

JAやまがた 9 2023 September

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

特集 日本の食卓を守る 国消国産

インフォメーション おいしさ直売所 会員(生産者)募集・グリーンやまがた営業時間変更のお知らせ

旬の料理 お手軽簡単! たっぷり野菜の春雨スープ



おいしさ直売所
公式LINE



上山市小穴 大場 幹生さん・結月くん

2023/9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 https://www.jayamagata.or.jp/

たっぷり野菜のシンプルな春雨スープ。冷蔵庫の野菜でササッとすぐに作ることができます。朝食・ランチ・夜食などにもぴったり!

お手軽簡単! たっぷり野菜の春雨スープ



材料 4人分

ベーコン	20g (2枚)	パセリ	1枝
ほうれん草	40g (2株)	オリーブオイル	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	バジルリーフ	適宜
しめじ	35g		
キャベツ	100g		
大根	200g (1/8本)		
ミニトマト	8個		
水	3カップ (600cc)		
チキンコンソメ(粉)	15g		
塩・胡椒	少々		
春雨	5g		

★調理のコツ★
春雨を食べやすい大きさに切る際に、5分ほど水に浸してから切ると、まわりに破片がパラパラ散らばりません。お試しください!

作り方

- ほうれん草は下茹でをし、ミニトマトは湯剥きする。
- ベーコンは2cm幅に、玉ねぎはスライス、キャベツとほうれん草も2cmの幅に切る。大根は皮を剥いて5mm厚さのいちよう切りに。しめじはほくしておく。
- 鍋に水とコンソメを入れ、玉ねぎ、ベーコン、しめじ、ほうれん草、キャベツ、大根を煮て、塩・胡椒で味をととのえたらトマトを加える。
- 5分ほど水に浸した春雨を2~3cmに切って加え軽く煮込む。
- 器に盛り、みじん切りにしたパセリとオリーブオイルをふりかけ、バジルリーフを添えてできあがり!



ほうれん草は下茹でをしましょう!

トマトは湯剥きをすると食べやすくなります。

春雨は低カロリー、低糖質、低GIでとてもヘルシーです。

山形学院高校フードデザインクラブ(通称FDC)

FDCは、食べてみたい作ってみたい料理を1・2・3年生みんなでアイデアを出しあいレシピを作ったのしく調理する山形学院高校の部活動です。

FDC Cooking tips



みんな応援!

日本の食卓を守る 国消国産



皆さんが毎日食べている「飯やおかず」が
半分以下になってしまったらどうでしょう?

監修: 東京大学大学院教授
鈴木宣弘

そう
ならない
ために

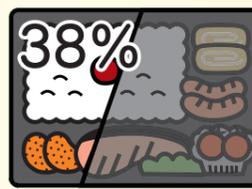
日本の中で食料を生み出す農家と、それを食べる皆さんが力を合わせて目指すのが「国消国産」です。日本の食卓を守るため、みんなで「国消国産」に挑戦しましょう。

「食料自給率」って知ってる?

今日、皆さんは何を食いましたか? ご飯? パン? お肉? お魚? どんな野菜や果物がありましたか? こうした食べ物の中に、日本で作られた(穫れた)物がどれくらいあるかを数字で示したのが「食料自給率」です。

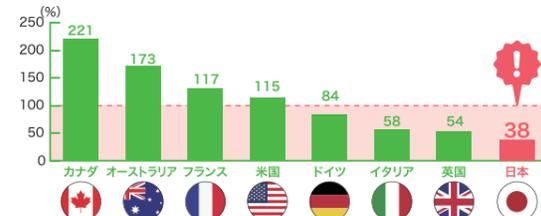
これを食品が持つエネルギー(カロリー)という物差しで測ると、日本はたった38%。例えば100m走るとすると、日本産の食べ物だけでは38mしか走れず、残り62mは外国の食べ物に頼ることになります。しかも、このままずっと外国の食べ物を安定して買えるとは限りません。

国の面積が広大なカナダやオーストラリアでは国民が食べる以上の食料を作っています。それに比べて日本は必要な食料の38%しか作ることができていません。



日本は食料の多くを外国に頼っている

食料自給率(カロリーベース)の比較



出典: 農林水産省(諸外国は2020年、日本は2022年度)

なぜ「国消国産」が必要なの?

