

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



JA ごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES

第10回
全国和牛能力共進会
長崎県大会
2012年
10月25日(木) ▶ 29日(日)



9月号

JA ごとう
2011 No.67



ごはんぢゃワン©

TOP NEWS!!

ブロッコリー
面積拡大に乗り出す

CONTENTS 目次



- 2p ・ CONTENTS
・ 表紙 PHOTO 紹介
・ 平成23年度 第4回理事会
- 3p 太陽と緑 五島がうまいの立役者
- 4p TOPNEWS
ブロッコリー面積拡大に乗り出す
- 6p 今月のスポット
- 8p 産直市場 **五島がうま**・直送便
- 10p ・ 食のはなし
・ 平成23年度人事異動（臨時）
- 11p 簡単「漬物」で、野菜を無駄なく
食べ切る！
- 12p ・ 旅行センターからのお知らせ
・ 産直市場 **五島がうま**
・ 株式会社 JA ごとう葬祭
・ 編集後記



上段左から順に...

- ・ ブロッコリー栽培講習会（8月4日）
- ・ 第10回全共巡回調査
- ・ SS 美化コンテスト審査（8月2日）
- ・ 直売所夜市（8月11日）
- ・ 早期米コシヒカリ刈取
- ・ 秋冬ブロッコリー播種

平成二十三年度 第四回理事会

（平成二十三年七月二十六日 開催）

1、報告事項

- 報告 1 主な事業経過と行
事予定について
 - 報告 2 主要事業六月末計
画と実績について
 - 報告 3 平成二十三年度第
1四半期子会社の営業実績等
について
 - ・ (株)JAごとう葬祭
 - ・ (株)JAごとう食肉センター
 - ・ (株)JAファームごとう
 - 報告 4 「産直市場五島が
うまい」六月末実績について
 - 報告 5 平成二十三年産麦
の検査実績について
 - 報告 6 内部監査の結果に
ついて
 - 報告 7 経済部門上期各展
示会実績について
 - 報告 8 役員間の慶弔金に
関する申し合わせについて
 - 報告 9 役員による増資
運動について
 - 報告 10 平成二十三年度第
1四半期余裕金運用状況につ
いて
 - 報告 11 平成二十三年度第
1四半期コンプライアンス・
プログラム実践状況
 - 報告 12 お盆期間の営業に
ついて
 - 報告 13 平成二十三年七月
期県内家畜市場市況について
 - 報告 14 貸付金の実行につ
いて（五月分、六月分）
その他（不祥事について）
- ### 2、議案事項
- 議案 1 行政庁へ提出する
業務報告書及び連結業務報告
書について【可決】
 - 議案 2 販売高から出資予
約貯金への振替について【可
決】
 - 議案 3 貸付金の審査につ
いて【可決】
 - 議案 4 (株)JAファームご
とうの借入金と保証人の変更
について【可決】
 - その他

太陽と緑

五島がうまい の 立役者

NO.16

家族で

力を合わせて

五島市富江町職人

増田 忠昭さん(68)



増田さんは約一三〇坪の畑にアスパラガスを中心として、カボチャ・ブロッコリーなどの野菜を栽培。奥さんの千代子さん(ちよこ)と二人で頑張っています。

養蚕後にアスパラガスを
スタート

増田さんが農業を始めたのは両親



が養蚕をしていたことがきっかけ。最初は養蚕の作業を手伝いながら大工の仕事をしていました。そして二十七歳の時に千代子さんと結婚。千代子さんは結婚を期に農業を始めることになりました。「最初は田んぼに入るのも大変だったのよ」と千代子さんは話します。今では農業一筋です。



後継者として勉強中

そんなお二人は増田さんが五十八歳の時に専業農家として新たな一歩を踏み出しました。養蚕の後、最初に取り組んだのがアスパラガスです。現在は息子の和哲さん(かずあき)が後継者として手伝っています。農業一年生の和哲さんにお二人が指導中です。

「毎朝、毎晩、畑に見に来る。アスパラは水やりと虫の発生状況をしっかりと把握することが大事だね」と増田さんは話します。

今は市場へ出荷するアスパラガスの収穫と秋作のブロッコリー・インゲンの準備中。それに加えて直売所へ出荷する野菜を収穫します。

直売所への出荷が楽しみ

直売所向けにはオクラ・キュウリ・ナス・トマト・ピーマン・メロ

ン・チンゲン菜・レタスなど多品目を栽培。

「直売所に出荷するのが奥さんの楽しみたい。奥さんがおらんとできんよ」と笑顔で話す増田さん。

「やっぱり、すぐ売れたよ、また持つてきて、って言われたら嬉しいもんね。次は多めに出荷しようって思うのよ」と千代子さんも笑顔です。そんなお二人は「収穫する時に農業のやりがいを感じる」と口を揃えて話します。

