

新たな農の風 松島町に吹く

この地に生きる

天草人

あまくさびと



師匠の大石さん(中央)と作業する、
愛子さんと亮二さん

やまもと あいこ 山本 愛子さん(新規就農1年目) りょうじ 亮二さん ご夫妻の挑戦

キンギョソウ 22アールを栽培
松島町教良木に、農業への熱い思いを胸に新
たな一歩を踏み出したご夫婦がいます。

●異業種から農業へ——移住と就農のきっかけ

山梨県出身でシステムエンジニアとして働いていた山本愛子さん(46)と、埼玉県出身で電気工事関連の仕事をしていた亮二さん(36)。農業歴はまだ浅く、愛子さんは2年目、亮二さんは1年目。今年4月から本格的に農家としての道を歩み始めました。

きっかけは熊本地震。復興支援の仕事で益城町を訪れていた亮二さんが、上天草の魅力に惹かれ、夫婦で移住を決意。その後、松島町でインシシ猟の括り畷を学ぶ中、大石高寿さんとの出会いが人生を大きく動かししました。

●花卉農家との縁が生んだ新たな挑戦

大石さんは長年、花卉(かき)栽培を続けてきたベテラン農家。しかし後継者がいないことから、JAから借りていたハウスの廃業を考えていたところ、農業に関心を持っていた愛子さんが「私がやってみよう」と手を挙げたのです。

そこから愛子さんの本気が始まりました。新規就農に関する情報を徹底的に調べ、県や市、JAの支援を受けながら農業簿記の勉強も励みました。昨年は大矢野町の花卉農家で1年間の研修を経て、今年ついに農家デビュー。亮二さんは近くのキャンプ場で管理人をしながら、農作業をサポートしています。

●真夏のハウス作業に奮闘する日々

8月の作業は、9月の定植に向けたハウスの管理。日中40度を超えるハウス内でのネット張りやパイプの組み立ては過酷そのもの。熱中症対策に水冷服を活用しながら、日々奮闘しています。

「知識がない分、思いきって飛び込めたい」と笑う二人。何より心強いのは、師匠・大石さんの存在です。愛子さんのハウスの隣にある野菜畑で、いつも見守り、指導してくれる頼もしい存在。

●師匠とともに歩む農業の未来

初収穫は11月中旬の予定。師匠とともに、その出来栄えを分かち合える日を楽しみにしています。

大石さんは「田舎に来て熱心に頑張ってくれることが嬉しい。これからできる限りサポートしていきたい」と温かく語ってくれました。

愛子さんは「天候や自然に左右される農業だからこそ、これまでの資格や経験を活かしながら、専念していきたい」と語ります。新しい風が吹き始めた松島町。地域の未来を担う若き農家の挑戦に、これからも注目です。



公式ホームページ



公式フェイスブック



公式インスタグラム



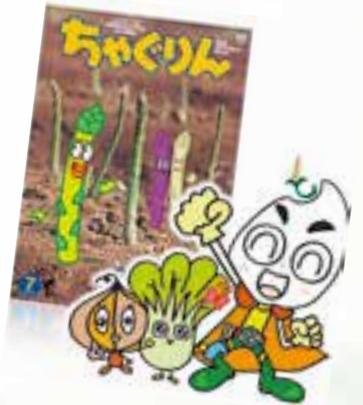
「いいね!」してね♪

ちやくりん 贈呈式を実施しました！

～ 食と農を未来へつなぐ～

まいにち口にする「安全な食べもの」は農家さんが心を込めてつくっています

JA あまくさは、管内 21 校の小学3年生 320 人へ、JA のこども雑誌『ちやくりん』を寄贈しました。この取り組みは、次世代を担う子供たちに、「食・農・自然」に興味を持ってもらうための食農教育として、2013 年から実施しています。JA 職員が小学校へ出向き、子供たちの将来のために「国消国産や食の安全」について伝えています。



