

JAからのおたより

私たちはTPPに
日本が参加することに断固反対します



ごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES

第10回
全国和牛能力共進会
長崎県大会
2012年
10月25日 ▶ 29日



12月号

JA ごとう
2011 No.70



ごはんちゃん©

TOP NEWS!!

TPP でどうなる?
日本の農業、経済、暮らし
もう一度じっくり考えよう

CONTENTS 目次



- 2p ・ CONTENTS
・ 表紙 PHOTO 紹介
・ 平成23年度 第7回理事会
- 3p 太陽と緑 五島がうまいの立役者
- 4p TOP NEWS
TPP でどうなる？ 日本の農業、経済、暮らし もう一度じっくり考えよう
- 6p 今月のスポット
・ 女性部の活動
・ 食のはなし
- 9p ・ いつもとは一味違うお楽しみ鍋料理
- 10p ・ 畜産農家に新規就農者3名！
・ 組合員資格のご確認と異動手続きのお願いについて
- 11p 産直市場 **五島がうまい**・直送便
- 12p ・ 平成23年度下地区学習機・ランドセル・節句人形展示会のご案内
・ JAごとう お灸教室開催のご案内
・ 産直市場 **五島がうまい**・
・ JAごとう葬祭 浄倫会館
・ 旅行センターからのお知らせ
・ 編集後記



- ・ 高規格救急自動車寄贈式（11月21日）
- ・ 2011年11月せり市（11月13・14日）
- ・ 籠淵地区ミニデイサービス（11月8日）
- ・ 秋冬プロッコリー現地検討会（11月8日）
- ・ 五島市立本山小学校芋掘り（10月28日）

平成二十三年度 第七回理事会

（平成二十三年十月二十四日 開催）

1、報告事項

- 報告 1 主な事業経過と行事予定について
- 報告 2 主要事業九月末計画と実績について
- 報告 3 「産直市場 五島がうまい」九月末実績について
- 報告 4 (株)ごとう葬祭上半期計画と実績について
- 報告 5 (株)ごとう食肉センター上半期計画と実績について
- 報告 6 (株)JAファームごとう上半期実績並びに栽培計画について
- 報告 7 たい肥センター上半期実績について
- 報告 8 ヒノヒカリ、こまるの仮渡金について
- 報告 9 平成二十三年産普通期の荷受並びに検査実績（中間）について
- 報告 10 平成二十三年度九月份県内家畜市場市況について
- 報告 11 平成二十三年度第2四半期余裕金の運用状況について
- 報告 12 平成二十三年度第2四半期内部監査の結果について
- 報告 13 平成二十三年度第2四半期コンプライアンス・プログラム実践状況について
- 報告 14 国道拡幅工事に伴う工作物等解体移設工事について
- 報告 15 貸付金の実行について（九月分）
- 報告 16 第十一回JAごとう農業まつり開催要領について

2、議案事項

- 議案 1 固定資産取得（本山給油所）について【可決】
- 議案 2 ごとう農業協同組合賃貸牛舎新築工事に係る代行者の選定について【可決】
- その他

太陽と緑

五島がうまい の 立役者

NO.19

夫婦二人で

仲良く農業

五島市三井楽波砂間

中村 文雄さん(50)



中村さんは高菜一五〇^ルをはじめとして葉タバコ、米、麦などを主に栽培しています。

二人とも農家のご出身

中村さんは十年前前から農業を営んでいます。元々は土木関係の仕事をされていたそうですが、ご両親が



中村文雄さん(左) 妻・君枝さん(右)

農業をしていたため、後を継ぐ形で農業を始めました。
文雄さんも奥さんの君枝さんも二人とも農家のご出身。農業を始めた当時から続けているのが葉タバコの栽培です。現在は葉タバコの裏作として高菜も栽培しています。



