

もっと笑顔で、暮らせる明日へ。

aito

11

Nov 2020
No.308



エンジョイライフ

一点集中！射撃スポーツを満喫

藤島支所内 くつざわ みのる
沓澤 実さん(67)

60歳を迎え、老後でも楽しめるような趣味を探している時、APSというブルズアイ競技、ブレーント競技、シルエット競技の3種目の合計点数で競う精密射撃スポーツが目に留まり、挑戦してみることにしました。道具を揃え、体験するうちにどんどん熱中し、現在では公式大会で使用する機材を自宅の敷地内に設置するまでになりました。一点集中して的を撃ち抜いた時の達成感に一番の魅力を感じています。

大会出場には至っていませんが、APSを通じて関わった方々との交流も楽しみの一つです。年齢の垣根を越えて、交流の輪をさらに広げていきたいです。

精神を統一し、
的を撃ち抜きます。

人の気持ちが分かる
思いやりのある子に育ってほしい

温海支所管内 いたがま いちや きょうや
板垣 壱弥くん(6)・享弥くん(3)

負けず嫌いで活発な性格の壹弥くんは、転がしドッヂボールやバスケットボールが大好きです。

享弥くんは、人懐っこくておっとりした性格の男の子。追いかけっこが好きで、家中をお兄ちゃんと走り回っています。

元気いっぱいの仲良しな2人！

好き嫌いせずに
何でも食べるよ！ニッコリ笑顔が
トレードマーク！あいと
キッズ

ファミリーファーム

FAMILY FARM

立川支所管内 さとう しげみ ひろき おうが
佐藤 繁美さん(72)・浩紀さん(44)・凰翔くん(4)

手間と時間を掛けることが
やりがいに繋がる

(浩紀さん) 17年前に専業農家として就農し、現在は私が稻作、父と母が酪農に従事しています。田植えから稲刈りまでの期間は毎日必ず田んぼに足を運び、生育状況の確認や水管理などをしています。多くの労力と時間を掛ける分、天候不順にも負けない米作りを実現できており、稻作農家としてのやりがいにも繋がっております。

今後は、経営面でも父から指導を仰ぎながら、最新鋭の機械の導入で省力化を図り作付面積を更に拡大していきたいと考えています。息子が将来農家を継ぎたいと言った時は、いつでも就農できるような基盤作りもを進めていきたいです。

庄農生トライ

食料生産科3年 たかはし えいきち
高橋 栄吉さん 遊佐町

SHONOSEITRY

地域農業を牽引できるような存在に



私の家は、主に野菜を営む専業農家で、中学生の頃から農業に興味・関心を持っていました。そのため、庄内農業高等学校の食料生産科に進学し、現在は野菜科目をもちろん、様々な農業科目について学んでいます。

高校卒業後、私はタキイ研究農場付属園芸専門学校への進学を考えています。種子の開発や育成、最新の技術を学びながら農業実習に取り組めることに魅力を感じました。常に向上心を忘れず、山形県の農業を牽引できるような存在を目指し、今後も努力し続けていきたいと思います。

月山ワイン

昭和40年代後半、北海道で山ぶどうのワインを作ったことを耳にした旧朝日村（現鶴岡市）の地元農家とJA職員らが「それなら山ぶどうがたくさんあるここでも造ってみんべ」と奮起したことが月山ワイン造りの始まりでした。



おいしさがギュッと
詰め込まれた山ぶどう

鶴岡市 朝日地域

JA朝日支所山ぶどう部会では、現在、部会員約80人が山ぶどうを生産。鶴岡市朝日地域の熊出、下名川集落を中心に栽培され、ワイン用として出荷される。

園地に多く足を運び、管理を徹底することで品質維持に努めている。



適正に品質管理された山ぶどうが芳醇な月山ワインを生む

鶴岡市朝日地域では、昼夜の気温差を利用して良質な山ぶどうが栽培されており、10月～11月上旬に収穫最盛期を迎えます。2020年産は、夏季の天候不順による病害虫被害が一部の園地で見受けられたものの、糖度の乗りが良く、品質共に例年を上回る良好な生育状況であります。結実を十分に確保する為、雄木と雌木を近くに定植し、自然受粉させることで着色不良の青玉の発生が少なく、バランスの良い結果が望めるとしています。また、多くの高品質な山ぶどうを生産できるよう、1房の葉5～6枚を基準に枝整理を行い、園地の日当たりを良くすることによって果実の糖度が上がるよう園地管理を徹底しています。部会では年間出荷量50tを目標に掲げ出荷をしております。

