

九州初 夏イチゴ「すずあかね」に挑戦



筑紫野市にある観光農園「筑紫野いちご農園」は、今シーズンからJA筑紫と連携して、夏イチゴ「すずあかね」の栽培に乗り出しました。品種の本格栽培は、九州で初の挑戦。収穫したイチゴは、今年2月に園内にオープンした洋菓子店「シュクレフレーズ」でケーキやタルトのトッピングに使っています。収穫は、6月から10月まで行っています。

「すずあかね」は、甘味と酸味がしっかりあるのが特徴。通常、夏場は輸入イチゴを使う洋菓子店が多いですが、農園の石橋徳昭さんが、「通年を通して地産産のイチゴを作りたい」と栽培を決意。1年以上前から計画し、北海道のメーカーから、JAを通じて苗を約2000本購入しました。石橋さんは、「すずあかねは他の夏イチゴに比べて収量も多い」といいます。

息子でパティシエの貴徳さんが営む園内の洋菓子店「シュクレフレーズ」のショーケースには、徳昭さんが育てた「すずあかね」が15個ほど乗ったパフェやぎっしり詰まったタルトが並びます。7月から8月までのピーク時には自社だけではなく他の洋菓子店にも販売しました。

石橋さんは「今はまだ1年目で定着していないが、今後は通年でイチゴを食べることが出来るように栽培に励んでいきたいです」と笑顔で話しました。

ブロッコリー部会 育苗状態を確認



JA筑紫ブロッコリー部会は、8月31日、苗作りの均一化をはかろうと、部会員の圃場を巡回し、育苗状態を確認しました。部会員13人と福岡普及指導センター、JA農業振興課職員3人が参加し、互いの栽培方法など熱心に情報交換を行いました。

部会では、7月から播種を始め、8月に定植。出荷期間は秋冬作型で11～3月ごろまで続きます。

高品質な出荷に向け、部会員は一丸となり栽培に取り組みます。圃場や生育状況を随時連絡し出荷確認を図るなど、入念な栽培工程を踏むことで、部会で統一した良質なブロッコリー出荷を可能にしています。

JA営農生活部の担当職員は「定植が終わるまでしっかりと管理し、高品質なブロッコリーを出荷したい」と話した。

全共出品牛 宮城県へ出発



第11回全国和牛能力共進会（宮城全共）福岡県出品実行委員会は4日、筑紫野市で出発式を開きました。生産者や県議会議員、県、JAの関係者らが駆け付け、大舞台へ向けて出発する2頭を見送りました。2頭は2日間をかけ、陸路で宮城県へ向かいます。長距離の移動になるため、牛にできるだけストレスをかけないように細心の注意を払います。

式では、全共へ出品する(有)三宅牧場（筑紫野市）の「直隆」と、(株)堀内牧場（朝倉市）の「太郎68」を披露。関係者らによるテープカットが行われ、2頭を載せたトラックが出発しました。

生産者の三宅貞行さんは「宮城県へは長距離の移動。周りの方の協力を得ながら、全共で皆様の期待に応えられるように頑張りたいです」と抱負を語りました。また、堀内幸浩さんは「関係者一丸となって最高の準備ができました。全共では『博多和牛』の未来の新しい扉を開ける結果を残したいです」と力を込めました。

福岡県が全共に挑戦するのは、今大会が初。去勢肥育牛の肉質を評価する肉牛の部の第9区に出品、上位入賞を目指します。

10年後も元気なJAを目指す

JA筑紫は、9月5日、職員の意識向上を目指す第4期元気塾の開講式を開きました。公募や選抜により人員を募り、将来、中核となる職員ら10人を対象に、約4ヶ月間で合計7回の研修を行います。

塾では、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、強い組織の構築に繋げる目的。

取り組み内容は、外部講師を招き「組織論基本と経営」「論理的思考、問題解決」などを学びます。その後、成果発表として役員へのプレゼンテーションを予定しています。

開講式では、白水清博組合長から任命書を交付。受け取った職員は、次世代リーダーとしての決意を新たにしました。

白水組合長は「10年後も組合員の力となれるように、自身のスキルをしっかりと磨いてほしいです」と激励しました。

詐欺防ぎ感謝状



J A筑紫太宰府支店は、偽電話詐欺の被害を未然に防止したとして、9月19日に筑紫野警察署で、下田雄治署長から感謝状を受け取りました。

8月に支店職員の藤嶋真介金融渉外が、組合員から高額定期貯金の解約を受け、「今日中に現金が必要」という話の内容を不審に思いました。二セ電話詐欺の疑いを感じたため、積極的に事情を聞き取りました。支店長に相談し警察へ通報。被害の未然防止に加え、犯人グループの1人の逮捕に至るなど二セ電話詐欺被害防止に大きく貢献しました。

藤嶋金融渉外は「二セ電話詐欺には日頃から注意を払っていました。組合員の大切な財産を守れて良かったです」と話しました。

夏イチゴを使ったスイーツ続々



父が栽培したイチゴを息子が絶品スイーツに——。今年2月にオープンした筑紫野市の洋菓子店「シュクレフレーズ」には、夏イチゴ「すずあかね」を使ったスイーツが並びます。夏でも地元のイチゴが食べられると人気です。

店内のショーケースには、「すずあかね」を15個ほど使ったパフェや、イチゴがたっぷり乗ったタルトなどが並びます。夏の限定商品として人気なのが、イチゴを凍らせ、そのまま削ったかき氷。休日だけではなく、平日も満席で、賑わっています。

店舗を仕切るのは、パティシエの石橋貴徳さん。材料に使う「すずあかね」は、JA筑紫を通じて、父親の徳昭さんが隣接する「筑紫野いちご農園」で栽培。今季、九州初の本格栽培に成功したイチゴです。

通常、夏場は輸入イチゴを使う洋菓子店が多いですが、石橋さんは「すずあかねは、輸入イチゴより甘味と酸味が強くスイーツに向いている」といいます。

かき氷を食べたお客さんは「イチゴそのものの味や風味がとても良いです。この時期にこんなに甘いイチゴは食べたことがありません」と驚いていました。今後も夏イチゴを使ったメニューを出していく予定です。

長寿を祝う



デイサービスセンターJA筑紫アネシスは、9月15日、16日の2日間、利用者の長寿を祝う「敬老会」を開きました。

会には、2日間で利用者57人が参加。賀寿を迎えた9人は、表彰状と記念品を受け取りました。会場では、山口支店女性部の趣味文化グループによるフラダンスやカラオケ、地域ボランティアや職域グループによる演芸が行われました。