

ふあーむ

2

Vol.369
FEB.2025



三奈木砂糖研究会の皆さん

伝統の味 三奈木砂糖



目次

- 2-3 生産者訪問 三奈木砂糖研究会 手島 鉄矢さん
- 4-5 新年のあいさつ
 - 6 女性部長 年頭のごあいさつ
 - 7 女性部活動紹介
- 8-9 トピックス
- 10 冬季農家応援セールのご案内
- 11 営農センターだより・普及指導センターからのお知らせ
- 12 みんなのひろば
- 13 Quiz頭の体操・JA野菜ソムリエ通信
- 14 事業紹介:三奈木砂糖研究会
- 15 インフォメーション
- 16 高校生写真館・理事会だより・概況

今月の表紙

三奈木砂糖研究会の皆さん

先代から受け継いだ技術や伝統を絶やすまいと「三奈木砂糖」を作る研究会の皆さんを撮影しました。

のほり窯に設置した3つの釜で、サトウキビの搾り汁を時間をかけじっくりと煮詰めて製糖していきます。のほり窯はすべてつながっているため、釜ごとに温度の強弱をつけるのは難しく、長年の経験と勘で薪の量や濡らした麻布を使い、火加減を調整します。



★今月号では生産者訪問と事業紹介で「三奈木砂糖」を紹介しています。

生産者訪問

あさくら

日和

三奈木砂糖研究会

朝倉市三奈木

てし
手島 鉄矢さん (40)

三奈木砂糖の伝統を守り

これからも作り続けたい





※撮影時のみ、マスク・帽子を外して御協力いただきました。

■栽培を始めたいきっかけは？

私が高校生の時に課題で三奈木砂糖について調べ、その発表を見た父が三奈木砂糖を作ろうと言い出したのです。それをきっかけに父は三奈木砂糖研究会に入り、栽培を始めました。あの頃は、まさか自分も三奈木砂糖を作ることになるとは思いもしませんでした。父や研究会の皆さんに教えていただきながら、何年も経験してコツを体で覚え、今では自分の感覚が身についたと感じます。

■製糖作業について

サトウキビを搾る時は機械を使いますが、それ以外は手作業で行っています。製糖には、3つの釜を使います。サトウキビの搾り汁を煮詰めていきます。1日に400kgほど製糖しますが、1回の工程でできる量は15kgほどです。約20時間かけて何回も繰り返し行うため、ものすごく体力がいります。私自身も長時間の作業はきついです。それよりも達成感やおもしろさの方が大きく、味見をしておいしいと感じた瞬間、疲れは吹き飛んでしまいます。そして、研修で行った種子島と奄美の製糖工場が使われていたものと同じような釜の形10年ほど前に導入しました。釜の形

や容量が変わったことで、効率よく製糖できるようになりました。昔の窯のままだったらここまで続けることはできなかったかもしれないというくらい作業の負担が減りました。

また、作業の中でも火の加減や火からおろすタイミングはとても難しく、初めは焦がしてしまうことが何度もありました。父や研究会の皆さんに教えていただきながら、何年も経験してコツを体で覚え、今では自分の感覚が身についたと感じます。

■三奈木砂糖のおすすめの食べ方は？

焼き餅には喜んで食べるとおいしいです。あとはコーヒーや紅茶に入れたり、魚の煮付けを作るときにザラメの代わりに三奈木砂糖を使うのもオススメです。

■今後は？

将来、私自身が高齢になり、製糖作業が体力的に厳しくなると生産量が減ってしまっても、毎年、三奈木砂糖を楽しみにしてくれている皆さんのためにも作り続けていきたいです。三奈木地区でサトウキビを栽培し、製糖することにこだわり、これまで地域の皆さんが守ってきた伝統を絶やすことなく、後世に伝えていきたいと思っています。

新年のあいさつ



代表理事組合長
熊本 廣文

新年おめでとございます。

旧年中は組合員をはじめ地域の皆さまにおかれましてはJA事業の利用に深いご理解とご協力を賜り、心より厚く御礼申し上げます。

JA筑前あさくらでは、合併31周年を迎える新たな年がスタートしました。

令和6年を振り返りますと、春先からの高温と長雨、夏の高温の長期化、秋の雨不足など異常気象に見舞われ、農家にとっては作物の栽培管理に苦慮され、収量においても減少と、とても厳しい年でした。

