

かもと

11月号
2026

特集

■ 労災保険の加入が義務化されます
■ 林修先生と学ぶ「国消国産」講座



のよい食

SDGs

耕そう、大地と地域の未来。



JAかもと



日本で食べるものは、日本で作る 「国消国産」をいっしょに考えよう

なぜ今？
国消国産

生きるために欠かせない食料は、日本で作ったほうが安心

新型コロナウイルスの感染が広がり始めたとき、マスク不足が大きな問題になりました。もしこれが食料だったら、どうなっていたでしょうか。いざという時、マスクのような工業製品は

急いで作れますが、農地を耕し、自然と調和しながら、長い年月をかけて育まれる農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。

日本の「食」は、今さまざまなリスクに直面

今、日本の食料自給率は38%です。つまり食料の約6割を輸入に頼っているのです。その大きな要因は、農家の減少や高齢化など、生産基盤の弱体化です。さらに、日本も含めた世界中で自然災害が多発しています。もし、日本が多くの食料を輸入している国で自然災害などが発生し、食料生産が大幅に減少したら、

日本の食生活にも多大な影響を及ぼしかねませんが、食料の輸入は増加しているのです。さらに、今後も世界的な人口増加が予測される中、日本ではこれから先ずっと、食料を輸入し続けられるのかという懸念もあります。このように、日本の「食」は、多くのリスクに直面しているのです。

日本の「食」をとりまく5つのリスク

食料自給率の低迷

食料の多くを輸入に頼り続けている

農業生産基盤の弱体化

農家の減少と高齢化、農地の減少が進む

自然災害の多発

世界と日本の農業が多くの災害に直撃される

世界的な人口増加

世界の人口増加で食料不足が懸念される

国際化の進展

輸入増加で食料自給率低下の可能性もある

だから今！
国消国産

「国消国産」で、「食」の安心を次の世代に

そのようなリスクにさらされている中で、JAグループは、「国民が必要とし「消費」する食料は、できるだけその「国」で生産する、「国消国産」という考え方を提唱しました。私たちの毎日の「食」の安心はもちろん、子どもや孫たちの世代にまで、この日本という土地で豊かな食が絶えることのないように、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、「国消国産」は、日本の「食」のこれからにとって、大きな意義をもっています。

JAグループサポーター・林修



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

重要なお知らせ

小規模な農業経営体も

労災保険の加入が義務化されます

安全対策と労災保険で、働く人と農業経営を守る

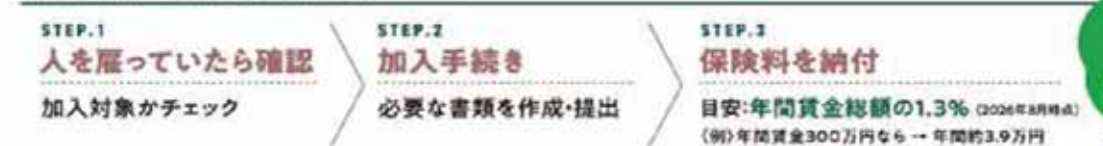
農業の死亡事故率は、全産業平均と比較して約13倍。農業に、「絶対に事故は起きない」はありません。事故やケガは、働く人だけでなく、経営にも大きな影響を及ぼします。だからこそ、日頃の「安全対策」と、万が一に備える「労災保険」が大切です。制度の見直しにより、遅くとも2031年7月までに、**労働者を1人でも雇う農業経営体は労災保険への加入が必要になります。義務化を待たず、早めに備えましょう。**



→ 国の制度「労災保険」はどうして必要なの？



労災保険への加入は3STEP



小規模な農業経営体も労災保険の加入が義務化へ

個人経営で常時雇用する労働者が5人未満
→ 労災保険は「任意加入」

労働者を1人でも雇えば
→ 遅くとも2031年7月までに「加入が義務化」

こんな雇い方も対象です

- 従業員を1人でも雇っている
- 農業期に1日だけアルバイトを雇っている



加入後の手続きは、基本的に年1回!



- 公的な相談・手続きの窓口 → 労働基準監督署
- 加入手続きのサポート → 労働保険事務組合
- 労災保険・労務の専門家 → 社会保険労務士

経営者本人が加入できる「特別加入制度」もあります!

労災保険制度や手続きの流れなど、詳しい内容は、「農業労災・安全対策ポータルサイト」をチェック!



https://aguri-nenrai.jp/

問い合わせ先 熊本県担い手育成総合支援協議会(熊本県農業会議内)
TEL 096-384-3333 メール: 43ninaite@nca.or.jp

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

- 1 労災保険の加入が義務化されます
- 2 林修先生と学ぶ「国消国産」講座
- 3 PHOTO REPORT
- 4 農作業メモ
- 5 旬の人
- 6 理事会・FM出荷情報紹介
- 7 農業との共生を模るジビエの流通
- 8 ジョーシイ陳列コンテスト・支所事業所紹介
- 9 ベンリレー
- 10 令和8年度米価算金のお知らせ
- 11 お知らせ
- 12 次代につなげ!熊本農業の未来
- 13 地域の情報
- 14 お便り・レシビ
- 15 頭脳に挑戦

極早生ミカン 出荷本格化

極早生ミカンの集出荷が本格化している。10月2日、熊本県市西区のJA熊本市相模選果場では、日量約10トンが選果され、関東関西方面へ出荷された。極早生みかんは、甘みと酸味のバランスがよく、口いっぱいに広がる爽やかな酸味が魅力。今年は天候にも恵まれ、糖度も高く美味しみが十分に仕上がっている。これから早生温州、中生温州、普通温州と品種を交えながら、1月下旬まで出荷が続く予定。



みかん出荷に備え 目ならし会・出荷会議を開催

みかん部会は9月2日、令和8年度産みかんの出荷会議を開いた。部会員やJA関係者など60人が参加し、本年産の生育状況や販売計画、出荷対策などを確認した。

本年産の生育状況は、梅雨明け後の少雨と夏場の高温の影響でやや小玉傾向となっているものの、糖度が高く品質は良好。極早生、早生を中心に計480トンの出荷を目指す。

販売面では、JA熊本市と共同選果による「夢未来」ブランドで販売を行うほか、高糖度果実の区分販売などを実施。市場と情報を共有しながら、消費地の需要に応じた安定供給に取り組む。同日は、極早生「肥のあかり」の出荷を前に、目ならし会を実施。参加者は出荷基準や規格を確認し、本格出荷に向けて意識の統一を図った。



肥のあかり目ならし会

第50回九州管内系統和牛枝肉共励会 (株)チャレンジファーム銀賞3席受賞

第50回九州管内系統和牛枝肉共励会が9月5日、福岡県太宰府市で開かれ、(株)チャレンジファームの片山直広さん(鹿本町)が銀賞3席を受賞した。

同共励会には、九州各県から15頭ずつ計120頭の枝肉が出品され、肉質や枝肉の仕上がりを審査。審査委員からは、質と量を高い水準で兼ね備えた優秀な枝肉と評価された。



受賞した(株)チャレンジファーム片山直広さん

2026鹿本地方畜産 共進会開かれる 肉用種牛部門

鹿本地方の畜産の振興及び生産技術の向上を目的に「2026鹿本地方畜産共進会」が9月25日、山鹿市の県畜産農業協同組合城北支所畜産検査場で開かれた。審査の結果、褐毛和種の部では、2部首席の松尾三三三さんが出品した「いちご」号が、黒毛和種の部では5部首席の大淵功誠さんが出品した「まこと」の5号がそれぞれグランドチャンピオンに輝いた。

