

ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

3

2022
No.630

JAあまるめ



特集 JAあまるめ品質・食味コンクール表彰



野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子

メロン

～贈答用の定番「フルーツの王様」～

メロンのプロフィール

【分類】ウリ科キュウリ属
【原産地】アフリカ、インド（諸説あり）
【おいしい時期（旬）】4～9月ごろ
【主な栄養成分】カリウム、
β-カロテン（赤肉系）、ククミン、
アデニン、シトルリンなど

選び方

色むらがなく全体的に均一な色味

なるべく左右対称

重量感がある



NG
大き過ぎ
小さ過ぎ

ネット系

網目が細かく均一でくつきり盛り上がっているお尻の部分を押しすと少し弾力があり、香りが良い

メロンのいろいろ

赤肉系
夕張メロン
クインシーメロン

青肉系
マスクメロン
（アールスメロン）
アンデスメロン

白肉系
ホームランメロン
など

果肉の色、網目の有無などによってさまざまな品種のメロンがある

網目の有無

網目模様は、成長過程で果肉が果皮よりも大きくなるうとして果皮にひびが入り、そのひび割れをふさぎうとしてできたコルク層

メロンのヒミツ

ウリ科（スイカやキュウリの仲間）

歴史

古代エジプトや古代ギリシャでメロンの仲間を栽培

日本弥生時代

マクワウリを栽培（メロンの仲間）

大正時代

温室メロンの栽培が始まる

保存方法

冷蔵保存

すぐに食べる場合は完熟に近い状態のものを運び、食べる1、2時間前に冷蔵庫で冷やす

冷蔵庫に長時間入れると風味が落ちるよ

カットしたら傷みやすい種とワタの部分を取り除き、ラップで包んで冷蔵庫へ



重ならないようにね

冷凍保存

一口大にカットしてパットなどに並べて保存袋で冷凍しておくとう分だけ取り出せる！

追熟後は冷蔵庫に入れて早めに食べてね

追熟



数日後に食べる場合は堅めのものを選び、常温（冷暗所）で保存して追熟させる。芳醇（ほうじゆん）な香り、果肉が柔らかくジューシーになる。途中で冷蔵庫に入れてしまうと、追熟が進まないの注意

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしけり方

縦方向にカットして舟形に切り分けると均等に甘さが行き渡る



料理として

生ハムをのせ、オリーブ油を掛けて前菜に



デザートとして

生のままデザートとして丸くくり抜いてケーキのトッピング、フルーツポンチに



ジュレ

ソース、ジャム、ゼリーやムース、シャーベットなどお菓子作りに



器

パーティーの盛り付けの演出の半分に切り果肉をくり抜き、皮の部分を器にして



メロンのチカラ

カリウム

フルーツの中でも特に多い。高血圧予防やむくみの解消に効果的。筋肉の収縮運動を助ける働きも



シトルリン

皮部分に多い。血行を促進し、冷え性、肩凝りなどの改善に効果的



アデニン

ワタ部分に多い。血行不良による不調の改善に効果的



ククミン

タンパク質分解酵素（プロテアーゼ）の肉や魚の消化を促進



令和3年JAあまるめ品質・食味コンクール 成績優秀農家に表彰状



▲左から館の佐藤啓一さん、佐藤隆一さん、森屋組長、真田貢さん、石川康子さん



▲真田貢さんはつや姫の部2回目の最優秀賞となります。

表彰者一覧

水稻の部	品質・食味コンクールつや姫の部 最優秀賞 真田 貢(榎木) 慣行はえぬき11俵運動 最優秀賞 金子君雄(千河原)
大豆の部	大豆収量コンクール 個人の部 最優秀賞 石川康子(中堀野) 団体の部 最優秀賞 館生産組合

2月25日、JAあまるめ本所で「JAあまるめ品質・食味コンクール要領」に基づき、令和3年産水稻、大豆で優秀な成績をおさめた生産者へ表彰を行いました。

1月11日に品質・食味コンクール審査会を行い、水稻の部「品質食味コンクール(つや姫)」で最優秀賞に真田貢さん(榎木)、「慣行はえぬき11俵運動」では最優秀賞に金子君雄さん(千河原)がそれぞれ受賞しました。大豆の部「大豆収量コンクール」では個人の部で石川康子さん(中堀野)、団体の部で館生

