

とれたて情報ハートのかけはし

いぶき

2025
vol.437

11

同じようでも少し温かいね
JA菊池



パリッとした食感が魅力です

胡瓜部会長 大倉雄太郎

耕そう、大地と
地域のみらい。



KIKUCHIMANMARCHIE
インスタグラム
きくちのまんまマルシェ



Youtube
きくちのまんまチャンネル



LINE
きくちのまんま



安心して喜んでいただけるキュウリをお届けできるよう、責任を持って部会員一丸となって取り組んでいます。

部会長 大倉 雄太郎



胡瓜部会

食感が魅力のキュウリ



トゲは新鮮の証



花の咲いたところに実が付いていきます



菊池のキュウリはハウス栽培 9月から12月まで出荷

キュウリは病害虫に弱いので、JA菊池胡瓜部会では①0.4ミリ防虫ネット②天敵製剤スワルスカーなどを使用して、薬剤を減らした病害虫予防に取り組んでいます。

※収穫したキュウリは、植木町にあるJA経済連第一園芸集送センターに持ち込み、選別・箱詰めされ、熊本県内、福岡、中国地方、広島方面に出荷しています。

＜キュウリの豆知識＞

キュウリの栄養

・90%が水分というキュウリですが、ビタミン、葉酸、ミネラルなど、栄養素をバランスよく含んでいます。脂肪の分解を助ける働きのある酵素も含まれており、低カロリーです。

・身体を冷やす効果があり、暑さで身体がだるいときや発熱時に食べることを冷まし、食欲を増進させるといわれています。二日酔い防止、脂肪分解、むくみ解消、腸内環境を整え、美肌効果、髪と頭皮を健康にするとも言われています。しかし、食べ過ぎはよくありません。冷え性の人は、あたたかいものと一緒に食べたりするとよいと思います。

栄養をより効果的に食するには

①すりおろして使う(またはよく噛んで口の中で細かくして食べる)・・・脂肪分解酵素ホスホリパーゼが倍増

②ぬか漬けにする・・・水に溶けやすい米ぬかのビタミンB群がキュウリに染みてビタミン倍増

※Aコープマーク品の漬物の素もいろいろ揃っています。

キュウリの保存法

・ラップに包んでヘタを上にして、立てて野菜室へ・・・冷やし過ぎに注意。5日以内には食べましょう。

・長期保存したいときは水分を抜いてから冷凍・・・好みの大きさに切り、塩をまぶして20分ほどしたら、よく絞って小分けしてください。(スライスして乾燥もよいです)

※10月号19ページに掲載しました「キュウリの力リカリ漬け」も是非お試しください。

シャキッパリッ！ 新鮮でみずみずしい！！

■熊本県はキュウリの一大産地です。年間およそ14,000トンものキュウリが生産されています。県全体の収穫量は全国トップ10圏内に入り、菊池地域も生産拠点の一つとして知られています。

■菊池管内では西合志、泗水、七城で施設園芸が盛んで、ハウスを活用したキュウリ栽培が行われています。ハウス栽培を取り入れることで、秋雨の長雨による影響を大きく抑え、安定した生産と出荷を実現しています。

しかし、夏場の作業は非常に大変で特に8月から9月にかけての定植期から収穫初期にかけては、ハウス内の温度が日中40度を超えることもありま。作業環境は非常に厳しく、生産者は早朝や夕方、涼しい時間帯を上手に活用しながら、丁寧な管理を続けています。また、適切な換気や遮光などの工夫も行い、高温対策に取り組んでいます。

■最近猛暑の影響で花落ちや実焼けといった高温障害が増え、収量が減ってしまうことが多く、生産者にとって非常に厳しい状況が続いています。このようにさまざまな気候条件に対応しながら、安心して食べられる高品質なキュウリをお届けできるよう、部会員が力を合わせ「猛暑にも負けない栽培技術」をしっかりと身につけ、安定した出荷と品質の維持を目指して日々努力しています。



キュウリ担当 山野邦彦です

もくじ

胡瓜部会／こんにちはは東です	3
未来に向けた変化成長	4・7
花卉部会総会・メロン部会総会 すいか部会総会 他	8
JA菊池から重要なお知らせ	8
管内の出来事	9
青壮年部(発表大会)／菊農通信	10・11
女性部(サマー・レディーススクール)支部活動	12・13
くじのイベント：世界食料デー／レシピ他	14・15
養生園から／漢方の話④	16
めぐみの里だより	17
まんまキッズスクール②	18
中央支所リポート 大津発見！	19
果樹経営支援対策事業説明会のお知らせ他	20・21
営農通信／資材係からお知らせ	22
大豆通信	23
みんなのページ／クイズ	24・25
「つまきヤロット」人参部会	26
理事会・監事会報告／相談会日程	27

こんにちは
東です -24-



愉快的メンバーで楽しくプレーしました！

組合員との触れ合いを 大切にしていきたい

9月に入ってもなお暑い日が続いておりましたが、朝晩は随分涼しくなってきましたね。

9月12日に菊陽町で役員支所運営委員球技大会を行いました。私も参加しましたが、気心の知れた仲間と汗を流すのはとても気持ちがいいですね。これからも組合員同士の親睦・交流を大切にしていきたいと思っています。

実りの季節がやってきました。10月は農繁期です。農作業中は、ケガなどに十分注意されど、うか安全に過ごしてください。

各部会の総会が随時開催されております。令和6年産を振り返りつつみますと、猛暑や異常気象による生育不足など大変な中での栽培であつたと思います。そのような中でも、組合員の皆さまの絶え間ない努力のおかげでとてもレベルの高い作物を消費者へお届けすることができました。JA菊池の出荷物は市場からの評価がとても高く、組合員の生産に対する想いが伝わっているのだと感じております。総力を結集し、きくちのまんまのさらなるブランド力強化にも取り組んでまいります。

JA菊池代表理事組合長 東 哲哉

令和6年度 念願の販売高10億円を突破！



安武部会長あいさつ



すいか部会は平成20年に統一部会となり、販売高10億円を目指してきました。施設整備に合った適正作型に取り組み、部会青年部を早くに発足させ、後継者育成にも力を入れ勉強会などを強化しました。高品質、収量の安定を図り、令和6年度(R6年春スイカ・秋スイカの販売実績)、ついにその念願を果たすことができました！

◆高齢化や資材高騰、気候変動などに悩まされることもありますが、栽培講習会などで意識を高め、部会員の結束と組織の団結で「菊池すいか」ブランドの確立を目指してきました。

◆安武茂部会長は「品質と味にこだわり、地域に合った作型、品種の検討など部会員ひとり一人が熱心に向き合い、学び合い情報を共有してきた成果。若い後継者も育ってきている。高品質、安定出荷に向けて更に精進していきたい」と話しています。

令和7年産春スイカ 2年連続販売高9億円!!