共進会には生産者が丹精込めて育てた54頭が出品され、県農業研究センター畜産研究所の鶴田勉所長を審査長に、県農業研究センター畜産研究所、県畜産農協連合会の職員ら8名が審査員となり厳正な審査が行われた。

各区の首席牛は、10月30日に熊本県家畜市場で開かれる「第13回熊本県畜産まつり」へ出品する。

審査の結果は以下の通り(敬称略)

- 肉用種牛褐毛和種
1部首席＝石貴裕子(ゆうひ)号
- 2部首席＝松尾三三三(いちご)号
(グランドチャンピオン)
- 3部首席＝野瀬幸男(きささぎ)号
(黒毛和種の部)
- 肉用種牛黒毛和種
4部首席＝(有)田中農場(ゆき)号
- 5部首席＝大淵功誠(まこと)の5号
(グランドチャンピオン)
- 6部首席＝垂水陽亮(ぼた)の34号

令和7年度普通作部会通常総会

普通作部会は9月9日、本所で令和7年度通常総会を開いた。部会役員をはじめJA関係者ら25人が出席した。令和7年度事業報告、令和8年度事業計画・収支予算など3議案を審議し、承認した。役員改選では部会長の中島健作さんと副部会長の梶山誠さんを再任。新たに安藤文俊さんを副部会長に選任した。

今後は、熊本県の指針を踏まえ、従来の情報共有を中心とした会議体方式から、土壌分析や施肥設計などを取り入れた伴走指導型へ移行し、「特A米」評価の獲得を目指すとともに、県奨励品種「くまさんの輝き」の特性を生産者に周知し、作付面積の拡大に取り組む。



あいさつする中島部会長

春夏瓜類・野菜反省会を開催 次年度へ向け情報・意識を共有



園芸部会は9月15日、菊南ユウベルホテルで令和8年度春夏瓜類・野菜反省会を開いた。生産者や市場関係者、JA役職員ら約70人が出席し、本年産の生産や販売実績を振り返るとともに、9年度に向けた産地の取り組みを協議した。令和8年度産の大玉スイカは2月下旬から出荷を開始。3月、4月は前年を上回る出荷量で推移したものの、5月以降は前年を下回った。小玉スイカもおおむね順調な販売となったが、メロンや野菜は作付面積の減少や高温乾燥などの影響がみられた。販売実績は、全体で41億7300万円、計画比97.0%と報告した。

市場との意見交換では、大玉小玉・メロン・野菜の各品目について、生産者の所得確保につながる販売や品質、規格、出荷方法などを協議。また、物価上昇に伴う消費者の買い控えへの対応や試食宣伝会、産地PR動画を活用した販売促進についても意見を交わした。

ナシ部会小学校へ寄贈



ナシを手に笑顔を見せる児童ら

ナシ部会は9月16日、旬の味覚を楽しんでもらおうと、鹿央町のめいだけ小学校に「新高」5ケース(1ケース8個入)を贈った。城員也部会長らが児童の代表5人にナシを手渡し、「農家が愛情込めて育てたナシです。食べることを通じて、地元の農業を身近に感じてもらえたらうれしい」と呼びかけた。

地元産フルーツで華やかに 女性大学でカッティング教室



9月10日、女性大学の講座として「フルーツカッティングで魅せるーおしゃべりなカッティング体験ー」を開いた。参加者は地元産メロン、シャインマスカット、ミカン「肥のあかり」を使い、見た目にも華やかなフルーツカッティングを楽しんだ。

講師は同JA女性部の宮本好美さんが務めた。宮本さんから包丁の入れ方や盛り付けなどを教わり、受講生は手本を見ながら丁寧に作業。切り方を工夫して果物の形や彩りを生かし、それぞれに華やかな一品を完成させた。

第4回講義では、JAかもと女性部主催の女性の集い「カラーリング大会」への参加交流を予定している。

加工品の適正表示を学ぶ

ファーマーズマーケット夢大地館は9月28日、本所で加工食品表示講習会を開き、食品表示に関する正しい知識を学んだ。

熊本県環境生活部県民生活局の松元恵乃さんを講師に招き、食品表示法に基づく食品の適正な表示について研修。講習では、生鮮食品と加工食品の表示の違いをはじめ、名称や原材料名、原料原産地、添加物、アレルギー、内容量、賞味・消費期限、保存方法など、販売時に必要な表示項目を確認した。

特に、原材料を重量の多い順に記載することや、原材料と添加物を明確に区分することなど、表示作成時の注意など具体例を交えながら学んだ。また、実際の表示を題材に誤りやすい箇所や改善点を確認し、消費者が安心して商品が選べる適正な食品表示への理解を深めた。





畜産

冬場の子牛飼養管理

畜産課 新崎



暑い夏が過ぎ、肌寒い季節となりました。子牛にとって、冬季は下痢などの消化器病や肺炎などの呼吸器病が発生しやすい時期です。子牛の状態に注意して冬場の飼養管理に努めましょう。

① 飼養環境

冬場の飼育環境で問題となるのは、閉め切られた状態による換気不足です。換気不足による牛舎では粉塵、糞尿からのアンモニア、密飼による二酸化炭素の高濃度化などにより病原体の侵入・増殖を容易にし、肺炎の原因となります。適度な換気により新鮮な空気を供給することが肺炎のリスク軽減になります。但し、直接寒風が当たるなど過剰な換気は逆に子牛にストレスとなるため、短い期間で数回に分けて行う必要があります。

② 防寒対策

牛は基本的に寒さには強い動物ですが、子牛はとくに出生直後、体温がすぐに低下してしまいます。乾燥した敷料を十分に敷き、必要に応じて保温ランプや電気マット、ネックウォーマーなどの暖房器具を取り付けてください。

③ 疾病対策

子牛の下痢は、その後の発育に大きな影響を及ぼします。出生時の子牛は病原体に対する免疫が未発達のため、出生後4時間以内に初乳を十分飲ませる必要があります。ホルスタインの場合は搾乳を行いますので初乳の給与確認が容易ですが、黒毛和種は自然哺乳の場合もあるためどれだけ摂取したか把握が難しい場合もあります。母牛の泌乳量が少ない場合や吸入を拒む場合は別途で初乳を給与しましょう。

また、便の確認は必ず行い早期発見に努めることはもちろんのこと、水下痢を発見したときは必要に応じて獣医師等の診断を受け経口補液剤などの投与により早期治療に努めましょう。病原体は必ず存在するため消毒等での予防も有効ですが、まずは乾燥した敷材で保温を確保し適切な飼養環境の改善に努めましょう。



