



ふれあいの輪、さらに広がります

ほのか

HONOKA

2025
No.665
JAあまるめ



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

JAあまるめ JAあまるめ 検索

知ってましたか?
お米の話



JAグループサポーター 林修

お米って、実は コスパがいい!



他の食品と比べてみよう

ご飯茶碗1杯分のお米の値段は約49円です。ふだん口にしている他の食品などと比べてのが下の図です。高くなったと感じていたお米ですが、こうして比べてみると、経済的なことが分かります。



※令和6年10月時点の総務省小売物価統計調査結果に基づく ※ご飯茶碗1杯は150g、菓子パンは100g、カップ麺は1個、水は2Lの値段 ※ご飯茶碗1杯の値段は、150gのご飯を炊く時の精米を65gとして計算

お米は体に良いこと、いっぱい!

お米は腹持ちが良く、必須アミノ酸が豊富で免疫機能・代謝に貢献します。そして、お米に含まれる糖質は脳を活性化させる栄養源になり、さらに、でんぷん質が食物繊維のように働いて、腸内環境を整えてくれることが分かっています。



お米をもっと食べて、日本の農業を応援しよう。

JAグループは、お米をはじめとする、私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する「国消国産」を進めています。



広報ほのか

JAあまるめ

- 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7年2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。

ストックの収穫

今回は冬に出荷期を迎えている、ストックについてご紹介します。
JAあまらめ花き部会副部長である阿部勝裕さんのビニールハウスでは、9月に定植したストックが出荷期を迎え、出荷準備を行っています。



ハウスで収穫したストック。作業場での出荷準備では丁寧な作業に心がけています。

ストックは9月上旬より定植し、11月頃から出荷期を迎える花です。近年は夏の異常な高温などにより、作業時期が変わってきています。

茎が伸びすぎたり、冬の日照不足により花芽が付きにくくなるなど、天候に左右されるのはほかの作物と同様です。暖かい日が続けば良いものの、寒くなると開花期がずれ込み、また開花しないなど、出荷に影響が出てきます。

異常気象で米や大豆の収量が安定しない中、花は手をかけた分だけ収入に現れるところが魅力です。庄内町の花は市場でも評価が高く、高単価での販売ができています。土地利用型作物に加え、花き栽培により多角化経営を図り、経営安定に努めています。

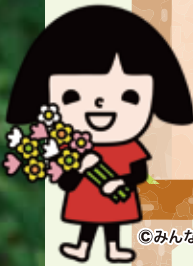
最近では離農が進み、個々の経営面積が拡大するなか園芸作物に手が回らなくなってきたという状況です。花き部会員は減少傾向にあった中、今年は新規部会員が増え、明るい話題となりました。今後も新規部会員が増え、部会も地域も盛り上がることを期待します。

副部長として関東方面の市場視察に行く機会も多く、刺激を受けて帰ってくるということです。『評価を受けている庄内町の花を全国に届け、花き部会を盛り上げたい』と話しました。

ストックの花言葉

「永遠の美」「愛情の絆」「求愛」
大切な人へのプレゼントにピッタリ！
花もちが良く、香りの持続時間が長い
ことからつけられたそうです。

「赤」…「私を信じて」情熱的な強い意志
「白」…「思いやり」「ひそやかな愛」純粋さ、一途
「紫」…「おおらかな愛情」品の良さ、高貴さ



©みんなのよい食プロジェクト



品種名:ホワイトアイアン



品種名:マリンアイアン



ハウス内で、花の特徴や農作業への意欲などお話を聞きました。

😊 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。



ほかの目次

- 2 ストックの収穫/今月の表紙 えがお
- 3 生協共立社米づくり体験収穫感謝祭
- 4 農業者との意見交換会開催
- 4 確定申告は年間の経営成績の確認材料
- 5 任期満了に伴う農協役員改選
- 5 限られた栽培者が栽培基準を守って育てる
- 5 楽しく運動!健康寿命を延ばそう!子牛の初セリ
- 7 理事会だより
- 7 ほのかほいす/1月号当選者
- 8 木曜しゃんしゃん塾より
- 9 JAローン/農機大展示会/お料理日記
- 10 お米って、実はコスパがいい!
- 5 心と体を整える講習を 活発な女性部活動
- 6 広報/LINE運動企画集計結果発表!!
- 7 あまらめのお餅を寄贈 福祉もち贈呈