農業を取り巻く環境は厳しい状況が続いていますが、令和7年産の春スイカは大玉で高単価なものを出荷することが出来ました。品種は大玉「春のだんらんRV」を中心に、「春のだんらんSP」と試験栽培から本格化する「金色羅皇(こんじきらおう)」。

小玉は「ひとりじめ7EX」を中心に「BONBONリッチ」の面積が増加傾向です。玉太りも良く、高糖度・高品質を維持し、秀品率も良く販売高を伸ばし、前年対比100.3%で9億7700万円を売り上げました。

〈優秀農家表彰〉

大玉スイカ 糖度優秀者=大島章
品質優秀者=小山和彦、KAFFS
小玉スイカ 糖度優秀者=工藤誠
品質優秀者=安武茂、松岡幸信



秋の品種は「ひときわ」「羅皇ザスウィート」、10月1日から11月上旬まで出荷。10月限定販売の「ハロウィンスイカ」はJAタウンまたは合志市「クラッシーノ・マルシェ」で販売しています。

〈表彰者〉



大島さん



工藤さん



小山さん



KAFFS 木村さん

高品質・安定出荷で後継者育成！

令和7年度の事業方針などを協議し「高品質で長持ち」「持続可能な産地」「多様化する花の楽しみ方に合わせた生産出荷」「部会員の活性化」の4つの事業方針を掲げ、高品質・安定出荷で後継者育成に力を入れます。

専門委員会設置で高品質・安定供給

主力品目のカスミソウとトルコギキョウには専門委員会を設置し、現地検討会の充実を図り、品質の向上と出荷の平準化を徹底。青年部では勉強会や現地検討会で技術向上と消費者向けの情報発信を強化。女性部は女性の交流の場を作り、消費地での宣伝活動を実施し、消費者ニーズに合った信頼ある高品質で、安定供給するための取り組みを進めます。

野中三裕部会長は「部会員一人ひとりの意識改革を図り、高品質で安定して届けられるよう努めたい」と話しています。定期的な全体会議で部会員間の情報を共有し、信頼される魅力ある産地として継続できるよう努力します。
※部会員戸数64戸。カスミソウは9月中旬から、トルコギキョウは10月から出荷が始まっています。他にヒマワリやパンパスグラスなど10品目以上の花卉を出荷します。

〈優秀農家〉

阪本俊浩・朋子・貢紀、宮本幸伸・佐登美、本山達也、久川裕徳・智子
菅誠輝・仁美、増永勇二郎・由紀子、渡辺公誠・康代
赤星光範・淳子・浩貴、上田功・佳子、井主哲郎・菊代

〈カスミソウ日持ち試験表彰〉

秋の部：金賞＝牛島誠治郎、銀賞＝坂本悠三、銅賞＝中村明博

春の部：金賞＝木下正道、銀賞＝林田茂、銅賞＝堤三郎

〈令和6年度熊本県花き協会表彰〉

花き園芸功労者＝久川廣實

品評会(トルコギキョウ)銀賞・銅賞＝本山達也



メロン部会総会・出荷反省会

高品質な大玉生産で産地維持と経営安定

令和8年産に向けて生産・販売の対策を協議。より高品質で消費者ニーズに合ったカット可能な大玉生産に取り組むことなどを決めました。

メロン産地の維持と農業経営安定を図ります。

◆生産面では作型による適期播種、生産履歴の徹底、つる割病耐病性品種の本格的な導入、フェスタメロン2番果収穫による収益性の向上などを強化します。

◆販売面ではSNSを活用し、市場との情報交換を密にして有利販売に繋がります。消費地での試食宣伝販売会やイベントでの販売会、ネット販売などでの販売を強化します。

※品種は「アンデス」「フェスタ」「イエローキング」の3種。部会員18戸、作付面積435a。

令和7年産は、高品質と大玉出荷で単価を維持。市場での評判も良く、「菊池メロン」の期待は高まっています。

〈優秀農家表彰〉

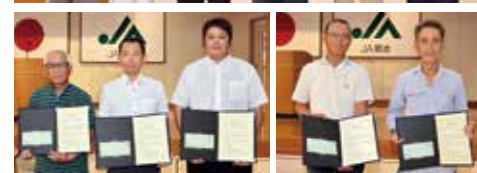
春作の部＝宮崎文昭・恵美、後藤秀孝・眞津代、古荘正光・貴美子

秋作の部＝池田一郎



野中部会長あいさつ

〈表彰者〉



古荘部会長あいさつ

〈表彰者〉





暑熱対策の説明をする坂本さん



メディアの質問に答える
東組合長(右)



ミストを浴びてリラックス

乳牛の暑熱対策など 酪農の夏を紹介

菊池地域は西日本有数の酪農地帯です。夏に生乳の需要期を迎えますが、環境の変化に敏感な乳牛は夏の暑さにストレスをかかえます。そんな牛を守るため、牛舎では扇風機やミストを使用した対策を行い、乳量アップを図っています。

地元メディアが酪農牛舎取材 R7.8.29

夏に乳牛を暑熱ストレスから守るための対策を理解してもらうため、地元メディアを招き東哲哉組合長、酪農部会坂本克彦副部長、酪農課担当者が酪農業の現状を伝えました。

取材班は乳牛や牛舎を見学・撮影。坂本さんが現場で説明し、質問にも答えました。後日テレビニュース等で放送されました。消費者の皆さんに生産現場の状況を伝えることができたと思います。

東組合長は「部会一丸となって良質な生乳生産に努めている。今後もメディアを通じた情報発信の強化を図り、消費者に訴求していきたい」と話しています。

※これからも農業の現場を伝えるための企画を考え、実行してまいります。

令和6年度 九州管内生乳品質共励会

畜産部酪農課

最優秀賞に右田さん

生乳品質共励会は酪農家の良質な生乳生産に対する意欲向上を図るため、九州生乳販連が毎年行っています。毎月2回の成分検査を行い、1年間の結果でその年度の優秀者が決まります。九州管内には960戸の酪農家があり、令和6年度は20位以内に酪農部会より4人が入賞しました。

※酪農部会では、支部ごとに乳質改善巡回も行い
良質な生乳生産に励んでいます。

良質な自給飼料生産 コーンハーベスター大活躍

安全・安心の自給飼料を生産するために、管内では飼料用トウモロコシを夏と秋の二期作で飼料確保に努めています。夏の猛暑での収穫は大型のコーンハーベスターが大活躍。もうすぐ秋の収穫です。



飼料用トウモロコシ収穫

〈入賞者〉

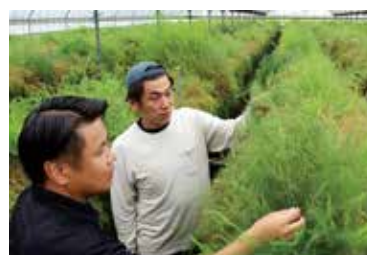
3部優秀賞＝右田祐樹
(3年連続優秀賞を受賞)
優秀賞5位＝梁池 朋幸
9位＝西本 敏雄
17位＝山下 誠也

アスパラガス部会・新規就農者紹介

営農部園芸課 後藤 真智



収穫に集中する上田さん



アスパラガスの状態を見てもらい相談する上田さん

収穫初年度でアスパラ反収3t 就農2年目の上田さん

アスパラガス部会の上田俊博さんは就農2年目で、アスパラガス収穫初年度です。春夏の出荷目標だった反収3tを9月で超えました(栽培面積:18a、部会平均反収は1.6t)収穫は10月までで、終盤の追い込みをかけます。

上田さんは日中の栽培管理に重点を置くため、収穫は早朝の時間帯に行い、効率的な作業形態に取り組んでいます。また同時に、家族で過ごす時間も大切にすることを心掛け、農作業と家庭の両立を目指しています。

作業面では、春芽の収穫は早めに切り上げ、立茎に専念し夏芽に向けての管理を徹底。8月の暑さに病気が出始めた時も思い切った親木上部の剪定を早めに行い、下枝や脇芽の整理を徹底し換気を良くしました。上田さんは「収穫が楽しく、農業が面白い!来年は反収4tを目指します」と意気込んでいます。

困ったり迷ったりしたらすぐに相談してくれます。部会仲間の話もよく聞き、早めの対策・行動でこまめな管理をしています。自分のハウスではどうしたらよいかを判断し、即行動するところがすごいところだと思います。

