JAからのおたより

私たちはTPPに
日本が参加することに断固反対します

JAごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES

みんなのよい食プロジェクト
食は、日本の未来。
JAグループ

TOP NEWS!!

産直市場 五島がうまい
直送便

5月号

JAごとう
2011 No.63

ごはんぢゃワン©

CONTENTS 目次

2p
・CONTENTS
・表紙 PHOTO 紹介
・平成22年度第11回理事会

3p 太陽と緑　五島がうまいの立役者

4p 産直市場 五島がうまい・直送便

6p 今月のスポット

8p
・女性部の活動
・食のはなし

9p
・新入職員紹介
・新任 LA 職員紹介

10p
・貯金ご利用のお客様へお知らせ
・「協同」の輪を広げよう

11p
・皆で仲良く100歳食
・上地区ふれあい電化ショー

12p
・旅行センターからのお知らせ
・組合員の皆様へお知らせ
・㈱JA ごとう葬祭　斎場　浄倫会館
・編集後記

上段左から順に…

・平成23年度入組式（４月１日）
・産直市場 五島がうまい・オープン（４月19日）
・早期米コシヒカリ田植え
・フレッシュミズ部会イチゴ狩り（４月24日）
・食農教育教材本　贈呈式（４月13日）
・平成23年度 LA 進発式（４月15日）

平成二十二年度 第十一回理事会

平成二十三年三月二十二日開催

1、報告事項

報告№1 主な事業経過と事業実施予定について

報告№2 主要事業二月末計画と実績について

報告№3 平成二十三年三月期県内家畜市場市況について

報告№4 ㈱ＪＡファームごとう平成二十二年度見込み及び平成二十三年度計画（案）について

報告№5 貸付金の実行について

その他

2、議案事項

議案№1 平成二十二年度末見込み及び平成二十三年度事業計画（案）について【可決】

議案№2 旧福江給油所解体工事について【可決】

議案№3 自己資本の基準に関する法令違反状態を是正するための実施計画について【可決】

議案№4 経理規程の一部変更について【可決】

議案№5 職制規程の一部変更について【可決】

議案№6 定年再雇用規程の一部変更について【可決】

議案№7 金融ＡＤＲ制度に係る弁護士会との新契約書締結に伴う規程等の一部変更について【可決】
（1）利用者保護等管理規程の一部変更について
（2）ＪＡごとう苦情等対応要領の一部変更について

議案№8 金融ＡＤＲ対応に伴う国債窓販業務に係わる規程等の一部変更について【可決】
（1）業務内容方法書の一部変更について
（2）苦情・紛争処理規程の一部変更について

議案№9 総代会までの主要スケジュール（案）について【可決】

議案№10 役員選任要領（案）について【可決】

議案№11 貸付金の審査について【可決】

その他

太陽と緑

五島がうまいの立役者

NO. 12

精一杯 農業を楽しむ

南松浦郡新上五島町網上郷 永田友二郎さん(70)

永田さんは約七〇アールの畑に文代さんと二人でサツマイモ・馬鈴薯・キャベツ・トマト・カボチャなど約三〇種類の野菜を栽培しています。

農業のスタートは「無人市」

十五歳から約四十年間漁師をしていた永田さん。知人からの「荒地を開墾して栽培した野菜を無人市に出してみないか」という一言が農業を始めたきっかけです。元々、家庭菜園で野菜を作っていた文代さんと一緒に取り組み、十年程前に無人市に出荷することで永田さんの農業がスタートしました。

毎日 楽しくてしょうがない

朝早くから畑に来て農作業を行う永田さん。「周囲の人からは朝も早いし屈みっぱなしだし、大変でしょ？とよく言われるんです。けどきついなんて感じない。楽しくてしょうがないんです」と話します。