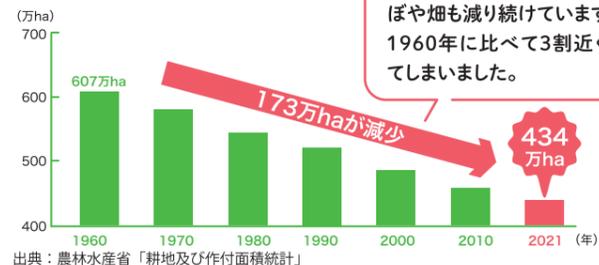
「国消国産」がなぜ必要なのかを考えるためのポイントは、大きく次の3つです。
(1)日本では農業で生活している人が毎年5万人以上減っています。しかも、農家の約70%が65歳以上のお年寄りです。また、この60年間で約173万haの田んぼや畑が減っています。

(2)世界的な異常気象で台風や大雨、地震、津波などによる被害が増えています。日本が多くの食料を買っている米、中国、豪州、タイ、カナダなどでも、自然が引き起こすさまざまな問題によって農業にたくさん被害が出ています。そのため、外国で作られた食べ物にばかり頼ることはできなくなっています。

(3)現在の世界

田んぼや畑が減って大ピンチ!

農地面積の推移



農業で働く人だけでなく、田んぼや畑も減り続けています。1960年に比べて3割近く減ってしまいました。

出典: 農林水産省「耕地及び作付面積統計」

の人口は約80億人(2023年)ですが、2030年までに約85億人になると予想されています。でも今のところ、その人たちが食べるのに十分な農作物を作るのは難しいとされています。日本がそのまま外国で作られた食料に頼り続けると、世界中の人たちが食べる分を奪うことになってしまいかもかもしれません。こうした理由から、私たち日本人が必要とする食料は、できるだけ国内で作ろうとする「国消国産」の必要が高まっているのです。

今、私たちにできることは?

日本は2030年度までに食料自給率を45%まで引き上げようとしています。その中で私たちにできるのは、国内で作った(穫れた)米や肉、魚、野菜、果物などをみんなでもっと食べて、応援して、日本の農業や農村を元気にしていくことです。

「国消国産」の考え方は、世界の問題を話し合う国連(国際連合)が発表した「持続可能な開発目標SDGs(エスディージーズ)」を成功させることにもつながります。これからも、この日本という国がもたらす豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食事とその食卓を囲む笑顔がいつまでも続くように、国内で消費する食料はできるだけその国で生産する「国消国産」について、ぜひ皆さんも家族や友達と話し合ってみてください。

JAグループの取り組みに期待しています

東京大学大学院教授 鈴木宣弘先生

皆さんは、「クワトロショック」という言葉を聞いたことがありますか? それは、新型コロナウイルス感染症、外国人による商品の買い占め、異常気象、ウクライナ紛争と、4つの理由によって、私たちが食べている食料や食料を作るための材料が、思うように手に入らなくなっていることを

いいます。そんな厳しい時代だからこそ、「国消国産」について考え、実行していくことが必要なのです。JAグループは、私たちが求める食料をより安全・安心でおいしい国産で提供できるように努力しています。JAグループの力強い取り組みに、私はとても期待しています。

クワトロ
ショック

新型コロナウイルス
感染症

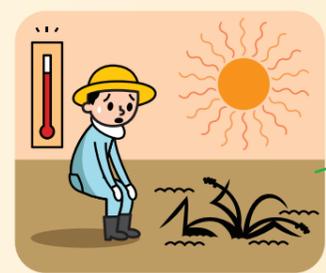
外国人による
商品買い占め

異常気象

ウクライナ紛争

※クワトロ:イタリア語で「4」のこと

「国消国産」ってなあに?



異常気象で気温がどんどん上がり、世界中で農作物に被害が出ています。



これからは、海外から食料を買えなくなるかもしれません。

新型コロナウイルスの大流行で世界中の人々がマスクを買い求め、日本でマスクが足りなくなったことがありました。その理由は、マスクのほとんどを外国に頼っていたからです。もしこれが食料だったら、私たちの生活はどうなっていたでしょう。
例えば、日本で育てられている牛や豚が食べている餌は、ほとんどが外国から買っています。私たちが食べる小麦や大豆もほとんど外国の農家で作っています。そこで考えられたのが、国内で食べる食料はできるだけ国内で生産しようという「国消国産」です。これは、日本の食料自給率を引き上げることにつながる大切な取り組みです。

