

JAだより

人と自然の架け橋に



にし

2021

12月号

Vol.308



手軽に美味しく！

イラスト／小林裕美子

ごはんスティックストック

何かと慌ただしい朝の時間、つい食事をおろそかにしてはいませんか？

そんなときの強い味方が、冷凍庫に作り置きした「ごはんスティックストック」！

脳と体のエネルギー源になるご飯をサツと手軽に食べられる方法です。

作り方はとても簡単。昼食やおやつとしても大活躍してくれそうです。

忙しい朝の強い味方

朝食には、体を目覚めさせ、午前中の集中力やパワーを生み出すという大切な役割があります。特にエネルギー源になる炭水化物と筋肉などを作るタンパク質を含むご飯は好適。よくかむことでゆっくり分解され、腹持ちが良い上に太りにくいのもうれしい点です。

けれど和の朝食は手間がかかるのも確かです。ご飯とおかずなどをそろえると洗う食器も多くなります。

そこで、今話題のごはんスティックストックを作り置きしてみたいかがでしょうか。

ご飯に具材を入れてラップで棒状にまとめたのが、ごはんスティックストックです。電子レンジで温めてのり

を巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

を巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

を巻けば片手でパクッと口にでき、時間がないときは外に持って出ることもできます。これなら体に良いお米の朝食が楽々。のりはビタミンやミネラルも豊富ですし、余裕があれば野菜のみそ汁などを添えれば栄養バランスもばっちりです。

中身はアイデア次第

ごはんスティックストックに入れる具材は、水分が少ないものなら何でもOKです。ご飯とのりは和洋中あらゆる味付けとも相性が良いのが魅力。納豆や梅干し、つくだ煮といったベシツクな和食材以外にも、厚焼き卵、焼き肉や焼き魚、ソースをまぶした豚カツ、コンビーフ、汁気をきった炒め物など、ご飯に合いそうな食材を何でも入れてみましょう。夕食で残ったお

かずを活用するのも一手です。

白ご飯以外もOK

白ご飯+具材の組み合わせの他、季節の炊き込みご飯で作るごはんスティックストックもお勧めです。また、チキンライス、チャーハン、パエリアなど油分のあるご飯物も、棒状に整えるときに少し力を入れて押さえ、温めてすぐにのりを巻けば、パラパラせず食べやすくなります。

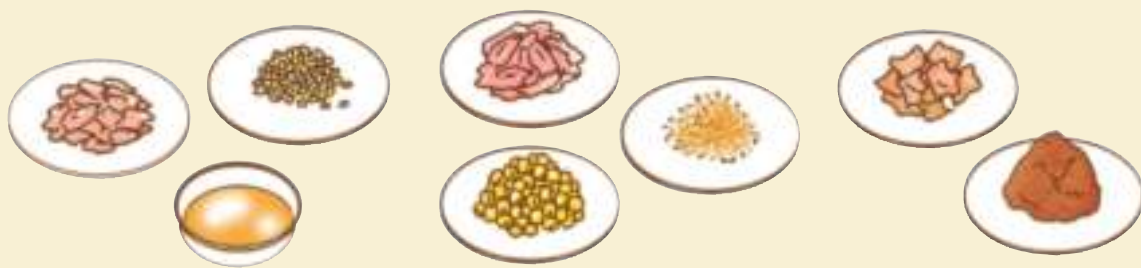


参考：“和”食文化推進協議会「ごはんSTICK STOCK」



アレンジ具材

アラカルト



さけ + ごま油 + いらりごま

さけフレーク(大きじ1~2)をご飯の手前へのせます。ごま油を少々、いらりごまをたっぷり散らして風味を楽しみましょう。

ツナ缶 + コーン + カレー

ツナ缶とコーンを1対1の割合で混ぜたら、風味付けにカレー粉を少し加えます。缶詰は水気をよくきってから使うのがポイントです。

かつお節 + みそ

ご飯にみそを適量広げ、その上にかつお節をたっぷりのせます。かつお節を押さえながらゆっくり巻きましょう。

夜や休日に簡単作り置き

材料（1本分の目安量）

- ご飯……約75g(茶わん約1/2杯)
- 具材……大きじ1〜2(納豆なら1/2パック)
- 焼きのり(全型)……1/4枚

ごはんスティックストックには1本につき茶わん1/2杯分のご飯を使います。残りのご飯を利用する他にも、休日などに何か炊いてまとめて作っておくのも良いでしょう。

ラップとご飯、具材さえあれば、作り方は誰にも簡単。クルッと棒状に巻き込むだけです。細長いおむすびともいえそうですが、握るテクニックはいらず、温めるのもおむすびより短時間で済みます。

完成したごはんスティックストックは出来たてをそのまま食べても良いのですが、時短朝食を目的とするなら冷凍庫にストックを。

POINT

中の具材名をラベルに書き込んでおけば選ぶ際に分かりやすくなります。

作り方



1 温かいご飯をラップにのせ、しゃもじで約12cm角に広げる。



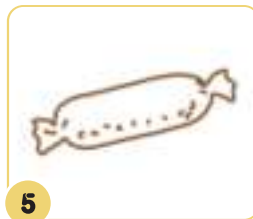
2 具材をご飯の真ん中より少し手前にのせる。



3 ラップを手前から持ち上げ、奥に向かって巻いてスティック状に。



4 ラップの上から軽く握って、形を整える。



5 ラップの両端をキャンディーのようにしっかりひねって留める。



6 冷凍庫に入れてストック！

解凍していただきます！

食べ方



1 ラップのまま電子レンジで解凍(500Wなら約1分40秒*)。

*加熱時間は電子レンジのワット数や具材の種類によっても異なります。お好みで調整してください。



2 ラップを外してご飯を少し冷まし、仕上げにパリッとした焼きのりで巻く。



3 完成！ そのまま手に持っていただきます！ 2本でちょうどお茶わん1杯分のご飯の量になります。

POINT

のりは全型の4分の1サイズがベスト

のりは全型を縦横半分にした4分の1サイズがごはんスティックストックにベストな大きさです。切ったのりを乾燥剤と一緒に容器にストックしておけば、いつでもサッと使えます。

POINT

のりを巻いての冷凍はNG

のりを巻いてから冷凍すると、水分を含んでラップに張り付くのでNG。食べる前に巻き、のりの風味と食感を楽しんでください。

いろいろな具材のごはんスティックストックがいつも冷凍庫にあったら、朝食だけでなく、ちよつと小腹がすいたときにも楽しく選べそう。アイデアを駆使して、ぜひチャレンジしてみてください！



練り梅 + しらす + いらごま

練り梅をご飯に広げ、しらすをのせて、いらごまを振り掛けます。練り梅は塩分が多いので、量は加減しましょう。



明太子 + バター

ピリッとした辛さが癖になる明太子に、室温で軟らかくしたバターをあえてご飯の上に。解凍は温め過ぎないように注意しましょう。



チーズ + しそふりかけ

ご飯にしそふりかけと細切りチーズまたはとろけるチーズをお好みの量のせるだけ。はみ出ないように巻くのがポイント。

冬の寒さから子牛を守りましょう

子牛は被毛や皮下脂肪が少ないので、寒さに弱い生き物です。成牛と異なり適温域が高く、気温が13℃を下回ると子牛はストレスを感じ始めます(表1)。寒冷ストレスを受けると、初乳からの免疫吸収にも影響を及ぼし、感染症にかかるリスクが高まります。下痢や肺炎等の疾病が長引くと成長にも影響を及ぼし、将来的な生産性を下げることになります。久留米市における気温の推移(図1)を見てみると、日平均気温が13℃を下回るのは11月から4月にかけてですが、実は最低気温を見ると10月と5月も注意が必要です。今一度下記のポイントをおさらいして冬本番に備えましょう。

