

か も と

9月号
2025

特集

熱中症の危険性について



SDGs

のよい食P

耕そう、大地と地域の未来。

JA鹿本



熱中症になったときの応急処置

- ・熱失神のような軽度の熱中症であっても、周りの環境や状況によって、**応急処置等をししないと重症化する**可能性があります。
- ・立ちくらみや脱力感等の**熱中症の症状を感じたら、すぐに「作業を中断」し、「応急処置」を実施**することが大切です。
- ・早い対処は回復への近道、**疑いを感じたらすぐに対処**しましょう。

①作業を中断

- (代表的な症状)
- ・汗をかかない、体が熱い
 - ・立ちくらみ、吐き気、頭痛
 - ・脱力感、判断力低下



②応急処置

- ・涼しい環境へ避難
- ・衣服をゆるめ体を急速冷却
- ・水分・塩分を補給



③病院へ

- ・応急処置をしても症状が改善しない場合は医療機関で診療を受けましょう!!



熱中症の予備軍『隠れ脱水症』の見つけ方

尿の色でセルフチェック

- ① いい感じです。普段通りに水分をとりましょう。
 - ② 問題はありませんが、もう少し給水しましょう。(コップ1杯程度)。
 - ③ 1時間以内に約250mlの水分をとりましょう。屋外、あるいは発汗していれば500mlの水分をとりましょう。
 - ④ 今すぐ250mlの水分をとりましょう。屋外、あるいは発汗していれば500mlの水分をとりましょう。
 - ⑤ 今すぐ1000mlの水分をとりましょう。この色より濃い、あるいは赤/茶色が混じっているときは、脱水症状以外の問題が考えられます。すぐに病院に行きましょう。
- ②～⑤水分を補給して身体の水分量を回復させましょう
- ⑤より濃いときは、すぐに報告して下さい

身体の水分量が不足

熱中症の危険性 ▶ 後遺症が残る場合も



熱中症の危険性、理解していますか?

熱中症の症状が進行すると、**死亡することもある**ほか、脳にダメージを与え、長期にわたり**後遺症が残る**可能性もあります。

熱けいれん
熱疲労
熱失神



症状の進行



嘔吐

意識障害
昏睡状態
集中力
判断力の低下

後遺症へ

数週間から半年、数年継続する場合も

めまい

倦怠感

等々...

頭痛

めまい

倦怠感

等々...

後遺症を残さないためには**熱中症の予防・対策が重要**です
熱中症かなと思ったときは、**すぐに応急処置を行いましょう!**

出典:農林水産省HP「熱中症対策研修」、厚生労働省HP「尿の色で脱水症チェック」より

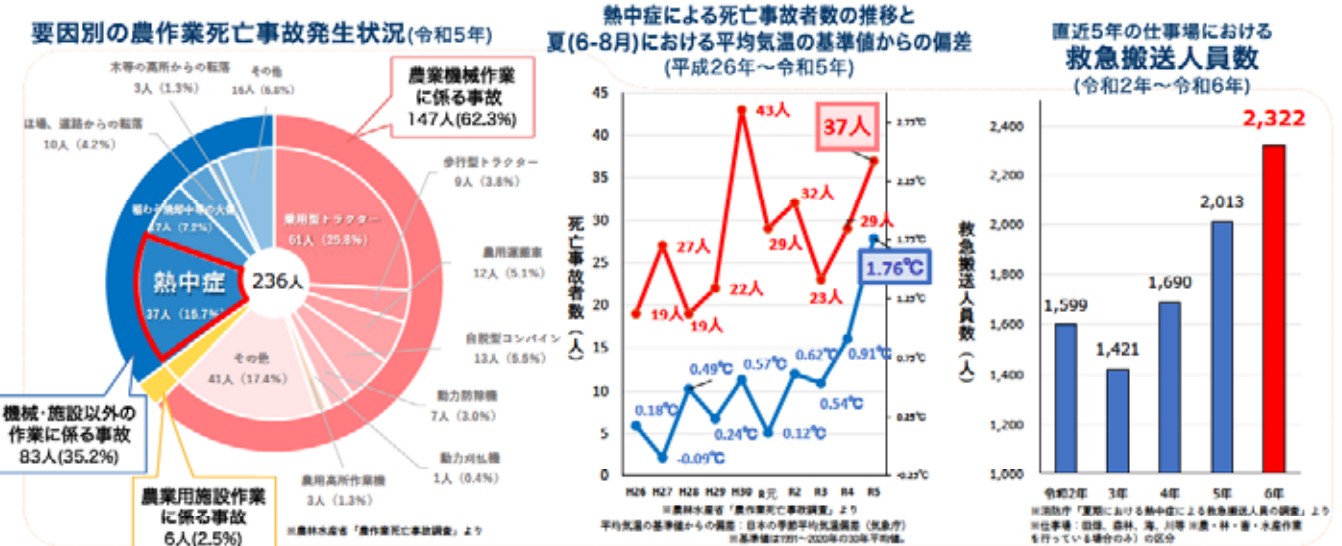
労働者を雇用する農業者に対し熱中症対策を義務化

令和7年6月1日から、労働者を雇用する全ての事業者(農業者・農業法人を含む)に対して、熱中症対策が義務化されました。

労働者の熱中症の重篤化による死亡災害を防止するため、熱中症のおそれがある作業者を早期発見し、迅速かつ適切に対処する必要があることから、熱中症の早期発見のための体制整備、重篤化を防止するための措置の実施手順の作成、そしてそれらの内容を関係作業員へ周知することが求められます。

熱中症の危険性 ▶ 死亡事故、救急搬送は増加傾向

- ・最新の農作業死亡事故(令和5年)において、「熱中症」による死亡者は37人と全体の15.7%となっており、**増加傾向**です。
- ・令和6年度の夏季(5～9月)において、**田畑等**で農作業中に熱中症によって救急搬送された人数は**2,322人**と**直近5年で最多**となっています。



農作業中の熱中症対策 ▶ 休憩と水分・塩分補給

- ・高温下での長時間作業を避け、「こまめな休憩と水分・塩分補給」を行い、「絶対に無理をしない、頑張りすぎない」ことが大切です。
- ・水分補給は、発汗によって失われた体内の水分を回復・維持し深部体温の上昇を抑えます。**塩分(ナトリウム)などの電解質と糖質を含んだ飲料**は、水分吸収を早めるため、意識的に摂取するよう心がけましょう。



20分おきに休憩 水分・塩分補給

- ・涼しい日陰などで作業着を脱ぎ、体温を下げましょう。
- ・のどが渇いていなくても、20分おきに毎回コップ1～2杯以上を目安に水分補給しましょう。

微細な氷の粒が入ったアイスラリーや経口補水液がおすすめ!



JA鹿本は自己改革やSDGsの達成に向けて取り組み、関連記事にマーク・アイコンを付けています!

