JA庄内みどり

みどり

地域とJAを結ぶ広報誌

March
3
2024
No.359

今月の表紙

農事組合法人アグリ南西部は平成３０年から啓翁桜の作付けに取り組み、今年で出荷３年目を迎えました。同法人では５人の女性構成員が出荷前の調製作業・箱詰めを担当しており、「温度管理」と「出荷規格の見極め」に注意を払いながら作業に当たっています。５人の構成員は「確認作業を怠らず質の良い啓翁桜を消費者へ届けたい」と話しました。

特集 JA庄内みどり産米応援団のご紹介

これからの日本人にとって『よい食』とは何かを、みんなで一緒になって考え、行動していく運動です。

みんなのよい食プロジェクト 食は日本の未来。 JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。

ご紹介

JA庄内みどり産米を使ったおいしい料理を提供している飲食店や施設をご紹介します！今回は2店舗を今年度入組したＪＡ職員が実際にお店イチオシの料理を食べて魅力や味をリポートします！！

魚亭いいざか

いいざか定食（松）　2,420円（税込）

「いいざか丼」も人気！
ネタがとっても分厚いんです！
食べたら分かるネタの新鮮さ。

魚亭 いいざかは「地元」の「おいしい」「海産物」を「リーズナブルな価格」で提供しています。

魚屋さんで働いた経歴を持つ店主が厳選した海産物の味は格別。新鮮でおいしい食事を提供したいという想いから基本的に、仕入れしたものはその日に提供しているとのこと。

イチオシは、お店で一番人気の「いいざか定食（松）」。季節によって使われている海産物も変わるので、美味しく楽しめること間違いなしです！

店主は「海産物の新鮮さ・おいしさには自信があります。おいしい料理を提供して皆さんをお待ちしております」と話してくれました。

お店自慢の海産物だけでなく、茶わん蒸しや天ぷらなど全ての料理がおいしく店主のこだわりを感じました。

経済部営農資材課
配送センター
佐藤 陽平

■〒998-0828
山形県酒田市あきほ町６６３－６
■TEL：0234-24-5123
■営業時間：
昼 午前11:30～午後1:30
夜 午後5:30～午後9:00
※火曜日～木曜日の夜営業については予約が必要となります（人数4人以上、料理4,000円～対応可能）
■定休日：月曜日

\\JA庄内みどり産米!//

応援団の

うなぎ割烹 治郎兵衛

特大鰻重定食　6,700円(税込)

明治10年から愛され、守り続けられた「うなぎ」のおいしさが自慢の「治郎兵衛」。うなぎ料理の他、地元の海の幸・山の幸・旬の食材を使ったお料理を提供しています。

お米にもこだわり「つや姫」を使用し、全てガス炊き。絶妙な火加減で炊きあがったお米はうなぎのタレと相性抜群です。お店の一番人気は「特大鰻重定食」。

樋渡淳子代表取締役は「ライフスタイルの多様化で家族そろって食事をする『団らん』や親友・仲間とのコミュニケーションが少なくなってきている中、地元酒田の食材をメインとしたお料理と地酒を楽しんでいただき、大切な方との食事という楽しい『ひととき』を提供します」と話してくれました。

完全個室なので、家族や子ども連れでも安心。宴会にもご利用いただけます。

板前さんのオススメ！女鶴秀米

幻のもち米「女鶴」で包んだ特製のしゅうまい。モチモチ食感と平田牧場「三元豚」のジューシーな味わいをご賞味ください！

■〒998-0037
山形県酒田市日吉町2丁目1−32
■TEL:0234-24-0248
■mail:info@jirobe-sakata.com
■営業時間:
昼 午前11:00〜午後2:00
夜 午後4:00〜午後10:00
■定休日:不定休

ふわふわなうなぎ、癖になる甘辛タレに舌鼓を打つこと間違いなし！お米も1粒1粒しっかり存在感があり、とてもおいしかったです！

信用部融資課
熊谷 耕太

01 生産組合のあり方を検討

ＪＡ庄内みどり生産組合長協議会は1月３０日、酒田市のガーデンパレスみずほで今後の生産組合のあり方について検討会を行いました。各地区の代表１８人とＪＡ役職員の約３５人が出席しました。

