

春バレイショ出荷
本格スタート4月24日から平成25年産の春バレイ
ショの出荷が始まりました。今年も、玉太り、品質の良いバレイ
ショに仕上がリ、厳選した選別を行っ
ています。

(7頁に関連記事)

特集 豊作祈り
御田植祭をひらく

旅のささやき

あなたの旅お手伝いはおまかせください!
JA天草旅行センター
TEL(0969)23-2262 FAX23-2263

航空券・JR券・ホテル等のご予約

事前に準備できれば、長蛇の列を作る販売機前に並ぶ必要もなく、移動がスムーズになります。必要に応じて宿泊やレンタカー・バスの手配もできます。

国内旅行・海外旅行

ご希望にあわせ、オーダーメイドで作成します。シニア会・子ども会・婦人会・消防団、視察研修が必要な旅行の取り扱いも大歓迎です。

日本一の頂へ——富士山“ご来光”登山

富士山“ご来光”登山と
信州 白馬五竜雲上の花畑満喫

4日間

富士山“ご来光”登山と
甲斐路

3日間

- 出発日 平成25年7月16日(火)
- 旅行代金 お一人様 **111,800円**
- 出発日 平成25年7月24日(水)、8月19日(月)、21日(水)
- 旅行代金 お一人様 **103,800円**

※大人お1人様・4名1室利用の場合

- ◆募集人員/各35名(最少催行人員/各30名)
- ◆食事/朝食3回・昼食4回・夕食3回(弁当含む)
- ◆添乗員/同行し旅程管理業務を行います
- ◆申込締切日/各出発日の30日前

- 出発日 平成25年7月11日(木)、18日(木)
- 旅行代金 お一人様 **77,800円**
- 出発日 平成25年7月17日(水)、8月21日(水)
- 旅行代金 お一人様 **87,800円**

※大人お1人様・4名1室利用の場合

- ◆募集人員/各35名(最少催行人員/各30名)
- ◆食事/朝食2回・昼食3回・夕食2回(弁当含む)
- ◆添乗員/同行し旅程管理業務を行います
- ◆申込締切日/各出発日の30日前

日本の夏を
アツくする! 東北四大夏祭り

4日間

青森ねぶた祭
8月2日(金)~7日(水)山形花笠まつり
8月5日(月)~7日(水)秋田竿燈まつり
8月3日(土)~6日(火)仙台七夕まつり
8月6日(火)~8日(木)

- 出発日 平成25年8月5日(月)
- 旅行代金 お一人様 **169,800円**

※大人お1人様・4名1室利用の場合

- ◆募集人員/各30名(最少催行人員/各25名)
- ◆食事/朝食3回・昼食4回・夕食3回(弁当含む)
- ◆添乗員/同行し旅程管理業務を行います
- ◆申込締切日/各出発日の30日前

●スケジュール

- 8:00~9:00 福岡空港→羽田空港 9:30~10:35 東京駅→八戸駅
- 1日目 青森ねぶた祭(夜敷席) 浅虫温泉(泊) 22:00頃
- 2日目 ホテル→奥入瀬渓流散策 子ノ口〜休屋(昼食) 発荷峠→角館 秋田竿燈まつり(夜敷席) 男鹿温泉(泊) 22:00頃
- 3日目 ホテル→古口〜草薙 天童温泉 山形花笠まつりパレード(夜敷席) 天童温泉(泊)
- 4日目 ホテル→仙台七夕まつり 仙台駅→東京駅 羽田空港→福岡空港 16:00~17:00 18:00~19:00

■組合員異動状況

平成25年4月末現在 (単位:人)

項目	地区	本渡東	本渡西	本渡南	本渡北	五和西	五和東	合計
平成25年3月末	正	753	1,160	353	801	725	571	4,363
	准	208	410	806	522	592	295	2,833
平成25年4月末	正	753	1,158	352	797	724	570	4,354
	(前期末比)	0	-2	-1	-4	-1	-1	-9
	准	208	412	803	526	591	295	2,835
	(前期末比)	0	2	-3	4	-1	0	2

このたび広報誌「あさつゆ」が全ページカラーになりました。文字も大きく、読みやすさを大切に編集しました。組合員の皆様のためによりよい情報誌となるよう今後も改善してまいりますので、よろしくお願いいたします。

また来月は、地区別説明会総代会が開催されます。お忙しい中とは存じますが、ご出席いただきますようお願い申し上げます。

(一)

