

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

3

2025. March



今月の人



御船町 藤永 敏春さん
ふみ子さん



御船町の滝川地区で主にトルコギキョウを栽培しています。高校を卒業後に就農したので今年で約60年になります。農作物はトルコギキョウ・キンギョソウ・米・スイートコーンを栽培しています。トルコギキョウは約35年栽培しています。トルコギキョウを栽培する前はメロンやトマトなど栽培していました。トルコギキョウは、白、ピンク、紫、青、黄色など、さまざまな色の花を咲かせます。花弁は八重咲きが主体で、ふんわりとした花びらが重なり合って、見た目はとても豪華です。開花期間が長く、切り花としても長持ちするため、花束やアレンジメントによく利用されています。栽培する上では、急激な温度変動を避けるため米ぬかを使用



した保温などハウス内の温度・湿度の調節にはとてもこだわって栽培しています。適切な温度・湿度の管理を行うことで、トルコギキョウは美しく成長し、見事な花を咲かせてくれます。今後も夫婦仲良く、美しい花と共に笑顔で健康第一に頑張っていきたいです。

CONTENTS

今月の表紙 「トルコギキョウ」	1
今月の人 「藤永 敏春さん・ふみ子さん」	2
かみましきニュース	4
特集1 第49回JA植木まつり開催	10
特集2 イチゴ販売促進会を 香港で初開催	11
営農通信	12
たんぽぽだより	14
各部からのお知らせ	15
警察署からのお知らせ	18
JAからのお知らせ	18
今月のレシピ	20



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!!





花
め
び
ろ

い
ろ
ろ
心
も

お
び
や
か
に

蔭
永

ふ
か
あ
る



J Aかみましまき管内の
話題をお届けします！
かみましまき
ニュース

J Aかみましまき 米・麦大豆作に係る座談会



2月17日（月）から25日（火）の間にかけて、嘉島町地域農業再生協議会総会の承認事項について、農家の方を対象に11集落に分かれて座談会を開催しました。

座談会では、令和6年産経営安定対策の実績や米麦大豆に係る交付金の現状や異常気象による品質低下など農家の方へ町と合同で説明しました。

具体的には、生産物の夏場の生育状況を踏まえた管理方法を説明。また肥料・農薬を使用する際の注意事項や予約購入など経費削減の徹底など営農担当者が呼びかけました。

J Aかみましまき 名古屋市場で感謝状を受賞

2月12日（水）、J Aかみましまきは益城支所で名古屋市場より優良出荷者表彰の感謝状を受け取りました。

この賞は、平均出荷額が1億円以上の出荷団体に対して贈られるもので、セントライ青果様の推薦によるものです。

推薦理由としては、すいかやメロン等の取扱実績について、数量・金額ともに安定した供給が評価されました。

西本副部長は、「管内の生産者の高い技術と努力が評価され、とても嬉しいです」とコメント。また、吉原青年部長は「これからも、安心・安全な農産物を安定して出荷できるように頑張りたい」と話されました。



少額から始める資産形成 J Aかみましまき 投資信託セミナー開催



2月8日（土）、J Aかみましまきは本所2階ホールで、投資信託セミナー「やさしい資産形成・運用のはじめ方」を開催しました。セミナーには約30名の組合員・利用者が参加し、資産運用の基本やNISA制度について学びました。参加者の一人は「最近よく聞くNISA制度についての疑問が解消できて良かった。リスクとの付き合い方を考えながら少額からでも始めてみようかなと思いました」と話されました。

JAかみましき女性部、 JAみやぎき綾町女性部と 視察研修交流会開催



2月10日（月）、JAかみましき女性部の役員12名は、JAみやぎき綾町女性部の役員と意見交換など現地研修会を開催し交流を深めた。研修では、綾町の自然生態系農業について綾町役場農林振興課の湯地さんより説明がありました。

意見交換会では、綾町と上益城の農業形態についての説明があり、特に綾町では有機農業に力を入れて農産物を生産しているため、圃場の管理・収穫作業などの視察も行われました。

藤村部長は、「綾町の有機農業の取り組みは非常に参考になり管内でもできる事はないか役員で検討しました。同じ九州圏内の女性部として、今後も交流を深めたいです」と話していました。

