

JAと組合員をつなぐ情報誌

JAひゅうが

No.592

8月・9月
合併号

2023

August・September



特集

- ・好きです。農業
- ・わくわくあぐりスクール開催!
- ・JA親子ちゃぐりんフェスタ開催!



今月の表紙/東郷 やまげほいくえんのお友達

組合員の皆様へ 今月号は、8月・9月合併号としてお届けします。9月の発行はありませんので、ご了承下さい。

手を掛けた分だけ、応えてくれる
味も香りも抜群の原木しいたけ



好きです農業。

門川

安田 初美^{はつみ}さん(69)

西門川地区で奥様とともに原木しいたけと米を栽培しており、門川町椎茸部会の副部長を務める安田初美さん。原木しいたけは4箇所のホダ場で植菌量は約8万個、米は約70アールで作っています。もともと親の手伝いをしていましたが、本格的に農業を始めたのは会社を定年後63歳のとき。原木しいたけ栽培が盛んな高千穂や大分県に研修に行き、現地で学んだことを活かしながら栽培に励んでいます。



自然の気象条件を利用して栽培される原木しいたけは、手間ひまがかかる作物。安田さんは気温や湿度、日照時間、風通しなどの環境変化を毎日欠かさずチェックし、原木の管理を徹底しています。梅雨が明けた今の時期は天地返しを行い、梅雨に吸った水分を抜いてホダ木の腐りを防ぐ作業を行っています。

栽培するうえで大変なことを尋ねると「クヌギの原木を伐採して、切り揃える作業が大変で、体に負担がかかる」といいます。

力仕事が多い中でも続けられる理由は「収穫時に立派なしいたけが獲れるととても嬉しいから。手を掛けた分、成果が出ると感動しました頑張ろうと思える」と話します。グリルで焼いて醤油やバター、マヨネーズをお好みでつけて食べるのがオススメだと話す安田さん夫婦。今後の目標を尋ねると「栽培管理を徹底し、今より1000円ほどキロ単価の高い原木しいたけを目指す。誰もが心から美味しいと思える、最高のしいたけが作れるよう努力していきたい」と意気込みを語ります。





わくわくあぐりスクール開催!



～とんとん教室&みんなでのたのしくぎょうざ作り～

7月9日(日)、日向市塩見の農村交流館で第2回わくわくあぐりスクールを開催しました。当日は、8家族24人と新入職員3人が参加。子どもたちに食と農の大切さを学び興味を持ってもらおうと、JA宮崎経済連の職員が養豚や豚肉に関する説明を行い、その後親子でぎょうざ作りをしました。ぎょうざには、ウイナーに使われる味付けされた挽き肉を使用。自分たちで作った手作りぎょうざを口にした子供たちは「すごく美味しい! 包むのは難しいけど楽しかったのでおうちでもまた作りたい」と話していました。



とんとん教室

美味しくな～れ!



ぎょうざ作り



待ち時間にピース!!



JA親子ちゃぐりんフェスタ開催!



JA日向女性部は7月25日に美郷町森の科学館、29日にJA日向門川支店でJA親子ちゃぐりんフェスタを開催しました。25日は美郷町・諸塚村・椎葉村の方を対象に開催。折りたたみ椅子作りやしゃぼん玉アートに挑戦しました。29日は、門川町・日向市の方が対象で、陶芸教室や米粉のお好み焼き作りをしました。



野菜

《夏秋ミニトマト》



第2センター
里沙 迫

梅雨も明け、暑さの厳しい季節となりました。遮光資材・換気扇・ミスト散水機を用いてハウス内温度の上昇を抑えましょう。晴天時は、ミニトマトが萎れます。程度によっては回復せず枯れることがあります。また、花や実に直射日光が当たると収穫できない状態になりかねないため遮光を徹底しましょう。着果負担と暑さで樹も体力を消耗しているため、葉面散布や殺虫剤・殺菌剤散布を定期的に行いましょう。



9月10日～20日にかけて摘芯時期になります。摘芯は追肥1回分の効果があると言われているため、週1回追肥をされている方は、摘芯を行った週は追肥量を抑え、液肥濃度を少し薄め、樹が吸収しやすいようにしましょう。

また、夜温が低くなってくると疫病などの病気の発生も見られます。定期防除の徹底と同時に、循環扇・換気扇等を活用し、ハウス内の空気が滞留しないようにしましょう。

これから暑い日が続きます、ハウス栽培・露地栽培の方も熱中症・脱水症状に気をつけて小休憩・水分補給をとりながら作業をお願いします。

《夏秋ミニトマト》



第2センター
佐藤 光

8月は主に定植の時期となり、また9月に入ると早いところでは収穫が開始されます。暑さが厳しい時期です。品質維持の面から高温対策が重要になります。定植後は白黒マルチやタイベックシートを用いて地温・培地温が30℃を超えないよう心がけるとともに、遮光資材

や遮光塗布剤も有効に活用しましょう。

や遮光塗布剤も有効に活用しましょう。

○定植後～第3果房開花まで

土耕栽培・養液栽培ともに、根を充実させつつ樹を抑えて管理する時期となります。この時期の水分・窒素過多は異常萎（めがね）やカルシウムの吸収阻害による葉先枯れ（チップバーン）・異常花及びクズ玉の発生、根域充実の妨げになる等、今後の栽培に大きく影響します。しかし、余りにも生殖生長に傾いている（生長点で開花している）ようであれば、土耕栽培では少量灌水を行う・養液栽培では給液量やECを調整する等の対応をお願いします。暴れさせてしまった場合は、わき芽をしばらく放任し樹勢を分散させ、その後一気に切除することで樹に意図的に負担をかけ落ち着かせましょう。

○第3果房開花期以降

「抑える管理」から「樹を維持する管理」へ切り替えます。この頃には第1果房の着果も始まっており、吸水・吸肥量ともに大きくなってきます。土耕栽培では早朝の「溢液現象」の有無を灌水量過不足の目安にしましょう。養液栽培ではこの頃から廃液ECが急激に低下する傾向にありますので、廃液ECに合わせ給液ECを徐々に上げていきます。第一果房以下の葉は、樹を弱らせないように果実の着色が始まるまでに2～3回に分けて摘葉しましょう。