果樹

11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	栽培管理	農薬・肥料・資材名	収穫前日数	倍率・施肥量	対象病害虫・目的
みかん	・着果が多かった園地 まずは、収穫後のお礼肥を行いましょう。間に合わない場合は、窒素主体の葉面散布を実施して早めの樹勢回復を図りましょう。	ベルコートフロアブル	前日	2,000倍	貯蔵病害
		ベンレート水和剤	前日	4,000倍	貯蔵病害
		クレント ※年2回使用		100倍	浮皮軽減
デコボン	着色が進むと浮皮が発生しやすくなります。以下を参考にしてください。 ・秋雨を入れないようにする。 ・風通しを良くし、ハウス内を過湿状態にしない。 ・昼間、気温が20度以上になるときは谷間を開ける。	ナティーボフロアブル	前日	1,500倍	黒点病
きんかん	ビニール被覆後は、高温にならないように換気を充分に行いましょう。25mm以下の果実は、摘果してください。(最終摘果)	アルバリン顆粒水溶剤	前日	2,000倍	カメムシ類
梨	・健全樹：葉が黄葉し、一斉に落葉します。 ・根腐れ、肥料不足等：黄葉以前から早期に落葉します。 ・窒素過剰：いつまでも葉が残り、だらだらと落葉します。	キノンドーフロアブル	3日	1,000倍	黒星病
栗	樹と樹の間隔が狭く、園内全体が影をうつような密植園での結果部位は日の当たる樹冠上部のみとなって収量は減少し、樹の弱体化を招きます。縮・間伐を行い樹の間隔が2m程開くようにしましょう。				
桃・李	整枝・剪定が不十分な場合、主枝や垂主枝の先端が弱まったり、側枝の更新が遅れてはげあがるなど生産性が大きく低下します。				

落葉果樹の改植・植え付け

- ・植え付けは、12月下旬頃の植え付けと2月上旬頃の植え付けがあります。冬の冷え込みが激しいところでは2月上旬の植え付けを行います。12月下旬植え付けの方が根と土壌がよくなじみ初期生育が良い傾向にあります。
- ・植穴は、深さ50cm程度を掘り起し完熟堆肥や苦土石灰、ようりん等を土とよく混ぜ合わせて準備しておきます。排水不良園では、植え付け前に暗さよなどの排水対策を行いましょう。
- ・苗木は、根の傷んだ部分を取り除き、地上部は将来の樹形に合わせ、切り返しを行います。
- ・植え付け後は、かん水を行うとともに、根を動かさないように支柱を添えて固定してください。

農作業メモ



園芸

イチゴ・アールスメロンの栽培管理

営農指導課 境



イチゴの栽培管理

- ・マルチの被覆前に、追肥としてチッソ成分で3~5kg/10aを施用してください。被覆後は、黄化葉や枯葉は取り除き、病害の発生を防ぎましょう。
- ・天井フィルムの被覆は10月末、または花の出蕾を目安にビニール被覆を行い、11月以降はいつでも加温が出来るように、暖房機の点検や整備を早めに行ってください。
- ・病気については被覆後のうどんこ病、曇天時の灰色かび病、害虫についてはハダニ・ハスモンヨトウに注意してください。

生理障害

症状	ガク 枯 れ	症状	ア ミ 果
原因	・チッソ過多、水分過多 ・なり疲れからくる草勢の低下	原因	・カルシウム欠乏 (根量の減少による吸収量の低下)
対策	・摘果(実を取る) ・摘果房(房ごと取る)	対策	・カルシウム肥料(トーシンCa2号等)の施用 ・発根剤(美果多等)の施用

アールスメロンの栽培管理

- ・定植から交配までの日数として30日を確保し、十分な樹作りを行ってください。(果実の玉肥大やネットの盛り等に影響)草勢が弱い場合は吊り上げ前後に灌水を行い、着果節位を上げたり、昼夜温の温度較差をつけるなどを行ってください。
- ・草勢が強い場合は、交配前の灌水を控え、最低夜温を高めに管理してください。
- ・交配に関しては、多湿条件にならないように換気や暖房機を活用し、日中は26℃以上を確保してください。(ミツバチは3~4日前に入れる)
- ・玉はげ期(硬化期)~縦ネット初期は玉アザやネットの立消えが発生しやすくなります。極端な温度・湿度の変化を避けて管理してください。温度は最低18℃を確保し、自動開閉機によって急に冷気を玉に当てないために、手動による2段換気を行ってください。
- ・ネット期に関しては、毎日ネットが発生するように、午前中は温度・湿度を高めてください。*アークランド液剤の使用は営農指導員にご相談ください。
- ・ネット仕上げ期に関しては、1日1回乾燥させる管理を行い、ネットの盛りを良くするために玉ふきを行ってください。



花き

年末電照菊の防除について

営農指導課 猪原



電照菊

年末電照菊では、消灯前後が花芽を形成させるために最も大切な時期です。ビニール被覆を早めに完了させ、温度管理は昼間20~25℃程度、夜間は15℃程度を目安に、スムーズな花芽分化を促してください。

再電照は、主に上位葉のボリュームアップや花弁数の増加を目的に行います。消灯後およそ12~14日頃から、3~4日間(深夜3~4時間)を目安に行ってください。品種・温度管理により花芽形成の時期が異なるため、確実に消灯後12日目までに花芽検鏡の持ち込みをお願いします。時期が遅れると、再電照の効果が低下します。

なお、今年度の年末菊は、12月16日(月)~21日(土)に出荷のピークを迎えるよう、消灯や再電照等の調整をお願いします。生育状況に応じて、再々電照についても検討してください。

洋花類

ハウス内の加温が必要な時期となりました。品目により生育適温は多少異なりますが、ハウス内の二重張りなど、早めに加温の準備を行ってください。また、ハウス内の湿度が高くなると、灰色カビ等の病気が発生しやすくなりますので、十分な換気を心がけ適切な防除を行いましょう。



普通作

麦類の播種・種子消毒について

畜産課 酒井



播種量・播種時期について

種別(品種)	播種量	播種時期
小麦(チクゴイズミ)	6~8kg	11月20日~12月10日
大麦(くすもち二条)	5.5~6.5kg	11月15日~11月30日

- ・播種時期が上記より遅れた場合は、播種量を1kg程度増やしましょう。
- ・播種深度が深すぎると出芽・生育不良の原因となり、浅すぎると除草剤の薬害や乾燥による被害が生じる恐れがある為、3cmを目安に播種しましょう。

種子消毒について

種別	病害の種類	薬剤名	処理方法
小麦	裸黒穂病	ベンレートT水和剤20	麦種子1kgに対し5gの割合で乾粉衣して播種
	なまぐさ黒穂病		
	ヤギシロトビムシ		
大麦	裸黒穂病	アドマイヤー水和剤	麦種子1kgに対し1.5gの割合で乾粉衣して播種
	なまぐさ黒穂病		
	斑葉病		

- ・薬剤処理後は洗い流さずそのまま播種しましょう。

新農業人!!

