



特集

作谷沢の「われもこう」
全国で人気です！

なんでそんなに めんごいの



めんごいお孫さんのための積金、
はじめませんか？

「定額式定期積金(証書式)」

孫積金

まご つみ きん



教育費



マイカー
購入

結婚



入学、卒業、マイカーの購入、結婚…お孫さんの成長は楽しみであり、
お金もかかります。お孫さんの人生の大切な時のために、孫積金を
是非ご活用ください。

預入利率
店頭金利
+0.2%

毎月掛金額 10,000円以上

掛金総額 36万円以上～300万円以内(掛金額)

契約期間 3年以上5年以内

平成25年2月28日まで

毎回(毎月)の掛金例

	1万円	2万円	3万円
3年(36回)	¥360,000	¥720,000	¥1,080,000
4年(48回)	¥480,000	¥960,000	¥1,440,000
5年(60回)	¥600,000	¥1,200,000	¥1,800,000

さらに満期になられたら
QUOカードプレゼント!

①中途解約の場合は、所定の中途解約利率となります。
②初回掛込日から解約日までの期間が1年未満…解約日における普通貯金利率
初回掛込日から解約日までの期間が1年以上…約定年回り×60%

地域とグッドコミュニケーション
JAやまがた

〒990-8535 山形市旅籠町一丁目12番35号
TEL.023-624-8268
http://www.jayamagata.or.jp E-mail nokyo@jayamagata.or.jp

詳しい内容はJAやまがた本店・各支店へお問い合わせ下さい。

日本一の芋煮会

山形の秋の風物詩となっている、「日本一の芋煮会フェスティバル」。
平成元年からはじまり、毎年9月に山形市の馬見ヶ崎河川敷で行われています。日本一の大きさを誇る直径6メートルの大鍋での芋煮調理は大迫力。芋煮に使われるのは砂糖以外は県産の食材で、当日は、県内外から集まるたくさんの人で賑わいます。



四季の生け花 華道家元池坊 小山雅子

花と暮らす



○花材

パールフウセングラス

ダリア「黒蝶」

日々草

○協力／(株) 出羽園

JAやまがた 10

YAMAGATA KAMINOYAMA YAMANOBE NAKAYAMA October 2012

特集

作谷沢の「われもこう」 全国で人気です！

やまがた彩時季「日本一の芋煮会」 2

花と暮らす／目次／今月の表紙 3

営農情報 4

JA News Topics 8

JAの仕事訪問 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

料理 宇藤勝彦×ブロッコリー 14

ごっつお／イベント情報／読者のひろば 15



《今月の表紙》
上山市

石山眞一さん、豊美さん
南部営農センター：井上信一郎さん

石山眞一さんは、さくらんぼやラ・フランス、ぶどうなど果樹3h栽培。そのうち、シャインマスカットを20a栽培しています。1年通して忙しいですが、時間を見つけては温泉や旅行、冬季はスキーを楽しんでいます。座右の銘は「一隅を照らすものこれ即ち国宝なり」だそうです。



営農情報 Pickup!



西部営農センター
営農企画指導員TACT
山口正昭
携帯：080-1846-4368

土壌消毒と合成性フェロモン剤について

○たまにゃ〜 土壌消毒が必要です。

連作による品質低下、生育不良がみられたら、土壌消毒を行いましょう。

暑い夏にはハウス内に代掻き出来る位の水をかけ、ビニールを被覆する太陽熱消毒が低コストで効果的です。雑草が抑制され労力軽減がはかれます。20日間程度要しますので栽培サイクルに組み込んだ計画的な実施が必要です。

病害の70%はカビ類に起因しますが、太陽熱消毒でカビ類は死滅させることが出来ます。施設栽培に限らず露地栽培でも土壌消毒後の作物は驚くほど生育が良くなりますし、減肥出来ますのでトータルコストは変わりません。定期的に行ってみましょう。

○合成性フェロモン剤を活用しては？

合成性フェロモン剤とは、昆虫が分泌する性フェロモンを人工的に合成して交尾を阻害し、次世代の発生を抑制させるものです。具体的にはコンフューザー、コナガコンプラス等の名称で販売されています。果樹、野菜、花卉に使用可能で、100本／10aを圃場に設置するだけで長期的に補完防除の役目を果たします。地域ぐるみですでに実施しており結果は良好です。設置する面積が大きい程効果が相乗されますので、生産組織ぐるみでぜひ検討してみたいかがでしょうか。

生産資材 News!



