



ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか 11

2024
No.662

HONOKA JAあまるめ

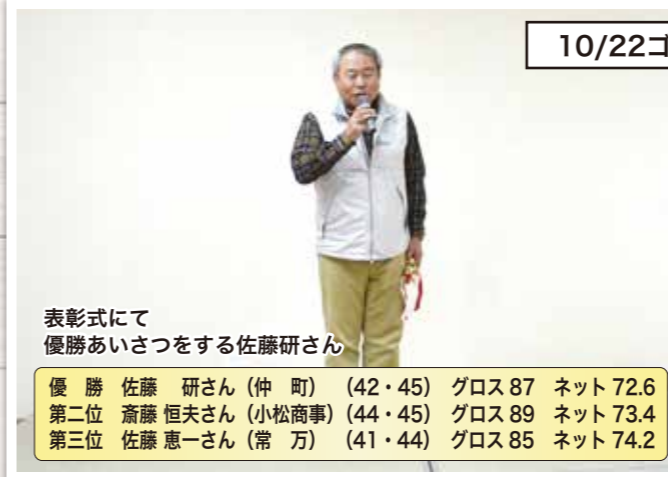


<http://www.ja-amarume.or.jp>

JAあまるめ JAあまるめ 検索

巻末写真館

10/22ゴルフコンペ



表彰式にて
優勝あいさつをする佐藤研さん

優勝 佐藤 研さん (仲 町) (42・45) グロス87 ネット72.6
第二位 斎藤 恒夫さん (小松商事) (44・45) グロス89 ネット73.4
第三位 佐藤 恵一さん (常 万) (41・44) グロス85 ネット74.2



心地よい秋晴れの中開催 ナイスショット！

10/21健康管理友の会 グラウンドゴルフ大会



健康で元気なからだに 3コースプレーしました



表彰式にて 受賞者の皆さんおめでとうございます！

男性の部 第一位 佐藤 勝喜さん (表町) 52 打
女性の部 第一位 菅原 好子さん (猿田) 60 打

無事、管内無事故で刈取完了しました。
お疲れさまでした。

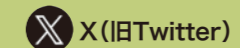


JAあまるめ 広報ほのか

- 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11月

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

JAあまるめ



農業やJAあまるめのイベント情報などを発信しています。ぜひご登録・ご覧ください。



ねぎ出荷作業



ねぎ部会副部会長の森屋慶一さん取材しました。

ねぎは、庄内町の重点振興作物となっており、ねぎ部会員16名が作付しています。JAあまるめでは、7月より出荷最盛期を迎え、11月頃まで長期にわたり出荷が続いています。

今年7月25日の豪雨により、ねぎ圃場が冠水し被害を受けました。森屋さんの圃場では冠水被害により畝が流され、高品質ねぎを栽培する過程に支障が現れました。ねぎは出荷等級判定の一つに『白根の長さ』もあり、表面に見えにくい影響が出ています。会員の中には、生育途上で泥水を浴びたことによる生育不良や腐敗により、出荷できないケースも発生しています。

収穫作業。3人息ぴったりで作業をすすめていました。



調製作業。一本一本丁寧に皮を剥いて選別。



朝晩肌寒くなり、体調を崩しやすくなります。栄養満点のねぎを食べて風邪知らずの健康生活を送りましょう。



簡単おいしい焼きねぎ

圃場で収穫されたねぎは、作業場でコンプレッサーを使用した皮むき作業が行われます。その後、規格別に仕分けされ、梱包して出荷されます。同じ圃場で育て、同じように収穫しても、太さや曲がりの程度で等級判定に差が出ます。森屋さんは「7月の豪雨災害により影響を受けたが、現在はなんとか順調に出荷できている。天気と相談しながら作業を調整しており、収穫適期に合わせた作業を心がけている。災害に負けずに育ったねぎについて無事出荷完了を目指したい。」と話します。

出荷計画を見据えて段々としたねぎは、今後も順に収穫適期を迎えていきます。

出張 木曜しゃんしゃん塾より



令和6年8月22日の木曜しゃんしゃん塾で実際に調理したものです

しらす入り ミニねぎ焼きの作り方

- <作り方>
- ① 長いものをすり下ろす。
 - ② ネギを小口切りにする。
 - ③ ハムを千切りにする。
 - ④ ボールに①～③としらす、天かすを入れる。
 - ⑤ ④に小麦粉と卵、水を入れ、空気を入れるように混ぜ合わせる。
 - ⑥ 熱したフライパンで⑤を焼き、両面に色が付くまでしっかりと焼く。
 - ⑦ お好みでソースやマヨネーズ、鰹節をかけてお召し上がりください。