JAかもと地域担い手育成センター7期生

傘 健司さん(25歳)



住所 熊本市北区梶尾町

栽培 イチゴ27a、PC筑陽20a、大長ナス30a、
面積 スイカ30a、キュウリ15a

健司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

京都府で生まれ育ち、高校卒業後は配管工として約3年間、設備会社に勤務していました。その後、両親と共に母の実家がある熊本へ移住したことをきっかけに、農業を営む従兄弟の仕事を手伝うようになり、もともとモノづくりが好きだったこともあり、作業を重ねるうちに農業への興味が深まり、就農を決意。自分の手で作物を育て、無事に収穫を迎えた時の達成感に、農業ならではの魅力を感じています。

担い手育成センターの研修を終えて

叔父と叔母の勧めでJAかもと地域担い手育成センターに入所し、スイカやナス、ミニトマトの栽培を経験しました。同じ品目でも品種や栽培方法によって育ち方が異なることを知り、農業の奥深さを学びました。特にミニトマトは、葉かきや摘果、芽かきなど細かな作業が多く苦勞しましたが、さまざまな栽培方法に触れたことは大きな学びとなりました。農業機械の研修や座学もあり、充実した1年間を過ごすことができました。

研修終了後は、雇用就農として植木町の耕農園に勤務し、1年3か月が経過しました。現在は、叔父、叔母、従兄弟夫婦と5人で、イチゴやナス、スイカ、キュウリなどを栽培しています。朝早くから収穫や管理作業に取り組む毎日ですが、作物を育てる楽しさを感じながら経験を積んでいます。また、近年は害虫の種類も多様化しているため、見たことのない虫を見つけたときは自分で調べるなど、作物をよく観察することを心がけています。

今後について

まだ分からないことや学ぶことがたくさんあり、今は一つ一つの作業をしっかりと覚え、栽培技術を身につけることが目標です。経験を重ねながら自分に合った品目や栽培方法を見つけ、将来の独立就農につなげていきたいと考えています。



村上組合長よりメッセージ

農業への興味を持ち、自ら学びながら一つひとつ経験を積み重ねている姿を、大変頼もしく感じています。さまざまな品目の栽培を通して、自分に合った方法を見つけ、知識や技術を身につけてほしいと思います。これからも周囲の方々のつながりを大切に、これまで学んだことや現場での経験を生かし、地域農業を担う若い力として、成長されることを期待しています。一緒に頑張りましょう!

第7回理事会

令和8年9月30日(水)開催

〈定例業務報告・月次報告〉

第1号議案

令和8年度産米概算金の設定について

第2号議案

外国人研修事業の方針について

第3号議案

取引のリスク評価書の年度更新及び提出について

第4号議案

要領の一部変更について(JAグループ熊本ヘルプライン設置・運営要領)

第5号議案

カスターハラスメント対応基本方針の一部変更について

第6号議案

職場におけるハラスメント対応基本方針について

右6つの議案について審議され、原案通り承認された。

報告事項

①令和8年度産米集荷推進対策について

②内部監査報告について

③令和7年度場所別経営分析について

④貯金金利の報告について

⑤農業融資金利引下げキャンペーン実施について

⑥不祥事再発防止策の進捗状況について

ファーマーズマーケット夢大地館

出荷者紹介

★お名前 増田 多嘉子さん
★お住まい 鹿央町千田



★加工品名

・酒万十・みそまんじゅう・やぶれまんじゅう
・いきなりまんじゅう・栗まんじゅう

★加工品に対する想い・こだわり

まんじゅうを作り始めて50年、素材にこだわったまんじゅう作りを続けています。生地に使う小麦粉は国産のものを使用し、その他の材料も国産や熊本県産を中心に選んでいます。特にみそまんじゅうには地元・山鹿産の味噌を、栗まんじゅうには「やまが和栗」を使用しています。

★消費者の方にメッセージ

地元の素材を大切にしながら、一つひとつ心を込めて作っています。5種類それぞれに違った味わいがあり、お客様からいただく「おいしい」の言葉を励みに、50年間作り続けてきました。これからも、「また食べたい」と思ってもらえる商品をお届けしていきます。夢大地館へお越しの際は、ぜひ手に取って味わってください。

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

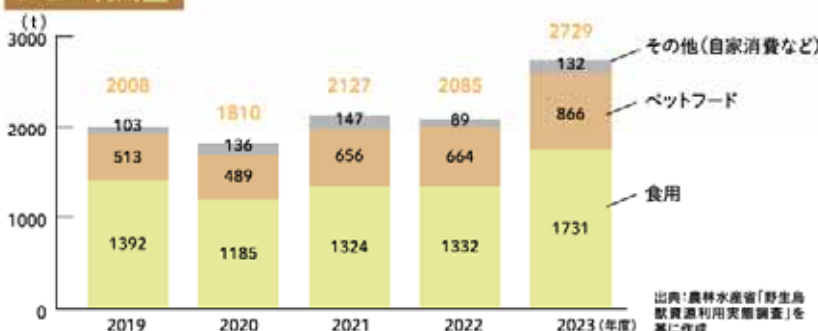
新しい時代の物流サービスを。
Logistics Innovation Company

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

NEX
NAGAI EXPRESS

ジビエ利用量



ジビエの魅力とは？

(1)健康的な体づくりに役立つ

牛や豚に比べて高タンパクかつ低脂質で、鉄分やビタミンBなど幅広い世代にうれしい栄養素が豊富です。

(2)ペットの貴重なタンパク源にも

ジビエは、低脂質で栄養価が高いため、ペットの健康を守るペットフードの原料としても広がっています。

(3)食を通じて地域振興に

鳥獣被害軽減や特産品作りなど、地域の活性化にもつながります。

「国産ジビエ認証」とは安全・安心なジビエの証し

衛生管理などの基準を満たした食肉処理加工施設を認証するのが「国産ジビエ認証制度」です。2026年4月現在、認証を受けた施設は全国に43カ所あり、安全・安心で確かな品質のジビエ提供につながっています。



専門家に聞きました！

ジビエのおいしさを広め、クマも地域の資源に！

——ジビエと家畜肉との違いは何ですか？

野生動物は自然の中で育っています。そのため、一年中同じ品質で供給される家畜とは異なり、季節や年齢、性別、食べている餌などによって肉質や風味が大きく変わるのが特徴です。まさに自然の恵みを味わう食材だといえるでしょう。

また、野菜や魚と同じように、ジビエも旬を楽しめます。シカは山菜や新芽をたくさん食べる春から初夏にうま味が増し、イノシシは脂が乗る秋から冬も魅力的ですね。

——ジビエを食べる際の注意点を教えてください。

現在では、飲食店でジビエを食べることがほとんどかと思いますが、家庭

で調理する場合は、唐揚げやハンバーグ、カレーなど、食べ慣れている料理に使うと、普段食べている肉との違いが分かって楽しいですよ。

なお、体内に細菌・ウイルス・寄生虫を保有している可能性が高いため、生で食べることは絶対に避けてください。厚生労働省では中心部を75度で1分以上、またはそれと同等の十分な加熱を推奨しています。

——今後のジビエの展望について教えてください。

牛肉の等級のような、誰もが分かりやすく、品質やおいしさを評価できる基準を整えていき、ジビエをより広く普及させたいですね。

各地で被害が深刻化しているクマも、おいしく安全に食べられるメ

ニューの開発に挑戦し、新たなジビエの可能性を広げていきたいと考えています。



クマ肉の活用例。ポワレ(蒸し焼き)



一般社団法人日本ジビエ振興協会
代表理事
藤本徳彦さん
ジビエ料理を提供する「オーベルジュ・エス・ポワール」(長野県茅野市)のオーナーシェフ。

捨てるから生かすへ

ますます広がるジビエの活用

野生鳥獣の捕獲が強化され、2020年度のシカ・イノシシ・クマの捕獲数は136万頭余り(※)に上りました。
かつては、その多くが埋設・焼却処分などで廃棄されていました。しかし今、シカやイノシシを中心に、捕獲した野生鳥獣の命を無駄にせず、ジビエとして活用する取り組みが全国各地で広がっています。