アスパラガス部会は新規や若手農家が増えています。生産者主体の勉強会を増やし、一層の品質向上を目指します。

椎茸部会総会・実績報告会 R7.9.11

営農センター 酒井 俊一郎



工藤部会長あいさつ



新部会長に中村さん

▲役員改選で、
部会長に中村和幸さん、副部会長に平山敏範さんが就任しました。



吉良さん

原木椎茸人気です!乾燥椎茸高値取引

令和6年度(R6・9月～R7・8月まで。部会員20戸)は、秋子、春子ともに生育期の気温の低下や降雨量が平年より少なく成長が遅れ心配しましたが、散水などの栽培管理により乾燥椎茸では数量・販売高・単価ともに前年対比110%以上の実績となり、生椎茸では出荷数量が減少しましたが、単価高での実績となりました。

※部会では乾燥椎茸を中心に、出荷・販売を行っています。
※全国的に生産者の減少や気候変動による栽培管理の難しさで、原木椎茸は貴重で高価なものとなってきており、今まで規格外だった商品も引き合いが強くなっています。

〈共販優良表彰〉乾燥椎茸

1位:吉良 昌芳 2位:緒方 利博 3位:山中 今朝利

スナップエンドウ部会総会・実績報告会 R7.9.12

北営農センター 橋口 裕幸



緒方さん 早田部会長 (農)久米

定期的な栽培講習会・現地検討会で品質向上

令和6年度産(R6・11月～R7・5月まで)は、部会員15戸、129aで栽培。暖冬による病害虫の発生や品質低下が懸念されましたが、定期的な栽培講習会や現地検討会と生産者の努力により秀品率90%以上を保ち、高単価を維持することができました。令和7年度は、平均反収2.5t、販売高3200万を目指します。

〈表彰〉 販売高賞＝農事組合法人 久米 躍進賞＝緒方 志乃

親睦球技大会 優勝は菊陽中央支所!!

2連覇
おめでとう!



菊陽中央支所チームのみなさん

役員・支所運営委員の親睦を深める球技大会を9月12日、菊陽町のスポーツ広場で開き、グラウンド・ゴルフで汗を流しました。団体優勝は菊陽中央支所で昨年に続き2連覇です。個人優勝は合志中央支所の早田貴さんでした。



個人優勝
合志・早田 貴さん



選手宣誓
菊陽・大地 雅弘さん



大会賞
七城・渡辺 義一さん

【団体賞】 優 勝 菊陽中央支所
準優勝 菊池中央支所
3 位 七城中央支所

【個人賞】

- 1 位 早田 貴
- 2 位 梶原 清一
- 3 位 大山 陽一
- 4 位 衛藤 正文
- 5 位 斉藤 健
- 6 位 歌丸 敬二
- 7 位 松村 聖人
- 8 位 合志 秀継
- 9 位 川上 宗弘
- 10 位 山田 浩晶



入るかな...

ハッラツプレー♪

ナイスショット!!

和牛枝肉共励会 銅賞に岩根さん!

第49回 九州管内系統和牛枝肉共励会
～畜産基盤 九州から全国に!～



銅賞枝肉と岩根さん

第49回九州管内系統和牛枝肉共励会が9月6日、JA全農ミートフーズ(株)九州営業本部で開かれ、九州各県から120頭の出品がありました。JA菊池より8頭を出品し、岩根大三さんが銅賞を獲得しました。

急募!! 畜産ヘルパー 募集!

仕事内容 牛のエサやり・
牛舎の掃除 など

日 給 平均1万円

賞 与 年1～2回

※ 社会保険完備

問い合わせ先
(合) 旭志村定体型ヘルパー組合
TEL:0968-23-3208
担当 三池

気持ちよく ご利用いただくために

顧客による迷惑行為「カスタマーハラスメント」に関し、
厚生労働省は従業員保護策を企業に義務付けるよう、
法整備を含め対策が強化されました。

「カスタマーハラスメント」とは

お客様からの**常識の範囲を超えた要求や言動**により、職員の人格を否定する言動、暴力、各ハラスメント等、職員の尊厳をこれらの行為により、職場環境の悪化を招くものを当組合のカスタマーハラスメントとして取扱い、傷つけるもので、悪質なケースについては、警察・弁護士等に相談のうえ、必要な措置を講じ組織的に対応致します。

今後も、JA菊池はお客様のご意見に耳を傾け、誠実に向き合い
対応して参りますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

JA菊池

JAバンク ATMなどのサービスの一時休止のお知らせ

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。
このたびJAバンクはお客様へのサービスや利便性の向上を目的としたシステム更改に伴い、誠に勝手ながらATM・JAネットバンクなどのサービスを一時休止させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

10.18
土

全取引休止
21:00-24:00

10.19
日

全取引休止
0:00-8:00

10.25
土

一部取引休止
15:00-24:00

10.26
日

一部取引休止
0:00-12:00

11.8
土

一部取引休止
15:00-24:00

11.9
日

一部取引休止
0:00-12:00



盟友の思いよ届け！

岩根さん(盟友の主張)と岩下さん(組織活動実績発表)は、10月24日に熊本市で開かれる県大会に出場します。



上段左から
 西合志 池田 祥さん
 七城 堀田 匡史さん
 菊陽 岩下 勇介さん
 泗水 村上 誠悟さん
 下段左から
 大津 大田黒 雅斗さん
 合志 松本 龍太さん
 菊陽 合志 裕太さん
 旭志 岩根 雄飛さん
 菊池 堤 拓憲さん
 チャレコン 最優秀賞 盟友の主張 最優秀賞

発表者のみなさん

菊池農業高校 文部科学省指定 農業経営者育成高等学校(全国25校・九州4校・熊本県1校)

感動、感謝、思いやり、夢を育み未来を創る菊農生 ～あらゆる可能性を見つめ一歩前へ～

catchphrase 社会人・職業人の基盤となる社会性と自己指導能力を育成する



【場所】園芸科 温室
 【時間】平日
 午前10時～
 午後4時

菊農のフレッシュ農産物 美味しい加工品はいかがですか？

【定期販売会】毎週金曜 午前9時半～
 【常時販売】平日の午前9時～夕方4時

<農産物> ・花苗(生活文化科・園芸科)
 ・タマネギ苗(農業科)
 <加工品> ・イチゴジャム ・マーマレード

販売場所については学校にお問い合わせ下さい。
 TEL 0968(38)2621

シクラメン販売開始

冬を彩る美しいシクラメン！10月
 下旬から販売開始予定です。本校のシ
 クラメンは、多品種で高品質を目指し
 ています。ご自宅や贈り物に喜ばれて
 おりますのでぜひお越しください。

令和7年度熊本県農業クラブ連盟農業鑑定競
 技会で、農業科1年早川千瀬(はやかわちせ)さんが最
 優秀賞を受賞しました。また、優秀賞を5名の生徒が
 受賞。家畜審査競技会でも優秀賞を受賞することがで
 きました。本校から7名が、10月に行われる西関東大
 会に出場します。更なる健闘を期待しています。



表彰状を手にする入賞者

たくさんの方の表彰を受けました！

本校の花房寮で開かれました。県内の農業関係高校からたくさんの方
 が参加しました。

また愛知県からも
 10名の農業高校生
 が視察研修に来て
 おり一緒に研修を
 行いました。



視察研修



意見交換・交流



参加者

菊農 通信

菊池農業高校生の今

熊本県農業経営者育成研修

18月8日
 泊2019日
 日(火)
 の

地域と組織の発展を目指そう！ 最優秀賞に岩根さん、合志さん

青壮年部発表大会を9月3日、パシオンで開き「盟友の主張発表大会」「チャレンジ事業コンペティション大会」「組織活動実績発表」を行いました。



歌丸部長あいさつ

JA青年組織綱領唱和



大田黒 大津支部長



東副部長(菊池)



