

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

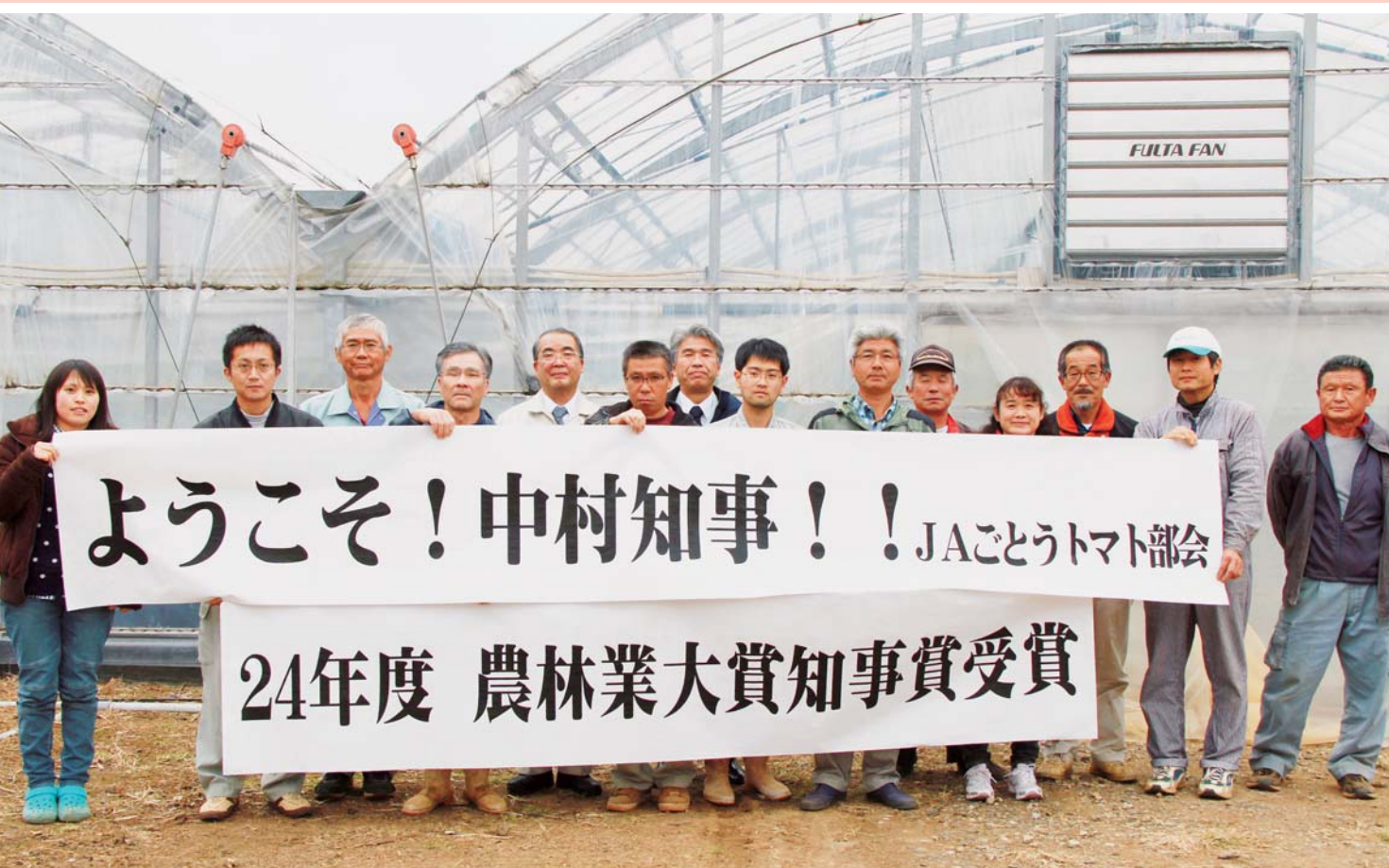


ごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES



2012
国際協同組合年



12月号

JA ごとう
2012 No. 82



ごはんぢゃワン©

TOP
NEWS!!