	適温域 (°C)	
	下限	上限
哺乳子牛	13	25
育成牛	4	20
泌乳牛	0	20

引用:「乳牛管理の基礎と応用」
(2012年改訂版) Dairy Japan

表1 乳牛における適温域

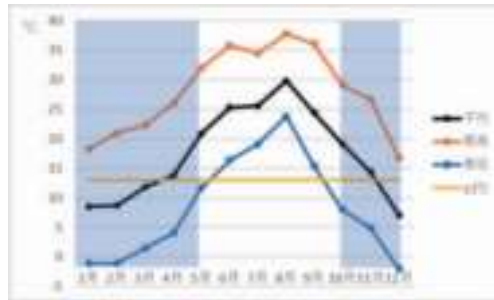


図1 久留米市における気温の推移(2020年アメダス)

①体が濡らさない、冷たいものに触れさせない、汚さない

体が濡れていると、どんどん体温が奪われます。冷たいコンクリートや土は子牛のお腹を冷やします。100円ショップで売られている浴室用マットも断熱に効果的です。また、敷料はたっぷり入れ、糞尿で汚れた敷料はこまめに交換しましょう。

②風が直接当たらないようにする

牛舎に吹き込む寒風が当たらないよう、コンパネで囲うなどの防風対策が必要です。囲いがあつたとしても、すきま風が入っていないか確認しましょう。

③新鮮な空気を供給する

防風対策と相反するようですが、冬期にあつても換気は大切です。子牛の周りから糞尿やサイレージの廃汁の臭いはしていませんか?埃っぽくないですか?換気扇をゆっくり回すなどして、汚れた空気を排出しましょう。

④エネルギーを増強する

寒冷時には体温を維持するためにより多くのエネルギーを消費します。そのため、寒さに応じてミルク(代用乳)の量を増やし、エネルギーを増給しましょう。

⑤ミルクの温度に気を配る

冬場は、ミルクの温度がすぐに冷めます。ミルクが熱くても冷たくても下痢の原因になりますので、哺乳時の温度が母乳と同じ約38~40℃になるように温度を確認しましょう。

⑥あたためてあげる

寒さが厳しいときは、ヒーターを設置することも効果的です。ただし、可燃物から遠ざけたり、ヤケドしないよう設置場所を考慮する必要があります。また、カーフジャケットも効果的ですが、濡れたままにならないように注意しましょう。その他、人用のネックウォーマーを付けた(写真1)、要らなくなったポリタンクにお湯を入れた湯たんぽの設置も低コストかつ効果的です。

子牛は未来のエース、牧場の宝です。どんなに能力の高い子牛も環境を整えてあげなければ、その能力を発揮できません。子牛への愛情は、将来何倍にもなって返ってきますので、子牛により良い環境を提供しましょう。



写真1 ネックウォーマーをつけた子牛

収穫後のナシ園の管理は

→樹勢を回復させて健全な樹にするための準備

収穫後の管理が重要なわけ

- 今年では早期落葉が見られ、樹勢の低下が心配されます。
- 梅雨期の少雨、8月豪雨の影響による根傷みが心配されます。
- 収穫後の枝管理によって、樹冠内にも光が入り、貯蔵養分を蓄積した充実した樹が作られます。

土づくり

今年は大雨・乾燥の影響が大きい
ため、根域の活性化のために確実に
行いましょう!

(1) 物理性の改良・・・

土を軟くし、根を張りやすくする。これが一番重要!

- ・ 土壌改良資材(炭カル、ようりん等)を、掘り下げた土壌の3割程度混ぜて埋め戻す。
- ・ 土壌改良後は土壌が乾燥するため、必ず灌水する!

(2) 化学性の改良・・・

土壌分析結果から処方箋に従って施用する。

- pHが低いほ場→土壌改良資材(苦土石灰、セルカ2号、アヅミン苦土等)を施用する。
特に、pH5以下の酸性土壌園では、必ず施用する。
 - ・ 苦土石灰 …… pH5.0以下の酸性土壌の矯正に適する。
 - ・ 苦土セルカ2号 …… pH5.0~6.0の適性値のほ場に適する。酸性土壌をおだやかに矯正する。
 - ・ アヅミン苦土石灰 …… pHが適正值内で、腐植含量が少ないほ場に適する。
- 地力が低いほ場
→ 堆肥を施用する。未熟堆肥は根に悪影響を及ぼすため、必ず完熟堆肥を使用する。

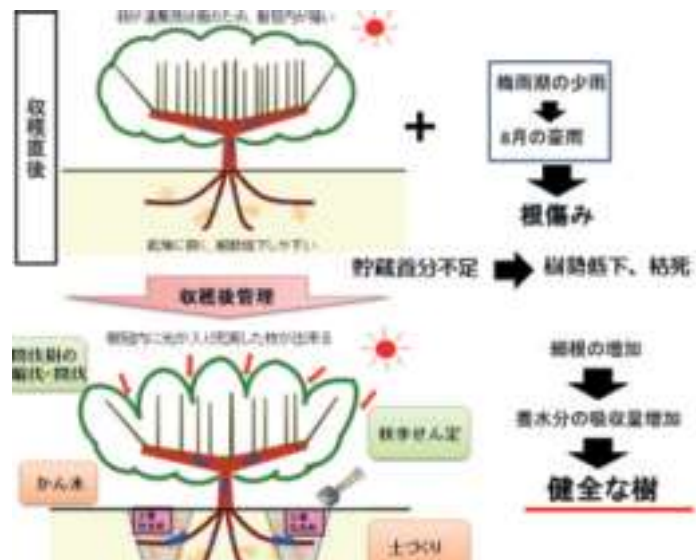


図1 収穫後の管理による変化

病虫害防除(黒星病)

薬剤防除 ※秋季防除を徹底し、越冬量を減らして次年度の発生を未然に防ごう!

- ・今年では前半発生が多く、後半は小康状態でしたが、秋型病斑は確実にあります。
- ・防除時期: 収穫後、落葉前25日頃、落葉前10日頃の計3回 ← 多発園は確実に!!!

農薬の散布に当たっては、収穫前日数に十分注意して散布してください!

収穫後のナシ園の管理は

→樹勢を回復させて健全な樹にするための準備

収穫後の管理が重要なわけ

- 今年では早期落葉が見られ、樹勢の低下が心配されます。
- 梅雨期の少雨、8月豪雨の影響による根傷みが心配されます。
- 収穫後の枝管理によって、樹冠内にも光が入り、貯蔵養分を蓄積した充実した樹が作られます。

土づくり

今年は大雨・乾燥の影響が大きい
ため、根域の活性化のために確実に
行いましょう!

(1) 物理性の改良・・・

土を軟くし、根を張りやすくする。これが一番重要!

- ・ 土壌改良資材(炭カル、ようりん等)を、掘り下げた土壌の3割程度混ぜて埋め戻す。
- ・ 土壌改良後は土壌が乾燥するため、必ず**灌水**する!

