

かみましきの「農業」と「人」の、今を伝える広報誌

JA かみましき

JA KAMIMASHIKI PRESS

4

2023. April



CONTENTS

今月の表紙
「西瓜」 1

今月の人
「畑野 健太郎さん」 2

かみましきニュース 4

特集

『野菜とお米の
輝きハーモニー♪』 6

地元野菜+
くまさんの輝きパックご飯
アレンジ料理コンテスト

営農通信 8

各部からのお知らせ 10

JAからのお知らせ 14

今月の料理レシピ
「ニンジン」 16



今月の人

益城町小谷地区

畑野 健太郎さん(40)

益城町小谷地区で西瓜を栽培しています。就農して約20年になり、現在家族4人で経営しています。

栽培している西瓜の品種は「朝ひかり」「スーパーエース」「春のだんらん」「祭りばやし」で、面積は230アールになります。出荷量は、年間15、000玉ほど出荷しています。他にもゴーヤを40アール栽培しています。

西瓜栽培でのこだわりは、温度調整による品質の向上です。無加温栽培と



JAかみましき
ホームページはこちら

<https://www.ja-kamimashiki.or.jp/>

JAかみましき

検索

過去の広報誌やイベント情報公開中!!



美味 是非



なっているため、冬場の寒い時期でも暖房を使わず太陽光の熱とハウス内の換気だけで保温・加温を行っていきます。ハウス内のビニールも多いときで4重にし、西瓜の生育に負担がかからないように毎日、温度調整をしています。このように温度調整を行うことと、地域特有の寒暖差により糖度が高く食味の良い西瓜ができます。

農業をするうえでのがりがいは、自分たちが育てた西瓜を消費者の方々が美味しいと食べてくれることです。直接「美味しかった」などの声を聞くと、作っていて良かったと嬉しく思います。また、自分の頑張った分だけ結果が返ってくるのが農業だと思っています。日々の作業も気を引き締めて頑張っています。

今後の目標は、収量アップと品質の向上です。西瓜の栽培は手作業が多くどうしても1人での作業に限界がある為、作業人員を増やし、栽培面積の拡大をしていきたいと考えています。これまで行ってきた温度調整や西瓜の手入れ等にもしっかりと取り組み、これまで以上に美味しい西瓜を作っていると思います。

皆さんも丹精込めて作った甘くて美味しい西瓜を是非ご賞味ください。

J-Aかみましま管内の
話題をお届けします！
**かみましま
ニュース**

地元ショッピングモールで 販売促進

2月14日バレンタインデーに合わせ、嘉島町のイオンモール熊本で管内のいちごの販売促進会を開きました。

いちごは管内で栽培されたとれたてのいちごを販売。「新鮮でおいしいものを求めやすい価格で食べてほしい」と提案しました。当日は、試食もあり、好評でした。

担当者は、「今後も売り上げアップのため継続して開催していきたい」と話しました。



イチゴをPR

年金感謝デー開催



年金感謝デーの様子

2月15日、益城支所と矢部支所で年金感謝デーを開催しました。抽選会など工夫を凝らしたおもてなしで組合員・地域の方々に日頃の感謝を伝えました。
多くのご来場ありがとうございました。

トップセールス開催

2月13日、福岡大同青果でトップセールスを開きました。特設会場では、田原組合長が挨拶をしました。また、同セールスでは、商品の宣伝を兼ねて仲卸と買参人向けに行ったお楽しみ抽選会を開きました。商品には、「くまさんの輝き」5kgと30kgを用意し、抽選会は大盛況でした。



