



<http://www.jaaso.or.jp/>

JAあそだより

令和3年1月

謹んで新年のお慶びを申し上げます



小国郷で大根を栽培する高村隆・多喜子さん夫妻(撮影:木下翔太)

■今号16ページ 主な内容

- 新年のご挨拶 JA阿蘇代表理事組合長 原山寅雄
- 阿蘇市献穀事業「奉告祭」執り行われる
- 盛り上がった!「一の宮・阿蘇町合同感謝祭」
- 生産各部会の生育・出荷等の情報
- YouTube 阿蘇農業男児/女性部「オリジナル巻きずし」コンテスト
- 「イラスト違い」正解者に抽選でプレゼント!etc.

今号も話題と情報を満載!!



● JA 阿蘇農業協同組合

本所 〒869-2612 熊本県阿蘇市一の宮町宮地387-5
TEL 0967-22-6111 / FAX 0967-23-1088

令和3年(2021年)新年のご挨拶

更に農業と地域に貢献できる 『現場力』を兼ね備えたJAを 目指してまいります

阿蘇農業協同組合
代表理事組合長 原山 寅雄



新年、明けましておめでとうございます。

皆様には輝かしい新春をお迎えのことと、お慶び申し上げます。当組合の事業運営につきましては、日頃から格別なるご協力とご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

昨年を振り返ると、終始新型コロナウイルス感染の話題が絶えない年でありました。未だ収束の抜本的な見通しが見えないままですが、早期収束を心から願っております。

また令和2年7月豪雨が、九州・熊本県各地に甚大な被害を与えました。被害に遭われた方には心よりお見舞い申し上げます。阿蘇管内を振り返ってみますと、豪雨の影響で小国地区を始め各地で土砂崩れ等により住宅やハウス・圃場にまで被害を及ぼしました。被害に遭われた方々の早期農業経営の再開の為、役職員一丸となって災害復旧支援に取り組みました。

また昨年は、阿蘇市山田地区の献穀田で収穫された新穀を天皇陛下に奉納する新嘗祭を執り行いました。米の販売では2020年産米全量の直売に取り組み、全国でも高い概算金をお支払いする事が出来ました。阿蘇コシヒカリ特A評価受賞も有り、阿蘇特別栽培米のブランド化が少しずつ進んでいます。阿蘇地域に根付く農業や自然を守りながら、更なる取り組みを進めて参ります。

農業情勢においては、変わらず担い手不足や農地面積の減少等の問題が続いています。その一方でAI・IoTを使ったスマート農業が推し進められる中、当組合としても新企画のアグリイノベーションフェアの開催等、無人作業ロボットや除草剤散布のドローン飛行実演など企業連携も行い、農作業革新に繋がる様に日々効率化、省力化に向けた導入体制に取り組んでいます。また本年度、全国でモデル農協として選ばれJA営農・経済事業の成長・効率化プログラムの実践支援により経営基盤並びに対応力強化と収益力向上を図ります。これからも組合員・地域の皆様と共に手を取り合いながら励んで参りたいと思います。

組合運営につきましては令和2年6月役員改選に伴い、新体制のもと組合の事業発展に努めています。「JA阿蘇総合3ヶ年計画(令和元年～3年)」を着実に実行する事で「農業者の所得増大」、「農業生産の拡大」、「地域の活性化」に継続して取り組みます。

これからも、農業と地域にしっかりと貢献すべく、『現場力』を兼ね備えたJAを目指して参ります。

結びに、迎えた本年が皆様にとって明るく素晴らしい年であることをご祈念申し上げ、年頭のご挨拶と致します。





阿蘇市献穀事業「奉告祭」
阿蘇神社仮拝殿で厳かに行われる
供納者の大田黒夫妻はじめ
関係者ら約40名が出席

J A 阿蘇を含む阿蘇市献穀事業推進協議会は10月6日、阿蘇神社仮拝殿で奉告祭を執り行いました。

この奉告祭は、皇室行事の新嘗祭（11月23日）への新穀が無事収穫できたことを感謝し、その気持ちを神前に奉告するものです。

当日は供納者の大田黒元吉さん、祥子さん夫妻をはじめ関係者ら約40名が出席し、玉串奉奠（ほうてん）や万歳三唱の神事が執り行われました。

大田黒夫妻は「収量にはこだわらず、ただ美味しいものを天皇陛下へ召し上がって頂きたい」との思いで作りました。今は収穫を終え、一つ肩の荷が下りたほっとした気持ちと同時に、大事に育てた娘を送り出すような感情があります」と気持ちを語っていました。