日本農業新聞 購読のご案内



購読料：1カ月 2,623円(税込)
お近くの新聞販売店から毎日お届けします。購読をご希望される方は、営農経済部 営農米穀課、もしくはお近くの支店へお問い合わせください。

お問い合わせ

本店 営農経済部 営農米穀課
TEL.023-624-8562

グリーンやまがた 営業時間変更のお知らせ

日頃よりグリーンやまがた各店舗をご利用いただきありがとうございます。下記の期間中の営業時間をお知らせいたします。

営業時間

令和5年10月1日(日)～令和6年4月30日(火)まで
午前8時45分～午後5時00分

ライスセンターで働いていただける方を募集しています

ライスセンターでは収穫した生もみを農家から受け入れて、玄米として包装するまでの工程を行っています。

内容：もみの荷受け、機械への投入、玄米の袋詰め等
勤務地：

- ①西山形ライスセンター (山形市大字門伝905)
- ②本沢ライスセンター (山形市大字長谷堂4450)
- ③須川西部ライスセンター (山形市大字古館4130)
※主に①勤務ですが、②③勤務の場合あり
- ④長崎ライスセンター (中山町長崎字広瀬9561)

期間：9月上旬～11月末

時間：①～③ 9:00～18:00

④ 9:00～17:00

(休憩は昼60分、午前・午後各15分) ※残業あり

勤務地ごとに担当部署が異なります。

- ①～③については西部営農センター
④については北部営農センターへお問い合わせください。

お問い合わせ

JAやまがた西部営農センター TEL.023-647-3744
JAやまがた北部営農センター TEL.023-662-5334

理事会だより

第6回理事会(7月26日開催)内容より

●報告事項

福祉センター・青田介護利用者数推移について
利益相反取引に関する報告について

●青果物販売状況について

●協議事項

高額・員外貸出金に係る貸付並びに貸出条件変更について
「農作物検査業務規程」の一部変更について

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。

移動店舗車の修理に伴う臨時休業のお知らせ

日頃より移動店舗車をご利用いただきありがとうございます。下記の期間中、臨時休業いたしますのでお知らせいたします。

休業日

令和5年9月26日(火)～9月28日(木)まで

情報提供窓口について

当組合の監事は、経営の健全な発展に資するため、農協法第35条の5および農協法施行規則第81条に基づき、理事の職務の適正な遂行を阻害する行為に関する情報(組合経営に関する事象に限る)の提供を求めています。

当組合の理事の組合経営に関する気になる行為について、見たり聞いたりした事柄があれば電話または封書にて、下記宛に連絡くださいますようお願いいたします。

山形農業協同組合 監事会

住所 山形市旅籠町一丁目12番35号

電話番号 023-624-8554

(受付：月～金、9時～17時)

部署名 内部監査室(監事会事務局)

受付監事 常勤監事 井上 誠治 宛

※ご好意による情報提供であっても、誹謗・中傷に類似する内容のものは受付いたしかねます。

※当組合の業務に関する一般的な苦情については、各支店・センターにご相談をお願いいたします。各業務に関するご相談は、本店でもお受けしております。

役員より



員外監事
武田 みちよ

昨年より員外監事としてJAやまがたの監事監査をさせて頂いております。第25回総代会資料の所信は「組合員の皆様の負託に応えられるよう、監事の職責を果たす努力をする」と掲げました。

監事とは、独立性の立場と、自らの信念に基づき行動し、組合の健全性、組合員及び社会からの信頼に応えられる良質なガバナンス(組合統治)体制への監督機能を担う者として期待される役割・責務を適切に果たすことを負っております。

員外監事として求められている理由等を踏まえ、会計監査人と情報を共有しながら、中立な立場で客観的に事務・会計監査を的確、迅速、公平に監査、検証し監査意見を表明する事に努めます。

更に監事研修等で、農政をめぐる情勢、またJAを取り巻く環境や状況及び、組合の事業・財務・組織等に関する必要な知識を取得し、監査品質向上のための自己研鑽に努めます。よろしくお願ひ申し上げます。



員外監事
岡崎 康平

組織には監視という観点から監査するという役割の存在があります。JAにおける監査には「監事監査」「会計監査人監査」「内部監査」の三つがあり、これらを三様監査と言います。同じ監査ですが、それぞれが求められている役割が異なります。

