

J Aと組合員をつなぐ情報誌

No.610

J Aみやざき ひゅうが

3

2025
March



特集

- ・JAみやざきへの連合会包括承継に関するご案内
- ・八菜館ひゅうが店 リニューアルオープン
- ・地域の子ども食堂に宮崎牛を提供

今月の表紙／美郷町 西郷幼稚園のお友達

JJAみやざきへの連合会包括承継に関するご案内

令和6年4月1日に県内13JAが合併し、JAみやざきを設立しました。そして、今回、令和7年3月1日にJAみやざきに6つの連合会を包括承継(統合)しました。これまでの連合会機能は、JAみやざき本店機能(一部事業は地区本部の関係部署)に移行します。

JJAみやざきは6つの連合会と1つになり、名実ともに県1JAがスタートしました。

中央会、信連、経済連の3連合会を統合した県1JAは全国でも初のこととなります。

農業情勢が厳しいなか、これまで以上に統合メリットを最大限に発揮し、持続可能な農業とより良い地域社会づくりに取り組んでまいります。

今後とも、皆様のご支援、ご協力をお願い申し上げます。

JJAみやざき代表理事組合長 栗原俊朗

包括承継した対象連合会

- ①宮崎県農業協同組合中央会(JA宮崎中央会)
- ②宮崎県信用農業協同組合連合会(JA宮崎信連)
- ③宮崎県経済農業協同組合連合会(JA宮崎経済連)
- ④西諸県郡市畜産販売農業協同組合連合会(西諸畜連)
- ⑤児湯郡市畜産農業協同組合連合会(児湯畜連)
- ⑥東臼杵郡市畜産農業協同組合連合会(東臼杵畜連)



組織・職員等について

- ①JA宮崎中央会・JA宮崎信連・JA宮崎経済連が有していた機能は、基本的に本店機能として移行します。
- ②連合会の子会社・関連会社等は、JJAみやざきの子会社・関連会社等となります。
- ③西諸畜連・児湯畜連・東臼杵畜連は、関係地区本部にまたがる部署として、それぞれ「家畜市場運営部」へ移行します。市場の所在地や名称は従来どおりで変更ありません。
- ④6つの連合会の職員は、JJAみやざきの職員となります。

経済事業からのお知らせ

JJAみやざきが設立して約1年が経過したなかで、組合員の皆様へのさらなるメリット創出について検討を進めています。従来の経済連と地区本部の重複機能等の見直しを進めることで、本店・地区本部の機能再編に取り組みます。

販売事業・購買事業に関する手数料について、現在検討中ですので、従来の経済連手数料を本店手数料に移行のうえ、JJAみやざきを運営させていただきます。

今後、ステージ3に向けて、組合員の皆様と十分な協議を行い、適正水準による統一手数料を設定します。

包括承継後の販売代金精算書の表記について、旧JA手数料は「地区本部手数料」、旧経済連手数料は「本店手数料」、旧畜連手数料は「市場部手数料」に変更になります。

ご理解、ご協力の程よろしくお願ひします。



3月15日(土)・16日(日)フェア開催!!

ひゅうが店 リニューアルオープン!!

令和7年3月15日(土) AM9:00~

地域の皆様に支えられ、八菜館ひゅうが店は平成26年にリニューアルオープンしてから10周年を迎えました。そして今回、さらなる充実化に向けて再びリニューアルを行うこととなりました。

今回のリニューアルでは、お客様のスムーズなお会計とより快適なお買い物をお楽しみいただくため、新たにセルフレジを導入いたします。これからも安心安全で、皆様に喜んでいただける商品を取り揃えてまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

リニューアルオープン記念

紅白餅の配布

3/15(土)限定

先着600名様 配布開始AM9:00~



※地元のもち米を使用した紅白餅

豪華な特産品があたる

ガラポン抽選会

3/15(土)・16(日)開催



※1,000円以上のお買い物をされた方が対象です。
1等は宮崎牛1万円相当を6本ご準備!

3/15(土)限定

調理器具の展示・実演販売



地元の野菜等を使用した料理の振る舞いも♪



森のキッチン 八菜館店
3/15(土)・16(日)開催

日向豚を使った、かつ丼・とんかつ定食・かつ重弁当を販売
特別価格にて提供。1日50食限定

リニューアルオープン特売

3/15(土)限定
日向豚の試食販売



3/16(日)限定
宮崎牛の試食販売

【店内イベント】

**精肉2割引き!
みさと梅特売!
鮮魚市開催!**



みやざき地頭鶏の鶏ガラで煮上げた
特製スープの振る舞い

3/15(土)・16(日)開催

みやざき地頭鶏炭火焼き販売有



1日200食限定 配布開始AM10:00~
※無くなり次第終了いたします。



八菜館かどがわ店インショップ
オープン記念(Aコープ門川店内)&
八菜館ひちや店感謝祭

紅白餅の配布

3/15(土)限定

各店先着200名様

店舗改装に伴う一時休業のお知らせ

リニューアルオープンに伴う改装工事を実施するため、下記の日程で一時休業させていただきます。ご利用のお客様には大変ご不便、ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

【休業期間】八菜館ひゅうが店: 3月11日(火)~3月14日(金)

八菜館ひちや店: 3月14日(金) 八菜館しいば店: 3月14日(金)



牡牛座

4月20日~5月20日

●全体運…少しお人よしが過ぎてしまうようです。できることまで引き受けないように。用事を整理し、予定を立てて

●健康運…肩を回して肩凝りを予防。日頃の心がけが大事 【幸運の食べ物】キウイフルーツ

こども食堂

地域の子ども食堂に宮崎牛を提供しました！

日向地区本部は12月、地域の子ども食堂6箇所に対して、宮崎牛の消費券を提供しました。これは宮崎牛の消費拡大を図るとともに、地域の子どもたちに美味しい牛肉を楽しんでもらうことを目的としています。