栽培



ワインの濁りとなる成分を取り除き、瓶詰めしていく。



栽培

朝日支所
山ぶどう部会長
佐藤 均さん

おいしい月山ワインができるよう高品質生産に努めています。今後も、月山ワインの活躍に期待しています。



土地の個性を活かし、 地域と一体となったワイン作り

加工

昭和54年にワイン製造を開始。翌年に「月山ワイン」が誕生しました。それ以来、地域の生産者と一体となって月山ワインを製造しているのが「JA月山ワイン山ぶどう研究所」という名のワイナリーです。寒冷地の特徴である「酸味」を活かした爽やかな風味になるよう工夫するなど、土地の個性を活かしたワイン造りで、親しみやすい味わいに仕上げています。

赤ワインは茎（果梗）を取り除いたブドウの粒を潰し、ポンプでタンクに輸送。果皮や種子と一緒に酵母を加え主発酵させ、色や複雑な味を引き出すため、高い温度で行います。白ワインは果汁のみを搾り、温度管理できるタンクにて低温発酵を行います。その後、各ワインはタンク・木樽に入れ熟成させますが、樽熟成の場合、樽の大きさや新樽、古樽の違いで熟成の進み方が異なるのも特徴です。旧国道のトンネルを貯蔵庫として利用しており、通常18℃以下に保たれる天然のワインセラーとなっています。

月山ワイン仕込みの様子。ベルトでぶどうが運ばれ、粒を漬した後、皮や種ごとタンクに輸送する。



月山ワイン仕込みの様子。ベルトでぶどうが運ばれ、粒を漬した後、皮や種ごとタンクに輸送する。

している「ソレイユ・ルバン（朝日が昇る）」シリーズ。月山の「月」と旧朝日村の「朝日」をモチーフに命名されました。ラベルや商品名も地域に寄り添ったデザインとなっています。主に、県内消費が8割程度で多くの飲食店でお取り扱い頂いている他、全国各地の観光施設や酒販店などでお取り扱い、ご愛飲頂いております。より多くの方に月山ワインを知つてもうべく、SNSなどを通じ多方面へ情報を発信中。ネットショッピングも可能で、お手元へ迅速にお届け致します。ぜひ自慢の月山ワインをご賞味ください！

720ml 1,080円



月山ぶどう果汁
100%ぶどう果汁、保存料等一切使用していません。(しぼったまま)

720ml 2,765円
360ml 1,445円

月山ワイン
オリジナル赤(辛口)
山ぶどう・山ぶどう交配種使用。やや酸味が強くスッキリとした深みのあるワインです。アルコール分12%

720ml 1,938円
360ml 990円



月山ワイン
オリジナル赤(辛口)
山ぶどう・山ぶどう交配種使用。やや酸味が強くスッキリとした深みのあるワインです。アルコール分12%

720ml 3,025円
360ml 1,650円

山ぶどうが 原料の ワインと ジュース

ソレイユ・ルバン
ヴィティスコワニティ
パレル(辛口)
山ぶどうに豊富に含まれる豊かな酸味と樽由来の甘い香りが混ざり合った魅力的な赤ワインです。朝日地区で栽培された山ぶどう(学名ヴィティスコワニティ)を使用。酸味と味わいのバランスが抜群です。アルコール分12%

720ml 3,575円



月山ワインは月山ワインネットショップ、



んめ農マルシェオンラインショップでも販売しております。

詳しくはQRコードからどうぞ！

月山ワインネットショップ

んめ農マルシェオンラインショップ



J A N E W S

長ネギ／徹底した調整作業で品質維持

長ねぎ部会は10月13日、三川町で目ぞろえ会を開いた。参加した部会員約20人は、等級・階級や調整方法を確認し、高品質出荷に向け意識を高めた。出荷前の調整方法として根曲がり防止のため調整作業は日陰で行い、収穫したネギは必ず立てておくことや、取り置きはせず鮮度を保つことなど、品質の維持に努めることとした。7月から9月の天候不順で一部の圃場に病虫害発生が見受けられたため、定期的な防除が重要だという。20年産は、規格で定める軟白の長さや太さは例年並みと良好な生育状況となっている。JAは年間出荷量約60トンを目標に掲げ、主に関東市場へ出荷していく。



