



特集 P4 ~ P5

良質なたい肥づくりを通じて、
美味しい作物づくりの
力になりたい!

Yamagata Original Cooking 地産地食 Chisan Chisyoku



【西田哲也】

東京の寿司屋さんで7年ほど修業した後、山形に戻り「辰寿し」で約20年修業を重ね、いま最も師のついでに気鋭の寿司職人。「辰寿し」は昭和33年創業の老舗寿司屋さんで、旬の美味しいネタがたくさん揃うことで評判。また和食メニューも豊富で、お寿司だけでなくさまざまな料理が楽しめる。場所は山形市七日町4-1-30、電話023-622-4597。営業時間は平日11:00～14:00、16:30～23:00、日・祝日11:00～14:00、16:30～21:00。月曜定休。40名までの宴会も可能。



【大根】

今回の食材はJAやまがたの「大根」です。生でも煮ても干してもおいしい万能野菜です。一年を通して店には並びますが、今の時期が旬。主流の青首大根のほか、日本全国に多くの種類があります。葉の部分も栄養価が高いのでぜひ食べましょう!

旬の食材で

プロが作る
オリジナル料理 9



【大根の韓国風鉄火巻き】

●材料

- 大根…適量、マグロ(中落ち)…50g
- きゅうり…4分の1、サニーレタス…1枚
- ゴマ…適量
- A 豆板醤…100g、濃口醤油…30cc
- ゴマ油…大さじ5、砂糖…30g
- サラダ油…大さじ3

※Aは、海苔1枚を使って今回の巻き物を作った場合5～6枚分くらいの分量になります。

●作り方

- ①まずAの材料をすべて混ぜ、今回(巻物1本分)の場合は、その中から小さじ1杯分をマグロの中落ちに加えて混ぜる。
- ②巻き簾の上にラップを敷き、その上に半分にした海苔を置き、すし飯を均等な厚さに広げる。この時、海苔の上部2cmほどを糊代として残しておく。
- ③②をラップの上で裏返して海苔の側を表にし、①を横に均等になるように載せていく。
- ④続いて千切りにしたきゅうりと大根、サニーレタスを乗せて、巻き簾ごと巻く。
- ⑤最後にゴマをまぶし、食べやすい大きさ(今回は4等分)に切ってできあがり。



●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	5	9		12	15	
		B				
	6			13		
2				11		17
						A
		10		D		
3	7				16	
	8			14		
4						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。

- 👇 タデのカギ
 - 2 ハイヒールは特に高いです
 - 5 食用にもされている昆虫
 - 7 鮮やかな黄色の染料が取れる植物 カレーにも使われます
 - 9 目立たないこと
 - 10 寺や神社の境内にあるお店
 - 11 草花を植える所
 - 12 スイッチョと鳴く虫
 - 14 味を感じます
 - 15 営業も経理もやっていたり、とか
 - 16 —イモ—揚げ—隼人(はやと)
 - 17 犯罪捜査や逮捕が任務の警察官 デカとも言います
- 👉 ヨコのカギ
 - 1 ダイエット中は一日に何度も乗ってみたいです
 - 2 小鳥や虫を入れておくもの
 - 3 手紙をポストに入れること
 - 4 黄身は硬めで白身は軟らかめ
 - 6 海だけでなく、仕事や気分にもあります
 - 8 一緒になっていること 税—105円
 - 10 有名なこと —の店
 - 11 こんなミスをして、仲間に—できません
 - 13 100の100倍
 - 14 量より—で、選びました
 - 16 手に負えないと思ったとき、投げけるもの

若い力でバックアップします。

new-face!



チームの期待を背負い、全力投球しました!



