



02 特集 JAの未来

直売所から元気を発信しよう!

おいしさ直売所南館店 グランドオープン

08 農業情報

12 旬の料理 栗かぼちゃの冷たいスープ

栗かぼちゃの冷たいスープ

甘み強い山形産栗かぼちゃを使った、目にも鮮やかなスープ。
丁寧にとった鶏出汁と合わせると、上品な甘さが広がります。



●材料 (5人前)

栗かぼちゃ… ½個 (500g)
玉ねぎ… 1玉 (200g)
鶏出汁
鶏胸肉… ½枚、水… 500cc
玉ねぎ・パセリ等お好みで… 適量
塩… 小さじ½
牛乳… 500cc、生クリーム… 100cc
塩・こしょう… 適量

※トッピングにクルトン・シナモン・パセリ等お好みで添える。出汁をとった鶏肉は、スライスしてサラダにどうぞ。

ワンポイントアドバイス

皮を丁寧に取り除くと
かぼちゃ本来の甘みが
ストレートに出ます。
濁りのない黄色の
鮮やかなスープに
なりますよ。

佐藤善太郎 / 『Cafe & Dining 990』/ クラシカルな
雰囲気のあるスイーツ、フランス料理の
数々。地産地消に目を向けた新鮮な野菜、魚などの無
添加食材を中心とした料理を味わえる。/ 山形市十日
町2-1-8。TEL.023-679-5103、営業時間 平日11:00
～21:00、金・土・祝前日は22:00まで。水曜定休。



1 鶏胸肉は玉ねぎ・パセリと一緒に水から茹でて出汁をとる。玉ねぎは繊維に逆らい薄くスライスし、バター・塩少々で炒める。

2 栗かぼちゃはヘタをくり抜き、その穴から包丁を入れ半分に切る。種を取り除く。



3 緑の皮を取り除き、適当な大きさに切る。しんなりするまで炒めた玉ねぎに、栗かぼちゃと鶏出汁250ccを加え、栗かぼちゃの形が崩れるまで煮る。

4 冷ました栗かぼちゃに牛乳を加え、ジューサーにかける。漉して、生クリームを加え泡立て器でさらに混ぜる。塩・こしょうで味を調える。

読書のススメ
新しい発見を
あなたへ

お問い合わせ
経済課
TEL.624-8567



忙しい人でもすぐに作れる
いつもの材料でおいしい和えもの

大原千鶴

人気料理家のセンスが光る、美しく
おいしい和えもののレシピ。身近な
食材と調味料でさっと和えるだけ。
シンプルな調理法でバリエーション
豊かなメニューが作れます。



いちばんよくわかる 超図解
土と肥料入門

加藤哲郎

野菜のできの良し悪しは、土で決まる! 土
に関する基本的な知識や土づくりのポイン
トと、作物の生育に欠かせない肥料につい
て、豊富な写真とイラストでていねいに解
説。自分の畑にあった土づくりができます。

あとがき

おいしさ直売所南館店のグランドオープンの日、開店前にたくさんの人が並んでいて圧倒されました。当日は入場制限がかかるほど! 新しく設置された試食コーナーで、様々な情報発信をしていきたいというお話でしたので、今からどのような試みが行われるのか、とても楽しみです。



直売所から元気を発信しよう！

おいしさ直売所南館店 グランドオープン

平成15年、倉庫を改装してオープンし、少しずつ規模を拡大しながら営業してきた「おいしさ直売所南館店」。7月27日、店舗を新築してグランドオープンし、多くのお客様でにぎわいました。今回はJAやまがたおいしさ直売所生産者協議会の黒木政吉会長に、同店の新しい魅力や、今後の展望などを伺いました。

店舗と駐車場を広くしたい

——グランドオープンに至った経緯を教えてください。

黒木 はい、最初のきっかけは、果樹生産者の「せっかく新鮮な果物を持つてきても、外気にさらされて傷んでしまう」という声でした。以前の南館店は店舗が狭く、季節ものの果物はどうしても屋外テントでの販売となっていました。

