

 大地がくれる絆を、もっと。

みのり

2015
6月号

No.256



 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/>



第37回肝属春季畜産共進会 グランドチャンピオンは浜田さん

5月15日、肝属中央家畜市場で第37回肝属春季畜産共進会を開き、各地区の予選を勝ち抜いてきた70頭が出品されました。

審査の結果、グランドチャンピオン賞は、肉用牛若雌3部で1席に選ばれた南大隅町佐多の浜田勇三さんの出品牛「つなひめゆき」が輝きました。

各部の1席と団体の成績は以下の通りです。

- ▽肉用牛若雌1部1席＝近川瑞穂（錦江町田代）「なな」
- ▽肉用牛若雌2部1席＝瀬戸口哲郎（錦江町田代）「れんげ」
- ▽団体1位＝田代支所▽2位＝佐多支所▽3位＝垂水支所



「つなひめゆき」と浜田さん（右）



1部1席「なな」



2部1席「れんげ」



共進会での審査風景

4月20日から30日にかけて、JA鹿児島きもつき管内10地区と、JA肝付吾平町で春季畜産共進会の地区大会が行われました。この大会で好成績を取めた牛が、肝属春季畜産共進会に出場しました。



田代地区の共進会



串良地区の共進会



鹿屋地区の共進会

（株）きもつき事業進発決起大会 目標必達を力強く宣言

（株）きもつきは5月1日、ルミエール串良斎場で平成27年度事業進発決起大会を行いました。

会では27年度経営計画の発表があり、会社全体の経営方針として、今年度もJAグループと一体となって、組合員・利用者の生活向上と地域経済の発展に寄与することを掲げ、7つの事業の代表者が各事業の経営計画や目標を発表しました。

また、26年度に大きな実績をあげ、事業に貢献した社員を表彰し、活躍を称えとともに今後への期待を寄せました。

最後は社員代表として鍛崎義政社員が目標必達宣言を行い、全社員が力を集結して目標達成に向けて取り組む事を力強く誓い合いました。

大会終了後は、（有）カルチャー・コネクション代表取締役社長の山野真理氏が『売り上げ拡大に繋がるリーダーとしての部下育成及び指導』と題して講演。マナーや接遇について、出席者同士での実践を交えながら学びました。



力強く必達宣言を行う鍛崎社員

第22回女性部通常総会を開催

J A 鹿児島きもつき女性部は5月15日、J A本所で第22回通常総会を行い、部員やJ A役職員約160名が出席しました。

平成27年度は①組織活性化(世代別活動の充実、フレッシュミズ獲得)、②地域貢献活動(食農教育、助け合い、環境保全活動)、③J Aとのパートナーシップの強化の3つを重点活動項目に掲げ取り組みます。

総会では、26年度に同女性部で共同購入品の積上率および愛用率が優秀だった、1位の大根占支部、2位の高山支部、3位の佐多支部を表彰したほか、南大隅町教育長の山崎洋一氏による講演会、共同購入商品研修会を行いました。



表彰された3名の支部長



収穫が始まった原之園さんの畑

加工用バレイショ収穫スタート

J A 鹿児島きもつき管内で加工用バレイショの収穫が始まりました。バレイショのつると葉を刈り取った後、ハーベスタに生産者らが乗り込み、選別を行いながらバレイショを掘り取り収穫します。主な品種はトヨシロで、全量カルビーポテト(株)へ出荷します。平成27年産は、鹿屋・串良地区で生産者49人が面積58㌃、数量1,620トンを見込んでいます。収穫は6月中旬まで続きます。

J Aでは、栽培講習会や現地検討会を開き、数量・品質の向上、製品に適した規格サイズの統一を図ってきました。今年産は霜の影響がなく、順調に生育しています。

生産者の原之園利久さんは7.7㌃で栽培。「加工用バレイショの魅力のひとつは、植え付けから収穫までの期間が短いこと。また、特に疫病対策、霜害対策に気を使い、今年産も品質の良い物ができた。後継者ができたので、今後は面積を増やしたい」と話しました。

