JA庄内みどり

みどり

地域とJAを結ぶ広報誌

November
11
2026
No.391



特集 JAまつり開催！

今月の表紙

10月24日、JA庄内みどり酒田みなみ支店JAまつりが同支店前で開かれました。オープニングセレモニーでは、浜中保育園の園児たちによる元気いっぱいの太鼓演奏とダンスが披露され、会場は大盛り上がり！8月から11月にかけ当JA各支店で開催されたJAまつり。詳しい模様は、P2～3の特集「JAまつり開催!」でご紹介します!

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。



8/23
平田中央支店
※「庄内ひらた目ん玉夏祭り」と同時開催









り開催!





10/18
遊佐支店
※「ゆざ産業まつり」と同時開催

「ＪＡまつり」が開かれました。
日頃のお疲れ様と感謝の気持ちを込めて、
組合員・地域住民みんなで楽しみました！







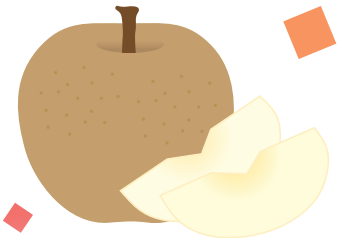
10/18
八幡支店
※「八平まつり」と同時開催











JAまつ

秋が深まる１０月、ＪＡ各支店で
様々な農作物の収穫シーズン真っ只中、
そして今後に向けて英気を養うため、





10/24 酒田きた支店









10/24 酒田ひがし支店

















10/24 酒田みなみ支店



10/1　グラウンドゴルフ大会
10/21　組合員親睦ゴルフ大会
11/8　松山地区JAまつり
（「城下町松山秋まつり」と
同時開催）

たくさんのご来場・ご参加
ありがとうございました！

庄内柿出荷開始　好天で出荷早まる 01

庄内柿出荷目ぞろえ会

当ＪＡ庄内柿部会は10月2日、松山選果場と遊佐町の野沢公民館で令和8年産庄内柿の目ぞろえ会を開きました。生産者、県庄内総合支庁酒田農業技術普及課、ＪＡ職員ら計８０人が集まり、本格出荷を前に出荷規格や集荷方法などを確認しました。

本年産は春先から続く好天の影響で生育が早く、集荷も昨年より6日ほど早まりました。ＪＡ職員は「今年は病害虫の発生も少ない。また8月末からの夜温の低下により、近年にない色づきの速さとなっている。他産地も物量が多い中で有利販売に繋げるため、高品質な柿の出荷をお願いしたい」と呼びかけました。



▲出荷規格を確認する生産者らとＪＡ職員

高品質な「シャインマスカット」が勢ぞろい 02

シャインマスカット品評会



▲大粒のシャインマスカットに真剣なまなざしを向ける審査員ら

当ＪＡぶどう出荷組合は9月２５日、酒田市役所で「シャインマスカット」の品評会を開きました。１２点が出品され、最高位の最優秀賞・ＪＡ庄内みどり組合長賞には鈴木洋信さん（北平田地区）が選ばれました。開催は今年で５回目で、市や県、市場関係者など7人が審査員を務めました。品評会後は市役所前の特設テントで販売会を開き、本年産シャインマスカットをＰＲしました。

その他の受賞者は次の通り。敬称略。▽優秀賞・市場賞＝小野寺秀樹（東平田）、㈱米日和り 古川麻衣子（平田）▽優賞・全農山形賞＝堀隆司（西荒瀬）、阿部一義（東平田）、髙橋克彦（酒田）

Ｒ８産長ネギ品質良好　出荷規格を確認 03

長ネギ出荷目ぞろえ会

当ＪＡ酒田畑作部会長ネギ専門部は10月13日、酒田市の北部選果場で令和8年産長ネギの出荷目ぞろえ会を開き、生産者とＪＡ職員14人が参加しました。

本年産は春先から好天に恵まれ、生育は順調で品質は良好。更なる認知度・評価向上に向け、出荷規格や梱包方法などについて確認しました。小野修専門部長は「市場からは、生産者間で品質の差が生じないよう求められている。専門部一丸となって出荷規格を守り、評価と信頼に繋げよう」と呼びかけました。