「頑張りすぎず、ゆとりを持つて現状を維持していきたい」と今後の目標も話してくれました。



(左)和哲さん(中央)千代子さん(右)忠昭さん



ブロッコリー 面積拡大に乗り出す

面積拡大による産地確立と
栽培農家の所得向上に期待



秋冬ブロッコリー 播種スタート



播種の様子

管内では八月二十日から大浜育苗施設（五島市増田町）と富江集荷所（五島市富江町）でブロッコリーの播種が続いています。二〇一一年の秋冬ブロッコリーは二一、〇〇〇箱の播種を計画。昨年を三鈔上回る五三鈔の作付計画、出荷量は五八〇トを目指します。

今年の秋冬ブロッコリーの播種は一日平均五〇〇箱を目安に十月中旬まで行う予定。二十一～二十六日の育苗期間を経て、管内一二〇戸の農家へ苗を配布します。

管内では十一品種の苗配布を計画しており、五島地域に適した品質の良い品種を選定。今年も営農指導を行う際など、営農担当者がブロッコリー作付面積拡大の推進を積極的に実施しました。

安定出荷に向け始動

八月三日、JA富江支店でブロッコリー栽培講習会を開催。二〇一一年産（二〇一一年一月～二〇一二年五月）ブロッコリーの年間を通じた安定的な出荷を目指します。

栽培講習会にはJA営農担当職員や五島振興局を含めた約二十五名が参加。参加した農家は定植時の注意点や病害虫発生時の対処法などを質問し、担当者の話に熱心に耳を傾けていました。二〇一一年の春作は定植後の低温の影響で生育が遅れましたが品質は良く、



富江支店で開催したブロッコリー栽培講習会



講習会で熱心に話を聞く栽培農家

同年産ブロッコリー（二〇一〇年十一月～二〇一一年五月）全体の出荷計画六一〇トも達成。順調な一年となりました。

本年産も順調な出荷となるようJA営農担当者は講習会の中で、昨年産の一月・四月の出荷量が少なく、二・三月にかけて出荷が集中していることを指摘。

それを受け、JAでは二〇一一年産は安定した生産出荷体制での播種と苗配布を計画。年間を通じた安定的な出荷で、五島産ブロッコリーの更なる銘柄確立につなげます。

氷詰めで品質確保

当JAでは二〇〇九年から氷詰めによる出荷を行っており、一週間程度のストック機能を確立。他産地との差別化を図ることで大規模市場への安定出荷を目指しています。

出荷する春作・秋冬作ブロッコリーは全て氷詰めで出荷します。ブロッコリーは各農家から五島市岐宿町にある集荷所に持ち込まれ、冷蔵庫で一日予冷し、蓄積した熱を冷まします。その後、併設する選果場で規格と品質を選別し、発泡スチロールに氷詰めしてから市場へ出荷されます。

氷詰めによる品質保持の効果もあり、市場でも五島産に期待がかかっています。今後は栽培面積拡大を図り、五島産ブロッコリーの銘柄確立に取り組むことで栽培農家の所得向上につなげていく方針です。



氷詰めされた二〇一〇年産ブロッコリー



車も心も気持ち良く

- JA-SS 美化コンテスト -



SS 本店での審査

八月二日、管内十ヶ所のSSで美化コンテストを実施。JA崎山給油所が一位に輝きました。

同コンテストはマナーアップ運動の一環として実施。SSの美化に努め、JA-SSのイメージアップを図るとともに利用者に愛され、信頼されるSSを築くことが目的です。

身だしなみや清掃など四十項目のチェックポイントをもとに、JA全農と当JA担当者が審査を行いました。

JA大津給油所の川上雄二主任は「給油所関係のポスターだけでなく、直売所などのお知らせも掲示することで、お客様に親しみを持って頂けるSSづくりに努めたい」と話しました。



