

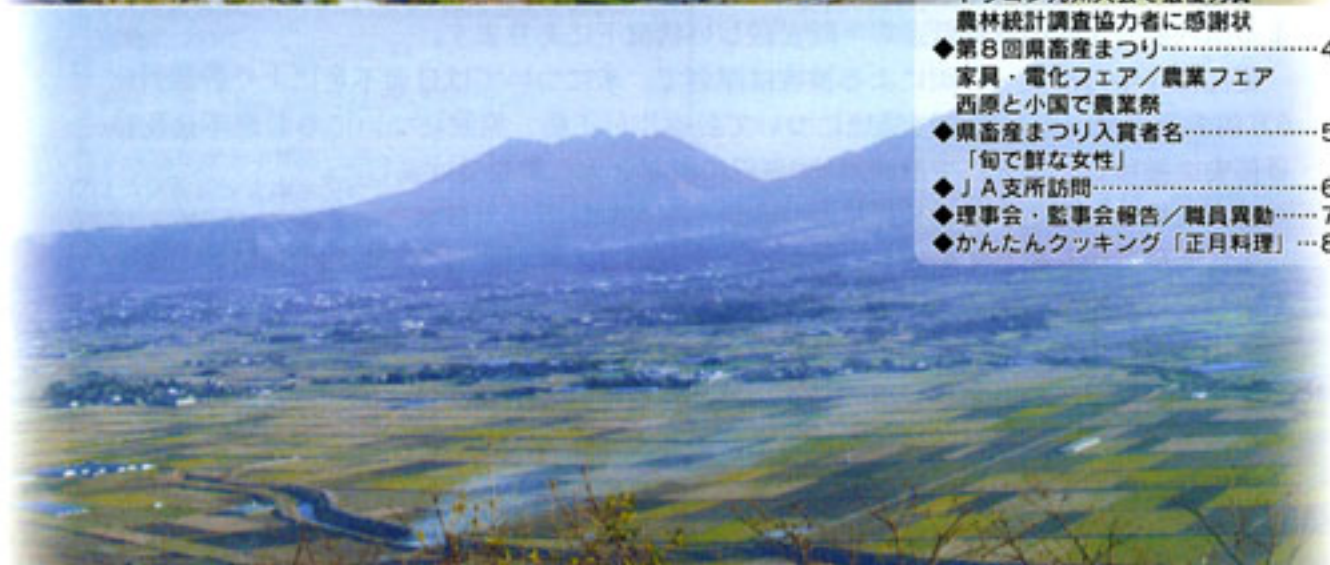
「新春を迎える阿蘇」(写真上から小国郷・阿蘇谷・南阿蘇)



CONTENTS

各号から基本的レイアウトを継組としたため表紙が右開きとなります。

- ◆新年のご挨拶……………2
- ◆農業実習生と懇談会……………3
ドラコン九州大会で最優秀賞
農林統計調査協力者に感謝状
- ◆第8回県畜産まつり……………4
家具・電化フェア／農業フェア
西原と小国で農業祭
- ◆県畜産まつり入賞者名……………5
「旬で鮮な女性」
- ◆JA支所訪問……………6
- ◆理事会・監事会報告／職員異動……………7
- ◆かんたんクッキング「正月料理」…8



謹賀新年



新年のご挨拶



阿蘇農業協同組合代表理事組合長
丸山信義
ほか役員一同

「まるごと阿蘇ブランド」 実践行動の力強い推進を

新年あけましておめでとうございます。

組合員の皆様方にはご家族お揃いで輝かしい新年をお迎えのことと思います。

旧年中は、JA事業に対し深いご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

農業をとりまく環境は農業従事者の高齢化・後継者不足・海外農畜産物の輸入急増による国内農畜産物の価格低迷等一段と厳しい状況下にあります。

更には昨年の冷夏・長雨による被害は深刻で、米については日照不足により計画対比6万俵の収量減、野菜等特に露地について計画作付不能、施設についても着果不良及び単価安で推移し、販売高で計画対比8億円の減収と大打撃を受けました。

