

特集

小学生どろんこ田植え体験！

今月の表紙

南平田小学校の5年生37人は5月19日、土田伸平さん(平田中央)の圃場で「つや姫」の田植え体験を行いました。土田さんやJA職員らの指導のもと、手植えで行う昔ながらの田植え作業に汗を流しました。男子児童は編み笠を被り、女子児童は緋の着物ともんぺのほか、額に巻く庄内地方の伝統的な日除けの布「はんこたんな」を着用。きれいな柄も、あっという間に泥まみれに！約1時間の田植え作業を終えた児童は「昔の人は凄いと思った。おいしいお米に育てほしい」と目を輝かせました。秋には稲刈り体験と収穫祭を行い、自ら植えた新米を味わう予定です。そのほか、5月は管内多数の小学校で田植え体験を実施しました。詳しくは特集ページでご紹介します！



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。



5/12
浜田小



「おいしいお米に育つといいな」

田植え体験!

から下旬にかけて、管内11校の小学校に実施しました。
業と地域の活性化につなげるために活動しています。苗に触れ、足をとられ、力
げな声が聞こえてきそうな瞬間をピックアップしました。



きれいに植えたよ! //

5/12
若浜小





がんばれー!!



5/12
平田小

待ちに待ったこの季節!

小学生どろんこ

JAと青年部が毎年継続して取り組む田植え・稲刈り作業の出前授業。5月中旬体験を通して、農業や地産地消の重要性について学んでもらい、持続可能な農エールに驚き、どろんこになっていく児童たち。今回は取材に行った4校の、楽し



5/19
南平田小



若手営農指導員が田植え作業を経験

01

実証田プロジェクト

5月15日、新人営農指導員の育成を図る「実証田プロジェクト」が行われました。新たに指導員として配属された若手職員が対象で、JA管内の実証圃で田植えから稲刈りまでの基本作業を経験し、米づくりのノウハウを学ぶことで現場指導スキルの向上に繋がっています。

今年度は酒田きた支店営農課の佐藤琉稀指導員が参加し、先輩指導員の手ほどきを受けました。育苗箱から取り出した苗を田植え機にセッティングし、操作方法を教わりながら丁寧な運転で植え付け作業を行いました。作業を終えた佐藤指導員は「座学では学べないことを体験できてよかった。組合員に信頼され、役に立てるような指導員を目指したい」と意気込みを語りました。

今後は草刈りや作溝培土を体験し、収穫期の稲刈り作業をもってプロジェクトを完遂します。



▲真剣な面持ちで操作する佐藤指導員◎

大きく育つように一生懸命育てて、見守って

02

青年部新堀支部首都圏小学校へ教材苗発送



▲教材用苗を発送した新堀支部青年部員ら

当JA青年部新堀支部は5月26日、新堀地区の育苗ハウスで、小学校の米作り体験授業で用いられる教材用「はえぬき」苗の発送作業を行いました。発送した苗は、東京や神奈川、千葉の小学校46校へ送られ、バケツ稲や学校田にて児童による田植えが行われます。本取り組みは、普段食べている米がどのように作られているか実際に体験しながら学び、農業や食の大切さ、魅力を知ってもらうことを目的に実施されています。

吉泉直樹支部長は「私たち農家は、種まきから丈夫な苗を作り、おいしい米となるように頑張っている。手間ひまかけた分大きく育つので、児童らにも一生懸命育ててもらい、日々の生長を見守ってもらいたい」と話しました。

6月15日、16日には、青年部員と女性部役員が発送先の小学校を訪問する「上京運動」を実施し、「米作りの先生」として庄内地方の農業や稲の管理方法などの授業を行いながら児童たちと交流する予定です。

「庄内柿」大玉出荷へ 講習会開催

03

令和8年度庄内柿摘蕾・摘果講習会

5月21日、松山地区の園地で「庄内柿」の令和8年度摘蕾・摘果講習会を開きました。生産者や県庄内総合支庁酒田農業技術普及課、JA職員ら26人が集まり、JA管内における庄内柿の生育状況や摘蕾・摘果の方法、タイミングなどを説明しました。

