



進めてます!自己改革

私たちは、平成28年度から農家・組合員や地域の方々の豊かなくらしを支えるため、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の3つの目標を掲げ、具体的な目標値や行動計画を設定して、自己改革に取り組んでいます。

本年度においても、組合員・地域住民の声に基づく自己改革を実践し、農業協同組合の使命である農業所得の向上や地域農業の振興、さらには、地域に根ざした協同組合として「食」と「農」を通じた地域貢献活動に取り組んでいきます。

JAからつが取り組んでいる自己改革の一部を紹介します。

営農販売部

近年、夏季の異常高温が農作物の生育や品質および生産数量に大きな影響を及ぼしています。そこで、JAからつでは「高温対策実証圃」を設置し、さまざまな高温対策の効果を検証する試験を行いました。

【高温対策実証圃設置作物】

- ・いちご
- ・アスパラガス
- ・きゅうり
- ・トマト
- ・果樹(中晩柑)

●試験内容

遮光(遮熱)資材を活用した植物体温度調査(いちご)

今後も引き続き、試験・研究を進めるとともに、より効果的な高温対策の普及を進めてまいります。

JAからつ ホームページは
<http://www.ja-karatsu.or.jp/>



JAからつ 公式LINEは
@846kegkd



JAからつ YouTube は



JAからつホームページでもご覧になれます!!
<http://www.ja-karatsu.or.jp/>

過去の広報誌「からつ」は
当JAホームページにも随時掲載しています。

JAからつ ●発行／唐津農業協同組合

〒849-5131 佐賀県唐津市浜玉町浜崎598番地1 TEL:0955-70-5222 FAX:0955-70-5251
●発行日／2026年01月25日 ●発行部署／総務部総務課 ●印刷／(有)四季の丘印刷

J A九州沖縄地区青年大会 『九州はひとつ』

12月3日・4日に沖縄県でJA九州沖縄地区青年大会が開催されました。九州各県から約350名の盟友が参加し、JAからつからも青年部本部役員と事務局で参加しました。

青年大会は「青年の主張の部」と「組織活動実績の部」があり、九州各県を代表する発表者が青年部活動を通じて得たこと、体験したこと、未来の日本の食と農についてなど、どの発表者も素晴らしい内容で、参加した盟友たちが『九州から日本の農業を盛り上げたい!』『未来に繋げていきたい!』との想いを強くするような発表でした。



▲青年の主張の部で発表をする佐賀県代表

1日目の夜には全参加者での懇親会も開催され、他の県の盟友とも意見交換を行つたり一緒にエイサーを踊つたりと親睦を深めました。今年度はJAからつから発表者はおりませんでしたが、次年度以降はJAからつ青年部の活動を盛り上げて行きたいと考えております。

J Aからつ青年部親睦スポーツ大会開催 他支部との親睦を深める

J Aからつ青年部は12月6日、伊万里市のボウリング場で全9支部の盟友や担当職員ら45人が参加し、JAからつ青年部親睦スポーツ大会を開催しました。開会式には、古川康衆議院議員も駆けつけていただき挨拶と始球式を行つていただきました。

職員チーム(2チーム)を含む11チームが大会に臨み、熱戦の結果、団体の部は浜崎支部、個人の部では宮崎光さん(うわば北支部)が優勝しました。

大会後には、唐津市内で松本組合長も参加し、参加盟友全員での懇親会を初めて実施。各地区的課題や農業への想いについて支部を越えて親睦を深めました。結果は次の通り。

| 団体の部 | 個人の部 |
|----------------|------------------|
| ▽優勝!!浜崎支部 | ▽優勝!!宮崎光 |
| 準優勝!!鏡山支部 | 3位!!近藤哲夫(うわば北支部) |
| 3位!!加茂琢磨(浜崎支部) | 3位!!切木支部 |



●恋活イベント

●親睦スポーツ大会

●恋活イベント

●親睦スポーツ大会

●恋活イベント

●親睦スポーツ大会

現在青年部盟友を各支部にて募集しています。青年部とは、四十歳以下の男性で構成されている組織で、年間を通して、様々な活動を行っています。

募集中

青年部

【お問い合わせ・申し込み先】
JAからつ総務部総務課 深水まで
TEL 0955-70-5222
FAX 0955-70-5259

唐津市内または
玄海町在住の
四十歳以下の男性

対象者

私たち女性部がおすすめ料理を分かりやすく紹介します。

材料

| 【酢飯用】 | |
|----------|-------|
| 「米 | 5合 |
| こんぶ | 10cm程 |
| エーコープすし酢 | 150ml |
| 【具材用】 | |
| 佐賀牛炒め煮 | |
| 佐賀牛小間切れ | 300g |
| みりん | 大さじ2 |
| しょうゆ | 大さじ3 |
| かつおだし | 大さじ1 |
| ザラメ | 大さじ1 |
| すき焼きのたれ | 大さじ2 |
| しうがすりおろし | 小さじ1 |

| 卵焼き |
|-----------------|
| 「卵 |
| かつおだし |
| みりん |
| 砂糖 |
| マヨネーズ |
| 塩 |
| ひとつまみ |
| こめ油(焼き用) |
| 焼きのり |
| レタス・きゅうり・しば漬けなど |
| お好みで |

佐賀牛の ジャンボ恵方巻

作り方

- 1米を炊き上げる。(昆布を入れて)炊き上がったら、米にすし酢を入れ切るように混ぜ粗熱をとる。
- 2佐賀牛をフライパンで焼く。油が出たら捨てて調味料を入れて煮からめる。
※すき焼きのたれは最後に回しかける。
- 3卵を割り入れて箸で溶き、調味料を全て加え混ぜる。フライパンで玉子焼きの手順で厚焼き玉子を1本焼き上げる。冷めてから半分に切る。
- 4胡瓜は少量の塩でもみ、洗い流して細く切る。しば漬けはみじん切りにする。
- 5巻きすを4枚並べ、焼きのり4枚を酢飯で合わせる。のり1枚に対し、150~180gの酢飯をのせ均一に広げる。巻き終わりを2cmほど空け、好きな具材を乗せて巻く。

キラキラ 女性部

あぐり親子スクール閉校式「もちつき&しめ縄作り」

12月6日、唐津うまかもん市場にて、今年度最後のあぐり親子スクールを開催。女性部、青年部さんにご協力いただきもちつきとしめ縄作りに挑戦しました。もちつきでは、大人用の杵を持ち上げて「よいしょ、よいしょ」の掛け声でおもちはみんなで順番に頑張ってつきあげます。出来立ておもちはきなこもちや大根もちにして美味しいいただきました。その後、先生をお招きして、稻わらを使って伝統的なしめ縄作りに挑戦!最初はとまどっていた子供達も、先生に教わりながら、立派なしめ縄が完成しました。閉校式として、修了証書や皆勤賞をお渡しし、今年度のあぐり親子スクールは終了しました。来年度もぜひお楽しみに!!

