

五島(しま)と共に五島(しま)と生きる



ごとう



※TOP NEWS 掲載 ちゃぐりんフェスタ



こはんぢゃワン©

8月号

JA ごとう
2018 No. 150

CONTENTS 目次

☆TOP NEWS

ちゃぐりんフェスタ

- 5 日本橋長崎館で五島茶試飲・即売
- 8 旅行センターからのお知らせ
- 12 お盆期間中の営業時間のご案内

しくりんフェスタ



感想文発表

7月22日。女性部は、本店2階会議室で毎年恒例のちゃぐりんフェスタを開催しました。子供と保護者合わせて69名が参加し、味噌づくりや工作を楽しみました。昼食には女性部お手製のカレー、おやつには青年部がかき氷を振る舞いました。

イベントでは、味噌づくりでの大豆をつぶし、麴と混ぜる作業や、アウトドアコードを使って防災ブレスレット作りを親子で協力しながら行いました。防災ブレスレットはほどくと、応急手当てや荷物の固定などにも使うことができ、留め具はホイッスルになっています。女性部による童話の読み聞かせで終了。

最後の挨拶で、女性部の「今日は楽しめましたか？」の呼びかけに子供たちは「はい!!」と元気よく応えました。

ちゃぐりんクイズ



はい!!



味噌づくり



見事正解!!

女性部のお手製カレー





みんなであそぶ

完成!!



防災ブレスレット作り

読み聞かせ



どの色にしようかな～



青年部のかき氷





生育良好です！ —平成30年産夏芽アスパラガス出荷会議—

6月23日、平成30年産夏芽アスパラガス出荷会議を行い、アスパラガスの栽培状況・市場情勢の報告、出荷規格・出荷規格の協議をしました。本年さんのアスパラガスは栽培面積412㌥前年比93パーセントとなっています。

春芽アスパラガスは計画対比94パーセント（14・729㌥）でした。出荷は2月28日より始まり、昨年（2月24日）より遅い出荷開始となりましたが、太物が多く良質のアスパラが出荷されました。夏芽アスパラガスの出荷計画は338㌥、22・65㌥です。

営農担当者は「圃場によっては若干立ち枯れが心配される場所もありますが、比較的病害虫の発生も少なく生育良好です。」と計画を上回る出荷を期待していました。

電化ショー&農機・自動車展示会



たくさんのご来場
有難うございました！！

大型
トラクター



女性部による
昼食バザー



長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産 世界遺産登録決定記念イベント 【五島物産市】



自然に帰る風船を飛ばそう！！

7月14日、15日の両日『五島がうまい』イベント広場にて、長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産の世界遺産登録決定を記念した『五島物産市』が開催されました。特産品販売やイベント等で、会場は賑わっていました。

長崎アンテナショップ

日本橋長崎館において
五島茶試飲・販売

『五島がうまい』にて絶賛販売中!!

七月七日、八日、日本橋長崎館（東京）にて開催された長崎フェアに参加し、五島茶の試飲・販売を行いました。
試飲では水出し茶を提供し、口にされた方は一口目に「美味しい」と驚いた表情。二口目に「甘くて深みがある」と絶賛していました。

今回の新商品は、東日本で販売するため「煎茶」を生産したもので、産直市場『五島がうまい』においても販売中です。是非一度ご賞味ください。



淹れ方①

一晩かけてたっぷり作る

市販の水出し茶ポット等を使い、冷蔵庫で時間をかけて作る。少量の茶葉でたっぷりの水出し茶が作れて経済的です。茶葉は甘味・うま味の多い上級煎茶が水出しには適します。

- ① 茶葉（ティーバッグも可）をポットに入れる。茶葉の量は水1リットルに対し10～15g程度が目安。
（ティースプーン5～7杯分）
（水出し茶ポットには茶こしがあるので便利）
- ② ポットに冷水（15℃以下）を注ぐ。水は湯冷まし、ミネラルウォーターがおすすめ。低温で抽出することがポイント。水を注いだらポットを軽くゆすり、茶葉を水になじませる。
- ③ ポットを冷蔵庫に入れ、時間をかけて抽出する。目安は3～6時間で甘みをじっくり抽出する。
- ④ 1日で飲みきる。



