



特集①

年金友の会会員研修旅行

特集②

生協共立社との米づくり体験交流会
「ボランティアすまいる」バケツ稲品評会



特集①

3年ぶりの会員研修 年金友の会会員研修旅行



▲県指定文化財の三重塔を見学しました。

10月22日、余目町農協年金友の会で3年ぶりとなる会員研修が33名の参加で行われました。

大河ドラマ「鎌倉殿の13人」でゆかりのある、寒河江の慈恩寺を訪れ、国指定重要文化財の本堂や県指定文化財の三重塔を見学しました。

午後からはやまぎん県民ホールでものまねタレントの「コロケ」による芸能生活40周年コンサートを見ました。爆笑の連続で大変好評でした。

今回の会員研修は日帰りツアーとはなりましたが、参加した会員全員が楽しんでいる様子で、「次回の会員研修も楽しみたい。」という声も聞こえてきました。



▲慈恩寺テラスではシアターや巨大地形模型を使っでの紹介がありました。

ほのか 目次

年金友の会会員研修旅行	2	フォト&トピックス	6
今月の表紙 えがお	2	チャレンジ家庭菜園/理事会だより	7
生協共立社との米づくり体験交流会	3	ほのかぼいす/10月号当選者・正解	8
「ボランティアすまいる」バケツ稲品評会	3	シェフ永井のおすすめ	8
JAあまらめ収穫感謝祭を開催	4	ニュース&ニュース	9
カープミラー6基贈呈/女性部特集	5	フルーツパラダイス	10



好天の中、皆で稲刈り作業！ 令和4年度 生協共立社との米づくり体験交流会

特集②



▲稲刈り作業後は参加者全員で記念撮影しました！

10月1日、JAあまらめと生協共立社で開催している「米づくり体験交流会」で稲刈り作業が行われました。当日は天候に恵まれ、気温も暖かく絶好の稲刈り

日和となりました。生協共立社の組合員さん11家族26名が参加し、昔ながらの手刈り、杭掛けの作業を体験しました。



▲昔ながらの稲刈り作業体験！頑張りました！

には子供達がコンバインに乗って刈取作業体験も行いました。運転席に座った子供達からは「思っていた以上に大きくて、いつも乗っている車より高くて楽しかった。」などと聞こえてきました。

来年度も生協共立社との米づくり体験交流会を行う予定です。興味のある方はぜひ参加してみてください！

水稲栽培で食育活動！ JAあまらめが審査 「ボランティアすまいる」バケツ稲品評会



▲茎数や稲姿を審査する佐藤一彦組合長と理事宮農販売部長



▲頑張って育てたバケツ稲をセンターに記念撮影しました！

10月1日、余目第三まちづくりセンターで「ボランティアすまいる」によるバケツ稲の品評会が行われ、当農協からは佐藤一彦組合長と理事宮農販売部長が審査員として出席しました。

子ども食堂などの食育活動に取り組んでいる「ボランティアすまいる」は、今年度から「はえぬき」の種を取り寄せ、約17世帯がバケツ稲に取り組みしました。

品評会では、茎数や稲姿などを審査し、栽培優良賞を受賞した余目第二小学校3年生の遠田玲華さんに県産果汁ジュース「山形代表」と牛乳を呈しました。

地域の交通安全活動に活用 カーブミラー6基贈呈

10月4日、JAあまるめ佐藤一彦組合長、JA庄内たがわ太田政士組合長、JA山形共済連が庄内町役場を訪れ、カーブミラー6基を寄贈しました。

1973年から地域貢献活動の一環として行われ、今回で449基となりました。富樫透町長は「秋口にかけて交通事故が増加傾向にある。子ども達や地域の交通安全に有効活用していきたい。」と述べ、目録とレプリカを受け取りました。



▲富樫透町長（中）にレプリカなどを渡す佐藤一彦組合長（右）と太田政士組合長（左）

安心して暮らせる町に JAあまるめ女性部フードドライブ

女性部特集

は昨年から行っており、今年度は当農協の女性部や役員から食品・日用品合わせて35点を社会福祉協議会へ寄贈しました。

食品や日用品を受け取った庄内町社会福祉協議会奥山賢一会長は「コロナ禍の影響もあり、庄内町の生活困窮者は増加傾向にある。JAあまるめ女性部からいただいた地元の美味しいお米や食品はなるべく早く生活に困っている人達にお配りしていきたい。」と話しました。

