

JAやまがた

9

2021
September



管内(山形市・上市市・山辺町・中山町)の組合員の方々にお届けします

まんまる果樹園(上市市檜下)
齋藤 勝さん、千里さん

2 特集 JAの未来

ひょう
電害に遭ったスモモが県内外で提供 part2

12 旬の料理 とろ〜りあっさりモロヘイヤ餡の茶碗蒸し

おいしさ直売所 会員(生産者)募集、詳しくは5ページをご覧ください。



JAやまがた
公式
Facebook



広報紙 JAやまがた

2021 / 9月号

発行 / 山形農業協同組合

〒990-8535 山形市旅籠町1-12-35 TEL.023-641-3121

FAX.023-631-4714

http://www.jayamagata.or.jp/



プロに聞く
やまがた
旬の料理

とろ〜りあっさり
モロヘイヤ餡の茶碗蒸し

- 材料(4個分)
- [茶碗蒸し]
卵…1個
昆布・鯉合わせ出汁…180CC
醤油…少々
塩…少々
- [モロヘイヤ餡]
モロヘイヤの葉…適量
昆布・鯉合わせ出汁…適宜
醤油…少々
塩…少々

ワンポイントアドバイス

茶碗蒸しを蒸す前に
ライターなどの火で
泡をつぶすときれいに
仕上がります。



伊藤圭太郎 / 懐石料理店「御りょう里屋伊藤」。
和食の本場京都で修行し、習得した技術を用
いて、山形の新鮮な食材を使った懐石料理を
中心に提供しています。季節ごとに様々な料
理が楽しめます / 山形市七日町4-10-16 /
TEL.023-635-8010 / 12:00~13:00
18:00~23:00 (L.O.20:30) 営業 / 定休 月曜
※通常時の営業時間です

オススメ読書



購読申し込み
経済課
TEL.023-624-8567



毎日使える絶品レシピ はじめての電気圧力鍋

みないきぬこ 著

材料を入れたらスイッチを入れるだけ
で簡単におかずができる注目の
電気圧力鍋。やわらか煮豚や肉じゃ
がなど、ごちそうから毎日のごはん
まですぐに使えるレシピを多数紹介。
操作法やお手入れ方法も解説。
定価(税込)1,540円



1 [茶碗蒸し] 卵をよく解きほぐし、出汁と
合わせ、ザルでこしてカラザを取り除き、
醤油と塩で味を調える。



3 [モロヘイヤ餡] モロヘイヤの葉の柔ら
かい部分をたっぷりのお湯でサッと茹で、
冷水にさらしてよく絞る。だしを加えな
がらとろみが出るまでミキサーにかける。



2 キッチンペーパーをかぶせて蒸し器の蓋
を締め、強火で2分、蓋を少しずらし中
火で10分蒸し、冷蔵庫で冷やす。



4 醤油と塩で味を調え冷蔵庫で冷やし、両
方よく冷えたら、モロヘイヤとろみ餡を
茶碗蒸しの上にかけて出来上がり。



菌とともに生きる 発酵暮らし

山田奈美 著

薬膳料理家がおくる、発酵食にあふ
れた暮らし。みそやしょうゆをはじめ
め、砂糖ゼロのおやつまで全て手作
り。自然に寄り添い、菌と生きる生
活は体を整え健康にしてくれる。発
酵調味料やおかずのレシピも掲載。
定価(税込)1,650円

04 Ritz(suite)-lounge&bar



スモモとノンアルコールのジンを使った「マティニー」

- ・スモモ…………… 1個半
 - ・ノンアルコールのジン…………… 30ml
- (お店では、バラ・ハーブ・ハケ岳山麓の源流の湧き水を原料にしたノンアルコールのジン「NEMA」を使用しています。)
- ・バラのシロップ…………… 6ml
 - ・紅茶…………… 20ml

スモモはバラ科なのでバラと相性が良く、コクとフルーティーさを引き立てるために紅茶を入れているとのこと。家庭では、ミキサーで混ぜてもおいしく仕上がります！



クレームダンジュのスモモソースかけ

材料

- ・クリームチーズ… 100g
- ・ヨーグルト…………… 400g
- ・生クリーム…………… 120g
- ・ハチミツ (砂糖でも可)…………… 60~80g

