



特集 P4 ~ P5

すべては消費者からの
“信頼”を得るために!



旬の
食材で
プロが作る
オリジナル料理 ①

【森谷和義】

山形味の店「さくら」の森谷和義料理長。料理人として25年のキャリアを誇り、専門は中華料理。「さくら」は地元山形の素材を生かしたいろいろな料理を楽しめるお店で、特に山形牛を使った料理に定評あり。場所は山形市七日町3-1-11産業ビル地下1階で、電話023-642-6707、営業時間11:00~14:00、17:00~22:00



【こだわり豆腐】

今回使用した食材は、JAやまがた産大豆100%使用した、JAやまがた「こだわり豆腐」です。地産大豆使用で、やや固めで、味・香りともに抜群です。今回使用した「木綿」の他に、絹ごし・厚揚げ・おぼろ豆腐などもあります。「木綿」と「絹ごし」は常時おいしさ直売所南館・鈴川店で取り扱っています。

●材料

こだわり豆腐(木綿)…1丁、トマト…7個、
チーズ(ピザ用)…約140g、
長ネギ…1/2本、サラダわさび菜…適量、
ニンニク…2かけ、ショウガ…小1個、
豆板醤…小さじ3分の1、サラダ油…大さじ1、
ごま油…適量、水溶性片栗粉…適量、
A [鶏ガラスープ…180cc、酒…大さじ2、
砂糖…大さじ1、塩…小さじ1/3、
ケチャップ…大さじ3]

●作り方

- 豆腐はタオルかペーパータオルで巻いて重しをし、水分を切っておく。切る時はだいたい1.5cm角の賽の目に切る。
- トマトはヘタのない側を切り落とし、中身をスプーンでくり抜いて器をつくる。中身をくり抜いた後は逆さにし、水分を切っておく。
- フライパンにサラダ油をひき、みじん切りにしたニンニク、ショウガ、豆板醤を香りが出るまで焦がさないように炒める。さらにあらかじめ混ぜておいたAの調味料を入れて味を調え、豆腐を入れて煮る。
- 豆腐に火が通ったらミジン切りにした長ネギを入れ、水溶性片栗粉を加減を見ながら加え、とろみをつける。やや固めに仕上げ、最後にごま油で香り付けする。
- 煮込んだ豆腐とソースをトマトの器に入れ(9分目くらいまで)、チーズとサラダわさび菜をのせた後、180度に熱したオーブンで6~7分焼いてできあがり。



【豆腐のチリソース煮トマトグラタン】

●プロの調理人に「山形の旬の食材」を使ってオリジナル料理を作ってもらった企画です。この紙面で発表された料理は、お店のメニューに加わる事もあります。ご期待ください。



1		9	13		18	21
					B	
		10		16		
2	6		14			
		7	11	A	19	
3			12		20	22
						D
4	8			17		
5			15			
						E

パズル? 頭の体操 出題●ニコリ 正解者には抽選でプレゼント! 詳しくはP15へ。

👇 タテのカギ

- トランプやチェスの玉様
- ここから風が入ってくることもあります
- 神社にいる女性
- 糸に掛けたりします
- けがの治療や手術をします
- 野球の守備練習で行われます
- 助走して跳べる距離を競います
- おからのこと 包丁を使わずに料理できるので、こう呼ばれます
- 1人なら独唱 大勢なら合唱
- カレーと一緒に食べるインドのパン
- 出る——は打たれる
- こだま 反響
- シャツなどの衣料に使われる原料。コットン

👉 ヨコのカギ

- 大きな黄色い羽を持つチョウ。幼虫はニンジンやパセリの葉を食べます
- ゼリーに似ていますがより堅く独特の食感を持つ菓子
- ヨーロッパから見た名称で、日本を含む東アジア地域を指します
- 弾む球 ボール
- ブッポーソ〜と鳴く、ミミズクの種類
- 銀行などで大事なものを保管してもらいます
- 梅干しを見ると出てくるかも
- 香りの良い花 ライラックの別名
- Cは果物や野菜に多く含まれます
- 植物の子ども
- 版 ——掘り ——ようかん

若い力でバックアップします。

new-face!



