



仁藤商店の、挑戦と気概！ 地元産の大豆にこだわった 豆腐づくり。

懐かしの写真 JAのお仕事拝見 営農情報 やまがた彩時季 News Topics 地域の話
食育のすすめ JA Information 旬の食材でプロが作るオリジナル料理⑱

地産
地食

旬の食材でプロが作るオリジナル料理 18
かぼちやのムース・ミルフィーユ仕立て



【庄司敏夫】

19歳で県内の結婚式場に勤め、料理の道に入る。その後、東京のフレンチレストランやホテルなど数軒で修業を積み、帰郷して33歳で「ビストロル・バルク」をオープンする。同店は「気軽に入れる街のフレンチ屋さん」をキャッチフレーズにしたお店で、バターや生クリームを控えめにしたヘルシーなフレンチ料理が特徴。料理には山形の旬の食材もふんだんに取り入れている。営業時間は11:30～15:00、18:00～22:30、日曜定休、山形市旅籠町2丁目1-40パクレビル2F、電話023-632-0310



【かぼちや】

緑黄色野菜の代表で幅広く使われるかぼちや。多くは夏に収穫されますが、長期保存のきく野菜です。ビタミン・カロテン・食物繊維など、うれしい栄養素がたっぷりです。



●材料（4～5人分）

かぼちや（皮をむいて）…200g
牛乳…200cc、ゼラチン…7g
砂糖…250g、生クリーム…140cc
バターブリック…20枚ほど

●作り方

- ①皮をむいたかぼちやと牛乳を鍋に入れ、柔らかくなるまでフタをして煮る。煮えたらミキサーにかけてトロトロの状態にする。
- ②①に水で戻したゼラチンを加えて裏ごしし、これを冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ③生クリームに砂糖を加えてホイップし、それを②に2～3回に分けて加えて混ぜ合わせる。
- ④バターブリックにバターを薄く塗り、オーブンで焼き色がつく程度に焼く。これが冷めたら、皿の上に③を絞り、その上にバターブリックをのせて、それを4層くらいに重ねて盛りつける。最後にさいの目に切って甘く煮たかぼちやのせ、セルフイーユを飾る。

★今回のお料理は、電話予約をすれば9月限定でお店でも出していたら幸いです。

今回は、いまが旬の「かぼちや」を使ったお料理です。かぼちやは栄養満点で食べれば美味しいのですが、天ぷらや煮物、パスタやカレーなど料理法が限られます。そんなかぼちやを「ビストロル・バルク」さんに、デザート仕立てにする方法を教えていただきました。暑い夏の日にはぴったりの、冷たいムース。分量と手順を守ればご家庭でも作れるそうですので、皆様もぜひお試しください！

1		8		11	14
	F				
				12	16
				E	
2	5		10		
3					15
		9		13	A
4	6				
					D
	7				

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
- 1 喜びのあまり、ほおにポロポロと流れます
 - 2 見事——が的中しました
 - 3 文鳥に雑穀や菜っ葉を——として与えました
 - 4 大水が出たとき、これを積んで水をせき止めることもあります
 - 5 今は誰も住んでいない家
 - 6 花が咲くこと ——前線
 - 7 だんだん速くなっていきます
 - 8 大きななきつ類 プンタンともいいます
 - 9 赤、青、黄、緑、紫などさまざま
 - 10 これを狙って矢を射ます
 - 11 お寺や日本庭園に立っています 中で火をともし照明にします
- 👉 ヨコのカギ
- 1 万国旗を飾り綱引きやリレーをしたりするイベント
 - 2 ランクアップ 係長から課長へとか、2軍から1軍へとか
 - 3 嵐のとき、水面に大きく立ちます
 - 4 梅干しを見ると出てきます
 - 5 小さな豆が入っている緑色のサヤを丸ごと食べます
 - 6 真っ白になるほど精製していない、甘い調味料
 - 7 みんな同じ、——の衣装をまとって登場
 - 8 開けると風が入ってきます



若い力でバックアップ。



受付カウンターの下では、パソコンで役員の方たちのスケジュール管理をしたり、いろいろな事務処理をしたり、でも常にお客様のご来店に気を配っています。



最初はちょっと苦手だった電話対応ですが、いまはもう大丈夫。明るく元気な対応を心がけていればなんとかなると、わかりました！

●本店総務課の窓口といえば、本店に来られたお客様に対して、一番最初に対応する大切な役割ですが、仕事にはもう慣れましたか？

平山 入組から4ヶ月経ちましたので、おかげさまで仕事の流れをつかむことはできるようになりました。最初は、不安で一杯の毎日でしたが、先輩方や上司の方たち、多くの皆様にフォローしていただき、お客様とお話ができるようになってきましたので、何とかこなせるようになってきたと思います。

●総務ですから、お客様の対応以外にもいろいろな仕事があるので、大変ではないですか？

平山 そうですね。大きな仕事としては、電話の対応があります。JAやまがたの印象がこの対応で変わると思うと緊張します。また、役員の方々の会議への出席・出張等の日程管理やご来店いただいたお客様との接客も行っており、毎日がめまぐるしく過ぎております。