トップセールスの様子



第47回植木まつりで 管内生産者受賞

1月21日から2月20日まで開催された「第47回植木まつり」で管内から出店された生産者が受賞されました。受賞者につきましては、次の通りとなっています。

〈庭木グランプリ〉

最優秀賞 まるいち園芸

金賞 まるいち園芸

前田造園

銅賞 前田造園

〈功労者賞（40回出品）〉 青木 博人さん

〈販売高〉

最優秀賞 庭園部門 (有) 下山庭園

販売高 優秀賞

庭園部門 (有) タケックス

庭園部門 青楽園

特産部門 高田精肉店

受賞おめでと

うございます。



受賞おめでとうございます！

職員採用内定者説明会



札勘定を習う採用内定者

2月15日、本所で令和5年度職員採用内定者説明会を開きました。各部署の担当職員による事業部門の説明を受け、JA事業について学んでもらいました。

事業部門の説明では、金融担当職員による札勘定の練習や営農関係の業務についてなど、採用内定者は真剣な表情で説明を聞いていました。

令和4年度農機実販推進運動 成果大会で受賞

2月3日、令和4年度農機実販推進運動成果大会が経済連で開かれました。

同大会は、組合員への恒常的な訪問による顧客満足の向上とシェア拡大、担当職員の活性化を図る目的で行われています。

表彰内容は次の通りです。

推進部門

3位 山都農機センター

個人賞コンバイン賞

2位 濱門龍平（益城農機センター）

3位 八森大輔（山都農機センター）

個人賞田植機賞

1位 田中光臣（上益城農機センター）

2位 松尾晃大（山都農機センター）

個人賞作業機賞

1位 田中光臣（上益城農機センター）

2位 芹口昭浩（山都農機センター）

修理サービス部門

3位 山都農機

センター



受賞した農機センターの職員

アレンジ料理コンテスト

2月18日、嘉島町民会館アクアで「『野菜とお米の輝きハーモニー』地元野菜×くまさんの輝きパックご飯アレンジ料理コンテスト」の二次審査及び表彰式を開きました。当日は、342件の募集の中から一次審査を勝ち抜いた6つのレシピを考案者に実際に調理してもらい、審査員が審査した後、各賞を決定しました。



最優秀賞

トマト輝くかみましき恵みのおにぎり

山本 ゆかりさん



上益城の特産品（トマト、ほうれん草、干し椎茸）を詰め込みました。簡単で手軽に食べられ、ボリュームもあるおにぎりです。皮つきのままトマトを巻いているので時間がたってもたべやすいです。見た目の輝くトマトの断面がきれいなのでパーティー料理にもおすすめです。

優秀賞

さつまいもとお米のとろみポタージュ

松原 由紀さん



さつまいもとくまさんの輝きの甘みを感じるポタージュスープです。

特別賞

栄養満点ごはんおやき

千馬 裕貴さん



離乳食にもおすすめ！栄養満点で、離乳食の手づかみ食べにもなり、あまり汚れにくいものを考えました。



『野菜とお米の輝きハーモニー』

～手軽に時短!うちのごはん～



奨励賞

地元野菜たっぷり簡単パエリア



中村 桂子さん

レンチンするだけなのでお米から炊かないので簡単。オリーブオイルで炒めるのでシーフードミックスの臭みがなくなり、また、大玉トマトのスライスを乗せることで、パエリアの元がいい感じに染みて、パエリア感が増します。レンチン後はパエリア感を味わう為に、すぐにラップをはずし、あまり柔らかくしないのがポイント。

奨励賞

彩りおにぎりコロッケ



有働 美枝さん

県産野菜をふんだんに使い、ご飯に細かく混ぜることで子どもでも食べやすいように工夫しました。トマトを加熱することで酸味を少なくしています。野菜、肉も摂ることができて栄養満点!

奨励賞

かんたん ちらし寿司



谷口 るみさん

くまさんの輝きパックご飯は、おいしいので熊本県産野菜の彩りを楽しみたくてお寿司にしてみました。カットしたお野菜をレンジで温めておき調理することで時短になります。

令和5年10月からインボイス制度開始！

インボイス 発行・登録どうする？

インボイス制度(適格請求書等保存方式)とは？

インボイス制度とは、「適格請求書保存方式」のことです。一定の要件を満たした適格請求書(インボイス)を用いて消費税の仕入税額控除を計算し、証拠資料として保存する仕組みになります。

