



02 特集 JAの未来

オリジナリティで勝負！ 感性を生かした花づくり

08 農業情報

12 旬の料理 鶏肉と彩り野菜の青シソ炒め

鶏肉と彩り野菜の青シソ炒め

鶏むね肉がふると柔らかい。
最後に加えた青シソがさわやかに香る、彩り鮮やかな炒めもの。



●材料 (4人前)

鶏むね肉…1枚 (300g)

下味調味料

〔塩・醤油・酒・砂糖・胡椒…各適量
卵…1個、片栗粉・油…各適量〕

青シソ…10枚、アスパラガス…2本
パプリカ(赤)…½個、しめじ…50g

ズッキーニ(黄)…½本

ネギ・生姜…適量

葱油(ゴマ油でも可)…適量

炒め調味料

〔塩・酒・砂糖…各小さじ1
中華スープ…大さじ2、胡椒…少々
水溶き片栗粉…少々〕

ワンポイントアドバイス

鶏胸肉に水分を吸わせる
ように、下味調味料を
よく揉み込みます。
冷蔵庫で30分ほど
休ませると、より味が
馴染みますよ。



寒河江武志 / 『熱烈中華 〇武』 / こだわりの国産食材、
米沢豚や庄内豚、つや姫、県産の野菜を中心に使って
本格中華を提供。陳麻婆豆腐は、四川豆板醤と山椒が
効いた逸品。昼はお得なランチ、夜は宴会コースもご
用意。／上山市金生東2-17-27。TEL.023-673-2650、
営業時間 11:30～14:00、17:30～20:30。月曜定休。



1 鶏むね肉は皮を外し、繊維に直角に一口
大の薄切りにする。片栗粉と油以外の下
味調味料を加え、よく揉み込む。片栗粉
を混ぜ、油でコーティングする。



2 青シソはみじん切りにする。アスパラガ
スは硬い皮を剥き、一口大に切る。他の
野菜も大きさを合わせて切る。ネギは薄
切りし、生姜は1cm角程の薄切りにする。



3 鶏むね肉から油通しする。他の野菜とし
めじも油通しする。炒め調味料を合わせ
ておく。



4 ネギと生姜を弱火で炒める。香りが出た
ら鶏むね肉と野菜類、炒め調味料と青シ
ソを加え、強火で炒める。葱油を加える。

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

あとがき



家の光10月号 (特集) 日本のお米はなぜうまい?

秋は新米の季節です。お米が大好き、というアイドルグループTOKIOの城島茂さんと料理人・野崎洋光さんの対談に始まり、新品種(山形県の『つや姫』、佐賀県の『さがびより』、次世代『コシヒカリ』)の開発などの動向、山形県JA女性組織協議会フレッシュミズ部会のみなさんが取り組む「おすしケーキ」などの新しいお米のアイデアレシピ、「お米は太りやすい」という誤解が解けるような適切な食べ方など、さまざまな面からお米の「うまさ」について伝えます。(家の光ネットより抜粋)

フレッシュミズ部が
登場します!

「最近、『私』を食べましたか。」車のラジオから流れてきたのは、ちょっとビックリするような一言でした。「『私』はちょっぴり特別な存在。がんばれ、という思いとともに渡されたり、ぎゅっと思いが詰まっていたり。」最後まで聴くと「『私』はおむすびであることがわかり、なるほど、温かい気持ちになりました。今まで数え切れないほど食べてきた、母のおむすび。そのひとつひとつに愛情が詰まっていたんだなあと感じます。今は母のおむすびを食べる機会はありません。でもたまに顔を合わせるときがあったら、忙しい母へ今度は私がおむすびをにぎってあげたいと、ラジオを聴きながら思いました。」



JAやまがた
公式
Facebook



オリジナリティで勝負！ 感性を生かした花づくり

細谷克己さん(32)は山形市明治地区の花き生産者です。おいしさ直売所への出荷や、やまがたフラワーフェスティバル2015花き品評会へ、大輪のマリーゴールドを出品して銀賞を受賞するなど、意欲的に農業に取り組んでいます。今回は生産の工夫や今後について、お話を伺いました。

