

悪戸いもの洋風芋煮

おなじみの芋煮材料で洋食を。
ねっとりとした食感の悪戸いものにクリームが絡む。



●材料 (3人前)

悪戸いも…8個、長ネギ…2本
舞茸…100g、ゴボウ(小)…1/2本
牛バラ肉…200g (3cmほどに切る)
バター…10g
白ワイン…40cc、醤油…20cc
生クリーム…80cc
塩・コショウ…少々
クレソン (お好みで)

ワンポイントアドバイス

ゴボウをさらした水は
捨てずに使いましょう。
ゴボウの香りも、
味もしっかり出て
うまみが違います。

佐藤善太郎 / 『Cafe & Dining 990』 / クラシカルな
雰囲気のある空間に彩りのあるスイーツ、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 悪戸いもは皮付きのまま茹でて、皮をむく。長ネギの白い部分は斜め切り、緑の部分は小口切りする。舞茸はほぐしておく。ゴボウは箆がきにし水にさらす。

2 鍋にバターを入れてから火にかける。長ネギの白い部分を強火でしんなりするまで炒める。牛バラ肉を入れ弱火で炒め、塩・コショウをふる。



3 ゴボウを加え、白ワインを注ぐ。強火にし、醤油・悪戸いも・舞茸を入れる。ゴボウをさらした水を100cc入れる。

4 弱火で煮汁が半分になるまで煮詰める。緑の長ネギ・生クリームを入れ、ゆっくり混ぜながら沸騰直前まで煮る。

あとがき

特集の取材で、豆料理の幅広さを実感するとともに、食の安全・安心についても考えさせられました。普段食べるものを地元の食材で手づくりすることは、とても意味のあることなのだと実感しました。

たくさんの選択肢がある中で安全・安心な食材を選ぶのは難しいですが、直売所の野菜や、国産農産物にこだわったエコープマーク品は、やはり安心して食べることができます。千葉さんのように色々なものを手づくりできるようになったら、さらに豊かな食生活が送れそうです。まずは、できる限り地元や国産の食材を選ぶようにしたいと思います。



02 特集 JAの未来

今年は国際マメ年! 豆の魅力を再発見しよう

08 農業情報

12 旬の料理 悪戸いもの洋風芋煮



JAやまがた
公式
Facebook

今年国際マメ年！ 豆の魅力 を再発見しよう

今年は、豆の恵みに改めて感謝し、さらなる活用を図ろうと、国連食糧農業機関（FAO）が定めた「国際マメ年」です。今回はJAやまがた女性部本沢支部の千葉京子さんから、県内で食べられている豆料理や、長年続けていらつしやる味噌づくりについて伺います。

いつもの食卓にとけこむ「豆」たち

——今回は、豆の魅力を再発見しようという企画ですが、千葉さんは豆をよく召し上がりますか。

千葉 はい、毎日味噌汁を飲みますし、ずんだは枝豆の季節になると作り置きして冷凍します。納豆汁やふうき豆は山形の郷土料理として定着していますし、お正月には数の子豆を食べます。

——改めて考えると、県内には豆を使った食べ物がたくさんありますね。**千葉** そうですね。醤油や豆腐など



も豆の加工品なので、どんな方にも豆は身近な食材ではないでしょうか。私は大豆を戻してから素揚げして、砂糖と味噌で味付けした「味噌豆」を良く作ります。保存がきくので常備菜として作り置きしています。

味噌づくりのきっかけは「遺伝子組み換え食品」

——本沢支部では、なぜ味噌づくり

に取り組もうと思ったのですか。

千葉 平成9年ごろ、遺伝子組み換え食品が大きな話題となりました。健康に悪い影響があるのではないかと、生態系を壊すのではないかなど、様々な問題が取りざたされましたね。そこで、当時本沢支部の部長だった横尾静さんが「自分たちで材料を育てて、身近な調味料である味噌を手作りしてみよう」と提案してくれたのが、味噌づくりを始めたきっかけです。今

は4名が主となって味噌を作り続けています。

——作り方はどのように学んだのですか。

千葉 当時、作り方がわかる人が誰もいなかったもので、県で主催している「山形地区農村生活研究グループ」に入り、米麴の仕込み方や塩の量などを教えてもらいました。今でもこのグループで、郷土料理や農村の暮らしなどについて学んでいます。