被害を被られた組合員の皆様に対し心からお見舞い申し上げます。

JA阿蘇と致しましても直ちに災害資金を創設し、町村に対しても利子補給のお願いを申し上げる中で12月末約10億円の融資を行ったところです。

そのような中で、元気な農業と魅力ある地域づくりを目指して阿蘇地域農業のビジョンとしての「まるごと阿蘇ブランド」振興計画を樹立し、現在具体的な取り組みを行っているところです。特に、農畜産物の安全性の確保は無論のこと、阿蘇の自然を最大限に活用した農業生産の展開・販売力の強化、さらには地域の特性を活かした足腰の強い産地づくりのための部会組織の再編など、「まるごと阿蘇ブランド」戦略に基づいた実践行動を、力強く地域全体で進めていかねばならないと考えております。

その上で、「組合員の農業所得向上」や「平等から公平へ」を基本においた事業運営、情報公開を原則とした組合員参画型の運営を行って参ります。

あわせまして、昨年12月3日には第21回JA熊本県大会が開催され

1. 安全・安心な農畜産物の提供と地域農業の振興
2. 組合員の負託に応える経済事業改革と経営の健全性・高度化への取り組み
3. 人づくりによる協同活動の強化と地域の活性化

の3点が決議されました。

JA阿蘇といたしましてもこの決議を真摯に受けとめ全力で取り組む所存でございますので、本年も尚一層のご指導・ご鞭達を賜りますようお願い申し上げます。

平成16年が、組合員の皆様にとって、すばらしい年であります事をご祈念申し上げ新年のご挨拶と致します。

「地域農業担い手育成支援事業」 地区別懇談会開く

平成15年10月31日(金)、一の宮高原農業研究所において県の関係者、農業実習生、受入農家、JA関係者が集まり「地域農業担い手育成支援事業」の阿蘇地区懇談会が開催されました。先ず県中央会より同事業の説明があり、続いて阿蘇農業改良普及センターの宮川清喜所長より挨拶と激励の言葉がありました。

意見交換では、実習生から行政・JAに対して機械や生産資材、遊休農地、住居などの情報提供、就農してからの経営、現場技術の指導などの要望があげられ、受入農



実習生から意見を聞く受入農家ら関係者

家からは、実習生の勉強不足や農業に対する認識の甘さを指摘する厳しい意見が出るなど、両者にとって活発な意見交換の場となりました。

またJAからは後藤安弘常務、石松和徳営農部長、山部賢次中部営農センター長らが農業の現状、自分の体験などを踏まえ実習生への確かなアドバイスや意見が出されていました。

この懇談会は、未来の農業を担う実習生と育てていく受入農家・行政・JAが一体となった就農支援態勢の連携強化が重要課題であることを再認識させられた懇談会となりました。

JA-SS ドラコン九州大会 最優秀賞に藤原秀敏さん



平成15年10月16日、大分JAくにさき・武蔵SSで行われた「第27回ドライブウェイサーピスコテスト九州大会」で熊本県代表として出場したJA阿蘇の藤原秀敏さん(高森SS)が基本部門において最優秀賞に輝きました。

農林水産統計調査の永年協力者に 農水大臣から感謝状が贈られる



写真は感謝状伝達式に出席した草尾正行さんの奥様・幸子さん

農林水産統計調査に長年にわたって協力されてきた方々に、亀井善之農林水産大臣から感謝状が贈られました。伝達式は平成15年10月24日、熊本市の九州農政局で行われ、農業経営統計調査の草尾正行さん・成瀬信今朝さん(阿蘇町)、井博明さん(産山村)、岩下道幸さん(波野村)、松尾治実さん(高森町)と、林業経営統計調査の石橋一美さん(南小国町)に感謝状が贈られました。なお「統計の日」は、昭和48年7月の閣議了解により、毎年10月18日と定められています。



