

まるかじり

人と自然の架け橋に JAにじ
 NO.29
 2018.7



みんな集まれ♪ 平成30年度

JAにじ アグリキッズクラブ

会員募集中



《詳しくは、生活福祉課 (☎75-4134)までどうぞ》

小学生以下を対象に農業体験等を通し「食と農」について学んでいます

女性部では、JAにじ管内の小学生以下のお子様を対象に「アグリキッズクラブ」を開講しています。農作物の植付から収穫、料理体験、親子日帰りバス旅行など学習内容も盛りだくさんです。地域や自然に触れながら「食や農」の大切さを楽しく学習していきます。ぜひ一緒にいろいろな体験をしてみませんか。

学習内容は盛りだくさん♪

- ★農作物の植付から収穫体験
- ★親子日帰りバス旅行
- ★「ちやぐりん」読書
- ★農作物を使った親子料理教室
- ★ミニ学習会 などなど♪

耳納の里 ふれあい農園 柿の木オーナー募集



丹精込めて栽培した「安全・安心な柿の木」を1本まるごと自分のものにし、青い空や緑の大地を相手に心地よい汗をかいてみませんか!

- 予定本数に達した時点で、申し込みは終了させていただきますので、お早めにお申し込みください。
- 耳納の里ふれあい農園は、JAにじ(協力:うきは市・うきは市商工会・うきは市観光協会)による運営農園です。

種類	収穫時期	1本1口当り金額	1本当り最低保証(着果数)
早生富有柿	10月中旬	10,000円	80個
	11月上旬	12,500円	100個
		15,000円	125個
		17,500円	145個
		20,000円	170個

お問合せ JAにじ経済部 生活福祉課 (担当: 田中、中野) TEL 0943-75-4134

JAにじ 年金セミナー

参加無料 当JAとお取引のない方も大歓迎!

今回は、まもなく定年を迎えられる方に...年金の専門家(社会保険労務士)が講師で「年金の不安解消」セミナーを行います。

日時 平成30年8月26日(日) 午前10時から(2時間程度)
 場所 JAにじ本店2F 大ホール
 定員 30名(要予約)

まだまだ年金受給は先だけ...
 ●年金をもらうまでどう働けばいいの?
 ●退職後の失業給付は?
 ●医療保険は?
 ●もうすぐ年金の受け取りか...
 ●年金はいつから、いくらもらえるの?
 ●年金をもらうながら働くことはできるの?

午後からは...
年金無料相談会
 ●年金のお悩みに社会保険労務士が個別に相談をうけたまわります。
 ●事前にお電話、窓口にて時間を予約ください。
 ●お越しの際は、「ねんきん定期便」(ご本人・配偶者)など、年金に関する資料をご持参ください。より具体的な相談ができます。

【お問い合わせ】本 店 75-4121 吉井支店 75-5111 田丸支店 72-2101 浮羽支店 77-2121

今年もJAにじ浮羽支店の夏祭りが幕を開ける! 第4回 夏祭り

7月15日(日) 午後5時開会

ゲスト:そがみまこさん

熊本地蔵から2年! 朝倉とともに復興活動を続けながら、またあの爽やかな歌声が響いてきます

※輪投げ大会...16:00受付
 [ステージ内容]
 フラダンス
 少林拳演武
 よさこい
 みざれ太鼓
 ミニコンサート
 ※その他、ピヤガーデンや夜店などご家族で楽しめる催し物が盛りだくさん

主催:JAにじ浮羽支店
 共催:Aコープうきは店/JAにじ青年部/JAにじ女性部

にじ管内の各支店で夏祭りを開催予定。楽しいイベント盛りだくさんです。ご家族ご友人お誘いあわせの上お越しください!!

JAにじ田丸支店 がつぱ祭り

とき 8月18日(土) 17時~

場所 JAにじグリーンセンター (グリーンパレス田丸西側)

JAにじ吉井支店祭り

とき 8月25日(土) 17時~

場所 JAにじ本店西側花集荷所

PRESENT
 プレゼント & アンケート

写真イメージです

コミュニティー紙「まるかじり」はいかがでしたか? 地域のみなさまにより広く農業やJAを知っていただくよう2回発行しております。アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で「JAにじ旬のフルーツ」をプレゼント!! どしどしご応募ください。

アンケート

旬のフルーツをたくさん準備してみなさまのご応募お待ちしております!