監事監査は、理事の業務内容や理事会での決定事項に問題がないかなどの監査をします。次に会計監査人監査は、総代会に提出する計算書類及びその他附属明細書などが正しいかどうかを確認するための監査をします。また監事と会計監査人は農協法上の機関です。最後に内部監査は、法令にもとづく義務はありませんが、規定やマニュアルなどのルールをもとに、業務全般が適正に行われているかを監査します。このように三者が連携することにより、それぞれの監査計画や監査結果について定期的な協議の場を設け、意見交換をすることで、監査の効率性や有効性が高まり有益な監査に繋がります。

これからも組合員の負託に対して真摯に応えることができるように努めます。

これからの組合員の負託に対して真摯に応えることができるように努めます。

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5年9月29日(金) 13:30～

場所 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5年

9月8日(金)～9月28日(木)

おいしさ直売所の会員募集は、年4回(3月、6月、9月、12月)行っています。広報紙「JAやまがた」でご案内いたしますのでご確認ください。

お問い合わせ

営農経済部 園芸販売課
TEL.023-624-8568



アグリマイティー資金

農地取得から運転資金まで幅広い用途にご利用できるJAプロパー資金です。

資金の特徴

- ご要望に合わせた幅広い資金使途にご利用いただけます。
- JAのプロパー資金のため、スピーディな対応が可能です。
- 最長20年間の長期資金です。



ご利用いただける方：農業者(個人・農業法人等)、一定の要件を満たす集落営農組織

資金用途：○農地等の取得・改良など
○農業用設備・施設及び農業用機械・車両の取得、修繕、造成資金など
○営農全般にかかる長期・短期の運転資金など

金利：1.40%(変動金利) 3.50%～4.50%(固定金利)
※実行時点の金利は変更になる場合がございます。
※上記の変動金利は、令和5年8月25日現在のものです。

審査の結果によりお客様のご希望に添えない場合がございます。

詳細については、最寄りのJAやまがた各支店へお気軽にお問合せ・ご相談下さい。

7月19日(水)

上市市へ凍霜害に関する要望書提出

JAやまがたは、上市市に凍霜害に関する要望を行いました。岡崎輝明組合長が市役所を訪れ、山本幸靖市長に要望書を手渡しました。

要望は①凍霜害で大きな被害を受けた農業者の営農継続に向け、時期作に向けた「支援交付金」などの支援策を講じること。②凍霜害に対する恒久的な対応を行うための施設などの整備に対し、幅広い支援策を講じること。③市内を縦断する交通網整備による果樹栽培環境の変化に応じた、多様な支援策を講じることの3項目。

要望書を受け取った山本市長は「JAと一体となり考えていく」と話しました。



管内の
主な出来事
ご紹介

JAやまがた NEWS TOPICS



8月5日(土)~7日(月)

第61回 山形花笠まつり

山形の夏を彩る花笠まつりが山形市内中心街で開催されました。4年ぶりの通常開催となり県外団体の参加や掛け声も解禁され、3日間で約14,000人の踊り手が夏の夜を盛り上げました。

初日には、JAグループ山形の踊り手集団に当JAから若手職員25名が参加しました。「つや姫、はえぬぎ、雪若丸!」「すいか、ぶどう、山形牛!」の掛け声に合わせて、女性は浴衣姿で正調踊り、男性は法被姿で笠回しを披露しました。



7月29日(土)・30日(日)

おいしさ直売所紅の蔵店 13周年祭



JAやまがたおいしさ直売所紅の蔵店はオープンから13周年を迎えました。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、周年祭を開催しました。

商品券やつや姫などが当たるガラポン抽選会、食肉公社による試食販売、大曾根餅つき保存会による餅つきと餅のふるまいなど様々な企画が周年祭を盛り上げました。

また、山形県JA鶴岡の「もんとあ〜る白山店」がだだちゃ豆と庄内メロンの販売、千葉県JA千葉みらいの「しよいか〜ご千葉店」が和梨を販売し、多くの来店者が旬の農産物を手に取っていました。

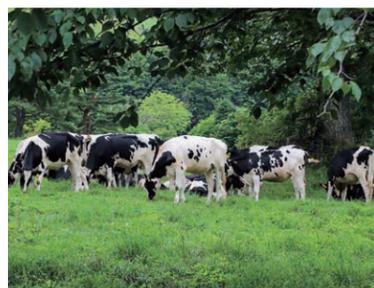
7月22日(土)

