

特集

応援団のご紹介

今月の表紙

平田中央地区の水落亘さんは、約16畝の圃場で「つや姫」「雪若丸」「はえぬき」、飼料用米「ふくひびき」などを栽培しています。農業の大変さについて何うと「近年は異常気象、特に夏場の高温対策に手を焼いている」とのこと。そのぶん、無事収穫を迎えた時の喜びはひとしおだと話します。令和8年産米は昨年に続き高品質に仕上がっているようで、「米価や米離れなどが世間を賑わすが、生産者は毎年変わらず丹精込めて作っている。おいしい新米をぜひ食べてほしい」とPRしました。



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。



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!

割烹食堂 伊豆菊

昭和25年(1950年)、鰻料理がメインの定食屋として創業。現在は新鮮な海・山の幸を扱う割烹として、4代にわたる歴史を紡ぎます。使用する米は「ひとめぼれ」で、取締役の中川栄太郎さん曰く「全国食べ回ったが、これを超える米はない」と大絶賛。心がけていることは「常にお客様を意識し、第二に考えること」。仕出しや宴会メニューは固定せず、可能な限り要望に合わせた料理を提供するそう。そんな伊豆菊の人気ナンバーワンメニューは「かつ丼」。代々継承される秘伝の味付けに、庄内地方自慢の豚肉、そして「ひとめぼれ」。3拍子揃ったハーモニーは極上の味わい。月々金曜日限定、日替わりの「おまかせランチ」、「にぎり寿司ランチ」も中川さんオススメです。

私はおまかせランチをいただきました!真鯛の刺身はプリプリでとにかく新鮮。豚肉と冬瓜の煮物はよく味がしみ込んでいて、

食欲を掻き立てられます。ご飯との相性も抜群で、箸が止まりませんでした!



信用部 融資課
大島流星

おすすめ



▲「おまかせランチ」1,550円(税込)※

お腹がすいたら、ぜひ立ち寄ってください!



取締役 中川 栄太郎さん

人気No.1



▲「かつ丼」1,520円(税込)※

※11月1日より価格改定を行うため、掲載価格は10月31日までとなります。

割烹食堂 伊豆菊

〒998-0044 山形県酒田市中町2丁目1-20

【営業時間】昼の部:11時~14時

夜の部:16時30分~21時(日曜・祝日:20時30分まで)

定休日:不定休(お電話にてお問い合わせください)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:0234-22-3216 FAX:0234-23-3470

※隣接する系列店「寿し処武蔵」との共同電話となっております。



\\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)

道の駅 鳥海

ふらっと

平成9年(1997年)にオープン。30周年を迎える令和9年初頭には「えっぺけ鳥海」として移転予定の「ふらっと」。「地元産」の発信地として、フードコートでは地域で採れた農作物を積極的に取り入れており、こはんは山形県を代表するブランド米「つや姫」を使用。総支配人の佐々木佳孝さんは施設について「笑顔とまごころを motto に、お値段も半音(♭=フラット)お下げして」がコンセプト。お客様から聞く『おいしかったよ』『言葉がやりがい』と微笑みました。鮮魚直売所「元氣な浜店」で買える「銀ガレイ」は焼きたてを食べることができ、別売り「こはんセット」との「即席定食」が大人気。パリパリの香ばしい皮と、脂ののったジューシーな白身は絶品。

私はニジサクラ丼をいただきました。ふっくら、もちもちのご飯とあっさりとした味わいのニジサクラが相性抜群! 噛めば噛むほど魚とご飯の旨みが口いっぱいに広がります。卵黄が絡むとニジサクラの味がさらに引き立ち、美味しさ倍増です!

八幡支店 金融課
今井梨心



おすすめ



▲「ニジサクラ丼」※ 2,500円+「卵黄トッピング」100円(税込)
※ニジサクラ…「ニジマス」と「サクラマス」を交配した県のブランド魚。程良い脂のりと食感が美味

定番



▲「銀ガレイ」750円
+「こはんセット」350円(税込)

ぜひ『ふらっと』遊びに
来てください!



総支配人 佐々木 佳孝さん

道の駅 鳥海 ふらっと

〒999-8531 山形県飽海郡遊佐町菅里字菅野308-1

【営業時間】 9時～18時(11月～2月は9時～17時)
直売所 9時～17時(11月～2月は9時～16時30分)
定休日:1月1日

【お問い合わせ】 TEL:0234-71-7222 FAX:0234-77-3434



おいしい新米、入荷中!

