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

9

2021. September

よかよか うまか かみましき

©よい食P

JAかみましき
JA KAMIMASHIKI PRESS
2021.9　Vol.244

CONTENTS

今月の表紙「トマト」 1
今月の人「木村 憲史さん」 2
かみましきニュース 5
たんぽぽだより 7
特集 新人職員特集 8
営農通信 10
部会だより「花卉部会」 12
各部からのお知らせ 13
JAからのお知らせ 18
今月の料理レシピ「トマト」 20

今月の人

山都町御所地区
木村　憲史さん（32）

山都町御所地区でトマトを栽培しています。高校生の時に農業のアルバイトを経験し、農業に興味を持ちました。その後、農業大学校を卒業し一度は就職しましたが、自分でもやってみたいという思いが芽生え、地元の農業法人で2年間の研修を経て就農し、今年で4年目になります。現在は、21アールの規模で「りんか409」という品種を栽培しています。この品種は、着果性が抜群です。

栽培する上で大事にしていることは、

JAかみましき
ホームページはこちら
https://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!!

安全・安心をトマトを

摘果・摘花をして草勢を維持することと病気にならないように10日おきに殺菌、殺虫などの予防をすることです。これらを行うことで質の良いトマトを収穫することができます。自然相手なので上手くいかないこともありますが、摘果・摘花をして良いトマトができたときはやりがいを感じます。また、まだまだ経験が浅いので、部会員の方や周りの農家の方から積極的にアドバイスを聞くようにしています。他の農家の方の圃場に行ったり、自分の圃場を見に来てもらったりしてアドバイスを聞き、更に良いものが作れるようにしています。周りの方たちにはとても感謝しています。

今後の目標は、部会内の反収の表彰で受賞すること、ハウスに入るのが楽しくなるようなトマトを作ることです。暑いハウスでの収穫作業など大変だと思うこともありますが、目標を達成できるように頑張りたいです。また、日々支えてくれている家族の為にもこれからも頑張っていきます！

トマトの美味しい食べ方は、生で食べることです。サラダに入れても美味しいですし、丸ごと食べても美味しいですよ。是非、たくさん食べてください。

JAかみまーき管内の話題をお届けします！

かみまーきニュース

トマト部会 市場にポスター贈呈

JA自己改革 販売単価アップ

7月5日、トマト部会は取引市場である東部青果、西九州青果、熊本大同青果の3社にトマト部会のポスターを贈呈しました。

このポスターは「山都のトマト」のブランドを確立させるため、役員会で協議を重ね、今年デザインを一新し、より洗練されたデザインに仕上がりました。

贈呈後は、意見交換が行われ、21年産の生育状況や販売状況などを共有しました。トマト部会の飯星盛士部会長は「山都のトマトをさらに多くの方に知ってもらいたい」と話しました。

今後ポスターは、県内スーパーの売り場を中心に掲示されます。

熊本大同青果での贈呈の様子

ドローンで農薬散布試験

JA自己改革 生産コスト低減

散布を見つめる生産者

6月30日、第2営農センター管内の甘藷畑と第3営農センター管内のキャベツ畑でドローンを用いた農薬の試験散布を実施しました。

今回の試験散布は、約30アールの畑で行われ、数分で完了しました。生産者からは「風が吹いている際の散布はどのようにするのか」などの質問があり、メーカー担当者からの解説に興味を持った様子で耳を傾けていました。

ドローンを用いた散布は、省力化が期待でき、農家の所得増大に向けたコスト低減への取り組みとして注目されます。

衛生委員会でヒマワリ栽培

当JAの職員で組織する衛生委員会は本所駐車場でヒマワリを栽培しています。

同委員会は、快適な職場環境の形成を促進することを目的として活動しています。今回もその取り組みの一環で、ヒマワリの花を見て心を癒し、日々の業務に力を注いでほしいという思いが込められています。

同委員会の職員は、「ヒマワリはほとんどが同じ方向を向いて咲いている。ヒマワリのように職員もみな同じ方向を向き、これからも一丸となって、質の高いサービスで地域へ貢献していく想いを込めて育てた」と話しました。

