

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

12

2024.December





## CONTENTS

今月の表紙 「里芋」	1
今月の人 「谷藤 晃宏さん」	2
かみましきニュース	4
<b>特集</b>	
JA祭開催 (かみましき本所)	8
営農通信	10
たんぽぽだより	13
各部からのお知らせ	14
JAからのお知らせ	18
今月のレシピ 「里芋」	20



## 今月の人

山都町

谷藤 晃宏さん(43)

山都町の仮屋地区で里芋を栽培しています。就農して3年目で、40歳の時に就農しました。就農して1年目はピーマン・栗・人参を栽培していましたが、2年目からニンニク、今年3年目で里芋栽培を新たに始めました。就農したきっかけは10年前に長野県でうれん草農家・高知県の里芋農家で働いていた経験があり、自分でも農業を営んでいきたいという想いから就農しました。里芋は現在20アール栽培してお



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!!





# 美味しい里芋を

## 谷藤晃宏



り、「だるま」と「はすば」という2種類の品種を半分ずつ栽培しています。里芋栽培において特に大事なのが、鳥獣被害対策です。特にイノシシは里芋を掘って食べてしまうので電柵を張ることはもちろんなのですが、その中にさらに1mくらいの防獣ネットを張って対策しています。圃場の巡回も定期的に行い病気や害虫被害がないか観察しています。品質のいい里芋を安定的に消費者の皆様へ出荷できるように頑張ります。里芋の美味しい食べ方は、豚汁に入れたり、子芋を茹でて塩で食べると最高ですね！里芋は栄養価も高いので旬の時期にぜひ食べてください。



J A かみましき管内の  
話題をお届けします！  
かみましき  
ニュース

## 米の荷受はじまる



稲刈りする管内の生産者



カントリー荷受

10月から管内の令和6年度産米の荷受が始まりました。10月上旬に甲佐カントリー・山都地区の矢部ライスセンター・清和ドライストアの荷受が開始され、中旬以降は嘉島カントリーでの荷受が始まりました。今年はお米の出穂後の暑さの影響も心配されましたが、例年通り出荷されています。

## 米の等級検査はじまる

10月から、米の出来を調べる「等級検査」が始まりました。出穂後の高温の影響は一部あるものの品質は良好です。管内では「くまさんの輝き」や「ヒノヒカリ」を中心に栽培しており、出荷数量は4,020トンを計画しています。各地の集荷場で、検査員の資格を持つ職員が出荷された米袋から一定量抽出し検査しています。検査員は「例年並みに品質は良好です。検査を徹底し、消費者へ安心・安全なお米をお届けしたい」と話しました。



米の品質を確認する検査員

## 「ばってん甘柿」出荷順調



「ばってん甘柿」出荷の様子

10月18日（金）、J A かみましきでは、「ばってん甘柿」の出荷が順調に行われています。

ばってん甘柿は渋柿である刀根・平核無を樹上で脱渋した柿になります。

「渋柿ばってん、甘柿」ということで「ばってん甘柿」と命名。

9月末に行われた目均し会では、選果・出荷要領や個人別出荷計画を確認後、実物査定を行いました。

「ばってん甘柿」は種がなく糖度が高いのが特長。今年はお米の出穂がはじまり、部会全体で、約20トンの出荷を計画しています。



## 太秋柿出荷目均し会開催



10月11日（金）、益城の飯野集荷場で、令和6年度太秋柿の出荷目均し会を開催しました。目均し会では太秋柿の出荷前に収穫基準や階級分けなどを部会員と確認し、より正確な選果を行う目的で毎年開催されています。

実物査定では、実際に柿を並べ、営農指導員が部会員に説明をしながら、収穫するタイミングや出荷規格など確認を行いました。

## くまもと「描く力」2024 チャレンジ部門（高校生部門） グランプリ 崇城大学賞（最高賞受賞）

10月11日（金）、佐方菜々美さん（御船高等学校芸術コース3年）がチャレンジ部門最高賞の崇城大学賞に選ばれたことや農業に関連の深い「地産地消や自給自足」をテーマにすばらしい野菜の油絵を描かれたことに対しお祝いと感謝の気持ちを込めて田原組合長から農産物を贈りました。



