

# JAやまがた

8

2021 August



管内(山形市・上市市・山辺町・中山町)の組合員の方々にお届けします

遠藤南大森農場 遠藤さんご家族(山形市大森)  
前列左から:芳雄さん、光子さん 後列左から:芳浩さん、駿佑さん、紀江さん

2 特集 JAの未来 <sup>ひょう</sup> 電害に遭ったスモモを応援!  
県内外のお店がスモモを使ったメニューを提供

12 旬の料理 トマトと卵のふわっと炒め



JAやまがた  
公式 Facebook

JAやまがた 2021 / 8月号 発行 / 山形農業協同組合 〒990-8535 山形市旅籠町1-12-35 TEL.023-641-3121 FAX.023-631-4714 http://www.jayamagata.or.jp/

## トマトと卵のふわっと炒め

- 材料
- 中玉トマト…3~4個
- 卵…3個
- 日本酒…大さじ1
- 塩…小さじ1
- 鶏ガラスープ…大さじ3
- 水溶き片栗粉…大さじ2/3
- 胡椒…適宜
- ごま油…適宜
- 薬味…ねぎ・生姜
- 小ねぎ…適宜

### ワンポイントアドバイス

炒めるときは強火でサッと炒めると、ふわっとした仕上がりになります。

森谷秀和 / 「森の季」隠れ家的中華料理のお店。和の趣がある落ち着いた雰囲気の中で、旬の素材を活かしたこだわりの中華料理を美味しい日本酒とお楽しみいただけます / 山形市香澄町2丁目1-21 / TEL.023-665-5919 / 平日・土・祝・祝前17:30~21:00 営業 / 予約制 / 定休 日曜日・祝日(貸切りのみ営業可)

### オススメ読書



購読申し込み  
経済課  
TEL.023-624-8567



### 新版 だれでもできるベランダで野菜づくり

麻生健洲 著  
プランター栽培に向く野菜34種。すぐに収穫できる野菜、1株でたくさん採れるお得な野菜、栄養価の高い野菜など、生活スタイルに合わせて自由に選べる!種まきから収穫までの手順もイラストと写真で解説。  
定価(税込)1,540円



### まるごとレモンベストレシビBOOK

河井美歩 著  
レモン好き必見! しばり汁はもちろん、香りのよい皮まで余すことなく使い切るこれまでにないレシピ集。料理・お菓子・保存食と幅広く紹介。栄養素や保存法など基本知識も網羅。レモンのすべてが丸わかり。  
定価(税込)1,650円



1 トマトの皮は湯むきして、食べやすいひとくちサイズに切る。刻んだネギと生姜を合わせて薬味を作る。



2 卵を割って軽くかき混ぜ、多めの油でさつと炒め、別の器に移す。



3 トマトを、薬味・日本酒・塩・鶏ガラスープと水溶き片栗粉を加えて炒め、胡椒と味を整える。



4 炒めておいた卵を混ぜ合わせ、ごま油を加えて香り付けし、ねぎを添えて盛り付ける。





# 雹害に遭ったスモモを応援！ 県内外のお店が スモモを使った メニューを提供

7月から出荷最盛期を迎える中山町のスモモは、4月の凍霜害に続き6月の降雪により、果実の表面にキズが付くという被害が重なりました。北部営農センターで販売を担当する板坂和広主任から被害状況を聞いた、南部営農センターの石山和徳課長補佐は、知人のお店で雹被害に遭ったスモモ「大石早生」を使用してもらえないか相談したところ、その輪は広がり県内外のお店で中山町のスモモ「大石早生」が提供されました。



シェ・ミオさんで完熟したスモモ

被害状況について、北部営農センター板坂和広主任に伺いました。

— スモモの被害はどれくらいですか。

板坂 4月の凍霜害は、大きな被害が遭ったさくらんぼほどではありませんが、平場を中心に結実不良の被害がありました。山手の園地は斜面で霜が流れやすいので比較的被害が少なく平年並みの着果量で推移していました。しかし、6月22日に降雪があり、北部営農センター周辺から山手園地のスモモに雹が当たりキズが付く被害に見舞われました。大きいところで3センチほどの大粒の雹が降りました。スモモの主力品種である「大石早生」が出荷直前でしたので、かなりの痛手でした。全体で3割

