

ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

2

2024
No.653

JAあまるめ



フルーツパラダイス

野菜ソムリエ上級プロ kAORUの

バナナ

希少な国産が人気 / 元気な活動のエネルギー源に

イラスト：小林祐美子

バナナのプロフィール

【分類】パショウ科パショウ属
 【原産地】東南アジア・マレー半島地方
 【おいしい時期(旬)】周年、国産は7~10月ごろ
 【主な栄養成分】糖質、カリウム、食物繊維、
 マグネシウム、ビタミンB群、フラクトオリゴ糖、
 セロトニンなど

選び方

全体的にふっくらとしたものが甘い！

皮にシュガースポットが出ていたら完熟！

全体的に黄色く色づいている

黒ずみがある・軸周辺が黒い・果肉が傷んでいるかも……

バナナの子カラ

糖質 スポーツや活動時のエネルギー源に

カリウム むくみ改善、血圧低下、心臓病などの予防に

食物繊維・フラクトオリゴ糖 整腸作用、便秘改善に

セロトニン 精神をリラックスさせる効果に期待

ビタミンB群 エネルギー代謝促進に

マグネシウム 新陳代謝促進、骨や歯の強化、血圧調整に

保存方法

完熟前
常温保存で過熟
甘みが増し口当たりも滑らかに
夏場は直射日光を避け冷暗所へ

完熟
常温・冷蔵保存
日持ちしないので早めに食べ切り
1本ずつラップで包んだり包み
冷蔵保存へ
冷蔵すると皮が黒く変色するが、
果肉は白く美味しく食べられる

食べ切れないときは 冷凍保存
皮をむきラップで包み保存用袋に入れて
冷凍保存へ
1か月程度保存できる
半解凍の状態でお菓子作り、ジュース作りなどに

バナナのいろいろ

フロッピンバナナ
皮が厚く日持ちする日本で流通しているバナナの約90%は「ジャイアント・キャンディッシュ」系の品種

台湾バナナ
主な品種は「北蕉」「新北蕉」などの果肉はねっとりとして濃厚な甘さと香りが特徴

エグアドルバナナ
主な品種は「グラネイン」の深みのある甘さが特徴

モンキーバナナ
品種名「セニョリータ」のミニサイズで子どものおやつとしても人気の皮が薄く果肉は柔らかく濃厚な甘み

レッドバナナ
品種名「モラード」の少し酸味がありさっぱりとした甘さ

国産に注目
島バナナ、三日月バナナ、アップルバナナなど
主に沖縄や奄美大島、鹿児島、宮崎などで栽培
輸入物よりねっとりとした食感でこのある強い甘みが人気

特集① 第35回生協共立社 米づくり体験交流会収穫感謝祭

特集② JAあまるめ女性部 焼き肉のタレ・酒粕ドレッシング作り

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

JAあまるめ 検索

JAあまるめ

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6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

Instagram X (旧Twitter) Facebook



JAあまるめ生活館 (Aコープあまるめ)



JAあまるめ 資料館



地元の食材で美味しく、元気に味わう 余目第三小学校 お楽しみ給食会

1月26日、余目第三小学校でお楽しみ給食会が行われ、当農協の佐藤一彦組合長が児童らと一緒に給食をいただきました。



△一年生に向けて農畜産物の状況を説明しました

庄内たがわ農協が提供した、庄内町産つや姫やグリーンポークぶーみんを使用した生姜焼き等が献立として出されました。

佐藤組合長は、「牛や豚の餌、お米を作る肥料は全てと言っていいほど海外に頼っています。海外に頼りながらも、日本の農家さんは美味しい農畜産物を皆さんに提供できるよう頑張っています。作ってくれた人に日々感謝しながら美味しく味わいましょう。」と話しました。

給食を食べた児童は「庄内町で作られたお米はもちもちで美味しかった。これからは、感謝の気持ちを忘れず、残さず食べてほしい」と感想を話しました。



△佐藤組合長(左)と種彦満生内副町長(中央)が児童らと給食を味わいました

美味しいお米とお餅を味わう! 第35回生協共立社 米づくり体験交流会収穫感謝祭

特集①



△感謝状をいただきました



△頑張っておにぎりを作りました!!大変上手にできましたね!

