

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



ごとう

GOTO AGRICULTURAL CO-OPERATIVES



五島の農業は
俺達が守る！

JAごとう青年部

JAごとう青年部崎山支部

JA青年組織手づくり看板全国コンクール 入賞

2月号

JAごとう

2013 No. 84



ごはんぢゃワン©

TOP
NEWS!!

- ・「五島牛」商標登録完了！
- ・日本一の「福姫晴」号
焼酎のラベルに登場！

CONTENTS 目次



- 2p
・ CONTENTS
・ 珍品紹介
・ 下地区 電器ミニ展示会のご案内
- 3p
太陽と緑 五島がうまいの立役者
- 4p
TOP NEWS
・ 「五島牛」商標登録完了！
・ 福姫晴号が焼酎のラベルに登場！
- 6p
今月のスポット
- 8p
産直市場 **五島がうまい**・直送便
- 9p
・ 下地区 自動車ミニ展示会のご案内
・ 平成24年度 人事異動（臨時）
- 10p
・ 総務部からのお知らせ
・ 産直市場 **五島がうまい**・
・ (株) JA ごとう葬祭 浄倫会館
・ 編集後記

珍

品

紹

介

五島市岐宿町二本桶の越地政市さんが栽培した馬鈴薯です。
五島産米用の肥料を使用したところ、右が直径一七cm、八六〇g、左が直径一四cm、六四〇gの大物ができました。



平成
24年度

下地区 電器ミニ展示会のご案内

日時：平成25年**2月16日(土)**
午前10時～午後5時

平成25年**2月17日(日)**
午前10時～午後4時

場所：**JA ごとう旧木場出張所**

お問い合わせは… **JA ごとう本店経済部**



0959(72)6585



太陽と緑
五島がうまい
の
立役者 NO. 33

手塩にかけた安全・安心な野菜を

五島市長手町

かわむら

きくひで

ゆうこ

川村

菊英さん(62)

優子さん(56)

川村さんご夫妻は現在、アスパラガス一五[㍊]、ブロッコリー六〇[㍊]を中心にさまざまな野菜を栽培しています。

定年後に本格始動

奥さんの優子さんは以前から親と一緒に農業を行っていましたが、旦那さんの菊英さんはもともと船乗りとして会社に勤務され、定年となつたいま精力的に農業に打ち込んでいます。

昨年は四〇〜五〇[㍊]もの荒れた土地を整備し、着々と栽培面積を増やしています。現在直売所には馬鈴薯、里芋を主に出荷しており、年末は自家製のかんころも出荷されました。

バラエティ豊かな野菜たち



主に栽培を行っているブロッコリー、アスパラの他にも川村さんの畑には、珍しい野菜がたくさん栽培されています。



その時期によって直売所にも出荷されており、杓子菜とも呼ばれるターサイは水たきや炒め物に、近年その健康成分で注目を集めるヤーコンは生食や、ブロッコリーの茎ときんぴらにするとおいしいとのことでした。

「自分の家で食べる野菜はほとんど手づくりしている」と言うだけあって、それらを使ったおいしい料理にも明るい優子さんでした。

口にするものだからこそ

騒がしいながらも、お孫さんがいつも遊びに来てくれるのが嬉しいと話す川村さんご夫妻。そんなお二人だからこそ、自分達の畑で育った野菜は安全・安心という自信に満ちているように見えました。

今後はいろんな野菜を消費者の方々の手に取ってもらえるよう、レシピ等を直売所に掲載できればと語って頂きました。

「五島牛」商標権登録完了



当JAでは数年前から「五島牛」の商標登録を目指しており、このほど登録が完了致しました。

昨年の全国和牛能力共進会での活躍も記憶に新しいところですが、今回の登録完了により、より一層「五島牛」ブランドの向上に繋がっていくものと考えられます。

商標登録は自己の商品であることを示す標識で、登録することで商標権者のみはその標識を利用することができ、今回の商標登録は「五島牛」ブランドの確立による付加価値の造成