JA鹿本の創造的自己改革

JAは今日まで農家組合員の営農と生活の向上、地域農業の振興などを目的として多様な事業展開を行ってきました。しかしながら、政府による農業政策の見直し、農業者の高齢化、担い手不足、耕作放棄地の増加など、わたしたち(農業者・地域・JA)をとりまく情勢は依然として厳しいものとなっています。これらの情勢や課題を踏まえ、JA鹿本では3つの基本目標「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の実現に向けた「創造的自己改革」を進めてまいります。



SDGs(エス・ディー・ジーズ)は、17の目標から構成される「持続可能な開発目標」です。JA鹿本の取り組みの中には、SDGsに関連する活動が多くあります。

組合員の皆さまへ

組合員資格に関して以下の事項に該当した場合は、最寄りの支所までご連絡ください。

- JAに届け出ている内容に変更があった場合
【氏名・住所・電話番号・組合員たる資格(正・准)の内容など]
- 組合員の相続等が発生した場合 など

- 熱中症の危険性について
- Photo Report
- 農作業メモ
- 旬の人
- 理事会・FM出荷者紹介
- しようゆつてすこい
- 支所事業所紹介
- 全国モントブラン大会山鹿予選会
- ベントリー
- お米の生産が需要を下回る可能性
- お知らせ
- 次代につなげよう! 鹿本農業を後継者がつなげる
- 地域の情報
- 無料税務相談会・お便り
- 頭脳に挑戦

ファーマーズマーケット夢大地館、 会員協議会大会を開く



ファーマーズマーケット夢大地館は7月4日、会員協議会大会を熊本市植木文化センターで開いた。大会には協議会員をはじめ県や市、JA役職員ら約200名が出席し、令和6年度優秀者表彰のほか、「売れる野菜作りと売り方に工夫」と題して(株)シンセニアン代表取締役 勝本吉伸氏の講演が行われた。

▼表彰者は以下の通り

農産物部門：

前田博美さん(植木)
中島正和さん(植木)
立山睦子さん(山鹿)

加工品部門：

岩橋よつ美さん(鹿北)
濱田弘徳さん(山鹿)
村川佳寿子さん(植木)

総合部門：

酒井祐子さん(山鹿)
榎れんげカンパニーさん(鹿本町)
一法師ももこさん(菊鹿)

川柳部門：

星子富子さん(山鹿)
住野清美さん(植木)
森宏一さん(鹿央)

ジャンボスイカ品評会 開催

JA鹿本園芸部植木地区OB会と青年部は7月8日、経済連第一集送センターでジャンボスイカ品評会を開いた。この品評会は地元PRと栽培技術向上を目的に、約30年から開いている。

今年は13人が32玉を出品し重量を競った結果、OB会的小清水義幸さん(植木町)のスイカ(重さ119kg、長さ96cm、胴回り158cm)が最優秀賞を獲得した。



重量計測の様子



最優秀賞を受賞した小清水義幸さん

苺部会総会、出荷反省会を開催

苺部会は7月30日、山鹿市で令和6年度の総会を開いた。部会員をはじめ、県やJA関係者ら約40人が出席。令和6年度事業報告や令和7年度事業計画・収支予算など4議案を審議・承認したほか、役員改選も行われ新役員を選任した。

令和7年度は技術の徹底で省力・低コスト化を図り経営安定と組織強化に努めるほか7つの重点項目をかけた高品質生産とJA鹿本ブランドの確立を目指す。

総会前には令和6年度販売高上位と反収量上位の表彰も行われた。

▼新役員は以下の通り

部会長：藤原秀一さん(菊鹿)
副部会長：福島弘純さん(鹿本町)
監事：星子正章さん(鹿本町)
野口雅明さん(山鹿)

▼表彰者は以下の通り

共販優良賞：奥弓正信さん(菊鹿)
反収量優良賞：藤原秀一さん(菊鹿)
稗嶋千明さん(山鹿)



新任の挨拶をする
新藤原部会長(右)と新役員ら

←挨拶する稗嶋部会長

ジャンボスイカ寄贈

JA鹿本園芸部植木地区OB会は7月9日、熊本県庁と熊本市役所へジャンボスイカを寄贈した。今年で9回目となるジャンボスイカの寄贈は、OB会が県民に元気になってもらおうと企画したもので、品評会で最優秀賞と次点のスイカをそれぞれ贈った。寄贈したスイカは熊本市動植物園に1週間ほど展示され、その後アフリカソウにおやつとしてプレゼントされた。



県農林水産部部長へ寄贈する生産者ら

令和7年度JA九青協リーダー 養成研修会開催

九州沖縄地区農協青年組織連絡協議会主催のリーダー養成研修会が6月25日、26日の2日間、九州各県の青年部員ら200人が参加して鹿児島市で開催された。JA鹿本からは杉本貴史県青協委員(山鹿地区)、上野弘貴部長(桜井支部)ら4名が参加し、リーダーとしてのスキルや意見のまとめ方などをグループワークで学んだ。

令和7年度JA九青協リーダー養成研修会



上野部長、杉本委員、盟友の清田さん

青年部「資産形成」学ぶ！

JA鹿本は青年部菊鹿支部の盟友を対象に7月16日、資産形成セミナーをJA菊鹿支所で開いた。部員やその家族など12名が参加。農林中央金庫(JA鹿本出向)全国資産形成インストラクターの阿部氏がNISA(ニーサ)やiDeCo(イデコ)など、商品の仕組みや特徴について説明を行った。



農機・自動車大展示会 開催

益城町のグランメッセ熊本で7月25日、26日の2日間、第61回JAグループ熊本農機自動車大展示会が開催された。



梨「トンネル幸水」出荷始まる



JA鹿本では7月23日から、梨の出荷が始まった。「トンネル幸水」は、2月下旬から5月上旬までビニールで屋根を作り栽培する梨で、露地栽培よりも7日から10日程早く出荷することができる。7月下旬から「露地幸水」、「秋麗」、「豊水」などと品種を変え、8月中旬をピークに11月下旬まで出荷が続く予定。令和7年度は総出荷量28tを見込む。



苺・西瓜の管理について

営農指導課 境



苺

1.定植準備の実施

台風の影響を想定し、畝作りを8月下旬までに古ビニールによるベタ掛け被覆まで終らせてください。

排水が悪い場合は排水溝を深くするなど対策をしてください。

2.病害虫の対策・予防

今年も害虫の発生が多い状況です。葉数が少ない今が防除のチャンスなので、本圃に害虫を持ち込まないように徹底してください。また、うどんこ病も併せて防除を行ってください。

3.育苗管理

最終追肥は、品種によって異なります。肥料切れによる「芯止まり」や過剰施肥による「花芽の遅れ」に繋がりますのでご注意ください。

※あと3～4週間で定植が始まってくる時期かと思えます。
必ず花芽検鏡を行い、花芽分化を確認してから定植してください。

西瓜

1.定植後の管理

根回し水を行う時間帯は日中を避け、早朝や日没前を目処に行ってください(日中の高温時にかん水をすると、熱い土と水で根が焼けて成長を止める可能性があります)。

また、微小害虫が多い中での定植となるため、粒剤処理や初期防除を徹底し、草勢が弱らないよう管理をお願いします。

2.環境条件に合わせた管理

抑制栽培での西瓜の定植期は温度・湿度ともに高く、寒冷紗等の遮光資材の活用も必要となりますが、時期によっては交配期位から温度が低くなり着果棒からの収穫日数が延びてしまう場合がありますので、適切な温度管理が重要になります。

また、春作型よりも抑制作型の西瓜生産の方が裂果が起こりやすい傾向にあるので、収穫間際の草勢低下やハウス内環境が10度を下回らないように暖房機や内張りを使用し、裂果対策に努めましょう。



