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

10

2021. October

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
2021.10　Vol.245

CONTENTS

今月の表紙「栗」	1
今月の人「上田 晋也さん」	2
かみましきニュース	4
特集 今月の集荷場・選果場	8
特集 JAかみましきが取り組むSDGsをご紹介	9
営農通信	10
部会だより「山都町酪農部会」	12
たんぽぽだより	13
各部からのお知らせ	14
JAからのお知らせ	18
今月の料理レシピ「栗」	20

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!!

今月の人

甲佐町世持地区
上田　晋也さん（39）

甲佐町世持地区で栗を栽培しています。就農前はサラリーマンとして働いていましたが、実家が桃、栗、柿の栽培をしていることや、自分の頑張り次第で結果が出る農業に惹かれ30歳の時に就農しました。現在は、栗部会の部会長をしています。栽培規模としては、栗（2・6ヘクタール）、アスパラガス（10アール）、ゴーヤ（10アール）を基本的には一人で栽培しています。栗は「丹沢」、「ぽろたん」、「杉光」、「筑波」という4つ

大きく美味しい栗を作るぞ!!

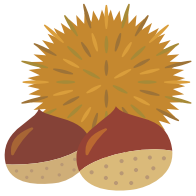
上田晋也

の品種を栽培しています。昨年は、2・5トンを出荷しました。

栽培するうえで大事にしていることは、高品質の栗を作ることです。直売所にも出荷しており、栗を買ったお客さんから「美味しかったよ」と言ってもらえた時はとてもやりがいを感じます。出荷最盛期の約1カ月半は中腰での収穫作業が毎日続くため大変だと感じることもありますが、青壮年部などで声を掛け合い、忙しいときは作業を手伝うなど協力しながら頑張っています。

今後の目標は、この地区では高齢化が進んでいるので、若い世代の頑張りで地域の農業を守っていくことです。そのため、将来的には法人化し、従業員を雇用することも視野に入れています。目標を達成できるようこれからも頑張っていきます。

栗の美味しい食べ方は、茹でてそのまま食べることです！栗ご飯にして食べても美味しいですよ。大きくて美味しい栗を作るので、皆さん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

栗出荷始まる

JA自己改革 所得増大 UP!

JA自己改革 販売単価アップ

県内有数の栗の産地である管内は、第1営農センター管内で8月16日、第3営農センター管内で19日、栗の出荷が始まりました。出荷初日には、甲佐町の多目的選果場に約400キロ、山都町の清和栗選果場に約700キロの早生栗が持ち込まれました。

管内では、174人の生産者が175ヘクタールで「丹沢」「杉光」「筑波」「銀寄」「利平」「ぽろたん」などを生産しています。今年は、各営農センター併せて約205トンの出荷を目指します。出荷ピークは9月上旬です。

担当職員は「高品質で安心・安全な栗を提供できるよう生産者と協力して出荷をしていきたい」と話しました。

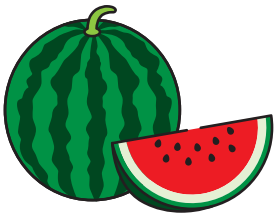
多目的選果場に持ち込まれた栗

令和2年度スイカ部会出荷反省会・表彰式

8月20日、益城支所で令和2年度スイカ部会出荷反省会及び令和2年度優績者の表彰式を開きました。

2年産の作柄については、暖冬傾向であったことから初期生育と交配期も順調に推移し、日照量も豊富であったため例年より玉肥大も良好でした。また、出荷後半の品質向上と所得向上対策を図るため黒皮西瓜の試験栽培や勉強会を実施しました。販売面については、青果物コントロールセンターを軸として県一体となった販売を行いながら、管内においても毎月リモート会議で情報交換を行い、これまで以上に消費地と連携を取り販売対策に努めました。

2年産は、出荷量1800トン（前年対比105%）。販売高は、5億5500万円（前年対比115%）となりました。



後列左から松本常務、(高野和浩さん)、(渡辺昌幸さん)、田原組合長、(田中一博さん)、(田中文博さん)
前列左から守山賢部会長、(渡邉康廣さん)、田原支部〈松本三千輝さん〉、下小谷支部〈岡本直幸さん〉、平田下支部〈松本功副部会長〉、早野信洋会計
※(　)は個人での表彰、〈　〉は支部の代表