待ちに待った新米の季節がやってきました! 管内では9月上旬ごろから稲刈りがスタート。生産者の努力が実り、令和8年産米も品質良好! 産直などの店頭で続々と並び始めていますので、とれたての新米、ぜひお買い求めください!



9月9日~

令和8年産米等級検査開始

9月9日から、当JAカントリーエレベーターや保管庫への本年産米入庫・検査が続々と始まっています。11日、酒田市の北平田倉庫では「はえぬき」「雪若丸」など565俵(1俵60* $\square$)を受け入れ、等級検査※ではいずれも1等米に格付けされました。

本年産米は平年より出穂が早まり、登熟も平年と比べ5~7日程早く進みました。高温が懸念された夏場は水管理を徹底したことで、品質は昨年に続き良好です。米穀課の石井和徳課長は「例年、販売先からはJA庄内みどり産米の安定した品質を評価いただいている。引き続き丁寧な乾燥・調製に努めてほしい」と話しました。



※等級検査ってなに?

農産物検査法に基づく米の品質検査のこと。粒の大きさ、形、色、水分量、異物混入率などを調べ、状態の良い「整粒」の割合が70%を超えるものが、1等米評価を受けます。



9月27日

山居館で「新米フェア」開催

9月27日、産直「みどりの里山居館」で令和8年産新米の販売が始まりました。12月末までは新米の発送料が安くなるほか、炊きたての新米「つや姫」「雪若丸」試食コーナー、併設の「かふえ・山居館」で新米おにぎりが販売されるなど、内容盛りだくさん!

また、1回100円の店頭企画「お米の重さ当てクイズ」では、両手ですくったお米が何gかを予想し、誤差15g以内での中すれば新米1kgをプレゼント!外れても管内産の野菜がもらえるお得な企画で、老若男女問わず大勢の参加者で賑わいました。

プレゼントの新米「はえぬき」1kg。誤差なく言い当てた参加者も大勢いました!▶



9月~10月にかけ、管内各地で稲刈り体験が行われ、県内外からたくさんの参加者を迎えました。その模様は11月号でたっぷりご紹介します!

座談会開催 本年産米取り扱い等説明

01

令和8年秋季座談会

9月1日から7日にかけて、当JAは管内各地で令和8年秋季座談会を開きました。1日には酒田みなみ支店で酒田地区の座談会が行われ、組合員やJA役職員ら約40人が参加しました。

座談会では、本年産米の取り扱いや米穀情勢を中心に、秋以降の各部事業についてのお知らせなどを説明したのち、組合員からの質問や要望に答えました。田村久義組合長は「備蓄米の買い戻しなど諸課題への対応については、引き続き農政運動を通して国に強く求めていく」と話しました。

その後開かれた懇親会では、地域農業の実状や未来について、組合員とJA職員が活発な意見交換を行いました。



▲座談会は春と秋の年2回開催されます

本楯CEにサイロ2基増設 今秋稼働

02

本楯CEサイロ増設工事竣工式



▲増設したサイロ2基(写真右)

9月4日、今年3月に開始した本楯カントリーエレベーター(CE)サイロ増設工事の完了に伴う竣工式を行いました。本楯CE利用組合やJA役職員、工事を請け負った日本車輛製造(株)の担当者ら19人が出席しました。

今回の工事で370トンの規模のサイロ2基を増設したほか、操作盤や搬送機器なども刷新しました。これにより荷受面積は約465㎡まで拡大し、令和9年度からは新たに「雪若丸」を受け入れる予定です。田村久義組合長は「CEは地域農業や農家の営農継続のために欠かせない施設。更なる機能向上と長寿命化を果たすことができて良かった」と話しました。

シャイン出荷始まる 品質良好

03

「シャインマスカット」出荷目ぞろえ会

当JAぶどう出荷組合は8月28日、「シャインマスカット」の目ぞろえ会を開きました。生産者やJA職員、県庄内総合支庁酒田農業技術普及課の担当者ら約70人が参加し、本年産の生育状況や出荷規格などを確認しました。

酒田農業技術普及課は生育について、春先から好天が続き昨年産に比べ2週間ほど早いと説明しました。今後の管理については、糖度の上昇促進のため8月下旬以降は灌水量を徐々に減らすこと、食味の確認を怠らないことなどを挙げました。同組合の阿部浩組合長は「適期の収穫・出荷を心がけ、昨年の売り上げを超えられるよう頑張ろう」と呼びかけました。



