 大地がくれる絆を、もっと。

みのり

2014
1月号

No.239



 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す
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。



を展開して参りました。

また、政府は四十年以上続いた水田農業政策を見直すなど農業政策も今後新たな展開が予測されます。

そのような中、平成二十五年度はJ Aが合併して二十年を迎え、総代会と合わせた記念式典開催や記念定期貯金に取り組んだほか、J A総合事業利用の拡充を図る総合ポイントカードを稼動し、一万名を超える会員の登録を頂きました。また、訪問給食サービスの開始など地域・組合員皆様の負託に答える事業展開を行うと共に、地域の行政と連携した地域営農ビジョンの実施や担い手農家の巡回など地域農業振興に積極的に取り組んでまいりました。

畜産関係では、景気回復が見込まれる中、牛枝肉相場の緩やかな回復で肥育農家の導入意欲は向上し、全国的な子牛頭数の減少も大きく影響し、子牛セリ市相場は六年ぶりの高値となりました。また、県畜産共進会では最高位のグランドチャンピオン賞や農林水産大臣賞に入賞し、団体でも五年ぶりの優勝となりました。さらに、九州管内系統和牛枝肉共助会では、銀賞一席に入賞し鹿児島県の団体優勝に大きく貢献いたしました。

農産関係では、春先からの天候に恵まれ順調な生育でありましたが、

全国的な豊作から生産過剰となり、販売価格は低迷いたしました。そのような中で県茶業品評会（深蒸し煎茶の部）において、六年連続の産地賞や農林水産大臣賞に輝く一方、県野菜振興大会にて「なんぐう地区ばれいしよ部会」が表彰されるなど長年の取り組みが実を結んだ年でありました。

本年度は、めまぐるしく変化する国内外の情勢や中期三ヶ年計画達成を目指し、地域営農ビジョンの実践をはじめ、行政・関係機関のご指導とご支援を賜りながら地域農業振興に尽力してまいりる所存でございます。

最後に、平成二十五年度は職員による不祥事が発生し組合員、地域の皆様にご心配・ご迷惑をおかけ致しましたことを、心よりお詫び申し上げます。

今後は、役職員の綱紀肅正に努め不祥事の再発防止に最善をつくしてまいります。

皆様にとりましてこの新しい年がよい年でありますように祈念申し上げます。

代表理事組合長 有里 正心



代表理事 常務 (管理・経済担当) 折小野 邦治



代表理事 常務 (信用・共済担当) 樋之口 拓朗

謹賀新年
情熱と感謝の心を持ち活力あるJ Aグループ鹿児島を築いていきます。

会長理事 県経済連会長 北郷 栄

理事

鹿屋地区	原園 博文
上窪	直巳
末吉	廣美
北郷	栄
大迫	徳雄
大迫	清美
下小野	田寛
橋口	貞伸
西園	貞美
鶴丸	千尋
有村	博美
宮後	竜一
鶴田洋	一郎
黒瀬	正
有里	正心
田代地区	秀実
佐多地区	同
外職	

監事

代表監事	中部ブロック	迫田 義明
常勤監事	有元 利和	
中部ブロック	山中 信幸	
東部ブロック	野村 静雄	
南部ブロック	川越 人志	
員外監事	安藤 覺	

高山地区キンカンのはさみ入れ式

高山地区キンカン部会は12月3日、会長の丸山昇さんのハウスで、ハウスキンカンのはさみ入れ式を行い、生産者や関係者ら約20名が集まりました。丸山さん、永野和行肝付町長、折小野邦治常務らが、たわわに実ったキンカンに、はさみを入れ収穫しました。また、JAで販売している地元鹿児島で生産された4種類の柑橘をブレンドした果汁飲料「カジュカンサー」で乾杯し、収穫を祝いました。

平成25年産は農家4戸が1.2畝栽培、数量30トンを見込み、2月中旬まで続きます。兵庫、長野、広島の各県とくみあい食品へ出荷します。

年々、樹齢と共に収量も増加傾向。全戸、スワルスキーカブリダニを利用した天敵栽培で農薬使用削減に取り組んでいます。

丸山さんは「私たちが作ったキンカンは安心・安全だと消費者に自信をもって出せる。天候にも恵まれ甘くて美味しいキンカンが出来た。多くの人に味わってほしい」と話しました。



成績優秀で女性2名が上位で合格

子牛が生まれた時の子牛登記証明書、いわゆる「子牛の戸籍」を発行するため、畜産業務に携わる者に与えられる「登記検査委員」の資格試験が行われ、JA鹿児島きもつきの女性職員2名が1位、2位を独占し、合格しました。

1位は串良支所に勤務する内村望美さん。2位は田代支所の荒平美香さん。二人は同級生で同期入組、入組して2年目。

全国和牛登録協会鹿児島県支部が11月5日から7日にかけて、肝属中央家畜市場で、第57回登記検査委員認定講習会を行い、県内各地から11名が受講。試験は牛の見方から論文や面接があります。1年以上の畜産業務を経験した者に受講資格が与えられますが、経験年数が少ないために内容も難しくなっています。

