

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

第10回
全国和牛能力共進会
長崎県大会
2012年
10月25日(木) ▶ 29日(日)



10月号

JA ごとう
2011 No.68



ごほんぢゃワン©

TOP NEWS!!

第10回全共長崎県大会へ 1歩1歩着実に

CONTENTS 目次



- 2p
・ CONTENTS
・ 表紙 PHOTO 紹介
・ 平成23年度 第5回理事会
- 3p
太陽と緑 五島がうまいの立役者
- 4p
TOP NEWS
第10回全共長崎県大会へ
1歩1歩着実に
- 6p
今月のスポット
- 8p
・ 青年部の活動
・ 皆で仲良く100歳食
- 9p
・ 女性部の活動
・ 食のはなし
- 10p
産直市場 **五島がうまい**・直送便
- 11p
・ 産直市場 **五島がうまい**・直送便(続)
・ こんなときに「農援隊」をご活用ください!
- 12p
・ 旅行センターからのお知らせ
・ 麗宝展
・ 産直市場 **五島がうまい**・
・ JA ごとう葬祭 浄倫会館
・ 編集後記



- ・ インゲン生育順調
- ・ 年金友の会ゲートボール大会(9月6日)
- ・ 平成23年9月せり市(9月13日)
- ・ 消費者交流会(9月10日)
- ・ 浜窄小学校種まき(9月8日)
- ・ 盈進小学校そば種まき(9月7日)

平成二十三年度 第五回理事会

(平成二十三年八月二十四日 開催)

1、報告事項

- 報告 1 主な事業経過と行
事予定について
- 報告 2 主要事業七月末計
画と実績について
- 報告 3 「産直市場五島が
うまい」七月末実績について
- 報告 4 販売物の仮渡金に
ついて
- ① 平成二十三年産麦仮渡金に
ついて
- ② 平成二十三年産青果物仮渡
金について
- ③ 平成二十三年産米の仮渡金
について
- 報告 5 平成二十三年七月
八月期県内家畜市場市況につ
いて
- 報告 6 内部監査の品質評
価について

2、議案事項

- 報告 7 貸付金の実行につ
いて(七月分)
- その他
- 議案 1 平成二十三年度
ディスクロージャー紙の開示
について【可決】
- 議案 2 介護従業員就業規
則の一部改正について【可決】
- 議案 3 同一人ならびに同
一自身に対する信用の供与等
の最高限度額の一部改正につ
いて【可決】
- 議案 4 リースハウス設置
工事について【可決】
- 議案 5 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.17

まだまだ

勉強の毎日

五島市玉之浦町大宝

中村 慎也さん(28)



中村さんは繁殖牛二六頭を飼育する畜産農家。畜産を始めて約一年。まだまだ勉強の毎日です。

父の背中を見て決意

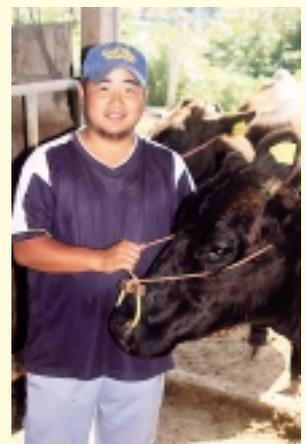
中村さんの祖父の時代から営んでいる畜産。中村さんはお父さんから引き継ぎました。

「正直、こんなに早く継ぐことに



なるとは思ってなかった」と話す中村さんは継ぐ前には資格を取得し、二十歳から七年間、五島で介護の仕事をしていました。「せっかく資格も取得して仕事も頑張っていたから、あの時、後を継ぐかはすごく迷った。職場の人がゆっくり考える時間をくださって本当に助かった」と話します。「相当悩んだけど、後を継ぐ決心がついたのは、父が頑張っている姿を小さい頃から見てきたから。やっぱり、そ

