

## 女性組合員が学ぶ



ＪＡ筑紫は９月３日、女性組合員学習会を開き、女性組合員１７１名が参加しました。

萩尾博経済担当常務が、ＪＡ自己改革についてパンフレットをもとに説明。さらにＤＶＤを上映し、ＪＡ自己改革について理解を深めました。講演は、ふるさと料理人の藤清光さんが「食はいのち～足元の宝、ふるさと料理～」の演題で行いました。

また、会場では女性部員が、手作りのプローチなどを販売。売上は全て平成３０年７月豪雨の被災地に送ります。

## 稲刈りが始まりました



ＪＡ筑紫管内では、９月４日から「夢つくし」の稲刈りが始まりました。管内では、約７３０haの水稲を栽培。うち「夢つくし」は３分の１の面積を占めません。

ＪＡでは、中山間地の中でも指定した地域で、レンゲソウの根粒菌の働きを利用した栽培に取り組んでいます。筑紫野市柚須原の平山金久さんは１０日、レンゲソウをすき込んだ「れんげ米夢つくし」を約５３０kgを収穫しました。平山さんは「終盤まで安全に収穫を行っていきたいです」と意気込みを話しました。

ＪＡ管内では、「夢つくし」の他に「元気つくし」「ヒノヒカリ」を栽培。１０月下旬まで稲刈りが続き、収量２,１０１tを目指します。

## ガソリンスタンドでアスパラガスをPR



ＪＡ筑紫アスパラガス部会は、福岡ライフエナジーＳＳと共同で、９月１０日から１４日までの５日間、コラボキャンペーンを行いました。利用者に直売所や農産物をPRし、ガソリンスタンドや直売所にさらに足を運んでもらおうと企画したものです。キャンペーン期間中、ＪＡ管内のスタンド５店舗で、ＪＡ筑紫アスパラガス部会が出荷したアスパラガス２,２５０束を利用者に配りました。

アスパラガスを受け取ったスタンド利用者は「新鮮な農産物を求めて、直売所も利用したいです」と笑顔で話した。ＪＡ営農生活部の担当職員は「新鮮な農産物の魅力を知って、もっと直売所に来店していただきたいです」と話しました。

## 敬老会で表彰状と記念品贈る



デイサービスセンターJA筑紫アネシスは、9月14日と15日の2日間、利用者の長寿を祝う「敬老会」を開き、利用者56名が参加しました。賀寿を迎えた11名に、JAから表彰状と記念品を贈りました。

1日目には、女性部員や地域ボランティアなどが、フラダンスや大正琴などの演芸を披露。利用者は歌を歌ったり、手拍子をしたりして楽しんでいました。

## 田んぼアート7回目は「黒猫」



筑紫野市阿志岐の八尋義孝さん・ひろ代さん夫婦の田んぼに、田んぼアートで「黒猫」が姿を現しました。地域で親しまれる毎年恒例の名物スポットになっています。

約20aの田んぼに、大きさ縦50m、横20mの黒猫の顔を、もち米の黒米と「ヒヨクモチ」で表現。防鳥テープで髭とリボンもつけています。ひろ代さんは「目の部分の曲線がとくに難しかったです。今年も写真を撮りに来る方が多くて嬉しいです」と話していました。

八尋さん夫婦が取り組む田んぼアートは今回で7回目。これまでにパンダやキリン、クジラなどの絵に挑戦してきました。「今年のテーマはなに？」と、地域住民が心待ちにしています。

## 1等Aランク目指す



JA筑紫麦出荷者部会は、筑紫野市のJA物流センターで、平成31年産麦播種前研修会を開きました。11月下旬から始まる麦の播種を前に、生育管理について再確認し、契約数量の必達と1等Aランクを目指します。

研修会には、部会員や普及指導センター、JA全農ふくれん、JA役職員など43名が参加しました。平成30年産麦の生育概況や麦情勢について説明し、参加者は真剣な表情で聞き入り、土づくりや排水、雑草対策などについても再確認しました。

JAの担当職員は「この研修会で生産者の意欲が高まりました。平成31年産も高品質な麦を栽培したいです」と意気込んでいました。

## ニホンミツバチが集めた黄金色の蜂蜜



国産蜂蜜が希少価値を高める中、筑紫野市の平山英一さんは、自宅裏でニホンミツバチを飼育し、蜂蜜を採集しています。

蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を集め、巣の中で加工・貯蔵したもの。自然豊かな山家地区は、蜜の元となる野花も多く自生しています。平山さんが蜂蜜の採集を始めたのは数年前。採集する蜂蜜は、黄金色に輝き、蜜をなめると甘くて優しい味が口いっぱい広がります。

平山さんは「1年に1度、この瞬間を楽しみに採集しています。この蜂蜜を多くの人に味わってもらいたいです」と笑顔で話していました。

現在は販売していませんが、今後、農産物直売所ゆめ畑への出荷を検討しています。

## ショウガの生育状況を確認



JA筑紫生姜出荷組合は、筑紫野市山口地区で圃場巡回を行いました。組合員とJA担当者、加工業者が参加。葉や根の様子を確認し、病害虫の対策などを話し合いました。11月初旬の収穫開始までに、さらに生育が進み、大ぶりのショウガを収穫できると期待します。

栽培品種は、爽やかな辛味と香り、瑞々しく柔らかい肉質が人気の「お多福ショウガ」。収穫した後、山の斜面に掘った横穴式の天然貯蔵庫で翌年3月頃まで貯蔵し、種ショウガとして出荷します。

組合長の末次芳幸さんは「今年の生育状況は、高温と少雨によって全体的に遅れていましたが、9月以降は、適度な降雨もあり順調に回復しています。収穫まで管理を徹底し、今年も高品質なショウガを収穫したいです」と話していました。