



おいでませ!



JA南すおうは、
おいでませ!山口国体
おいでませ!山口大会
を応援しています。

2011.10 vol.216
JA南すおう

<http://www.ja-minamisuo.or.jp/>

JA南すおう

検索

真の意味での「食の安全」とは

〜生肉食中毒事件を契機に考える〜

農林中金総合研究所顧問 ● 野村一正(のむら かずまこ)

焼き肉チェーン店で発生した生肉の食中毒事件は、食中毒の恐ろしさをあらためて私たちに突き付けました。飲食店などの事業者・行政・消費者それぞれが、食の安全について考えるきっかけになったと思います。そこで今回は元時事通信社解説委員で、現在は農林中金総合研究所顧問の野村一正氏に、安全な食生活を送るためには何をすべきかを語っていただきました。

「新鮮な牛肉だから生で食べても大丈夫」。焼き肉店で人気のメニューだったユツケを食べて多くの人が重い症状に苦しみ、男児を含む4人が亡くなった集団食中毒事件の背景には、事業者・消費者の双方に、こうした「新鮮なら食中毒にはならない」という生肉に対する誤った思い込みがありました。また、行政側も生肉の危険性を知りつつ、徹底した注意喚起や安全確保策を怠ってきました。これらの要因が重なって、今回の生肉による被害は拡大したのです。危険が付きまとう肉や動物内臓の生食に関して、消費者や事業者にはより多くの情報提供と警戒感の醸成、そして国にはより強力な指導が求められるでしょう。

恐ろしい「O(オー)111」

焼き肉チェーン店で起きた食中毒事

件の原因菌は、腸管出血性大腸菌の一種「O111」です。ほとんどの大腸菌は人には無害ですが、腸管出血性大腸菌は危険性の高い大腸菌で、赤痢の毒素と類似した毒素を作り、感染すると激しい腹痛、出血を伴う下痢などの症状に襲われます。さらには腎臓の機能が落ちる溶血性尿毒症症候群(HUS)、脳神経が働かなくなる脳症などの重い症状を引き起こし、その結果死に至ることもあるのです。わが国ではO111の他にO157、O26などによる食中毒事件が過去に起きています。

これらの大腸菌は牛などの腸管内に存在し、まず食肉処理の段階で肉に付着する可能性があります。肉の表面を蒸気や水で徹底的に洗うなどの処理をしない限り、これらの大腸菌が付着することとは避けられません。仮に食肉処理場で

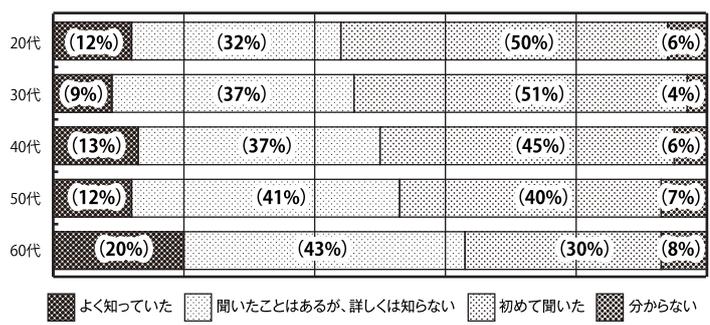
の菌の付着がなかったか、あるいは取り除くことができたとしても、流通の段階で汚染されることも考えられます。腸管出血性大腸菌が肉に付着する可能性は、ゼロにはならないと考えるべきです。肉が新鮮でも、こうした危険性が変わりはありません。

さらに忘れてならないのは、腸管出血性大腸菌は数十から数百個という少ない菌数でも、いったん感染すると中毒症が発症する恐れがあるとの報告もあるほど、感染性の高い大腸菌であることです。

「新鮮＝大丈夫」ではない

ところがこうした病原性の高い大腸菌に汚染されている可能性があるにもかかわらず、これまでの衛生上の管理はお寒い状態でした。厚生労働省は13

鮮度が高いことは安全性とは直接関係ないことを知っていたか



肉の生食による中毒は鮮度にかかわらず発生することを知らない人は多い(東京都食品安全情報評価委員会の報告書から)



イラスト：安田みつえ

年前に「生食用食肉の衛生基準」を策定し、都道府県などに通知しています。しかし、すでに今回の食中毒事件が発生する以前から、これらの基準

を満たした生食用肉は流通していないといわれていたのです。

また、ユツケやレバーの刺し身などを提供する飲食店の側にも「新鮮なら大丈夫」などの誤った考え方がありました。結果、調理器具の消毒や食肉のトリミングなど必要な作業を行わずに料理を客に提供していたケースも多かったのです。厚労省が策定した基準に罰則がないこと、飲食店同士の価格競争がし烈になって、常識を超えた安い値段での料理の提供が行われるようになったことも、安全確保がないがしろにされる状況に拍車を掛けたといえます。

