



JAだより

人と自然の架け橋に



# にじ

2023

4月号

Vol.324



日本人の暮らしの  
パートナー

# 和ハーブの 楽しみ方

おいしくて、体に良くて、心地いい。  
私たちの身近にある  
有用植物「和ハーブ」を、  
普段の暮らしに  
取り入れてみませんか。

取材協力：一般社団法人和ハーブ協会 <https://wa-herb.com/>

## 和ハーブとは

宝物は見慣れた景色の中に

「ハーブ」というと海外の香草のイメージが一般的ですが、日本にもハーブ&スパイスがあるのをご存じでしょうか。「和ハーブ(※)」とは江戸時代以前より日本各地で広く用いられ、生命と暮らしを支えてきた有用植物のことです。日本原産の野生種や栽培種、および外来種も含まれます。

私たち日本人の心身は、日本の風土によって培われたもの。そして飲食や薬、お風呂、繊維、染め、生活材、儀礼、環境保持などに使われてきたものは、身近にあって欠かすことのできない、親しみある植物たちでした。コロナ禍を経て、再び自分たちの足元を見

つめ直す機運が高まると同時に、和ハーブへの注目度も一層増しています。風土の独自性とそこに育つ和ハーブの魅力掛け合わせ、地域の新しい産業にしていく取り組みが今、全国各地で始まっています。

(※) 一般社団法人和ハーブ協会の定義による。

## 和ハーブを暮らしに

身近な植物に目を向け魅力を生かす

昔から日本人は土地に息づく自然素材を生かすことで、健やかさ、美しさ、そして感性を育んできました。和ハーブは、今こそもっと私たちの暮らしの隅々になじんでも良いはず。その可能性は無限大です。まずは一つ一つの植物について知り、各地でどのように使われてきたかを学びながら、新しい感性で暮らしに取り入れてみましょう。例えば、乾燥させた和ハーブを二握り分ほど手鍋に入れて煮出し、それをバスタブに入れてつかれば、自宅でも手軽に良い香りのお風呂が楽しめます。

植物とその知恵を見直し始めると、季節や体調の変化を見逃さないようになり、いつもの散歩道や通勤・通学路も違って見えてきます。実は日々の暮らしだけでなく人生そのものを豊かにしてくれるのも、和ハーブの魅力なのです。

## 和ハーブが育つ場所

シンやタンポポなど、身近な場所でよく見かける植物も和ハーブです。  
正しく見分け、ルールとマナーを守って採取を楽しみましょう。

### ◆ 採取のルールとマナー ◆

- 1 土地の所有者や管理者の許可を得た所で採取する。
- 2 除草剤など、人体にとって危険な物質が植物に付いている可能性のある場所は避ける。
- 3 一度に大量の採取はせず、少量だけ持ち帰る。
- 4 むやみに根を掘り起こしたり枝やつるを切ったりせず、採取に必要な部位だけを摘む。
- 5 絶滅危惧種など個体数の少ないものの採取はしない。
- 6 有毒植物を誤って採取しない。





# 和ハーブミニ図鑑

香りと滋味あふれる

## ユズ(柚子)

太陽のように彩り鮮やかで爽やかな香り。健康維持や美容にうれしいビタミンCやクエン酸、ノビレチンなどの栄養成分も豊富です。冬至の「ゆず湯」も身近な暮らしの風習です。



### 活用方法

果汁・果皮・生葉を丸ごと使って、タイ料理「トムヤムクン」の風味付けなどに。

涼やかな和のミント

## ハッカ(薄荷)

名の由来は「荷が薄く(軽く)てもうかる」ことから。和種ハッカは西洋ミント種よりもメントール成分を多く含んでおり、スーッとする清涼感の強さが特徴です。



### 活用方法

緑茶やほうじ茶にひとつまみのハッカを加えると、新しい味わいに。

忘れがたい森の香り

## クロモジ(黒文字)

枝葉をちぎると立つ上品な香りはお茶やお酒、アロマに使われ人気です。つまようじの材料で芳香成分に殺菌作用があるといわれています。枝や幹の斑紋が黒い文字のように見えるのが特徴です。



### 活用方法

乾燥した枝葉をバスタブに浮かべて入浴剤に。細かくしてガーゼなどで包めば匂い袋にも。

庭先の優れた薬草

## ドクダミ(戟)

日本の暮らしで多用されてきた和薬の1つ。生葉の独特の匂い成分はバクチーにも見られる物質で殺菌・抗炎症作用があるとされ、化膿(かのう)やかぶれ、水虫などに向いています。



### 活用方法

乾燥した葉を布袋に詰め、靴の中に収めてシューキーパーに。脱臭作用が期待できます。

世界中で食されるハーブ

## スベリヒユ(滑莧)

多肉性で日なたによく育ちます。ビタミンやミネラル類、鉄分、カルシウムなどの栄養に優れ、中でも必須脂肪酸オメガ3が豊富。ぬめりと歯応えが癖になるスーパーフードです。



### 活用方法

生のスベリヒユをさっとゆで水気を切ったら、からししょうゆであえてお酒のおつまみに。

爽やかな香りと多彩な魅力

## カキドオシ(垣通)

バジルやミント、シソの仲間です。爽やかな香りが特徴です。隣家との垣根を抜けて伸びていく、たくましい生命力が名の由来。利尿、血糖降下、せきを鎮める作用が期待されています。



### 活用方法

生の葉をピザトーストにたっぷりのせて。また、乾燥させて塩と混ぜた、香るソルトもお薦め。

J Aにし管内は全国でも有数の柿産地ですが、収穫作業をはじめとする農繁期の人手不足が大きな課題となっています。そこで、久留米普及指導センターでは、J Aにし柿部会青年部と連携して農繁期におけるアルバイトアプリ活用による雇用導入を検証しました。

アルバイトアプリとは、スマートフォン等でインターネットを介し、1日単位から仕事の募集・応募が出来る求人アプリです。雇用者の希望する条件(日時、仕事内容、賃金等)での募集が可能です。今回は3名の柿生産者にアプリを用いて収穫時期にアルバイトを募集してもらい、生産者・アルバイト両者へのアンケート調査を行いました。

今回のアプリ活用による雇用募集では、20~30代を中心とした幅広い年齢層からの応募があり、居住地域も久留米市を中心に県内・県外の広範なエリアとなりました。

アルバイトの多くは、農業経験がなく柿の収穫作業は初めてでしたが、どの方も真摯に作業に向き合っており、生産者からは「一生懸命取り組んでくれた」、「適期の収穫が出来て助かった」等の高い評価が得られました。一方、アルバイトからも「貴重な経験が出来た」や「もっと仕事の募集がほしい」等の意見が寄せられました。

アルバイト希望者の登録は今後ますます増えていくと見込まれ、作業内容や条件に応じて、必要な人数を比較的容易に確保することが可能になると考えられます。今後、久留米普及指導センターでは、柿だけでなく他品目でのアプリ導入・検証も進め、農業の人手不足解消に向けた支援に取り組んでいきます。



