

# JAたまな

10月  
2021  
Vol.341



梨「あきづき」を収穫する生産者

## ★今月の読みどころ★

- きらめきニュース ..... 2~3p
- きらめきreport ..... 4p
- J Aバンク熊本優遇プログラム ..... 10p

Twitter



Instagram



Facebook



ホームページ



きらめき発信 たまな

# JAたまな発モーニングコース

## 岱明支部庄内さん県大会へ

### J Aたまな青壮年部盟友の主張発表会

J Aたまな青壮年部は8月20日、本所大會議室でリーダー研修会を開きました。

今年は新型コロナ感染拡大防止のため最も限られた人数で開催。JA役職員や盟友らが出席し、地域農業のリーダーである重要な担い手としての意識を新たにし、結束力を強めました。

盟友の主張発表会では、下川満部長が「コロナ禍の中、発表会が開かれることを嬉しいたい」と激励。各支部から6名の盟友が発表し、「父の農業と私の農業」と題して発表した岱明支部の庄内信一さんが最優秀賞に選ばされました。

発表は「農業は、するなよ」という父親の一言から始まり、審査員を惹きつけました。

庄内さんは農業を継がず、一旦別の道へ進みますが後に就農を決意。両親と共に農業に励む中、父親の病気が発覚。青壮年盟友の助けもあり、苦難を乗り越え、自分らしい農業経営を築いていく姿を語りました。庄内さんは10月の熊本県大会へ出場します。

また、玉名市の藏原隆浩市長とのウェブ会議では、「玉名地域農業の実情と今後の展望について」をテーマに地域農業の課題と問題点など、活発な意見が交わされました。

大会発表者は次の通り。（敬称略）

▽荒尾支部・田上隆治「俺親父を超えるよ！」

▽岱明支部・庄内信一「父の農業と私の農業」

▽和水支部・田中靖博「あれから十数年」

▽玉名支部・西村健太「働きやすい農業を目指して」

▽横島支部・石井裕弥「繋ぐ力」

最優秀賞の表彰を受ける庄内さん



盟友の主張を発表した代表者6名と下川部長(中央)



発表内容は  
JAたまなの  
ホームページで  
閲覧することができます。



盟友の主張を発表する庄内さん



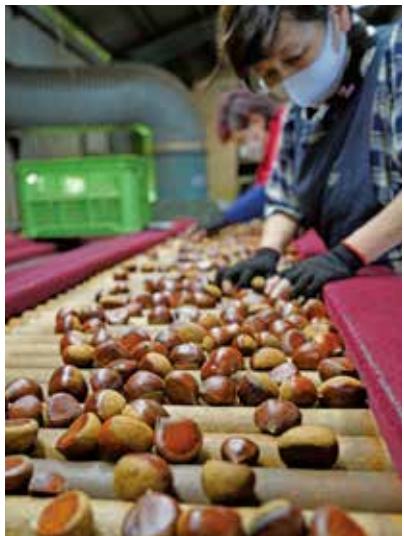
ウェブ会議で意見を交わす藏原市長

## 北部集荷センターたけのこ部会反省会・総会

販売金額2億1447万円を報告



挨拶をする武田部会長



栗を手作業で選果する従業員

JAたまな北部集荷センターたけのこ部会反省会は7月26日、反省会・総会を開催。令和2年度実績を販売数量607t（前年対比82.7%）、販売金額2億1447万円（同11.0.2%）と報告しました。

出荷は令和2年12月14日から始まり、全国的に裏年で品薄となるなか、管内は表年で価格は高値で推移。4月12日から加工用たけのこの出荷に切り替えましたが、新型コロナによる外食産業の時短営業、イベント自粛などの影響で厳しい販売状況となりました。

反省会・総会では、令和2年度の生産販売状況報告のほか、令和3年度事業計画、役員改選などについて書面議決で可決しました。武田祐誠部会長は「日々の竹園管理を徹底し、前年を上回る実績を期待したい」と話しました。

役員改選は次の通り。（敬称略）

▽部会長＝大倉公泰

▽副部会長＝武田祐誠、猿渡一郎

▽会計＝田中大洋

▽監事＝打越辰美、福原文昭

## 秋の味覚、栗好調スタート

JAたまな春富選果場

JAたまな管内で8月23日

から栗の出荷が始まりました。L・2Lサイズを中心に名

古屋方面や九州管内へ出荷。

令和3年産は8月中旬の豪雨の影響が心配されました。

品質は良好。販売数量60tを目指します。



春富選果場では、各地区

から持ち込まれた栗を従業員が手作業で選果。皮の硬さなどを1つずつ確認し、良質な栗と未熟果・腐敗果・虫栗を選別。選果機で大きさごとに分け、10kg入り段ボールに箱詰めし、出荷しています。

栗部会では、生産者約450名が栽培。9月中旬に

ピークを迎える10月上旬まで続く見込み。JA担当者は「秋の味覚である栗をたくさん的人に味わってもらいたい」と話しました。

## JAたまなヘルパーステーション 未経験の方大歓迎

# 登録ヘルパー(パート)

## 大募集

※介護職員初任者研修(ヘルパー2級)以上の介護の資格をお持ちの方

※週1回・1日1時間～でもOK!! ※勤務地:玉名市・和水町

※60歳以上活躍中 詳細は面談にて



JAたまな生活福祉課  
TEL 0968-72-5517

担当／瀬上・亀崎

ご質問など  
お問い合わせ  
だけでも  
OKです!