生協共立社米づくり体験収穫感謝祭

1月18日、生活センターホールにおいて、第36回生協共立社米づくり体験収穫感謝祭・お米づくりへの感謝の会を開催しました。

参加者親子7家族19名は、午前中からあまらめのお餅を入れたお好み焼きの調理を楽しみました。

会食の前には、一年間のお米づくりやバケツ稲の感想を発表し、圃場提供者の齋藤大樹さんへ感謝状の贈呈式を行いました。また、阿部副組合長が「国消国産」の取組について説明し、記念品を贈呈しました。



参加者の手書きメッセージを集めた感謝状が贈呈されました。



楽しみながらお好み焼きを焼きました。

JAあまらめは国消国産を推奨します

自給力アップで、いざというとき安心!

おいしくて安全・安心な食事を実現!

国消国産が日本の食の未来をつくれます。

日本の農業を食べて応援できる!

輸送で出るCO₂を減らし、SDGsに貢献!

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する

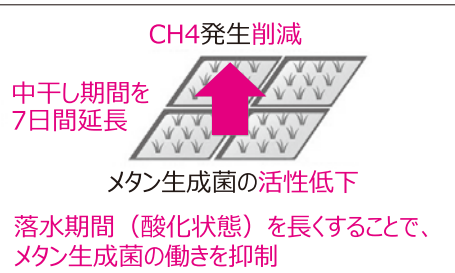
1月9日、庄内町役場B棟3F会議室にて庄内町農業委員主催の「農業者との意見交換会」が開催されました。地球温暖化に対する環境負荷低減の取組、SDGs・持続可能な農業への取組として、国が示す「J・クレジットの制度」「みどりチェック」についての説明がされました。Jクレジット制度とは、日本が認証するカーボンプレジット※の制度です。事業者が創出した「クレジット」を「買いたい方」に販売することにより、売却益収入を見込むことができます。

みどりチェックとは、農林水産省の全ての補助事業（経営所得安定対策含む）において、令和9年度以降の本格実施後に義務化される、環境負荷低減のための取組を要件化したチェックシートのことです。現在試行実施中のものです。

※カーボンプレジットとは：
省エネルギー・再生エネルギー設備の導入や森林管理等による温室効果ガスの排出削減・吸収量を「クレジット」として国が認証する制度です。



J-クレジットについて説明する
東北農政局生産部環境・技術課 課長補佐



J-クレジットの制度について
『中干し』7日間延長が認定されている方法論の一つ
(令和5年4月に認定された方法論)

『中干し期間延長』は、分けつ抑制期における取組であるため、稲の収量に与える影響について検討する必要があります。経営者ご自身が制度のメリット・デメリットを理解し、**取り組むかどうかは自己判断**ください。



こちらをご覧ください
農林水産省公式
J-クレやってみた動画
YouTube maffchannel

任期満了に伴う農協役員改選 第1回役員推薦会議



役員推薦委員の委嘱状を受け取る佐藤平さん(表町)

1月15日、当農協3階ホールにおいて、任期満了に伴う農協役員改選について、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、左記の手順で行われます。

- ①役員推薦会議が候補者を組合長へ推薦
- ②組合長は推薦された候補者を総会に議案として提出
- ③通常総会において議案の賛否により決定

役員立候補者の届出期間は2月14日(金)午後5時までに完了しています。

限られた栽培者が栽培基準を守って育てる



1/16 つや姫講習会
栽培基準の遵守が高品質のつや姫生産に欠かせません

1月16日、生活センターホールでつや姫講習会が開催されました。つや姫は県の栽培基準が定められており、それを遵守した栽培方法が求められる品種です。栽培者毎に栽培面積も決められ、おいしくて品質の高いお米づくりが求められています。