品質第一！農作業事故ゼロ！

現在の作業は葉タバコの消毒作業や高菜の植え付け、麦の種播きの準備などです。「今年の葉タバコは長雨の影響で不作気味だったけど、高菜は今のところ順調かな」と話す中村さん。高菜は十二月から三月まで毎月出荷できるよう植え付けを行っています。「品質第一。トレーサビリティを徹底し、JAの指導員の話をしっかり聞くことで品質の良いものを作っています」と中村さん。
また「自分も含めて機械を使う時は怪我がないよう気をつけている。農業は機械を使って作業を行うことが多いからとにかく事故や怪我がないように作業しています」と話します。

後継者育成にも意欲

農業を続ける中で大変なことはありますか？と尋ねると「台風や異常気象など自然災害が大変。作物が収穫できなかつたら何も残らないですからね。気象との戦いです」と君枝さん。そんな大変なことも多い農業を続けていけるのはなぜですか？と尋ねると「豊作のときはやっぱり嬉しいから。それに農業は時間に束縛されることもないしね。その代わり働くときは一生懸命働く！自分で工夫すれば自分の時間を持てるのが農業のいいところだね」と中村さん。

今後の目標を教えてください！とお願すると「交流会を積極的に開いていきたい。やっぱり何をしても人の交流は大切。そういう交流の場が今後の農業を担っていく後継者の育成につながっていけばと思っています」と話してくれました。



TPPでどうなる？ 日本の農業・経済・暮らし もう一度じっくり考えよう

今年3月の東日本大震災以降、経済界などから「復興のためにも早期参加が必要」というTPP（環太平洋連携協定）交渉への参加を求める声再び高まっており、11月中旬にホノルルで開かれるAPEC（アジア太平洋経済協力会議）首脳会議を前に、TPP参加問題が大きな山場を迎えることになります。

TPP交渉への参加は、被災地の現状や農家の信条を無視するだけでなく、国民の生活や国としての在り方を一変させかねない大きな問題です。JAグループでは、あらためてTPP反対を訴えるとともに、いま一度国民の皆さんとわが国の在り方や今後の農業、私たちの生活について考えてみたいと思います。



JA ごとうの
取り組み



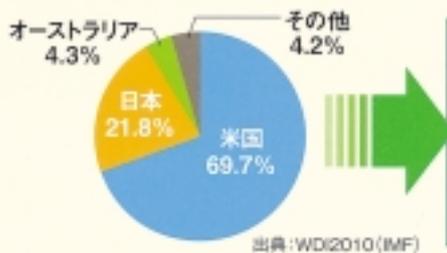
JA ごとうでは、これまでも今年2月に開催した「TPP参加交渉断固阻止決起集会」をはじめ、東京で開催された「TPP交渉参加反対1千万人署名全国決起集会」や「TPPから日本の食と暮らし・いのちを守る国民集会」などに参加し、TPP反対を訴えてきました。これからも日本の農業・経済・暮らしを守るためTPP反対を訴え続けます。

TPPがもたらすものは経済成長ではなく日本経済のさらなる悪化

TPP交渉参加国のうち、日本の輸出先となり得る市場は米国市場のみです。しかし米国は、自国への輸出に依存した世界の経済成長を拒否しており、逆に米国からの輸出を増加させ、国内雇用を創出しようとしています。また、日本では為替リスクを回避するため、すでに多くの大企業が海外移転による現地生産を進めています。その一

方で、海外移転できない中小企業は、関税撤廃による安価な製品の大量輸入により、現在以上に厳しい価格競争にさらされることとなります。その結果、日本経済を長年苦しめているデフレの悪化、賃金引き下げなど、日本経済のさらなる悪化をもたらされることが懸念されます。

TPP交渉参加9カ国に日本を加えた10カ国の内需規模の比較(2007年)