エダマメ収穫が最盛

J A 高山支所管内で、5月上旬からエダマメ「サヤムスメ」の収穫が始まっています。平成27年度は高山、内之浦地区の生産者12名が合計180㌃で栽培。数量9トンを計画しており、6月上旬まで続きます。

収穫されたエダマメは高山野菜選果場へ持ち込まれ、作業員は選別作業に追われています。エダマメは鮮度が重要であるため、選果が終わったものから順に、品質を保持するため氷水に漬け芯まで冷やし、出荷します。全量、鹿児島くみあい食品に出荷します。



エダマメを選別する作業員



芯まで冷やします



高山地区野菜部会が総会



J A 鹿児島きもつき高山地区野菜部会(会長:白田利秋会長)は4月27日、高山やぶさめ館で第2回通常総会を開き、会員や関係機関ら40名が出席しました。会では平成26年度事業報告や27年度事業計画などを協議しました。同部会は、豆類、加工用カンショ、カボチャ、キュウリ・ピーマン、カラーピーマンの5部会に分かれ、会員36名が14㌃栽培、数量599.8トンを計画しています。

また、役員改選を行い、豆部会長に柏原秋男さん、カボチャ部会長に平川博美さんが選出。その他の役員は再任され、新たな執行体制で取り組んでいきます。

自転車事故をスタントマンが再現



田崎中学校で自転車交通安全教室

自転車事故の危険性を知ってもらおうと、5月1日、鹿屋市立田崎中学校で自転車交通安全教室が開かれ、生徒や関係機関約300名が参加しました。

J A 共済では、通学や日常生活で自転車の利用頻度が高い中高生に、自転車交通事故の危険性を理解してもらうため、スタントマンが交通事故場面の再現を行い、生徒が事故の危険性を疑似体験する「スケアード・ストレイト教育技法」を取り入れた自転車交通事故教室を開催しています。

ドラマなどでも活躍するプロのスタントマンが、生徒たちの目の前で自転車事故の様子を再現し、自転車を運転していたスタントマンが車と衝突し跳ねあげられると、生徒たちからは悲鳴が上がりました。

そのほか、自転車の見本走行での交通違反探し、車の死角によって発生した歩行者との事故など、さまざまな交通事故の現場を体験し、交通ルールの順守や正しい交通マナーを実践することの大切さを学びました。

生産者と消費者が田車押しで交流

5月16日、グリーンコープかごしまとJ A 田代・根占稲作部会は、錦江町田代麓の田んぼで、生産者と消費者の交流を深めるため、田車押し交流会を行いました。4家族が参加し、小さい子供たちも元気よく田車を押している様子でした。田車押しの後は、「虫見会」を行い、田んぼに生息する虫を実際に手に取りながら説明を受けました。普段は見ることでできない田んぼの生き物を、興味津津で観察しました。



きもつきのおふくろの味で開校祝う

4月11日、肝付町で鹿児島県立楠隼中高一貫教育校が開校し、入学式が挙行されました。同校は中高一貫教育の、公立としては全国初の全寮制男子校です。当日は、同町の観光協会や商工会などの団体が生徒、保護者、来賓におもてなし料理を振舞うことになり、高山和牛振興会女性部も、渡口いつ子部長を中心に会員17名がお煮しめを作って同校の開校を祝いました。

歓迎の意を込めて各団体が作った豚汁、おにぎり、お煮しめ、団子は昼食時間に振舞われ、県内外から集まった生徒や保護者などに「美味しい」と大好評でした。



今月の表紙は、鹿屋市串良町で繁殖牛13頭、育成牛2頭を飼養している西中野さんです。実家が牛を飼っており、農業大学を卒業して昨年の春に就農しました。

牛を飼うことを、「積み重ね」と言う西中野さん。「色々な経験、他の農家さんから聞いて得た知識。これらを積み重ねて生かすことが、牛飼いつながるのでは。日々の作業の中にも良い点、悪い点がある。悪い点が積み重なっても、それをどう改善していくかが大事なのだと思う」と話します。

