

組合員とともに五島農業・地域の未来を拓く



ごとう



※4ページ掲載 ゆで干し大根



ごはんぢゃワン©

3月号

JA ごとう

2021 No. 181

CONTENTS 目次

☆TOP NEWS

五島産、消費者のもとへ

- ④ 外国人労働者の様子
- ⑥ 第14回五島産素牛枝肉共励会
- ⑩ 経済部からのお知らせ

消費者のもとへ

びわ

五島市籠淵町 福島幸子さん

二月十七日、籠淵町でびわを栽培している福島幸子さんのハウスを訪れました。面積九アールをパートさんに手伝ってもらいながら栽培しています。二月上旬に収穫が開始。びわの栽培歴は十年。百姓の家に生まれ、子供のころから農業に携わっており、結婚して数年後、農業を継ぐことを決意。びわの他にみかんとお米を作っています。

今年産のびわは台風の影響を受け、例年の半分の出荷見込みとなっています。2月上旬に収穫が開始。「美味しく上等のびわを作りたい」と目標を掲げています。十年栽培していますが毎日が勉強。二人では栽培できない。周りの人の支えがあつて農業がすることができている」と話す福島さんは指導員にアドバイスをもらいながら栽培しています。取材の最後に「一生懸命すれば、その分応えてくれる」と農業の醍醐味を語ってくれました。収穫のピークは三月中旬頃の予定です。



取材から帰る際に『紅はっさく』を頂きました。とても美味しかったです。ありがとうございました！



五島産、

貯蔵かぼちゃ



管内では抑制かぼちゃを出荷しました。抑制かぼちゃは十二月上旬頃に集荷し、農業倉庫の中で約10℃を保ち、二か月を目安に貯蔵。一定期間貯蔵により熟成されたかぼちゃは、主に売れ筋サイズの4ししを関東方面へ出荷します。国産かぼちゃの端境期に出荷することで高値取引を目指すとともに、五島産かぼちゃの知名度アップに努めます。



← 出荷



← 貯蔵していたものを箱詰め



産直市場五島がうまいにも旬の果物や野菜が並んでいます!



働く!外国人労働者



外国人労働者四人は現在、最盛期を迎えているダイコン加工所でゆで干し大根を作る作業をしていました。作業員が身ぶり手ぶりで「(干棚から)ダイコンを少し減らして」などと説明。彼女らはゆっくりの日本語なら理解することができます。

3月からは早期水稲の育苗準備をしており、今後農家からの依頼があれば野菜の栽培や収穫の手伝いなどもする予定です。

営農担当者は「時給以上の働きをしてくれる」と仕事ぶりを絶賛。人手不足が加速する中で活躍してくれることを期待しています。



三二展示会へのご来場
ありがとうございました!!

野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの

ベジタブル ライフ

サヤエンドウ

～春を演出する彩り野菜～

イラスト：小林祐美子

サヤエンドウのプロフィール

- 【分類】マメ科エンドウ属
- 【原産地】中央アジア・中近東
- 【おいしい時期(旬)】春3～5月ころ
- 【主な栄養成分】ビタミンC・B群、β-カロテン、カリウム、食物繊維



見分け方

さやが美しい緑色で、黄色っぽく変色していない

みずみずしく、張りつつやがある鮮度GOOD!



先端の白いひげがピンピンとして変色していない



スナップエンドウは豆が大きくて美味い豆の大きさがそろっているものが◎

さやの中の豆の膨らみが小さい
育ち過ぎ……大きい豆は育ち過ぎて硬く食味が落ちる

保存方法

冷蔵庫の野菜室へ乾燥に弱い軽く湿らせたペーパータオルや新聞紙に包んでラップに包むか保存菜に入れる

便利
使う分ずつラップに包んで小分けしておく



冷凍保存

長期保存したい場合は冷凍がお勧め(1か月以内に使い切る)

