



かみましきの「農業」と「人」の、今を伝える広報誌

# JA かみましき

JA KAMIMASHIKI PRESS

12

2019.December



よかよか うまか かみましき ©よい食P

# をみんなで作 りませんか！

## 成瀬智壽 和美



**品目**  
さといも150アール、米150アール、  
ピーマン50アール、チンゲンサイ40アール

山都町でさといもを栽培しています。矢部、清和地区は昔からのさといもの産地。その美味しさは折り紙つきです。茹でるとホクホクしっとりとした食感で、冬の寒い時期には田楽やおでん、カレーなどがおすすぬめ。茹でる時は皮をむいて塩もみし、ぬめりをとってからするとより美味しく仕上がります。旬は12月。ぜひ食べてくださいね。

当時米を栽培していた両親の跡を継ぎ農業を始めました。家族を支えるた

山都町  
成瀬 智壽さん(68)  
成瀬 和美さん(67)

### 今月の人

## CONTENTS

今月の表紙 「さといも」	1
今月の人 「成瀬 智壽さん・成瀬 和美さん」	2
今月の挨拶	4
かみましきニュース	4
<b>特集</b> 書道・ポスター コンクール受賞!	9
<b>特集</b> JA祭(千寿苑) 開催!	10
営農通信	12
部会だより 「みかん部会」	14
たんぽぽだより	15
各部からのお知らせ	16
JAからのお知らせ	18
今月の料理レシピ 「さといも」	20



JAかみましき  
ホームページはこちら

<http://www.ja-kamimashiki.or.jp/>

JAかみましき

検索

過去の広報誌やイベント情報公開中!!



# 里芋



め、より収益性の高い作物をとピーマンやキャベツなどの新品目の導入を進めていた約30年前、冬に収穫できる作物としてさといもと出会いました。うちのさといものこだわりは、鶏ふんなどの有機肥料を与えて育てる有機農業で栽培していること。贈り物としてうちのさといもを食べた遠方の方から「こちらのさといもとは全く違う味わいで美味しい。また贈ってほしい」などのお声を頂いたときなどは嬉しく、やりがいを感じます。

今年3月に発足した「さといも部会」の副部長も担当しています。山都町のさといも生産者が集まって、より品質の良いさといもをよりたくさん生産するために活動する組織です。目均し会や新型農機のモニタリングなどを開催していますが、メンバーの意欲が高く、活発な活動ができています。今後部会については、3年を目安とした産地全体のさといもの種の更新などを、構想として考えています。部会全体で規格などの統一を図り、単価アップに繋がります。

これからも健康第一に、美味しいさといもを作っていきます。



# 今月の挨拶

代表理事組合長 梶原 哲

すばらしい秋晴れの天気恵まれ、山都町千寿苑会場でのJA祭、多くの皆様にご来場いただき開催することが出来ました。2日間で昨年よりも多い組合員1800名余り、一般の地域の方々を含めると3000名を越える皆様に楽しんでいただけたものと思っております。合併してJAかみましきとなり、19回目のJA祭でした。来年は20回という節目の年となります。じつくりと企画を練り、更に楽しんでいただけるJA祭になるよう取り組みたいと思います。

また、今年是新天皇即位の年、元号も令和となり新しい時代の始まりであります。ちょうどJA祭2日目の11月10日には天皇の即位パレードがありました。テレビで観られた方も多かったと思いますが、今年は毎年全国都道府県の農家代表が宮中において天皇に献上米を献上する献穀事業が上益城の番となり、嘉島町で行われることとなりました。前回は10年前に山都町で生産、収穫、献上されました。嘉島町でも今年の献穀事業に際し、嘉島町献穀事業推進協議会が設立され、荒木町長が会長として献穀事業を進められました。推進協議会の下に実行委員会、事務局が置かれ、5月14日清祓祭・播種祭、6月16日御田植祭、10月13日抜穂祭、10月21日奉告祭という一連の祭事が行われました。今年是新天皇即位の年であるため、毎年の新嘗祭とは異なり、11月に行われる大嘗祭の「庭積の机代物」として精米1・5kg、精粟0・75kgを10月30日宮中にて供納を行ってまいりました。今回、献上米の生産という大役に携わられた、坂井信房様、靖子様ご夫婦には大変なご心労があられた事と思いますが、立派な献上米を栽培していただきありがとうございました。嘉島町献穀事業は11月下旬に蒲島県知事への供納報告を行い終了となる予定です。無事に令和元年という記念すべき年の献穀事業を執り終えることが出来ました。関係各位にお礼と感謝を申し上げ今月の挨拶と致します。



