



特集

第34回生協共立社
米づくり体験交流会収穫感謝祭

<http://www.ja-amarume.or.jp>

JAあまるめ
検索


JAあまるめ


広報ほのか

- 編集と発行/余目町農業協同組合
- 編集責任者/渡会 武司
- 印刷/JA印刷山形
- 令和5年2月

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

JAあまるめ

JAあまるめ生活館
(Aコープあまるめ)

JAあまるめ
資料館




▲様々な動きを取り入れた体操教室となりました!



▲残り1名の景品を懸け、じゃんけん大会となりました。

1月19日、当農協生活センターホールで余目町農協健康管理友の会が研修会・新年会を開催し、会員33名の出席となりました。

研修会ではウエルネスマネージャー飯野隆先生を招き、頭を使った体操や飯野先生の冗談を交えた楽しく笑いのある体操教室を行いました。また、飯野先生からは「筋肉と骨は兄弟みたいな関係です。筋肉が衰えると骨も衰えてきます。元気なうちはなるべく体を動かすようにしましょう。」と体操の大切さを学びました。

大勢で集まるのは、7月のグラウンド・ゴルフ大会以来となり、会員の皆様は久しぶりの会話を楽しんでいた。また、ビンゴゲームでは大いに盛り上がっている様子でした。

3年ぶりの米づくり体験交流会の総括! 第34回生協共立社 米づくり体験交流会収穫感謝祭

特集

1月14日、当農協生活センターホールで、3年ぶりとなる第34回生協共立社との米づくり体験交流会収穫



△今年度の活動ムービーが上映されました!



△参加した子ども達から米づくり体験交流会についての感想をいただきました。

感謝祭が開催されました。4家族9名の生協組合員の参加があり、今年度の米づくり体験交流会の活動上映やお米クイズなどが行われました。

お米クイズでは、日本で最初の給食はおにぎりであるか?日本人が食べているお米はジャポニカ種であるか?など様々な問題が出され、参加した子ども達は頭を悩ませながら楽しんでいく様子でした。



▲感謝状をいただきました!

また、参加した家族より「自然や泥に触れる貴重な体験を経験すると同時に、米づくりの大変さや楽しさを感じる事ができた。」との感想をいただきました。

収穫感謝祭の最後には、参加した子ども達から圃場提供者の齋藤大樹さん(常万)と米づくり体験交流会を企画した佐藤一彦組合長に感謝状の贈呈式も行われました。



😊 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。



ほのか 目次	
余目町農協健康管理友の会研修会新年会	2
今月の表紙 えがお	2
生協共立社米づくり体験交流会収穫感謝祭	3
集出荷施設移転に伴う現地説明会	3
「や姫栽培技術講習会/ライスシェンシヨ視察」	4
プレミアムつや姫栽培総括会	4
軟白ねぎの出荷始まる/農業政策に関する要請書提出	5
令和4年度庄内町総合表彰式/JA全国女性大会	5
フォト&トピックス	6
チャレンジ家庭菜園/理事会だより	7
ほのかほいす/1月号当選者正解	8
シェフ永井のおすすめ	8
ニュース&ニュース	9
フルーツパラダイス	10

これからの園特集出荷に向けて 集出荷施設移転に伴う現地説明会



▲佐藤一彦組合長が組合員、出荷者に向けて現地説明を行いました。

1月18日、エコマット製造施設で集出荷施設移転に伴う現地説明会が組合員、出荷者に向けて行われました。

加工部の餅製造施設の増設に伴い、園特集出荷場が現在のエコマット製造施設に移転され、令和5年5月には完成予定となっております。組合員、出荷者からは「花専用の予冷庫はできないか。」「繁忙期には、集出荷の時間帯変更を検討してほしい。」など様々な意見が出されました。

当農協としても、既存施設を有効活用し更なる事業拡大に向けて、余目町農協らしさを大切に取り組んでいきます。



▲平岡ねぎ共選場での出荷作業の様子。

余目町農協軟白ねぎ部会では、1月より軟白ねぎの出荷が始まっています。今年度も3月下旬までの出荷予定となっており、関東を中心とした市場に出荷されています。

軟白ねぎは雪中ねぎとも言われ、甘さ・やわらかさが魅力となっています。今年度の軟白ねぎは、7・5トの出荷予定です。夏の高温の影響で、早生品種が若干細目ではありましたが、品種が変わるにつれて昨年よりは、生育も順調な軟白ねぎを出荷することができるようです。