筋を取って硬めにゆで、水気をよく拭き取ってから、保存菜などに入れて保存



サヤエンドウの子カラ

ビタミンC
風邪予防、免疫カアップなど

ビタミンB1・B2
代謝促進、疲労回復など



食物繊維
便秘解消、肥満予防など

カリウム
高血圧予防、むくみ解消など

β-カロテン
老化予防、美肌など

サヤエンドウのいろいろ

キヌサヤ

甘味がありさやは軟らかくしゃきっとした歯触りがある。薄いさやが薄く、美しい緑色のさやの中の実がまだ小さい若いうちに収穫される



サトウエンドウ

砂糖のように糖度が高くしつかりとした甘さが特徴のキヌサヤよりさやも豆もふっくら肉厚のさやごと食べられ、軟らかい



スナップエンドウ

さやが肉厚で、豆も大きめのふっくらとした豆をさやごと食べられるため、食味が豊かな歯触りの良さが特徴のさやは軟らかくジューシー



大型キヌサヤ

長さ10cm以上の大型のサヤエンドウのキヌサヤの大型サイズで、キヌサヤと同様さやは薄くて平たく、中の豆は小さい



楽しみ方・食べ方のコツ

肉料理や魚料理の彩りに



パスタ

肉じゃが



ちいずし



筋取り

筋が口に残らず食べやすい。両端を折り筋を引っ張って取る

加熱の注意点

短時間加熱がポイント。加熱し過ぎると食感や風味が損なわれ色も悪くなる

下ゆで

塩を加えて沸騰した湯の中で1分程度ゆでる。すぐに冷水に入れて色止め。冷水に浸し過ぎないよう。粗熱が取れたらおいて水気を切る



炒め物では下ゆですると色や食感も良く仕上がります。下ゆでは30秒程度で硬めにゆでる

サヤエンドウのじみツ

歴史

古代ローマ・古代ギリシャで栽培。エジプト「ツタンカーメン」の墓から出土した記録も

日本伝来

インドを経由して8～10世紀には中国から伝来



平安時代

『和名抄』野豆(乃良末女:のらまめ)

江戸時代には食用に

明治時代

欧米から優良品種が導入され広く普及



第14回五島産素牛枝肉共励会

一月二十八日。佐世保食肉センターで第十四回五島産素牛枝肉共励会を開きました。優れた枝肉の多い中、JA島原雲仙の平野幸一さん出品の枝肉が金賞に輝き、キロ単価四〇〇〇円で販売されました。

同会は五島産素牛のPRと枝肉調査検証を行い、購買者のニーズにあった、子牛づくりに反映することが目的です。今回、五島産素牛を購入した肥育農家が四六頭の枝肉を出品。三五頭が最高格付けのA5等級、八頭がA4等級で上物率が九七・八%と五島産素牛の産肉能力を示す結果となりました。

審査は脂肪交雑や肉質をもとに実施され、金賞の平野幸一さん出品枝肉は、枝肉重量五八四・二キロ、ロース芯面積は八六キ、霜降り度合いを示すBMSは最高のNo.12でした。

第14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	JA島原雲仙	平野 幸一	川末 美香	金太郎3	安福久	平茂勝	去勢	875	584.2	12	A5
銀賞	西海市	相川 和雄	荒木 善弘	勝乃幸	平茂晴	安福久	去勢	787	532.1	12	A5
銀賞	JA島原雲仙	小川 博信	馬場甚一郎	金太郎3	安福久	忠富士	去勢	830	540.4	12	A5
銅賞	JA島原雲仙	前田 学	野口 兼幸	金太郎3	安福久	平茂晴	去勢	793	532.8	12	A5
銅賞	JAながさき県央	山口 英也	佐々野勝弥	美国桜	安福久	平茂勝	去勢	726	498.3	12	A5

貴重な金賞牛を大ご奉仕!!



