

JAやまがた

YAMAGATA KAMINOYAMA YAMANOBE NAKAYAMA



2014.
JANUARY
睦月(むつき)

広報やまがた

2014/1月号

発行/山形農業協同組合

〒990-8535 山形市麻生町1-12-35

TEL.023-641-3121

FAX.023-631-4714

http://www.jayamagata.or.jp/



“新春座談会”

女性たちが語る、お米と料理、
そして直売所のこと!



「リンゴ贈呈」
出羽小学校
JAやまがた出羽果樹組合
2013.11.29



「6年生
そば打ち体験」
明治小学校

JAやまがた明治地区そば生産組合
2013.12.6



食の未来へJAやまがた

HAPPY FOOD ● ● HAPPY EAT

地域とグッドコミュニケーション

こどもたちに、もっともっと伝えたい。
食の大切さ、地域のつながり。



「リンゴ、ラ・フランス贈呈」
明治小学校

JAやまがた明治果樹組合
明治地区農政対策委員会
明治地区運営協力委員会
2013.12.11



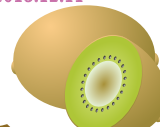
「合格祈願リンゴ贈呈」
金井中学校

JAやまがた青年部東金井支部
2013.12.11



「キウイフルーツ贈呈」
西山形小学校

JAやまがた西部果樹組合
キウイフルーツ部
2013.12.11



ごあいさつ

山形農業協同組合
代表理事組合長

板垣 平治郎



あけましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、新年を穏やかにお過ごしのことと拝察し、心よりお慶び申し上げます。また、常日頃より農協事業に対する格別のご理解とご協力を賜っておりますことに、あらためて感謝申し上げます。

平成二十五年は、春の低温や夏の大雨による農作物被害や、上山地区での断水など天候に苦しめられた年でした。断水の際、上山管内の組合員世帯を中心にお届けした飲料水は、県内外のJAから支援物資として寄せられたものです。改めて協同の力を感じるとともに、当JAも協同組合の原点に立ちかえり、組合員の視線を大切にしながら、決意を新たにす出来事でした。

TPP問題に加え、農業政策についても経営所得安定対策やコメ政策の見直しなどで、生産現場の不安は一層高まっております。食の安全や安心、日本の暮らしを守っていくためにも、JAグループや関係機関と連携しながら、様々な外圧に対抗してまいります。

四月から消費税が増税される中、経営基盤強化のため昨年発足した「経営改善」「営農施設整備統廃合」「経済事業改善」の三つのプロジェクトチームは、現在議論を重ねております。経営の健全性、安定性を一層強化するとともに、組合員の皆様に還元できるよう、プロジェクトで生まれた経営改善策を、今年から順次実践いたします。

支店統合再編は、様々なご要望に耳を傾けながら、計画に沿って進めております。組合員の皆様にご不便をおかけしないよう、「出向く体制」を基本とする顧客ニーズに応じたサービスを行い、地域コミュニティの一員として共に成長する組織を目指します。

今年新しく設立した資産サポート部には数々のご相談が寄せられており、組合員の皆様との信頼や絆がさらに深まっていると確信しております。設立に際して、多くのご協力をいただいたJA世田谷目黒様とは、昨年六月に友好協定を締結いたしました。両JAの組合員の負託に應えるため、知識と情報を共有しながら、これからも末永くお付き合いさせていただきたいと考えております。

今年の干支は「午(馬)」であります。馬の視野はほぼ三六〇度に及び、動くものに敏感に反応する習性があります。私たちも時代の要請に素早く応えられる体制を整えなければなりません。新役員体制の中で、当JA初の女性理事が誕生し、様々な場面で活躍しております。女性ならではの感性や価値観は、当JAの経営発展には欠かせないものです。女性理事をはじめ役職員が一丸となり、新たな協同の成果を実現できるよう取り組んでまいりますので、今後とも、組合員の皆様の多大なるご協力をお願い申し上げます。

皆様のますますのご発展をお祈り申し上げ、新年のごあいさついたします。

平成二十六年 元旦





—— 本日はお忙しいところお集まりいただき、ありがとうございます。まず樋口さん、全国ブランドを目指す「つや姫」がデビューして4年目になりますが、山形県産米の県外での評判はいかがですか？先生はつや姫大使をされていたり、県外で活動される機会も多いと思うのですが。