今後は規模拡大をして、将来的に30〜50頭を育てることを目指しています。「時間はかかるかもしれないけど……牛は1頭1頭違うので、全体に気を配りながら良い牛を育てていきたいです」とはにかみながら目標を語ってくれました。



表紙の人

鹿屋市串良町
にしなかの まさゆき
西中野 真行さん
平成5年11月15日生

【売却のみ】

子牛セリ市成績表

(単位：頭・円) 価格は税抜き

項目	地区	鹿屋	垂水	串良	東串良	高山	内之浦	大根占	根占	田代	佐多	農協全体
総頭数		227	35	367	118	100	19	64	89	38	60	1,117
めす	頭数	94	16	175	49	46	11	34	37	17	23	502
	最高	898,000	750,000	876,000	771,000	871,000	658,000	716,000	623,000	688,000	812,000	898,000
	最低	400,000	501,000	221,000	355,000	391,000	522,000	211,000	381,000	553,000	300,000	211,000
	平均	579,809	598,375	559,714	558,571	580,239	588,455	557,735	538,541	606,000	569,957	567,450
去勢	頭数	133	18	192	69	54	8	30	52	21	37	614
	最高	837,000	783,000	827,000	817,000	813,000	781,000	763,000	798,000	785,000	773,000	837,000
	最低	397,000	575,000	246,000	453,000	451,000	610,000	481,000	543,000	588,000	500,000	246,000
	平均	665,090	672,667	637,297	664,275	668,463	698,375	675,267	662,462	705,476	671,135	659,280
総平均		629,775	639,200	600,302	620,381	627,880	634,737	612,828	610,944	660,974	632,350	618,038
前月比		29,617	23,669	15,320	26,224	14,201	8,362	-3,336	2,350	46,161	12,997	18,270
平均体重雌		269	270	266	259	269	273	269	257	284	271	267
〃去勢		309	313	293	302	310	296	317	297	322	309	303
総平均体重		293	292	280	285	291	283	292	280	305	295	287

子牛セリ種雄牛別成績表

種雄牛名	めす		去勢		合計	
	頭数	平均	頭数	平均	頭数	平均
華春福	185	591,800	171	677,509	357	633,129
第2勝王	51	549,882	73	666,082	124	618,290
喜亀忠	47	550,021	73	650,342	120	611,050
勝安竜	59	555,492	55	640,400	114	596,456
第2安平	50	553,940	41	642,756	91	593,956
隆之國	34	566,706	39	667,154	73	620,370
花乃國	30	581,833	36	658,500	66	623,652
安福久	30	568,700	25	624,960	55	594,273
利金平	21	555,619	24	592,917	45	575,511
百合茂	22	605,045	18	699,111	40	647,375
福華1	19	542,053	16	655,625	35	593,971
梅忠平	8	548,500	15	645,733	23	611,913
金吉幸	12	514,083	11	666,727	23	587,087
美国桜	12	554,000	10	629,600	22	588,364
第5花国	8	543,375	10	669,100	18	613,222

総評

5月子牛せり市は、1,117頭の取引が行われ、雌の平均価格は567,450円(前回比16,877円高)去勢は659,280円(前回比12,686円高)総合計618,038円(前回比18,270円高)の子牛せり市でした。

これから梅雨の時期に入ります。牛舎の環境整備を整え疾病対策に努めましょう。

行事予定表

(一部変更になる場合があります)

8日(月)	第34回肉牛青年部枝共
12日(金)	成牛・育成牛せり市
16日(火)	子牛せり市(～18日まで)
22日(月)	成牛せり市

2日(木)	成牛せり市
6日(月)	第二回肝属地区肉牛枝肉共励会
12日(日)	成牛せり市
15日(水)	子牛せり市(～17日まで)
22日(水)	成牛せり市





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)

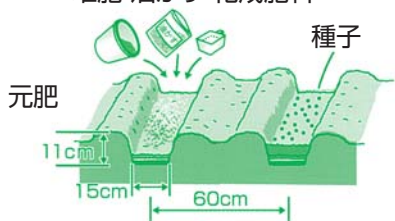
初夏まきで9カ月も収穫できる小松菜

小松菜は強健な野菜で、耐寒、耐暑性に富み、周年的に栽培することができ、上、土壌病害虫の発生も少なく、毎年同じ畑に連作できるのも、面積にゆとりのない家庭菜園にも取り入れやすい魅力があります。