「第8回県畜産まつり」 品評会や畜産物販売でにぎわう



4年に1度開かれる県内畜産関係最大のイベント「第8回熊本県畜産まつり」が平成15年11月3日、農業公園（第1会場）と熊本畜産流通センター（第2会場・10月27〜31日）で開かれました。JA阿蘇からも多くの出品があり、小国町の杉本正雄さんの牛（写真）が乳用種牛ジャージー種でグランドチャンピオンを受賞するなど、各部門での入賞が相次ぎました。小国郷および中部営農センター管轄の入賞者は5ページに紹介をしています。

「家具・電化フェア」3会場で開催

JA阿蘇主催の「家具・電化フェア」が昨秋3会場（南部＝白水地区ライスセンター／10月25・26日、中部＝阿蘇町立体育館

／11月2・3日、小国郷＝中央支所2階ホール／11月8・9日）で開かれました。会場には暖房器具や大型画面のテレビ、インテリア家具などが一堂に揃えられました。また、各メーカーの新車なども展示され関心を集めていました。



関係者によるテープカット
(阿蘇町立体育館)



2003くまもと農業フェア JA阿蘇も出展

グランメッセ熊本で昨年11月7日から9日まで「日本食農創造展」と併せ開催された「くまもと農業フェア」にJA阿蘇も出展。農産物や特産物を展示即売しました。



不作を吹き飛ばせ！

西原と小国で収穫感謝祭

昨年は冷夏や長雨の影響で「豊作の秋」を迎えることはできませんでしたが、西原と小国郷では「不作を吹き飛ばせし、次年に期待を！」との願いを込めて感謝祭が行われました。JAと村共催の「ふれあいまつり」は11月16日、西原中の運動場を会場に開かれ農作物の品評会などがありました。

一方、小国郷では「収穫感謝祭」が11月23日、野菜集荷場で開かれました。鏡開きの後、和太鼓演奏・ひよつとこ踊り・牧草ロール転がしやバザーなどが行われました。



西原ふれあいまつり甘藷品評会



小国郷の収穫感謝祭

JA西原横に 「ふれあいランドリー」



12月20日、オープン！

(写真はオープン前に撮影したものです)

JAあそ「旬で鮮な女性」(5)

JA阿蘇の

“旬”で“鮮”な男と女を紹介する

このコーナー、今回は申歳(さるどし)生まれの
年女・佐藤結香さん(JA阿蘇購買部)の登場です。

佐藤結香さん(昭和55年3月生まれ)

南小国町満願寺小田

理想の男性は
「頼りがいのある人」



平成10年4月JA小国郷に入所し、昨年7月
から購買部事務処理課に異動。現在、毎日パソ
コンとにらめっこしている佐藤さん。仕事の感
想は「大変やりがいのある仕事」だそうです。
しかし「電話の対応にはまだまだ気を遣うこと
が多いです」とニコリ。好きなグループはB'z、
車の中でCDをがらがん聴きながら通勤して
いるそうです。趣味は愛犬ラン(芝犬メス2歳)
と帰宅後の散歩。好きな食べ物は何と言っても
「JA阿蘇小国郷のジャージーヨーグルト」だ
そうです。(さすが、JA阿蘇の職員!)

今年の抱負については「健康であることが一
番だと思っています。今年も頑張ります!」と
笑顔で応えていただきました。

第8回熊本県畜産まつり入賞者

(小国郷・中部営農センター)

◇小国郷営農センター管轄

- 褐毛和種(1部) = 秋吉 克幸(名誉賞)
- 黒毛和種(2部) = 永江 一雄(優良賞)
- 肉用種牛(2部) = 武田 末勝(名誉賞2席)
- (5部) = 原山 真代(名誉賞3席)
- 乳用種牛(2部) = 高村 武志(優良賞)
- (4部) = 高村喜久男(名誉賞2席)
- (6部) = 杉本 正雄(優良賞1席)
- (8部) = 高村喜久男(優良賞)
- 飼料(乾草1部天日) = 佐藤 幸春(名誉賞4席)
- () = 佐藤 清光(優秀賞)
- 乳用種牛(ジャージー) = 杉本 正雄(グランドチャンピオン)

