



04 特集 JAの未来

時代のニーズに応える、 「南部ワインぶどう部会」

02 農業情報

12 旬の料理 山形のいも煮

山形のいも煮

ほくほくの里芋もシャキッと甘い長葱もいが旬。
いも煮がさらに美味しくなります。



●材料 (4人前)

里芋…500g
牛肉(モモ・バラ)…200g
こんにゃく…1枚、長葱…1本
砂糖・酒・醤油…適量
旨味調味料…少々

里芋の独特のぬめりはガラクトンとムチンという成分によるものです。ガラクトンは、血圧の低下や脳を活性化させる効果があり、ムチンは胃や腸の潰瘍を予防し、肝臓を保護する効果があります。

ワンポイントアドバイス

里芋の淡い味を生かすには、ごぼうを入れずにつくったほうが良いでしょう。茸を入れるなら、舞茸が合います。



佐藤貞次/「料亭の>村」料理長。山形県フグ講師。山形調理師専門学校非常勤講師。/「料亭の>村」は明治6年に創業。四季折々の料理と「おもてなしの心」で古き良き料亭としての伝統を守る老舗。TEL.023-641-0515、要予約。日曜・祝日定休。



1 洗った里芋は大きめに切る。こんにゃくは食べやすい大きさに手でちぎり、酢を入れて湯がいておく。長葱は歯応えを残すためにまっすぐに切る。



2 里芋と、容量の3倍位の水を火にかける。泡を抑えるために酒と醤油を少々(分量外)入れる。泡はあくではなく旨味成分なので、捨てずに火加減を調整する。



3 里芋が柔らかくなったら、砂糖・酒・醤油で味付けし、こんにゃくを入れる。牛肉をほぐしながら入れる。



4 あくを取りながら味を調べて煮る。最後に長葱を入れ、煮て仕上げる。いも煮は一度冷ますと、里芋の中まで味が浸みて美味しくなる。

あとかき

9月29日、常勤役員や組織代表者の皆さんとともに、JAやまがたの広報活動について検討する「広報委員会」に参加しました。色々なご意見をいただき、よりよい活動方針が定まったと感じています。これからも地域の皆さんから必要とされるJAを目指して、広報活動を行っていきます。

農業情報

Agricultural information

■ 営農経済部
10月19日
・ 秋冬果実出荷協議会

■ 各営農センター
10月中旬
・ ラ・フランス共選

■ 中央営農センター
10月中旬
・ リンゴ「ふじ」目揃え会
10月17日
・ 山形市農畜産物フェスティバル参加
11月1日～3日
・ かわさき市民祭り参加

■ 西部営農センター
10月下旬
・ ソバ検査
・ キュウリ栄養診断
11月上旬
・ デラウェア剪定講習会
11月中旬
・ 各作物班別防除暦検討会
・ 航空防除精算会

■ 南部営農センター
10月下旬
・ ラ・フランス消費宣伝
11月上旬
・ 上山市ラ・フランスセレクション出品
・ デラウェア剪定講習会
11月8日
・ かみのやまツール・ド・ラ・フランス
即売会参加

■ 北部営農センター
10月中旬
・ リンゴ「ふじ」目揃え会
11月上旬
・ 中山町ラ・フランス消費宣伝
11月3日
・ やまのべ「星ふるロード」マラソン大会
直売会参加
11月中旬
・ 日立市産業祭参加

営農ひとことアドバイス

秋冬果実の管理について

西洋梨の収穫

■ 収穫の時期

「ラ・フランス」「シルバーベル」等の収穫期に入ります。収穫期は、満開後日数、果実の硬度、ヨードカリ反応、糖度、気象状況などを考慮して総合的に判断します。



■ 収穫のポイント

同じ樹の中でも、日当たりの良い果実は熟度が進む傾向があり、収穫が遅れると内部褐変の発生が多くなります。また、日当たりの悪い果実は、熟度が遅れる傾向にあります。熟度の揃った果実を収穫するには、2～3回に分けて収穫を行う必要があります。