意識が低い飲食店

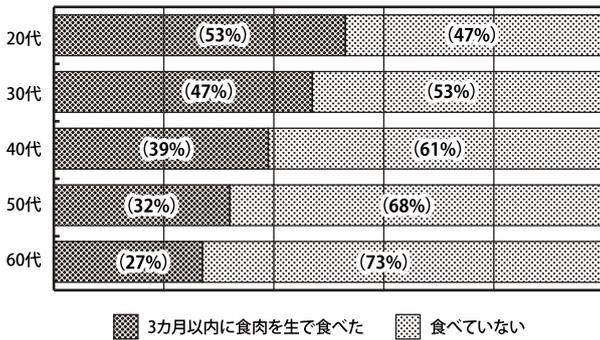
事実、6月に厚労省が発表した都道府県などによる飲食店や食肉処理業者などへの立ち入り調査では、飲食店の半数、食肉処理業者の35%が国の衛生基準を守っていなかったという結果が出ました。この調査では調査直前に生食用食肉の提供を取りやめた施設は対象に含まれていません。このため、実際にはさらに多くの飲食店などで基準が守られていなかった可能性があります。

今回の食中毒事件を受け、厚労省は新たに「生食用食肉に係る規格基

準案」を策定し、その効果などについて食品安全委員会に評価を依頼しました。内容の妥当性については、同委員会で科学的な検証・評価が行われます。しかし厚労省の案を見る限り、生食用の肉については今後安全確保のためのかなり複雑で厳格な処理作業が求められることになりそうです。

問題は、複雑かつ厳格な処理が日常行われ得るものかどうかです。今後制定される規格基準には、これを守らない場合の罰則が設けられます。そういう意味では従来の衛生基準よりは実効性が担保されているといえます。しかし罰則だけで、果たして食中毒をなくすることができるかどうかについては、疑問の声があります。食肉を生で食べ

3カ月以内に食肉を生で食べたか



(東京都食品安全情報評価委員会)

■腸管出血性大腸菌による食中毒を防止するには

- 1 レバーなどの牛内臓や牛肉を生で食べることは控える。
- 2 腸管出血性大腸菌は75度で1分間以上加熱すれば死滅するから、牛内臓や牛肉を調理する際には、中心部までよく加熱する。
- 3 特に乳幼児やお年寄りは、死亡したり重い症状になることがあるため、生や加熱不十分なレバーなどの牛内臓や牛肉を食べないように、周りの人も含めて注意する。



ることに対する需要は多く、ユツケは焼き肉店の人気メニュー。レバー刺しも人気があり、客の要請に応じて無理をする店も出てくると懸念されるためです。

低価格の裏には

腸管出血性大腸菌に起因するような危険な食中毒を減らし、なくすためには、単に法整備だけでは十分とはいえません。事業者・消費者双方の意識を変えることも必要です。食肉の生食による食中毒は鮮度とは関係なく発生する、という事実を知る消費者は少ないです。特に若い層にその傾向が強く見られます。また、生食のための

規格基準を厳格に守れば、コストがかかります。「1皿280円」の格安生肉を提供するには、どこかで無理をしているはずはです。

そういった内容を消費者もよく理解し、飲食店など事業者も消費者に安全に関する情報を知らせる努力をすべきです。鮮度だけではなく、安全を確保するための努力をして初めて食中毒の危険を低減できること、そのためにはコストもかかることを認識する必要があります。法整備によつて国や自治体による監視を強めることと並行して、情報提供と消費者・事業者双方の意識改革を進めることで初めて、食の安全は確保されると考えるべきです。

※食品安全委員会ホームページから

陸稲(おかぼ)しっちょってですか？

田布施町城南地区で陸のお米(陸稲)を庭先で育てておられる時永さん。

陸稲は畑で栽培される稲で野稲(のいね)とも呼ばれています。土壤に直播でき無農薬、無肥料で育つそうです。

治水の問題で水田が作れない国に於いて栽培されています。昔は日本でも作られていましたが、治水が進み連作が出来ないことから、品種改良されるにつれ水稲に取って代わられてしまったそうです。



ひらお十七夜まつり

8月6日(土)、平生町では恒例の「ひらお十七夜まつり」が開催され、メインステージではマウンテンマウス&BONDZの司会進行により、フラダンスやHip-Hop、石見神楽など多数のイベントが行われました。午後8時半からは約1千発の花火が打ち上げられ、見物人を楽しませました。

また、東日本大震災の募金活動や24時間テレビのチャリティーも行われ、復旧・復興、福祉・環境等の支援活動の一役を担っていました。



大和総合病院で病院祭が行われる

9月3日(土)、光市立大和総合病院の第1回病院祭が行われました。

「病院と地域とのふれ合いを求めて」をテーマとし、子供から大人まで医療に関心を持てるようなイベントとして、日頃目にする機会のない手術部や救急外来などの院内見学ツアー、ダンスや軽音楽・コーラスの演奏、健康講座などが行われました。

