

五島(しま)と共に五島(しま)と生きる



ごとう



ごはんちゃんワソ©

※TOP NEWS 掲載 育種組合現地検討会

CONTENTS 目次

☆TOP NEWS

育種組合現地検討会

肉用牛生産振興大会

第12回五島産素牛枝肉共励会

④ はまゆう部会三井楽ミニデイ

⑤ フレッシュミズ部会 親子教室

⑥ 第2回 JA ごとう杯少年ソフトボール大会

3月号

JA ごとう

2019 No. 157

育種組合現地検討会

育種牛認定牛の産子調査



県基礎雌牛

育種牛認定候補牛の調査



系統雌牛群

二月二十一日。五島和牛育種組合は五島家畜市場で現地検討会を開きました。公益社団法人全国和牛登録協会の職員らが、県基礎雌牛五頭と「こをまさ系」の系統雌牛郡六頭の育種牛認定候補牛の調査を実施。さらに育種認定牛の産子五頭の調査をしました。

五島和牛育種組合の橋詰覚組合長は「育種組合の発展のためにはどのような取り組みをすればいいのか、この現地検討会で考えてほしい。繁殖牛五〇〇〇頭達成に向け、また五島を畜産の島にするためにご協力を」と冒頭の挨拶で語りました。

現地検討会後の全体討議では公益社団法人全国和牛登録協会の穴田勝人専務理事が「育種牛の認定・交配する種雄牛の選定・生まれた雌牛を二年後に確認、このサイクルを繰り返すことで全体のレベルが上がり、五島の牛らしさを理解できるようにする」と認定の意義を語り、引き続きこの取り組みを続けるよう呼び掛けました。

肉用牛生産振興大会

二月二十一日。五島家畜市場で平成三十年度肉用牛生産振興大会を開催しました。長年の目標である『繁殖牛五〇〇頭』達成に向けて順調に増頭していることを報告し、生産者と関係機関とが一体となつて、目標を達成する事を改めて確認しました。

繁殖牛飼養頭数は一月末現在で昨年度より二七七頭多い、四八〇〇頭となりました。今後、二〇一九年度中に四九〇〇頭、二〇二〇年度中には五〇〇〇頭の目標達成を目指す。計画当時（平成十八年度）の農家戸数は三七五戸、飼養

頭数は三八一〇頭。二十一年度末には四三〇〇頭と順調に増頭していました。その後、昨年度まで続いた農家戸数の減少ですが、今年度には五戸増え、また子牛相場の高値推移と畜産クラスター事業の活用等で目標達成も目の前まできています。

本大会では五島家畜市場高
価格販売者の表彰も行いまし
た。また、今年で三回目とな
る、みやざき農業共済組合家
畜診療部生産獣医療課の上松
瑞穂課長をお招きし、「分娩
間隔の短縮について」の講話を
して頂きました。

第十二回 五島産素牛枝肉共励会

二月十四日、佐世保食肉センター（佐世保市千尽町）で第十二回五島産素牛枝肉共励会を開催しました。四八頭が出品、六四・五%（前年六八%）が最高格付のA5等級でした。最高賞となる金賞には小川博信さんが出品した枝肉（父は福華1、母の父は安福久、母の祖父は平茂晴）が選ばれ、枝肉重量五八二・三キロ、ロース芯面積八八cm²、バラの厚さが九・七センチ、霜降り度合いを示すBMSは最高のNo.12でした。



第12回五島産素牛枝肉共励会 結果

褒賞	地区	出品者氏名	素牛生産者	血統			性別	出荷 体重	枝肉 重量	BMS	格付け
				父	母の父	母の祖父					
金賞	J A 島原雲仙	小川博信	寺脇文弥	福華 1	安福久	平茂晴	去勢	831	582.3	12	A 5
銀賞	佐賀県(J A からつ)	栗添和明	平康明	平茂晴	安福久	平茂勝	去勢	755	512.6	12	A 5
銀賞	J A 島原雲仙	平野幸一	村岡哲崇	平茂晴	勝忠平	安福久	去勢	856	586.9	12	A 5
銅賞	J A 島原雲仙	小川博信	富川勇三	百合茂	安福久	平茂勝	去勢	787	527.3	11	A 5
銅賞	J A ながさき県央	喜々津昭	山田静香	安茂晴	安福久	百合茂	去勢	781	533.9	12	A 5

