

GREEN PEACE 2

JAみなみ筑後 広報誌

2026

vol.373



特集① P2・3

【ムダなく、楽しく！ 食品ロス削減買い物術】

特集② P4

【家族で楽しむ美味しい一皿】

特集③ P5

【マネロン・金融犯罪対策への取り組み強化について】



今月の農産物 博多なす

あくが少なく、やわらかい食感の地元産なすは、まろやかな口あたりで和・洋・中を問わず、どんな料理にもよく合うと評判。



ムダなく、楽しく！

食品ロス削減 買い物術

ついつい食品を買って過ぎてしまったり、気付けば賞味期限が過ぎていたり……。毎日の暮らしには、食品ロスが生まれる落とし穴が多くあります。ちょっとした工夫で、楽しく食品ロスを削減できる買い物術を身に付けましょう。

買い物準備編

食品ロス削減は買い物前が勝負！

まずは冷蔵庫の中身をチェック！

家の中のどこにどんな食品があるかを把握しましょう。必要な食材が明確になると、買い過ぎなどによる廃棄を減らすことができます。

POINT 家族の1週間の予定はどうか。外食などする予定はあるか

POINT 買い置きしてあった食品が冷蔵庫や食品棚に眠っていないか

POINT 食品の消費期限・賞味期限はいつまでか

POINT 今ある食材も活用しながら、1週間で使い切る献立を考えておく

POINT メモ書きの代わりにスマートフォンなどで撮影してもOK

消費期限と賞味期限の違い

消費期限 惣菜やパン、弁当など
安全に食べられる期限のこと。消費期限を過ぎたら食べない方が良く、小まめに消費期限を確認して廃棄を防ぎましょう。

賞味期限 カップ麺や缶詰など
おいしく食べられる期限のこと。賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。廃棄する前に、色やにおいなどを確認し、まだ食べられるか判断しましょう。

どちらも未開封の状態でも表示通りに保存した場合の期限です。開封後は期限にかかわらず早めに食べ切り食品ロスを防ぎましょう。

空腹時は買い物避けよう
空腹時の買い物では、最大で1・6倍以上出費が増えたという研究結果もあります※。空腹時を避けて買い過ぎを防ぎましょう。

※米田ミチナガ大学の研究結果より



イラスト：小林裕美子

食品ロスの半数は私たちの家庭から

食品ロスとは、本来食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では年間464万tの食品ロスがあり（令和5年度）、うち半数は食べ残しや消費期限または賞味期限切れ、過剰除去などの「家庭での食品ロス」とされています。

49.8% 231万トン 事業系食品ロス
50.2% 233万トン 家庭系食品ロス

一人当たり年間37kgの食品ロスが出ています

買い物編

買い物メモなどを見ていつ食べるのかを考えながら、必要な分だけ食品を購入しましょう。メモにない食品は本当に食べ切れるかを考えてから買うかどうか決めるようにして、食べる予定のないまとめ売り商品や特売品などの衝動買いは控えましょう。

すぐに食べる商品は「てまえどり」

できるだけ賞味期限が長い物を買おうと、棚の奥から商品を取ってしまうことがありませんか？ これは賞味期限が近い商品の売れ残りや廃棄を促すことにつながります。すぐ使う食品であれば、棚の手前の賞味期限が近い物から取りましょう。

季節限定の食品は予約購入しよう

うなぎ、クリスマスケーキ、恵方巻きなどの季節商品は売れ残ってしまうと廃棄されてしまうことも。それを防ぐために、季節商品の完全予約制を取り入れる企業も増えています。家族や友人と食べ切れるサイズの物を予約して購入しましょう。



家庭ではどんな食品が捨てられているの？

捨てられてしまう食材

1位 ご飯・パンなどの主食
2位 野菜類
3位 おかず（肉や魚などの主菜）

捨てられてしまう理由

1位 食べ切れなかった
2位 傷んでしまった
3位 消費・賞味期限切れ

監修者より
野菜は水分量が多く腐りやすいため、家庭で食品ロスになりがちです。これを防ぐためには適量を買うこと、適切な場所に保管すること、市販の野菜保存袋を活用することが大切です。農家の人と野菜に敬意を払いましょう。

保管編

上手に保管しておいしく食べよう
冷蔵庫が満杯だと、冷気が循環せずきちんと冷えない場合があります。食品が傷みやすくなります。冷蔵庫の容量の7割程度を目安に保管しましょう。