花の販売や流通の仕事を していました

——就農するまでの経緯を教えてください。

細谷 私の父が花を作っていたこともあり、大学では園芸を専攻しました。就農する前に5年間、少しでも花について見聞を深めようと思い、東京の花市場や小売店に勤めたり、



通年出荷でリスク減を図っています

種苗会社で品種改良の作業を手伝ったりしました。地元に戻って就農したのは平成22年で、今年7年目になります。

——就農する前に様々な経験をされたのですね。

細谷 はい、現場の見方を知れたのは良かったです。市場の方がどこに着目して品定めをするのか、どの花がどんな理由で人気になるのかなど、色々勉強させてもらいました。その経験が今に生きていると思います。



——昨年の花き品評会で銀賞を受けたマリーゴールドも、大きくて珍しいですね。

細谷 それも、人と違うものを作りたいという気持ちで出品したものです。ここ最近大輪がブームであるという情報があったのに加えて、背が高いマリーゴールドを出す人はいないんじゃないかと思ったので作ってみました。余分な芽を取るなど、ひ



お話を伺った細谷克己さん。
表紙は奥様の愛美さんと、長女の有彩ちゃんにご協力いただきました。



別のハウスにはジニアとマリーゴールドの新しい苗が植えられています。

——今はどのような花を生産されているのですか。

細谷 トルコキキョウ、ラナンキュラス、キンギョソウ、デルフィニウムなどを主に作っています。その他マリーゴールドやブルーレースフラワーなどの草花もあわせて、年間通して9種類ほどのです。ハウスをローテーションしながら、通年出荷できるようにしています。

——年間通して収穫や播種の作業があるのですね。

細谷 そうですね。農作業は父母や妻とともにしていますが、今はちょうどお盆が終わって、これから収穫するものを植えたところです。作業



束ねられたトルコキキョウ。

と手間加えてやることでいいマリーゴールドに仕上げられたので嬉しかったです。

——今ハウスに咲いているのも、見慣れないお花です。

細谷 これは八重咲のカランコエです。カランコエは鉢植えが一般的ですが、切り花用の品種もあります。咲いてからの花もちが良く、珍しさも相まって好評をいただいています。

いつかオリジナルの品種を

——これからしてみたいことはありますか。

細谷 オリジナルの品種を出せればいいなと思っていて、今も少しずつ品種改良を進めています。今後の出荷を見込んで、というのももちろんありますが、何より自分がしていて楽しいというのがあります。

——細谷さんオリジナルの品種ができあがるのを、楽しみにしています。

細谷 ありがとうございます。これからもオリジナリティを大切に、他とは一味違う花を作れるようになりたいと思います。



平成26年産米 最終精算について

紙袋（60kg）、1等の場合の金額を掲載しております。

■ 主な品種の精算について（紙袋）

単位：円（税込）

項目	区分	はえぬぎ	コシヒカリ	つや姫	あきたこまち	ひとめぼれ	ササニシキ	ヒメノモチ	出羽燦々
概算金 ①	J A 米	8,500	8,800	12,500	8,300	8,500	8,500	11,000	11,700
	一般米	8,200	—	—	—	—	—	—	—
追加精算金 ②	J A 米	500	500	1,600	500	500	500	2,500	2,500
	一般米	500	—	—	—	—	—	—	—
最終精算金 ③	J A 米	468	824	642	218	1,274	502	1,670	1,312
	一般米	226	—	—	—	—	—	—	—
支払合計額 ①+②+③	J A 米	9,468	10,124	14,742	9,018	10,274	9,502	15,170	15,512
	一般米	8,926	—	—	—	—	—	—	—

■ 精算内容（JA米 はえぬぎ）

単位：円（税込）

項目	内容	金額
販売価格	入札取引並びに相対取引による平均価格	10,914
加算額	精算代金利息・売り急ぎ防止支援受入・繰越金	258
(1) 合計	販売価格	11,172
共同計算経費	保管料・運賃・出庫料・ブランド米拡大経費等	1,105
販売手数料	全農・JA	545
検査手数料		54
(2) 控除経費合計		1,704
(3) 概算金	平成26年産米	8,500
(4) 追加精算支払済額	平成26年12月22日	500
最終精算金支払額	(1) - (2) - (3) - (4)	468