——材料はどこから仕入れているのですか。

千葉 大豆は、昔は作っていました。が今ほとんど手がまわらないので、西部営農センターから買っています。米は、注文した人が持ち込んだり、私たちの田んぼでとれたものを使ったりします。

——味噌づくりで大変なことは何ですか。

千葉 米麴の仕込みがなかなか大変です。仕込んだら3時間おきに温度を見て調整しないといけないので、



写真提供：山形市食生活改善推進協議会

味噌を作ることで心身ともに健康です

——味噌づくりを続けていて良かったと思うことはありますか。

ほぼ徹夜の作業です。でも米麴の出は味噌の仕上がりに直結するので大切に作っています。毎年20名前後からご注文をいただくのですが、それぞれの方の米麴が混ざらないように、注意しながら作業しています。



【今月の表紙】農事組合法人村木沢あじさい営農組合「農メンズ」左から成田雄さん、向田奨さん、佐藤雄基さん／同組合では大豆65ha、枝豆3haなどを栽培し、豆の加工品づくりにも取り組んでいます。同組合、そして地域を引っ張る担い手が「農メンズ」の皆さんです。同組合では豆に加え、悪戸いも、米、そば、麦なども生産しており、農メンズ一人ひとりに担当作物があります。そのことが、責任感と向上心を持って生産することにつながっているそうです。

千葉 やはり自家製だと安心して食べることが出来ます。また、必要な材料の量を計算したり、手を動かしたりしていると、体が活性化していきいきとした気持ちになります。あとは何より、注文してくださる方、山

形地区農村生活研究グループの皆さん、味噌づくりをする4名など、人とのつながりを保てるのが一番嬉しいです。たくさん量を作ることにはできませんが、少しずつでも味噌づくりを続けていきたいと思っています。



【訂正とお詫び】
10月号で、文面に誤りがありました。ここに訂正し、お詫び申し上げます。
●2ページ左下表内「金額」→「上限額」
●4ページ1段1行「車輛センター」→「JA」
●4ページ2段2行「種立額」→「積立額」

●報告事項

・平成28年度上半期監事監査の概要
・平成28年度上半期内部監査実施報告書、個人情報保護に関する内部監査報告書
・平成27年度資産の自己査定に基づく平成28年8月末基準不良債権処理状況報告
・平成27年度支店別部門損益及び配賦人員
・平成28年度産米生産者概算金の設定
・平成28年度産米大口出荷者に対する奨励措置
・(株)ジェイエイあぐりんやまがた8月末仮決算

●協議事項

・8月末仮決算書
・「反社会的勢力等への対応に関する規則」の改正
・国債窓口販売業務取扱店舗の集約
・特定口座約款等の改正

第10回理事会
〔9月27日開催〕内容より

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。

理事会だより

DIRECTOR'S OPINION 2016
役員より VOL.20

新任役員研修会に参加して

理事 村山 實

7月13日から3日間、協同の杜JA研修所に県内の新任役員46名が集まり、研修会が開催されました。研修では、役員の責務として ①組合活動の社会的使命を確認すること ②組合のニーズを地域に反映させること ③組合員との橋渡しをすること ④組合員の組合参加への道を拓くこと ⑤経営者として理事会で審議決定を行うこと ⑥守秘義務を果たすこと、などがあげられました。

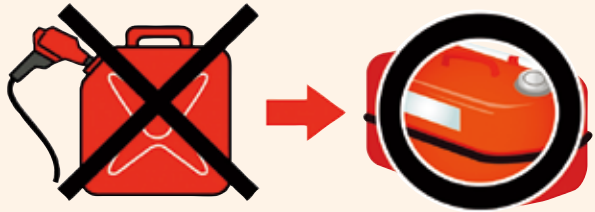
コンプライアンス、リスク管理態勢を構築することで、経営の健全性を確保していかなければなりません。組合員の要望は、有利販売、低コスト資材の供給、営農技術の発信などを通して農業所得を増大させることだと考えております。組合員の目線に立つことに徹し、意見や期待を受け止め、皆様と情報を共有しながら、微力ながらも精一杯努力しようと研修で改めて感じた次第です。今後とも皆様のご指導、ご鞭撻をよろしくお願いいたします。