POINT 同じ食品が多いときは消費期限や賞味期限が近いものを手前に

POINT 詰め過ぎずスペースを空けておく

POINT 作り置きは中身が見える容器で保管

POINT 冷凍庫は縦収納で探しやすい

POINT 週に1度は冷蔵庫のお掃除デーを作る

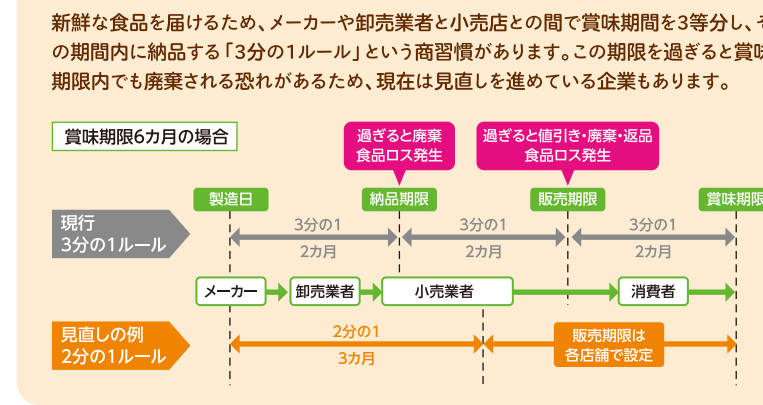
POINT 使いかけはクリップで留め目立つところへ

POINT 食品ごとに定位置を決める

※冷凍庫は隙間なく詰めると食品同士が保冷剤のような役割を果たし冷却効率が高まります。

「食べ切れない場合はフードドライブなどに」
家庭で食べ切れなくなった食品は、フードドライブを通して支援を必要とする方々に届けるフードバンクや子ども食堂などに寄付するのも食品ロスを削減する方法の一つです。JAでもこれらの活動に取り組んでいます。

企業も取り組む食品ロス削減 3分の1ルールの見直し



監修：井出留美
農産物を作るために農家は命を費やして働いています。また、さばかれた家畜の肉が捨てられてしまったら彼らは二度死ぬことになります。食べ物は命の結集です。大切に食べましょう。

参考資料：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」「食品お片付け・お買い物マニュアル」

マネロン・金融犯罪対策への取り組み強化について

代表理事組合長 大坪 康志

近年、様々な金融犯罪が発生し、新聞等での報道にて心配に感じておられる組合員・利用者の方々も多いのではないかと思います。国際的に金融機関が取り組まなければならない課題の一つとして、マネーロンダリングおよびテロ資金供与対策の重要性が益々高まっており、マネロン・金融犯罪対策に取り組むことは、信用事業を営む当組合の責務でもあります。

当組合としては、金融機関としての信頼性を確保及びお客様の大切な財産を金融犯罪からお守りするために、マネロン・金融犯罪対策の取り組みを重要な経営課題と位置付けています。特に特殊詐欺等に関して、近年SNSやキャッシュレス決済の普及等が進み、これらを悪用した犯罪の手口が急激に巧妙化・多様化しています。このような犯罪等に対して、取り組みの定着化・高度化に向けて一層力を入れて取り組むことといたします。

私を含め常勤理事もマネロン・金融犯罪対策が組合内で徹底されるよう指揮のうえ、組合員・利用者の方に安心して当組合を利用いただけるよう取り組んでまいります。

JAみなみ筑後は特殊詐欺撲滅に向けた取り組みを強化しています【お客さまの大切な資産をお守りするためにご理解とご協力をお願いいたします】

- 取引時確認について
「犯罪による収益の移転防止に関する法律」に基づき、口座開設や高額の新金取引等の際に、お客さまの氏名、住所、生年月日等について確認させていただいております。
- 情報提供について
お客様の取引内容のうち、犯罪被害のおそれが高い取引を認知した場合は、特殊詐欺等の情報提供に関する協定に基づき、警察に情報提供を行うことがございます。
- 定期的な本人再確認について
関係省庁の指導により、お客さまとの取引内容、状況等に応じて、過去にご確認させていただいたお客さまに関する情報やお取引の目的等を、定期的にご確認させていただきます。(郵送によりご連絡します。)
- 高額取引時の声掛けについて
高額の新金持ち帰りを希望される場合や定期貯金等の解約を希望される利用者へのお声掛けを行い、必要に応じて資金使途をお伺いし犯罪被害が疑われる場合は警察へ連絡させていただきます。
- 口座開設時の利用目的等の確認について
JAの貯金口座が不正に利用されることを未然に防止することを目的に、口座を開設されるお客さまに貯金口座のご利用目的等をお伺いしております。
- 各種サービスに対するセキュリティ強化について
特殊詐欺の被害を未然に防止するため、ATMの利用限度額やインターネットバンキングの制限を行うことがございます。
※ JA職員がキャッシュカードをお預かりすることや暗証番号をお聞きすることはございません。
また、電子メールによりお客さまに関する情報をお聞きすることはございません。

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子

家族で楽しむおいしい一皿

目にも体にも優しい、野菜の彩りを楽しむ料理



ブロッコリーのオイル蒸しと しらすの Pasta

ブロッコリーの栄養を
逃さず食べる春色パスタ

材料(2人分)

ブロッコリー … 1株(200g) 塩 …… 大さじ1+2つまみ
ニンニク …… 2片(10g) パスタ …… 200g
唐辛子(お好みで) …… 少々 しらす …… 20g
オリーブ油 …… 大さじ2 こしょう …… 少々
水 …… 2L+300ml

作り方

- ①水(2L)に塩(大さじ1)を入れて沸かしておく。ブロッコリーは小房に分けて、軸は外側をむいて細かく切る。ニンニクはみじん切りにする。
- ②ニンニク、唐辛子、オリーブ油をフライパンに入れて弱火で加熱する。香りが出てきたらブロッコリー、水(300ml)、塩(2つまみ)を入れてふたをし、中火でオイル蒸しにする。10分たったらフライパンの中でブロッコリーをよくつぶし、しらすを混ぜ合わせておく。
- ③パスタを袋に表記された時間通りにゆで、ゆで上がった②に絡める。仕上げにこしょうとオリーブ油(分量外)をかけて出来上がり。

