

ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

2

2022
No.629

JAあまるめ



特集 2022JAあまるめお年玉プレゼント
当選者発表



クレソン

～肉料理に適したアブラナ科のハーブ～

保存方法

冷蔵保存

ガラスに水を少量入れて挿し、ポリ袋をかぶせて輪ゴムなどで留めて冷蔵庫の野菜室に保存

水辺育ちの野菜
水は毎日取り替えてね



時間とともに
香りが失われるので、早めに
召し上がれ

元気がないときは使う前に水に浸しておく

楽しみ方・食べ方のコツ

付け合わせ

定番
ステーキなど
肉料理

レフォール(西洋ワサビ)のように、特有の爽やかな風味と辛味がお肉と相性が良い脂のぽさを緩和



おひたし

さつやでのおひたしや
あえ物に



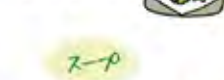
炒め物

オリーブ油、ガーリックと炒めてソテーに



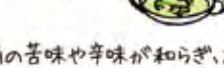
揚げ物

粉をまぶしてから衣を付けて天ぷらやフリッターに



スープ

ジャガイモやタマネギと煮て、ミキサーにかけてポタージュに
刻んでスープの浮き実にも



ドレッシングソース

オリーブ油・酢(レモン汁)・塩・こしょうと一緒にミキサーにかけてドレッシングに



加熱すると特有の苦味や辛味が和らぎ、ためて強い茎も比較的食べやすくなるよ

クレソンのナカウ

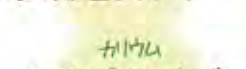
ビタミンC

血液の凝固や骨の形成をサポート



ビタミンE

抗酸化作用で風邪予防、美肌に効果的。Eは血行促進をサポート



カルシウム

血圧上昇を抑え、高血圧予防やむくみ解消にも効果的



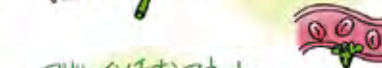
β-カロテン

体内でビタミンAとして働き、皮膚や粘膜の強化、老化予防、免疫力も向上



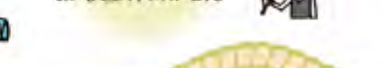
葉酸

造血作用があり、貧血予防に期待



アリルイソチオシアネート

辛味成分の抗菌作用、抗酸化作用、食欲増進作用がある



選び方

葉が濃緑色で密に生えていて、葉先までみずみずしく張りがある

茎は余分なひげ根がなく縛まっている

茎はあまり太くない方が口当たりは良い

NG
切り口が黒ずんだものは鮮度が落ちている

よく枝分かれしている
(節の間隔が狭い)

香りが強い



クレソンのヒミツ

ハウス栽培

露地物は3～5月が色鮮やかで柔らかい生でサラダや付け合わせに最適!

現在出回っているクレソンの多くがハウス栽培で通年入手できる

ハーブの仲間

ワサビの一種で特有の辛味とほろ苦さが特徴

欧州原産の水生植物

非常に生命力、繁殖力が強く、水辺や湿地に群生



清流のある場所に自生することから欧州では「ウォータークレス」と呼ばれる

和名:オランダガラシ
オランダミズガラシ
西洋ぜりなど



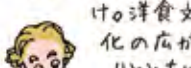
欧州

古くから薬用として健康効果が期待されていた

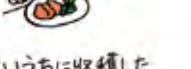


日本

明治時代初期に伝来。当初は日本に滞在する外国人向けの洋食文化の広がりとともに普及



若いうちに収穫した「サラダクレソン」茎が柔らかく辛味も少ないため、生で食べやすい



2022JAあまるめお年玉プレゼント 当選者発表



▲JA賞は森屋組合長から手渡して。佐藤恵子さん当選おめでとうございます。

たくさんのご応募ありがとうございました

当農協広報ほのか初めての企画となりました「2022JAあまるめお年玉プレゼント」に、総数140名の皆様から応募いただきました。応募いただいた皆様誠にありがとうございました。