編集後記

立夏も過ぎ、日中は汗ばむ陽気が続いています。ゴールデンウィークはいかがお過ごしでしたでしょうか。





挨拶をする久保組合長

事業推進大会開催

4月13日(土)、平成25年度JA本渡五和事業推進大会を2部構成で開催し、役員約170人が参加しました。

久保源三組合長が、「地域振興における農協の役割を認識し、信頼される農協を目指して、職員一致団結して目標達成に向け取り組んで欲しい」と挨拶。第1部では、25年度の各事業目標報告、信用、共済、営農、経済事業の本年度目標について、貯金平均残高365億8500万円、共済推進総合500万ポイント、営農事業販売高15億7100万円、経済事業目標17億9400万円などにつ



がんばろう三唱を行う役員

また、だるまの入瞳、共済職員による体験発表や決意表明の後、ガンバロウ三唱で決意を新たにしました。その後第2部にて役員研修会が開かれ、コンプライアンス研修が行われました。



だるまの入瞳

年金友の会 本部総会開催

平成24年度事業報告・収支決算、平成25

平成25年度年金友の会本部総会が4月22日(月)に、本渡温泉センターにおいて開催されました。14支部より支部代表の役員59名が出席。倉田健一会長が、「会員の皆様ますます健康で生きがいのある生活を確立されるよう、会の輪を更に広げていただきたい」と挨拶されました。久保源三組合長の挨拶に続き、農林中央金庫熊本支店JA担当総括の中田宗徳氏より祝辞をいただき議事にはいりました。



菅原署員による交通安全についての講話

年金友の会 本部総会



桂千朝師匠による交通安全落語で盛り上がりしました

年度事業計画(案)・収支予算(案)が審議の上原案通り承認され、役員改選にて、倉田会長ほか新役員4名の方が承認されました。議事終了後に、天草警察署の菅原鶴男様より交通安全講話を行っていただきました。菅原様は、「高齢者は五感の衰えにより状況判断が遅くなったり、判断を誤ることがあるので、日頃から良く見ること意識して自己防衛を心がけてほしい」と呼び掛けました。その他、桂千朝氏による楽しい交通安全落語も行われ、盛会のうちに終了しました。



もち苗を植える田男と早乙女

JA本渡五和と本渡諏訪神社は4月20日(土)、氏子やJA本渡五和の関係者ら約50人が参加し、本渡町山口地区にて豊作を祈り御田植祭を執り行いました。この祭事は1994年から始まり今年で20回目を迎えます。

かすりの着物に菅笠姿の早乙女8人と白装束に烏帽子姿の田男8人がしめ縄で囲まれた田んぼに入り、横一列に並んでもち苗の峰の雪もちを一つ一つ丁寧に植えました。早乙女を務めて今年で2年目を迎える田畑美紀さん(19)は、「今年も被害にあわず、稲が順調に育ってほしい」と話しました。太田主には選ばれた山口地区の山川勉さんは、「この祭事は



神事のようす



最後に記念撮影で締めくくりました

今年で20回目を迎える。長い歴史に負けないよういい米を作りたい」と語られました。約10アールの神饒田で作られたもち米は、8月上旬に収穫を行い、宮中や伊勢神宮・諏訪大社・靖国神社へ献上されます。

特集

20回目の奉納祈願

豊作祈り御田植祭をひらく

農業者戸別所得補償制度の 加入申請の受付を行っています

農業者戸別所得補償制度に
加入し、自給率向上と水田農業の
経営安定を図りましょう。

1 自給率向上事業（転作）

自給率向上のために水田で主食用米の代わりに
麦・大豆・飼料作物や飼料用稲、そば・なたねな
どを作付けした場合に主食用米と同等の所得を確
保できる水準の交付金をお支払いいたします。

