

03 農業情報

04 新春対談

地元でこだわって育んできた 『柏倉門傳』

～日本酒の粋組みを超え、産地としてのブランドへ～

12 旬の料理 のっぺい煮



JAやまがた
公式
Facebook

のっぺい煮

年中行事に作られる郷土料理のひとつ。
寒い季節にぴったり、根菜を使ったとろみが温かな煮物です。



●材料 (4人前)

鶏モモ肉… ¼枚、里芋… 4個
人参… ½本、ごぼう… ½本、蓮根… ½節
干し椎茸… 3枚、平こんにゃく… ½枚
銀杏… 20粒、なめこ… 小1袋
せり… ½株、柚子… 少々

煮汁

だし汁… 600cc
干し椎茸の戻し汁… 適量
酒… 小さじ1、塩… 小さじ½
醤油・味醂… 各大さじ1

※残りの野菜など (分量外) は、
薄く切り、低温で素揚げして添える。

ワンポイントアドバイス

本来は片栗粉でとろみを
加えるお料理ですが
里芋やなめこで充分
美味しいとろみが
つきますよ。



伊藤伸也 / 「山形調理師専門学校」和食担当教員。／
山形調理師専門学校は昭和46年開校。有能で人間性豊
かな調理師の養成を目標に、プロをめざした実践活動を
モットーとして学習をすすめています。
山形市六日町7-42。TEL.023-641-8345 (代)



1 鶏モモ肉は2cm角程度に切り、さっと湯に
通し赤みが残る程度で水に取る。里芋・
人参は皮をむき乱切りし、ごぼうは皮を
むかずに乱切りし、水に取る。



2 蓮根は皮をむき乱切りして、酢水にさら
す。干し椎茸は水で戻して、適当な大
きさに切る。平こんにゃくは1cm角程度
に切り、茹でておく。銀杏は塩茹でする。



3 鍋にだし汁と干し椎茸の戻し汁、根菜・椎
茸・平こんにゃくを加え火にかける。沸
騰したら中火にし、柔らかくなるまで煮
る。鶏肉・銀杏・なめこを入れる。



4 調味料を加え5分程煮て、塩で味を調え
る。せりを合わせて器に盛り、刻んだ柚
子をのせる。人参は飾り切りが華やか。

あとがき

特集の対談をする前に、山形市八日町にある男山酒造さんの工場を見学させていただきました。出荷間近の日本酒がずらりと並ぶ光景は圧巻でした。もろみを仕込む場所は
とても静かで、大きなタンクからはプチプチと発酵が進む音が聞こえてきました。
醸造部長の高橋信一様が案内してくださったのですが、穏やかで丁寧な説明の中に、日
本酒への強い思いが感じられ心が熱くなりました。対談でもお二人の「良い日本酒作りを
通して地域を活性化したい」という思いが伝わってきてとても刺激を受けました。私も人
の心を動かせるような仕事をしたいと改めて感じる取材でした。





山形農業協同組合
代表理事組合長

板垣 平治郎

あけましておめでとうございます。組合員並びに地域の皆様におかれましては、新年を穏やかに過ごしのことと拝察し、心よりお慶び申し上げます。また、常日頃より農協事業に対する格別のご理解とご協力を賜っておりますことに、改めて感謝申し上げます。

さて平成二十八年は激動の一年となりました。

アメリカのトランプ次期大統領によるTPPからの脱退表明により、日本の農業政策の見直しが迫られるとともに、唐突に打ち出された農業ワーキング・グループによる意見は、まさしく農業、JAの弱体化に照準を合わせた愚策でありました。JAグループの対応は早く、軌道修正した中での決着となり農業・農家を守る強い意思統一が確認されました。今後は農業分野における独占禁止法の強化をはじめ、公認会計士監査への移行、准組合員問題、そして新たな改革案がさらに提言される事を踏まえ、自己改革に取り組んでまいります。

九月に臨時総代会を開催し経営改革に着手しました。「新しい歴史への挑戦」です。農協改革や会計制度の国際化への対応、日銀によるマイナス金利政策等、これらのリスクを先送りする事なく改革を前へ前へと進めてまいります。この成果は今年度必ず数値として表し「組合員の目線に立つ」ことを常に忘れず、皆様の期待に応え、時代の要請に応える新しいJAやまがたを築いてまいります。