今年の献穀については例年とは異なり、新型コロナウイルス感染の影響により直接皇居へ持参しての献上ではなく、郵送での対応となりました。



阿蘇神社仮拝殿で厳粛に執り行われた奉告祭の様子



奉告祭に出席した供納者の大田黒さん夫妻、原山組合長ら関係者の皆さん

国道57号北側復旧ルート開通
& 阿蘇農業遺産フェア協賛

「一の宮・阿蘇町合同感謝祭」 会場の四季彩いちのみや 大勢の来場者で盛り上がる!



開会あいさつの原山寅雄組合長

JA阿蘇は、JAグループ自己改革の柱の一つである地域の活性化実現への取り組みを行っています。

日頃、お世話になっている地域の方々や組合員の皆さんに感謝の気持ちを少しでもお伝えすることと、国道57号

北側復旧ルート開通をお祝いして、10月3日、一の宮町にある直売所「四季彩いちのみや」で一の宮・阿蘇町両中央支所合同での感謝祭を開きました。

当日の来場者は約1,500人と大いに盛り上がりしました。



写真上=ガラボンで新鮮野菜をゲット!(^^♪



写真下=来場者にコロナ感染予防チェックを行う入場ゲートの様子(=^・^=)



大好評の串焼き、
焼きそば(^o^)/



今回の感謝祭は、国道57号北側復旧ルート開通リバイバルキャンペーン、及び阿蘇農業遺産フェア協賛イベントとしても開催されました。同時に新型コロナウイルス感染対策で3密を避けるため、内牧・宮地・波野の3会場でも開催されました。

感謝祭会場では地元で採れた農産物を使ったトマト鍋や焼きそば、ジャージー牛乳を使ったソフトクリーム、サンマの塩焼きなどの販売、そして、あか牛の焼き肉などが振る舞われました。

来場者は「初めて食べたトマト鍋は、ほど良い甘みがあってとても美味しかった」などと感想をもらっていました。

国道57号線や新たな北側復旧ルート開通で、阿蘇への交通アクセスが整備されたことにより、阿蘇地域の一層の活性化が期待されています。

今後もJA阿蘇は更なる農業の発展と地域活動への貢献が出来るよう取り組みを続けます。



合同感謝祭を鮮やかに
彩った花火！
「chie.415」さんより
提供を頂きました

「ほど良い甘みがあって
とても美味しかった」と
大好評のトマト鍋
(#^.^#)



あか牛の焼き肉は、
柔らかくて
とてもヘルシー





10月18日の「統計の日」を記念して、農林水産省が実施する農林水産統計調査に永年にわたって協力を頂いた方々に対し、その功績を称える農林水産大臣感謝状が贈られています。

今年度はJ A阿蘇からは野田仁士さん(西原村)が、農業経営統計調査に永年にわたり協力されたことにより受賞されました。

「統計の日」とは、昭和48年7月の閣議了解により定められました。



「統計の日」を記念して
野田仁士さんへ農水大臣感謝状

これは、統計の重要性について国民に関心と理解をもってもらい、統計調査に対する一層の協力を推進することを目的に設けられたものです。

この10月18日は、わが国の近代産業統計の源である「府県物産表」に関する太政官令が布告された明治33年9月24日を、太陽暦に換算した日が10月18日だったことによります。

(写真上)農林水産大臣の感謝状が贈られた野田仁士さん、「統計の日」ポスター)

冠婚葬祭需要で最も利用度高い トルコギキョウ出荷最盛期

J A阿蘇中部地区管内では、冠婚葬祭需要で最も利用度が高いトルコギキョウの出荷が最盛期を迎えています。

トルコギキョウを栽培して21年となる鳴川孝宏さん(51)のハウスでは、栽培面積80aで約20万本を6月から翌年1月まで約40品種を生産出荷しており、市場からも高い評価を得ています。