ストック／市場需要に応え安定供給・良品出荷を

花き部会ストック専門部は10月21日、庄内町でストックの目ぞろえ会を開き、参加した専門部員約50人が市場需要への安定供給と良品出荷に向け士気を高めた。園芸特産指導員が出荷調製や箱詰め作業を説明し、規格に沿った出荷調製の徹底を部会員らへ呼び掛けた。11月下旬以降は低温が予想されるため、病害虫防除とハウス内温度の維持で生育を促す管理が求められる。7月に新設した花き予冷庫をフル稼働し、前々日集荷による市場への早期の数量報告と低温運搬による品質保持で有利販売に繋げる方針だ。JAは出荷量140万本を目標に、関東や関西、北海道の市場へ来年4月まで出荷する予定。



里芋／20年産は2L～Lサイズ多収、形状良好

里芋部会は10月9日、羽黒支所で目ぞろえ会を開いた。参加した部会員約20人が、園芸特産指導員や県庄内総合支庁農業技術普及課の指導員から出荷規格や集荷取扱要領などについて説明を受け、高品質栽培へ向け意見を交わした。指導員らは、収穫に入る前に2～3株を試し掘りを行い、芋の生育状況を確認しながら適期を見極め、収穫することをアドバイス。20年産は、出荷規格の2L～Lの里芋が多く、肥大状況や形状は良好であり、病虫害も少なく生育は順調であることから、高品質生産を期待されているという。本格的な集荷は11月下旬まで続く予定で、部会は総出荷量40トンを目指す。



椎茸／秋冬栽培の高品質な仕上がりに期待高まる

しいたけ部会は10月15日、三川町で目ぞろえ会を開き、参加した部会員約20人が出荷規格や調整方法を確認した。秋冬栽培の菌床椎茸は例年より約2週間出荷が遅れているものの、夏場の高温障害もなく、高品質出荷へ期待が高まっている。園芸特産指導員は出荷時の留意点として、取り置きはせず、パック詰めは必ず清潔な場所で行い、傘のひだ部分が変色または黒いものや水分を過剰に含んでいるものは混入させないよう呼び掛けた。今後、単価の上昇が望める12月に向け、11月下旬に全体研修会を開き、品質維持や販売方針を確認する予定で、JAは年間販売高2億円を目指し出荷を進めていく。



庄内柿／品質に自信! 出荷量2400トン販売高6億円めざす

秋の味覚「庄内柿」が旬を迎えており、JAは2020年産の集荷作業を10月6日にスタート。鶴岡市にあるJA中部選果場には、艶やかな光沢のある早生柿が続々と集荷され、場内は活気に溢れた。10月20日には、鶴岡市羽黒町のJA中部選果場で庄内柿の出発式を開き、JAの太田政士組合長をはじめ、県庄内総合支庁農業技術普及課や鶴岡市、JA全農山形などの関係者らが出席した。輸送安全と高価格取引を祈願する神事を執り行った後、参加者らの拍手に包まれ、ほら貝の音を合図に約14トンの庄内柿を積んだトラックが主要消費地の北海道へ出発した。

20年産の生育は、7月の天候不順の影響で平年並みからやや小さめの肥大状況だったが、生理落果が少なく着果数は平年並みからやや多い状況となった。「刀根早生（とねわせ）」が10月下旬、「平核無（ひらたねなし）」が11月上旬に収穫の最盛期を迎えた。7月の日照不足により着色が5日ほど遅れていたが、平年並みの着果数を確保し、「平核無」の収穫時期には大玉の生育となった。

販売方針として、新型コロナウイルス感染拡大の影響によりトップセールスの実施は厳しい状況ではあるが、量販店と協力した消費地での応援キャンペーンやWEB販売などで有利販売につなげていく予定だ。