「毎日野菜に触れていると野菜が言っていることがわかるんです。〝水が欲しい〟とか〝あつい〟とか。それが楽しいんでしょうね」と笑顔です。

「おいしかった」この一言に尽きる！

農業のやりがいってどんな時に感じますか？と尋ねると「やっぱりおいしかったと言ってもらえることでしょう」と話す永田さんは、地元の小学校に給食用の馬鈴薯やタマネギなどの野菜を提供しています。そのため、給食に招待されるというお二人は子どもたちの人気者。

「道端で〝友二郎さんの野菜おいしかったよ〜〟と声ばかけてくれるとよ」と嬉しそうに話してくれました。

▲永田友二郎さんと文代さん(63)

自然そのものの味を

「農薬や化学肥料は使わないようにしている」という永田さんは「形が悪くなってしまうこともあるけど味はほんとにいいんです。だから自然そのものの味を安心して食べてほしいです」と話します。

「これからは後継者を育てていきたい。だけどまだまだ自分自身が農業を続けていきたい」と今後の目標も教えてくれました。

産直市場 五島がうまい

4月19日グランドオープン!!

新鮮で安心・安全な野菜・肉・魚をお届します!!

五島の「うまいっ!!」が勢ぞろい!

産直市場 五島がうまい・直送便

４月17日、『産直市場　五島がうまい』竣工式を開催しました。
当ＪＡ初となる直売所『産直市場 五島がうまい』。敷地面積約1,000㎡に五島産の新鮮・安全・安心な農産物だけでなく、五島牛・五島豚など地元の食材を一堂に集めた大型直売施設です。

開会にあたり中尾弘一組合長は「『産直市場　五島がうまい』を拠点とし、生産者とＪＡが一体となって五島農業に活力を与えることができるよう、地産地消や五島産ブランドづくりに取り組む」と話しました。

また、４月19日のオープンには朝早くから大勢の方にお越しいただき、長蛇の列ができました。初日来場者数は1,000人を超え、多くの人で賑わいました。

今後も新鮮な食材が集まる場所としてだけでなく、様々な食農教育やイベントも予定しています。多くの方にお越しいただき、地域の皆様に愛される直売所となるよう取り組んで参りますので、宜しくお願い致します。

出荷 最盛期迎える

―2011年産ハウスびわ 収穫―

管内では二月中旬から**二〇一一年産ハウスびわの出荷**が続いており、**四月中旬頃には出荷最盛期**を迎えました。

本年産ハウスびわの**作付面積は二〇三ヘクタールで、約一一トンの出荷量を計画**。昨年と比較すると**約六五アールの面積拡大**となりました。

ハウスびわ栽培農家の馬場嵜誠さんは**「収穫時期は遅れたものの、糖度は高く、四割が2Lサイズと作柄は上々」**と話しました。

出荷は五月上旬まで続く予定で、JAでは今後も出荷集中や品質低下を招かないよう、**収穫期の温度管理徹底**を指導することで安心・安全な「長崎びわ」の生産を行う方針です。

（日本農業新聞四月七日掲載）

品質上々のハウスびわの収穫

2011年産ハウスびわ

五島地区代表牛10頭出発

―第10回全国和牛能力共進会―

四月二十六日、**第十回全国和牛能力共進会（全共）**に向け、管内で飼育した**子牛十頭**が雲仙市にある県南家畜市場へ出発しました。

JAでは**全共へ一頭でも多く出品・入賞**をするため、JA施設を活用し、全共肉牛の部に該当する候補牛十三頭の飼養管理を二〇一一年二月から行っています。今回選抜された十頭は、管内での三回に渡る**現地選抜調査により選抜された優れた子牛**です。

