

組合員とともに五島農業・地域の未来を拓く



# ごとう



ごはんぢゃワン©

## 2月号

JA ごとう

2022 No. 192

## CONTENTS 目次

☆TOP NEWS

令和4年 五島家畜市場初せり

④ 最後の五島産素牛枝肉共励会

⑥ ブロッコリー圃場取材

⑧ 各種作物部会

# 令和4年 五島家畜市場初せり



J Aごとう家畜市場では、令和四年一月十三・十四日の両日、令和四年の初せりを開催しました。今回のせりでは、一八八戸の畜産農家の皆様から子牛五六九頭、成牛四六頭の計六一五頭の黒毛和種を上場（うち売却六一四頭、本人一頭）。子牛の最高価格は一四七万六二〇〇円（去勢）、平均キロ単価は二八一四円となり、前回比で三%高でした。また、成牛においては四四万九九〇〇円の平均取引価格となり、前回比三五%高という結果になりました。

この結果を受け、畜産担当者は、「コロナの新型株の影響が心配されたが、多くの購買者が来島し、活気のある初せりとなった。それだけ五島の子牛の価値が高まっていると実感している。今後も適切な飼養管理を徹底するよう指導して、質の高い牛を上場するとともに、新規購買者の誘致等を通じて、価格の安定化に努めたい」と話しました。



今回のせりでは新たな試みとして、遠隔地からオンラインでせり市に参加できるかどうかの実証実験を行いました。離島地域特有の課題を、AIなどの新技術を用いて解決を図ろうという取組、「五島スマートアイランド構想」の一環として実施したこの実験は、五島市や双日九州株式会社など複数の事業者の協力を得て実現。船便の欠航などで来島の困難な場合でも、遠隔地にいながら現地の映像や情報をリアルタイムで確認することで、現地の参加者と同等に競り合い、円滑に購買者を決定できるかどうかを確認する実験です。

家永嘉弘組合長は「離島というハンデを少しでも無くし、五島の牛をもっと多くの方に知って頂きたい。そのための足掛かりのひとつになれば。」と語りました。

令和4年1月せり市成績表（子牛）

※税込、落札価格のみ税抜

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	153,975,000	1,329,900	685,719	2,606	263	99.4
去勢	321	247,304,000	1,476,200	847,459	2,962	286	105.3
合計	568	401,279,000	1,476,200	777,125	2,814	276	102.7

# 五島産素牛枝肉共励会 有終の美



一月二十七日、佐世保食肉センターにおいて第十五回五島産素牛枝肉共励会が開催され、崎山地区の佐々野勝弥さん生産の素牛が金賞を受賞しました。今回で十五回目となる本共励会は、来年度からは県内三市場（平戸口中央・杵岐・五島）で合同開催することが決定しており、最後の単独開催となりました。

今回は、五島産素牛を購入した肥育農家が、四五頭分の枝肉を出品しました。出品された枝肉は脂肪交雑や肉質をもとに審査され、四五頭のうち、三六頭が最高格付けのA5等級を獲得。その中でも、今回金賞を受賞した小川博信さんの出品枝肉については、枝肉重量五四九・七キログラムでロース芯面積九〇センチ、霜降り度合いの指標であるBMSは最高値である一二でした。その他の枝肉についてもA4等級が八頭で、五島産素牛の産肉能力の高さを十分にアピールする結果となりました。

今回金賞に輝いた枝肉は、下地区は産直市場五島がうまいにて二月十一日から十三日の三日間、上地区はAコープ浦桑店にて十二日と十三日の二日間で販売いたします。この機会にぜひ、最上級の牛肉を味わってみてはいかがでしょうか。



第15回五島産素牛枝肉共励会褒賞結果一覧

褒章	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	佐々野勝弥	百合茂	安福久	平茂勝	去勢	819	549.7	12	A5
銀賞1席	佐賀県JAさが(みどり)	(株)桑原畜産	林 文弘	勝乃幸	安福久	平茂晴	去勢	807	547.3	12	A5
銀賞2席	佐賀県(JAからつ)	中山 敦夫	山口 茂明	金太郎3	安福久	勝忠平	去勢	781	517.2	12	A5
銅賞1席	西海市	相川 和雄	西村 博	金太郎3	安福久	平茂勝	去勢	832	558.5	12	A5
銅賞2席	J A 島原雲仙	前田 学	里中 邦雄	平茂晴	安福久	平茂勝	去勢	738	482.6	12	A5

