

ひなけ 2



特別企画 面高のゆでぼし大根

部会紹介

野母崎花卉部会
長崎地区肥育牛部会

令和3年2月号 通巻.188
長崎西彼農業協同組合

野母崎が誇る 可憐なスイセン

野母崎花卉部会

野母崎花卉部会は、部会員8名で構成され、スイセンをメインに栽培しています。

野母崎花卉部会員の柴原さんは長年公務員として勤めながら、休日には農作業の手伝いをし、59歳から本格的にスイセン栽培の後を継ぎました。スイセンの他にミカンやビワなども栽培しています。



野母崎花卉部会 部会員
柴原 恵さん (66)



面積倍増!

「面積を増やすと、それだけ作業も増えて大変だが、年間6000本の出荷を目指します！」



スイセン栽培ならではの苦労

野母崎花卉部会は、出荷の2日前に収穫し、出荷当日に選果、箱詰めをします。市場への出荷が物流の関係で早くなつてからは、収穫するタイミングに慣れるのがとても大変です。花が硬すぎても開きすぎても良くありません。また、露地栽培であるスイセンは台風や大雨被害によつて一部の園場で花が1本も出ないこともあります。日照の加減も難しく、陽が当たりすぎるのも良くないなど、厳しい栽培条件の中、スイセンを育てています。



収穫に最適な状態のつぼみ

また、スイセン栽培は身体に負担がかかり、球根を掘ったり、畑に植える作業は特に一苦労です。

喜んでもらうこと一番やりがいを感じる

自分で育てたスイセンをいろんな方々に手に取ってもらい、見て楽しんでもらうこと一番やりがいを感じます。県外に住む知り合いに、ミカンと一緒にスイセンを贈ると喜んでくれます。今後は面積を増やし、もっと多くの方々にスイセンの魅力を楽しんでもらいたいです。



食卓に笑顔をお届けします

長崎地区肥育牛部会

長崎地区肥育牛部会は部会員8名（三重：7名、曰吉：1名）で構成されています。

長崎地区肥育牛部会の部会長を務める渡部英二さんは、肥育歴34年になります。親の代から始まった肥育牛農家。23歳で渡部さんが独立しました。現在は奥さんと従業員2名で肥育しています。学生時代は工業高校で機械の勉強に専念。その技術や知識は、機械作業をする上で役立っています。

渡部さんは肥育牛600頭を管理。約20ヶ月肥育し、出荷します。



長崎地区肥育牛部会 部会長
渡部 英二さん (57)



食卓を笑顔に

安心安全で、美味しい黒毛和牛。消費者の皆様が笑顔で食べてくれるような牛肉を目指しています。



牛は子どもと同じ

牛は子どもと同じで「具合が悪い」と言わないため、いかに体調の変化を見つけられるかが大切です。見分ける方法は、表情に元気がなかったり、耳を下げているときなど。また、ひなたに当たっているときは気持ちよさそうな表情もします。



これが肥育農家の魅力

渡部さんの1日の主なスケジュールは、まず見まわりから始まり、エサ箱の掃除、エサやり、牛の体調確認、牛の移動など様々です。

また、無事に牛が育ち、共励会等で賞を貰えることに肥育農家の魅力を感じます。



新型コロナウイルス感染拡大の影響により、インバウンド需要が激減し影響を受けていますが、消費者から「美味しい」と言ってもらえることがモチベーションとなり頑張れます。



西海市面高地区で生産する「ゆでぼし大根」は、生産量日本一を誇ります。
短冊状に切った大根をゆで、北西から吹く冬の寒風でおいしさと甘さをぎゅっと閉じ込めており、保存食でありながら栄養価が高く、調理しやすいと好評です。

今回は、生産部会である西海支店ゆでぼし大根部会を紹介します。

手間暇かけたからこそできる品質 一ゆでぼし大根の作業工程一

③釜ゆで



100℃以上に熱した大釜で、気温や大根の状態をみながらおよそ10分から15分間ゆでます。ゆであがったらすぐにトラックの荷台に積み、干し場に直行します。

②整えて、カット



収穫してきた大量の大根を洗浄し、ひげ根や傷の入った部分を一つ一つ手作業で削ぎ落とします。その後、専用の機械をつかって約1~2cm幅の短冊状にカットします。

①収穫



ゆでぼし大根への加工は、大根の収穫後からスタートします。ゆでぼし大根づくりに適した太く大きい品種なので、収穫作業も大変です。

⑥出荷作業



乾燥が終わったら、生産者が丁寧に検査・包装し、JAに出荷されます。

⑤乾燥機で仕上げ乾燥



包装後に湿気が出ないよう、乾燥機を使い2~3時間乾燥します。気温や湿度に応じて送風・加温の調整を行います。

④やぐらでの乾燥



海辺の断崖絶壁に組んでいる地上50mの高さのやぐらの上に、ゆでたての大根を広げ、くっつかないように丁寧にほぐします。天候をみながら1日~3日間かけて乾燥し、その間も乾燥むらが出ないよう、定期的にほぐす作業を繰り返します。



