

JAからのおたより



JA ごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES



9月号

JA ごとう
2010 No. 55

TOP
NEWS!!

支店再編(統廃合)後
のご案内



ごはんちゃんワ©

CONTENTS 目次



- 2p
 - ・CONTENTS
 - ・表紙 PHOTO 紹介
 - ・JAカード《一体型》はお持ちですか？
- 3p 太陽と緑 五島がうまいの立役者
- 4p 支店再編（統廃合）後のご案内
- 6p 今月のスポット
- 8p
 - ・平成22年産早期水稻収穫！！
 - ・新米をおいしく食べよう
- 9p
 - ・JA直営精米所 五島の米
 - ・お米の出荷時の注意
- 10p 女性部の活動
- 11p
 - ・お詫びと訂正
 - ・(株)JAごとう葬祭上五島支店 新築・完成！！
 - ・LA職員紹介
- 12p
 - ・ご飯をおいしく食事を楽しく
 - ・豆腐でニコニコ骨丈夫
- 13p 長崎県立農業大学校 学生募集のお知らせ
- 14p
 - ・旅行センターからのお知らせ
 - ・平成22年秋の農作業月間
 - ・編集後記



上段左から順に…

- ・(株)JAごとう葬祭上五島支店落成式（8月2日）
- ・ちゃぐりんフェスタ（7月29日）
- ・本山支店スナップエンドウ栽培講習会（8月5日）
- ・崎山集荷所そらまめ種蒔き（8月17日）
- ・久賀地区早期米収穫（8月16日）
- ・岐宿ライスセンター早期米検査（8月18日）

JAのICチップ内蔵のキャッシュカードとクレジットカード機能が1枚になりました。

JAカード《一体型》はお持ちですか？

ますます安心・便利・お得になったJAカード。ぜひこの機会にお申込みください。

安心！

あなたのカードライフをしっかりと守る万全のセキュリティをお届けします。

ICキャッシュカード

偽造や不正な読み取りが困難なICチップを搭載！JAカード《一体型》なら、クレジット機能だけでなくキャッシュカード機能もIC化されます。

カード盗難保険サービス

カードを万一盗まれた時、紛失した場合は、その旨お届け下さい。不正使用された損害金は保障されます。

便利！

JAカードなら先進のサービスと使い勝手のよさを実現できます！

他の金融機関のATMも無料で使えます

全国のJAバンク、JFバンクは無料！全国のゆうちょ銀行2万6千台、セブン銀行1万2千台、三菱東京UFJ銀行は平日18時まで無料！

※土日祭日、時間帯によっては有料となる場合があります。尚、上記以外の銀行、信用金庫などでもご出金が可能です。

当JAの総合ポイント制度の媒体になります

当JAでは、ご利用頂きましたお客様にご満足いただけますよう、JAカードを媒体とした「総合ポイント制度」を構築中です。

お得！

JAカードならポイントプログラムから暮らし、レジャーまで多彩なサービス！

当JAのSS本店でカード払いしてお得

SS本店で給油してカードでお支払いいただきますと1リッター当たり2円引きのサービス実施中！

ご旅行先でお得

全国各地の農協観光指定のホテル、お土産品店等で割引の特典があります。海外旅行には必需品！両替の必要がなく買い物ができます。海外旅行中の傷害保険も付いています。

ポイントプログラム

カードのご利用金額合計1,000円ごとに基本ポイントが1ポイント！200ポイントから素敵な商品と交換できます。

年会費

初年度の年会費は無料です。次年度も次の手続きで無料になります。

電気料金・携帯電話料金のお支払いで

毎月の電気料金や携帯電話料金をJAカードでお支払いいただくと次年度の年会費も無料です。さらにポイントもたまってお得です。

年間12万円以上のショッピング利用で

JAカードで年間12万円以上のショッピングにご利用いただきますと年会費は無料です。

お申し込みは
JAごとうの本店、各支店、出張所の貯金窓口まで



JAバンク

五島がうまいの立役者

No. ④ 五島市野々切町
やまぐち ひろゆき
山口 廣行さん(56)