(2) 化学性の改良・・・

土壌分析結果から処方箋に従って施用する。

- ・ pHが低いほ場→土壌改良資材(苦土石灰、セルカ2号、アヅミン苦土等)を施用する。
特に、pH5以下の酸性土壌園では、必ず施用する。
- ・ 苦土石灰 …… pH5.0以下の酸性土壌の矯正に適する。
- ・ 苦土セルカ2号 …… pH5.0~6.0の適性値のほ場に適する。酸性土壌をおだやかに矯正する。
- ・ アヅミン苦土石灰 …… pHが適正值内で、腐植含量が少ないほ場に適する。
- ・ 地力が低いほ場
→ 堆肥を施用する。未熟堆肥は根に悪影響を及ぼすため、必ず完熟堆肥を使用する。

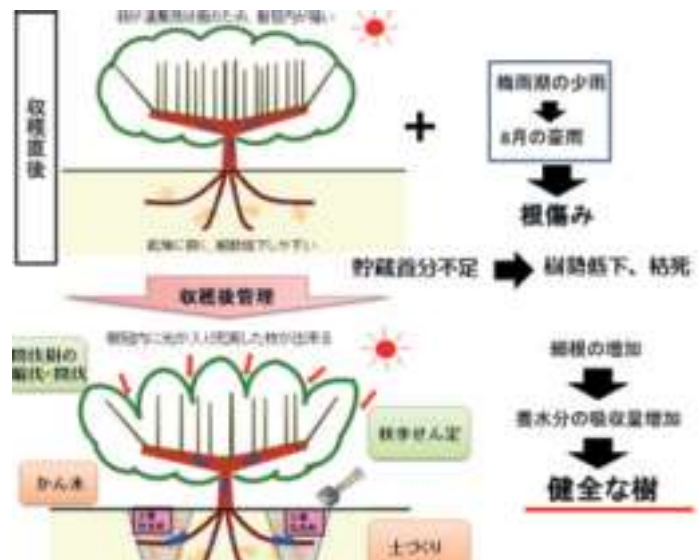


図1 収穫後の管理による変化

病虫害防除(黒星病)

薬剤防除 ※秋季防除を徹底し、越冬量を減らして次年度の発生を未然に防ごう!

- ・ 今年では前半発生が多く、後半は小康状態でしたが、秋型病斑は確実にあります。
- ・ 防除時期: 収穫後、落葉前25日頃、落葉前10日頃の計3回 ← **多発園は確実に!!!**

農薬の散布に当たっては、収穫前日数に十分注意して散布してください!

安定出荷 めざして

ぶどう部会生産販売反省会

J A にじぶどう部会は令和3年度生産販売反省会を10月25日、J A の「にじ」の耳納の里研修室で開きました。3年産は早期梅雨入りによる単為結果増、7月後半の高温乾燥により葉傷みや落葉が多くみられ、8月には集中豪雨と厳しい栽培環境が続き数量減となりました。反省会では今後の課題と

してトンネル、露地など作型に応じた目標設定の必要性、路地巨峰の施設化推進や種無し大粒系ぶどうの安定集荷をあげました。



▲部会員への感謝と今後の課題について述べる中野部会長

一層の質量 充実誓う

麦播種前生産者大会

令和4年産麦の播種を前に、J A にじ麦部会は11月2日、生産者大会を吉井町の白壁ホールで開きました。部会員100人が参加し、栽培講習会やスマート農業に関する講演、令和3年産優良成績者表彰などを行い、4年産への意欲

を新たにしました。部会は令和元年以降収量を大きく伸ばし、令和3年産は収量に加え課題だったタンパク質含有量もクリア。質量ともに充実した実績となりました。J A 担当者によると、かねて部会一体で土づくりに力を入れてきた成果であり、挨拶に立った石井好人部会長は「田んぼに投資すると必ず応えてくれる。前年越え、さらに過去最高の実績をめざし励んでほしい」と呼びかけました。

開始前の 周知理解を

花部会がインボイス制度研修会

消費税に関する新たな制度「インボイス制度（適格請求書等保存方式）」が2023年10月から始まるのを前に、J A にじ花部会は研修会を10月25日、J A 本店で開きました。同制度は複数税率に対応した消費税の仕入れ税額控除が可能になるもので、J A 営農企画課が、仕入れ税額控除について、その適用要件や制度開

始に伴いどう変わるのか、制度が農業に与える影響などを解説しました。



▲具体例を交え制度の概要を学んだ研修会

大豆収穫を前に、より高品質で収量確保をと、J A にじと久留米普及指導センターはオペレーター研修会をJ A 浮羽ライスセンターで開きました。生産農家、収穫を委託する営農組織の代表者とオペレーターが参加。会場に農機を持ち込み、久留米普及指導センターから、品質低下につながる汚損粒や収穫ロスを防ぐための対策を学び、事故ゼロへ事前の点検や作業中の互いの声掛け徹底を確認しました。

▲農機を前に情報交換しながら学ぶ参加者

良質大豆を ロス無く

収穫前オペレーター研修



▲令和3年産の優良成績者を表彰

「秋王」美味しさ 浸透中 にじの耳納の里



11月に入りJAにじでは「富有」の出荷がスタート。市場出荷に加えJA「にじの耳納の里」からもにじ産の柿が全国各地へと届けられています。JA柿部会青年部部長を務める團野和磨さんは、吉井町で

「西村早生」から「富有」まで全2.8畝を栽培。残暑の頃から初冬まで収穫が続きますが、寒風の中の剪定、酷暑下での摘果など1年の作業の成果を手にする、農家にとって至福の時でもあります。

柿リレー大詰め 「富有」上々出荷



◀「富有」を収穫する團野さん

最盛期の美味しさ閉じ込め 「富有」冷蔵柿入庫



「富有」柿が出荷最盛を迎えた11月、冷蔵入庫に向け柿を個包装するシール作業が始まりました。JAの集荷場に7台の自動シール機を持ち込み、大量の柿をシール機のレーンにのせ、シール処理された柿をコンテナに詰めるまでをフル回転で行います。冷蔵柿は12月中旬頃から販売し、最盛期の美味しさを全国に届けます。

11月に入り、福岡県産ブランド、柿「秋王」の出荷が、甘も最盛を迎えました。大玉でサクサクした果肉は甘さたっぷり、従来の品種の長所を揃えたとされる「秋王」の美味しさは消費者に浸透しつつあり、JA「にじの耳納の里」の直売所「まんてん市場」特設コーナーでは次々に買い求める姿が見られました。

▲直売所「まんてん市場」入り口に設けた「秋王」コーナー

秋お届け 「ピラカンサ」出荷



◀赤と黄2色混合のスタンドタイプ

10月から11月にかけて、JAにじ鉢物部会による「ピラカンサ」の出荷が最盛を迎えました。主流は赤と黄の実のコントラストが鮮やかな2色混合で、通常に仕立てたものから、緩やかな円錐形にまとめたスタンドタイプなど伝統産地の技術を生かした商品でアピール。今年も丹精した約2万鉢が各地を秋色に染めま

育ててスポーツキッズ

地域貢献へ販売店と協力

地場米を食べてスポーツキッズ育成と地産地消に貢献をと、JAにじと米穀販売店榎森光商店が行った応援企画が終了し、売り上げの一部が地元スポーツクラブに寄付されました。同企画は「JAにじ耳納山麓ヒノヒカリ」1袋販売につき10円を田主丸町の田主丸カル・スポクラブに寄



▶寄付目録を手にカル・スポの橋本理事長（中央）とJAの右田組合長（右端）、森光商店の平取締役米穀事業部長

付するもので、県内のイオン九州(株)、マックスバリュ店で令和2年10月1日から令和3年9月30日まで催し、2キロと5キロ入りを12,855袋販売。11月11日、JA本店で、寄附金128,550円を同クラブに贈呈しました。

健康と親睦の輪を広げよう

年金友の会ゴルフ大会

スポーツを通じて健康づくりと親睦の輪を広げようと、JAにじは第17回年金友の会ゴルフ大会を11月5日、浮羽カントリークラブで開きました。79人が参加し、秋空のもと熱いプレーを繰り広げました。結果は次の通り。