例1：麦・大豆・飼料作物(WCS以外)の場合

10aにつき3万5千円

例2：飼料用米・WCS用稲・米粉用米の場合

10aにつき8万円

例3：そば・なたねなどの場合

10aにつき2万円

注) このほかの作物にも交付される場合があります
が、野菜に限り出荷された作物のみへの助成
となります(家庭菜園は助成の対象外)。

2 米モデル事業（米）

「生産数量目標」の範囲内で主食用米を生産
し、かつ水稻共済に加入している方には、所得を
補償するために10aあたり最低1万5千円を定額
交付します。

事例：主食用米水稻を50a作付けした場合
50a－10a（自家用米分）＝40a
40a×1万5千円＝6万円の交付金を
支払います。

自給率向上のための新しい農政に参加しましょう

JA住宅ローン

新築・増改築・中古住宅の購入や他金融機関からの
借換にもご利用いただけます。

当初3年の「お得」と10年固定の「安心」がひとつに



ご利用に際しては、
組合員加入のための出資が必要となります。

申請の手続きを忘れずに

加入受付はJA営農課が中心となって、5月
下旬から(予定)行いますので、加入ご希望の方
は、JAの受付窓口で、忘れずに加入申請を行
ってください。

※日程等は対象者へ個別に送付案内します。

交付金支払いまでの流れ

加入申請手続き期間

(再生協議会に5月下旬～)

現地確認(8月中旬)

WCSは適宜行います(収量調査)

秋に送付される「交付申請書」に捺印し、
市役所・JAに提出(10月～12月)

来年3月末までに各農家が
指定された口座へ交付金の振り込み

農業者戸別所得補償制度に関する問い合わせ先

●九州農政局天草統計・情報センター

☎0969-22-4195

●JA本渡五和 営農課

☎0969-23-2231(担当 山中、小林)

●天草市農業再生協議会

☎0969-22-2323(担当 林、松下、松崎)

※H24年度からの大きな変更はありませんが、
不明な点は上記担当へお問い合わせください。

本金利プランの適用条件

下記のうち(1)の条件を満たす方もしくは(2)と(3)をセッ
トで条件を満たす方

(1)給与振込をJAでご利用いただける方
(2)JAカード(クレジットカード)をお申込みいただく方
(3)公共料金の口座振替をJAでしていただく方(電話・電
気・水道・ガス・NHKから1項目以上)

●ローンのご利用は、JA所定の資格・要件を満たす方に限ります。
●審査の結果、ご融資できないなどご希望に添えない場合があります
のであらかじめご了承ください。

●表示金利は平成25年5月10日時点のもので、金利は原則1か月ごとに
見直します(金融情勢等の変化によっては、期間中に見直しされてい
ただく場合もあります)。

●表示金利の適用は、平成25年5月10日～平成25年6月9日までにお申
込みいただき、平成25年11月31日までにお借入いただける方が対象
となります。お申込時か実行時のいずれか低い方の金利が適用され
ます。

●団体信用生命共済に加入していただきます(掛金はJAが負担しま
す)。

■詳しくはホームページまで

<http://kumamoto.jabank.org>

■問い合わせ先

JA本渡五和 金融課 TEL 0969-23-2231

理事会だより

平成25年4月25日(木)、本店第3会議
室において理事会が開催され、次の議案が
審議・承認されました。

第1号議案 不祥事件第3報提出につ
いて

第2号議案 異常例検査回答書提出につ
いて

第3号議案 平成25年度事業計画につ
いて

第4号議案 法人団体借入申込みにつ
いて

第5号議案 マイカーローン・農機ローン
金利変更について

報告事項

1. 余裕金運用状況について
2. 有価証券評価損益管理報告について
3. 法人団体借入枠設定期間及び残高につ
いて
4. 大口貸出経営状況について
5. 延滞債権報告について

JA・麒麟ビール「くまもと地産地
消応援」ラジオのスポットCM収録が行
われました。萩原信一さんがあまくさ晩
柑を、松岡秀記さんがボンカンPRさ
れました。
4月28日から5月9日の月曜～金曜15
時59分からは、あまくさ晩柑PRのCM放
送があり、萩原信一さんが「あまくさ晩
柑、甘かよ」と元氣よくPRされてい
ました。松岡さんのボンカンPRのCM
は年明け1月20日から予定されています。



収録中の萩原さん(上・右)円内は松岡さん

人事異動 (平成25年5月1日付)

氏 名	役 職 名	
	新	旧
谷口 良克	農林中央金庫 熊本支店ローンセンター(出向) (金融共済部金融課付 調査役)	金融共済部 金融課 調査役
倉田 茂明	金融共済部金融課 複合渉外委員	農林中央金庫 熊本支店ローンセンター(出向)

女性大学開講 受講生募集

～自分磨きをしたい女性を募集します～

本渡五和女性大学では、学習や実習をとおして自
分を磨き、楽しく学んで仲間づくりを行う女性大学
の受講生を募集します。

申し込み方法

■受講期間 3年

■受講料 3,000円受講料を徴収いたします。
また、学習内容では一部負担金が必要
となる場合があります。

■募集定員 50名(先着順)