佐伊津小学校

『ちやくりん』は
こんな本です！

良質な児童文学や児童画、楽しいマンガなどを厳選して掲載していくことにより、読書好きな子を育てます。

また、「食と農の学習」に役立つ企画に力を入れています。勉強と遊びの両方をカバーし、たくましくて優しい子、感情豊かな子を育てることをめざしています。

中央支所



新和小学校



栖本小学校

東支所



有明小学校

西支所



河浦小学校



天草小学校



「ちやぐりん」を受け取る児童



牛深東小学校



女性部による紙しばい

牛深支所



牛深小学校

青壮年部牛深支部と女性部牛深総支部がタッグを組んだのは初めてです。

農業の現状ややりがいなどを分かりやすくクイズ形式で説明したり、朝採れ野菜を見せながら紙しばいをしたりして、食と農の大切さを伝えました。



食農クイズをする青壮年部

JA あまくさ女性部組織「大矢野フレッシュミズ」は、地元農家の協力の元、花や野菜を見せながらクイズ形式で説明しました。

色とりどりの花を見た児童は「こんな大きくてきれいな花を見たのは初めて。クイズがおもしろくて農業の仕事がわかった。」と話しました。

大矢野支所



野菜にふれあう児童



中南小学校



フレッシュミズによる農業のお話し



登立小学校



維和小学校



中北小学校



上小学校



湯島小学校



7/16

「料理で学ぶ国消国産」 —女性部が食農活動を実践—

女性部上総支部・龍ヶ岳支部は脇浦集会所で料理教室を開催し、部員約20人が参加しました。安全・安心なエコープマーク品を使い、国消国産への理解を深める食農活動の一環です。野菜を使った焼き肉のたれなど3品を調理し、参加者からは「孫に国産の大切さを伝えたい」との声も。岩本喜美代支部長は「次回も開催してほしいとの声が多く寄せられ、うれしく思います。国消国産の大切さを共有する良い機会となりました」と話しました。



焼き肉のたれ作りをする部員ら

7/28-
8/1

熊本県立上天草高校の生徒が 訪問介護を体験

介護ヘルパーステーションでは、熊本県立上天草高校福祉科の3年生3人を介護実習生として受け入れました。生徒はJAヘルパーと共に1日3~4件の利用者宅を訪問し、バイタルチェックや掃除、買い物、調理などを体験。看護師を目指す松藤望乃さんは「限られた時間でのコミュニケーションの大切さと、笑顔のやりがいを実感した」と話しました。

地域に根ざした介護の現場で、未来の担い手たちが貴重な経験を積んだ5日間。JAあまくさでは、これからも若い世代の育成と地域福祉の向上に取り組んでまいります。



利用者と笑顔で接する松藤さん

8/5-7

ガスの魅力を再発見!講習会で 安全性と便利機能を体験

女性部西総支部は、河浦地区でガス講習会を開催しました。パロマから講師を迎え、28人が参加。グリルを使った実演では、便利機能や安全性を学び、完成した料理の美味しさに感動の声が上がりました。ガスならではの調理の魅力や最新性能も紹介され、参加者からは「昔と比べて性能が良くなっている」「地元JAのメンテナンスで安心」との声が寄せられました。



ガスの機能について説明を受ける
女性部員



グリルで簡単調理
鶏の照り焼き

7/22-

地域とつながる一歩 農林中央金庫新入職員JA研修の現場

JAでは約2週間、農林中央金庫熊本支店の新入職員5人を受け入れ、研修を実施しました。JA職員や組合員との交流を通じて、金庫の役割や地域農業への理解を深めることを目的としています。研修では、渉外担当との同行をはじめ、ガソリンスタンドでの接客対応など、JA内の事業を横断して体験。農業実習では2班に分かれ、上天草市大矢野町の花卉農家である藤島幹大さん、池田大志さんのもとで出荷作業などを体験。新入職員の新井美咲さんは「良い商品の価値を発信する手伝いをしたい」と話し、農業の現場で得た気づきを今後の業務に活かす意欲を見せてくれました。