○収穫開始頃

この頃には着果負担も非常に大きくなり、また依然として気温も高く、日射も強い時期ですので、これまで以上に水肥料が不足しないよう意識し、樹勢を保つため年内の増量期を迎えましょう。

8月～9月全般として、この時期は特に草丈（主枝）の伸長が旺盛でカルシウムやホウ素が多く消費され、また例年一部の圃場で鉄欠乏がみられる場合もありますので、微量要素を意識した管理を行います。また、収穫が開始されるころには

着果量もまとまり、そうするとカリウムの吸収量も大きくなりますので、生育段階に応じて意識する養分を変えて対応しましょう。



《露地ブロッコリー》



第2センター
大越 崇景

年内どおりブロッコリーの育苗・定植時期が近づいてきました。健全な苗を作るには、苗床は日当たり・風通しのよい場所を選び、セル成形苗は培地の選定が重要になるのでセル苗用やセル成形苗用の培土を使用しましょう。

また、ブロッコリーは好光性種子なので、発芽床の覆土は薄めで行いましょう。発芽後は発芽から本葉が展開するまでが最も徒長しやすいので、夕方以降は水を残さないために午後からのかん水コントロールが大切になります。本葉展開時から害虫が発生しやすいので初期防除に努めて下さい。

128穴トレイで育苗した苗の定植目安は本葉3～3.5枚であり根鉢が形成され、培地が崩れずトレイから抜けるようになった頃が定植適期です。定植当日または前日に液肥を与えることで活着がスムーズになりますのでお勧めします。定植後乾燥が続く場合は、灌水して活着促進を図りましょう。生育初期の水不足は生育に著しく障害を起こす場合があります。定植後15日に1回目の追肥と軽く中耕・土寄せを行うことで初期生育促進に努めましょう。

特産



《椎茸》



第2センター
松永 直也

夏場の作業はホダ場の整備が中心になります。今年の夏も気温の高い日が続いています。ホダ場の整理を

行う際は、日陰や風通しに気を付け、ホダ木にとって良い環境作りを心がけましょう。ホダ木に長時間直射が当たり続けると、焼け・高温障害となり、秋以降の発生への影響が心配されます。また、多湿な環境はオオホダ木・ラクテアなど有害な菌も活性化しますのでご注意ください。

天地返しは、ホダ木の水分が抜けて軽くなっている場合やホダ木の痛みが少ない場合は、9月以降の涼しくなる時期に行うことで、ホダ木の活性化や水分調整がより効果的になることが期待されます。ホダ木が重いと感じたり、水分が多いと感じる場合は早めに行いましょう。

近年、温暖化の影響もあり、仕方なく炎天下での作業を行う機会が増えていると思われます。高温下での作業は作業者の負担も大きくなります。作業を行う際は、自身の体調を考慮し、適度な休憩や水分補給を行いましょう。

《栗》



いよいよ栗の収穫が始まります。収穫前には草刈を行います。適期防除で病害虫の発生を抑え、収穫期を迎えましょう。また収穫後は礼肥を必ず施用しましょう。

《病害虫防除について》

・モモノゴマダラノメイガ
年間に3回程度発生し、幼虫が栗を食害します。産卵期の成虫及び若齢幼虫の防除として、早生は7月上中旬、中晩生は8月上中旬に必ず薬剤を散布しましょう。

・実皮病

雨水などで菌が広がり、果実の果頂部から皮が黒変、果肉が腐敗します。モモノゴマダラノメイガと同じ時期に薬剤散布を行いましょう。



《収穫について》

くりの果実は硬い皮に包まれ中身の水分が少なく、日持ちしづらい見えますが、果実の呼吸により変質・腐敗しやすく、また果実の温度が高くなると品質の低下が早くなりますので、できるだけ涼しい時間に毎日収穫を行いましょう。

《肥培管理について》

収穫後は樹勢の維持（貯蔵養分の蓄積）や根の生育促進の為、速やかに施肥をしましょう。早生：9月中旬 中生：10月上旬 晩生：10月下旬を目安に施肥をしましょう。施肥設計基準（単位：kg/10a）
NK7号：N：K=14：17

肥料名	2~3年生	4~6年生	7~14年生	15年生以上
NK7号	10	20	40	50

《シキミ》



9月はアブラムシ要注意時期です。新葉が巻く等の奇形が発生します。増える前に防除を行いましょう。また、クスアアナキゾウムシの成虫の活動時期でもあります。成虫は曇雨天時や朝方に樹上にいることが多いとされています。虫や、樹の地際に加害痕が確認できた場合は補殺または薬剤による防除を行いましょう。

さらに、黒シミ斑点病の発生初期でもありません。葉裏に小さな淡褐色の斑点がわずかに見られます。冬期に入ると病斑が薄くなり判別しにくくなりますので、黒シミ斑点病の感染が考えられる場合は、浸透移行性と治療効果のある殺菌剤の散布とともに、罹病葉の除去を行いましょう。定期的に園地を観察し、早期発見に努めましょう。

果樹

《へべす》



宮農指導課 黒木 佑真

へべすは8月より収穫期に入ります。収穫につきましては、9月下旬または遅くとも10月上旬に終了するように努めましょう。香酸柑橘に分類されるへべすは、黄化するまで樹にならずと樹の養分を消費し、来作の収量に影響することが考えられます。同じ香酸柑橘に分類されるゆずでも青ゆずで収穫を行い、隔年結果がおきないような取組が行われております。

また、高温の影響を受けないよう、熱中症対策も兼ねて早朝の涼しい時間帯に収穫を行い、雨天時は収穫を行わないようにしましょう。8月、9月は台風が発生しやすい時期となります。台風襲来前と襲来後に、かいつ病対策としてコサイド3000（2000倍）とバイカルティ（1000倍）を混用し散布するか、マスターピースを2000倍で散布しましょう。