広報誌の仕事以外にも、他の課員と同様に総務の仕事もしますので、そちらの方もよろしくお願ひします！



広報誌の新担当・高梨さんの所属は総務課。普段は総務課のデスクで仕事をしています！

JAの お仕事 拝見

JAやまがた
企画管理部総務課

覚え、ちゃんと広報誌を発行するというところで頭がいっぱいです。ですからまだ内容について把握するまで余裕がなく、とにかく前任の佐藤友香さんや広報誌づくりに関わってこられた先輩方に学び教えてもらっている段階です。

● 漠然とでも、こんな広報誌にしたい、というのはありませんか？
高梨 組合員の皆様は若い方から年輩の方までいろいろな方がいらっしやいますので、年代を問わず多く

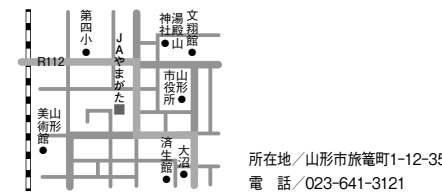


● JAやまがた企画管理部総務課
高梨恵美さん

山形西高等学校、福島大学卒業。JAやまがたでは昨年度まで本店の共済部共済課に所属し、窓口を担当。この春の人事異動で企画管理部総務課所属となり、広報誌担当となる。山形市在住。



JAやまがた
企画管理部総務課



所在地 / 山形市旅籠町1-12-35
電話 / 023-641-3121

● 高梨さんは新年度からこの広報誌の新しい担当になりましたが、これからどんな広報誌を作っていきたいと思っっていますか？
高梨 私はこれまで、こうした広報誌を作った経験もなく、また担当になったばかりでもあり、いまは早く広報誌づくりの流れややるべき事を

の皆様に興味を持って読んでいただくような広報誌にしたいと思っています。何らかの、ためになる情報が発信できたら幸いです。

● これからは取材して原稿も書かれるわけですね？
高梨 それが一番心配です。でも皆

様に読んでいただければ、頑張っ
ていきたいと思っています。皆様か
らぜひ広報誌で紹介したい話題や
情報などございましたら、ぜひ総務
課の高梨までお電話などいただけれ
ばと思います。どうぞ皆様これから
よろしくお願ひ申し上げます。

この度、広報誌の新担当になりました。
楽しく為になる広報誌を目指して頑張りますので、
皆様の「ご指導、ご協力」をよろしくお願ひいたします。

● 昔はこんな農具が活躍していました。



この道具は「麦つぶし器」という名前の通り、麦をつぶして、押し麦をつくるための道具です。いまと違って米が貴重で日常的にあまり食べられなかった昔は、米に麦や雑穀を混ぜて炊くというのが珍しくありませんでした。この「麦つぶし器」は、そんな時に活躍したわけですね。

年代的には、明治期から昭和30年代頃まで使われたようです。

[資料提供]
山形市郷土資料収蔵所
住所 山形県山形市青田南1番1号
TEL 023-631-7022

JA YAMAGATA MONTHLY

今月の表紙



山形市渋江
長岡秀雄さん 千代子さん
響希くん6才 志音さん8才

長岡秀雄さんのお孫さんの、響希くんは今日からピカピカの小学1年生です。今日は家族みなでお見送り。入学生は29人、小学校は歩いてすぐだそうです。

懐かしの農具	2
JAの仕事人	3
AGRI+ すべては消費者からの信頼を得るために!	4
営農情報	6
やまがた彩時季	8
News Topics	10
地域の話題	12
フラワーアレンジ&ガーデンング	13
INFORMATION	14
プロが作るオリジナル料理	16