そして「駐車場が狭い」という声も多くありました。開店当初は良かったものの、徐々に口コミが広がりがお

客様が増えるにつれ、駐車場も足りなくなりました。「直売事業に力を入れる」というJAやまがたの方針が定まったのち、4年ほどかけてグランドオープンに向けた構想を練ってきました。27日にたくさんのお客様にご来店いただいたときは、本当に感慨深い気持ちになりましたね。

——南館店で、新しくなったのはどんなところですか。

黒木 まず、店舗面積、駐車場の広さがほぼ2



倍になりました。車は65台とめることができます。カート同士がすれ違えるよう店舗内の通路も広くとっています。

今回嬉しいことに「試食コーナー」ができ、色々な農産物を紹介できるようになりました。お客様には、品種ごとに食べ比べをしたり、珍しい野菜



ソフトクリームは食券制。すぐに食べられるパンやお惣菜も充実しています。



後の活躍が楽しみです。
——若い生産者が増えているのですか。

黒木 はい、8月2日に開いた「次世代のつどい」もとでも盛り上がりました。これは直売所に出荷する若い生産者を対象としたもので、情報交換などの場として企画したものです。昨年行った第一回目の会が好評だったので今年も開催したところ、約30名の方が集まってくれました。この会を通して、若い生産者がつながり、輪をどんどん広げていってほしいと考えています。

賑やかで明るい雰囲気です

——店舗が新しくなると、生産者や店員の方のモチベーションも上がりそうですね。

黒木 そうですね。新しい店舗への期待もあってか、今まで以上に農産物が出荷されていて、いいことだなと思っています。4月に店員の方のユニフォームも新調し、一層明るい雰囲気になったと感じます。

品揃えの確保に向けて

——直売所の運営で力を入れていきたいことはありますか。

黒木 お客様に「新鮮な農産物がいつでも豊富にある」と思ってもらえる店舗づくりをしていきたいです。そのために、生産者の方には11時以降の再搬入や、1人あたりの生産量を増やしてほしいと呼び掛けています。

また、ご高齢の生産者の中には、直売所に持ってくるのが大変でリタイアする、という方も多く見受けられます。宮城県のあるJAでは一定の手数を支払えば家まで集荷しに来てくれるシステムがあり、とても好評を得ているようです。私たちも直売所に農産物が集まる仕組みづくりが必要だと思っています。逆に、若い方は少しずつ増えているので、今

直売所も地域も活性化したい

——直売所の今後の発展が楽しみです。

黒木 はい、試食コーナーに隣接してジューススタンドを設置するなど、やってみたいことがたくさんあります。直売所から元気を発信できるように、これからも頑張っていきたいと思っています。
——本日はありがとうございました。

新設した花売り場には今まで以上に豊富な種類を揃えています。農産物は種類ごとに陳列し、お客様がスムーズに品物を選ぶよう心がけています。ソフトクリームも季節のフレーバーを準備するなど、お客様から喜んでいただけるような店舗づくりに励みます！

南館店 花輪健也店長



JAやまがた 子育て支援企画

「第10回 一升餅背負いの集い」親子50組をご招待します

対象者 JAやまがたにこども共済をご加入いただいている方を優先に、平成28年10月において満1歳以上満2歳未満のお子様

日時 10月15日(土) 10:30～12:30

場所 JAやまがた本店 2階 大会議室
(山形市旅籠町1丁目12-35)

応募方法 本店、支店備え置きのお申込用紙に「住所・電話・お子様の氏名・性別・生年月日・保護者氏名」をご記入のうえ、窓口へお申し込みください。

申込期日 9月16日(金) 必着

※応募多数の場合は抽選とし、当選者にご連絡いたします。

お問い合わせ
共済部 普及企画課 TEL.023-624-8561

平成28年産
つや姫(ご祈祷米)
プレゼント!