- ◎優勝▼吉岡秀蔵（竹野）
- ◎準優勝▼横溝久雄（福富）
- ◎3位▼井上忠時（川合）

（敬称略）
プレーを楽しむ参加者▼



園児ら収穫や種まき

食育にうきは市とJA協力

▶芋掘りに奮闘する園児ら



令和3年度のうきは市園児食育体験が、10月下旬から11月初旬にかけてJAにじふれあい農園で行われました。食と農の関わりを体験を通し学

んでもらおうと、市とJAが協力して毎年行っています。市内の保育所・保育園・幼稚園から約200人が参加。JAの中野利夫担当の指導で、

サツマイモと里芋の収穫、大根やニンニクの種まきなどを体験しました。

JAにじ吉井支店では10月下旬から、ドーム状の菊が色鮮やかに並びました。吉井町竹重の高倉志津子さんが、少しでも多くの人に楽しんでもらえればと厚意で展示を始めましたので、支店入口には鮮やかな色とりどりのドームが並び、来店者を楽しませています。池田一郎支店長は「お客様に花のすばらしさを知ってもらい、笑顔になってもらえたら」と話しました。

ドーム菊彩る

吉井支店



▲笑顔でドーム菊を持つ職員

「秋王」提携店向け出荷 にじの耳納の里

▲提携店向けに出荷される「秋王」



J A にじ「にじの耳納の里」は、福岡県の新たなブランド柿「秋王」を提携直売店を通じてPRしています。にじの耳納の里は東北から沖縄まで全国10 J A と産地間交流を
行っており、「秋王」を県内のほか兵庫県や大分県の提携店などに出荷。今後出荷先を増やしながら、県産ブランド発信と「甘柿の里にじ」浸透をはかっていきます。

健康づくりは地場産で 年金友の会ゴルフ大会参加賞に6次化品

スポーツのあとは地場産を使ったメニューで美味しく健康づくりをと、J A にじは11月5日に開いた年金友の会ゴ



▲参加者全員に贈ったJ A の特産を使った詰め合わせ
ゴルフ大会の参加賞にJ A の6次化品詰め合わせを贈りました。内容はJ A 産のトマト、ほうれん草を使った「トマトスープ」「とまとカレー」「とまとラーメン」「ほうれん草スープ」の4品で、大会参加者全員に進呈しました。

みんなで頑張ったよ 児童ら 青年部と稲刈り

10/27
水縄小学校
5年生が水縄青年部の手助けで水縄保育所園児と一緒に



10/22
竹野小学校
5年生が竹野青年部の手助けで竹野保育所園児と一緒に



11/16
川会小学校
5年生が川会青年部の手助けで



巨大サツマイモ 現る

田主丸町牧の中野美子さんの畑で、長さ40センチ胴回り37センチの巨大なサツマイモが取れました。サツマイモを作り始めて8年目、ここまでの大きさは初めてと中野さんもびっくりです。



▶巨大サツマイモ持ちあげる中野さん

理事会だより

【令和3年10月26日(火)開催】

【附議事項】

・貸出金等利益相反契約承認伺について

トマト部会募集 トマトを作りますか？

トマト部会は、全部員が農薬だけに頼らない栽培方法・技術(防虫ネット、粘着テープ、循環扇、ヒートポンプ等)に取り組んでおり、残留農薬検査も定期的(毎月)に行っています。

今後も部会一丸となって栽培・防除日誌の記帳、確認を含め安全・安心な生産出荷体系確立と、情報提供(集出荷情報やオリジナルリーフレットの作成)や新品種の試作試験、出荷形態の開発などにも積極的に取り組んでいきます。

トマト部会の強み

- ★後継者が多く、**20年後も安定した数量**が見込めます
 - ・部会平均年齢=50.6歳(R2年国内農業従事者平均年齢=67.8歳)
 - ・部会青年部=22/45名
- ※平成27年産より新規就農者の支援・育成を兼ねた研修施設「うきはレインボーファーム(トマトハウス850+484坪)」を設立
- ★「**桃太郎トマト**」で販売できます(100%桃太郎)
 - ※冬春産地(10%以上)で「桃太郎」を謳える産地は、JAにしを含め全国で3JAのみ(R2産調査)
 - ※36年前に良食味で大ブームとなった品種「桃太郎」ですが、JAにしが食味にこだわり、試験・検討を重ねた中で**厳選した4品種を現在栽培**しています。
- ★どの業種にも対応できます(量販・中食・外食・輸出で実証済!)
- ★**契約数量は裏切りません。**お客様(販売先)が毎年ほとんど変わっていないことが何よりの強みです! ※義理人情に厚い
- ★棚持ちや色揃い、品質は県内でも常に1~3位
 - ※**着色差1.5分以上は問答無用で返品扱いにします**
 - ※新品位基準表を配布し、定期的な見合わせ会を実施しています
- ★**福岡県GAP認証を取得**(県内の団体では初) ※H30.8/27認証済
- ★SDGs(持続可能な開発目標)達成に向けた取り組み(環境に配慮した出荷資材やフードロス)を実施・検討中です

経営の特徴

- ★栽培方法にもよりますが、栽培期間が長いいためほぼ年間を通して作業があります。
 - 出荷期間=9月末~翌年の7月上旬(養液栽培の場合)
 - 栽培期間=7月下旬~翌年の7月上旬(養液栽培の場合)
- ★コンテナ出荷となりますので、袋・箱詰め作業がいらず、**栽培管理に全集中**できます。

中村祐作部会長からひとこと



【部会員数】45名

【品 種】モモタロウ、ハルカ

一生懸命管理したトマトが成長し皆さんに食べてもらうことを楽しみに日々励んでいます。収量を安定させることは難しいですが、鮮度の良い食味に優れたものをめざしてこれからも頑張ります。

作業内容

月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
主な作業	○——○ (播種)											
	△——△ (定植) (収穫最盛期)											
	□ (収穫) □											
	× (防虫ネット、粘着板、タイバックシート設置)											
	● (加温機稼動)											
▲ (マルハナバチ入庫)												
※その他、誘引・摘果・防除・摘葉作業等あり!												

部会実績(規格品のみ)

	部会員数	青年部	面積	荷受数量	販売金額	販売単価
R02産	48名	23名	15.2%	3,273t	10.6億円	326円/kg
R01産	49名	26名	15.7%	3,055t	10.5億円	345円/kg
H30産	47名	25名	15.2%	2,961t	9.9億円	336円/kg
H29産	45名	26名	14.5%	2,833t	9.7億円	342円/kg
H28産	44名	22名	14.0%	2,708t	10.1億円	373円/kg
H27産	43名	23名	14.1%	2,778t	10.0億円	363円/kg
H26産	41名	22名	13.4%	2,698t	9.9億円	369円/kg

総合会館 アルカス

～大切な葬儀を承ります～

- その1 アルカス吉井・アルカス田主丸で「**家族葬プラン**」をはじめました。
- その2 アルカスうきはで「**小ホールプラン**」をはじめました。
こちらは、現行より席数を減らした小規模葬プランです。
- その3 「**組合員様向けの割引**」をはじめました。

アルカスでは新型コロナウイルス感染予防対策を行っています。



《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

各会館に広い駐車場を完備しております。皆様のご来館を、経験豊富なスタッフ一同、心よりお待ちしております。

アルカス吉井にて事前相談を承っております。お気軽にご相談ください。[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閉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

あなたに合った部門を選んで応募しよう！

- オリジナル料理レシピ 60分部門
- オリジナルスイーツレシピ 90分部門
- 簡単！時短レシピ 20分部門

※上記調理時間については、お米を炊く時間はふくまれておりません。

- ベストスマイル部門
- 写真募集
- 学校賞部門

NEW! ホテル日航福岡にあるカフェレストラン「セリーナ」のランチbuffetにメニューとして期間限定で採用される名譽ある賞です。

詳しい応募要項はチラシまたはwebサイトで！

全レシピの中から中橋総料理長が選びます。

<https://seishun-recipe.com>
博多青春レシピコンテスト 投票



JA全農ふくれん 博多ブランド農産物を使った 中学生・高校生の自慢のレシピ＆おいしい笑顔大募集!

