

 大地がくれる絆を、もっと。

みのり

2016
1月号

No.263

 育てよう明日を
JAグループ鹿児島



鹿児島きもつき

<http://www.ks-ja.or.jp/kimotsuki/>



新年あけましておめでとうございませう

組合員の皆様、関係各位におかれましては、つつがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。



組合員の皆様、新年明けましておめでとうございませう。

昨年も当JAの事業活動にご協力いただき、地域農業・農村を守るために、私たち役員とともにお取組みをいただきましたことに、心から感謝申し上げます。

昨年の10月にTPPが大筋合意され、組合員の皆様方の将来に対する不安が増大する中、私たちJAグループは、これから農家が再生産可能な営農を継続できるように、国に万全の施策を確立するように強く要請して参りました。

引き続き今年も皆様方と一丸となって取り組んで参ります。そして、私たちは真に「チームきもつき」を創ることを目指したいと思ひます。

「チームきもつき」は、強いチームであり、チームメンバーに、チームを応援している人に、周りの人々に感動を与え尊敬されるチームであります。

「チームきもつき」はあらゆる可能性に挑戦し、みんなに幸せと優しさをもたらします。

そのような強い「チームきもつき」をみんなで創る！これを今年の目標にしたいと思ひます。組合員の皆様方の熱いご支援・ご協力とご理解をよろしくお願ひ申し上げます。

代表理事組合長

下小野田 寛

謹賀新年



代表理事 常務

まつなが まさみ
松永 正水



代表理事 常務

おおむら いちろう
大村 一郎



会長理事
県経済連会長

ほんごう さかえ
北郷 栄

理事

鹿屋地区

山中 信幸
上窪加奈子

垂水地区

大迫 清美

東串良地区

鶴丸 千尋

高山地区

永野 易美

内之浦地区

中西 政治

根占地区

淵脇 耕二

大根占地区

山中 徹

田代地区

鳥淵 千秋

佐多地区

田中 秀実

外 職 員 一 同

監事

代表監事

迫田 義明

常勤監事

田中 博

中部ブロック

角崎 洋光

東部ブロック

門倉 芳春

南部ブロック

永田 充

員外監事

安藤 覺

最優秀賞は薬師さん 肝属地区肉牛枝肉共励会



最優秀賞を受賞した薬師さん

(株)JA食肉かごしま鹿屋工場で12月9日、平成27年度第3回肝属地区肉牛枝肉共励会を開き、去勢19頭、雌4頭、計23頭の出品がありました。

最優秀賞1席は鹿屋市の薬師成人さんが受賞しました。薬師さんの出品牛は去勢で、枝肉重量490.7kg、血統は父「金幸福」、母の父「安福久」、母の祖父「糸福」、等級はA5、BMS(脂肪交雑)は最高ランクの12でした。

全体平均は、枝肉重量509.6kg、ロース芯面積67.9平方cm、バラの厚さ8.5mm。上物A4等級以上が87.0%を占め、高い肥育技術を競い合いました。

その他の成績は次のとおりです。

▽2席=きもつき肥育牛センター(鹿屋市)

▽3席=紺屋勝矢さん(鹿屋市)

大阪で「JA鹿児島きもつきフェア」開催

Aコープ近畿は11月29日、大阪府の「JA全農ファーマーズ・ららぽーと和泉店」でJA鹿児島きもつきフェアを開き、会場は多くの来場者で賑わいました。

イベントでは当JAから直送した新鮮な農産物が並び、かねてより同店舗で人気の茶美豚の丸焼きや豚汁なども振舞われました。

会場にて炭火でじっくり焼き上げた茶美豚は、丸々1頭を3週間以上タレに漬け込み、さらに2日間燻製したもの。会場に漂う香りが来場者の心を掴み、次々と列を成しました。

このJA全農ファーマーズは、JAグループが運営する店舗で、大阪府和泉市にあるショッピングセンター「ららぽーと和泉」内にあります。全国から選りすぐったこだわりの商品が並び、生産者と消費者の懸け橋となっています。