理事会だより

今回の報告・協議された項目から抜粋して掲載しています。

第6回理事会 「6月28日開催」内容より

●報告事項

・平成27年度資産の自己査定に基づく平成28年5月末基準不良債権処理状況報告

・JAバンク基本方針に基づく「経営管理資料」の報告

・JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」

・金融移動店舗舗車運行

●協議事項

・平成27年度下期定期決算監査個別改善意見に対する回答書

・5月末仮決算

・固定資産の処分
・平成27年度業務及び財産の状況に関する説明書類(ディスクロージャー誌)の縦覧等にかかる対応

・規程類等の一部変更

・平成28年度余剰金運用計画額及び運用方針の変更

・経営改革に伴う臨時総代会までの日程

・役員部門別専門委員会委員の選任

DIRECTOR'S OPINION 2016 役員より VOL.17

地域を元気に

理事 鏡 恵子

TPP関係の問題や農協改革、高齢化への対応など、最近は辛いことが多いと感じられます。しかし、少しでも良い方向へ向かっていけるよう、できることから始めなければなりません。女性部や福祉の活動について少しでも興味をもってもらいたい、そして仲間に入ってもらえればという願いもかねて、私たちの活動を紹介したいと思います。

まず、助け合いの心にあふれ、安心して暮らせる地域づくりに向け、福祉に関する活動を継続しています。JA健康寿命100歳プロジェクトやいきいき教室、福祉施設へのお手伝いや勉強会などを行っています。

加えて、地域に眠る「知恵」を掘り起こし、次世代に伝えていきたいと考えています。伝統料理のレシピや農産物の保存方法などは、地域が培ってきた宝です。それらを学ぶことは、地域の食育活動や文化継承にもつながっていくと思います。

元気で安心して暮らせる地域の中心にJAがありますように、女性部、フレッシュミズ部、そして地域の仲間の皆さんと話し合いながら頑張りたいと思います。



JAやまがた 公式Facebook 更新スタート!

- 当JAのファンの輪を広げるため、山形の食や農業に興味がある方、おいしさ直売所にご来店される方などに向けて、Facebookを通じた情報発信を行います。
- 当JAのイベントや食農教育活動、農産物の出荷状況、管内の農産物を使ったレシピなど、親しみやすく、役立つ情報を発信していきます。



こちらの二次元コードからアクセスしてください。
あなたの「いいね!」をお待ちしております。

お問い合わせ
経営管理部 総合企画広報課
TEL.023-624-8265



JAやまがたから組合員の皆様に、
大切なお知らせです

臨時総代会のお知らせ

経営改革に伴う臨時総代会を、以下の通り開催いたします。傍聴を希望される方は、当日受付にてご署名くださいますよう、お願い申し上げます。



日時 9月21日(水)
受付 13:00 開会 13:30
場所 山形ビッグウイング
山形市平久保100

お問い合わせ
経営管理部 総務課 TEL.023-641-3121



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。



各地の食育活動を紹介します



7月15日 本沢果樹部会が
本沢小学校へ デラウェア贈呈



7月12日 西部果樹組合スモモ部が
西山形地区の小学校3校へ
大石早生贈呈



7月5日 北部営農センターで
中山中学校の生徒が
職業体験

管内の主な出来事をご紹介します JA NEWS TOPICS

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

高品質な農産物生産に向けて おいしさ直売所生産者が研修会開催

7月13日、おいしさ直売所生産者協議会は山形県高度技術研究開発センターで農業適正使用・秋やさい栽培研修会を開きました。奈良県の種苗会社による秋野菜の品種紹介や、効果的な農薬の使用法、花きの工程管理などを学びました。切り花の日持ちを良くするための管理として、花束に加工する際にはスリープが上まてくるようにすることや、水の中で切り戻しを行うことなどを確認しました。黒木政吉会長は「南館店のグラントオーブンもあり、新しいお客様が大勢来るチャンス。いいものをたくさん取り揃えよう」と参加した生産者約120名に呼びかけました。