●ところで遊佐町の生まれですが、平山 良く聞かれることですが、私



所在地/山形市旅籠町1-12-35
電話/023-641-3121

JAやまがた本店 総務課 平山奈未子さん

県立酒田東高等学校、山形大学(地域教育文化学部)卒業。今年度JAやまがたに新規採用となり、本店の総務課に配属となる。小学校の時に始めたバスケットボールは中学、高校、大学と継続し、現在も母校(山形大学)のサークルに参加して週2回活動中。得意は3ポイントシュート。遊佐町出身(山形市在住)。23歳



元気な挨拶と笑顔を忘れずに頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。



昭和39年 山辺町 山辺町合併10周年記念式典(山辺町役場所蔵)

- 懐かしの写真 ②
- JAのお仕事拝見 ③
- 仁藤商店の、挑戦と気概！
AGRI+地元産の大豆にこだわった
豆腐づくり ④
- JAやまがた青果物販売協力会 ⑥
- 営農情報 ⑦
- やまがた彩時季 ⑧
- News Topics ⑩
- 地域の話 ⑫
- 幼稚園・保育園の食育のすすめ ⑬
- INFORMATION ⑭
- 旬の食材でプロが作るオリジナル料理 ⑯

今月の表紙



山形市南金井
須貝栄吉さん、淳子さん
禮子さん、愛龍くん(1才8ヶ月)

須貝さんでは稲作5ha、果樹40aを栽培しています。農閑期は、大好きなスポーツ観戦や、かわいいお孫さんと虫取り、魚取りをするのがなよりの楽しみだそうです。



今日は豆腐のお話にとどまらず、大豆のことや地産地消のことなど、様々なお話をお伺いしたいと思います。まずは仁藤商店さんの概略から教えてください。

仁藤 はい、当店は大正3年の創業になります。そのころは山形市木の実町にお店がありました。それで昭和45年に株式会社になりました。翌46年にこの山形市諏訪町に移転し、現在に至っています。現在の従業員は26名。製造品目は油揚げや厚揚げなどを含む豆腐製品と、他にコンニャク、ゆば、豆乳プリン、豆菓子などいろいろつくっておりまして、トータルすると60品目くらいになります。

—— 思った以上にたくさんの商品があるんですね。県外にも出荷しているのですか？
仁藤 いえ、ほとんどが県内出荷です。それもいまは山形市とその周辺地域が中心です。以前はスーパーなどへの卸売もしていましたが、だんだん卸売は縮小してしま

仁藤商店の、挑戦と気概！ 地元産の大豆にこだわった豆腐づくり。

JAやまがた南館店と鈴川店2つの直売所の人気商品の一つに、当JAの大豆でつくった「こだわり豆腐」があります。どちらのお店でも早い時間に売り切れてしまう人気商品ですが、その豆腐を納入して下さっているのが山形市諏訪町にある仁藤商店さんです。社長の仁藤齊さんは、いまのように“地産地消”という言葉が広まるずっと前から農家や地元農作物を守ることの重要性を唱え、実践してきた方で、その道では知る人ぞ知る有名人。今回はその仁藤社長に、豆腐のこと、大豆のこと、そして農業のことなど様々なお話を伺ってきました。



豆腐づくりにはいろいろな種類の大豆を使いますが、すべて国産。その中でも特に県産大豆を使うよう心がけているそうです。大豆はJAからも購入していますが、農家から直接購入も多いとのこと。直接契約の場合は、できた大豆を全量買い取りしているそうです。

盛期の6分の1ほどになりました。それに伴って出荷先も狭くなっていった感じですが。

—— 卸売を減らして、その分こちらの「旬豆腐」や当JAの直売所での販売、あといろいろ契約されているところに納めるといった、直接販売が増えているのですか？
仁藤 表面的にはそういうことにはなりません。ただそういう形だけのことでなく、もっと違う部分での転換といえますか、経営の体質改善のようなものがあって、結果として卸売が減ったということです。

—— その転換というのは？
仁藤 輸入大豆から国産大豆・県産大豆への転換です。当社では7年前から豆腐づくりの原料となる大豆に輸入大豆を使うのをやめて、国産大豆に切り替えました。最近

は国産大豆でも特に地場産にこだわって、山形県産大豆の比率を高めようと努力しているところなんです。それで、輸入大豆を使わず国産大豆にすると、コストが全然違ってきます。当然ですがコストがたいへん高くなる。そうすると、あらかじめ値段が設定されるスーパーなどへ卸すというのは、ほとんど不可能になってきます。そういったことがあって次第に卸売が減り、当社のやり方

