

ホームページは
こちら!!



地域の暮らしを
食と農業で豊かに

ひなた



のもざき水仙まつり

第46回「ごはん・お米とわたし」

作文・図画コンクール

移動販売車（ひまわり号）稼働！

 **JA長崎せいひ**

Nagasaki Seihi Japan Agricultural Cooperatives

令和4年3月号 No.201



1,000万本の水仙が 来場者を魅了

のもざき水仙まつり

長

崎市野母崎総合運動公園
(長崎市野母町) 内「水仙

の里」で1月8日から大好評の「のもざき水仙まつり」が開催されました。昨年10月にオープンした「長崎市恐竜博物館」や、こども広場を中心とした「長崎のもざき恐竜パーク」と隣接し、世界遺産である軍艦島と美しい海を背景に、丘を埋め尽くす水仙の数は約1,000万本になります。撮影スポットとしても大人気であり、県内で唯一、環境省の「おり風景100選」に選ばれています。土日には数量限定で、来場者に水仙の花束を無料でプレゼント。入場・駐車場は無料で、今年は1月8日から28日にかけて開催されました。同まつりの実行委員長は、JA長崎せいひ野母崎花き部会の山口邦俊部会長が務めています。

来場者の1人は「青空と一面に広がる水仙との組み合わせが映えてとても綺麗。水仙の爽やかな香りも一緒に楽しめる」と話しました。



長崎のもぞき恐竜パーク
(長崎市野母町 562-1)

昨年10月にオープン 長崎市恐竜博物館

国内で初めて発見されたティラノサウルス科大型種の化石など、長崎市産の恐竜をテーマとする博物館「長崎市恐竜博物館」。多くの恐竜の化石が発見されている野母崎地区に位置します。長崎より産出した化石や迫力ある全身骨格など、約180点の多種多様な標本を展示しており、地球や恐竜の歴史、長崎の自然史について、概観的に学ぶことができます。研究の様子を見学できるオープンラボや、視覚と聴覚から恐竜の迫力を体感できるティラノサウルスのロボットなどもあり、子どもから大人まで楽しむことができる施設です。

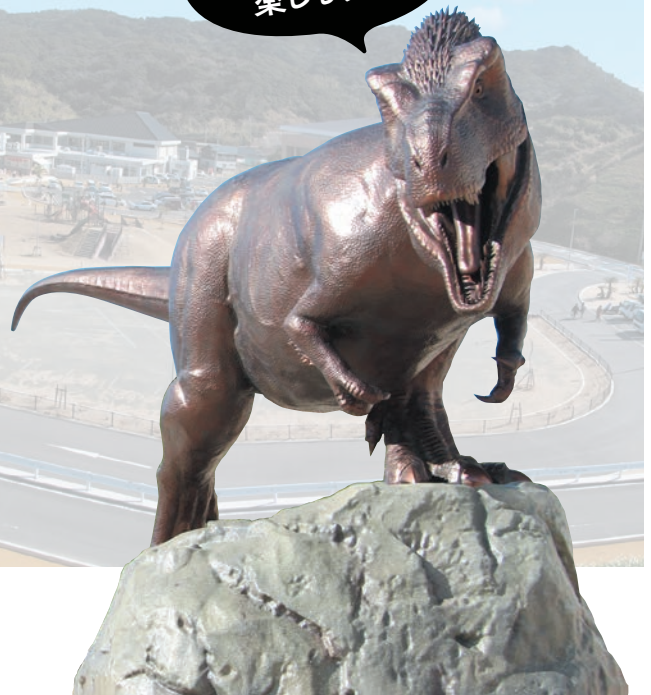
恐竜博物館入場料(常設展示)

一般 個人 500円 団体 400円
中学生以下 個人 200円 団体 160円
※団体=15人以上 ※3歳未満無料

恐竜博物館+軍艦島資料館 入場料セット券

一般 500円
中学生以下 240円
※3歳未満無料

恐竜と
水仙の香りを
楽しもう！



第46回「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール

これからの農・食・地域を担う次世代の子どもたちに、稲作をはじめとする農業についての学びを深めてもらうとともに、お米・ごはん食・日本食の重要性を広く周知することを目的に毎年開く「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール。

当JA管内の小・中学校からたくさんのご応募をいただき、思いのこもった力作が集まりました。昨年10月に長崎市内で審査会が開かれ、入選作品が決定しましたのでお知らせします。また、本コンクールは長崎県・全国コンクールの二段階制となっており全国審査へ推奨された作品は、下記の一覧表に黄色の枠を付けてお知らせしています。

