

つしま

JA TSUSHIMA DAYORI

JA だより
2017. 11
No.136

発行：対馬農業協同組合 〒 817-0013 対馬市厳原町中村 606-19 TEL (0920)52-1116
編集：総務部 印刷：正文社印刷所

「突撃!! 広報委員会!!」：橘 千加子さん

詳しくは2Pに掲載しています。



JA 対馬

突撃!! 広報委員会!!



庵原町阿連
橘 千加子 さん

事に対応せんといけん。」

広報委員 今回は、阿連地区の「橘 千加子」さんに突撃取材を行いました。
橘さんは農業を営んでいるだけでなく、菓子づくり等も行っているのので、そこも含めて詳しく聞いてきました。

橘さん まず、家族について教えてください。
広報委員 夫の敏泰さんと、義母のトシ子さんの3人です。

橘さん 農業では何を栽培しているんですか？
広報委員 農業では何を栽培しているんですか？

橘さん ひのひかりを1町歩と、もち米を4反栽培しています。
栽培しているもち米は、もちろんあんこ餅を作ったりするときの材料になります。野菜は、大根、白菜、ナス、きゅうり、キャベツを栽培していますし、果物は、キウイ、柚子など、みかんと梨は少しですが栽培しています。昔はブドウや桃も作っていましたよ。

橘さん あんこ餅、すっぽんもち(丸餅)、切干しもち、胡麻もち、よもぎ餅、蒸しパン等を作っています。
広報委員 お菓子販売をはじめたきっかけは何ですか？

橘さん 当時の普及所(現農業改良普及センター)職員の方から営業許可の申請をしてはどうですか？との勧めがあり販売を始めました。
広報委員 毎日どのようなお菓子を作っているんですか？

橘さん 毎日もちや菓子パンなどの加工品を作っています。
広報委員 お菓子を作るなかで、特に大

変たと感じることは何ですか？
橘さん やはり、朝3時から作業を始めることです。
特にお盆時期や正月になると深夜2時くらいから作業に入ります。
でも大変とか思っていたら仕事はできないので、考えないようにしています(笑)

橘さん お菓子作りの中でのこだわりなどあれば教えてください！
橘さん こだわりというほどでもないですけど、小豆を練る時に形を崩しすぎないようにしたり、味に変化がないように分量には気を使っています。あとは、火を使う時には石油燃料などを使わずに「薪」を自分達で調達して使うようにしています。「薪」を使うと火力が強いですし、節約にもなりますしね！(笑)

他にも、よもぎ餅を作る時にはある工夫をして変色を防止したり、あとは、砂糖はこだわって選らんだものを使っていますね。餅の種類によってもあんこの量を調整して、一番おいしく食べれるように計算しています。
広報委員 (※残念ながら詳細は企業秘密ということでしたのでお伝え出来ません。)

橘さん どういう時が一番楽しいですか？
橘さん 作った米や野菜を収穫する時も楽しいですし、できた野菜が美味しかった時はうれいしいですね！あと、孫や子供たちと農作業することも楽しいです。孫が仕事を手伝ってくれる時に野菜に水をあげたり「おおきくなくれ」なんて話しかけたりするのが見てて面白いです(笑)

JAだより 2017.11

あんこ餅の豆知識！

あんこ餅



お餅は弾力もあり歯ごたえもあることから食べた満足感・腹もちが良い食べ物です。
 ご飯よりも炭水化物が25%ほど多いため血糖値が上がり満腹感を感じやすいです。
 またダイエットにも適しており噛むことが多いため小顔のシェイプアップ・腹もちがよいので間食を防ぐとも言われています。

(広報委員会調べ)

取材を終えて――
 私たちは今回橘さんを取材してみても、お菓子づくりに対しての向き合い方に感銘を受けました。
 昔ながらの道具や「かまど」を大切に使い、品質を一定にすることや、味に対しての大きなこだわりを感じる事ができました。
 また、直売所に来るお客さんからの様々な意見なども積極的に取り入れ、商品に工夫を加えるなど、積極的に新しい商品開発にも挑戦している印象を持ちました。
 「同じものを作り続けるのも大事やけど、今の時代に合わせてその時の物事に对应せんといけん。」
 取材のときに言われたこの言葉は、橘さん自身の仕事に対する熱意と信念そのものだと感じました。
 日々、変化する世の中で伝統として守るところも大事であるが、時代に合わせて柔軟に対応していくことの大切さもあることを学べた取材となりました。