海野真吾本部長は「私たちの地域の特産品である宮崎牛を子どもたちにもっと知ってもらい、食べてもらうことが大切です。子どもたちが美味しい食事を楽しむことで、健やかな成長を支援したいと考えています」と話しました。子どもたちからは「宮崎牛はとても柔らかくて美味しい！もっと食べたい！」や「お肉が大好きだから、こういう機会があるのは嬉しい！」との声が上がりました。

JJAみやざきは、今後も地域の子どもたちの健康と成長を支援し、食文化への理解を深めていく様々な取り組みを続けてまいります。



よろこび食堂

【場所:天理教向陽分教会】

【代表:黒木陽助さん】



MAP



子ども食堂ひゅうが辯

【場所:大王谷コミュニティセンター】

【代表:三輪恵子さん】



MAP



子どもカフェ

【場所:日向市役所前】
【代表:堀千鶴さん】

※3月で終了いたしました。



コパン屋のこども食堂

【場所:コパン屋】
【代表:村上勝也さん】



地域食堂お結び

【場所:十屋幸平前市長元事務所】
【代表:土屋玲子さん】



鉢島こども食堂

【場所:らーめん鉢島】
【代表:篠原実穂子さん】





営農指導課 愛
山倉



徐々に収穫量が増え、また生育も旺盛になつてくる時期となります。収穫・管理作業ともに忙しくなつてきますので、計画的な作業を行いましょう。

1日の日照時間も長くなり、日差しも強くなつてきますので、かん水・追肥とともに不足しないよう心がけましょう。

この時期からは地温も上がりつづくためアンモニア態窒素の肥効も高まつてきます。年内年明けに置肥施肥を行つているといふは、それらの肥効が活発になつてくることも考慮しての追肥を行いましょう。

養液栽培については、2～3回目の給液後に廃液が出始めているかを確認し、出ていないようなら1回の給液量を増やしましよう。加えて、日の入りに合わせ最終給液時間を少しづつ延長し、徐々にECを下げていきましょう。厳寒期は少なめで管理していた本葉枚数も、日射量に合わせ増やしていく、蒸散量及び光合成量をしつかり確保しましよう。

今後、日射が強くなつてくれば)とから、日によつては「しおれ」が発生する場合があります。

しかし、しおれを警戒し長時間遮光を行うと軟弱徒長となり病気にも弱くなりますので、遮光は最も日射の強い正午前後に留め、極力日光をこじらる可能性がありますので、酸素剤や発根剤も活用し根を動かす対応を行いましょう。

例年、この時期は加温機が作動するかしない

かの微妙な夜温の日が目立ちます。夜間に施設を全閉にしたうえで加温機が作動しなかつた場合は、病害発生及び進展が懸念されますので、そのような場合は速やかに予防散布を行いましょう。

害虫につきましても、引き続き低密度維持に努め、今一度施設内外の雑草対策を行いましょう。また、ハモグリバエ等の虫の発生が多くなる時期ですので、発生確認後は早急に防除を行いましょう。

《スナップエンドウ》



第2センター
迫 里沙



3月から4月～5月にかけて気温が上昇し、日射量も増えています。

現在のかん水量のままでは足りず、萎れ・樹勢の低下につながる可能性があります。いきなり增量せずに少しずつ増やすようにしましょう。

また、通路かん水が可能な方は增量に合わせて、畠上にかん水しない日に実施するようにしましょう。

② 育苗管理について

着莢負担がかかつてきており、樹勢が弱つてくる時期になります。

(例：週に窒素成分で最低でも1kg追肥するイメージ)

かん水量に応じて週2回かん水する場合は、1回500gを2回追肥するなど施肥を行いましょう。

草勢に応じて、施肥量を調整しましよう。

間が伸び、着莢負担も多い時期になります。窒素だけではなく、リン酸・カリウム・カルシウムなどの施肥も行いましょう。

③ 病害虫の発生について

気温が上がりカビ類の活動が活発になつてきます。更に樹勢が弱つてくる時期になりますので上記のかん水、施肥管理に気を付け樹勢が弱らないよう注意をしましよう。

灰色カビなどの病気の発生が懸念されるため、湿度管理に留意し早めの防除を行いましょう。また、ハモグリバエ等の虫の発生が多くなる時期ですので、発生確認後は早急に防除を行いましょう。

④ その他

ロイヤルシリカ（乾燥促進剤）を使用して菌の温床になり得る花かす等の物理的予防を行いましょう。ブロワーを用いて花かすを除くことも効果的です。

また、ハウス内温度の調整が必要な時期になります。ハウス内の空気を外気と循環させ、滞留を防ぐようにハウスの開放を行いましょう。また、日中の気温が上がりすぎないように注意をしましよう。

※日安としては日中10℃～15℃設定で行いましょう。20℃を超えてくるとスナップえんどうは草勢が落ちるため気を付けましょう。収穫量が多くなつてくる時期になります。収穫遅れ、樹に負担をかけすぎないよう早採りを意識しましょう。

《露地野菜》



営農指導課
大越 崇景



地域によっては夏野菜の作付けが始まる時期となります。圃場へ直接種を播いたり、ご自身で苗を仕立てそれを定植したりする場合は、種を埋める深さに注意が必要です。

種(野菜)の種類によって、光が当たること

で発芽が促されるもの・抑えられるもの、とがあります。シソや「ンジン・ゴボウ・インゲンなどは光を好み、スイカやナス・キュウリ・菜の播種時は、覆土は浅くするようにします。播種後はしっかりと、その後は乾き具合をみて都度水を与えるが、与えすぎは種が酸欠を起こして傷んでしまいますので注意します。ご自身で苗を育苗される際は、苗は直接地面に置かないようにし、風通しの良くて日当の場所で育苗しましょう。

また、ナスやピーマン・キュウリなどは、芽に20℃以上の温度（地温）が必要になりますので、無理な早播を避けるか、播種後に保温できる設備・資材を用いて行つよいします。苗を購入し定植される場合は、定植前に一度しつかり水を与え、なるべく晴れた日に定植し、その後は株元に再度しつかり水を与える根の活着を促しましょう。

