

INFORMATION

華蓮各店・Zino「かごしま茶日本一記念メニュー」のご案内

華蓮各店・Zinoでは、「かごしま茶日本一記念メニュー」を6月30日(月)まで提供しております。

鹿児島黒牛・黒豚等の県内産農畜産物に県内産茶葉を掛け合わせた、各店舗のオリジナルメニューをご用意しております。

ぜひこの機会に飲んでも食べてもおいしい「かごしま茶」を経済連直営飲食店で楽しみください。

●問い合わせ先…華蓮 鹿児島店 TEL: 099-223-8877
華蓮 博多店 TEL: 092-725-1905
華蓮 大阪心斎橋店 TEL: 06-6213-8929
鹿児島華蓮銀座店 TEL: 03-3572-3153
レストラン Zino TEL: 099-216-1800



鹿児島サンロイヤルホテル「第10回かごしま茶を使ったランチフェア」のご案内

鹿児島サンロイヤルホテルにて「第10回かごしま茶を使ったランチフェア」を6月30日(月)まで開催しております。

各レストランの料理長が趣向を凝らし、「かごしま茶」の魅力を最大限に引き出したお料理を是非ご賞味ください。

●場所…鹿児島サンロイヤルホテル
カフェレストラン「トリアン」、日本料理「七彩」、スカイラウンジ「フェニックス」

●問い合わせ先…経済連 茶事業部 TEL: 099-269-1611



おいどん情報



鹿児島の「美味しい」がギュッと詰まったネット通販。ご注文お待ちしております!

おいどん鹿児島eモール



くわしくはコチラ!



知覧茶 金印100g 1,240円(税込)



鹿児島県産 野菜・果物セット(Lサイズ) 4,500円(税込) 送料当モール負担



鹿児島黒牛サーロイン ステーキセット 3,720円(税込)



〒890-0062 鹿児島市与次郎2丁目2295-235
TEL: 099-253-3153

※お問い合わせの際は、おかけ間違いにご注意ください。

今後のイベント情報 7月

7/12(土) そば打ち体験&夏の新そばふるまい
7/19(土) JA鹿児島みらいフェア
7/26(土) JAさつま日置フェア
7/27(日) 新米まつり

※急遽内容が変更となる場合もございます。また、商品売り切れ次第終了となります。

本格的な夏を迎える7月ですが、おいどん市場与次郎館ではオクラやきゅうり、トマト、ナスなどの野菜をはじめ、果物ではマンゴー、パッションフルーツ、ブルーベリーなど夏を代表する青果物が多く入荷いたします。旬の青果物をぜひご堪能ください。



番組情報 MEDIA INFORMATION

テレビ 『たわわのわ』
MBC 日曜 11:40~11:45



ラジオ 910 『イキイキ園芸情報プラス』
MBC 毎週月~金曜 9:10~9:14



おすすめレシピ とうもろこしごはん

材料(4~5人分) 米(BG無洗米あきほなみ)…2合
とうもろこし…1本 酒…大さじ1
塩…小さじ1と1/4

作り方

- (下準備) 米を炊飯器に入れ、2合の目盛りまで水を注ぎ、30分浸水させる。
- とうもろこしは長さを半分に切り、まな板の上に立てるようにして包丁で実を削ぐように切り取る。(とうもろこしの芯は捨てない)
- 下準備した炊飯器に酒、塩を加えて軽く混ぜ、とうもろこし、とうもろこしの芯を加え、炊飯する。
- 炊き上がった後芯を取り除いて混ぜ、完成。(お好みでバターを加えてもおいしい)



いぶき

JA鹿児島県経済連広報紙

鹿児島の農と協同の息吹

IBUKI

No. 79

令和7年6月

かごしま茶 新茶初取引会



令和7年産かごしま茶新茶初取引会

特集

「まるごと経済連」JA住宅「シロアリ点検」

TOPICS & NEWS

- 令和7年産かごしま茶新茶初取引会
- かごしまマンゴー・パッションフルーツ 県知事進呈式
- (獨)鹿児島市社会福祉協議会と 鹿児島パールライス㈱の包括連携に係る協定式
- 第20回鹿児島県JA葬祭チェーン大会
- 大阪・関西万博記念「JAのやさしい直売会」開催 旬の野菜と食べ方をPR
- ㈱JA食肉かごしまパックスセンター新設

INFORMATION

- 華蓮各店・Zino 「かごしま茶日本一記念メニュー」のご案内
- 鹿児島サンロイヤルホテル 「かごしま茶を使ったランチフェア」のご案内

おいどん情報

- おいどん鹿児島eモール商品情報
- おいどん市場与次郎館イベント情報

オススメレシピ

- とうもろこしごはん



発行者

JA鹿児島県経済連 企画開発課
〒890-8515 鹿児島市鴨池新町15番地
TEL: 099-258-5315



ホームページ



Instagram



Facebook



「農」を通じて幸せを提供する
JA鹿児島県経済連



たとえ新築・築年数が浅い家でも、シロアリは予防が大事です。

点検をご希望の方や床下が気になっている方、シロアリでお困りの事等がございましたらぜひ最寄りのJAまでお気軽にご相談ください。

シロアリの巣



木材の被害



量の被害



- ☐ 予防工事をしてから5年以上経過している
- ☐ 室内や庭で羽アリを見た
- ☐ 床がブカブカする
- ☐ 庭の木にシロアリがいる
- ☐ 押入れにカビが生えている
- ☐ 家の中が湿っぽい など

など

「自分のチェックだけでは不安」
「当てはまっていて心配」
という方は

JAにご相談ください!