ポイント

ブロッコリーをくたくたになるまでゆでるのがポイントです。味見して塩味が足りなければパスタのゆで汁を少し加えましょう。

アレンジ

- しらすの代わりにアンチョビやたらこを使う
- レモンを搾ったり、粉チーズをかける

スパイス キャラットケーキ

春ニンジンの甘さと
スパイスを生かした
養生デザート

作り方

- ①オーブンは180度に予熱しておく。バターとクリームチーズを常温に出して軟らかくしておく。ニンじんはすりおろしておく。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。ミックスナッツは粗く刻んでおく。
- ②ボウルに卵と砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。サラダ油を少しずつ入れながら混ぜ合わせたらニンジン、レーズン、ミックスナッツを入れてさらに混ぜる。ゴムべらに持ち替えて①でふるった薄力粉とベーキングパウダー、シナモンパウダー、ナツメグを入れて切り混ぜる。
- ③クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に流し込み、オーブンで35分程度焼く。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。網の上で冷ます。
- ④チーズクリームの材料をよく混ぜ合わせて、冷めたケーキの上に塗り、冷蔵庫で30分ほど冷やして出来上がり。

ポイント

混ぜるだけでコツなく作れる簡単レシピです。春のニンじんは甘くてみずみずしく、スイーツにもぴったりです。



材料(長さ18×幅8×高さ6cmのパウンドケーキ型1台分)

ニンジン …… 150g ミックスナッツ …… 30g
卵 …… 2個 ナツメグ …… 少々
砂糖 …… 90g レーズン …… 30g
サラダ油 …… 100ml
薄力粉 …… 120g クリームチーズ …… 40g
ベーキングパウダー …… 小さじ1 砂糖 …… 10g
シナモンパウダー …… 小さじ1/2 バター …… 10g

アレンジ

- ショウガやカルダモンなどお好みのスパイスを加える
- チーズクリームの代わりに、水切りヨーグルトに砂糖を入れて添える





自己改革通信! JAの自己改革の取り組みをお届けします!

みやま市のなすの魅力をお届け 「あぐり百景」取材

JAみなみ筑後管内にて12月17日から19日にかけて、BS-TBS「あぐり百景」の取材に瀬高なす部会の稗田浩次さんが出演し、みやま市のなすの魅力をPRしました。

同番組では、みやま市瀬高町にある稗田さんの圃場にて高品質ななす栽培へのこだわりや、1日の作業の流れ、栽培に関する苦労話などについて語られました。

瀬高なす部会は、189人で46ヘクタールを栽培し県内第1位の生産量を誇ります。高品質なすにこだわった栽培を続け、持続可能で活気ある未来あふれる産地づくりを目指し、販売数量7000トン、販売金額30億を目指します。

放送は令和8年3月の予定です。日にちが決まり次第HP、インスタにてお知らせいたします。



国指定重要無形民俗文化財 大江の幸若舞奉納上演



「幸若舞」は、室町時代に流行した語りを伴う曲舞の一つで、能や歌舞伎の原型といわれる、日本最古の舞楽として約700年の伝統を誇ります。

室町時代に発祥し織田信長や豊臣秀吉、徳川家康ら名だたる武将に好まれ隆盛を極めたとされています。

明治維新後、各地の幸若舞は衰退しましたが、瀬高町の大江地区では伝統が守り継がれ、1976年に重要無形民俗文化財に指定されました。

毎年1月20日に上演されており、今回は地元の小学生ら13人が伝統の舞を披露し五穀豊穡を願いました。

また、全国各地や海外からも多くの観光客が訪れ、会場はにぎわいを見せていました。

すもも剪定方針再確認 冬期管理講習会



すもも部会は、12月24日から1月9日にかけての期間中、計4日間、南筑後普及指導センターと連携し、すもも冬期管理講習会を開催しました。

同講習会は、樹形改造による結実安定を図るため、せん定方法を見直し、次年度の安定結実と大玉果実の生産を目指すことを目的に実施しています。管内5か所の圃場で現地指導を行い、せん定方針の確認や今後の病虫害防除における留意点などについて説明しました。

講習会では、実際にせん定を行いながら確認を進め、冬期防除や土づくりのポイントについて、JA指導員と南筑後普及指導センター職員が説明を行いました。また、土づくりに使用する機械の実演も行われ、生産者は体験を通じて関心を高め、積極的に質問し、熱心に耳を傾けるなど、意欲的に研修会に参加していました。

同部会では今後も、安定した高品質なすももの生産に向け、現地巡回や講習会を実施し、産地支援に取り組んでいきます。

安定生産へ情報共有 ハウスみかん生産会議



柑橘部会は、山川選果場においてハウスみかん生産会議を開催しました。生産者3名、南筑後普及指導センター職員2名、JA職員1名が参加し、各生産者から今作の出来や反省点について報告が行われました。