最後に、育苗中・作付直後から害虫の被害は発生しますので、日々観察し必要に応じて早めの対策をお願いします。

果樹



『へべす』



農業指導課
黒木 佑真

既に剪定が終わっている園地も多いと思われますが、剪定が終わっていない園地については速やかに剪定を実施しましょう。

令和6年作は着果量少なかつたため、今作は花、着果量が多くなることに備えて樹体養分

を蓄える必要があるため、春肥を施用しまします。暦ではBB平兵衛酢1号が推奨されています。

また、平兵衛酢はかいよう病に弱い品目であるため、3月からかいよう病の防除と剪定後、越冬害虫の防除をしていない場合は越冬害虫の防除も実施しましょう。かいよう病はコサイド3000（1000倍）、越冬害虫はアタックオイル（60～80倍）で散布を実施しましょう。

但し、アタックオイルについては最高気温が20度以下の場合に散布することが推奨されているため散布する場合は注意して散布しましょう。

《日向夏》



今作は年度内の暖かい気候を受けてやや生育の遅れ、令和6年作は他の柑橘類同様、着花、着果量少なかつたため、令和7年作は着花、着果量が多い年になることが予想されます。着花、着果量が多くなることに備えて樹体養分を蓄える必要があるため、元肥の施肥を実施します。

また、日向夏は4月中旬頃から開花期に入ります。暦では日向夏みかん1号が推奨されています。また、日向夏は収穫後すぐに剪定を実施し、開花期に備えましょう。

花き



『シキミ』



第2センター
新井 静

3月から5月は、早生の晩生系統が順番に萌芽しますので、萌芽に合わせた防除をお願いします。特に、新葉が巻く等の奇形が発生するアブ

ラムシ、葉に白い食害痕を残すグンバイムシの発生が多くなります。

また、5月は各害虫に加えサビタニの発生も多くなりますので、園地を定期的に観察し、早期発見に努めましょう。

《ホオズキ》



2月～3月は、ホオズキの定植時期です。初期のかん水不足は、発芽不揃いや生育不揃いの原因となりますので、ムラのない十分なかん水を行いましょう。また、発芽揃いをよくするためにハウスの保温に努め、地温を確保します。4月以降は朝晩にハウスサイドの開閉を行います。夜間、冷え込む際は早めにサイドをおろし、冷気にさらさないようにします。芽が伸びてきたら、生育の悪い株などを中心に間引きます。わき芽が出てきたら、晴れた日に早めに整理しましょう。

《スイートピー・ラナンキュラス》



3月は、花シミの発生しやすい時期です。昼間は温度が上昇し、夜間はハウスを閉めますが加温機は作動しないため、湿度が高まって結露しやすくなります。「気温がやや低い・雨が多く湿度が高い・日照が不足しがち」といった条件が揃うと、灰色かび病の発生を助長します。送風機能を使った微生物農薬のダクト散布、循環扇の活用、早朝加温、ハウスサイドの換気を組み合わせて湿度低減に務めましょう。

令和7年2月期児湯子牛市結果 (令和7年2月13日~14日)

児湯市場平均価格(売却のみ・税込)

| 性別 | 頭数 | 価格(円) | 体重(kg) | %単価 | 増体 |
|----|-----|---------|--------|-------|------|
| 雌 | 266 | 577,409 | 285 | 2,021 | 0.85 |
| 去勢 | 331 | 630,895 | 301 | 2,091 | 0.94 |
| 計 | 597 | 607,064 | 294 | 2,061 | 0.90 |

うち寺迫地区平均価格(売却のみ・税込)

| 性別 | 頭数 | 価格(円) | 体重(kg) | %単価 | 増体 |
|----|----|---------|--------|-------|------|
| 雌 | 2 | 723,250 | 315 | 2,296 | 0.87 |
| 去勢 | 3 | 705,100 | 323 | 2,181 | 1.05 |
| 計 | 5 | 712,360 | 320 | 2,226 | 0.97 |



格に差があるものの、全体的な平均価格は変わらず安定しているようです。

今もなお、様々な業界で物価高上昇により繁殖農家・肥育農家ともに苦しい経営状況が続いております。このような時だからこそ、我が家牛舎の環境をもう一度見渡してみて、改善できる箇所を探し、牛舎内の環境整備、防寒・すきま風対策をしましよう。

毎月29日は「肉の日」です！県内産の牛・豚・鶏肉を食べて元気な毎日を過ごしましょう。

畜産課
大野 海那人

2月期児湯地域子牛セリ市は、前回比で約5,000円の値上がりとなりました。去勢牛は引き続き高い平均価格を維持しておりますが、雌牛については、血統・発育の良い子牛とそうでない子牛の間で取引価格に差があるものの、全体的な平均価格は変わらず安定しているようです。

地域の

キラメキ人！ びと 今月は 映画監督！



昨年、門川町を舞台とした短編映画「ぼくらのキャンバス」が、公益財団法人門川ふるさと文化財団と公益財団法人宮崎県立芸術劇場主催のもと完成しました。そこで監督に抜擢されたのが門川ふるさと文化財団で働く吉田さん。映画制作の準備段階で本木克英監修から「想いの強い人間が監督をやつた方がいい」との言葉を受け、監督デビューを決意しました。吉田さんは「子どもの頃から映画制作に興味があったので、後押しを受けたときは嬉しく、精一杯頑張ろうと思った。門川町の魅力を多くの人に伝え、さらに地域住民が自分たちの町の魅力を再発見するきっかけとなることを願って制作を始めた」と話します。

撮影は9月に行われ10月からは編集作業が始まり、映像を確認しながら修正を繰り返す中で、吉田さんは作品が形になっていく過程にやりがいと喜びを感じたといいます。「この作品が完成できたのは多くの人の協力があったからこそ。関わってくれたすべての人にとって感謝している。また、出演してくれた子供たちが、制作期間中に頑張ったことや楽しかった思い出を振り返り、これから的人生に活かしてくれたら嬉しい」と話します。