当ＪＡ生産組合では農業の生産構造の急激な変化に加え、農家の高齢化・後継者不足により同組合に対する集落や地域の考えや捉え方に差が生じています。そのことからＪＡでは同組合の実態を把握し、各組織の関わり方を整理するとともに手当、対策費などの見直しも含め各地区の生産組合長を対象に状況調査アンケートを実施。その結果を検討会で報告し「今後の生産組合の位置付けと具体的な役割の整理」「地域毎で事情が異なるため、多様な単位での機能移管の検討が必要」などの意見が出されました。

田村久義組合長は「地区ごとのさまざまな意見を把握、整理し生産組合のあり方を良い方向に進められるようＪＡの役割を果たしていく」と話しました。

ＪＡは令和６年度に行われる生産組合長協議会役員の改選後、新体制で上記課題を踏まえた「生産組合のあり方」について引き続き協議・検討を行います。令和８年度から新たな枠組みで活動できるよう提案していく予定です。

▲今後、生産組合の位置付けと具体的な役割を整理していきます

02 令和6年産の米政策について

「生産の目安」などを説明

	6年産米「生産の目安」			
	数量（トン）	昨年増減	面積（ha）	昨年増減
酒田市	35,800	-39	5,858	13
遊佐町	10,748	-24	1,815	9
計	46,548	-63	7,673	22

令和６年産の米政策に関する説明会が1月２９日から2月14日にかけて各地区１６会場で開かれました。酒田市農業再生協議会と遊佐町農業振興協議会の事務局が米の「生産の目安」や「経営所得安定対策」などの単価や支援内容の変更などについて説明。その後、当 JAの令和６年産米の取り組み方針について説明しました。

山形県農業再生協議会から、酒田市農業再生協議会へ示された「生産の目安」は数量3万５ ,８００ｔで、面積は５ ,８５８ha。算定基準単収は１０ａ当たり６１１kg、水稲作付率５６ .３４%、生産調整率４３.６６%。

遊佐町農業振興協議会へは数量1万７４８ｔで面積１ ,８１５ha。算定基準単収は１０ａ当たり５９２kg、水稲作付率５７.２%、生産調整率４２.８%と示しました。

03 女性の力を組合運営に

第4回女性総代研修会

当ＪＡでは、２月２０日に第４回女性総代研修会を開催しました。当日は女性総代２７人が参加しました。

今年度は総代の最終年に当たり、研修会では、これまで3回にわたって開催された研修会の内容を振り返り、総代としての活動を再確認しました。

その後に開催された懇親会でも役員、女性理事、女性総代との活発な意見交換が行われました。

前回の総代選挙では当ＪＡとして、初めて全総代に占める女性の割合が１０%を超え、５８人の女性総代が活躍しています。

今後も女性の経営参画を進め、女性の力を組合運営に活かしていきます。

▲総代としての役割を再確認し、活発な意見交換を行いました

年金友の会つどい 04

日ごろの感謝を込めて

当ＪＡ年金友の会は２月１０日、年金を受給している利用者へ日ごろの感謝の気持ちを込めて「年金友の会つどい」を酒田市民会館「希望ホール」で開きました。山形県出身のシンガーソングライター「朝倉さや」さん、マジックコンビ「キャラメルマシーン」、酒田の顔である「酒田舞娘」をゲストに招き９８０人の会員がショーを楽しみました。

田村久義組合長は「イベントを通じて笑ったり踊ったり楽しく有意義な時間を過ごしてもらえたらうれしい」とあいさつを述べました。

朝倉さやさんは代表曲「東京」など全１０曲を披露。来場者は朝倉さやさんの美しい歌声に酔いしれていました。キャラメルマシーンは科学を使ったサイエンスマジックを披露し、笑いと驚きのエンターテイメントショーで会場は爆笑の渦に包まれていました。酒田舞娘は酒田市の民謡「酒田甚句」など全４曲の演舞を披露。所作や表情の美しさに圧倒されました。