樋口 そうですね、つや姫についてはCM効果もあって、知っている人が多いですし、食べた方は皆さん美味しい美味しいと言って下さいます。知名度はかなり高まっているのではないのでしょうか。

佐藤 私も沖縄の石垣島に知り合いがいて、毎年お米を送っていました。今年つや姫を送りましたら、その人から電話が来まして、「いま話題のつや姫ですね」って。それを聞いて、すごく嬉しかったです。

鏡 私も京都や長崎の知り合いに送っていますが、みんなつや姫のことを知っていますね。佐藤 つや姫はいま九州でも作られているので、それもあって知られているのかもしれないですね。

—— デビュー4年目で全国各地、沖縄の石垣島まで知られているというのは、かなりいいペースで名前が浸透している感じですね。でもそんな中で、お米の消費量は減る一方。せっかく美味しいお米が出てきているのに、どうしてお米を食べなくなってきたのでしょうか。

樋口 農水省の統計によるとお米の消費量のピークは1962年で、年間一人あたりの消費量が118.3kgとなっています。それが2009年には58.5kgですから、ピークの時の半分以下です。原因としてよく言われるのは食生活の欧米化です。昔は伝統的な和食でみんなご飯を食べていたのが、だんだん食事が欧米化し、パンやパスタなど様々なもの

を食べるようになりました。社会が豊かになって肉体的労働が減ってきたことも、ご飯をあまり食べなくなった一因かと思っています。あと私が思うのは、お米を研いで炊きあがるまでに50〜60分と時間がかかることです。忙しいお母さんにとっては、大きなネックだと思うんです。

—— 言われてみると確かにそうですね。パンなら買ってくるだけ、パスタなら10分くらいでできますから、そう考えるとご飯を炊くのはすごく時間がかかっているのですね。

樋口 私、炊飯器で炊くことにこだわらなくてもいいと思うんです。土鍋で炊けば25分で炊けるし、リゾットだって25分あればできる。食べ方にこだわらずもって様々なお米の食べ



“新春座談会” 女性たちが語る、お米と料理、 そして直売所のこと！



皆様、あけましておめでとうございます。新年号恒例の“新春座談会”、今回はやまがた特命観光・つや姫大使で、YBCピヨ卵ワイド430(料理コーナー)でもおなじみの樋口順子さんと、当JAの佐藤吉子理事、鏡恵子理事のお三方でお米のこと、料理のこと、そして直売所のことなどさまざまな話題でお話していただきました。女性ならではの話が次々と出て、楽しい会となりました。それではさっそく、座談会のスタートです！



女性たちが語る、お米と料理、そして直売所のこと！

私は米粉を常備して使ってます。天ぷらの衣に、シチューに、いいですよ。

鏡

方を知ってもらえば、少しはお米離れに歯止めが掛けられるんじゃないでしょうか。

佐藤 震災後から土鍋でご飯を炊く人が増えてきたそうですが、土鍋で炊いたご飯は美味しいですね。

鏡 米粉にして利用するのもいいですよ。私は米粉を常備して、天ぷらの衣に混ぜたりシチューのルウに使ったり、あとちよっと料理にトロミをつけたい時も、小麦粉や片栗粉ではなく米粉を水で溶いて使っています。

樋口 天ぷらに米粉を使うと、あまり油を吸わないので、カロリーを気にされる方にはとてもいいと思います。お米の消費ということでは、別にご飯として食べることにこだわらなくていいと思うんです。炊き方もいろいろできる。粉にしてもいい。もつと自由に食べ方や利用の仕方を考えていけば、消費拡大につながるのではないのでしょうか。ちょっと話がズレるかも知れないのですが、少子化対策を兼ねて、赤ちゃんが生まれたご家庭にお米をプレゼントできないかと思っています。子ども手当、児童手当もいいと思いますが、お金ではなくお米をプレゼントする。

食べたことがないという人はけっこういるような気がします。いかがですか？

佐藤 私たちはつや姫を作っているのですが、それを食べることができるのですが、つや姫を作っていない農家は、わざわざ買って食べる人は少ないんじゃないでしょうか。

鏡 私たちだってそんなに食べているわけじゃないですからね。農家は米を乾燥させるためライスセンターにまず出して、自分の家で食べる分はそこから飯米として持つてくるのですが、つや姫は家族一人につき30kgしか持つてこれないので、すごく貴重なんです。他のお米はいくらでも持つてこれるのに、つや姫は制限があるんです。親戚や世話になつてる人につや姫を送りたくても、量がないものだから少ししか送れないでいます。あとは買ってきて送るしかない。

