# JAやまがた

9
2015
山形市・上山市
山辺町・中山町

04 特集 JAの未来
中央桃部会
桃の新品種登録を目指して！

02 農業情報

12 旬の料理 米ナスと豚バラ肉の甘味噌炒め



広報紙 JAやまがた
2015／9月号　発行／山形農業協同組合　〒990-8535 山形市旅篭町1-12-35 TEL.023-641-3121 FAX.023-631-4714 http://www.jayamagata.or.jp/

# 米ナスと豚バラ肉の甘味噌炒め

プロに学ぶ やまがた 旬の料理

とろ〜りナスとこってり甜麺醤（てんめんじゃん）で、ご飯がすすむ。
仕上げにラー油と酢をかけても美味しい。

●材料（3〜4人前）
米ナス…2〜3個
豚バラ肉…150g
白葱…1本
パプリカ、三つ葉…適量
生姜・にんにく…少々（みじん切り）
小麦粉…適量

【ソース】
甜麺醤…大3、醤油…大2
酒・砂糖…各大1
中華スープ…大2
水溶き片栗粉・ごま油・酢…適量

1 米ナスはまだらに皮をむき、大きめにカットし、水につける。白葱は白髪葱にし、パプリカと三つ葉は切って、水にさらしておく。

2 豚バラ肉は厚めにスライスし5〜6㎝幅に切る。小麦粉を薄くまぶし、油をひいたフライパンで焼く。きつね色になったら取り出しておく。

3 水をきった米ナスを180℃の油で約1分揚げる。一度取り出し、油の温度を上げてまた約30秒揚げる。油をひいたフライパンで生姜・にんにくを炒める。火を止めてソースを混ぜ合わせる。

4 中華スープを入れ味を調えてから、火をつけて米ナス、豚バラ肉を入れ絡ませる。水溶き片栗粉、ごま油、酢を加える。器に盛り、白髪葱、パプリカ、三つ葉をのせる。

**ワンポイントアドバイス**
ナスは切ったらすぐ水につけアク抜きをする。油を吸いやすいので、強火でカリッと揚げて、短時間で炒めるのがコツ。

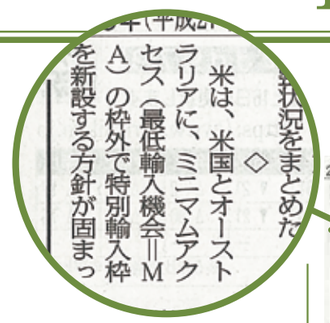
**近藤英二**／『竹林坊』／本格的な中国料理からラーメン、丼物、定食などリーズナブルな料理も楽しめる。特に本場四川の味に近い麻婆豆腐は大人気。／山形市中野713、TEL.023-681-3355、営業時間 平日11:30〜14:30、17:30〜21:30(LO)、日・祝日は20:30まで。水曜定休、35名までの宴会可。

**あとがき**

「つや姫」のロゴのデザインコンセプトは、つや姫公式ホームページによると「米（※）という記号と、山に囲まれた山形の大地、朝日を表現。米どころ山形と日本（日の丸）で、「新しい和」のイメージを醸し出しています。」なのだそうです。今後、県産米の海外輸出に向けた取り組みが活発になる中で、「つや姫」のロゴが山形、さらには日本を連想させ、高品質な米をイメージさせるシンボルになれば良いなと思います。

# 日本農業新聞で学ぶ TPPのキーワード

交渉が続くTPPについて、ニュースを読み解くカギとなるキーワードを紹介します。



2015年(平成27年)8月12日(水曜日) 12版 (2)

ここまで分かった TPP ①

米

## 米豪に特別枠 7.8万トン

米の輸入枠は4年目から段階的に増やしていく

(万t) 7 5

毎年2000tずつ増加

3年目 4年目 5年目 13年目

## MA（ミニマムアクセス）

国内消費量に対して、輸入量が少ない品目について、最低限の輸入機会を設けること。

---

### 今、MA米を巡る情勢は？

■日本は、MA米として年間77万トンほどの玄米を輸入している。主な輸入先は、アメリカ、タイ、中国など。

■国が買い入れたMA米は、主としてみそ、焼酎、米菓などの加工食の原料用、飼料用などとして販売されている。

## SBS方式

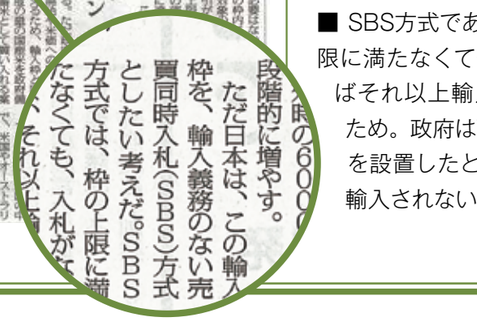
売り手（輸入業者等）が政府へ販売する価格と、買い手（卸売業者等）が政府から買い入れる価格を、あらかじめ両者で決めて入札する制度。