そのような中で、秋には「令和の米騒動」から米の価格が上昇し、生産者としては資材の高騰分を少しは価格に転嫁できたのが、明るい材料ではなかったでしょうか。

JAにおきましては、支店や事業所を現状のまま維持していく

今年もよろしく
お願い申し上げます



代表理事組合長

熊本 廣文

代表理事専務

庄島 美幸

営農経済担当常務理事

林 俊幸

金融共済担当常務理事

酒井 孝義

理事 (小石原・宝珠山地区)

伊藤 隆久

理事 (杷木地区)

鬼塚 孝

理事 (杷木地区)

田中 信彦

理事 (朝倉地区)

関屋 純男

理事 (朝倉地区)

上野 智実

理事 (朝倉地区)

森部 清徳

理事 (朝倉地区)

柳原 保

理事 (甘木地区)

原田 明慶

ためにも各部門の集約や経済事業の専門化、管理部門の業務効率化などの機構改革を進め、さまざまな課題を解決していく必要があると考えております。いずれにしましても、組合員のご理解とご協力なしには実現は難しく、組合員と役職員が一致団結して取り組む必要があります。

また昨年は、25年ぶりに「食料・農業・農村基本法」が改正されました。食料安全保障の強化を軸として、人口減少下での農業生産性の向上、環境と調和のとれた食料システムの確立、農村における地域コミュニティの維持など、中長期的な食料・農業・農村政策の大きな方向性が示されています。このような変革の時だからこそ、農業協同組合の原点に立ち返り、結集し、守るべきものは何なのか、やるべきことは何なのかを考えてみてはいかががでしょうか。

結びに、本年が皆さまにとって実り多く、ご健勝な年になりますよう、役職員一同心よりお祈り申し上げ、新年の挨拶とさせていただきます。

令和七年元旦

理事	(甘木地区)	井上 常人
理事	(甘木地区)	窪山 金吾
理事	(甘木地区)	森山 勝馬
理事	(甘木地区)	今福 英治
理事	(甘木地区)	田中 秀樹
理事	(甘木地区)	原田 常孝
理事	(三輪地区)	品川 将敏
理事	(三輪地区)	平田 英司
理事	(夜須地区)	佐藤 繁人
理事	(夜須地区)	井上 信光
理事	(全地区)	梶原 京子
理事	(全地区)	三笠知栄子
理事	(全地区)	内堀 靖子
代表監事	(小石原・宝珠山・柁木・朝倉地区)	
常勤監事		井上三四喜
常勤監事		脇山 健
監事	(甘木地区)	坂田 直隆
監事	(三輪・夜須地区)	野口 信明
監事	(員外)	木村 茂

——ほか職員一同

年頭のごあいさつ

女性部長 朝倉地区部長 久保山とよ子

新年、おめでとうございます。

J A 筑前あさくら女性部の皆さま、組合員、地域住民の皆さまにおかれましては、つづがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

令和6年は、新型コロナウイルス感染症の影響も減少し、女性部活動が活発に実施された年でした。

J A 女性部は、4月に総代会を開催し、社会情勢の変化に対応するため役員選任の年齢及び役割について女性部規約の変更を行いました。

8月は「J A 役職員との意見交換会」を開催し、私たち女性部が日頃感じていることなど率直な思いを伝え、活発な意見交換となりました。

10月の「J A 女性部スポーツ大会」は久しぶりの開催となりましたが、支店長の仮装コンテストや各地区対抗競技を行い、和やかな雰囲気の中、部員はもちろん、役職員の皆さんと楽しい時間を過ごすことができました。

また、各地区では年間計画に則り、地区活動やフルリスト、キラキラ講座など積極的に取り組み、広く女性部を知ってもらおうと活動して参りました。

今年2月には、J A 合併30周年記念としてJ A 女性部全体の「ふれあいの旅」「クッキングフェスタ&健康セミナー」を企画していますので、たくさんの皆さんの参加をお待ちしております。

今後もJ A 女性部の輪を広げていくために、「食」と「農」を基軸とした活動を取り入れ、次世代の育成にも力を入れ、皆さんと共に新しいことにチャレンジし、この朝倉地域を盛り上げて参ります。

皆さまのさらなるお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

今年もよろしく お願い申し上げます

副部長

三輪地区部長 印丸美和

東峰地区部長 梶原晴子

杷木地区部長 熊谷明美

甘木地区部長 三笠三津子

夜須地区部長 平嶋恭子



後列左から 平嶋部長、熊谷部長、梶原部長
前列左から 三笠部長、久保山部長、印丸部長



朝倉地区女性部 ひまわり料理グループ

朝倉地区「ひまわり料理グループ」は、家庭にある野菜や食材を持ち寄り、みんなで楽しく料理をしています。今回は簡単にできるおやつ「かぼちゃまんじゅう」と「サツマイモ入り蒸しパン」のレシピをご紹介します。ぜひ、作ってみてください!

