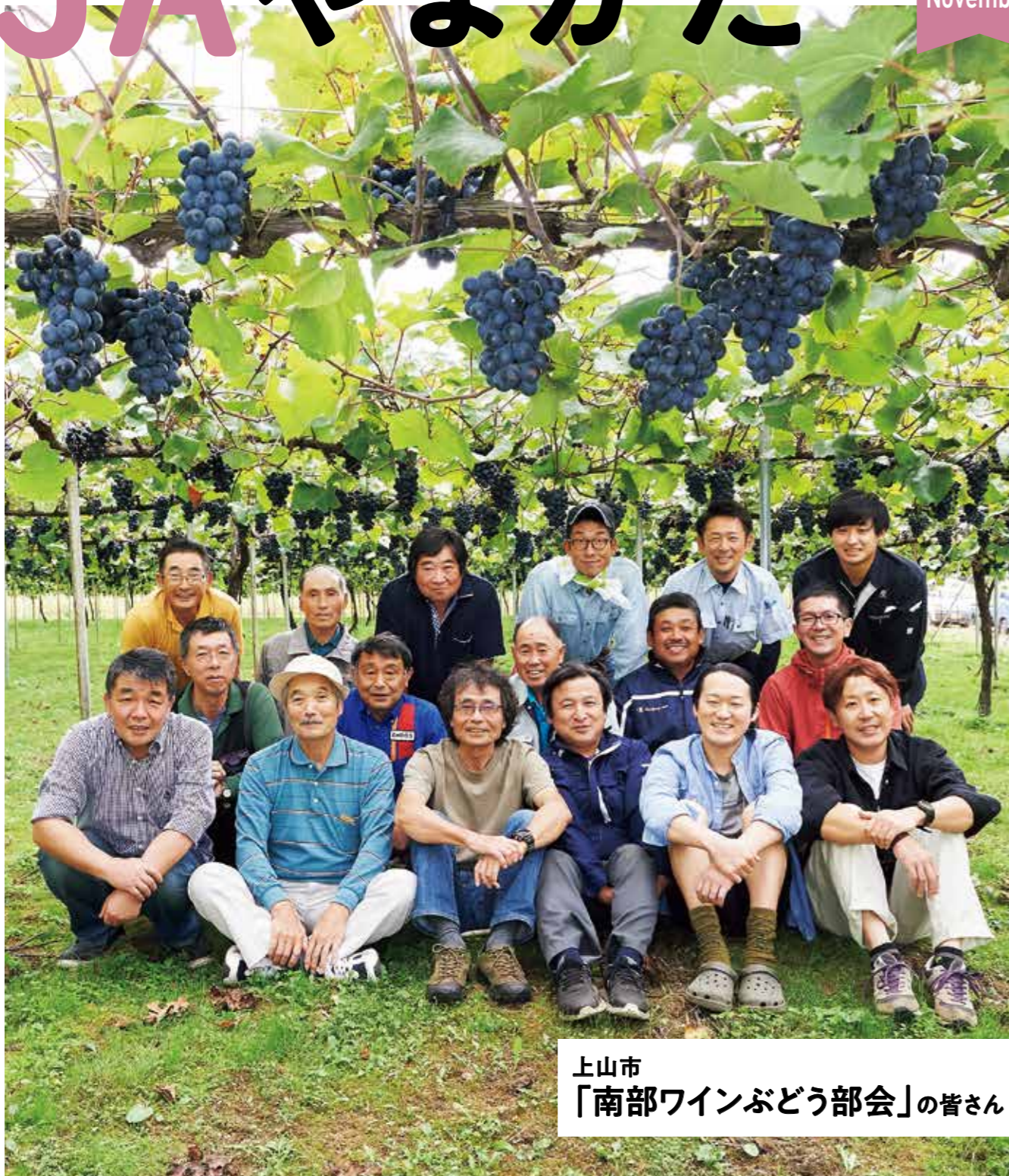


JAやまがた



上山市
「南部ワインぶどう部会」の皆さん

管内(山形市・上山市・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 信頼される高品質なワインぶどうの生産を目指して
南部ワインぶどう部会
- 12 旬の料理 **かぶの麻婆風**



JAやまがた
公式
Facebook

JAやまがた 2021/11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/



かぶの麻婆風

冬場になり甘みが増すかぶを使った一品をご紹介します。
七草粥の「すずな」としてもおなじみですよ。また、かぶの葉の部分には、ビタミン、ミネラルが豊富なので、綺麗に洗って、かぶをまるごと楽しみましょう。

