

JAやまがた

YAMAGATA KAMINOYAMA YAMANOE NAKAYAMA



JA Yamagata Montbly
http://www.jayamagata.or.jp/

5

2012. May
[早月]

広報やまがた

2012 / 5月号 発行 / 山形農業協同組合 〒990-8535 山形市旗巻町1-12-35 TEL.023-641-3121 FAX.023-631-4714



特集
新商品フルーツビネガー
販売開始!

JA共済



「治す」ためのがん保障が、
あなたの「生きる」を応援します。

一生涯にわたり、あらゆるがんの治療に対応。

ポイント1

上皮内がんから脳腫瘍
まで、幅広いがんの
治療を一生涯保障。

ポイント2

がん診断時から
再発・長期治療まで
しっかり保障。

ポイント3

入院日数無制限、
がん手術・放射線治療
も手厚く保障。

ポイント4

がんで先進医療を
受けたときの
技術料も保障。

【ご契約例】 がん入院共済金日額10,000円 充実型・先進医療保障あり

がん不担保期間(90日)	がん診断されたとき	がんで入院するとき	がんで手術するとき※2	がんで放射線治療するとき※2	がん再発時や長期治療するとき※4	がんで先進医療を受けたとき※5
	がん診断共済金	がん入院共済金	がん手術共済金	がん放射線治療共済金	がん治療共済金	がん先進医療共済金
	200万円	10,000円	入院中の手術 1回あたり 40万円 外来手術 1回あたり 10万円	1回あたり※3 20万円	100万円	1回あたり 先進医療にかかる技 術料に応じて定める額
	共済期間を通じて1回	日帰り入院からOK※1 通算支払限度なし	公的医療保険制度と連動 何回でも保障(一部を除く)	公的医療保険制度と連動 何回でも保障	何回でも保障(1年に1回)	通算1,000万円まで保障

■この共済の対象となる「がん」は、悪性新生物(上皮内新生物を含む)および脳腫瘍です。
■がんに関する責任(保障)の開始は、ご契約日からその日を含めて90日を経過した日の翌日からとなります。これより前に被保険者が悪性新生物または脳腫瘍と診断確定された場合には、ご契約は無効とし、共済金は支払いたしません。なお、共済給金の払込免除についてはご契約日から保障いたします。

※1 日帰り入院は、入院基本料の支払いの有無などにより判断されます。※2 がん治療の目的とし、医師診療報酬点数表により手術料・放射線治療料が算定されるものを保障します(一部の手術を除きます)。※3 60日に1回を限度とします。※4 がん治療の長期化や転移・再発により、がん診断共済金または前回のがん治療共済金の支払事由に該当した日からその日を含めて1年を経過した日以降にがん入院共済金、がん手術共済金、がん放射線治療共済金が支払われることとなる入院、手術、放射線治療のいずれかを受けられた場合に、がん治療共済金をお受取りになります(1年に1回を限度)。※5 先進医療とは、療養を受けた時点において厚生労働大臣が定める先進医療をいいます(一定の施設基準があります)。がん先進医療共済金の額は、先進医療にかかる技術料が1万円以上の場合は技術料の額、1万円未満の場合は一律1万円となります。

●この広告は概要を説明したものです。ご契約の際には「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。
●ご加入にあたりましては、お近くのJA(農協)へお問い合わせください。
■ホームページアドレス http://www.ja-kyosai.or.jp サンキョーキャンペーン実施中!



新
JAの
がん共済

12481050102

悠創の丘

東北芸術工科大学キャンパスの裏手に広がる小高い丘。
悠創の丘と名付けられ、整備されました。
”自然と人が共感し、創造する丘“がコンセプト。
感動の丘・天空の丘・雲見の丘・見晴らしの丘の4つの丘や
3つの広場などがあり、3800mの遊歩道や、
野外レクリエーションのできる芝生広場などを配置しています。
遠くに月山や朝日連峰を眺望、
夜には澄み切った空に煌めく星々と市内の夜景を
楽しむことができ、市民の憩いの場所となっています。