伝統ある名物を手掛ける 西海支店 ゆでぼし大根部会

部会戸数：14戸
栽培面積：30ヘクタール
栽培品種：大栄大蔵
出荷予定数量：110トン
出荷先：主に九州、関西
作業期間：12月～2月

ゆでぼし大根は、市場出荷や九州・関西圏のバイヤーを通じた取引などが中心で、国内の市場はほぼ独占状態です。今年産は、新型コロナウィルス感染症拡大の影響を受け、量販店や学校給食等の需要減少の影響を受ける一方で、生協等の宅配需要や惣菜需要が増加しています。販売量の減少に伴う経営リスクや生産者自身の感染リスクを抱えた中で、生活

専用品種「大栄大蔵」
仕上がり抜群
逆境に負けず更なる躍進！

同部会のゆでぼし大根の原料は全て「大栄大蔵」という品種を使っています。一般的な品種と比べて煮崩れしにくく、きれいな飴色に仕上がるのが特徴です。また、一本が太く大きく育つため、量が取れ加工もしやすく作業効率の向上につながっています。



様式の変化に伴う新たな需要に期待し、販売拡大対策に部会一丸で取り組んでいます。

率先した衛生管理 若さと連携が品質のカギ

農業者の高齢化が進む中、同部会は半数以上の農家に後継者がいます。市場等で確立されたブランドと伝統が確となり、产地の維持拡大につながっています。部会に活気があることに加え、幅広い年代でコミュニケーションがとれていることから、自主的な取り組みが部会全体に広がり、統一した品質管理を可能としています。やぐら上での専用靴の着用や毛髪の混入防止のための着帽など、コロナ禍の今だからこそ各部会員が配慮し、部会全体会員が自主的な衛生管理に取り組んでいます。

ゆでぼし大根を是非ご賞味ください

- 電話でのご注文（発送）
JA長崎せいひグリーンセンター
☎ 0959-29-7090
- ※当JAの各直売所店頭でもお買い求めいただけます。
- インターネットでのご注文
JAタウン
<https://www.ja-town.com>

ゆでぼし大根レシピ



梅肉サラダ

■材料

ゆでぼし大根…戻して 150g
水菜……………1/2束
キュウリ……………1本
ミニトマト……………5～6個

A 梅肉……………小さじ2
酢……………大さじ1.5
サラダ油……………大さじ3
しょうゆ……………小さじ1/2
砂糖……………小さじ1/2

- (1) ゆでぼし大根は水で戻し、しぼっておく。水菜はざく切り、キュウリは千切り、ミニトマトは1/4に切って全て混ぜる。
- (2) Aを全て混ぜ合せてドレッシングを作り、(1)に和えて完成。

煮物（4人分）

■材料

ゆでぼし大根…戻して 100g
クジラ……………100g
ニンジン……………30g
しょうゆ……………大さじ2
砂糖……………大さじ1強

ゆでぼし大根の戻し汁…250cc
酒……………大さじ1
みりん……………大さじ1
サラダ油……………大さじ1
インゲン……………2～3本

- (1) ゆでぼし大根は水で戻し、しぼっておく。ニンジンは千切りにする。クジラは洗ってからさっと茹で、冷水にさらして食べやすい大きさに切る。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、ニンジンとゆでぼし大根を炒める。
- (3) クジラと戻し汁、調味料を入れ、アツを取りながら6～7分煮る。
- (4) 皿に盛り、茹でたインゲンを飾る。