夏の青物の少ない時期から取り始めるには6月上旬・中旬がまき時です。生育が早いので種まきから25〜30日ぐらいで収穫できます。

通常は草丈が25〜30cmぐらいになったら逐次抜き取り収穫し、次々と種まきし、周年的な収穫を狙うのですが、ここで紹介するのは、株ごと収穫するのではなく、株は残したまま葉を葉柄から指やはさみでかき取り収穫する方法です。小松菜はカブを起源とするので、根は大変しっかりしており、節間が伸びることなく短い茎の節から葉が次々に生まれ伸長してくるので、そのため草丈は30〜40cmぐらいしか伸びず、夏、秋、冬とたくさん葉を収穫、利用することができます。

堆肥 油かす 化成肥料



収穫期間が長いので、元肥は図のようにしっかりと与え、畑の準備をしっかりと種まきします。

発芽後本葉2〜3枚のころと、草丈10cmのころ間引きし、最終株間を広めに10cmぐらいにします。そのころから15〜20日置きに、畝の側方に軽く溝を付けて、油かすと化成肥料を追肥します。

収穫は葉幅が7〜8cmになったところから葉柄の下部で爪先でかき取り、またははさみで摘み取りを行います。

葉の増え具合に応じて収穫葉数を考えながら、延々と3月上・中旬まで良質な葉が収穫できます。3月下旬になると立ちますが、この花蕾（からい）も、ナバナと同様におひたしなどに利用できます。やや苦みが強いですが、旬の味覚が味わえます。

時期によってはコナガヤコトウムシ、アブラムシなど、アブラナ科を好む害虫にやられやすいので、よく観察し、発生初期に薬剤散布して防ぎます。夏には防害、防虫を兼ねてのべた掛け資材の被覆も有効です。

あとかき

家のベランダでミニトマトを育て始めました。小学生の自由研究で育てて以来なので、日々の取り組みに緊張しつつ、降灰にも負けず生長しているのが嬉しいです。現在は実に色が付き始めています。収穫できるのが楽しみです。

※JA広報誌「みのり5月号」の内容に誤りがございました。お詫びして訂正いたします。
 <訂正箇所> 8ページ『巡回健診日程』正しい日程を今月号8ページに掲載しております。



理事会だより

4月24日に第2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回理事会>

- 一. 総代会提出議案について
 - ① 剰余金処分案について
 - ② 第5次経営改善3カ年計画について
 - ③ 農業経営事業の実施について
 - ④ 外部出資及び出えん引受けについて
 - ⑤ 定款・規約・諸規程の一部変更について
- 二. 平成26年度子会社の決算について
- 三. 理事会参与制度規程の廃止について
- 四. 農業委員会委員の推薦について
- 五. その他



4月号の答え

1	シ	5	ヤ	8	ク	ナ	12	ゲ	17	オ
		6	ケ	サ			13	タ	15	ニ
2	ダ	イ			11	ア	バ	ラ		ヤ
			9	ソ	ウ		コ		16	ト
3	イ	7	ツ	ケ	ン				14	タ
4	ジ		10	ト	ウ		ガ			ラ
										シ

解答 ニュウガク

お楽しみクイズ当選者

- 小島 健 治さん (鹿屋)
- 猜山 久美子さん (鹿屋)
- 末吉 まり子さん (鹿屋)
- 木藤 一夫さん (垂水)
- 迫田 鉄矢さん (垂水)
- 脇田 秀己さん (垂水)
- 倉島 茂子さん (東串良)
- 奥道 子さん (肝付)
- 上松 久美子さん (肝付)
- 八重嶽 エキ子さん (南大隅)

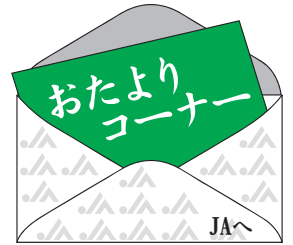
● 4月は夏野菜の植え付け、種まき期です。みりの家庭菜園を参考にしたりして、一人で食べる分は作ろうと

(鹿屋・67歳)

● 今年は自分の孫たちに新入学生が4人もいて、大忙しの年度始めとなり、サイフの紐もゆるみっぱなしでした。でも嬉しいもんですねえ……じじいなんか目じりが下がりっぱなしでした。4人とも、頑張れ!