参加者は「笑いあり涙ありのすてきな時間を過ごした。来年も楽しみにしている」と話しました。

ＪＡでは来年も「楽しく」「参加したい」と思えるつどいを企画いたします。

▲会場は笑いと涙に包まれました

▲マジックで会場は爆笑の渦に！

▲酒田舞娘が「酒田甚句」など全４曲を演舞

▲朝倉さやさんの美しい歌声に酔いしれました。

「啓翁桜」目ぞろえ会と品評会 05

ＪＡ庄内みどり花き部会花木専門部は２月１４日、酒田市役所で「啓翁桜」の出荷目ぞろえ会と品評会を開きました。組合員や県酒田農業技術普及課、ＪＡから約１５人が参加。出荷規格や枝の調製管理、箱詰めの仕方を確認しました。

高橋正幸専門部長は「『見栄え』を気にして作業に当たってほしい。１人１人のその心掛けがみどりブランド力強化につながる」と呼び掛けました。

品評会には１６点が出品し、金賞には小野寺一博さん（蕨岡）が、銀賞には小野寺明美さん（蕨岡）と佐藤正信さん（松山）が選ばれました。

▲枝の調製について確認している様子

ウルイ良品出荷へ 06

ＪＡ庄内みどり遊佐町畑作部会鳥海山菜専門部は２月２日、遊佐園芸センターで「促成ウルイ」の出荷目ぞろえ会を開きました。生産者と県酒田農業技術普及課、ＪＡ職員ら１４人が参加。販売情勢の報告を行った他、サンプルで出荷規格、荷姿などを再確認し、良品出荷を申し合わせました。

今期は、１月初旬から気温も高く例年より１週間程出荷が前進。夏場の酷暑の影響や害虫による食害で十分な株養成が行えず、出荷量は昨年比２０％減の約１４万５千パック（１パック１００ｇ）を見込んでいます。

▲良品出荷に向け出荷規格を確認

営農掲示板

営農のしおり（営農企画課）

令和5年産米の作柄解析と次年度に向けた技術対策

5年産の作柄解析

管内の移植盛期は5／12ごろとなりました。一部移植が早かった圃場では、5／8ごろの低温による植え傷みがみられましたが、5月中旬が高温で推移したため、活着は概ね良好でした。

分げつ期は比較的高温で推移し、まとまった降雨もあり田ワキ程度は例年より小さくなりました。7月上中旬は高温少照多雨が長期間続いたため中山間部や一部平坦部で「葉いもち」が多く確認されました。

梅雨明け後は猛暑となり、8月の気温は観測史上最高、降水量は最小を記録し、開花期・登熟期には台風等によるフェーンの強い東風が頻発する過酷な気象条件となりました。この影響で登熟は過去最も早く進み、刈取りも5日程度早まりました。

庄内地域の作況指数は99と公表されましたが、収量は高温により千粒重が低く、不稔や籾も多く総じて平年を下回りました。品質は白未熟粒等の多発により、1等米比率は26・2％と極めて低く、玄米タンパク値もやや高い結果となりました。

次年度の技術対策

作柄解析の通り、令和5年産は著しく品質低下を招きました。その中で品質をある程度確保した生産者の栽培管理を聞き取りした結果、次の点に重点が置かれていました。

①目標耕深（15㎝）の確保
下層に根が張れることで、土壌養分・水分の吸水利用。

②中干し期間の確保と作溝の実施
生育調節で㎡あたりの籾数の適正化。
直下根・うわ根の充実。

③適正な追肥
生育診断による適正な追肥。
極端な葉色低下を防ぎ、吸水能力の維持。

④水管理の徹底
きめ細かな水管理（間断潅水、飽水管理）
早期落水をしない。

いずれも基本技術の範囲内ですが、健全な根の生育、葉色の適正によって、吸水機能の維持につながったと思われます。今後も異常な天候の発生に備えて基本技術を徹底し、被害を最小限に抑えるように努めましょう。