女性大学「Aコープマーク商品の 米粉を使った料理講座」

2月20日（木）、女性大学第8回講座では、益城支所で米粉を使った料理講座を開催しました。今回は米粉のインストラクターの資格をもっている吉村丸子先生（益城町）に教えて頂きました。料理は米粉を使ったから揚げや大根のおろしと米粉を合わせた大根もちなど計3品の料理を受講生と一緒に作りました。レシピは「今月のレシピ」に掲載しております。ぜひ皆様も作ってみてください。



JAかみましき課長会議



2月13日（木）に本所の大ホールでJAかみましき課長会議が行われました。

田原組合長と松岡参事をはじめ、各部・支所の課長が参加。会議では、令和6年度事業損益の見通しについて協議されました。

各課長が担当部署の3月末までの取り組み事項について発表。

田原組合長は「本日は各課長の今後の取り組みについて話が聞けてとても良かった。さらに今後は目標を数値化して取り組んでいきましよう」と話されました。

イチゴ出荷順調 台湾への輸出も本格化

J A かみましきイチゴ部会では、昨年から経済連が中心となつて試験的に台湾へのイチゴ出荷を踏まえ、積極的に台湾への輸出に向けて取り組みを開始しました。12日、甲佐町のJ A 選果場では640パック（1パック250グラム）が台湾に向けて部会員6名から出荷されました。台湾への出荷は、残留農薬

輸出は、基準が厳しい中、高品質で安定したイチゴを出荷するために努力している生産者の皆様や、県や経済連・各関係団体の支援があつてこそ実現できました。これからも皆様と共に、イチゴだけでなく、管内の他の農産物の販路拡大を目指して、輸出に取り組んでいきたい」と話されました。

また台湾向けのイチゴの贈呈を各イチゴ部会の役員と田原組合長が振興局をはじめ各市町村（嘉島・山都町）にPRされました。

基準の違いが壁となつていましたが、同部会の役員らが試験栽培に取り組み、基準をクリアした6名の生産者が計5回・通算で約2200パックを輸出しています。天候の影響で例年より1週間ほどの遅れは見られるものの、品質は上々。本田部会長は「品質には自信があります。台湾へのイチゴの輸出は、厳しい基準があるものの、それをクリアして出荷している部会員も増えてきました、今後はさらに件数を増やし、台湾へ熊本県産イチゴをPRしていきたいです」と話されました。また、田原組合長は「台湾へのイチゴの



未来の命を守るために…益城町の総合防災訓練とJ A かみましきの取り組み

2月2日（日）、益城町立飯野小学校で益城町総合防災訓練が益城町主催で行われました。

J A かみましきは全共連の協力のもと「ザブトン教授の地震体験教室」のブースを体育館内に設け、イス型のリアルな揺れを体験できる地震体験装置やクイズ形式のパネルで家の中の安全対策について学ぶコーナーを設置しました。

訪れた体験者からは「地震は前触れなくやってくるので準備が大事だと思った」や「小さい子供にもいい体験になりました」といったコメントを頂きました。

共済担当者は、「これからも地域との絆を深め、防災、減災に向けた防災意識強化の取り組みとして町の防災訓練に協力していきたい」と話しました。

J A かみましきは、災害による被害を少しでも減らすための取り組みとして、今後も地域貢献活動に積極的に参加していく予定です。



農業のイメージを変える

若手農家向け ザルビオ操作研修会



ＪＡかみましきは栽培管理支援システム「ザルビオフィールドマネージャー」を活用し、ＡＩによる地力や麦の生育分析の実証試験を進めています。麦の中間管理の適切な実施時期の確認や正確な作業記録の蓄積に活用できるか確かめるものです。

ＴＡＣを務める営農部の竹田課長らが、同ＪＡ青壮年部のメンバーらと実践。実証試験の結果を踏まえ、今後営農指導にスマート農業を追加するか検討しています。

ザルビオは、農地の衛星画像から地力や作物の生育状況などを解析し、施肥設計を助けるシステムで、ＪＡ全農が提供しています。

管内では近年の夏場の猛暑や長雨、干ばつなどの異常気象は、農産物の収量や品質に大きな影響を及ぼしていることが課題となっており、解消に向けて24年から試験導入を決めました。