ハチミツを併用とやさしい味わいになりコクがあります。

●クレームダンジュ

- ①ヨーグルト400gをキッチンペーパーとザルで水を切り3~4時間置く
- ②クリームチーズを常温に戻す
- ③生クリームにハチミツを入れ8分立てにホイップさせる
- ④水切りヨーグルトとクリームチーズを合わせたら一度こす
- ⑤③と④をざっくり混ぜ合わせキッチンペーパーで包み冷蔵庫で1時間冷やしたら完成

【スモモソース】

- ・スモモ…………… 3~4個
- ・グラニュー糖…………… 30~40g
- ・レモン汁…………… 小さじ1/2

スモモの皮から鮮やかな色があきます。

●スモモソース

- ①スモモは皮つきで種を取る
- ②①とグラニュー糖を合わせ、よく混ぜて20分置く
- ③②を鍋に移し、火にかけ弱火で潰しながら約5分煮る
- ④レモン汁を入れて冷ます
- ⑤ミキサーでなめらかになるまで攪拌する (お好みで、果実感を残すのも良い)

山形市城南町1-1-1霞城セントラルビル24F TEL.023-666-3924
ランチとディナー営業しております (日曜日定休日、営業時間に変更あり)

05 Y-Eatsアンバサダー 玉利 紗綾香さん

スモモの甘酒アイス

■材料(2人分)

- ・スモモ ……300g
- ・甘酒 ……150g
- ・レモン汁 ……小さじ1
- ・ディル ……お好み



■レシピ

- ①スモモの皮を洗い、4等分に切り、種をとる。
- ②ミキサーにすもも、甘酒、レモン汁をいれて攪拌する。
- ③パットに流し込み、冷凍庫で冷やし固める。

カラダを元気に保つ栄養素が多く含まれるスモモと、飲む点滴とまで言われる栄養抜群の甘酒を使ってアイスを作りました。

スモモの栄養素

- ①疲労回復に役立つ「クエン酸」が豊富。
- ②水溶性ビタミンの一種「葉酸」
スモモに含まれる葉酸は、胎児の発育に欠かせない栄養素のため、妊娠中の方にもおすすめ。
ビタミンC食材と一緒に摂ると、葉酸を活性型に変換させることができます。
- ③目の健康を維持する「アントシアニン」
スモモの赤色の元となる「アントシアニン」は、目の健康を維持する働きがあります。目の機能を高め、疲労回復してくれる作用があります。



玉利さん



ブログ



Instagram

料理家 栄養士
スポーツ栄養学講師
玉利 紗綾香 (たまり さやか)

山形育ちのスモモ

主要品種	特徴	7月			8月			9月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
大石早生	追熟して柔らかくすればジューシー	←	→							
いくみ	酸味と甘みのバランスが優れている		←	→						
ニューハニーあやか	果汁が多く果皮の食感がサクサクしている		←	→						
紅りょうぜん	酸味と甘みのバランスが良くジューシー		←	→						
サマーエンジェル	糖度が高くジューシーでバランスが良い		←	→						
ソルダム	酸味が特徴で追熟すればなめらかな食感		←	→						
貴陽	舌触りがよく程よく甘み強い		←	→						
太陽	果肉はやや硬めで果汁が多い		←	→						
秋姫	酸味は柔らかくて甘味があり人気品種		←	→						



ひょう害に遭ったスモモが 県内外で提供 part2

8月号の特集でご紹介したお店の方々にご協力いただき、ひょう害に遭ったスモモが色んな料理にアレンジされました。先月号ではご紹介しきれなかった、商品化になったスモモの料理、シェフの方々直伝レシピをご紹介します。

01 洋菓子の工房「シェ・ミオ」

7月31日からスモモを使ったケーキとサンドイッチが販売されました!夏限定で販売予定です。

- ケーキ:「ビジュ」
- スモモのジャム入りフルーツサンドイッチ (中のフルーツは日替わりです)



「シェ・ミオ」の三宅彩さんより、メッセージをお寄せいただきました。

ケーキ名「ビジュ」は、フランス語で「宝石」を意味します。上に大石早生のジュレ。中には白ワインのムースやメープルシロップクリームが入っています。周囲にはアーモンド、ピスタチオが入ったホワイトチョコでコーティングしています。上に添えられたハーブは「タイム」。「タイム」は勇気の戦士の象徴です。猛暑にも負けない、爽やかな甘さ。優しい香りは、山形の農家さんが育て上げた宝石のようなプラムを形として残しています。仕上げの「タイム」は、農家さん、繋いでくれるJAさん、洋菓子店、パン屋をまとめ上げた勇気の象徴を表しました。