満開のヒマワリと衛生委員会の職員

七夕の日、浴衣で窓口業務

7月7日、甲佐支所では、七夕に合わせ、浴衣を着て窓口業務を行いました。窓口の横に置かれた笹には様々な願い事が書かれた短冊が飾られました。

他の5支所でも七夕に合わせて飾りつけが行われました。

浴衣で窓口業務を行いました

ネッツトヨタリニューアルオープン記念イベント

7月1日から4日までの4日間、熊本市のネッツトヨタ熊本健軍桜木店にて同店のリニューアルオープンを記念してイベントを開催しました。

同イベントでは、管内の新鮮な野菜やくまさんの輝きを販売。目玉企画として大玉トマトの詰め放題を実施し、来場者からも好評でした。

担当の職員は、「トマトの詰め放題の他、アスパラガスが人気だった」と話しました。

当JAのとれたて市場ではLINEとインスタグラムのアカウントを開設しました。こちらでもイベントの開催情報など随時更新しております。

会場を訪れた来場者と営農部の職員

夏秋野菜PR動画作成へ

7月27日、夏秋野菜のPR動画の撮影をしました。今回は、「熊本食の名人」の河原君代氏による夏秋野菜を用いた料理の様子を撮影。同PR動画は、山都町を中心とした管内の夏秋野菜のPRを目的に作成しており、今後、九州内の量販店やスーパーの売り場でデジタルサイネージ（電子看板）として活用し、消費喚起につなげます。

担当の職員は、「JAかみましき、管内の夏秋野菜のPRと新たな食べ方を提案し、たくさんの方に食べて頂きたい」と話しました。

JA自己改革 所得増大 UP!

JA自己改革 販売単価アップ

調理をする河原氏（中央）

田植えで食の大切さ伝える

JA自己改革
地域活性

6月から7月上旬にかけて、青壮年部は管内の小学校を招いて田植え体験を開きました。青壮年部とJA職員の指導の下、慣れない田植えに苦戦しつつも一本一本丁寧に苗を植え付けました。

今回行われた田植え体験は、子供たちにお米作りを体験してもらい、食や農業に少しでも興味を持ってもらおうと青壮年部が計画したもので、毎年この時期に取り組んでいます。

参加した子供たちは、「思っていたより簡単だった、またやりたい」など話してくれました。

御船小学校

龍野小学校

乙女小学校

飯野小学校

甲佐小学校

津森小学校

城東小学校

白旗小学校

100歳誕生日(矢津田さん)

2021年記念すべき東京オリンピックの年。
7月梅雨とは思えない晴れの日が多い今年の7月。100年前の22日に生まれていました。
流行の新型コロナウイルスのワクチン接種の関係で繰り上げて誕生会を実施しました。ごちそうが、たくさん、たくさん並んでいます。
英雄さんから高砂の歌でお祝い、途切れ途切れでも真剣に歌って下さいました。

祝いのことば、山下さん「名前はわかりません一緒に暮らしております。矢津田さん長生きされましたなぁ、いつまでも元気で、私どもに気合いをください、おめでとうございます」
祝いの舞は、野崎小唄に合わせ舞傘を手に最近入所された志津子さんが顔より大きめのマスクをあてて踊りました。後ろでは一緒に踊りたい“あごマスク”の姉ちゃんがウキウキ今にも踊りだしたい体勢です。
100歳の矢津田さん皆さんからのお祝いの言葉をいただき日頃食べないごちそうを前に大満足です。

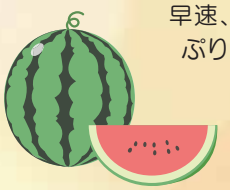
祝いづくしの宴席、手造りの祝い状の贈呈、祝いのことば、祝いの舞、祝いの宴。最近、食べることも少なくなってきたが、今日はおいしく、おいしくいただきます。そして楽しいときを過ごすことができるように、スタッフさん達のお取計らいに感謝します。

デイサービスもやい

たこ焼き

通所・サポートセンター虹 「スイカの収穫」

カラスに狙われながらも虹のスイカが大きく実り、やっと一つ収穫することができました。
早速、ご利用者へお味見を…水分たっぷりの甘いスイカと大好評でした。残り一つのスイカの収穫も楽しみです！



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

が経ちました
をお願いします!!