(鹿屋・60歳)

● 4月号表紙のバレイシヨが美味しう。肉じゃが、コロッケ、サラダ……皆さんが育ててくださった野菜をおいしくいただけるのでありがたいです。



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

● 知人に誘われて農業機械の展示会に行きました。大型機械だけではなく、刃物や農業関係の小物などいろいろ売っており楽しかったです。

(鹿屋・88歳)

● やつと暖かくなりました。初めての挑戦で、キウウリを2本だけ植えました。生長を見るのが毎日楽しみです。当たり前ですが植物って生きているのです。

(肝付・63歳)

● 表紙の若い人たちが農業に取り組んでいる姿はとても楽しみです。田舎でも生活ができることの証明です。仕事と子育てに頑張ってほしいものです。

(錦江・60歳)

● 私共の集落は週3回、支所より職員の方が回ってきてくださいます。明るくて親切な方ですので、いつも利用させてもらって大助かりです。ありがとうございます。

(南大隅・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

- 6月10日は—の記念日
- にょろりと長い胴を持つ小動物
- 男女が出会った途端に落ちることも
- 関東では養殖のブリ、関西では若いブリをこう呼びます
- 易者が占いに使う細い棒
- 傘を忘れたので軒先を借りて……
- ライオンのことです
- まつげに塗る化粧品
- 割、分、厘のさらに下
- 現在を挟んで過去とは反対側
- みそ汁によく入れられる海藻
- に就いて、用意、ドン!
- 詰め ガラス— ビール—

タテのカギ

- 日本では水酸化が進んでいます
- 足袋に付いている金具
- 方位磁針のN極が指す方向
- はつきりしない—模糊(もこ)とした状態
- 海流とも呼ばれる親潮
- 6月の第3日曜日は—の日です
- 漢字で書くと軍鶏 ニワトリの一種です
- すずりですります
- アンデルセンやグリム兄弟が著したもの
- ごまなどを油をひかずに加熱すること
- 梅雨時は食物や浴室に生えやすくなります
- レイシとも呼ばれる果物
- ワタの種子から取った繊維
- あるいはそれで織った布

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	6		11	14	18	22
		E				
2		8		15		
		9	12		19	
				16		
		7		A		
3			13			23
4			10		17	20
		B				
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27年6月30日消印有効
＜当選発表・賞品＞
8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。

空海開創 1,200年

高野山と南紀の旅

3日間

旅行実施日【平成27年】10月6日(火)～8日(木)

旅行代金 (大人おひとり様、4名様以上1室利用)
鹿兒島空港発着 **79,800円**

●2名1室利用追加料金お1人様 7,000円 ●3名1室利用追加料金お1人様 3,000円

きもつき旅行センター

- 募集人員/45名(最少催行人員35名)
- 申込締切日/平成27年9月7日(月)
- 参加申込金/20,000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
- 利用予定航空会社/JAL
- 食事回数/朝食2回・昼食3回・夕食2回
- 利用予定ホテル/
白浜温泉:ホテルシーモア又は同等クラス
鳥羽市内:鳥羽グランドホテル又は同等クラス

お問い合わせ・お申し込みは
最寄のJA窓口又は

(株)農協観光代理業
きもつき旅行センター(TEL0994-41-5588)
〒893-0016 鹿屋市白崎町17-2 鹿兒島県知事登録旅行業者代理業第32号
国内旅行業務取扱管理者/新村友裕

年金友の会の皆様へお知らせです!