そんな中、上位で合格した二人に、全国和牛登録協会鹿児島県支部は「日頃の業務に対する姿勢と本人らの努力、意識の高さが今回の結果に表れている」と評価しました。

二人の共通点は「牛が好き」ということ。「農家さんとの会話、牛との会話が楽しい。今まで以上に自覚と責任をもって、楽しみながら仕事をしたい」と笑顔で話しました。



左から荒平さん、内村さん

未来に羽ばたけ!! 若い力

国や町が行っている新規就農者の支援、制度を自分で調べて、平成25年4月から農業を始めました。両親が農業をしていたわけでもなく、ゼロからのスタートです。叔父がピーマンを作っているの、教わりながら勉強しています。

ハウスが完成したのが8月でした。それから、8月に種まき、9月に定植、10月に収穫をしました。全ての作業が初めてで、良い悪いの判断もできず、わからないことばかりです。でも農業が楽しいです。現在は10畝なので、20から30畝ぐらいに規模拡大したいです。

両親の手伝いをもらいながらやっているの、心強いです。今は両親に助けてもらっていますが、いずれ恩返しができるように頑張っていきます。

にはらしんいち
新原伸一さん(35歳)
東串良町 ピーマン農家





第37回鹿屋市農業まつり



鹿屋市農業まつり
(鹿兒島中央青果(株)鹿屋支店で)



佐多岬マラソン
(佐多岬ロードパークコースで)

南大隅町ふるさと祭り
(根占ふれあいドームで)





くしら黒土まつり
(串良町平和公園催物広場で)



内之浦地区農林業まつり
(内之浦銀河アリーナで)



錦江町いきいき秋まつり
(錦江町役場駐車場で)



高山地区農林業まつり
(Aコープ高山店駐車場で)



第11回全国和牛能力共進会 鹿児島県出品対策室を設置!!

平成29年には、第11回全国和牛能力共進会が宮城県で開催されます。

鹿児島県としてこの共進会への出品対策を、早くから具体的に効率的にかつ強力に進めるために、去る6月28日に、鹿児島県、県経済連、和牛登録県支部が中心となり、出品対策室が設置（県支部内）されました。

この対策室では、本番を迎えるまで、出品対策をどのように進めていくのかをきめ細かく定めて、これを関係者が共通認識し、実現していくことをめざしています。

首位奪還という皆の夢に向かって、出品対策については皆様方の特別なご理解とご協力をお願いいたします。



1. 第11回全共出品区設定(案)について

(各区の生年月日は平成29年9月30日を基準とし、県の在胎日数の平均で仮算出)

出品区	生後月齢	交配年月日	生年月日
第1区(若雄)	15~23ヶ月未満	平 27. 1.16 ~ 平 27. 9.15	平 27.11. 1 ~ 平 28. 6.30
第2区(若雌の1)	14~17ヶ月未満	平 27. 7.17 ~ 平 27.10.15	平 28. 5. 1 ~ 平 28. 7.30
第3区(若雌の1)	17~20ヶ月未満	平 27. 4.18 ~ 平 27. 7.16	平 28. 2. 1 ~ 平 28. 4.30
第4区(系統雌牛群)	14ヶ月以上	平 27.10.15 以前	平 28. 7.31 以前
第5区(繁殖雌牛群)	3産以上		
第6区(高等登録群)	14ヶ月以上	平 27.11.15 以前	平 28. 7.31 以前
第7区(総合評価群)			※1
種牛群	17~24ヶ月未満	平 26.12.16 ~ 平 27. 7.16	平 27.10. 1 ~ 平 28. 4.30
肉牛群	24ヶ月未満	平 26.12.16 以降	平 27.10. 1 以降
第8区(若雄後代検定牛群)	24ヶ月未満	平 26.12.16 以降	平 27.10. 1 以降 ※2
第9区(去勢肥育牛)	24ヶ月未満	平 26.12.16 以降	平 27.10. 1 以降 ※3