大根やぐら 幻想的にライトアップ



12月12日と13日の2日間、「大根やぐらライトアップイベント」が錦江町神川の宿利原農村公園周辺で行われました。主催したのは宿利原地区公民会からなる同イベント実行委員会で、今回が7回目の開催。

干し掛けられた大根は、片面で約1万2,000本にもなり、地区の住民約200戸が中心となって巨大なやぐらを建てました。

「10日の強風で多数のやぐらが倒れたにもかかわらず、翌日、自主的に地域の皆さんが建て直しにきてくれた。この団結力が何よりも誇りだ」と語るのは厚ヶ瀬博文公民館長。

会場は、レーザーショーやジャズバンドの演奏、宿利原地区女性部が振舞った約700食の豚汁など、大勢の来場者で賑わいました。

からいも 神社で豊作祈願

JA本所敷地内にある「からいも神社」で11月23日、平成27年度新嘗祭を行いました。鹿屋市長やJA役職員など約30名が出席し、玉串奉奠など神事が執り行われ、基幹作物であるカンショの豊作と地域の発展を祈願しました。



初の「大感謝祭」が閉幕



くす玉を割って開催を祝う関係者ら

JA鹿児島きもつきが鹿屋市の肝属中央家畜市場で開いた「JA鹿児島きもつき大感謝祭」は5日、約3,000名が訪れ、二日間の日程を終えました。

JA鹿児島きもつき管内の全支所が統一して感謝祭を開いたのは初。管内産の肉や野菜、生産資材類の販売に加え、JA青年部は特産「紅はるか」の焼き芋を販売、JA女性部は郷土料理「でんぷん汁」を振舞うなど、寒い中訪れた来場者を温めました。

さらに、11月に発足した「かのや農林漁業協同組合連絡協議会」での活動を受け、大隅森林組合は

くす玉を割って開催を祝う関係者ら
シイタケ・ヒラタケ原木や乾燥シイタケを販売、鹿屋市漁業組合はカンパチバーガーやカンパチdeリゾートを販売し、共に長蛇の列を作りました。

閉会式で下小野田寛代表理事組合長は、多くの来場者が訪れたことに感謝し、「組合員や地域の皆様に日頃の感謝を伝えられた。農とくらしを支える、協同組合としての更なる役割を再確認できた」と挨拶しました。



根占で介護セミナー開催

JA鹿児島きもつきは11月12日、南大隅町根占馬場川公民館でJAくらしいきいきセミナーを開き、馬場川いきいきサロンたんぼぼ会の会員ら約15名が参加しました。

今回は講師にJA鹿児島県厚生連介護事業相談員・芝原邦夫先生を招き、「介護現場の実情～親の介護・自分の介護～」について学びました。

参加した会員らは「自分自身が介護される立場になることを考えていない人は多い。今のうちから考え、備えておくと安心だ」とコメントしました。

当JAでは、今後多くの方に介護現場の実情を知ってもらうために、地域ごとに介護セミナーの開催を目指しています。



規格を確認する生産者ら

「東串良のキュウリ」目揃い会を実施

東串良町園芸振興会は12月1日、JA東串良選果場で、平成27年度キュウリ目揃い会を開きました。同振興会の生産者やJA、大隅地域振興局ら約115名が出席。集出荷、出荷規格の統一などを確認しました。

生産者は、キュウリの規格や等級、曲がりの程度を確認。活発に情報交換をし、全員で高品質のキュウリ出荷に向けて意欲を高めました。

同振興会のキュウリ、平成27年度産は、生産者63名が15.4%で栽培し、数量2,750ト、販売金額8億2,500万円を計画しています。

レシピ大公開!!

JA鹿児島きもつき大感謝祭でJA女性部のみなさんが振舞ったでんぷん団子汁が大変好評で、多数の問い合わせを頂きました。
今回はそのレシピを公開します!