本年度は２３人が長ネギを栽培。主に京浜市場に向け７５㌧（１５，０００ケース）の出荷を予定しています。



▲生産者同士の交流の場にもなっています

スマホを安全に活用するために 04

スマホ体験教室

当ＪＡ信用部は１０月８日、本所で「スマホ体験教室」を開きました。多機能化が進むスマートフォンの操作・利用に苦手意識がある組合員のために開かれ、８人が参加しました。講師としてau Style酒田みずほの職員２人を招き、約２時間にわたりカメラや地図機能の使い方、インターネットの利用方法などを説明しました。

信用部の村上ひろみ部長は「スマホを使った日常生活での利便性向上と、安全な利用のための手助けができて良かった。今後も様々な企画を通して、利用者や地域の皆さまの暮らしを支え、身近で頼りになるＪＡを目指したい」と話しました。



▲操作が上手くいくたびに顔をほころばせていました

地域とＪＡを結ぶ懸け橋に 05

結いマルシェ


▲前回の約２倍となる７１人が参加するなど大盛況でした

当ＪＡ福祉課は１０月３日、遊佐町のＪＡ福祉施設・多機能ハウス結いで「結いマルシェ」を開きました。同施設の事業紹介や地域交流を目的に、昨年に続き２回目の開催。介護用具の展示や介護に関する相談コーナー、キッチンカーなどが用意され、地域住民を中心に多くの来場客で賑わいました。

施設管理者の粕谷祐子さんは「開催にあたり、出店者や町役場などたくさんの方に協力いただいた。駐車場も近隣住民の土地を特別にお借りしている。開所して１０年目を迎え、地域に根付いた福祉施設としてより一層信頼されるよう、今後も交流を深めたい」と意気込みました。

おいしい「シャインマスカット」をどうぞ！ 06

「さーくる青空食堂」にシャインマスカット提供

当ＪＡ農政対策推進協議会は１０月１５日、酒田市の「さーくる青空食堂」に、管内産「シャインマスカット」５㌔とＪＡグループ山形オリジナルの食育用ランチョンマットを提供しました。同食堂は酒田キリスト協会が運営し、地域の子どもたちや近隣住民を対象に月１回、食事やボードゲームなどで交流を深めています。

当ＪＡの渋谷佐一常務が同協会を訪問し、齋藤航大牧師に手渡しました。齋藤牧師は「今年も提供を受け感謝している。今後も、年齢を問わず楽しめる（家や学校などの他）第３の居場所として、活動の継続と周知に努めたい」と話しました。


▲優しい笑顔でお出迎え頂きました

稲刈り体験

市内の小学生が稲刈り体験

今回は4校の様子をご紹介します！

9月から10月にかけ、市内の小学5年生は授業の一環として稲刈り体験を行いました。当JA青年部や地域の生産者らの指導を受けながら、5月に自ら植えた稲を手刈りで刈り取りました。足首ほどだった苗が、児童らの腰まで育った様子を見て驚きの表情を浮かべていました。序盤は初めての稲刈鎌に苦戦していたものの、終盤には慣れた手つきで次々と収穫していました。

9/17 平田小学校





きれいに刈れたよ！

9/24 若浜小学校







9/24 浜田小学校







10/1 南平田小学校



よいしょ！よいしょ！





待ちに待った新米シーズン！
管内各地で

㈱神明 産地農業研修

米卸最大手の㈱神明は9月30日から10月1日にかけ、産地農業研修を行いました。関東勤務の新入社員8人が参加し、生産現場への理解や栽培知識を深めました。30日には、新堀地区の圃場で農事組合法人かどたの組合員がコンバインでの稲刈りを指導。初めて操縦したという同社社員は「稲を刈り取る先端部分が見えにくく、田植えよりも難しく感じた」と話しました。