鳴川さんはMPS(花き日持ち品質管理認証)を取得しており、生産品質管理により一層の重点を置き、日持ちのするトルコギキョウの産地ブランド維持に努めています。

10月7日の取材時、この日は1日で出荷量の約5千本ほどの選別を行い、2



トルコギキョウ出荷作業の様子(10月7日撮影)

カ月程度、出荷のピークが続く見込みです。

鳴川さんは「コロナ禍での販売情勢に不安だったが、例年並みの単価で推

移しており、ひとまず安心している。これからも出荷の最後まで気を抜かず、高品質なトルコギキョウの出荷を続けたい」と抱負を語っていました。

阿蘇アスパラガス 徹底した感染予防対策で コロナ禍においても安定販売 2年連続で販売額8億円突破



アスパラガスの選果をする作業員
(10月13日撮影)

J A阿蘇一の宮選果場では、アスパラガスの選果作業が終盤(10月中旬取材時)を迎えています。10月に入り、朝晩

の気温が低下し出荷量は減少したものの9月末における販売実績は、出荷数量704万9361束(前年比102.1%)、販売金額8億2531万6千円(同104.5%)、キロ単価1171円(同102.4%)となり、昨年に引き続き販売金額8億円を突破しました。今年はそのシーズンで最も出荷量の増える春先に、コロナウイルス感染症対策として自粛ムード一色となり、選果作業員の人手確保や選果場内における感染予防など例年のない状況で春芽の出荷が始まりました。

当時の状況を同選果場担当の後藤真智職員は「生産者、選果作業員などの中で感染者を出さないための対策を打たなければならず、例年とは違った春

芽のスタートになった」と振り返っています。

同選果場では、コロナウイルス感染予防対策として作業員の検温、うがい薬配置及び作業員一人ずつに携帯用消毒アルコールの配布を実施。さらに生産者へは注意喚起の文章配布や生産者間の連絡手段としている「LINE」で定期的に情報を送信しています。

販売面においては、コロナ禍における環境で例年のような試食宣伝会も出来ませんでした。市場担当者、産地の状況を小まめに繋ぐことで、夏芽の出荷量が不安定だったにもかかわらず昨年以上の販売が出来ました。

アスパラ部会では今年度、出荷経費削減及び春芽最盛期の選果作業負担軽減に取り組んでおり、出荷終了後に検証を行い、次年度における効率的な販売力強化に繋げたいとしています。

原木生しいたけ「ほだ木起し」 重労働だが肉厚で秀品率の高い 生しいたけ発生!



J A阿蘇小国郷管農センター管内では、原木生しいたけのほだ木起しが始まっています。

ほだ木起しとは、駒打ちを行った原木を約1年半伏せ込み、その後、原木を動かす作業のことです。直径30cmを超えるほだ木もあり、かなりの重労働が必要です。気温が15度を切った頃にほだ木を動かし、刺激を与え、自然の雨でしいたけを発生させます。
原木しいたけは菌床しいたけと違い天候に左右され、原木を動かすなど重

労働が要り栽培が難しいとされていますが、全国的に見ても栽培地域は他の野菜類と比べ非常に少なく希少な作物となつています。

今の時期(10月中旬取材時)、生しいたけは朝晩の冷え込みで成長が遅くなりますが、その分、肉厚で秀品率の高い生しいたけが取れるのが特徴です。小国郷では原木しいたけは贈答用としても用いられており、管内は県内有数の産地として知られ、周年通して出荷されており、今後とも安定供給を目指しています。

10月中旬、ほだ木起しを行った小国郷生しいたけ部会長の松野英一さんは「今年度は適期に作業が行えているので、これからの発生シーズンに向けて期待している。消費者に安全・安心な生しいたけを届けられるように頑張りたい」と意気込んでいました。

販売担当の木下翔太職員は「旬の野菜の一つに入る生しいたけを多くの皆さんに食べてもらいたい。小国郷のしいたけは肉厚で品質が良いと市場より評価を受けている。その評価を下げないように出荷時の検査は厳しく行いたい」と抱負を語っていました。