- TPP参加9カ国に日本を加えたGDPシェアは、日米で90%以上であり、日米以外は、輸出依存度の高い経済規模国のみ
- オバマ大統領は、2010年の一般教書演説において今後5年間で輸出を倍増すると表明するとともに、グローバル・インバランス問題の原因である米国の過剰消費・貿易赤字の是正に乗り出す意思を表明。
- ▶ TPPで増えるのは日本の輸出ではなく、米国からの輸入

「TPPに参加しても例外が認められる」のは極めて困難

「TPPに参加しても、コメなどを関税撤廃の例外としたり、一定の経過期間を設けることは可能」との主張がありますが、TPP交渉に参加する米国など農産物輸出国は、こうした例外扱いを否定してい

ます。現在のP4協定において例外化されているものは、宗教上の理由など特別なものに限定されていることから、例外措置が可能との根拠のない見通しを持ってTPPへ参加することは極めて危険です。

平成23年5月12日 米国下院農業委員会 公聴会

クロフォード下院議員
(共和党:アーカンソー州)

- 韓国とのFTAにおいてコメを例外としたことは悪い前例であり、TPPにおいては米国产のコメの市場アクセス拡大のため、いかなる例外も認めるべきではない。

カーク米国通商代表

- TPP交渉において、われわれは全ての参加国に対して全ての品目を自由化交渉の対象とするよう求めている。韓国のコメ市場は非常に保護主義的であり、米国はさらなる市場開放に向けた圧力をかけ続ける。

平成23年5月24日 米国・アジア太平洋協会

ニュージーランドのグローサー貿易大臣

- TPPにおいては、全ての品目が関税撤廃の対象であり、コメや砂糖を例外扱いするべきではない。



作柄を確認する出席者

十一月八日に初出荷を迎え、今後の出荷についても病害虫防除と肥培管理を徹底し、鮮度の高い五島産ブロッコリーを出荷していくことを再確認しました。

市場からは「五島では早くから発砲氷詰めの出荷に取り組み、市場でも産地として一位二位を争うまでに成長している」と高い評価を得ており、氷詰め出荷導入当初から品質重視の販売に取り組んできたことが実を結んでいます。

(日本農業新聞十一月十六日掲載)

ブを図り、氷詰め出荷による高品質のブロッコリー販売に努めます。

4銘柄の面積拡大

- 秋冬ブロッコリー現地検討会 -

十一月八日、五島市岐宿町の圃場で二〇一一年産秋冬ブロッコリーの現地検討会を開催。作付面積は四畝拡大の五四畝で収量アップ



圃場を視察する出席者(五島市岐宿町)

豊かな環境づくりを目指して

- J A 共済高規格救急自動車寄贈式・上地区テレビ寄贈 -



救急隊員
救急自動車の説明を行う



高規格救急自動車寄贈式

十一月二十一日、二〇一一年度の交通事故対策として購入金額の約三分の二を助成し、五島市に高規格救急自動車を寄贈。五島市福江町の消防本部で寄贈式を行いました。

J A では二〇〇九年度から組合員・地域住民が健康で安心して暮らせる豊かな環境づくりを目指す社会貢献活動の一環として、交通事故防止や

交通事故被害者救済などに取り組んでいます。

昨年度は飲酒運転防止の観点から当 J A の全組合員へアルコルチエツカーと安全運転標語入り夫婦湯呑を一万千個配布。本年度は交通事故被害者の救済・救命を目的に高規格救急自動車を寄贈しました。また、上地区では九月中旬に上地区管内の全小中学校二十校に一台ずつ、46型ブルーレイ内蔵テレビを寄贈しています。

今回寄贈した救急自動車は救急救命士などの救急隊員が高度救命処置を行うことができる機器を設置した救急自動車で、五島市消防署玉之浦出張所に配備される予定。

中尾弘一組合長は「自賠償共済掛金の一部を交通安全対策基金として造成している。積立金は契約者に直接還元できないことからそれを財源に交通事故防止及び交通事故被害者救済など、社会貢献活動の一環として寄贈するものであり、有効に活用して頂きたい」と話しました。