軽油は金属製容器へ！

- 消防署の指導により、ポリ容器へ軽油を給油することができなくなります。
- 弊社も平成29年1月より、ガソリン同様に軽油も金属製容器へのみ給油が可能となります。ご協力をよろしくお願いいたします。
- 容器は公的機関である危険物保安技術協会などの性能試験をクリアしたものをご使用ください。

この表示があるものを使いましょう



お問い合わせ
(株)ジェイエイあぐりんやまがた TEL.023-647-9898

実り感謝キャンペーン

◎スーパー定期1年新規お預け入れ
(自動継続扱い)

100万円以上

年0.25%
【税引後 年0.199%】

10万円以上

年0.10%
【税引後 年0.079%】

11/1(火)
▼
12/30(金)

キャンペーンの詳細については、窓口にご照会いただくか、チラシをご覧ください。

お問い合わせ
金融部 貯金業務課 TEL.023-624-8268



ふれあい山寺店、中山店、相模店 閉店のお知らせ

右記のふれあい店は、11月30日をもって閉店させていただきます。同様にATMコーナーも廃止となります。皆様にはご不便をおかけいたしますが、ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

※ふれあい号は、各ふれあい店を巡回し、営業いたします。

	ふれあい山寺店	ふれあい中山店	ふれあい相模店
最終営業日	平成28年11月30日(水)		
閉店後対応支店	高橋支店 023-686-9611	上山北支店 023-677-1711	山辺支店 023-664-5003
金融移動店舗「ふれあい号」巡回スケジュール	9:30~11:00	9:30~11:00	9:30~11:00
	13:00~14:30	13:00~14:30	13:00~14:30

お問い合わせ 経営管理部 総合企画広報課 TEL.023-624-8265

平成28年度産米 JAやまがた共同計算に係る経費内容について

支出項目	内容
全農共同計算経費	保管料・入出庫料 倉庫保管料、入出庫料
	運賃 産地から販売先指定場所に係る輸送運賃
	集約保管等経費 県外に運んだ物が対象、消費地倉庫に保管したものの保管料
	山形米ブランド確立活動費 ブランド米産地形成確立対策費、検査技術体制確立費
	安全・安心検査費用 残留農薬検査料、米穀検定料他
	全農手数料 1俵149.9円(JA販売分を除く)
	JAへの支出経費 販売促進事業JA助成要領にもとづく経費
	監査委員会費用 JA全国監査機構による調査費用
	その他 需給調整拠出金(50円)他
JA共同計算経費	JA手数料 販売金額の4%
	検査手数料 紙袋 54円 パラ 1トン 853.2円
	出荷契約金金利 0.80% (JA・全農・農林中金の協議で決定)
	概算金金利 0.80% (JA・全農・農林中金の協議で決定)
	販売促進費 農業ナビ使用料、米卸に対する販売促進費、会議等経費他
	移動保管経費 検査場・倉庫間移動保管運賃、独自販売保管料、出庫料

※円表示のものについては、税込価格です。※需給環境の変化などにより、経費内容が変更になった場合はお知らせいたします。

お問い合わせ 営農経済部 営農米穀課 TEL.023-624-8562



一升餅背負いの集い 今年で10回目を迎えました

10月15日、本店で第10回一升餅背負いの集いが開かれ、65名の1歳児と、その家族約250名が集まりました。「一升餅背負い」は一生食べ物に困らないようにと行われる日本の伝統行事です。一升(約2.5kg)のお餅が入ったリュックを背負い、365歩の舞台を歩く姿に、大きな声援が送られました。手形取りや抽選会もあり、最後に参加者へご祈禱を受けた「つや姫」と御守が手渡されました。