日本経済の礎は農業です。組合員の農業所得の増大、農産物生産の拡大はJAの使命です。今年すべての品目について一元販売を実施し販売力強化に努めてまいります。また、平成三十年を目途に野菜・果樹ハウス団地構想を計画しております。これはJA自らが団地的に水田を借受け園芸作物への積極的な転換を進めるものです。作物はトマト、きゅうり、ぶどうを導入し、園芸産出額の底上げ、大規模な雇用創出、産地ブランドの確立を期すJAやまがたの未来への起爆剤となる計画

です。昨年よりプロジェクトチームを立ち上げ一つ一つの課題を整理しながら必ずや実現してまいります。昨年、おいしさ直売所南館店はリニューアルオープンいたしました。生産者、消費者、職員の熱気が伝わる全国に誇れる直売所となりました。これからも利便性を高め、より愛される直売所を目指します。

支店統合再編は、最終年の今年、3店舗が新たにオープンします。地域の皆様からは温かい言葉と叱咤激励のお言葉を頂きながら、新支店は成長してまいりました。今後も地域の皆様から愛され、そして誇りとなる支店にまいります。

今年は酉年です。太陽が昇ると鶏が鳴くため、鶏の鳴き声には太陽の光を呼ぶ力があるとされているそうです。輝く太陽に向かって「和顔愛語」の心で役職員一丸となって協同の成果を実現できるよう取り組んでまいりますので、今後とも多大なるご協力をお願い申し上げます。

皆様のますますのご健勝をお祈り申し上げ、新年のごあいさつと致します。

平成二十九年 元旦

Agricultural
Information

農業情報

日本農業新聞で学ぼう
「農業改革」



「農業競争力強化プログラム」が決定

11月29日、政府は「農業競争力強化プログラム」を決定しました。これは農業者の所得向上を図るため、生産資材価格の引下げや、農産物の流通・加工構造の改革をはじめとする13項目について、政策の方向性を定めたものです。

プログラムの決定に先立ち、11月11日に規制改革推進会議農業ワーキング・グループが公表した「農協改革に関する意見」の中の、1年以内にJA全農は全量買取販売に転換すること、3年以内に信用事業実施JAを半減すること、クミカン（組合員勘定）の廃止に関する記述などは、このプログラムに加えられませんでした。板垣平治郎組合長は「各JAの創造的な自己改革を後押しするものと受け止め、当JAでも農業者の所得増大、地域の活性化などに向け自己改革を進めていく」と話していました。

農業競争力強化プログラムの概要

①生産資材引き下げ

全農改革、業界再編、施肥基準見直し・銘柄絞り込み、農業機械化促進法の廃止、主要農作物種子法の廃止

②流通・加工構造の改革

全農改革、業界再編、農産物規格の見直し、卸売市場法の抜本見直し、公正取引委員会による量販店の買いたたきの監視

③人材育成

農業大学校の専門職業大学化、経済界との連携、青年就農給付金の見直し・充実、女性の活躍推進

④戦略的輸出体制の整備

輸出拠点の整備、鮮度保持輸送技術の普及促進

⑤原料原産地表示

全ての加工食品への原料原産地表示の導入

⑥チェックオフ制度

要望する業界で75%以上の同意が得られた場合に法制化に着手

⑦収入保険制度の創設

⑧土地改良制度の見直し

農地集積バンクが借り入れる農地に、農業者の費用負担や同意を求めない基盤整備事業を創設

⑨農村地域における就業構造改善

農村地域工業等導入促進法（農工法）の見直し

⑩飼料用米の推進

多収品種の導入、低コスト栽培技術の普及

⑪肉用牛・酪農の生産基盤強化

畜産クラスターの構築、受精卵移植技術の活用、情報通信技術（ICT）活用、乳用後継牛の確保

⑫配合飼料価格安定制度の安定化

⑬牛乳・乳製品の生産流通改革

指定団体以外にも一定の基準を満たせば補給金を交付、国が早急に基本スキームを設計

県知事とJA組合長 農業振興に向け意見交換会

12月15日、山形県自治会館で山形県知事と農業協同組合長等との意見交換会が開かれ、農業振興などについて意見が交わされました。県内JAの組合長からは施設園芸への補助金や畜産への支援、農政の一貫性の維持など、