園芸だより

ハウスアスパラガスの春作業について

当ＪＡの施設園芸拡大支援事業の対象品目であるアスパラガスは、Ｒ6年2月現在、生産者40人、栽培面積4・8haで栽培が行われています。

今回はハウスアスパラガスの春作業について紹介します。

1 肥料・堆肥の施肥

土壌ｐｈ・ＥＣを毎年確認し、1月下旬頃から石灰質資材、基肥（ロングタイプ）、完熟堆肥をそれぞれ施用します。中でも完熟堆肥は土壌の物理性の向上と、堆肥マルチによる雑草の抑草効果を高めるため、10ａ当たり5ｔ施用します。

2 かん水

保温開始前の土壌は乾燥しているため、たっぷりとかん水してから保温を開始します。かん水の方法としては、土壌の下の方まで浸透するように、一度かん水してから1時間ほど経過させ、その後再びかん水します。

保温開始後は、うね表面の乾き具合を見ながら、少量多回数のかん水を行います。かん水は午後に行うと、午前中に温まった地温が低下し、萌芽が抑制されるため、晴天日の午前中に行います。

3 蒸し込み

ハウスサイドを閉め、ハウス内部には内張りカーテンを設置します。萌芽までハウスを密閉して管理します。萌芽が始まったら萌芽揃いまでは、40℃以上にならないように換気を行います。萌芽揃い後は、25℃～28℃で管理を行います。収穫は蒸し込み開始後、3週間から1カ月程度で始まります。

アスパラガス栽培は朝と夕方の作業がメインのため、水稲栽培と複合で取り組みやすい品目です。興味のある方は、アスパラガス栽培にチャレンジしてみてはいかがでしょうか。栽培につきましては、最寄りの園芸センターまたは園芸課へご相談ください。

園芸課
係長
五十嵐雄二郎

青年部

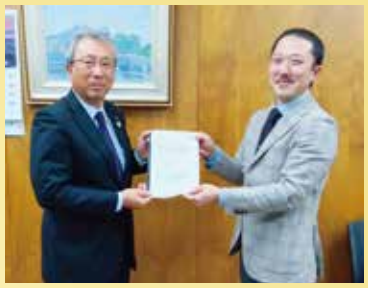
青年の主張東北ブロック 石川正志さん（八幡支部）優秀賞

青年部八幡支部の石川正志さんは、東北・北海道農協青年組織協議会が開催した「東北・北海道地区ＪＡ青年大会」に山形県代表として出場し、ＪＡ青年の主張で優秀賞を受賞しました。

石川さんは自身の就農までのいきさつを「農福連携」に絡めて発表。それらへの理解とＪＡの農福連携を取り入れた新しい農業展開の必要性を呼び掛けました。

▲石川さん、おめでとうございます！

ポリシーブック受け渡し



▲抱えている問題や疑問について意見交換を行いました

２月７日にポリシーブック受け渡しおよびＪＡ常勤役員との意見交換会を行いました。飯塚卓矢委員長含め６人の青年部執行部が参加し、「ＪＡのＨＰ・ＳＮＳ・Ｗｅｂの有効活用」「若手農業者向けの研修会開催におけるＪＡの関与」「高品位米への差別化の必要性」などに関し意見交換を行うと共に、飯塚委員長が田村久義組合長へポリシーブックを手渡しました。

JAバンク山形県 年金友の会川柳大会

ＪＡバンク山形県は昨年大好評だった川柳大会を今年も企画いたしました。今回は、日々の暮らしの中での健康、生きがい×農業、食をテーマに「いきいき×おいしい部門」「だんらん×おいしい部門」で作品を募集しました。当ＪＡ管内で最優秀賞、優秀賞、佳作に選ばれた作品をご紹介します！

