

JAたまな

3 2024 月
Vol.370

令和5年度(2023年度) 熊本県農業コンクール大会表彰式



熊本県農業コンクール大会表彰式(3ページに掲載)

★今月の読みどころ★

- きらめきニュース 2~3p
- きらめきreport 4p
- ファーム情報 5p

LINE



X(旧Twitter)



Instagram



Facebook



ホームページ



きらめき発信 たまな

JAたまな発 きらめきニュース

令和6年JAたまな仕事始め式・コンプライアンス研修会

永年勤続職員13名を表彰

JAたまなは1月5日、令和6年仕事始め式と令和5年度役員コンプライアンス研修会を玉名市民会館で開き、役員ら約400名が集まりました。

永年勤続職員表彰では、特別功労賞（勤続30年）6名、功労賞（勤続20年）7名に表彰状が手渡され、20歳を迎えた職員2名には記念品が贈られました。

橋本明利会長は「農業経営は厳しい状況が続いている。農家所得の安定

後、JA熊本中央会JA総合支援部の

と力を出し合い、組合員の期待に応えていこう」と呼び掛けました。

コンプライアンス研修では、個人情報取扱事業者が守るべきルールや農協と独占禁止法に関する動画を視聴した

瀬井秀樹部長が「JAたまなにおけるコンプライアンスの遵守等について」と題して講演しました。



20歳を迎えた職員



挨拶をする橋本会長



挨拶をする久保組長



特別功労者表彰を受ける職員



功労者表彰を受ける職員

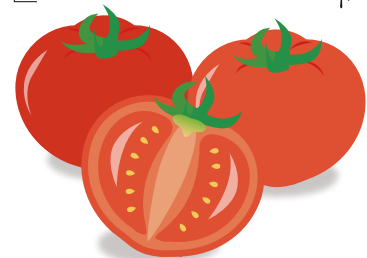
販売目標30億円市場へ適正価格販売を要請

トマト部会出荷協議会

JAたまな中央集荷センタートマト部会は1月18日、出荷協議会を玉名市内で開催。燃油や資材高騰など農業経営が厳しい中、関係市場に対し再生産意欲の適正価格での販売を強く要請しました。

令和5年度産は部会員116名が50・6haで「かれん」を中心に「麗容」「はれぞら」「れおん」を栽培。出荷数量9100t、金額30億円を掲げました。消費地に信頼される産地を目指し、安全・安心な生産対策の強化や的確な産地情報の提供など7つを重点事項に一体となって取り組みます。

協議会には部会員や市場関係者、JA役員らが参加。



吉田純部会長が「部会員や市場、関係機関、JAが協力し、チームたまなで一体となり目標達成に向け頑張っていこう」と呼び掛け、市場関係者は「産地の声を量販店に伝え、価格転嫁できるような努めていきたい」と話しました。



挨拶をする吉田部会長

熊本県農業コンクール大会表彰式 JAたまな管内から4部門で受賞

令和5年度熊本県農業コンクールの表彰式が1月31日、熊本市内で開催され、各賞を受賞した個人や法人代表者45名が表彰されました。

農業コンクールは熊本県や農業団体、熊本日日新聞社など12団体主催で毎年行われ、今年はいくまもと農業の宝をテーマに開かれました。JAたまな管内からは各部門で3名と1法人が受賞されました。

各賞の受賞者は次の通りです。(敬称略)

【経営体部門】西田光、久美

【新人王部門】宇佐仁孝

【地域農力部門】農事組合法人野口代表 田口典明

【地域貢献賞】西浦誠志



お礼の言葉を述べる受賞者代表



西浦さん



農事組合法人 野口代表 田口典明さん



宇佐さん



西田さんご夫妻

手作りみそ・中学校へ贈る JAたまな女性部

JAたまな女性部は管内52の小・中学校に手作りみそ約200kgを贈りました。食育活動の一環で、地元産の大豆「フクユタカ」を使ったみそを味わうことで、農産物に興味や関心を持ってもらおうと平成20年度から毎年行っています。

1月29日には玉名市役所で贈呈式を開き、岩見利美女性部長が玉名市教育委員会の福島和義教育長へ手作りみそ5kgと目録を手渡しました。岩見部長は「子どもたちに地元産の大豆

を使ったみそを味わってほしい」と話しました。



手作りみそと目録を受け取った福島教育長(中央)

地元産イチゴ給食で味わって 玉名市野菜振興協議会


玉名市とJAたまななどで組織する玉名市野菜振興協議会は2月1日、玉名市立玉名町小学校にイチゴ「ゆうべに」1450個を贈りました。

贈呈式ではJAたまな園芸部連絡協議会イチゴ専門部の坂崎誠部長が「生産者が大切に育てたイチゴを食べてください」と手渡し、代表児童は「イチゴは大好きなのでおいしく頂きます。ありがとうございます」と感謝の言葉を述べました。



イチゴを受け取った代表児童(中央右)と坂崎部長(右)

協議会では学校給食への農産物贈呈のほか、インターネット交流サイト(SNS)を活用し、玉名産農産物の消費拡大を目的とした情報発信を行っています。


牡羊座 3/21~4/19
 ☆全体運☆ 上昇運です。一つ一つ丁寧に進めていきましょう。春の女神がほほ笑みます。好情報も入手できそうです
 ☆健康運☆ 友人と一緒に新しい健康法を試してみましょう
 ☆幸運を呼ぶ食べ物☆ 春キャベツ

きらめきreport

1/12 未来塾修了レポート発表会

JA熊本中央会が実施している「未来塾」の修了レポート発表会が合志市のJA熊本教育センターで開かれました。JAたまなからは松原愛職員が『直売所イベント「きらめきマルシェ」～つながりの輪を広げよう～』と題して発表しました。



発表する松原職員

1/11・12 温州ミカン 根域制限マルチ試験

JAたまな柑橘部会は温州ミカンの高品質果実の安定生産や農家所得向上を目的に、玉名市内の園地で根域を制限するシールドディング・マルチ栽培試験を実施しました。

試験園ではスピードスプレーヤー等の機械走行にも支障がないよう、樹の株元から1.3メートルの地中に専用シートを埋め囲みました。地表面にマルチシートを被覆するため、従来に比べ根域への雨水流入を防ぎ、被覆域を超えた根の伸長も防ぎます。