※お買い求めの際は事前にお問い合わせください。
成沢店/山形市成沢西2-8-1 TEL.023-688-1588
みはらしの丘店・パン工房/山形市みはらしの丘2-5-1 TEL.023-666-6015



シェ・ミオ 三宅彩さん

02 ピッツァとワインのお店「フラム」

豚肉のスモモ煮

スモモの種を取り、皮ごと煮込んで作った「スモモのピューレ」を使っています。豚肉を塩と小麦粉を付けてこんがり焼き、ニンニク・玉ねぎ・人参を炒め、白ワインで煮詰めたソースに入れます。スモモのピューレは最後に入れて完成。シェフの渡部昭平さんは「スモモは酸味があるので、色んな料理に活用できます」と話していました。



山形市七日町1-4-27 TEL.023-665-0066

03 「タスパークホテル」パン職人 飯澤雅子さん

素朴な風味が特徴の天然酵母パン。飯澤さんはスモモの他にイチゴ、リンゴ、ぶどうなど色んな果物で酵母を作り、パンを焼いています。長井市の「タスパークホテル」では火・土曜日、上山市の「厩戸-umayado-ご飯と喫茶」、白鷹町の「源七遠藤商店」さんでも毎週水曜日販売しています。



タスパークホテル
長井市館町北6-27 TEL.0238-88-1833

今月の表紙

まんまる果樹園
(上山市榑下)

齋藤 勝さん、千里さん

「まんまる果樹園」では、「にっこりまんまる笑顔になれるような果実づくり」を目指し、ご家族でさくらんぼ、桃、スモモ、ラフランスを生産されています。桃は、「あかつき」「川中島」「黄金」の3種類を生産され、生食の他、果汁70%の桃ゼリーに加工し販売され、上山市のふるさと納税返礼品としても人気の商品です。



勝さんは千里さんとの結婚を機に上山市で農業を始められました。千里さんは、お父さんの怪我をきっかけに、介護福祉士の仕事を辞めて4年前から農業を始め、「やまがた農業女子ネットワーク(あぐっと)」のメンバーとしても活躍されています。お二人は「美味しくて日持ちがする桃にこだわって作っています。山形県は農業に対する支援が手厚くやりがいがあります」と話していました。



「まんまる果樹園」のFacebookとInstagramもぜひご覧ください。ホームページも近々開設予定とのことです。

おいしさ直売所
会員(生産者)募集

説明会のお知らせ

JAやまがたおいしさ直売所の会員(生産者)募集説明会を行います。参加を希望される方は、電話でお申し込みのうえご来場下さい。

- 安全・安心、良質な農産物、加工品を出荷していただける方を募集しております。
- 自分で作った農産物に、自分で値段をつけ販売できる直売所です。

日時 令和3年
場所 9月30日(木) 午後1時30分～
山形市旅籠町一丁目12-35
JAやまがた本店 2階会議室

申込期間 令和3年
9月10日(金)～9月29日(水)

お問い合わせ

営農経済部 園芸販売課
TEL.023-624-8568

「一升餅背負いの集い」の中止について

当JAでは子育て支援企画として、10月末において満1歳以上満2歳未満のお子様を対象に、「一升餅背負いの集い」を開催しておりますが、新型コロナウイルス感染症が拡大している状況を受け、参加者の健康・安全を第一に考慮した結果、昨年に引き続き、開催を中止することにいたしました。参加を楽しみにお待ちいただいた皆様には誠に申し訳ございませんが、ご了承いただきますようお願い申し上げます。

- 第6回理事会**
〔7月27日開催〕内容より
- 報告事項
・利益相反取引に関する報告
・令和3年度米穀売渡委託契約数量
 - 協議事項
・〔経理規程〕の変更
・指定競争入札参加業者の選定

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。

役員より
vol.27

員外監事として

平成28年度に農協法の一部改正、平成31年度に中央会監査から会計士監査へ移行する変革がありました。当JAは、様々な事業を展開しており、日々膨大な取引が行われているなかでの新しい監査制度は、これまで以上に適時・適切な計算書類の作成が求められることになります。