JAからつ
女性部

facebook
Instagram

07

2026.02 No.239 JA-Magazine Karatsu

青年部通信

青年部通信

青年部

06

1) 防霜施設の点検

ファンの支柱の傾き、ファンの茶株面への角度が適切か、電気配線に損傷がないか、ファンの回転や首振りが正常か、設定温度で作動するか確認してください。一番茶を霜から守るため、防霜施設の点検は徹底しましょう。

2) 定植準備

- 定植の予定がある場合は、植栽幅に合わせ植溝を深さ30cm掘り、土塊を十分に風化させておき、植溝には堆肥、鶏糞、土壤改良資材等を施用し、土とよく混和してください。
- 定植前に必ず土壤PHを測定し4~5.5であることを確認してください。



3) 春肥

春肥第1回（1月下旬）

▶西九州茶配合春 4袋 (80kg/10a)

春肥第2回（2月下旬）

▶レコアップ1055 3袋 (60kg/10a)

※施肥後は必ず浅く耕し、肥料効果を高めましょう。

4) 春整枝（2月中下旬）

春整枝の時期は2月中下旬です。冬の寒さがやわらぐ時期と、地上部が動き出す1ヵ月前頃です。春整枝は極端に深くしないようにしてください。また秋整枝をされた方も、秋から冬にかけ遅れ芽が出たり、葉が立ったり、風や雪などで園層が不揃いになっています。今年の一番茶への古葉の混入を防ぐため、母枝を切らないよう気を付け、化粧直しを行ってください。

5) クワシロカイガラ防除（3月10日頃迄）

▶ブルートMC 1,000倍 (1,000 l/10a) 摘採前30日

※ブルートMCは、早めに散布しても効果は変わりません
ので、余裕を持って早めの散布を心掛けましょう。

トマトスタッフ募集

職種 トマトのパック詰め・梱包作業など

時給 1,030円~ + 交通費、各種保険制度あり

雇用期間／令和8年6月末頃まで
時 間／8:00~17:00 ※残業、時間短縮あり
休 日／日曜日
勤務地／JAからつ 唐津中央営農経済センター
応募／まずはお気軽に電話下さい。

- ◆難しい作業はありません
- ◆シニアスタッフでも活躍できる仕事です
- ◆フォークリフト運転免許取得者大歓迎

【募集人員】
若干名

年齢70歳位まで

JAからつ
唐津中央営農経済センター
(山本選果場) 唐津市山本788-1
☎ 0955-78-2233
(担当: 徳田、坂本、脇山)



唐津市原・玄海町

正 パア派契

職種／いちごのパック詰め・梱包作業など
時給／1,030円~+皆勤手当など各種手当あり

雇用期間／令和8年5月末頃まで
時間／8:30~17:30
変形労働時間制、残業、時間短縮あり
休日／4週4休以上(シフト制)
土曜・日曜・祝日勤務可能な方歓迎
待遇／車通勤OK、交通費あり(規定あり)
各種手当あり
応募／まずはお気軽に電話下さい。

シニアスタッフでも活躍できるお仕事！

【勤務地】ご希望の地区にご連絡ください

①JAからつ
唐津地区いちごパッケージセンター

唐津市原7-1

☎ 0955-53-8855 (担当: 田中)

受付: 平日 9:00~17:00

スタッフ 50名 大募集
難しい作業はありません！
いちごをパックに
詰めて箱詰め！
年齢70歳位まで
時給 1,030円~ + 皆勤手当など
各種手当あり

②JAからつ
上場地区いちごパッケージセンター

玄海町大字新田1745-1

☎ 0955-52-6670 (担当: 末武)

受付: 平日 9:00~17:00

ハウスみかん

早期加温

1) 温度管理

夜温20°C、昼温26°Cから1°C/3~5日のペースで昇温し、夜温25°C、昼温32°Cで管理してください。

2) 摘果管理

仕上げ摘果を行いましょう。合わせて果径40ミリ頃から枝吊りを実施してください。

3) 水管理

果径40ミリ前後(満開後80日頃)で果汁分析を行い糖度8度以上、果皮・果肉色が赤みを帯びているか確認し水戻しを開始します。

また樹勢と果実の仕上がり方を見て灌水量を変更しましょう。

中期加温

4) 温度管理

二次落果が終了すると、0.5°C/3~5日のペースで果径30mmまでに夜温22°C、昼温28°Cまで昇温してください。

5) 摘果管理

平均果径20ミリから荒摘果を開始してください。
まずは内成り、裾成りを中心に行いましょう。

6) 水管理

果径30ミリ以降(満開後60日頃)から水切りを開始します。樹勢と着果数に合わせての水切りを行いましょう。

後期加温

7) 温度管理

満開後、温度維持で一次落果を促してください。一次落果が終了したら昼夜温ともに0.5°C/3日のペースで昇温し、二次落果を促してください。

8) 水管理

生理落果時期は天気を確認して灌水を行ってください。
特に曇天日の灌水には注意してください。

9) 結実対策

葉面散布を行い樹勢回復・充実した子房作りに努めましょう

○発芽期～

▶尿素 1,000倍 または、有機液肥 500倍
▶超高濃度カルシウムイオン液肥 3,000倍

展葉期～緑化期

▶グリーンセーフプラス 1,000倍 または、葉力 2,000倍

10) 病害虫防除

ハダニ(開花前)

