

新年ノゾミ



第2回農業まつり開催

内 容

新年のご挨拶	2
第2回農業まつり開催	3
管内のできごと	4
あなたもチャレンジ！家庭菜園	5
お知らせ・女性部活動	6
地元農産物をつかった簡単レシピ♪	7
くるるん「夢市場」情報	8
青ねぎ部会よりお知らせ	9
お知らせ	10
年末年始休業のお知らせ	12



迎春



新年のご挨拶



JA福岡大城



福岡大城農業協同組合
代表理事組合長

倉重 博文

新年明けましておめでとうございます。

平成25年の年頭に当たり、組合員の皆様には益々ご健勝にて新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

平素より、JA福岡大城の各事業につきましては、格別なご支援・ご協力を賜りまして心より厚く御礼申し上げます。

平成24年を振り返りますと、東日本大震災による原子力発電の再稼働問題、福島原発の影響を受けた農産物の風評被害、電力需給バランスの逼迫、民主党政権から自民党を中心とした連立政権への政権交代、ギリシャ発の欧州危機による円高・ユーロ安、アメリカの経済危機による円高・ドル安など日本経済は景気減退傾向が見られるなど厳しい経済状況、政治不信が続いた1年でもありました。

私たちが危機感を持って対応したTPP（環太平洋連携協定）は、関税撤廃の例外を認めない完全な貿易自由化交渉であり、農林

漁業、サービス、知的財産、人の異動など多くの分野にわたる包括協定で、国の仕組みや基準が一変し農業を崩壊させるだけでなく、地域経済・地域社会を破綻させる危険性があり、反TPP運動を消費者・医師会・漁連・生協連など団体と連携した反対運動を行なっていました。

民主党政権は、TPP交渉参加協議に前向きな方針を表明していましたが、自民党への政権交代により、今後TPP交渉参加協議がどのような変化を見せるのかに注目が集まっています。JAグループは、今後とも他団体との連携を強化し反対に向けた運動を展開してまいります。

このような厳しい農業、経済情勢でありましたが、5月に実施した支所機能再構築による3支店体制については、自己完結型の総合店舗を目指し、「営農指導体制の強化」・「涉外活動による相談機能・サービスの充実」・「経営基盤の確立」を実現するとともに、コンプライアンス体制の強化・人材育成の強化を行ないながら当JAが目指す“ありがとう”があふれるJAの実現に向け役職員一丸となり取り組んでまいります。

最後になりますが、皆様のご健康・ご多幸と平成25年が明るく希望に満ちた年でありますように、ご祈念申し上げ年頭のごあいさついたします。



11月24日・25日

第2回

農業まつり開催

11月24日と25日の2日間、JA福岡大城第2回農業まつりを開催しました。初日の午前中はあいにくの雨模様でしたが、その後は雨もあがり多くの来場客で賑わいました。

当日は、餅投げ・マグロ解体ショー・園児や地元の方によるパフォーマンス・大抽選会等たくさんのイベントが行われました。

組合員・地域住民の皆様のご協力をいただき盛会のうちに終えることができました。今後も組合員・地域住民の皆様とふれあえるイベントを企画していきます。

大抽選会

色々な景品が当たりました!



餅つき

ゲストの西本さん、めし丸くんも頑張りました。

出店



マグロ解体ショー



みごとに包丁さばきました!



筑紫台高校生によるお弁当販売
2日間とも即完売でした。

パフォーマンス



素晴らしい演出をありがとうございました!

できごと

あまおう出荷

11月13日から「博多あまおう」の出荷が始まりました。今年は低温で推移しており、高温で推移した昨年と比べ、出荷が遅れていますが、果実肥大もよく、大玉傾向の出荷が行われています。出荷当初から酸ギレもよく、良食味となっています。当JAの苺は市場から高い評価を受けており、今年度も福岡や関東・関西を中心に出荷を行ない、たくさんの方に「博多あまおう」を届けていきます。当JAのいちご部会は、平成24年産の総出荷量2,900ト、販売高35億を目指し、5月末頃まで出荷を行なっています。



年金友の会 保養の旅

年金友の会会員を対象に、12月6日～7日の1泊2日で、「人吉温泉に泊まる湯ったり熊本2日間」を企画しました。56の方が参加され、蓮華院誕生寺や青井阿蘇神社などを見学しました。夜には、人吉温泉でゆっくりと温泉を堪能しました。参加者の方々は「今回もいい旅行だった。次回も是非参加したい。」と満足された様子でした。

