

よつば

2016

8

AUGUST

No.6

ルビー色に煌めく
太陽からの贈り物

大地育み、幸せつなぐ



JA会津よつば

<http://aizuyotuba.jp>

特集1 珠玉のトマト

トマトに豊富に含まれる
ビタミンやミネラル、抗
酸化作用があるリコピン
など美容や健康に強力な
食材として食卓に並ぶト
マトは、まさに太陽から
の贈り物。

- | | |
|---|---|
| <p>03 ... 特集1
会津のトマト3本柱
南郷トマト
ばんだいミネラルトマト
チェリートマト</p> | <p>16 ... 週末農家の
ソボクな疑問
第5回
教えて
出穂後の水管理</p> |
| <p>08 ... 特集2
全国品質
かすみ草とカラー</p> | <p>18 ... ぶらり、よつばナビ
新鶴のカフェ
ハッタンドウ</p> |
| <p>12 ... あぐりかふえC's</p> | <p>21 ... 暮らしの味方
ストレスチェックと
対策方法</p> |
| <p>13 ... トピックス</p> | <p>22 ... みんなの広場
チャレンジ!!
クロスワード
理事会だより</p> |
| <p>15 ... 販促王への道
会津産直事業と
ヤオコー販促</p> | |



百年続く 産地をめざして



従業員も南郷トマトTシャツが揃うほど息がピッタリと合っている



10億円規模ならではの規格外の広さ、おびただしい数のダンボールが所狭しと積み上げられている

50年続くチーム南郷のプライド

会

津のトマトは、南郷トマトなしには語れない。身が引き締まり、酸味としっかりとした食感が特徴の南郷トマト。今年、過去最大の約35ヘクタールの作付面積を誇る。

南郷トマトの歴史は50年以上前にさかのぼる。昭和37年、旧南郷村で初めて栽培が始まり、平成19年には商標登録を済ませている。現在、生産者戸数は122件。単一品目で50年続く産地は珍しく、「産地」としての努力があった。

南郷トマト生産組合研究部長の酒井三郎さんは、株式会社さかいふあーむの代表取締役。法人化したのは3年前だが、祖父の代から続くトマト農家で、南郷トマトの歴史とともに栽培を続けてきた。研究部の部長は、これから中心的に活動する生産者の登竜門だ。「研究部部长は役

南

郷トマト生産組合は人材育成にも力を入れる。新規栽培者は役員が面接し、ベテラン生産者のもとで栽培研修を受けてから就農する。「南郷トマ

ト」として出荷するためには一定の決まりがある。品種の統一や出荷時期を安定させる栽培管理などがあり、産地全体で取り組む。そして、全量選果場を通じて出荷される。

選果場は広く、並んだ機械は高く、トマトの選果の流れはいつまで見ても飽きない。A・B・Cの規格からさらに何種類もの大きさに別選果され、詰め方も規格によつて4キログラムの箱や4個〜8個入りの小箱、パック詰めなど多様だ。また、箱にモールドというクッション材を敷き、トマトを機械で箱詰めする衝撃から守り、長時間の輸送に適した梱包を行い、付加価値をつける。

JAは販売にも力を入れる。昨年から9月中旬以降のトマトを「秋味」と題して売り込んで

員も兼務する。今後の方向性について意見を言わなければならない。自分の成長できる場所」と酒井さんは話す。研究部には40代までの若手農業者約60名が所属する。研究部は、栽培技術の指導や研究はもちろん、新規就農者とのつながりの場を提供している。勉強会や現地検討会を定期的に行い、年に1回は他産地や種苗メーカー、資材会社、研究施設に視察研修にも出向く。「長いところで30年、トマト作りに適した土壌になった。秋には3年寝かせた自家製堆肥を多く入れるところがこだわり」と話す酒井さん。これからについて伺うと、「南郷トマトを提供する喫茶店を経営したい。地元には喫茶店が少ないため、若い女性がつくりできるような、憩いの場を提供したい」と意気込みを語ってくれた。



収穫を待つ南郷トマトは秋にはさらに糖度を増す

いる。生産者も口を揃えて「味がのる」というトマト。夏はさっぱりした味、秋は深い味をぜひ体験してもらいたい。JA担当者はおいしいものを届けることを目標にし続けてきた産地。一言では言い表せないストーリーがある。販売は、ただ売るのはなく、人と人を引き合わせる仕事だと思う」と語る。

生産者、JA、行政、そして市場が三位一体となって取り組む南郷トマト。今年もモスバーガーで販売するそうだ。一致団結したチーム南郷は、100年続く産地としてこれからも新しいストーリーをつむいでいく。

今、勢いに乗る 若手生産者

渡部さんは、若手が集まるチェリートマト部会研究会の代表を務めている。2013年、若手が中心となり立ち上げた。研究会には、20〜40代までの若手生産者23人が所属している。毎年

「うちの部会では食味が差が出ないように徹底して3つの事を統一しています。その事が市場から高い評価を得ているのだと思います」と部会長の松本義明さんは高値がつく理由を次のように話す。まず、あいつ地区では品種を「りんか409」に統一している。割れが少なくハリツヤが良いため消費者への訴求力の高い品種だ。

次に施肥の統一。年に3回の樹液診断と診断結果に基づいた施肥の処方箋を部会員全員に手渡す。中嶋農法と呼ばれる土壌づくりと施肥管理を部会員一人ひとりが行うことで味のバラつきを抑え高品質を維持している。そして管理の統一。同生産部会では毎年数名ほど新規就農者が増加しており、今年も4人の

ハウスに一歩足を踏み入れると、そこには鈴なりのチェリートマトが赤く熟すのを待ちわびていた。熟したチェリートマトはまるで赤く輝くルビーのよう。

かけで、サラリーマンから心機一転し就農した。このとき、農機具を一から揃えなければならず、そのときの苦労は大きかったと渡部さんは当時を振り返る。栽培方法は少し珍しい。その栽培方法は、成長する茎を紐で誘引していくというもの。いいで地区では、誘引はネット誘引が主流。部会でも紐誘引を導入する部員は1割ほどだという。なぜマイナーである紐誘引を取り入れているのかと渡部さんに理由を尋ねると、ネット誘引よりも、のぼりの生育が良く枝にかかるストレスが減るほか、実の付きも良くなると話す。栽培管理も含め、葉かきや収穫作業に至るまでさまざまな作業が楽になるという。