2月上旬、嘉島町で同部嘉島支部の部員6人とＪＡ全農を招き、システム操作研修会を開きました。支部が管轄する嘉島町は県内有数の水田地帯です。

基盤整備された圃場のうち、114筆・約30ヘクタールをシステムに圃場登録しました。

研修会ではシステムで、生育中の麦の分けつや赤カビ防除などを行うべき時期についてＡＩの予測を使って確認しました。

同支部の松永雄治さんは「若手農家が率先してスマート技術を使いこなすカッコいい姿を見せることで、農業のイメージアップを図りたい」と意気込みを見せました。同営農部の竹田課長は「生産者のスマート農業の活用を今後もサポートしたい」と話しました。





令和6年度柿部会実績検討会



2月4日（水）、令和6年産柿部会販売実績検討会が御船町の「とらや」で開催されました。検討会では、果実品評会の表彰が行われ、太秋柿では以下の方々表彰されました

品質部門

金賞

仲原 康雄さん（甲佐町）

銀賞

上田 一之さん（甲佐町）

銅賞

川部 敏光さん（御船町）



階級部門

金賞

滝川 朋子さん（益城町）

銀賞

上田 一之さん（甲佐町）

銅賞

川部 敏光さん（御船町）



糖度部門

果実連賞

川部 敏光さん（御船町）



ぼっぺん甘柿では、品質・階級ともに川部敏光さん（御船町）が金賞を受賞されました。



検討会には果実連、東京新宿ベジフル、北九州青果、熊本大同青果の3市場が出席しました。市場関係者からは「かみましき産の柿は根強いお客様がたくさんいらっしゃいます。来年度も力強く販売させて頂きたい」と話されました。



令和6年度農機実販推進運動成果大会

2月14（金）、JA熊本経済連主催令和6年度農機実販推進運動成果大会が熊本市で開催されました。表彰式では、修理サービス部門で益城農機センター（2位）個人賞では4名の職員が各賞を受賞し、好成績を残しました。

センター長は「組合員・利用者のご理解とご協力のおかげで素晴らしい成績を残すことができました。これからも地域に愛されるセンターを目指して頑張ります」と話しました。



1 推進部門 個人賞

●トラクター賞

第1位 益城農機センター 菅野 修弘

●コンバイン賞

第1位 山都農機センター 八森 大輔

●田植機賞

第1位 山都農機センター 芹口 昭浩

第2位 山都農機センター 八森 大輔

●作業機賞

第3位 益城農機センター 菅野 修弘

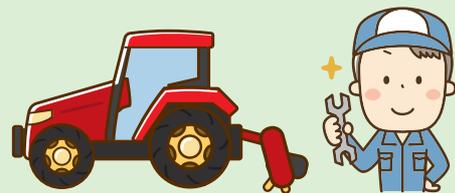
2 修理サービス部門

●センター賞

第2位 益城農機センター

●個人賞

上益城農機センター 田中 光臣



農作業事故警報

令和6年度管内の農業機械作業に係る事故が発生しました

管内で、農業機械作業に係る事故が報告されました。

事故発生

令和6年12月益城地区において、マルチチップターの点検作業中に指を挟まれ中指を骨折する事故が発生しました。

機械による作業については十分注意してください。

春の息吹と大地の香り

第49回

JA植木まつり



1月25日（土）～2月24日（月）、熊本県農業公園（カントリーパーク）で第49回植木まつりが開催されました。今年は最高気温が10℃に満たない寒い日が多かったですが、多くの来場者で賑わいました。かみまきでは庭木・庭木特産・特産・庭園の4つのブースに分かれて販売しました。また、表彰式では、管内の生産者5名が各部門で表彰されました。



第49回 JA植木まつり閉会式 表彰者一覧表

《販売高表彰：庭園部門》

最優秀賞 (有)下山庭園様

最優秀賞 (有)タケックス様

《庭木グランプリ表彰》

金賞 高宮様

銀賞 植木屋仁成様

銀賞 前田造園様



イチゴ販売促進会を香港で開催

2月13日～15日にかけて香港のスーパー・店舗にてイチゴ販売促進会を開催しました。

いちご部会の勝本範一支部長・山下照副支部長をはじめ市場・経済連・JA関係者8名が出席し販促会場の視察やバイヤーとの意見交換・フルーツマーケットの視察等を行いました。店舗視察では日系企業スーパー（イオン、ドン・キホーテ）2店舗と香港企業4店舗を視察しました。