原木しいたけの主な品種は「にく丸」「ゆう次郎」「もりの金太郎」となっています。(写真上)ほだ木を並べる松野さん夫妻/10月15日撮影

販売高1億4500万円
秋冬大根12月まで出荷続く
小国郷大根部会



選別を行う高村多喜子さん

10月下旬、小国郷管内では秋冬大根の出荷が最盛期を迎えました。

小国郷野菜集荷場では日量約2千ケース（1ケース13kg）の出荷（10月中旬取材時）が行われており、九州管内を中心に出荷されています。

「2020年度産の秋冬大根は、台風の影響で品質的にはもう一つという時期もあったが、出荷最盛期に向けて品質が向上してきた」と販売担当の波多野勝郎職員は話しています。

JA阿蘇小国郷は九州管内でも有数の大根産地として知られています。小国町で栽培を行っている高村隆さんは早朝から収穫した「夏みどり」を一本一本、品質・重量・等級と丁寧に選別・箱詰めして、集荷場へ出荷を行っています。

高村隆さんは「台風の影響で生育にバラつきがあったが、その後は追肥等で

順調に育ってきた。これからもコロナや災害に負けずにかんばりたい」と意気込んでいました。

担当の波多野職員は「今の時期（取材時）の大根は甘みがありサラダとしても使えるが、これからは寒くなってくるのでおでんに大根を加えて食べてもらいたい。まだまだ出荷が続くので気合を入れて販売したい」と抱負を語っていました。2020年度は17戸で出荷を行い、出荷量15万ケース（前年比90%）、販売高1億4500万円（同100%）となっており、主な品種は「夏みどり」「秋の翼」となっています。出荷は12月まで続きます。



出荷作業を行う高村隆さん

表紙で紹介の

高村隆さん・多喜子さん夫妻

「やってみたらハマってしまった」

高村隆さんは、小国郷営農センター管内（小国町下城）で大根、しいたけ栽培、肉用牛（繁殖用）12頭を育てています。



「大根を作り始めて18年。まだまだ毎日が勉強」と高村さんは話していますが、現在、大根の栽培面積は年間5町と大きく展開しています。

隆さんは18年前、多喜子さんと結婚。多喜子さんの実家が、大根農家であったことから、それまで全く農業経験はなく「自分に大根栽培ができるかな」という不安もあったそうですが、ハマってしまったそうです。

大根を育てる中で工夫している点は害虫予防に対して、虫が耐性を持ちにくいように薬をローテーションで使ったり、軟腐病予防のために苦土石灰の上澄み液を散布し、追肥のタイミングに気を付けながら、高村さん独自の栽培方法を行っています。

高村さんは「家族経営なので無理をしない範囲で頑張っていくが、今後は畜産業にもう少し力を入れたい。これからは安全安心な農作物を作って皆さんに食べてもらいたい」と、新年への意気込みを語っていました。

今年は、特にインフルエンザ対策に万全を！

インフルエンザは、インフルエンザウイルスに感染して起こる病気です。例年12月～3月に流行します。普通の風邪と異なるのは38度以上の「高熱」や、関節痛・頭痛・全身倦怠感・食欲不振などの「全身症状」が強く現れるのが特徴です。抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は重症化する場合があります。

今年の冬は、新型コロナとインフルエンザが同時に流行する可能性があります。また、新型コロナとインフルエンザの症状が似ており、区別が付きにくいという特徴があります。今年は特にインフルエンザの対策を行い、かからないようにしましょう。

インフルエンザは予防接種が有効です。予防接種を受けてから、体に抗体ができるまで2週間はかかります。なるべく12月上旬までに、予防接種を受けるようにしましょう。こまめにうがい・手洗いをして、ウイルスを洗い流しましょう。マスクを装着し、鼻と口まで確実に覆ってウイルスの侵入を防ぎましょう。（「厚生連ニュース」から抜粋）

脱サラ新規就農者7名の軍団「阿蘇農業男児」

阿蘇の農業情報盛りだくさん
多彩なコンテンツが楽しめる **「阿蘇農業男児チャンネル」**

阿蘇市で脱サラした新規就農者7名の農業素人軍団がYouTube（ユーチューブ）で、知識も経験もないところから、農業のイメージ3K（きつい・きたない・きけん）を払拭するため、農業や阿蘇に興味を持ってもらえるようにと考え、発信している動画チャンネル「農業男児チャンネル」が、今、人気上昇中です。

