

組合員とともに五島農業・地域の未来を拓く



ごとう



育苗ハウスの様子



ごはんちゃん©

3月号

JA ごとう

2022 No. 193

CONTENTS 目次

☆TOP NEWS

みつたけ荘 馬鈴薯収穫の様子

④ 田村啓一さん びわハウスの様子

⑥ 産直市場五島がうまい 出荷協力会役員会開催

⑦ フレッシュミズ部会活動の様子



中村一寿さん(35) (左) と長谷川陸さん(21) (右)

美味しい馬鈴薯を皆さまへ

五島市向町 社会福祉法人 さゆり会 みつたけ荘

二月二十二日、向町にある社会福祉法人さゆり会みつたけ荘さんの圃場で、馬鈴薯の収穫を取材させて頂きました。今回収穫したのは「さんじゅう丸」。作付は四反で五〇〇ケースの収量を予定しています。今回訪問させて頂いた圃場では、約一〇〇ケース分、一トンの収穫を行うとのこと。職員三名、利用者九名の計一二名で作業を行っていました。職員の中村一寿さんは「今期は若干の生育不良による収量減はあるものの、型はL、2Lのものが多く、よい出来になった」と語ってくれました。みつたけ荘は障がいにより一般企業で働くことが困難な方に、就労に必要な知識及び能力の向上のために必要な訓練などの支援を行う事業

を語りました。同じく職員で、農業に携わって二年という長谷川陸さんは、「利用者へ指導をするためには、自分自身の農業へ対する理解度が求められます。」とした



想い繋いで美味しいびわを

五島市大荒町

田村 啓二さん(70)



二月二十四日、小田町でびわを栽培している田村啓二さんのハウスを訪れました。一反ほどの圃場でおよそ一トの収穫を目指しています。栽培に携わって六年程という田村さん。それまではサラリーマンをしていたそうですが、奥さんの親の圃場を引き継ぐ形でびわの栽培をスタート。始めたばかりの頃は右も左も分からず、当時の部会長のところへ足繁く通ってノウハウを身に付けたそう。「最初の頃は聞いても分からなかったけどね。」と懐かしそうに笑いました。びわは他の作物と違い、「少しの気の緩みでもすぐに傷むので、ほとんどつきつきりでやっていかないとけない。」と、取材中も終始、大事そうにびわを見つめていました。三月半ばから出荷を始め、四月がピークとなる予定で、それまでの作業はほとんど一人でこなすという田村さん。「びわの栽培についてやっと分かってきたところ。これからは体力が続く限りは続けていきたい。」と笑顔で語ってくれました。



新規就農者を募集します！

地域に根付いた担い手を産地自ら確保・育成することで、産地の維持拡大を目指し、JAが主体となり地域で農業基礎研修や栽培技術研修を実施します。

事業主体：長崎県7農協

対象者：農家出身Uターン者 等

対応研修：営農・畜産

その他：県は研修カリキュラムを備えた農協を就農準備資金(※)の対象期間に認定。研修生は年間150万円の資金を受給することができる。

(※) 就農準備資金とは…県から認定を受けた研修期間で研修を受ける者に対して、国が交付する資金のこと。
最大2年間、年間150万円の支給となる。

お問い合わせはお近くの支店窓口まで！

五島産つばき油のご紹介

五島列島は全国でも有数の椿の自生地として知られております。今尚たくさんの自然が残る、五島列島ならではの上質な椿です。その椿の実から採れる油は、全国的にも名高く、大手企業の食用油や化粧品等に採用される程のポテンシャルを持っています。JAごとうでは、その上質な椿を100%使用した「純正 つばき油」を食用油として産直市場五島がうまいで販売しております。

～ つばき油の機能・特徴～

健康機能性

椿油にはオレイン酸が多く含まれており、その作用は善玉コレステロールを減らすことなく、悪玉コレステロールを減らすと言われています。

品質保持性

熱伝導性が高く酸化しにくいいため、長期間の保存でも品質の劣化が見られません。

食味性

油のコシが強く、揚げ物がサクッと軽い仕上がりに。クセもなく素材の旨みが引き立ちます。

また、純度100%の油は様々な用途にもお使い頂けます。
是非一度、五島の最高級つばき油をお試しください。



お問い合わせ先
JAごとう 本店農産園芸部
TEL：0959-72-6214

通常価格¥7,000(税込)のところ

期間限定特別価格 ¥5,400(税込)