この取り組みは、山と共に生き、命への敬意を忘れない「マタギの精神」にも通じています。ジビエは単なる鳥獣被害対策のみにとどまらず、山の恵みを地域資源として活用し、人と自然、そして農業との共生を考えるヒントとしても注目されているのです。

※環境省「狩猟及び許可捕獲等による主な鳥獣の捕獲数」より

農業との共生を探る

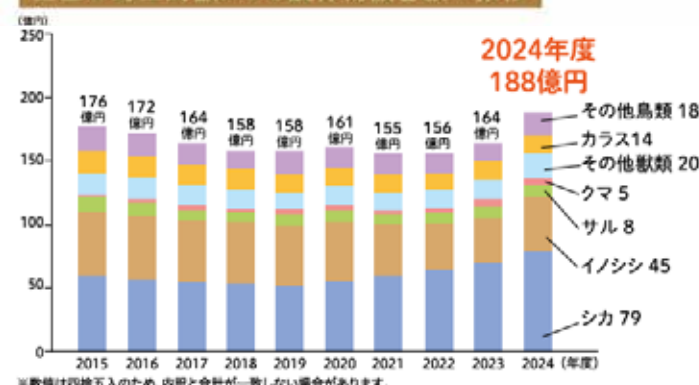
ジビエの流儀



近年、シカやイノシシなどの野生鳥獣による被害が大きな問題になっています。地域の農業や暮らしを守るために捕獲された命を無駄にせず、食肉として活用する「ジビエ」が注目されています。

監修：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤本徳彦
取材協力：白神マタギ会(青森県西目屋村)
イラスト：ゆきたけし

全国の野生鳥獣による農作物被害額の推移



被害をもたらす主な動物



シカ

栄養状態の良い雌(めす)が、毎年1頭の子を産みます。樹皮の他、果物や野菜なども食べます。



イノシシ

行動範囲は狭く、人家近くの里山に生息。芋類、トウモロコシなど、何でも食べます。



ツキノワグマ

果樹や稲などの農作物を食い荒らす他、人里への出没が増え、人身被害も深刻です。

10年で被害額が増えた動物(2015年→2024年)

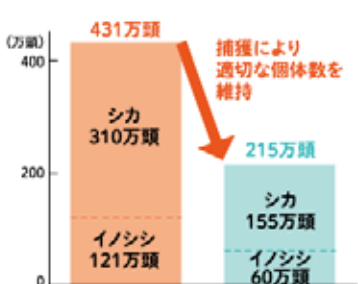
アライグマ	3億4400万円	▶	6億9300万円
ヒヨドリ	4億7100万円	▶	8億600万円
クマ	3億円	▶	5億1900万円

(参考：7億3800万円/2023年)

出典：農林水産省「全国の野生鳥獣による農作物被害状況」

鳥獣被害を減らすために個体数を適切に管理

急速に個体数が増えたシカやイノシシについて、国は捕獲を強化しています。



命への敬意を忘れず、自然と向き合う。それがマタギの精神です。この考え方は、これからの鳥獣被害対策を考える上でも、忘れてはならない視点だと感じています。

近年は山で狩りを行うマタギが減り、クマなど野生鳥獣たちが人を怖い存在だと認識しなくなったこと、農家の減少などで野生鳥獣が田畑に近づきやすくなったことが被害増加の大きな原因だと考えられています。そのため、危害を与える恐れのある野生鳥獣を捕獲し、個体数を適切に保つた上で、人と野生鳥獣が互いに生きられる環境づくりに取り組むことが大切です。

私たちは山で狩りを行うマタギにはありませんが、一年を通じて得られる山の恵みを「山の神様からの授かりもの」として感謝し、仲間と分け合ってきました。獲物は肉だけでなく、毛皮や内臓、脂まで余すことなく利用します。山を汚さず、山菜やキノコも取り尽くさないなど、自然と共生する知恵を受け継いでいます。

近年は山で狩りを行うマタギが減り、クマなど野生鳥獣たちが人を怖い存在だと認識しなくなったこと、農家の減少などで野生鳥獣が田畑に近づきやすくなったことが被害増加の大きな原因だと考えられています。そのため、危害を与える恐れのある野生鳥獣を捕獲し、個体数を適切に保つた上で、人と野生鳥獣が互いに生きられる環境づくりに取り組むことが大切です。

山と共に生きるマタギ
現役のマタギ・工藤茂樹さん(青森県西目屋村)



JA青年部 荻生 崇文さん

質問コーナー

Q 農業を始めたきっかけは?

就農14年目です。実家が西瓜農家だったこともあり、幼い頃から農業を身近に感じていました。自然の中で働くことの楽しさや食べ物を育てることの大切さを改めて感じ、自分も農業に携わりたと思ったことがきっかけです。

Q 農業の楽しいところは?

自分が手をかけて育てた作物が成長していく過程を見られることです。収穫の時に「ここまで育った」と実感できるのが嬉しく、やりがいを感じます。また、自然の中で季節を感じながら仕事ができることも、農業の魅力だと思います。



■支店名 桜井支部
■生産品目(面積)
西瓜130a、メロン30a、
胡瓜10a
■趣味
ゲーム、アニメ鑑賞



Q 農業で大変なところや気を付けていることは?

天候や気温に左右されることが多く、その時々状況に合わせた対応が大切だと感じています。特に暑い時期は体調管理に気を付けながら、無理をせず健康第一で作業することを心がけています。

Q JA青年部に入って良かったことは?

同世代の農業者と交流できることです。普段の仕事だけでは知ることのできない考え方や農業について話を聞くことができ、新たな刺激をもらっています。

Q 今後の目標や「夢・希望」

農業の知識や技術を身につけて、早く一人前になれるように頑張ります。また、自分が育てた作物を「おいしい」と言ってもらえることを目標に、これからも農業を楽しみながら続けていきたいです。

JA女性部 富田 志津女さん

質問コーナー

Q 今ハマっていることは?

愛猫の麦ちゃんと長く一緒に過ごせるよう、健康には気をつけています。仕事では美味しいメロンを届けられるよう、主人と二人で毎日の作業に励んでいます。また、庭で季節の花を育てることも楽しみの一つです。

Q 食や農業に対する思いや日頃感じていることは?

食事はなるべく薄味を心がけ、健康を維持していきたいと思っています。酷暑の中での作業は大変ですが、無理をせず、体を大切にしながら農業を続けていきたいです。



■支店名 鹿本町支部
■生産品目(面積)
アールメロン40a
■趣味
愛猫とたわむれること、
家庭菜園(キュウリ、トマト、ナス、
ピーマン、ジャガイモ等)



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?

