

人と自然の架け橋に

にじ



2023

9月号

Vol.329

インタビュー

県青協委員長としても活躍される
藤原圭一さんにインタビュー

特集

2023年10月1日からスタートする
インボイス制度について

JANEWS

農産物や直売所、地域の情報を紹介します
7月10日に発生した豪雨災害の状況について

お客さんの笑顔を糧に

出荷者さんにインタビュー

出荷者協力会 上村志保子さんを紹介します





(有)藤原農園 取締役

福岡県農協青年部協議会委員長

ふじわら けいいち

藤原 圭一さん(37歳)

趣味は小学校から高校までやっていたサッカーと、最近始めた自転車。大学卒業後、青果市場を4年ほど経験して実家の苗木農家を継ぎ、現在は主に柑橘苗木6万本、落葉果樹4万本を栽培。JAにじ青年部田主丸支部にも所属しており、今年度から県青協委員長としても活躍中。



01

インタビュー

県青協委員長としても活躍される
藤原圭一さんにインタビュー

03

特集

2023年10月1日からスタートする
インボイス制度について

05

TAC活動

TACの主な活動を紹介
TAC担当者がいるいろいろな所で活躍中

07

ほっと通信

JAにじの直売所
にじの耳納の里を紹介します

08

お客様の笑顔を糧に

出荷者さんにインタビュー
出荷者協会 上村志保子さんを紹介しします

09

JANEWS

農産物や直売所、地域の情報を
紹介します

13

女性部広報 ひまわり

女性部の活動などを紹介します

15

日々雑感

右田組合長が日々の出来事をめぐり
農とJAの今を語ります。

【今月の表紙】「巨峰」

巨峰栽培発祥の地として知られるJAにじ管内田主丸町。7月の豪雨でJAぶどう部会副部会長を務める上野さんの園にも濁流が押し寄せました。自然災害や獣害を乗り越え1年の苦労が甘い果実になります。

(撮影場所:田主丸 上野徹さん園)

(撮影者 桑野)



JAにじホームページ
<https://www.ja-niji.com/>



木が持つ本来の樹勢を生かす工夫。
喜ばれる苗を目指したい。

農業の難しさについて 聞いてみました

農業の難しさは天候に左右されることです。台風などがくれば虫が付きますし、寒波の影響で3年間かけて育てた苗木がダメになることもあります。支柱を極力立てないことで木が持つ本来の樹勢を生かす工夫や、新芽が出てきたら防除に努め、産地へ送った際に喜ばれる苗を目指しています。

青年部活動を通して

J A にじ青年部は、2支部約45人で構成されています。

主な活動は、食農教育の一環として管内小学校で稲作体験学習を行い子供たちに農業の大切さを伝えていきます。青年部に入ってからできたことはいろんな人とのつながりができ、とても勉強になることです。私自身も日々成長できていると感じています。

苗木の価値を 上げていきたい

今後は、天候に左右されないようにポット栽培を確立していきたいと思っています。また、苗木の価値を上げていく取り組みや、子供たちが継ぎたいと思う経営を目指していきたいです。農林水産大臣賞を取れるように今後も頑張ります。

藤原農園での
作業を
発信しています。
インスタ見てね♪



消費税インボイス制度

知っておきたい!



2023(令和5)年10月1日からインボイス制度(適格請求書等保存方式)がスタートします。「インボイス? 聞いたことはあるけど、中身はよく知らない……」という方もいらっしゃるかもしれません。インボイス制度の仕組みや農家への影響、さらには備えるべきポイントなどを紹介します。

監修:JA全中・JAまちづくり情報センター 顧問税理士●柴原 ー イラスト:出口由加子

インボイス制度のポイント

- 1 インボイスとは、適用税率や消費税率などの正確な情報を記載した書類やデータのこと。
- 2 2023年10月から原則課税方式により消費税を申告している事業者が仕入税額控除(売り上げにかかった消費税額から仕入れにかかった消費税額を差し引いて納税すること)を行うためには、原則として仕入れ先からインボイス(適格請求書)を発行してもらい、保存しておく必要がある。
- 3 インボイスは税務署長の登録を受けた課税事業者によりのみ発行が可能。
- 4 今回の制度変更によって生じる免税事業者への影響を考慮して、経過措置が設けられている。

インボイス制度とは?

インボイス制度では、原則課税方式により消費税を申告している課税事業者はインボイス(適格請求書)を用いて、仕入れ時にかかった消費税額を差し引いて消費税を申告・納税することになります。

これまでで売り上げ1000万円以下で消費税を申告する必要がなかった免税事業者も取引先からの求めがあれば、税務署に申請して適格請求書発行事業者(課税事業者)となることを検討する必要があります。

インボイス制度の農家への影響とは?

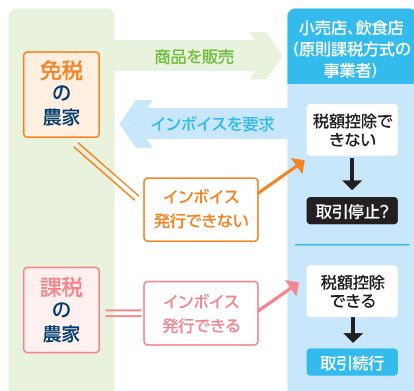
売り上げ1000万円以下の免税事業者は課税事業者となり、税務署に登録申請書を出して適格請求書発行事業者になるか、現状の免税事業者を維持するかを選択しなければなりません。双方のケースの留意点について紹介しましょう。

① 適格請求書発行事業者になる場合

これまで税務申告は所得税のみで済んでいましたが、適格請求書発行事業者になると、消費税申告も必要となるため実質的に収入が減少します。また、原則課税の場合には、免税事業者である他の農家に作業委託したり、免税事業者である業者から仕入れたりした場合は、原則としてその請求額から消費税を控除できない(経過措置あり)ため、その自己負担分をどうするか検討する必要がありますでしょう。

② 免税事業者を維持する場合

消費税の申告が不要なので事



務負担を軽減できます。その一方で、販売先の小売店・飲食店(課税事業者)からインボイスを求められても発行できないので、今後の取引に影響が出る可能性があります。

インボイスの発行について

インボイスとは、消費税の税率が複数存在する中、売り手から買い手に対する適用税率や消費税額などの正確な情報を記載した書類やデータのことです。適格請求書発行事業者にならないと発行できません。ただ、次のような場合は発行不要です。