しい出来事　③これからの業務で頑張っていきたいこと

総務部管理課

おがた　りんか
緒方　梨花

①シャインマスカット
②シャインマスカットをたくさん食べれたこと。
③取材や写真の技術を上達させ、より良い広報活動ができるよう頑張ります。

営農部営農販売課

むらもと　ゆうな
村本　優奈

①辛い物、イチジク
②公式ＬＩＮＥ、インスタグラムのフォロワーが増えたこと。
③積極的に仕事に取り組み、責任感を持った行動をしていきます。

共済部契約保全課

たにがしら　みれい
谷頭　美麗

①イチゴ、おにぎり
②共済の業務が少し理解できたこと。
③ミスをしないようにゆっくり焦らず頑張っていきたいです。

購買部農機・車輌課
上益城農機センター

ふじもと　ぎんじ
藤本　銀偲

①焼き鳥
②友達と海に遊びに行ったこと。
③お客様の名前や田んぼ、畑の場所を覚えることができるよう頑張りたいです。

共済部自動車査定課

みつゆき　れんと
満行　連人

①カレー
②友人に会えたこと
③元気な挨拶を頑張っていきたいです。

入組から5ヶ月 これからも私たち

◆アンケート内容◆　①好きな食べ物　②最近あった嬉

嘉島支所購買課
六嘉給油所

椎葉（しいば）　航（わたる）

①焼肉
②配達に一人で行けるようになったこと。
③オイル交換とパンク修理を頑張っていきたいです。

益城支所購買課

赤塚（あかつか）　尚輝（なおき）

①魚雷
②同期と温泉に行ったこと。
③先輩方に聞かなくても行動でき、任せられる仕事をもらえるように日々の業務をミスなく行いたいです。

甲佐支所購買課

上田（うえだ）　綾花（あやか）

①天ぷら
②久しぶりに兄とゲームをしたこと。
③月末までにしなくてはならない業務を次の月まで残してしまうことがあったので、残さないようにしていきたいです。

矢部支所購買課

岡村（おかむら）　光大（こうだい）

①カニ、おでん、ラーメン、帆立、焼肉
②休みの日にバイクに乗れたこと。
③たくさんの方の名前を覚えたいです。

甲佐支所購買課
甲佐給油所

谷頭（たにがしら）　立紀（りゅうき）

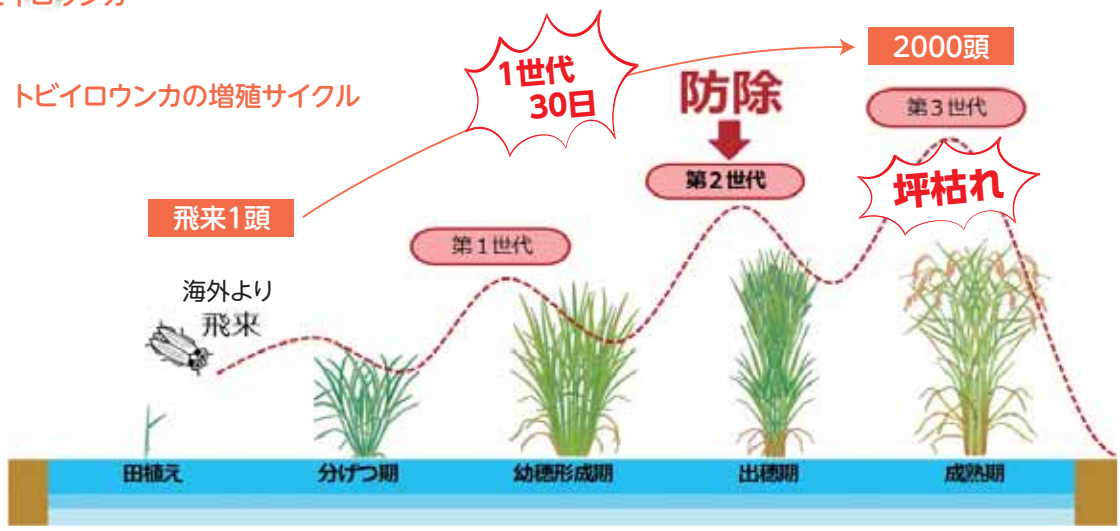
①うどん
②釣りに行ったこと。
③ミスのないように頑張りたいです。

トビイロウンカ情報

本年のトビイロウンカの飛来は少ない状況ではありますが、出穂期前後に一度は防除を行い、徹底した対策をお願いします。

トビイロウンカ

トビイロウンカの第２世代幼虫による坪枯れの被害を防ぎ、収量を確保するために、各地域で適期防除を実施してください。散布ムラのないよう、稲の株元まで薬剤を到達させ、若年幼虫のうちに処理しましょう。



台風接近時の虫媒伝染性ウイルス病 まん延防止対策を徹底しましょう!

