

特集

JA庄内みどり産米！ 応援団のご紹介

今月の表紙

北平田地区の高橋奨さんは、7.7haの圃場で「つや姫」「雪若丸」「はえぬき」を栽培しています。日々の心構えや、今後の抱負について伺いました。

「日本人の主食である米を生産して人々の生活を根底から支えていることを誇りにし、日々米作りに励んでいる。農業は自分に裁量があり、頭や体を使った分だけ自分に返ってくるやりがいのある仕事。先人が築いた米どころ庄内の水稻栽培を次の世代に繋いでいくため、今後も経営を磨き、若い農家のロールモデルになれるよう努めたい」と語りました。

高橋さんは青年部として、食農教育活動にも積極的に取り組んでいます。



これからの日本人にとって『よい食』とは何かを、みんなと一緒に考えて、行動していく運動です。



耕そう、大地と地域の未来。

01

令和7年産米の検査始まる

米初検査

9月12日、当JAの北平田倉庫と広野倉庫にて令和7年度産米の初検査が行われました。

初日は「はえぬき」と「たつこもち」の2品種でフレコン3本と447袋の米が当JA農産物検査員によって検査され、「はえぬき」が1等米、「たつこもち」は2等米の格付けのスタートとなりました。

今年度は、夏の高温少雨の影響で米の品質が懸念されましたが、一部の圃場で白未熟粒が見られたものの、ほとんどが1等米となっています。米穀課の今井穀課長は「販売先からはみどり産米の品質と数量に期待していると言われている。1俵でも多く出荷いただき、有利販売に努めたい」と話しました。

管内では、「はえぬき」「つや姫」「雪若丸」などの検査が行われており、10月まで続く見込みです。



▲検査をしている様子

若手営農指導員が稲刈り体験

「実証田プロジェクト」完遂

02



▲実体験による経験を携え、よりよい営農指導員として邁進します

当JAは、令和4年より「若手営農指導員の米づくりに対する理解、現場指導におけるスキル向上」を目的とした「実証田プロジェクト」を継続して取り組んでいます。

9月12日には、5月に田植えを経験した若手営農指導員2人が最終工程となる「稲刈り」を経験。コンバインの操作方法を学びながら、実証田の「はえぬき」を刈り取りました。

初めてコンバインを操縦した酒田みなみ支店の高木悠太指導員と酒田きた支店の佐藤壮指導員は「(操縦が)重く感じる」と、田植え機とは異なる操縦感覚に戸惑いながらも、佐藤俊彦営農企画課課長の手ほどきを受けながら、研修時間の経過に伴いスムーズな運転をみせていました。

5月のインタビューでは「組合員に常に寄り添い、信頼される営農指導員になりたい」と口を揃えた2人。稲刈り終了後、「組合員と同じ工程を実体験することでしか知りえない大変さや難しさを知った。貴重な経験を積ませてもらえてよかった」と改めて当プロジェクトの感想を述べました。

生産現場を実際に見て・学び・理解を深める

(株)神明産地農業研修

03

当JAは9月25日から26日にかけて米卸会社大手の(株)神明の新入社員を対象に、産地農業研修を開催しました。同研修は水稻栽培、生産現場への理解を深めてもらうことを目的に毎年行っているもので、今回は7人の新入社員が参加しました。

2日間で、当JA管内でも歴史のある北平田倉庫や平田第一カントリーエレベーターなど当JAの施設や山居倉庫を見学し、収穫後の検査や乾燥、貯蔵などの流れを実際に見て学びました。

今回の研修について話を聞くと「自分が今までいくつか見てきた倉庫は新しく建てられたものが多かったため、北平田倉庫のように昔建てられた施設が現役で使用されていて驚いた」「庄内平野を見ることができて良かったし、さまざまな方々とお話をする機会いただけて良かった」と話しました。



▲平田第一カントリーエレベーターにて職員より作業の流れなど説明を受けました

カラフルな作品に心華やぐ

第59回庄内フラワーショー

庄内花き生産組織連絡協議会、庄内地区4JA、JA全農山形は9月26日から28日の3日間、酒田市のミライニで第59回庄内フラワーショーを開催しました。生産者の技術向上と花きのPRを図ることを目的としており、今回はケイトウやダリアなど69点が出品され会場を彩りました。