審査をもとに指導を受けるSS担当職員

台風影響なく順調

- 2011年産早期米コシヒカリ刈取 -



福江ライスセンターでの袋詰め作業

管内では二〇一一年産早期米コシヒカリの刈取がスタート。本年産早期米は前年産とほぼ同じとなる約一九五トの出荷を計画。現状のままいけば出荷計画を上回る見込みです。

本年産の早期米は虫害も少なく、品質は良好。穂が長いため初数も多く、収量は増える見込みです。

栽培農家の田原和行さん（五島市富江町）は「今年台風の影響もなかったため稲も倒れることなく、順調に刈取を迎えた」と話しました。



早期米コシヒカリを刈取る栽培農家（五島市富江町）

上地区で初

- 農援隊新加入 -

南松浦郡新上五島町では初となる農援隊が誕生。

今回加入したのは戸村隆明さん（48）と山縣邦明さん（52）の二名。活動は二〇一一年七月からスタート。現在は荒地の復元作業や牧草刈りなどの仕事を行っています。支援を依頼した畜産農家の中田文彦さんは「仕事もテキパキしてくれて作業効率もありがたい助かっている。今後も来てほしい」と話します。

また、隊員は「実際に体験して農業の大変さがわかった。

この経験を活かし、将来的には自分で育てたものを出荷できるように頑張りたい」と話しました。



戸村隆明さん（左）
山縣邦明さん（右）



牧草刈りを行う農援隊

反収増を目指す

- 2011年産抑制インゲン播種 -



播種を行う網田勲さん

南松浦郡新上五島町では二十日からインゲンの播種がスタート。二〇一一年産抑制インゲンは昨年並みの栽培面積二四㌥、出荷量一・一トンを計画。害虫防除を徹底し、反収増を目指します。

本年産は収穫時期を揃えるため九月五日頃までの播種を予定。新上五島町では三五戸が二〇一一年産抑制インゲンを栽培します。

栽培農家の網田勲さん（新上五島町船崎郷）は、「虫の発生時が大変だができるだけ薬を使わずに害虫防除を行い、真つすぐで形の良いインゲンを作りたい」と話します。

新上五島町で栽培するインゲンは福岡の市場へ出荷。市場からは「一〇〇㌥の小袋で出荷されるため人気も高い。出荷量を増やしてほしい」と好評です。

J A担当職員は、「昨年は干ばつのため成長が遅く、出荷時期も遅れた。今年は適度な雨にも恵まれ、十月上旬からは出荷を行いたい」と話しました。

入賞牛7頭うち3頭が五島産素牛

- 第17回「長崎和牛」系統枝肉共励会 -

七月三十日、佐世保食肉センターでJ A全農ながさき県本部主催の第十七回「長崎和牛」系統枝肉共励会を開催。県内から一〇〇頭が出品され、入賞牛七頭のうち五島産素牛三頭が入賞しました。

同共励会は「長崎和牛」の銘柄確立と販売シェア拡大を図ることを目的に毎年実施しています。

同J A畜産担当者は「今後も肥育農家が求める優良子牛生産

にJ A及び生産者が一体となり取り組みたい」と話しました。



入賞した7名の肥育農家

結果は以下のとおり。

褒賞・出荷者名（生産者名）

銀賞・荒木良平

さん（松下英司さん）

銅賞・峠学

さん（馬場信之さん）

銅賞・渡部

英二さん（向井正

和さん）

75頭の巡回調査を実施

- 第10回全共に向け取り組む -

管内では二〇一二年十月に開催される第十回全国和牛能力共進会長崎県大会（第十回全共）に向け、関係機関及び生産者と一体となり、優秀な五島の代表牛づくりに取り組んでいます。

同大会は全国の優秀な和牛を一堂に集めて優劣を競う全国規模の大会。「種牛の部」と「肉牛の部」に各都道府県の代表牛四九一頭が出品予定。

管内では八月十・十一日の二日間に第四区、第六区までの七五頭の巡回調査を実施。巡回調査を終え、最終的に第四区七頭、第五区一頭、第六区一群（母牛・娘牛・孫牛各一頭）まで絞り込みました。今年十月に開催のごとう農協和牛共進会でも選定を行います。



巡回の様子

同J A畜産担当者は「巡回調査を通して、出品取り組み農家の第十回全共に向けての意欲が感じられた。J Aとしても生産者及び関係機関と協力を密にして取り組んでいく」と話しました。



巡回調査を行う関係者



産直市場

五島がうまい・直送便



夜市開催

8月11日(木)・12日(金)

