

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



※ 5 ページ掲載 長崎県和牛共進会五島地区代表牛選考会



ごはんちゃん©

10月号

JA ごとう

2015 No. 116

CONTENTS

☆TOP NEWS

女性部の活動

レクレーション大会

- ・ 太陽と緑 五島がうまいの立役者 木戸俊輔さん (西部)
- ・ 長崎県和牛共進会五島地区代表牛選考会
- ・ 青年部の活動 (親睦スポーツ大会など)
- ・ 五島がうまい直送便
- ・ 年金友の会ゲートボール大会

女性部レクレーション大会

我なく楽し
く順調に進
み、同部の
更なる活動
の活性化を
願った万歳
三唱で閉会。
笑顔の絶え
ない賑やか
な大会とな
りました。

当J A女性部は九月二十六日、中央公園市民体育館（五島市三尾野町）にてJ Aごとう女性部レクレーション大会を開催しました。女性部部員や関係者などおよそ百二十名が参加。大会は『きずなの力』音頭で始まり、風船割り競争や借り人競争などを行いました。冒頭で同部の鶴川栄子部長は「今日のように多くの女性部の皆さんが集まる機会は少ないので、お互いの親睦を深めるとともに、日頃のストレスを発散して、楽しく過ごして頂きたい」とあいさつ。



更なる活動活性化へ



♪明日 輝くために♪



お楽しみ抽選会



「きずなの力」音頭 練習中…



みんなで輪になり踊る、一体感

二択クイズ
難易度高く早期決着。
まだまだ問題ありましたが…



該当者を探し、一緒に指令をこなして仲良くゴール。借り人競争



パン（だけじゃない）食い競争



思い切りが大切、風船割り競争

交流を通じてJ・Aさが女性部の方は「地産地消の素晴らしい食材、素晴らしい料理に感激した」「椿の寿司は素晴らしいアイディア、長年にわたり多くの料理を作ってきたが、このような料理は食べたことがない」などと感想を述べました。

実際に交流した時間は長くありませんでしたが、お互いに良い刺激を受ける機会となったようです。



高浜にて

フレッシュミズ部会

親子のつどい

およそ三十名が参加。
新鮮、おいしい五島産食
材でのバーベキューを堪
能。食後はビンゴゲー
ムで盛り上がりました。



楽しくビンゴ！



夏の終わりに間近のかき氷



太陽と緑
五島がうまい
の
立役者 NO. 65

爽やかで頼もしい若い力

五島市岐宿町
きど しゅんすけ
木戸 俊輔さん(22)



俊輔さんは父の光昭さんとともに繁殖牛六十頭を飼育、水稻一畝を栽培しています。

目の前のことに真っ直ぐに

高校卒業後、鹿児島県の農業大学校へ進学、昨年三月に卒業し帰郷、現在に至ります。

志は早く「子供の頃から牛が好きで、小学校の卒業文集に（将来畜産農家になることを）書いていた。小学生の頃からよく手伝いをしていたし、学校が休みの時にせりがあれば弟と一緒に父についていった」と俊輔さんは当時を振り返り話してく

れました。

高校では陸上競技に専念、先日の五島列島夕やけマラソン（ハーフ）にも参加「今年はあまり練習できず昨年よりもタイムが落ち一時間二十二分だった」とのことです。

高校を卒業し鹿児島県の農業大学校へ進学したのは、もちろん畜産農家になるためで「候補は鹿児島県の他に北海道と宮崎があったが、施設が日本一と聞く鹿児島へ決めた」と話しました。鹿児島での二年間について「アルバイトをしていた農家さんとは今でも連絡を取り、情報交換をしている。行って良かった」と人脈が広がったことを鹿児島での収穫の第一に語りました。

質を高めていきたい

現在、俊輔さんは牛舎の管理について、そのほとんどを任されているとのこと。「牛の気持ちになつて、自分が生活するなら？」を念頭に置いて行う清掃作業で、牛舎内は取材した記者の素人目ではありますが非常にきれいだと感じました。