26日の品評会では、県庄内総合支庁の職員4名が審査員を務め、管内からは佐藤薫さん(浜中)のケイトウ「オレンジクイーン」が庄内花き連銀賞、高橋平さん(浜中)の染めケイトウが庄内花き連特別賞に輝きました。審査員の菅原敬課長補佐は受賞理由について「銀賞は特に揃えがよく、葉も上向きで全体も丸く綺麗にまとまっていた。特別賞は染めの技術が非常に素晴らしかった」と説明し、「今年度は高温が続く厳しい環境だったが、いずれも様々な工夫を施し、苦勞して育てた形跡が確認でき素晴らしかった」と総評しました。

品評会後の一般公開では、多くの来場客が庄内の華やかな色彩を楽しんでいました。



▲良品が多く、審査員も頭を悩ませていました

不安定な天気を乗り越え無事出荷へ

シャインマスカット目ざろえ会



▲出荷規格を確認する生産者と当JA職員

当JAぶどう出荷組合は9月2日、本所でシャインマスカット目ざろえ会を行いました。生産者、JA、県庄内総合支庁酒田農業技術普及課、その他関係機関職員ら約50人が参加し、令和7年度のシャインマスカット情勢や生育状況、出荷規格を確認しました。

酒田農業技術普及課の清野仁課長補佐は「今年は高温少雨や急激な降雨など生育に厳しい状況が続いた。農地によって対応が変わるため、懸念点がある場合はすぐに相談して欲しい」と話しました。

JA全農山形によると、本県産の今年の生育は前年よりも1週間程度遅れたものの、6月以降の高温により生育が回復。9月下旬ごろ出荷盛期を想定しているとのこと。また目ざろえ会後には、近年増加している獣害対策資材の紹介が行われました。

今年度の当JA管内では105人がシャインマスカットを生産。4日から集荷が始まり、11月までに10トンの出荷を見込んでいます。

神奈川大生が管内で農作業体験

第14回産地研修

神奈川大学の学生と教授ら計26人は9月11日から12日にかけ、当JA管内にて農業体験や施設見学などの産地研修を行いました。

一行は2日間の中で稲の手刈り、刈屋梨の収穫やハウス内の除草などの農作業、カントリーエレベーターや選果場、マルノー山形などの施設見学を通し庄内の秋の農業を体験しました。

12日のシャインマスカット実証圃見学では、管内におけるシャインマスカット栽培の実状や今年度の生育状況などの説明を受け、積極的に質問をしながら理解を深めていました。また色味による酸味や糖度の違いを実際に試食で体験し、「黄色に近くなるほど甘みが増している」など、実体験ならではの発見をしながら研修を楽しんでいました。

当JAと神奈川大学は、同大学の生協が運営する学生食堂で管内で生産された「はえぬき」を使用していることが縁となり、2008年から継続して交流を図っています。



▲みんなでバシャリ! まだ来ての～



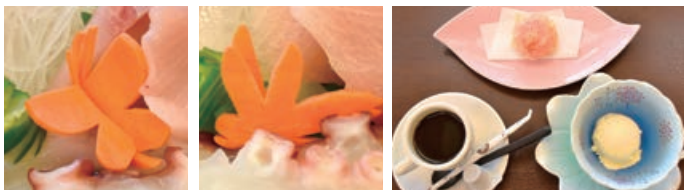
のご紹介



をご紹介します!入組1年目のJA職員がお店イチオシの料理を食べて魅力や味をレポートします!



▲おまかせ定食 2,200円(税込)



▲必見の「飾り切り」。今にも飛び立ちそうな蝶と蜻蛉(とんぼ)
デザートは名物の揚げまんじゅう、パニラアイス、コーヒー

酒田の食を支え続けた▶
黒壁と樺並木を眼前に、
郷土料理を堪能。食後はのんびり
山居倉庫を散策しながら
歴史に思いを馳せるも一興



くつろぎ割烹 志幡 (しばた)

平成4年12月創業の「くつろぎ割烹 志幡」。ご主人の阿部秀志さんは、酒田の歴史に名を残す料亭「小幡」の料理長を勤めたのち、山居倉庫の裏手に志幡を開業。できる限り地元産の食材を使い、庄内の伝統的な郷土料理を長年造り伝えていきます。定食の内容は季節や予算、お客さんの好みなどによって多様なおもてなしを提供。料理の味とクオリティに対しお値段は非常にリーズナブルで、観光客のみならず地元民からも長く愛されている割烹料理屋です。