懐かしの農具

麦つぶし器

2008 04 月号 目次

いまJAやまがたに出荷される野菜や果樹、お米など主要品目については、天童市にあるJA全農山形の「農作物安全検査室」にサンプルが送られ、残留農薬の分析検査が行われています。これは山形の農産物の「安全・安心」を検証し、消費者の皆さんに安心して山形の農産物を買っていただくためのひとつの取り組みです。今回はJA全農山形をお訪ねして、園芸部の井上俊美部長に同システムに関する概要を伺うとともに、「農作物安全検査室」にもお邪魔して日々の検査業務について取材してきました。

すべては消費者からの信頼を得るために！

今回はJA全農山形さんで行われている「農作物安全検査室」について紹介したいと思います。その前にこの検査室を立ち上げるようになったきっかけなどお話しただけですか。

井上 ここ何年か農産物に対して消費者の安全・安心に対する関心や期待が大きく、注目されています。その期待に応えるには将来的な展望に立った安全対策が必要だということになり、県では関係機関と一緒に取り組むを始めました。そして我々もJAグループとして独自に「JAグループ安全安心ブランド推進委員会」という組織体制を敷き、安全

対策の取り組みを始めたということ。これがスタートしたのが平成15年度の4月からです。

具体的にはどのようなことを行っているのでしょうか？

井上 基本的には「生産工程管理」「残留農薬の自主分析」、そして「産地情報の開示」が3本柱となります。このうち「生産工程管理」というのは、これは皆さんよくご存じの生産履歴の記載ですね。消費者からの信頼を得るには、まず嘘偽りのない生産履歴を記録しておくというのが基本となります。どんな農薬をいつどれだけ使用したかなどを明確に記録して

おき、必要なアイテムでもその記録を辿ることができる。最近の言葉で言えば、出荷までのトレーサビリティ」ということです。そして2つめが「残留農薬の自主分析」。これは当方（JA全農山形）の農作物安全検査室で行っているもので、いわゆるチェック機能に当たります。もし不適切な農薬の使用などがあればここでチェックされ、必要に応じて様々な対策がなされます。もちろん罰則も課せられることとなります。そして3つめが、残留農薬の検査結果などを含めた産地情報の開示。これはJA全農山形のホームページや、メールマガジンで公開しております。この3本柱によって、安全・安心な山形の農産物を消費者のもとにお届けするためのチェック機能を果たし、大きな効果を上げるに至っています。

—— こういう取り組みというのは、全国的にはどうなのですか？

井上 全都道府県ではありませんが、こうした安全・安心への取り組みは現在では多くの県で行われているようです。ただ平成15年にこうした取り組みをしていた県はほとんどなくて、山形が最初だと思います。他県に先んずるの事になって、その後、全国から我々の所に視察や問い合わせがけっこう来しましたね。

—— しかしここ数年、食にまつわる問題が数え切れないほど噴出しています。いかに食の安全・安心ということが大事なことが痛感する毎日です。

井上 本心にそうですね。国内外に関わらず、食への信頼性がこれほど問われたことは、過去にありませんでした。ですから皆さんもお感じのこととは思いますが、今の時代、食や農産物に関して

は本当に嘘偽りなく安全・安心なものをお供給していかないと、大変な事態を招くこととなります。それこそ破滅の道をたどることになる。これは例えば一農家とか一農協とかいうことではなく、県全体に影響を及ぼす大きな事態になってしまいます。そういう意味で農家の皆様には、日々の仕事で本当に大変なのは承知の上ですが、それでも「生産履歴の記載」だけはしっかりとやっていただきますよう、この場をお借りしてお願いしたいと思います。

—— 残留農薬の分析には、大変なコストがかかったと聞いています。

井上 そうですね、分析機器だけで1億3000万円くらいかかっていますね。それにプラスして年間の維持費が約3000万円はかかります。他にも各種の保険などがありますから、トータルでは大変なものです。でも、それだけのお金を使い、農家の皆さんや各JAの皆さんにいろいろ面倒な仕事をお願いしても、それでも安全・安心には換えられない。あるいは消費者の皆さんから信頼されるためには、そうしたコストがかかっても止むをえない。とにかく今の時代は、安全・安心は最重要課題であり、産地として取り組むべき必要最低条件になっているわけです。