ふじの着色管理

■ 葉摘み

葉摘みは、9月末と10月中旬の2回に分けて行います。過度に葉摘みを行うと、翌年の花芽形成に悪影響を及ぼしますので注意が必要です。

10月中旬になると、葉の活動も弱くなり品質への影響も少なくなるので、やや強い葉摘みを行います。この時期は日の傾きが早くなるので、真上からの光より横からの光をうまく果実に当てるようにしなければなりません。そのため、果そう葉だけではなく徒長枝や果実周辺の果台枝、発育枝の葉を摘んで園地全体の明るさを確保するようにしましょう。



■ 玉回し

果実の陽光面が50%～60%程度着色した頃から行います。10月中旬の葉摘みと合わせて行うと効果的です。

■ 反射シートの設置

反射シートは、収穫の30日前頃から設置します。園地や樹冠内が暗いと反射シートの効果が低下するので、2回目の葉摘みで十分に光が入るようにすることが大切です。



お問い合わせ：
中央営農センター
樋口 彰史
TEL.090-2606-1350

改正農協法が成立 「農業者の所得増大」が 最重点目標

8月28日、参議院で農協法改正案が可決され、2016年4月1日から施行されます。

改正農協法のポイント

JAの事業運営原則

非営利規定を廃止し、「農業所得の増大に最大限の配慮」を義務付け

JAの理事構成

過半数を認定農業者や販売・経営のプロに
※認定農業者が少ない場合などに例外措置

准組合員の利用規制

5年間実態を調査

JA中央会

施行後3年半までに全中は一般社団法人、都道府県中央会は連合会に移行

JAの監査

施行後3年半までに公認会計士監査に移行
※JAの実質的負担が増えないよう政府が配慮

JA、連合会の組織変更

株式会社、一般社団法人、生協、社会医療法人への転換を可能に

引用…日本農業新聞 2015年9月11日 特集(4面)

山形県で 新規就農者が 過去最高

平成27年度の新規就農者は280名で、昭和60年以降過去最高となりました。

本年度の特徴

■ 新規参入就農者の増加

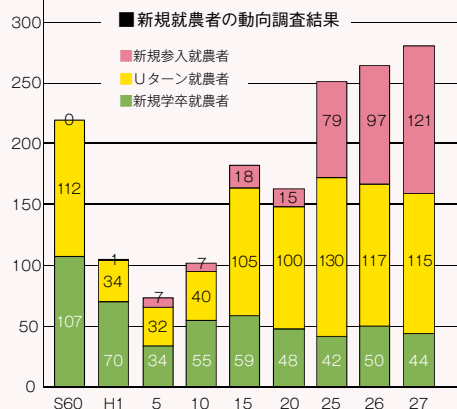
非農家出身の新規参入就農者が121名、農家出身のUターン就農者が115名で、新規参入就農者数がUターン就農者を初めて上回りました。

■ 女性新規就農者の増加

女性新規就農者は74名で、全体の26%となりました。

■ 雇用就農 が4割超え

農業法人等に就職する雇用就農者が119名となり、全体の43%を占めました。



参照…山形県農林水産部プレスリリース「新規就農者の動向について」

地産地消の取り組み

■ 9月18日

地産地消カレー給食

山形市の地産地消推進事業の一環として、市内の小中学校で地元農産物を使ったカレー給食が提供されました。カレーには農事組合法人村木沢あじさい営農組合の玉ネギ、農事組合法人やまがたファームのジャガイモ、西蔵王野菜生産組合のニンジンが入っており、当日は児童と生産者、JA担当者らが交流しながら、給食を楽しみました。



写真提供：山形市

■ 9月20日

日本一の芋煮会フェスティバル

千歳地区の遠藤寛さんが育てたネギ1tが、芋煮の材料に使われました。9月19日、下処理を担当する山形学院高等学校の生徒へ遠藤さんがネギを手渡しました。





お話を伺った南部ワインぶどう部会の鈴木昌人さん、里見修さん、副部長の山口久志さん。

時代のニーズに応える、 「南部ワインぶどう部会」

ワイン専用種のぶどうを生産する南部ワインぶどう部会は、今年で設立40年を迎える歴史ある部会です。近年は国内にワイン文化が定着してきたこともあってワイナリーからの引き合いも増え、新しい部会員も加入しています。今回は山口久志副部会長ら3名のメンバーにお集まりいただき、お話を伺いました。