新上五島町立今里小学校へテレビ寄贈





2011年11月せり市

呼びかけました。
子牛五五四頭の平均
取引価格は四一〇、〇
五五円(前回比〇・一
割安)、成牛四八頭の
平均価格は一七八、五
四四円(前回比七・二
割高)となりました。
(日本農業新聞十一月
十七日掲載)

子牛価格は前回並み

- 2011年11月せり市 -

十一月十三・十四
日の両日、五島家畜
市場で二〇一一年十
一月せり市を開催。
二〇三戸の畜産農家
が子牛五五四頭、成
牛四八頭、計六〇二
頭の黒毛和種を上場
しました。

開催にあたり中尾
弘一組合長は「畜産
経営は予断を許さな
い情勢にあるが、積
極的なご購入をお願
いするとともに、関
係国との協議に入るTPPに関
して、引き続き食と農・地域社
会を守る運動を強力に展開しよ
う」と

2011年11月せり市

性別	売却 (頭)	落札価格 (円)	最高価格 (円)	平均価格 (円)	kg単価 (円)	平均 体重(kg)	前回比 (%)
メス	231	78,964,000	621,600	363,650	1,376	264	102.3
去勢	326	137,389,000	583,800	442,511	1,576	281	97.1
合計	554	216,353,000	621,600	410,055	1,496	274	98.9



大人気! 五島ルビー

五島牛・五島豚は試食も行い、「おいしい」とあつという間になくなるほど好評。その他にも消費者の方から「前回購入した野菜がおいしかったから今年も来ました」「五島の野菜はきれい」などの声も頂きました。

十一月十九・二十日の両日、長崎市水辺の森公園で二〇一一年実り・恵みの感謝祭が開催されました。当JAも出店し、五島産農畜産物のPRを行いました。
今回は五島牛・五島豚や五島ルビーをはじめとした「産直市場 五島がうまい」の商品を中心に販売。

五島産農畜産物 PR

- 2011実り・恵みの感謝祭 -



多くの人で賑わったJAごとうブース



サツマイモ大豊作!

同校の久保政雄校長は「子どもたちは自分たちで世話をしているからこそこんなに大きくなったという意識がある。物作りや収穫の楽しさを肌で感じる事が後継者として地域の産業づくりに携わる子ども達の育成にもつながる」と話します。
(日本農業新聞十一月十日掲載)

サツマイモ大豊作

- 本山小学校芋掘り -

五島市立本山小学校の一年生の児童五十七名が十月二十八日、芋掘りを行いました。

同校では今年六月に食農教育の一環として高学年は田植え、低学年は芋の苗さしを行っていきます。当JAでもこうした学校の取り組みを支えていこうと苗さしや田植えの指導に取り組んでいます。



おっけい~!ハイチーズ!



新ゲームで大盛り上がり！

今回は一名の部員を含めた約五五名が参加。恒例の頭の体操や切り絵づくりに加え、部員の手づくりグッズやお手玉を用いた新ゲームも導入。部員は「手は第二の脳と言わるほど重要。手を動かす、新しいゲームに挑戦することで楽しみながら脳を刺激し、活性化を促すことができる」と話し、研修で学んだことを活かした内容で参加者も笑顔です。（日本農業新聞十一月十五日掲載）

新ゲームで脳を活性化 籠淵地区ミニデイサービス



椿の切り絵づくり

女性部はまゆう部会は十一月八日、籠淵地区公民館でミニデイサービスを実施。十一月二日から二日間の研修で部員が学んだ新ゲームも加わり、参加者の笑い声が飛び交う賑やかな時間となりました。



ベゴ市-ムのお料理教室

シュンギク

風邪予防、骨粗しょう症にも効果的な緑黄色野菜



シュンギクはカロテンやビタミンE、葉酸、カルシウム、鉄、食物繊維が豊富に含まれた緑黄色野菜。特に、カロテンの含有量はホウレンソウ以上。カロテンは体内でビタミンAに代わって皮膚や粘膜を健康に保ち、風邪などのウイルスの侵入を防ぐ働きがあります。そのため、寒くなって風邪をひきやすくなるこの時期に、たっぷり食べたい野菜です。

