

組合員加入促進中!!



ごとう



ごはんちゃん©

※ 6 ページ掲載 本山小学校サツマイモ収穫

CONTENTS

☆TOP NEWS

平成27年度長崎県和牛共進会

- ・ 太陽と緑 五島がうまいの立役者 佐藤清吾さん（三井楽）
- ・ 青年部の活動（食農教育）
- ・ 五島がうまい直送便 A コープ浦桑店だより
- ・ 年末年始の営業日程について

12月号

JA ごとう

2015 No. 118

す準優勝 への決意新たに

平成二十七年
度

長崎県和牛共進会



優等賞（1席） あいか号（右）
優等賞（3席） ふくたろう号（左）



優等賞（1席） あいか号



左からともえ号、はまこ号、はまゆう号



審査中のゆうき号

十月二十九日、雲仙市の県南家畜市場で平成二十七年
度長崎県和牛共進会が開催されました。五島地区は
三井楽町の山下正人さんのあいか号が優等賞（一席）、
同じく三井楽町の萩里健児さんのふくたろう号が優等
賞（三席）となるなど、管内出品十二頭が優秀な成績
を収め、団体では準優勝しました。

県下四地区（五島・県南・県北・壱岐）から四十五
頭の出品、五島地区からは九月二十九日の代表牛選考
会にて選ばれた十二頭が出品されました。

十一月二日に行われた反省慰労会において、当JA
橋詰覚組合長は出品者・応援者・関係機関への謝意を
述べた後に「団体優勝は逃したが、一区から四区まで
五島牛の名声を上げるような牛を揃えることができた
と自信を持って言える。二年後に宮城県で行われる全
国和牛能力共進会に向け、農家・関係機関の協力を得
ながらJA役職員一丸となって取り組みたい」と意気
込みを語りました。

五島牛の存在感示
全共宮城大会

五島地区代表牛成績表

【1区 若雌の1】 平成26年5月30日～8月29日生まれ

成 績	地 区	氏 名	名 号	父 牛	母 の 父	曾 祖 父
一 等 賞	山 内	木 場 兵 次	と も え	金 太 郎 3	平 茂 晴	安 平
一 等 賞	本 山	濱 出 寛 治	は ま ゆ う	金 太 郎 3	安 平	糸 秀
一 等 賞	福 江	出 口 弘 美	は ま こ	平 茂 晴	勝 忠 平	安 平

【2区 若雌の2】 平成26年3月1日～5月29日生まれ

成 績	地 区	氏 名	名 号	父 牛	母 の 父	曾 祖 父
優等賞(1席)	三井楽	山 下 正 人	あ い か	平 茂 晴	百 合 茂	平 茂 勝
優等賞(3席)	三井楽	萩 里 健 児	ふくたろう	金 太 郎 3	安 福 久	平 茂 勝
一 等 賞	崎 山	野 口 兼 幸	ゆ う き	平 茂 晴	勝 忠 平	安 平

【3区 繁殖雌牛群】 1産以上 3頭1組

成 績	地 区	氏 名	名 号	父 牛	母 の 父	曾 祖 父
一 等 賞	富 江	平 康 明	み よ こ	平 茂 晴	百 合 茂	福 之 国
	富 江	平 康 明	あ い こ	平 茂 晴	安 糸 福	金 幸
	福 江	山 下 松 則	まつひら	平 茂 晴	平 茂 勝	安 平

【4区 高等登録群】 14ヶ月以上 3頭1組

成 績	地 区	氏 名	名 号	父 牛	母 の 父	曾 祖 父
一 等 賞	三井楽	葛 岡 栄	つ ば き	金 幸	平 茂 勝	北国7の8
	三井楽	葛 岡 直 也	第3つばき	安 福 久	金 幸	平 茂 勝
	三井楽	葛 岡 栄	第4つばき	安 福 久	金 幸	平 茂 勝



奥からまつひら号、あいこ号、みよこ号



左から第4つばき号、第3つばき号、つばき号

太陽と緑
五島がうまい
の
立役者 NO. 67

あれから十年、 未だ道半ば

五島市三井楽町

佐藤 清吾さん(44)