▲海が見える山口さんの畑

以前はタバコを栽培されていたそうですが、今後のことを考え、五十歳

六人兄弟の長男である山口さんはご両親の跡継ぎとして、結婚後すぐに農業を始められました。現在はタカナを約三五〇㍓、スナップエンドウを約二十㍓栽培されています。

一日の終わりに「お疲れ様」の一言を

の時に野菜に切り替えることを決意されました。当初は、約二十七年間続けてきたタバコの栽培をやめて収入を得られるのかと多くの不安があったそうです。しかし実際に始めてみると、計画をしっかりと立てて取り組むことで安定した収入を得ることができ、不安は解消されたそうです。奥様と二人で農作業を行う山口さんは毎日、夕食時に「お疲れ様」の言葉とともに、二人で「五島がうまい」を飲みながら明日の計画を立てているそうです。「これだけ作ったらこれだけの収益がある」という計画をお二人



▲畑での山口さん

で着実にこなしておられます。「計画性を持って農作業を行うことで、子どもや孫が遊びに来た時、何でもしてあげられるから楽しいし、頑張りがいがあるよ」と話してくださった山口さんは、今後も健康第一で、現状を維持していけるよう取り組むそうです。



▲山口さんと石坂支店長

支店再編(統廃合)後のご案内

I 新たなサービス提供

渉外担当職員による巡回サービスの開始

- ◎金融業務の取り扱いを専門に行う職員を配置し、巡回サービスを開始します。
- ◎支店が遠くなったため、「貯金のお引き出し」が困難となられた皆様にはATMでの操作によるお手伝い、また送迎の時間を設けてのサービスをいたします。
(送迎時間・場所については窓口に掲示します)

II 廃止となる支店等でお取引いただいている皆様へ

1 貯金通帳（普通貯金・総合口座・貯蓄貯金・子供貯金）ご利用の皆様へ

- ◎廃止店舗（新魚目支店管轄のお取引先）の通帳は、平成22年9月27日以降、新しい通帳に切り替えが必要な場合がありますので、今までの通帳を承継支店（上五島支店）へご呈示下さい。また、口座番号が変わる場合があります。

2 キャッシュカード・J Aカードご利用の皆様へ

- ◎口座番号が変更となる場合、新しいカードとなりますが新カードを使用するまでは現在のカードはそのままご利用いただけます。（J Aキャッシュカードでお近くの銀行・郵便局ATMでもご利用できます。郵便局では時間内は無料）

3 公共料金の振替ご利用の皆様へ

- ◎自動的に承継支店（上五島支店）の新貯金口座から引落を行います。
なお、各収納機関への変更手続きは当J Aで一括して行いますのでお客様の手続きは不要です。但し、口座振替の種類によってはお客様の手続きが必要な場合がありますので、その場合は改めてご案内いたします。

4 各種年金の振込ご利用の皆様へ

- ◎公的年金（国民年金・新国民更生年金等）の振込につきましては、当J Aより社会保険庁宛に振込口座変更の手続きをさせていただきますので、お客様の手続きは不要です。但し、企業年金等民間の年金につきましては、お客様へお問い合わせいただく場合がありますので宜しくお願い致します。

5 各種振込（振込口座をご指定いただいている方）ご利用の皆様へ

- ◎お客様の貯金口座は平成22年9月27日(月)以降、承継支店（上五島支店）の口座番号に変更になります。お手数ですが、新支店の名称と新口座番号をご確認の上、お振込み人様へご連絡下さいますよう、お願い致します。

6 給与振込ご利用の皆様へ

◎基本的には、お客様の手続きは不要ですが給与の種類によってはお客様の手続きが必要な場合もありますので、その場合は改めてご案内いたします。

7 定期貯金・定期積金ご利用の皆様へ

◎定期貯金・定期積金は今まで同様、そのままご利用できます。但し、中途解約及び満期金のお支払は承継支店（上五島支店）で承ります。

8 ご融資ご利用の皆様へ

◎現在ご利用いただいております融資につきましては、そのまま承継支店（上五島支店）にてお取扱いさせていただきます。

9 J A 共済ご契約の皆様へ

◎現在ご加入いただいております契約のお取引については、承継支店（上五島支店）において引続きお取り扱いをさせていただきます。また共済掛金口座振替は平成22年9月27日以降、承継支店の新口座へ変更させていただきます。

支店再編に伴う体制・業務等（平成22年9月27日より）

新事務所	再編予定支店等	業 務						
		所在地	貯金 為替	貸付	共済	営農 畜産	経済	農機 ガス
上五島支店	センター・上五島 上郷・新魚目	現・センター	○	○	○	○	○	○
新魚目支店	新魚目支店管轄地区	現・北魚目	○	○	○	×	○	×(※1)