- 買い手が事業者以外の個人の場合
- 買い手が免税事業者である場合
- 買い手が簡易課税事業者であっても、インボイスの発行を求めない場合

もちろんこれらは販売時には判別できません。そこで、できるだけインボイスを発行できる体制を整えておくことが必要でしょう。

う。インボイスの発行に際しては、従来の請求書に次の2点の事項を追加しなくてはなりません。

- 適格請求書発行事業者の登録番号
- 商品ごとの適用税率と消費税額

当面の措置として 負担緩和策が導入されます

インボイス制度の導入に際して、円滑な制度の実施や小規模事業者の負担軽減のために緩和措置が設けられることになりました。具体的には、売り上げ1000万円以下の事業者が「適格請求書発行事業者」になった場合、制度実施後の3年間は仕入れなど、払った消費税額がいくらであろうと、売り上げにかかる消費税額のうち、一律で2割だけを納めればよいことになりました。また、年間売り上げ1億円以下の事業者への負担緩和措置も導入。2023年10月から6年間は1万円未満の仕入れについてはインボイスがなくても仕入税額控除が可能となりました。

【インボイス】

請求書

◆◆様 ○年○月○日 ●●農園

登録番号△△△△

化粧箱	1個	550円
果物(※)	1袋	3,240円
		3,790円

(10%対象 550円 内消費税50円)
(8%対象 3,240円 内消費税240円)

※印は軽減税率対象品目

適格請求書発行事業者の登録番号

税率ごとの消費税額

インボイス制度で変わる事(販売時・仕入れ時)

【販売時】農産物を販売する場合

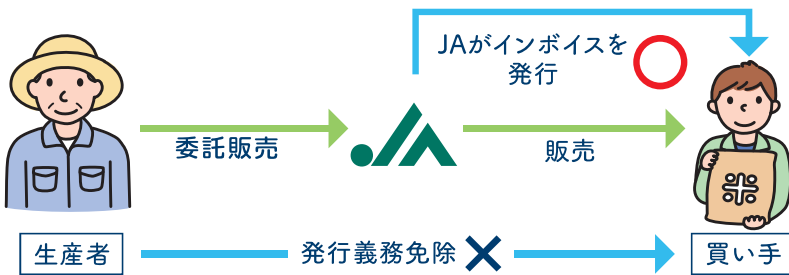


■買い手から直接インボイスを求められるケースが増加

原則課税による課税事業者である小売店や飲食店などに直接販売している場合には、先方からインボイスの発行を求められることになります。ただし、免税事業者の場合はインボイスを発行できないため、今後の取引が不利になることに留意する必要があります。

インボイス交付が免除される特例があります!

【農協特例】JAに販売委託する場合



JAが発行したインボイスで「仕入税額控除」ができる

組合員である生産者の農産物をJAが無条件委託方式で販売し、その代金を共同計算方式により精算する場合には、生産者はインボイス発行義務が免除されます。この場合、買い手である小売店や飲食店などはJAが発行する書類により仕入税額控除が可能になるため、生産者が適格請求書発行事業者か否かは関係ありません。

【卸売市場特例】JAに販売委託した農産物を卸売市場に出荷する場合



卸売市場が発行したインボイスで「仕入税額控除」ができる

生産者がJAに販売委託した野菜などの農産物を卸売市場に出荷して販売する場合も、生産者はインボイスの交付義務が免除されます。卸売業者などの買い手は卸売市場が発行する適格請求書で仕入税額控除を行うため、生産者が適格請求書発行事業者か否かは関係ありません。

【媒介者交付特例】JA直売所に販売委託する場合



JAが発行したインボイスで「仕入税額控除」ができる

出荷者が直売所(にじの耳納の里)に委託販売した場合は、出荷者が適格請求書発行課税事業者である場合のみ、インボイスの発行を直売所(にじの耳納の里)が行い、買い手は直売所(にじの耳納の里)が発行する書類により仕入課税額控除が可能になります。

*出荷者が適格請求書発行事業者であることが前提となります。



2023年7月26日(水曜日)
【BLOF水田】

(Facebookより抜粋)

田植え後の生育調査を行いました。天気の悪い日が続き日照不足で推移してましたが、
今後は日照時間も十分確保できそうです。引き続き経過観察したいと思います。

担い手支援課 綾部

Find us on



Team for Agricultural Coordination!!

Tとことん、A合って、Cコミュニケーション!!

【園芸品目導入支援】

周年雇用の安定化を図るため、農事組合法人による園芸品目栽培の取り組みを支援しています。ショウガ、サトイモの栽培は2年目を迎えました。今回は、敷きわらや除草等、中間管理を行いました。(写真①)

【肥料価格高騰対策事業申請受付】

肥料価格高騰対策事業申請の受付が始まり、TAC担当も受付に入りました。肥料の話はもちろんのこと、営農での課題や問題点等を聞くことができる貴重な時間になりました。

【有機・減農薬栽培講習会】

うきは市主催の市民向け有機・減農薬栽培講習会(1クール12回)がスタートしました。講師を(株)アグリガーデンスクール&アカデミー福岡校(朝倉市)から招いて、初回は植物の光合成や呼吸等の構造について説明がありました。作物の立場に立った科学的な考え方や理論についての話は、受講者にとっては刺激的な学びの場になったのではないのでしょうか。(写真②)

【あぐりフェスタ2023】

農機や資材の総合展示会として北九州市西日本総合展示場であぐりフェスタが開催され、引率として参加しました。コロナ禍を経て、4年ぶりの開催ということで、久々に大きな会場でたくさんの機械等を見て回れる貴重な場になったと思います。(写真③)

【センチピードグラス】

6月末に小塩地区で吹付作業を行ったセンチピードグラスの発芽を確認しました。地域の皆さんの工程管理や播種時、播種後の環境が良かったので順調に生育しているようです。(写真④)



①園芸品目導入支援



③あぐりフェスタ2023



②有機・減農薬栽培講習会



④センチピードグラス

農業者のみならずへ

農作業中の熱中症を 予防しましょう!!

夏に向けて、農作業中に熱中症になる人が増えてきます。
熱中症は正しい知識を身につけることで、適切に予防することが可能です!!