佐藤清吾さんは、義父の博さんと奥様の清美さんとともに母豚七十五頭、子豚約九〇〇頭を飼育しています。

新天地での大きな一歩

清吾さんは長崎県西彼杵郡時津町の出身で、結婚を機に奥様の地元である五島へ。二年ほど運送会社勤務した後、就農、それが十年前のこと。就農については養豚農家である博さんが当時廃業を考えており、『どうする、やってみないか』と勧められたことがきっかけ。清吾さんは「(養豚について)何も知らない状態だったから、いろいろ考えた」と当時を振り返りました。

衛生管理はしっかりと

「衛生管理には気を付けている。去年PED(豚流行性下痢)が流行ってからは特に厳しく管理している」と話す清吾さん。日々の作業では清掃に最も時間を割くそうです。

今回の取材に際しても豚舎には関係者以外立ち入り禁止ということで、清美さんに撮影していただきました。

今後の展望

清吾さんは「TPP(環太平洋連携協定)合意により、国産豚肉の値段が下がっていくだろうから、状況を見つつ、当面(生産規模)は現状維持」と話し、時代の波を如何にして乗り切るか、漠然とした不安を表情から見取りました。

就農から十年「まだまだ一人前とは言えないかな」と語る清吾さん。高い理想を持って仕事をなさっているのだと勝手な想像をするところです。

今回は『取材対象』としてのみならず、撮影までしていただき、ありがとうございました。



高値取引、またも前回上回る

—平成27年11月期せり市—

当JAは十一月十三日、十四日の両日、五島家畜市場で平成二十七年十一月期せり市を開催。一八四戸の畜産農家が子牛五四九頭、成牛三十四頭、計五八三頭の黒毛和種を上場しました。

子牛五四九頭の平均取引価格は六十九万九〇九八円（前回比四・〇％高）、成牛三十四頭の平均取引価格は四十七万一九九二円（前回比二三・二％高）となりました。

冒頭の挨拶で同JAの橋詰覚組合長は「高値取引が続く、生産者の意欲も高まっている。今後も購買者・生産者・JAが一体となって五島の市場を盛り上げていきたい」と抱負を述べました。

今回のせり市についてJA畜産部担当者は「初日には多少のばらつきが見られたが、二日目は粒ぞろい。初日と二日目は平均体重で四キロ、平均価格では一万二三四七円の差。適正体重での出荷がいかに重要かわかる結果となった」と振り返りました。また「相場高の今が母牛の更新時期。子だしの悪い母牛、老廃牛は更新するよう生産者へ呼び掛けていく」と今後について話しました。

平成27年11月せり市成績表（子牛）

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	236	136,416,000	856,440	624,277	2,416	258	104.2
去勢	313	218,959,000	970,920	755,513	2,682	282	102.8
合計	549	355,375,000	970,920	699,098	2,573	272	104.0



今回も高値取引となったせり市

生育確認、概ね順調

—平成27年作ニンニク巡回指導—

当JAは平成二十七年作ニンニクの巡回指導を管内各地の圃場で実施しました。十一月四日に新上五島町の九カ所、翌五日には五島市の十カ所をJA営農担当者や関係機関担当者が巡り、生育状況の確認と今後の管理について指導を行いました。

平成二十七年作ニンニクは管内二十七戸の農家で七十八アールを作付け。新上五島町での栽培は二年目で、昨年四戸から今年は十七戸と増え、十三戸が初めての作付けとなつていきます。初めての栽培となる農家は「（自らの圃場の）出来はどうですか？」「他の農家の生育状況は？」と担当者へ質問し不安を解消した様子でした。

巡回指導を行った営農担当者は「生育にバラつきはあるものの、発芽良好で概ね順調。今後の病害虫防除などの管理について指導を徹底していきたい」と話しました。同JAでは十二月にも巡回指導を計画しています。



生育状況の確認と指導
(新上五島町曾根郷にて)

数年ぶり開催

—ゆでカンコロ目揃会—



ゆでカンコロを触って
確認する職員

当JAは十一月十日、JA本店集荷所にて荷受け基準の平準化を図るためにゆでカンコロの目揃会を開催。同JA職員十二名が参加した目揃会ではゆでカンコロの乾燥具合・色目など荷受け基準を確認しました。