アワの出荷作業をする新入職員



7/23

天草の早期米、コシヒカリ収穫完了 水不足を乗り越え、粒ぞろいの新米が食卓へ

天草地域では、7月下旬から始まった早期米の収穫が8月中に終了しました。今年の作付面積は810ヘクタール、集荷計画は1,040トン。主力品種は全国でも人気の高い「コシヒカリ」です。7月23日、河浦町の農事組合法人一町田下代表理事の平野昭弘さん(72)は、管理する圃場のうち3ヘクタールで育てたコシヒカリを収穫。「水不足が心配でしたが、粒も大きく収量も多く安心しました」と笑顔で話しました。今年も天草の大地が育んだ美味しい新米が、皆さんの食卓に届きます。



早期米の収穫(河浦町で)

7/24

支部を越えて学び合う 畜産講習会を初開催

畜産部会は牛深選果場で牛深・西支部合同による畜産講習会を初めて開催しました。天草家畜保健衛生所から講師2人を迎え、12人の部会員が参加。管理技術や知識の向上に加え、支部間の情報交換も活発に行われました。牛深支部の五通正一郎さんは「他地域の工夫が参考になった」との声があり、山下和則部会長は「畜産部会では今後も、地域を越えた連携と学びの機会を通じて、畜産業のさらなる発展を目指していきます」と話しました。



講習会を受ける部会員

7/31-
8/7

松島・河浦地区で早期米の初検査 品質・収量ともに良好な仕上がり

松島地区では7月下旬から早期米の稲刈りが始まり、初検査が行われました。検査された1,903袋のうち、約3割が1等米、約6割が2等米と格付けされました。担当職員は「今年は高温障害の影響で2等米が多くなりましたが、天候に恵まれたことで収量は例年より約1割増しました」と話しています。

一方、河浦地区では7月30日、管内初となる早期米の等級検査を実施。初日はコシヒカリ711袋すべてが2等米と格付けされましたが、8月2日には112袋が1等米に格付けされるなど、品質は上々です。同地区では早期米9,000袋の検査を予定しており、JA検査員は「梅雨明けが早く高温が心配されましたが、収穫量は多く、粒ぞろいも良好です」と話しました。



松島町教良木地区で検査する職員



河浦ライスセンターで入念に
チェックする検査員

8/1

新和ライスセンターが稼働開始! ～地域の米づくりを支える拠点～

新和ライスセンターが本格稼働しました。

この施設では、農家ごとに乾燥・粃摺り(もみすり)を行うため、「我が家の田んぼの米」がそのまま食卓に届くという安心感があります。

受付から保有米の持ち帰り、出荷・検査に至るまで、一連の作業は気が抜けません。作業員の小田秀光さんは、「酷暑の中で入庫管理等の調整は大変ですが、私自身も農家の一人。皆さんのために頑張ります」と力強く語ってくれました。



持ち込まれた米を袋詰する作業員

ベランダでも育てられる みんなのコンテナ菜園

写真・文：園芸研究家●淡野一郎

サヤエンドウ

緑鮮やかなさやは春の味わい 豆はグリーンピースにも

エンドウの原産地は諸説ありますが、紀元前8000～7000年のメソポタミアで栽培されるなど、最も古い作物の一つです。サヤエンドウは、エンドウの未熟なさやを収穫します。中でも豆を肥大させ肉厚なさやごと使うスナップエンドウは甘くシャキッとした歯応えが特徴です。グリーンピースは熟す前の太った豆を使います。さやが付くためには花を咲かせる必要があります。温暖地以西では秋に種まきすると、発芽した種や幼苗が冬の低温（3～5度）に遭って花芽を作ります。その後、春になり日が長くなると開花します。寒さが厳しい寒地は春に、寒冷地は秋と春に種まきできます。

生育適温は15～20度ですが、冬は低温に強い小苗でやり過ぎため、育ち過ぎて大苗にならないよう適期に種まきすることが大切です。

サヤエンドウの栽培方法

1 種まき

ポリ鉢(9cm)へ培養土を入れ、深さ2、3cmのまき穴を3、4カ所開ける。種はへそ(種がさやに付いていた、少しくぼんだ部分)を下にして1粒ずつまき(写真1)、土をかけ、水をやる。