淹れ方②

急なお客様にもお出しできる

比較的短時間（5～7分程度）で作れる。茶葉は甘味・うま味の多い上級煎茶が水出しには適します。

- ① サーバーに5～10gの茶葉を入れ、40度程度のぬるま湯をカップ半分程度注ぐ。
- ② 茶葉が吸水し葉が開くまで1～2分待つ。
- ③ 冷水（15℃以下）をサーバーに注ぎ、2～3回軽くゆすり3～4分待つ。
- ④ 茶こしを用いてカップに注ぎ分ける。
（すべて残らず注ぎ分ける）
- ⑤ 2煎目は1煎目より短時間で抽出できる。



品種の特徴

やぶきた：国内で広く栽培されており、渋みと旨みのバランスがとれた、親しみ深い品種
さえみどり：美しい水色と上品な旨みと香気が魅力の品種。色がでやすいのでやや濃いめに淹れる



「地域に信頼され、よろこびを共有する活力あるJAを目指す！」

—全職員研修大会—

大下田支店長による
支店運営ビジョン発表



コンプライアンス研修



七月二十一日、五島市勤労福祉センター三階にて、毎年恒例のJAごとう全職員研修大会を開催しました。平成三十年度の事業計画の達成に向け意欲向上を図るとともに、コンプライアンス研修を行い、不祥事を未然に防ぐように意識を高めました。

橋詰覚組合長は「皆様の力が無ければJAは成り立たない。一人一人がJA職員としての自覚を持ち、農業のために、未来のために一致団結して仕事に取り組んでほしい。」と力強く話しました。

会では、JA役員へのコンプライアンス研修の他に、支店長による支店運営ビジョンの発表（三井楽支店・新魚目支店）がありました。



ガンバロー三唱で一致団結する職員ら

平成三十年年度第四回理事会 平成三十年七月二十七日(金)開催

次第

1 議案事項

議案 No. 1 平成二十九年度デイス
クロージャー誌の開示について
※可決承認された

議案 No. 2 固定資産の処分及び一
部改修について※可決承認された

議案 No. 3 固定資産の取得につい
て ※可決承認された

議案 No. 4 平成三十年度生産経費
支援について ※可決承認された

議案 No. 5 出資金の減口について
※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 No. 7 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 8 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 9 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 10 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 11 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 12 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 13 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 14 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 15 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 16 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 17 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 18 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 19 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 20 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 21 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 22 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 23 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 24 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 25 出資金の減口について
※可決承認された

議案 No. 26 出資金の減口について
※可決承認された

「六月末実績について

報告 No. 5 平成三十年度六～七月
期県内家畜市場市況について

報告 No. 6 平成三十年六月末食肉
販売実績について

報告 No. 7 平成三十年度第一四半
期内部監査の実施状況について

報告 No. 8 平成三十年度第一四半
期余裕金の運用状況について

報告 No. 9 お盆期間中の営業につ
いて

報告 No. 10 移動店舗車運用状況に
ついて

報告 No. 11 移動店舗車巡回場所の
一部変更について

報告 No. 12 緊急対策資金貸付要領
について

報告 No. 13 貸付金の実行について

報告 No. 14 平成三十年度第一四半
期自主検査結果報告について

報告 No. 15 平成三十年度第一四半
期苦情・相談等対応状況報告につ
いて

報告 No. 16 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 17 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 18 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 19 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 20 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 21 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 22 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 23 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 24 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 25 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 26 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 27 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 28 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 29 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 30 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 31 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 32 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

報告 No. 33 平成三十年度第一四半
期コンプライアンス・プログラム
実践報告について

高価格をキープ

－ 7月期せり市－



七月十三日、十四日の両日、平成三十年七月期せり市（二か月に一度で奇数月開催）を開催しました。子牛の平均価格は七六万七六五円（前回比二・五％安）となりました。市場には家畜農家一八四戸が子牛五〇七頭、成牛五三頭、計五六〇頭の黒毛和種を上場（売却五五八頭、本人二頭）。子牛の最高価格は二〇五万三〇八〇円、成牛の最高価格一七六万四〇〇円でした。

畜産担当者は「雌の平均価格は畜産クラスター導入などにより前回より五パーセントと高く、去勢については全国的な下げの影響により七パーセントの下げとなったが、それでも高価格をキープしている。」と話しました。