上記掲載の第十四回五島産素牛枝肉共励会で金賞に輝いた牛肉を二月二十日、二十一日の二日間、産直市場五島がうまいで販売しました。受賞牛の生産者は富江地区の川末美香さんです。通常価格の一・五倍のところを通常価格の二割引で提供しました。

農家レストラン

食の安心・安全五つ星店



産直市場五島がうまい店内にある農家レストランはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店として「食の安心・安全五つ星店」に認定されました。今後もお客様から厚い信頼を得られるようなレストランを目指します。

移動店舗車走行3周年

当JAの移動店舗車が走行開始より三周年を迎えようとしています。平成三十年度より導入。店舗が少ない地域や遠くに買い物に行くことができない高齢者世帯を支援することを目的に運行しています。今年度の七月より本山地区における巡回場所、野々切相愛館を追加して運行しています。車内には金融窓口カウンターと日用品や食料品が並び購買スペースがあります。

午前中に二カ所、午後から一カ所を巡回し、一か所回る度に直売所へ戻り、商品を補充し、次の場所へ移動します。

現在、新型コロナウイルス感染症拡大防止の為に車内は二人ずつの利用となっています。外で待っている人たちのために外には野菜を並べ工夫を凝らしています。



鬼岳野焼き

3年に一度行われる鬼岳の野焼きが行われました。

当日は良い天気でも風もあまり吹いておらずきれいに焼けていました。

春の青々とした新緑の鬼岳を見るのが今から待ち遠しいですね。



◆裁判所の不動産競売を◆ ◆ ご存じですか? ◆

裁判所では、競売手続による不動産の売却を行っています。

物件（畑等の農地を含む。）の情報は、裁判所の閲覧室や以下のウェブサイトで公開しています。

●ウェブサイト名・アドレス
不動産競売物件情報サイト「BIT」
（アドレスは「<http://bit.sikkou.jp/>」です。
なお、「BIT」で検索していただいても結構です。）

◆お問い合わせ

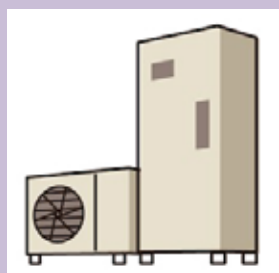
長崎地方裁判所民事部不動産競売係（電話：095(804)4124）

燃料転換強化中

通称「燃転」と言います

給湯器

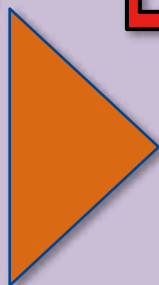
LPガス給湯器



電気給湯器



石油給湯器



※対象商品
ノーリツ製
GQ-2039WS

へ変更することです

必見

燃転メリット

お得

- 燃料切れの心配はいりません。
- 燃転・新規契約をすると初期費用はかかりません。
(対象商品は無償ですが、必須条件があります。)
- 突然給湯器が故障した場合でも、
すぐに当社にて対応できるので安心です。

※詳細は下記にお問い合わせくださいませ。担当者が現場確認・説明に御伺い致します。現場によっては取替ができない場合がございます。
※追い炊き機能はついておりませんので、ご注意ください。



問 い 合 わ せ	下 地 区	JAごとう 坂の上事業所 TEL 72-2001
	上 地 区	JAごとう 営農経済生活センター TEL 52-2077

期間限定割引キャンペーン

キャンペーン期間
2021年5月末まで

浅型鍋と深型鍋が重ねて収納できる

耐久性に優れたアルミ鋳物鍋

スチーム料理、炊飯、煮込み料理がこれ1台



①IH収納鍋 NAOMI DELUXE
本体価格24,750円 ▶ **22,275円**(税込)
サイズ:内径20cm・容量3.1ℓ、2.4ℓ



②キャセロール22cm EMILY DELUXE
本体価格11,000円 ▶ **9,900円**(税込)
サイズ:内径22cm・容量2.8ℓ



③ドライスチーマー長寿 Light
本体価格26,400円 ▶ **23,760円**(税込)
サイズ:内径23cm・容量4.2ℓ

コンパクトだから食卓で揚げたてを!