1月20日、当農協生活センターホールで、第35回生協共立社米づくり体験交流会収穫感謝祭が開催されました。7家族20名の生協組合員が参加し、今年度の米づくり体験交流会の活動上映、おにぎり・お餅の試食会、お米クイズが行われました。

収穫感謝祭に先立ち、参加した子供達が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が贈呈されました。

試食会では、参加した子供達が約100個のおにぎりを握りました。また、大人がちぎったお餅にあんこを掛けてもらい、親子で共同作業しながら試食会を楽しみました。美味しいおにぎりとお餅を味わい、収穫する喜びを感じている様子でした。



△お米クイズには興味津々!

念願の行事をようやく開催! JAあまるめ女性部 焼き肉のタレ・酒粕ドレッシング作り

特集②



△出来上がった酒粕ドレッシングを堪能!



△手分けをしながら作業に当たりました

1月22日、当農協生活センターホールでJAあまるめ女性部焼き肉のタレ・酒粕ドレッシング作りが開催されました。

女性部員からは「ぜひ行いたい」との要望が多数寄せられている人気企画で、13名が参加し、4年ぶりの開催となりました。手順毎に班に分かれ、分量に細心の注意を払いながら作業を行いました。また、酒粕ドレッシングには、地元産の酒蔵から購入した酒粕を使用し、地産地消にも貢献しました。

作業終了後は、部員が持ち寄った野菜に出来上がった酒粕ドレッシングを掛け、JAあまるめ三角おにぎりと一緒に「お昼ご飯を楽しみました。」



△部員が持ち寄った野菜にドレッシングや三角おにぎりも美味しかったですね

ほのか 目次

- 余目第三小学校 お楽しみ給食会 — 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
- JAあまるめ女性部焼き肉のタレ・酒粕ドレッシング作り — 3
- 令和6年度産米づくり研修会 — 4
- 第54回 合併後役員協議会 — 4
- 最上子牛市場初セリ/軟白ねぎ目揃え会 — 5
- 余目町農協最上川堤防除草管理組合 総会 — 5
- フォト&トーク/JAあまるめ農機自然部大展示会 — 6
- チャレンジ家庭菜園/理事会だより — 7
- ほのかぼいす/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

♡ 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。





▲新年を祝う餅の振る舞いが行われました



▲初セリの様子

販売価格の上昇に期待 最上子牛市場初セリ

1月10日、新庄市の最上子牛市場で新年初セリが行われました。初セリ開始前には神事が行われ、今年の市場の運営と作業の安全を祈願しました。また、振る舞い餅も行われ大変賑やかな市場となりました。

今回の市場には庄内、最上地域から207頭が出品され、昨年より50頭ほどの増加となりました。また、当農協管内からは11頭が出品されました。

畜産農家は飼料・燃油価格の高騰により、経営が大変厳しい現状となっています。1日でも早い販売価格の回復を祈って、牛肉の消費拡大に取り組んでいきます。

高品質で甘くて美味しい軟白ねぎを目指して 軟白ねぎ目揃え会



▲会員による目揃え会の様子

1月11日、平岡ねぎ共選施設で軟白ねぎ部会の目揃え会が行われました。軟白ねぎは、4月に種蒔きをして、6月に定植、7月から10月まで支柱と紐の管理を行い、1月上旬から収穫作業を迎えます。目揃え会では、1本当たりの重さと太さを分けるベストロボの作業手順を確認し、出荷に向けて体制整備を行いました。

当農協では、約7トンの軟白ねぎの出荷を予定しており、全国の消費者に高品質で甘くて美味しい軟白ねぎの周知に努めています。



▲出荷作業の確認を行いました

最上川河川の管理・維持を担う 余目町農協最上川堤防除草管理組合 総会



▲総会の様子

1月16日、当農協集出荷場で余目町農協最上川堤防除草管理組合総会が行われました。開会にあたり、遠田隆会長(提興屋)から「昨年度は猛暑で作業が大変だった。これからも農家を継続しながら、河川の維持管理に努めていきたい。」と挨拶がありました。

総会では、令和5年度事業報告及び収支決算、令和6年度事業計画(案)及び収支予算(案)の設定、役員改選に関する件が承認され、今後の担い手確保についても議論されました。

堤防除草管理組合は、地域環境や地域農業を守る大事な組織です。今年も事故なく、安全に作業を行ってください。

令和6年産米づくり研修会

1月24日、当農協生活センターホールで、令和6年産米づくり研修会が行われました。山形県庄内総合支庁のプロジェクト推進専門員の水戸部昌樹氏、株式会社ファームフロンティア取締役会長藤井弘志氏による講演をお聞きし、令和6年産米に向けてのポイントをおさえました。



▲表彰式で受賞された佐藤英樹さん(左)、佐藤一彦組合長(中央)、阿部敬一さん(右)



