

# JAひゅうが



特集

- ・好きです農業。
- ・トレーニングセンター 第3期生修了式を行いました!
- ・第67回 宮崎県乾しいたけ品評会 表彰式

# 消費者に良いものを 届けたい



# 好きです農業。

椎葉村

## 椎葉 照高さん(40)

椎葉村大和田不土野にある約22アールのハウスで、両親とともにミニトマト(キャロルムーン)を栽培している照高さん。ミニトマトのほかにも約10アールの畑で七草を栽培しています。照高さんはもともと両親の農業の手伝いもしていましたが、2人だけでの管理が難しくなってきたため、約8年前に農業一本の道に進むことを決断しました。



両親から、野菜の栽培方法や知識に関する指導を受け、努力や工夫を重ねてきた照高さん。「部会の方々との情報共有や先輩農家との交流でたくさん学ぶことがある」と人との繋がりを大切にされています。最盛期を迎える9月頃は、1日中収穫作業にあたることもありとても忙しいが、努力した分、成果が得られるためやりがいがあると言います。

ミニトマトを栽培する上で気を付けていることを尋ねると、「キャロルムーンという品種は暑さに強く生育速度が速いため、実が大きくなりすぎる。水の管理やわき芽かき、

誘引作業を徹底し、肥大化を抑えるようにしている」と話します。

昨年は長梅雨だったため日照不足等の影響がありました。今年はより良いものができるという喜びを語る照高さん。今後の目標を尋ねると「収量は8tを目標にしている。より良いミニトマトを消費者に届けられるよう、日々頑張っていきたい。また、農家の平均年齢が上がってきているので、若い世代にも農業の良さを知ってもらい、担い手が増えてほしい」と熱い想いを語りました。



# トレーニングセンター修了式



## トレーニングセンター 第3期生 修了式を行いました！

6月29日、JA日向本店でトレーニングセンター第3期生の修了式を行いました。宮崎県普及センターをはじめ、日向市農林水産部や冬春ミニトマト専門部会等の関係者が見守る中、美々津のトレーニングセンターで約2年間、ミニトマトの生産技術や経営管理等の研修を受けた野間健太郎さんが、藤本隆康組合長から修了証書を受け取りました。

その後、研修生成果発表が行われ、野間さんが収量や経費管理、機械操作の反省点や改善点等をレポートにまとめ発表しました。

2年前の開講式で3年以内に独立したいと話していた野間さん。「トレーニングセンターや卒業生の方々を通じ、多くの人と出会い、助けていただいたため2年で独立することができた。今後は、手元の作業にとらわれず、先を見据えて農業を楽しんでいきたい」と熱い想いを語りました。

式に出席した冬春ミニトマト専門部会の横井嘉次郎部会長は「2年という短い期間でも野間さんは多くのことを学び、しっかり仕事に向き合っていた。今後は、産地の中心となってミニトマト栽培に従事してくれることを期待している」と激励しました。



▲修了証書授与の様子



▲成果発表を行う野間さん



▲激励の言葉を述べる横井部会長



- 全体運…意見の食い違いは時間がかかっても調整を試みて。見切り発車で行動を起こすと後退することに。整理整頓にツキ
- 健康運…頭痛や眼精疲労に気を付けて。歯科検診は◎ 【幸運の食べ物】マクワウリ

# 第67回 宮崎県乾しいたけ品評会 表彰式

6月7日、宮崎市のシーガイアコンベンションセンターで「第67回宮崎乾しいたけ品評会表彰式」が行われました。式では優等や特別賞を獲得した生産者・団体が表彰され、農林水産大臣賞を受賞した日與川和志さんが生産者代表として謝辞を述べました。また、長年にわたり、椎茸栽培に従事され、椎茸産業の発展に尽力した功績をたたえ、日向市東郷の山床勝徳さんに特別功労賞が贈られました。



◀団体の部 第2位 椎葉村



▲団体の部 第3位 諸塚村



▲功労賞を受賞した山床さん



## 宮崎県知事に乾しいたけを贈呈!

7月8日、農林水産大臣賞を受賞した日與川和志さんと妻の順子さん、長男の慶太さんが宮崎県庁を訪れ、河野俊嗣知事に乾しいたけを贈呈しました。

贈呈後、乾しいたけ南蛮を試食した河野知事は「とても美味しい」と話し、日與川さん一家にお祝いの言葉を送りました。

日與川さんは「気象変動に合わせて栽培したり収穫するのが大変だったが、今年も良いものができて良かった。今後も農林水産大臣賞を獲得できるよう、良い椎茸を栽培したい」と意気込みを語りました。



野菜  
《なす》



営農指導課  
黒木瑛梨奈

8月になると、収穫量も多くなり、今まで以上に水分や肥料を必要とします。また、病気にモカかりやすくなりますので防除等は早めに行いましょう。

主な病気としては、6〜9月にかけて褐色腐敗病という、果実が腐敗する病気の発生が挙げられます。発生しやすい条件は、排水の悪い圃場や長雨・大雨後、果実が濡れた状態で出荷すること、日中などの気温の高いときに収穫して果実が暖かいまま出荷することなどです。収穫は早朝の気温の低い時間帯に行うようにしましょう。