アルバイトによる柿の収穫



農業アルバイトアプリ例



# キクイモ 生育旺盛な健康野菜

園芸研究家 ● 成松次郎

キクイモは、北米原産のキク科ヒマワリ属の多年生植物です。やや冷涼な気候に適し、生育期間は中間地では4〜10月で、10月ころに開花し、収穫期は茎葉が枯れる11月からで、シヨウガに似た塊茎を収穫します。キクイモにはイヌリンという水溶性食物繊維が含まれ、血糖値の上昇を穏やかにし、中性脂肪を下げる効果があるといわれている成分です。

「品種」塊茎の表皮が白色と紫色の系統があり、紫色がやや大型です。

「畑の準備」植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを施しよく耕します。1週間前に畝間90cm、深さ20cmの溝を掘り、畝1m当たり化成

図1 畑の準備

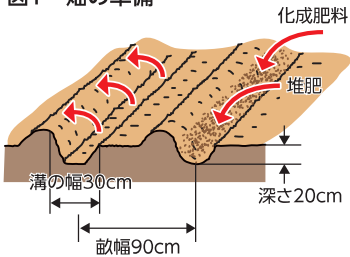


図2 植え付け

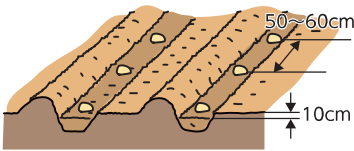


図3 支柱立て・摘心

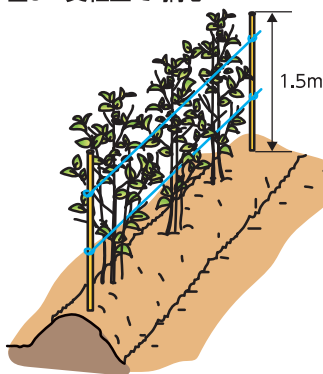
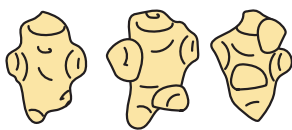


図4 開花



図5 収穫



肥料（NPK各成分10%）100gと堆肥1kg程度を施し、土を戻してよく混ぜておきます（図1）。

「植え付け」種芋（塊茎）は重さ20g程度に切り分け、深さ10cm程度に、株間50〜60cm間隔で植え付けます（図2）。

「管理」どんな土でもよく育ちますが、過湿を嫌うため、やや乾燥気味に管理します。塊茎から多くの芽が出るときは、芽かきをして、2、3本に整理します。

「支柱立て・摘心」草丈が3mにも伸びて倒れやすくなるので、十分に土寄せをし、1・5m程度の支柱を立て株の周囲にひもを巡らせ倒伏を防ぎます

（図3）。さらに、草丈が支柱の高さの頃、茎の先端を摘心します。10月ころからヒマワリに似た黄色の花が開花します（図4）。日持ちの良い切り花としても観賞できます。

「病害虫の防除」強健で病害虫の被害は少ない野菜ですが、生育後半にはうどんこ病が発生することがあります。気になるときは、カリグリーンなど野菜類の登録農薬で防除します。

「収穫」茎葉が枯れてきたら、地際から茎葉を刈り取って、塊茎を収穫します。掘り上げた塊茎はしばらくやすいため、3月までは土中に置いて必要に応じて収穫しましょう（図5）。収穫後はポリ袋に入れ、

栽培カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
中間地	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
暖地	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

冷蔵庫の野菜室で保管します。なお、畑に残した塊茎は野生化してはびこるので、全て掘り上げます。

※関東南部以西の平坦な地を基準に記事を作成しています。

# にじファン拡大と部会員増を

いちじく部会生産販売反省会・総会

J Aにじいちじく部会は令和4年度の生産販売反省会・総会を3月9日、J Aにじ「にじの耳納の里」で開きました。4年度は前年度に比べ数量はやや減少したものの単価は上回り、吉瀬部会長はコロナ禍に拘わらず良い結果を残せたことに感謝を述べました。右田組合長は部会員の技術と市場の販売努力にふれ一層の拡大に期待。市場からはにじ産の高い秀品率を武器に高単価での取り引きを図り、にじ産



▲挨拶する吉瀬部会長（右端）ら新役員



▲施設栽培の部で高品質生産最優秀賞の表彰を受ける佐々木義久さん

浸透と新たなファン開拓に意気込みが語られました。また高品質生産者を表彰し、役員改選では引き続き部会長に吉瀬正毅さんが選任されました。

## コスト減へ処理施設など視察

担い手営農組織連絡協議会



▲担当者から説明を聞く担い手営農組織のメンバー

浮羽町の担い手営農組織連絡協議会とJ Aにじ担い手支援課は2月14日、福岡市和白水処理センターと大日本産肥（株）を視察しました。肥料高騰の一助として注目される再生リンと県内の堆肥を活用したエコ肥料「e・green」について生産工程や実証試験結果の説明を受けました。汚泥から抽出する再生リンは、安全かつ安定供給が可能な循環資源であり、従来品より2から3割ほど安く、コスト低減にもつながります。今後はJ Aの生産組織でも普及が進むことが期待されます。

## 後継者不足解消へ

農振協視察研修



▲園地を視察する参加者

も事業運営に役立てたい」と語りました。

### 理事会だより

令和5年2月27日（月）開催

#### 【附議事項】

- ・貸出金等利益相反契約承認について
- ・ATM機器更新について
- ・「にじの耳納の里」トイレ建設について

J Aにじ管内農業振興協議会は2月下旬、先進地研修を行い、J Aにじ担い手支援課（通称：TAC）、農家トレーナーと関係者らは佐賀県伊万里市の「立川の梨園を守る会」を視察。同会は高齢化や後継者不足対策として、より良い園地を残そうという「園地流動化」と付随して「新規就農受入」を実践しており、担い手支援課担当は「にじ管内で



# 伝統産地から 10万本 良質果樹苗全国へ

全国有数の植木苗木産地、田主丸町で、3月に入り落葉果樹に続き柑橘類の苗木出荷が最盛となりました。植木苗木鉢物の集出荷施設、JAにじ総合グリーンセンターでは、

JA苗木花木部会が生産した柑橘苗木の出荷に追われました。今年度は柑橘類を約5万本、落葉果樹もあわせて全10万本を出荷の見込みです。

## 商品情報 いち早く

### 鉢物展示会

JAにじ鉢物部会は2月10日、展示会をJA総合グリーンセンターで開きました。関東、関西、九州などから20市



▲ラベルを付け苗木が傷まないよう対策して出荷します

場が来場。出荷前の1000品目余りが並ぶ会場で市場担当者らは商品撮影したり、生産者から詳しい話を聞くなどして情報収集を行いました。部会は春先と秋、年に2回展示会を開き、市場にいち早く商品情報を提供してきました。展示会を開くことで市場担当者が実物を撮影して直ちに画像をバイヤーに送ることができ、その場で注文が入るなど売り上げにつながっています。生産者から商品情報を得る市場担当者

## 麦管理 現地で確認

### 柴刈地区営農組合

JAにじ担い手支援課（TAC）は3月1日、柴刈地区営農組合の麦管理講習会に参加しました。実際には場を確認し、雑草・排水対策など久留米普及指導センターが指導。同組合では生産者一人一人の課題にも対応しながら向上に努めており、今後も高収量・高品質確保へ農産課・担