日本テレビの「満天☆青空レストラン」で紹介されたレシピです。面高のゆでぼし大根は、毎年様々なメディアで紹介されています。

各種和牛枝肉共励会 開催

●令和2年冬季「長崎和牛・出島ばらいろ」枝肉共励会

- 開催日：令和2年12月7日（月）
- 場所：JA全農ミートフーズ（株）九州営業本部
- 出品頭数：24頭
- 成績：

枝肉重量	539.3kg
単価	2,838円
枝肉金額	1,531,193円
上物率	100%

優賞	氏名
金賞	森山 寿樹
銀賞	山道 俊夫
銅賞	前田 博孝
銅賞	渡部 英二

●令和2年度西海市振興会主催和牛枝肉共励会

- 開催日：令和2年12月9日（水）
- 場所：佐世保食肉センター（株）
- 出品頭数：45頭
- 成績：

枝肉重量	532.6kg
単価	2,668円
枝肉金額	1,420,973円
上物率	97.8%

優賞	氏名
グランドチャンピオン	吉田 安男
金賞	(株)中村畜産
銀賞	田口 辰也
銅賞	平嶋 初美
銅賞	山田 幸枝
銅賞	山口 光



グランドチャンピオンに選ばれた吉田安男さん



金賞を受賞した(株)中村畜産

●第8回「長崎和牛・出島ばらいろ」枝肉共励会 イン佐世保

- 開催日：令和2年12月16日（水）
- 場所：佐世保食肉センター（株）
- 出品頭数：31頭
- 成績：

枝肉重量	550.8kg
単価	2,724円
枝肉金額	1,503,401円
上物率	96.8%

優賞	氏名
金賞	岳下 肇
銀賞	前田 博孝
銅賞	森山 寿樹
銅賞	渡部 英二



スイセン出荷順調

野母崎花卉部会

野母崎地区を中心に栽培されるスイセンが今年も出荷のピークを迎えました。JA長崎せいひ野母崎花卉部会は11月下旬からスイセンの出荷が始まり、12月にピークとなります。同部会は部員8名で構成され、九州や関西の市場を中心に出荷しています。今年度産は、品質、収量ともに良好でありましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により販売単価が低迷しています。また、スイセンを栽培する上で、気候、環境ともに適している野母崎地区ですが、一部圃場では台風や自然災害も発生し、出荷に影響も見られました。部会員の柴原恵さんは「今年は天候不順で、例年と比べ出荷が早かった」と話しました。冬場の切り花では2~3週間と長い期間、家庭などで楽しむことができます。香りがよく、パッと明るく彩るスイセンを家庭に飾ってみてはいかがでしょうか。



農高生がドローン操縦に挑戦 北部ドローン防除組合

JA長崎せいひ北部ドローン防除組合は12月9日に、長崎県立西部農業高校の3年生を対象にドローン講習会を開きました。同高校から「スマート農業について講義してほしい」との依頼を受け、ドローン機講習会及び、体育館での小型ドローン機の操縦体験や、同校農場での散布実演など実施。ドローン機に興味を持った高校生らは初めての操縦体験で「楽しい」と話し、質問コーナーでも「何歳から免許を取得できるか」「飛行時間は何分か」など次々に質問が出ました。今後も同組合では、農高生へのドローン機講習会を開き、農作業にかかる人員削減や効率化の紹介をしていきます。

