

ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

5

2024
No.656

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のイラスト：小林純美子

アンズ

甘酸っぱい初夏限定の味覚

アンズのプロフィール

【分類】バラ科アンズ属
【産地】中国北西部
【おいしい時期(旬)】6~7月ごろ
【主な栄養成分】ベータカロテン、カリウム、リンゴ酸、クエン酸、食物繊維、アミグダリン(杏仁酸)など

保存方法

未熟なものは 室温で追熟
新聞紙で包むか保存袋に入れ、直射日光を避けて置く。色づき、柔らかくなってきたら食べ頃。

完熟したものは 冷蔵保存
表面の水分を拭き取り、重ならないように保存袋などに入れ冷蔵庫の野菜室へ。日持ちしないので早めに食べる。

選び方

全体的に濃い色、少し柔らかい皮に張りがある、良い香り。

未熟なものは……
鮮やかな緑色、堅く弾力を感じない、へたがしっかりと付いている。

NG
-変形している
-傷や黒い斑点、変色などがある
-黄緑色→未熟で堅く、甘味が少ないかも……

アンズのいろいろ

平和
長野県生まれの第1次世界大戦の終結を記念して命名された。酸味が強く加工向き。

新宮大実
新潟県生まれの1930年代から全国に広まった。酸味が強く加工向き。

山形3号
山形県生まれの甘味と酸味が強く、バランスが良い味。ドライフルーツやジャムに。

信州大実
長野県生まれの香りが良く、甘味があり酸味が少ない。生食・加工両方に利用。

アンズの子カラ

ベータカロテン
免疫力を高め、風邪予防に。美肌効果や老化予防、生活習慣病予防に。

カリウム
むくみ改善、脳梗塞、心筋梗塞などの予防に。

アミグダリン
杏仁酸に含まれる。ぜんそくやせき止めに効果が。

食物繊維
便秘改善、コレステロール値低下などの効果に期待。

リンゴ酸/クエン酸
疲労回復、血行促進、冷え性改善に期待。

食べ方・楽しみ方

種の取り方(完熟果)
縦半分はナイフを入れ、種に沿って1周させる。逆方向に回って半分は割り、種を取り除く。

主な食べ方
生のままデザートとして、タルトやケーキに。ピューレ、ジュースなどに。ジャム・果実酒など保存用に加工。

杏仁(ぎょうにん)
種子の中の白い部分。古くから薬として利用された。杏仁豆腐(あんぱんどうふ)、アマレット(イタリアのリキュール)など。

ドライフルーツ
生果より高カロリー、高栄養価で手軽に栄養を摂取できる。ヨーグルトやセラガのトッピング、お菓子作りに。

特集① 種まき特集

特集② 各種総会・協議会特集

特集③ 令和5年度下期農協座談会

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

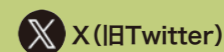
JAあまるめ

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5月

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

JAあまるめ



種まき特集

生協交流田 種まき作業

4月13日、生協共立社の組合員の皆さんと第36回米作り体験交流会の種まき作業、およびオリエンテーションを行いました。

当日は8家族20名が参加し、圃場提供者の齋藤大樹さん(常万)の作業場で種まき作業を体験しました。参加した子供たちからは、「種もみを初めて見た」「運んでみて結構重かった。」「とても大きい田んぼに米を植えていると聞いて、びっくりした。」との感想がありました。

