

ふれる・つながる

広報

ひなた

8

Vol.254
Monthly JA Magazine
2026 August
JA長崎せいひ

農業者に聞く すいかの話

琴海地区瓜類研究会の皆さん



職員も一緒に選果作業中



一つ一つ丁寧に すいかの選果

床いっぱいにはずらりとすいかが並ぶ光景は圧巻です。選果は琴海支店横にある選果場で行われ、畑から収穫されたすいかを一玉一玉、手作業で丁寧に、重さや大きさ、形、表面の傷の有無などを確認しながら規格ごとに分けています。

選果されたすいかは、直売所での販売や「すいか祭」などのイベントを通して、多くの人に届けられています。

特産品「長浦西瓜」

琴海町長浦地区では、明治時代から100年以上にわたりすいか栽培が続けられており、地域を代表する特産品として親しまれています。栽培が本格化したのは1930年代頃。

現在研究会では大玉品種「まつりばやし777」や小玉品種「ひとりじめBonBon」などを栽培しています。

ハウス栽培とトンネル栽培による安定した生産技術で、高糖度で品質の高いすいかを生産し、収穫期は6月。みずみずしくシャキシャキとした食感と、果汁たっぷりの甘さが特徴です。

おいしいすいかの見分け方

「縞模様」「ツルの付け根」「おへそ(花の跡)」に注目しましょう。

- 縞模様 …………… 黒い縞模様の色が濃く、模様がはっきりしていて波打っているもの。また、縞の部分が少し盛り上がっているものがおすすです。
- ツルの付け根 …… ツルの付け根部分が少しへこみ、その周辺が盛り上がっているものが良いとされています。
- おへそ(花の跡) … おへそが小さいものは、果肉が締まり、甘みが凝縮しているといわれています。すいか農家さんおすすめの見分け方の一つです。



Pick UP!

7月27日は「すいかの日」

この日はすいかの縞模様を「綱(つな)」に見立て、「な(7)つのつ(2)な(7)」＝「夏の綱」という語呂合わせから名付けられました。すいかの消費拡大を目的として制定されています。

琴海地区のすいかの旬は6月のため、毎年開かれる「すいか祭」は少し早めの開催です。全国では7月27日前後にすいかにちなんだイベントが行われる地域もあります。



知っていますか？

すいかのアレコレ

昨年、すいかの栄養や歴史についてお話したので、今回は保存方法や楽しみ方をお伝えします。

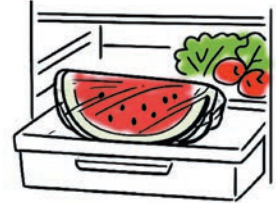


すいかの保存方法

丸ごとの場合は、温度や鮮度によって異なりますが、約2週間程度保存できます。直射日光を避け、風通しの良い涼しい場所（10～15℃が理想）に置きましょう。

カットした場合は傷みやすいため、冷蔵保存が必要です。切り口にラップを密着させ、冷蔵庫の野菜室で保存します。ラップをせずに冷蔵庫へ入れると、冷気で切り口が乾燥し、シャキッとした食感が損なわれてしまいます。保存の目安は2～3日。切り口から劣化が進みやすいため、できるだけ早めに食べきりましょう。

それでも食べきれそうにない時は、細かく切って冷凍保存することで約1か月保存できます。シャーベットのような食感になり、また違った楽しみ方ができます。



すいかの楽しみ方

すいかは果肉がメインですが、皮の白い部分もおいしく楽しむことができます。今回は、すいかの即席漬けを紹介します。

〈材 料〉

- ・すいかの皮（白い部分）…………… 300g
- ・砂糖…………… 大さじ1
- ・酢…………… 大さじ2
- ・しょうゆ…………… 大さじ1
- ・生姜やすりごま…………… おこのみで

〈作り方〉

- ① すいかの皮の緑の部分を落とし、食べやすい大きさに切る。
- ② 保存袋に入れて調味料を加え、軽くもみこんだら冷蔵庫で1～2日寝かせる。

すいかの皮の白い部分には、シトルリン、ビタミンC、カリウム、食物繊維などが含まれています。特にシトルリンは果肉より多く含まれるといわれており、抗酸化作用や美容効果が期待できます。

漬物だけでなく、炒め物やスープなど、さまざまな料理に活用できます。



すいかに塩をかけると甘い？

すいかに塩をかけて食べる人は意外と多く、「甘くなる」とも言われています。実際にはすいかそのものの甘さが増えるわけではなく、甘く「感じる」ようになります。これを「味の対比効果」といいます。

