

もっと笑顔で、暮らせる明日へ。

# aito

11

Nov 2021  
No.320



## 子どもたちの笑顔を楽しみに

朝日支所管内 難波 玉美さん(72)



私は幼い頃に書道を習った経験があり、それから習字の繊細さや楽しさに魅了され、今まで筆を執り続けています。大会や文化祭などに向け多数出品してきました。37年前、地域の方にお願いされたことをきっかけに朝日地域で「大針習字の会」の先生を務め、親から孫の代に渡りたくさんの子ども達に習字を教えてきました。現在も週に1回指導を行っています。子ども達の作品が大会で賞を獲得した時は自分のことのように嬉しいですし、付き添いで来てくれるおじいちゃんやおばあちゃんと孫のふれあいを見ることがとても微笑ましく楽しさを感じるひと時です。

子どもの数が少なくなってきた時代ではありますが、習字に興味のある方がいる限り、世代をまたいで関わりを持ってきたこの習字教室を続けていきたいと思っています。毎週子ども達に会えることを楽しみにこれからも活気あるおばあちゃんでいたいです。

子ども達への指導の様子です。



## いつも元気で笑顔の似合う

## 3姉妹になってね！

新余目支所管内 武田 苗樹さん(8)・彩希さん(6)・侑奈ちゃん(0)

苗樹さんは、おっとりマイペースなお姉ちゃん。保育園の先生になるのが夢です。

テキバキと行動する彩希さんは鉄棒や前転が得意です。果物が大好き！

いつも笑顔で家族みんなを癒してくれる侑奈ちゃん。ハイハイやつかまり立ちをして遊んでいます。

あいと  
キッズ

## ファミリーファーム

## 誇りを持って引き継いだ家業を繋いでいく

磯島支所管内 すがわら りょう かえで 菅原 亮さん(37)・楓さん(8)

私は、9年前に父の病気を機に会社員から家業を引き継ぎ、就農しました。現在は水稻を中心に大豆、長ネギを栽培しています。幼い頃からよく父の手伝いをしていましたが、栽培方法や生育の管理についてわからないところが多く、毎年違う生育に戸惑いの連続でした。父から基本的な栽培技術を教わったり、生産組合や青年部の先輩たちからアドバイスを頂いたりと学びを深め、今では自分で工夫を施せるようになりました。

自然相手なので上手くいかないこともありますが、こまめに圃場を確認し追肥や病害虫防除を行うなど日々勉強に努め、前年よりも収量が増えた時はとても嬉しくやりがいを感じます。今後は、水稻の規模拡大を目標にし、安心・安全で周りに誇れるような農家を目指して農業に励んでいきたいです。



## 庄農生トライ

## SHONOSETRY

## 農業のスペシャリストを目指して

食料生産科3年 高橋 由伸さん 酒田市



私の家は代々農家を営んでおり現在は水稻3.2ha、大豆2haを栽培しています。幼い頃は祖父、父、私の3人で一緒に田んぼで農作業をしていました。祖父が亡くなり、私ももっと父の力になりたいと思い庄内農業高等学校への進学を決めました。高校では今の農業が抱える経営問題やJGAP認証取得・継続などについて学びました。



私は将来、農業のスペシャリストを目指すため更に深く勉強したいと思い進学を考えています。就農後は専業農家として規模拡大を図り高校でも取り組んだJGAP認証取得を目指し、これから地域を担える後継者を目指して頑張りたいと思います。



## 各加工工場へ潜入してみました



家庭での上手な赤かぶ漬けをご紹介します

J A 庄内たがわ女性部役員Ver.