JAあまるめ女性部では、今後も庄内町社会福祉協議会と連携しながら、フードドライブ活動に取り組んでいきます。



▲奥山賢一会長（左から2番目）に食品や日用品を渡すJAあまるめ女性部役員

10月11日、JAあまるめ女性部が庄内町余目老人福祉センターを訪れ、フードドライブで集まった食品や日用品を庄内町社会福祉協議会へ寄贈しました。

スキンケアで肌力アップ!! JAあまるめ女性部でプロハーブ化粧品講習会

10月18日、JAあまるめ女性部でプロハーブアドバイザーの大須賀はつ様をお招きし、4年ぶりとなるプロハーブ化粧品講習会を行いました。

講習会ではプロハーブ化粧品のサンプルを使用して、季節のお肌のお手入れ法を取り入れたハンドマッサージや頭皮マッサージを行いました。これから、冬になり乾燥する季節になることから、女性部員の方達はハンドクリームの特徴や使い方等をお聞きして、今後のスキンケアに活かしていきたいとの声がありました。



▲プロハーブアドバイザー大須賀はつ様よりプロハーブのクリームを頂いて研修しました。

ヨガ教室

今回は椅子を使ったヨガ教室となりました。



今年はサツマイモが豊作! JAあまるめ女性部「土の子グループ活動」

10月22日、JAあまるめ女性部のグループの一つである「土の子グループ」がサツマイモの収穫を行いました。

昨年度から「土の子グループ」の活動が始まり、収穫したサツマイモは生活館で焼き芋や干し芋などの加工品にして販売されています。

今年度は約0.5aを作付、10月から天候が良かったこともあり、昨年よりもサツマイモの生育が良かったと収穫できました。

今年も加工品の販売は12月頃を見込んでいます。生活館に並んだらぜひ食べてみてください!



▲今年は絶好の天気の中での収穫作業となりました!

たくさんのご来店ありがとうございました!

JAあまるめ収穫感謝祭を開催

10月18日、JAあまるめ収穫感謝祭を開催しました。生活館では、産直コーナーポイント20倍や店頭でのあんこ餅・きな粉餅の販売、資料館では、あぐりん堆肥やカソロン等を大特価で販売し、農薬メーカーさんからも協力いただき家庭菜園相談会も行いました。



▲JAバンクのマスコットキャラクター「よりぞう」との写真撮影会も行いました。



▲資料館では家庭菜園相談会も開催。

い、JAバンクのマスコットキャラクター「よりぞう」との写真撮影会も行いました。お子様連れのご家族で賑わう様子も見られ、楽しく写真撮影していました。

生活館では10月5日（水）より焼き魚販売も開始しております。11月6日（日）には惣菜加工室改装記念セールを開催する予定です。ぜひご来店お待ちしております。



▲10月5日から焼き魚販売を開始しました。



▲紅白餅のWチャンスでの当選! おめでとうございます!



▲当農協の役員も店頭で野菜や果物を販売しました。



▲2,000円以上お買い上げのお客様に紅白餅の進呈を行いました!

理事会だより

◎令和4年度 上期決算について (単位:千円)

科 目	本年実績	前年実績	前年との比較
事業総利益	307,765	327,408	-19,643
事業管理費	353,618	347,546	6,072
事業外収入	27,631	26,622	1,009
当期剰余金	-18,222	6,380	-24,602

《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・改善状況報告書について
- (6)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
- (7)労働基準監督署への是正・改善報告書について
- (8)大口貸付の状況について
- (9)余裕金の運用状況について
- (10)固定資産の取得について