出荷協力会役員会

産直市場五島がうまいの出荷協力会は二月十八日に本店にて今年度四回目となる役員会を開催致しました。冒頭直売部の入口部長は、現在産直市場ではコロナ禍の影響もあり、買取購買品の外販売上が減少傾向にありますが、出荷者の委託販売品は好調な売れ行き続けており、これが本来の直売所としての在り方だとして、役員の皆様に感謝の意を示しました。その一方で、出荷者の方からは、長崎県の推奨品種として栽培している馬鈴薯、「ながさき黄金」について、サイズの小さなものに関しては、思うような売り上げが上げられていないことが指摘されると、生産や販売方法について、JA・振興局・出荷者の三者一丸となって取り組み、売上向上について尽力すると約束しました。出荷協力会では、今後もこのような議論を重ね、美味しく安全な農産物の販売していきます。



令和4年2月12・13日開催 電器・自動車ミニ展示会

多数のご来場ありがとうございました！



フレッシュミズ部会活動



親子で挑戦 お菓子作り

J Aごとうフレッシュミズ部会は二月五日、部会活動の一環として親子教室を開催し、お菓子作りを行いました。レシピはバレンタイン目前という事で、ココアを使ったケーキ、デコレーションチョコとなりました。参加者たちは思い思いの方法でケーキやチョコを飾りつけ、出来上がりも上々、皆さん満足そうな表情を浮かべていました。調理中、卵を割ると黄身が二つの双子卵があり、参加者一同から歓声が上がるシーンも見られました。

～ビスケットブラウニーの作り方～



時間 約45分(冷ます時間を除く)

材料 (18cm角型1台分)

ホットケーキミックス…150g
ココア(無糖)…大さじ3
砂糖…大さじ3
卵…3個
牛乳…大さじ3
ビスケット(好みのもの)…30～40g程度

下準備

- ・ココアは茶こしでふるっておく。
- ・型にオーブンシートを敷く。
- ・オーブンは160℃に温めておく。

道具

ボウル / あわだて器 / ゴムべら / 型(18cm) / 茶こし / あみ(ケーキクレーン) / 竹ぐし / オーブンシート

作り方



1. ボウルにホットケーキミックス、ココア、砂糖を入れ、あわだて器でぐるぐる混ぜ合わせる。



2. 1. に卵を割り入れ、サラダ油、牛乳を加えて、あわだて器で粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。



3. 準備した型に2の生地を流し、表面をゴムべらで平らにならす。



4. ビスケットを生地の表面全体にのせる。160℃に温めたオーブンで25～28分焼く。



5. 生地が表面が乾き、竹ぐしをさして、生地が少しついてくるくらいが焼きあがりの目安。あみの上に型ごと置いてあら熱を取り、型からオーブンシートごとはずして、冷蔵庫で2時間ほど冷やし、小さく切り分ける。



イラスト：小林裕美子

クレソン

～肉料理に適したアブラナ科のハーブ～

クレソンのプロフィール

【分類】アブラナ科オランダガラシ属

【原産地】欧州中部、中央アジア

【おいしい時期(旬)】春(4～6月)

【主な栄養成分】β-カロテン、カルシウム、

カリウム、ビタミンC・E・K、葉酸、

アリルイソチオシアネート

選び方

葉が濃緑色で密に生えていて、葉先までみずみずしく張りがある

よく枝分かれしている(節の間隔が狭い)

香りが強い

茎は余分なひげ根がなく締まっている

茎はあまり太くない方が口当たりは良い



クレソンのビミツ

ハウス栽培



現在出回っているクレソンの多くがハウス栽培で通年入手できる

ハーブの仲間

ワサビの一種で特有の辛味とほろ苦さが特徴

欧州原産の水生植物

非常に生命力、繁殖力が強く、水辺や湿地に群生

露地物は3～5月が色鮮やかで柔らかいので「サラダ」や付け合わせに最適!



清流のある場所に自生することから欧州では「ウォータークレス」と呼ばれる

和名:オランダガラシ
オランダミズガラシ
西洋ぜりなど

欧州

古くから薬用として健康効果が期待されていた

日本

明治時代初期に伝来。当初は日本に滞在する外国人向けの洋食文化の広がりとともに普及



若いうちに収穫した「サラダクレソン」茎が柔らかく辛味も少ないため、生で食べやすい



保存方法

冷蔵保存

ガラスに水を少量入れて挿し、ポリ袋をかぶせて輪ゴムなどで留めて冷蔵庫の野菜室に保存

水辺育ちの野菜
水は毎日取り替えてね



時間とともに香りが失われるので、早めに召し上がれ

元気がないときは使う前に水に浸しておく

楽しみ方・食べ方のコツ

付け合わせ

定番
ステーキなど肉料理



レフォール(西洋ワサビ)のように、特有の酸やかな風味と辛味がお肉と相性が良い。脂っぽさを緩和

魚料理の臭い消しにも!