年金友の会保養の旅は毎年行われています。次回も会員の皆様に満足して頂けるような旅を企画していきます。



12月13日 アスパラ部会総会

生産者・各市場・関係者の努力の甲斐もあり、平成24年度の販売金額は4億1千6百万円、平均kg単価1,073円の実績となり、目標の4億円台、kg単価も1,000円台を達成することができました。平成25年度は新規生産農家が新たに11名加入し、部会員も78名に増加します。総会において、生産者・各市場・関係者が意識統一を図り、平成25年度部会目標、数量430t、販売金額4億3千万円、kg単価1,000円を達成できるよう一致団結しました。



年金感謝デー

10月15日～19日にかけて各支店で年金感謝デーを行いました。対象者は、当JAで年金をお受け取りの方。ストール等の景品が当たることもあり、5日間での3支店の来店者数は合計で約500人となりました。年金感謝デーは年間3回程度行われています。



大豆収穫

11月13日より大豆の収穫が始まりました。今年度は播種直後の大雨など天候に恵まれなかったため、福岡県全体として大粒が少なく、出荷量も少ない状況となりました。作付面積は450㌦。大豆乾燥施設利用は約74件。大豆乾燥施設では、12月初旬までの荷受期間で総重量940tを見込んでいます。

大川木工まつり

10月6日(金)～8日(日)の3日間、大川木工まつりが行われました。青年部・女性部・大川支店が出店し、あまおうシェイク・地元農産物(きのこ・アスパラ・青ねぎ・ひし)・焼き鳥などを販売しました。他にもバレードやムカデ競走などが行われ、大いに賑わいました。



10月28日 総合相談会(大川支店)

11月18日 総合相談会(大木支店)

大川支店と大木支店で社会保険労務士の先生を招いての年金・ローン等の総合相談会を行いました。参加者は合わせて21名。年金で分からないことや不安のある方も多く訪れました。

今年度は年間6回開催予定になっており、1月に城島支店、2月に大川支店で行われます。



冬の室内で栽培するもやし

板木技術士事務所 ● 板木利隆

もやしの語源は「萌（も）やす」にあり、発芽させるという意味です。豆類、穀類の種子を用いる他、ダイコン（かい割れダイコン）や、近年はブロッコリー、カラシナなど幅広く発芽した新芽植物が利用されるようになり、スプラウトと呼ばれるています。「もやし系スプラウト」と「かい割れ系スプラウト」に大別されます。

いずれも基本となる種子は、一般の栽培用（種子消毒されているものが多い）ではなく、スプラウト用と表示し、取り扱われているものを入手することが大切です。カタログなどをよく調べ、早めに準備します。

育てる手順とポイントは、(1) 種子はよく水洗いする、(2) 形が適した清潔な消毒した容器を用いる、

(3) 水分管理や遮光を正しく入念に行う、などです。

それではまずもやし系スプラウトについて左のイラストで手順を覚えてください。これに向いている種子は、緑豆、大豆、小豆、エンドウ、ブラックマツペなどです。成長したもやしはガーゼを取り、瓶ごと水道の蛇口の下に置き、勢いよく水を流すと種子の皮がきれいに剥がれ落ちます。

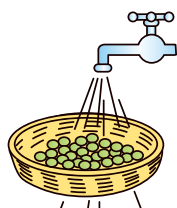
次にかい割れ系スプラウトですが、これにはかい割れダイコン（白茎、赤茎）、ブロッコリー、マスタード（カラシナ）をはじめ、レッドキャベツ、ルッコラ、タデ、ソバ、ゴマなど、実にたくさんの種類が用いられます。

容器は広口で深さのある底が平面なもの（マグカップやヨーグル

ト用など）を用います。

育てる手順としては、容器は煮沸消毒したものを用い、底には形に合わせて切断したペーパータオルやカット綿を敷き、よく水洗いした種子を、一面に均一にまき付けます。種子が重なったらスプーンの柄などで均一になります。まいたらアルミホイルなどで遮光し、暖かい場所（適温は18℃～22℃）に置き、朝夕霧吹きで水分を与えます。