違う味を組み合わせたとき、一方の味がもう一方を引き立てることで起こる現象で、甘いあんに塩を加えると、さらに甘さを感じやすくなるのと同じです。元々甘いすいかに少量の塩をかけることで、より一層甘みを感じることができます。



◇最後に……生産者が大切に育てた旬のすいか。選び方や保存方法を知ること、よりおいしく楽しむことができます。今年の夏も、地元の味覚をぜひ味わってください。

すいかの出荷始まる

大西海西瓜部会は6月16日、令和8年産すいかの出荷協議会を開き、生育状況や今後の管理対策、販売計画を確認しました。

同部会では、大玉すいか366㍓、小玉すいか35㍓で栽培しています。大玉すいかは7月上旬ごろに出そろい、7月中旬から下旬にかけて出荷のピークを迎える見込みです。出荷量は大玉で13,650玉、小玉で660箱（1箱8キ）を計画。適期収穫による品質の安定を図り、有利販売を目指します。

かぼちゃ
出荷規格確認

大西海南瓜部会は6月16日、令和8年かぼちゃの出荷協議会を開き、生育状況や今後の管理対策、販売計画を確認しました。

同部会では約4畝で「くり將軍」「くり五郎」の2品種を栽培。本年産は定植後から現在まで定期的な降雨があったことに加え、シーズンを通して最低気温が高く推移したことから、生育はおおむね順調に進んでいます。出荷は8月上旬まで続く見込みで、出荷量は40・7トを計画しています。



出荷規格を確認する生産者ら

学校給食にびわ

市内中学校へ無償で提供

長崎びわ産地活性化推進協議会（長崎びわ部会、長崎市などで構成）は6月5日、長崎びわの消費拡大のため、「なつたより」を市内の中学校5校へ提供しました。給食の時間には、当番の生徒が「なつたより」の特徴やびわの食べ方を説明。皮をきれいにむく方法や、種を飲み込まないよう注意を呼びかけた後、生徒らはびわを味わいました。中にはびわを食べるのが初めてという生徒もあり、「甘くておいしい」といった声が多く聞かれました。



びわを食べる生徒

長与北小 地元の特産品を学ぶ

長与町立長与北小学校は、3年生の総合的な学習の時間で町の特産品であるみかんについて学び、「おいしいみかんを作るための工夫」や「たくさん販売するために心がけていること」などをテーマに学習を進めています。

6月15日には、同町でみかんを栽培する山口直輝さんの園地を児童49人が訪れ、みかんの樹を観察しながら、この時期の管理などについて説明を聞いたほか、栽培方法や工夫について質問し、地域農業への理解を深めるとともに、地元特産品への関心を高めました。



話を聞く児童ら

女性部支部活動のヒントに

商品見本市開く



説明を聞きながら試食をする女性部部員ら

本部女性部は6月中旬、時津支店で共同購入品の利用促進につなげようと「商品見本市」を開きました。

同見本市には各支部の女性部員をはじめ、全国農業協同組合連合会や同JAの職員らが参加。エコープマーク品や美容品、水素水整水器などを取り扱う計6企業が商品説明を行いました。部員らは6つのブースを巡回。エコープマーク品を活用したレシピの紹介や試食、水素水整水器の実演、美容品の体験、商品の特長や使い心地を確かめました。

このほか、農林中央金庫職員による椅子に座ってできる健康体操や、ゲーム「太鼓の達人」の体験会を行い、支部活動にも活用できる事例として紹介されました。

アスパラ夏芽 出荷協議会

長崎西彼農協アスパラガス部会は6月12日、夏芽アスパラの出荷協議会を北部宮農センターで開催し、春芽の出荷販売実績や出荷計画について報告しました。

協議会では、夏場の高温対策や肥培管理、病害虫防除の徹底について確認し、生産者とJAが一丸となって栽培に取り組むことを申し合わせました。また、春芽の生産を振り返るとともに、夏芽の出荷計画や目揃えによる出荷規格の確認を行いました。

夏芽は6月から11月にかけて出荷し、ピークは6月下旬から7月中旬。62.5トンの出荷を計画しています。

防犯意識を高める

女性部 三重支部

長崎県内の令和7年の詐欺被害は、二七電話詐欺272件（被害額約11億4,375万円）、SNS型詐欺205件（被害額約13億9,110万円）に上り、令和6年と比べても高水準で推移しています。