持続可能で将来が見える農業への要望が大半を占めました。JA山形中央会の長澤豊会長は、米政策の見直しへの対応、トップセールスの強化、就農・定着支援などについて、行政と連携し取り組む意向を伝えました。

農政対策協議会

12月8日、本店で農政対策協議会・支店長合同会議が開かれ、各地区の農政対策協議会支部長ら約100名が出席しました。協議では平成29年度の水田農業対策や転作計画などを確認しました。

協議会では平成30年産米の需給調整に係る、行政や生産者への対応等について、1月から具体的な検討に入る予定です。

「新春対談」

地元にごだわり 育んできた 『柏倉門傳』 〜日本酒の枠組みを超え、 産地としてのブランドへ〜

山形市西山形地区の方々が中心となって、
地元にごだわった日本酒が作られています。
新年号恒例の「新春対談」。
今回は酒米生産者の西村博幸さんと、
男山酒造株式会社尾原俊之さんに、
お話を伺いました。



こだわりの日本酒で 地元を盛り上げたい

—— 日本酒を作ることになった経緯を教えてください。

西村 西山形は私の故郷で、かつての青年団の仲間たちと「地域活性化や、住民同士のコミュニケーションを深められることをしたい」と考えていました。そこで、地元にごだわった日本酒を作るのはどうかと話が盛り上がりました。農業と酒造業、地元の酒販店での販売という三位一体で地域おこしや地産地消に貢献でき、人と人との絆も深まるのでは、と思ったのです。当時男山酒造さんに勤めていた地元の方に相談したところ、2400本から醸造できるところで、平成17年3月からさっそく有志で動き始めました。

—— 地元へのこだわりを感じます。

西村 そうですね。日本酒のネーミングも、一般公募で集まった約200通の中から、やっぱり地元にごだわろうと「柏倉門傳」に決めました。酒米は山形県オリジナル品種の出羽燦々、仕込み水は山形市門伝礫石地区の湧水を使っています。さらに、柏倉門傳用の出羽燦々を作付している水田には、仕込み水と同じ地区か

ら水をひいています。
—— 酒米は、どのくらい作られているのですか。

西村 (株)とかみファームと、もう1名の生産者で約35トン分を作付しています。最初の年は試行錯誤の連続で、JAの営農指導員と栽培方法について相談を重ねました。

尾原 初年度、柏倉門傳用にいただいた酒米がとても良い品質で、西村さんに「来年度ひき当社の日本酒の分も出荷してほしい」と相談したところ快く引き受けてくださいました。今も当社で取り扱う出羽燦々は、特段の事情がない限り西山形産です。

—— 出荷する酒米の全てが、柏倉門傳になるわけではないのですか。

西村 柏倉門傳になるのは5トンくらいで、あとは男山酒造さんの日本酒に、それ以上収穫できた時はJAに販売先をお任せしています。全量JAの西山形ライスセンターを通し



て、品質の揃ったものを出荷しています。

尾原 生産者の方やライスセンターの方には、天候が定まらない中でも納期に合わせてくださり、感謝しています。

西村 ライスセンターのオペレーターも西山形の方で、長年ともに酒米作りをやってきた仲間です。昨年は天候不順でなかなか収穫できず焦りましたが、男山酒造さんの要望にはしっかりと応えたいと思いながら作業しています。



地元の酒米、 水で醸す「柏倉門傳」

—— 出羽燦々は、どのような品種なのでしょう。

尾原 地酒ブランドの確立を目指して山形県が開発した酒米で、平成9年に品種登録されました。開発される前、県内では長野県で育種された美山錦や、新潟県の五百万石が多かったようです。山田錦も有名ですが、西のほうの米なので東北では栽培が難しいです。県内で作りやすい酒米が求められていたのも、出羽燦々が