2～3日で発芽しますので、根が張ってきたら1日に数回水を取り換え根が腐らないようにし、7～10日ほどしたら日に当て、葉がしっかりと開き濃い緑色になったら収穫です。



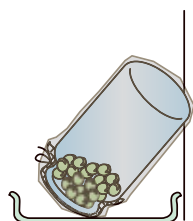
(1) かき回しながら種子をよく水洗いする



(2) 清潔な瓶に入れひと晩水に漬ける。種子の量は500ccの瓶に小さじ2杯



(3) 口にガーゼを掛けて水を注ぎ、2～3回水を捨てる



(4) 瓶をアルミホイルで包み遮光。下に向け水を切って立て掛ける。毎日すすぎ洗います



(5) 暖かい場所に置くと1週間ほどで瓶いっぱいになる。半日日光に当て葉を緑に色づける

2					5		9	
	9	3	8	2		1		5
	8						2	
	1		5			8		
8			7	6	1			4
		2			4		1	
	4						3	
5		1		3	8	7	6	
	6		1					2

※答えはP10です

Q 二重枠に入った数字の合計はいくつ？

ルール

- (1) 空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
- (2) タテ列（9列）、ヨコ列（9列）、太線で囲まれた3×3のブロック（それぞれ9マスあるブロックが9つ）のいずれにも1から9までの数字が1つずつ入ります。

数独

出題 ● ニコリ

お知らせ

第23回食と農をむすぶ大川・城島・大木地域フォーラム開催

日 時：平成25年1月20日（日） 13:30 受付 14:00～16:00

場 所：インガットホール（城島総合文化センター内）

内 容：①浮島小学校全校児童・木室小学校5年生児童による食育活動の発表

※1年を通じて行なってきた農業体験・食育活動を発表します。

②基調講演 講師 宮成なみさん（料理研究家&エッセイスト）

※今日感テレビ日曜版「にちようキッチン」に出演しています。

参加費
無料

どなたでも参加できます

お問い合わせ

城島総合支所 産業振興課 Tel(0942) 62-2115

J A福岡大城 営農企画課 Tel(0944) 32-1316

参加者全員に
地元農産物の
お土産つき



冬の料理教室

12/4(火)・12/12(水)

女性部



今回はペットボトルで「塩麴」と「醤油麴」を作り、「塩麴」のハンバーグや「醤油麴」の炊き込みご飯・かぼちゃ煮などそれらを使った料理に挑戦しました。43人の参加者は、「塩麴・醤油麴が出来上がるのが楽しみ！麴って気になっていたけどすごく使える」とみんな楽しく料理しました。冬の料理教室は12月4日、12日と2回行われ、多くの方に参加頂きました。



J A女性大学オープンキャンパス

(全4回)

「はじめてでもできる！
センスアップ生活空間」



徳永佳子先生に教えてもらいながら、参加者17人で寄せ植えを行いました。ハボタン、シクラメン、パンジーなど色とりどりの花がプランターを飾り様々な表情の寄せ植えが作られました。

12/6
(木)

フラワーアレンジメント
(寄せ植え)講座



EM石鹸づくり・EM活用教室

「できることからはじめよう
快適・節約・エコ生活」

10/29
(月)

古賀勇生人先生のEM活用教室で、EM酵素の効能・活用術などを勉強した後、EM酵素作り・EM尿素入り固形石けんを作りました。参加者は14名。EMには雑菌・臭い・カビの繁殖、発生を抑え、汚れを分解する効果があり、掃除にも使えます。EMを活用して、みんなにより良い環境をつくりましょう。



今後のイベント

4

3月予定
郷土料理を作ってみよう

「母から娘へ伝えたい味、この地域に
伝わる郷土料理を伝授」



参加されたい方、分からない事があればお気軽にお尋ね下さい。

城島地区（渡辺） 0942-62-2175

大川地区（橋本） 0944-89-1355

大木地区（柴田） 0944-32-1316

地元農産物をつかった簡単レシピ♪



醤油麴で炊き込みご飯



材料 (6人分)

- | | |
|------------------|-----------------|
| ◇ お米 ……………3合 | ◇ しめじ ………1/2パック |
| ◇ 鶏もも(胸)肉 ……1/2枚 | ◇ ごぼう ………50g |
| ◇ にんじん ………1/2本 | ◇ 醤油麴 ………大さじ3 |
| ◇ 油揚げ ………2枚 | |