ゴルフコンペ

開催のお知らせ

日時:平成27年6月26日(金)

場所:J'sカントリークラブ 鹿屋コース

※申込締切 6月12日(金)

詳細は最寄りのJAでお尋ねください。

JA西田駐車場のご案内

JR鹿兒島中央駅周辺に、お出かけの際はご利用ください。

- 年中無休 ●24時間営業 ●無人パーキング

8:00～	30分
23:00	100円
23:00	60分
～8:00	100円

ご連絡先 鹿兒島県農協福祉事業株式会社
鹿兒島市鴨池新町15番地 (JA鹿兒島県会館9階)
TEL099-258-5626 FAX099-255-9595

+ 巡回健診日程 +

月	日	曜	地区	会場
6	8	月	串良	串良平和アリーナ(14日まで)
	15	月	高山	肝付町文化センター(16日まで)
	17	水	内之浦	内之浦保健センター
	18	木	東串良	東串良町保健センター

受付時間:午前7:30～ 健診内容:特定健診、胃がん検診、腹部超音波検診、骨粗しょう症検診、前立腺がん検診、大腸がん検診、肺がんX線検診

6月 + 人間ドック日程 + 7月

日	地区	一般	女性	日	地区	一般	女性
23(火)	東串良	10		9(木)	鹿屋	10	
24(水)	根占	5	5	14(火)	内之浦	2	
	佐多	5			高山	10	
				15(水)	根占	5	5
					大根占	5	5
					田代	2	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

JA鹿兒島きもつき独自キャンペーン
H27/7/31(金)まで

〈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%

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でのみの適用金利です。
※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。

夢 Sun 参

4月27日、JA県会館で第60回JA鹿児島県女性組織協議会通常総会が開催され、当JA女性部員25名が参加しました。総会では、平成27年度活動計画、県女性協設立60年の記念事業等が決議されました。総会終了後は、活動体験発表があり佐多支部の瀬戸山春子さんが、認知症サポーター養成講座を受講した事や女性消防団として地域で活躍されている事などを発表しました。審査の結果、最優秀賞に輝き、県代表として7月に大分県で開催されるJA九州地区女性組織リーダー学習会で発表することになりました。瀬戸山さんは「信じられない。でも7月も頑張ります」と嬉しそうに話されていました。



おじゃんせ通信

JAいきいき部会鹿屋支部は5月12日、浜田地区公民館でおじゃんせ(ミニデイ)を行いました。今回は折り紙を使って、あじさいを作りました。小さな折り紙を何枚も折って花卉を作り、1つずつ画用紙に貼っていき完成させました。何枚も折り紙を折る作業は大変そうでしたが、色鮮やかな花が咲き、皆さん喜んでいました。昼食はクリームシチューとたまごサンドを食べました。「どちらも普段、家で作って食べないから美味しいね」と皆さんに好評でした。



世界へ発信！日本の食と農

ミラノ万博
5～10月
開催

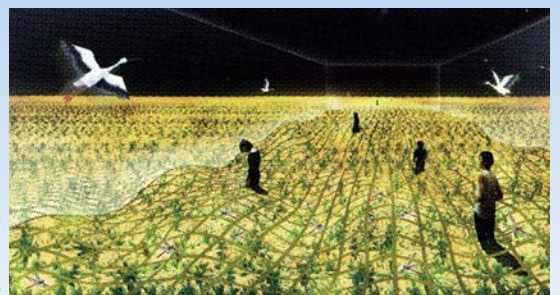


日本政府はミラノ万博に参加し「共存する多様性」をテーマに、日本館での展示を行っています。

この日本館は国内の団体・企業・自治体等がスポンサーとして協賛した資金をもとに建設・運営されています。JAグループもトップスポンサーとして協賛しています。

日本館の展示・運営はJAグループの食と農に関する考えも取り入れられています。特に、地球規模の課題となっている農業や食の画一化、食料の偏在化と栄養バランスの偏りなどを可視化して解決策を提案するブースでは、協同組合組織の価値や日本型食生活、自然と共生する持続的な農業生産などの取り組みを展示することで、JAグループの果たす役割の大きさを伝えています。