種まき作業体験後には、常万公民館に移動し、年間の行事予定をスライドで見るとりエンテーションを行いました。

次回は5月11日、田んぼでの田植え体験を行う予定です。今年一年の活動を通して、米作りの代表的な作業を体験していきま

す。普段口にしていないお米の大切さや当たり前に身近にあるありがたさが感じられる体験と思います。

自分たちが食べている食べ物、どのように育てられ、どのようなものなのか、特に子供達にとって大切な食育活動となっています。皆さんもぜひご参加ください。参加詳細は営

農販売部生産指導係へお問い合わせください。



新規採用職員農業体験 種まき作業

4月18日および19日に、令和6年度新規採用職員研修として、水稲の種まき作業を行いました。

18日に体験した本田菜月(ほんたなつき)さん(信用係)からは、「体を使う仕事で、楽しみながらも一日中の作業で大変さを体感した。農業に関する関心が深まった。」、19日に体験した池田早亜(いけだそあ)さん(生産資材係)からは、「育苗箱を並べる作業を初めて体験した。お米づくりのスタートとなる作業を体験できてよかったです。」との感想がありました。

農業に密接に関係した職場にあって、こうした体験は職員にとってとても貴重な体験となります。

この日体験したことも含め、農業という仕事に関心をもち、立派な農協職員となるよう、皆さまからも温かい目で育てていただければと思います。

新採職員のみならず、職員一同、農業とともに業務にあたりたいと考えております。

昨年度からスタートした、TAC活動に伴う農家組合員戸別訪問を今年度も計画しておりますので、様々なご意見をいただきたいと思います。



各種総会・協議会特集

ねぎ部会 圃場巡回

3月26日、JAあまらめねぎ部会の圃場巡回・総会が開催されました。令和5年度事業報告および決算、令和6年度の事業計画(案)および予算(案)が可決されました。

また、令和6年度役員体制については、令和5年度と同様、左記の皆さんが承認されました。

- 会長 佐藤義夫さん
- 副会長 森屋慶一さん
- 会計 高橋愛美さん

大変お世話になった庄内普及課の佐藤さんが、今回異動により庄内を離れることとなりました。懇親会の場で花束が渡され、感謝の気持ちを伝えることができました。



酪農ヘルパー利用組合

4月19日、JAあまらめ生活センターホールにて、酪農ヘルパー利用組合総会が開催され、全議案可決されました。

高橋源樹会長の挨拶では、「畜産農家は生き物を相手にする仕事、休みがとりにくい仕事であり、ヘルパーはそれを助けてくれる大切な仕事です。農家高齢化に伴い、その重要さは高まっています。利用する側も、ヘルパーの側も、お互いにより良い会となるよう、よろしく願います。」と話されました。



庄内町花き振興会

4月4日、JAあまらめ生活センターホールを会場とし、庄内町花き振興会総会が開催されました。

池田宏志会長からは、「昨年度は猛暑の影響もあり、栽培管理に苦慮する中、本町の生産者が『フラワー・オブ・ザ・イヤーIOT A2023特別賞』を受賞しました。庄内町の花きの品質が証明され、とても嬉しい年となりました。花あふれる街を目指して、今後も庄内町の花きの名を広げられるよう、頑張っていきたいと思います。」との挨拶がありました。

同会は、今年度も夏と秋のフラワーショーや夏のトルコギキョウフェスティバルなどのイベントを計画しています。



健康管理友の会

3月28日、健康管理友の会総会が開催され、52名が出席されました。令和5年度活動報告・決算、および令和6年度計画(案)・予算(案)が可決されました。総会後には懇親会が開かれ、大いに盛り上がりしました。

今年度は、TUYAアナウンサー講演、グラウンドゴルフ、介護予防教室などの行事の開催を予定しています。

行事や懇親会を楽しみながら、「心身ともに明るく幸せな生活」がテーマの楽しい会です。



令和6年度 各組織役員体制 (敬称略)