- ・中村長崎県知事
五島がうまい視察
- ・長崎県農林業大賞受賞

CONTENTS 目次



2p	・ CONTENTS ・ 平成24年度 第7回理事会 (平成24年11月20日 開催) ・ 経済部 新入学用品展示会のお知らせ ・ 金融部 冬のキャンペーン	8p	今月のスポット
3p	太陽と緑 五島がうまいの立役者	10p	・ 年末年始の営業について ・ お天気カレンダー
4p	TOP NEWS ・ 産直市場 五島がうまい ・直送便 ・ 長崎県農林業大賞受賞	11p	・ 食のはなし
6p	・ 全国和牛能力共進会 総集編 ・ 11月せり市 結果 ・ 第6回五島肉用牛大学	12p	帳簿記帳代行サービスのお知らせ
		14p	・ 旅行センターからのお知らせ ・ 産直市場 五島がうまい ・ (株)JA ごとう葬祭 浄倫会館 ・ 編集後記

平成二十四年度 第七回理事会 (平成二十四年十一月二十日 開催)		1、報告事項	
報告 No. 1	主な事業経過 と行事予定について	報告 No. 10	平成二十四年度 上半期監事監査の結果に ついて
報告 No. 2	主要事業十月 末計画と実績について	報告 No. 11	員外利用規制 違反に関する報告につい て
報告 No. 3	「産直市場五 島がうまい」十月末実績 について	報告 No. 12	第十二回JA ごとう農業まつり開催に ついて
報告 No. 4	平成二十四年 十一月期県内家畜市 場市況について	報告 No. 13	貸付金の実行 について
報告 No. 5	第十回全国和 牛能力共進会長崎県大会 の成績について	その他	
報告 No. 6	平成二十四年 産米の集荷及び検査実績 について	2、議案事項	
報告 No. 7	平成二十四年 度上半期決算結果及び下 期見込みについて	議案 No. 1	貸付金の審査 について
報告 No. 8	平成二十四年 度子会社の上半期決算結 果及び下期見込みについ て	その他	

ちよきんぎょわくわく **JA バンク長崎**
冬のキャンペーン 2012
キャンペーン期間 平成24年12月28日まで

定期貯金 期間中の預入金額 新規お預かり 20万円 以上 お預入期間 1年	店頭表示金利 (初回満期時までの 金利となります。) プラス 0.2%	定期積金 給付契約金額 新規ご契約 30万円 以上 お預入期間 2年以上
---	---	--

特典として、
『ちよきんぎょトラクター』
『万能シリコンプレート』
いずれか1点をもれなく進呈

さらに！Wチャンスとして、
定期貯金を50万円以上お預入の
方から抽選で200名様に
『お砂糖 1kg』をプレゼント

平成24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**12月15日(土)**
午前9時～午後5時
平成24年**12月16日(日)**
午前9時～午後4時

場所：JA ごとう旧木場出張所
お問い合わせは…
JA ごとう本店経済部 0959(72)6585



産直市場

TOP NEWS

五島がうまい・直送便

中村法道長崎県知事 産直市場「五島がうまい」を絶賛



中村法道長崎県知事はJAごとう産直市場「五島がうまい」を訪れ、五島特産のルビートマトやブロッコリーなどの農畜産物を視察、当JA役職員や出荷協力会員と共に昼食をとりながら意見交換会を実施しました。

この取り組みは知事自ら各地域の現場に足を運び、地域住民の声を今後の県政運営に反映させようと進める「青空知事室」の一環で行われたもの。意見交換会には知事をはじめ、当JAの中尾弘一組合長など約三〇名が出席しました。意見交換会の中では、離島振興法に関する質問や、管内で多く見られるトンネルバレイシヨに対する県の支援について、県外導入牛に対する助成の検討などが話し合われ、有意義な意見交換会となりました。