仕事にもだいが慣れ、事務所でのパソコン作業も板に付いてきました。

● 仕事は面白いのですか?
 齋藤 はい、それはもういい部署に配属してもらったと感謝しています。私はやっぱり内勤より外で汗を流すような仕事が好きなので、自分にぴったりだと思っています。

● 将来やってみたい仕事などはありますか?
 齋藤 いえ、いまは畜産課の仕事で一生懸命やりたいという気持ちで、他は何も考えていません。皆さんの話をよく聞き、いろいろな経験をし



しながら早く役に立つJA職員になりたいと思っています。これからもご指導よろしくお願ひします。

● 本店畜産課 齋藤勇司さん

山形電波高等学校を卒業し、今年4月、当JAに入組。本店畜産課に配属となる。中学、高校と野球部に所属し、当JAでも野球部に入部。今年の実業人野球大会ではピッチャーとして出場し、県3位という好成績を収める原動力として活躍した。19歳。山形市在住。



JAやまがた 本店



所在地/山形市旅籠町1-12-35
 電話/023-641-3121

JAの お仕事 拝見

JAやまがた 本店畜産課

本店畜産課の齋藤勇司です。
 今の仕事は自分にぴったりで、気持ちよく仕事をしています。
 これからもご指導よろしくお願ひします。

● 10月に行われた山形県実業人野球大会では、当JAのチームがなんと3位。齋藤さんはピッチャーとして大活躍だったそうですね。
 齋藤 ありがとうございます。私は初めての出場で、ただ夢中ががんばっただけなのですが、先輩たちに聞いたら県大会まで行ったのは初めてということで、本
 当によかったです。

皆さんにも喜んでいただけて嬉しかったです。
 ● 野球では今後もがんばってほしいですね、どんなJAやまがたをPRしてもらいたいと思いますか、仕事については畜産課に所属ということで、7ヶ月経ってどうですか?
 齋藤 他の同期の皆さんもよく言わ

れているように、いまはまだすべてが勉強で、とにかく先輩方や上司、そして組合員の皆さんの話をよく聞いていろいろなることを覚えようと思っています。
 ● 担当している仕事はありますか?
 齋藤 担当というわけではありませんが、牛や豚を農家から食肉公社に配送する仕事を手伝ったり、組合員の方が子牛の買い付けに他県に行く時などに同行して、そのお手伝いを

● 昔はこんな民具が活躍していました。



炊いたご飯を入れる「飯櫃」(お櫃)は、いまでも旅館などで時々見ることがありますが、その飯櫃を入れる「飯櫃入れ」となると、まずお目に掛かることはなくなりまし
 た。中のご飯が冷めにくいよ
 うに、飯櫃をまるごと保温す
 る「飯櫃入れ」。昭和の高度
 成長時代になって、保温機能
 が付いた炊飯器が登場するま
 では、一般家庭でも使われて
 いましたが、現在は老舗のお
 寿司屋さんなどでわずかに使
 われる程度です。ワラで丁寧
 に編んで作られた、生活用具。
 懐かしいですね。

[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



上山市原口481
 木村剛仁さん、義史さん
 佳代子さん、穰太朗くん3才
 奈月ちゃん1才

木村さんでは100年以前(江戸時代)から干し柿を作っています。砂糖の貴重な時代には、干し柿は糖分(甘いもの)の大切なものだったそうです。今年は豊作とのことで、10月末から12月末まで干し柿作りで大忙しになります。

懐かしの民具 ②

JAの仕事を ③

AGRI+ 良質なたい肥づくりを通じて、
 美味しい作物づくりの力になりたい! 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

懐かしの民具 飯櫃入れ



たい肥舎。ここでたい肥をつくります。



普通たい肥（右上）、ちからくたい肥（右下）、もみがらとピーナツ薄皮（左上）、ハウス用たい肥（左下）

良質なたい肥づくりを通じて、 美味しい作物づくりの 力になりたい！

山形市東古館に、当JAの広域配送センターと隣接してある「たい肥センター」。正式名称を「土壌改良資材供給センター」というこの施設は、牛糞やモミガラ、おがくずなどを使い有機肥料を生産している施設です。単独の農協としては、こうしたたい肥生産施設があるのは珍しいようですが、当JAでは昭和53年にこのセンターを整備し、良質な有機肥料の生産に取り組んできました。今回はそのたい肥センターを訪ね、高橋正善場長にいろいろお話を伺ってきました。