十頭は今後、プレ全共の肥育実績により選定された**十八名の肥育農家の手により肥育**されます。

全共に向け出発する代表牛

安心な生活を支える

―平成23年度 LA 進発式―

四月十五日、本店で**二〇一一年度LA進発式**を行いました。同式にはLA十九名とJA役職員など約二十五名が出席。

開会にあたり中尾弘一組合長は**「JAの顔として組合員に接して欲しい。相互扶助の精神でLAが一体となり、取り組んでください」**と話しました。

LA職員を代表し、今年新たにLAとして加わった**山崎政宏さんは「提案型推進により利用者満足度の向上に努めます」と決意表明**を行いました。

JAでは今後も3Q訪問の徹底で、組合員や地域住民の安心な生活を支えることができるよう取り組んでいきます。

ガンバロー三唱を行う LA 職員

決意表明を行う 山崎政宏さん

苗は順調に生育

―早期米コシヒカリ田植えスタート―

早期米コシヒカリの田植え

管内では四月中旬から**早期米コシヒカリの田植え**が始まっています。

ＪＡでは三月上旬に早期米コシヒカリの播種を行っており、ＪＡ育苗施設で育苗された苗は**約三〇、八〇〇箱**となりました。四月上旬からは**管内約四〇〇戸の農家への苗配布**が始まっており、各農家で田植えを行っています。

二〇一一年産早期米コシヒカリの**田植え面積は約二二〇㌶**を計画しており、育苗を行った苗は昼と夜の温暖差があったものの、**順調に生育**しました。

今回田植えを行った分は、早いところでは**お盆前に収穫を迎える見込み**です。

コシヒカリの苗

面積拡大 生育も順調

―2011年産春芽アスパラガス出荷―

2011年産春芽アスパラガスの収穫

管内では二月下旬から**二〇一一年産春芽アスパラガスの出荷**が続いており、**四月上旬からは出荷ピーク**を迎えています。

管内の春芽アスパラガスは**栽培面積六九五㌃**、生産者五十五戸と**五十六㌃の面積拡大**。それに伴い、**販売量も約五十㌧**と昨年を上回る見込みです。

本年産は二月から三月に寒い日が続いたため、収穫時期も一週間程遅れたものの、**品質は良く、２Ｌ～Ｌサイズが中心**。

寒い地域の生産者は**「ハウスを二重にしたため、三月に入っても続いた霜による被害は軽減。順調な生育となった」**と話しました。

春芽アスパラガスの出荷は五月まで続く予定で、**六月からは夏芽アスパラガスの出荷もスタート**します。

収穫したアスパラガス

体験と教材で学ぶ

―ＪＡバンク食農教育教材本 贈呈―

教材を手に笑顔の子どもたち

ＪＡでは管内にある**三十五校の小学校に食農教育教材本八九〇冊を配布**しました。

この食農教育教材本の贈呈は、ＪＡバンクが**「ＪＡバンク食農教育応援事業」**の一環として実施しています。

管内にある**五島市立奥浦小学校**では四月十三日、食農教育教材本の贈呈式を行いました。教材本は同校**五年生を対象に二十冊**を配布。教材を手にした児童は「ありがとうございます」と笑顔です。

五年生の社会科を担当する加藤盛彦教頭は**「本校では農作業体験を毎年行っている。その経験とこの教材を通して、農家の苦労や地域の良さ、伝統を学んで欲しい」**と話しました。