部会役員は「作業には重機、設置条件にはかん水設備が必須だが、今後の効果に期待が持てる。試験を重ね、管内への導入及び推進方法を検証していく」と話しました。



シールドディングシートを埋め込む部会役員とJA職員ら

2/4 植木まつり

JA熊本経済連と県下JAが主催する植木まつりを農業公園(カントリーパーク)で開催しています。庭木や庭園、資材、各地域自慢の特産物などを販売し、多くの方で賑わっています。植木まつりは2月26日(月)まで開催中です。



牡牛座
4/20～5/20

☆☆☆**☆全体運☆** 運勢は穏やか。交友関係が活発化。楽しい話が舞い込みそう。あなたも面白い話を披露して。技術習得の勉強が吉☆☆☆

☆☆☆**☆健康運☆** 不調を感じたら休息を。無理をしないのが一番☆☆☆
☆☆☆**☆幸運を呼ぶ食べ物☆** ウド☆☆☆

2024.March (3月)

◆品質向上対策

〔排水溝の整備〕

麦は湿害に弱く、根傷みをおこすと生育が阻害されます。今後の降水量の増加に備え、雨水が圃場外へ速やかに排出されるよう排水溝を整備し、湿害を予防しましょう。

〔追肥の施用〕(実肥・穂肥)

2月下旬と開花時期に施用することでタンパク含有量の向上が見込めます。また、この時期に追肥を施用することで、1株当りの粒数も確保できます。

※大豆の後作については、地力に応じて基肥を減らす。

分けつ期の施用(分けつ肥)

●BB454などを10a当たり15kg窒素成分2kg程度、葉色を確認し施用して下さい。(2月中旬まで)

開花時期の施用(4月中旬)

●追肥(実施)は、硫酸を10a当たり10kg施用して下さい。

●葉面散布は、尿素の水溶液(水100ℓに尿素を2kg溶かす)を10a当たり100ℓ、2回散布して下さい。赤かび病防除と同時に行うと能率が上がります。

◆赤かび病防除対策

〔発生時期〕

主に開花期から乳熟期にかけて発生します(4月下旬)。気温と湿度が高いと蔓延しやすいため、曇天や降雨などの天候不順が続くときは注意が必要です。

〔耕種的防除〕

- ①排水対策の実施：排水溝を整備し地表面排水をよくする
- ②土入れ作業：土を被せることで根元からの病原菌の飛散を抑制
- ③被害株の処分：発見後は被害が広がらないよう圃場外へ速やかに処分

〔農薬防除〕

適期防除時期

●小麦の場合：1回目は開花期頃、2回目はその7日後に散布

●大麦の場合：子実の肥大に伴い薬の殻が押し出されてくる時その時期は穂揃期の10日後頃(写真参考)

※曇雨天が続く場合は、できるだけ時間をみて適期散布に心がける。

防除適期 薬殻抽出始め



■使用農薬一覧

	薬剤名	希釈倍数	反当使用量	使用回数	収穫前日数
小麦	ワークアップ粉剤DL	—	3kg	3回以内	7日前まで
	ワークアップフロアブル	2,000倍	100ℓ	3回以内	7日前まで
	トップジンMゾル	1,500倍	100ℓ	3回以内 (出穂後2回まで)	14日前まで
	シルバキュアフロアブル	2,000倍	100ℓ	2回以内	7日前まで
大麦	ワークアップ粉剤DL	—	3kg	3回以内	7日前まで
	ワークアップフロアブル	2,000倍	100ℓ	3回以内	7日前まで
	トップジンMゾル	1,500倍	100ℓ	3回以内 (出穂後1回まで)	14日前まで
	シルバキュアフロアブル	2,000倍	100ℓ	2回以内	14日前まで

※農薬の使用にあたってはラベルをよく読み、農薬使用回数、収穫前日数を確認して使用する。

指導員からの一言

赤かび病は、人や家畜にとって有害なかび毒素を生成するため、農薬による防除が必要となります。麦の生育段階・気象状況を考慮した適期防除を行い、赤かびによる品質低下を防ぎましょう。特に小麦は同じ薬剤の連用を避け、防除効果を高めることが重要です。近年は、例年になく気象条件の発生がみられるため、気象予報などを事前に確認し、栽培環境に応じた管理作業が行えるよう心掛けましょう。



双子座
5/21～6/21

★**全体運**★ 油断は禁物。いつも使っている道具だからこそ安全点検をしっかりと。その心がけが福を招きます。連絡は早めに

★**健康運**★ 筋力アップのチャンス。ハードなトレーニングも◎
★**幸運を呼ぶ食べ物**★ シイタケ

資産形成・運用 をJAバンクではじめると
もれなくもらえる

資産形成・運用
デビュー特典!!!

対象期間
2024.01.01
2025.03.31

ギフトをプレゼント!

特典のお申込みは **オンライン** でも、**窓口(紙申込書)** でも!

資産形成・運用はじめるならJAバンク!

NISA をはじめた方

最大 **22,000円分** プレゼント!

条件 | NISAの新規口座開設 + 指定金額以上の投信購入

つみたて投資枠 をご活用し、条件達成された方
毎月10,000円以上のご購入で

2,000円分 プレゼント!

成長投資枠 をご活用し、条件達成された方
100万円以上のご購入で

20,000円分 プレゼント!



オンライン で特典にお申込みの方
デジタルギフト*



窓口(紙申込書) で特典にお申込みの方
QUOカード



オンライン で特典にお申込みの方
JAタウンギフトカードコード



窓口(紙申込書) で特典にお申込みの方
JAタウンギフトカード



iDeCo をはじめた方

1,000円分 プレゼント!

条件 | iDeCoの新規お申込み+掛金拠出

オンライン で特典にお申込みの方
デジタルギフト*



窓口(紙申込書) で特典にお申込みの方
QUOカード



農業者年金 をはじめた方

1,000円分 プレゼント!