（日本農業新聞十一月二十八日掲載）





ルビートマト栽培を始めた当初は華クイーンという品種を栽培しており、毎年青枯病の対策で苦労していたそうです。青枯病対策としては、現在も行っているハウス内に水をた

トマト嫌いだった人が食べられるようになったとの声を聞くことが多い、それがとても嬉しいということでした。今まで以上に消費者の方に喜んでもらえるようなおいしくて安心・安全なトマトを作っていくことが、今後の目標だそうです。





第10回全国和牛能力共進会

和牛の双典

in ながさき

総集編



緊張感高まる第2区審査



息の合った第4区審査



五島からもたくさんの応援団が



喜びと宮城全共へ向けた報告会



野口兼幸さんとはるえ2号



山下勤さんと第5いわお号



山下正人さんとはるみ号



山下松則さんとともこ号



川崎さん親子といくこ号

たくさんのご声援ありがとうございました

11月せり市成績表

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	247	85,476,000	600,600	364,837	1,386	263	98.5
去勢	320	138,808,000	667,800	455,464	1,642	277	101.8
合計	567	224,284,000	667,800	416,075	1,534	271	100.6

先月行われた全国和牛能力共進会肉牛の部で名誉賞(内閣総理大臣賞)を受賞した長崎市の渡部英二さんも訪れ、五島産素牛を全国に大きくPRしたとして中尾弘一組合長より感謝状が授与されました。渡部さんから出品した第八区の三頭は同じ種雄牛「福姫晴」の子で、生産者は五島市三井楽町の山下正人さん。子牛五六頭の平均取引価格は四一六、〇七五円(前回比〇・六割高)、成牛五二頭の平均取引価格は一六四、八九〇円(前回比二一・一割高)となった。五島家畜保健衛生所の清浦邦彦所長は「増体があり良くなかった。肉用牛大学も開講から半年を過ぎた現在、七〇名程度の農家が熱心に受講している。生産者の意識改革を進めるために、もっと多くの参加を期待したい」と話しました。

(日本農業新聞十一月十六日掲載)

安定した価格を維持

—2012年11月せり市—



当JAは十三・十四日の両日、五島家畜市場で十一月期せり市を開催。二〇戸の畜産農家が子牛五六頭、成牛五二頭、計六一八頭の黒毛和種を上場しました。

せり前には、

「仕事の流儀」制作の現場から

—第6回五島肉用牛大学—



当JA家畜市場で二十二日、五島肉用牛大学の講義が行われました。六回目を迎えた今回は特別講義として、NHK制作局第一制作センター経済・社会情報番組部の山本隆之チーフプロデューサーを迎え、「プロフェッショナル仕事の流儀」制作の現場から」と題して講義が行われました。今回は五島振興局、JAごとう、生産者などおよそ八〇名が参加。同局で放送されていた「プロジェクトX」と後継番組「プロフェッショナル仕事の流儀」の映像を交えながら制作の現場や、これまで取り上げた登場人物の語ったそれぞれの「流儀」にスポットを当てた講義となりました。

受講者の一人は「講義で流れていた番組は両方とも好きなので、楽しみにしていた。今回はいつもの内容と違い、仕事に対する向き合い方を教えてもらった」と話しました。同大学事務局では今後も毎月第三木曜日に講義を行います。家族経営が多い地域性を考え、今後は家族単位での受講を呼び掛けていきます。



平成24年度 食べてみんな! 「長崎和牛」日本一受賞記念キャンペーンの実施について (お知らせ)

キャンペーン期間：12月1日(土)～12月31日(月)

第10回全国和牛能力共進会〔肉牛の部〕で、日本一《内閣総理大臣賞》を受賞した「長崎和牛」!