四季の生け花 華道家元池坊 小山雅子

花と暮らす

○花材
アンズリウム／ステュールグラス
カンパニオラ／かすみ草
オクロルカ／デルビニウム
協力／(株) 出羽園



JAやまがた 5

YAMAGATA KAMINOYAMA YAMANOE NAKAYAMA May 2012

特集

新商品フルーツビネガー 販売開始！—— 6

やまがた彩時季「悠創の丘」—— 2

花と暮らす／目次／今月の表紙—— 3

営農情報—— 4

JA News Topics—— 8

新規採用正職員紹介—— 10

ジェイエイ・エッセー／福祉センター青田—— 11

JA インフォメーション—— 12

地産地食 荒木徹弥×コゴミ—— 14

ごっつお／イベント情報／読者のひろば—— 15



《今月の表紙》
山辺町

表紙写真左・日下部和男さん
北部営農センター：土屋弘之さん

日下部さんは稲作1ha、さくらんぼなど果樹を50a栽培。見た目だけのものではなく、味にもこだわった作物を作るよう心がけているそうです。座右の銘は「日々新た、日々努力」だそうです。農閑期の時間を見つけては、大好きな写真撮影や映画鑑賞、スポーツなどを楽しんでいます。



平成23年度 JAやまがた農畜産物 安全・安心取り組み報告

平成23年度青果物安全対策事業決算書

(単位:円・%)

項 目		平成23年度計画	平成23年度末実績	備 考
事業収益	青果物安全対策費	24,500,000	23,947,545	販売品からの負担分0.5%
	安全安心補助金	-	-	
	その他	500,000	309,284	きゅうりドリン関係実負担他
	合 計	25,000,000	24,256,829	
事業費用	JA全農安全対策費	5,000,000	4,251,923	全農分析0.1%
	分析関連事業費	5,500,000	973,501	日本環境科学分析、分析用サンプル代
	販売中止保険料	6,000,000	3,049,110	共栄火災掛金
	広報宣伝費	2,000,000	1,050,800	安全品質の消費宣伝
	会議研修費	300,000	-	安全対策各種会議
	印刷、消耗費	1,000,000	1,073,378	生産履歴書、協定書等印刷用紙代
	その他	5,200,000	13,858,117	事務書類管理備品等、システム利用料、返還金
	合 計	25,000,000	24,256,829	
	差引収益	-	-	

営農情報 ews!



グリーンやまがた南部
きずな号担当TACT

吉田秀稔

携帯：080-1848-6678

茎葉除草剤 キャンペーン実施中です。

《茎葉除草剤 (バスタ、ラウンドアップマックスロード)》

これからの水田畦畔除草や、果樹園地、ハウス周りの除草など、用途に合わせてご使用下さい。

特にラウンドアップマックスロードは、散布後1時間たてば、その後雨が降っても、しっかり根まで枯らしします。

ただ今、当JAではバスタ、ラウンドアップマックスロードのキャンペーンを実施しております。期間は6月15日までです。低価格な特別価格となっておりますので、是非この機会に、お求め下さい。

《新商品のご紹介 (水稻除草剤)》

2成分でも、絶大な効果を発揮する初・中期一発剤です。

ビクトリーZ1キロ粒剤 移植時または移植直後～移植後15日(ノビエ3葉期まで)

ビクトリーZフロアブル 移植後5日～移植後15日(ノビエ3葉期まで)

ビクトリーZジャンボ 移植後5日～15日(ノビエ3葉期まで)

ヤイバ1キロ粒剤 移植時または移植直後～移植後15日(ノビエ3葉期まで)

除草効果を高めるポイント

- 1、水持ちを良くする。
- 2、水を張っても田面が露出しないように丁寧に代掻きをする。
- 3、散布後1週間程度は止め水とし、かけ流しや水を足さない。
- 4、散布期間は厳守し、雑草の発生前に散布する。

平成24年度 安全・安心園芸事業推進大会



大会スローガン

- ①消費者に「安全」「安心」「美味しさ」を届け 信頼される園芸の主産地を目指そう
- ②「農産物生産工程管理記帳運動」に取り組み「JAやまがた安全・安心ブランド」の確率を図ろう
- ③ JA部会組織への結集を図り 平成24年度園芸作物販売高52億7千万円の実現を図ろう