かぼちゃまんじゅう

【材料】約15個分 Aコープ蒸しパンミックス 500g、ミカンの葉又はニッケの葉 約15枚
蒸してつぶしたかぼちゃ 約250g、あんこ 約300g、

【作り方】

- ①Aコープ蒸しパンミックスとかぼちゃを数回に分けて混ぜ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。足りない時はぬるま湯で調節する。こねすぎるとふくらみが悪くなるのでこねすぎない。ラップをして常温で20分程度発酵させる
- ②発酵させている間に…
 - あんこを20～25g丸めておく(約15個分)
 - まんじゅうの下に敷く葉っぱは水で洗い水分を拭く
 - 蒸し器に水を張り沸騰させておく



- ③①を約15等分にする
- ④生地をていねいに伸ばしながらあんこを包む。包んだ最後のお尻の部分をつまんで閉じ、葉っぱを下に敷く
- ⑤蒸気のあがった、蒸し器に間を空けて入れ、約10～12分強火で蒸したら完成



サツマイモ入り蒸しパン

【材料】約20個分 Aコープ蒸しパンミックス 500g、水 約250cc～280cc、サツマイモ 約200g
レーズン 適量、アルミカップ 約20個

【作り方】

- ①サツマイモは約1cm角のサイコロ状に切り、水につけておく
- ②Aコープ蒸しパンミックスと水をよく混ぜる
- ③②に水を切ったサツマイモを加える



- ④手で適当な大きさにちぎり、アルミカップに入れ、レーズンをちらす
- ⑤水を張り沸騰させ、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、約10分～15分強火で蒸す
- ⑥竹串を刺してきれいに抜ければ蒸しあがりです



私たちと一緒に楽しい時間を過ごしませんか。部員、募集中です!



お問い合わせ先 朝倉支店経済 女性部担当 ☎0946-52-2301

地区内のイベントや、地域農家の取り組みなどを紹介します！

イベント

あさくら祭り

11月16日・17日

野菜・果物の詰め放題をはじめ、姉妹JAである、新みやぎからは名物の「ずんだ餅」の無料配布、甘木地区女性部による「かしわご飯」の販売、肥育牛部会からは筑前あさくら産の牛肉を使った鉄板焼きなど、どの出店ブースも多くの人で賑わいました。



JAまつりinみわ

11月30日

三輪地区女性部による、手作りのうどん・カレー・豚汁の販売、三輪地区普通作部会からは特別栽培米の販売、職員によるバザーでは焼きそばやチロスなどが大盛況でした。ステージでは、三輪中学校の吹奏楽部による演奏や女性部によるダンス、理事と職員によるコンサートなどで大いに盛り上がりました。



JA感謝祭 東峰支店

12月8日

東峰地区女性部手作りのクジラの尾びれ部分を使った郷土料理「おばいけご飯」を販売しました。また、支店運営委員と職員が協力して、豚ロースブロック肉、揚げたての鶏もも・手羽のから揚げ、みかんなどを販売しました。多くの方にご来場いただき、地域の皆さまとの交流がより深まった催しとなりました。



福岡県アスパラガス生産振興共励会 生産者とアスパラガス部会が3部門で受賞



賞状を手にする(左から)高良部会長、森部さん、久保さん

アスパラガス部会の森部博幸さんが、昨年、12月11日に行われた福岡県アスパラガス生産振興共励会で最高峰となる反当収量最優秀賞(福岡県知事賞)に輝きました。反当収量最優秀賞は、令和5年産および6年産の平均反当収量が最も多かった個人や法人に授与されます。

また、同部会が総収量伸び率優秀部会賞(全農福岡県本部長賞)、同部会の久保敬博さんが県北の部会で反当収量優秀賞(同)を受賞。前回の令和4年に引き続き3部門での受賞に部会は喜びに沸いています。

同部会の高良弘行部会長は、「素直にうれしく思う。この受賞が励みになり、部会もさらに活気づくことを期待する」と話しました。

福岡の麦・大豆づくり生産者研修会 麦作・大豆作の取り組み成果が評価され受賞



受賞を熊本組合長に報告した(左から)野さん、堤さん、あさくら大角ファーム代表師岡さん

昨年、10月28日に小郡市文化会館で開催された福岡の麦・大豆づくり生産者研修会の中で麦作、大豆作における、栽培の取り組みや工夫点、収量、栽培面積、経営内容などを評価し、成果をたたえる表彰式が行われ、当JAからは集団の部で1法人と個人の部で2人が受賞されました。