博多! 第11回
青春レシピコンテスト

今年は、新型コロナウイルスの感染防止の為、**書類審査**のみとなります。

応募締切
2022年
1月17日
当日必着

「博多! 青春レシピコンテスト」は博多ブランド農産物の次世代プロジェクトです。

「地産地消」「食育」という観点からJA全農ふくれんが取り組んでいる、県産農産物をもっと身近に感じていただく為の活動の一つです。

問い合わせ先 JA全農ふくれん「青春レシピコンテスト」事務局 TEL/092-401-5756(平日10:00~18:00)

主催：JA全農ふくれん 後援：福岡県/福岡県教育委員会

ひまわり

女性部広報

人と自然の架け橋に
JAに



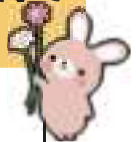
JAにじ女性部 文化祭

～にじ1👑グランプリ～を開催します！！

コロナ禍での女性部活動を披露しましょう！

- ◆ 日 時 12月4日(土) 10:00～16:00
5日(日) 10:00～16:00
- ◆ 内 容 ○品評会(農産物・加工食品・手芸作品を
展示し、入賞作品を決め表彰します。)
○ミニ展示会
○久保ゆりか先生によるクッキング教室
- ◆ 会 場 教育文化センター「きずな」・生活課事務所

ご自宅で作っているものを
出展してみませんか？



品 評 会

- ◇対象部門 農産物の部・加工食品の部・手芸作品の部
- ◇参加賞 農産物・加工品 1点につき 500円商品券
手芸品のみ 1人につき 500円商品券
- ◇表 彰 5日(日) 14:00
- ◇即 売 会 農産物・加工食品 5日(日) 15:00
※手芸品は、販売致しません。

出展につきましては
事前のお申し込みが
必要になります。

ミニ展示会

- ◇業者・会場
エッグ靴店 <生活課事務所>
過去に当店でご購入頂いた靴を1足無料
でお磨き致します！
エークック <きずな調理室>
調理器具のことならお気軽にご相談下さい！
新川桂(株) <きずな和室南側>
ふとんのリフォームご相談などお気軽にどうぞ！
(株)大心 <きずな和室北側>
印鑑や表札など。なんでも無料で鑑定致します！
- ◇時 間 10:00～16:00

クッキング教室

- ◇日 時 12月5日(日)
各30分 午前の部 11:00
午後の部 13:30
- ◇講 師 野菜ソムリエ
フードコーディネーター
久保ゆりか 先生
- ◇内 容 地元の野菜や
果物を使った料理を披露！
- ◇場 所 きずな 調理室



※品評会につきましては、出展要領がありますので詳しくは各地区生活課まで！
吉井(75-4134) 浮羽(77-6180) 田主丸(72-2153)

生活課 TEL0943-75-4134

にじの耳納の里 秋の収穫祭開催されました!!



▶常勤役員による牛乳無料配布

にじの耳納の里では、11月13日～14日の2日間、秋の収穫祭が開催されました。多くの来場者で盛り上がりました。



ほっと通信



▲バルーンアートパフォーマンス



▲移動動物園のポニー乗馬



▲青年部有志のもちつき即売会



出荷者紹介
古賀 弘剛さん (31才)

こが ひろたけ
吉井町 吉井

にじの耳納の里に豆腐を出荷しています。高オレイン酸がたくさん入った新品種の大豆は古賀豆腐店だけです。栄養価があり、健康に良いと言われています。是非一度ご賞味ください。よろしく願いいたします。

店休日のご案内

にじの耳納の里では、12月8日(水)を店休させて頂きます。ご不便をおかけしますが、よろしく願いいたします。



にじの耳納の里
ホームページ



にじの耳納の里
FaceBook



にじの耳納の里
Instagram

買い物弱者を支援

移動スーパー とくし丸

▶出発前に商品を補充する岩下徳子さん



昨年からはまった移動スーパーとくし丸も1年が経過しました。口コミでどんどん広がっていて多くの方に喜ばれています!

営業時間

9:45~16:00

配達エリア

月・木 福富、田主丸一部エリア
火・金 千年、吉井地区エリア
水 千年、江南エリア

販売商品

Aコープ商品 (食品全般)



タアサイ

～栄養満点！中国生まれの冬の青菜～

野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

タアサイのプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】中国

【おいしい時期(旬)】冬(12～2月ころ)

【主な栄養成分】β-カロテン、ビタミンC・K、カリウム、カルシウムなど

解説：KAORU

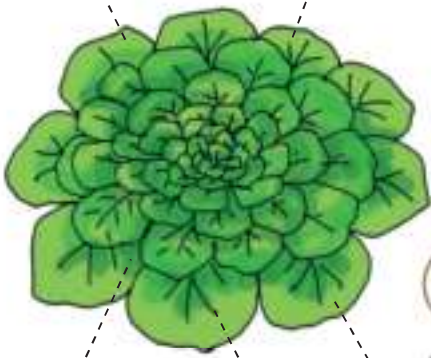


選び方

全体に張りつやがある

茎がみずみずしくしっかりしているものが新鮮

細かいしわが多い方が甘いよ



葉が濃く鮮やかな緑色、葉が肉厚

葉脈がはっきりしている

葉が広がっていて大きい



保存方法

冷蔵保存

様子を見ながら早めに使い切ろう



冷凍保存

ゆでるか、炒めて、一度火を通す
ラップに小分けして冷凍用保存袋に1か月ほど保存OK

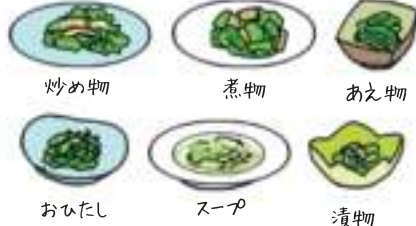
食感が損なわれないよう、凍ったまま鍋やフライパンに入れて調理するのがポイント

長期保存 塩漬けもおいしい!

野菜室に立てて保存
乾燥を防ぐため新聞紙などに包んでポリ袋に入れる
根元を湿らせたペーパータオルで覆うとより長持ちする

楽しみ方・食べ方のコツ

和洋中幅広い料理に



下ゆで"不要"で時短調理♪



おいしくて栄養価アップ!
豚肉や牛肉、エビ、卵、油など



小松菜やチンゲンサイの代わりに癖がなくシャキシャキとして甘味がある火の通りが早く煮崩れにくい

花芽は、ナバナと同じような食べ方がおいしいおひたしがオススメ

タアサイのチカラ

β-カロテン

体内でビタミンAに変わり、皮膚や粘膜を保護
老化予防や美肌に効果的
強い抗酸化作用があり、免疫カアップ、生活習慣病予防に効果が期待できる。ビタミンCとの相乗効果で、冬の風邪予防や肌荒れにも効果的



カリシウム ビタミンK

骨や歯を強化し、健康維持に役立つ骨粗しょう症予防にも効果的



カリウム

余分な塩分を体外に排出する作用
むくみの解消、高血圧予防に効果が期待できる



効果的な調理法

ビタミンAは脂溶性ビタミンで、油と一緒に摂取することで吸収率が高まる。ビタミンCやミネラル類は熱に弱いので、さっと炒めるなど加熱時間を少なくするのがコツ



タアサイのヒミツ

アブラナ科
菜の花と似た花芽を付ける
花芽の旬は2～3月



ハクサイやチンゲンサイの仲間
不結球タイプ



中国語読み
ターツマイ

和名(別名)
如月菜(キサラギナ)

日本でも栽培
タアサイの変異種
「ちぢみ雪菜」(宮城)

小松菜やホウレンソウにタアサイを掛け合わせたもの



縮み
ホウレンソウ 縮み小松菜



旬菜館



タラとジャガイモのみそバター蒸し

- 材料(4人分)
 タラ(切り身) ……4切れ(320g)
 ジャガイモ ……4個(600g)
 サヤインゲン ……16本(160g)
 A [みそ・酒 ……各大さじ2
 おろしショウガ ……小さじ1
 バター ……20g