山形市酪農祭り

酪農に関心を持ってもらおうと、山形市の西蔵王放牧場で「山形市酪農まつり」が開催され、大勢の家族連れで賑わいました。

会場ではジャージー種の乳しぼりやバター作り体験、抽選会や乳製品の試飲・試食などが行われました。

乳しぼりを体験する子どもの中には、大きな牛に驚き泣いてしまう子もいましたが、多くの参加者が積極的に手を伸ばし笑顔を見せていました。



7月19日(水)

JAやまがた女性部 常勤役員との懇談会



JAやまがた女性部は常勤役員との懇談会を開き、26人が参加しました。

女性部各支部の代表が、部員から出た営農指導やATMについての要望、今後の女性部活動についての意見を述べ、JA役員と意見交換をしました。

女性部の鈴木静子部長は「女性部の代表がJAの役員と顔を合わせて話すことに大きな意味があると思う」と話しました。

JAやまがた女性部は昨年、合併25年を迎え、秋に記念式典の開催を予定しています。

7月18日(火)

福祉センター利用者 フルーツパフェを堪能

福祉センター青田の利用者は、上市市で観光果樹園を営む高橋フルーツランド併設のカフェ「HATAKE STYLE 上山本店」を訪れ、季節のフルーツをふんだんに使ったパフェを味わいました。

さくらんぼやメロン、イチジクやブルーベリーなどが乗ったパフェを見た利用者は「こんなに食べられるかしら」と話していましたが、食べ始めると皆さんペロリとたいらげ「おいしかった」と大満足の様子でした。



7月10日(月)

不祥事未然防止に向け 研修会を開催



県内の他JAで不祥事が発生している状況を受け、定例支店長会議の出席者63人を対象にコンプライアンス(法令等遵守)と事務リスク管理のウェブ研修会を開きました。

井上誠治常勤監事が講師を務め、過去に全国のJAで発生した不祥事件について事例を挙げて説明しました。

参加者は不祥事件数の推移や防げなかった理由について学び、不祥事防止のポイントや所属長・支店長としての役割を再確認しました。

JAやまがたは内部統制の構築によるコンプライアンス体制の強化に努めてまいります。

令和3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	9,300	9,700	15,000	9,300	9,300	9,800	9,800	11,800
	一般米		9,000	—	—	—	—	—	—	—
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	1,126	1,266	1,090	832	1,710	1,220	3,602	3,138
	一般米		872	—	—	—	—	—	—	—
支払合計額 ①+②+③	J A 米	1等	10,426	10,966	16,090	10,132	11,010	11,020	13,402	14,938
	一般米		9,872	—	—	—	—	—	—	—

■ 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	11,812
加算額	協議会受入・精算代金利息・繰越金	396
① 合計	販売価格	12,208
② 控除経費合計	共同計算経費	保管料・運賃・在庫料・ブランド米拡大経費等 1,105
	販売手数料	全農・JA 567
	検査手数料	110
③ 概算金	令和3年産米	9,300
④ 追加精算支払済額	—	0
最終精算金支払額	① - ② - ③ - ④	1,126

■ 山形地区カントリーエレベーター収支決算書

(令和4年4月1日~令和5年3月31日) 単位：円(税込)

科目	金額	科目	金額
人件費	11,117,010	利用料	62,033,865
業務費	11,279,509	保管料	11,415,240
諸税負担金	3,701,609	在庫料	1,430,217
施設費	44,235,643	雑収入	2,757,058
減価償却費	8,012,269	事業外収入	2,006,705
雑費等	504,746		
諸引当金繰入	790,000		
当期剰余金	2,299		
合計	79,643,085	合計	79,643,085

8月1日(火)

JAやまがた米穀販売促進協議会設立



JAやまがたと米穀卸売会社10社で組織する「JAやまがた米穀販売促進協議会」を立ち上げ

ました。設立総会では全4議案を可決し、岡崎輝明組合長が会長に選任されました。

当協議会は、JAやまがたと米穀卸売会社が互に関係を密にし、あらゆる面で連携協調することで、「JAやまがた米」の更なるブランド化と安定取引による販売力強化を図り、「むすびつき米」による有利販売を促進し、「農業者の所得増大と経営の安定」「農業生産の拡大」に寄与することを目的としています。