《みかん》

極早生みかんは9月上中旬より収穫期に入りますが、台風の襲来や雨によって褐色腐敗が発生する可能性があります。褐色腐敗病の対策として、昨年まではアリエッティ水和剤を推奨していましたが、高温時に日焼け果の発生を助長するおそれがあるため、今年度よりランマンフロアブルを推奨しております。台風襲来前、後及び降雨前、降雨後にランマンフロアブルを2000倍で散布を行いましょう。また、カメムシの発生が確認されたらスタークル顆粒水溶剤を1000倍で臨機防除を行いましょう。



水稻

《普通期水稻》

*病害虫



営農指導課 松本 知也

本年もウンカ類やコブノメイガの発生が予想されるので、ウンカについては8月中旬頃を目安に、早めの防除を実施しましょう。コブノメイガが多い場合は8月上旬にアブロードパダン粒剤(3〜4kg)を臨機防除として散布します。



＜薬剤防除＞
 ・出穂直前
 穂首いもち・紋枯病・ウンカ類の防除
 「ダブルカットバリダフロアブル」と「トレボンEW」の混用(1000倍)又は
 「ダブルカットバリダトレボン粉剤3DL」(3〜4kg)
 ※使用期限は穂揃い期まで

・穂揃い期
 カメムシ類・穂いもち・ウンカ類の防除
 「ブレードスタークルゾル」(1000倍) 又は
 「ブレードスタークル粉剤DL」(3〜4kg)
 ・穂揃い期の7〜10日後
 カメムシ類・ウンカ類の防除
 「キラップフロアブル」(1000倍)
 「キラップ粉剤DL」(3〜4kg)
 ※使用期限は収穫14日前まで

※希釈倍数、使用時期を必ず確認し、使用するよう
 にしましょう。

*穂肥について
 8月上旬頃に葉色を見ながら穂肥を行います。出穂の20日前ごろが適期です。

*水管理
 幼穂形成期から幼穂が成長していく過程で、水が重要になります。この期間は常時たん水を行いましょ

う。早期米の収穫が始まっています。機械を使用する際は、安全確認を必ず行いましょう。まだまだ暑い

畜産



畜産課 菊田 佳希

時期が続きます。体調管理にも気を付けて、計画的に作業をしましょう。

7月期子牛セリ市は、前回比で児湯市場が約68,000円、東臼杵市場が103,000円の値下げとなりました。

児湯市場については、6月期と比較しますと、しつ

令和5年7月期子牛市結果

1. 児湯市場平均価格(売却のみ・税込)

(令和5年7月11日~12日)

性別	頭数	価格(円)	体重(%)	kg単価	増体
雌	419	465,576	285	1,632	0.87
去勢	467	540,609	300	1,804	0.96
計	886	505,125	293	1,725	0.92

寺郷地区平均価格(売却のみ・税込)

性別	頭数	価格(円)	体重(%)	kg単価	増体
雌	1	393,800	256	1,538	0.83
去勢	4	589,875	309	1,909	1.02
計	5	550,660	298	1,845	0.98

2. 東臼杵市場平均価格(売却のみ・税込)

(令和5年7月23日~24日)

性別	頭数	価格(円)	体重(%)	kg単価	増体
雌	229	466,602	286	1,627	0.85
去勢	278	497,109	294	1,689	0.96
計	507	483,330	290	1,660	0.90

日向地区平均価格(売却のみ・税込)

性別	頭数	価格(円)	体重(%)	kg単価	増体
雌	163	469,012	286	1,641	0.85
去勢	195	496,625	295	1,684	0.96
計	358	484,052	291	1,664	0.91

かり食い込ませているものの、やや過肥気味な子牛が多い様に見受けられました。

依然として畜産業界全体で、配合飼料価格等の高騰による生産コストの増加が続いております。また、各子牛市場において、「肉量・肉質」に期待が出来る発育のある子牛でも、セリ販売価格が上がらない相場となっておりです。

厳しい状況下ではありますが、暑熱対策を行いながら、事故等には十分注意し作業を行いましょ。また、皆様もおいしい宮崎牛を食べて元気をつけましょ。



●全体運…勢いがあります。思った以上に進展が早いことも。かじ取りは慎重に。信頼に応えようとする態度が大事です
 ●健康運…食べ過ぎに気を付けて。腹八分目で医者いらず 【幸運の食べ物】レタス

**日向 ヒュー!日向 食の祭典
「運命のレシピ」Vol.2**



有名シェフを招き、「へべす」をはじめとした日向市の旬の食材や特産品を活用した食の祭典「運命のレシピ」Vol.2を開催します。へべす大使の落合務シェフをはじめ、5名のイタリアンシェフが、この日限定の特別メニューを考案。また「まるごと日向の食と物産市」も同時開催します。この機会にぜひ、美味しい日向の食材をご賞味ください。

【日時】9月2日(土) 午後3時～8時
【場所】あくがれ広場(日向市駅前交流広場)
【問い合わせ先】
ふるさと物産振興課 ☎66-1028



**シリーズ ふるさとめぐり
とれたてひゅうが**

椎葉 椎葉の魅力フォトコンテスト



(一社)椎葉村観光協会では、「椎葉の魅力フォトコンテスト」の作品を募集します！
椎葉村の風景や文化など魅力あふれる作品をお待ちしております♪

応募詳細は下記連絡先までお問い合わせください。

【応募締切】
8月31日(木) ※当日消印有効
【問い合わせ先】
(一社)椎葉村観光協会 ☎67-3139



諸塚 毎月7日・8日は「諸塚なばの日」です



ヘルシーだけどボリュームな「なば御膳」

こちらの地域では、しいたけのことを「なば」と呼びますよね。

そこで毎月7日・8日を「諸塚なばの日」としてキャンペーンを行っています。「元気・四季を食べてどんこ亭」では、「諸塚づくしのヘルシーなば御膳」(要予約)が楽しめます。