長崎県審査結果

	作 文 部 門			図 画 部 門		
	学 校 名	学年	氏 名	学 校 名	学年	氏 名
長 崎 県 知 事 賞	川棚町立川棚小学校	1	吉武 由衣	壱岐市立盈科小学校	3	牧山 空未
長崎県教育委員会教育長賞	壱岐市立鯨伏小学校	2	松永 宗師	壱岐市立霞翠小学校	5	田口可南子
長崎県米消費拡大推進協議会会長賞	●長崎県立長崎東中学校	1	河野 惠耀	五島市立福江小学校	6	古立 航大
長崎県農業協同組合中央会会長賞Ⅰ部	佐世保市立相浦小学校	2	福田 緑	雲仙市立土黒小学校	1	野澤 紅蘭
長崎県農業協同組合中央会会長賞Ⅱ部	壱岐市立霞翠小学校	6	野元 理彩	諫早市立飯盛東小学校	6	菊地 梨沙
長崎県農業協同組合中央会会長賞Ⅲ部	壱岐市立郷ノ浦中学校	2	長岡 美桜	雲仙市立国見中学校	2	柴田 美奈
入 選	諫早市立みはる台小学校	1	太田 凜空	●長崎市立橋小学校	1	下釜 夏季
〃	大村市立富の原小学校	3	入口 さら	雲仙市立千々石第一小学校	2	田中 杏海
〃	大村市立竹松小学校	3	川上 朱莉	壱岐市立石田小学校	2	西村 彩良
〃	壱岐市立霞翠小学校	3	野元 咲良	佐世保市立早岐小学校	3	杉竹明香莉
〃	●諫早市立喜々津小学校	4	濱崎 音和	壱岐市立箱崎小学校	4	平本陽士朗
〃	諫早市立西諫早小学校	4	加世田姫夏子	新上五島町立上郷小学校	4	吉村 南穂
〃	佐世保市立針尾小学校	4	久田 篤史	●長崎市立高城台小学校	5	栗山 夏波
〃	佐世保市立山手小学校	4	松野 泰士	雲仙市立鶴田小学校	5	村山 美空
〃	南島原市立飯野小学校	5	近河 美緒	佐世保市立福石小学校	6	中尾 太一
〃	佐世保市立江上小学校	5	小嶺 理大	雲仙市立国見中学校	1	中村 琉生
〃	●長崎市立日見小学校	6	大木 梨愛	雲仙市立国見中学校	2	山崎 愛実
〃	●長崎市立大浦中学校	2	武市 妃子	雲仙市立国見中学校	2	小田 凌三
〃	壱岐市立郷ノ浦中学校	3	横山 力蔵	壱岐市立石田中学校	2	松本 寧々
〃	壱岐市立郷ノ浦中学校	3	安原 愛稀	島原市立第二中学校	3	久保りんか
〃	諫早市立北諫早中学校	3	川崎 康大	佐世保市立宮中学校	3	尾崎 彩人

全国推薦作品
 ● 当JA管内

図画部門



【図画部門】入選

長崎市立高城台小学校5年 栗山 夏波



【図画部門】入選

長崎市立橘小学校1年 下釜 夏季

作文部門

「作文部門」長崎県米消費拡大推進協議会会長賞（全国推薦作品）
僕のパートナー

長崎県立長崎東中学校 一年 河野 恵耀

「今日のご飯は、僕が炊くね。」母親と普段から買い物に行く、近所の大型スーパー。僕は、長崎県産コシヒカリの、ずっしりと重い十キロの米袋を両手で抱えた。

スーパーのコーナーの一角に積まれているお米には、たくさんのお米の品種と銘柄がある。コシヒカリをはじめ、ゆめぴりか、ななつぼし、ひとめぼれ、みずほの輝き…などだ。これらは全国的にも有名なお米で、さまざまな条件に合わせ、品種改良が行われてきたという。そういった多彩な種類のお米を見ていると、改めて日本は、米の文化の国だなと思う。

夏休みに、偶然にも、その歴史の一端に触れることができた。佐世保市にある、日本最古の土器が見つかった遺跡を展示した「福井洞窟ミュージアム」に家族と出かけた時のことだ。およそ二万年前、人が土器を作ったことで、採取した物の貯蔵が可能になった結果、それまでの「遊動」から「定住」へと生活様式が大きく変わった。この定住により、狩りだけでなくその土地に根ざした稲作が芽生え、人々の集団ができ、それが村になり、国へと発展していったことを学んだ。土器と米の関係は、ものすごく奥深いものだと思い、驚いた。そして、それはお茶碗とご飯として、食を通じて家族や仲間同士の結びつきを強めるものとして、今も、僕たちの食卓に生き続けていると感じた。

ところで、近所の大型スーパーに行った時に母と一緒にならざるには「長崎の米」だ。「つや姫」「なつほのか」「にこまる」「ひのひかり」今回はこれにしよう、と決めて、順番に食べられている。地元で作られたお米だからこそ、丁寧といっておいしく食べたい。ご飯がおいしければ、家族の時間がより楽しくなるからだ。僕は小学六年生の時に初めて、お米を炊く経験をして以来、週一回程度はご飯を炊

くようになった。計量カップで量ったお米を炊飯釜に入れ、水を注いで「ふくらしたら、おいしいご飯になりますように」と、願いを込めながら、しっかりと米をとぐ。とき汁が透明になってきたら、慎重に水の加減をし、炊飯器にセットする。ご飯が炊けたら、熱々の米粒を少し味見する。この瞬間がたまらない。一生けん命炊いたお米は格別においしく感じるし、何度も何度も米を触っていると、銘柄によって感触が違うな、と思うこともある。