12月1日から12月31日までの期間中、長崎和牛指定店(178店舗)で、長崎和牛をお買い上げ、またはご飲食頂いた方を対象に、

抽選で『長崎和牛』(3,000円相当)を今回は200名様にプレゼント!

詳しくは、左記ポスターのある『長崎和牛指定店』で!

※『長崎和牛指定店』は長崎和牛ホームページで検索できます。



発表を行う市山組合長

栽培技術向上と安定生産に向けて —平成24年度長崎県五島地区麦づくり推進研修会—

長崎県農業再生協議会と下五島地域農業再生協議会は七日、二〇一二年五島地区五島地区麦づくり推進研修会をJAごとう西部支店で開きました。

県内他産地から生産者を招き取組事例を参考に栽培技術の向上と高品質安定生産に向けた情報収集を行い、より一層の品質向上及び生産量の増大を図ることを目的に、生産者や関係機関など約一〇〇名が参加。

冒頭で当JAの中尾弘一組合長は「五島は県内でも有数の麦の産地。近年の不作や低反収が問題となっているが、戸別補償制度を有効に活用するためには反収上げることが必要不可欠。こういった問題を解決するために有意義な研修会に」と挨拶。

取組事例として農事組合法人小野営農組合の西村誠治代表理事が「目で見える県央地区諫早平野の麦づくり」と題して発表。

また、大原志原西生産組合の市山等組合長が「壱岐の麦作と集団組織について」を発表しました。

五島地区管内では今後、麦の高収量・高品質生産に向け、土づくりや適期収穫などを徹底し、実需者の満足する収量・品質を目指し、取組を行う計画です。（日本農業新聞十一月十五日掲載）

五島が「うまい」を召し上がれ

—第10回ごとう地場産品ふれあいまつり—



新鮮な野菜が並んだまつり

第十回ごとう地場産品ふれあいまつりが十八日、五島市東浜町の五島港公園を会場に行われました。この催しは五島地区生活研究グループ連絡会下五島支部の主催で毎年開催しているもので、第十回を記念し、抽選会の目玉商品として五島牛が用意されました。

当JAも昨年に引き続き、新鮮な野菜の即売や、椿油製品の大売り出しを行いました。中でも氷詰めブロックコーンは用意した一六〇個が正午前には完売するなど、大盛況となりました。

椿油スキントリートを購入したお客様は「毎年このイベントに参加している。通常より安く買えるのでピーターとしては嬉しい限り」と話しました。

当JAでは今後もこのような地域イベントに積極的に参加し、消費者と直接触れ合うことで地産地消の活性化を図る予定です。

生産戸数前年対比12戸増

—平成24年産抑制インゲン収穫—



収穫の様子

当JA管内では抑制インゲン出荷がピークを迎えています。同管内では昨年よりも一二戸増の一九戸、三九四㌥で抑制インゲンを栽培。五島市上崎山町の亀山光孝さんの圃場では、およそ一〇㌥の畑で抑制インゲンを栽培、十二月上旬まで出荷が続く見込みです。煮物などでこれから多くの需要が見込まれる抑制インゲンは例年より早い十月上旬から出荷がスタート。

亀山さんは「今年産は品質的には良いものができています。例年より風が強い日が多いので、落花に注意しながら作業したい」と話しました。

同JAでは「長崎美人」のパック販売など「長崎県産」を表に打ち出した販売を実施。各農家は市場から虫害などで返品がないよう、選別は特に気を配っています。

（日本農業新聞十一月十三日掲載）



相談会の様子

6次産業化推進への第一歩

—振興局 6次産業化支援相談会—

長崎県農産加工・流通室は七日、五島市福江町の五島振興局にて六次産業化支援相談会を開きました。

県では農業者等が農産物生産から加工・販売まで一体的に取り組む六次産業化を推進するため、二〇一〇年度から支援セミナーなどを行っており、同相談会もその一環。相談者が持参した商品に対し、バイヤーがアドバイスを与える個別相談が行われました。

