

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



※表紙説明は 3 ページ



こはんちゃん©

# 9 月号

JA ごとう

2013 No.91

## CONTENTS

☆TOP NEWS ちゃぐりんフェスタ

- ・寄ってみらんかな No.05 有川支店
- ・太陽と緑 五島がうまいの立役者 村上 勇次さん
- ・産直市場 五島がうまい 夜市開催
- ・Aコープ浦桑店だより
- ・女性部 消費者交流会 (田舎味噌づくり)



暑い日は  
これが一番



ケガをしないように  
ゆっくりゆっくり



みんな  
食へると  
おいしいね♪



紙飛行機も  
風鈴も上手に  
できました☆



今年もたくさん  
ご参加ありがとうございました。



NBCテレビ「ときめきバザール」がやってきた！

## JAごとう ちゃぐりんフェスタ

当JA本店で8月3日、ちゃぐりんフェスタが行われました。当日は野菜の収穫体験をはじめ、それらを使った昼食づくりや工作など、およそ100名の参加者が楽しい一日を過ごしました。  
(日本農業新聞 8月13日掲載)



たくさん採ったよ！



収穫つて  
楽しい♪



当日の様子が  
テレビ放映されます！

- ・番組名 NBC テレビ  
「ときめきバザール」
- ・日時 9月23日(月)  
19:00~19:55

※再放送  
9月28日(土) 26:13~27:07



## 天候に恵まれ品質良好

—25年作早期米つや姫収穫—

当JAでは八月八日から早期米つや姫の収穫がスタートしました。今年度から本格的な栽培を行って

いるつや姫は、四月中旬から苗の配布を行い、管内約一〇〇畝で栽培

今年度の早期米つや姫の収穫は、同JAでは現在の早期米コシヒカリ、普通期米ヒノヒカリ、にこまるの三種類に加え、

## 市場性の高い品物を目指して

—25年作ブロッコリー播種—



当JA管内では平成二十五年産秋冬ブロッコリーの播種が八月二十日からスタート。この作業は十月上旬まで行われ、それぞれの時期に適した

品種の播種を行います。JAではブロッコリーを主力作物の一つと位置付けており、農畜

播種作業初日となったこの日、JA富江集荷所には作業員など約十名が参加し、作業が行われました。管内の昨年度の秋冬・春作ブロッコリーの栽培面積はおよそ六〇畝で、氷詰め出荷の定着により出荷量、面積ともに増加。

## 年金に関する悩み 気軽に相談

—上五島支店 年金相談会—



当JA上五島支店で八月二十五日、年金無料相談会が開かれました。年金に関するさまざまな疑問に対応すべく、今回は社会保険労務士を招き、一人あたり三十分程度参加者の質問に答えました。

朝十時から実施された相談会にはたくさんの参加者が訪れ、渉外担当者も交えて年金定期便などの見方や、各種申請書の書き方などの相談を受けました。

また、JA渉外担当者は「お客様



## 地域一丸となった農業振興を

—本山支店園芸品目推進大会—

当JA本山支店は八月六日、五島コンカナ王国で管内部会員を対象とした園芸品目推進大会（出荷反省会）を開きました。初の試みとなった今回の取り組みは、管内で異なる農産物を生産する農家の交流と、情報交換が目的となっています。会には管内の部会員を中心にJA、関係機関などおよそ六十名が参加しました。

冒頭では出荷量上位の優良生産者に対して記念品が渡されました。同支店は一次加工による付加価値の創出で面積が年々増加しているタカナやカボチャ、スナップエンドウなどの栽培が盛んで経営規模も大きいのが特徴。国内産が不足している点に着目したパプリカなど、法人化に積極的な地域であるため、若手生産者とベテラン生産

者が連携した取り組みとなっており、管内のモデルケースとして注目が高くなっています。JAでは今後担い手育成や経営指導による安定化などの課題を克服しながら、農家所得の向上を図っていきま