* 農作業中の熱中症 *

- 毎年、約30名の方が農作業中の熱中症により死亡
- 死亡事故の約85%が7～8月に発生している一方で3～6月にも発生

農作業中の熱中症による死亡者数(月別)



令和6年度 福岡県農業大学校学生募集 君の夢がここにある

農業大学校での学び

- 養成科の自営コースは自営就農者の育成、法人・総合コースは農業法人への就業および農業技術指導者の育成を主な目的としています。
- 研修科は6か月から1年間の短期間で即戦力となる農業者の育成を主な目的にしています。

【養成科】

修業年限2年

- 次代の農業を担う自営農業者、農業法人の就業者、農業技術指導者を養成します。

定員50名（推薦含む）

●募集コース

自営コースと法人・総合コースの2コース

●推薦入学試験

- ・願書受付期間

令和5年9月8日(金)～9月22日(金)

- ・試験日：令和5年10月13日（金）

●一般入学試験

- ・願書受付期間：

【A日程】令和5年11月10日(金)～11月24日(金)

【B日程】令和6年 2月 7日(水)～ 2月22日(木)

- ・試験日：

【A日程】令和5年12月 8日（金）

【B日程】令和6年 3月12日（火）

※B日程は、募集定員に達しない場合に実施

【研修科】

研修期間6か月以上1年以内

- 福岡県内での就農希望者、就農して間もないか、若しくは、品目転換を志す県内の農業者に対して、短期間での技術習得を行います。

定数20名

- 応募期間（予定） 令和6年1月～2月上旬

- 面接日 令和6年2月下旬

※研修開始は4月または8月（年2回）

※野菜コース、花コースがあります。

【オープンキャンパスについてのお知らせ】

- 福岡県農業大学校オープンキャンパス

福岡県農業大学校では、農業大学校に関心のある高校生（または既卒）とその保護者を対象にしたオープンキャンパスを開催しています。

- 日時：令和5年10月7日(土)9:30～14:00

- 内容：農業大学校の概要説明、体験実習、施設見学、寮食事試食会

※申込については下記問い合わせ先までお電話ください。

問い合わせ先

- 福岡県農業大学校 教務部

〒818-0004 筑紫野市大字吉木767番地

TEL 092-925-9129

ホームページ <http://fuknodai.jp>



ぶどう 販売時期：[7月～10月]

主なぶどう(品種)の販売時期

(令和4年度販売実績より)

	7月	8月	9月	10月
ピオーネ	[販売]			
クインシーナ	[販売]			
巨峰	[販売]			
デラウェア	[販売]			
シャインマスカット	[販売]			
藤巻	[販売]			
キャンベル	[販売]			
ブラックビート	[販売]			
BKシードレス	[販売]			
ロザリオピアンコ	[販売]			

※9月の店休日は13日(水)です



にじの耳納の里 高倉店長

JAにじ管内で生産されているぶどうの品種は、驚きの[49種]。黒、赤、黄、緑と彩りも鮮やかで味も多様です。6月下旬のピオーネから始まり7月～9月がピークになります。人気のシャインマスカットはもちろんのこと、スーパーなどでは見たこともないような珍しい品種も勢揃いしておりますので、多品種の味比べも醍醐味の「にじのぶどう」です。

ほっと通信



にじの耳納の里 LINE

にじの耳納の里 Facebook

にじの耳納の里 Instagram

たこ焼き工房が新しくなりました!!

リニューアルオープンした、たこ焼き工房は窓口がグリーンと広く明るくなりました。小腹が空いたときやみんなシェアできるおやつに3種の味が楽しめるたこ焼きを、また季節限定の地場産を使った「ももソフト」や、ちびっこに大人気のチョコソースかイチゴソースが選べるサンデーソフトなどお楽しみがいっぱい。暑い夏、たこ焼き工房でお待ちしています!



米粉の美味しさそのまま焼き上げました!!

パン工房「むぎ畑」

むぎ畑の押しといえば地場産米粉で焼き上げたもちふわしっとりな米粉パン。多くの方に愛されている人気商品です。米粉ならではの味わいをぜひ楽しんでみては。

◀地元の米粉を使ったシンプルで飽きの来ないパン。ニンジンやドライフルーツ入りも



猛暑の夏はフルーツ三昧!



梨、ぶどう、イチジク... 天然の潤いをどうぞ!



▲まんてん市場では自家用からギフト用まで揃えています

にじの耳納の里出荷者様へ ~お知らせ~

農産物や加工品の紹介を希望される方は、右記のQRコードから応募をお願いします。掲載時期など追って連絡させていただきます。たくさんのご応募お待ちしております。



牡羊座 (3/21~4/19)

【全体運】用事が山積みのため息が出がち。ただ、思っているよりも動けます。効率良く動いてあなたの実力をアピール【幸運の食べ物】エリンギ

お客さんの笑顔を糧に

03

にじの耳納の里出荷者インタビュー



出荷者協力会

う え む ら し ほ こ

上村志保子さん

柿3畝、ぶどう1.8畝、梨40畝、桃30畝を栽培する果樹農家。桜並木でも知られる浮羽町流川で果樹の世話に明け暮れる。時間が取れば友人たちとのランチ兼おしゃべりがささやかな楽しみ。

彩り鮮やかな桃と梨の詰め合わせを手に。▶
1番人気はぶどうを加えた3点セットだそう。

にじの耳納の里にはいつから出荷を？
10数年になりますね。1番多いのはブドウで次は桃。ぶどうは「巨峰」を、桃は12品種を栽培していて5月下旬の「ひめこなつ」から出荷しています。

志保子さんにとっての「にじの耳納の里出荷」は？
自宅と果樹園以外の場所に出かけて、他の出荷者さんともふれあえる。会話も楽しくて。人と話すのが大好きなんですよ。

お客さんとふれあうことは？
商品に名前が付くので、リピーターができたり、お客さんが自宅に来てくれたり。美味しい果物をつくるため夏は猛暑、冬は冷え込むなかでの作業は大変だけど、自分たちが育てたフルーツを手にしたお客さんの笑顔で全て報われます。自然災害も多くてお金のとれる時ばかりじゃないけれど、収穫する喜びは生産者だけが味わえるものですから。



▲傷付かないよう大切に桃をパック詰めしていきます

ご主人の昇一さんとご両親に加えて、繁忙期は多くの人の手が必要とか
たくさんの人に来てもらいます。タイの実習生もいますよ。若くて機敏で良く働いてくれて。私、かつて介護職の経験があり、お年寄りと話するのが好きで。今は老若男女、いろんな方と話ができ、すごく楽しいですね。

消費者の方たちに伝えたいこと
若者のフルーツ離れが言われていますが、いろんな種類の果物をたくさん食べて美味しさを知ってほしいし、フルーツの里である地元を発信していきたいですね。



令和5年(2023年) 豪雨災害の状況

甚大な被害をもたらした7月10日の豪雨から約1か月が経過しました。人的支援をはじめとする様々な復旧作業も引き続き行われていますが、災害状況の一部を紙面でご報告します。