**甘くて柔らかい雪中ねぎ
軟白ねぎの出荷始まる**



▲富樫町長に要請書を提出する佐藤組長

1月12日、余目町農協・余目町農協農政対策推進協議会の連名で庄内町長に農業政策に関する要請書を提出しました。

現在の農業情勢は、原油・農業生産資材価格が高騰し、農業経営に深刻な状況を生み出しています。このような観点から、

①農業資材、燃料、飼料高騰対策への継続的支援 ②土づくりについての継続的支援 ③水田活用直接支払交付金の5年に一度の水張りルールの緩和 ④新規就農者への支援を要請いたしました。

**庄内町と共に農業支援を
農業政策に関する
要請書を提出**



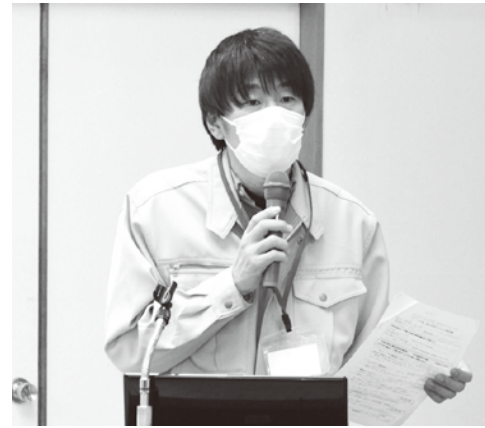
▲感謝状を授与される森屋前組長

1月6日、響ホールで令和4年度庄内町総合表彰式が開催されました。表彰式では、森屋要二前組長が長年余目町農協代表理事組長として地域農業の振興に尽力し、庄内町の発展に大きく貢献されたとして、富樫透庄内町長より感謝状が贈呈されました。

また、令和5年庄内町新春を祝う会も3年ぶりに開催され、佐藤一彦組長が参加しました。吟詠披露やインターハイ体操競技で優勝した山形県立庄内総合高等学校の新聞愛翔さんの意見発表などが行われ、庄内町の芸術・スポーツ等にも触れあう会となりました。

**地域農業に尽力
令和4年度庄内町総合表彰式
森屋前組長が感謝状を
授与されました。**

来年産も美味しいつや姫を「つや姫」栽培技術講習会



▲山形県庄内総合支庁の専門普及指導員佐々木周平氏から説明がありました。

1月24日、当農協生活センターホールで「つや姫」栽培技術講習会が行われました。

同講習会はつや姫を作付する生産者を対象に行われ、講習会の参加は義務化となっております。山形県庄内総合支庁の専門普及指導員佐々木周平氏から「高品質・良食味のつや姫生産に向けた技術ポイント」と題し、今年産の作柄や来年産の栽培に向けての説明がありました。

また、スマートつや姫の活用方法の紹介もありました。スマートつや姫は、衛星画像から、全てのつや姫の圃場の生育量を推定し、精密かつ省力的に、圃場毎の生育量に応じた穂肥診断結果をマップ化することができます。

**JAあまるめの今後を見据えて
あぐりん利用組合
JA全農山形庄内南部
ライスステーションを視察**



▲JA全農山形庄内南部ライスステーションで記念撮影しました。



▲米の集出荷状況について研修しました。

12月21日、あぐりん利用組合が三川町にあるJA全農山形庄内南部ライスステーションを訪れ、視察研修を行いました。

米を集荷している現場や施設の見学を行い、現地の職員から令和4年産米の在庫状況や出荷の見通し等研修を行いました。

当農協のあぐりん堆肥センターは、「みどりの食料システム」の目標である化学肥料の低減や有機農業の拡大に関連して、令和5年度に機能診断を行います。施設の老朽化が進み、今後の改修が課題となっています。

**ブランド力のある
高級志向のつや姫を
プレミアムつや姫栽培総括会**



▲消費者に求められる米づくりについて協議しました。

1月20日、当農協3階小会議室でプレミアムつや姫栽培総括会が行われました。令和4年産の総括や現在の販売状況について協議しました。

令和4年産は、964.2㌧作付けしました。令和5年産の防除体系についても再確認しました。

また、山形県庄内総合支庁の専門普及指導員佐々木周平氏から、令和4年産については、収量に個人差が多く見られたと、今年産の管内の状況報告をいただきました。登熟の良否が収量に大きく影響していることから、令和5年産については日々の管理に注視して、令和4年産よりも収量増を目指すこととなりました。