厳正なる抽選の結果、下記の方々が当選されました！おめでとうございます！

当選された方には連絡袋もしくは郵送で「商品引換券」を送りましたので、同封されている文書に記載してある場所で商品との引換をお願いいたします。

現在、新型コロナウイルスの拡大で大変に生活しづらい状況ではありますが、今後皆様も皆様が楽しめるようなイベントを企画して参ります。今後ともJAあまるめを宜しく願います。

2022JAあまるめお年玉プレゼント 当選者

- | | |
|---------------------|---|
| JAあまるめコース | 佐藤 恵子さん(跡) |
| 生活館コース | 高橋 久子さん(下堀野)
小関美枝子さん(榎木) |
| 資料館コース | 阿部 正喜さん(上朝丸)
佐藤 久さん(平岡) |
| ユーロードあまるめコース | 佐々木清雄さん(興野)
本間せつ子さん(廿六木) |
| 開発部コース | 渡部 仁志さん(余目新田)
日下部勇一さん(榎島) |
| お年玉コース | 阿部 祐さん(長畑)
小川 利子さん(榎木)
齋藤喜四郎さん(月屋敷)
佐々木妙子さん(余目新田)
佐藤 泰子さん(榎島)
佐藤 孝さん(廿六木)
佐藤 恒さん(仲町)
佐藤 春美さん(平岡)
須田 元さん(南口)
高橋 伸一さん(表町)
富樫三津江さん(下楚天塚)
渡辺 美恵さん(矢口)
渡会 清宏さん(上楚天塚) |

話題&
タイムリー

ガンバレ！受験生 生活館で合格祈願と食材の祈禱



▲コロナにも、寒さにも負けず。ガンバレ受験生！

1月14日、JAあまるめ神前で受験生を「食」で応援するため、合格祈願と食材の祈禱を行いました。

これから受験シーズンを迎える受験生に合格へ向け頑張ってもらいたい、開発部で製造した角餅が5個入った「合格もち(ゴカクモチ)」や出世魚のカンパチ、高品質庄内豚、いよかんなどの「縁起のいい食材」と、節分に無病息災、家庭円満を願う恵方巻に使うお米や海苔、具材などを祈禱しました。

受験本番で力を発揮できるように祈願した食材を食べて、健康に気をつけて頑張ってください。

ほのか 目次

- | | | | |
|-------------------------|---|-----------------|----|
| 話題&タイムリー | 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 |
| 2022JAあまるめお年玉プレゼント当選者発表 | 3 | ほのかほいす/1月号当選者正解 | 8 |
| スームアップニュース | 4 | シェフ永井のおすすめ | 8 |
| 第1回役員推薦会議 | 5 | ニュース&ニュース | 9 |
| 露地ネギ、軟白ネギの共選場がスタート | 5 | ベジタブルライフ | 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。



「酪農農家に休日」を合言葉に30年

あまるめ酪農ヘルパー利用組合30周年記念式典



▲設立から30年を記念して

12月21日、JAあまるめ生活センターホールであるめ酪農ヘルパー利用組合が設立30周年を祝う式典を開催しました。

あまるめ酪農ヘルパー利用組合は365日乳牛の飼養管理が伴う酪農農家の助けとなるべく、「酪農農家に休日」を合言葉に、平成3年に旧余目町の酪農農家が集まり発足されました。

同組合は専門の指導を受けた酪農ヘルパーが乳牛への給餌、搾乳作業を代



▲挨拶する高橋源樹組合長

行する組織です。現在では庄内町だけではなく、酒田市、鶴岡市など、庄内一円の酪農農家が利用しています。

高橋源樹組合長（中堀野）は「酪農農家の減少や新型コロナウイルスでの畜産情勢への影響など困難な時期もあったが、農家、ヘルパー共に協力しながら今後も続けていきたい」と話し、ヘルパーの松田朗海さん、佐藤恵さんに感謝状を贈りました。これからの酪農農家の休日を守るため、家族の笑顔を守るための利用組合の活動を応援しています。