## 秋冬ブロッコリー



秋冬ブロッコリーの出荷作業が最盛期を迎えています。本年産は生産者数五六戸、面積三五・五畝で栽培し、一二六万六四五〇玉の出荷を目指しています。そのうちの約六九%に当たる、八六万八八五〇玉を十一月中旬～一月下旬にかけて出荷していきます。五島の新鮮で安心安全なブロッコリーを皆様にお届けするため、職員総出で作業に当たっています。

# 最盛期を迎えました

高菜の漬け込みが最盛期を迎えています。本年産は生産者数四九戸、五五・八畝の面積で栽培し、二一八四トの出荷を目指しています。本年産は病虫害の被害があり、若干出荷量が減少しているようですが、本山だけでなく大津の加工所も稼働させての漬け込みとなっています。約半年漬け込んだ後には、品質の良い美味しい高菜漬けとして主に九州管内へ向けて出荷が始まります。



## 高菜漬け込み

# 天気予報でブロッコリー圃場放映

長崎の野菜宣伝広告の一環として、天気予報の映像の一部に使用するために、ブロッコリー部会の部会長である富江地区の田原和行さんが取材を受けました。



一月十八日、農産園芸部の担当者は、田原さんの圃場を訪れ、放送用の動画撮影を行いました。撮影にあたっては、「安心安全、美味しい五島のブロッコリー」の掛け声と共に、田原さんの育てたブロッコリーを両手に掲げる様子を撮影しました。コロナ禍での撮影とあって、マスクを着用したままの撮影となってしまう残念でしたが、マスク越しでも伝わる程の笑顔で撮影に臨んで頂きました。

放送は長崎県下のNBC「THE TIME」内、毎週月曜日の六時五十分頃からの天気予報内の映像として、二月七日、十四日、二十一日、二十八日の計四回放映される予定です。



# 観光客誘致へ五島の農畜産物の魅力語る



熱意を語る安田常務

クwestion

Topic ①：今回の取り組みに対する感想

Topic ②：五島の観光について感じている課題

Topic ③：今回を踏まえて、次に挑戦

3つのトピックについて意見述べる



紹介動画で五島牛の魅力語る寺脇政善理事



同じく五島の魅力を語る農産園芸部山本職員

一月三十一日、JAごとうの安田宏常務が、一般社団法人みつめる旅が主催し、双日ツアーリストが主催取り扱いする「ゆったりと島時間にひたる四泊五日 島ぐらし Journey in 五島列島」のセミナーにパネリストとして参加しました。

みつめる旅とは、都市部に住む人の心を、五島でゆったりとした時間を過ごす中で元気づけるための旅行ツアーやワークショップの企画を通じて、来島者の増加により、五島に住む人の心も元気にしようとする団体です。それにより地方創生、ひいては日本全体の社会

課題解決をめざしています。そんなみつめる旅の企画した旅行ツアーが昨年の十一月末に開催されました。今回のセミナーはその企画の参加者たちの旅の前後の意見をまとめ、今後の五島の観光業及びそれに付随する農業・漁業の活性化を図るための意見交換・共有の一環として開催されました。安田常務は「今後も五島の魅力をより多くの方に知って頂き、五島の特産物、特に野菜や肉のファンとなって頂きたい。そのために今後も上下地区一丸となって、魅力発信に尽力していきます。」と熱弁をふるいました。

# 胡瓜出荷反省会

J Aごとうキュウリ部会は一月六日に役員会を開き、令和三年産胡瓜の出荷反省会を行いました。令和三年産胡瓜については、比較的病害虫が多く、出荷実績は加工用では前年対比一一六・三%となったものの、青果用では前年対比九一・〇%と少し伸び悩む結果となりました。原因として、令和三年度は梅雨入りが例年より一か月程早かったこと、また気温が少し高かったこと等が影響しており、令和四年度は十分に対策を行うこととなりました。また、令和二年度より行っていた出荷量調整を令和四年度は解除し、令和元年産並みの収量に戻すことにも触れ、収量を上げつつも品質の向上も目指していくことを確認しました。