- ◎生産組合長会
 - 会長 斎藤 洋美(御殿町)
 - 副会長 阿部 智大(千河原)
 - 会計 押切 朝明(余目新田)
- ◎女性部
 - 部長 今井ちや子(南口)
 - 副部長 足達 悦(下朝丸)
 - 副部長 小野寺 姫(館)
- ◎青年部
 - 委員長 阿部 勝裕(廿六木)
 - 副委員長 伊藤 徳明(南口)
 - 監事 渡会 正成(千河原)
- ◎健康管理友の会
 - 会長 足達 健一(下朝丸)
 - 副会長 阿部 善博(長畑)
 - 会計 石川 昭一(中堀野)
- ◎花き部会
 - 会長 工藤 豊章(長畑)
 - 副会長 阿部 勝裕(廿六木)
 - 会計 伊藤 徳明(南口)
- ◎えだまめ部会
 - 会長 阿部 良明(横島)
 - 副会長 遠田 隆(提興屋)
- ◎加工野菜部会
 - 会長 佐藤 啓一(館)
 - 副会長 日下部崇喜(横島)
- ◎畜産振興会
 - 会長 高橋 源樹(中堀野)
 - 副会長 高橋 慎司(表町)
- ◎産直の会
 - 会長 高梨美代子(廿六木)
 - 副会長 佐藤 直美(榎木)
 - 会計 加藤 京子(田谷)
- ◎ねぎ部会
 - 会長 佐藤 義夫(平岡)
 - 副会長 森屋 慶一(廿六木)
 - 会計 高橋 愛美(横島)
- ◎軟白ねぎ部会
 - 会長 北川 庄一(榎木)
 - 副会長 和島 孝輝(廿六木)
- ◎しいたけ部会
 - 会長 高梨 清樹(廿六木)
 - 副会長 遠田 隆(提興屋)

ほのか 目次

種まき特集	2	令和6年度 新規採用職員紹介	5
今月の表紙 えがお	2	フォト&トピックス	6
各種総会・協議会特集	3	チャレンジ家庭菜園/理事会だより	7
令和6年度 各組織役員体制	3	ほのかほいす/4月号当選者正解	8
令和5年度 下期農協協議会	4	シエラ永井のおすすめ	8
食農教育教材を寄贈	5	お知らせ	9
資料第三日曜イベント開催	5	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」を紹介します。



令和5年度下期農協座談会



3月12日、13日、15日の3日間、各集落の公民館などで下期農協座談会を開催しました。出席者数は200人（男性189人、女性11人）となりました。参加していただいた皆様ご意見ご質問ありがとうございました。

主な内容は次のとおりです。

生産者向けLINEについて

Q、生産者向けのLINEはごが主体でやるのか？見る習慣がない。

A、生産者向け「LINE」JAあまるめ営農通信は営農販売部が主体で行い、今年度より配信しております。配信内容は営農情報の他、各関係機関からの速報や各補助事業の情報、産地交付金の情報等、盛りだくさんの情報を配信しております。登録は営農販売部で行いますのでお立ち寄りの際にお声をおかけください。

直播栽培の情報について

Q、直播の等級はどのようになっているのか。農協からは一切情報が入っていない。

A、令和5年度はえぬきは移植、直播のどちらの栽培方法でも、残念ながら等級は全量2等となっております。今後は営農LINEや営農情報等で情報をお伝えするようになります。

資材のインボイス対応について

Q、消費税申告に関して、資材の個別の請求書を無くしてもよいように資材購入一覧表でインボイス対応できるようにしてもらいたい。

A、生産資材の現在の購買システムでは「一覧表でのインボイス対応はできない状況にあります。システム更

新にはコスト面での課題もあり、現状の請求書の保管をお願いします。

貸し出し用機械について

Q、貸し出し用の機械は点検・整備・管理をきちんとしながら貸し出してほしい。雨ざらし、雪ざらしの状態ではきれいに返却している意味が薄い。きちんと屋内にしまわなければならないだろうか。

A、農業機械利用組合所有の機械は主に農機自燃部に置いている状況にあります。冬期間は旧集出荷場内で保管するなど対応しておりますが、今期は一部機械が屋外での保管となりました。利用時の利便性から農機前で管理しておりますが、整備・点検はもちろん、使用しない時期は格納庫保管するようにします。

