

利用者がおやつ作り



デイサービスセンターJA筑紫アネシスはこのほど、利用者と一緒に「おやつ作り」を行いました。年2回開催する「おやつ作り」は、利用者が楽しみにしている行事のひとつ。今回のメニューは、豆腐入りの白玉団子を使ったフルーツポンチです。利用者は、アネシス職員やJA生活福祉課職員と共に、グループごとに楽しく作業を進めていました。利用者は「自分で作ると、一層美味しい。」と笑顔で話しました。

目合わせ会で出荷規格を再確認



夏芽アスパラガスの出荷最盛期を前に、JA筑紫アスパラガス部会は、目合わせ会を実施。市場や消費者から評価される高品質なアスパラガスを目指し、部会員が出荷規格を再確認しました。

アスパラガス部会は、新規部会員2名を迎え、現在16名で活動しています。作付面積は224a(前年比124%)で、2016年度は販売高3300万円を目指します。共同選果の出荷体制を整えたのは、約5年前。選果機で長さや重さを揃えた後、手作業で結束作業を行います。人の手で丁寧にする出荷作業は、市場から評価されています。今回の目合わせ会では、夏芽で特に注意したい穂先の開きの程度について確認。準備されたアスパラガスを手に取り、出荷規格表と見比べながら、意見を出し合いました。

可愛いお客さん★



6月23日、西日本を中心とした大雨の影響で農産物などの被害が懸念されるなか、愛らしいアイガモの親子がゆめ畑大野城店に出現。出荷者や買い物客に笑顔をもたらしました。

このアイガモは、店舗の前に流れる御笠川を住処にして、親鳥と子7羽で暮らしています。河川の増水と流れの速さをきっかけに陸へ避難し、店に迷い込んだようです。よちよちと集団で歩く姿が愛らしく、買い物客から注目の的となっていました。

ゆめ畑大野城店の緒方一寿店長は「大雨の影響による野菜等への被害が心配だが、アイガモの登場で一気に店内が明るくなり活気づいた。」と笑顔で話していました。

足みたい！双子アスパラガス



筑紫野市で珍しい姿のアスパラガスが収穫されました。2本に見えるが、実際は根元が1つ。双子のアスパラガスです。

これは、JA筑紫アスパラガス部会員の圃場で収穫されたもの。品種は「ウェルカム」で、長さ27cm程度で収穫されたアスパラガスは、ぴったりと根元がくっついていて、逆さにすると、まるで人の足。今にも歩き出しそうな珍しい姿です。

収穫した部会員は「今まで長年栽培してきたが、こんなアスパラガスは初めて」と驚きの様子で話しました。このアスパラガスは、JA職員が試食。柔らかな食感とほのかな甘味で好評でした。見た目も食味も楽しめる面白野菜の発見となりました。

直売所で中学生が職場体験／ゆめ畑太宰府店



JA筑紫は2日間、ゆめ畑太宰府店で太宰府市立太宰府中学校2年生3人の職場体験を受け入れました。

太宰府中学校では、2年生を対象に、総合的な学習の時間を使って「将来の進路」を考える目的で職場体験学習を実施。人間関係形成や進路選択、将来設計など、将来の進路に向けて必要な資質と能力の育成を図っています。

ゆめ畑では、野菜の出荷調整作業やバーコードシール貼り、米の精米作業などを体験。レジ業務のサポートを担当した生徒は、丁寧に商品を袋に詰めながら、笑顔と心のこもった挨拶で、消費者との交流を図っていました。職場体験をした生徒は「お客さんや生産者と色々な会話が出来た。勉強になることばかりで、良い経験になった」と話しました。

直売所と移動販売店がコラボ商品開発



JA筑紫農産物直売所ゆめ畑太宰府店は、移動販売店「博多 晴だこ」とコラボ商品を開発。ゆめ畑店舗限定で「梅マヨネーズソースたこ焼き」を販売し、リピーター率70%を超える人気商品となっています。

販売店「博多 晴だこ」は、筑紫野市二日市に店舗を構える他、キッチンカーや仮設店舗で移動販売を実施。JA直売所4店舗でも定期的に営業を行っています。

今回のコラボ企画は、ゆめ畑店の城戸明彦店舗長と同販売店の桐山一郎さんの提案。太宰府が梅の名所である点に着目し、梅を使った商品開発を進めました。試行錯誤の結果、「梅マヨネーズソース」が完成。ほんのりピンクに色づいたソースは、梅がほのかに香って食欲をそそり、熱々のたこ焼きと相性抜群です。