山形市と合同でトップセールス 関東の市場を回りました

7月5日から2日間、当JAは山形市の佐藤孝弘市長とともに関東の市場でトップセールスを行いました。横浜市の金港青果株式会社では、デラウェアと中玉トマトを試食として仲卸業者へ提供しました。せり台の前で板垣平治郎組合長は「高品質な農産物を適切に提供できるのが当JAの強み」と呼びかけていました。その後、横浜丸中青果株式会社、東京新宿青果株式会社も訪問しました。横須賀市のスーパーマーケットでも佐藤市長と板垣組合長が店頭に立ち、キュウリと中玉トマト、デラウェアを販売しました。



山形県ぶどう「デラウェア」品評会 佐藤ヨシ子さんら5名が入賞

7月27日、霞城セントラルで山形県ぶどう「デラウェア」品評会が開かれました。今年は県内から52点の出品があり、その中から当JAの生産者5名が入賞しました。講評によると、今年のデラウェアは大房密着の傾向があり、酸抜けも良く甘みも十分とのことでした。また、今年の最高糖度は22.8度でした。

●最優秀賞
(東北農政局長賞)
佐藤ヨシ子さん

●優賞
鈴木清一さん、佐藤慎二さん、里見健一さん、舟越寿子さん



女性部と役員らの懇談会 JAらしさを大切にしたい改善を求めました

7月19日、本店に女性部員と常勤役員、女性理事、各部室長が集まって、当JAの運営などに関する懇談会が開かれました。板垣平治郎組合長は「現在、経営改革に向けた臨時総代会を開く準備をしている。女性部の方々のご意見を大切にしながら前に進みたい」と話しました。岸あや子部長は「部員から、本店、支店での職員の対応をJAらしく親しみやすいものにしてほしいという意見や、米粉の普及に向けた取り組みを強化してほしいという意見があった」と発表し、改善を求めました。



直売所でJAやまがたをPR! 「クローバー」配布イベント開催

「クローバー」は地域の方向けに、当JAが昨年から作成している情報誌です。7月16日、初夏号の発行を機に、おいしさ直売所各店でクローバー配布イベントを開きました。イベントでは、クローバーに掲載された「夏野菜のグリル」の試食提供に加え、貯金や共済のキャンペーンチラシなども一緒に配り、当JAをPRしました。おいしさ直売所紅の蔵店には、JAバンクのキャラクター「ちよリス」や、レシピア考案者である山形市の「本町金六」の新聞克彦オーナーシェフも加わり、イベントを盛り上げました。



中山町の特産品「花笠オクラ」 県内のスーパーで人気

「花笠オクラ」は中山町の特産野菜で、現在5名が生産を続けています。はつきりした星形と色の鮮やかさが特徴で、10月末まで主に県内のスーパーで販売されています。

7月6日、長崎オクラ部会が開いた目ざろえ会で、渡辺清春部会長は「出荷めで出荷量の変動が大きい、生育は今のところ順調」と話していました。オクラの市場情勢について、山形丸果中央青果株式会社の渡辺友男課長は「九州のオクラが潤沢だが、県内スーパーからは多少高くても地物を売りたいという要望が多い」と小売店の声を伝えました。