また、台風のおそれがある場合は、防風ネットの設置や排水対策など早めの対策を行いましょう。

《なすミニトマト》



営農指導課  
佐藤 孝

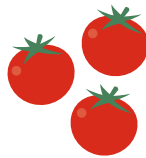
8月は定植の時期となります。

土耕栽培については、定植前のかん水で土壌中にある程度水分を持たせることが一般的です。しかし、水を持たせ過ぎると初期の「暴れ」の原因になりますし、定植後に曇雨天が続くような場合はなお不都合に働きます。定植予定前後の天気予報も参考にし、適切な土壌水分確保に努め、定植後は根締めのかん水を行い、根と土壌を密着させ速やかな活着を促しましょう。

養液栽培については、定植前に養液を含んだ水で十分給液を行い、培地内の真水を、養



特産



分を含んだ水分に置き換えてから定植します。定植後培地内の過湿状態が続くと、その後の根張りに影響します。その日1回目の給液時点で廃液が出てくるような培地が過湿気味かもしれないので、総給液量や1日の給液終わり時間を調整しましょう。逆に、その日2回目の給液以降も廃液が出ないような給液量が不足している可能性があります。生育状況やその日の天候で都度調整していきましょう。

土耕・養液栽培共に、定植〜第一果房肥大までは根域を充実させる大切な期間になりますし、後の生育・収量に大きく影響します。一辺倒の水・給液管理ではなく、遮光の実施状況も踏まえたこまめな調整をお願いします。

《栗》



第2センター  
久保 諄

いよいよ栗の収穫が始まります。収穫前には草刈を行い、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

〇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。

・実灰て病  
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。

〇収穫について

栗の果実は硬い皮に包まれ中身の水分が少なく、日持ちしそうに見えますが、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。

〇肥培管理について

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。

《椎茸》



第2センター  
直也 松永

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・湿度ともに高い日が続いています。ホダ木に長時間にわたり直射日光が当たり続けると、焼け・高温障害などの被害が発生する恐れがあります。

施肥設計基準【単位: kg/10㎡】

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

NK7号:N:K=14:17

秋子以降の発生に影響する恐れがあるので日陰を作る等の対策を行いましょう。

また、高温・多湿な環境はオオホタマシタケ・ラクテア等の有害な害菌も活性化しますのでホダ場の風通し等も合わせてご注意ください。

続いてホダ木の整理・天地返しになります。天地返しを行うことでホダ木内の水分調整やホダ木自体の活性化を図れます。ホダ木が軽い、ホダ木の痛みが少ない場合は、発生操作も兼ねて9月以降の涼しくなる時期に天地返しを行うと、より効果が期待できます。

また、高温下での作業では、作業者の負担も大きくなります。特に、ホダ木の本数や他作業の関係上、仕方なく高温化での作業を行う際は、熱中症などが心配されます。どの時期にも共通しますが、自身の体調を考慮し水分補給や適度な休憩を取りながら作業を行っていきましよう。

## 水稲

### 《早期水稲》



営農指導課  
松木 知也

#### ※乾燥調整

水分は14・6～15・0%で調整します。乾燥温度は常温です(40℃以下)。乾燥機は0・8～1・0%/時間の乾燥速度で設定します(自脱コンバインによる刈り取り時の粗水分は約25～26%)。

乾燥前に必ず水分計を使って、粗水分を測定しましょう。



### 《普通期水稲》

#### ※病害虫

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月上旬にアプロードパン粒剤(3～4kg)を臨機防除として散布しましょう。

#### ※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  
「キラップジョーカーフロアブル」(1000倍)

「キラップジョーカー粉剤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。

### 稲こうじ病菌対策について

稲こうじ病が発生し、玄米に混入すると「異物混入」となり規格外の等級になるため、販売代金に大きく影響を与えます。しっかり対策を行いましょう。

#### 〈発生条件〉

穂ばらみ期(8月中旬頃)から出穂期にかけての低温、日照不足や、降水量が多い場合に発生しやすくなります。

#### 〈対策〉

幼穂形成期に感染するため、薬剤による防除を行ってください。

【目安】幼穂長が1cmあることを確認してください。気象条件もありますが、1cmで出穂約20日前といわれています。

#### 〈薬剤〉

・モンガリット粒剤 3～4kg  
(出穂3週間前に散布してください。)

・ドイツボルドーA水和剤 2000倍・1500倍  
(出穂2週間前に散布してください。)

※希釈倍数、使用時期を必ず確認し、夕方の涼しい時間帯に使用するようにしましょう。

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。





畜産課  
金丸 康

7月期東臼杵郡市子牛市は、前回より雌子牛で31,581円値上がり、去勢子牛で24,918円値下がり、全体で2,539円と若干ではあります。値上がりとなりました。これは、配合飼料・資材等の高騰による購買者の買い控え、それに加え枝肉相場の低迷が安値となったことが大きな原因と考えられます。血統構成に優れた発育良好な子牛については、強気で取引されておりまし

た。今後の和牛情勢は先行き不透明のままではありますが、粗飼料と濃厚飼料をバランスよく給与し、疾病予防に努め購買者の好む牛づくりにごころがけましょう。

令和4年7月期延岡子牛市結果(売却のみ・税込)

(令和4年7月16日~17日)  
単位:円

支店名	雌平均価格	去勢平均価格	全頭平均価格
門川	578,930	575,392	577,000
日向	597,143	649,330	627,841
美々津	608,740	653,522	629,953
岩脇	461,094	572,917	507,366
東郷	618,043	541,017	582,492
西郷	559,690	575,013	567,700
南郷	513,700	624,486	550,629
北郷	571,224	638,367	605,754
諸塚	618,962	660,183	638,748
椎葉	603,976	701,525	651,895
JA日向平均	571,986	626,094	598,520
市場平均	581,740	618,878	600,960



今月は  
健康名人!