**JA女性 想いをひとつに かなえよう
第68回 JA全国女性大会**



▲JAあまるめ女性部役員がwebで参加しました。

1月24日、JAあまるめ女性部役員3名が東京で行われた第68回JA全国女性大会にwebで参加しました。

全国の女性部の組織活動体験発表やフレッシュミズ活動の作文コンクールの発表等が行われました。また、東北弁落語家の六華亭遊花氏による「なまって笑ってコミュニケーション」の記念講演も行われました。

JAあまるめ女性部も、3月27日に山形県JA女性組織活動体験発表会があります。今回のJA全国女性大会の組織活動体験発表を参考にしながら、よりよい発表ができるよう準備を進めていきます。

理事会だより

(単位:千円)

科 目	本年実績	前年実績	前年との比較
事業純利益	506,265	522,859	-16,594
事業管理費	531,050	537,589	-6,539
事業利益	-24,785	-14,730	-10,055
当期末処分剰余金	3,205	11,633	-8,428

《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) 資産の自己査定(仮基準日)について
- (5) 自主検査の実施・改善状況報告書について
- (6) 反社会的勢力との取引排除にかかる状況の報告について
- (7) 事務ミス等発生状況について
- (8) 余裕金の運用状況について
- (9) 大口貸付の状況について
- (10) 令和4年分 所得税申告相談について
- (11) 農業政策に関する要請書について
- (12) 年末年始の対応結果について
- (13) 餅加工機械導入・施設改修工事の入札結果について
- (14) 固定資産の取得について



●12月末の実績●

		実 績	計画比	前年比
正 組 合 員		952 名		98%
販 取 売 扱 品 高	農 産 物	932,215 千円	97.6%	94%
	畜 産 物	279,482 千円	95.9%	99%
	計	1,211,697 千円	97.2%	95%
購 取 買 扱 品 高	農 産	269,489 千円	115.4%	102%
	畜 産	57,056 千円	129.3%	130%
	店 舗	578,255 千円	105.8%	99%
	農機自燃	332,182 千円	87.8%	78%
	計	1,236,982 千円	102.8%	94%
加 工 事 業		321,644 千円	101.9%	104%
貯 金 高		11,911,831 千円	103.0%	102%
貸 出 金		2,736,054 千円	107.3%	106%
長 期 共 済(保障)		2,536,760 千円	105.7%	99%

チャレンジ 家庭 菜園



(情報のネタ)

シソ さまざまな用途を楽しむ

青ジソの若葉は大葉と呼ばれ薬味や精進揚げに、赤ジソの葉は梅漬けに利用されます。シソの発芽適温は20～25度、生育適温は20～23度で、低温には弱いが高温には強い野菜です。また、シソは短日性(昼の時間が夜の時間より短い季節)に花を付ける性質があり、9月ごろから穂が出てきます。シソは生育に応じて収穫方法が変わり、子葉、若葉、花穂、未熟果はそれぞれ芽ジソ、大葉、穂ジソ、実ジソと呼んでいます。これを、シソの七変化といいます。

【栽培時期】 中間地では4、5月が種まきの適期で、収穫期は6～10月です。

【品種】 大葉の品種は、葉色が鮮緑色で広卵形をして大きく、葉縁の欠刻が深く、葉面に細かい縮みがある「青しそ」「青ちりめん」があります。赤ジソの葉取り用は「赤ちりめん」など葉色が赤紫色で葉形の大きい品種を用います。

【苗作り】 直径7・5～9cmの小型ポリポットに4、5粒の種をまきます。セルトレイでは72穴のトレイを使い、2、3粒まきます(図1)。発芽後2回に分けて間引き、1回目は本葉が開く頃に、成長の遅れた株、密になっている所の株を抜き取ります。2回目は本葉3枚の頃に1本にします。

【畑の準備】 幅70～80cm幅のベッド(栽培床)で栽培する場合には、事前に1平方m当たり苦土石灰150gを菜園全体に散布して耕しておきます。その後、堆肥2kgと化成肥料(NPK各成分10%) 200gを施します(図2)。