1. 鶏肉は小さめに刻み、醤油麴を加えて下味をつけておく。
2. 油揚げはお湯をさっとぐらせ油抜き。
3. 具材を食べやすい大きさに刻む。ごぼうはさがき。
4. お米を洗い、炊飯器に入れる。水加減は通常の炊飯と同じ。
5. 刻んだ具材と下味をつけた鶏肉を炊飯器に入れて、普通に炊く。

博多あまおう大福

材料 (6人分)

- | | |
|---------------|------------------|
| ◇ 白玉粉 ………100g | ◇ 博多あまおう(小) ……6個 |
| ◇ 砂糖 ………20g | ◇ あんこ ………180g |
| ◇ 水 ………150cc | ◇ 片栗粉 ………適量 |

1. あんこは6等分して、丸めてから円形にのばし、中心にイチゴを乗せて包む。てっぺんから少しイチゴが顔出す方が可愛いよ!



2. 耐熱ボウルに白玉粉と砂糖を入れ、泡だて器で軽く全体を混ぜ合わせ、水を少しずつ加えながら混ぜていく。一度にくわえず伸ばす感じで少量ずつ。



3. どろどろの生地が出来上がります。ふんわりとラップをして、500Wの電子レンジで3分加熱。水で濡らした木べらで全体をしっかり練るように混ぜる。



4. 2回目、ふんわりラップして1分加熱。木べらで全体を練るように混ぜる。

5. 3回目、レンジで1分加熱。木べらで全体を一つにまとめる。透明感のある生地の完成★
粉っぽいようなら、30秒加熱⇒まとめる作業を繰り返す。



6. バットに片栗粉を敷きつめ、生地を乗せる。熱いので注意!!
まず、生地を半分に折りたたみ、6等分に分ける。



7. ①の上に生地を乗せ、上から伸ばすように全体を包みこみ、最後は指でキュッとひねるようにしてしっかり閉じる。余分な粉を払ってできあがり☆



コツ・ポイント

- *イチゴの水切りはしっかり。水分が多いと、包みにくいです。
- *生地を作る時はレンジが終わる度にしっかり練り混ぜて。
- *包む時は、粉をつけながらやるとべたつかずやりやすいです。
- *生地にもぎや抹茶を加えるなど、アレンジできます。
- *イチゴ(5個)つぶしたものを水の分量を減らして生地に練り込むとピンクの可愛い生地ができますよ。

直売所『くるるん夢市場』情報

↓↓店長ブログ更新中↓↓

<http://www.jafooki.or.jp/market.html>

10/24
(水)



コンバット満がきました!

取材を受けたのは直売所の出荷者でもある北島寿さん。クリークで菱を栽培する数少ない生産者です。「菱の炊き込みご飯」「菱の白和え」もおいしくいただきました。農業まつりのPRもしました。

TNC「タマリバ」が取材にきました!



農業まつりのPRもしました!



クリークで菱を栽培する北島寿さん



おいしい菱の炊き込みご飯

五島箱入娘

豊富な品揃えで、四季折々の旬の魚をお届けしています。ぜひ、お越しください。

毎週土曜日
11:00~13:30

鮮度抜群
安心・安全

長崎県五島列島から直行便!



10/13
(土)

枝豆収穫祭

当JAモデル園場で、「丹波黒枝豆収穫祭」が参加費500円で行われました。初めてで分からない人にも職員が優しく指導し、参加者からも「丁寧に教えてもらいありがたかった。試食をしたが今年は身の入りが良くとてもおいしかった。」と大好評でした。



今後も色々な収穫体験を行なっていきます!

出荷者大募集!!

「くるるん夢市場」ではさまざまな種類や味をお客様に提供する為、出荷者を募集しています。また、出荷できるのは管内の人に限りです。(大川市・大木町・城島町)

月に1回栽培講習会やイベントを開催しています。

農家の方だけでなく、趣味で家庭菜園をしている方・始める方も大歓迎です。お客様に安全・安心な地元の美味しい野菜を届けましょう。

お問合せ先/☎0944-75-2153 鶴岡まで

参加者募集

イベント予定

1月6日(日)

新春イベント (抽選会など)

予定ですので、変更になる場合があります。

問合せ先

直売所「くるるん夢市場」 ☎0944-75-2153 (鶴岡)

HP アドレス <http://www.jafooki.or.jp/>



青ねぎ部会よりお知らせです!