相談会に参加し「こだわり しまのみそ」へのアドバイスを受けたJAごとう上五島加工部の藤井洋子さんは「味噌を作っている時には思い浮かばないようなアドバイスを頂き有意義な時間となった。今後新たな商品開発に向け頑張りたい」と述べました。

アドバイザーの
（有）良品工房 白田
典子代表取締役は
「味噌自体の味も
良く、あごだしを
組み合わせたみそ
玉を作って、島内
外にPRしてほしい
」と語りました。
（日本農業新聞十
一月九日掲載）

市場への安定供給へ向けて

—2012年産秋冬ブロッコリー出荷会議—



参加者による目揃いの様子

当JAは十六日、同JA本店にて二〇一二年産秋冬ブロッコリー出荷会議を開きました。

部会役員や市場関係者など約三〇名が参加し、市場情勢などの報告、出荷計画などの協議が行われました。五島産秋冬ブロッコリーは台風一六号の被害により、定植日の遅延等があったものの、定植後の生育は良好であることから、天候不順だった昨年よりも多い出荷量を見込んでいます。

市場関係者は「全国的にブロッコリーの栽培面積は拡大傾向にあるが、氷詰め出荷を行っている五島では計画的な出荷が可能のため、品物が少なくなる厳冬の期の出荷を特に期待したい」とコメントしました。

同JAでは十二月から秋冬ブロッコリーの出荷ピークを迎え、今年度からは春作までの端境期対策にも力を入れていく方針です。
（日本農業新聞十一月二十二日掲載）



収穫を行う田橋さん

収量・品質ともに好調

—2012年産スナップエンドウ出荷—

当JA管内ではスナップエンドウの出荷が続いています。今年産のスナップエンドウは台風一六号の影響を受けたものの、被害後の対策が効果的だったため、今年度の出荷計画は前年を一五％程度上回ると予想されています。

五島市富江町で栽培を行う田橋正充さんは「今年産は今のところ順調に出荷ができています。霜害の影響を受けず、二月中旬まで出荷できれば」と話しました。

市場関係者は「今年産のスナップエンドウはスタートしたばかりだが、品質も良好。今後クリスマスシーズンの彩り野菜としてPRするため、試食販売を計画している」と述べています。

当JAでは間もなくピークを迎えるスナップエンドウの病害虫防除や肥培管理を徹底し、品質向上を図る計画です。

年末年始の営業について

【下地区】

	一般業務	為替業務	ATM	給油所	A コープ店舗	直売所	自動車 農機・LPG	人工授精	J A グリーン
12月29日(土)	平常業務	休業	平常営業	平常業務	平常業務	平常業務	平常業務	平常業務	平常業務
12月30日(日)	休業	休業	平常営業 (本店のみ)	午後5時まで 営業 SS 本店のみ 平常営業	平常業務	平常業務	休業	平常業務	平常業務
12月31日(月)	法定外休日	休業	本店のみ 営業 午後5時 まで	午後3時まで 営業 SS 本店のみ 午後5時まで	午後5時まで 営業	午後5時まで 営業 農家レストラン 休み	休業 (LPG は 当番対応)	受付：午前9時まで 授精：午前9時～12時	午後5時まで 営業
1月1日(火)	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	受付：午前9時まで 授精：午前9時～12時	休業
1月2日(水)	休業	休業	休業	休業	休業	初売り営業 10時～16時 農家レストラン 休み	休業	受付：午前9時まで 授精：午前9時～12時	休業
1月3日(木)	休業	休業	休業	午後5時まで 営業	午前中棚卸 初売り 午後1時から	営業 午後5時まで 農家レストラン 軽食のみ	休業 (LPG は 当番対応)	受付：午前9時まで 授精：午前9時～12時	《初売り》 午後5時まで