【植え付け・追肥】 本葉5、6枚になったら、条間40cm、株間30cmに植え付けます(図3)。その後2週間おきに1平方m当たり30g程度の化成肥料を条間にまき、根元に軽く土寄せします。

【病虫害の防除】 病気はほとんどありませんが、害虫ではハダニ、ハスモンヨトウなどがあり、アフーム乳剤などの登録農薬で防除をします。

【収穫】 葉が10枚以上になってから、下の方の葉の付け根からもぎ取るように摘み取ります。収穫するとしおれが早いので、水に挿しておきましょう。穂ジソの収穫期は先端の花穂が5、6輪開花している頃に穂先から15～20cmで切り取ります(図4)。赤ジソは紫、青ジソには白い花が付きます。

図1 苗作り

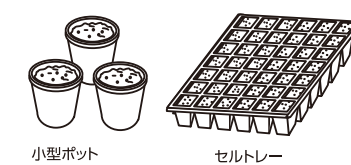


図2 畑の準備



図3 植え付け

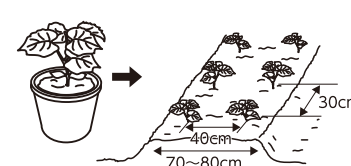


図4 収穫



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

園芸研究家●成松次郎

しゃんしゃん特集

東洋羽毛で冬も暖かく

東洋羽毛工業(株)がしゃんしゃんで商品宣伝



▲東洋羽毛工業(株)の商品宣伝を行っていただきました。



▲レッグウォーマーの暖かさを確かめました。

1月11日、東洋羽毛工業(株)が、しゃんしゃんで商品宣伝を行いました。東洋羽毛工業(株)は、日本で最初に羽毛布団を量産した会社として知られ、赤い羽根共同募金の「赤い羽根」の作成や南極地域観測隊の羽毛服の納入も手掛けています。布団だけでなくベストやレッグウォーマーなどの商品を手に取り、製品の暖かさや機能性などに興味を持っている様子でした。次回は2月14日に生活館で販売予定です。詳しいお問い合わせは生活館にご連絡ください。

食生活からはじめましょう! 体づくり・健康づくり

庄内町と共催 金曜しゃんしゃん塾

1月6日、庄内町との共催で食生活からはじめる体づくり・健康づくりの金曜しゃんしゃん塾を開催しました。管理栄養士の成田友美先生をお招きし、食生活の大切さを学びました。食欲が無いからといって食事の量を減らし、低カロリーの食品を中心とした食事を行うと、サルコペニアやフレイルなどといった筋肉量の減少を引き起こします。また、その症状によって心と体の機能が低下し、活力が失われた状態になることが分かりました。次回は3月3日(金)に蘭科衛生士の先生による、むせない食生活について健康講話を行う予定です。ご興味のある方はぜひご参加ください。



▲食事に気をつけ、健康な体づくりを行いましょう!

庄内地域の新たな米集出荷拠点へ

JA全農山形 北部ライスステーション安全祈願祭



▲全農山形・行政・庄内地区JA関係者約50名が参加しました。

JAあまるめ農機自燃部大展示会

開催日時 令和5年 3月5日(日) 9:00～15:00 夏用タイヤ大特価予約会

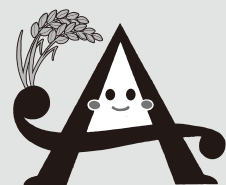
JAあまるめ特選の新機・中古機・新車・中古車



各社協賛 トラクター 田植機 トラック・ダンプ ワンボックス車 軽トラック ユーロード あまるめ ガソリン・軽油 大特価!!