ポイント | 栽培カレンダーを確認して適期に種まきする。

2 植え付け

本葉2～3枚(写真2)の頃に、IB化成肥料8gと過リン酸石灰約20g、硫酸カリ約3gを混ぜた培養土を入れた直径39cmの鉢(約25L)へ植え付ける。植え穴を開けたら、根と土を崩さないよう苗をそっと植え付け、仮支柱を立て、ひもで留め(写真3)、たっぷり水をやる。



3 支柱立て・整枝

本葉5枚くらいからつるが伸び始めるのでリング支柱(つるなし品種:長さ90cm・つるあり品種:150cm)を立てる(写真4)。株元からつる(分枝)がたくさん出てきたら、最初に伸びたつる(主枝)を含め1株当たり2、3本になるよう、つるを切って整枝する(写真5)。



ポイント | 整枝で風通しを良くして病害虫の発生を少なくする。

※温暖地を基準に記事を作成しています。



うどんこ病に抵抗性があり栽培しやすい、極早生・つるありのサヤエンドウ「あずみ野30日絹莢PMR」

写真 ©ICHIRO AWANO

【基本情報】

- 分類：マメ科エンドウ属
- 原産地：インド、中央アジアから中東など諸説あり
- 発芽適温(地温)：15～20度 ●生育適温(気温)：15～20度
- 日当たり：日なた ●好適pH：6.0～7.0

【病害虫情報】

うどんこ病：開花期以降に葉が小麦粉を吹いたようになる。中間宿主のホトケノザの除草や抵抗性品種を選ぶ。

ハモグリバエ類：春、幼虫による筆で絵を描いたような食害痕が葉に現れる。見つけ次第、幼虫やさなぎをつぶす。

4 追肥

さやが付き始めたら、さやが大きくなるよう化成肥料(NPK各成分8-8-8)約20gを施し(写真6)、以後はまめに水やりする。



5 収穫

サヤエンドウは開花後15～20日ほどでさやの中の豆が目立って大きくなる前に収穫する(写真7)。スナップエンドウは開花後25日ほどでさやの厚さが1cmぐらいのとき、グリーンピースは開花後25～30日で、さやの付け根に白いしわが出た頃に収穫する。採れたてほど甘味が乗っておいしいので、収穫したら新鮮なうちに食べる。



ポイント | 収穫が始まって2週間後ぐらいの収穫盛期に、4 追肥と同量の肥料を施す。

栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	上/中/下											
寒地					●	●	●	■	■	■		
寒冷地			●	●	●	●	■	■	■			
温暖地											●	●
暖地												●

●種まき Y 植え付け ■ 収穫



9月・10月の柑橘園管理

果樹

原口 悠貴

下島営農指導センター
080-2725-7775

1. 病虫害防除

品 種	防除時期	対象病虫害	農薬名	希釈倍数
極 早 生	収穫前	貯蔵病害	ベルコートフロアブル	2,000 倍
			トップジン M 水和剤 又は	2,000 倍
			ベンレート水和剤	4,000 倍
温 州	9月中旬	黒 点 病	ナティーボフロアブル	1,500 倍
	10月上旬	浮皮防止対策	シリカブロー	1,000 倍
中 晩 柑	9月中旬	黒 点 病	ジマンダイセン水和剤	600 倍
	10月中旬	黒 点 病	ナティーボフロアブル	1,500 倍
	発生初期	褐色腐敗病	ジャストフィットフロアブル	5,000 倍
共 通	9月上旬～中旬	ミカンハダニニシバダニ	パロックフロアブル	2,000 倍
		ミカンハダニ	ダニオーテフロアブル	3,000 倍
		ミカンハダニホコリダニ	スターマイトフロアブル	2,000 倍
	9月下旬以降	ミカンハダニ	ダニコングフロアブル	3,000 倍
	発生時	カメムシ	スタークル顆粒水溶剤	2,000 倍
			テルスターフロアブル	3,000 倍