「時代に合わせてその時の物」



表紙説明
左から：
敏泰さん、トシ子さん、千加子さん
(夫) (義母)

企画説明
 広報委員の中で、農業・農協に関わりがあり、その中でも気になる団体・個人を選出し、突撃取材を行うというものです。
 今後、様々な団体・個人に突撃取材を行い、その内容を掲載していきます。
 選出された方は、広い心で取材に応じてくださいますようお願いいたします。
 又、取材先の情報・行ってみたい取材先などがありましたら、ご連絡ください。



第35回

JA対馬年金友の会ゲートボール大会

10月27日、JA対馬年金友の会連絡協議会は豊玉町仁位のゲートボール場において、第35回年金友の会ゲートボール大会を開催しました。

この大会はJAの文化活動の一環として、JA年金友の会会員相互の親睦融和と健康増進を目的としたもので、毎年開催されています。

各支部において予選会を実施し、予選会を勝ち抜いた20チームが参加し、優勝を目指して競技した結果、今年は上県Aチーム（西津屋・伊奈）がみごと優勝を飾りました。

また、出場者のうち、男性最高齢者の吉村正孝さん（85歳）、女性最高齢者の阿比留清子さん（83歳）にそれぞれ記念品が贈られました。



選手宣誓 平井衛氏



会長挨拶

優勝：上県Aチーム



準優勝：豊玉Bチーム

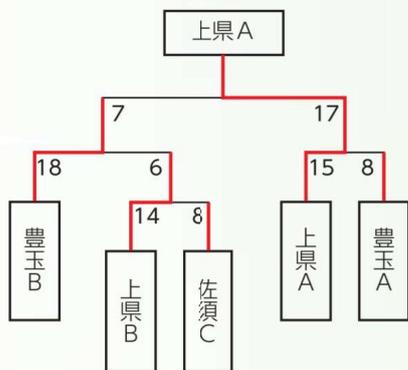


三位：豊玉Aチーム

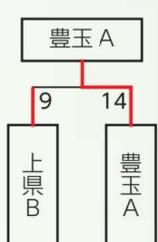


競技結果

<決勝戦>



<三位決定戦>



第6回

JAカップジュニアバレーボール大会

9月2日、シャインドームみねにおいて、毎年恒例の第6回JAカップジュニアバレーボール大会が開催されました。

この大会は、バレーボールを通して小学生チームの選手間交流を深めるとともに、日頃の練習成果を試す大会として開催されています。

今年はAクラス4チーム、Bクラス10チームが一堂に会し優勝を目指した結果、Aクラスの優勝が峰西クラブ、準優勝が仁田小ジュニアバレーボールクラブ、Bクラス優勝が北部小学校ジュニアバレーボールクラブとなりました。

Aクラス対戦表
(Aコート)

	仁田		佐須奈
2	21 - 19 21 - 10	1	0
21 21 16 14 0	3	6	5
0	2	4	0
21 21 16 14 0	2	2	20 15 22 21 2
0	11 - 21 13 - 21	2	2
0	11 - 21 13 - 21	2	2
0	14 - 21 18 - 21	2	2
0	14 - 21 18 - 21	2	2

第5試合

	鶏鳴		佐須奈
2	21 - 14 21 - 15	0	0
21 21 16 14 0	-	-	-

第6試合

	仁田		峰西
0	14 - 21 18 - 21	2	2
0	14 - 21 18 - 21	2	2

Aクラス優勝：峰西クラブ



Aクラス準優勝：仁田小ジュニアバレーボールクラブ



Bクラス優勝 北部小学校ジュニアバレーボールクラブ



Bクラス対戦表

優勝決定戦 (Bコート第6試合)

	比田勝 A		北部
1	12 - 21 21 - 18 11 - 15	2	2

3位決定戦 (Cコート第6試合)

	巖原		巖原北
0	14 - 21 18 - 21	2	2

JA対馬貯金増強推進大会

10月21日、JA対馬は対馬グランドホテルにおいて、貯金増強推進大会を開催しました。この大会では、年末総貯金残高162億9千万円という目標を共有し、JA対馬役職員一体となって目標必達を期すため、特別増強運動趣旨・要領が説明されました。