——はじめに、部会の概要から教えてくださいませんか。

山口 「南部ワインぶどう部会」は、昭和51年に上山市西郷地区を中心としたぶどう農家が設立した部会です。今日は所用で来られませんでしたが大場喜次男さんが部会長を務めています。栽培面積は全体で約5ha、生産量は昨年実績で約46tで、4、5年後には約100tになる予定です。作っている品種はセイベル9110、北醇、マスカット・ベリーA、メルロー、ピノ・ノワール、シャルドネ、ブラッククイーンなどです。

——部会員の方は何名いらっしゃいますか。

山口 現在のメンバーは15名です。以前は11名だったのですが、3年ほど前に4名の方が新しく入ってくれ

ました。

——なぜ部会員が増えているのですか？

山口 実は以前より、取引先のワイナリーから「もっと生産量を増やしてほしい」というお話をいただいていた。ただメンバー全員、他の作物も手掛けながらなので手が回らず、規模拡大や増産は困難でした。そこで南部果樹部会を通してワインぶどうづくりへの参加を呼びかけたところ、4名の方が応えてくれました。

——国産ワインや、ワインぶどうの需要は伸びているのですか？

山口 はい、ワインブームはこれまで何回かあったのですが、今はワイ



ン文化が定着してきた感覚があり、ワイン消費量も伸びています。7月に行われた「やまがたワインバル2015 in かみのやま温泉」にも、若い方が多くいらつしゃっていて、ワインが若い世代にも浸透していることを感じました。国産ワインも品質の向上が著しく、注目も高まっています。それにともなって、国産ワインぶどうの需要も伸びているようです。

——では、生産者にとっていい風が吹いているのですか。

山口 そうですね。おかげさまで単価も上がってきています。でも我々としては浮かれることなく、品質のいいぶどうをしっかりと作っていく、という気持ちでやっています。

——ワインぶどうと生食用のぶどうで、どのような点に違いがあるので

山口 生食用の場合は、甘さや酸味という味わいの他に、房形を整えることが大事です。でもワインぶどうの場合、房形は関係なく、糖度の高いものが高品質ということになります。糖度を高く仕上げられるよう、



実をつぶして、糖度をはかるための果汁を出します。秋が深まるにつれ、糖度も高まります。(9月24日撮影)

6月に摘房作業をし、7月に房が大きくなりすぎないよう整形作業をしますが、これらの作業労力が生食用に比べて少なくすすむ点は、栽培における大きなメリットになります。

——どのくらいの糖度が目標なの

山口 品種にもよりますが、だいたい18度以上、できれば20度くらいにしたいというのが当部会の目標です。——生産者を増やしたいということでしたが、ぶどう作りの経験がなくても大丈夫なのですか？

山口 生産技術については、部会で定期的に講習会や園地巡回を行って

いますし、もちろん適宜アドバイスもしますので、ぶどう栽培が初めてでも大丈夫だと思います。ぶどうは、苗を定植して収穫できるまで4年かかりますが、一度植えれば40年くらい収穫できます。そう考えるとけっこう効率の良い作物かと思っています。

——今後の目標などありますか？

山口 やはり高品質なワインぶどうをより多く生産することです。良いワインは良い原料から作られますか

ら、国産ワインの評価は、私たち生産者の腕にかかっているといっても過言ではないと思っています。あと、将来上山市にワイナリーを設立して、自分たちの作ったワインぶどうでワインを作れたらなあ、と夢を描いています。

——高品質なワインぶどうをつくる

——高品質なワインぶどうをつくる



(有) 朝日町ワイン 白田重明取締役総務部長



平成23年から、南部ワインぶどう部会にはマスカット・ベリーA1.5ha、ブラッククイーン0.5haを契約栽培してもらっています。収量を確認しながら、糖度も高いワインぶどうに仕上げてもらうため、10aあたり2tの生産量を目安に作っていただいています。上山市産ふくめ山形県産のワインぶどうでつくったワインは、どしりとした重み