動画では農作業の様子をはじめ、農機具実演等の動画を通して楽しく農業が出来るような内容が多数投稿されており、再生回数が30万回を超える動画もあります。農業の担い手不足が懸念される中、新聞やテレビ離れていく若者に対し、どうやって農業についての情報を伝えていくかを考えていたところ、動画サイトYouTube

beに目を付けました。

彼らはJA阿蘇トマト部会の部会員でもあり、主に夏秋トマトを無加温栽培で毎年18t近く生産をしています。

昨年、部会員約150名が在籍する中、上位10名の表彰者のうち農業男児の5名のメンバーが表彰されています。

そんな農業男児メンバーの一人である岩下幸史さんは「楽しいだけではなく、結果を残すことも非常に大事であり、今後も新規就農を目指す方の少しでも味方になればいいと思う。実際の投稿動画を見てもらえば、農家の日常や農業についてそれぞれ感じてもらえることが多いと思う。お決まりの合言葉ですが、チャンネル登録よろしくお願ひします。」と笑って話していました。



YouTube **「阿蘇農業男児チャンネル」** で実感農業発信中！

←動画はこちらのQRコードよりアクセスできます！ チャンネル登録よろしくお願ひします、

JA阿蘇 イラスト違い探し「どんどや」

左右2枚のイラストには、違っているところが5か所あります。探してみてください!

(出題:イラストレーター みやたまゆき)



イラスト違い探し「どんどや」応募方法

「どんどや」のイラスト5か所の違いを、官製ハガキに書いて応募してください。正解者の中から抽選で5名様に写真(イメージ)の「サイコロステーキ 400gセット」をプレゼントします。応募締め切りは令和3年1月15日(当日消印有効)です。

当選者は次号のJAあそだよりで発表します。



前号「芋ほり遠足」の答えとプレゼント当選者5名様



綿貫 純斗 様 (小国町)
 篠田 祐子 様 (山都町)
 宇都宮 泉 様 (阿蘇市)
 渡邊 宮子 様 (南阿蘇村)
 山口 裕亮 様 (一の宮町)

＝答え＝

- ① トンボの向き
- ② 左男性のタオルの長さ
- ③ コンテナの芋の数
- ④ 右の男の子が持つ芋の葉っぱ
- ⑤ 右の男の子の服の汚れ



ハガキ (表)

8692612

阿蘇市一の宮町官地387・5
 JA阿蘇 総務部
 「JAあそだより」係

ハガキ (裏)

●イラスト違いの答え
 ①
 ②
 ③
 ④
 ⑤

●郵便番号
 ●住所(番地までご記入ください)
 ●電話
 ●氏名
 ●年齢
 ●ご意見・ご要望
 (内容によっては誌面で取り上げさせていただきます)
 ●その他

「JA阿蘇きらり★」



西原支所購買課

にしむら
西村

ともかず
友一

ストーブの薪割りにハマっています！

★趣味 最近は朝晩冷え込んできた事もあり、自宅ストーブ用の薪割りにハマっています。

★一言コメント 入組して17年目になりました。現在、西原支所購買課に所属しています。今後もJAと組合員さん皆様を盛り上げていきたいと思っています。また、自己改革に努めていきます。

2020年総合展示会 大盛況で目標額を大幅超える

10月27日から11月7日まで、阿蘇管内中部・南部・北部の3会場で開催された「JA阿蘇総合展示会」は、目標額を大幅に超える結果となり、大盛況のうちには終えることができませんでした。

同総合展示会は、組合員や地域の皆様との親睦とふれあいを深める事業として毎年実施されています。ちなみに、県下JAでの生活用品展示会はJA阿蘇が最初に開始しています。

展示会開催中、各会場入口には非接触型サーマルカメラ2台を設置。来場者には検温センサー・消毒後の入場をお願いし、会場内では定期的な換気や入場制限を行い、今回は政府のガイドラインに沿って、来場者や出展者の安全確保を図ることで実施されました。