今回の取材では、定番の「おまかせ定食」をいただきました。湊町・酒田の定食らしく、魚料理が中心の料理は写真の通り色鮮やかで、視覚からも楽しむことができます。名物「むきそば」は、お出汁の香りと、口いっぱい広がるひんやり心地の良い食感が絶妙。酒田に生まれて良かったと思える郷土料理の数々、おなかも心も大満足。

そして特筆すべきはロケーション。庄内のすべてをこれでもかと「目」と「舌」で味わえる志幡。食のふるさとで、「くつろぎ」のひとつときをぜひ。



ご主人 阿部秀志さん

酒田の伝統を引き継いで、これからも誇るべき郷土料理を提供します!

山居倉庫が見える景色の良いお部屋で、落ち着いた雰囲気の中、サクサクの衣で軽い食感の天ぷら、さらっとしていて優しい味のむきそばなど、地元食材のうまみがよく味わえる料理の数々で、ごはんとの相性もばっちり! お刺身を彩る野菜の飾り切りは華やかで美しく、繊細な技術に感動しました。今度はぜひ家族で伺い、みんなでゆったりくつろぎながら食事をしてみたいです。

営農販売部 米穀課 兵藤弥生



くつろぎ割烹 志幡

- 住 所: 〒998-0838
山形県酒田市山居町1-2-5
- 電話番号: 0234-23-1655
- 営業時間: 昼 12:00~14:00
夜 17:30~22:00
- 定休日: 月曜日



\\JA庄内みどり産米!\\

応援

JA庄内みどり産米を使用し、おいしい料理を提供している飲食店(=応援団)

イカ恋食堂 ごはん亭

今年3月にオープンした今話題の「いろは蔵パーク」内に店舗を構える「イカ恋食堂 ごはん亭」。船内凍結スルメイカを加工した刺身や塩辛などを製造する(株)山形飛鳥が運営する直営飲食店で、その名の通り、イカを中心に「ごはんに合う」庄内のおいしいものを提供しています。

羽釜で炊き上げた管内産のつや姫を使用しており、イカだけにとどまらずごはんが何杯でも食べられそうなおかずで目白押しメニューにびっくり！ランチにぴったり、ボリューム満点の定番定食「恋」や重箱「恋重」をはじめ、夜はお酒のおともに間違いないの単品メニューも多種多様です。そしてなんと、イカ恋食堂自慢のイカの塩辛と温泉たまごは食べ放題！季節に合わせた郷土汁の提供もあり、取材時は山形を代表する郷土料理・いも煮をいただきました。

お店の定番は「山形名物ゲソ天」恋定食。山形県内陸で多く親しまれているゲソ天。揚げ方にこだわりがあり、衣がはがれにくく食べやすい状態のゲソ天が提供可能とのこと。広報担当である「イカ太郎さん」のおすすめは、ゲソ天をのせたごはんは、各テーブルに置かれた山形飛鳥オリジナルの「甘だれ」をかけて食べるというもの。

サクサクのゲソ天と一緒にかき込む、甘だれがよくしみ込んだごはんは至福の味——。ぜひ一度、お試しあれ。



イチオシ!



定番!

▲「山形名物ゲソ天」恋定食 1,490円(税込)

▼「ケンサキイカ姿造り」恋定食 2,690円(税込)

釣りたてを船内で急速冷凍、高鮮度のまま提供。船凍ケンサキイカを楽しめるのは全国でなんとここだけ！スルメイカに勝る甘みが特徴。



ケンサキイカのお刺身は新鮮で、身が厚いのにも関わらずとても柔らかく、ねっとりとした食感で濃厚な甘みとうまみを感じました。
定食セットはイカの塩辛と温泉たまごが食べ放題で、イカの塩辛×ごはん、肝醬油をかけた温泉たまご×ごはんなど多様な食べ方が楽しめ、文字通り箸が止まらなくなりました！イカ以外のメニューや一品料理、サイドメニューも豊富で、次は別のメニューも食べてみたいです！

営農販売部 営農企画課 富樫優大



お店に来て
ゲソの
〜!!