新支店名称募集のお知らせ

平成29年、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。

■ 南金井・本沢統合新支店

山形市大字谷柏地内

■ 蔵王・成沢統合新支店

山形市蔵王半郷字西の宮250-1
（現蔵王支店）

■ 長崎・豊田統合新支店

中山町大字長崎165
（現長崎支店）

応募方法

本店、支店窓口にて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 山形市旅籠町1-12-35

JAやまがた 総合企画広報課「新支店名称募集係」宛

採用作品および推薦作品には、
ペア宿泊券などをお贈りします。

※各新支店で、応募作品より5点を推薦作品とし、その中より1点を採用作品とします。

※同一応募名称が複数の場合は、応募者一名を抽選させていただきます。

応募締切
10月7日（金）

お問い合わせ
経営管理部 総合企画広報課
TEL.023-624-8265

より便利に！
金融窓口が
やって来る！

金融移動店舗 「ふれあい号」 稼働スタート

当JAでは、中山間地域のご高齢者など、交通手段に乏しい方へのサービスを補う方法について検討を重ねておりました。この度、農林中央金庫の「農業と地域・利用者をつなぐ金融サービスの提供・地域貢献」事業の支援を受け、金融移動店舗を導入する運びとなりました。

大規模災害などの被災地でも金融サービスを維持、提供できる機能を備えた金融移動店舗の導入は「ふれあい号」が全国で第1号になります。

8月22日、本沢支店で行ったオープニングセレモニーでは、運行の安全を願うとともに、テープカットを導入を祝いました。



金融移動店舗を導入し、中山間地域が多い当JA管内でも、ご高齢の方をしっかりと支えていきたい。無線で通信し、金融サービスを提供できるシステムを備えているので、災害などの緊急時にも「ふれあい号」を活用し金融サービスを継続、提供していく。

JAやまがた 板垣平治郎組合長

JAやまがたから組合員の皆様に、
大切なお知らせです

JA Information



運行について

取扱業務

普通貯金の 入出金・通帳記帳・繰越発行 各種税金・公共料金の収納

※定期性貯金、為替による振り込みはお取り扱いできませんのでご了承ください。

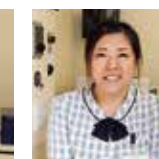
※ATMではございませんので、出金等のお取引の際は通帳と印鑑をお持ちください。

乗務員

当JAの金融窓口職員が対応いたします。



東海林多聞



菅原由美子



巡回地域スケジュール

曜日	月曜日		火曜日		木曜日		金曜日	
時間	9:30~ 11:00	13:00~ 14:30	9:30~ 11:00	13:00~ 14:30	9:30~ 11:00	13:00~ 14:30	9:30~ 11:00	13:00~ 14:30
地区	ふれあい 山元	ふれあい 中山	ふれあい 相模	ふれあい 山寺	ふれあい 中山	ふれあい 山元	ふれあい 山寺	ふれあい 相模

お問い合わせ 金融部 金融企画課 TEL.023-624-8251



豊田地区の主力果実 リンゴの出荷スタート

8月16日、豊田果樹部会リンゴ部は北部営農センターでリンゴ「つがる」の目ぞろえ会を開き、8月末までに9割の出荷を終わらせることを確認しました。志田重則部長は「9月に入ると青森県産のリンゴが多くなるため、その前までになるべく出荷を終わらせよう」と部員に呼びかけました。

今年は4、5月の適度な降雨で昨年より果実肥大も良く、結実数も確保されています。同部会では8月以降のハダニとカメムシ類の発生を抑える防除を徹底するとともに、晩生の「ふじ」を出荷する12月まで作業を続けます。今年、部会では「つがる」について約50トンの出荷量を計画しています。



直売所「次世代の集い2nd」 若手生産者同士で情報交換しました

8月2日、おいしさ直売所生産者協議会は山形市で「次世代の集い2nd」を開き、直売所に出荷する若手の生産者や協議会役員、各直売所店長ら35名が参加しました。これは昨年初めて開いたもので、好評だったため今年も開催。丸子嘉実常務は「直売所も消費者が求めるものを作る『地消地産型』になっている。若い方の感性を生かして、消費者に選ばれるものを作ってほしい」とあいさつしました。参加した生産者は「ふだん会えない生産者の方と話せるし、意欲的で刺激になる」と話していました。

