

地元の材料でしめ縄づくり



JA筑紫は、JA本店で「第3回JA筑紫ふれあいしめ縄づくり体験」を行いました。体験は、JAが取り組む「ふれあい活動」の一環。

日本の伝統文化である「しめ縄」を作る体験を通して、地域との交流や、参加者の農業への理解を深めることを目的としています。

当日は、JA広報誌やJAホームページで募ったJA管内の地域住民が参加。ゆめ畑の出荷者などを講師に招き、リース型のしめ縄づくりに挑戦しました。しめ縄で使用するわらやユズリハなどの材料は、地元のを準備。参加者は、講師の慣れた手つきを見習い、昔ながらの正月支度を体験。足など全身を使っの作業に、汗をかきながら完成させました。参加者は「自分の手で初めてしめ縄づくりを体験した。玄関に飾るのが楽しみ。」と嬉しそうに話していました。

野菜苗ありがとう！！



二日市支店に、地元小学校の児童が作った「野菜パネル」が展示されています。絵や感想文、写真などが貼られ、来店者や職員の間を楽しませています。

このパネルは、筑紫野市立天拝小学校の児童が作り、JAに届けたもの。JAが取り組む「ふれあい活動」の一環として、同支店と二日市東出張所が、4月に野菜苗などを贈り、授業を行ったお礼として届けられました。児童が自分で育てた野菜を食べた感想文や絵、写真がぎっしりと貼られています。児童は「真っ赤なミニトマトの実がなって嬉しかった。自分で育てた野菜はとても美味しかった」と感想を書いていました。支店の職員は「児童の皆さんが、一生懸命作ってくれたことが伝わった。野菜を育てる苦労や、収穫の喜びを知ってもらえて嬉しい。」と笑顔を見せていました。

ゆめ畑太宰府店11周年大感謝祭



ゆめ畑太宰府店は3日間、出荷者や利用者の皆様に日頃の感謝を込めた「11周年大感謝祭」を開催。3日間で約3500人が来店して賑わいました。

16日は、地元野菜や米の特価販売の他に、露店販売や無料でぜんざいをふるまうなど様々な企画で来店者を楽しませました。店内は開店と同時に、大感謝祭を楽しみにしていた大勢の来店者と、揃いの法被に身を包んだ出荷者と職員の元気な声で賑わっていました。城戸店舗長は「出荷者や利用者の皆さまのおかげでイベントはとても盛り上がった。今後も地域の皆さまに愛される店舗作りに励みたい。」と話していました。

正月を華やかに★



JA筑紫大野城ゆめカレッジは12月16日、JA大野城支店で「フラワーアレンジメント教室」を開き、正月用のフラワーアレンジメントを作成しました。

当日は、JA女性部員の八尋ひろ代さんが講師を務め、説明を交えながら腕前を披露。その後、参加者は準備されたハボタンやキク、マツなどの生花に一本一本想いを込めて作品づくりに没頭しました。講師のアドバイスを参考にして作品を完成させると、参加者からは満面の笑みがこぼれていました。参加者は「楽しい時間を過ごすことができました。このまま長持ちしてくれたら嬉しい」と充実した様子でした。

収穫への感謝と来年の豊作祈る／「第61回筑紫地区農業祭」



12月12日に、太宰府天満宮敷地内の余香殿で、第61回筑紫地区農業祭が行われました。

筑紫地区の農業関係者の健勝と収穫に対する感謝や来年度の豊作を祈りました。農業祭は、JA筑紫合併前の1956年に、当時の管内12農協が集まり行われるようになりました。祭りには、管内農業関係者及び行政関係者など約200人が参加。祭典では、巫女による神楽奏上や参列者の玉串拝礼などで収穫の礼を尽くしました。

式典では、農業振興に貢献した那珂川町の今村美枝さん他6人を功労者として表彰。笑顔で表彰状と記念品を受け取りました。白水清博組合長は「今後も筑紫地区の農業発展のために尽力していきたい。」と挨拶しました。