※新魚目支店においてはガス未収金入金取り扱いのみとします。

【移転のお知らせ】

現在の上五島支店・新魚目支店（北魚目出張所を除く）・上郷出張所の支店再編に伴い、9月27日(月)より右記へ集約移転し新たな上五島支店として営業致します。

ごとう農業協同組合 ☎52-2722

(移転先)

←西肥バスセンター

●振興局

●青方小学校

浦桑→

●新上五島町
役場



▲プレー合間の休憩

九月九日(木)には各地区の代表チームが集まる第八回ごとう農協年金友の会ゲートボール大会もあるので、次号でもご紹介できればと思います。

J Aごとう年金友の会本山・大浜支部では七月十七日、野々切公園で平成二十二年度ゲートボール大会を開催しました。同大会には八チーム約五十名が参加し、日差しも厳しい中で、楽しくプレーに熱中しました。試合結果は、野々切地区の相愛会Aチームが優勝、高田地区高田会が準優勝となりました。

若さあふれるプレー続出

年金友の会
本山・大浜支部ゲートボール大会



▲試合中の様子

五島産素牛がグランドチャンピオン賞受賞!!

ー第16回「長崎和牛」系統枝肉共励会ー



▲第16回「長崎和牛」系統枝肉共励会

去勢牛も銀賞を受賞するなど、五島産素牛の成績は良好でした。(八月二十四日 日本農業新聞掲載)

去勢牛で、県有種雄牛「幸政」の産子です。出品した五島産素牛十八頭の上物率も八十八・九割と高く、「平茂晴」の産子の

七月二十四日に佐世保市食肉センターで第十六回「長崎和牛」系統枝肉共励会が開催されました。この共励会には一二〇頭が出品され、その中で五島産素牛がグランドチャンピオン賞を受賞しました。



▲グランドチャンピオン賞

収量UPで五島産アピール

ー本山スナップエンドウ栽培講習会ー



▲本山支店スナップエンドウ栽培講習会

八月三日、本山支店でスナップエンドウ栽培講習会を行いました。講習会には約四十名が出席し、平成二十二年産スナップエンドウに向けて圃場の準備や温度管理、病害虫防除の方法などを確認しました。

本山地区は管内でもスナップエンドウの栽培が盛んで、平成二十一年産の面積は全体の約六割の約六〇二㌥を占めています。

露地栽培とハウス栽培の組み合わせにより、十一月から五月まで安定した出荷を行い、平成二十一年産以上の収量や収益を目指す方針です。

(八月十三日 日本農業新聞掲載)



▲種蒔き完了

ＪＡでは今後、摘芯、誘引、肥培管理などを徹底することで昨年を上回る実績となるよう取り組んでいきます。

崎山地区では八月十七日、崎山集荷所でそらまめの種蒔きを行いました。種蒔き後は一週間から十日程おいて、生育を促すために約一カ月冷蔵し、九月下旬頃から定植を行います。定植は冷蔵したものから、より生育状況が良いものを選定し、最終的には約二、〇〇〇株を定植する予定です。

栽培管理の徹底を

ー平成22年産そらまめの種蒔きー



▲種蒔きの様子

販売目標は2億円

ーブロッコリーの播種ー

管内ではグラウンドムを始めとした十種類のブロッコリーの播種を行っており、平成二十二年産は約二一、〇〇〇箱の播種を予定しています。平成二十二年産ブロッコリーの作付面積は約五四畝で、収量は約五七〇ト、販売目標二億円を目指す方針です。

七月二十三日から福江の育苗施設でブロッコリーの播種を行っています。平成二十二年産ブロッコリーの播種は十月上旬まで行う予定で、二十二日程度の育苗期間を経て、各農家へ苗を配布します。