昨年はやや小玉傾向が強く、一部病虫害の発生も確認されました。JA職員からは、昨年発見された「チュウゴクアミガサハゴロモ」について注意喚起があり、同JA管内でも確認されていることから、防除の徹底を呼び掛けました。

会議後は、各生産者の圃場を巡回し、発芽・着花状況を確認しました。今後の開花に向け、温度調整や灌水管理などについて指導を行いました。

同JAのハウスみかん生産者は4名で、0.8ヘクタールを栽培しています。来年度は今年度の収量を上回ることを目標に、引き続き適切な栽培管理に努めていきます。

品質確認で出荷準備万全 不知火目合わせ会



柑橘部会は、山川選果場で不知火の目合わせ会を開催しました。当日は生産者15名が参加し、JA担当指導員から集荷時の着色基準や階級、集荷方法などについて詳しい説明がありました。生産者は実物を手に取りながら、出荷基準を熱心に確認していました。

不知火は果梗部が盛り上がっているのが特徴で、強い甘みと程よい酸味が調和した、濃厚な食味が魅力の柑橘です。

令和7年産の不知火は、病虫害の発生や鳥害も少なく、着果量も多いことから、数量は前年に比べて増加する見込みとなっています。

集荷は、施設栽培10tを1月13日～14日、露地栽培43tを1月27日～29日に予定しています。

初期消火能力向上を図る 消防訓練を実施



JAみなみ筑後本店にて消防訓練を行いました。この訓練は火災という異常事態の中でも冷静に迅速かつ的確な行動ができるよう、初期消火活動など、基本的な技術を職員に体得させるために行っています。みやま市消防署員の指導の下、実際の火事を想定し、来店客の声掛けや誘導、避難経路の確認を行いました。また、適切な初期消火のための消火方法を学び、訓練では消火器の使い方の説明を受けた後、訓練用の水消火器で消火訓練に取り組み、職員同士が協力して訓練を行いました。

JAみなみ筑後では、今後も防火対策の徹底及び、防災意識の向上を図り火災のない事業所作りに取り組んでいきます。

高品質キウイを安定供給 ヘイワード選果開始



山川選果場で1月5日よりキウイ「ヘイワード」の選果が始まりました。11月上旬から集荷を行い、冷蔵貯蔵した約116トンを、1月上旬から2月下旬にかけて九州管内市場へ出荷します。

令和7年産は、高温乾燥の影響により果実肥大はやや鈍化したものの、果実内容は良好な仕上がりとなりました。福岡県ではこのヘイワードを糖度別によりブランド化しており、高糖度のものを「博多甘果」の名称で販売しています。

ヘイワードの生産者は43名で、栽培面積は6.4ha。本年は、販売数量116トン、販売金額7,540万円を見込んでいます。



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。

読者のページ

燃えよ川柳魂

大牟田市
90代女性

初日の出
ホテルの窓より
手を合わせ

高田町
80代女性

小雪舞う
ひ孫生まれて
あたたかく

高田町
60代女性

遠い空
戦争中でも
青いかな

大牟田市
70代男性

新年の
今年の運は
どうだろう！

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。

営農情報、今月のポイントを読んで作業の参考になります。

(高田町60代男性)

毎月、指導員が書いてくれています。参考にさせていただけるみたいで、指導員も喜ぶと思います。

怪我に気をつけて作業、頑張ってください！

今月のおすすめ料理、早速作って食べました。大変美味しく、ただけでも頂けました。(大牟田市90代女性)

先月号は白菜を使った料理でした。今月は特集にブロッコリーと人参を使った料理を掲載しています。ぜひ、今月の料理も作ってみて下さい！

お正月の寄せ植えに参加させて頂き、我が家の玄関を飾らせていただき、本当にすがすがしい気持ちで新年を迎えました。今年も色々頑張ろうと思います。(大牟田市70代女性)

今年もいい年になりそうですね。毎年、女性部の皆さんは寄せ植えを行いとても素敵な寄せ植えを作って帰られます。今年も沢山の女性部活動をよろしくお願いします！

今年の早生玉ねぎがいつもより葉っぱが大きく成長していますが、根っここの玉は成長するのか心配です。今年は雨が少なかったため水やりを時々しているからかな？

大牟田支店新店舗前の門松豪華でした！

2025年はほんとに雨が少なかったですね。根っここの玉も大きく育っていることを願ってます。

門松は毎年手作りしています。素敵な言葉を頂きありがとうございます。来年も楽しみにして下さい！

1月号まちがいがしの答えとプレゼント当選者

1月号
プレゼント
当選者

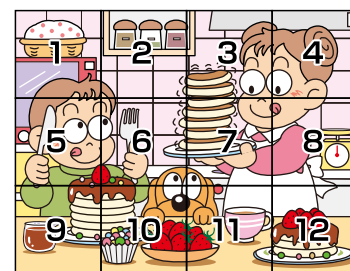
武藤 敏彦さん 古賀 明美さん
松尾 照代さん 横尾 タミさん
猿渡加代子さん

当選おめでとうございます！

応募総数35通、正解35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！

1月号の答え



- 2…棚中央の容器の中身が少ない
- 5…男の子の舌が出ている
- 8…に計量カップがない
- 9…シロップが垂れている
- 11…カップの模様が違う

あぐり支援室の活動

あなたに必要な労働力を確保します

農業労働力支援



地域作業が高齢化で困難となった箇所の草刈りや水路の泥上げを支援します



1日単位で人手が欲しい時に必要な人数の支援が可能

農作業請負型・・・費用は掛かるが作業を委託するので負担軽減
労災保険に加入しているため何かあっても安心



時給換算1,730円＋交通費
草刈り・収穫・選果などOK

※圃場条件や、作業量によって委託料を変更する場合があります。

申込・実施の流れ(イメージ)