い手支援課はサポートを行っています。



▲現地で学ぶ柴刈地区営農組合員ら

多くの人が訪れた  
▼宣伝販売  
をほぼ完売しました。

県産ブランド「あまおう」を農家自ら改めてPRしようと、JAにじいちご部会は宣伝販売を2月18日、JAの「にじの耳納の里」で行いました。店頭にあまおうの特徴を表す「あまい、まあるい、おおい」のぼりが立ち真つ赤な法被を着た部会の役員や青年部員、女性部員らが呼びかけると、雨の中次々に来店。何箱も買い求めるなど人気の高さを感じさせ、持ち込んだ数量

## 「あまおう」農家自らPR

### にじの耳納の里



# 江嶋さん 全国表彰

## 女性部活動への思い発表

JAにじ女性部の江嶋京子さんが1月下旬、東京都で行われた第68回JA全国女性大会のJA女性組織活動発表において全国表彰を受賞しました。

江嶋さん(中央)を囲んで  
右田組合長(中央右)ら  
参加者



# 利用者の声を事業に反映 アンケート応募抽選会



▲抽選を行った右田英訓組合長(中央)ら

JAにじはJAの「にじの耳納の里」利用者の声を事業運営に反映させるため、Webを活用したアンケート調査

を来場者やSNS等を使って2月1日〜14日に行いました。アンケート結果や意見・要望に対し、現状把握と改善

# よりよいJAと組織の活性化めざし

## 女性部と役員対話集会

JAにじ女性部はJA役員との対話集会を2月27日、JA本店で開きました。新型コロナウイルスの影響で規模を縮小したの開催が続きましたが、今年度は女性部役員26名、JA役員33名が参加。JA福岡

▲意見を交わす参加者



中央会野口講師によるSDGsについての研修を受け、女性部の古賀部長は、「食品ロスに向け小さなことからでも行っていきたい」と決意を発表しました。意見交換では女性部から遊休施設の利用など、JA運営についての意見が多数出されました。また福岡県女性協創立70周年記念動画の視聴も行い、女性部活動のあゆみと役割を再確認しました。

# 心に備えを 訓練で意識高める



▲消火器の使い方を学ぶ職員

JAにじは2月14日、JA本店職員を対象に避難訓練と消火訓練を行いました。空気が乾燥し火の取扱いも多いこの時期、うきは消防署の指導のもと火

事を想定した避難訓練を実践し、消火器の使い方などを再確認しました。



# 再来訪100%へ意見交換

## うきは市内直売所などアンケート結果報告会

うきは市内の直売所や観光名所で行ったアンケート結果をもとに3月1日、JAにじ「にじの耳納の里」などが同店研修室で改善点と対策に意見を交わしました。ランドブレ

イン(株)福岡事務所が、にじの耳納の里のほか市内の道の駅うきはや名所など4会場で、昨年10月下旬から11月中旬にかけて対面を主に950件(対面900件、Web50件)を調査。2022年度は人出が

戻り、前年度に比べ消費金額は上回った一方で、リピーター(来訪2回目以上)率85%、リピート動向(1年以内にまた来たい)92%はやや下回り、

同社は集客に向け市内の直売所などが同じテーマのもと連携して取り組む必要性をアドバイスしました。また満足度調査でフルーツが「安い」ではなく「美味しい」との理由が多かったことに「良質」「美味しい」商品提供の大切さを確認しました。



▲意見を述べるにじの耳納の里の高倉店長(中央)

# 花の魅力存分に

## ホワイトデー前に展示

「伝えたい思いを花にのせて大切な人に」。そんなメッセージを込め、ホワイトデーを前に、久留米市役所田丸総合支所、吉井町のるり色ふるさと館を地元の花が彩りました。花の魅力にふれ親しんでほしいとJAにじ管内農業振興協議会が企画し、JAにじ花部会、地元の花店が協力しました。部会が生産したカーネーション、ユリ、バラ全750



▲市役所ロビーを華やかに飾るアレンジの数々

シオン、ユリ、バラ全750本もの花々を花店が様々なアレンジ。卒業、入学といったシーンでもあり、祝福も込め展示されました。

# おひなさまと地場産満喫して

## にじの耳納の里



◀最上段には吉井小3年生のポスターを展示

# 小物から家具まで

## 刑務所作業製品を展示

刑務所で作られる様々な製品の展示即売会が2月18日、JAにじ「にじの耳納の里」で開かれました。佐賀県鳥栖市の麓刑務所とにじの耳納の里が協力。全国の刑務所から集められた、財布などの小物から衣料品、椅子やたんすなどの家具類まで会場いっぱい並び好評を得ました。



▶会場に並んだ木工家具

吉井町で開かれた「筑後吉井おひなさまめぐり」にあわせて、JAにじ「にじの耳納の里」にひな飾りがお目見え

しました。期間中抽選で地元の特産品などが当たる特典があり、にじの耳納の里では地場産レストラン「夢キッチン」のペア食事券が当たります。



## 旬 博多蕾菜

博多の春を告げる野菜。旬が短い福岡県のブランド野菜です！



### \* 博多蕾菜レシピ \*

「海老と蕾菜の茶碗蒸し」



<材料:2人分>  
卵1個、だし汁180ml、塩少々  
A: 薄口醤油小さじ1/2、みりん・酒各小さじ1  
博多蕾菜 1個、鶏ささみ 40g、茹で筍 30g、むき海老 2尾、三つ葉適宜  
<作り方>  
① ボウルに卵を溶きほぐし、だし汁を少しずつ加え、塩、Aを加え混ぜ、ザルでこす。  
② 蕾菜、鶏ささみ、筍は食べやすく切る。  
③ 耐熱容器に等分にした鶏ささみ、筍、海老、蕾菜の順に入れ、①の卵液を流し入れる。アルミホイルで蓋をし、2つ作る。  
④ フライパンに2cmほど水を入れて沸騰させ、③をのせる。火加減を中弱火にし、蓋をして約10分蒸す。アルミホイルを取り除き、お好みで三つ葉を飾る。  
レシピ: 野菜ソムリエ上級プロ 久保ゆりか

【博多蕾菜パワー】リラックス効果！  
博多蕾菜はアブラナ科の野菜でからし菜の一種。名前の通り、花の蕾(つぼみ)に似た形です。緑と白の鮮やかな色合いは、目でも楽しませてくれます。栄養価も高く、血圧降下作用やリラックス効果が期待できるギャバを100g中40mgも含みます。また旨味成分であるグルタミン酸やβカロテンなどの栄養素も含まれています。βカロテンは体内でビタミンAに変換され、抗酸化作用、免疫力を高める効果が期待できます。

蒸し器がなくても作れる！お鍋で作る茶碗蒸しです。だしや調味料が手間な際は、白だしを活用した味付けでも◎



【博多蕾菜の豆知識】  
博多蕾菜に含まれるβカロテンやビタミンEは脂溶性の栄養素。油と一緒に摂取する事で体内への吸収率がアップします是非お試しください。

博多蕾菜は、ピリッとした辛さやほろ苦さ。シャキッとした歯ごたえある食感が特徴。食感はアスパラガスやブロッコリーの茎に似ています。生でも食べられるため、下茹で要らずで、すぐに火が通ります。和洋中を問わず、炒め物、揚げ物、スープ、サラダなど様々な調理に活用できる万能野菜です。