◇中部営農センター管轄

- 肉用種牛褐毛和種(1部) = 中村 辰司(優良賞)
- () = 草尾 正行(優秀賞)
- (2部) = 川島 亮喜(優秀賞)
- () = 中川 順雄(優良賞)
- (3部) = 春山 厚雄(名誉賞3席)
- (4部) = 赤尾 信一(名誉賞2席)
- 肉用種牛黒毛和種(5部) = 高橋 一郎(名誉賞5席)
- (6部) = 大塚 幸矢(優秀賞)
- (7部) = 渡辺 和広(優秀賞)
- 種馬半血種(1部) = 笹原 憲治(優秀賞)
- () = 江藤 正士(名誉賞首席)
- () = 竹原真理子(優良賞)
- (2部) = 柚上 広昭(名誉賞首席)
- () = 山口 嘉吉(名誉賞2席)
- (3部) = 徳永 嘉富(名誉賞首席)
- 肉牛褐毛和種(1部) = 阿蘇品 豊(優良賞)
- () = 渡辺 良作(優良賞)
- () = 猪島 一明(名誉賞11席)
- 肉牛黒毛和種(2部) = 塚本 恭弘(優秀賞)
- () = 田中 輝久(名誉賞16席)
- 肉牛交雑種(4部) = 藤林雄二郎(優秀賞)
- 肉豚一般管理(1部) = 阿蘇品清二(名誉賞)
- 飼料(牧乾草1部) = 上田尻牧野組合(優良賞)
- () = 三 関 牧 場(優良賞)
- () = 三野飼料曙組合(優良賞)
- (牧乾草2部) = 町古閑牧野組合(名誉賞首席)
- () = 西湯浦牧草組合(優良賞)
- (サイレージ3部) = 岩下 政命(優良賞)

JA共済のパートナー

JA共済の補完商品を、
個人保険から企業保険まで
安心と安心のパートナー
お手伝いします。



(共栄火災海上保険代理店・駐車場経営他)

〒860-0842 熊本市南千反畑町2番3号(JA熊本県会館)

熊本コープ株式会社

TEL 096-328-1285

JA熊本県会館駐車場の御案内

お出かけの際はご利用ください。

- 営業時間
午前7時～
午後10時まで
- 収容台数
264台(5F)
- 駐車場TEL
096-328-1287



(共栄火災海上保険代理店・駐車場経営他)

〒860-0842 熊本市南千反畑町2番3号(JA熊本県会館)

熊本コープ株式会社

TEL 096-328-1285

JA支所訪問 (第9回)

JA阿蘇の各事業所や施設を紹介する「JA支所訪問」、今回は小国町にある乳製品等関連の5施設「小国郷ミルクィハウス」のご紹介です。

乳製品加工場 物産館びらみっと 牛乳処理場
肉類処理加工センター ヨーグルト工場



牛乳処理場で生産された商品を持つ宇都宮課長

■乳製品等加工場の5施設が稼働

施設一帯が「ジャージーランド」とか「ミルクィハウス」の愛称で呼ばれている乳製品等加工場は5施設あります。場所は小国町中心街の小高い丘の上で、小国郷中央支所から車で4～5分の距離です。「乳製品加工場」は昭和62年に完成。ジャージー牛乳100%を原料に付加価値の高いアイスクリーム、チーズ、バターなどを生産しています。「物産館びらみっと」は昭和63年にオープン。小国郷で生産される乳製品やハム、ソーセージ、特産品などの販売コーナーや地産地消のレストランがあります。「牛乳処理場」は平成4年、生産量の増加に伴い旧農協の工場を移転新築した施設です。「ヨーグルト工場」は平成14年春完成。製品は平成14年度優良ふるさと食品中央コンクール会長賞や熊本県賞受賞という実績に輝いています。また、「肉類処理加工センター」は約500mほど離れた所にあり、ハムやソーセージ等の生産を行っています。



