GREEN PEACE 6

JAみなみ筑後 広報誌

2025
vol.365

特集① P2・3【農業新聞大賞受賞】

特集② P4・5【おうちでも実践！ 食中毒対策】

今月の農産物 **すもも**

ジューシーな果肉とさわやかな甘酸っぱさが人気の果物です。

愛されて30年
30th Anniversary
JAみなみ筑後

日本農業新聞大賞受賞!!

5月8日東京都内で日本農業新聞主催の「第55回　日本農業新聞大会」が開催されました。農業新聞の普及活用や教育広報活動に顕著な成績を収めたJAや中央会が表彰されます。

この日本農業新聞大会でJAみなみ筑後は最高位の「日本農業新聞大賞」を受賞しました。「日本農業新聞大賞」とは、農業とJAの発展に貢献した団体や個人を顕彰するものです。この賞は全国496JAで1JAのみが表彰されます。

これは、南筑後の組合員のお力があっての結果です。本当にありがとうございました。これからもご愛読のほどよろしくお願いします。

大坪代表理事組合長は受賞のあいさつで、職員や組合員が学びを深めてもらえるようJAグループ福岡で連携し、普及活用を進めていると紹介しました。また組合員のみなさんに地域のことを知ってもらうため、「通信員による積極的な記事の送稿にも力を入れていく」と述べました。

牡羊座3/21～4/19

☆7月の運勢☆

【全体運】厳しい状況ですが改善の兆しも見えています。もう一度情報収集を。見直せば良い案が浮かぶはず。連絡はまめに

【健康運】適度な運動を心がけて。やり過ぎは禁物。健診は◎

日本農業新聞のアンバサダーを務めている工藤阿須加さんは「農業の奥深さや面白さを広めたい」とビデオメッセージであいさつをされました。また、阿須加さんの父で福岡ソフトバンクホークス元監督の工藤公康氏が登壇されました。公康さんも農業新聞を愛読し、阿須加さんの影響で山梨県で農業を始めたそうです。農業は難しいとの自身の体験から、「農業を支えてほしい」とエールを贈られました。
監督の経験から、人を育てるうえで重要なことは「人を知ること」と強調し、農業との共通点として「野菜作りでも栽培方法や除草方法など、野菜のことを日々知ることを心がけている」と話されました。

【お問い合わせ先】株式会社日本農業新聞 電子版事務局　dkanri@agrinews.co.jp

農業新聞を購読しませんか？

購読料

1ヶ月　3,100円(税込)
電子版　2,403円(税込)

※軽減税率8%対象です。
※お申込みされた月の翌月1日からの配達になります。

お申し込みはお近くの支店または総務課までご連絡下さい！

瀬高支店　☎0944(63)8808
山川支店　☎0944(67)1212
高田支店　☎0944(22)5721
大牟田支店　☎0944(56)8900
総務課　☎0944(63)8802

牡牛座4/20～5/20

☆7月の運勢☆
【全体運】良好なスタートを切れます。計画は早めに進めて。丁寧なコミュニケーションを心がけると好結果に。下旬は慎重に
【健康運】体調を整えるのに良いとき。ハードな運動もOK

おうちでも実践！

食中毒対策

食中毒というと飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前にしていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭の食事作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋絵美（Love Table Labo.）　イラスト：藤田倫央

食中毒を引き起こす主な原因は細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

細菌とウイルスは食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。

肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などを触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。

きれいにしているキッチンでも、細菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっつける」が原則です。

付けない：洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょう。

生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょう。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけたりすることが大事です。

増やさない：低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

やっつける：加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱することが目安です。

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょう。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

ウイルスの場合はさらに二原則

持ち込まない：健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行い、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょう。

広げない：手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小まめな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行うことです。

食中毒対策の三大原則

付けない
手洗い
調理器具の洗浄、消毒

増やさない
適切な温度での保存
調理後は速やかに食べる

やっつける
加熱処理

食中毒を防ぐ六つのポイント

ポイント1 食品の購入

- 表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包みましょう。できれば保冷剤（氷）などと一緒に持ち帰りましょう。
- 生鮮食品などのように冷蔵や冷凍など温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にして、購入したら早めに帰るようにしましょう。

ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は冷蔵庫や冷凍庫の収納量の7割程度です。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持することが目安です。

ポイント3 下準備

- ごみは小まめに捨てましょう。
- タオルや布巾は清潔なものと頻繁に交換しましょう。
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 小まめに手を洗いましょう。ハンドソープを使い1回30秒が目安です。
- 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだ食品にかからないように注意しましょう。
- 生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤でよく洗い、熱湯をゆっくりかけてから使うことが大切です。
- 冷凍食品などの解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行うと良いでしょう。