▲研修会の様子

研修会開催前に、令和5年産米品質・食味コンクール表彰式が行われ、水稲部門(つや姫)で佐藤英樹さん(廿六木)、大豆部門(反収)で阿部敬一さん(廿六木)が受賞されました。

研修会では、水戸部氏より「高品質・良食味の「つや姫」生産に向けた技術ポイント」として、令和5年産米の状況について説明がありました。昨年は、7月下旬から高温が続き、出穂も早く収穫が早まったことから、白未熟粒が多く見られ、令和6年産米には、土づくりを含めた対策の重要性を話されました。

藤井氏は「令和5年の稲作から学ぶ、収益性確保のための今後のイネづくり戦略」として、高温障害における今後の対策、スマート農業を利用したコスト低減の実現等を話され、令和6年は豊作の年にしたいと期待を込めました。



▲水戸部氏による「つや姫」栽培講習会

JAあまるめの今後の方向性を議論 第54回 合併後役員協議会



▲様々な意見が出されました



▲佐藤組合長「JAあまるめの現状と課題」について

1月30日、当農協生活センターホールで第54回合併後役員協議会が行われました。

佐藤一彦組合長が「令和5年を振り返り、今後進むべき方策とは」について講話が行われ、当管内の集落別面積別一覧による農家戸数の推移、資材購入の推移について話されました。

分散会では、3班に分かれテーマを設け、今後の事業の在り方や方向性について、歴代役員からも貴重な意見が飛び交う有意義な協議会となりました。

今回出された意見を踏まえながら、JAあまるめの特性・特徴を生かし、これからの地域に必要なとされる組織運営を行っていきます。

労力低減に期待

農業用ドローン講習会

1月29日より、農機自然部で農業用ドローン講習会が行われ、6名が参加されました。

農業用ドローンを取り扱うには、講習会が必須となっており、特に実技では離陸の際の注意点やバッテリー交換等、ドローンを活用する上での注意点を覚えさせました。

参加した農家からは「農業を散布する際のちょっとした調整が難しそう。」「水稲や園特作物に散布する際、地上からのくらの高さで飛ばせばいいか。」等、具体的な話も出され労力の低減に向けて期待を膨らませていました。



▲講習会の様子



▲バッテリー交換も大事な作業の一つです

3月3日には、農機大展示会が行われます。農業用ドローンも展示されるので、興味のある方はぜひ見学に来てください。

異常気象の対策を庄内で考える

2024米づくりフォーラムin庄内



▲フォーラムの様子

1月10日、三川町いろり火の里文化館なほホールで開催された、2024米づくりフォーラムin庄内に佐藤一彦組合長が参加されました。フォーラムでは、令和5年産米の総括として「地球温暖化と日本のコメ生産への影響」、「令和5年産米の作柄解析と影響緩和の事例紹介」が行われました。事例紹介では、酒田市のはえぬき全量一等米生産者から対策を伺い、3日に1日は夜に入水し、翌日の朝に落水する工夫を聞きました。

これからは、地球温暖化等の影響により、年々暑くなる予想されます。来年度は、農作業事故に気を付けながら、実りある秋を目指しましょう。



小玉スイカ 甘みが強く手頃な大きさ

スイカはアフリカ南部カラハリ砂漠が原産のため、高温、強い光と乾燥でおいしいものが取れます。中間地では温床内で3、4月に種をまき、7、8月に収穫します。生育と病気に強い接ぎ木苗が市販されており、利用すると便利です。

【品種】家庭菜園では重さ2、3kg程度の小玉スイカがお薦めです。赤肉球形では「姫甘泉」(丸種)、「紅しずく」(タキイ種苗)、「紅こだま」(サカタのタネ)など、赤肉楕円(だえん)形では「姫まくら」(丸種)、「マダーボール」(ヴィルモランみかど)などがあります。

【種まき】温床マットなどで25~30度に加温したトンネル内(図1)で培養土を詰めた9cmポリポットに3粒ずつ種をまきます。本葉が出始めた頃には夜温15~20度に下げます。その後、良い苗を残し間引いて1本にし、本葉4、5枚の苗にまで育てます。

【畑の準備】植え付け2週間前までに1平方m当たり100g程度の苦土石灰を散布し、土とよく混ぜておきます。次に、畝幅250cm、深さ20cmの溝を掘り、この溝1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)100gと堆肥2kgを施します。この溝を中心に土を戻して幅90cm、高さ10cm程度のベッド(栽培床)を作り(図2)、黒マルチを張ります。