——こちらのたい肥センターは昭和53年にできたそうですが、思った以上に早くからある施設なんですね。

高橋 そうですね、昭和53年というところ、かなり早くから

らあった施設ですね。有機肥料が見直され需要が高まってきたのは、もっと後になってからだっと思えますから、そういう意味で早い取り組みだったと思います。また、単独の農協としてこうした施設を持っている

るところは今でも少ないみたいですね。

——そんなに早い時期に、どういう理由で開設に踏み切ったのでしょうか。

高橋 私もここに勤務するようになったのは4年前からで、詳しいことはわかりませんが、畜産農家からたくさん出る牛糞、豚糞、鶏糞や、米作でたくさん出るモミガラ、稲ワラなどを有効活用しようという狙いだと思います。高いお金を払って処分するよりも、有効活用して有機肥料として生かそうということだと思いますね。

——いまは一時の化学肥料中心から、化学肥料と有機肥料の併用が主流になってきて、先見の明があったという感じですね。

高橋 そうですね、化学肥料だけではどうしても土壌が固くなり、さまざまな弊害が出るのは皆さんご存じの通り。いまや有機肥料は欠かせないものになっています。

——ところでこちらでは、3種類の有機肥料を作っているということですが、それぞれについて詳しく教えていただけますか。

高橋 はい、もう組合員さんにご存じと思



ちからくたい肥の原料をホッパーに入れる作業です。



ちからくたい肥のプラント。圧縮・粉砕作業を行います。

いますが、改めてご紹介しますと、まずここで作っているたい肥には「普通たい肥」「有効菌発酵たい肥・ちからくん」「膨軟モミガラたい肥・ハウス用」の3種類があります。このうち「普通たい肥」は、牛糞（稀に豚糞、鶏糞が混じる）とモミガラ、おがくず、稲ワラ、ピーナツ薄皮を混ぜて発酵させ、約3ヶ月かけて作ります。生産量は2tダンブ換算で年間650台分ほど。価格は2tダンブ1台分で税込1万5000円です。

次の「ちからくん」は、平成5年から作り始めたもので、普通たい肥と材料は同じですが、普通たい肥より水分が少なくサラサラしているのが特徴です。約4ヶ月かけて何度も切り返しを行い、完全発酵させています。生産量は2tダンブ換算で年間510台分ほど。価格は2tダンブ1台分、税込1万5750円です。

そして最後が「膨軟モミガラたい肥・ハウス用」。これはハウス用にモミガラと米ヌカだけで作った有機肥料です。「ちからくん」より水分量はさらに少なく臭いほとんど



発酵中の普通たい肥です。



たい肥をダンブに積み作業。その後畑に運びます。



もみっこたい肥。各グリーンでも取り扱い中です。

ないので、ハウス用に最適のものです。作るのに半年かかり、生産量は2tダンブ換算で年間340台分ほど。価格は2tダンブ1台分で税込1万8900円です。この「ハウス用」だけは40リットルの袋詰めも作っていて、東京のJAさんにも供給しています。

——山形だけでなく東京にも販売していたのですか。

高橋 東京近郊では土地もないですし、臭いの問題などもあってたい肥づくりはあまりできないのではないのでしょうか。需要はたくさんあるのですが、当センターも施設の限界で、これ以上は生産できない状況です。

——他に課題などありますか？

高橋 特に課題というわけではありませんが、農家の皆さんは、もっと有機肥料を使いたいという気持ちをお持ちのようではあるのですが、ダンブで運んでいった肥料を田んぼや畑に運ぶ作業が大変ということ、使うのをためらうケースがあるようです。私たちもできるだけ田畑の近くまで運ぶのですが、ダンブでは入れない場所も多く、その辺がなんとかならないかなと、悩