また、職員による模擬店もあり台風の影響にも関わらず多くの人で賑わいました。



日積八朔大踊り

日積八朔大踊り(約200年の歴史と伝統を誇る風鎮祭)が8月27日(土)、日積大帯姫八幡宮境内において盛大に行われ、大勢の人出で賑わいました。

五穀豊穡を願い今年も近郷から音頭師太鼓師の方々が多数ご来場されました。また、子供会の和太鼓に合わせ自慢ののどを披露され、地元婦人会踊り愛好会にまじり、櫓を囲み夏の名残りを惜しむ最後の夏祭りとして親しまれています。



人と人、農と人の絆づくりをめざして

おさらい 日本の「協同組合」の歴史

日本の「協同組合」の歴史は、江戸末期、
困窮する農民を救うために立ち上がった「報徳社」、
「先祖株組合」などが始まりといわれています。
そして明治時代中ごろになると、
農民の没落や農村の荒廃を防ぐため、
産業組合中央会や帝国農会が誕生。
また、全国に農会や産業組合が設立されました。
その後、大正から昭和初期にかけ、
相次ぐ恐慌を乗り越えるため、全国連合会が設立。
市町村一県一全国という3段階制が形成されました。
戦時体制下、産業組合と農会は統合され、農業会に移行。
国家の代行機関としての性格を強めました、
戦後の農地改革に伴い、農業会は解散。
1947年に制定された農協法に基づき、
全国の市町村に農業協同組合が誕生しました。



illustration by Masami Ogura

JAグループが取り組む 食料の安定供給

日本の食料自給率[※]はわずか40%（カロリーベース 平成21年度）。先進国の中でも目立って低い数字です。JAグループでも食料の安定供給に向け、認定農業者、大規模農家、集落営農組織などの担い手の育成や、耕作放棄地の解消などに積極的に取り組んでいます。

先進国の食料自給率

アメリカ128%、フランス122%、ドイツ84%など、先進国が軒並み高い数字を示す中、日本の40%という数字の低さを不安視する声が高まっています。そうした中、農林水産省も「フードアクションニッポン」を立ち上げ、2020年までに食料自給率50%を目標に掲げています。

農産物輸入の実態

一方で、日本の食料輸入率は60%と、1984年以降ずっと世界第一位。特に4大穀物については米以外の小麦、トウモロコシ、大豆のほとんど全量を輸入に頼るという、日本の食料事情の危うさが浮き彫りになっています。

食料安全保障

安定した食料を確保することは、国や国民の安全を守る第一歩。それが食料安全保障という考え方です。JAグループでも担い手や農地の確保、ファーマーズマーケットの普及などを図りながら、自給率アップに取り組んでいます。

今回の
気になるキーワードはこちら!

【食料自給率】

その国に必要な食料のうち、国内生産でまかなえる割合のこと。国内生産÷国内消費×100で表します。品目別自給率（重量ベース）、総合自給率（生産額ベースとカロリーベース）があり、一般的に「日本の食料自給率」とはカロリーベースで示した総合自給率を指します。

■ 大地がくれる絆を、もっと。 ● JAグループ

ヒノヒカリの刈取り適期について

6月上中旬植えのヒノヒカ리는、遅発分げつの発生により穂揃いがやや悪かったほ場が多くみられます。適期刈取り（やや早め）を行ってください。

刈取り適期：青み粉率20%

※青み粉とは、青い粉と青みが残っている粉のことです。

出穂後の日平均気温の積算温度や出穂後日数も刈取り適期判断の目安となりますが、年により差がありますので適期を逸さないよう、あくまでも青み粉率で判断するようにしてください。

※刈り遅れると胴割れ粒や着色粒等の被害粒の混入が多くなり、品質が低下します。

早めにほ場を観察し収穫の計画をたて、適期刈取りを行いましょ

青み粉率での刈取り適期判断方法

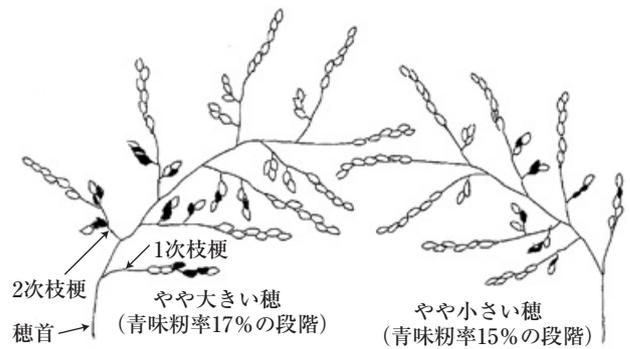
ほ場の数カ所（熟れの平均的な場所）で、各株の上位3穂（長い方から3本）を観察する。