そのなかで監事は、会計監査の適正性及び信頼性を確保するため、会計監査人が公正不偏の態度及び独立の立場を保持し、職業的専門家として適切な監査を実施しているかを監視し検証しなければなりません。会計監査人と定期的に会合をもち、積極的に意見及び情報の交換を行うなど、会計監査人と緊密な連携を保つ必要があります。それらを踏まえて監事監査についても、実効的かつ効率的監査を実施することができるように努めます。

そして、員外監事として自らの信念に基づき行動し、その独立性、選任された理由等を踏まえ中立の立場から監査意見を表明することが特に期待されていることを認識し、職責を適正に遂行するよう努めます。



監事
岡崎康平

グリーンやまがた3店舗
秋の合同感謝祭

日時

令和3年 9月16日(木)～9月23日(木・祝)
営業時間 午前8:15～午後6:00

お問い合わせ

グリーンやまがた中央
TEL.023-684-2724
グリーンやまがた西部
TEL.023-646-5556
グリーンやまがた南部
TEL.023-679-8656

ご来店
お待ちしております。

9/17(金)・18(土)
限定
OPEN
特典
午前9時より

9月17日(金) エコープもとさわ直売所
リニューアル移転オープン!!

エコープもとさわ直売所が、ファミリーマート+全農ふれあいもとさわ店の敷地内にリニューアルオープンいたします。スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

特典1 お買い上げ記念

- 2,000円以上お買い上げのお客様へ
「シャインマスカット(パック)」と
「ファミリーマートコーヒーチケット」プレゼント
各日、先着100名
- 1,000円以上お買い上げのお客様へ
「ゆきちからラーメン(乾麺)」2袋と
「ファミリーマートコーヒーチケット」プレゼント
各日、先着100名

特典2 特売

- 午前11時～ 砂糖1kg、100円販売
各日100個限定(おひとり1個まで)



店頭販売商品、
イベント価格で
販売しております!

新エコープもとさわ直売所 ファミリーマート+全農ふれあいもとさわ店 敷地内
山形市大字長谷堂字御手作4450番地 TEL.023-688-5773 営業時間: 午前9時～午後5時
(季節によって変更あり)

お取引内容ごとのポイント

※お取引内容の項目とポイントは変更になる場合がございます。

得点対象取引	取引内容(ポイント条件)	ポイント
給与振込	判定月またはその前月に給与振込として5万円以上の振込をお受け取りいただいていること	20
年金振込	一定期間内に公的年金(農林年金・農業者年金・新国民年金・国民年金・厚生年金・共済年金等)として振込をお受け取りいただいていること ※農林年金・新国民年金・国民年金・厚生年金・共済年金・転入年金=判定月またはその前月・前々月 農業者年金=判定月またはその前月・前々月	20
公共料金支払い	一定期間内に電気・電話・ガス・水道・NHKの利用料金を各収納機関の定める口座振替依頼書で、当JAの口座からお支払いいただいていること ※電気・電話・ガス=判定月またはその前月・前々月 水道=判定月またはその前月・前々月 NHK=判定月~その12か月前	5
JAカード支払い	判定月またはその前月、前々月にJAカードをご利用され(ショッピングや年会費等)、その代金を当JAの口座からお支払いいただいていること	20
正組合員	判定月の月末時点で当JAの正組合員資格をお持ちであること	30
准組合員/ 正組合員家族	判定月の月末時点で当JAの准組合員資格をお持ちであること または、当JAの正組合員の同居家族であること	10
貯金残高(普通・定期貯金等) 10万円ごと500万円まで	当JA所定の貯金(当座・普通・総合・貯蓄・定期貯金)を判定月の月末時点で合計残高10万円以上お持ちであること(10万円ごとに1点)	1~50
ローン残高 500万円以上	当JA所定のローン(住宅・リフォーム・マイカー・教育・カード・多目的・フリーローン等)を判定月の月末時点で合計500万円以上ご利用いただいていること	30
ローン残高 500万円未満	当JA所定のローン(住宅・リフォーム・マイカー・教育・カード・多目的・フリーローン等)を判定月の月末時点で合計500万円未満ご利用いただいていること	10