【上地区】

	一般業務	為替業務	ATM	給油所	プロパン	A コープ店舗	
						浦桑店	子店舗
12月29日(土)	平常業務	休業	平常営業	平常業務	平常業務	平常業務	平常業務
12月30日(日)	休業	休業	休業	午後5時まで 営業	休業	平常業務	平常業務
12月31日(月)	法定外休日	休業	営業 午前9時～ 午後5時まで	午後3時まで 営業	休業 (当番対応)	午後6時まで 営業	午後5時まで 営業
1月1日(火)	休業	休業	休業	休業	休業	初売り 午前10時～ 午後4時	初売り 午前10時～ 午後4時
1月2日(水)	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業
1月3日(木)	休業	休業	休業	午後5時まで 営業	休業 (当番対応)	休業	休業



いちご一会

一般財団法人日本気象協会 ● 檜山靖洋

クリスマスが近づいてきます。イチゴが載ったクリスマスケーキを予約する人も多いのではないのでしょうか。すっかりこの時期にイチゴが欠かせないものになり、今ではイチゴの旬は十二月から春先の寒い時期となっています。流通しているほとんどのイチゴがハウス栽培されます。

本来は五月ごろに収穫される果実で、何十年も前は初夏のフルーツだったということです。俳句の季語でも、「苺(いちご)」は初夏、「苺の花」は晩春になっています。イチゴからイメージされる季節感は、もはや変わってしまったかもしれません。

ということで、クリスマスにはイチゴのプレゼントもよさそうです。最近では熟しても白いイチゴがあるようです。紅白のイチゴのプレゼントなんてすてきですね。一生に一度といえるようなおいしいイチゴにも出会いたいものです。「いちご(二期)一会」なんて。



お天気カレンダー



ブロッコリー

「栄養の宝石」とも呼ばれる緑黄色野菜



ベトナムのお料理教室

ブロッコリーは栄養豊富な緑黄色野菜で、カロテン、ビタミンC、ビタミンE、カルシウム、鉄、食物繊維などを多く含み、欧米では「栄養の宝石」とも呼ばれるそうです。

比較的火の通りが早いので扱いやすく、独特の歯応えやボリューム感があるので、主菜・副菜を問わず和洋中のどんな料理にも使えて便利。また、鮮やかな緑色が彩りになり、付け合わせやお弁当にも重宝します。本来は寒い時期が旬の野菜ですが、その使い勝手の良さから今では一年中出回るようになりました。

モコモコとした食用部分は、つぼみが集まったもの。買うときは、つぼみが堅く締まってこんもりと丸く、重量感のあるものを選びましょう。黄色い花が咲き始めているものは、回数がたち堅くなっていることがあるので避けます。やや紫色っぽくなっているものもありますが、これは低温で栽培されたためで、ゆでると

緑色になるので問題ありません。新鮮なものほど甘味があり、軟らかくおいしいので早めに食べるようにしましょう。下ゆでしてから使うことが多いので、買ったらずに小房にしてゆでておくと、おいしさも保ててそのまま使えるので便利です。ゆでたものは冷凍もできます。

ゆでるときは、沸騰した湯で1～2分、茎の部分に竹串を刺してゆで加減を確認します。下ゆでの場合は、さらに加熱することを考慮して少し硬めにゆでるようにしましょう。ゆで上がったら、水っぽくなるので水には取らず、ざるに広げてそのまま冷まします。電子レンジを使う場合は、洗った水を拭かず水気が付いたまま加熱するのがポイントです。茎の部分もおいしいので捨てないで。皮を厚めにむいて薄くまたは小さく切って使いましょう。

RECIPE ブロッコリーとエビのマヨネーズ炒め

調理時間

15分

材料（2人分）

エビ	150g	ネギ	1本
塩	小さじ1/8	油	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	マヨネーズ	大さじ2
かたくり粉	大さじ1	砂糖	小さじ1/2
ブロッコリー		B しょうゆ	小さじ1/2
大1株 (300g)		練りがらし	
塩	小さじ1/6		小さじ1/2