コンスタントに新規就農者が集まるこの研究会は、管内で最も活気ある組織だ。立ち上げ当初は新しい資材や肥料の試験を行っていた。「技術の向上と収量を増やすことが研究会の一番の目的」と渡部さんは話す。現在はそれに加え若い人材の育成にも力を入れている。今年も9月に管内の農業高校の生徒を受け入れ職業体験を行うという。

「研究会は若い人がいるだけで、周りの生産者のやる気も変わってくる。一緒にやっても、横のつながりがあるので、生産もしやすい」と渡部さんは話す。人の影響はかなり大きい。渡部さんは、農業の魅力が次のように語っている。「手をかければ変化の違いが目に見えてわかるところが面白い。農業は楽しい。しっかりとやれば、しっかりと収入もある。怖がらずに農業に足を踏み入れてほしい」

今年のチェリートマト部会の勢いは凄まじく、生産量、売上ともに絶好調。

県で最も高値がつく トマトの理由

会津若松市湊町、磐梯町、猪苗代町の3地区からなる、ぼんだいトマト生産部会が生産する「ぼんだいミネラルトマト」は福島県で最も高単価がつく生産部会だ。

「うちの部会では食味が差が出ないように徹底して3つの事を統一しています。その事が市場から高い評価を得ているのだと思います」と部会長の松本義明さんは高値がつく理由を次のように話す。まず、あいつ地区では品種を「りんか409」に統一している。割れが少なくハリツヤが良いため消費者への訴求力の高い品種だ。

次に施肥の統一。年に3回の樹液診断と診断結果に基づいた施肥の処方箋を部会員全員に手渡す。中嶋農法と呼ばれる土壌づくりと施肥管理を部会員一人ひとりが行うことで味のバラつきを抑え高品質を維持している。そして管理の統一。同生産部会では毎年数名ほど新規就農者が増加しており、今年も4人の

生産者が加わった。新規就農者に対しては通常行われる現地指導会以外にも積極的な指導を行う。40歳未満のグループによる青年研修会も実施し、部会員の技術レベルを底上げすることで全員が高水準を保つ。

こうして作られるぼんだいミネラルトマトは栄養価も高い。特に、強力な抗酸化作用があり多様な健康効果や美容効果がある「リコピン」の含有量は一般的なトマトに含まれる100gあたり3mgを大きく上回る約7mgが検出されている。(農生科研調べ) また、単なる高糖度トマトにとどまらない深いコクが感じられる味わいも魅力だ。甘み、酸味、塩味などが複雑に絡み合いトマトの美味しさを引き出す。

このようなトマトが作られる理由を松本部会長は「高原地による寒暖差などの立地条件、磐梯山からの清らかな水、コストを惜しまないミネラル栽培、そして一番は私達の愛情です。」と笑顔で語った。

6

全国トップクラスのかすみ草



昭和村
五ノ井 太一郎 さん



「昭和村」の名前を聞いたら、「かすみ草」を思い浮かべる人は多いのではないだろうか。昭和村は、全国屈指のかすみ草の産地。昭和村の高品質なかすみ草は、長い歴史と生産者の努力で成り立つ。

東京からUターンした五ノ井太一郎さんは、栽培を始めて9年目。帰省するたびに地域住民がかすみ草を栽培す

かすみ草の語源は、微細に枝分かれした先に小さな白い花を咲かす様子が春の霧に見えることからついたとされる。他の花を引き立てる可憐な姿は英名では「赤ちゃんの吐息」と呼ばれている。

る姿を見ており、土地もあつたため栽培を始めた。収穫は早朝。6月の下旬には朝4時に圃場に向かったという。「花は正直。手を加えたら加えた分だけ応えてくれるし、手を抜いたらそのまま品質に影響する。その姿を見ていると、手入れをしてあげようと思う」と話す五ノ井さん。ドライフラワーなど、水を与える必要がなく短期劣化のない加工にも力を入れる。なかでも「プリーザーブドフラワー」と呼ばれる製法は、生花に近い質感とみずみずしさが楽しめる。

昭和村でかすみ草の栽培が始まったのは昭和58年。それより以前には昭和村ではリンドウの栽培を行っていた。昭和63年、当時盛んだった葉たばこの廃作奨励をきっかけに、リンドウよりも軽量なかすみ草への経営転換が進んだ。かすみ草は病気が出にくく栽培しやすいことから生産者から人気だった。また、昭和村の昼と夜の温度差がかすみ草の花の色をきれいにし出し、産地として発展するきっかけとなった。しかし、当初は軽トラ1台で間に合うほどの出荷量だったという。

市場の要望に応える産地としてのプライド

かすみ草に限らず花を出荷するうえでの悩みが、しぼみや色が黒く変色すること。JAでは当時から品質向上に向けたこだわりがあり、生産者による徹底的な花黒やしぼみの除去を行った。また、横向きの出荷用箱の中にフィルムで特殊加工を施し、温度と湿度を一定に保ち品質の低下を防いだ。箱資材代だけで約600円程度にもなり、箱を求めてかすみ草を注文する花屋もいたほどだという。また、当時は1本1,200円で関東のオフィスビルのロビーに飾ってもらったこともあるという。そのような高品質にこだわった取り組みが功を奏し、固定客がつき、昭和かすみ草のブランドができあがった。

高品質へのこだわりは現在ももちろん続く。その最たるものが、雪室である。冬の間に3,000立方メートルほどの雪を運び込み、雪室の中は3℃に保たれる。この冷気を利用し、予冷库を5℃〜8℃に保ちかすみ草の劣化



写真左上 / かすみ草の集荷場は雪の冷気を利用する。写真右 / カラフルな染かすみ草も魅力
写真左下 / 現在が出荷の最盛期



を止める。雪室の予冷によって、花屋に並び消費者の手に届くころには満開のかすみ草が楽しめる。

一括りにかすみ草といっても、さまざまな種類がある。人気の品種はアルタイルとベールスター。日持ちが良く、市場からのニーズも高い。花も大振りで、可憐な中にも存在感がある。最近では染かすみ草の需要も高く、色の種類はここ数年で2倍に増えている。市場からは色を指定した出荷依頼もあり、「欲しい花を欲しいときに」出荷できる産地として、市場や花屋からの信頼も厚い。