長崎市は6月5日に三重支店で、市政と暮らしの出前講座「悪徳商法の被害にあわないために」を開き、女性部三重支部の部員17人が参加しました。講師は長崎消費者センターの担当者が務め、近年増加する特殊詐欺や悪徳商法の手口と対処法について学びを深めました。

講座では、長崎市内で実際に発生した事例を紹介しながら、クイズを交えてわかりやすく解説。被害者の約8割が「自分はだまされなと思うていた」「詐欺について考えたことがなかった」と回答していることを紹介し、「自分の性格や行動の傾向を知り、詐欺の情報を口頭から頭の片隅に置いておくことが被害防止につながる」と伝えました。



出荷規格を確認する生産者ら



自分はだまされやすいかどうかを確認する女性部員ら

8月の営農情報



果 樹 (総合)

営農販売部 営農課
川崎 竜大



【柑橘】

1. 品質向上

①熟期促進対策

多雨等の影響で、熟期の遅れや、品質低下が予想される場合は、8月上旬までにフィガロン乳剤（2,000倍～3,000倍）を散布し、熟期促進を図りましょう。

※散布目安 250～500ℓ／10a（葉から薬液が滴り落ちる程度）

※樹勢が極端に低下している場合は、散布を控えてください。

②果皮強化対策

近年、秋季以降の降雨によって品質低下が発生しております。浮皮・クラッキング等の果皮障害の発生軽減のため、カルシウム剤（カルタスまたは、カルビタ1,000倍）を散布しましょう。

※カルタスとカルビタは、防除の際に農薬と混用散布を行ってください。

③スリップ並びに日焼け果対策

果実及び樹体温度上昇による被害軽減並びにスリップス対策として、ホワイトコート25倍～50倍を表層部に散布しましょう。（充分な攪拌後に使用し、散布中も攪拌すること）

2. 仕上げ摘果

仕上げ摘果では、肥大予測横径（収穫時目標階級M・L）を参考に太玉果と小玉果、傷果の摘果を中心に肥大を考慮しながら行いましょう。

品種	目標階級	8/10	8/20	8/30	9/10	9/20	9/30
極早生	M	45～49	48～52	52～56	55～60	58～63	60～65
早生	M	42～46	46～49	49～53	52～56	54～58	56～61
させば	M	44～48	48～52	52～56	54～59	56～61	59～63
普通	M～L	36～42	39～46	43～50	45～54	48～57	51～60
高糖度系	M～L	38～41	40～46	43～49	46～54	49～57	50～59

3. 病害虫防除

時期	病害虫	使用薬剤・濃度	注意事項
8月 中～下旬	小黒点病・黒点病 アザミウマ類・ ミカンサビダニ ミカンハダニ ゴマダラカミキリ成虫	ベンコゼブ（水）又は ジマンダイセン（水）……………400～600倍 （収穫30日前まで） メビウス（FL）……………2,000倍 テッパン（液）……………2,000倍 ※カルシウム剤散布	・極早生の収穫目標に合わせ黒点病やハダニ類の防除が遅れないように注意する。 ・褐色腐敗病が常に発生している園では、ベンコゼブ（水）又はジマンダイセン（水）400倍で散布する。 ・アカマルカイガラムシ発生園では、トランスフォーム（FL）1,000～2,000倍を混用散布する。 ・カメムシ発生園ではスタークル（顆粒）2,000倍（収穫前日まで）を散布する。

【びわ】

1. 元肥の施用

元肥は果実の充実から開花・結実・果実肥大などで必要となる養分を供給するために施用します。8月中旬から9月上旬までに施用を行ってください。なお、新葉が硬化する前に施用すると花芽分化の遅れや着房率の低下等の心配がありますので注意してください。

露地びわ施用基準（10a当たり袋数）

樹齢	基肥（秋肥）8月中旬～9月上旬	
	びわエコスター、又はバイオ配合（9-7-6）	びわなつたより（8-4-3）
5年以下	3袋	3袋
10年	5袋	5袋
15年	6袋	6袋
20年	8袋	8袋

2. 堆肥の施用並びに敷きわらの実施

遅くとも8月上旬までには、堆肥の施用（樹冠下に数カ所スポット施用）を行いましょう。また、敷きわらは水分を保持する効果があります。高温により土壌が乾燥し、細根が枯死する恐れがある為、対策として敷きわらを行い細根の保護に努めてください。