酒田農業技術普及課の職員は「今年度は高温傾向な気候が影響して、展葉が平年より6日ほど早く、害虫の発生時期も早まっている」と話し、防除時期が遅れないよう注意を促しました。着蕾状況については概ね平年並みだとし「早期の摘蕾と摘果で果実肥大を助けることが重要」とアドバイスしました。同課による令和6年度の実証実験では、早期の摘蕾が大玉作りに効果的であることが分かっています。

JAの職員は「市場が求める大玉で高品質な柿を目指すため、適期作業に努めてほしい」と話しました。今年度の庄内柿は10月中旬ごろより収穫・出荷が始まり、11月にかけて旬を迎える見込みです。



▲見上げる作業が多い柿栽培。足元やクマに要注意

皆で楽しく孟宗料理づくり

04

グループホーム結いで孟宗料理づくり

5月12日、グループホーム結いでにて春の味覚「孟宗筍」を使った孟宗料理づくりを行いました。調理を通して入居者と職員間の信頼関係をさらに深めるとともに、自ら作る達成感や季節の味覚を楽しんでもらうために毎年実施しています。

入居者らは皮むきや食材の切り分けなどを分担し、庄内地方の郷土料理である「孟宗汁」や筍ご飯を作りました。できたての孟宗料理を味わった入居者は「自分たちで準備したものだからよりおいしく感じた」と笑顔を見せました。

施設管理者の清野きえ子さんは「一緒に調理をすることで話題づくりにもなり、楽しさも提供できる。皆さんが笑顔で取り組み、おかわりまでしてくれた方もいたのでとても嬉しかった。今後も旬の味覚を楽しめるような催しを行いたい」と話しました。



▲慣れた手つきで皮むきをする入居者



▲料理完成後は、おいしそうに味わって食べていました

声の掛け合いは「地域の安心」に繋がる

05

女性部酒田きた支部（鳥海地区）防犯・交通安全巡回



▲協力しながら地域内の各家庭を巡回しました

5月23日、鳥海地区西谷地にて当JA女性部酒田きた支部（鳥海地区）による防犯・交通安全巡回が行われました。同活動は、毎年5月に地区内の巡回地域を変えながら20年以上継続して行われている取り組みです。部員らは一軒一軒を訪問し「不審な電話はきていないか」「交通事故に気を付けて欲しい」などの声掛けとともに、防犯や交通事故への注意喚起のチラシや反射板、事故多発場所注意マップを配布しました。

巡回には南遊佐コミュニティ振興会や交通安全協会南遊佐分会の会長、北酒田駐在所の警察官も加わり、計9人で地域の安全を呼び掛けました。

副支部長の永澤ユミ子さんは「声の掛け合いは地域の安心に繋がる重要な活動であることを改めて感じた。今後も地域の見守りも含め、巡回活動を続けていきたい」と話しました。

官民挙げて「庄内砂丘メロン」をPR

06

第1回庄内砂丘メロン生産性向上プロジェクトチーム会議 ほか

県庄内総合支庁産業経済部は4月30日、酒田市の同庁産地研究室で令和8年度「第1回庄内砂丘メロン生産性向上プロジェクトチーム会議及び第1回ブランド力向上プロジェクトチーム会議」を開きました。県、市町や当JA職員ら27人が参加し、令和7年度の活動実績報告と8年度の活動計画などについて協議しました。

今年度も「第3期庄内砂丘メロン産地強化プロジェクト」を推進し、産地基盤の強化、高品質安定生産の推進、ブランド力の強化を図り、産出額40億円規模の産地の維持を目指します。出荷最盛期である7月前後には、関係機関が連携を図りながら「庄内砂丘メロンの日（7月6日）」の認知度向上や「庄内砂丘メロン」のブランド力の強化に向けたPR活動を実施する予定です。

産業経済部農業振興課の阿部誠司課長補佐は「今後も試験圃での実証試験や協議を重ねながら、官民一体となって目標達成を果たしたい」と話しました。



▲令和8～10年度を「メロンつる割病重点対策期間」と設定、防除対策に努めます

JA庄内みどり産米! //

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)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!