2. 施 肥

○通常タイプ

対象品種	肥料名	施肥時期	10a当たり
清見・甘夏・河内晩柑・パール柑・デコボン	果樹専用スペシャル又は果樹専用「極」	9月上旬	4 袋
極早生	ニュー熊本果樹3号	10月上旬	7 袋

3. 葉面散布

目的	薬剤名	希釈倍数	備考
果皮強化対策	ジューシーカル 又は バイカルティ	1,000 倍	温州・デコボン等
日焼け軽減	サビケア M	500 倍	

「柑橘園管理表（8月・9月）訂正とお詫びのご案内」

8月号に掲載された「8月・9月の柑橘園管理」に一部誤りがありました。9月以降の管理については、上記、修正済みの管理表をご確認ください。ご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。

古米をおいしく食べるには



ご飯をおいしく楽しもう

米・食味鑑定士／お米ライター ● 柏木智帆

古古米や古古古米など、大量に放出された政府備蓄米を購入した人もいると思います。古米を炊くときには「水分が減っているから水を多めにに入れて炊く」とも言われますが、私が食べた備蓄米（競争入札の2023年産米）の水分値を測ってみると14.8%で、新米を収穫して乾燥した後の15%前後から大きな水分の減りはありませんでした。それでも食感のぼそつきや古米臭（酸化したぬかの香り）が気になりました。

お米は時間経過とともにタンパク質の分子構造が変化して、でんぷんの周囲でより強固な網目構造を形成するため、熱によるでんぷんの崩壊が小さくなり、炊飯米は硬くなり粘りが弱くなります。また、酸化により古米臭が発生します。

ただし、古ければ古いほど香りや食感などが変化しているわけではなく、お米の質によって変わります。

古米の場合、精米時にお米の表面に付いた肌ぬかを丁寧に取り除くことで古米臭を多少は緩和させることができます。割れないように肌ぬかを取るため、お米をひたひたの水の中で指先を丸めてさっとかき回すことに加え、両手で揉むようにお米を



収穫から1年半以上たっても水分は15%弱

扶んで優しく擦り合わせる、などで洗いの合わせ技がお勧めです。

吸水をスムーズにするためには新米であっても肌ぬかの除去は必要ですが、古米ではなおさらです。また食感を良くするため、冷水で洗った後は冷蔵庫で最低12時間以上吸水させてから炊くと良いでしょう。

古米臭が気になる場合は、炊き込みご飯にしてみましょう。また、古米臭だけでなく粘りも薄くなつてぼそつく場合、お米に日本酒や蜂蜜などを入れて炊く方法が推奨されていますが、本来の白飯の味わいを楽しむためには水だけで炊くのが一番。深くチャーハンやリゾットにすることを勧めます。

収穫から1年半たった2024年産米でもぜひお試しください。

令和7年8月豪雨災害に関するお見舞いとお知らせ

あまくさ農業協同組合
代表理事組合長 崎本 和人
役職員一同

このたびの令和7年8月11日に発生した記録的な豪雨により、天草地域をはじめ各地で甚大な被害が生じました。被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

あまくさ農業協同組合では、現在、地域の被害状況の確認を進めながら、支援体制の整備に取り組んでおります。

お困りのことがございましたら、本所または各支所までお気軽にご相談ください。
皆様の安全と、一日も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

JA共済にご加入の皆さまへご案内

JAの建物更生共済、自動車共済の車両保障にご加入されている方で、今回の被害を受けられて方は当組合へご相談ください。

お問い合わせ先：各支所JA共済窓口 受付時間：平日 8:30～17:00
※土日祝は休業

☎ 連絡先一覧

拠点名	電話番号
共済部	0969-22-1103
中央支所	0969-24-8824
西支所	0969-76-1212
牛深支所	0969-73-2131
東支所	0969-53-1122
上支所	0969-56-1122
大矢野支所	0964-56-0252