条件 | 農業者年金の新規加入

オンライン で特典にお申込みの方
デジタルギフト*



窓口(紙申込書) で特典にお申込みの方
QUOカード



オンラインで特典にお申込みの方
オンラインでかんたん!
いますぐデビュー特典に申し込む

特典への
お申込みはコチラ!

窓口(紙申込書)で特典にお申込みの方
窓口に持っていきだけ!
紙申込書をダウンロードする



*デジタルギフトは「FamiPay」と「Amazonギフトカード」からお選びいただけます。
株式会社ギフトエの「えらべるPay」でのご提供となります。

【えらべるPayの注意事項】● ラインナップの中から好きな商品と交換していただけます。● ポイント数は受け取ったチケット券面をご確認ください。● ラインナップおよび交換に必要なポイントは付与されたギフトにより異なり、変更になる場合がございます。● ポイント交換レートは商品により異なります。記載された必要ポイント数をよく確認の上、商品と交換してください。

【Amazonギフトカードの注意事項】● 本キャンペーンはJAバンクによる提供です。本キャンペーンについてのお問い合わせはAmazonでお受けしていません。JAバンクデビュー特典事務局(0120-988-419)までお問い合わせください。● Amazon、Amazon.co.jp およびそれらのロゴはAmazon.com, Inc.またはその関連会社の商標です。

● JAタウンギフトカードコード・JAタウンギフトカードは、JA全農が運営する産地直送通販サイト「JAタウン」内の商品代金のお支払いにご利用いただけます。

NISA(投資信託) に関してご留意いただきたい事項

● 投資信託は預貯金とは異なり、元本の保証はありません。● 投資信託は預金保険・貯金保険の対象ではありません。● JAバンクが取り扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。● JAバンクは投資信託の販売会社であり、投資信託の設定・運用は投資信託会社が行います。● 投資信託は国内外の有価証券等で運用されるため、信託財産に組み入れられた株式・債券・REIT等の値動きや為替変動に伴うリスクがあります。このため、投資信託資産の価値が投資元本を下回るリスク等は、投資信託の購入者に帰属します。詳しくは、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。● 投資信託運用による利益および損失は、投資信託の購入者に帰属します。● 一部の投資信託には、特定日しか換金できないものがあります。● 投資信託の購入から換金・償還までの間に、直接または間接的にご負担いただく代表的な費用等には以下のものがあります。なお、これらの手数料等は、ファンド・購入金額により異なるため、具体的な金額・計算方法を記載することができません。各投資信託の手数料等の詳細は契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)でご確認ください。○ 購入時: 購入時手数料がかかるファンドがあります。○ 運用期間中: 運用管理手数料(信託報酬・管理報酬等)が日々信託財産から差し引かれます。○ 換金時: 信託財産留保額がかかるファンドがあります。また外貨に両替して購入・換金するファンドには、上記の各種手数料とは別として別の手数料がかかります。● お申込みにあたっては、契約締結前交付書面、投資信託説明書(交付目論見書)を十分お読みいただき、内容をご確認の上、ご自分で判断ください。

iDeCoに関してご留意いただきたい事項

JAバンクのiDeCo(みずほプラン) ● 原則、60歳まで途中の引き出し、脱退はできません。● 運用商品は、ご自分で選択いただけます。運用の結果によっては、損失が生じる可能性があります。● 加入から受取りが終了するまでの間、所定の手数料がかかります。● JAバンクは、みずほ銀行の個人型確定拠出年金プランの一部業務を受託しています。● 本紙は発行時点の法令等に基づいて作成していますが、今後の法令等の改正により記述内容が実際と異なる場合があります。

農業者年金に関してご留意いただきたい事項

● 農業者年金の運営は、独立行政法人農業者年金基金法、同法施行令等の法令及び独立行政法人農業者年金基金(以下「基金」といいます。)が定める規定に基づき行われております。これら法令等は基金のホームページ(<https://www.nounen.go.jp/>)で、随時ご覧になれます。● 農業者年金と国民年金基金および個人型確定拠出年金(iDeCo)は重複加入ができませんのでご注意ください。

本特典の提供時期

● 本特典の発送は、申込および契約の実績を確認ののち、順次実施いたしますので、お申込みからお時間を要する場合がございます。● 都合により特典の発送が遅れる場合もございます。予めご了承ください。● JAによって取扱商品・期間が異なる場合があります。詳しくは近隣のJAにご確認ください。● 本特典は申込状況に依り、前倒しで終了させていただくことがあります。

詳しくは
JA窓口へ

(JAお問い合わせ先)

玉名農業協同組合
登録金融機関 九州財務局長(登金)第58号

(2024年1月)



蟹座
6/22~7/22

☆**全体運**☆ 新しい情報を積極的に取り入れましょう。良い思い付きが得られるはず。旅行の計画を立てるのもお勧めです

☆**健康運**☆ 体を温めて。特におなか周りは冷やさないこと
☆**幸運を呼ぶ食べ物**☆ クレソン

県下JA・JA熊本経済連主催

令和6年度農作業安全講習(大特・けん引:農耕用) 受講生募集のお知らせ

募集期間 大特・けん引:令和6(2024年)3月1日(金)~29日(金)まで

※農大との重複申込はできません。ただし、農大のけん引に今年度選外となった方は可

開催場所 熊本県立農業大学校敷地内

【申込先】JAたまな各農機センター・取次所まで

【講習会開催日程・定員】

	実施期間(9:00~16:00)	定員(名)
大特1	5月14日(火)~17日(金)	24
大特2	6月4日(火)~7日(金)	24
けん引1	9月10日(火)~13日(金)	24
けん引2	10月8日(火)~11日(金)	24
けん引3	2月25日(火)~28日(金)	24



【受講対象者】

下記の①、②、③、④のいずれかの要件を満たす生産者

- ①JAを通じて大特・けん引の免許を必要とする農業機械を購入(過去10年以上)された生産者
- ②今後、JAを通じて大特・けん引の免許を必要とする農業機械の購入を検討されている生産者
- ③県内に居住する専業農家又は年間150日以上農業に従事される生産者で大型特殊車両の農業機械を有する、または利用している生産者(現有免許の住所が県内である事)
- ④県内に居住する農業生産組織又は農業生産法人等の構成員、従業員で大型特殊車両の農業機械を運転・所有または利用している生産者

その他、
要領や申込書の
ダウンロードは
こちらから



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

連絡先

JAたまな生活福祉課:担当/瀬上・荒木
TEL 0968-72-5517



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!!