精米と精粟を供納してまいりました

JAかみましき管内の  
話題をお届けします！  
**かみましき  
ニュース**

## 女性大学で地元農産物 たっぷりクリスマス料理学ぶ

嘉島町民会館アクアで10月17日、第5回女性大学「クリスマス料理講座」を開きました。講座では、クリスマス定番のローストビーフや秋の味覚さつまいもを使用したピラフなど、地元の農畜産物をつんだんに盛り込んだクリスマス料理を調理しました。

参加者11人は講師の「熊本食の名人」河原君代氏に教わりながら、さつまいもとパプリカを混ぜ込んだ色鮮やかな「秋色ピラフ」、ダイコンのピクルスで生ハムとトマトを挟んだ「和風カプレーゼ」、グレイプフルーツを添えたローストビーフの3品をつくりあげました。

次回は11月「おせち料理講座」を開催予定です。



おいしく出来上がりました！



炊きたてご飯をよそう参加者



## 太秋柿果実品評会開催

JA自己改革  
所得増大  
UP!



じっくり審査します!

太秋柿の出荷ピークを迎えた10月25日、甲佐町の本所で太秋柿の果実品評会を開きました。品質を競う「果実品質部門」と、大きさを競う「大玉果実部門」の2部門を開催。玉太りや食味、糖度や外觀などを審査しました。

平均で糖度15度、重さ400gと大玉で甘いことが特徴の太秋柿。今回の品評会では糖度17・7度や682gの大玉などが出品され、産地品質の高さを示しました。今回受賞した太秋柿は消費地での知名度向上に向け、品評会の翌週以降、関東方面のデパートにて展示販売しました。

品評会の結果は次の通りです。

### ◇果実品質部門

- ▽金賞 上田 一之さん
- ▽銀賞 川部 敏光さん
- ▽銅賞 小島 敏孝さん

### ◇大玉果実部門

- ▽金賞 川部 敏光さん
- ▽銀賞 上田 一之さん
- ▽銅賞 渡辺 誠治さん

## みかん出荷ピーク

JA自己改革  
所得増大  
UP!

みかんが出荷のピークを迎えました。10月24日は約5トンが甲佐町の多目的選果場に持ち込まれ、主に関東方面へ出荷。温州みかんも中晩柑類の出荷が翌年3月まで続きます。

マルチシートの徹底など部会単位でさらなる品質向上に取り組んでいます。2019年度は出荷量100ト(前年対比125%)、販売高1500万円(前年対比114%)を目指します。



選果を待つとれたてみかん

## さといも部会活動活発に

JA自己改革  
生産拡大  
UP!



メーカー担当者の説明を受けながら分離機を試用する部会員

さといも部会は10月29日、山都町の山都農機センターで、収穫後のさといもを親芋と子芋に分けるさといも子芋分離機の実演会を初開催しました。10月1日に初出荷を迎え、ピークは11〜12月。分離作業は現在手作業で行っており、さといも栽培で最も労力が必要です。子芋分離機による省力化で、出荷量の増加及び品質向上を目指します。

## PR 生産者ら地元の大豆を

嘉島町の米・麦・大豆生産者約380人が構成する「農事組合法人かしま広域農業」は同町のイオンモール熊本で10月26日、嘉島産の大豆を100%使用した豆腐「ふくゆたかとうふ」の試食販売会を開催しました。



豆腐をPRする大豆生産者

JA自己改革  
所得増大  
UP!

今回豆腐に使用している「フクユタカ」は管内では嘉島町の他、甲佐町、益城町、御船町の約600畝で生産されています。栽培面積のほとんどは共乾施設に持ち込まれ、一括乾燥調製によって品質が均一化された良質な大豆が県内外に出荷されます。

11月に収穫を控えた2019年産大豆について担当者は「美味しい大豆が育っている。豆のままや、豆腐などの加工品で皆さんに楽しんでほしい」と話していました。

## 太秋柿販売好調

10月26日、今が旬の大玉で甘い柿「太秋柿」の試食販売会を嘉島町のイオンモール熊本で開きました。一口サイズにカットした太秋柿を試食した来場者は「サクサクとした食感に驚き。甘くて美味しい」と顔をほころばせました。当日は柿担当の営農職員を試食ブースに配置。来場者へ食べごろの見極め方を解説するなど、美味しさと合わせて知名度向上に向け太秋柿をPRしました。

2019年産太秋柿は10月中旬に初出荷を迎え、11月中旬まで続きます。

JA自己改革  
所得増大  
UP!