の後を引き継ぎたいと思えたからかな」と話します。



仕事を覚える日々

畜産を始めて戸惑ったことはありますか？と尋ねると「出産かな。最初は近所の方に来てもらったんだけど、自分はおどとして何にもできなかった。今年の一月に迎えた出産はなかなか生まれなくて牛舎に泊まり込みで大変だったし。今では自分で引く張ることもできるようになりましたけどね」と話します。

仕事を覚えるのが大変だそうですが、えさを切らさないように気を配り、獣医の先生に小まめに診てもらって牛の体調管理にも気をつけているそうです。

一日一日をしっかりと

中村さんにとって畜産のやりがいつて何ですか？と尋ねると「自分

の頑張った結果が出ること。良い値で売れたときはやっぱり嬉しいです」と話します。さらに今後の目標は？と尋ねると「まだまだ目標は決められない。だけど一日一日の仕事をしつかりこなしていきたい。あと、一ヶ月くらい時間を空けなさいいけないから難しいかな」と思うけど人工授精士の資格を取りたい」と力強く話してくださいました。

奥さんにはただ感謝！

最後に一言！とお願いと、奥さんにはすごく感謝しています。仕事をしているにも関わらず、休みの日は手伝ってくれて。子どもとも牛舎で毎日一緒に過ごすけど、なかなか遊んであげられないし。それでも一緒に頑張ってくれて本当に感謝の一言に尽きます」と中村さんの気持ちが伝わる素敵な一言を頂きました。



全共長崎県大会へ 1 歩 1 歩着実に



佐世保メイン会場：ハウステンボス
島原会場：島原復興アリーナ
肉牛の部会場：佐世保市食肉地方卸売市場（干尽町）

全国和牛能力共進会って？

全国和牛能力共進会は 5 年に 1 度、全国の優秀な和牛を一堂に集めて優劣を競う大会です。

第10回となる全国和牛能力共進会は、長崎県で2012年秋に開催。

雄牛・雌牛の和牛改良の成果を競う「種牛の部」と、肉質を競う「肉牛の部」に各道府県の代表牛 491頭が出品予定です。

この大会の審査結果が和牛のブランド化に大きく影響することから、各道府県の威信をかけた非常に重要な大会と位置づけられています。

どんな牛が出品されるの？

共進会では第 1 区～第 9 区の出品区で、「種牛の部」と「肉牛の部」に分かれて優劣を競います。

第 1 区 (若雄)	第 2・3 区 (若雌)	第 4 区 (系統雌牛群)
<p>この区は15～23ヶ月齢の若い雄牛（種雄牛候補）による出品区です。</p> <p>出品牛は優れた産肉能力と繁殖能力を持つ両親から生産されたエリートであり、地域の将来を担う種雄牛候補として地域の大きな期待を集めています。</p>	<p>第 2 区は14～17ヶ月齢、第 3 区は17～20ヶ月齢のいずれも次世代を担う若い雌牛による出品区です。</p> <p>これらの区は最も出品頭数の多い区であり地域の厳しい選抜を勝ち抜いてきた代表牛が種畜としての優秀さを競います。</p>	<p>この区は地域の改良の基礎を造った雄牛系統・雌牛系統の掘り起こしと系統の再構築をねらった出品区です。4頭1セットの出品になります。</p>
第 5 区 (繁殖雌牛群)	第 6 区 (高等登録群)	第 7 区 (総合評価群)
<p>この区は3回以上の産歴を持つ成熟した雌牛による出品区で、4頭1セットの出品になります。</p> <p>出品される雌牛は現在、各地域の和牛生産を支える雌牛集団の代表であり、各地域の和牛改良の成果が競われます。</p> <p>審査にあたっては、繁殖雌牛としての優秀さはもちろん、組としての揃い具合も評価されます。</p>	<p>この区は高等登録の母牛とその娘牛、孫娘牛による母系3代での出品です。</p> <p>繁殖雌牛としての優秀さはもちろん、母牛の美点が娘、孫娘まで伝えられているか、また、3世代を通じた改良の成果が表れているかが競われる区です。</p>	<p>この区は種雄牛の能力を種牛性と産肉能力の両面から総合的に評価しようとする出品区です。</p> <p>この区では同じ種雄牛の産子を2つの角度から評価します。1つは繁殖牛としての優秀さを評価する種牛群、もう1つは枝肉にしたときの成績を評価する肉牛群です。</p> <p>種牛群は17～24ヶ月齢の若い雌牛4頭1組の出品で、肉牛群は去勢肥育牛3頭1組での出品になります。</p>
第 8 区 (若雄後代検定牛群)	第 9 区 (去勢肥育牛)	
<p>この区は次の世代を担う能力の高い若い種雄牛の発掘をねらった出品区です。</p> <p>同じ種雄牛の産子である去勢肥育牛が3頭1組で出品され、それぞれ枝肉にしたときの優秀さを競います。</p>	<p>この区は24ヶ月という通常よりも短い出荷月齢のなかで、より効率的なおいしい牛肉生産の可能性を追求する区です。</p> <p>出品牛は24ヶ月齢未満で枝肉になり、その成績の優秀さを競います。</p>	<p>第7区～第9区の枝肉については、肉量と肉質の2つの項目に加え、牛肉のおいしさに関連があると言われている「脂肪の質」の優秀さについても評価し、序列を決定します。</p>