樋口 そうなんですか。それは知りませんでした。もつと県民みんなで食べて、県民の声としてつや姫を盛り上げていく方がいいような気がします。

—— 先ほど直売所に厨房設備があれば、というお話がありました。これについていかがですか？

佐藤 いま他県ではそういう直売所が出てきていますね。野菜やお米を販売するだけでなく、そこで料理をして、見学もできて、できた料理は店頭で売ることできます。そういう直売所が1つでもできればと思っているんですけど。

鏡 ちょっとしたテーブルもあって、少し人が集まれるようなね。

子どもが生まれたらお米をプレゼント。少子化対策とお米の需要拡大にJAさん、やりましょうよ！

樋口

子どもが一人生まれたら、その家庭にはお米を3年間無料で差し上げるとか。簡単にはできないかも知れませんが、山形県でできないでしょうか。JAやまがたさん、やりましょうよ（笑）。

一同 それはすごいですねえ（笑）。

鏡 お米を買って食べている人たちにとってありがたいことですねえ。

樋口 少子化対策とお米の需要拡大と、一石二鳥でしょ。お米をプレゼントすればパンとかを買わずにお米を食べるはずだし、それが小さい時から習慣になれば、大きくなって

もご飯を食べてくれるんじゃないでしょうか。

—— 山形らしくて素敵な案だと思います。この座談会記事がきっかけになることを期待しましょう。ところで、先ほど佐藤理事も鏡理事も、知り合いに毎年お米を送っているというお話がありました。昨年の座談会でも、まず山形県民がつや姫を食べて、美味しさを確かめて、県民みんなで全国にアピールしていこう！というお話がありました。でも盛り上がりがないような気がするのですが、いかがでしょうか？

樋口 私の印象では、山形県民でもつや姫を



鏡 恵子さん

Kagami Keiko 上山市生まれ。JAやまがた総代、女性参与を経て2013年からJAやまがた理事を務める。農業を営む両親を支えるため、1993年に就農し、米や、ブドウを主体とした果樹栽培を手掛ける。

佐藤 吉子さん

Satou Yoshiko 上山市生まれ。JAやまがた総代、女性参与を経て2013年からJAやまがた理事を務める。結婚を機に1969年に就農。米4.1haの他、大豆、トマト、キュウリなどを栽培する。

樋口 順子さん

Higuchi Jyunko 東京都浅草生まれ。結婚を機に山形に住むようになり、YBC山形放送「ビヨ卵ワイド430」に出演する他、イベントや講演会などで幅広く活動する。管理栄養士、1級フードアナリスト。著書「米、くうべ」文芸社、好評発売中。



直売所に厨房設備があれば、料理講習会や店頭販売など、色々と活用できそうですね。

佐藤

すね。今日はたくさんのお話を伺うことができました。今後のJAやまがたと、組合員さんにとって、何かのきっかけになればと思います。本日は本当にありがとうございました。

※この撮影は、「山形まるごと館 紅の蔵」の皆様にご協力いただきました。ありがとうございました。



本の食と暮らしを守れ TPP断固反対県民集会を開催

11月29日、山形ビッグウイングでTPP断固反対県民集会が開かれました。JAグループ山形や消費者、商工、医療、建設、労働団体などから約1700名が参加し、日本の食と暮らしを守っていく決意をしました。JA山形中央会の長澤豊会長は「このままでは食の安全だけでなく、山形の自然も失ってしまう。日本の素晴らしい食文化と美しい景観を次世代に伝えるためにも、TPPは断固阻止しなければならぬ。また、重要5項目の聖域が確保できない場合、脱退を辞さない」と国民に約束すべき」と訴えました。