産組合が受賞しました。本来であれば1月31日に開催を予定していた「営農推進大会」で表彰する予定でしたが、昨年に続き今年も新型コロナウイルスの影響で中止となったため、受賞した生産者のみの参加となりました。

つや姫の部で受賞した真田貢さんは「土づくり、苗づくりに励んだ結果だと思えます。それと家族が手伝い、支えてくれたことが結果に繋がった」、大豆の部で受賞した石川康子さんは「集落の方から指導してもらいながら管理したお陰です」とコメントを頂きました。



▲6次産業化共同利用加工場を利用して



▲販売した干し芋「いもこちゃん」

2月15日からJAあまるめ女性部「土の子」グループが、昨年収穫したサツマイモを加工した「干し芋」を生活館の産直コーナーで限定販売しました。

サツマイモは収穫後、甘みが出るように約1ヶ月間貯蔵し、庄内町新産業創造館クラッセの「6次産業化共同利用加工場」を利用して加工しました。

パッケージもグループで考案した「いもこちゃん」のネーミングで販売。「いもこくが？」を思い出させるようなほっこり感が感じられます。

グループのメンバーは一から作り出す喜び、楽しみ、ワクワク感があった。出来上がった時はうれしい気持ちになったと話してくれました。来年は生産量を増やして庄内町産で販売する予定です。

3月上旬に再度製造し産直コーナーで販売する予定となっておりますので皆さんも是非食べてみてください。

ほのか 目次

話題&タイムリー	2	フォト&トピックス	6
今月の表紙 えがお	2	チャレンジ家庭菜園/理事会だより	7
ズームアップニュース	3	ほのかほいす/2月号当選者正解	8
第3回 役員推薦会議	4	シエフ永井のおすすめ	8
抛り所しゃんしゃん	4	ニュース&ニュース	9
でわのもち生産者大会	5	フルーツパラダイス	10
口座振替の領収書発行の廃止について	5		

😊 お子さんの「えがお」、家族みんなの「えがお」を紹介いたします。



手作り干し芋「いもこちゃん」を生活館で販売!
JA女性部 土の子グループ

第3回 役員推薦会議

2月25日、JAあまらめ3階ホールで第3回役員推薦会議が開催されました。会議は佐々木寿春議長（余目新田）があいさつの後、前回の会議で出された意見や質問等に対して回答し、提出された立候補者が推薦委員によって承認されました。

その後、役員推薦委員24名による農協理事、農協監事、理事会推薦役員の投票に移り、投票の結果、立候補者全員が信任されました。信任された役員候補者については次の通りです。

役員推薦会議で推薦された役員は令和4年6月12日に開催する第55回通常総会にて議案として提出されます。



▲推薦委員で行われた信任投票

農協役員候補者【JAコード順】

農協理事

- 小野寺 姫(館)
- 中野 智(南口)
- 阿部 勝吉(廿六木)
- 遠田 雅弘(提興屋)
- 渡會 正(千河原)
- 佐藤 一彦(跡)
- 五十嵐 晃(中堀野)
- 阿部 政樹(上朝丸)
- 阿部 浩(提興屋)
- 渡會 武司(千河原)

農協監事

- 柿崎 寿一(千河原)
- 高橋 恵(余目新田)
- 奥山 賢一(駅前・余目)
- ※○は理事会推薦による候補者

複数年契約で安定・安心生産を

でわのもち生産者会議

2月10日、JAあまらめ3階ホールででわのもち生産者会議が開かれました。

大会では、でわのもちの生産者28名と規格、栽培体系、取引価格、出荷方法などを確認し、令和4年産から3年間の栽培契約を結びました。生産されるでわのもち約160ト/年は、すべて農協の開発部で使用され、JAあまらめの特産品として販売されます。

参加した生産者からは「生産の安定、品質の向上のために生産者で組織化してもいいのではないか？」と生産に対する意欲的な言葉も聞かれました。

「でわのもち」から生産される「丸もち、切もち」は、当農協の特産品です。来年も美味しい「でわのもち」が出来ることを期待しています。



▲今年も美味しい「でわのもち」のおもちをお届けします。

「まん延防止措置」解除で営業再開

抛り所しゃんしゃん

1月27日から続いていた新型コロナウイルスによる「山形県まん延防止等重点措置」が2月20日で解除されたことから、当農協の「介護予防施設抛り所しゃんしゃん」も2月22日から再開しました。