昭和村に移り住んで就農した工信幸（たぐみ のぶゆき）さんは、「かすみ草は農業初心者でも比較的栽培しやすい。機械も栽培をやめる生産者から譲ってもらうこともある。村でも力を入れてるので、新規で始めやすかった」と話す。「今後はさらに手間を省いた栽培方法を取り入れていきたい」と意欲を示す。生産者一人ひとりの思いだけでなく、「かすみ草の産地」としてのプライドや責任がある。今年の販売額は4億円を目指している。

全国を牽引する 畑地性のカラー



猪苗代町
安達 寿人 さん

夏場カラーの主要産地、
猪苗代から届ける



最近では暗めの色も人気色のひとつだ

猪苗代町・磐梯町では6月から10月にかけてカラーが出荷される。J A会津よつばフラワー生産部会では15人の生産者がカラーを栽培しており、標高の高い同地区では、高原地ならではの寒暖差を活かした品質の高いカラーが収穫できる。畑地性、湿地性の2種類があるが、畑地性のカラーは全国でも猪苗代町が市場を牽引する有数の産地だ。

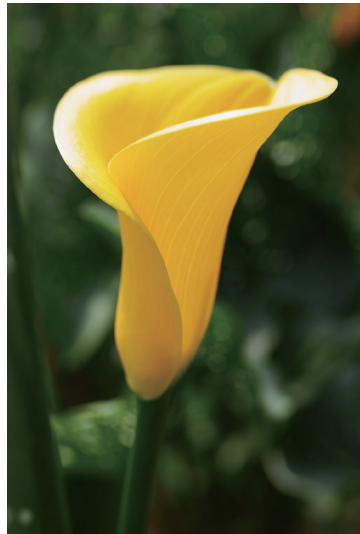
フラワー生産部会副部会長の安達寿人さんはカラー栽培を始めて20年。白や黄、ピンクはもちろん黒系統のカラーまで栽培し、カラーの品種は20品種を超える。乾燥し、冷涼な気候を好

「花に囲まれていると、毎日癒やされます」

む畑地性カラーは猪苗代町の気候と相性が良い。カラーを生産する農家が減ってきている現状で、カラー生産に

安達さんがこだわるのは性質や作型が自分の性格と合っているからだと話す。「定植から1ヶ月半ほどで開花し、収穫も抜くだけで済むので手間が少ない。扱いやすさがカラーの魅力だ」と安達さんは語った。稲作からの転用もしやすく、減反作物としての魅力も高い。「でも一番の魅力はカラフルな色合いだね。花に囲まれて作業をしていると、毎日の事でも癒やされますよ」と安達さんは笑顔で話す。

スラっとした姿が美しいカラー、一見花びらに見える部分は実はガクが変形したもので仏炎苞（ぶつえんほう）と呼ばれる。その美しさからブライダルに用いられる事が多いが、安達さんはもっと身近に使用して欲しいと話す。「何かの祝い事に飾るのはもちろんだけど、ぜひお父さんたちに買って



カラーの語源は、ギリシア語で美しいを意味する「calla」に由来する。また、花びらに見える白く大きな仏炎苞が、修道女の襟（カラー）やワイシャツの襟に似ていることにちなむとも。



欲しいと思っている。一本でもいい、贈ればお母さん方は絶対に喜ぶ」

安達さんは他にも地域の子どもたちに「農家の仕事」を学ぶ授業を毎年行っている。「もう十数年になるかな、最初は稲作の農業小学校つてのをやっていて、カラーに変わってから今でも続いている」と話す。地元猪苗代町の千里小学校の児童は3年生になると安達さんから農業の仕事を教わるのが慣例になっている。この授業で安達さんは児童たちにカラーの球根を配る。「今はまだいないけど、球根を配った児童たちが、いつかカラー農家になってほしいなと思っている」と安達さんは話す。千里小学校の児童たちからは「さっそく庭に植えたい」「去年もらったカラーが咲いたよ」など声をもらうこともあるという。

カラーの花言葉は、華麗なる美・乙女のしとやかさ。ちよっとした時に女性に贈ってみてはいかがだろうか。



▲きゅうりの品質を確認する長谷川組合長

7月8日、長谷川組合長が営農施設を巡回し、西部営農経済センターでトマト、柳津共選場でキュウリ、昭和の雪室でカスミソウについて、担当職員から概況を聞き、集荷された農産物の品質を確認しました。組合長は作業員全員に声をかけ、作業の安全と熱中症予防などの健康管理を呼びかけました。また、会津よつばブランドの確立に向け、品質管理の徹底をお願いしました。JAは農産物の品質を落とさずに出荷できるよう、細心の注意を払っています。

組合長が営農施設巡回 生育・出荷状況確認



▲これから全国へ発送されます

南郷トマト選果場で7月25日、南郷トマトゆうパック第一便出発式を行いました。JAや郵便局など約20名が参加し、南会津町のPRキャラクター「くたべえ」も駆けつけました。4キログラムの箱（Lサイズ）20個入り46箱がトラックに詰め込まれ、無事に出発しました。ゆうパックの注文は年々増えています。全国を代表する産地として、今年10億円の販売をめざす南郷トマト。高品質でおいしい南郷トマトをお客様にお届けします。

南郷トマト全国へ ゆうパック開始



▲鮭の生態なども紹介されました

JAあいづ生活（株）は7月2日扇町本店で、ふれあい食材利用者へ向け「利用者のつどい」を開き、安心安全な食材をPRしました。講演会には管内利用者60名が参加し、（株）マルデンの鮭フレック「銀聖鮭あらほぐし」を用い、鮭の生態や食品添加物・着色料について理解を深めました。市販の鮭フレックと同社製品の食べ比べも行われました。参加した方たちは「利用している食材のこだわりがわかってよかった」と話しました。

安心・安全PR 食べ比べで理解を深める



▲皆さん真剣です

いいで地区では6月21日、南東北三県JA青年研修会が開かれ、宮城県、山形県、福島県から約30名が参加しました。研修会は意識改革や地域農業の振興などを目的として開催されました。研修会では、喜多方市内の小学校で実施されている農業科についての講演を聞き、学習田で実際に授業の見学をしました。その後、地場農産物を利用した学校給食の取り組みについてそれぞれ理解を深めました。