販売係について

Q、米の販売係は農協にとって重要なポジションだと思ってるので、再度検討してほしい。

A、現状、各農畜産物、加工品の販売業務はそれぞれの品目担当が対応しております。各品目の知識を生かしながら、また農協全体で協力し合いながら有利販売に向け対応してまいります。

令和6年度以降の野鼠駆除について

Q、野鼠駆除が共同防除から外れることにより、費用負担はどのようになるのか、具体的に教えてほしい。

A、共同防除から外れるため、自作地圃場に対して各自対応するようになります。経費は薬剤代のみとなり、資材等から個人負担で薬剤を購入する形となります。なお、現状の野鼠駆除が必要なお場合は注文を取りまとめ個別に対応したいと考えております。

生活館の木曜定休について

Q、生活館を木曜定休することによって労働者の立場

食農教育教材を寄贈

4月16日、JAあまるめおよびJA庄内たがわより庄内町へ、食農教育に関する教材を寄贈しました。

佐藤教育長は「庄内平野は全国有数の米どころであり、農業に対する関心や魅力を伝えていきたい」と話していました。



当寄贈事業は、JAバンク食農教育応援事業に伴う食育の活動です。学校でも食育推進しており、自分たちの口に入るお米がどのようにつくられたものか知るの大切なことであるとともに、将来の農業担い手の確保に向けた職業選択の参考資料としても活用してほしい、など懇談されました。

資材第三日曜日イベント開催

4月21日、資材館において令和6年度初の第三日曜日イベントを開催しました。

肥料や農薬のセール、タネ屋さんの家庭菜園相談会も開催され、賑わいました。

この日から野菜苗も販売開始しており、これから露地畑での野菜栽培の最盛期を迎えます。この日はセール商品である『あぐりん堆肥』が好評でした。ぜひ、畑の土づくりにご利用ください。

5月は19日に第三日曜日イベントを予定しておりますので、ぜひお立ち寄りください。



令和5年度 下期農協座談会 出席者

集落名	出席者	集落名	出席者	集落名	出席者	集落名	出席者
字町協議会	10	下朝丸	7	千河原	13	余目新田	10
興野	7	上朝丸	5	平岡	9	上堀野	10
館	10	廿六木	17	榎木	9	中堀野	12
南口	9	提興屋	14	跡	10	下堀野	9
長畑	6	横島	18	常万	6	福原	9



座談会について

Q、座談会を1回にすることを聞いて、営農座談会を2回に増やしたとしても減らすべきではない。組合員とのつながりが希薄になる。基本に帰ってほしい。

A、既存の座談会の形式(名称、呼びかけ方法、出向き方)にとらわれず、組合員の意見が聞き取れる機会を再検討します。

も大事だが利用者の立場でも考えてもらいたい。

A、労働者の働き方が改善された以外にも定休日による経費削減効果もあります。また定休日分の売上に対する影響も小さい状況です。現段階では定休日も含めた営業を想定しております。今後も営業形態や企画等も検討の上、サービス向上に取り組みます。

令和6年度 新規採用職員紹介



氏名 本田 菜月 (ほんた なつき)
出身 庄内町松陽
配属先 信用共済部信用係 貯金窓口

今年度より信用共済部信用係に配属になりました本田菜月です。

慣れない事が多いですが、とても充実した毎日、日々頑張っています。

学生の時は9年間ソフトテニス部に所属し、現在もスポーツクラブでコーチとして教えています。また、インドアではゲームや読書も趣味です。

職員採用1年目で、至らぬ事が多くありますが、1日でも早く組合員・来店者の皆様のお役に立てるよう努力していきます。

どうぞよろしくお願いいたします。

木曜しゃんしゃん塾 お料理教室

4月の木曜午後しゃんしゃん塾は、お料理教室です。11日には孟宗汁の調理を行いました。参加者の皆さんはとても手際よく、あっという間に食材の準備が進みました。完成後会食の際には、家庭ごとの食材や味付けの違いなどが話題になり、会話に花が咲きました。庄内産の孟宗も最盛期を迎えます。ぜひ春の味を味わいましょう。