家族で旅行したときに買ってくる県外の棚田米も、好きだ。いろんな土地の棚田米を食べるが、どれも特有の味わいがあり、面白い。とはいえ、外食した時、店内に「長崎県産米使用」と掲げていると、なぜか、気分が落ち着く。お米は、様々な所で僕の生活の中に深く入り込んでいるようだ。

さらにもう一つ。僕とお米の関係が強まったことがある。中学生になつて運動の部活動を始めたが、真剣に練習に取り組んでいると、とてもきついのだ。小学生の時よりも食べる量が増えたので、どうしてもおなかが空く。そんな時、母が作ってくれたおなかが空くを三つ食べると、本当に元気になる。家庭科の授業で米の栄養素は、エネルギーの源となる五大栄養素の炭水化物だと習った。食べると元気になるお米は、僕が活動する上で必要なパートナーだと思った。

このようにお米は、僕の生活の中で欠かせない存在になっている。また、食卓においてお米があることで、僕たち家族のご飯が楽しくなったり全体的に人の命が健やかになったりする。そんなお米が、どうやって作られているのか、どのようにして世の中に流通しているのか、大切なパートナーについて、より深く学びたいと思う。

※作文作品については原文のまま掲載しています

【作文部門】入選

おばあちゃんにごぎったおにぎり

諫早市立喜々津小学校 四年 濱崎 音和

わたしのお米に関しての思い出は、島原のおばあちゃんと初めてにごぎったおにぎりの思い出です。

わたしが小学校に入る前、おばあちゃんが、おにぎりのにごり方を教えてくれました。

「じゃあ、まず、手に水をつけて。」

と、言ったので水をつけました。

「塩をつけて。」

と言っておばあちゃんは手のひらに塩をのせました。

「できたよ。」

と、ざらざらした手のひらが完成しました。

「じゃあ次に、手にご飯をのせて。」

とご飯をのせてみました。

「あっち、あっち。」

と二人で言いながらご飯をのせました。

「よし、じゃあ次に梅ぼしを入れようか。ご飯にくぼみを作ってその中に梅ぼしを入れて。」

と、梅ぼしを入れました。

「こんどは、おにぎりの形にしてください。手にのせているご飯をギュッとギュッとにごぎってね。にぎる所をどどん変えて。」

と言ったのでやってみました。わたしがにごぎったおにぎりは、形がぐちゃぐちゃとしていたけど、おばあちゃん

【作文部門】入選(全国推薦作品)

お米を美味しく食べる

長崎市立日見小学校 六年 大木 梨愛

私は、お米が大好きで毎日食べているが、年間一人当たりの米の消費量は、減少しているそうだ。ダイエツトのために米を抜いたり、パン食の人が増えていることが理由である。

日本は、美味しい米の品種がたくさんあり、それを食べないなんてもつたない。確かに我が家でも、朝はパン食であるし、母は毎食パンでもいくらいのパン好きだ。しかし私は、おかずがなくても白ごはんだけで美味しい食べられるくらいのお米好きだ。

私はよく、父方や母方の祖父母に会いに行く。そんな時、いつも食事を用意してくれるのだが、あることに気がついた。私の家を含めて、祖父母の家でも同じお米のブランドを購入して食べている。しかし同じブランドなのに、それぞれ違う味わいがあるのだ。水の量が微妙に違うのかと思ったが、祖母たちに話を聞くと、それだけではないらしい。

父方の祖母は、米を鍋で炊く、途中の火加減も自分で調節し、ふっくら美味しく炊き上げる。母方の祖母は炊飯器だが、夏と冬の浸水時間を変えたり、優しく米と研いだり、丁寧に行っているそうだ。忙しい母は、炊飯器の早炊き機能で炊いている。時短するため、浸水はしない。そのかわりに、炭酸水を使ったり、水を何個か入れて炊く。炭酸水を使うと、泡をお米一粒一粒を立ち上がらせ、

ふっくらと炊けるそうだ。水は水が冷たくなるので、お米の表面が引き締まり、炊き上がりがべとつかず、沸騰するまでの時間が長くなるので、ご飯の甘みが増すという効果があるという。手抜きの母だが、知恵を使って見事に美味しく炊いている。

三人とも異なった方法で炊いているので、味も食感も多少の違いはあるのだろうが、甘みやもちもち感、ご飯のつやが微妙に違う。しかし、家族に美味しいご飯を食べて欲しいという愛情は、みんな等しい。同じブランドなのに、炊き方ひとつで違った味わいになるのは、おもしろい興味深い。私は宿泊学習で、飯ごう炊きをしたことがある。焦げたり、少し硬かったりしたが、みんなで力を合わせて作ったご飯はどれも美味しかった。大自然の中で食べるという、最高の隠し味も加わった。きっと、それぞれの家庭でも、ご飯を美味しく炊くために、様々な工夫や秘訣があるのだろう。慣れ親しんだご飯の硬さや味わいがあり、それを受け継いでいくのかもしれない。いつか私が自炊するようになった時、やはりこのお米のブランドを選ぶと思う。そしてきっと、祖母たちや母のご飯の味を懐かしむのだろうと思う。その日が来るまで、私は美味しいご飯を家族で味わい、みんなで楽しみたいと思う。