令和5年度福岡県大豆作経営改善共進会の表彰では、農事組合法人あさくら大角ファームが集団の部最優秀賞と特別賞を受賞。野安男さんが農家の部優良賞と特別賞を受賞しました。

令和6年度福岡県麦作共励会の表彰では、堤善幸さんが、農家の部優良賞と特別賞を受賞しました。

甘木地区女性部が食農教育活動 大豆の魅力を見童らに伝える



見童らに豆腐の魅力を伝える女性部員

甘木地区女性部は昨年、11月21日、食農教育活動の一環として、朝倉市立金川小学校の3年生とその保護者に大豆を使った料理を指導しました。

女性部員の栗原静香さん、佐藤美津代さん、三笠三津子さんの指導のもと、管内産の大豆「ふくよかまる」を使った豆腐やみそ、おからサラダづくりに挑戦しました。

参加した見童は「自分たちで作った豆腐はおいしかった」と笑顔で話しました。

長年指導する栗原さんは「これからも大豆の魅力や、昔ながらの食事の大切さを伝え続けていきたい」と語りました。

日頃の周知徹底で還付金詐欺を防止 福岡県朝倉警察署から感謝状



感謝状が贈られた小嶋係長

昨年、11月18日、三奈木支店の小嶋理恵係長へ、福岡県朝倉警察署から感謝状が贈られました。

10月下旬、長電話をしながらATM操作をしている方を不審に思い、小嶋係長が電話を代わり内容を確認したところ、詐欺の可能性があると判断してATM操作を中止し、還付金詐欺を未然に防ぎました。

内容としては、自宅へ市役所職員を名乗る男から「医療費の還付金があるので三奈木支店のATMに行つて」と電話があり指示に従いATMを操作されていたとのこと。

小嶋係長は「日頃からATMの前で電話をしている方は気をつけるようにと周知されていた。少しでも利用者の方の役に立ててよかったです」と話しました。

半期に一度! 組合員対象

冬季 農家応援セール

2月15日(土)・16日(日)

JAは農家組合員の生産コスト削減の取り組みとして「農家応援セール」を開催しています。
肥料20品目・農薬55品目をお得な価格で提供します。
ぜひ、お得なセールをご利用ください!

農家応援セールのご利用方法

STEP 1 「予約注文書」を1月31日(金)までに提出

予約注文書は
今月号の「ふぁーむ」
と一緒に
お届けします



注文書締切→1/31(金)

提出先→各営農センター
支店経済

◀農家応援セール予約注文書

STEP 2 店頭引き取りの方

セール当日、店頭で予約した商品を
引き取りに来ていただくと、セール
価格からさらに**50円引!**

※肥料・農薬1個あたり50円引です!

予約注文書を提出した店舗で「予約注文済み」であることをお伝えください

配送希望の方

ご自宅や倉庫などへ無料で
配達いたします



例えば「e・green12・14・10」を100袋購入した場合

通常価格2,940円×100袋=294,000円

予約注文書+店頭引き取りで

2,680円×100袋=268,000円

なんと! 26,000円もお得!



2/15(土)・16(日)セール開催

東部営農センター ☎0946-52-2115

中部営農センター ☎0946-21-0800

西部営農センター ☎0946-42-4841

※支店経済は引き取り対応のみ

16日(日)のみ 東峰支店経済 ☎0946-72-2223

15日(土)のみ 杷木支店経済 ☎0946-62-1795

15日(土)のみ 三輪支店経済 ☎0946-24-5890

※セール当日は、営農センターではセール価格で対象商品を販売しますが「引き取り50円引」は事前に予約注文書を提出済みの場合が対象です
※本セールは特別な価格設定のため「肥料・農薬の予約奨励金措置」の対象外となります

ご不明な点などは、各営農センター・支店経済までお気軽にご連絡ください。

今後の麦栽培管理



農畜産課
井上 倫仁

喜ばれる麦をめざして

麦を栽培する上で重要なのは、求められる麦を作ることです。実需者は、タンパク含有率（一般小麦9.7%以上・ちくしW2号は12%以上）の高い麦を求めています。「ちくしW2号」については、タンパク向上のために、必ず穂揃期追肥を行ってください。