全共への出品を目指す畜産農家にインタビュー！



五島市籠淵町
ひらやま いちろう
平山 一郎 さん
かずこ
数子 さん

全共に出品するのは3回目。今回は長崎での開催に加え、長崎県審査の7月7日は私（数子さん）の誕生日なので、いつもに増して意気込んでいます！

第 6 区への出品を目指します



五島市猪之町
はただ ゆきひこ
畑田 幸彦 さん

怪我や事故がないよう気をつけています。今回は長崎で開催されるので、1つでも良い成績となるようこれからも頑張ります！

第 6 区への出品を目指します



二〇一一年九月せり市

全共長崎県大会に向け活気

- 2011年9月せり市 -

九月十三日、五島家畜市場（五島市吉久木町）で二〇一一年九月せり市を開催。一九九戸の畜産農家が子牛四七頭、成牛四三頭、計五二〇頭の黒毛和種を上場しました。

開催にあたり中尾弘一組合長は「原発問題や食中毒などによる枝肉相場の低迷により厳しい情勢ではある。来年には全共長崎県大会もあるため今後、優秀な五島産素牛作り積極的に取り組んでいきたい」と話しました。

子牛四七七頭の平均取引価格は四一四、六九一円（前回比〇・一割安）、成牛四三頭の平均価格は一六六、五〇〇円（前回比一一・四割安）となりました。（日本農業新聞九月十六日掲載）

9月せり市成績表

性別	売却(頭)	最高価格(円)	平均価格(円)	kg単価(円)	平均体重(kg)	前回比(%)
メス	196	605,850	355,645	1,357	262	96.7
去勢	281	609,000	455,876	1,626	280	100.6
合計	477	609,000	414,691	1,520	273	99.8

キャトルセンターで増頭・省力化・経営安定化！ 全共代表候補牛17頭飼育

当JAでは平成十八年度事業により増頭・省力化・経営の安定化を目指し、飼養頭数四〇〇頭規模の子牛共同育成施設を建設。平成二十三年九月末現在、一、七九五頭を受け入れ、一、六〇一頭を出荷し、市場価格も一般牛より高い価格で取引がされています。