「特産品販売所もろっこはうす」ではしいたけ関連商品の一部をお得にお買い求めいただけます。諸塚村の上質なしいたけを日常以上に堪能できる、毎月7日・8日。皆様のご来村をお待ちしています。

【ご予約・問合せ先】
元気・四季を食べてどんこ亭 ☎65-0178
諸塚村特産品販売所もろっこはうす ☎65-0264

**美郷 甘くてみずみずしい♪
旬の梨を食べませんか?**



美郷町西郷で栽培されている特産品「さいごう梨」。今年も天候に恵まれ、甘くて美味しい梨の収穫が始まっております。8月上旬より国道

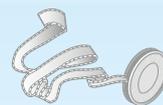
327号沿いにある梨販売所「吐(はき)」、「桑村農園」で販売のほか、町内直売所においても販売します。収穫時期に応じて種々の品種が店頭に並びますので、さまざまな旬の味覚を楽しむことができます。

今年も例年通り10月上旬ごろまで出荷の予定です。袋詰め、贈答用の箱詰めを準備していますので、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

【ご予約・問い合わせ先】
梨販売所「吐」 ☎66-3574
梨販売所「桑村農園」 ☎66-3674
農林産物直売所 美郷ノ蔵 ☎66-3531

※吐、桑村農園に関しては、梨販売期間のみ営業となるため、営業期間外のお電話は繋がりませんのでご了承ください。

**門川 映画「天尊降臨ヒムカイザー THE MOVIE」
いよいよ公開へ!!**



宮崎県のご当地ヒーロー「天尊降臨ヒムカイザー」と門川町がタッグを組んだ映画「天尊降臨ヒムカイザー THE MOVIE」がいよいよ下記日程にて上映開始されます。

セントラルシネマ宮崎・ワンダーアティックシネマ: 8月18日(金)
延岡シネマ: 9月公開

特典付き前売券も各上映映画館、アニメイト宮崎、直売所、またはオンラインにて好評販売中です!!



前売り券の詳細はこちら



おことわり: 新型コロナウイルス感染防止のため、ご紹介した施設等が利用できない場合があります。最新の情報をご確認ください。



●全体運…口は災いのもと。発言には気を付けましょう。言葉よりも態度で示す姿勢が吉と出ます。映画やドラマを楽しんで
●健康運…ヘッドマッサージで気分転換。歯科検診が吉 【幸運の食べ物】ゴーヤー



NEWS & TOPICS

JA通信

JA日向部会の活動や
JA日向管内のイベントを
お伝えします！

■ 八菜館でおきなわ絆フェア開催！

6月24日から2日間、第6回おきなわ絆フェアを開催しました。このイベントはJA日向とJAおきなわの相互交流が目的で、4年ぶり6度目。JAおきなわの職員が店頭で沖縄の特産品を販売しました。

島らつきょうやもずくの天ぷら、麩チャンプルー、サーターアンダギーをその場で調理し試食販売。また、パッションフルーツやパイナップル3種の食べ比べなどで沖縄の魅力を伝えました。

■ 7月期子牛郡共進会開催！

7月14日、延岡家畜市場で7月期子牛郡共進会が開催されました。JA日向管内から次の5頭が入賞しました。おめでとうございます。



▲優等2席 那須 雅志さん（椎葉）



▲優等3席 新名 浩さん（岩脇）



▲優等4席 榊尾前牧場（椎葉）



▲優等5席 中崎 司男さん（日向）



▲優等7席 藤島 文彦さん（西郷）

■ 経営基盤強化プロジェクト最終報告会を行いました

7月5日、経営基盤強化プロジェクトの最終報告会が行われました。昨年12月より全農・経済連・JA日向が連携し、事業態勢や対応力の強化、農家・組合員へのサービスの維持向上などを目標に掲げ動き出した本プロジェクト。これまで、経営分析による事業課題の深掘り調査を行い、その課題改善に向けた既存事業の見直し案を策定してきました。そして今回の最終報告会では、見直し案をもとに作成した具体的な取り組み事項を当JAの各課長10人が報告。今後も経済連と連携し、事業の見直しや収支の改善をはかる事により対応力の強化に努めます。



■ 露地へべす初出荷!

7月31日から露地へべすの出荷が始まりました。露地へべすはハウスへべすに比べ、実が大きめで香りが強いのが特徴。出荷時期も異なり、露地ものは10月中旬頃まで収穫される予定です。今年の出荷量は生果・加工用合わせて約100tの見込み。

選果されたへべすは、1キロ化粧箱や包装パックにて県内や関東を中心に出荷されます。



■ ほおずき祭り開催!

7月2日、JA日向ほおずき部会北郷支部は、美郷町北郷の直売所「手づくり屋北の郷」で「ほおずき祭り」を開催しました。仏壇や墓に飾る、鮮やかなホオズキを求め町内外から多くの客が訪れました。同JAほおずき部会は部会員16人、栽培面積約52アール。7月分の出荷は約4千本で、関東方面を中心に出荷されました。



■ 荒茶品評会が行われました

7月19日、西郷支店で荒茶品評会を開催しました。4～5月に生産された茶葉20点を審査。外観、香気、水色、滋味の4項目が審査され、合計得点で順位が付けられました。

審査員は「全体的に摘み遅れがなく、適期摘採ができていたという印象。天候に左右されるが、今後も茶園管理に努めてもらいたい」と講評しました。



■ 日知屋小でへべすの出張授業を行いました

6月27日、日知屋小学校5年生を対象に、へべすの授業を行いました。日向市特産柑橘であるへべすについての理解を深めてもらおうと、JA職員がスライドショーを用いて栽培方法や特徴・歴史などを説明。その後、多くの質問があがりました。生徒は「インターネットには載っていない話がたくさんあって勉強になった」と感想を述べました。



■ 早期米の検査開始!