牡羊座  
3/21~4/19



☆全体運☆ 対人運が活性化。気持ちの触れ合いを大切に。仲良しが増えそう。ちょっとした工夫が幸せを運んできます



☆健康運☆ 無茶はしないで。安全を確認してから☆幸運を呼ぶ食べ物☆ ジャガイモ

# きらめき report

8/31 梨「あきづき」丁寧に収穫

JAたまな管内では、梨「あきづき」の収穫が始まっています。荒尾市で梨を栽培している倉本俊示さんは「今年もおいしい梨ができている。たくさんの人々に食べてもらいたい」と実った梨を丁寧に収穫しています。令和3年産は玉肥大も良く、糖度も良好です。今後、「甘太」「新高」と10月下旬まで出荷は続きます。



梨「あきづき」を丁寧に収穫する倉本さん

8/27 無人ヘリ農薬散布2回目

JAたまなでは、普通期米への無人ヘリコプターによる2回目の農薬散布を行いました。今回の対象病害虫はウンカ類・カメムシ類・いもち病・紋枯れ病でした。

本年度も、トビイロウンカの発生に注意し、被害抑制のため、3回目の防除の実施をおすすめしています。



無人ヘリコプターによる農薬散布

## 献血実施のお知らせ

移動採血車の受け入れを  
下記のとおり行います。



【献血日】令和3年10月13日(水)  
【受付場所】JAたまな本所(入口階段前ホール)  
【受付時間】9:30~12:00

※400mlのみの受付となります。

献血カード(手帳)を  
お持ちの方は当日必ず  
ご持参ください。



血液が不足していますので、  
みなさんのご協力をお願いします。



牡牛座

4/20~5/20



☆全體運☆ 整理整頓、片付けを優先しましょう。絡まっていた問題もすっきりしてきます。分析的な思考方法で成功へ



☆健康運☆ 旬の食材を取り入れた食事で元気回復  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ リンゴ

2021.October(10月)

## 安全でおいしいお米作りの最後のポイント

◆ 指導員からの一言

本年も異常な猛暑の中、作業はいよいよ収穫時期になります。最後に坪枯れが発生しない様に、小まめな田廻りで適期防除を心がけましょう。また、今年はスクミリンゴガイ(ジャンボタニシ)の食害も多くありました。冬期の耕起で効果的な対策をしましょう。

### ◆水稻栽培管理記録簿

※トビイロウンカ(秋ウンカ)  
9月の残暑が厳しいと幼虫が爆発的に増え、坪枯れを起こします。

ウンカは風通しの悪い茂った株を好みますので、田の中に入つて株元を見てウンカの有無を確認します。薬剤は株元を目掛けて散布しましょう。

※穂いもち

穂揃い期に防除します。(穂ばらみ期に葉いもちの発生があれば防除)

### ◆害虫防除(普通作栽培基準の⑥・⑧ページを参照)

※出穂期から40日～45日。  
(出穂期とは：圃場の半分程度が出穂した頃)  
※積算温度(1日の最低と最高温度を足して2で割った値の積算)での500～1,050℃がヒノヒカリの適期です。  
※1穂の青モミが15%程度残っている時。

### ◆収穫適期

※出穂期から40日～45日。

※出穫期には粒数は既に決まっています。収穫までの間にいかに多くのデンプンを粒に溜めるかで収穫量も変わります。そのためには、残った葉と根が健全に収穫まで働いていなければなりません。(出穂後には新しい葉は出ません)※落水は収穫前7日を田安にしましよう。(早いと玄米の充実不足に)

### ◆収穫までの管理

安全で安心な

## 一等米のおいしさつくる4つのポイント

### その4 仕上げ目標

- 着色粒・被害粒・異種穀粒混をなくす
- 整粒歩合…80%以上
- 玄米水分…14.5%
- 皆掛け重量…30.5kg／袋

過乾燥に注意!!

### その3 乾燥調整

収穫した生もみは2時間以内に乾燥機に入れしてください。  
(急激な乾燥は品質及び食味が低下しますので)  
乾燥温度  
●循環式 40℃以下

### その2 適期刈り取り

一穂の中で青もみが15%程度残つている時が刈り取り適期です。  
(適期を過ぎると、茶米・胴割れ米が増え、品質・食味が低下します。)

### その1 落水期の延長

落水は収穫前5～7日を目安とします。  
(落水が早すぎると根の活力が落ち、収量品質も低下します。)  
一週間以内に収穫!!