年末大売り出し開催 JA管内直売所

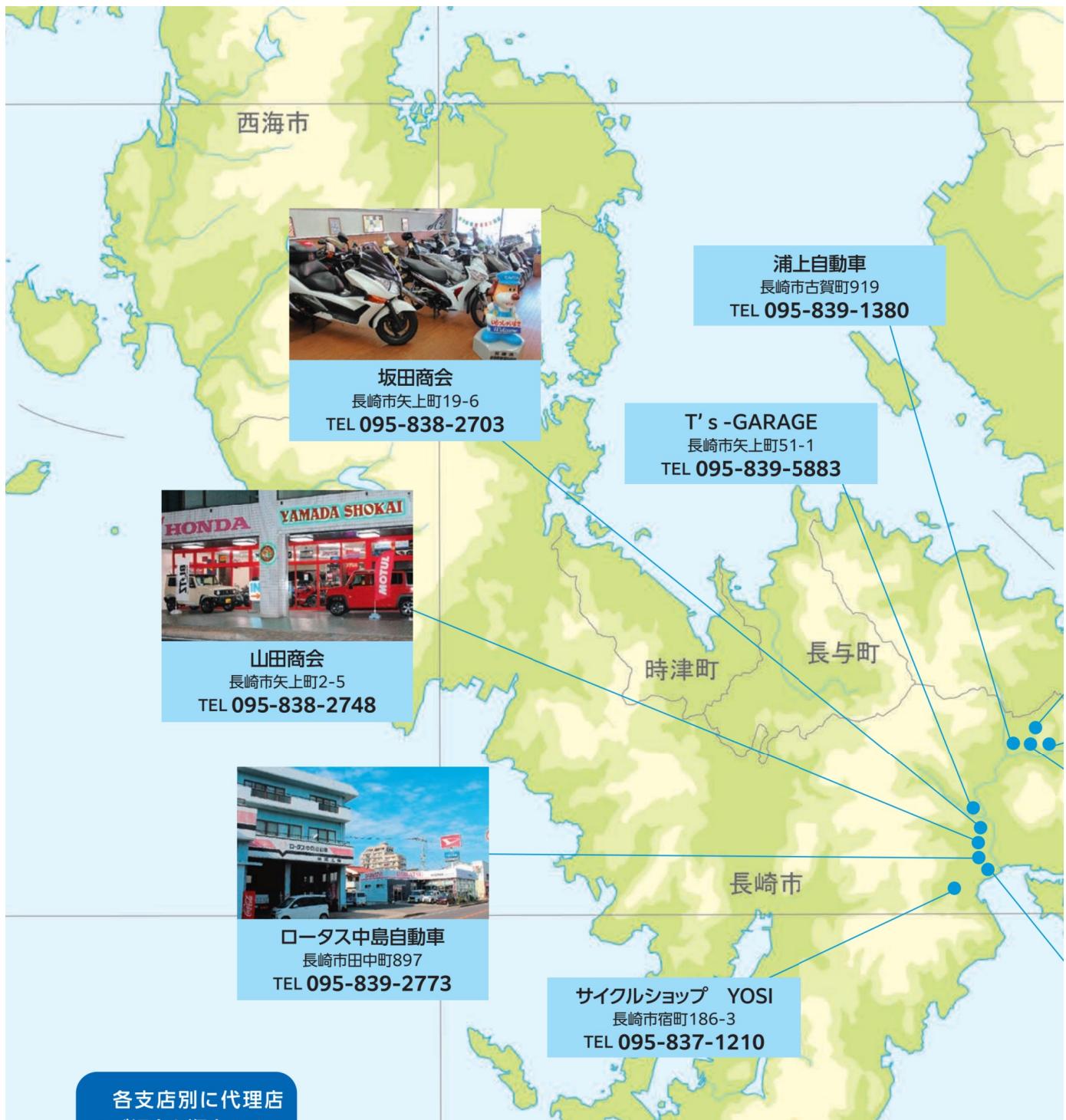
JA管内直売所で12月27日~30日の4日間、年末大売り出しを開催しました。正月用切り花や松竹梅、贈答用の果物、新鮮な野菜などを販売。また、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、マスクの着用や入口での消毒の呼びかけも徹底しました。



組合員の味方 共済代理店

今月は
東長崎支店
の共済代理店をご紹介します。





各支店別に代理店の紹介を順次させていただきます。

また、万一、事故が起こったら



JA自動車共済の安心サービス [全国共通]

事故受付	JA営業時間外は JA共済事故受付センターへ	ジコはクミアイ
故障	レッカーロードサービスは JA共済サポートセンターへ	→0120-258-931

レッカーロードサービスは クミアイ
→0120-063-931

来月は長崎中央支店、西浦上支店、喜々津支店の共済代理店をご紹介します

お便りの輪



今年、何かステキな出来事が起こる予感…

広報誌「ひなた」ご愛読者様から届いたお手紙をご紹介します♪

ハート型の里芋♥

長崎市にお住まいのSさん

「ある日、畑で里芋を収穫していると、珍しいハート型の里芋を発見しました。コロナ禍の中、何か嬉しい出来事に出会えたような気がして、皆さんにもステキな出来事が起こるようにと、小さなニュースをお届けしました」



実際のお便り

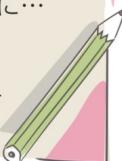


Sさんが実際に掘った
ハート型の里芋♥

可愛らしいハート型の里芋♥幸せなニュースのおすそ分け、ありがとうございます♪今年1年、Sさんにとっても皆さんにとっても笑顔で過ごせるステキな1年になりますように…

皆様からのお便りお待ちしております！

送り先 ☎ 850-0032 長崎市興善町6番7号
長崎西彼農業協同組合 総合企画部



SDGs 17 の目標達成に向けて

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsと女性部



JA 長崎せいひ女性部でも、SDGs を意識して活動を進めております。

大西海食育 大西海ブロック



変わった形の
ニンジン!

