

私たちは TPP に
日本が参加することに断固反対します



ごとう

年 新 賀 牛



ごはんちゃん©

※ 表紙説明は 4・5 ページ

CONTENTS

☆新年のごあいさつ

☆TOP NEWS 第13回 JAごとう農業まつり

- ・寄ってみらんかな No.09 岐宿出張所
- ・太陽と緑 五島がうまいの立役者 田尾 寛則さん
- ・産直市場 五島がうまい直送便
- ・A コーポ浦桑店だより
- ・経済部 お灸教室のご案内

1月号

JA ごとう

2014 No. 95

「組合員のために」 を念頭に

ごとう農業協同組合

代表理事組合長 中尾 弘一



組合員の皆様におかれましては、ご健勝にて新年をお迎えのことと、お慶び申し上げます。

旧年中は、当J Aの各事業・運営につきまして格段のご理解とご協力を賜り、役職員一同心よりお礼申し上げます。

○社会経済

平成二十四年十二月に発足した第二次安倍内閣は、「大胆な金融政策」、「機動的な財政

政策」、「民間投資を喚起する成長戦略」といった「三本の矢」による積極的な経済政策、いわゆる「アベノミクス」を展開しています。

「三本の矢」を柱とする「経済財政運営と改革の基本方針（脱デフレ・経済再生）」を取りまとめ、大規模な金融緩和政策により、株価の上昇、為替の円高是正、企業の業績回復など、デフレ・景気は回復基調となつていきます。

○国内農業

平成二十五年度の農業就業人口は、大きく減少するとともに、基幹的農業従事者の約六％が六十五歳以上となるなど、農業者の高齢化、世代交代が加速しています。

担い手不足による耕作放棄地の増加、農業従事者の高齢化などの慢性的な課題に加え、為替円安による飼料・肥料・燃料などの価格高止まりなど、依然として農業を取り巻く環境は厳しい状況が続いています。

○農業政策

政府および与党は、農地中間管理機構の創設や「農林水産業・地域活力創造プラン」をとりまとめ、農業・農村全体の所得倍増を目

標に掲げる「攻めの農林水産業」「新成長戦略」が、新たに策定され、農産物の輸出増加、農地集積による担い手育成、新規就農を促す施策等が、今後展開されようとしています。

また、五年後をめどに米の減反政策廃止を決定し、主食用米から飼料用米への、転換を促す方針を決定するなど、我が国の農業政策を大きく見直し、市場原理主義に委ねようとしています。

TPPについては、昨年の交渉において農産物関税や知的財産権などの分野で折り合えなく、交渉は物別れとなりました。

交渉は年明けに持ち越されましたが、引き続き国会決議および与党決議が実現されるよう注視していくとともに、情勢の進展を的確に捉え具体的な運動を展開していく必要があります。

○五島農業

当J Aを取り巻く環境も依然として厳しく、基幹的就農者の高齢化・担い手不足などの大きな課題が山積しています。

しかしながら、産直市場「五島がうまい」の取扱高も、順調に伸びており、昨年度の農畜産物取扱高は四十億円を超えました。

特に、高菜部会においては、第四十三回日本農業賞の県代表に選出されており、受賞しますと五島から富江支店の養蚕部会以来、三十七年ぶりの快挙となります。

○JAの事業

当丁Aの最重要課題である財務の健全性を示す固定比率の改善状況につきましては、平成十七年度の四〇％から平成二十四年度九〇・八％まで推移し、年度内には法令の基準である一〇〇％に達するよう、その取り組みを進めているところであります。

新年を迎え、今後も組合員目線で「組合員のためのJA」であることを役職員一同決意を新たに、「五島の元氣は農業から！」を旗印として、「一円でも高く」を合言葉に販売力強化に努める所存であります。

また、地域密着型の総合事業を展開するJ
Aとして、信用・共済などの事業においても
経営の安定化や利用者満足度の向上に努め、
豊かで安心して暮らすことのできる地域づく
りのための取り組みを進めて参ります。

結びになりますが、今年一年も皆様が健康で、幸多き年となりますことを心よりご祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

謹賀新年

皆々様のご健康とご多幸をお祈り致しますと共に、本年もなお一層のご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