美々津 くらぎ ひさよし  
黒木 久善さん(104)

地域の キラメキ名人!



いつまでも元気であるには、まず心を明るく、プラス思考でいることが一番だと話す久善さんは、1918年(大正7年)生まれの104歳。第2次世界大戦真っただ中の20代は、召集令状いわゆる赤紙を計3回受け、都城に日本兵として出向。27歳で終戦を迎えた後は、野菜の種作りを数年し、30~40代では林業、50代では養蚕業に挑戦しました。60代からはEM菌を利用した農業をしています。この農業はEMと呼ばれる微生物が持つ、有機物を発酵分解させる働きを利用し発酵肥料を作ること、農薬や化学肥料を使わず健康な作物を作るといふものです。

「発酵肥料で作った野菜や米、麦などには害虫や鳥が寄り付かなくなった。農薬を使わない安全でおいしい作物のおかげで、健康でいられる」と話す久善さん。他にも長生きの秘訣を尋ねると、「おいしい空気を吸い、全身に酸素を巡らせることが大事」と話します。久善さんは、毎日朝と夜の15分間は腹式呼吸を行います。また、朝は約1時間かけて手の体操1000回、屈伸300回などを欠かさずこなしており、足腰もまだまだ丈夫です。今後は、「これからも長生きできるよう、日課となっている健康法を続けていきたい。EM農業の良さをより多くの人に知ってもらいたい」と笑顔で話します。



## 門川 「第34回かどがわ納涼花火大会」 3年ぶりに開催!



約4,000発の花火で大迫力!! 夜空と海面に反射する花火、両方楽しめるのは打上げ場所が海に近い門川町ならではの光景です。ご観覧の際は、コロナ感染症予防対策のため「マスク着用」と「大声を出さない」の2点を徹底いただきますようお願いいたします。なお、例年同日開催されております、門川みなとフェスティバルは「中止」とさせていただきます。

【日時】8月27日(土)20時～

※荒天時は9月3日(土)に順延

【打上場所】かどがわ海浜総合公園

【主観覧場所】庵川漁業協同組合周辺

※今後の感染状況によりましては中止や延期になる可能性があります。

【問い合わせ先】一般社団法人 門川町観光協会  
☎57-4110/FAX 57-4117



## シリーズ ふるさとめぐり とれたてひゅうが

### 諸塚 食卓を彩るしいたけの新メニュー!



諸塚村産のしいたけを使った新メニューが誕生しました。

しあわせの食卓シリーズの「なばバターチキンカレー」と「なばハンバーグアンチョビソース掛け」です。諸塚村産しいたけを皆さんが身近に手に取って、おいしく食していただきたいとの思いから、企画からレシピ開発・デザイン・製造まで全て諸塚村による、安心安全の商品です。化学調味料無添加、塩分も控えめなので、お子様からご高齢の方まで諸塚村産しいたけの味・食感をお楽しみください! オンラインショップや諸塚村特産品販売所もろっこはうすでご購入いただけます。

【問い合わせ先】もろっこはうす

☎65-0264



オンラインショップはこちらから

## 椎葉 矢立高原フェスティバル



広大な高原の中で、雄々しい山々を見ながらBBQを楽しむお祭りです!

是非、夏の楽しい思い出を椎葉村で作りませんか♪

【日時】8月20日(土) 午前10:30～

【場所】矢立高原キャンプ場

【内容】BBQ、各種アトラクション、抽選会など

## 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」で販売するほか、町内直売所でも販売します。収穫時期に応じて種々の品種が店頭並びますので、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月中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!

【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。

## 日向 高校生たちの熱い思いが込められた2日間! 第12回牧水・短歌甲子園

全国から厳しい予選を通過した12チームが2日間にわたって熱い戦いを繰り広げます。

高校生ならではの瑞々しい感性と視点で詠まれた歌の数々を真剣かつユニークに表現しあいます。ぜひ会場でお楽しみください。

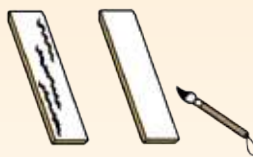
【日時・内容】

・8月20日(土) 午前9時20分～午後5時30分  
一次リーグ(午前=4試合、午後=8試合)

・8月21日(日) 午前9時～午後1時  
準決勝・決勝 ※審査員による講評もあります。

【場所】日向市中央公民館

【問い合わせ先】スポーツ・文化振興課若山牧水・文化振興係 ☎66-1038



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…恵みの多いときですが波乱の要素も秘めています。危ないものには近寄らないで。機器の整備や安全対策も入念に
- 健康運…ハードな運動も可能。レジャーも楽しんで 【幸運の食べ物】パプリカ



# 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！

## ■ ほおずき祭り開催！

7月3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、ほおずきの直売を行いました。約20年前から毎年行われており、当日は町内外から多くの客が訪れ、鮮やかに色付いたほおずきを買って求めていました。

