

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン きらく 喜楽

Kiraku

vol.8
2019.4

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

ご応募ください！
読者プレゼント



詳細はP12へ➡

特集

メロン

鹿児島

アールスメロン

メロン

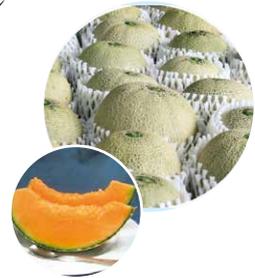
目次

3

〈特集〉

めろめろメロン

有明町のメロンのあゆみ
管内で栽培している品種
メロンははいつていないけどメロンパン



8

翡翠大麦若葉のアレンジレシピ

10

貯めて使って お得で便利な

J A D D Oカード

11

未来を拓く協同組合 J A と農業

12

読者プレゼント

J A あおぞら一丁目

今月の
表紙



メロン

ネット系メロンのネットは、成長過程で果肉が皮よりも大きくなるうとした結果できるもの。大きくなるうとしたとき果皮にひび割れができて、それをふさごうとしてできたコルク層がネットの部分になるというわけです。

マスクメロンの由来

メロンの網目模様から、マスク「mask（仮面）」を連想する方も多いかもしれません。マスクメロンというのは品種の名前ではなくメロンの総称で、由来となっているのは英語の「musk（ムスク）」からです。muskは麝香（じゃこう）の香りを意味しています。なので別名はジャコウウリ。高貴な香りが発するメロンということで『Musk Melon』＝『マスクメロン』となりました。



特集

めろめろメロン

「果実の王さま」とも呼ばれている「メロン」。贈答品などにもよく利用される高級フルーツの代名詞です。

とても香り高く、ジューシー。品のある甘さの果肉が特徴で、「青肉」「赤肉」「白肉」の3種類の果肉の色があります。メロンは皮の網の有無によって「ネット系」と「ノーネット系」の2種類に分けられます。ネット系メロンは繊細な甘みの高級品種が多く、ノーネット系は育てやすい品種が多いのが特徴です。

メロンのあゆみ



年代		2019年													
H2	H1	S 63	S 62	S 60	S 59	S 58	S 56	S 55	S 54	S 53	S 52	S 51	S 49	S 45	
1990	1989	1988	1987	1985	1984	1983	1981	1980	1979	1978	1977	1976	1974	1970	
2年連続で最優秀賞を獲得		4億円達成 油粕入りメロン専用完熟堆肥の供給 町と連携し、メロン洗機を導入	選果場写真① 「のりあけメロン」の銘柄を確立	消費地において販売促進を強化	青果用甘しよとともに基幹品目 前進加温ハウス	ハウスの保温対策を検討していく	技術対策の再検討をはかり増収につとめる	面積拡大、着果品質向上をはかるための研修会開催、 土づくり、二期作型の検討と消費宣伝活動の実施	技術対策と台風対策を講じ品質の向上につとめる	土づくりをすすめる、土壌診断を実施し施肥の合理化につとめる	抑制二作型を導入し好成績をおさめる 新作型による立体栽培	共同選果を徹底し商品性の向上をはかるとともに選果場の効率 運用につとめる	流通販売方策の改善を行う	生産者組織の整備強化 規模拡大方策をすすめる新品種等の導入をはかり所得の増大につとめる	早だしメロン 露地メロン
写真①		メロンの出荷作業に追われる選果場													
写真②		メロン販売促進 (大阪府阪急百貨店)													
写真③		メロン玉吊り作業													



有明町の

H 31	H 27	H 25	H 20	H 19	H 13	H 12	H 11	H9	H8	H7	H5	H4	H3
2019	2015	2013	2008	2007	2001	2000	1999	1997	1996	1995	1993	1992	1991