代表理事組合長
代表理事常務

中尾 弘
藤野 周一

代表理事常務

川邊義直	麥田幸弘	龜山誠	山口明	山詰覺	橋本昭	松本馬	下村勝	谷村博	中村雄	福田馨	福田文	谷川七兵衛	松向晴美	藤原廣伸	本谷俊行	中山貞義	橋下繁子	藤井洋子	阿野芳子	鶴川栄子	出道廣市	川口眞二	萩里浩一	濱田俊彦	時津雅洋	
理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	代表監事	常勤監事	監事	監事	員外監事

第13回 JA ごとう農業まつり

下地区

11月23日(土/祝)・24日(日)



福江小学校金管バンドによる演奏



来賓役員による餅まき



オープニングセレモニー



ウィンドアンサンブル花音による演奏



福江少年少女合唱団による合唱



幼徳保育園児による踊り



青年部によるお楽しみ



ロングワイヤージャンピングバトル



善教寺保育園児による踊り



有川羽差太鼓による
オープニングセレモニー



ケアレンジャーショー

上地区

12月1日(日)



来賓役員による餅まき



上五島中学校プラス
バンドによる演奏



ヒップホップダンス



上五島ハーモニカ愛好会
つばきによる演奏



ちびっこエアロビ



「五島の元気は農業から」をメインテーマに、農業まつり恒例となったイベントから各種団体の出し物も行われ多くの人で賑わいました。

第13回農産物加工コンクール入賞者

下地区入賞者

部門	褒賞	品名	氏名	支店	部門	褒賞	品名	氏名	支店
中玉トマト	全農長崎県 本部長賞	中玉トマト	松坂 勝美	富江	加工の部	組合長賞 (金賞)	いんげん豆のお菓子	小村 キミ	福江
スナップ エンドウ	五島振興 局長賞	スナップエンドウ	谷合 博	富江		全農長崎県 本部長賞	しその実の塩漬けと ツワの佃煮	川尻 政子	三井楽
高菜	五島市長賞	高菜	奈留 敏弘	本山		五島振興 局長賞	ルビーがいっぱい！ トマトのクッキー	野口 沙織	富江
穀類の部	金賞	にこまる	柳野きみ子	岐宿		五島市長賞	簡単!! 五島三菜の 海老しんじょう	松園 和恵	崎山
	銀賞	ヒノヒカリ	柳野 敏雄	岐宿					
		銅賞	ヒノヒカリ	石田 敏則		西部	銀賞	梅肉ドレッシング	小田 夏枝
	フクユタカ		三藤 久利	西部		梅干し入り甘酢漬		片町美津枝	富江
根菜類の部	金賞	甘藷	寺脇 丈敏	本山		銅賞	玉ねぎケーキ	小田 夏枝	福江
		馬鈴薯	山内 清一	崎山			イチジクようかん	山下奈留子	崎山
	銀賞	里芋	阿野さなえ	富江		アイデア賞	南瓜入り チーズケーキ	木戸 静子	西部
		大根	橋下 繁子	崎山			五島ポーク野菜の 宝石焼き	中里 豊美	崎山
		深ねぎ	久保 忠志	福江			ねぎうまみそ	中村 正子	三井楽
	銅賞	かぶ	出口美代子	富江			大根のエコ漬	小田オク子	福江
		人参	山内 清一	崎山		奨励賞	麦みそ	橋下 繁子	崎山
果菜類の部	金賞	インゲン	馬場 仁志	三井楽			牛肉とれんこんの 甘辛煮	田口 敏江	富江
		カボチャ	野口 秀春	崎山			人参のふりかけ	山田八重子	西部
		ブロッコリー	山下 富男	崎山			いくりジャム	大島スミ子	富江
	銀賞	パプリカ	嶺五島パプリカ	本山					
		きゅうり	才津 徳教	崎山					
銅賞		ブロッコリー	川端 敏弘	三井楽					
	いちご	野原 敏	福江						
葉菜類の部		中玉トマト	阿野 隆馬	富江					
		金賞	レタス	黒川伊佐巳		西部			
		銀賞	白菜	浜村 勝之		本山			
	銅賞	キャベツ	大津 助男	本山					

