



ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

4

2023
No.643

JAあまらめ



フルーツパラダイス

野菜ソムリエ上級プロ kAORUの

パイナップル

～トロピカルフルーツの代表格～

イラスト：小林美子

パイナップルのプロフィール

【分類】パイナップル科アナナス属
【原産地】南米地方
【おいしい時期(旬)】5～8月ころ
【主な栄養成分】ビタミンB1、ビタミンC、鉄、マグネシウム、カリウム、食物繊維、糖質など

選び方

ずっり重い→果汁が豊富!
遠熱しないので、食べ頃のものを選んでね

甘い香り
葉が濃い緑色
みずみずしく張りがある
ふっくら下膨れ形
お尻の部分に少し弾力を感ずると食べ頃

パイナップルのナカ

ビタミンB1
疲労回復、肌荒れの改善や予防に

ビタミンC
免疫力向上、筋肉・骨の強化や美肌づくりに

鉄
貧血予防や強靭な骨づくりに

糖質
体や脳のエネルギー源、集中力アップ、疲労回復に

食物繊維
大腸がんなど生活習慣病予防に

カリウム
高血圧予防やむくみ解消に

マグネシウム
骨や歯を作る神経の興奮を抑える働きも

保存方法

高温や直射日光を避け、冷蔵所か冷蔵庫の野菜室へ

長期保存
食べやすい大きさにカットし、保存袋に入れて冷凍庫へ

カットしたものは冷蔵庫で保存し、2-3日で食べ切る

パイナップルのいろいろ

スライスカイエン
世界で最も多く生産の酸味と甘味のバランスが良く、完熟するとまろやかにジューシー

ゴールドピイン (デ尔蒙テデール)
デ尔蒙テ社が改良した品種の甘味が強く、豊かな香り

スウィーティオ
パイナップル
ドル社オリゴナルブランドの日本人の味覚に合わせて開発され、甘味が強く、酸味が穏やかで豊かな香り

ボゴールピイン (スナックピイン)
名の由来は果肉を手でちぎって手軽に食べられることから。芯の部分もおいしく味わえる。甘味が強く酸味が少ない

実香ピイン
台湾原産の希少品種の香り高い甘味と酸味のバランスが良い。手でちぎって食べることができ、芯まで味わえる

パーチピイン (ソフトタッチ)
沖縄県などで栽培の果肉が白く甘い香りがすることからパーチピイン、ミルクピインとも呼ばれる

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしいはかり方
お尻に行くほど甘い。縦に切り分けると均等に甘さが行き渡る

肉料理のお助け食材
タンパク質分解酵素「ブロメライン」肉を柔らかくする効果や消化を促進する働き

生のままカットし肉に添える、すりおろして肉をマリネするなどがお薦め

生のままデザートとして

アイス
キャンディー

ドレッシング

スムージー

パイナップルのじみツ

大航海時代、コロンブスによって西インド諸島で発見

歴史
日本への伝来は江戸時代末期オランダ船によって伝わったとされる

名の由来
松かさ(ピイン)のような物にリンゴ(アップル)のような甘い味いから

学名
アナナス
カリブの言葉でナナス(亀の尻の意)から

特集① 令和4年度 余目町農協年金友の会会員の集い

特集② 令和5年度 職員人事異動と職員配置図

<http://www.ja-amarume.or.jp> JAあまらめ 検索

JAあまらめ

JAあまらめ 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4月

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

Instagram Twitter Facebook

JAあまらめ



JAあまらめ生活館 (Aコープあまらめ)



JAあまらめ 資料館





▲青年部組織綱領を唱和する様子。

3月15日、当農協3階和室で第57回余目町農協青年部通常総会が行われました。開会に先立ち、阿部勝裕部長（廿六木）からは「現在は、先行きが見えない大変厳しい状況ですが、青年部一同情報共有を図りながら、地域農業の振興に努めていきたいと思います。」との挨拶がありました。