フタをしてクルッと返せばキレイに焼上がり

大きいサイズのフタ付き玉子焼き器

電気
天ぷら鍋



④フライヤー CUBE
本体価格19,800円 ▶ **17,820円**(税込)
本体サイズ:幅24.5cm奥行24.9cm高さ22.4cm
油量0.8~1.2ℓ AC:100V 50/60Hz 1000W



⑤クッキングペーカー3点セット
本体価格32,780円 ▶ **29,502円**(税込)
サイズ:内径23.6cm
深さ:深鍋6cm、ペーカー3.5cm、フタ2.3cm



⑥フライペーカー
本体価格19,800円 ▶ **17,820円**(税込)
サイズ:26×20cm

IH対応のフタ付き両手中華鍋

IH対応の割れない土鍋風万能鍋。全面持ち手のおもてなしデザイン!



⑦IHジャンボ炒め鍋
本体価格19,800円 ▶ **17,820円**(税込)
サイズ:内径31cm・容量4.7ℓ



⑧ほくほくなべ20cm
本体価格14,850円 ▶ **13,365円**(税込)
サイズ:容量2.3ℓ
付属品:シリコン鍋つかみ



⑨ほくほくなべ28cm
本体価格19,800円 ▶ **17,820円**(税込)
サイズ:容量5.3ℓ
付属品:シリコン鍋つかみ

キリトリ線

申込書

商品名 個数	①IH収納鍋ナオミデラックス	個	②キャセロール22cmエミリーデラックス	個	③ドライスチーマー長寿ライト	個
	④フライヤーキューブ	個	⑤クッキングペーカー3点セット	個	⑥フライペーカー	個
	⑦IHジャンボ炒め鍋	個	⑧ほくほくなべ20cm	個	⑨ほくほくなべ28cm	個
JA名			フリガナ			
地区名			お名前			
組合員コード			電話番号			

組合員の皆様へ 五島市より 事業継続支援金 に関するお知らせ

■対象者

すべての業種で、事業所が五島市内に所在する法人または個人事業主
ただし、宿泊業を除きます（宿泊業は別の制度で支援します）

■要件

新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年12月から令和3年2月までの
売上で、前年同月と比較して減少率が20%以上の月があること ※他4項目

⚠️ 農業については、減少率を計算する方法が異なります。

※詳しくはお問い合わせください。

■支援金額

1事業者あたり **20万円**（定額）

■申請期限

令和3年 **3月31日**（当日消印有効）

■申請書類

市ホームページからダウンロード、またはJA窓口でも入手できます。

■申請方法

郵送（簡易書留やレターパックなど、郵便物が追跡できる方法）

⚠️ 新型コロナウイルス感染症予防の観点から、窓口での対面受付は行いません。

申請書類は郵送でのみ受け付けます。

申請に関するお問い合わせは、電話で対応いたします。

■提出先

〒853-8501 五島市福江町1-1

五島市緊急経済対策本部 ☎0959-72-6124

電話受付時間：9時～17時（土日祝日を除く）



令和二年度 第十一回理事会

令和三年二月二十四日(水)開催

次第

1 議案事項

議案 No. 1 共済規程の一部変更について

※可決・承認された

議案 No. 2 取引のリスク評価書の定例改正について

※可決・承認された

議案 No. 3 借入金及び貸付金の審査について

※可決・承認された

議案 No. 4 固定資産の取得について

※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 No. 6 出資金の減口について

※可決・承認された

議案その他

2 報告事項

報告 No. 1 令和二年度第3四半期子会社の営業実績等について(子会社三社)

報告 No. 2 主な事業経過と行事予定について

報告 No. 3 主要事業一月末計画と実績について

報告 No. 4 産直市場「五島がうまい」一月末実績について

報告 No. 5 令和二年一月末食肉販売実績について

報告 No. 6 令和二年一～二月県内家畜市場市況について

報告 No. 7 令和二年度五島産素牛枝肉共励会の結果について

報告 No. 8 令和二年度第一回総務委員会の結果について

報告 No. 9 令和二年度末決算見込みについて

報告 No. 10 令和二年度第3四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. 11 令和二年度第3四半期自主検査結果とりまとめについて