画題：「自産自消」（油絵）



## 令和6年度太秋柿・ ばってん甘柿果実品評会



仲原康雄さん出品太秋柿（金賞）



滝川朋子さん出品太秋柿（金賞）



10月29日（火）、出荷の最盛期を迎えた太秋柿の品評会を益城支所で開きました。品評会は、生産技術による太秋柿のブランドの確立と部会発展を目的として毎年開かれています。品評会には部会員が厳選した柿がテーブルに並び、どれも甲乙つけがたい品評会となりましたが、その中で品質部門では糖度20度以上の太秋柿を出品された仲原康雄さん（甲佐町）が金賞に選ばれました。大玉部門では600g以上の大玉を出品された滝川朋子さん（益城）が金賞に選ばれました。また、今年からばってん甘柿も品評会に並びました。

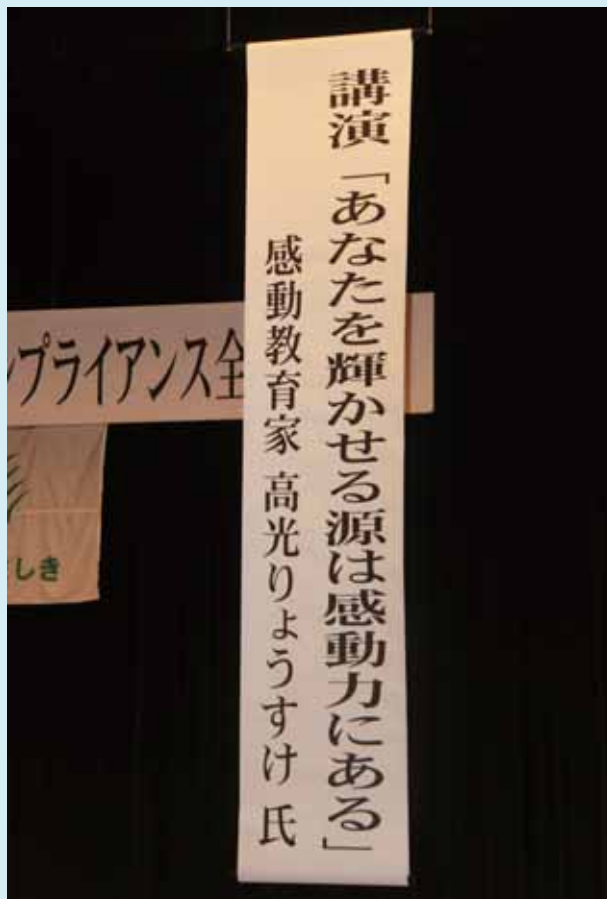


# 令和6年度JAかみましき コンプライアンス全体研修会

10月9日（水）、嘉島町民会館アクアで感動教育家の高光りょうすけ氏を講師に招き「あなたを輝かせる源は感動力にある」と題し、「コンプライアンスは家庭から」として職員とその家族も招いて約300名を対象に令和6年度JAかみましきコンプライアンス全体研修会を開きました。

高光氏は感動を追及して約38年、メンタルトレーナーとしても活躍され、自治体をはじめ、教育機関、企業内のセミナーや研修など、日本全国を飛び回り講演をされています。

参加した職員は「感動することは、日常生活において、より充実した人生を送るためにとても大事であることがわかりました。これから研修会で学んだことを日頃の業務や日常生活に取り入れていきたい」と話しました。