小国郷ミルクィハウス職員の皆さん



生産される商品を紹介しているパンフレット

■"農業6次産業"の考えをさらに推進

現在、スタッフは宇都宮雄一事業課長以下職員18名・パート13名の陣容となっており、このスタッフで加工から販売までを担当。一貫した流通体系を維持し年間11億円を売り上げています。また「物産館びらみっと」には福岡方面を中心に観光客が年間15万人が訪れ、今や小国郷の人気観光スポットとなっています。

宇都宮課長は「例えば、ヨーグルトなども大手メーカー品との競合が厳しく一歩抜け出すためには今以上の頑張りと努力が必要です。そのためにも、これまで多くの生産者やJA関係者により小国郷で培われてきた経験と実績を基に、牛乳生産（1次）・加工（2次）・流通販売（3次）が一体となった"農業6次産業"の考えをさらに推進していきます」と語っていました。

国道387号
からの入口付近



物産館「びらみっと」



「びらみっと」の特産品販売コーナー

理事会・監事会報告

平成15年10月～11月に、理事会が下記の通り開催されましたので、そのご報告をいたします。

■平成15年度第8回理事会

日時 平成15年10月30日（木）午後1時30分
場所 一の宮中央支所会議室

協議事項

平成15年度上半期仮決算実績報告

- (1)災害資金について
- (2)教育ローンキャンペーンの実施について
- (3)信用事業方法書一部変更について
- (4)貸付金について
- (5)平成15年度上半期内部監査実施状況報告について
- (6)トレーサビリティシステム導入について
- (7)賞与支給規程の改正について
- (8)その他

報告事項

- ①平成15年度上半期仮決算事務監事監査の実施について
- ②JA阿蘇名湯めぐりの旅(建更・修理費給付特約)実施について
- ③米追加仮渡金について
- ④農林中金・県信連統合推進状況について
- ⑤本所常勤役員業務分担について
- ⑥平成15年度上半期組合員状況について
- ⑦JA阿蘇固定比率状況について
- ⑧12月定例理事会日程変更について
- ⑨金融部債権対策課本所・中央支所の業務について



写真は第9回理事会の様子

■平成15年度第9回理事会

日時 平成15年11月27日（木）午後1時30分
場所 一の宮中央支所会議室

協議事項

平成15年10月末実績及び見込みについて

- (1)JAマイカーローン「輪・輪キャンペーン」実施について
- (2)JA農機ローンの取扱いについて
- (3)貸付金について
- (4)畜産近代化リース事業借受者について
- (5)出資減口について
- (6)従たる事務所の移転・廃止登記について
- (7)職員年末賞与支給について
- (8)その他

報告事項

- ①まるごと阿蘇「ロゴ」マークの決定について
- ②コンプライアンス点検結果及び改善方針について
- ③農林中金・県信連統合推進状況について
- ④JAバンク基本方針に基づく「経営状況に関する事項の報告」について
- ⑤不稼働資産の処分について

■平成15年度第7回監事会

日時 平成15年12月8日（月）午後1時30分
場所 本所2階会議室

1. 開会
2. 常勤監事挨拶
3. 議題

- ①平成15年度上半期仮決算監事監査報告について
- ②平成15年度導入家畜等欄卸監査実施要領(案)について
- ③導入家畜・預託家畜等欄卸監査実施について
- ④その他