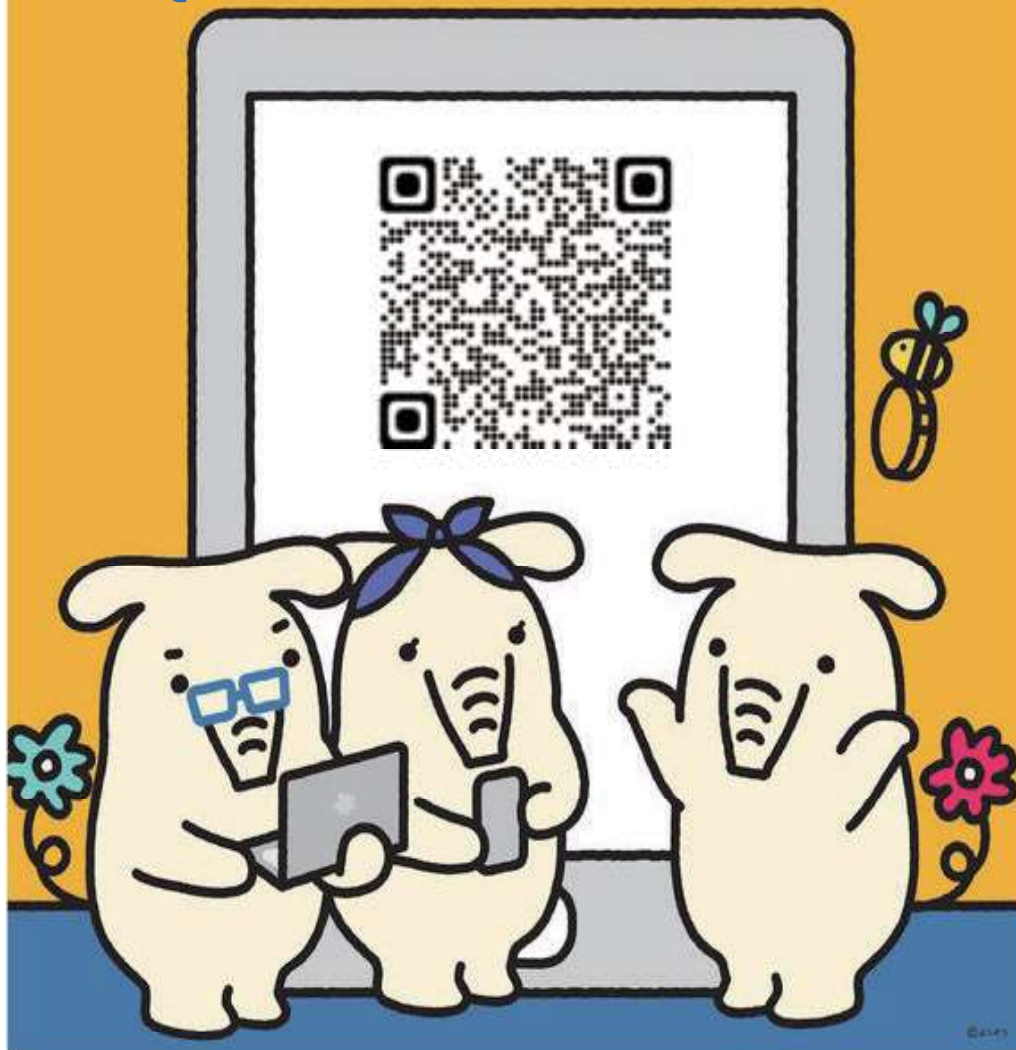
【博多蕾菜の選び方】  
葉はみずみずしく、ツヤがあり、緑色が鮮やかなもの。根元の切り口が白いものが新鮮です。

【博多蕾菜の保存方法】  
湿らせたキッチンペーパーに包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に保存。さっと茹でて保存袋に入れ、冷凍する事も可能です。

【博多蕾菜の食べ合わせ】  
※細胞を丈夫にするビタミンCと細胞をつくるタンパク質！  
博多蕾菜 + 魚介類 = **ストレス緩和**  
(βカロテン・ビタミンC) (タンパク質)



QRコードを読み込んでください



# ネット事前審査 始めました。

下記のローンの事前審査ができます。

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> マイカーローン | <input type="checkbox"/> 教育ローン    |
| <input type="checkbox"/> フリーローン  | <input type="checkbox"/> リフォームローン |

【お問い合わせ】

吉井支店:0943-75-5111 浮羽支店:0943-77-2121

田主丸支店:0943-72-2101



# ひまわり

女性部広報



## 助け合い組織「にじの夢」が 「男の料理教室」を開催しました！

メニュー(家の光より)  
「キンパ風のり巻き」  
「エビの塩麹パン粉焼き」  
「小松菜と揚げのみそ汁」



助け合い組織「にじの夢」は3月3日(金)、教育文化センター「きずな」で「男の料理教室」を開きました。  
久しぶりの開催でしたが、組合員や地域利用者とふれあい楽しく料理ができました。  
ご参加ありがとうございました。

## 女性大学第9期生が卒業を迎えました！



3月9日(木)、「女性大学」第9期生41名は、全20講義を修了し卒業を迎えました。  
卒業式では、それぞれの思いや今後の目標を書いた「卒業論文」を発表しました。  
記念コンサートでは、フォークシンガーの石井太郎さんとピアニストの三原奈津子さんをお招きし、素敵な歌声とゆかいなトークを楽しみました。  
受講生のみなさん、卒業おめでとうございます。



### 第28回

### 女性部総代会を開催します！

日 時：令和5年4月22日(土)  
受付 午前8時30分～  
開会 午前9時00分  
会 場：JAにじ本店・大ホール



### 女性部活動 参加者募集！

年間を通して、さまざまな女性部活動を  
インスタに投稿しています。  
ぜひご覧ください。

【事務局】  
経済課 生活食育係  
TEL：0943-75-4134



経済課 TEL0943-75-4134





# お米を大特価で販売中!

価格は次の通りです。この機会にぜひお買い求めください。

## 【ヒノヒカリ】

玄米30kg 通常¥9,500(税込)のところ  
**¥7,300(税込)**

5kg 通常¥2,000(税込)のところ  
(白米/玄米) **¥1,350(税込)**

## 【もち米(ヒヨクモチ)】

1kg 通常¥450(税込)のところ  
(白米/玄米) **¥350(税込)**

**無くなり次第、販売終了となります。**

## 店休日のご案内

にじの耳納の里では、**4月12日(水)**を店休日とさせていただきます。ご不便をおかけしますが、よろしくお願いいたします。

# アイス工房移設のお知らせ



3月9日(木)からアイス工房の場所が変わりました。移設場所はパン工房「むぎ畑」の隣となります。ご来店お待ちしております!!