完成した短編映画は、今年1月に門川町総合文化会館で上映されました。吉田さんは「上映後、感動したという声や門川町に興味を持ったという声をもらい、監督をやって本当に良かった。今後も機会があれば映画製作に挑戦したい」と目標を語ります。



シリーズ ふるさとめぐり とれたてひゅうが

諸塙

室町時代から続く伝統の祭り 吉野宮神社大祭「座頭神祭」

室町時代中期に阿蘇へと旅をしていた盲僧が盗賊により殺されてしまった命日、3月28日を通称「座頭さん」として盲僧の靈を祀ってきました。宮崎県北部の三大祭りの一つとして、多くの方が集まる伝統行事となっています。今年も下記のとおり開催します。ぜひ、お越しください。

吉野宮神社大祭「座頭神祭」

令和7年3月28日(金)

雨天決行 諸塙村南川／吉野宮神社

9:00 朝興 11:00 神楽奉納
12:00 公演

お問い合わせ
(一社)諸塙村観光協会(しいたけの郷21内)
TEL 0982-65-0178 8:30~17:00 水曜定休
FAX 0982-65-0189 ecom@miyakonojou.miyazaki.jp
もうかナビ <https://www.miyanaka-tourism.jp>

QRコード

諸塙村

日向

つつじが咲き誇る 春の牧水公園を満喫しませんか

牧水公園の約3万本のつつじが満開になる4月。春の1日を牧水公園でのんびりと過ごしてみませんか。4月13日(日)には「牧水の里のつつじ祭り」が開催されます。

○牧水の里のつつじ祭り

【日時】4月13日(日) 午前10時から午後3時まで(予定)
【場所】牧水公園(日向市東郷町坪谷)

【内容】各種ステージイベント、野点、テント村など
※気象条件によってイベント内容が変更される場合があります。(雨天中止)

【問い合わせ先】

牧水の里のつつじ祭り実行委員会事務局
(東郷地域振興課内) 69-2111



門川

遊びながらさかな博士に!!

『門川の魚かるた』

門川町と宮崎大学の連携事業で誕生した「門川の魚図鑑」をもとに製作された「門川の魚かるた」が、絶賛発売中です。かるたには門川町で水揚げされる代表的な魚44種が登場し、個性豊かなイラストと写真で紹介されています。かるたの読み札も地域に根差したユニークな内容となっており、遊びを通して地元の魚の知識を得ることができます。是非お楽しみください。



【価格】1セット1,500円

【購入方法】

(窓口販売)門川町役場地域振興課、門川町観光協会、かどがわ温泉心の杜

(郵送販売)門川町役場地域振興課までお問い合わせください。

【問い合わせ先】 門川町役場地域振興課 ☎63-1140

美郷

『A·e·lu MISATO Vol.8』の 発刊について



「家族と暮らし続けたいまちづくり」「地域みんなで支えるまちづくり」「『会える』がたくさんの中づくり」の実現のため、美郷町に住む人の温かさやそれぞれの取組を取り上げた町の季刊誌「A·e·lu MISATO(アエルミサト)」の第8号が2月中旬に発刊されました。美郷町役場の窓口や町内の飲食店などに設置しておりますので、見かけましたら是非手に取ってください。また、下記QRコードからは過去に発刊した季刊誌も御覧になれます。美郷町に住む人の温かさに触れてみてください。

【問い合わせ先】

美郷町企画情報課 ☎66-3603



椎葉 たけのこ堀り体験

甘くて香りの高い自然のたけのこを、自分で探し・堀り・皮むきをして、湯がいてお持ち帰り♪たけのこを湯がいている間に、山菜ピザ作り。手作りのピザ窯で焼き上げます。さらにはツリーハウス・ジップライン・空中ブランコと、自然の中で時を忘れて、この時期ならではの体験と共に自然の恵みに触れてみませんか?

【開催日】4月26日(土)

【参加費】大人:11,000円/1人
中学生以下:6,000円/1人
※掘りたてたけのこお土産付き

※1食・ガイド・サポート・保険料込み

【募集人員】10名(申込受付順・最少催行3名)

【申込締切】4月20日(月)

※ツアーの申込及びその他(体験場所、スケジュール等)詳細については、下記までお問い合わせください。

【問い合わせ先】(一社)椎葉村観光協会 ☎67-3139



乙女座

8月23日～9月22日

●全体運…予想外の展開がありそう。かなりの追い風です。反発するより流れに乗るのが正解。臨機応変にチャンスを生かして
●健康運…羽織るもの用意。気温変化に合わせて脱ぎ着を 【幸運の食べ物】つまみ菓



NEWS & TOPICS

JA通信

JAみやざき(日向地区本部)の
部会活動や
イベントをお伝えします！

■ 農産園芸特産物総合表彰式が行われました

2月4日、宮崎県庁で令和6年度宮崎県農産園芸特産物総合表彰式が行われました。これは農業に精励し、水稻(2部門)・野菜・花き・果樹・茶・葉たばこの計7部門について優秀な成績を収めた県内の農業者及び団体を表彰するものです。日向地区本部からは「普通期水稻の部」で優等に輝いた新玉謙一さん(美郷町南郷)が出席。表彰式後、河野俊嗣知事と受賞者の意見交換会が行われました。

また、2月18日には、延岡総合庁舎で東臼杵地区の受賞者の表彰式が行われました。当地区本部より新玉さんを含め、農業者4人と1団体が表彰されました。おめでとうございます。