青み粉が1穂の30～40%程度になると、1日当たり2%程度少なくなってきました。青み粉は、品種や穂相により異なりますが、穂首近くの2次枝梗粉を中心に残ります。（右図参考）。

例）刈取り適期が青み粉率20%の場合

青み粉率を観察したところ青み粉が30%あった。

→刈取り適期は、4～5日後になります。

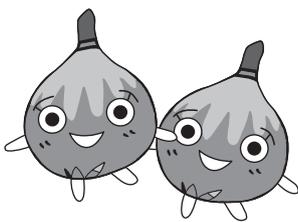


青み粉の残る位置

※黒い部分が、青みの残る位置です。

第14期

イチジク栽培大学 受講生募集

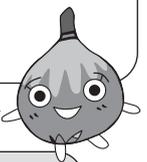


「イチジク栽培大学」とは・・・

JA南すおうの特産である「イチジク」について知り、実際に作り方を学んでもらおうという講座です。

内容は栽培方法の学習（座学）、実習、実際に共販出荷を行っているイチジク部会員の方のほ場見学などです。

イチジクに興味のある方、ぜひ参加してみませんか！



〈イチジク栽培の概要〉

- 主な栽培品種…………… 柘井ドーフィン、蓬菜柿
- 作り方…………… 無加温ハウス、露地
- 共同販売での取組み…………… 巡回指導や研修会を行っています。

こんな方におすすめ！

- イチジクが好き！
- 定年退職後に何か栽培してみたい
- 栽培品目を広げたい

〈イチジク栽培大学について〉

- 開催時期…………… 平成23年11月から平成24年9月年10回程度開講（第3土曜日を予定）
- その他…………… 受講費として5,000円申し受けます。（穂木、テキスト代、郵送費等）

- 受講申込締切日：11月11日（金）
- 問い合わせ：JA南すおう経済部営農課 申し込み先（☎22-9787 担当：山根）

フィルムマルチ、敷きわらの基礎

板木技術士事務所 ● 板木利隆

● マルチとは

土壌の表面をプラスチックフィルムや稲わら、刈り草などで被覆することを総称してマルチ（マルチングの略）と呼びます。（1）雨による土壌の浸食を防いだり、（2）水分の蒸散や、（3）雑草の防止、（4）地温の調節、（5）肥料の流亡防止……など、多くの効果が得られるので、野菜作りには一石五鳥の優れたもの、欠くことのできない手段といつてよいほどです。

● フィルムマルチ

ごく薄いプラスチックフィルム（一般に農ポリ、0・02mm厚）を地面に敷くことで、地温の上昇、土壌水分の保持、土壌表面の固結防止、雑草の抑止（黒色など）、それに放射光による害虫飛来の回避（銀、白

色など）などに効果が表れます。春夏野菜では、低温期の地温上昇と乾燥防止、雑草防止、あるいは夏の地温上昇抑止（銀、白色）に特に有効です。使用に当たっては、図のように

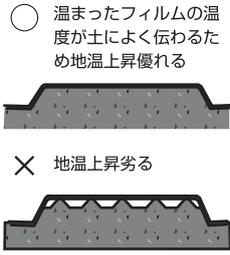
フィルムの種類と土壌への影響の関係をよくわきまえて、効果を十分に発揮させるように扱うことが大切です。秋冬、越冬野菜には地温上昇を優先します。その効果は透明の方がより大きいのですが、雑草抑止には無効です。雑草のことを考えて黒色を使う場合には、土の表面をよくくらし、フィルムの密着面をできるだけ広くすることが大切です。植え穴付近は土を覆って穴をふさぎ、地温上昇や乾燥防止の効果を高めるようにしましょう。

● 敷きわら

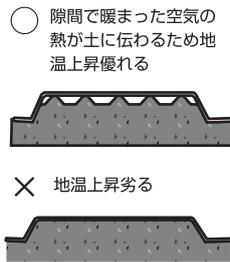
稲わら、麦わら、刈り草の他にもみ殻、コンポストなど各種の有機物が材料となります。農家でないと材料の調達が難しいものが多くなってきましたが、夏の乾燥を防ぎ、地温の上昇を防ぐ効果はフィルムよりはるかに大きく、また、有機物の増加による土壌物理性の改善、地表付近の根群の増加、水溶性養分が土に移り有効態カリが増加（特に果樹に有効）するなどの副次的効果も期待できます。ただし地温上昇には明らかにマイナスとなるので、低温期には使えません。