日本の多様性を体感できる展示



最新の映像技術で田園風景を再現(イメージ)

日本館の展示は主に、①四季の田園風景を体感できる空間の再現②1,000を超える、食・農・食文化に関する画像の映写③地球規模の課題解決のための日本の取り組みの展示④和食器などの伝統的工芸品とその精神を受け継ぐ現代日本の文化の紹介⑤未来のレストランを舞台にしたショーの5つのコーナーに分かれています。最新の映像技術なども駆使し、日本が提起する「多様性」を体感できます。

JAグループは
日本館に協賛

Official Participant



JAグループは
「2015年ミラノ万博日本館」
に協賛しています。



年金は、私たち「年金レディ」にお任せください!



串良支所
濱田 美鈴



垂水支所
瀬戸口 彩



寿支店
門原 沙織



東部支所
穂山 育代



大始良支所
八木 愛



鹿屋支所
行騰 智美



本所 年金担当
飯屋 知子



佐多支所
堀 りさ



田代支所
長崎 里歩



大根占支所
南 瑞紀



根占支所
水口小百合



内之浦支所
東 千絵里



高山支所
染木 祐美



東串良支所
瀬戸宇治真実

年金キャンペーン期間：平成27年6月1日(月)～平成27年12月30日(水)

※抽選でJA共通商品券のプレゼントもあります

年金振込口座獲得推進期間中、「年金をもらい始める方」または「JAへ受取変更していただける方」を紹介していただきますと、JA共通商品券(1,000円)をプレゼントいたします。
(ただし、紹介していただいた方が当JAと成約していただいた場合に限りです。)

JAで年金を受け取るとこんな特典が!

- ★JA共通商品券を進呈
- ★年金友の会主催の「ゲートボール大会」「グラウンドゴルフ大会」に参加できます
- ★年金友の会主催の旅行に参加できます
- ★各支部の年金友の会定期大会に参加できます(定期大会内容(演芸等)は各支部ごとに異なります)

●詳しくは窓口または各支所年金レディにお問合わせください●

JAバンクサマーキャンペーン

JA鹿児島きもつき特別企画

募集総額
20億円!!

特別金利商品の為、募集総額に達成した時点で金利上昇を終了させていただきます。

夏のボーナス・他行満期の預け替えに
JAの定期貯金
「貯王」

0.25%

店頭表示金利の
10倍

(税引後一年0.19%)

初回特別金利 **年** 0.25% **10倍**

(お預け入れ期間 **1年**)

6/1(月)

▶募集総額達成にて終了

※新規でのお預け入れの方のみとさせていただきます。
 ※JA鹿児島きもつきに出資いただいている組合員ご本人、またはJA鹿児島きもつきにて年金をお受け取りいただいているご本人に限りです。それ以外の方は店頭表示金利の5倍 年0.125%(税引後年0.099%)となります。

組合員加入申込受付との同時契約、または、年金お受け取り口座の指定、他行からの指定替えによる同時契約も可能です。

(鹿屋市・垂水市・東串良町・肝付町・錦江町・南大隅町に住所、勤務地を有する方は、JA鹿児島きもつきの組合員に加入できます。)

平成27年度 渉外担当者の紹介!!