松永 西合志支部長



松本副部長(合志)

盟友の主張発表大会

最優秀賞 岩根 雄飛さん(旭志)



岩根さんは「ピンチをチャンスに」と題して発表。

深刻な人手不足などを問題視し、地域の生産基盤や技術力強化のため、ICT導入や中長期の雇用をサポートする窓口をJAに設置することを提言しました。

七城、旭志、西合志、大津の盟友が農業、農村、JA、青壮年部に関して将来に向けての希望、意見、提言を発表しました。

組織活動実績発表

菊陽支部 岩下 勇介さん



盟友数を新たに増やす活動としてJA主催の「婚活」をアピールし、農地の減少による経営対策のため少ない面積でも収入を確保するにはどのように支部活動を進めていくかを発表しました。

チャレンジ事業 コンペティション大会

最優秀賞 合志 裕太さん(菊陽)



合志さんは「これからの時代にはポリマーを」と題して発表。秋冬ニンジンの栽培に天然由来の吸水性ポリマーを使うことで、自然環境への負荷軽減につながり、土中の保水力を上げ、発芽率の向上が期待できるなどを述べ必要性を訴えました。菊池、泗水、合志、菊陽の盟友が新たな取り組みへのチャレンジを発表。「自らの経営を考え、所得向上を目指し、刺激し合い、地域を担う農業者として自立しよう」と盟友が声を上げ始めた大会は、JA菊池独自の大会として10回目の開催となりました。最優秀賞受賞者には、副賞として青壮年部委員長賞、JA菊池賞が授与されました。賞金を元手にチャレンジ事業を実践し、次年度の大会で成果を発表予定です。



『あい♡』からはじまる『元気な地域』をみんなの力で。
助けあい♡ 学びあい♡ 育てあい♡

J A全国女性組織協議会3カ年計画スローガン

菊陽 おばあちゃんとネコの親子クッション作りました



「家の光」は、おばあちゃんとお母さんと読んでいます 木下 葵子さん

西合志 カローリング大会



職員も参加し和気あいあい！

仲間づくり
絆づくり
健康増進に！
毎年開いていまーす

大津 護川支部研修

平和産業
果夢樹
フジバンビへ



旭志 Aコープ旭志店でそうめん・一本きゅうり試食会

合志理事が応援に来てくれました！



職員も応援

お客様にはおいしーいど喜んでもらいました

まんまにきてはいよ〜

農産物市場出荷協議会



菊陽店 おかげさまで 21周年

合志店

9月20日に誕生祭を開催。けんちん汁を振る舞いました。



貝だくさんのけんちん汁

ご来店いつもありがとうございます



直売所情報はここから
【誕生祭：菊池店6月・菊陽店9月・合志店11月】



夏のお客様感謝デーにゼリーのプレゼント！

夏の学習会

サマー・レディース・スクール&家の光大会

夏の学習会「サマー・レディース・スクール&家の光大会」を合志市総合センターヴィーブルで開きました。部員や地域住民ら500人が参加し、盛り上がりました！

8/30

オープニングセレモニー

「ほたる夜想曲保存会」による幻想的な演舞



「ほたる夜想曲保存会」のみなさん

記念トークショー



テーマ
「あなたは子どもに何を遺せますか」

作家・映画監督
安武 信吾 氏
（「はなちゃんのみそ汁」著者）

がんで亡くなった妻が娘に遺した「健康で生きる力の大切さ」について自らの経験を通じて、大切な人を亡くした後どう生きるか、家族の幸せとは何かを語りました。自身初監督作の食育活動のドキュメンタリー「弁当の日」より、子どもたちが自分の弁当をつくることで成長し、相手の立場になって考え、教師や親を変えていったエピソードも紹介。会場は、涙と感動に包まれました。

参加者からは「食育活動は、未来を担う子どもたちの心身の成長にとってとても重要で、生きる力につながるのだと改めて感じた」など感想が寄せられました。堤幸子部長は「生きることは食を食べること。命をつなぐ食、食をつくる農業の大切さをしっかりと次の世代に伝え、女性部活動を盛り上げていきたい」と力強く述べました。

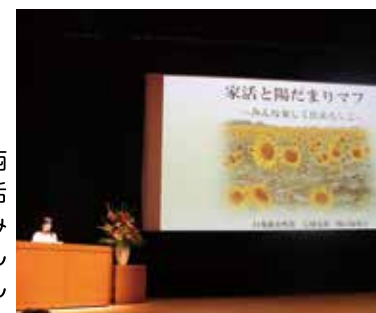


講師 安武さん 東組合長

組織活動体験発表



女性部七城支部の西口知栄子さんが「家活と陽だまりマフ～みんな楽しく出来るしこ～」と題して発表しました。



共済学習会



共済部東係長からがん共済や生活習慣病に備える保障について学びました。

／ 備えて安心！ ／

家の光“100ダン” ～全員で踊りましょう～

家の光100周年を記念したダンス 通称“100ダン”を全員で踊り、家の光協会主催ダンスコンテスト用の動画撮影をしました。

笑顔と健康のために踊ろう！



めざせコンテスト大賞！！

健康食材活用レシピ

レシピ提供:みそ健康づくり委員会

みそバターコーンのライスコロッケ

材料 (直径4cm大×8個分)

- タマネギ…1/4個 (50f)
- バター(無塩)…大さじ1/2
- ホールコーン…20g
- ツナ(水煮)…50g
- モッツアレラチーズ(ミニボール状)…8個(約80g)
- 青み…適宜
- ※ディルの茎・パセリのみじん切りなど
- 温かいご飯…200g
- A みそ…大さじ1
- 酒…大さじ1/2
- しょうゆ…小さじ1
- 衣(小麦粉、卵、パン粉)…適量
- 揚げ油…適量
- 好みの野菜や
- ディル、レモンなど…適宜



【作り方】

- ①タマネギはできるだけ細かいみじん切りにする。フライパンにバターを溶かしてタマネギを焦がさないように炒め、透明になったらホールコーンとAを加えて火を止める。
- ②①に温かいご飯とツナ、青みを加えて混ぜ、8等分する。
- ③②の粗熱が取れたらラップを利用し、真ん中にモッツアレラチーズを入れて握り、丸い形を作る。
- ④③に衣を付けて中温(170度程度)の揚げ油でカラッと揚げ、器に盛り付ける。好みの野菜やディル、レモンなどを添える。

甘口みそ・辛口みその違い

みそは、麦や米、豆などの原料による分類の他に、白みそなどの「甘口みそ」と、赤みそなどの「辛口みそ」のように辛さによっても分類されています。
この辛さはこうじ歩合(大豆に対する、こうじの原料の米や麦の比率)と食塩の量によって決まります。こうじ歩合が大きいほど甘口で濃厚な味わいになり、食塩の量が多いほど辛口でさっぱりとした味わいになります。

参考:みそ健康づくり委員会ウェブサイト



材料 (2人分)

- 油揚げ…2枚
- 芽ヒジキ…大さじ1
- シイタケ…2個
- 鶏ひき肉…100g
- A しょうゆ…大さじ1/2
- 砂糖…小さじ1
- 片栗粉…小さじ1
- サツマイモ…150g
- B 牛乳…300ml
- 水…50ml
- みりん…大さじ3
- 塩…小さじ1/2
- 細ネギ…適宜