## 令和6年度共済普及活動下期対策会議

10月11日（金）、本所で共済普及活動下期対策会議を開催しました。

会議には役員・各支所のLA担当者・支所長及び共済連から約40名が出席。

同会議では、下期の共済普及活動の取り組みについて各支所のLAリーダーを中心に具体的な活動内容について支所ごとに発表しました。

LA体験発表では、伊佐LA（自分の得意分野を活かす！推進活動）藤岡LA（ニーズ喚起が要！お客様に寄り添った私の活動）藤川LA（新たなリーダー像を創造していくために）と題してそれぞれの体験発表をしました。



藤川LA  
(新たなリーダー像を創造していくために)



藤岡LA  
(ニーズ喚起が要！お客様に寄り添った私の活動)



伊佐LA  
(自分の得意分野を活かす！推進活動)

## 令和6年度ジューシー陳列コンテスト開催

令和6年度ジューシー陳列コンテストが経済連主催で県内各地のJAで審査が行われました。審査期間は6月の1カ月間あり、厳正なる審査の結果、JAかみましきAコープ矢部が優秀賞に選ばれました。

受賞したAコープの中村店長は「受賞出来てとても嬉しいです。これからもお客様に喜ばれる地域のお店として職員一同頑張ります」と話しました。

【優秀賞】

JAかみましき Aコープ矢部







J A祭本所会場

# 第22回 J A祭開催

(本所会場)

来場者数

2000人越え

10月26日(土)、JAかみまきでは甲佐町の本所で、第22回JA祭を開催しました。

会場では、展示会や食料品の販売だけでなく、ステージイベントを開催。

ステージイベントでは、午前にMICAミニライブやばってん城次ショー、午後からはアンパンマンショーや支所演芸大会など歌や踊りなどがあり会場はとても盛り上がりました。

来場者数は悪天候の中でしたが、1日で200人以上と多くの組合員・地域の皆様にご来場いただきました。ご来場いただいた皆様誠にありがとうございました。

管内のJA祭は本所会場のほか、山都町の千寿苑会場が11月2日(土)、益城会場が16日(土)と3会場で開催されます。

ステージイベントやお楽しみ抽選会など楽しいイベントが盛りだくさん、ぜひ11月も多くのご来場をお待ちしております。



組合長賞おめでとうございます!



お楽しみ抽選





ステージ観覧席



MICA ミニライブ



ぱってん城次ショー



アンパンマンショー



Pep Beans



御船シスターズ踊るう会



嘉島太鼓



御船女性部踊るう会



J A かみましき清和加工所



謹製

# 招福おせち

国産にこだわった「招福おせち」をお手元に

J A かみましき・清和加工所より「招福おせち」をお届けします  
山の幸、川の幸の食材を吟味し、心をこめて作りました  
素朴で、なつかしい味と毎年好評をいただいております  
お正月みんなの笑顔を二層引き立て福を招く  
田舎のおせちをどうぞお召し上がりください

国宝 通瀬橋

私たちが心を込めて作りました



ご予約締切日 12月20日(金)まで  
商品お届け日 12月28日(土)より

J A かみましき  
清和加工所 招福おせち  
13,889円(送料別)  
15,000円(税込)



盛付例

数量限定

新米

早期注文されたお客様に  
2024年産の熊本のお米  
「くまさんの輝き(300g)」  
をプレゼント!

数量限定

矢部茶&  
そのまま詰める  
重箱付



写真は作中のものです。  
今年の品種とは一部異なります。  
※紅白の水引はついていません。





**よかよか うまか かみましき**

早期注文されたお客様に  
2024年産の熊本のお米  
「くまさんの輝き(300g)」  
をプレゼント!