● 9 月 末 の 実 績 ●

		実 績	計画比	前年比
正 組 合 員		952 名		98%
販売取扱品高	農産物	605,497千円	96.1%	91%
	畜産物	182,660千円	95.4%	99%
	計	788,157千円	95.9%	92%
購買取扱品高	農 産	198,995千円	107.3%	97%
	畜 産	32,115千円	127.3%	129%
	店 舗	361,814千円	104.9%	94%
	農機自燃	225,933千円	91.2%	71%
	計	818,857千円	102.0%	88%
加 工 事 業		154,122千円	103.8%	109%
貯 金 高		11,421,234千円	98.8%	103%
貸 出 金		2,614,884千円	98.5%	96%
長期共済(保障)		1,134,090千円	45.4%	79%



余った種を保存 乾燥と低温で

自給菜園ではたくさんの種類を栽培しますので、買い求めた種が少しずつ余ってしまい、使い切れなくなったことはありませんか。余り種は上手に保存すれば、翌年に使うことができます。

【種の寿命】 種袋には有効期限が記されていますが、これを過ぎても発芽しないわけではありません。種の寿命は発芽能力がある期間で、種類によって寿命が異なります(表)。発芽能力は、採種後の日数が経過するにつれ低下しますが、寿命は貯蔵中の湿度と温度などの保存状態の影響を受けます。現在普及しているベレットやフィルムコートなどの加工種子は寿命低下が早いので有効期限内に使い切るのが原則です。

【種の保存】 温度が下がると寿命が延びますので、低いほど良いのですが、実用的には5度程度の冷蔵庫内が適切です。冷凍室は長期保存に適しています(図1)。

また、湿度が低いほど種の寿命は長くなり、相対湿度30%程度が良いとされていますので、高湿度の野菜室は向いていません。実用的には、茶筒などの密閉容器に、乾燥剤と共に入れておきます。そして、これらの容器の合わせ目には粘着テープを貼ってしっかりと密閉しておきましょう(図2)。このような保存方法で、短命種のタマネギでも3、4年は使うことができます。

【種の発芽を確認】 種の発芽には水分、温度、光、酸素などの環境条件が影響します。良い種とは発芽にかかる時間が短く、芽の伸びに勢いがある種です。

正式な発芽試験方法は野菜の種類ごとに決まっていますが、保存した種が使えるか心配なときは、簡易な発芽試験で確認することができます。イチゴパックなどの容器にキッチンペーパーを敷いて複数の種を置き、ひたひたになるよう水を加え、室内に置いておきます(図3)。数日後発芽してきた様子を観察します。その発芽率が半分以下なら使用は取りやめます。

図1 冷蔵庫内の温度

冷蔵庫 2～5度
冷凍室 -20～-18度
野菜室 3～7度

図2 種の保存方法

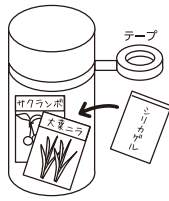


図3 簡易な発芽能力の確認方法



表 野菜の種の寿命

寿命(目安)		野菜の種類
短命	1、2年	ネギ、タマネギ、ニンジン、ミツバ、ラッカセイ、シソ、スイートコーン、エダマメ
やや短命	2、3年	キャベツ、レタス、ゴボウ、ホウレンソウ、トウガラシ、エンドウ、インゲンマメ、ソラマメ
やや長命	3、4年	ダイコン、カブ、ハクサイ、ツケナ、カボチャ、キュウリ
長命	4年以上	ナス、トマト、スイカ

参考文献：井上順数編「蔬菜採種ハンドブック」(1967年、養賢堂)、日本種苗協会監修「タネ・苗のきほん」(2017年、誠文堂新光社)

園芸研究家●成松次郎

フォト&トピックス

農業情勢についての活発な話し合い

最上川土地改良区との意見交換会



▲意見交換会開催にあたり挨拶する佐藤一彦組合長

10月18日、生活センターホールで最上川土地改良区との意見交換会が行われ、当農協の役員・管理職が参加しました。
当農協からは「JAあまるめ人・農地プラン」についての設立、最上川土地改良区からは水田確立交付金の柔軟な要綱の変更を国にお願いしているとの状況説明がありました。農業情勢について情報交換をしながら活発な意見交換会となりました。