高橋正善場長。「農業の基本は土づくりから」をモットーに、日々作業に当たっています。

——お忙しい中、本日はありがとうございました。

——お忙しい中、本日はありがとうございました。



営農情報 Pick Up



北部営農センター
営農企画指導員 樋口 彰史
携帯番号 080-1678-0141

Let's Gardening ～冬の花壇管理方法～

春の草花は、寒い冬を花壇でじっと耐えて、春になるのを待っています。暖かい春の時期までの管理方法についてご説明申し上げます。

●灌水

冬の間は、最小限の灌水にとどめ、必要な時は、良く晴れた暖かい時間帯に行ないましょう。目安は、1～2週間雨が降らないときに花壇の表面が乾いてきたらたっぷりと灌水しましょう。みなさんの花壇では乾きすぎていませんか。



●苗の植え直し

小さい苗は、根の量も少ないので、霜柱で苗が持ち上げられてしまい、大切な根が切られてしまいます。これは、生育を悪くする原因の一つです。

もし、霜柱に持ち上げられてしまったら、なるべく早い時期に指で優しく包み地面に押しつけてあげましょう。このとき、茎葉を折らないように気をつけてください。

生産資材 NEWS

平成20年度かたらい農薬訪問運動の実施計画

安全・安心な農産物を生産するために、病虫害防除基準に基づく安全使用体制を図り、全職員によるかたらい農薬訪問運動を実施いたします。

全量「JAやまがた」共同購入をご利用下さい。

かたらい農薬訪問運動期間
平成20年12月26日～平成21年1月20日まで

「平成21年用農作物病虫害防除暦」と「農薬・春資材予約申込書」を12月下旬に配布いたします。主旨をご理解のうえ、お申込くださるようお知らせいたします。

詳しくは、グリーン店ならびに経済渉外員（きずな）にご相談下さい。

「学校給食に地場産野菜を」

地産地消の推進と地域農業の振興を図る

10月29日山形市役所において、山形農業協同組合・村木沢あじさい営農組合・財団法人山形市学校給食会・山形市・山形市教育委員会が学校給食への地場産野菜の導入に関し、協定を締結しました。この協定に基づき、市と教育委員会がJAやまがたに玉ねぎの確保を依頼し、JAやまがたはあじさい営農組合に栽培を依頼します。年間約10トンの玉ねぎを生産し、学校給食に使用します（小学校37校、中学校15校、計約21000人）。調印式にはそれぞれの団体の代表者が出席しました。現在山形市では学校給食に年間約63トンの玉ねぎを使用していますが、地場産では数量が確保できないということで北海道などの他県産を使用しています。今回の協定で栽培される地場産玉ねぎは来年の夏に収穫し、9月以降給食に使用する予定です。調印式後の意見交換会で、当JA長澤豊専務は「子供の食のため出来る限り協力していきたい。玉ねぎ栽培の様子なども子供に紹介し、農業に興味を持ってもらいたい」と話し、他の出席者からは「今後は玉ねぎだけではなく、じゃがいもやにんじんなどの野菜にも地産地消を拡大していきたい」などの意見が出されました。



玉ねぎ定植

11月10日、玉ねぎの定植が行われました。この日はあじさい営農組合の組合員約40名が参加し、「日本一の芋煮会フェスティバル」用の里芋を栽培した畑30aに玉ねぎの苗10万本を植えました。一本一本手で植えるのは大変な作業ですが、参加者は「子供たちに安全安心なものを食べさせるためがんばります」と話していました。



やまがた
彩時季

◆堀込大根干し

◎山形市

江戸時代から伝わる
冬の「たくわえ」です。

大根は干すことで保存性が高くなり
甘みが凝縮され、美味しいたくあんに生まれ変わります。
たくあんは江戸時代初期に考案された漬物といわれ、
臨濟宗の僧・沢庵禅師が作ったから沢庵（たくあん）漬と
呼ばれたという説が一般的に知られていますが、
それ以外に、保存食として「たくわえ」ていたため、
その「たくわえ」が転化して
たくあんになったという説もあります。



第6回金融窓口セールスコンクールが開催され、千歳支店の渡辺美奈子さんが、見事第一位に輝く！

JAやまがた本店で11月1日、金融窓口担当職員を対象とした「第6回金融窓口セールスコンクール」が開催されました。このコンクールは、金融機関としてお客様により質の高いサービスを提供し、さらなる顧客満足度の向上を目指すために開いているもので、当日は抽選で選ばれた10支店の窓口担当者10名が参加し、挨拶や応対の仕方といったことから専門的な知識まで、日頃の成果を競い合いました。