9月の果樹園管理

営農指導課 藤本



防除・施肥管理・栽培管理

品目	管理内容	農薬・資材名	収穫前日数	倍数	対象病害虫
みかん	虫が活動できる気温が続いている為、サビダニ、ホコリダニ、カメムシ類の発生には注意してください。 早生以降の浮き皮しやすい園と収穫が遅れる園は、シベレリンとジャスモメートを混用して散布を行いましょう。 散布時期の目安は収穫予定の3か月前です。 ※使用する際は、必ず表層の果実のみ散布を行ってください。 (内側の果実に散布を行うと着色の遅延が長くなる可能性があるため) シベレリン:5000倍 ジャスモメート:2000倍	アルバリン顆粒水和剤	前日	2,000倍	カメムシ類
		ナティーボフロアブル	前日	1,500倍	黒点病
		スピノエースフロアブル	7日	4,000倍	アザミウマ類
		ベルコートフロアブル	前日	2,000倍	貯蔵病害
		ペンレート水和剤	前日	4,000倍	貯蔵病害
		クレント	—	100倍	浮皮対策
デコボン	乾燥状態に急激なかん水を行うと裂果に繋がるため、少量多回数かん水を行い土壌が乾燥状態にならないように注意してください。	オリオン水和剤40	14日	1,000倍	ハマキムシ類
		ジマンダイセン水和剤	90日	600倍	黒点病
		ジュシーカル	—	1,000倍	果皮強化
		アピオンE	—	1,000倍	展着剤
梨	あきづきの収穫は満開後150～160日頃 新高の収穫は満開後180日頃	オーソサイド水和剤80	3日	800倍	黒星病
		アピオンE	—	1,000倍	展着剤
柿	着果の目安として、太秋は葉果比25～30枚に1果。mあたりの着果数としては6～7果。西村早生では、葉果比15～20枚に1果。mあたりの着果数は8～9果。	スコア顆粒水和剤	前日	3,000倍	炭そ病
栗	鮮度保持の為、気温の低い早朝に収穫を行いましょう。				

※気温の高い日が続いております。水分・塩分補給等をしながら農作業を行いましょう。



トビイロウンカ(秋ウンカ)・カメムシの防除について

農産課 青木



今年のウンカ飛来状況

トビイロウンカの初飛来が5月11日、コブノメイガの初飛来が6月28日～30日に確認されました。今年のトビイロウンカ・コブノメイガの梅雨時期の飛来量は過去10年で最も少なかったものの、今後の気温は高い予報で増殖が高まる可能性があるため、ほ場での発生状況を確認し、適期防除を行いましょう。

対策

- (1) トビイロウンカは増殖率が高く、低密度のほ場でも高密度となる恐れがあり、特に、箱処理剤を使用していないほ場等では注意が必要です。また、播種同時処理をしたほ場は、移植時処理よりも薬剤効果が1か月早く切れるため、定期的にほ場の発生状況を観察し、要防除水準(7月中旬～8月上旬:20頭/100株、8月中旬～8月下旬:100頭/100株)を超えた場合、直ちに防除しましょう。
- (2) 粉剤及び液剤は、トビイロウンカが多く生息する株元に付着するように散布しましょう。
- (3) 感受性が低下しているアドマイヤー、アクタラ、バッサの使用は避けましょう。
- (4) 飼料用米等の多肥栽培や栽培期間の長い品種では、多発する傾向があるので注意しましょう。
- (5) 農薬を使用する際は、必ずラベルなどで使用方法を確認し、収穫前使用日数や使用回数、希釈倍数等を遵守しましょう。また、飛散防止を徹底するとともに、危害防止に努めましょう。
- (6) 効果的な本田防除のために
○ 本田防除のポイントは、「幼虫が多い時期を狙って散布すること」です。
どの農薬も、成虫に対する効果はほとんどありません。
適期防除のため、右記の2点を散布時期の目安としましょう。

◎ ほ場で発生状況を確認!

トビイロウンカの要防除水準は、
10株あたり:2頭超(8月上旬)、10頭超(8月中～下旬)です。

カメムシ

- イネカメムシの発生が近年拡大傾向にあります。基部斑点米を発生させる他、出穂期に籾の基部を加害することにより、不稔米を発生させます。適期の防除が実施されていない場合は、大幅な減収となる可能性があります。
また、他の主要な斑点米カメムシ類と異なり、穂揃い期以降ではなく出穂期(4～5割が出穂)に防除をすることが重要です。
- その他の斑点米カメムシ類は穂そろい期(9割が出穂)から7～10日後に防除を行ってください。

(7) 本田防除剤の散布

○ JA米(JA鹿本普通作栽培基準P3掲載)

対象病害虫	防除時期	薬剤名	散布量	使用時期
紋枯病、ウンカ類、コブノメイガ	8月上旬～中旬	オーケストラロムダンモンカットエアー又は(オーケストラロムダンモンカット粉剤DL)	1000倍液・60～150L/10a(3～4kg/10a)	(エア)収穫21日前(粉剤)収穫14日前
いもち病、カメムシ類、ウンカ類	9月上旬	ブレードスタークルRソル又は(ブレードスタークル粉剤DL)	(Rソル)1000倍液・60～150L/10a粉剤(3～4kg/10a)	(Rソル・粉剤)収穫7日前
ウンカ類、カメムシ類	臨機防除	スタークル液剤10スタークル粉剤DLスタークル豆つぶ	(液)1000倍液60～150L/10a(粉剤)3～4kg/10a(豆つぶ)250～500g	(液剤・粉剤)(豆つぶ)収穫7日前



花卉の栽培管理について

営農指導課 猪原



花卉全般

台風の影響発生時期になりました。事前にハウスパンド等の緩みの確認、露地では杭の補強やネット位置の確認をお願いします。また、排水対策及び降雨後の殺菌剤処理を行ってください。これから作付されるほ場では、積極的に土壌分析を行い適正な施肥を心掛けてください。

シェード菊・露地菊について

仕上げの時期ですので側枝の整理・Bナイン処理等の遅れがないように早めに作業を行ってください。また、花の膜切れ前までにヨトウムシ、アブラムシ、スリップス等の防除を徹底し、花への混入がないように心掛けてください。出荷に際しては、午前中の早い時間帯に採花を行い、前処理剤の徹底をお願いします。

秋菊について

高温により、定植後の立枯れ等が多くなります。定植前から遮光を50%程度行い十分に灌水し、できるだけ地温を下げてください。また、深夜電照になりますので電照の点け忘れや切れ、落雷等に注意してください。

洋花について

採花後の伸長が早く整枝が難しい時期かとは思いますが、放っておくと上位等級が取りにくくなるだけでなく、コナジラミやハダニ等の微小害虫の防除が困難となりますので、なるべく早めの整枝を行ってください。

2025年 8月・9月は JAカード 限定

対象のJA直売所・JAカードをご利用いただくと

10%割引!