充実した時間過ごす

ー女性部助け合い組織はまゆう部会ミニデイサービスー

二月二十一日。女性部助け合い組織はまゆう部会は、三井楽公民館でミニデイサービスを開催しました。参加したお年寄りは部会員とともに手を動かす頭の体操からスタート。アクリル毛糸のエコたわしを作り、おやつにフルーツ大福と甘酒で作ったプリンを食べ、再び、頭を使うパズルと盛りだくさんな時間を過ごしました。

会に先立ち同部会の片山染子部会長は「今日、皆さんと会うことができ、皆さんと会うことができ、短い時間ですが、体操をしたり、おやつを食べたり楽しく過ごしましょう。」と挨拶しました。

参加者は頭を使う催しものに「難しい」と頭を抱える場面もありましたが、最後には「ありがとう、楽しかったよ」と笑顔で会場を後にしました。

体操でスタート!!



アクリル毛糸のエコたわし作り



パズルで
脳トレ!



おやつタイム♪



お気に入りの完成

—フレッシュミズ部会 親子教室—

二月二十七日。フレッシュミズ部会は本店二階で親子教室を開催しました。当日は子ども九名、大人十七名が参加。子どもは好きなイラストを選びプラバンの板に写し、それを熱するとあっという間に完成しました。簡単にできるのに何個も作っている子もいました。出来たものはキーホルダーやヘアピンにすることが出来ます。大人はピアスやネックレスといったアクセサリ作り。想像以上の細かい作業に悪戦苦闘。「難しい」という声があちこちから聞こえてきましたが、完成に向けて真剣に取り組んでいました。

子供はプラバン作り

ちゃぐりん感想文で
最優秀賞に選ばれた
栗明輝くんの表彰



完成!!



オーブンで熱して

好きなイラストを選んで



写して描いて



大人はアクセサリ作り



細かい作業に
皆さん集中している様子



少年ソフトボール大会

二月二十三日。五島市中央公園多目的広場でJAごとう杯少年ソフトボール大会を開催しました。本大会はJA事業の一環として地域社会に貢献するとともに、ソフトボールを通じ子どもたちのスポーツ環境づくりと健全育成を基盤にフェアプレー精神を育むことを目的に開催され、今回で二回目となります。

冒頭の挨拶で中山貞義専務は「現在、プロで活躍する選手も少年時代は君たちがこれから行おうとする少年ソフトボール大会の経験があります。今大会の経験や日頃の成果を活かして、将来のプロ野球選手が生まれるかもしれません。」と期待の言葉を述べました。

大会は小学四年生以下

(女子は高学年も出場可)

で編成したチームを条件に実施。当JA管内から六チーム七十三名が参加しました。優勝は前大会に引き続き福江ドリームスとなりました。

本大会は通常の試合ではあまり出場場面の少ない低学年が出场し、子ども達が小さな体でがむしゃらにプレーする姿はとてもキラキラと輝いていました。



準優勝 T's ビクトリー



第3位 三井楽ドルフィンズ



優勝 福江ドリームス



第2回JAごとう杯

予選リーグ

Aコート

中五島少年
ソフトボールクラブ

Bコート

本山フェニックス

T'sビクトリー

三井楽
ドルフィンズ

五島
Mijogirl

福江
ドリームス

決勝トーナメント

福江ドリームス

0

10

0

2

0

T'sビクトリー
(Aコート1位)

本山フェニックス
(Bコート2位)

福江ドリームス
(Bコート1位)

三井楽ドルフィンズ
(Aコート2位)



2月23日、24日 電器・自動車合同三二展示会を開催しました。



たくさんのご来場
ありがとうございました！

「平茂晴」号顕彰式典



二月八日。平戸文化センター（平戸市岩の上町）で「平茂晴」号顕彰式、及び、長崎県肉用牛振興大会が開催され、当JAも参加しました。

長崎県肉用牛の改良増殖に大きく貢献した県有種雄牛「平茂晴」号の功績を顕彰するとともに、畜産農家と関係機関が一体となり、長崎県の肉用牛の改良促進と第十二回全国和牛能力共進会鹿児島大会に向けた機運醸成、更なる肉用牛の生産基盤強化への取り組み促進を目的に開催されました。