—— 安全・安心が大事なことはわかっているつもりですが、お話を伺って生産履歴の記載をはじめとした取り組みが、本当に大切なんだということがよくわかりました。当JAの職員にも、また組合員の皆様にももう一度認識を新たにしようという、頑張ってくださいと思います。本日はありがとうございました。

残留農薬自主検査による安全確認は、JA全農山形にある「農作物安全検査室」が行っています。ここではその検査がどのような形で行われているか、ご紹介しましょう。



高橋 渉さん
JA全農山形 営農企画部 農作物安全検査室室長。平成15年の検査室設立当初から関わり、山形の農産物の安全・安心づくりに貢献する。

- 1. 試料の粉碎、均一化及び前処理**
試料は、代表サンプルを採取するために粉碎、均一化をおこないます。試料は種類により、分析部位が異なります。

①試料（可食部）を小さく切る。（今回はきゅうりを使用）

②小さく切った試料をフードプロセッサーに入れる。

③1分間に10000回転する回転刃で、試料は粉碎、均一化されていく。

④粉碎、均一化した試料を乳鉢に一定量はかり取る。
- 2. 農薬成分の抽出及び脱脂精製**
カートリッジを超臨界流体抽出装置に装填し、農薬成分を試料から抽出します。

⑤さらに試薬、脱水剤などを添加しよく攪拌、混合する。

⑥混合した試料をこぼさないように注意し、SFEカートリッジに充填する。

⑦カートリッジを超臨界流体抽出装置試料チャンパーに装填する。

⑧超臨界流体抽出装置で農薬成分を抽出し有機溶媒に捕集する。
- 3. 残留農薬成分の測定（多成分一斉分析）**
抽出精製された成分を定容後試験液として、分析機器にて残留農薬成分の測定をおこないます。

⑨抽出液を減圧下で濃縮する。（この時点では試料由来の植物体成分も混在している）

⑩抽出液を精製し、試料由来の葉緑素、色素、脂肪酸などを除去する。（固層抽出）

⑪試料を分析機器にセットする。（写真はGC / MS / MS）

⑫分析機器で残留農薬成分の測定及び分析データの解析をおこなう。



営農情報 Pick Up



南部営農センター
営農企画指導員 高橋 広行
携帯番号 080-1678-0140

★安心・安全・良質米づくりのポイント

- ①生産管理工程表の記帳（米を出荷する方は必ず！）
- ②適地適作
- ③積極的な土づくり（堆肥・ようりん・ケイカル施用）
- ④種子更新100%（銘柄補償）
- ⑤丈夫な苗づくり（低温管理でがっちりいい苗を）
- ⑥病害虫防除の徹底（いもち病は箱施用剤が決め手。カメムシは草刈りが一番。）
- ⑦生育にみあった施肥（むやみな追肥はいもち病発生につながり、食味を落とす。）
- ⑧適期刈取りで品質アップ

土づくりひとロメモ～食味値アップ～

天の恵み12号 120kg/10a 又は ようりん (40kg/10a) +ケイカル (80kg/10a)	と	アズミン40kg/10a 又は 完熟した堆きゅう費 500kg～1t/10a
--	---	---

散布で食味が良くなり、いもち病と異常気象に強い稲が育ちます。

催芽から硬化までの注意

※種籾は積算温度で120℃までしっかり浸漬してから芽出ししましょう。

1 芽出しはハトムネ程度まで

- ①催芽器・育苗器での催芽は30℃～32℃にセットする。目安は30℃～32℃になってから12時間後
- ②お風呂での催芽は高温に注意し、一晚湯水に浸す。湯温は40℃以上には絶対にしない。