生け花教室 長与支部



フラワーアレンジメント 東長崎支部



寄せ植え教室 西浦上支部



喜々津支店



女性部
喜々津支部の
皆さんから、
お正月用生花を
ご提供いただき
ました♪

フラワーアレンジメント フレッシュミズ たんぽぽ会



※新型コロナウイルス感染症
拡大のため、各自宅で資料
を見ながら生けました。



節税対策しながら 年金積立！ 老後の備えは 國民年金 + 農業者年金

老後の備えは
農業者年金

老後生活
への備えは
十分ですか？



ポイント

1

支払った保険料は
全額社会保険料控除の対象！

ポイント

2

運用益は非課税！

ポイント

3

農業経営の状況に応じて
保険料を増額し、節税額をアップ！

詳しくは… 農業者年金基金

検索

<https://www.nounen.go.jp>



農業者年金のご相談については、お近くの農業委員会か JA または農業者年金基金にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】独立行政法人農業者年金基金 専門相談員 (TEL: 03-3502-3199)

果樹(総合)



南部営農経済センター 営農課(長与駐在)
峰 真之祐



◎温州みかん

2月は大半の柑橘類の収穫作業も終盤を迎え、次年産の基礎作りとなる園地の管理作業が主となります。樹勢回復や剪定作業、縮間伐と併せて、樹園地の土壤管理や周辺の環境整備に取り組みましょう。

1. 土壤管理

近年、土壤pHが低い園が散見されます。健全な土壤にするため土壤改良資材(セルカ等)を投入し、適正pHに戻しましょう。さらに、完熟堆肥も併せて施用し、団粒構造を促して根が張りやすい土壤環境を整えましょう。また、定期的に土壤診断を行い、園地の状態をしっかりと把握することも大切です。

2. 剪定

剪定は樹体への日当たり改善、作業・防除効率の上昇、枝の更新による若返りを目的として行います。ただし、品種系統及び前年の結果状態によって剪定の時期、強弱が変わるために、自身の園・樹相に合った剪定を行いましょう。また、黒点病対策として枯れ枝の除去も併せて行ってください。

○表年の樹の剪定

表年の樹については、品種系統によって剪定の時期は若干異なりますが、結果母枝が多く確保できているため、早い時期から、果梗枝を利用した予備枝づくりを組み合わせた整枝剪定を行い、新梢の発生を促しましょう。

○裏年の樹の剪定

裏年の樹については、枝の切り返し剪定を極力控え、軽めの間引き剪定を行いましょう。また、極端な着花不良が予想される樹は、発芽の状態確認後、新梢整理も兼ねて4月以降、花が確認出来てから実施してください。

●環境整備

高品質果実生産の為、防風樹の整備(受光量及び通気性の確保)・鳥獣被害対策資材の設置点検(ワイヤーメッシュ等)を繁忙期ではない今のうちに行いましょう。

◎中晩柑

収穫する前に、必ず腐敗防止剤の散布を行いましょう。

対象病害虫	使用農薬剤及び濃度	注意事項
貯蔵病害 (腐敗防止)	ベンレート(水) 4,000倍 ベフラン(液) 2,000倍 ロイヤルシリカ 800倍 アビオンE 1,000倍	混用の順番は①アビオンE ②ロイヤルシリカ ③ベンレート(水) ④ベフラン(液)

◎びわ

今月は摘果・袋掛け作業が中心になります。今年産のびわは生育が早いため、寒が来ないことを祈りつつ、防風樹は刈込み、通気性をよくして冷気の停滞を防ぎましょう。

1. 果実腐敗防止剤散布の徹底

灰色かび病や果実腐敗防止のために、袋掛け前には、必ずベルクート水和剤1,000倍を散布し、腐敗防止の徹底に努めてください。

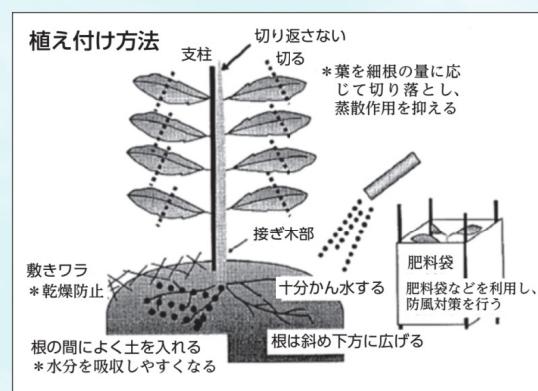
2. 摘果・袋掛け

摘果は、寒波の恐れが少なくなる2月中下旬頃を目安に行います。摘果する果実は、傷果、病害虫果、変形果、寒害を受けた果実などで、丸みを帯びた果実を残し、1果房あたり3~4個になるように調整します。