南東北三県合同研修 喜多方市小学校の食育を視察

あぐりかふえC'sへようこそ！



地元のおいしいものを、たのしくたべて、健康に！
地元の「おいしい」をよりおいしく。オーブンしてから1か月、にぎやかな声とおいしい幸せに包まれて、今日もあぐりかふえC'sは営業しています。
「地産地消・新鮮野菜が自慢の当店は、毎朝まんまうじゃからとれたて野菜を仕入れているんです」そう話すのは金子誠さん。職員であり、カフェの店長でもあるんです。その季節の野菜にあわせて調理方法や味付けが変わるので、いつでも旬のお野菜が楽しめるのも魅力のひとつです。



1. その季節の野菜が並びます 2. 丸い看板と大きな文字が目印です 3. 私たちがお待ちしております！
4. オープンではテーブルカットも行われました 5. カラフルな店内でお食事をお楽しみください



あぐりかふえC's

《店舗情報》

会津若松市扇町49-2
TEL 0242-24-5522
■営業時間 11時から15時まで
ランチタイムは11時から14時まで
(ランチタイムラストオーダーは13時30分)
ラストオーダーは14時30分
■定休日 毎月第1水曜日
■Facebookページ
<https://www.facebook.com/aguricafe.c.s>

野菜食べ放題のランチの他にも、カフェのメニューはたくさん！スイーツはもちろん、手軽に食べられて、豊富な種類があるジェラートもおすすめです。定番のフレーバーはもちろん、トマトやえだまめ、ブルーベリーなど、会津産の野菜や果物をふんだんに使っています。また、会津産コシヒカリの米粉を使ったジェラートも人気です。会津産の農産物をジェラートのフレーバーに取り入れるのは、C'sならではのこだわりです。他にもシフォンケーキには会津産コシヒカリの米粉、マフィンには会津産野菜が使われていて、いたるところにこだわりがあります。

会津の味を世界へ発信

直販課金子の会津産直事業への道



金子航洋 (かねこ こうよう)
園芸直販部直販課職員。平成3年7月30日生まれ、会津美里町出身。JA会津みどり営農部で損害賠償を担当し、3月の異動で直販課に配属。「各地で会津の美味しいものをアピールしたい!」と意気込む。

今年も会津産直の季節となりました。金子職員も毎週出荷作業に勤しんでいます。今回は会津産直の出荷の流れを紹介します。

まず、農産物が下郷の選果場に集まります。生産者ごとにさまざまな種類の野菜が入るコンテナをキュウリ・トマトなど、野菜ごとに仕分けします。その後、出荷先であるヤオコーの店舗ごとに必要な野菜を必要数取り出し、出荷用コンテナに詰め込みます。作業は一つ一つ手作業で行われます。生産者からも珍しい野菜が届くため、取り扱う品目はさまざまです。生産者が丹精込めて作った商品は、選果場で働く人の手によって、大切にスーパーまで運ばれます。



最後の野菜を詰め込む作業。キュウリ担当でした



コンテナに野菜を乗せて、台車で走り回ります

販促王への道のりは遠い...

直販課 販促王への道

販促への道

会津産直編

上記のように下郷で分けられた農産物は、関東地区のスーパー、ヤオコーにて販売されます。金子職員は7月27日、埼玉県のヤオコー2店舗で販促活動を行いました。



小さなお子さんにも人気の野菜です



野菜の陳列も重要!!



会津の野菜でにっこり♪

地域の子供たちに伝統料理 幼稚園で七夕交流会

みなみ地区館岩女性部は七夕の7月7日、「館岩幼稚園」で笹巻きづくりを行いました。女性部員が地域の子どもたちに伝統行事を教える取り組みで、館岩女性部では七夕と節分の年2回行っています。



▲上手にできるかな?

子どもたちも恒例の行事として楽しみにしており、しつかり三角に握って笹で包み、紐で結ぶまで丁寧に教わりました。「もう一個作りたい!」と積極的になり、頑張っていました。最後は笹巻きをゆで、きな粉をつけて、一緒に楽しいお昼を過ごしました。

ばあばの伝承料理教室

女性部は「ばあばの伝承料理教室」を開催し、管内各地の女性部員が参加しました。合併を記念に各地に伝わる郷土食を互いに作りあい、親睦を深め、地域の伝統を継承しようという取り組みです。



▲皆さんわきあいあいです

第1回目となった今回は、下郷町の郷土料理「やせ馬」や「りんご味噌」のサラダなどを作り、他の地区からも「こづゆ」「ちまき」などの料理6品目が持ち寄られ、調理や盛り付けのアドバイスなどを互いに行いながら親睦を深めました。

互いの郷土料理を食べ比べ

「私の家計簿」入賞

家の家計簿体験文

会津坂下町八日沢地区の二瓶ハツ子さんが家の光協会で実施する「第46回ライフプラン・家の家計簿体験文」の佳作に輝き、7月19日、坂下本店で表彰式を行いました。家の光12月号の付録である家計簿を使って感じたことを原稿用紙4、5枚にまとめます。



▲表彰を受ける二瓶さん (中央)

二瓶さんは家計簿で自分の老後や孫のライフプランまで計画を立て、お金の管理を行っています。「全国表彰なので驚きましたが、とてもうれしい」と笑顔で話しました。

共励会で最高位を受賞

いいで地区2年連続の快挙

いいで地区肉牛部会齋藤栄信さんは、全国17都県から300頭が出品された第18回全農肉牛枝肉共励会和牛雌の部で最優秀賞を獲得しました。雌の部には71頭が出品されました。齋藤さん肉牛は、枝肉重量486キロ、脂肪交雑(BMS)ナンバー12となり、A5ランクに格付けされました。



▲賞を獲得した牛の母牛。齋藤さんによって大切に育てられています。

2015年度もいいで地区から、和牛去勢の部で最高位の名誉賞を獲得しています。齋藤さんは「2年連続で会津牛のアピールができた。浮かれることなくこれからも消費者に求められる肉牛を提供したい」と話しました。

出穂後の管理ポイント

農林水産省の「農林業センサス」によれば、2010年時点で日本の兼業農家の割合は76%を占めています。ここ会津にも平日は会社勤めをして週末にのみ農業に精を出す週末農家がたくさんいます。そんな週末農家のこれってどうすればいいの?の疑問に答えます。



営農担当の笠井哲光 センター長

JA会津よつば最年少のセンター長。その指導力から組合員からの信頼も厚い。幅広い知識と的確な指導で解決へと導く。組合員からの質問にも、いつでも親身に応える湊営農経済センター長。