いきいき×おいしい部門

最優秀賞

背すじシャキッ！
田植え手伝い　孫が来る

むっちゃん（八幡）

優秀賞

しそまきを　食べるやいなや
母の声『うめんでろ？』

小田原裕（遊佐）

優秀賞

秋深し　音が鳴るなり
関節痛

後藤恵（平田中央）

佳作

孫が言う
じじのお米が　一番と

みなみ（遊佐）

佳作

頼もしや　孫の職場は
庄内平野

ナナコ（酒田ひがし）

佳作

生涯を　農に捧げて
健康づくり

池田久（遊佐）

だんらん×おいしい部門

最優秀賞

年の瀬に
孫子と笑顔の
お餅つき

タイラ（遊佐）

優秀賞

新米だ　塩おにぎりに
笑いがお

ミィー（酒田中央）

優秀賞

お菓子買う
ハロウィンの意味 わからずに

後藤恵（平田中央）

佳作

ただいまと
献立香る　玄関で

一家厨房長（遊佐）

佳作

家ネコは　魚またいで
チュルねだる

ナナコ（酒田ひがし）

佳作

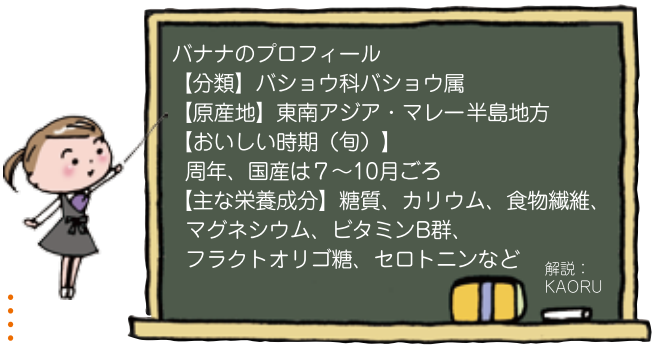
貯金箱　置いてや孫が
肩たたき

佐々木進（酒田きた）

イラスト：小林裕美子

バナナ

希少な国産が人気！元気な活動のエネルギー源に



選び方

完熟の目安「シュガースポット」
皮の表面に現れるそばかすのような茶褐色の斑点。完熟していると果肉が柔らかく濃厚な甘みに

黒ずみがある・軸周辺が真っ黒→果肉が傷んでいるかも……

バナナのいろいろ

フィリピンバナナ
皮が厚く日持ちする。日本で流通しているバナナの約90%は「ジャイアント・キャベンディッシュ」系の品種

台湾バナナ
主な品種は「北蕉」「新北蕉」など。果肉はねっとりとしていて濃厚な甘さと香りが特徴

エクアドルバナナ
主な品種は「グラネイン」。深みのある甘さが特徴

モンキーバナナ
品種名「セニョリータ」。ミニサイズで子どものおやつとしても人気。皮が薄く、果肉は柔らかく濃厚な甘み

レッドバナナ
品種名「モラード」。少し酸味がありさっぱりとした甘さ

国産に注目
島バナナ、三尺バナナ、アップルバナナなど
主に沖縄や奄美大島、鹿児島、宮崎などで栽培
輸入物よりねっとりとした食感でコクのある強い甘みが人気

バナナのチカラ

保存方法

完熟前
常温保存で追熟
甘みが増し口当たりも滑らかに
夏場は直射日光を避け冷暗所へ

傷まないよう房の盛り上がった側を上にして置く

完熟
常温or冷蔵保存
日持ちしないので早めに食べ切る
1本ずつラップでぴったりと包み冷蔵庫へ
冷蔵すると皮が黒く変色するが、果肉は白いままでおいしさキープ

食べ切れないときは 冷凍保存
皮をむき、ラップで包み保存用袋に入れて冷凍庫へ
1か月程度保存できる
半解凍の状態で食べたり、ジュース作りなどに

みそづくり教室

マルノー山形は、自社製品の「みそ」のおいしさのＰＲと自分だけの味を自分の手で作る楽しさ・みんなで作る楽しさを感じてもらうことを目的に２０１７年から「みそづくり教室」を開いています。1月２６日には9人の組合員が浜中地区のコミュニティーセンターで「はら合わせみそ」を仕込みました。