ステージ別の優遇内容と回数

※ステージ適用期間内の上乗回数です。回数はお取引内容に応じて適用期間ごとに更新されます。※本優遇内容は今後変更する場合がございます。

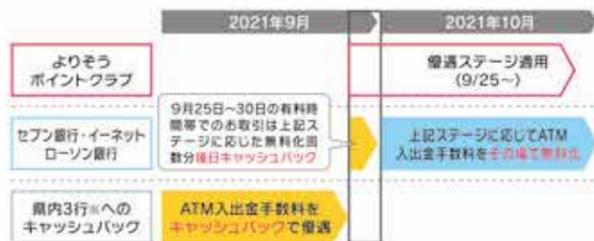
優遇内容	ステージ1(40点未満)	ステージ2(40点以上)	ステージ3(80点以上)
1 コンビニATM入出金手数料	1回無料/月	3回無料/月	5回無料/月
2 JAネットバンク振込手数料	—	1回無料/月	2回無料/月



コンビニATM入出金手数料について

2021年10月1日(金)以降、当JAの手数料は下表の通りとなります。併せて、時間帯に関係なくステージに応じた無料化回数設定されますので、今後ともご愛顧ください。併せて、時間帯に関係なくステージに応じた無料化回数が設定されますので、今後ともご愛顧ください。併せて、時間帯に関係なくステージに応じた無料化回数が設定されますので、今後ともご愛顧ください。

2021年9月~10月の優遇内容について



曜日	時間帯	入出金		
		セブン銀行	ローソン銀行	イーネット
平日	8:00~8:45	110円	110円	110円
	8:45~18:00	0円	0円	0円
	18:00~23:00	110円	110円	110円
土	8:00~9:00	110円	110円	110円
	9:00~14:00	0円	0円	0円
	14:00~21:00	110円	110円	110円
日	8:00~21:00	110円	110円	110円
	祝日	8:00~21:00	110円	110円
年末休日	8:00~21:00	110円	110円	110円

※業内3行とは、山形銀行・舟内銀行・きらやか銀行の3行となります。
※なお、システムの都合上、9月25日~9月30日における有料時間帯のご利用のみ、MICS提携行(郵便・地銀・信金・全国JA等)全てのATM入出金手数料が後日キャッシュバックです。その場合、よりぞうポイントクラブにおける無料化回数として適用いたしますのでご承知ください。

※山形銀行・舟内銀行・きらやか銀行の3行ATMキャッシュバックは2021年9月24日をもって終了します。各行のATM取引手数料は各行のホームページ等でご確認ください。

●記載の無い年金等については、窓口でお問い合わせください。●公共料金は、収納機関によっては対象外となる場合がございます。●決済用貯金についてはポイント加算の対象となりません。●ローンの種類によっては、ローン残高に高まれない融資もあります。●ご返済が滞っているローンの残高はポイント加算の対象となりません。●氏名・住所等に変更があったにも関わらず、所定の必要手続きを行っていない場合、お客様の都合により当JAからの連絡を不要とされている場合は、サービス対象外となる場合があります。●金融機関のシステム変更により、当サービスの内容を予告なく変更・停止する場合があります。●同一項目内で複数契約がある場合は二重に累計されません。



くわしくは、お近くのJA窓口までお問い合わせください。

JAやまがた

JAバンク山形県でお得なサービスが始まります!!

JAバンク山形県 優遇プログラム

よりぞうポイントクラブ

振込も入出金もおトクに!
新しいサービスが始まるよ!



サービス開始!
2021
9/25(土)

優遇対象となった方について

コンビニATM入出金手数料が

JAネットバンクでの振込手数料が

時間帯問わず 最大5回まで無料!

コンビニATM(ローソン銀行、イーネット、セブン銀行)の入出金手数料が対象です。

最大2回まで無料!

JAネットバンク上で振込手数料の発生する取引が対象です。(他JA、他行宛等)

よりぞうポイントクラブって?

当JAとのお取引内容に応じて、3段階のステージをご用意し、ステージに応じて各種手数料の優遇等を行うサービスです。

対象となる方は?お申込方法は?

個人のお客様であればどなたでも対象になります。面倒な申込手続きは一切不要で、自動的に申込となります。申込費用・年会費等も一切かかりません。

3段階のステージって?

- お客様と当JAとのお取引内容を毎月月末時点でポイントに換算します(初回判定月は2021年8月)。
- 合計得点に応じて、お客様ごとにステージ1、ステージ2、ステージ3の3段階のステージを設定し、翌月25日~翌々月24日までの1か月間、ステージに応じて各種手数料の優遇を行います。

優遇内容	ステージ1	ステージ2	ステージ3
1 コンビニATM入出金手数料	1回無料/月	3回無料/月	5回無料/月
2 JAネットバンク振込手数料	—	1回無料/月	2回無料/月

判定月や適用期間は?