イチゴ部会通常総会

８月３日、令和２年度イチゴ部会通常総会を開催しました。新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から本所と第３営農センターをつないでリモートでの開催となりました。

２年産の作柄については、数量も多く安定した出荷ができました。販売面については、コロナ禍で量販店中心の販売ではありましたが品質も良く堅調な販売となりました。

今年度は、出荷量２８８トン（前年対比１０７％）。販売高は、３億７６００万円（前年対比１０５％）となりました。

挨拶をする勝本良一部会長

ドローンで農薬試験散布

JA自己改革 生産コスト低減

８月２日から３日にかけ、山都町市原地区の水稲圃場（約12・８ヘクタール）でドローンでの農薬防除散布を試験的に実施しました。

今回の試験散布はウンカといもち病の防除が目的で、２種類の液剤を混用し散布しました。１日で終了する予定でしたが、天候不良などで中断となり、２日間の試験散布となりました。

市原地区の代表者は「今回、試験散布をされた農家から、よかったとの声が多かったので来年からもお願いしたい。」と話しました。

山間地でのドローン散布防除は、今回が初。様々な課題はありますが、作業の省力化が期待できる為、農家の所得拡大に向けたコスト低減への取り組みとして注目されています。

圃場に農薬を散布するドローン

例年超えの収穫量で麦検査終える

JA自己改革 所得増大 UP!

８月上旬、甲佐カントリーで麦の検査を行いました。今年は、「シロガネコムギ」（栽培面積６００ヘクタール）が１等２４１２トン、２等５４７トンで、「チクゴイズミ」（同４００ヘクタール）が１等２８２トン、２等１５１２トン、「ミナミノカオリ」（同10ヘクタール）が２等４４トンとなりました。

今年は、収穫時期の大雨により品質、収量ともに心配されましたが、カントリーによる繊細な調整作業を繰り返し実施し、近年にない収穫量４８０キロ／10アール以上を確保し検査を終えることができました。カントリーの担当職員は「荷受け時期は雨で生産者に心配をかけることも多かったが、２カ月間の乾燥・調整作業により品質の良い製品に仕上げることができた。今後も麦の生産者の所得向上の為、カントリーによる均一な製品づくりに理解をしていただき、国産自給率向上にも協力を願いたい。」と話しました。

麦の検査をするカントリーの職員

採種圃場審査で高品質な種子生産目指す

JA自己改革 所得増大 UP!

9月2日、御船町上野地区の水稲圃場で採種圃場審査を実施しました。同審査は、圃場に異品種の混入がなく、病害虫、雑草防除などの管理がなされ、次年度の種子として使用できるかを審査し、より良い種子を生産することを目的としています。

審査は、出穂直後と収穫前の2回。熊本県から認定を受けた検査員が各圃場を回って審査します。今回は、熊本県や種子協会、農業試験場、当JAの検査員が「ヒノヒカリ」と「くまさんの輝き」の審査の1回目を実施しました。

審査をした営農部の職員は「この種子が次年度の熊本県全ての圃場で生産される予定なので、異品種がない種子として生産し、種子農家の所得確保につなげたい」と話しました。

圃場の審査の様子

水稲病害虫防除対策会議

会議で意識統一を図りました

8月18日、本所で令和3年度水稲病害虫防除対策会議を開きました。会議には、上益城地域振興局農業普及振興課や管内5町、農業共済組合、各営農センター、本所営農部の担当職員が参加し、水稲大豆防除・長雨対策に対する意識統一を図りました。

会議では、「今年はトビイロウンカの飛来量は平年より少ない状況だが、今後増殖が高まる可能性があるため発生状況には注意が必要」など、病害虫の発生状況が共有されました。