太秋柿の食べごろを解説する営農職員

## 山都町フェア参加

10月26日、27日の2日間、山都町の特産品を販売する「山都町フェア」に出店し、管内の夏秋野菜をPRしました。

同フェアは、県下有数のオーガニック野菜及び夏秋野菜の産地として町をPRし地場産品の販路を拡大するため、山都町農産物ブランド化推進協議会が主催し、県内外で毎年開催しています。

当JAのブースではキャベツやトマトなど管内のとれたて野菜の他、それらを使用した加工品を販売。1回500円の新米すくい取りコーナーも人気を集めました。10月に刈り取りを終えたばかりの山都町の新米ヒノヒカリを枡ですくってお得にゲット。多くの来場者が楽しみながら旬の農産物を買って求めています。



多くのご来場をいただきました!

JA自己改革  
所得増大  
UP!



## カントリーエレベーター 探検隊！

JA自己改革  
地域活性化



カントリーを見学する子どもたち。精米した米(手前の白い袋)も触ってみました

10月25日、JAかみましき甲佐カントリーエレベーター（CE）にて、甲佐町の緑川保育所の子どもたち12人が、農業の体験学習として施設見学をしました。収穫後の米が貯蔵されている米倉庫では、自分の体重よりも重い30kgの米袋を全員で抱え「重い！」「先生も手伝って！」など盛り上がりました。現場でしかできない体験を交えながら、CEの役割や農業について学びました。

## 直売所から意外な旬の 食べ方発信

JA自己改革  
地域活性化



嘉島町民会館アクアで10月12日、直売所から地元農産物の新しい楽しみ方を提案する「とれたて旬の料理教室」を初めて開きました。毎月一つ、旬の農産物を取り上げ、JAの広報誌に連載中の旬レシピを紹介。定番とは一味違う料理を作ることので食べ方の幅を広げ、上益城産農産物の消費拡大を目指します。

第一回は栗がテーマ。おかずになる栗料理を作りました。レシピ考案者の野菜ソムリエ、河原君代さんを講師に招き、醤油で豚肉、ゴボウと煮込んだ「栗と豚の照り煮」、丸ごとの栗とエビを混ぜ込んだ「栗とエビの秋ピラフ」を作りました。



講師と一緒にピラフの材料を炒める参加者

## 職場対抗ソフトバレー ボール大会で準優勝と 3位獲得

JA自己改革  
地域活性化



白熱した試合でした！



出場選手のみなさんお疲れ様でした！



10月30日に甲佐町小学校体育館で第19回職場対抗ソフトバレーボール大会が開かれました。地域の企業など22チームが参加し、当JAからは4チームが出場。3チームが決勝トーナメントに進み、準優勝と3位という結果でした。来年は優勝を目指します。

「きこあ、できることから実践しよう」

## 素晴らしい仲間と共に 女性部 食の伝統&家の光大会



手作り弁当について紹介される益城支部の滝川支部長

原君代氏が「食育の原点」と題し「知育体育、そして食育」をキーワードに、子どもたちへの食育の重要性を話されました。

昼食として、益城町の伝統料理である「姫だご」や、特産の柿・大根・甘藷などの新鮮野菜をふんだんに使った手作り弁当がふるまわれ、姫だごのレシピを尋ねるなど、盛んに女性部員同士の交流がなされていました。

10月26日、益城支所にて「令和元年度JAかみましき女性部 食の伝統&家の光大会」が開催され、100名をこえる女性部員の皆さんに参加頂きました。

「家の光図書」の記事活用発表として、益城支部の早野貞子さんが、地震からの復興に「家の光家計簿」がいかに役立ったか、記事を参考にしながら女性部員と取り組んだアクリルたわし作りなどについて紹介されました。

講演では、熊本県家の光講師の河



## 小学生稲刈り体験



米作りを通して地域の農業や食を学べるようにと、10月下旬から11月初旬にかけて小学生の稲刈り体験を開きました。参加した児童は「ザクつと綺麗に刈れて嬉しい」など収穫を楽しみながら、鎌で黄金色に実った稲を丁寧な刈り取っていました。

青壮年部が管内10の小学校を対象に実施している、米作り体験の一環として毎年開催しています。6月の田植えと10月の稲刈りをセットで実施。一連の米作りを体験した児童は、食の大切さや身近な農業について学んでいました。