山形地区西洋梨部会 山形市長ヘラ・フランスを贈呈

10月21日、山形地区西洋梨部会の日下部昌博部会長と佐藤康悦副部会長が山形市役所を訪問し、佐藤孝弘山形市長へ特秀のラ・フランス25kgを贈呈しました。これはラ・フランスの消費拡大に向けて同部会が企画したもので、今回で2回目です。佐藤市長の「生産する上で、どのようなところが大変ですか」という問いかけに対し、日下部部会長は「徒長枝の剪定が大変ですが、高品質なものを生産するため頑張っています。食べ頃がわかりづらいという声が多いので、市長からも『軸周りが柔らかくなったら食べ頃』と説明していただければ」と話していました。

上山市の飛脚駅伝 チーム「JAふれあい号」が力走

10月2日、上山市で第28回羽州街道飛脚駅伝大会が開かれ、15チームが飛脚の恰好でコースを走り抜けました。大会では関根地区から赤山地区を貫く旧羽州街道7.8kmを、11名でつなぎます。当JAは上山市内の支店、センターの職員を中心に、チーム「JAふれあい号」を結成。上山南支店の山口康史支店長は「目標は6位以内。JA代表として地域活性化に貢献したい」と話し、チームは見事6位に入賞しました。



県の共済窓口コンテスト 豊田支店の石澤主事が最優秀賞

9月6日、全共連山形県本部は山形国際ホテルでカウンターセールスコンテスト決勝大会を開き、豊田支店の石澤睦美主事が最優秀賞に輝きました。コンテストには県内JAから9名が参加。石澤主事は「とても緊張しましたが、皆さんの応援のおかげで頑張れました」と話していました。



※事務スキル、顧客対応力、カウンターセールス力を備えた窓口担当者リーダーのことで、JAやまがたでは4名が認証されています。写真提供：全共連山形県本部

県グラウンド・ゴルフ大会で 石川さん優勝

10月6日、中山町でJAバンク山形県が主催する第15回JAバンクグラウンド・ゴルフ山形県大会が開かれ、長崎地区の石川慶治さんが優勝しました。昨年の優勝者である豊田地区の坂野正昭さんがプレーヤー宣誓を行い、約250名の選手がプレーに汗を流しました。石川さんはグラウンド・ゴルフ歴5年で「同じ組の人達と楽しく会話しながら交流できた事が優勝につながり、とても思い出に残る大会となりました」と話していました。



写真提供：農林中央金庫山形支店

山形地区女性部が 青菜の圃場巡回

10月14日、山形地区女性部青菜加工グループが、青菜の圃場巡回を行いました。同グループでは秋から冬にかけて青菜漬を作った全国に発送しており、原料の青菜も生産しています。代表の黒田しん子さんは「今年は適度な雨が有り生育は順調。虫食いもなく良い仕上がり」と話していました。青菜の収穫は11月上旬から、青菜漬の出荷は11月中旬から始まります。





第17回 西洋なしフォーラム in 上山

9月24日、上山市で第17回西洋なしフォーラムin上山が開かれ、生産者、市場関係者、研究者、行政関係者ら約150名が集まりました。



西洋梨の歴史

明治8～9年頃、バートレット、フレミッシュユビユティーなどの品種が植えられたのが県内栽培の始まりと言われています。その後、フランスなども導入されました。

昭和9年頃、県内における西洋梨の生産量はバートレットが約65%、ラ・フランスが約18%、その他が約17%と、缶詰加工向けのバートレットが主力でした。

(山形大学農学部教授村山秀樹さんの講演より)

Agricultural Information

農業情報



山形農協 牛枝肉共進会

10月24日、(株)山形県食肉公社で山形農協牛枝肉共進会が開かれ、山形牛の枝肉30頭が出品されました。公益社団法人日本食肉格付協会による格付の結果、26頭がA4ランク以上となるハイレベルな共進会となりました。