上地区入賞者

部門	褒賞	品名	氏名	支店	部門	褒賞	品名	氏名	支店
葉菜の部	組合長賞	ツワブキ	長山 スマ	新魚目	根菜の部	奨励賞	大根	永田友二郎	上五島
		キャベツ	戸村フヂヨ	有川			玉ねぎ	田口 昭洋	有川
		ほうれん草	松坂 肇	上五島			甘藷	中村 次江	新魚目
果菜の部	インゲン	古川 常雄	新魚目	馬鈴薯			江山シズ子	有川	
根菜の部	五島振興局 長賞	大根	寺田美恵子	上五島			馬鈴薯	長山 スマ	新魚目
加工の部	新上五島町 長賞	湯がき甘藷	永田友二郎	上五島			馬鈴薯	大水ヒトミ	新魚目
根菜の部	新上五島町 奨励賞	さといも	田中 松治	上五島			甘藷	山田 達史	上五島
		人参	江山シズ子	有川			人参	田口 昭洋	有川
		加工の部	ツワの味噌漬け	川上キミ子			若松	かぶ	田口 昭洋
果菜の部		インゲン	伊東カズ子	有川			深ねぎ	網田 勲	上五島
加工の部	奨励賞	切干大根	伊東カズ子	有川	葉菜の部		深ねぎ	田口 昭洋	有川
		湯がき甘藷	尾上さつき	新魚目			チンゲン菜	長山 スマ	新魚目
		たくあん	浜原スマ子	若松			ブロッコリー	根津 初子	有川
		うめ漬物	浜端 義雄	若松	果菜の部		白菜	尾上さつき	新魚目
		いくり酒	伊東カズ子	有川			小ネギ	江山シズ子	有川
		梅酒	折口 文子	有川			キュウリ	川口 辰喜	上五島
		梅干し	吉村美知子	若松			インゲン	西村タケノ	若松



五島の冬の風物詩

—25年度高菜漬け込みスタート—

当JAでは十二月に入り、続々と三方所の加工所に特産の高菜が運ばれています。今年産高菜は天候の影響を受け生育が遅れましたが、品質は良好です。また、高菜部会は今年度ながさき農林業大賞を獲得しており、五島を代表する基幹作物となっています。

今年産の高菜は面積八十五畝（前年度比五畝増）で栽培され、生産予定数量は四〇一ト（前年度比二八八ト増）となっています。十月の台風の影響で定植や生育に遅れが出たものの、全般的にみると病害虫の被害も少なく順調に生育が進んでいることから、昨年並みの作柄が見込まれます。

管内一の漬け込み量を誇る本山高菜加工所では、連日約十名の作業員が、天日干しされた高菜を塩とウコンを用いて一次加工を行っています。現在は一日に約二〇〜三〇トの漬け込み作業を行っています。

JA担当職員は「今年産の高菜は生育が遅れたものの、肥培管理の徹底や、虫による被害も少なく品質は良好。今後も品質の高い塩蔵高菜を契約先に出荷し、五島産高菜をもっと島外にアピールしたい」と話しました。

おみやげ・贈りものに人気集める

—「五島ルビー」出荷—



当JA富江支店管内で栽培されている特産の中玉トマト「五島ルビー」が観光客のおみやげやインターネットで人気を集めています。美しい鮮紅色と高い糖度の特徴の「五島ルビー」は、現在一週間に約四ト集荷が行われています。選果場では、生産者が丹精込めて育てたトマトが作業員の手で優しく箱詰めされていました。

今年産の「五島ルビー」は九戸の農家で栽培され、販売数量は一五八トを計画しています。富江支店担当者は「市場ニーズに因るため、昨年より面積も増えている。今後も病害虫の防除を徹底し、昨年以上の反収を目指したい」と語りました。「五島ルビー」は銘柄確立と品質維持を目的に商標登録を行ったJAの人気商品。現在は京阪神を中心に出荷が行われ、高い評価を受けています。JAでは今後も適期収穫と選果選別を徹底し、「五島ルビー」の銘柄確立を図ります。

注目高まるミネラル食品

—ゆで干し大根出荷会議—



長崎県ゆで干し大根部会とJA全農ながさは十二月三日、JAごとう富江支店で平成二十五年度のゆで干し大根販売定例会・目揃会を行いました。五島での会議は四年ぶりということもあり、五島の生産者にとって市場や問屋の情報を得る良い機会となりました。

県内でゆで干し大根を出荷している地域は西海市と五島市の二ヶ所。今回は西海市の生産者五名を含むおよそ二〇名が会議に参加し、地元生産者との交流を深める機会となりました。島外生産者からは会議終了後、同支店管内の圃場や干し場、加工所などを見学。同じくゆで干ししたニンジンとヒジキをミックスした特産の「五島三菜」は島内だけで生産しているということもあり、訪れた参加者からは熱心に説明を受けていました。