- <材料(直径8cm18個分)>
- ねぎ……3本～5本
 - しらす……10g
 - 水……70cc
 - 天かす……大さじ3
 - 長いも……10cm
 - ハム……適量
 - 卵……2個
 - 小麦粉……70g

お好みで、ウインナーや浜納豆などを入れ、アレンジしても美味しく召し上がれます。

😊 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。



元気にすくすく育ち、大人になっても三人仲が良い関係で5222。



ほのか目次

農業者インタビュー/今月の表紙えがお	2	全農庄内農機お買い得市	7
出張 木曜しゃんしゃん塾より	3	やまがた5時間リレーマラソン	7
収穫感謝セール	4	衛生講習会/理事会だより	7
農畜水産まつり/しょうない秋まつり	5	ほのかほいす/10月号当選者正解	8
女性部活動	5	木曜しゃんしゃん塾より	8
木曜しゃんしゃん塾 健康教室	6	庄内町秋のフラワーショー開催	9
庭先園芸	6	国消国産/給油所営業時間変更のお知らせ	9
		巻末写真館	10

秋の味覚 勢ぞろい!! 大変多くの皆様にご利用いただきありがとうございました!!

収穫感謝セール

10月20日、収穫感謝セールを開催しました。

新企画「3部門オリエンテーリング」のほか、例年の紅白餅進呈、つや姫レディによる新米つや姫試食会、農産加工部特製あんこ餅販売、女性部が育てたサツマイモ(紅はるか)の販売、じゃんしゃん工房クラフトフェア、スマートフォン、J Aカードキャンペーン、資材館での玉こんにゃく振舞、スタンドでの給油特売・オイル交換無料セールなど、たくさんのお客様のイベントを行いました。

大勢の皆様にご利用いただき、ありがとうございました。ご不便をお掛けした面もあるかと思いますが、職員一同精一杯のご案内をさせていただきます。



2000円以上お買い上げて紅白餅進呈

農・畜・水産まつり

9月29日、生活館において農・畜・水産まつりを開催しました。

この日より庄内町産のつや姫を販売開始し、新米セール価格にて提供させていただきました。

秋の味覚が出そろい、農産コーナーでは芋煮の材料や果物、畜産コーナーでは豚肉消費拡大運動、水産コーナーではサンマや秋鮭、はらごをオススメいたしました。



しょうない秋まつり

10月6日、庄内町総合体育館周辺にて、しょうない秋まつりが開催され、JAあまらめブースも出店しました。

秋晴れの過ごしやすい気候の中、たくさんのお客様が買い物を楽しんでいました。当JAブースでは、あんこ餅、きなこ餅、つや姫おにぎりやじゃんしゃん工房クラフトバンド品などを出品し、たくさんの方々にお買い上げいただきました。



ガソリンスタンド 給油10円/L引き&オイル交換工賃無料セール



資材館 玉こんにゃく無料振舞!



JAあまらめ特製あんこ餅&きなこ餅の販売



じゃんしゃん工房クラフトフェア 139点出品しました



JAあまらめ女性部が育てたサツマイモ(紅はるか)を店頭大市にて販売

女性部活動



10/6 女性部土の子グループの芋掘り



10/15 防災講習会 庄内支庁をお招きして



10/10 女性部フードドライブ贈呈式 庄内町社会福祉協議会へ食材33点を寄贈

10月15日、3階ホールにおいて女性部防災講習会を開催しました。庄内支庁が行っている「地域ふれあい講座」の36種のうち「防災対策について」をテーマとし、部員13名が防災意識の高揚に役立てました。

1月の能登半島地震や7月の県内の豪雨災害など、災害を身近に感じている今こそ、防災意識を高める良い機会です。防災バッグなどの確認や避難への心構えなど、「万全の備え」を行います。