販売高5億円目標のため、生産者募集

私たち青ねぎ部会と一緒に「博多よかねぎ」を栽培しませんか。農業未経験者の方も大歓迎!

興味をお持ちの方、話だけでも聞いてみたい方、お気軽にお電話ください。

【問合せ先】

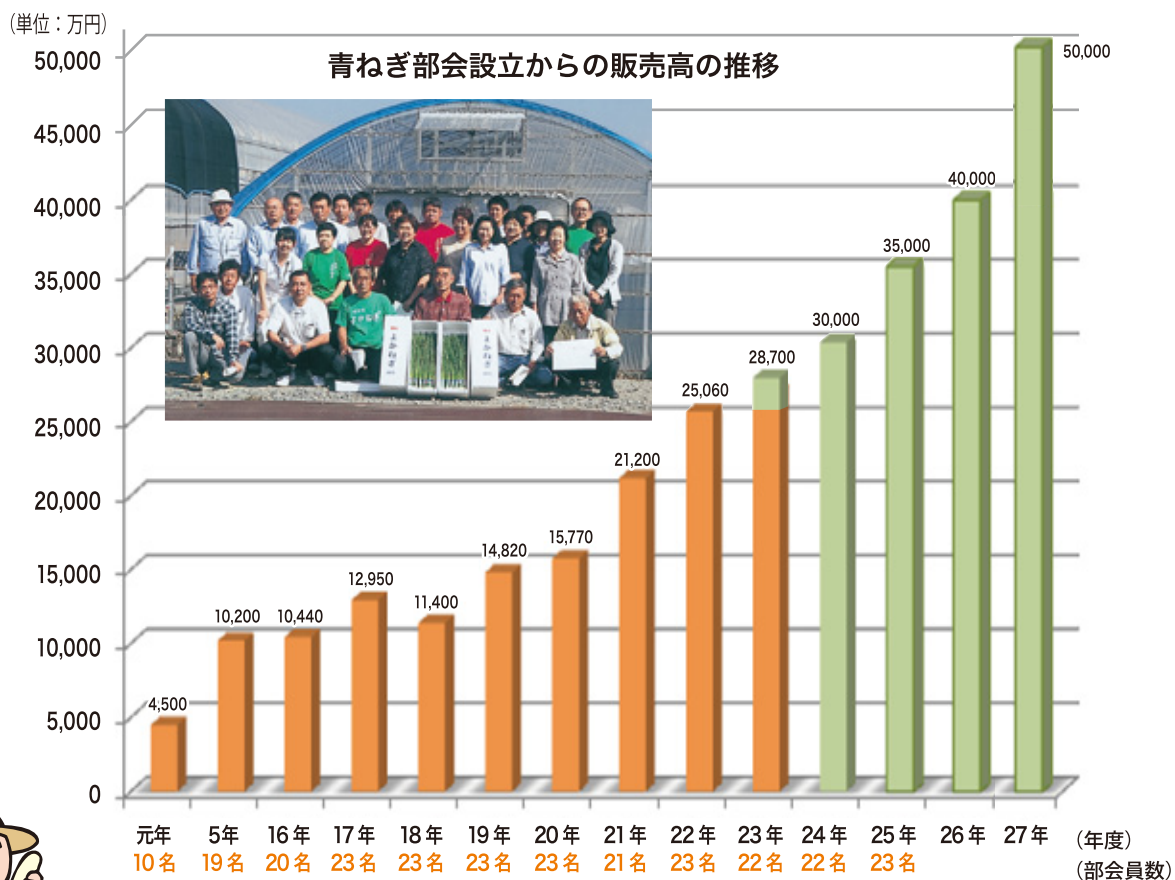
城島集荷場 担当 吉武
Tel: 0942-62-2779

青ねぎ部会 部会長 田中高徳
Tel: 090-8830-4133

募集要件

1. 小規模生産者 2名 ハウス面積 20a
2. 中規模生産者 2名 ハウス面積 40a
3. 大規模生産者 3名 ハウス面積 60a以上

※ハウスの補助事業(福岡県活力ある高収益型園芸産地育成事業)を利用し、初期投資を抑えて栽培を始めることも出来ます。
(補助事業は平成26年度以降の申し込みになります。)