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

平成25年度 春肥料 かたらい訪問運動展開中！

ただ今、全職員による平成25年度用春肥料の
【かたらい訪問運動】を実施しております。

- 配送区分に早期配送（11月～12月）、通常配送（1月～3月）の希望区分があり、早期配送をご希望いただきますと、更に予約の2%値引きをさせていただきます。
- 申込の皆様全員に土壌分析一点無料券を進呈いたします。過剰施肥を防ぎ生産コスト削減にお役立て下さい。
来春必要な肥料は、よりお得な予約申込をおすすめいたします。

売れています！

カソロンキャンペーン実施中（12月17日まで）

カソロン6.7%粒剤3kg 1900円（税込）で販売しております。
10月～12月に散布しますと、春先まで雑草の発生を抑えることができ、春先の防除がとても楽になります。
また、期間中購入していただきますと、素敵な商品が当たる抽選券を差し上げております。この機会に、景品をゲットしてみたいかがでしょうか。

安全・安心な「JAやまがた米」ブランド確立へ JAやまがた米全量集荷運動 肥料・農薬かたらい訪問運動推進大会

9月6日、協同の杜で「JAやまがた米全量集荷運動」「肥料・農薬かたらい訪問運動」推進大会が行われました。

安全・安心な「JAやまがた米」の銘柄確立と安定供給に向けての重点実施策として、

- ・実行組合（稲作部会）協力体制による庭先集荷と検査体制の効率化推進
 - ・担い手農家へのライスセンター・カントリーエレベーター利用推進
 - ・関係機関と一体となり、「つや姫ブランド化戦略」の取組み推進
- などがあげられました。

記念講演は、株式会社神明の吉川和男氏が、「平成24年度産米の販売動向について」という演題で講演を行いました。「消費動向として、ドラッグストア、インターネットが上昇傾向。入手経路の第一位はスーパーマーケット、第二位は家族・知人などから無償での入手であった。購入時最も重視するのは価格であるが、最近は産地を重視する消費者も増えている。」と、消費から需要、供給などさまざまな視点からの講演が行われ、参加者は真剣に耳を傾けていました。



- 組合員の安定した農業経営を守るため、肥料・農薬かたらい訪問運動に向けての推進重点事項として、
- ・JAやまがた施肥設計書・JAやまがた病害虫防除基準による指導購買事業の強化
 - ・JAやまがたオリジナル肥料、低コスト対策肥料の拡大
 - ・環境に配慮し使用済み農薬の空容器、肥料袋回収とリサイクルの取組み
- があげられました。

第26回山形市食肉まつり 今年も大盛況！



山形牛の消費拡大とPRを目的に毎年開催されている、山形市食肉まつりが9月9日、山形ビッグウイング国際交流広場を会場にして開催されました。今回で26回目となるこのイベントは、JAやまがたも後援として全面的に協力しているものです。今年も山形牛、野菜と飲み物もついた前売り

券は好評のうちに完売し、山形牛の人気の高さがうかがえました。

当日は11時からオープニングセレモニーが行われ、実行委員長である市川昭男山形市長が挨拶。続いて山形市畜産振興協議会会長をつとめる当JAの板垣平治郎代表理事組合長が、「生産者は徹底した飼養管理のもと、お子様にも安心して食べていただける山形牛を生産している。今後とも安全でおいしい肉を消費者の皆さまにお届けしたい」と挨拶し、会場を盛り上げました。今年は山形市吉原の平尾清代春さんが生産した黒毛和牛一頭分が用意され、参加者の方は地元産山形牛のおいしさに舌鼓を打っていました。

今月の 営農情報

10月上旬～11月中旬



▶10月～11月
西部営農センター
RC、一般 米検査

▶10月20日
販売開発課
第6回一升餅背負いの集い

▶10月22日
中央営農センター
中央ACもも部会反省検討会

▶10月22日
西部営農センター
西部ACぶどう部会反省検討会

▶10月23日
米穀園芸課・各営農センター
JAやまがた秋冬果実出荷協議会

▶10月下旬～
西部営農センター
ソバ検査

▶10月下旬～
西部営農センター
きゅうり栄養診断

▶11月上旬
西部営農センター
ぶどう剪定講習会

▶11月上旬
中央営農センター
かわさき市民祭り 消費宣伝参加

▶11月中旬
西部営農センター
各作物班別防除暦検討会



山辺町作谷沢地区の花弁農家で構成する「山辺町高原花卉園芸組合」は、設立以来33年の歴史を誇ります。「われもこう」の栽培では国内三指に入り、全国に知られる存在でもあります。

●特集
JAの未来

作谷沢の「われもこう」 全国で人気です！

「われもこう」という花があることは知っていましたが、実際にどういう花かは知りませんでした。この花がそうだったんですね。

樋口 そういう人はたくさんいます（笑）。花屋さんや、どこかに飾ってあるのを見たことはあっても、それが「われもこう」だと知っている人は案外少ないんです。われわれ生産者としては、そこが少し残念なところでもあります。