マルチはいずれも雨による下葉への土壌の跳ね上がりや防止するので、野菜では病害の発生抑止にも有効なことを付記しておきましょう。

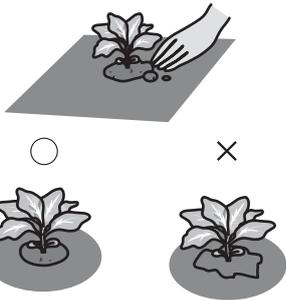
黒色フィルム
地表面を平らにして、凹凸がないように丁寧にならしてからフィルムを敷く



透明フィルム



植え穴の周りを土でふさぐ



定植後、穴をフィルムで覆うようにしながら株の周りに土を寄せて密封する

株の周りのフィルム穴を開けたままにしておくと、暖まった空気が逃げて温度が上がりにくく、乾きやすくなる

いちご生産者大会を開催

J A南すおういちご生産部会は8月27日、生産者、市場、全農、農林事務所、J Aの担当者ら約50人が出席していちご生産者大会を開きました。

大会では、平成22年産の生産販売結果の報告や暖房コスト低減技術開発の取り組みの紹介、平成23年産の反当たり収量を向上させる為の意思統一などを行いました。

22年度は冬の寒さなどにより病害虫の発生が少なかった為、春先の収量が昨年に比べ増える結果となりました。その反面、冬場の低温による光熱・燃料費の負担が大きくなり、農家の不安材料のひとつとなりました。その対策として農林総合技術センターで暖房コスト低減技術開発取り組みのひとつである

クラウン部局所加温用テープヒーターが紹介され、大会終了後にデモンストレーションを行い、参加した生産者は関心を示していました。

J A担当者は、「相対取引を強化し、少しでも単価が上がるように今まで以上に力を入れていきたい。」と抱負を語りました。



年金無料相談会のご案内



年金のことは何でも
ご相談ください

毎月行っております年金相談会のご案内です。

10月は3日(月) 佐賀支所
12日(水) JAサポートプラザ
での開催となっております。

社会保険労務士が皆様のご相談にお応えします。
なお、今年度の今後の開催日程については、表
のとおりとなっております。
ご予約も受付けておりますので、お気軽にお問
い合わせ下さい。

平成23年度 無料年金相談会開催日		
平成23年10月3日(月)	佐賀支所	TEL 58-0231
平成23年10月12日(水)	JAサポートプラザ	TEL 22-3472
平成23年11月4日(金)	伊陸支所	TEL 26-0002
平成23年11月7日(月)	平生支所	TEL 56-3131
平成23年11月9日(水)	JAサポートプラザ	TEL 52-3472

JAサポートプラザ ローン相談休日対応を開始致します

※平成23年10月1日から土曜、日曜日にJAサポートプラザで営業開始致します。(営業時間 午前10:00~午後4:00)
※ローン相談(マイカーローン、教育ローン、住宅ローン各種お借入に関するご相談) 対応を致します。

「ローン休日相談会」

開催日 **10月23日(日)**

時間：午前10:00~午後4:00

開催会場

JAサポートプラザ TEL 22-3472
(柳井支所隣り)

田布施支所 TEL 52-2171

キャッシュカードの切り替えはお済みですか？

より安心・安全な ICキャッシュカードへの

切り替えをオススメしています。ご家族の方にもぜひお伝えください。

ICキャッシュカード
(ちよきんぎょ)



切替手数料
無料!!

ココを確認!
金色の「ICチップ」が
付いていますか?



ICキャッシュカード
(リーフ)

特徴
1

カードの偽造や情報の不正な読み取りが困難な「ICチップ」を搭載することにより、安全性を強化しています。

特徴
2

切り替え後もこれまでと同様、全国のJAバンクのATMを終日手数料無料でご利用いただけるほか、セブン銀行、ゆうちょ銀行、三菱東京UFJ銀行、JFマリンバンクのATMでも、平日日中のご利用を中心に、手数料無料でお使いいただけます。

※詳しくは、ご利用ATMの掲示等でご確認ください。

切り替えのお手続きは簡単です。

また、切替手数料は無料ですので、ぜひこの機会に切り替えませんか？

詳しくは、お近くのJAへお気軽におたずねください。



トラベルレポート IN スイス



2011年7月6日～14日 9日間 総勢16名のお客様と『大自然のアルプス3名峰を巡るスイス感動紀行』へ出発しました。天気にも恵まれ3つの名峰（モンブラン・マッターホルン・ユングフラウ）も見ることができ、皆様堪能していただきました。今回は氷河特急にも乗車、車窓よりスイスの大自然を楽しみました。飛行時間が片道13時間30分の長旅にもかかわらず、皆様お元気でお過ごしになられ、帰路に着く最中は次回の旅行先の話題で盛り上がっていました。