JAかみましきでは数年前から本格的に輸出に力を入れており、九州の市場を通し、香港やシンガポールなどアジアを中心に輸出を行っています。特にいちごは年々出荷量が増加していることもあり開催致しました。

今回用意したいちごは管内のいちごを4,000パック準備し、1店舗で販売。いずれも1日で完売するなど大好評でした。

勝本範一支部長は「日本より高く売られているいちごを香港人はどんどん購入していく。こんなにいちごを食べる香港人に驚いた。今回の視察を活かし海外の人にも管内のいちごを食べてもっているという意識をもって出荷していきたい」と話されました。

また、山下照副支部長は「世界のいちごが香港に集まっており、日本のいちごが一番品質良く価格も高い。これからは品質を落とさず、自信をもって出荷していきたい。今回の視察はとても勉強になった」と話されました。



いちごを確認する支部役員



マーケットプライス
管内のいちごが並ぶ



令和7年産 麦づくり「赤カビ病」防除情報



令和4年産の岩手県産「ナンブコムギ」で食品衛生法上で定める基準を超えるカビ毒が検出された小麦を使用した商品を流通させた事例が発生いたしました。

食品衛生法で定める基準カビ毒「デオキシニバレノール（DON）」は、1.0PPM以下と定められこの基準値以上の麦は食品として流通させることができません。

基準を超えている小麦を流通させない為に、徹底した検査体制を実施しております。基準オーバーの小麦食品を食べると、30分以内に悪心、嘔吐、下痢、腹痛、頭痛、めまい、発熱といった急性症状が現れる事があります。

食品として加工販売ができない小麦は、販売代金も数量交付金も対象になりませんので、農家所得の確保もできず大きな経営損失となります。

・小麦「赤カビ病」を発生させない為にも 適期に必ず2回の防除を行いましょう!

防除適期は、出穂後1週間後の開花時期に1回目の防除 4月上旬
1回目の防除より1週間後の開花最盛期に2回目の防除 4月中旬

「赤カビ病」防除を2回実施しなければ、カントリーでの麦荷受けができません。カントリー運営委員会にて決定されている事項ですのでよろしくお願いいたします。

赤かび病防除

品質保持の決め手は赤かび病対策です。
一斉防除で品質保持に努めてください。

①防除時期／

- 1回目：出穂の1週間後（開花期）
- 2回目：1回目散布から1週間後

②薬剤／ワークアップ粉剤DL 3kg/10a

- ワークアップフロアブル（33.3ml/100ℓ・3,000倍）
- ミラビスフロアブル（50ml/100ℓ・2,000倍）



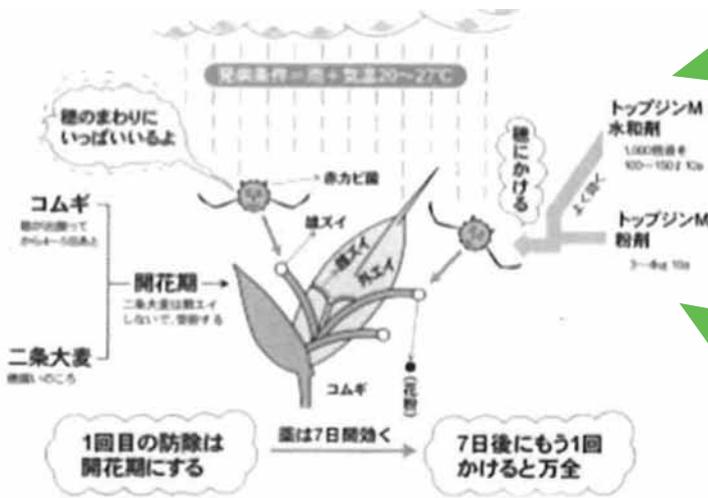
小麦「赤かび病」防除の効果

殺菌剤を小麦の穂に散布する事により、ほ場全体の菌の密度を下げカビ菌発生を抑制いたします。



ワークアップ剤は、赤かび病の原因菌は糸状菌一般的なカビと同じ菌種でなくすべての細胞の表面を細胞膜で囲まれています。細胞膜の成分を作れなくすることで、増殖を抑え、病気を抑制する薬剤です。「小麦の穂の菌の体を作る成分を作りにくくして増殖させないようにする農業」です。