4月5日、山形国際ホテルにて安全・安心園芸事業推進大会が行なわれ、市場関係者、県・2市2町の農林関係者など、142名が参加しました。平成24年度の園芸事業生産販売基本方針が発表され、「地域農業の構築」「安全・安心な農産物生産体制の確立」「産地を支える意欲ある担い手の育成支援」「販売力ある産地ブランド銘柄の確立」を柱に、今後も生産者の所得向上と、消費者との共生を図ることを確認しました。

長澤組合長は4月3日から4日にかけての強風で被害を受けた方へのお見舞いを述べ、「昨年は地震の影響で売り上げが激減すると思われたが、前年対比約97%の売り上げを維持することができた。これを見ると農家の力強さやパワーを感じる。また、風評被害で苦労している地域に対しては、共存共栄の精神で支援してきた。今後も継続して支援を行ないたい。お互いに心と心のつながりを構築し、更なる発展を目指していきたい。」と挨拶しました。

その後産地への提言として、金港青果株式会社専務取締役の福島秀平さんは『これからの山形産果実に期待すること』というテーマで講演を行ないました。その中で、安定生産、部会生産、販促活動という3つのポイントを提示し、それぞれが相互工夫しあえば、より一層有利販売と生産者の所得向上を目指すのではないかと提言しました。



今月の 営農情報

5月中旬～6月上旬

- ▶5月中旬 中央営農センター 無加温きゅうり目揃い会
- ▶5月22日 各営農センター さくらんぼ出荷協議会
- ▶5月中・下旬 各営農センター さくらんぼ結実調査
- ▶5月中・下旬 西部営農センター・北部営農センター トマト巡回講習会
- ▶5月中・下旬 西部営農センター きゅうり巡回講習会
- ▶5月中旬 各営農センター 米出荷契約申し込み・戸別所得補償制度加入申し込み
- ▶5月中・下旬 西部営農センター ハウスぶどう管理講習会、巡回講習会
- ▶5月下旬 各営農センター さくらんぼ収穫前管理講習会
- ▶5月下旬 南部営農センター ぶどう高接ぎ講習会
- ▶5月下旬 中央営農センター 中玉とまと目揃い会
- ▶5月下旬～6月上旬 各営農センター 転作確認
- ▶6月1日 南部営農センター 花き出荷協議会
- ▶6月上旬 西部営農センター きゅうり巡回講習会
- ▶6月上旬 西部営農センター ハウスぶどう管理講習会、巡回講習会
- ▶6月上旬 南部営農センター すもも摘果講習会
- ▶6月上旬 南部営農センター デラウェア夏期管理講習会
- ▶6月上旬 南部営農センター 転作確認
- ▶6月上旬 南部営農センター さくらんぼ目揃い会
- ▶6月上旬 南部営農センター さくらんぼ盗難防止出発式
- ▶6月上旬 西部営農センター 水稻生育調査
- ▶6月上旬 西部営農センター 麦圃場巡回
- ▶6月上旬 西部営農センター すもも管理講習会
- ▶6月上旬 西部営農センター 農産物盗難防止キャラバン
- ▶6月上旬 中央営農センター 転作現地確認
- ▶6月上旬 中央営農センター ハウス味小なす目揃い会
- ▶6月上旬～ 各営農センター 水稻生育調査



新商品フルーツビネガー 販売開始!

果汁などを添加して作っているのが多いですが、今回開発した商品は果汁そのものを発酵させて酢を作り、果実本来の甘みと香りを出しているのが最大の特徴です。その味わいを出すために、加工用の原料の中でも品質の高いものを厳選し、本当に気を遣って作っています。

——先ほど試飲させていただいて、本当に美味しいので驚きました。酢といっても酸っぱいわけではなく、むしろ自然な甘さと香りの良さが印象的でした。内外の評価はいかがですか？

半田 3月上旬に千葉県幕張で、フーデックスジャパン2012というアジア最大の国際食品飲料展があり、そこで千人以上に試飲してもらい感想を聞いてきました。その結果、20代、50代の幅広い世代に好評で、特に女性から大きな支持をいただきました。ある程度は自信がありました。様々な方が集まる展示会という場で好評を得たことは大きな自信になりました。

——販売開始はいつからになりますか？

尾森 いまのところ、5月半ばからの見込みです。販売は直売所と銀座アンテナショップ、インターネット、さらに通年で農産物を買っていただいているお客様にダイレクトメールでご案内したいと考えています。直売所では試飲できるようにするつもりです。で、組合員の皆さんもぜひ一度お試しください。さいたいと思います。