応援団のご紹介

だるま寿司

創業1937年(昭和12年)、今年なんと89周年を迎えた酒田市中町の老舗寿司屋「だるま寿司」。現在は三代目の鈴木篤さんと弟妹の3人が歴史を紡ぎます。

お店の理念は「幅広い世代に愛され地域に必要とされる寿司店」であり続けること。気軽に入りやすく、お手頃な価格でお腹いっぱい楽しめる寿司屋を目指しています。

私が頂いたのは「夏味にぎりセット」。四季に合わせた旬の魚介を提供する限定メニューで、特上握り10貫とメゴチの天ぷら、バイ貝の煮付けにエビの味噌汁が付いた盛沢山のセットです。JA管内産「はえぬき」を用いた大きめのシヤリと、分厚く切られたネタの相性は抜群で、口いっぱいには新鮮な旨味が広がります。ふわふわなメゴチの天ぷらと、甘辛い味付けの kori としたバイ貝も主役に引けを取らない逸品で、お酒との相性も◎。

鈴木さんの祖父にあたる初代の夢は「100年続く寿司屋にすること」。100年越しの夢を実現させることが目標と語る鈴木さん。「おいしい庄内米に負けないネタを取り揃えている。寿司が酒田の恒久的な文化として輝き続けられるよう励みたい」と力強く意気込みました。



▲夏味にぎりセット3,000円(税込)の特上握り



▲メゴチの天ぷら、バイ貝の煮付け、エビの味噌汁

宮農販売部園芸課 相澤俊輔

私は「夏味ちらしセット」を頂きました。お寿司同様、一つ一つのネタが新鮮で大きく食べ応え抜群。特に、エビの甘味とプリプリとした食感とはまりません!揚げたてサクサクの天ぷらや小鉢、お味噌汁どれをとっても絶品のセットでした。皆さんもぜひ!オススメです。



▼夏味ちらしセット
3,000円(税込)の海鮮ちらし



だるま寿司

〒998-0044

山形県酒田市

中町3丁目1-12

☎☎0234-24-0008

平日/11:30~14:00(LO)

17:00~21:00(LO)

日曜、3連休最終日/11:30~14:00(LO)

17:00~20:30(LO)

定休日/不定期(お問い合わせください)

よりどりみどり!

5/28

女性部遊佐支部 花の寄せ植え教室を開催!

計51人の部員が参加し、寄せ植えを楽しみました。今回の花材は「宿根サルビア」「ユーフォルビア」「シルバーガザニア」「バコパ」「ガーベラ」「アメリカンブルー」の6種類で、自らつくった鉢植えを長く観賞できるように、多年草を中心に選んだとのこと。支部長の阿部智井さんは「定期的に部員が集い、楽しく会話したり協力し合ったりする催しは大切。地域の繋がりを絶やさないよう、今後も力を合わせ精力的に活動したい」と力強く語られました。



JA健康寿命100歳プロジェクト

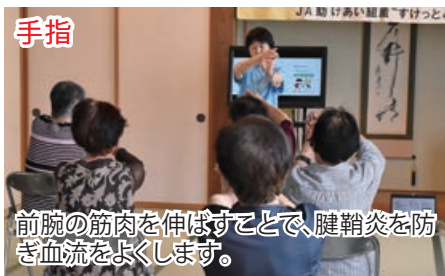
てんとうムシ教室 開催!

福祉課が助けあい組織「すけっとみどり」と行う介護予防教室



てんとうムシ体操

転倒によるケガや骨折は、歩行や日常生活動作に支障をきたすだけでなく、最悪の場合寝たきり状態になることも。足、腹部、腰の筋肉や関節を動かして転倒予防に繋がります。



手指

前腕の筋肉を伸ばすことで、腱鞘炎を予防・血流をよくします。



肩甲骨

肩甲骨を寄せることで姿勢改善や肩こりを予防します。



足

太もも全面的筋力を強化し、ひざ痛の予防・改善につながります。



ひねる(腹筋)