山町の小中学校で地産地消給食 地元生産者の農産物が並びました

12月6日、中山町地産地消推進協議会は町内の小中学校3校に地産地消特別献立を提供しました。食材のキャベツは長崎地区の高橋義雄さん、白菜は豊田地区の渡辺桂司さんが生産したもので、豊田果樹部会からはリンゴ（サンふじ）280個が提供され、児童らに4分の1個ずつ配られました。長崎小学校3年1組の教室では、豊田果樹部会りんご部会長の志田重則さんが児童とともに給食を楽しみ、児童は「きれいな赤色で、蜜も入っていてとてもおいしいです」と志田さんに感謝を述べました。



JA 葬祭の新セレモニーホール 起工式で工事の安全を祈願

（株）ジェイエーあぐりんやまがたは12月17日、上山市金瓶に建設する新セレモニーホールの起工式を行いました。このホールは全館バリアフリーで、150名が入れる式場を備えており、通夜室は家庭の居住空間に近いイメージで設計されているのが特徴です。式典で挨拶に立った板垣平治郎取締役会長は、「このホールが組合員や地域の皆様のお役に立てるよう、あわせて無事に竣工するよう祈念しています」と述べました。開堂は6月末の予定です。



南部営農センターで干柿共励会 43点の中から最優秀賞2点決まる

上山市の特産品として知られる干柿は、その品質の良さから市場での評価が大変高く、多くの注文をいただいています。しかし今年は着果数の少ない裏年ということに加え、春先の凍害、夏場の大雨・高温による生理落下や落葉病で着果数は少なく、貴重品になりました。そんな中、12月13日に南部営農センターで干柿共励会が開かれ、出品43点の中から干柿の部で山田啓二さん、蔵王つるしの部で大澤裕司さんが最優秀賞を受賞しました。



農 政対策協議会 改めてTPP断固反対を確認

JAやまがた本店で12月13日、農政対策協議会が開かれ、約130名が参加しました。板垣平治郎代表理事組合長は「当JAでもTPP断固反対の取り組みを継続している。米の生産調整については行政の生産数量目標に頼らず、5年後をめどに需要を見通した生産が行えるよう、生産者団体、現場、行政が一体となって取り組んでいく。そのために、水田フル活用や、地域の担い手づくりには、一層力を入れていきたい」と話しました。平成25年度農政活動経過報告では、県内外で開かれたTPP反対集会や、青



今後の取り組みについて （平成26年6月）

- 平成26年
 - 1月 各水田営農協議会とも補償基準設定
 - 2月 26年産米 生産数量目標配分
 - 転作計画・加工用米 取り組み計画まとめ
 - 土地利用集積の計画（入・農地プラン検討）
 - 作業受委託調整
 - 3月
 - 転作計画・水稲作付け 計画取りまとめ
 - 集団転作計画 確定
 - 土地利用集積・作業受委託調整 確定
 - 4～5月
 - 水稲細目書 取りまとめ
 - 米出荷委託 申し込み
 - とも補償 加入手続き
 - 6月
 - 転作実績の集計



女 性理事と女性部が懇談会 部員増、魅力的な活動について

12月17日、ヒルズサンピア山形でJAやまがた女性部は佐藤吉子理事、鏡恵子理事を招いて懇談会を開き、部員15名が参加しました。佐藤理事は「子供の頃から地元の味に親しむのは大切なこと。食育に力を入れながら、部員を増やしていければ」、また鏡理事も「野菜が苦手な子でも、自分で育てた野菜はほぼ残さず食べる。食と農について子供に伝える場をつくりたい」と話し、女性部活動をより活発にするため、意見を交わしました。女性部員も、若い世代を対象とした郷土料理教室の開催など、山形の食文化を伝えるイベントを開催したいと話していました。



東 沢コミュニティセンターに 新しいATMが設置されました

JAやまがた滝山支店、東沢支店統合にともない、一足早く東沢コミュニティセンターに新しいATMが設置され、12月18日に行われた稼働式には、地域住民ら約20名が出席しました。安達正志常務理事は「設置に際して地区の皆様には多大なるご協力をいただいた。今後も利用者の方の利便性を確保したい」とあいさつしました。東沢地区運営協力委員長の石井秀治さんは「コミュニティセンターという地域の中心にATMができるのはありがたい。東沢の活性化にはずみがつく」と話していました。このATMは平日9時から20時、土日祝日は9時から17時まで稼働しています。