併せて、マイカーローン・教育ローンキャンペーンの開催、年金推進の取り組みについて、説明がされました。

最後に目標必達を目指して、美津島支店の神崎職員が音頭を取り、「頑張ろう三唱」が行われました。



JA対馬運動会2017

10月21日、JA対馬は役職員の親睦を図るため、対馬市立雞知中学校運動場において、JA対馬運動会2017を行いました。

JA対馬では、毎年、親睦大会を行っており、例年はパークゴルフ等を行っていましたが、今年は大きな催しをしようということになり、農協らしい運動会を実施しようということになりました。

運動会では、役職員で2チームに分かれ、肥料や原木など農協にちなんだ物をバトンに使用したリレーや、全役職員一体となった綱引きなどを行い、役職員は和気あいあい・一生懸命に競技を行いました。

参加した役職員からは「楽しかった」「またやりたい」など、大好評でした。



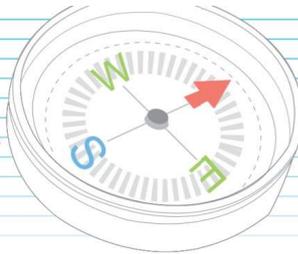
運営委員長 平松氏 挨拶



選手宣誓



ニュース 北 から 南



NEWS NORTH & SOUTH

J A対馬小中学生 書道コンクール審査会

9月11日、J A対馬はJ A対馬小中学生書道コンクールの審査会を行いました。

書道コンクールは、共済事業の相互扶助・思いやりの精神を、次代になう小・中学生にも伝えていくとともに、児童・生徒の書写教育に貢献することを目的として開催しております。

今回は対馬島内の小・中学校33校から2,038点の応募があり、その中で審査を行い、みごと金賞に輝いた18点が県コンクールへと進むこととなります。



青壮年部のさつまいも収穫

10月28日、J A対馬青壮年部は美津島町雞知において、さつまいもの収穫を行いました。

収穫には部員・事務局8名が参加し、耕運機を使って収穫しました。今年は作付け当初の雨不足に始まり、収穫当日の耕運機の故障等のハプニングがありました。無事に収穫が終わってホッとしております。

また、収穫したさつまいもは、12月2日に行われるJ A対馬農業まつりです。さつまいもを使ったお菓子として販売される予定になっております。



いきいき豊玉まつり 「第30回産業祭」

11月5日、豊玉町文化会館駐車場にて、いきいき豊玉まつり「第30回産業祭」が開催されました。J A対馬も参加し、中対馬支店によるつつみかん即売会、野菜部会による野菜の直売を行いました。

多くの来場客で賑わい、つつみかん野菜ともに完売となるほどの好評をいただき、地場産物のPRができました。



対馬病院 ふれあいフェスタ

J A対馬は10月29日、美津島町の長崎県対馬病院で開催された「対馬病院ふれあいフェスタ」に参加しました。

(台風接近のため、天候の心配もありましたが、当日は無事) 天気も秋晴れとなり、たくさんの方々が来られており、つつみかんや地場産米などの販売を行いました。つつみかんについては完売となり、地場産物のPRができました。



JA対馬 自己改革への取り組みについて

平成28年4月より改正農協法が施行されました。

その中では、「農業者の所得増大」、「JA役員体制の見直し」「組合員のあり方」などの見直しが検討されており、事前準備などのJAにおける自己改革が必要となっており、以下のとおり自己改革に取り組んでいます。

○平成29年度事業計画

・平成29年度の基本方針

有人国境離島法の制度を活用し、所得の高い新規就農者の育成を視野に入れ、地域農業の振興を図るため、今年度も引き続き、3つの柱と3つの重点目標を基本方針に掲げて、JA事業の量と質のレベルアップを図って参ります。

(1) 3つの柱

- ① 直売所を中心とした地域農業の振興
- ② 営農指導の強化による農畜産物の増産
- ③ 地域に根ざした事業展開の実践

(2) 3つの重点目標

- ① 米を中心とした地場産農産物の販売促進及び繁殖センターによる畜産の振興を図ります。
- ② 営農指導員の養成を図り、農産物の計画生産に取り組めます。
- ③ 組合員及び地域住民の意思を反映した自己改革に取り組めます。