地域の活動予算がある場合など、まずはご相談ください

レンタル農機具もあります！（1日料金）

※レンタル条件等ありますので、ご相談ください

1台

オーレック
MR881
乗用草刈り機
(ラビットモア)



11,000円(税抜)

1台

オカネツ
AIR700
ラジコン草刈機
(アイラボ)



10,000円(税抜)

農業労働力支援に関するお問合せ先

あぐり支援室（ふれあいプラザ高田東部内） TEL：(0944)32-8020

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



☆3月の運勢☆

【全体運】 運勢は吉凶混合。良いも悪いも入り乱れ忙しくなりそう。臨機応変に対応していきましょう。良い方に目を向けて◎

【健康運】 無理は禁物。適度な運動と食事を心がけて

乙女座8/23～9/22

みやま市産のセロリを使って

八女農業高等学校の食品開発科・食品製造専攻の3年生が
みやま市産のセロリを使って商品開発に取り組んでいます！
その一部をご紹介します!!!

まずは、食品開発に携わった
生徒をご紹介します!▶▶

写真、左から
久保田 晴仁 さん(開発リーダー)
加藤 信太郎 さん
穴見 昇大 さん
大神 彰倫 さん
宮川 優有 さん



研究当初、菓子での活用も検討しましたが、「セロリの香りや食感を活かすにはスイーツより食事系が良い。」と行きつき、たどり着いたのが食べる調味料「セロリン味噌」です。
みやま市産のセロリを総量の半分弱使用し、赤みそ、砂糖、ごま油などを合わせて、七味唐辛子で味を整えています。
「無性に食べたくなる」をコンセプトにキビ砂糖を使って辛さと甘さのバランスにこだわっているそうです。現在、販売に向けて日々頑張っているそうです!

生徒からのコメント

- セロリの美味しさだけを残したからお茶漬けにもおすすめ!
- 生のセロリが苦手な人もセロリのうま味を十分楽しめる!
- 家族でシェアしたり、1人暮らしの人の「あと1品」に!

セロリン味噌



きらい☆女性部

わくわくカレッジ第4回

12月18日、わくわくカレッジ第4回「シフォンケーキ作り」を開催しました。
JAみなみ筑後女性部「生活文化協力員」の田中元子さんより丁寧にご指導いただき、みんな綺麗に焼きあがりました。シフォンケーキは身近な材料でできるので、家庭でも簡単に作る事ができます。参加者の皆さんからは、「これなら自分でも作れそう」「簡単で美味しい!」と満足の声が寄せられました。

「わくわくカレッジ」はJAみなみ筑後女性部の仲間作りの一環として、管内にお住まいの女性の方を対象に参加者の募集を行っております。今年度は、最終回を3月に開催予定です。



見聞録

南筑後

みなみちっこ
けんぶんろく



あなたもできる社会貢献

～ 献血102回達成者の紹介～

木下 博 さん(69)

21歳から初めて献血を受け続け、今年の1月6日の献血で102回目を受けられました! 4月26日の誕生日の前に103回目に挑戦したいそうです!



献血を受けることで、社会貢献にもなるし自分の血液の健康状態を確認できます。
人のためにも、自分のためにも勇気を出して受けてみて下さい!





【いちご】「温度管理・果実品質に注意」

- **温度管理**
夜温が高いほど果実の成熟が早くなるので、夜温が7℃以上のときは、降雨がない限りハウスのサイドや谷を開放する。(例年3月20日以降より夜温上昇)
- 3月中旬以降は遮光資材(塗布剤や寒冷紗など)を活用し、昼間の高温対策を図る。
なお、塗布剤を使用する場合は、1回目を薄めに使用し2回目に通常倍量で使用する。
- **かん水**
かん水は、少量多回数かん水を基本とし、軟果対策として収穫前のかん水は控え収穫後のかん水を励行する。
- 収穫量の増加及び気温の上昇に伴

- **収穫**
温度が高くなると果実に傷み果が起こりやすいため、温度が低い時間帯の収穫を心掛け、収穫を終了した後は、果実をすみやかに予冷库に入れる。
- 収穫箱内で果実を積み重ねるとスレ果や押し果が発生するので注意する。
- **花だし・玉だし**
腋芽が多くなり、四方八方へ花芽が出てくるので、随時、花だし・玉だしを行う。
- 玉だしは、必ず緑熟期までに行う。白熟期より着色期に行うと、軟果玉や日焼果の原因となるので注意する。