(対象期間) 2025年8月1日(金)～9月30日(火)

※一部対象外の店舗・施設や商品、サービスがございます。

- 令和7年7月29日(火)開催
(定例業務報告)
- 第4回理事会**
- 議案
- 第1号議案
令和6年度決算監事監査(主要改善事項)に対する回答について
- 第2号議案
マニエ社管理規程の二部変更について
- 第3号議案
利益相反取引の承認について
右記3議案について審議され、原案通り承認された。
- 報告事項
- ①内部監査報告について
②固定資産の取得及び処分について
③余裕金の運用状況について
④組合員の加入及び脱退の状況について
⑤「反社会的勢力等との取引排除にかかる対応事務手続」に基づく報告について(四半期)

ファーマーズマーケット夢大地館

出荷者紹介

★お名前 アグリファーム未来
太田黒さんと外国人実習生

★お住まい 鹿北町岩野



★消費者のみなさまへ

夢大地館では地元の食材を使ったお惣菜や漬物、自家製のさつまいもを加工した商品も多数販売しています。ぜひご賞味ください。

★出品する品目

さつまいも(紅はるか、灯籠蜜芋、すずぽっくり)年中、いちご(12月～4月)、にがうり(7月)、なす(7月)、芋のおかし、惣菜、大根ごぼ漬、高菜漬け

★いつごろまで続く?

さつまいもは、基本的に通年出荷を目指しています。

★おすすめの食べ方は?

さつまいもはそのまま焼き芋で食べるのもおいしいですが、干し芋やチップスなどのお菓子にして食べるのもおすすめです。また、いも天やコロケ、ポテトサラダもおすすめです。

★農家として農産物に対する“想い”

近年は暑さや水不足の影響で栽培が難しくなっていますが、良い作物が出来るように日々の管理を怠らないようにしています。



お知らせ

ファーマーズマーケット夢大地館では、出荷していただく方を随時募集しています。ご興味のある方はお気軽にお電話ください。

お問い合わせ先 0968-42-0141

ダンボール製品 製造・販売いたします

九州森紙業株式会社



〒861-0117 熊本県熊本市北区植木町正清1310
TEL: 096-274-7121(代表) FAX: 096-274-7129

王子コンテナ株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目12-8
王子製紙1号館
☎ 03(3543)1115
FAX 03(3543)1221

熊本工場 宇土市岩古曾町2200
☎ 0964(22)0761
FAX 0964(23)3572

今月の表紙の紹介 旬の人

新農業人!!

JA鹿本地域担い手育成センター1期生

入澤 国太さん(26歳)



住所 山鹿市藤井

栽培面積 WCS・水稻 15ha、
麦・イタリアン 18ha、
大豆2ha、ネギ 10a

国太さんにインタビュー

i n t e r v i e w

農業を始めたきっかけは

農業をする祖父や両親を見て育ったので、自然な流れで自分も農業をしようと思いつきました。農業は休みがなくキツイというイメージでしたが、繁忙期以外は自分の段取り次第で家族との時間も作ることができ、やりがいにも繋がっています。

担い手育成センターの研修を終えて

JA鹿本地域担い手育成センターでは、土づくりや農業機械の扱い方など実践的な研修に加え、生産者から直接指導を受けるアドバイザー研修など、独学では学べない多くのことを学ぶことができました。

退所後は天候の影響を受けにくい施設栽培で大玉トマトの栽培を導入しましたが、夏秋栽培は高冷地以外では気候的に難しく、また田植えの時期と重なるため2年程で水稻へ切り替えました。父が大型トラクターなどの機械を導入しスマート農業に力を入れていることもあり、私自身も大型特殊免許等取得し、一緒に作業することで仕事の効率アップにも繋がっています。

今後について

就農7年目を向けた現在もなお、品質向上や収量増に向けた栽培技術の確立に日々勉強中です。

昨年結婚し、来年の2月には子どもが生まれる予定です。これから責任ある立場になり、家族に栽培方法を教えてもらうだけでなく、研修で学んだ情報を共有しながら少しずつ農業を引き継いでいきたいと思っています。



牡羊座

【全体運】しばらくの間、肩の荷を下ろせます。この機会にできることをやっておきましょう。次の一手を考えての行動が吉
3/21～4/19 【健康運】疲れたら休憩を。持病の再発に気を付けて 【幸運の食べ物】サツマイモ



牡牛座

【全体運】順調な進捗が見られます。様子を見ながら緩めのペースが◎。レジャーにはこだわって。人気スポットにツキ
4/20～5/20 【健康運】水分をしっかり取って。トイレは我慢しないこと 【幸運の食べ物】ツルムラサキ

知れば知るほどおいしくなる!?

協力:しょうゆ情報センター

しょうゆってすごい!

さまざまな料理に大活躍してくれるしょうゆ。おいしさの秘密や種類、効用を知れば、料理や食事がもっと楽しくなるはず。しょうゆの奥深い世界をのぞいてみましょう!

味 五原色(ごげんしき)が出す奥深い味

甘味

小麦のたんぱく質が糖化中にブドウ糖に変化して甘味が生じます。しょうゆ全体の味を柔らかくし、丸みを持たせます。

酸味

乳酸菌の働きによってブドウ糖が変化して酸味が生じます。塩味を和らげ、味を引き締める働きをしています。

塩味

しょうゆの塩分は、濃口しょうゆで15~17%、淡口しょうゆは18%程度です。海水の約5、6倍に当たりますが、それほど塩辛く感じないのは、その他の成分が塩味を和らげて深みのある味を作り出しているからです。

苦味

苦味を直接感じることはありませんが、苦味成分が数種類含まれています。隠し味の存在として、しょうゆの味をすっきりと引き締めています。

うま味

大豆と小麦に含まれるタンパク質がこうじ菌の酵素で分解され、約20種類のアミノ酸に変化してうま味が生じます。中でもグルタミン酸は、しょうゆのうま味の主役です。

香り 香りの成分は約300種類

しょうゆの香りはこうじ菌、酵母、乳酸菌などの微生物の働きによって生まれます。しょうゆに含まれる香りの成分は、現在発見されているものだけでも約300種類。特定の香りが目立ち過ぎることなく、全体に調和してしょうゆの独特な香りを作り出しています。

これらは、魚介類や肉類の生臭さを消すスパイスのような働きを持ち、加熱すると香ばしい匂いが生じます。

しょうゆ造りの歴史

しょうゆのルーツは、古代中国から伝わったペースト状の調味料・醬(ジャン)といわれています。「大宝律令」によると、宮内省の膳所(ひしおつかさ)で大豆を原料とする発酵調味料・醬(ひしお)が造られていたとされています。

鎌倉時代、信州の禅僧である覺心(かくしん)が中国からその製法を持ち帰り、その製造の過程でおけの底にたまった液体が、今の溜しょうゆに近いものであったといわれています。

室町時代にかけて、しょうゆ造りは主に寺院に受け継がれ、室町時代の中ごろには現在のしょうゆに近いものが造られるようになります。「醬油」の文字が誕生したのもこの頃とされています。室町時代の末ごろからは、関西を中心に工業化が始まりました。

消臭効果

生臭さを消す

刺し身にしょうゆを付けて食べるのは、味だけではなく、しょうゆに生臭さを消す大きな働きがあるからです。日本料理の下ごしらえにある「しょうゆ洗い」は、この働きを利用して魚や肉の臭みを消しているのです。

抑制効果

塩味を抑え和らげる

漬かり過ぎた漬物や塩辛けなどにしょうゆをたらすと、塩辛さが抑えられることがあります。しょうゆに含まれる有機酸類が塩味を和らげるためです。このように、混ぜたときに一方あるいは両方の味が弱められるのが抑制効果です。

対比効果

甘さをより引き立てる

甘い煮豆の仕上げに少量のしょうゆで塩味を加えると、甘さがいっそう引き立ちます。一方の味が強く、他方の味がごくわずかな場合、主体の味がより強く感じられる、このような効果を対比効果といえます。

しょうゆに秘められた六つの効用

和食はもちろん、今日ではあらゆる料理に使用されるしょうゆ。

下ごしらえに、調理中に、そして仕上げに、しょうゆをちょっと使うだけで、料理を一段とおいしくしてくれます。実はそこには科学的根拠あり!