ミラビス剤は、菌の呼吸を抑制する薬剤です。呼吸とは菌がエネルギーを作る過程のことで、ミラビスは呼吸を抑制することで、菌がエネルギーを作れなくなり、増殖しにくくすることで病気を抑制する薬剤になります。「カビ菌の呼吸を止めて元気をなくさせて増殖を抑える農業」です。



連絡先 096-234-1156 JAかみましき 営農販売課 竹田



「令和の米騒動」コメ在庫減！価格の高騰！ 備蓄米放出により経済はどうなるのか！

【政府備蓄米制度とは？】

政府は、以前から、国民の主食である米について、不作の時でも国民が安定的に食べられるようにしていたところだが、平成5年産の記録的な冷夏による大凶作で米不足が発生し、平成6年前半にわたって騒動が長期化し、世間では「平成の米騒動」と呼ばれるようになり外国産米・タイ米等の輸入が発生しました。この大凶作をきっかけに平成7年から政府備蓄米制度が制度化されました。

農林水産省では、ごはん食を通じた食育の推進を図るため、食農教育・こども食堂・こども宅食やフードバンクに政府備蓄米を無償配布しています。また、児童・生徒・幼児等における「米の備蓄制度」への理解促進などのため、学校給食等に使用する米の一部に対し、政府備蓄米を無償または有償で配布しています。

【政府備蓄米の運営について】

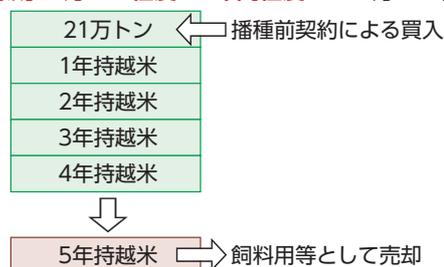
- 政府米の備蓄については、適正備蓄水準を100万トン程度として運用（10年に1度の不作（作況92）や、通常程度の不作（作況94）が2年連続した事態にも国産米をもって対処し得る水準）。
- 備蓄運営については、政府による買入・売渡が市場へ与える影響を避けるため、通常は主食用途に備蓄米の売却を行わない棚上備蓄を実施（備蓄米を供給するのは、大不作などの場合のみ）。
- 基本的な運用としては、適正備蓄水準100万トン程度を前提とし、毎年播種前に21万トン^(※)程度買入れ、通常は5年持越米となった段階で、飼料用等として売却。

※ 基本的な買入数量については、従来、毎年20万トン程度としてきた

が、「環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定」が平成30年12月30日に発効となったことから、今後は「総合的なTPP等関連政策大綱」に基づき、豪州に対する国別枠の輸入量に相当する量を加えた21万トン程度となる。

基本的な政府備蓄米の運用

原則21万トン程度×5年間程度→100万トン程度



【政府備蓄米の買い戻し条件付き売渡しを決定した経緯】

民間の米流通量不足により農林水産省が政府備蓄米21万トン放出する方針を固めた。

新聞報道等によると、初回は15万トンを放出し2回目以降は流通状況を見極めて決定。必要に応じ、さらに流通量を増やす状況である。

政府の備蓄米は、深刻な不作や災害時などに限って市場に放出するとしていましたが、見直し案では、コメの流通が滞っていると判断した場合にも、1年以内に同じ量を買戻すことを条件に、放出できるようにとしています。

農林水産省は、関係者の間でコメの確保に向けた競争が過熱していることが、価格高騰の背景にあるとみて、これまでより柔軟に備蓄米を放出できるようにすることで、価格の安定につながる狙いがあります。会議では、価格が下落することで農家の手取りの減少につながらないよう具体的な放出量などは慎重に検討してほしいといった意見は出されたものの、最終的に見直しが決まりました。

農家としては、価格の高騰が続くと消費者のコメ離れが進むのではないかと懸念があり、国が備蓄米を放出することに一定の理解を示しています。コメの価格がやっと上がってくれてうれしいが、上がり方がはやいので消費者に受け入れられるか不安だ。備蓄米の放出は致し方ないが価格を大きく左右するやり方はしてほしくない。価格を下げるにしても若干下げるくらいにして、少しずつ放出したり用途を絞ったりしてほしいの思いがあります。