2 うすまきでよい苗づくり

	芽出し粉	箱数
稚苗	150g～170g/箱	24箱/10a

3 温度管理に注意

- ①育苗器で出芽の場合
30℃～32℃にセットし48時間程度で出芽を終わす。
- ②ハウス内で出芽の場合
出芽までは有孔ポリマルチと保温マットでできるだけ保温に努める。
ただし、高温の時はハウス内の換気を行う。出芽したら速やかに資材をはずす。(5～6日で出芽完了)

4 高温・低温・過湿に注意

- ①緑化時のハウス内の温度は、日中20℃～25℃
夜間は10℃以上を保つ
- ②新しいビニールに替えたときは、特に温度が上がりやすいので注意する。
- ③かん水は、1日1回午前中8時～9時頃に行う。
(早朝のかん水5時～7時はやめましょう。)
- ④硬化時のハウス内の温度は、日中20℃以上にしない。
夜間は5℃以下にしない。
- ⑤過湿は、ムレ苗・立枯病の原因になるので注意する。

5 健苗のための追肥

次の表のとおり混合し、1箱あたり500mlかん注する。

追肥 (20箱あたり)		
1.5葉期 (出芽後10日頃)	トミー液肥ブラック	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
	タチガレン液剤	20ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
	MOX剤	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
2.0～2.2葉期 (出芽後20日頃)	トミー液肥ブラック	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
	MOX剤	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
3.0葉期 田植2～3日前	トミー液肥ブラック	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ
	MOX剤	100ml/水10 $\frac{1}{2}$ ℓ

JAグリーンカード

4月1日よりスタート
ポイント制になってより便利に!!
グリーンご利用の際は…

JAグリーンカード

新カード配布しています。旧カードは無効になります。
ご注意ください。



●各グリーンで商品を購入の時、カードを提示^{※1}

お買い上げの金額に
応じ1,000円毎に
10ポイントを加算^{※2}

次回購入のとき
1ポイント1円で
利用OK!

※1 一部ポイント対象外の商品がございます。
※2 各グリーンのお買物にのみポイントを付加させていただきます。各支店・配送センター・営農センターでのお買物にはポイントは付加されません。

カード利用は、JAグリーンカード（ポイントカード）利用規約にそってご利用頂けます。詳しくは、各グリーンまたは支店へ

よろしくお願ひします!!
—新たに経済渉外員担当になった職員の紹介—

組合員皆様の園地や
自宅へ出向きます

平成20年

ご相談ください

ご相談は担当の
携帯電話も
ご利用ください



●農薬と肥料の使い方 ●資材の情報

農業資材・生活資材などのご相談をお受けする経済渉外員（きずな号担当）に新たに5名が担当になりました。直接組合員の皆様の園地や自宅へ出向きますので、お声掛け下さい。他に、各地区担当の経済渉外員16名もおりますので、一緒にぜひよろしくお願い致します。



グリーンやまがた中央
大郷地区担当
たんの じゅんえつ
丹野 順悦
携帯電話 080-1851-4010



グリーンやまがた中央
出羽・明治地区担当
もりや こうじ
森谷 康史
携帯電話 090-2797-2586



グリーンやまがた西部
滝山・東沢地区担当
やまかわ りょういち
山川 良一
携帯電話 090-1062-6554



グリーンやまがた西部
宮浦・大曾根地区担当
さとう まさのり
佐藤 正之輔
携帯電話 090-1065-8374



グリーンやまがた北部
豊田地区担当
こばやし ふじゆき
小林 藤幸
携帯電話 080-1851-4015

- グリーンやまがた中央 ☎684-2724
- グリーンやまがた西部 ☎646-5556
- グリーンやまがた南部 ☎679-8656
- グリーンやまがた北部 ☎667-0171