詳しくは最寄りの営農経済センターにお



写真4 白穂

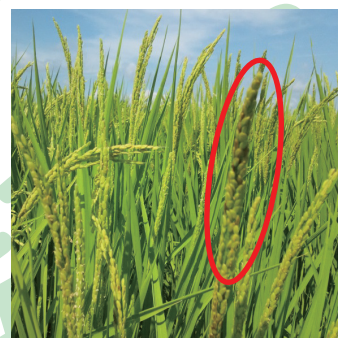


写真3 褐変籾

真3)や白穂(写真4)の発生が考えられます。予め湛水状態にしておく被害が少なくなりますよ。

星さん それは重要な時期ということだね。ちゃんと聞いておかないといけないな。

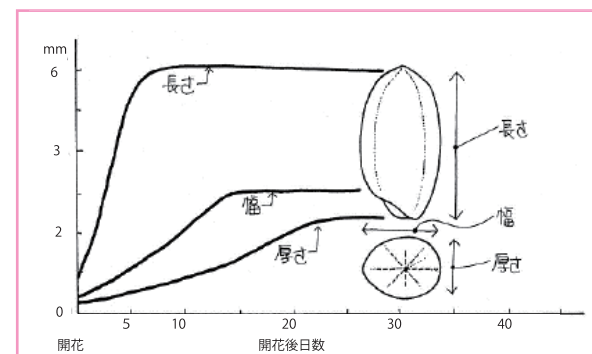


図1 玄米の外形の発達

笠井 水管理も最後の仕上げとなります。出穂後から約1ヶ月間の水分が玄米を決定するために重要です。最初の1週間は開花、受精、2週間は玄米の長さ3週間目は玄米の幅、最後の1週間で玄米の厚みが決まります。(図1)

星さん 稲穂も出てきて、米らしくなってきたね。この時期の水管理はどうすればいいのかな?

水管理の疑問

笠井 このように玄米が決定するまで時間がかかりますので、この期間に強い田干し(写真1)地割れして表面が白く乾燥すること(は行わないようにしてください。また、早期落水は、最後の玄米の厚みが不十分で粒厚の薄い米が多くなります。



写真1 強すぎる田干しは根が切れてしまいます

星さん なるほど。強い田干しが原因で粒厚が薄くなるんだね。それは気をつけなければいけないポイントだね。

笠井 そうなんです。したがって落水時期は出穂後30日程度経過してからとなります。

星さん 時期についてはわかったよ。出穂後の管理の仕方教えてほしいな。

星さん そろそろカメムシの季節になってきたね。

笠井 県内全域に斑点米カメムシ類発生注意報が出ています。特に休耕田、河川、交通量が多い道路沿いはカメムシ類が集まりやすくなります。毎年被害がある場合は、畦畔の草刈りだけでなく農薬による防除も実施して斑点米(写真5)を減らしましょう。



写真5 斑点米

星さん 農薬による防除を計画的に行わなければいけないんだね。

笠井 時期も重要です。薬剤による防除は乳熟期を基本に行います。ただし、粒剤・粉剤・液剤によって使用時期が異なります。また、農薬によつては使用回数もさまざまです。詳しくは最寄りの営農経済センターにお

笠井 この時期の管理はとても重要です。出穂後湛水状態を維持するのはなく、間断かんがい管理としながら稲刈りに向けて地固めをしましょう。

星さん 管理が重要だとわかっていても、天候には逆らえないよな。天候によって注意しなければいけないことはある?

笠井 特に気を付けなければならないのは、出穂後、猛暑日や熱帯夜が続く場合です。白未熟や胴割粒が発生する危険性があります。かけ流しや間断かんがい管理(湛水と落水を数日ごとに繰り返す方法)を頻繁に行いましょう。3日おき程度が理想ですね。(用水不足の場合は湛水管理)しかし、落水後の管理も注意することがあります。

星さん そうなのか。落水後の管理の注意事項ってどんなこと?

笠井 落水後は、過度な土壌乾燥で登熟不良や白未熟粒が増えないように、できる限り土壌水分を維持するようします。(写真2)

問い合わせください。

星さん この時期まで丁寧に管理してきたんだから、カメムシにも注意して、等級の良い米を作りたいね。

笠井 品位規格は表1で確認してください。このパーセント表示は、例えば、玄米1000粒に2粒あると2等米になることを表しています。収穫するまでは、まだまだ気は抜けませんね。

等級	1等	2等	3等
最高限度	0.1%	0.3%	0.7%

表1 水稲うるち玄米及び水稲もち玄米の品位規格

野菜作りの疑問

星さん ところで、水稲管理についてわかったんだけど、野菜全般に使えるようなポイントはないのかな。

笠井 種類によつて個別にはご案内できるのですが、野菜全般となると野菜の種類も問題もそれぞれ違うので、難しいですね。そんなときは、ポイントをまとめた次の3冊がお勧めです。



週末農家の星さん

平日は会社勤め、土日に畑や田んぼを管理する半農生活を送る兼業農家。今さら聞けない様々な農業の疑問や、もっと便利な方法があるんじゃない?といったちょっとした疑問をぶつける。



写真2 こまめな入水が理想です

星さん なるほど。これで管理もばっちりかな。

笠井 ばっちりです!とお伝えしたいのですが、出穂期から登熟期にかけて、台風通過などで強風やフェーン現象による高温・乾燥が予想されているときは、稲体からの急激な水分蒸散により褐変籾(写