ブロッコリーの播種

1頭でも多くの入賞牛を

ープレ全共候補牛の選抜実施ー



▲選抜の様子

ＪＡ畜産部担当者は「一頭でも多くの入賞牛を目指す」と話しました。（七月三十一日日本農業新聞掲載）

管内では四月から八月中旬にかけて、ながさき牛づくり振興大会（プレ全共）に向けて候補牛の選抜を行いました。プレ全共は、平成二十四年度に開催される第十回全国和牛能力共進会長崎県大会（第十回全共）での上位入賞と大会運営の成功に向けて、県下の優秀な繁殖雌牛及び肥育牛が一堂に会する共進会です。これまでに出品条件を満たす「平茂晴」の母牛四四二頭の中から第三区で二十五頭、第四区で九頭を巡回し、測尺と栄養度などの実測を実施しています。八月中旬には、第一区・第二区の選抜を実施し、九月下旬に開催する五島地区選考会までに三十頭程度に選抜していく予定です。プレ全共へは種牛の部十二頭、肥育の部では二頭を出品します。ＪＡ畜産部担当者は「一頭でも多くの入賞牛を目指す」と話しました。（七月三十一日日本農業新聞掲載）



▲測尺と栄養度の実測

平成二十二年産 早期水稻収穫!!



▲久賀地区の早期米収穫

本年産の早期水稻は移植から活着期の四月中旬から下旬は平年より気温は低く、分げつ期から最盛期の五月中旬は平年並みから低めで推移しました。また、茎数や一つの穂に対する籾の数は少なく、収量は平年より少なくなりますが、品質は良いということです。

平成二十二年産早期水稻の収穫が始まっています。管内では約二四畝で早期水稻コシヒカリの栽培を行っており、早いところでは八月十二日頃から収穫しています。管内の収穫最盛期は全般的に八月十七日から二十日頃となりました。



▲荷受けの様子



箇所のライスセンターで行う予定です。

J Aでは約二五三のJA米の検査を、八月中旬から九月上旬を目処に管内四



▲早期米の検査

新米をおいしく食べよう

五ツ星お米マイスター・金子 真人

9月下旬から10月は、新米が味わえる時期です。新米といえば、炊き上がりのみずみずしさと、ほのかな甘い香りが持ち味。

今回は、おいしさと香りを満喫する、新米ならではの炊き方の秘訣をご紹介します。

みずみずしいご飯を炊くために気をつけたいのは、水加減です。新米は普段のお米よりも多く水分を含んでいます。そのため、炊飯器で炊くときは水を控えるのがコツです。目安としてはお釜の目盛から1～2mmほど下で調整します。

そして、夏の炊き方同様、水温の管理も大切です。9月下旬は暑さが残る日もあるので、特に水の温度に気をつけましょう。気温が高いと感じた日は、冷蔵庫で冷やした水を使って炊くのがおすすめです。

弱アルカリ性で「軟水（硬度20mg/L前後）」の水を使うと、お米の味、香り、食感を引き立たせることができますので、お試しください。



精米したてのお米はお米自体の温度が高く、おいしさが味わえません。精米後1～2日置き、温度が下がってから炊くのがおすすめ

品種によってお米が含む水分量は変わるので微調整を。お米屋さんに聞いてみてください



9月下旬は、まだ水が温かいことも。水温が高いと酵素が分解されて風味が落ちるので注意を



JA直営精米所

五島の米



五島の大自然の中で、農家の方々が丹精込めて育て上げたお米をJAごとうで検査・精米しました。

五島の味を、是非ご賞味ください。

◎お問い合わせ先
取扱店は…
各Aコープ または
各支店・各出張所まで



お米の出荷時の注意

生産者の皆様へ

平成22年10月から

米のトレーサビリティ法※がスタートします。

食品のトレーサビリティ

※「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

- 生産から販売の各段階を通じ、食品の移動をわかるようにすることです。
- 食品事故発生時に素早く回収や原因究明ができ、安全な他の流通ルートでの取引が継続できます。

◎お米を出荷する場合には

☐ 荷受明細、販売伝票、利用明細等を受領

品名、産地、数量、年月日、相手先名、搬出入の場所等が記載されていることが必要です。

☐ 伝票の保存

受領した伝票等は3年間保存してください。

☐ 産地情報の伝達(平成23年7月1日施行)

お米を出荷する際には、必ず産地を伝えてください。(親戚等への縁故米は除きます。)

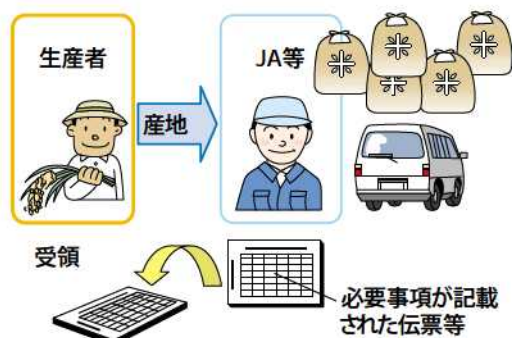
生産者から小売業者、外食産業に至る流通経路全体でのトレーサビリティの確保のため、