JA全農などの主な集荷業者に集まる米は、12月末時点で前年同期を21万トン減少しているとの情報であり、政府備蓄米放出量と21万トンと同等の量であり、この量を放出すれば流通量が確保できるのではないかと政府の見解です。21万トンとは350万俵であり、6年産米の収穫量679万トンの3.1%に当たります。

今回の政府備蓄米を購入するには、年間の玄米仕入れ数量5,000 t（83,333俵）以上であり仕入れた備蓄米は精米での流通と限られており、玄米転売が出来ない状況です。また、購入量は必ず1年以内に民間流通分から政府備蓄用に売る契約を交わし戻す事が条件で売り渡し状況です。備蓄米の販売価格は、入札により販売するとの事で、買戻し価格については現在不明です。

4月中旬より政府備蓄米がスーパー等に出回り価格は落ち着くのではとの情報はありますが、入札価格も店舗販売価格も不明であり、購入業者説明会は開催されておりますが、政府備蓄米により価格が大きく左右されるかどうかは現在では不明です。

デイサービス大地

鬼は外!福は内!



大地では、節分にちなんだゲームをして盛り上がりました。
豆に見立てたボールで鬼退治です。日頃のストレス発散?リハビリの成果?
大谷君、山本君、佐々木君🎯にも負けていません。
カゴには入らず鬼に、びゃんびゃん、当たります。年々鬼も老化(スタッフ高齢化)してきました。
利用者さんは、元気です。
今年も、鬼(病気や災い)を払えたいでしょう!



通所・サポートセンター虹

「地震避難訓練」

1/20(月)午後より有料老人ホーム、デイサービスで地震避難訓練を実施しました。震度5程度の地震を想定し、初動対応として女性部より頂いた防災頭巾をかぶりテーブル下に身をかがめ安全を確保してから玄関へ移動しました。事前に入居者様・デイ利用者様へ説明をしておりスムーズに訓練は行えました。実際の災害時は、訓練の様にはいきませんが、定期的に訓練を行い非常災害に備えてまいります。



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





購買部

県下JA・JA熊本経済連主催

令和7年度農作業安全講習(大特・けん引免許:農耕用)の受講生募集のお知らせ

募集期間 (大特)・(けん引) 令和7年3月3日(月)～3月31日(月)まで

開催場所 熊本県立農業大学校敷地内

申込先 県下JA農機センターまで



【講習会開催日程】

大特

- ①5月13日(火)～16日(金)
- ②12月16日(火)～19日(金)

けん引

- ③8月26日(火)～29日(金)
- ④2月17日(火)～20日(金)



【受講対象者】

下記の①、②、③、④のいずれかの要件を満たす生産者。

- ①JAを通じて大特・けん引の免許を必要とする農業機械を購入(10年以内)された、生産者。
- ②今後、JAを通じて大特・けん引を必要とする農業機械の購入を検討されている生産者。
- ③県内に居住する専業農家又は年間150日以上農業に従事される生産者で大型特殊車両の農業機械を有するまたは必要としている生産者。(現有免許の住所が県内である事)
- ④県内に居住する農業生産組織又は農業生産法人等の構成員、従業員で大型特殊車両の農業機械を運転・所有または必要としている生産者。

JAかみましき

春がきたぞう!

定期貯金特別金利 キャンペーン

キャンペーン期間

令和7年3月3日 ▶ 令和7年4月25日

個人のお客様で、預入金額30万円以上かつ令和7年3月3日(月)以降の現金、ATM、お振込み、小切手にて入金された資金を対象とします

※当JAにすでにお預入れいただいているご資金を出金し、再度入金いただいた場合は対象外となりますのでご注意ください。

適用金利

1年定期 年0.400% (税引後年0.3187%)

2年定期 年0.425% (税引後年0.3386%)

3年定期 年0.450% (税引後年0.3585%)

さらにお取引条件に応じて、金利上乘せをいたします。

組合員 年0.025% (税引後年0.0199%)

預入金額500万円以上 1,000万円未満 年0.025% (税引後年0.0199%)