組合員の皆様の期待と信頼に応え、地域社会と共生し、貢献するJAづくりを目指して。



(前列左から)
主事・樋口彰史さん
指導主幹・小野弘芳さん
次長兼課長・奥山浩幸さん
高橋由起子さん
センター長・丹野都弘さん
指導主幹・高橋喜一さん
尾形美枝子さん
指導主幹・黒田吉則さん
(後列左から)
課長補佐・佐藤隆一さん
係長・山川則男さん
鈴木隆史さん
課長・中川孝さん
主任・秋葉達也さん
柏倉聖之さん
小関亮一さん

“有利販売”の達成を第一に、
地域農業の発展に力を尽くします。



センター長 丹野都弘さん



——最初に中央営農センターの概要を教えてください。

丹野 旧山形農協の時は北部営農センターという名称でしたが、広域合併を機に中央営農センターとなり現在に至ります。管轄エリアは鈴川、楯山、高瀬、千歳、東金井、天神の6支店で、米穀および青果物の集荷販売と、営農指導を主な業務としております。職員は青果物担当7名、米穀担当5名、そして私と、花卉及び青果の指導主幹2名の、総勢15名体制でやっております。

——日頃心がけているのはどんなことですか？

丹野 スタッフ全員、すべての業務に力を入れておりますが、当センターに最も期待されているのは有利販売です。組合員の皆様が出荷してくださった米や青果物を、できるだけ高値で販売し、利益をもたらすこと。



——最後に一言。

丹野 当センターは地域とのコミュニケーションを図る拠点としての役割も担っています。近隣小学校の見学を多数受け入れたり、また収穫感謝祭を開催して、一般の方たちに農産物を販売しながら、地元農業のPRに努めております。これからも地域の発展と、組合員の皆様の利益向上のため、がんばっていききたいと思っておりますので、ご指導とご協力をよろしくお願いいたします。

——他に心がけている事は？

丹野 営農指導も当センターの大きな業務であり、常に新しい栽培技術や肥料・農薬等の情報を収集し、そのご提供に努めています。専門的なことも、営農企画指導員や指導主幹が対応いたしますので、何かありましたら遠慮なくお声がけいただければ幸いです。

正月と干し柿

文／伊藤賢二

ジェイエイ・エッセー



illustration : Kikuchi Toshiaki

ぼくは、五十年ほど前、小学校の六年生だった。先生が、正月休みに、俳句の宿題を出した。「季節は正月です。正直な気持ちになって、作って下さい」

つるし柿これがもうすぐ食べられる

古びて、色の黄はんだ、ガリ版刷りのプリントに、ぼくの俳句が残っている。

「ケンジくんは、よほど、干し柿が好きなんですね」

先生が、にこにこ顔で、読んでくれた。

中学生になり、隣の席の友だちと、その干し柿の話をしていると、前の席にいる、ぼくと同じ名字のマサオくんが、突然ふり向いて、「おれも好き！、といった。マサオくんとは、小学校では、違うクラスだったが、家も近く、ずっと、よく遊んでいた。

過日、中学校の同級会が、泊まりがけであった。遠方からも来てくれた。ぼくが、言った。

「子供の頃の正月って、たのしみっていえば、コタツで、干し柿だったよな」

「コタツの炭火で、頭、痛くなった」

「んでも、昔の干し柿って、今より、ずっと甘くて、うまかった、気、すねが？」

「他に、お菓子、ないっけがらだべー」

「んだ、んだ、は、は、は」

やがてマサオくんの話になった。マサオくんは、二年前、病に倒れ、亡くなった。マサオくんは、小学生ながらカメラが得意で、小学校の遠足のときに撮った、西藏王の頂上からの風景写真を、ぼくにくれた。今もアルバムにあり、見るたび、たのしい、子供の頃の気持ちにもなるのだ。

マサオくんの墓は、ぼくの家の近くにあるので、休みの日には、おまいりに、行く。きのう、家の庭にあるものだが、マツとナンテンの実を、供えて来た。マサオくんの笑顔に、ぱっと明るい、紅い実が似合っていた。

「マサオ、今年の正月は、干し柿、かしょっがらな」

その席に、マサオくんがいるようで、ぼくはく口をうごかしながら、ぼくは、うれしくなった。



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

12月 我が家の思い出



ムグドリ姉妹コンサート (水木かおり)



クリスマスリース作り



ランチツアー (寧々家)



健康教室 (べにばな整体)