つや姫は特別なお米。農業者の「おいしい米づくりのための頑張り」が一層感じられる品種です。ごはんを噛みしめて、お米本来のおいしさを感じてほしいと思います。

楽しく運動！健康寿命を延ばそう！



1/24 健康管理友の会 健康体操 & 新年会
ウェルネスマネージャー飯野氏を講師にお招きし、楽しく体を動かしました。

子牛の初セリ 好調な販売に期待



1/7 最上子牛市場にて 取引金額の上昇傾向が見られました。

心と体を整える講習を 活発な女性部活動



12/2 葬儀マナー講習 アク・サンにて

12月2日、アク・サン余目において、葬儀マナー講習を開催し、女性部・職員合わせて16名が参加しました。

コロナ禍以降の葬儀傾向や、今さら聞けない葬儀のマナーなど、寸劇もまじえ、NGマナーもわかりやすく教えていただきました。

弔問に行った際のマナーとしては、『礼を大切にし、亡くなった方を思い、手を合わせる』ことが何よりも大事である」と教わりました。

1月23日、生活センターホールにて青色申告会決算監査が開催されました。青色申告会会員は現在141名。うち約6割がパソコン記帳となっており、パソコンを持ち込んで記帳指導を受ける姿が多く見られました。

青色申告は一年間の農業経営成績を確認する機会です。ルールに従った記帳をしっかりと行い、総括と次年度へ向けた取組を行っていきましょう。

令和6年分確定申告は**3月17日(月)**が申告期限です。青申告の皆さんも含め、申告が必要の方は期限を確認し、申告漏れの無いようしっかりと準備をしましょう。



役員による決算監査。帳簿仕分け科目をしっかりと確認。

正組合員の皆さんへ

今年も確定申告のお手伝いをいたします。

日時・場所・必要書類を事前にご確認のうえ、ご利用ください。

●**農業青色申告相談日**(余目町農協青色申告会主催)

2月10日(月)・12日(水)・13日(木)・14日(金)・19日(水)

●**白色申告収支内訳書相談日**(田の不動産賃貸料・農業収入)

2月17日(月)・18日(火)

場所…余目町農協生活センターホール
時間…午前9時～午後4時(正午～午後1時を除く・最終受付時間…午後3時)
場所・時間は予定です。

詳しくは1月27日以降の連絡袋文書をご確認ください。

理事会だより

《附議事項》

- (1) 12月末事業状況について
- (2) 令和6年度第3・四半期決算について
- (3) 信用事業方法書の一部変更(案)について
- (4) 役員候補者推薦取扱要領内規の一部変更(案)について
- (5) 令和6年産米仮精算の精算時期の変更(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) 資産の自己査定(仮基準日)について
- (5) 反社会的勢力との取引排除にかかる状況報告について
- (6) 自主検査の実施・改善報告書
- (7) マネロン管理に係る疑わしい取引の届出状況報告
- (8) 事務ミス等発生状況について(定期報告)
- (9) 内部監査報告書
- (10) 余裕金の運用状況について
- (11) 大口貸付の状況について
- (12) 令和6年分所得税申告相談について
- (13) 年末年始の対応結果について
- (14) 次期県統一システム(管理系)の導入について

●12月末の実績●

	実績	計画比	前年比
正 組 合 員	919 名		98%
販 取 買 取 品 高	農産物	897,110千円	112.7%
	畜産物	260,193千円	92.9%
	計	1,157,303千円	107.5%
購 取 買 取 品 高	農 産	278,031千円	117.0%
	畜 産	46,301千円	100.0%
	店 舗	621,215千円	108.4%
	農機自然	441,765千円	131.7%
	計	1,387,312千円	116.3%
加 工 事 業	378,150千円	104.6%	
貯 金 高	12,403,403千円	104.4%	
貸 出 金	2,573,864千円	97.3%	
長 期 共 済(保障)	1,534,910千円	64.0%	