配布した教材

仲間作り広める

―平成23年度フレッシュミズ部会総会

イチゴクレープ作り「おいしくな～れ」

フレッシュミズ部会は四月二十四日、**第八回総会**を行いました。

同部会は毎年、総会とともに**イチゴ狩り**を開催しています。

今回は子どもも含めた約三〇人が参加。

参加者は真っ赤に色づいたイチゴを一つ一つ摘み取りながら**「きれいだね」「かわいい」と笑顔**です。

収穫後は収穫したイチゴを使ったおやつ作りも実施。今回は**イチゴクレープ作り**。親子・友達同士で協力しながら調理し、イチゴたっぷりのクレープが完成しました。

橋本正江部会長は**「新しい仲間も加わり、部会も活気づいている。今後も部員が楽しく活動できる取り組みを積極的に実施し、仲間作りを広めたい」**と話しました。

まっかなイチゴ「おいしそ～」

レ　タ　ス

食のはなし

ベターホームのお料理教室

「シャキッ」とした歯触りが魅力、サラダの定番野菜

生でおいしく食べるこつは「一度冷水に放す」こと。そうすると、よりパリッとした食感になります。ただし、栄養分が流れ出てしまうので、長くつけ過ぎるのは禁物。２～３分を目安にし、しっかり水気を切りましょう。サラダにするときは刃物を使って切ると断面が茶色くなりやすいので、手でちぎるのがお勧め。断面が粗くなり、ドレッシングも絡みやすくなります。

選ぶときは、巻きが緩く、ふんわりしていて、切り口が白いものを。赤茶色に変色したものは収穫から時間がたっているので避けましょう。

保存の際は、いたんだ部分を外して、ラップに包むかポリ袋に入れ、芯を下にして野菜室へ。芯の切り口から出る乳状の液がいたみのもとなので、芯をくり抜いて保存すると鮮度が落ちにくくなります。食感が悪くなるので冷凍には向きません。

RECIPE

レタスと豚肉の中華炒め

調理時間 **15分**

撮影：大井一範

材料（２人分）

豚肉（しょうが焼き用）…150ｇ
A
　塩……小さじ１／８
　酒……大さじ１／２
かたくり粉……大さじ１／２
レタス ……150ｇ
ネギ……10㎝
ショウガ……１／２かけ（５ｇ）
サラダ油……大さじ１／２
B
　しょうゆ……小さじ１
　酒……小さじ１
　オイスターソース……小さじ１
ごま油……小さじ１

作り方

（1人分274kcal）

(1) 豚肉は３～４㎝幅に切って、Ａで下味をつけ、かたくり粉をまぶします。
(2) レタスは４～５㎝大のざく切りにします。ネギは４～５㎝長さの斜め薄切りにします。ショウガは千切りにします。Ｂは合わせます。
(3) 深めのフライパンにサラダ油を熱し、肉の両面を焼きます。肉を片側に寄せ、空いた所にネギとショウガを入れて、弱火で炒めます。しんなりしたらＢを加えて全体を混ぜます。
(4) レタスを加えて強火にし、大きく混ぜます。かさがやや減ったら、ごま油を鍋肌から回し入れ、火を止めます。

新入職員紹介

★配属先：本山支店
管理金融課
★出身地：五島市福江町
★出身大学：長崎県立大学
４月から本山支店でお世話になっています。組合員の皆さんに信頼される職員を目指し、明るく元気に頑張りたいと思います。

吉原真沙子（よしはら まさこ） 23

★配属先：本店金融部
管理金融課
★出身地：五島市三井楽町
★出身大学：福岡女学院大学短期大学部
こんにちは！明るい笑顔と挨拶を心掛け、業務に関しても、１日１日を大切にし、日々努力をおしまず過ごしていきます。早く、皆様に顔と名前を覚えていただきたいです。これからどうぞよろしくお願いいたします。

三田　和未（みた かずみ） 20

★配属先：本店総務部
総務課
★出身地：五島市福江町
★出身高校：長崎県立海陽高等学校
入組して、約１ヶ月が経ちました。改めてＪＡの一員になることができて、良かったと思います。これから、明るく元気に！そして組合員の方々に少しでも早く信頼してもらえるように努力します！よろしくお願いします。

山口真利奈（やまぐち まりな） 18

新任ＬＡ職員紹介

本店　共済ＬＡ課
嶋里　卓見

18年ぶりに共済事業を担当します。組合員さんや地域の皆さんとのつながり、信頼関係の中で推進するのが共済事業であり、ＪＡの伝統だと考えております。
お客様のことを第一に考え、お客様それぞれに必要な保障のご提案をお届けして参ります。お客様に必要とされ、信頼して頂けるライフアドバイザーでありたいと思っております。どうぞ宜しくお願い致します。