今後については「肥満ではなく、草で腹を作った大きな牛」が肥育農家で伸びると考えているので、肥育農家に喜ばれる牛を作りたい」と抱負を語ってくれました。

五島の畜産業が若い力の押し上げで活気づき、更に発展することを期待しています。

長崎県の和牛共進会が行われる10月29日時点で14ヶ月齢以上17ヶ月齢未満の雌牛が対象。出品された7頭すべてが五島牛の特長である発育の良さに優れており、難航した審査の結果、代表牛3頭が選出されました。



名号…はまゆう
出品者…濱出寛治
(本山)



名号…ともえ
出品者…木場兵次
(山内)



名号.. はまこ
出品者.. 出口弘美
(福江)

長崎県の和牛共進会が行われる10月29日時点で17ヶ月齢以上20ヶ月齢未満の雌牛が対象。出品された7頭すべてが非常に良い出来で審査員を悩ませました。結果、3頭の代表牛が選出されました。



名号.. ゆうき
出品者.. 野口兼幸
(崎山)



出品者 名号
.. ふうたろう
萩里健児
(三井楽)



出品者 山下正人
名号 あいか
(三井楽)

1産以上の雌牛が対象。県の共進会には3頭1組として出品されます。よって代表牛は良い牛かつ3頭が似ていることが重要。6頭が出品され、審査の結果、3頭の代表牛が選出されました。



名号…みよこ
出品者…平康明
(富江)



名号…あいこ
出品者…平康明
(富江)



出品者… 山下松則
名号… まつひら
(福江)

高等登録又は高等登録の資格がある母牛と娘牛2頭あるいは娘牛と孫牛の3頭1組で出品。条件を満たす組が少なく今回は1組のみの出品となりました。



名号…第4つばき
出品者…葛岡栄
名号…第3つばき
出品者…葛岡直也
名号…つばき
出品者…葛岡栄
(三井薬)

平成二十七年九月二十九日開催。
代表牛は十月二十九日開催の長崎県和牛共進会へ出品されます。

平成二十七年 度
長崎県和牛共進会
五島地区代表牛選考会

平成二十七年



高値取引となったせり市

が、『相場高』の現状を忘れず次回に向け改善に取り組みたい」と次回に向けて意気込みを語りました。

平成27年9月せり市成績表（子牛）

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	237	130,907,000	852,120	599,066	2,323	258	106.3
去勢	276	187,775,000	918,000	734,772	2,620	280	102.0
合計	513	318,682,000	918,000	672,220	2,489	270	104.3

高値続くせり市

—平成27年9月期せり市—

当JAは九月十三日、十四日の両日、五島家畜市場で平成二十七年九月期せり市を開催しました。一九三戸の畜産農家が子牛五一三頭、成牛四十七頭、計五六〇頭の黒毛和種を上場しました。子牛五一三頭の平均取引価格は六十七万二二〇円（前回比四・三％高）、成牛四十七頭の平均取引価格は三十八万三二一六円（前回比十二・五％安）でした。

冒頭の挨拶で同JAの橋詰組合長は「枝肉共励会において、五島産素牛が好成績を収めたことにより、五島産素牛の評価が高められた」と関係者へ謝意を述べました。

今回のせり市についてJA畜産部担当者は「前回（七月期）同様、体重にバラツキが見受けられ、雌子牛については平均体重が適正出荷体重（二六〇kg）に達しなかった。価格は好成績だが、『相場高』の現状を忘れず次回に向け改善に取り組みたい」と次回に向けて意気込みを語りました。

五島産素牛評価UP

—第39回九州管内系統和牛枝肉共励会—

九月五日、JA全農ミートフーズ（株）九州支社にて開催された第三十九回九州管内系統和牛枝肉共励会において、長崎県が団体優勝（八年ぶり二度目）しました。出品牛十七頭すべてが最高級の五等級という成績は、同共励会ではじめて以来二度目の快挙でした。