広報誌「あまくさ」8月号の配布についてのお知らせ

豪雨の影響により、松島地区および栖本地区において広報誌「あまくさ」8月号が破損し、配布が困難な状況となっております。組合員の皆さまにはご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます

理事会だより

7月30（水）にJA天草会館で開かれ役員27人が出席。

事業実績・総合財務報告、余裕金運用状況報告および令和7年度第2四半期運用方針・支所別損益状況、専門委員会の報告後、議事に入った。

議 事

第1号議案／令和6年度決算監事監査(主要改善事項)回答書について

第2号議案／令和7年3月期版ディスクロージャー誌の承認について

第3号議案／令和7年産早期米概算金の設定について

在庫量は令和7年に158万トン → 令和8年には300万トン超へ増加見通し。

生産量は56万トン増加(主食用米への転換)。過剰在庫により、適正で再生産可能な価格設定が重要となる。

消費者と実需者のバランスを考慮し、慎重な価格判断が必要がある。

第4号議案／第33回総代会第3号議案の変更について

第5号議案／JA本渡五和からの要請書に対する回答書について

報告事項

○内部監査報告について

○第7次JAあまくさ活動総合3カ年計画令和6年度実績(抜粋)報告について

○不祥事再発防止取り組み状況について ○出資金増資運動の実績報告について

○令和7年度6月末自主検査報告について

○令和7年度「熊本県農業政策確立対策募金運動」実施要領について

○役員との取引状況(第一四半期)について ○令和6年度資格試験受験者数及び合格者数について

○令和7年度第12回【ぐりっと天草清掃活動】の実施について ○貯金金利報告について ○市況速報

※7月の理事会は8月28日に開かれました。内容は次号で報告します。

★プレゼントクイズ★

JAあまくさは組合員地域皆様方の満足度 100%を目指しています。

- 21 20 18 17 15 13 11 9 8 6 3 1
- お代はいただきません
 転職をしたいが、いざとなると——を
 踏んでしまう
 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
 皿を数えるときに使う言葉
 あえるとパスタが黒くなります
 落ち葉をかき集める道具
 ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
 役場で——証明を取ってきた
 薪割りに使う刃物
 事件はあつけない——を迎えた
 写生をこつこつとします
 動物や鳥などの集団

Q 二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

ハガキに、JAあまくさに対するご意見ご要望など、どしどし御寄せください!

★クイズ景品★

正解者の中から抽選で5人の方に人気商品「エコーブ白だし500ml・トマトケチャップ380g・ほめられ酢300ml」をお送りします。
 「エコーブほめられ酢」は、さわやかな風味で、和洋中どんな料理にも合う調味酢です。「かけるだけ」「つけるだけ」「まぜるだけ」で酢の物、ピクルス、マリネと時短料理ができます。



クイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号
 今月号の中でよかった記事・身近な出来事や話題・ご意見・ご要望をお書きください。

8 6 3 0 0 3 2

天草市太田町1-2
 JAあまくさ
 総務企画部

◆応募締切◆
9月30日必着

※「身近な出来事や話題」は「みんなのひろば」に掲載させていただく場合がございます。投稿者名はイニシャルで掲載いたします。



ヨコのカギ

- 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- 祭りのときに引く車
- 雨だよ、すぐに止むさ
- 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ドングリがなる木の一種
- 彼女は免許——の腕前だ
- 悪臭を放つことで知られる動物
- 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ハワイアン演奏にも使われる弦楽器
- 玄関の上がり——に腰かけて話した
- 秋にもおいしい紫色の野菜
- 教育、勤労、納税は国民の三大——です

クイズ当選者

7月号のクイズの答えは、「ネガイゴト」でした。
 抽選の結果、次の方々にエコーブマーク品「飲む黒酢 300ml シリーズ3点セット」をお送りします。
 おめでとうございます。
 (月末までに配送予定です)