来場者からは「今年の展示会は地元のお店や衣料店や釣具店の出展もあり、例年以上の品揃えと見ごたえある展示会だった」との感想も聞かれました。

組合員・地域の皆様の多数のご来場を頂き、当展示会は計画に対して118%の4700万円の売上を計上することが出来ました。

原山寅雄組合長は「新型コロナウイルス感染症で、多くの行事が中止となり経済が縮小する中、感染予防を万全

に行うなどして、地域の人や組合員さんに満足して頂く展示会開催となり、大盛況で終えることが出来ました」と、心より御礼申し上げます」と謝意を述べました。



←大盛況だった「JA阿蘇総合展示会」会場の様子、↑コロナ感染症の予防対策もしっかり行われた会場入口



JA阿蘇女性部料理コンテスト「オリジナル巻きずし」で多彩なラインナップ 最優秀賞に佐藤美佐子さん(阿蘇町支部)発案の「赤しそ漬けご飯の太巻き寿司」

JA阿蘇女性部は11月13日、中部営農センターで令和2年度JA阿蘇女性部料理コンテストを開きました。

同コンテストは地元の農作物を使用し、お年寄りから若い世代に至るまで調理法や食べ方を伝えること、そして地産地消運動の促進を図ることを目的とする、料理品評会として実施されました。

今回の料理テーマは「オリジナル巻きずし」で、JA阿蘇管内の女性部員が調理した中から選抜された8品が出品されました。審査は各支部長・JA阿蘇常勤役員ら17名によって行われ、出品された巻きずしの色合い・味・工夫等が審査の主な基準となり厳正に行われました。

出品巻きずしのラインナップは、阿蘇特産である赤牛を使ったものや、そばを巻いた変わり種の巻きずし、薔薇の花をイメージしたものなど、趣向を凝らした多彩な品々が並びました。

審査員は創意工夫を凝らした巻きずしに、甲乙付けがたいと頭を悩ませながら審査に臨んでいました。

審査の結果、最優秀賞には阿蘇町支部の佐藤美佐子さんが発案した「赤しそ漬けご飯の太巻き寿司」が選ばれました。赤しそ漬けご飯の太巻き寿司は見た目も鮮やかで、しそ漬けの風味とバランスのとれた具材がマッチングして老若男女問わず食べられる巻きずしと評価されました。

審査員を務めた原山組合長も「この女性部料理コンテストは毎年楽しみにしているイベントの一つであり、美味しい料理を頂くことが出来てありがとうございます。」と笑顔で挨拶していました。

最優秀賞を受賞した巻きずしは、家の光「クルクルのり巻き大作戦」コンテストにJA阿蘇より推薦されます。



阿蘇の新鮮な食材を使い、
趣向を凝らした彩り鮮やかな
“オリジナル巻きずし”に、
審査員も「甲乙付けがたい」
と、たじたじ… (^-^);



理事会・監事会報告

■令和2年度第10回理事会

日時 令和2年10月29日午後1時30分

場所 一の宮中央支所会議室

1. 開会
2. 組合長挨拶
3. 協議事項
 - 令和2年度上期決算実績報告について
 - 1) 貸出金について(4件)
 - 2) 出資金の減口について
 - 3) 企業年金規約の変更について
 - 4) 令和3年度JA阿蘇職員二次募集について(案)

報告事項

- 1) 内部監査実施状況報告書(令和2年7月～9月)について
 - 2) JA阿蘇コンプライアンス・プログラムの進捗状況(令和2年9月末)について
 - 3) 不祥事未然防止の為の行動計画(令和2年9月末)進捗状況について
 - 4) 不祥事再発防止策取組状況(令和2年8月末)報告について
 - 5) JA阿蘇活動総合3ヶ年計画(令和2年9月末)進捗状況について
 - 6) 自主検査結果報告(令和2年8月)について
 - 7) 令和2年度組合員の加入及び脱退の状況について
 - 8) 事務ミス等の発生状況について(半期報告)
 - 9) マネロン・反社等への対応状況について(四半期報告)
 - 10) 県域ローンセンター媒介業務実績について(四半期報告)
 - 11) ATM利用状況について(9月末)
 - 12) 購買取引(未収金)契約基準について
 - 13) 令和2年度農政連会費及び国際貿易協定対策募金徴収について
 - 14) 令和2年度上期理事会附議貸出金実行報告について
 - 15) 熊本県域JA構想「策定の流れについて
 - 16) JA阿蘇経営経済成長・効率化プログラムの取組みについて
 - 17) 令和2年産米予約・集荷対比表について
4. 閉会

■令和2年度第11回理事会

日時 令和2年11月26日午後1時30分

場所 一の宮中央支所会議室

○県常例検査講評(熊本県農林水産部団体支援課農協検査班)