開発されるきっかけでした。

西村 量を取ろうとすると倒伏したり品質が悪くなったりするので、10アールあたり500キロを目標に作っています。

—— 出羽燦々の特徴を教えてください。

尾原 麹菌が米を溶かす工程があるのですが、溶けやすい米は味が出やすく、溶けにくい米はすっきりとした仕上がりです。出羽燦々はどちらかといえば溶けやすく、味は軽やかで柔らかい印象です。

—— 先ほど、柏倉門傳は門伝礫石地区の仕込み水を使っていると伺いました。男山酒造さんが普段使う水と比べて、味は変わるものですか。

尾原 はい、全然違います。私たちは通常、敷地内から汲み上げた地下水を使っており、水質はミネラルを多く含む硬水です。硬水で仕込むと渋みや苦みも味わる、カチツとした日本酒ができます。それに対して



礫石の水は軟水で、甘みや風味がスーッと尾を引き、余韻を楽しめるものができます。

西村 門伝礫石地区は、山形市少年自然の家あたりで、清らかな水が湧き出るところです。

—— 柏倉門傳は、どのような味わいですか。

西村 飲みやすいけれど、けっこうしつかりした味だと思います。毎年微妙に味が変わるので、仲間たちとあてもない、こつでもないといいながら違いを楽しんでいます。

尾原 夏の気温が高いと酒米が硬くなり、淡泊な味になる傾向があります。仕込んでいるときの気温なども、

品をお贈りして会員の方に還元しています。

—— 今、会員は何名いらっしゃるのですか。

西村 700名以上はいると思います。今年は7200本の申し込みがありました。

—— 2400本から始まって7200本まで増えたのは、すごいことだと思います。

尾原 私たちのところでもいくつかプライベートブランドを手掛けていますが、柏倉門傳のように伸び続けることはめったにありません。だいたいの企画は2年で終わってしま



西村 博幸

Nishimura Hiroyuki 山形市柏倉生まれ。株式会社とかみファーム代表取締役。酒米「出羽燦々」の生産者で、西山形での日本酒作り、地域活性化に向けた企画の立案から携わる。

仕上がりに影響します。

—— 丹精込めた日本酒ですから、一層おいしく感じるでしょうね。

西村 そうですね。日本酒作りの仲間たちは「西山形の酒を造る会」の会員として、自分たちで楽しむのはもちろんですが、清石孝男会長を中心に、本来の目的である地域活性化に向けて色々な活動をしています。

産地としての

『柏倉門傳』を目指して

—— 会ではどのような活動をしているのですか。

西村 会員申し込みの取りまとめや、

—— 地域活性化に向けたイベントにはどのようなものがあるのですか。

西村 手作業による、昔ながらの田植えや稲刈り体験を行っています。会員の子や孫たちまで参加し、土の感触を感じながら楽しくやっています。田植機やコンバインにも乗せてあげたりして、喜んでもらっています。そして12月に行う新酒発表会が一番盛り上がります。西山形コミュニティセンターに県内外の会員が100名くらい集まって、出来たての柏倉門傳を味わいながら交流します。地元で代々受け継がれている「田植え踊り」も披露されます。これからもイベントを通して、農村の文化



1 酒蔵につまれた酒米。2 もろみを仕込むタンク。3 発酵が進むもろみ。4 絞りたての清酒。



尾原 俊之

Ohara Toshiyuki 山形市八日町生まれ。男山酒造株式会社専務取締役。寛政元年から続く同社の蔵元として、品質管理から営業までを取りしきる。全国新酒鑑評会金賞(8年連続を含む22回)、東北清酒鑑評会金賞など、数々の受賞歴を誇る。

を伝えていきたいです。

尾原 申込数の増加が示すように、地域に根差して、まじめに活動していることに惹かれる方はたくさんいます。日本酒を飲む人が減っている中で、このような取り組みは非常にありがたいです。