神奈川大学生協 農業体験学習

神奈川大学生協は9月10日と11日、農業体験学習として同生協の学生組合員ら29人が来訪し、カントリーエレベーターや精米センター、マルノー山形などの施設見学や、農作物の収穫体験を行いました。10日、西荒瀬地区の圃場でほり農園指導のもと、手刈りでの稲刈りを体験。生産者やJA職員のアドバイスを受けながら、和気あいあいと収穫を楽しんでいました。





青年部通信

「青年の主張」で佐藤弘祐さんが最優秀賞！

10月25日、ＪＡ庄内たがわ本所で「令和８年度ＪＡ山形県庄内地区青年大会」が開かれました。同大会は、ＪＡ青年組織の活性化・組織強化や庄内地域の青年部同士の交流を目的に、毎年開催されています。日々の農業体験に基づく、農業への希望・意見・提言等を発表する「青年の主張」では、当ＪＡ青年部代表の佐藤弘祐さん（酒田ひがし支部）が最高位となる最優秀賞を受賞しました。

管内で畜産と稲作を営む佐藤さん。「循環型農業と未来」と題した発表では、堆肥に用いる豊富な資源が身近にありながら、肥料・飼料を外部に頼る農家が多い地域農業の実状に向き合い、牛と米が支え合う循環型農業に精力的に取り組む佐藤さんの熱い思いが語られました。「人の思いも、繋がりの中で循環する。農家同士の支え合い、生産者と消費者の結びつきも大切にしながら、持続可能な地域農業を未来へ繋ぎたい」と先を見据えました。

また、農業の素晴らしさや消費者への感謝等を「看板」にして地域に伝える「手作り看板コンクール」では、八幡支部の作品が優秀賞に輝きました。







▲力強く発表する佐藤さん。佐藤さんは地区代表として、今月 28 日に行われる県大会でも発表します。

営農掲示板

園芸だより

元気の源 栄養満点庄内柿！について

「庄内柿」のはじまりは、一説によると明治18年（1885年）、鶴岡市の鈴木重光が新潟の行商人から苗木を購入して育てたところ、その中に1本だけ種の無い不思議な柿を発見したことがきっかけだと言われています。それから今日まで、百年以上にわたり受け継がれる特産「庄内柿」は、当ＪＡ取扱い園芸品目でも特に歴史の深い品目です。

生育概況

今年は春先の天候が良く気温も高く推移したため、開花期が早まりました。その後適度な降雨に恵まれたため順調な玉肥大となりました。総じて全体として非常に順調な生育となりました。近年秋の高温が続いたことで柿の色づきが遅くなるという状況がありましたが、今年については８月末から夜温が低下したことで、近年にはない色回りの早さとなっており橙色が輝く高品質な柿となっています。

柿の栄養素

ビタミンC

みかんの2倍ともいわれる含有量があり、小ぶりの柿を1個食べるだけで1日の推奨量の大半を補うことができます。またビタミンCは、免疫力を高める効果があり、風邪の予防が期待できます。

カリウム

体内の水分バランスを保ち血圧の上昇を抑えるミネラル分です。主な効果としてナトリウムの排出を促し、むくみ予防に役立つことが期待できます。

βカロテン

植物特有の色素成分であり、体内でビタミンAに変換されます。強い抗酸化作用があるため老化や病気の原因となる活性酸素を除去するのに効果的です。具体的には、口や鼻などの粘膜を健康に保ち、細菌の侵入に対する抵抗力を高めるとされています。

「柿が赤くなれば医者が青くなる」と言われるほどに栄養が詰まっている秋の味覚「庄内柿」。非常においしく仕上がった庄内柿を毎日食べてもらい、元気満点で行楽シーズンの秋を過ごしてみてはいかがでしょうか。



営農販売部
園芸課
佐藤 央晃

これ1本で味が決まる！

塩糀のたれ

これから寒くなる季節！鍋で体の中から温まりましょう

塩糀レモン鍋



材料（2人分）

【具　材】
- 鶏もも肉200g
- レモン（輪切り）1/2個
- 白菜1/8個
- 水菜1/4個
- 長ねぎ1本
- えのき1/2パック
- 春雨もしくはマロニー　40g