脇腹の筋肉を鍛え、バランス能力を向上させます。



耳

耳には内臓や自律神経のツボが集まっており、自律神経が整い、血行促進、リラックス効果も。

その他認知症予防体操や体全体の健康につながる足裏の体操「青竹エクササイズ」などもとり入れ、毎月2回開催しています。

営農掲示板

営農のしおり

有効茎数の早期確保と適期中干しについて



松山営農課
山田 勝也

有効茎数の早期確保
有効茎数が目標の8〜9割に達するまで日中は3cm程度の浅水管理（日中止水）

で地温を高めるようにしましょう。入水は早朝または夜間に行い、昼夜の日較差をつけ分けつつの発生を促しましょう。ただし、低温時や強風が続く場合は、一時的な深水管理で稲体を保護しましょう。また、強風などの影響による葉色低下が見られる場合は、田ワキ対策を講じた上で圃場全体を確認し、窒素成分で10aあたり1kg以内の追肥を行い対処しましょう。（はえぬき・雪若丸）

田ワキ・表層剥離対策

温暖な日が続くと土壌の還元が進み、田ワキや表層剥離が発生し、根の活力低下や根張りに悪影響を及ぼします。

田ワキが強い圃場では温暖な日に水交換や2〜3日程度の田干し（極端な高温・低温時や強風時は避ける）を実施し、根の回復を図りましょう。また、表層剥離等が多い圃場では積極的な水交換を行い、発生を抑制しましょう。

適期中干しと作溝

中干し・作溝は土壌中のアンモニア態窒素を減少させ、無効分げつや節間伸長を抑制します。また、根張りを良くし、

登熟及び品質向上に繋がる重要な作業です。

近年、中干し開始の適期を逃してしまいう圃場が見受けられるため、毎年同じ時期に実施するのではなく、別表を参考に、目標茎数の8〜9割が確保でき次第、直ちに中干しに入りましょう。また、異常高温や天候不順に対応するため、収穫期までの効率的な水管理を行うためにも作溝を必ず実施しましょう。

別表 中干し開始の目安になる茎数（有効茎数の8〜9割）

品種	1株当たり茎数 (70株/坪の場合)
はえぬき	20〜23本
つや姫	17〜19本
雪若丸	22〜25本

例年、梅雨等による降雨の影響により中干しが不十分となる圃場が多く見受けられます。そのような場合は、「暗渠排水を利用して「小ヒビが入る程度の中干し」を確実に実施し、穂肥までには作溝の手直しを行います。」

圃場内の取りこぼし雑草について

一発除草剤で取りこぼしたヒエ・ホタルイは斑点米カラムシ類の発生源となるため、早めの後期除草剤を散布しましょう。なお、残草の種類や葉齢などの状態を確認したうえで使用薬剤を選択し、使用量を守り遅れずに対応しましょう。

園芸だより

日本のアスパラガス栽培の歴史



園芸課
係長
五十嵐 雄二郎

日本でのアスパラガス栽培は、明治時代に西洋野菜が導入された流れの中で始まりました。現在では北海道から九州まで広く栽培されていますが、歴史をたどるといくつかの重要な転機があります。