材料

赤かぶ ..... 1kg  
五倍酢 ..... 23ml  
砂糖 ..... 140g  
塩 ..... 23g  
焼酎35° ..... 11ml



作り方

- ①赤かぶをよく洗って水切りする
- ②大きめの袋に赤かぶを入れて、その中に砂糖・塩・五倍酢を入れ空気が入らないように紐でしばる。
- ③②の袋の中の赤かぶを、かぶらの色が出てくるまで揉み、混ぜ込む。一度、紐を取って焼酎を入れて空気が入らないようにしばる。そのまま寒い所において1日2~3回上下すると2~3日で水が出てくるので、水が出てきたら漬物樽に入れる。
- ④樽に入れたら紐を取り空気が入らないように落し蓋をして、重石をのせて10日間程度で出来上がる。



### 赤かぶ漬けが赤いひみつ

生の赤かぶを切ってみると、赤いのは表面だけで中は白い色をしています。ところが赤かぶ漬が中まで赤く染まっているのは、乳酸菌の酸によってかぶ全体が赤くなるからといわれています。



たがわ産

# らんめく赤かぶ

地域によって栽培方法がちがう?

- 甘酢の漬物で知られる赤かぶ。平地・高冷地と様々な地形がみられるJA管内では、それぞれの栽培方法で赤かぶを生産しています。
- ①転作田を利用した赤かぶ  
(主に立川・藤島・羽黒地域)
  - ②高冷地を利用した赤かぶ  
(主に櫛引地域)
  - ③焼畑農法を利用した赤かぶ  
(温海地域)



収穫最盛期は10月。手作業で収穫していきます。



出荷基準毎に選別します。



各加工工場へ



いよいよ漬け込み作業へ!  
気になる詳細は次のページへGO!



指定された場所に集荷されます。

## 旬のサトイモ・最盛期前に出荷規格を確認

里芋部会は10月8日、羽黒支所で収穫最盛期を前に出荷会議を開いた。参加した部会員約20人は、出荷規格や収穫時の留意点などを確認し高品質出荷への意識を統一した。今年産は、降雨が少なく肥大の停滞が懸念されたが、部会員らのこまめな灌水作業により生育が順調に回復。サンプルに用いられた10月8日現在のサトイモは、少ない欠き傷で形状が良いA品が多く、生産者の各圃場でも高品質生産を期待している。今後は、圃場で試し掘りをし芋の着生状況を確認後、本格的な収穫を行っていく他、連作障害対策も留意することとした。JAでは総出荷量40tを目標に来年1月末まで集荷する予定。



## ストック・温度管理徹底し生育調整

花き部会ストック専門部は10月20日、庄内町のJA花き集荷場でストックの目ぞろえ会を開いた。参加した部員約50人は、出荷前の調整作業として下葉を草姿のバランスに合わせて切り落とし、水揚げ処理時に花穂が間延びしないよう注意することを確認した。園芸特産指導員によると、同じ作型でも圃場によって生育の差があるため、平年の発芽ぞろい・摘心時期のデータを参考にしながら温度管理を行うなど生育の調整が重要だという。また、間延び防止のため換気や水切りを徹底することとした。JAは出荷量120万本を目標とし、主に関東や関西、北海道の市場へ来年4月まで出荷していく予定。



## 新作月山ワイン・産直で先行販売

J Aの特産品「月山ワイン」の醸造を担うJA月山ワイン山ぶどう研究所で、庄内産のブドウ「マスカットベリーA」を100%使用したワイン「ソレイユ・ルバンベリーAフリッザンテ」を発売した。新作ワインは、10月20~31日に開催された産直んめ農マルシェ3周年記念月山ワインフェアで先行販売された。フレッシュな果実味とイチゴのような甘い香り、まろやかな渋みと意外に鋭い酸味が特徴で、またガス充填を行い微癡泡に仕上げている。成澤健所長は「飲みやすいロゼワインとなっているのでこれからのクリスマスやバレンタインなどのプレゼントにもぜひ活用してほしい」と話した。



ソレイユ・ルバンベリーA フリッザンテ 750ml 2,200円(税込)