預入金額1,000万円以上 年0.050% (税引後年0.0398%)

年0.400% (税引後年0.3187%) ~ 年0.525% (税引後年0.4183%)

※預入金額による金利上乘せは、1契約毎になりますので、ご注意ください。

※この商品は満期日前解約はできません。やむを得ず満期日前に解約をされる場合は当JA所定の中途解約利率を適用いたします。※満期日以降は自動継続となり、継続時における預入期間・預入金額に応じた店頭表示金利を適用します。※税引後利率は下4桁以降を切り捨てて表示しています。実際に受け取られる金額と異なる場合がございます。※この商品は貯金保険制度の保護対象商品であり、同保険の範囲内で保護されます。※この商品はATM・JAネットバンクでのご契約・ご解約手続きはできません。※募集期間の途中であっても取扱い内容を変更または終了する場合がございます。※「スーパー定期貯金」「大口定期貯金」が対象となります。

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。

- 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 ■詳しくは最寄りの窓口へお問合せください。



JAかみましき [所在地] 〒861-3243 上益城郡甲佐町白旗543-1

ホームページアドレス <https://www.ja-kamimashiki.or.jp/>

ホームページをご覧ください。右記2次元コードからもアクセスできます。

JAかみましき



こんなに安くなるの! ?

JAの建物更生共済なら、
家計のご負担を抑えること
が出来るかもしれません。



お手元に建物保障の証書(証券)をご準備ください!

【JA共済CMキャラクター 福原遥さん】

- 自然災害の保障に加入していますか？
⇒JAの建物更生共済は自然災害(台風・水災・雪災等)の保障が自動付帯されています
- 地震の保障に加入していますか？
⇒JAの建物更生共済は地震保障が自動付帯されています
- 同一敷地内の付属建物・工作物の保障はありますか？
⇒JAの建物更生共済は門・塀・カーポート等を自動保障します
- 家財の保障に加入していますか？
⇒JAの建物更生共済は落雷や水災等の自然災害だけでなく、現金や通帳の盗難も保障対象です
- 更新による共済掛金(保険料)の値上がりは
ありませんか？
⇒JAの建物更生共済は10年間共済掛金が変わりません
築年数に関係なく最長30年の保障を選ぶことができます
※5年満了契約を除く

JAでのお見積り依頼が増えています。
是非この機会に一度お見積りしてみませんか？

●お引き受けには審査がございます。●お支払いは所定の条件があります。
●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「契約のお申し込み」を必ずご確認ください。

お問い合わせは JAかみましき 各支所共済窓口へ

- ・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



24432510263

警察署からのお知らせ



闇バイト

とは…



SNSやインターネット掲示板などで、短時間で高収入が得られるなど甘い言葉で募集しています。応募してしまうと、**詐欺の受け子や出し子、強盗の実行犯**など、犯罪組織の手先として利用され、**犯罪者**となってしまう

学生が狙われている！甘い言葉に気を付けて！

きっかけは…

- ・遊ぶお金が欲しい
- ・先輩や友達の誘いを断れない
- ・生活に困っている 等



こんな言葉に注意!

- ・高額 ・即金現金 ・副業
- ・ハンドキャリー 書類を受け取るだけ
- ・行動確認、現地調査 等



◆闇バイトに申し込んでしまった… ◆抜け出せない…

そんな時は…こちらに相談を!

- 最寄りの警察署
- #9110
- 肥後っ子サポートセンター ☎096-384-4976

今すぐ！一人で悩まず、
勇気を出して相談しよう！



人事異動について

(異動)正職員

氏名	新部署	旧部署	備考	日付
下山 和美	購買部生活燃料課 ふれあいショップせいわ店長(係長)	購買部農機・車輛課 矢部車輛センター係長		令和7年3月1日付

(異動)正職員

氏名	新部署	旧部署	備考	日付
塚崎絵梨奈	共済部契約保全課主任	総務部付		令和7年3月10日付

理事会だより

第9回定例理事会次第

令和7年2月27日(木)

議 事

- 一、令和7年度事業計画骨子(案)について
 - 二、令和7年度役員報酬審議会委員の選任(案)について
 - 三、支所管理規程の一部変更(案)について
 - 四、固定資産の取得(案)について
 - 五、内部統制システム基本方針の改定(案)について
 - 六、令和7年度クロスチェック実施計画(案)について
 - 七、本所機構の一部変更(案)について
 - 八、令和8年度職員採用方針(案)について
- 理事会にて8つの提案があり、承認されました。