「産直市場 五島がうまい」では2日間にわたり、夜市を開催。多くの親子連れが訪れました。

夜市では地鶏焼き鳥やたこ焼きなどの出店や漁協による海産物の販売も実施。中でも金魚すくいは子どもたちに大人気！
かわいい金魚を手にも、みんな笑顔でした。

たべてみんなね



富江支部 やまもと 山本 フジ子 フジ子さん

主人は昔から趣味で野菜を作っておりましたが、四年前仕事を定年退職して以来本格的に野菜を作りを始め、いろいろな野菜を作っては親戚や友人に野菜を配り、よく喜ばれていました。

そして今年になって「五島がうまい」が四月十九日開店するとの事で主人が野菜を作っていたのを知っていたJAの職員さんの勧めにより参加させてもらうようになりました。

野菜の事は右も左もわからない私たちには「本当に売れるのか?」「自分達の野菜でいいのか?」と不安でそんなことばかり思っていました。

そんな気持ちは四ヶ月たった今も消えることはありません。出来る限り新鮮で美味しく、出荷するその日の朝に野菜を収穫することを心掛けておりますが、やはり不安です。

ですが、野菜を持っていったときにお客様からの「美味しかったよ」の一言で不安が少しなくなり元気が出てきます。

これからも、少しでもお客様に喜ばれるように主人と私の二人でできる限り安心・安全・新鮮で美味しい野菜をご用意させていただきたいと思っております。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

このコーナーでは
直売所の出荷者の皆さんをご紹介します



大津支部 のぐち きよのり 野口 清則 清則さん

コマツナ、チンゲンサイ、水菜といった葉物を主に栽培しています。

生育環境の管理では野菜の気持ちを考えるように努めています。

スタッフの助言を得て、購入しやすいよう小さめの食べ切りサイズも出荷しています。

五島の米

新米ができました

JA直営
精米所

五島の大自然の中で
農家の方々が
丹精込めて
育て上げたお米を
JAごとうで
検査・精米しました。



太陽と緑

五島がうまい

お求めは... お近くのAコープ
または
産直市場 **五島がうまい** まで

祝

売上高1億円
突破!



産直市場

五島がうまい

2011年4月にオープンしたJA ごとうでは初となる直売所「産直市場 五島がうまい」はオープン4ヶ月で売上高1億円を突破。来場者数も5万6,000人（2011年8月16日時点）を突破し、オープン以来、多くの買い物客が訪れています。

直売所の入口庄二店長は「今回の実績は新鮮・安全・安心な地元産食材をお客様が求めていることを証明したと思う。今後は地元のお客様だけでなく、観光スポットとしても定着させることで島外のお客様にも五島の食材をPRしたい。今後も産直市場 五島がうまいを宜しくお願いします。」と話します。



pickup! こどもピーマン



「こどもピーマン」の特徴はなんといってもその味です。

今までにない肉厚ジューシーなピーマンで、苦みやピーマン臭が少なく子ども

たちにも食べやすいピーマンです。

ピーマンが苦手なお子様にもぜひ、こどもピーマンを!

秋の収穫感謝祭

9月

23日(祝日)・24日(土)・25日(日)

催事内容(予定)

- ・農作物特売(新米・かんしょ他)
- ・精肉特売 ・鮮魚特売(秋刀魚など)
- ・ふるまい豚汁・うどん など
- ・バンド演奏・コーラス・太鼓など
- ・抽選会など

ぜひ、産直市場 **五島がうまい** に
遊びに来て下さい!!

かんぴょう

食物繊維、ミネラルがバランス良く含まれる保存食

かんぴょうは食物繊維や、鉄分、カリウム、カルシウムなどのミネラルがバランスよく含まれている保存食。調理するときは、用途に合わせ、戻してから使います。(1)水でさっと洗います。(2)かんぴょう30gに対して塩小さじ1を振り、よくもんで繊維をやわらかくしてから、洗い流します。塩でもむことで表面に傷が付き、煮上がりも早く、また味の染み込みも良くなります。

(3)鍋に入れ、約15分下ゆでをします。爪で押してみ、跡が付くくらいになればOKです。

保存する場合は密閉容器に入れ、日光の当たらない乾燥した涼しい場所に。ただし変色しやすいので、少量ずつ買って早めに使い切るか、まとめて下ゆでし、冷凍保存するとよいでしょう。



ベトナムのお料理教室

RECIPE

かんぴょうのわさびあえ

調理時間

20分

材料(2人分)