やまがた
彩時季

◆小塩御福田植え踊り

◎中山町小塩

五穀豊穰、家内安全を
祈願し、四年に一度
うるう年に行われる。

小塩御福田植踊りは、中山町小塩地区に伝わる

江戸時代からの伝統行事です。

五穀豊穰、無病息災、家内安全を願って

新築した家や、結婚、初孫誕生など祝い事のあった家々で、

ほら貝を持った山伏を先頭に、横笛や太鼓のはやしと

歌に合わせて四年に一度うるう年に行われます。



“春”をテーマにした ガーデニングに挑戦しよう！

“暮らしに花と緑を”と銘打ったこの新企画、第1回目は(株)出羽園さんのご協力を得て「ガーデニング」にチャレンジです。季節感いっぱいの素敵なガーデニング作品を作るにはどうしたらいいのか。今回は出羽園の高木友宇子さんに実際に作品を作ってもらいながら、主なポイントを解説していただきました。



出羽園 高木友宇子さん
高木さんは専門学校でフラワーアレンジやガーデニング等、花に関する専門知識と技術を学び、卒業後出羽園に入社。勤務歴4年。



- ①まず今回のガーデニングの骨格となるカエルのオブジェと、ウェストリングア、ハーデンベルギア、ジョイセリアを用意します。
- ②骨格ができた後で植え込むオダマキ、ルピナス、ランキュラス、レースラベンダー、アイビー、エリカなどを用意します。
- ③中央に配置するハーデンベルギアを植え、その前にウェストリングアを植える。植える位置は鉢の中央で、深めにしっかりと！
- ④次に植えるのは鉢の周辺に配置するレースアイビーやエリカ、アオモジなど。植える前に位置を確かめてから植えるのがポイント。
- ⑤終盤は鉢の前面を彩るオダマキ、ルピナス、ランキュラスなどを植え込み、顔を作っていく。花の位置や向きに十分気を配って！

協力/出羽園 山形市大字漆山427 電話023-684-7434

地域の話題

4つのエリアから 旬の話題をお届けします

山形市 YAMAGATA

「山響とみんなで創る楽しい音楽会 ～早春賦コンサート～」 すばらしい演奏と歌声の数々に、アンコールの拍手！



山形交響楽団とアマチュア演奏家と一緒に創り上げる音楽会「山響とみんなで創る楽しい音楽会～早春賦コンサート～」が3月9日、山形市の文翔館議場ホールで開催されました。この音楽会は文翔館を管理・運営する(財)山形県

生涯学習文化財団が平成19年度文化事業として企画し、山辺町教育委員会とともに主催して開いたもの。音楽会には山形交響楽団をはじめ山辺町出身の佐藤容子・寛子姉妹(声楽)、やまのべ女声合唱団、やまのべ少年少女合唱団、そしてオーディションで選ばれた3名の小中学生が参加し、山形市出身の作曲家・服部公一さんのナビゲートで演奏や独唱、合唱などが披露されました。オーディションで選ばれた小中学生は、上市市立北中学校2年の尾上実季さんと山形市立鈴川小学校3年の石岡真菜さん、そして山形大学附属小学校4年の山内紗理さんの3名。3名は会場をいっぱい埋め尽くした約300名の聴衆の前にすばらしい演奏を行い、たくさんの拍手を浴びていました。また佐藤容子・寛子姉妹や、やまのべ女声合唱団、やまのべ少年少女合唱団の歌声もすばらしく、プログラム終了後は会場にアンコールの拍手が鳴り響いてました。

山形市 YAMAGATA

「桃の節句の彩り お雛さまの歴史と美」 各時代のお雛様がずらりと並ぶ、華やかで格調高い雛人形展



山寺芭蕉記念館(山形市山寺)が毎年開催している雛人形展が、今年も2月20日～4月6日の日程で開催され、期間中は山寺観光で訪れた観光客などが多数来場し、賑わいを見せました。「お雛さまの歴史と美 桃の節句の彩り」と題した

今年の雛人形展では、72組に上る雛人形(人形の数にして130体あまり)と、関連する五人囃子や雛道具などを数多く展示。今年も山形市内の旧家などに伝わる貴重な雛人形を多数集め、華やかで格調高い雛人形展となりました。