—— これからの課題を教えてください。

西村 今後の課題は、次の世代へこの取り組みをつなぎ、育てるにはどうしたらよいかを考えることです。

尾原 私は、酒米や日本酒だけでなく、果樹や野菜などにも広げて「柏倉門傳」という産地として売れるようになる、新しい企画もできそうだなと思っています。

西村 それは夢が膨らみますね。西山形が酒米の里になればいいな、なんて考えていましたが、確かにもっと広く捉えれば、できることも増えそうです。

尾原 無理やりに広げる必要はもちろんありませんが、このような良いストーリーがあつて、さらにモノが良ければ、それに魅せられる人は多いと思います。

西村 せっかくここまで育ててきた『柏倉門傳』のブランドを、JAや行政ともタイアップしながら高める方法を模索していきたいです。

1 5月の田植え。2 地域に伝わる「田植え踊り」。3 稲が実る田から蔵王を望む。4 9月の稲刈り。5 西山形の酒を造る会、会長の清石孝男さん。6 男山酒造(株)で行われた新酒試飲会には会のメンバーが集まった。





家畜を飼っている方へ

家畜を1頭・1羽でも飼っている方は、毎年2月1日現在の飼育頭羽数などを県に報告する必要があります。

前年に報告された方には、1月末に用紙が届きますので、必要事項を記入の上、山形県中央家畜保健衛生所へ郵送またはFAXで送付してください。

新たに飼育を始めた方や、飼育しているのに用紙が届かない方は、お手数ですが下記へご連絡ください。

お問い合わせ 山形県中央家畜保健衛生所

〒990-2161 山形市大字漆山736 TEL.023-686-4410 FAX.023-686-5715

対象となる家畜の種類

牛、水牛、鹿、めん羊、山羊、馬（ポニー含む）、豚（ミニ豚含む）、いのしし、鶏（烏骨鶏、チャボ含む）、うずら、あひる（フランス鴨含む）、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥



平成28年分 税務申告相談会について

税理士を招いて税務申告（所得・譲渡税・消費税等）の相談会を行います。

開催日	会場	対象支店
2月 8日(水)	東金井支店	東金井・長崎
2月 9日(木)		東金井・豊田
2月10日(金)		東金井・山辺・作谷沢
2月13日(月)	天神支店	天神
2月14日(火)		高橋
2月15日(水)	本店	滝山・さくら
2月16日(木)		千歳
2月17日(金)		鈴川
2月20日(月)		宮浦・南館
2月21日(火)		西部・南金井・本沢・成沢・蔵王
2月22日(水)	上山北支店	上山北・上山南

※パソコン（e-Tax対応）設置の関係上、会場を集約しての開催となります。

お問い合わせ 資産サポート部 TEL.023-624-8260

組合員資格の 確認について

組合員資格に変動があった場合は、当JAの定款に基づき資格変更の手続きを行いますので、最寄の本店、支店へお申し出ください。

お問い合わせ 経営管理部 総務課
TEL.023-641-3121



今月の表紙
小関 常弦さん、まさ子さん（上市市金谷）

小関さんご夫妻は安心・安全・新鮮な野菜をおいしさ直売所に出荷しています。年間通して様々な種類を作付しており、秋から冬にかけては、金谷ごぼうや白菜、ネギ、ほうれん草、ニンジンなどを作っています。白菜は根ごと収穫しワラをかぶせて畑で保存することで、鮮度を保ったまま出荷できるそうです。

理事会だより

今回の報告・協議された項目から抜粋して掲載しています。

第12回理事会 〔11月28日開催〕内容より

●報告事項

- ・平成27年度 外部出資先貸借対照表・損益計算書（収支決算書）
- ・山形県農村工業農業協同組合連合会清算年度決算および残余財産分配
- ・南金井・本沢・山元統合支店新築工事入札結果
- ・利益相反取引に関する報告
- ・平成28年度 JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要
- ・JAやまがた野菜・果樹ハウス団地構想（モデルプロジェクト）

●協議事項

- ・高額・員外貸出金
- ・平成28年度 JA全国監査機構期中監査Ⅰ期中改善指示書および改善対応策

DIRECTOR'S OPINION 2017 役員より VOL.22

農業者の所得向上のために

理事 武田 政則

農業者の所得向上や農業生産の拡大、地域の活性化などに向け、現在どのJAも自己改革を行っています。当JAも臨時総代会で可決された経営改革を進めています。

農家組合員の所得を少しでも引き上げることは、JAの基本中の基本です。そのためには①農産物の販売力を高めるため、専門の職員を育成し適材適所の配置をすること②ホームセンター等には負けない低価格・高品質な生産資材を販売すること③営農指導を強化し、後継者や担い手のレベルアップと、農業生産の拡大を図ること、などがが必要です。経営改革の成功に向け、着々と取り組んでいきたいと思ひます。