7月28日より管内4ヶ所で、早期米の検査が始まりました。初日は塩見の営農センターで行われ、コシヒカリ210袋(1袋30キロ)が検査対象。農産物検査員の資格を持つ職員により米の形や色、水分量、病害虫の被害などが検査されました。稲刈りと米検査は8月10日ごろをピークに8月末まで続く予定です。

簡易トイレは災害時の必需品です!

トイレは熊本地震の避難所で「不便」だったこと第1位



中が見えない安心便器!

トワレス
towares

1袋で6回分×5袋＝約30回分

★とくしまユニバーサルデザインによるまちづくり賞 受賞
★日本テレビ news every.で紹介されました

耐荷重 250kg

4,950円 (税込) エチケットタイプ

予期せぬ災害への備えは大丈夫ですか?!

トワレス
towares

10回分

抗菌剤配合消臭凝固剤×10袋 便袋×10枚付き

耐荷重 200kg

3,410円 (税込) スマートタイプ

【問い合わせ先】資材課 ☎55-2777

産業用廃プラを収集します!

- ①8月23日(水):JA日向 美々津支店
 - ②8月24日(木):日向市畜産資源リサイクルセンター(東郷町)
- 【収集時間】9:00~12:00、13:00~15:00

※雨天時、JA日向美々津支店は8月30日(水)、日向市畜産資源リサイクルセンターは8月31日(木)に延期します。(時間・場所は同じです)。

- 注意事項** ★同一素材(ビニールはビニール、ポリはポリ、プラはプラ)で結束してください。
- ★十分乾燥させ、土は作物等を残さず、針金などの金属の混入が無いようにしてください。
 - ★耳ひも、シートの金具は取り除いてください。
 - ★農薬ポリ容器は中を洗剤で洗浄してから持ち込んでください。
 - ★塩ビパイプは、50cm程度に切断して持ち込んでください。
 - ★発泡スチロールは、回収しません。ご注意ください。スポンジ類は回収します。
- ※注意事項が守られていない場合は、持ち帰っていただくことがあります。

※農業用廃プラを投棄及び焼却することは「廃棄物処理及び清掃に関する法律」で禁止されています(罰則:違反した者は、5年以下の懲役若しくは千万円以下の罰金)。

農業用廃プラスチック類の分類例

◆農業用廃ビニール

- ・「農ビ」の表示があるもの
- (タフニール、カットエース、ノンキリーなど)
- ・処理単価 33円/kg

◆農業用廃ポリフィルム

- ・マルチ他 ・肥料袋 ・サイロラップ
- ・農ポリ表示のあるもの
- (スカイコート、ベジタロンなど)
- ・処理単価 33円/kg

◆廃プラスチック(硬質系)

- ・ブルーシート、バオパオ、寒冷紗、チューブ類、苗類、苗ポット、防風ネット等
- ・処理単価 33円/kg

◆廃プラスチック

- 塩ビ系(塩ビパイプ、波板等)、FRP混等、貯水タンク等
- ・処理単価 55円/kg

【問い合わせ先】日向市農業畜産課 農業振興係 ☎66-1027



JAバンク宮崎

年金「お友達ご紹介」特典

期間：令和5年2月1日(水)～令和6年1月31日(水)

期間中に、JAで年金をお受取り頂けるお友達・お知り合いの方※をご紹介ください！

※これから年金のお受取りを開始する方、または年金のお受取り口座をJAに変更していただける方が対象です。

©よりぞう



ご紹介者さまへ

ご紹介された方が年金振込をご指定頂くと
お好きな商品をおひとつプレゼント！



ご紹介方法▶「お友達ご紹介シート」にご記入のうえ、お近くのJA窓口までお持ちください。

【問い合わせ先】本店 金融課 ☎55-2503

お1人様1個限り！

年金感謝デー

●年金振込指定の貯金通帳等をご持参ください。
年金振込日にご来店いただいた方へ
素敵なプレゼントをご用意!!

令和5年2月15日(水)



令和5年4月14日(金)



令和5年6月15日(水)



令和5年8月15日(火)



令和5年10月13日(金)



令和5年12月15日(金)



※数に限りがございますので、お早めにご来店ください。
※先着順となりますのでご了承ください。
※ATMでのお取引のお客様は通帳を窓口までお持ちください。

地域のキラメキ名人！



今月は「森のゆうえんち」名人！



椎葉村尾向地区で山の中の遊び場「森のゆうえんち」を作る一日出さん。「子どもたちに、もっと地元感溢れる楽しい遊び場を作ってあげたい。そして、大人になった時に昔を思い出し、いずれこの村に戻りたいと思える場所にしたい」と思ったことが作るきっかけでした。

村で初めての一級建築士として設計会社を営む一日出さんは、廃校になった小学校の跡地や尾向山を10年ほど前から開拓し始めました。これまで手掛けた遊び場は日本一高いツリーハウスや空中ブランコ、ジップライン、スベリ台など。地域の子どもの要望を聞き、毎年1個の遊具を一緒に作っています。

なにもなかった山をいちから切り拓くことは、時間と労力がかなり必要になります。それでも一日出さんは、自分の思い描くイメージを形にしていくことにやりがいを感じています。観光協会の会長も務めているという一日出さん。「村内にはそれぞれの道のプロがいるはず。自分たちにできることを、できる人ができる時にやることで、椎葉村の維持・活性化につながると思う。また、子どもや若者の意見を尊重し、繁栄できる環境づくりをしていきたい」と熱い想いを語ります。

へべすレシピ

茄子のへべす胡麻和え



材料4人分

茄子…3本 しょうが…1かけ 塩…少々 へべす…3個
砂糖…大さじ1 白だし醤油…大さじ1 すりごま…大さじ2

作り方

1. 茄子は半分に切って小口切りにし、塩をまぶし、しんなりさせる。
2. 茄子を手洗いしてあくを取り、キッチンペーパーで絞る。
3. へべすは半分に切り搾り、しょうがは千切りにする。絞った茄子と白だし醤油、砂糖、すりごまを混ぜ合わせ、味を整える。