YBCラジオに女性部が出演します

YBCラジオ「JA全農山形 旬ナビ」のコーナーにて、JAあまらめ女性部が出演します。ぜひお聞きください!!
 放送日：令和6年5月23日(木)
 時間：午後2時～2時10分
 放送局：YBC(山形放送)(918kHz)
 番組名：「ゲツキンラジオばんばかばくん」
 JA全農山形 旬ナビ コーナー内
 司会：門田和弘アナウンサー
 山内智香子アナウンサー



芽キャベツ 追肥と摘葉で大球を作る

アブラナ科野菜で太い茎にキャベツの形状をした小さい球がぎっしりと付く様子から、コモチカンラン(子持ち甘藍)とも呼ばれます。キャベツから分化したため、似た性質を持ちます。生育適温は18～22度ですが、寒さには強い反面、暑さに弱い野菜です。小さい球を芽球(がきゅう)といい、5～20度でよく締まった球が形成されます。中間地での栽培時期は、7月に種をまき、収穫期は12～3月です。

【品種】「早生子持」(タキイ種苗)、「ファミリーセブン」(サカタのタネ)などがあります。なお、球状の芽球を作らない「プチヴェール」(増田採種場)は、家庭菜園向けの品種です。

【苗作り】少ない本数の苗では、直径9cmのポリポットに種を直接まき、間引いて1本にするのが便利です。多くの苗を作るときは、セルトレーを使用し、発芽後に密生部を間引き、本葉2、3枚で9cmのポットに鉢上げします。苗作りの期間は、防虫ネットで被覆します。

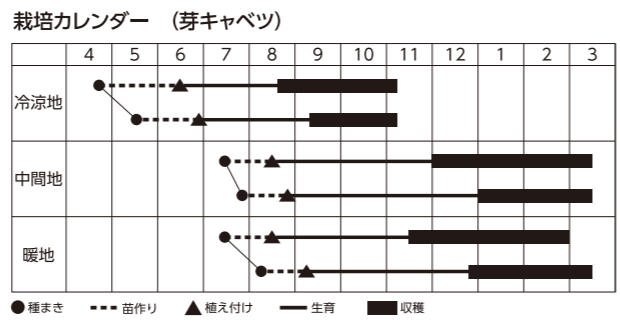
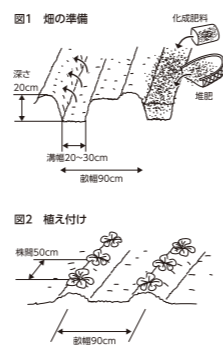
【畑の準備】畑1平方 m当たり苦土石灰100gを土とよく混ぜておき、その後、畝幅90cmを取り、中央に幅20～30cmの溝を掘り、溝1m当たり化成肥料100gと堆肥2kgを施し、畝を立てます(図1)。

【植え付け】本葉5、6枚の頃、株間50cm程度に植え付けます(図2)。事前に植え穴に十分水を注ぎ、植え傷みの少ないようにします。

【追肥・摘葉】追肥は植え付け後、月に1回、畝の肩に1株当たり化成肥料10gをまいて、株元に土寄せします。株が倒れないよう支柱を立てて誘引します。晩秋には、老化した下葉を4、5枚取り除きます。さらに、芽球が大きくなってきたら、下葉数枚の葉柄を4、5cm残して切り取ると、大球を作ることができます(図3)。

【害虫の防除】ヨトウムシ、コナガなどは、比較的安全なBT剤で駆除します。アブラムシには粘着くん液剤などを散布します。なお、株の小さいうちは、防虫ネットでトンネル栽培し、害虫の被害を防ぎます。