3部門オリエンテーリングへの多数のご応募ありがとうございました。いかがだったでしょうか。

今後も皆さんが買い物を楽しんでいただけたらと思います。いろいろな企画を考えていきたいと思っています。

商品券・利用券の当選につきましては、発送を以て代えさせていただきますので、ご了承ください。



新米つや姫の試食会を開催 新米セールを行いました

理事会だより

《附議事項》

- (1) 9月末事業状況について
- (2) 大口貸付の承認について(案)
- (3) 准組合員の加入資格(案)について

《報告事項》

- (1) 組合員の加入脱退について
- (2) 各種委員会(農業委員会・庄内町等)の報告事項について
- (3) 介護予防事業報告書について
- (4) JAあまらめゴルフコンペについて
- (5) 事務ミス等発生状況について(定期報告)
- (6) 自主検査の実施・改善報告書
- (7) 反社会勢力との取引排除に係る対応状況の報告について
- (8) マネロン管理に係る疑わしい取引の届出状況報告書
- (9) 内部監査報告書
- (10) 与信取引に関する利用者への説明態勢にかかる要領の一部変更について
- (11) 大口貸付の状況について
- (12) 余裕金の運用状況について
- (13) 子会社((株)結米屋)の経営状況について

● 9 月 末 の 実 績 ●

	実 績	計画比	前年比	
正 組 合 員	926 名		99%	
販 取 売 品 高	農 産 物	508,983 千円	91.0%	103%
	畜 産 物	171,000 千円	91.0%	87%
	計	679,983 千円	91.0%	98%
購 取 買 品 高	農 産	163,596 千円	112.1%	106%
	畜 産	26,843 千円	93.7%	85%
	店 舗	399,543 千円	110.3%	111%
	農 機 自 然	324,550 千円	141.4%	131%
	計	914,532 千円	119.3%	115%
加 工 事 業	179,478 千円	102.6%	109%	
貯 金 高	11,927,420 千円	100.4%	102%	
貸 出 金	2,556,276 千円	96.6%	92%	
長 期 共 済 (保 障)	846,040 千円	76.9%	69%	

全農庄内 農機お買い得市



10/16 全農庄内三川展示場にて開催 延べ226名が来場しました。JAあまらめ農機自然部ブースも出展しました。

第4回 JA 共済プレゼンツ やまがた5時間リレーマラソン



10/12 NDソフトスタジアム山形にて開催 JAあまらめ職員も参加! タスキをつなぎ、1.3kmを40周完走しました!



JAあまらめ特製のおにぎりも販売しました!

営農販売部・農産加工部合同 衛生講習会を開催



10/15 生活センターにて開催 「食中毒予防のための食品衛生3原則」をテーマに 日々の業務に役立てるために、熱心に受講しました。

木曜しゃんしゃん塾 健康教室

「薬」を正しく使って効用を最大限に！
 10月3日、抛り所しゃんしゃんにおいて、庄内町保健福祉課と「くすりとうすにつぎ合う」をテーマとした健康講話を開催しました。当日は講師として庄内余目病院の薬局長である大川賢明氏をお招きし、参加者7名が薬についての理解を深めました。