新魚目支店　共済課
出口　大輔

今年度よりＬＡになりました。３月まで経済担当をしていて、４月からＬＡということで少し戸惑っています。ＬＡの諸先輩方のアドバイスや自分なりに勉強をして、地域の皆さんのお役にたてるように頑張りたいです。
ごとう農協に入組して９年目ですが初心を忘れず、経済で学んだ経験を活かしながら、共済推進を頑張ります。

貯金ご利用のお客様へお知らせ

平成23年５月６日より信用端末機が新しくなります。このため、通帳等の切り替えが必要となるお客様がいらっしゃいますので、ご連絡申し上げます。

なお、切り替えには２～３分かかることから当分の間ご迷惑をお掛けいたしますが、事情ご理解の上、ご協力頂きますようお願い申し上げます。

１．切り替え（新しい通帳への切り替え）が必要なお客様

普通貯金通帳をお持ちのお客様で、窓口でご利用されているお客様。

※ATM 現金自動受払機においては、今お持ちの通帳がそのままご利用できます。
使いきったところで、窓口で新通帳にお切り替えください。

２．そ　の　他

(1)　定期積金証書をお持ちの方は、そのままご利用になれます。

(2)　自動継続の定期貯金証書をお持ちの方も、そのままご利用になれます。

不明な点がございましたら、近くの支店までお問い合わせください。

「協同」の輪を広げよう

1 東北地方太平洋沖地震募金についてご報告

３月17日～４月25日に行いました「東北地方太平洋沖地震募金」では総額468,256円（４月28日集計現在）の義援金が集まりました。ご協力くださった皆様、ありがとうございました。

今回集まりました義援金はＪＡ全中東北地方太平洋沖地震募金へ送金され、被害額に応じて被災県のＪＡ災害対策本部に贈呈致します。

また、引き続きＪＡでは本店・支店窓口やＡコープ・ＳＳ店舗では募金箱を設置しております。

今後もご理解・ご協力をお願い致します。

2 被災地への支援活動

長崎県ＪＡグループでは、東北地方太平洋沖地震の被災地へ、トマト・きゅうり・ブロッコリー・スナップエンドウなどの農産物を提供しています。

ＪＡごとうではスナップエンドウ50kgを被災地へ贈りました。厳しい状況が続く中で、被災地の方々の食事の時間が少しでも楽しく、心温まるものとなるよう願っています。

皆で仲良く一〇〇歳食

昭和の知恵おふくろの味

食文化史研究家　永山　久夫

日本人の高齢化が進んでいます。

一方で少子化も進行していて、若い世代が少なくなり、老人だけが増えていく。日本は、人類史上例のない超老人国になろうとしているのです。食に対する社会的ニーズも、当然変わるでしょう。

若者にアピールするような脂っこい料理は敬遠され、素材本来の味を生かした料理が要求されるようになるはずです。

一言でいえば「おふくろの味」の見直し。おふくろの味といっただけで、ふるさとを思い出しませんか。

そうなんです。「おふくろの味」は家族のぬくもりや幼なじみ、風景といった思い出まで、味わいになっているのです。

そこへいくと、コマーシャルなどで情報と共に大量生産される安価で便利な食べ物には、思い出につながるような物語はありません。

「おふくろの味」といったら、サトイモの煮っ転がしや肉じゃが、ダイコンやこんにゃくの煮つけ、きんぴら、油揚げや高野豆腐の煮物、山菜の天ぷら、煮魚などを連想すると思います。

夕食の代表的なお惣菜であり、お母さんの味、つまり「おふくろの味」です。

同時に素晴らしい健康料理であり、健脳食、長寿食である点にも注目しましょう。だしをしっかり活用して作っていますから、美味ですし、飽きません。

年を取れば取るほど、食べたくなる懐かしい昭和の味、それが「おふくろの味」なのです。

平成となって二十三年。昭和に比べて食生活の中身は油脂の摂取量が急増するなど、悪化しているのは間違いありません。季節感が失われ、家庭で料理を作らず、出来合いで間に合わせてしまう。古くから食べ続けられてきた、その土地の伝統食には理由があるはずです。「おふくろの味」には「地産地消の知」がぎっしりと詰まっています。