約1ヶ月ぶりに来所した皆さんからは「やっとまたみんなと一緒に体操が出来る」、「冬は運



▲人気のクラフト小物づくりも再開



▲約1ヶ月ぶりに再開「100歳体操！」

動不足になりがちなので再開されてよかった」などと聞かれました。まん延防止措置は解除されたものの、新型コロナウイルスが終息したわけではありませんので、皆さんも引き続きマスクの着用、手指の消毒など感染予防対策を心掛けましょう。

組合員の皆様へお知らせ

令和4年度からの口座振替の領収書発行の廃止について

購買代金等を口座振替の方法でお支払いいただいている組合員の皆様に領収書を発行していましたが、令和4年度より口座振替分の領収書を発行しないこととさせていただきます。

- 領収書の金額については、その都度、お送りしております請求書等で、その後引落金額については、通帳で確認できるため、確定申告する場合も問題はございません。
- 営農販売部生産資材係で発行している「取引先別売上集計表」は、今まで通り発行いたします。
- 町民税等、土地改良区賦課金の口座においても領収書の発行はしていないことから、当農協としても、カーボンニュートラルの取り組みの一環として実施させて頂くものでありますので、何卒、ご理解の程お願い致します。
- 事情により領収書が必要な場合は、該当部門へご連絡をお願いします。
- 生産組合、部落会等については、従来通り発行致します。

理事会だより

◎令和4年度重点方針(案)について、協議致しました。コロナ時代に対応し、組合員との対話をもとに策定致します。尚、内容につきましては、下期農協座談会にて提案いたします。

◎庄内町国際交流協会会長より理事の推薦依頼を受け、小野寺姫理事を推薦することと致しました。

報告事項

- (1) 組合員の加入脱退について
- (2) 各種委員会の報告事項について
- (3) 介護予防事業報告について
- (4) 子会社(株結米屋)の経営状況について
- (5) 子会社(株結米屋)の監査報告について
- (6) 環境保全型農業直接支払交付金事務に係る事務手数料の徴収について



1月末の実績

		実績	計画比	前年比
正	組合員	966名		99%
販	農産物	1,042,710千円	91.1%	92%
	畜産物	311,755千円	100.9%	98%
	計	1,354,465千円	93.2%	93%
購	農産	271,812千円	109.3%	111%
	畜産	47,939千円	100.8%	122%
	店舗	637,561千円	105.6%	107%
	農機自然	445,950千円	114.7%	118%
	計	1,403,262千円	108.9%	111%
加	工事業	331,497千円	97.1%	102%
貯	金高	11,494,224千円	104.7%	105%
貸	出金	2,581,609千円	105.7%	104%
長	期共済(保障)	2,716,090千円	67.9%	78%



カボチャ 強健で育てやすい

生育適温は17~20度でウリ科野菜の中では比較的低温に強く、強健で病害虫も比較的少ない野菜です。ビタミン類、カリウム、カルシウムなどを豊富に含み、特に免疫力を高めるβ-カロテン含量は野菜の中ではトップクラスです。

【品種】 西洋カボチャでは「みやこ」(サカタのタネ)、「えびす」(タキイ種苗)、「九重栗」(カネコ種苗)など、ミニカボチャでは「坊ちゃん」(ヴィルモランみかど)など。表皮が白く貯蔵性のある「雪化粧」(サカタのタネ)などもあります。

【苗作り】 種は一般地では3、4月に12cmポットに3粒まき、本葉1枚の頃生育の良いものを残して間引いて1本にし、本葉4、5枚まで育てます(図1)。

【畑の準備】 植え付け2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gを全面にまいて耕します。次に、畝幅(ベッド幅)90cmで、中央に深さ20cm程度の溝を掘ります。この溝1m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2、3kgとを施し、溝を埋め戻して高畝を作ります(図2)。