から4割の被害で、被害が大きかった園地では半分が出荷できなくなったという話も聞きます。

— キズが付くと出荷はできないのでしょうか。

板坂 本来、被害果になったものは出荷できないのですが、市場との話し合いのなかで、雹害果として、乾いたキズで果汁が出ない軽度なものについては1キログラム箱に入れて取り扱っていただけることになりました。

— 飲食店などで被害果のスモモを使用していたことについて。

板坂 スモモは昨年度も7月下旬に豪雨被害に遭いました。当時、北部営農センターに在籍

していた石山和徳課長補佐の提案で山形市の飲食店「フラム」さん、米沢市のお菓子屋「梅花堂」さんで被害果のスモモを使用していただいた経緯があります。今年度、石山課長補佐は南部営農センターに人事異動されましたが、引き続き、飲食店に提案していただき、雹害に遭ったスモモ「大石早生」を色んなお店で使ってもらえることになりました。生産者さんの収入にも繋がりますし、お店で色んな料理にアレンジしていただくことで、多くの方にスモモの美味しさを伝えていきたいです。



表面にキズがついた雹害に遭ったスモモ

## 南部営農センター 石山和徳課長補佐より

自然災害を受け、通常の出荷できなかった農作物も美味しさは変わりません。我々が動くことで、飲食店などでスモモを使っていたら、生産者の方の所得向上に少しでも繋がればという想いで、昨年引き続き知り合いの飲食店に提案させていただきました。

そして、人と人の繋がりで、提供先のお店が広がっていき「被害に遭ったものが通常出荷できないのはもったいない」という熱い想いを持たれて、たくさんの方に賛同していただきました。

驚いたのは「シェ・ミオ」さんからの紹介で沖縄県の「パティスリーアカヒロ」さんにスモモを使っていたらいいのですが、そのお店の方が沖縄県で暮らす私の友人とも友達だったことに「繋がり」の大切さを実感しました。ここ何年も異常気象が続く、農家の皆さんは大変苦労されています。来年こそ被害なく収穫できることを願っています。

そして、農家の皆さんにも、今回スモモを使用していただいた飲食店などに足を運んでいただき、おいしい料理を味わってほしいと思います。JAやまがた産の農畜産物が県内をはじめ日本全国で多くの方に食べていただくことができます。



シェ・ミオさんへスモモを届ける石山課長補佐

## ご紹介いただいたお店をご紹介します！

### 01 ピッツァとワインのお店「フラム」

昨年も大雨被害に遭ったスモモと今年の春に凍霜害に遭った「小笹うい」をピザに使用していただきました。「大石早生」は「豚肉のスモモ煮」に使用していただきました。スモモの酸味がサッパリし夏らしい逸品です。スモモのピューレを使った可愛いデザートは食後のサービスに登場するかもしれません。代表の近藤隆幸さん「スモモの酸味が料理に使いやすく、大石早生に限らず色々な品種のスモモを使い続けていきたいです。これから山形の旬な農作物を使い、季節感を大切に、料理を提供していきます」



左から近藤隆幸さん、渡部昭平さん、近藤雪江さん

山形市七日町1-4-27 TEL.023-665-0066  
フラムでは、一緒に働いてくださる方を募集中です。飲食店未経験でもやる気のある方、大歓迎。上記電話番号、近藤さんまでお問い合わせください。

### 03 洋菓子販売店「パティスリーアカヒロ」

シェ・ミオさんのご紹介で「大石早生」が沖縄県まで渡りました。届いた時の「大石早生」はまだ青く、初めて味わうスモモの酸味にビックリされたそうです。完熟後に「スモモパイ」に使用していただきました。オーナーシェフ宮城弘樹さん「沖縄ではスモモを食べる機会がなく、食べるのもお菓子に使用するのも初めてでワクワクしました。スモモはひょう害に遭ったと聞きましたが、沖縄でも農家の方は毎年、台風被害に悩まされています。ケーキは果物がないと作ることができません。自分たちがお菓子に使用することで農家の方々に応援していきたいです」



宮城弘樹さん

沖縄県島尻郡南風原町津嘉山1277-12セゾンライト津嘉山1F  
TEL.098-894-6866

### 05 「タスパークホテル」パン職人 飯澤雅子さん

「大石早生」を使って酵母を作り、パンを焼いていただきました。「タスパークホテル」内のカフェレストラン「シャロア」では、毎週火・土曜日、上山市の「厩戸-umayado-ご飯と喫茶」（上山市鶴野町1-6-10）と「源七遠藤商店」（白鷹町横田尻1450）では、毎週水曜日に飯澤さんが作る、自家製酵母のパンを販売されています。飯澤雅子さん「実家が農家でした。以前から美味しいのに規格外だと商品にならない農作物をみていて歯がゆい想いがありました。果物で酵母を作りパンが焼けると知り、規格外品の果物でも色々な使い方で利用価値を高めていけたらと思います」