そして審査の結果、第一位に輝いたのは千歳支店の渡辺美奈子さん。渡辺さんは表彰を受けた後、「笑顔

で明るくわかりやすい応対を常に意識しています。お客様から頂く感謝の言葉が励みになります」と話してくれました。

引き続き、平成20年12月末貯金残高目標・JAカード獲得3000枚必達に向けて本支店金融担当役員が集まり、必達大会が行われました。決意表明では、上山支店伊藤次長が「市場動向を的確に判断し適切な情報提供を行い、安心して相談できる金融機関として役員一丸となり、行動力をさらにアップし取り組んでいこう」と宣言しました。最後にがんばろう三唱が行われ、目標に向かって役員一致団結して取り組むことを確認しました。



本 沢支店で恒例の農協まつり開催 大根・かぼちゃ自慢コンクールも人気でした



JAやまがた本沢支店で11月1日と2日、農協まつりが開催されました。すっかり地域に定着した恒例行事とあって、初日も2日目も大勢の人たちが訪れ、会場内の販売コーナーや試食コーナーなどはとても大盛況。訪れた人たちは地元産の新鮮な野菜や、果物、漬物などをたくさん購入したり、試食コーナーで味見をしたりしながら、思う存分イベントを楽しんでいました。また今年も山元地区を中心とした年金友の会による「大根・かぼちゃ自慢コンクール」が開かれ、約40点が出品。大きいだけでなく色合いや形の面白いものなどもあって、来場者の注目を集めていました。

南 沼原小学校の5年生児童が稲刈り体験 22アールの水田で、鎌を使って稲刈りしました



山形市立沼原小学校の5年生が10月14日、稲刈りの体験授業を行いました。この稲は今年5月27日に、5年生が約22aの田んぼに田植えをしたもので、これまで生長過程を学び、この日ついに稲刈りとなったのです。稲刈りに先立って当JA青年部沼原支店のメンバーが稲刈りの手順を説明。その後児童たちは、クラスごとに並んでいっせいに稲刈りを行いました。鎌を扱うのは初めての児童が多く、最初はなかなか上手にできませんでしたが、だんだんコツをつかむと、スムーズに稲を刈ることができました。最後は稲の束ね方も学び、みなさん一生懸命がんばりました。

山 形市千歳の会田政助さん宅を園児21名が訪問 山形では珍しいミカン狩りを楽しみました



去る10月28日、山形市千歳にある会田政助さん宅の庭に、平塚保育園（平塚堯子園長）の年長組園児21名が訪れ、みかん狩りを体験しました。会田さん宅には、いまから35年程前に静岡の親戚から譲り受けて植樹し、大切に育ててきたみかんの木があり、今年は約60個の実をつけました。山形でみかんの木がこんなにもたくさん実をつけるのは非常に珍しいことから、会田さんは今年、近くの平塚保育園の園児を招待。それがこの日実現し、園児たちはみかんが木になる様子を見て驚きの声を上げながら、はさみを使って一個ずつ丁寧に収穫し、みかん狩りを楽しんでいました。

大 郷支店で恒例の収穫感謝祭を開催 バクダンも登場し、大人も子どもも大喜び



JAやまがた大郷支店で11月1日、収穫感謝祭が行われました。この収穫感謝祭は大郷支店の青年部・女性部・各生産組織などが協力して開催しているもので、今年で8回目。会場には早くから組合員の方や近所の方などが訪れ、会場は大賑わい。おにぎり、そば、つきたての餅などが振る舞われ、どのコーナーにも長い列ができていました。また今年のはなつかしの駄菓子「バクダン」の機械も登場しました。米を煎って圧力をかけ、「バーン」という爆発する音とともに「バクダン」が飛びあがります。初めて見る子供たちは興味津々。年配の方たちは懐かしそうに見入っていました。