牛乳をもっと食卓にうれしいミルクレシピ

牛乳の甘味を生かして
減塩してもおいしい

キノコとヒジキのミルク袋煮

【作り方】

- ①油揚げはぬるま湯でよくもみ洗いし、水気を絞って半分に切り、切り口から指を入れて袋状に開く。芽ヒジキは水400ml(材料外)で戻し、水を切る。
- ②シイタケは軸を除いて薄く切り、ボウルに入れる。ひき肉、Aを加えて混ぜ、芽ヒジキを加えてさらに混ぜる。油揚げに1/4量ずつ詰め、つまようじで留める。
- ③鍋に②とB、1cm幅の輪切りにしたサツマイモを入れて中火にかける。煮立つ前に、水でぬらしたキッチンペーパーをかぶせ、弱火にして20～25分間煮る。
- ④火を止め、ふたをしてそのまま20分間蒸らす。器に盛り、4cm長さに切った細ネギを添える。

日本で議論されてきた食料問題といえば『米』でしょう。

故・井上ひさしさんが執筆した著書に『コメの話』(新潮社)があります。初版は昭和56(1992)年ですが内容は今でも古びていません。
例えば「米は、決して取れ過ぎていない」「日本の米の争奪戦が始まる」「日本のおいしい米を食べられるのは、きっとお金のある人」など、30年以上前に書かれたとは思えないほど現在の日本に当てはまります。

そんな米作りを支えてきたのは家族経営の小規模農家です。

FAO(国連食糧農業機関)によれば、世界の食料生産額の8割以上が家族農業によるものです。国連は2019～2028年の10年間を「家族農業の10年」とし、小規模農家や家族農業を守る政策を加盟国や関係機関に促しています。

EU(欧州連合)では全予算の3分の1を農業に充て、そのうちの7割を農家への直接補償、3割を農村振興に振り分けて農業を守っています。一方、日本では今後10年で農家が半減するにもかかわらず危機感が少ないといわれています。

農林水産省は2025年6月6日、全国スーパーマーケット協会に対し、米飯類をはじめとする食品ロス削減推進徹底の通知を出しました。6月13日には農林水産大臣が、さらに広い対象者へ同様のメッセージを発しました。今ある食料を捨てないことは、食料自給率が61%(生産額ベース・2023年度)を海外からの輸入に依存する日本にとって重要です。



食品ロス問題ジャーナリスト
●井出留美

10月16日は世界食料デー

1981年に国連が定めた「世界の食料問題を考えるための日」です。10月の1カ月間は「世界食料デー月間」とされています。

●食品ロスについて考えよう●

気候変動や紛争により食料危機が叫ばれる昨今では、今ある食料や資源を無駄にしないことが大切で、持続可能な方法ではないでしょうか。

第13回 菊池米食味コンクール

開催日/令和7年11月22日(土)

開催場所/菊池市泗水公民館

主催/菊池米ブランド推進協議会

後援/菊池市、JA菊池 他

協賛/(有)七城町銘柄米センター、(株)愛華

出品期間 10月15日(水)～11月5日(水)まで(必着)

*詳しくは、菊池米ブランド推進協議会事務局 TEL 0968-25-7266へ
(菊池市農政課ブランド推進室)

出品米募集

- 1個人または1事業所(法人等)品種ごとに3検体まで
- 対象米:令和7年産玄米1.2kg(水分は13%～16%厳守)
- 出品料:1検体あたり1,000円(支払いは出品時)
- 参加資格:菊池市に住所を有し、菊池市内でお米を栽培している生産者
- 参加申込書が必要です



第9回 九州のお米食味コンクール in 宮若

開催日/令和7年11月30日(日)

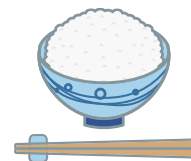
開催場所/福岡県宮若市多目的会館(マリーホール宮田)

主催/九州のお米食味コンクール運営協議会

後援/九州農政局、熊本県、福岡県、宮崎県、鹿児島県、大分県、佐賀県、長崎県、熊本県菊池市、熊本県球磨郡多良木町、福岡県宮若市、米・食味鑑定士協会、菊池地域農業協同組合、直鞍農業協同組合、菊池米ブランド推進協議会、宮若うまい米コンクール実行委員会

協賛/(株)中セキ九州、司法書士法人 山田合同事務所、(株)愛華、産直野菜ぶちトマト&びお、(有)七城町銘柄米センター

第13回菊池米食味コンクールへ出品いただいた方は、第9回九州のお米食味コンクールに自動的にエントリーとなります。

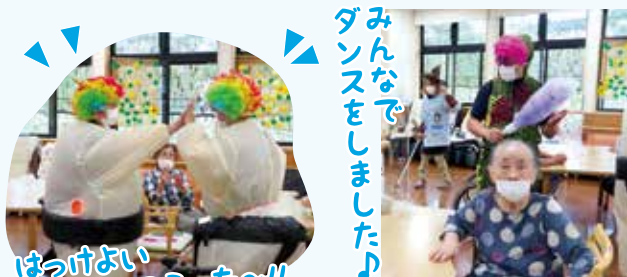


※出品玄米については大規模災害被災地等へ「復興応援米」としてお届けする予定です。



いすみ

相撲や、仮装したスタッフによる踊りを披露し、敬老の日をお祝いしました。



はっけよいのこった~!!

だみんすをしました!



お相撲さんと記念写真!

健康に過ごせますように!!

栄養満点敬老会御膳



ゆるっと

スタッフと二人一組で仮装し、デュエット曲をくじ引きで選び、一緒に楽しく歌いました。

仮装用の衣装や小道具



みなさん何を選ぶかな?

楽しく歌いましょう!



かわいい衣装で楽しみました♡

スタッフからのプレゼント!!



いつまでもお元気で♡



居宅

居宅介護支援事業所では、在宅で介護や支援を必要とされている方やそのご家族の相談に応じ、介護支援専門員(ケアマネジャー)がケアプラン作成や介護保険サービス利用手続きなどのお手伝いをしています。

介護に関することでお困りの方、心配事など様々な相談をお受けいたします。どうぞお気軽にご相談ください。



訪問

訪問介護事業所では、要介護、要支援の認定を受けているご利用者のお宅へ訪問し、自立した日常生活ができるよう掃除や調理、洗濯、入浴のお手伝いなどを行っています。ヘルパー6名のスタッフ体制でサポートいたします。まずはお気軽にご相談ください。



漢方の診断学: 弁証Ⅳ

公立菊池養生園保健センター長 芹川和志

今回は、六経弁証(ろっけいべんしょう)について説明します。

中国で後漢の時代に書かれた「傷寒論」では、病気とは、外部から病気を引き起こす「邪気」と、人間に本来備わっている自然治癒力である「正気」の闘争であると考えました。そこで、「傷寒論」では、個々の疾患ではなく、代表的な邪気である風寒の邪によっておこる傷寒(急性熱病)をモデルにして、これらの発病から治癒、または死に至るまでの経過と治療を体系的に述べることで、病気全般の治療のやり方を具体的に教えようと試みました。

人がまず傷寒にかかってから頂点に達するまでを陽の時期として陽病と呼び、「太陽」「小陽」「陽明」の三段階に分け、次に病人が衰えて下り坂に向かい死に至るまでを陰の時期として陰病と呼び、「太陰」「少陰」「厥陰(けついん)」の三段階に分けています。このように、時間の経過に従って千変万化する症状を三陽三陰の六経に整理して考えることで、複雑な病像を的確に捉えて正しい治療ができるように古人は工夫しました。