10年後を考えて

JA筑紫は12月15日、JA本店で「元気塾発表会」を開催。10人の第3期塾生が、約3か月間の研修の成果を発表しました。

「元気塾」は、「10年後も元気なJA筑紫であるために」をテーマに、2013年に開講。塾生は、公募や選抜により人員を募り、今後中核となる職員の中から選出し、10年後もJA筑紫が元気であるために、将来の組織ビジョンを考えます。職員が組織全体の活性化を目指し、強い組織の構築につなげることが目的です。

発表会には、JA常勤役員と本店部長が参加。2～4人のグループに分かれ、それぞれが検討を重ねて掲げたテーマに沿って、プレゼンテーションを行いました。塾生は「他部署職員と意見交換ができ、とても充実した研修だった。今後、学んだことを業務に活かしながら頑張りたい」と話していました。

寒さに負けない健康的な食事を！



JA筑紫女性部は、平成28年度冬料理講習会を各地区で行いました。冬の寒さに負けず、健康的な食事で新しい年を迎えようと、毎年企画されています。JA御笠支店でされた講習会には、23人の部員が参加。今回のメニューは、「白菜たっぷり棒餃子」「牛肉と春雨のすき煮風」など4品。部員はメニューを分担して調理し、出来上がった料理を全員で試食しました。部員らは「野菜がたくさんとれ、簡単で美味しい。自宅でも作りたい」と笑顔で話していました。

加工用古ショウガ 990kg出荷



筑紫野市山口地区を中心に活動するJA筑紫生姜出荷組合は12月6日、山口出荷倉庫で加工用の「古ショウガ」990kgを出荷しました。

出荷した品種は、「お多福生姜」。爽やかな辛みと香りが特徴です。11月初旬に収穫した2016年度産ショウガの親種として使ったものを「古ショウガ」として出荷。福岡県内の業者が粉末などに加工します。「古ショウガ」は、新ショウガと比べ香りや食味が増します。

出荷組合員らは「今年は雨が多く、大ぶりで高品質なショウガを収穫できた。3月の種ショウガ出荷も期待できる」と笑顔で話していました。

7周年大創業祭★

ゆめ畑筑紫野店は、12月2日～4日の3日間に、日頃の感謝を込めて「7周年大創業祭」を行い、約2100人が来店しました。

当日は、特価販売の米や新鮮な地元野菜などを買求めて、朝から大勢の来店客で賑わいました。米5kg以上の購入者や、500円以上買い物した方には粗品がプレゼントされました。その他、ブリ鍋やぜんざいの無料試食会や、みかん・いりこの詰め放題など、様々なイベントを開催。多くの来店客が、大創業祭を楽しんでいました。

ゆめ畑筑紫野店の児嶋亮一店長は「今後も地域や生産者から愛される店舗作りに励みたい。」と話していました。

生産者と職員で魅力ある直売所を目指す

JA筑紫は12月1日、「平成28年度ゆめ畑大野城・太宰府・筑紫野店3店舗合同出荷者交流会」を開き、ゆめ畑出荷者やJA職員など98人が参加しました。この同交流会は、今回初の取り組みで、出荷者と店舗職員の交流を深め、より魅力的な直売所づくりを行う目的で開催。また、生産者同士の交流を通じ、さらなる栽培技術の向上を目指します。

当日は、店舗ごとの販売実績を確認。また、バーコードシールの貼り方やコンテナの取扱い方など出荷に関する注意事項を再確認しました。その後、意見交換が行われ、参加者からは「出荷者やJA職員と情報交換が出来て良かった」と好評でした。また、ゆめ畑那珂川店は、11月10日に生産者交流会を開催し、出荷者と店舗職員の意見交換を行いました。

不要農薬・廃資材を適正に処理



JA筑紫は12月1日と2日に、那珂川町の那珂川ライスセンターと筑紫野市の永岡事業所で「農家所持不要農薬回収」と「農業用廃プラスチック等回収」を行いました。

この回収は、JAが主体となり、毎年行っているものです。不要になった農薬や、農業用のビニール、マルチシートなどを適正に処理し、不法投棄などによる環境破壊防止を目的としています。今年度は2日間で258件・約16tの不要農薬と廃資材を回収。今後も環境保全対策と適正処理の為に、継続して取り組んでいきます。