伝承農法を活かす 野菜の植えつけと種まきの裏ワザ / 木嶋利男 著 定価(税込) 1,620円



こんなときどうする 野菜づくり百科 / 板木利隆 著 定価(税込) 1,620円

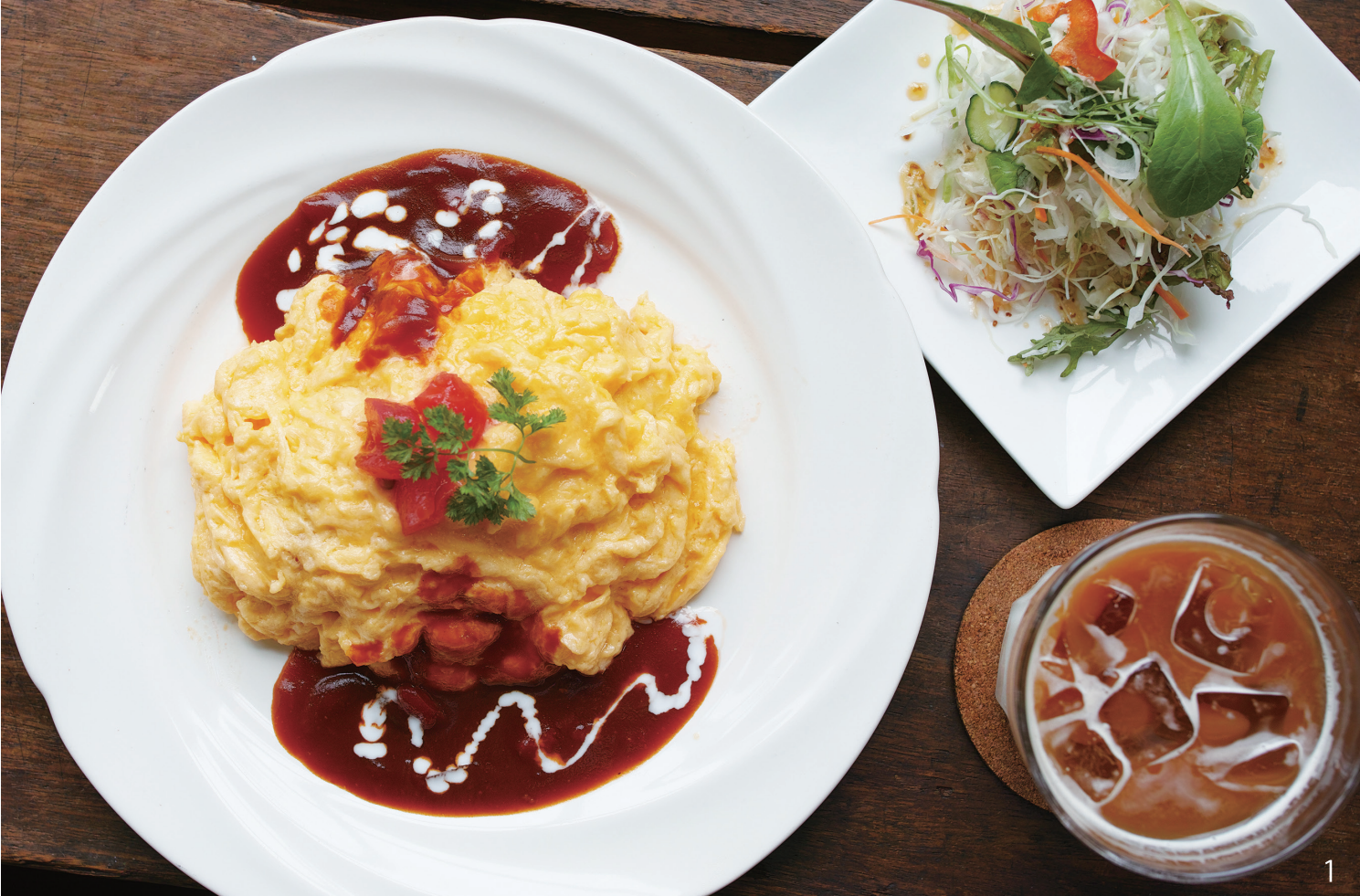


ひと目でわかる 野菜の病虫害防除 / 木嶋利男 著 定価(税込) 1,620円

笠井 どれも家の光図書で、家庭菜園、直売所出荷に役立つ農作業、栽培知識が習得できる図書ですよ。

星さん どの本もポイントをまとめてあるから読みやすそうだね。

笠井 はい。星さんの疑問を解決できるような1冊が見つかると思います。購入方法は、各営農経済センター(経済課)へお問い合わせください。



1. ランチメニューの農高卵のオムライス。地元会津農林高校が育てる鶏卵を使用してまさに濃厚（のうこう）な味わい。2. スタッフの風間さんの手にあるのは季節のフルーツが乗るパンケーキカップ。3. 採れたてのトマトを使用した、まるごとトマトの Pasta。4. 会津盆地を一望できる店内。景色自体もごちそうだ。



ブドウ畑を見渡し
ゆるやかな時間が流れる
地域色豊かなカフェ



会津三十三観音のひとつ中田観音が安置されている弘安寺。そこからブドウ畑を見渡しながら進むこと数分、小高い丘の上に Hattando（ハッタンドウ）がある。名前の由来は昔この地域を通っていた道が「八反道」と呼ばれていた事からとホールスタッフの風間千鶴さんは話す。

眼前に広がるのはブドウ畑だけでなく、会津盆地や山々も望む事ができる。店内に設置されている席はほとんどが窓に接しているため、景色を楽しみながら、ゆったりと心地よい時間を過ごすことができる。



会津の魅力を再発見
ぶらり、よつばナビ

ぶらり、ハッタンドウ

会津美里町（あいづみさとまち）は、2005年（平成17年）に会津本郷町、会津高田町、新鶴村が合併して誕生した。会津三十三観音のひとつに指定されている中田観音に見守られ、歴史と文化あふれる会津美里町は新鶴地区から、カフェ「ハッタンドウ」を紹介する。

「ストレスチェック」とその有効活用について

高田厚生病院 臨床心理士 楢木 雄史

皆さま、「ストレスチェック」をご存知ですか？これは、「労働安全衛生法の改正」により、50人以上の労働者がいる事業所で、毎年1回、全ての労働者に実施するよう、企業側に義務付けられているものです。少しでも知って頂ければと思い、以下に概要を記したいと思います。

【Q. ストレスチェックって何？】

A. 「自分のストレスがどのような状態にあるのかを調べる簡単な検査」のことです。

労働者は、ストレスに関する質問表に記入します（受検は強制ではありませんが、受検することをおすすめします）。実施者と実施事務従事者は、それを集計・分析します。

【Q. 何のためにやるの？】

A. 「うつなどのこころの健康不調を未然に防止（一次予防）するため」に行います。

具体的には、労働者が自分のストレス状態を知ってストレスをためすぎないように対処したり、ストレスが高い状態の場合は医師の面接を受けて助言をもらったり、会社側に仕事の軽減などの措置を実施してもらったり、職場環境の改善につなげたりします。

【Q. いつまでに何をやればいいのか？】

A. 「2015年12月1日～2016年11月30日までに、企業側が、全ての労働者に1回目のストレスチェック」を実施することになっています。実施体制としては、制度全体の担当者、実施者、実施事務従事者、面接指導担当医師、相談窓口などが必要です（注）。（注）第三者や人事権をもつ職員が、記入・入力が終わった質問票の内容を閲覧してはいけないことになっています。その他、労働者が不利益な取り扱いを受けないための規定があります。