左から飯澤雅子さん、石山課長補佐

タスパークホテル 長井市館町北6-27 TEL.0238-88-1833

### 02 洋菓子の工房「シェ・ミオ」

大石早生のシロップ、ジャムなどに加工しケーキやサンドイッチに使用していただきました。みはらしの丘店でサンドイッチとハーブ部門「SAI HARB」を担当する三宅彩さん「大石早生は完熟したら想像以上に甘味があり美味しく加工できました。日本はフードロスがすごく多いということが問題になっています。私の祖父母も農業を営んでいましたので自然災害に遭った農作物も生産者の気持ちを大切に、料理に有効活用させていただきます。みんなが笑顔になってほしいです」



スモモのジュレを使ったケーキ「ピジュー」

三宅彩さん

成沢店/山形市成沢西2-8-1 TEL.023-688-1588  
みはらしの丘店・パン工房/  
山形市みはらしの丘2-5-1 TEL.023-666-6015

### 04 Ritz (suite) -lounge&bar-

カクテルとノンアルコールのモクテル、デザート「クリームダンジュ」に使用していただきました。リッツスイートのディレクター菊地秀平さん「フードロス問題に取り組むには、どう行動すればよいかと考えた時、自然災害に遭った果物を使用することで協力できると思いました。美味しいスモモを提供いただきありがとうございます。これからも素材を生かした四季折々のカクテルと料理を紹介していきたいです」※レシピを9月号でご紹介します



スモモとノンアルコールのジンギョギョ「マティーニ」

左から園井春希さん、菊地秀平さん

山形市城南町1-1-1霞城セントラルビル24F TEL.023-666-3924  
ランチとディナー営業しております(日曜日定休日、営業時間に変更あり)

### 06 NIPPONIA 白鷹 源内邸

白鷹町に名を残す豪農、奥山源内の歴史ある邸宅を改修し、2021年4月に開業された宿泊施設。支配人とソムリエを兼任する佐々木笙太さんとシェフの横澤充洋さんに飯澤雅子さんが「大石早生」を紹介していただき、デザートとドリンクで使用していただいています。横澤充洋さん「加工して使うのでキズは気になりません。フードロスが問題となっているなか、私たち料理人が規格外品を使用することで、美味しさと安全を一般の方にも認識していただき、手に取ってもらえるようになることを願っています」



スモモとウイムの酸味フィズ

スモモのメルベ

西置賜郡白鷹町浅土183-1 TEL.0238-87-3150

9月号ではシェフのネタから晩ごはんまでいただいた料理をもう少し詳しくご紹介いたします。



今月の表紙

遠藤南大森農場 遠藤さんご家族  
(山形市大森)

前列：芳雄さん、光子さん  
後列：芳浩さん、紀江さん、駿佑さん



高瀬地区で農業を営む遠藤さんご家族は、「山形牛」の生産をメインにさくらんぼ、山形県オリジナル品種のイチゴ「おとめ心」、スモモ「秋姫」、野菜全般と名古屋コーチン卵などを年間通して四季折々の農産物を幅広く手掛けています。

特に「山形牛」は各共進会で何度も入賞され、チャンピオン賞も受賞されています。自然豊かな高瀬地区の中に佇む、遠藤さんの牛舎は、掃除が行き届き風通しが良く、真夏でも扇風機なしで約40頭の牛たちが心地よく過ごしていました。

高品質な牛の肥育をするためのこだわりを伺うと「稲ワラはすべて地元産で、水は井戸水を与えています。また、4頭過ごせる牛部屋には2頭しか入れず、出荷を間近に控えた牛は個室で過ごしているため、ストレスなく元気に育っていること」と話してくださいました。

遠藤さんが生産する野菜や果物はおいしさ直売所各店にも出荷されており「遠藤南大森農場」のテープが目印です。



6月21日(月)  
第4回 JA総称山形牛枝肉共進会優良賞  
山形市の山形県食肉公社で開かれた共進会には、村山・最上地区管内7JAから104頭が出品され、肉質の締まり、きめの細かさなどを審査しました。遠藤芳浩さんが肥育された黒毛和種の去勢671\*の枝肉は優良賞に輝きました。