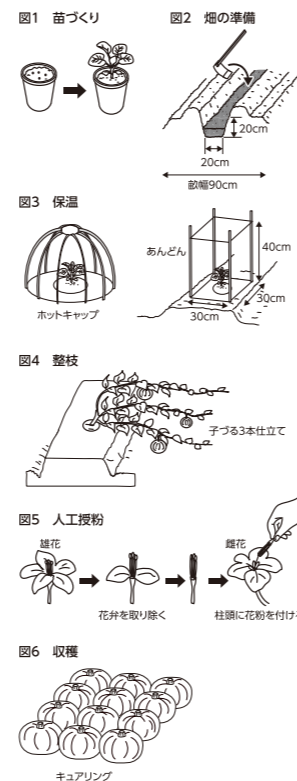
【植え付け】 遅霜の心配のない4、5月が植え付け適期で、株間90cm程度に植え穴を掘り、穴に十分水を注いで植え付けます。遅霜の恐れのあるときは、ポリフィルムでトンネル、ホットキャップやあんどんを作り、保温します(図3)。

【整枝・交配】 本葉5枚くらいで摘心し、生育の良い子づるを3本伸ばし、他の子づるはかき取ります(子づる3本仕立て)。伸びた子づるは重ならないように配置します(図4)。着果節位は10節前後を目標にし、雄花開花日の早朝に花粉を雌花の柱頭にすすり付け、受粉(人工受粉)させます(図5)。

【追肥・敷きわら】 追肥は果実がこぶし大の頃、化成肥料を1株当たり30g程度、株元から離してばらまきます。茎葉と果実への泥はね防止のため、敷きわらや不織布など透水性の資材を敷きます。

【収穫】 開花後45~50日たって果実に爪が立たないくらい堅くなった頃が収穫適期です。収穫後7~10日、風通しの良い場所に置いておくと甘味が増します(図6)。

園芸研究家●成松次郎



(株)結米屋株主総会

2月22日、JAあまらめ3階小会議室で株式会社結米屋が株主総会を開きました。

令和3年度の作付作物は米、大豆、赤かぶ、長ねぎで作付面積は約58㍍となります。今年度については米価下落が大きく影響し、当期純利益は△276万円となりました。

令和4年は新型コロナの終息、農作物の販売単価の回復を期待しています。



▲第8回株主総会の様子

各集落で生産組合総会を開催

1月下旬から2月下旬に各集落で生産組合総会が開催されました。今年は山形県まん延防止措置の期間中ということもあり書面での決議を行う集落も多く見られました。新型コロナ発生から集まる機会も減り、生産組合での情報発信や共有が難しくなっているとは思いますが、新役員の皆さん宜しくお願いします。



▲余目新田生産組合総会の様子

つや姫生産者の方々へ

1月31日に予定していたつや姫栽培研修会が、新型コロナウイルスの影響で中止となりました。

研修会の代わりに生産者の方から「つや姫栽培自己研修チェックシート」を提出していただくこととなりましたので、チェックシートを記入の上、営農販売部生産指導係へ3月11日まで提出してください。

何かわからないこと等がありましたら生産指導係まで連絡をお願いします。



各種協議会委員会を開催

3月3日、JAあまらめ3階ホールで各種協議会委員会が開かれました。委員会では令和3年度の活動内容や決算内容を精査、令和4年度の事業計画、予算などを検討しました。

各種協議会の総会は3月8日に予定されています。令和4年度も各種協議会と協力し農業者の所得増大、農業生産の拡大に向け取り組んでいきます。



▲令和4年に向けて慎重審議

JAあまるめ 農機 Tel.42-2233
自動車 Tel.45-1455
給油 Tel.42-2235

タイヤ予約会も同時開催

JAあまるめ農機自燃部大展示会

開催日時 令和4年 **3月13日(日)** 午前9:00~午後4:00 会場 **自動車サービスセンター**

JAあまるめ特選の新機・中古機



当日だけのお得なお知らせ



JAあまるめ特選の新車・中古車



ユーロード あまるめ **本日** ガソリン・軽油 **大特価!!** 夏用タイヤ **大特価予約会**

※新型コロナウイルス感染状況によって中止させていただく場合がありますのでご了承ください。

令和3年度 下期 農協座談会の開催について

開催日時 **3月23日(水)~25日(金)**
開場 **各集落 公民館 18:30~**
主な議題
○農協事業の概要(1月末)について
○令和4年度事業方針(案)について
○その他