※対象取引や点数等の詳細は、本チラシ裏面をご覧ください。また、対象取引、点数、優遇内容はJAによって異なる場合がございます。

自身のステージの確認方法は?

- JAネットバンク上で確認いただけます(2021年9月25日(土)以降)。
- また、当JAの窓口でもご確認いただけます。



JAやまがた NEWS TOPICS



7月10日(土)~11日(日)

高瀬地区で山形紅花まつり

スタジオジブリのアニメ映画「おもひでぽろぽろ」の舞台にもなった山形市の高瀬地区で「第36回山形紅花まつり」が行われました。

当日はあいにくの雨模様でしたが、本会場の高瀬紅花ふれあいセンター周辺には30㍍の圃場に、同センターより150mほど高地にある高沢会場は10㍍の圃場に紅花が咲き誇り、来場者は自然豊かな高瀬地区の風景を楽しんでいました。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開会セレモニーや写真撮影会等のイベントは行わず、自由鑑賞と紅花の販売のみ行われました。



8月4日(水)~8月8日(日)

JA-SS 夏の大感謝祭

ジェイエイあぐりんやまがたは、管内5か所のJA-SSで2日間ずつ、「あぐりん夏の大感謝祭」を開き、15㍊以上自動車燃料油を給油した来店者にパイナップル1個をプレゼントしました。日頃の感謝を込めて、毎年この時期にプレゼントを行っており、今年も多くのお客様からご利用いただきました。

山形市のあぐりん西公園前SSは、準備した1,800個のパイナップルを2日間ですべて配布しました。同SSの遠藤篤史マネージャーは「人気のイベントで毎年、楽しみにしてくださっているお客様がたくさんいる。喜んでもらえて良かった」と話していました。



JA-SSでは、お客様のニーズに合わせ8月1日からQRコードによるキャッシュレス決済を導入し、幅広い世代に利用を呼び掛けています。

8月4日(水)

女性部青菜グループ 青菜の栽培講習会



女性部青菜加工グループは、本店で青菜の栽培スタートに向けて、講習会を開きました。

講習会では、西部営農センターの寒河江章係長と三澤怜実さんが講師を務め、施肥の方法や播種の時期、病虫害防除などについて説明しました。

グループでは、約45年前から、自分たちで青菜の栽培、「青菜漬」「おみ漬」の加工、販売までを行い全国に発送しています。今年は青菜24㍍を漬け込み11月中旬頃から販売予定です。

7月30日(金)

女性部と常勤役員との 懇談会

本店で女性部役員と常勤役員、女性理事の懇談会を開き、27人が参加しました。

女性部の鈴木静子部長が「懇談会は2年ぶりの開催となり、部員達からたくさんの意見や要望があった。中身の濃い懇談会にしましょう」とあいさつされました。参加した部員からは、自家用野菜の営農指導に対する要望やSDGsの取り組みに対する意見などが常勤役員に伝えられました。

岡崎輝明組合長は「女性部ならびに女性農業者の果たす役割は大きく、大いに期待している。意見交換で意思疎通を図り、協力の力で事業展開していくことが大切である」と述べられました。



7月16日(金)~8月上旬頃まで

中山町にひまわり迷路 オープン

中山町のJR羽前長崎駅西側に、高さ2㍍ほどに成長したひまわりの迷路がオープンしました。迷路は町が町立長崎小学校の児童から提案を受け、豊田大豆転作組合の協力を得て2018年から実施しています。ひまわりの品種は「サンマリノ」で50㍍の圃場に播種し、間引きや除草作業をしながら迷路を製作しています。隣の35㍍の圃場には観賞用のひまわりも咲いていて持ち帰りもできます。同組合ヒマワリ班リーダーの庄司亮太さんは「コロナ禍が続くが、家族や友達と迷路を楽しみ、ひまわりを見て明るい気持ちになってほしい」と話していました。



オープン初日には、ながさき幼稚園の園児23人が遊びに来ました。

7月15日(木)

中山町特産「花笠オクラ」 出荷最盛期

JAやまがた長崎オクラ部会は、北部営農センター豊田集荷場で中山町特産の「花笠オクラ」の目ざろえ会を開きました。生産者とJA職員、市場関係者ら7人が参加し、規格や出荷日、市場情勢を確認しました。