▲【うまい米づくりコンクール(普通期部門)】
優等:新玉謙一さん(美郷町南郷)
《特別賞》九州農政局長賞



▲【うまい米づくりコンクール(早期部門)】
優等:農事組合法人ひまわり様(日向市)
《特別賞》宮崎経済連代表理事長賞



▲【花き共進会(产地づくり部門)】—シキミ—
優等:若田勝正さん・恭子さん(美郷町南郷)
《特別賞》九州農政局長賞



▲【花き共進会(経営部門)】—きんかん—
優良賞:山澤敏徳さん(美郷町西郷)
《特別賞》宮崎経済連代表理事長賞

■ 畜魂祭が行われました

2月6日、児湯地域家畜市場で畜魂祭を行い、西都・児湯管内や当地区本部寺迫地区の畜産農家、JA・行政関係者ら約100名が出席しました。

同祭は食肉として命をいただいた家畜への感謝を込めて例年開かれています。同市場内の畜魂碑前で神事を行い、出席者が玉串をささげるなどして家畜の御靈を慰めました。

児湯畜連の松浦寿勝副会長理事は「県外や国外では伝染病の感染リスクが高まっている。家畜の命を守るために、防疫の意識を高める必要がある」と話しました。



■ 水稻播種作業が始まりました

2月17日から塩見の育苗所で令和7年作付用の早期水稻苗の播種作業が始まりました。今年もコシヒカリを中心にもち米や飼料用米など約67,000箱の苗を供給する予定です。糲を消毒した後、苗箱に播種し、ビニールハウス内で約2週間管理。出荷は3月18日から始まり、塩見育苗所と美々津育苗所の2箇所で供給されます。



■ 農産物鑑定研修会を行いました

2月14日、日向会館で当地区本部の農産物検査員有資格者を対象に農産物鑑定研修会が行われ、20人ほどが参加しました。この研修会は検査員の検査技術向上と意思の統一を図るため毎年、年に2回開催しています。今回はうるち玄米やもち玄米、小麦、大豆等を目視によって慎重に鑑定しました。

■ 県産花き展示会2025開催!

2月1日から2日間、イオンモール宮崎で「みやざき花で彩る県産花き展示会2025」が行われ、管内から12人の生産者が出展しました。

2日には、来場者人気コンテストとして展示されたお花の人気投票を実施。管内の生産者2人が賞を獲得しました。おめでとうございます。



■ 八菜館きんかん感謝祭開催!

美郷町さいごう完熟金柑部会は2月8日から2日間、八菜館ひゅうが店野外特設会場で完熟きんかん感謝祭を開催しました。「たまたま」の試食販売や「たまたまエクセレント」の数量限定販売、きんかんや加工品などが当たる抽選会も実施。自宅用のみならず、贈答用として多くの方に購入いただきました。



担当職員は「令和6年度産は小玉傾向ではあるが、品質の良い果実に仕上がっている。生産者の努力の賜物をより多くの消費者に届けられるよう頑張って行きたい」と話します。管内では3月末までに約170㌧の出荷を見込んでおり、県内の他、東京や大阪などへも出荷されます。

■ 農機展示会・肥料即売会開催!

2月21日から2日間、農業機械センターで、農業機械・自動車の展示会や肥料即売会が行われました。展示会ではメーカー約20社が出展しました。肥料即売会では2日間で154件、1,706袋のご利用がありました。



JAバンク宮崎

年金お受取り特典

期間中、年金のお受取りをJAにご指定された方に
いずれかおひとつプレゼント！



(セット内容)
・ガム・デンタルリンス 250ml
・ガム・デンタルペースト 65g
・薬用サンスター歯ハミガキ C1
・ガム・デンタルブラシ(ふつう)2本

サンスターSET



(セット内容)
・ネピアキッチンタオル 2ロール
・サンラップ 22cm×15m
・酵素ジョイコンパクト 170ml
・ネットスponジ

まるごと便利な
キッチンギフト4点セット



これから
年金をお受取り
の流れです

すぐに
JA以外で年金を
お受取りの流れです

期間／令和7年4月1日(火)～令和8年3月31日(火)

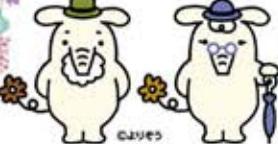


JAバンク宮崎

●写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。
※詳しくは、お近くのJA窓口へお気軽におたずねください。

【問い合わせ先】金融課 ☎55-2502

金融共済部だより



年金の「お受取り手続」を
サポートいたします！



緑の封筒が届きましたら、
JAへご連絡ください！

すでにJA以外で年金をお受取りの方も、
お気軽にJAへご相談ください。



営業時間変更のお知らせ



この度、令和7年4月1日よりJAみやざき日向地区本部管内の給油所の営業時間が変更となります。組合員の皆様をはじめ、お客様には大変ご不便をお掛けいたしますが、職員一同、より一層のサービス向上に努めてまいります。引き続きご愛顧いただけますよう、心よりお願ひ申し上げます。

【変更後の営業時間】

| 給油所名 | 平日・土曜日 | 日曜日 | 祝日 |
|----------------|------------|------------|------------|
| 中原給油所/セルフサービス | 7:00～20:00 | | |
| 財光寺給油所/セルフサービス | | 8:00～18:00 | 8:00～18:00 |
| 中原給油所/フルサービス | | | |
| 財光寺給油所/フルサービス | | | |
| 門川給油所 | 7:00～19:00 | | |
| 東郷給油所 | | | |
| 美々津給油所 | | | |
| 日知屋給油所 | | | |
| 南郷給油所 | | 店休 | |
| 西郷給油所 | | | 店休 |
| 北郷給油所 | 7:00～18:00 | | |
| 諸塙給油所 | | | |
| 椎葉給油所 | | | |

※大型連休の営業時間については、改めて広報誌等でお知らせいたします。

【問い合わせ先】燃料課 ☎57-3736

燃料課だより



射手座

11月23日～12月21日

- 全体運…理不尽な状況に心を痛めことがあるかもしれません。運勢は下旬から上昇。様子を見て待つのも1つの手
- 健康運…無理はしないで。古傷や持病はしっかりケア 【幸運の食べ物】ジャガイモ

家財整理や不用品処分でお困りの方へ

資料だより



お見積
無料



まるごと全部 おまかせください！

J A 窓口：最寄りの各支店まで

JAみやざき指定

SinSei (有)親生ビルサービス

宮崎市天満1丁目3番6号



農機だより

耕耘爪 10% OFF
予約キャンペーン開催！

令和7年4月1日～4月30日まで

活力ある土づくりのために…

耕耘爪
予約キャンペーン！



期間内ご予約いただいたお客様 に

耕耘爪を通常価格より10%割引き
致します。

さらに!! 予約購入いただいたお客様に
もれなく「ネジゆるめ」を1本差し上げます。
この機会にぜひ交換しませんか！



問い合わせや詳細は農業機械センターまで！ ☎52-6213



山羊座

12月22日～1月19日

- 全体運…スリリングな運気です。危ない場所には近寄らないで。周囲とコミュニケーションをよく取って誤解のないように
- 健康運…自分に合ったストレッチを選んで。無理は禁物 【幸運の食べ物】ソラマメ