みそ作りでは、無添加で自分好みの味にできるところが良かったです。孫と一緒に芋掘りに参加できたことも、楽しい思い出になっています。

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

体が動く限り、野菜などを作り続けていきたいと思っています。4人の孫の成長を見守ることも、大きな楽しみです。

県下JAジューシー陳列コンテストで優秀賞



優秀賞を受賞した信国店長(前列中央)と小村さん(前列左)、常勤役員3名

熊本県JAジューシー愛飲運動推進本部が6月に実施した「令和8年度ジューシー陳列コンテスト」でJAかもと食菜館が優秀賞を受賞しました。同コンテストは、店舗でのジューシー商品の陳列を通して、より多くの人に商品の魅力を伝え、愛飲運動につなげる取り組みです。

今回、県内JAの参加店舗の中から厳正な審査が行われ、食菜館の工夫を凝らした売り場づくりが高く評価されました。

今後も、店舗での取り組みを通じて、ジューシーの魅力を広く発信していきます。



支所・事業所紹介コーナー

今月は「ファーマーズマーケット夢大地館」

夢大地館では、管内の生産者の皆さまが丹精込めて育てた新鮮な野菜や果物をはじめ、「やまが和牛」などの精肉、鮮魚、加工品など、豊富な商品を取り揃えています。

生産者とお客様をつなぐ直売所として、旬の農産物や地域の農産物の魅力をお届けするとともに、季節ごとのイベントや旬を感じていただける売り場づくりにも力を入れています。また、インスタグラム(SNS)を活用し、旬の農産物やイベント、店内の情報などを発信する新たな取り組みも行っています。

これからも生産者の皆さまと一緒に、地域の農産物の魅力をより多くのお客様に届け、地域の皆さまに親しまれる夢大地館を目指して、スタッフ一同頑張ります。



田上店長



ファーマーズマーケット夢大地館のスタッフ

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



大石産業株式会社

本社 〒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20番地 TEL:0968-44-5181

メロン・すいかの線虫・病害防除に!



土壌消毒剤
サイリーン
つる割病・黒点根腐病
ネコブセンチュウを
シャットアウト!
一年生雑草も!

JAグループ 農協(金農)経済連
製造 三井化学クロップ&ライフソリューション株式会社
販売 ワンケイ化学株式会社
鹿児島県鹿児島市高島二丁目9番地

農ビ・農PO・遮熱・遮光・各種

JAノビ・三菱樹脂・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)・環境風(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
熊本市北区清水本町21-7 熊本市北区熊本町清水1055-1

住宅設備もサトウ!
ボイラー・天日・
水回りのリフォーム

お知らせ 毎日の暮らしに役立つ情報をお届けします！

お米、販売しています！

**JAライス加工・販売所で
地元のお米をご購入いただけます**

毎日の食卓に欠かせないお米を、JAライス加工・販売所で販売しています。ご家庭用のお米をお求めの際は、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

皆さまのご来店をお待ちしています！

JAライス加工・販売所 山鹿市鹿本町来民651-6
(鹿本町支所敷地内)

営業時間
8:30～17:00(月～金) お問い合わせ
8:30～12:00(土曜日 第1・3営業) **0968-46-4113**

2026年10月限定 JA直売所で JAカードのご利用で 10%割引!

ご請求時

対象のJA直売所はJAカード5%割引を実施している店舗です。
(対象期間)
2026年10月1日(木)～10月31日(土)

※本特典は、対象のJA直売所でJAカードのご利用をいただく、通常ご請求時5%割引となるものが、期間限定で10%割引となるものです。
※一部対象外の店舗・施設や商品・サービスがございます。Aコープは対象外です。

JAカードの入会はこちらから！

JAバンク口座をお持ちの方は
WEBから <https://www.ad.jacard.or.jp/uit/>
アプリから <https://www.jabank.jp/ja/appplus/>
店舗で JA

※アプリでのお申し込みは一部取扱いをしていないJAがございます。※JAカードのご入会には別途審査がございます。

JAかもと ファーマーズマーケット 夢大地館 収穫感謝祭

11月7日・8日
地元の実り、おいしい秋、大集合!

ポイント5倍 ガラポン抽選会 豚汁100円 豚汁100円 マグロの解体ショー

新米 特価販売 精肉 大特価 ステーリ イベント

JA SS 熊本県下 JA-SS PayPay

PayPayでお支払いすると
PayPayポイント 最大 20%還元
PayPay7-ボウ
2026年 11/1(日)～11/30(月)

クーポンを事前にゲット! そのまま PayPayで支払うだけ!

※PayPayポイント還元率20%は、PayPayで支払った金額の20%を還元します。PayPayポイントの上限は、1,000ポイント/月、2,000ポイント/年です。

※お持ちのスマートフォンで WEBでカンタン応募!!

総額200万円分 山分け大抽選会
2026年 11/1(日)～11/30(月)

※抽選中、3,000円以上ご利用のお客様が対象となります。

12ヵ月 JCBギフトカード 5万円分
20ヵ月 JCBギフトカード 3万円分
30ヵ月 冷凍米 10kg分

応募方法
STEP 1 3,000円(税込)以上ご利用
STEP 2 QRコードを撮影
STEP 3 QRコードを撮影
STEP 4 応募完了画面が表示されたら完了です

令和8年産米 概算金をお知らせします

実りの秋を迎え、管内ではさまざまな農産物の収穫・出荷が進んでいます。このような中、令和8年産米についても本格的な収穫期を迎えており、下記の通り概算金が決定されましたのでお知らせいたします。

令和8年産米概算金(予約加算金2,040円/俵 含む) [単位:円(税込)/俵(60kg)]

品種名	等級	1等	2等	3等
くまさんの輝き 森のくまさん ヒノヒカリ		13,020円	12,600円	11,580円
くまさんの力 にこまる		12,360円	11,940円	10,920円
あきまさり		12,060円	11,640円	10,620円
上記以外の品種		10,680円	10,260円	9,240円

令和8年産米の予約加算金 **2,040円/俵(60kg)**

※上記の予約加算金は、令和8年8月14日までに当JAと出荷契約を締結し、令和8年11月6日JA荷受け分まで適用します。

【備考】1) 概算金には、JA手数料(3%)・検査手数料・宣伝広告費等を含みます。
2) 種子未更新等(一般米)については、上記JA米価格に300円/俵を含まない金額となります。
3) 特別栽培米・棚田米については、販売状況に応じて別途加算金を検討します。
4) 概算金は、共同計算に不足が生じた場合は、約定に基づき返金をお願いする場合があります。

令和8年産新規需要米概算金	金額(税込)
玄米(飼料用・米粉用米)	840円/俵(60kg) 単価14円/kg

4つの集荷対策を実施します

① 集荷向上特別対策

共同乾燥施設、検査場への搬入者(施設、検査場に持ち込まれた営農組合、機械利用組合、個人作業受委託者等、及び個人)に対し、俵数に応じて搬入助成を行います。
50俵以上 1俵(60kg)あたり100円 50俵未満 1俵(60kg)あたり50円
※搬入助成金は、原則今年度内にお支払いします。(加工用米、保有米は除く)

令和8年8月15日以降の出荷契約締結および令和8年11月7日以降の搬入は対象外です。

② 庭先集荷対策

申込者の指定場所から検査場までの集荷搬送を無料で実施します。
※実施期間: 令和8年11月6日まで
ご利用の方は、支所・営農センターまでご連絡ください。

③ 土日・祝日集荷対策

集荷は原則10月末日まで行います。兼業農家等の皆様に対して、指定の場所で紙袋の集荷を行います。

④ その他の集荷対策

くず米、もち米の集荷を例年通り実施します。
出荷の際は、担当職員にお申し出ください。(平日のみ 12月25日まで)

詳しくは、JAかもと農産課までお問い合わせください 連絡先 **0968-41-5145**

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 携帯電話通話可
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
・菊池支所 0968-48-3121 ・植木支所 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

JA鹿本を 応援します

八江農芸株式会社

熊本市北区植木町富海1145
TEL 096-272-0267

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

株式会社 らくのう運輸 Rakunou Unyu

熊本市菊池市泗水町豊水1216-2
TEL 0968-38-6300 FAX 0968-38-6303

警察署より

「ひのくにピカピカ運動」の実施について

日没が早まるこれからの時期は、更なる交通事故の発生が懸念されることから、県では、反射材の活用や自転車を含めたライトの早め点灯などを呼びかける「ひのくにピカピカ運動」を実施することとしています。

(期間:令和8年10月15日(木)から令和9年1月31日(日)まで)

夜間に外出するときは「反射材」を活用するとともに「明るい服装」を心がけ、ドライバーから目立つようにしましょう。

また、車を運転する際は前照灯を「早めに点灯」して自車の存在を周囲に知らせるとともに、「上向き点灯」を励行し、歩行者等の早期発見に努め安全運転に御協力をお願いします。

税務署より

納税証明書は、e-Taxのオンライン請求や

PDF受取が便利でお得です!