当JA管内の出荷者による出品は無かったものの、長崎県出品牛十七頭のうち五島産素牛は五頭で団体優勝に大きく貢献。共励会全体では五島産素牛八頭が出品され七頭が五等級と五島産素牛の評価を高める結果となりました。

お肉を食べて健康に！

貧血予防は牛肉の赤身にお任せ

日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授 西村 敏英

中高年になると、メタボ体形や生活習慣病など、健康が気になってくるものです。そこで、脂肪を控えるためお肉を避けたり、極端な食事制限をする人もいます。また、若い女性も、スタイルを気にするあまり、大切なタンパク質源であるお肉を口にせず、サラダだけ食べるケースが多く見られます。

ところが、この生活の偏りが、逆効果を招いています。痩せるためにお肉を避けた食事を続けると、良質のタンパク質が取れなくなり、筋肉が衰えてしまいます。筋肉量が少なくなると、基礎代謝エネルギーが減るので、痩せにくくなってしまいうというわけです。また、極端な食事制限を続けていると、中高年も若い女性も、鉄欠乏性貧血になる可能性があります。

それでは、筋肉の減少を防ぎ、鉄欠乏性貧血を予防するには、どうしたらいいのでしょうか。その鍵を握っているのは、牛肉の赤身です。牛肉の赤身は脂肪分が少なく、良質なタンパク質が豊富です。腸で吸収されやすい性質を持つヘム鉄もたくさん含まれています。吸収率の良いヘム鉄は、血液やお肉の赤い色とも関わっています。お肉の色は、天然の色素タンパク質であるミオグロビンの量と密接に関わっており、ミオグロビンが多いと赤みが強くなり、ヘム鉄も多いのです。例えば、肉の赤い色が淡い豚肉ロースと比べ、肉の赤い色が濃い牛肉ロースの方がヘム鉄の量は多いのです。



ヘム鉄は、ホウレンソウに豊富に含まれている遊離鉄と比べて、吸収率が二〜十倍高いことが分かっています。遊離鉄は、お茶や加工食品に含まれる成分の影響で、吸収率が下がりますが、ヘム鉄はその影響を受けないからです。鉄欠乏性貧血を予防するには、鉄分不足をサプリメントで補うよりも、牛肉の赤身を食べる方が効果的です。ぜひ献立に取り入れてみましょう。

鮮やかな赤、試験栽培中

—トウガラシ視察—



当JAは出荷先である甘利香辛食品株式会社を招き、今年度試験栽培しているトウガラシの視察を行いました。



生育状況を確認

視察には県普及センター職員も同行し生育状況や収穫後の乾燥具合を確認しました。

栽培面積のほとんどが新上五島町、全体で一〇ヘクタール程度、一九戸で栽培しています。地質を鑑みて同地区での栽培となっています。この日訪れた四カ所の圃場では生育状況に大きな差がでていました。

同JA担当者は「定植時期の遅れもあつて期待した収量確保とはならなかった。八年ほど前に一度、同地区（新上五島町）で栽培したことがあるが、当時とは出荷基準が異なるなど、右も左もわからない状況。次年産は今年産の結果を踏まえ、必要量確保に向け検討したい」と意気込みを語りました。

力作ぞろいの審査会

—平成27年度「JA 共済小・中学校書道コンクール」JA 審査会—



厳正な審査が行われる

当JAは九月十五日、JA福江支店二階にて「JA共済小・中学校書道コンクール」JA審査会を行いました。「書道コンクール」は共済事業の相互扶助・思いやりの精神を、次代を担う小・中学生に伝えていくとともに、児童・生徒の書写教育に貢献することを目的として開催しています。

当JA管内の小・中学校から、小学生半紙の部一九五一点、条幅の部一四七点、中学生半紙の部一四五〇点、条幅の部四七点の応募がありました。審査会では外部より三名の有識者を審査員として招き、審査が行われました。この日JA代表として選出された作品は県コンクールへ出品され、県コンクール金賞作品は全国コンクールへ出品されます。一昨年は最優秀賞にあたる農林水産大臣賞が当JAより選出されています。