のある味わいが特徴です。これからもJAや生産者の方とお話しながら信頼関係を高めあい、よりよい県産ワインをつくり続けていきたいと思っています。

南館支店 移転新築オープン記念 定期積金「みなみ」

2015年 11月30日(月)まで

特別金利

年**0.373%** (税引後 年0.297%)

- 毎月掛金額 5,000円以上
- 契約限度額 6万円以上～300万円以内 (掛金額)
- 契約期間 1年以上5年以内

中途解約の場合は、所定の中途解約利率となります。(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／1年以上…約定利回り×60%)満期日以降の利息は、解約日における普通貯金利率により計算します。店頭に説明書をご用意しております。

お問い合わせ
金融部貯金業務課 TEL.023-624-8268

JAやまがた南館支店
10月26日月
移転新築オープン
JAやまがた南館支店 オープン記念
定期積金「みなみ」
特別金利 年**0.373%**
(税引後 0.297%)
※毎月掛金額/5,000円以上 ※契約限度額/6万円以上～300万円以内(掛金額) ※契約期間/1年以上5年以内
キャンペーン期間 平成27年 10月1日(木)～11月30日(月)
※中途解約の場合は、所定の中途解約利率となります。
※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
※1年以上…約定利回り×60%
※満期日以降の利息は、解約日における普通貯金利率により計算します。
※店頭に説明書をご用意しております。
お知らせ
おいしい直売所
南館店が
より便利になって
来年度
リニューアル
オープン予定
新住所/山形市南館三丁目14番8号(地蔵せんべい屋さん南隣り)

南館支店 移転のお知らせ

南館支店は、おいしさ直売所南館店の拡張にともない移転、新店舗で営業するはこびとなりました。今後もより一層のサービス向上に努めてまいりますので、ご利用賜りますようお願い申し上げます。

- 新店舗営業開始日 10月26日(月)
- 旧店舗営業終了日 10月23日(金)

JAやまがた 南館支店
住所 山形市南館3丁目14番8号
TEL.023-645-3026
FAX.023-644-3705

(電話番号、ファックス番号は変わりません。)

※10月24日(土)、25日(日)は、新旧両店舗ともにATMの使用ができませんのでご了承下さい。



● 協議事項

第1号議案、固定資産の処分
第2号議案、農産物検査業務
規程の一部変更

1. 平成27年7月末事業実績
〔営農経済部〕

1. 青果物販売状況
2. 平成27年産米概算金
〔その他〕

1. 平成27年7月末事業実績
〔資産サポート部〕

1. 組合員加入調査
2. 第27回JA全国大会議案にか
かる組織協議結果の報告
3. 福祉センター・青田利用者数
推移

以下の内容について、
報告・協議されました。

● 報告事項

第8回理事会「8月27日開催」

だより

農業簿記記帳・マイナンバー制度説明会

平成27年10月に通知されるマイナンバーの制度等について、説明会を開催します。どの会場でも参加可能です。

日時	会場	対象支店
11月18日(水) 10時～	西部支店	滝山・宮浦・西部・南金井・南館・さくら・本沢・成沢・蔵王
11月18日(水) 14時～	宮川支店	上山・宮川・西郷・中川
11月19日(木) 10時～	天神支店	鈴川・楯山・高瀬・千歳・東金井・天神
11月19日(木) 14時～	山辺支店	長崎・豊田・山辺・作谷沢

お問い合わせ 資産サポート部 TEL.023-624-8260

DIRECTOR'S OPINION 2015 役員より VOL.7

協同組合の役割



理事
秋葉 真作

改正農協法が可決され、TPP交渉の先行きも不透明な中、JA改革は必要不可欠なものとなっています。財務基盤をしっかりとっていくことは勿論ですが、「農産物を高く」「生産資材を安く」を達成することにより、農家収入の増加を図ることが、JAに求められています。農業従事者の高齢化、農家人口の減少、販売高の減少が年々進行する中、今年から取引市場の集約、本店主導の一元販売を始めました。一定の成果はあげられているものと思われませんが、営農指導の強化、販売担当職員の質の向上を図り、各ブレイスの品質の向上、均一化を達成し、真の山形農協ブランドを確立していきたいと考えます。また、生産資材の安価提供へ最大限の努力、直販事業の拡大等により、農家収入を増大させていきます。持続可能な農業、地域に根差した協同組合を実現するため、JAの役割はますます大きくなるものと思います。