仕込み手順

①大豆をたっぷりの水に浸す
②大豆を煮る（蒸す）

③蒸しあがった大豆をつぶすⒶ

④Ⓐに麹、塩（４８０ｇ）、塩水をまんべんなく混ぜる

⑤混ぜ終わったら樽に移し替える

⑥表面に塩（５０ｇ）をふり、ビニール袋で密閉
⑦内蓋に重石をのせ、上蓋をして完成

◆管理方法：水分が上がってきたら混ぜる

気温や湿度で完成までの時間は変わりますが、6カ月～10カ月で発酵が進み、みそが完成します！

材料

・米麹（乾燥麹）…1kg
・蒸し大豆
　…3kg（原料大豆は1.5kg）
・食塩…530g
・種水（塩水）
　…520ml（12%塩水）

お問合せ先
マルノー山形 TEL 0234-52-3100

読者からのおたより

女性部のお母さんたちの元気なお顔を見て活動力がすごいと思いました。パンもとてもおいしそうでした。（仙台・りーたんさん）
女性部の皆さんとても楽しそうですね。いつかわたしも仲間に入りたいです。（東平田・大井さん）

女性部の皆さんはとてもエネルギッシュで活動的です。パン作りの他にもさまざまな活動を行っておりますので興味のある方は生活特産課（ＴＥＬ：３３－１０７１）までお問合せください！

今月のクロスワードパズルは難しく感じましたがどうにか解くことができ、頭にいい刺激を与えることができたと思います。（高瀬・今井さん）

脳の活性化を促すには「有酸素運動」も効果的らしいです。例えばウオーキングやサイクリング、水泳など軽めの運動を1日３０分程度行うだけで記憶力と思考力の改善につながります！身体も脳も健康にしましょう！

表紙もとてもよかったのですが高校受験生に「合格祈願米」で応援している活動がとてもすばらしいと思いました。（蕨岡・渋谷さん）
親戚から「合格祈願米」をいただき、無事に息子は進学先が決まりました。御利益のありなしに関わらず、学生を応援してくれる取り組みは良いことだなと感じました。（秋田県・佐藤さん）

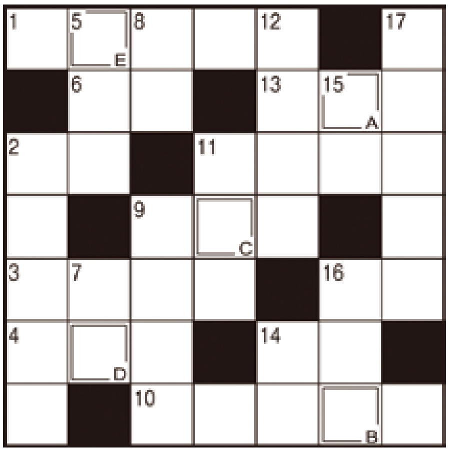
渋谷さん、佐藤さん、ありがとうございます。そして佐藤さんの息子さん、合格おめでとうございます！今後も合格祈願米の寄贈を通じて受験生を応援していきます。

２月１０日の「年金友の会つどい」とても楽しかったです。駐車場係り、フロアのスタッフさん皆さんが優しかったです。３組の方のショーも最高でした。友達とランチに行きながら有意義に過ごすことができました。来年も行きたいと思いました。（鶴岡・池田さん）

池田さん、ありがとうございます。楽しんでいただけて良かったです！コロナ禍を乗り越え、皆さまにお会いできたことを私たちも嬉しく思っています。来年も皆さんが楽しめる「つどい」を企画いたします。

クロスワードパズル

二重マスの文字をＡ~Ｅの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



【タテのカギ】

②歌のうまさを競うイベント
⑤釣りで使う擬餌針のこと
⑦舌で感じ取るもの
⑧日本一高いものは3776mあります
⑨「峠の――」は群馬県・JR横川駅の名物駅弁です
⑪人や車が行き来する道のこと
⑫このような役を演じられるとは役者――に尽きます
⑭ものを記憶する器官
⑮ホルスタイン、ジャージーといえば
⑯寄せ書きに使ったりサインをもらったり
⑰ホワイトデーに贈ることもある、ふわふわと軟らかいお菓子

【ヨコのカギ】

①3月下旬から4月上旬までの学校の休暇
②イエスの反対語
③俳句や和歌で規定より音数が多いもののこと
④いいかげんなことはしません
⑥海に潜って貝などを採ります
⑨どこからか梅の花の――が漂ってきた
⑩卒業生が校長から卒業――を授与された
⑪捕手とバッテリーを組みます
⑬原稿――、投票――
⑭雨宿りのときに借ります
⑯姫路や彦根、松本のものが有名