▲参加者も年々増えており、特産品としての存在感が高まっています

新人営農指導員が稲刈り体験

実証田プロジェクト

9月11日、当JAは酒田市の実証圃で新人営農指導員を育成する「実証田プロジェクト」を行いました。酒田きた支店の佐藤琉稀指導員が参加し、同プロジェクトの最終工程としてコンバインでの稲刈りを学びました。

講師を務めた営農企画課の鈴木忍課長は「生産者との信頼関係を築くことが重要。体験を通して、農業のやりがいや難しさを知って欲しい」と話しました。約30㍍の圃場を2時間ほどで刈り終えた佐藤指導員は「生産者の基本作業を、1年の流れで学ぶことができて良かった。1人前の営農指導員を目指し、今後も勉強に励みたい」と意気込みを語りました。



▲「刈取部が見えづらく、田植え機より難しい」と感じたそう

04

色鮮やかな花々が一堂に

第60回庄内フラワーショー開催



▲出品された花を評価する審査員ら

庄内花き生産組織連絡協議会は9月25日から27日まで、酒田市のミライニで第60回庄内フラワーショーを開きました。

品評会ではケイトウやトルコギキョウなど76点が出品され、当JAからはいずれもケイトウで、佐藤浩由さん(浜中)の「サカタプライド」が庄内花き連金賞、早坂央さん(浜中)の「サンデーオレンジ」が審査員特別賞に輝きました。

審査員は「金賞は花の形が特に丸く綺麗に揃っていて、軸もしっかりしている。審査員特別賞は遠くから見ても花全体が真っ直ぐで印象的だった」と評価しました。

品評会後は一般公開も行われ、賑わいを見せました。

05

小松千晴さん2連覇 枝肉重量高評価

JA庄内みどり養豚部会肉豚枝肉共進会

当JA養豚部会は8月27日、庄内町の(株)庄内食肉公社で第27回肉豚枝肉共進会を開きました。部会員5人が去勢豚と雌豚を1頭ずつ出品した中、小松千晴さん(酒田市)の出品豚が昨年に続き最高位の「グランドチャンピオン賞」に輝きました。

審査員は「肉締まりと脂肪の質がよく、去勢豚・雌豚共に重量も十分だった」と講評。小松さんは「昨年同様暑さに手を焼いたが、無事大きく育ててくれてよかった」と話しました。

その他の成績は次の通り(敬称略)。チャンピオン賞＝伊藤良治(遊佐町)、最優秀賞＝長澤良樹(同)、優秀賞＝後藤悟(酒田市)、佐藤光也(同)



▲小松さん、おめでとうございます！

06

先輩農家らの農業経営を実際に見て学ぶ

07

新規就農者等研修・交流会開催

県庄内総合支庁酒田農業技術普及課は8月28日、新規就農者の育成と定着を目的とした研修・交流会を開き、就農希望者ら7人が参加しました。

研修会では、酒田市と遊佐町で水稻や施設園芸を営む若手農家2人の農業機械倉庫やハウスを現地視察し、法人経営や高収益経営などについて学びました。交流会では、先輩農家を交えて各自が目指す農業経営像や現在の課題を共有し、今後の経営や栽培に向けて決意を新たにしました。

同課の齋藤幸一課長は「技術的・経営的な課題解決の糸口となれば嬉しい。引き続き、参加者と関係機関の連携強化を図っていきたい」と話しました。



▲現地視察を行う参加者ら

「小規模企業共済」推進 加入実績全国2位

08

(独)中小機構から感謝状贈呈



▲同機構東北本部地域・連携支援部の丸山佐知子部長(右)と田村組合長

9月9日、当JAは令和7年度小規模企業共済制度の普及・加入推進に貢献したとして、(独)中小企業基盤整備機構から表彰を受けました。取扱件数は82件で、農業協同組合部門では全国第2位、東北では第1位の加入実績でした。

同共済は小規模経営の個人事業主や会社役員などを対象とした、将来に備えた資産形成のための公的な退職金制度。令和7年度の米価高騰を受け、当JAは農政対税対部会や各支店金融課が主体となって組合員へ積極的に推進しました。

田村久義組合長は「今後も組合員のため、農業経営の安定に繋がる情報提供や推進を図りたい」と語りました。

快晴のもと、ナイスショット！

09

年金友の会グラウンドゴルフ大会

9月4日、当JA信用部と年金友の会は酒田市のスワングラウンドゴルフ場でグラウンドゴルフ大会を開催しました。約180人が参加したなか、最上川コースは佐藤幸晴さん(西荒瀬)、鳥海コースは三浦敏克さん(稲川)がそれぞれ優勝しました。スポーツを通じた会員の健康と交流を図るため毎年実施しており、前日の大雨が嘘かのような快晴のもと、会員らは元気ハツラツとしたプレーをみせました。