作り方

(1人分250kcal)

- ブロッコリーは小房に分けます。洗い、水気が付いたまま皿に載せて塩を振ります。ラップを掛けて電子レンジで約2分（500Wの場合）加熱します。
- エビは殻と尾を取り、背を切り開いて背わたを取ります。Aをもみ込みます。
- ネギは2cm長さに切ります。Bは合わせます。
- フライパンに油を温め、(2)とネギを中火で炒めます。エビの色が鮮やかになったら、(1)を加え、さらに炒めます。全体に油が回ったら、Bを加えてひと混ぜし、火を止めます。



撮影：大井一範

～税務署からのお知らせ～

平成26年1月から

記帳・帳簿等の保存制度が変わります！

本改正により、制度の対象となる方は、
事業所得（農業含）、不動産所得又は山林所得
がある全ての方となります。

（所得税の申告の必要がない方も対象です！）



① 記帳が必要になります。



売上などの収入金額、仕入れやその他必要経費に
関する事項を帳簿に記帳します。

（日々の合計金額で記帳する簡易な方法でも可能です。）

② 帳簿等の保存が必要です。

作成した帳簿書類
（法定帳簿）



7 年保存

受け取った
請求書・領収書等



5 年保存

※ 任意帳簿については5年保存

JA では、組合員の皆様の帳簿記帳代行サービスを実施しています。
ご利用を希望される方は、JA ごとう農産園芸部へお問い合わせください。
Tel.72-6214 担当：山口、松本

詳しくは、国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp>）をご覧ください、
最寄の税務署までお問い合わせください。



税 務 署

平成26年1月から

記帳・帳簿等の保存制度の対象者が拡大されます

- ▶ 事業所得等を有する白色申告の方に対する現行の記帳・帳簿等の保存制度について、平成26年1月から対象となる方が拡大されます。



◎対象となる方



事業所得、不動産所得又は山林所得を生ずべき業務を行う全ての方です。

※ 所得税の申告の必要がない方も、記帳・帳簿等の保存制度の対象となります。

◎記帳する内容



売上げなどの収入金額、仕入れやその他の必要経費に関する事項を帳簿に記載します。

◎帳簿等の保存



収入金額や必要経費を記載した帳簿のほか、取引に伴って作成した帳簿や受け取った請求書・領収書などの書類を保存する必要があります。



今から準備をしておかねといけないね。

【帳簿・書類の保存期間】

保存が必要なもの		保存期間
帳簿	収入金額や必要経費を記載した帳簿（法定帳簿）	7年
	業務に関して作成した上記以外の帳簿（任意帳簿）	5年
書類	決算に関して作成した棚卸表その他の書類	5年
	業務に関して作成し、又は受領した請求書、納品書、送り状、領収書などの書類	



詳しくは、国税庁ホームページ (<http://www.nta.go.jp>) をご覧いただくか、税務署の個人課税部門までお問い合わせください。

記帳制度が変わる!?

①

記帳・帳簿等の保存制度が変わるらしいですよ。



②

事業・不動産などの収入がある人全員が対象なんだって。



③

帳簿などは何年くらい保存しないといけないのかしら…?



④

制度の概要は左を見てくださいね。



旅行センターからのお知らせ

第25回にっぽんの温泉100選

第1位 草津温泉
第24位 鬼怒川温泉

3泊とも名湯・名旅館に宿泊

3泊とも2名様より1部屋ご用意

関東の世界遺産・歴史史跡・名勝を探究

トイレ付きの最新型貸切バスで快適
(各名乗車1名)