3年連続で最優秀賞を獲得
県内トップの販売成績となる

曾於メロン写真③
商品性向上対策を徹底するなど差別化
商品づくりにつとめ、抑制メロンで過去
最高の収量

アンデスメロン宣伝シール写真④
春メロンで最高の共販額

長期連続出荷体系の確立と、新規栽培者の
確保を含めた生産拡大につとめる

共販数量、金額ともに県内1位の実績
イチゴへの一部転換がみられる

施設作物の複合経営における作物整理等で面積
減少となる

耐風型施設の面積拡大と装置化農業の展開

「養液土耕栽培」の継続実施、
「熱水土壌消毒」の試験を実施

作付け減少

鹿児島市内より消費者69名を迎え消費者産地交
流会を行う

アンデスメロン宣伝シール写真⑤

「食の安心・安全」の意識が高まり、生産履歴の
明確化やポジティブリスト制度(栽培履歴記帳)
に対応した個別管理の徹底に取組み始める

品種毎の販売時期に基づいた定植を行い直販に
よる単価向上に取組む

土壌消毒の徹底及び土壌分析に基づく適正な施
肥と圃場毎の栽培管理指導を行う

安定した単価を確保するための直販体制と需要
期に合わせた生産体系をすすめる

これからもさらにおいしいメロンづくりに取組む



写真⑤



アンデスメロン



宣伝シール



曾於メロン (かごしまブランド第3号指定) と宣伝シール



写真③

年代	面積	数量
S45 1970	13ha	203t
S46 1971	43ha	—
S49 1974	65ha	—
S51 1976	60ha	—
S53 1978	36ha	—
S56 1981	(32ha)	—
S58 1983	(39ha)	(978t)
S59 1984	(34ha)	(1024t)
S60 1985	(40ha)	(1065t)
S61 1986	(43ha)	(1083t)

年代	面積	数量
S63 1988	(48ha)	(1090t)
H1 1989	(46ha)	(1108t)
H9 1997	44ha	960t
H10 1998	42ha	924t
H11 1999	42ha	863t
H12 2000	38ha	930t
H13 2001	35ha	773t
H15 2003	19ha	522t
H17 2005	11ha	310t
H19 2007	9ha	284t

年代	面積	数量
H21 2009	8ha	231t
H23 2011	6ha	172t
H25 2013	4ha	119t
H27 2015	3ha	85t
H29 2017	3ha	60t
H30 2018	2ha	54t

※面積・数量については確認のとれた年代についてのみ掲載してあります。

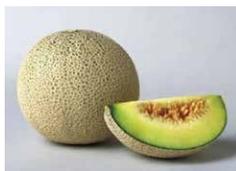
※()内は目標の数値になります。

JAあおぞら管内で栽培している品種

アンデス

●出荷時期 4月上旬～5月上旬

「つくって安心、売って安心、食べて安心」の「安心です」から、メロンは芯をとって食べるので「しん(芯)」をとり、「アンデス」と名づけられました。アールスメロンに似た外観・味を持ちながら価格がお手頃なことから、人気の高い品種となっています。



マリアージュ

●出荷時期 5月上旬～5月中旬

味を追求して開発された地這い系の赤肉メロン。くせのないスッキリとした甘さが特徴です。マリアージュという言葉はフランス語で結婚という意味ですので、おめでたいメロンと言えます。



タカミ

●出荷時期 5月上旬～5月下旬

網目が細かくネットの盛り上がり浅いのが特徴。果肉は緑色で糖度が15度前後と高くさわやかな甘味があります。果肉がややかためなので日持ちがよいのも魅力。1990年(平成2年)に発表されました。



アールス

●出荷時期 12月中旬～1月下旬

“高級フルーツ”と聞いて真っ先に思い浮かぶのがアールスメロンでしょうか。アールスメロンは温室栽培によって作られ、1株に1個だけを作るという、まさに手塩にかけて育てた一品。そのすばらしさは芸術品の域にまで達しています。



メロンの保存方法

- ◎冷蔵庫に移すのは、実際に食べる2～3時間前が理想です。
- ◎冷蔵する場合は、完熟してから。一度冷やすと追熟が進まなくなってしまう。

メロンの完熟の見極め

- 完熟の目安は、「香り、ツル、弾力」。以下の3つがポイントになります。
- ・甘い香りが強くなってくる
 - ・メロンのツルがしなびてくる
 - ・メロンのお尻の中心にあるおへそがやわらかくなってくる



メロンははいっていないけど メロンパン



初めてメロンパンを食べたとき

「あれ?メロンは?味がしない…」と思った記憶ありませんか?