水稲に関しては、8月末から9月5日に一斉防除を実施し、大豆に関しては9月上旬から下旬にかけて一斉防除を実施しました。

第57回農機自動車大展示会開催

7月29日から31日までの3日間、益城町のグランメッセ熊本で「第57回農機自動車大展示会」が『今こそ、未来につながる農業へ』をテーマに開催されました。

展示会では、これからの農業生産に欠くことのできない農業の効率化や省力化支援のドローン、農業用小物資材から大型トラクター、環境にやさしいエコカー等が展示されました。

来場者は、それぞれの展示ブースで、メーカー担当者からの説明などに興味を持った様子で耳を傾けていました。

会場内の様子

JAかみましきのブースを訪れた来場者

「かたらんね」でニラ料理紹介

８月10日、甲佐町でニラを栽培されている松野えみさんがＴＫＵで放送中の「かたらんね」で、ニラを使ったスタミナ料理「豚のニラ巻き～ニラの万能ダレ～」を紹介されました。

松野さんが紹介された料理のレシピは、「かたらんね」のホームページに掲載されています。是非、皆様も作ってみてください。

調理をする松野さん

お盆売り出しで野菜すくい好評

８月11日から15日までの５日間、とれたて市場の嘉島店、花立店、益城店の３店舗でお盆の売り出しを開催しました。

同売り出しでは、盆花を中心に管内でとれた新鮮な野菜などを販売。初日の11日には、１０００円買い物する度に１回挑戦できる「野菜すくい」を実施しました。挑戦した来店客は、プールに浮かべられた野菜などを苦戦しながらもすくっていました。見事野菜すくいに成功した来店客は、「狙っていたものがすくえて嬉しい。」と話しました。

売り出し期間中はあいにくの天気でしたが、多くの来店客が訪れ好評でした。

営農部の担当職員は「雨の中多くの方が足を運んでくださった。特に11日に実施した野菜すくいは反響が良く、幅広い世代の方に楽しんでもらえた。今後も実施したい。」と話しました。

野菜をすくう来店者

JA自己改革 地域活性

災害に備え対策本部設置

当ＪＡでは災害や新型コロナウイルスに備え、対策本部を設置しています。

台風・豪雨などで被害が出た場合の対応や、新型コロナウイルスに係る行動、対応の仕方を共有し、万が一の場合に迅速な対応ができるような体制をとり、皆様に安心してサービスをご利用していただけるよう努めてまいります。

新型コロナウイルスに係る対策会議の様子

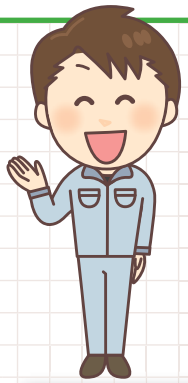
台風９号に備えた対策会議の様子

今月の集荷場・選果場

今回は、矢部野菜集荷場と清和栗選果場です。

矢部野菜集荷場

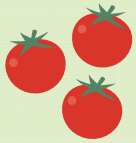
夏秋野菜の出荷順調です！

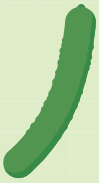


出荷されている農産物

ピーマン
（日量4トン）

ミニトマト
（日量3トン）





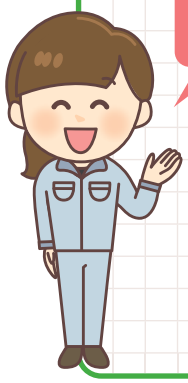
キュウリ
（日量2トン）

清和栗選果場

栗の出荷が
始まりました！

出荷されている
農産物

栗
（日量1.5トン）



●JAかみましきの最新情報はこちらから

ホームページ　LINE　インスタグラム

JAKUMAMOTO858

LINEとインスタグラムでは
とれたて市場の情報を随時更
新しています。
是非登録してみてください！

JAかみましきが取り組む SDGsをご紹介

SDGsとは？

持続可能な開発目標（SDGs）とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。

12 つくる責任 つかう責任

今回は目標12「つくる責任　つかう責任」。
～食の安全確保・食の情報開示～

当JAでは７月上旬、嘉島支所で危害分析重要管理点（HACCP）に係る研修会を実施しました。研修会を通して、HACCPについて理解を深め、安心・安全な加工品の出荷につなげてもらうことが目的です。同研修会には、とれたて市場に加工品を出荷する出荷協議会の会員の方々が参加され、講師からHACCPの考え方を取り入れた計画表の作成や記入の仕方などの説明を受けました。参加された会員の方は、研修会で学んだことを活かして、食品衛生を徹底し、消費者に安心・安全な農産物を提供していきたい」と話されました。