これからの時期は、トマトやウリ科野菜で抑制栽培の定植や促成栽培の育苗期が始まる一方、野外での微小害虫の密度が高くなり、台風シーズンも本格化するため、台風接近時には以下の対策を行い、生育初期のウイルス感染を防止しましょう。

水稲の場合は、深水管理での対応をお願いします。

事前対策

①被覆ビニルや防虫ネットに破損や隙間が無いか点検し、必要に応じて補修する。

②ハウス内の感染株は伝染源となるので、抜き取り適正に処理するか茎を切断する等して枯らしておく。

③台風の進路等によっては、ビニルを除去する可能性があるのでコナジラミ類・アザミウマ類の飛散予防策として、防除を徹底し生息密度を下げる。

④台風の被害が大きいことが予想される場合、鉢上げ前の播種箱やセルトレイの苗は納屋等に移動する。
⑤育苗ハウスから苗を運ぶ際には、移動中にコナジラミ類・アザミウマ類が寄生しないよう、運搬車等の荷台を防虫ネットやほろ等で覆う。

事後対策

①ビニル・防虫ネットを除去した場合、早急に再度展張する。
②移動しておいた苗は育苗ハウス内に運び込む。
③寒冷紗等の被覆を行った苗は、早急に被覆を除去する。
④上記の作業が終了したら、薬剤散布を実施し、コナジラミ類・アザミウマ類の防除を行う。

保毒虫を栽培ほ場に「入れない」対策をしましょう!

ウイルス病は、微小害虫がいなければ感染拡大しませんので、野外から微小害虫を施設内に入れないようにしましょう。感染が早いほど、経済的被害が大きくなるため、特に育苗期の対策はしっかり行いましょう。

育 苗 期

①育苗ハウスは、本ぽと別に設け、ハウスの開口部（サイド、換気部など）には必ず目合い0.4㎜以下の防虫ネットで、天井部は近紫外線除去フィルムで被覆する。
②雑草および野良生えは微小害虫のすみかとなるため、育苗開始10日前までにハウス内・周囲から除去する。
③ハウス内に粘着トラップを設置し、侵入した害虫の密度を低下させる。
④発病株は二次伝染源となるので、見つけ次第直ちに施設外に持ち出し処分する。
⑤定植2～3日前に、育苗期後半に登録のある薬剤を処理する。

本ぽ定植以降

①サイド開口部は目合い0.4㎜（アザミウマ対策の場合は目合い0.1㎜以下）防虫ネット、谷換気部は、目合い1㎜以下の防虫ネットで被覆する。
②ハウス周辺に雑草および野良生えが残っていると、微小害虫が飛び込みやすくなるため定植10日前までに除去する。
③育苗ハウスから本ぽへ苗を運ぶ際には、野外の微小害虫が付かないように運搬車等の荷台を防虫ネットやほろ等で覆う。また、定植作業中は、出入口をきちんと閉めて作業する。
④育苗期後半に薬剤処理ができていない場合には、定植時に登録のある薬剤を必ず処理する。

部会だより

花卉部会

大林さんと出荷前のホオズキ

ユリやリンドウなど様々な種類の花卉を生産出荷する花卉部会。今回は、きれいなオレンジ色の夏の風物詩、ホオズキを生産する大林一枝さん（山都町）にお話しを聞いてきました。大林さんは就農55年目、ホオズキ生産は13年目。菊やピーマンを生産していたから、自分ならできるかもしれないと思ったのがきっかけでホオズキ生産を始めたそうです。

産地である大分のホオズキが7月盆に向けて出荷されるのに比べ、高冷産地である上益城地域のホオズキは8月盆に向けて出荷されます。その為毎年需要があり、価格が安定していることがホオズキ生産の良い点の一つ。2月～3月に定植が行われ出荷まで約半年、生産者6人で定期的に検討会を実施し、丁寧な作業を通して作られたホオズキは鮮やかな緑色から、エスレルという着色促進剤を用いたエスレル処理を通してきれいなオレンジ色になります。市場からの評価も高く、「上益城地域のホオズキが欲しい！」と声が掛かったり、市場の人が現場に見に来たりすることもあるそうです。

ホオズキ生産で難しいのは、灌水の塩梅です。評価も高く需要もあるため、“失敗が許されない”というプレッシャーの中で結果を出していくのは大変なのだそうです。大林さんはさらに良いものを作るための工夫として、交配にハチを用いたり、アブラムシとスリップスを食べる天敵を入れたりしています。これによって消毒の減量、農薬散布時間の削減に繋がるそうです。

今後について「ホオズキ生産者6人で1千万を目標に、元気が続くかぎり良いものを作って頑張っていく‼」と意気込みを語ってくれました。

最後に一言

『**コロナに負けず、元気に頑張ります！**』

素敵な笑顔で締めてもらいました。

出荷1ヶ月前の様子

出荷作業の様子

各部からのお知らせ

購買部

ガス衣類乾燥機
乾太くん

家事をもっと時短化!
我が家がランドリーに!
ランドリーに行く時間が家事や趣味の時間へ!
1日に何度も着替える赤ちゃんのために!
花粉、黄砂などが気になるあなたに!