柿園内へ土石流入



柿園内へ土石流入



いちじくハウス内への砂利流入



ぶどう園内土石流入



ぶどう園浸水被害



トマトハウスの浸水被害



水田への砂利流入



いちごハウス内への^{ごみ}残渣流入



いちごハウス高設ベンチ倒壊

JAにじでは、10日からJA本店に右田英訓組合長を本部長とした災害対策本部を設置し、災害に関する情報収集や今後の対策について協議を重ねています。

JAにじ施設の状況

今回の災害ではJAにじの施設でも複数の被害ができました。主な施設の被害状況は次のとおりです。



▲被害調査と田主丸支店復旧のため集まったJA職員。休日返上で被害調査を行いながら支店の復旧作業を行いました。

▶にじの耳納の里が浸水。職員みんなで懸命な復旧作業を行い翌日から営業を再開しました。



▲田主丸野菜集荷場が浸水。保管していた資材の一部が使用できなくなる被害ができました。



双子座 (5/21~6/21)

【全体運】調子に乗り過ぎてしまったと思うことが。何でも1人でやろうとせず協力し合う方向で検討してみてください。金運は良好【幸運の食べ物】ジャガイモ



藤木議員ら／被災地視察

JAにじ管内

記録的な豪雨被害を受けて7月14日、藤木眞也参議院議員、大家敏志参議院議員、原口剣生県議会議員、鳩山事務所、松山事務所らがJAにじ管内を訪れ、被災農地などを視察しました。にじ農政連の大熊茂成委員長とJAにじ右田英訓組合長らも同行しました。JAにじ管内田主丸町ではカーネーションハウスの冠水や花木ほ場への流木、土砂の堆積、苗の流出など各地で甚大な被害を受けました。被害の状況を聞いた藤木議員は「被害状況を取りまとめ、いち早く国としての方針を提示できるよう努める」とし、大熊委員長は「営農再開に向けた早期の支援」を、右田組合長は「激甚災害の指定」を訴えました。



▲被害を受けたカーネーションハウス

豪雨被災の田主丸支店再開

復旧に役職員一丸

JAにじ管内

7月の豪雨で大きな被害を受けたJAにじ田主丸支店が8月1日、3週間ぶりに営業を再開。待ちわびていた組合員らが次々に訪れました。田主丸支店は大雨によりロビーが10センチ、フロアが5センチほど浸水。電気関係の機器が機能不全となり、JA職員らも駆け付け、休日返上で一丸となって復旧作業に当たりました。あわせて共済の被害状況調査に各家をまわり、被災した組合員の救済と一日も早い支店再開をめざしてきました。営業再開初日、同支店の今村支店長は「失った時間を取り戻すためにも、これまで以上のサービスをお届けしていきたい」と再スタートに安堵と決意を込めました。



農家復旧に役職員総出

営農再開一日も早く

JAにじ管内

7月の豪雨で甚大な被害を受けたJAにじ管内では、人的支援が急がれる農家で8月7日と8日、JA役職員が復旧作業に汗を流しました。2日間でのべ40人余りが、いちごハウスや柿畑、茶畑倉庫の泥掻き出しや石拾いなどで支援。一日も早い営農再開に力を合わせました。



▲柿畑で泥を掻き出す役職員ら



豪雨被災地へ

支援物資贈る

JAにじ管内

J Aにじは、集中豪雨等土砂災害により大きな被害が出た管内田主丸町竹野地区に7月14日、J Aにじのフリーズドライスープ類1200個を贈り、ウォーターサーバー2機を避難所となっている竹野小学校の体育館に設置しました。同地区では数多くの組合員、地域住民の方々が避難所で生活しており、市職員からは感謝の言葉が聞かれ、右田組合長は「1日でも早い復興に向け協力していきたい」と話しました。被害を受けた農地、建物の1日でも早い復旧に向けた作業支援を行っていきます。



▲支援物資を配達するJA職員ら

市長らに緊急要請

豪雨被害受け

JAにじ管内

にじ農政連大熊委員長とJ Aにじ右田組合長は7月26日、うきは市役所を訪れ、高木市長、江藤市議会議長らに7月豪雨被害に関する緊急要請を行いました。農家は、園地の土砂災害、冠水による農作物の枯死や生育不良、農業施設・機械に甚大な被害を受け、今後の経営と生活に大きな不安を抱えています。要請書では早期の激甚災害指定と市道復旧、排水機能強化など迅速な対応を求めました。



▲市長に要請書を手渡す大熊委員長と右田組合長

有機農法で除草

うきは市の実証田

有機農法

オーガニックビレッジ先進地をめざし有機稲作に取り組むうきは市で7月中旬、有機農法による除草作業が行われました。(株)オーレックの協力を得て同社が開発した水田除草機を使用。浮羽町の実証田で、うきは市、J A担い手支援課(TAC)、久留米普及指導センターらが参加し、小祝政明さん提唱の「BLOF (Bio Logical Farming)理論に基づき、雑草の抑制効果があるとされるバチルス菌を散布しました。



▲水田除草機によるバチルス菌散布

定植間もないハウス濁流襲う

カーネーション苗無残

JAにじ管内

田主丸町でカーネーションを栽培する永松和行さんのハウスでは、定植して間もない苗を濁流が襲いました。全3960平方メートルに植え付けた12品種5万本。雨はさまざま勢いで、ハウスの半分以上の高さにまで及びました。水に浮いた栽培用ベンチ板が苗を押しつぶし、無残な光景が広がりました。苗はほぼ全滅。J Aではできる限りの苗の確保に努めましたが定植も適期があり、収量は当初予定の4割程度になる見込みです。かん水用のポンプなど施設栽培の必需品ものきなみ故障しており、損失は1千万円に上るとみられ、行政による迅速な支援が望まれます。



▲水が引いた後植直したものの枯れていく苗(永松さんのハウスで)



甘さたっぷり「とよみつひめ」

にじ産
フルーツ

産直販売も好調

甘くとろける果肉でファンを増やしている「とよみつひめ」の出荷が盛んです。JAにじいちじく部会は11月上旬頃まで出荷を計画。数年前から大阪の市場向けに始めた産直販売も好調です。JA担当者によると先日からの豪雨で一部の園がかん水する被害が出ましたが、天候の回復により収量も増え例年並みの数量を確保できる見込みです。