- 材料(2人分)
- ・豚ひき肉 100g
- ・かぶ(葉つき) 2個
- ①しょうがチューブ 小さじ1/2
- ②にんにくチューブ 小さじ1/2
- ③長ネギ 1/3本
- ④豆板醤 小さじ1/2
- ⑤酒 大さじ1
- ⑥砂糖 大さじ1/2
- ⑦鶏ガラ(顆粒) 小さじ1
- ⑧水 200ml
- 水溶性片栗粉(氷大さじ1:片栗粉大さじ1)
- ごま油 大さじ1
- 糸唐辛子 適量



1 かぶは8等分に切り、皮を厚めにむく。葉の部分は3cm幅に切る。長ネギは、みじん切りにする。



3 フライパンに①を加え、香りが出たら、ひき肉をいれ炒める。⑥を加え、かぶを戻し入れ、3~4分煮る。



2 フライパンにごま油を熱し、中火で焼き色がつくまで炒め、一度とりだす。



4 水分量が減ってきたら、かぶの葉をいれ、サツといために、火をとめ水溶性片栗粉を少しずつ加えてとろみをつける。再度火にかけひと煮立ちしたら、器に盛り、お好みで糸唐辛子をのせる。

玉利さん直伝! かぶの栄養ポイント

かぶはビタミンCが含まれるため、風邪予防、疲労回復が期待できます。寒さが厳しくなる季節に積極的に摂りたいお野菜です。根と葉を比べると、ビタミンCは葉の方が多いです。葉までぜひ使ってくださいね。葉の部分はカルシウムも豊富です。



オススメ読書



購読申し込み
経済課
TEL.023-624-8567



多肉植物スタートBOOK
「選ぶ」「育てる」「ふやす」がうまいく
黒田健太郎 著
はじめて多肉植物を育てる人のために、手に入りやすく育てやすい20品種を「フローラ黒田園芸」が厳選して紹介。それぞれの特徴や基本の育て方を写真とともに詳しく解説。自分好みの品種がきっと見つかる!
定価(税込) 1,650円



新版 からだに効く
和の薬膳便利帳
武 鈴子 著
普段食べている和食が実は薬膳そのもの!身近な食材の性質と働きをまとめた「和の薬膳」の決定版。薬膳の基本のほか37の症状に効くレシピや114種類の食材の効能がすぐにわかる。日々の小さな不調に悩む人に。
定価(税込) 1,760円

Y-Eatsアンバサダー 玉利 紗綾香さん



■出身:山形市沼木生まれ、沖縄県、宮崎県で育ち。東京上京13年目
■仕事内容:料理家、栄養士、スポーツ栄養学講師、フードコーディネーターなど多方面で活躍中。
■メディア:マイナビおすすめナビアドバイザー、デルモンテ365 アンバサダー、晋遊舎出版「MONOQRO」「LDK」など

玉利さんの
Instagramは
コチラ!→





ワインの郷として全国的に高い知名度を誇り、ワインぶどうの生産が盛んな上山市。JAやまがた「南部ワインぶどう部会」は上山市の生産者25名がワインに使われるぶどうを生産しています。

新型コロナウイルスの影響でワインの需要が激減するという数年前には予想もできなかった事態が起こりましたが、苦境を乗り越え、生産に励む部会の取り組みについて鈴木昌人部会長と里見修さんにお話を伺いました。

信頼される高品質な ワインぶどうの生産を目指して 南部ワイン ぶどう部会



自分たちが生産した ぶどうでワインを

なぜ、上山市でワインぶどうの栽培が盛んになったのですか。

里見 今から約40年前に今の部会の母体である「葡萄 葡萄酒研究会」が設立されました。その数年前、上山市西郷地区の若手生産者7名が今後どの

ようにぶどうの産地づくりをやっていくかというところで、山梨県へ視察研修に行きました。その時に「ぶどう農家は自分たちのぶどうで作ったお酒、つまりワインを飲むべきだ」と教わりました。その考えに刺激され、国内外のワイナリーを視察し、本格的にワインぶどうの研究をスタートしました。そして、今から10年前に「南部ワインぶどう部会」となり、現在は部会員数25名で、そのうち13名が研究会の時からメンバーです。