双子座

5/21～6/21

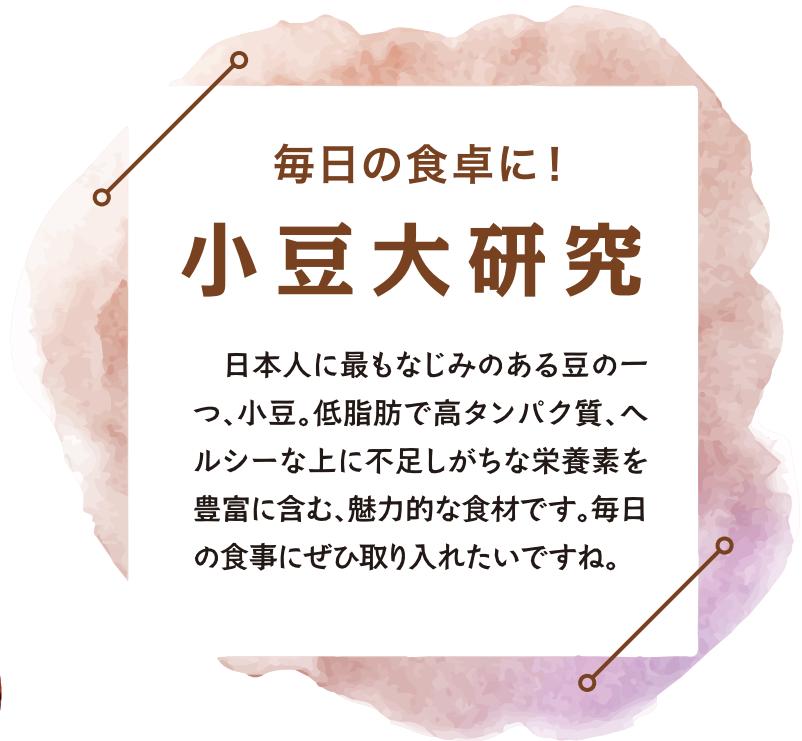
★全運☆ 新しいことを始めるなら協力者を探しましょう。  
コミュニケーションを取る過程で計画もプラスアップ

★健康運☆ 良好。スポーツは好成績が期待できます  
★幸運を呼ぶ食べ物☆ マツタケ

# 毎日の食卓に! 小豆大研究

日本人に最もなじみのある豆の一つ、小豆。低脂肪で高タンパク質、ヘルシーな上に不足しがちな栄養素を豊富に含む、魅力的な食材です。毎日の食事にぜひ取り入れたいですね。

## 小豆について



小豆と書いて「あずき」と読みます。江戸時代の学者・貝原益軒の『大和本草』(やまとほんぞう)によると、「あ」は「赤色」、「つき」「すき」は「溶ける」の意味があり、赤く、煮ると皮が破れて崩れやすいことから「あずき」になったといいます。



小豆の花



白小豆



小豆

## 健康効果が期待できる「あん粒子」

あん粒子は、小豆やいんげん豆などでんぶんが多い豆類を加熱するとできる特有の成分で、タンパク質の膜がでんぶんを包み込んだ粒子です。食物繊維の量が乾燥豆のときより大幅に増加する特性があり、消化されにくく食物繊維と同様に働きます。脂質代謝、腸内免疫作用の改善など健康効果が期待されています。

### ゆでてあん粒子化した 金時豆の細胞(顕微鏡写真)



※細胞の構造がはっきり分かるよう、  
でんぶん粒を彩色して撮影

最近では、小豆に含まれるポリフェノールや食物繊維といった機能性成分の多さも注目されています。強い抗酸化作用を持つポリフェノールは、免疫力の強化や抗アレルギー作用、動脈硬化の予防など、さまざまな効果があるといわれ、食物繊維には便秘の予防や発がん物質など有害物質の早期排出の効果もあると考えられています。

粒は小さくても栄養価に優れている小豆。低脂肪、高タンパク質で、不足しがちなビタミンB群や各種ミネラルを豊富に含んでいます。

## 歴史に見る小豆と日本人の関わり

日本では、縄文時代から古墳時代前期まで、遺跡から小豆の炭化種子が発見されています。小豆の名は、奈良時代初期の『古事記』に初めて登場します。中国に始まり、朝鮮半島を経て日本に伝えられたとされる習俗では、小豆の赤色に魔よけなどの神秘的な力があると信じられ、行事や儀式などに供されてきました。



赤飯といとこ煮など伝統的な料理以外は、和菓子など甘い食べ物に使われるイメージが強い小豆ですが、栄養価の高さ、機能性成分の豊富さから、毎日の食事にぜひ取り入れたい食材です。

料理に使う際は下ゆでをする必要があり、手間がかかるて面倒に思われるかもしれません。でも、一度に多めにゆでて小分けにして冷凍保存すれば1ヶ月は持ちます。もう1品欲しいときやトッピングなど、すぐに使えるので重宝します。スーパーなどで、水煮やゆで小豆の缶詰、レトルトパウチ製品が出回っているので利用してもよいでしょう。また、乾燥豆は賞味期限が常温で2年間と長期保存が可能なので、買い置きをお勧めします。

## 小豆の栄養と健康

## 小豆を毎日の食事に



蟹座

6/22~7/22



☆全體運☆ より過ごしやすい環境を目指すと運勢が活性化します。部屋の模様替えはお勧め。家族団らんの時間も大切に



☆健康運☆ 運動は準備体操から。筋肉をよくほぐして  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ ギンナン

# 新感覚で小豆をもっと料理に取り入れてみましょう。 小豆の風味や食感が楽しめるレシピを紹介します。

まずは  
下ごしらえ!  
小豆のゆで方

- ①さっと洗った小豆を鍋に入れ、たっぷりの水で強火にかける。しばらく沸騰させてからざるにあげてゆで汁を捨てる。
- ②小豆を鍋に戻し、新しい水をたっぷり注いで再び強火にかける。あくを取り除き、沸騰したら弱火にし、小豆が踊らないように落しつたをして30~40分ほどゆでる。途中、様子を見て、ゆで汁が少なくなったら差し水をして小豆が水面から出ないようにする。
- ③軟らかくなったらゆで上がり。

このページで紹介したレシピは小豆を下ゆでして使います。



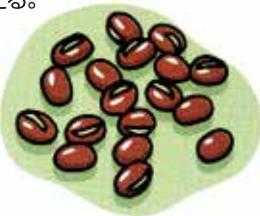
## 小豆とエビのマリネ

材料(4人分)