ゆでカンコロは農家がスライスして茹でたサツマイモを乾燥させた後、JAが引き取り、加工業者へ販売されています。販売まで一年以上JAの施設で貯蔵されるものもあるため、農家から荷受する際の検査が重要となります。

JA営農担当者は「目揃会を過去数年実施していなかったこともあってか、荷受け時の検査にバラつきが見られる。長期にわたる貯蔵期間を考慮し、全袋検査することで品質向上に努めたい」と改善に向け意気込みを語りました。



生産力強化に向けた取組み

—ビワ現地検討会—

当JA
びわ部会
は十七日、
同部会員
十二名の
圃場十四
箇所を巡
り、生育・
管理状況
を確認する現地検討会を実施。部会
員や関係機関などおよそ二十名が参
加した検討会では、県普及センター
職員による指導や生産者同士の意見
交換が行われました。



生育状況を確認、指導がなされる

この検討会は毎年恒例で、収穫ま
で生育段階に応じて五回ほど実施されます。同
部会は定期的に現地検討会を行うことで、生産
者の栽培技術向上を図り、五島産ビワの産地確
立につなげたい考え。

検討会を終え、同JAの営農担当者は「栽培
指導はもちろんだが、他の生産者の圃場を見る
ことで生産意欲を高めることができた。検討会
を受けてより良いビワの生産につなげてもらい
たい」と話しました。

基準厳格化で良い品を

—平成27年度産タカナ出荷会議—

当JA高菜部会は十
一月六日、JA本店に
て平成二十七年産タ
カナ出荷会議を行いま
した。十五年度産タカ
ナは七十九戸（前年度
八十六戸）で八五〇〇
kg（前年度八四七八
kg）を作付け、三八二
五kg（前年度三五四九
kg）の出荷を計画して
います。

収穫したタカナはJ
Aが買い取り、一次加
工後、漬物業者に販売
されます。会に出席し

た同部会役員やJA職員、関係機
関などおよそ三十名は今年度産タ
カナの生産計画と出荷規格を確認
しました。これまでの反省からJ
A買い取り時の出荷規格や収穫・
搬入時の注意事項が、いくつか追
加されました。

JA営農担当者は「適切な栽培
管理はもちろんだが、出荷規格等
のさらなる厳格化に努めることで
高品質なタカナを多く出荷した
い」と意気込みを語りました。



青年部の活動

たくさん採れたよ

—本山小学校サツマイモ収穫—

当JA青年部本山
支部は十一月十日、
五島市立本山小学校
の二年生二十五名と

ともに同校近くの畑でサツマイモの収穫を行いました。

計画した作業時間内では収穫しきれないほどの豊作に児童らは大喜びでした。

収穫したサツマイモは六月に児童自らが植えたもの。
児童らは六班に分かれ、同部部員の指導を受けながらサ
ツマイモを掘り、袋いっぱい詰めて一生懸命に運んで
いました。

収穫を終えて児童らは口々に「楽しかった」と話しま
した。ある児童は「お父さんはサツマイモが好きだから
絶対に喜ぶ」と嬉しそうな表情。児童らが収穫しきれな
かったサツマイモは部員とJA職員が収穫しました。



収穫に笑顔を見せる児童



顧客満足度向上を目指す

—第6回 JA ごとうスマイルサポーターロールプレイング大会—

マイルサポーターロールプレイング大会を行いました。この大会は共済事業の窓口対応を行うマイルサポーターの窓口対応力強化並びにコミュニケーション能力向上を図り、組合員・利用者の顧客満足度向上に貢献することを目的として開催しています。

自動車共済について業務上想定される場面を課題として設定。出場した十一名は一人ずつ緊張した面持ちで競技に臨みました。

審査の結果、最優秀者となった同丁A若松支店の野坂敏行職員は「競技中は終始緊張していたが、普段通りにできた」と振り返りました。

最優秀者の野坂職員はJA代表として県大会へ出場。敢闘賞を受賞しました。



最優秀者の
野坂職員



交通安全を誓う

—JA 共済自転車交通安全教室—

当JAは十一月十六日、長崎県警察と連携して自転車交通安全教室を開催しました。会場となった五島市立福江中学校には同校の生徒・職員など五〇〇名以上が参加。スタントマンによる自転車事故の再現に驚きの声があがり、生徒たちは交通事故の恐ろしさを実感しました。