【収穫】固く締まった芽球をもぎ取ります。芽球の直径2.5～3cmが良品です。



※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

- 《付議事項》
- 令和5年度 貸出金等の個別引当金の計上(案)について
 - 3月末事業状況について
 - 令和5年度 決算貸借対照表、損益計算書(案)について
 - 第57回 通常総会の開催年月日及び「付議事項」について
 - 第57回 通常総会運営(案)について
 - 第57回 通常総会表彰者等(案)について
 - 令和6年度 重点方針(案)について
 - 令和6年度 各部収支計画(案)について
 - 令和6年度産米 出荷契約書、売渡委託契約、米政策参加に係る約定事項(案)について
 - 庄内町新産業創造協議会理事の推薦について
 - 准組合員の加入資格(案)について
 - 令和4年度 加工用米の精算について(案)

- 《協議事項》
- 令和5年度 剰余金処分(案)について
 - 令和5年度 事業報告書(案)について

- 《報告事項》
- 各種委員会(農業委員会・庄内町等)の報告事項について
 - 介護予防事業報告書について
 - 理事との取引の報告について
 - 事務ミス等発生状況について
 - 自主検査の実施・改善報告について
 - 反社会的勢力との取引排除にかかる対応状況報告について
 - 大口貸付の状況について
 - 減損の兆候の判定について
 - 令和5年度 下期農協協議会の意見・要望の回答について
 - 令和6年度 共済推進要領の設定について
 - 内部監査報告書について
 - 余裕金の運用状況について
 - 固定資産の取得について
 - バックライスの取り扱いについて
 - (株)結米屋の事業報告(第1・四半期)について
 - 貸出・債務保証事務取扱要領の一部変更について

● 3月末の実績 ●

		実績	計画比	前年比
正	組合員	931名		98%
販売	農産物	1,246,864千円	108.0%	97%
	畜産物	375,099千円	94.1%	97%
	計	1,621,963千円	104.5%	97%
購買	農産	343,898千円	105.8%	94%
	畜産	66,179千円	100.1%	90%
	店舗	762,912千円	103.3%	104%
	農機自燃	461,097千円	114.8%	100%
	計	1,634,086千円	106.7%	100%
加工	事業	417,493千円	101.8%	107%
貯	金高	11,899,123千円	101.7%	100%
貸	出金	2,609,534千円	96.6%	97%
長期	共済(保障)	2,824,160千円	94.1%	90%

朝礼・オブ・ザ・イヤー2023

4月8日、組合長が選ぶ朝礼オブ・ザ・イヤー2023が発表され、信用共済部共済係(LA)の齋藤貴志さんが選ばれ表彰されました。ChatGPTをはじめとした、AIが普及する現代において、職員一人ひとりの業務に対する意識について発表されました。JAあまらめでは、毎月曜日の始業前全体朝礼にて、日頃の業務に関する考えや意見を発表する機会を設け、職員全体の啓発を図っています。



文化放送で「しそ巻き」が紹介されました

5月5日、文化放送ラジオ番組「浜美枝のいつかあなたと」にて、当JAの「手づくりしそ巻き」が紹介されました。「手づくりしそ巻き」は、当JA農産加工部がつくり販売している商品です。しその香りとパリパリとした食感、甘じょっぱい味噌の風味が癖になります。ゴマ、くるみ、唐辛子の三種セットが好評です。JAあまらめ生活館にて販売していますので、ぜひ手に取ってご賞味いただければと思います。



NEW!