・多くの組合員・家族の皆様より
ご出席をお願いします。

JAあまるめホームページ <http://www.ja-amarume.or.jp>

農機自燃部からのお知らせ

農機系の春の休日対応(土日祝日)
農機係 4月2日(土)より6月中頃まで
スタンド営業時間変更のお知らせ
7:00~19:00(3月1日より)

営農販売部からのお知らせ

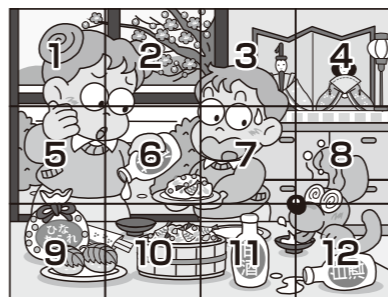
資材館の農繁期休日対応について
○冬期間休止しておりました 土日祝日の営業を再開いたします。
皆様のご利用お待ちしております。
開始日 3月20日(日)より
営業時間 8:30~12:00まで
実施期間 農繁期期間

※終了時期については文書でお知らせします。

まちがいがし

2月号当選者・正解

阿部 咲愛さん(表町) 抽選の結果10名の方が当選されました。
高橋 純子さん(表町) たくさんの応募ありがとうございました。
斎藤 加奈さん(御殿町)
佐藤 清信さん(上朝丸)
工藤留美子さん(南口)
佐藤 孝さん(廿六木)
柿崎 栄子さん(千河原)
北爪恵美子さん(榎木)
佐々木いろ葉さん(余目新田)
石川 礼子さん(中堀野)



答え

- 2... 桃の木の枝ぶりが違う
- 3... ぼんぼりがなくなっている
- 7... 男の子の口の大きさが違う
- 9... 桜餅の向きが違う
- 12... 甘酒が白酒になっている

●クイズに答えて賞品をゲットしよう!!
たくさんのご応募おまちしております。
(応募箱はAコープあまるめ入口脇に設置されています)

身近な話題や「ほのか」の感想をお寄せいただきました。

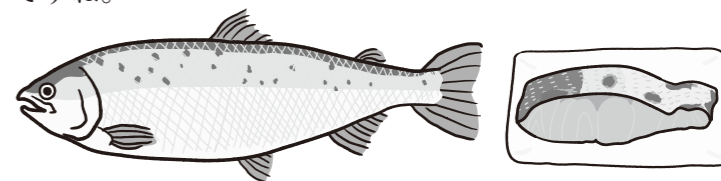


◎「酪農農家に休日を」、とてもいい合言葉ですね。動物を飼っている人は365日面倒を見なければいけないと思うと頭が下がります。(65歳 女性)

美味しい牛乳やお肉を作ってくれる畜産農家さんには、本当に感謝の気持ちでいっぱいですね。畜産物に限らず、お米や野菜、魚など毎日の食卓に並ぶ食材すべてに感謝ですね。

◎最近ではコロナが怖く、商品を買いためすることが多いです。わが家は嫁いだ時から魚料理を食べてきたので、お店にお買い得な魚があると嬉しいです。(64歳 女性)

鮮魚コーナーで「旬のお魚!お買い得!」なんて見ると嬉しくなりますね。これからはサクラマスなどが旬になるんですかね。旬の食材には通常の時期より栄養価も高く含まれるといいます。季節を感じながら美味しく食べられ、栄養価も高い!旬の新鮮な魚を季節ごとに楽しむのもいいですね。



新ジャガイモと芽キャベツのサラダ

●材料(2~3人分)

新ジャガイモ(下ゆでして半分に切り皮付きのまま素揚げしたもの)・・・小8個
芽キャベツ(下ゆでして半分に切る)・・・3個
ウレイ(細切りにする)・・・2本
赤ジソふりかけ・・・適宜

あえ衣A

マヨネーズ・・・大さじ2
ナンプラー・・・小さじ1
酢・・・小さじ1
砂糖・・・小さじ1/2
塩昆布・・・大さじ1

●作り方

- (1) ボウルにAのあえ衣を混ぜ合わせる。
- (2) (1)のボウルに揚げたての新ジャガイモと芽キャベツ、ウレイを入れさっくりと混ぜる。
- (3) (2)を器に盛り付け、お好みで赤ジソふりかけを振り出ま上がり。



シェフ 永井の
おすすめ



永井 智一
シェフ(調理師)
JAあまるめ 営農販売部 営農課 課長