※1 出品牛の父牛は、平成17年10月1日以降生まれのもの。

※2 出品牛の父牛は、平成22年10月1日以降生まれのもの。

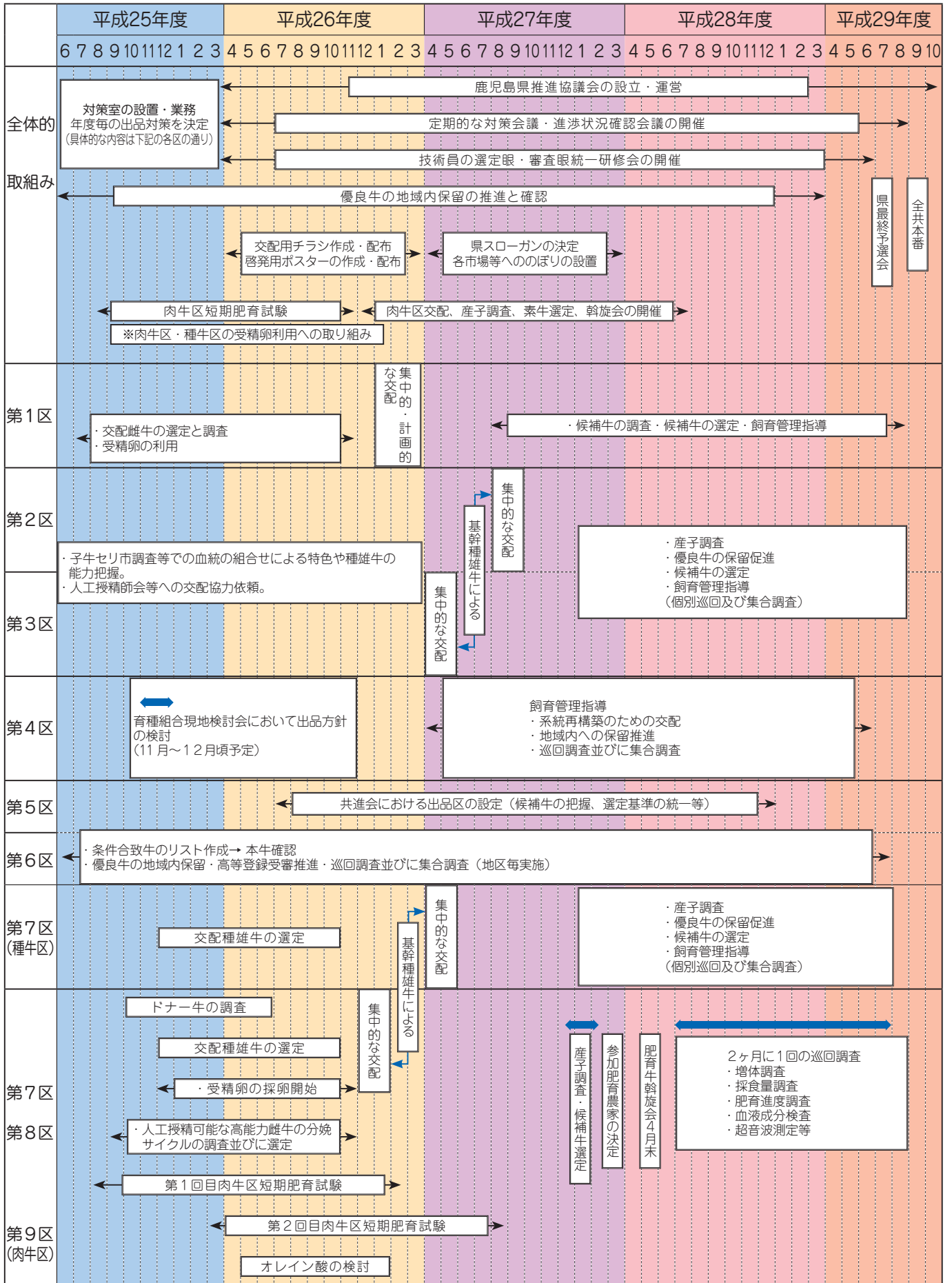
※3 出品牛の父牛は、平成17年10月1日以降生まれのもの。

第11回全国和牛能力共進会開催のねらい(案)

「和牛維新」を推し進めながら、

- (1) 全共への取り組みを通して改良組合をはじめとする組織活動の活性化を図り、生産基盤・改良基盤の安定・強化につなげます。
- (2) それぞれの地域で着実に保留を進め、能力の高い牛群の拡充を目指します。
- (3) 東日本大震災からの復興に向けた大会と位置づけ、被災各地が力強く前進する姿を全国へ発信します。
- (4) 効率的な和牛生産に向けた取り組みを継承、発展させるとともに、和牛の特性である種牛性や食味性を追求します。
 - ①種牛性の一層の改良を促進
 - ②繁殖能力の改良に関する指標の確立と活用促進
 - ③肉牛の部における効率的牛肉生産の実証と生産現場への情報発信
 - ④和牛肉の美味しさへの追求
- (5) 産地における特色ある系統の再構築をさらに推進します。
- (6) 消費者に対して和牛の魅力をもっとPRし消費者が参加できる大会を目指します。

2. 各出品区のタイムスケジュール



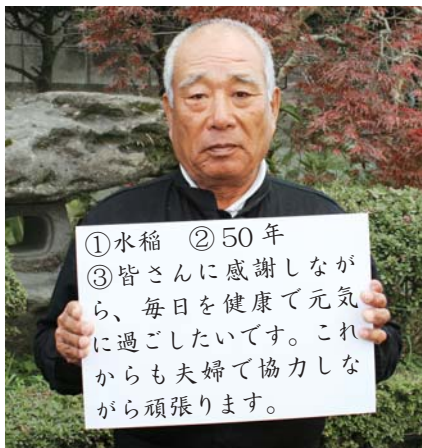
第11回全国和牛能力共進会鹿兒島県出品対策室事務局

〒890-0064 鹿兒島県鹿兒島市鴨池新町15番地 (公社)全国和牛登録協会鹿兒島県支部内

年の皆さん の抱負

垂水

おぼた よしゆき
小畑 良之さん
(昭和17年7月23日生)