蓮の花創作教室



聖歌隊コンサート

1月 行事予定

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
年末年始休み						初詣ツアー
6	7	8	9	10	11	12
初詣ツアー						体力測定
13	14	15	16	17	18	19
体力測定・創作教室						外食ツアー
20	21	22	23	24	25	26
いっぴくツアー	ボランティア教室	JA直売所・元気市場買い物ツアー	外食ツアー	運動教室		
27	28	29	30	31		
運動教室	旨いスイーツ教室				見学受付中	

謹賀新年

あけましておめでとう
ございます。今年も我が家を
よろしく願います

2013年

我が家の三大ニュース

👑 おかげさまで 3周年！
おおぞら幼稚園の子供達から
お祝いのケーキを頂きました。

👑 山形新聞「あしたね」
プロジェクトに参加！
プランターにあさがおを育て、
未来の子供達の為に種を集めました。

👑 畑教室！
旬な野菜を大収穫
新しい畑でブロッコリーと
キャベツ・青菜が育ちました。
水やり、収穫の際は歩いて
畑までいきました。
体いっぱい栄養源を
いただきました。



上山に セレモニーホール6月末 開堂 (予定)

震災復興事業の本格化、消費税増税にともなう建設工事の集中により、資材不足等が発生し本工事が遅れております。組合員の皆様にはお詫び申し上げますとともに、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

～安心のJA葬祭～

- もしもの時はお電話1本、24時間年中無休で、スピーディーに皆様をサポートいたします。
- 葬儀やご法要についてのご相談もお受けいたします。

JAやまがた葬祭 共通友の会 やすらぎ倶楽部

会員募集中・入会金5,000円

会員特典

- 寺院葬・ホール葬どちらでもご利用いただける10,000円のクーポン券を進呈いたします。
- ホール利用料・寺院葬コース料金の特典割引がございました。

お問い合わせ：JAやまがた各支店・各グリーン
(株)ジェイエィあぐりんやまがた葬祭センター
Tel.023-647-5969

不動産センターからのお知らせ



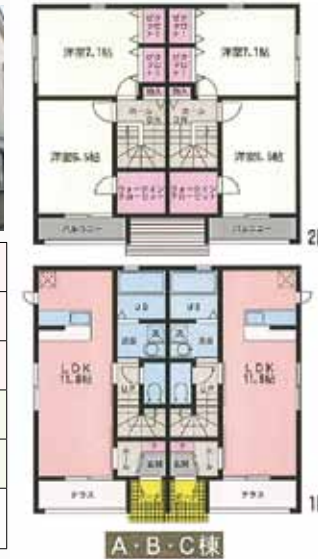
入居契約のお客様にプレゼント!

JAやまがたワイン(白) 1本
ゆきちからラーメン(味噌5袋・醤油5袋)

新築アパート情報



アパート名	サンクレストB-1
住 所	山形市北町4-6-14
築 年 月	平成25年10月(新築)
賃 料	77,000円
共 益 費	1,500円
備考：入居にあたり、敷金等の諸費用がかかります。 ペットは小型犬一匹のみ飼育可能です。	



お問い合わせ：JAやまがた不動産センター
Tel.023-624-8260 山形市旅籠町1-12-35

組合員資格の確認について

組合員資格等の届出内容(氏名、住所、組合員たる資格の別等)に変動があった場合は、変更手続きが必要となりますので、最寄の本支店へお申し出ください。

お問い合わせ：JAやまがた経営管理部 総務課
Tel.023-641-3121

理事会だより

第11回理事会「11月26日開催」

● 報告事項

「経営管理部」

1. 組合員(出資金)加入調書について
2. 上半期ディスクロージャーについて
3. 固定資産取得について
4. 西郷ライスセンター諸施設解体工事入札結果報告について

「金融部」

1. 農林中金に対する劣後ローンの借換について

「営農経済部」

1. 青果物販売状況について
2. 平成25年度産米集荷状況について
3. 福祉センター青田介護利用者数推移について

「その他」

1. 平成25年10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 平成25年度JA全国監査機構期中監査Iの改善指示書及び改善対応策について
- 第3号議案 固定資産取得について
- 第4号議案 固定資産の処分について
- 第5号議案 系統債権管理回収機構(株)への債権売却について