正解者の中から抽選で5名様に「手作り眺海ごませんべ（6袋）」をプレゼント！

【締切】3月21日（木）当日消印有効
【応募方法・あて先】

①答え
②今月号で良かった記事
③ご意見・ご要望
④「読者からのおたより」へひと言
⑤住所、氏名、年齢電話番号

〒998-8510
JA庄内みどり
広報クイズ係行

【e-mail応募アドレス】
kouhou@ja.midorinet.or.jp

お送りいただいた個人情報は当誌の編集以外には使用しません

【2月号答え】

フ	ユ	ビ	■	ト	ル	コ
キ	キ	■	ス	キ	ー	■
ノ	ミ	モ	ノ	■	ト	ン
ト	■	チ	ー	ク	■	ユ
ウ	マ	■	マ	ン	イ	ン
■	ツ	イ	ン	■	ワ	セ
ア	プ	リ	■	カ	シ	ツ

シュプール

ヒント！
船場で古くから親しまれてきた家庭料理

【当選者発表】

I・Sさん（本楯）
K・Oさん（浜中）
G・Yさん（稲川）
S・Kさん（吹浦）
I・Mさん（鶴岡市）

ペンネーム（6文字以内）での応募ができるようになりました！
フルネームでの氏名記入は必須になります。

シェフ永井のおすすめ

Chef Nagai's recommended recipe

タイのオイル焼き たっぷり野菜のソース

● 材料（2人分）

タイ…2切れ
新ジャガ…1個
新タマネギ…1/2個
トマト…1個
カブ…1個
スナップエンドウ…2本
ニンニク…1片
カブの茎…適宜
オリーブ油…適宜
塩・こしょう…適宜
白ワイン…50ml
ローズマリー…1本
レモン汁…小さじ1

● 作り方

(1) タイにあらかじめ塩・こしょうを振っておく。新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブはさいの目に、スナップエンドウは5mm幅に、ニンニクはみじん切りに、カブの茎は細かく切っておく。
(2) 野菜のソースを作る。フライパンにオリーブ油大さじ2（分量外）と新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブ、ニンニクを入れ、弱火で7、8分ほど炒め、白ワインとローズマリーを入れ中火で5分ほど煮込む。仕上がる直前にスナップエンドウとカブの茎を入れ、塩・こしょうで味を調える。
(3) フライパンで野菜を煮込んでいる間に、タイにオリーブ油をかけ、グリルで焼き上げる。
(4) 器に（2）の野菜のソースをひき、（3）のタイを盛り付け、レモン汁をかけて出来上がり。

永井 智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある「天晴（旧キッチン晴人）」オーナーシェフ

理事会だより

第１１回定例理事会が２月２８日、本所で開かれ、下記の議案が承認されました。

附議事項

1. 令和６年１月末事業実績検討
2. 令和６年度経営基本方針並びに重点実施事項
3. 定款の一部変更
4. 定款附属書総代選挙規程の一部変更
5. 総代選挙における選挙役員の選出
6. 固定資産の減損会計における基準の一部変更
7. 給与規程の一部変更
8. 定年退職者再雇用規程の一部変更
9. 福祉事業職員定年退職者再雇用規程の一部変更
10. 新規就農等支援対策事業実施要領の事業内容及び要領変更
11. 酒田園芸センター業務体制見直し
12. 生産資材店舗管理規程の変更
13. 「経済部」業務体制見直し及び事業移行に伴う機構変更

Information

募　集

農家で働きたい方を大募集！

ＪＡ庄内みどり管内の稲作農家は、毎年「種まき作業」や「田植え作業」等、農作業を手伝っていただける方を大募集します。
土・日曜日だけ働きたい方、短期間だけ働きたい方、農作業未経験の方なども大歓迎です。

＜作業時期＞
■種まき作業：
４月上旬～中旬
■田植え作業：
５月上旬～下旬

求人情報は、ホームページで随時公開しています

問 JA庄内みどり 無料職業紹介所(園芸課内)
☎25-3366 (平日)