みんなのひろば



おたよりキャッチ

●先日、宮崎市のイオンに行ったら花きのコンテストが行われていました。大好きなラナンキュラスもたくさん出ており、とても美しかったです。生産者の方々を尊敬しますし、宮崎の美しい花がとても自慢に思えました。（日向 海野友美さん）

●先日、宮崎市のイオンに行ったら花きのコンテストが行われていました。大好きなラナンキュラスもたくさん出ており、とても美しかったです。生産者の方々を尊敬しますし、宮崎の美しい花がとても自慢に思えました。（日向 海野友美さん）

●広報誌を通じて、生産者の顔や想いをお届けし、皆様により身近に感じてもらうことを日々目指しています。これからも宮崎の美味しいものをぜひ楽しんでください。

（日向 田部井明子さん）
で大人気だということが分かります。これからも意識して宮崎のものを選んだり食べたりして、宮崎のことをもっと知りたいと思います。

●数年前に関東から引っ越してきました。宮崎県というとマンゴーのイメージが強くあります。ですが、畜産や野菜も生産が盛ん

7つの部位を使った
体操プログラム
「The Taiso
(ザ・タイソウ)」は
コチラ



レツ、トライ！ 腕を上げる運動+足踏み



日本体育大学准教授●伊藤由美子

手軽に体操



歌つてバンザイ、レツ、トライ！

毎年3月22日は「世界水の日」です。これは1992年に国連が定めたもので、水の大切さを世界中で考える日として位置付けられています。世界には生活に必要な水を十分に得られていない国や地域があり、水不足が深刻な事柄として挙げられています。水不足の原因としては、世界的な人口の増加や、地球温暖化による異常気象、水質汚染などがあります。2050年には世界で39億人が水不足の影響を受けると示唆されています。この機会に、水が貴重な資源であることを再認識するとともに、日々の暮らしの中で節水を心がけてみませんか。

●この前初めて八菜館に行つた時に手に取りました。たくさん種類の野菜やお刺身、お惣菜も充実していて選ぶのがとても楽しかったです！野菜価格が高騰している中、こういう直売所ではスーパーより安くで購入できるのがありがたいですね！

●八菜館にお越しいただきありがとうございました。管内からの出展も多く、より多くの方に県産花きの魅力が伝わったと思います。これらも宮崎の花を応援していきました。

●本誌10ページに紹介している通り、「みやざき花で彩る県産花き展示会」が行われています。管内からの出展も多く、

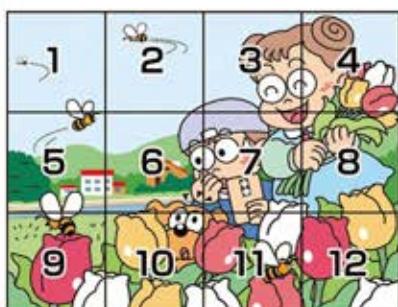
●数年前に関東から引っ越しました。宮崎県というとマンゴーのイメージが強くあります。ですが、畜産や野菜も生産が盛ん



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しましょう。



お知らせ
3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。

1月号の当選者

日向 松澤 尚大さん 南郷 山藤 幸子さん
東郷 水野 節子さん 椎葉 甲斐 町子さん
東郷 菊池 輔弘さん



2月号の答えは『ゲイシュン』でした！

3月号の クイズの答え

| | | |
|------|----|----|
| お名前 | 年齢 | |
| 住所 | 〒 | 性別 |
| 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みやざき 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みやざき日向地区本部
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7年3月27日(木)

今月号のプレゼントは

“日向夏ドレッシング2個セット”です。

(※いずれか2種類です)



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、
本誌編集にのみに利用させていただきます。
支店窓口にても受け付けます。

可 不可

おおきくな～れ



諸塙村
やまさき
山崎 陽葵ちゃん(6ヶ月)

- ①ミルク
- ②輪っかのボールあそび
- ③太陽のように明るく、
葵の花のように真っ直ぐに

◎ 山崎 和仁さん・莉沙さんのお子さん

ご両親から
ひとこと やりたい事は何でも挑戦して、笑顔
いっぱいの女の子に育ってほしい♥

おすすめランチ



◆ 日替わり弁当A
864円(税込)



▲ 9マス洋風幕の内弁当
1,080円(税込)

日向市『DANBO*DELI』さん

住所:日向市上町1丁目28番地3

TEL:0982-55-0086

090-2966-4085

営業時間:9:00より予約受付

定休日:月曜日 駐車場:有



地元の野菜をふんだんに使ったお弁当やお惣菜を提供する「DANBO*DELI」さん。お客様が、ふたを開けた瞬間に視覚でも楽しんでいただけるよう、彩りと栄養バランスを重視したお料理を作っています。ヘルシーでありますながらボリューム満点のお弁当や、少食の方向けのお弁当、さらに宴会や女子会に最適なオードブルも大変人気です。旬の食材を活かしたお惣菜メニューは、訪れるたびに新しい味に出会える楽しさがあります。また、オリジナル商品のシリーズ化や新商品の開発にも力を入れており、より多くの人にその魅力を伝えたいと話す「DANBO*DELI」さん。

ぜひ、地元の食材を使った多彩なメニューが楽しめる色鮮やかなお弁当を味わいに、足を運んでみてください。



財光寺

赤木
柊太さん
あかぎ
しゅうた
さん

ひむかのたまご

お仕事は?

旭化成メディアルで働き始めて4年が経ちました。

趣味や休日の過ごし方は?

