

JAやまがた

10
2021
October



南金井水稲種子生産組合の皆さん
(山形市南金井地区)
左から 須貝隆一さん、高瀬淳さん
草刈基治さん、庄司匡宏さん

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

- 2 特集 JAの未来 食欲の秋! たくさんご飯を食べよう!
「雪若丸」どんぶりレシピコンテスト
- 12 旬の料理 ごぼうとパンツェッタの豆乳クリームパスタ



JAやまがた
公式
Facebook

広報紙 JAやまがた 2021/10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/



- 材料 (2人前)
パスタ…2人分
パンツェッタ (豚バラの塩漬け)
…30g
ごぼう…30g
オリーブオイル…少々
白ワイン…10cc
豆乳…120cc
粉チーズ…約20g
塩・パセリ・黒胡椒…適宜

ワンポイントアドバイス

パンツェッタはベーコンで代用しても○。
粉チーズはパルメジャーノや市販のものでもOKです!



國井 春希 / [Ritz(suite) - lounge & bar] [リッツ (スイート)] / 山形県産の素材を中心に、彩り豊かなイタリアンを展開。ヘルシーかつ満足度の高いメニューが目白押しです。豊富なカクテルメニューも美味しさに定評があります。/ 山形県山形市城南町1丁目1-1 露城セントラル 24階 / ご予約・お問合せ TEL.023-666-3924 / 営業時間 ランチ 11:00~14:00 デイナー 18:00~21:00 / 定休 日曜
※変則的な営業時間の為お問い合わせ下さい。



1 パンツェッタは細長く切り、ごぼうは軽く水洗いし皮はそのまま薄めに切る。パンツェッタをオリーブオイルで表面がカリッとするくらいまで弱火で炒める。

2 1に、ごぼうを加え、火が通ったら白ワインを加える。黒胡椒で味を整え、豆乳を加えてとろみが出るまで煮詰め、豆乳クリームソースをつくる。



3 パスタを固めに茹で、茹で汁を少々残しておく。茹で上がったパスタを豆乳クリームソースに入れ混ぜ合わせる。



4 粉チーズとパスタの茹で汁を入れて和え、塩で味を調えたら、皿に盛り付ける。お好みでパセリ・粉チーズ・黒胡椒をふりかける。

オススメ読書



購読申し込み
経済課
TEL.023-624-8567



有元葉子 乾燥物
有元葉子の和の食材
有元葉子 著

自然のうまみが凝縮された乾燥物を、有元流シンプルな味わい方、おいしい食べ方で紹介。白米に合うおかずから洋風、中華風まで幅広い45品。初心者にもわかりやすいよう、もし方・下ごしらえも丁寧に解説。
定価 (税込) 1,760円



マンガでわかる
はじめてのおうち漢方
きむらひろき 著/山崎ひろみ 監修
自宅実践できる漢方を取り入れた生活で、冷えや花粉症、生理痛などの不調を改善! 漢方の基本の考え方や自分でできる体質診断、生活習慣のアドバイスも紹介。難しく感じる漢方もマンガだから楽しく学べる。
定価 (税込) 1,320円

最優秀賞
山形県知事賞



『ネギ塩レモン丼』
山形県 早坂 莉乃 さん

炒めた豚バラ肉にネギを加え、鶏がらと塩コショウで味付けし、仕上げにレモン汁をかけたどんぶり。
豚バラのこってり感をレモンでさっぱり仕上げ、夏でもごはんがたくさん食べられる味付けと誰でもすぐに挑戦できる手軽なレシピが高評価。

優秀賞
山形県農業協同組合中央会
代表理事会長賞



『鶏塩そぼろと山形のだしの二色丼』
茶漬け用出汁付き
山形県 海谷 安莉 さん

鶏ひき肉を生姜、にんにく、鶏ガラ、塩コショウで味付けしたそぼろと長ナス、きゅうり、みょうが、大葉をみじん切りにした「山形のだし」を乗せたどんぶり。途中で出汁をかけてお茶漬にも合う2度美味しいアレンジ。一般投票では第1位に輝いたレシピ。