20年産は、出荷量2400トン、販売高6億円を目指し、北海道や関東の市場へ11月下旬まで出荷する他、ギフト産直対応等で販売していく。





よりぞうぬりえ

金賞
きめいとう

信用部ではCS（お客様満足度）改善ミーティングに取り組む中、幅広い年齢層から親しまれる金融店舗を目指そうと、各支所の信用窓口でよりぞうの塗り絵を展示しました。今年度は小学生以下を対象に募集し、各支所で飾らせて頂きました。管内で470通の応募があり、その中から各支所の金賞に選ばれた8人をご紹介致します。



皆様のおかげで窓口が華やかになりました!沢山のご応募ありがとうございました。

信用Q&A



Q 現金取引からキャッシュレス決済への移行が進められている中、政府の「キャッシュレス・消費者還元事業」が6月末をもって終了したが、JAバンクでは今後どのようにキャッシュレス決済への移行を進めていくのか？

A JAバンクでは、農業応援を目的に独自の取り組みとして、JAが運営する生産資材店舗※1において、JAカードでお支払いいただくと、利用金額の2%分のポイント還元を実施しておりますので、ぜひご利用下さい。(対象期間2022年3月末まで)

さらに、産直んめ農マルシェでのご利用で5%割引、JA-S Sでのご利用で1品当たり2円割引も実施しております。

また、当JA独自の取り組みとして、正組合員の方がJAカード（家族カード含む）を新規発行していただくと、生産資材店舗やJA-S Sでご利用頂ける購入券1000円分をプレゼントしております。(2021年3月末までの発行分が対象)

※1:グリーンふじしま店、グリーンコーナー羽黒店・櫛引店・庄内町店、JAグリーンコープの計5店舗

お問い合わせは
各支所貯金窓口まで

温海支所 0235-43-3411 藤島支所 0235-64-5839 櫛引支所 0235-57-2992
新余目支所 0234-43-3711 三川支所 0235-66-2795 朝日支所 0235-53-2512
立川支所 0234-56-2133 羽黒支所 0235-62-2142

温海カブ／焼畑あつみかぶの漬け込み作業スタート

鶴岡市温海地域にある一霞あつみかぶ生産組合加工所(写真)では現在、同市の在来作物「焼畑あつみかぶ」の漬け込み作業が本格化している。20年産は、生産者で構成される焼畑あつみかぶブランド力向上対策協議会会員80人が12haで栽培し、8月の焼畑作業後は日照不足により発芽の滞りが見受けられたが、病害虫被害もなく品質は良好だ。JAは収穫されたカブを集荷し、同加工所や羽黒・のうきょう食品加工(有)、JA櫛引農工連などへ例年並みの100tを出荷する。漬け込み作業は12月中旬まで続く予定で、パック詰めされた漬物は地元の産直施設やスーパーマーケットなどで販売される。



ソバ／んめえ新そば各所でまつり

鶴岡市食文化創造都市推進協議会とそば処鶴岡振興協議会が主催する「鶴岡のんめえ新そばキャンペーン」がスタートした。鶴岡産ソバのPRと消費拡大に向け、11月23日まで市内各所で新そばまつりが開かれる。同市の協賛店で2000円以上の食事をすると、抽選で30人に在来作物の漬物セットや餅などが当たる他、24日から12月27日まで発行店で使える1枚50円の食事割引券を進呈する。

10月25日に櫛引地域で開かれた「ふるさとむら宝谷新そばまつり」では、ざるそばや芋煮、きのこ汁、餅等が販売され、会場は新そばを楽しみにしていた来場者で賑わいを見せていた。



畜魂祭／家畜の命に感謝の祈りを

JAの養豚、肉用牛の各部会は10月16日、家畜の命に感謝するため、鶴岡市羽黒町で畜魂祭を執り行った。同町の畜産農家や行政、JA全農山形、飼料会社などの関係者ら約30人が出席し、食用として供された家畜の魂を供養し、感謝の祈りを捧げた。同町にある八幡神社の金岡育夫宮司が斎主を務め、畜魂碑の前に設置された祭壇で肅然と神事を執り行い、感謝と鎮魂の祈りを込め、出席者の代表8人が玉串を奉納した。