この日の講評として審査員の江頭久美先生は「全体的に質が高く、よく書き込んでいるという印象。指導者の個性が

良い形で出ていた。一昨年の結果に匹敵するような作品があつたのではないかと思う」と述べました。

前年並みの品質維持

—平成27年産早期米検査—



当JAは八月三十一日から平成二十七年産早期米の検査を行っています。管内の本年産早期米は、栽培面積一四六ヘクタール（コシヒカリ一三六ヘクタール、つや姫一〇ヘクタール）、収量は約一六五ト（コシヒカリ一三五ト（コシヒカリ一三五ト）の見込み。

生育状況は、分けつ最盛期の低温・日照不足により有効分けつ数が十分確保できず、登熟期の八月上旬以降は高温障害が発生しました。

検査員は粒の大きさや形、水分量などを測定し、等級を判断。検査を行った検査員は「今年産早期米は、日照不足・高温障害の影響もあるが、前年並みの品質といえる」と話しました。

同JAでは今後も、厳正な検査と直営の精米施設（岐宿町）で精米を行うことで、質の良い五島産米の販売を行う方針です。

青年部親睦スポーツ大会

ーソフトボールー

優勝した三井楽・西部支部
最優秀選手賞の吉川さん（写真一列目左から二番目）



三井楽・西部
支部が優勝

開催日 平成27年9月25日

ところ 中央公園多目的広場

試合経過 決勝戦は三井楽・西部支部が2回に2点を先制。4回、崎山支部が連打で3点を挙げ逆転するも、6回に三井楽・西部支部が一挙6得点で勝負あり。



準優勝 崎山支部



第3位 本山支部



第4位 富江支部

県JA青年部

親睦ソフトボール大会

青年大会の前日（9月6日）に開催されました。



当JA青年部、攻撃中
（諫早市の県立総合運動公園野球場にて）

食農教育

盈進小学校ソバ種蒔き

9月10日、当JA青年部は五島市立盈進小学校の5・6年生（14名）とともにソバの種蒔きを行いました。収穫が楽しみです。



J A 青年の主張発表

9月7日に開催されたJ A 青年大会において当J A 青年部富江支部の出口翔さんが主張発表をしました。

題目：引き出しと自発的行動と協力者と

※全文掲載



主張発表する出口さん
(諫早観光ホテル「道具屋」にて)

野菜の最終的な使われ方、求められているものを勉強できました。また、この時に日本の食料自給率の低さ、日本の弱さを強く感じ、自分は野菜を作って少しでも食料自給率の向上

こんにちは、私は去年から長崎県の五島列島で農業を始めた、出口翔です。五島列島は美しい海に囲まれ、海水浴と釣りの穴場になっている、日本で一番ガソリンが高い島です。

私は現在、両親が経営するタバコ農家を手伝いながらレタスと高菜の栽培、経営をしています。タバコの繁忙期は春、夏で、レタス、高菜は秋、冬が忙しく休むヒマがありません。両親には早く引退してもらいたいのですが、できるだけ早く、野菜だけで家族と両親を養っていけるように頑張っています。今、私は高菜の従来の栽培方法を改善することに努めています。小さいことですが、全面施肥から側条施肥に変えることによる肥料代の削減と、ばら撒き育苗からセルトレイ育苗へ変えることによる作業の効率化です。まだまだ小さい取り組みですが、これからの突拍子もないことに取り組んでいく予定なので、楽しみにしてください。

そもそも私が農業をしようと思ったのは遥か二十年前のことです。両親が農家で、幼い頃から両親と一緒に農作業をしていて物心がつくころには、自分も農業をする決めていました。農作業は辛いことがたくさんありますが、大きな達成感を味わうこともでき、とてもやりがいのある仕事だからです。

年齢を重ねるにつれ、作業だけではなく、農業経営にも強く魅力を感じ始めました。自分も農業を始めるにあたって、親に頼りきりの経営ではなく、独立した一人前の農業を作りたいと決心しました。そこで、親元を離れ本土にある諫早農業高校に進学しました。