袋掛けは、果実表面の保護や病害虫防除、風や直射日光による障害果防止等の効果があります。袋掛けが遅ると、これらの効果が薄れてしまうため、摘果後は速やかに袋をかけてください。

3. 苗木の植え付け

2月中旬は苗木の植え付け時期となります。根を四方によく伸ばし、細根部分を土になじませ、深植えにならないように注意して植えましょう。また、植え付け後は倒伏防止の為に支柱を添えて固定し、十分かん水を行ってください。



※詳しくは最寄りの支店の営農指導員へお問い合わせください。

野 菜



春南瓜栽培について

●定植

葉が4～5枚の苗を晴天の暖かい日に株間は1mで浅く定植する。

なお、うね立て3m幅でを行い、地温（定植時の最低地温12℃以上）を上げるためにマルチを被覆する。

【定植】

やや浅植えにして、根鉢が隠れるくらいに土を寄せるとよいでしょう
マルチをすると地温が上がる

地温12～15℃を目標に定植する。

●整枝

定植後は親づるを4～5枚残して摘心し、子づるが15cm～20cm伸びた頃に勢いの良いものを2本残して、一方向に伸ばし、孫づるは取り除く。

特に着果部位から出てくる孫づるは勢いが強いので必ず取り除く。

【整枝】

定植後、新しい葉が展葉したら、本葉4～5枚残して摘心



●着果

1番果は10～12節着果させ、5節以下は着果した果実が肥大しないので取り除く。

また、受粉は通常ハチが自然に行なうが、雨天日やハチが少ない時は人工授粉が必要となる。早朝ほど着果が良くなるので遅くとも午前9時までには受粉を行なう。

施肥基準 (10a当たりkg)

肥料名	元 肥	追 肥				
		1回	2回	3回	4回	5回
完熟堆肥	2,000					
セルカ	100					
BM苦土重焼磷	40					
BB S555	40					
野菜特号	60					
追肥名人		20	20	20	20	20
成分量 N	25.2	P	28.8	K	24.6	

●収穫

果実は開花後40～50日程度で完熟するが、天候によって若干異なるので試し割りを行う。収穫は晴天日にを行い、朝露が乾いてから収穫を行う。

また、着色ムラがないように収穫10日前には玉直しを行う。

玉直し(収穫の10日前に行なう)



(収穫の目安)

- 果梗部分がコルク状になり、全体的に白色になる
- 果梗全体に細かい亀裂が入る

GOTO-トラベル

GoTo 長崎特選宿泊プラン

GoToキャンペーンを使って地元にお得に泊ろう!
ゆっくり長崎県内で癒しの宿泊をしませんか?このたびは4つの旅館をご案内します。

4
施設共通事項

- ご利用宿泊日:2021年1月12日(火)~2021年2月28日(日)
- 大人2名様よりお申し込みとなります。
- JA全農ながさきリンクアイジュース(長崎みかん100%12×6本)を代表者に1ケースプレゼント。

この旅館はGotoトラベル事業支援対象です。【支援金の受領について】国からの支援金はお客様に対して支給されますが、当社およびGotoトラベル事務局がお客様に代って支拂(代理受替)致しますので、お客様は旅行代金に対する支援金を差し引いた「お支払い実額」をお支払いいただくことになります。なお、お取扱いの際は、旅行代金を基準として所定の取消料を申し受けます。お客様は当社による代理受替についてご了承のうえ申込みください。【地域共通クーポン】表示された金額分の地域共通クーポンをお渡しします。

ご利用宿泊日

2021年1月

日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2021年2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

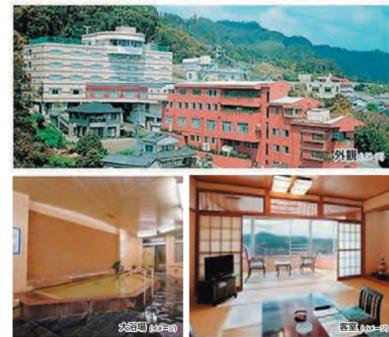
- 1月12日現在、2月7日(日)までGoToトラベルキャンペーンは対象外となります。
- 本ページは募集チラシではありません。詳しくは農協光長崎支店までお問い合わせください。
TEL:095-820-2271