## 薄暮の五島路走って食べて大満足

—五島列島夕やけマラソン—



五島市で八月二十四日、第二十七回五島列島夕やけマラソンが開かれ、五島の部、ハイフマラソン

ンの部合わせて約三〇〇〇人の健脚たちが薄暮の五島路を駆け抜けました。この大会は「日本列島で最後に沈む夕日を見ながら走る」をコンセプトに、完走後の「五島牛」の焼肉が目玉となっております。北海道から沖縄まで年々参加者が増えている大会でもあります。

五島和牛振興会では毎年この大会に賞品として「五島牛」を提供しており、地域活性化の一翼を担っています。完走後、焼肉に舌鼓を打つ福岡県からの参加者は「五島の雄大な自然の中で走ることができると、おいしい焼肉まで食べることができて幸せ。来年もぜひ参加したい」という声も聞かれました。同振興会では今後もこうしたイベントを通じて、安心・安全でおいしい「五島牛」のPRを行う計画です。

## 1年1産を目指した母牛の管理

—25年度第5回五島肉用牛大学—

五島家畜市場で八月二十二日、平成二十五年第5回となる五島肉用牛大学が開かれました。大学では五島の畜産農家の所得向上を目的に、毎回様々な分野のスペシャリストを講師に招き、月一回講義を行います。

今回の講義では、生産者、JAなどおよそ五十名が参加し、「子牛への初乳給与の有用性」と「サシバエ対策について」と題し、バイエル薬品株式会社の芝田謙一氏が講義。また、五島家畜保健衛生所の浦川了主任技師が「一年一産を目指した母牛の管理」と題して、PDCAサイクルを活用した農場の改善などについて講義を行いました。講義終了後は人工受精後の今後の対応について、妊娠鑑定についての



質問があり、担当者が丁寧に回答を行いました。大学事務局では講義終了後のアンケートをもとに、今後の講義内容を検討していく方針で、生産者の求める講義が行われる予定です。

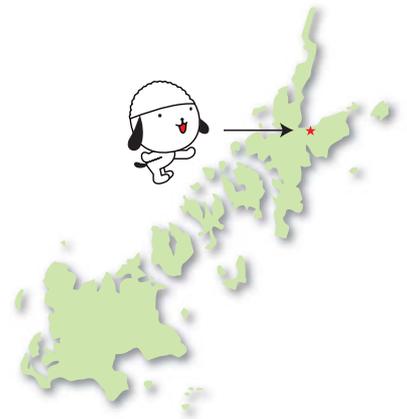
# よってみらんかな



## No.05 有川支店

### 基本データ

- ・正組合員戸数：449戸
- ・准組合員戸数：628戸
- ・基幹作物：甘藷、ツワ、インゲンなど
- ・支店職員数：8人



### 管内のおすすめスポット



支店から車で15分のところにあり、五島祈りの龍馬像が潮合崎沖を望む広場です。

### ♪有川ってこんなところ♪

有川支店の永田です。有川支店は四月の人事異動で四人が替わり、新しいスタッフでスタートしました。今までよりも平均年齢が若干若くなり元気いっぱい頑張っています。これからも支店職員一丸となって、組合員と地域の皆様から親しまれ、愛される支店を目指しますので、よろしくお願致します。



太陽と緑  
五島がうまい  
の  
立役者 NO. 40

## 五島の人と自然に魅せられて

南松浦郡新上五島町阿瀬津郷

むらかみ

ゆうじ

かおり

村上

勇次さん(51)

香織さん(36)

村上さんは現在、甘藷とバレイシヨを一・四鈴の畑で栽培しています。

### 五島に渡って六年目

村上さんはもともと熊本県のご出身で、新上五島町が行ったインターン説明会がきっかけで来られた方です。島に来た当初は木や草が無造作に生い茂る土地を開墾し、地域の方々の協力を仰ぎながら石垣を組み、畑を造ったそうです。六年目を迎えた現在では立派な甘藷が育つ畑に生まれ変わっています。