を目的に出願し、このほどJAごとうの商標権として特許庁長官より商標登録決定の通知を受けました。

五島牛とは？

株式会社JAごとう食肉センターが「五島牛」と称し販売する牛肉は左記の条件を満たすものです。

- 1、五島の和牛生産農家で産まれた黒毛和牛
 - 2、JAごとう肥育センターが丹精込めて育てた三才未満の黒毛和牛（若令牛）
 - 3、JAごとう肥育センター以外で生産された肉牛については、耳票（十桁番号）で生産履歴が確認できた五島産まれ・五島育ちの三才未満の黒毛和牛
- 以上、三つの条件を満たしたものが「五島牛」です。ご確認の上、お買い求めください。

五島産2つのチャンピオン！

「福姫晴号」と「五島妻」が
受賞記念ボトルで登場！！



↑ 初せりにも花を添えました

の「五島麦」の受賞記念ボトルを産直市場「五島がうまい」にて好評発売中です。

五島の豊かな自然で育まれた大麦を使用し、安全・安心で上品な飲み口の焼酎となっています。ぜひ、お土産や晩酌、宴会のお供に「五島牛」と「五島麦受賞記念ボトル」をご賞味下さいませ。（長崎新聞一月二十七日、日本農業新聞一月十七日掲載）

ご注文は…
産直市場「五島がうまい」
TEL0959-88-9933 まで



お陰さまで昨年十月に開催されました第十回
全国和牛能力共進会において、五島産まれの種
雄牛「福姫晴号」が内閣総理大臣賞（肉牛の部）
を受賞致しました。

この受賞を記念し、同じく平成二十四年度福岡国税局酒類鑑評会（本格しゅちゅうの部）で大賞を受賞しました、株式会社五島列島酒造

↓チャンピオンの味をどうぞ！



販売価格
720ml 1,200円



活気あるせり市を祈念した鏡開き

（日本農業新聞一月二十四日掲載）
Aを中心にして、関係機関一体となり取り組んでいきたい」と語りました。

魅力ある市場・子牛づくりに

—平成25年購買者への感謝の集い—

当JAは一月十三日、カンパナホテルで二〇一三年購買者への感謝の集いを開きました。同会には購買者や畜産関係者など約一〇〇名が出席し、購買者の要望を聞き、今後の子牛生産に役立てようという意見交換を行いました。

同会は購買者への感謝を込めて毎年一回、初せり後に行われるもの。開会にあたり同JAの中尾弘一組合長は「新年にあたり、会では生産者・購買者共に有意義な意見交換をお願いしたい。今後とも購買者・生産者・関係機関が連携した強固な絆づくりに重点を置いた市場を目指したい」と挨拶。

購買者の一人は「五島は良い牛が多いので、毎回買い付けに来て、今後はさらに多くの牛が上場されることを期待したい」と述べました。また、同JA畜産担当

1月せり市成績表

性別	売却 (頭)	落札価格 (円)	最高価格 (円)	平均価格 (円)	kg単価 (円)	平均 体重(kg)	前回比 (%)
メス	261	89,156,000	540,750	358,674	1,411	254	98.3
去勢	324	144,307,000	739,200	467,662	1,701	275	102.7
合計	585	233,463,000	739,200	419,036	1,577	266	100.7

子牛平均取引価格 高単価で推移

—平成25年初せり—

当JAは一月十三日、カンパナホテルで二〇一三年購買者への感謝の集いを開きました。同会には購買者や畜産関係者など約一〇〇名が出席し、購買者の要望を聞き、今後の子牛生産に役立てようという意見交換を行いました。

同会は購買者への感謝を込めて毎年一回、初せり後に行われるもの。開会にあたり同JAの中尾弘一組合長は「新年を迎え、今回のせり市から削蹄を徹底、増体などの課題を肉用牛大学などの取り組みの中で改善し、価格への反映を期待して、今後とも購買者の求める子牛づくりを進め、生産者・購買者が満足できる市場を目指したい」と挨拶。

子牛五五頭の平均取引価格は四一九、〇三六円（前回比〇・七割高）、成牛五五頭の平均取引価格は一九六、七八九円（前回比一九・三割高）となりました。

また五島家畜保健衛生所担当者は「価格は微増だが、特に一日増体重の低下は、生産意欲の低下を危惧すると、例年一月は十一月よりも体重が減少する傾向にあり、飼養管理の基本を見直してほしい」と話しました。