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

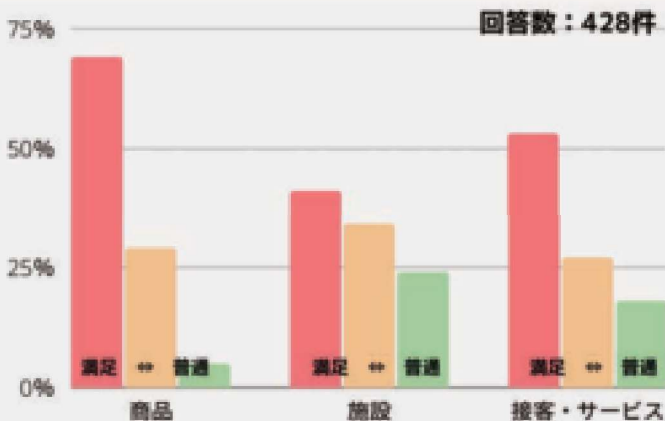
## にじの耳納の里利用者Webアンケート結果について

### 【アンケートの趣旨】

「にじの耳納の里」利用者の声を反映し、事業運営に活かすためにアンケート調査を行いました。多くの回答ありがとうございました。

### 【調査方法】

期間：2023年2月1日(水)～2023年2月14日(火)  
対象：にじの耳納の里利用者ほか  
方法：Web によるアンケート調査



### 利用について

回答者のうち、86%が「にじの耳納の里」を利用したことがあるとの結果でした。

86%

### 食彩館について

回答者のうち、84%が食彩館を利用したことがあるとの結果でした。

84%

多くの方から「満足」の評価を得ました。さまざまなキャンペーンやイベントなどを実施してお客様が来店するきっかけを作り、もっと多くの方々に「楽しい」「美味しい」を体験してもらえよう今後もより一層取り組んでいきたいと思ひます。

ぜひ「にじの耳納の里」にご来店ください。「公式LINE」「Instagram」の登録もよろしくお願いいたします。



## マンゴー

～栄養価の高い世界三大美果の一つ～

イラスト：小林裕美子

### マンゴーのプロフィール

- 【分類】ウルシ科マンゴー属
- 【原産地】インド、東南アジア
- 【おいしい時期(旬)】4～8月ごろ
- 【主な栄養成分】ベータカロテン、ビタミンE、  
ビタミンC、葉酸、カリウム、食物繊維など

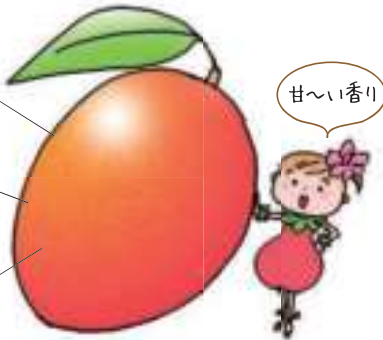
解説：kAORU

### 選び方

ふっくらとしていて  
ずっしりとした重さ!

果皮が赤く  
色づいていて  
張りがある

果皮に付いている  
プルム(白い粉)  
が落ちつやがある



NG



果皮に黒い斑点がある  
果皮がしおれだど熟し過ぎかも……

### 楽しみ方・食べ方のコツ

#### 種の取り方

真ん中に楕円(だえん)形の平らな種がある。種に当たってへた側から横にナイフを入れ、3枚におろすように切り離す



#### きれいな切り方(花切り)

皮を下にして縦横に何本か切れ目を入れ、皮を裏から押し上げると、果肉が花のようにきれいに浮き出る

#### いろいろな食べ方



### マンゴーのヒミツ

#### 歴史

インド、東南アジア  
約4000年前から栽培

日本への伝来  
明治時代

1970年ごろ  
本格的な栽培が始まる



#### 世界三大美果

チェリモヤ、マンゴスチン、マンゴー  
世界で愛される代表的な果物の1つ

### 保存方法

#### 追熟

完熟前の  
堅い状態の  
ものは追熟

新聞紙などに包み、高温多湿や直射日光が当たる場所を避け涼しい場所です追熟させる

冷やし過ぎると低温障害を起こし、食味が落ちるので注意



#### 長期保存に冷凍保存

皮をむいて使いやすいサイズにカットし、保存用袋に入れて冷凍庫へ  
食べるときは自然解凍でOK

#### 完熟したものは冷蔵保存

新聞紙などに包んでポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室へ

### マンゴーのいろいろ

#### アップルマンゴー(アーウィン種)

国産の主流品種。甘さが強く濃厚でジューシー。完熟マンゴーは高級な贈答品として人気の宮崎県産「太陽のタマゴ」、鹿児島県産「夏姫」など

#### グリーンマンゴー(キーツ種、ケイト種)

生産量は少なめ。大玉品種で、深みがある甘さ

#### ペリカンマンゴー(カラバオ種)

フィリピン産の名はペリカンのくちばしに似ていることから。比較的あっさりした味わいで、甘味と酸味のバランスが良い

#### ピーチマンゴー(ケンジントンプライド種)

オーストラリア産の優しい甘さで滑らかな舌触り

#### タイマンゴー

#### (ナンドクマイ種、マハチャノ種)

タイ産のこくがあるがさっぱりした甘さと程よい酸味で、滑らかな舌触り

### マンゴーのチカラ

#### β-カロテン

完熟したものに多い。美肌づくりや老化予防、がん予防に

#### ビタミンC

美肌づくりや老化予防、生活習慣病予防、風邪予防に

#### ビタミンE

老化予防や血行促進、生活習慣病予防に

#### カリウム

高血圧予防やむくみ改善に

#### 食物繊維

便秘解消や肥満予防に

#### 葉酸

貧血予防に効果的。妊婦の方にお勧め



## 旬菜館

### サワラのみそマヨ ホイル焼き



- 材料(4人分)  
 サワラ(切り身) … 4切れ(400g)  
 新タマネギ … 1個(200g)  
 ミニトマト … 8個(80g)  
 スナップエンドウ … 8本(80g)  
 A [ マヨネーズ … 大さじ4  
    みそ … 大さじ45g  
    みりん … 大さじ1  
    塩・コショウ … 各少々  
    塩

#### ■作り方

- ① サワラは表面に塩少々をふり、15分ほどおいて湯通しして、冷水に取って水けを拭き取る。
- ② タマネギは1cm厚さの輪切りにする。ミニトマトはへたを取り、スナップエンドウはすじを取る。
- ③ アルミホイルに、②のタマネギをしいて①のをせ、混ぜ合わせたAをかけて②のミニトマトとスナップエンドウをのせて包む。
- ④ 200℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く。

### 新ジャガイモの煮ころがし



- 材料(作りやすい分量)  
 新ジャガイモ … 400g  
 A [ だし汁 … 1と1/4カップ  
    砂糖 … 大さじ2  
    しょうゆ … 大さじ1と1/2  
 B [ みりん … 大さじ1  
    塩 … ひとつまみ  
    サラダ油 塩



#### ■作り方

- ① ジャガイモは皮の汚れを洗い落して、大きければ半分にする。
- ② 鍋を熱して油大さじ1を入れ、①を入れて中火で炒める。ジャガイモに油がなじんだらAを加えて落しぶたをし、10分煮る。
- ③ ジャガイモがやわらかくなったら、ふたを外して強火にし、煮汁が1/2程度になるまで煮つめる。Bを加えて転がしながら煮汁が少し残る程度まで煮る。
- ④ あら熱を取って、煮汁をからめながら器に盛る。