優秀賞
全国農業協同組合連合会
山形県本部県本部長



『香味野菜たっぷり! Newアツアツだし天丼』
千葉県 井上 昭子 さん

てんぷら粉に冷水を混ぜ合わせたものに、ナス・青しそ・生姜・みょうがを細かく切ったダシの具と納豆昆布を加えて混ぜ合わせ、油で揚げたものをご飯に乗せる。香味野菜たっぷり、さっぱり感のある、今までにないアレンジの天丼。

優秀賞
全国共済農業協同組合連合会
山形県本部本部長賞



『とろたまご紅エビ丼』
山形県 玉谷 貴子 さん

卵・昆布茶・豆乳をよく混ぜ、フライパンでスクランブルエッグを作ったものに、頭としっぽを取った紅エビを入れて予熱を入れる。ご飯に乗せ黒胡椒をかけて完成。雪若丸の粒の大きさをふんわりとした卵の食感ととろっとしたエビの食感が引き立てる。

特別賞



『簡単! 昆布じめ風海鮮丼』
山形県 高橋 慎知子 さん

しょうゆ・みりん・ワサビを混ぜたタレに刺身を漬ける。ご飯に大葉ととろろ昆布、味付けした刺身を交互に乗せて完成。包丁を使わず、誰でも簡単に作れるのが魅力。一般投票では第2位。

優秀賞
農林中央金庫山形支店
支店長賞



『清物タルタルのチキン南蛮丼』
山形県 佐藤 かおり さん

鶏むね肉に薄力粉をまぶし、とき卵をつけて油で揚げ、砂糖・しょうゆ・酢・すりおろし生姜・刻みネギを混ぜて作ったタレに浸しご飯に乗せる。タルタルソースはピクルスの代わりに「しなべきゅうり」と「みょうが酢漬け」を刻んで入れ、パリパリとした歯ごたえと香味が楽しめる。

特別賞



『巣ごもり丼』
山形県 渡邊 優雅 さん

照り焼きチキン、味付け玉子、千切りキャベツ、マヨネーズとしょうゆ・チーズで味付けしたエノキを乗せたボリューム満点のどんぶり。コロナ禍で家にこもりがちになっている時に作ったレシピなので「巣ごもり丼」。最終審査のどんぶりでは唯一の男性が考案したどんぶり。

JAやまがた女性部
ゆめたね支部長の出品



『雪若丸と弁慶丼』
山形県 富田 理恵子 さん

青菜漬を使った山形県の郷土料理「弁慶飯」をアレンジ。ごま油で焦げ目がつく程度に焼いた青菜漬、味噌とお酒で味付けした炒めた豚こま切れ肉、半熟目玉焼きを乗せる。「雪若丸(牛若丸)といったら弁慶!」と富田さんがひらめき、アレンジした山形らしいどんぶり。

レシピは『JAグループ山形Net』のホームページから〈食農教育→雪若丸どんぶりレシピコンテスト→応募レシピ一覧〉に掲載しております。

特集
JAの
未来

食欲の秋! たくさんご飯を食べよう!

雪若丸どんぶり レシピコンテスト

主催:JAグループ山形



JAグループ山形では、「はえぬき」や「つや姫」に次ぐ山形県のブランド米として、平成30年産米に本格デビューした「雪若丸」のさらなる知名度向上とお米の消費拡大を目指し、どんぶりレシピコンテストを開催しました。
コンテストでは、粒立ちが良く大きくしっかりした粒感が魅力の「雪若丸」の特徴を活かしたどんぶりが勢ぞろいしました!