山形丸果中央青果(株)野菜部の渡辺友男部長は「この時期になると他県は露地物のオクラに切り替わる。一生懸命販売するので、品質を十分確認し出荷してほしい」と参加者に呼び掛けました。須貝博部会長は「いよいよ出荷最盛期を迎えた。部員一丸となって生産するので、最高級のオクラをぜひ食べてほしい」と話していました。



「花笠オクラ」は全てハウス栽培で、柔らかさと、粘りの強さ、鮮やかな緑色が特徴。10月末頃まで、約4㍍を県内市場に出荷します。

7月9日(金)

豊かな老後生活に向けて 資産形成セミナー

当JAと農林中央金庫山形支店は、山形県JAビルに事務所を置くJA系統連合会の職員を対象とし、「誰でもお金持ちになれる」と題して、資産形成セミナーを開きました。

農林中央金庫から当JAへ出向している池上武志主幹が資産形成の必要性・税制優遇制度などを講演しました。また、参加者は自身のスマートフォンで「ドルコスト平均法シミュレーター」を使い、積立投資のイメージを膨らませました。池上主幹は「自分で働くとともにお金にも働いてもらう。それを長く続けることが最強の資産形成。この話をきっかけに皆さんの将来が少しでも良くなってほしい」と参加者に呼び掛けました。



当JAでは、組合員・利用者の皆さんの資産形成ニーズに応えるため、専任販売担当者2人を本店に配置し、投資信託や国債の運用提案業務を強化しています。

読者の広場

9月号のテーマ

東京五輪

●5歳の娘がオリンピックを見て、お絵かき帳に国旗の絵を描き始めました。数日後には「これはどこの国でしょうか」などと国旗と国名

の問題を出してくるようになり、子どもってすごいなあ!オリンピックってすごいなあ!と思った出来事でした。(山形市Sさん)

●子どもの吸収力と発想力はすごいですね! 200を超える国が参加したようです。この数の国旗をテレビで見る機会はオリンピックでないといけませんね。

●日本勢のメダルラッシュで国民の熱気も盛り上がるが、コロナ感染者数も上がってきている状況です。早く収束することを願っています。(山形市Tさん)

●私もテレビ観戦でオリンピックを楽しみましたが、1年延期した間に開催に向けてしっかりコロナを収束させる対策をしてほしかったですね。

●中山町のスモモを見たら食べたくなった。ばあちゃんとスモモのジャムを作って、食パンに塗って食べたい。(上市市Sさん)

●先月の取材を通して、スモモはお菓子以外の料理にもアレンジできる万能果物だなと思いました!

息抜き

クロスワード

あみがけの□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
	5		
6			7
8			

↓タテのカギ

- 睡眠中に見るもの。将来の希望。
- 箸などを使わず、指先でつかんで食べる。
- 物を乗せたり人が乗ったりする平たいもの。「踏み〇〇」
- 土地の所有者。
- 紙を人や動物などの形に切り抜いたもの。

→ヨコのカギ

- 試験・クイズなどの問題を出すこと。
- 周囲が回転しているような感覚。目がくらんで立っていらなくなる
- 患部の皮膚に直接塗る薬。

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(土) (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、ご感想を下さっ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。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

8月号のクロスワード答え: きんぎょ

10月号のテーマ

好きな果物

あとがき

日本選手のオリンピックでの活躍、日大山形高校野球部の甲子園での活躍には感動しました!でも、常に「コロナは大丈夫なのか。」と不安でした。関東圏内にいる高齢の親戚のおじさんが「山形にきたい」と言っている、コロナ禍でなかなか迎え入れることができず悔しいです。山形の野菜や果物を送って「美味しく、元気が出た」と連絡をもらおうとホッとします。

福祉センター青田

健康コラム

vol.81



アルツハイマー病の新薬 アデュカヌマブ

アメリカの製薬会社と日本のエーザイが開発した新薬が今年、アメリカで承認されました。今回はこの新薬についてご紹介します。

— アルツハイマー病とは

アルツハイマー病は異常なたんぱく質「アミロイドβ」が脳にたまり、神経細胞を壊してしまう事で発症と言われています。

— 今までの薬と新薬の違い

これまでも治療薬はありましたが、残った神経細胞を活性化させて症状の進行を遅らせるものでした。しかし、今回の新薬はアミロイドβを取り除く効果が期待される初めての薬となります。