## シェフ永井のおすすめ

### リンゴとホタテのグラタン



- 材料(2人分)  
 ホタテ貝柱 … 2個  
 リンゴ … 1/2個  
 マッシュルーム … 2個  
 干し柿 … 1個  
 ホワイトソース(市販品) … 大さじ4  
 パルメザンチーズ … 適宜  
 塩、こしょう … 適宜  
 薄力粉 … 適宜  
 白ワイン … 大さじ1  
 バター … 10g

#### ■作り方

- ① ホタテ貝柱は水気を拭き取り、塩、こしょうをして薄力粉を薄く付ける。リンゴは皮をむいて種を取り除き、一口大にカットする。マッシュルームは石づきを取り、縦半分に切る。
- ② フライパンにバターを入れ、①の材料をソテーして最後に白ワインを回しかける。
- ③ 6、7cmほどのココットにバター(分量外)を塗り、②と5mm幅に切った干し柿を入れ、ホワイトソース、パルメザンチーズの順にかけ、180度のオーブンで10~12分ほど焼く。
- ④ 耐熱の下皿に③を載せ、お好みのハーブ(材料外)を飾り出上来上がり。

### 洋風タケノコご飯



- 材料(4人前)  
 米 … 300g  
 水 … 300g  
 A [ ブイヨンキューブ … 1個  
    しょうゆ … 小さじ1  
    タケノコ水煮 … 1/2本  
    トマト … 小1個  
    冷凍ムール貝 … 200g  
    新タマネギ … 1/2個



#### ■作り方

- ① Aのうち、タケノコ水煮は縦にスライスしてさっとゆがき、トマトは1cm角に切る。新タマネギは粗みじん切りにする。
- ② 米を研ぎ、ざるにあけて20分置く。炊飯器に水を入れ、米とAを全て入れて20分浸水し炊飯する。
- ③ 炊き上がった②を彩り良く器に盛り付け出来上がり。

日常のドキドキや焦っていること、楽しいイラストなど、どしどしお寄せください!!!

VOICE

毎月JAだより楽しみにしています。情報も満載で特にクロスワードは頭の体操になります。それから右田組合長の日々雑感を読ませていただき、梅のパワーを強く感じ改めて食文化を見直そうと思えました。

(吉井町 H・H 61歳)

畑の耕運機の調子が悪い時、農機センターに連絡するとすぐに来て対応してくれました。次回もJAで購入したいです。

(吉井町 T・Z 67歳)

いつも心よく対応していただきありがとうございます。今後ともよろしくお願いたします。

(浮羽町 K・S 66歳)

害虫対策頑張って草取りします。アブラ虫類の発生源にホトケノザやナズナがなっているとは全く知りませんでした。今年はしっかりと草取りします。

(浮羽町 S・H 74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。

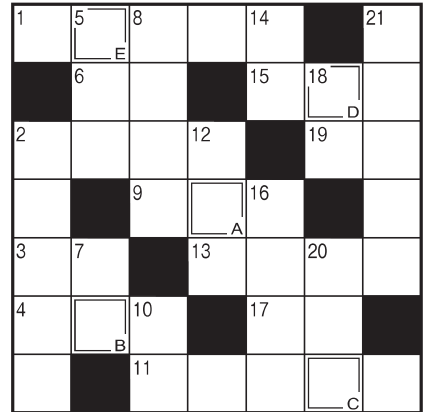
## イズ

### ヨコのカギ

- ① 唱歌『花』に歌われている川
- ② 写真などを撮影するための施設
- ③ ラクダやアルパカに似たアンデス地方の動物
- ④ クジラより小さめです
- ⑥ 4月なのに冷えるなあ、——の戻りかな
- ⑨ 書類の何も書かれていない部分
- ⑪ 新1年生の皆さん、ご——おめでとう!
- ⑬ 爬虫(はちゅう)類は変温動物、哺乳類は——動物
- ⑮ 1、3、5、7、9……
- ⑰ 日本人の主食です
- ⑲ 船を着けます

### タテのカギ

- ② 野球のBSOのS
- ⑤ 敵ではありません
- ⑦ 正しい答えに付けるマーク
- ⑧ 遠くて近きは——の仲
- ⑩ シオマネキもこの仲間です
- ⑫ 得意なもの。漢字で書くと十八番
- ⑭ 体温計を挟みます
- ⑯ 空弁(そらべん)が売られている所
- ⑰ 田畑を耕す道具の1つ
- ⑳ ギリシャ文字の最後の字。Ω、ωと書きます
- ㉑ 選抜高等学校野球大会の会場です



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にじ 総務課情報係  
(FAX) 75-4633  
■応募〆切 4月14日(金) 当日消印有効

3月号の答えは「イチゴガリ」でした (応募総数 31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。

4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】パワフルに過ごせます。志を高く持ち妥協しない姿勢で運が開けます。遊び心を忘れず楽しみながら進めて  
【健康運】検診で健康チェックを。早期発見で大病を回避  
【幸運の食べ物】アスパラガス



### 牡牛座

[4/20~5/20]

【全体運】不安な状況も次第に解消へ。あまり思い悩まず「何とかかな」と、ドンと構えて。朗報がもたらされ好転します  
【健康運】旬の食材を使ったメニューで元気を補充して  
【幸運の食べ物】キウラゲ



### 双子座

[5/21~6/21]

【全体運】人との交流が現状を大きく変えていきます。今まで関わってこなかったことにも耳を傾けて。うれしいお誘いも  
【健康運】喉のケアが大切。外出後は必ずうがい  
【幸運の食べ物】タラの芽



### 蟹座

[6/22~7/22]

【全体運】せいては事を仕損じます。力をためてチャンス待ちましょう。耳に痛いアドバイスこそあなたの役に立つはず  
【健康運】目や歯に違和感を感じたら早めに病院へ  
【幸運の食べ物】レタス



### 獅子座

[7/23~8/22]

【全体運】大きな追い風に吹かれ忙しくなりそうです。パワーのあるときなのでセーブせず全力で取り組めば好結果に  
【健康運】休憩の時間を多めに。ストレスは随時発散を  
【幸運の食べ物】ココミ



### 乙女座

[8/23~9/22]

【全体運】外野が騒がしく大変そうですが、皆があなたのことを思ってくれています。感謝の気持ちを持って事に当たって  
【健康運】大人数でする運動やスポーツにツキあり  
【幸運の食べ物】サヤエンドウ



### 天秤座

[9/23~10/23]

【全体運】吉凶混合運です。その場だけで一喜一憂しないで。前向きな姿勢が吉運を引き寄せます。うれしい贈り物の予感も  
【健康運】血圧は小まめにチェック。軽い散歩が◎  
【幸運の食べ物】ソラマメ



### 蠍座

[10/24~11/22]

【全体運】周到な準備が好結果を招きます。丁寧な作業を心がけて。また、不足がある場合は無理せず延期にするのが正解です  
【健康運】楽しみながらできる運動で筋力アップ  
【幸運の食べ物】ノビル