① 水稻 ② 50年
③ 皆さんに感謝しながら、毎日を健康で元気に過ごしたいです。これからも夫婦で協力しながら頑張ります。

串良

しんぶく はやみ
新福 早美さん
(昭和17年11月20日生)



① カンショ、生産牛
② 52年 ③ 生産牛を増やしたいと考えています。若い頃から農業1本でやってきました。これからも健康第一、生涯現役でやっていきたいです。

東串良

にいばら しんいち
新原 伸一さん
(昭和53年4月20日生)



① ピーマン ② 1年
③ 全ての作業が初めてなので、良い悪いの判断もまだわかりませんが、農業は楽しいです。いずれ両親に恩返しができるよう頑張ります。



① 品目
② 就農年数
③ 今後の抱負

※これは馬ではありませんが、トナカイです。

鹿屋

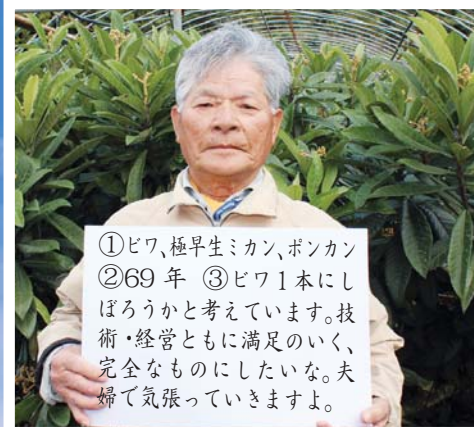
すえよし としや
末吉 利也さん
(昭和53年8月28日生)



① ゴボウ、人参、パレイショ、カンショ ② 18年 ③ 両親の後を継ぎ、弟と頑張っています。全品目の規模拡大をしたいと思います。「儲かる農業」をしていきたいですね。

大始良

ひがし ぜんいち
東 善一さん
(昭和5年2月6日生)



① ビワ、極早生ミカン、ボンカン ② 69年 ③ ビワ1本にしぼろうかと考えています。技術・経営ともに満足のいく、完全なものにしたいな。夫婦で頑張っていきますよ。

東部

まつのだん ことむ
松之段 勉さん
(昭和17年7月20日生)



① 青果用サツマイモ、深ネギ、生産牛 ② 56年 ③ サツマイモの栽培はまだ間もない。いい物が作れるように、夫婦でケンカもしながら楽しんでやりたい。ケンカするほど仲がいいってね(笑)





年の

新年



大根占



宮下 満朗さん
(昭和29年7月23日生)

①ピーマン ②42年
③夫婦であと10年は頑張りますよ。その後は夫婦でのんびり旅行でも行きたいですね。正月に孫も産まれるから、いい年の始まりになりそうです。孫の成長が何よりも楽しみです。

高山

新福 春美さん
(昭和41年11月27日生)



①生産牛80頭 ②14年
③息子がいると1日の仕事がかどって、助かっています。息子も頑張っているのて、規模を拡大したいです。まずは100頭を目指します。

田代



貫見 和洋さん
(昭和29年3月12日生)

①生産牛、カボチャ、ブロッコリー、その他 ②35年 ③3年前の葉タバコ廃作により、色んな野菜を作り始めました。趣味のイノシシ獵と、還暦の同窓会が楽しみです。これからも頑張ります。

内之浦

栄楽 孝志さん
(昭和53年3月26日生)



①ピーマン ②10年
③周りの農家さんが先生となって、教わりながら日々頑張っています。出荷数量を現在の11トから2ト増が目標。規模拡大もしたいです。

佐多



成尾 久富さん
(昭和29年9月3日生)

①バレイショ、キヌサヤ、スナップエンドウ
②30年 ③農業もしながら、漁業も頑張っています。いい物作って、高値で売れるように、半農半漁でこれからも頑張っています。もちろん焼酎も頑張って飲まんなら(笑)

根占

池之迫 博さん
(昭和53年3月30日生)



①スナップエンドウ、バレイショ
②8年 ③同年代の農業者とJAが集まり、この先の南太陽町の農業をどうしていくか、農業が抱える問題に関して対策を話し合っています。未来の農業が活性化するよう頑張っています。

(株)きもつき



山元 洋平さん
(昭和53年1月30日生)

①葬祭業 ②6年
③遺族に「ありがとう」と言われた時は、良かったと嬉しい気持ちになります。人生の最期を取取る、責任の大きな仕事だと思っています。これからも誇りを持って頑張っていきます。

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)