パズル? 頭の体操

出題：ヨコリ 正解者には抽選でプレゼント!詳しくは15ページへ

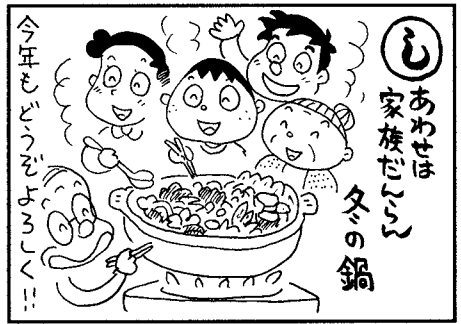
↓タテのカギ

- 2 足柄山で熊と相撲を取りました
- 5 読書、ゴルフ、釣り、カラオケ……人それぞれ
- 7 髪をとく道具
- 8 晴れているのに雨が降る、きつねの——入り
- 9 雪の上を歩くと残ります
- 11 インドの伝統的な衣装の一つ
- 12 調理実習や裁縫などをやる教科
- 14 ——は外、福は内!
- 15 転ばぬ先に用意したい
- 16 蒸留・精製するとガソリンなどになります

→ヨコのカギ

- 1 おいしいものを好んで食べるグルメな人
- 2 目玉焼きの目玉になる部分
- 3 道路脇で手を挙げて拾います
- 4 2014年に冬季五輪が行われる国
- 6 眠っているときに見ます
- 9 財宝の——を示した地図
- 10 温めると湯葉が作れます
- 11 頭が良く教養のある女性のこと
- 13 朝まで寝ませんでした
- 14 犬は3日飼うと忘れないとか
- 16 ギターやバイオリンに張ります





1月／2月★イベント情報

12/7 (土)～1/26 (日)	小池隆英－絵画であること (山形美術館)
12/21 (土)～2/16 (日)	わたしたちのたからもの－山形城下絵図－ (県立博物館)
1/17 (金)・18 (土)	山形交響楽団第234回定期演奏会「ニューイヤーコンサート」 (山形テルサ)
1/18 (土)	祝 開湯555年 なぜなに講座8「かみのやま温泉の地質学」 (上山城内)
1/18 (土)	二足歩行ロボットがいっぱい!! (山形県産業科学館)
1/18 (土)・19 (日)	FISスキージャンプワールドカップ レディース2014蔵王大会 (山形市蔵王ジャンプ台)
1/18 (土)・19 (日)	めざましテレビ×リアル脱出ゲーム (山形テルサ)
1/21 (火)	介護福祉フォーラム (山形テルサ)
1/25 (土)	山形県警察音楽隊定期演奏会 (やまぎんホール)
1/25 (土)	考古学講座－古墳時代の村山－「形象埴輪の並ぶ古墳」山形市菅沢古墳群 (県立博物館)
1/26 (日)	普通救命講習Ⅰ (山形市消防署西崎出張所)
1/26 (日)	第27回市民インディアカ大会 (上山市体育文化センター)
1/27 (月)	小林研一郎指揮 読売日本交響楽団演奏会 (山形テルサ)
2/1 (土)	蔵王樹氷まつり2014 雪と炎の饗宴 (蔵王温泉スキー場)
2/2 (日)	第32回山辺町民バドミントン大会 (山辺町民総合体育館)
2/3 (月)	節分会法要 (山寺 立石寺)
2/9 (日)	こけし雪だるま祭り・宝さがし (山寺 宝珠橋公園)
2/11 (火)	女性まつり (中山町中央公民館)

山形市新春農業講演会

「23世紀お笑い系百姓をめざして」

■講師：(株)林農産 (石川県)

代表取締役社長 林 浩陽 氏

■日時：平成26年1月28日(火) 14:00～16:00

■場所：山形市農業研修センター (山形市東古館)

■入場無料・申し込み不要

直接会場にお越し下さい。

※上記イベント情報は12/24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

◇我が家の犬は寒くなると、私のふとんに入ってきます。春になるとふとんの上で寝るようになります。(山形市 Kさん)

◇冬を感じるとき。朝方重機の音で目が覚めて、出勤の時に車庫前を除雪しなければならぬときです。(上山市 Tさん)

◇先月、農協祭りの写真がのっていましたが、私も数箇所行ってきました。今後も農協祭りをぜひ続けてください!(山形市 Tさん)