全共長崎県大会に向けては飼養管理費の助成を行いながら、肉牛及び種牛の部の候補子牛を順次受け入れ、飼養管理を行っています。

肉牛の部については一〇頭が県内七戸の肥育農家に購入され、県代表牛を目指して肥育されています。

種牛の部についても現在一七頭を受け入れ、飼育しています。今後とも若雌の部を中心に、候補子牛の受け入れを行い、出品希望農家に対しての購入を進めていきます。

JA畜産担当者は「二十三年に入り、受入頭数も増加しています。これからは生産者から安心して預けてもらえるよう飼養管理の向上に努めます」と話します。

ここがメリット！

- ・空いたスペースと時間で増頭と経営の安定化が図れます
- ・子牛を預けることで労働力の軽減につながります
- ・子牛の発育育一化による子牛の市場評価向上が期待できます

キャトルセンターで徹底した飼育管理



表彰を受ける小川博信さん



銀賞に輝いた五島産素牛

購買者の求める「五島産素牛」生産を 長崎生まれ「長崎和牛」系統枝肉共励会

長崎生まれ「長崎和牛」系統枝肉共励会を九月二十四日、佐世保食肉センター株式会社で開催。

今回の枝肉共励会は出品条件が長崎県内生産牛という初めての試みで、県内各JAより六〇頭が出品。うち一二頭が五島産素牛です。

五島産素牛は全一二頭が四等級以上の上物で、JA島原雲仙の小川博信さんが出品した牛（素牛生産者・JAごとう富江支店の村岡哲崇さん）が銀賞に輝き、購買者にも高い評価を受けることができました。

今後とも購買者の求める「五島産素牛」の生産に、JAごとうを中心とした関係者及び関係機関一体となり、取り組んでいきます。



おいしい野菜ができますように

種まきを行った児童は「種つてすごく小さい」「おいしい野菜ができるようにお世話も頑張る」と笑顔です。この活動開始の当初から指導を行っている吉谷さんは「指導を初めて十年ほどになる。子どもたちは土を触ることも少ないので、良い機会子どもの時のこのような体験は大切だと思っ」と話しました。(日本農業新聞九月二十一日掲載)

大きくなってね

- 浜寮小学校 野菜の種まき -

J A三井楽支店管内にある五島市立浜寮小学校(五島市三井楽町)は九月八日、全生徒十五名が校内にある畑にニンジン、ダイコン、ハクサイなど全五種の野菜の種まきを実施。地元農家の吉谷豊次さん(五島市三井楽町)やJ A営農担当職員が食農教育の一環として播種の指導を行いました。



指導を行う吉谷さん(右)



優勝した白寿会チーム(若松支部)



最年長参加者 江口タネさん(92)

和気藹藹とプレー

- 第9回年金友の会ゲートボール大会 -



年金友の会会長 峯脇 達郎

今年度、年金友の会会長に就任致しました。老人会などにも呼びかけ、会員の増加や会員同士の交流に力を入れていきたいと思つています。宜しくお願い致します。

結果は以下のとおり。優勝：白寿会(若松支部)準優勝：七岳会山内支部)第三位：小島(富江支部)敢闘賞：高田会(本山支部)(日本農業新聞九月十三日掲載)

九月六日、五島市港公園で第九回年金友の会ゲートボール大会を開催。大会には十六チーム、約九十五名が参加しました。今回、出場した選手の最高齢者は奥浦支部奥浦チームの江口タネさん九十二歳。江口さんは「この大会に出場できて幸せです。皆さんの役に立てるよう頑張ります」と話しました。



ロールプレイの様子

共済部の小賀半四郎部長は「日頃の対応を振り返る良い機会。今回の評価を真摯に受け止め、今後のスキルアップにつなげてほしい」と話しました。(日本農業新聞九月二十日掲載)

更なるスキルアップを

- スマイルサポーターロールプレイング大会 -



最優秀者に輝いた 大瀬良真紀さん(新魚目支店)

九月十日、J A福江支店でスマイルサポーターロールプレイング大会を開催。大瀬良真紀さん(新魚目支店)が最優秀者となりました。

この大会は自動車共済の窓口対応における提案力やコミュニケーション能力の更なる向上とスマイルサポーターとしての意識高揚を図り、「クルママスター」の提供を通じてCS(利用者満足度)の向上を目的に実施。