小豆(下ゆでした物)…	100g(乾燥豆で約45g)
むきエビ	200g
カリフラワー	1/2個(200g)
<b>A</b> 白ワイン	大さじ1
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
<b>B</b> オリーブ油	大さじ2
粒マスタード	大さじ1・1/2
酢	小さじ2
ニンニク(すりおろす)	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
粗びき黒こしょう	少々

## 作り方

- ①エビは背に切り込みを入れてわたを除き、片栗粉適量(材料外)をもみ込み、水洗いする。水気を拭いて**A**を絡める。カリフラワーは小房に分ける。
- ②耐熱ボウルにエビとカリフラワーを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し水気を切る。
- ③②に小豆を入れ、合わせた**B**を加えてあえる。



## 小豆入り肉みそのサラダうどん

材料(4人分)

小豆(下ゆでした物)…	250g(乾燥豆で100g)
豚ひき肉	250g
ニンジン	80g
長ネギ	1/2本
ニンニク	1片
サラダ油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
<b>A</b> 水	1カップ(200ml)
みそ	大さじ3
酒	大さじ2
みりん	大さじ1
うどん(乾燥)	320g
サニーレタス	8枚(200g)
かい割れ菜(半分に切る)	60g
温泉卵	4個

## 作り方

- ①ニンジン・長ネギ、ニンニクをそれぞれみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油とニンニクを入れ中火にかけ、豚ひき肉、小豆、ニンジンを順に加えて炒める。**A**を加えて弱火で10分ほど煮込む。長ネギを加えて中火で煮詰め、しょうゆを加える。
- ③うどんはゆでて流水で洗い、水気を切る。サニーレタスは細切りにし、かい割れ菜、うどんと共に器に盛り、②をかけて温泉卵をのせる。



## 小豆入り豆腐つくね

材料(4人分)

小豆(下ゆでした物)…	100g(乾燥豆で40g)
鶏ひき肉	300g
木綿豆腐	200g
長ネギ	1/2本
<b>A</b> 片栗粉	大さじ2
料理酒	小さじ2
ショウガ(すりおろす)	小さじ1
塩	小さじ1/2
黒こしょう	少々
サラダ油	大さじ1/2
水菜	60g
ダイコン	300g
ポン酢	大さじ2

## 作り方

- ①ダイコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切っておく。
- ②長ネギはみじん切りにする。
- ③水菜は根元を切り落とし5cm幅に切る。
- ④木綿豆腐を水切りにする。
- ⑤ボウルに鶏ひき肉、②、④、**A**を入れよく練り混ぜる。よく混ざったところで小豆を入れ軽く混ぜ、8等分して小判形にする。
- ⑥中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、⑤を入れて焼く。焼き色が付いたら裏返してふたをし、弱火で5分蒸し焼きにし中まで火が通つたら火から下ろす。
- ⑦③を敷いた器に⑥を盛り付け、①とポン酢を添えて完成。



獅子座  
7/23~8/22



☆全体運☆ 人気運が上昇。友人たちとおしゃべりを楽しめます。  
有益な情報もキャッチでき笑顔がこぼれそう。買い物にもツキ



☆健康運☆ 新しい運動や健康法も試してみましょう  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ 力ボチャ

# シェフ永井のおすすめ

## ■ 材料(4人分)

梨(くし切りで1/8にカットし塩水に漬けておく)	1個
イチジク(半切り)	2個
サツマイモ(乱切りして蒸しておく)	1本
マイタケ	1パック
生ハム	1パック
ハーブ類	適宜
エキストラバージンオリーブ油	適宜
レモン汁	1/2個分
岩塩	適宜

## ■ 作り方

- (1) オーブン(トースターでも可)を熱し、イチジク、サツマイモ、マイタケを焼き上げる。
- (2) 器に梨、焼き上げたイチジク、サツマイモ、マイタケ、生ハムを彩りよく盛り付け、エキストラバージンオリーブ油、レモン汁を回し掛け、岩塩を振りハーブ類を散らして出来上がり。

## ■ 梨とイチジクのサラダ



## ■ 秋サケのクリームソース



## ■ 材料(4人分)

秋サケ	切身4切れ
カボチャ(乱切りして蒸したもの)	1/8個
サツマイモ(乱切りして蒸したもの)	1本
シメジ(小房にはらしておく)	1パック
モロッコインゲン(3cm幅に切りゆでておく)	2本
イクラ	大さじ2
生クリーム(乳脂肪分43%程度のもの)	200ml
白ワイン	大さじ2
砂糖	小さじ1
塩・こしょう	適宜
小麦粉	少々
サラダ油	小さじ1
バター	小さじ1

## ■ 作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、小麦粉をはたいた秋サケを中火で両面焼き、白ワインを入れ、いったん火を止める。
- (2) (1)のフライパンにバター、カボチャ、サツマイモ、シメジ、生クリーム、砂糖を入れ、弱火にして塩・こしょうをして10分ほど煮込む。
- (3) ソースがとろりとしてきたら器に盛り付け、モロッコインゲンを添え、イクラをかけて出来上がり。



永井 智一(ながい ともかず)

茨城県笠間市にある  
「天晴(旧キッチン晴人)」オーナーシェフ



乙女座  
8/23~9/22

★★★  
★★★  
★★★  
★★★

☆全体運☆ 迷ったときは先に進まないように。十分に情報を集めてから行動を起こしましょう。蓄財、スキルアップは積極的に

★★★  
★★★  
★★★  
★★★

☆健康運☆ 食事は楽しく、彩りの良いメニューが◎  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ チンゲンサイ