魅力野菜で菜園の活性化を

「一年の計は元旦にあり」

とかくマンネリになりやすい自家菜園の野菜作りを活性化するために、今年お薦めしたい野菜の種類や品種、育て方などについて考えてみましょう。

①早春から夏にかけて
一番育てやすく冬から春まで長期に取れるのはナバナです。改良品種の「花飾り」などは耐寒性が強く花ぞろいも良いです。
シャガイモは小粒ながら黄金色で味の良い「インカのめざめ」「ひとみ」「ルーシユ」の3兄弟で話題性も十分です。
ピーマンは苦みや臭みがなく、子どもにも向く品種「ピー太郎」、赤・黄・だいたい色をそろえ、平形の「フルーツパプリカ(3種セット)」などで、新しい魅力が加わりました。
大玉トマトを立派に育て上げるのは大変難しいですが、耐病性で作りやすくなった「ホーム桃太郎EX」「麗容」などが味も優れており、お薦めです。
育てやすくよく取れるつるありインゲンはずひ取り組んでください。品種は往年から味に定評のある「ケンタッキーワンダー」系です。しっかり支柱を立て、最初遅れずに誘引し、半月ごとの追肥をするだけで朝夕2回、2カ月ぐらいい収穫し続けられ、新鮮で格別な味を楽しむことができます。

②夏から秋にかけて
夏の青物としては強健で、連作にも耐え、作りやすい小松菜が不可欠です。身近なミニ菜園なら、株を抜き取るのではなく、下の方の葉から1〜2枚ずつ、葉をかき取れば、長い間収穫が楽しめます。
「ぎよすみ」は強健、美味、昨年は6月まで実に8カ月も取れ続けました。
③秋から冬にかけて
小カブは色白で色つや良く、肉質がち密で味の良い「たかね」、大きくなっても入りしなく、味の強い強健な「耐病ひかり」、上が紫色、下が白色でサラダや酢漬けに好適な「あやめ雪」などがお薦めです。
ニンジンも芯までオレンジ色になり、甘さと風味に優れ、煮物やサラダにして彩りの良い「ベターリッチ」が魅力的です。
ネギは「九条太」を筆頭とし、「下仁田」「松本一本太」など全国的に在来系の良食味品種があり、地域性が濃いので、それを考えて選ぶことが大切です。「あじはわー」(全農育成)は、下仁田と他種の交雑系で、その味が直売用として評価されつつあります。

あとながき

新年を迎え、長年、皆さまに愛され親しまれてきた「つぼみ」は、新しく「みのり」に生まれ変わりました。「みのり」は、JA鹿児島きもつきが、つぼみからみのりの時を迎え、農作物も良くみのり、広く豊かに広報されることを願って付けられました。

これからもご意見をいただきながら、皆様に役立ち、楽しまれる広報誌を作ってまいります。今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

理事会だより

11月1日に第2回臨時理事会が、11月28日に第9回理事会が開催され、以下の議案について協議が行われました。

議案

<第2回臨時理事会>

- 一. 損害賠償請求手続きの進め方について
- 二. その他

<第9回理事会>

- 一. 平成25年度県常例検査回答について
- 二. 平成25年度下期不良債権回収方針について
- 三. 役員責任調査委員会の審議結果および今後の対応策について
- 四. その他



11月号の答え

1	ツ	5	ノ	7	カ	ク	13	シ		20	キ	
2	ミ	ト	ン				14	ケ	17	モ	ノ	
	レ			8	バ	ス			18	ヨ	コ	
		6	タ	イ	ジ		15	ユ				
3	シ	イ					12	コ	ウ		21	ノ
4	ハ	ガ	キ				16	ヤ	19	モ	リ	
	ツ			10	バ	ス	ケ	ツ	ト			

解答 **モミシガリ**

●自動車共済の更新で本所を訪れました。おすすめプランや分からないところにも詳しく説明していただき助かります。いつも窓口の方が笑顔で対応してくださるのが嬉しいのです。
(鹿屋・31歳)

●農協の職員さんとも顔なじみになり、肥料を買いに行っても楽しく会話ができて楽しいです。
(垂水・66歳)

●先日初めて紅はるかサトイモの収穫に行ってきました。家庭菜園コーナーの「サトイモの収穫と上手な貯蔵の仕方」がとても参考になりました。
(垂水・28歳)



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

お楽しみクイズ当選者

片野田	典子さん	(鹿屋)
東	キサ子さん	(鹿屋)
戸越	佳代子さん	(垂水)
迫田	鉄矢さん	(垂水)
前田	美穂子さん	(東串良)
吉水	大和さん	(東串良)
鶴田	募さん	(東串良)
雪丸	ツギ子さん	(南大隅)
福元	笑子さん	(南大隅)
岩松	庸子さん	(南大隅)

●JA窓口に行くのが楽しみの2歳の息子。アンパンマンのお出迎えがグツド！
(東串良・不明)