鍋物やすき焼きに使うことが多いですが、油やタンパク質と共に取ると、カロテンの吸収率が高まるので、ごま油やオリーブ油を使って調理したり、肉類と一緒に

食べるとよいでしょう。

香りと食感を楽しむコツは、火を通し過ぎないこと。茎の方から湯に入れ、葉の部分と時間差をつけてゆで、水に取り、水気を切ります。

選ぶときは、葉や茎に張りがあって葉が密生し、みずみずしいものを。茎が細かく短めの方が柔らかいのでお勧めです。保存の際はポリ袋にゆとりを持たせて入れ、密封せずに野菜室へ。なるべく立てて入れ、2～3日以内に食べ切ります。ゆでたものは冷凍保存できます。

RECIPE

シュンギクとベーコンの炒め物

調理時間

10分

材料(2人分)

シュンギク..... 3 / 4袋 (150g)
 エリンギ..... 大1本 (50g)
 ニンニク..... 小1片
 ベーコン..... 2枚
 油..... 大さじ1 / 2
 塩..... 少々
 こしょう..... 少々

作り方

(1人分136kcal)

- (1) シュンギクは3～4cm長さのざく切りにします。太い茎は斜め薄切りにします。
- (2) エリンギは3～4cm長さの薄切りに、ニンニクはみじん切りにします。ベーコンは1cm幅に切ります。
- (3) フライパンに油とニンニクを入れ、弱火にかけます。香りが出たらベーコンを入れ、中火で少し焼き色が付くまで炒めます。
- (4) エリンギを加えて1～2分炒め、最後にシュンギクを加えてさっと炒めます。塩、こしょうで味を調えます。



撮影：松岡均

いつもとは一味違う

お楽しみ **鍋** 料理

寒い冬といえば、何といても鍋料理。定番のお鍋料理もいいけれど、今夜はちょっと気分を変えて一味違う鍋料理を楽しんでみませんか。

おいしいだけでなく栄養も満点。きっと家族との会話も弾みますよ。

レシピ提供：ベターホームのお料理教室



カメラ：大井一範

調理時間 30 分

カロリー 507 kcal

ブリと焼きネギのおろし鍋

大根おろしは、脂の乗ったブリと相性抜群。たっぷり1/2本分のダイコンを加え、ユズを利かせて、冬のおいしさを食べ尽くします。ブリとネギはグリルで香ばしく焼いてから煮るのがポイント。餅と生揚げも加えた、ボリュームのある一品。

作り方

- (1) ブリは食べやすい大きさに切り、Aで下味を付けます。生揚げは熱湯を掛け、油抜きをします。縦半分に切り、端から7~8mmの厚さに切ります。
- (2) ネギはグリルに入る長さに切ります。餅は半分に切ります。
- (3) ネギと餅はそれぞれ、グリルで軽く焦げ目が付くまで焼きます。続いて、ブリをペーパータオルで拭き、両面をさっと焼きます。
- (4) ダイコンはすりおろし、ざるにあげて、水気を切ります。
- (5) 鍋にBを入れ、火にかけます。温まったら、3~4cmの長さに切ったネギ、ブリ、生揚げを加えて、さっと煮ます。大根おろし、餅を加え、ユズの皮を散らします。

材料(4人分)

ブリ(切り身).....4切れ(400g)	A {	だし.....カップ4
しょうゆ.....大さじ1		酒.....カップ1/2
酒.....大さじ1	B {	しょうゆ.....大さじ1・1/2
生揚げ.....1枚(200g)		みりん.....大さじ1
ネギ.....3本		塩.....小さじ1
切り餅.....4個		ダイコン.....1/2本(500g)
		ユズの皮(千切り).....1個分