▶コロマイト水 2,000倍 (7日・2回・普・C)
▶ハーベストオイル 200倍 (一日・一回・普・A)

ハダニ(開花後30日)

▶アグリメック 1,000倍 (7日・3回・普・C)

エカキ・アブラムシ

▶モスピランSL液 2,000倍 (14日・3回・劇・A)

灰色カビ

▶ファンタジスタ 4,000倍 (14日・3回・普・-)

中晩柑

先月に引き続き、各品種ともに収穫に入ります。寒害に注意し、品質をチェックしながら適期収穫に努めてください。収穫後は次年度産へ向けた管理が必要になります。剪定や園地改良、土壤改良など、計画的に作業を行ってください。

1) 収穫・予措

それぞれの品種に適した収穫時期に採收します。収穫時期については指導員の指示に従ってください。また、内成り、外成りは分割採収を徹底してください。

●デコボンなどは専用のはさみを使用し、果硬部(デコ部)を傷つけないよう注意します。

2) 腐敗防止剤の散布

貯蔵中や、出荷時の腐敗、イタミは価格低下につながるばかりか、産地のイメージを下げます。果実の取り扱いはもちろん、腐敗防止剤の散布は確実に行ってください。

腐敗防止剤

▶ベンレート 4,000倍 (前日・2回・普・B)

▶混用ペルクートFL 2,000倍 (前日・2回・普・B)

※ペフラン液、ベットップジンFLは登録失効となっています。
使用しないでください。

3) 整枝剪定

間引き中心で、樹の中心部に光が当たるような剪定を行いましょう。

4) 病害虫防除

ハダニ(収穫終了・樹勢回復後)

▶ハーベストオイル 100倍 (-・5回・普・A)

露地みかん

次年産対策に取り組みましょう。

1) 整枝剪定

R7年産が表年だった園はR8年産裏年となりますので、間引き主体の剪定とし剪定量を少なめに抑えましょう。

2) 土作り

酸性土壤の改善

▶苦土セルカ 5~10袋/10a

有機物の投入

▶堆肥 2t/10a

3) 春肥の施用

▶みかん美人2号 5~6袋/10a

2月
農作業
ポイント

Web予約注文利用拡大キャンペーン

JAからつでは肥料、農薬、資材のWeb予約注文をご利用いただいた方の中から抽選で「唐津うまかもん市場」の商品が当たるキャンペーンを実施しています。

11月25日、26日の2日間で上期の抽選で当選された方へ商品をお届けしました。当選された利用者の皆さまからは「自宅から予約注文ができ大変便利に感じる」「注文履歴がいつでも確認でき有難い」「Web予約注文、JAコネクトのメッセージ機能、資材センターの在庫照会など様々な機能によりロス無く生産に取り組める」といった言葉をいただき、Web予約注文や、JAコネクト、Webアグネスポータルを便利にご利用いただいている様子が伺えました。JAからの担当者は「今後も利用者の皆さまからの様々なご意見を参考に、機能の改修を重ね、より使いやすく便利なサービスを目指します」と感想を述べました。なお、下期の抽選及び当選品の配達は4ヶ月を予定しております。ぜひこの機会にWeb予約注文をご利用ください。



軽油 暫定税率廃止に伴う免税軽油の取扱いについて

① 軽油の暫定税率廃止について

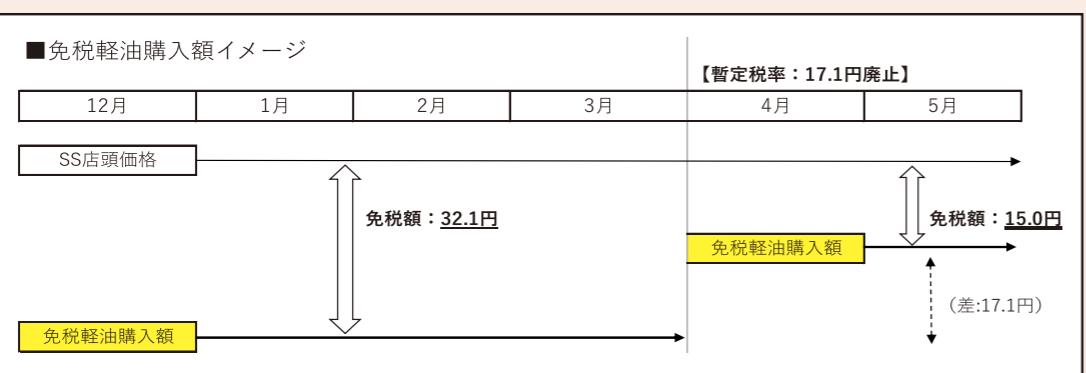
軽油の暫定税率(17.1円/L)廃止に向け、国は11月13日から補助金を段階的に増額し、11月27日には暫定税率と同じ17.1円/Lとし、4月1日に廃止されます。

○これまでの10円/Lの補助金に、
11/13:5円、11/27:2.1円を増額
⇒ 17.1円/L
⇒ 補助金によりSS店頭価格を
暫定税率廃止時の水準にな
らす。

○軽油引取税の暫定税率とは
本則税率(地方税法:15,000円/KL)とは別に期間
を設けて上乗せされた
税率(地方税法付則:32,100円/KL)のことをいう。
※今回の暫定税率廃止で、本則税率を上回る部分の
課税:17,100円/KLが廃止されます。

② 暫定税率廃止に伴う免税軽油の取扱いについて

- 暫定税率と同額の補助金(17.1円/L)により、SS店頭価格は3月31日と暫定税率廃止後の4月1日で
基本、変更はないものとなります。
- 一方、免税軽油の免税額は、廃止前の3月31日までは従来の免税額:32.1円/Lでありますが、廃止後の
4月1日からは免税額:15.0円/L(32.1-17.1=15.0)となります。
- このため、免税軽油の購入の場合、4月1日以降は3月31日までと比較して、実質1L当たり17.1円 購
入価格が上がることとなります。
- 免税軽油制度については暫定税率廃止後の令和8年4月以降も継続します。



■ これにより、3月中旬以降はSS店頭、配送とも免税軽油の購入が大変混み合うことが予測されます。
また、SSのタンク在庫量や、配送用ローリー車も限りがありますので、

2月以降、早めの購入をよろしくお願ひいたします!!