▲作業に追われるJA園芸流通センター内のパッケージセンター

猛暑に涼風

にじ産花

「クルクマ」出番

酷暑に涼を与えてくれる「クルクマ」の出荷が本番です。7月の豪雨では浸水などの被害はあったものの、JAにじクルクマ研究会は被害を最小限に抑えるため防除の徹底など対策に努めてきました。すっきりとした雰囲気に加え、日持ちの良さも人気のクルクマ。研究会では福岡県育成品種で純白が美しい「ホワイトマリアージュ」を始め、淡いピンクとボリューム感が特徴の「リボン」など14品種を、9月いっぱい頃まで出荷の見込みです。



▲淡いピンクとボリューム感で人気の「リボン」

一体で復興めざす

花部会

花部会総会

JAにじ花部会は令和4年度総会を7月24日、JA本店で開きました。4年度は部会員の努力と関係機関の協力も得てコロナ禍からもおおむね回復。しかし管内を襲った7月の豪雨で花生産農家も深刻な被害を受けました。部会は今年度、展示会や新規作物導入などの活動とあわせ、関係機関と連携し被災からの復興をめざします。開会に当たり深見部会長は「JAとも連携して新たなネットワークをつくり販売に生かしたい」と述べ、JAの右田組合長は「大変な状況だが生産農家とともに乗り越えたい」と地域農業の復興に決意を込めました。



▲挨拶する深見部会長

理事会だより 令和5年7月25日(火)開催

【附議事項】

- ・役員賠償責任保険契約の締結について
- ・貸出金等利益相反契約承認について
- ・ディスクロージャー誌について

高収量園から学べ

柿部会

柿部会が管内園地視察

JAにじ柿部会は7月28日、管内の高収量園を視察しました。好成績をあげている園の栽培技術を知り自身の園に生かし、部会全体のレベルアップにつなげる目的です。部会員、JA担当者、久留米普及指導センターが参加し「太秋」と「富有」の高収量園を巡回。摘蕾・摘果、新梢管理や施肥、剪定などの時期ややり方と注意点、今後の課題などを聞きました。久留米普及指導センターは「新梢管理、追肥、仕上げ摘果などまだできることが色々あるので、自分の園を見直し収穫につなげてほしい」と話しました。



▲「太秋」の高収量園で意見を交わす参加者





ひまわり会学習会

8月3日、浮羽町にある古民家「つづら山荘」で、ちまき作りをしました。ちまきは古くから端午の節句、田植えの季節の5月に作っていましたが、現在作っている人は少なく、つづら山荘の坂本さん・野上さんに教わりながら作りました。いざ巻くと難しく、奮闘しながらも楽しく作り、おいしくいただきました。



つづら山荘でちまき作りを体験



ほほえみ会学習会

7月25日、ほほえみ会学習会で調理実習を行い、家の光記事から「鶏と夏野菜のヨーグルトカレー」「はるさめサラダ」「大学カボチャ」を作りました。カレーは市販のルーを使わずカレー粉とヨーグルトを使い、さっぱりとした仕上がりに。大学カボチャはサツマイモとはまた違う美味しさで「家でも作ろう!」と大好評でした。

エコ倶楽部学習会

7月14日、エコ倶楽部学習会を行い、EMぼかし、米のとぎ汁EM発酵液を作りました。暑い中でしたが、おいしい野菜や果物を作るため、皆さん一生懸命油粕や米ぬかを混ぜ合わせていました。米のとぎ汁EM発酵液はお掃除や臭いとりなどいろいろ使えます。興味のある方は生活食育係までおたずねください。



油粕や米ぬかを混ぜ合わせる会員のみなさん

アグリキッズクラブ学習会

7月27日、アグリキッズクラブ学習会を開き、ピザ作りをしました。米粉で出来たピザ生地にピザソースとたっぷりの野菜をのせました。ピザを焼いている間、園芸流通センターで梨の選果や箱詰めされるまでの工程を見学。みんな選果ロボットの動きに釘づけでした。見学後、焼きあがったピザを好き嫌いすることなく、おかわりして頂きました!



ピザ作りは楽しい美味しい体験でした



女性部検診のご案内

「乳がん検診」と「腹部エコー検診」を以下の日程で行います。
ご希望の方は **10月17日(火)まで**に経済課生活食育係までお申し込みください。

乳がん検診 (マンモグラフィ検査)

【日時】12月6日(水) 9:00~12:00
【場所】教育文化センター「きずな」
【料金】2,960円(女性部員以外 3,460円)

【お申込み先・お問合せ先】
経済課(生活食育係) TEL:75-4134

腹部エコー検診

【日時】12月5日(火) 9:00~12:00
【場所】教育文化センター「きずな」
【日時】12月7日(木) 9:00~12:00
【場所】浮羽支店研修センター
【日時】12月8日(金) 9:00~12:00
【場所】田主丸支店2階会議室
【料金】3,950円(女性部員以外 4,450円)

女性部Instagramで女性部活動を発信中です。
ぜひご覧ください。

経済課 TEL:0943-75-4134

Instagram



天秤座 (9/23~10/23)

【全体運】上昇運です。少し気がせくかもしれませんが後半を待った方がうまくいきやすいとき。前半は準備に力を入れて【幸運の食べ物】エノキタケ



フルーツパラダイス

梨

～夏バテ予防や疲労回復に～

イラスト：小林裕美子

梨のプロフィール

- 【分類】バラ科ナシ属
- 【原産地】中国、日本
- 【おいしい時期(旬)】7～10月ころ
- 【主な栄養成分】カリウム、食物繊維、ソルビトール、アスパラギン酸、プロテアーゼ

解説：KAORU

選び方

大玉でずっしり!

- 果皮に張りがありしっかりとした堅さ
- 色むらが無い
- 軸が太く上から見ると正円
- お尻側がふっくらとした丸み

食べ頃の目安

- 果皮が淡黄褐色・淡茶褐色 → 少し赤みがあった色に
- 赤梨 果皮のザラザラが減り滑らかに
- 青梨 果皮が淡黄緑色 → 黄みがあった色に

NG

- 色が濃過ぎる
- 過熟で柔らかいかも……

梨のチカラ

- カリウム** 高血圧や動脈硬化の予防むくみ改善に
- 食物繊維** 便秘予防やコレステロール値の低下に
- プロテアーゼ** タンパク質分解酵素 消化促進に
- ソルビトール** 便秘予防やせき止め 解熱効果も
- アスパラギン酸** 利尿作用や新陳代謝を高め 夏バテ予防、疲労回復に