- 獅子座(7/23～8/22) 注目されやすいので身を律していきましょう。公平公正を心がけると良い方向へ。頼まれ事は引き受けると吉
- 乙女座(8/23～9/22) うまいかないことは時間と距離を置いて。今はこじらせないのが最善の方法です。経験者の話は参考にして◎

- 天秤座(9/23～10/23) ゆっくりとこやかに話すのが成功の秘訣(ひけつ)。交渉事は反対意見を言わない方がうまくいきます
- 蠍 座(10/24～11/22) 部屋の中を整理整頓。居心地の良い空間をつくと滞っていたことが動きだします。家族で過ごす時間も大切に



JAあまるめ LINE公式アカウント はじめました



友だち追加特典

Aコープあまるめ友の会

50ポイント
進呈

くらし応援ポイントカード

Aコープあまるめ友の会の概要

- 特典: ① 50円引券が10日毎、お買い物の際に発行
② お会計200円(税抜)毎に1ポイント進呈
③ 500ポイントで500円券発行
④ 水、日曜日はポイント10倍デー

費用: ご加入時カード発行手数料200円(税込)

今なら友の会への新規ご加入で、さらに**200ポイント**進呈
(カード発行手数料が実質無料に!)

年間
1,800円
相当

※LINE及びLINEロゴは、LINE株式会社の登録商標です。

無料 LINE研修会

対象者 LINEをまだ使ったことがない方

申込 生活館 サービスカウンターへ
TEL:45-1508

- 日時 ① 令和5年2月16日(木)
13時30分～15時30分(先着8名)
② 令和5年2月17日(金)
13時30分～15時30分(先着10名)
③ 令和5年2月21日(火)
13時30分～15時30分(先着10名)



JAあまるめ資材館
LINE友だち限定クーポン
ラウンドアップ
マックスロード
店頭価格より
10%割引
1回限り有効
クーポン有効期限: 令和5年5月31日(水)

JAあまるめ
LINE限定クーポン
フリスム洗車料金半額クーポン
1回限り有効
通常料金: 1,000円(税込)
クーポン使用: 500円(税込)
クーポン使用期限: 2023年2月28日(火)まで

クロスワードパズル

1月号当選者・正解

佐藤 良さん(表町) 抽選の結果10名の方が当選されました。
斉藤 加奈さん(御殿町) ありがとうございます。
佐々木俊美さん(御殿町) ありがとうございます。
池田 朝子さん(南口) ありがとうございます。
和嶋 祐也さん(廿六木) ありがとうございます。
阿部 浩美さん(提興屋) ありがとうございます。
日下部みきさん(横島) ありがとうございます。
渡会とし子さん(千河原) ありがとうございます。
佐々木美子さん(余目新田) ありがとうございます。
渡部 鈴子さん(余目新田) ありがとうございます。

1	ス	6	キ	ー	14	コ	フ	ン
2	イ	セ		12	カ	イ	ロ	
3	シ	ル	9	ワ	ン		18	ア
	ヨ		10	ケ	シ	15	キ	ツ
4	ウ	チ		13	ヨ	フ	19	カ
		8	ユ	11	マ	ク	20	ッ
5	ホ	ウ	キ		16	イ	オ	ン

答え A B C D E
ユ キ オ ロ シ

●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待ちしております。
(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。



◎未来を担う若い人達のいきいきとした姿を見ると、とてもすがすがしい気持ちになります。私もまた新たな気持ちで過ごせそうです。「パワー」をありがとう!
(59歳 女性)

年男・年女の抱負を見ると将来がとても楽しみですよね。皆さん悔いの無いよう、勉強やスポーツに頑張ってくださいと思います。

◎マーケットを利用しています。店長始め従業員の皆様、親切で気持ちいいです。今年もよろしくお願いします。
(78歳 女性)

いつもAコープあまるめ生活館にご来店いただきありがとうございます。生活館も地域の皆様と共に事業を行っていききたいと思います! 今年もよろしくお願いします。



洋風天ぷら

●材料(4人分)

干し芋.....60g
ソラマメ.....12粒
干し柿.....1個
揚げ衣
天ぷら粉.....80g
バルメザンチーズ.....10g
炭酸水.....140ml
サラダ油.....適宜
薄力粉.....適宜
ハーブソルト(市販品).....適宜

●作り方

- (1) 干し芋は縦に4等分にする。ソラマメは皮をむき、干し柿は4等分にする。
- (2) 揚げ衣の材料を、ボウルで滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- (3) (1)に薄力粉を薄くまぶし、(2)の揚げ衣を付ける。
- (4) サラダ油を180度に熱し、(3)の材料を順に揚げていく。
- (5) 器に彩り良く盛り付けてハーブソルトを振り、チャービル(材料外)を飾り出来上がり。



Chef Nagai's
recommended
recipe

シェフ永井の
おすすめ