同記念館の雛人形展は、桃山～明治期まで各時代の雛人形がずらりと並び、時代による違いや変遷がよくわかるのがひとつの特徴とされています。桃山時代から江戸時代の「紙雛」や、江戸中期の「立雛」、あるいは京都御所の紫宸殿を模して江戸期に考案された「御殿飾り」といった、普段はあまり見られない珍しいものもあって、たいへん充実した展示内容となっています。

期間中は「お雛さまを作ろう」「桃の節句茶会」と題した企画もあって、茶会には約130名の参加があったとのことでした。

五月の まつり イベント

- 【山形市】
- 5/5(月)：スプリングフェスティバル「はたらく車大集合」
- 5/8(木)～5/10(土)：薬師まつり植木市
- 5/17(土)：山寺山王祭
- 5/18(日)：湯殿山神社例大祭
- 5/24(土)：蔵王地藏尊春季例大祭
- 5月中旬：大平ユキツバキまつり

- 5月下旬：紅葉川深谷開き
- 5月下旬：朝日町観光キャンペーン
- 【上市市】
- 5/3(土)～5/5(月)：上山城(おしろ)まつり
- 【山辺市】
- 5/3(土)：山辺町三社祭典

くみあい動物病院

(旧山形県くみあい畜産研修センター小動物診療部)

ペットのことならなんでもご相談ください。

CR(コンピュータ処理レントゲンシステム)導入しました

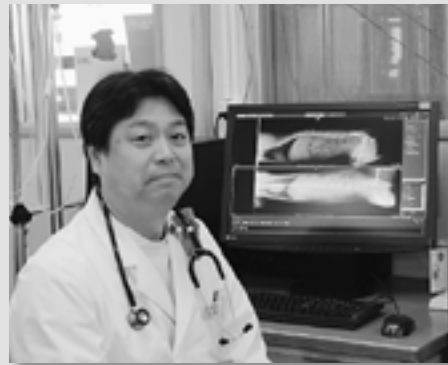
- 犬の夜鳴きなど痴呆症状の相談
- 人と動物の共通の感染症の相談
- 留守の間も安心！入院設備完備ペットホテル
- 狂犬病の予防接種(組合員のみ)**

対象動物

犬、猫、ウサギなどの
ペット動物

診療

土、日曜日、祝日も
平常診察いたします
※ただし第2、第4土曜日は休診



診療時間	日	月	火	水	木	金	土
午前9:00~12:30	○	○	○	○	○	○	○
午後4:00~ 8:00	○	○	○	○	○	○	○

受付は診療時間終了30分前まで。
※この他午後2:00~4:00の間予約診察可能(※事前にお電話下さい)。

村保19保第21号、H19年11月2日~H24年11月1日 動物取扱責任者 小野寺 政一

山形市船町1030-1(山形県食肉公社向) ☎ 023-684-1403 FAX 023-684-1402

パズル? 頭の体操 3月号の答えを発表!

3月号のクイズの答えは「モモノセック」でした。
当選者(3名へギフト券1,000円分)は発送をもってかえさせていただきます。

【読者の声】

◇畑の雪が消え、私を呼んでいるように見えます。頑張って安全な野菜をたくさん作り、家族、友人、みんなに

いっぱい食べてもらいたいです。
(中山町長崎 Mさん)

◇春になったら孫は一年生。子供の成長は早いものです。美味しいお米をたくさん食べて、大きなあれ。
(山形市村木沢 Tさん)

◇やっと春到来!春は身も心もウキウキします。でも農家は忙しくなります。それでも自分が作ったものを食べられるうれしさ!美味しく可愛くて感激です!
(山形市吉野宿 Aさん)

3月号の回答

1	ス	バ	イ	ス	20	モ
2	ダ	モ	モ	タ	ロ	ウ
3	カ	ミ	コ	22	メ	
4	フ	ス	レ	モ	ソ	ン
5	セ	キ	リ	キ	サ	ク

3月号の回答 A B C D E F G
モモノセック

パズル? 頭の体操?