エスニック鍋

ショウガ、ニンニクの香りが食欲をそそり、エビとイカのうま味がたっぷり詰まったピリ辛スープがおいしいエスニック鍋。仕上げにナンプラーを加えるだけで、手軽にアジアントイストが楽しめます。

作り方

- (1) エビは尾を残して殻をむき、背わたを取ります。イカは胴から足を外し、胴の中の内臓を取ります。足は食べやすい長さに切り、胴は皮をむいて1cm幅の輪切りにします。
- (2) ハクサイはざく切り、シイタケは軸を取って5mm幅に切ります。ニラは5cm長さ、ネギは5cm長さのぶつ切りにし、縦半分に切ります。
- (3) ショウガは皮をこそげて薄切りにします。ニンニクはすりおろします。赤トウガラシは半分に切り、種を取ります。
- (4) フライパンに油を熱し、(3)を弱火で炒めます。香りが出たら、ハクサイ、シイタケを加えて、ざっとひと混ぜし、土鍋に移します。
- (5) Aを加えて中火にかけ、ひと煮立ちしたら、エビ、イカ、残りの野菜を加えます。あくを取りながら3~4分煮て火を止め、仕上げにナンプラーを加えます。

料理時間 20 分

カロリー 153 kcal



カメラ：大井一範

材料(4人分)

エビ.....8尾	ニンニク.....1片
ヤリイカ.....2杯(300g)	赤トウガラシ.....1~2本
ハクサイ.....4枚	ごま油.....大さじ1
シイタケ.....4個	A {
ニラ.....1束	
ネギ.....1/2本	水.....カップ6
ショウガ.....1かけ(10g)	ナンプラー.....大さじ2

畜産農家に 新規就農者3名！



五島市岐宿町中嶽
山本 勝義さん(58)
津代子さん(57)

管内では平成23年度、3人が新規就農し、五島牛の銘柄確立につながる牛づくりに意欲を見せています。

今回新たに就農したのは若手2人組と女性農家の3人。3名とも来年3月の牛舎完成後、畜産農家としてスタートします。

3人の意気込みをお聞きください！

昔から牛が好きでずっと飼いたいと思っていました。

将来的には25頭まで増やして、息子たちに後を継いで欲しいと思っています。

周囲の方から指導を受けながら頑張っ、少しでも早く皆さんに追いついていきたいです。



五島市岐宿町中嶽
坂井 平人さん(35)

自分が高校生の時まで父が牛を飼っていて、いずれは父の後を継ぎたいと思っていました。
人工授精師の資格を取得する予定で、3月の牛舎完成に向けて準備を進めています。父の指導を受けながら病気や事故に気を付けて健康な牛を育てたいです。



五島市玉之浦町大宝
近藤 慶一さん(35)

基盤整備を行って畑が広がったことや畜産に魅力を感じていたことがきっかけで、就農を決意しました。
一〇頭程からスタートし、増頭していきたいですね。
人工授精師の資格を取得して、魅力ある牛を飼育できるように頑張ります。

組合員資格のご確認と異動手続きのお願いについて

組合員のみなさまの住所・氏名等に変更、または組合員資格に変更があった場合は、異動手続きが必要となりますので、最寄りの支所にご相談の上、手続きをお願いいたします。

なお、手続きの際には、運転免許証や保険証など本人が確認できる公的書類と印鑑をご持参ください。

【正組合員資格(要旨)】5^反以上の土地を耕作していること。または、1年のうち90日以上農業に従事していること。

【准組合員資格(要旨)】JAごとの管内に住所を保有し、当JAの事業を利用することができること。または、JAごとの管内の事業所に勤務し、当JAの事業を1年以上継続利用していること。