今 年も恒例の牛枝肉共進会が開催される 山形市今塚の丹野政宏さんが育てた牛がチャンピオン牛に輝く



山形市中野にある山形県食肉公社で10月27日、JAやまがた牛枝肉共進会が行われました。この共進会は山形牛の肥育技術と経営の向上を目指して毎年開催されているもので、今年もJAやまがた管内の肉牛肥育農家が牝牛と去勢牛あわせて30頭を出品し、肥育技術を競い合いました。3名の審査員が肉の締まり、きめ、脂肪交雑などについて厳正に審査。その結果、山形市今塚の丹野政宏さんが出品した去勢牛の枝肉がチャンピオンの座に輝きました。今回のチャンピオン牛は、天重市内のホテルが高値で購入したとのこと。

野 菜作りの苦労と喜びを実感しつつ 新採職員の「畑の学校」が閉校しました



山形市東古館にある「協同の杜」近くの畑で11月15日、新採職員の研修のために8月から行っていた「畑の学校」の閉校式と収穫作業が行われました。昨年までの新採職員研修は、農家の組合員さんの元にお邪魔して2日間の農業体験を行っていましたが、今年度からは一連の農作業を体験するために「畑の学校」を開校。9月初めに大根や白菜などの種を播種し、これまで手入れをして野菜つくりを体験してきました。そしてこの日、立派に育った野菜を収穫し「畑の学校」も閉校。反省点も多々ありましたが、新採職員は収穫の喜びも知ることもでき、有意義な研修となったようです。

意外に簡単にできる“コサージュ”作り 今年は手作りコサージュを胸に、ちょっと オシャレなX'masパーティを開いてみませんか!?

今回ご紹介するのは、山形市成沢西の花屋さん「フラワーショップ栄」の齊藤裕香子さんによる“コサージュ”の作り方です。きれいでバランスのいいコサージュを作るには、技術と経験とセンスが必要ですが、作り方のものは難しいものではなく、誰でも手軽に楽しむことができます。年末を迎え、世間はクリスマスモード一色。たまには手作りのコサージュを胸に飾って、みんなでクリスマスパーティでもしてみませんか!



フラワーショップ栄
齊藤裕香子さん
「フラワーショップ栄」さんは、生花や鉢物を中心に、多肉植物をたくさん揃え、店舗や個人宅のお庭づくりも行うという特徴のあるお店。裕香子さんはお店の看板娘として、父・茂さん、母・栄さんと3人でお店の運営に当たっている。



- ①材料 (左から保水ティッシュ、リボン、フロラルテープ、ワイヤー、スプレーパ
ラ、シルバーポニア、毛糸のポンポン、
松ぼっくり、右上バラ、セリア、白妙菊、
スカビオサ、ゲイラックス、バーゼリア)。
- ②コサージュにする花や松ぼっくり
に、ワイヤーを使って足になる部
分を作る。ワイヤーは20cm程度。
ワイヤーは花の付け根に差したり絡
めたりしながらしっかりと固定する。
- ③全部の材料にワイヤーで足を付け
たら、1本1本フロラルテープでワ
イヤーを隠すように巻く。バラなどの
花には“切り口”のところに濡らした
保水ティッシュを当ててテープを巻く。
- ④③までの工程をすべて終えたら、花や松ぼっくりなど
を全部まとめ、バランスよく組み合わせ足の部分
を全部まとい、ワイヤーで巻き、その上をフロラル
テープで巻く。最後にリボンを結び、花の向きを整えて
できあがり。

協力 / 「フラワーショップ栄」 山形市成沢西5-7-11 電話023-688-8741 ブログ<http://ohana87.aqrylic.com/>

地域の話 題

イベントやまつりなど地域の話題をお届けします。

山形市 YAMAGATA

山形県産業科学館「絵ろうそくに挑戦しよう！」 子どもたちに、科学の面白さやモノ作りの楽しさを!