ウーマン

“ちゃぐりんフェスタ”を開催

8月9日(火)、本年度のちゃぐりんフェスタを平生支所で開催しました。

小学生30名と保護者ら7名の参加のもと、プロペラ飛行機作りに挑戦！

完成後は広場で飛ばして、出来上がり具合を確かめ合っていました。また、ビンゴゲーム大会やお昼にはJA女性部による手作りカレーを頂き、楽しい一日を過ごしました。



柳井支部

営農講座研修旅行

8月26日(金)、女性部の柳井支部営農講座の受講生35名が、広島県大久野島と西条酒蔵を見学に行きました。

大久野島では太平洋戦争時の化学兵器製造の実態を今に伝えている毒ガス資料館を見学、また、灘・伏見と並ぶ日本有数の酒処である西条の酒蔵通りを散策しました。賀茂鶴酒造では、賀茂鶴の遍歴を紹介したコーナーも併設されており、そこでは酒作りのビデオを視聴したり、銘酒を試飲するなど、楽しいひと時を過ごしました。



“鼻”から胃カメラ、のお話

周東総合病院

消化器内科医師 佐竹 真明

胃カメラと聞くと、皆さんはどんなイメージをお持ちでしょうか。「おうえ～、おうえ～」ってなって苦しい!」とか、「息ができない!」とか、とにかく苦しい・きついと感じられている方が多いのではないかと思います。私も初めて(22歳でした)胃カメラを受けた時は同じ感想でした(苦笑)。この胃カメラは口から挿入するいわゆる経口内視鏡で、舌の根元に内視鏡が触れるために起こる咽頭反射(嘔吐反射)が主な苦痛の原因とされています。この対策として、当院では咽頭反射が起こりにくいようにすることで楽に検査を受けていただくために、鼻から挿入する“経鼻内視鏡検査”を行っています。同じ“胃カメラ”なのに、と思われるかもしれませんが、経鼻内視鏡は舌の根元に内視鏡が触れにくく咽頭反射が起こりにくいのです。また、口が塞がれていませんので検査中に会話も出来ます。「あの赤いところはなんですか?」「盛り上がっているようにみえるところは大丈夫ですか?」など、なんでも質問することが可能です。今までは検査をためらっていた若い方や、以前の検査で苦しい思いをされて二度と受けないと決めていた方などが、この経鼻内視鏡を受けられて、「この検査ならまた受けます」と言われて帰っていくことが非常に増えています。

ただし、経鼻内視鏡にも欠点があります。狭い鼻腔を通して挿入することから、①挿入時に鼻の奥が痛いことがある、②挿入困難で口からの検査に変更、③鼻血がでることがある(多くの場合は圧迫のみで止血できますが、止まらない時には耳鼻咽喉科での専門的な止血が必要になります)、などです。検査する側からは、経鼻内視鏡は細いので画質が経口内視鏡に劣ることがあげられます。実際の病変発見率には大きな差はないという報告はありますが、やはり経鼻内視鏡は「見えにくい」という印象です。ただ、経口内視鏡より患者さんの苦痛が少ないので、多少時間をかけて観察しても患者さんの負担にならないのも経鼻内視鏡のよいところです。

どんな病気でも早期に発見して治療することが最も重要です。特に食道癌や胃癌は、早く見つければ見つかるほど、体の負担が少ない内視鏡治療が可能です。そのためには、とにかく“早く”見つけるしかありませんし、そのためには“内視鏡”なのです。「きつから受けたくない」から「また受けます」へと内視鏡は変わってきています。この機会に経鼻内視鏡を是非お試しください。

「帯状疱疹(ほうしん)」とは、体の片側に赤い発疹が帯状に並んでできることから付いた名前です。多くは、ピリピリ、ズキズキする痛みが体の左右どちらか片側に起こり、5～6日後に痛みのある場所に赤い発疹が現れ、やがて小さな水泡になっていきます。皮膚症状は2～3週間ほどで消えますが、その跡に神経痛が残ることがあります。

帯状疱疹は、過去に感染した「水痘(水ぼうそう)」のウイルスによって起こります。水痘は多くの人が子どものときにかかりますが、症状が治まってもウイルスは死滅せず、知覚神経の奥の「神経節」に潜伏しています。このウイルスが再び活動を始め、皮膚に症状を起こすのが帯状疱疹です。なぜウイルスが活動を再開するのかという点、水痘のウイルスに対する免疫力が20年ぐらいたると低下するためといわれています。従って20～30歳代に発症が多いのです。最近では50歳代以降の中老年の発症が多くなっています。上記に加えて加齢による免疫の働きが低下する要素が増え

ているからだと考えられています。帯状疱疹ではないかと疑われたら、できるだけ早く皮膚科を受診して、診断をしてもらい、治療を始めます。治療の基本は、「ウイルスの増殖を抑える」「皮膚の炎症を抑える」「痛みを抑える」ことです。ウイルスの増殖を抑えるためには、抗ウイルス薬が使われます。