楽しみ方・食べ方のコツ

冷やし過ぎると甘味を感じにくい
食べる1～2時間前には冷暗所から冷蔵庫に移す

甘さを楽しむには?
皮を薄くむき、芯は少し大きめに切り取る
お尻側と皮の近くが甘く、芯の近くは酸味が強い

お肉と相性抜群!
肉を柔らかくする効果がおりおろしを焼き肉のたれに混ぜたり、蒸込み料理に 消化を助けるため、食後のデザートにも

梨のいろいろ

- 幸水** 日本の生産量の約4割を占める代表品種のシャリシャリとした食感のしっかりとした甘味、爽やかな酸味と香りが魅力
- 豊水** 幸水と並ぶ生産量が多い品種の果肉は柔らかめで、甘味と酸味のバランスが良い
- 新高** 長野県で生産量が多い酸味が少なく濃厚な甘味を楽しめるの柔らかめでサクサクとした歯触りが特徴の大きめで日持ちも良く贈答用にも
- 新高** 大きなものでは1kgになる大玉品種の濃厚な甘さと香りで風味豊かな梨の王様とも呼ばれるの大きいものほど高品質、高糖度
- あきづき** 新高×豊水に幸水を掛け合わせた優良品種の酸味が少なく、糖度の高さが魅力の果肉は緻密で柔らかく、シャリシャリとした食感
- 愛宕** 大きなものでは2kgにもなる超大玉品種の柔らかい食感で熟すにつれて甘味が増す
- 新甘泉(しんかんせん)** 2008年生まれの鳥取県で栽培される希少品種の芳醇で強い甘味、特有のシャリシャリした食感が魅力
- 二十世紀** 明治期に千葉県で発見され、鳥取県などで生産の程良い酸味ですっきりとした味わいの「ゴールド二十世紀」は、二十世紀を改良した病気に強い品種

保存方法

購入後、すぐに食べる場合は冷暗所で保存し 食べる前に冷蔵庫で冷やす

冷蔵保存

- 気温が高い時期の保存に
- 新聞紙からラップに包み、保存袋などに入れ野菜室へ

冷凍保存

- 長期保存に
- シャリシャリとした食感が損なわれるためそのまま食べるのには不向き
- ピューレは保存袋に平らにならすか、製氷皿に入れる
- 塩水などにくぐらせ変色を防ぎ、保存袋か食品保存容器に入れる
- スムージーやコンポートにするのがおススメ!

梨のヒミツ

歴史

- 弥生時代後期すでに野生種のヤマナシを食べていた
- 静岡県登呂遺跡で種が出土
- 『日本書紀』持統天皇が飢饉(きぎん)から人々を救う作物として栽培を推奨
- 江戸時代以降盛んに品種改良が行われた

石細胞

食物繊維によって細胞を包む壁が固くなった細胞 シャリシャリとした食感のもと



食べ物の「ト」【No.34】

明治32年、最後の幕臣・勝海舟が逝去。同じ年に1人の化学者がドイツのライプチヒ大学に官費留学しました。彼は池田菊苗（いけだきくなえ）という人で、帝国大学（後の東京大学）卒業後、帝大の助教などをしたのち、35歳でドイツに向かいました。

ライプチヒ大学は当時の先端を行く歴史ある大学で、ゲーテやニーチェ、シューマンなどもここで学んでいます。日本からは森鷗外もここに留学しています。

池田が師事したのはオストワルドという化学者で後にノーベル賞を受賞しています。

さて、この池田が帰国後発見したのが「うま味」成分です。彼は幼少時代を京都で送っていて、ここで味わった和食の「出汁」に興味を持っていました。古くから料理に使われてきた昆布だし。このおもしろさはグルタミン酸が主成分であることを見出し、その味を「うま味」と名づけました。

グルタミン酸は体内でも作れるアミノ酸です。私たちの体は、タンパク質の消化によりできたアミノ酸から作られます。舌で受け取った「うま味」が脳に伝わることで、体内のタンパク質を消化する準備、即ち唾液、胃液などが分泌されます。「うま味」は、タンパク質消化を促す大事な役割をしています。

J A にじ 歯科診療所総合診療連携室

歯科医師 當房 満(とうぼう みつる)

J A にじ 歯科診療所 きらら

〒0994376-2255
月～金 9時～18時 土・日・祝 休診

一般外来・無料送迎・訪問診療



日常の「ドキッ」とも思っていること、楽しいイラストなど、どしどしお寄せください!!

大雨被害を目的のあたり

何も言葉が出ませんでした。そんな中こちらの広報誌を見つけ、表紙の小学生達の笑顔にほっこりしました。被害にあわれた皆様があのような素敵な笑顔になれる日が早く訪れますよう心よりお祈りしております。

(飯塚市 R・U 38歳)

7月の大雨で被害にあわれた方々にお見舞い申し上げます。

にじの耳納の里では店内にブドウやなし等フルーツの香りがいっぱい。購買意欲をそそられいつも買い物がいっぱい。いつも楽しみです。

(田主丸町 H・N 79歳)

J A にじ だより 楽しんで読ませてください。

今回は体のしくみと体操を参考にできることからやってみようと思います。

(浮羽町 T・I 73歳)

日々雑感

右田 英訓

「お盆」に想い

皆さんは今年の「お盆」、どう過ごされたでしょうか？この3年間コロナ感染症の影響でなかなか親族が集まらない「お盆」が過ぎました。特に昨年は、感染者数が激増した「第7波」の真っただ中でありました。令和5年5月8日にコロナ感染症の位置づけが2類から5類に移行し、今年も久しぶりに「故郷へ帰省したい」「ゆっくりと親戚のみんなど」という方々も多かったと思います。

しかしながら私たちの「故郷」は7月10日の「豪雨」によって未曾有の災害を受けてしまいました。床上浸水のお宅では「親族」を迎えられないところも多数あったと思います。また土石流・土砂崩れによって「故郷」の変わり果てた姿に心が痛んだ方々も多くいらっしゃったことでしょう。

本来、8月13日から16日にかけての「お盆」は、ご先祖様の霊をお迎えして、ご縁のある方々で供養をする時だと思えます。そして私たちは、ご先祖様から「つながっている」ことを再確認し、感謝する時間だと思えます。5月8日以降、少しずつ「普通」の生活を取り戻すため努力してきたところへ「豪雨災害」。避難所生活を余儀なくされている方々も大勢いらっしゃいます。今年の「お盆」も普通の「お盆」とはいかない年になってしまいました。残念です。

「豪雨災害」から一か月以上が経ちました。この間、復旧・復興を加速させるためにも国の「激甚災害指定」が不可欠で、農政連が中心になって国・県そして市行政に要請活動を行ってきました。7月27日には、岸田総理が被災地を視察しました。まだまだ復旧・復興はこれからですが、今後も二次災害の心配・台風の心配など不安が続きます。