■受講を希望される方は5月31日(金)までに電話
(氏名・住所・電話番号)でお申し込みください。

■申し込み先・お問い合わせ

JA本渡五和本店 企画生活課 井上三枝
TEL 23-2231

■本渡五和女性大学の学習日程と内容 (内容変更あり)

6月25日 (火)	入学式 講演会 交流会
9月4日 (水)	家庭菜園のポイント 料理教室
10月	日帰り研修
11月27日 (水)	エコーブマーク商品研修 (JAあまくさ女性大学合同) 「歯の健康について」 花の寄せ植え
平成26年 2月	卒業式 講演 味の交換会

畜産

■空胎防除 6月18日(火)予定

※申し込みを希望される方は支店、支所へお願いします。

※日程の変更がありましたら再度申込者へは連絡します。

梅雨時の飼養管理について

梅雨の時期は、病原菌などの活動が活発化していきます。特に子牛は抵抗力が弱く、一度下痢にかかると発育が遅れたりします。発病前の予防対策を行いましょう。

●予防対策

①畜舎の通風・換気を充分に行い乾燥を図り、定期的に消毒する(畜舎の消毒後は、畜舎が

乾燥してから牛を入れる)。

②子牛は胎盤を介して母牛から病原体に対する抵抗の移行を受けないため、病原体に対する抵抗力がほとんどない状態で生まれます。初生子牛の免疫は、分娩後に初乳を飲むことにより抵抗力を得ますが、子牛の免疫の吸収力は生まれてから徐々に低下していくため、できるだけ早く十分な量の初乳を摂取させる必要があります(また「さいしょのミルク」など初乳代用乳を使用することで子牛の免疫力を高め、さらには子牛の事故率を低減することができます)。

※外部からの病気予防のため、消毒槽の設置、石灰の散布、看板の設置をよろしくお願い致します。

宮農情報

野菜

(インゲン)

ハウス、露地栽培ともに収穫最盛期です。乾燥や肥料不足は曲がり莢になるので、かん水、追肥を行い、品質低下を防いでください。

●病害虫防除

○キンカク病、灰色カビ病
…アミスター20フロアブル2,000倍
収穫前日3回

○サビ病…ハーモメイト水溶剤800倍
収穫前日2回

○アブラムシ…モスピラン水溶剤4,000倍
収穫前日3回以内

○スリップス…アタプロン乳剤2,000倍
収穫前日2回以内

○マメハモグリバエ…アファーム乳剤2,000倍
収穫前日2回以内

○追肥…S646号、アサヒエース

●摘葉 通風、採光を良くするため株の中心部や古葉を摘葉する。

(オクラ)

○葉面散布…着莢を確認したら行う。

メリット青 500倍

○追肥時期…収穫を開始したら行う。

S646号10aあたり12kg~13kg

○灰色カビ病・黒斑病…ロブラール水和剤
2,000倍 収穫前日3回以内

○葉スス病…トップジンM水和剤1,500倍
収穫前日3回

○アブラムシ…モスピラン水溶剤4,000倍
収穫前日3回以内

(シシトウ)

生育旺盛な時期になります。かん水、追肥を定期的に行ってください。また、摘葉も行ってください。

○ヨトウムシ) アタプロン乳2,000倍

○オオタバコガ) 収穫前日3回

○細菌斑点病…Zボルドー500倍

今月の収穫だより

春バレイショ出荷順調

4月23日から春バレイショの出荷が始まりました。5月に入り、日量800ケース(1ケース=10kg)を超え順調に出荷しています。

五和町二江の松本政則さん(69)は、20aの圃場を5月2日より収穫を始めました。「今年は玉太り、品質も良く上々の出来だ」と話しています。



バレイショを収穫する松本ユウ子さん

園芸部会ばれいしょ部は、メイクインを主体として栽培面積7haを56名の生産者で作付しています。2013年産は、12月に種入れし、1月にマルチ張りを行いました。春先の低温乾燥の影響で生育が遅れ、例年より1週間程度収穫作業が遅れていますが、6月末までに収穫、出荷量は昨年対比100%の180t、販売高3,400万円を目指し、関西方面及び県内へ出荷する予定です。