### 射手座

[11/23~12/21]

【全体運】運勢は盛り上がり大きな進展が見られます。あなたらしく未来志向でいきましょう。過去の問題には触れないで  
【健康運】痛みなどの再発に注意。ケアに力を入れて  
【幸運の食べ物】さんしょう



### 山羊座

[12/22~1/19]

【全体運】頑張っているのにうまくいかずいら立つことが。そもそもやり方が間違っているのかも。状況を分析し直せば好転します  
【健康運】うっかり、ぼんやりだけがのらないように  
【幸運の食べ物】ゼンマイ



### 水瓶座

[1/20~2/18]

【全体運】交友関係が活発化。うわさ話は控えて。正確な情報発信があなたの信頼を高めます。家族優先が◎  
【健康運】生活リズムの維持を心がけて。発酵食品にツキ  
【幸運の食べ物】タケノコ



### 魚座

[2/19~3/20]

【全体運】困っていた問題は解決に向かい、のんびり過ごせそう。迷ったときは利益優先を控えて成り行きに任せると吉  
【健康運】体力アップのチャンス。新メニューも試して  
【幸運の食べ物】グリーンピース



# おたんじょうびおめでとう



令和4年  
4月6日生

くらとみ しゅうた  
倉富 崇太 ちゃん

誕生日おめでとう!  
早くオペレーターに  
なってね!

良太郎さん・尚子さん 長男



令和3年  
4月24日生

くまがえ ふう ま  
熊谷 颯真 ちゃん

2歳おたんじょうびおめでとう♡  
お兄ちゃんと仲良く、  
元気に大きくなってね!

彰太さん・可南子さん 次男



令和2年  
4月23日生

なかしま りょう  
中島 陵 ちゃん

かあいくておもしろい  
陵くんが大好きだよ。  
3歳のお誕生日おめでとう。

和哉さん・裕衣さん 長男



令和2年  
4月16日生

まつ き あや か  
松木 絢加 ちゃん

あーちゃん、  
おたんじょうびおめでとう。  
ねーねと大きくなってね。

泰憲さん・ゆかりさん 次女

令和5年5月に満1歳から3歳のお誕生日を迎えるお子さんを募集いたします。4月14日(金)までに本店総務課情報係または各支店までどうぞ

## 牛乳をもっと食卓に おいしいミルクレシビ®

出典●一般社団法人「ミルク」[ミルクレシビ]

### ナバナ(菜の花)がアクセントの中華風餅 菜の花餅



- 材料(直径20cm×1枚分)
  - ダイコン……………200g
  - 干しシイタケ……………2枚
  - 干しエビ(中華用)…10g
  - ナバナ……………6本
  - ごま油……………大さじ1
  - 上新粉……………150g
  - 牛乳……………200ml
  - しょうゆ、酢、からし、ラー油など…各適宜

#### ●作り方

- ①ダイコンをすりおろし、その中に干しシイタケを浸して戻しておく。干しエビはひたひたのぬるま湯に10分ほど漬け、干しシイタケと共に粗めのみじん切りにする。ナバナは半分切っておく。
- ②フライパンにごま油を入れて熱し、①の干しシイタケ、干しエビを入れて炒める。干しエビの戻し汁と大根おろしを加えて煮含め、冷ましておく。
- ③ボウルに②と上新粉を入れて混ぜ合わせ、牛乳を加えてよく混ぜる。クッキングシートを敷いた深皿に1~1.5cmの厚さに流し入れ、①のナバナをのせて少し押し付けるように埋め込み、ラップをかけて電子レンジで約5分加熱する。
- ④粗熱が取れたら水でぬらした包丁で6等分に切り、フライパンにごま油(分量外)を熱して両面を香ばしく焼く。皿に盛り付けて、しょうゆ、酢、からし、ラー油などを添える。

きらら  
ミニ通信

食養生 お口とからだ イキイキと

### お口のはたらき【その32】

縁の下の力持ち「歯根膜(しこんまく)」についてみてみましょう。

ヒトの体の中で歯の存在はとてもユニークです。これほど硬いもの同士が何十キログラムという強い力でぶつかるのはお口の中だけ。更に言うと、からだの内部と外の世界が隣り合わせになっている部分で、こんなに硬いものが骨の中に埋まっていることが不思議な状態です。

歯と顎の骨をくっつけている歯根膜はまさに縁の下の力持ちです。1ミリもない隙間の中で何十キロの力を支えています。お口の中に入ってきた細菌が歯と骨の隙間から体の中へ侵入するのを防ぐ役割も担っています。また矯正治療で歯が動くのも、歯根膜の中の特殊な細胞(骨を作ったり壊したりする細胞)が働いています。

いろいろな調和をコントロールしている歯根膜ですが、現代社会では様々なストレスにより歯根膜の痛みが増してきています。軟らかい食べ物が歯の根元に付着することによる歯周病や、イライラがつのって噛みしめる時間が長くなることによる歯根膜の破壊など、歯を失ってしまう原因は歯根膜の崩壊によるものがほとんどです。

生命維持の命綱ともいえる歯根膜のことはますます研究が進んでいくものと思われます。

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

# 知りタイガーの JA 虎の巻



第29回  
JA全国大会決議  
JAグループの実践

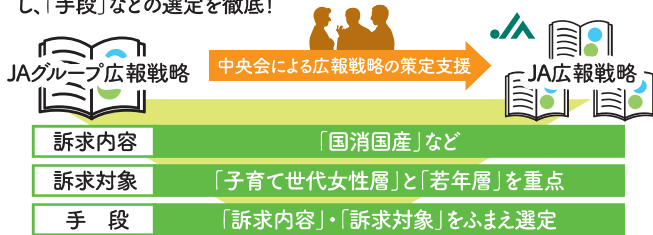
## 【今回のテーマ】



「国民理解の醸成」(JAグループファンづくり)のための、JAグループ一体となった情報発信の強化って、具体的にどう進めているの？

### JAグループ一体的で取り組む広報(イメージ)

- 「JAグループ広報戦略」にもとづき、各JA等が広報戦略の策定などをすすめ、**同じベクトル**(「訴求内容」「訴求対象」)で、JAグループ全体で一層の効果的・効率的な情報発信!
- 各地域・組織の独自性をふまえ「訴求内容」「訴求対象」を最優先に設定し、「手段」などの選定を徹底!