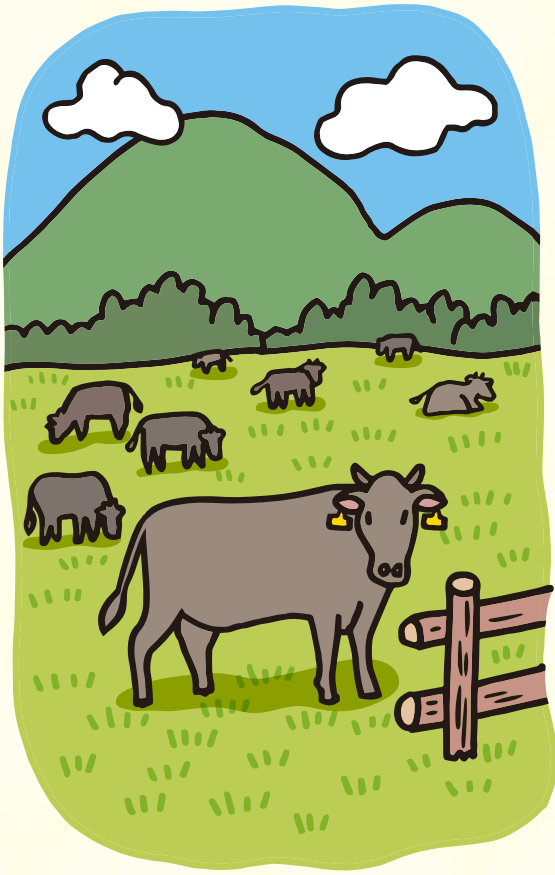


獅子座
7/23~8/22

☆全体運☆ 想定外の事態になっても慌てないように。経験者の話とはとも参考になります。手を貸してもらえらることも。相談を

☆健康運☆ けがに注意。準備運動で体をほぐしましょう
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ アンタバ

和牛入門



イラスト：服部新一郎

柔らかい肉質と繊細で芳醇(ほうじゅん)な
味わいが魅力の「和牛」。
そのおいしさの秘密、肥育方法、
各部位の特徴などをご紹介します。

牛肉は4つに分類できます

和牛

乳用牛

乳牛に和牛を交雑したもの
F1(交配種・交雑種)

外国種(肉専用種)

和牛とは以下の品種を表します

- ① 黒毛和種
全国で飼育されていて、和牛の約95%を占める
- ② 褐毛(あかげ)和種
「あか牛」とも呼ばれる。主に熊本県で飼育されている
- ③ 日本単角種
赤身が多いのが特徴。主に岩手県や北海道で飼育されている
- ④ 無角和種
その名の通り角のない牛。山口県でのみ飼育されている
- ⑤ 上記4品種間の交雑種

和牛
品種を表す
国産牛
原産地を表す

外国産の
牛などを含む
牛全般

和牛はどうして
おいしいの？

和牛のおいしさの秘密は、「霜降り^{※1}」と呼ばれる肉質が醸し出す、とろけるような食感にあります。また、和牛には「和牛香」と呼ばれる甘くてこくのある特有の香りがあり、これが肉本来のおいしさをさらに引き立てています。

※1 霜が地面に降りたように、肉の筋繊維に網の目状の脂肪(サシ)が入った状態のこと

和牛を育てる
環境とは？

和牛は、考え抜かれた稲・わら・麦・ふすまなどの餌、デリケートな牛にストレスを与えないように常に清潔に保たれた牛舎など、

行き届いた環境の下で肥育されています。一頭一頭丁寧に育てているからこそ、他にはない優れた品質を作り出せるのです。

和牛と国産牛は
どう違う？

和牛は国産牛と一見同じだと思われがちですが、明確な違いがあります。国産牛とは日本国内で飼育されている牛のことで原産地を表し、外国生まれでも日本での飼育期間が長ければ、国産牛と表示してよいことになっています。その一方で、和牛とは「黒毛和種」「褐毛(あかげ)和種」「日本短角種」「無角和種」と、これら4品種間の交雑種のこと、品種を表します。図のように和牛も国産牛ではありませんが、その品質は圧倒的に優れているため、わざわざ国産牛と表示することはありません。



乙女座
8/23~9/22

☆全体運☆ あれこれやらなければと思いがち。状況を整理して優先順位の低いものは除いていきましょう。計画的に動いて

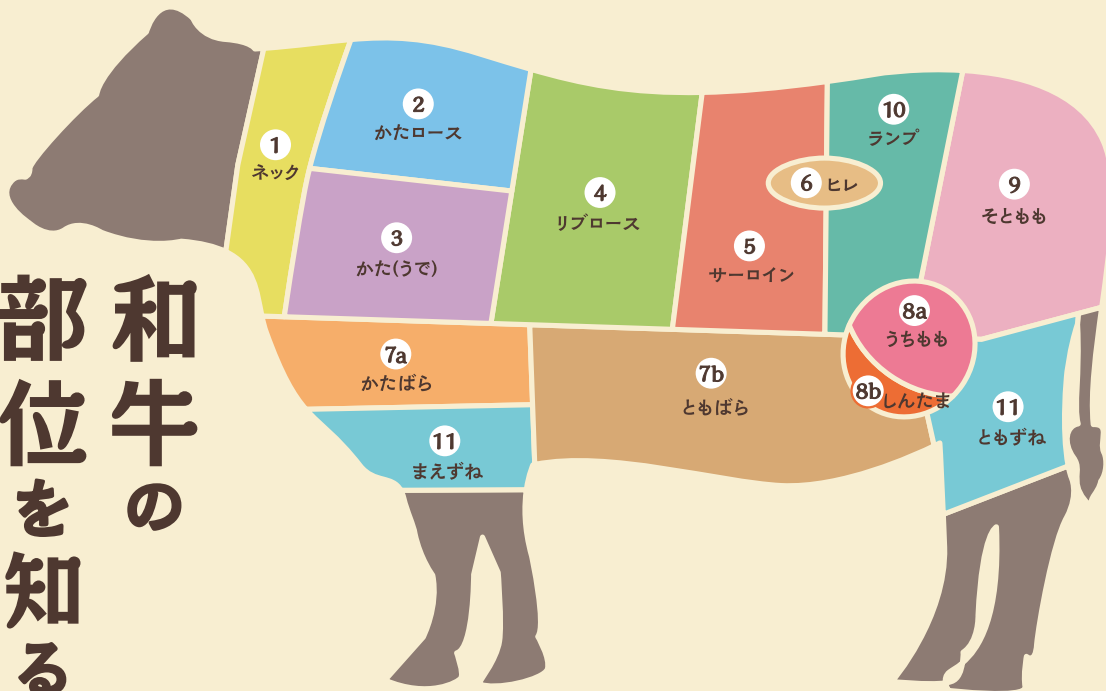
☆健康運☆ デトックスにツキ。ハーブティーやサウナをどうぞ
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ タマネギ