## ■ 鶏魂祭を行いました

6月17日、地頭鶏センターで食肉となった家畜の霊を慰める鶏魂祭を行いました。関係者が参加し、徳田営農販売部長らが鶏魂碑に玉串を奉納しました。家畜の霊を慰め感謝の意を表すとともに、地域畜産業の発展を祈りました。



## ■ 事故ゼロへ！安全キャラバン実施



7月21日、JA日向とJAグループ宮崎は農作業安全啓発活動の一環として、広報車で安全キャラバンを実施しました。

近年増加している農作業事故を無くすため、第1期安全対策期間を早期米収穫時期の7月に合わせ、キャラバン隊が巡回。当日は門川・日向・東郷・岩脇・美々津地区を巡り、安全確認の徹底を呼びかけました。第2期は9～10月を予定しています。

## ■ 農機展示会&肥料即売会を行いました

6月16日、17日の2日間、農業機械センターで、農機展示会と肥料即売会を同時開催しました。当日は農機具や農業用ドローンをはじめ、太陽熱温水器などの展示やシロアリ駆除相談会がありました。また、肥料の即売会では、2日間で151件、1357袋のご利用がありました。



肥料即売会



農機展示会



## ■ 第2回わくわくあぐりスクール開催!

7月10日、JA日向女性部は「第2回わくわくあぐりスクール」を行いました。「お湯ポチャ料理&消防士になってみよう」をテーマに、同JA農業機械センターで消防士体験を行った後、農村交流館へ移動し、災害食作りを体験しました。



日向市の消防隊員から防災について学び、実際に放水体験を行った子どもたちは「とても重かった。勢い良く出る水にびっくりした」と笑顔で話します。災害食作りでは、湯煎で出来る親子丼を作り、試食会を行いました。

当日は今年入組した新入職員6名も参加。職員は「焼き鳥の缶詰と卵だけなのに美味しかった。湯煎したお米もしっかり炊けていた」と話します。

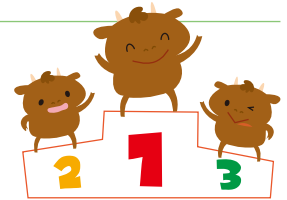


## ■ リーダー・オルグ研修会開催!

JA日向女性部は6月22日、JA日向本店でリーダー・オルグ研修会を行いました。当日は、西田常務による「県域JA構想」についての説明やオルグ役員代表による県オルグ活動学習会(5月Web開催)の報告を実施。その後、4つのグループに分かれ、テーマにそって分科会を行いました。3年ぶりの開催に参加者は「集い、学び合い、他の人の意見や考えを聞くことができ、充実感を得られた」と話していました。

## ■ 7月期子牛郡共進会開催!

コロナ禍で3月期と5月期の共進会は中止されていましたが、7月8日に延岡家畜市場で半年ぶりの開催となりました。JA日向管内から次の6頭が入賞しました。おめでとうございます。



優等1席  
尾前 亨昭さん(椎葉)



優等2席  
高橋 宗三さん(門川)



優等3席  
田中 裕治さん(諸塚)



優等4席  
尾前 亨昭さん(椎葉)



優等6席  
椎葉 文吉さん(椎葉)



優等7席  
江野村陽子さん(南郷)

## 今年もひまわりの花を植えました。

福祉センターでは、デイサービスの園芸活動として毎年“ひまわり”の花を植え、育てています。夏を代表する“ひまわり”は日向市の花でもあり、季節感を味わうとともに、花言葉は「情熱」ということから、少しでも元気をもたらせたいと考え取り組んでいます。

ひまわりの苗は毎年、社会福祉法人「中心の里」の皆さんが丹精込めて作ったものを頂いており、今回も約200本の立派な苗が届きました。

これから、まだまだ暑い日が続きますが、利用者の皆さんで協力してお世話をし、お盆前にはきれいな花が咲くことを願っています。福祉センターでは、色々な団体の皆さんに協力していただき、これからも季節感あられる楽しい「生きがい活動」に積極的に取り組んでまいります。



JAバンク宮崎

夏の貯金は今があついぞ〜う!!

# サマーキャンペーン 2022

キャンペーン期間 令和4年 6/10 ▶ 令和4年 8/31

対象 預入期間1年の定期貯金を新規で10万円以上お預け入れの個人のお客様  
※増額書換対象のJAもあります。 ※キャンペーンの取扱いのないJAもございます。詳しくは、JA窓口へお問い合わせください。

窓口にてお預け入れのお客様

金利 年 **0.01%** (税引後年:0.007%)

粗品 4,000円  
 よりそうオリジナル「デニム風保冷ランチバッグ」プレゼント!