JAグループ一体となった情報発信の強化

JAグループは、広報活動を経営戦略等の重要な柱として位置付け、「JAグループ広報戦略」にもとづいて、各JA等が広報戦略の策定等を進め、グループ一体となった情報発信を強化します。



JAグループファンづくりをすすめるにあたっては、「訴求内容(何を)」・「訴求対象(誰に)」をあわせ、JAグループ全体で一層の効果的・効率的な情報発信に取り組みます。

「JAグループ広報戦略」のなかでは、子どもの食生活に大きな影響を与え、国産農畜産物の購買などの行動変容も期待できる「子育て世代女性層」と、次代を担う「若年層」を、重点訴求対象として設定しています。



耕そう、大地と地域のみらい。

## 日々雑感

右田 英訓

### 【卒業式】

今年も桜の季節を迎えました。2023年の開花予想は1月の寒波の影響なのか、一昨年の3月12日より少し遅れる予想になっていますが、いつ開花を迎えるのか気になるところです。早すぎる開花は、作物の生育が進みすぎて、4月に入ってから「寒の戻り」によって様々な影響を受けやすくなります。生産者にとっては今年も心配の種が増える季節になってきました。にじ便り4月号が届くころには、満開を迎えているところだと思いますが、今年も自然の大きさに挑みながらの管理作業が続きます。

さて、3月といえば卒業式の季節です。3月1日の公立高校に始まり中学校・小学校・保育園と続きます。子供たち・保護者にとって様々な記憶がよみがえる特別な日です。3年以上になるコロナ禍で通常通りとはいかない自粛ムードでの卒業式は少し残念なところもあったかもしれませんが、保護者にとっては、子供たちの成長に涙する感動の日であることに変わりはありません。

我がJAにじでも3月9日、「JAにじ女性大学 第9期生の卒業式・閉校式」が行われました。記念コンサートとして、石井太郎さん、三原奈津子さんによる「トーク&ライブショー」、そして謝恩会(会食)と楽しいひと時を過ごしていただいたと思います。卒業生・修了生の皆さん本当におめでとうございます。

第9期生は、令和元年8月6日に開講式と第1回目の講義が行われましたが、通常の2か年での卒業予定がコロナ感染症の影響で、講義がなかなか開催出来ず、3年8か月を要しました。卒業式出席者は、卒業論文を読み上げながら「なつかしさと感動」を改めて感じていただけたと思います。

「歌う防災士柳原志保氏の講演」「多肉植物の寄せ植え教室」「スリランカカレーづくり」「福岡市民防災センター体験見学・山灯での会食」「須永博士美術館・山海テンプルマナー」「手作りみそづくり教室」「陶芸体験教室」などなど！合計20回、思い出に残るカリキュラムが盛りだくさんでした。多くの「体験」「実習」「視察」「研修」「講義」と多種多様な経験は、日頃にはない「非日常」を体感できたのではないかと察します。卒業後も「輝き続ける素敵な女性」として「素晴らしい人生」を歩んでいただければ幸いです。

令和5年度も新たな形で「第10期 女性大学」を開校予定です。 「素敵な非日常を体験してみませんか？」  
多くの女性の皆さんの入学をお待ち申し上げます。



## サポート詐欺に要注意! ~その警告画面本当ですか?~

### サポート詐欺とは?

携帯電話やパソコンを使用しているときに、急に画面が変わり、『ウイルスに感染しました』などという警告画面が出たことはありませんか?ニセの警告画面を表示し、記載された連絡先に電話すると、サポート費用やウイルス除去などの名目で高額な電子マネーを購入させようとしてきます。



ポップアップに表示された  
電話番号に絶対に連絡しない!

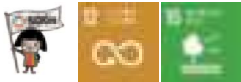
### 対処方法

まずは慌てず、  
○ブラウザの強制終了 ○パソコンの再起動  
により警告画面が消せるかを確認しましょう。  
**電子マネーでの料金請求は詐欺です!**  
困ったときは警察に連絡してください



## ATMコーナーの現金封筒設置終了のお知らせ

日頃より当組合をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。さて、当組合ではSDGs(持続可能な開発目標)の取組みの一環といたしまして、紙資源使用量を削減のため、令和5年3月末をもちましてATMコーナーの現金封筒設置を終了させていただくことになりましたのでお知らせします。何卒ご理解、ご協力を賜りますとともに今後ともご利用のほどよろしくお願ひ申し上げます。



## JAにし総代選挙のお知らせ

JAにし正組合員のみなさまにお知らせします。  
令和5年6月の総代会をもって現総代の任期が満了となります。

それに伴い、次期総代選挙を令和5年5月1日に、にし農業協同組合定款附属書総代選挙規定第4条の規定により、以下のとおりおこないますのでご通知いたします。

1. 投票開始時刻 午前 8時30分
2. 投票終了時刻 午後 3時00分
3. 投票所・開票所 浮羽支店 吉井支店 田主丸支店

## 野外焼却は原則禁止!

久留米広域消防本部管内では、庭先での落ち葉焼きが住宅に燃え移り火災になった事例など、野外焼却に起因する火災が多く発生しています。野外焼却は「一部の例外」を除き、法律で禁止されています。なお、「一部の例外」により野外焼却を行う場合は、必ず次のことに注意してください。

### 「一部の例外」である野外焼却を行う際の注意点

- 1 風の強い日は絶対に行わない。
- 2 周囲に燃えやすいものがない場所で行う。
- 3 消火の準備をしてから行う。
- 4 その場を離れず、最小限の量を焼する。
- 5 火が完全に消えたことを確認する。
- 6 近隣住民の迷惑とならないように行う。



### 【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

## 「春の園芸祭」を開催

肥料・農薬・各種苗ものを販売します。

営農センター吉井 4/13(木)~4/14(金)

営農センター浮羽 4/20(木)~4/21(金)

営農センター田主丸 4/27(木)~4/28(金)

詳しくは、各営農センターまで

### 【問い合わせ先】

営農センター吉井 TEL 0943-75-5121

営農センター浮羽 TEL 0943-77-8295

営農センター田主丸 TEL 0943-72-1150

## 営農センター決算棚卸のため 臨時休業知らせ

3/30(木)午後12時~3/31(金)

※営農センター吉井・浮羽・田主丸3店舗  
すべて休業となります。

総合会館  
**アルカス**

～大切なご葬儀を承ります～



その1

**「組合員様向けの割引」**

がございます。

その2

アルカスうきは・アルカス吉井・アルカス田主丸

**「家族葬」**を承ります。

**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。**

 スタッフのマスク着用
  検温の実施
  除菌スプレ어의設置
  館内の消毒
  定期的な換気

《アルカスうきは》

うきは市浮羽町朝田694-1

☎ 0943-77-1030

《アルカス吉井》

うきは市吉井町682-1

☎ 0943-74-2200

《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

**専門職員募集**

《職種》 葬祭業務スタッフ(アルカス勤務) 《募集人員》 若干名

※未経験者大歓迎です。女性スタッフ大歓迎です。※詳細はお問合せください

【問い合わせ先】JAにし総務課 ☎0943-75-4121

**アルカス・グリーンパレス宴会サービス等廃止のお知らせ**

平素よりJAにしをご利用いただき、誠にありがとうございます。  
さて、現在サービスの休止をしております「宴会並びに会場貸出サービス」につきまして、諸般の事情により廃止させて頂くこととなりましたのでお知らせ致します。  
組合員並びに地域の皆様方には、今までご利用頂きました事を心より御礼申し上げます。  
なお、ご葬儀・ご法事につきましては、これまでどおり執り行わさせて頂きますので、どうぞご利用頂きますようお願い致します。


 ホームページ
  Instagram

【今月の表紙】  
3月14日「ホワイトデー」に花で思いを。卒業、入学、入社と新たなスタートに立つみなさんに花でエールを。3月7日からJAにし花部会が生産した花々が管内公共施設を彩りました。(関連記事8P)