その他の成績は次の通り(敬称略)。▽最上川コース準優勝＝庄司真一(蕨岡)、3位＝斎藤純市(鳥海)▽鳥海コース準優勝＝佐藤良一(蕨岡)、3位＝三浦正行(平田)



▲ホールインワン達成者が多数出るなどハイレベルな大会でした

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



酒田みなみ営農課
河野 匠

共同乾燥調製施設（CE・RC）の荷受作業及び倉庫入庫・検査も終盤に向かっていきます。品質は比較的良好ですが、一部で胴割粒による落等が散見されています。安定した収量・品質を維持していくためには、稲刈りが終了した“今”から対策する必要があります。稲体を強くし気象変動に負けないようにするために本田でできる事例をご紹介します。

①排水対策（弾丸暗渠・サブソイラー）の実施

心土破碎し排水性が高まることで圃場が乾きやすくなります。

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が低下することで微生物の働きが弱まり稲わらの腐熟が進まず、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を散布しましょう。※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。

④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。

稲刈り終了後の秋耕（5cm程度の浅い耕起）で稲わらや有機物をすき込むことで、地力の回復や翌年のメタノガス発生抑制などに大きな効果があります。

秋耕は圃場の乾き具合を確認し、平均気温が15℃前後（微生物の活動が可能な温度になる10月中旬頃まで）に行いましょう。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。また、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ても効果的です。

お知らせ

今年度より生産者の皆様には10月のJA一にてR9年用生産資材予約注文書を配布しております。申込内容をご確認のうえ記載頂き、期日まで最寄りの営農課・資材店舗までご提出下さるようお願い申し上げます。

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

当JA管内のストック作付面積は335aで25名が栽培しています。

ストックは10月から年末にかけて人気が高まる花です。特にフラーアレシジメントや仏花で人気があります。

害虫や病気に弱く、近年大量発生しているハイマダラノメイガの幼虫などが主な害虫で、定期的な薬剤散布と害虫の捕獲を早期に行うことが重要です。

また1つの薬剤だけでは、害虫が耐性を持ち、効き目が悪くなってしまう場合があるため、薬剤のローテーションによる防除を行い、害虫に薬剤耐性を持たせない防除に心がけましょう。

ハイマダラノメイガの対処

ハイマダラノメイガの幼虫が比較的小さい時に、体に直接かかるよう薬剤散布を行ってください。しかし、ハイマダラノメイガの幼虫が成長した状態や葉に包まった状態は薬剤が効かないことがあります。その場合

は手や道具で捕獲するなど対応してください。

近年、様々な薬剤の耐性が高いチョウ目幼虫が確認されており、防除後も圃場の見回りを徹底し、効果があったか確認を行いましょ。

アブラムシ類の対応

アブラムシは植物に寄生し植物の生長を妨害し、病気を媒介します。そのため、早めに農薬で防除を行い、アブラムシが発生しない環境作りが重要となります。

寄生場所は新芽や茎、蕾など植物の上部が多く、他の害虫に比べ発見が容易です。圃場の見回りを徹底し発生状況の確認を行いましょ。

害虫により品質が落ちる、または出荷量が減ることにより収入減少につながりますので、需要期である年末までに多くのストックを出荷出来るよう圃場の管理、防除の徹底を行いましょ。

これ1本で
味が決まる!

キムチ風海鮮みそのたれ

JA庄内みどり女性部阿波部長もオススメ!

キムチ麻婆豆腐

材料 (2人分)

- ・絹ごし豆腐300g (1丁) (1.5cm角に切る)
- ・豚ひき肉100g
- ・長ねぎ50g (1/2本) (粗みじん切りにする)
- ・キムチ風海鮮みそのたれ100ml
- ・ごま油小さじ2
- ・水50ml
- ・水溶き片栗粉 (水小さじ2、片栗粉小さじ2)
- ・ラー油 (お好みで) 適量

作り方

- ①フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉を加えて炒める。
- ②豚ひき肉に火が通ったら、「キムチ風海鮮みそのたれ」と水と絹ごし豆腐と長ねぎを入れて煮立てる。
- ③水溶き片栗粉をまわし入れてとろみをつける。
お好みでラー油をふりかける。

材料 (2人前)

- ・鶏もも肉1枚 (約300g) ・キムチ風海鮮みそのたれ50ml~
- ・片栗粉 適量 ・揚げ油 適量

鶏もも肉とキムチ風海鮮みそのたれを冷蔵庫で1時間以上漬け込む。
漬け込みが終わったら片栗粉を絡めて揚げるだけ!