JAでは今後もミネラルやビタミンが豊富なゆで干し大根や「五島三菜」をPRし、販売促進につなげたいとしています。



⑤図画の部で入選した永尾君
⑥作文の部で入選した松竹君



管内代表が入選！

—JA 中央会 作文・図画コンクール県大会—

長崎県農業協同組合中央会（JA長崎県中央会）は十月九日、第三十八回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールの審査を行いました。今年度は県下小・中学校より作文八一点、図画一、三六一点の出品があり、厳正な審査の結果、JAごとう管内から作文部門で、新上五島町立奈良尾中学校三年の松竹影虎君が、図画部門で五島市立玉之浦小学校二年の永尾陸君がそれぞれ入選し、このほど賞状と記念品が贈呈されました。

年金のことならJAにおまかせ！

—下地区年金相談会—

した。

今回、相談を受けた内容は担当職員が引き続き対応に当たる予定で、参加者からは今後も相談会の実施を希望したいという声も聞かれました。JAでは各種相談会の実施や職員のFP資格取得などを通じ、顧客満足度の向上を図る計画です。

当日、相談に訪れた希望者はおよそ十名で、特定社会保険労務士の森永律子さんと金融部職員が質問に答えました。参加者の一人からは「定年退職後の再雇用について（賃金等の）シミュレーションをするにはどういった手続きが必要か」と具体的な質問がありました。

定年退職後の生活資金の悩みや、定年後の働き方など、普段なかなか相談できない悩みにアドバイスが受けられることもあり、充実した内容となりました。



多頭化・法人化で産地維持拡大

—25年度第9回五島肉用牛大学—



五島家畜市場で十二月十九日、平成二十五年度第九回となる五島肉用牛大学が開かれました。今回の講義では、生産者、JAなどおよそ五〇名が参加し、一時間目に「肉用牛一貫経営までの道のりと今後の事業展開」と題して、壱岐市で(株)野元牧場を経営する野元勝博代表取締役が肥育事業へ参入した経緯について講義。また、今後の取り組みとしてアスパラガスの導入による循環型農業を展開すると説明しました。二時間目には、島原市で繁殖牛の多頭飼育を行っている園田裕司さんが「肉用繁殖牛経営における多頭化への挑戦」と題し、県職員から酪農家、繁殖牛専門農家への転身、多頭飼育を行う現在の状況などを講義。

今回は講師が同じ畜産農家ということもあり、講義終了後には「規模拡大を行う際の資金調達の方法は？」や「（多頭飼いを始めてから）種付けの成績はどうか？」など多くの質問が寄せられました。

大学事務局では今後、ヘルパー制度や大規模法人化・分業化を進め、「五島牛」の産地維持拡大を図りたいとしています。

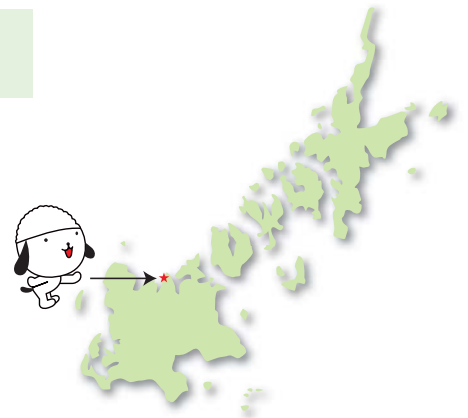
よってみらんかな



No.09 岐宿出張所

基本データ

- ・正組合員戸数：348戸
- ・准組合員戸数：184戸
- ・基幹作物：水稲、畜産、ブロッコリーなど
- ・出張所職員数：10人



管内のおすすめスポット



出張所から車で約3分のところにあり、八朔台地や岐宿の町並み・奈留島や中通島などの島々を眺望できます。

♪ 岐宿ってこんなところ ♪

出張所のある岐宿町は、城岳の眼下に広がる白石湾の風光、点在する島々の景観と海・山両面の魅力にあふれています。かつての遣唐使船寄港ゆかりの地でもあります。農業は水稲・畜産・ブロッコリーが盛んです。これからも職員一丸となって、組合員や地域住民の皆様から信頼される出張所を目指しますので、よろしくお願い致します。



太陽と緑
五島がうまい
の
立役者 NO. 44

おいしい野菜は土づくりから

五島市岐宿町
た お ひろのり
田尾 寛則さん(41)