時期・散布量については、麦作暦を参考にしてください。

麦踏み・土入れ

収量増加を目指すには、排水対策が重要です。特に表面排水（地上排水）が有効です。畝溝を落水口に繋ぎ、圃場に水を溜めないようにしましょう。

麦踏みは分げつ促進、倒伏防止、耐寒性の向上などの効果があるため、2月下旬頃までに3〜4回程度、実施してください。茎葉に霜や露がある時に麦踏みを行うと、損傷が大きくなります。また、土壌を締め付けて生育を阻害する事があるため、注意が必要です。

土入れは、雑草や遅れ穂の抑制、排水対策のため、1月

上旬〜3月上旬にかけて3回程度行ってください。追肥後は土入れを行い、肥料の流失を防ぎ、肥料効果を高めましょう。

圃場条件・天候を見ながら的確な麦の管理を行い、悪天候に左右されにくい高品質・高収量の麦づくりを行いましょう。

雑草対策

近年、ミチヤナギ、アメリカフウロ、ヤエムグラ（ノボリグサ）などの雑草の発生が目立っています。雑草の種類によつて効きやすい除草剤が異なるため、種類によって選択する必要があります。ミチヤナギには「ハーモニー75DF」、アメリカフウロには「バサグラン液剤」、ヤエムグラには「エコパートフロアブル」を散布してください。

散布の際は、近隣の野菜などに絶対に飛散しないよう十分注意し、散布時期などについては、麦作暦を参照するか、営農センターにお尋ねください。

詳しくは、各営農センターまでお尋ねください

果樹の苗木管理

今回は、果樹の苗木植え付け前の準備と植え付け方について紹介します。

植え付け前の準備

植え付け場所を耕します。この時、石灰によるpH矯正や堆肥などの土壌改良資材の投入を行います。また、水田転換畑などの多湿になる圃場では

畝を立てたり、溝を掘るなどして、しっかりと排水対策を行っておきましょう。

果樹は、若木のうちは小スペースで管理できるものの、成木になったときを想像して、仕立て方を考え、作業動線を確保できるように植え付け位置を決定しましょう。

風強い乾燥した日はできるだけ避け、根の乾きが少ない曇天無風の日を選びましょう。

植え付け

傷ついた根は健全な部分まで切り返し、根が重ならないように四方に広げながら植え付けましょう。

苗木は根となる台木と実を付ける穂木を接着（接ぎ木）し、繋ぎ合わせています。植え付けの際は、中央を盛り上げて高くし、深植えにならないように注意して、接ぎ木部分は地上に出しましょう（図1）

根と土が密着するように、植え付け後は踏み固め、十分灌水し、乾燥防止や抑草のため、敷わらや黒ビニールで被覆します。

黒ビニールは、熱による枯死を防ぐため、株元は隙間を作り、雨水が染み込むように小さな穴を開けます（図2）

地上部は、風であおられないように、支柱を添えて誘引するなど対策をしましょう。苗木の成長に合わせ誘引をし直し、誘引した部分が食い込まないように注意しましょう。

植え付け後

植え付けた苗木は、根がしっかりと張っておらず乾燥に弱いため、こまめに灌水を行いましょう。

植え付け後

成長に応じて定期的に施肥を行いましょう。やりすぎると根傷みを起こすため注意してください。（朝倉普及指導センター 果樹係）

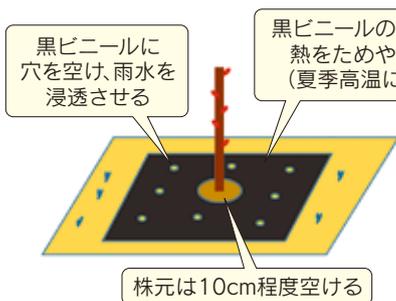


図2 黒ビニールの被覆例

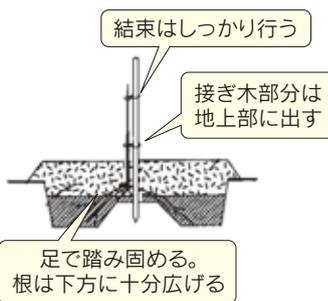


図1 果樹の苗木の植え付け例

お問い合わせは同センター
0946-22-2551

生

産者訪問のキウイフルーツの栽培を始めたきつかけや苦勞・魅力などがわかり、キウイフルーツを普段から食べているので、日野調米さんのキウイを探して食べてみたいです。

(筑前町ミルキー56歳)

キウイフルーツの魅力を知ってあらためて食べるとういしさが増しますね。中央選果場の売店で販売が始まりましたら、インスタグラムでお知らせいたします。

高

校生写真館に載っていた猫がすごい可愛くて癒されました。

(筑前町こちゆ15歳)