しかしながら私どもは前を向いていかねばなりません。ご迷惑をおかけした田主丸支店・営農センター田主丸も再開しました。金融・共済部門もしっかりと皆さんに寄り添いながら進んでいきます。営農部門では、営農支援・災害支援の方向性を決定していきます。農産物の販売に関しても市場・仲卸・バイヤーとのコミュニケーションをしっかりと取りながら単価を上げる努力をやっていきます。資材等の高騰対策も引き続き進めていきます。

また、今年の「お盆」の期間中、多くの方々にお話を聞く中で、私たちの「故郷」の将来に対する危機感・不安等の言葉を頂きました。ご先祖様につないでいただいた「故郷」、私たちが育った「故郷」そして地域の「農業」を次の世代にしっかりとつなぐことが私たちの使命です。J A にじは、この地域を未来につないでいくため、組合員のため、生産者のために役職員一丸となってこの難局を必ず乗り越えていきます。今後ともJ A にじに対するご指導とご理解、ご協力をよろしく願っています。



おたんじょうびおめでとう



令和4年
9月25日生

えしま やまと
江嶋 大和 ちゃん

一歳おめでとう
自分らしさを大切に、
人生楽しもうね〜♪

純一さん・涼子さん 長男



令和4年
9月25日生

やまもと ゆり
山本 佑梨 ちゃん

これからもさやちゃんと
仲良く遊んでね!

亮太さん・良美さん 次女



令和2年
9月15日生

ささき みつき
佐々木 充姫 ちゃん

いつも素敵なお顔を
ありがとう

崇さん・幸絵さん 次女



令和元年
9月29日生

やまもと さや
山本 咲弥 ちゃん

これからもゆりちゃんと
仲良く遊んでね!

亮太さん・良美さん 長女

令和5年10月に満1歳から5歳のお誕生日を迎えるお子さんを先着12名募集いたします。9月11日(月)までに企画管理課総合企画係または各支店までどうぞ。右記のQRコードからもお申込みいただけます。



シェフ永井のおすすめ

水ナスと海ぶどうのサラダ



- 材料(2人前)

水ナス……………1本	レモン汁……………大さじ1
昆布……………1枚	オリーブ油(エクストラバージン)
タカノツメ……………1本	……………大さじ1
塩水……………適宜	岩塩……………適宜
フルーツマト……………1個	海ぶどう……………適宜

■作り方

- ①縦に6等分した水ナス、昆布、タカノツメを3%の塩水に入れ、重しをして一晩漬ける。
- ②器に①の水ナス、カットしたフルーツマトを盛り付け、レモン汁、オリーブ油、岩塩をかけ、海ぶどうをのせて出来上がり。

カリフローレのチーズフリット



- 材料(2人前)

カリフローレ……………100g	サラダ油……………適宜
薄力粉……………80g	ハーブミックス……………適宜
パルメザンチーズ……………20g	
炭酸水……………100ml	
塩……………少々	

■作り方

- ①Aの材料を合わせ、冷蔵庫に入れておく。
- ②カリフローレを小房に分け、①にくぐらせ、180度に熱したサラダ油で揚げる。
- ③キッチンペーパーで油を切り、器に盛り付け、上からハーブミックス、パルメザンチーズ(分量外)をかけて出来上がり。



家財の保障はお考えですか？

火災や自然災害に備えて「建物(家)の保障」に加入されている方は多いのですが、意外と準備されていないのが「家財」の保障です。

「JAの建物更生共済My家財プラス」
にお任せください！



火災共済金 **1,000** 万円
月々 **3,836** 円で
備えませんか？

○ご契約例(令和5年4月時点)
共済の対象 : 家財 防火造 住宅物件
共済期間 : 30年(2回継続)
協定共済価額: 1,000万円
火災共済金 : 1,000万円 満期共済金: 34万円
臨時費用共済金支払割合: 30%
月払い・口座振替扱い

※当初10年間の共済掛金を表示しています。継続後(10年後、20年後)のご契約に適用される共済約款、共済掛金は継続の時に
おける共済約款、共済掛金率となります。

意外に家財ってあるんだなあー
何かあったときにまた買い揃えるのは
大変だし、どうしたものかなあー

【お問合せ先】吉井支店 ☎75-5111 浮羽支店 ☎77-2121 田主丸支店 ☎72-2101

[23402100221]

～溢れる想いを お伝えいただく そのために。～

JAにし総合会館

アルカス

家族葬は、
どのアルカスでもできますよ。
参列者を限定しない一般葬も
できますので、ご相談ください。

アルカスで
家族葬は
できますか？



ご案内1

アルカス吉井・アルカスうきは・アルカス田主丸
『家族葬』・『一般葬』
を承ります。

ご案内2

『組合員様向けの割引』
がございます。

《アルカス吉井》
うきは市吉井町682-1
☎ 0943-74-2200

《アルカスうきは》
うきは市浮羽町朝田694-1
☎ 0943-77-1030

《アルカス田主丸》
久留米市田主丸町豊城74-1
☎ 0943-73-3600

■ご葬儀の依頼 ☎0943-74-2200(年中無休・24時間受付)
■アルカスは、組合員以外の方もご利用いただけます。 ■葬儀料金のお見積りも可能です。お気軽にご相談ください。
■事前相談をアルカス吉井で承っております。受付時間:午前9時00分～午後5時00分
※現在、グリーンパレスは法事が開催される場合、またはアルカス田主丸にて葬儀が開催される場合に開館いたしております。グリーンパレスが閉館している
場合、ご相談等につきましては、アルカス吉井にて承ります。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。
【アルカス吉井の連絡先】☎0943-74-2211

大切に育てたフルーツを守ろう!

収穫時期が要注意!! 大切に育てた農作物が狙われています



去年はブドウなどの盗難が発生しました。今年も、夏から秋の収穫時期を狙ってフルーツの盗難被害が予想されます。

防犯ポイント① 侵入されない環境づくり!