### サツマイモから様々な商品に

村上さんの畑では現在、五種類の甘藷を栽培しています。焼酎原料用



のコガネセンガンをはじめ、青果・加工用のベニサツマ、ベニオトメ、ニンジンイモ、ムラサキイモがあり、早掘りしたのも

立派に育っていました。焼きイモなどおいしいのはもちろん、サツマイモを粉末化したものも、離乳食などの材料として人気が高まっています。

### 地域の方々の協力に感謝

有川に来るまでに全国各地で様々な農業を経験してこられた村上さん。「何の地縁も血縁もない自分たちの世話をしてくれる地区の方々には本当に感謝の気持ちしかない。一年でも長く良いイモを育てていくことができます」と笑顔で語っていました。狩猟免許を取得したということもあり、今後は畑の周りにわなを設置し、畑を守っていききたいということでした。





産直市場

# 五島がうま・夜市開催



風船プレゼント

豪華賞品も!? ジャンケン大会



ビールが  
詰まらんように  
飲むのがコツ

ラムネ早飲み競争



スイカ割り大会



かわいい風船を  
ありがとう♪



よしく  
ねらつて  
スイカを  
割ろう!

大きい  
スイカ  
ちょうだい♪

収穫感謝祭のお知らせ  
**10月26~27日**

催事内容 (予定)

- ・農産物特売(新米・甘藷他)
- ・新米試食会・精肉特売
- ・地元産野菜詰め放題
- ・じゃんけん大会 など

五島の米  
新米ができました

JA直営  
精米所

太陽と緑



## 五島がうま・

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。

お求めは… お近くのAコープまたは産直市場 五島がうままで



# Aコープ浦桑店だより

## 上地区Aコープ

### お買得情報

○全店舗統一企画

9月7日(土)~13日(金)  
秋の味覚市!

9月14日(土)~20日(金)  
敬老の日セール!

9月21日(土)~24日(火)  
お彼岸セール!

9月25日(水)~29日(日)  
上半期決算セール!

## 3つの地域

### 一番店を目指して

—上地区Aコープ店長会議—



上地区Aコープでは3つの地域一番店実現のため、毎週水曜日に店長・部門担当者会議を行っています。販売展開の討論はもちろん、利用者懇談会の意見を基に挨拶を中心とした接客サービスの向上や、店内の美粧化について各店舗での取り組みを報告しました。

## 上地区Aコープ

## 宅配サービスのご案内

上地区Aコープでは利用者満足度向上の一環として、宅配サービスをスタート致しました。

1. 取扱商品    ご来店の上、お買いものされた商品（生鮮品を除く）
2. 宅配日      翌日配達
3. 価格        1個 315円  
2個以上（何個でも） 525円





# Aコープ崎山店 夜市開催

崎山支店の夜市は、平成7年に現在のAコープ崎山店ができた翌年の平成8年から組合員・地域住民とのふれあいサービスを目的に、毎年行われてきた恒例行事です。

毎年女性部と支店職員で行っていましたが、今回からは女性部・青年部合同の夜市（花火大会）となっており、子どもたちが行う花火は女性部が管理している地域住民への貸し出し用の鍋等の収益金から提供して頂きました。青年部は小さな子どもたちがやけどをしないようサポートを行いました。（日本農業新聞8月27日掲載）



## 青年部の活動

### 積立金について青年部の意見集約

—25年度第3回青年部役員会—

当JA青年部は八月十二日、本店にて十一月に開かれる第二回五島地域農の深耕大会に向け、二〇一二年度から設けられた後継者育成対策積立金の使途について話し合う本部役員会を開きました。会にはJA役員や青年部役員などおよそ二十名が参加。各支部で行われた組合長との意見交換会での意見を基に、青年部としての意見をまとめました。

少子高齢化や独身の部員が多い現状を踏まえ、婚活活動への助成や卒業後の就農を条件とした農業高校等への修学に対する助成など、合わせて五つの意見を提出することとしました。また、同役員会では十月に初めて離島で行われる県下JA青年部・事務局合同会議の内容についても協議されました。