JA葬祭

安心のJA葬祭

葬祭に関する
ご不安など
何でもご相談下さい

お問い合わせ
年中無休・24時間対応
(株) ジェイエイあぐりんやまがた
葬祭センター
TEL.023-647-5969

葬式はホールで
した方がいいべ!!

葬式はお寺で
さんなねべ!!

JA葬祭はどちらのお客さまへも
充実なサポートを行います。

当JAの総代ら21名が 東京のJAで視察研修

8月24日から2日間、当JAの岡崎輝明代表理事事務と総代ら21名が、東京での視察研修に参加しました。JA世田谷目黒では、都市部でのJA経営や、資産承継事業等について学びました。また、大手町のJAビルでは、JA全農の職員が講師となり、カット野菜の製造など消費者需要に応える取り組みや、飲食業界内で求められるコメの品種について、研修を受けました。



上山市で「まるごと山形食の旅」 県産食材の料理を堪能

9月25日と10月2日、上山市のニュー村尾浪漫館で農協観光山形支店が主催する「食の祭典まるごと山形食の旅」が開催され、県内の各JAから500名が参加しました。山形県産の食材を使った料理が数多く並び、県内JAの特設料理コーナーでは、JAやまがた女性部が考案しただんご汁が提供されました。参加した人は「プロの方が地元の食材を調理して下さるのが嬉しいし、それをいただけで良かった」と笑顔で話していました。



宮川支店で女性部が 料理教室と防災頭巾づくり

9月12日、宮川支店で料理教室と防災頭巾づくり講習会が開かれ、宮川支部女性部の15名が参加しました。料理教室は、女性部員の鈴木ウメ子さんが講師になり、呉汁や、大根を春巻きの皮に見立てたサラダなど4種類を作りました。参加者のひとりには「自分ではなかなか思いつかない料理をたくさん覚えた。今日習った料理を家で作るのが楽しみ」と笑顔で話していました。防災頭巾は、支部長の佐藤喜美栄さんが作り方を示しながら、完成させました。



スポーツの秋！ 各地で大会が開かれました

9月4日、中山町の荘内銀行・日新製菓スタジアムやまがた等で、第20回広域合併JA野球大会が開かれ、県内JAや連合会から9チームが参加した中、当JAが3連覇を達成しました。また、9月3日、協同の杜で第19回JAやまがた年金友の会ゲートボール大会が開かれ、蔵王上野チームが優勝しました。

■優勝 蔵王支店蔵王上野チーム
■準優勝 蔵王支店蔵王チーム
■第3位 天神支店出羽チーム
■敢闘賞 天神支店大郷Aチーム



県内乳牛、肉牛の共進会 当JA組合員の2人が栄冠

9月11日、天童市で第46回山形県畜産共進会が開かれ、ホルスタイン61頭の中から渡辺雄大さんの乳牛がグラントチャンピオンを受賞しました。渡辺さんの乳牛は、10月23日から北海道で開催される全日本ホルスタイングランプリ2015に出場する予定です。さらに、9月14日に山形市で開かれた第23回山形県肉牛共進会では、110頭の肉牛の中から遠藤芳浩さんの肉牛がチャンピオンを受賞しました。



Yamagata介護プレゼン大会 福祉センター青田も参加

8月25日、「Yamagata介護プレゼン大会」が山形市総合福祉センターで初開催されました。これは、山形市内の介護事業所等が、介護事業所の利用を希望する人や、介護関係者を対象に、それぞれの事業所の特色を発表する大会です。当JAの福祉センター青田も発表し、旬の農産物を活かしたおいしい料理が高く評価されました。センターで働く高野昭太さんは、「たくさんさんのいい事例を聞いたので、今後の仕事に生かしたい」と話していました。



乳味噌汁は医者いらず

ふだんの和食に「+牛乳」でおいしく減塩

JAおすすめ!