【調味料】
- 塩糀のたれ200ml～
- 水　500ml
- レモン果汁1/2個分
- 黒コショウ　少々




※写真は盛り付け例

作り方

①レモンは1/2を輪切りに、残りは果汁を絞る。
②鶏もも肉・野菜・えのきは食べやすい大きさに切る。春雨ははさみで半分の長さに切る。
③鍋に調味料を入れて煮立たせ、煮立ったところに鶏肉を加えてアクをとり、ふたをして弱火で5分煮る。
④野菜・春雨を加えて火が通るまで煮る。食べる直前にレモンをのせて完成。

マルノー山形スタッフおすすめ これやってみて！

- 具材にごぼう・大根・キャベツ・玉ねぎ・ニラを入れても美味！
- 塩糀レモン鍋の味変に、すりごまやおろしにんにくがオススメ！
- 鍋のシメには溶き卵とご飯を入れておじやに！

塩糀のたれは、マルノー山形「直売所マルのん」、JA庄内みどり産直「山居館」にて販売しております

読者からのおたより

私にとって秋は、食欲の秋。芋煮からはじまり、秋刀魚、刈屋の梨、栗に柿、さつまいも、きのこに…何より新米です。もうとまりません！！
（平田中央・旨辛さん）

梨、シャインマスカット…。今度は柿ですねー！おいしい秋に感謝です。　（東平田・佐藤さん）

秋は本当に美味しいものが多くてついつい食べ過ぎてしまいます…。ある時、取材先で芋煮を食べた後に家の夜ご飯も芋煮だったということがありましたが、新米とともに食べる芋煮は格別なので毎日芋煮でも良いなと思いました(笑)　（小松）

今年は例年になく柿が豊作で干し柿暖簾もだいぶ長く伸びました。出来上がるのが楽しみです。
（本楯・野菜大好きさん）

私の祖母も毎年干し柿を作っています。いつも家のガレージで干しているのですが、今年も同じ場所で柿を干していました。その光景を見ると「秋が来たんだなあ…」と感じます。美味しい干し柿が完成するのが待ち遠しいですね！　（小松）

柿もマスカットも美味しいけど、「シャインマスカット」は従業員しか食べられないんです。「“社員”マスカット」ですから。　（秋田県・阿部さん）

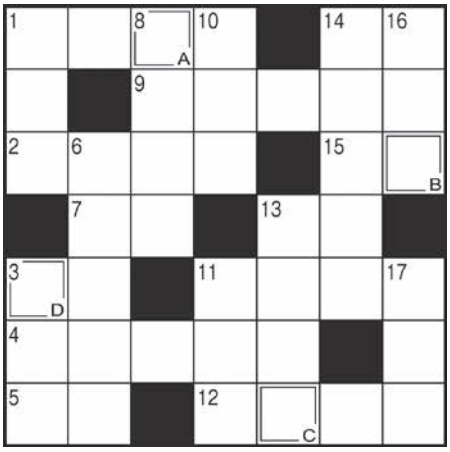
正社員が独り占めしたら、アルバイトにう“ばいと”られてしまうかも…そんな時は「ひとつ“ぶどう”ぞ」と譲るべし　（本間）

Instagram（インスタグラム）を始動したということなのでぜひ活用してみたいと思います。
（広野・阿部さん）

広報誌ではお伝えしきれない当ＪＡ管内のニュースやイベント告知、ＳＮＳならではの投稿を行っています！公式アカウントのフォロワー限定プレゼント企画なども今後行う予定ですので、ご期待ください！
（本間）

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仏教の開祖です
③「エイッ!」「ヤァッ!」と声を出して入れることも
⑥千歳飴がつきものです
⑧指先でパチンパチンと切る道具
⑩固定――の住宅ローンを借りた
⑪メーカー――小売価格は9800円です
⑬とってもタフです
⑭ストレス――にカラオケへ行った
⑯漢字で書くと「御強」。もち米で作ります
⑰人の長所や美点のこと

【ヨコのカギ】

①旧暦11月の異称
②他のグループの客は入りません
③俳句に入れて、季節を表現
④もう9時?! 寝過ごした!
⑤アウトの反対語
⑦積もれば山となります
⑨博多名物の辛子――
⑪ここの紅葉の名所は、東福寺や南禅寺などが有名
⑫赤ちゃんが誕生時にあげる声
⑬割り算。加減乗――
⑭ネコが前足で洗う場所
⑮アイロンでのばします

【10月号答え】ハイキング



正解者の中から抽選で5名様に「マルノー山形 たれセット」をプレゼント!