日本産ワインの 評価が高まる

— ワインぶどうの生産者が



研究会・部会設立に大きく貢献された里見修さん

増えたいきっかけはありますか。

鈴木 部会員が増えたのは、2015年に日本初の公的なワインの表示に関するルールが制定されたことが影響しています。日本国内で製造されたワインを「国内製造ワイン」、その中で、国産ぶどう100%で製造されたワインを「日本ワイン」とラベル表示ができるようになりました。「日本ワイン」の気持は高く、全国的にワイン用のぶどうの作付けが増えました。私達もワイナリーの要望に応えるため面積を拡大しました。さらに、上山市で始まった「ワインの郷プロジェクト」でワインぶ

うを生産するにあたってさまざまなサポートがあったことも追い風となり、部会員数は2倍、栽培面積は3倍以上に増えました。

出荷先に目処をつけることができました。本当に助けていただきました。

「ワインぶどうを生産していると、良いぶどうが出来た時、ワインが完成して飲んだ時と2度喜びがあります。ワイナリーによって、私たちが生産したぶどうが色んな味になることにも魅力を感じています。部会では高品質なぶどう作りを目標に取り組んでいるので、上山産のぶどうで造られた美味しいワインを皆さんに飲んでほしいです」



将来を担う若手部会員
「ワインぶどうを生産していると、良いぶどうが出来た時、ワインが完成して飲んだ時と2度喜びがあります。ワイナリーによって、私たちが生産したぶどうが色んな味になることにも魅力を感じています。部会では高品質なぶどう作りを目標に取り組んでいるので、上山産のぶどうで造られた美味しいワインを皆さんに飲んでほしいです」
写真：左より、後列 紫安史孝さん、杉山拓真さん
前列 秋葉陽輔さん、吉田篤さん

新型コロナウイルス感染拡大の影響でお酒類の需要が激減し大変苦労されたのでは。

鈴木 はい。新型コロナウイルスの影響でワインの消費量が大幅に減少し、ワイナリーでも販売が進まない状況になり、原料であるワインぶどうも需要が減ってしまいました。本来なら「日本ワイン」の気持に伴い、出荷量が増えると予測していたので、私達の部会でも5、6年前に作付けしたワインぶどうが成木となり、ちょうど生産量が増える時期でした。販売先を探すのに大変苦労し、昨年はずな結果が生まれませんでした。今年の出荷先は宮城県の「ファットリア アルフィオーレ」さんが、快くワインぶどうの出荷を引き受けてくださいました。さらに知り合いのワイナリーを6社ご紹介いただき、無事今年の出

害で生産者は大変な思いをしました。高品質なワインぶどうを作ろうと部会員みんなが一房一房をしっかりと管理しました。その成果で取引先のワイナリーからの苦情はゼロで大変喜んでいただけたと聞いています。前向きに考えればこの苦難が栽培技術を高め品質向上に繋がる良いきっかけになったのかなと思います。

我々の産地を選んでもらえるように頑張っていきたい。上山市のワインぶどうの評価も高まっていて知名度も全国に広がっています。現在も新たに数件のワイナリー設立計画が進行していますが、上山市でワインぶどうを生産したい人、ワイナリーをやりたい人を全国からどんどん迎え入れて応援していきたいです。そして、最終的には我々のワイナリーを作ることができれば最高ですね。

新型コロナウイルス感染拡大の影響でお酒類の需要が激減し大変苦労されたのでは。

「ワインぶどうを生産していると、良いぶどうが出来た時、ワインが完成して飲んだ時と2度喜びがあります。ワイナリーによって、私たちが生産したぶどうが色んな味になることにも魅力を感じています。部会では高品質なぶどう作りを目標に取り組んでいるので、上山産のぶどうで造られた美味しいワインを皆さんに飲んでほしいです」

賞を受賞されているワイナリーもあります。質の良いものを生産し、ワイナリーから

※写真撮影のため時マスクを外していただきました。

- ### 新規取引先
- ・ファットリア アル フィオーレ
 - ・ドメヌ・ショオ
 - ・(株)グレーブリバブリック
 - ・兎田ワイナリー
 - ・KIYOWINES キョウワインズ
 - ・マウンテンリバーブルワリー
 - ・MITOSAWA醸造所

新型コロナウイルスの影響でワインぶどうの出荷先に 苦労するなか、引き受けてくださった Fattoria AL FIORE (ファットリア アル フィオーレ)

目黒浩敬さんは、2014年からワインぶどうの農場づくりを始め、2018年には廃校となった小学校をリノベーションし、体育館を醸造所に。ぶどうは主に「南部ワインぶどう部会」をはじめ山形県のものを使用されています。自然豊かな宮城県川崎町のワイナリーで生まれる愛情たっぷりのナチュラルワインにこれからも注目です。