3. 病害虫防除

時期	病害虫	使用薬剤・濃度	注意事項
8月 中～下旬	ビワサビダニ	サンマイト（水）……………3,000倍 まくびか……………10,000倍	まくびかは最後に加用する。

今回紹介した薬剤・肥料



せいひSHOP
ネット注文はコチラ



肥料・薬剤のお問い合わせは、最寄りの経済店舗までお願いいたします。

水 稲

北部営農センター
上田 裕樹



1. 穂肥

収量・品質を上げていくために、穂肥は極めて重要です。
【施肥時期が早すぎると】

- ・1穂に籾が必要以上に多くつき、籾1つ1つの充実が悪くなります。
- ・下位節間が伸びすぎて、倒伏しやすくなります。
- ・葉が伸びて垂れ、受光状態が悪くなり、籾の登熟が悪くなります。

【施用時期が遅くなると】

- ・1穂につく籾数が少なくなり、籾数不足になり収量が上がりません。
- ・食味が悪くなります。

品種	肥料名	施用時期	施肥量	備考
なつほのか	BBヒカリNK1号	出穂後18～15日前頃	25kg / 10a	分施
ヒノヒカリにこまる	BBヒカリNK1号	出穂後15～10日前頃	30kg / 10a	

※基肥一発施肥の肥料切れの場合は、穂肥として出穂10日前頃BBヒカリNK1号（BBNK2号）を10kg / 10a程度施用してください。

2. 病害虫防除

時 期	病害虫	農 薬
幼穂形成期	紋枯病 ウンカ類 コブノメイガ	オーケストラロムダンモンカット粉剤DL 4kg / 10a (オーケストラロムダンモンカットエア 1,000倍)
出穂期 カメムシ第1回防除	紋枯病 穂いもち病 カメムシ類 ウンカ類	ブラシントレバリダ粉剤DL 4kg / 10a (ブラシントレバリダ水和剤 500倍)
乳熟期 カメムシ第2回防除	カメムシ類 ウンカ類	スタークル粉剤DL 3kg / 10a (スタークル液剤10 1,000倍)
乳熟期～糊熟期	紋枯病	バリダシン粉剤DL 4kg / 10a (バリダシン液剤5 1,000倍)
糊熟期	カメムシ類 ウンカ類	エクシード粉剤DL 3kg / 10a (エクシードフロアブル 2,000倍)

※カメムシは穂揃期、乳熟期の2回防除で活動が活発になる夕方に、湛水状態を保ち防除を行ってください。

3. 水管理

近年、登熟期に高温となる事が多く、水分不足によって未熟粒の発生や、籾の充実不足が多発する傾向にあります。高温が予想される場合は特に注意が必要です。

穂ばらみ期から出穂期にかけては、稲が最も水を必要とする時期で、水が不足した場合は減収や食味の低下を招きます。出穂期から30日間は湛水し、間断かん水時は表面の水がなくなったらすぐに入水するとともに、乾燥した日や乾風が吹く日及び台風時は水を張るようにしましょう。

今回紹介した薬剤・肥料



野 菜

南部営農センター 東長崎統括支店駐在
木村 真次



秋たかなの栽培

【作型】

● 種まき

■ 収穫

月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
春まき	●	●	■		■

①土作り

施肥例 (10a当たりkg)

肥料名	基肥	追肥1	追肥2
完熟たい肥	3,000		
セルカ	100		
BM苦土重焼燐	20		
BBオール8	160		
BB追肥名人		40	60

②種まき

株間を、30cm間隔で1か所4～5粒蒔く。
1cm程度の覆土をし軽く鎮圧する。
生育温度 15～20℃

③間引き

- 1回目 本葉2枚の時に1か所2本に間引きを行う。
- 2回目 本葉5～6枚の時に1か所1本に間引きを行う。

④追肥

間引き後に少量条間に追肥し中耕する。

⑤収穫

収穫については、草丈25～30cmで収穫。

今回紹介した薬剤・肥料



肥料・薬剤のお問い合わせは、最寄りの経済店舗までお願いいたします。

いちご収穫体験

6月6日・13日

管内のいちご生産者の方の協力のもと
親子で楽しむいちご収穫体験を実施しました。

あまくて
おいしい!



6月~7月のできごとを
ピックアップしました!

みんなの ページ

七夕飾り 7月1日 (in西海支店)

瀬川こども園の園児らと西海支店の職員が
一緒に七夕の飾りつけをしました。
100個以上の七夕飾りが笹を彩り
とってもきれい!