●JA宅配弁当で膳はすごくいいと思います。管理栄養士さんがしっかりと栄養バランスや塩分・カロリなどを考えた献立を作ってくれて、安心できますね。しかも、安心・安全な素材なので、一人暮らしの高齢者の方にはオススメです。
(東串良・35歳)

●先日、75歳を迎えましたが、まだまだピーマン作りを頑張ってます。若い世代に負けないようにしたいと思ってます。指導員の皆さんこれもヨロシク。
(東串良・75歳)

●今年も年金友の会に参加させてもらい、楽しい一日を過ごさせてもらいました。
(南大隅・67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月7日に七草を入れて炊きます
- 月が出ていなくて真っ暗
- 餅にくるんで食べることもあります
- ナガス、ザトウ、ゴンドウといえは
- 顔全体、—の笑みを浮かべる
- 中でポップコーンとパンフレットを買おうかな
- さなぎから成虫になること
- 水、金、地、火、木、土、天、海
- 大豆を発酵させて作る調味料
- 紙幣や硬貨を入れます
- 晴れでもなく雨でも雪でもなく
- こまはこれを中心に回る
- 1614年に起きた大坂冬の—

タテのカギ

- 1 花火に詰められているもの
- 2 よく天使と対比されます
- 3 矢をつがえるもの
- 4 自動車の心臓に当たる部分
- 5 位置について、—、ドン！
- 6 セーターや口紅をきらきら光らせます
- 7 正月に飾る—餅
- 8 バナナが実るのは木ではなく、葉と茎から成る—なのです
- 9 スピードを上げること
- 10 その年度に20歳になる人を祝う—式
- 11 あなたが枠の中に書き込んであるもの
- 12 たんすにしまいます
- 13 果実が喉の炎症に効くというバラ科の植物

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

1		6		11		14		18		22
2			D		8			15		
				9		12				A
					F			19		
		7				16				
3					13					23
4								E		20
				10				17		
5										21
										C

＜応募方法＞官製ハガキでご応募ください
【記入例】

① 解答
② 住所・氏名・年齢
電話番号

【送り先】
8930016
鹿屋市白崎町一番一号
JA鹿児島きもつき経営企画課
「お楽しみクイズ」係

＜しめきり＞平成26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。

JA鹿児島きもつき広報誌「みのり」に決定！



有里組合長より記念品贈呈

長年、皆さまに愛され親しまれてきた、JA鹿児島きもつき広報誌「つばみ」が、新たに生まれ変わり、新タイトル「みのり」になりました。

平成25年7月から8月にかけて、新タイトルの募集を行い、たくさんの応募が届きました。ありがとうございました。

12月9日は、「みのり」を考案した、森米子さん、前原エミ子さん、下仮屋等さんへ記念品を贈りました。

今後とも新たな「みのり」をよろしくお願ひ申し上げます。



新タイトルの考案者。左下から、森米子さん、前原エミ子さん、下仮屋等さん。

JA宅配弁当が新たにスタート！

JA鹿児島きもつき本所で、12月2日、JA宅配弁当がスタートし、初めての配達を記念して、出発式を行いました。JAグループ（JA・経済連・Aコープ）が連携し、日常の家事労働の軽減や健全な食生活のサポート、配達の際の「安否確認」「JAからの情報発信」等を目的に実施していきます。配達エリアは串良・東串良地区。管理栄養士監修の「安心・安全」な昼食・夕食のお弁当をお届けし、食事作りや買い物が困難な方や、共働きで忙しい方などをサポートしていきます。



お申し込み・お問い合わせは、フリーダイヤル0120 - 88 - 0078へお電話ください。



わが町の特産品♪

県内トップの生産量を誇る、かごしまブランド「東串良のピーマン」「東串良のきゅうり」。

東串良町園芸振興会の生産者196人が、ブランド産地である事を常に認識し、IPM（総合的病害虫管理）栽培で減農薬、コスト削減に取り組んでいます。

東串良のピーマンは、ピーマン独特の風味が強いですが苦みが少なく、肉厚で多彩な料理に最適。キュウリは、新鮮な濃緑と強いイボが特徴で、歯ごたえのある食感と水分が豊富で、生食はもちろん、漬け物など加工向けにも最適です。ぜひご賞味ください。



飼養を開始した当時の福島さん

今後、大隅の中核的な存在となる期待の星です。

「福島さんの目標は「受胎率の向上」。

「今後、大隅の中核的な存在となる期待の星です。」



表紙の人

南大隅町佐多
ふくしま ひろあき
福島 裕晃さん
平成3年7月11生



鹿屋支部

JA女性部では、食農教育、地産池消運動、高齢者福祉活動、趣味活動など幅広い活動に取り組んでいます。女性部員は、みんな生涯現役、一人一人が主役! 地域・年齢問わず新しい仲間をいつでも募集しています♪少しでも興味をお持ち方、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い致します。



佐多支部



垂水支部



東串良支部



内之浦支部



根占支部



串良支部



高山支部



大根占支部



田代支部

おじゃんせ通信 「おじゃんせ」は、今年で13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に笑顔が絶えない、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。また、「おじゃんせ」を盛り上げてくださる協力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電話ください。

事務局 ☎0994-44-3119



鹿屋地区合同



協力会員



古江地区



古里地区



浜田地区



祓川地区



重田地区



谷田地区



田代地区



大浦地区

県内最大級
700台展示

今が
買い時!!
消費税増税前!!
大商談会!!

