑩その他一般事務

給与・待遇

大学卒 初任給

210,000円

短大卒 初任給

201,100円

高校卒 初任給

193,000円

諸手当(通勤・家族・資格) | 昇給 年1回 | 賞与 年2回

◆勤務地: 行橋市・豊前市・苅田町・みやこ町・吉富町・上毛町・築上町

◆勤務時間: 8:30～17:00(職種により、休日出勤、交代勤務あり) ◆休日: 土日・祝祭日・年末年始・その他組合が指定する日

選考方法

一次面接
Web/Zoom筆記試験
教養・国数英

適性検査

二次面接
対面

※筆記試験・適性検査・二次面接は同日実施

福利厚生・制度

✓昇給 年1回

✓通勤・家族・資格手当

✓慶弔・リフレッシュ休暇

✓社会保険完備

✓賞与 年2回

✓有給休暇(初年度10日)

✓退職金制度

応募書類

①JA指定履歴書(写真貼付) ②職歴書(JA指定/職歴がある場合のみ)

※指定履歴書は ja-kei.or.jp よりダウンロード ※提出書類の返却不可

お問合せ・応募書類郵送先

〒828-0061 福岡県豊前市大字荒堀500番地
JA福岡京築 総務部 人事課(担当: 高島・中田)

0979-82-5555

マイナビ

マイナビからもエントリーできます

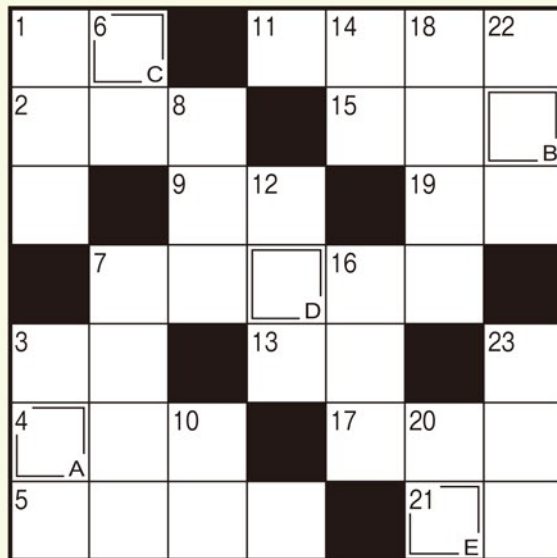
job.mynavi.jp/26/pc/search/
corp283417/outline.html

- タテのカギ
- ① おでんにつける黄色い薬味
③ アフリカ大陸北部に広がる——砂漠
⑥ 仏花によく使われます
⑦ 運動会の競技のひとつ
⑧ 小豆は昔、赤い——と
呼ばれました
⑩ えんべらがある魚介類
⑫ ダーウィンが提唱した——論
⑭ 夫の配偶者です
⑯ 皮がむきやすい黄色い果物
⑰ 秋桜ともいわれる花
⑲ いざというとき、
体を膨らませる魚
⑳ 酒などを買う前に、
味や香りを確認
㉓ 『考える人』で知られる彫刻家

- ヨコのカギ
- ① ——食えば鐘が鳴るなり
法隆寺(子規)
② ヒトコブだったリフタコブだったリ
③ 味噌煮にしてもおいしい魚
④ 元のものから分かれ出ること。
新たな問題が——する
⑤ 橋につけられた柵
⑦ 油絵を描くのに使う布。
画布ともいいます
⑨ ——の上にも三年
⑪ 転居、屋移りともいいます
⑬ 漢字から作られました
⑮ 歯を抜くときにかけるもの
付けている人は誰なのか
書いてあります
⑰ 寺院に入るときくぐることも
彼はクラスで——を抜いて足が速い

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。



8月号の正解は「コウセン」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】10月20日(火) 必着
【問い合わせ】0979-53-8088

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66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
85 8 2 8 0 0 6 1
JA福岡京築
経営企画部
行
豊前市大字荒堀500番地

○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。)

JAデータ

8月末

- 貯金高 1,410億6,689万円
- 貸出金 201億4,256万円
- 共済保有高 3,612億8,703万円
- 販売品販売高 19億1,640万円
- 購買品供給高 22億2,439万円
- 出資金 25億4,019万円
- 組合員数 正 10,027人
准 12,489人
計 22,516人
- 職員数 376人
(うち正職員199人)