11の部位
があります

小売り表示では

和牛の 部位を知る



1 ネック

よく運動をする首回りの部分で、きめが粗くて肉質は硬く、エキス分やゼラチン質が豊富。

2 かたロース

ロース部位の「かた」に当たる部分。きめが細かく柔らかい、優れた肉質を持つ最高部位の一つ。

3 かた(うで)

よく運動をする筋肉の集まりで、きめが粗くて肉質は硬く、ネックと同様にエキス分やゼラチン質が豊富。

4 リブロース

通常「ロース」と呼ばれる、見事な霜降り状の断面になる最高部位の一つ。

5 サーロイン

きめが細かく柔らかい最高の肉質を持つ。「サーロインステーキ」としても有名な、ステーキに適した部位。

6 ヒレ

全体の約3%しか取れない希少部位。ほとんど運動をしない筋肉のため、非常に柔らかいのが特徴。

7 かたばら・ともばら

おなか(あばら)回りの部位。肩に近いほど赤身が多く、おなか付近の「ともばら」は霜降りになりやすい。

8 うちもも・しんたま

脂肪が少ない赤身中心の部位。特に「しんたま」は柔らかい肉質が特徴となっている。

9 そともも

もも系の中では最も運動量が多い筋肉なので、きめが粗く肉質は硬いのが特徴。

10 ランプ

「サーロイン」の隣に位置し、ロイン系^{※2}に次ぐ準高級の部位。「らんいち」「らむ」とも呼ばれる。

11 すね(まえずね、ともずね)

ふくらはぎ付近の部位。前脚は「まえずね」、後ろ脚は「ともずね」と呼ぶ。肉質は硬めで腱(けん)が多い。

※2 牛の背中から腰にかけての最高部位で「4.リブロース」「5.サーロイン」「6.ヒレ」から構成される

和牛

Q

A

Q1

「A5」など牛肉の格付け(ランク)を表す記号の意味は?

A1

牛肉の格付け(ランク)は、歩留まり等級A・B・Cと肉質等級5・4・3・2・1の組み合わせで表現され、15段階あります。A5が15段階中の最上級ランクです。ちなみに歩留まりは牛1頭からどれくらいの肉が取れるかを意味し、肉質は「脂肪交雑(霜降り状態)」「肉の色沢」「肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」の4つで評価されます。

Q2

細切れと切り落としの違いは?

A2

「細切れ」は不特定部位、「切り落とし」は特定の部位の切れ端を集めた肉です。細切れは、焼きそばや野菜炒めなど、切り落としはすき焼きやしやぶしやぶなどに使用されています。

参照: 「お肉Q&A」改訂版(全国食肉事業協同組合連合会) <https://www.ajmic.or.jp/shouhisha/qa/> 「和牛肉の製品ガイドブック」(農林水産省) https://www.maff.go.jp/j/chikusan/shokuniku/wagyu_guide_top.html



天秤座

9/23~10/23

★**全体運**★ 勢い余ってフライングをしないように。マナーを守ってこそあなたの良さが光ります。細かい作業にツキ

★**健康運**★ ささまざまなスポーツを楽しんで。記録更新にも期待
★**幸運を呼ぶ食べ物**★ カブ

シェフ永井のおすすめ

スペアリブと新ジャガのカレー煮

材料(3人分)

スペアリブ	300g	Aたれ	
ショウガ	適宜	カレー粉	小さじ1
ネギ(青い部分)	適宜	水	200ml
新ジャガ	2個	料理酒	200ml
スナップエンドウ	適宜	みりん	100ml
ニンニク	1片	しょうゆ	100ml
サラダ油	大さじ1	砂糖	大さじ1
		ローズマリー	1本

作り方

- (1) 鍋にたっぷりの水とショウガ、ネギを入れ、スペアリブを軟らかくなるまで下ゆです。新ジャガは皮をむきラップにくるんで電子レンジ(600W)で竹串が通るくらいまで3分程度加熱し、8等分に切る。スナップエンドウはゆで、ニンニクはつぶしておく。
- (2) フライパンにサラダ油を熱し、ニンニクとスペアリブを入れる(1)のショウガ、ネギは香り付けのため使わない)。両面に焼き色を付け、新ジャガを入れる。



- (3) Aを(2)に入れ強火にかける。たれを絡めながらとろみが付くまで煮込む。
- (4) 器にスペアリブと新ジャガを取り出して盛り付け、スナップエンドウを飾り、残りのたれをかけて出来上がり。

タイのオイル焼きたっぷり野菜のソース

材料(2人分)

タイ	2切れ	カブの茎	適宜
新ジャガ	1個	オリーブ油	適宜
新タマネギ	1/2個	塩・こしょう	適宜
トマト	1個	白ワイン	50ml
カブ	1個	ローズマリー	1本
スナップエンドウ	2本	レモン汁	小さじ1
ニンニク	1片		