にご賛同いただけるところへの直接納入や、「旬豆腐」やJAやまがたさんの直売所などでの直売が増えていったということです。

—— 輸入大豆から国産大豆に切り替えるのと、すごく高コストになることは分かりますが、どんなお考えでそんな大変なことを決断されたんですか？
仁藤 ご存じのように豆腐は昔から日本人が食べてきた伝統的な食べ物で、いまま私たちの食生活になくはならない大切なものなんです。でも伝統的な食べ物といえながら、原料の大豆はほとんどを輸入に頼っている。それで「豆腐は日本の伝統的な食べ物などと言えのだからか」という思いがずっと私にはありました。また大豆だけでなく日本の農業全般を見渡しても、農業者の減少や高齢化、米の減反、低所得と農業

は問題ばかり。食糧自給率は40%という低さで、もし何かあったら日本はどうなるんだらうと。そういうふうな農業について考えるうちに、「国内農業を守らないと日本の未来はない。農家の生活を守らないと、取り返しの付かないことになる」と思うようになり、それでは自分自身ができることとして始めたのが、豆腐の原料である大



工場内で次々とつくられていく新鮮な豆腐は、本当においしいそう！



できた製品は、工場と隣接する直売所「旬豆腐」の店頭ですぐに並べられます。



「旬豆腐」の外観。営業は9時～18時(月～土)となります。

豆を、輸入大豆から国産大豆にシフトすることだったわけです。国産大豆を使えばコストはかさみます。スーパーの要望するような低価格ではとてもやっていけません。それで低価格大量生産から、多少価格は高くなっても収益を上げられるような経営へと体質改善しました。これは言葉でいうほど簡単ではありませんから本当に苦労しましたが、農家の皆さんや取引先の方々の応援とご理解で、なんとか乗り越えることができました。本当にありがたいことです。

—— 現在は山形市内の学校給食で使う豆腐も、仁藤商店さんでつくられているとか。

仁藤 豆腐だけでなく油揚げ、納豆もそうですが、山形市内4つの豆腐店で協力してやっています。これについてはJAやまがたさんにもご協力いただき、4年前から、地元産の大豆でつくった豆腐を、学校給食で使ってもらおうと山形市に要望してきました。その働きかけが実って今年の7月から完全に切り替わりました。近年盛んになった食育や地産地消の意識が後押ししてくれた感じで、応援・協力して下さった皆様には本当に感謝しています。

—— 仁藤社長を紹介した新聞記事で、地産地消を進めれば地球温暖化防止にも貢献できる、ということが書いてありました。

仁藤 そのとおりです。地産地消は農産物を地元で消費するわけですから、輸送に伴うガソリンなどのエネルギー消費が絶対的に少なくなります。地球温暖化防止は他人事ではなく、私どものような小さな豆腐屋にも大企業にも同様に課せられた社会的責任です。私たちメーカーはただ利益を求めただけではなくそういう社会的責任を果たしつつ、農家の皆さんや小売業者の方々などと共に歩み寄り、良質なものを消費者に適正価格で提供していかねければなりません。そういう姿勢は、低価格志向の人にもいつか理解されると思っています。

—— まだまだたくさんお話を伺いたいのですが、残念ながら誌面も尽きてしまいました。続きはまたの機会ということで、本日はお忙しいところ本当にありがとうございました。



大正3年から続く豆腐店の老舗・(株)仁藤商店の3代目となる仁藤齊社長。家業のことだけでなく農業のこと、食(食育)のこと、農政のことなど様々な分野について深く考え、行動されている方です。



山形からの秋の味覚を全国の皆様へ

JAやまがた青果物販売協力会

【組合員の皆様と共に歩む協力会】

東京新宿ベジフル株式会社

代表取締役社長 **内田 秀** 市場コード 130610

〒169-0074
東京都新宿区北新宿4-2-1
TEL/03 (5925) 5650 (果)、(5925) 5631 (野)
FAX/03 (5925) 5658 (果)、(5925) 5637 (野)

東京青果株式会社

代表取締役社長 **川田一光** 市場コード 130210

〒143-0001
東京都大田区東海3-2-1
TEL/03 (5492) 2050 (果)、(5492) 2150 (野)
FAX/03 (5492) 2405 (果)、(5492) 2410 (野)

東京千住青果株式会社

代表取締役社長 **武井喜一** 市場コード 130710

〒121-0836
東京都足立区入谷6-3-1
TEL/03 (3857) 7054 (果)、(3857) 7019 (野)
FAX/03 (3857) 5308 (果)、(3857) 8222 (野)

株式会社 石巻青果

代表取締役社長 **近江恵一** 市場コード 042110

〒986-0853
宮城県石巻市門脇字元浦屋敷32-3
TEL/0225 (94) 2511 (代)
FAX/0225 (94) 3208 (果・野)

東京多摩青果株式会社

代表取締役社長 **柏 武彦** 市場コード 133210

〒186-0011
東京都国立市谷保367
TEL/042 (506) 1132 (果)、(506) 1121 (野)
FAX/042 (576) 2161 (果)、(506) 2151 (野)

川崎中央青果株式会社

代表取締役社長 **本田宏行** 市場コード 140310

〒216-0012
神奈川県川崎市宮前区水沢1-1-1 A-1
TEL/044 (975) 2281 (果)、(975) 2291 (野)
FAX/044 (975) 2310 (果・野)