「イカ太郎さん」こと、広報担当 小笠原裕一さん

イカ恋食堂 ごはん亭

■住 所: 〒998-0042

山形県酒田市上本町7-50

いろは蔵パーク内

■電話番号: 0234-25-1334

■営業時間: 10:00~21:00 (20:30LO)

■定休日: 年始



イカ恋食堂 ごはん亭

記録的豪雨により甚大な被害を受けた 松山カントリーエレベーターにて 復旧工事竣工式を行いました



8月29日、当JA松山カントリーエレベーター（CE）の復旧工事竣工式を行いました。

昨年7月25日に発生した記録的豪雨で最上川が氾濫危険水位を超え、地区内にある排水処理施設も機能不全となり内水氾濫などが発生。同施設は約2mの高さまで泥水が浸水し、乾燥機械など主要な機械や設備が甚大な被害を受けました。松山CE利用組合を中心に職員やボランティアによる泥の除去や清掃、片付け作業が行われ、約1年の復旧工事を要して竣工式当日に完全復旧となりました。

今回の式典には、田村久義組合長ら役職員や理事、松山CE利用組合の佐藤伸二利用組合長らのほかJA全農山形、工事関係者など約20人が出席。施設の稼働再開と作業安全などを祈願した神事が執り行われました。



▲作業安全祈願の神事を受ける参加者



▲あいさつをする田村組合長と佐藤利用組合長

神事後、田村組合長はあいさつで「施設の復旧のために各種団体や関連組織、工事関係者などの協力があり約1年を経てようやく完全復旧することができた。稲刈りシーズンを迎えているが災害など何事もなく施設も安全に稼働してほしい」と話しました。佐藤利用組合長は「災害発生時は泥だらけの施設を見て目の前が真っ暗になったが、このままでは終われないという思いでここまで来た。今回、竣工式を無事迎えられてほっとしている。良質米を届けられるよう尽力していく」と話し、施設の完全復旧を喜びました。

同施設は稲刈りシーズンを迎え本格的な稼働再開となっています。

災害発生当時



▲浸水被害を受けた松山カントリーエレベーター

～完全復旧までの歩み～



▲施設内部に泥水が浸水し、資材などが散乱しました



▲当JA職員のほか、他JAや連合会等からも参加いただきました

ボランティア活動



▲荷受けと保管機能のみの仮稼働。機械が正常に動いていることを確認しました



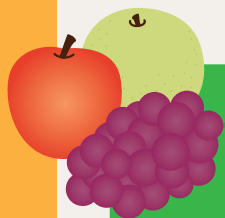
仮稼働（令和6年9月末）



竣工式当日



▲完全復旧となった施設内部



庄内みどりトピックス



当JAにて、9月中に行われたイベントや研修などについてご紹介いたします。

広域合併JA交流親善野球大会

当JAは9月5日、酒田市の松山多目的運動公園と八森自然公園野球場、庄内町笠山グラウンドの3会場にて第28回広域合併JA交流親善野球大会を開催しました。県内各地のJAや連合会等から計10チームの野球部員が集結し、練習してきた成果を発揮すべく、各チームが全力で熱戦を繰り広げました。

JA庄内みどりはJA共済連山形と対戦。試合は一進一退の攻防戦となりましたが、だんだんと雨脚が強くなりはじめ、途中中断となり、その後大会も中止となりました。

その後の交流会では、JAや連合会等の垣根を超えた活発な交流が行われました。試合中には見られなかったリラックスした雰囲気の中、参加者は日々の業務の情報交換など談笑を楽しみました。



▲試合中の様子。とても白熱した試合となりました



▲JAの支店窓口で案内をする田中さん④、刈屋梨を収穫する齋藤さん⑤

農林中央金庫職員現地研修

当JAは9月1日から11日、農林中央金庫の新入職員である本店の田中綾さんと山形支店の齋藤千尋さんの2人を研修生として受け入れ、現地研修を行いました。同研修は組合員との交流やJA業務の活動を体験することで農業や現場の理解を深め、農林中央金庫の役割などについて考えてもらうことが目的。

2人は、精米センターなど当JAの施設を見学。また、刈屋梨栽培農家を訪れ、収穫作業や箱詰め体験のほか、信用部渉外担当職員との同行推進、支店窓口業務などを行いました。