※先着で/県下合計

ATMまたはJAネットバンクで預入された場合は粗品対象外となります。

プレゼントの数には限りがありますのでお早めにお申し込みください。無くなり次第終了いたします。写真はイメージです。実際の商品とは多少異なる場合がございます。

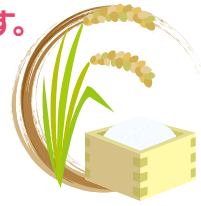


射手座  
11月23日~12月21日

- 全体運…勢いのある好調運ですが下旬からは荒れ模様。用事もレジャーも前倒しで。後半は頼まれ事で忙しくなりそう
- 健康運…ストレッチやつぼ押しで血行を促進 【幸運の食べ物】トマト

早期水稻の稲刈りシーズンとなり、コンバインや籾摺り機、乾燥機の整備依頼が一時的に集中しております。時間的に余裕をもって、整備依頼をお願いいたします。

# コイン精米機案内



もみ・玄米からの精米が可能で、無洗米にも対応しており、栄養価の高い分づき米にできる分づき精米も種類豊富です。

JA農機のコイン精米機で精米したての新米を、ぜひご賞味ください。

## コイン精米機稼働時間

	場 所	営業時間	機 能
門川町	門川支店敷地内	AM8:00~PM8:00	玄米→白米・無洗米・もち米
日向市	農機センター敷地内(2台)	AM8:00~PM9:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米
美々津町	美々津支店敷地内	AM8:00~PM9:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米
東郷町	東郷支店敷地内	AM8:00~PM9:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米
西郷	西郷支店敷地内	AM8:00~PM9:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米
北郷	北の郷敷地内	AM8:00~PM8:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米
諸塚村	諸塚中グランド下	AM8:00~PM7:00	籾・玄米→白米・無洗米・もち米



※門川支店設置のコイン精米機は、玄米からの精米のみで、分づき機能はありません。ご了承ください。

暑い夏を乗り切ろう!

# 熱中症対策

こまめに「水分」。  
ほどよく「塩分」。

9/28水 キャンペーン期間  
ご注文分まで

※天候や在庫状況によっては早期終了する場合がございます。予めご了承ください。

発汗時の水分補給に!  
水分、ミネラル補給に最適な  
新タイプの万能スポーツドリンク!  
後味スッキリ☆GOOD



101184  
**ライク  
エナジー**  
(500mlPET×18本)  
**特別価格**  
1,850円(税込)  
**1,500円**  
(税込)

スポーツ時や、暑い夏の塩分補給に!  
凍らせて、保冷剤かわりに使う  
のもおすすめ!



冷凍  
対応  
ボトル  
宮崎県  
北浦産  
101120  
**塩日向夏**  
(490mlPET×24本)  
**特別価格**  
2,370円(税込)  
**2,000円**  
(税込)

梅風味の飲料。  
クエン酸1,000mg配合!!  
疲れを吹き飛ばそう!凍らせても  
美味しい!



クエン酸  
1,000mg  
配合  
冷凍  
対応  
ボトル  
宮崎県  
日向産  
101148  
**満潮の塩梅**  
(490mlPET×24本)  
**特別価格**  
2,370円(税込)  
**2,000円**  
(税込)

# みんなのひろば



## おたよりキャッチ

●毎月楽しみに待っています。季節ごとにいろいろな情報が盛沢山で楽しみます。特に子供たちが元気に園や学校で過ごす姿を見ると、笑顔になれます。

(南郷 上村みな子さん)

♪とれたてひゅうがのページでは毎月、管内5つの市町村のフレッシュな情報を掲載しています。行ったことがないイベントや新しいお店などを探索し、楽しみを増やしていけたら良いですね！

●毎号、楽しく読んでパズルも解いています。へべすが大好きで夏はそのまま、冬は絞った果汁を冷凍したものを鍋などに使って、年中食べています。またへべすのレシピを載せてくださいね。

(日向 黒木めぐみさん)

♪私もへべすが大好きです。私は、柚子胡椒ならぬ“平兵衛酢胡椒”をへべすの皮から作ります。唐揚げや鍋などいろいろな料理のアクセントになり、とてもオススメです！

●ひ孫が農業体験で田植えをしたそうです。あぐりスクールのページを見ながら、コロナで会えないひ孫に思いを馳せることでした。

(日向 湯地京子さん)

♪コロナ禍の今、様々な場面で写真撮ることの重要性を感じています。子どもたちが一生懸命に頑張る様子を写真に残すことで、直接会うことができない中でも元気が伝わり、見る側も自然と笑顔になりますね！

●「へべすのポテトサラダ」さっぱりしておいしそうですね。いつものポテトサラダにへべすと青しそを入れるだけで、夏感もアップするのでぜひ試してみてください。

(日向 中川友見さん)

♪おいしそうです。よね！私は、ズッキーニやコーンなどの夏野菜も加えて“夏のポテトサラダ”を作ろうと思います。

## 手軽に健康

### 手足じゃんけんで脳トレと健康チェック その1

健康生活研究所所長 ●堤 喜久雄

じゃんけんは、手指遊び、手指操の原点です。手だけでなく、足でもグーチョキパーを表現することで集中力アップ！楽しみながら全身運動にもなります。

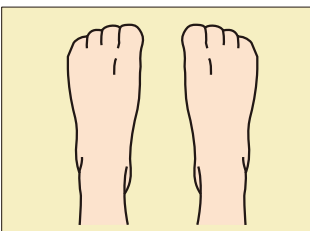
まず手指と足指で別々にグーチョキパーを出す練習をしましょう。手指のグーチョキパーは慣れ親しんだ動きですが、繰り返すことで指の関節の動きの確認にもなり、また、動きが滑らかになります。足指は図(1)～(3)を参照してください。手指の動きとは異なるので案外難しいか