田尾さんは現在、繁殖牛の飼育とともにブロッコリー、麦（御島裸）一鈴、水稻四鈴などを栽培しています。

帰島を機に就農

田尾さんは六年ほど前まで島外で自動車関係の仕事をしていました。五島に戻ってきたのを機に両親が行っていた農業を手伝い始め、そのまま就農され今年で六年目を迎えました。取材当日の十二月二十五日で四十一歳になりました。いま作業は主にご両親と田尾さんの三人で行っています。

ご本人は「行き当たりばったりな性格なので、作業でのこだわりは特にない」とおっしゃっていましたが、出来る限り減農薬で土づくりを大事にした野菜づくりを行っています。



認定農業者の一人

田尾さんは岐宿地区で二名の認定農業者のうちの一人で、ますます活躍が期待される生産者の一人です。どの作物も大規模に展開されており、今後は面積の維持と収量・品質の向上を図りたいとのことでした。また、安福久などの優良雌牛の導入も検討中ということで、将来的には二〇頭まで増やしたいと語っていました。

農業に熱中

「休みがない仕事なので、趣味はこれと言って特にない。強いて言えば（お酒を）飲むことかな」と笑顔でコメントの田尾さん。適期に収穫を行うために、雨の日も関係なく農業に打ち込んでいます。自分で作った野菜はめったに食べないということでしたが、田尾さんの作る野菜の評判は高く、近所の方に持っていくと喜ばれるので、それが嬉しいと語っていました。





産直市場

五島がうまい・直送便

クリスマス&歳末大売り出し開催



出荷者が作ったツリーがお出迎え♡



鶴と亀が施された
豪華なしめ縄

様々なデザインのしめ縄に目を通すお客様

産直市場「五島がうまい」では、12月に入り、クリスマスと歳末の大売り出しを行いました。それぞれのイベントに合わせた商品が数多く並べられ、多くのお客様で賑わいました。



こちらそうが詰まったオードブル



鮮やかなクリスマス
カラーのポインセチア



TOKYO FM Honda Smile Mission メールマガジンで「五島三菜」のレシピが掲載されました！

五島の特産品「五島三菜」がラジオ番組内のメールマガジンで紹介されました。五島の太陽と潮風をいっぱいに浴びた「五島三菜」はそのおいしさだけでなく、健康に良い食材として全国でも注目を集めています。



五島三菜 卵入り福袋煮

○材料（4人分）

五島三菜	40g	さやいんげん	80g	うまみ調味料	少々
油揚げ（四角）	8枚	油	大さじ3	【B】砂糖	大さじ1
鶏肉	100g	塩	少々	薄口醤油	大さじ2
だし（または水）	2 1/2 カップ	うまみ調味料	少々	濃口醤油	大さじ1
卵	4個	【A】砂糖	小さじ2	うまみ調味料	少々
人参（中）	1本	薄口醤油	大さじ1 1/2		

○作り方

- ①油揚げの一边を切って袋状にし、油抜きをした後、水を切っておきます。
- ②鶏肉は1cm角に切ります。
- ③五島三菜は水に15分浸けてもどし、1cmの長さの長さに切ります。
- ④フライパンで油を熱し、鶏肉、五島三菜を炒めて【A】で味をつけます。
- ⑤鍋にだし（または水）と【B】を入れ、沸騰させます。
- ⑥卵1個を半分ずつに分けておきます。
- ⑦①の油揚げに④を均等に入れ、卵を1/2個入れたら、つまようじで口をとめ、⑤の鍋に入れます。
- ⑧人参を5mmの厚さに切り、花の形に型抜きし⑦に入れ、落とし蓋をして煮ます。
- ⑨さやいんげんをサッとゆで、4cmの長さに切り、塩とうまみ調味料をふって皿に盛り付け、完成です。

旬を食べよう！

五島産の新鮮な農産物をどうぞ♪

大量入荷中！



五島ルビー



レタス



キャベツ



イチゴ



ブロッコリー



大根

この他にも白菜などのおいしい地元産野菜を販売しております。甘味や栄養が豊富な旬の野菜を食べて、冬を乗り切りましょう！

長年愛される地元の味

伊東ミノコさん（65）は新上五島町太田郷で15年ほど前から地元産の安全・安心な野菜を使った漬物を作り、地域の方から愛される味となっています。



漬物の原材料となる野菜は主に自家栽培のもの。減農薬で育てられた島内のおいしい野菜を中心に、季節ごとの商品を販売しています。中でも伊東さん自慢の一品は大根の焼酎漬けと粕漬けで、ご飯のお供やお茶受けにと根強いファンが多い商品です。