講師の説明を聞く会員の方々

令和4年度 水田活用の直接支払交付金

対策のポイント

米政策改革の定着と水田フル活用の推進に向け、食料自給率・自給力の向上に資する麦、大豆、飼料用米等の戦略作物の本作化とともに、地域の特色をいかした魅力的な産地づくり、高収益作物の導入・定着等を支援します。また、新たな需要拡大が期待される新市場開拓用米等について、産地と実需者との連携に基づいた低コスト生産の取組を支援します。

1. 戦略作物助成※1

水田を活用して、麦、大豆、飼料作物、WCS用稲、加工用米、飼料用米、米粉用米を生産する農業者を支援します。

対象作物	交付単価
麦、大豆、飼料作物※2	3.5万円／10a
WCS用稲	8.0万円／10a
加工用米	2.0万円／10a
飼料用米、米粉用米	収量に応じ、 5.5万円～10.5万円／10a※3

※1：長期間水田（水稲作付）として活用されていない農地の扱いについて、予算編成過程で検討
※2：飼料用とうもろこしを含む
※3：標準単収以上の収量が確実だった者には、自然災害等の場合でも、特例措置として、標準単価（8万円/10a）で支援

2. 畑作物の直接支払交付金（ゲタ対策）

諸外国との生産条件の格差により不利がある国産農産物（麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょ、そば、なたね）の生産・販売を行う農業者に対して、「標準的な生産費」と「標準的な販売価格」の差額分に相当する交付金が直接交付されます。

①小麦
・等級は被害粒の割合や粒揃いの違いで区分
・A～Dランクはたんぱく質の含有率等の違いで区分
・ミナミノカオリはそれ以外の品種よりも生産費が高いため、2,300円/60kg高い単価を設定

（円/60kg）

品質区分（等級/ランク）	1等				2等			
	A	B	C	D	A	B	C	D
ミナミノカオリ	8,810	8,310	8,160	8,100	7,650	7,150	7,000	6,940
シロガネコムギ チクゴイズミ	6,510	6,010	5,860	5,800	5,350	4,850	4,700	4,640

注）農業者ごとの数量払交付額の算定（面積払の控除）に当たっては、春まき小麦と秋まき小麦を分けて行う。

②大豆
・等級は被害粒の割合や粒揃いの違いで区分
・特定加工用は、豆腐、油揚、しょうゆ、きなこ等製品の段階において、大豆の原形をとどめない用途に使用する大豆

（円/60kg）

品質区分（等級）	1等	2等	3等
普通大豆	10,830	10,140	9,460
特定加工用大豆	8,780		

3. 産地交付金※1

地域の作物振興の設計図となる「水田収益力強化ビジョン」に基づき、高付加価値化や低コスト化を図りながら、地域の特色ある魅力的な産品の産地を創造するため、二毛作や耕畜連携を含め、地域の裁量で産地づくりに向けた取組を支援します。

○国から配分する資金枠の範囲内で、都道府県や地域農業再生協議会毎に「水田収益力強化ビジョン」において支援内容（対象作物や単価等）を設定（一定割合以上は都道府県段階で支援内容を決定）。