山形丸果中央青果株式会社

代表取締役社長 **村岡憲一** 市場コード 060120

〒990-2161
山形県山形市大字漆山1420番地
TEL/023 (686) 3540 (果)、(686) 3530 (野)
FAX/023 (686) 6078 (果・野)

東京シティ青果株式会社

代表取締役社長 **福重憲二** 市場コード 130110

〒104-0045
東京都中央区築地5-2-1
TEL/03 (3549) 9430 (果)、(3549) 9260 (野)
FAX/03 (3549) 9591 (果)、(3549) 9582 (野)

横浜丸中青果株式会社

代表取締役社長 **原田 篤** 市場コード 140110

〒221-0054
神奈川県横浜市神奈川区山内町1-1
TEL/045 (461) 6165 (果)、(461) 6163 (野)
FAX/045 (453) 6769 (果)、(461) 6764 (野)

岐阜中央青果株式会社

代表取締役社長 **毛利久治** 市場コード 210120

〒500-8607
岐阜県岐阜市茜部新所2-5
TEL/058 (272) 3546 (果)、(272) 3540 (野)
FAX/058 (273) 8576 (果・野)

金港青果株式会社

代表取締役社長 **川越正純** 市場コード 140120

〒221-0053
神奈川県横浜市神奈川区橋本町1-1
TEL/045 (459) 3765 (果)、(459) 3732 (野)
FAX/045 (459) 3664 (果)、(459) 3664 (野)

京都青果合同株式会社

代表取締役社長 **内田 隆** 市場コード 260110

〒600-8847
京都府京都市下京区朱雀分木町市有地
TEL/075 (315) 8230 (果) FAX/075 (321) 0394 (果)
<http://www.kyoka.co.jp>

仙台中央青果卸売株式会社

代表取締役社長 **安藤堅太郎** 市場コード 040120

〒984-0015
宮城県仙台市若林区卸町4-3-1
TEL/022 (232) 8536 (果)、(232) 8556 (野)
FAX/022 (239) 5747 (果・野)

大阪中央青果株式会社

代表取締役社長 **中島康弘** 市場コード 270120

〒553-0005
大阪府大阪市福島区野田1-1-86
TEL/06 (6469) 6060 FAX/06 (6469) 6095
<http://www.osaka-chusei.co.jp>

大阪北部中央青果株式会社

代表取締役社長 **藤田 勲** 市場コード 270310

〒567-0853
大阪府茨木市宮島1-1-1
TEL/072 (636) 2862 (果)、(636) 2822 (野)
FAX/072 (636) 2806 (果)

株式会社 平 果

代表取締役社長 **鈴木勝夫** 市場コード 070220

〒971-8139
福島県いわき市鹿島町鹿島1番地
TEL/0246 (29) 6238 (果)、(29) 6211 (野)
FAX/0246 (29) 6220 (果・野)

名古屋青果株式会社

代表取締役社長 **吉田真太郎** 市場コード 230110

〒456-8688
愛知県名古屋市中熱田区川並町2-22
TEL/052 (681) 8871 (果)、(681) 8892 (野)
FAX/052 (671) 2633 (果・野)

富山中央青果株式会社

代表取締役社長 **青木博二** 市場コード 160110

〒939-8212
富山県富山市掛尾町500
TEL/076 (495) 2142 (果)、(495) 2132 (野)
FAX/076 (495) 2170 (果)、(495) 2108 (野)

PICK UP

稲の適期内に刈取りで、オール一等米!!

南部営農センター
営農企画指導員
高橋 修
携帯番号：
090-8787-4604

稲の適期内に刈取りで、オール一等米!!

1. 適期内刈取りの推進
刈取り適期は、出穂後の積算平均気温を目安に、枝梗の黄化、青粉歩合、粉水分、倒伏程度などを加味して総合的に判断し刈取り作業に入ります。

出穂後の積算気温で判断する場合は、はえぬき：950～1200℃、あきたこまち・ひとめばれ・ササニシキ：950～1100℃、コシヒカリ：1000～1200℃を目安に行う。

また、刈取り始めの青粉歩合は、はえぬき・ササニシキは20%、あきたこまち・ひとめばれ・コシヒカリは15%を目安に行う。刈取りが遅れると胴割米、茶米、奇形粒等が急激に増加するとともに、光沢も低下し、外観品質が低下するだけでなく、食味も低下しやすいので刈り遅れないように注意しましょう。

2. 適正な乾燥・調整
乾燥時は張り込み粉の性状や青粉の割合

合、張り込み量等を十分把握の上、水分測定を確実に行い、適正な送風温度で乾燥を行います。仕上がりが玄米水分は14・5～15%になるようにし、過乾燥にならないように注意すること。

「試しずり」で肌ずれや砕粒、胴割れの発生、アラ混入がないことを確認してから行う。脱ぶ率80～85%を目安に、必ず「試しずり」を行う。選別は、1・90mm網目（LL）の使用を基本とし、整粒歩合の向上を図ること。