高校の寮で出会った同級生と互いの理想の農業、農業の現状について語り合い、実験、研究などで切磋琢磨し、とても有意義な時間を過ごしました。休みの日や学校が終わってから、友人と二人で青果店に話を聞きに行ったり、農家にバイトをしに行ったり、自分たちだけで栽培したトウモロコシを茹でてバック詰めし、町で売り歩いて小遣い稼ぎをしました。夏休みには、雑誌やテレビでも紹介されている福岡の総合農園にバイトをしに行きました。多種多様な野菜の栽培を教えて頂き、経営戦略のアドバイスも頂きました。帰りにその農家に紹介してもらった東京のオーガニックのレストランでもバイトをして流通の末端、野菜の最終的な使われ方、求められているものを勉強できました。また、この時に日本の食料自給率の低さ、日本の弱さを強く感じ、自分は野菜を作って少しでも食料自給率の向上

に貢献したいと思いました。

農業高校を卒業しましたが、私は自分の知識と経験に全く満足できませんでした。そこで卒業後、自分の引き出し作りの旅に出ました。最初は群馬県の北軽井沢で高原野菜を栽培している農家に一億円ほど上げていた農家です。ここで仕事の段取り、労働者の効率的な動かし方、雇用することの意義など、数多くのことを学ばせて頂きました。その後約二年間、日本の先進農家を渡り歩き、また、そろそろ地元に戻って農業を始めようと思っていた時、TTPへの加入についてのニュースが世間を騒がせました。私は激しく動揺しました。日本各地の先進農家で培ってきた経験や知識が私の自信となっていたからです。これからTTPに加入するのには、果たして日本の農業は太刀打ちできるのか。その不安は無知故に来るものだと考え、単身オーストラリアへ行くことを決意しました。

オーストラリアを選んだ理由は、食料自給率二〇〇％。中国、アメリカに次いで三番目の輸入相手国。食の安全や政治の関係で日本人消費者の中国、アメリカ離れは加速し、オーストラリアからの輸入が増えると考えたからです。

日本と同じぐらいの規模の農家、一〇〇人以上雇用している農家、倒産して給料を払わずに逃げる農家、数多くの農家で働いてきました。

そして妻と出会い、結婚して長男を授かりました。今の私に不安はありません。家族、今まで培ってきた経験、知識、度胸、私の農業に対する自信と糧になっていく。私の農業経営の理念は、安心できる農産物の供給、諸外国に負けない農業形態を作ること、食料自給率向上への貢献、雇用の拡大による地域復興、農業による収入を上げて若者たちに農業経営への関心、憧れを持ってもらい、次世代の農業の担い手を発掘、育成することです。すなわち、日本の農業の革新にあります。

まず安心できる農産物の供給についてですが、これについては日本の農業使用基準をクリアしておけば特に問題はないと思っています。しかし、付加価値を付ける意味で、特別栽培や無農薬栽培に取り組むのも一つの手段と考えています。

次に、諸外国に負けない農業形態をいかに作り上げて行くか、です。先ほど述べましたが、私は日本とオーストラリアの農業に真剣に向き合ってきました。オーストラリアでも、憎き敵とは考えず、最善を尽くしてきました。そうすると、自然とオーストラリアの武器と弱点も理解できます。諸外国の武器はみなさんも御存知の通り、広大な圃場です。ある程度、集約的な農業であれば恐れることはありません。ただ広いだけでは、小さな圃場で効率よく機械と自分を含め労力を動かせれば、大きな問題ではありません。それができるかどうかは、私たち経営