サラダ

葉と柔らかい茎は生でサラダに食べやすいように葉柄をばらして利用
他の野菜と組み合わせても彩り豊かに



オリーブ油やドレッシングと合わせると美味!

ドレッシング・ソース

オリーブ油・酢(レモン汁)・塩・こしょうと一緒にミキサーにかけてドレッシングに



加熱すると特有の苦味や辛味が和らぎ、ためて強い茎も比較的食べやすくなるよ

スープ

ジャガイモやタマネギと煮て、ミキサーにかけてポタージュに
刻んでスープの浮き実にも



クレソンのチカラ

ビタミンK

血液の凝固や骨の形成をサポート

ビタミンE

抗酸化作用で風邪予防、美肌には鉄の吸収を、Eは血行促進をサポート

カリウム

血圧上昇を抑え、高血圧予防やむくみ解消にも効果的

β-カロテン

体内でビタミンAとして働き、皮膚や粘膜の強化、老化予防、免疫力も向上

カルシウム

骨の強化と健康維持に、精神を安定させる効果も

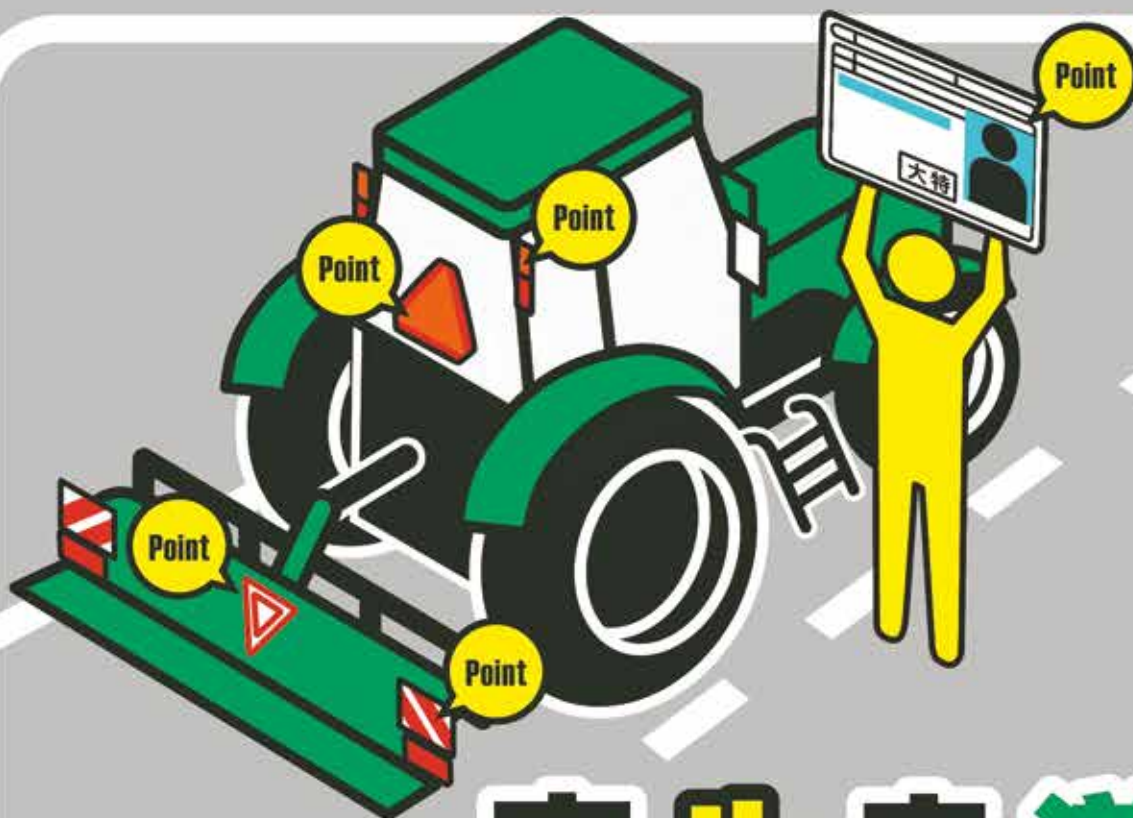
葉酸

造血作用があり、貧血予防に期待

アリルイソチオシアネート

辛味成分。抗菌作用、抗酸化作用、食欲増進作用がある