2011年産スナップエンドウ

スナップエンドウ栽培農家の園山吉弥さん（五島市吉田町）は「化学農薬の使用を最小限にとどめ、生物農薬などをつまたく活用することで安心・安全なスナップを作る」と意気込みを語りました。

前年より面積拡大

- スナップエンドウ生育順調 -



圃場で作業を行う園山吉弥さん

管内ではスナップエンドウの生育が順調栽培面積拡大で収量アップを目指します。管内の二〇一一年産スナップエンドウは昨年よりも二ヘクタール拡大の九四六ヘクタールの作付面積。出荷量も一三八トを計画しています。今後順調に生育が進めば、十月中旬から収穫・出荷を行う予定。十一月中旬から十二月中旬に出荷ピークを迎える見込みです。



2011年産抑制インゲン

管内では二〇一一年産抑制インゲンの生育が順調。管内の本年産抑制インゲンは五〇ヘクタールの作付面積で出荷量五五トを計画しています。今後順調に生育が進めば十月上旬から収穫・出荷を行う予定で、十月下旬から十一月上旬にかけて出荷ピークを迎える見込みです。インゲン栽培農家の山下富雄さん・奈留子さん夫妻（五島市下崎山町）は「最近雨が少ないので水やりを小まめに行っている。徹底した防除で皆さんから喜ばれる質の高いインゲンを作りたい」と話します。



圃場で作業を行う山下富雄さん・奈留子さん

10月上旬から出荷スタート

- 抑制インゲン生育順調 -



出場した3名

左から増田さん、近藤さん、谷合さん

サービス充実につなげる

- ドライブウェイサービス競技会 -

全農長崎県本部は九月十一日、JAながさき西海の宮給油所で第三十五回ドライブウェイサービス競技会を開催。JAごとからは三名が出場し、日頃のスキルを披露しました。当JA経済担当者は「入賞には至らなかったが、他JAの対応などを見て勉強になったと思う。今後の接客やサービス充実につなげてほしい」と話しました。JAごと出場者は以下のとおり：氏名（所属） 増田哲（西部SS） 近藤陽亮（SS本店） 谷合弘之（富江SS）



議論を交わす審査員

力作 勢揃い

- 書道コンクール -

九月十五日、JA福江支店でJA共済小・中学生書道コンクールの審査会を実施。今年度は小学校三十三校、中学校十八校が作品を出品。半紙三、七九九点、条幅三三三三の計四、〇三二点の作品が集まりました。選考を終えた審査員は「素晴らしい作品が多く、選考にも力が入った。書道をただ「字が上手になるように」というだけでなく、手書きの良さを感じることで心も一緒に育んでほしい」と話しました。



トラクターにも乗ったよ

- 盈進小学校 そばの種まき -



トラクターって力持ち！

同校の牧野邦英校長は、「一連の体験を通して地域の伝統文化を学ぶことはもちろん、農家の方の苦労や食べ物の大切さも学んで欲しい」と話しました。
(日本農業新聞 九月十七日掲載)



種をまく児童

J A 富江支店管内にある五島市立盈進小学校は九月七日、そばの種まきを実施。同校の五・六年生十六名と同 J A 青年部富江支部が学校隣の畑に約十五キロのそばの種を播きました。

崎山支部が県大会へ

- 青年部親睦ソフトボール大会 -



白熱した試合が繰り広げられました

同士の親睦と交流を深め、怪我なく楽しみましょう」と話しました。試合は二コートのリーグ形式で実施。選手それぞれの特徴が見られる中、寺脇政善さん(本山支部)が最優秀選手、寺坂茂幸さん(三井楽支部)が優秀選手に輝きました。