開発に携わった桐山さんは「たこ焼きに使用する野菜は、ゆめ畑のものを使用しています。今後も、JAと商品開発が出来たら嬉しい。」と笑顔で話していました。

色彩の変化楽しむ／話題の展覧会でも使用



福岡県筑紫野市の鬼木紘一郎さん(39)が育てるアジサイ「アンジェラス」は、青色の花が咲き、1ヵ月ほどの時間をかけて花びらの色が緑色に変化する珍しい品種です。父の信一郎さん(63)が品種登録し、紘一郎さんも大切に育てています。

紘一郎さんが育てた「アンジェラス」約300鉢は、6月9日から12日まで太宰府市の太宰府天満宮など3会場で開かれた、デンマーク出身のフラワーアーティスト、ニコライ・バグマン氏の展覧会「新花-SHINKA-」でも展示作品の材料としても使われました。展覧会は、期間中多くの人で賑わい、テレビなどでも取り上げられるなど、話題となっていました。紘一郎さんは「自分が育てた花が使われた作品を見て、こんな風で使用されるのかと面白かった。これからも大切に育てたい。」と話していました。

伝統行事で豊作を祈願／太宰府天満宮神事「斎田御田植祭」



太宰府天満宮は6月11日、太宰府市観世音寺で、「斎田御田植祭」を行いました。稲穂が荒天や害虫などの被害にあわず、無事に収穫されるよう祈願する、毎年恒例の神事です。

斎田の横に設けられた斎場で祭典が行われ、色鮮やかな衣装を身にまとった、天満宮の巫女が「早乙女の舞」を奉納。もんぺ姿の巫女や氏子などが斎田に入り、「斎田播種祭」でまかれた種籾から育った苗を丁寧に手で植えました。

10月中旬には、実った稲穂を収穫する「斎田抜穂祭」が行われます。収穫した米は、11月の「新嘗祭」で最初にお供えし、天神さまへの朝夕のお供えや、太宰府天満宮の全ての祭典や神事で用いられます。

色鮮やかなティッシュケース作成／JA筑紫女性部・大野城フレッシュミズ学級



JA筑紫女性部・大野城フレッシュミズ学級は6月10日「ティッシュケース作り」を行いました。フレッシュミズ部員の田中秀子さんを講師に迎え、部員とJA生活福祉課職員が参加しました。

作業は、準備した2枚のカラフルな布に線を引き、丁寧に手縫いするところから始まりました。その後、アイロンがけやボタン付けなどをして完成。参加者には裁縫を苦手とする人もいましたが、参加者同士アドバイスをしながら、想いを込めて黙々と針を進めていました。フレッシュミズ学級は、JA女性部員で概ね40歳未満の部員で構成。今後も、地域の女性が気軽に参加できるようにPR活動に努め、魅力ある企画で次世代の部員拡大を目指します。

アスパラガスを美味しく食べて★



JA筑紫アスパラガス部会は、地産地消運動に繋げようと、筑紫野市山家にある食事処「次郎長」と連携し、アスパラガス料理の試食会を行いました。試食会には、部会員とJA職員など9人が参加しました。

この取り組みは、地元でとれる新鮮なアスパラガスのPRと、夏場に多く出してしまう規格外品の活用を目的とし、今年から進められています。

今回試食したアスパラガスの料理は、サラダやコロツケ、肉巻きなど6品。参加者の意見を踏まえて、期間限定(9月まで)で近日メニューに加わる予定です。

アスパラガス部会の神崎光成副部長は「地元の新鮮なアスパラガスは、瑞々しくて絶品。多くの人に味わってもらい、地産地消を進めていきたい」と話していました。

農業塾希望者集まる

JA筑紫は6月3日、物流センターで「第6期ちくし農業塾説明会」を開きました。

塾は、農業者の高齢化・後継者不足により耕作されていない農地等を活用し、新規就農者・農業後継者に向け、地域農業の再生の起点として開講。露地野菜全般と施設園芸(アスパラガス、軟弱野菜等)の栽培実習及び講義を行います。第5期までの56人の修了生は、ゆめ畑や市場へ出荷し活躍しています。

受講生は、受講終了後にJA直売所や生産部会に加入して販売を行う強い意欲のある人などを条件とし、塾協議会委員の面接等による厳正な審査を経て決定されます。受講期間は、2016年7月から翌年5月(11カ月間)の予定です。JA営農生活部の上野正志部長は「地域農業の更なる活性化を目指し、塾で頑張ってもらいたい。」と話していました。