# 令和元年度JA共済全国小・中学校 「書道・交通安全ポスターコンクール」熊本県大会表彰



10月26日、熊本市のANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイで第63回書道・第48回交通安全ポスターコンクール熊本県大会の授賞式が行われました。管内からは3人が受賞し、多くの関係者に見守られる中、緊張の面持ちで賞状を受け取りました。

同コンクールは次代を担う小・中学生の図画工作・美術教育、書写教育に貢献する目的で行われているものです。今回の書道コンクールには県下の小・中学校から計30,660点、交通安全ポスターコンクールには2,376点の作品の応募があり、歴史的にも規模的にも全国最大級のコンクールとなっています。県大会において入賞した金賞全作品は全国大会へと出品されます。

管内受賞者は次の通りです。



管内の受賞者



福田 彩夢さん



南 結衣さん



水本 咲さん



●JA共済連熊本 本部長賞

甲佐町立乙女小学校2年 福田 彩夢さん



●書道【条幅の部】  
●日本農業新聞賞

益城町立木山中学校3年 水本 咲さん



●書道【半紙の部】  
●JA熊本中央会 会長賞

甲佐町立乙女小学校2年 福田 彩夢さん



●熊本日日新聞社賞

益城町立木山中学校1年 南 結衣さん

# 第19回

# J A 祭開催!! (千寿苑会場)

11月9日、10日の両日、組合員や地域住民との皆さまとのふれあいの場として、第19回JA祭(千寿苑会場)を開催しました。両日とも多くの皆さまに足を運んでいただき、大盛況のうちに幕を閉じました。ご来場、誠にありがとうございました。



少女舞踊団「サ・わらべ」



いちこくらぶキッズコンサート



英太郎トークショー



南国劇団



バナナのたき売り



熊本城おもてなし武将隊



紅白もち投げ



それいけ!アンパンマンショー



模擬セリ  
お楽しみ抽選会



農業川柳コンクール表彰式



書道・図画コンクール表彰式



明光保育園太鼓演奏

# 演芸大会



# JAかみましき 食農体験ツアー

## “味噌づくり体験”を開催しました！

収穫体験や工場見学などを通して、地域の食と農を学ぶ食農体験ツアー。

11/9土曜日に旧下矢部東部小学校で午前と午後の2班に分かれて行われた味噌づくり体験は、管内からご家族計16組54名の皆さんが参加されました。

JAかみましき営農部農産課の川上光喜チーフを先生に招いて、味噌を作りました。

初めての味噌づくり体験の前に、先生の話をよく聞き、子どもたちだけでなく、大人のみなさんも夢中になって一生懸命に味噌を作っていました。

出来上がった味噌は、それぞれ持って帰ってもらい、約4～6ヶ月自宅の冷蔵庫で保存してから出来上がりとなります。おいしい味噌になるといいですね！次回は12月に工場見学を予定しています！

食べてみて！



米こうじを味見

手がサラサラになる！



米こうじのかたまりをパラパラに

楽しい！



大豆をしっかりつぶしてください。



米こうじ、塩、つぶした大豆をよく混ぜ合わせます。



完成が楽しみ!!



空気を抜きます！



# JA熊本青壮年部大会 ～地上大会～開催

10月31日、くまもと県民交流館パレアでJA熊本青壮年部大会～地上大会～が開かれました。

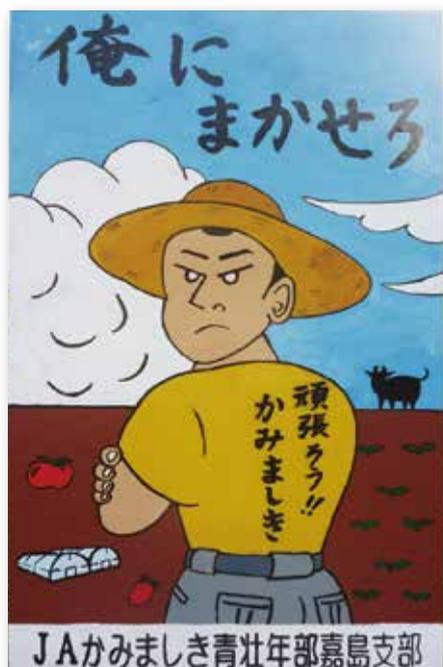
当JAからは盟友の主張発表大会や手作り看板コンクール、一分間スピーチに出場。同大会は青壮年部組織のさらなる発展を期し、地域農業のリーダーであり重要な担い手であるJA青壮年部の盟友自らが、将来を見通した自立農業経営の確立と明るく豊かな地域社会づくりを目指して相互研鑽を行うため毎年開催しています。各地域青壮年部他、農業高校及び農業大学から約300人が参加しました。