「われもこう」は、秋の花として全国的に知名度が高まっていて、実際にテレビCMでも使われたりしています。いま放映されている女優の檀れいさんのCMで、花束を持っているシーンがありますが、あの中にもたくさんの「われもこう」が使われているんですよ。

— それも知りませんでした。では改めて山辺町高原花卉園芸組合さんについて



と「われもこう」について教えていただきたいのですが、組合は設立して何年くらいになるのですか？

樋口 設立はもうかなり前の話で、資料を見ると昭和54年となっています。ただその前に「りんどう組合」というのがあり、この設立が昭和52年となっています。

— その「りんどう組合」を含めて、どういう経緯で作谷沢で花卉栽培が行われるようになったのですか？

樋口 経緯というと、昔話になりますが、

この作谷沢の農家は、昔は水稻と養蚕で生計を立てているのが主だったわけですが、ところが昭和40年頃になると養蚕は衰退し、水稻は減反政策が始まったりして、農家は何か新しい農業に取り組みないとやっていけないような状況になりました。そこで皆どうしたらいいかと考えた中、花卉栽培に可能性を感じ「りんどう」栽培が始まったわけなんです。

— 「りんどう組合」から「山辺町高原花卉園芸組合」に名称が変わったのは？

樋口 りんどう栽培は幸いうまくいって、花卉栽培でやっていけるような感触をつかみました。でも「りんどう」だけでは無理ですから、他の花も栽培していく必要がある。それで「りんどう組合」を発展的に解消して「山辺町高原花卉園芸組合」という名称にし、花卉栽培の全国的産地化を目指したということです。組合員はいま22名です。



— そして、栽培の中心となっているのが「われもこう」というわけですね。樋口 そうですね、他の花もありますが、共選出荷をしています。

ているのが「われもこう」なので、私たちの大事な主力品目です。

— 他の産地としては、どんなところがあるのですか？

樋口 他には大分県と北海道で栽培しており、私たちを含め全国の三大産地となっています。でも品質では当組合が一番

だと自負していますし、市場からも高い評価をいただいています。

— われもこうは、どういうものが高品質となるのですか？

樋口 花自体の大きさや、その具合、あと枝分かれの具合などでランクが決まります。ただその前に、「われもこう」というのは非常に「変異」の激しい花で、種を植えたり株分けして増やしても、土地により花の色や花の大きさの違うものが出てくるんです。そうすると一つの品種としては出荷できませんので、いかに品質を安定させるかが難しいところです。

— 何か課題はありますか？

樋口 いま一番の課題は、おかげさまで「われもこう」は京浜地区で人気があつて需要があります。ただ、私たちとしては他の農産物のように「われもこう」も地産地消を進め、山形でもっと親しんでもらいたいのですが、それがなかなか叶わ

ない。その結果、作谷沢が全国三指に入る産地であることもあまり知られていない。その辺りが、生産者として残念なところですね。やはり地元の人に知ってもらって、地元で愛されるということは大事なことだと思うので、今後は何かいい方法を考えて行きたいと思っています。

— 及ばずながら、私たちも応援したいと思います。今日は忙しい中、ありがとうございました。



お話を伺った
山辺町高原花卉園芸組合 樋口一雄組合長



上山市にある柿園地で8月28日、南部営農センター干し柿部会による柿の摘果講習会が開かれました。この講習会は、干し柿で安定した収量と収益を上げようと、同部会が初めて行ったもの。この日は部会員15名が参加して、摘果の技術について学びました。

今回摘果講習の対象になったのは、干し柿用の「紅柿」です。紅柿は上山市本庄地区の特産で、300年ほど前から栽培されている上山伝統の品種です。上山地区でも南部の限られた地域で、良質のものが収穫されます。他の地域で育てようととしても、うまく結実しないケースが多いそうです。干し柿は渋みが強い柿ほど甘く仕上がりますが、紅柿は渋みが非常に強く、干し柿に加工されたものは最高級品として、贈答などに喜ばれる逸品となります。

上山伝統の「紅柿」摘果講習会 最高の干し柿生産へ



今回の講習会では、摘果を行うことにより2L以上の大きな実を収穫し、収益を上げていこうという狙いがあります。また、隔年結果から生じる来年の収量への影響を軽減するためという目的もあります。講師を務めた須田善昭さんは、実際に摘果作業を行いながら、側果を取る、実を傷つけないなど、注意すべきポイントを説明しました。部会長の須田和弘さんは、「今までは実がなるだけ収穫していたが、手をかけて大きい実をどんどん出荷していこう」と参加者に呼びかけました。摘果作業は9月下旬まで続き、11月の収穫期に備えます。