上地区 ふれあい電化ショー

場所　新上五島町石油備蓄記念会館

日時　5/28土　午前９時～午後６時まで
5/29日　午前９時～午後５時まで

お問合わせは…
0959(72)6585
JAごとう本店
経済部まで

下地区
ふれあい電化ショー
場所　ＪＡごとう本店特設会場
日時　6/11土　午前９時～午後６時まで
6/12日　午前９時～午後５時まで

旅行センターからのお知らせ

ドレスコード

■1日目：インフォーマル
（17時以降）
[男性]スーツ・ジャケットなどの上着にネクタイなど
[女性]ワンピース、ツーピースなど

■2日目：カジュアル
[男性]えり付きのシャツ、スラックスなど
[女性]ブラウス、スカートなど

※出発前に「インフォーマル」「カジュアル」の内容を記した「快適読本」をお渡しいたします。

〈早割〉150

6月22日までに
お申込みいただいたお客様は、
◎Sロイヤルスイート……20,000円
◎A・Cスイート……10,000円
◎Dデラックス……5,000円
旅行代金を割引いたします。
※F・Kステート及びスイートルームの3名1室利用は対象外です。
◆所定の申込み書及び申込金受領者に限ります。

〈早割〉120

7月22日までに
お申込みいただいたお客様は、
◎Sロイヤルスイート……10,000円
◎A・Cスイート……5,000円
◎Dデラックス……3,000円
旅行代金を割引いたします。
※F・Kステート及びスイートルームの3名1室利用は対象外です。
◆所定の申込み書及び申込金受領者に限ります。

■**募集人員**／800名
（ただし定員になり次第締め切らせていただきます）
■**添乗員**/同行して旅程管理業務を行います。
■**食事条件**/船内滞在中（朝食2回、昼食3回、夕食2回）
■**最少催行人員**/催行決定しております。

※こども（2歳～12歳の小学生）代金は、各代金の80%です。
※このクルーズは、㈱農協観光の貸切クルーズです。郵船クルーズ㈱の企画による割引特典等は対象外となります。

★お申込みの際は裏表紙のご注意事項をご覧ください。

お問合わせは…
ＪＡごとう旅行センター
0959(72)6211

編集後記

「産直市場　五島がうまい」がいよいよオープンしました。ＪＡごとう初の大型直売所。農産物はもちろん、お魚やお肉など新鮮で安全・安心な地元産食材が大集合です。

また、この直売所は食農教育の場としても活用できるよう食農イベントも開催していく予定です。

週末は親子連れなどで賑わいを見せてくれると思います。私もその賑わいを1つでも多く紹介していきたいと思います。

（田上　幸菜）

組合員の皆様へお知らせ

下記の内容で説明会・総代会を予定しておりますので、お知らせ致します。

記

・平成23年5月中旬　地区別総代説明会
・平成23年6月28日㈫　第10回通常総代会
場所：カンパーナホテル

※詳細については決定次第、ご連絡致します。

葬儀のことなら誠意と真心で奉仕する
株式会社JAごとう葬祭
斎場 浄倫会館
【本店】
〒853-0041　長崎県五島市籠淵町2450
TEL 0959(72)8211　FAX 0959(74)5266
【上ごとう支店】
〒857-4404　長崎県南松浦郡新上五島町青方郷355番地7
TEL 0959(52)2722　FAX 0959(43)1955

ごとう農業協同組合
●ＪＡごとうNo.63 ●発行／ごとう農業協同組合　編集／総務部総務課　〒853-0041　五島市籠渕町2450番地1　☎0959-72-6211
●http://www.ja-goto.or.jp　●印刷／(株)昭和堂