花の出荷目ぞろえ会 9月のイベントに合わせた出荷を

8月21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ぞろえ会を開き、市場情勢や出荷規格などを確認しました。(株)大田花きの中島敬之さんは「十五夜やお彼岸などに合わせて、ワレモコウ、ソリダコなどの秋商材をぜひ出荷してほしい」と需要期に合わせた出荷を求めました。また、同組合で出荷量が増えているハマナデシコについても共選出荷に向けて品質を高めていくことを確認しました。



オリジナル品種「あか月姫」初収穫 美しい仕上がりに歓喜

8月3日、中央桃部会はオリジナル品種「あか月姫」を関西方面へ初出荷しました。これは部会員である佐藤寛秋さんが、平成20年に「あかつき」の枝変わりとして発見したものです。初収穫には長岡幸一部会長らが参加し、見事な出来栄を喜びました。

果皮の黄色の美しさを「月」と「姫」で表そうと「あか月姫」と命名。主な特徴は果皮、果肉の外側が黄色で果肉の内側が白いツートンカラーである、糖度が15〜16度と高い、黄桃が品薄である8月上旬に出荷できる、などです。佐藤さんは「本当にきれいな、鮮やかな黄色でほれぼれする」と話していました。同部会では可能な限り作付面積を増やす方針です。



JA世田谷目黒の職員2人が 渡辺誠さん宅で住み込み農業体験

JA世田谷目黒金融部渉外課の和田裕之主任と、総務部企画管理課兼システム管理課の上杉富士馬さんが、8月1日から5日間、当JA組合員の渡辺誠さんのもとで農業研修を行いました。2人はいしき直売所への出荷や、大玉トマトの収穫、地域で管理する畑の除草など、幅広く農作業を体験しました。8月5日には「花笠まつり」にも踊り手として参加し、山形の文化に親しみました。

和田さんは「初日から充実した日々を過ごしている」と上杉さんは元JA職員の渡辺さんとの会話を通し「JAならではの話題や悩みを共有できてよかった」と話していました。



「山形の青菜漬」をいつまでも! 青菜の栽培講習会

8月17日、本沢そ菜部会と(株)ジェイエーあぐりんやまがたは、前明石公民館で青菜契約栽培説明会を開きました。原料の青菜は、ピーク時には年間200トンの出荷がありましたが、高齢化の影響などで近年減少しています。今年、同社では各組織の協力を得ながら、昨年以上の出荷を目指します。半田義信取締役本部長は「山形の青菜漬をより多くの方に届けたい。私たちも精一杯努力するので、生産者の方も少しでも多く青菜を出荷していただきたい」とあいさつしました。

農業情報



全量一等米に向けて!

コンタミ(異物混入)防止

●刈り取り前に雑草を抜き、種子が混ざらないようにしましょう。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ない場合が多くあります。

●異品種が混入している圃場がところどころ見受けられます。早めに抜き取りましょう。

適切な調製

●水分測定は、正しい水分計を用いてこまめに行ってください。

●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、ライスセンサーへ搬入するか、乾燥機に張り込み通風して下さい。

●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。

●玄米水分14.5%を目標に仕上げ乾燥を行いましょう。青糲の量などにより水分量の変化がありますので注意してください。

生産管理工程表の提出

●品種ごとに作成し、出荷前に忘れずに提出してください。

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

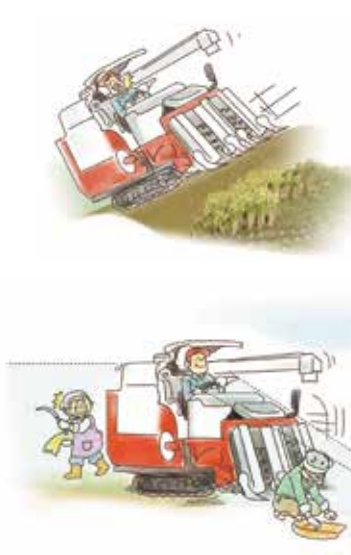


コンバイン事故を防止しよう!

農作業事故が多く発生する9月から10月に合わせて「秋の農作業安全確認運動」が展開されます。この時期発生が多いコンバイン事故の事例を知り、農作業事故を防ぎましょう!