導入期（明治時代）

アスパラガスは、ヨーロッパ原産の野菜で、日本には明治初期に導入されました。

1871年頃、北海道開拓使が欧米農業を取り入れる中で試験栽培を開始しました。

当初は観賞用や外国人向け食材として扱われ、一般家庭にはほとんど普及していませんでした。

特に北海道では冷涼な気候が適していたため、早い段階から栽培研究が進みました。

缶詰産業と普及（大正〜昭和初期）
本格的な栽培拡大のきっかけは「缶詰用需要」でした。

20世紀初頭、日本では輸出向け農産加工品としてアスパラガス缶詰が注目されます。

北海道・長野・山形などで栽培面積が増加

・白アスパラガス（軟白栽培）が主流
・欧米向け輸出産業として成長
特に昭和初期には、北海道産ア

スパラガス缶詰は重要な輸出商品になりました。

戦後の変化（1950〜1970年代）
戦後になると食生活の洋風化が進み、家庭用野菜として需要が増えます。

この時期に大きく変わった点は、缶詰中心から生鮮野菜中心となった点と、白アスパラガス中心からグリーンアスパラガス中心となった点です。

グリーンアスパラガスは日光に当てて育てるため栽培効率が高く、栄養価も高いことから急速に普及しました。

現代のアスパラガス栽培

現在の主要産地は、北海道、長野県、佐賀県、福岡県、山形県などです。

特に北海道は冷涼な気候と広い農地を活かし、日本最大級の産地になっています。

また近年ではハウス栽培による周年出荷、紫アスパラなど新品種、地産地消・ブランド化も進んでいます。

当JAでは、令和8年5月現在、生産者42人、栽培面積5.0haで栽培しています。ハウス栽培がメインで、3月下旬から10月上旬まで収穫が続きます。

直売所マルのん

マルのんフェア



6/15 (月) ・ 16 (火) ・ 17 (水)

開催時間 9:00～15:00

マルノー直売所製品
(一部商品を除く)

●当日限りの特別販売●
特別販売の内容は当日直売所にてお知らせいたします!
※数に限りがあります。
楽しみにしているの～ん♪

20%OFF

※フェア期間中はスタンプカード捺印をお休みさせていただきます



(株)みどりサービス
マルノー山形

〒999-6701

酒田市砂越字上川原44-1

TEL0234-52-3100

読者からの おたより

「種まき爺さん」の場所を初めて
知ることができました。
(千葉県・鉄道オタクさん)

「種まき爺さん」に並ぶ新たな風
物詩を見つけようと定期的に鳥
海山を凝視していますが、今のと
ころ成果はありません。(本間)

今年は“孟宗筍”が豊作らしく、
知人からたくさん頂くことができ
ました。孟宗汁・土佐煮・筍ご飯
など何度も味わうことができました。
旬のものはやっぱりおいしい!!
(八幡・齋藤さん)

我が家でも、ありがたいことに毎
年のように親戚や知人から孟宗
筍をたくさん頂くので、さまざまな
孟宗料理にして食べました。特に
孟宗汁は、毎日お汁として出され
ても構わないほど大好きなので
今味わえる旬を大事に感じなが
ら孟宗料理を味わいたいと思ひ
ます。(小松)

JAバンク山形県第4回年金友の会 川柳大会受賞作品の紹介

今回は暮らしの中で心が温まり、おもしろおかしく感じたことなどをテーマ
に「あつたか部門」と「ユーモア部門」で作品を募集。当JA管内で最優秀賞、
優秀賞に選ばれた作品をご紹介します。※次回は秋ごろの実施を予定しています。

最優秀賞 (各部門1名ずつ)

《あつたか部門》

孫呼ぶも

呼びたい孫の

名前出ず

菅原えい子さん(遊佐)

《ユーモア部門》

面くらう

新米高くて

麺食らう

きいばあちゃんさん(松山)

優秀賞 (各部門2名ずつ)

《あつたか部門》

年重 孫が手助け

うれし涙

さつちゃんさん(酒田ひがし)

芋食う孫

笑顔うれしや 来年も

飛鳥ふあゝ夢さん(平田中央)

《ユーモア部門》

ギブアップ

俺と農機と 誰が先

佐々木 隆さん(酒田ひがし)

歳重ね 化粧重ねて

厚くなる

小野寺 明美さん(酒田中央)

クロスワードパズル

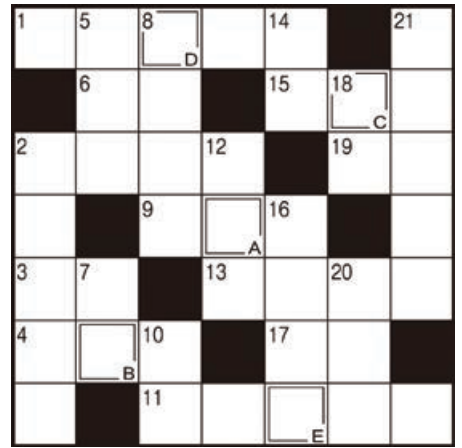
二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