田中さんは「日々の生活はさまざまな人の働きで成り立ち、自分の業務もその一部。組合員あつてのJA、JAがあつての農林中央金庫であることを再認識できた。今まで以上に業務に励みたい」と話し、齋藤さんは「組合員と接する機会が無いと、農作業体験や農家から直接作物の生育状況や害虫などの被害について話を聞く機会を得られ、とても新鮮だった。農林水産業を守ってくださる方々の支えとなるため、この経験を忘れず日々の業務に生かしたい」と話しました。

コンプライアンス研修会

当JAは9月30日、全役職員を対象にした「コンプライアンス研修会」を開きました。コンプライアンス意識の醸成および良識ある役職員の行動基準について、一人一人が再認識することを目的としています。

当日は、JA山形中央会経営部の遠田大亮部長が講師を務め、「コンプライアンスとは」から始まる基本方針から、過去の不祥事の具体例、起こりうるインサイダー取引や個人情報保護法違反などの説明をし未然防止と対応について講義。役職員らは時折メモを取りながら、真剣に受講していました。

田村久義組合長は「小さい事務ミスやルール違反が、大きな問題になっていくこと、信頼回復は容易ではないことを学んでほしい」と語り、農協役職員としての自覚と責任感の強化を求めました。



▲資料の説明をする遠田大亮部長。4部に分けて行われました

営農掲示板

営農のしおり

安定した収量確保への取り組み



遊佐営農課
五十嵐 優丞

近年、極端な高温などの気象により稲の持久力が低下しています。今年の生育期間中について

ても高温で推移し、稲体が消耗したため7月中旬頃は葉色が淡く、一発肥料の圃場でも追加で穂肥の施用を検討しなければならぬほどの状況となりました。

このような状況下で重要なことは、稲体を強くし気象変動に負けないようにすることです。そのために本田でできる対策として、4つの取り組みをご紹介します。

①秋耕・稲わら腐熟促進の実施

稲わらを腐熟させることで、田ワキを低減させて初期生育を向上させることができます。

稲刈り終了後に秋耕(5cm程度の浅い耕起)を行い、土壌微生物の働きを高めて、稲わらなどの腐熟・分解促進を図りましょう。稲わら腐熟促進資材を散布することも有効で、秋耕と資材を組み合わせることも効果的です。

②土壌分析の実施

自分の圃場の状態を把握するために、土壌分析(pH)を実施しましょう。分析結果を基に土づくり資

材等の投入を積極的に実施し、良質な稲を作ることができる土壌状態にすることが重要です。(pH測定については最寄りの営農課へご相談ください。)

③土づくり

多くの圃場で土壌の酸性化が進んでいることから、土壌pHの適正化が急務となります。

pHが低下することで稲わらの腐熟に時間を要し、田ワキの原因となり初期生育確保の妨げになります。土壌分析をした上で積極的に土づくり資材の散布を実施しましょう。

④ケイ酸資材の施用

土壌pHの矯正効果とケイ化細胞の増加により丈夫な稲体となり、病害虫や土壌還元に伴う各種阻害物質に対する抵抗性及び耐倒伏性が高まります。

また、稲に十分なケイ酸が供給されることで受光態勢が良くなり、光合成の促進で登熟や品質の向上が期待できます。

安定した収量確保のためには、稲体を強くし、稲作の土台である圃場の地力向上を図ること、初期生育を確保することが重要です。田ワキ対策・土壌分析・土づくり・ケイ酸資材施用の取り組みを実施し、気象変動に左右されない稲作りを目指しましょう。

※土づくり資材散布に際しては、JAによる土づくり支援対策事業と、行政による支援を是非ご活用ください。

園芸だより

ストックの害虫対策について



酒田南園芸センター
藤谷 尊

ストック栽培においては、近年の気象変動により比較的早い時期に害虫被害が多く見受けられるようになりました。特にチョウ目の害虫はアブラナ科の植物が大好物で、アブラナ科のストックでは食害等の被害が懸念されるところであります。

ストックに被害をもたらす主なチョウ目の生態と対策についてご提案いたします。

コナガ

原産地は西アジアで、現在は全世界的に広範囲に分布しております。園芸作物では必ず見かける1センチほどの小さな蛾。成長が早く年間の発生回数5回以上に及び、冬期間は蛹で越冬します。北日本には春から夏にかけて風に乗り北上してきます。重大な農業害虫で防除は必須とされており、薬剤抵抗性が確認された最初の害虫であります。