通常総会では、令和4年度事業経過報告及び収支決算の承認についてなど、第1号議案から第4号議案まで承認されました。令和5年度からの新役員については、部長に阿部勝裕さん（廿六木）、副部長に齋藤大樹さん（常万）、会計に北川弾志さん（榎木）が再任されました。



▲挨拶する阿部勝裕部長

日本農業の担い手として地域農業の振興を 第57回 余目町農協青年部通常総会



▲部員が生産した米や野菜等を販売しました。

部員が生産した農産物を子供たちにPR 余目町農協青年部「しょうないこどもランド」に参加

2月26日、余目町農協青年部が庄内町商工会ふれあい会館で開かれた「しょうないこどもランド」に参加しました。

「しょうないこどもランド」は庄内町商工会青年部が主催し、飲食ブースを中心にした家族連れで賑わっていました。

青年部は、部員が生産したお米や野菜等を販売し、特に子供たちは庄内町産の各品種のお米をキューブ型にしたキューブ米を手に取り、目を輝かせていました。

生産・製造体制の見直しが結果に JAあまらめ女性部「土の子グループ」が 第3回「メイドイン庄内町プロジェクト」で成果報告

2月28日、JAあまらめ女性部「土の子グループ」が庄内町商工会で第3回「メイドイン庄内町プロジェクト」成果報告会を行いました。

「土の子グループ」は当農協の生活館を中心に、干し芋販売を行っており、今年度からはサツマイモの生産・製造体制の見直しを図りました。その結果、3月中旬までの販売予定でしたが、2月下旬までに710袋販売し、今年度は予定より早く販売終了となりました。

「土の子グループ」のメンバーである女性部の今井ちや子部長（南口）は、「いずれば「いもちちゃん」が、庄内町の冬の定番商品になれるよう改良を重ねていきたい。」と意気込みを語りました。



▲成果報告会で説明する小野寺姫副部長（館）



▲総会終了後には、JAあまらめ女性部で懇談会を行いました。



▲JAあまらめ女性部通常総会議事の様子。

女性の声をJA運動に JAあまらめ女性部第57回通常総会

3月17日、当農協2階生活センターホールでJAあまらめ女性部第57回通常総会が行われました。

通常総会では、令和4年度事業報告ならびに収支決算承認についての議案などが提出され、第1号議案から第5号議案まで承認されました。令和5年度からの新役員については、部長に今井ちや子さん（南口）、副部長に足達悦さん（下朝丸）、副部長（会計担当）に小野寺姫さん（館）が再任され、監事に高梨美穂さん（廿六木）、菅井美和子さん（榎木）が選出されました。

通常総会終了後には、JAあまらめ9マス弁当を食べながら懇談会を楽しみました。部員の中からは、「久しぶりに多くの部員が集まって、会話ができ楽しかった。来年度の事業も積極的に参加していきたい。」との声も聞こえてきました。



▲開会にあたり挨拶する遠藤一彦会長



▲会員約170名が集まり、佐藤一彦組合長の講演を聞きました。

約3年ぶりの「会員の集い」を開催 令和4年度 余目町農協年金友の会会員の集い

3月9日、当農協2階生活センターホールで令和4年度余目町農協年金友の会会員の集いが行われました。

開会に先立ち、JAバンク山形県川柳大会でユーモア部門大賞を受賞した佐藤秀康さん（館）に佐藤一彦組合長から賞状の授与が行われました。

約3年ぶりとなる会員の集いでは、会員約170名が参加し、佐藤一彦組合長の講演や豪華景品が当たる大抽選会が行われました。久しぶりの再会に、会員同士の会話を大いに楽しんでいる様子でした。



▲大抽選会では豪華景品がズラリ！おめでとうございます。



▲JAバンク山形県川柳大会大賞を受賞した佐藤秀康さん(右)