もしれません。また、体を支える土台になる足の指が自由に動けるかのチェックにもなります。ゆっくりでよいのでしっかりと曲げ伸ばしできるように練習しましょう。最終的には手と足で1人じゃんけんができることを目指します。脳トレだけでなく、足裏の筋力アップ&ストレッチや、血行促進、足の冷え性の改善、むくみ解消、外反母趾(ぼし)の改善にも役立ちます。

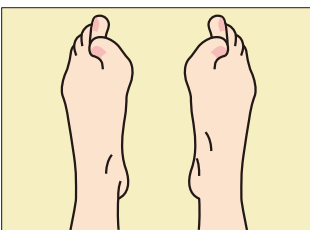
ポイント「グー、チョキ、パー」と声に出しながら行うとやりやすいです。

### 足指でグーチョキパーを出す

#### 基本の動き



(1)椅子に座り、両足をそろえて指の関節をしっかり曲げます。よねの握りこぶしのよう見た目が見えグーです。



(2)チョキは、親指だけを上に立て他の指はそろえて地面に着けた状態です。



(3)パーは、両足の幅を開けて5本の指先を広げます。指と指が等間隔に開くように意識します。



水瓶座  
1月20日～2月18日

●全体運…対人運が活性化。良いことも大変なことも外から飛び込んできそう。返事は慎重に。言葉を選んで話すよう心がけて  
●健康運…ヨーグルトや発酵食品で腸を元気に【幸運の食べ物】梨



# 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

日向 梶原 昭子さん 北郷 早川 節夫さん  
東郷 塩月世津子さん 諸塚 平山のり子さん  
西郷 岩原 郁代さん

ウ	ミ		ア	サ	イ	チ
シ	コ	ク		サ	ン	カ
ロ		ウ	シ		ト	ラ
	ウ	キ	ブ	ク	ロ	
ア	メ		キ	ヌ		セ
ソ	ボ	ミ		ギ	オ	ン
サ	シ	ミ	ズ		セ	ロ

7月号の答えは『アブラゼミ』でした!

### 8月号のクイズの答え

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1-3-12 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4年8月26日(金)

### 今月号のプレゼントは



“キューブ型精米食べ比べセット”を  
プレゼントいたします!

※内容は変更することがあります。

おたよりキャッチへの掲載  可  不可  
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。

# おおきくな〜れ



南郷

なかた

中田

ゆいと

結仁くん(1歳)

- ①お米、納豆、カレー
- ②乗り物、外遊び、泣きまね
- ③世界を股にかけるぞ!

①好きな食べ物 ②好きな遊び・得意なこと ③将来の夢

◎ 中田徹さん、寿里さんのお子さん

ご両親から  
ひとこと

結仁、生まれてきてくれてありがとう😊

毎月、JA日向の各事業所の事業内容をSDGsと一緒に紹介していきます!

## JA日向とSDGs



女性部

JA日向女性部では、無添加の味噌やだし液を作る活動などを行っており、健康の維持・増進に努めています。また、地域の子供たちが「食」と「農」に興味を持ち、より理解を深められるよう、毎年親子で参加できる「あぐりスクール」や「ちやぐりんフェスタ」を開催しています。

これからも部員同士や地域の方との交流を大切に、「食・農業・地域」の輪を次代につなぎ、守るための取り組みを続けてまいります。



財光寺

堀田 ほりた

優さん

# 日向小町

お仕事は？

今年、宮崎市の専門学校を卒業し、4月から医療事務の仕事に就職しました。

趣味や休日の過ごし方は？

休日は、友達とドライブに行き美味しいもの巡りをしたり、大好きな俳優さんのドラマを繰り返し観て過ごしています。食べることが大好きなのでコロナが落ち着いたなら県外に行き、そこでしか食べられないご当地グルメを堪能したいです!

今後の目標は？

まだ就職して3ヶ月で慣れないことも多いですが、一日でも早く仕事を覚え、来院される患者様方のお役に立てるよう頑張りたいです。

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

日向市鶴町一丁目三番一二号

JA日向

「クロスワードプレゼント」係宛





イラスト：小林裕美子

## ブドウ

～ポリフェノールの宝庫～

### ブドウのプロフィール

【分類】ブドウ科ブドウ属  
 【原産地】中近東  
 【おいしい時期(旬)】6～10月ころ(夏秋)  
 【主な栄養成分】カリウム、ブドウ糖、果糖、  
 アントシアニン、レスベラトロールなど

イラスト：KAORU

### 選び方

突がふっくらとしていてみずみずしい

色が濃くても問題ないよ

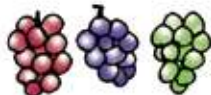
突が隙間なく均等に付いている

果皮に張りがある

軸が太く、きれいな緑色

果皮にプルム(白い膜)がしっかり付いている

**NG**  
 軸が茶色く枯れている軸を持つて揺ると突が落ちる……



赤系 黒系

熟すと濃い色に。黒紫色や濃紅色のものが甘く濃厚な味わい

緑系

鮮やかな濃緑色より、黄みがかっての方が熟していて、酸味が少なく甘い

### 保存方法

できるだけ早めに食べてね

#### 常温保存

鮮度が良ければ4、5日ほど日持ちする

突を1粒ずつに分けると長持ち!