大矢野町	何川 祐治	さん
姫戸町	寺中 哲彦	さん
倉岳町	緒方 美鈴	さん
牛深町	久保美千子	さん
新和町	上道 秀徳	さん

今 (松島町 S 66歳)
 年はキュウリが毎日、次から次へと収穫できキュウリの漬物作り頑張っています。キュウちゃん漬、焼酎漬、昆布、ビール漬、味噌漬、etc. 友人にも届けるなど消費しています。

7 (倉岳町 Kさん 54歳)
 月号の表紙を飾った長井若三郎さん。「日焼けしたその顔からは白い歯がこぼれ優しさ溢れていた」とありますが本当にその様子が見えます。これからも体に気を付けて頑張ってください。

子 (倉岳町 Mさん 42歳)
 どもが虫取りに夢中です。しっかりとお世話をして生き物の命の大切さを感じてほしいです。

私 (栖本町 Mさん 85歳)
 の十八番料理、キュウリの漬物。とてもおいしく漬かりました。カリカリ食感が大好きです。

みんなのひろば



風景写真や絵はがきなどをお送りください。 JAあまくさでは、上記のお便りの他にも風景写真や変わった形をした農産物の写真、絵はがきなどたくさんのお便りをお待ちしています。
宛先 〒863-0032 熊本県天草市太田町1番地2 JAあまくさ 総務企画部 みんなのひろば係り
 ※写真・絵はがきには、撮影場所やコメント、実名以外での掲載をご希望の方はペンネーム等をご記載ください。

編集後記 ~編集係のホットとひとこと~

8月の記録的な豪雨で被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。一日も早く、安心して過ごせる日常が戻ることを願っております。今回の豪雨は未曾有の規模で、水の力の恐ろしさを改めて感じました。JAの店舗も複数が被害を受け、業務停止を余儀なくされました。農業への影響も深刻で、生産者の皆様のご苦労を思うと胸が痛みます。自然災害の脅威を忘れず、力を合わせて復旧・復興に取り組んでまいります。(T.M)

JAあまくさ広報誌8月号お詫びと訂正

日頃よりJAあまくさ広報誌をご愛読いただきありがとうございます。さて、2025年8月号について誤りがありました。謹んでお詫びするとともに、下記の通り訂正いたします。

7ページ
 話題・セレクト
 誤 蓑田 和弘さん
 正 蓑田 辰夫さん

15ページ
 るっくるっくちやいんど
 誤 平松フカミさんのお孫さん
 正 平松フミカさんの曾孫



夏の常備菜にぴったり！ゴーヤの甘辛佃煮

◎ゴーヤの佃煮

- 材料** (約 500g 分)
- ・ゴーヤ … 500g
 - ・JA しょうゆ (きんらんうすくち) … 50cc
 - ・砂糖 …… 100g ・酢 …… 40cc
 - ・かつお節 … 10g ・白ごま …… 少々

- 作り方**
- ① ゴーヤは縦半分に切り、種とワタを取り除く。
 - ② 約 2mm幅にスライスし、熱湯でさっと茹でる。
 - ③ 茹でたゴーヤの水気をしっかり絞り、鍋に入れる。
 - ④ しょうゆ・砂糖・酢を加えて中火で煮る。
 - ⑤ 汁気がほぼなくなったら火を止め、かつお節とごまを加えてよく混ぜる。



POINT! **ここがポイント!**
煮詰める際、少し汁気を残して火を止めると、かつお節とごまが混ざりやすくなります。

レシピ提供
女性部東総支部 倉岳支部 金子セツ子さん

天草で唯一農業が学べる学校 熊本県立天草拓心高校の取り組み

NO.7



隔月で紹介します

豚肉の食味会をしました。(生物生産科)

7月4日5・6限目の授業で、生物生産科の生徒が育てた豚の食味会を行いました。豚バラ・肩ロース・モモなどをバーベキューで食味しました。生徒は「脂身が甘くておいしい。」「実習や当番を頑張ってきてよかった。」と話しました。豚バラを焼くと、脂身が多いため炎が上がりました。今後は、本校で育てた天草大王や牛の食味会も行っていく予定です。



天草拓心高校へつながるQRコード→
(スマホで読み取って下さい)
学校での活動を掲載しています!