コンテストの概要

レシピ募集期間 3月19日～5月6日
申込総数122件
■県外からの申込数 19件
■県内からの申込数 103件

一般投票 5月12日～5月23日
投票総数 1,312件

JAグループ山形Netホームページに応募レシピ原本と申込者が撮影したどんぶりの写真を掲載し、「作ってみたい・食べてみたい」レシピへの一般投票を受け付けしました。

二次審査 5月25日 山形県JAビル

一般投票の結果を参考に【適合性・創造性・普及性・再現性・見映え】を基準に3名の審査員がレシピと写真を見ながら審査しました。

最終審査(実食審査) 6月19日 山形国際ホテル

新型コロナウイルス感染症対策を講じながら、選定された7品のレシピを山形国際ホテルより調理していただき、審査員3名と特別審査員10名による実食審査が行われました。
出品者はオンラインと電話により参加し自身のどんぶりをPRしました。



審査員

料理研究家 樋口順子さん、生活協同組合共立社センター事業部 阿曾和明 本部長、大風印刷ガッタハウス 眞木薫 編集長

特別審査員

山形県、山形県生協連、JAグループ



講評: 審査員 樋口順子さん

書類審査とはまったく違い、食べてみて新たな発見がありました。雪若丸は、どんぶりとの相性が良く、色んな食材のいいところをまとめてくれるお米だと改めて感じました。大変面白いどんぶりがたくさん出品されました。



最優秀賞: 早坂莉乃さん

雪若丸がもっと広く知られてほしいと願いを込めて考えたレシピです。最優秀賞に選んでいただき本当に嬉しいです。



上映決定! 山形が舞台の映画

『丸八やたら漬 Komian』

2020年春に閉店した、老舗漬物店「丸八やたら漬」。山形の食文化のシンボルであった「丸八やたら漬 komian」を記憶に残し、未来に引き継ぐためのドキュメンタリー映画です。漬物販売店として同業者でもあることから「エコープロもとさわ」の三浦克裕部長、昨年から野菜の栽培に挑戦し2020年の広報紙「JAやまがた12月号」で紹介させていただいた神保拓磨さんが映画に登場します!



◎県内劇場先行上映

2021年10月22日(金)～11月4日(木)

会場：フォーラム山形(山形市香澄町2-8-1)

前売券：一般1,100円

※上映時間は映画館にお問い合わせください。

☎023-632-3220

最上紅花のドキュメンタリー映画『紅花の守人』

広報紙「JAやまがた4月号」でご紹介した、紅花を巡る長編ドキュメンタリー映画『紅花の守人』が遂に完成しました。制作委員会の会長で映画の発起人は山形市七浦の長瀬正美さんです。



◎完成披露上映

2021年10月10日(日) 14:00～

会場：やまざん県民ホール 大ホール(山形市双葉町1-2-38)

鑑賞券：一般1,100円 小中高生800円(500枚限定・予約制)

鑑賞券は下記の①～③のいずれかでお願いします

①やまざん県民ホールチケットデスク ☎023-664-2204

②窓口：ホール1階事務局

③インターネット：https://yamagata-bunka.jp

◎県内劇場先行上映

2021年10月15日(金)～28日(木)

会場：フォーラム山形(山形市香澄町2-8-1)

前売券：一般1,100円 小中高生：800円

※上映時間は映画館にお問い合わせください。

☎023-632-3220

国が支える。安心が大きくなる。農業者年金のご案内

農業者年金は、国民年金の第1号被保険者(保険料納付免除者を除く)で、年間60日以上農業に従事する60歳未満の方であれば、どなたでも加入できます。(※)

※農業者年金に加入される方は、国民年金の付加年金(付加保険料月額400円)への加入も必要となります。

農業者年金のメリット

1. 少子高齢化時代に強い積立方式の年金です

自ら納めた保険料とその運用益(付利)を年金の原資として積み立てていき、この年金原資の額に応じて将来受け取る年金額が決まる「積立方式(確定拠出型)」の年金です。

自分が必要とする年金額の目標に向けて、保険料を自由に決められ(月額2万～6万7千円までの間で千円単位)、経営の状況や老後設計に応じていつでも見直せます。

2. 終身年金で80歳までの保証付きです

農業者年金は生涯支給されます。仮に加入者・受給者が80歳前に亡くなった場合でも、死亡した翌月から80歳までに受け取れるはずであった農業者老齢年金の額の現在価値に相当する額が、死亡一時金として遺族に支給されます。