ポイント4 調理

- 手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。ほとんどの細菌を抑えることができます。中心部の温度が75度で1分間以上加熱することが目安です。調理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れ、再開するときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付けましょう。熱の伝わりにくい食品は、時々かき混ぜることも必要です。

ポイント5 食事

- 食事の前には手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。

ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。目安は75度以上です。
- 時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

食中毒かなと思ったら……

嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。自分の判断で市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにして、早めに医師の診断を受けましょう。

※厚生労働省の資料を基に基本的な食中毒対策を掲載しています。
調理環境・健康状態などによっては全ての食中毒を防げるとは限りません。

蟹座6/22～7/22

☆7月の運勢☆

【全体運】勢いのある好調運。新たな計画は幸運に恵まれます。迷ったらまずは試してみて。方向修正も大胆に行いましょう

【健康運】ストレッチで柔軟性をアップ。肩回りを重点的に

あぐり支援室の活動

農業分野の労働力不足の現状

日本の農業従事者の平均年齢は **69.2 歳**(令和6年)となっており、多くの農家が労働力不足に直面し、事業の縮小や廃業を余儀なくされているケースが増えています。課題とて **①季節労働が中心で、人材確保が難しい　②体力が必要な作業が多く、高齢の労働者には負担が大きい　③都市部への人口流出が進み、農村部の労働力が減少**　という点が挙げられます。そのため、政府は特定技能制度を活用し、外国人労働者の受け入れを推進しています。

1号特定技能外国人とは

在留期間	通算5年
技能水準(農業)	土壌管理、種まき、収穫、梱包などの試験に合格
日本語能力	日常会話レベル
業務内容	栽培管理と農産物の集出荷・選別の業務が主
雇用形態	直接雇用・派遣が可能

特定技能外国人が果たす役割

1. 収穫期の労働力確保　→　繁忙期に必要な人材を補う
2. 農作業の効率化　→　作業分担により生産性が向上する
3. 新しい栽培技術の習得　→　日本の農業技術を学び、自国の農業発展に貢献

人手不足でおきる、農作業への影響

1. 収穫が遅れ、作物の品質が低下する
2. 適切な管理ができず、病害虫被害が増える
3. 労働時間の増加により、農業従事者の負担がさらに大きくなる

特定技能外国人と一緒に働くには

項目	メリット	デメリット
JAの農作業請負 (指揮命令はJA)	労務管理、住居、労災など働くための準備はJAが行う	人数に限りがあるため、希望日に働けるとは限らない
直接雇用 (指揮命令は農家)	人件費、生活費など生産者が値段を自由に選択できる	住居確保、雇用契約、労務・給与管理、保険など雇用者自身で行う必要がある
派遣 (指揮命令は農家)	直接雇用の事務を会社が代行するため負担軽減	居住環境の整備、雇用費が高くなる

どの雇用形態でも、一長一短があるため自分に合ったかたちで雇用を選択できます。また、JAでは、雇用形態に応じて対応できる体制を整えておりますので、気軽にご相談ください。

JA の農作業請負→あぐり支援室(ふれあいプラザ高田東部内)
TEL:(0944)-32-8020
直接雇用　→　(株)あゆみ　(瀬高町に拠点をもつ登録支援機関)
派遣　→　YUIME㈱　(日本中に労働力として派遣している企業)

獅子座7/23~8/22

☆7月の運勢☆
【全体運】上昇運です。スローモードで入って徐々にスピードアップしていきましょう。足元を踏み固めながら着実に進めて
【健康運】よくかんでゆっくり食べて。喉あめを携帯すると〇

JAみなみ筑後管内のニュースをSDGs（持続可能な開発目標）と結び付けてご紹介します！

SDGs

News & Topics
管内＊話題通信❶

5/1 選ばれるみなみ筑後の麦大豆作り振興大会
収量向上に向けて認識深める

JAみなみ筑後は、みやま市高田町の文化施設「まいピア高田」で麦大豆作生産振興大会を開き、農事組合法人の役員や認定農業者、生産者、関係機関など約130人が参加しました。

大豆の情勢および求められる品質について説明が行われたほか、栽培の注意点や福岡県の取り組みに関する研修が行われました。また、麦についても国内産麦の需要動向についての説明が行われ、一昨年全国で多発した赤かび病の対策や注意点を確認し、改めて栽培管理の徹底を呼びかけました。

収量向上に向けて高品質な大豆･麦生産の説明が行われ、参加者は認識を深めました。

4/28 管理の留意点確認
トウモロコシ部会現地研修会

トウモロコシ部会は南筑後普及指導センターと連携し、高品質で安全安心な食味の良いトウモロコシを消費者に提供するため、生育を適正に管理する事を目的に現地研修会を開催し、管内生産者の圃場巡回指導を行いました。