富樫蠟燭店の小松優子さんを講師に招き、“絵ろうそくの絵付け体験”を開催。参加者たちは小松さんのアドバイスを受けながら、真っ白なろうそくにポスターカラーと習字用の小筆を使って思い思いの絵や模様を描き、絵付け体験を楽しんでいました。そして完成した絵ろうそくは、参加者それぞれが小松さんからきれいにラッピングしてもらい、うれしそうな表情で会場を後にしていました。

山形駅西口の霞城セントラル4Fにある山形県産業科学館で11月8日、「匠の技と心 ～絵ろうそくに挑戦しよう!～」と題した体験教室が開かれました。この企画は、山形県産業科学館が“科学の面白さやモノ作りの楽しさを子どもたちに知ってもらおう”と毎月開催しているイベントのひとつで、この日は鶴岡市にあ

この日は都合4回の体験教室が行われましたが、どの回も募集から数日で定員(16名)が埋まったというほどの人気ぶり。山形県産業科学館では、このような企画を毎月行っているの、お子さんの科学への興味やモノ作りの楽しさを知ってもらう意味でも、ぜひ参加していただきたいということでした。詳しくはホームページ <http://www.y-sunka.org/> をご参照下さい。

上山市 KAMINOYAMA

「刀匠上林恒平展」 県無形文化財認定を祝し、作品を一堂に集め展示!



の。期間中の11月1日には上林氏みずからが会場を訪れて、午前と午後に関するギャラリートークを行い、来場者は上林氏のお話真剣な表情で聞き入っていました。

上林恒平氏は昭和24年に藤島町に生まれ、42年に人間国宝・宮入昭平師に入門。48年には文化庁から刀匠としての承認を受け、以来、刀剣の公募展で最も権威のある新作名刀展で文化庁長官賞、高松宮賞、薫山賞と数々の大きな賞を受賞してきました。そして60年には、現代刀匠の最高位であり全国に16名しかいない“無鑑査”の一人に認定されています。現在は山形市長谷堂に鍛刀場を開き、作刀に励むとともに後進の指導育成にも力を注いでいます。

県内でただ一人の刀匠(刀工)である、上林恒平氏の作品を集めた展示会「刀匠上林恒平展」が、上山市の上山城・特別展示室で10月26日～11月16日まで開催されました。この展示会は、今年5月に上林恒平氏が県指定無形文化財(工芸芸術)に認定されたことを祝し、上山城管理公社と(財)日本美術刀剣保存協会山形支部が共催して開いたも

日本刀は約1000年の歴史を持ち、世界に類のない作刀技術の極みとされ、現在は美術品として多くのファンに愛されています。その一方で、子や孫への思いを託した“守り刀”として作刀を依頼する方も多いとのこと。日本刀の深く広い楽しみ方に触れた一日でもありました。

一月の
まつり
イベント

【山形市】
●1/10(土): 山形初市

【上山市】
●1/1(木): 上山城元旦登城

【山辺町】
●1/12(月): 初市

【中山町】
●1/14(水): 初市



JAやまがた農産物宣伝コーナー「畑のはたご」オープン

11月17日、本店駐車場内不動産センター隣に、農産物宣伝コーナー「畑のはたご」がオープンしました。当JAは、組合員の皆様からの信頼と地域社会に貢献するJAを目指し策定した「行動総合5ヵ年計画」の中で、安全・安心なJAやまがた農産物販売促進を掲げています。そして今回、JAやまがた管内の農産物全体のPR宣伝と、直売事業拡大を目的としたアンテナショップ「畑のはたご」を開設しました。また地産地消運動の一環として、店内には飲食コーナーを設け、JAやまがた管内で生産された「でわかおり」をつかったそばを提供しています。ぜひお立ち寄りください！



楯山支店の実行組合OB会 昭和55年から続いています

先日、楯山支店の実行組合OB会の芋煮会が開催されました。この実行組合OB会は、昭和55年に各地区の実行組合長になられた方々の集まりです。当時は減反・転作・防除などで仕事が多く、とても大変だったとのこと。苦労をともにしたということで、30年近くたった今でも交流のある仲の良いOB会となり、年3回の集まりを設け、親睦を深めています。現在OB会メンバーは11人で、最高齢は80歳。皆さん現役の農家としてがんばっています。