4. 閉会



職員異動のお知らせ

氏名	新 辞 令	発令年月日	旧 辞 令
春野 三喜	購買部事務処理課事務処理係	平成15年12月1日	一の宮中央支所購買課購買係(一の宮グリーン)
河津美智枝	小国郷中央支所金融共済課貯金係	平成15年12月1日	小国郷中央支所金融共済課小国支所係
甲斐喜代美	一の宮中央支所購買課購買係 (一の宮グリーン)	平成15年12月1日	一の宮農機具センター事務係
鎗水 雅美	小国郷中央支所金融共済課 小国支所係	平成15年12月1日	共済部保全課保全係
永野 裕美	小国郷営農センター事業課庶務係	平成15年12月1日	小国郷中央支所金融共済課貯金係
梅木さや夏	小国郷中央支所金融共済課共済係	平成15年12月1日	小国郷営農センター事業課庶務係



JA阿蘇かんたん!クッキング(2)
お正月
料理特集

いよいよ「も〜う、い〜くつ寝ると〜お正月♪」ですね。でも、「まだ、何の用意もできたらんバイ…」というご家庭におすすめです。今回の「地産地消かんたん!クッキング」は11月19日、JA阿蘇女性部が開催した「正月料理の講習会」



出来あがった正月料理の数々

から簡単にできる献立を取り上げ、その作り方を紹介してみました。ぜひ、おせち料理の一品に加えてみてください。(※お断り=誌面の関係で5品のみのご紹介となりました。)

●「数の子入り松前漬け」

- 《材 料》数の子(くずの部分でよい)
剣先するめ(焼いて細く切る)
刻み昆布
ニンジンの千切り
- 《調味料》薄口醤油……………大さじ1と1/2
濃口醤油……………大さじ1/2
みりん……………大さじ3
酢・ゆずの絞り汁………各大さじ1
ゆずの皮
- 《作り方》「材料」を合わせて「調味料」を加え、
とろみが出るまでよくかき混ぜる。

●「さわやかキウイきんとん」

- 《材 料》(8~10人分)
サツマイモ(皮をむく)…大1本(400~500g)
キウイ……………2個
砂糖……………1カップ
- 《作り方》①サツマイモは2~3cmの輪切りにし、水にしばらくさらし、かぶるくらいの水を加えて強火で柔らかく茹でる。
②①の茹で汁を半分捨て、すりこぎでつぶす。
③②の鍋に砂糖を加え、弱火にして木べらで練り上げる。
④冷めたら1cmに切ったキウイを加え混ぜる。

●「鮭のマリネ」

- 《材料A》(8人分) 鮭……………16枚(500g)
- 《調味料》オリーブオイル……………大さじ3
酢……………大さじ3、塩……………小さじ2/3
胡椒……………少々
- 《材料B》玉ねぎ(薄切り) ……1/2個(500g)
ローリエ……………1~2枚
赤唐辛子……………1本
サラダ油……………適量
- 《作り方》①ボウルに「調味料」を合わせ「材料B」を加える。②鮭は一口大に切りフライパンで焼き、①に漬けて和える。

●「すし飯」

- 《材 料》米……………1升
- 《調味料》エコーブ五倍酢……………50~60cc
砂糖……………1~1.5カップ
塩……………大さじ1~1.5
- 《作り方》①炊飯器でご飯が炊きあがったら、ドロドロの状態に合わせておいた寿司酢(調味料)をご飯にかけ、炊飯器の蓋をしめて約5分間蒸らす。
②蒸らしてある程度寿司酢がなじんでから、寿司桶に取りよく混ぜる。

●「手まりラップ寿司」

- 《材 料》(20個分) すし飯……………2合分
木の芽……………適量
ゆずの皮……………好みの分量
スモークサーモン(切身)…10枚
白身の刺身……………10~20枚
- 《作り方》①ラップにスモークサーモンをのせ、左手で丸みをつけながら右手でラップを絞る。絞ったところを少し押しと座りがよくなる。ラップをはずし、好みで刻んだゆずを飾る。
②①と同様に白身、木の芽、ご飯の順に盛り絞る。



正月料理講習会に参加した女性部のみなさん