- **親株の管理**
○ 不要な下葉(変色した葉等)や花蕾を除去する。
- 土壌の乾燥により生育が遅れると、ランナーや子株の数が少なくなるので土壌が乾かないようにかん水する。特にプランター栽培や5寸ポット栽培は乾燥しやすいので、こまめにかん水を行う。
- 肥料切れしないように必ず追肥を実施する。(施肥例…3月中旬に「花むすめ」5粒程度/株)地植えでは、マルチを捲って「花むすめ」を株あたり5粒程度施用する。
- 葉かぎ後は、必ず炭そ病の防除を行い、併せて、定期的なハダニ類の防除を行う。
- 親株時に、炭そ病の防除を徹底する事で、今後の炭そ病発生数の減少につながります。

【麦】「適期管理の実施」

- **麦踏み・土入れ**
麦踏みは、徒長防止、分けつ促進。土壌が乾いた状態で実施してください。土入れは、雑草抑制、倒伏防止、表面排水。生育に応じて土の量を増やしましょう。
- **追肥**
分施で小麦の追肥を行う場合は、2月下旬より3月上旬に2回目を施用します。
- 大麦の追肥は2月上旬より2月下旬に早めに施用してください。
- 播種が遅れ、出芽が1月頃までなかったほ場では、2月下旬より3月上旬にNK化成2号(16-0-16)を20kg/10a施用し、一発追肥は施用しません。
- **除草**
雑草が発生している場合は、早めに茎葉処理除草剤を散布します。除草剤散布の際は、周囲の作物等に飛散しないよう注意してください。

【グリーンアスパラガス】「適切な温度管理と立茎準備」

- **かん水管理**
○ 春芽収穫時期のかん水は、晴天日の午前中に行なう。(凍害や霜害防止のため温度確保)
- 乾燥や水分不足は、収穫量減少や品質低下につながるため、少量多回数かん水に心がけ、土壌の水分状態を常に確認し、ムラが無いようかん水を行う。
- 晴天日には、かん水チューブ内に溜まった水(残り水)が熱くなり、かん水した際、若茎の鱗片に焼けを生じる事があるので、温度が上がりすぎないようかん水を行なうか、チューブ内の温水を一度抜いてからかん水を行なう。
- **温度管理**
○ 夜温をできるだけ高めて、日中の

- ハウス内温度は30℃を超えないよう管理を行なう。
- 水分不足の状態ではハウス内が高温になると、若茎の穂先に焼けが生じるので注意する。
- 晴天日のハウス開閉目安は、温度が上がり始める午前10時頃に換気を行なう。また、夜温を確保する為に午後3時頃には閉め込みを行ない、日中の温度をハウス内に閉じ込める。
- **春芽追肥**
○ 追肥は萌芽開始後、20より30日目頃(春芽ピーク頃)を目安に施用を開始し、以降は約2週間に1回を目安に施用を行なう。
- 1回当たり窒素成分で2kg/10a程度。ただし、収穫量に応じて調整

- 立茎準備
○ 立茎開始前には必ずネットを準備しておく。
- 立茎開始の判断時期は、前年の秋の株状態や保温開始の時期により異なる。
- 若年性株は、収穫開始後30日前後、多年生株は収穫開始後35日前後を目安とする。
- (立茎が早すぎると、親茎が太くなりやすく、擬葉も過繁茂となりやすい。)

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)



【みかん】「土壌改良等を行い高品質果実生産へと繋げます。」

- **樹勢回復**：葉面散布により樹勢回復を図ります。最低3回を目安に温暖な日を選んで実施します。回数は多ければ多い程効果は高まります。また、2月より3月にかけては発根、花芽形成に必要なリン酸剤も混用します。
- **土壌管理**：収穫後、有機物や石灰資材を施用します。石灰は、土のPHの矯正、養分吸収の向上果皮体質強化を目的に、施用します。堆肥資材は発根の促進葉数を増加、樹勢維持、隔年結果防止を目的とします。養分吸収向上、果皮体質強化、高品質果実生産、樹勢維持、隔年結果防止を目的とします。
- **せん定**：せん定が不十分であると日照不足、病害虫の発生を助長し、果実肥大や着色が悪くなり果実糖度も低くなります。内向枝、下垂枝、背面から出ている強い立ち枝等をせん定することにより、日光が十分あたるようにし、作業性を良くします。また、密植であると、隔年結果、品質低下、作業効率が悪くなりますので、縮伐・間伐を年次的に計画し実施します。シールマルチ栽培圃地は被覆が容易な状況にします。ただし、樹勢が著しく弱っている圃地来作の着花量が少なくと判断される圃地については、樹勢回復に取り組み、せん定期を遅らせます。

果樹指導係 **吉田 翔**
山川選果場 (Tel: 67-1211)