※旧城島町農協 (平成元年～平成12年度)、福岡大城農協 (平成13年度～)



貯金通帳の御切り替えはお済みですか？

◆新通帳のデザイン

新しい通帳は、サザエさん一家の楽しいデザインと、カラフルでシンプルなデザインとなっております。

※貯金種類により、図柄や色が異なりますので、JA窓口へお問い合わせください。

<新通帳見本>



現在、ちょきんぎょやJAマークをデザインした旧通帳並びに支所機能再構築に伴い、旧支所発行の通帳をお持ちの方は、ATMでのお取引ができなくなる可能性がありますので、お手元の通帳をご確認の上、お早めに新通帳へ切り替えいただきますようお願いいたします。

◆通帳切り替えに際してご留意いただきたい事項

新通帳への切り替えは、旧通帳をご持参の上、口座開設を行なった地区のJA支店窓口にお越しいただきますようお願いいたします。(開設店舗以外での切り替えはできません)



答え 10

2	7	4	6	1	5	3	9	8
6	9	3	8	2	7	1	4	5
1	8	5	9	4	3	6	2	7
4	1	6	5	9	2	8	7	3
8	3	9	7	6	1	2	5	4
7	5	2	3	8	4	9	1	6
9	4	8	2	7	6	5	3	1
5	2	1	4	3	8	7	6	9
3	6	7	1	5	9	4	8	2

※P5 数独の答え

太陽光発電で、快適&エコ&お得な暮らし

太陽光発電 のことなら

ご興味のある方は、是非ご連絡下さい!

JAグループへ!

【お問合せ先】 城島営農センター Tel 0942-62-4720
大木営農センター Tel 0944-33-0380
大川営農センター Tel 0944-89-1355

JAローンも取り扱っております。

親子で考える 「協同組合」早わかり

Q & A



Q. JAの職員って何をしているの？



A. JAの職員は、専門的な知識を身につけて、組合員の暮らしを支えてくれるパートナーなんだ。

JAの職員は、縁の下で力持ち。組合員や地域住民の暮らしをよりよくするために、日々、さまざまな仕事をしているんだよ。

JAでは農業のこと以外にも、信用や共済、福祉など、幅広く事業を行っているよね。JAの職員は、それぞれの担当する事業について、組合員の満足度を少しでも高められるように、勉強しているんだ。そこで知識や技術を身につけているから、組合員の相談に乗ることができるんだよ。それにJAの職員は、こまめに組合員の家を回ったり、田畑に出向いたりしているよね。それは、地域の人の声を聞いて、JAの事業に生かそうとしているからなんだ。JAの職員は、組合員みんなの暮らしを支える、パートナーなんだね。

今度JAのお兄さんやお姉さんに会ったら、たくさん話をしてみるといいよ。

「2012年は国際協同組合年です」

2012年は、国連が定めた「国際協同組合年」です。これは、国連が協同組合を「よりよい経済・社会の建設に大きく貢献できる事業体」と評価して定めたもの。「協同組合がよりよい社会を築きます」をスローガンに、社会、経済の問題などに対して、世界で協同組合が行っている活動を広めることをめざします。



総合相談会(無料)

年金・ローンについて聞いてみたいことや
疑問に思うことはありませんか？

あなたの年金は大丈夫？

開催日時	開催場所
1月20日(日) 9:00~16:00	城島支店内
2月17日(日) 9:00~16:00	大川支店内

- いくらぐらいもらえるの？
- 数ヶ月勤めたことがあるが年金を受け取る資格はあるの？
- 働きながら年金をもらうとどうなるの？
- 仕事を続けるとどうなる？

社会保険労務士を招いての無料相談会です。
現在お取引のない方もお気軽にご相談下さい。
受付は各地区の支店へお電話下さい。

JAのICキャッシュカード

JA福岡大城では、平成25年2月末までICカードの
新規発行およびICカードへのお切替えが無料です。

※ICカードはセキュリティを高めたより安心で便利なカードです。
カードの不正使用を防ぎ、お客様の暮らしを守るためにICカード
をお勧めします。



■1日あたりの利用限度額 100万円

※ICカードに対応していないATMでの利用限度額は50万円となります。
※ATMを利用した「お振替」・「お振込」のお取引額および「デビットカード」に
よるお取引額も含まれます。