3. 収穫機械の事前点検と事故防止
作業能率の向上とトラブル防止のため、コンバイン・バインダー・乾燥機の整備点検を事前実施し、修理・交換の必要なものをチェックし作業中のトラブルを未然に防ぎましょう。

また、収穫作業中は、コンバイン・バインダーによるほ場進入時や後退時の転倒、詰まり除去時のフィードチェーンやカッターへの巻き込まれが多いので十分に注意すること。
トラブルが発生した場合は、必ずエンジンを止めて対処し、事故防止を徹底しましょう。

◎米の出荷には必ず「栽培管理履歴簿」が必要で、提出に備え、忘れずに記入しましょう。

生産資材NEWS

グリーンやまがた南部
きずな担当
鈴木 栄逸
携帯番号：
080-1848-6679

秋の基肥にJAのオリジナル商品がおすすめ

果樹に

- ・フルーツ有機80
- ・フルーツ有機50
- ・フルーツ有機どう専用
- ・ぼかしの大将

野菜に

- ・やさしい1号
- ・やさしい2号
- ・やさしい有機100
- ・やさしい有機50
- ・ぼかしの源さん

など

おすすめ剤

- ・白菜、キャベツ、だいこんのアオムシ、コナガ、ヨトウムシに
- ・プレオフロアブル 1000倍

除草剤

只今！キャンペーン中 **カソロン粒剤3k**

お買い得価格で、販売しております。降雪前の散布が効果的。



Y A M A G A T A

彩時季

◇蔵王のお釜

〔山形市〕

蔵王のシンボルお釜は、奥羽山脈の一部に属する蔵王連峰の山形県と宮城県の間境にあり、春から秋まで沢山の観光客で賑わっています。昭和43年の測定では最大深度27.6m、平均深度17.8m、周囲1,080m、東西径325m、南北径335mという広さです。お釜は別名「五色沼」と呼ばれ、天候や日差いで湖水の色がエメラルドグリーンや茶色、コバルト色に変わります。湖は強い酸性のため生物は生息できません。また、水温は表面から10数mの深度で摂氏2度まで下がり、それより深くなると温度が高くなる、世界でも例がない特殊双温水層の湖です。

第4回わんぱくあぐりスクール開催 里芋などの生育観察と、 田んぼの生き物調査をしました

山形市東古館にある山形市農業振興公社の近くで8月1日、「第4回わんぱくあぐりスクール」の授業が行われました。今回は第1回の授業で植えつけた落花生と里芋の「生育観察」と、みんなで田植えをした田んぼの「生き物調査」を行いました。畑では黄色い花を咲かせた落花生と、背丈が大きくなった里芋を観察。田んぼでは全員が裸足になって中に入り、小さな網を使って生き物を捕まえました。この生き物調査では、全農や中央会から来ていただいた先生に、田んぼにいる生き物について教えてもらいながら調査



しました。子どもたちは自分の知らない生き物を捕まえるたびに「先生、変な虫がいるよ」「これはヒルかな？」などと積極的に質問し、楽しそうに調査しているのが印象的でした。この生き物調査では、カエル、ゲンゴロウ、虫の幼虫など全部で約40種類の生き物を確認しました。先生からはこれらの生き物が互いに深く関係し合い、バランスを保って生きていることを学びました。そして昼食では、みんなで流しそうめんを楽しみました。流しそうめんはほとんどの子が初めて、流れてくるそうめんに大喜び。この日の貴重な体験は、夏休みの良い思い出になったようでした。



宮浦支店に見事なゴーヤのカーテン いま、緑がとつても鮮やかですよ！

JAやまがた宮浦支店の南側窓の外に、ゴーヤ（ニガウリ）が植えられています。このゴーヤは支店職員が春に10本の苗を植え、これまで大事に育ててきたもので、いまでは窓の部分がゴーヤの葉で覆われるほどに生長しました。この取り組みは去年から行っていますが、ゴーヤが生長すると葉がカーテンのようになつて日差しを遮り、店内の温度を下げる効果があるようです。8月中旬頃からは実も大きくなつてきて、支店を訪れたお客様の関心を集めていましたが、それらは支店職員などで随時分け合い、家庭でおいしく食べているそうです。



モンテディオがホーム戦・FC東京で見事勝利！ 試合前に当JAからフルーツを贈呈しました

天童市にあるNDソフトスタジアムで8月19日、モンテディオ山形のホーム試合・FC東京戦が行われました。この日はモンテディオ山形市応援デーということもあって、1万人以上のサポーターが集結しました。試合前に当JAでは、両チームとレフリーにブドウや桃などのフルーツを贈呈。遠藤芳雄組合長とかたりの山形舞子が選手たちにフルーツを手渡しました。試合は前半0対0で1点を争う展開になりましたが、後半40分にモンテディオが待望のゴール。そのまま1対0で勝利を収め、スタジアムにはサポーターの熱狂がこだましていました。