組合員の皆様へ

年末年始本店駐車場のご利用について

- 平成20年12月31日(水) ……午後5時までの営業
- 平成21年1月1日(木)から平成21年1月3日(土) ……営業しておりません

パズル？ 頭の体操

11月号の答えを発表！

11月号のクイズの答えは「シヨクヨクノアキ」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】

◇表紙がやっぱり楽しみです。かわいいお孫さんも写った、家族一緒の写真がとってもいいですね。(山形市松原 Fさん)

◇11月号の上山明新館高校の取り組みの記事、楽しく読みました。新聞などでも県内の農業高校のめざましい活躍を目にしますが、とても喜ばしいことですね。がんばってもらいたいと思います。(山形市小立 Iさん)

◇やまがた彩時季の山寺の写真がとても美しく素晴らしいかったです。来月号も美しい風景やその他の情報など楽しみにしています。(山形市中野 Yさん)

ア	サ	ツ	キ	ク	コ	ク	キ
マ	ク	カ	ク	ラ	ク	ク	ク
シ	ク	ミ	サ	シ	コ	ク	ク
ロ	ク	ヨ	ル	ウ	ク	ク	ク
ツ	ウ	フ	ウ	ム	シ	ク	ク
ノ	ト	ク	ン	ジ	ヨ	ク	ク

11月号の回答 ABCDEFGH
シヨクヨクノアキ

パズルの頭の体操？

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、12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

どしどしご応募下さい。クイズはもちろん「読者の声」も募集しています。

「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

生産資材等の高騰により、農業経営に必要な資金の確保が困難な農業者のかたの経営安定を図るため、無利子の資金を創設いたしました。

生産資材等高騰緊急対策資金

飼料、肥料などの高騰でお困りのみなさまへ

取扱期間 平成20年11月1日～平成21年3月31日

貸付対象 農業(畜産業を含む)を営む方

資金用途 農業経営に必要な資金(既往借入金の借換えを除く)

貸付利率 0%(無利子)

貸付期間 平成21年3月31日まで貸付

償還期限 5年以内(据置なし)

貸付限度額 300万円
又は貸付限度額下記により算出した額の合計額のいずれか低い額

	種類	算出単価
ア	水田(稲・麦・大豆)	8千円/10a
イ	畑(野菜・果樹・花き等)	3万円/10a
ウ	加温施設の野菜・果樹等	35万2千円/10a
エ	加温施設の花き	89万円/10a
オ	乳用牛	3万円/頭
カ	肥育牛	4万円/頭
キ	繁殖雌牛	8千円/頭
ク	豚	8千円/頭
ケ	鶏	4万円/100羽

お問合せ先：JAやまがた各支店までおたずね下さい。

教育資金をまるごとサポート！

JA教育ローン 金利優遇キャンペーン実施中！

キャンペーン期間 平成20年10月20日～平成21年2月27日

- 最高500万円までお借入ができます。
 - 学校へ納める費用だけでなく、アパート費用まで幅広くご利用いただけます。
- *ローン商品の詳しい内容については、お近くのJAやまがた各支店までおたずねください。
*「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽どうぞ。

●報告事項

- 内部監査室・企画管理部
- 1. 平成20年度財務諸表等監査(期中監査I)の実施について
- 2. 組合員(出資金)加入調査について
- 3. 総合車輛センター業務の変更について
- 4. JAやまがた農産物宣伝コーナー設置について
- 金融部・共済部
- 1. 山形県生産資材等高騰緊急対策資金について
- 2. 平成20年度JA共済コンプライアンス点検結果について
- 生活福祉部
- 1. 平成20年度下期地上デジタルフェア開催について

● 営農経済部

- 1. 青果物販売状況について
- 2. 平成20年度産米集荷状況について
- 3. 生産資材(ダンボール)価格情勢について
- その他
- 1. 平成20年9月末事業実績について

● 協議事項

- 第1号議案 高額貸出金および農協法第35条の2の第2項「役員の忠実義務」にかかる貸付について
- 第2号議案 山形県農業信用基金協会に対する増資について

第10回
10月27日
開催

理事会
だより