グリーンやまがた  
棚卸休業、お盆期間中の  
営業時間変更のお知らせ

平日頃より、グリーンやまがた(中央、西部、南部)をご利用いただき誠にありがとうございます。グリーンやまがたの棚卸、お盆期間中の営業時間は下記のようになります。よろしくお願いたします。

棚卸実施日

令和3年9月1日(水) 終日休業

お盆期間中の営業時間

8月12日(木)~8月16日(月)の  
5日間は8:15から15:00までとなります

お問い合わせ

グリーンやまがた中央  
TEL.023-684-2724

グリーンやまがた西部  
TEL.023-646-5556

グリーンやまがた南部  
TEL.023-679-8656



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5回理事会

〔6月28日開催〕内容より

●報告事項

- ・JA財政モニターリングの報告
- ・JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニターリング報告」
- ・令和3年度第1四半期余剰金運用状況報告
- ・令和3年度第2四半期余剰金運用計画
- ・令和3年度産米穀売渡委託契約数量

●協議事項

- ・令和3年度5月末決算役員候補者推薦取扱要領の一部変更
- ・令和2年度ディスクロージャー誌の縦覧等にかかる対応
- ・「農産物検査規程」の一部変更
- ・山形県農業基金協会に対する増資

役員より  
vol.26



監事  
森 弘美

監事の職務

農協法の改正により公認会計士監査が導入され、監事監査規程を含む多くの規約・規程等の改正もあり、監事の仕事も表面上は変化がないように見えますが、中身はずいぶん変わってきました。会社法に準拠した監査に移行することで株式会社などのルールと同等の監査をすることへ変わっており、特に「内部統制システムの確立」については職務の暗黙知を形式知に置き換えることで手続きが明瞭化し、チェックを有効に機能することで不祥事未然防止に繋がると考えています。

また、業務監査については理事会の意思決定事項について「現状を把握」「問題点の抽出」「解決方法」の可視化を継続して求めていく事が現状を認識する重要課題と考えます。

監事として会計・業務全般について定款・諸規程等に準拠して職務を行っているか、JAとしての基本的なありかた、果たしてゆべき社会的役割などの特殊性を考慮し、注実義務を負い公正な立場で職務を遂行してまいりたいと思います。

令和3年 天災(凍霜害)対策資金

令和3年4月の凍霜害により果樹に被害を受けた農業者において、出荷量大幅減による農家経営の悪化を懸念し農業経営維持のための独自資金を創設いたしました。

<b>貸付対象者</b>	<b>貸付限度額</b>	<b>返済方法</b>
令和3年4月の冷え込みに伴う、凍霜の影響により果樹に被害を受けた農業者で、当農協の所定の手続きにより「令和3年農業収入減収証明書」(以下「証明書」という)の発行を受けた組合員	営農に必要な額の範囲内とし、500万円(法人2,000万円)または証明書で算定した減収額のいずれか低い額	元利均等月賦償還(毎月返済方式) 元金均等月賦償還(毎月返済方式) 元利均等年賦償還(年1回または年2回) 元金均等年賦償還(年1回または年2回)
<b>資金使途</b>	<b>貸付期間</b>	<b>保証</b>
営農に必要な一切の資金(負債整理資金は除く)	5年以内	山形県農業信用基金協会 保証料 0.13%
<b>貸出形式</b>	<b>据置期間</b>	<b>担保</b>
証書貸付金	なし	原則、担保は徴求しない
<b>受付期間</b>	<b>貸付利率</b>	
令和4年1月31日(月)まで	固定金利 0.750%(保証料別) (利子補給ありの為、実質無利子となります)	
<b>必要書類</b>		
		・農業収入減収証明書・確定申告書及び収支内訳書(3期分)・販売実績の確認できる書類 ・他確認書類が必要となる場合がございます。

詳しくは各支店担当者までお問合せ下さい。

JAバンク山形県でお得なサービスが始まります!! JAバンク山形県優遇プログラム  
よりぞうポイントクラブ

サービス開始! 2021年9月25日(土)

申込手続きは一切不要で、自動的に申込となります。

当JAとのお取引内容に応じて、3段階のステージをご用意し、各手数料の優遇等を行うサービスです。

優遇内容	ステージ1	ステージ2	ステージ3
コンビニATM入出金手数料	1回無料/月	3回無料/月	5回無料/月
JAネットバンク振込手数料	—	1回無料/月	2回無料/月