今年産は寒波の影響により、例年より発芽までの時間を要しましたが、その後は順調に推移しています。

研修会では、指導員が普及指導センター職員と共に1件ごとに生育を確認し、圃場に合わせた潅水管理、追肥、病害虫防除時期等の確認を行いながら、これから出荷を迎えるトウモロコシの栽培管理上の留意点をJA指導員が説明しました。

5/14 夏芽出荷へ向け栽培管理確認
病害虫防除の徹底呼びかけ

グリーンアスパラガス部会は、4月25日～5月1日にかけて各支部別の現地研修会を行い、各支部の生産者と南筑後普及指導センター職員、JAの指導員が各生産者のハウスを巡回し、栽培状況の確認と今後の栽培において注意すべき点などの指導を行いました。

現在、春芽から夏芽に切り替わる時期であり、病害虫発生の増加による被害が懸念されています。今後、夏芽の出荷ピークを迎えるにあたって、引き続き高品質なアスパラガスが出荷できるよう再度生産者同士で今後の栽培管理について確認を行いました。

5/2 高品質に向けた講習会
大牟田ぶどう部会

大牟田ぶどう部会は、5月2日春期管理講習会を行いました。これは、適正な着房管理により着果過多を防止し、果粒が詰まった房を作るために管内の園地を巡回し現地で指導することを目的としています。

参加者22人と新梢管理、ハウス内の気温や水分管理について再確認を行いながら、現在の生育概況や今後の栽培管理の留意事項の説明を指導員が行いました。

今年産のぶどうは、生育が遅れているため、これから気温の上昇で生育も進み新梢の誘引や花穂のセットなど作業が遅れないよう注意を呼びかけをしました。

情報の提供は、
ＪＡみなみ筑後のお近くの支店または総務課まで！
電話（総務課）：0944-63-8802

自己改革通信！ ＪＡの自己改革の取り組みをお届けします！

いちご収穫ふれあい体験　農作業の楽しさ学ぶ

JAみなみ筑後は5月17日、農産物直売所「愛菜館」を利用して頂いている方を対象とし、農業に触れ合ってもらうことを目的に、いちご収穫ふれあい体験を行いました。直売所「愛菜館」の利用者の中から抽選で親子合わせて12世帯30人がいちご狩りを楽しんでいました。

参加者は、大きないちごを見つけては、うれしそうに箱に詰め、「箱一杯のいちごはジャムやジュースにします」と笑顔で答えてくれました。

今後も、JAみなみ筑後では食育活動に取り組んでいきます。

5/16 三期作の生育確認 セルリー部会検見会開催

JAみなみ筑後瀬高町セルリー部会は5月15日、令和6年産の三期作出荷前に実施される検見会を開催し、部会員9名が参加しました。JA指導員と、各生産者ハウスを巡回し、生育状況や管理方法、出荷時期等を確認しました。

検見会は、農家同士の積極的な情報共有を促進し、市場に正確な生育情報や出荷予測を提供することで、有利販売に結びつけることを目的としています。同部会ではシーズン開始時に年3回実施しており、重要な取り組みとなっています。

担当職員は、「三期作は春先以降も朝晩の冷え込みがあった事から、品質劣化も見られず順調に生育している。検見は、生育状況や管理状況を常に同じ目線で共有でき、品質向上・問題点の早期発見にも繋がるため、今後も定期的に行っていきたい。」と話しました。

5/14 選ばれる産地づくりへ 柑橘部会通常総会開催

柑橘部会は、みやま市高田町の文化施設「まいピア高田」にて第23回通常総会を開き、部会員193名が出席し、全3議案を協議し可決しました。令和6年度は、優良品種「早味かん」「北原早生」を筆頭に内容品質ともに高水準で維持し、ブランド商品である「博多マイルド・ハニーみかん・マイルド130」は高い評価を受けて販売となりました。

令和7年度は着果過多が予想されるため、生産対策としてジベレリン処理やせん定の徹底を図り、隔年結果の是正に努めることを部会全体として共有しました。また、令和5年より導入したプレ選果機を最大限に活用するために、生産量の確保・高品質生産への取り組みを行っていきます。

乙女座8/23～9/22

☆7月の運勢☆

【全体運】空回りに気を付けましょう。思い込みで行動せず状況確認をしっかりと。観察、分析に力を入れれば良い方向へ

【健康運】スマホやテレビの見過ぎに注意。目をいたわって

読者のページ

燃えよ川柳 魂

投稿作品募集中！

身の回りのことや農業のことを5・7・5の川柳にしてみませんか？裏表紙のクイズの答えと一緒にあなたの作品を投稿しましょう！頂いた作品は紙面上で紹介させていただきます。
※ペンネームご希望の方はペンネームを明記してください。