ジェネリック医薬品への理解を深めましょう。

お薬ワンポイント

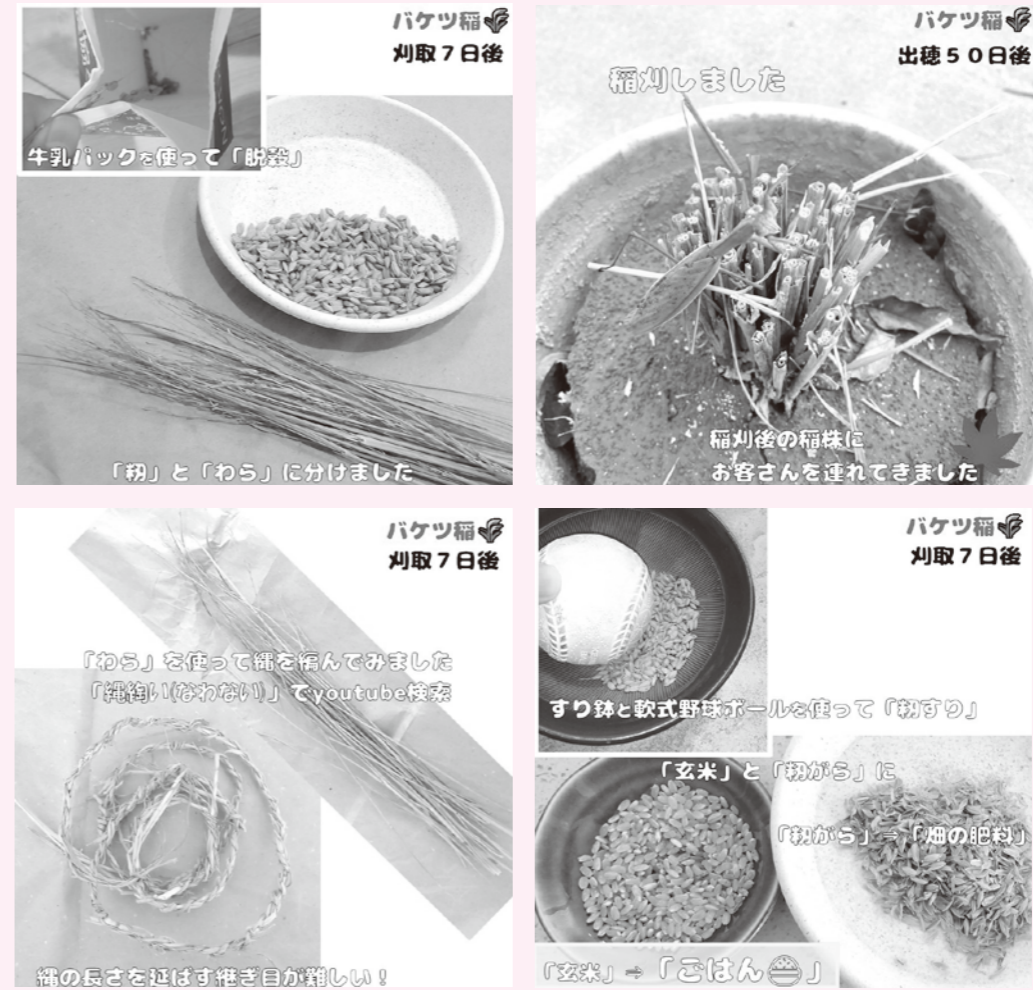
- 講話の内容をお裾分け
 ● 服用時間を守りましょう
 ① 食前・食事の30分前に服用
 ② 食後・食後30分以内に服用
 ③ 食間・食後2時間くらい経ってから服用(空腹時服用)
 ● 薬は水または白湯で飲みましょう
 水分を飲まないで服用すると、食道に薬がくっついて、溶けた薬が潰瘍の原因となります。
 購入した水で服用する場合は、「硬度」の高いものは控えましょう。
 ● お薬手帳を活用しましょう
 ① 薬の服用履歴、既往症、アレルギーなど、医師・薬剤師に効率的にお知らせできる。
 ② サプリメントとの飲み合わせなどの確認ができる。
 ③ 緊急時、かかりつけ医以外での処方がある場合に役立つ。

次回健康教室開催のお知らせ

日にち..12月5日(木)
 場 所..抛り所しゃんしゃん
 テーマ..交通安全について
 参加費..200円(お茶菓子代込)
 その他..講話後、参加者間の茶話会も楽しんでください!

種からバケツ稲

9月下旬の稲刈後、天日干し7日を経て、脱穀・籾すりしました。籾重量で13g、籾すり後の玄米重量で9gの収穫となりました。田んぼの30%程度の収穫量です。一年間通してバケツ稲を育て、稲の成長を楽しみながら観察することができました。収穫量は残念な結果となったものの、実際に育ててみたからこそ感じたことを大切に、米づくりの大変さ・大切さを今後も発信していきたいと思えます。