——気の早い話かも知れませんが、デラウェアとラ・フランスの展開は？

尾森 山形産の果物といえはやはりさくらんぼが代表格ですから、次はさくらんぼをと思っています。さく



販売開発課 半田和巳



販売開発課 尾森孝行課長

らんぼは、飲料にするにはかなり難しい素材で、簡単にいかないことは覚悟しています。でも組合長がよくいわれるように「挑戦」しないことには何ともなりませんので、がんばって取り組んでみたいと思います。将来的は他の果物にも取り組んで、充実したシリーズができればと思っています。

——本日はありがとうございました。

●特集 JAの未来

一昨年からデラウェアとラ・フランスを原料とするフルーツビネガー（飲む酢）の開発を進めてきました。その新製品が完成し、販売開始の運びとなりました。当組合の長澤組合長の発案で始まった、フルーツビネガーの開発。JAやまがたの新たな挑戦です。



——今回のフルーツビネガーの開発は、長澤組合長の発案で始まったわけですが、そもそもの発案の意図というか狙いをお聞かせいただけますか。

長澤 皆さんご存じのように、当JAは県内でも有数の果樹生産量を誇り、また多種多様な果樹が栽培されています。規格外となった果実もできるだけ有効活用していきたい。それが今回の発案の発端です。私自身、JAやまがたの組合長とJA山形農工連の副会長という2つの立場の中で、JAの経営改善や農業の発展、組合員の収益向上につながる方策を打ち出していく必要もあり、何かいいものはないかと考えた時に、思いついたことでも

あります。

——それで販売開発課に試作品づくりを指示をされたと。

長澤 そうです。まず私の家で作っているデラウェアを使って「飲む酢」、果物の酢、そういうシリーズを作ってみてくれと。飲む酢は黒酢に代表されるように、健康にいいということで数年前からブームになっていて、市場性がある。そうした私の考えを当JAの優秀なスタッフが形にしてくれて、デラウェアとラ・フランスの2本立てで、まもなく販売開始というところまでこぎつけました。

——では具体的なことは販売開発課の尾森孝行課長と、半田和巳さんに伺いたいと思います

す。組合長の指示を受けてこれまで、どのように取り組んできたのでしょうか。

尾森 組合長から「飲む酢」のお話があったのは平成22年で、私自身はまだ販売開発課に在籍していませんでしたが、8月に組合長が栽培したデラウェア約200キロを使って、試作品を作ることになりました。実際の試作品作りは農工連に依頼し、販売開発課では商品コンセプトや味、香り、そういう商品づくりの根幹となる部分を担当しました。

半田 パッケージデザインも、普通は外注するケースが多いと思いますが、すべて販売開発課でやりました。ラベルは、当初は和風テイストで考えていたのですが、マーケティングを重ねるうちに、和風よりも若い世代を意識したイメージを追求した方がいいのではということになりました。スタッフで20パターン程度の案を出し合い、そこからまた修正を加えたりしていまの形に落ち着きました。

——「飲む酢」としての特徴はどんな部分ですか？

尾森 飲む酢というと、米酢などの穀物酢に



畜

産連絡協議会・第15回通常総会 勝見晟さんの退任慰労会も開催

山形市香澄町にある山形国際ホテルで3月23日、JAやまがた畜産連絡協議会の平成23年度第15回通常総会が開催されました。議事に先立って後藤泰一会長は「昨年の大震災、原発事故は山形の畜産農家へ大きな影響を与えたが、関係機関の協力をいただきながら、対策を講じ、対応してきた。今後も風評被害に負けずに頑張っていきたい」と挨拶。引き続き予算や事業計画に関わる議事が行われ、提出された議案は全て可決承認されました。

総会に続き、JAやまがたの子会社である(株)山形県くみあい畜産研修センター



の取締役を昨年度で退任された勝見晟さんの慰労会が行われました。勝見さんは地域の畜産振興に長年尽力され、山形県農林部畜産課奉職後、(株)山形県くみあい畜産研修センターの前身である村山畜産振興協会家畜診療所の発足時から所長を務められました。勝見さんは「これまで山形県獣医師会会長や母校の麻布大学講師などさせていただいたが、これもJAのご支援や畜産農家の方々のご理解があってこそです。ありがとうございました」と挨拶すると、会場は温かな拍手で包まれました。