※おせちと同梱発送

**国産**  
こだわりました

矢部茶表  
そのまま詰めれる  
重箱付

**新米**

**招福おせち 13,889円** (税抜・送料別)

●レドスト(個別包装)にてお届け  
しますので、日持ち致します。

**15,000円** (税込)

「招福おせち」の内容

<b>いわし梅煮</b>	<b>鳥照焼き</b>	<b>栗渋皮煮</b>	<b>ゆず皮甘煮</b>	<b>菊がぶら</b>	<b>きんとん</b>	<b>ヤマメ甘煮</b>
いわしははくさん の葉が食まれて おろし、病気の予防の 働きがあるといわれて います。梅と煮ると でんぷんが消化され、 胃腸が楽になります。 ごちそうにどうぞ。	山形の庄白鶏として 貴重な鶏肉を 使用しました。 お酒の肴にもなる ように味付けして あります。	大粒の栗を渋皮 が傷つかないよう 丁寧に剥き、栗の形 を崩さずそのまま でじっくり煮てい 糖分量は控え目です。	山都町で育った 香り高いゆずの皮 を甘煮にしました。 美しい黄色が祝 いの圓を引き立 てます。	かぶをおめでたい 菊の花の形に飾り 切りし、酢の物にし ました。佐身を磨 き、おせちに食べ物 で、おせちに食べ物 を添えています。	金団と煮た黄色 いので金丸い糖 を団といた小粒を 混ぜ、財をたまる 願いをかけたもの です。厳選した芋を 使用した一品です。	五ヶ川の清流で 育った山魚を 骨もやわらかく煮 るまでじっくり煮 込みました。 山形ならではの田 舎の御馳走です。
<b>伊達巻き</b>	<b>筑前煮</b>	<b>黒まめ</b>	<b>がんも</b>	<b>たたきごぼう</b>	<b>田作り</b>	<b>ごぼうの梅干し</b>
ふわふわと美味し いおせち料理を彩 る明るい一品です。 ほのかに甘じや さしい舌触りをお 楽しみください。	根菜がたっぷり 入った秋の唐 入りに、おせちの ごぼう、人参、鶏肉 を一緒に煮込みま した。	今年も家族みんな がために、おせち に欠かせない豆の 言葉をおかけたい です。	がんもは、糖質 も低い、脂が少なく という嬉しい良い 食べ物です。 田舎豆腐に山菜を 入れた一品です。	たたきごぼうは、 わらわらとした おせちの一品です。 ごぼうは、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	田作りは、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	ごぼうの梅干しは、 おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。
<b>かつお煮</b>	<b>干し竹の子佃煮</b>	<b>きんかん甘煮</b>	<b>昆布巻き</b>	<b>ごぼうの梅干し</b>	<b>ごぼうの梅干し</b>	<b>ごぼうの梅干し</b>
おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	うま味が凝縮され、 じつじつと煮込ま れた、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	美しい黄色のきん かんは、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	ごぼうの梅干しは、 おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	ごぼうの梅干しは、 おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。	ごぼうの梅干しは、 おせちの味を、お せちの味を、おせ ちの味を、おせち の味を、おせちの 味を、おせちの味 を、おせちの味を お楽しみください。

ご注文は右記までお電話ください。  
またFAXでもご注文承ります。  
下の記入欄にお名前・ご住所・お電話番号等、必要事項を  
明記の上、このまま右記FAX番号に送信ください。

販売店 **JAかみましき清和加工所**

お問い合わせ・ご注文は  
**よかよか うまか かみましき**

☎ 0120-150-354 ☎ 0967-82-2421  
☎ 0967-82-3112

〒861-3812 熊本県上益城郡山都町鶴ヶ田2851 (休日・日曜)

ご予約  
締切日  
**12月20日(金)**  
まで

日頃より矢部茶をご愛顧いただきありがとうございます!

# JA矢部茶工場大感謝セール

日時

12月7日(土) 9:30~15:00

場所

矢部茶工場

お買い得商品をご用意してお待ちしています! お歳暮の品も承ります!