畜産通信

第20回JAからつ肉牛枝肉共励会(大阪)

とき:11月20日

中山照久さんが名誉賞を獲得



(敬称略)

第20回JAからつ肉牛枝肉共励会が
11月20日、JA全農MF(株)南港営業所で開催され、名誉賞に中山照久さん、
金賞に井上直樹さん、銀賞に中山牧場(株)、マーケットニーズ賞・からつ和牛改良組合賞に宮崎勝由
さんからつ和牛改良組合賞が受賞しました。

| 賞 | 氏名 | 支部 | 格付 | BMS | 枝肉重量 |
|------------|---------|----|----|-----|-------|
| 名誉賞 | 中山 照久 | 唐津 | A5 | 12 | 616.6 |
| 金賞 | 井上 直樹 | 肥前 | A5 | 12 | 569.2 |
| 銀賞 | 中山牧場(株) | 玄海 | A5 | 12 | 568.2 |
| マーケットニーズ賞 | 宮崎 勝由 | 玄海 | A5 | 12 | 503.2 |
| からつ和牛改良組合賞 | 宮崎 勝由 | 玄海 | A5 | 12 | 503.2 |

▲入賞者

第20回JAからつ肉牛枝肉共励会(神戸)

とき:11月21日

山口英則さんが最優秀賞を獲得



(敬称略)

第20回JAからつ肉牛枝肉共励会が
11月21日、神戸中央畜産荷受(株)で
開催され、名誉賞に山口英則さん、
金賞に(株)佐賀牛宮崎牧場、銀賞に
川口直さん、マーケットニーズ賞に
中山牧場(株)、からつ和牛改良組合
賞に(株)山口畜産が受賞しました。

| 賞 | 氏名 | 支部 | 格付 | BMS | 枝肉重量 |
|------------|------------|----|----|-----|-------|
| 名誉賞 | 山口 英則 | 玄海 | A5 | 12 | 504.2 |
| 金賞 | (株)佐賀牛宮崎牧場 | 唐津 | A5 | 12 | 568.6 |
| 銀賞 | 川口 直 | 肥前 | A5 | 12 | 485.2 |
| マーケットニーズ賞 | 中山牧場(株) | 玄海 | A5 | 12 | 484.6 |
| からつ和牛改良組合賞 | (株)山口畜産 | 肥前 | A5 | 12 | 472.6 |

▲入賞者

子牛セリ市成績 1月

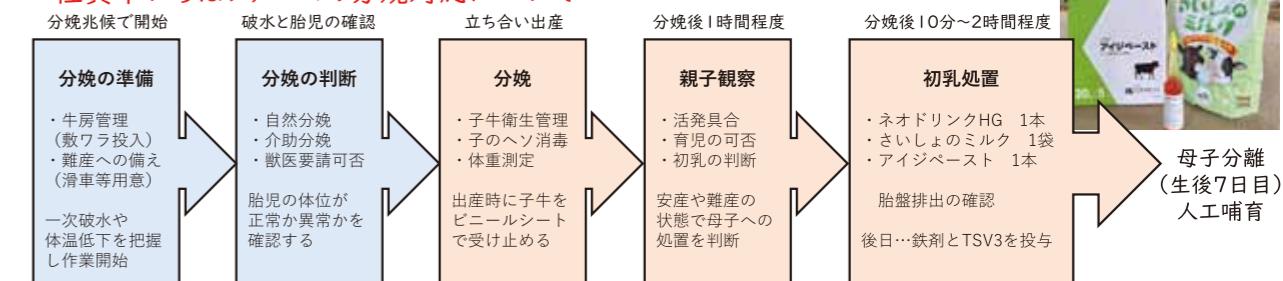
| | 性別 | 頭数(頭) | 平均価格(円) | 平均体重(kg) | 出荷日齢(日) | キロ単価(円) |
|-------------|----|-------|---------|----------|---------|---------|
| JAからつ 合計 | 雌 | 109 | 716,817 | 285 | 289 | 2,524 |
| | 去勢 | 136 | 815,601 | 298 | 277 | 2,741 |
| | 計 | 245 | 771,652 | 292 | 282 | 2,644 |
| キャトルステーション | 雌 | 17 | 740,106 | 290 | 286 | 2,556 |
| | 去勢 | 19 | 827,374 | 298 | 271 | 2,785 |
| | 計 | 36 | 786,164 | 294 | 278 | 2,677 |

佐賀牛いろはファーム NEWS

第23回 分娩時の処置

佐賀牛いろはファームでは、2025年の1年間で167頭の出産がありました。このうち、
分娩時の新生子牛死亡事故は初産母牛が多い中で1頭(分娩事故率0.6%)と驚異的な低
さを達成しました。

~佐賀牛いろはファームの分娩対応について~



全ての分娩にスタッフが立ち合い、事前事後の対応にも注力しています。
分娩時は、新生子牛を牛床に直接落とさないようビニールシートを敷き、子牛の衛生状態を保つよう心がけています。
子牛のヘン消毒は丁寧に行い、生後2時間以内には初乳製剤(さいしょのミルク)1袋～2袋を飲ませます。
より詳しい情報を知りたい方は、佐賀牛いろはファームまでご連絡ください。



今日も柑橘日和

太陽の光をたっぷり浴びた
柑橘(かんきつ)は、ビタミンなど
私たちにうれしい恵みを届けてくれます。
毎日をもっと健やかに過ごしましょう。

旬の柑橘を暮らしに取り入れて、
毎日をもっとおいしく、
もっと健やかに過ごしましょう。

柑橘3つの魅力

健康

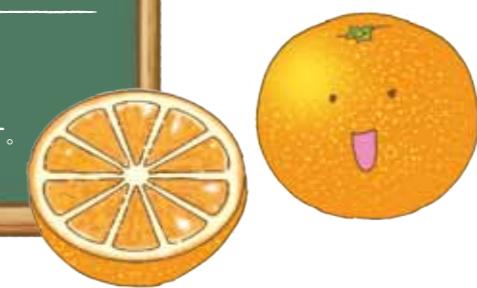
みんなにうれしい栄養がたっぷり
ビタミンCをはじめ、風邪などの予防や疲れ回復に
役立つ栄養がたっぷり含まれています。

