

## 不要農薬と廃資材を適正に処理



J A筑紫は12月3日と4日の2日間、那珂川市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などを回収しました。JAが主体となって毎年行い、不要になった農薬や、農業用のビニールなどを適正に処理。不法投棄などによる環境破壊防止を目的としています。今年は2日間で249件、約19tの不要農薬と廃資材を回収しました。

## (有)三宅牧場がグランドチャンプ



福岡県肉用牛生産者の会は12月6日、太宰府市都府楼南のJA全農ミートフーズで、「平成30年度第3回福岡県肉用牛生産者の会共励会」を開きました。

共励会には、黒毛和種42頭が出品され、生産者と関係者は専用冷蔵庫の中で枝肉の色つや、さしの具合などを真剣に確認し、熱心に意見交換をしました。

表彰式では、JA筑紫肥育牛部会の(有)三宅牧場がグランドチャンピオン賞を受賞。三宅さんの出品牛の血統は、父「幸紀雄」、母の父「安福久」、母の母の父「平茂勝」。枝肉重量564.5kgで、肉質等級はA5、脂肪交雑(BMS)は最高ランクのNo.12、ロース面積95平方cm、バラの厚さ8.5cmで、審査講評では「さしがまんべんなく入り、肉色や光沢も良い。素晴らしい枝肉」と高評価を得ました。

三宅さんは「愛情を込めて育てた牛が受賞でき良かった。今後も頑張っていきたいです」と笑顔で話していました。

## 太宰府天満宮で農業祭



太宰府天満宮で12月12日に、第63回筑紫地区農業祭が行われました。農業関係者や、行政関係者などが参列し、農業の発展と五穀豊穡を祈りました。

式典では、農業振興に貢献した功労者を表彰。功労者を代表して太宰府市の斉藤清孝さんが「とても光栄です。今後も精進していきたいです」と挨拶しました。

### 【受賞した功労者】

古賀比呂子さん（大野城市）、 斉藤清孝さん（太宰府市）、  
萩尾彰一さん（筑紫野市）、 萩尾利光さん（筑紫野市）、  
松尾勇二さん（春日市）、 禅院とし子さん（那珂川市）

## 伝統のしめ縄作りを体験



JA筑紫は12月15日、JA本店で「第5回JA筑紫ふれあいしめ縄づくり体験」を開きました。ふれあい活動の一環で、JA管内の地域住民31名が参加しました。農産物直売所ゆめ畑の出荷者ら3人を講師に招き、リース型のしめ縄を作りました。

参加者は「しめ縄づくりを体験でき、とても勉強になりました」と笑顔で話していました。

## 子ども食堂へ寄付



JA筑紫は12月19日、大野城市のNPO法人チャイルドケアセンターへ教育ローン成約件数に応じた寄付を行いました。贈呈式では、白水清博組合長が、同法人の大谷清美代表理事へJA農産物直売所ゆめ畑商品券7万円相当と、JA管内で収穫した米75kgを手渡しました。

JAは、教育ローンの成約件数に応じた寄付を9年間続けています。今回は、2017年9月1日から2018年4月27日までの成約111件分。食育を通じたJAらしい地域貢献活動として、子ども達の成長に貢献したいと同法人へ寄付を行いました。

同法人は、子育てのための情報とネットワークづくりをサポートする団体。JA管内5市に36カ所ある「子ども食堂」の支援を行っています。子ども食堂は、ボランティアが地域の子ども達などを対象に、食事を提供する民間の取り組みです。大谷代表理事は「商品券という形で寄付をいただくと、必要に応じて農畜産物をそろえることができるため、大変ありがたいです。子ども達に安全安心な農畜産物を使った料理を味わってほしいと思います」と話していました。

白水組合長は「子ども達が元気だと、地域も元気にになります。多くの子ども達のために役立ててほしいです」と笑顔で話していました。

## いちごの適正な栽培方法を呼びかける



JA筑紫は12月20日、JAいちご出荷組合の生産者6人の圃場で、平成30年度いちご出荷組合管理講習会を行いました。適正な栽培管理を呼びかけ、より高品質なイチゴ作りを目指します。

出荷組合長の大石秀隆さんは「今後も徹底した品質管理を行い、消費者へ高品質ないちごを届けたいです」と意気込んでいました。

## 福岡農業高等学校 「太宰府梅サイダー」開発



福岡県立福岡農業高等学校食品科学科梅研究班は、地元特産物の太宰府の梅を使った「太宰府梅サイダー」を開発し、地域のブランド化を強化するため、行政や企業と連携しています。完成したサイダーは太宰府天満宮の参道店舗や観光列車で販売し、太宰府市の新たな名産品として地域の観光振興や活性に貢献しています。地域資源を活用して地域活性化に取り組む優れた事例として平成30年農水省の「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」に選ばれました。