私も猫が大好きです。高校生写真館のコーナーを制作しながら同じく癒されました。♥

あ

さくら祭りに行つてJAの牛肉うどんが当たりました。ラッキー♪これからも健康で穏やかに暮らせますように…

(朝倉市菩提寺妙ちゃん75歳)

当選おめでと〜ございませ〜JAの牛肉うどんはおいしいですよ。今年も菩提寺妙ちゃんさんにとつて良い年でありますように…

冬

野菜が旬を迎え、毎日収穫が楽しみです。食卓を彩るのはもちろん、親戚やご近所におすそ分けして、喜んでいただけるのもまた、大きな喜びです。

(朝倉市みおつくし65歳)

我が家は何も栽培してないのでいつもいただく立場なのですが、冬に大きな白菜をいただく、とってもうれしいです😊

花

畑のあちこちにモグラの通つた跡があつて、土がもつこり。踏みつぶして回つていきます。

(朝倉市まゆ66歳)

モグラとの負けられない戦いですね。鳥獣害でお困りでしたら、最寄りの営農センターに相談してみてください。

わ

が家には、いただき物の柿がたくさんあります。毎日、父が柔らかさを見て、そのまま食べたり、料理に取り入れたりしておいしくいただいています。

(朝倉市しげちゃん86歳)

柿は白和えに入れたり、しげちゃんさんはどんな料理に使いますか？

い

ろんな活動がコロナ以前の状態に戻つて来ていますが、まだまだ安心できません。心配なのでワクチンを打つてきました。

(朝倉市ひろさん70歳)

年末年始は人の行き来が活発になるので予防が大事です。寒くなるとインフルエンザも流行るので気をつけたいですね。

落

花生の収穫に成功しました。なかなかのおいしさです。

(朝倉市みつちゃん56歳)

茹でた落花生が食べたくなりました。自分で収穫した落花生のおいしさは格別でしょうね😊

寒

さが身にしみますね。

(朝倉市鳩じいさん78歳)

秋を通り越して一気に寒くなつたので、体が追いつきません。お互い寒さに負けずに頑張りましょう！

あとがき

うちの子は寒くても防寒着を着ないで学校へ行きます。家の中では半袖です。本人は寒くないそうですが、見ているこっちが寒くなります。

田中



▲初出荷の「博多万能ねぎ」を見送る部会員ら (朝倉市・1月4日)

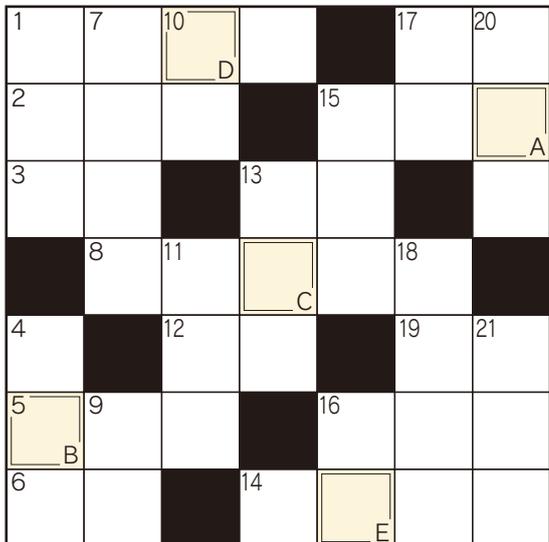


▲柿部会青年部から園児へ柿を配布 (朝倉市 馬田保育園・12月5日)

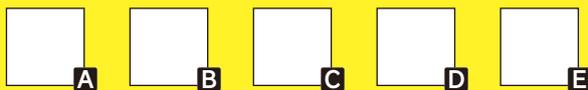
今日の「バチリ」

Quiz 頭の体操

出題：ニコリ



二重枠に入った文字を、A→Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



正解者の中から抽選で5名の方に、**JAオリジナル加工品をプレゼント!**

応募方法

85 83883602

JA筑前あさくら
企画広報課
行
朝倉市甘木221-1

- ①クイズの答え
- ②氏名 (匿名希望の方はペンネーム)
- ③年齢
- ④郵便番号・住所
- ⑤電話番号
- ⑥今年の抱負を教えてください
- ⑦感想など

※プレゼント発送の際、電話番号が必要となります

応募締切日…令和7年1月27日(火)(当日消印有効)

スマートフォンからの応募も受付中!