●今時期は、Kさんのふところにもぐりこんでいるのでしょう…。朝起きて、犬が自分の上に乗っかっていると、ちょっとビックリしそうです。

●除雪車が残していった雪は、ガリガリしていて除雪が大変ですね。でもそのお陰で道路があると思うと、朝方も頑張る除雪車の運転手さんに感謝です。

●嬉しいお言葉ありがとうございます。職員と組合員でつくってお祭り、実は職員もとても楽しみにしているのです。来年もぜひおこしく下さいね。

地産地食

旬の食材でプロが作るオリジナル料理



【江口 孝夫】

15歳で料理の世界に入り、横浜中華街や東京の中華料理店で修業。昭和46年に帰県して中国料理・新華楼を開く。営業時間11:00～21:00、TEL.023-672-3421、水曜定休。席数は最大110席。上山市二日町8-12。



【レンコン】

インドが原産地。「蓮根」と書くが根ではなく、茎が変形したもの。茎は地下にあり空気を取り込みにくいため、その通り道として穴があいている。レンコンの穴が「先を見通す」ことに通じて縁起が良いとされ、正月料理に欠かせない野菜となっている。



ホンシャオカオツァーリエンピン

【紅焼香炸蓮餅 レンコン団子のチリソースがけ】

今月号の地産地食は、寒い冬に旬を迎える「レンコン」がテーマです。一般には煮物やキンピラなどにして食べることが多いかと思いますが、今回は「中国料理・新華楼」代表取締役の江口孝夫さんに、中華ならではの食べ方を教えていただきました。粘りのあるもちもちした食感で、とてもおいしい逸品です。

●材料 (2人分)

レンコン…700g、卵白…卵1個分
塩、コショウ、片栗粉…それぞれ適量
レタス…適量、白髪ねぎ…適量
ソース (ネギ、ショウガ、片栗粉、油、チリソース (市販品・約300cc)、ゴマ油…それぞれ適量)

●作り方

- ①レンコンは皮をむき適当な大きさに切り、酢水に1時間ほど漬けておく。飾り用に2～3mmに2枚スライスしたものも酢水に漬けておく。
- ②酢少々を入れたお湯で①を5分ほど茹で、冷水に取って冷ます。
- ③②をフードプロセッサーにかけ、少し粒が残るくらいにする。
- ④ボウルに③と卵白、塩、コショウ、片栗粉少々を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤180℃に熱した油で、④をピンポン球くらいの団子にして、5分ほど揚げる。
- ⑥みじん切りにしたネギとショウガを油で炒め、さらにチリソースと水溶性片栗粉を加えて混ぜ、仕上げにゴマ油で香りづけする。
- ⑦皿に⑤を盛って⑥をかけ、レタスと①でスライスしたレンコンと白髪ねぎをあしらう。



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

- ①答え
- ②当紙へのご意見やご要望、パレンタインの思い出
- 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)

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、1月20日(当日消印有効)です。どしどしご応募下さい。

◎お問い合わせ

電話：023-624-8265
FAX：023-631-4714
Eメール：kikakukanri@jayamagata.or.jp

12月号のパズルの答えは「フクジュソウ」でした。



※今回は、広報紙2ページに掲載させて頂きました。

花と暮らす

四季の生け花 華道家元池坊 小山雅子



《今月の表紙》

山形市飯塚町／岸野 厚司さん
グリーンやまがた西部／寒河江 章さん

岸野さんは約40aのハウスでキュウリを春・夏2回栽培。夏はトマト、秋～冬に食用菊を栽培しています。モットーは「百姓は毎年1年生」。座右の銘は「同じ轍は踏まない」。海釣り(舟釣り)にはまっていて、鯖やカレイなど、忙しい仕事の合間を見つけては、出かけているそうです。

取材先で红柿の干柿をいただき、驚いたものです。繊維質を感じさせない滑らかな舌触りや、果蜜のような甘さ。干柿嫌いの私でしたが、すっかりとりこになってしまいました。北海道の祖母に送ると「こんなにおいしい干柿、食べたことないよ。感動したわあ」。北海道にはシャインマスカットやラ・フランスなどいろいろ送っていますが、「おいしかったよ」という感想もさることながら「感動した」という感想が多いです。山形には人を感動させるような農産物があるんだあと、嬉しい気持ちになったのでした。