千歳地区の生産者が秋田で視察 ミニトマト新品種導入に向け研修会



去る8月8日、千歳支店組織代表者会では秋田県横手市を訪れ、ミニトマト実験農場の視察を行いました。これは、ミニトマト新品種の導入に向けての視察で、今回はロッソナポリタンという細長い形をしたミニトマト栽培について学びました。このロッソナポリタンは露地栽培に適しているため、U字支柱とネットしか必要なく、ハウス栽培に比べ設備費を大幅にカットできるのが特徴です。また、風による自然交配が行われるため着花を良くするホルモン処理が必要なく労力削減が可能。さらに株間を90cmとると、



一株から2m以上の枝が20〜30本出るほど旺盛な生長をみせるため、定植本数が少なくてもよい点があります。このように設備費、労働力ともにカットできることから、農家の高齢化に悩む千歳地区の振興作物として、積極的な導入を検討しています。

現在、試験的にロッソナポリタンを栽培しているJAやまがた理事の遠藤寛さんは、「トマトは健康によい」としていま需要が伸びてきている。消費者ニーズに応えるためにも新しいことにはどんどん挑戦していきたい」と話していました。

山形赤根ほうれん草の栽培拡大に向け 栽培講習会が開催されました



中央営農センターで8月23日、山形市農林部農政課の職員主催による山形赤根ほうれん草栽培講習会が開催され、生産者15名が参加しました。山形赤根ほうれん草は山形市風間地区を中心に栽培されている山形の伝統野菜で、味の良さから関東方面で高い評価を受けています。今回は山形市の栽培マニュアルに基づいた講習と、販売戦略についての意見交換が行われました。農政課の職員からは、「安定して高品質なものを生産することが、山形赤根ほうれん草の信頼につながる。そのためには、しっかりと栽培管理を行い、べと病対策の徹底をお願いしたい」といった話がありました。山形赤根ほうれん草は10月上旬に播種が行われ、11月から収穫が始まります。

JAやまがた女性部設立15周年記念 さとう宗幸氏を招き、講演会

上山市のかみのやま温泉にあるニュー村尾浪漫館で9月8日、JAやまがた女性部講演会が開催され、300名の部員が参加しました。今回は女性部設立15周年を迎える記念の年ということで、来賓に吉村美栄子山形県知事をお招きし、華やかな雰囲気での講演会となりました。講演会では「青葉城恋唄」で有名な歌手のさとう宗幸さんが講師となり、「ふれあいの時を求めて」という演題で、時おり歌もはさみながら約90分講演を行いました。講演を聴いた人は、「人と人とのつながりの大切さを改めて感じさせられた。心温まる講演だった」と感動していました。また、昼食では女性部料理コンクールの歴代受賞メニューが出され、ひとときわかれ心と興味をそそる楽しい昼食となりました。



ワイン用のブドウ仕上がりは上々 ワインへの期待高まる



9月25日から27日にかけて、JAやまがた西部営農センターワインブドウ部会の生産者がワイン用のブドウを収穫、出荷しました。部会では、白ワイン用のリースリング・フォールテや赤ワイン用のカベルネ・ソービニオンなどを栽培しています。この地区は山が近く傾斜地が多く存在する地区であり、土地を有効活用しようと栽培が始められました。この部会では積極的に部会員どうしで園地視察なども行い、品質のよいワインブドウの生産に力を入れています。

今年の収穫は9月下旬にかけての雨続きにより、予定より少々早めに収穫が行

われました。西部営農センターの佐藤さんによると、「もう少し待つと更に甘みが増すのかもしれないが、逆に待ちすぎると腐敗する可能性が非常に高くなるので、タイミング的に今が最適です」とのことです。西部集荷場にコンテナいっぱいワインブドウを積んできた部会員の向田良一さんは、車からコンテナを降ろす作業に汗を流していました。同部会部会長の斉藤稔さんは、「今年はブドウの味も良く、ワインも上質なものが仕上がったブドウは、JAを通じて契約先のワイナリーなどに出荷されていきます。」



蔵王支店
支店長 櫻井忠志さん

JAの 仕事訪問

22 JAやまがた
蔵王支店



地域とグッドコミュニケーション
皆様の期待と信頼に応え、
地域社会に共生と貢献する
JAづくりを目指して。



職員全員で力を合わせ、最大限の
サービスができるよう務めて参ります。

— それでは蔵王支店の概要から教え
ていただきますか。

櫻井 山形市の蔵王半郷から蔵王温泉
にかけての一带（蔵王山田、蔵王上野、
蔵王堀田）と、上山市の金瓶地区を担
当しています。組合員さんの数は正
組合員が521名、准組合員が388
名です。職員は私を含めて11名で、う
ち4名は金融と共済の外務員という体
制でやっています。男女比は男性3人
に対し女性8人で、女性が多く明るい
支店です（笑）。