○農業者の所得増大に対する取り組み

・販売事業

農業所得の増大を基本とし、特に乾物等の品目は価格変動が少ない相対販売をより一層強化するとともに、ふるさと納税返礼品取扱い拡大の推進とネット販売等を展開します。また、直売所を機軸に学校給食・福祉施設等への米・野菜・果物等の提供に加え、「直売所移動販売」を行い、地産地消の推進・島内自給率の向上を図り、消費者との地域の絆を深め信頼されるJAを目指します。

農作業支援による、認定農業者・農協部会組織員の規模拡大を推進しながら、効率的集荷代行サービスを提供し、作付け計画と連携した販売体制を図り、組合員所得及び生産意欲の向上に努めます。

・購買事業

組合員のニーズに応えるため、役職員が一体となって事業に取り組み、各支店・事業所がそれぞれの機能を発揮し、予約購買と安定供給に努めるとともに、アフターサービスの向上と取扱品目の普及拡大に努めます。

生産資材部門では、作物ごとの施肥防除基準に合わせ、予約購買による肥料・農薬・低コスト資材の普及に努めます。また、農業機械のアフターサービスの計画的実施と農繁期の休日対応により、農機事業の利用拡大に努めます。

生活物資部門では、組合員・利用者の視点に立った生活商品を選択し、展示会を中心に普及拡大に取り組みます。

また、直売所を中心とした地産地消にむけ「県産米・パールライス」の消費拡大を図ります。

○農協法改正に伴う役員改選時の選出方法等について

理事の構成・資格要件・定数等については、総務委員会にて協議をしております。地区別説明会を行って皆様へご説明する予定です。

なお、協議内容については、以下のとおりです。

本則；原則

- ・理事の過半を「認定農業者」又は「実践的能力者」
- ・「実践的能力者の定義」
 - ①JAの役員・管理職経験者
 - ・役員については常勤、非常勤1期以上経験者
 - ②農産物の販売（販売事業関係）に関する実践的能力者
 - ・商社、商店、卸売、小売会社等の役員・管理職経験者
 - ③指導事業に関する実践的能力者
 - ・普及員、営農指導員
 - ④信用・共済事業に関する実践的能力者
 - ・金融機関、保険会社等の経験者
 - ⑤購買事業に関する実践的能力者
 - ・農機、自動車、肥料・農薬、燃料等JAが行っている購買事業に能力を活かすことのできる経験者
 - ⑥総務・経理関係に関する実践的能力者
 - ・公務員、法人経営の経験者、税理士、会計士

○JA対馬OB会の設立

長崎JAグルメ便

長崎の美味しい農業をお届け

第2弾 県下7JAの厳選した商品を直売でご提供します。

地元長崎の本当に美味しい農産物を食べてみませんか？
お世帯になってからも人に送ってあげませんか？

購入資格 期間中、冬のキャンペーン定期貯金30万円以上、または定期預金(1万円以上・1年以上)契約いただいた方

販売期間 平成29年11月1日(水)～平成29年12月29日(金)

商品概要

- ◎商品名▶長崎JAグルメ便(第2弾)
- ◎内容▶県下7JAからお選びいただいた農産物をご希望の住所へお届けします。
- ◎購入資格▶冬のキャンペーン定期貯金30万円以上、または定期預金(1万円以上・1年以上)契約いただいた方
- ◎価格▶下記商品の金額は九州内への送料を含みます(沖縄県を除く)。その他の地域へ配送をご希望の場合は各支店へご相談ください。
※1JA商品の複数購入も可能です。[各1,000個限定]
- ◎中途解約▶不可
- ◎配達時期▶配達時期2月～6月
- ◎購入者特典▶抽選で長崎和牛プレゼント

※商品は十分に冷蔵してありますが、実切の際は販売を控えていただく場合がございます。

JA島原せいじ 長崎むぎ (700g)3,900円	JAながさき果実 長崎りんご(箱ロース) (4kg)4,000円	JA島原豊信 スイートコーン (5kg)3,100円	JAながさき西海 焼酎 ストリート ジュース (500ml 2本) 2,900円
JAことう 焼酎とやっ ハンバーグ セット (各5個) 3,900円	JA豊後市 香茅牛・ゆず漬物セット (各1kg)3,500円	JA対馬 乾シイタケ(どんこ) (150g)2,800円	

購入者特典 抽選で50名様に1kg「長崎和牛」プレゼント!