容量	8kg用 (約５人分)	5kg用 (約３人分)	3kg用 (約２人分)
型式	RDT-80	RDT-54S-SV	RDT-31S
外形寸法	高さ684×幅650×奥行641㎜	高さ684×幅650×奥行561㎜	高さ609×幅550×奥行506㎜
質量	33kg	31kg	24.5kg
使用時間（１回当たり）（標準コース）	80分	52分	52分
価格	154,300円（税込）	129,500円（税込）	107,300円（税込）

※容量について、１日一人当たり1.5kgで算出　※100Vコンセントが1ヵ所必要となります　※本体等に使用する部材変更により価格が異なる場合があります

詳しくは　JAかみましき
ガスセンター：TEL096-234-2900　矢部支所購買課：TEL0967-73-0050
までご連絡ください

金融部

よかよかローンキャンペーン

キャンペーン期間　令和3年8月2日(月)～令和3年11月30日(火)まで
（表示金利は令和3年8月2日現在）

生活応援キャンペーン

ネット申込限定!!お申し込みはコチラ!▶▶▶▶▶▶

マイカーローン

固定金利　年1.40%
変動金利　年1.40%
窓口でのお申し込みは +0.2%

教育ローン

固定金利
年1.46%
窓口でのお申し込みは +0.1%

クローバローン

固定金利
年1.70%

リフォームローン

固定金利
年1.30%

キャンペーン金利の適用条件

(1)キャンペーン期間中にJAでお申し込み（マイカー・教育ローンはネットローン経由）いただき、令和3年11月30日までにお借入される方
(2)下記の①～⑤いずれかに該当されたお客様。
①JAカードを契約中、または新たに契約申込される方（新規は一体型）。
②JAに販売代金・給与振込・公共料金のいずれか1つ以上を指定されている方、または新たに指定される方。
③JAで既に住宅ローンを借入れされている方。新たにキャンペーン期間中に住宅ローンを借入れされる方（本審査承諾が下りている方）
④JAネットバンク契約者・または新規に申込みをされる方
⑤JAから商品を購入される方（マイカー・リフォームローン）

※上記1項目につき0.1%の金利優遇、最大でキャンペーン金利より0.2%引き下げます!

農業応援キャンペーン

農機ハウスローン

固定金利
年1.50%

さらに!! 農機ハウスローン 21世紀農業フォローアップ資金

最大1.0%の利子補給
※但し、100万円以上お借入の場合（当初３年間）

農機ハウスローン
全期間分の保証料助成あり
※令和3年12月31日実行分まで

●利子補給、保証料助成総額には上限があります。予算に達し次第終了いたしますので、助成が受けられない場合があります。（令和3年8月2日現在）

21世紀農業フォローアップ資金

固定金利
年1.50%（5年以内）
年1.50%（10年以内）
年2.00%（20年以内）

キャンペーン金利の適用条件…下記の①～③いずれかに該当されたお客様
①JAカードを契約中、または新たに契約される方（新規は一体型）
②JAに販売代金・給与振込・公共料金を指定されている方、または新たに指定される方
③JAに既に住宅ローンを借入されている方、新たにキャンペーン期間中に住宅ローンを借入される方。（本審査承諾が下りている方。）

JA購入特典
キャンペーン期間中に当JAでご購入された方は、上記のキャンペーン金利より
さらに…金利年0.3%引き下げます!

さらに…JAネットバンク契約者及び新規申込みされる方は
金利年0.2%引き下げ!

※但し、下限利率は0.2%となります。

詳しくは最寄りのJA窓口までご相談ください。

●御船支所　☎096-282-1355
●甲佐支所　☎096-234-0052
●嘉島支所　☎096-237-0004
●益城支所　☎096-286-9231
●矢部支所　☎0967-73-1230
●清和支所　☎0967-82-3131
●本所(金融部)　☎096-234-1157

JAかみましき

※ローンのご利用は、JA所定の資格・要件を満たす方に限らせていただきます。　※ローン商品の詳しい内容については、店頭に説明書をご用意しております。
※店頭にて、返済額の試算を承っています。　※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

通常金利・商品概要については、裏面をご覧下さい。

ご注意ください。　表示金利は、令和3年8月2日～令和3年11月30日にお申込みいただき、令和3年12月31日までにお借入れされた場合の適用金利です。
なお、金融情勢等の変化により、本チラシの表示金利を見直しさせていただく場合があります。

JA共済から重要なお知らせ

いつもご利用ありがとうございます。

JA共済では**「令和3年8月」**より、毎月22日の**JA口座**からの**共済掛金引落**において、**ご契約者様都合で引落不能**となった場合は、**翌月5日に再引落**を実施させていただきます。