庭先園芸はじめました

4月、ミニトマトを鉢に、イチゴの苗をプランターに定植しました。また、バケツ稲を種からトライしています。今後このコーナーでは、農業初心者の筆者が庭先で育てる作物とその生育状況を紹介していきたいと思っています。また今後、他の作物のプランター栽培にも挑戦していければと考えています。初心者におすすめの作物や、「こんなところに気をつけたいよ」などのアドバイスをいただければ幸いです。ぜひ「クイズ応募用紙の感想欄」で投稿ください。生育状況等の経過は、インスタグラム・X・Facebookにて随時掲載していく予定です。栽培に不安もありますが、温かい目で見守ってくださればありがたいです。バケツ稲については、JAグループのホームページ掲載の「バケツ稲マニュアル」を参考に育てていきます。ご興味ある方は、9ページのQRコードよりアクセスできます。「バケツ稲づくりセット」が無料(送料自己負担)でもらえますので、ぜひ筆者と一緒に育ててみましょう。

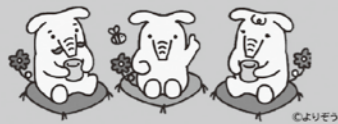


お知らせ

各種ローン 年金受取口座開設 アフリカ & ネットバンク ご相続お手続きご相談

ご来店・ご相談の際は
ご予約をお勧めします

店頭では 事前予約のお客様を
優先的に ご案内いたします



貯金担当連絡先
0234(45)1501

事前のご予約で、スムーズなご案内ができます。
お電話などご希望時間帯をご連絡ください。

8:30 ~ 9:30
9:30 ~ 10:30
10:30 ~ 11:30
13:30 ~ 14:30

平日窓口営業時間内のご予約をお申し込みください。

大変恐縮ではございますが
ご予約のないお客様へのご案内は お時間を頂戴する場合がございます
ご了承くださいませよう お願い申し上げます

住宅ローン

各種ローン

農業者以外の方もお借入いただけます!!
庄内町内に
ご在住の方 または お勤めの方
ぜひ ご相談予約ください!

融資担当連絡先 0234(45)1503

マイカーローン

JAあまらめ 信用共済部 信用係 へお気軽にご連絡ください。

令和6年度「庄内地域農業経営実践講座」受講生募集

- 1 開講期間 令和6年5月～令和7年1月
各コース4～6回程度
(原則として平日の日中に開講)
- 2 会場 庄内総合支庁農業技術普及課
又は 酒田農業技術普及課 及び 現地
- 3 対象者 新規就農者、就農希望者、
経営改善を目指す農業者
各コース10人程度
受講経験のある方も再度受講可
- 4 講座内容 (1) 稲作基礎コース
(2) 野菜基礎コース
(3) 花き基礎コース
(4) 果樹基礎コース
(5) 畜産基礎コース
(6) 農産加工基礎コース
(7) 複式簿記コース
- 5 受講料 無料
- 6 申込期限 令和6年5月17日(金)

LINE友だち
1000人突破!!
ありがとうございます!!

JAあまらめ
～持続可能な農業と地域～

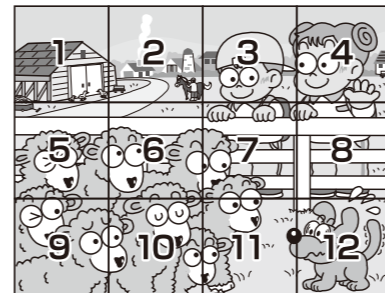
これからも
皆さまにおトクな情報発信に
努めてまいります。

まだ未登録の方は、
巻末のQRコードより
ぜひご登録ください!

まちがいをがし

4月号当選者・正解

- 高橋 伸一さん(表町) 抽選の結果10名の方が当選されました。
河村 結生さん(興野) 応募総数は約1000名です。
富樫 美和さん(興野) 抽選の結果10名の方が当選されました。
阿部 俊さん(廿六木) 抽選の結果10名の方が当選されました。
長谷部幸夫さん(廿六木) 抽選の結果10名の方が当選されました。
日下部きよ子さん(横島) 抽選の結果10名の方が当選されました。
渡部 美沙さん(榎木) 抽選の結果10名の方が当選されました。
佐藤 公雄さん(余目新田) 抽選の結果10名の方が当選されました。
菅原 国昭さん(上堀野) 抽選の結果10名の方が当選されました。
石川 礼子さん(中堀野) 抽選の結果10名の方が当選されました。