※記入いただきました個人情報は、プレゼント発送および広報誌への掲載などのために利用し、その目的以外での利用は致しません

- ② 可燃ではありません

④ サトイモの親芋のまわりにできます

⑦ コートなどに用いる毛織物

⑨ ここで話していても——が

⑩ しんしんと降り積もるもの

⑪ 箱根駅伝は10——、計217.1kmで競います

⑬ さんずい、うかんむりなど

⑮ ほろろに乗って飛べるとか

⑯ 10を3回かけ合わせると

⑰ 縁起をかついで食べる受験生もいます

⑱ おせち料理に入れる紅白の食材といえは

⑳ チャールズ・チャップリンは——の王様です

① 年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました

② 窓を開けて取り込みます

③ カード式のホテルもあります

⑤ 中東の国のひとつ。首都はテヘラン

⑥ きねと臼でつくもの

⑧ 一本の虫と呼ばれることも

⑩ 七草を入れて炊くことも

⑫ 初詣で一年の——を祈った

⑬ 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます

⑮ マスカラを付けるところ

⑯ 脊椎動物にはありません

⑰ 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝

⑱ 耳が冷えないようにイヤヤー——をつけた

タテのカギ

ヨコのカギ

先月号の答え

A B C D E
セ イ カ タ イ

※先月号は60人の応募がありました。

プレゼント当選者

- ★ぶちや猫さん
- ★ことちゆさん
- ★ノッポのゲンちゃんさん
- ★てっしーさん
- ★ダイダイさん



レシピ

みかんヨーグルトムース

考案：野菜ソムリエ上級プロ 久保 ゆりか



【材料】2人分

- みかん 4個、ヨーグルト 100g、牛乳 70ml
- 生クリーム 70ml、砂糖 30g
- 粉ゼラチン 3g、水 大さじ1

【作り方】

- 1 みかんは皮を剥き、2個は輪切りにし、グラスに貼り付ける。残りは薄皮をむく。
- 2 粉ゼラチンを水でふやかす。
- 3 鍋に牛乳と砂糖を入れて80℃くらいまで温める。2のゼラチンを加えてよく混ぜて溶かし、粗熱を取る。
- 4 ボウルに生クリームを入れて泡立て、10分立てにする。
- 5 3にヨーグルトと4を加え混ぜ、グラスに流し入れ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。1のみかんをトッピングする。

【みかんパワー】風邪予防!

柑橘類の中で最も出荷量が多いのが温州みかんです。温州みかんは、βクリプトキサンチンやビタミンCが豊富で、風邪予防や肌荒れ防止が期待できます。温州みかんのβクリプトキサンチンは果物の中でもトップクラスの含有量です。果肉の袋(じょうのう膜)には便秘改善作用があるペクチンも多く含まれています。また袋や白い筋にはフラボノイドの一種、ヘスペリジンが含まれます。まるごと食べる事で、高血圧予防効果が期待できる成分です。

幻の黒砂糖 三奈木砂糖

～江戸時代から続く製糖と変わらない魅力～

三奈木砂糖研究会は、3軒の家族で構成され、地元住民と協力して黒砂糖を製糖しています。今回は「三奈木砂糖」の伝統的な製糖作業の工程などをご紹介します。

三奈木砂糖とは

「三奈木砂糖」の歴史は古く、江戸時代に製糖が始まったと言われています。圧搾機の動力が水車から電気に変わった以外に製糖方法はほとんど変わらず、伝統的な製糖作業が受け継がれています。その味わいは独特な風味と濃厚な甘さが特徴で、「幻の黒砂糖」と呼ばれています。また栄養価も高く、ミネラルやタンパク質などを豊富に含み、県外からお買い求めになる方もいるほど大変人気です。



製糖工程



① 原料は約3メートルにもなるサトウキビ。収穫後、圧搾機で搾り、タンクで寝かせ不純物を沈殿させて取り除く。



② 搾り汁を釜で煮詰める。表面のアクを取り除き焦げ付かないように注意しながら、あめ色になるまで煮詰める。



③ あめ色になったら別の釜へ移し、余分な水分が無くなるまでさらに煮詰める。火加減と煮詰め具合の見極めに長年の経験と熟練の技が必要となる。



完成



⑤ できあがった黒砂糖はヘラを使ってパックに移す。



④ 煮詰まった黒砂糖を「冷やし鍋」に移し、焦げないように空気を含ませながら混ぜる。冷やす時間の見極めとかき混ぜ方が仕上がりに大きく影響する。

会長コメント



三奈木砂糖研究会
会長 篠原 拓也

丸一日かけて製糖しています。大変な作業ですが、伝統を守りたいという気持ちで頑張っています。丹精込めてつくった「三奈木砂糖」を、ぜひ一度味わってみてください。



野菜課
井上 翔太

宮農指導員より

「三奈木砂糖」はJ A筑前あさくら管内のAコープや「三連水車の里 あさくら」、「道の駅原鶴ファームステーションバサロ」、「阿さひ飴本舗 菓蔵家」などで販売しています。ぜひ一度ご賞味ください。