また、**再引落の際**も、**ご契約者様都合で引落不能となった場合**は、コンビニやATM等でお支払いのできる**ペイジーコンビニ用紙を同封した通知書を送付させていただきます。**

何卒、ご理解、ご協力の程、よろしくお願いいたします。

STEP 1 毎月22日引落

STEP 2 翌月5日の再引落

STEP 3 ペイジーコンビニでのお支払い

※通知書と行き違いにご入金の場合は、あしからずご容赦ください。
※引落日が非営業日の場合は翌営業日の引落となります。

JA共済

よかよか うまか かみましき

『食べ尽くそう!野菜のちから』

上益城の野菜＋熊本県産こだわり炒飯

アレンジ料理コンテスト

募集内容

「上益城の野菜」と「熊本県産こだわり炒飯」を組み合わせたアレンジ料理
※野菜例：トマト、ミニトマト、ピーマン、キャベツ、ニラ、ナス、キュウリ等

応募期間

令和３年８月2日（月）～9月30日（木）　必着

たくさんのご応募
お待ちしております!!

賞　品

☆ベストアレンジ賞（最優秀賞）１点・・・賞金10万円と冷凍米飯
☆アレンジ賞（優秀賞）１点・・・・・・・賞金５万円と冷凍米飯
☆ユーモア賞（特別賞）１点・・・・・・・賞金３万円と冷凍米飯
☆チャレンジ賞（奨励賞）３点・・・・・・くまさんの輝き10kg

応募条件

(1) ユーユーフーズ製造「熊本県産こだわり炒飯」５種のいずれかを使用すること。
対象商品：洋食屋さんのエビピラフ・りんどうポークのとんこつ風炒飯・大人の黒毛和牛炒飯・肥後高菜めし・トマトライス

購 入 先：①お近くのＪＡかみましき支所
②お近くのＪＡ直売所
・ＪＡかみましき　とれたて市場嘉島店
・ＪＡかみましき　とれたて市場花立店
・ＪＡかみましき　とれたて市場益城店
・you＋youくまもと農畜産物市場
③お電話でのご注文
0120－580－371（受付時間　平日9：00～17：00）

(2) 応募作品はオリジナルで未発表のものに限ります。
(3) 応募者は熊本県内在住者で、10月末開催の二次審査及び表彰式に出席できる方に限ります。

応募方法

(1) 応募用紙
入手方法：①熊本県内の「熊本県産こだわり炒飯」取扱店舗・JAにて配布
②JAかみましきホームページからダウンロード
URL: https://www.ja-kamimashiki.or.jp

送 付 先：〒861－3243　熊本県上益城郡甲佐町大字白旗543－1
JAかみましき　アレンジ料理コンテスト係　宛て

(2) メール
必要事項と料理写真を添付し、下記アドレスまで送信ください。
必要事項：【件名】アレンジ料理コンテスト応募
【本文】①住所　②氏名　③電話番号　④作品名　⑤材料および分量
⑥調理工程　⑦調理時間　⑧作品のポイント
【添付】料理写真

送 付 先：jakamieinou@kam.kasias.or.jp

JAかみましきの
ホームページは
こちらから

農協観光からのお知らせ

門司港発着

予告版　詳しい専用パンフレットをご用意しておりますのでご参照の上、お申し込み下さい。

熊本県（当社指定地）より送迎付き

事前PCR検査で安心・安全な船旅を
（出発前に検査キットを郵送します）　※検査費用は旅行代金に含まれます。

美食の船　N TOUR チャータークルーズ

にっぽん丸で航く

境港・金沢 4日間

●旅行代金（大人お一人様／税込）
159,000円1,356,000円

●旅行実施日
令和3年10月30日（土）～11月2日（火）

	日程		スケジュール ※変更になる場合がございます。 ドレスコード
1	2021年 10/30（土）	各地（午前又は午後） 門司	各地より送迎バスにて門司港へ 門司港 15:00出港（予定） 出港時、デッキより出港風景をお楽しみ下さい。 境港に向けて出港です。 船内イベント・各種教室などでクルーズライフをお楽しみください。 夕食は 洋食コース料理 をご用意いたします。 （船中泊）　朝 昼 夜　カジュアル
2	10/31（日）	境港	境港 08:00入港（予定） 各種オプショナルツアー（別料金）や船内でお楽しみ下さい。 境港 17:00出港（予定） 夕食は 和食会席料理 をご用意いたします。 （船中泊）　朝 昼 夜　カジュアル
3	11/1（月）	金沢	金沢港 08:00入港（予定） 各種オプショナルツアー（別料金）や船内でお楽しみ下さい。 金沢 16:00出港（予定） 夕食は 洋食コース料理 をご用意いたします。 （船中泊）　朝 昼 夜　カジュアル
4	11/2（火）	門司 各地（夕方又は夜）	門司港 16:30入港（予定） 門司港到着後、送迎バスにて各地（弊社指定乗り場）へ。 朝 昼