果樹共済のご案内

NOSAIでは、行政やJAの協力を得ながら果樹共済制度の普及を図っています。

果樹共済は、果樹の災害リスクをカバーする唯一の公的セーフティーネットです。多様化する自然災害から、果樹経営農家をしっかり守ります。

損害防止事業の一環として、加入者に剪定枝用粉碎機の貸出なども実施しておりますので、ぜひご活用ください。

お問い合わせ NOSAI山形中央 園芸部
TEL.023-656-8978 0120-51-3205

山形市新春 農業講演会

入場無料
申込不要

直接会場に
お越しください

■演題

「山形発！ 農産物のブランド化」

■講師 （有）販売企画研究所
（福島県郡山市）
代表取締役 東山 雅広 氏

■日時 平成29年1月26日（木）
13:30～15:30

■場所 山形市農業研修センター
（山形市東古館145）

お問い合わせ
山形市農政課
TEL.023-641-1212（内線429）
（一社）山形市農業振興公社
TEL.023-644-1622

12月の通所介護



いっぶくツアー（十一屋）



Xmasソリー飾り

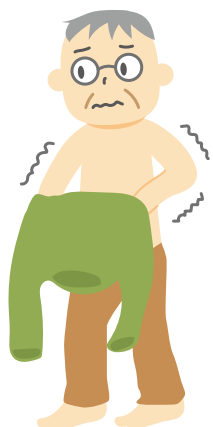


年賀状作成

お問い合わせ 福祉センター青田 TEL.023-616-8002
介護サービス事業／通所介護・訪問介護・福祉相談窓口

ヒートショックにご注意を！

いよいよ冬本番です。この季節に気を付ける事の一つに「ヒートショック」があります。
ヒートショックとは、急激な温度差によって血圧が大きく変化し、身体に負担をかける現象です。血圧が大きく変化した場合、脳出血や脳梗塞、心筋梗塞などで死亡する恐れがあります。特に冬は体を温めようと熱いお風呂に入りたくなりますが、脱衣所やバスルーム内の温度と、湯船のお湯の温度差が大きくなるので危険です。



入浴時のヒートショック対策

- ①食後一時間以上空けてから入浴する
- ②入浴の前後にコップ一杯の水を飲む
- ③脱衣場を暖かくする
- ④かかり湯をしてから浴槽に入る
- ⑤急に立ち上がらない
- ⑥シャワーは座って浴びる

ヒートショックは
普段健康な方でも
急に起きます。
高血圧の方は人一倍
気をつけましょう。

JAやまがたホームページでも随時トピックスを更新中！

JAやまがた 検索

さらに活気ある直売所へ！ 様々な企画でお客様をおもてなし

おいしさ直売所各店では、店舗の活性化や農産物のPRに向け、様々な企画を行っています。12月10日、紅の蔵店は毎月恒例の「十日市」で豚汁を手渡し、その様子がテレビで中継されました。11日には鈴川店で、出荷者の高橋富貴子さんが漬けたキムチ入り鍋がふるまわれました。南館店ではサツマイモを出荷する会田和入さんが石焼芋を販売。「シルクスイート」という甘く柔らかい品種はとても好評でした。直売所のイベント予告や旬の農産物、地域の食農教育事業などは、当JAのFacebookでも発信していますので、ぜひご覧ください。



スモモの剪定講習会 ふくろみ病防除もしっかりと

12月14日、北部すもも部会は剪定講習会を開き、約30名が参加しました。安藤榮壽指導官は「日当たり、風通し、作業性を考えて剪定を」と呼びかけ、ハサミの使い方なども詳しく教えました。また、ふくろみ病を抑える休眠期防除の徹底も確認しました。平成28年度の当JAのスモモは出荷量、販売額ともに前年を超え、今後の生産拡大が期待されています。部会では生産する品種を絞り込み、さらなる有利販売を目指します。