2日間で約1,000食が振舞われた「でんぷん団子汁」

でんぷん団子汁

【材料】4人分

でんぷん …… 250g
だし汁
(いりこ20g、干しシイタケ4枚)
…… 1,200cc
豚肉 …… 200g
ニンジン …… 1本
ゴボウ …… 1/2本
ハクサイ …… 2枚
長ネギ …… 1本
さつま揚げ …… 1/2枚
薄口しょうゆ …… 大きじ6
みりん …… 大きじ2

作り方

- 1 でんぷんをボウルに入れ、その中に熱湯を注ぎ、すぐに混ぜる。この時、熱湯は一度に入れずに少しずつ加えよく混ぜる。
- 2 干しシイタケは水で戻して千切りにする。鍋に水、シイタケ、いりこを入れて煮たてた後、いりこを取り出す。
- 3 ゴボウは細切り、ニンジンはイチョウ切り、長ネギは3分の長さ、豚肉とハクサイも一口大に切る。
- 4 だし汁の入った鍋に豚肉、ゴボウ、ニンジンを入れて柔らかくなるまで煮る。
- 5 鍋に1を一口大にちぎりながら加え、ハクサイ、さつま揚げを入れて、調味料で味を整えたら完成。

「研修や勉強会があれば、すぐに行きますよ」と貪欲な姿勢は今も変わりません。「何年やっても極められない仕事」だからだそうです。
現在は、小学校からの友人・神田幸真さんと共同経営に取り組んでいます。学生時代から同じ夢を共有し続けていた二人は、互いの能力を活かしながら、この共同経営を成功させ、ひとつの農業モデルになればと考えています。
中鳥さんにとって農業とは「ビジネス」。ただこの言葉の裏には、農業に対する情熱と、未来の地域を見据えた大きな挑戦が隠れている、そう感じさせる中鳥さんでした。

中鳥さんは白ネギ、キャベツ、レタス、シヨウガなどを合わせて約2.1畝を栽培しています。



表紙の人

鹿屋市 中鳥 だいすけ 大介さん
なかとり だいすけ 大介さん
昭和56年12月23日生

みなさん大集合♪

内之浦



息子へ引き継ぐ
環境をつくる

白木 兼盛さん
(昭和7年11月1日生)

25歳で就農、妻と二人で水稲やタンカン、牧草、去年からインゲンも栽培しています。足腰が痛くなりますが、収穫するときは楽しくて痛みを忘れていきます。毎日の晩酌が楽しみなのと、息子(洋さん)が数年後には東京から帰ってくる予定で、それを考えると毎日楽しみで仕方ありません。これからも元気に頑張ります。

大根占



質の高い豚肉を
1頭でも
多く生産する

笹原 明さん
(昭和43年9月1日生)

二十歳から養豚をはじめ、現在は母、妻と三人で、約400頭を飼育しています。注射や消毒などの衛生管理には特に気を付けています。今後も消費者の求める豚肉づくりに貢献したいと思っています。

女性部



みんな元気に
楽しく活動する

馬場 節子さん
(昭和19年12月13日生)

女性部で約10年間活動しています。年数回のグラウンドゴルフやそば打ち教室などに参加していましたが、ここ最近は仕事が忙しくてあまり活動できていません。でも、仕事に張りがあることこそが、私の「元気の源」です。今年も女性部の皆さんが元気に楽しく活動できることが何よりの願いです。

鹿屋



頼られる
存在になる!