（日本農業新聞一月十七日掲載）



好スタートをきった25年初せり



講義を行う清浦所長

大きく育てるためのテクニック

—第8回 五島肉用牛大学—

JAごとう家畜市場で一月二十四日、五島肉用牛大学の講義が行われました。

今回の講義には五島振興局、JAごとう、生産者などおよそ八十名が参加。一時間目の講義として「牛を大きく育てるための栄養学と飼料給与」を五島家畜保健衛生所の清浦邦彦所長が、二時間目には「労力支援システムについて」と題して五島振興局農林水産部地域普及課の池田辰也専門幹が講義を行いました。

一時間目では、五島産子牛が県内他市場と比べ一日増体量が低い点に着目し、直近までのせり市のデータなどを用いて比較。飼育している牛にどんな栄養素が不足しているかを見極め、上手に栄養を補うことで、購買者の求める牛づくりができると説明。二時間目は規模拡大などを行う際の助けとなる、コントラクターやヘルパーについて講義。先進事例などを見たあと、利用後の労力負担減少や後継者育成の観点からの有効性を説明しました。



全国大会入賞の岐山支部

守っていく決意が表現されています。青年部の役割や農業の大切さを地域住民へ訴える分かりやすいメッセージ力が評価されました。

※東京での表彰式の様子などは来月号にて掲載予定です。

(日本農業新聞一月八日、二十五日掲載)

農業の大切さを強く発信

—JA 青年組織手づくり看板全国コンクール入賞—

一月二十四日、全国農協青年組織協議会（JA全青協）は、平成二十四年度JA青年組織手づくり看板全国コンクールの審査結果を発表しました。

長崎県からは二十四点の中から、当JA青年部岐山支部の作品が代表として出展され、見事入賞（農協観光賞）を果たしました。

今回のコンクールは「農業のある地域づくりの大切さに関する地域住民へのアピール」をテーマに審査が行われ、同作品は島の農業を若い力で力強く

特産野菜の栽培技術を検証

—農業振興対策協議会 現地研修会—

当JA、

五島振興

局、五島

市などで

つくる五

島市農業

振興対策

協議会は

十二月二

十六日、野菜部会現地研修会を開きました。

今回は関係機関、JAごとう合

わせて一五名が参加。イチゴやブ

ロッコリー、パプリカ、スナッ

エンドウ、馬鈴薯の圃場を視察し

ました。アスパラガスのハウス資

材の効果検証やブロッコリーの減肥による栽

培の展示圃場での比較、馬鈴薯の有望品種三

種の検討などを行い、今後の対策について協

議を行いました。

同部会の鬼塚健二部会長は「今回の現地研

修が若手営農指導員の教育の場となり、今後

も『一円でも高く』を合言葉に、五島の農業

振興に努めたい」と話しました。

(日本農業新聞十二月二十九日 掲載)



ブロッコリーの生育状況を確認

より良い対応でサービス向上を

—第4回窓口ロールプレイング大会—

当JAは一月十九日、第四回信用事業ロールプレイング大会を同JA本店で開きました。

審査の結果、岐宿出張所の竹内久子さんが優秀賞に輝きました。同大会には十支店出張所の窓口担当者十二名が参加し、担当者は日頃の業務と連日の練習の成果を発揮。JAの顔である窓口担当者の技術を披露しました。

開会にあたり、中尾弘一組合長は「窓口業務はJAの顔であり、その対応ひとつでお客様の印象が違ってくる。昨年は当JAが県大会で最優秀賞を獲得している、日頃の業務で培った成果を発揮し、代表になった職員にはぜひ連覇を期待したい」とあいさつ。

審査は基本応対や声の大きさなど十項目に分かれ、五段階評価で行われ、最得多点獲得者が優秀賞を受賞しました。

審査を行った農林中央金庫長崎支店の倉田泰美支店長は「年々大会のレベルが向上し、甲乙つけがたかった。今後は他チームの競技

内容も参考にし、お客様のニーズに応えたセールスを心掛けてほしい」と講評を述べました。

優秀賞を獲得した岐宿出張所チームは二月二十三日に行われる県大会へ出場します。

(日本農業新聞一月二十二日 掲載)