キムチ風海鮮みそのたれは、マルノ-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

今年は家族みんなで、時短型の酒田の花火を楽しみました。来年からもこのスタイルが良いと思います!
(上田・たんこぼさん)

今年の花火は珍しい色や斬新な形のものが多かったような気がします。「変わらないこと」も大切ですが、時代に合わせた季節・時間帯・見せ方などに「変わっていくこと」もまた、文化継承のために必要なことなのかもしれません。
(本間)

JAまつりめぐりをして、その支店の美味しい物をたくさん食べたい
(千葉県・鉄道オタクさん)

取材のために毎年全てのJAまつりを巡っていますが、それぞれ特色があつて面白いですよ!美味しい軽食やイベントなど多数ご用意しておりますので、皆様ぜひお越しください! (本間)

今年の夏は短く、雨ばかりの関東です。千葉では豪雨被害も大きく、気が滅入りそうなところ、4歳の娘はこんなことを言ってきました。「今日曇り?お日様は具合が悪かったから、曇りが来てくれたんだよ!」あるときには「晴れさんと曇りさんが元気なから雨が降る。雨と曇りが元気なから晴れるからね〜」。前向きにいきましょうかね! (千葉県・小島さん)

千葉の豪雨被害に心が痛みますが、そんな沈みがちな気持ちをパッと晴れやかにしてくれる娘さんの素敵な感性にとっても感動しました。私も娘さんを見習って何事もポジティブに考えたいものです。
(小松)

9月初めに3年ぶりに東京にいる次男が帰省。エダマメと茄子のビール漬をいっぱい食べて帰りました。旬の刈屋の梨を食べさせるのを忘れるくらい楽しい時間でした。
(本橋・赤・大好きさん)

3年ぶりの帰省、ご家族にとって本当に楽しく、あっという間の時間だったと思います。おたよりからとても楽しそうな雰囲気が伝わり、心がほっと温くなりました。次回、家族皆さんで美味しい梨を味わえる日が楽しみです!
(小松)

クロスワードパズル

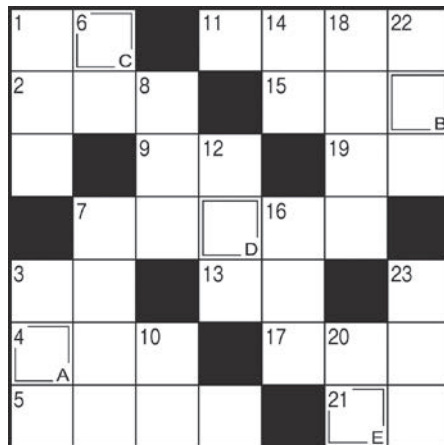
二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

【タテのカギ】

- ①おでんにつける黄色い薬味
- ③アフリカ大陸北部に広がる——砂漠
- ⑥仏花によく使われます
- ⑦運動会の競技のひとつ
- ⑧小豆は昔、赤い——と呼ばれました
- ⑩えんぺらがある魚介類
- ⑫ダーウィンが提唱した——論
- ⑭夫の配偶者です
- ⑮皮がむきやすい黄色い果物
- ⑰秋桜ともいわれる花
- ⑲いざというとき、体を膨らませる魚
- ⑳酒などを買う前に、味や香りを確認
- ㉑『考える人』で知られる彫刻家

【ヨコのカギ】

- ①——食べば鐘が鳴るなり法隆寺(子規)
- ②ヒトコブだったりフタコブだったり
- ③味噌煮にしてもおいしい魚
- ④元のものから分かれ出ること。新たな問題が——する
- ⑤橋につけられた柵
- ⑦油絵を描くのに使う布。画布ともいいます
- ⑨——の上にも三年
- ⑪転居、屋移りともいいます
- ⑬漢字から作られました
- ⑮歯を抜くときにかけるもの
- ⑰付けている人は誰なのかが書いてあります
- ⑲寺院に入るときくぐることも
- ㉑彼はクラスで——を抜いて足が速い



【9月号答え】
クツワムシ

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26日(月)当日消印有効

【応募方法】下記4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!
- ④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