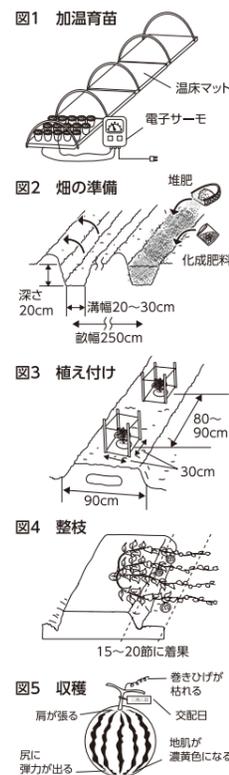
【植え付けと保温】風のない暖かい日に、深植えにならないよう株間80~90cmに植え付けます。植え付け後は保温と風よけのために、ビニールで30cm角の「あんどん」やドーム状のホットキャップをかぶせます(図3)。あんどんの中が茎葉でいっぱいになったら取り外します。

【整枝・数きわら・追肥】本葉5、6枚で摘心し、強い子づる4本を伸ばします。つるが伸びていく場所にわらやつるが絡むシートを敷き、つるを片方に振り向けて重ならないように配置します(図4)。つるの長さが50cm程度と果実が卵程度のとき、1株当たり化成肥料50g程度をつる先に散布します。

【人工交配・摘果】強い子づる3本に着果させるため、親づるから数えて15~20節目の雌花全てに交配します。早朝(9時ごろまで)に雄花を切り取り、花粉を雌花の柱頭になすり付けます。このとき、交配した雌花の近くに交配日を記したラベルを付け、収穫適期の目印にします。果実がこぶし大のときに変形果を摘果し、各つる1果(計3果)取りを原則とします。

【病害虫の防除】茎葉が日中しおれ、茎が割れるつる割れ病には、接ぎ木苗を使います。うどんこ病、アブラムシ、ハダニなどが発生したら登録農薬で防除します。

【収穫】小玉スイカは開花後(交配後)35~40日で熟してきます。収穫適期は、①巻きひげが枯れている ②果実の肩が張り光沢が出ている ③果実の尻の部分がへこみ、指で押すと弾力を感じる ④地面に付く果皮が濃黄色となるなどでも判断できます(図5)。



※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

理事会だより

《附議事項》

- (1) 12月末事業状況について
- (2) 令和5年度第3・四半期決算について
- (3) 広報規程の一部変更(案)について
- (4) 従業員就業規則の一部変更(案)について
- (5) 準職員退職給与規程の一部変更(案)について

《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) 介護予防事業報告書について
- (4) 資産の自己査定(仮基準日)について
- (5) 反社会的勢力との取引解除にかかる状況報告について
- (6) 事務ミス等の発生状況について
- (7) 自主検査の実施・改善状況報告書について
- (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5年分 所得税申告相談について
- (11) 年末年始の対応結果について
- (12) 余目町農協もみ殻有効活用検討委員会設置要領の設定及び検討委員の選任について

●12月末の実績●

	実績	計画比	前年比	
正 組 合 員	935 名		98%	
販 取 売 扱 品 高	農 産 物	852,086 千円	103.4%	91%
	畜 産 物	284,816 千円	94.8%	102%
	計	1,136,902 千円	101.1%	94%
購 取 買 扱 品 高	農 産	260,532 千円	108.1%	97%
	畜 産	51,139 千円	100.7%	90%
	店 舗	598,072 千円	104.0%	103%
	農機自然	366,269 千円	112.7%	110%
	計	1,276,012 千円	107.0%	103%
加 工 事 業	341,049 千円	100.7%	106%	
貯 金 高	12,095,917 千円	103.4%	102%	
貸 出 金	2,609,562 千円	96.7%	95%	
長 期 共 済(保障)	2,319,730 千円	92.8%	91%	

生活館限定!!



PayPayで税込2,000円以上のお買い物で



PayPayポイント 最大5%戻ってくる クーポンを発行します!!