▲感謝状を受けとる酪農ヘルパーの松田朗海さん、佐藤恵さん

任期満了に伴う農協役員改選

第1回役員推薦会議

1月12日、任期満了に伴う農協役員の改選にあたり、当農協3階ホールで第1回役員推薦会議が行われました。

役員の選任については定款により「総会の決議によって選任する。」となっています。選任については役員推薦会議が候補者を組合長へ推薦、組合長は推薦された候補者を総会に議案として提出し、議案の賛否は通常総会で決議されます。

役員推薦会議委員は各集落から22名、全区域から6名の28名で構成され、この日の委員会で議長に佐々木寿春さん（余目新田）、副議長に佐藤平さん（表町）、日下部崇喜さん（横島）が選出されました。

役員立候補者の届出期間は2月8日（火）午後5時までとなっています。



▲役員推薦委員の委嘱状を受け取る佐藤平さん（表町）



▲第2回推薦会議は2月9日に予定しています。

初期投資低減、規模拡大を支援

露地ネギ、軟白ネギの共選場がスタート

1月17日、平岡集落にある「しそ巻加工所」が改修され、新たに露地ねぎ、軟白ねぎの共選場として開設されました。

共選場にはねぎの皮むき選別機「ベストロボ」が配置され、現在の手定では露地ねぎ作付者1名、軟白ねぎ作付者6名が利用する予定となっています。これから利用者、出荷量が増えるようであれば「ベストロボ」をもう一台導入することも検討しています。

営農販売部生産指導係では露地ねぎ、軟白ねぎ生産者の初期投資の低減、規模拡大を支援するため、今後も様々なメニューを提案しながら進めていきます。ねぎの栽培、販売に興味のある方、共選場を見学してみたいという方は生産指導係まで連絡をお願いします。



▲ねぎ栽培者のための共同利用施設を開設

理事会だより

◎令和3年度 第3四半期決算について

(単位：千円)

科 目	本年実績	前年実績	前年との比較
事業純利益	522,859	494,064	28,795
事業管理費	537,589	537,791	△202
事業利益	△14,730	△43,727	28,997
当期末未処分剰余金	11,633	△8,869	20,502

《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) 介護予防事業報告について
- (4) 事務ミス等発生状況について
- (5) 自主検査の実施・改善状況報告について
- (6) 余裕金の運用状況について
- (7) 大口貸付の状況について
- (8) 年末年始の対応結果について
- (9) 内部監査報告書について
- (10) 資産の自己査定(仮基準日)について
- (11) 反社会的勢力との取引排除にかかる対応状況の報告について
- (12) 今年度の税務相談について



●12月末の実績●

		実 績	計画比	前年比
正 組 合 員		967 名		99%
販売取扱品高	農産物	987,268 千円	97.4%	94%
	畜産物	281,766 千円	101.8%	98%
	計	1,269,034 千円	98.4%	95%
購買取扱品高	農 産	265,151 千円	109.6%	111%
	畜 産	43,968 千円	101.0%	121%
	店 舗	584,778 千円	104.6%	106%
	農機自然	426,592 千円	117.6%	123%
	計	1,320,489 千円	109.4%	112%
加工事業		309,304 千円	97.8%	102%
貯 金 高		11,641,746 千円	106.0%	105%
貸 出 金		2,587,877 千円	103.8%	104%
長期共済(保障)		2,567,140 千円	64.2%	77%



ルバーブ 香気と酸味のあるジャムを楽しむ

ルバーブは特有の香気と酸味のある葉柄を利用する永年性の野菜です。太くて多汁質の葉柄は、ジャム、パイなどに利用しますが、葉身にはシュウ酸が多く含まれるので食用にできません。和名は食用大黃といい、漢方薬のダイオウと同属の植物で、原産地はロシア南東部からシベリア南部とされ、冷涼な気候を好みます。

【品種】世界的には数十品種ほど栽培されていますが、「ビクトリア」(藤田種子など)は草勢が強く収量の多い品種です。【育苗】幼苗期の除草作業などを考慮して育苗するとよく、ハウスを利用し、2、3月に3寸ポットに4、5粒の種をまきます。その後間引きをして1本立ちにし、5月ごろまでに本葉4、5枚の苗に仕上げます(図1)。