ポークへべす南蛮



材料

豚ロースor肩ロース肉…300g 玉ねぎ…1個 ピーマン…1個
へべす…3個 塩コショウ…少々 薄力粉…適量 卵…適量
サラダ油…適量 麵つゆ…豚肉が被る量

作り方

1. 豚肉にへべすの搾り汁をかけ、塩コショウする。玉ねぎは繊維に沿って薄切り、ピーマンは種を取って薄切りにする。
2. 1.の豚肉に薄力粉をまぶし、卵にくぐらせて、サラダ油で揚げる。
3. 麵つゆにへべすを搾り入れ、揚げた豚肉と玉ねぎ、ピーマンを漬け込む。
4. 盛りつけ、お好みでへべすの搾り汁をかける。

出典「これはへべすを愛する者たちによるレシピ本です」 ※この本は八菜館で販売しております。

八菜館出荷者ご紹介



南郷

きはら とういち
木原 浩一さん(62)

さちこ
幸子さん(61)



3年ほど前から約3アールの面積でホオズキを栽培している木原さんご夫婦。ホオズキは、お盆の時期にはご先祖さまを迎え入れる飾りとして、それ以外では魔除けとして飾られています。美郷町ホオズキ部会の部会長を務める木原浩一さん。「これからもお客様に喜んでもらえる良いもの作り、楽しんでもらいたい」と笑顔で話します。



まちがいさがし

出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



お知らせ 8月・9月合併号は「まちがいさがし」でお楽しみください。ひと月おきの掲載となります。次号は「クロスワードパズル」の掲載です。

6月号の当選者

財光寺 椎葉 信子さん 北郷 黒田 愛子さん
東郷 稲田 幹彦さん 椎葉 田原 廣子さん
西郷 菊田富貴子さん

1	オ	リ	ヒ	メ	セ	ミ
2	ト	チ	ジ	ハ	ン	ド
3	コ	ウ	ミ	ツ	ル	
4	ト	オ	イ	ツ	キ	
5	ケ	ム	リ	カ	セ	ツ
6	イ	チ	キ	ヤ	ン	ブ

7月号の答えは『ヒヤケドメ』でした!

8月・9月合併号のクイズの答え

お名前		年齢	
住所	〒 -	性別	男・女
電話番号			

本誌に関するご意見・ご感想をご記入下さい。

ハガキまたはEメール(携帯電話メールも含む)で、①今月号のクイズの答え、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、⑥広報誌「JAひゅうが」や、JA・農業に対するご意見ご感想を書いてお送りください。

- あて先/〒883-8501 日向市鶴町4番地 JA日向 クロスワードプレゼント係
- メールアドレス:ja-hyuga@poem.ocn.ne.jp

携帯電話で読み込みができます。



●締切/令和5年9月20日(水)

今月号のプレゼントは



“2合米キューブ3個セット”をプレゼントいたします!

おたよりキャッチへの掲載

ご記入いただいた個人情報およびご意見ご感想は、本誌編集のみに利用させていただきます。支店窓口にも受け付けます。

可 不可

おおきくな〜れ



◆ 日知屋
くろぎ

◆ 黒木

あやと
絢仁くん(1歳)

- ①にんじん・さつまいも・かぼちゃ
- ②ボール投げ

◆ 名前の意味

思いやりといつくしみの心を持った子に育つように

①好きな食べ物 ②好きな遊び・得意なこと

◎ 黒木 諒さん、怜奈さんのお子さん

ご両親からひとこと

たくさんの人から愛されて、元気にすくすく育ってほしいです♥

今月の1枚



双子の早乙女ちゃん

【きり】(撮影場所:御田祭の里ふれあい広場 地区:西郷 撮影日:7月2日)

美郷町の三大祭りの一つ“御田祭”が4年ぶりに開催！初めて早乙女姿になり、田植えを行う前の双子ちゃんを取らせていただきました。日差しがじりじりと照りつける暑い日でしたが、100人を超える早乙女さん皆、一生懸命で素晴らしいかったです！

～JA日向管内で撮影された、とっておきの写真を募集します！～

■応募方法

下記のメールアドレス(QRコードからも読み込み可能)に

- ①写真タイトル ②氏名またはペンネーム
 - ③撮影場所 ④撮影年月日
 - ⑤コメント(80字程度)を記入し、写真データを添付してお送りください。
- メールアドレス ja-hyuga@poem.ocn.ne.jp



■注意事項

- ・掲載にあたり、①～⑤を公表いたします。
- ・写真やコメントに、人物・個人所有の建物・個人名などが入る場合は、必ず公表の承諾を得てください。
- ・写真はトリミングさせていただく場合がございます。

いもがらぼくと

門川

西垂水
にしたるみず

拓実さん
たくみ
(25)



お仕事は？

ステアーズ・オブ・ザ・シーのバーガーショップ“TEDDY'S Biggers”で働いています。

趣味や休日の過ごし方は？

休みの日は、3年半ほど前から始めたサーフィンをしています。今年の夏は、初めての海外旅行でパリに行くので、パリの海を堪能したいです！

今後の夢は？

サーフィンがきっかけでワーキングホリデーに行くことを決めました。12月にオーストラリアに行けるよう準備しています。

8 8 3 8 5 0 1

63円切手を貼って下さい。
又はJA日向窓口へ

日向市鶴町四番地

JA日向

「クロスワードプレゼント」係宛





野菜ソムリエ上級プロ

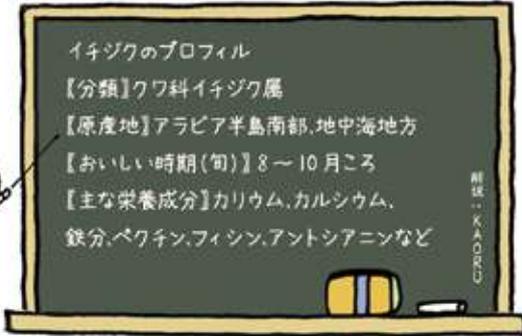
KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト：小林祐美子