フワフワのパンにカリッとした甘いビスケット生地がのっているメロンパン。広く親しまれているメロンパンですが、実は名前の由来にはいくつかの説があり、謎が多いミステリアスなパンでもあります。

どれが正しいのかは不明なままで、知れば知るほど謎が深まります。

| 模様がマスクメロンに似ているから

メロンパンのビスケット生地につけられている格子状の筋や溝がマスクメロンに似ていた

| 元々はメレンゲパンだった?

パン生地の上に乗せるビスケット生地の「メレンゲ」がなまって「メロンゲ」→「メロン」になった

| 人気ものにあやかりとした

アメリカから入ってきた人気的高级フルーツ「マスクメロン」にあやかりとメロンのひび割れに似た格子状の溝を入れた

| 偶然の産物

偶然ひび割れたビスケット生地がマスクメロンに似ていた



翡翠大麦若葉 美味しい楽しみ方

翡翠大麦若葉は、大麦若葉を水洗いして、乾燥、殺菌、微粉末加工した100%の純粉末。抹茶のように飲みやすく、栄養成分を多く含んでいます。



青汁アイスドリンク

青汁バナナシェーク

材料 [2人分]

- ・大麦若葉：1包
- ・牛乳：300ml
- ・バナナ：1本
- ・水：適量

作り方

- (1) ミキサーにすべての材料を入れる
- (2) 材料がよく混ざるまでミキサーにかける
- (3) (2) をグラスに注ぎ、お好みで氷を浮かべて出来上がり



お好みではちみつを加えても。子どもにも飲みやすい、ほんのりやさしい味わいです。

青汁トマトジュース

材料 [1人分]

- ・大麦若葉：1包
- ・トマトジュース：1缶
- ・オリーブオイル：少々

作り方

- (1) グラスにトマトジュースを注ぐ
- (2) (1) に青汁を加え、ダマにならないように手早くかき混ぜる
- (3) オリーブオイルを少量たらして出来上がり



トマトジュースとオリーブオイルは、相性ばっちりの組み合わせ。すっきりした味わいで健康や美容に効果大!

ほかにも…

青汁黒酢

夏にぴったりのさっぱりドリンク



青汁野菜ジュース

緑の野菜ソムリエがおススメ



青汁ホットドリンク

青汁ホットきなこ牛乳 (豆乳でも)

材料 [1人分]