和食でよく使われる醤油や味噌に、牛乳を組み合わせる「乳和食」が注目されています。牛乳に含まれる乳糖や乳脂肪の効果でコクやうまみが増し、減塩してもおいしく仕上げることができます。

味噌は日本の健康食品

味噌には必須アミノ酸や、ビタミン類が豊富に含まれています。また、国立がん研究センターの報告によると、1日3杯以上の味噌汁を飲むことで乳がんの発生率が40%減少することがわかっています。

「牛乳」をプラスして減塩しよう

味噌汁の塩分が気になる方は、味噌を少し減らして、牛乳を入れてみましょう。深いコクとうまみをプラスすることができます。不足しがちなカルシウムも摂取できるので、どうぞお試しください。

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

福祉センター青田 健康 コラム vol.17

9月の通所介護



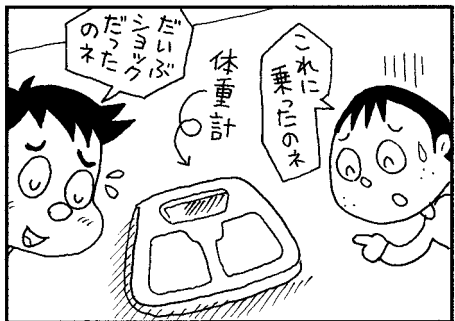
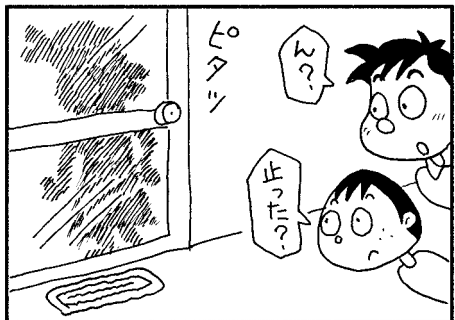
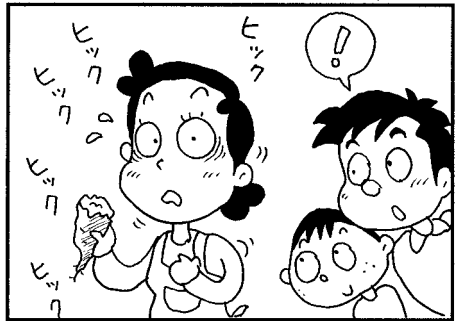
運動会 パン食い競争



芋煮教室



旬果教室 栗の下ごしらえ



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、10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	山形市旅籠町一丁目12-35
広報係	行	

●先月号のパズルの答え「タイクノヒ」

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。



【第4回】スモモ収穫体験、 カカシづくり

中山町の柴崎一司さんからスモモについてのお話を伺い、「紫峰(しほう)」の収穫を体験しました。その後、山形市農業振興公社で4体のカカシを作り、田んぼと畑に立てました。

7月25日	晴れ
2組1班	夏井 晃
スモモ収穫	スモモがかんじゅくして、へたがとれてしまいました。カカシづくりでは、体につけるエプロンのためにずずボタンを持ってきたつけました。

【担任より】
あまておいしいスモモでしたね。別のしゅるいのスモモも食べて、あじのちがいを感じてみてね。カカシ作りでは、かおもエプロンもとてもステキにできていました。カカシといっしょに畑をかんざつしていきましょう！
(山辺支店 太田恵梨香)