インボイス制度は、商品やサービスの売り手と買い手の双方に適用されます。売り手は適格請求書を交付してその写しを保存、買い手は適格請求書を保存しなければなりません。

インボイス制度は2023年10月1日から開始され、適格請求書発行事業者に限り適格請求書を交付でき、消費税の仕入税額控除が適用されます。

インボイス登録の期限はいつまで？10月以降の登録は可能？

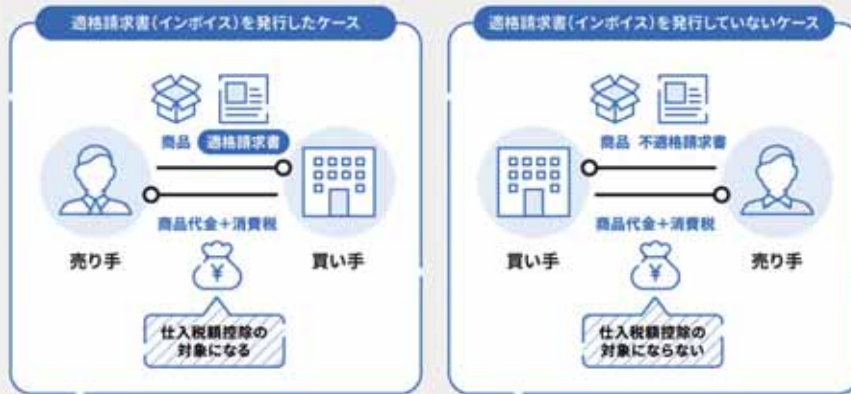
2023年10月1日から導入予定の「インボイス制度」開始に間に合うためには、原則として3月末までに申請する必要がありましたが未登録の事業者が残っているため、**2023年9月末まで延長**されることになりました。

免税事業者のまま適格請求書発行事業者に登録しないとどうなる？

適格請求書発行事業者に登録するかは任意となっています。しかし取引先が課税事業者の場合、こちらが免税事業者であれば仕入税額控除ができなくなるため、「取引の停止」や「値下げを求められる」可能性があります。

インボイス導入後の取引の流れは？

インボイス制度導入後は、適格請求書を発行できる事業者は「適格請求書発行事業者」に限られるため、事業者は適格請求書発行事業者になるかどうか選択する必要があります。



インボイス制度適用範囲

		買い手(売上先)のパターン		
		免税事業者	課税事業者	課税事業者だが簡易課税制度利用
売り手(仕入先)のパターン	適格請求書発行事業者 課税事業者	インボイス不要	インボイス必要	インボイス不要
	免税事業者	インボイス不要	インボイス発行なし ・買い手は経路控除を利用 ・買い手は売り手に取引条件など交渉	インボイス不要

(株式会社freee 2023年10月から始まるインボイス制度とは？図解でわかりやすく解説！より引用)

まずはインボイス発行事業者の登録要否の判断から…

- ・インボイス発行事業者の登録の登録を受けるかどうかは事業者の任意です。
- ・現在、免税事業者の方であっても、事業の内容などに応じて、登録をうけるか検討しましょう。

登録要否チェックシート

売上先がインボイスを必要とするか検討しましょう!

- 消費税や免税事業者である売上先は、インボイスを必要としません。
- 売上先が簡易課税制度を選択している課税事業者の場合も、売上先はインボイスを必要としません。
- それ以外の課税事業者である売上先である売上先は、仕入税額控除のためにあなたが交付するインボイスの保存が必要ですが、制度開始から6年間は、免税事業者からインボイスの交付を受けられずとも、仕入税額の一定割合（80%・50%）を控除できます。
- 売上先の数が少ない場合は、売上先に直接相談することも考えられます。

登録を受けた場合・受けなかった場合について検討しましょう!

- 登録をうけた場合、売上先がインボイスを求めたときは、記載事項を満たしたインボイスを交付する必要があります。
- 現在、免税事業者の方であっても、登録をうけると課税事業者として申告が必要になります。（簡易課税制度を適用することで、仕入税額の計算や仕入税額控除のための請求書等の管理に関する事務負担の軽減を図ることができます）
- 登録を受けている間は、基準期間の課税売上高が1,000万円以下となったとしても免税事業者となることはなく、課税事業者として申告が必要になります。
- 登録を受けなかった場合、インボイスを交付できませんが、売上先は、制度開始から6年間は仕入税額の一定割合（80%・50%）を控除できる経過措置が適用できます。なお、この期間の終了時は、あなたから仕入について仕入税額控除ができなくなります。また登録を受けない場合でも、インボイスに該当しない請求書等は交付できます。

登録を受ける場合は、登録申請書を提出しましょう

- インボイス発行事業者の登録申請手続きについては、国税庁HP インボイス制度特設サイトの「申請手続」ページをご覧ください。

申請手続



(国税庁 インボイス制度リーフレットより引用)

各部からのお知らせ



福祉部

お気軽にご相談ください!