本白水 大地さん
(平成4年6月10日生)

一昨年の10月に入組しました。現在は青色申告担当として、会員約50名様の確定申告の記帳代行業務などを行っています。組合員の皆さんの経営側面を支援できるように日々勉強。少しでも税務の負担を軽くして、所得向上に繋がれるように頑張っています。

東串良



年に一度
家族旅行を
する

中園 貴博さん
(昭和55年9月10日生)

7年前に就農、ピーマンを栽培しています。頑張っただけ目に見えて結果が出る楽しさがありますが、責任も大きく、体調は崩せません。早寝早起きや、マスクをするなど健康管理に気を付けています。これからはこの仕事の面白さ、奥深さを若い農家に伝え、先輩方が作った「東串良ブランド」を守ってまいります。

鹿屋 (東部)



年一産

辻 公平さん
(昭和55年7月4日生)

就農5年目で親牛11頭を飼育しています。牛舎の消毒はもちろん、手伝いで他の牛舎に行くときは着替えるなど衛生管理を徹底しています。子牛が生まれて順調に育つ事が一番の喜びですが、思った通りにいかないときはすごく悩みます。これからはそれを改善する技術を身に付けたいです。

「多き年に ように！」

さる年生まれのみ

鹿屋



下飯屋 勝哉さん
(昭和19年4月2日生)

妻と二人で、牛と南高梅を生産しています。約14年間、浜田町の町内会長をしている他に、本当にたくさん役員をしていて、会合などで忙しい日々を送っています。ですから自分の牛の世話は朝4時頃に起きて行っています。大変だと思われるかもしれませんが、自他共に認める負けず嫌いですし、とにかく牛が好きなので、辛いとは思いません。身体を動かすと健康にも良いですからね。これからも人とのつながりを大事に、一日一日を元気に過ごせたらと思っています。

垂水



小濱 健一さん
(昭和43年1月31日生)

父の後を継いで10年前に就農しました。親豚、肉豚合わせて約800頭を飼育しています。体力と言うより、経営などで頭を使うことが多く、精神的に大変な仕事です。寒い季節は豚もカロリーを消費して痩せてしまうので、気温でエサの量を変えるなどの工夫をしています。母豚を導入したので、今後はTPPの影響も見越して一貫生産に取り組んでいきます。

佐多



松山 勝二さん
(昭和19年10月20日生)

ブロッコリー、パレシヨ、水稻を妻と二人で生産しています。就農して25年になります。数年前に脳梗塞を患いましたが、負けん気で毎朝リハビリをした結果、今もこうして元気に働いています。作物の成長を見ることが楽しいから、こうした「負けん気」が出てくるのだと思います。今までもいろいろやってきましたが、これからも元気で、もっと地域の為に貢献していきたいです。

鹿屋



徳留 未紀さん
(平成4年6月9日生)

入組して9ヶ月、今は共済事務課で自賠責の引き受けを担当しています。お金を取り扱う仕事で、入金処理などには特に細心の注意を払っています。最近はおぐりスクールにもスタッフとして参加していて、子どもたちの発想や成長に毎回驚かされます。私も負けぬように成長していきたいです。

迎春

鹿屋



山口 利夫さん
(昭和7年2月2日生)

18歳の時から「牛を飼ったら誰にも負けない」という気持ちを、今も持ち続けています。牛が生き甲斐ですよ。常に次の共進会を視野に入れていますが、今まで積み重ねてきた基盤が自信にも繋がっているので、仕事がつらいと思う事はありません。数々の賞状やトロフィーを頂きましたが、それら共進会での良い評価が次への活力になっています。まだまだ、これからも常に前を向いてがんばっていきます。

今年も「み」の なります

あなたもチャレンジ！家庭菜園

(板木技術士事務所 ● 板木利隆)

越冬後のイチゴの管理

秋に植え付けた露地栽培のイチゴは、冬の本格的な寒さの下で体を縮めて休眠状態に入っていました。厳寒期を過ぎるころ（関東以西の平地では2月上旬）から、にわかには新葉が勢いついてきます。

このころ、株元付近の枯れかかった葉を、付け根からかき取り、きれいに整理し、畑が乾いたらたっぷり灌水（かんすい）し、畝の肩に化成肥料と油かすを1株当たり各小さじ1杯ほど施し、通路の土をかぶせ畝の形を整えておきます。イチゴの根は肥当たりしやすいので、株のすぐ近くに肥料をまいたり、肥料を大きく耕し込み、根を傷めないように注意してください。