上益城農業協同組合 矢部茶工場 上益城郡山都町南田245 TEL.0967-72-4466



女性参加者募集

# JA農業男子と 恋活 してみませんか

「JAかみましき青壮年部」では持続可能な農業の一環として  
婚活イベントを開催しています。素敵な出会いを探している  
独身女性の皆さん、JA農業男子と疑似デートしませんか。



**日時** 令和6年12月14日(土)【10:00~16:00】

**集合** JAかみましき 益城支所  
一上益城郡益城町木山260-1

**参加資格** 20歳以上の独身女性

**会費** 3,000円

JA農業男子とは『ジャパン・アグリカルチャー』日本の食を担う農業に従事する若き青年たちのことです。当日はおいしい焼肉ランチや、地域の特産でもあるイチゴ狩り、農業施設見学、フリートークなど盛りだくさん!司会は婚活コーディネーターの荒木直美さんが務めます。ペア率は70%超で、結婚カップルも誕生しています。参加資格は20歳以上の独身女性で、参加費は3,000円です。定員は10名で定員を超えた場合は抽選となります。是非ご参加ください!

参加男性は20代~40代のJA農業男子です

# 12.14 2024 土曜日

**集合** 10:00 **解散** 16:00



恋活レッスンも  
あります!

司会  
荒木直美さん

## 応募方法

右記2次元コードの予約フォームより  
ご応募ください ※11月22日(金)締切



## お問合せ

JAかみましき  
【担当/和田】  
9:00~17:00  
③ 土・日曜・祝日

☎ 096-234-5234

✉ jakamieinou@kam.kasias.or.jp

JAかみましき



※写真はイメージです。



## 介護付き有料老人ホームたんぽぽ

## 「運動会」

入所者の皆さん参加の大運動会の開催です。晴天の下、と言っても室内での開催です。

この日の為に準備も、みんなで頑張りました。玉入れの球は、新聞を丸めて丸めて「手の運動です」作ります。万国旗は、みんなでチラシで作ります（SDGsしています）

坂本さんの元気な選手宣誓でスタートです。

最初の協議はゴルフボール渡しです。2チームに分かれて私からあなたへ、あなたから、その先へ、球が転がるように繋げていきます。おやおや、誰です。空いている手でボールを触っているのは・・・。

お次は、玉入れです。的は、傘をひっくり返して入れるようです。ちゃんとお互いに相手チームの点数になりますね。いつもは、足が痛い、肩が痛いと言われる入所者さん。

いつもは、おしとやかな女性が我先にとハッスル!!ハッスル!!結果は引き分けです。

最後の種目はパン食い競争です。

事前説明で、今日のおやつがぶら下がっています。と聞いて、皆さんいつものおちょぼ口がこの時ばかりに大きな口を開けてパンに向かっておられました。パンを持って「取ったど〜」と記念撮影。

最後は、みんなで万歳三唱!!ご面会に来られたご家族にも応援団としてご参加いただきました。



## 100歳おめでとうございます

### グループホームやまびこ



山都町役場の課長さんが、内閣総理大臣からの100歳のお祝いの大きな賞状を持ってお見えになりました。賞状を受け取られ満面の笑みでした。まだまだ、お元気な本田さんです。

### 介護付き有料老人ホームたんぽぽ

大きな賞状にびっくりしながら受け取られました。富田さん、いつもおしとやかで上品で、これからもお元気にお過ごしく下さい。



祝



## 通所・サポートセンター虹

### 「白旗小学校からのプレゼント」

10/23(水) 白旗小学校の生徒さんが、さつまいもを一輪車に沢山のせてプレゼントしてくれました。今年も豊作だったとの事で立派なさつまいもでした!後日、蒸かし芋や芋ご飯にして美味しく頂きました。毎年有難うございます。