者にかかっています。難しいです。大変です。ですが、無理ではありません。私はこの目で、何人もそういう経営者を見てきました。

しかし、オーストラリアの農業を支えているのは、広大な土地だけではありません。それは多くの外国人労働者です。なぜ、外国の若者がオーストラリアの農家で働くのか、それはオーストラリアの賃金の高さに加え、ワーキングホリデービザの延長システムにあります。オーストラリアでは、農家などで三月以上働く人とセカンドビザという制度があるからです。日本政府もこれにならって、セカンドビザの制度を取り入れるべきです。それによって、日本人の就職難、治安の悪化など、多大なリスクが伴います。しかし、皆さんも聞きあきた言葉かと思いますが、日本は少子高齢化の時代です。企業でさえ雇用の確保が難しいと言われるこのご時世に、一農家が若い労力を確保することは更に困難になっていくでしょう。

次に雇用についてです。なぜ、日本の農業は雇用に消極的なのか。それは保守的な国民性と、労働者の安定した勤務日数の確保の難しさにあると思います。国民性については、私たちが若い世代の農業者が変えていく他にはないと思います。労働者の安定した勤務日数を確保していくのは難しいことではありません。近隣の農家と労働者を共有するだけです。そのためには、日ごろからの信頼関係、協力関係、明確かつ柔軟なルール作りが必要不可欠になります。

私たち農家には、何ができるのか、何をすべきなのか。私は、協力が一番必要だと感じています。私の父の口癖があります。それは、「農業の1+1=2ではなく、3にも4にもなる」という言葉です。その意味は一人でやる作業を二人でやると効率は倍ではなく、三倍にも四倍にもなるということです。ひねくれ者の私に言わせれば、農業に限ったことではないし、下手をしたらマイナスにもなってしまいます。それはさて置いて、私は父の意見に賛同しています。隣の農家の収入を気にするヒマがあったら、隣の農家と協力すべきです。機械、労働力、畑、情報など、共有してお互いの利益に繋がることを自分から始める勇氣。アンテナをいっばいに伸ばしてコミュニケーションを広げましょう。

そして農業で収入を上げて、私たちより若い世代の人たちが農業への関心、憧れを抱ける日本の農業を創っていきましょう！

最後に、私が農業をしている一番の理由は農業が大好きだからです。

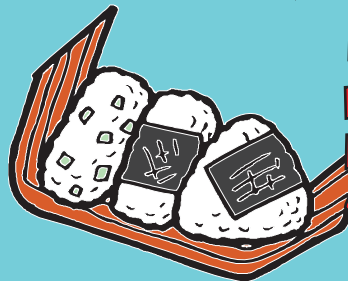
生意気な意見発表をご清聴いただき、本当にありがとうございます。もし、私の考えに共感して下さった方がいましたら、どうかお気軽に声をかけてください。一緒に、日本の農業を明るくしましょう！



産直市場

五島がうまい・直送便

五島産米



新米入荷！

※9月30日現在、島ぞだち（五島産コシヒカリ）のみ新米で、この他の品種の新米は順次入荷予定です。



重量感と甘みを増すパプリカ

—パプリカ出荷—

度は少し低いという。それでも糖度は八度で、今後の収穫が楽しみです。今年産夏秋期のパプリカは二月末までの収穫で一八万玉の出荷を計画。今後は秋冬期のパプリカも作付けし、年間をとおして出荷したい考えです。

「今年産は病の発生もあったが、肉厚で甘みのあるものとなっていた。十月頃からは重量感と甘みを増したパプリカとなる」と話す。

（株）五島パプリカの園山吉弥社長は「今年産は病の発生もあったが、肉厚で甘みのあるものとなっていた。十月頃からは重量感と甘みを増したパプリカとなる」と話す。



主に長崎市や北九州市などの市場へ出荷されるが、JAの直売所「五島がうまい」でも販売しています。



Aコープ浦桑店だより

19周年大誕生祭を計画中！

11月1日で開店19周年を迎えることとなり、毎年恒例となっている大誕生祭を10月下旬に開催予定です。誕生祭期間中は、お買い得商品を多数ご用意し、また日替イベントを実施しますので、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