問題 二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

応募方法

左の記入例を参考に官製はがきでご応募下さい。正解者の中から抽選で3名の方にギフト券(1,000円分)をプレゼント。締め切りは、4月17日(当日消印有効)です。

- ① 答え
- ② 当紙へのご意見やご要望、読者の声への一言
- ③ 住所・氏名
電話番号
(当紙の編集以外には使用いたしません)

50 990-8535 山形市旅籠町 一丁目12-35
JAやまがた 広報クイズ係行

「読者の声」あて先
住所 〒990-8535 山形市旅籠町一丁目12-35
電話 023-641-1235
FAX 023-631-4714
Eメール soumu@jyamagata.or.jp

アスパラガス目揃え会

3月14日、JAやまがた久保手米倉庫で本沢野菜部会のアスパラガス研究会(会長井上隆市、会員17名)がアスパラガスの目揃え会を行いました。ハウス栽培で出荷は3月5日に始まり、全量地元に出荷し、おいしさ直売所にも出荷しています。今年は会が県のエコファーマーの認定を取得し、安心安全を第一に生産に取り組んでいます。



久保手産アスパラの問い合わせは
おいしさ直売所南館店023-645-5001
鈴川店023-631-2588 まで。

(退職)

平成20年3月31日付

渡辺 誠	仁藤 和男	丹野 寿一	野口 恵美子
荒井 二三夫	中川 敬二	齋藤 タヅ子	小野 久好
芦名 啓一	会田 正志	志鎌 和由	土屋 重晴

(平成20年度)新規採用正職員

平成20年4月1日付

氏名	配置部署	氏名	配置部署	氏名	配置部署
高梨 恵美	本店企画管理部総務課	会田 拓也	鈴川支店金融共済課	千葉 陽子	蔵王支店金融共済課
山口 彩香	本店共済部共済課	佐藤 友香	高瀬支店金融共済課	佐藤 史也	上山支店金融共済課
平 和佳子	本店共済部共済課	中山 三奈代	出羽支店金融共済課	小林 陽介	中川支店金融共済課
後藤 麻子	本店営農経済部特販課	布川 勤	明治支店金融共済課	伊藤 考洋	長崎支店金融共済課
齋藤 勇司	本店営農経済部畜産課	吉田 薫	東金井支店金融共済課	鎌水 亘	中央営農センター営農経済課
内海 洋明	東沢支店金融外務員	遠藤 知聡	大郷支店金融共済課	八鍬 和夫	南部営農センター営農経済課
後藤 久依	南館支店金融共済課	佐藤 真志	青田支店金融外務員	遠藤 智之	南部営農センター生産販売課
鈴木 睦美	宮浦支店金融外務員	佐藤 一樹	長町支店金融共済課		
後藤 敦	西部支店金融共済課	櫻井 亮	成沢支店金融共済課		

●報告事項

- 監事会
- 1. 平成20年度監事監査計画について
- 内部監査室・企画管理部
- 1. JA全国監査機構期中監査(資産査定検証、本店往査)の改善指示書について
- 2. 組合員(出資金)加入調書について
- 金融部
- 1. 協同住宅ローン保証の利用開始について
- 営農経済部
- 1. おいしさ直売所施設利用料の変更について
- その他
- 1. 平成19年度1月末事業実績について

●協議事項

- 第1号議案 高額・員外貸出金について
- 第2号議案 平成20年度内部監査実施計画について
- 第3号議案 余裕金運用にかかるグループ区分基準の変更について
- 第4号議案 外務員の服務規程の一部改正について
- 第5号議案 購買業務規程の一部変更について
- 第6号議案 平成18年度産米穀共同計算の精算について
- 第7号議案 資産査定要領の一部変更について
- 第8号議案 資産の償却・引当基準の一部変更について
- 第9号議案 自己資本比率算出要領の設定について
- 第10号議案 経理規程の一部改正について
- 第11号議案 平成20年度[コンプライアンス・プログラム]の策定について
- 第12号議案 農協事業にかかる特別奨励措置要領の設定について
- 第13号議案 固定資産の処分について

第14回
2月27日
開催

理事会
だより