昔から伝わるさまざまな調理法は、全て理にかなっています。

しょうゆを科学すると、さらに効果的に使いこなすことができるのです。

静菌(しず菌)効果

日持ちを良くする塩分と酸

しょうゆには塩分と有機酸が含まれているため、大腸菌などの増殖を止めたり死滅させたりする効果があるとされています。例えば、しょうゆ漬けやつくだ煮などはこの効果を利用して日持ちを良くしています。

相乗効果

だしと作る深いうま味

しょうゆに含まれるグルタミン酸と、かつお節に含まれるイノシン酸が働き合っていると、深いうま味を作り出されます。混ぜ合わせることで、より両方の味が共に強められることを味の相乗効果と呼びます。そばつゆや天つゆなどがこの例です。

加熱効果

食欲をそそる色と香りを出す

かば焼きや焼き鳥などの食欲をそそる香りは、しょうゆのアミノ酸と砂糖やみりんなどの糖分が、加熱によりアミノ・カルボニル反応を起こし、芳香物質ができるためです。この反応は、美しい照りを出す働きもします。



料理をもっと楽しむ

五つのしょうゆの使い分け

古くから日本各地で生産されてきたしょうゆは、それぞれの地域の嗜好(しこう)や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。

その種類は、日本農林規格(JAS)によって「濃口、淡口、溜、再仕込、白」の五つに分類されています。それぞれの色や風味、味わいの違いを知って使い分けると、毎日の料理がもっとおいしく、楽しくなりますよ。



濃口(のうくち)
しょうゆ

最も一般的なしょうゆです。調理用・卓上用どちらにも幅広く使える万能調味料です。ピーマンじゃこ炒めは、しょうゆとじゃこのうま味でピーマンの苦みが和らぎます。



淡口(うすくち)
しょうゆ

素材の持ち味を生かすために、色や香りを抑えたしょうゆです。レモンやオリーブ油との相性が良い他、キャベツなど淡色の食材に使うときれいな彩りになります。



溜(たまり)
しょうゆ

とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴です。「刺し身溜」とも呼ばれます。料理にうま味を足したり、照り焼きに使ったりすると特別な一品に。



再仕込(さいしこみ)
しょうゆ

色・味・香りともバランス良く濃厚で、別名「甘露しょうゆ」ともいわれます。こんにやくなど味や色が染み込みにくい食材に使うと、素材の持ち味もしょうゆの味も楽しめます。



白(しろ)
しょうゆ

淡く琥珀(こはく)色のしょうゆです。味は淡泊ながら甘味が強く、独特の香りがあります。卵焼きに使うと主原料の小麦が香り、塩気が甘さを引き立てます。



使い分け提案

平川あき

料理家・お弁当作家。100種類以上のしょうゆを扱う専門店での勤務経験があり、プロの料理人やメニュー開発担当者からしょうゆの知識や味の違い、魅力を対面で伝えてきた。旬の食材を使った和食が得意。

JA青年部 城 昂史さん

質問コーナー

Q 農業を始めたきっかけは?

色々な職種を経験しましたが、年を取った両親を安心させてあげたいと思い就農することを決めました。

Q 農業の楽しいところは?

今年で就農9年目になります。知人や友人など、消費者から直接「おいしかった」の声を聞けることです。



■支店名 鹿央支部
■生産品目(面積)
スイカ(100a)、米(70a)
キュウリ(20a)
■趣味
ゲーム カラオケ



Q 農業で大変なところや気を付けていることは?

近年は異常気象などで栽培管理も難しい状況ですが、常に天気予報などを確認し、少しでも早く対処できるよう心掛けています。

Q JA青年部に入って良かったことは?

自分では思いつかないような発想や、知らなかった情報を得ることができ、とても刺激になっています。

Q 今後の目標や「夢・希望」

今はまだ両親に頼りきりですが、将来は一人でもやっていけるような立派な農家になりたいです。

JA女性部 林田 泰穂さん

質問コーナー

Q 今ハマっていることは

ドライフラワー等を使った雑貨のワークショップを時々行っています。今後は植物とアロマを組み合わせた雑貨が作れるように、資格取得を目指して勉強中です。また5月末に作った玄米味噌の出来上がりも楽しみです!

Q 食・農に対する思いや日頃感じていることは?

身体の資本は食だと思います。生産者の方々のお陰で、地元産のお米や野菜、お肉等が食べられることに感謝しています。



■支店名 植木支部
■生産品目(面積)
庭木、造園



Q JA女性部活動を通じて良かったこと、今後やってみたいことは?

女性部とフレッシュミズの活動に参加しています。同世代や悩み事を話せる先輩方と出会えて楽しく活動することができています。今年度はフレミズの代表として、親子で出来る活動などを行いながら、少しずつフレミズのメンバーを増やしていきたいと思っています。

Q 「私のいきがい」農業、JA女性部活動、家族に対する思いなど

「植木まつり」に向けて少しずつ準備を始めています。主人の仕事のサポートをしつつ、女性部(フレミズ)の活動も頑張っていきたいです。

全国モンブラン大会を前に山鹿市で予選会

西日本一のクリの生産量を誇る山鹿市で7月24日、クリを使った洋菓子「モンブラン」の腕前を競う大会がJA鹿本本所で開かれました。予選会には山鹿市内の洋菓子店4社が出品し、全国大会でも審査員を務めたシェフなど3名が、味や香り、見た目などを審査しました。

その結果、全国大会への切符を勝ち取ったのは地元の洋菓子店ricca(リッカ)のモンブラン秋麗(あきうら)です。熟成した和栗のクリーム、メレンゲには岳間のほうじ茶を、香り付けには山鹿で蒸留されたウイスキーを使用するなど、シンプルな見た目ながら山鹿産の材料にこだわったモンブランです。

主催した「やまが和栗振興協議会」の西岡裕治会長(JA鹿本組合長)は、「全国モンブラン大会を通して全国に山鹿市の栗をPRしたい」と思いを語りました。

優勝した作品は、10月18日に京都で開催される「全国モンブラン大会2025」に出品される予定です。



支所・事業所紹介コーナー

今月は 植木南部車輛センター



植木南部車輛センターは、現在、派遣・パートを含め9名で業務を行っています。自動車の電動化や運転支援システムの特定整備などに対応できるよう、スタッフ全員で日々スキルアップに努めています。お車のことで何かお困りごとが御座いましたら、お気軽にご相談下さい!!

コンピュータ診断機や様々なツールを導入し、車のことを熟知したスタッフが点検・整備を行い、お客様に安全・安心をお届けします。

売上げアップに貢献します

農ビ・農PO・農ポリ・ハウス・包装資材・その他資材
お問い合わせはお近くのJAか下記までどうぞ!