盟友の主張発表をする御船支部の坂本龍一さん



1分間スピーチをする甲佐支部の廣田裕介さん



嘉島支部の手作り看板

盟友の主張発表大会では、御船支部の坂本龍一さんが「200%の復興を目指して」と題しスピーチ。「農業が好き！私が農業をやっている一番の理由です。しかし、熊本地震により自宅が全壊し、牛舎も大きな被害を受けたため、農業を続けられなくなる危機がおとずれました。」と冒頭話し、続けて、熊本地震により大きく破損した搾乳設備の更新までの道のりや、新しく機能が充実した搾乳機の導入により、地震発生から続いた精神的・身体的に苦しい日々によりゆとりが生まれたこと。そのゆとりを活かし、地元復興のために平成29年の夏から、農家仲間と地元の食材を活かしたアイスクリーム作りに取り組んでいることなどをスピーチ。「我が家の牧場は現在120%の復興状況ですが、地域の復興が出来てはじめて目標としている200%の復興が出来ると思っています」と、今後の復興について決意を強めた。

# 部会だより

## みかん部会

みかん部会は現在、甲佐町のみかん農家12名で構成されています。

部会の目標は『うまかみかんば作ること』。マルチ栽培などの管理作業に日々取り組んでいます。また、管理時期に入ってからには月に1回の講習会、他の産地への視察研修を行い、おいしいみかんを作るためにみなさん奮闘されています。

今回はがんばるみかん部会を支える田上康則部会長（甲佐町）にお話しをお聞きしました。

田上部会長は就農してから約40年。後継ぎとして就農した当初からみかんを栽培してこられました。みかんの栽培面積は約1ヘクタール。年間15～16トンを出荷されます。みかんのほかにも米・栗を栽培されています。



担当職員と田上部会長(右)



わきあいあいとした収穫の様子



選果を待つコンテナ満載のみかん

最後に一言

『うまかみかん、毎日2個食べましょう!!!』と笑顔で締めくくっていただきました。

みかんに関するお問い合わせは  
第1営農センター園芸課 (096-234-1156) へ!

みかんを栽培していてうれしいときは、良いものが出来たとき、「うまか」と言ってもらったとき。老木になった木を植え替えたり、手入れをしっかりして、良いみかんをたくさん作ろうと頑張っているのだそうです。また、みかんを栽培していて大変なことは災害と、鳥獣被害に遭うことで、みかんにはイノシシやシカが電柵をしてもぐり抜けたり飛び越えたりして大変なのだそうです。

みかん部会はこれからも安心安全でおいしいみかん作りに取り組んでいきます。



収穫期のみかん



# たんぽぽだより

## 大運動会



## デイサービスもやい

利用者有志により「がんばります」の宣誓により始まり・はじまり。美化運動の「チリチリホイホイ」とスティックにての「うっかりホッケー」そして「玉いれ」。

今年も完璧手作りのゲーム。楽しい運動会でした。でも、やっぱりパン喰い競争せんと終わらんもんな。今年のパンは午前中についたふくらし饅頭でした「饅頭喰い競争」手作り饅頭をパクリ・パクリ一生懸命かぶりついてアハハハ！やっとなれた 大笑い「おいしかー」笑いがいっぱいの大運動会でした。



## デイサービス大地

大きな口で、もっと大きなパンを狙って……でも、もっともっと開けてーやっば食べれんよ〜。今年も運動会に参加することができました。

選手宣誓「父ちゃんと・息子」が息がピタリと「勝ちます」宣言しました。



ゲームは「スリッパ飛ばし」なかなか遠くに飛ばずにつま先から、ポロリ「アから……」。

「お玉リレー」ではチーム対抗をしました。勝ちのチームやっば勝つと「うれしかー」「万歳 ばんざーい……」。

「パン喰い競争」はおもしろかー。楽しかった運動会でした。



## グループホームやまびこ

ぽかぽか暖かいリビングで、みなさん穏やかに過ごしています「みなさんお昼の準備をしましょう」

まな板・包丁を前にキャベツ・玉ねぎ・人参上手く切ることができています。包丁さばきは昔とった杵柄でした。電気鍋に肉と野菜をいため麺と汁を加えて、ちゃんぽんの出来上がり。久しぶりの麺の日。手作りちゃんぽんに「うまかー」「おいしかー」みなさん舌鼓。