長崎県諫早市で開催された平成二十三年度 J A 長崎県青年大会には当 J A 代表として崎山支部が出場しました。中村安夫青年部長は、「部員

青年部は九月二日、五島市中央公園で青年部ソフトボール大会を開催。六チーム約七〇名が参加しました。同大会では



試合に熱中する選手

優勝、三井楽支部が準優勝。

皆で仲良く一〇〇歳食

ブドウの新しい長寿効果

食文化史研究家 永山 久夫

野山の厳しい自然の中で生存している野生の動物は旬のものしか食べないのが普通。量もたくさんあるし、味も良いからです。畑作物であれ、野山のものであれ、旬のものには生きる力を強くする成分が豊富に含まれています。免疫力や自然治癒力といった病気を予防するパワーも、旬のものにはたっぷり。

スーパーにも、果物屋さんの店頭にも、旬のフルーツが彩りもにぎやかに並んでいます。秋は果物の季節。その中の一つがブドウです。黒いブドウに赤いブドウなどはち切れそうな丸々としたブドウ。ブドウといえば、甲州(山梨県)が有名ですが、江戸時代の初期にブドウの品種改良に尽力したのが、旅の医師である長田徳本(ながたたくほん)という伝説があります。

いつも牛に乗り、薬袋を首に掛け、「一服十八文」と声を上げながら諸国を巡り、病気で苦しむ人々を救った人物として有名。本草学(薬草を用いる医療)の専門家ですから、ブドウ栽培法の知識があったとしても不思議ではありません。品種改良は成功し、甘いブドウになったと

伝えられています。晩年は現在の長野県岡谷市で悠々と暮らし、一七八歳まで長生きしたことで有名です。ブドウに含まれているレスベラトロールという渋味のもとになつている成分が、世界的に注目されています。赤ワインなどに豊富に含まれているポリフェノール(抗酸化成分)の一種で、強い抗酸化作用があり、長寿遺伝子をオンにする作用で脚光を浴びているのです。最近、あるテレビ局が放送し、大変話題になつたばかり。医師の徳本は、ブドウを頻繁に口にすることによって、自分の長寿遺伝子をオンにしていたのかも知れませんね。そんなことを話題にしながらブドウを味わったらいかがでしょうか。ブドウの力を生かすには、皮ごと食べるのがよいでしょう。疲労回復にも効果的です。





部員と消費者の交流深める - 消費者のつどい -



消費者と女性部の初の交流会

女性部の橋下繁子部長は「地元五島の産物を使用することで食に心をこめて頂き、よい食を通して元気な体づくりに取り組んでほしい」と話しました。



調理を行うつ参加者

女性部は九月十日、J本店で初の消費者交流会を開催。部員や一般消費者を含めた約二十名が参加しました。

女性部は部内の活動に留まらず地域への発信活動に取り組もうと直売所を利用して一般消費者へ呼びかけ、五島の特産品を活かした物作りに挑戦しました。

今回は「ゴーヤの佃煮」と「キュウリの佃煮」に挑戦。参加者は「こんな食べ方があるなんて思わなかった」「保存もきくので良い常備菜」と笑顔です。



バーベキューに大満足で記念写真

五島の味を堪能した参加者は「やっぱり地元の野菜や肉はおいしい」と笑顔でした。
(日本農業新聞 九月二十二日掲載)

やっぱり地元産が1番! - フレッシュミズ部会 親子のつどい -



地元野菜が盛りたくさん!