追肥した後で、図のように黒色のポリエチレンフィルム（マルチ）をします。マルチングすることにより、それから

開花、肥大してくる果実に、雨で土が跳ね上がるのを防ぐとともに、地温上昇を図り、雑草を押し止し、さらに地面からの水分蒸発を抑えて乾燥を防ぎ、肥料の流亡や土の固結を防ぐなど、さまざま

な効果が期待できるのです。マルチの手順としては、育っているイチゴの上にフィルムを覆い、風で飛ばされないように、周囲の裾に土を掛けて踏み付けておきます。そして、イチゴの株で盛り上がっている位置のフィルムに、刃物で切り目を入れ、イチゴの葉を傷めないように丁寧に、全ての葉をフィルム上に出してやります。株元が大きく破れたらその部分を土で押さえておきます。また株間に握りの土を置き、風によるばたつきを防ぐようにします。

この他に、イチゴの収穫時期を早めたい場合には、同時

に市販の骨材を立て、フィルムをトンネル状に覆ってやります。これにより収穫を約20日ほど早めることが可能です。トンネルの裾には土を掛け風で飛ばされないようにしておきますが、日中の気温が30度以上にならないうち、頂部に穴を開けるか、

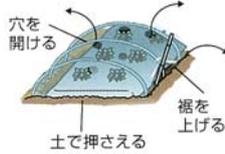
所々裾を上げて換気をすることを忘れないでください。マルチもそうですが、このトンネル掛けも、あまり早く行い過ぎると、咲いた花が低温に遭い、黒変枯死してしまうので、適期を守ることが大切です。



肥料をばらまいた上に土を掛ける



イチゴのある所を十文字に切り開く
黒色ポリフィルム
土で押さえる
切り開いた所からイチゴの葉を全て出す



穴を開ける
裾を上げる
土で押さえる



薬剤散布は葉の裏からも丁寧に

＋ 巡回健診日程 ＋

1月、2月の巡回健診はありません



毎日元気であるために
**年に1度は
健診を!!**

＋ 人間ドック日程 ＋

1月

日	地区	一般	女性
7	垂水	5	
18	鹿屋	10	5
20	高山	10	5
27	垂水		5

2月

日	地区	一般	女性
18	垂水	5	
25	内之浦	1	
	高山	5	

お問い合わせはJA本所生活福祉課 ☎0994-44-3119
または各支所担当者までお気軽にご相談ください。

＝実施中のローン一覧＝

マイカーローン



県下統一キャンペーン

H27年12月1日(火)～H28年5月31日(火)

〈適用金利〉

キャンペーン基準金利 2.1%より、軽減項目（JA自動車共済ご加入など）ご利用により、最大引き下げ時 1.4%

教育ローン



県下統一キャンペーン

H27年9月1日(火)～H28年4月28日(木)

〈適用金利〉

キャンペーン基準金利 2.0%より、軽減項目（JAカードまたは公共料金の口座引落（3種類以上）のご契約など）ご利用により最大引き下げ時 1.7%

住宅ローン



JA住宅ローン“あしたに夢を” 特別金利実施中

〈適用金利〉

お近くのJAでお尋ね下さい。

※上記の金利については、キャンペーン期間中のみ適用金利です。
※詳細については、JA各支所支店窓口にお問い合わせください。

11月号の答え

1	リ	6	ツ _A	8	ト	ウ		16	ス	19	ス	
2	キ	ノ	ウ				13	ザ	イ		ル _B	
	シ			9	カ	10	シ		17	コ	メ	
		7	キ	ン				14	ヨ	ウ		
3	キ	ン				11	ソ	ウ			20	ギ
4	シ _C	ロ	ミ				15	ナ	イ	ヤ		
5	ユ	ウ			12	ア	シ			ガ _D	ラ	