お客様の声をかたちに  株式会社農協観光

長崎市内

長崎ブルースカイホテル

長崎の街を一望できる福佐山の腹地に位置する、眺望自慢の宿です。
福佐山山頂までも車で5分ほどなので、長崎夜景の懐の深さを存分に味わえます。

■ご利用宿泊日:2020年1月12日(火)~2021年2月28日(日)

■宿泊代金(お一人様1泊2食付き)/サ込・税込)※()内はお子様料金となります。

宿泊日	宿泊利用人数	宿泊代金	宿泊代金への支援金	お支払い実額	地域共通クーポン
平 日	4名1室利用	7,690円(3,840円)	2,690円(1,340円)	5,000円(2,500円)	1,000円(1,000円)
休 日	3名1室利用				
	2名1室利用				
休前日	4名1室利用	10,760円(5,380円)	3,760円(1,880円)	7,000円(3,500円)	2,000円(1,000円)
	3名1室利用				
	2名1室利用				

※お子様のご夕食はお子様ランチとなります。
※幼児料金(寝具有・食事無の3歳以上未就学児)については施設利用料として1,650円を当日、施設にてお支払いください。
※乳幼児料金(寝具無・食事無の3歳未満)については無料となります。

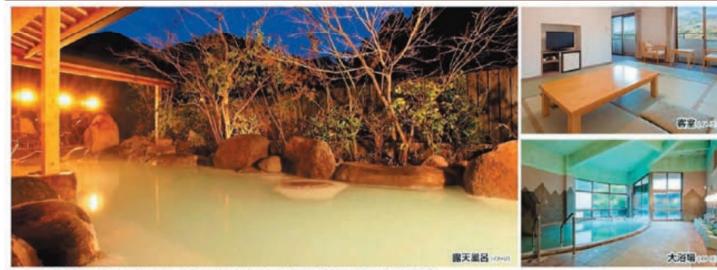
雲仙市雲仙温泉

青雲荘

湯量豊富な湧き出る乳白色のお湯は「美肌の湯」と呼ばれております。
雲仙の大自然に囲まれながら四季折々の風景を心と体でご堪能いただけます。



青雲荘にご宿泊のお客様
日本グラウンドゴルフ協会認定コース



■ご利用宿泊日:2020年1月12日(火)~2021年2月28日(日)

■宿泊代金(お一人様1泊2食付き)/サ込・税込・入湯税込)※()内はお子様料金となります。

宿泊日	宿泊利用人数	宿泊代金	宿泊代金への支援金	お支払い実額	地域共通クーポン
平 日	4名1室利用	11,550円(5,760円)	4,050円(2,010円)	7,500円(3,750円)	
休 日	3名1室利用	12,300円(6,150円)	4,300円(2,150円)	8,000円(4,000円)	2,000円(1,000円)
	2名1室利用	13,070円(6,530円)	4,570円(2,280円)	8,500円(4,250円)	
休前日	4名1室利用	13,070円(6,530円)	4,570円(2,280円)	8,500円(4,250円)	2,000円(1,000円)
	3名1室利用	13,840円(6,920円)	4,840円(2,420円)	9,000円(4,500円)	
	2名1室利用	14,610円(7,300円)	5,110円(2,550円)	9,500円(4,750円)	

お一人様 1,650 円の追加で
下記サービスがございます

- ①グラウンドゴルフ場1コート(1回利用)
: 必要備品準備
- ②成績集計
- ③景品1位(オリジナル焼酎小地獄)
2位(湯せんべい)
3位(ペア入浴券)
- ④昼食(1回)
- ⑤カラオケサービス(夕食時)
※天候により利用できない場合があります。
予めご了承ください。

※お子様のご夕食はお子様ランチとなります。
※幼児料金(寝具有・食事無の3歳以上未就学児)については施設利用料として1,650円を当日、施設にてお支払いください。
※乳幼児料金(寝具無・食事無の3歳未満)については無料となります。