第13回・年金友の会ゲートボール大会 山辺支店山辺相模チームが優勝を飾りました！

山形市東古館にある協同の杜グラウンドで8月6日、「第13回JAやまがた組合長杯争奪戦・年金友の会ゲートボール大会」が開催されました。大会には当JAに年金を振込していただいている皆さんが、支店ごとに21チームに分かれて参加。この日は気温が上がり厳しい暑さの中での試合となりましたが、皆さん元気にプレーされて熱戦を繰り広げました。その結果、山辺支店山辺相模チームが見事優勝し、鈴川支店鈴川チームが準優勝しました。なおこの2チームは、9月に行われる農林中央金庫山形支店主催の県大会に出場する予定です。



花笠まつりに、当JAから63名が参加し「ヤッショウ、つや姫、さくらんぼ」の掛け声で、山形をアピール！

山形の夏を彩る「花笠まつり」が8月5日～7日の3日間、山形市で開催されましたが、今年も当JAから63名が参加し、JAグループ総勢221名の大集団で見事な踊りを披露しました。そしてJAグループの山車には、やまがた食のサポーターである浜口京子さんのお父さんアニマル浜口さんが乗り込み、おなじみの「気合たあゝ、気合たあゝ」の掛け声で祭りを盛り上げて下さいました。参加した皆さんは、この日のために何日も練習を重ね本番に臨みましたが、躍動感のある踊りと「ヤッショウ、つや姫、さくらんぼ」の掛け声で、県内外から訪れた多くの方たちに山形の食をアピールしました。



西藏王放牧場で第12回山形市酪農まつり たくさん親子連れが訪れ、 牛とふれあつて楽しめました！

山形市の西藏王高原にある西藏王放牧場で7月25日、「山形市酪農まつり」が開催されました。この酪農まつりは、消費者と酪農家の交流を通して牛乳の消費拡大を図ろうと開催されているもので、今回で12回目。この日は天気にも恵まれ、夏休みに入ったばかりの親子連れがたくさん訪れました。会場ではスケッチ大会や牛の体重当てクイズ、バターつくり体験や牛乳を使った料理の試食など、たくさんのお客様がコーナーが設けられました。バターつくり体験に参加した親子は、生クリームの入った瓶を一生懸命に振り、でき



上がったバターをクラッカーにぬって試食し、「さらっとしたバターでとてもおいしい」とその味に驚いた様子。また、放牧されている牛が飼主の呼び声に反応して寄ってくる姿も見られ、訪れた人は牛を触ったり身近で観察したりと、牛とふれあうことのできた楽しい一日になりました。

西藏王放牧場は昭和46年の開設で、毎年5月～10月に牛を放牧しています。牛たちは広い放牧場で新鮮な牧草をおなかいっぱい食べ、のびのびと過ごしますので、わずか半年でみるみる成長するということです。現在西藏王放牧場には山形市内11件の酪農家が合計56頭の乳牛を放牧しています。



地域の話題

4つのエリアから 旬の話題をお届けします



「元気やまがたダンスフェスタ2009」 県内選りすぐりの12チームがダンスや踊りを披露！ 個性的で元気いっぱいのステージに、たくさんの拍手

山形市七日町にある山形県県民会館（大ホール）で8月4日、山形新聞・山形放送が主催する「元気やまがたダンスフェスタ」が開催され、県内各地から参加した12グループが元気いっぱいのダンス&パフォーマンスを繰り広げました。このダンスフェスタは、山

形新聞・山形放送が8大事業のひとつとして開催しているもので、昨年に続き2回目の開催。また、山形花笠まつりの前夜祭に位置づけられていることもあり、会場にはほぼ満席となるほどたくさんの観客が詰めかけ、そのダンスパフォーマンスに盛り上がっていました。今回参加した12グループ（総勢230人）は、県内で地域のイベントなどに参加し地域活性化に一役買っているたくさんの団体の中から、主催者が選抜した選りすぐりのグループ。各グループともこの日のために練習に練習を重ねたということで、本番ではいずれ劣らぬ素晴らしいダンスやパフォーマンスを披露し、会場から大きな拍手を浴びていました。まさに「山形を元気」にするイベントでした。



山形市

YAMAGATA

「ミスかみのやま温泉コンテスト」 ミスの栄冠、斎藤友貴さんと阿部美希さんに輝く！ 2人のミスは今後1年、上山市を県内外にPR

上山市の「ミスかみのやま温泉」を決めるコンテストが7月25日（土）、上山市役所の大会議室で開かれ、新しい「ミスかみのやま温泉」に斎藤友貴さん（21歳、上山市）さんと阿部美希さん（21歳、上山市）の二人が選ばれました。このコンテストは、上山市の

観光関係や行政などの関係団体でつくる「ゆかたの似合う町づくり実行委員会」が主催しているもので、今年で2回目。一昨年までは「ミスお城」と「ミスゆかた」という2つのミスコンテストが行われていましたが、上山市観光協会と上山市物産協会が統合したこともあって2つのミスコンテストも統合し、昨年「ミスかみのやま温泉」に一本化してコンテストを開催するようになりました。この日は市役所の駐車場で上山青年会議所主催の「キャンドル・イン・かみのやま」というイベントが開かれ、コンテストもそのイベントに組み込む形で、野外の特設ステージで開催していましたが、雷雨のため市役所内に会場を変更。浴衣姿に身を包んだ11人の候補者の中から、見事にお二人が「ミスかみのやま温泉」に選ばれました。お二人は今後1年間、さまざまなイベント等に参加して、上山市を県内外に広くPRしていくということです。