すいか祭&すいか即売会

6月13日 (in琴海支店) 20日 (in直売所)

琴海地区の特産品「長浦西瓜」をはじめ
管内産のすいかを各地で販売しました。
甘くておいしいと好評!

じげもん
長与

試食を
どうぞ!



ふれあい市
住吉

イベント情報
発信中



LINE



Instagram

どろんこバレー

6月6日 (in 琴海)

琴海青壮年部が主催する「どろんこバレーボール大会」。今年は14チーム110人が参加(前年+20人)し、会場には笑い声や歓声が響きました。



琴海支店チーム(よっちーむ2026)



青年部チーム
(WAKASA NO OWARI, 森保ジャッパン)

美化運動

6月17日 (with 日吉青年部)

太田尾・飯香浦地区の環境美化運動。伸び放題の草が草刈り機ですっきり!

地域の
川を
きれいに!



焼肉のタレと 玉ねぎドレッシングづくり

6月18日 (with 琴海女性部)

地元産の食材を使って
焼肉のタレと
玉ねぎドレッシングを
手作りしました。



花の寄せ植え

6月21日 (with 大瀬戸女性部)

好きな花を選んで、世界に1つの
オリジナルの寄せ植えが
完成しました。

大瀬戸支店の
花壇にも♪

廃油せっけんづくり

6月16日 (with 三重女性部)

部員らが持ち寄った廃油に
苛性ソーダを混ぜ合わせ、
環境に優しいせっけんを
作りました。

油汚れや
服の汚れが
よく落ちる!





共済担当者のひとりごと

交通事故には遭わないぞ！
但し、万が一には万全な保障で！



皆さん！いよいよ8月です。子どもたちからは、「夏休みだ。お父さん何処かに連れてって」とせがまれています。街中は普段運転しない『サンデードライバー』の方々も増加、お盆休みに至ってはどこも道路が渋滞し、いつも以上にヒヤツとする場面も多くなる季節です。

それから「最近の8月って、昔と違って夕方のゲリラ豪雨が本当に激しいよなあ」と感じるように仕事帰りの天気も突然変化します。テレビの天気予報で線状降水帯という言葉をよく耳にしますが、視界も狭くなり、見通しも悪くなるため交通事故のリスクも高まります。

8月はお盆の長距離運転に、帰省先での不慣れな道、もらい事故のリスクの高まる季節でもあります。JA共済では、それらの様々な問題を解決する万全で安心な保障として自動車共済「クルマスター」をお勧めしています。

また、皆さんのお宅は、お子さんが帰省して代わりに運転するなんてことはありませんか。年齢条件の特約をその期間だけ変更しておかないと、万が一のとき『共済金が出ない！』なんてことになったら大変です。ちょっと最寄りの支店に確認の連絡を入れてみてください。この暑い8月を万全な保障で安心して乗り切りましょう。

金融担当者のひとりごと

地域の安全は
一人ひとりの備えから



近年、豪雨や台風による災害が全国各地で発生しています。長崎県でも、急な大雨や土砂災害への警戒が欠かせず、農業にとっても生活にとっても自然災害は大きな影響を及ぼします。8月は防災意識を高め、地域を守る備えを進める大切な時期です。

まず、家庭でできる備えとして、非常食や飲料水、懐中電灯、携帯ラジオなどの準備が挙げられます。農業従事者の皆さまは、農機具の保管場所や圃場の排水状況、ハウスの補強などを早めに確認しておくことが重要です。また、停電や通信障害が発生すると電子決済が使えない場合がありますので、少額の現金を手元に置いておく「お金の備え」も忘れずに行いたいところです。

JA長崎せいひでは、災害時の相談窓口や長与町と「災害時等における施設利用に関する協定」の締結を行うなど、地域の皆さまの生活と農業を支える取り組みを行っています。

地域の安全は、一人ひとりの備えから生まれます。JA長崎せいひはこれからも、皆さまとともに災害に強い地域づくりを進めてまいります。

葬儀担当者のひとりごと



【精進落とし】について

仏教では、遺族は故人が亡くなったから四十九日迄の間、肉や魚を避けた精進料理を食べる習慣がありました。その後、忌明けを迎えて通常の食事に戻る事を精進落としと呼んでいます。