介護保険事業

居宅介護支援事業所	JA上益城 居宅介護支援事業所	0967-73-1253
訪問介護事業所 (ヘルパー)	JA上益城訪問介護事業所 たんぽぽ	0967-73-1211
特定施設 入所者生活介護	介護付き有料老人ホーム たんぽぽ	0967-72-4165

地域密着型事業

認知症対応型共同生活介護 (グループホーム)	グループホーム やまびこ	0967-72-2122
地域密着型通所介護(デイサービス) 総合事業通所サービスA事業所	大地	0967-72-0050
小規模多機能型居宅介護	さくら荘	0967-72-0146
総合事業 通所サービスA事業所	あおぞら	0967-73-0388

町の委託事業

配食サービス	JA上益城配食センター	0967-73-1211
外出支援サービス	JA上益城福祉センター	0967-73-1211

私たちJAかみましき福祉センターは



これら3つの理念のもとで、福祉活動により
地域に貢献します



サンキュー

「3Q活動」実施中！

組合員・利用者の皆様から
多くのお問い合わせをいただいております。



加入している保障は
いつ役立つの？



台風や地震のときも
保障されるの？



現在の保障は
本当に最適ななの？

このようなお声にお応えして、

- ① 請求漏れ・共済金受取人やご契約関係者の変更の有無
- ② ご契約内容の確認（JAおよび他社のご契約）
- ③ ご家族の皆様の保障点検



定期的にも実施させて いただいております。



問い合わせ先（JAかみましき各支所）

- ・御船支所：096-282-1355
- ・甲佐支所：096-234-0052
- ・嘉島支所：096-237-0004

- ・益城支所：096-286-9231
- ・矢部支所：0967-73-1230
- ・清和支所：0967-82-3131

新会員さま応援します！

JAカードのご入会とご利用で

最大 **10,000**円
相当のポイントプレゼント!



初年度
年会費無料

(一般カード)

条件達成で次年度も年会費無料



JAカードのご利用で毎日の暮らしをおトクに!

JA直売所・
ファーマーズマーケットで

5%割引に!

JA-SS・ホクレンSSで
1ℓにつき

2円割引に!

JAグループの店舗で
※直売所、給油所は除く

+2%ポイント還元!



2023 JAジューシー愛飲運動

熊本の水と大地の贈り物 ジューシー。

組合員の皆様へ

組合員の皆様が大切に育てられた熊本の果物と野菜を中心にした、ジュシー製品を製造しております。搾汁し、飲料にすることにより、手軽に摂取することが出来ます。お飲み頂くことで組合員の皆様の健康を守り、ひいては熊本県農産物の地産地消運動につながるものと考えております。農家組合員・JA役職員から始まる「健康と安心のネットワーク」作りへご理解とご協力の程をお願い致します。