お問い合わせ先：野菜課 ☎0946-23-8342

少量でも出荷できる所をお探しのあなた、新たな販売先をお探しのあなた、
「朝倉ベジフル」をご存知ですか？
フルーツファーム事業に興味がある方へ

今やっている農業を拡大したい！ 農業を仕事にしたい！



アグリ相談会



朝倉市・筑前町・東峰村で農業をしている方、これから始めたいと考えている方が対象の相談会です

お気軽にお越しください！！

期日 2月12日(水) **本 店** 2階会議室
場所 2月13日(木) **杷木支店** 2階会議室
時間 15:00～18:00 (受付は17:30まで)

当日はお好きな時間に直接会場にお越しください。構いませんが、事前に
 ①希望日時
 ②会場
 ③ご相談内容
 をお電話いただくと、より詳しい回答ができるようにいたします。



<お問い合わせ先> 営農支援課 ☎0946-23-8059 ※受付時間 平日8:30～17:00

夜須選果場 選果員募集のお知らせ

キュウリ・ナスの選果作業

- 内 容 / 作業場内で、キュウリやナスを機械に置いたり、箱詰めなどの軽作業です。
- 勤務地 / 筑前町東小田1653
JA筑前あさくら夜須選果場
- 時 間 / 9:00～15:00
- 休 日 / シフト制
- 時 給 / 1,000円(日・祝日は100円アップ)
- ※備 考 / 勤務時間・休日をご相談ください。
マイカー通勤可

まずはお気軽にお電話ください。
追って面接日などお知らせいたします。



お問い合わせ先 夜須選果場
☎0946-42-0356 (担当:田中)

新入職員紹介

12月1日に入組した新入職員を紹介
します。どうぞよろしくお願ひします。



こが りゅうと
園芸部 古賀 琉斗

まだまだ経験が浅いですが、職場や地域の皆さまのお役に立てるように勉強していきます。
これからよろしくお願ひします。



高校生写真館 ~地域の魅力再発見

vol.058



秋の目納連山に太陽の光が陰り、夕闇が迫る幻想的な風景に自然の偉大さを感じました。(秦)



うろこ模様の雲に夕日が差し込み、幻想的な風景に思わず息を呑みました。(平山)



古都「秋月」の庭園に日本特有の美意識「わびさび」を感じました。(平山)



朝倉光陽高校

はだ しおり ひらやま あきな
2年 秦 史織さん 平山 晃菜さん

理事会だより

令和6年11月28日の令和6年度第8回定例理事会で、次の事項が慎重に審議され、議案が可決されました。

付議事項

- 第1号議案 「反社会的勢力等への対応に関する規則」及び「マネー・ローンダリング等への対応に関する規則」の一部改正について
- 第2号議案 デイスクロージャー誌(半期開示)について
- 第3号議案 園芸施設等リース事業利用規程の一部改正について
- 第4号議案 JA朝倉フルーツファーム経営移譲について
- 第5号議案 令和6年度産米穀共同計算実施単位及び収支計画について

報告事項

- ① 令和6年度仮決算監事監査結果報告について
- ② 内部監査報告について
- ③ マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ④ 令和6年度10月末事業実績について
- ⑤ 年末賞与について
- ⑥ 令和7年JA筑前あさくら新春のつどいについて
- ⑦ 令和6年度中期経営計画第2・四半期進捗状況について
- ⑧ 支店別代表者会の資料について
- ⑨ 令和6年度JA共済コンプライアンス点検結果報告について

JAの概況

(令和6年11月30日現在)

組合員数	(正) 7,596人 (准) 7,320人
貯金	1,607億7千万円
貸出金	162億9千万円
共済保有高	1,239万円(外)
購買品供給高	42億2千万円
販売品販売高	48億3千万円
出資金	36億6千万円



年金友の会

川柳コンテスト

たくさんのご応募ありがとうございました！
結果は次号の広報誌「ふあーむ」で発表します。



お知らせ

組合員みなさまの住所・氏名・資格等に変更が生じた場合には、最寄りの支店で手続きが必要となります。お手続きの際には、支店にご相談のうえ、ご来店いただきますようお願いいたします。