新

規採用正職員への辞令交付 畑さんが力強く決意表明を披露！

JAやまがた本店の大会議室で4月2日、平成24年度新規採用正職員の入組式並びに辞令交付が行われました。今年度の新規採用正職員は男性2名、女性2名の計4名。その4名を代表して、七日町ふれあい支店金融共済課に配属された畑伸秀さんが「JAやまがたの職員として誇りを持ち、一日も早く仕事を覚えて戦力になれるように頑張ります」と、力強く宣言しました。この宣言を受け長澤豊組合長は、「創造という言葉を大切に、挑む、攻める、整えるをキーワードに頑張っていたきたい」と期待を込め訓示を述べました。



J

Aやまがた新任総代研修会 ビッグウイングで230名が受講

山形市平久保にある山形ビッグウイングで4月3日、JAやまがた新任総代研修会が開催されました。34地区で新しく総代に就任された約230名の皆さんを前に、長澤豊組合長は「21世紀の農協づくりは地域の伝統を守るのもちろん、新しいアグリビジネス構想を展開する必要がある。それには、総代の皆様のご協力が不可欠です。」と挨拶。その後JAの事業内容や総代会の意義、総代会資料の見方などについての研修が行われました。研修に参加した方は、「研修を受けて改めて総代になったことを実感した。できる限りの協力をしていきたい」と思いを新たにしていました。



西

郷育苗センターで作業スタート 苗箱1万4000枚を育てます

上山市西郷にある西郷育苗センターで、3月26日から育苗作業が始まりました。3名の女性職員が中心になって塩水選から種消毒、水漬け、芽出しまで、一連の作業を行います。手がけるのは、「はえぬき」、「ひとめぼれ」、「つや姫」の3品種で、昨年とほぼ同数の1万4000枚を播種し、南部営農センター管内の組合員の皆様に利用していただく予定です。引渡しは5月中旬を予定しているとのこと。作業に当たっている方々は、「重いものを持ちたり苗箱をハウス内に並べる作業は大変だが、組合員さんから委託された仕事なので、丁寧な作業をして良い苗ができるようがんばりたい」と話してくれました。



農

林水産省の職員を講師に迎え 六次産業化について研修会を開催

JAやまがた本店大会議室で3月27日、農林水産省の職員を招き、六次産業化法についての説明・研修会が開催されました。六次産業化とは、農業（一次産業）をベースに、加工（二次産業）、流通販売（三次産業）全体を組み合わせ、消費者のニーズに沿ったモノやサービスを生産・提供することで新たなビジネス体系をつくりだそうとする考えです。農水省食料産業局の大野時正氏から、日本各地の六次産業化の成功例や、六次産業に取り組み際のポイントについて説明があり、参加者は真剣な表情で話に耳を傾けていました。



南

石関のきゅうり選果場が始動！ 促成栽培きゅうりの出荷始まる

西部営農センターで4月5日、この時期恒例となっているきゅうり選果場安全祈願祭が行なわれました。当選果場ではJAやまがた産きゅうり、主に飯塚、本沢、樫沢など管内のものを取り扱い、繁忙期で最大2000ケースのきゅうりを選別します。大規模なきゅうりの選果場は山形県内ではここだけとなっており、出荷量も県内一を誇っています。祈願祭にはJA全農山形や市場関係者なども含め約40人が参加し、稼動中の安全と豊作を祈願しました。この席で挨拶に立った広域きゅうり部会の小関貞昭部会長は、



「生育は1週間ほど遅れていますが、品質は変わりなく良好です。今後も良い品質のきゅうりを出荷していけるよう頑張ります」と意気込みを語ってくれました。また山形丸果中央青果株式会社の村岡憲一社長は、「選果場の稼動は、市場関係者に春を感じさせてくれます。私たちもJAやまがたさんと協力し、きゅうりのよりよい販売に努めてまいりますので、よろしく願います」と挨拶しました。この選果場ではパートの方々18名がフル稼働で選別を行っており、選果機にきゅうりを並べたり、サイズごとに振り分けられたきゅうりを素早く箱詰めしたりと様々な作業を行なっています。作業は10月いっぱいまで続く予定です。