---

### なぜSBS方式にしたいの？

■MA米としてすでに輸入米の枠が設けられているのに加え、国内の主食用米の需要が減少しているのに、輸入量を拡大すれば農家の強い反発は避けられないため。

■ SBS方式であれば、輸入枠の上限に満たなくても、入札がなければそれ以上輸入する必要がないため。政府はTPPで特別輸入枠を設置したとしても、上限まで輸入されないとみている。


段階的に増やす。ただ日本は、この輸入枠を、輸入義務のない売買同時入札（SBS）方式としたい考えだ。SBS方式では、枠の上限に満たなくても、入札がなければそれ以上輸入

## 2015年 秋の農作業安全確認運動 9月1日～10月31日

特に米の収穫期は、コンバインやバインダーによる事故に注意しましょう。

## 山形県ぶどう「デラウェア」品評会

■8月7日 山形市 霞城セントラル

山形県ぶどう「デラウェア」品評会には、県内から47点が出品され、当JAから5名が入賞しました。

**優秀賞**（山形県園芸研究会全国協議会長賞）
小川 昌裕さん

**優賞**
鈴木 章さん
今野 智夫さん
遠藤 純一さん
稲毛 隆さん

**最高糖度賞**
鈴木 章さん（24.2度）

営農ひとことアドバイス

# すでに刈り取り適期に入っています！遅れず作業を進めましょう！

## コンタミ（異物混入）を防止しましょう。

刈り取り前に雑草や、異品種は抜き取りましょう。クサネムの種は玄米とほぼ同じ大きさなので、調整段階で除去できず混入する場合が多々あります。

## 高温登熟のため胴割れ発生に注意しましょう。

①水分測定は、正しい水分計を用い、こまめに行って下さい。

②高温時の刈り取りは焼け米が発生しやすくなります。刈り取り後はすみやかにカントリーエレベーター、ライスセンターへ搬入するか、乾燥機に張り込み、通風して下さい。

③適正な送風温度と乾燥速度で、胴割れの発生を防ぎましょう。（水分20%以下の場合、毎時乾燥率0.4～0.6%で行う。）

④玄米水分14.5%を目標に、仕上げ乾燥を行いましょう。青籾の量などにより、水分量の変化がありますので注意して下さい。

**出荷には必ず「生産管理工程表」が必要です。**
**忘れずに提出しましょう。**

◆品種ごとに作成し、出荷前に提出して下さい。

◆カントリーエレベーターやライスセンターを利用する際は、飯米のみの利用であっても提出が必要です。

**悪天候での無理な作業の回避や、機械作業による事故等に注意し、安全に農作業を行いましょう！**

お問い合わせ：
営農経済部 営農米穀課
髙橋 広行
TEL.023-624-8562

# 農業情報
Agricultural information

■各営農センター
9月中～下旬
・米初検査

■中央営農センター
9月下旬
・つや姫生産者募集説明会
・ラ･フランス園地巡回
・リンゴ中生種目揃え会
・ラ･フランス収穫判定会

■西部営農センター
9月下旬
・西洋梨部会園地巡回
10月上旬
・西洋梨部会出荷説明会
・花壇苗園地巡回

■南部営農センター
9月下旬
・第1回ラ･フランス収穫判定
10月上旬
・第2回ラ･フランス収穫判定
・上山冷蔵庫入庫打合せ会

■北部営農センター
10月上旬
・ラ･フランス収穫判定会
10月中旬
・リンゴ晩生種目揃え会

# 中央桃部会
# 桃の新品種登録を目指して！

**8月7日、中央桃部会のメンバーが試験栽培をしている〝新しい桃〟の試食会が中央営農センターで開かれました。試食したのは、7年前に同部会の佐藤寛秋さんが発見し、これまで大切に育ててきた〝枝変わり〟の桃。この桃を、オリジナルの新品種としてデビューさせたい。今回は佐藤さんにお話を伺ってきました。**