## 通所・サポートセンター虹

## 「八朔祭りの造り物見学」

10/15、16、31に山都町へ八朔祭りの造り物見学に出かけました。10/15、16はマイクロバスで旅行気分！長距離の移動でしたが、皆さま疲れた様子もなく迫力ある造り物に見入っておられました。

天気も良く楽しいドライブでした。



何かご相談があればJAへ！  
ケアマネジャーがあなたに寄り添いサポートします。

JA上益城居宅介護支援事業所 ☎0967-73-1253  
虹のかけ橋 ☎096-234-0009

資格をお持ちの方はもちろん、福祉の仕事に興味のある方、各事業所で一緒に働いてみませんか？まずは、お電話下さい。

JAかみましき 福祉センター  
☎0967-73-1211



# 各部からのお知らせ



## 共済部

事故のときは、冷静な対応と速やかな連絡を心がけましょう!

平日、土、日、祝  
8:30~17:00

共済部 自動車査定課

☎096-234-1311

夜間・  
休日は

(JAの  
営業  
時間外)

フリーダイヤル  
安心サービスを  
ご利用ください。

【事故等の  
場合には】

JA共済 事故受付センター



☎0120-258-931

ジコはクミアイ

夜間休日  
現場急行サービス

JAの営業時間外にJA共済事故受付センターへご連絡いただいた事故について、ALSOKの対応員が事故現場に急行し、事故状況の聞き取り等を行います。

夜間休日  
初期対応サービス

JAの営業時間外にJA共済事故受付センターへご連絡いただいた事故について、初期対応専任のスタッフがご利用者さまからの相談対応や相手方への迅速な対応(事故受付の連絡・修理工場への連絡・代車の手配等)を行います。

休日契約者  
面談サービス

JAの営業時間外にJA共済事故受付センターへご連絡いただいた事故について、休日面談専任のスタッフがご利用者さまを訪問し、事故に関するご質問・ご相談に親身にお応えします。

【レッカー移動や故障時  
の応急対応は】

JA共済 サポートセンター



☎0120-063-931

レッカーロードサービスはクミアイ

レッカーサービス※  
24時間365日受付

事故または故障により自力走行不能となった場合に、レッカー車で現場へ急行し、最寄りの修理工場等までお車をけん引します。

ロードサービス※  
24時間365日受付

故障・トラブルにより自力走行不能となった場合に、対応業者が現場へ急行し、お車の応急対応を行います。

※携帯電話・PHSからもご利用いただけます。  
※サービスのご利用にあたっては一定の条件があります。

※事前にJAまたはJA共済サポートセンター(JA共済事故受付センター)に要請された場合に本サービスの対象となります(ご自身で手配された場合は本サービスの対象外となります)。

あなたのお車の修理はJA共済自動車指定工場におまかせください!

(有)中林鋳金塗装工場

〒861-3102

熊本県上益城郡嘉島町大字下六嘉3816-1

☎096-237-0529

矢部車輛センター

〒861-3516

熊本県上益城郡山都町千滝9-2

☎0967-72-1349



～特典～

代車の無料貸し出し・引取・納車サービス・車内清掃・洗車サービス

「信頼」と「技術」をモットーに JA共済



## 購買部

バランスの良い献立をお届けします!!

### JAふれあい食材宅配

のご案内

入会  
無料



JAふれあい食材宅配  
ホームページ→



(www.jakk.or.jp/syokuzai/)

『JAふれあい食材』は

管理栄養士監修のもと、栄養バランスのしっかりとれた食材をご自宅までお届けします。  
様々なニーズに対応できる、特色ある4つのコースをご用意しております!!

無料お試しセット  
実施中!!

#### 1. 入会費・年会費 無料

入会費・年会費はもちろん『JAふれあい食材』は配達料も無料です。夕食の準備に便利な食材セットを週に3回、ご自宅までお届けします。

#### 2. 無料のレシピ本付き

毎月の献立はもちろん、食材のおいしい調理方法や27品目のアレルギー、カロリーが掲載されています。

お問い合わせは、お近くのJAまで

## 金融部

節税対策しながら  
年金積立!



老後生活  
への備えは  
十分ですか?