- ・大麦若葉：1包
- ・牛乳(豆乳)：150ml
- ・きなこ：大さじ1

作り方

- (1) 適温に温めた牛乳(豆乳)をマグカップに注ぐ
- (2) きなこ・青汁を加え、混ぜ合わせて出来上がり

ほっこり優しい味わいの、あったかヘルシードリンクです。好みではちみつを加えても。



ほかにも…

ポタージュスープ

市販のポタージュスープに混ぜて



翡翠大麦若葉は、
・あおぞら一丁目
・アイショップ西部店
・伊崎田支所
でお求めいただけます。

青汁スイーツ



ヘルシー青汁マフィン



ほんのりグリーンホットケーキ



青汁ヨーグルト

この他にも楽しみ方はいろいろ！
自分好みのアレンジレシピを探してみてもいいでしょうか？



JA組合員になって300ポイントをもらおう

新規組合員になると今だけJADDOポイントをプレゼントします。

J A窓口にありますAgrie vol.5に必要な事項をご記入のうえ、最寄りのJ A窓口にお越しください。

期間 2019年8月30日まで

よくあるご質問

Q. どこで入会できますか。

A. JAやA コープなど当カードの参加組織の窓口で入会いただけます。

Q. JADDO カードを2枚以上所持しています。どうすればよいですか。

A. JADDO カードを2枚以上お持ちの方は、全てのカードと本人確認のできる書類をJAまたはA コープにお持ちください。1枚のカードへ集約する手続きを行います。

Q. 家族がそれぞれカードを持っている場合、家族のポイント合算はできないのでしょうか。

A. 家族を含むポイントを合算することは出来ません。

Q. 登録内容(名義・住所等)の変更はどうすればよいですか。

A. JA窓口やA コープなどで所定の手続きを行っていただくか、会員専用 web サイト画面で変更することができます。

Q. ポイントの残高を確認するにはどうすればよいでしょうか。

A. 貯まったポイントの残高を確認するには以下の方法があります。

1. A コープやJA 購買店舗などにおける買物時のレシートでの確認
2. JAやA コープ窓口での確認
3. 会員専用 web サイト画面での確認

お問い合わせ

 0120-250-380

ホームページ

<http://www.jaddo.jp>



【地域】に根ざした協同組合

JAグループは、JAのあるべき姿を「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」と定め、「持続可能な農業」と「豊かでくらしやすい地域社会」の実現を目指しています。そのために、全国各地域に設けている支所・支店や営農センターなどを通じて総合事業を展開し、組合員の営農とくらしを支えています。

買い物が困難な地域を対象に移動購買車・金融店舗車を巡回させているJA、地方公共団体など多様な組織と連携協定を結び、高齢者の見守り活動も行っているJAもあります。JAは、地域を支える重要な生活インフラとしての機能をこれからも強化していきます。

【語句解説】

【総合事業】
(そうごうじぎょう)

栽培技術や農業経営にかかる助言を行う営農指導事業、農産物の販売や農業資材の購買、ファーマーズマーケットの運営などの経済事業、貯金などの信用事業、生命や建物、車などの共済事業、高齢者福祉や健康管理、旅行などJAの幅広い事業全体のこと。ATM、Aコープやガソリンスタンド、病院や介護事業の運営もそのひとつ。

組合員・地域住民の事業利用例



耕そう、大地と地域のみらい。

ご住所		
ふりがな 氏名	年齢	性別 男・女
電話番号 ()	職業	

Q 1 当誌をどこで入手されましたか？

()

Q 2 印象に残った記事・広告とその理由についてお聞かせください。

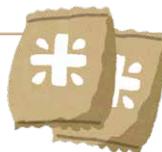
()

Q 3 JA・職員に期待する取り組みや、Kiraku [喜楽]についてのご意見をお聞かせください。

()

皆様の声をお聞かせください

2019年産 米出荷予約について



昨年出荷がなく、今年出荷を計画されている方は出荷予約をお願いします。
出荷契約がない場合は、検査・販売ができないこともありますのでご了承ください。

日時: 5月9日(木)～
午前8時30分～午後5時00分
本所販売推進課

持参する物: 印鑑(通帳届出印)
※昨年JAへ出荷された方のみ、別途案内いたします。

お問合せ先 JAあおぞら 販売推進課 TEL 474-2255

GREEN TEA
CAFE
Aozora
**あおぞら一丁目
グリーンティーカフェ**

営業時間 AM11:00～PM4:00
(オーダーストップ PM3:00)

定休日 火曜日
志布志市有明町野井倉1207-1
TEL 099-471-4664

**オードブル・お弁当など
ご予約承ります。**



慶事・仏事・行楽などご用途に
合わせて承ります。
お気軽にご相談ください。



**アンケートに答えて
プレゼント
を当てよう!!** **5名様**

応募方法 必要事項を下のハガキに記入し、
郵送もしくは最寄りのJAへご応募ください。

応募締切 2019年6月末日 消印有効

※当選の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

郵便はがき

アンケートに答えてもらえる
プレゼント

「一丁目お食事券」



あおぞら一丁目で使用できる
お食事券 **5名様**

62円切手を
貼ってください。
又はJAあおぞら
窓口へご持参
ください。

〒899-7402
鹿児島県志布志市有明町野井倉1373-1

JAあおぞら
Kiraku プレゼント係宛

応募締切 2019年6月末日 消印有効

Kiraku 喜楽 喜らく
vol.8 (2019年4月8日) 発行/あおぞら農業協同組合企画管理課
〒899-7402 鹿児島県志布志市有明町野井倉1373-1 TEL/099-474-1211