バレイショ出荷のひと工夫

当JAでは、バレイショの選別の際、外観のきれいさを追求し、厳選した選別を行っています。また、ダンボールの持ち手の穴を新聞紙でふさぐことにより、じゃがいもが青くならないようにひと工夫しています。

このひと手間が、仲買の方より良心的だと高評価をいただいています。

作物

【早期水稲】

「コシヒカリ」の管理

○珪酸加里の施用

…5月中~下旬(出穂前40日頃)。

茎を丈夫にし倒伏軽減のため10a当たり40kg施用。その後自然落水して中干しへ。

○中干し

…分けつ本数を確保できたら倒伏防止と健全な根の発生を促すため田面に小割れが見える程度まで行ってください。

○穂肥

…出穂前18日頃、葉色を見て有機苦土入

038を10a当たり20kg施用、コシヒカリは6月中旬頃。

【普通期水稲】

○健苗作りが第一です。苗の作り方を参照してください。

○コブノメイガ、ウンカ、イモチ防除としてビルダーフェルテラチェス粒剤、1箱50gを田植3日前~田植直前に散布し田植してください。



5月24日(金) 19:54~20:00

「びわ」をテーマに、
五和町御領 高西松男さんがPRします!
ぜひご覧ください。

あなたもチャレンジ! 家庭菜園

キュウリを上手に育てるポイント

最盛期にはつる先が1日に5〜6cmも伸びるほどに、キュウリは野菜の中では育ちが早いです。この早さを支えるように、手厚く管理することが、ことのほか大切です。上手に育て上げ、良果をたくさん得るポイントは次の5つです。

- (1) 早い育ちに比べられるよう元肥、追肥を上手に適期に施す。
- (2) 葉が大きくて密になり込み合いやすいので、誘引・整枝・摘心を適切に、入念に行う。
- (3) 土の乾燥や荒風に弱いので、マルチ、灌水を心掛け、風をよける対策を講じる。
- (4) 病害虫にやられやすいので、発生を早く発見し、先手を打って防除に努める。
- (5) 草勢、着果に応じて収穫果の大きさを換え、利用の仕方を工夫して食卓をにぎわす。

5項目を順を追って説明すると、(1)の施肥については、元肥は少なくとも植え付けの1カ月前までに、畝全面に堆肥、ピートモス、有機配合、化成肥料をばらまき、18〜20cmの深さによく耕し込んでおきます。根系は浅く横に広がるので、トマトのように深溝、縦型に施す必要はありません。生育、吸収が早いので、最初から肥効が十分表れることが必要。また追肥も半月に1回程度、油かすや化成肥料を与え肥切れさせないことが大切です。

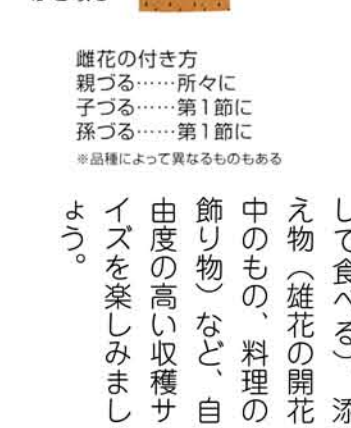
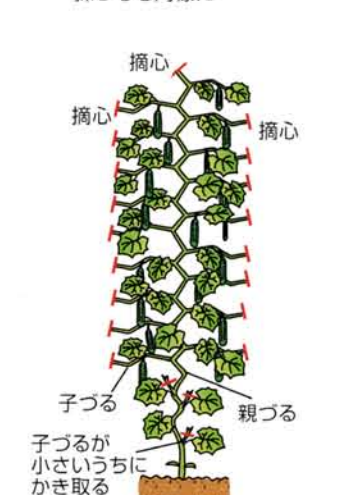
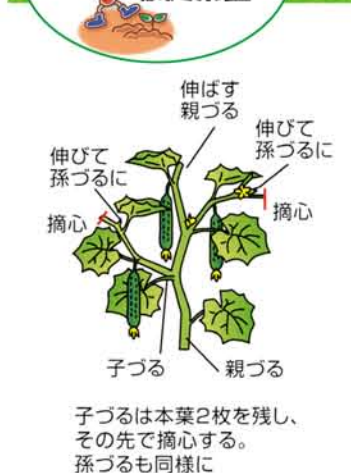
(2)の誘引・整枝は、毎日見回って図のように芽かき、摘心し、支柱への縛りを入念に行いましょう。葉が込み過ぎた場合は、重なり葉や老化葉、病葉などの摘除も必要です。