今後JAでは、購買者誘致の強化及び子牛育成指導に重点的に力を注ぎ、発育の良い、購買者に好まれる子牛生産に努めます。

平成30年7月せり市成績表（せり市） ※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	213	137,787,000	2,053,080	698,638	2,579	271	105.0
去勢	292	219,344,000	1,301,400	811,272	2,789	291	93.4
合計	505	357,131,000	2,053,080	763,765	2,704	282	97.5

変わるJA 広がる地域のきずな

変わるJA 広がる地域のきずな

監修＝広島大学
助教 小林元

Q、JAの自己改革の成果はどうやって測るの？

A、JAの役職員が正・准組合員の全戸を訪問し、アンケート調査を実施します。

JAの自己改革は、第27回大会の実践期間が終わる2018年度をひとつの区切りとしています。組合員がどのように自己改革を「理解」し「評価」しているか、組合員の声を「見える化」しなくては、改革の次の段階に進めません。

そのため、JAグループでは初の取り組みとして、2019年に1000万人を超える全ての正・准組合員を対象としたアンケート調査を検討しています。全JAの役職員が正・准組合員の全戸を訪問。農産物の販売事業や生産資材の購買状況、営農指導への期待度や満足度、准組合員の事業利用度、総合事業の継続、信用事業の代理店化などについて、組合員自身の意思を明らかにすることになります。

JAの役職員は、組合員に直接向き合って、声を聴き、意見を交換します。JAの役職員にとっては、自らの言葉で組合員と対話する契機ともなります。アンケート調査で把握した改革の実績や評価を基に、全国のJAは2019年度からのさらなる取り組みを検討し、次期中期計画に活かします。



全組合員調査・全JA調査を巡る日程

2018年末～ (期間は柔軟に設定)	全組合員調査・全JA調査 →実績や評価を把握し、各JAは次期中期計画を策定へ
19年3月	第27回JA全国大会の実施期間終了 各JAの自己改革工程表の区切り
5月	「農協改革集中推進期間」 (14年6月～5年間) 終了
9月	公認会計士監査の実施
21年3月	改正農協法による改革実施状況の調査期間 (16年4月～5年間) 終了

耕そう、大地と地域のみらい。

長崎県立農業大学の学生募集!!

諫早市にあります長崎県立農業大学では、平成31年度の入学生を募集しております。
農業大学は全寮制で入学金及び授業料は無料です。

また、卒業後は短期大学卒業と同等に取り扱われ、危険物取扱者(乙種)や大型特殊免許(農耕車限定)や人工授精師などの資格免許を取得することもできます。

募集内容については次のとおりです。何かご不明な点がございましたら気軽にご連絡ください。

1 募集学科及び募集定員等

学科	野菜学科	花き学科	果樹学科	畜産学科
定員	55名(40名程度)			15名(10名程度)

() は推薦入学の募集定員

2 修業年限 2年

3 設置学科

野菜学科



花き学科



果樹学科



畜産学科



4 試験日時及び出願期間

受験区分	試験日時	※出願期間
推薦	平成30年10月5日(金) 9~15時	平成30年9月4日(火)~9月27日(木)
1次募集	平成30年12月3日(月) 9~15時	平成30年11月1日(木)~11月22日(木)
2次募集	平成31年3月8日(金) 9~15時	平成31年2月15日(金)~3月1日(金)

※振興局に出願書類を提出する期間

問い合わせ先

長崎県立農業大学 ☎0957-26-1016

長崎県立農業大学を卒業後、JAに就職または就農を希望する者に対して、2年間
後継者育成対策積立金(奨学金)制度をご利用頂くことができ、
年額60万(月額5万)の支給を受けることができます。

※お問い合わせはお近くのJA支店・出張所まで

クラフトバック を作ろう



—フレッシュミズ部会—

六月二十六、二十九日。フレッシュミズ部会は、クラフトバック作りに挑戦しました。それぞれ好きな色のテープを選び、初めにテープをいくつかの種類、の長さに切ることからスタート。一度作った経験のある人もいて、初めて作る人に教えたりしていました。時間のかかる工程ですが、テープから丈夫なバックが出来上がります。「この編み方はどうだったかなあ。」「難しい！」と編み込みに悪戦苦闘しながらクラフトバックを作製しました。