解答 ツルシガキ

お楽しみクイズ当選者

下飯屋	等さん	(鹿屋)
中園	節子さん	(鹿屋)
永井	すみえさん	(鹿屋)
大山	しづ子さん	(肝付)
黒岩	董子さん	(肝付)
西野	淑子さん	(錦江)
池田	行徳さん	(錦江)
坪内	清子さん	(錦江)
上原	瞳さん	(南大隅)
大濱	楊子さん	(南大隅)

「表紙の人」をいつも楽しみにしています。タマネギの植え付けを初めてチャレンジします。

気分が落ち込んでいる時「みのり」を読むと元気が出てきますね。負けずにチャレンジだと奮い立たせています。作物が実りを迎えると周りが見えて力が湧いてきます。

(鹿屋・63歳)

「あなたもチャレンジ家庭菜園」と「楽・らくレシビ」のコーナーはいつも参考にしています。ずっと続けてほしいです。

冬野菜のおいしい季節になりましたね。ダイコンやハクサイがたくさん



宛先はこちら

〒893-0016
鹿屋市白崎町一番一号
JA鹿児島きもつき経営企画課
「おたよりコーナー」係

畑にできましたが、食べ方が一通りになってしまいます。おいしい料理を知りたいです。

(南大隅・66歳)

毎号「みのり」を楽しみにしています。いつも盛りだくさんでありがたいです。今後も期待しています。

(鹿屋・50歳)

畜産を勉強しています。「みのり」に載っている牛農家さんの様子を読みながら、将来を想像しています。

(鹿屋・18歳)

家庭菜園のコーナーはポイントが分かりやすく、参考になりました。タマネギ、さつそく植えました。収穫が楽しみです。

(肝付・82歳)

日が短く夜が長くなり、ますます寒くなってきました。身体に気を付けたいものです。本所の周辺はいつもきれいで、沿道の花々が心を和ませてくれます。

(鹿屋・74歳)

お楽しみクイズコーナー

クロスワード PUZZLE

ヨコのカギ

- 1 新年に神社へ出掛けて済ませます
- 2 ドライバーで締める物
- 3 解答用紙の——を文字で埋めた
- 4 年表を見ると概要がつかみやすいかも
- 6 騎手が馬に入れる物
- 9 サハラ、ゴビ、タクラマカンといえば
- 10 受話器を離さずに延々と続けます
- 11 自動車の燃料タンクが空っぽの状態
- 13 ——心頭に発する
- 14 父や母の、父
- 16 古い石碑に生えることもあります

タテのカギ

- 2 首に掛けるアクセサリー
- 5 髪はここを中心に渦巻きまます
- 7 釣りがじつと眺める物
- 8 安倍川にしますか、砂糖じょうゆで食べますか
- 9 色が白っぽい——そばは、ソバの実の中心部分をひいた粉で作ります
- 11 屋外で写生するときの机代わり
- 12 CDとも呼ばれるコンパクト——
- 14 腕まくりするとき折る物
- 15 イチかバチかの大きな——に出た
- 16 土を盛って造った古代の権力者の墓
- 17 ある限り全部の物

Q 二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？
出題●ニコリ

1		5	8		12		17
			C				
		6			13		15
2				11			A
			9				
3		7					16
					14		
4			E				
			10				B

<応募方法>官製ハガキでご応募ください
【記入例】

① 解答	8930016
② 住所・氏名・年齢 電話番号	鹿屋市白崎町一番一号 JA鹿児島きもつき経営企画課
③ JAへの意見・要望	「お楽しみクイズ」係

<しめきり>平成28年1月30日消印有効
<当選発表・賞品>
3月号の紙面にて発表します。
正解者の中から10名様に粗品を差し上げます。

夢 Sun 参

新年あけましておめでとうございます！

女性部員は、生涯現役、ひとりひとりが主役！！

昨年に引き続き、食農教育、地産地消活動、高齢者福祉活動、趣味活動など様々な活動に取り組んで参ります。入会条件はなく、活動に参加したい方、仲間づくりをしたい方どなたでも大歓迎です。