中央桃部会の部会長を務める長岡幸一さん。

――いま試験栽培を行っている〝新しい桃〟についてお話を伺いたいのですが、まず〝新しい桃〟を見つけた経緯を教えて下さい。

**佐藤**　この桃は、7年前に偶然見つけたものです。「あかつき」を収穫して箱に詰めている時に、家内が「黄色い桃が混じっている」と、3個の桃を見つけたんです。その桃は「あかつき」とは違う外観で、黄色がかっていました。それで出荷せずに中を割ってみたのですが、果肉の色合いも少し違い、糖度は13.5度ありました。その年はそれで終わったのですが、次の年に注意して見ていたら、「あかつき」の木の一部分の枝に、やはり3個だけ黄色っぽい桃がなったんですね。それで、これは「あかつき」の〝枝変わり〟だと思ったのです。

天童に1本だけある成木から、約50個の実を収穫しました。

無袋栽培した桃（左）と有袋栽培した桃（右）。

お話を伺った中央桃部会の佐藤寛秋さん。

――枝変わりは、よくあるのですか？

**佐藤**　私は桃づくりをして17年ですが、初めてのことです。食味も甘くて良好だったものですから、部会の人たちとも相談して、3年目から苗木屋さんに頼み、苗木作りをスタートしました。苗木は今年で250本になり、いま部会の10名と、県の園芸試験場に苗木を提供し、試験栽培をお願いしています。

――今までの栽培を通して、わかったことはありますか？

**佐藤**　まず新しい桃の外観は、黄色味の強い黄桃であること。果肉は中心部が白く、外側が黄色であること。いわゆるツートンの色合いです。あとは育て方にもよりますが、糖度は15度とか16度くらいになること。一般に桃の糖度は約12度といわれていますから、甘味が強いようです。

――試食会には園芸試験場の方も参加されていたようですが、評価はいかがでしたか？

**佐藤**　試験場の方からは、中手でこの時期に出る黄桃種はそんなになく、出荷できるようになれば楽しみだ、というお話がありました。また食味も良く、十分においしい桃だという評価もいただきました。あとは、有袋でやるなら、いつごろ袋掛けをするか統一していく必要がある、といったアドバイスをいただきました。

――今後の課題は？

**佐藤**　果肉のツートンの出方が不安定で、中心の白い部分が多いのもあれば少ないのもあり、品質がまだ安定しません。これは出荷までに改善する必要があると思っています。中央桃部会ではこれまで、糖度の高いおいしい桃を目指して無袋栽培を基本にやってきたのですが、新しい桃については有袋栽培にすることも検討しています。有袋にすると、外観がすごくきれいな黄色に仕上がるので、その外観の良さで消費者にアピールできる可能性もあるんですね。