【ホームページ】



【インスタグラム】





るっくるっくチャイルド



あさひ 朝陽くん 1才

ひなた 陽向くん 4才



そうき 蒼喜くん 7ヶ月

牛深町 津田 拓司さん・恵さん
★おねえちゃんいつもあそんでくれてありがとう！だいすき♡



さち 幸咲ちゃん 5才



かほ 花歩ちゃん 4ヶ月

あらた 新太くん 3才

大矢野町 浦本 徹さん・彩花さん
★二人仲良く育てね。



御所浦町 長塚 圭太さん・小百合さん
★元気3倍！無敵だよ！

募集 るっくるっくチャイルド&みんなのひろば!! 本誌では、みなさんからの応募をお待ちしています。広報誌を飾るのは、あなた達です!!!

今夏の酷暑を
乗り切ろう!
JAあまくさ限定!!

サマーキャンペーン ひと・いえ・くるま見積り ＜第2期＞令和7年9月1日～令和7年10月31日



スタミナ満点!
焼肉セット

抽選
50名様

※写真はイメージです



うまみたっぷり!
牛深産 雑節

先着 500名様

キャンペーン
概要
＜応募要件＞

- ひと・いえ：以下の①～③のいずれかに該当された方
- ①現在、他保険会社等の保険（共済）に加入されている方
 - ②現在どこの保険（共済）にも加入されていない方
 - ③既加入契約があり、保障拡充やの新規加入の提案を受けた方
- くるま：①JAの自動車共済に加入していない車両の所有者で、お見積りをしていただいた方
②既加入契約があり保障拡充の提案を受けた方

J A あまくさ 移動金融店舗車

【豪雨災害による移動金融店舗の運用について】

8月11日の豪雨災害により、移動金融店舗2号車を上支所に配置し、業務を継続しています。組合員ならびにご利用の皆さまには、ご不便をおかけしておりますが安全確保と業務継続のため、ご理解とご協力をお願いいたします。

通常運行の再開は、準備が整い次第ホームページ等でお知らせいたします。

通常運休日のお知らせ
(9月・10月)

9月15日(月)敬老の日 **9月23日(火)秋分の日**
10月13日(月)スポーツの日 は運休とさせていただきます。
 ※詳しい運行スケジュールは、JAあまくさホームページでご確認ください。

国消国産が、 日本の食の 未来をつくります。



乃木坂46は、国消国産を応援しています。

日本は今、食料の約6割を海外に頼っています。いざという時の食料に困らないために、私たちには何ができるのでしょうか？

それは、私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産していくことです。その考え方を「国消国産」といいます。

国消国産

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する

「国消国産」をすすめると、いいことがたくさんあります。

UP! 食料自給率アップ おいしくて安全・安心

国消国産

食べて農業を応援 輸送によるCO₂を削減

農業を応援し、「食」の安心を未来につなげていくために。「国消国産」をいっしょに進めていきましょう!

地産地消は、あなたにも、 地域にもいいこといっぱい。

地産地消で、地域の食と農業を元気に!

地域で生産したものを地域で消費するのが「地産地消」。その積み重ねが「国消国産」になります。

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する

国消国産

食卓にいいこと **地域にいいこと**

地域でとれたものだから新鮮で美味しい。 地域の農業と経済を元気にします。

地産地消

子どもたちにいいこと **環境にいいこと**

地域の食・農業への愛着や理解が深まります。 輸送で出るCO₂の排出を抑え環境に優しい。

- 地域でとれたものを食べる
- JA直売所で買う
- 売り場で国産を選ぶ
- 外食の時にも国産食材を使っているお店を選ぶ

それが「国消国産」を進めるために私たちができること。「地産地消」と「国消国産」が、日本の食と農業の持続につながっていきます。



メンバーが調理を楽しむ動画等を公開中！ぜひアクセスしてください！

乃木坂46 国消国産



JAグループ

耕そう、大地と地域のmiraい。

乃木坂46