1. 開会
2. 組合長挨拶
3. 協議事項
 - 委員会報告(金融共済専門委員会・経済専門委員会)
 - 10月末実績について
 - 1) 貸出金について(1件)
 - 2) 職務権限表の変更について(案)
 - 3) 令和2年度下期の余裕金運用方針について(案)
 - 4) 2020年「生活応援キャンペーン(マイカー・教育ローン)」実施に伴うキャンペーン金利の取扱について(案)
 - 5) クロスチェック年度実施計画について(案)
 - 6) 令和3年産JA阿蘇特別栽培米肥料・農薬基準(案)について
 - 7) 令和2年度産地パワーアップ事業里芋選果機導入事業(案)について
 - 8) 中部地区野菜集選果場2階空調施設改修工事(案)について
 - 9) 出資金の減口について
 - 10) 職員年末賞与支給について

報告事項

- 1) 令和2年度余裕金運用状況(令和2年9月末)報告
 - 2) 相談・苦情等対応状況について
 - 3) 令和2年度JA共済コンプライアンス点検結果について
 - 4) 2020JA阿蘇総合展示会及びアグリイノベーションフェア実績について
 - 5) 令和2年度出荷予約・集荷対比表10月末集計について
4. 閉会

●令和2年度第8回監事会

日時 令和2年10月26日午後1時30分

場所 本所2階第1会議室

1. 開会
2. 挨拶
3. 議題
 - 1) 令和2年度上期決算棚卸監査取りまとめ事項について
 - 2) 令和2年度上期決算監査事務手続きについて

報告事項

- ①常勤監事業務報告について
 - ②常勤会議等報告について
 - ③内部監査実施状況報告について(7月～9月)
 - ④行事予定について
 - ⑤その他
4. 閉会

●令和2年度第9回監事会

日時 令和2年11月12日午前10時00分

場所 本所2階第1会議室

1. 開会
 2. 挨拶
 3. 議題
 - 1) 令和2年度上期決算監事監査取りまとめについて
 4. 報告事項
 - ①県常例検査結果による経営上の課題について
 - ②行事予定について
 - ③その他
4. 閉会

●令和2年度第10回監事会

日時 令和2年11月26日午前10時30分

場所 本所2階第1会議室

1. 開会
 2. 挨拶
 3. 議題
 - 1) 令和2年度上期決算監事監査報告書(案)について
 - 2) 令和2年度導入家畜等棚卸監査実施要領(案)について
- 報告事項
- ①常勤監事業務報告について
 - ②常勤監事日常監査報告について
 - ③常勤会議等報告について
 - ④行事予定について
 - ⑤その他
4. 閉会

● ● ● JA阿蘇職員異動のお知らせ ● ● ●

辞令(令和2年11月10日)

氏名	新 辞 令	旧 辞 令
村上 貴代	高森中央支所金融共済課金融共済係	阿蘇南中央支所金融課金融係

バランスの良い献立をお届けします!!

JAふれあい 食材宅配のご案内

“JAふれあい食材”は健康とおいさを追求した食材セットを
会員様のご家庭までお届けします! 安全・安心で便利な食材や
ご家庭でよく使う食材も豊富なので忙しい方にもピッタリです!!

入会
募集中



1. 入会費・年会費 無料

入会費・年会費はもちろん、“JAふれあい食材”は
宅配料も無料です。お食事の準備に便利な食材
セットを週に3回を基本に、ご自宅までお届けします。
メニューを考える労力や買い物に行く時間をかけずに
済み、食材も調理しやすく分類されているので、調理
の手間が省けます。**家族の人数に合わせた量のお届けで無駄が無く経済的**です。

3. 毎月自由に選べるコース

JAふれあい食材には、特色のある4つのコースがあり
ます。ポイントは、**宅配日ごとに毎回コースが選べる**
ということです。毎月無料で配布されるレシピ本で各
コースの献立をご確認頂き、4つのコースからお好きな
コースを宅配日ごとに選ぶ事ができます。

2. 無料のレシピ本付き

毎月の献立はもちろん、食材のおいしい調理方法や
27品目アレルギー、カロリーが掲載されています。
毎日大変な献立の悩みもこれ1冊で解決です!