かんぴょう.....15g	キュウリ.....1/2本	
塩.....小さじ1/2	ワカメ(塩蔵).....10g	
ささ身.....小1本(50g)	B {	
A {		砂糖.....小さじ1
酒.....大さじ1/2		わさび.....小さじ1/4
塩.....少々		酢.....大さじ1
	しょうゆ.....大さじ1/2	

作り方

(1人分63kcal)

- かんぴょうはさっと洗い、塩小さじ1/2をもみ込みます。水で洗って、熱湯で15分ほどゆでます。水気を切り、3cm幅に切ります。
- ささ身にAを振り、ラップをして、電子レンジ(500W)で2分ほど加熱します。粗熱が取れたら細く裂きます。
- キュウリは小口切りにし、塩少々(分量外)を振ります。5分ほど置き、しぼります。
- ワカメは洗い、水に漬けて戻します。熱湯にさっと通し水に取ります。水気を切って、3cm長さに切ります。
- Bを合わせ、(1)~(4)をあえます。



撮影：大井一樹

平成23年度 人事異動(臨時)

平成23年8月22日に人事異動が発令しましたので、お知らせ致します。

新任		氏名	旧任	
所属	役職		所属	役職
平成23年8月22日 発令				
店舗部	部長 兼 直売部地産地消促進担当	安田 宏	本店直売部	産直市場五島がうまい店長(次長待遇)
本店金融・共済部	上地区駐在総合渉外(審査役)	川崎 隆泰	店舗部	部長
本店直売部	産直市場五島がうまい店長(係長待遇)	入口 庄二	本店直売部	産直市場五島がうまい副店長(係長待遇)
三井楽支店	営農課	牟田 勇作	本店農産園芸部	販売課

減塩 + 無駄なく + 少しだけ

簡単「漬物」で、野菜を無駄なく食べ切る！

「漬物」は野菜の保存性を高め、おいしく味わうための知恵。無駄がなくなる上に、新たな一品として食卓も豊かになり、栄養バランスも整います。そして、気持ちまで豊かにしてくれるのです。

現代の生活スタイルにこそ取り入れたい！
多種多様な、お手軽「漬物」
日本人の食卓に欠かせないとされてきた「漬物」。昔は家庭で作られるものでしたが、現代では手作りする人が少なくなっています。これはとても残念なこと。漬物は、ベターホーム協会が提唱している「食べもの大切運動」を実践するうえで、実に適した調理法の一つ。野菜を無駄なく食べ切るのに適しています。
漬物の中でも最もポピュラーで人気があるながら、ハードルが高いとされているのが「ぬか漬け」です。自分で漬けると、好みの漬け具合で食べられる、添加物などの心配がない、野菜が無駄にならないなどの利点があります。しかし、現在自家製ぬか漬けを作っている人は一割（ベターホーム協会調査「現代女性とぬか漬け」より。）
手入れが大変、漬け方が分からない、置き場所がない、などの理由から挑戦できずにいる人が多いのが現状です。そこで、現代の生活スタイルに合った漬物として開発されたのが「コンバクトぬか床」なのです。
他にも、少しだけ残った野菜をすぐに食べ切るのに最適な「即席漬け」もお薦め。切った、袋に入れて、うま味となる調味料と合わせてもむだけですぐにおいしく食べられます。さらに、ぬか床同様に、発酵の力で野菜のおいしさを引き出す、パン床やご飯床も手軽さが魅力。オイルやサワーなど身近な材料に漬けて、さまざまな料理に展開するなど、漬物とひとくくりにしてはできないほど、その形は多種多様です。さあ、冷蔵庫の中で干からびさせる前に、残った野菜の切れ端を食卓を彩る一品に変身させてみましょう。



うま味や風味を加えるのがコツ。

お手軽即席漬けレシピ

マーマレード+キャベツ

- キャベツの葉1~2枚(約100g)を1cm幅、5cm長さに切ってポリ袋に入れる。
- 塩 小さじ1/8、マーマレード大さじ1を加えて軽くもむ。



カレー粉+ニンジン



- ニンジン1/2本(100g)を斜め薄切りにしてから、千切りにして、ポリ袋に入れる。
- 砂糖小さじ1/4、塩小さじ1/8、カレー粉小さじ1/8、酢大さじ1/2を加えて軽くもむ。