今では……

宗教的な意味合いは薄れ、葬儀という非日常の儀式を終えたご遺族の心身を和らげるとともに、お世話になった方々を労い、おもてなしをする場となっております。

近年では、火葬中に精進落としを行うケースや火葬場から自宅へ帰られた後に取り行う会食、又は飲食店等での会食が一般的とされております。

精進落としの料理について、現在は懷石料理や和風の仕出し弁当が主流となっておりますが、鯛や伊勢海老などお祝い事を連想させる食材は避ける事となっております。

精進落としとは、葬儀の締めくくりにあり故人を偲びながら参列者への感謝を示す大切な場となります。

みかん選果場共選用コンテナの ご返却についてのお願い

当 JA が保有するコンテナが大変不足しておりますので、ご自宅等にコンテナ（下記画像①～⑩）がありましたら、大至急ご返却頂きますようお願い致します。

また、組合員様以外の方で、下記のコンテナを所有・使用している方がおられましたら、回収の相談に伺いますので各選果場へご連絡をお願い致します。

※なお、本年柑橘の出荷予定をされている柑橘部会員様は除きます。



①
色：オレンジ
印字：伊木力選果場



②
色：オレンジ
印字：○内に 伊



③
色：黄
印字：長与農協選果場



④
色：黄又はオレンジ
印字：50 長崎



⑤
色：白
印字：☆内に 時



⑥
色：黄
印字：○内に 琴



⑦
色：オレンジ
印字：○内に 大



⑧
色：オレンジ
印字：大西海
〈側面〉○内に 大



⑨
色：オレンジ
印字：大西海



⑩
色：オレンジ
印字：大長崎

返却場所

最寄りの営農経済店舗又は、各選果場をお願い致します。
※返却前に、持込場所（営農経済店舗又は、みかん選果場）にご一報願います。

〈連絡先〉 小迎パッケージセンター 0959-28-1180
伊木力選果場 0957-44-1723



CHECK!

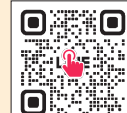
続きはInstagramへ!

情報発信中!

友だち登録・フォローをお願いします!

LINE /

Instagram /



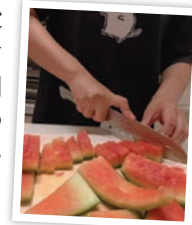

すいかを食べる時に気になる種。
実は切り方次第で種なしの面を切り出すことができるのをご存じですか?
すいかカットは成功するのか?
気になる続きはInstagramで!

理事会報告		令和8年度 第3回定例理事会 令和8年6月29日
■付議事項 第1号議案 第21回通常総代会招集の件 第2号議案 不稼働不動産売却の件 第3号議案 「JA長崎せいひ不祥事再発防止策（R7共済）」策定の件 第4号議案 「コンプライアンス・マニュアル」一部改正の件 第5号議案 「内部者取引管理規則」一部改正の件 第6号議案 大口取引先取引承認の件 ※すべて可決承認された。		■報告事項 1 〈監査室〉無通告現金現物監査（5月度）の結果について 2 〈総務部〉自主点検結果及び臨店指導結果の報告について（令和7年度第4半期） 3 〈共済部〉実績管理と評価方法について 4 〈各部〉事業実績について

編集後記

自分、不器用なもので……インスタで最近投稿を始めた「桃の皮剥き」「すいかカット」「すいかの皮の漬物」は「料理音痴の挑戦シリーズ」と心の中で密かに名付けています。「すいかの皮の漬物」で、「私も作ってみました!」というコメントがあって、嬉しくて感謝の長文コメントを返しそうになりました。

長興 海帆



「すいかの種を食べるとへそから芽が出る」という言い伝えは迷信として知られていますが、その由来を気になったので調べてみると、江戸時代にはすいかの種が金銭と交換されるほど貴重だったことが背景の一つとされているそうです。種を食べてしまうと翌年の栽培に必要な種が確保できないためこのような言い伝えが生まれたといわれています。

浦上 伊純

ふれる・つながる

広報

ひなた 8

令和8年7月17日発行

発行 / 長崎西彼農業協同組合 企画室組織広報課
〒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-nagasakiseihi.or.jp>

印刷 / 株式会社正文社

俳句

雪浦御膳に供うる地産枇杷
葉桜やふれて冷たき花クルス
野仏に水の供へや草の花
見てくれとばかりに芭蕉花垂るる
厨より見ゆる紫陽花清し
緑陰を求めて本を読みし頃
雨足のつよし四葩の踊るかな
梅雨月夜百の棚田の水鏡

植村 京子

植村 京子

高尾 ひさの

高尾 ひさの

上野 沙知

上野 沙知

山名 平司郎

山名 平司郎