産直市場

五島がうまい・直送便

ご贈答品に「五島のうまい」はいかがですか？



五島牛 モモ・うす切
【500g 2,000円～】



五島牛 モモ・焼肉用
【500g 2,000円～】



五島牛 ロース・うす切
【500g 3,500円～】



五島牛 肩ロース・焼肉用
【500g 3,000円～】



五島牛 サーロインステーキ用
【1枚200g 1,500円～】

その他ギフト用五島産牛肉もご予算に応じて承ります。

ギフト用五島産牛肉以外にも、五島茶、椿油・三菜・ゆで干し大根セットなど多数取り揃えております。(地方発送も承ります)



産直市場
五島がうまい

0959-88-9933 まで

お気軽にお問い合わせください

たべてみんね



玉之浦支部 上川 勝子さん

私は「五島がうまい」のオープン以来、さかき・しきみを細々と出荷しています。野菜などを出荷するまでにいたっていません。

でも皆様方の頑張っている姿を見ているうちに、私も勉強して作ってみようと思っています。山間部ならではのものを1つでも多く増やしつつ、安全・新鮮でおいしい野菜作りに挑戦しようと思っています。



岐宿支部 永尾オキ子さん

私は農産加工をやっていますが、この時期はとても大変です。商品は作らないといけない、材料を買えば楽なのに逆にこだわりすぎて自分でやろうとするあまりに仕事が多くなり、70歳過ぎた体には正直たえます。

しかし、まだまだ若いもんには負けてはられません。これからも体の続く限りこだわり続けます。

旅行センターからの お知らせ



お問い合わせは...
JA ごとう旅行センター
0959(72)6211まで

二〇一一年ももうすぐ終わりですね。皆さんは今年一年いかがでしたか？
私は毎月広報誌の発行に追われ、一つできてはほっとしながらも、次号を考える毎日であつたという間のような長かつたような、そんな一年でした。
そこで今回は家族みんなで食事をしながら一年を振り返って欲しいなあという思いも込め、お楽しみ鍋の

編集後記

レシピを紹介しています。家族みんなで鍋をつつきながら会話を楽しむ。そんなちよつとしたことが「みんなのよい食」につながると思います。
私は思っています。
寒い日が続いていますが、体調には気をつけて、良い年の瀬をお迎えください。
(田上 幸菜)



平成23年度下地区
学習机・ランドセル・節句人形

展示会のご案内

日時：平成24年1月7日(土)

午前9時～午後5時

平成24年1月8日(日)

午前9時～午後4時

場所：JA ごとう福江支店2階 大会議室

お問い合わせは...

JA ごとう本店経済部 0959(72)6585

JA ごとう お灸教室のご案内

日程	第1会場	第2会場	第3会場
平成24年 1月17日(火)	大津出張所	岐宿出張所	
平成24年 1月18日(水)	久賀出張所	玉之浦出張所	福江支店
平成24年 1月19日(木)	富江支店	西部支店	三井楽支店
平成24年 1月20日(金)	大浜出張所	崎山支店	本山支店

各場所で1日2回の開催(1回につき2時間程度の予定)

午前の部 午前9時30分～

午後の部 午後1時30分～

上地区は2月に開催予定。次号の広報誌でご案内いたします。

お問い合わせは...

JA ごとう経済部 0959(72)6585



住所：〒853 0041 五島市籠淵町2450 1

電話：0959 88 9933

FAX：0959 88 9922

営業時間：9時～19時

農家レストランは10時30分～15時(予約については別途)

土日・祝日限定バイキング 11時～15時・17時～20時

料金 大人：1,000円 子ども：500円(小学生以下)

定休日：毎月第1・第3月曜日(祝日の場合は営業、振替なし)

葬儀のことなら誠意と真心で奉仕する



株式会社JA ごとう 葬祭
斎場 浄倫会館

【本店】

〒853 0041 長崎県五島市籠淵町2450

TEL 0959(72)6211 FAX 0959(74)6266

【上ごとう支店】

〒857 4404 長崎県南松浦郡新上五島町青方郷355 7

TEL 0959(52)2417 FAX 0959(43)1955