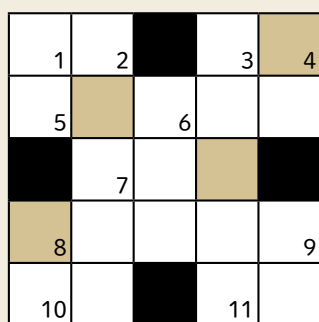
息抜きクロスワード

→ヨコのカギ

- 1 冬の晴れた夜にふります。
- 3 メールを受け取ったら送りましょう。
- 5 目標達成です。
- 7 編みものです。
- 8 ふてばこの中に…。
- 10 荷物についている札。
- 11 ○○を奏する。

あみがけの■部分に入る文字を並べ替えて言葉を作りましょう。

□ □ □ □



→タテのカギ

- 2 朝です。
- 3 肉や魚の保存はここ。
- 4 ○○をつめる…丈を短くします。
- 6 ここで物質を熱し溶かします。
- 8 猫に小判・○○に真珠。
- 9 チョキより強い。

クロスワードパズル / TAKAHASHI'S HOMEPAGE [http://crossword.sakura.ne.jp/]

読書のススメ 新しい発見を あなたへ

お問い合わせ
経済課 TEL.624-8567



参考：家の光ネット [http://www.ienohikari.net/]

日本酒がおいしい人気店の おうちつまみ

定価(税込) 1,404 円

とりあえずの一品から肉のつまみ、締めのごはんまで人気和食店のとっておきの極上つまみ。バラエティ豊かなおつまみが自宅で簡単に作れる。ごはんのおかずにもぴったり！日本酒を愉しむための耳より情報も。

当広報紙へのご意見・ご感想に加え、テーマに関するエピソード・写真・絵葉書なども募集しています。

●応募方法／「JAやまがた広報係」まで下記のいずれかの方法でご応募ください。応募者の「氏名、住所、電話番号」も忘れずにご記入ください。

郵便 〒990-8535 山形市旅籠町一丁目12-35
Eメール kikakukanri@jayamagata.or.jp

●締切／1月25日(水) (当日消印有効)

●プレゼント／「クロスワード」正解者、またはご意見、ご感想を下された方の中から抽選で3名の方に「おいしさ直売所商品券」1,000円分をプレゼント。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



●今年の抱負は、家庭菜園のトマトをおいしく実らせることです。いつも剪定がうまくできなくて、木がモサモサになってしまうので、マメに枝を落とし大きくていい実をなせたいです。(山形市 Tさん)

●私もトマトをモサモサにしてしまった経験があります。こまめなわき芽かきが必要だと実感しました。

●今年は結婚10年目なので、何かしたいと思っています。双子も3歳で七五三、予定がたくさんです。(山形市 Mさん)

●おめでたいことが続き、とても良い1年になりそうです。

●私の妻は料理を作るのが好きなので、この広報紙や雑誌、家の光などの料理紹介を見て、私たちに食べさせてくれます。旬の料理コーナー、ぜひ続けてください。(山形市 Tさん)

●色々なレパートリーをお持ちなのは、とても素敵ですね。今月号の「のっぺい煮」は具材の味や食感の違いを楽しめる、あたたかでおいしい煮物でした。

読者の広場

1月号のテーマ

今年の抱負



11月9日／明治小学校 リンゴ、ラ・フランス贈呈 (明治地区農政対策委員会・明治果樹組合)



12月1日／山形中央高校 春高バレー出場校へ農産物を贈呈 (JAやまがた、JA共済連山形)



11月16日／出羽小学校 リンゴ贈呈 (出羽果樹組合)



12月7日／豊田小学校 リンゴ給食 (当JA組合員 大津規彰さんのリンゴ)



11月29日／本沢小学校 青菜漬給食 ((株)ジェイエーあぐりんやまがた)



12月7日／西山形小学校 キウイフルーツ給食 (西部果樹組合キウイフルーツ部)

おいしい 農産物をどうぞ

各地の食育活動を紹介！



12月7日／金井中学校 合格リンゴ贈呈 (青年部東金井支部)