上手にお買い物できるかな？

余目第三幼稚園 生活館店舗見学



▲余目第三幼稚園の園児に挨拶する理事営農販売部長

10月18日、余目第三幼稚園の園児たちが当農協のAコープあまるめ生活館を訪れ、店舗見学をしました。

3年ぶりに櫓を繋ぐ

JA共済 Present 第2回やまがた5時間リレーマラソンにJAあまるめ職員が参加しました！



▲皆で一生涯命櫓を繋ぎました！

10月22日、NDソフトスタジアム山形でJA共済Present第2回やまがた5時間リレーマラソンにJAあまるめ職員が参加しました。

当日は天候不良が心配されましたが、リレー中は晴れる時間も見られ、マラソン日和となりました。職員10人で5時間一生懸命櫓を繋ぎ、無事に完走することができました。総合順位は、46周で113チーム中40位という結果になりました。

また、当農協のおにぎりも販売しました。参加したマラソンランナーで行列ができ、大繁盛でした。

3年ぶりの開催!!

しょうない秋まつりでJAあまるめ特産品を販売しました！



▲今年度からはしゃんしゃん工房もしょうない秋まつりに初登場しました！

10月2日、庄内町総合体育館で3年ぶりとなるしょうない秋まつりが開催され、当農協も農業ブースとして出店致しました。

当日は快晴で、例年以上のお客さんで大賑わいとなりました。当農協も特産品としてあんこ餅・つや姫おにぎり・かわりご飯を販売し、大好評で午前中に完売となりました。ねぎやしいたけも販売し、令和元年度よりたくさんの数量を販売することができました。また、今年度からしゃんしゃん工房のクラフトバンド小物も販売し、子ども達を中心に興味を持つお客さんが多く見られました。

給油所営業時間変更のお知らせ

日頃より「ユーロードあまるめ」をご利用いただき誠にありがとうございます。冬期間の営業時間について、下記のとおり変更いたしますので宜しくお願い申し上げます。

冬期間営業時間 (11月1日～2月28日) **開店時間/午前 7 時30分 閉店時間/午後 6 時30分**

※ 3月からは現在の営業時間に変更します。※お問い合わせは「ユーロードあまるめ」TEL42-2235までお願いします。

〈農機自燃部自動車からの特選車両の紹介〉



日産 モコ

58万円 (税込み)

登録諸費用もコミコミ

●年式/ H25年 ●車色/ブラウン ●走行距離/ 34,000km
●車検/車検整備付 ●駆動方式/ 4WD AT
●装備/ナビ、バックモニター、スタッドレスアルミ付



スズキ セニアカー

20万円 (税込み)

●型式/ ET4D ●車色/水色 ●走行距離/ 試運転のみ
●装備/サイドミラー左右

スタンド&自動車&農機ではPayPay支払い可能です(^O^) お問い合わせ: 農機自燃部 車両係 45-1455

東洋羽毛工業 高級羽毛製品の販売会

日にち: 11月9日(水)
時間: 10時～16時
店内特設コーナーにて



羽毛肌着



レッグウォーマー

ダウンマフラー

来場者特典!!
特設コーナーにお越しいただいたお客様のうち、**先着60名様**に本格レトルトカレーをプレゼント

庄内町秋のフラワーショー開催!

町内花き生産者の皆さんが心を込めて育てた花の品評会です。ストックなどの季節の花のほか、フラワーアレンジメントも展示します。ぜひお越しください。

《花の展示》 ●日 時/ 11月17日(木)13:30～19日(土)11:00
●場 所/ 庄内町文化創造館 響ホール

《花の販売》 展示した花をお買い得価格で販売します。購入希望の方は、事前に抽選用紙の投函をお願いします。なお、抽選方法が昨年度から変更となりましたので、ご注意ください(今夏と同様。詳しくは庄内町HPをご覧ください)。

●抽選受付/ 11月17日(木)13:30～19日(土)11:00
●購入受付/ 11月19日(土)13:00～15:00
■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