野菜ソムリエ上級プロ  
KAORUの

## ベジタブル ライフ

イラスト: 小林裕美子



### ユリ根のプロフィル

【分類】ユリ科ユリ属

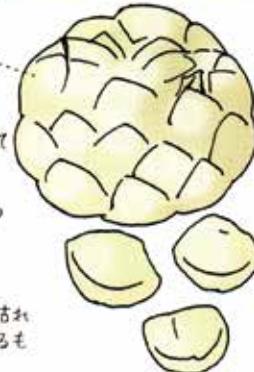
【原産地】中国、日本

【おいしい時期(旬)】10~1月ごろ

【主な栄養成分】炭水化物、タンパク質、カリウム、鉄、リン、食物繊維、葉酸など

### 選び方

鱗片(りんげん)…  
大きく張りがある  
しっかり重なっていて  
固く締まっている  
しなびていない。  
変色や黒ずみ、  
傷がない  
葉が変色したり、枯れ  
ている部分があるも  
のは避けろ



全体が白くふっ  
くらとしていて重  
みがあるものを  
選んでね



~お正月料理に欠かせない縁起物~

### 楽しみ方・食べ方のコツ

#### 鱗片をばらして使用

下処理後下ゆで

回りに付いているおが  
くずなどを水で優しく  
洗い落とす

底の回りの外側の鱗片から  
1枚ずつ剥がす

鱗片に汚れや茶色く  
なっている部分があ  
る場合は削り取る  
(+)

塩を加えて1~2分程  
度さっとゆでろ。大きい  
鱗片から湯に入れると



**ポイント**  
鱗片が剥がれにくい場合  
は、根元の堅い部分を先に  
取り除く  
自分で上げるには酢を少量  
入れてゆでる  
火加減に注意。加熱し過ぎ  
ると食感が損なわれる。  
強火にすると煮崩れしやすい



### 保存方法

#### 冷蔵保存

新聞紙などに  
包んで風通しの  
良い冷暗所へ



水分があると傷みやすい  
ペーパータオルで水分を  
よく拭き取る

#### 冷凍保存

量が多い場合は冷凍庫お  
よびそのまま蒸しや  
あえ物などにも利用可能



おかずに入れておけばそ  
のまま1ヶ月程度保存可能

鱗片を1枚ずつぱらし硬めにゆでろか  
蒸して水気を切って冷まし、ラップに包んで冷凍

# “こりやあ、うまい!”



recipe

## レンジで簡単あじのレモン蒸し



提供:JA熊本経済連生活総合課

### 材 料 (2人分)

あじ(えら・はらをとる) ………………	2尾
レモン(スライス) ………………	4枚
ブラックペッパー ………………	少々
エーコープマーク ほめられ酢 ………………	大さじ1
<付け合わせ>	
パプリカ(細切り) ………………	1/4個
オクラ(縦半分) ………………	2本

### 作り方

- ① あじはゼイゴを取り、数か所切れ目を入れる。
- ② 切れ目にレモンを挟み、耐熱皿に移し、皿の隙間に付け合わせの野菜を置く。
- ③ ふんわりラップをかけてレンジで5分程度加熱する。
- ④ やけどに気をつけて皿を取り出し、熱々にほめられ酢、ブラックペッパーをふる。



エーコープマーク品のご購入はお近くの供給センターまで。



天秤座

9/23~10/23



☆全運☆ 運勢に勢いがあり目標に向けて始動するのに最適。  
無理を通せるときだけに周囲への配慮も忘れずに。情報発信を



☆健康運☆ 我慢し過ぎは禁物。不調を感じたら病院へ  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ ニンジン

JAバンク熊本で便利なサービスが始まります!!

# JAバンク熊本 優遇プログラム

優遇対象となった方について、翌月25日～翌々月24日まで

提携ATMの入出金手数料が、

毎月最大  
5回まで



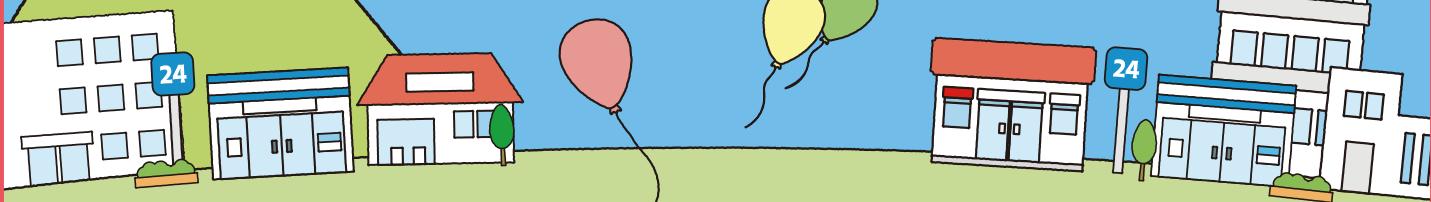
時間帯  
問わず

コンビニ  
ATMで!

ゆうちょ銀行  
ATMで!