(3)は、根はもろくて乾燥に弱

く、一方、葉は大きく蒸散が盛んなので、それに応じる水分補給と地面蒸発防止のマルチ、敷きわらを行います。葉は強風に当たると損傷しやすく、果実の風ずれを生じやすいので、防風ネットや障壁のソルゴ植えなどが必要な所もあります。

(4)べと病、炭疽病、アブラムシ、テントウムシダマシなどに要注意。これらは特定の株から発生しやすいので、発生葉の摘除、害虫防除でまず対応し、薬剤の早期散布を心掛けましょう。

(5)収穫の大きさ100g内外は市場流通でのこと。家庭菜園ではそれにこだわらず、大果(150〜180g、味はこれが一番)、もろきゅう(30〜40g、みそを付けて丸かじり)、花まる(雌花の開花中のもの、つま物にして食べる)、添え物(雄花の開花中のもの、料理の飾り物)など、自由度の高い収穫サイズを楽しみましょう。



グラウンドゴルフ&温泉でリフレッシュしましょう!

グラウンドゴルフ宴会
好評予約受付中!
お待ちしております。

本渡温泉センター
☎24-2181

6月1日より午前10時開店〜午後9時閉店になります。よろしくお願いします。

国税だより

e-Taxに関する情報は、e-Taxホームページで!

利用開始の手続、利用期間、パソコンの環境、e-Taxソフトやe-Taxソフト(WEB版)の操作方法、よくある質問など、e-Taxに関する最新の情報についてお知らせしていますので、ご利用の前にご確認ください。

(<http://www.e-tax.nta.go.jp>)
天草税務署(☎22-2510)
※自動音声案内

エコープマーク商品の紹介

今回は、「新・米粉」のできるおいしいデザートを紹介します。

米粉シフォンケーキ

【材料】(1ホール)
米粉……………80g
卵白……………L玉 4個
卵黄……………L玉 3個
グラニュー糖……………80g (40gずつに分ける)
サラダ油……………50cc
牛乳……………50cc
塩……………少々(指先にのるくらい)
にがり……………2〜3滴

米粉ブランマンジェ

【材料】(5個分)
米粉……………40g
[A] 砂糖……………50g
牛乳……………450cc
バニラエッセンス……………適量
ブルーベリージャム……………適量
ミント……………適量

【作り方】
①器を水で濡らしておく。
②鍋に[A]・米粉・砂糖・牛乳の材料を入れ、よく混ぜ溶かしてから弱火にかける。木杓子でゆっくり混ぜながら加熱し、とろみが付いてぼてりとなったら火を止めて、バニラエッセンスを加える。
③②を器に手早く流し入れ粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
④ブルーベリージャムとミントを飾る。

【一口メモ】
新・米粉は(微粉末)なのでベーキングパウダーを入れなくてもふっくらと焼けます。

食中毒 厚生連 ニュース

食中毒について

食中毒は、病原菌に侵されたものや有毒物を食べたり飲んだりすることによって起こる急性の疾患で、夏場に限らず1年を通して常に発生しています。吐き気や嘔吐、腹痛・下痢などの症状や、しびれ・麻痺などの神経障害などが代表的な症状です。悪化すると、死に至るケースもあるので十分に注意することが必要です。食中毒から健康を守るためには、基本的な衛生習慣を身に付け以下の3つを守ることが大切です。

食中毒を防ぐための3原則

- ① 細菌をつけない
- ② 細菌を増やさない
- ③ 殺菌する

生鮮食品にはもとよりさまざまな細菌がついています。調理中は、それらの細菌をほかの食品につけないように注意します。細菌は人の手を介して周囲に広がるので、手をよく洗うことが大切です。

② 細菌を増やさない
細菌の数が増えると、食中毒を起こす危険性が高まります。低温に保つと細菌の増殖が抑えられるので、なま物などは買ってきたらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。また、早めに食べきるようにし、食品の長期保存は避けましょう。

③ 殺菌する
ほとんどの細菌は、75℃で1分以上加熱すると死滅します。食品の中心部までしっかりと火を通すことが大切です。まな板・布巾などの台所用品は洗剤で洗った後、熱湯や漂白剤で殺菌しましょう。

JA 熊本厚生連 上村 有紀