JAの小林馨常務は「コロナ禍で販売面は厳しい状況ではあるが、日頃から頂いている命に感謝を込めて、今後も畜産業の振興に努めていきたい」と語った。



下牧式／大きく成長した牛が農家のものへ

鶴岡市羽黒町の月山高原牧場で10月30日、繁殖用に放牧していた牛の下牧作業が行われた。5月12日の入牧から172日間を経て大きく成長した牛115頭が、体重と体高を計測後、各畜産農家のものへと帰された。今年度は庄内地方一円の43農家から牛たちを預かり、約100頭の広大な放牧地でくすくと育った姿に農家らは満足した表情を見せていました。(一社)月山畜産振興公社が運営するこの放牧事業は、繁殖促進と共に乳牛及び牛の強健な体质作りや農家の労力軽減・経営安定を目的にしており、行政や各JA等と連携しながら毎月の健康検査を行い、下牧までの成長を見守ってきた。



アーチェリー・中村美樹選手を新米で応援

藤島地域の稻作グループ「おんぶバッタの会（武田昭夫代表）」が10月15日、東京五輪出場を目指す同市出身のアーチェリー女子・中村美樹選手（28）へ新米「どまんなか」を手渡し、激励しました。鶴岡市で行われた贈呈式に、同会メンバーや中村選手をはじめ、高橋淳県議らが出席。同会が栽培した米5kg入り5袋を贈呈した。中村選手は「お米は大好きで力が出る。最終選考会でも的のど真ん中を射抜けるよう頑張りたい」と力強く活躍を誓いました。



羽黒小学校の2年生児童が見学にやってきました！

10月9日、鶴岡市立羽黒小学校2年生児童ら約10人が羽黒支所の米倉庫を見学に訪問、地域の施設や農業への知識を深めました。児童らは天井近くまで積み上げられた米袋を見上げて大きな歓声を上げ、1袋30kgある米袋を協力して持ち上げる体験なども行いました。「JAはどんな仕事をしているのか」「何人くらい働いているのか」等JA職員に質問していました。高橋徹支所長は「今回の体験を通して、JAや農業に興味を持ってくれたら」と話していました。



〔評〕竣工当初は最先端の機能だったが交通事情の変化で今は橋桁だけが住むを呼ばれる。草紅葉が住むことを表現している。

〔特〕黒雲の吐くとじやぶりの秋の雨
〔特〕大正の橋桁残る草紅葉
〔特〕幾年の月を称へて夫婦窓
〔特〕さざ波の水面に映れる月の影
〔特〕牡丹餅の泰糖甘し秋彼岸
〔特〕さざ波の稲穂手に取り量る作
〔特〕庄内町余目早坂宗笑
〔特〕鶴岡市越中山佐藤照子
〔特〕鶴岡市東岩本高梨秀子
〔特〕鶴岡市熊出渡部嚴
〔特〕〔評〕竣工当初は最先端の機能だったが交通事情の変化で今は橋桁だけが住むを呼ばれる。草紅葉が住むことを表現している。
〔特〕〔評〕先祖達も同じように二株の稲穂を手に取つて作柄を量つて来たその技が脈々と引き継がれて来たのである。豈作の安堵が伝わる。

心の声 12月号投稿のテーマ 「2020年も残りわずか。今年はどうな年になりましたか？」

【応募方法】下記の①～③を郵便はがき・Eメールにご記入の上ご投稿ください。①テーマの答え（本紙やホームページ等で掲載致します）②住所・氏名・年齢・電話番号③広報誌の感想・JAへの意見・要望など

【あて先】JA庄内たがわ広報情報係
〒999-7611
鶴岡市上藤島字備中下3-1
E-mail kouhou@ja-shonai.or.jp
【しめきり】令和2年11月30日㈪
当日消印有効
※投稿頂いた方の個人情報は、目的以外には使用いたしません。

今月のプレゼント



受賞ワイン
・セミドライ2019
・ヴェルデレー2018
どちらか1本を2名様

JA庄内たがわ前組合長 黒井 徳夫 氏 令和2年度大高根農場記念山形県農業賞、 鶴岡市政功労表彰を受賞

J A 庄内たがわ前組合長の黒井徳夫氏が、令和2年度大高根農場記念山形県農業賞並びに鶴岡市政功労表彰を受賞致しました。黒井氏は、1991年に櫛引町農業協同組合の理事に就任、95年JA合併後は理事と常務を歴任、2005年から20年6月までの15年間の長きにわたり、組合長として地域農業の発展に向けた取り組みを先導しました。生産調整への積極的な協力により目標達成に貢献し、生産調整終了後は生産目安の設定に取り組み、米の需給バランスに応じた生産と価格の安定に尽力しました。キュウリの大規模園芸団地の形成の取り組みによる生産拡大と产地化を推進し、産直「んめ農マルシェ」の開設や高齢者福祉事業の拡充、「鶴岡市農業人材育成・確保に関する協定」への参画による次世代農業者のリーダーとなる人材の育成・確保に力を尽くしました。