— 管内ではどのような農業が行われ
ていますか？

櫻井 当支店の管内は、蔵王の裾野で
斜面のところですが、水田が多く、他
にブドウを中心とした果樹栽培、野菜
ではトマト栽培をされている方が多い
です。また、いまでは数少なくなった
養蚕も行われています。



— 農業以外の活動ではどんなもの
がありますか？

櫻井 毎年恒例の「ふれあいまつり」や、
地元の小学生を対象とした農業体験が
主なものです。ふれあいまつりは先月
行ったばかりですが、300人以上の
来場者があり、ビアガーデンとカラオ
ケでたいへん盛り上がりしました。小学
生の農業体験は、蔵王第二小学校の5
年生児童に田植えと稲刈りを体験して
もらい、最後は収穫祭で餅つきを行う
もので、もう長く続いています。また
山形市の事業になりますが、今年から
休耕地を利用した市民農園がスタート
しまして、その窓口を当支店が務めて
います。

— 最後にどんな支店作りを目指して
いるかお聞かせ下さい。

櫻井 支店として組合員の皆様に最大
限のサービスを行っていくためには、
職員同士の協力や融和が欠かせないと
思っています。ですから打ち合わせ
を密にして情報を共有しながら、業務
に当たっていききたいと思っています。
皆様どうぞよろしくお願いいたします。

ジェイエイ・エッセー

「フェイスブック」って何だろう

文／岩井 哲

信頼しているとある青年から「お友だちリクエスト」を頂き、「承認」ボタンをクリックして始まった小生の「フェイスブック」。いま、はた「フェイスブック」って何だろうという疑問に直面している。

まめな方々は日々、写真やブログを更新し、さまざま情報を投稿し続けているのだが、明確な目的意識をもってやられている方々は別として、大半はどう受け止めたらいいいのかからないというのが本当のところだ。

かつて、知人の高校教師から「隣同士の女子生徒が携帯メールでコミュニケーションをしている」という話を聞いたことがあった。思わず「同じ場に居て、ですか？」と聞き返したのをつい昨日のことのように鮮明に覚えている。どうして直接話さないのか理解できず知人に尋ねると「直接話すと傷つくかもしれないところも、携帯メールというツールを一旦介すと、自分も相手も客体化され、直接的な関係を擬似的に第三者化できるから」と言うのである。なるほど、それだけ裏返して考えれば、直接的な人間関係を構築することが恐れや怯

えになっているということなのだろうか。

「フェイスブック」の話に戻ろう。

全く知らない人から時折「お友だちリクエスト」が舞い込む。それはそれでいい。しかし自己紹介やなぜリクエストを下さったのかの言葉もいっさい添えられていない。いきなりとなれば、いくら新しいコミュニケーションの形だと言われても、これはスルーするしかあるまい。擬似的なネットワークに過ぎない「フェイスブック」の本質がそこから透けて見えてくるように思う。「フェイスブック」も先述した女子生徒の話の延長線上にあるとすれば、やはりアナログ気質から抜け出せないでいる小生には、やはり本質的にはそぐわないツールと言えるものなのかもしれない。

人間関係の質は、仮に全世界に知人・友人が何人いようと、あくまでも1対1の実体が基本だろうと思う。一方、「フェイスブック」や「ツイッター」が世界の情勢を揺るがすようなマスなムーブメントを現に起こしつつあることも事実だ。圧政を強いられている世界の国々の若者はかりではない、悲惨な福島原発事故への抗議行動の呼びかけなども、「フェイスブック」や「ツイッター」つまりインターネットを介して身近なところで発信され続けているわけである。

しかし、そんな多面的なツールであることを充分に理解しつつも、自己紹介や理由も添えられず送られて来る「お友だちリクエスト」にはやはりスルーで応えるしかないと思っている。アナログ人間であることにどこことなく愛着を感じている自分を、もうしばらくは、信頼してみたいからである。