何かご相談があればJAへ!  
ケアマネジャーがあなたに寄り添いサポートします。



JA上益城居宅介護支援事業所 ☎0967-73-1253  
虹のかけ橋 ☎096-234-0009

資格をお持ちの方はもちろん、福祉の仕事に興味のある方、各事業所で一緒に働いてみませんか? まずは、お電話下さい。

JAかみましき 福祉センター ☎0967-73-1211





# 各部からのお知らせ



## 購買部

\*\*\*\*\*  
 抽選で「170名様」に当たる!!  
 \*\*\*\*\*  
**冷凍  
 ご愛食  
 キャンペーン**



キャンペーン期間／令和6年10月1日(火)～12月23日(月)まで

※但し、キャンペーン対象商品は年内の発送に限らせて頂きます。

**特賞**

熊本県産豚肉  
くまもとの  
りんどうポーク  
ローズブロック(約1kg)

**20名**

**金賞**

純米かすてらセット  
プレーン味・ゆづべに香味各1個

**20名**

**銀賞**

森のくまさん(緑茶)  
500ml×24本

**50名**

**にこやか賞**

冷凍米飯  
10袋セット

**80名**

りんどうポークの  
とんこつ風炒飯

洋食屋さんの  
エビピラフ

大人の  
黒毛和牛炒飯

肥後  
高菜めし

トマトライス

### ● 複合セット 令和6年度セット価格表

九州内無料配達(沖縄除く) ※九州外については運賃表をご参照ください。

セット	セット内容					計	愛食運動価格(税込)				
Aセット	りんどうポークの とんこつ風炒飯 (2パック)	+	洋食屋さんの エビピラフ (2パック)	+	大人の 黒毛和牛炒飯 (2パック)	+	肥後高菜めし (2パック)	+	トマトライス (2パック)	= 10パック	2,870円
Bセット	りんどうポークの とんこつ風炒飯 (4パック)		+	大人の 黒毛和牛炒飯 (2パック)	+	肥後高菜めし (2パック)	+	トマトライス (2パック)	= 10パック	2,870円	
Tセット	りんどうポークの とんこつ風炒飯 (1パック)	+	洋食屋さんの エビピラフ (1パック)	+	大人の 黒毛和牛炒飯 (1パック)	+	肥後高菜めし (1パック)	+	トマトライス (1パック)	= 5パック	1,760円

### ● 単品セット

Hセット	りんどうポークのとんこつ風炒飯	10パック	2,870円
Lセット	洋食屋さんのエビピラフ	10パック	2,870円
Dセット	大人の黒毛和牛炒飯	10パック	2,870円
Fセット	肥後高菜めし	10パック	2,870円
Gセット	トマトライス	10パック	2,870円

### ● 購入先一覧

- ①お近くの熊本県下JA購買・店舗へご注文
- ②ファーマーズマーケットでご注文
  - JAあしきたファーマーズマーケットでこぼん
  - サンサンうきっ子宇城彩館
  - JA鹿本ファーマーズマーケット夢大地館
  - you+youくまもと農畜産物市場

### ● 応募要項

応募方法／キャンペーン期間中に、冷凍米飯のセットを購入し、同梱の応募はがきに住所、氏名、年齢、電話番号をご記入の上、アンケートに答えて切手を貼ってご応募ください。

応募〆切／令和7年 **1月11日(土)** 当日消印有効

お問い合わせ先／ ☎ **0120-580-371**  
受付時間／平日9:00～17:00

JA熊本経済連(生活総合課内) 冷凍米飯愛食運動推進本部事務局  
**「冷凍米飯 ご愛食キャンペーン」**係

当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。  
 お客様の個人情報、お客様の同意なしに第三者に開示、提供することはございません。