【Q. ストレスチェックの結果は、どう活かしたらいいの？】

A. 結果は、直接本人に通知されます。「結果を見て、ストレスが高い状態の場合は、面接指導担当医師に相談することをおすすめします。ストレスが高い状態でなくとも、相談をご希望の方は、職場の相談窓口へお声かけ下さい」。

心と身体の健康は、生産性や業績に影響するため、誰にとっても他人事ではありません。この機会に、自分のストレス状態に目を向け、様々なストレス対処法を学び、実践してみましょう。対処法を増やすには、「認知行動療法」を学ぶのもおすすめです。

〔本文は、厚生労働省（2015）「ストレスチェック制度簡単！導入マニュアル」より、一部改変して引用〕

高田厚生病院

〒969-6264 福島県大沼郡会津美里町字高田甲2981番地 TEL 0242(54)2211



自家栽培の採れたて野菜

窓のぞくと店のすぐ隣に夏野菜がたくさん実った畑が見える。この畑はハッタンドウで管理しているもので、ここで採れた新鮮な野菜がサラダや料理に使用される。人気メニューのまるごとトマトのバスタはもちろん、会津農林高校の鶏卵を使った農高卵のオムライスなど、新鮮な食材が料理の魅力。コーヒーカップも本郷焼きの物が使われ、地域に根ざした力

フェとして一貫したこだわりを持つ。また、店内の雰囲気にもこだわりが感じられる。白を基調とした内装は時間の流れが違う空間を演出するのに一役かっている。休日は観光客が多く訪れ、リピート率も高い。地元からも利用者が多く、「集まる場所ができた」と喜びの声があがっているという。

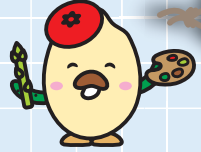
Café & marché Hattando (ハッタンドウ) は会津美里町新鶴地域、根岸駅から車で約5分。新鶴温泉「ほっとぴあ新鶴」そばにある黄色い建物が目印。新鶴ワインで知られる同地域ならではの、一面に広がるブドウ畑が一望できる丘に建っている。店名の由来になっている八反道にちなみ8枚のパンケーキが入った季節のパンケーキカップが人気だ。電話予約すれば夜宴会も可能。日頃の喧騒を忘れられる、穏やかな時間を感じに訪れてみては。

ハッタンドウ
福島県大沼郡会津美里町米田字吹上下甲505
電話070・6624・6340
営業時間11時～17時 木曜定休日
駐車場有り
※席の予約は平日のみ可。連絡があれば夜も営業



みんなの の 広場

コメナルド画伯が紹介



今月の お手紙

○キュウリ栽培ができない我が家では近所の方からたくさん届きます。大事なおしく食べています。ごちそうさまです、助かります。
(柳津町)

夏といえはキュウリです。実はわしの腕もキュウリなんです。
(喜多方市)

○中山風穴、前に行ったことがあります。懐かしい思い出を思い出しました。
(喜多方市)

○知人の小荒井実氏が発見し、昔テレビでも放映されました。なつかしい思い出で読み又日の目を見ることができ嬉しく思います。
(喜多方市)

○低標高に咲く高山植物を見てみたいと思いました。(会津坂下町 田中会津子さん)

○ぶらりよつばナビは自分もカメラ片手に出かけるので参考にさせてもらってます。
(会津若松市)

○中山風穴、すごく涼しくて不思議な場所です。暑い夏にはぴったりです。
(北塩原村)

○毎月、暮らしの味方を楽しみにしています。人生の中で教えられる事がいっぱいです。
(喜多方市)

○前立腺癌がどういうものかわかりました。早速検査を受けたいと思います。
(喜多方市)

○厚生病院の先生方から、なまぐまなお話をこれからも紹介していきます。
(喜多方市)

○収穫の喜びと、失敗の悔しさがスキルアップさせてくれます。農業散布とても勉強になりました。
(会津美里町)

○虫が多様に付き消毒に困っていたので、防除薬が詳しく記載されておりとても助かりました。
(喜多方市)

○皆さんの参考になればとても嬉しいです。
(喜多方市)

○文芸のひろばの皆さんすごいですね。
(喜多方市)

○わしも皆さんの作品にいつも感心しきりです。どんどん送ってほしいです。
(会津坂下町)

○会津の歴史と文化の特色を織り交ぜた良問のクイズであると思います。
(会津坂下町)

○福島のことについての問題があって、おもしろかったです。
(会津美里町)

○クイズで会津について理解を深めてもらえたら嬉しいです。
(喜多方市)

○フルカラーで見やすく、取材された人々の温かさがよく伝わってきます。
(喜多方市)

○ありがたうございます！これからも生産者の皆さんやおすすめスポットなどを紹介していきます。
(喜多方市)

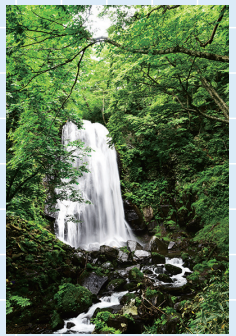
○ハタザオギキョウ



(会津坂下町)

○初めての絵手紙ありがたいです。これからも投稿させていただきます。
(会津坂下町)

今月の 写真



『清涼を求めて』 撮影：渡部
北塩原村にある小野川不動滝です。マイナスイオンでひんやりできました。

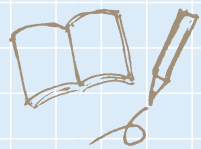


『山体崩壊』 撮影：渡部
先日のNHK「プラタモリ」でも紹介された磐梯山の山体崩壊を山頂付近から撮りました。近くで見ると荒々しさがはっきりとわかりました。



『五色沼』 撮影：渡部
北塩原村には色とりどりの綺麗な沼が点在しています。ハイキングで疲れた心をホッと癒してくれました。

文芸 のひろば



老いの身で幸せ送る日々あるは
良き友もちて今日の幸せ
昭和村

先生にお願いしますリハビリを
数えきれない感謝の部屋
会津若松市

当然の老化なれども思はざる
時鳴る骨の寂しさつる
会津坂下町

若くても年をとっても人の顔
それが歴史だ嘘をつくな
柳津町

うまがんべ余りものには福宿り
磐梯町

ひぐらしの鳴き声涼を呼び起こす
柳津町

みんなの広場 お便り大募集

このコーナーではみなさんの声をお待ちしています。写真やイラスト、川柳や短歌、おもしろ野菜、手芸などなんでも募集します。

【宛先・お問い合わせ】
総合企画部 組織広報課 TEL0242-37-2450
メール：info@aizuyotuba.jp
〒965-0025 会津若松市扇町 35-1
JA 会津よつば みんなの広場係行