<p>No 1 JAジューシー みかん100%缶</p>  <p>2,720円(税込)/ケース 190g×30缶入 (C/S)</p>	<p>No 2 JAジューシー 甘夏50%缶</p>  <p>2,560円(税込)/ケース 190g×30缶入 (C/S)</p>	<p>No 3 JAジューシー メロンクリーム ソーダ缶</p>  <p>2,510円(税込)/ケース 250ml×30缶入 (C/S)</p>	<p>No 4 JAジューシー 甘夏スカッシュ缶</p>  <p>2,510円(税込)/ケース 250ml×30缶入 (C/S)</p>	<p>No 5 ジューシープレミアム 収穫野菜 15種類の野菜と果実100%紙</p>  <p>1,960円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p>	<p>No 6 ジューシー みかん100% 紙</p>  <p>1,690円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p>	<p>No 7 ジューシー すっきり甘夏 30%紙</p>  <p>1,460円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p>
<p>No 8 ジューシー 香りのデコボン 30%紙</p>  <p>1,420円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p>	<p>No 9 ジューシープレミアム りんごクラウディ 100%紙</p>  <p>2,070円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p>	<p>No 10 ジューシープレミアム 熊本みかんストレート 100%紙</p>  <p>2,430円(税込)/ケース 1000ml×6紙入 (C/S)</p> <p>熊本産国産みかん果汁100%使用</p>	<p>No 11 ジューシープレミアム 収穫野菜 15種類の野菜と果実100%紙</p>  <p>2,460円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p>	<p>No 12 ジューシー プラス 収穫野菜PLUS フルーツと青野菜50%紙</p>  <p>2,510円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p> <p>おなかの調子を整える。 腸内環境をサポート。 (食習慣改善)</p>	<p>No 13 ジューシープレミアム 熊本みかんストレート 100%紙</p>  <p>2,460円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p> <p>熊本産国産みかん果汁100%使用</p>	<p>No 14 ジューシー くまもとの晩柑しぼり 100%紙</p>  <p>2,460円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p>
<p>No 15 ジューシー ポンカン100% 紙</p>  <p>2,460円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p>	<p>No 16 ジューシー 熊本のお茶 (緑茶)紙</p>  <p>1,720円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p>	<p>No 17 ジューシー-カフェ みかん紅茶紙</p>  <p>1,930円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p> <p>熊本産国産みかん果汁100%使用</p>	<p>No 18 ジューシー-カフェ みかんラテ紙</p>  <p>2,250円(税込)/ケース 200ml×24紙入 (C/S)</p> <p>5ヶ所のサイズ中乳使用</p>	<p>No 19 ジューシー 熊本デコボン ストレート紙</p>  <p>2,040円(税込)/ケース 195ml×12紙入 (C/S)</p> <p>熊本産国産みかん果汁100%使用</p>	<p>No 20 ジューシー みかん100% 紙</p>  <p>2,380円(税込)/ケース 125ml×40紙入 (C/S)</p> <p>学校給食で愛用されて50周年</p>	<p>No 21 ジューシー みかんちゃん 50%紙</p>  <p>1,850円(税込)/ケース 125ml×36紙入 (C/S)</p>
<p>No 22 ジューシー でこぼんくん 30%紙</p>  <p>2,000円(税込)/ケース 125ml×36紙入 (C/S)</p>	<p>No 23 ジューシー きゅつと 日本の野菜紙</p>  <p>2,700円(税込)/ケース 125ml×24紙入 (C/S)</p> <p>日本産国産野菜が主成分。JA産地直産野菜(JA産地直産野菜)100%使用。</p>	<p>No 24 ジューシー 日本のりんご紙</p>  <p>2,380円(税込)/ケース 125ml×24紙入 (C/S)</p> <p>国産りんご果汁100%使用</p>	<p>No 25 ジューシー スポーツウォーター ペットボトル</p>  <p>2,570円(税込)/ケース 500ml×24本入 (C/S)</p>	<p>No 26 熊本の矢部茶(緑茶) ペットボトル</p>  <p>2,610円(税込)/ケース 500ml×24本入 (C/S)</p>	<p>No 27 森のくまさん(緑茶) ペットボトル</p>  <p>2,290円(税込)/ケース 280ml×24本入 (C/S)</p>	

とれたて市場情報



とれたて市場嘉島店

旬の農産物や花が揃えてあります！！
今から春の季節になり、店頭にも春の農産物が並んでいきます。また、とれたて市場各店舗で加工食品も販売しています。近くをお越しの際はぜひお立ち寄りください！



JAかみましきの最新情報はこちらから

LINE



Instagram



LINEとインスタグラムではとれたて市場の情報を随時更新しています。
是非登録してみてください！

人事異動について

(退職)正職員 組合員の皆様には大変お世話になりました。

氏名	所属部署	備考	日付
龍田 大稀	営農部第1営農センター園芸課園芸係		令和5年2月28日付

理事会だより

第9回定例理事会

令和5年2月27日(月)

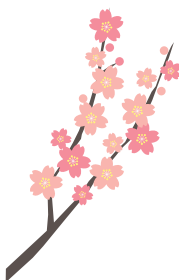
議事

- 一、令和5年度事業計画骨子(案)について
- 二、令和5年度役員報酬審議会委員の選任(案)について
- 三、総代選出に関する選挙管理者等(案)について
- 四、令和5年度クロスチェック実施計画(案)について
- 五、令和6年度職員採用方針(案)について
- 六、グループピング単位の変更(案)について