**JAグループ熊本** 冷凍米飯愛食運動推進本部



各支所購買課まで  
JAかみましき

**御船支所購買店舗**  
 〒861-3207 御船町御船948-1  
 TEL: 096-282-1355 FAX: 096-282-6436

**益城支所購買店舗**  
 〒861-2242 益城町木山260-1  
 TEL: 096-286-8989 FAX: 096-286-6517

**甲佐支所購買店舗**  
 〒861-3243 甲佐町白旗543-1  
 TEL: 096-234-0367 FAX: 096-234-0661

**矢部支所購買店舗**  
 〒861-3518 山都町南田272  
 TEL: 0967-73-1237 FAX: 0967-72-4688

**嘉島支所購買店舗**  
 〒861-3106 嘉島町上島624  
 TEL: 096-237-0098 FAX: 096-237-0053

**清和支所購買店舗**  
 〒861-3811 山都町大平320-2  
 TEL: 0967-82-2255 FAX: 0967-82-2911





好評につき  
第2弾！

# JAかみましき限定！ ひと・いえ・くるま 保障点検キャンペーン 実施中！



【JA共済CMキャラクター 福原通さん】

この機会にぜひ一度確認してみませんか！？

<実施期間：令和6年10月1日（火）～令和6年11月30日（土）>  
抽選で**150名様**にA賞またはB賞が当たります！！

A賞：日本ハム  
本格派吟王

B賞：日清 ヘルシー  
オイルバラエティセット



※写真はイメージです



※写真はイメージです

## お問い合わせ先（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



紹介した方も、紹介された方ももらえる!

# JAかみましき 年金お受け取り ご紹介キャンペーン

《キャンペーン期間》

令和6年7月1日(月)～令和6年12月30日(月)

JAかみましき年金イベント  
爆笑ものまね「坂本冬休み」ショー  
前回大好評につき、

令和7年3月開催決定!

キャンペーン期間中に、新たに当JAで公的年金を  
お受け取りいただける方をご紹介いただいた方、  
ご紹介された方それぞれを無料でご招待します!

※公的年金とは、国民年金・厚生年金・共済年金・農業者年金などをいいます。  
※キャンペーンの対象は、年金日に50,000円以上の口座振込が必要になります。



## 年金手続き代行サービス実施中

新たにJAで年金をお受け取りいただく方を対象に年金請求手続きの  
お手伝い(代行)をさせていただきます。

### ★初めて年金の請求をされる方★

年金の受給権が発生する誕生月の3か月前に日本年金機構より「みどりの封筒」が届きます。  
「みどりの封筒」が届きましたら、JAかみましきにご相談ください。

ご紹介の受付・お手続きについては、金融窓口までお尋ねください。



JAかみましき

- 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
- 本所(金融部) 096-234-1157





相談  
無料

相続って何を  
すればいいのかな？

遺言って書いた方が  
いいのかな？



生前贈与はした方が  
いいのかな？

元気なうちに  
できることはあるかしら？



終活・相続の専門家による

# 個別相続相談会

自分と大切な家族のために今さら聞けない相続・遺言・老後の人生設計について...  
一人一人が抱えているお悩みに対し、専門家が的確にお答えさせていただきます。

日程・時間

令和6年12月9日(月)

10:00~12:00 / 13:00~16:00

場所

JAかみましき 益城支所

住所: 上益城郡益城町大字木山260-1

受付方法

下記JA窓口へ電話もしくは来店によるお申込み  
※先着順となりますので、予めご了承ください。

原則予約制となります。  
申込み確認後、日程調整のご連絡をさせていただきます。

 JAかみましき

- 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
- 本所(金融部) 096-234-1157



## 第4回

# 女性大学「陶芸体験講座」



女性大学では10月17日（木）甲佐町の南風窯で中馬敏光先生のご指導の下「陶芸体験」を行いました。陶芸体験では15名が参加し、皆さんそれぞれオリジナルの器を、一生懸命気持ちを含めて作られていました。



## 理事会だより

### 第5回定例理事会

令和6年10月30日（水）

#### 議事

- 一、令和6年度上半期仮決算の結果について
  - 二、個人情報取扱規程等の改正（案）について
  - 三、当組合における取引のリスク評価書の改正（案）について
  - 四、グループホームやまびこの閉所（案）について
  - 五、支所運営委員会の開催（案）について
  - 六、総合ポイント全国システムの廃止に係る当組合の対応（案）について
  - 七、組合と理事との取引に関する承認（案）について
- 理事会にて7つの提案があり、承認されました。