「春の小川」という童謡は、三月末〜四月にかけての時期のものだと思うが、あの地ではひと月遅れで歌のような風景になった。土手にタンポポやレンゲ

五月の川辺

文／伊藤啓子

昨冬の大雪の際、友人たちから「あなたは雪に慣れているんだろっけ」と幾度も言われた。新潟県境の豪雪の地で暮らしたことがあることを皆知っているの、そんなふうに言われる。

でもそれは小学校一年〜三年半までのたった二年半のこと。ふた冬の経験でしかない。吹雪の朝、登校時に父兄が先頭に立って歩いてくれたこと、大雪になると学校が休みになったことなど、雪国ならではの思い出はある。だが、じぶんが雪掻きや雪下ろしをしたわけでもないで雪のつらさも身にしみて感じず、冬の記憶は意外に薄い。

そのかわり、春の記憶はとても強烈である。春の訪れはとても遅い。五月の連休に花見に行き、大粒の雪



illustration : Kikuchi Toshiaki

や土筆が一斉に顔を出し、冬の間はゴーゴーと恐ろしい音をたてていた川の流れが、さらさら柔らかなものになる。春の全校写生大会は毎年、町の中心を流れる川の兩岸で行われた。絵を描くのは苦手だったが、二年生の写生大会で大失敗をしてしまった。川底の石も魚が泳ぐのもくっきり見えるほど、水は澄んでいる。透明の色をどう描いたらいいのだろうと悩みながらきらきら光る川面を見つめていたうちに、喉が重くなってきた。気づいたら、陽の傾く保健室のベッドに寝ていた。眠りこけた私を、先生のだれかがおぶって連れてきてくれたのだった。のどかな時代だった。

父の仕事の都合で、あれから幾度か引越をした。秋田県の子吉川、米沢市の松川、新潟市の信濃川…。川の記憶は、その土地の風土や匂いを一気に甦らせる。今、川のすぐ側で暮らしている。住宅街の真ん中で風情には欠けるが、川の名前は奥ゆかしくて素敵だ。遙か昔、藤原実方の娘中将姫の伝説が残る「恥（はずかし）川」。この時期、「あらだて橋」を渡ると水の匂いが立ち昇る。夏がぐんぐん近づいてきた。

New Face

24年度 4月新規採用 正職員紹介

今年から
JAやまがたで働く
ニューフェイスを紹介します!

はじめまして!
お世話になります!
よろしくお願いします!



経営管理部総合企画広報課（経理担当）

小松 桃子（こまつ ももこ）



地元山形で働くことを楽しみにしておりました。皆様に1日でも早く信頼していただけるよう、日々勉強し、素直な姿勢で仕事に向き合いたいと思います。まだまだ目の前のことで精一杯ですが、周りに気を配ることのできる職員になりたいと思っています。明るく頑張ってますので、よろしくお願いします。

滝山支店 金融共済課

三澤 凌（みさわ りょう）



私は、職場の雰囲気や仕事に少しでも早く慣れ、組合員の皆様に信頼されるような職員になりたいと思います。そのため、一つ一つの仕事をしっかり覚えられよう先に先輩方の話をよく聞いて、責任感を持って毎日の仕事に取り組んでいきたいと思っています。よろしくお願いします。

山辺支店 金融共済課

川口かおり（かわぐち かおり）



職員として組合員の方々への感謝の気持ちを持って行動していきたいです。まだ入組したばかりで分からないことが多いですが、先輩方のご指導のもと1日も早く仕事に慣れ、信頼して頂ける職員になることを目指し、明るい笑顔と挨拶で精一杯仕事に取り組んでいきますので、よろしくお願いします。

七日町ふれあい支店 金融共済課

畑 伸秀（はた のぶひで）



新入職員らしく、元気よくあいさつができる職員を目指します。またJAやまがたにしっかりと貢献できるように責任ある仕事をしたいと思っています。不安はありますが、1日も早く職場に慣れ、全員で協力しあっていきたいです。精一杯頑張りますので、これからよろしくお願いします。