上山市

KAMINORYAMA

十月の まつり イベント

- 【山形市】
- 10/5(月)：蔵王大黒天例大祭
 - 10/6(火)：豊烈神社例大祭
 - 10/8(木)～15(木)：山形国際ドキュメンタリー映画祭
 - 10月中旬：山形市伝統的工芸品まつり
 - 10月中旬：みちのくこけしまつり

- 【上山市】
- 10/17(土)～11/5(木)：上山菊まつり



幼稚園・保育園の

食育の すすめ

○平塚保育園

30年続けている、地区内の「火の用心」 畑では野菜を前に“生きた教育”を実践！

山形市落合町にある平塚保育園は、昭和56年の開園で、来年で開園30年を迎える保育園です。現在、同園には山形市、天童市、山辺町、中山町など広域から56名の園児たち（0～5歳児）が通ってきており、その園児たちを平塚保育園長先生をはじめとする14名の先生方で保育指導しています。

「開園当初から地域の方たちとの関わりは本当に大切にしてきました。たとえば、火の用心の活動は、毎週火曜日に先生方と園児たちで地区内をまわり、拍子木を打ちながら火の用心を呼びかけられるのですが、これはもう30年近くになります。そういう活動をしていますと地域のいろいろな方たちとのつながりができて、たとえば近くの農家の方が野菜作り

を教えるに連れてくれたり、近くのおじいさんおばあさんがだんご木づくりを教えるに連れてくれたり。そういう地域の方たちとの関わりによって、子どもたちに本当によい影響を与えてもらい、皆様に感謝しています。近くの道路を子どもたちが歩いていけば、ごく普通に声をかけてくれるご近所の人たち。春には梅干づくりを教えていただいたり、秋には青菜を届けてくれる人もいます。そうです。JAやまがた千歳支店の農協まつりをはじめ、園祭・敬老会・明星園まつり・熊野神社まつりなど、毎年園児たちと和太鼓や踊りを披露してもらっています。

そして食育についても、同園では昔から近くの畑を借りて野菜づくりを行ってきました。現

在は当JAの組合員さんでもある石山文弥さんの畑（約100坪）を借り、組ごとに野菜作りを行っています。畑には週に何回も通って様子を見てり手入れをしているとのこと。そしてその畑で野菜のこと、虫のこと、土のこと、あらゆることを題材にいろいろなお話をし、子どもたちに“生きた教育”をしています。目をキラキラさせながら、畑で先生のお話に聞き入る子どもたち。その姿には、同園の素晴らしい保育指導のあり方が凝縮されているようでした。



平塚園子園長



JAやまがた芸能ショー とって贅沢な芸能ショーと 鬼怒川温泉の旅

すっかり定番!
今年も2部構成のオリジナル企画

【第一部】
今いくよ・くるよ
漫談ショー

【第二部】
水森かおり
歌謡ショー

～ごあんない～

旅行実施日：平成21年11月18日(水)～11月19日(木)
旅行代金：おひとり様 28,900円 (JA各支店発着)
募集人員：1,200名 (最少催行人員1,000名)
申込締切：平成21年9月18日(金)

宿 泊：きぬ川 ホテル三日月
(1部屋につき4～5名にて入室となります)

食 事：朝食1回・昼食2回・夕食1回
添 乗 員：全行程同行します。

パンフレットでは鬼怒川ホテルニュー岡部となっておりますが、リニューアルオープンにつき、ホテルの名称が変わりました。

日次月日	スケジュール	食事	宿泊
1日 11/18 (水)	福島県文化センター JAやまがた各支店 → 山形・東北道 → 7:00～8:00頃 今いくよ・くるよ漫談ショーと 水森かおり歌謡ショー 10:00入場 / 11:00～13:30頃	昼 夕	きぬ川 ホテル 三日月
2日 11/19 (木)	福島西IC → 東北・日光宇都宮道 → 今市IC → 鬼怒川温泉 16:00頃 ホテル内にてゆったり お過ごし下さい。 ホテルにて 9:00 ホテル内会場にて 船生かぶき村「劇団晩」の芝居と舞踏鑑賞と昼食 9:30～12:30 お買物 日光ろばた漬 13:00～13:30頃 各地 17:00～ 18:00頃	朝 昼	

パズル？ 頭の体操 8月号の答えを発表!