あまるめのお餅を寄贈 福祉もち贈呈



12/17 庄内町社会福祉協議会へ丸もち87.5kgを寄贈
1988年から続き、通算37回目の取組
協議会を通じ、町内の要支援世帯へ
お互いを助け合う、支え合う理念のもとに

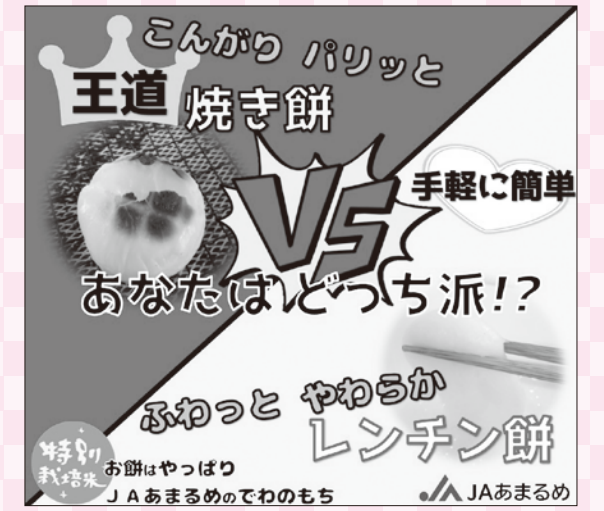
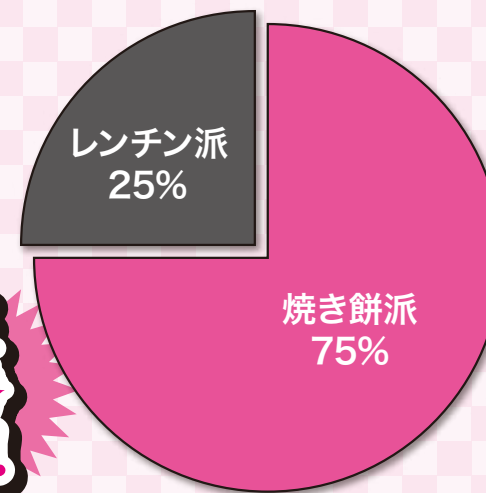


12/19 生協協立社を通して生活支援者へ丸もち240kgを寄贈
1969年から続き、通算55回目の取組
生協協立社を通じ、各施設等へ

＜山形生協管内＞
山形学園、出羽むつみ会、蔵王やすらぎの里、
とかみ共生苑、子育て支援施設あ〜べ(シンシンの会)
＜鶴岡生協管内＞
児童養護施設 七窪思恩園、特別養護老人ホーム しおん荘、
思恩会福祉ビレッジ、
三川町社会福祉協議会(三川町内の要支援世帯へ)

広報 / LINE 連動企画 集計結果発表!!

焼き餅派
圧勝!!



焼き餅派

- こんがり焼いて砂糖しょう油をつけたり、あんこを煮たりおやつのように食べています。
- 焼き目のついての方が好きなので、焼き餅にしました。我が家では、毎年正月に家族全員でつくります。
- こんがり焼ける香りが最高。焼いた後熱いお湯に入れやわらかくした後にお汁に入れて食べるのが好きです。
- カリふわがサイコ〜で何にでも合います!
- 表面はカリカリで中は柔らかい。その食感が良いのと海苔で巻いてもヨシ、雑煮に入れてもヨシです。
- 醤油をかけたときほんのりこげがあるとおいしい。バターもチンより香ばしい。
- 軽くチンしてから焼いてます。焼き目がつくとやっぱり香ばしくて美味しいと感じます。焼く前に少しチンすることで早く焼き上がるので時短の面でも、焼き餅&レンチンの組み合わせ派です。
- 小さい頃から焼き餅で囲炉裏で祖父が焼いていた思い出
- んめえから
- 外側はカリッと中はおもちりと香ばしく焼いたお餅を、砂糖醤油のタレにつけて食べるのが大好き!
- カリッと食感と香りが最高!! いくつでも食べられる! 雑煮にするのが美味★
- 今のようにレンチンがなかった時代から食べてきたお餅。まだ寝ている時に台所から匂いが漂ってくる香ばしい香りは食欲を誘うものです。焦げ目と見た目が最高ですね!
- 焼いたお餅に余目産のきな粉と黒蜜をかけて食べると最高に美味しいです。