チャンピオン賞を受賞した平尾さんの枝肉は、1口3,933円で競り落とされました。板垣平治郎組合長と丸子嘉実常務も、セリの様子を見守りました。

チャンピオン賞	平尾 喜代春
優秀賞1席	アマイ牧場
優秀賞2席	平尾 智也
優良賞	井澤 新治
優良賞	丹野 政宏
特別賞	平尾 智也



西洋梨の有望品種

■メロウリッチ

【育成地】山形県
ミクルマス・ネリス×ラ・フランス
糖度、酸度ともに高く濃厚な味わい。

【収穫期】10月上旬

■ジェイドスイート

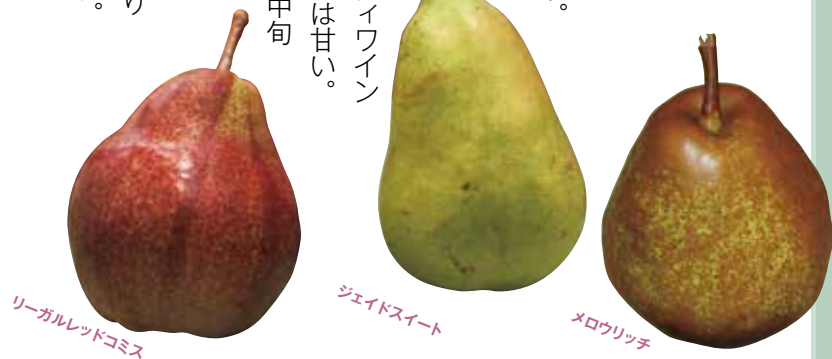
【育成地】北海道
マルゲリット・マリィラ×ブランデワイン
果汁がとても多く、早生品種の中では甘い。

【収穫期】育成地で9月上旬～9月中旬

■リーガルレッドコミス

【発見地】アメリカ
ドワイエネ・デユ・コミスの枝変わり
果肉がなめらかで、赤い果皮が特徴。

【収穫期】9月中旬～9月下旬



果樹の病害虫対策

今年の傾向を知り 次年度に向けた対策を

■黒星病

■ 枝葉の過繁茂、排水不良など多湿になりやすい園地で発生しやすいです。



■ 発生園では見つけ次第発病部を摘み取り、園内に放置などせず適切に処分して、病原菌密度を低下させましょう。

■ 落葉の処分を徹底し、次年度に伝染源を残さないようにしましょう。

■ナミハダニ

■ 特に夏期に急増します。多発してからでは防除が困難になるので、発生状況に注意して適期防除に努めましょう。



■ ハダニ類は薬剤に対する抵抗性を獲得しやすいため、同一成分の殺ダニ剤を使い続けないうにします。

■ ナミハダニは下草から移動して樹冠内で増殖します。園地の草刈りを徹底し、徒長枝の整理などを適切に行いましょう。

■秋季防除の徹底

■腐らん病

リンゴや西洋梨によく見られ、冬でも感染します。発病枝を確認したら切り落とし、切り口に癒合剤を塗ります。切り落とした枝は放置せず、適正に処分しましょう。



■オウトウの樹脂細菌病

秋冬季から春季に感染すると考えられているため、枯れている枝は早めに切り取り処分しましょう。



【参考】

山形県農林水産部「りんご振興指標」「当面の技術対策(11月)」
やまがたあぐりネット (<http://agrin.jp/>)

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

生 東京千住青果株式会社 代表取締役社長 岩澤 均	東一 東京青果株式会社 代表取締役社長 川田 一光	生 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 東一川崎中央青果株式会社 代表取締役社長 佐藤 義勝	多 東京多摩青果株式会社 代表取締役社長 柏 武彦	果 株式会社 石巻青果 代表取締役社長 近江 恵一
中 横浜丸中青果株式会社 代表取締役社長 原田 篤	City 東京シティ青果株式会社 代表取締役社長 鈴木 敏行	果 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 京都青果合同株式会社 代表取締役社長 内田 隆	金 金港青果株式会社 代表取締役会長兼社長 宮本 初義	果 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	青 大阪中央青果株式会社 代表取締役社長 中島 康弘	青 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 富山中央青果株式会社 代表取締役社長 青木 博二	名青 名古屋青果株式会社 代表取締役社長 吉田 真太郎	



読書のススメ



お問い合わせ
経済課 TEL.624-8567

基本からよくわかる おいしい豆料理手帖

大庭英子
ミネラルや繊維質が豊富で栄養価が高い豆。豆の種類ごとの特長を生かしたもどし方や下ゆで方法を、基本からいねいに紹介。知っておきたい昔ながらの定番料理はもちろん、和・洋・中の幅広いレシピも掲載。