●JA島原せいじ ☎095-8251-6600 ●JAことう ☎0956-72-6212
●JAながさき果実 ☎0957-241-3027 ●JA豊後市 ☎0950-471-1284
●JA島原豊信 ☎0957-181-5525 ●JA対馬 ☎0950-452-1115
●JA島原西海 ☎0956-84-5741 ●JA長崎市 ☎095-233-1111

JAバンク長崎
http://nagasaki.jabank.org/

冬のわくわくキャンペーン 2017

【キャンペーン期間】平成29年11月1日(水)～12月29日(金)

キャンペーン特典

その1 1年もの定期貯金30万円以上ご契約の方に人気の「グルメ便」購入資格が付与されます!
(※グルメ便の詳細は本チラシ裏面にご覧ください)

その2 期間中、対象の商品をご契約いただいた方にちょリスグッズをプレゼント!
1年もの定期貯金50万円以上新規お預入の方
1年もの定期貯金30万円以上新規お預入の方

その3 下記のお取引のある方は金利年0.05%適用いたします!
年金・給振・JAカード・ネットバンク・各種ローン・公共料金・積金・農産物販売代金・出資金のいずれかのお取引のある方(今回新規契約可)

ちょリスランドリーネット
ちょリスレジカゴ用バッグ

冬の貯金はJAへ

JAバンク長崎
http://nagasaki.jabank.org/

2017 冬の定期貯金キャンペーン

キャンペーン期間 平成29年11月1日(水)～12月29日(金)

店頭表示金利に **0.1%** 上乗せ

金利上乗せサービスお取扱条件

- 対象商品▶定期貯金30万円以上(新規でのお預入)
- 適用金利▶店頭表示金利+0.1%上乗せ
- 適用期間▶1年
- お預け方法▶西暦のみ ※ATMでのお預入は対象外です。
- 対象者▶個人のみ ※法人は対象外です。

※表示の金利は日払預金までの預入期間に限り適用いたします。初払期末日以降は、自動継続時の店頭表示の利率を当該預金日まで適用します。年中法償約された場合、1か月の中途解約利率が適用されます。
※適用される金利は金利引当あり、お預け金額50万円(預金10.315%)、お預け金額50万円(預金金利)が異なります。

退職金や年金のお預入れもJAに! お得な商品をご利用しております。

キャンペーン内容および取扱商品について詳しくはお近くのJA窓口までお気軽にどうぞ。

JA対馬 本店(館支店) ☎0920-52-6055 美津館支店 ☎0920-54-2003
上対馬支店 ☎0920-86-2031 中対馬支店 ☎0920-58-1221

JA教育ローン

いろいろな使えて便利!

授業料だけでなく、下代など様々な用途にご利用できます。

- 高校・大学・専門校の入学金・授業料
- 学校へ納付する学費
- アパート・下宿の敷金・礼金・家賃

キャンペーン金利 **1.8%** 年

ご返済金額 1,000万円以内
ご返済期間 最長15年

保証 不要 保証人 不要

ご返済金額のめやす	ご返済期間	3年	5年	7年
●毎月払いのみの場合		28,555円	17,440円	12,679円
●ボーナス払い(毎月分)		17,133円	10,464円	7,607円
●借入100万円(ボーナス支払いのみ)の場合	※ボーナス支払い	68,782円	42,006円	30,537円

平成29年11月1日現在

「JAにお取引はこれから」というお客様もお気軽にご相談ください。ご借入額に応じて、保証人・保証料の必要/不要があります。

JAバンク長崎
http://nagasaki.jabank.org/

JA 対馬からの お知らせ!