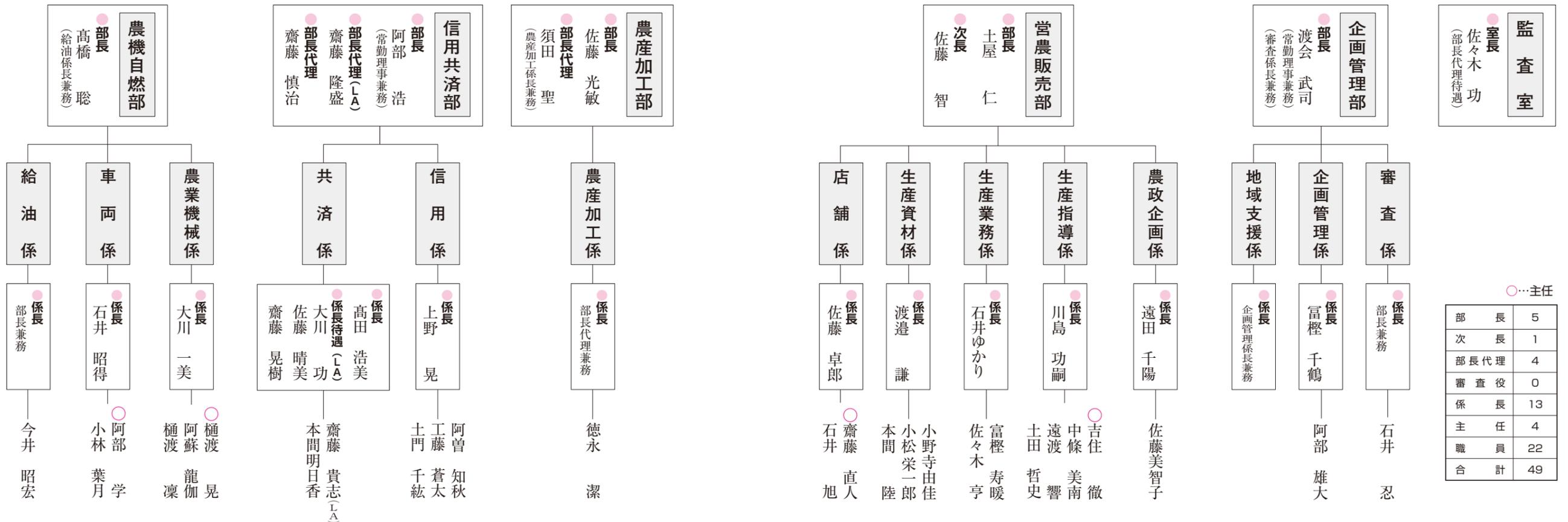
ほのか 目次

令和4年度余目町農協年金友の会会員の集い	2	チャレンジ家庭菜園	7
今月の表紙 えがお	2	理事会だより	7
ズームアップニュース	3	ほのかほいす/3月号当選者・正解	8
令和5年度職員異動と職員配置図	4	シエフ永井のおすすめ	8
役員退任の挨拶	5	ニュース&ニュース	9
職員退職者/職員登用/新採紹介	5	フルーツパラダイス	10
フォト&トピックス	6		

😊 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。



4月1日付けで人事異動を発令し右記のような職員配置となりました。どうぞよろしくお願いたします。



○…主任

部 長	5
次 長	1
部長代理	4
審査役	0
係 長	13
主 任	4
職 員	22
合 計	49

令和5年度 職員登用

令和5年4月1日より職員登用となりました。組合員の皆様にはお世話になります。宜しくお願いします。



令和5年度 新規採用職員

令和5年4月1日より農協職員となりました。組合員の皆様にはお世話になります。宜しくお願いします。



役員退任の挨拶



理事営農販売部長 阿部 政樹さん
 組合員の皆様には、大変お世話になりました。令和5年3月31日をもちまして、理事営農販売部長を退任、退職いたしました。昭和60年4月に入組以来、38年間、余目町農協で仕事をさせていただき、組合員の皆様から色々ご指導ご支援をいただきました。心より感謝申し上げます。余目町農協の益々の発展と組合員皆様の営農生活の向上をお祈りし、退任、退職の挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。