三建産業株式会社

〒861-2202 上益城郡益城町大字田原174
TEL (096) 286-9421 FAX (096) 286-9422



株式会社 らくのう運輸
Rakunou Unyu
熊本県菊池市泗水町豊水1216-2
TEL0968-38-6300・FAX0968-38-6303



大石産業株式会社

本社 段ボール事業部 熊本営業所
〒805-0068 北九州市八幡東区桃園2-7-1
TEL:093-661-6511(代)
段ボール事業部 熊本営業所
〒861-0551 熊本県山鹿市津留津宮20番地
TEL:0968-44-5181



果物・野菜・食品用パック製造・販売
農業資材全般

株式会社 イケックス。九州支店



〒861-0127 熊本県熊本市北区植木町亀甲2169-1
TEL (096) 272-1871
FAX (096) 272-1846
E-mail: ikex-kyushu@asahi-net.ne.jp

お知らせ

水稻生産ほ場におけるこぼれ籾から発生した漏生籾(ミナミユタカ等)の対応について(重要)

水稻作付ほ場に漏生籾(ミナミユタカ等)が発生しているほ場が一部見受けられます。そのまま収穫されますと、共同乾燥施設等(ミニライスセンター含む)の出荷米・検査米にも混入し、個人の責任ではすまされない場合もあります。

必ず、以下の対策を実施されますようお願いいたします。

収穫前の対策

①主食用米・米粉用米等の収穫前に必ず抜き取りをすること。

※出穂後10日以降は脱粒し始めるため、脱粒する前に抜き取るようにしましょう。また、抜き取った株は場外に持ち出し処分をお願いします。

②刈り取り受託者(営農組織・刈り取り組合等)は、ほ場で漏生籾を発見した場合、刈り取り作業を行わず耕作者へその旨を伝えること。



いつか、お米が足りなくなる時が来る?

お米の需要が減っていることは事実ですが、それ以上のペースで生産が減っていることも事実です。

今、日本では人口減少と一人当たりのお米の消費量が減ったことで、年間10万トンのペースでお米の需要が減少しています。しかし、それを上回る勢いで、お米を生産する生産者や農地の減少が続いているのも事実です。この流れが続くと、それほど遠くない将来、2040年には生産が需要を下回るという予想さえあるのです。

2040年には需要に生産が追いつかなくなる可能性も!



日本穀物研究(米穀流通2040ビジョン)を元にしたイメージ

専門家によるワンポイント解説

お米を食べ続けられるようにするには、生産コストを反映した適正な価格形成がカギです。



農業経済学者
小川 真如先生

今までお米の価格は低い状態が続いてきました。一方、農家の高齢化と減少が続き、農地の維持も難しくなっています。その中で、お米を作り続けていく

ためには、生産コストに見合った適正な価格形成を図ることが大事です。お米の価格を安定させながら、適正な価格形成を実現することは、私たち消費者の「食」の未来のためにも、必要なことと言えるでしょう。

JAグループの取り組み

米作りの担い手を支える

JAの営農指導員は、生産者と共に地域の農業生産力の維持・向上を目指しています。環境調和型農業やスマート農業の導入に取り組み、新規就農者の支援も進めています。

詳しくはこちらから



年金ライフ応援キャンペーン

年金受取口座はJAバンクへ!

期間 2025年 8月1日(金) ▶ 10月31日(金)

新規でご契約の方

特典

キャンペーン期間中に、公的年金受取口座を新規でJAにご指定いただくと

農協全国商品券
1,000円分プレゼント!

対象 キャンペーン期間中に、公的年金受取口座を新規でJAにご指定いただいた方または他の金融機関から公的年金受取口座をJAに変更いただいた方

※注意事項

●キャンペーン期間中に年金請求書または受取機関変更届をJA窓口にご提出いただいた方が対象となります。
JA窓口へ上記書類をご提出がない方は、受取口座をJAにご指定いただいた場合でも対象外となります。
●詳しい内容は近隣のJA窓口にお問合せください。

JAバンク熊本



もしも事故が起きたら JA自動車共済 加入の皆さまへ

JA 共済事故受付センター

【24時間・365日受付】フリーダイヤル

☎ 0120-258-931

事故受付連絡先

・山鹿支所 0968-43-2336 ・鹿本町支所 0968-46-4111
・鹿北支所 0968-32-3131 ・鹿央支所 0968-36-3121
・菊鹿支所 0968-48-3121 ・樫木支所 096-272-7112
・本所 自動車査定課 0968-41-5137

受付時間 月曜日～金曜日:8時30分～17時、
土曜日:8時30分～12時(本所のみ)

詳しくはJA鹿本HPをご覧ください



応援します

JA鹿本を

八江農芸株式会社

熊本市北区植木町富郷1145
TEL 096-272-0267



私たち萩原農場は、スイカの限りの可能性を信じて日々改良と研究を続けています。

スイカ・メロンのことなら何でもお問い合わせください。



友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

友だち募集中

QRコードを読み取るだけの簡単登録

LINE

大切な真心を 迅速・安全・確実に

株式会社 新九州運輸

〒861-0131
熊本県熊本市北区植木町広住287-1
TEL (096) 272-6550

警察署より

秋の全国交通安全運動

例年、日の入り時間が早まる秋口以降は、夕暮れ時から夜間にかけて重大事故、道路横断中の死亡事故が多発しています。

このような情勢の中、内閣府等が主催する秋の全国交通安全運動が以下のとおり実施されます。

特に、ドライバーの方は、早めのライト点灯やハイビームの活用、歩行者の方は、反射材や明るい服装で交通事故防止に努めましょう。



期間

- 運動期間
令和7年9月21日(日)から30日(火)までの10日間
- 交通事故死ゼロを目指す日
令和7年9月30日(火)

運動重点

- 歩行者の安全な道路横断方法等の実践と反射材用品や明るい目立つ色の衣服等の着用促進
- ながらスマホや飲酒運転等の根絶と夕暮れ時の早めのライト点灯やハイビームの活用促進
- 自転車・特定小型原動機付自転車の交通ルールの理解・遵守の徹底とヘルメットの着用促進

税務署より

国税に関するご質問・ご相談は 国税庁ホームページで解決!

国税に関するご質問・ご相談は、
国税庁ホームページをご利用ください。

⇒チャットボット(ふたば)に質問する

所得税の確定申告、消費税の確定申告・インボイス制度のご相談に対応しています。

国税庁 チャットボット 検索



スマホでのご利用はこちらから

⇒タックスアンサーを利用する

よくある税の質問に対する一般的な回答を調べることができます。

国税庁 タックスアンサー 検索



スマホでのご利用はこちらから

九州電力 送配電より

送電線に防雀テープやビニール等が飛来し 停電が発生します

- 風で飛ばないようにしっかりと固定してください
- 感電の危険性があります
- 電線に絡まった防雀テープやビニール等には近づかず九電ハイテックにご連絡ください



事故防止のお願い
(YouTube)



防雀テープ



農業用ビニール



連絡先

株九電ハイテック 熊本支社 送電グループ
電話 096-386-2259

次代につなげ!

～鹿本農業高校だより～

農業鑑定競技会(食品の部)にて 本校生が受賞!