太陽病とは、病気の初期の段階で、病状は身体の表面の部分だけに限局して現れます。頭痛・発熱・悪寒・首のコリなどの風邪のひき始めの症状で、脈は浮いた感じで、発汗させて治療します。病気が進行し、邪気が身体の深いところ(裏)まで侵入すると、正気は邪気を撃滅しようと邪正闘争が起こるので病人は高

熱が続く、うわ言を言ったりします。この時期を陽明病といいます。さらに病気が進むと、正気と邪気の勢力が拮抗し、病状は一進一退の少陽病となります。漢方では、半表半裏の症状といい、発熱と悪寒が交互に生じる「寒熱往来」や、胸やわきのあたりが重苦しい「胸脇苦満」が出現します。脈は硬く弓の弦に触れるような感じになります。

邪気の勢いが強く生気を圧倒すると、病人は生体機能が衰え、抵抗力が失われ、熱も出なくなり、脈も弱くなってきます。このような状態が陰病です。胃腸が弱り、食欲もなく吐いたり・下痢したりする時期が太陰病で、さらに衰弱が加わって全身の血行状態が悪くなった時期が少陰病、さらに末期段階に至ったものを厥陰病と呼びます。陽病に対しては「邪気」を排除するような薬が用いられますが、陰病に対しては「正気」を補い、身体を温めるような薬を用います。

「傷寒論」は、三陽三陰の各時期の典型的な症状と共に、誤診されやすい症状を列記し、それぞれの場合の最も適切な処方と共に、治療を誤った時の対応まで、詳しく周到に述べられているので、現在でも漢方治療の基本書とされています。

インフルエンザワクチンの接種はお済みですか?

*主な目的は重症化や合併症(肺炎、脳症など)を防ぐことです。

*インフルエンザウイルスは型が毎年変わるため、効果を得るためには毎年接種することが推奨されています。

菊池養生園保健組合でインフルエンザワクチンを接種できます!

菊池養生園保健組合では下記の予定で実施しています。

接種希望の方は、電話でご予約ください。

ご不明な点は菊池養生園保健組合までお問い合わせください。

対象者: 15歳以上

接種日時: 令和7年10月1日(水)~令和7年12月26日(金)

10:00~11:30、14:00~16:30まで

予約及び変更可能日: 前日17:00まで

ご予約・お問合せ先: 菊池養生園 ☎0968-38-2820

※お気軽におたずねください

中央支所リポート ③⑧ 大津発見！

「梅の造花」は、梅の生木の枝に「蓮草紙(つうそうし)」という紙で造られた花やつぼみをつけた、精巧な「造り花」です。

その歴史は江戸時代が始まりとされています。蓮草紙は明治の末、造花の職人が台湾を訪れた際に見つけました。一時期、入手が難しくなり、梅の造花が途絶えた時期がありましたが「この素晴らしい文化を途絶えさせてはならない」と、声を上げた有志たちの長い年月の努力により、再び台湾から蓮草紙を入手し、復活させました。その後も梅の造花には蓮草紙が使い続けられ、台湾との交流も続いています。

「梅の造花」を展示してある大津町文化伝承館を訪ねました。

この伝統を守るために「肥後大津民芸造花保存会」が昭和47年に発足し、現在は14人の会員さんが活動されています。保存会では「大津地蔵祭り」「からいもフェスティバル」「町の文化祭」の展示のための作品作りや、小・中学生、大人向けの体験会(梅の花のお正月飾り・ミニ盆栽などのワークショップ)をされています。※活動日は大津町歴史文化伝承館で、毎月第1、3土曜日(午前10時～午後3時)。随時会員を募集されているそうなので、興味のある方はぜひご参加ください。

あとなき 大津町で育った私にとって『梅の造花』は目にするのも多く、小学生のころ花作り体験をしたこともよく覚えていて身近に感じていました。ところが、大人になりなかなか手に取る機会も減っていききました。今回、保存会の方々のお話を聞き、制作の様子も拝見し、材料のことやパーツ作りの細かい作業など貴重な経験ができました。追伸：新規会員の大田黒さんは甘藷農家さんです。町外から嫁いでこられ、大変興味を持たれたそうです。

大津町の無形民俗文化財『梅の造花』



リポーター

大津中央支所金融共済課貯金係 藤崎 華



藤崎 師範 河北 昭子さん 藤崎 友里江さん 師範 福田 ユリ子さん 大久保 千代美さん 師範(保存会会長) 新開 ツギ子さん



※蓮草紙原料(木の芯から作られています)

農業を担う若者を育てよう

熊本県農業関係高等学校校長会による「農業経営者育成研修会」が8月19、20日の2日間、菊池農業高校を主会場に開かれました。農業を担う人材を育てようと毎年開かれており、県内の農業高校から34人が参加。愛知県農業高校生視察研修派遣団の10人も参加しています。

J A菊池青壮年部員の坂本さんと岩根さんが講演



坂本さん



岩根さん

稲作とカスミソウを栽培する坂本農園の坂本悠三さん(合志)は「就農して学んだ儲け続ける方法」、繁殖農家岩根畜産の岩根太一さん(旭志)は「畜産の魅力と目標の設定」と題して就農までの経緯や就農してから学んだことなどを語りました。参加者に「やり方次第では可能性があり面白い農業、夢の実現に向けて一歩ずつ進んでほしい」とエールを送りました。講演後は活発な意見交換がされ、菊農3年生の太田陽咲さんが「農業の魅力や大切さを学んだ。就農したいに生かしていきたい」と参加者を代表してお礼の言葉を述べました。

※愛知県の研修生との意見交換や、熊本県立大学環境共生学部の柴田祐教授による「地方創生と地域農業の役割」についてのワークショップ、園芸部門と畜産部門に分かれての視察研修などもありました。



まんまキッズスクール

第2回 9月6日
牛とお米の勉強

第2回はまんまキッズスクール初企画！
菊陽町の「J A菊池まんまキッチン」と「熊本パールライス株式会社」で牛とお米の勉強をしました。

牛の勉強 まんまキッチン

畜産業や牛の種類や肉の部位について学び、牛肉や豚肉など4種類のお肉と牛乳を味わいました。

どのお肉が好みかな??



宮農班 高木主任



畜産班 藤井主任

菊池地域は畜産業が盛んです!



お友だちとなかよく食べたよ!



味彩牛大好き~!



大満足!



クイズなどをして盛り上がりしました!



和王おいしいね♡



りんどうポーくあまい!



牛乳もおいしいです!

お米の勉強

熊本パールライス株式会社では、精米機器や倉庫内を見学し、県内産の3種類のお米の食べ比べをして知識を深めました。



～ 工場内を見学 ～



しっかりお話を聞きました!



パールライスのみなさん



大きな精米の機械!



私たちが知っているお店にも出荷されてるんですね



たきたておいしい!



おかわりしたよ!



～ お米の食べ比べ ～

うまcarrot 試飲



生活班 松岡主任

菊陽町産ニンジンが70%入ってまーす!



おいしいね!

果樹の改植・新植、園地の整備をお考えの方へ

令和8年度 果樹経営支援対策事業説明会 を以下の通り開催します。

開催日 令和7年11月27日(木) 午後1時30分から

場 所 JA菊池農業総合情報センター「パシオン」2階大研修室

※令和8年度の説明会は1回限りとなります。

※**申請要件が変更**になりますので必ず出席してください。



果樹の改植・果樹の新植・園地の整備などに活用できます。
(注) 柿・栗・梨・ぶどう・桃・すもも・梅が対象です。

【問い合わせ先】 JA菊池営農部北営農センター TEL:0968-24-1141
菊池地域果樹産地協議会事務局 担当 宮川

農機車輛部 拠点化による電話番号閉局のお知らせ!!