※作文作品については原文のまま掲載しています

「作文部門」入選

お米の歴史と私たちの食生活

長崎市立大浦中学校 二年 武市 妃子

現代日本では、多くの人が白米を主食としています。お米には、白米、玄米、もち米などたくさんの種類があります。

日本で一般的に食べられているお米は、「アジアイネ」のうち、「ジャポニカ米」です。ジャポニカ米の起源は中国の「長江」の下流域で栽培されていたものが縄文時代に日本に持ち込まれたとされています。

約三千年前、縄文時代後期では、大陸で稲作を行っていた集団が稲作技術とともに日本に渡来、稲作を行っていたと言われています。この頃は米を煮て調理していて、今で言う「お粥」が食べられていたようです。

弥生時代になると、稲作技術は急速に日本列島を東へ伝播していきました。弥生時代は、主食がそれまでの堅果類からお米に変わる転換期だったといわれています。そして、お米を蒸して調理して食べるようになり、「強飯（こわめし、こわいい）」と呼ばれています。こうして、お米の普及と伝播によって、養える人口が増え、日本人の栄養状態も良くなり、体格も良くなりました。

このように、お米は中国から日本に伝わり、日本全国に伝わっていったということです。

現代では、調理法が増えています。炒めたり、焼いたり、お米を粉にしたりそれをパンにして、米粉パンができます。

私は、朝からは、パンよりご飯のほうを食べるようにしています。なぜかというと、ご飯の方が噛む回数が多く、液がよく分泌されて胃や腸で消化しやすくなる上に、噛む回数が多いことにより満腹感を得られやすいからです。そして栄養が多少とも体に良いからです。日本人は、昔からお米をたくさん食べていたから、私は、日本の食文化を知って日本人にあった食事をしようと思いました。

私は、遠足など学校にお弁当を持っていく日は、必ずおにぎりを入れてもらっています。なぜかというと、母が作るおにぎりはすごくおいしいからです。塩をかけるおにぎり、焼きおにぎり、具入りおにぎりや、たき込みご飯、とろろこんぶのおにぎり、のりおにぎりや、たかなおにぎりなど、色々な種類のおにぎりがあり、季節など楽しめるので、そこが嬉しいです。母が作ったそのおにぎりは、いつも、愛情を感じます。そういうところがおにぎりの良いところだと思っています。

私は、お米を代々伝えてきた昔の人々に感謝しています。この食生活を日本人の伝統として伝えてなければこのような食文化にはなっていなかったと思います。最後に、お米はすごく大切だと思うので、お米を残さないように食べたいです。

女性部活動

SDGsと女性部

SDGs17の目標達成に向けて

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。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



こんにゃく作り 西浦上支部



西浦上支部は1月12日、「市民の森」の職員にこんにゃくの作り方を教えました。これは市民の森でこんにゃく芋を作りましたが、こんにゃくを作れる人がいなかったことから、依頼がきました。

そして、1月16日に市民の森がこんにゃく作りの体験教室を開き、体験者からは「楽しかった」「いい体験になった」と好評で、職員も「無事に作ることができてよかった」とお礼のお手紙が届きました。



漬物作り 式見支部



式見支部は1月15日に式見町の加工所で、240*の漬物を作りました。昨年から本格的に加工販売をスタートした漬物は、JA直売所「道の駅夕陽が丘そとめ」や地元直売所等で販売し、売れ行きも好調。キュウリやダイコン、野沢菜など豊富な野菜を使用し、中でもツワの漬物は珍しいと評判です。

また、作業効率の向上を目的に昨年6月に流し場を改装しました。

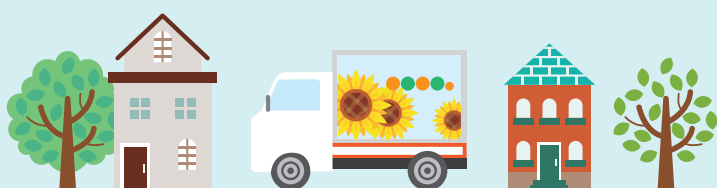
現在は、月に2回程度しか漬物を卸せてないため、年間を通して地元の直売所に卸すことを目標としながら日々活動を行っています。

長与地区および近隣にお住いのみなさまへ

長崎県・長与町・JA長崎せいひ連携
～スマート農業実証事業～

移動販売車(ひまわり号) 稼働!

毎週決まった曜日・時間帯に
お伺いします。



移動販売車(ひまわり号)とは?