7月10日(木)、熊本県学校農業クラブ連盟農業鑑定競技会(食品の部)が、熊本県産業技術センター(東区)にて開催されました。

農業鑑定競技は農業の知識・技術を問うもので、各部門(農業の部・園芸の部・畜産の部など全8部門)に分かれています。1問当たり20秒で解答し、全40問で競います。競技の結果、本校代表生徒が最優秀賞、優秀賞(2名)を受賞することができました。出場した生徒も驚きつつ、互いの健闘を称えあいました。

10月に山梨県で開催される農業クラブの全国大会につながる結果となりました。



最優秀賞者の表彰



受賞した3名

農業機械の講師招聘授業を行いました。



エンジンの説明

7月7日(月)・14日(月)、本校に農業機械のマイスターの方をお招きし、講師招聘授業を行いました。内容は刈り払い機のエンジンの分解・組み立てです。エンジ



ンの仕組みや部品について講義があり、その後実際に分解組み立て作業を行いました。部品の置き方や手順にもコツがあり、実際に取り組むことで分かることも多く、貴重な経験となりました。

分解の実践

鹿本農業高校の学校の様子も随時更新中。ぜひご覧ください!!

<http://sh.higo.ed.jp/kamotono>



農ビ・農PO・遮熱・遮光・各種

JAノビ・三葉樹園・シーアイ化成・タフニール・アキレス・サンテラ 他

自社加工場から迅速にお届けします!

自動開閉機(農家さん)・蓄電池(風来望)もお任せください。
トータルに農家の皆様を徹底サポートいたします!

お問合せは、お近くのJA窓口もしくは下記までどうぞ

株式会社 サトウ

(本社)096-345-3005 (熊本事業所)096-272-7100
熊本市北区清水町21-7 熊本市北区熊本町清水1055-1

住宅設備もサツ!
ボイラー・天日・
水回りのリフォーム

株式会社 ハラタ

本社・工場 〒838-0051 福岡県朝倉市小田2129 TEL (0946) 22-2375
熊本営業所 〒861-0136 熊本県熊本市北区植木町岩野169-1 TEL (096) 273-4511
営業所/甘木 朝倉 田主丸 筑後 佐賀 宮崎

本社ビニール加工場

株式会社 城嶋

代表取締役社長
城 大 輔
Jyo Daisuke

〒861-0565 熊本県山鹿市鹿央町5988
TEL (0968) 36-4000 FAX (0968) 36-2235
E-mail: jyoushima@river.ocn.ne.jp
Mobile: 090-8910-0086

九州産交運輸株式会社

〒862-8635 熊本市南区流通団地2丁目20-3
<http://www.sanko-unyu.co.jp/> TEL: 096-377-2135
FAX 096-379-2692

トラック・コンテナ・航空便 あらゆる輸送方法でお届けします

JA商品券が当たる!

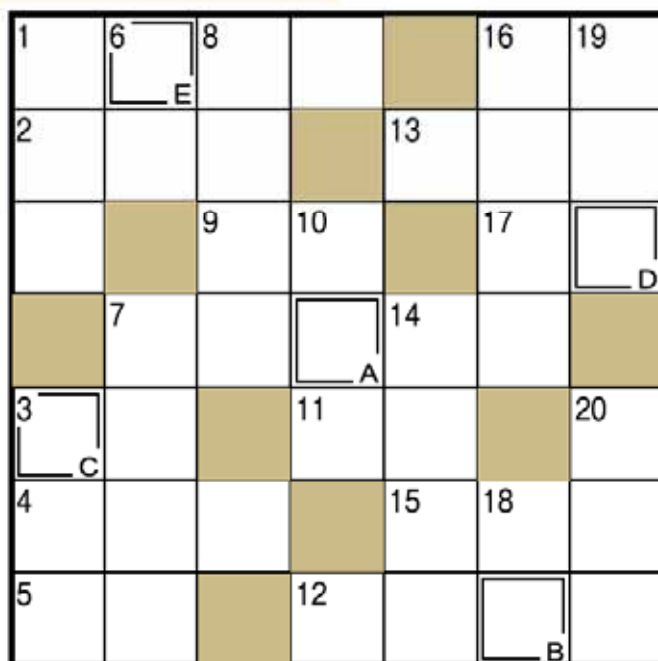
頭脳に挑戦 クロスワードパズル

ヨコのカギ

- 9月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- 敷布団にかけます
- ツナやビールを詰めます
- 仕入価格のこと
- 空振りしたらバットが切れるもの
- 高知市の景勝地。坂本龍馬像があります
- 重い——を上げて出かけた
- ダリアやコスモスはこの植物の仲間
- 文は主語、——、目的語などからできています
- 鶏卵の重量の60%を占めます
- 兄が一人いる男性
- しめ縄から下げる白い紙。「垂」「四手」と書きます
- なくて七——

タテのカギ

- 車窓を流れていきます
- おしゃべりではありません
- アルファベットの5番目
- 9月1日は——大震災の起きた日。現在は防災の日になっています
- あばら骨ともいいます
- 塗装していない、——のカウンター
- 数え年99歳のお祝いです
- ホッキョクグマの別名
- 終わったら秋になります
- 祭りの——で焼きそばを買った
- 十五夜に供える月見——



8月号

応募総数 38通

《8月号答え》
ウミホタル



85

8610562

JA鹿本
「クロスワードパズル9月号」係

- ことえ
- 郵便番号
- 住所(必ず番地まで記入)
- 氏名(ふりがな)
- 年齢
- ご意見・感想

応募方法
官製ハガキに左記の要領で応募ください。正解者の中から抽選で10名の方に、FM夢大地館やJA・SSSなどで使える共通商品券千五百円分をお送りします。
令和7年/8月30日(土)
(当日消印有効)
クロスワードパズルの当選者は、商品券の発送をもって発表に代えさせていただきます。
※お寄せいただいたご意見や感想、イラストなどは、インシャルで紹介させていただきます。あらかじめご了承ください。
【個人情報の取り扱いについて】
ご提供いただきました個人情報につきましては、このプレゼントに関する利用以外には使用いたしません。

園(株)永井運送

《総合物流業》
全国輸送・倉庫管理

本社
熊本県宇城市松橋町曲野 2942-1
TEL 0964-32-7315
FAX 0964-32-1116



永井運送 検索

協伸化成株式会社

～農業用ハウスフィルム加工
プラスチック製品製造～

本社工場 熊本県山鹿市鹿本町分田 332
TEL 0968-46-5246 FAX 0968-46-4722
成形工場 熊本県熊本市北区植木町宮原梅木 422-3
八幡工場 熊本県山鹿市 793

無料税務相談

相談日時 9月24日(水)
午後1時～午後3時まで

開催場所 植木支所
税理士 小松 大祐

◆お申込み・お問い合わせは、
鹿本地域農業青色申告会(096)272-7119

読者からのお便り

- 「オクラの豚肉巻き」作ってみました。家庭菜園でオクラを作っているため、紙面で紹介されたオクラの豚肉巻きを自宅で作ってみました。食感も楽しく美味しく出来ました。新生姜をいただいたので酢漬けも作りました。この夏を元気に乗り切りたいですネ!! (植木町 H.Nさん)
- 日辛い味付けでこはんもモリモリ進みそうです。オクラのネバネバと豚肉の組み合わせが食欲をそそり、まさに夏バテ解消メニューですね。新しうがの酢漬けもサッパリで美味しそうです。
- パワーアップで健康に! 8月号のパワーアップ食材でこの暑い夏を乗り切りたいと思います。(鹿北町 H.Mさん)
- 食材ことのレシピも載っていますので、献立の参考にしてみてください。パワーアップ食材を組み合わせたメニューを考えるのも楽しいかもしれません。
- 農産物への思い伝わる。ファーマーズマーケット夢大地館の出荷者紹介が良いです。農産物に対する思いが伝わり、少々高くても安心して食べられると思います。(植木町 F.Iさん)
- 生産者や出荷者の方々の思いに触れると、品物を手に取る時の気持ちも変わってきますね。
- こまめな水分補給で熱中症予防。毎日暑い日が続きますね。こまめに水分補給をして、熱中症予防に努めます。(植木町 K.Oさん)
- 何か集中しているといついつい忘れがちですが、喉の渇きを感じていなくても、時間を決めるなどして意識的に水分を取るように心がけたいですね!
- いつもたくさんのお便りありがとうございます。今後もご意見やご感想をお待ちしています!