お問い合わせ 各支店または  
金融共済部 貯金業務課 TEL.023-624-8268





# JAやまがた NEWS TOPICS



6月15日(火)

## 出荷開始に向けてデラウェア棚回り

本沢果樹部会は、部会員約50人のぶどう「デラウェア」の園地巡回を行いました。本沢集荷場に集合し、県村山総合支庁農業技術普及課の保科絢子普及指導員から、「デラウェア」の果房管理について説明を受けた後、各地区9班に分かれて巡回を行いました。

巡回では1坪当たりの着房数、房の長さ、着粒数、病害虫の有無、収穫予定日などを確認し、今後の栽培管理について参加者同士アドバイスしました。

同部会では、高品質な「デラウェア」の生産を目指し、毎年この時期に巡回を行い、成育状況と出荷時期の把握に努めています。



7月8日(木)

## 福祉センター青田 七夕メニュー

福祉センター青田は7月7日と8日、利用者の昼食に七夕献立を提供しました。8日のメニューは、笹の葉の上に天の川に見立てたそうめんを乗せ、その上に星型の卵焼き、ハム、オクラなどを色鮮やかに盛り付けられていました。副菜の4品には利用者が同センターの敷地内で育てて収穫したキュウリ、ナス、トマト、インゲンなど採れたての野菜を使用しています。3時のデザートにも七夕の夜空をイメージしたゼリーが登場しました。利用者は「野菜は新鮮で美味しいし、彩りがとてもキレイ。いつもご飯が楽しみ」と食事を楽しんでいました。

また、約2.5坪の竹に利用者が作った七夕飾りと願い事を書いた短冊を飾り付けセンターのフロアに設置し、七夕気分を盛り上げていました。



6月30日(水)

## 山形市へ「広告入り窓口用封筒」を贈呈



山形市役所市民課窓口や各コミュニティセンターで各種証明書入れなどに使用される「広告入り窓口用封筒」3万9千枚を当JAとJA山形市が共同で制作し、山形市へ贈りました。贈呈式では両組合長から佐藤孝弘市長へ封筒が手渡され、市長は「山形市がキュウリとセルリーの産地と一目でわかる。市民の皆さんへ特産物を伝えることで農業振興に繋がる」と受け取られました。

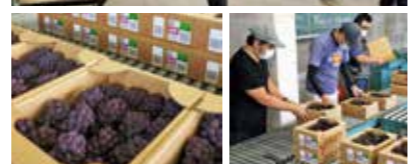
封筒の表面はJAやまがた野菜ハウス団地とJA山形市の山形セルリー団地を総称した「おいしいサラグ団地」をイラストで紹介し、裏面は両JAの不動産センターを案内しています。デザインはJA山形市の齋藤萌さんが担当しました。

6月23日(水)

## 本沢産「デラウェア」 初出荷

本沢集荷場でハウス栽培のぶどう「デラウェア」386kgが関東方面へ初出荷されました。出荷に先立ち、同集荷場で生産者やJA役職員ら約20名が安全祈願祭を行い、ぶどうの豊作と作業の安全を祈りました。

本沢果樹部会の高橋一敏部会長は「4月の霜害、低温で心配したが、無事出荷を迎えられてホッとしている。家族でおいしいぶどうを食べてコロナ禍を乗り切ってほしい」と話し、この日出荷した栗野房雄さんと千葉忠一さんは「糖度も22度以上あり、甘くおいしいデラウェアに仕上がった」と笑顔を見せていました。



当JAでは、2021年度の大粒系を含むぶどうの出荷を管内全体で、出荷量1075t、販売高8億2970万円を計画しています。

6月10日(木)

## エコープもとさわ 地鎮祭

(株)ジェイエイあぐりんやまがたは、山形市の「ファミリーマート+全農ふれあい広場もとさわ店」の敷地内に新築移転するエコープもとさわ直売所の地鎮祭を行いました。

現在、直売所はファミリーマートの道路向いにあり、ぶどうや青菜漬など地元農産物を販売しています。建物の老朽化が進み、品質管理や衛生管理の設備を見直す他、ファミリーマートとの相乗効果で集客力向上を目指し新築移転します。新店舗は、木造平屋で延床面積は約50平方メートル。9月17日(金)にオープン予定です。



6月9日(水)