庄内町 秋のフラワーショー 開催

【花の展示】

●展示期間/令和6年11月21日(木) 13:00~11月23日(土)11:00

【花の販売】

●抽選受付/展示期間と同

●購入受付/令和6年11月23日(土)13:00~14:30

◆開催場所/庄内町文化創造館 響ホール

◆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



お茶碗1杯いくら?
1杯実は約39円

※茶碗1杯のごはんは、精米に換算すると65g。精米は、5kgあたり3,000円で算出。

ご自宅で、白米を炊いて
皆さんの食卓で出される「ごはん」
お茶碗1杯よそった場合の価格を
算出してみました。

生産費を反映し
再生産が可能な適正価格へ。



国民が必要とし
消費する食料は、
出来るだけその国で
生産する



給油所営業時間変更のお知らせ

冬季営業時間(11月1日~3月31日) **開店時間:午前7時30分**

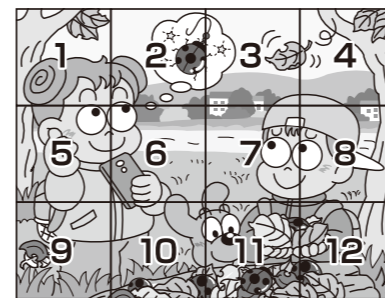
※令和7年4月からは通常営業時間に変更します **閉店時間:午後6時30分**

お問い合わせは ユーロードあまらめ TEL42-2235までお願いします。

まちがいをがし

10月号当選者・正解

佐藤 久さん(興野) おめでとうございませぬ。
佐藤 大河さん(館) たんやんやんの応募ありがとうございます。
阿部 紬希さん(長畑) たんやんやんの応募ありがとうございます。
清川 芳美さん(下朝丸) たんやんやんの応募ありがとうございます。
金子 律子さん(千河原) たんやんやんの応募ありがとうございます。
足達ひとみさん(跡) たんやんやんの応募ありがとうございます。
佐藤美智子さん(跡) たんやんやんの応募ありがとうございます。
佐藤 公雄さん(余目新田) たんやんやんの応募ありがとうございます。
阿部 イネさん(上朝丸) たんやんやんの応募ありがとうございます。
高橋 美紀さん(館之内) たんやんやんの応募ありがとうございます。



答え

- 1...葉が付いている
- 4...山の高さが違う
- 8...帽子のつばが長い
- 10...尾が見えない
- 11...テントウムシの向きが違う

●クイズに答えて商品ゲットしよう♪
クイズ応募締切は令和6年11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。



- ◎作物づくりはなかなか思うようになりませぬ。(70歳・女性)
- ◎大雨で大根のタネが流れてしまい、うまくできませんでした。残念!(79歳・女性)

○9月も極端な降雨があり、管内でも影響が出ました。
管内の稲刈りはその降雨での中断期間はあったものの、計画期間内に作業終了できました。農業は自然の影響を受けやすく、作物の適期作業がとても大切な産業と、農業者の身近にいて改めて実感します。

- ◎マーケットの肉や魚は新鮮でありがたいです。旬の味覚を堪能しながら体力作りにも励みたいと思っております。(53歳・女性)
- ◎寒暖の差があり、体調管理が難しいですね。(74歳・女性)
- ◎朝晩が急に冷え込み、体調に気をつけたいと思います。(76歳・女性)

○生活館では、組合員・お客様の皆様へオススメしたい商品の提供に日々努めております。冬間近、体調管理の一つは食事から。あまらめの生鮮食品・お米をたくさん食べて、健康な毎日を過ごしていきましょう。

皆様からのご意見ご要望お待ちしております。

木曜しゃんしゃん塾より ~今日の一品いかがですか~



令和6年10月24日の木曜しゃんしゃん塾で実際に調理したものです

【鶏唐揚げの甘酢ソースの作り方】

〈材料2~3人前〉

鶏もも肉または鶏むね肉 200g
※すりおろし生姜 1/2かけ
※酒 ……………小さじ1
※醤油 ……………小さじ1/2
片栗粉……………適量

【甘酢ソース】

白ネギ……………1/4~1/3
生姜(みじんぎり) 1/2かけ
☆醤油……………大さじ1強
☆酢……………大さじ1強
☆砂糖……………大さじ1
☆みりん……………大さじ1/2
☆水……………大さじ1/2
☆ごま油……………小さじ1/2

〈作り方〉

- ① 生姜1かけを半分はすりおろし(鶏肉下味用)、半分は細かいみじん切り(甘酢ソース用)にしておく。
- ② 鶏肉は食べやすいサイズにカットし、ポリ袋等に入れ、※を加えてもみ、下味を付ける。
むね肉を使う場合は、小さすぎると硬くなりやすいので注意!
- ③ 白ネギは5cmくらいにカットし、外側に浅切り込みを入れる。外側の皮2~3枚を広げ、千切りにして白髪ねぎを作る。
残った中心部は、みじん切りにしてソースに入れる。
- ④ 白髪ねぎは水にさらし、残りのねぎは全てみじん切りにする。
- ⑤ みじん切りしたネギに、甘酢ソース用の材料☆を全て入れ、①でみじん切りした生姜も入れ、混ぜる。
- ⑥ ②の鶏肉に片栗粉をまんべんなくまぶし、中温の油で揚げ、キツネ色になったら引き上げ、油をきる。
- ⑦ 甘酢ソースに漬け全体に絡ませ、味をなじませる。
- ⑧ 器に汁ごと盛り、水気を拭き取った白髪ねぎを飾れば、完成!

11月の木曜しゃんしゃん塾は 11月14日、28日です。お申込みは企画管理部 45-1500へ