# MVM向け南瓜講習会

一月十四日J Aごとう本店二階会議室で、令和三年度MVM商事向け南瓜出荷講習会を開きました。会には全農や振興局からも出席頂き、MVM商事の「ほめられかぼちゃ」を安定生産するための講習が行われました。MVM商事は、かぼちゃの水分含有量・糖度などを光センサーによって数値管理し、一定の基準を満たしたかぼちゃを「ほめられかぼちゃ」としてブランド化しており、本年産は管内で十一戸が面積二七二㌥を栽培。そのうち、ブランドの基準値を満たした「ほめられ率」は約四六%と全国平均の五〇%に及びませんでした。ベテラン農家も苦戦を強いられる強敵を相手に、次作は「ほめられ率」五五%超を目標に掲げ、甘みが強く美味しい「ほめられかぼちゃ」の生産に全力で取り組んでいきます。





# 大豆の出荷検査を行いました

一月十三日の三井楽地区を皮切りに、山内、久賀と三つのライスセンターで行われ、大豆（フクユタカ）の大粒一・二六袋、中粒一〇九袋、小粒四一袋の計二七六袋、八二八〇キの大豆について、農産物検査員が農産物検査基準に基づいて検査を行いました。結果は全種合計で二等五袋、三等一七四袋、合格七一袋、規格外二六袋となりました。初めて検査を行う検査員もあり、ベテランの検査員から指導を受けながら、一袋一袋丁寧に検査を行いました。検査当日は気温が低く、寒風吹きすさぶ中の検査となりましたが、初検査を行う検査員のやる気と熱気で寒さを感じさせない検査となりました。



## 大豆と言えば…

二月の行事の一つに節分があります。節分といえば豆まきですが、もともと日本には、散供（さんぐ）という、穀物をばらまくことでお祓いやお清めをする考えがあり、豆まきには「鬼を打ち払う」意味と、「豆を与え、静まってもらう」という、二つの意味が込められているそう。

また、節分には鰯の頭を柵の枝に刺した「柵鰯（ひいらぎいわし）」を飾ります。柵はトゲトゲした葉が鬼の目を刺し、鰯は焼いたときの臭いで鬼を遠ざける、または臭いで鬼をおびき出し柵で刺すためと言われています。「柵鰯」は西日本では「焼嗅がし（やいかがし）」とも呼びます。「嗅がし」といえば、田畑を守る「案山子（かかし）」も、髪の毛や魚の頭を焼き、その臭いで動物を遠ざけるといいう語源からきているそうです。

さて、節分の翌日は立春です。だんだんと気温も上昇し、春からの作物の定植も開始されます。今年も健康に作業を行えるよう、豆まきをして無病息災を祈願しましょう。



# ベツタガル ライフ

イラスト：小林裕美子

## アシタバ

～青汁の原料にもなる高栄養価の健康野菜～

### アシタバのプロフィール

【分類】セリ科シソ目属

【原産地】日本

【おいしい時期(旬)】春(2～5月ごろ)

【主な栄養成分】カリウム、β-カロテン、  
葉酸、ビタミンK、ビタミンC、食物繊維など

### 選び方

葉が鮮やかな  
緑色

全体的に張りがあり  
みずみずしい

茎が太過ぎず細いものが  
柔らかくてお薦め!

NG

鮮度が落ちている  
葉がしなびて色が  
あせている

### 保存方法

#### 冷蔵保存

軽く湿らせた新聞紙に  
包んでポリ袋に入れ  
冷蔵庫の野菜室へ



長持ちさせるには  
立てて保存の  
横にすると  
曲がりやすく  
劣化しやすい

### アシタバのビミツ

#### 名の由来

生育力が強い

今日、葉を摘んでも明日に  
は新しい葉が出る!



別名 アシタガサ

#### 日本原産



主に関東の太平洋  
沿岸など温暖な  
地域に自生

#### 薬効

青汁やサプリメントの原料に  
近年の健康  
ブームでも知名度  
が高まってき  
ている



『大和本草』(1709年)  
アシタガサの名で葉の特徴などを紹介  
八丈島で栽培されてきた記録もあり

### アシタバのいろいろ



#### 青茎系(緑茎系)

一般的に流通してい  
る。茎(葉柄)が緑  
色で赤茎系より癖や  
苦味が少ない



#### 赤茎系

青茎系よりやや苦味  
がある。主に伊豆大島  
で栽培。茎(葉柄)  
が赤みのある茶褐色

### 楽しみ方・食べ方のコツ

特有のほろ苦さと爽やかな香りが特徴



#### ポイント

- 塩を少し加えたお湯でゆでて冷水に  
取り、あく抜きをして食べる
- 先に茎の部分をお湯に浸し、時間差で葉  
の部分を入れてゆでると均一に仕上がる
- ゆで上がったらすぐに冷水に取り、  
一気に冷まして水気を軽く絞って使用