伝票等を保存していなかった場合には……罰則規定(50万円以下の罰金)が適用になります。

次の事業者が正しく産地を記録し、消費者にまで正しく産地を伝達できるよう、

事業者間の産地情報伝達に義務違反があった場合には……罰則規定(50万円以下の罰金)が適用になります。

一般消費者への産地情報伝達に義務違反があった場合には……勧告・命令を行い、当該命令に従わなかった場合には、罰則規定(50万円以下の罰金)が適用になります。



お問い合わせ先 農林水産省九州農政局長崎農政事務所 ☎095-845-7127



ちゃぐりんフェスタ



とうもろこしの収穫

女性部は7月29日、JA本店で「ちゃぐりんフェスタ」を行いました。小学生や保護者約80名が参加し、とうもろこしの収穫や工作、おやつ作りなどを楽しみました。とうもろこしの収穫では、屋食の力しーやおやつ作りで使用するとうもろこしを収穫しました。子どもたちからは「初めてとうもろこしを収穫した」という声も多く聞かれました。



はりこのペン立て作り

ちゃぐりん掲載のはりこのペン立て作りでは、それぞれお気に入りの切り抜きを持参のもと、友達同士で協力しながら作業を行いました。上級生が下級生の作業を手伝う姿も多く見られ、新しい友達作りの場となりました。



おやつ
の
ピザ作り

地元五島産の夏野菜をふんだんに使った屋食の力しーや五島産米粉を使ったおやつ作りを行いました。「五島で育った野菜はおいしい」「ピザの生地がサクサクしておいしい」という声が子どもたちから多く聞かれ、大好評でした。



ごはんちゃワン©

お詫びと訂正

先月号の広報紙J Aごとう8月号におきまして、一部誤りがありましたので、下記の通り訂正致します。

11ページ 太陽と緑 五島がうまい(20度)と(25度)の文字が反対になっていました。**正しくは緑が(25度)、白が(20度)**です。



▲太陽と緑 五島がうまい(25度) ▲太陽と緑 五島がうまい(20度)

組合員・関係部署・購読くださっている皆様にはご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

(株)J Aごとう葬祭 上五島支店 新築・完成!!



▲上五島支店 ごとう葬祭落成式

八月二日、J Aごとう葬祭が上五島支店を新築・完成し、営業を開始しました。落成式には約二十五名が出席し、新しい事務所の完成を祝いました。

上地区の葬儀のシェアは、約六割を占めており、よりJ Aの葬祭事業を利用して頂けるよう、今回、上五島支店に倉庫や車庫を完備した事務所を設置しました。

J Aごとう葬祭の新しい事務所の完成にあたり、中尾弘一組合長は「無事完成したのも地域の皆様のお陰です。これを契機に、今後も組合員・利用者が満足し、信頼される存在となるよう力を入れて取り組みます」と話しました。

L A職員紹介

若松支店

野坂 敏行



ライフアドバイザー(L A)となり今年で三年目になります。

三年目となる今年度は過去二年間の経験を生かし更なる向上を目指し頑

本店

近藤 秀二



平成九年に、J Aごとうに入組し、給油所・購買を経て、現在L A三年目に至っています。異動直後は先行き不安な事ばかりでしたが、先輩L Aの心強いサポートのおかげで、今日のL A活動

頑張っています。

現在では3 Q訪問活動を軸に、「ひと・いえ・くるま」の総合保障を展開し、お客様一人ひとりのニーズに合う、よりよい保障を提案していきたいと目指しています。

又、今年度は、新医療共済が登場し、既契約世帯はもろろんの事、員外の方々へも、幅広い推進が出来ると思っております。

的確なアドバイスが出来L Aを目指していますので宜しくお願いします。

張りたいと思います。

現在J A共済では3 Q訪問活動を行っています。3 Q訪問活動等の訪問を通じ、組合員の皆様がもっと身近に感じてもらえるようなL Aになりたいと思います。

また、共済に限らず色々な面で組合員の相談相手となるよう知識の吸収にも努めていきたいと思ひます。

今後、皆様のお宅を訪問した際にはよろしくお願ひ致します。

ごはんを おいしく 食事を 楽しく

イワシの手開きが苦手な方は、手開きされたものを使えば簡単。くせも少なくしっかりした味で、ご飯がすすむ一品。背の青い魚(イワシ、サンマ、サバなど)は生活習慣病予防に効果的です。たくさん食べましょう。