作り方

- (1) タイにあらかじめ塩・こしょうを振っておく。新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブはさいの目に、スナップエンドウは5mm幅に、ニンニクはみじん切りに、カブの茎は細かく切っておく。
- (2) 野菜のソースを作る。フライパンにオリーブ油大さじ2(分量外)と新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブ、ニンニクを入れ、弱火で7、8分ほど炒め、白ワインとローズマリーを入れ中火で5分ほど煮込む。仕上がる直前にスナップエンドウとカブの茎を入れ、塩・こしょうで味を調える。



- (3) フライパンで野菜を煮込んでいる間に、タイにオリーブ油をかけ、グリルで焼き上げる。
- (4) 器に(2)の野菜のソースをひき、(3)のタイを盛り付け、レモン汁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



蠍座

10/24~11/22

★**☆全体運☆** 好調運。ただ準備不足で動くのは避けて。下調べをしておけば好結果が期待できます。レジャー運も良好です

★**☆健康運☆** 痛みや不調は早めにケアを。休息が大切
★**☆幸運を呼ぶ食べ物☆** パセリ



野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの
フルーツ
パラダイス

イラスト：小林裕美子

バナナ

希少な国産が人気！ 元気の活動のエネルギー源に



バナナのプロフィール
 【分類】パショウ科パショウ属
 【原産地】東南アジア・マレー半島地方
 【おいしい時期(旬)】周年、国産は7~10月ごろ
 【主な栄養成分】糖質、カリウム、食物繊維、
 マグネシウム、ビタミンB群、フラクトオリゴ糖、
 セロトニンなど

選び方



皮にシュガースポットが出ていると完熟!



全体的に黄色く色づいている



完熟の目安「シュガースポット」

皮の表面に現れるそばかすのような茶褐色の斑点。完熟していると果肉が柔らかく濃厚な甘みに

黒ずみがある・軸周辺が真っ黒→果肉が傷んでいるかも……

保存方法

完熟前 常温保存で追熟

甘みが増し口当たりも滑らかに
夏場は直射日光を避け冷暗所へ

傷まないよう房の盛り上がった側を上にして置く



完熟 常温or冷蔵保存

日持ちしないので早めに食べ切る
1本ずつラップでぴったりと包み冷蔵庫へ

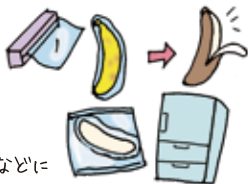
冷蔵すると皮が黒く変色するが、果肉は白いままでおいしさキープ

食べ切れないときは 冷凍保存

皮をむき、ラップで包み保存用袋に入れて冷凍庫へ

1か月程度保存できる

半解凍の状態でお食べたり、ジュース作りなどに



バナナの子カラ

糖質
スポーツや活動時のエネルギー源に



マグネシウム

新陳代謝促進、骨や歯の強化、
血圧調整に



セロトニン

精神をリラックスさせる
効果に期待

こりゃあ、うまい!



recipe カレイのムニエルタルタルソース

提供：JA熊本経済連生活総合課



材料 (2人分)

- カラスガレイ切身 …… 2切
- 塩こしょう …… 少々
- 新米粉 …… 大さじ1~2
- バター …… 15g

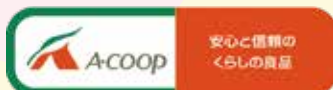
A(タルタルソース)

- 玉ねぎ(みじん切り) …… 1/2個
- ゆで卵(みじん切り) …… 2個
- エコープマーク マヨネーズ …… 大さじ3
- エコープマーク らっきょう酢 …… 大さじ1
- 塩こしょう …… 少々
- パセリ(みじん切り) …… 適量

作り方

- ① ボウルにAの材料を入れて混ぜ合わせておく。
- ② カレイの水気をキッチンペーパーでよくふき取り、塩こしょうをして新米粉をまぶしておく。
- ③ フライパンにバターを熱し、②を並べ入れる。
- ④ 片面に焼き色が付いたら裏返してさらに2~3分焼く。
- ⑤ 皿に④を盛り付け、①のタルタルソースを添える。

エコープマーク品のご購入はお近くの供給センターまで!



射手座

11/23~12/21

☆全体運☆ 気になることが多そう。気の置けない友人たちとの時間が心の慰めに。部屋の整理整頓をすると運氣アップ

☆健康運☆ 遊び感覚でできる体力アップ方法がお勧め
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ カリフラワー

JA共済の一時払いがググツーっと魅力的になりました!

令和6年2月1日～2月29日

一時払終身共済 (平 28.10)



男性、一時払共済掛金 **100** 万円、加入年齢 60 歳の場合

予定利率 0.3% の場合
(令和 5 年 9 月以前適用)
1,010,037 円

令和 5 年 10 月からの予定利率は
固定利率から契約月に応じた**変動利率**に!
令和 6 年 2 月の**予定利率 0.7%**の共済金額は

1,090,634 円



共済金額の差はなんと…
+ 80,597 円

※共済掛金率の改定については生存給付特則付一時払終身(平成28.10)を含む
※加入年齢(0歳～90歳)に応じて共済金額は異なります

一時払介護共済

男性、一時払共済掛金 **100** 万円、加入年齢 60 歳の場合

予定利率 0.4% の場合
(令和 5 年 9 月以前適用)
1,048,709 円

令和 5 年 10 月からの予定利率は
固定利率から契約月に応じた**変動利率**に!
令和 6 年 2 月の**予定利率 1.0%**の共済金額は

1,254,450 円



共済金額の差はなんと…
205,741 円

※加入年齢(40歳～75歳)に応じて共済金額は異なります

予定利率とは、共済掛金(将来の共済金等をお支払するために共済掛金の中から積み立てられているお金)を運用する際に適用されるあらかじめ定められた利率をいいます。※予定利率は金利情勢に応じて毎月1日に設定され、月末まで同一となります。このため、ご契約される月により払込いただく共済掛金が変動(増減)する場合があります。なお、ご契約時の予定利率は、共済期間を通じて固定して適用されます。
※現在の共済掛金については、「掛金シミュレーション」にてご確認ください。お近くのJAにお問い合わせください。
※この資料は概要を説明したものです。ご検討に当たっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご確認ください。またご契約の際には、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご確認ください。

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
[23439990249]



山羊座
12/22～1/19

☆全体運☆ 交流会やセミナーに参加を。見聞を広めると幸運が舞い込みます。友人たちと遊びに行くのもお勧め。旅行も吉

☆健康運☆ 食事はバランス良く。旬のものをたくさん食べて
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ ミツバ

新緑が萌え花々が咲く旅行のベストシーズン到来!!