農業情報



日本農業新聞 購読のご案内

国内唯一の日刊農業専門紙として、農と食をめぐる動きをいち早く伝えます。

■総合営農面 「売上増」「経費削減」「省力化」など、所得向上に役立つ情報を提供します。

■1カ月予報 土曜付紙面に毎週掲載。農作業の計画を立てるのに役立ちます。

■地方面 通信員（JA職員など）が取材した、地元のニュースを掲載しています。

購読をご希望される方は、営農経済部 営農米穀課、もしくはお近くの支店へお問い合わせください。

お問い合わせ
営農経済部 営農米穀課
TEL.023-624-8562



夏果実出荷協議会 今年から桃、スモモも 一元販売開始

7月1日、上市市で夏果実出荷協議会が開かれました。約90名の生産者や市場関係者が参加し、作柄や出荷量のピークなどの情報を積極的に交換しあうことを確認しました。

今年から桃とスモモを、一元販売に切り替えます。板垣平治郎組合長は「営農センターごとに品質を統一し、安定した出荷を目指そう」とあいさつしました。金港青果株式会社の平松友一社長は「夏は全国から果物の出荷が集中する季節。一元販売を進めていけば、JAやまがたの売り場確保につながる」と話していました。

■夏果実 取扱計画（生食のみ）

単位：トン、千円

	平成28年度販売計画		平成27年度販売実績	
	数量	金額	数量	金額
ブドウ	1,537.0	966,000	1,408.2	935,587
桃	221.0	78,680	196.7	76,237
スモモ	422.0	168,600	387.7	153,663

「営農情報提供メール」 ぜひご登録ください

今年から配信をスタートしている「営農情報提供メール」の登録者が増えてきています。タイムリーな営農情報をお届けしますので、ぜひご登録いただき日々の営農にお役立て下さい。

配信内容

- 台風、異常気象など天候に関する情報
- 米の収穫適期に関する情報
- 夏果実、秋果実の適切な管理方法など



お問い合わせ
営農経済部 営農米穀課
TEL.023-624-8562

二次元コードを読み込んでご登録ください。

農政対策協議会

■7月7日 本店

今年度の活動計画として、①JAグループと連携した農政活動、②請願、要請による組合員の意思反映、③農業・JAへの理解促進をあげ、農業者の所得向上に向けて一致団結していくことを確認しました。

■平成27年度 農政対策協議会 決算書

収入の部		(単位：円)
項目	金額	
拠出金	5,910,000	
一般会計繰入	2,250,000	
繰越金	504,936	
雑収入	1,056,235	
合計	9,721,171	
支出の部		(単位：円)
項目	金額	
負担金	2,688,063	
会議費	617,892	
宣伝費	1,524,740	
施設費	43,200	
活動費	本部	3,214,241
	支部	1,137,200
雑費	2,270	
合計	9,227,606	
差引金額	493,565	(次年度へ繰越)

食用菊を栽培してみませんか

7月12日に広域食用菊部会が開いた販売対策会議で、東京の市場からは日別出荷量の安定と、販売のメインとなる9月、10月に照準を合わせた出荷が求められました。また地元でも食用菊が生産されている秋田県、青森県の市場からは、当JAのわさび菜やおかひじきと組み合わせた企画販売などを行っていききたいという声もありました。

当JAの食用菊について

野菜主要品目の中でキュウリ、トマトに次ぐ第3位の販売高を誇ります。平成27年度の販売高は1億3464万円、今年度は1億6470万円の販売高を計画しています。農業振興計画でも推進重点品目のひとつとして、生産、販売に力を入れています。

食用菊の栽培について

- ・通年出荷しているので、自分に適した栽培時期を選べます。
- ・虫がつきやすい、また使用農薬が限られているという面もありますが、花びらが軽く、収穫時の体の負担が比較的小さいというメリットがあります。
- ・作付や栽培方法については、各営農センターの営農企画指導員へお問い合わせください。

■食用菊主要品種別 出荷時期

	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
黄	岩風												
	寿												
	山形1号												
	新2号												
	山形2号												
紫	山形4号												
	電照4号												
	紅もって												
	ムラサキ												
	もってのほか												
紫	弁天												
	電照弁天												
	山形5号												
紫	電照5号												