○また、当年産のそば・なたね、新市場開拓用米、地力増進作物※4の作付（基幹作のみ）に応じて資金枠を追加配分（配分単価：2.0万円/10a）

※4：有機栽培や高収益作物等への転換に向けた土づくりの取組

4. 収入保険制度

農業経営が抱える様々なリスク

青色申告を行っている方が対象の**収入保険**

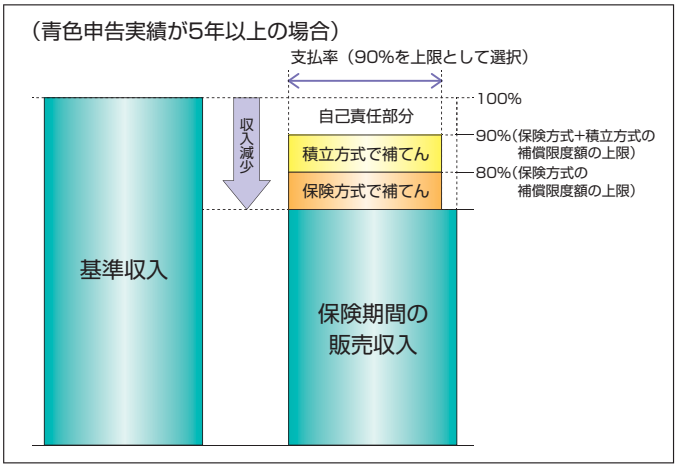
基準収入が1,000万円、「積立方式」を組み合わせた場合、掛金は**約33.5万円**です！

「積立方式」を選択された場合の積立金は自分のお金なので、補てんに使われなければ、翌年に持ち越されます。また、解約時は戻ってきます。

掛け捨ての「保険方式」のみの掛金は約11万円になります。

保険金の受け取りがなければ、基本的に翌年の掛金は安くなります。

※掛金は令和4年加入、保険方式80%、積立方式10%、国庫補助を適用した場合の金額です。



収入保険制度のお問い合わせ先
NOSAI熊本　上益城支所
☎ 096-282-6565

令和3年産麦の検査数量及び品質ランク区分が確定しました。

		数量交付金（円）	品代（円）	俵単価（円）
シロガネコムギ	1等Aランク（40,214俵）	6,510	1,020	7,530
	2等Aランク（9,120俵）	5,350	720	6,070
チクゴイズミ	1等Bランク（4,710俵）	6,010	1,020	7,030
	2等Bランク（25,215俵）	4,850	720	5,570
ミナミノカオリ	2等Dランク（739俵）	6,940	900	7,840

収穫時期の雨により、品質・収量共に心配されましたが、カントリーの均一な調整により検査等級とランクが確定しました。

部会だより

山都町酪農部会

山口部会長

日本の食を支えている牛乳を作る山都町酪農部会。今回は、部会長の山口孜朗さん（山都町）にお話しを聞いてきました。

山口部会長は就農21年目、3種類の搾乳牛を始め全部で120頭の牛をご家族と従業員で育てています。

酪農を通して嬉しいことは、いい血統がきちんと続いていくことと、おばあちゃん牛とその孫の牛を一緒に搾乳することが出来ることです。

大変なことは、休みが少ないことと、餌の価格が高騰すること。乳価が一定のため餌の価格が高騰すると、コスト高になるのが悩みだそうです。また今は、コロナ禍による学校の休校などで牛乳やバターの消費量が減っています。さらに、今後コロナの感染拡大で外食産業が低迷し、業務用向け生乳の処理量が減少することも心配されていました。

山口部会長がこだわっていることは、高品質乳の維持向上、搾乳牛が乳房炎などの病気にかからないこと、また、事故が起きて商品に出来ないものがないようにすることです。

今後の部会の目標は、部会員で協力し合い、酪農を盛り上げていくとともに、乳質を上げておいしい牛乳を消費者に届けていくことです。

最後に一言『**コロナに勝つ！**』

牛乳の消費量をコロナ発生前の量に戻していくためにも、今後も1人1人が感染しないよう気を付けようという思いが強く感じられました。

山の未来舎（上）と商品（右）

山口部会長の妹の長野麗（うらら）さんが牛舎の近くでご家族と『山の未来舎（みるくしゃ）』というお店を経営していらっしゃいます。

山口部会長のところでとれた3種の牛乳を使って作るチーズやその他加工品をお店やイベント等に参加して販売しています。直接お客様の反応が見られるのが嬉しいと教えてくれました。今はコロナの影響で山の未来舎（みるくしゃ）では土日のテイクアウトを中心に営業されています。