フレッシュミズ部会は九月十七日、さんさん宮江キャンプ村で親子のつどいを実施。イベントには約二十五名が参加し、バーベキューを楽しみました。

バーベキューでは参加者がそれぞれの畑から持ち寄った野菜や地元五島のブランド五島牛・五島豚を使用。今回は事前に役員が集まり、バーベキュー用たれ作りも行いました。参加者は女性部こだわりのたれに箸もすすんでいたようです。

栗

ほっこりおいしい、秋の味覚

RECIPE 栗と鶏肉の煮物

材料(2人分)

- 栗150 g
- 鶏もも肉200 g
- A [しょうゆ.....大さじ1/2
- 酒.....大さじ1/2
- シメジ ... 1/2パック(50g)
- ショウガ小1かけ(5g)
- サラダ油.....大さじ1/2
- B [水.....カップ1
- 砂糖.....大さじ1/2
- しょうゆ.....大さじ1
- 酒.....大さじ1

作り方 (1人分335kcal)

- (1) 栗は熱湯に20分くらい漬けます。鬼皮と渋皮をむき、水にさらします。
- (2) 肉は一口大に切って、Aをまぶし、10分ほど置きます
- (3) シメジは小房に分けます。ショウガは皮をこそげ、薄切りにします。
- (4) 鍋に油を熱してショウガを入れ、(2)の汁気を拭いて加え、炒めます。B、(1)、シメジを入れて、煮立ったらアクを取り、ふたをずらして載せます。20~25分、中火で煮ます。



撮影: 松島 悠

栗は炭水化物が多く、糖の代謝を助けるビタミンB₁、B₂、ナイアシンも含まれるので、効率良くエネルギー補給できます。さらに、栗のビタミンCはでんぷん質に包まれているため、加熱しても損失が少なく、高い美容効果や免疫力アップの効果もあります。

皮をむくコツは、熱湯に20分ほど漬けておくこと。そうすることで鬼皮がやわらかくなり、むきやすくなります。底面を少し切り落とし、先端に向かって鬼皮を渋皮と一緒にむきます。ゆでるときは皮ごと熱湯で約30分加熱します。半分に割ってそのまま食べたり、

スプーンなどで実を取り出し、つぶしてペーストにするとお菓子にも使えます。

選ぶときは、つやがあり、実に重みがあるものを。鬼皮に穴が開いているものや白い粒がついているものは虫食いなので避けます。むき栗に比べ、鬼皮が付いている方が鮮度は保たれますが、室温に置いたままにすると虫が湧きやすいので、冷蔵庫のチルド室に保存し、なるべく早めに加熱します。ゆでたり蒸したものは冷凍保存できます。



産直市場

五島がうまい・直送便

秋の収穫感謝祭



農家が心を込めて育てた野菜が並びます



五島高校吹奏楽部の楽しい演奏！



店内もたくさんのお客さんで賑わいました



今が旬！が盛りだくさん



福江少年少女合唱団によるコーラス



女性部によるふるまい豚汁



ガラポン抽選会



秋の味覚が当たるビンゴゲーム

9月23・24・25日の3日間、産直市場 五島がうまいでは秋の収穫感謝祭を実施。旬の野菜や果物が盛りだくさん！他にも五島高校吹奏楽部・福江少年少女合唱団・五島海陽高校吹奏楽部による歌や演奏、ビンゴゲームやふるまい豚汁などのイベントもあり、たくさんの人で賑わいました。

たべてみんなね



福江支部 **中尾 宏昭**さん

「五島がうまい」オープンより春キャベツ・タマネギ・トウモロコシ・枝豆・キュウリ・ナス・ピーマン・カボチャなどい

ろいろ出荷しています。

野菜作りは天気によって大変なときもありますが、頑張っただけ返ってくるので楽しいし、おもしろいですね。今は冬野菜の準備で忙しいですが、安心して安全、新鮮な野菜作りに頑張っています。

このコーナーでは
直売所の出荷者の皆さんをご紹介します



崎山支部 **出道 淑子**さん

入院したことにより、タバコ作りを辞めたことで何をして再出発しようか？いろいろな事を考えました。そんな時、直売所が

来ると聞き、野菜作りにかかることを決意しました。

普段から自分の食べるものは作っていたので、それを活かして安全・新鮮をモットーに品数を多く出荷しています。楽しみながら明るく毎朝とどけています。

pickup! 五島ルビー

出荷がスタート!