①走行中の転落、横転

車高が高くなり、バックや足下などの死角が広がります。誘導者をつけたり、道幅を示すポールを設置したりして、死角を意識した作業を心掛けましょう。グレンタンクに穀が一杯になるにつれ、重心が傾き、転倒しやすくなります。コンバイン全体のバランスを考えて操作しましょう。



②整備中の事故

コンバインはカバーを外すとスロワなどの回転物がむき出しになっています。回転を止めた状態で整備しましょう。

③「手こぎ」での巻き込まれ事故

だぶつく手袋の着用、無理な姿勢での手こぎは事故につながります。びつたりした手袋を着用し、稲束は押し出すように入れましょう。



農作業事故防止チラシ 出典：農林水産省ホームページ (http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/28_poster_kekka.html) 「安全対策・これだけは コンバイン事故」(農林水産省) http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/pdf/p-comb.pdf 「平成26年に発生した農作業死亡事故の概要」(農林水産省) (http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/pdf/26sibo.pdf) を加工して作成

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7回理事会

7月29日開催「内容より」

●報告事項

- ・平成28年度地域ふれあい運動・農協祭り予定表
- ・平成28年度産米穀売渡委託契約数量

●協議事項

- ・個人情報統括管理者およびセキュリティ統括管理者の選任
- ・自主検査チェックリストの一部改訂

第8回理事会

8月9日開催「内容より」

●協議事項

- ・JAやまがた経営改革
- ・経営改革に伴う一括費用処理
- ・平成28年度修正計画・損益3か年計画

DIRECTOR'S OPINION 2016 役員より VOL.18

考えることから始めよう

理事 武田藤助



JAやまがたの自己改革には一元集荷や支店の統合再編などがありますが、8月から新しく移動店舗によるサービスが始まります。支店が遠く足を運びにくくなっていた方も、ぜひご利用いただきたいと考えています。

自己改革を成功させるためには、その主役である組合員数の確保、増加も必要です。今は団塊の世代の組合員が脱退し、新しい考え方や感覚を持った世代の組合員が加入し始めています。彼らの要望にどう対応していくのが、今後の経営にとって大切だと思います。

組合員と信頼を築くためには、JAの存在意義のひとつである「農産物を高く販売すること、必要資材などを安く提供すること」を実現できるにかかっています。組合員がなぜJAを利用しないのか、出荷量はなぜ増えないのか、組合員の目線に近づいて考えることが重要です。まずは「なぜなのか」と考えることから始めたいと思います。

息抜きクロスワード

→ヨコのカギ

- 1 焼いたり蒸かしたりして食べる秋の味覚。甘いです。
- 5 不注意なことです。
- 6 鋭い歯を持つ細長い魚。干物にして食べます。
- 8 ○○を噛むような——味気ないです。
- 9 過ぎ去りしものです。
- 10 大根や人参、牛蒡などのことです。

あみがけの□部分を並べ替えて、単語にしてください。

□ □ □ □ □

1		2	3	4
			5	
6	7			
8			9	
	10			

↓タテのカギ

- 1 空中フランクや綱渡りはこぼれ。
- 2 これでカーソルを操作します。
- 3 墨を吐く海の生き物。
- 4 ちようどうよいことです。
- 7 目玉のことです。
- 9 月の周りに見える光の輪。

読者の広場

9月号のテーマ

ご飯の友

●8月号の「かぼちゃの冷たいスープ」を作りましたが、なかなかうまくいきませんでした。男にとって料理は難しいですね。(中山町 Yさん) ㊟作っていただき、ありがとうございます。私も思うように料理できなかった経験があります…。新しい料理に挑戦するYさんの姿勢を見習って、私も9月号の「鶏肉と彩り野菜の青シソ炒め」を作ってみようと思います。

●ご飯の友は「納豆」です。醤油、いりこ、みそ、卵、キムチ、おみ漬、チーズ…その他色々いて、日替わりで食べるのが楽しみです。特に山形産大豆の納豆が気に入っています。(山形市 Tさん) ㊟チーズと一緒に食べたことがないので、今度試してみます! 私は大根おろしを入れて食べるのが好きです。山形産大豆の納豆、想像するだけでおいしそうです。

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。

●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 / 9月25日(日) (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。