七城センター・合志センター・大津センターの
電話は、12月末をもって閉局とさせていただきます。

※令和7年7月1日から農機車輛部の業務は各拠点で業務を開始しています。

農機車輛のご用命は以下の事業所へお問合せください。

農業機械関連は 農機センター【農業機械課】

TEL.0968-37-2208

自動車関連は カークリニック【自動車課】

TEL.0968-38-6333

焼肉レストラン アグリショップ まんまキッチン 096-273-8200	農産物市場 きくちのまんま きくちのまんま菊池店 0968-26-5877 きくちのまんま合志店 096-348-6556 きくちのまんま菊陽店 096-213-5088	〔畜産〕診療係休診日対応 平日(JA業務時間内) 時間外(休祭日、JA業務時間外) ☎0968-23-3209 090-4581-7020(携帯) ※休日(日曜・祭日)と午後休は電話対応いたします。 但し、急患の場合はかかりつけの獣医師に直接ご連絡ください。
---	---	--

農機車輛部・カークリニック FAX0968-38-6321 AM8:30~PM5:00 0968-38-6333 アグリサポートワゴン 休日対応連絡 090-4474-0269	万が一事故にあわれた場合は、こちらにご連絡ください 平日(8:30~17:00)土曜営業日(8:30~12:00)ご加入いただいた中央支所、または本所へ 夜間(17:00~8:30)・休日は JA共済サポートセンターレッカー・ロードサービス 0120-063-931 またはフリーダイヤルJA共済事故受付センターへ(24時間・365日受付) 0120-258-931
---	---

JA菊池 斎場 虹のホール 杉並 TEL 096-294-1059 FAX 096-294-1079	虹のホール とよみず TEL 0968-38-1059 FAX 0968-38-1079	虹のホール わいふ TEL 0968-23-1059 FAX 0968-26-1079
とよみず法事会館 TEL:0968-23-8100 FAX:0968-23-8080		

*** 共済部から予定利率変動型年金共済「ライフロード」のご紹介です。***

予定利率変動型年金共済

ライフロード

老後資金の準備に！個人年金

月々 5,000円から

積み立て 感覚で 始めませんか？

4つのおすすめポイント！

1 将来のおこづかいに！

ご旅行や趣味、家族や友人との交流…退職後の“悠々自適”な生活には、「心身の健康」と「それなりの貯蓄」が必要不可欠。

豊かなセカンドライフを過ごすために、少しずつ積み立てておきましょう！

2 公的年金の足しに！

国の公的年金、実は慢性的な赤字運営。そのため、支給年齢の繰り延べや減額など、さまざまな“削減案”が議論されています。

今のような“国の手厚い保障”は期待薄・・・だからますます“自分で備えることが必要なんです！”

3 急な入り用にも！

年金共済は“積立型”の共済です。急な出費でご解約される場合には、解約返れい金をお支払いいたします。

いざというときのための積み立て機能も兼ね備えています！

4 税金の控除も！

国は個人年金への加入を促進するため、「個人年金保険料控除」を用意しています。(一定の条件がございます。)

超低金利時代の賢い積み立て方法です！

※1 ご解約の時期により、解約返れい金が共済掛金の累計額を下回ることがあります。

※2 一定の条件を満たし、税制適格特約を付している場合。

JA共済

ご加入にあたりましては、お近くのJAへ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。詳細につきましては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。

大豆
通信

11月になると大豆の収穫が始まります
適期収穫で高品質・安定生産を目指しましょう!



収穫の適期を逃すと品質や収量に大きく影響します。
収穫間近には、圃場を観察し、適期収穫を行うことが大切です。

適期収穫の目安

- ①子実水分18%以下
- ②完全落葉後15日目以降
- ③^{さや}莢を振ると「カラカラ」と音がした時
- ④茎水分50%以下
(茎がポキッと折れる状態)



適期を逃すと・・・

早い場合

水分を多く含んだ茎・莢・子実により被害粒が発生する恐れがあります。

遅い場合

しわ粒の増加や自然落粒により品質・収量が低下する恐れがあります。

収穫時間帯の判断

大豆の水分は、気象条件によって1日の中で変化します。
前日や当日の気象条件を考慮し、収穫時刻を判断することが大切です。

晴天の場合
午前10時00分～
午後5時00分頃まで

曇天の場合
午前11時00分頃～
午後3時00分頃まで

前日雨の場合
なるべく翌日以降に延期



収穫前チェックポイント

収穫前には汚損粒の要因を減らし、品質低下を防ぐことが重要です。

①雑草・青立ち株の除去

茎水分の高い雑草や青立ち株を大豆と一緒に刈り取ると葉や茎の汁が大豆に付着することで汚損粒のリスクが高まります。

青立ち株とは?

収穫期になって莢が成熟しても茎葉の成熟が進行せず水分含量が高く緑色のままになっている株のことです。



青立ちの原因

カメムシ類の吸汁害
開花期以降の土壌の乾燥による莢数等の減少
出芽不良、湿害、連作等による欠株など

↓
子実量が減少し、茎葉生育量とのアンバランスにより発生

②コンバイン内の清掃

コンバインの機体内に昨年刈取りした際の収穫物、土やほこり等が残っていると汚損粒の原因となります。

JA熊本経済連
第16回JA資材店舗ディスプレイコンテスト熊本県大会

県内8JAから17の資材店舗が参加し、菊池アグリハウスと菊陽資材店舗が特別賞を受賞しました。
これからもより良い店舗づくりを目指します。

菊池アグリハウス



生産資材課とアグリスタッフ、経済連、全農

商材のポイントなども表示しました



菊陽資材店舗



JA経済連と全農の担当者が店舗を訪れ、表彰状が手渡されました。



菊陽資材係 経済連 全農



代表的な肥料・農薬の説明を掲示しました!

特別賞受賞!!

農業資材はJAへ

一年中、お米を守る強い味方



GVR14NF
キャスター付

『玄米保冷库 GVR-14』施錠可能(防犯)!

¥179,980円(税込)

- ★お米の風味や食味をしっかりキープ!
- ★害虫・カビの発生を防止!
- ★一年中、安心して美味しいお米を保存可能!

玄米保冷库の購入をご検討の方は、
お早めに最寄りの購買店舗までお問い合わせください!