7月7日(金)

農政対策協議会委員・支店長合同会議

【令和5年度 活動計画】

組合員に寄り添った農政運動の展開

組合員の意思結集に向け、農家組合員に寄り添いながら、食料・農業・農村基本法の検証・見直し、食料安全保障の強化等に基づく基本政策の実現に向けた農政運動を展開します。

食と農を基軸とした連携強化

地域住人との食と農を基軸とした連携強化として、「農作業支援者」「地域農業応援者」の拡大や、SDGsの実現に向けた取り組み、食農教育の推進、地産地消の推進、県産農畜産物の消費拡大に取り組みます。

県産農畜産物の安全・安心確保対策

生産工程管理・記帳運動、出荷前残留農薬分析および飛散防止対策等に県をはじめ関係機関・団体と連携して取り組みます。

また、農作業上のリスク対策、業務効率化、経営改善に資することを目的としてGAP手法導入を展開します。



令和4年度農政対策協議会 収支決算書

収入の部 (単位：円)

項目	金額
拠出金	5,345,000
一般会計繰入	1,200,000
繰越金	2,158,257
雑収入	17
合計	8,703,274

支出の部 (単位：円)

項目	金額
負担金	2,091,700
会議費	471,910
宣伝費	568,975
施設費	0
活動費	本部 2,075,412
	支部 2,065,800
雑費	0
合計	7,273,797

差引金額 1,429,477 (次年度へ繰越)



いよいよ刈取り適期です!!! 適期刈取りで全量1等米を目指そう!

■ 刈取りに向けて

高温により平年より1~3日程度早い出穂となりました。出穂後も高温が続き、登熟が進んでいるため、刈取り時期が早まっています。自分の圃場の状態をよく確認して時期を逃さず刈取りをしましょう。



■ 刈取り適期

積算気温目安 はえぬぎ・雪若丸 950~1200℃
つや姫 1000~1200℃

県の発表では、出穂後積算気温も平年よりかなり高くなっており、8月3日まで出穂した圃場では、9月上旬には1000℃を超えてくる見込みです。

実況値(実際に観測された気温)が平年気温よりも平均で約3.5℃高くなっています。
それに伴って積算気温の目安に例年よりも早く到達します!!!!

早めの刈取りを!!!!!!



出穂及び積算気温から見た刈取り適期(目安)

品種	出穂期	刈り取り初期	刈り取り終期
はえぬぎ	8月1日頃	9月6日頃	9月14日頃
雪若丸	8月3日頃	9月9日頃	9月17日頃
つや姫	8月8日頃	9月20日頃	9月29日頃



上記はあくまでも目安です! 既に刈取り適期の品種もありますが、適期は圃場ごとに異なるので、よく観察し適期を逃さず刈取りしましょう!!

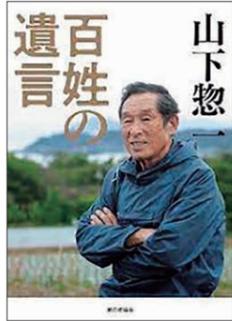
刈取りは積算気温を目安に圃場で下記の3点を確認し行いましょう。

- 青舂歩合(15~20%)
→ ●はえぬぎ・雪若丸 20% ●つや姫他品種 15%
- 枝梗(もみが着いている部分)の黄化(3分の2以上)
→ 葉が青くても登熟が進んでいる場合があります。
- 舂水分(25%以下)





購読申し込み
経済課
TEL.023-624-8567



山下惣一 百姓の遺言
山下惣一 著
「生涯一百姓」を貫き、減反政策や規模拡大を進める農政に異議を唱え続けた故・山下惣一さん。その半生と時代ごとの提言を振り返る。晩年のエッセイと1979年に直木賞候補作となった「減反神社」も収録。
定価(税込)2,200円



70歳からのかる〜い1分筋トレ&ストレッチ
山口晃二 著
大反響だった前作「70歳からのゆる〜い筋トレ&ストレッチ」の第2弾!今回は部位別に痛みを解消できるだけでなく、一つの運動をたったの1分でできるよう紹介。QRコードで動きの確認ができる動画付き。
定価(税込)1,540円

読者の広場

9月号のテーマ

花火

●馬見ヶ崎でまた花火が見たいです。(山形市Wさん)

●山形市の大花火大会の打ち上げ場所が霞城公園になりました。なかなか桟敷席まで出かける余裕もないので、私は悠創の丘から見ましたが、大都会のようにタワマンに遮られることもなく絶景でした。オススメです。(山形市Aさん)

●栄養が良すぎて太くなったきゅうりは皮をむいて種を取り薄切り、塩でもんで酢をかけ、乾燥わかめを入れて冷やし、さっぱり酢の物。花火の音を聞きながら“大地の恵み”大切にいただきました。(上山市Oさん)

今月もたくさんのお便りをありがとうございました!