2012.
10月号

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（家）を目指します

介護サービス事業
・通所介護 ・訪問介護
・福祉相談

山形市青田1-4-21
TEL.023-616-8002
FAX.023-631-3830

10月行事予定

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
運動教室／畑教室	創作教室（フラワーアレンジメント）／畑教室	いせい教室				
8	9	10	11	12	13	14
開所20周年記念祭	居酒屋ランチツアー	運動教室／畑教室	いっぴくアワー／十屋	運動教室／畑教室	いせい教室	
15	16	17	18	19	20	21
居酒屋ランチツアー	ボランティア教室	畑教室／創作教室	いせい教室			
22	23	24	25	26	27	28
元気市場ツアー／畑教室	紅葉狩りツアー	マッサージ教室／畑教室	いせい教室			
29	30	31				
紅葉狩りツアー／畑教室	蕎麦打ち教室／畑教室					

□福祉センター青田□ 元気のひけつ

肩こり予防
疲労回復に効果的な体操
—室内で出来る軽運動—

☆腕の上下

- (1)足を肩幅に開き、親指の先を肩峰に合わせ、脇をしめて自然に立つ
- (2)肘を外側にゆっくり持ち上げて、下げる動作を5～10回反復する
- (3)肘を肩よりやや高く上げると効果的である

☆腕の開き閉じ

- (1)胸を張り背中を真直ぐに伸ばして、指先を耳の下に合わせる
- (2)両腕を肩幅に開く
- (3)両腕の肘を外側に90度以上にゆっくり開く
- (4)ゆっくりと元に戻す
- (5)呼吸に合わせてリズムカルに5～10回反復する



9月 我が家の思い出



蔵王温泉足湯ツアー



JA青田支店・福祉センターふれあい祭り

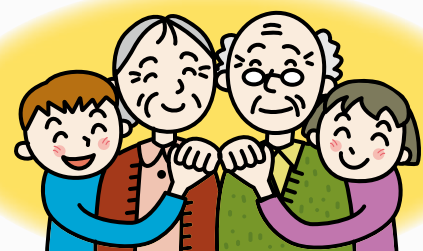


外食ツアー JA畑のはたて

9/13 畑教室 現在 収穫状況

ナス……………621本
落花生……………90個

いきいき教室 各地で行っています。



今後のスケジュール (11月)

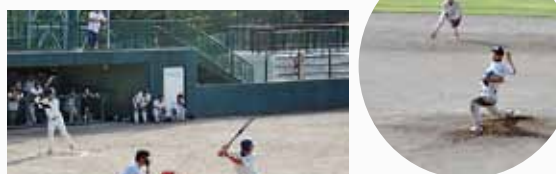
11月 4日	大曾根支部
11月 11日	東金井支部
11月 18日	飯塚支部
11月 25日	南沼原支部

お問合せ先

福祉センター青田 (代表：五十嵐)

電話 023-616-8002

JAやまがた野球部 広域合併JA交流親善試合野球大会 優勝



決勝戦
JAやまがた ※ JA庄内たがわ
11-0

8月31日尾花沢市運動公園総合球場 決勝戦

その他、山形新聞主催モーニング野球にも参加し、69チーム中ベスト8まで勝ち進みました。

第42回

全国かかし祭り

西郷支店が準特選を受賞しました！



準特選 西郷支店 「収穫の喜び」

製作職員のひとこと
今年のかかし祭りのテーマが「ありがとう」ということで、農産物に関わる人たちの感謝をテーマに作りました。生産者の方は自然の恵みに感謝し、消費者の方は生産者の方に感謝するという、ありがとうの輪を表現しました。製作期間は約一週間です。



中川支店「内村選手」



宮川支店「前へ進め高速タックル!!」



佳作 グリーンやまがた南部「上山のめぐみに感謝だぜ」

上山管内支店、センターの職員で
清掃活動を行いました！



9月21日、上山城や上山市民公園を中心に、かかし祭りに訪れる観光客に気持ちよく「かかし祭り」を楽しんでもらうため、参加した職員は草刈りやごみ拾いに取り掛かりました。



南部営農センター
「干柿くんとラフランスちゃん FEAT.米男くん」



上山支店「こどものうじょう」

だより理事会

第8回 8月27日 開催

●報告事項

- 1.組合員(出資金)加入調書について
- 2.平成23年度支店別部門損益及び配賦人員について
- 3.外部出資先、貸借対照表・損益計算書について
- 4.平成24年度地域ふれあい運動・農協まつり開催について
- 5.平成24年度支店統廃合再編基本スケジュール表について

●営農経済部

- 1.青果物販売状況について
- 2.「JAやまがた米全量集荷運動」「肥料農業がたらい訪問運動」推進大会開催について
- 3.おいしさ直売所販売状況について
- 4.米の放射性物質調査の進め方について
- 5.本沢ライスセンター乾燥機等入替工事入札結果について
- 6.福祉センター青田利用者数推移について

●その他

- 1.平成24年7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 理事会招集順位の決定について
- 第3号議案 総代会が決議した理事報酬の配分について
- 第4号議案 平成23年度米の仮精算について