表紙



献立

4. 栄養バランスのとれた献立

お届けする食材は栄養士が選んでいます。
味覚はもちろん、皆さんの健康を考え、栄養バランスにも
しっかり気を配って食材を選んでいきます。

■ 基本コース ■

肉・魚・大豆製品を中心に、栄養バランスを考えた
素材中心のコース。健康的な食生活を意識して
いる方、ご家庭の味を大事にしたい方におススメです!



塩さばドレス

ハンバーグ

豆腐

■ お手軽コース ■

主菜のおかずが30分以内で作れるコース。
キット商品(材料一式)を使って調理時間の短縮ができる
ので、料理に時間をかけられない方にもおススメです!



回鍋肉の素とカット野菜のセット

■ わくわくコース ■

お肉が中心のボリュームたっぷりのコース。
魚(甲殻類は除く)の苦手なご家庭向けに、
肉類を多く取り入れたコースです。



豚小間

エビフライ

から揚げ

■ 楽々コース ■

レンジや湯煎で簡単に調理できる商品をお届けします。
便利なカット野菜や、お刺身、デザートが付いています。
1人用からご利用できるので、一人暮らしの方にも
おススメです!



オムレツ

肉シューマイ

シーフードポテトドリア
スパゲティサラダ

コース別価格表

	1人用	2人用	4人用	6人用	プラスワン
基本コース	-	17,820円	28,510円	38,010円	7,120円
お手軽コース	-	17,820円	28,510円	38,010円	7,120円
わくわくコース	-	20,190円	34,450円	46,330円	10,090円
楽々コース	16,810円	28,030円	-	-	-

※上記の金額は、ひと月の宅配を全てご利用された場合(税込)です。

※プラスワンは各コース2人用・4人用・6人用に主菜を1人分追加できる奇数家族向けのコースです。

※宅配1回あたりの単価は月ごとの宅配回数で異なります。

お申し込みの流れ

1

お電話



お近くの購買店舗へ
お問い合わせください。

4

宅配準備



クッキングアドバイス表と
コース選択申込書
をお届けします。

2

ご説明(ご訪問)



お近くのJA担当者、
ふれあいさんがご連絡のうえ、
ご訪問・ご説明いたします。

5

お届け



週3回を基本として、
ご自宅に手渡し、もしくは
保管箱にお届けします。

3

お申込み

お近くのJA窓口にてお申込み下さい。
※所定のお申込書へご記入頂きます。

6

お支払い



お支払いは便利なJA口座
引落としをご利用ください。

お問い合わせはお近くのJA購買店舗・食材センターまで

- | | | | |
|-------------|--------------|-------------|--------------|
| ・ G一の宮購買店舗 | 0967-22-3420 | ・ 産山購買店舗 | 0967-25-2311 |
| ・ やまびこ 購買店舗 | 0967-32-4412 | ・ 波野購買店舗 | 0967-24-2400 |
| ・ Gなんごう購買店舗 | 0967-62-9780 | ・ 高森購買店舗 | 0967-62-1230 |
| ・ 蘇陽購買店舗 | 0967-83-0509 | ・ 阿蘇町食材センター | 0967-32-4432 |
| ・ 小国郷購買店舗 | 0967-46-3213 | ・ 南部食材センター | 0967-64-8326 |
| ・ 西原購買店舗 | 096-279-2048 | ・ 小国郷食材センター | 0967-46-4437 |

ホームページもご覧ください。

JAふれあい食材 熊本

検索



JA阿蘇 指定修理工場紹介

事故車

まかせて安心

・プロのスタッフが丁寧に仕上げます

工場代車の無料サービス有り



(有) 宮崎钣金塗装工場

869-2226 熊本県阿蘇市乙姫221-2
TEL:0967-32-1209

- 充実のサービス体制 -

レッカー ロード カギ 板金・塗装 車検・整備 点検・修理



株式会社 オートリファインショウジ

869-1411 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陰4496-2
TEL:0967-67-1338

- 充実のサービス体制 -

レッカー ロード カギ 板金・塗装 車検・整備 点検・修理

フリーダイヤルのご案内

お車のトラブルやお困り事の際はお気軽にご相談下さい。



事故のときには

ジ コ は ク ミ アイ

0120-258-931



レッカー移動や故障時の応急対応が必要なときは

レッカー ロード サービスは ク ミ アイ

0120-063-931