【締切】11月24日(火)当日消印有効

応募方法に一部変更が↓ございます↓

【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と、その理由 ③来年の抱負を自由に語ってください!(新年号に掲載予定)
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)での応募も可能!
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

【当選者発表】

S・Fさん(八幡)
ぽこさん(平田中央)
しのっちさん(松山)
グルメ姉さん(上田)
鉄道オタクさん(千葉県)

今月号のヒント!

海岸沿いの岩場や林の縁などに見られる常緑の多年草

JA庄内みどり 新 公式SNS インスタグラム Instagram始動

広報誌ではお伝えしきれない管内の旬な情報やJAの耳より情報を写真をメインにご紹介!ぜひチェックしてください!



JA_SHONAIMIDORI

↑こちらからフォローをお願いします!

X(エックス)やFacebook(フェイスブック)アカウントでも活動中!

X Facebook

家族で楽しむおいしい一皿

ただ焼くだけなのにご馳走感たっぷり!

ハクサイとベーコンのグリル

レシピ提供●
料理研究家 和田麻紀子



※写真は盛り付け例

材料(2人分)

ハクサイ(中玉)…1/8個(250g)
ベーコン…30g
ニンニク(スライス)…1片分(5g)
オリーブ油…大さじ1
塩…小さじ1/2+小さじ1/2
好みのハーブ※…適宜
黒こしょう…少々
※今回はタイムを使用

ポイント!

ハクサイの水分をしっかり引き出すのがポイントです。出た水分にベーコンとニンニクのうま味を含ませて、再度ハクサイに戻すようにして焼くとおいしく仕上がります。

アレンジ
●塩を少なめにして、焼き終わりにしょうゆをかけて和風に
●ゆでたパスタを加え、チーズをかけて主食に

作り方

①ハクサイは芯に切り目を入れ、手で縦半分に裂く。ベーコンは食べやすい大きさにカットする。
②フライパンにニンニクとオリーブ油を入れて弱火にかけ、少しカリッとするまで火を入れて取り出す。同じフライパンにハクサイと塩(小さじ1/2)を入れ、フライ返しなどでぎゅっと押し付け5分焼く。焼き目が付いたらひっくり返し、またぎゅっと押し付け、ベーコンと塩(小さじ1/2)、好みのハーブを入れてふたをして、さらに5分焼く。
③ふたを取ってニンニクを戻し入れ、途中でハクサイをひっくり返しながら、水分を飛ばすようにして焦げ目が付くくらいまで焼く。
④皿にハクサイを取り出して上からベーコンとニンニクを盛り、仕上げに黒こしょうを振って出来上がり。フォークとナイフで食べると良い。

理事会だより

第７回定例理事会が10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８年９月末事業実績検討
2．理事が代表する団体への貸付



山形県の最低賃金が改定されました！

この最低賃金は、県内で働くすべての労働者に適用されます。



山形県最低賃金
令和８年10月30日から
時間額　1,092円（60円UP）

お問い合わせ　山形労働局労働基準部
賃金室
TEL 023-624-8224

Information

お知らせ

令和8年産新米キャンペーン実施中！

お米専門店「こめ蔵 精米センター」では、令和8年産新米キャンペーンを好評実施中です。期間中は何回でも利用でき、「こめ蔵 精米センター」で取り扱う銘柄での組み合わせは自由です。贈答用やご自宅用に、ぜひご利用ください。