こんがりパリッと
焼き目がおいしい

レンチン派

- 餅ピザの記事を見て、レンチン餅に挑戦しようと思いました。
- レンチンしたやわらかいお餅をラーメンに入れて餅ラーメン。
- 簡単で充分美味しいので、我が家はレンチンです。
- 柔らかさと口当たりが滑らかなのはレンチン餅だから。
- 中までしっかり火が通っていて凄く伸びるっ!
- 焼いて香ばしい焼き餅が食べたいけど、焼くのに時間がかかるのと網にくっつきやすいのでレンチンです。
- 時短。でも美味しくできる。余目町農協のおもちちは特に美味しい。
- お湯とお餅を入れた後はレンチン。きな粉の付きが良いし醤油を絡めて海苔を巻いても固くならず最後まで美味しくいただけますよ。
- ほどよいやわらかさが好きなのでレンチン餅です。
- 時短ですぐにできるところ。30秒で食べられるようになります。そのままでもよし。また、つゆもちとして食べてもよし。何にもアレンジが利きます。
- すぐ柔らかくなり時間がかからない。お皿に水を少しいれてレンジするとふんわりつきたてのようになるから。
- お湯に入れてチンすると、あんこときな粉が良く絡んでとっても美味しいから。

時短で便利!
レンチンもおいしいよ!



応募総数288件!! ご応募ありがとうございました!

JAあまらめ農機自燃部
農機大展示会のご案内
令和7年3月9日(日)
9:00~15:00開催予定

JAあまらめ特選の
新機・中古機・新車・中古車を
展示します!

ユーロードあまらめ
●ガソリン・軽油●
大特価!!
●オイル交換●
工賃無料
※9時~16時までの受付となります。

ご来場の皆様には
たまごパック進呈!
©みんなのよい食プロジェクト

JAネットローン
(三菱UFJニコス保証型)
スマホからでも
パソコンからでも
仮申込OK!!
JAネットローン 検索
https://ja-netloan.jp/

ローンのご相談はJAあまらめ信用係へ
多目的ローン
庄内町内に ご居住の方またはお勤めの方がご利用いただけます。
冠婚葬祭に!!
家財家具購入費用に!!
その他生活に必要なものの資金として
JAバンクのローンだから、便利で安心!
JAバンクは身近で便利、安心な金融機関です。
多目的ローンをご検討の方は、ぜひJAバンクをご利用ください。
●金利変動率の変化により、このご案内の表示金利を見直しさせていただく場合があります。
●審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
●店頭にて返済額の試算を承っております。ローン商品の詳細については、店頭にて説明書をご用意しております。
●ご融資の際および、ご返済開始までの間の繰上返済の際、返済条件の変更には、当JA所定の手数料が必要です。
●金利などの融資条件は、各JAによって異なります。本ご案内に関するお問い合わせはJAあまらめにお尋ねください。
ご相談は JAあまらめ 信用共済部 信用係 45-1503 へ

JAあまらめ広報ほのか・LINE連動企画!!
焼き餅 VS レンチン餅

1月号応募当選者
佐藤 良さん(字 町) 抽選の結果10名の方が当選されました。
斎藤 はるさん(仲 町) たくさんのお応募ありがとうございました。
佐藤 静さん(御殿町)
佐藤 慎さん(御殿町)
佐々木喜美子さん(興 野)
工藤 岬さん(長 畑)
澤田たみえさん(廿六木)
渡会 京子さん(千河原)
三浦 すゑさん(余目新田)
佐々木美子さん(余目新田)

王道 焼き餅 VS 手軽に簡単
あなたは何派!?
ふわっと やわらか
レンチン餅
お餅はやっぱり JAあまらめのでわのもち
●クイズに答えて商品をゲットしよう!
クイズ応募締切は令和7年2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。