――出荷までにはまだ時間がかかりそうですね。

**佐藤**　はい、何年かかるかはわかりませんが、一つひとつ課題を克服していくしかないと思っています。年に一度しか作れないので、なかなかもどかしいのですが（笑）。

――販売について何か考えていることはありますか？

**佐藤**　中央営農センターの担当者を通じて市場や有力な小売店さんに働きかけてもらい、今年から試食用の桃を送って評価を伺うことになっています。

――販売となれば名前も付けなければなりませんね。

**佐藤**　それも考えています。候補の名前があって、商標登録の状況を一度調べてもらったのですが、既に同じ名前が登録されていたそうで、仕切り直しです。

――いずれにしても、一般の生産者が新品種を登録して販売までこぎつける例は少ないはずで、実現すれば素晴らしいことだと思います。

**佐藤**　山形生まれのオリジナル品種が評価され、おいしいと言っていただければ、こんなうれしいことはありません。先は長いですが、みんなでがんばっていきたいと思います。

――私たちも期待しています。今日はありがとうございました。

# 人形・ぬいぐるみ供養祭

日時／**10月18日（日）**

●**人形・ぬいぐるみ受付**　9：30～11：30

●**供養祭開催**　11：30～

会場／**3ホール同時開催**

●**やすらぎホールみはらし** 上山市金瓶字山ノ上21

●**やすらぎ山形ホール**　山形市深町1-2-37

●**やすらぎ嶋ホール**　山形市嶋北1-16-3

供養料は一体100円とさせていただきます。ガラス製、陶器製の人形、ガラスケースはお断りいたします。供養料は福祉施設に寄付させていただきます。

**お問い合わせ**

**（株）ジェイエイあぐりんやまがた 葬祭センター**

**TEL.023-647-5969**

# 新支店名称募集について

平成28年2月、下記の通り3つの新支店を開店する運びとなりました。それに伴い、新支店の名称を募集いたします。最終選考に残られた方には、賞品をお贈りいたします。

## ■ 募集内容

・応募方法　本店、支店窓口に備え付けの応募用紙にご記入いただき、郵送、または窓口の職員へお渡しください。

・郵送先　〒990-8535　山形市旅篭町1-12-35　JAやまがた　総合企画広報課「新支店名称募集係」宛

・応募締切　10月7日（水）当日消印有効

**楯山・高瀬・山寺統合支店**

山形市大字中里地内
（高楯中学校となり）

**上山・中川統合支店**

上山市東町地内
（ヨークタウンとなり）

**宮川・西郷統合支店**

上山市相生字下御前殿1159-5
（現宮川支店）

**お問い合わせ**

**経営管理部 総合企画広報課　TEL.023-624-8265**

# 理事会だより

以下の内容について、報告・協議されました。

**第7回理事会［7月27日 開催］**

●報告事項

［経営管理部］

1. 組合員加入調書
2. 平成26年度組合員脱退者調書
3. 楯山・高瀬・山寺統合支店用地造成工事入札結果
4. 南館支店移転新築工事入札結果
5. 上山・中川統合支店用地造成工事入札結果
6. 固定資産売却
7. 平成27年度地域ふれあい運動、農協まつり予定表
8. 福祉センター青田利用者数推移

［資産サポート部］

1. 平成27年6月末事業実績

［営農経済部］

1. 青果物販売状況
2. 平成27年産米穀売渡委託契約数量
3. 無料職業紹介事業役員変更届に伴う関係書類提出のお願い
4. 平成25年産米最終精算

［その他］

1. 平成27年6月末事業実績

●協議事項

第1号議案　全国保証株式会社との保証基本契約の締結

第2号議案　固定資産の売却

# 中村美律子＆増位山太志郎 ふたりのビッグショーと スパリゾートハワイアンズ

**平成27年11月24日（火）～25日（水）**

**JA管内発着**

●旅行代金　**32,000**円（税込）
大人お一人様（4～5名1室利用）

●募集人員　600名

●利用ホテル　ホテル ハワイアンズ
（福島県いわき市）

●食事　朝食１回、昼食２回、夕食１回

●見学地　いわき市石炭・化石館、塩屋崎灯台、金刀比羅神社　等

**お問い合わせ**

**旅行センター　TEL.023-624-8259**

DIRECTOR'S OPINION 2015

# 役員より VOL.6

## 前進、改革

理事
板垣 政行

政府より農業改革、農協改革が示された。経済界からの規制緩和、競争原理での自由、経済圧力など、JAが矢面に立たされている。JAの団結力、底力を示す時と思われる。

今JAが求められている事、自己改革の原点は組合員のため、そして地域に根差した頼りになる自己完結型の運営ではないだろうか。

第6次中期経営刷新計画を策定するにあたり、生産者の高齢化に対する集出荷体制、出荷品目等の見直し、果樹、野菜の団地化、ハウスリース事業、農地集積と担い手育成に積極的にかかわっていく、直販事業へのチャレンジ等。

JAの役割は、ますます重要に、そして迅速に前進させなければと思います。

JAやまがたホームページでも
随時トピックスを更新中！
JAやまがた　検索

# JA NEWS TOPICS

管内の主な出来事をご紹介します

## 花笠まつりの「菅笠（すげがさ）」確保に向け山形市でスゲ栽培

山形花笠まつりで使われる「菅笠」を確保するため、いま山形市でスゲの栽培が行われています。これは鈴川認定農業者の会が山形市の事業に協力して行っているもので、昨年7月に苗を植え、今年7月に初収穫しました。8月27日には、同会の深瀬嘉明会長らが山形市役所を訪れ、市川昭男市長に収穫したスゲで作った菅笠を贈りました。市川市長は「市内でも菅笠ができる仕組みを、ここ3年でつくっていきたい」と感想を述べていました。