食卓

柑橘パワーでおいしく健康的に
デザートはもちろん、サラダや肉・魚料理、調味料など、
さまざまな使い方ができます。

暮らし

毎日の生活に皮が活躍
皮に含まれるリモネンなどの成分が、
掃除やリラックスしたいときに力を発揮します。



ビタミンC

抗酸化作用があり、皮膚の染みやしわ予防、肌荒れ改善に。免疫力向上、ストレス緩和、疲労回復などにも効果が期待できる

カリウム

体の水分バランスを保ち、余分なナトリウムを排出して、血圧を正常に保つ効果に期待。高血圧予防やむくみの改善に

リモネン

皮に豊富に含まれる香り成分。リラックス効果が期待できる他、血行促進、代謝アップ、免疫力向上にも

健康編

クエン酸

酸味の成分。エネルギーを作り出すサポートをする働きがあり、疲労回復に効果的。殺菌効果や食欲増進効果も期待できる

ペクチン

食物繊維の一種。腸内環境を整えて便通を促す働きがある他、コレステロール値を下げたり、血糖値の上昇を抑制する効果が期待できる

ポリフェノール類(エリオシトロン、ベスピリジン、ルチンなど)

抗酸化作用があり、生活習慣病予防やアンチエイジング効果が期待できる。皮に豊富なルチンは、動脈硬化予防にも



この時期がおいしい!

中晩柑いろいろ



甘夏

ほろ苦く甘酸っぱい
(旬: 2~5月ごろ)

甘さ
酸味

夏みかんの枝変わり品種。夏みかんに比べて酸味が少なく、爽やかな風味が特徴。香りも良いのでマーマレードなどジャムにしてもおいしい。



不知火

甘さと食べやすさが人気
(旬: 12~4月ごろ)

甘さ
酸味

頭の部分の膨らみが特徴。皮を手で簡単にむくことができ、果肉が入っている袋(じょうのう膜)ごと食べられる手軽さが人気。※熊本産「デコボン」などが有名



伊予柑

甘酸のバランス良く果汁たっぷり
(旬: 12~4月ごろ)

甘さ
酸味

名の由来は愛媛県(伊予)で栽培が盛んになったことから。爽やかで甘酸っぱい香りが特徴。皮がむきやすく果肉がジューシーで食べ応えがある。



そのまま味わうのも
もちろんおいしい!

デザートに

生で食べて、
熱に弱いビタミンCを効率的に摂取



皮を器に見立てた
ゼリーで華やかに

ケーキやシャーベットなどに
皮を砂糖漬けにしておやつに

蜂蜜漬け
皮ごとスライスして蜂蜜に漬ける。
炭酸水などに入れてドリンクにも

食卓編

料理に

風味が良くなり、柑橘の酸味が塩味を感じやすくなるため減塩効果も



果肉

調味料や香り付けサラダやマリネに加える



果汁

肉料理のソースやカルパッチョに。
揚げ物にかける
ちらし寿司のすし酢に加える

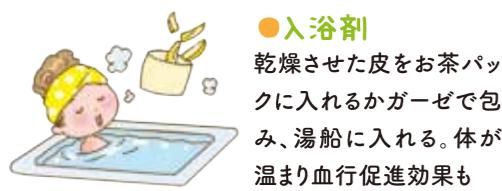


乾燥させた皮(陳皮(チンピ))

古くから生薬として重宝
風邪や冷え症状、胃腸の働きの改善などに期待

細かく刻み、カラカラになるまで天日干しに。浅漬けや吸い物、
お茶などに加える。粉末にして七味唐辛子や塩などに混ぜる

リラックス
リモネンの爽やかな香りと
リラックス効果を活用



入浴剤

乾燥させた皮をお茶パックに入れるかガーゼで包み、湯船に入れる。体が温まり血行促進効果も

ポプリ
乾燥した皮をお茶パックや布の小袋に入れて玄関、靴箱、クローゼットなどに。防虫・消臭効果も期待できる

暮らし編

掃除

リモネンが油を分解し、クエン酸が水垢汚れを落とす働きがある



掃除用スプレー

皮を煮出した汁を冷まし、スプレーボトルに入れて天然洗剤として使用。フローリング、窓、レンジ周り、お風呂などに



電子レンジの掃除

皮を電子レンジに入れて加熱(500~600Wで2分程度)して庫内に蒸気を行き渡らせてから、皮の外側で油汚れをこすり落とす。消臭効果も期待できる



爽やかな香りと上品な味わい
ゼリーのようなとろける食感

文旦 ポンカン



いろいろな中晩柑を
楽しんでお気に入りを見つけてね

〈旬: 2~5月ごろ〉
甘さ
酸味

甘さ
酸味
プチプチとした弾力のある食感が特徴。10~12月ごろに収穫され、酸味を抑えるために一定期間貯蔵して、2~5月ごろに店頭に並ぶ。



せとか

〈旬: 2~3月ごろ〉
甘さ
酸味

皮やじょうのう膜が非常に薄く、果肉は軟らかくて果汁が多いことが特徴。濃厚な甘さと独特の香りが魅力で、贈答用としても人気。

甘さ
酸味

果肉は粒のひとつひとつがしっかりしていて歯応えがある。じょうのう膜から果肉を取り出しありやすく、サラダやちらしずしにもおすすめ。

八朔



甘夏

甘さ
酸味

ほろ苦く甘酸っぱい
夏みかんの枝変わり品種。夏みかんに比べて酸味が少なく、爽やかな風味が特徴。香りも良いのでマーマレードなどジャムにしてもおいしい。



不知火

甘さ
酸味

甘さと食べやすさが人気
頭の部分の膨らみが特徴。皮を手で簡単にむくことができ、果肉が入っている袋(じょうのう膜)ごと食べられる手軽さが人気。



伊予柑

甘酸のバランス良く果汁たっぷり
甘さ
酸味

名の由来は愛媛県(伊予)で栽培が盛んになったことから。爽やかで甘酸っぱい香りが特徴。皮がむきやすく果肉がジューシーで食べ応えがある。



そのまま味わうのも
もちろんおいしい!