価格は1パック187円〜で、上地区Aコープで好評発売中です。

宅急便コレクト(代金引換)サービスを開始しました！

上地区Aコープでは利用者満足度向上の一環として、宅配サービスでの宅急便コレクト（代金引換）サービスを取り扱っております。

●サービスの特長

- ①配達前にドライバーから確認の電話がありますので、代金を事前に準備することができます。
- ②お届け時間帯を指定できるので、外出がちな方も確実に受け取れます。

※サービスの利用に当たっては商品代金と別途手数料がかかります。

詳しくはお近くの上地区Aコープ店までお尋ねください。

新商品のご紹介 もちもちミルクパン



ミルク味



ブルーベリー味



チョコレート味

国内産米粉を使用し、しっとりもちもちソフトな食感でおやつや夜食にピッタリなパンです。また、ロングライフ製法により、賞味期限が製造日より50日となっているため、まとめ買いも可能です。

ぜひ一度ご賞味ください！

上地区Aコープにて好評発売中！



親子で手づくりクリスマス♪

ーフレッシュミズ部会クリスマス会ー

当JA女性部フレッシュミズ部会は十二月二十二日、産直市場「五島がうまい」農家レストランでクリスマス会を開きました。会にはおよそ二十五名の親子が参加し、担当職員が作ったツリーに飾り付けを行ったり、ゲームなどで楽しいひとときを過ごしました。

冒頭では、女性部の橋下繁子部長が「ケーキなども用意してあるので、部員同士や親子で楽しいクリスマス会を過ごしてほしい」とあいさつ。早速参加者たちはサンタクロースやトナカイなど思い思いの飾りを作って、ツリーに飾り付けを行いました。また、ゲームでは二チームに分かれ、紙に書かれたお題の絵を描いて答える速さを競う連想ゲームが行われ、笑顔の絶えない会となりました。

同部会では今後もこうした取り組みや食農教育を通じ、部員の獲得を図っていきます。



2014 年を健やかに過ごしていただくために

JA健康教室のお知らせ

冬の寒い時期になりますと、痛んで来たりシビレが出たりと様々な症状でお困りの方も多いのではないのでしょうか。

私どもも、組合員の皆様から、長年我慢しているというようなお声をよく伺います。

そこで、2014 年をスッキリ健やかに過ごしていただくため、健康教室を開催いたします。

今回の健康教室では、燃やさず・服の上から・一人で楽々できる「温熱灸」でおなじみの講師の先生に、次のテーマについてお話をさせていただきます。

健康長寿は足腰から ～ヒザ・腰カンタン療養法！～

● 膝の痛み、正座ができない

● 腰痛、曲がり腰

● 手のシビレ、足のシビレ

その他、足腰だけでなく
首コリ・肩コリや
その他身体の不調なども
ご相談いただけます。

こんなお悩みの方は、午前または午後お時間を作っていただき、ぜひお近くの会場までお集りください。
これまでのご愛用者の方のアフター指導も同時に行います。

平成26年開催日	第一会場	第二会場
1月21日(火)	福江支店	富江支店
1月22日(水)	本山支店	三井楽支店
1月23日(木)	久賀出張所	西部支店
1月24日(金)	崎山支店	岐宿出張所
1月28日(火)	玉ノ浦出張所	
1月29日(水)	大津出張所	
1月30日(木)	大浜出張所	

※各場所で1日2回の開催(1回につき2時間程度の予定)

・午前の部 午前9時30分開始

・午後の部 午後1時30分開始

上地区は2月に開催予定。次号の広報誌でご案内いたします。

●お問い合わせは JAごとう経済部 0959(72)6585



青年部では
今後もこうした
取り組みを通
じて、地域の
子どもたちの
食農教育をサ
ポートする計
画です。

地域と連携おいしい餅に

—富江小学校 餅つき—

当JA青年部富江支部は十二月一日、五島市立富江小学校の児童らと餅つきを行いました。今回使用したもち米は児童らが田植えをし、十一月に収穫を行ったものです。この餅つきには児童保護者らおよそ一〇〇名が参加し、慣れない手つきながら一生懸命餅をついていました。