お詫びと訂正

9月号、10ページ「令和元年産米最終精算について」の精算内容の記載において一部に誤りがありましたので、下記のように訂正し、ここに深くお詫び申し上げます。

※なお、生産者の方へ直接送付になったものについては、訂正はありません。

■精算内容(JA米はえぬぎ 紙袋1等)

(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



(3) 概算金	令和元年産米	12,600
(4) 追加精算支払済額	-	0

●協議事項

- ・「旧上山ライスセンター」改修工事の一部内容変更
- ・第7次中期経営刷新計画に係る営農施設の統合再編および整備の一部変更
- 報告事項
 - ・令和元年産米最終精算
 - ・令和3年産米概算金の考え方
 - ・JAやまがた果樹団地(もも)第3期工事分
 - ・今後のスケジュール
 - ・令和3年度水田畑地化基盤強化対策事業工事入札会
 - ・令和3年
 - ・食料・農業・地域政策推進山形県要請集会の報告

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

【8月27日開催】内容より

●報告事項

令和元年産米最終精算

令和3年産米概算金の考え方

JAやまがた果樹団地(もも)第3期工事分

今後のスケジュール

令和3年度水田畑地化基盤

強化対策事業工事入札会

令和3年

食料・農業・地域政策推進

山形県要請集会の報告

協議事項

「旧上山ライスセンター」改修

工事の一部内容変更

第7次中期経営刷新計画に係る

営農施設の統合再編および

整備の一部変更

『家の光』12月号・1月号(別冊付録付き)購読申し込み受付中です!

12月号 | 1,027円(税込)

第1別冊付録/2022年家の光 家計簿【日記付き】

長引くコロナ禍で、家計簿記帳をベースとした家計管理がますます重要になっています。SDGsの視点からみた家計管理の提案をします。

第2別冊付録/2022 もしものときも安心 未来にのこす わたしノート

「もしも…」のときの不安を少しでも減らし、前向きに、よりよく生きる道しるべになります。

本誌特集1 認知症予防に! とおきの健康習慣

本誌特集2 塩分控えめ 免疫力アップ今どきおせち

1月号 | 922円(税込)

第1別冊付録/毎日食べてずっと元気!とおき肉レシピ40

牛肉、豚肉、鶏肉はもちろん、鹿肉や猪肉まで!さまざまな調理法で定番おかずやごはんもの、ちょっと特別な日のメイン料理など、多数紹介します。

第2別冊付録/LINEの使い方からセキュリティ面まで スマホ便利ブック

家族や友達とのコミュニケーションに欠かせない「スマホ」。基本的な操作からセキュリティ面まで、わかりやすく解説。

購読のお申込み

各支店 または 本店経済課 TEL.023-624-8567



人形・ぬいぐるみ 供養祭中止のお知らせ

毎年、秋にやすらぎセレモニーホールで開催いたしておりました、人形・ぬいぐるみ供養祭ですが、昨年に引き続き、新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため、誠に残念ですが中止とさせていただきます。

開催をお待ちいただいた皆様方には大変申し訳ございませんが、ご了承の程よろしくお願いたします。

お問い合わせ

(株)ジェイエイあぐりんやまがた 葬祭センター
TEL.023-647-5969

グリーンやまがた定休日のお知らせ

日頃より、グリーンやまがた各店舗をご利用いただき感謝申し上げます。下記の期間中は、毎週土曜日が定休日となりますのでお知らせ致します。

定休日(毎週土曜日)

●グリーンやまがた中央・西部

令和3年11月1日(月)～令和4年3月中旬まで

●グリーンやまがた南部

令和3年12月25日(土)～令和4年3月中旬まで

今月の表紙



南金井水稲種子生産組合の皆さん(山形市南金井地区)

左から 須貝隆一さん、高瀬清太郎副組合長、細野豊吉組合長、寒河江明男副組合長、庄司匡宏さん、草刈基治さん、高瀬淳さん

南金井種子生産組合は種子用の米を専門に生産している組合です。現在は細野豊吉組合長を中心に33名の組合員さんが、73haの水田で種子用の水稲栽培を行っています。今年は9月11日から「山形95号」の刈り取りが始まり、「コシヒカリ」→「つや姫」→「はえぬぎ」と10月20日頃まで続きます。こうした組合は、山形県内陸では南金井の他、白鷹、川西、真室川の4団体だけです。