一度は見てみたい雪の大谷と黒部ダム

2泊も豪華ホテルに2~3名様で1部屋をご用意

熊本・福岡空港発着

春の立山黒部アルペンルート 雪の大谷

6つの乗り物を乗り継いで北アルプスを縦断します

10年以上ガイド経験のあるベテランバスガイドがご案内

世界遺産

白川郷・上高地 3日間

平成7年に世界遺産登録!!



世界遺産 白川郷合掌造り集落 イメージ



上高地(穂高連山と河童橋) イメージ

2時間たっぷり見学 美しいです 神々しい

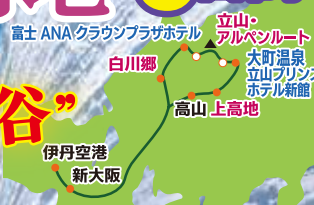


1日目:ご昼食 押し寿司弁当

一度は見てみたい 驚愕の景観“雪の大谷”



例年約14m 「雪の大谷」 バス車高3.5m ※雪の大谷(雪の大谷予定開催期間)(4月15日~6月22日) 標高2450mの立山室堂は世界有数の豪雪地帯で、例年約14mの積雪があります。そこを通る道路の除雪をして出来る500mの区間を、「雪の大谷」と呼んでいます。



このダム堰堤を歩きます 黒部ダム イメージ



残雪の中を黒部ダムに向かって下る 立山ロープウェイ イメージ

119,800円(税込)

※国内線旅客施設使用料が別途必要になります。下記の旅行条件をご覧ください。 ※この旅行は、2名様以上でお申し込みください。

■申込金/30,000円(旅行代金に充当します。)■最少催行人員/各出発日25名様 ■締切日/各出発日の20日前 ■添乗員/1日目大坂駅から3日目新大阪駅まで同行し旅程管理業務を行います ■食事条件/朝食2回、昼食3回、夕食2回 ■利用バス会社/アクロス大阪バス、他同等クラス

洗練された豪華シティホテル

1泊目 富山 弊社基準 Aランクホテル ANA クラウンプラザホテル

富山湾で水揚げされた地元食材を活かした和食膳をご賞味ください。

ホテル外観イメージ 夕食イメージ

32㎡のデラックスツインにご宿泊 客室は洋室のみです。(バス・トイレ付)

2023年度「人気温泉旅館・ホテル250選」に入選した名旅館

2泊目 大町温泉 立山プリンスホテル新館

露天風呂イメージ 客室は和室になります(バス・トイレ付)

ホテル外観イメージ 夕食イメージ

地元の食材を使用したお料理を堪能してください。

コース表	JR私鉄	航空機	貸切バス	入場観光	下車観光(監視等は入場しません)	△車窓観光	食事
1	熊本空港(7:35)・福岡空港(7:05)	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港
2	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港
3	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港	伊丹空港

※ANAクラウンプラザの3名様部屋は、ツインに補助ベッドが入ります。※ホテルランクは弊社独自基準により、上位からS・A・B・Cの4ランクに分けています。※「人気温泉旅館・ホテル250選」は、観光経済新聞社主催です。

詳しくは旅行センター (TEL: 73-9625) までお問い合わせください

水瓶座 1/20~2/18

☆全体運☆ 頑張りが利きます。力業でなんとかできることも多いですが周囲への配慮も忘れずに。買い物運があります

☆健康運☆ ハードな作業もぼちぼちこなせます。スポーツが吉

☆幸運を呼ぶ食べ物☆ カラシナ

電話帳
今月号の中でやった記事
と、身近な出来事、話題を
書いてください

8658555
JAたまな
総務課広報係
玉名市六田七番一

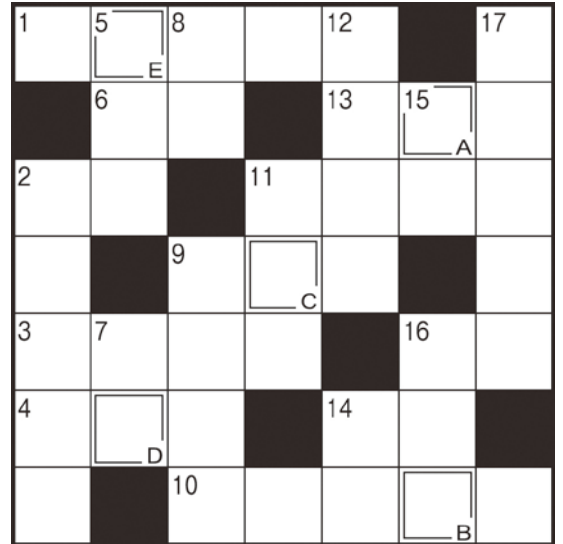
**クイズを解いて
ご応募ください!!**

正解者の中から「JAたまな取扱いの
おすすめ商品」を差し上げます。商品
内容と当選者人数は毎月変わり本誌
にて発表致します。

応募締切: 3月31日必着

クイズ? 頭の体操

二重マスの文字をA→Eの順に並べて
出来る言葉は何でしょうか?



QRコードを
読み取ってご応募
いただけます♪

お気軽に
ご応募ください!!