10月号のテーマ
秋の果物



美しい自然に恵まれた山形県！ 県民の歌「最上川」で心身共にパワーアップ！

8月の通所介護



運動教室



大正琴・ボランティア教室



夏祭り・スイーツ教室



折りたたみ式の車いすが
仲間入り

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

♪ 広き野を ながれゆけども 最上川 うみに入るまで にごらざりけり ♪

昭和天皇が大正14年に山形県でご覧になった最上川の様子を、翌年の歌会始においてお詠みになられました。東京音楽学校の島崎赤太郎教授が曲をつけ、以来県民に親しまれ「山形県民の歌」に制定されました。

最上川は美しい自然に恵まれた山形県を、広く深く優しくゆうゆうと、時に厳しく時に包み込むように流れ続けています。昔から知っている歌を歌うことは、脳を刺激し記憶力を活性化します。心肺機能を高め、姿勢が良くなる効果もあります。「母なる川」最上川に思いを馳せて、ゆったりとした気持ちで歌ってみてはいかがでしょうか。

組織活動 紹介コーナー 女性部× フレッシュ ミズ部

女性部とフレッシュミズ部合同 郷土料理教室

8月22日、約40名が参加して、しそ巻きとくるみ豆腐の作り方を学びました。

郷土の味、
ぜひうちで
も試してね。

しそ巻き

【材料】

- ・味噌……100g
- ・砂糖……100g
- ・もち粉……60g
- ・青しそ……50枚
- ・揚げ油……適量
- ★片栗粉 …… 小さじ1
- ★白ごま …… 小さじ1
- ★くるみ …… 適量（細かく刻む）
- ★唐辛子 …… お好みで

【作り方】

- ①味噌と砂糖を火にかけ煮溶かしたら火を止め、もち粉、★を加え、とろ火で焦げないように練り合わせる。
- ②青しその水気を切り、葉の裏側に①のをせて巻き、つまようじに刺す。
- ③中温でからりと揚げ、出来上がり。



手づくりのおやつ
だから、子どもに
も安心です！



寒天で固めた
くるみ豆腐もおい
しくできました！



みんな残さず
食べました。

フレッシュミズ部員が2名増えて、現在18名で活動しています♪
食や農業に興味がある方、ぜひ一緒に女性部、フレッシュミズ部で楽しみましょう！

お問い合わせ 営農経済部 経済課 TEL.023-624-8567

JA Contest

お客様満足度アップに向けて！ 金融、共済で窓口コンクール開催

当JAではお客様満足度向上の取り組みの一環として、窓口対応の強化に努めています。

8月20日、金融部が行ったテラーコンクールでは、来店者の年齢や家族構成が違う3つのテーマを設け、9支店の金融窓口担当者が接客を実践。高橋支店の高嶋美咲さん、上山南支店の井上諒子さん、鈴川支店の高橋瑞生さんがそれぞれのテーマで第1位に選ばれました。

23日は共済部がスマイルサポーター（共済窓口）セールスコンクールを行い、豊田支店の石澤睦美さん、鈴川支店の今田由美さんが優秀賞、高橋支店の村松優生さんが新任特別賞を受賞しました。



石澤睦美さん



高嶋美咲さん



今田由美さん



井上諒子さん



村松優生さん

写真提供：JA共済連山形 高橋瑞生さん

第4回 ブドウ収穫体験、ブドウ絵コンテスト

校長賞



附属小3年 沓澤紗子

観望賞



金井小5年 伊藤太一

芸術賞



高瀬小3年 尾形拓馬

実行委員賞



南山形小4年 金沢湧愛

美味賞



第七小6年 森谷春果

インパクト賞



第三小3年 奥山サト

山形市本沢の
「ごんのぶどう園」へ！



Wanpakku Agri School



色々の種類の
ブドウが
ありました



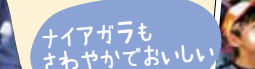
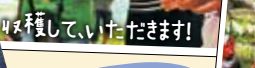
たわわに実ったテラウェア

園主の今野智夫さんが説明してくれました

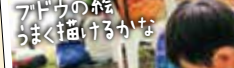


たわわに実ったテラウェア

園主の今野智夫さんが説明してくれました



ブドウの絵
うまく描けるかな

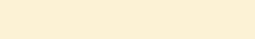
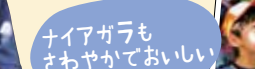
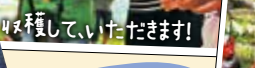


とっても
甘い♪



たわわに実ったテラウェア

園主の今野智夫さんが説明してくれました



ナイアガラも
さわやかでおいしい