農林公社よりお知らせ

この度、人材事業・農作業受託事業・地域特産物事業の3事業を平成31年3月31日をもって廃止することとなり、残る農地集積円滑化事業（農地の賃貸借など）の事務、及び、公社事務所を平成31年4月1日より五島市農業振興課に引き継ぐこととなりました。

今後ともよろしくお願い致します。

<連絡先> 平成31年3月31日まで 現事務所 ☎72-1527（担当入江千恵子）
平成31年4月1日以降 五島市農業振興課 ☎72-7816

平成三十一年度 第十一回理事会

平成三十一年二月二十三日（土）開催

次第

1 議案事項

- 議案No.1 「マネー・ローディング等および反社会的勢力等への対応に関する基本方針」等の一部変更について
※可決・承認された
- 議案No.2 貸付金（理事との利益相反取引）の審査について
※可決・承認された
- 議案No.3 五島市民電力（株）への外部出資について
※可決・承認された
- 議案No.4 麦裁判の対応について
※可決・承認された
- 議案No.5 固定資産の処分について
※可決・承認された
- 議案その他

2 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 主要事業一ヶ月計画と実績について
- 報告No.3 産直市場「五島がうまい」一ヶ月実績について
- 報告No.4 平成三十一年一～二月期県内家畜市場市況について
- 報告No.5 平成三十一年度五島産素牛枝肉共励会成績について
- 報告No.6 平成三十一年度期末見込について
- 報告No.7 平成三十一年度第一回総務委員会の結果について
- 報告No.8 平成三十一年度第三四半期コンプライアンス・プログラムの実施状況について
- 報告No.9 平成三十一年度第三四半期相談・苦情等の対応状況について
- 報告No.10 平成三十一年度第三四半期自主検査の結果について
- 報告No.11 平成三十一年度第三四半期余剰金の運用状況について
- 報告No.12 平成三十一年度第二回債権管理委員会の結果について
- 報告No.13 平成三十一年度十二月末自己査定結果について
- 報告No.14 貸付金の実行について
- 報告No.15 貸付金の実行について
- 報告その他