ほほえみ配達人

太田 里奈
おおた りな



趣味／書道	性格／明るい	好きな食べ物／昆布	好きな食べ物／昆布	所属／金融総務課	担当／金融窓口	年齢／19歳
甘いもの（スイーツ系）	嬉しい食べ物／昆布	嬉しい食べ物／昆布	甘いもの（スイーツ系）	（新大工支店）		

大好きな祖父母はミカンやビワ、梨を栽培する農家。小さい頃から農業に触れる機会が多く、長崎女子商業高校を卒業後、当時の先生のすすめもあって令和2年4月に入組しました。明るい笑顔で、周りの皆を元気にする太田さんは「早く仕事に慣れて組合員の皆様に信頼される職員になりたい」と話しました。また、太田さんは簿記や電卓検定など数多くの資格を取得しています。その中でも、日本習字では、小中学部八段、漢字部四段正師範（幼児、小・中・高校生、成人三段までの実技指導が可能）取得。新大工支店 ATM には、太田さんが書いた作品が飾ってあるので、ぜひご覧ください♪

1月11日は「成人の日」 令和3年仕事始め式



1月6日に本店で、令和3年仕事始め式が開催されました。今年は、コロナ禍で規模縮小での開催となり、代表者ののみの出席となりました。また、めでたく成人を迎える9名の職員へ記念品の贈呈が行われました。新成人代表では、松本ひなた職員が今後の抱負を述べました。



理事会報告

令和2年度 第10回定例理事会 12月18日開催

■協議事項

- 第5次中期経営計画の今後の改善策について

■付議事項

- 第1号議案 不稼働不動産の売却に関する件

※可決承認された。

- 第2号議案 委託販売手数料率の改定並びに集出荷施設利用料の制定に関する件

※可決承認された。

■報告事項

- 第6回 内部監査の結果について
- 旧古賀支店生姜貯蔵庫における冷凍事故の報告について
- 令和2年11月末事業実績報告について

エス・ディー・ジーズ

わたしたちの SDGs

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs バッジ
拡大写真



SDGs（持続可能な開発目標）達成に向け、JA長崎せいひでは、女性部長の若松春美さん他、役員全員がSDGsバッジをつけています。SDGsバッジは、SDGsで掲げられている17の目標を配色したバッジです。SDGsバッジをつけ、より多くの人にSDGsを知ってもらえる機会をつくり、同JAでの意識づけ、そしてSDGs達成に向けての団結力を深めることを目的としています。



“すべての人々に水と衛生へのアクセスと持続可能な管理を確保する”

【各協同組合の実践例】
・森林・水田管理を通じた水資源の保全と生態系の保護
・災害時における応急給水活動と仮設トイレや屎尿処理施設の浄化
・「せっけん運動」の普及・促進

【JA長崎せいひ女性部の実践例】

- ・ホウ酸団子づくり
- ・廃油利用の石鹼づくり

など

来客へ
母が丁寧に切つていた
彼の味噌漬けの茄子の濃紫
山里 和代

肌冷えを感じる季節透き間風
飼い猫のミー膝に乗りくる
白木峰にて望みが叶う
芭田 テエ

コスマスに
癒やしを求め諫早へ
白木峰にて望みが叶う
川口 正人

造船の音遠く聴く冬の山
鬼の泣く昔ばなしや冬の夜
大根の透ける輪切りや昼の月
冬鳥の来し気配無き沼の黙
植村 京子
田川 育枝
國生惠美子

俳句

霜枯に遅速のありて棚田かな
山莊の軒の深さや冬の蜘蛛

山名平司郎

上野 沙知
高尾ひさの

山名平司郎

ひなたこ2

令和3年1月20日発行

発行 / 長崎西彼農業協同組合 総合企画部
〒850-0032
長崎市興善町6番7号
TEL 095-825-5600
FAX 095-825-5611
ホームページアドレス
www.ja-nagasakiseihi.or.jp

印刷 / (有)正文社印刷所

農家さんから
頂いた大根を
リンゴと比較!



| 編集後記 |

「特別企画 面高のゆでぼし大根」の取材では、大栄大蔵大根の収穫体験をさせていただきました！持ち上げると予想以上にずっしりしていて重く、素早く収穫していく農家さんに圧倒されました。他にも、海から吹きつける風の中、やぐらで大根を乾燥させほぐす作業など身体にも負担のかかる作業が多く、ひとつひとつの作業にたくさんの手間をかけて作られていることを知りました。真心こめて作られたゆでぼし大根を食べて贈って、皆で長崎自慢の特産品を作る生産者を応援していきましょう！

高尾 愛里