デザートに

生で食べて、
熱に弱いビタミンCを効率的に摂取



皮を器に見立てた
ゼリーで華やかに

ケーキやシャーベットなどに
皮を砂糖漬けにしておやつに

蜂蜜漬け
皮ごとスライスして蜂蜜に漬ける。
炭酸水などに入れてドリンクにも

柑橘を使つた料理

デザートだけじゃない!

柑橘を使った料理

デザートに

生で食べて、
熱に弱いビタミンCを効率的に摂取

柑橘を使つた料理

デザートだけじゃない!

柑橘を使つた料理

唐津税務署からお知らせ

令和7年分確定申告について

【確定申告会場】

会場 唐津税務署
唐津市千代田町 2109-46

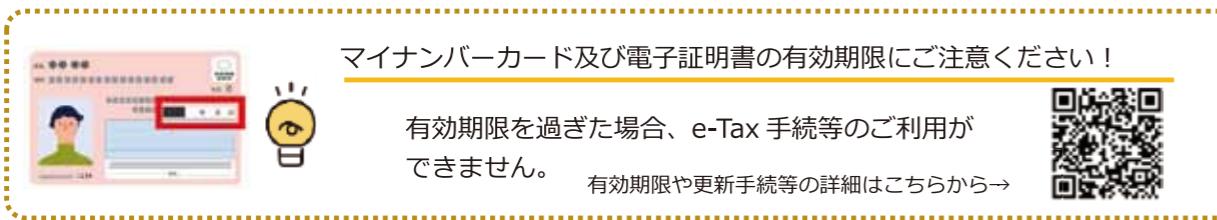
期間 令和8年2月16日（月）から3月16日（月）まで
※ 土曜日、日曜日及び祝日は休みとなります。

受付 午前9時から午後4時まで



◆ 確定申告会場では、原則、ご自身のスマートフォンとマイナンバーカードにより申告書の作成を行っていただきます。

- マイナンバーカードの2種類のパスワードが必要です。
 - 署名用電子証明書（英数字6～16文字以下）
 - 利用者証明用電子証明書（数字4桁）



◆ 確定申告会場での相談はオンライン事前予約をお願いします

- 当日受付も行っておりますが、相談枠に限りがありますので、
LINEによるオンライン事前予約をご利用ください。
- 当日の受付は状況により午後4時前に終了する場合があります。

◆ 令和7年分の確定申告は、是非ご自宅からe-Taxをご利用ください。

確定申告書の作成は、国税庁ホームページの「確定申告書等作成コーナー」をご利用ください

スマホの方はこちらから →



作成コーナー



確定申告書等作成コーナーの操作方法

操作マニュアル

作成コーナー マニュアル

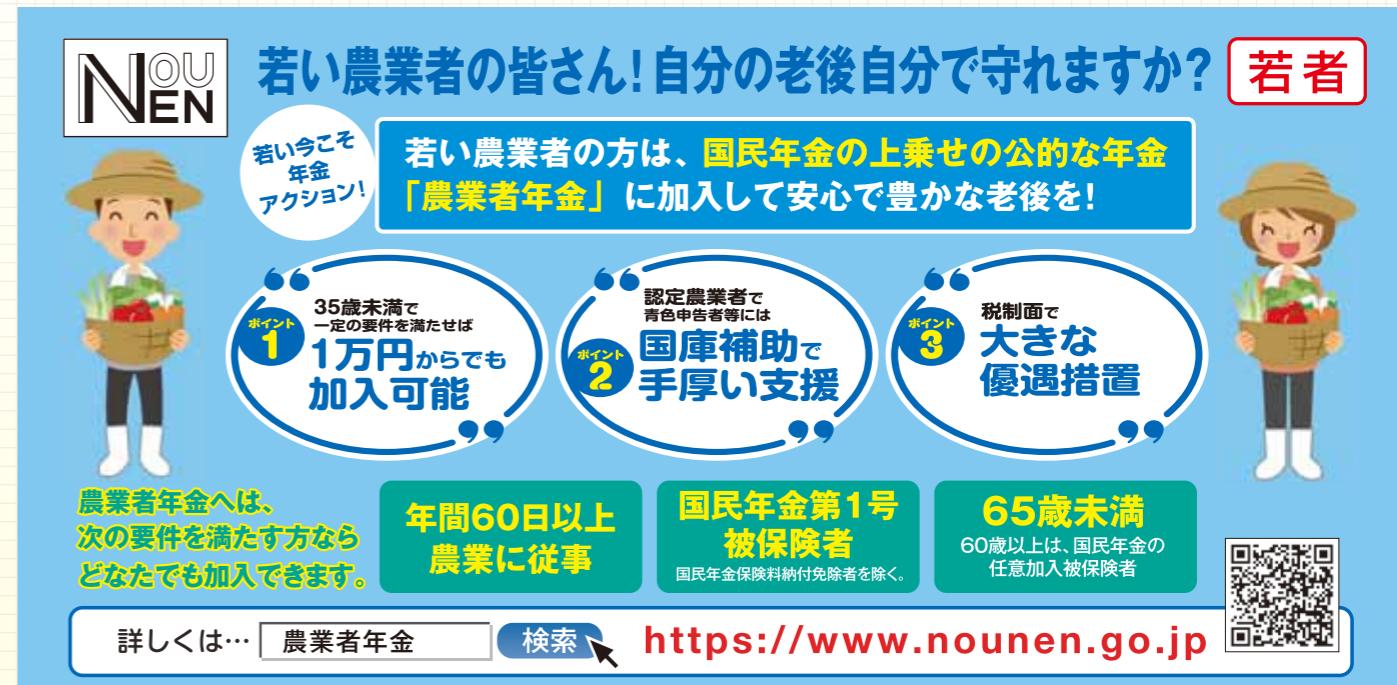


スマホ、パソコン等の操作マニュアルを掲載！

※令和8年1月更新予定

動画でチェック

動画で見る確定申告



特設会場ご案内図

九州佐賀国際空港東特設会場

JAが農業まつり

SAGA AGRICULTURE FESTIVAL

2026年 さが農業まつり

JA別参観日程

| | |
|------|--|
| 1/29 | JJA佐賀市中央、JAからつ、JA伊万里 佐城エリア(大和・小城・多久・中部) 杵藤エリア(武雄・杵島) |
| 1/30 | 佐城エリア(川副・東与賀・久保田) 三神エリア 杵藤エリア(鹿島・太良・嬉野・白石) |
| 1/31 | 全県フリー |
| 2/1 | 全県フリー |