0 円

提携ATM(ローソン銀行、イーネット、セブン銀行、ゆうちょ銀行)  
の入出金手数料が対象です。



## お取引内容ごとのポイント

下記合計ポイントによりお客様のステージが決定いたします。

特典対象取引	取引内容(ポイント条件)	ポイント
給与振込	判定月またはその前月に給与振込として5万円以上の振込をお受け取りいただいていること	50
年金振込	一定期間内※公的年金(農林年金、農業者年金、新国民年金・国民年金・厚生年金・共済年金等)として振込をお受け取りいただいていること ※農林年金、新国民年金、国民年金、厚生年金、共済年金、船員年金=判定月またはその前月 農業者年金=判定月またはその前月、前々月	50
JAカード支払	判定月またはその前月、前々月にJAカードのご利用代金または年会費等を当JAの口座からお支払いいただいていること	50
各種ローン残高	当JA所定のローン(住宅、リフォーム、マイカー、教育、カード、多目的、フリーローン等)を判定月の月末時点でお利用いただいていること	50
組合員資格	判定月の月末時点で当JAの正組合員資格をお持ちであること	50
	判定月の月末時点で当JAの准組合員資格等をお持ちであること	20
貯金口座開設	判定月の月末時点で普通、総合、営農貯金口座を開設いただいていること ※決済用貯金については、ポイント加算されません ※口座開設から1年間のみポイント加算	30
キャッシュカード発行	判定月の月末時点でキャッシュカードを発行いただいていること ※決済用貯金については、ポイント加算されません ※キャッシュカード発行月から1年間のみポイント加算	20

2021年

9/25 土  
サービス  
開始!

©よりそう

### 対象となる方

個人のお客さまであればどなたでも対象になります。面倒な申込手続きは一切不要で、自動的に申込となります。申込費用・年会費等も一切かかりません。

### 判定月・適用期間

●優遇ステージは判定月の末日時点における取引に応じてお客様のポイントを決定し、ポイント合計に応じて判定月の翌月25日から翌々月24日までのステージを適用します。



### 自身のステージ確認方法

- JAネットバンクにログインいただくことで確認いただけます。(2021年10月1日以降)
- また、お取引のあるJAの窓口でお申しつけいただくことでも確認いただけます。

## ステージ別の優遇内容と回数<sup>※1</sup>

優遇内容	ステージ1 0～49 ポイント	ステージ2 50～99 ポイント	ステージ3 100 ポイント～
提携ATM 出入金手数料無料 <sup>※2</sup> (ローソン銀行、イーネット、セブン銀行、ゆうちょ銀行) <b>2021年9月25日(土)開始(予定)</b>	-	2回	5回

※1 ステージ適用期間内の上限回数です。回数はお取引内容に応じて、適用期間ごとに更新されます。

※2 2021年9月25日から30日の間で有料となる入出金取引を行った場合、取引時に手数料が発生しますが、2021年11月初旬にステージ別の優遇回数までキャッシュバックが行われることにより優遇が行われます。2021年9月25日から30日のご利用においては、MICS提携行もキャッシュバックの対象となります。

### 留意点等

- 記載のない年金等については、窓口でお問い合わせください。●ローンの種類によっては、ローン残高に含まれないご融資もあります。●ご返済が遅れているローンの残高はポイント加算の対象となりません。●氏名・住所等に変更があったにも関わらず、所定の変更手続きを行っていない場合、お客様の都合により当JAからの連絡を不要とされている場合は、サービス対象外となる場合があります。●金融情勢の変化などにより、当サービスの内容を予告なく変更・停止する場合があります。●同一項目内で複数契約がある場合は二重に集計されません。●ご自身の組合員資格については、お取扱いJAへお問い合わせください。

### コンビニATM無料サービスの終了について

JAバンク熊本優遇プログラムのサービス開始とあわせ、2021年9月30日(木)をもちまして、コンビニATM無料サービスを終了予定です。

JAバンク熊本は、今後も利用者の皆さまにご満足いただけるように、一層のサービス向上に努めてまいりますので、今後もご愛顧くださいますようお願い申しあげます。

 JAバンク熊本 詳しくは各総合支所窓口までお問い合わせください



蠍座

10/24～11/22

☆全運☆ 予定を詰め込み過ぎないで。マイペースを保てる  
「余裕」が勝利の鍵を握っています。音楽や映画鑑賞がお勧め

☆健康運☆ ゆったりティータイムでリフレッシュ

☆幸運を呼ぶ食べ物☆ レンコン



きらめき発信!!

# 農政連玉名総支部

## 第29回通常総会を開催

熊本県農業者政治連盟玉名地区総支部は7月29日、本所で第29回通常総会を開きました。今年は新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため、最小限の人数で開催。青壮年部代表、女性部代表、生産部会代表、JA役員らが出席しました。

総会では、木村勝総支部長が「コロナ禍で農産物の販売情勢も厳しいが、玉名地区の農業の発展や農家の経営発展のため全力を尽くそう」と挨拶。令和2年度事業報告や収支決算、令和3年度事業計画や収支予算、役員改選について協議し、すべて承認されました。今年度は「①地域農政の確立と農業政策・予算要望活動の展開②課題別、品目別農政対策の強化③農政推進体制及び情報活動の強化」に取り組みます。

役員改選は  
次の通りです。(敬称略)

- ▽総支部長=木村勝
- ▽副総支部長=前川誠光、下川満、松本輝紀
- ▽監事=岩見利美、作本幸浩

挨拶をする  
木村総支部長



新役員

## 厚生連 農業者への健康診断受診のお知らせ

令和3年7月

農業者の皆様へ

### 日々の農作業が忙しくて 健康管理があふそかになつていませんか?

自覚症状が現れにくい、そんな病気は少なくありません。

定期的に健康診断を受けることが、病気の早期発見・早期治療につながります。

健康な状態で農作業ができるよう、積極的に健康診断を受診しませんか。



健康な状態で農作業をする  
ためには、自分の健康状態  
を知ることが重要です!