この教室は長崎県内各地の中学校・高校にて平成二十一年度より実施しており、今回で十五回目。冒頭で同J Aの家永嘉弘常務は「今回の教室を通じ、交通安全を」してもらい、自転車交通事故が減」と期待を込めてあいさつしました。

教室を終えて

生徒代表が自転車運転時の交通ルール遵守、歩行中の安全確認、交通安全に向けて周囲の模範となるような行動をとることを誓い、閉会しました。



スタントマンによる事故の再現

自ら蒔いたソバを収穫

— 盈進小学校ソバ収穫 —

当JA青年
部富江支部は
十一月二十日、
五島市立盈進
小学校の五・
六年生十四名
とともに同校

近くの畑でソバの収穫を行いました。

残念ながら収量としては例年を大きく下回る出来となりました。例年はソバを刈り取り、叩いて実を収穫しますが、今回は刈り取りをせずに実を摘み取っていました。児童らはソバの実を見つけては立ち止まり、懸命に収穫作業を行っていました。

また この日は天気にも恵まれず、作業途中に降り出した雨により作業終了。残りは後日、児童らが収獲しました。





産直市場

五島がうま・直送便

奈留小学校が社会科見学

11月25日、五島市立奈留小学校の5・6年生12名がJA 本店と直売所にて社会科見学を行いました。児童らは職員に「JA ごとうで働いている人は何人ぐらいですか」「直売所の商品配置で気を付けていることはありますか」「なぜ直売所で販売する野菜や果物には、出荷者名が表示されているのですか」など多くの質問をしていました。

社会科見学を終えた児童らに『五島ルビー』『サラダスナップ』をプレゼント。笑顔で受け取っていました。



A コープ浦桑店だより

19周年大誕生祭 開催

A コープ浦桑店は10月29日から4日間、19周年大誕生祭を行いました。期間中は1万円分の商品券などが当たるガラポン抽選や五島うどんの試食販売などがあり、たくさんのお客様で賑わいました。



お
正
月
用

おせちオードブル
刺身盛り合わせ

にぎり寿し
巻き・いなり寿し

予約受付中

※A コープ各店(上地区)にて受付しております。

ご予約は**12月25日**
までにお問い合わせ致します。



新鮮食材で楽しくクッキング



料理研究家
波多野充子

タルト・オ・ボンム



旬のリンゴは少量の塩だけで甘さを引き出せます。このコンフィチュールの上に、フレッシュなリンゴを載せたリンゴ尽くしのタルト。コンフィチュールはたっぷり煮た方がおいしく仕上がるので今回は3個煮ています。残った分は冷蔵庫で保存してパンに塗ったり、ヨーグルトなどに添えてお召し上がりください。

材料（4人分）

1食当たり約270kcal

コンフィチュール	リンゴ……………1個
リンゴ……………3個	レモン汁……………大さじ2
塩……………小さじ1/4	ブランデー・カルヴァドス酒…少々
シナモンパウダー……………少々	バター……………少々
レモン汁……………小さじ1	グラニュー糖……………小さじ1
	冷凍パイシート……………1枚

作り方

- (1) コンフィチュールを作る。リンゴは皮をむき1～2cmに切る。厚手の鍋に入れ塩を振り、混ぜ合わせ20分ほど置く。水分が出てきたらふたをし、弱火で煮る。10分ほどで水分が増えるのでかき混ぜ、しんなりしたらスプーンで粗くつぶし、シナモンを加えて火を止め、レモン汁を混ぜる。
- (2) パイシートは5～10分室温で戻しラップ2枚で挟み、タルト型より一回り大きく延ばす。タルト型にバターを塗りパイシートを敷く。フォークで数カ所穴を開けて冷蔵庫で30分休ませる。
- (3) 上を覆うリンゴは半分に切り、スプーンで種と芯を除き皮をむく。2～3mm厚さに切りレモン汁と酒を振っておく。
- (4) 180～200度に予熱したオーブンで(3)にクッキングシートを敷き、スプーンなど重しを載せ、15～20分空焼きする。
- (5) (4)に(1)を敷き詰め、その上に(3)のリンゴを並べ、数カ所にバターを置き、全体にグラニュー糖を振り掛ける。180～200度のオーブンで30～40分、焼き色を付ける。型から外し、冷まして切り分ける。