JA長崎せいひが令和4年1月12日から開始する
移動型農畜産物販売車です。
新鮮な野菜や果物など多種多様な商品を揃えて
おります。



移動コーススケジュール



月曜日
Monday

10:00~10:25 丸尾第3公園(百合野地区)
10:35~11:00 丸尾公園(百合野地区)
11:10~11:25 百合野児童公園(百合野地区)

水曜日
Wednesday

10:00~10:30 防災センター前広場(ニュータウン中央地区)
10:45~11:10 ニュータウン東公民館(ニュータウン東地区)
11:20~11:40 プレイロット2公園(ニュータウン西地区)
11:50~12:10 プレイロット3公園(ニュータウン西地区)



移動販売の
様子

※巡回希望やご要望等ございましたら下記の問い合わせ先までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

〈移動販売に関するお問い合わせ先〉

長崎西彼農業協同組合

〈受付時間〉10:00~15:00まで(平日のみ)

TEL: 095-825-5608 FAX: 095-832-2713

地域と一体になった農産物品評会
日吉支部

青年組織協議会の日吉支部は1月18日に太田尾集出荷場で日吉地区農産物品評会を開きました。部員ら約10名が企画・運営し、地域から多くの人が参加しました。

同品評会は地域の活性化や農業振興を目指すと共に、地域住民との交流を深めるために毎年開いています。地元イベントとして定着し、生産が盛んなイチゴが90点、野菜・果実が48点、花卉類が34点、加工品が25点と集まり、併せて197点が出品されました。一等賞にそれぞれイチゴの部（ゆめのか）に山崎義秀さん、野菜・果実の部（ホウレンソウ）に峰三代志さん、花卉の部（神馬）に森山正記さん、加工品の部（イチゴジャム）に峰千史さんを選びました。今年も昨年と同様に新型コロナウイルス感染症防止対策として、地元の幼稚園児らとの餅つきや同日開催される表彰式などは中止となりましたが抽選会や農産物即売会を開いて地域住民と交流を深めました。

同支部の森山寿樹支部長は「地域の活性化と組合員の楽しみのために品評会を開催している。今年もコロナ禍で規模縮小となったが、無事に開催することが出来てよかった」と話しました。

▽一等賞受賞者は以下の通り（敬称略）

部 門	氏 名	品 名
イチゴの部	山崎 義秀	ゆめのか
野菜・果実の部	峰 三代志	ホウレンソウ
花卉の部	森山 正記	神馬
加工品の部	峰 千史	イチゴジャム



審査の様子

確定申告

納 税

をお忘れなく!!

申告漏れにもご注意を

令和4年分

申告・納付期限

所得税及び復興特別所得税 贈与税

個人事業者の消費税及び地方消費税

3月15日🔴

3月31日🟢

期日までに申告し、適正な税金を納付しましょう。詳しくは国税庁ホームページをご覧ください。

また、JAでは「青色申告会」に加入する農家の確定申告を支援しています。1月25日には支店担当者が集まり、手続きに関する事項等について研修を受けました。申告に必要な数値の作成等をサポートし、申告の手助けを致します。

口座振替で納税する場合、口座振替日は

所得税及び復興特別所得税

4月21日🟢

消費税及び地方消費税

4月26日🔴

となっています。 **振替日より前に、口座残高を今一度ご確認ください!!**

**組合員資格のご確認と異動手続き、
相続手続きのお願いについて**



組合員の皆様の組合員資格や住所・氏名に変更がある場合には、異動の手続きが必要となります。お手数をおかけいたしますが、最寄りの支店にご相談の上、手続きをお願いいたします。なお、お手続きの際には本人確認ができる公的書類と印鑑をご持参ください。

また、亡くなられた組合員様の相続手続きがまだお済みでない場合も、最寄りの支店にご相談の上、お早めに相続手続きをお取りいただきますようお願いいたします。

果 樹 (総合)



南部宮農経済センター (三和駐在)
川崎 竜大



【柑橘】

今月より本格的な生産管理が始まります。昨年度の経過を踏まえ、防除・管理作業など適期適正管理に努めてください。

1. 春肥の施用

春肥は新梢の伸長と花芽の充実を促す為に重要な肥料となります。適期適正量の施肥を遅れないように必ず行いましょう。

品種名	施用時期	肥料名	施肥量 (10aあたり)
極早生	3月上旬～中旬	みかん1号 (みかん2号)	5.0袋 (4.0袋)
早生	3月中旬～下旬	みかん1号 (みかん2号)	4.5袋 (3.5袋)
普通 させば温州			
高糖度系	4月上旬	みかん1号 (みかん2号)	5.5袋 (4.5袋)
不知火	3月上旬	中晩かん用	3.5袋

2. 葉面散布

充実した新梢の発生と花卉の充実を図る為、葉面散布を行いましょう。

※尿素500倍または、果樹用液肥(青)の500倍を5～10日間隔で3回以上散布

3. 病虫害防除

時期	病虫害	使用薬剤名	注意事項
3月中旬	かいよう病(発芽前)	カスミンボルドー…… 1,000倍 (クレフノン200倍 加用)	・アタックオイルとの散布間隔は14日以上あける。 ・樹勢低下園では落葉の恐れがある為散布しない。
3月下旬	クワゴマダラヒトリ(発生園)	フェニックス (FL) … 4,000倍	
4月上旬	そうか病(発芽前)	デラン (FL) …………… 1,000倍	・発芽初期(2～3mm頃)に散布し、多発園は2回散布する。(2回目、発芽1～2cm頃) ・デラン (FL) にかぶれる人はフルーツセイバー 2,000倍を散布する。