料理研究家 黛 かおる

ごはん

イワシのかば焼き丼

1人分約573kcal



作り方

- 1 イワシはうろこを取り洗う。頭を切り取り手開きにする。腹骨をそぎ取る。
- 2 Aを合わせる。
- 3 1の水気をふき取り、かたくり粉をまぶす。
- 4 フライパンに油を熱し、3の両面を焼いて取り出す。
- 5 フライパンをきれいにし、2を入れて少し煮詰め、4を戻して絡める。
- 6 器にご飯を盛り、5の汁を少し掛けて4をのせる。ネギを散らし、好みで粉さんしょうを振る。

材料 (4人分)

温かいご飯 ……………800g
イワシ(中くらいのもの) ……………4尾(約400g)
かたくり粉……………大さじ4
サラダ油……………大さじ2
A
砂糖……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ4
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ1
小ネギ(小口切り) ……4〜5本
粉さんしょう……………少々

皆で仲良く一〇〇歳食

豆腐でニコニコ骨丈夫

食文化史研究家 永山 久夫

長寿村の長生きおじいさん、おばあさんは、たいがい骨太で小柄でもがっちりしています。日焼けしたお顔はまるで福の神。いつもニコニコと笑みを浮かべています。季節の変わり目などもへっちゃら。まさに、人生ドラマの主役という感じ。

食生活から見ると、カルシウムをたっぷり取っているから、心にも健康にもゆとりがあるのです。もし、カルシウムが必要な分だけ供給されない、脳の中の神経伝達がスムーズにいかなくなると、興奮したり、イライラしやすくなりますから、ニコニコどころか怒りっぽくなるでしょう。そうすると血圧も上昇しますからやがて動脈硬化となつて、長生きは難しくなります。一〇〇歳などとてもとても無理。

ニコニコと長生き人生を楽しんでいる方は、ほとんどが豆腐好き。夏は冷ややつこで冬は湯豆腐、そして一年中豆腐のみそ汁。まだまだ暑い日が続きます。ワッハッハとかニコニコしながら、カルシウムの豊富な豆腐料理はいかがでしょう。

カルシウムの一日の所要量は大人

で六〇〇mgほどですが、実際に取っているのは、平均して五四〇mg前後ですから、かなり下回っています。

「骨にカルシウムを！」は「奥様に愛情を！」と同じくらい、今や常識。骨粗しょう症から骨折、そして寝たきり、認知症という最悪のパターンを断つためには、カルシウムたっぷりの豆腐にご注目。

水切りした豆腐(木綿豆腐の方がカルシウムが多い)を皿にのせ、かつお節をたっぷり掛けたら、しょうゆの味つけで食べます。

かつお節には脳の幸せホルモンと呼ばれるセロトニンの原料となるトリプトファンというアミノ酸が多く含まれますので、豆腐のカルシウムと一緒に食べて、いつもニコニコが絶えない健康生活を送れるのではないのでしょうか。



長崎県立農業大学校 学生募集のお知らせ

自然と触れ合いながら、野菜や花や果物のつくり方や牛・豚などの育て方を学んでみませんか！

募集学科 野菜学科・花き学科・果樹学科・畜産学科

試験日程

推薦入試

平成22年10月15日(金)

- 出願期間：平成22年9月14日(火)～9月29日(水)
※居住地区を管轄する「県振興局農林(水産)部」へ提出
- 合格発表：平成22年10月22日(金)

**一般入試
(1次募集)**

平成22年12月10日(金)

- 出願期間：平成22年11月2日(火)～11月22日(月)
※居住地区を管轄する「県振興局農林(水産)部」へ提出
- 合格発表：平成22年12月17日(金)

**一般入試
(2次募集)**

※定員の充足の状況により、募集しない学科もあります。

平成23年3月18日(金)

- 出願期間：平成23年2月22日(火)～3月9日(水)
※居住地区を管轄する「県振興局農林(水産)部」へ提出
- 合格発表：平成23年3月23日(水)

募集人員 各学科併せて70名(畜産学科15名、他学科55名)