展示・実演予約コーナー

| | | |
|--------------|-------------|--------------|
| 農業機械 コーナー | 自動車 コーナー | 生活情報 コーナー |
| 物産 コーナー | 産直 コーナー | 園芸・花 コーナー |
| 肥料農薬 コーナー | 焼肉 コーナー | 緑化木 コーナー |

2026年 さが農業まつり

主催 JAグループ佐賀

イベント

| | |
|---|---|
| 佐賀広域消防局 消防音楽隊演奏会 1/31(土) 12:00~13:00 | キャラクターショー 1/31(土)・2/1(日) 10:00~13:30 観覧無料 |
| 焼きもち配布 1/31(土)・2/1(日) 1/31(土) ●11:30~ ●14:30~ 2/1(日) ●13:00~ | 自衛隊の炊き出し実演 豚汁無料配布 1/31(土)・2/1(日) 時間 10:00~ 各日 400食限定 |
| 献血バス 1/31(土)・2/1(日) 1/31(土) ●9:00~12:00 ●13:30~16:00 2/1(日) ●9:00~12:00 ●13:30~15:00 | よさこい 2/1(日) 時間 12:00~13:00 |

2026年 さが農業まつり

主催 JAグループ佐賀

JASS キャンペーン情報

JA-SS 洗車キャンペーン開催!!

2月1日~2月28日

セルフSS 洗車プリペイドカード 半額

詳しくはお近くのSSまでお気軽にお問い合わせください

お住まいお探しの方必見!!

唐津市鏡 アパート

家賃 **50,000円**

3DK 和6 / 洋6 / 洋6 / DK6

■交通/JR筑肥線 東唐津駅 徒歩22分 ■築年数/30年
■建物構造/軽量鉄骨造 ■駐車場/2台込
■敷金/2ヶ月 ■取引態様/一般媒介 ■備考/保証会社要、敷引2ヶ月、CATV負担金10,000円(初回)

唐津市和多田大土井 アパート

家賃 **52,300円**

2LDK 和6 / 和6 / LDK12

■交通/バス ネットトヨタ前 バス停 徒歩3分
■築年数/33年 ■建物構造/軽量鉄骨造
■駐車場/2台込 ■敷金/3ヶ月 ■取引態様/一般媒介
■備考/保証会社要、敷引2ヶ月、町費込

査定無料! お気軽に御連絡下さい! 担当/山崎 不動産を売りたい方! 貸したい方! はJA宅建へご相談下さい。情報お待ちしています。

お申し込み・お問い合わせ先

唐津協同宅建株式会社

〒847-0817 唐津市熊原町3102-3
ホームページ <http://karatsu-takken.co.jp>
E-mail takken1@ja-karatsu.or.jp

(公社)佐賀県宅地建物取引業協会会員
(一社)九州不動産公正取引協議会 加盟 佐賀県知事免許(9)第1639号

0955-75-2200

※ 土曜日も営業致しております。(水曜・日曜・祝日 定休)

※ 契約済の際は、ご了承下さい。



食卓を彩る とっておきレシピ



材 料 6号(直径18cm)のケーキ型1台分

| | |
|--------------------|-----------|
| スポンジケーキ(チョコレート・6号) | 1台 |
| 水 | 小さじ4+50ml |
| スイートチョコレート | 70g |
| 粉ゼラチン | 小さじ2 |
| ラム酒 | 大さじ1 |
| 生クリーム | 200ml |
| 卵白 | 1個分 |
| 砂糖 | 30g |
| ココア、金箔(きんぱく) | 適宜 |
| 飾り用チョコレート(木の葉形など) | 適宜 |

作り方

- スポンジケーキの外周を厚さ5mmくらい切る。粉ゼラチンは水(小さじ4)に入れてふやかす。
- 鍋に水(50ml)を沸かし、刻んだチョコレートを湯せんする。火から下ろしてゼラチンを加える。
- 生クリームは七分立て(とろみがあり、泡立て器でよく落とすと跡が残るくらいの固さ)にする。卵白に砂糖の半量(15g)を加えて軽く角が立つまで泡立てる。残りの半量を加えて再度泡立てる。
- 市販のスポンジケーキを使って作るバレンタインケーキです。ムース作りでは溶かしたチョコレート、生クリーム、メレンゲを同程度の固さにしてから混ぜ合わせましょう。

ムース・ オ・ショコラ

旬なレシピ



赤堀料理学園校長
赤堀博美
東京都文京区小石川生まれ。管理栄養士。日本女子大学大学院食物栄養学専攻修了。日本女子大学非常勤講師、十文字学園女子大学非常勤講師、日本フードコーディネーター協会常任理事。



ごま酢あえ

ゴマの風味と酢の酸味でさっぱりいただけます

材 料 6人分

| | | | |
|------|--------|-------|--------|
| ニンジン | 80g | しらたき | 200g |
| 塩 | 小さじ1/4 | 砂糖 | 大さじ1/2 |
| 酢 | 大さじ1 | 塩 | 小さじ1/4 |
| キュウリ | 2本 | 白すりごま | 大さじ5 |
| 塩 | 小さじ1/4 | 砂糖 | 大さじ2 |
| 酢 | 大さじ1 | 塩 | 小さじ1/3 |
| | | 酢 | 大さじ2 |