老後の備えは  
国民年金+農業者年金

ポイント

1

払った保険料は  
全額社会保険料控除の対象!

ポイント

2

運用益は非課税!

ポイント

3

農業経営の状況に応じて  
保険料を増額し、節税額をアップ!

詳しくは... [農業者年金基金 検索](https://www.nounen.go.jp) <https://www.nounen.go.jp>



2019 令和元年 11月11日(日) 令和2年 1月31日(金)

#### JAかみましき独自特典

【定期貯金】10万円以上 期間1年以上

通帳式定期・総合口座式定期

証書式定期

店頭金利 +0.09% 店頭金利 +0.01%

【定期積金】24万円以上 期間1年以上

店頭金利 +0.09% (口座振替のみ)

【定期積金】24万円未満 期間1年以上

店頭金利 +0.05% (口座振替のみ)

※詳しくは店舗までお尋ねください。

① JAかみましきとれたて市場利用券または農協全国商品券を抽選でプレゼント。

3,000円分(70名)

●定期貯金は10万円を1口、定期積金は24万円を1口とする。

●当選は1名様1回限りとし、複数当選は認めない。

② 旅行券10,000円分を抽選で、18名様にプレゼント。

③ 新規口座開設により、JAカード一体型を同時に申し込み頂いたお客様へ1,000円の商品割引券プレゼント。

④ よりぞろグッズ  
フランクセット、ミニトートバッグ  
その他粗品進呈。

県内19カ所のJA直売所で  
ご利用されると、

毎日5%割引  
になるJAカードも、

JA窓口にて申込受付中です!



# JAからのお知らせ

お問い合わせ  
ご注文は

JAかみましき清和加工所

TEL 0967-82-2421  
FAX 0967-82-3112  
TEL 861-3812  
熊本県上益城郡  
山都町鶴ヶ田2851

ご予約締切日  
12月14日(土)  
まで

JAかみましき清和加工所。またJAグループ熊本支援募金運動の実施(案)について

上益城農協 清和加工所 謹製

## 招福おせち

ご予約承り中

JAかみましき・清和加工所より  
今年も「招福おせち」をお届けします。  
山の幸、川の幸の食材を吟味し、心を込めて手作りました。  
素材でなつかしい味と、毎年好評をいただいています。  
お正月、みんなの笑顔を一層引き立て場を拓く、  
田舎のおせちをどうぞお召し上がりください。

数量限定

盛付例  
※写真はイメージです。  
※写真は付属してありません。

上益城農協清和加工所 招福おせち **12,000円**  
(消費税込・送料別)

ご予約締切日 **12月14日(土)まで**  
商品お届け日 **12月28日(土)より**

※レトルト(個別包装)にてお届けしますので日時を致します。  
※手づくりのみ、数量限定です。お早めにご予約ください。  
※締切前での品切れの際はご容赦下さい。

矢部茶&お飾り付き

## 理事会だより

### 第4回定例理事会

令和元年10月29日(本所ホール)

#### 議事

- 一、令和元年度上半期仮決算の結果について
  - 二、支所運営委員会の開催(案)について
- 理事会にて以上2の提案があり、すべて承認されました。

#### 報告事項

- 一、冬期特別貯蓄推進運動について
- 二、令和元年度上半期事務ミス等の報告について
- 三、地方公共団体に対する貸付について
- 四、「令和元年度台風等にかかるJAグループ熊本支援募金運動」の実施(案)について
- 五、9月末事業実績について
- 六、行事経過及び行事予定について



# 12月のイベント

5 (木) 行政書士無料相談会(嘉島支所) 1時~3時

13 (金) 年金感謝デー(甲佐支所)

16 (月) 包丁研ぎ(とれたて市場嘉島店)  
~22日(日)まで

※毎週水曜日はとれたて市場  
ポイント3倍デー



12月5日(木)  
行政書士無料相談会

Pick UP!!



嘉島支所

財産、相続、金銭問題、老後等の無料  
相談を致します。ぜひご利用下さい。

## HAPPY BABY



京介くん

父 梶原 継明さん  
母 梶原 圭子さん  
(山都町)  
いっぱい食べて  
大きくなります。



瑞葵ちゃん

父 後藤 嘉彦さん  
母 後藤 玲子さん  
(山都町)  
とっても笑顔がかわ  
いみずきちゃんです。

悠希くん



父 藤原 聖也さん  
母 藤原 志保美さん(嘉島町)  
たくさん笑って、たくさん食べて、  
大きくなってね!