## 果樹ハウス団地で 若木管理講習会



広域ぶどう部会は、山形市長谷堂のJA果樹ハウス団地で、定植3年目を迎えるぶどう「シャインマスカット」の若木を使って、管理講習会を開きました。

部会員約40人が参加し、県村山総合支庁農業技術普及課保科絢子普及指導員から定植から植え付け3年目頃までの短梢栽培の樹の仕立て方や栽培管理について学びました。

現在、果樹ハウス団地は、25坪のハウス6棟と10坪のハウス2棟あり、利用者6人が「シャインマスカット」を栽培しています。

「シャインマスカット」は消費者からの人気が高く、JA管内でも生産者が増えているため、若木の栽培管理を学ぶ講習会を実施しました。

6月4日(金)

## 高品質生産に向けて シャインマスカット講習会

南部営農センター果樹部会ぶどう部は、上山市の園地でぶどう「シャインマスカット」の栽培講習会を開きました。部会員約50人が参加し、粒張りよく、高品質なぶどうを生産するため管理のポイントを学びました。

同果樹部会の木村純一ぶどう生産対策委員長が講師を務め、新梢管理や花穂整形のポイントを実演しながら参加者にアドバイスされました。芽かきは主枝に近い新梢を残すこと、時期に合わせた摘心の仕方、開花始期の花穂整形は3割〜3.5割に整形することなどを確認しました。





## 農政対策協議会



### 令和3年度活動計画

#### ■国および県農業施策にかかる意思反映活動

- コロナ禍の長期化に伴い、農業を取り巻く環境の激変が見込まれるなか、食料・農業・農村の持続的発展を図るため、農業生産の継続に必要な施策と十分な予算確保に向けた農政運動を展開します。
- 生産現場からの意見積み上げを踏まえ、水田農業、園芸、畜産・酪農等、作物別の経営安定対策や予算・税制対策、農業・農協課税対策や気象災害対策、農作物盗難防止対策等の課題解決に向けた取り組みを行います。

#### ■農業・JAに対する理解促進活動の展開

- 農政運動にかかる情報発信や大会開催等を通じて、組合員のJAへの結集に向けた対内広報活動を強化します。
- 地域農業を応援する者の拡大に向けて、「食」と「農」の重要性にかかる食農教育を展開します。次代を担う子供たちとその保護者を対象に、JAグループ山形オリジナル「ランチョンマット」を活用し、「ごはん」を中心とした日本型食生活を推進します。



#### ■県産農畜産物の安全・安心確保対策

- 安全・安心確保対策の産地全体の底上げに向けて、「やまがた農産物安全・安心取組認証制度」に導入された山形県版GAPの取り組みを支援します。

#### ■令和2年度 農政対策協議会 収支決算書

収入の部 (単位:円)

項目	金額
拠出金	5,513,000
一般会計繰入	1,500,000
繰越金	791,527
雑収入	287,163
合計	8,091,690

支出の部 (単位:円)

項目	金額
負担金	1,836,800
会議費	360,818
宣伝費	510,633
施設費	0
活動費	1,496,279
雑費	4,000
合計	5,806,480

差引金額 2,285,210 (次年度へ繰越)

## 日本農業新聞購読のご案内

国内唯一の日刊農業専門紙、発行部数は約32万部。  
食・農に関するニュースを多角的に深掘りし、  
農家だけでなく消費者にも分かりやすく解説。  
地域話題を集めた地方版で、身近な情報も届けます。

火曜日～日曜日は 東北版！

JAやまがたの組合員さんも  
登場します。

毎週木曜日は 山形県版！

ローカルニュースが  
盛りだくさん。

### 実利実益の情報、さらに充実！

#### ■日替わり特報

営農、流通、若者・移住など、多様なテーマを深掘りしてお届けします。

#### ■年間キャンペーン企画「フードエイジ」

「国産国産」の取り組みなど、消費者の共感を生む、農と食の新たな展望を描きます。

#### ■新型コロナ対策を重点報道

コロナ禍における農畜産物の販売トレンドや、農業経営の支援策など、農家が今欲しい情報を分かりやすく伝えます。

#### ■2021年産米の生産・販売動向

需要安定に向けた産地の動向、販売の工夫、政策について多角的に検証します。

#### ■現場で使える営農技術

省力化や品質向上につながる最新技術、資材、研究成果を取り上げます。



月額購読料 2,623円(税込)