釣りが趣味で、会社の先輩の船で北浦へ行くことが多いです。また、サッカーも好きで、社会人チームに入つて体を動かしています。

今後の目標は?

資格取得に向けて勉強を頑張りたいです。

8 8 3 8 5 0 1

85円切手を
貼って下さい。
又は
当JA窓口へ

J Aみやざき(日向地区本部)

「クロスワードプレゼント」係宛

日向市鶴町四番地





野菜ソムリエ
KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト: 小林祐美子

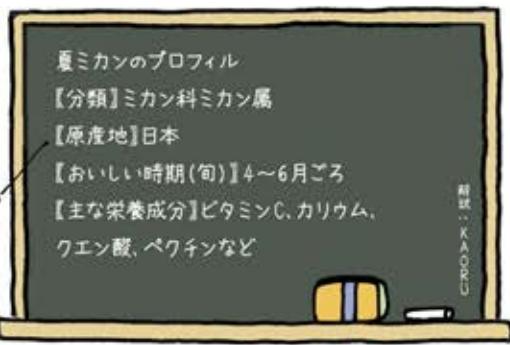


夏ミカンのプロフィール

【分類】ミカン科ミカン属
【原産地】日本
【おいしい時期(旬)】4~6月ごろ
【主な栄養成分】ビタミンC、カリウム、クエン酸、ペクチンなど

夏ミカン

初夏に楽しむ日本原産のかんきつ



選び方



保存方法

常温保存

直射日光が当たらない
冷暗所で保存する

冷蔵保存

乾燥を防ぐため
にラップに包むか、
ビニール袋に入れ
て野菜室へ



1~2週間が目安

なるべく早めに食べ切ろう



酸味が強い
場合は、数日置
いておくと食べ
やすくなる

夏ミカンのピミツ

歴史

原産地: 日本

海岸に漂着した種子を
まいて育てたのが起源
といわれている。山口県
長門市には推定樹齢
300年の夏ミカンの原樹
が存在している



天然記念物



名の由来

英名: summer orange
和名: ナツダイダイ(夏
橙、夏代々)
前年の果実と今年の果
実が同じ木で一緒に
実ることから「代々」と
呼ばれる



夏ミカンのチカラ

ビタミンC

美肌効果や免疫力向上、
ストレス緩和、疲労回復に



ペクチン

食物繊維の一種。
じょうのう膜(白い薄皮)に多く含まれる。
便秘解消やコレステロール値の改善、糖尿病予防に



クエン酸

疲労回復・殺菌効果や
むくみの改善に



夏ミカンのいろいろ

甘夏

夏ミカンの枝変わり品種名は「川野なつだいだい」。夏
ミカンに比べて酸味が少なく、優しい甘みと豊かな香り。
1935年ごろに大分県の川野氏の農園で発見された。



新甘夏

「甘夏」の枝変わりで甘みが強い。「サンフレーツ」「
ニューセイサン」「田の浦オレンジ」などの別名も。



紅甘夏

「甘夏」の枝変わり。甘みも風味も豊か。「甘夏」に比べ
果皮や果肉の色が濃く赤みを帯びている。甘く酸味があ
るやかで果汁がたっぷり。

食べ方・楽しみ方

皮のむき方

ナイフで少し切り
込みを入れるとさき
やすい



じょうのう膜も
苦みがあるので取り除く



そのまま生で

爽やかな酸味と香り、
アチアチ食感を楽しむ
ビタミンCをより効果的に
摂取できる



ジャムやシロップ漬け

皮も果肉も全て利用でき
ヨーグルトやパン、ケーキにかける



酸味とほろ苦さが
アクセントに

ドレッシングやソース
酸味が酢の代わりにも
サラダや肉・魚料理に



魚座

2月19日~3月20日

●全体運…勢いがあります。ダメ元でやってみたこともなんとかなりそう。率先して動きましょう。行動的なほど間違
●健康運…運動で良い汗をかきましょう。体力もアップ【幸運の食べ物】ニラ



従来の会員証



新会員証兼領収書

令和7年3月より、JAみやざきの合併に伴い、プリエール会会員証の名称が「JA日向プリエール会会員証」から「**プリエール会会員証兼領収書**」に変更となります。各支店窓口にてお手続き後、すぐに会員証をお受け取りいただけます。

葬儀時に会員証を紛失される会員様が多く見受けられますので、通帳などと一緒に保管していただくことをお勧めいたします。なお、以前の会員証も引き続き有効ですので、ご安心ください。

プリエール会員募集中!!

入会金
【1回のみ】**2,000円**

プリエール会員特典

- ◆祭壇価格の割引 ◆会員様名義の生花、花輪の割引
- ◆湯灌・献奏 ◆その他、いろいろな特典やサービスが受けられます

プリエール・日向・財光寺・東郷・門川・美郷



ホームページは
こちらから

【問い合わせ先】ジェイエイ葬祭事務局 ☎52-3588

八菜館かどがわ店からのお知らせ



この度、八菜館かどがわ店は「Aコープ門川店」内へ移転し、令和7年3月1日よりインショップ販売を開始しました。移転後も安心安全で、産地ならではの価格でお届けしてまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



Aコープ門川店
【営業時間】
9:30~20:00

行事予定

- 3/1 新JAみやざき誕生(連合会包括承継)
- 3/10 3月期子牛郡共進会(延岡)
- 3/12 成牛市(延岡)
- 3/12 3月期子牛セリ市(児湯)(～13日)
- 3/15 八菜館ひゅうが店リニューアルオープンフェア(～16日)
- 3/20 3月期子牛セリ市(延岡)(～21日)
- 3/27 理事会

理事会だより

JAみやざき第12回理事会が2月27日にJA AZMにて開催されました。

議案

- ① 包括承継後の運営方針について
- ② 長期生養成教育研修の終了について(案)
- ③ 就業規則の改正について

報告

- ① JAみやざき第3四半期実績および年度末見込みについて
- ② 包括承継に関する対応状況について
- ③ 令和6年度営農用A重油価格高騰対策の実施について

参加者募集!