断捨離で
ひょっこり出たよ
諭吉さん
PN 明烏の才蔵さん

ジメジメと
べたつき既に
冬恋し
PN ダージリンさん

紫陽花の
色にも気分
うつりけり
PN こあらさん

梅雨空に
虹がかかれば
心も晴れる
PN けんさん

おたより

皆さんからいただいたお便りを一部抜粋して紹介します。

麦畑の緑が安らぎますね。若い人達が農業を続けていってくれるのはとても嬉しいことです。
ドローンなどの活用・スマート農業、頑張ってください。
部屋干しテクニックよくわかるように説明されていてよかったです。（大牟田市　70代女性）
若い人達が農業を継いでくれることは嬉しいですね。これから、スマート農業等に期待です！
梅雨の時期になりますのでぜひお試しください！今月号にも「食中毒対策」を載せてますのでぜひ読んでみて下さい！

肩が楽になるヨガポーズ、おかげで肩こり疲れが少し良くなりました。毎日続けており楽チンですよ、ありがとう。
（高田町　70代女性）
毎月広報誌を作っている中でこのようなおたよりを頂けることがとても嬉しく思います。
これからも皆様の役に立つような情報を掲載できるように頑張ります！

毎月グリーンピースが来るのが楽しみです。また、まちがいさがしを考えるのが頭の体操になります。（高田町　80代女性）
毎月読んでいただきありがとうございます！
まちがいさがし5つ間違いみつけて当選するといいですね！！

5月号まちがいさがしの答えとプレゼント当選者

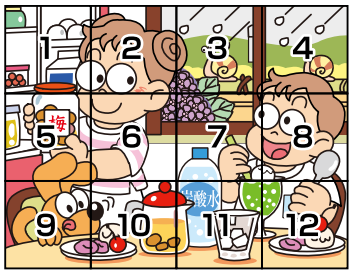
6月号プレゼント当選者

武藤　正司さん　　西山ケイ子さん
山崎　隆弘さん　　伊藤　秋則さん
猿渡加代子さん

当選おめでとうございます！

応募総数25通、正解24通。厳正な抽選の結果、上記の方が当選されました。
詳しい応募方法は裏表紙をチェック！

5月号の答え



1…食品保存容器が1つない
4…カタツムリがいる
5…容器の梅が少ない
7…ストローが短い
10…ポットの取っ手が違う

情報の提供は、
JAみなみ筑後のお近くの支店または総務課まで！
電話（総務課）：0944-63-8802

きらり☆女性部

女性部通常総代会

5月14日、「第31回ＪＡみなみ筑後女性部通常総代会」を開催しました。
全ての議案が承認され、新本部役員の紹介が行われました。
4年間、女性部を牽引していただきました下川 順子部長より、西山 君枝 新部長となり、新体制での女性部がスタートいたします。
これからもＪＡみなみ筑後女性部では、積極的に有意義な活動を行ってまいります。

南筑後見聞録

みなみちっご けんぶんろく

令和7年度　新規職員採用募集について

応募資格　令和8年3月学校卒業見込みの者。

採用予定人員

●大　卒	職務内容	総合職	10名	初任給	193,500円	渉外業務	213,500円
●短大卒（専門学校含む）	職務内容	総合職		初任給	180,500円	渉外業務	200,500円
●高　卒	職務内容	総合職	5名	初任給	167,500円	渉外業務	187,500円

給　与　当JAの給与規程による。

受験手続
- 大卒・短大卒は、マイナビにてエントリーの上、一次試験当日に履歴書・卒業見込証明書・成績証明書を持参する。
- 高卒は、各高校より推薦にて行う。

受付期間
- 大卒・短大卒　随時募集
- 高　卒　令和7年9月中旬予定（学校推薦による。）

試験科目　一般教養・パーソナリティ・面接

試 験 日
- 大卒・短大卒　1次試験（筆記試験）　随時
  2次試験（面接）　1次試験後に案内
- 高　卒　1次試験（筆記試験）　令和7年9月下旬
  2次試験（面接）　1次試験後に案内

試験会場　JAみなみ筑後　本店

天秤座9/23～10/23

☆7月の運勢☆
【全体運】勘違いから問題を起こさないよう留意して。悪意あるうわさには耳を貸さないようにしましょう。下旬から運気回復
【健康運】香りの良いお茶と音楽が味方。ゆったり過ごして

JA☆スマイル

営農部　園芸販売課　高田選果場　指導係

ただくま　しょうた
只隈　章太(22)

【仕事内容】
いちごの指導係

★マイブームはなんですか？

温泉、釣り

★今後の目標をお願いします

いちごの生産向上や品質を良い方向にする為に、精一杯頑張ります。

★上司から一言

毎日が学びであり、一流の努力です。
組合員・仲間を支え助ける職員になろう！

今月のおすすめ料理

夏の旬を味わうメニューで夏バテ予防

トウモロコシのバターしょうゆご飯

材料(4人分)