根菜と豆入りのミネストローネ



ミネストローネとは具だくさんのスープという意味。体を温めてくれる根菜などの野菜がたっぷり入り、ボリューム満点で消化も良いスープ。ゴボウは甘い香りがしてくるまで、じっくりと炒めるのがコツです。水分が足りなければ途中で水を加えてください。

材料（4人分）

1食当たり約197kcal

ニンニク……………1片	白インゲン豆の水煮缶……………200g
タマネギ……………1/2個	トマト水煮缶……………1缶
ゴボウ……………50g	水……………2・1/2カップ
ニンジン……………1/2本	固形スープのもと……………1個
ジャガイモ……………2個	オリーブ油……………大さじ1
セロリ……………1本	塩……………小さじ1
キャベツ……………200g	

作り方

- (1) ニンニクは粗みじん切り。タマネギ、ゴボウ、ニンジンは1～2cm角、ジャガイモ、セロリ、キャベツは3cmくらいに切る。
- (2) 鍋にオリーブ油とニンニクを入れ弱火で炒める。ゴボウを加え甘い香りになるまでゆっくり炒め、タマネギ、ニンジン、ジャガイモを加える。
- (3) 全体に火が通ったらセロリ、キャベツ、水、固形スープのもとを入れ15～20分、材料が軟らかくなったらトマト水煮缶と塩を加える。
- (4) トマトの甘味が出てきたら豆の水煮缶を加え、5～6分煮てから塩味を調える。

最高齢は96歳

第13回 年金友の会 グラウンド ゴルフ大会



当J A年金友の会は十一月六日、五島市中央公園園多目的広場にて第十三回年金友の会グラウンドゴルフ大会を行いました。大会には最高齢九十六歳の藤田次平さんを筆頭に二七三名が参加しました。

大会冒頭で同J Aの家永嘉弘常務は「盛大に開催でき嬉しく思う。まだまだ若い人には負けな

い」という元気な姿を見られること



宮田さん 川端さん 由利さん

を期待しています」とあいさつ。

大会は個人戦で一ラウンド八ホールを三ラウンド、合計二十四ホールを回り合計打数で競いました。優勝

した川端ヲキエさんは合計四十八打ホールインワン三回でした。順位は次の通り。

▽優勝

川端ヲキエさん

▽準優勝

由利久義さん

▽第三位

宮田久俊さん



競技中の藤田次平さん（中央）

ベジフル歳時記

おせち料理に込めた願い

さまざまな行事や準備で大忙しの年末。「おせち料理」の仕込みもその中の一つです。「おせち」

は「お節」と書き、平安時代に中国から伝来した五節句のことを指します。古くは季節の変わり目である五つの節句ごとに神前に供え、

五穀豊穡（ほうじょう）や家内安全、子孫繁栄などをお祈りしていましたが、時代とともにその風習も変化し、おせち料理として盛大

におもてなしをするのは一月の節句だけになりました。

しかし、今でもそこに込める願いは同じ。良い年になるようにと縁起を担いで自然の恵みを華やかに盛り合わせます。その中には海の幸、山の幸とさまざまな食材が存在しますが、特に季節の野菜は欠かせません。実は使われる野菜



シニア野菜ソムリエ ● KAORU はそれぞれに意味が込められているのです。

レンコンは穴が空いていて先の見通しが良くなるように。ゴボウは細長い根が深く地中に根差すことから安定した生活が送れるように。サトイモは親芋・子芋・孫芋と育つので子孫繁栄を願って煮物などに使われます。なますのダイコンは大地にしっかりと根を張ることから土台の強さが繁栄を表すほか、純白は清らかさを。さらにニンジンとの色合わせで縁起の良さを表現。クワイは芽が出ることから「めでたい」、黒豆はマメに働きマメ（健康）で暮らせますように、栗きんとんの栗は輝く黄金色から財宝に例えられ、豊かな一年を祈っています。国花であり長寿を表す菊の形に飾り切りした菊花かぶは旬のカブを使用、お多福豆はお多福に似た形のソラマメの甘煮で、多くの福を招くとして祝い膳に登場します。