たんぽぽだより

小規模多機能型さくら荘

七夕の日（8月7日）通いのみなさん15名がお揃いです。
今日のリーダーさんより、「みなさん」「今日は一年に一度だけ織姫と彦星が天の川を渡ってそっと二人だけで会える日ですよ」と説明がありました。短冊が用意され「お願い事を書きましょう」
【毎日みなさんと仲良く暮らしたい】
【死ぬまでお世話になりたい】
みなさん頭をひねり、ひねり。ペンを舐めなめ。達筆を走らせているのは…あれ、わずか２人？かな。毎年立派な笹竹をさくら荘前の甲斐さん宅の裏山より１本、今年も頂きました。ありがとうございます。

七夕飾り竹に最高です

「うわぁ花火かと思ったァ」星屑をちりばめた様に美しい貼り絵です。
何が書いてあるのでしょう。「元気に長生きしまっしょい」。
今夜の逢瀬を想い二・ン・マ・リ。（若かりし頃を、お・も・い・浮かべてる）みなさんでした。
みなさ～ん、マスクは　どこどこ？

グループホームやまびこ

月に一回好きなメニューの日

昨年の11月玉ねぎの苗を植えました。
山都町の厳しい冬を越すためになかなかのびません。春暖かくなってすくすくと大きくなりました。
収穫の時です。狭い畑ですが、50個以上ありました。今日はみんな大好きなカレーライスでした。
やまびこの畑でとれた玉ねぎを使ってみんなで材料の準備をして作り上げました。

格別の味です。五十年程前の子育て時代を想い出してみましょうよ。……いやいや食べるほうが先です。
しばらくして、『さっきおいしいものを食べましたね。何だったでしょう？』
返ってきた答えは『うーん何か食べたかね？』でした。

訪問介護たんぽぽ

在宅サービスです。
一緒に調理します。

通所・サポートセンター虹

「卓上パズル」

サポートセンター虹の卓上パズルは、市販のパズル以外に職員が手作りしたパズルが沢山あります。ペットボトルの蓋や段ボール等を活用し漢字や計算、国旗合わせ等のパズルを認知機能が低下しない様に空き時間に取り組まれています。

皆様も認知機能の低下予防に何か取り組まれてはいかがでしょうか。

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。

※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。

【事故等の場合には】JA共済　事故受付センター　ジコはクミアイ 0120-258-931

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　レッカーロードサービス はクミアイ 0120-063-931

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。

※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)中林鈑金塗装工場

〒861−3102
熊本県上益城郡嘉島町大字下六嘉3816−1
☎096−237−0529

矢部車輌センター

〒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

＼始まっています／みんながトクする

JAでんき

JAでんきとは

組合員のみなさまが日々ご利用されている電気の

料金をお安くするために、ＪＡグループが取り扱う電気メニューです。

切り替え簡単、ＪＡ口座をそのままご利用できます。

お申し込み・ご相談は、お近くのＪＡでんき代理事業者へ。
おトクな料金メニューをご紹介します。

切替は簡単！

Step 1
所定の申込書と検針票※の準備
※現在のご契約内容がわかるもの

Step 2
JAでんき代理事業者
または
JAでんき担当者へ提出
※お客様には現在ご契約中の電力会社への解約連絡などの切替手続きは発生しません。

Step 3
指定のメールアドレスへ
切替日程等
ご案内送付
※迷惑メールの対策などでドメイン指定を行っている場合、メールが受信できないことがあります。「@zec.jp」を受信設定してください。

詳しくはこちらから!
https://zennoh-energy.co.jp/ja-denki/

（お問い合わせ先）

御船支所購買：096－282－1361
甲佐支所購買：096－234－0367
嘉島支所購買：096－237－0098
益城支所購買：096－286－8989
矢部支所購買：0967－73－1237
清和支所購買：0967－82－2255
ガスセンター：096－234－2900

未利用口座管理手数料の導入について

（2021年10月以降に新たに普通貯金口座および貯蓄貯金口座を開設されるお客さま）

当組合では、長期間ご利用の無い口座が犯罪で不正利用されることの防止およびサービス維持向上の観点から、2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座（総合口座を含む）および貯蓄貯金口座を適用対象（※）として、「未利用口座管理手数料（以下、本手数料）」を新設いたします。