ベジタブル
ライフ

イラスト：小林裕美子

ウド

～日本原産の春の山菜～

ウドのプロフィール

【分類】ウコギ科タラノキ属

【原産地】日本

【おいしい時期(旬)】3～5月ころ

【主な栄養成分】

カリウム、クロロゲン酸、食物繊維

解説 KAORU

見分け方

産毛が全体に密に付いていて痛いくらい立っているなら新鮮よ！

穂先がピンと張り、開いていない

節がしっかりとて枝葉が多い

茎が白くしっかりとしている

全体が真っすぐで太さが均一

保存方法

光に当てると硬くなる！

新聞紙に包み冷蔵庫の野菜室、または冷暗所で保存

カットした場合はラップで包み、必ず冷蔵庫へ

ウドのチカラ

独特の苦味に薬効があるといわれ、古くから風邪のひき始め、冷え性、食欲不振などの緩和に良いとされてきた



カリウムが豊富

高血圧予防やむくみの解消に

あくの成分は抗酸化作用があるポリフェノールの一種「クロロゲン酸」の花化予防やがん予防に

ウドのいろいろ

軟白ウド

江戸時代以来の伝統がある軟白栽培の温度管理された暗所で栽培されるため、茎が葉の近くまで白い通年出荷

緑化ウド

山ウドと呼ばれることもあがる、天然の山ウドとは違い、軟白しないので育てられたもののほうが軟白ウドより短く30cm程度の葉が緑色の皮が厚く、香りと食感が強い

楽しみ方・食べ方のコツ

下処理・調理のポイント

あく抜き

4～5cmほどの長さに切り、皮をむく

むいた後は酢水にさらす。変色を防ぎ、見た目もきれいに仕上がる。あくも取れる



ほのかな苦味と甘味、特有の爽やかな香りが早春を感じさせるのシャキシャキとした食感を楽しむなら生で食べよう！

あくは皮の近くに多い。切り口の内側の円の部分まで厚めにむくと良い

切った直後からすぐにあくが出て変色するため、切る前に酢水を用意して、素早くさらすのがコツ

火入れ

少量の酢を加えようと真っ白に仕上がるよ



ゆでる場合は、熱湯でさっと歯触りを残す程度にゆでる。ゆでたらすぐざるにあげてそのまま冷ます

炒める

油との相性が良いよ！



炒め物には穂先などあくが強い部分がお薦め。あくが油で抑えられ、ほろ苦さや香りが生きる。歯触りを残す程度に早く料理するのがポイント

漬ける

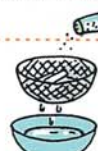
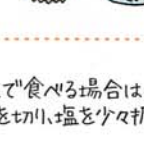
漬ける際は生のままで、はなからゆでるとあくが味にならず、すっきりとした風味に仕上がるよ



ピクルスなど漬けておくと1か月ほど保存が可能。あく抜きをした後にさっとゆで、熱いうちに甘酢などで漬ける

生でいただく

サラダやあえ物など生で食べる場合は、酢水にさらした後、ざるにあげて水気を切り、塩を少々振っておくと味と口当たりが優くなる



部位による使い分け

香りやほろ苦さが際立つ部分のそのまま形や味を生かして

穂先

天ぷら・あえ物、お吸い物

上の方ほど皮が薄くあくが強く苦味がある。下の方はあくが少なく、淡白な甘味がある

茎

酢みそあえ、炒め物、煮物・汁物、漬物・サラダ

ウド特有の風味が強い部分。厚くむいて活用する。産物の処理は不要

皮

きんぴら揚げ物

ウドのビミツ

歴史

日本各地の山野に自生していて、江戸時代にはすでに現在と同様の軟白栽培が始まっていたといわれている

生薬

漢方では根を乾燥させて用いていた



名前の由来

独活(うど)は中国の古書にある「風なくして独りゆらぐ」から、独りの「独」と、ゆらぐの「活」を組み合わせたといわれている



ことわざ

「うどの太木」

体ばかり大きくて、何の役にも立たないことのウドは、どんどん伸びて大きくなるが、実はもろくて折れやすい。また成長し過ぎると食用にはならない。そこから「うどの太木」ということわざが生まれた



大人気！五島牛ローストビーフ握り



『産直市場五島がうまい』に併設する『農家レストラン』で、土日限定で開催しているランチバイキングでは、地元産「五島牛」のローストビーフを贅沢に握った『五島牛ローストビーフにぎり』が目玉商品となっている。ブランド牛が気軽に食べられると、地域住民だけでなく観光客にも好評です。

手作りの焼肉のタレを使って仕込んでおいたローストビーフを酢飯と合わせ、さっぱりと食べられるように工夫。お好みでマヨネーズをかけて食べるとまた違った美味しさを味わうことができます。

バイキングに並べられたローストビーフにぎりはすぐに完売し、新しく出されると、お客さんはそれを待っていたとばかりに急いで取りに行き、口にすると「美味しい」と笑顔を浮かべます。

バイキングの料金は大人一〇八〇円、子ども六〇〇円。時間は十一時～十五時まで。多い日で一五〇人が食事に来ます。ローストビーフにぎりの他にも五島うどんや五島牛カレーなど、こだわりの逸品が楽しめます。



ゆで干し大根、好調



細断中



ダイコンの白い繊維



五島三菜

JA管内では特産のゆで干し大根の仕込みが行われています。収穫されたダイコンを細断し、茹でた後に干棚で乾燥させます。加工用ダイコン、農家の間では「おでん用ダイコン」と呼ばれるものを使用。『産直市場五島がうまい』で販売されている『五島三菜』にも使われており、乾燥させたニンジンやヒジキを手作業で混ぜて（ダイコン・ニンジン・ヒジキⅡ7・2・1）商品化されています。水で浸し戻すだけで簡単に食べられ、調理法は炊き込みご飯やきんぴらなど様々なメニューにアレンジすることができます。