## 秋冬ネギ・高品質出荷に向け調整方法を確認

長ねぎ部会は10月7日、三川町のJA集出荷場で秋冬ネギの目ぞろえ会を開いた。参加した部会員約10人は、高品質出荷に向け等級の選別基準や調整方法を入念に確認した。園芸特産指導員は、直射日光による根曲がりを防ぐため日陰で調整作業を行い、収穫物は必ず立てて置く他、長さを60cmに切りそろえ、取り置きせず鮮度を保持するよう呼び掛けた。今年産の生育状況は病害虫被害が少なく、軟白部分の長さも十分に確保しており順調に推移している。今後は、気温低下による病害発生を懸念し薬剤による防除で品質維持に努め、年間出荷量約60tを目標に関東市場などへ向け出荷していく。



地域とJAを結ぶネットワーク 各地の話題を追って

# JA NEWS

掲載記事の詳細はホーム  
ページに掲載しております



## 庄内柿・品質に自信!大玉が続々出荷

秋の味覚「庄内柿」が旬を迎える。2021年産は10月2日に集荷作業をスタート。春先の霜害や雹害の影響で平年より減収となったが20年産より肥大は大きく、羽黒地域のJA中部選果場には艶やかな光沢のある大玉の早生柿が続々と出荷され、場内は活気に溢れた。10月13日には、同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約20人が出席した。輸送安全と高価格販売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600ケース(約5t)の庄内柿を積んだトラックが主要消費地である北海道へ出発した。

21年産の生育は、約1週間生育が早く「刀根早生(とねわせ)」が10月中下旬、主力品種の「平核無(ひらたねなし)」が10月末に収穫の最盛期を迎えた。着果数は平年並みに確保できており、果実肥大・着色とともに順調に推移している。「平核無」の収穫時期には大玉の生育となった。

JAは、出荷量2000t、販売高5億円を目指し北海道や関東の市場へ向け11月下旬頃まで出荷が続く他、ギフト産直対応などで販売を行っていく。



集荷作業



脱渋作業



出発式





# 秋の新そば「秋新」のシーズンが到来

今月号では、秋の味覚の中からそばに着目し、管内で栽培されている品種「山形BW5号」の魅力に迫ります。

かわいい  
白い花は匂いが  
強烈!!

鶴岡市櫛引地域の宝谷地区で栽培している品種「山形BW5号」愛称「でわ宝」でわ宝は、優れた香りや食味の「でわかおり」と品質や粒ぞろいの良い「常陸秋そば」を交配して選抜・育成した品種です。味と香りが良く、麺の色味がつきりとしているのが特徴で、庄内では宝谷地区のみで栽培されています。

手間がかからず作り易い作物のため、水稲の転作品目としても注目されています。



## つるおか新そばまつり

句の美味しい新そばを振る舞おうと市内4つの产地で「つるおか新そばまつり」が開催されました。10月31日には、鶴岡市の宝谷で「ふるさとむら宝谷新そばまつり」が開催され、多くなどが提供され、来場者は「青空の下で鶴岡産の新そばが味わえてよかったです。香りも良くてとても美味しい」と笑顔を見せていました。

市内の協賛店では12月5日まで鶴岡産新そばを提供します。この機会に鶴岡産新そばの味と香りを楽しんでみてください。

## 宝谷産『でわ宝』を使用したそばこのおやつも販売中！

### そばの実おこし



1袋 398円(税込)

### そばかりんとう



1袋 298円(税込)

産直んめ農マルシェで販売中です。



**Q** 年末調整で控除できる保険料（共済掛金）は、どのようなものが該当しますか？

**A** 保険料控除には4つの種類があります。①一般生命保険料控除 ②介護医療保険料控除 ③個人年金保険料控除 ④地震保険料控除となり、所得税と住民税が保険料（共済掛金）の支払額とそれぞれの控除限度額に基づき軽減されます。

これらの控除を上手に活用して、節税を図りましょう。

## 共済 Q&A



## 椎茸・高品質出荷に向けて意識統一

しいたけ部会は10月15日、三川町のJA集出荷場で目ぞろえ会を開いた。参加した部会員約20人は、出荷までの品質維持のため収穫後のパック詰めは清潔な場所で行い、取り置きしないことを学んだ。この日は共励会も行われ、菌床あたりの出荷数量が多い上位3人を表彰し、栽培意欲の向上を促した。