【タテのカギ】

- ② 完成しました!
- ⑤ 成長した羊の肉です
- ⑦ ペンは——より強し
- ⑧ 彼は大舞台で面目——を果たした
- ⑩ 手のひらや足の裏の反対側
- ⑫ 旬よりも時期が早いもの
- ⑭ この教科の時間にアサガオを育てた人も多いのでは
- ⑯ 古くから、夏バテ防止にも食べられてきた野菜
- ⑱ ウィッグや付け毛ではありません
- ⑳ クイズを出されて考えるもの
- ㉑ 中学校で教育——をおこなう大学生

【ヨコのカギ】

- ① 傘を忘れたときに軒先を借りてすることも
- ② 赤外線やX線もこれの一種
- ③ 梅雨入りすると、梅雨——がいつ頃なのか気になります
- ④ 簡単には意見を曲げません
- ⑥ 損の反対語
- ⑨ 親しいつきあいのこと。昔の——でなんとかしてよ
- ⑪ アメリカ原産の大きなカエル
- ⑬ 自宅を離れて観光などをします
- ⑮ ウメやブルーベリーの食べる部分
- ⑰ 合唱部が練習するもの
- ⑲ 一年で一番昼が長い日



【5月号答え】

レンキユウ

1	シ	7	ヨ	ウ	ブ	17	ハ	チ	
2	マ	ク	ラ			15	ホ	シ	
3	イ	ソ			13	カ	ー	ウ	
		8	ウ	11	カ	ン	ム	19	リ
4	バ			12	シ	ダ		19	ミ
5	レ	イ	ワ			16	ウ	ツ	ド
6	エ	ヌ			14	ヤ	キ	ト	リ

【当選者発表】

G・Tさん(砂越)
Y・Sさん(藤岡)
H・Yさん(本楯)
O・Mさん(中平田)
カノンママさん(東京都)

ヒント!
皮はパリッと
中はホクホク

正解者の中から抽選で5名様に「梅ジュース」をプレゼント!

【締切】6月22日(月)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

トマトを丸ごと大胆な肉詰め
南フランス トマトファルシ

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子

材料(4人分)

トマト…4個(1玉200g程度)
ニンニク(みじん切り)…1/2片(2.5g)
オリーブ油…大さじ1
タマネギ(みじん切り)…80g
合いびき肉…350g
好みのハーブ
(バジルやタイム、オレガノなど)…適宜

A

卵…M1個(60g)
パン粉…大さじ2(6g)
塩…小さじ1
カレー粉…1つまみ

ポイント!

堅めのトマトを使うと焼いても崩れにくいです。崩しながら食べるので崩れてしまってもおらかな気持ちでOK。座りの悪いトマトはほんの少しだけ底を切り落とすと安定します。

アレンジ

- 溶けるチーズをかけて焼く、中にモッツアレラチーズを入れる
- ブックリーニやパプリカなどの野菜も耐熱容器と一緒にに入れてグリルに

作り方

- ① オープンを200度に予熱しておく。トマトはへた側を1cmくらいの厚さでスライスしてふたにする。残りの部分は中身をくり抜いて器にし、切り口を下にして水気を切っておく。ふたとくり抜いた中身は取っておく。
- ② ニンニクとオリーブ油をフライパンに入れて弱火で熱し、香りが出たらタマネギを加えてしんなりするまで炒めて冷ます。
- ③ ボウルに合いびき肉とA、②を入れてよくこねる。トマトの器にそれぞれ1/4量ずつ詰めてふたをのせ、深めの耐熱容器に入れてオーブンで30分焼く。
- ④ くり抜いた中身を塩少々(分量外)と好みのハーブで煮詰めてソースを作り、③にかけて出来上がり。

理事会だより

第2回定例理事会が5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7年度決算書類部門別損益計算書 総代会参考書類等の承認
2. 令和8年4月末事業実績検討
3. 役員賠償責任保険への加入
4. 山形県農業信用基金協会への増資
5. 令和8年度みどり農機センター農機運搬用3.6t積中古トラックの固定資産取得
6. 令和8年度精米センターパッカー更新に伴う固定資産取得
7. やすらぎホールみどり小ホール改修工事
8. 令和7年度決算監事監査の結果