表紙を飾っていただいた4名の若手メンバーは「組合ではみんな仲良く、楽しく仕事をしています」と笑顔で話してくださいました。

JAやまがた NEWS TOPICS



2年ぶりの開催 山形実業人野球大会に出場

JAやまがた野球部は第56回山形実業人野球大会に出場しました。5月25日に開幕した大会には36チームが参加しました。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため役職員が応援に行くことができませんでしたが、初戦から強豪との試合が続き、2回戦で優勝9回の実績を誇る「ボンバーズ」相手に緊張感のある素晴らしい試合を繰り広げました。1点差で惜しくも敗戦という結果で今シーズンを締めくくりました。

1回戦 5月28日 [きらやかスタジアム] VSカーサービス山形 ○4-0

2回戦 7月1日 [きらやかスタジアム] VSボンバーズ ●3-4



9月6日(月)

シャインマスカット 出荷に向けて説明会

西部営農センターぶどう部会は、山形市の本沢集荷場で大粒ぶどう「シャインマスカット」の出荷説明会を開きました。同部会では「シャインマスカット」の生産者、出荷量が年々増加しており、生産者ら約50名が参加しました。JA職員から出荷規格、市場情勢など説明を受けた後、各等級のサンプルを見ながら、房や粒の大きさ、粒そろい、果皮色などを確認。西部営農センターの石沢泰課長補佐は「市場では粒の大きさが重視され、1粒11g以上のものが好ましい。糖度の出荷基準は17度以上。収穫時期を見極めながら出荷してほしい」と呼び掛けました。



同部会の「シャインマスカット」は9月中旬頃に出荷のピークを迎えます。

9月1日(水)

シャインマスカット 旬を迎えました



千葉さんは読売新聞でもご紹介されました。



山形市本沢地区の千葉農園では大粒ぶどう「シャインマスカット」を約1.8t生産しています。加温栽培のものが8月20日頃から、準加温栽培のものは9月中旬頃から収穫が始まります。園主の千葉大祐さんは「本沢地区はぶどうの里。この時期は地区が活気づく。みんな丹精込めて作っているの、色んなぶどうの品種を食べて楽しんでほしい」と話し、妻の香奈さんは「シャインマスカットは爽やかな甘さとマスカットの良い香り、種なしで皮ごとサクサク食べれるのが魅力。日持ちも良く、例年人気が高い」と笑顔で話してくださいました。千葉農園では約15種類のぶどうを生産し、無添加ぶどう100%のドライフルーツもJAやまがたおいしさ直売所やエコープもとさわなどで販売しています。

8月27日(金)

キウイフルーツ 園地巡回

西部果樹組合キウイフルーツ部は、山形市内の園地で夏季管理講習会を開きました。部員や県村山総合支庁の職員、JA職員計14名が園地を巡回しながら、キウイフルーツ「ハイワード」の大きさを計測し成育状況を確認しました。

同部のキウイフルーツは4月27日の降霜被害で新梢に枯死がみられました。西村博幸部長は「春は全滅したかと思うほどの霜害だった。生産者が着果をしたものを大切に管理した努力で、果実は例年より大きめに生育しています。園地にばらつきはあるものの全体で平年比の6割ほどは収量が見込めるだろう」と話していました。

11月5日から15日頃に収穫し、その後追熟期間を経て、12月中旬頃に出荷が始まる予定です。



8月27日(金)

中央桃部会 生育順調 山形市で視察

山形市農林部の職員は、中央桃部会が生産する桃の生育を確認するため、東金井地区にある長岡幸一さんの園地を訪れました。昨年度は県全体で流行した桃のせん孔細菌病の影響で、同部会の収穫量も2割から3割減少しました。山形市とJAから、せん孔細菌病対策補助金の協力を得て、防除対策を徹底した効果で今年度は病害を抑えられ順調に生育しています。長岡さんは「昨年はせん孔細菌病が蔓延し大変だった。今年は平年並みの出荷量が保てる見込みでほっとしています」と安堵の表情を見せていました。視察した山形市農林部の吉原仁部長は「園地を見た限り、農家の皆さんの努力でせん孔細菌病は抑えられている。市でもしっかりサポートしていきたい」と話していました。