(株)岩手くずまきワイン

「山ぶどうワインで町おこし」からはじまった若手県葛巻町第三セクターのワイナリー。葛巻町特産「山ぶどう」を主原料としたワインを中心に製造販売しています。

(有)佐藤ぶどう酒

創業は1940年。ぶどう農家との共同共栄を目指し、山形県産の原料を100%使用しています。大量生産を行わず、丁寧なワイン造りを心がけています。

(株)ベルウッド ヴィンヤード (BELL WOOD VINEYARD)

2017年春に上山市久保手でワイナリー創業を目指し、新規就農。2020年春にワイナリーが完成し、秋より自社醸造を開始。ぶどうが持つ味わいを生かすことに拘ったワイン造りを行っています。

(有)朝日町ワイン

高品質のぶどうの良さを引き出すことを目標に製造。高級赤ワインは深みがあり、風味豊かな香り、白ワイン・ロゼワイン・ブラッシュはフレッシュでフルーティなワイン造りを追求しています。

(有)タケダワイナリー

1920年開園以来、「良いワインは良いぶどうから」をモットーに、ぶどう栽培、ワイン醸造を続けています。山形で栽培されたぶどうのみを使い、飲むと体にすっきり馴染むようなワインを造っています。

南部ワイン ぶどう部会 取引先 ワイナリー

金融窓口推進シートコンテスト

当JAでは、金融窓口職員の商品知識の向上、提案力強化を目指すとともにシートを活用することで来店者の方へ商品内容をわかりやすく伝えることを目的として2020年度から金融窓口推進シートコンテストを実施しています。「新しい生活様式」に対応した「より効率的に」「よりわかりやすい」推進シートを目指して、本支店金融担当職員がアイデアを出し合い【個人型確定拠出年金「iDeCo」】と【非対面サービス（JAバンクアプリ、JAネットバンク）】のシートを作成しました。



前列左から 千歳支店(佐藤美奈子さん)、井上誠治常務、さくら支店(佐藤友香さん)
後列左から 宮浦支店(古澤佳恋さん)、天神支店(川口かおりさん)
※写真撮影のため一時マスクを外しました。

9月22日に開かれた「窓口リーダー会議」で表彰が行われ、下記の支店のシートが入賞しました。

個人型確定拠出年金「iDeCo」の部

千歳支店 iDeCoなど資産運用が話題になってきているが、まだまだ馴染みの少ない言葉。パッと目を引き手に取ってもらえるチラシを作成しました。



非対面サービス(JAバンクアプリ・JAネットバンク)の部

さくら支店 口座開設時や振込のお客様に案内する際、二つのサービスを比較してわかりやすく説明できるように作成しました。



- 👑 **最優秀賞** 千歳支店
- 👑 **優秀賞** さくら支店
- 👑 **優秀賞** 宮浦支店
- 👑 **農林中央金庫賞** 天神支店
- 👑 **農林中央金庫賞** 東金井支店

- 👑 **最優秀賞** さくら支店
- 👑 **優秀賞** 天神支店
- 👑 **優秀賞** 宮浦支店
- 👑 **農林中央金庫賞** 山辺支店
- 👑 **農林中央金庫賞** 蔵王支店

最優秀作品の2つはリーガルチェック後にチラシを作成しJA本支店で活用します。

JAやまがた女性部 ふるさとの味 青菜漬・おみ漬 販売開始

種まきから刈り取りまで丹精込めて栽培した青菜を、昔ながらの方法で真心を込めて丁寧に漬け込みました。山形のおふくろの味「青菜漬」「おみ漬」をどうぞ賞味下さい。

お申込み期間

11月10日～12月25日

下記の連絡先にて、受付を致しております。

発送期間

11月15日～12月28日

連絡先（申込み期間中）

山形農協加工所
山形市大字中野籠の町3459 受付時間 AM9:00～PM5:00
TEL.023-684-0730 FAX.023-684-6986



- 青菜漬4kg (バラ詰め) **3,700円** (税込)
- 青菜漬3kg (1kg×3袋) **3,490円** (税込)
- おみ漬2kg (500g×4袋) **3,770円** (税込)

本沢の 青菜漬・おみ漬

11月8日 販売開始

山形もとさわの冬の味覚、青菜漬。肉厚の葉のシャキシャキとした歯ごたえと、爽やかな辛みが特徴です。地元産の素材にこだわり、まごころ込めて丁寧に漬け込みました。

- 青菜漬4kg **4,000円** (税込)
- 青菜漬2kg **2,200円** (税込)
- 青菜漬・おみ漬 詰合せ (青菜漬300g・おみ漬250g 各4袋) **3,600円** (税込)

お問い合わせ
(株)ジェイエイあぐりんやまがた エコープもとさわ
※直売所はファミリーマート+全農ふれあい広場もとさわ店敷地内に新築移転しました。
営業時間 午前9時～午後5時30分
TEL.023-688-5773 FAX.023-688-9189

全農ライフサポート山形×玉貴 「おせち」

ご予約受付中!