時間の目安　朝／4:00～8:00　午前／8:00～12:00　午後／12:00～16:00
夕方／16:00～19:00　夜／19:00～23:00
※後日、改めて集合・解散地（及び時刻）をお知らせ致します。
■募集人員/400名　■最少催行人員/160名　■添乗員/同行して旅程管理業務を行います
■食事/朝食3回、昼食4回、夕食3回

旅行代金（大人おひとり様・単位／円・消費税込み）※早割価格は、所定の旅行申込書及び申込金受領者に限ります。※3名1室ご利用の3名様目のお客様はソファーベッドご利用となります。

部屋タイプ		スタンダードステート	コンフォートステート	スーペリアステート	デラックスツイン	デラックスベランダ	デラックスシングル	ジュニアスイート	オーシャンビュースイート	ビスタスイート	グランドスイート
通常価格	3名1室利用	159,000	166,000	178,000	—	—	—	—	—	398,000	—
	2名1室利用	198,000	208,000	223,000	298,000	328,000	—	428,000	468,000	498,000	678,000
	1名1室利用	258,000	270,000	290,000	477,000	525,000	369,000	685,000	749,000	797,000	1,356,000
早割価格 2021年9/30(木)までのお申し込み	3名1室利用	156,000	163,000	175,000	—	—	—	—	—	388,000	—
	2名1室利用	195,000	205,000	220,000	293,000	323,000	—	418,000	458,000	488,000	658,000
	1名1室利用	255,000	267,000	287,000	472,000	520,000	364,000	675,000	739,000	787,000	1,336,000

9/30までのお申込で 早割 ございます。

感染症予防体制を徹底してまいります。

（一例）・出発前事前PCR検査の実施　・乗下船時の検温実施など

このツアーには、新型コロナウイルス感染症の見舞金が付いています。
お客様が下記いずれかに該当した場合、旅行者1名に対し3万円の見舞金をお支払いします。

1.旅行者本人の感染
旅行行程中または旅行行程が終了してから14日以内に新型コロナウイルス感染症を発病（※1）した時

2.旅行行程中に、旅行同行者（※2）が新型コロナウイルス感染症を発病（※1）した時
※1 新型コロナウイルス感染症の発病については医師の判断によるものとし、見舞金の交付の際には診断書や検査結果等の資料をもとに判断いたします。
※2 旅行同行者とは以下のいずれかに該当する方をいいます。
①旅行者と同一の旅行を同時に参加予約した者で旅行者に同行する者　②旅行者が参加する旅行の添乗員

実施にっぽん丸の安全管理について　にっぽん丸プロモーションビデオ

観光長官登録旅行業第939号
N TOUR 株式会社 農協観光
熊本支店 ☎096（356）3131
〒860-0842　熊本市中央区南千反畑町2-3JA熊本県会館1F
総合旅行業務取扱管理者　橋田 直朗/中島 寿幸

詳しいパンフレットのご請求、ご質問などは左記にお電話ください。平日9：00～17：00

JAからのお知らせ

令和2年度JA共済自動車指定工場搬入優績農業協同組合表彰で受賞

令和２年度においてJA共済自動車指定工場への事故車両及び車検・点検整備車両等の搬入向上に努めた組合に贈られる搬入優績農業協同組合表彰で共済部が受賞しました。

左からJA共済自動車指定工場熊本県本部協力会中川会長、松岡参事、村田共済部長、谷川自動車査定課長

令和2年度JAジューシー愛飲運動、冷凍米飯愛食運動で表彰

令和２年度ＪＡジューシー愛飲運動において優秀賞、令和２年度冷凍米飯愛食運動において躍進賞と計画達成賞を購買部が受賞しました。

左から岡部課長補佐、藤嶋購買部長、柚留木生活燃料課長

人事異動について

（退職）正職員

令和3年7月31日付

氏　名	所　属　部　署	退職理由
真鍋　玲菜	嘉島支所管理金融共済課管理金融共済係	自己都合

理事会だより

第2回定例理事会
令和3年7月30日（本所2階ホール）

議事

一、令和2年度末監事監査回答書（案）について
二、令和3年度理事および監事個々に対する役員報酬額の決定（案）について
三、固定資産の取得（案）について
四、農事組合法人への出資（案）について
五、ディスクロージャー誌の承認（案）について
六、役員賠償責任保険の加入（案）について