8月20日(金)~26日(木)

福祉センター青田で 夏祭り

福祉センター青田は、コロナ禍で外出が自粛される中、利用者の皆さまからお祭りの雰囲気を楽しんでもらい気分をほぐしてもらおうと8月20日から26日の開所日6日間、施設内で夏祭りを行いました。

昼食に焼きそばやフランクフルト、焼きとうもろこしなどお祭りの屋台に並ぶ食べ物やセンターの畑で収穫した野菜を使った料理を提供し、それぞれ好きなものを選んで食べました。野菜や駄菓子、ジュースの買物コーナー、水ヨーヨーやゴム製の金魚・スーパーボールをすくうゲームも楽しみ、利用者の皆さんはお祭り気分を満喫していました。



8月18日(水)

夏の果物 パッションフルーツ出荷開始

中央営農センターではパッションフルーツの出荷が8月のお盆過ぎから9月末頃まで行われました。この日は石山文弥さんのパッションフルーツ約18*。が関西の市場に出荷されました。石山さんは、約25年前からパッションフルーツの無農薬栽培に取り組みされました。4月に苗を定植し、5月から約2カ月間の開花期に順次人工受粉し、8月下旬頃から9月いっぱいまで収穫の時期を迎えます。出荷時には食べ方を紹介したチラシに石山さん夫婦の似顔絵を入れPRされています。

石山さんは「約8千個受粉したが、出荷できる商品は6割から7割。トロピカルという表現がぴったりな味。ヨーグルトやアイスにかけたり、焼酎に果肉を入れサワーにして飲むのもおすすめ」と笑顔で話してくださいました。

同センターでは2名が栽培に取り組み、9月末頃までで約600*。の出荷を見込んでいます。



広域選果場で桃の出荷 新選果機が活躍!



中央営農センター敷地内にある広域選果場で、今年導入した選果機での桃の出荷がスタートしました。新選果機は多品目選果に対応しているため、今年から桃も機械選果が可能になりました。

主力品種「川中島白桃」が8月22日から選果の受付が始まり、8月下旬の最盛期には1日、約1000箱(1箱5^{kg})のペースで出荷。光センサーで色や熟度、糖度などを測定し選果している効果で、機械共選で出荷された桃は市場からのクレームがなく、安定した価格を保っています。

広域桃部会の海和寛部会長は「今までは箱詰めにかかる時間も加味して収穫をしていた。天気に合わせて急いで収穫しても箱詰めが間に合わない状況だった。機械選果のおかげで、作業効率が上がり桃のロスも少なく、たくさん出荷できている」と新選果機の成果に笑顔を見せていました。



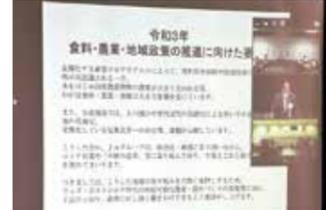
8月18日

令和3年 食料・農業・地域政策推進 山形県要請集会

長期化する新型コロナウイルスによって、食料安全保障や国産国産の重要性が再認識される一方、米をはじめ国産農畜産物の需要が大きく失われるなど、わが国の食料・農業・地域は大きな影響を受けています。

また、生産現場では、人口減少や世代交代の加速化による担い手不足や農地の荒廃化、常態化している気象災害への対応など、課題が山積となっています。

ウィズコロナ・ポストコロナ時代の持続可能な農業・農村づくりの実現と主食用米の需給改善などを政府に働き掛けるよう、県選出国會議員などに要請しました。



- 主な要請内容
- 新型コロナウイルス関連対策の継続・強化
 - 人口減少の本格化をふまえた多様な担い手の育成・確保
 - 農地の維持・集積・集約、適正利用の推進
 - 多様な人材や地域資源を活用した地方回帰・活性化の促進
 - グリーン（環境調和）社会の実現に向けた環境整備
 - 品目別対策 ●災害対策
 - 輸出拡大対策 ●国際貿易交渉対策