広報誌「みどり」読者モニター

ＪＡの広報活動へ皆さまの意見を直接届ける任務です。

内　容	広報誌・ホームページ・コミュニティ情報紙へのアンケート回答および意見文の作成（年４回）。任期は1カ年、年度末に薄謝（特産品）を進呈します。
応募資格	20歳以上の方
応募方法	①住所②氏名③年齢④職業⑤電話番号⑥応募動機 ①～⑥を明記し郵便はがき、Eメール、ホームページのお問合せフォームからご応募ください。個人情報は当ＪＡで適切に取り扱い、目的以外には使用しません。
応募期間	4月3日（水）まで
お問合せ	企画経理課　☎26－5515

令和6年度「働きながら学ぶ農業入門講座」受講生の募集

他産業に従事しながら県内において農業を志す者や本格的な農業実践を希望する者を対象に、農業の基本を学ぶ夜間・休日およびオンライン（ZOOM利用）配信の研修を実施します。

講座内容	①稲作講座②果樹講座③野菜講座 （各講座　座学講座19：00～21：00、現地講座10：00～12：00） ※詳しい日程はお問合せ先のHPからご確認ください。
受講対象	他産業に従事しながら就農を目指す方、就農初期段階の農業後継者など
受講方法	各回、対面またはオンライン配信（WEB会議システムZOOM利用）のいずれかで受講
募集定員	稲作講座２０人程度、果樹講座４０人程度、野菜講座３０人程度
受講料	無料
申込方法	受講申込書をＦＡＸまたはメールで3月27日（水）まで提出してください。 ※応募者が募集人数を超えた場合は、選考により受講者を決定します。（未受講者優先）
お問合せ先	山形県立農林大学校研修部 （新庄市大字角沢1366） TEL：0233－22－8794 FAX：0233－23－7537 E-mail：iinoyu@pref.yamagata.jp

農業機械各コンテスト受賞

ＪＡ全農山形が主催する「農業機械各コンテスト」の表彰式が2月13日、協同の杜ＪＡ研修所で開かれました。同コンテストは、県内ＪＡの農機担当者約50人を対象に営業力の向上・技術力の強化を図ろうと企画。「シェア拡大」「修理整備」「共同購入農機推進」の3つのコンテストを同時開催し、当ＪＡからは3人の職員と2センターが受賞しました。

受賞者の結果は次の通りです。（敬称略）

シェア拡大コンテスト・総合部門　優秀賞＝川村敏範（みどり農機）、優良賞＝今野智（北部農機）、千葉慎（みどり農機）、機種別取扱部門トラクターの部＝千葉慎（みどり農機）
共同購入農機推進・優秀賞＝今野智（北部農機）、修理整備コンテスト・最優秀賞＝みどり農機センター、特別賞＝酒田きた農機センター

共同購入 第3弾

生産者&JA 共同購入コンバイン誕生!!

全国7千名以上の稲作生産者の声を反映

型式
YH448AEJU

メーカー希望小売価格
670万円(税抜)

4条刈り
51.5馬力(クロス)
48.4馬力(ネット)

SIDE

BACK

主な機能

- 車体水平制御
  機体が左右に傾いても水平に保つ
- 常時駆動方式(FDS)
  湿田作業でもなめらかな旋回と安定した直進ができる
- 自動こぎ深さ制御
- オーガ自動制御(旋回・収納)
- 刈取オートクラッチ
- 掻きこみペダル
- 手こぎ安全装置
- オートデセル(エンジン回転自動制御)
- 無給油で概ね1日作業(おおよそ6時間を想定)がおこなえる燃料タンク(43ℓ)

JAグループからのお願い
[お問い合わせは最寄りのJAまで]

注文いただいてから**納品まで4カ月程度**かかります。
令和9年5月までにご注文をお願いします。

JAグループ/全農

JAグループは生産者の需要を取りまとめ、一括発注を行うことで、メーカーは製造・流通の効率化をはかり、生産者へ価格メリットを還元します。

みどり
2024年3月10日発行
発行　JA庄内みどり　〒998-8510 山形県酒田市曙町一丁目1番地　TEL 0234-26-5500
編集　総合企画部企画経理課・広報編集委員会

ホームページ

この広報誌は再生紙を使用しています。

お問合せメール