■作り方

- ①Aを混ぜ合わせ、タラの表面に全体的にぬって10分以上おく。
- ②ジャガイモはよく洗い、皮付きのまま幅1cm弱の輪切りにする。インゲンは2、3等分の斜め切りにする。
- ③フライパンに②のジャガイモを重ねないように並べ、①をたれごとのせ、バターをタラの上のせて、水 $\frac{1}{2}$ カップを入れる。
- ④インゲンも加えてふたをし、沸騰して湯気が上がったたら弱火にし、3分加熱する。インゲンを取り出し、ふたをして弱火でさらに7分加熱する。



レンコンとサーモンのゆずごしょうサラダ

- 材料(4人分)
 レンコン ……10cm(正味100g)
 ニンジン ……20g
 ミズナ ……小1株(50g)
 スモークサーモン(スライス) ……50g
 A [オリーブオイル ……大さじ2
 酢 ……大さじ1
 ゆずごしょう ……小さじ1
 塩・砂糖 ……各大さじ $\frac{1}{2}$
 酢

■作り方

- ①レンコンは皮をむいて薄い輪切り、もしくは半月切りにして水にさらし水けを切る。酢少々を加えた熱湯で1分ゆでる。
- ②ニンジンはピーラーで薄くむき、ミズナは4cm幅に切る。サーモンは大きければ、食べやすい大きさに切る。
- ③Aを混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- ④ボウルに①、②を入れて、③を加えて和える。

タラのポン唐

- 材料(3人分)
 生タラ(薄塩を振って1時間ほど置いておく) ……3切れ
 マイタケ …… $\frac{1}{2}$ パック
 片栗粉 ……適宜
 サラダ油 ……適宜
 塩 ……適宜
 A(ポン酢だれ)
 [ボン酢 ……大さじ4
 大根おろし ……大さじ3
 ゆずごしょう ……小さじ1
 ミツバ(1cmほどのみじん切り) …… $\frac{1}{2}$ 把
 トマト(さいの目切り) ……1個

■作り方

- ①生タラの水気をしっかりと拭き取り、大きめにほぐしたマイタケと一緒に片栗粉をまぶす。
- ②サラダ油を180度に熱し、①の生タラを表面がカリツとなるくらい(5~6分目安)しっかりと揚げる。続いてマイタケも揚げ、揚げ上がったたら両方に薄く塩を振る。
- ③皿にタラとマイタケを盛り付け、混ぜ合わせたAを上から掛けて出来上がり。

シェフ永井のおすすめ



「JAにじ」広報誌はよく見えています。素人なので、野菜の育て方をもっと詳しく、わかりやすく載せていただけると嬉しいです。
 (浮羽町 K・K 64歳)

広報誌を配ってきてくださる方の感じの良い品性をいつも夫と話して見習わなければと思うています。
 (吉井町 M・I 85歳)

お誕生日おめでとうの写真を見てみんなかわいと思うし、名前が昔なかつたような名前ばかりだと思えます。
 (吉井町 Y・N 79歳)

秋も深まって果物の美味しい季節になりました。いつもいつも「にじの耳納の里」で購入して遠方にいる子供たちに送っています。新鮮さはもちろん値段も手ごろで大助かりです。なかなか都会では味わうことが出来ず大変喜んでます。いつもおいしい果物、野菜をありがと。
 (田主丸町 K・Y 77歳)

少し遠いですが、「にじの耳納の里」を良く利用しています。旬の果物(柿、いちじく、ぶどう)の味は最高です。私の家も代々農家でいろんな野菜(白菜、キャベツ)を作っています。価格が高いときは問題ないですが、安いときはトラクターで潰していました。農家は価格の安定が一番です。JA職員の方もいろいろと忙しいと思いますが、価格の安定に頑張ってもらいたいと思います。
 (三養基郡上峰町 H・E 63歳)

毎月のクロスワード解くのが楽しみです。頭の体操にもなるし、ボケ防止にもなってる良いですね。難しいときは辞書を引いたり、ネットで調べる事もあります。
 (田主丸町 H・N 77歳)



クロスワード

クロスワードを解いて、A～Eの二重ワクの文字を並べてできた言葉が答えです。

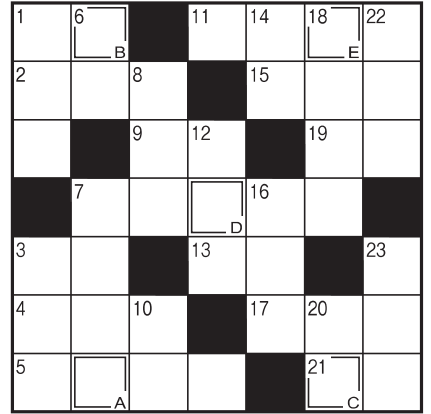
イズ

ヨコのカギ

- ①一年の終わり。年の――
- ②広葉樹の落ち葉を発酵させて作ることも
- ③農機具などをしまっておく建物
- ④定期貯金が――を迎えた
- ⑤家事をする際に着ける前掛け
- ⑦家を建てるときに神主さんを招いてする儀式
- ⑨スプリングとも呼ばれる部品
- ⑪酒よりお菓子の方が好きです
- ⑬無地のものには付いていません
- ⑮お――の家を回覧板を回した
- ⑰食べ過ぎると手が黄色くなるかも?
- ⑲大みそかの空に響く除夜の――
- ⑳プラスでもマイナスでもないことを示す数字

タテのカギ

- ①石川県を代表する色絵磁器といえば――焼
- ③出生届を出すまでに決めます
- ⑥花などで作るハワイの首飾り
- ⑦ホップ・ステップ・――
- ⑧炭を入れて使う暖房器具
- ⑩kg, kmのk
- ⑫はがきを買ってきて――状を書いた
- ⑭弓に矢をつがえて狙うもの
- ⑯ソーセージの一種。薄切りにしたものがピザのトッピングにも使われます
- ⑰サンタクロースのそりを引きます
- ⑳木枯らしも嵐(おろし)もこれ
- ㉑原価に利益や経費を盛り込んで付けます
- ㉓まきをくべて使う暖房器具。ペチカはロシア風のこれです



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 総務課情報係
(FAX)75-4633
■応募〆切 12月13日(月)当日消印有効

11月号の答えは「カンツバキ」でした(応募総数 40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。

12月

今月のあなたの運勢

占い師：モナ・カサンドラ



牡羊座

[3/21~4/19]

【全体運】大きな前進が見られます。これまでの状況を再確認し、分析を加えましょう。冷静さが成功を導きます

【健康運】慢性的な不調を改善するチャンス。検査吉

【幸運の食べ物】ニンジン



牡牛座

[4/20~5/20]

【全体運】気になることが多そうですが、次第に改善へと向かいます。考え過ぎは禁物。時が味方してくれるまで待つ◎

【健康運】無理をせずスローモードでの行動を心掛けて

【幸運の食べ物】ハツ頭



双子座

[5/21~6/21]

【全体運】運勢は活発な動きを見せています。友人や知人からのアドバイスは耳が痛いものが多いようですが、かなり有効です

【健康運】むくみに気を付けて。トイレは小まめに

【幸運の食べ物】ゴボウ



蟹座

[6/22~7/22]

【全体運】整理整頓に力を入れるのは吉兆。大掃除は早めに取り掛かりましょう。予定を入れ過ぎないように心掛けて

【健康運】薬の飲み過ぎに注意。処方を守って

【幸運の食べ物】下仁田ネギ



獅子座

[7/23~8/22]

【全体運】問題が解決へと向かう幸運期。難しく感じても諦めずに前進を。金運も回復。年の瀬は豊かに過ごせそう

【健康運】前半は室内でのけがに気を付けて。後半は快適

【幸運の食べ物】ヤーコン



乙女座

[8/23~9/22]