■利用限度額の設定

お客様からの申し出により、JA所定金額の範囲内(0~100万円)で利用
限度額の変更が可能です。

■代理人カード

代理人キャッシュカードの発行が可能です。

■お手続きに必要なもの

- 印鑑(お届け印)
- 現在お持ちのキャッシュカード(お切替えの場合)
- 通帳(口座をお持ちの場合)
- 本人確認書類(新規発行の場合)

【お問い合わせ】 JA福岡大城 各店舗連絡先
大川支店 ☎0944-87-7388 城島支店 ☎0942-62-2175 大木支店 ☎0944-32-1800

ATM(現金自動預け払い機)のご利用時間

当JA管内ATMのご利用時間は下記のとおりとなっています。

	ATMコーナー
平 日	9:00~18:00
土 曜 日	9:00~14:00 ※
日曜・祝日	終 日 停 止

※土曜日は、
大川支店、城島支店、大木支店
ATMのみ稼働

ATM(現金自動預け払い機)手数料

JAバンク福岡のキャッシュカードをご利用の場合、下記の通りご利用いただけます。

金融機関名	お取引 内容	ご利用手数料		
		平 日 8:45~18:00	土 曜 日 9:00~14:00	その他の 時間帯
J A バ ン ク	入出金	無 料	無 料	無 料
セ ブ ン 銀 行	入出金	無 料	無 料	105円
ゆ う ち ょ 銀 行	入出金	無 料	105円	105円
福 岡 銀 行	出 金	無 料	105円	105円
三菱東京UFJ 銀行	出 金	無 料	105円	105円
その他(MICS 提携)	出 金	105円	210円	210円

*稼働時間はATMにより異なります。また、ATM稼働時間であっても、JAバンクのキャッシュカードによるお取引が
できない場合がございます。詳しくはJA窓口、またはご利用ATMの掲示等でご確認ください。

年末年始休業のお知らせ

通常の営業は
1月4日からです。

年末年始 平成24年12月29日(土)～平成25年1月3日(木)

＊本支店及び事業所は休業とします。ただし、給油所・営農センター・直売所は下記のとおり営業を行ないます。
＊12／29のATMの営業は、大川支店・城島支店・大木支店のみとします。

営業店舗・事務所		12／29	12／30	12／31	1／1～3	備 考
ATM	各支店	9:00～14:00	休 業	休 業	休 業	※休業期間中の営農用油類の緊急発注については、 城島地区：TEL090-2858-7146(坂井) 大木地区：TEL090-8919-7820(野口) 大川地区：TEL090-1362-2307(倉重) ※直売所は1月4日まで休業となります。
給油所	城島給油所	通常営業	休 業	午前中営業	休 業	
	大木給油所	通常営業	休 業	午前中営業	休 業	
	大川給油所	通常営業	休 業	午前中営業	休 業	
営農センター		通常営業	休 業	休 業	休 業	
直 売 所		通常営業	通常営業	休 業	休 業	

＊集荷場については、市場との取引の状況により営業いたします。

電話番号およびFAX番号

事 務 所 名	電話番号	FAX番号
本 店(代表)	0944-32-1300	0944-33-1662
総務企画部		
金融共済部 推進企画課	0944-32-0316	
融 資 課		
審査保全課		
共 済 課	0944-32-0317	
営農経済部 営農企画課	0944-32-1316	
農 産 課	0944-32-1341	
園芸特産課	0944-32-1342	
直 販 課	0944-32-0021	
経 済 課		
城島支店	0942-62-2175	0942-62-5400
(城島営農センター)	0942-62-4720	0942-62-4725
大木支店	0944-32-1800	0944-33-1175
(大木営農センター)	0944-33-0380	0944-33-2156
大川支店	0944-87-7388	0944-87-5105
(大川営農センター)	0944-89-1355	0944-86-2185

組合員資格のご確認と 異動手続きの お願いについて

組合員の皆様の住所・氏名等に変更、または組合員資格に変更があった場合は、異動手続きが必要となりますので、最寄りの支店にご相談の上、手続きをお願いいたします。

なお、手続きの際には、運転免許証や保険証など本人が確認できる公的書類と印鑑をご持参下さい。