このコーナーでは、わが家の可愛いお子さん、お孫さんをご紹介! 写真大募集中です!  
詳しくは、お近くの支所のL Aまでお尋ね下さい。

## 編集後記

11/9、10のJA祭で写真係  
だった編集です。みなさま、J  
A祭千寿苑会場にご来場いた  
だきありがとうございました。

カメラを提げてほぼずっと走  
っていたので膝が笑う2日間で  
したが、パソコンの画面を見ず  
に過ごしたためか最近感じてい  
た目の疲れがとれました。



## もしもの時はお電話下さい

### 天昇院ましき



益城町惣領1414の2

TEL 096-289-1059

夜間 090-4982-1059

### 天昇院みふね



御船町御船948の1

TEL 096-281-1059

夜間 090-4982-1059

24時間対応しています 相談も随時受付中

## 自動車事故の時は お電話下さい

JAかみましき 共済部自動車査定課  
096-234-1311

JA共済事故受付センター  
0120-258-931

(24時間365日対応)

- ・事故受付とアドバイス
- ・夜間休日初期対応サービス
- ・夜間休日現場急行サービス
- ・休日契約者面談サービス 対応

JA共済サポートセンター  
0120-063-931

(24時間365日対応)

- ・レッカーサービス
- ・ロードサービス 対応



# 今月のレシピ

## 今月は「さといも」レシピ!

### さといものスパイシーフライ

材料  
4人分



さといも (中くらいの大きさ) …400g  
揚げ油…適量

A [ カレー粉…大さじ1  
塩…大さじ1



ちょこっとアレンジ!

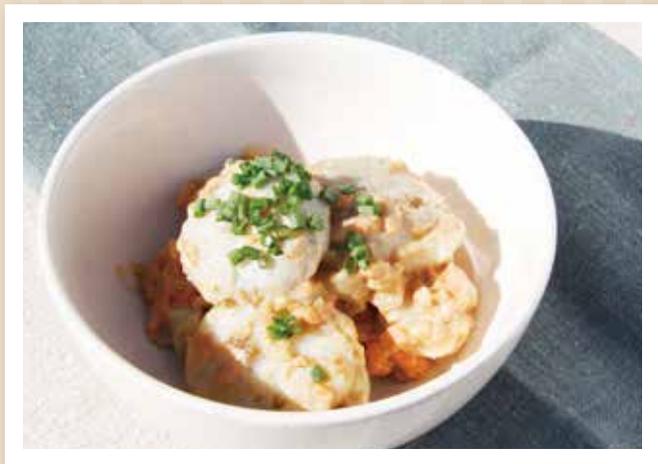
小ぶりのさといもをくし切りせず、丸のまま①~③のように調理し、仕上げにバターで焼いても美味しいですよ。

#### 作り方

- ①さといもを洗い、皮付きのまま4等分にくし切りする。
- ②①を700Wの電子レンジで3分加熱。油できつね色になるまで揚げる。
- ③キッチンペーパーを敷いたボウルに②のさといもを取り出す。さといもが熱いうちにAをまんべんなく振り掛ければ完成!

### さといものゴママヨ和え

材料  
4人分



さといも (大きめの大きさ) …400~500g  
鮭 (ツナでもOK) …1切れ  
酒…少々  
ひともじ…適量

B [ 白ねりごま…大さじ4  
マヨネーズ…大さじ4  
薄口しょうゆ…大さじ1  
レモン果汁…大さじ1  
柚子胡椒…適量  
みりん…大さじ1

#### 作り方

- ①さといもを洗い、皮を剥く。厚さ5mmの輪切りにし、ふんわりラップをかけて700Wの電子レンジで4分加熱。爪楊枝で刺して柔らかくなればOK。
- ②Bを混ぜ合わせ、①のさといもと和える。
- ③鮭に酒を少々振り掛け、700Wの電子レンジで2分加熱。手で身をほぐし、②と混ぜる。ひともじを小口切りにし、上にちらせば完成!

### ワンポイントアドバイス

さといもにはぬめりがあるため煮物にすると煮汁に粘りが出で、ふきごぼれの原因になります。これを防ぐには、水から煮て一度ゆでこぼし、あらためて水から煮るとよいです。この下ごしらえで味がしみやすくなるので煮物にするときはぜひ試してみてください。



お手軽おいしいレシピがたくさん! かみま  
しきキッチンレシピはこちらのHPから→

JAかみましき

検索



熊本食の名人  
河原 君代