お近くの新聞販売店から、  
毎日お届けします。  
購読をご希望される方は、  
営農経済部 営農米穀課、もしくは  
お近くの支店へお問い合わせください。

お問い合わせ

営農経済部 営農米穀課  
TEL.023-624-8562

## JAやまがたの農産物を責任持って販売します JAやまがた青果物販売協力会

<p>東京千住青果株式会社 代表取締役社長 岩澤 均</p>	<p>東京青果株式会社 代表取締役社長 川田 一光</p>	<p>東京新宿ベジフル株式会社 代表取締役社長 遠藤 貢司</p>
<p>東一川崎中央青果株式会社 代表取締役社長 鳥津 忠安</p>	<p>東京多摩青果株式会社 代表取締役社長 富田 雄一</p>	<p>株式会社 石巻青果 代表取締役社長 近江 恵一</p>
<p>横浜丸中青果株式会社 代表取締役社長 後藤 正明</p>	<p>東京シティ青果株式会社 代表取締役社長 鈴木 敏行</p>	<p>山形丸果中央青果株式会社 代表取締役社長 二ノ戸 長作</p>
<p>京都青果合同株式会社 代表取締役社長 内田 隆</p>	<p>金港青果株式会社 代表取締役会長 池田 満</p>	<p>岐阜中央青果株式会社 代表取締役社長 岡部 宏行</p>
<p>北果 大阪北部中央青果株式会社 代表取締役社長 三木 博司</p>	<p>大阪中央青果株式会社 代表取締役社長 中島 啓太</p>	<p>仙台中央青果卸売株式会社 代表取締役社長 安藤 堅太郎</p>
<p>富山中央青果株式会社 代表取締役社長 安井 豊</p>	<p>名古屋青果株式会社 代表取締役社長 吉田 真太郎</p>	

## 稲作 緊急情報

### 斑点米カメムシ類急増！ 穂いもち病感染リスク高！ 今こそ病害虫防除の徹底を!!!



斑点米カメムシ類の発生については7月12日に注意報が発表され、平年より多い発生量となっています。共同防除実施地域でも安心はできません。“共同防除プラス1回”の防除を行い、斑点米被害を未然に防ぎましょう。

また、6月下旬からの天候不順により葉いもち病の感染好適条件が多数観測されています。一部ではすでにその発生が見られていることから、穂いもち病への移行が懸念されます。穂いもち病は収量減に直結します。圃場を観察し適確な防除対応により被害を最小限に抑えましょう。

#### ◆防除薬剤◆

対象病害虫	薬剤名	使用量	使用時期	使用回数	使用方法
カメムシ類	スタークル豆つぶ	250g/10a	収穫7日前まで	3回以内	散布
	スタークル粒剤	3kg/10a			
いもち病	ノンプラス粉剤DL	3~4kg/10a		2回以内	

※詳しくは各営農センター・営農企画指導員へお問い合わせください。



## 読者の広場

8月号のテーマ

### 夏に食べたいもの

●きゅうり、なすを入れた「ダシ」。山形県民の朝・昼・夕食は、まさしく「だし」です。外食の時は「トマトの冷製パスタ」。少しおしゃれになった気分です。(上市市 Hさん)

●今回、お葉書いただいたなかで「ダシ」が一番多かったです。食欲が落ちる夏にぴったりの栄養満点なダシは山形県自慢の郷土料理ですね!

●そうめんを夏野菜などをトッピングして楽しみながら調理しています。野菜の値段も手頃で新鮮で店へ行くのが楽しみです。(山形市 Tさん)

●野菜がたくさん収穫できる時期なので、色んな料理に使って、猛暑が続く夏を元気に乗り切りたいですね。

●母の作ったナスの漬物は絶品でした。畑からナスを持ち帰り、三五八と一緒に混ぜて、カメの中に漬けておき3食食べました。母の味は真似できず懐かしいです。ナスのトゲが指に刺さり目を細めて取っていた母が目に見えます。(山形市 Oさん)

●お葉書から昔の情景が浮かぶようです。同じ分量で作っても真似できないのが母の味なのでしょうね。特に漬物は作る人の味の特徴が出る気がします。

## 息抜き

### クロスワード

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。

□ □ □ □

1	2			3
			4	
5		6		
			7	8
9				

#### →ヨコのカギ

- 着古した衣類。
- 集められた財産・財産。経済的に価値のある資源。
- 売り手と買い手が集まって商品や株式の取引を行う場所。
- 気の強いこと。
- カメラのレンズの焦点。フォーカス。