## ワレモコウ目揃え会 今年の出荷目標は50万本

8月20日、山辺町高原花卉園芸組合は、作谷沢支店でワレモコウの目揃え会を開きました。今年は暑さと干ばつの影響で、生育が10日から2週間ほど早まっています。出席した市場担当者は「ワレモコウの産地と言える場所は少なく、作谷沢への期待は大きい。高齢化に負けず、栽培面積と出荷数を維持してほしい」と生産者11名を激励しました。今年、同組合では昨年の47万7千本を上回る50万本の出荷を目指しています。

## 豊田地区で秋姫の目揃え会 甘みがのって仕上がり上々

8月30日、豊田果樹部会スモモ部は北部営農センターでスモモ「秋姫」の目揃え会を開きました。今年は雨が少ない影響でやや小玉傾向ですが、糖度が高く仕上がっています。参加者は降雨前の防除や、障害果の選別を徹底することを確認しました。シンクイムシの被害を防ぐため、今年5月から地域ぐるみで設置している交信かく乱剤について、スモモ部長の今田才和さんは「設置した園地で徐々に効果が見られている」と手ごたえを感じていました。

## モンテの市町村応援デーで山形市が本沢産デラウェアを贈呈

8月16日、NDソフトスタジアム山形で開催されたモンテディオ山形VSサガン鳥栖の試合で、本沢産デラウェアの贈呈式が行われました。これは「市町村応援デー」に合わせて山形市が企画したもので、贈呈式には山形市の市川昭男市長と、当JAの大山寛常務が出席。準備した本沢産デラウェア2kg箱34個を、モンテディオ山形と、対戦相手のサガン鳥栖、審判団、サポーターへそれぞれ贈呈しました。

# 資産サポートナビ Support navigation VOL.21

## 親子で相談しよう、はじめての相続

**相続なんてまだ先の話……と思いがち。でも準備さえしておけば、万一のときも“あわてず、落ち着いて”対応できます。親子で一度、じっくり話してみませんか？**

### わが家の財産を書き出すところからスタート

わが家にどんな財産があるのかなんて、意外に知らないもの。右の項目を参考に、まずは「財産目録」を書いてみましょう。なお、借金（ローン）も相続の対象になるので、忘れずに書き出してください。この目録は、年に一度くらいのペースで見直すとよいでしょう。

**知っ得コラム　不動産の価額を把握しよう**

財産の分け方を考えたり話し合ったりする際に、ポイントになるのが、わが家の財産を正しく把握することです。なかでも、相続税を計算する際、相続で取得した自宅の土地・建物や農地などの不動産については「路線価」や「固定資産税評価額」で評価する必要があります。まずは税務署や国税庁のホームページで計算方法などを調べ、必要に応じて税理士などの専門家に相談するとよいでしょう。

**お問い合わせ**
**資産サポート部　TEL.023-624-8260**

**貯金・預金・現金など**
預貯金の金融機関名、支店名、口座番号、残高など。まとまった現金があればそれも記入

**その他金融資産**
株式や投資信託といった有価証券、ゴルフ会員権などの、名義や価額※など

**不動産（土地・建物）**
不動産の所在地、面積など。用途（自宅、農地、貸家など）も書き出す。登記簿で名義をかならず確認しておくこと

**その他資産**
家畜、農機具、自動車、貴金属、美術骨董品など

**共済・保険**
加入している共済や保険の会社名、保険証券番号、保障内容、名義など

**残っている借入金・ローン**
借金も相続の対象となるので忘れずリストアップ。借入先や借入残高、保証人、担保などについて書いておく

**年金**
年金の種類や基礎年金番号・加入者番号なども、スムーズな手続きのために控えておく

※価額：購入した時の値段ではなく、現時点での金銭的価値のこと
出典：JAバンク「ゆうゆうシニアライフ2015夏号」

## 福祉センター青田 健康コラム vol.17

### 残暑の季節に爽やかな「シソ」が健康をサポート

シソには私たちの元気を支えるパワーがあります。ビタミンやミネラルなど、様々な栄養が含まれており、香りには食欲を増進させる効果があります。

シソは中国から日本に渡来しました。漢方では「蘇葉」と呼ばれ、食欲増進や毒消しに、また体を温めるので、他の生薬を配合して発汗を促す薬に用いられました。実は「蘇子」と呼ばれ喘息や咳などの症状緩和に使われてきました。