宛先
 〒839-1321
 うきは市吉井町356-1
 JAにじ総務課コミュニティー紙係
 FAX:0943(75)4633
 当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

締切り:
 2018年8月10日(金)
当日消印有効です。

JAIにじのフルーツ



もも
「桃」は詩の世界では秋の季語となつていますが、美味しい食べ頃の旬は初夏から盛夏の時期で、お盆の時には必ずと言っていいくらいお供え物として利用されています。

ビオーネ
「巨峰」と「カノンホール・マスカット」を交配して作られたブドウです。大粒の紫黒色で、甘味と酸味のバランスがよく、キュッとしまった歯触りのよい食感と上品な風味が楽しめます。

デラウェア
粒は小さくて香りは控えめですが、果汁が豊富で糖度が高く、種もなく食べやすいことから多くの人に親しまれています。

巨峰
発祥の地は田主丸で1粒1粒が濃厚な味わい。甘いだけでなく、ほどよい酸味があります。果肉はジューシーでプリプリとした食感です。

ぶどう
夏の日差しをいっぱい浴びて育ったにじのブドウは、1粒1粒に自然の甘味がギュッと凝縮しています。

あかつき
果肉は白っぽいクリーム色でうっすらと紅が混じっています。肉質は緻密で溶質ですがしっかりと硬く日持が優れています。糖度は12~14度と高く、酸味はあまり感じられません。

日川白鳳
果肉は非常にジューシーで、かぶりつくと果汁がぼたぼたと滴ります。酸味が少ないので11~13%の糖度ではありますが甘く感じられます。



あきづき
幸水、豊水、新高の主要品種3つの優れたところを併せ持っています。果実は約500g前後とやや大きめで、果肉は緻密で糖度が高く、果汁も豊富。酸味は少なめでシャリシャリとした食感です。

幸水
お尻の部分が大きくへこんでいるのが特徴。やわらかい果肉には果汁がたっぷり含まれ、ひと口食べると強い甘味が広がります。果皮は基本的に褐色ですが、やや黄緑がかったものもあります。

豊水
350~400gほどになる大きめの赤梨で、幸水と並んで生産量が多い品種です。比較的日持ちがよく、果肉はやわらかく多汁。甘味の中にほどよい酸味があり食味に優れています。

なし
夏の果物の代表。甘味と酸味のバランス、みずみずしさ、ジューシーで豊かな風味が人気です。

にじの特産野菜シリーズに新商品登場!

トマトと鶏肉がベストマッチ「国産鶏のトマト煮」



トマトスープと同じパッケージデザインが目印

水田裏作で栽培したにじ管内田主丸町産の春ごぼうを100%使い、国産のネギと豚肉を加えたごぼうの風味豊かなスープです。こくがありながら、和洋中華どんなメニューにも合うすっきりとした味わいが特徴です。香り高く食物繊維も豊富とされるごぼうが丸ごと楽しめる春ごぼうスープ。いろんな料理にそえてお召し上がりください。

ベースとなるソースにJAIに産トマト「桃太郎」100%のトマトピューレを使い、国産の鶏肉をじっくり煮込みました。トマト本来の酸味と甘味を生かすため水分や塩分を加えず作り上げたトマトピューレは鶏肉との相性もばっちり。温めてもそのまま食べても美味しく、1年半と長期保存でき、非常食にも。大好評を得ているフリーズドライ「トマトスープ」に続くにじのトマトシリーズ第2弾、ぜひご賞味ください。

素材のうまみ丸ごとお届け「春ごぼうスープ」



香り高い田主丸産春ごぼうを使った「春ごぼうスープ」

プランターで野菜づくり 芽キャベツ



1のポットまきして育苗する

春まきもできるが、夏まきのほうが作りやすい。

1 必要な苗が少ないときには、ポットまきにして育苗する。3号ポットに市販のタネまき用培養土を入れ、5~6粒ずつタネをまく。

2 発芽に光を必要とする(光発芽種子)ので、覆土は厚すぎないように注意する。

2 発芽が揃ったら、間引きして3本程度にする。

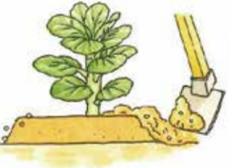
3 本葉2~3枚で1本に間引き、本葉5~6枚まで育苗する。

2~3本でよければ、市販の苗を買ってもいいね。

3の株間50cmで1列に植える

4の追肥を施し、下葉を切りとる

1 植えつけ後、月1回のペースで追肥を行う。苗が小さいときは株のまわりに、大きくなってからは畝の肩にばらまき、土の表面を砕いて株元に土寄せをする。風が強く当たる畑では、草丈が高くなったら支柱を立て、倒伏を防ぐ。
●マルチを敷いているときは、土寄せは不要。



2 わき芽が結球し始めたら、古い葉を下から順次切りとっていく(摘葉)。葉は葉柄の根元から切る。また、下のほうの芽は結球しないので一緒に切りとる。



5のかたく結球したものから順に収穫

芽球は下のほうから順にできていく。芽球がかたくなったら収穫適期。ハサミでつけ根から切りとって収穫する。



◎栽培カレンダー◎

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				夏まき	タネまき			植えつけ			
							追肥(月1回)		収穫		
							追肥(月1回)				
							収穫				