袋でできる、冷蔵庫で保存
現代の食事情に最適

「コンバクトぬか床」の特徴

少人数の家庭に適したサイズ



「コンバクトぬか床」は、厚手の保存袋で作ります。両手に載るくらいのサイズで、一人暮らしで食べ切れる量のぬか漬けが作れます。気軽に作れる上、冷蔵庫の中でスペースを取らないのも利点。タイコンの切れ端、キウリやニンジン半分だけなど、中途半端に余りがちな野菜を食べ切るのに最適です。
お手入れの簡単さも自慢。冷蔵庫で漬けら

手を汚さずに混ぜられて、
お手入れが簡単！

るので傷みにくい上、混ぜるのも四~五日に一度で大丈夫です。袋ごとにもむようにすればいいので、手を汚すこともありません。さらに、保存袋を密閉容器に入れてから冷蔵庫で保存するので、冷蔵庫内に臭いも広がりにくいのが特徴です。
ヨーグルト効果で、臭いを軽減
通常のぬか床は、ぬかと塩水で作りますが「コンバクトぬか床」は、そこにヨーグルトをプラス。これによりうま味が増すだけでなく、ぬか漬け特有の臭いも抑えられます。
塩分控えめ
一般的なぬか床の塩分は、ぬか+水分の8%前後。「コンバクトぬか床」は、5%に抑えました。保存性を高めるためにも一定量の塩は必要ですが、冷蔵庫で保存するので可能な限り減塩することができます。漬ける前の塩もみもしないで漬けられます。



A5判・オールカラー・48ページ

【お申し込み方法】
一冊当たり三〇〇円分(送料込み)の切手を封筒にいれ、お届け先の郵便番号・住所・お名前・電話番号を明記して、左記へお送りください。折り返し郵送します。
【あて先】
〒一五〇 八三六三
東京都渋谷区渋谷一 一五 一一二
財ベターホーム協会
「漬けもの読本」係

【お申し込み方法】
ベターホーム協会のホームページで三人のキャラクターが漬物に挑戦する様子をつづったブログを更新中。
<http://www.betterhome.jp/book/tokuhon/tsukemono/>

【お申し込み方法】
財ベターホーム協会では、少しだけ残った野菜を無駄なく食べ切る知恵として、家庭で簡単に作れる漬物を紹介した「漬けもの読本」を発行しました。冷蔵庫でできるコンバクトぬか床をはじめ、即席漬け、オイル漬け、サワー漬け、砂糖漬けなどさまざまな種類の漬物レシピを提案しています。どれも手間がかからず、少人数の家庭で食べ切れる量がおいしく作れ、塩分も控えめ。毎日の食卓を豊かにしてくれるはずです。

旅行センターからのお知らせ

TOUR 北海道食の夕べ in SAPPORO

北海道の食材をもりこんだ 美味しいものの夕食!!

テーブルセットメニュー
ピクニックメニュー
YOSAKOIソーラン舞に感動!!
アサヒビール園 白石

お問合わせは... JA ごとう旅行センター

北海道食の夕べ 定山溪温泉と札幌・小樽の旅 3日間

旅行期間: 平成23年10月25日(水)～27日(金)
旅行料: 84,000円
定山溪温泉1,000円 定山溪温泉2,500円

朝食: 定山溪温泉 夕食: 札幌市内

お問合わせは... JA ごとう旅行センター

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

編集後記

今月号から表紙の笑味ちゃんマークはちょっとした間休業。笑味ちゃんからパトナツチしてかさべこくんの登場です。

二〇二二年十月に長崎県で開催される「第十回全国和牛能力共進会」(第十回全共)は全国の優秀な牛が長崎に集結し、その能力を競う大イベントです。

かさべこくんはそのマスコットキャラクター。今月号からカウントダウンの意

味も込め、表紙に登場しますので、かさべこくんを宜しくお願いします。

さて、今月のスポットでも紹介したように第十回全共に向け、五島でも着々と準備が進んでいます。大会では試食コーナーや学びのブースなど畜産農家だけでなく、一般の方でも楽しめるコーナーやイベントも計画 중이다。皆さんも足を運んでみてはいかがでしょうか?

(田上 幸菜)

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・17時～20時
料金は昼・大人: 1,000円 子ども: 500円(小学生以下)
夜・大人: 1,300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)

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)6211 FAX 0959(74)5266

【上ごとう支店】
〒857 4404 長崎県南松浦郡新上五島町青方郷355-7
TEL 0959(52)2722 FAX 0959(43)1955