## 家畜の魂に感謝を捧げ

営農販売部は10月15日、羽黒地域で畜魂祭を執り行った。地元の畜産農家や行政関係者など約30人が参列し、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。家畜の命に感謝と鎮魂の祈りを込め、代表8人が玉串を奉納した。JAの小林馨常務は「昨年12月に同市での豚熱発生時には、農家の皆様や行政機関の素早い対応により早期に終息できたことにも重ねて感謝したい」と話した。



## スマホ操作学びコミュニケーション向上

信用部は10月13日、藤島支所でスマートフォンの簡単な操作方法を学ぶ「JAスマホ教室」を開いた。非対面取引の利用拡大の他、地域活性化施策の一環として情報格差対策やコミュニケーションの向上を目的としている。NTTドコモショップの担当者が講師となり、参加者10人は、電話のかけ方やメールの送り方などを学んだ。



## 料理を通して親子でふれあい

親子のふれあいを図ろうとJA女性部櫛引支部は10月16日、櫛引支所で親子料理教室を開いた。約20人の親子が参加し、「三色どんぶり」「厚焼きたまご」「カラフル寒天」を調理した。包丁の使い方や卵の割り方などを親子で教え合い、協力しながら料理を完成させた。参加した



親子は「簡単なレシピで子どもたちも年齢問わず作ることができた。家でも一緒に作ってみたい」と笑顔で話した。



# 「心の声」

季節の変わり目。  
健康を保つ秘訣は?

戸管も見た目もシニア「秘訣」は特に  
あります。「風邪は万病の元」寒暖の差には  
気をつけ食べて様で。月2回(90歳)の師  
に教わり、友ど父わる趣味の時間は長  
年心のサプリメントに思えます。

E・日さん【新余目】

私は、やっぱり食べることかな。今だ  
とくだもの柿、りんご、梨、ぶどう…  
きつまいも、里芋、新米、たくさん  
ありますよ。あとは、季節をたのし  
む事かな。友達と銀杏林に行きます。  
M・Sさん【三川】

M・Yさん【朝日】

季節の変わり目に気をつけていること  
は、規則正しい生活です。早寝早起き  
全心がけ、しっかり3食をゆっくり食  
べて、栄養バランスを考え、体調維  
持に努めています。



aito  
Nov. 2021  
No.320

発行/兵庫県たかみが丘農業協同組合 Tel.099-761-1  
山形県鶴岡市上野原字橋中下3-1 (TEL.0235-61-3000)  
電子メール taka@aito.jp shonan@aito.jp  
印刷/山内謙吉工業株式会社



ホームページ Twitter Instagram

戸管も見えた目もシニア「秘訣」は特に  
見えます。「風邪は万病の元」寒暖の差には  
気をつけ食べて様で。月2回(90歳)の師  
に教わり、友ど父わる趣味の時間は長  
年心のサプリメントに思えます。

E・日さん【新余目】

自分の体は自然と体調の変化を自分の  
体が覚えているので、季節季節の変化  
に合わせ、自分の体調リズムがくるつ  
くることを記憶し対応しています。

T・Kさん【朝日】

余目にある“脚湯”的サウナに入つて  
リフレッシュします。A・Aさん【朝日】

毎日の生活のリズムを解きなさいことで  
毎日の生活のリズムを解きなさいことで  
ついでダラダラしてしまう専業  
主婦には大敵です。なんちゃってエクサ  
サイズとかしてこまめに体を動かす  
ことです S・Mさん【新潟県】

生まれ育った地元で美容  
系の仕事をしています。車の  
運転が好きで、休日はよく友  
達と一緒に旅行をします。今後は、美容の知識を  
更に身に付け仕事に活かしていきたいです。

題材地所=朝日 FIRST PENGUIN  
(鶴岡市新谷)

おとう 夕海子さん(21)  
斎藤 湧物支所管内