お問い合わせ 中央営農センター
TEL.023-684-2547

JAやまがたの農産物を 責任持って販売します JAやまがた青果物販売協力会

東京千住青果株式会社 代表取締役社長 岩澤 均	東京青果株式会社 代表取締役社長 川田 一光	東京新宿ベジフル株式会社 代表取締役社長 忽那 文夫
東一川崎中央青果株式会社 代表取締役社長 佐藤 義勝	東京多摩青果株式会社 代表取締役社長 柏 武彦	株式会社 石巻青果 代表取締役社長 近江 恵一
横浜丸中青果株式会社 代表取締役社長 原田 篤	東京シティ青果株式会社 代表取締役社長 鈴木 敏行	山形丸果中央青果株式会社 代表取締役社長 二ノ戸 長作
京都青果合同株式会社 代表取締役社長 内田 隆	金港青果株式会社 代表取締役会長 兼 社長 宮本 初義	岐阜中央青果株式会社 代表取締役社長 松浦 弘
北果 大阪北部中央青果株式会社 代表取締役社長 三木 博司	大阪中央青果株式会社 代表取締役社長 中島 康弘	仙台中央青果卸売株式会社 代表取締役社長 安藤 堅太郎
富山中央青果株式会社 代表取締役社長 青木 博二	名古屋青果株式会社 代表取締役社長 吉田 真太郎	

7月の通所介護



あじさいドライブツアー



スイーツ教室で
フレンチトースト作り



梅シロップ作り

アクリルアミドにご注意を

アクリルアミドとは

炭水化物を含む食品を120℃以上の高温で調理すると発生する化学物質で、発がん性が指摘されています。以前から、焼き魚等のコゲにも発がん性があるのは知られていましたが、パンや芋、野菜等でも、調理法によっては発がん性物質が発生する事が、近年わかってきました。アクリルアミドは、食品中の水分が少なく、かつ、高温で加熱した場合に最もできやすくなりますので、食品を高温で長く加熱しすぎないことが重要です。

◎調理法を工夫して発生量を抑えよう

120℃以上→焼く・揚げる・炒める
120℃未満→煮る・茹でる・蒸す

◎野菜は十分水に浸すと、調理によるアクリルアミドを減少させることができます。

調理法をひと工夫し、
バランスの良い
食事を心がけ暑い夏を
乗り越えましょう。

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

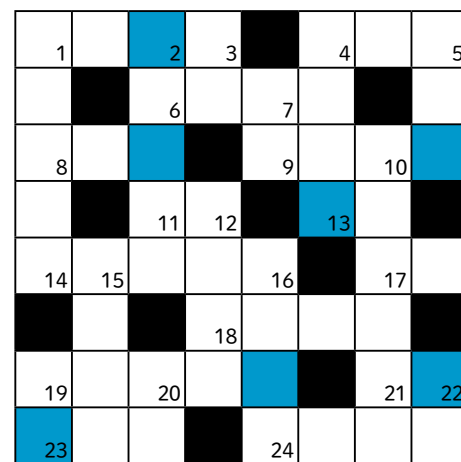
息抜きクロスワード

あみがけの■部分を並べ替えて、単語にしてください。正解がわかったら、ぜひ応募を！



→ヨコのカギ

- 1 ○○○お見舞い申し上げます。
- 4 「鶏哥」…鳥です。
- 6 メロンの産地。はじめは炭鉱都市として発達。
- 8 政府高官などが関与している疑いのある大規模な贈収賄事件のこと。
- 9 脱税などの目的で作成されます…裏○○○○、二重○○○○。
- 11 小を兼ねます。
- 13 ○○を外にする：遊びまわっており、ほとんど家にいないこと。
- 14 ホトトギスの異称。
- 17 ○○誉め：手放して褒めること。
- 18 「早婚」の対。
- 19 最近では、ちゃぶ台よりもテーブルの家庭が多いようです。
- 21 墓○○を掘る。
- 23 ○○○がない…便秘ぎみ。
- 24 微笑。