【全体運】恵みの多い期間です。いらつくともありますが、あなたの思いやりが状況を緩和。感謝されるでしょう

【健康運】楽しみながらできる運動にツキあり

【幸運の食べ物】ブロッコリー



天秤座

[9/23~10/23]

【全体運】あまり欲張り過ぎないように。優先順位を付けて計画的に動くこと納得の結果に。「生活の知恵」を大いに活用して

【健康運】食事のメニューはきれいな彩りを意識して

【幸運の食べ物】ユリ根



蠍座

[10/24~11/22]

【全体運】トラブルは解消へと向かい運勢は穏やかに。心残りのないよう、やりたいことを仕上げましょう。友人との交流吉

【健康運】頑張り過ぎないように。歯の治療は早めに

【幸運の食べ物】ワサビ



射手座

[11/23~12/21]

【全体運】運勢は活気つきパワフル。どんどん動いた方が幸運を呼び込めます。リーダーシップを発揮する場面もあり

【健康運】頭痛対策を。ストレスをためないように

【幸運の食べ物】芽キャベツ



山羊座

[12/22~1/19]

【全体運】人気運に恵まれ心温まる出来事の多いとき。あなた自身の親切が周囲をハッピーにすることもしばしば。金運も良好

【健康運】足元に気を付けて。足浴、つぼの刺激が◎

【幸運の食べ物】ホウレンソウ



水瓶座

[1/20~2/18]

【全体運】一言多いのは失敗のもと。協調性を見せると良い方向にまとまっていけます。分からないことはネットで検索

【健康運】目の周りを温めるなど、疲れ目のケアを

【幸運の食べ物】カリフラワー



魚座

[2/19~3/20]

【全体運】うまくいかないときもあるもの。無理は禁物です。困ったら1人で悩まないで。専門家の意見も聞いてみましょう

【健康運】腰痛、関節痛の予防には筋トレがお勧め

【幸運の食べ物】壬生菜

おたんじょうびおめでとう



令和2年
12月20日生

ながとし ゆめ
永利 優芽ちゃん
吉井町福久

1才のお誕生日
おめでとう。
すくすく大きくなってね。
知也さん・侑紀さん 長女



令和元年
12月13日生

かくの めい
角野 愛芽ちゃん
吉井町福益

ここに元気に
育てね♡
陽亮さん・真奈美さん 長女



令和元年
12月31日生

いけだ あおい
池田 葵ちゃん
浮羽町古川

あおい 1才誕生日おめでとう!
これからもいっぱい食べて
元気な笑顔をみせてね。
隆治さん・香織さん 長女



平成30年
12月13日生

にのみや りつき
二宮 立樹ちゃん
田主丸町常盤

3歳のお誕生日おめでとう。
これからも優しい
お兄ちゃんできてね。
大輔さん・菜穂美さん 長男



平成30年
12月9日生

まきはら あいり
牧原 藍理ちゃん
田主丸町さくら台

3才のお誕生日
おめでとう♡
知弘さん・仁美さん 三女



平成30年
12月9日生

いその しゅういちろう
磯野 柗一郎ちゃん
吉井町

3歳おめでとう
これからも楽しく
過ごそうね
慎太郎さん・絵里さん 長男

令和4年1月に満1歳から3歳のお誕生日を迎えるお子さんを先着で12名募集いたします。12月13日(月)までに本店総務課情報係または各支店までどうぞ

牛乳・乳製品と 好みの食材の簡単レシピ

長芋の 明太 クリーム グラタン



●材料(2人分)

- 長芋 …………… 100g(皮をむいて輪切り)
…………… 50g(皮をむいてすりおろす)
- 明太子(薄皮をむく) …………… 30g
- 牛乳 …………… 50ml
- 溶けるチーズ …………… 10g
- こしょう …………… 少々
- バター、パルメザンチーズ、刻み海苔 …………… 各適量

●作り方

- 耐熱皿にバターを塗り、長芋の輪切りを並べる。
- ポウルに長芋のすりおろし、明太子、牛乳、こしょうを入れ、泡立つまでよく混ぜ合わせる。①に流し入れ、溶けるチーズ、パルメザンチーズをのせる。
- 200℃に予熱したオーブンで10～15分ほど、焼き色がつくまで焼く。刻み海苔をのせて出来上がり。

きらら ミニ通信

食養生 お回とからだ イキイキと

食べ物のこと【その27】

食事と記憶についての研究では、楽しい食事の記憶は、非日常的なものとして鮮明に記憶に残っていることが分かりました。美味しい食事の記憶には幸福感を感じ、まずい食事の記憶は孤食(一人ぼっちの食事)と結びつくことが分ってきています。

このような、人間の感情と一緒に残っている記憶は脳の活性化を助けます。味や香り、咬んだときの食感は、生き生きとして記憶されているようです。

また、食べ物の好き嫌いは、本能として持っているものだけではありません。家族からは、離乳食のころから影響を受けます。学校に通いだすと友達からも影響を受けます。経験の蓄積によって、食の記憶はその人の大切な心の記憶になり、脳の活性化を助けます。

現代は、生活様式が多様化し、家庭での食事スタイルが変化したり、一緒に食事をして得られる、人と人とのあたたかな交流が少なくなってきました。

おじいちゃん、おばあちゃんの食の思い出を心に浮かべながら、まずは家庭での楽しい食事をおすすめします。

JAにし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)

JAにし歯科診療所きらら ☎(0943)76-2255
月～金 9:00～18:00 土・日・祝 休診

一般外来・無料送迎・訪問診療



ここでは、JAにし青年部が日頃行っている活動を紹介していきます。

10/13

第2回部長事務協合同会議・緑友会県議団との意見交換会

第2回部長事務協合同会議と緑友会県議団との意見交換会が開催されました。今年度初めて実出席での開催となりました。各単組部長・県青協委員が今後の活動や緑友会に対する要望について話し合いました。

10/27

JA福岡県青年部大会

福岡市内で青年部大会が開催されました。1分間動画でJAにし青年部が見事優秀賞を受賞しました。



日々雑感

右田 英訓

【菊の花】

秋の感じ方は千差万別。人それぞれです。11月上旬、本店周り・第2本店西側に「菊の花」が咲き始めました。職員と共に4月に苗を作り5月に植え付けた「ざる菊」です。

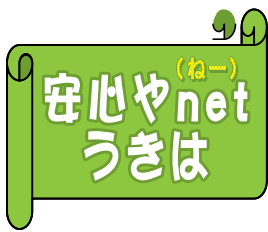
競馬の「菊花賞」があるように「菊の花」は秋を感じさせてくれます。「ざる菊」は名前の通り「ざる」をひっくり返したように一面に可憐な花をつけています。

そしてもう一つ、第2本店の西側の「桜」がきれいな紅葉で赤く輝いています。最近ではなかった見事な紅葉です。紅葉の名所は様々などころにあります。最近ではなかった見事な紅葉です。紅葉の名所は様々などころにあります。今年秋は「高温」と「干ばつ」で生産者の皆様には大変な状況の連続でした。秋は爽やかな季節感を、収穫の秋・食欲の秋・スポーツの秋・読書の秋等々、穏やかな気候の中で感じたいものです。今は落ち着きを見せている「新型コロナウイルス感染症」が収束し、来年こそは、そんな普通の「秋」が戻ってきて欲しいものです。

【ラニーニャ現象】

今、ガソリンの価格が高騰を続けています。原油の価格の高騰が収まりません。昨年暮れは1バレル約40ドルだったのが今では80ドル前後で推移しています。私たちの生活に様々な影響をもたらしています。そんな中気象庁から「ラニーニャ現象」に入ったとの情報。今年から来年にかけての冬は寒さが厳しくなるという予報です。農家にとっては施設園芸の暖房用「重油・灯油」等燃料費の高騰が直接経営に影響を及ぼします。