報 告 事 項

- 一、令和6年度末決算見直しについて
- 二、内部管理態勢構築にかかる指針の変更について
- 三、農機・自動車展示会実績について
- 四、令和6年度1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

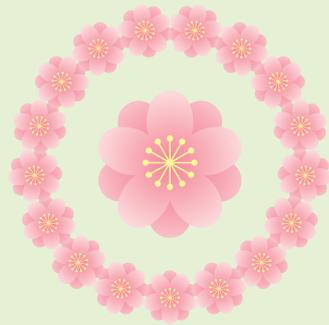
📅 3月のイベント

4日（火） 支所別座談会（御船・甲佐地区）

5日（水） 支所別座談会（嘉島・益城地区）

6日（木） 支所別座談会（矢部・清和地区）

12日（水） 年金感謝イベント
坂本冬休み&肥後にわかショー（嘉島町民会館アクア）



※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

3月の到来とともに、春の息吹を感じる季節がやってきました。桜の花が町を彩り、新年度の訪れが待ち遠しく感じます。昨年度を振り返りつつ、新年度への期待に胸が膨らみます。春の訪れを祝うイベントが数多く開催されるこの季節、地元の魅力を再発見し、一緒に楽しんで参りましょう。



📞 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

吉村 丸子様
(益城町)
レシピ提供



●甘辛酸っぱい 豆板じゃんソース

材料
作り方

豆板じゃん…大2
はちみつ…大3
黒酢……………150ml
ごま油…………大2

豆板じゃんのコクのある辛みに甘みと奥行きのある酸味を出した絶妙なソースです。麺や野菜、肉に和えたり揚げ物に絡めたりするなど、色々に使えます。

この割合で混ぜ合わせるだけで完成。

●鶏もも肉のからあげを極上の酢鶏に！

材料

鶏もも肉…300g
こしょう…少々
酒……………大1
しょうゆ…大1/2
米粉…………大1
揚げ油
甘辛酸っぱい豆板じゃんソース…大4
レタス、キュウリ、ミニトマト…適量



作り方

- ①鶏肉を1口大に切り、こしょう、酒、しょうゆの順にふりかけ、よくもみ込みます。20分おきます。
- ②揚げる直前に①に米粉をムラなくまぶし、180℃の油でカラリと揚げて油を切る。
- ③炒め鍋で甘辛酸っぱい豆板じゃんソースを煮立て、②を加えて絡める。器に盛り、生野菜もそえて。

●さわやか冷やし中華

材料
(2人前)

中華麺…………2人分
トマト…………2個
甘辛酸っぱい豆板じゃんソース…大2



トマトとこのソースを和えただけのシンプルな冷やし中華。一度作ると病みつきになります。

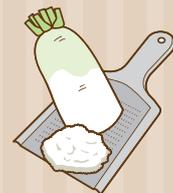
作り方

- ①トマトは湯むきし、1cm角に切る。
- ②中華麺を表示通り茹でて、冷水にとり、水気をよく切る。
- ③②に甘辛酸っぱい豆板じゃんソースを加えて和え、①を混ぜる。

●米粉で大根もち

材料
(6個分)

米粉…100g 大根おろし…200g (汁気を切った重さ) ちりめんじゃこ…10g
青ねぎ…2本 (小口切り) ごま油…適量 ポン酢しょうゆ…適量



作り方

- ①大根おろしはザルにのせて汁気を切る。汁は取っておく。
- ②ボウルに米粉、大根おろしを入れて混ぜる。生地ががたい場合は、大根おろしの汁を加える。よく混ぜることで、もちもち食感になります。
- ③ちりめんじゃこ、ねぎを加えて混ぜ、直径10cmの平らな円形に丸める。
- ④フライパンにごま油を多めに入れて熱し、③の両面を色づくまで焼く。
※ポン酢をつけて食べる。
表面はカリカリに、冷めてもかたくならないのでおいしいです。

大根の香りがふわっと広がる、カリカリもちもちの簡単メニュー。おかずにもおやつにもなります。