米	2合	【A】	
トウモロコシ	1本	酒	大さじ1
		しょうゆ	大さじ1
バター	15g	みりん	小さじ1
黒こしょう	少々	塩	小さじ2/3

作り方

①トウモロコシは皮をむいてひげ根を取り、包丁でそぐように実を外す。芯は取っておく。
②米をといで、Aを入れてから通常の水加減にして軽く混ぜる。①と芯をのせて通常通り炊飯する。
③芯を取り除き、バターをのせて混ぜ、お好みで黒こしょうを振る。

Point
トウモロコシの芯からうま味が出て、丸ごとおいしさと栄養をいただけます。たくさん炊いて残ったら焼きおにぎりにすると最高です。

蠍座10/24～11/22

☆7月の運勢☆
【全体運】追い風に恵まれます。細かいことを気にし過ぎないように。おおらかな態度が良好な人間関係に直結。旅行にツキ
【健康運】友人たちとのスポーツで元気がアップ。水分補給を

あれこれ営農情報 今月のポイント

【いちご】「良質な苗作り」

●**本田管理**…収穫が終わったハウスの土壌は、夏の期間にリフレッシュを行い、次年度に備える。

○**有機物の施用**…前年度の栽培により、消耗した土壌有機物の補給が目的。麦わら等の未熟な有機物は、投入したあと土壌混和し梅雨の雨にあて分解させる。雨に当てる事により未熟有機物の分解と不要な養分や病害虫を排出させる。

○**土壌消毒**…土壌病害虫（ネグサレセンチュウ、萎黄病）や雑草の発生を予防するために太陽熱消毒もしくはガス（薬剤）消毒のいずれかを実施する。

●**育苗期の主な発生病害虫**

○**炭そ病**…下葉除去作業の直後や降雨前後に、炭そ病の防除を徹底する。発病株を確認したら速やかに除去を行なう。

○**うどんこ病**…親株時に発生が多く確認された場合は、育苗時の防除を徹底する。近年発生が多かった場合は、より一層防除を徹底する。

○**疫病**…梅雨時期や7～8月の高温多雨時に発生が多いため薬剤の予防散布を行なう。

○**ハダニ類**…発生が多い場合は、葉の展開が遅れ、苗の生育が悪くなる。低温処理開始までには発生が見られないように防除を必ず行っておく。葉数の少ない育苗時の防除を徹底する。

○**カキノヒメヨコバイ**…新葉を中心とした柔らかい展開葉を加害し、葉脈間の退緑斑や葉の湾曲（葉が波打ったり縮れたり）を起こす。定期的な防除を行い、苗床周辺の除草を行う。

【グリーンアスパラガス】「梅雨対策をしっかりと!!」

●**温度管理・換気**…ハウス内で35℃以上の高温状態が続くと草勢が低下し、若茎に生育異常茎の発生や親株の擬葉に葉先枯れが発生しやすい。ハウスの両妻面・サイド・谷を十分に開放し通風を良くする。肩換気が可能なハウスは、肩換気を併用して換気を行う。（ただし、雨が降り込まないよう梅雨明け後に妻面と肩換気を行なう。）

●**追肥・かん水**…7～8月の追肥はやや多めとし、約2週間に一度、窒素成分で3～4kg／10a程度施用する。カルシウム資材の施用を行ない、生育異常茎の発生抑制に努める。かん水の間隔を短くし気化熱を利用してハウス内の温度上昇を制御させる。（2日に1回もしくは毎日かん水を行なう）

基本、朝主体のかん水を行い、常に土壌水分状態を確認。夕方にかん水を行うと、夜間に多湿となり病気の発生に繋がる。また、夜間に若茎が大きく伸びて、色が薄くなる原因にも繋がる。

●**整枝・下枝等の整理**…親茎擬葉の繁茂具合や株の状況を確認しながら側枝・下枝の除去を行う。作業を行う際は、病気の感染を防ぐため基本、晴天日に行う。

●**梅雨対策**…ハウス内に水が入り込まないよう事前に排水溝の整備をしておく。晴天日は、できる限りの換気に努める。降雨が続く場合の薬剤散布は、乾きにくく、薬害や葉焼けの原因になるため絶対に行わない。

●**病害虫防除**

○**ハダニ類、アザミウマ類**…高温乾燥時は発生しやすいので多発を防ぐためにも早期発見、早期防除に努める。ハウス内の数箇所で黒か白の紙等に叩き落としを行いながら、発生状況を確認する。（ハダニ類は白色、アザミウマ類は黒色が見やすい。）