- 答え
- 2... 煙突から煙が出ている
 - 3... 帽子の形が違う
 - 5... 釘が出ていない
 - 8... スポンにラインが入っている
 - 10... 羊の目が違う

●クイズに答えて商品をゲットしよう♪
クイズ応募締切は令和6年5月25日まで
応募箱は生活館入口脇に設置しています。

身近な話題や「ほのか」の感想をお寄せいただきました。



◎もうすぐ田植え、種播き育苗・田起し・代掻き等忙しい日々
がつづきますが、ケガ・事故の無い事を願います。
笑顔でさなぶりしたいものです。(61歳 女性)

春作業お疲れ様です。
農作業の安全と豊作の秋を、職員一同願っております。
生活館産直コーナーも、あまらめ産の農
産物が並びはじめました。皆様も新米の
時期を楽しみに待ちながら、管内の生
産者が生産した新鮮野菜の並ぶ産直
コーナーにぜひお立ち寄りください。



◎新年度が始まり、わたしは2年生になりました!!
1年生のみんなに学校の事をいろいろ教えたり、難しくな
った勉強を毎日がんばったりしたいと思います ^ _ ^
(7歳 女性)

進級おめでとうございます!
1年先輩になりましたね♪
1年生にやさしく、毎日学校を楽しく過ごして
ください!



皆様からのご意見ご要望お待ちしております。

バケツでできる!
身近なお米づくりを体験しよう!

第36回
バケツ稲
づくり
セット

申し込み受付中!

昨年はお茶碗
約69,331杯分のお米ができました。
先着順で22万セットを配布します。
※バケツ稲1セットにつきお米の量は
適量とさせていただきます。

バケツ稲づくりセット内容

- 1 種もみと肥料セット
見やすいお米と肥料を
選んでいます
- 2 お名前シール
児童のお名前、栽培開始日を
記入してバケツに貼付できます
- 3 バケツ稲づくりマニュアル
児童向けにわかりやすく
栽培方法が書いてあります

パソコン・スマートフォンからお申し込みいただけます。
送料負担だけで先着順22万セットを配布します。
※セットがなくなり次第、受付を終了します。※送料の情報はウェブサイトでご確認ください。

インターネット
お申し込み先
「バケツ稲づくりセットのお申し込みフォーム」から
お客様情報を入力の上、送信してください。

お問い合わせ
受け付け時間
JAグループ バケツ稲づくり事務局
TEL.03-6281-5822
平日10時～午後6時(土・日・祝日の受付不可)
※電話FAXでの申し込みは受け付けておりません。

JAグループ

カキと葉タマネギ、
アスパラガスの炒め

シェフ永井の
おすすめ
レシピ

●材料(3人分)

冷凍スチームカキ(自然解凍しておく)・・・6個
葉タマネギ・・・1本
アスパラガス(筋を取り、ゆでて半分に切っておく)・・・6本
ニンニク(つぶす)・・・2片
タカノツメ(半分に割り種を取り除く)・・・1本
オリーブ油・・・大さじ2
塩・こしょう・・・適宜
ナンパー・・・小さじ1
レモン汁・・・小さじ1

●作り方

- (1) 葉タマネギは縦半分に切り、5mm幅に斜め切りにする(白い部分と青い部分に分けておく)。
- (2) フライパンにオリーブ油、ニンニク、タカノツメを入れ弱火で香りを移し、葉タマネギの白い部分、スチームカキを入れ中火で2、3分炒める。
- (3) (2)のフライパンに葉タマネギの青い部分、アスパラガスを入れ、塩・こしょうをして強火で1分ほど炒め、最後にナンパーとレモン汁を入れる。
- (4) 器に盛り付け出来上がり。

永井 智一
シェフ