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(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。

8月号クロスワードの答え:クワガタ

10月号のテーマ

芋煮会

あとがき

連日30℃を越える猛暑日が続いています。疲れがたまり、熱中症のリスクも高くなっていますので休息・水分補給を十分に行い、旬の食材を食べて暑さを乗り切りましょう。おいしさ直売所のLINE友だちが4,500人を突破しました!登録者5,000人を目指し頑張ります!

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

タテのカギ

- 乾燥する季節、火の元に要注意!物が燃えるときに空中に出てくる色のある気体は?
- 冬に向けて準備する燃料用の木。焚き木などに使う。
- 地中や岩間から湧き出る清らかに澄んだ水。
- 物事の内容・手順・方法などを、はっきり定めること。または決まり。
- 落ち葉など、ゴミやチリなどを掃いて取り除く用具。
- 焼けて黒くなること。その部分。

ヨコのカギ

- 茎がまっすぐでいくつもの節があり中が空っぽの植物。
- 毒キノコなどを食べて、手や足などの体の全体または一部を自分の意のままに動かすことが出来なくなる状態。
- 食品を蒸すための用具。
- 魚肉を適当な大きさに切ったもの。
- 図画・工作の略。
- 米を作るために植えられる草。
- 脚本中の役を動作とせりふで演じながら筋書きに従って場面を進行させていくもの。芝居、ドラマ。

7月28日(金)

南部ぶどう部会 デラウェア共励会

JAやまがた南部営農センター果樹部会ぶどう部は、上山市のJAやまがた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。審査の結果、佐藤慎二さんのデラウェアが最優秀賞に輝きました。

上山市内の生産者より17点が出品され、4人の審査員が詰め方や粒揃い、着色などの5項目で審査しました。

審査委員長を務めた村山総合支庁農業技術普及課の長岡正三さんは「品質の良いデラウェアになっている。今後は高温による着色不良に注意して」と講評、アドバイスをしました。

▽最優秀賞 佐藤慎二さん

▽優秀賞 鈴木修一さん 小池久雄さん

▽優賞 山田明男さん 布川一徳さん 大場健さん



7月27日(木)

山形県 デラウェア品評会

JA全農山形と山形県JA園芸振興協議会は、山形県観光物産会館「ぐっと山形」でデラウェアの品評会を開催しました。

出品規格は2kg箱詰め16房入りで、県内4JAから28点が出品されました。

入賞品10点は、宮城県仙台市の百貨店藤崎本店で7月28日から販売されました。

▽優賞 佐藤慎二さん



福祉センター青田

健康
コラム vol.104

味わって食べましょう!

新聞のコラムに「簡単に出来る幸せの条件」として3つ紹介されていました。

- ① 味わって食べる
- ② 経験を味わう
- ③ 自然と触れ合う



その中の「味わって食べる」についてお話ししたいと思います。

日本では、いろんな国の食べ物が食べられ、地方には郷土料理があり、四季折々で旬の食材もたくさんあり、和洋中なんでも揃っています。

海外では、自国以外の料理を食べる環境はあまりないようです。日本が海外の要素を積極的に取り込む国民性によるものだと考えられます。

また、自宅の食事について、海外では、平日はとても質素で、週末のみ少し豪華な食事を作ると言われています。

「ご馳走」という単語は、もともと「走り回ること」「奔放にすること」。誰かをもてなす為食材を求めて走り回る、その行為を表しています。料理をする事、食する事は、脳に良い刺激を与え、創造性も鍛えられそうです。

美味しい食事は本当に幸せな気分にさせてくれます。外食でも自宅でも、ぜひ「味わって食べる」を意識的にされてみてはいかがでしょうか!

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

8月の通所介護



JA移動販売車



青田ファーム収穫



創作活動