報告 No. 12 令和二年度第3四半期余剰金の運用状況について

報告 No. 13 令和二年度第3四半期相談・苦情等の対応状況について

報告 No. 14 反社会的勢力排除対応管理先対応状況について

報告 No. 15 令和二年度十二月末資産自己査定結果について

報告 No. 16 令和二年度第三回債権管理委員会の結果について

報告 No. 17 貸付金の実行について

報告 No. 18 上地区Aコープ店舗(有川・上郷・北魚目)の廃止について

報告その他

報告その他

編集後記

今回取材に行かせてもらった福島さんの圃場に梅の花がきれいに咲いていました。取材に伺った日は雪が降っていましたが、春の兆しを感じることができました。だんだんと気温も温かくなり、過ごしやすい季節へと変わってきましたね。例年なら開催されていた行事も今年はコロナ禍で開催されず、残念です。早く元に戻っていろいろな行事の撮影をしたいです。

(田口 愛望)



上五島地区の組合員の皆様へ

農機修理工場移転のお知らせ

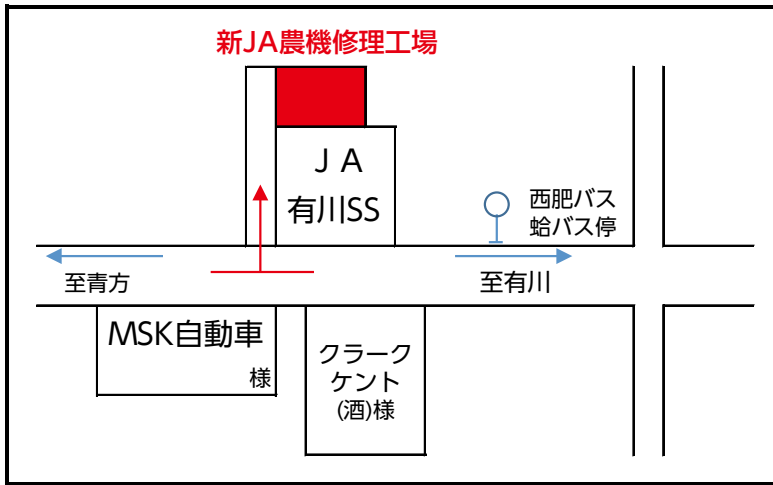
場所がわかりやすく!便利になります!

令和3年4月1日より



※ 現在の旧有川撰果場から、有川給油所(蛤)の横に移転します。

付近略図



☎ 42-3076

JA農機修理工場

ご来店時担当者不在の
際は、JA有川SSにお声を
かけてください。

移転に関する詳細については
下記にお問い合わせください。

☎ 52-2077

上地区営農経済生活センター

施設作業員募集

作業期間	作業場所
3月~11月	育苗センター
3月~10月	アスパラ選果場
12月~5月	ブロッコリー選果場
12月~3月	高菜加工施設

詳細は本店 農産園芸部までお問い合わせください。

☎0959-72-6214

富江トマト選果場作業員募集

作業期間	9月中旬~6月中旬
作業場所	山手トマト選果場 (富江ライスセンター横)

詳細は富江支店 営農経済課までお問い合わせください。

☎0959-86-2111

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
齋場 浄倫会館

事前相談受け付けております。

【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



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 (4月~9月)

9時~18時30分 (10月~3月)

※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 (現在は自粛中)

料金 大人：1,100円 子ども：620円 (小学生以下)

定休日：原則年中無休

※Aコープ崎山・本店の土曜日(2月~3月)の閉店時間は
17時→18時に変更となります。

JAごとう農業協同組合

●JAごとうNo.181 ●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

※本書の無断転写、複製、複写を一切禁じます。