抗ウイルス薬には内服薬と点滴があります。通常は内服薬ですが、重症の場合は入院して点滴で行います。重症化を防ぎ、また神経痛などの後遺症を残さないために、皮膚症状が現れたら、できるだけ早く治療を始めることが大切です。



／健／康／百／科／

帯状疱疹

佐久総合病院
名誉院長 松島 松翠

■ 理事会だより

8月23日開催

議決事項

- (1) 不祥事対応要領及び役員責任調査委員会設置・運営規程について

〈可決承認〉

報告事項

- (1) 平成23年7月末実績検討
 (2) 全般統制に関する評価報告
 (3) 平成23年度「家の光」普及推進
 (4) 大豆・麦兼用乾燥調製施設利用要領
 (5) 平成23年産米検査予定及び早期コシヒカリ概算金

■ 人事異動

(9月1日付)

●異動

・総務部付 立川 明 (総務部総務課)

●採用

・大和支所 岡本 雅敏

●定年退職

(8月31日付)

・田代 敦 (総務部総務課)

●依願退職

・弘津 幸恵 (柳井支所)

・岡本 純奈 (柳井支所)

・伊丸めぐみ (田布施支所)

■ 10月青果市場休業日

5日(水)・26日(水)



ミニテイサービスののご案内

■11月2日(水) 柳井支部管内

■問い合わせ/『いきいきプラザ』 TEL52-0022

家の光

暮らしの備えは記帳から
笑顔と元気は料理から



12月号
別冊付録



1月号
別冊付録

年間予約
受付中

誌代1年分を前納すると1か月分がお得になります

誌名	年間誌代	普通月号 1か月分	前納年間誌代
家の光	8,980円	600円	8,380円

購読の申込はJAの支所窓口へ

食と農
ひらく未来へ確かな目

食農のページがもっと楽しく

食農教育の知識がいっぱいつまっています。

購読のお申し込みはJAへ

定価1か月2,550円



THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS

日本農業新聞

8月の事業概況 (平成23年8月31日現在)

■組合員数	17,009 人
	(正 7,530 人)
	(准 9,479 人)
■貯金	103,246 百万円
■貸出金	17,856 百万円
■長期共済保有高	4,299 億円
■購買品供給高	627 百万円
■販売品取扱高	547 百万円

ちよつとひといき 旅 Cafe



ふれあいの輪を広げ、心の輪を大切に。

永遠の都ローマ、ルネサンス芸術の街フィレンツェ、水の都ベニス、斜塔で知られるピサを巡る

憧れのイタリア 6日間 感動紀行



旅行出発日 平成23年
11月 15日(火)・20日(日) 22日(火)・29日(火)

旅行代金 (大人一人様・山口県内新幹線各駅起降) 2名様で一室の利用の場合 [税込み]
189,800円

- 申込金 30,000円(旅行代金に充当します。)
- 募集人員 各出発日35名様 (最少催行人員各出発日15名様)
- 申込締切日 各出発日の1カ月前
- 添乗員 上海空港より同行いたします。
- 利用航空会社 MU (中国東方航空)
- 食事条件 朝食4回、昼食3回、夕食3回(機内食は含まれません。)

トラベルインフォメーション
 バスポート残存期間:入国時90日以上必要
 ●気候とシーズン:南北に細長く、温暖で雨の少ない地中海性気候です。日本の気候と良く似ています。
 ●時差:日本時間より8時間遅れています。

旅のポイント

- 福岡空港から上海経由でローマ入りです。乗継ぎ時間も少なぐラクです。
- イタリアで最も人気のある4つの歴史都市を6日間で周遊いたします。初めての方、2回目以上の方でも大満足いただけます。
- 利用ホテルは **ワンランク上のスーペリアクラスの4つ星ホテル**です。
- 食事も **各地の名物** をご用意していますので、ご満足いただけます。
- 4日目の夕食は、**カンツォーネ** を聞きながらイタリア料理を楽しんでいただけます。
- 『ヴィーナスの誕生』** を展示してある **ウフィッツ美術館** を見学いたします。
- ベニスからローマまでは **約4時間のイタリア新幹線** を楽しんでいただけます。
- 山口県内新幹線各駅から行きは新幹線、帰りは貨切バス** にて送迎をいたします。