名湯めぐりと豪華くつろぎの旅4日間

関東の二大名湯「5つ星の宿」2泊と富士山を望む宿でおもてなし
一度は行ってみたい鬼怒川・日光・草津・善光寺・富士山・箱根・鎌倉大仏

東京スカイツリー
2012年5月22日に開業、高さ634mの新名所です。

鎌倉大仏
長谷の高徳院に鎮座する重さ約1130t、高さ11.30mの釈迦に指定されています。

草津温泉(湯畑)
日本三名泉の一つ、自然湧出量は日本一を誇り毎分32,300ℓ以上の湯が湧き出しています！

富士山
今回は山梨県側の河口湖・五野八幡から、箱根側からの方角からご覧いただけます。見る角度によって趣を変え、富士山を満喫いただけます。

日光東照宮 世界遺産
徳川家康を「東照大権現」として祀る世界遺産登録の巨大な神社。専門ガイドがご案内します。

出発日	旅行代金(大人一人一泊)※2名利用(1泊2泊)	料金
1月16日(水)・21日(月) 23日(水)・28日(月)	112,200円	
2月 4日(月)・ 6日(水)・11日(月) 13日(水)・18日(月)・20日(水) 25日(月)・27日(水)	121,000円	
平成25年 3月 4日(月)・ 6日(水)・11日(月)	123,000円	
平成25年 3月13日(水)	125,000円	
平成25年 3月18日(月)	128,000円	

旅行日程表 コーシNo: AA234900

1 福岡空港→羽田空港→東京スカイツリー(車窓)→鶴岡寺・日光東照宮→日光ろばた漬→鬼怒川温泉(泊)

2 ホテル→日光いろは坂→華厳の滝→樹生植物観光センター(昼食)→湯問酒造→草津温泉(泊)

3 ホテル→鳥居峠→善光寺(昼食)→諏訪大社(上社)→富士河口湖温泉(泊)

4 ホテル→宝石の森→忍野八海→御殿場→箱根園(昼食)→芦ノ湖遊覧船→間所跡→箱根園資料館→古都・鎌倉(鎌倉大仏・鶴岡八幡宮)→横浜ベイブリッジ→羽田空港→福岡空港

厳選した名旅館・名ホテルにご宿泊

1泊1晩予定ホテル 鬼怒川温泉 鬼怒川グランドホテル 夢の季

2泊1晩予定ホテル 草津温泉 草津白根観光ホテル 櫻井・新客殿

3泊1晩予定ホテル 富士山・河口湖周辺 風のテラス KUKUNA

ユコがうれしい旅のポイント

- 豪華5つ星の宿と富士山を正面に望む絶景のリゾートホテルに宿泊します。
- 3泊とも2名様より1部屋ご用意いたします。
- ご昼食・ご夕食とも各地の名物をご準備しています。
- 河口湖のホテルから高い確率で富士山全景を見ることが出来ます。
※天候等の都合によりご覧にならない場合もございます。
- 現地貸し切りバスはトイレ付き最新型車に36名様限定でゆったりです。

JA 株式会社 農協観光代理店

JA長崎県旅行センター ☎ 095(88)17077

JAながさき県東旅行センター ☎ 0957(24)2123

JA香川県旅行センター ☎ 0920(48)1700

JA島原旅行センター ☎ 0957(61)0229

JAながさき西海旅行センター ☎ 0956(62)2380

JAごとう旅行センター ☎ 0959(72)6211

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

今年も残すところ一ヶ月となりました。皆さんにとって今年はどうな一年だったでしょうか？

私は四月から広報という仕事をさせていただいて、毎月締め切りとの闘いだったため、あつという間の一年でした。また、プライベートでも十月に結婚したこともあり、来年はますます飛躍を遂げたいと思っています。

編集後記

熊本から来て、右も左も分からず(取材時に何度か道に迷うことも…)農業もほとんど経験がなかった私ですが、取材をさせていただく中で、五島の方々のやさしさに何度も助けられました。

来年もご迷惑をお掛けしますが、精一杯五島の農産物を島内外にPRしたいと考えていますので、取材の際はご協力をお願いします。

(紙漉 諒)



産直市場
五島がうま

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

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)8211 FAX 0959(74)5266

【上五島支店】

〒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