新型コロナウイルス感染防止のため、山形市の山形県総合文化芸術館と各JA会場をオンラインで結んで開かれました。

米の需給対策等に関する緊急要請

3年産米の出来秋を控え、生産者の所得確保と米主産地の総意のもと下記の要請をしました。

- 2年産米過剰在庫については、備蓄米買入枠の拡大等、市場隔離を行うこと。
- 産地交付金含め水田フル活用の支援について、万全な措置を講ずること。
- 新型コロナウイルスなど予期せぬ需要減少等に的確な対策を講じ、需要環境の改善を図ること。
- 需要促進・拡大対策を積極的に講ずること。
- 現行の米政策について、主食用米の需給と価格の安定が図られているか、公平感のある政策が講じられているか、検証・見直し等を図ること。

9月3日

秋のお彼岸に向けて 「高瀬の菊」圃場共進会



中央菊部会は、山形市高瀬地区、千歳地区で菊の圃場共進会を開きました。県村山総合支庁やJA全農山形、JA職員計3名が審査員となり、部会員7名の圃場を回り、開花のそろい、葉の大きさ、茎の太さと曲がり、病害虫の有無などを確認しました。

審査員を務めた県村山総合支庁農業技術普及課の佐藤正美主任専門普及指導員は「気温差が激しく菊を生産するのに大変な気候だったが皆さんの管理が行き届いていた。これからオオタバコガが増える時期になるので最後まで気を抜かず病害虫対策をしてほしい」と講評されました。

共進会は「高瀬の菊」のブランド向上と生産者の技術向上を目的に、彼岸向けの出荷が始まる前に毎年行っています。



最優秀賞
石山順一さん

JA管内2市2町へ米の需給調整に関する要請

岡崎輝明組合長、稲毛泰一専務が出向き、持続可能な水田農業の維持・発展に向け、下記のとおり国に対して強力な働き掛けを求めました。

- コロナ禍による予期せぬ需給減に対して、政府備蓄米の運用改善等あらゆる政策を総動員した市場隔離の実施、さらには倉庫の新設や低温倉庫の改修にかかる支援等、出来秋に向けた出口対策を強化・拡充すること。



8月24日 山形市へ



8月26日 上市市へ



8月31日 山辺町へ



8月31日 中山町へ

読者の広場

10月号のテーマ

好きな果物

●果物はほとんど全部大好きです。我が家には富有柿がありますが、昨年は虫にやられて全滅でした。今年は薬剤塗布していたがき順調に生育していますが、台風

が心配でなりません。(山形市Mさん)

●子供の頃は近所に柿の木がたくさんあったような気がしますが、今は少なくなりましたね。無事おいしい柿が収穫できるといいですね!

●りんごです。家族全員大好きです。特に主人が大好き。楽しみで〜。(山形市Tさん)

●りんごは日持ちもしますし、そのまま食べても、みそになって煮たりんごも美味しいですね♪ちなみに「りんごがみそになる」は東北地方の方言みたいです!

●梨、ぶどうです。実家で今はさくらんぼを作っていますが、以前はぶどう、桃、イチゴと色々なものを作っていました。今日買ってきた果物は娘、息子に色々詰め合わせて送ります。(山形市Tさん)

●色んな果物を栽培されていたんですね!山形では当たり前のように美味しい果物を食べられますが、どこの県でも同じような環境ではないでしょうから、詰め合わせの送り物、喜ばれますね♪

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
9				

↓タテのカギ

- 動物の雄と雌の一対。
- けもの・魚・虫などを数える言葉。
- 切った後、皮を剥いただけの材木。
- 燃料にするための木。まき。
- 船や航空機で海外へ行くこと。
- 土地がくぼんでいて、水のたまった所。