応募方法に一部変更が
ございますので
ご注意ください！

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】

ワラビハンターさん(高瀬)

ババちゃんさん(北平田)

S・Kさん(平田)

M・Aさん(上田)

ひろちゃんさん(秋田県)

今月号のヒント！

「○○日和」という
言葉がぴったりな秋の
定番レジャーのひとつ

JA庄内みどり 新公式SNS 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

レシピ提供 ●
料理研究家 和田麻紀子

カボチャと芋は秋のおいしい楽しみ！
定番の肉じゃがの雰囲気を変えて

サツマイモの 韓国風肉じゃが

材料(4人分)

サツマイモ…250g
牛肉(小間切れ)…150g
ゴボウ…1/2本(100g)
ネギ…1/2本(50g)
ニンニク…1片(5g)
ごま油…大さじ1
A かつおだし…300ml
しょうゆ…大さじ2
酒…大さじ2
みりん…大さじ1
コチュジャン…小さじ2
砂糖…大さじ1/2
白ゴマ、糸唐辛子…適宜



※写真は盛り付け例

ポイント！

サツマイモは多少煮崩れてもOKです！
おらかな気持ちで調理しましょう。

アレンジ

- 糸こんにゃくを加えてボリュームアップ
- 溶けるチーズをかけてマイルドな味に

作り方

- ①サツマイモは食べやすい大きさに切って、水にさっとさらして水気を切っておく。ゴボウとネギは斜め薄切りに、牛肉は食べやすい大きさに切り、ニンニクはつぶしておく。
- ②鍋にごま油をひいてニンニクを熱し、香りが出たら①の野菜を入れて軽く炒め、牛肉を入れてさらに炒める。
- ③②にAを加えて沸騰したらあくを取り、落としふたをして中火で15分間煮る。サツマイモに串が通るようになったら落としふたを取って、煮汁がほんの少しくなるまで煮る。火を止めて冷ますと味が染み込む。好みに白ゴマや糸唐辛子を添えて出来上がり。

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8年8月末事業実績検討
2. 同一労働同一賃金ガイドライン等の改正に伴う各「就業規則」および各「給与規程」等の一部変更
3. 「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
4. ハラスメント防止に関する方針等の制定
5. 共済規程の一部変更
6. 令和6年産米の本精算
7. 令和8年度 みどり農機センター農機運搬用3.6t積トラックの固定資産取得
8. 令和8年度 上期随時監事監査報告に対する回答書

年金友の会『つどい』開催します!!

日時	11月28日(土) 14時から
場所	酒田市希望ホール
内容	ものまね・歌謡ショー
ゲスト	ー爆笑 美空ひばりそっくり・ものまねー 「エンジェルひばり」 ー吉幾三のそっくりさんー 「あっち幾三」
お申込み	11月20日(金)まで参加申込みを受付しております。 ※申込みにつきましては、当JAIにて年金を受給していただいている方のみとさせていただきます。
お問合せ	金融推進課 担当 齋藤 TEL 0234-26-5545



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 JA庄内みどり各営農課

令和9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9年用の資材予約注文書がJAデーで配布となります。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30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 JA庄内みどり各資材店舗

第6回・第7回ウォーキング倶楽部のお知らせ

○第6回

日時	10月24日(土) 8:30受付、9:00開始
内容	JA庄内みどり福祉課～酒田ひがし支店コース
集合	デイサービス結いなかひらた西側駐車場 ※コース、集合場所が変更になりましたので、ご注意ください。

こちらからも
ご確認いただけます



○第7回

日時	11月14日(土) 8:30受付、9:00開始
内容	浜田 清亀園コース
集合	JA庄内みどり本所東側職員駐車場

お問合せ 福祉課 ☎25-5696 FAX24-5413

(株)みどりサービスから臨時休業のお知らせ

誠に勝手ながら、全社員を対象とした社内研修実施の為、令和8年10月28日(水) 13:00から全店舗を臨時休業とさせていただきます(葬祭センターは通常営業)。

なお、令和8年10月29日(木)から通常通り営業いたします。
お客様にはご不便をお掛け致しますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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8年産

新米

キャンペーン



銘 柄	価格(税込)	特 徴
つや姫 5kg	3,300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	2,900円	デビュー9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	2,900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。
はえぬき 10kg	5,700円	
ひとめぼれ 5kg	2,900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

8年12月30日発送分まで

全国 10kg・20kg 一律 700円

※沖縄・離島は除きます。

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



2026年10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