良い作物を作るためにも私  
たちが健康でいることが、  
大切だということですね!



- 40歳から74歳の方は、市区町村等が実施しているメタボリックシンドロームに着目した特定健診の対象です。積極的に受診しましょう。
- この他にも、市区町村において、各種健康診断・がん検診等を行っています。詳しくはお住まいの自治体にお問い合わせ下さい。

※医療機関や健康診断の会場では、換気や消毒を行うなど、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策を行っています。マスクの着用など、受診時の注意を守って、会場にお越しください。

農林水産省



厚生労働省  
Ministry of Health Labour and Welfare

<お問合せ先>

農林水産省経営局就農・女性課  
TEL.03-3501-1962



射手座

11/23~12/21

☆全體運☆ 交友関係が活発化。楽しい時間を持てます。頼まれ事  
は引き受け。あなたからのお願いも聞いてもらえるはず



☆健康運☆ 最近話題の健康グッズなどを試してみて  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ エビイモ

# 10月1日より自転車保険(共済)加入義務化!

## JJAの自動車共済

# 日常生活賠償責任特約

自転車運転中や日常生活の思わぬトラブルによる賠償責任に備えませんか?

### 例えばこんなとき 自転車運転のトラブル



自転車で通行人にケガをさせてしまった。



自転車で転倒し、駐車中の他人の自動車に傷をつけてしまった。

### 実際に特約がお役に立った事例

木が倒れて…

お支払  
金額 **209万円**

自宅庭の木を伐採した際、誤った方向に倒れてしまい、空き家となっている隣家の屋根を破壊してしまった。



子供の石遊びで…

お支払  
金額 **54万8,000円**

契約者子(6才、小1)が裏の相手宅前で、500円玉大の石を投げて遊んでいたら、投げ損ね相手宅玄関ドアにキズを付けてしまった。



## 年間共済掛金 **1,890円**

※一時払(年間)の場合 ※全ての等級で同一共済掛金です。 ※2021年4月現在

**最大2億円**まで保障!  
安心の示談交渉サービス付

お問い合わせは、  
お近くのJAたまな  
各窓口まで

- 荒尾市総合支所 TEL:68-4444
- 玉名南総合支所 TEL:73-3232
- 菊水総合支所 TEL:86-3101
- 長洲総合支所 TEL:78-5555
- 横島総合支所 TEL:84-3155
- 南関総合支所 TEL:53-1617
- 岱明総合支所 TEL:57-1121
- 天水総合支所 TEL:82-2111
- 三加和総合支所 TEL:34-3161
- 玉名北総合支所 TEL:72-3333
- 玉東総合支所 TEL:85-2360

**JA共済**  
<https://www.ja-kyosai.or.jp>  
[21430520188]



山羊座

12/22~1/19



☆全体運☆ 努力が空回りしがち。うまくいかないときは根本からやり方を見直してみる必要がありそう。下旬以降は好転の兆し



☆健康運☆ オーバーワークに気を付けて。休息も大切  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ 枇

## 床下無料調査実施中

無料で床下点検・点検結果の報告を行い、お客様にあつた場合に、有償にてJA取扱業者が防除を行います。

# シロアリ防除はJAへ

今すぐチェック!  
3つ以上あれば  
要注意です!

- 羽アリを近所や家の中で見かけたことがある。
- 最近、近所でシロアリの防除工事を実施した家がある。
- 増改築を行ったことがある。(または、行う予定がある。)
- 廊下等の床に“ブカブカ”するところがある。
- 最近浴槽等水回りの入口敷居が“ギシギシ”きしむようになった。
- 以前実施したシロアリ防除工事から、5年以上経過している。
- 柱等の木部を叩くと“空洞音”的するところがある。
- 新築で建ててから、10年以上床下点検をしていない。
- 庭の木杭等にシロアリによる被害がある。
- 雨漏りしている箇所がある。



シロアリの羽アリ

春から初夏にかけてシロアリの一部が新しい巣を作るために羽アリとなって飛び立ちます。



シロアリ

土の中を移動し、床下から蟻道を作り建物に侵入して木材等を食害します。とても注意深く、土の中や木材の中で、一年中活動をしています。



お申込み・お問い合わせはお近くの総合支所・供給センターへ

令和  
4年度

## 農業大学校新規就農支援研修生を募集します

農業大学校では、就農に必要な栽培技術や経営のノウハウを基礎から学べる農業研修を実施しています。充実したカリキュラムで仲間とともに農業を始めてみませんか。

	研修コース名	研修期間	定員
①	プロ経営者コース	4月～翌年3月(週5日)	10名程度
②	実践農業コース	4月～12月(週3日)	40名程度

対象者

- ①コース…本格的な農業経営を目指す方(就農時原則50歳未満)
- ②コース…農産物の販売により所得の確保を目指す方(原則63歳以下)

受講料

無料ですが、教科書代や小農具等及び保険料等の実費負担があります。

出願期間

前期募集 令和3年9月21日(火)から10月29日(金)まで

後期募集 令和4年1月5日(水)から1月28日(金)まで



◇ 詳しくは、農大研修部(096-248-6600)へお問い合わせください。

熊本 農大

検索

農大ホームページにも掲載しています。



水瓶座  
1/20~2/18

★★★

☆全体運☆ 好調です。かなりの無理も今月なら通るはず。用意周到に漏れなく進めましょう。うれしい結果が待っています

★★★

☆健康運☆ ハードなスポーツやレジャーも楽しめます  
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ カラシナ