あらためて「おせち料理」の歴史や意味を知って味わうこと。それは私たちにいつそう大きな感動やおいしさを与えてくれるでしょう。

年末年始の営業について

【下地区】

	一般業務・ 為替業務	ATM	自動車 農機・LPG	給油所	JA グリーン	A コープ店舗	直売所	人工授精
12月30日(水)	平常業務							
12月31日(木)	休業	本店のみ稼働 午前 9 時～ 午後 5 時	休業	午後 3 時まで 営業	午後 5 時まで営業		午後 5 時まで営業 (農家レストラン休業)	受付 午前 9 時まで
			(LPG は当番対応)	SS 本店は 午後 5 時迄			授精 午前 9 時～12 時	
1 月 1 日(金)	休業							受付 午前 9 時まで
								授精 午前 9 時～12 時
1 月 2 日(土)	休業							受付 午前 9 時まで
								授精 午前 9 時～12 時
1 月 3 日(日)	休業	休業	午後 5 時まで 営業	午後 5 時まで 営業	休業	午後 5 時まで営業	受付 午前 9 時まで	
		(LPG は当番対応)				農家レストラン軽食のみ (バイキング休止)	授精 午前 9 時～12 時	
1 月 4 日(月)	平常業務						定休日	平常業務

【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
12月30日(水)	平常業務				
12月31日(木)	休業	稼働 午前9時～午後5時	午後3時まで営業	休業 (当番対応)	午後5時まで営業
1月1日(金)	休業				初売り 午前10時～午後4時
1月2日(土)	休業				
1月3日(日)	休業		午後5時まで営業	休業 (当番対応)	休業
1月4日(月)	平常業務				

平成二十七年 第八回理事会

●平成二十七年十一月二十四日(火)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. 2 主要事業十月
末計画と実績について
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. 4 平成二十七年
十一月期県内家畜市場市
況について
報告 No. 5 平成二十七年
十月末食肉販売実績につ
いて
報告 No. 6 平成二十七年
九月末自己査定結果につ
いて
報告 No. 7 平成二十七年
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 No. 8 平成二十七年
度第2四半期相談苦情等
定期報告について
報告 No. 9 平成二十七年
度上半期決算結果及び下
半期見込みについて
報告 No. 10 平成二十七年

2 議案事項

度上半期監事監査の結果
について
報告 No. 11 第十五回JA
ごとう農業まつり開催要
領について
報告 No. 12 平成二十七年
度産普通期米の買取価格
について
報告 No. 13 平成二十七年
度産水稻の集荷量及び検
査実績について
報告 No. 14 平成二十七年
度子会社の上半期決算結
果及び下半期見込みにつ
いて
報告 No. 15 貸付金の実行
について
報告その他 ①大根加工
場乾燥施設設置工事に係
る入札結果について
議案 No. 1 余裕金運用規
程の一部改訂について
議案 No. 2 資産査定要領
の一部改訂について
議案 その他

コンテナ返却願います。

慢性的なコンテナ不足です。
使用後は返却。目的外の使用をしないで下さい。



今月中旬、広報用に新しいカメラを導入しました。記念すべき初の撮影対象は盈進小学校のソバ収穫でした。意気揚々と現地に赴き、撮影開始。以前と比べ飛躍的に向上した性能に気分も高まりました。ですが、誌面掲載の通り降り出した雨に作業終了。これまで意識

編集後記

したことは無かったので、もしかして雨男？と自問したところです。
今月号については広報誌ならではのユニークな記事の印象が薄かったので、次の新年号は十一月末開催の農業まつりを軸として心躍る広報誌となるよう取り組みます。

(竹山 幸弘)



産直市場
五島がうま。

住所：〒853-0041 五島市籠淵町2450番地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）

※土日限定バイキング 11時～15時

料金 大人：1,080円 子ども：600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）

華儀のことなら誠意と真心で奉仕する



株式会社JAごとう 華祭
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