下ゆでしたアシタバはおみじ  
やあえ物、含め蒸に

注意!  
加熱し過ぎると菌応  
えがなくなる

炒め物も軽く下ゆでしておくと苦味  
が和らいで食べやすいよ



油との相性が良い  
天ぷらや炒め物にすると風味が  
引き立つ。天ぷらなどの場合は下  
ゆでなしでOK

### アシタバのチカラ

#### β-カロテン

抗酸化作用が  
あり、免疫アップ、  
風邪予防に効果  
的。美肌、老化予  
防にも

#### カリウム

色素成分:カルコン類(黄色  
色素)のポリフェノールの一  
種。茎を切ったときに出る  
粘り成分に含まれる。抗酸  
化作用で老化予防やがん  
予防に効果的。体内の老  
廃物を排出する作用も

#### 7-MILN

強い抗菌作用。ア  
レルギハイマーの予防  
にも効果的

#### 食物繊維

整腸作用があ  
り、便秘予防、肥  
満予防に

#### 葉酸

造血作用  
があり、貧血  
予防に

#### カリウム

血圧の上昇を抑える作  
用があり、むくみ改善や  
高血圧予防に効果的

#### ビタミンK

骨や歯の形成、強化  
に。出血時に血液を  
凝固する作用も

# 令和三年度第十回理事会

次第

令和四年一月二十六日(水)開催

## 1 議案事項

議案 No. 1 貸付金の審査について  
議案事項 その他

※可決・承認された

## 2 報告事項

- 報告 No. 1 令和三年度第3四半期子会社の営業実績等について
- ①(株)JAごとう葬祭  
②(株)JAごとう食肉センター  
③(株)JAファームごとう
- 報告 No. 2 主な事業経過と行事予定について
- 報告 No. 3 主要事業十二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」十二月末実績について
- 報告 No. 5 令和三年十二月末食肉販売実績について
- 報告 No. 6 令和三年度第3四半期内部監査の実施状況について
- 報告 No. 7 固定資産取得の入札結果について
- 報告 No. 8 令和四年一月県内家畜市場市況について
- 報告 No. 9 産地主導型就農ルートの創設について
- 報告 No. 10 貸付金の実行について
- 報告事項 その他

## ～基幹農機センターからのお知らせ～

JAごとうの農機修理に関しまして、平成29年度の農機技術・基本料金の改訂に伴い、平成29年4月1日より**出張修理にお伺いした場合、1回につき1,000円(税別)**を徴収させていただきます。

組合員の皆様におかれましては、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



## ～農家レストランからのお知らせ～

2月1日からレストランで提供する揚げ物の一部に、**五島産つばき油**を使用します！

つばき油の豊かな香りとサクサクした食感はたまりません。また味だけでなく、つばき油はコレステロール値の改善や腸内環境の改善による便秘の解消、肥満の予防などにも効果があるとされています。

是非一度、ご賞味ください！



### 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

斎場 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（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

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

### 編集 後記

広報の担当になって早くも2ヶ月が経とうとしています。前担当の電算の仕事は部屋に籠ってばかりで、取材に行こうにも同行者がいない場合は、どの施設がどこにあるのかわかりません。各施設の住所をマップで調べ、1歳の息子を寝かしつける名目で、夜中に車で徘徊する日々を送っております。

また、取材を行うにあたって、電算担当だった弊害がもう一つ。部屋に籠り切りだったために、施設の担当者や組合員さんたちの顔が分からず、同様に向こうも私が誰だかわからないこと。取材させて頂く前に、まずは顔を覚えてもらうところからのスタートです。

逆に外に出るようになって、今までとはまた違った面から農協の事を見ることが出来ること、たくさんの方々と知り合えることは非常に楽しく、メリットだとも思います。これからも色々なことを吸収しつつ、広報活動に活かしていければと思います。

(長瀧 俊一)

### JAごとう農業協同組合

●JAごとうNo.192 ●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。