道路を 走るときに ルールを 守りましょう

農作業事故における死亡事故要因第1位は

トラクタ乗車中の事故です

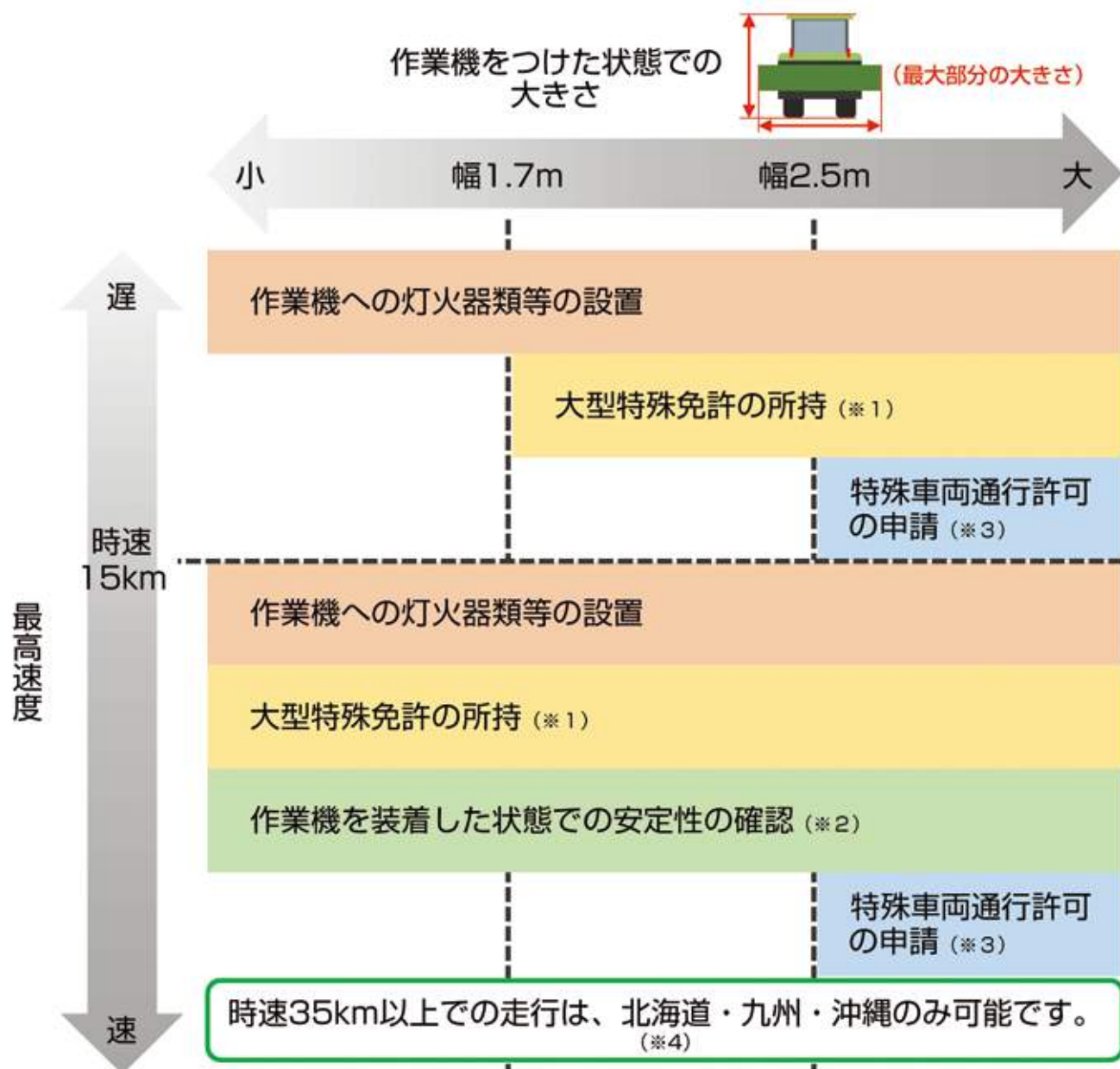
事故を防ぐためにも法令上のルールを

きちんと守ることが必要です

詳しくは裏面へ！

裏面へ

作業機を装着・けん引したトラクタが 公道を走るための ルールを確認しましょう



- ※1 車両総重量が750kg以上の車両をけん引する場合は、大型特殊免許のほかけん引免許が必要です。
- ※2 作業機を装着した状態での安定性が確認されていないトラクタは、時速15km以下で走行する必要があります。安定性が確認されているトラクタと作業機の組み合わせは、(一社)日本農業機械工業会HPにて公開しています。
- ※3 特殊車両通行許可については、道路管理者(国道：地方整備局、都道府県道：都道府県、市町村道：市町村)への申請が必要です。なお、農道を走行する際の申請は不要です。
- ※4 北海道、九州、沖縄以外の地域では、作業機をつけたまま時速35km以上で走行することはできません。