全農ライフサポートでは、山菜料理専門店「玉貴」とコラボレーションし、月山麓の山菜やキノコなどの食材をふんだんに使用した、山の幸が中心の特製おせちをご用意しました。大切な家族や友人たちと贅を尽くした品で新年をお迎えください。



二段重おせち **19,000円** (税込) 三段重おせち **29,000円** (税込)
●ご予約締切日 11月30日(火) ●お届け日 12月31日(金)
※手作りであるため、数に限りがあります。また、沖縄県・離島へのお届けはできませんので予めご了承ください。

お申し込み・お問い合わせ 各支店または本店経済課
TEL.023-624-8567

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8回理事会

〔9月27日開催〕内容より

- **報告事項**
令和3年度上半期内部監査実施報告書
令和3年度上半期個人情報保護に関する内部監査報告書
令和3年度産米販売価格の設定
- **協議事項**
令和3年度8月末仮決算
令和3年度クローズアップの実施

棚卸休業のお知らせ

下記の日程にて棚卸を行います。棚卸当日は店舗の購買業務を休業とさせていただきますので、ご協力をお願いいたします。

棚卸実施日

- 広域配送センター 令和3年11月30日(火)
- グリーンやまがた 令和3年12月1日(水)
- 支店、農機センター 令和3年12月1日(水)

JAやまがた NEWS TOPICS



9月15日(水)

カントリーエレベーター稼働開始

当JAとJA山形市が共同出資する山形市の山形地区カントリーエレベーター組合は、今年のカントリーエレベーターの初稼働に伴い安全祈願祭を開き、作業員やJA役職員ら約30人が出席しました。同組合の会長でJA山形市の佐藤安裕専務は「収穫の秋を迎え、組合員の方が丹精込めて作った米の荷受けが始まる。事故などがないように作業手順を遵守し仕事に当たってほしい」とあいさつされ、副会長で当JAの稲毛泰一専務の音頭で乾杯し、稼働期の無事故と作業の安全を祈りました。今年はこの日から稼働を開始し、10月中旬までで乾燥もみで2790トンを受け入れる予定です。



9月19日(日)

絶品! 西藏王のとうもろこし 30分で完売

山形市神尾にあるJA神尾集荷場で「西藏王とうもろこし祭」が開かれました。地元住民グループ「赤提灯の会」が西藏王の魅力をPRしようと企画。西藏王高原で栽培した朝採りのとうもろこし2千本とカボチャやジャガイモなどの野菜を販売し多くの方が訪れました。標高約500メートルの西藏王で栽培されたとうもろこしは、昼夜の寒暖差で甘味が増し美味しく仕上がります。西藏王に来てもらうきっかけにしたいと2018年から同会メンバー約20人が10畝の畑で育てたとうもろこしの即売会を開き、今年で3回目になります。同会の三宅早苗会長は「自然豊かな西藏王はとても素晴らしい場所。西藏王高原野菜はおいしくて人気も高い。ぜひ、遊びに来てもらいたい」と笑顔で話していました。



三宅会長は17日にYBCの取材を受けていただきました。

9月17日(金)

もぎたては格別! 旬を迎えたナイヤガラ狩り



福祉センター青田の利用者の皆さんは山形市十文字にある梅津さんの園地を訪れ、ぶどう「ナイヤガラ」の収穫を楽しみました。利用者さんは色や形を見極めながら選んだ好みの「ナイヤガラ」を、ハサミを使って収穫しその場で味わいました。梅津さんは「ナイヤガラはちょうど食べ頃。たくさん食べて、ぶどう狩りを堪能してほしい」と呼び掛け、利用者の代表の方が「甘くて香りも良く、最高に美味しかった」とお礼を述べられました。梅津さんは、同センターを利用している皆さんに外の空気を吸いながら、もぎたての新鮮なぶどうを味わってもらおうと5年前から招待してくださっています。

9月17日(金)

エコープもとさわ直売所 新築移転オープン!