納税証明書は、e-Taxを利用してオンラインで請求し、PDF形式で受け取ることが可能です。従来の窓口や郵送による手続きに比べ、時間・場所・費用の面で大きなメリットがあり、公的な証明書としてそのまま利用できます。



何度でも印刷・利用が可能
一度取得したPDFデータは、有効期限内であれば何度でも印刷・利用が可能です。

非対面・24時間 いつでも受付
e-Taxの受付時間内であれば、夜間や休日でも自宅からオンラインで請求が可能です。

ご案内・お問い合わせ

e-Tax ホームページで詳細を確認
詳細は「e-Tax ホームページ」または右のQRコードからアクセスしてください。



手数料
オンライン請求なら手数料がオトク!

窓口・郵送請求	オンライン請求
400円 (1紙目1年分)	370円 (1紙目1年分)
印刷・コピー 窓口受取のみ	印刷・コピー 有効期限内なら何度でも可能

国税相談専門ダイヤル
不明な点はナビダイヤル
0570-00-5901
へお問い合わせください。

熊本市消防局より

熊本県内では、近年「たき火」が出火原因の1位となっています。



令和7年中に熊本県内で、たき火が原因の火災は133件発生しており、全体の火災件数628件のうち約21%を占めています。(※速報値)

秋から冬にかけては空気が乾燥し、たき火による火災が増える季節です。風で飛んだ火の粉が思わぬ火災につながる場合がありますので、十分注意をお願いします。

～たき火が原因の火災に注意～

ごみの野外焼却は原則禁止されています!

ごみの焼却は、煙や悪臭、有害物質が発生し、近隣の人々に迷惑をかける。このため、『廃棄物の処理及び清掃に関する法律』により、ごみの野外焼却は原則禁止されています(一部例外あり)。

【焼却禁止の例外】

- 農業者が行う稲わら等の焼却
- 林業者が行う伐採した枝の焼却
- 河川管理者が行う伐採した草木の焼却
- どんど焼きなどの地域行事における焼却など

焼却禁止の例外であっても必ず次のことに注意しましょう!

たき火が原因の火災は、人の不注意により多く発生しています。

- ✓ 建物の近くで燃やさない!
- ✓ 強風時・乾燥時は燃やさない!
- ✓ 消火の準備をする!
- ✓ 火が消えたか確認する!
- ✓ たき火中はその場を離れない!
- ✓ 少しずつ燃やす!

お問い合わせは、管轄する消防署までお願いします。



次代につなげ!

～鹿本農業高校だより～



Do you のうぎょう? 本校を取材

令和8年(2026年)9月16日(水)、「Do youのうぎょう?」の取材が行われました。この番組は、農業に関わるさまざまな「人」にスポットを当て、その魅力的な姿を紹介していきます。当日は園芸技術科、食品科学科、生活デザイン科の代表生徒が学科の紹介、行事や特色について説明しました。リポーターの中学生が園芸科学科でスイカ苗の定植体験も行いました。(※放送は10月23日(金)19時54分から熊本朝日放送であります。また、放送後はYouTubeでも視聴が可能です。)



ロボットアイデア甲子園 全国大会へ出場が決定!



スマート農業学習の一環として参加している「ロボットアイデア甲子園」の熊本県大会決勝が、男女共同参画センター「はあもにい」で開催されました。本校から園芸技術科2年の生徒が出場し、ファイナリスト10名の中から見事準優勝を果たしました。この結果12月に東京で開催される全国大会への出場権を獲得しました。農業の課題解決につながるアイデアを全国でも堂々と発表してくれることを期待しています。



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>



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電甲2169-1
TEL (096)272-1871
FAX (096)272-1846
E-mail: ikex-kyushu@asahi-net.email.ne.jp



JA商品券が当たる!

頭脳に挑戦 クロスワードパズル

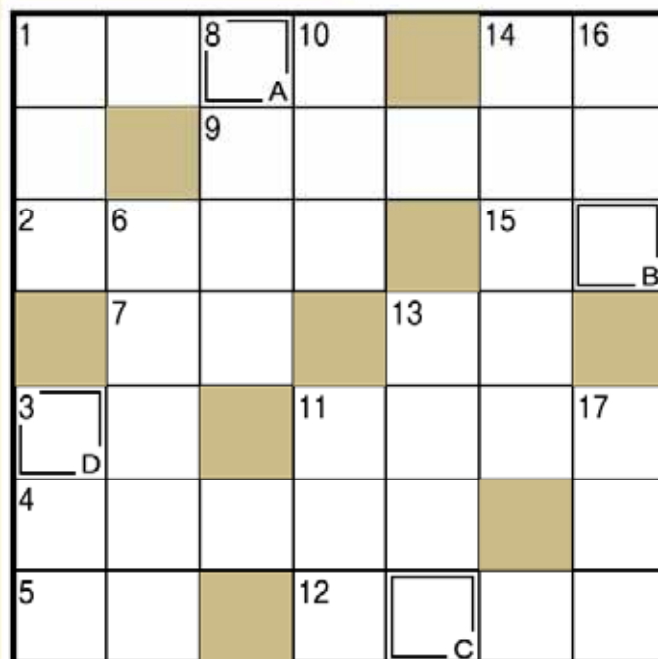
ヨコのカギ

- 旧暦11月の異称
- 他のグループの客は入りません
- 俳句に入れて、季節を表現
- もう9時?! 寝過ごした!
- アウトの反対語
- 積もれば山となります
- 博多名物の辛子——
- ここの紅葉の名所は、東福寺や南禅寺などが有名
- 赤ちゃんが誕生時にあげる声
- 割り算。加減乗——
- ネコが前足で洗う場所
- アイロンでのばします

タテのカギ

- 仏教の開祖です
- 「エイッ!」「ヤッ!」と声を出して入れることも
- 千歳鮑がつきものです
- 指先でパチンパチンと切る道具
- 固定——の住宅ローンを借りた
- メーカー——小売価格は9800円です
- とってもタフです
- ストレス——にカラオケへ行った
- 漢字で書くと「御強」。もち米で作ります
- 人の長所や美点のこと

二語マスの文字をA~Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか?