期　間	令和8年12月30日（水）発送分まで
特　典	1カ所で10kg以上20kgまでの発送の場合、送料を全国一律700円（税込）でお届け。（沖縄は除く。10kg未満は送料が発生します） ★年間予約発送も承り中！★ 令和8年11月～令和9年9月までの間。1カ所へ10kg以上、年4回以上の定期発送をお申込みいただいた場合、全国送料700円（沖縄は除く）で発送します。 ※上記送料は1回の送付が10kg以上20kg以内の場合です。20kgを超える場合は分けての送付となり、700円×個数分の送料となります。
お申込み・お問合せ	お米専門店「こめ蔵 精米センター」 TEL 0120-24-9869（フリーダイヤル） FAX 0234-72-4951

JAバンク山形県 2026年度第5回川柳大会 開催します！

内　容	詳しくは、本誌裏表紙のチラシをご覧ください。 下記2部門に、1人1作品ずつ応募いただけます。 □**あったか部門** …日々の暮らしの中の、心があたたまるエピソード □**ユーモア部門** …日々の暮らしの中で、思わず笑ってしまったエピソード
応募方法	応募用紙は当ＪＡ各支店窓口で配布しております。最寄りの支店にてお受け取りのうえ、ご記入・ご提出をお願いいたします。
応募期間	2026年11月16日（月）～12月18日（金） ※締切厳守
お問合せ	金融推進課　担当：齋藤 ＴＥＬ 0234-26-5545

編集後記

茶碗に残ったごはん1粒。皆さんは残さず食べていますでしょうか？茶碗1杯のごはんは、だいたい3，000粒ぐらい。1本の稲穂には、約70粒の籾が実ると言います。稲刈り体験の取材時、よく見ると田んぼには刈り残しや運ぶ際に落ちた稲穂がちらほらと。青年部員は児童らに対し、それらもしっかり拾うよう指導していました。たかが1本？されど1本。よい「食育」の現場でした。　（本間）

今年度から女性部事務局を務めています。今回、各地区のＪＡまつりを取材していた際に、女性部員をはじめとする多くの方々から話しかけていただきました。とても嬉しかったですし、楽しく取材を行うことが出来ました。本当にありがとうございました！　（小松）

JAバンク山形県

2026年度

第5回

川柳大会



大募集

第5回川柳大会を開催いたします！
日々の暮らしの中の、
心があたたまるエピソードや思わず
笑ってしまったエピソードを川柳にしてご応募ください。
あたたかさとユーモアが溢れる
沢山の作品をお待ちしております！

期間
2026年
11/16～
12/18

作品例

［第4回］川柳大会 JAバンク山形県 大賞作品

あったか部門

孫と寝る
湯たんぽよりも
暖かい



ユーモア部門

凧上げる
物価と書いたら
よく上がる



参加要項

■JAで年金をお受け取りいただいている方、年金予約をいただいている方のみご参加いただけます。
■応募用紙は本チラシの裏面をご利用ください。
■応募用紙に記入し、JA各支所（店）信用窓口へお申し込みください。
■1人あたり複数作品・複数部門へ応募可能ですが、表彰は全部門を通じて1人あたり1作品のみとなります。※未発表の作品に限ります。
■JAバンク山形県大賞の発表は、2027年2月以降JAバンク山形県ホームページ等で行います。
JAバンク山形県大賞ならびに各JA代表作品は、川柳大会作品集にて発表いたします。

審査の流れについて

山形県のJA毎に応募作品の中から審査の上、各部門のJA代表作品を選出します。（各部門1作品ずつ）
その後、各JA代表作品の中から厳正なる審査の上、JAバンク山形県大賞を決定します。

JAバンク山形県大賞

■あったか部門大賞…1名
■ユーモア部門大賞…1名
入賞者には農協全国商品券1万円分を進呈いたします。
加えて、JAバンク山形県大賞とは別に、当JA独自賞として部門ごとに
■最優秀賞……1名
■優秀賞……2名
表彰いたします。
当JA独自賞の入賞者には、特産品・商品券等を進呈いたします。
※JA代表作品＝最優秀賞となります。

みどり
2026年11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　総合企画部総務課・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