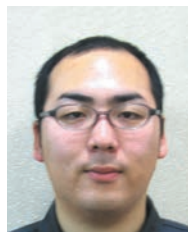
【果樹】「栽培管理徹底による安定生産」

- 【ぶどう】
- **ハウス栽培**：萌芽から展葉期は、ハウス内が30℃以上の高温にならないよう注意して換気します。アラウエアは、展葉7より8枚期以降より第1回ビニール処理。開花期の温度は10より12℃まで下げて結実を確保します。
- **露地・トンネル栽培**：園内を見直し不要な枝を整理し、登熟の良い枝を配置して下さい。枝の登熟不良が見られる園や、枯れ込みが目立つ園では厳寒期を過ぎてからせん定を開始。
- **芽傷処理**：若木や、強樹勢樹で徒長枝を使う場合は、芽傷処理を行います。(芽の先5mm程度)
- **耕種的防除**：昨年度、黒とう病・べと病が見られた園では、せん定枝・巻づる・落葉は病原菌が越冬し感染源となりますので、園外へ除去して下さい。
- **「キウイフルーツ」**
整枝せん定は、樹液流動が始まる2月上旬までに終了して下さい。
- **結果母枝**：(甘うい)一文字整枝。50cm間隔で母枝を配置。(ヘイワード)1m当たり2本(中果枝で3本)を目安とし、棚面に均一に配置。
- **切返しの程度**
・短果枝 2芽を残し切り返す。
・中果枝 先端より3分の1に切り返す。
・長果枝 充実した部分で切り返す。
※せん定器具は樹ごとに消毒。
- **土壌管理**：樹勢低下園では、堆肥等の有機物を投入。排水不良園では排水溝の整備。
- **防寒対策**：若木については、主管部をワラ等で覆い防寒を行います。
- **防寒対策**：幼木については、1より3月まで主幹部に防寒対策を行って下さい。
※病害虫防除：せん定後は、かきよう病防除・カイガラムシ防除
- **苗木の植付け**：2月下旬までに植えつけ。

【スモモ】

- **整枝せん定の見直し**
○ 園内を見直し、密植園では縮間伐の実施。主枝・亜主枝の先端は強めの切り返しを行い、古い側枝、長大な側枝の間引きを行います。
- **ハウス栽培**
低温遭遇時間 (7より2℃以下)
大石早生 1000時間から1100時間以上
ソルダム 800時間以上
※休眠不足によるビニール被覆は花芽の不発芽、結実不良等の要因となります。被覆後は、十分な灌水を行い、湿度を保って芽の動きを揃えて過乾燥にならないようにに管理します。
- **基肥**：2月上旬までに施肥して下さい。
- **苗の植え付け**：2月下旬までに植付け。植付けは接ぎ木部分が深植えにならないように、排水不良園では高畝にします。
- **防除**：ふくろみ病防除は、1月から2月の降雨前に防除。
- **イチジク**
せん定は2月中旬までに。せん定枝、残果、落葉等は園外に持ち出し焼却。
- ①せん定した切り口は癒合剤を塗布。
- ②若木で年内に主枝の誘引を行なっていない園では、樹液流動後に誘引。
- **土作り**：苦土石灰の施用。基肥の施用は、石灰施用後2週間以上あけて施用。
- **基肥の施用**：基肥は2月上旬までに有機質の配合肥料
- **防寒対策**：晩霜対策として主幹部、主枝を防寒資材で被覆。

果樹指導係 **坂田 照明**
高田選果場 (Tel: 22-5453)



【なす】「厳寒期の樹勢維持」

- **摘芯・摘葉**
○ 側枝は一芽で切り戻すと葉面積が少なくなる可能性があるため、状況に応じて果実だけを収穫するなどの対策を試みる。基本的には1株あたり(花十果実)(17より20)を基本とする。
- **温度管理**
○ 晴天日は22℃まで温度を優先し、それ以降はカーテンを開けて日光を入れる。最高温度は樹勢が強い場合は28℃程度まで上げ、弱い場合は26℃程度に抑える。炭酸ガス発生装置がある場合は午後換気温度を下げずに温度を保つ。炭酸ガス発生装置がない場合は換気温度を3℃程度下げ樹勢を落とさないようにする。
- **施肥・灌水**
○ 灌水する際は地温を下げないように、なるべく晴天日の昼間を狙って行う。極端に水を切ると樹勢の低下、病害の発生に繋がるため、少量でこまめに灌水する。
- **病害虫**
○ 病害は定期的な予防を実施し、発病した際は早い段階で防除する。害虫が多発生している圃場については、葉面積よりも害虫を優先し、摘葉をしっかりと行なってから防除を行う。黒枯病の発生が近年増えているので、予防防除を徹底する。

なす指導係 **林田 真輝**
瀬高選果場 (Tel: 63-3175)



20歳おめでとうございます!!

この度、20歳を迎えられた職員を紹介します。

大牟田支店 木下 姫華さん

今年、無事に二十歳を迎えることが出来ました。
今まで支えていただいた方々への感謝を忘れず、
これからは成人としての自覚と責任を持ち行動が
出来るよう心掛けていきたいと思います。
今後の目標としては、様々な経験をして学び、
頼りにされる職員になれるよう努力して
いこうと思います。



管内の農業やJAの情報を
発信しています!!



JA_MINAMICHIKUGO

祝 インスタフォロワー
1000人達成!!