山形市本沢地区にあるエコープもとさわ直売所が、「ファミリーマート+全農ふれあい広場もとさわ店」敷地内に新築移転しました。オープンセレモニーで、ジェイエイあぐりんやまがたの岡崎輝明会長は「ファミリーマートとの相乗効果で、地域の安全・安心な農産物や本沢ブランドの青菜漬の一層の販売拡大に努めたい」とあいさつし、関係者がテープカットしてオープンを祝いました。

同日から2日間、オープン記念イベントが開かれ、購入金額に応じて「シャインマスカット」や「ゆきちからラーメン」がプレゼントされ、ファミリーマートも協賛企画として特価商品を販売しました。



9月11日(土)

日本の棚田百選 「大蔵の棚田」でコンサート



山辺町の大蔵の棚田で山形交響楽団の金管五重奏メンバーによる「ピクニックコンサート」が開催されました。「花笠音頭」や「いとしのエリー」「川の流れるように」など馴染みのある曲が棚田中に響き渡り、来場者約130人は、収穫を間近に控えた黄金色に輝く棚田に秋の訪れを感じながら演奏を楽しんでいました。コンサートは棚田再生プロジェクトを進める中地区有志の会とグループ農夫の会が企画。2011年時、40畝まで作付け面積が減っていた棚田は、年々耕作面積が増加し、今年は2.6畧まで拡大し、美しい景観を守っています。農夫の会代表の稲村和之さんは「コロナ禍だからこそ、心に響く音楽を届けたい。多くの人に大蔵の棚田に来てもらい、地域を守ってほしい」と笑顔を見せていました。

9月10日(金)

桃の機械選果好評 山形市へ報告

中央桃部会は、今年当JAが導入した光センサー付き選果機で選果された桃を山形市に贈りました。海和寛部会長と伊藤英宏顧問が市役所を訪れ、佐藤孝弘市長に「伊達白桃」を手渡し、選果機の稼働状況と2019年度より3か年計画で造成している桃団地の取り組みを報告しました。海和部会長は「機械選果の効果で市場からも高い信頼を得ている。桃は品種リレーで長い期間収穫できるのも魅力」と話し、伊藤さんは「昨年蔓延した桃のせん孔細菌病は、市、JAからご尽力いただいたおかげで今年はしっかり対策ができた」と感謝していました。佐藤市長は「桃団地の整備と新選果機導入を機に市の特産果物として、ふるさと納税でも桃の取扱量を増やしていきたい」と話していました。



山形市では桃を戦略農産物と位置づけ、当JAが整備する桃団地の整備を支援していただいています。

9月10日(金)

色とりどりのダリア 出荷開始に向けて目ざろえ会

西部営農センター花き部会ダリア部は、西部集荷場でダリアの目ざろえ会と圃場巡回を行いました。生産者と県村山総合支庁農業技術普及課、JA全農山形、JA職員計11人が参加。生産者が持ち寄ったダリアを見比べながら、病害虫の有無や茎経、切り前の最適期の基準を確認した後、圃場を2カ所巡回し、成育や管理状況などを共有しました。

今後の管理として①成育に合わせた芽かき作業②一番花収穫後は液肥による葉面散布を行う③定期的に農薬散布し害虫対策をすることなど県村山総合支庁からアドバイスがあり、JA全農山形からは「今年はブライダル関係もスタイルを変えながら行っており、需要は戻りつつある」と市場情勢の報告がありました。



9月30日

山形県ぶどう「シャインマスカット」品評会 須貝長夫さん2連覇!!

JA全農山形と県JA園芸振興協議会は、県産の大粒ぶどう「シャインマスカット」の品質向上、出荷規格の統一を図ることを目的に、山形市の霞城セントラルビルで「シャインマスカット品評会」を開きました。県内7JAから2房1セットで45点の出品があり、粒の揃いや果粒肥大、房形、果皮色、食味などを審査した結果、当JAから出品された山形市の須貝長夫さんが2年連続で最優秀賞（県知事賞）に輝きました。

審査委員長を務めた県農業総合研修センター園芸農業研究所の石黒亮所長は「今年は大きな気象災害なく、果粒肥大も良好で甘く香り高いシャインマスカットが多数出品された。最優秀賞のものは申し分のない高品質なものだった。今後も切磋琢磨し県の品質を高めてほしい」と講評されました。



■最優秀賞 山形県知事賞
須貝 長夫 さん

■優賞
鈴木 章 さん

○平均糖度 18.7%
○最高糖度 22.8%

9月13日

第29回 山形県内陸 山形牛枝肉共進会 優良賞に遠藤芳浩さん!!