総合口座ご利用のご案内

平素よりJA事業をご利用いただき、誠にありがとうございます。
総合口座には、定期貯金などを担保に普通貯金の残高が足りない時に自動で借入ができるサービスを付帯しております。貸越金利息等、当JAホームページ掲載しております定型約款をご確認のうえご利用いただきますようお願い申し上げます。
ホームページURL https://www.ja-kei.or.jp/agreement_teikei.html

第5回理事会報告 (令和8年8月28日開催)

● 共有事項

1. 各専門委員会での協議内容について

● 議案

- 第1号議案 定款変更に伴う各種規程の一部改正について
- 第2号議案 固定資産の売却について(旧豊前西部支店)
- 第3号議案 貸出金(5,000万円超)の契約について
- 第4号議案 貸出金(5,000万円超)の契約について
- 第5号議案 貸出金(5,000万円超)の契約について

● 報告事項

1. JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」のうち農林中金が定める事項の報告について(財務モニタリング)
2. JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について
3. 総体的なリスク量について(第1四半期)
4. 令和8年7月熊本地震を受けた「全国相互連携」の発動について
5. 築城カントリーエレベーターの保有米について
6. 令和8年産麦検査実績について
7. 令和8年度7月末事業実績について
8. その他



JA福岡京築公式アカウント LINE友だち募集中!

JAの
イベント情報

毎月の
広報誌

様々な情報がスマホに届きます!



このQRコードから
登録してね!



家族で楽しむおいしい一皿



カボチャと芋は秋のおいしい楽しみ!

定番の肉じゃがの
雰囲気を変えて

今月の
RECIPE

サツマイモの韓国風肉じゃが

材料(2人分)

サツマイモ……………250g
牛肉(小間切れ)……………150g
ゴボウ……………1/2本(100g)
ネギ……………1/2本(50g)
ニンニク……………1片(5g)
ごま油……………大さじ1

かつおだし……………300ml
しょうゆ……………大さじ2
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ1
コチュジャン……………小さじ2
砂糖……………大さじ1/2
白ゴマ、糸唐辛子……………適宜

作り方

- ①サツマイモは食べやすい大きさに切って、水にさっとさらして水気を切っておく。ゴボウとネギは斜め薄切りに、牛肉は食べやすい大きさに切り、ニンニクはつぶしておく。
- ②鍋にごま油をひいてニンニクを熱し、香りが出たら①の野菜を入れて軽く炒め、牛肉を入れてさらに炒める。
- ③②にAを加えて沸騰したらあくを取り、落としふたをして中火で15分間煮る。サツマイモに串が通るようになったら落としふたを取って、煮汁がほんの少しくなるまで煮る。火を止めて冷ますと味が染み込む。好みて白ゴマや糸唐辛子を添えて出来上がり。

ポイント サツマイモは多少煮崩れてもOKです!
おらかな気持ちで調理しましょう。



※写真は盛り付け例

アレンジ

- 糸こんにゃくを加えてボリュームアップ
- 溶けるチーズをかけてマイルドな味に

今月の
RECIPE

カボチャのマーラーカオ

材料
(15cm丸型4個分)

薄力粉……………300ml
A ベーキングパウダー…小さじ3/4
重曹……………小さじ1/4
カボチャ……………蒸した状態で100g
(蒸す前だと110gくらい)
卵……………M2個(1個当たり60g)

砂糖……………100g
練乳……………40g
牛乳……………50ml
植物油……………60g
しょうゆ……………小さじ1
クコの実……………適量

作り方

- ①カボチャは種を取り、皮をむく。串がスッと刺さるくらいまで電子レンジで加熱し、熱いうちにつぶす。加熱時間は600Wで1分30秒が目安。Aを合わせてふるっておく。
- ②丸型にクッキングシートを敷いておく。多めのお湯を沸かして蒸し器をのせておく。
- ③ボウルに卵を割り入れて溶き、砂糖を加えてよく混ぜる。練乳、牛乳、植物油、しょうゆ、①のカボチャを順に加えて、その都度よく混ぜる。
- ④③にAを加えて軽く混ぜ、型に流し込んでクコの実をのせて強火で40分蒸す(お湯がなくならないように注意)。竹串を刺して生地がくっついてこなければ型から取り出し、出来上がり。

ポイント ベーキングパウダーだけでもふわふわな食感が楽しめますが、重曹を加えることでもちもちとした食感に。丸型がない場合は細長いパウンドケーキ型でもOKです。

おやつにも朝にも!
ふんわり蒸しパン



※写真は盛り付け例

アレンジ

- クコの実を入手しやすいレーズンやカボチャの種に替える
- 牛乳をココナツミルクに替えて甘くこくのある味に

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子