理事会だより 1月26日開催 第8回理事会

- 経営検討事項 1件
- 業務報告事項 13件

愛たい日 15

1月～訪問状況～

各支店合計
正組合員訪問率

(訪問戸数4,024件うち面談戸数1,151件)

29%

編集後記

先日、久しぶりの再会の中で、「毎月広報誌観てるよ」と言っただき、とても嬉しい気持ちになりました。画面の向こう側にも、こうして変わらず見て下さっている方がいるのだと実感し、文章を書くことの意味を改めて感じています。何気ない日常の中で、この広報誌が誰かの目に留まり、心に残るものになっていれば嬉しいです。そんな広報誌をこれからもお届けできるように頑張ります!(田中)

入院・手術の共済金は、 スマホやパソコンから最短 5 分で ご請求いただけます。

※ご利用には一定の条件がございます ※Webマイページへのご登録が必要となります

必要書類は、領収証や診療明細書を
アップロードするだけで完了!

※入院のみのご請求は、領収証のみでも請求できます
※画面はイメージです

ご請求いただける共済

- ☑ 医療共済
- ☑ 全入院特約付契約

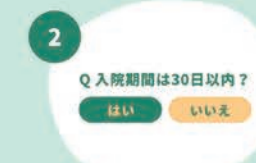


JA共済アプリ・Webマイページから
3ステップでカンタンお手続き

JA共済アプリ Webマイページ



請求する契約を選択
Web請求可能な契約一覧から
今回ご請求したい契約を選択



必要情報の選択・入力
入院期間など、ご請求される
入院や手術についての情報を入力



画像をアップロード
領収証や診療明細書など必要
となる書類・画像をアップロード

詳しい手順は、当チラシ裏面をご参照ください

JA共済アプリは、世界・日本のデザイン賞で評価されました。

Red Dot Design Award 2025 (Brands & Communication Design部門)
2025年度 グッドデザイン賞 (システム/サービス カテゴリ)



reddot winner 2025



GOOD DESIGN AWARD
2025年度受賞

大切なご案内

いざというとき共済金を忘れずに請求するために、加入している共済の契約内容をしっかり把握しておくことが大切です。JA共済では、全てのご契約者様に対して、一緒にご契約内容を確認する3Q活動を実施しております。

JA共済アプリ ご登録ガイド
QRコードから「JA共済アプリ」
をインストールしてください。

App Store
からダウンロード
iOS版 ダウンロード



Google Play
で手に入れよう
Android版 ダウンロード



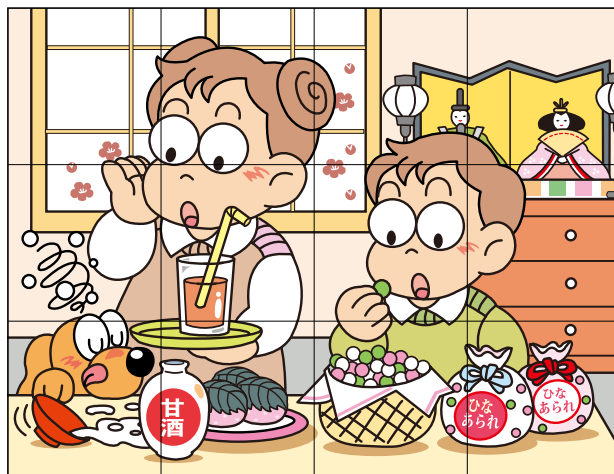
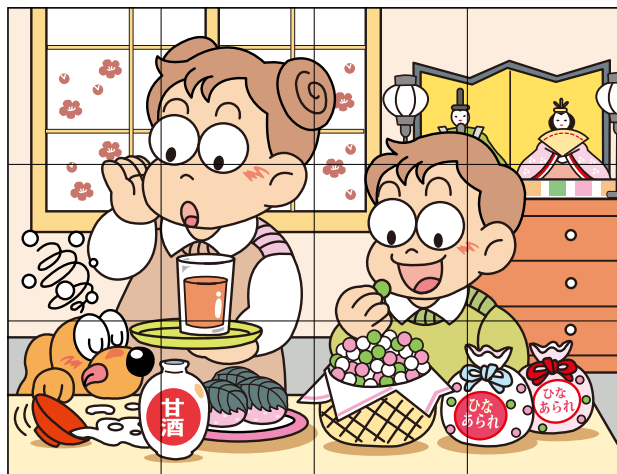
JA共済アプリ
各ストアから検索も
可能です。

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

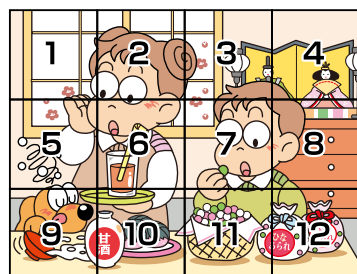
25489000292

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!

<あて名>

応募締め切り 令和8年2月24日(火) 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ご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)

835-8501

総務課
JAみなみ筑後
グリーンピース係
みやま市瀬高町下庄774の1

今日の表紙

★ひとこと

瀬高なす部会 のだ ゆう た
みやま市瀬高町 野田 雄大さん(36)

就農14年目となり、これまでの経験を生かし、日々品質向上を目標に取り組んでいます。これからは規模拡大を見据え、チャレンジ精神を忘れず、産地へ貢献していきたいです。

瀬高なす部会は、189人で46ヘクタールを作付し、目標出荷数量7,000トンを計画しています。



JAが行う食農教育活動を、**食と農の応援団「食農う部!」**と言います。

LINEの追加で、みなみ筑後管内のイベント情報等のお知らせが発信されます!



LINE 二次元コード