同校は平成27年度に市や西日本鉄道株式会社と連携して「太宰府梅サイダー」を開発。市内で収穫した梅のみを使い、透き通った琥珀（こはく）色と梅のほのかな香りが特徴で、上品な味は、市内を訪れる観光客に人気です。

サイダーに使う梅は、生徒自身が収穫し、梅シロップとして加工。同社がサイダーとして製造しています。完成したサイダーは、太宰府天満宮の参道の店舗などで販売。生徒も店頭販売や同社が福岡・天神～大牟田間で運行する観光列車「旅人」の車内で販売し、PRしてきました。

同校の担当教諭は「地域活性化に貢献できることはとても嬉しいです。この経験は生徒達にとって財産になります。2020年の東京オリンピックで提供できる品物として選ばれるようにこれからも生徒たちとがんばっていきたいです」と笑顔で話していました。

地元JA筑紫も多くのサイダーを作るため、生徒をサポートしています。

農水省が選ぶ「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」は今年で5年目。全国から1000超応募の中から32組が優良な事例として選定。九州・沖縄地区では5組の団体が選ばれ、福岡県で唯一、福岡農高が選ばれました。11月下旬には総理大臣官邸で選定証授与式と安倍晋三首相との交流会があり、12月20日には熊本で九州農政局が主催したシンポジウムで事例発表をしました。



## 組合長と児童がおにぎり味わう



JA筑紫の白水清博組合長とJA職員は、12月20日に春日市立大谷小学校を訪れ、新米を使ったおにぎりを児童と味わいました。おにぎりに使った米は、白水組合長らが年間を通じて児童へ米作りを教え、10月末に稲刈りをした「元気つくし」。白水組合長が指導しながら、児童は慣れない手つきでおにぎりを握りました。

待ちきれない様子でおにぎりを頬張った児童は、「いつも食べているお米より甘い！お米にも味があると初めて知りました」と驚いていました。

児童から白水組合長へ、米作り指導のお礼として、感想文をまとめたポスターや劇や合唱などが贈られました。白水組合長は「これから農業にさらに関心を持ち、応援してほしいです。今後も、米作りの授業が続いていくように願っています」と笑顔で話していました。

授業は、5年生を対象とした「総合的な学習の時間」の一環。JAは児童の食農教育をサポートする目的で、15年以上関わっています。学校側は「児童は米作りに関心を持ち、今日を心待ちにしていました。水田の管理や指導など、JAの協力あってこそその学習。児童が食べ物を大事に食べる気持ちを持ってくれたら嬉しいです」と効果に期待しています。

## 外国人観光客に大人気 イチゴ農園



筑紫野市筑紫のイチゴ農園「ストロベリーフィールズ」は国産のイチゴを味わってもらおうと、外国人観光客を積極的に受け入れています。気軽に日本の美味しいイチゴが食べられると大人気で、昨年は年間約4000人の外国人観光客が訪れています。

農園は、代表の石橋徳昭さんが、平成18年に農園を開業。SNSなどを通して知名度が上がり、香港やタイなどアジア圏からの観光客が増加し、現在は、来園者全体の3割が外国人客です。福岡空港や高速道路からのアクセスも良く、気軽に立ち寄りやすいという声もあり、近年では、英語表記で農園を紹介したチラシや、海外のテレビ番組などに出演し、農園のPRを行っています。

農園では、60aの敷地にある23棟の温室で「かおり野」「さがほのか」など9品種のイチゴを栽培。子どもからお年寄りまで楽しめるよう、地面から高い位置にイチゴの棚を組む「高設栽培」を取り入れています。11月から翌年5月までの間で、イチゴの40分間食べ放題やジャム作り体験などを行える他、農園に隣接したケーキ店「シュクレフレーズ」では、農園産の新鮮なイチゴを使ったスイーツが楽しめます。ほとんどの観光客がケーキ店にも立ち寄り、6次産業化のPRにも繋がっています。

農園は、筑紫野市の新たな観光名所として地域の観光振興に貢献。九州の地域資源を活用する優良な事例として平成30年九州農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」に選ばれました。これは、九州管内170団体の応募の中から17団体を優良な事例として選定されるものです。福岡県からは3つの団体が選ばれました。

石橋さんは「毎年外国から来てくれる家族連れの方もいます。これからも日本のイチゴの良さを知ってもらうために今以上に腕を磨き、品質向上に努めたいです」と笑顔で話しました。