職員退職者



日下部 誠さん (まこと) (農機自然部 部長代理) 平成21年入組
 令和5年3月31日付退職
 組合員、地域の皆様には大変お世話になりました。

令和5年度 定期人事異動

令和5年4月1日 発令

氏名	新 職		旧 職	
	部・室名	職 名	部・室名	職 名
土屋 仁	営農販売部	部長	営農販売部	次長
佐藤 智	営農販売部	次長	営農販売部	部長代理兼生産指導係長
齋藤 慎治	信用共済部	部長代理	信用共済部	部長代理兼信用係長
須田 聖	農産加工部	部長代理兼農産加工係長	営農販売部	部長代理兼生産資材係長
大川 功	信用共済部	共済係LA(係長待遇)	農産加工部	農産加工係長
佐藤 晴美	信用共済部	共済係LA(係長待遇)	農機自然部	農業機械係長
石井 昭得	農機自然部	車両係長	農機自然部	車両係主任
大川 一美	農機自然部	農業機械係長	信用共済部	共済係LA(係長待遇)
上野 晃	信用共済部	信用係長	信用共済部	信用係主任
川島 功嗣	営農販売部	生産指導係長	営農販売部	生産指導係主任
渡邊 謙	営農販売部	生産資材係長	信用共済部	共済係主任LA
吉住 徹	営農販売部	生産指導係主任	営農販売部	生産指導係
齋藤 貴志	信用共済部	共済係LA	信用共済部	共済係
中條 美南	営農販売部	生産指導係	営農販売部	生産資材係
本間明日香	信用共済部	共済係	信用共済部	信用係
阿部 雄大	企画管理部	企画管理係		
小野寺由佳	営農販売部	生産資材係		
本間 陸	営農販売部	生産資材係見習い		
土門 千紘	信用共済部	信用係見習い		

Aコープあまるめ 従業員募集

精肉担当 ・肉のカット、品出し等

水産担当 ・品出し等

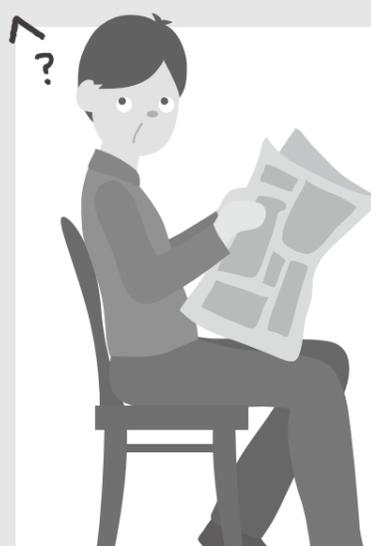
レジ担当 ・レジ業務

定休日:毎週木曜日



お問い合わせは 担当 土屋まで TEL:0234-45-1508

特例一時金の受取はお済みですか?



対象者

農協 経済連
共済連 漁協
森林組合 土地改良区
等にお勤めだった方^{※2}

条件

1 平成14年3月31日以前に農林年金の組合員期間が1年以上ある方(昭和12年4月1日以前生まれの方を除く)

2 過去に農林年金の年金・一時金の請求をしていない方^{※3※4}

案内書類が届いていない方
住所登録がないとお支払いできません。
まずは住所登録を

住所登録センター
☎0120-199-155
受付時間:9時~17時(土・日・祝日を除く)
✉ kanrichosyu@norin-nenkin.or.jp

左記条件に当てはまる
未請求の方

一時金受付センター
☎0120-148-400
受付時間:9時~17時(土・日・祝日を除く)