#### ↓タテのカギ

- よく似ていること。
- 糸などを編んで作ったもの。
- 医者が患者に薬を与えること。
- 人間の知恵では計り知れない不思議なこと。
- 三角の帆を張って進む小型の船。
- 蚕のまゆから作った糸。

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 / 8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、ご感想を下さった方の中から抽選で3名の方に「おもしろ直売所商品券」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。

7月号のクロスワード答え：そうめん

9月号のテーマ  
**東京五輪**

### あとがき

今月号の特集は、ひょう害に遭った「スモモ」を使っていたお店に伺ったり、電話でお話を聞いたりしながら取材を進めました。皆さんの食と農家の方への想いが想像以上に熱く感じました。応援してくださっていることを農家の方々へ届けたいと思いながら、ご紹介させていただきました。私自身、取材を通して素晴らしい方々と出会うことができ、このご縁に感謝です。

福祉センター青田

## 健康コラム

vol.80

### やってみよう パタカラ体操

パタカラ体操は、お口の体操の1つで、食べ物をのどの奥まで上手に運ぶ一連の動作を鍛えるための発音による運動です。加齢に伴い、筋肉が弱ってくると、お口の周りの筋肉や舌の動きが悪くなります。その予防、改善が目的です。「パ」「タ」「カ」「ラ」と発音することで、食べるために必要な筋肉をトレーニングします。パタカラ体操にはつぎのような効果が期待できます。

- ①噛む力、飲み込む力の維持・向上
- ②だ液の分泌の促進
- ③発音がハッキリする
- ④入れ歯が安定する
- ⑤表情が豊かになる
- ⑥口呼吸ではなく、鼻呼吸に戻すことで、口腔乾燥を防ぐ
- ⑦いびきや歯ぎしりの改善

### 実際に発音してみましょう【パタカラ】

唇を破裂させるように



弱まると…吸う・飲むが難しくなる

**パ** は唇をしっかり閉め、破裂させるようにパッと閉口し発音します。

パの発音は唇を占める筋肉を鍛え、食べ物を口からこぼさないようにするトレーニングです。

舌の先を歯切れよく



弱まると…食べ物を押しつぶせなくなる

**タ** は舌を上あごにしっかりとくっつけることで発音します。食べ物を噛む時や飲み込む時に下の全面が上あごについていなくてはいけません。

タの発音は上あごから下あごへ舌を打ちつけるので舌の筋肉のトレーニングになります。

舌の奥をのどに押しつけるように



弱まると…飲み込みが難しくなる

**カ** はのどの奥に力を入れて、のどを閉めることで発音します。食べ物を飲み込み食道へ送るために、一瞬呼吸を止めることが必要です。

カの発音は誤嚥せずに食べ物を食道に送るトレーニングができます。

舌の先をぐるぐる回して



弱まると…食べ物を丸められなくなる

**ラ** は舌を丸め、舌先を前歯の裏につけて発音します。食べ物を飲み込みやすくするためには舌がよく動かなくてはなりません。

ラの発音は食べ物をのどの奥へと運ぶやめの舌の筋肉のトレーニングができます。

パ・タ・カ・ラ体操はお食事に行うのが効果的です。皆さんもぜひやってみてください。

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

## おいしい農産物をどうぞ

各地の食育活動を紹介します

6月18日(金)～6月25日(金)

わいわいキッチン、ひとり親親子食の支援(NPO法人やまがたサークルランド)子ども食堂ういずゆう成沢みんなの食堂

さくらんぼ、ランチョンマット贈呈

JAグループ山形



わいわいキッチン



成沢みんなの食堂



子ども食堂ういずゆう

6月22日(火)～6月25日(金)

出羽小学校/明治小学校大郷小学校/高瀬小学校 橋山小学校/山寺小中学校

さくらんぼ贈呈

中央果樹部会



出羽小



明治小



大郷小



高瀬小



橋山小



山寺小中学校

6月21日(月)

南山形小学校/みはらしの丘小学校

さくらんぼ贈呈

農政対策連絡協議会 南金井支部



南山形小

7月5日(月)

本沢小学校 ぶどう「デラウェア」贈呈

本沢果樹部会



7月6日(火)

西山形小学校 大曾根小学校 村木沢小学校 スモモ「大石早生」贈呈

西部果樹組合 スモモ部



西山形小学校



みんなでおいしくいただきました!