銀杏の実

尾崎まりえ



illustration : Kikuchi Toshiaki

うちで通う蕎麦屋さんのメニュー表には「ギンナン」がある。例年にならない酷暑を夏バテ知らずに乗り切れたのは、油で素揚げして塩を振りかけた翡翠色の粒のおかげだ。

小学生のころ、校庭に巨大な雌株の銀杏があった。1kmちよつと離れたお寺の雄株から飛来した花粉でたわわに実ると、まだ青いうちからワクワク。秋の終わりには、およそ九百人の全校児童にギンナンが配られた。山のように大量の実を収穫してくださった用務員さんたちに、いままさらながら頭がさがる。毎年、二十粒ほど家に持ち帰ったのだろうか。トンカチで硬い殻を割るのを手伝い、母がフライパンで中身を炒る。その芳ばしい香りに誘われて家族が集まり、年相応に味わった。

大学では銀杏並木があり、葉が落ちて澄みきった青空が広がると、黄色い絨毯を恐る恐る歩くことに。あちこちに落ちている実を踏んだら最後、独特な臭いが家までついて来た。ある年、もの好きな後輩たちがマスクをして実を拾い、しばらく土に埋めておいた。臭いのものである外果皮が分解されて土に還った後、ゴム手袋をしてきれいに洗うと白くて硬い内果皮が現れる。天日でよく乾かしたらギンナンのできあがり。手間暇かけた労作に拍手を送り、みんなで美味しくいただいた。お蕎麦屋さんで初めて「ギンナン」を注文した時、ご主人が「山辺町の友人のところで栽培しているの」と話してくれた。幼い頃から身近に見てきた銀杏の実だが、たしかに農作物だ。食材としてのギンナンを、殻つきのままのバックや水煮缶などで買うことができる。そろそろ銀杏畑では、たくさん小さな実が黄色く熟れる頃だろう。

イチヨウ科の木々は、恐竜が闊歩する中生代に多く繁茂していたが、ほとんどの種類が絶滅した。いま目にする銀杏は、生きている化石だ。氷河期を耐えて生き残った銀杏の実には、滋養強壮だけでなくさまざまな薬効があるようだが、食べ過ぎは禁物。「鼻血が出るから」と、祖父に止められたのを思い出す。それにしても、強烈な臭いのせいでニホンザルやネズミさえ敬遠するという銀杏の実を、むかし最初に食べてみた勇氣ある人は、どこのどなたであったやら？

読者の広場

●9月号の特集に載っていた桃、おいしそうだ。黄色がキレイ、ぜひ食べてみたいです。(山辺町 Mさん) 取材のとき試食をいただいたのですが、白桃とは違う独特の風味があり、とてもおいしかったです。美しい黄色の桃、デビューが楽しみです。

●旬の果物の紹介や、生産者の方のお話が面白いです。旬の果物といえば先日、シャインマスカット大福をいただきました。なかなかの味でした。(山形市 Tさん) 果物の大福とはいえいちご大福しか思いつきませんでした。シャインマスカット大福…！素晴らしくおいしそうですね。

●広報紙、月1回届くのを楽しみにしています。特に料理コーナーが好きです。(山形市 Tさん) ありがとうございます。届くのを楽しみにしてください。届く方いると思うと、編集も頑張れます！

花と暮らす



四季の生け花
華道家元池坊 小山雅子

10月の花

○花材 オクロレルカ／つる梅もどき
コニカル／ガーベラ／くじゃく草／ドラセナ
協力：(株)出羽園

↓タテのカギ

1 土俵の上で戦います
馬に乗る人 ジョッキーともいいます
6 牛の頭に生えるもの
11月23日は「感謝の日」
ポストに郵便物を入れること
食紅は食品用の
代表的な品種はラ・フランス
土を使わずに植物を育てる 栽培
栗の実を守るトゲゲイカを干して作ります
テレビで年代の出演料の多い

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 暦の上ではこの日から冬です
2 今から24時間前はこれ
3 五輪で優勝した選手のメダルの色
4 黄身を取り回しています
5 作物の等級「特秀・秀・良」
7 友人に手紙で——を報告した
9 カラーオケ機器の画面に表示されます
11 小船を数えるときに使う言葉
12 金太郎がクマと相撲を取った——山
13 登山に使う綱のこと
15 野球場のダイヤモンド——手
16 ろうそくを燃やすと出てくる黒い粉
17 稲穂に実ります

1 6 8 16 19
2 13
3 9 10 17
4 14
5 11 15 18
12