#### 冷凍保存



要注意  
冷やし過ぎると甘味を感じにくい……



#### 冷蔵保存

プルムは洗い流さず保存  
水分の蒸発を防ぎ鮮度を保ってくれるよ  
食べる直前にさっと水洗いすればOK

軸(小果柄)を少し破して1粒ずつ切り離し、保存容器に入れて野菜室へ

水分の蒸発が抑えられ、鮮度劣化を防ぐことができるよ

### ブドウのいろいろ

世界には1万種以上の品種があり、ワイン用の品種も多い  
日本では30種類ほどが商業用として栽培

赤系



「甲斐路」「安芸クイン」など

黒系



「巨峰」「ピオーネ」など

緑(白)系



「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「ロザリオビアンコ」など

### ブドウのチカラ



カリウム  
高血圧予防、むくみ改善に

ブドウ糖、果糖  
暑い時期の疲労回復や夏バテ予防  
集中力を高める効果も

レスベラトロール  
ポリフェノールの一種の発がん抑制作用、食物アレルギーの発症を抑える効果も



アントシアニン  
ポリフェノールの一種の老化や生活習慣病の予防、目の疲労・病気の予防に

### 楽しみ方・食べ方のコツ

凍った状態で水に漬けると、皮がツルっと簡単にむけて便利



甘い  
軸側が先端よりも糖度が高め(品種による)

デザート  
シャーベット、タルト、ケーキ、ムース、ゼリーなど

最後まで強い甘味を楽しみたい場合は、先端から食べてね

ジャムやソース、ワイン、スムージーにも!

料理  
フルーツサラダ、白あえなど



### ブドウのヒストリー

和名 葡萄  
英名 Grape  
仏名 Raisin

歴史  
中近東  
古代エジプトの壁画に  
ワイン製造の様子が!



日本  
山ブドウが自生  
奈良時代 シルクロードを経て中国から伝来  
明治時代 本格的な栽培が始まる





もうすぐお盆の時期がやって参ります。初盆(新盆)のお参りに役立つ作法を取り上げてみます。

### 1.初盆(新盆)について

初盆(新盆)は「亡くなった方が初めて迎えるお盆」のことです。いつもの「お盆」とは違い丁寧な供養を行います。

### 2.お参りの準備

お供えは仏教の場合は表書きを「御仏前」、神道の場合は「御玉串料」と書くのが一般的です。お供えは現金でも品物でも結構です。新札は「まるで用意したようである」ことから、あえて一度折ってから入れます。現金とお供え両方を持っていく場合は、現金に熨斗を付け、お供えは包装紙のみで結構です。お渡しする際には現金の包みをお供え物の上に載せ、お盆代わりにして差し出します。

### 3.お参りの時の服装

女性は黒やグレーのワンピースやスーツが無難です。中のシャツは白の無地で装飾がなく肌の露出が少ないものを

選びましょう。ストッキングは黒か肌色のシンプルなものを着用し、素足は絶対だめです。靴は足先が見えない黒のパンプスで光沢のないものを選びましょう。男性は黒やグレー、紺色など色味の落ち着いたスーツに白のシャツ、暗めで柄が目立たず落ち着いたネクタイを選びましょう。靴下と靴は黒一色がいいです。もし、お寺様などをお招きしての初盆(新盆)の法要に出席する場合は喪服や黒のスーツが基本です。

### 4.お参り

一通りのご挨拶の後にお持ちしたお供えを「ご仏前(ご仏壇)にお供えください」と一言添えてお渡しします。

日持ちしないお菓子などを持って行かれた場合には一言その旨も伝えておくと安心です。お仏壇の前の座布団はあまり気にせず座って良いでしょう。お線香は宗教で違うようですが、あまり気にせず1本でお参りしても差し支えありません。その後リンを鳴らし合掌し、お参りします。

**盆提灯・盛り籠 特別販売会開催中!!**  
(~8月12日(金)まで) ジェイエイ葬祭 春原店 9~18時

## 令和5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5年3月卒業見込みの者で

大卒：昭和62年4月2日から平成13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62年4月2日から平成15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4年4月2日から平成17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4年9月17日(土)午前9時~午後0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4年9月5日(月)から令和4年9月12日(月)(必着)

【その他】

受験手続等の詳細な内容については、ホームページ上や各支店・営農総合センターに掲載しております。ご不明な点がございましたら、本店総務課採用係(0982-55-2500)までお問い合わせください。

### 表紙の子供たち

#### 幼保連携型認定こども園 南町保育園(門川町)

南町保育園のゆり組さん22名は、虫探しやぐるぐるじゃんけんをして遊ぶのが大好きです。最近は、ひらがなの練習を頑張っています！先生は「友だち想いで元気いっぱいゆり組さん♡たくさんの思い出を作ってほしいです」と話していました。



### 理事会だより

第5回理事会が7月7日に開催されました。

議案

- ①役員賠償責任保険の契約更改について
- ②個人情報保護方針の改正(案)について
- ③個人情報保護法等に基づく公表事項等の改正(案)について

報告

- ①内部監査(経済部門)の結果について
- ②下期監事監査計画及び監事の業務分担について
- ③令和4年度支店別総代会の質疑・意見・要望について

# JAグループ宮崎における 令和4年度利子補給事業についてのお知らせ



国際情勢の不安化に伴う農業資材(肥料、飼料、燃料等)の高騰や、新型コロナウイルス感染症により経営に影響を受けている農業者の皆様を支援することを目的として、下記の内容にて申込みを受けております。