# 終活セミナー 要予約



## 先着20名様

24時間  
365日対応

葬儀のご相談・ご依頼は  
今すぐお電話ください

「今」をより良く、より自分らしく  
楽しむために知っておきたいコト

JJA葬祭では感染症対策を実施しています  
※ご来場時は、マスクの着用をお願いいたします

### 参加費無料

販売行為一切致しません。安心してご参加ください

特典

エンディングノート  
プレゼント!  
その他、お弁当・粗品を  
ご用意しております



10/29(金)

横島会館 TEL.84-2020

※新型コロナウイルス感染予防のため、日程の延期または中止となる場合があります。

プログラム

11:00~12:00

・終活セミナー

12:00~13:00

・お食事

13:00~

・事前相談

または、  
各総合支所へ

## 令年度 第6回理事会

令和3年8月25日(水)

◎法律相談担当

▼法律についての相談は、  
随时受け付けています。

▼場所 熊本市中央区

▼事前に予約が必要です。  
(申し込みは総務課72-5500のまど)



### 法律無料相談

先月、突然やってきた猫…どこから来たのかと数日様子を見ていたのですが、どこにも行く気配がない。両親が近所の家の猫だろうと聞いてみると、どうやら他の猫にいじめられて家出をしたらしいのです。可哀そになりました。飼い始めるところまで、ご飯におやつに甘やかしています(笑)(ま)

◆税務無料相談

税金について何でも、  
お気軽にご相談ください。

▼今回の税務相談日 令和3年10月21日(木)

▼場所 JJAたまな本所

▼事前に予約が必要です。  
(申し込みは最寄りの各総合支所まで)

◎税務相談担当 山口 勝則(じゅうたまな顧問税理士)

議事  
第1号議案 熊本県農業信用基金協会への  
増資について  
報告事項 役員賠償責任保険への加入に  
ついて  
①JJAバンク基本方針に基づく  
「体制整備モニタリング報告」  
について  
②みのり監査法人期中監査日  
程について

おたよりコーナー

☆いつも料理が楽しみで読んでいます。夏場は草取りに悩まれます。(樋岡逸子さん)  
●取っては伸びての繰り返し。日中は暑いので水分補給や休憩を行ってくださいね!

☆毎月JJAたまなが届き、小学4年生の孫娘と頭の体操のクイズを2人で解くのが楽しみです。(古川勝代さん)  
—楽しみにしてくださり、ありがとうございます!お孫さんと一緒に頭の体操、とても良いですね!今後もぜひ、お一人で挑戦してくださいね♪

## 編集後記

★皆様のおたよりをお待ちしています! 宛先はこちら… 〒865-8555 玉名市六田7番1 JAたまな 総務課広報係  
★メールでも受付中! Eメールアドレス… public@jatamana.or.jp

第9回  
(令和3年度)

# きらめきフォトコンテスト作品募集

## 作品テーマ

「地元食材を美味しく食べている様子」  
「家族(子供)と農作業」  
「地域の担い手」・「我が家家の跡継ぎ」  
「未来に残したい伝統文化」など

## 入賞

JAたまな賞:5万円の旅行券 ……1点  
きらめき賞:2万円の商品券 ……5点  
入選:3千円の商品券 ……10点

## 応募方法

写真タイトル、氏名、  
住所、年齢、連絡先  
を記入の上、右記の  
いずれかの方法で  
ご応募下さい。

◆メールでのご応募 photo@jatamana.or.jp

◆郵送か持参でのご応募  
〒865-8555 熊本県玉名市六田7番  
JAたまなフォトコンテスト事務局(又はお近くの各総合支所へ)

◆ホームページからのご応募

専用応募ページから直接応募可能です!  
<https://jatamana.or.jp/photo-form/>



## 注意事項

■作品は応募者オリジナルのものに限ります。■当コンテストの運営一切は主催者のJAたまなが行います。■撮影場所は、JAたまな管内に限ります。■当コンテストに応募するにあたり、応募者は事務局の運営方法に従うものとし、その運営方法について一切異議を申し立てないものと致します。■応募に係る費用については、応募者ご自身の負担となります。

## お問い合わせ先

JAたまな企画営農室企画課

TEL:0968-72-5563 FAX:0968-57-7566

もしも事故が起きたら…

- けが人の救護等
- よりの警察へ連絡

**JA共済**  
**交通事故受付**  
**センター**  
ジコハ クミアイ  
**0120-258-931**  
【24時間365日受付】

## 農機センターの ご案内

### 中央農機センター

TEL 76-3366

【担当地域】長洲町・玉名市・玉東町

### 南関郷農機自動車センター

TEL 53-0049

【担当地域】荒尾市・和水町・南関町

お気軽にお電話ください

## (株)グリーンたまな葬祭事業

グリーン会館 … 0120-40-5564  
玉名市六田5  
73 - 2626

須弥山会館 … 53 - 2977  
南関町閑下2013-5

長洲会館 … 78 - 5454  
長洲町梅田627-1

玉東会館 … 85 - 6633  
玉東町木葉650-1

横島会館 … 84 - 2020  
横島町横島3364-1

お電話はお間違えのないようにお願いします。

# 農作業安全を心がけましょう!!

## 巻き込まれによる重傷・死亡事故が多発しています!!