乳和食で減塩

—はまゆう部会ヘルパー研修(料理教室)—



七月十八日。JAごとう助け合い組織はまゆう部会は、ヘルパー研修を開き、『家の光』六月号から四品の乳和食を調理しました。乳和食は牛乳を入れることで、減塩できる上にコクのある料理を作ることのできる調理法です。

『枝豆入りチーズつくねの乳清ボン酢添え』は牛乳と酢で作ることのできる『カッターチーズ』と乳清を使用しています。

部会員の皆さんは四品をあっという間に作り終え、「簡単なのに美味しい！」と絶賛していました。



枝豆入りチーズつくねの
乳清ボン酢添え

メロン
コーヒーゼリー

カボチャの
ミルクそぼろ煮

豚肉とナスの
ミルクみそ炒め

あっさりカルボナーラ

ベツタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

オクラのプロフィール

【分類】アオイ科トロロアオイ属
 【原産地】アフリカ北東部
 【和名】秋葵、アメリカネリ、陸蓮根（おかれんこん）
 【おいしい時期（旬）】夏（6～9月ごろ）
 【主な栄養成分】ガラクトサン、アラバン、
 ペクチン、ビオチン、β-カロテン、カリウム、
 カルシウム、マグネシウムなど

オクラ

～ネバネバパワーで夏バテ予防～

楽しみ方・食べ方のコツ

下処理

塩をまぶして産毛をこすり
取ると口当たりや風味が優
しく色が鮮やかに仕上がる



がくの黒い部分は、
面取りするようにむく
と見た目がきれい、
口当たりも良くなる



細かく刻むほど、
粘りが出るよ

浸したままにしておく
と水っぽくなってしまふよ！



ソースにしたり、包丁でたた
いたりする場合は、ゆでてから
中の種を取り除くと滑らか
で色鮮やかに仕上がる

ゆで上がった後、冷水でいっ
たんさらし、まだぬるくらいです
ぐにざるなどにあげておく

ゆで方

沸騰してから湯に入れること
塩加減は2gを目安に約2分で
ゆで上がるが、時間は好みで
調節をゆで過ぎると歯触りが
損なわれる



牛乳にサラダ
のトッピング
に用いたり、ゆ
でダコなどとあえ物に

赤オクラは加熱
すると緑色に変
わってしまうので、
産毛を落として生
食がお薦め！

夏はたいてい冷やや
こ魚料理のソース
にしても爽やかな味
合いがよく合うよ

見分け方

全体が細かい産毛
で覆われていて張
りがある



全体の緑色が鮮や
かか、へたの切り
口がみずみずしく変
色していない

育ち過ぎると堅く
て食味が劣ると
されるの大きいも
のよりも小さい方
がお薦めだよ



保存方法

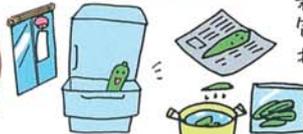
涼しい環境なら常温でもOK

乾燥と低温
には弱いよ

目安 2～3日

新聞紙などで
包み、ポリ袋に入
れて野菜室へ

夏場は傷みや
すいので冷蔵
庫の野菜室で
保存してね



ゆでてから包丁でたたいたり、
フードプロセッサーにかけて
ピューレ状にして冷凍することも
可能の炒め物や汁物に使う場
合は、生のままでも冷凍できる

目安 1か月程度

長期保存する場合は、堅
めにゆでて水気をしっか
り拭き取り、保存袋など
に入れて冷凍する

オクラの子カラ

期待される効能



バランス良く栄養素を
摂取できるよ

高血圧予防に良いとされるカリ
ウムや、エネルギーの代謝を
助けるビオチンなども多く含
有。β-カロテンやビタミンB群、
カルシウム、葉酸、マグネシウム
などのミネラルも適度に含む

オクラの特徴であるネバネバ
は、主に複合タンパク質と水
溶性食物繊維のペクチン。複
合タンパク質は夏バテ予防
に効果的。ペクチンは整腸
作用やコレステロールの吸収
を抑制し、血圧を下げる効果
があるといわれている

オクラのいろいろ

オクラ

国内で一般的に出回っているの
は切り口が星形になる「五角
種」の果皮が濃い緑色で中に
種が入っていて粘りがあり、おおよそ5～
8cmくらいで収穫される。刻んであえ物に、
丸ごと炒めたり天ぷらにしても美味