JADDO 誕生!
JAグループ専用通 総合ポイントカード
会員登録でポイントが付きまます!!

第32回 鹿児島県JA統一
自動車大展示会

2014.2/7金・8土・9日
JR鹿児島駅横特設会場

主催 鹿児島県下JA、JA鹿児島県経済連 協賛 JA鹿児島県中央会、JA鹿児島県信連、JA鹿児島県厚生連、JA共済連鹿児島県本部

九州 JA鹿児島きもつき Tour 2014年新春企画 2日間

雲仙温泉と初詣 祐徳稲荷神社

申込締切
平成26年1月17日(金)

旅行代金 19,800円

旅行実施日
平成26年 1月28日(火)~29日(水)
【鹿屋・大始良・東部・豊水】地区
平成26年 1月30日(木)~31日(金)
【東串良・串良・高山・内之浦】地区
平成26年 2月6日(木)~7日(金)
【原占・大根占・佐多・田代】地区

行	程
各地	道の駅「たるみず」→ 国分IC → 益城熊本空港IC
	→ 水戸寺観光センター(昼食) → 藤崎八幡宮 →
熊本港	島原港 → 道の駅みずなし本陣 →
	雲仙地蔵通り → ホテル
ホテル	→ 鹿野展望台 → 諫早干拓道路 → 祐徳稲荷神社
	→ 武雄温泉物産館(昼食) → 武雄温泉橋門 → 各地
武雄北方IC	→ 国分IC → 道の駅「たるみず」→ 各地

お問い合わせ・お申し込みは 最奇のJA窓口又は (株)農協観光代理業 きもつき旅行センター (☎ 0994-41-5588)

農・畜産業の労働災害防止についてのお願い

鹿屋労働基準監督署

農・畜産業における労働災害が多発しております。

鹿屋労働基準監督署管内における農・畜産業の労働災害は平成25年10月末現在で、すでに36件発生しております。

災害の内容は、機械を停止しないまま駆動部分に手を入れ巻き込まれたもの、通路での転倒、フォークリフトからの墜落等、基本的な安全衛生対策を行っていないために発生したものであり、災害防止対策をとれば災害を防止できるものです。

事業者のみなさまには、労働者を雇い入れ時の安全教育の実施や安全な作業手順書を作成し、労働者に遵守させることにより、労働災害防止に努めていただくようお願いいたします。

鹿屋労働基準監督署では、労働災害防止に関する業務を行う安全衛生課、賃金・労働条件に関する業務を行う監督課、労災保険に関する業務を行う労災課があります。お気軽にお問い合わせください。

連絡先【0994-43-3385】

統一広報第3弾CM用写真募集

あなたの自慢の 写真がテレビCMに!

採用されると
1万円分の
商品券



JAグループ鹿児島のテレビCMに提供していただけるスナップ写真を大募集!

テーマはあなたや身近な方の元氣な暮らしぶり、おいしい笑顔、健やかな日常、農のある風景、などなど。
どしどしご応募ください。

○募集期間：1月20日～2月23日必着

応募方法 → 作品はお一人様1点。下記の応募方法に従ってご応募ください。

データで送る。

JAグループ鹿児島のホームページ上にある
右記バナーをクリックしてください。

統一広報第3弾
CM写真係

作品とコメント欄に住所、氏名、電話番号と写真についての
ひとことコメントをご記入の上、送信してください。

※作品サイズは約3MB以上でご応募ください。

プリントを郵送。

サイズは2L判以上。
写真裏に住所、氏名、電話番号と写真に
ついてのひとことコメントをご記入の上、
お申込み先へ郵送してください。

お申込み先 → 〒890-8515 CM写真係
※住所は不要です。郵便番号のみで郵送されます。

使用内容

平成26年4月～(予定)

鹿児島の民放テレビ局4局放映のCM及びJAグループ鹿児島のホームページやその他の広報等。

選考方法

主催者で選考後、10点程度(お一人様1点10名様)を使用させていただきます。

謝礼

採用させていただいた方にはJAグループ等で使用できる1万円分の商品券を差し上げます。

※応募作品は未発表のものに限ります ※発表は商品券の発送をもって発表にかえさせていただきます。尚、お送りいただいた写真はお返しできませんので、予めご了承
お願いいたします。 ※応募作品は被写体の肖像権、著作権などを尊重し、応募者の責任において了解を得たものに限ります。投稿写真に関し問題が発生した場合、主催者は
責任を負いません。 ※作品は応募者自らが撮影したものに限りります。使用作品については、主催者が優先的に使用する権利を保有します。

【お問い合わせ先】

JA鹿児島県中央会くらし広報推進課

TEL 099-258-5141

(担当：川路)

鹿児島市鴨池新町15番地

詳しくはJAグループ鹿児島HPで!