理事会にて以上6つの提案があり、すべて承認されました。

報告事項

一、令和3年度第1四半期仮決算結果について
二、令和3年3月末場所別部門別実績表について
三、ＪＡローンキャンペーンの実施運動について
四、ＪＡバンク基本方針に基づく「経営管理資料」について
五、非常勤役員研修会について
六、6月末事業実績について
七、行事経過及び行事予定について

9月のイベント

8月2日(月)～ 9月30日(木)	『食べ尽くそう！野菜のちから』 上益城の野菜＋熊本県産こだわり炒飯　アレンジ料理コンテスト
8月31日(火)	野菜の日　野菜大売出し （とれたて市場各店舗）

※新型コロナウイルスの影響により中止になる場合があります。
※毎週水曜日はとれたて市場ポイント3倍デー

組合員資格について

組合員の資格について、最近変更になられた方はいませんか？例えば住所が変更になった、組合員名簿を変更（相続）したい、正組合員から准組合員へ資格を変更したいなどです。ＪＡへの連絡がお済でない方や相談がある方は支所窓口へどうぞ。

編集後記

すっかり梅雨が明け夏到来！毎日とても暑い日が続いています。皆さん水分補給はしっかりと摂っていますか？

新型コロナウイルスの感染が熊本でも再び増えてきて、マスクが手放せない状況です。そのような現状で、熱中症のリスクは更に高まります。こまめな水分補給や塩分摂取、十分な間隔（ソーシャル・ディスタンス）が確保できている環境ではマスクを外すなど、しっかり熱中症対策をしましょう。水分は喉が渇く前に摂ることが大切です！

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

JAかみましき
JA KAMIMASHIKI PRESS
発　　行／上益城農業協同組合
発行責任者／田原　要一
編集責任者／坂本　浩一
編　集　企　画／総務部　管理課

今月のレシピ

今月は「トマト」レシピ！

ミネストローネ風トマト煮込み

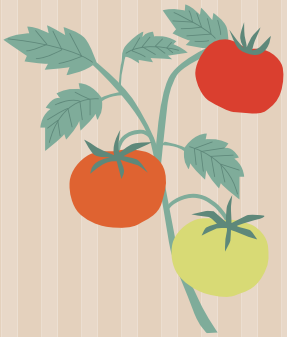
材料 4人分

- 冷凍したトマト…６個
- 生トマト……４個
- 玉ねぎ……２個
- アスパラガス……６本
- 大豆の水煮……150ｇ
- 鶏モモ肉 ……1枚半～2枚
- 酒……大さじ２杯
- コンソメ顆粒……大さじ１杯
- 塩コショウ……少々
- オリーブオイル…少々

作り方

①冷凍トマトを流水でもどし、皮をとってへたを切り落とし、4分の1に切ったら、鍋に入れ火にかける。
②トマトがスープ状になったら粗目の玉ねぎと大豆の水煮、コンソメ顆粒を入れ20分程煮る。
③鶏モモ肉を一口大に切り、酒をかけてオリーブオイルをひいたフライパンで焼く。
④②に③を入れ、塩コショウで味付けをする。
⑤大きめに切った生トマトと5cmほどに切ったアスパラガスを④に入れ、ひと煮立ちさせる。
⑥お皿に盛り付けて完成。

栄養満点！
和風トマトソースの豚バラ炒め



材料 4人分

- 豚バラ……400ｇ
- 塩コショウ…少々
- サラダ油……大さじ2杯
- ルッコラ……適量
- A
  - 酒……大さじ4杯
  - 醤油…大さじ2杯
  - 味噌…大さじ1杯
  - 砂糖…大さじ1杯

作り方

①豚バラを5cm程に切り、塩コショウを振る。
②トマトを1cm角に切る。
③フライパンにサラダ油を熱し、豚バラを広げて入れ、酒を振って炒める。焼きあがったら器に移す。
④②と同じフライパンにトマトとAを入れ、中火でひと煮立ちさせ、器に盛った豚バラの上にかけ、ルッコラか夏野菜をアクセントにのせ、完成。

ワンポイントアドバイス

トマトの栄養素といえばリコピンが代表的です。リコピンは強い抗酸化作用があるカロテノイドのひとつで、生活習慣病予防や老化抑制などに効果があると言われています。また、リコピンは脂溶性なので、油と一緒に調理すると良いですよ。トマトは様々な料理に活用できる万能野菜です。是非食べてください！

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

〒861-3243　熊本県上益城郡甲佐町大字白旗543番地1
TEL (096) 234-1155　FAX (096) 234-0890
URL　https://www.ja-kamimashiki.or.jp/
E-mail　jakamimasiki@aioros.ocn.ne.jp