今回まとめられた意見は九月の理事会上に諮られ、十一月の農の深耕大会で発表されます。今年度中に行われる事業に対し、一〇〇万円程度の取崩しを行う計画です。



# 女性部・消費者交流会(田舎味噌づくり)

当JA女性部は本店で8月25日、消費者を対象にした交流会を開きました。女性部員、消費者合わせて約50名が参加し、部員指導のもと、国産の原料を使った田舎みそづくりを行いました。作ったみそは持ち帰り、2カ月以上保存した後、各家庭で食べられます。



どの家の  
みそもおいしい



作業は  
大変だったけど  
楽しかった!



## 恒例のソバづくり、地域と協力

— 盈進小学校ソバ種まき —



五島市富江町の五島市立盈進小学校で二十一日、毎年恒例となったソバの種まきが行われました。同校では十七年ほど前から当JA青年部富江支部と一緒にソバの種まきや収穫、脱穀、ソバ打ちまで行っています。また、ソバ打ちには毎年地域の高齢者の協力もあり、地域が一丸となった恒例行事となっています。

今年と同校の五・六年生七名と青年部富江支部の部員ら九名が参加。種まきでは昨年種まきを経験した六年生や青年部員が指導役となり、およそ六キロのソバが学校の隣の畑にまかれました。今回種まきを行ったソバは十一月に収穫を予定しており、その後脱穀を行い、地域に伝わるサバと野菜を使った出汁で試食会を行う予定です。今回の取り組みについて同校の石田郁子教諭は「種まきから試食会まで毎年楽しみにしている児童が多い。青年部や地域の方々の協力で子どもたちは素晴らしい体験ができています」と述べ、地域と協力した食農教育の重要性を語りました。

JAでは今後も地域ごとに特色ある食農教育活動を、各小学校と連携して行っていく計画です。  
(日本農業新聞 九月一日掲載)

# 平成二十五年度第四回理事会

(平成二十五年八月九日 開催)

## 1、報告事項

- 報告No.1 主な事業経過と  
行事予定について
- 報告No.2 主要事業七月末  
計画と実績について
- 報告No.3 平成二十五年度  
第1四半期子会社の営業実  
績等について
- ① (株)JAごとう葬祭
- ② (株)JAごとう食肉セン  
ター
- ③ (株)JAファームごとう
- 報告No.4 「産直市場五島  
がうまい」七月末実績につ  
いて
- 報告No.5 経済部門上期各  
展示会実績について
- 報告No.6 平成二十五年七  
月八月期県内家畜市場市況  
について
- 報告No.7 平成二十五年度  
第1四半期内部監査実施状  
況について
- 報告No.8 平成二十五年度

第1四半期余剰金の運用状  
況について

報告No.9 平成二十五年度  
第1四半期コンプライアンス・  
プログラム実践状況につ  
いて

報告No.10 お盆期間中の営  
業について

報告No.11 貸付金の実行に  
ついて

報告No. その他

## 2、議案事項

議案No.1 新中期営農振興  
計画の概要並びに第二回  
『農の深耕大会』開催(案)  
について「可決」

議案No.2 リースによる固  
定資産(のうきょう五島油  
槽所タンク開放検査改修工  
事)の賃借について「可決」

議案No.3 貸付金の審査に  
ついて「可決」

議案No. その他

## RECIPE ナスたこ揚げの ピリ辛だれ

調理時間

20分



撮影：大井一範

### 材料 (2人分)

- ナス……………4個(280g)  
ゆでだこ……………150g  
小麦粉……………大さじ1・1/2  
揚げ油……………適量  
〈薬味ソース〉  
ネギ……………5cm  
ショウガ……………小1片(5g)  
赤唐辛子……………1/3本  
酒・酢・しょうゆ……………各大さじ1  
砂糖……………小さじ1  
塩……………少々