ヨコのカギ

- 3月下旬から4月上旬までの学校の休暇
- イエスの反対語
- 俳句や和歌で規定より音数が多いものこと
- いいかげんなことはしません
- 海に潜って貝などを採ります
- どこからか梅の花の——が漂ってきた
- 卒業生が校長から卒業——を授与された
- 捕手とバッテリーを組みます
- 原稿——、投票——
- 雨宿りのときに借ります
- 姫路や彦根、松本のものが有名



PRESENT

1月号クイズの答えは「ハツヒノデ」
でした。正解者の中から5名の方に
『こめ油750g・ソフト花削りパック
20g』をお届けします。

平山 真津子さん 北本 カオルさん
池端 美春さん 中島 好幸さん
池田 正稔さん
など

タテのカギ

- 歌のうまさを競うイベント
- 釣りで使う擬餌針のこと
- 舌で感じ取るもの
- 日本一高いものは3776mあります
- 峠の——は群馬県・JR横川駅の名物駅弁です
- 人や車が行き来する道のこと
- このような役を演じられるとは役者——に尽きます
- ものを記憶する器官
- ホルスタイン、ジャージーといえは
- 寄せ書きに使ったりサインをもらうたりホワイトデーに贈ることもある、ふわふわと軟らかいお菓子

JAたまな中央集荷センター 従業員大募集

コッコッ出来る仕事です。

募集人員 男・女 多数募集 **やる気のある方、大歓迎!!**

職種 トマト・ミニトマト・イチゴ選果、パック詰め等 ※未経験者でも可

受付 中央集荷センター
受付は平日午後5時まで随時(土・日・祝日は12時まで)

面接会場 JAたまな中央集荷センター会議室

簡単な作業です。未経験者でも可。

お申し込みお問い合わせ **JAたまな中央集荷センター** 〒865-0046 玉名市北牟田11-1 **TEL.0968-75-2100**

魚座 2/19~3/20

☆全体運☆ 好調運。積極的に主導権を握りましょう。目立つことも開運につながります。ヘアスタイルを変えるのもお勧め

☆健康運☆ 足元を温めて。手や足の指の運動にツキ

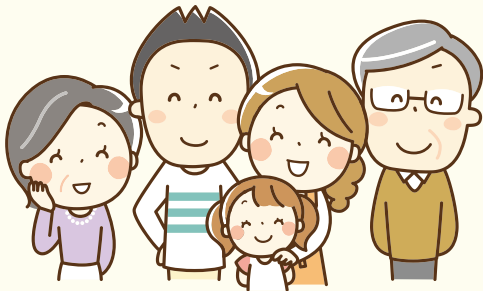
☆幸運を呼ぶ食べ物☆ ニラ

終活 ✨ 事前相談 ✨ 受付中!

冠婚葬祭定期積金「みらい」

- ご契約者は特典が受けられます
- 施設をご利用される場合は、係員にお申し出ください

「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こと
お悩み相談などお気軽にお問合せください



無料!! 要予約!!

JA葬祭の紹介動画は
こちらからご覧いただけます♪



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

フリーダイヤル **0120-40-5564**

または、
各総合支所へ

●**法律無料相談**

法律についてのご相談は、
随時受け付けています。

▼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7:25~5:00まで)

◎法律相談担当
崎坂誠司(JAたまな顧問弁護士)



◆**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6年3月21日(木)

▼場所 JA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(JAたまな顧問税理士)



令和5年度 **第10回 理事会**
令和6年1月26日(金)

議事

第1号議案 総代の任期満了に伴う改選スケジュールについて

報告事項

- ①令和5年12月末余裕金運用状況報告について
- ②令和5年度みのり監査法人監査Ⅲ「内部統制運用評価」の日程について
- ③令和6年1月能登半島地震を受けた「全国相互連携」の発動について

編集後記

先月、JA全国中央会で初めて実施されたSNS研修会に参加しました。全国のJAや連合会の担当者約80人が集まり、交流を深めるいい機会となりました😊これからも県内・県外の担当者と協力しながら農業の魅力を発信していきたいと思えます😊(ま)

☆年末、我が家で餅つきをし、小二の孫二人、中学生一人、親二人で手伝い、三世代で楽しく行いました (中島好幸さん)

—親子三世代で餅つき、楽しそうですね♥出来たてのお餅も美味しかったのでしょね😊

☆いちちゃんとイチゴを約35年作っていました。いろいろと漬物をするのが好きで、今年も高菜漬けをして友だちにやり、おいしかったと言われると嬉しいものですね (北本カオルさん)

—手作り漬物おいしいですよね😊感謝されるとまた作りたくなりますね😊



おたよりコーナー



Web審査申込限定

JAマイカーローン キャンペーン

令和5年12月1日(金)～令和6年4月30日(火)

固定金利型

年1.5~1.8%

変動金利型

年1.1~1.4%



JAマイカーローン商品概要

ご利用いただける方

●申込時の年齢が満18歳以上の方。(最終償還時年齢は満76歳未満) ●当JAの営業地区内に在住または勤務の方で当JAが定める条件を満たす方。 ●継続して安定した収入が見込まれる方。 ●当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方。

お使いみち(※営業用自動車は対象外)

自動車・バイク(中古車を含む)の購入、車検、点検、修理、購入に付帯する諸費用、車庫建設資金、運転免許取得資金、他金融機関や残価設定型カーローンの借換。

お借入金額

10万円以上1,000万円以内(所要額の範囲内で1万円単位)ただし、車庫建設資金は100万円以内。借換の場合は、借換の対象となる資金の一括返済金額の範囲内。

お借入期間

6ヶ月以上15年以内。

担保/保証

無担保/熊本県農業信用基金協会、三菱UFJニコス(株)ほか、保証人は原則不要。

保証料

別途年0.51%～年0.79%が必要となります。

●表示金利は、令和5年12月1日～令和6年4月30日にお申込みいただき、令和6年5月31日までに借入れいただいた場合の適用金利です。

※金利の引き下げには、一定のお取引条件がございます。詳しくは、JAたまな本支所の店頭までお問合せください。 ※金利は金融情勢の変化により見直しさせていただくことがあります。 ※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。 ※ご融資の際は当JAへの出資が必要となります。あらかじめご了承ください。

もしも事故が起きたら…

- 1.けが人の救護等
- 2.もよりの警察へ連絡

**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

(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
南関町関下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。

JAたまなで働きませんか?

農畜産物の取り扱いはもちろん、金融やガソリンスタンドなど、さまざまな業務を行っています! たくさんある事業の中から、あなたに合った働く場所がきっと見つかるはずです! お気軽にお問い合わせください♪

JAたまなでは
一緒に働く仲間を募集しています♪



お問い合わせ先 総務部人事研修課 TEL:0968-72-5502