令和7年度

JAみやざき
(日向地区本部)

わくわく あぐりスクール

~子どもたちに「命・農業・自然・食べ物・健康」の
大切さを伝えます~

年間スケジュール

①5月11日(日)

開校式&「茶摘み体験と
茶工場を見学しよう」

【場所】美郷町西郷



②6月15日(日)

「草木染め体験をしよう」

【場所】美郷町北郷



③9月

「乳搾り体験 &
チーズ作りをしよう」

※模型牛による搾乳体験になります。【場所】日向市



④11月

開校式&
「みかん狩りをしよう」

【場所】日向市



※天候状況によりイベント内容が変更・中止になる場合があります。

お申込み・お問合せ JAみやざき日向地区本部 資材課 (0982)55-2747/55-2777



収穫体験



親子で料理

※写真は今まで開催したものになります

申込条件

管内(日向市・門川町・美郷町・諸塙村・
椎葉村)在住の親子
指定の場所に集合できる方
第1子が小学生となる親子

募集期間

令和7年3月1日(土)~3月31日(月)

定員

親子10組

※定員になり次第締め切りいたします

年間参加費(全4回)

大人

| | |
|-----|--------|
| 1人 | 2,000円 |
| 2人目 | 1,000円 |

子供

| | |
|------|--------|
| 1人 | 5,500円 |
| 2人目~ | 1,500円 |

(3歳未満無料)

※女性部加入年会費と

ちゃぐりん(※1)購読料を含む。

※1:ちゃぐりんとはJAグループが食農教育をすすめるため日本PTA全国協議会から推奨されている子ども雑誌(家の光協会発行)

★詳しくは下記の連絡先までお問い合わせください。



編集後記

3月は、別れの季節。この時期になると、卒業式や転勤、引っ越しなど、さまざまな別れのシーンが目に浮かびます。しかし、別れは同時に新しい出会いの始まりでもあります。新しい環境に身を置くことで、新たな人々との出会いや経験が待っていると思います。そんな中、遠く離れた友人たちとのつながりを保つSNSの存在は、非常に大きいと感じます。SNSで友人の近況や新しい挑戦をリアルタイムで知ることができるのはとても嬉しいです。

また、この広報誌もJAと読者の皆さんをつなぐ大切な架け橋となっているのではないかと思います。これからも農畜産物や地域の情報などを通じて、JAの活動を知っていただき、皆さまとの距離を縮めていきたいと考えています。皆さんの暮らしに少しでも寄り添えるよう、令和7年度も引き続き、広報誌「JAみやざきひゆうが」を発行してまいりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。⑤

表紙の子供たち

西郷幼稚園(美郷町)

西郷幼稚園のにじ組さん・ゆめ組さん14人は、おにごっこやブロック遊びが大好きな元気いっぱいのお友だちです。最近は鉄棒の逆上がりや登り棒の練習を頑張っています!



先生は「粘り強く色々なことに挑戦してほしい。今のお友達を大切にして仲良く過ごしてね♪」と話していました。

赤堀料理学園校長 赤堀博美

東京都文京区小石川生まれ。管理栄養士、日本女子大学大学院食物栄養学専攻修了。日本女子大学非常勤講師、十文字学園女子大学非常勤講師、日本フードコーディネーター協会常任理事。



材料 20枚分

| | | | |
|------------|--------|-----------|-----|
| バター(食塩不使用) | 60g | 薄力粉 | 60g |
| 砂糖 | 60g | スライスアーモンド | 60g |
| 卵白 | 1・1/2個 | | |

アーモンドチュイール

焼きたてのうちに丸く形を作ります



パンベット

作り方

①クレープ生地を作る。ボウルに卵を割りほぐし、油、水を混ぜて小麦粉を加え、ダマにならないように混ぜて1時間くらい寝かせる。これをフライパンで薄く4枚焼く。

②むきエビとタマネギはみじん切りにしてバターで炒め、塩、こしょう、白ワインで味付けをする。

③Aを混ぜて加熱しホワイトソースを作り、②をあえて4つに分ける。

④①のクレープ生地の中心に③をのせて包み、衣を付けて高温の油で色良く揚げる。

⑤皿にトマトソース、④を盛り付け、パセリを添える。

材料 4人分

| | |
|--------------|----------|
| 卵 | 1個 |
| 油 | 大さじ1・1/2 |
| 水 | 150ml |
| 小麦粉 | 90g |
| むきエビ | 100g |
| タマネギ | 60g |
| バター | 大さじ1 |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| 白ワイン | 大さじ1 |
| A | |
| バター | 大さじ1 |
| 小麦粉 | 大さじ1・1/2 |
| 牛乳 | 100ml |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| こしょう | 少々 |
| 衣(小麦粉、卵、パン粉) | 適宜 |
| 揚げ油 | 適宜 |
| トマトソース | 80g |
| パセリ | 適宜 |

市販の冷凍のクレープ生地を使っても手軽にできます

作り方

- ①オーブンは170度に予熱しておく。バターは室温で軟らかくし、泡立て器ですり混ぜてクリーム状にして、砂糖を加えて白くなるまですり混ぜる。ここに卵白を少しづつ加える。
- ②①にふるった薄力粉を加えてゴムべらで混ぜ、粗く碎いたスライスアーモンドを加えて混ぜる。
- ③オーブンシートを敷いた天板に②を落とし、6cm長さ・3cm幅にナイフで薄く延ばす。
- ④オーブンで10分焼き、焼き上がったら熱いうちにシートから外し、麺棒などに当てて丸く形を整える。

八菜館出荷者ご紹介

日向市

さとう たけし
佐藤 健さん(71)



塩見にある26aのハウスで不知火を栽培しています。1月に収穫を終えた不知火は約1ヶ月間、貯蔵庫で保管されます。こうして追熟することで、甘みと酸味のバランスが整った不知火が出来上がり、3月からようやく出荷が始まります。

佐藤さんは「如何に美味しい不知火ができるか試行錯誤しながら栽培している。これからもお客様に喜んでもらえる美味しい不知火を作りたい」と話します。