10月1日、鶴岡市が開いた市制施行15周年記念式典で皆川治市長から産業経済功労の表彰状と記念品が贈られた他、12月2日に山形市で山形県農業賞の表彰式が開かれます。

〔特〕は特選、〔◎〕は添削
〔特〕牡丹餅の泰糖甘し秋彼岸
〔特〕〔評〕季節（黒砂糖等）の甘さはやさしく、ミネラルが多いので、よい食べる方々への思い遣りが感じられる句
〔特〕〔評〕先祖達も同じように二株の稲穂を手に取つて作柄を量つて来たその技が脈々と引き継がれて来たのである。豈作の安堵が伝わる。
〔特〕〔評〕先祖が入れ替わりながら、白鳥、鶴、雁がシナリアから越冬のために渡つて来る。今年生まれた幼鳥は連れれば死が待つ。中七の孫ががず固くが、その必死に飛ぶ姿を表現している。

議案報告

令和2年10月28日(水)

理事会だより

●日時／『花の展示』11月20日(金)午後1時30分～22日(日)午後1時
『花の販売』11月22日(日)午後1時～(抽選受付：午後0時～)

●場所／庄内町文化創造館「響ホール」

※ご来場の際は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクの着用等にご協力をお願いします。

※展示した花をお買い得価格で販売します。なお、人気の花については抽選となります。

■問合せ／庄内町花き振興会事務局
(庄内町農林課農産係) ☎0234-42-0178

～退任のお知らせ～

長年、理事として農協運営にご尽力頂きました
小野寺正樹氏（三川）が令和2年10月30日を持ちましてご退任されました。長い間お疲れ様でした。



JA庄内たがわ 産直んめ農マルシェ

11月イベントのお知らせ

11/14㈯～15㈰ ラ・フランス・ラ・フランス
ポイント5倍 詰め放題
●送料全国一律800円
(ただし沖縄、一部離島を除く)

11/21㈯～23㈰ あったか鍋まつり
ポイント5倍
●鍋用お肉売り場拡大!
●鍋用野菜も多数取り揃えております

J Aカードでお買上げの方は 請求時に5%割引!

※写真・イラストはイメージです。イベント内容は予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承下さい。

10月から2月までの営業時間：9:00～17:30 ☎997-0824 鶴岡市日枝字小真木原88-1
TEL0235-25-6778 FAX0235-26-7880 E-mail sanchoku@ja-shonai.or.jp

農産物を出荷していただける産直協力会員を随時募集しています!

オンラインショップ 今月のおすすめ商品

ジャパン・ワイン・チャレンジ2020



受賞
ワイン

オンライン
ショップは
こちらから



SNSも
チェック
してね!

Twitter @jashonai730 Instagram ja_shonai.marche LINE ID @498zaito

福祉介護支援センター

デイサービス

えがお・デ・あいと

できることからやってみよう
明日は今日より多くの「笑顔」を! ☺

10月の利用者様活動紹介

活動詳細は当JAホームページへ



今までできないことができるよう、できることが維持・向上できるように専門スタッフと一緒に挑戦してみませんか!