和風だし香る だいこんのサラダ



材料

- ・だいこん... 1/3本 (約300g)
- ・塩... 小さじ1
- ・和風だし... 小袋1包
- ・マヨネーズ... 大さじ2
- ・塩こしょう... 適量

作り方

- 1 だいこんは食感が残るくらいの太さの3cmの長さの千切りにする。
- 2 千切りにしただいこんに塩をもみこみ、15分ほど置いたら水気をしっかりと絞ります。
- 3 絞っただいこんに和風だしの中身とマヨネーズを加えて混ぜます。
- 4 お好みで塩こしょうを加えて味をととのえます。



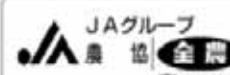
元気な野菜つくり!

土壌消毒剤

サイリーン

線虫・土壌病害・雑草をシャットアウト!

サイリーン(株)エス・ディー・エス バイオテクノロジーズ株式会社



製造 三井化学クロップ&ライフソリューション株式会社
東京都中央区日本橋一丁目10番1号 日本橋ダイバビルディング
販売 サンケイ化学株式会社
鹿児島県鹿児島市南東二丁目2番地

段ボールケース・包装資材を通し、地域農業の繁栄に奉仕する
全農・JA熊本経済連指定

コバシ株式会社

本社 〒104-0031 東京都中央区京橋1丁目4番13号セントラル京橋ビル3F
九州事業部 〒866-0011 熊本県八代市井播町 2104
TEL 0965(33)1850 FAX 0965(34)8445
熊本事業部 〒861-1104 熊本県合志市御代志 1648
TEL 096(242)3111(代) FAX 096(242)2755



魚座

2/19~3/20

【全体運】周囲がにぎわう中、取り残されたようになることが、たくさん会話するよう心がけましょう。孤立しなければ前進
【健康運】最初は調子が出ませんが次第に解消へ 【幸運の食べ物】カボチャ



水瓶座

1/20~2/18

【全体運】周囲からの支えがあり新たな一歩を踏み出せるでしょう。もやもやしていることがあるなら整理整頓から始めて
【健康運】筋トレはやり過ぎず休憩も入れた方が成果あり 【幸運の食べ物】シタケ

韓国ドラマやSNSで話題！
夜空を彩る火の祭典と
釜山の人気観光地をめぐる旅



「韓国伝統的な火祭り
「ハマン落火ノリ」へご案内」

韓国伝統的な火祭り ハマン 咸安落火ノリ JAPAN DAYと釜山3日間

添乗員と行く！

GOGO★落火ノリと釜山3日間

韓国・慶尚南道(キョンサンナムド)に伝わる伝統行事「咸安(ハマン)落火ノリ」は韓国の三大祭のひとつと言われ、話題沸騰中です。洛東江の川辺に火の粉が舞い落ち、水面には無数の光が揺らめく美しい光景が圧巻です！

2025年は韓日国交正常化60周年を記念して日本人観光客限定の「JAPAN DAY」を10月16日に開催。記念すべき韓国の伝統的なイベントをお楽しみください。

そんな幻想的なひとときをじっくりと堪能しつつ、韓国第二の都市・釜山の多彩な魅力も楽しめます。海の恵みにあふれたグルメ、活気ある市場、情緒あふれる街並み——「五感を満たす体験」へご案内します。

実施日 2025年 10月15日(水)～10月17日(金)

旅行代金

大人おひとり様：
(大人お一人様2名部屋利用)

94,000円^(税込) 2泊3日

福岡空港
発着

都市名	交通	時間	スケジュール(入場観光、○下車観光、△車窓観光)	食事
1 福岡空港 釜山空港	専用車 BX-141	11:50 13:00	福岡空港より、エアバスにて「釜山」へ 釜山着後、○甘川文化村、○松島スカイウォーク、西面通り散策、免税店へ 【釜山泊】	朝：*** 昼：*** 夕：○
2	専用車	終日	釜山市内観光、○海東廟宮寺、○海雲台ブルーラインパーク海岸列車に乗り(海雲台展望)午後、慶尚南道中部にある咸安(ハマン)へ ○咸安博物館、○末伊山古墳へ 夕食後 日本人向けに特別に開催される韓国三大火祭りの一つ「咸安(ハマン)落火ノリ」鑑賞 【釜山泊】	朝：ホテル 昼：○ 夕：○
3 釜山空港 福岡空港	専用車 BX-146	14:00 14:55	釜山市内観光(○龍頭山公園、○国際市場へ) エアバスにて空路「福岡」へ 福岡空港着後解散	朝：ホテル 昼：○ 夕：***

- ご案内
- 最少催行人数：10名
 - 添乗員：同行して旅程管理業務を行います
 - 利用航空会社：エアバス(BX)
 - 食事：朝食2回、昼食2回、夕食2回
 - 申込締切：2025年8月29日(金)※定員になり次第締切

※2名1室利用時の料金
※お1人部屋追加料金：12,000円(2泊分)
※燃油サーチャージ：8,400円、福岡空港施設使用料：2,530円、
現地空港税：2,900円、国際観光旅客税：1,000円、渡航手続き
手数料：4,400円が別途必要となります。
但し、燃油、為替相場の変動により金額が変更になる場合がございます。

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号
株式会社 鹿本観光 九州支店

受託 JA鹿本旅行センター
販売 TEL 0968(41)5123

〒861-0562 山鹿市鹿本町持松159-1
総合旅行業務取扱管理者/徳永 いく子
■定休日：
第2・第4土曜日・日曜・祝祭日・年末年始

旅行を取り扱う支店での取引に関する責任者です。
この旅行に関してご不明な点がございましたらご連絡
なく左記の取扱管理者におたずね下さい。

写真は全てイメージ

発行/ JA鹿本

〒861-0562 熊本県山鹿市鹿本町持松159番地1
☎ 0968-41-5120

■発行責任者/西岡 裕治
■編集責任者/富田 公弘
■印刷所/株式会社イン
■発行日/2025年8月16日



JA鹿本は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

HP: <http://www.ja-kamoto.or.jp>



✉ kikaku@ja-kamoto.or.jp

Instagram

https://www.instagram.com/ja_kamoto/



©2010熊本県くまモン



いいね！
お願いします！

編集後記

毎日、本当に暑い日が続いていますね。皆さんいかがお過ごしですか。水分補給、睡眠、バランスの良い食事などちょっとしたことで、普段以上に気を配って体調を崩さないようにしましょう。

JA鹿本では今年度初の取り組みとして求人向け(リクルート)動画を作成しました。皆さんの顔なじみのある職員が出演していますので、ぜひご覧いただければ幸いです。JAホームページやInstagramで配信中です!!



さち