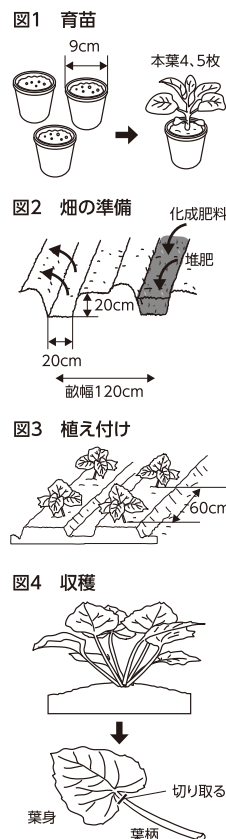
【畑の準備】植え付け2週間前に1平方 m当たり苦土石灰200gを全面にまいて、よく耕しておきます。植え付け溝は畝幅120cmとし、幅20cm、深さ20cmに掘り下げます。元肥は溝1m当たり堆肥を2kg、化成肥料(NPK各成分10%) 100g程度を施し、土を戻します(図2)。

【植え付け・追肥】大型野菜のため、株間を60cm程度に取り、苗を植え付けます(図3)。植え付けの年は、夏の初めと終わりに、溝を切って畝1m当たり化成肥料50gを与えます。翌年からは、冬(萌芽〈ほうが〉前)に畝1m当たり堆肥1kgと化成肥料100gを施用し、その後は初年度と同様に追肥をします。

【収穫】初年度は収穫しないで、2年目から収穫を始めます。収穫法は30～50cmに伸びた葉柄を基部より手でかき取り、葉身は切り捨てます(図4)。一度に採葉し過ぎないように、次回は1、2週間後に収穫します。収穫期は5、6月で、収穫期間は2カ月程度にとどめておきます。

【その他の管理】越冬した株が早春に萌芽し、その後、花茎の伸長(とう立ち)が始まりますが、開花・結実するとその後の生育が悪いため、花茎は早めに手で除去します。敷きわらは、泥はねを 방지、盛夏の干ばつ対策になります。なお、5、6年たつと草勢が衰えてくるので、植え替えをします。萌芽前の冬に掘り上げ、切り離す株に芽が付くように縦に切断し、株分けをします。

園芸研究家●成松次郎



最上子牛市場初セリ

1月5日、新庄市の最上子牛市場で新年初セリが行われ、開始前に毎年恒例の神事を行い、今年の市場の運営と作業の安全を祈願しました。今回の市場には庄内、最上地域から206頭が出品され、新年初セリ1号牛は1,009千円の高値で販売され会場也大いに盛り上がりました。

今年はコロナ禍での消費の不振も払しょくされ、順調に販売されることを期待しています。



▲セリ開始前の神事の様子

職員退職者



渋谷 直
(農機自然部 農業機械係)
平成29年入組

令和3年12月29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。

フォト&トピックス

JAあまるめの魅力をラジオで発信

12月23日、ラジオ番組「JA全農山形旬ナビ！」にJAあまるめ青年部委員長佐藤吉法さん(余目新田)が出演し、青年部の活動やJAあまるめの特産品などを紹介していただきました。

年末ということもあり、ラジオを聞いてくれているリスナーにJAのおもときな粉をプレゼント。JAあまるめの魅力をしっかりPRしてもらいました。



▲YBC アナウンサーからインタビューを受ける佐藤吉法委員長

年末組合長畜舎巡回

12月23日、年末の畜舎巡回が行われました。森屋組合長が畜舎を訪れ、年末年始も家畜の飼養にあたる畜産農家に「体に気をつけて頑張ってください」とお歳暮を手渡しました。

畜産情勢も新型コロナウイルスの影響による販売単価の低下や生乳の消費減少など大変な情勢にありますが、令和4年は生産、販売が安定することを期待しています。



▲森屋組合長と畜産振興会会長高橋源樹さん(中堀野)