当JAのゆで干し大根と五島三菜は昔ながらの逸品です。『産直市場五島がうまい』で購入することができます。また、五島三菜を使ったレシピはJAごとうのホームページで見ることができます。

変わるJA 広がる地域のきずな

監修＝広島大学
助教 小林元

Q. JAの自己改革は地域社会とどんな関わりがあるの？

A. 地域の生産と消費を後押しして、食料の生産基盤を支えます。

JAの自己改革では、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を目指しています。農業者の平均年齢は66.7歳（2017年）となり、国内の農業就業人口が年間10万人規模で減少する中、農業の担い手の確保が難しくなっています。また、食料自給率は主要先進国で最も低い38%（2017年度、カロリーベース）まで落ち込みました。JAは自己改革を通じて、生産コストの引き下げや有利販売の拡大、次世代の担い手の育成、地域の活性化などにより、地域の農畜産物の生産と消費を支えています。日本の食料の生産基盤を守る上でも、大切な取り組みです。

近年は、各地で豪雪や豪雨、地震などの災害が相次ぎ、農業現場も大きな被害を受けました。JAは、災害発生時においても、被害状況の調査や生産資材の確保、農地、農業施設の復旧など、被災地の一刻も早い再生に向けた支援を行っています。いかなる時でも地域の食料生産を守り、発展させていくために、これからもJAグループで力を合わせて自己改革を進めていきます。

JAの自己改革

- 農業者の所得増大
- 農業生産の拡大
- 地域の活性化

最重点

地域の抱える農業課題へ対応

地域の農畜産物の生産と消費を支え
安定した食料生産を実現



災害など有事の際には…

- 被害状況の速やかな把握
- 生産資材の確保
- 農地・農業施設の復旧などをサポート

耕そう、大地と地域の未来。

品質・規格の統一図る

—平成31年産出荷ハウスびわ会議—



二月二十五日。JA本店で平成三十一年産ハウスびわ出荷会議を行いました。出荷計画や販売対策を協議し、出荷規格を確認しました。

今年産ハウスびわは一・八八鈴（前年一・六八鈴）を栽培、一二・六二トン（前年一三・〇四八トン）の出荷を期待しています。初出荷は二月十二日に十六ケース。最盛期は四月中旬、出荷は五月中旬まで続きます。

会では生産者とJA担当者、市場関係者が出荷規格を念入りに確認。JA担当者は「毎週の出荷計画を出してください。」と的確な出荷量の把握を呼び掛けました。会の最後、馬場善誠部会長は「五島のびわは市場で高く評価されているので、それを維持していきましょう。」と意気込みを述べました。

「食」と「農」 都市と農村 つなげる紙面

役立つ、得する、
楽しい情報が満載

●購読のお申し込みは JA へ
購読料 1ヵ月 2,623円(税込)

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
<http://www.agrnews.co.jp>

協同の輪を広げ 自己改革を進めよう JAグループ情報共有運動



五島ではもう桜が咲いていると聞きました。春もすぐそこまで来ていますね。少年ソフトボール大会(六・七ページ掲載)に参加した選手の皆さんお疲れ様でした。また、連覇を成し遂げた福江ドリームスの皆さん、おめでとうございませう。載せたいと思う瞬間が多くあり、二ページに渡っての掲載となりました。小さな体で必死にプレーする姿はとても輝いていて、こんなに必死に何かに夢中

編集後記

五島ではもう桜が咲いていると聞きました。春もすぐそこまで来ていますね。少年ソフトボール大会(六・七ページ掲載)に参加した選手の皆さんお疲れ様でした。また、連覇を成し遂げた福江ドリームスの皆さん、おめでとうございませう。載せたいと思う瞬間が多くあり、二ページに渡っての掲載となりました。小さな体で必死にプレーする姿はとても輝いていて、こんなに必死に何かに夢中

(田口 愛望)



産直市場
五島がうまい

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：原則年中無休

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

ごとう農業協同組合

●JAごとうNo.157 ●発行/ごとう農業協同組合 編集/総務部企画管理課 〒853-0041 五島市籠淵町2450番地1 ☎0959-72-6211

●<http://www.ja-goto.or.jp> ●印刷/(株)昭和堂