鹿屋支部



垂水支部



串良支部



東串良支部



高山支部



内之浦支部



根占支部



大根占支部



田代支部



佐多支部

女性部と一緒に活動しませんか？
今年もJA女性部をよろしくお願ひ申し上げます。

事務局 ☎ 0994-44-3119

おじゃんせ通信

「おじゃんせ」は、今年で15年目を迎えました！

JA助け合い組織いきいき部会は、これからも利用者の皆さまの元気な笑顔に満ちた、魅力ある活動に取り組んで参ります。どなたでも参加できますので、お近くの方は、ぜひ「おじゃんせ」に遊びに来てください。お待ちしております！



鹿屋合同(吉江・吉里・浜田)



鹿屋合同(祓川・重田・谷田)



吉江地区



吉里地区



浜田地区



祓川地区



重田地区



谷田地区



田代地区



協力会員

「おじゃんせ」を盛り上げてくださる会員を随時募集しています。
興味のある方は事務局まで是非お問い合わせください。

事務局 ☎ 0994-44-3119

新春 JA鹿児島きもつき **2016年新春企画** 九州

水郷 日田温泉 と 三重津海軍所跡 の旅 2日間

ツアーのポイント

- ◆2015年7月世界文化遺産に登録された明治日本の産業革命遺産の一つ 三重津海軍所跡を見学します。
- ◆宴会時、石松福助劇団の【歌と芝居】をお楽しみいただけます。
- ◆夜明けの里カメミツではお笑い健康講座をお楽しみいただけます。

★スッポンコラゲンゼリー
★日田天領水500ml
★佐賀銘菓・丸ぼうろ
★久留米織ポケット
ティッシュカバー

旅行代金 (大人おひとり様、4名様以上1室利用)
JA発着 24,000円
(大人おひとり様、3名1室利用追加料金) (大人おひとり様、2名1室利用追加料金)
1,500円 3,000円

旅行日程

- 1班** 1月26日(火)～27日(水) 平成28年
【鹿原本所・大始良支所・東部支所・垂水支所】地区
- 2班** 1月28日(木)～29日(金) 平成28年
【東串良・串良・高山・内之浦】地区
- 3班** 2月 2日(火)～3日(水) 平成28年
【根占・佐多・大根占・田代】地区

●募集人員/各班45名 (最少催行人員/各班35名)
●申込締切日/各出発日の3週間前
●参加申込金/6,000円(旅行代金に充当します)
●添乗員/同行して旅程管理業務を行います
●食事回数/朝食1回・昼食2回・夕食1回
●利用予定ホテル/日田温泉:亀山亭ホテル

健康情報

輸血で助かる命があります。輸血用血液製剤の使用状況をみると、病気83.5%、損傷・その他の外因3.0%、妊娠分娩0.6%、その他12.9%となつています。病気などで輸血を必要としている人は年々増加し、一日平均約3,000人ももの患者さんが、輸血を受けています。

現在、多くの方々には献血をしていただいているのですが、日本赤十字社の将来試算によると、輸血用血液製剤の必要供給数が最も高くなると予測される2027年には85万人分の献血が足りなくなる見込みとなっております。

少子化の影響が進み、献血者が減少傾向になっていくことは否めませんが、想像してみてください。輸血用の血液が足りず、あなたの大切な家族の助かるはずの命が助からなかった場合のことを...