優秀賞の岐宿出張所チーム



産直市場

五島がうまい・直送便

今が旬の五島産農産物

五島には豊かな自然の中で育まれた農畜産物がたくさん！
旬を迎えた野菜は栄養価も高く、味も抜群です。
ぜひ、産直市場五島がうまいへお越しください！！



カボチャ

専用貯蔵施設で糖度を高められた、全国でも好評価のカボチャです。



春キャベツ

葉が柔らかく、生食でもおいしい春キャベツ。いろんな料理に幅広くご利用ください。



五島ルビー

酸味が少なく、糖度が高い甘くておいしいトマト。果色は輝くような鮮紅色が特徴です。



ポンカン

甘さと酸味が絶妙のポンカン。そのまま食べてよし、糖度が高いのでジュースなどにもどうぞ。



スナップエンドウ

軽く塩ゆでするだけで鮮やかな緑色と甘みが広がります。炒め物やサラダなど活躍の場が多い野菜です。



レタス

安全・安心にこだわり、みずみずしくおいしいレタスができました。重量の軽いものをお選びください。



イチゴ

赤く色づいたイチゴは今が旬。甘酸っぱい、さっぱりとした味わいをお楽しみください。



深ねぎ

冬の料理には欠かせない野菜。白い部分は特に甘味が強く、シンプルに素焼きして鰹節と醤油でどうぞ。



ブロッコリー

五島の温暖な気候はブロッコリーにぴったり。ブランド確立に取り組んでいる品目の1つです。

五島の食文化を体験

—奥浦小学校かんころ餅づくり—



かんころ餅を丸める児童

五島市立奥浦小学校（五島市奥浦町）
で二十二日、毎年恒例となったかんころ餅づくりが行われました。

この取り組みは食農教育の一環として行われ、昨年自分達で栽培したサツマイモともち米を材料に使っています。今回は児童、保護者など合わせておよそ六十名が参加。子どもたちは顔などに粉をつけながらも、五島の食文化について楽しく学ぶことができた様子でした。

今回の食農教育について同校の野茂正範校長は「材料のもち米、サツマイモづくりから始まり、かんころ餅づくりまで自分達で行い、子どもたちは五島の伝統食について十分に学ぶことができた。また、食べ物を食べるまでの一連の流れを知ることができ、改めて生産者の苦労や喜びも理解することができたのでは」と述べました。

（日本農業新聞一月二十三日掲載）

平成
24年度

下地区 自動車ミニ展示会のご案内

日時：平成25年3月2日(土)
午前 8 時30分～午後 5 時

平成25年3月3日(日)
午前 8 時30分～午後 5 時

場所：JAごとう
坂の上事業所

お問い合わせは…

JAごとう坂の上事業所 0959-72-7416



平成24年度 人事異動 (臨時)

平成25年1月1日に人事異動が発令しましたので、お知らせ致します。

【平成25年1月1日 発令】

新任		氏名	旧任	
所属	役職		所属	役職
福江支店	管理金融課	田揚 初音	総務部	総務部付



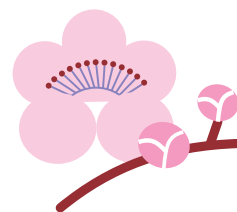
つくる人にも
たべる人にも



食と農に携わるすべての方とともに
広げよう読者の輪 進めよう協同活動 組合員・JA 情報共有運動

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
http://www.agrnews.co.jp

総務部 からの お知らせ



今回も各地にお邪魔し、取材をさせて頂きました。ありがとうございます。中でも奥浦小学校のころ餅づくりは初めて見るものだったので興味津々で取材を行いました。サツマイモの素朴な甘みを感じられる餅はとてもおいしいもので、故郷の菓子「ちまき」を思い出しました。別名「あくまき」とも呼ばれるもので、その名の通り檜などの木の灰汁に浸けたもち米を竹の皮で包ん

編集後記



で作ります。モチモチとした食感で、きなこと黒砂糖をかけて食べます。鹿児島では灰汁をベツトボトルで販売しているスーパーも珍しくありません。興味のある方は、ぜひご賞味ください。
(紙漉 諒)



産直市場 五島がうまい

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
料金 大人：1,000円 子ども：500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）

華儀のことなら誠意と真心で奉仕する



株式会社JAごとう華祭
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

【上五島支店】

〒857-4404 長崎県南松浦郡新上五島町青方郷355-7
TEL 0959(52)2417 FAX 0959(43)1955