11月11日「JAグループ農政推進緊急全国大会」が農政連とJAグループを中心に開催されました。国に対して経済対策・米対策など様々な要望をあげた中に、原油高騰に伴う原油高騰対策も含まれています。燃料以外にも農薬や肥料・飼料等の高騰が続く中、今後も農政連と共に、組合員の営農継続や経営安定のための要請活動を進めてまいります。



うきは警察署
生活安全課
76-5110



身近な犯罪・交通事故の発生状況(令和3年10月中)

うきは署管内	自転車盗	オートバイ盗	自動車盗	侵入盗	車上・部品ねらい	性犯罪	合計	交通事故
9月中	0(-1)	0(±0)	0(±0)	4(-10)	0(±0)	0(±0)	0	92(+2)
吉井町	0	0	0	3	0	0	0	39(-3)
浮羽町	0	0	0	0	0	0	0	23(+4)
田主丸町	0	0	0	1	0	0	0	30(+1)

※ 交通事故件数については、物件事故・人身事故を合計したものです。
※ () 内は前年同期比です。

救急車を必要とする人のために

～救急車の適正な利用にご協力を!!～

救急車の出動件数は、年々増加傾向にあります。また、軽い症状でも救急車を利用する人や、タクシー代わりに利用する人が増えています。安易な救急車の要請が増えると、多くの救急車が出動することになります。このような状況が続くと、現場への到着が遅れて救える命が救えない事態になる恐れがあります。

救急車の適正な利用にご協力ください。

福岡県では、救急医療電話相談事業を行っています。救急車を呼んだ方がよいか、今すぐ病院に行った方がよいかなど、判断に迷った場合に活用してください。



ただし、突然の激しい頭痛やろれつが回らないなどの場合は、迷わず119番通報してください。

※救急車を呼ぶほどではないが、寝たきりの方や車椅子の方の移動手段がない場合などには、久留米広域消防本部が認定する民間の『患者等搬送事業者』を活用する方法もあります。(有料となります。)

毎月9日は防火の日

久留米広域消防本部 浮羽消防署 TEL0943-72-4193

「防災とボランティア週間」普通救命講習会のご案内

- 1.日 時 令和4年1月16日(日) 9:00～12:00
- 2.場 所 りり色ふるさと館 2階 研修室4、5 (うきは市吉井町983-1)
- 3.受付期間 令和3年12月24日(金)までの平日8:30から17:15まで
- 4.定 員 先着30名
- 5.主 催 浮羽地区防災協会 浮羽消防署
- 6.応 募 先 浮羽消防署 消防課 (電話:0943-72-4193) (FAX:0943-72-4192)

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、講習会を中止する場合がございます。その際は事前に連絡させていただきます。

年末年始の特別警戒活動の実施

人の動きや消費・物流が活発となる年末年始は、高齢者等を対象とした二セ電話詐欺、コンビニ等を狙った強盗事件、飲酒に起因する事件や事故の発生が懸念されます。



このような事件・事故に対応するため、警察では、年末年始に特別警戒活動を実施します。

◇活動期間：12月1日～翌年1月3日

二セ電話が多発しています!!

うきは市、久留米市田主丸町の高齢者の固定電話に二セ電話詐欺が多発しています。

- 電話でお金のお話は全て詐欺です
- すぐに電話を切り、警察に通報してください
- 家族で合言葉を決めたり、詐欺の口話を話し合ったりするなど、家族の絆で被害を防ぎましょう
- まっ太フォンを活用しましょう!
☆通話内容の録音機能
☆事前警告機能など

【手口】の例

- ☆孫や息子、警官を騙る
- ☆会社のお金を失くした、財布を落とした
- ☆携帯番号が変わった
- ☆お金を貸して欲しい、同僚(部下)が代わりに取りに行く



犯罪被害相談電話「#8103(ハートさん)」

福岡県内から「#8103」にダイヤルしていただくと、福岡県警察本部の性犯罪被害相談電話に繋がります。



犯罪被害相談「心のリリーフ・ライン」

電話番号092-632-7830

■相談受付時間

月～金 午前9時00分～午後5時45分(祝日・年末年始を除く)

令和3年度採用 JAグループ福岡人権啓発標語

～育てよう 相手を思う 心の芽～
～何気ない 感謝の心 忘れずに～

【人権週間】

2021年12月4日～12月10日

福岡県最低賃金が改定されました

10月1日から福岡県最低賃金が28円上がり870円となりました。最低賃金額は、常用・臨時・パートタイマー・アルバイト等の属性、国籍、年齢に関係なく、すべての労働者に適用されます。使用者は、10月1日より1時間870円以上の賃金*を支払わなければなりません。

※賃金には精皆勤手当、通勤手当、家族手当、時間外手当等の割増賃金、賞与、臨時に支払われる賃金は含まれませんのでご注意ください。

【お問合せ先】

久留米労働基準監督署 第2方面
電話番号0942-33-7251

愛と、電力。
ナワエナジーのおトクな料金プランで
毎月の電気代をおトクにしませんか？

電気代をおトクに！
プレゼントキャンペーン
キャンペーン期間
2021年 4月1日(木) ~ 2022年 3月31日(木)

気になる電気料金の
シミュレーションもカンタン！

検針票(請求書)を窓口へご持参ください！



期間限定！
キャンペーン期間中のお申し込みで
最大 **2,000** 円相当の
選べる JA 商品を
プレゼント！！

① ジュース(20本)
「イソロ-ビックス」
「ザンセンジュース」
※2種類のうちから1つお選びください

② 贈セット
「お茶もろろ」(20本入り)
「ラ-ム」(20本入り)
※2種類のうちから1つお選びください

※1 2021年4月1日(木)~2022年3月31日(木)
※2 プレゼント内容は、お申し込み時期により異なる
場合がございます
※3 プレゼントは電気料控除対象外となります



【お問い合わせ・お申し込み先】 資料課・吉井営農センター ☎75-5121 浮羽営農センター ☎77-8295 田主丸営農センター ☎72-1150

「JAにじ新春のつどい」 中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大防止のため
例年、年始に行っておりました
「JAにじ新春の集い」は中止いたします。

新型コロナウイルスの感染状況が落ち着きを見せ、澄み渡る空の青さが一層心に染みるようです。コロナに主導権をにぎられていた日常生活を徐々に自分たちの手に取り戻しつつある日々。しかし日常をかき乱すのはコロナだけでなく、最近頻発している農産物盗難。農家の最大の喜びを奪い取る心無い仕業だけはこれ以上広がってほしくないもの。みなさんにとって穏やかな年末そして新年となりますように。

編集後記



JAにじホームページ
<https://www.ja-niji.com>

【今月の表紙】

この秋JAの本店と営農部を彩った200株余りの菊。JAの右田組合長と職員が植え付け、除草、施肥を行い、鮮やかに咲き揃いました。

JAにじ職員募集

総合職員

- 《受験資格》 2022年3月卒業見込みの者
および既卒者(概ね5年以内の者)
- 《募集人員》 6名程度
- 《基本給》 大学卒 175,000円
短大・専門学校卒 163,000円
高校卒 153,000円

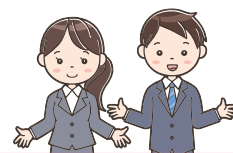
専門職員

- 《職種》 葬祭業務スタッフ(アルカス勤務)
- 《募集人員》 1名 (定年60歳)

パート

- 《職種》 歯科衛生士(きらら勤務)
- 《募集人員》 1名 (定年65歳)

※中途採用も募集しています。
詳細はお問合せください。



【問い合わせ先】

JAにじ総務課 ☎0943-75-4121
(JAにじHP <https://www.ja-niji.com/> にも掲載)