山形市の山形県食肉公社で開かれた共進会に、県内で生まれ肥育された黒毛和牛98頭が出品されました。肉質の締まり、さしの入り具合などを審査した結果、山形市大森の遠藤芳浩さんが肥育された黒毛和牛が優良賞に輝きました。

遠藤さんは6月に開かれた「JA総称山形牛枝肉共進会」でも優良賞を受賞されています。



9月16日

農産物検査員任命書交付式

米検査のスタートを前に、本店で2021年度農産物検査員任命書交付式を開き、岡崎輝明組合長から各営農センターの代表者4人に任命書が手渡されました。

今年度は、22人の検査員が各検査場所で9月17日から11月中旬頃まで米などの検査業務に当たっています。



岡崎輝明組合長
「JAやまがたの検査員だという自覚と責任を持って、適正な検査に当たってほしい」



決意表明
中央営農センター営農経済課
屋島正人副主査
「農産物検査員として適正かつ公正な検査を行います」



※写真撮影のため一時マスクを外しました。

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

<p>東京千住青果株式会社 代表取締役社長 岩澤 均</p>	<p>東京青果株式会社 代表取締役社長 川田 一光</p>	<p>東京新宿ベジフル株式会社 代表取締役社長 遠藤 貢司</p>
<p>東一 東一川崎中央青果株式会社 代表取締役社長 鳥津 忠安</p>	<p>東京多摩青果株式会社 代表取締役社長 富田 雄一</p>	<p>株式会社 石巻青果 代表取締役社長 近江 恵一</p>
<p>中 横浜丸中青果株式会社 代表取締役社長 後藤 正明</p>	<p>東京シティ青果株式会社 代表取締役社長 鈴木 敏行</p>	<p>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</p>
<p>京都青果合同株式会社 代表取締役社長 内田 隆</p>	<p>金港青果株式会社 代表取締役社長 池田 満</p>	<p>岐阜中央青果株式会社 代表取締役社長 岡部 宏行</p>
<p>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</p>	<p>青 大阪中央青果株式会社 代表取締役社長 中島 啓太</p>	<p>仙台あおば青果株式会社 代表取締役社長 佐藤 龍悦</p>
<p>富山中央青果株式会社 代表取締役社長 安井 豊</p>	<p>名青 名古屋青果株式会社 代表取締役社長 吉田 真太郎</p>	

令和3年産米 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、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154.0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	全中監査機構による調査費用
	その他	需給調整拠出金（50円）フレコン使用料（60円）他
	JA共同計算経費	JA手数料
検査手数料		紙袋 110円 バラ 1トン1,760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

読者の広場

11月号のテーマ

新米

●次男の妻は山口県岩国市出身でお米を作っており、新米が届いたので、私も山形の名産「つや姫」を宅配したところ、とても美味しく、山口のお米を贈ったことが恥ずかしいと言っていました(笑)。(山形市Aさん)

●山形のお米は自信を持っておすすめできますね。県外の方にも喜んでいただくと嬉しくなります♪

●クロスワードの答えがマツタケなので、急にマツタケご飯が食べたくなりました。買ってきて美味しく作って食べようと思います。(上山市Sさん)

●ネットでマツタケの価格を検索してみたところ、兵庫県の初競りで過去最高額のキロ単価約1185万円だったそうです!想像以上の金額に驚きました!

●新米できました。一年早いです。私はいつ食べられるかな〜。我が家では「つや姫」「はえぬぎ」です。どんぶりレシピ作ってみよ〜。(山形市Tさん)

●一年はあっという間で、すっかり寒くなりましたね。どんぶりレシピ、どれも簡単で美味しかったので、ぜひ挑戦してみてください!

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	10	11	12
13			

タテのカギ

- 1 地面の下。
- 2 囲碁で使う、白と黒の石。
- 4 ひとつけた同士の掛け算の一覧表や暗記の仕方。
- 6 山に生えるつる草のいも。
- 7 気温や温度が高くなること。春が過ぎると増してくる。
- 10 地球の表面で、水に覆われていない部分。
- 12 土。地面。

ヨコのカギ

- 1 ショートケーキの上の赤い果物。
- 5 契約や約束を取り消すこと。
- 7 周りを海や湖にすっかり囲まれている陸地。
- 9 魚をつること。
- 11 あることをしようと思えること、またはその考え。
- 13 塩漬けにした桜の葉で包んだあんこが入った和菓子。

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 / 11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。