### 作り方 (1人分282kcal)

- (1) ネギ、ショウガはみじん切りにします。赤唐辛子は種を取り、水に漬け、軟らかくなったら、粗めのみじん切りにします。薬味ソースの材料を合わせます。
- (2) ナスはへたを取って、縦半分になり、さらに3つくらいの乱切りにします。
- (3) たこは5～6mm厚さ、一口大の削ぎ切りにします。小麦粉をまぶし、余分な粉は落とします。
- (4) 揚げ油を中温(170度)に温めます。ナスを入れ約2分間色よく揚げて、取り出します。温度を約180度に上げ、たこを入れます(油が跳ねやすいので、気を付けます)。10秒ほどですぐに取り出します。
- (5) 器にナスとたこを盛り付け、(1)を掛けます。

# ～税務署からのお知らせ～

平成26年1月から

記帳・帳簿等の保存制度が変わります！

本改正により、制度の対象となる方は、  
事業所得（農業含）、不動産所得又は山林所得  
がある全ての方となります。

（所得税の申告の必要がない方も対象です！）



## ① 記帳が必要になります。



売上などの収入金額、仕入れやその他必要経費に  
関する事項を帳簿に記帳します。

（日々の合計金額で記帳する簡易な方法でも可能です。）

## ② 帳簿等の保存が必要です。

作成した帳簿書類  
（法定帳簿）



7年保存

※ 任意帳簿については5年保存

受け取った  
請求書・領収書等



5年保存

JA では、組合員の皆様の帳簿記帳代行サービスを実施しています。  
ご利用を希望される方は、JA ごとう農産園芸部へお問い合わせください。  
Tel.72-6214 担当：山口、松本

詳しくは、国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp>）をご覧くださいか、  
最寄の税務署までお問い合わせください。





感動がある、物語がある九州  
九州観光推進機構



グループバス旅行企画書

2013年 2014年

6月1日～5月31日

長崎発着(唐津東港・博多港発着)

気が合う仲間が集まればバス旅行



こだわって選んだ **お宿 83選**

**1 貸切バスで安心**  
行程内の貸切バス料金(税込)が含まれています。(バスガイドは含まれません)

**2 充実の食事回数**  
1泊2日:朝食1回・昼食2回・夕食1回付  
※朝食費は、特選の期間限定メニューにさせていただきます。

**3 夕食時お餅子1本付**  
8名様以上のグループには、夕食時にお餅子(お酒)1本付きのサービスがございます。

**4 カラオケサービス**  
8名様以上のグループには、カラオケサービス付き。  
基本:8名様以上のグループ ※8名様以上が基本です。宿泊期間により異なる場合があります。

**5 地産地消プラン**  
地産地消・観光にこだわったツアーおすすめのプランです。

協賛/農協観光協定旅館・ホテル連盟九州支部連合会 農協観光協力みのり会九州支部連合会

お客様の声をかたちに JA旅行センター

旅行センター  
からのお知らせ



お問い合わせは…  
JAごとう旅行センター  
0959  
(72)6211  
まで

編集後記

トップニュースでも取り上げましたが、八月三日のちやぐりんフェスタでは、多数のご参加ありがとうございました。おかげさまで大きな事故等もなく楽しい一日を過ごすことができました。

さて、先月は夏まつりが五島の各地で行われました。地域を挙げて老若男女関係

なく楽しめる祭は活気があつて良いものです。

先月二十日付の日本農業新聞では九州各地の夏の風物詩ということで、当JAからは富江町狩立のオネオネの記事を掲載しました。取材を行う中で、華やかな衣装と踊りは長年先人たちから継承されたものだと改めて感じました。

(紙漣)



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11時～14時(予約については別途) 15時～19時(軽食)  
※土日・祝日限定バイキング 11時～15時、17時～19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)

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



●JAごとう農.協同組合 ●発行/ごとう農業協同組合 編集/総務部総務課 〒853-0041 五島市籠淵町2450番地1 ☎0959-72-6211

●http://www.ja-goto.or.jp ●印刷/(株)昭和堂