白オクラ

白みがかった
淡い緑色のオ
クラの生食向き
で「サラダオ
クラ」ともいわれ、
柔らかくて癖の
ない味。白い粘り
が普通の
オクラに比べて強
く、大き
く育っても堅
くなりくい



赤オクラ・紅オクラ

皮が赤～赤紫色のオクラで、
サイズや味、粘りなどは普通
のオクラとあまり変わらない



ミニオクラ

長さ2～3cm
の小さいう
ちに早取りし
た小さなオ
クラの柔らか
いので生のま
まおいしく食
べられる。サ
ラダやあえ
物、料理のア
クセント、お
弁当などにも
お薦め



丸オクラ

さやが角張っていない。沖縄
県が生産地の「島オクラ」や、
八丈島で栽培されている「ハ
ズオクラ」が有名。大きく育
ってもあまり堅くならないのが
特徴。粘り気が強く甘味もあり、
サラダやあえ物、炒め物などに
使える



オクラのヒミツ

産地と旬

産地は鹿児島県
や高知県、沖縄県
などの暖かい地
域が主流。旬は夏
だが、ハウス栽培
などによって通年
出回る



歴史

原産地はエジプトやエチオピア
などアフリカ北東部と考えられて
いて、エジプトでは紀元前から
栽培。米国へは18世紀に伝わり、
日本へは幕末に伝来

一般家庭の食卓に並ぶようになった
のは1970年ごろから。それまでは主に
花を鑑賞するのが目的だった



●●●お盆期間中の営業時間のご案内●●●

【下地区】

	一般業務	為替業務	ATM	自動車・農機	給油所・LPG	JAグリーン	Aコープ店舗	直売所	人工授精
8月13日(月)	平常業務	平常業務	稼働 (午後5時まで)	平常業務	午後5時まで営業 (SS本店は午後6時まで)	午後5時まで営業	午後5時まで営業	午後6時まで営業	平常業務
8月14日(火)	休業 ※貯金・貸出・共済業務は午後3時まで営業 (出張所は休業)	平常業務	稼働 (午後5時まで)	休業 (農機は早期水稲等の状況により当番対応)	午後5時まで営業 (SS本店は午後6時まで)	午後5時まで営業	午後5時まで営業	午後6時まで営業	※午前8時30分まで受付分 →午前8時30分から授精 ※午前8時30分～午後2時まで受付分 →午後2時から授精
8月15日(水)	休業 ※貯金・貸出・共済業務は午後3時まで営業 (出張所は休業)	平常業務	稼働 (午後5時まで)	休業 (農機は早期水稲等の状況により当番対応)	休業 (SS本店は午後6時まで)	午後5時まで営業	午後5時まで営業	午後5時まで営業	※午前8時30分まで受付分 →午前8時30分から授精 ※午前8時30分～午後2時まで受付分 →午後2時から授精
8月16日(木)	平常業務								

※8月14・15日の移動店舗車は午前中の営業とする。(大津・大浜のみ)

【上地区】

	一般業務	為替業務	ATM	給油所	農機具	LPG	Aコープ店舗	
							浦桑店	子店舗
8月13日(月)	平常業務	平常業務	稼働	平常業務	平常業務	平常業務	午後7時まで営業	午後5時まで営業
8月14日(火)	平常業務	平常業務	稼働	平常業務	平常業務	平常業務	午後7時まで営業	午後5時まで営業
8月15日(水)	平常業務	平常業務	稼働	平常業務	平常業務	平常業務	午後7時まで営業	午後5時まで営業
8月16日(木)	平常業務							

編集後記
 今年の夏は例年に増して暑い日が続いています。熱中症には十分注意して過ごすようにしてください。外に出られる際は帽子と飲み物を忘れないようにしましょう。

子供たちは夏休みに入り、ちやぐりんフェスタが開催され、多くの小学生が参加しました。味噌づくりや工作を楽しんでいる小学生を見て、私自身も無意識のうちにも写真

を撮っていました。カメラを向けるとピースをしてくれる子供たちにとっても癒されました。子供との共同作業に保護者の方も楽しんでいます。一日を通してたくさんさんのことを経験して、充実した夏休みスタートとなったことでしょう。

夏本番。私はいよいよまだ夏らしいことができません。五島に帰ってきて一年目の夏、全力で楽しみたいところです。

(田口 愛望)



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：原則年中無休

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)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