残暑の季節、シソの爽やかな風味を楽しみながら、日々の食事をおいしくいただきましょう。

**［レシピ］**
**青ジソのジェノベーゼ風**（4人分）

青ジソ…30ｇ、ニンニク…少々
お好みのナッツ…10ｇ
［調味料］
醤油…小さじ2、ごま油…100ｇ
粉チーズ…小さじ1

材料をみじん切りにして、調味料を混ぜるだけ！パスタ等に和えてお召し上がりください。

**8月の通所介護**

スイーツ教室　生どらやき作り

ボランティア教室　山形大学花笠サークル「四面楚歌」

畑教室

**お問い合わせ　福祉センター青田 TEL.023-616-8002**
介護サービス事業／通所介護・訪問介護・福祉相談窓口

ESSAY
# 山形の風景

## 芋煮会の思い出

松田達男

illustration : Kikuchi Toshiaki

9月中旬になると山形市の馬見ケ崎河川敷での「日本一の芋煮会フェスティバル」のニュースが映し出される。山形の伝統鋳物で造られた「直径6mの大鍋」を据え付け、1989年より秋の一大イベントとして定着している。家族単位、職場単位、友達同士様々なグループを構成した賑わいを「食文化・秋の芋煮会」として全国にも発信している。地元の食材はもちろん、里芋は粘り気の強さとうま味のある「どだれ里芋」が使われている。

芋煮の起源は諸説あるが、山形市では明治時代、馬見ケ崎川の改修工事において、工夫らが河原で大鍋を用いて食べていたとも言われる。写真集「山形市の120年」に明治36年頃の写真が掲載されており興味深い。着物姿の若者たちが、丸太を三脚に組んだ下に鉄鍋を吊るし、傍らの松の樹の下で車座になって盃を酌み交わしている。鍋の中身が見えないのが残念だが、里芋が主材の中、山形県内でも牛肉だったり豚肉だったり、醤油味だったり味噌味だったり、普段食いなれているのが当たり前と感じていることが地域の特長でもあり、食文化ではないだろうか。

昭和30年代の後半、東京オリンピックが翌年に迫り、人々の話題も何かと集まる中、出身校である山形市立第五中学校で芋煮会があった。二年生10クラス450人近くの生徒がそれぞれのグループに分散して馬見ケ崎の河川敷までリヤカーを引いて食材を運んだ。河川敷には今のように水道設備もなく、ポリタンクなど無かった時代、鍋やバケツに水を汲んで、さながらにわか引っ越しの出で立ちで、こぼれないように慎重に運んだ覚えがある。里芋をはじめとする食材、薪なども学校で準備してくれたと思う。

普段、家庭でも煮炊きなど経験したことのない若者たちが総出で、川原の石を組み即席のかまどを作る。男たちは火の番を、女たちは調理を分担し、教室では普段見られない特技を発揮する者もいた。順を争うように、秋空にそれぞれの鍋から匂い立つ香りと立上る煙が広がり、これから青春時代が始まる予感の中にいた。

## 読者の広場

●旬の野菜を使った料理の紹介を、多くして欲しいです。(山形市 Tさん)
㊟広報紙へのご要望、ありがとうございます。裏表紙「やまがた旬の料理」に加え、福祉センター青田の健康コラムにも、定期的にレシピの紹介がありますので、ぜひご覧ください。

●飼料用米の生産拡大などを通して、美しい水田が守られるといいですね。(山辺町 Mさん)
㊟水田は洪水を防止したり、地下水を育んだり、米の生産のみならず様々な役割を果たしていますね。大切にしたいです。

●キュウリやナスが、大量になりすぎています。なにかいい料理方法があれば教えてほしいです。(山形市 Sさん)
㊟ちょうど今月号の「米ナスと豚バラ肉の甘味噌炒め」は、普通のナスでもおいしくできそうです。ぜひお試しください。