「佐藤幸雄氏」お別れ会のお知らせ

余目町農業協同組合 初代組合長 佐藤幸雄さんが令和4年1月17日に永眠いたしました。
この度、佐藤幸雄さんにご縁のあった方々にお集まり頂き、思い出やエピソードを語り合いながら故人が歩まれた足跡を振り返りたく、下記の通り「お別れの会」を計画いたしました。
ご多用中とは思いますが、ご来臨賜りますようお願い申し上げます。

敬具

お別れの会実行委員長 森屋 要二

記

日時 令和4年3月7日(月)10時から

会場 庄内町 アクサン余目

以上

JA共済キャンペーンのご案内

JA共済では「JA共済ご成約キャンペーン」、「JA自動車共済お見積りキャンペーン」を実施しています。どちらも豪華賞品が当たるチャンス!ぜひお試しください。詳細についてはJA共済ホームページもしくは信用共済部共済係までお問い合わせ下さい。

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。

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



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4年2月

クロスワードパズル

1月号当選者・正解

佐藤 洋隆さん(表町) おめでとうございました。
佐々木和花さん(御殿町) たくさんのご応募ありがとうございます。
佐々木美保さん(興野) 抽選の結果10名の方が当選されました。
池田 朝子さん(南口) たくさんのご応募ありがとうございます。
高橋 稟花さん(上朝丸) 抽選の結果10名の方が当選されました。
阿部 イネさん(上朝丸) 抽選の結果10名の方が当選されました。
日下部ふみさん(横島) 抽選の結果10名の方が当選されました。
奥山 俊昭さん(千河原) 抽選の結果10名の方が当選されました。
高田 せつさん(常万) 抽選の結果10名の方が当選されました。
三浦 すゑさん(余目新田) 抽選の結果10名の方が当選されました。

1	マ	6	キ	ズ	11	シ	17	サ	20	バ
2	ゲ	タ			12	ジ	15	キ	サ	ン
		7	カ	シ	9	ミ	ヤ			グ
3	シ	ゼ	ン			16	ツ	マ	ミ	
				10	ゴ	ウ	カ	ク		
4	シ	ラ	ウ	オ			19	ラ	ブ	
5	ツ	バ			14	ザ	ン	ギ	リ	

答え A B C D
キ サ ラ ギ

●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。



◎昨年よりシャインマスカットの栽培にチャレンジしています。うまく収穫できるようになったら産直コーナーで販売したいです。(59歳 女性)

シャインマスカットは美味しくて大人気ですね。私も大好きです。JAでも昨年からシャインマスカットの栽培に力を入れています。大きな実をつけるようになるまでは時間がかかりますが、大切に育てて美味しいシャインマスカットを作ってください。

◎生活館で購入したお正月の「フラワーアレンジメント」、とてもきれいでお客様からも好評でした。わが家の玄関も華やかになりました。(65歳 女性)

お買い上げありがとうございました。生産者さんが作るフラワーアレンジメントは、販売するとすぐに売り切れてしまうほど毎年大好評です。皆さんも来年はお家に飾ってみてはいかがでしょうか?とてもきれいで室内が華やかになりますよ。

◎コロナで2年間も会うことが出来なかった娘夫婦と孫に会うことができてもうれしかったです。今年又会うことが出来ればと願うばかりです。(63歳 女性)

今年のお正月は久しぶりに家族に会えたという人がたくさんいます。本当にいいお正月を迎えられて良かったですね。新型コロナウイルスがまた庄内地域で増えていますが、春までに収まってくれることを祈るばかりです。

カキの酒煮

●材料(2人分)

カキ200g
日本酒200ml
塩2g
しょうゆ.....小さじ1/2
ショウガ
(皮付きのまま薄切りにしたもの) ...1枚
長ネギ(小口切りにする).....1本
七味唐辛子適宜

●作り方

- (1) 鍋に日本酒を入れアルコールを飛ばし、塩、しょうゆ、ショウガを入れる。
- (2) カキを水洗いし、しっかりと水気をふき取り(1)の鍋に入れ、中火にかける。
- (3) 鍋を揺すりながらカキがふっくらするまで火を通す(3~5分程度)。
- (4) (3)を器に盛り付け、長ネギと七味唐辛子をあしらひ出来上がり。



シェフ永井の
おすすめ