経済変動・伝染病等対策資金(申請期限/令和5年3月31日まで)

急激な経済変動又は伝染病などの影響を受けている農業者に対し、必要な経費を融通することにより、経営の再建及び維持安定を図る資金です。

## 1.対象者

県の指定した急激な経済変動又は伝染病などの影響を受け、農業経営の維持安定に支障を来している又は支障が出るおそれがある農業者の方

## 2.指定事象

●新型コロナウイルス感染症による影響 ●重油・家畜飼料・肥料価格高騰 他

## 3.資金概要

お借入限度額	300万円～1,000万円
償還(据置)期限	7年(3年)以内
利子補給期間	5年間

## 4.利子補給率

実質金利0%

基準金利	利子助成			貸付利率
	県	市	JAグループ宮崎	
1.75%	0.71%~0.625%	0.71%~0.625%	0.33%~0.5%	0%

※なお、JAグループでは農協が貸出する資金に対して0.33%~0.5%の利子補給を行うことにより、

**実質負担金利は0.00%(無利子)**となります。

詳しくは、お近くの総合支店融資窓口までご相談下さい。

日向市駅前  
本館内

各種ローンのご相談を承ります!

土 日 9/3(土)~25(日)

**JA日向ローン相談会**

10時~16時開催!!

住宅 リフォーム マイカー

教育 カード フリー

住宅ローン借り換えの  
ご相談もお気軽にどうぞ

お電話でのご相談もOK! ☎0982-55-3013

●新型コロナウイルス感染症対策として、三密を避けるため可能な限り電話での来場予約をされますようお願いいたします。ご来場の際はマスクを着用をお願いします。また、飛沫飛散防止シート、アルコール消毒液の設置をおこなっております。なお、来場者には検温の実施と氏名・連絡先のご確認にご協力いただきますことを予め御了承ください。

## 編集後記

8月に入り、今がまさしく夏本番!今年は観測史上最短の梅雨明けや、早くも6月から猛暑日が続くなど、暑さの厳しい夏が予想されます。しかし、梅雨が明けたと思ったら大雨の日が続いたり、今年のちぐはぐな天気には振り回されますね。

夏は好きですが、暑いのは苦手な私…。取材が外であった日は、夕

食後すぐに寝落ちてしまうこともしばしばあります。

まだまだ暑い日が続きますが、夏バテ防止のために生活リズムを整え、栄養バランスの取れた食事を取り、楽しく元気にこの夏を乗り切りましょう!また、農家の方や外での作業が多い方は、適度な水分補給・休憩を取り、熱中症対策をしっかり行ってください。㊦

## 行事予定

- 8/6 新米フェア(~7日)
- 8/8 お盆フェア(~14日)
- 8/13 振袖・紋付袴展示会(~14日)
- 9/2 9月期子牛郡共進会(児湯)
- 9/9 9月期子牛郡共進会(東臼杵)
- 9/10 わくわくあぐりスクール
- 9/12 成牛市



## 日向のへべす冷や汁

### 材料2人分

- ・へべす…1個
- ・豚ばら肉…80g
- ・きゅうり…60g
- ・大葉…4枚
- ・木綿豆腐…100g
- ・ごはん…240g
- ・出汁…3カップ
- ・砂糖…ひとつまみ
- ・豆板醤…小さじ1/4
- ・味噌…小さじ3
- ・白ごま…小さじ1
- ・塩…ひとつまみ
- ・薄口醤油…小さじ1

### 🍷🍷🍷🍷 作り方 🍷🍷🍷🍷

- 1.へべすを横半分に切り果汁を搾る。搾った後の袋は綺麗に剥ぎ取る。  
(しぼったへべすは器として使うのでとっておく)
- 2.ボウルに①で搾った果汁、出汁、薄口醤油、砂糖、豆板醤、塩を混ぜる。
- 3.きゅうりは薄切りにし、大葉は千切りに、豆腐は水切りをしておく。
- 4.食べやすい大きさに切った豚肉をさっと茹でる。
- 5.味噌玉を作る。へべすのカップに味噌を盛り、味噌が見えるようにアルミ箔で包む。  
オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。
- 6.器にご飯を入れ、豚肉などの具材を彩りよく散らし、最後に味噌玉をのせる。
- 7.出汁をかけて、ごまを散らして完成。味噌をくずしながらいただく。



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



くろぎ けんいち

### 門川庵川地区 黒木 賢一さん (72)

数年前までは市場向けのミニトマトを生産していましたが、今は規模を縮小し、直売所のみに出荷しています。夏期はスイートコーンやスイカ、冬期はイチゴやミニトマトをメインに栽培しています。「栽培するすべての品目に“甘さ”を求め、たくさんのお客さんに喜んでもらえるよう頑張ります」と話します。



JAと組合員をつなぐ情報誌

JAひゅうが

580号 2022年8月発行

■発行/日向農業協同組合 TEL.0982 (55) 2500 〒883-8501 宮崎県日向市鶴町1丁目3番12号

■編集/企画管理部 TEL.0982 (55) 2500 FAX.0982 (53) 5071

■印刷/藤屋印刷株式会社

JA日向では地域の行事やイベントなどの情報をお待ちしております。

過去に発行した広報誌や様々な情報がホームページでご覧になれます。 <http://hyuga.ja-miyazaki.jp/>