ハイマダラノメイガ

近年はハイマダラノメイガ被害が多く見られます。今年も8月から多く見られており年々発生も早まっていくようです。前述のコナガ同様の小さな蛾で違いは波紋のある翅になります。植物の生長点付近を好み食害するため芯止まり等の被害につながります。また、幼虫は

葉をつづる習性があり成虫は地面近くの葉裏に隠れる傾向があるため防除や捕殺も困難となります。

対策

防虫ネットや寒冷紗の設置で侵入を防ぎます。すでに設置されている場合でも穴が開いている、すき間があると被害が大きくなります。特にハウス入口やハウスサイドは開閉による傷みやすき間もできやすくなりますので、確認していただき穴をふさぐや更新する等の対策を講じてください。

ハウスへの侵入が確認された場合は薬剤防除を早めに実施してください。異なる作用性の薬剤でのローテーション散布が防除のポイントとなります。浸透移行性のある薬剤が効果的で幼虫が小さい時期の方が効きやすく、多発する場合は散布間隔を短くしてください。

寒い地域では越冬は出来ないと言われていましたが、温暖化により年々地域が北上し、発生むらも大きく、予測も難しくなっております。常に注意を払い早めの対応をお願いいたします。

防除薬剤等につきましては、園芸課及び各園芸センターまでお問い合わせ願います。

まごころのご奉仕と充実したサービスのご葬儀を。

やすらぎホールさかた



周年感謝祭

ホール見学会

11月1日(土)10時～15時

ホール見学やスマイルフォト撮影会、
納棺体験など他にも
イベント盛りだくさん!

やすらぎホールさかた施設内容

- 式場150名様収容・2会場
(最大350名様収容)
- 120台収容の駐車場
- 2世帯分の遺族控室完備
(控室・キッチン・浴室・トイレ)付
- 会食室50名様収容・2会場
(最大100名様収容)
〔同時時間帯2件の葬儀施行可能〕
- 安置室あり
- 家族葬小ホール(10名様収容)



御葬儀・御法要の御相談は

JA庄内みどり 葬祭センター

年中無休・
24時間受付

フリーダイヤル

0120-26-5647

読者からの おたより

読書の秋、芸術の秋、食欲の秋等いろいろありますが、皆さんにとっての秋は何ですか?
(東京都・ラガーマンさん)

私はズバリ「大谷翔平の秋」です!3月に開幕したMLB(メジャーリーグ)は、10月からいよいよ世界一のチームを決めるポストシーズンに突入。昨年のチャンピオンチームである大谷選手所属のドジャース。2連覇してくれ〜! (本間)

家族みんなで今か今かと待っていた「梨」さっそく8月末に「刈屋」に買いに行きました。今年の味も最高!超うまし!私は「あきづき」ファンです。(東平田・池田さん)

移りゆく季節のなかに待ち焦がれるものがある。風情があっていいですね!ご家族で卓を囲み、刈屋梨を楽しんでいる幸せな光景が思い浮かびます。糖度が高い今年の刈屋梨、皆さんもぜひ!
(本間)

秋です!熊には皆さん要注意デスヨ!!

(千葉県・JA大ファンさん)

やっと朝晩涼しくなり、秋の風を感じながら散歩したいのですが熊が心配です。

(東平田・佐藤さん)

管内、全国問わず毎日のように熊の目撃情報や熊による食害などが報告されていますよね。いつ、どこで熊と遭遇するか分からないのでとても恐ろしいです。さらに、これからの時期は行楽・紅葉シーズンなどで山の方に向かわれる機会が増えるかと思ひます。対策していても損はないので、熊除けグッズなどを身に付けて秋を楽しみましょう!
(小松)

“家族で楽しむおいしい一皿”

いつも参考に作っています。9月号の「カボチャのカレー風味サラダ」をコロッケにして作ってみました!!大変美味しかったです!!