- ◎新春メッセージを読んで、応援したい気持ちになりました。(74歳女性)
○小学校最高学年になる皆さんから新年の抱負をいただきました。皆さんも新年の抱負、決めたいですか? 皆様にとって良い一年となりますよう、お祈り申し上げます。
- ◎災害が多発している昨今、備えとして新聞スリッパは簡単に作れて重宝だと思う。(74歳女性)
○災害への備えは、「自分の身は自分で守る」という意識と準備が必要だとの話も聞きます。防災スリッパをお役立ていただければ幸いです。「拠り処しゃんしゃん」では定期的に庄内町と「健康講話」を開催し、日頃の生活に役立つ情報をお知らせできればと考えています。ぜひご参加ください。

次回の「健康講話」は 3月6日(木)13:30~
テーマは「高齢者の消費者トラブルと対策について」
ご参加を希望される方は、企画管理部45-1500へご連絡ください。皆様のご参加、お待ちしております。

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~お料理日記~

今までご紹介できなかった木曜しゃんしゃん塾のお料理メニューを公開!!
【サーモンとほうれん草のミニキッシュの作り方】



令和6年11月14日の
木曜しゃんしゃん塾で
実際に調理したものです

【材料(約2人分)】
ブロッコリー(冷凍) 50g
ほうれん草(冷凍) 40g
餃子の皮 12枚
スモークサーモン 50g
【材料A】
卵 2/3個
牛乳 80ml
塩 少々
胡椒 少々

【作り方】
① 沸騰したお湯に塩(分量外)を加え、ブロッコリーを2分程茹で、ほうれん草を加えて更に1分茹で、水気を切る。ブロッコリーは小さめに切っておく。
② ボウルに【材料A】を入れて、混ぜ合わせる。
③ アルミカップに餃子の皮を乗せて器状にし、天板に乗せる。
④ ③のカップにスモークサーモン、①のブロッコリーとほうれん草、②の卵液をカップの7分目ほどまで入れる。
⑤ 180℃のオーブンで10分程焼き、卵液が固まっていたら出来上がり!

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10日の
木曜しゃんしゃん塾で
実際に調理したものです

【マーブルガトーショコラの作り方】
【材料(5~7個分)】
<ミニバウンド用>
バター 40g
砂糖 60g(30g×2組)
ミルクチョコレート 40g
卵黄 2個分
卵白 2個分
薄力粉 40g
(使い捨てミニバウンドトレー5~7個を用意しておく)
<デコレーション用>
スイートチョコレート 70g
サラダ油 小さじ1
ホワイトチョコレート 20g
コーヒーチョコレート 適量

【作り方】(下準備)・バターは室温に戻しておく。
・チョコレートは湯せんにかけ、完全に溶かしておく。
・薄力粉はふるっておく。
・オーブンは180℃に予熱を入れておく。
① ボウルにバターと砂糖30gを入れ、泡立て器でしっかりと混ぜる。
② 溶かしたミルクチョコレートを加えてよく混ぜ、卵黄を一つずつ加えて、その都度よく混ぜる。
③ 別のボウルに卵白を入れ、砂糖を2回に分けて加えながら、しっかりと角が立つまで泡立て器で泡立てる。
④ ②のボウルに③の1/3を加えて、ゴムベラで切るように混ぜる。しっかりと混ぜたら、薄力粉を加え、均一に切り混ぜる。
⑤ ③の残りを加え、泡を潰さないように生地を下からすくい上げるように混ぜる。
⑥ 型に生地を流し入れ、180℃のオーブンで20~25分焼く。焼けたら粗熱を取り、型から外す。
⑦ スイートチョコレートを湯せんで溶かし、サラダ油を加えて混ぜ、②にかける。
⑧ ホワイトチョコレートを湯せんで溶かし、⑦に細かくかける。
⑨ コーヒーチョコレートを飾って、冷蔵庫で冷やし完成!

2月の木曜しゃんしゃん塾は 2月13日、27日です。
お申込みは企画管理部 45-1500 へ