○**褐斑病、斑点病**…定期的に薬剤散布を行い予防防除に努める。湿度は高い時に発生しやすいので、換気を徹底し多湿を避ける。

いちご・グリーンアスパラガス指導係
馬場　憲二
高田選果場（TEL：22-5453）

【水稲】収穫までの管理徹底

●基肥は、代かきの前一週間以内（できるだけ代かきに近い時期）に施用します。

●出穂後の高温は品質低下の要因となるため、ヒノヒカリ以降の品種は6月25日前後に田植えを行います。

●箱施薬・除草剤は、使用時期・使用量を確認し、正しく使用します。

●田植え後初中期一発除草剤処理する前までは浅水とし、初中期一発除草剤後は、スクミリンゴガイ（ジャンボタニシ）による食害を防ぎます。また、ペットボトルを加工した罠を仕掛けたり、水口に網を張るなどして、スクミリンゴガイの数を減らします。

※詳細については、商品ラベルや栽培こよみを参考にしてください。

普通作指導係　桑野　夏樹
農畜産課（TEL：63-8814）

☆7月の運勢☆
【全体運】思い通りにならないことが多くイライラしがち。やり方を変えてみるのも選択の一つ。こだわりはほどほどで
【健康運】無理はしないように。休養を取ることで回復

射手座11/23～12/21

【みかん】「摘果、マルチ被覆、品質向上対策の時期となります。」

●**摘果**…初期肥大を促し小玉果の発生を抑えること、隔年結果を防止することを目的に、早期に摘果を行います。ただし、着果不足園については粗摘果をせず、仕上げ摘果を中心に実施し、品質を高めます。着果量が多い園地では、生理落果期の摘果剤の散布、早期摘果で対応します。

●**フィガロン乳剤散布**…初期糖度向上の確保、熟期促進、品質向上が目的。1回目は満開から50日後から散布します。ただし、樹勢が低下しやすいため注意が必要です。樹勢衰弱園には散布を控えます。

●**シートマルチ被覆**…収穫の早い極早生の園地から被覆を始める。蒸散しにくい資材では被覆目安より早めに被覆します。

○**極早生**…6月20日頃
○**早　生**…8月5日頃
○**普　通**…8月15日頃

●**病害虫防除**

○**黒点病**…薬剤散布から20～30日経過、あるいは積算降水量が200～250㎜になると予防効果が無くなるため散布間隔や降水量に注意して防除を実施します。展着剤を加用すると耐雨性が上がります。

○**ハダニ**…発生が確認された園ではマシン油を散布します。ただし、樹勢低下園では散布を控えます。

○**ゴマダラカミキリムシ**…発生状況に応じて防除を行います。

果樹指導係　吉田　翔
山川選果場（℡：67-1211）

【果樹】「結実安定生産に努めましょう」

6月の管理

【ぶどう】

収穫期を迎える加温ハウスでは、ハウス内が高温にならないよう、換気を十分に。トンネル・露地についても最終仕上げ作業となります。（サイドビニール除去）

トンネル・露地栽培

●**新梢管理**…新梢の整理を行い棚面の明るさを確保します。暗すぎると果実肥大や着色不良、病害虫等の発生の原因となります

●**摘房**…摘房は早めに行いますが、樹勢が強く新梢が止まっていない場合は、水回り期までに適正結果量に調整します。また、果粒肥大の状況を確認し仕上げ摘粒を行います。

●**病害虫防除**…べと病・うどんこ病・黒とう病・晩腐病・スリップス・ハダニに注意。

【キウイフルーツ】

●**新梢管理**…棚面が込まないよう、新梢誘引や不定芽の除去。巻き枝になる先端及び発育枝の摘心。

●**摘果**…果実肥大促進のために、6月上旬までに摘果を終了してください。ただし、着果数が少ない樹は、摘果は控えます。

適正結果基準（1㎡あたり）
ヘイワード　25～27個
甘うい　20～22個

●**追肥**…6月上旬に果樹配合2号（10ａあたり80kgを目安）施用。着果が少ない園では施用量を減らします。

●**病害虫防除**…果実軟腐病・キイロマイコガ・キウイヒメヨコバイ・カメムシ類・かいよう病防除。

【スモモ】

収穫　6月は収穫の最盛期となります。

「**大石早生李**」収穫の目安は、果実全体が黄緑色になり、果頂部が赤く着色した頃。

「**サンタローザ**」収穫の目安は果実全体が淡紅色に着色し、果実にやや弾力が出てきた頃。

「**ソルダム**」収穫目安は縫合線全体が紫色になり果実に弾力が出てきた頃ですが、外観で収穫期の判断がつきにくいため、果肉が鮮紅色になってから収穫。

●**新梢管理**…園内が暗くなっている園では、病害虫の発生が多くなり、着色遅れや枝の充実不良等の原因となりますので、徒長枝の除去や摘心、稔枝を行い、園内に日が差す程度に棚面を管理します。