(北千日町・チューママさん)

広報誌9月号掲載のレシピを活用いただきありがとうございます!コロッケにアレンジするのは思いつきませんでした!今度試してみようと思います。これからもおいしい料理のおたよりお待ちしております!
(小松)

クロスワードパズル

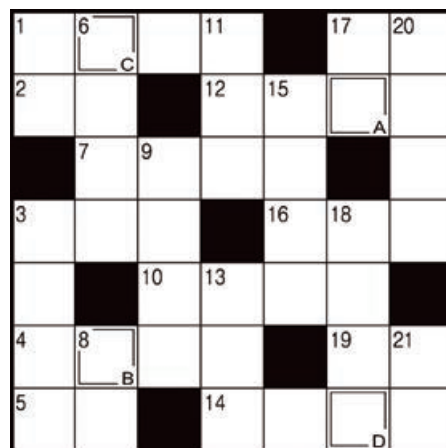
二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

【タテのカギ】

- ①お代はいただきません
- ③転職をしたいが、いざとなると一—を踏んでしまう
- ⑥金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- ⑧皿を数えるときに使う言葉
- ⑨あえるとパスタが黒くなります
- ⑪落ち葉をかき集める道具
- ⑬ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
- ⑮役場で——証明を取ってきた
- ⑰薪割りに使う刃物
- ⑱事件はあっけない——を迎えた
- ⑲写生をこうもいいます
- ⑳動物や鳥などの集団

【ヨコのカギ】

- ①10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- ②祭りのときに引く車
- ③——雨だよ、すぐに止むさ
- ④塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ⑤ドングリがなる木の一種
- ⑦彼女は免許——の腕前だ
- ⑩悪臭を放つことで知られる動物
- ⑫傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ⑭ハワイアン演奏にも使われる弦楽器
- ⑯玄関の上がり——に腰かけて話した
- ⑰秋にもおいしい紫色の野菜
- ⑲教育、勤労、納税は国民の三大——です



【9月号答え】 ラツカセイ



【当選者発表】

ヨッシィさん(浜中)
しのちるさん(松山)
M・Kさん(遊佐)
G・Tさん(砂越)
O・Tさん(東京都)

ヒント!

運動会で
行われる競技
のひとつ

正解者の中から抽選で5名様に 「庄内柿」をプレゼント!



【締切】10月22日(水)当日消印有効

【応募方法】下記5問をご回答ください

- ①答え ②今月号で良かった記事 ③今後あったらいいと思う記事
- ④来月号の「読者からのおたより」掲載用にひとこと
- ※季節の話題、日常の話題、今月号の話題などなんでもOK!
- ⑤お届け先情報(郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号)

【あて先】〒998-8510 JA庄内みどり 広報クイズ係 行

※e-mailでの応募は

kouhou@ja.midorinet.or.jp まで

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。

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

家族で楽しむ おいしい一皿

レシピ提供●料理研究家 和田麻紀子



うま味を逃さない調理法で、秋の味覚を丸ごといただきます

ニンニクと一味唐辛子を入れて食欲そそる1品に ゴボウとキノコのきんぴら

材料(4人分)

ゴボウ…1本
好みのキノコ…150g
(シメジ、マイタケなど)
ニンニク(みじん切り)…1/2片
酒…大さじ1
砂糖…小さじ1
塩…1つまみ
しょうゆ…小さじ1
オリーブ油…大さじ1/2
一味唐辛子…適宜

ポイント!

キノコのうま味を出して風味豊かなゴボウに吸わせることで、うま味を逃さず楽しめます。ちなみに韓国にもウオンチヨリムというきんぴらごぼうがあります。

作り方

- ①ゴボウは流水で泥を落とし、斜め薄切りにしてから千切りにし、水にサッとさらして水気を切っておく。シメジは石突きを落とし、マイタケはばらしておく。
- ②フライパンにオリーブ油を引き、ニンニクを入れて中火にかける。香りが出たら①と酒、砂糖、塩を入れて混ぜ、ふたをして弱火で4分加熱する。
- ③しょうゆを入れて水分を飛ばしたら出来上がり。お好みで一味唐辛子を振っていただく。

アレンジ

- 細かく刻んで塩づけと一緒にご飯に混ぜる
- 牛肉やキュウリなどと一緒に太巻きにする

理事会だより

第6回定例理事会が9月30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7年8月末事業実績検討
2. 「当組合における取引のリスク評価書（特定事業者作成書面等）」の改正
3. 理事に対する貸付
4. 令和8年用 水稻種子におけるばか苗病の対策
5. 令和7年度 上期随時監事監査報告に対する回答書

編集後記

今年の夏もひどい暑さでしたが、ようやく気温も下がりはじめ、秋らしい過ごしやすい季節となりましたね。P9の「読者のおたより」の中にもありましたが、「〇〇の秋」と言えば皆さんは何を思い浮かべますか？私は断然「食欲の秋」ですね！新米や柿、カボチャなどの旬の食材、栗やサツマイモのスイーツもたくさん出るので毎年楽しみにしています！