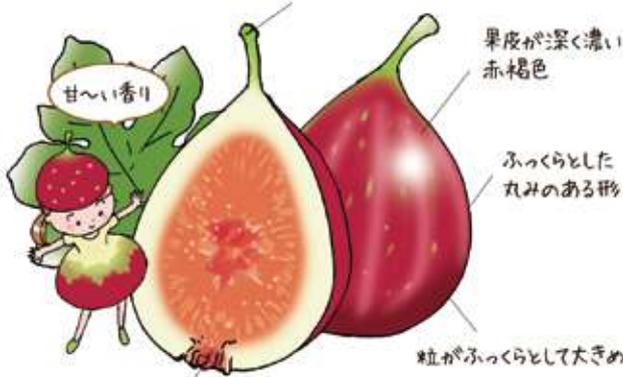
イチジク

～世界最古の果物「無花果」～



選び方

枝の切り口が新しく、白い樹液が出ている



果頂部(お尻の部分)が少し割れていると完熟!

NG しまびている
 傷や黒い変色→鮮度が劣化している……
 果皮が緑色→未熟かも
 果頂部が割れ過ぎ→過熟かも

保存方法

傷みやすく日持ちしないので、早めに食べてね

冷蔵保存

パックやビニール袋に入れて野菜室への水気はしっかり拭き取る。果皮がぬれていると傷みやすい

長期保存に
 ジャムやソースに加工
 熱湯消毒した瓶に入れ、密閉して保存すると長持ち!

冷凍保存

丸ごとまたはカットしてラップに包み、保存袋に入れる。長期保存可。ソースやジャム、スムージーなどに利用できる。半解凍でシャーベット風にも

楽しみ方・食べ方のコツ

皮のむき方
 軸の付け根側からがむきやすい。湯むきすると簡単!



イチジクのいろいろ



榊井(ますい)ドレーフィン

日本での流通量の8割を占める主流品種の名の由来は榊井氏が米国から日本に持ち帰ったことから。日持ちしやすく、甘味とさっぱりとした風味が特徴



蓬莱柿(ほうらいし)

「日本イチジク」とも呼ばれ、主に関西以西で栽培される。程よい甘味とほのかな酸味で上品な味わい



とよみつひめ

福岡県で生まれ、2006年に品種登録された。強い甘さが特徴で果肉は緻密でジューシー。繊細な舌触りが楽しめる



ビオレソリエス

フランス原産の「黒イチジク」とも呼ばれる。濃厚な甘さと果肉の柔らかさが特徴。新潟県佐渡市などでハウス栽培されている



スミレナ

主にトルコで生産されている「白イチジク」のドライフルーツやお菓子作り、お酒のおつまみに

イチジクのチカラ



イチジクのヒミツ

歴史

エジプト

紀元前2000年にはすでに栽培
 古代エジプトの壁画や『旧約聖書』にも登場
 イチジクの葉をアザムとイブが体を隠すために使った

日本への伝来

江戸時代に中国から
 当初は薬用として栽培されていた

花がない果物……!?

実の中に小さな花がたくさん咲くので外からは見えない



私たちは花の軸の部分を食べているんだよ

農業者年金で安心・豊かな老後を

～農業者の老後は国民年金だけでは不安です～



★農業に従事する方の老後の安心に役立ちます。

国民年金+**農業者年金**

★こんな方が加入できます。

①国民年金第1号被保険者 ②年間60日以上農業に従事 ③20歳以上60歳未満の方

★**積立方式**だから自分がかけた金額は年金として

生涯もらえます。(仮に80歳前に亡くなった場合でも、死亡一時金が遺族に支給されます。)

★保険料はいつでも変更できます。

月々2万円から6万7千円まで

★支払った保険料は全額社会保険控除となり、所得税や住民税等の**節税**になります。

★**政策支援**(保険料の国庫補助)が受けられます。

例:認定農業者等で青色申告者で35歳未満の人は1万円(5割)補助

詳しくは農業委員会事務局または各支店窓口へ

令和6年度JA日向職員採用試験【大卒・短大卒・高卒】

【試験職種】総合職

【受験資格】大学・短大・高等学校を卒業または令和6年3月卒業見込みの者で

大卒:昭和63年4月2日から平成14年4月1日までに生まれた人
(満21歳から満35歳)

短大卒:昭和63年4月2日から平成16年4月1日までに生まれた人
(満19歳から満35歳)

高卒:平成5年4月2日から平成18年4月1日までに生まれた人
(満17歳から満30歳)



【試験日時】**第一次試験(学科試験):令和5年9月16日(土)9時~12時30分**

第二次試験(個人面接):第一次試験合格者に対し10月上旬頃に実施

【会場】JA日向会館 3階ホール

【申込受付期間】令和5年9月4日(月)から令和5年9月11日(月)(必着)

【その他】

詳しくは、本店総務課採用係(☎0982-55-2500)までお問い合わせください。

■お詫びと訂正

JAひゅうが7月号「農産経営管理コンクール表彰式」(P4下段)の写真紹介の氏名欄において間違いがございましたのでお詫びして訂正いたします。

(誤)▼新本祐樹さん→(正▼新本祐希さん)

表紙の子供たち

やまげほいくえん(東郷)

やまげほいくえんの年長さん10名は、LaQ(ラクキュー)と呼ばれるパズルブロックで遊ぶことが大好きです。最近、祭りなどで披露するため和太鼓の練習を頑張っています!先生は「みんな素直で仲の良いクラスなので、このまま成長して色々なことに挑戦していった欲しい」と話していました。



理事会だより

第7回理事会が8月2日に開催されました。

議案

- ①合併(合併契約の締結)について
- ②合併臨時総会の開催並びに提出議案等について
- ③合併臨時総会資料(各議案の内容)について
- ④旅費規程の改正(案)について