理事会にて以上6つの提案があり、承認されました。

報告事項

- 一、令和4年度末決算見通しについて
- 二、1月末事業実績について
- 三、行事経過及び行事予定について

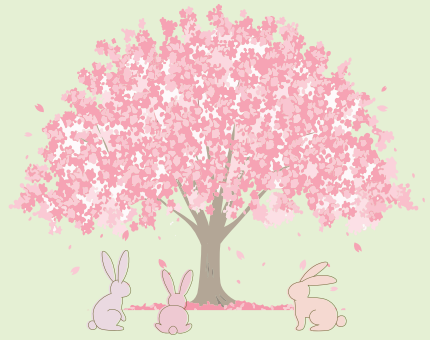


📅 4月のイベント

3日(月) 入組式

※新型コロナウイルス感染拡大の影響によりイベント・行事等は変更・中止となる場合があります。

※毎週水曜日はとれたて市場ポイント3倍デー



編集後記

編集です。時間が経つのが早く今年度も終わりに近づいています。今年度取材を受けてくださった皆様には、多忙の中本当にありがとうございました。3月になり春らしい気候になってきました。この季節になると本所前の河川敷には多くの菜の花が咲いたり、下旬頃になると桜が咲いたりと色鮮やかになります。

本年度はありがとうございました。来年度もよろしくお願いたします。



組合員資格について

組合員の資格について、最近変更になられた方はいませんか？例えば住所が変更になった、組合員名簿を変更（相続）したい、正組合員から准組合員へ資格を変更したいなどです。JAへの連絡がお済でない方や相談がある方は支所窓口へどうぞ。



📞 もしもの時はお電話下さい

天昇院ましき



益城町惣領1414の2

TEL 096-289-1059

夜間 090-4982-1059

天昇院みふね



御船町御船948の1

TEL 096-281-1059

夜間 090-4982-1059

24時間対応しています **相談も随時受付中**

📞 自動車事故の時は お電話下さい

JAかみましき 共済部自動車査定課

096-234-1311

JA共済事故受付センター

0120-258-931

(24時間365日対応)

- ・事故受付とアドバイス
- ・夜間休日初期対応サービス
- ・夜間休日現場急行サービス
- ・休日契約者面談サービス 対応

JA共済サポートセンター

0120-063-931

(24時間365日対応)

- ・レッカーサービス
- ・ロードサービス 対応

今月の レシピ



今月は「ニンジン」レシピ!

ニンジンとくるみのラペ



材 料
4人分

ニンジン……3本	A	酢……………大さじ1
ツナ…………1缶		コショウ……少々
レモン……1個		オリーブオイル…大さじ5
くるみ……50g		
塩……………少々		

作り方

- ①ニンジンは長めの千切りにしたら塩を混ぜ、10分程度おいて水気をとる。
- ②くるみは荒くきざんでフライパンで5分程度炒る。
- ③ボールにAを混ぜ合わせ、そこにツナとニンジン、くるみを混ぜて、冷蔵庫に2時間以上入れて味をなじませたら完成。

ニンジンケーキ



材 料
4人分

ニンジン……………1個	A	薄力粉……………150g
レーズン……………50g		ベーキングパウダー……小さじ1
くるみ……………50g		
バター……………120g		
砂糖……………100g		
卵……………3個		
バニラエッセンス……少々		
アーモンドスライス……30g		

作り方

- ①ボールにバターを常温に戻し、砂糖を3回に分けて加え、ふんわりと混ぜる。そこに、すりおろしたニンジンと卵を入れて混ぜる。※すりおろしたニンジンの水分も一緒に加える。
- ②①にレーズンとクルミを入れて混ぜ、Aを入れてざっくりと混ぜる。バニラエッセンスを入れたら型に流し込んで平にし、上にアーモンドスライスをのせる。
- ③余熱180度のオーブンで35分焼いて冷ましたら完成。

ワンポイントアドバイス

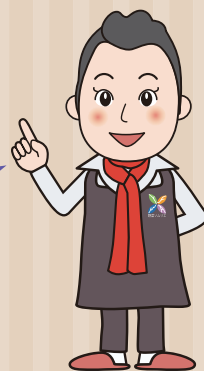
ニンジンにはβカロテンが豊富に含まれています。この成分は抗ガン作用や活用酸素を除去し、生活習慣病予防に効き目があります。βカロテンは油と一緒に摂取すると吸収率がアップします。特に皮に多いのでむかずに活用しましょう。

お手軽おいしいレシピがたくさん!
かみましきキッチンレシピはこちらのHPから→



JAかみましき

検索



熊本食の名人
河原 君代