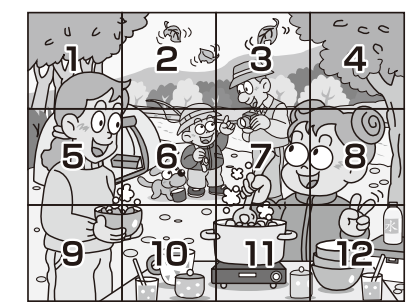


まちがいがし

10月号当選者・正解

抽選の結果10名の方が当選されました。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。

齊藤 はるさん(仲 町)
佐藤 清信さん(上朝丸)
梅木 保彦さん(興 野)
佐々木喜美子さん(興 野)
渡会 一弘さん(千河原)
北川 乃愛さん(榎 木)
足達 均さん(跡)
足達 元さん(跡)
梅木ひとみさん(跡)
石川 広喜さん(中堀野)



答え
2... 落ち葉の数が少ない
3... 帽子をかぶっている
5... 髪形が違う(結んでいる)
6... 尻尾の位置が違う
12... ペットボトルが少ない

●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。



◎米の庭先集荷の取り組みは、農家の皆さんにとって大変便利な事業だと思います。(81歳 男性)

肥料価格・生産資材価格の高騰により農業経営は大変厳しい状況にあります。当農協も組合員の所得増大に、少しでも手助けできるよう事業を進めてまいります。

◎ハウレンソウ・水菜・小松菜など大きく育ちました。娘や息子達に分けて大変喜ばれています。(77歳 女性)

収穫の秋ということで旬な野菜や果物などもスーパーに並ぶようになりました。自分で収穫した野菜をおすそ分けして喜ばれると、また頑張ろうという気力にも繋がりますね。

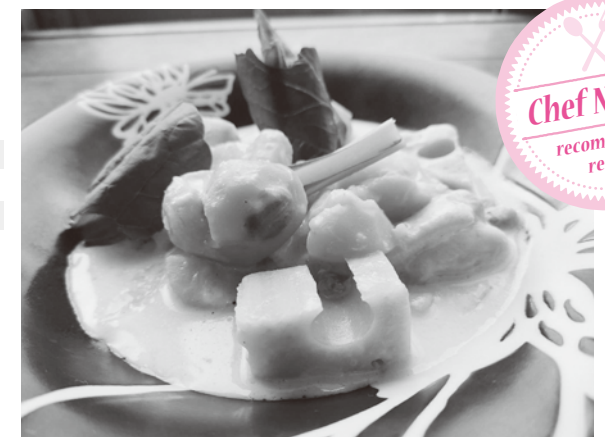
◎新米も出回り、キノコの炊き込みご飯が美味しく感じる季節になりました。キノコ鍋もこれからの季節はよろしいかと思います。(72歳 男性)

秋と言えばキノコのイメージがありますね。当農協の組合員が生産したいたけも分厚くて大変美味しそうに見えましたよ。

栗いむシチュー

- 材料(6人分)
- | | |
|------------------|-----------------|
| むき栗.....500g | ホワイトソース |
| 鶏肉(手羽中).....200g | バター.....50g |
| レンコン.....200g | 小麦粉.....30g |
| タマネギ.....1/2個 | 牛乳.....600ml |
| ニンジン.....1本 | 生クリーム.....100ml |
| サラダ油.....大さじ1 | |
| 水.....500ml | |
| 白ワイン.....30ml | |
| 塩こしょう.....適宜 | |
| 砂糖.....適宜 | |

- 作り方
- (1) レンコンは乱切り、タマネギはざく切り、ニンジンは乱切りにする。
 - (2) 鍋にサラダ油を熱し、(1)とむき栗、鶏肉を入れ、タマネギが透き通るまで中火で炒め、水、白ワインを入れ強火で20分ほど煮込む。
 - (3) 別の鍋でホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、ふるった小麦粉を一度に入れ木べらで滑らかにする。牛乳、生クリームの順に少量ずつ加えながらとろみを付けていき、最後に塩こしょう、砂糖で味を調える。
 - (4) (3)のホワイトソースの鍋に(2)の材料を入れ、さらに弱火で10～15分煮込む。ハウレンソウなど(材料外)をあしらひ出来上がり。



シェフ 永井の
おすすめ