## 花と暮らす

四季の生け花
華道家元池坊 小山雅子

9月の花／山口清月 作

○花材　夏ハゼ／太井
ヒプリカム／菊／姫ひまわり／リンドウ
協力：(株)出羽園



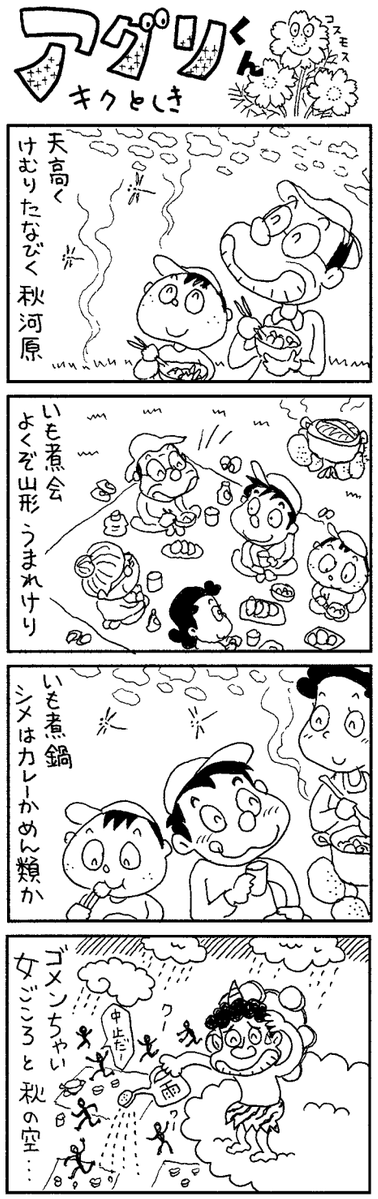
# わんぱくきっず！

Wanpaku Agri School

JAやまがた

このコーナーでは、
参加した生徒の絵日記と、
担任の先生（入組2、3年目職員）の
お返事を紹介します。

## アグリくん キクとしき




## 【第3回】トマト園地、中央営農センター見学

千歳地区にある遠藤明夫さんのトマト園地を見学し、遠藤さんのお話を聞いたあと、中央営農センターのトマト選果場と米倉庫を見学しました。

7月4日　晴れ
4組2班　佐藤麗菜

畑のトマトは思ったより赤くなっていなかったけど、数はとてもいっぱいあってびっくりしました。選果場の2階で選別をしている人の動きがすばやくてびっくりしました。米倉庫にはたくさんの米袋があってすごく重そうでした。

生産者の方がどのような思いでトマトを育てているのか、勉強することが出来ましたね！普段私たちが食べているものも、誰かが一生懸命育てています。その事に感謝して、麗菜さんも残さず食べるようにしましょう！　（中央営農センター　土屋隆盛）

## 読者の広場投稿募集

記入例を参考に郵便はがきでご応募下さい。
締め切りは、9月20日（当日消印有効）です。
●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。
●お問い合わせ／JAやまがた広報係
TEL.023-624-8265　FAX.023-631-4714
kikakukanri@jayamagata.or.jp

52
990-8535
山形市旅篭町一丁目12-35
JAやまがた
広報係 行

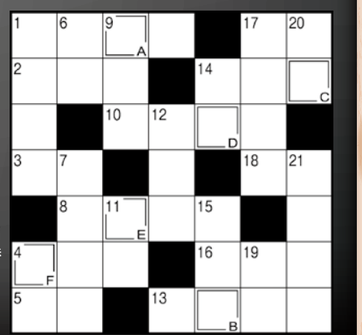
①パズルの答え
②当紙へのご意見やご要望
③住所・氏名
電話番号
（当紙の編集以外には使用いたしません）

●先月号のパズルの答え「サトイモ」

## PUZZLE パズル? 頭の体操

出題●ニコリ

3名 図書カード1,000円分プレゼント!



➡ヨコのカギ
1 香りの良い高級きのこ
2 本当にあった話
3 化学や物理などを学ぶ教科
4 江戸の町の消防組織
5 野球のグラウンドに四つあります
8 ナマコの腸の塩辛
10 東海道では日本橋と三条大橋の間に53カ所
13 競馬で買うのは馬券、――で買うのは車券
14 参道の入り口に立っています
16 おなかの上で貝を割る動物
17 ぬいぐるみに詰める物
18 ワラビもゼンマイもこの仲間

⬇タテのカギ
1 親密な交友のことを水魚の――といいます
4 朝と夜の間
6 紙をくるりと丸めると作れます
7 800――itwentです
9 物をゴシゴシ洗うのに適した道具
11 贈り物に付けます
12 結婚式で新郎と新婦が交換することも
14 損の反対語
15 佐渡島では舟にして観光客を乗せます
17 袋に「おてもと」と書かれていることも
19 水面に糸を垂れて楽しみます
20 祝い事に付きものの魚
21 桜島、守口、練馬といえば