#### 報告事項

- 一、内部監査の品質に関する内部評価報告書について
- 二、令和6年度上半期事務ミス等の報告について
- 三、令和6年度四半期別余裕金運用実績・方針について
- 四、令和6年度9月末事業実績について
- 五、行事経過及び行事予定について





# 📅 12月のイベント

7日 (土) 矢部茶工場大感謝セール (矢部茶工場) 午前9時30分～午後3時

9日 (月) 益城支所運営委員会 (益城支所) 午後1時30分  
嘉島支所運営委員会 (嘉島支所) 午後3時30分

10日 (火) 矢部支所運営委員会 (矢部支所) 午後1時30分  
清和支所運営委員会 (清和支所) 午後3時30分

12日 (木) 御船支所運営委員会 (御船支所) 午後1時30分  
甲佐支所運営委員会 (本所) 午後3時30分

13日 (金) 年金感謝デー 午前9時～午後3時  
御船支所・甲佐支所・嘉島支所・清和支所

※毎週水曜日はとれたて市場ポイント3倍デー

## 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。



## 編集後記

秋も深まり朝夕はめっきり冷え込むようになりました。皆様、体調管理にはくれぐれもお気をつけください。



## 📞 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



# 今月は「里芋」レシピ!

## のっぺ汁

(益城町 滝川朋子様よりレシピ提供)

里芋のシーズンです。  
温かい汁物のっぺ汁は最高です。

材料  
5人分



今月の  
レシピ



とり肉…150g 里芋…7個 大根…10cm  
ごぼう…1/2本 (中位の太さ) 人参…中1本  
しいたけ…2枚 (水にもどす)

しいたけのだし汁…500cc  
水……………300cc  
塩……………小さじ1  
砂糖……………大さじ1  
うず口しょうゆ…大さじ3



### 作り方

- ①里芋のぬめりを取る。野菜は各々、1～1.5cmに角切りにする。
- ②野菜、だし汁、水、塩、砂糖を鍋に入れ、沸騰したらとり肉を入れ、あくを取り除きうず口しょうゆを大さじ3入れる。沸騰したら火を止めを2～3回繰り返す。

## 里いもの煮もの・カレー焼肉のたれ (益城町 吉村丸子様よりレシピ提供)



材料  
3~4人分

### 里いもの煮もの

里いも…5～6個 カレー焼肉のたれ…適量

### 作り方

里いもは1cm厚さの輪切にし、塩でもみ洗いし、下茹でする。ぬめりを取るため水洗いし、鍋にもどし入れ、水をひたひたにし、やわらかくなるまで煮る。煮汁が多ければ適量捨てて、カレー焼肉のたれを入れ煮からめる。器に盛る。お好みで、すりごまなど加えてもおいしいです。

### 作り方

### カレー焼肉のたれ

りんご…1/2個  
にんにく…1かけ  
ごま油…大1  
塩…少々

A

しょうゆ…150ml  
酒……………50ml  
みそ……………大2  
ハチミツ…大2  
カレー粉…小2

- ①にんにくをすりおろす
- ②鍋にAとにんにくを入れて火にかけ、温まったらごく弱火にして10程煮詰める。
- ③りんごは皮をむいてすりおろし、②に加える。ごま油を加え、煮立つ直前に火を止め、味をみて塩を加えそのまま冷ます。

### ポイント

焼肉のたれは、肉の臭みを消して柔らかくし、肉の旨味も増します。カレー粉を加えることで、食欲も増進、ぴりつとした辛みと甘みが程よく、さまざまな料理に合います。野菜炒めなど…。

## ワンポイントアドバイス

さといもにはぬめりがあるため煮物にすると煮汁に粘りが出て、ふきこぼれの原因になります。これを防ぐには、水から煮て一度ゆでこぼし、あらためて水から煮るとよいです。この下ごしらえで味がしみやすくなるので煮物にするときはぜひ試してみてください。

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