JAグループ鹿児島

検索

JAグループ鹿児島

“もしもの未来”から見えてくる……。

やっぱり大切だね、日本の豊かな食と農 10

輸入食材が安いとは
限らない……

輸入品の価格がうなぎのぼり!?



わたしたちの食卓は、 “値上がり”と隣あわせ

最近、円高や円安という話題がニュースなどで、よく取り上げられています。経済の世界だけの話かと思われがちですが、食料の6割を輸入品に頼るわたしたちの食卓にも、じつは多大な影響をおよぼしています。

昨年、一部メーカーでは、食品の値上がりが相次ぎました。その一つは食パンです。輸入品の価格が上がる円安に加えて、近年の世界的な干ばつによる不作で、原料の小麦価格が高騰しているからです。マヨネーズも値上がりしました。これは、油脂の原料である輸入大豆の価格が、小麦と同じ理由で高騰しているためです。輸入大豆の高騰は、豆腐や油揚げの値上げにもつながっています。一方、輸入豚肉の高騰から、ソーセージの内容量を減らした食品メーカーもあります。

このように、世界の食料事情はつねに不安定で、私たちの身近な食品が、突然値上がりしてもおかしくない状況にあります。輸出国が自国民を優先させることで、場合によっては、売ってもらえない事態だって起こりうるのです。食料をなるべく輸入に頼らず、国産をだいにしなければならぬ理由は、こうした点にもあるのです。

(監修/東京大学大学院教授 鈴木宣弘)

クミアイ家庭薬

寒い季節に多い症状に...

血行障害による **肩こり、冷え、しもやけ**
更年期における **冷え、手足のしびれ、のぼせ**

ビタミンE剤

クミアイ 新ビタカプセルE300

200カプセル

末梢血管の **血行改善** + ホルモンバランスの調整

- 末梢血管の血行を良くすることで、肩・首すじのこりや手足のしびれ、冷えなどを改善します。
- ホルモンの分泌器官の働きを助け、更年期における冷えや肩・首すじのこり、のぼせなどの症状を改善します。



肩・首すじのこり



冷え、手足のしびれ



老年期のビタミンEの補給

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

今日の新聞

安産力を高める骨盤ケア

上野順子 著 / 渡部信子 監修
定価 1,365 円 (税込)

妊娠・出産・育児という大きな仕事をこなすカギとなる「骨盤ケア」の基本がわかる。産前産後のあらゆるシーンのセルフケアをイラストで詳しく紹介。赤ちゃんの抱き方、寝かせ方といった役立つ情報も満載。

A-COOP こんにちにはAコープです!

今年もAコープをよろしくお願い致します。

なんぐう店・佐多店
宮園店長

きもつき地区担当
佐多SV

東串良店
切通店長

大始良店
水流店長

肉之浦店
東山崎店長



たるみず店
長野店長

高山店
土田店長

今年も一生懸命頑張ります!

今年もAコープは、組合員の皆様の暮らしのお手伝いをする為、「地産地消」「安心・安全」にこだわった商品を取り揃え、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

JADDOカードの切り替えはお済みですか?


➔


旧カード 新カード

現在のメイトカードは平成26年1月31日(金)をもちましてご利用できなくなります。

まだ、切り替えがお済みでないお客様は、早めにお手続きをお願い致します。

楽・らくしミピ

小松菜入り焼きそば

- 材 料 (2人分)**
- | | |
|--------------------|----------------------|
| 小松菜・・・・・・・・・・ 250g | ゆでたけのこ・・・・・・ 60g |
| 牛もも肉(薄切り)・・・ 100g | オイスターソース・・ 大さじ1・1/2 |
| 酒・・・・・・・・・・ 小さじ1 | しょうゆ・・・・・・ 大さじ1/2 |
| A しょうゆ・・・・ 小さじ1/2 | 焼きそば用麺(蒸し麺) 2袋(340g) |
| | 塩・こしょう・・・・ 各少々 |
| かたくり粉・・・・ 小さじ1 | |

- 作 り 方**
- ①小松菜は4cm長さに切り、葉と軸に分けます。ゆでたけのこは5cm長さの薄切りにします。
 - ②牛肉は一口大に切り、Aを順にもみ込みます。Bは合わせます。
 - ③麺は袋の口を切り(袋の破裂を防ぐため)、袋に入れたまま、500Wの電子レンジで約2分加熱し、ほぐします。
 - ④フライパンに油を大さじ1/2(分量外)を熱し、牛肉を炒めて、色が変わったら取り出します。
 - ⑤続けて、油大さじ1/2(分量外)を足し、小松菜の軸、ゆでたけのこ、麺、小松菜の葉の順に加えて炒めます。肉を戻し入れ、Bを加えて全体を混ぜます。塩、こしょうで味を調えます。