10月号

応募総数 69通

〈10月号答え〉
ハイキング



85

8610562

JAかもと
「クロスワードパズル11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。
メ 切
令和8年/10月30日(金)
(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。

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



株式会社 **ハラダ**
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 熊本県熊本市北区榑木町岩野169-1 TEL (096) 273-4511
営業所/甘木 朝倉 田主丸 筑後 佐賀 宮崎

無料税務相談

要予約

開催場所 鹿北支所
税理士 小松 大祐

相談日時 11月17日(火)
午後1時~午後3時まで

◆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

- **ビツ葉**
やまが和菓の出荷が始まったようで、「月沢」二杉光二筑波「銀杏」「利平」「美玖里」など、種類がたくさんあるのがビックリです。
(鹿央町 S.N.さん)
- **味や食感、品種**
ここに少しづつ違う「ロン」とした見た目、可愛らしい名前や面白い響きの名前。葉にもそれぞれ個性があつて、調べてみると面白いですよ。
- **大好きな金木犀(きんもくせい)**
朝晩少しづつ涼しくなってきました。大好きな金木犀の花が咲くのを楽しみにしています。(榑木町 M.O.さん)
- **金木犀の匂い**
金木犀の匂いがいい香りが漂い始めると、秋の訪れを感じますね。私も大好きな花なので、この時期になると、庭の金木犀が早く咲かないかと毎朝、楽しみにしています。
- **JAかもと**
広報誌の中の「鹿本」の表記が「かも」と「ひらがな」になったようですが、理由はありますか?
(愛知県 H.K.さん)
- **細かいところまで気付いていただき、とても嬉しく思います。**
より多くの方に「鹿本」の正しい読み方を知っていただき、これまでに親しみを覚えている方が多いのだと思います。を込めて、10月号から愛称を「ひらがな」の「かも」と変更しました。これからも「JAかも」としてよろしくお願いいたします。
- **すっかり秋**
残暑はとて厳しかったけれど、周りを見ると葉の実がみどり、稲穂は豊かに色付き、充分「秋」です。自然はすごいなと感心しながら、唐手の天ぷらと栗万十を食べて満喫しています。
(鹿北町 M.Y.さん)
- **短い季節ですが、稲刈り、彼岸花、紅葉、栗、さつまいも、柿……秋の魅力がギュッと詰まっていますね。私も秋を見逃さないよう、美しい景色を楽しみながら、おいしい秋の味覚を満喫したいと思います。**

ハクサイとベーコンのグリル



ただ焼くだけなのに、ご馳走感たっぷり!

- 材 料** (2人分)
- ・ハクサイ(中玉) … 1/8個(250g)
 - ・塩 … 小さじ1/2 + 小さじ1/2
 - ・ベーコン … 30g
 - ・好みのハーブ ※ … 適宜
 - ・ニンニク(スライス) … 1片分(5g)
 - ・黒こしょう … 少々
 - ・オリーブ油 … 大さじ1
 - ※今回はタイムを使用

作り方

- 1 ハクサイは芯に切り目を入れ、手で縦半分に裂く。ベーコンは食べやすい大きさにカットする。
- 2 フライパンにニンニクとオリーブ油を入れて弱火にかけ、少しカリッとするまで火を入れて取り出す。同じフライパンにハクサイと塩(小さじ1/2)を入れ、フライ返しなどでぎゅっと押し付け5分焼く。焼き目が付いたらひっくり返し、またぎゅっと押し付け、ベーコンと塩(小さじ1/2)、好みのハーブを入れてふたをして、さらに5分焼く。
- 3 ふたを取ってニンニクを戻し入れ、途中でハクサイをひっくり返ししながら、水分を飛ばすようにして焦げ目が付くくらいまで焼く。
- 4 皿にハクサイを取り出して上からベーコンとニンニクを盛り、仕上げに黒こしょうを振って出来上がり。フォークとナイフで食べると良い。

アレンジ
●塩を少なめにし、焼き終わりにしょうゆをかけて和風に
●ゆでたパスタを加え、チーズをかけて主食に

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 熊本県熊本市北区榑木町宮原梅木 422-3
八幡工場 熊本県山鹿市石 793

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 熊本県八代市井揚町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



水瓶座

1/20~2/18

【全体運】 刺激的な運氣。イレギュラーが多いので想定外のことにもしっかりと対処が必要に。ただうれしい驚きもありそうです
【健康運】 トイレは小まめに。水分補給は少し多めで 【幸運の食べ物】 ブロッコリー



魚座

2/19~3/20

【全体運】 良好運。細かい点は気にせず成り行きに任せてOK。夢をかなえるために動きまわろう。目標は高く行動は一から
【健康運】 サプリの取り過ぎは逆効果です。適度に活用を 【幸運の食べ物】 野沢菜

JA葬祭「天寿」会員募集中!!

JAかもと金融窓口で「天寿」商品をご契約いただくと、「天寿苑」ご利用の際に、下記の特典が受けられます。

対象商品

定期貯金「天寿」

ご契約期間：1年(自動継続)
お預入金額：30万円以上

定期積金「天寿」

ご契約期間：5年
掛込金額：毎月5千円以上
掛込方法：口座振替

地域の皆さまと
これからも

「天寿苑」ご利用時のご契約特典

祭壇料金の5%割引

例)祭壇料60万円の場合
3万円の割引

棺料金の10%割引

例)棺10万円の場合
1万円の割引

会葬礼品料金の5%割引

例)会葬礼品1,000円×200個の場合
1万円の割引

上記例の葬儀内容の場合、会員限定特典で、葬儀費用が5万円割引になります。

「天寿」のお申込み・お問い合わせは、JAかもと各支所金融窓口までお願いいたします。

JAかもとは、皆さまの安心な暮らしを応援します。

本館
〒861-0535 山鹿市南島1246
0968-44-0983

くたみ会館
〒861-0331 山鹿市鹿本町来民703
0968-46-1059

植木会館
〒861-0136 熊本市北区植木町岩野199
096-272-0983

熊本版

博多港発 早春の新宮・横浜クルーズ

豪華
客船

飛鳥III

旅行出発日 令和9年

2月5日(金)

上質な船旅で
特別なひとときを
お楽しみください

お一人おひとりに最幸の時間を
新たなクルーズの未来を心ゆくまで

詳しくは
こちらから



概算旅行代金(2名1室利用)お1人様(税込み)

316,000円~514,000円

アスカバルコニーA又はB又はC・ミッドシップスイート

飛鳥IIIイメージ写真
(船舶クルーズ 株式会社 提供)

TOUR 株式会社 農協観光

観光庁登録 旅行業第939号 観光庁登録 旅行業第939号 旅行業公正取引 委員会 登録 会員

旅行企画・実施(お問い合わせ・お申込みは)

熊本エリアセンター TEL 096-356-3131

熊本市中央区南千代町2-3-3(JA熊本中央会1F)総合旅行業務取扱管理者 中井 直

お問い合わせ
お申し込み先

☎0968-41-5123

旅行企画・実施

JA鹿本旅行センター

〒861-0562 熊本県山鹿市鹿本町持松159番地1

受付時間

平日 8:30~15:00 熊本県知事公署旅行業務課2-242号
土曜(第1・第3) 8:30~12:00 ☎0968-41-5123 FAX 0968-41-5124
熊本旅行業務取扱管理者 徳永いづ子

旅の詳細・料金・行程などは、お気軽にお問い合わせください。パンフレットをご準備しております。

発行/JAかもと

〒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/村上 浩二

編集責任者/富田 公弘

印刷所/機子ユーイン

発行日/2026年10月17日



©2010熊本県くまモン



JA鹿本は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

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



✉: kikaku@ja-kamoto.or.jp

Instagram

https://instagram.com/ja_kamoto/



いいね
お願いします!