「五島ルビー」は糖度が高く、酸味が少ないトマトです。輝くような鮮紅



色で、皮までおいしく食べることができるのが特徴。

ぜひ、ご賞味ください!

Aコープ浦桑店

出荷者募集中!



地元産をおいしく食べて地産地消!

地場産品コーナーに

あなたの農作物を出荷してみませんか?

五島産農産物なら少量でもOK!

出荷品目など、お問い合わせは...

J AごとうAコープ浦桑店 0959 54 2500

J Aごとう上五島支店 0959 52 2077

こんなときに 「農援隊」をご活用ください!

土地はあるけど、開拓する時間がない。

新しい品目に挑戦したいけど
手いっぱいでは取り組むことができない。

怪我をして、思うように仕事ができない。

作付面積を拡大したいけど、
人手が足りない。

具体的な作業内容は...

- ・ 荒地の復元・圃場の整備・牧草の刈取り
 - ・ 収穫の手伝い・牛舎の掃除・ワイヤーメッシュの取付け(イノシシ・シカ用)など
- 「農援隊」に現在、そしてこれからの農業を支える力としての活躍の場をご提供ください!



農援隊とは?

農協等民間団体が設置した、離職者や就農希望者からなる組織が「農援隊」です。

労力不足が原因で規模拡大や新規品目導入などに踏み切れない認定農業等のなかで一定の要件を満たす方に対し、隊員による農作業支援を展開し、農業経営の改善を促進することが目的です。

また、農援隊員には農作業支援活動を通じ、農業技術の習得だけでなく、先進農家の経営戦略や考え方に直に触れることで、実践力の高い新規就農者としての育成を図ります。

農援隊は今年度(平成23年度)までの事業となっています。

お問い合わせは...

【上地区】J Aごとう上五島支店 営農課
0959 52 2077

【下地区】J Aごとう本店 農産園芸部 農政組織課
0959 72 6214

旅行センターからの お知らせ



与那国島・石垣島 4日間

実施日...平成24年

2月14日(火)~17日(金)

申込締切日...平成24年1月17日(火)

与那国島・西表島・石垣島 4日間

実施日...平成24年

2月14日(火)~17日(金)

申込締切日...平成24年1月17日(火)

お問い合わせは...

JAごとう旅行センター
0959(72)6211まで

麗宝展

日時 10月29日(土) 10時~18時
10月30日(日) 10時~17時

場所 JAごとう本店2階 特設会場

お問い合わせは...

JAごとう経済部 0959(72)6585
またはJAごとう各支店・出張所まで

「秋きぬと目にはさやかに見えねども 風の音にぞ驚かれぬる」
紹介したのは私が学生時代に習った短歌。「秋が来たとはつきりと目には見えないけれど、風の音で秋が来たんだとはっと気づいた」といった感じでしょうか。
近頃、朝晩は肌寒さから秋の訪れを感じるようになって、学生時代、三音

編集後記

という短い音の中で、爽やかな秋の訪れを表現した作者はすごいなあと思ったのを思い出しました。
芸術の秋、食欲の秋、スポーツの秋といろんな秋があります。私の今年の秋は「読書の秋」にしようと思っています。
広報誌や新聞記事などで言葉を取った者として、いろんな言葉や表現を見つけたと思います。
(田上 幸菜)



住所: 〒853 0041 五島市籠淵町2450 1

電話: 0959 88 9933

FAX: 0959 88 9922

営業時間: 9時~19時

農家レストランは10時30分~15時(予約については別途)

土日・祝日限定バイキング 11時~15時・17時~20時

料金は昼・大人: 1,000円 子ども: 500円(小学生以下)

夜・大人: 1,300円 子ども: 600円(小学生以下)

定休日: 毎月第1・第3月曜日(祝日の場合は営業、振替なし)

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)6211 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 7

TEL 0959(52)2722 FAX 0959(43)1955