— 日本での承認は

日本の厚労省にも去年の12月に承認申請が出されています。薬の審査は1年くらいかかる事が多いのでまだ結果は出ていません。今後の行方に注目です。

この新薬はアミロイドβを取り除く薬なので壊れてしまった神経細胞にはあまり効果が無いようです。早期の発見、そして治療が今度も重要なことは変わらないようです。

8月の通所介護



センターの畑で育てた枝豆とり



ほんのひと時



機能訓練の様子



健康教室

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

令和元年産米最終精算について

■ 主な品種の精算について (紙袋)

単位: 円(税込)

項目	区分	等級	はえぬぎ	コシヒカリ	つや姫	あきたこまち	ひとめぼれ	雪若丸	ヒメノモチ	出羽燦々
概算金 ①	J A 米	1等	12,600	13,000	15,800	12,500	12,500	13,300	11,500	12,000
	一般米		12,300	-	-	-	-	-	-	-
追加精算金 ②	J A 米	1等	-	-	-	-	-	-	-	-
	一般米		-	-	-	-	-	-	-	-
最終精算金 ③	J A 米	1等	860	956	406	374	1,536	470	2,874	4,086
	一般米		392	-	-	-	-	-	-	-
支払合計額 ①+②+③	J A 米	1等	13,460	13,956	16,206	12,874	14,036	13,770	14,374	16,086
	買取米		-	-	-	-	-	-	-	-
	一般米		12,692	-	-	-	-	-	-	-

■ 精算内容 (JA米 はえぬぎ 紙袋 1等)

単位: 円(税込)

項目	内容	60kg/個	
販売価格	入札取引並びに相対取引による平均価格	14,989	
加算額	協議会受入・精算代金利息・繰越金	162	
(1) 合計	販売価格	15,151	
(2) 控除経費合計	共同計算経費	保管料・運賃・出庫料・ブランド米拡大経費等	912
	販売手数料	全農・JA	669
	検査手数料		110
(3) 概算金	平成30年産米	12,600	
(4) 追加精算支払済額	平成30年12月28日	0	
最終精算金支払額	(1)-(2)-(3)-(4)	860	

■ 山形地区カントリーエレベーター収支決算書

(令和2年4月1日~令和3年3月31日)

単位: 円(税込)

科目	金額	科目	金額
人件費	10,537,256	利用料	69,057,841
業務費	12,035,996	保管料	10,756,040
諸税負担金	1,756,815	諸庫料	1,283,457
施設費	39,659,423	雑収入	4,423,437
減価償却費	7,021,614	事業外収入	1,593,507
雑費等	9,693,858		
諸引当金繰入	6,400,000		
当期剰余金	9,320		
合計	87,114,282	合計	87,114,282

7月27日

山形県ぶどう「デラウェア」品評会

県JA園芸振興協議会とJA全農山形が主催した品評会が山形市の霞城セントラル1階アトリウムで開かれ、県内のデラウェア主産地から2kg箱34点の出品がありました。詰め方、粒の揃い、着色などを審査した結果、当JAから佐藤吉道さんが入賞されました。

審査委員長を務めた山形県農業総合研修センター園芸農業研究所長の石黒亮さんは「4月の霜被害があったが、出品されたものは生産者の努力がにじみ出る素晴らしい品質のものだった。日本一の産地である山形から夏ぶどうの定番デラウェアを全国の消費者に自信を持って届けられる」と講評されました。

■ 優秀賞二席 山形県園芸研究会全国協議会長賞

佐藤 吉道さん (山形市蔵王半郷)



7月19日

南部営農センター果樹部会ぶどう部「デラウェア」共励会

南部営農センター西郷集荷場で「デラウェア」の共励会を開きました。上市市内の生産者より13点が出品され、詰め方や着色などの項目で審査した結果、高橋清志さんの「デラウェア」が最優秀賞に輝きました。

審査員を務めた、稲毛泰一専務は「今年は昼夜の寒暖差が大きく、玉の大きさや着色の良いぶどうになっている」と講評されました。

■ 最優秀賞 高橋清志

■ 優秀賞 大場健、吉田茂

■ 優賞 金子孝夫、須田和弘、秋葉長一郎