→ヨコのカギ

- 大勢が集まって楽しむ、にぎやかなもよおしもの。
- キャンプの時に燃やす、燃料用の割り木。
- 表題。記事の見出し。選手権。
- 石や氷のように一定のかたちに固まっている物。
- 物事を行うときの技術上の能力。

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 / 10月25日(月) (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。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

9月号のクロスワード答え: えだまめ

11月号のテーマ

新米

あとがき

実りの秋になり色々な農作物が美味しい季節です♪今年は春の凍霜害でさくらんぼの生産量が少なかったため、ぶどうの発送が例年以上に多いと聞きました。来年こそは春夏秋冬すべての農作物が自然災害なく、四季折々の旬を楽しめることを願っています。特集でご紹介した雪若丸のどんぶりは全部おすすめですよ!ぜひ、レシピを検索して作ってみてください。

福祉センター青田

健康コラム

vol.82

減塩を心がけましょう!

近年、塩分の摂りすぎで高血圧になる方が増えてきています。国が定める食塩摂取の1日の目標量は、男性で7.5g、女性で6.5gとなっています。

減塩といっても料理全て薄味にすると物足りないので、何か一品をしっかりと味を付け、他を薄味にすると満足感が得られますよ。



薄味を美味しくするアイテム

- だし …… 旨み・コクで満足感を高める
- 酢・柑橘類 …… 酸味が物足りなさをカバー
- 香辛料 …… ピリ辛が薄味を補うアクセントに
- 牛乳 …… 素材の味を引き出す

煮物など、甘みをつけたら塩味も足さないと味が調わないので、塩分と共に甘さも減らしましょう。その分だしを十分にきかせると◎

最近では、減塩みそ・しょうゆといった減塩商品もたくさん出てきています。いつも使う調味料を塩分の少ないものに替えるだけで簡単に減塩ができますよ。ぜひ、試してみてくださいね。

9月の通所介護



運動教室



枝豆収穫



畑教室



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

はれやか! 女性部

8月25日 女性部だより創刊!

女性部では、新型コロナウイルス感染拡大の影響で活動自粛が続く中、部員同士のコミュニケーションと女性部活動を地域住民へPRするため「女性部だより」を初めて発行しました。A3版1枚の両面刷りで500部発行し、各支部を通じて全部員に配布した他、JA各支店とおいしさ直売所にも配置しています。

第1号の紙面は、新役員体制の紹介、フードライブ活動やJA常勤役員との懇談会の報告、裏面には女性部員の募集も兼ねて各支部、JA施設の場所がわかる地図を掲載。鈴木静子部長は「コロナ禍で集まることができなくても、女性部だよりを通じて皆さんとのつながりを感じてもらいたい。部員以外の方にも女性部活動に興味を持ってもらえれば」と話していました。

「女性部だより」は、今後も支部活動や加工グループの紹介、「家の光」の記事を活用しながら不定期に発行する予定です。



8月23日 ゆめたね支部 富田理恵子支部長 「ほめられ酢」の取材を受けました

今年12月発行予定の全農創立50周年の記念誌の取材で、2018年にフレッシュミズ部と全農が共同開発した「ほめられ酢」について、当時フレッシュミズ部東日本の理事として開発に尽力された富田さんに、苦労やこだわった点など、思い出を振り返りながら話していただきました。



7月14日 フードドライブ活動

農産物や缶詰、レトルト食品や生活用品など9支部から合計199kgのご協力をいただき、「やまがた福わたし」へ寄贈しました。



8月21日 第2回 新採職員・2年目職員 農作業研修

男性職員は刈作業

枝豆のさや取りは女性職員が担当

とうもろこしの片付け

たくさん取れました!

里芋は10月に収穫予定です

まだまだあります...

私たちが育てました!

とうもろこし「どきどきコーン」「わくわくコーン」は収穫適期が研修日と合わなかったため、8月7日に事務局で収穫し、本支店間のメール便で1,2年目職員に送りました。

福祉センター青田にも枝豆をお届けしました。

いっぱいタイム! 枝豆入り生クリーン!

【枝豆の収穫、畑の片付け作業】5月29日に種をまいた枝豆の収穫を行いました。