この顔に

指名手配

指名手配期間：4月1日(火)～8月31日(日)

ときたらJAへ!!

JAシロアリ

撃退大作戦!

限内330名様!

シロアリ工事(手付・取崩しおよび
取壊し等)の工事されたお客様を対象に、
お賞状による賞状抽選!

※抽選は、抽選日(4月1日)以降に当選者
が抽選結果を当選通知書をお送りください。

A賞 50%

JA民権部賞状
(1万円)

B賞 20%

JA-55部賞状
(5,000円)

C賞 30%

JA民権部賞状
(1万円)

※抽選は、抽選日(4月1日)以降に当選者が抽選結果を当選通知書をお送りください。

※抽選の結果は、抽選結果を当選通知書でお送りください。

※抽選の結果は、抽選結果を当選通知書でお送りください。

「JAシロアリ撃退大作戦」を
令和7年8月31日(日)まで
実施中!

JA共通商品券や県内のJA-SS
で使える給油券などが抽選で
330名に当たります！

この機会に、JAシロアリで無料
点検を受けてみてください！

キャンペーンに合わせて
紹介特典も実施中!



担当者から
ひとこと

●問い合わせ先…経済連 施設住宅課(月～金曜日 10:00～17:00)
TEL: 099-258-5375(担当:藤田)



4月9日(水)かごしま茶流通センターにて、全国に先駆けて令和7年産かごしま茶新茶初取引会を開催しました。

7市町から79点、3,925 kgが上場され、県茶市場の買受人21社が入札を行い、今年度の新茶初取引会の結果は、1 kgあたり高値21,308円、平均4,137円となりました。



5月22日(木) 鹿児島パールライズ㈱にて、関係者ら15名が出席し、(公)鹿児島市社会福祉協議会と鹿児島パールライズ㈱の包括連携に係る協定式が行われました。

この協定は鹿児島県産「米」を活用し、市民の健康増進や食育の推進などの取組により、地域福祉の推進並びに農業の振興に寄与することを目的としたものです。

今後、子ども食堂等支援プロジェクトとして、鹿児島市社会福祉協議会と連携して鹿児島市内の子ども食堂等に対し、お米を無償提供していきます。



4月21日(月)・22日(火)の2日間、大阪駅直結の地下街「ディーズスクエア」にて、「JAのやさしい直売会」を開催しました。

大阪・関西万博でにぎわう大阪の中心地において、観光客や関西圏の買い物客に向けて、旬の野菜を販売しながら、おいしい食べ方や保存方法なども紹介し、県産野菜の魅力を積極的にPRしました。

売場には、そらまめやオクラをはじめとする13種類の野菜が並び、来場者からは「新鮮な野菜が買えて嬉しい」「保存方法を聞いてよかった」といった声も寄せられました。



5月26日(月)鹿児島県庁知事室にて、JAそお鹿児島果樹部会熱帯果物部会 近松部会長、パッションフルーツ専門部会 中水流部会長ら5名が出席し、塩田県知事への「かごしまマンゴー・パッションフルーツ」進呈式を行いました。

JAそお鹿児島管内では、8月までパッションフルーツとマンゴーあわせておよそ75トンを出荷する計画です。

また、経済連では6月10日を「鹿児島パッションフルーツの日」に記念日登録し、消費拡大を呼びかけます。



4月23日(水)JA鹿児島
県会館にて、JA葬祭関係者
ら約50名参加のもと、第20
回鹿児島県JA葬祭チェーン
大会を開催しました。

会場では、JA葬祭が今後
進める「夜間搬送業務委託」や事務効率化を目的と
した「デジタルサイネージ」の設置、単価アップに向
けた「仏衣」を展示しました。

また、JA東京中央セミナーセンター丹野浩成氏による講演「自主・自立スタッフ育成の取り組み～地域内での収益最大化を目指す～」が行われ、会場のみなさんは熱心に耳を傾けていました。



3月27日(木)南九州市知覧町にて、経済連柚木会長をはじめJAや行政関係者ら約70名が出席し、(株)JA食肉がごしまパックスセンターの神事・落

HACCP対応の冷凍スライス肉を製造するパックセンターは、(株)JA食肉かごしま南薩工場内に新設し、ふるさと納税返礼品やギフト関連の国内向け牛肉・豚肉等の製造拡大および、多様化する輸出需要に対応していきます。