JAやまがた
福祉センター青田

衣・食・住・遊を大切に
JAやまがたのうまみで溢れる
ご本人とご家族が、楽しく健康（幸せ）に暮らす
そんな空間を（家）目指します

2012.
5月号

山形市青田1-4-21
TEL.023-616-8002
FAX.023-631-383

介護サービス事業
・通所介護事業所 ・訪問介護事業所
・福祉相談窓口

4月残が家の思い出

7セントホテルでのランチツアー

春一番花探ツアー

ラフォーテ ショッピングツアー

十一番のいっぴくツアー

運動教室

テニスコート教室

絵手紙教室

見学・体験利用受付

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

5月行事予定

5月のお誕生日の皆さん、おめでとうございます
カヨ子さん おせさん 八郎さんキミエさんみつさん

□ 通所介護より □

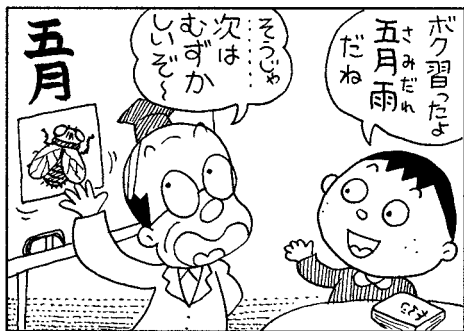
- 基本料金が下がりました
- 提供時間9:45～15:45になりました
- お食事・デザート内容をさらに充実しました
- 専従機能訓練指導員が配置になりました
- 生活機能の維持・向上を図り、可能なりご自宅において自立して暮らせるよう、機能訓練を行います。
- 介護職員処遇改善加算(Ⅰ)が加わりました

□ 訪問介護より □

生活援助について

- 20分～45分未満と・45分～のご利用時間帯となりました。
- 介護職員処遇改善加算(Ⅰ) 加算率4%が加わりました。

なお、サービス提供内容により所定単位も変更になっている場合がありますので、ご不明な点はお問合せ下さい。



読者の広場

◇今年の強風などの異常気象で農作物に影響はないか、心配する毎日です。
(上市市 Mさん)

◇雪解けと同時に草木の芽がひょっこりと出て、生命の強さを感じています。
(山形市 Sさん)

◇4月号地産地食のコーナーで、フキノトウがフランス料理になるなんてビックリでした。
(山辺町 Mさん)

あとがき

某スーパーで、JAやまがたのダンボールに箱詰めされたきゅうりが販売されていました。手に取るお客様の多いこと！私ももちろんきゅうりで大変おいしくいただき、心の中で生産や販売に関わる全ての人へ拍手したのでした。



JAやまがた・東京営業所レポート

有利販売と果たすべき役割とは？

去る4月5日、平成24年度園芸作物豊作祈願祭ならびに安全・安心園芸事業推進大会が行われました。生産組織代表者、卸売市場関係者が一同に介し、平成24年度の園芸作物の豊作祈願、販売方針の確認を行ないました。卸売市場の関係者からは、“品質もさることながら、できるだけ多くの量を出荷して欲しい”との声が上がっていましたが、実際全国的に生産量、市場への出荷量は落込み、市場・生産者ともに厳しい販売環境が続いています。

そのような中で、小売店や仲卸と共に販売企画をし、卸売市場に出荷することによって、有利販売を実現している生産団体やJAが全国にはあります。

当JAが有利販売を進めていくために



は、組織力を強みにし、営業、供給、営農指導がより一体となって、『“売れる”農畜産物をしっかりと供給していく』ということが重要です。

昨年震災、最近では記録的な強風、改めて自然の脅威を感じさせられました。多くの農家が被害を受ける中、私たちができることを明確にして、一丸となって取り組まなければならないと感じています。