本手数料は、長期間ご利用のない口座に対して適用させていただくものですが、日ごろ、お預入れやお引出し、口座振替をご利用いただいているお客さまの口座が対象となることはございません（詳細は下記をご覧ください）。

今後とも、一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

（※）本手数料は2021年９月30日以前に開設された全ての普通貯金口座（総合口座を含む）および貯蓄貯金口座は対象外です。

記

適用対象	2021年10月1日以降に開設された全ての普通貯金口座（総合口座を含む）および貯蓄貯金口座に対して適用します。 （※）2021年９月30日以前に開設された口座に対しては適用しません。
未利用口座となる口座	適用対象のうち、お預入れやお引出し（当該口座のお利息入金や本手数料の引落しを除きます）、記帳等のご利用が２年以上ない口座が対象となります。 ただし、以下のいずれかに該当する口座は対象となりません（本手数料のご負担はございません）。 ・貯金残高が10,000円以上の当該口座 ・当組合でお借入れがある場合
未利用口座に対するお取扱い	(1) 対象口座のお客さまには、当組合に登録されているご住所に、事前に文書によりご案内いたします。送付した文書が到着しなかった場合でも、通常到達すべき時に到達したものとみなします。 (2) (1)のご案内により、口座をご確認いただき、再度ご利用をご検討いただくか、ご利用の予定がない場合はご解約をご検討ください。このご案内を差し上げて、一定期間（約３カ月）を経過しても、ご利用またはご解約がない場合は、本手数料を引落しさせていただきます。 (3) 残高不足により、本手数料の引落しができなかった場合は、残高全額を引落し、当該口座を自動的に解約させていただきます。お客さまの口座残高を超えたご負担はございません。 (4) なお、引落としさせていただいた本手数料のご返却、および解約後の当該口座の再利用には応じかねますので予めご了承ください。
未利用口座管理手数料	年間1,320円（税込）

本件に関するお問合せ

連 絡 先：ＪＡかみましき　本所金融部　支所金融窓口
受付時間：8：30～17：00

この緑の封筒が届いたら、JAバンクでお待ちしています。

2017年8月より
年金受給資格期間が
25年から
10年に
短縮されています。

JAで年金

年金のことなら、お近くのJAに、お気軽にご相談ください。

緑の封筒(年金請求書)は、受給開始年齢に達する3ヵ月前に送付されます。

※1 受給開始年齢は、国民年金は65歳です。厚生年金は段階的な引き上げが行われており、生年月日や男性と女性で受給開始年齢が異なります。詳しくはお近くのJAにご相談ください。
※2 年金手続につきましては、市区町村の国民年金の担当窓口または年金事務所への必要書類提出が求められます。必要書類は個別に異なりますので、事前にご確認されることをおすすめします。
※3 新たに年金受給資格を得られる方については、別の封筒が届く場合があります。 ※内容は2020年12月現在のものです。

JAバンク

JAからのお知らせ

矢部支所購買が最優秀賞を受賞

矢部支所購買課が経済連主催の「第12回JA資材店舗ディスプレイコンテスト熊本県大会」において最優秀賞を受賞しました。今後も活気ある店舗づくりに努め、組合員の皆様がご利用しやすい店舗を目指していきます。

矢部支所購買のディスプレイ

最優秀賞を受賞した矢部支部購買の職員

新型コロナウイルス対策本部設置

当JAでは本所に新型コロナウイルス対策本部を設置しております。設置に伴い開かれた会議では、新型コロナウイルスに係る行動や対応のマニュアルを共有し、今後のJAの対応について協議しました。

現在、県内でも感染が拡大しています。当JAでも引き続き、マスク着用の徹底、３密の回避など感染予防に努めてまいります。

マスクの着用　手指の消毒　検温　距離をあける

理事会だより

第３回定例理事会

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から開催を自粛し、資料配布としました。

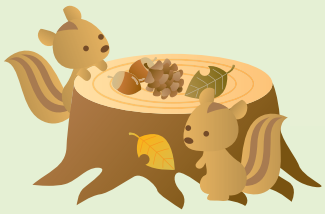
報告事項

一、大口貸付申込案件の辞退について
二、令和３年度第１四半期余裕金運用実績について
三、令和３年度第２四半期余裕金運用方針について
四、ＪＡでんき事業の取扱開始について
五、自主検査結果について
六、７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