東部地区



和田 豊徳

090-4776-6452

大始良地区



東 健太郎

090-7154-9159

鹿屋(古里)地区



道下 久男

090-9561-0227

鹿屋(中央)地区



出水田 昭市

090-2392-5550

内之浦地区



中野 リカ

090-2715-0583

串良地区



上段 直子

090-2397-8395

垂水(牛根・協和)地区



肥後 哲也

090-8916-2035

垂水(水之上・柊原・新城)地区



上船 健太

090-2398-9089

佐多地区



二階 より子

090-7476-9647

田代地区



南 恭平

090-7152-6476

大根占地区



家村 幸一

090-4988-8346

根占地区



池迫 明美

090-2393-9798

農業機械センター・オートパルきもつき合同開催

農業機械&自動車大展示会

開催場所・日時

根占農機センター
☎ 0994-24-5289

1日目
6月26日(金)
午前9時～午後5時

2日目
6月27日(土)
午前9時～午後3時

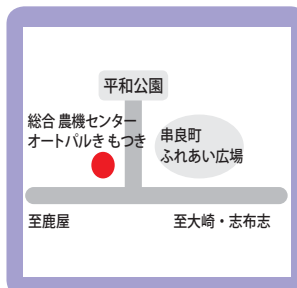


開催場所・日時

総合農機センター
(垂水・内之浦合同)
☎ 0994-63-1060

1日目
6月19日(金)
午前9時～午後5時

2日目
6月20日(土)
午前9時～午後3時



※オートパルは21日(日)午前9時～午後5時も展示会を行います。ぜひお越しください!

こんにちは！農協の置き薬「クマイ家庭薬」です

J A 鹿児島県経済連

平成27年度クマイ家庭薬配置員

鹿屋、垂水地区



岩室 旬一
090-5281-4887

串良地区



宮田 進一
080-1785-0764

高山、内之浦地区



日高 清一
080-3909-6274

東串良、なんぐう地区



川前 茂樹
090-8911-0532

口内炎・肌あれ・にきび

ビタミン B₂

●肌があれば
●吹出物・口内炎がでる
●口の周りに炎症がある

肌あれ、口内炎に、皮ふや粘膜を正常にするビタミンB₂・B₆・B群にヨウイニン配合。

第3類医薬品
クマイ 新ビタミンBBピュア 140錠 2,400円(税別)

しみ・そばかす・鼻血

ビタミン C

●しみ・そばかすが気になる
●歯ぐきから血が出やすい
●スポーツで疲れている

しみ、そばかす、日焼けなどによる色素沈着の緩和、肉体的疲労時のビタミンCの補給に。

第3類医薬品
クマイ ビタミンC錠「チュアブル」 300錠 2,400円(税別)

紫外線の強い季節！ビタミンCの補給を！

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

はじめて使う 介護保険



いちばんやさしい はじめて使う介護保険

角田とよ子 監修
定価 1,296円(税込)

介護保険をはじめて利用する際の素朴な疑問や不安、悩みに5万人の相談実績を持つプロが優しく回答。申請・審査の流れからサービスの賢い選び方・使い方まで、介護未経験者にまず手に取ってほしい入門書。



こんにちはAコープです！



新任店長紹介



東串良店

東串良店店長 水口 宏

4月より、店長になりました水口です。長年、青果担当をしておりましたので、顔見知りのお客様も多く、声をかけて下さるのが嬉しいです。地域組合員の皆様に信頼されるお店を目指して頑張ります。よろしくお願ひ致します。

釣りが大好きです！私は細身ですが…子供は柔道部で頑張ってます★



高山店

高山店店長 西方 信孝

4月より、店長になりました西方です。店長1年生!! 新たな気持ちで頑張ります。組合員、地域の皆様と共に元気で明るいお店づくりに取組みます! どうぞ、気軽に声をかけて下さい!

佐多の出身です。海が好きで良く出掛けます。また、日曜大工も得意!ちょっとした修理ならお任せ下さい!

楽・らくしレシピ

ニンニクたっぷり炒め



材料 (2人分)

- ニンニクの芽 150g
- ニンニク (2片)20g
- 牛もも肉(薄切り) 100g

- 砂糖 小さじ1/2
- 酒 小さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- ごま油 小さじ1
- かたくり粉 小さじ1

- サラダ油 小さじ1
- 塩 小さじ1/6
- こしょう 少々

作り方

- 1 ニンニクの芽は3~4cm長さに切ります。湯カップ2に塩小さじ1/6(材料外)を加え、ニンニクの芽を2分ほどゆでます。
- 2 ニンニクは薄切りにします。牛肉は1cm幅に切り、Aをもみ込みます。
- 3 フライパンに弱めの中火で油を温め、ニンニクを炒めます。薄く色づいたら、牛肉をほぐしながら入れて炒めます。肉の色が変わったら、ニンニクの芽を加えて混ぜ、塩、こしょうで調味します。

出典：ベターホームのお料理教室
撮影：中里一暁