作り方

- ニンジンは長さ4cmの細い千切りにして塩と酢で下味を付ける。
- キュウリはへたを取り、塩少々(分量外)を広げたまな板の上で表面の突起が丸みを帯びるまで転がす。水で塩をさっと洗い落とし、薄い小口切りにして塩と酢で下味を付ける。
- しらたきは2、3分ほど下ゆでてから長さ4cmにざく切りし、砂糖と塩を加えた鍋でからいり*する。
- 白すりごまに砂糖と塩、酢を加える。①～③の汁気を切って白すりごまに加えてあえたら出来上がり。※水や油を使わずに鍋やフライパンで材料をいれること



焼餅 (シャオピン)

外はパリパリ、中はもちもちの台湾風おやき

材 料 8枚分

| | |
|------------|-------|
| 薄力粉 | 200g |
| 水 | 120ml |
| 牛ひき肉 | 200g |
| A | |
| ネギ(みじん切り) | 50g |
| ニラ(粗みじん切り) | 50g |
| 酒 | 大さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ1 |
| 塩・こしょう | 少々 |
| B | |
| 片栗粉 | 大さじ1 |
| ごま油 | 大さじ1 |
| 油 | 適宜 |

作り方

- 薄力粉に水を混ぜ、よくこねてまとめる。ラップに包んで20分置き、皮を作る。
- 牛ひき肉にAを入れて混ぜ合わせ、さらにBを加えてしっかり混ぜて種を作る。これを8等分にする。
- 皮を8等分にする。手に油を付けてそれぞれを直径8cmくらいに広げ、種を置く。皮の端をつまんで包み、閉じた部分を下にして手で押さえながら厚さ1cm・直径8cmの円形に延ばす。
- フライパンに油を引き、弱火で3、4分焼く。焦げ目が付いたら裏返し、ふたをしてさらに焼く。肉に火が通り両面に焦げ目が付いたら出来上がり。

JAからつ 唐津うまかもん市場

ふれあい旬の収穫祭

JAからつ直売所

唐津うまかもん市場

2月 2月28日(土) 9:00~16:00迄

3月 3月1日(日) 9:00~16:00迄

9:00開店！各日なくなり次第終了！
お早めに！

今月のおすすめは『はまさき』・『いちごさん』
はまさき試食 いちごさん試食

【店休日/2月12日(木)・18日(水)】

居津・玄海のうまかもんを
全国にお届け!!

＼ショッピングサイトも是非ご覧ください／

唐津うまかもん市場

QRコード

唐津うまかもん市場 ショッピングサイト 検索

佐賀県唐津市久里1961-2 [営業時間]9:00~18:00 TEL.0955-78-1313 [HP] http://karatsuumakamon.com/ FAX.0955-78-1173

唐津の旬をお届けします
お家で簡単にご注文!!

唐津うまかもん市場便り

今月のおすすめはこちら

※掲載商品の販売価格は変動することがあります。

からつ茶 唐津さえみどり

1袋(税込) 1,620円

「日本茶AWARD2025」審査員奨励賞を受賞しました！

唐津さえみどりは渋みが少なくまろやかな味わいが特徴です。

からつ茶(和柄)

緑茶ティーバッグミニ

1袋 486円(税込)

からつ茶製造スタッフのオススメ商品です。ちょっとしたお土産にいかがでしょうか？

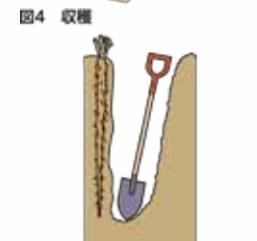
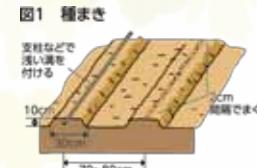
からつ茶ラテ 1杯 400円(税込)

からつ茶本来の旨味を際立たせるように、甘さ控えめに作っています。牛乳には「さが生まれ」を使用しています。スタッフ一押しの商品です。

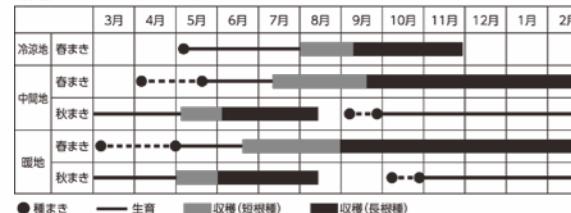
唐津うまかもん市場

【次の店休日】2月12日(木)・18日(水)

佐賀県唐津市久里1961-2 [営業時間]9:00~18:00 TEL.0955-78-1313 FAX.0955-78-1173 [HP] http://karatsuumakamon.com/



栽培カレンダー(ゴボウ)



あなたもチャレンジ! 家庭菜園

ゴボウ 畑を深く耕し長い根を作る

「ゴボウは食物繊維が豊富でカリウムも多い健康野菜です。」

高温性で、発芽適温は20~25度、生育適温は20~30度ですが、生長したゴボウは寒さにも強いです。長く真っすぐな根を作るためには、下層まで土粒の細かい畑が適しています。春まき冬取りと秋まき夏取りができますが、春まきの方が栽培しやすいです。

【品種】根長が70~80cmになる長根種の

山田早生(各社)、「柳川理想(柳川探

種研究会)などが一般的ですが、家庭菜

園には30~50cmの短根種がお薦めです。

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ50~70cmほど深く耕して

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【品種】根長が70~80cmになる長根種の

山田早生(各社)、「柳川理想(柳川探

種研究会)などが一般的ですが、家庭菜

園には30~50cmの短根種がお薦めです。

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ50~70cmほど深く耕して

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

【畠の準備】ゴボウは根が深いので、畠

をあらかじめ

おきます。種まきの1ヶ月前に、1平

方m当たり堆肥1kgと苦土石灰1~10

g、1週間前に化成肥料(NPK各成分

10%)100gを施し、深さ30cm程度ま

で耕します。次にベッド幅を30cm程度

取り、高さ10cm程度の畝(耕土の浅い畝

では高さ20~30cmの高畝)を作り、中央

<p