※写真は昨年開催時の様子です



新鮮食材で楽しくクッキング



料理研究家
波多野充子

イワシのかば焼きご飯・焼き野菜添え



脂が乗ったイワシやサンマのかば焼き丼は、ウナギに負けないおいしさです。独特の臭みは油でしっかり焼くと取れますので、蜂蜜入りのたれをたっぷりと絡ませ、焼き野菜と共にお召し上がりください。

材料（2人分）

1食当たり約475kcal

イワシ……………3尾	調味料
ナス……………1本	しょうゆ……………大さじ2
シイタケ……………4枚	酒……………大さじ2
レンコン……………4枚	みりん……………大さじ2
小麦粉……………少々	蜂蜜……………大さじ1/2
ごま油……………小さじ2	ご飯……………1膳
	ショウガ……………少々
	粉さんしょう……………少々

作り方

- (1) 新鮮なイワシは手で開き、中骨を除き、3枚におろす。
- (2) ナスとレンコンは輪切り、シイタケは石突きを取る、ショウガは千切りにする。
- (3) イワシの水分をキッチンペーパーで拭き取り、小麦粉をまぶす。
- (4) フライパンにごま油を敷き、ナス・レンコン・シイタケを焼き、焼けた物から取り出す。
- (5) (4)のフライパンでイワシの身側を焼き、軽く焦げ目が付いてから皮側もよく焼き、取り出す。
- (6) (5)の油を拭き取り、調味料を加えて再度火をつけイワシを戻し、弱火でひっくり返しながらたれを絡ませる。
- (7) 器にご飯を盛り(6)のたれを少々掛け、焼いた野菜とイワシを載せたれを全部掛ける。ショウガと粉さんしょうを添える。

梨とハクサイのサラダ



みずみずしくて甘い梨&フレッシュなハクサイ、この季節ならではのパリパリサラダです。白菜は芯に近い、白っぽい部分の方がこのサラダには向いています。もっと甘口がお好きな方は、みりんの代わりに蜂蜜をご使用ください。

材料（2人分）

1食当たり約85kcal

梨……………1個	ドレッシング
ハクサイ……………100g	梅干し……………1個
大葉……………3枚	しょうゆ……………小さじ1
いりごま……………少々	みりん……………小さじ1
	水……………小さじ1
	EVオリーブ油……………小さじ1
	酢……………大さじ1

作り方

- (1) ハクサイは長めの太千切り、梨は皮をむき太千切り、大葉は千切りにする。
- (2) (1)を皿に盛り付け、10分ほど冷やしておく。
- (3) 梅干しの種を除き、スプーンなどでつぶしてから、ドレッシングの材料全てを混ぜ合わせる。
- (4) 食卓でいただく際にドレッシングといりごまを回し掛ける。

年金友の会ゲートボール大会開催



優勝 下大津会チーム

当J.A.年金友の会は九月十日、五島市下大津町の大津みなと公園にて第十三回J.A.ごとう年金友の会ゲートボール大会を開催しました。大会には二十三チーム一三六名（同会の六十歳以上の会員）が参加、最高齢は九十五歳でした。

分に水分補給しながら最後まで頑張っていたきたい」とあいさつ。

大会参加チームは同会各支部の選考会を勝ち抜くなどした代表チーム。僅差で勝敗が分かれ、好プレーには拍手が送られました。

結果は以下の通り。

▽優勝 下大津会チーム（大津支部）▽準優勝 年輪会チーム（木場支部）▽三位 奥浦チーム（奥浦支部）▽敢闘賞 七岳会チーム（山内支部）



準優勝 年輪会チーム

第3位 奥浦チーム



平成二十七年 第六回理事会

●平成二十七年九月十五日(火)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 主要事業八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」八月末実績について
- 報告No.4 平成二十七年九学期県内家畜市場市況について
- 報告No.5 平成二十七年八月末食肉販売実績について
- 報告No.6 平成二十七年度長崎県和牛共進会五島地区代表選考会の開催について
- 報告No.7 平成二十七年「早期米」の買取価格について
- 報告No.8 貸付金の実行について
- 報告 その他
- ①平成二十七年下半期