※冬季にマシン油を散布しなかった園では、ハダニを対象に3月にアタックオイル80倍を散布する。

ただし、樹勢低下園では散布しない。

4. 苗木の植え付けと管理

- ①植栽前には、土壌改良剤を投入し良好な土壌環境に整える。
施用の目安(10aあたり)：苦土セルカ2号 10袋、BMようりん 3袋、堆肥 1～2t
- ②接木部分が土に隠れないよう深植に注意し、根を四方に広げ丁寧に植える。
- ③植え付け後は支柱を立て誘引を行い、樹の骨格となる主枝の伸長拡大を促す。
- ④一箇所から複数発生した新梢は1本に整理する。また、樹冠拡大ができるまで結実させない。特にヒリュウ台の苗木は、樹冠が小さい状態で結実させると樹冠拡大が困難となるので注意。
- ⑤根の活着を早める為に、除草対策を含めて白黒マルチを被覆する。
- ⑥土壌乾燥に注意し、土の乾き具合を確認しながら定期的にかん水を行う。
- ⑦施肥は活着後の生育に応じて年間4～5回に分けて行う。
- ⑧新葉病虫害(アブラムシ、エカキムシ)の防除を徹底する。

【露地びわ】

摘果・袋かけ

摘果及び袋かけは、寒害や病虫害被害果がなく、色が濃く、丸みを帯びた果実を1果房あたり3～4果残すようにします。袋を多くかけすぎると小玉果の増加や白紋羽病の発生等を引き起こす場合がありますので注意が必要です。(着房率60%程度にする)

また、袋かけ前に腐敗防止対策として必ず、ベルコート水和剤1,000倍の散布を行ってください。特に、開花期に防除を実施していない場合は必ず実施してください。

※詳しくは最寄りの支店の宮農指導員へお問い合わせください。

花 卉



北部営農経済センター（琴海駐在）
松本 恵



ヒマワリの栽培（ハウス栽培）について

作 型	3 月	4 月	5 月	6 月
5月出荷	●	—	■	
6月出荷		●	—	■

★主な品種

- ・サンリッチオレンジ（・マンゴー・パイン・レモン）
- ・ビンセント（2型）オレンジ（・（2型）クリアオレンジ）
- ・サンリッチオレンジDMR（べと病耐性品種）

※サンリッチ系は到花日数により3タイプに分類できる。

タイプ	平均到花日数	草丈(cm)	適応開花期
55日タイプ	55～70	90～160	4～6、9～11月
50日タイプ	50～60	100～140	6～11月
45日タイプ	45～55	90～120	7～8月

★圃場準備

排水の良い圃場を選ぶ。適正pHは5.5～6.5。（pH4.0以下では生育障害の事例があるため、苦土石灰で酸度矯正する。また、pH7.0以上では微量元素欠乏症が出やすくなるため水のかけ流しによる除塩を行う。）

施肥：完熟堆肥 2t / 10a
窒素成分 5～6kg / 10a（葉色が薄い場合はさらに追肥を施す。）

※ストック、野菜等の後作で肥料が残っている際は無肥料とする。

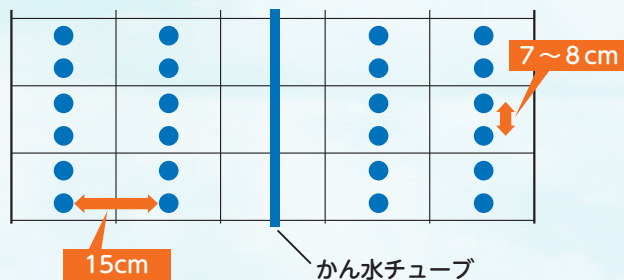
畝立て：【床幅】90cm 【通路幅】50cm
【畦の高さ】排水の善し悪しにより5～20cm

★播 種

播種量：時期により播種量を加減し草丈伸長を調整する。
深 さ：1～2cm程度に深さを揃える。（深さのムラは発芽のムラになり、商品化率が落ちる。また浅いと種皮を被ったまま出たり、根ごと持ち上がったたりする。）