2024.2.2▶2.28 何回でも 付与上限 2,000 ポイント/回 期間

2月から生活館限定で、PayPayで税込2,000円以上のお買い物で PayPayポイント最大5%戻ってくるクーポンが発行されます。ぜひ、この機会にクーポンを利用してお得にお買い物をしてみてはどうでしょうか。クーポン取得方法は下記の通りとなります。

【クーポン取得方法】

- ①PayPayアプリのホーム画面にある「クーポン」から「Aコープあまるめ」と検索。
- ②クーポンの内容を確認し、「クーポンを獲得する」をタップする。
- ③Myクーポンから、獲得したクーポンを確認する。

【クーポンの利用方法について】

獲得したクーポンは自動的にお支払いに適用されます。適用状況は、支払い完了画面の「付与予定の残高」の詳細をタップして確認してください。

※当キャンペーンは早期に終了する場合がございます。

JAあまるめ 申告相談会のお知らせ

青色申告 2/9(金)・2/13(火)・2/14(水)・2/15(木)・2/16(金)

白色申告 2/19(月)・2/20(火)

相談場所 余目町農協生活センターホール

相談時間 9:00~16:00(最終受付は15時までです。)

※12:00~13:00はお昼休憩となります。ご了承ください。



クロスワードパズル

1月号当選者・正解

和田 勝也さん(仲町) おめでとくございました。抽選の結果10名の方が当選されました。
 斎藤 加奈さん(御殿町) たくさんの応募ありがとうございます。
 富樫 薫さん(興野) たくさんの応募ありがとうございます。
 富樫 正子さん(月屋敷) たくさんの応募ありがとうございます。
 柴田 杏璃さん(上朝丸) たくさんの応募ありがとうございます。
 日下部きよ子さん(横島) たくさんの応募ありがとうございます。
 渡会 和子さん(千河原) たくさんの応募ありがとうございます。
 戸川 益雄さん(跡) たくさんの応募ありがとうございます。
 佐藤 公雄さん(余目新田) たくさんの応募ありがとうございます。
 石川 清美さん(中堀野) たくさんの応募ありがとうございます。

1	フ	6	ユ	ビ	14	ト	17	ル	コ
2	キ	キ	12	ス	キ	ー			
3	ノ	ミ	9	モ	ノ	18	ト	21	シ
	ト		10	チ	15	ク			ユ
4	ウ	7	マ	13	マ	ン	19	イ	ン
		8	ツ	11	イ	ン	20	ワ	セ
5	ア	プ	リ	16	カ	シ	ツ		

答え A B C D E
シ ユ プ ー ル

●クイズに答えて賞品をゲットしよう!!
たくさんの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。



◎「JAあまるめのお餅は最高!」と東京・北海道・仙台から嬉しい電話が届きました。毎年、正月用のお餅には青きな粉も送っています。喜んでもらえて幸せになります。(82歳 女性)

当農協のお餅はどこにも負けない美味しさがあると感じています!これからも、全国に向けて「JAあまるめのお餅」の認知度アップに努めていきたいです。

◎対面の鮮魚コーナー新鮮でいいですね。対応も良く、とても好感が持てます。(78歳 女性)

いつもご利用ありがとうございます!先月下旬には、寒ダラ汁がピークを迎えていましたね。これからも生活館では新鮮な食品の提供を心掛けていきます。

◎園特部会・産直の会の皆さん、去年はコロナ・猛暑の中で頑張った姿が感じられました。今年は流した汗が報われる年でありますように。(76歳 男性)

園特部会・産直の会の皆さん、去年は高温障害に大変悩まされました。これからは、暑い夏が毎年続くと思われますので、技術力を生かした生産に研鑽を積んでほしいです。

タイのオイル焼き たっぶり野菜のソース

●材料(2人分)

- タイ.....2切れ
- 新ジャガ.....1個
- 新タマネギ.....1/2個
- トマト.....1個
- カブ.....1個
- スナップエンドウ.....2本
- ニンニク.....1片
- カブの茎.....適宜
- オリーブ油.....適宜
- 塩・こしょう.....適宜
- 白ワイン.....50ml
- ローズマリー.....1本
- レモン汁.....小さじ1

●作り方

- (1) タイにあらかじめ塩・こしょうを振っておく。新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブはさいの目に、スナップエンドウは5mm幅に、ニンニクはみじん切りに、カブの茎は細かく切っておく。
- (2) 野菜のソースを作る。フライパンにオリーブ油大さじ2(分量外)と新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブ、ニンニクを入れ、弱火で7、8分ほど炒め、白ワインとローズマリーを入れ中火で5分ほど煮込む。仕上がる直前にスナップエンドウとカブの茎を入れ、塩・こしょうで味を調える。
- (3) フライパンで野菜を煮込んでいる間に、タイにオリーブ油をかけ、グリルで焼き上げる。
- (4) 器に(2)の野菜のソースをひき、(3)のタイを盛り付け、レモン汁をかけて出来上がり。



シェフ永井の
おすすめ