クロスワードパズル / TAKAHASHI'S HOMEPAGE [http://crossword.sakura.ne.jp/]

- ↓タテのカギ
- 1 サービス○○○○…ただ働き。
 - 2 9月になつてからするもの…夏休みの○○○○。
 - 3 ○○の東西を問わない…世界中どこでも。
 - 4 この現場でのミスや事故が続いています。
 - 5 パン作りや酒の醸造に欠かせません。
 - 6 本職を叩く道具。
 - 7 家の中では威張り散らすのに、外ではおとなしくなる。
 - 8 会議が行われる場。
 - 9 太陽系の質量の99%を占める天体。
 - 10 ゴルフ場のこと。
 - 11 量より○○。
 - 12 古くは、神意をうらなう方法の一つ。
 - 13 引いたり当てたりします。
 - 14 千年生きる？

当広報紙へのご意見・ご感想に加え、テーマに関するエピソード・写真・絵葉書なども募集しています。

※紙面に限りがあり、ご応募いただいたものを全て掲載できない場合がありますので、あらかじめご了承ください。

●応募方法／「JAやまがた広報係」まで、下記のいずれかの方法でご応募ください。応募者の「氏名、住所、電話番号」も忘れずにご記入ください。

郵便 〒990-8535 山形市旅籠町一丁目12-35
Eメール kikakukanri@jayamagata.or.jp

●締切／8月25日(木) (当日消印有効)

●プレゼント／「クロスワード」正解者、またはご意見、ご感想を下された方の中から抽選で3名の方に「おいしさ直売所商品券」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。



9月号のテーマ
ご飯の友

●私が子供の頃、メロンは貴重でなかなか手に入らない果物でした。45年も前、いただいたもののメロンを仏壇にお供えていた母。翌日、仏壇からメロンが消えていて、7人家族だった我が家は大騒ぎ。どこを探しても見つかりません。ほどなく、弟の友人のお母さんから「高価なメロンをありがとう」という電話がありました。弟とその友人の家族で食べてしまったとのこと、子どもながらに悲しい思いをしたのが思い出されます。(山辺町 Aさん)

●今でもメロンはなかなか食べることができない高級品。仏壇にあるべきメロンがなくなっていたら、確かにびっくりしてしまいますね。

●ブドウは山形の名産のひとつですが、色々な品種があってすべてが大好きです。山形のシャインマスカットのおいしさを、もっと全国に知ってもらえたらなあと思います。(山形市 Tさん)

●シャインマスカットを初めて食べたとき、味はもちろんのこと、その食感の良さに感動したのを覚えています。市場での評価は上々とのことなので、今後山形ブランドが定着すればいいな、と感じています。

読者の広場

8月号のテーマ

夏の果物

組織活動 紹介コーナー はつらつ！ 青年部



みはらしの丘小学校 南金井支部

各地で田植えやバケツ稲指導が行われました。

これからは管理作業や稲刈りなどを通して、子ども達に農業の楽しさや大切さを伝えていきます。



大郷小学校 大郷支部



宮浦小学校 南沼原支部・飯塚支部



東小学校 千歳支部



南沼原小学校 南沼原支部



明治小学校 明治支部

「野立看板」今年も
できあがりました。

その他の支部の作品は
本店に掲示していますので、
ぜひご覧ください。



7月7日、農政対策協議会に合
せて投票が行われました。



一番多く票を得たのは
明治支部でした！

お問い合わせ

営農経済部 営農米穀課
TEL.023-624-8562

第3回 畑の草取り、トマト畑とトマト選果場見学



れるさんから
中玉トマトの
差し入れが！



大玉トマトの畑を
見せてもらいました。

おいしい！



刈られた雑草を
高く積み上げよう



大きさを分けて
楽しく分けられて
いました。

中央営農センターの
大玉トマト選果場へ！

冷やした
大玉トマトも
おいしかったです



米30キロは
重いです！！