- 園地にネットや柵を設置する
- 防犯カメラ、センサーライト等を設置する
- 防犯カメラ作動中などの看板等を設置する

★周囲に警戒していることをアピールしましょう★

防犯ポイント② 保管・管理の徹底

- ハウスや保管庫などは施錠を徹底する
- 定期的に見回りをを行い、異変があればすぐに通報する

★地域で防犯パトロールを行うと効果的です★



第2回 甲種防火管理新規講習の 申込みについて(ご案内)

- 日時 10月23日(月)・24日(火)
両日とも10時00分～16時30分
(受付時間9時30分～9時55分)
※新型コロナウイルスの感染拡大状況や気象状況等の理由により、講習前日や当日に急遽講習を中止する場合があります。

2 場所 久留米シティプラザ5階大会議室

3 受講料 4,600円

4 定員 145人

5 申込受付開始日
(管内)9月22日(金)8:30～
(管外)9月25日(月)8:30～

6 申込方法

ネット申込

原則、インターネット(スマートフォンからの申請も可能)による申込みとなります。



QRコードを使用するか、インターネットで「久留米広域消防本部 防火管理講習」と検索し、申込みフォームから申し込んでください。

- ※郵送、電話、FAX、Eメールでの受け付けはいたしません。
- ※インターネット環境がない方は、代理の方による申請も可能です。

7 お問い合わせ先

久留米広域消防本部予防課
TEL:0942-38-5159
FAX:0942-46-5567

応急手当できますか?



目の前で人が倒れ、救急車が到着するまで約9分・・・その間、あなたはどうか対応しますか?

何もせずに救急車を待つと、救命の可能性は極めて少なくなります。

あなたの手助けで救える命がそこにあります。

浮羽消防署では、令和6年1月中旬に一般公募の応急手当講習会を予定しています。当講習会は、個人で申し込む3時間の実技講習です。



AEDの使い方



心肺蘇生法

救える命を救うために、応急手当講習会を受講しましょう。

消防本部内の講習会を含め、講習会の日程、応急手当の方法は右記QRコードへ



講習会の日程



応急手当の方法

【問い合わせ先】久留米広域消防本部 浮羽消防署

TEL 0943-72-4193 FAX 0943-72-4192

毎月9日は防火の日

秋コレ! 2023

定期積金

キャンペーン

期間 2023.9.1 - 10.31

対象者	個人の方 (含む事業性個人)
給付契約額	120,000円以上
契約期間	1年以上5年以内
掛込方法	口座振替

＜適用金利＞
店頭表示金利
+0.05%
(税引前)



抽選でJA自慢の加工品をプレゼント!

写真はイメージです。

【お問合せ先】吉井支店 ☎75-5111
浮羽支店 ☎77-2121 田主丸支店 ☎72-2101



JAにし職員・アルバイト募集

総合職員		専門職員(アルカス職員)	
受験資格	2024年3月卒業見込みの者 および既卒者 (既卒者:大学・短大・専門学校・高校 卒業後概ね5年以内の者)	職 種	葬祭業務スタッフ
募集人員	8名程度	募集人員	若干名
基本給	大学卒 190,000円～ 短大・専門学校卒 180,000円～ 高卒 170,000円～	勤務地	JAにし総合会館アルカス ※未経験者大歓迎です。女性スタッフ大歓迎です。 詳細はお問い合わせください。 ※QRコードからの応募も受付して いますのでご利用ください。
申込締切	9月8日(金)		
○履歴書・卒業(見込)証明書・成績証明書を送付ください。 (JAにしHP https://www.ja-niji.com/ にも掲載)			
			
アルバイト(ガソリンスタンドスタッフ)			
職 種	①給油スタッフ ②配送スタッフ	勤務時間	平日 AM8:30～PM5:00
時 給	900円～	募集人員	2名程度
年 齢	不問	受付期間	随時
勤務地	吉井町管内	※危険物取扱乙4保有者大歓迎	
【申し込み・問合せ先】JAにし本店 ☎0943-75-4121			

JAにし園芸流通センターアルバイト募集

職 種	柿・トマト等の選果・箱詰め	勤務時間	AM8:30～PM5:00 (残業あり)
時 給	900円～	募集人員	30名程度
年 齢	不問	土日祝日のみも可(応談)	
勤務期間	9月上旬～12月上旬(3か月程度)	受付期間	随時
【申し込み・問い合わせ先】うきは市吉井町福益417-1 JAにし園芸流通センター ☎0943-76-5520(担当:吉岡・古賀まで)			

クロスワード

クロスワードを解いて、A～Dの二重ワクの文字を並べてできた言葉が答えです。

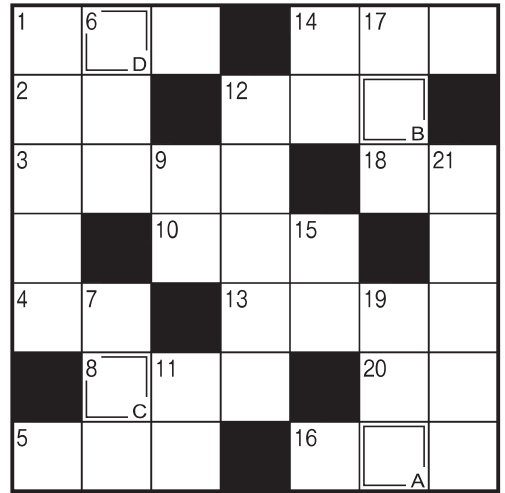
イ
ズ

ヨコのカギ

- 十五夜に飾る植物
- 帰り道のこと
- 葉はコアラの餌になります
- 2の3—は6
- 必要以上に子どもを甘やかすこと
- 糞(あつもの)に懲りて—を吹く
- 発車—の新幹線になんとか乗り込んだ
- 奈良や和歌山がある地域
- 漢字で書くと竜胆。青紫色の花を咲かせます
- 台風—、よく晴れたね
- 吉永小百合さんの場合はサユリスト
- ml, mgの「m」
- お金を借りると付くことも

タテのカギ

- ポンペを担いで—ダイビングを楽しんだ
- アンダー—の左腕投手
- 収穫期の田んぼで金色に輝きます
- 陶磁器はこの中で焼き上げられます
- に敬老の日のプレゼントをもらった
- 「ギィー、チョン」と鳴く虫
- 陽(よう)の反対語
- 汁物をよそう食器の1つ
- 十五夜に楽しむもの
- ピラフにホワイトソースをかけて焼いたもの
- 父と母のこと



正解者の中から抽選で5名様に商品券を進呈。発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

応募方法

ハガキまたはFAXで、①答え②郵便番号・住所③氏名④年令⑤電話番号⑥JAに対する要望⑦広報誌に対する意見・感想・載せてほしいことなどを書いてご応募ください。

■あて先 〒839-1321 うきは市吉井町356-1
JAにし 企画管理課総合企画係
(FAX) 75-4633

■応募〆切 9月11日(月)当日消印有効

8月号の答えは「サーフィン」でした(応募総数 18通)

※いただいたご意見・要望については今後の事業運営の参考にさせていただきます。なお、内容についての回答はいたしかねます。