上記のルールは一例です。詳しいルールは
農林水産省HPや日本農業機械工業会HPで確認を！



農林水産省HP



日本農業機械工業会HP

MAFF
農林水産省

令和三年度第十一回理事会

令和四年二月二十四日(木)開催

次第

1 議案事項

- 議案 No. 1 県常例検査指摘事項に対する改善報告について
 議案 No. 2 借入金及び貸付金の審査について ※可決・承認された
 議案 No. 3 貸付金の審査について ※可決・承認された
 議案事項 その他 ※可決・承認された

2 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」一月末実績について
 報告 No. 4 令和四年一月末食肉販売実績について
 報告 No. 5 令和四年一月～二月県内家畜市場市況について
 報告 No. 6 令和三年度五島産素牛枝肉共励会の結果について
 報告 No. 7 令和三年度末決算見込みについて
 報告 No. 8 次期中期経営計画策定の進捗状況について
 報告 No. 9 令和三年度第3四半期コンプライアンス・プログラム実践状況について
 報告 No. 10 令和三年度第3四半期自主検査結果とりまとめについて
 報告 No. 11 令和三年度第3四半期相談・苦情等の対応状況について
 報告 No. 12 令和三年度第3四半期余裕金の運用状況について
 報告 No. 13 反社会的勢力排除対応管理先対応状況について
 報告 No. 14 令和三年度十二月末資産自己査定結果について
 報告 No. 15 令和三年度第三回債権管理委員会の結果について
 報告 No. 16 店舗再編計画(信用部門)プロジェクトの進捗状況について
 報告 No. 17 貸付金の実行について
 報告事項 その他
 ・山口牛舎解体の進捗状況について

令和3年度

長崎県農業協同組合職員資格認定試験結果

この試験は、JAや中央会及び県域組織など職員の能力向上を図ることでJAの発展に資することを目的としています。

試験は1級、2級、3級、営農指導員、生活指導員の5つがあります。

このうち、1級、2級、3級の合格者を報告致します。

今後とも職員一同、各種資格取得に挑戦するなど、自己研鑽に励みます。

1級合格者 大瀬良 真紀 (上五島支店)

2級合格者 原 直輝 (上五島支店)
 元田 駿 (本店農産園芸部)
 山本 康代 (本店農産園芸部)

3級合格者 川原 ちさと (若松支店) 野坂 卓也 (浦桑店舗)
 寺坂 智美 (本店畜産部) 中野 光浩 (富江支店)
 森田 竜之介 (上地区営農経済生活センター)
 田村 太輝 (上地区営農経済生活センター)
 松田 睦美 (浦桑店舗)

スマホ、パソコンから24時間、いつでも仮申込ができる！
身近で便利、安心なJAバンクのローン



新車や中古車の購入をはじめ、
修理・車検などにも使える！



入学金や授業料など
幅広い教育資金に使える！



住宅の増改築・改装などの
リフォームに使える！



お使い道さえ決まっていれば
様々な用途に使える！
(資金使途証明書が必要)



様々な用途に自由に使える！
(資金使途証明書は不要)



借入枠の範囲で何度でも使える！

ご利用までの流れ

- Step1 : ご希望のローンを選択し、金利を確認
- Step2 : 仮申込みに必要な情報を入力
- Step3 : 仮申込み内容をお客さまへご連絡 (メール)
- Step4 : 仮申込み結果をお客さまへご連絡 (メール)
- Step5 : 正式な手続き (店頭へご来店)



◆ まずはコチラからお進みください。

JAネットローン公式サイト
<https://ja-netloan.jp/>

JAネットローン

検索



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)

休業日：棚卸日 (9/末、3/末) 年始 (1/1・2・3)

編集
後記

今号では初めて農家の方々の取材をさせて頂きました。2、3ページに掲載のみつたけ
荘の中村さんと長谷川さんも、4ページ掲載の田村さんも嫌な顔一つせず、写真撮影や、
こちらの質問への受け答えに応じて頂き、とても素敵な方々でした。農業もただの仕事と
言ってしまうとそれまでですが、その仕事の中にもたくさんの想いが詰まっているという
事を、改めて感じることができました。最近、私の3歳になる子供がだんだんと好き嫌い
が出てきだしています。食べ物を残さないという当たり前のことですが、今回の経験をさ
せて頂いたことによって、また少し違う観点からの教育をすることができるのかなと思っ
ております。

この様な場所ではありますが、取材させて頂いた方々、貴重な体験をありがとうございました。
(長瀧 俊一)



●JAごとうNo.193 ●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。