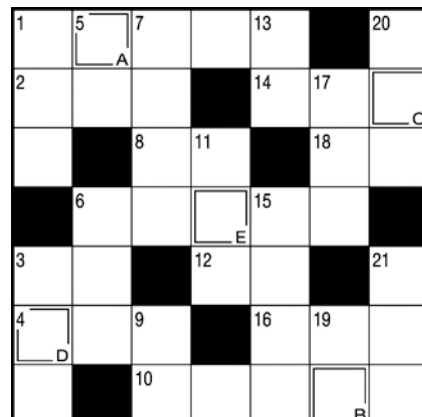
パズル？頭の体操

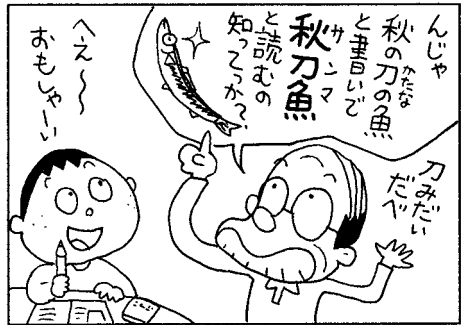
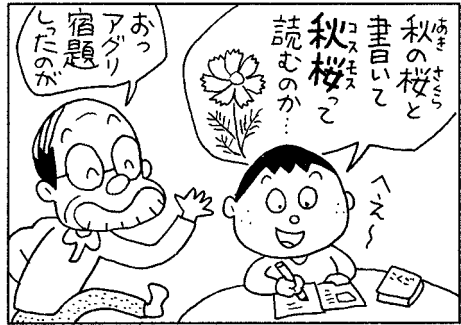
↓タテのカギ

- 1 花から花へひらひらと飛び昆虫
- 2 畑の肉ともいわれます
- 3 マグロの身のうち脂の多い部分
- 4 ボルトやナットを締める工具
- 5 テストの採点では○印を付けます
- 6 三味線を弾くのに使います
- 7 カエデやイチョウの木からひらひらと兄弟姉妹の娘
- 8 バスタブともいいます
- 9 唐草——の風呂敷を包む
- 10 ——に爪あり、爪に爪なし
- 11 ナメコ、シメジ、エリンギなど
- 12 3拍子の曲に合わせて踊ります

→ヨコのカギ

- 1 七五三に付きもののお菓子
- 2 中世の騎士がまとっていました
- 3 ストーブやたき火に手をかざして取ります
- 4 野菜や果物を取引する青物——
- 5 ヒトやチンパンジーは——類
- 6 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- 7 どちらの味方でもない立場
- 8 悪い夢を食べるといわれます
- 9 溶かした金属を型に流し込んで作ります
- 10 韓国の首都
- 11 今あなたが読んでいるのは——のカギ





50 990-8535 山形市旅電町一丁目12-35 JAやまがた 広報クイズ係行

パズル?頭の体操

◎プレゼント 「パズル」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、10月17日(当日消印有効)です。どしどし応募下さい。

◎お問い合わせ 電話: 023-624-8265 FAX: 023-631-4714 Eメール: kikakukanri@jayamagata.or.jp

9月号のパズルの答えは「オミナエシ」でした。

①答え ②当紙へのご意見やご要望、読者の声へ一言 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)

あとうき 9月中旬、高瀬の花菊を取材しに行った際、さくらんぼテレビの丹後谷愛アナウンサーに会いました。メガネをかけていて、テレビと雰囲気違ったので最初わからなかったのですが、とても知的で綺麗な人でした。「山が近いですね。」という会話しかできなかったのが残念です。

PREMIUM 秋の味 秋の味 秋の味 JA YAMAGATA

Colum

JAやまがた・東京営業所コラム

JAやまがた産つや姫、8月に下北沢で店頭精米で販売!

今年の夏は全国的に異常高温、干ばつの影響から、各県ともに農畜産物全般に渡り影響が心配されましたが、順調に生育いたしました。

そんな中、平成24年度産米販売に向けた取り組みとして、8月20日、世田谷区下北沢にある老舗スーパー「オオゼキ」で、「JAやまがた産つや姫」PR活動が行われました。精米したての新鮮なつや姫を味わってもらうため、店頭精米を行い1kgから量り売りしました。店長は「他産地の新米が出てくる前であることに意義がある。10月の山形県産つや姫の販売に繋げたい。」と好反応を期待していました。平成24年産米の販売環境は、他県産のつや姫の登場や、北海道ゆめぴり