ネット1マス（15cm×15cm 5マス）に2粒直播き。1穴に1粒。

※1箇所2粒播きでは、発芽が遅れた種子が極端に細くなったり、開花が遅れる。



生育温度：最適発芽温度は26℃、
最低3～6℃、最高40℃
適温（26℃）であれば3日程度で発芽する。

※3月までの播種は、発芽が揃うまで透明マルチをベタがけし保温に努め、発芽揃いをよくする。

★発芽後管理

温度管理：1～4月の播種の場合はハウスを閉め切っ
てできるだけ地温をあげる。15℃以上あれば順調に生育する。（低温時に栽培すると脇芽が付きやすい）

かん水：初期生育【草丈10～15cm程度まで】十分
かん水する。
（排水の良くない圃場では本葉2枚展葉までとする。）

生育中期【20cm～発蕾】かん水を控える
生育後期【発蕾～出荷】極力かん水をしない
（※出蕾後かん水の量を多くしすぎると茎割れが生じる場合がある。）

換 気：日中は換気に注意する。湿度が高いと褐斑
病・菌核病の発生の恐れがある。3月中旬
ごろから気温が上がりだしたら夜間もサイ
ドは閉めない。

★収穫・出荷調整

花卉が開きかけたところで、1m程度の長さで収穫する。
夏季はさらに固めに切り、朝夕2回収穫する。
葉は上から3～4枚残して除去する。葉を取る際は、茎
の表皮まで取れないように真横に引っ張るように取る。
3時間以上はきれいな水につけて水揚げする。

★病害虫・生理障害

病 害 虫：マメハモグリバエ、ハダニ、スリップス等が
発生する。

高温多湿により褐斑病、斑点細菌病、菌核病
が発生しやすくなるため、排水は良好に保
ち、通気を図り密植過湿を避ける。

生理障害：高温期および摘芯栽培が原因で奇形花が
発生する。

低温期には脇芽が茎の上部に多発する。ま
たカルシウム欠乏により、葉先枯れが発生
する。

無料職業紹介を行っています！

人手が欲しい農家

または

農業のお仕事 探しませんか？

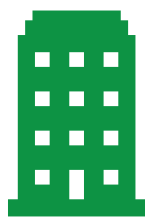
仕事を
探しています

- ・農業に関する仕事をしたい
- ・午前中の短時間だけ働きたい
- ・この期間だけ働きたい など



求職者
(働き手)

紹介・斡旋
マッチング



JA長崎せいひ

働き手を
探しています

- ・野菜農家で収穫作業
- ・管理作業、収穫後の片づけ作業
- ・果実の収穫作業、出荷作業 など



求人者
(農家)

求職
申し込み

求人
申し込み

雇用契約

JA長崎せいひ職業紹介所

〒850-0032 長崎市興善町6番7号

TEL 095-825-5688 FAX 095-825-5668 担当:山本

平成26年度より
白色申告も
記帳義務化!

高品質なのにリーズナブルな価格で
手間のかかる

記帳業務を全て丸投げ!
農業に専念できる環境に!

記帳代行サービス

帳簿・決算書作成の代行サービスです

令和4年分
年額 **30,000円** (税込)

※年会費については、常時採算の見直しを行っており、変更になる可能性があります。

月に一度領収書（現金購入分）レシート、通帳のコピー等を最寄りの支店へ提出
するだけで申告時の心配ご無用!!

令和4年度
新規会員募集!!

募集
締切

令和4年8月末日まで!

JA長崎せいひ 代行記帳会

〒850-0032 長崎市興善町6番7号

〈お問い合わせ先〉 **095-825-5688**

(事務局：山本・草野・峰・坂元)

JA長崎せいひからのお知らせ

JA長崎せいひ 公式アプリはじめました!

最新のキャンペーン情報や
店舗ごとのお得な情報をGET!

ダウンロード
無料!



JA CARD



JAカード会員さま限定

対象のJA直売所・ファーマーズマーケットで
JAカードをご利用いただくと、

ご請求時に
5%割引に!

※一部対象外の店舗があります。

5%割引はどのように適用されるの?

- 1 お買い物1回ごとに
割引金額を算出いたします。
- 2 JAカードご利用代金
ご請求時に、割引いたします。

割引対象のJA直売所・
ファーマーズマーケットはどこにあるの?

店頭で
このステッカー・のほりが目印です。

WEBで
パソコン・スマートフォンから簡単にお探しいたいただけます。
JAグループサイト
<https://life.ja-group.jp/farm>



※対象店舗でお買い物の際にJAカードでお支払いいただくと、JAカードご利用代金ご請求時に、
そのご利用分から5%を割引いたします。一部、割引対象外の商品・サービスがあります。
※Apple Payでのお支払いは、割引対象外となります。
※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは、本紙記載の特典の対象外です。
※本特典は、2020年4月現在のものであり、予告なく割引率の変更や本特典を終了する場合があります。
※本サービスにはご注意事項があります。詳しくは三菱UFJニコス JAカードWEBサイトでご確認ください。

JA-SSでのガソリン給油は
JAカードがお得♪



クレジット価格から
さらに **2円/ℓ 引き**

JA カードでガソリン給油すると、クレジット価格での
お取引となり、さらに請求時に2円/ℓ引きとなるお得
なクレジットカードです。
割引価格は JA カード請求書にてご確認ください。



詳しくは、各支店窓口までお問い合わせください。

©よりぞう

JA長崎せいひ生活ローン

24時間いつでもネットで簡単お申込み

教育ローン

ご融資金額 **10万円～1,000万円**
(1万円単位)