（小松）

幼いころ「カントリーエレベーターの最上階に住む」というのが密かな夢でした。当時はマンションか、はたまたお城かなにかだとでも思っていたのでしょうか。その夢は叶いそうにありませんが、ご縁があり農協職員として深く携わっている今に、郷愁のような、あるいは誇らしさのような形容しがたい感情を抱いています。「お城住まい」にうらやみつつ、今年の新米も楽しみにしています。

（本間）

Halloween



Information

お知らせ



農地受委託に関する賃貸借料の精算（円滑化事業）

今年度の農地受委託の精算が、11月中旬から下旬にかけて行われる予定です。精算に先立ち、委託者（農地の出し手）と受託者（農地の受け手）には、精算通知書を送付させていただきますので、ご査収ください。

また、農地中間管理機構（やまがた農業支援センター）と契約している方については、11月初旬に賃借料等の通知書が郵送されますので、ご確認ください。

お問合せ 各営農課

第7回ウォーキング倶楽部のお知らせ

日時 11月8日（土）8：30受付、9：00開始

内容 いろは蔵パークコース

集合 日和山公園駐車場
右のQRコードからご確認ください。

お問合せ 福祉課 ☎24-5411 FAX24-5413

こちらから
DL できます



フラワーアレンジ教室の開催

日時 令和7年11月29日（土）午後1時30分から4時
（午後1時10分から受付します）

会場 庄内JAビル 512会議室

内容 フラワーアレンジの作成
講師：三浦淳志 氏（みうら生花店・花蔵）

参集範囲 管内の花き生産農家、組合員、一般消費者（定員50名）
※小学生以下参加の場合は保護者の方同伴とします。

参加費 1名につき2,500円（花材代）
※現金のみ。当日徴収いたします。

申込期限 令和7年11月14日（金）※花材手配のため、期限厳守
下記、JA全農山形園芸庄内推進室まで申し込みをお願いいたします。
※先着順のため、申込期限前に定員に達した場合は、その時点で締め切らせていただきます。（お申し込みの際、必ず日中連絡のつくご連絡先をご報告ください）

お問合せ先・お申込先 JA全農山形園芸庄内推進室 風間
TEL 0234-26-5253
FAX 0234-23-7731

令和8年用肥料・生産資材予約注文書のとりまとめについて

令和8年用の資材予約注文書が配布となります。注文書で予約いただくと価格の割引などお得にご利用いただけます。

また、注文書は複写となっておりますので提出用紙に集落名・氏名・電話番号を記入の上、10月31日（金）までに最寄りの資材店舗まで提出いただきますようお願いいたします。

お問合せ 各資材店舗

JA庄内みどり ブランド米

変わらぬおいしさをお届けします。

令和7年産
新米
キャンペーン



銘 柄		価格(税込)	特 徴
つや姫	5kg	5,000円	人気No.1、山形のブランド米。 炊いてほれぼれ、冷めてもおいしい。特別栽培米です。
雪若丸	5kg	4,750円	デビュー7年目。粒立ちしっかりおいしい 新食感。つや姫に凛々しい弟君の誕生です。
はえぬき	5kg	4,480円	適度な粘り・粒切れ・弾力を持ち飽きのこない、山形生まれのお米、しっかり食感が好みの方へ。 ご注文の際は10kg袋か5kg袋をご指定下さい。
	10kg	8,900円	
ひとめぼれ	5kg	4,600円	コシヒカリと比べ少しあっさりとし、粒が大きい割合に柔らかく食べ易く料理の守備範囲が広い。

今年もいよいよおいしい「庄内米」をお届けできる時期になりました。秀峰鳥海山の麓に広がる広大な庄内平野。その肥沃な土壌と清らかな水、農家の心意気一つになって作り上げた自信作です。

JA庄内みどりのブランド米を特別価格で全国へお届けします。この機会にぜひご利用ください。

キャンペーン期間

7年12月30日発送分まで

全国 10kg~20kg 一律 **700円**

※沖縄は除きます。

お申込み
お問合せ

JA庄内みどり
お米専門店

こめ蔵

☎フリーダイヤル 0120-24-9869
☎(0234)72-4950 / FAX(0234)72-4951
山形県飽海郡遊佐町豊岡字菖蒲田70-2