かの台頭、全国的な米相場の高騰など予断を許さない状況です。

今後も当JA米の有利販売に繋がるようしっかりと取り組んでまいります。

東京営業所 大道寺



10/10-11/17★イベント情報	
10/13 (土)	JA共済 アンパンマン交通安全キャラバン (中山町・総合体育館アリーナ)
10/21 (日)	第48回 山形三曲演奏会 (山形県県民会館)
10/25 (木) ~11/25 (日)	京都 細見美術館 琳派・若冲と雅の世界 (山形美術館)
10/27 (土) ~28 (日)	MOA美術館山形県児童作品展 (山形美術館)
10/27 (土) ~28 (日)	やまがた環境展2012 (山形ビッグウイング)
10/27 (土) ~28 (日)	第32回 みちのくこけしまつり (NANA BEANS)
11/3 (土)	第4回 やまのべ・まるごと・フェスティバル (2012) (山辺町)
11/3 (土) ~4 (日)	山形輸入車ショー 2012 (山形ビッグウイング)
11/4 (日)	第1回 やまのべ「星ふるロード」マラソン大会 (山辺町)
11/8 (木) ~11 (日)	翔龍会全国書道展 (山形美術館)
11/10 (土)	三枝改メ 六代 桂文枝 襲名披露公演 (山形県県民会館)
11/13 (火)	介護就職ディ 福祉のしごとフェア (山形ビッグウイング)
11/16 (金) ~18 (日)	大呉服市 (山形ビッグウイング)
11/16 (金) ~19 (月)	骨董&棚卸大市 (山形ビッグウイング)
11/中	ラフランスパタンク大会 (中山町)

※上記イベント情報は9/28現在のもので、都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。

読者の広場

◇4コマ「アグリくん」楽しみに見えています。先月号は芋煮会のネタでしたね。(山形市 Aさん)

◎私の一押しキャラクターはアグリくんのおじいちゃんです。おちゃめでお酒好きで面白いです。

◇シャインマスカット人気ですね。桃、かき…と山形の美味しい果物が食べられて幸せです。(上市市 Eさん)

◎山形は本当に様々な果物を食べることができますね。これからはりんごなどがおいしい季節、楽しみです。

◇JAの仕事訪問で、寄ったことのないJAの支店と顔ぶれを知ることができて、親しみがわきます。(山形市 Tさん)

◎支店ごとに様々なカラーがあるのも面白いです。今後もどんどん支店の取組みを紹介していきたいと思います。

地産地食

旬の食材でプロが作るオリジナル料理 54

【宇藤勝彦】

山形市内の調理師学校を卒業後、横浜、渋谷、銀座の日本料理店で修行を重ね、帰郷。平成9年に「さくら亭」を開く。今年で16年目を迎える同店は、お昼は30品目以上の食材で手作りするランチ、夜は吟味した心づくしの和食とお酒が楽しめるお店。お弁当やおせち料理も手がける。団体は20名まで。営業時間11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 21:00。日曜日定休。上市市旭町2丁目2-15、電話023-673-5015。

今回紹介したお料理は、「さくら亭」さんのコース料理の中で味わうことができます。



【ブロッコリーの豆乳寄せ 冷やし餡かけ】



今回の地産地食は、サラダや料理の付け合わせとしておなじみのブロッコリーがテーマです。1年中あっていつが旬なのかわかりにくい野菜ですが、一般的には秋～冬に収穫が多く、味もよいとされています。そのブロッコリーを、今回は上市市旭町にある「さくら亭」のご主人・宇藤勝彦さんに調理していただきました。

●材料 (6人分)
ブロッコリー…150g、豆乳…400cc、ゼラチン…15g (水、大さじ4でもどす)
餡かけの材料 (だし汁…300cc、薄口醤油…大さじ1と2分の1、みりん…小さじ2、片栗粉…大さじ1と2分の1、菊…赤、黄各15g、おろし生姜…適量、クコの実…30粒ほど、オクラ…2本
※流し缶は14cm×11cm×5cm

●作り方
①ブロッコリーは色よく堅めに茹でて、ミキサーで荒いみじん切りにしておく。
②鍋に豆乳と水で戻したゼラチンを入れて火にかけ、沸騰直前になったら火か

ら下ろし、すぐ流し缶に入れて冷水で冷ます。あら熱がとれたら①のブロッコリーを均等に混ぜ合わせ、冷蔵庫で半日ほど冷やす。

③だし汁、薄口醤油、みりんを鍋に入れて火にかけ、沸騰したら水溶性片栗粉でとろみを付け、菊を混ぜて鍋ごと冷水で冷やす。

④②を6等分にして③の冷やし餡をかけ、おろし生姜を添え、水で戻したクコの実と、茹でて小口切りにしたオクラを飾る。