10月のイベント

10月24日(日)　第4回人形･ぬいぐるみ供養祭（天昇院みふね）

※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



人事異動について

(退職)正職員　令和3年8月31日付

氏　名	所　属　部　署	退職理由
和泉　咲紀	共済部契約保全課契約保全係	自己都合
平田　拓海	営農部第1営農センター園芸課園芸係	自己都合

(採用)正職員　令和3年9月1日付

氏　名	所　属　部　署	備　考
石橋　　亮	営農部第1営農センター農産課農産係	試用職員

(異動)正職員　令和3年9月1日付

氏　名	新　部　署	旧　部　署	備　考
本田　清継	甲佐支所購買課白旗セルフ給油所係	甲佐支所購買課白旗セルフ給油所係	試用職員期間満了
本田　琳南	清和支所管理金融共済課管理金融共済係	清和支所管理金融共済課管理金融共済係	試用職員期間満了

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

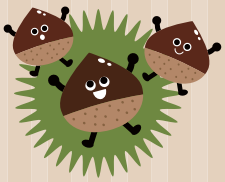
JAかみましき
JA KAMIMASHIKI PRESS

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

今月は「栗」レシピ！秋の味覚

今月のレシピ

栗ピラフ



材料 4人分

栗……10粒	鶏モモ肉……半身
米……2合	塩コショウ……少々
バター……20ｇ	ローズマリー……1枝
ニンジン……5㎝	酒……少々
レンコン……5㎝	オリーブオイル……適量
椎茸……6枚	コンソメ顆粒……大さじ2杯

作り方

①鶏モモ肉を小口切りにし、酒、塩コショウで下味をつけ、ローズマリーで香りづけをしておく。
②米を洗ってざるにあげ20分ほどおく。
③ニンジン、レンコン、椎茸は1㎝～2㎝の同じ大きさにカットしておく。
④フライパンにオリーブオイル大さじ2杯を入れ、鶏モモ肉と③の野菜、4分の1にカットした栗を炒め、焼き色がついたら別の器にとる。
⑤フライパンにオリーブオイル大さじ3杯を入れ、米を炒める。色が透き通ってきたら④とバターを入れる。
⑥炊飯器で少しひかえた水で炊き上げる。

ホクホクっ！マロンパイ

作り方

①栗は渋皮までむいて、をミョウバン水に半日以上つけておく（下処理）
②①をよく洗い、ひたひたの水に砂糖と栗を入れ、弱火で30分ほどゆっくり煮る。
※くちなしで黄色の色をつけたら綺麗
③サツマイモは乱切りにして水にさらし、くちなし水で柔らかく煮たら水切りをしてつぶす。
④③にバターと砂糖を加え、きんとん状にして冷ます。
⑤パイシート1枚を3分の1にカットしてめん棒で少し広げ、手前にサツマイモを大さじ1杯ほど入れ、その上に甘露煮にした栗をのせる。
半分ほど残したパイシートをかぶせ周りをフォークで押し、形を作ってアルミホイルに1個ずつ入れる。
⑥卵に大さじ2杯の水を加え、卵水を作り、はけで⑤の上に塗る。
⑦オーブンを200℃に予熱し、20分焼き上げたら完成。

材料 4人分

A
- サツマイモ（皮をむいたもの）…200ｇ
- 砂糖……大さじ3杯
- バター……20ｇ

B
- 栗……12粒
- 砂糖……50ｇ～70ｇ
- 焼ミョウバン……大さじ1杯

ワンポイントアドバイス

栗の主成分は炭水化物です。その他にもタンパク質や脂質、ビタミンCなどが含まれています。これらの働きで、疲労回復や生活習慣病の予防が期待できます。さらに渋皮には渋みの成分で抗酸化力のあるタンニンが含まれており、老化予防に効果があると言われています。他の食材とあわせて食べると栄養価値が更に高まります！

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