息抜きクロスワード

→ヨコのカギ

- 1 どの学校にも一つある？
- 5 11月15日のお参りは？
- 7 クラス・学級です。
- 8 「いやです。」
- 9 乗り越えなくてはならない…。
- 10 ここに生け花をさします。

あみかけの□部分に入る文字を
並べ替えて言葉を作りましょう。

□ □ □ □

1	2	3		4
			6	
5				
	7		8	
			9	
10				

→タテのカギ

- 9 中途半端で止めてしまいます。
- 6 アザができることも…。
- 4 これでは水を汲めません。
- 3 茶碗蒸しに入れることも…。
- 2 バトカー・救急車・消防車の…。
- 1 物事の見方・立場です。

クロスワードパズル / TAKAHASHI'S HOME PAGE 【<http://crossword.sakura.ne.jp/>】

読者の広場

11月号のテーマ
冬に食べたい料理

● 冬には、甘〜いあずきにつきたての柔らかいお餅を入れて、アツアツを食したいです。小さい時に食べた思い出があります。(上山市 Mさん)
⑥ 湯気と一緒にあずきの甘い香りが立ちのぼり、想像するだけでおいしそうです。納豆とごはん、ずんだと餅など、豆と米は相性ばっちりですね。

● 冬になると、母が毎年「中華料理」が食べたいと言います。生姜やニンニク、山椒、唐辛子など、体温が上がる食材がたっぷり入った中華、皆でわいわい食べるとなおさら温まりますよ！(山形市 Sさん)

⑥ 中華料理を囲んで、大勢で食事というのも素敵です。冬に食べたい中華といえば、私は辛味噌ラーメンです。冷えた体でラーメンを食べると、一層おいしく感じます。

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。

12月号のテーマ
思い出の料理

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 / 11月25日(金) (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。



※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。あらかじめご了承ください。

福祉センター青田 健康コラム

10月の通所介護



センター6周年記念コンサート



運動教室



新米バイキング

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

夏バテならぬ秋バテ!!

秋は1日の気温差が大きくなります。私たちの体はそれに対応しきれず、疲労感を感じたり、体調を崩しがちになります。「夏場よりも過ごしやすいために、なぜか体調を崩しやすい」と感じる方はいらっしゃいませんか?元気に秋を過ごすため、次のことを改善してみましょう。

食事

バランスのよい食事を心がけるとともに、冷たいものはなるべく控え、温かいものを摂るようにしましょう。秋は夏に比べると喉の渇きを感じにくくなりますが、積極的に水分補給をしましょう。水分補給には、常温のミネラルウォーターや白湯がおすすめです。

睡眠

季節の変わり目で自律神経も乱れやすく、よく眠れない、寝つきが悪いという人も多いのではないのでしょうか。早朝ウォーキングは、太陽の光を浴びることで、夜眠りにつきやすくなる効果もあります。夜はゆっくりお風呂に入って、心と体をリラックスさせてあげましょう。

運動

適度に汗をかく習慣を身につけましょう。室内の涼しいところにばかりいると汗をかかなくなり、血行が悪くなって体内に疲労物質が溜まるので、疲れやすくなってしまいます。特に早朝の太陽を浴びながらのウォーキングがおすすめです。自律神経の動きを高め、気分の落ち込みも解消することができます。

フレッシュミズ部 紹介コーナー

フレッシュミズ部 そば打ち体験教室

10月17日、JAやまがた滝山そばを食する会の舟越隆さんを講師に招き、そば打ち体験教室を開きました。

粉全体に十分水を行き渡らせることで、コシが生まれます。



そば粉がひとりできくまで、捏ねないのがポイントです。

滝山そばを食する会 直伝レシピ(5人分)

- 【材料】
- ・そば粉 500g
 - ・つなぎ粉 100g
 - ・水 270〜300g

【作り方】

- ①そば粉とつなぎ粉を混ぜ合わせます。
- ②粉全体に水をまわします。
- ③表面につやが出るまで捏ねます。
- ④延し台で生地を大きな円盤状にしたあと、麺棒でころがしながら正方形に整えます。
- ⑤生地を折りたたみ、均一な太さに切ります。



茹で時間を揃えるため、同じ太さに切らしましょう。



お問い合わせ 営農経済部 経済課 TEL.023-624-8567