山居館 夏野菜フェア

- 日時 6月21日(日)9:00~12:00
- 内容 夏野菜のつめ放題を行います。
※詳しい内容やお問合せについては山居館までご連絡ください。
- お問合せ 山居館 ☎26-6732

編集後記

田植え体験や園芸品目の現地講習会など、屋外取材が増え始めた5月。汗をぬぐいながら手植えをする小学生のかたわら、撮影しているだけの私も取材の度に汗だくに。5月でこの暑さ。来たる夏の取材風景を想像するだけで汗をかきそうです。(本間)

女性部酒田きた支部(鳥海地区)の防犯・交通安全巡回へ取材で同行させていただいた際に、空き地らしき場所に1mほどの高さまで生長している筍を見つけました。今まで見かけたことが無かったので思わず写真を撮ってしまいました。(小松)

Information

お知らせ ↓

無人ヘリコプターによる一斉防除が始まります

水稲・大豆の無人ヘリコプターによる防除作業が各地区で始まります。期間中はご迷惑をお掛けしないように万全の対策を講じ、安全作業に努めますので、よろしくお願いします。

期間 6月下旬~9月上旬

お問合せ 営農企画課内 JA庄内みどり無人ヘリ防除連絡協議会事務局 ☎26-5643

第3回ウォーキング倶楽部のお知らせ

日時 6月20日(土)8:30受付、9:00開始

※開催日が変わりましたのでご注意ください。

内容 三川町 アトク先生の館コース

集合 三川町全農庄内農機センター駐車場

右のQRコードからもご確認いただけます。

年会費 第3回から参加の方、2,000円になります。

お問合せ 新規参加希望の方は、下記までご連絡ください。
福祉課 ☎25-5696 FAX24-5413

こちらから、DLできます。



農業用使用済み廃プラスチック回収のご案内

適正処理にご協力をお願いします。

回収期間 6月15日(月)~7月2日(木)

お問合せ 最寄りの生産資材店舗まで

各地区の回収日は広報折込の案内文書をご覧ください。

○廃棄農薬で有効期限が確認できない古い農薬については、回収をお断りさせていただきますのでご了承ください。

生産資材店舗棚卸による休業のお知らせ

日時 6月30日(火)

※全店舗休業になりますのでお早めにご利用をお願いいたします。

サマーフェア2026

開催日時 7月17日(金)9:00~16:00

7月18日(土)9:00~15:00

会場 オートパル酒田

内容 秋用農業機械・資材・生活用品・自動車・ガス関連商品・マルノー商品などの展示販売

お問合せ 農業機械課 ☎23-1818

●これまで遊佐会場・酒田会場でそれぞれ開催していたサマーフェアについて、運営効率化及び内容充実を図る為、今回より合同での開催となります。

免税軽油(軽油税)について【(株)みどりサービス 燃料課】

これまで軽油税が含まれた金額で販売しておりましたが、令和8年6月1日(月)より軽油税を最初から差し引いての販売に変更となっております。

配送以外でSS店頭にて購入されているお客様は、ご自身の免税軽油決定数量をオーバーしないように残量の管理をお願い致します。決定数量をオーバーしてしまった分については課税軽油となり、軽油税分をお支払いいただく事となります。ご理解とご協力のほど、よろしくお願い致します。

お問合せ (株)みどりサービス 燃料課 ☎26-5601

野外活動時の自衛・護身用 熊や野生動物との遭遇時に!

熊よけスプレー Bear Repellent Spray

BEARGONE

ベアゴーン

命を守る準備、それがこの1本!



噴射距離 約**5m** (到達距離 最大約8m)

霧状に広がって熊との間に膜をつくります



カプサイシン × マスタードの
Wパンチ!



1回の使用でしっかり守れる**280ml**

・熊よけスプレー特価

10,450円 (税込価格)

昨年好評いただきました
熊よけホーンも再入荷しました!
ご注文お問い合わせは各資材店舗へ



ホルスター付き