また、冬場になると献血に行く人が、極端に少なくなるようです。理由は、気温の低下により外出を敬遠しがちになる他、インフルエンザ・風邪などの疾病に罹患してしまい、薬を飲む機会が増え献血できなくなるからです。

輸血用血液製剤は、長期間保存することや人工的に造ることはできません。ぜひ、冬場の健康管理に十分留意し、献血にご協力をお願いします。

鹿児島県厚生連
中央検査室(臨床検査技師)
田畑 歩一歩

あとかき

明けましておめでとうございます。
今回は6・7ページに申年生まれの方々をご紹介させていただきました。お忙しい中、取材を快くお引き受けくださった皆様に心から感謝申し上げます。
さて、申には病や厄が「去る」という云われがあり、縁起ものとして各地の神社で祀られています。そもそも十二支は古代中国の農業暦だったそうで、申年の申は本来「しん」と読み、「のびる」という意味があるそうです。私も成長できる年にしたいものです。皆様にとって素敵な一年になりますように。



理事会だより

12月25日に第10回理事会が開催され、以下の議案について協議が行いました。

議案

- <第10回理事会>
- 一. 平成27年度第3四半期の実績および決算見込みについて
 - 二. その他

寒い季節に多い症状に...

冷え・肩こり・月経不順

婦人薬

更年期・冷えに伴う諸症状に

- | | | |
|--------|-----|------|
| 冷え症 | 腰痛 | 肩こり |
| 手足のしびれ | 息切れ | 動悸 |
| 頭痛 | のぼせ | むくみ |
| めまい | 便秘 | 血色不良 |



32包
1,600円(税抜)

クミアイ 婦人薬「実母散顆粒」 第3類医薬品

ビタミンE
●肩こり・冷え症である
●しもやけがでしやすい
●生理(月経)が不順



末梢血行障害による肩・首すじのこりや手足の冷えの緩和、更年期のビタミンE補給などに。

第3類医薬品

クミアイ 新ビタカプセル 100カプセル 4,800円(税抜)
E300 200カプセル 8,500円(税抜)



輪針1本で
左右同時にできる
手編みのくつ下

大内いづみ(著)
定価 1,512円(税込)

1本の輪針で一気に両足を編む、日本で初めて紹介するくつ下編み！つま先から編むことで、はき心地も良い。初心者でも作りやすいルームソックスを含む19種掲載。迷わずできる親切な編み方チャート付き。

クミアイ家庭薬に関するお問い合わせは農協各支所または経済連生活課(099-258-5325)まで

元パティシエが教える、簡単でおしゃれな
バレンタインチョコ作り教室

参加者募集!

愛情込めて作ったチョコを
可愛くラッピングして
大好きなあの人に
プレゼントしませんか?
お子様連れで参加OKです!

- ◆対象：20～40代の女性
- ◆日時：平成28年2月13日(土) 13:00～
- ◆場所：大始良地区学習センター 調理室
- ◆参加費：1,000円
- ◆定員：10名(定員に達し次第締め切らせて頂きます)

<申し込み>

J A 鹿児島きもつき 生活福祉課

0994-44-3119(担当・下新原)

第34回 700台

自動車大展示会

2/5金・6土・7日

鹿児島市谷山港
(臨海工業地帯1号用地)

J A JA鹿児島県経済連

楽・らくしミピ カリフラワーと豚肉のカレー炒め

材料(2人分)

- | | | | | |
|--------------|--------------|---|-----------|--------|
| カリフラワー..... | 400g(正味200g) | A | カレー粉..... | 小さじ1/2 |
| ピーマン..... | 2個 | | 塩..... | 小さじ1/6 |
| 豚ばら肉(薄切り)... | 100g | | こしょう..... | 少々 |
| | | | 酒..... | 大さじ1 |

作り方

- 1 カリフラワーは小房に分けて、熱湯で硬めにゆで、よく水気を切ります。
- 2 ピーマンは種を取って太めの細切りにします。
- 3 豚肉は3cm長さに切ります。
- 4 フライパンに肉を入れ、弱火で脂が出てカリカリになるまで炒めます。脂が多ければ、ペーパーなどで拭き取り(脂大さじ1/2ほどを残す)、ピーマン、カリフラワーを加えて炒めます。Aを加えて炒め、火を止めます。