報告

- ①令和5年産早期米買入価格の設定について
- ②7月期子牛セリ市の結果について

他

区画整理に伴う住所変更のお知らせ

このたび、日向市の土地区画整理事業に伴い、JA日向本店及び日向支店の住所が変更となりましたのでお知らせいたします。

大変お手数をおかけしますが、登録住所等の変更をお願い申し上げます。なお、今回は住所表記の変更のみとなり、建物の場所に変更はありません。

今後も変わらぬご厚誼を賜りますようお願い申し上げます。

【変更内容】変更前：〒883-8501 宮崎県日向市鶴町1丁目3番12号

変更後：〒883-8501 宮崎県日向市鶴町4番地

※郵便番号・電話番号・FAX番号に変更はございません。

【問い合わせ先】本店総務課 ☎55-2500

岩脇支店・日知屋支店の窓口移転のお知らせ

この度、岩脇支店及び日知屋支店の窓口業務を令和5年9月25日(月)から、下記の通り最寄りの支店へ移転し営業することになりました。

それに伴いまして、現在の岩脇支店及び日知屋支店の施設は令和5年9月22日(金)の営業終了をもちまして閉鎖となりますが、**お客様のお取引口座の店名・店番・口座番号等の変更は一切ございません。**通帳やキャッシュカードは、引き続きJA日向各店舗・最寄りのATMにてご利用いただけます。

今回の移転により、お取引いただいております皆様方には、大変ご不便をお掛けすることとなりますが、万全の体制でサービスに努めてまいりますので、何卒ご理解をいただき、今後も変わらぬご愛顧を賜りたくよろしく申し上げます。

1. 最終営業時間

窓口：令和5年9月22日(金)午前8時30分から午後3時30分まで

ATMコーナー：令和5年9月22日(金)午前8時から午後3時30分まで

※窓口移転に伴う通帳及びキャッシュカードの店名・口座番号の変更はありません。
引き続きご利用いただけます。

2. 窓口移転先及び営業開始日

店舗名	移転先	電話番号	営業開始日
岩脇支店	JA日向 財光寺支店内 (日向市大字財光寺3238-1)	0982-54-0580	令和5年9月25日(月) 午前8時30分より
日知屋支店	JA日向 日向支店内 (日向市鶴町4番地)	0982-55-2514	

※今回の移転に関してJA職員が通帳やキャッシュカードを預かったり、暗証番号を確認することは絶対にありません。

【問い合わせ先】金融共済部 金融課 ☎55-2502

編集後記

梅雨が明けていよいよ夏本番!皆さんはこの暑い夏をどうお過ごしでしょうか。連日、ニュースで熱中症の話題を耳にしますが、「熱中症警戒アラート」が発表される基準をご存知ですか。これは気温のほかに湿度や輻射熱(ふくしゃねつ)を加えた暑さ指数が一定基準を超えると発表されるそうです!輻射熱とは、太陽や機械から放出される遠赤外線などによって伝わる熱のこと。都市部の方が熱中症に関する

ニュースが多いのはこの輻射熱が原因で、高温の表面に囲まれた都会は、日中とても暑くなるみたいです。全国的に災害級の暑さと言われている今年。炎天下で作業される方は十分注意して行ってください。さて、今年は7~11月まで毎月三連休があります。まだまだ感染症のリスクは消えませんが、ちょっと遠くへ旅行に行き、美味しい物を食べ景色を見ながらのんびり過ごしたいですね。㊦

行事予定

9/5	理事会
9/7	9月期郡共進会・技術委員会(延岡) 長寿会グラウンドゴルフ大会
9/8~14	県域JA組合員説明会
9/10	わくわくあぐりスクール
9/20	子牛セリ市(延岡)(~21日)
9/22	岩脇・日知屋支店最終営業日
10/2	合併臨時総会

県域JA合併(令和6年4月予定)に向け 正組合員の皆様の意思確認(賛成・反対)が必要です

県域JA構想につきましては、来年4月1日合併に向け、意見交換会や説明会を重ねてきましたが、10月2日に開催する臨時総会までに正組合員約5,000人の皆様の合併に対する意思(賛成か反対か)を確認する必要があります。

今後、以下の手順で意思確認に向けた作業を進めてまいりますので、組合員の皆様のご理解・ご協力をよろしくお願い申し上げます。

1. 合併に対する意思確認の方法

下記の方法により、お一人いずれか1回の意思表示(書面議決書)をお願いします。

【その1】8月中旬以降

「合併経営計画書(県域合併説明資料)」を郵送しますので、内容をご確認いただき、同封の「書面議決書」にて次のいずれかの方法でご提出をお願いします。

- ① 同封の返信用封筒に入れポストに投函してください。
- ② 職員が訪問しますので、「書面議決書」をお渡しく下さい(8月中旬以降)
- ③ 上記①②で提出できない場合は、最寄りの支店へご提出ください。

【その2】9月8日～14日「組合員説明会」

支店ごとに正組合員を対象とした県域JA合併説明会を開催しますので、説明会終了時に受付にて「書面議決書」のご提出をお願いします。

【その3】10月2日「合併臨時総会」 ※総代の方を対象

総代の方につきましては、合併臨時総会にご出席いただき、挙手による意思表示をお願いします。(当日出席できない総代につきましては、事前に上記いずれかの方法で「書面議決書」をご提出ください)

2. 今後のスケジュール

令和5年9月8日(金)		AM:椎葉支店 PM:諸塚支店
〃 9月11日(月)	JA日向 「県域JA合併 組合員説明会」	AM:北郷支店 PM:西郷支店
〃 9月12日(火)		AM:南郷支店 PM:東郷支店
〃 9月13日(水)		AM:門川支店
〃 9月14日(木)		AM:日向支店・塩見支店・日知屋支店・財光寺支店 PM:岩脇支店・美々津支店
〃 10月2日(月)		「合併臨時総会」 合併の最終判断(全JAが同日同時刻で開催)
令和6年4月1日(月)	「県域JA設立」 (全JAの合併総会で承認された場合)	

注)詳しくは、郵送しています「組合員説明会」・「合併臨時総会」の資料をご確認ください。