※1. 厚生年金保険制度及び農林漁業団体職員共済組合制度の統合を図るための農林漁業団体職員共済組合法等を廃止する等の法律の一部を改正する法律(平成30年5月25日)に基づき支給する特例一時金。
※2. 対象団体は農協(農業協同組合、経済連(県農)、共済連、信連)、漁協、漁業信用基金協会、漁業共済組合、漁船保険組合、森林組合、農業共済、土地改良区、農業会議、たばこ耕作組合、農業信用基金協会、農事組合法人などにお勤めだった方。
※3. 昭和54年12月31日以前の退職時に退職一時金を一部受給した方等の返還を要する方を除く。
※4. 公的年金制度の加入期間によって一時金をお支払いできない場合があります。



農林年金 農林漁業団体職員共済組合
東京都台東区秋葉原2-3 Tel.03-6260-7808
https://www.norin-nenkin.or.jp/ 詳しくは「農林年金」で検索! 農林年金 検索
Twitter @norin_nenkinで検索

組合員の皆様へ 組合員の皆様の中で、死亡などによる組合員資格に変更があった場合は、当JAの定款に基づく資格変更の手続きが必要となります。変更がある場合は、大変恐れ入りますが、企画管理部(☎45-1500)までお申し出ください。

クロスワードパズル

3月号当選者・正解

梅木 正子さん(表町) 抽選の結果10名の方が当選されました。
石川 翔琉さん(表町) たくさんのご応募ありがとうございます。
佐藤 純子さん(仲町) ありがとうございます。
富樫 美和さん(興野) ありがとうございます。
佐々木喜美子さん(興野) ありがとうございます。
石栗 貢さん(猿田町) ありがとうございます。
和田 勝也さん(月屋敷) ありがとうございます。
佐藤 幸子さん(月屋敷) ありがとうございます。
工藤留美子さん(南口) ありがとうございます。
樋渡 葵衣さん(福原) ありがとうございます。

1	ス	5	ミ	8	ダ	ガ	14	ワ	21	コ
		6	カ		ン		15	キ	18	ス
2	ス	タ	ジ	12	オ			19	キ	シ
			9	ヨ	ハ	16	ク			エ
3	ラ	7	マ			13	コ	ウ	20	オ
4	イ	ル	10	カ				17	コ	メ
			11	ニ	ユ	ウ	ガ			ク

答え A B C D E
ハ ル ガ ス ミ

●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。



◎春になれば、産直コーナーも美味しい野菜がいっぱい並びますね。楽しみです。(8歳 男性)

春になると目を見張るほどの野菜がたくさん出荷されますね! 新鮮な野菜を生産してくれる農家の皆さんに感謝しながら美味しい野菜をいただきましょう。



◎川柳楽しく拝見させていただきました。皆さんのアイデアや発想力が素晴らしいと思いました。(71歳 女性)

川柳に応募された皆さんの「言葉遊び」とても感服しました。ユーモア大賞を受賞された方もいらっしゃいます。余目には俳句名人ばかりかもしれませんね。

◎身近な農村の環境も50年前とはずいぶん違うと改めて感じています。新鮮な野菜を産直コーナーで買うたびに感謝の気持ちが湧いてきます。(75歳 女性)

現在の農業情勢は大変厳しい状況だとは思いますが、「国消国産」を心がけ、なるべく地元の野菜等を買うよう努めていきたいと思います。

タラの芽の磯辺揚げ

- 材料(3人分)
- タラの芽.....6本
 - レモン.....適宜
 - 薄力粉.....適宜
 - 天ぷら粉.....100g
 - 生のり.....50g
 - サラダ油.....適宜



- 作り方
- (1) タラの芽に薄力粉を薄くはたいておく。
 - (2) 水(材料外)で溶いた天ぷら粉に生のりを混ぜ合わせ、(1)のタラの芽を衣にくぐらせ180度に熱したサラダ油で2分ほど揚げる。
 - (3) 器にタラの芽を盛り付ける。生のりの塩気が足りない場合は塩(材料外)を付け、レモンを添えて出来上がり。



シェフ永井の
おすすめ