10月号のクロスワード答え: マツタケ

12月号のテーマ 温かい食べ物

あとがき ここ1カ月で、JAを退職された先輩方と偶然お会いする時が何度かありました。皆さんから「広報紙見てよ〜」とおっしゃっていただき、すごく元気をいただきました! 在職中も大変お世話になり、今も応援していただき感謝の気持ちでいっぱいです。尊敬する先輩方のようなJA職員になれるよう邁進したいと改めて思いました。

福祉センター青田

健康 コラム

vol.83

キノコを食べて 免疫力アップ



“食欲の秋”という言葉がありますが、秋はたくさんの美味しい食材が旬を迎えます。今回は、この時期に旬を迎えるキノコに含まれる栄養素や、健康効果をご紹介します。

キノコには、マッシュルーム・シメジ・ヒラタケ・ナラタケ・舞茸・シイタケ・なめこ・など、たくさんの種類があります。

このきのこ類は、「食物繊維」が豊富な食材で、お腹の調子を整えてくれるので、腸内環境の改善に効果的。食べることで肥満や便秘の予防につながります。また、毎日の食事で不足しがちなカリウム・リン・ビタミンD・ビタミンB1・ビタミンB2・ナイアシンなどたくさんの健康成分がふくまれており、さらに低カロリーでヘルシーなのでたくさん食べても太りにくいと嬉しいことづくめ。育ち盛りのお子様や、お年寄りの方にもオススメです。

またキノコ類は生で食すより乾燥させてから食べると約7倍の栄養素が期待できるそうです。これからの季節の風物詩として、キノコを食べて元気に過ごして下さい。

またキノコ類は生で食すより乾燥させてから食べると約7倍の栄養素が期待できるそうです。これからの季節の風物詩として、キノコを食べて元気に過ごして下さい。

またキノコ類は生で食すより乾燥させてから食べると約7倍の栄養素が期待できるそうです。これからの季節の風物詩として、キノコを食べて元気に過ごして下さい。

10月の通所介護



スイーツ教室(スイートポテト)



佐藤理事より野菜の贈り物



祝11周年記念お膳



畑教室(里芋掘り)

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

はれやか! 女性部

9月29日(水)

ゆめたね支部 エコ・脱プラをテーマに 「蜜ろうラップとヘチマたわし作り」

女性部ゆめたね支部は、本店でプラスチック製品の使用削減につながる活動として「蜜ろうラップ」と「ヘチマたわし」を作りました。



蜜ろうラップ

布に蜜ろうを染み込ませた手作りの布ラップ。使い捨てのプラスチックラップの代わりとして水で洗いながら繰り返し使えます。程よい通気性と蜜ろう特有の保湿・抗菌効果があり、食品の鮮度を保ちながら安心して包むことができるのが特徴。布に蜜ろうを散らし、クッキングシートの上からアイロンで溶かしながら布に染み込ませて作りました。

ヘチマたわし

富田理恵子支部長が育てたヘチマを使いました。ヘチマを好みの大きさに切り、鍋で約30分煮た後、水で洗いながら皮や種を取ってたわしを作り、エコに対する意識、天然素材への理解を深めました。



製作後は普段の生活で脱プラにつながる取り組みを話し合い情報共有しました。



富田支部長(前列右から2人目)「今回は脱プラ・エコをテーマに活動内容を考えた。部員同士、楽しみながらSDGsへ通じる活動をしていきたい」

8月24日

共済窓口担当者のスキルアップを目指し スマイルサポーター・カウンターセールスコンクール

共済窓口担当者のセールストークやスキルの共有による全体のレベルアップを目的とした「スマイルサポーター・カウンターセールスコンテスト」を本店で開催しました。事前に行った研修会で選ばれた4人が出場し、各支店のスマイルサポーターはリモートで参加しました。井上誠治常務が「日々の窓口業務、練習の成果を発揮し、全員でスキルアップを目指し、今後の業務に活かしてほしい」と激励。

電話対応での継続案内を想定した非対面のロールプレイング形式で行い、当JA職員と共済連山形の職員がお客様役を演じ、出場者はお客様のニーズを引き出しながら、グレードアップの提案、キャッシュレス決済の案内などを制限時間の20分以内に実践し、セールストークや提案力を競いました。



最優秀賞

高橋支店 佐藤 穂奈美さん
(9月7日にWeb形式で開催された
JA共済山形県大会出場)

優秀賞

山形南支店 西崎 奈保美さん
上山北支店 川口 みゆきさん
本店 深瀬 綾乃さん



高橋支店 佐藤 穂奈美さん



山形南支店 西崎 奈保美さん



上山北支店 川口 みゆきさん



本店 深瀬 綾乃さん

※写真撮影のため一時マスクを外しました。