●**病害虫防除**…灰星病・黒斑病・カメムシ・シンクイムシ・ハダニに注意。

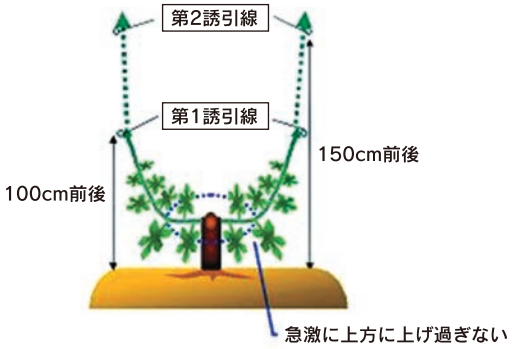
【イチジク】

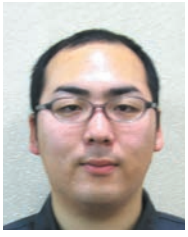
●**新梢管理**…側枝新梢の間隔を40㎝、葉と果実の擦れによる傷果を防止するために誘引。

●**追肥**…新梢伸長が順調でない場合、S550（10ａあたり20kg）を追肥。追肥し過ぎると果実品質の低下と、新梢の遅伸びの原因。※幼木1～2年生は10ａあたり10kg程度。

●**土壌管理**…乾燥や、土壌流亡（果実への泥はね防止）を目的として、梅雨期前後に敷きわらを実施。※根腐れに注意し、厚く敷きすぎないように。

●**病害虫防除**…疫病、黒葉枯れ病、スリップス防除の徹底。





果樹指導係　坂田　照明
高田選果場（℡：22-5453）

山羊座12/22～1/19

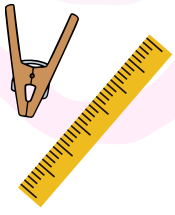
☆7月の運勢☆
【全体運】運勢は活性化。考えているより、取りあえずやってみましょう。動きの中で勝機をつかめます。対話を大切に
【健康運】好調です。頑張りが利き、記録もアップ!

わくわくカレッジ第１回

米袋バック作り

7月18日 金 13：30～16：00

場所	大牟田支店２階 （大牟田市大字田隈772-1）
対象	７５歳以下で管内にお住まいの女性 （女性部員以外の方）
定員	１５名
参加費	３００円
持参品	長めの定規 洗濯ばさみ8個



LINEでお申し込みの方はこちら⇒

氏名、住所、電話番号、年齢
「米袋バック作り申込」
以上をトークへ入力してください。

LINE

070-7662-6041
ＪＡみなみ筑後
女性部事務局

水瓶座1/20～2/18

☆7月の運勢☆
【全体運】不安定運ながら味方を得ることができる月。大変なときに力になってくれる人を大切に。ライバルのやり方にも注目
【健康運】弱い部分をしっかりケア。予防に力を入れて

とれたてぶどう・すももも直売いかがですか?

■期　　間：令和7年6月4日(水)～シーズン終了まで
■場　　所：みやま市高田町原1080
　　「高田選果場」
■休 業 日：日曜日
■営業時間：10:00 ～ 13:00
■問合せ先：TEL 0944-22-5453（高田選果場）
★月、水、金はすももの加工品を数量限定で販売します!!
★地方発送承ります!!

■期　　間：令和7年6月29日(日)～8月22日(金)まで
■場　　所：みやま市高田町竹飯1675
　　「山川ぶどう集荷場」
■休 業 日：毎週火曜、土曜日（その他、市場の都合上、休業になる日がありますので詳しくはお問合せ下さい）
■営業時間：14:00 ～ 15:30まで
■問合せ先：TEL 0944-67-1211（山川選果場）
　　TEL 0944-67-2468（ぶどう集荷場）
※ぶどう集荷場への問合せは13:00からお願いします。

編集後記

もうすぐ田植えの季節が始まります。とても暑くなると思うので水分補給をこまめにとり、熱中症等には十分ご注意ください!私は去年体調を崩す日々が続いたので、今年はご飯をたくさん食べて体力をつけたいと思います!
また、梅雨入り前に沖縄へ行ってきました!30度超えで一足先に夏を味わいました!リフレッシュできたので気持ちを切り替えて広報活動、頑張ります!!(田中)

JAみなみ筑後ホームページで、6次化商品、青果物販売中!

JAみなみ筑後　ネットショップ

ホームページにアクセス!