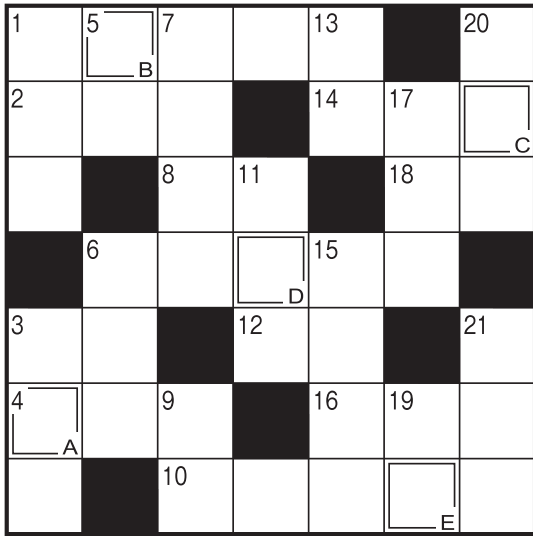


注意事項
○誌面の都合上、投稿いただいた作品のすべてを掲載できません。
○掲載にあたりペンネーム希望の方はご記載ください。
○投稿いただいた作品は返却いたしません。また、お送りいただいた作品（絵手紙・写真など）の著作権はJAに属します。
○ご投稿いただいた内容は、意味などを変更しない範囲で校正させていただきます。あらかじめご了承ください。
締切 平成28年9月5日（必着）
※各地区の広報誌配布時期により、掲載月が前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。

「よつば」7月号
クロスワードパズル答え
センプウキ

フウリン イト
アズキ バック
ン テマ ブロ
センキョク
アセ エリ サ
シラス ミメイ
カギ パチンコ

Q 二重マスの文字をAから順に並べてできる言葉はなんでしょう。



○宛 先：〒965-0025 会津若松市扇町35-1
J A会津よつば クイズ係 行
メール：info@aizuyotuba.jp

タテのカギ
1 分速を60倍すると
—にかけて育てた作物
無の反対語
(—)や【—】などのこと
結婚式で祝儀を渡した
り芳名帳に記入したりす
る場所
9 冬の郷土食「—ら汁」
南会津ではスキー場でも
食べられます
11 一重の人も二重の人もい
ます
13 あまり腕の良くない医者
のこと
15 鳥籠の中に付ける棒
マツタケを—蒸しにし
て食べた
17 会津—地は、全国有数
の米どころ
19 カメやカッパの背中に付
いています
20 プロレスの試合で「カー
ン/」と鳴らします

ヨコのカギ
1 旧暦8月15日の月見。南
会津では「—様」、会
津坂下では「もち名月」
と呼ぶ地域もあるとか
2 徳川宗家現—の徳川恒
孝氏は、会津松平家の
出身
3 —は熱いうちに打て
お遍路さんがぐるりと
巡る
4 寝相の悪い人は蹴飛ばし
てしまいがち
6 夫のパートナーです
8 ゆっくりした速さで走る
こと
10 丸々とした—のような
赤ちゃん
12 奥会津は山—のツル細
工が盛ん
14 花束に結ばばいっそう華
やかに
16 チラシの別名。広報誌
「よつば」にも織り込ま
れていますね
18

○応募方法：ハガキまたはメールにて①答え②郵便番号、住所、氏名、
年齢、電話番号③ご意見、ご感想をご記入のうえご応募ください。
※個人情報と景品発送準備以外の目的には使用しません。

締 切 平成28年 9 月13日 (火) 消印有効
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

☆今月のプレゼント☆ パズルの正解者の中から抽選で10名様に
「南郷トマトドレッシングセット」をプレゼント！

理事会だより

第7回理事会 7月27日開催

◆議 事 ※全議案可決承認されました。

議案第1号 組織代表参与の選任について

議案第2号 職制規程の一部改正について

議案第3号 人事規程の一部改正について (取下げ)

議案第4号 賞罰委員会設置要領の改正について (取下げ)

議案第5号 安全衛生委員会規程の一部改正について

議案第6号 広報委員会規程の設定について

議案第7号 介護職員就業規則・介護臨時職員就業規則の設定
について

議案第8号 固定資産の取得について

議案第9号 個人情報保護に関する規程等の一部改正について

議案第10号 コンプライアンスプログラムの一部見直しについて

議案第11号 貸付業務規程の一部改正について

議案第12号 農産物検査業務規程の一部改正について

議案第13号 凍霜害被害に係るJ A助成措置について

議案第14号 カメムシ防除農薬代金の一部助成について

◆報告事項 内部監査の結果について

報告事項1 金利リスク量要領の改正について

報告事項2 平成28年度6月分自主検査の結果について

報告事項3 職員の異動について

報告事項4 理事の利益相反取引について

報告事項5 平成28年度第1四半期余裕金運用状況について

報告事項6 原発事故に伴う農畜産物損害賠償請求状況について

編集後記

▼私事ですが地
元にある企業
「シグマ」のカ
メラを買いまし
た。今月はその
カメラで撮った写真がふんだんに
使われています。会津よつばでは
写真も地産地消です。(卯月)

▼最近、暑さで険しい表情のまま
取材していることに気づきました。
今回はハウス内での取材が多く、
取材のたびに農家の皆さんのパワ
フルさに脱帽です。そんな元気が
詰まった広報誌の特集、楽しんで
いただけましたか？(鈴木)

▼みなさんから届くお便りは一通
ずつ目を通していきます。広報誌の
感想や身の回りのできごとなど、
みなさんからの想いが綴られたお
便りを見てみると自然と笑みがこ
べれます。手紙っていいですね。
私も筆まめな人になりたいな。(森田)

▼あぐりかふえ C'sのジェラート、
いつか全味制覇してみたいなあ
と思います。期間限定の味や野菜系
が気になりますよね、米粉味やア
スパラ味のジェラートってどんな
味がするんだろう：皆さんは食べ
ましたか？(平野)