2 議案事項

- 議案No.1 固定資産取得について
- ①J.A.ごとう賃貸牛舎新築工事について
- ②崎山給油所改修工事について
- ③若松支店改修工事について
- 議案No.2 マイナンバー制度導入に伴う規程等の整備について
- ①個人情報取扱規程の一部改定について
- ②特定個人情報取扱規程の新設について
- ③職員個人情報取扱規程の一部改定について
- 議案No.3 介護事業運営規程の一部改定について
- 議案No.4 種子麦問題の取扱について
- 議案 その他

自然が奏でる愛のメッセージ。伝えたい輝きがここに...

2015

麗宝展

in JA ごとう

開催
日時

10/24(土)・25(日)
10:00~18:00 10:00~17:00

会場

JAごとう本店 2階特設会場
籠淵町 2450-1

〈お問い合わせ先〉 経済部 TEL 72-6585

組合員の皆様へ

晩秋の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
さてこの度、JAごとうでは「麗宝展 in JAごとう」を開催致します。
お持ちのジュエリーメンテナンス、リフォームのご相談など、
皆様のお役に立ち、また楽しんでいただけるように企画致しました。
皆様のご来場を心からお待ちしております。

代表理事組合長 橋詰 覺

Jewelry Clinic

ジュエリークリニック

無料
アフター
サービス

ジュエリーの新品仕上げ・
サイズ直し・修理など
会場にて承ります。

メッキ製品・イミテーションアクセサリーの修理はお受けしていません。



※特別な修理品は一部有料のものもございます。
※シルバー製品のサイズ直し・切れ修理はできません。
※ホワイトゴールド製品についてはお尋ねください。
※念珠の切れ修理は、有料となります。
※金・プラチナ以外の製品はお受けできない可能性があります。
※表示価格は全て税込価格です。

指輪のサイズ直し

1本無料!

2本目から1本 2,160円

【通常価格 3,240円〜】
(K18・PT850・PT900など)



※幅が4mm以上のものや、
4サイズ以上大きくする場合は
別途料金がかかります。

パールネックレス糸替え

1本無料!

2本目から

【通常価格 1,620円〜】(糸仕上げ)

※ワイヤー仕上げの場合は1本 2,160円から



切れたネックレスの修理

1本無料!

(1箇所に限ります)

2箇所目から
【通常価格 540円〜】

※パーツ・部品など欠損の場合は有料となります。



ジュエリーの新品仕上げ

3本まで無料!

4本目から

【通常価格 1,080円〜】
(お磨き・変形修理など)



Jewelry Reform

ジュエリーリフォーム

お見積
無料

大事にしているジュエリーだけど、身につけない・・・。
そんなジュエリーをリフォームしませんか?

- 指輪をペンダントやブローチに形をかえて・・・。
- 少し使いづかった立爪リングを流行のデザインに・・・。
- 家で眠っているネックレスを新しいジュエリーに・・・。
- ルース(裸石)のままおいてある宝石をジュエリーに・・・。



ご入場の際には入場チケットが必要です。
ご家族・ご夫婦・カップルで、ご来場の方はチケット一枚にてご入場いただけます。

JAごとう

JEWELRY
HAMANO

コンテナ返却願います。

慢性的なコンテナ不足です。
使用後は返却。目的外の使用をしないで下さい。



今月号は誌面掲載のとり青年部・女性部のイベント、県共進会五島地区代表牛選考会の開催が下旬とあって、スピーディな編集作業が求められました。事前に誌面上の配置などを考えていたのですが、思い通りにはなかなかいきません。特に女性部のレクレーション大会は室内かつ動きのあ

編集後記

る被写体ということで、私の写真技術では非常に難しく、女性部の魅力・楽しさが十分に伝わったのかな？と反省しております。写真技術や文章能力が急激に成長することは望めませんが、向上心を忘れず、五島農業の魅力を十二分に発信できるよう、精進してまいります。

(竹山 幸弘)



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

※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：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
市場 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