東京営業所 大道寺

5/15-6/17★イベント情報

～5/22 (火)	ファインダー越しの記憶 一写真が語る上山の明治・大正・昭和ー (上山城)
5/17 (木) ～	企画展「山形師範学校」(山形県立博物館)
5/18 (金) ～19日 (土)	山形交響楽団第22回定期演奏会『40周年を寿ぐ』 指揮：飯森範親 ピアノ：ダニール・トリフォノフ (山形テルサ)
5/20 (日)	第4回 チャリティー山形カラオケ大会 (山形テルサ)
5/23 (水) ～6/3 (日)	日展山形会展 (山形美術館)
5/27 (日)	FCI東北 ドッグショー (山形ビッグウイング)
6/4 (月) ～7/3 (火)	工藤義雄回顧展 (上山城)
6/6 (水) ～10 (日)	創琢書道展 (山形美術館)
6/8 (金) ～10 (日)	エクセレントフェスタ2012 (山形ビッグウイング)
6/9 (土)	文翔館芸術劇場「『SOLAS』現在のケルト音楽シーンを牽引する最高で最強のアイリッシュ・トラッド・バンド!」(山形県郷土館 (文翔館))
6/10 (日)	日本通運presents由紀さおり・安田祥子 Songs With Your Life Concert (山形県県民会館)
6/13 (水) ～17 (日)	北展 (会員会友展) (山形美術館)
6/15 (金) ～18 (月)	骨董&棚卸大市 (山形ビッグウイング)
6/13 (水) ～17 (日)	北展 (会員会友展) (山形美術館)

パズル?頭の体操

50 990-8535

J A 山形市旅籠町
広報く 一丁目12
イズ係 35
行

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)

4月号のパズルの答えは「チューリップ」でした。

◎プレゼント
「パズル」「まちがいさがし」の正解者の中から抽選で3名の方に図書カード(1,000円分)をプレゼント。
当選者は発送をもってかえさせていただきます。

◎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。締め切りは、5月17日(当日消印有効)です。どしどしご応募下さい。

◎宛先
〒990-8535 山形市旅籠町一丁目12-35
電話:023-624-8265 FAX:023-631-4714
Eメール:kikakukanri@jayamagata.or.jp

地産地食

旬の食材でプロが作るオリジナル料理 49

【荒木徹弥】

大阪阿倍野の辻調理師専門学校を卒業後、大阪の中華料理店に入店。その後、大阪で17年、中華料理一筋に修業を重ねる。2003年に山形に戻り、チャイニーズレストランCARENをオープン。従来の中華料理の枠にとらわれない新しい中華料理を提供し、モダンチャイニーズとして人気を集めている。3種から選べる1,100円のランチは前菜付きでお得感があり、いつも満席状態。夜はコース料理が2,500円からのお値段で楽しめる。団体利用は30名まで。営業時間はランチ11:30～15:00、17:30～21:00。山形市富の中1丁目12-2 ハッピーガーデン内、電話023-644-8710、水曜定休



【コゴミ】

クサソテツの若芽をいい、名前の由来は、くるりと巻いた葉の部分が前屈みに見えることから。東北地方の旬は4月～5月で、サクサクとした歯ざわりとほのかなぬめりを味わう。アクが少ないので、おひたしや胡麻和え、天ぷらなど幅広い調理法で楽しめる。

コゴミと蒸し鶏のごまマヨネーズ和え



今回の地産地食は、春の代表的な山菜「コゴミ」がテーマです。一般的にはゆでておひたしにしたり、みそ汁の具にしたり、マヨネーズでサラダ感覚で食べるくらいだと思いますが、今回は中華料理の技でひと味違うプロの料理に仕上げていただきました。調理をお願いしたのは、山形市富の中にあるモダンチャイニーズのお店「チャイニーズレストランCAREN」のオーナーシェフ荒木徹弥さん。材料さえ揃えばご家庭でもできるそうなので、皆さんもぜひお試しください。

●材料(4人分)

鶏もも肉…1枚、コゴミ…1パック、パプリカ(赤と黄)…各少々、白髪ネギ…少々、レタス、調味料(マヨネーズ、芝麻醬、豆板醬、ニンニク)、トッピング(揚げ春巻、ポテトチップス、煎りごま、ナッツ類)

●作り方

①鶏肉を開いて厚みを均一に整え、筋の部分には軽く包丁を当てて筋切りしておく。
②①に酒を振って軽く塩こしょうし、蒸し器で15分ほど蒸す。蒸し上がったたら少し冷まして長さ3cmほどの拍子

木切りにしておく。

③コゴミとパプリカは3cmほどの細きりにし、さっと塩ゆでして冷水にとった後、水切りしておく。
④②と③に白髪ネギと調味料を全部加えてさっと和え、皿に盛ってレタスとトッピングを添える。食べる時はレタスに和えた具とトッピングをのせて、くるむようにして食べる。

今回のお料理は、予約すれば同店で味わうことができます。