ついた餅は体育館に運ばれ、保護者や地域の高齢者らと一緒に丸く成形を行いました。「まだ温かい」「柔らかくて気持ちいい」などの感想が聞かれる中、児童らは顔に粉を付けながら笑顔で作業に当たりました。一昔前は各家庭で臼と杵を使い行われていた年末の光景も、最近では貴重なものとなっています。

今年のうどんは一味ちがう

—崎山小学校 うどん作り—

当JA青年部崎山支部は十二月三日、五島市立崎山小学校の児童らと来年度の小麦の種まきとうどん作りを行います。



した。今回使用した小麦は一年前に児童らが種まきをしたもので、およそ一〇〇人分のうどんができました。

毎年少しずつ改良を加えているうどんですが、今年はつなぎとして強力粉の割合を昨年より増やし、コシのある麺が完成しました。実際に食べた一年生らの反応も上々で中には「おかわりしたい!」といった声も。上級生がうどんを作り、下級生や先生たちに振る舞う姿は同校の冬の風物詩となっています。

同支部では今後も食農教育をはじめ、夏まつりなどの実施を通じて、地域との交流を図る計画です。

伝統の味 後世に受け継がれる

—盈進小学校 ソバ打ち—

当JA青年部富江支部は十二月十二日、五島市立盈進小学校でソバ打ちの指導を行いました。当日は地域住民や保護者なども参加し、楽しいひとときを過ごしました。毎年ソバ打ちで使われるソバ粉は児童らが種まきから収穫まで行ったものを使用しており、食物の栽培から調理までを体験できる貴重な機会となっています。



ソバ打ちを行った児童らは「昨年よりも上手にできた気がする」や「早く食べたい」といった感想も聞かれ、今か今かと完成を待ちわびた様子でした。同校では毎年このソバ打ちを行っています。一般的なかつおだしではなく、サバなどのだしを使用するなど、地域性あふれるものとなっています。

同支部では今後も地域の食文化を継承するとともに、子どもたちに食と農の大切さを伝えるこうした取り組みを引き続き行う予定です。

平成二十五年度 第八回理事会

(平成二十五年十二月十三日 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 主要事業十一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」十一月末実績について
- 報告 No. 4 平成二十五年十一月～十二月期県内家畜市場市況について
- 報告 No. 5 平成二十五年十一月末食肉販売実績について
- 報告 No. 6 平成二十五年度JA共済コンプライアンス点検結果及び改善方針の概要について
- 報告 No. 7 年末年始の営業について
- 報告 No. 8 第二回五島地域『農の深耕』大会収支報告について
- 報告 No. 9 第十三回JAごとう農業まつりの結果について
- 報告 No. 10 平成二十五年度第一回債権管理委員会の結果について
- 報告 No. 11 遊休資産処分の取り組み経過について

2、議案事項

- 報告 No. 12 平成二十五年期末見込みについて
- 報告 No. 13 貸付金の実行について
- 報告 No. その他 ①年末賞与の支給について
- ②指定管理に関する契約・協定の取り消しの申し出についての再回答について
- 議案 No. 1 反社会的勢力等への対応に関する基本方針の改正について【可決】
- 議案 No. 2 家畜導入事業実施規程の変更(案)について【可決】
- 議案 No. 3 岐宿種馬鈴薯貯蔵施設(冷蔵施設)の改修工事(台風被害)について【可決】
- 議案 No. 4 建更・火災共済金質権による訴訟の結果と今後の対応について【可決】
- 議案 No. 5 貸付金の審査について【可決】
- 議案 No. その他

編集後記

明けましておめでとうございます。旧年中は取材・撮影等で大変お世話になりました。今年も管内各地を飛び回って、五島の特色ある「食と農」を島内外に発信できればと思います。

さて、年末年始は実家に帰るのが恒例となっているのですが、今回はカレンダーの並びが良かったため、

久しぶりに「太古丸」で帰省しました。船旅は時間がかかりますが、横になりながら旅行できるためのんびりとした気分でご過ごすことができます。

旅行会社のCMではありませんが、いずれ予算を貯めてのんびり船旅で世界一周できればと感じた年末年始の移動中です。

(紙漣 諒)



産直市場
五島がうまい

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11時～14時(予約については別途)
15時～19時(軽食)

※土日・祝日限定バイキング 11時～15時、17時～19時

料金 大人：1,000円 子ども：500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