この他にも多数品揃えしていますので、お気軽にお問い合わせください。
※基本搬入、備え付け料金は無料ですが、設置場所によっては有料になる場合もございます。

生産資材課
からの
おすすめ

理事会の報告 (第5回 R7.8.28)

【業務報告】

- 1. 主要業務処理顚末
- 2. 組合員の加入および脱退予告
- 3. 事業経費
- 4. 7月末事業実績
- 5. 自主検査結果報告(令和7年6月検査分)
- 6. 令和6年度場所別・部門別経営分析および年度別実績の推移
- 7. 確定債権の経過
- 8. 青壮年部・女性部報告
- 9. 理事会付託事項専門委員会報告
- 10. 県連理事会等の主要協議事項

【議題】

- [第1号議案] 出資金の減口申込み
 - [第2号議案] カスタマーハラスメント対策基本方針の制定
 - [第3号議案] 令和6年度下期監事監査指摘に対する回答
 - [第4号議案] 合志給油所の地下タンクライニング工事に伴う固定資産取得
 - [第5号議案] 大口貸出条件変更
- 以上の議案について全て承認されました。

監事会の報告 (第4回 R7.9.9)

【審議事項】

- 1. 令和7年度上期棚卸監査計画
- 2. 令和7年度上期監事監査計画
- 3. 令和6年度下期監事監査指摘に対する回答

【報告事項】

- 1. 体制整備モニタリング報告
- 2. その他

以上について審議報告されました。

人事異動のお知らせ

よろしくお願いします (令和7年9月1日付)

竹森 幸博= 審査役・七城中央支所金融共済課長(旧:審査役・七城中央支所金融共済課長兼貯金係長兼出納係)

宮田 一彦= 調査役・営農部西営農経済センター営農課係長(旧:調査役・営農部西営農経済センター営農課合志CE係長)

西口 裕子= 調査役・七城中央支所金融共済課貯金係長兼出納係(旧:調査役・七城中央支所生活課ライス直販課係長)

岩下将久郎= 七城中央支所生活課ライス直販課係長(旧:金融部融資運用課農業融資広域担当)

渡邊 公仁= 営農部北営農センター(旧:営農部西営農経済センター営農課農産係)

無料相談会のお知らせ (組合員向け)

弁護士法律相談会

場所: JA菊池本所応接室 11/5 (水) 午後1時半より
予約は10月29日(水)まで地元の中央支所へお申込みください。

税理士相談会

場所: JA菊池本所応接室 11/12 (水) 午後1時半より
予約は11月5日(水)まで地元の中央支所へお申込みください。

行政書士相談会

場所: 七城中央支所 11/12 (水) 午後1時より
電話: 0968-25-2148

社会保険労務士年金相談会
年金についての無料相談会のお知らせ

開催日時 場所
11月15日(土) 9:00~12:00 旭志中央支所 電話: 0968-37-3131
13:30~16:30 合志中央支所 電話: 096-248-1120

※前日までに管内の貯金窓口、またはお電話でお申し込みください。

ミゾグッチーレポート

即戦力に期待! ジョブリターン制度

JA菊池では、復職を希望する元職員を採用する「ジョブリターン制度」で4月から再雇用を行っています。この制度は、組合員サービスの即戦力となる人材を確保し、元職員の職場復帰を後押ししようと本年3月に新設されました。

貯金窓口の経験がある藤崎華さんは、4月より復職し大津中央支所に配属。スムーズに窓口業務をこなし、笑顔で対応する姿はとてもキラキラしていました! 10年ぶりに働くことができてとても嬉しい。2人の子育てをしながらの毎日は大変ですが、忙しくも充実した日々を過ごしています」と笑顔で話してくれました! 一緒に働く仲間が増えて嬉しい限りです!

職員採用募集は、通年で受付を行っています。お問合せは、総務部人事教育課(TEL: 0968-23-3501)までお気軽にお問合せください。

Instagramも見てネ! “kikuchimanmarche”

あとがき

8月に訪れたときは小さかったキュウリの苗が、丁寧な誘引作業で整えられ、9月には立派に育ち森のように茂っていました。次々に花が咲き、受粉後はかわいらしいチビちゃんキュウリがいっちょまえにトゲトゲをまとい、だんだんに大きくなっていくようすが見られました。収穫されたキュウリはツヤツヤで光っていてとてもおいしそうでした。

R i k o



菊陽町・JA熊本果実連・JA菊池が
連携・協力で、安全・安心のおいしい
にんじんジュース『うまcarrot』が誕生!!
にんじん70%+りんご・みかん・パイン30%

うまかよ~!

国産素材にこだわった、安全・安心・本物志向の商品をご案内! ジューシーの美味しい飲み物をお楽しみください♪

飲みやすい美味しさ!!

ジューシー
うまcarrot

菊陽町産にんじん使用

にんじんの甘さが感じられる
まろやかな飲み心地

原材料
濃縮にんじん(にんじん(熊本県菊池郡菊陽町産))、果実(りんご(濃縮還元)、うんしゅうみかん(濃縮還元)、パインアップル(濃縮還元))/酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)

栄養成分 (1本125mlあたり)
エネルギー 49kcal / たんぱく質 0.5g
脂質 0g / 炭水化物 11.8g
食塩相当量 0.05g / カリウム 247mg
ビタミンA 339μg
この表示値は、目安です。

JA 熊本果実連
JA KUMAMOTO KAJITSUREN

JA 熊本果実連 公式 HP: https://3kj.jp

4	9	6	8	2	3	7	9	1
7	3	1	6	9	9	2	8	4
9	8	2	1	7	4	9	6	3
1	2	7	3	8	9	9	4	6
6	4	8	9	1	7	3	9	2
5	9	3	4	3	7	1	3	7
2	6	9	7	4	8	1	3	9
3	1	9	2	9	6	4	7	8
8	5	1	3	5	1	6	2	9

答え: 6

数独

く	7	4	ロ	キ	×
キ	4	×	ミ	ユ	4
4	×	ロ	キ	ロ	7
×	4	ロ	ロ	ユ	1
く	×	ロ	ユ	ユ	2
4	ロ	4	ユ	ユ	1
キ	×	4	ユ	ユ	4

答え: 7

パズル

パズル/英語/パズル

答え: 7

第26回 人参部会総会 R7.9.18



おいしいニンジンを全国へ

人参部会は菊陽町、大津町の60戸が175haを栽培。安全・安心で高品質な日持ちのいいニンジン市場の要望や用途に合わせて出荷しています。24年度秋冬ニンジンは、出荷量3131トン(前年比93.5%)販売高5億4864万円(167.2%)で、高温の影響で出荷量が少なく高単価で推移。春ニンジンは出荷量1412トン(前年比92.7%)販売高1億5671万円(前年比66.1%)で、平年より大幅に早い梅雨入りや、収穫時の降雨などにより品質低下も重なり苦しい販売となりましたが、選別を徹底し市場では人気のニンジンです。

11月には新しい選果場の完成で、一日30トンから60トンへと処理能力も増大し、出荷量を増やしていきます。

菊陽町、JA熊本果実連とJA菊池人参部会が連携して誕生した「うまCarrotジュース」の販売も今年から始まりました。青果用、加工用共に出荷量を伸ばし、農家所得向上につなげていきたいと思っています。

南営農センター 西 淳史

1ケース / 125ml×36本入
3,200円(税込)

お問い合わせ・お申し込みは
各中央支所生活係まで

全国発送
いたします

JA菊池 お歳暮2025 商品紹介

JA菊池のお米

商品番号

1

1-① 七城のこめ

5kg



5,860円(税込)

1-② 清流米

5kg



5,570円(税込)

JA菊池オリジナル加工品セット

商品番号

2

2-① お茶セット

「湧雅のこち」
煎茶×1・玉緑茶×1
プレミアム煎茶×1

4,000円(税込)

2-② きくちオリジナル

「アイスセット」

さつまいも味4個
バニラミルク4個

3,200円(税込)

JA菊池の安全・安心のお肉セット

商品番号

3

3-① 黒毛和牛「和王」

ロースステーキ

230g×3枚



10,000円(税込)

3-② 黒毛和牛「和王」

ロース焼き肉用

400g



6,000円(税込)

3-③ 黒毛和牛「和王」

肩ロースすき焼き用

450g



5,000円(税込)

3-④ 「りんどうポーク」

ロースブロック

肩ロースブロック

熊本県産
スランド豚肉ロース600g
肩ロース600g

3,000円(税込)

※写真はイメージです

※ご注文は最寄りの中央支所総合支援課または生活課へ
詳しくは、ホームページをご覧ください