8月号のクイズの答えは「ツキミダンゴ」でした。当選者(3名ヘギフト券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】

◇8月号地産地食コーナー「ナスと庄内麩の蒲焼き」ですが、ナスからいろいろできる夏野菜はありませんね。またひとつレシピが増えました。(山形市柏倉 Tさん)

◇8月号に地元の知人が載っており、うれしく思いました。今後もこのように地元でがんばっている人を掘り出して掲載してください。(中山町長崎 Kさん)

◇懐かしの写真等を見ると、昔の物不足の時代が浮かんできます。今の時代とは比較になりませんでした。今後も懐かしく珍しい写真を掲載してください。(山形市片谷地 Sさん)

1	ス	9	キ	16	ア	23	サ	29	セ
2	イ	タ	13	チ	20	ビ	ン		
3	オ	レ	10	17	コ	メ			
4	ミ	ン	18	ミ	25	ジ	ン		
5	ナ	14	メ	21	シ	キ			
6	エ	8	キ	15	シ	ユ			
7	シ	キ	シ	22	ウ	ン			

8月号の回答 A B C D E F
ツキミダンゴ

理事会だより

第6回
7月28日
開催

●報告事項

- ・企画管理部
 1. 組合員(出資金)加入調書について
 2. 役員定数削減について
- ・営農経済部
 1. 青果物販売状況について
 2. 平成21年産米穀売渡委託契約数量について
- ・その他
 1. 平成21年6月末事業実績について

●協議事項

- 第1号議案 高額貸出金について
- 第2号議案 常勤理事の決定について
- 第3号議案 臨時総代会の付議事項及び招集について
- 第4号議案 固定資産の取得について
その他

お詫びと訂正

JAやまがた広報紙8月号の11ページ「あきは勝後援会」の記事の中で誤りがありました。
國 高橋清太郎会長 → 國 高瀬清太郎会長
お詫びして訂正いたします。

臨時総代会の終了報告について

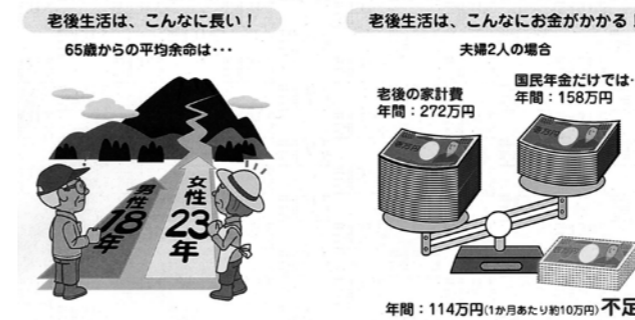
8月21日JAやまがた本店大会議室において臨時総代会が開催され、「平成21年度における理事の報酬について」を可決決定いただきました。今後は、組合員の方々及び農協発展のため、尚一層事業運営に努力して参りたいと思っておりますので宜しくお願い申し上げます。



第1号議案 平成21年度における理事の報酬について

1. 趣旨
遠藤組合長理事はJA山形中央会・連合会会長の兼職規制に伴い、当組合では非常勤理事となっております。6月29日開催されたJA山形中央会総会にて会長職を勇退されたことに伴い、当組合常勤役員に専念することから報酬についても従前に戻すものとする。
2. 変更内容
平成21年度における理事の報酬は総額60,780千円とし、各理事の報酬額については、その範囲内において理事会に一任する。
変更前(理事の報酬総額) 55,740千円
変更後() 60,780千円
3. 付帯決議
行政庁の指導により字句の修正があった場合における変更については理事会に一任する。

農業者の皆さん、 老後の備えは万全ですか?



農業者年金は老後生活をお助けサポート

●少子・高齢時代に強い積立方式の年金!
●終身年金で80歳までの保証付き!
●支払った保険料は全額社会保険料控除!
●手厚い政策支援! 保険料に国庫補助も
～農業者の方なら広くご加入いただけます～

農業者年金の試算額

加入年齢	納付期間	性別	保険料2万円	保険料3万円
20歳	40年	男性	91万円	136万円
		女性	79万円	118万円
30歳	30年	男性	60万円	90万円
		女性	52万円	78万円
40歳	20年	男性	35万円	53万円
		女性	31万円	46万円
50歳	10年	男性	16万円	23万円
		女性	14万円	20万円

※この試算は、65歳までの平均月給が23万円、65歳以降の予定利率が1.5%となった場合の試算です。
付付利率は30%は農業者年金に充てられ、残額が国民年金に充てられるものと仮定した。予定利率1.5%は農林水産省(平成21.4.1)発行)により定められている率です。

保険料支払いによる節税効果の試算(所得税・住民税)

税率	保険料の額が		
	月額2万円 (年額24万円)の場合	月額5万円 (年額60万円)の場合	月額6.7万円 (年額80.4万円)の場合
15%の場合	36,000円	90,000円	120,600円
20%の場合	48,000円	120,000円	160,800円
30%の場合	72,000円	180,000円	241,200円

●各欄の金額は節税効果で、保険料支払い後も適用される税率に変動がないものとして試算しています。

老後の備えは、
農業者年金で安心!

知って?!

日常点検って 実はとっても 簡単なんだよ



点検整備に関する相談・お問い合わせは、下記まで
国土交通省 東北運輸局山形運輸支局 検査・整備・保安部門
電話 023-686-4714
庄内自動車検査登録事務所 電話 0235-66-4118