JA 対馬出荷子牛価格動向

		開催月	平成29年度 10月市
熊本家畜市場	褐毛子牛	出荷頭数	21
		平均価格(税込)	610,380
		平均体重(熊本)	282
		kg当たり単価	2,161
		平均価格(税込)	753,600
	去平均	平均体重(熊本)	310
		kg当たり単価	2,431
		平均価格(税込)	671,760
		平均体重(熊本)	294
		kg当たり単価	2,283
杵岐家畜市場	黒毛子牛	出荷頭数	10
		平均価格(税込)	566,352
		平均体重(杵岐)	269
		kg当たり単価	2,109
		平均価格(税込)	815,400
	去平均	平均体重(杵岐)	295
		kg当たり単価	2,766
		平均価格(税込)	690,876
		平均体重(杵岐)	282
		kg当たり単価	2,453

今後のイベント予定

11月 24日(金) 農林年金受給者連盟総会
27日(月) 早生みかん販売会議



12月 2日(土) JA対馬農業まつり
7日(木)～8日(金) しいたけ売出
9日(土) 地場産米即売会
12日(火) アスパラ・ミニトマト出荷反省会
16日(土) 出張朝市(米、野菜、果物等)
22日(金) 理事会・監事会
29日(金) 仕事納め



1月 4日(木) 仕事始め
6日(土) 地場産米即売会
13日(土) 出張朝市(米、野菜、果物等)
20日(土)～21日(日) 新春総合展示会、直売所売出

理事会報告

平成29年9月22日開催

報告事項

- ① 内部監査(4月～8月実施)の結果について
- ② 平成29年度上期監事監査の実施について
- ③ 平成29年度コンプライアンスプログラム実践スケジュール結果について
- ④ 主要事業実績・月次決算(8月末)について
- ⑤ 第4次中期経営計画行程管理表(平成29年度第1四半期)の実績について
- ⑥ 個人データの漏洩等事案について
- ⑦ 平成29年度JA対馬貯金増強推進大会の開催について
- ⑧ 8月杵岐・熊本県家畜市場の取引結果について

付議事項

- 第1号議案 育児・介護休業法改正に伴う「育児休業規程」の一部変更について
- 第2号議案 職制規程の一部変更について
- 第3号議案 6次産業化事業体に対する出資について

以上、すべての議案につきまして、原案どおり、可決されました。

JAイチ押し!
うめえもん!!

企画説明

広報委員会の中で、生産者の方が直売所に出されている旬の農産物を使った料理を実際に作ってみようということで始めました。

また、直売所店長が店頭にて紹介しているレシピを基にしておりますので、興味のある方は釧原の直売所にてお尋ねください。その他にも、各支店・事業所に設置されている電子図書館にも創作料理が掲載されておりますので、作ってみてはいかがでしょうか！

カボチャのポタージュスープ

- ① カボチャの皮を取り、一口大になるようにカットする。
- ② 火が通りやすくする為、レンジで5分ほど加熱する。
- ③ 玉ねぎをみじん切りにする。
- ④ 鍋に油をひき風味付けの為バターも入れてから玉ねぎが飴色になるまで炒める。
- ⑤ さきほど加熱していたカボチャも鍋に入れ、そこに牛乳とコンソメの素を加えカボチャが柔らかくなるまで煮る。
- ⑥ 煮えたらハンディーブレンダーで滑らかにする。
- ⑦ より飲みやすくする為に濾す。
- ⑧ 仕上げに塩コショウで味を調整し出来上がり。



材料・4人前

- ・カボチャ…………… 1/2
- ・玉ねぎ…………… 1/2
- ・コンソメの素… 3個
- ・牛乳…………… 300cc
- ・塩コショウ…… 少々
- ・バター…………… 5g



ネギのグラタン

- ① ネギを7cmぐらいの長さに切り、味がしみやすいように、竹串を3カ所ぐらいに刺しておく。
- ② 鍋にネギを並べ、少量の水を（軽くひたるぐらいに）入れる。バターと塩も入れて、やわらかくなるまで約5分煮る。
- ③ グラタン皿にバターを塗り、煮たネギを並べる。上からコショウを振り、生クリームをかけ、粉チーズをかける。
- ④ 軽く焦げ目がつくまでオーブンで焼く。

現代農業 2006年1月号掲載 材料・4人前

- ・ネギ……………10本(白い部分)
- ・バター…………… 大さじ2杯
- ・塩…………… 小さじ1/2杯
- ・生クリーム、粉チーズ……………適量
- ・コショウ …… 適量(大人だけ)



総務部 朝鍋

朝晩の気温も低くなり、今年も寒い季節がやってきました。
年末年始にむけて、色々なイベントも多くなり、忙しい時期になりますので、体調管理には十分気を付けて頑張っていきましょう。

編集
後記