	11月	ローマ	フィレンツェ	ベニス
最高平均気温	17.2℃	14.9℃	11.5℃	
最低平均気温	8.1℃	5.5℃	4.5℃	

日	スケジュール	食事
1	[早朝] 山口県内新幹線各駅より博多経由福岡空港へ。 [午前] 福岡空港(9:50発)→上海(10:25着) 乗り継いで上海(12:30発)→ローマに向かいます。 [夕刻] ローマ(18:45着)後、ホテルにご案内いたします。 [午前] ローマから専用バスにて田園風景を眺めながら斜塔で高名ピサに向かいます。(所要時間5.5時間)	機内食 機内食
2	[午後] カリオカが落下の実験をした 世界遺産 ピサの斜塔 と ドモウ・礼拝堂 にご案内いたします。 その後、 古都フィレンツェ へ向かいます。(所要時間2時間) (フィレンツェ泊)	イタリア産オリーブオイル イタリア産オリーブオイル
3	[午前] 世界遺産 フィレンツェ市内観光 にご案内いたします。 世界でも最高の美を誇る ○花の聖母教会ドゥオモ 、歴史的な中心地区の ○シニョリア広場 、ルネサンス美術の傑作を集めた ○ウフィッツ美術館 、フィレンツェの街を一望でき ○ミケランジェロ広場 を巡ります。 ★途中革製品のショッピングに立ち寄りします。 [午後] フィレンツェより水の都ベニスへ向かいます。(所要時間4時間) (ベニス泊)	イタリア産の魚料理 イタリア産の魚料理
4	[午前] 世界遺産 ベニス市内観光 にご案内いたします。 かつてのベニスの政治経済の中心地 ○ドゥカレ宮殿 、9世紀に建てられた黄金の教会 ○サンマルコ寺院 、かのナポレオンに世界一美しいサロンと賞賛された ○サンマルコ広場 、ベニスの名産 ★ベネチアンガラス工房 を巡ります。 [午後] ベニスからイタリア新幹線 ユーロスター(2等) にてローマへ向かいます。(所要時間4時間) ※夕食は カンツォーネ を聞きながら イタリア料理 です。(ローマ泊)	イタリア産の魚料理 イタリア産の魚料理
5	[午前] 自由行動です。(入場予約時間の確保で午前と午後が入れ替わる場合があります。) オプショナルツアー 世界遺産 バチカン市国の芸術評価も高い世界最大の教会 ○サンピエトロ大聖堂 と ○バチカン美術館 にご案内いたします。(所要時間3.5時間/オプショナルツアー代金別途お一人様13,000円) [午後] 世界遺産 ローマ市内観光 にご案内いたします。 紀元80年に完成した円形闘技場 ○コロッセオ 、 △ヴェネチア広場 、 ○トレビの泉 、ローマの休日でも有名な ○スペイン広場 を巡ります。途中★免税店でのショッピングに立ち寄りします。 [夜] 出国手続き後、帰路の途へ、 ローマ(20:45発)→上海 へ向かいます。(機内泊) [午後] →上海(14:40着) 乗り継いで 上海(18:15発)→福岡 へ向かいます。(所要時間:ローマ→上海10時間55分、上海→福岡1時間25分) [夜] 福岡空港(20:50着) 入国手続き後、送迎バスにて 山口県内新幹線各駅 へ。	機内食 機内食

● 印刷
● 編集・発行
● 柳井市中央三丁目1番1号
● 株式会社農協印刷
● 南すおう農業協同組合
● 総務部総務課
● TEL082012219000
● FAX082012217549

1000万本のコスモスとランチバイキング

水郷柳川下り と御花亭

● 旅行実施日 **平成23年10月26日(水)**
 ● 旅行代金 **8,900円(概算)**

紅葉の大山とB級グルメ

● 旅行実施日 **平成23年11月3日(祝日)**
 ● 旅行代金 **6,980円(概算)**

● 旅行実施日 **平成23年10月14日(金)**
 ● 旅行代金 **7,900円**

観光庁長官登録旅行業 第939号
株式会社 農協観光 山口支店
 〒754-0002 山口県山口市小下町2-139 総合情報センター新館502号
 ☎(083) 973-3268
 国土交通省登録旅行業 第17号
JA南すおう旅行センター
 山口県柳井市中央3丁目1番1号 ☎(0820) 22-3922
 詳細は各支所においてある専用パンフレットをご覧ください。

2011年10月 ~今月の休園日~ 27日(木) やまぐちフラワーランド情報

JA 南すおう管内で生産された旬の花

大輪で豪華! **コスモス 'ソナタ'**
 25種類のバリエーションを楽しめる **マリーゴールド**
 ユニークな花が人気です **スピランサス 'たまごぼーる'**
 その他こんな花も見ごろ **ケイトウ、サルビア、ガーデンマム、ダリア**

開園時間/9:00~17:00 入園料/おとな500円、子ども250円 問い合わせ先/やまぐちフラワーランド TEL0820(24)1187



展示会

9月30日(金)~10月2日(日) **秋の山野草展**
 7日(金)~10日(祝) **人気のバラベスト 50**
 12日(水)~21日(金) **絵手紙作品展(中澤定期教室)**
 ♪ 第4回花の絵手紙大賞作品募集中です ♪
 25日(火)~30日(日) **カーネーション品種展示**