年齢 **20歳～65歳** 未満

資金使途
中高大学・予備校・専門学校等の入学金・授業料・受験費用等の教育関係費、寮費、下宿費(敷金・礼金等含む)、アパートの入居費用、海外留学費用、公的資格取得費用、諸費用他金融機関の教育資金に関するローンを借換資金

フリーローン

ご融資金額 **10万円～500万円**
(1万円単位)

年齢 **20歳～75歳** 未満

資金使途
自由、他金融機関等のローン借換資金も可

マイカーローン

ご融資金額 **10万円～1,000万円**
(1万円単位)

年齢 **18歳～75歳** 未満

資金使途
新車中古車購入、車検点検修理、運転免許取得、カー用品購入、車庫建設、他金融機関・信販会社等自動車ローン・残価設定型クレジットの借換、諸費用

カードローン

ご融資金額 **10万円～500万円**

年齢 **20歳～70歳** 未満

資金使途
自由、ただし事業性資金除く

*条件等は商品によって異なりますので、ホームページをご覧ください。最寄りのJA長崎せいひ各支店までお問い合わせください。 2021.12.1 現在

インターネットお申込方法

インターネットで検索し、JA長崎せいひにアクセス

JA長崎せいひ

検索

<https://ja-nagasakihei.or.jp/loan/>



スマホの方は
QRコードから
アクセス



理事会報告

令和3年度 第12回定例理事会 令和4年1月26日

■付議事項

- 第1号議案 令和3年度期中監事監査回答に関する件
※可決承認された。
- 第2号議案 従たる事務所の廃止に関する件
※可決承認された。
- 第3号議案 信用事業方法書他の一部変更に関する件
※可決承認された。
- 第4号議案 一般貸付取引承認(累計貸付5千万円超)に関する件
 - 1 農業近代化資金 三重支店扱
 - 2 農業近代化資金 三重支店扱
 ※可決承認された。

■報告事項

- 1 第5回内部監査の結果について
- 2 第6回内部監査の結果について
- 3 第7回内部監査の結果について
- 4 不祥事再発防止策取り組み状況報告(令和3年11月)
- 5 自主点検結果および臨店指導結果について(令和3年度第2四半期)
- 6 集金業務全廃に係るコンビニ決済サービスの導入について
- 7 事業実績報告について

農業者年金で生活の安定を考えませんか？



老後生活への
備えは
十分ですか？

女性農業者のみなさんへ

農業者年金は国民年金に上乗せできるあなた自身の積立年金です。



ポイント
1

農業者年金は「終身年金」
ですので、女性の長い老後を **しっかりサポート**します。

現在65歳の日本人の平均余命は、男性が20年(85歳)、女性が24年(89歳)で、女性は男性より5年程長生きです。農業者年金への加入により、自分自身の年金を終身年金で準備することが重要です。

ポイント
2

家族経営協定 **保険料の国庫補助** も受けられます。女性の **しっかり応援**します!
を結べば **農業経営への参画**

農業者年金の加入には農地の権利名義は不要です。

ポイント
3

保険料が全額社会保険料控除の対象で、**高い節税効果!**

農業者年金の保険料は、全額社会保険料控除の対象ですので、高い節税効果があります。

農業者年金の内容やご相談については、

最寄りのJAが農業委員会または農業者年金基金にお問い合わせください。

農業者年金基金

▶相談員TEL: 03-3502-3199

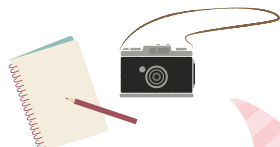
▶企画調整室TEL: 03-3502-3942

詳しくは <https://www.nounen.go.jp>

ハート形のトマトが登場!

西海支店管内で「ハート形のトマト」が収穫されました。

赤く染まったハート形のトマトは、2月14日のバレンタインデー直前から同支店窓口で展示され、「ハート形のチョコ」ではなく「ハート形のトマト」として来店者や職員などを賑わせました。



編集後記

表紙は、2、3ページでも紹介している「のもぞき水仙まつり」の写真です。隣接する恐竜博物館に来た方々も引き寄せられるように、水仙を一望できる眺めのいい高台へ登り、景色を楽しんでいました。一眼レフのカメラを持っている人も多く、各々こだわりの構図で撮影されていて、私も紛れてこだわりの構図を探しながら撮影するのが楽しかったです。

高尾 愛里

俳句

病院に命の履歴冬木の芽

山名平司郎

里人の言の葉ゆるり日脚伸ぶ

上野 沙知

初唇かかぎてはづむ心かな

高尾ひさの

釣りたての魚捌く水冷たかり

本田 常子

白杖に春を捜せる夫婦かな

植村 京子

短歌

穏やかな

入江に浮かぶ島々の

暮色になじむ深き静寂

川本シズエ

正体の

知れぬウイルス「オミクロン株」

新たに挑む世界の人類

松崎由紀子

石段に

積もる朽ち葉を除きつつ

コロナの退散ひたに祈りぬ

長岡 文女

ひまわり

3

令和4年2月18日発行

発行 / 長崎西彼農業協同組合 総務部
〒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 <https://ja-nagasakiiseihi.or.jp>

印刷 / 南正文社印刷所