募集対象者 平成23年3月高等学校卒業見込み、または高等学校卒業者(年齢の制限なし)

試験概要

【推薦入試】小論文、数学(数学Ⅰの範囲内で基礎的な内容)、面接
【1次募集】国語、数学Ⅰ、選択[化学Ⅰ、生物Ⅰ、農業(園芸・畜産)から1つ]、面接

試験会場

長崎県立農業大学校(諫早市小船越町3171)



★少しでも興味がある方は、遠慮なく下記へお問い合わせください。個別の学校見学にもお応えしております。

お問い合わせ・資料請求先

長崎県立農業大学校 教務課(担当者：原口、廣瀬)

〒854-0062 諫早市小船越町 3171

TEL:0957-26-1016 FAX:0957-25-3871

〈農業大学校ホームページ〉

アドレス：<http://www.n-nourin.jp/~noudai/index.html>



旅行センターからのお知らせ

第一弾

宮崎市内宿泊のお客様へ(社)宮崎観光協会会員の宿泊施設、飲食店、お土産店など(約七〇〇店舗以上)で利用できる「みやざき元気券」をプレゼント。
期間は平成二十二年八月十日(火)〜十月三十一日(日)
対象は右記期間に宿泊し、宮崎市内の対象宿泊施設に当キャンペーン商品にて宿泊されたお客様三〇〇〇名!

第二弾

特産品(宮崎県産牛肉・豚肉)プレゼントキャンペーンの実施。
期間は平成二十二年十月一日(金)〜平成二十三年三月三十一日(木)
対象は宮崎市内の宮崎観光協会会員宿泊施設に宿泊されたお客様。

お申し込み・お問い合わせは
JAごとう旅行センター
電話 0959(72)6211 まで
お気軽にお尋ねください



設定期間 2010年 8/10~10/31

がんばろう! 宮崎 宿泊プラン

宮崎へ行こう!! キャンペーン
キャンペーン期間: 2010年8/10~10/31

宮崎市に泊まるととってもお得!
「みやざき元気券」は、お食事やショッピング、タクシーなどに使える「お得な」消費券です。

『みやざき元気券』プレゼント

- ★5,000円以上の宿泊料金で利用のお客様には、1名様につき **3,000円**(1,000円×3枚)の「みやざき元気券」をプレゼント!
- ★5,000円未満3,000円以上の宿泊料金で利用のお客様には、1名様につき **2,000円**(1,000円×2枚)の「みやざき元気券」をプレゼント!

キャンペーン第2弾にもご期待ください!!

★アンケートにご回答いただいたお客様のなかから抽選で2,000名様に **『宮崎県産牛肉・豚肉』プレゼント!**

※期間: 2010年10月1日〜2011年3月31日
※対象: パンフレットに掲載の宿泊施設をご利用されたお客様
※抽選: 抽選日: 2011年3月31日(金) 抽選場所: JAごとう旅行センター

※抽選結果は、抽選結果発表ページにて発表いたします。
※抽選結果発表ページ: 2011年3月31日(金) 15時以降

お喜びの声をかたちに JA旅行センター

編集後記

お盆も終わり、もう九月ですね。お盆中は港も大勢の帰省客で賑わっており、私もその中に混じって長崎の実家に帰省しました。

「お盆は実家でゆっくり」と思っていました。が、地元の方々で集まったり、祖母の家に行ったりと忙しいお盆休みとなりました。

今回は小学校の時の友達が集まったのですが、

地元に残っている人もいれば、離れている人もいて変わったな〜と思いました。しかし、変わらないものもあって、みんな中身は小学校の時のまま。懐かしさを感じるとともに、時が経っても変わらなずにみんなが集まること、が出来るのが嬉しく思えました。地元を離れてわかることってたくさんありますね。こういう気持ち大切にしたいと思える帰省となりました。

(田上 幸菜)

平成22年 九月十五日〜十月十五日は秋の農作業安全月間です。県内の農作業による死亡事故発生件数は、平成十八年に五件、平成十九年に八件、平成二十年に十三件と近年増加の一途を辿っております。事故原因の半数以上はトラクターなどの農業機械の運転操作の誤りによる転倒や転落で、六十歳以上の方が事故に遭われるケースが全体の八割を占めています。

農作業時の安全確保を心がけ、家族ぐるみ・地域ぐるみで農作業事故を防止しましょう。

秋の農作業月間