スマホはこちら

理事会だより　5月28日開催　第12回理事会

■付議事項
第 1 号議案　議決権行使書について
第 2 号議案　令和6年度功労者表彰について
第 3 号議案　ふれあいプラザ三池の廃止について
第 4 号議案　農業・JA経営戦略研究会の業務委任契約における利益相反取引の承認について
■報告事項 5件

愛たい日 15

5月～訪問状況～

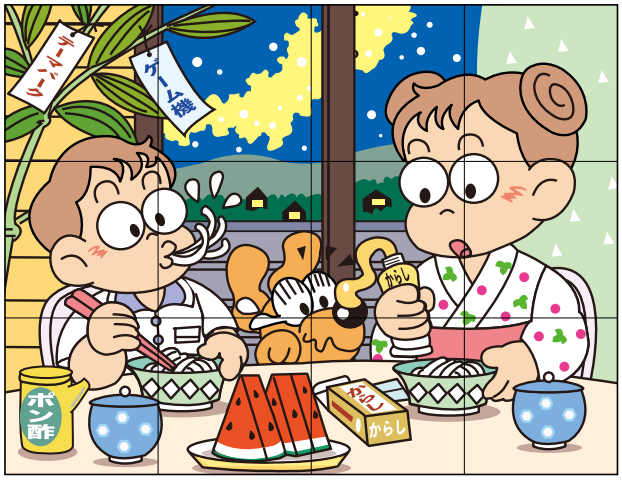
各支店合計正組合員訪問率 33%
(訪問戸数4,032件うち面談戸数1,316件)

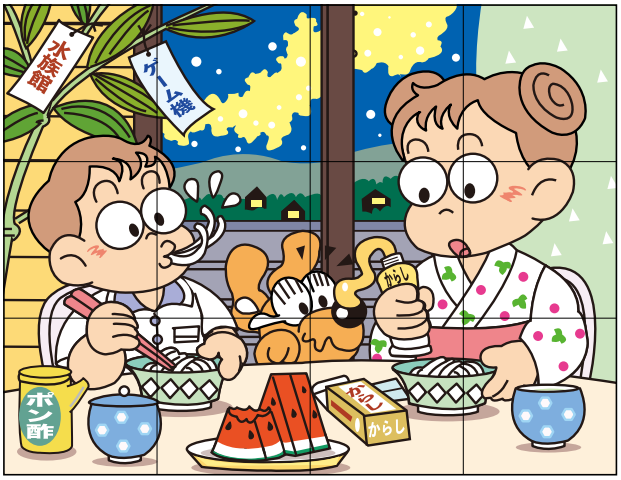
魚座2/19～3/20

☆7月の運勢☆
【全体運】運勢は吉凶混合。変わっていくことも多いので臨機応変に。早めの行動が吉と出ます。先手必勝の心持ちで臨んで
【健康運】うっかりのけがに気を付けて。飛び出しに注意

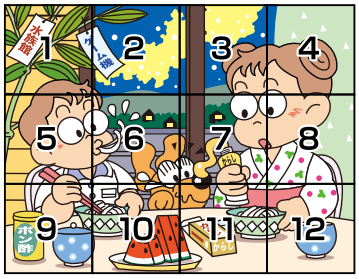
まちがいさがし

クイズに正解した方の中から、抽選で5名様に
素敵なJA6次産業化商品プレゼント!





出題・イラスト：酒井栄子



Q.右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。

間違いを探し、この枠内の数字を5つ答えてね!

答え

おたより・プレゼントの応募先

クイズに正解した方の中から、抽選で5名様に素敵な賞品が当たる!

応募締め切り　令和7年6月23日(月)必着

応募方法　はがきまたはＦＡＸ

はがき…必要事項(右記参照)をご記入の上85円切手を貼って投函してください。
または、最寄りの支店・事業所までおもち下さい。
(持ち込みの際は切手不要です。)

ＦＡＸ…必要事項(右記参照)をご記入の上
(総務課：0944-63-8820)までお送りください。

※ご記入頂いた個人情報は賞品の抽選・発送・結果発表に使用させていただきます。
(紙面上で当選者のお名前を掲載させていただきます。)

お子様やお孫さんのお名前で応募いただく場合は正組合員さんの氏名と続柄をお書きください。

＜必要事項＞

ＪＡみなみ筑後
グリーンピース係　宛
①氏名
②年齢
③郵便番号・住所
④電話番号
⑤まちがいさがしの答え

☆広報紙の感想・ご意見等があればぜひお寄せください。
投稿作品も募集中！
(川柳など)

＜あて名＞

835-8501
みやま市瀬高町下庄774の1
ＪＡみなみ筑後
総務課　グリーンピース係

今月の表紙

みやま市高田町 すもも部会 宮本(みやもと) 篤(あつし)さん(48)

★ひとこと

ＪＡみなみ筑後のおいしい「すもも」をたくさんの人に味わってほしいです！

すもも部会は、生産者63人が「大石早生」「ソルダム」の品種を中心に17ヘクタールを作付しています。

ＪＡみなみ筑後ネットショップはこちらから
6次化商品が買えるよ!!

https://minamickg.thebase.in/

編集発行人／南筑後農業協同組合　2025年6月15日発行
〒835-0024　みやま市瀬高町下庄774の1　TEL0944-63-8800(代)
ホームページアドレス　https://www.minamickg-lk-ja.or.jp