介護のお問い合わせ
(居宅介護支援ケアマネジャー)、訪問介護(ホームヘルプ)、
福祉介護支援センター 通所介護(デイサービス)、福祉用具レンタル販売)
〒999-7621 鶴岡市長沼字宮前23-1 Tel0235-33-8165

ジャパン・ワインチャレンジ2020

月山ワインが銀賞・銅賞を受賞

令和2年9月15日～17日に東京都で開かれた「ジャパン・ワインチャレンジ2020」で、月山ワインのソレイユ・ルバン「セミドライ2019」「ヴェルデレー2018」の2銘柄が銀賞、同じく「甲州シユール・リー2019」「シャルドネアンウッド2019」の2銘柄が銅賞に輝きました。「シャルドネアンウッド2019」は月山ワインとして初の欧州系品種・白でのコンクール受賞となり、月山ワインの品質の高さを国内外に示しました。

コンクールは、アジア最大規模のワイン審査会の一つ。本年度は1000種以上のワインが世界30ヶ国からエントリーされ、国際的にもトップクラスの審査員パネルメンバーによって審査されました。



庄内町秋のフラワーショー開催!

●日時／『花の展示』11月20日(金)午後1時30分～22日(日)午後1時
『花の販売』11月22日(日)午後1時～(抽選受付：午後0時～)

●場所／庄内町文化創造館「響ホール」

※ご来場の際は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクの着用等にご協力をお願いします。

※展示した花をお買い得価格で販売します。なお、人気の花については抽選となります。

■問合せ／庄内町花き振興会事務局
(庄内町農林課農産係) ☎0234-42-0178

庄内町ギャラリー温泉 町湯

「月山ワイン足湯」が盛況

10月18日、庄内町ギャラリー温泉 町湯が開催した町湯6周年感謝祭の中で、7月の大雪で浸水被害を受けたJA月山ワイン山ぶどう研究所の廃棄予定だったワインを有効活用する「ワイン足湯」が開設されました。血行促進、肌の引き締め効果などリラクゼーション効能が期待されるワイン足湯。町湯では露天風呂内に設置され、男湯は白ワイン、女湯は赤ワインとし、ワイン足湯を楽しみに訪れた大勢の入浴者が、甘く香り立つ空間で癒しの時間を過ごしました。



「心の声」あなたが 秋を感じる時は？

キンモクセイの花の香りがした時。

R・Sさん【温湯】

農閑期になると、長期間、湯治に行く習慣しがあり、一緒に行ったり中見舞いと言ったりして訪ねるのでした。ゆっくりした時間の流れの中、衣・食・住一部屋のような和室を思い出す。

Y・Uさん【新余目】

庭のドウダンツツジやモミジが色づき、サンマやイチジクの甘露煮が食卓に上がると「秋だな～」と実感します。庄内は美味しい物が豊富で、食欲が倍増します。

M・Hさん【新余目】

私が秋を感じる時は、田んぼの稲刈りが始まりスーパーなどに新米が出始めると、あ～秋だなあと感じます。

T・Kさん【三川】

私には0歳の子どもがいます。姉には2歳半の双子がいます。毎週のように家の駐車場で遊ぶのが恒例の週末でしたが、寒くなってきたので遊べる時間が短くなり、家の中で遊ぶ時間が増えました。秋が来たんだなあ…。来週末は芋煮会の予定です！楽しみ♪

R・Iさん【三川】

私が秋を感じるのは「新米とサンマを食べた時」です。炊きたてのふっくらした新米はおかげがなくても食べられます。しかし、そこに脂の乗った焼きたてのサンマがあれば、さらに美味しい秋の味を感じることができます。ただ、今年はサンマが高くて食べられるかどうか…。

K・Yさん【朝日】

秋の彼岸の中日（秋分の日）を過ごしているときです。残暑であっても“物理的”には秋。

M・Tさん【新潟県】

おいしいお米を食べると秋を感じます。今年は明太マヨネーズおにぎりがマイブームです。

R・Yさん【福岡県】

12月号のテーマや応募方法などは本紙11ページに掲載しております。



aito Nov 2020
No.308

発行／庄内たがわ農業協同組合 〒999-7611

山形県鶴岡市上藤島字備中下3-1 TEL.0235-64-3000

電子メール tagawa@ja-shonai.or.jp

印刷／庄内農村工業農業協同組合連合会



ホームページ

Twitter

Instagram

とがし みさこ
富樫 美紗子さん(22) 新余目支所管内

地元の福祉施設で働いています。福祉の知識を深めるため、現在は新たな資格取得に向け勉強中です。休日は、友達や職場の同僚とショッピングやカフェに行ってリフレッシュしています。

撮影場所＝古今cocon、コーヒー屋Paradiso、花のアトリエ チョコレートコスモス(鶴岡市山王町)