

よつば

2017

1

JANUARY

No.11

大切な日に、
会津牛



大地育み、幸せつなぐ



JA会津よつば

<http://aizuyotuba.jp>

03	… 新年のごあいさつ	14	… 販促王への道
05	… 特集1 おいしさ牛牛づめ! 会津牛生産者の思い	15	… もしかしてそれ、 認知症?
10	… 特集2 高校生 × トマト 会農生が作るトマトジャム	16	… トピックス
12	… 週末農家のソボクな疑問 番外編 週末農家の 男ごはん	18	… ぶらり、よつばナビ 今もっともアツい酒蔵 曙酒造合資会社
		21	… 暮らしの味方 尿路結石の治療が できるようになりました
		22	… みんなの広場 チャレンジ!! クロスワード 理事会だより



表紙撮影：ステーキレストラン白鳥（猪苗代） <http://www17.plala.or.jp/hakucho/>

挑戦

あけましておめでとうございます。組合員の皆さまにおかれましては、輝かしい初春を迎えられ益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

間もなく当JAは合併2年目を迎えようとしています。本年はJA会津よつばカラーをさらに出す年にしていきたいと思っています。昨年はトマトが15億円、アスパラガス・キュウリの販売金額10億円を達成することができました。

これらを土台としてさらなる飛躍をしていくため、17市町村と連携を深めます。農業振興のため会津の農畜産物の消費拡大に結びつく取り組みや、米だけに頼らず園芸の施設化をしっかりと進めていく方針です。共済・信用事業においても、しっかりと組合員の皆さまをサポートできるような力を尽くします。

組合員の皆さまのさらなるご支援を賜りますようお願い申し上げます。新年のごあいさついたします。

代表理事組合長

長谷川一雄



JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。

よつば 会津よつば 検索

会津よつば農業協同組合
〒965-0025 福島県会津若松市扇町35番地1
編集/組織広報課 Tel.0242-37-2222(代)

特集1 ぎゅう ぎゅう おいしさ 牛牛 づめ!

会津の肉牛生産数は、他産地にくらべ少ない。

しかし、その味は全国トップクラス。全国肉牛共励会での受賞をはじめ、数々の賞が最高品質の味を物語る。福島第一原発事故から立ち直りつつあるものの、他産地の水準には未だ届かない。だからこそ、美味しい肉牛を育てるといふ生産者の思いが、ぎゅうぎゅうに詰まっている。

あけましておめでとうございます。営農事業担当専務として、新春のごあいさつを申し上げます。

所得増大・会津ブランドの確立・風評対策など生産者の喜ぶ笑顔が見られるよう、役員一体となって事業を展開していきます。皆様方のご健勝・ご多幸を祈念申し上げます、ごあいさついたします。

代表理事専務
長谷川 正市

結

総務・コンプライアンス担当専務としてごあいさつ申し上げます。

職員の働きやすい職場を作ることが何よりも大切だと考えています。コンプライアンスの徹底がまだまだ不十分なため、口先だけではなく発信する能力を発揮していかなくてはなりません。

また、平成30年に向けて新しい人事制度の導入を考えています。今まで

豊かなる 創造力

代表理事専務
五十嵐者大

は年功序列が導入されてきました。しかし今後は能力に合わせた人材育成に励んでいく方針です。

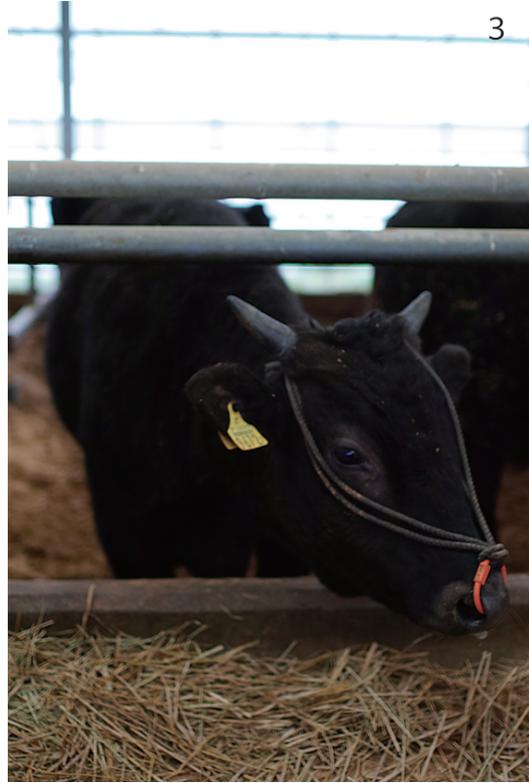
職員が安心して働ける環境づくりと優秀な職員を育てる人材育成こそが組合員の皆さまの満足度向上につながると確信しています。

信用・共済事業の担当専務としてごあいさつ申し上げます。

信用事業では、年3回のキャンペーンを担当者が一丸となって取り組みました。「やっぱりJAバンク」と思っていたただくには、MAや融資担当者のがんばり、その数字を管理する支店や本店との連携がかかせません。

代表理事専務
渡辺 善栄

原点



3. 牛を上から見られるようになっており、背中を見て肥育を判断する。



1. この牛舎一つで約160頭の牛を世話する。2. 設備のしっかりした、広々とした牛舎で育てられる。3. 牛を上から見られるようになっており、背中を見て肥育を判断する。

「自身は納得するものを生産したい」という思いの現れだ。福島第一原子力発電所事故から6年という月日が経過しようとしている。思いとは裏腹に、いまだ風評被害は続く。畜産農

会津牛の品質向上に向け餌の組み換え研究や餌を統一するなど地域一丸となり会津牛の生産を進めてきた。市場で高評価を得るには血統が重要な要素となるため、全国の家畜市場から優良な素牛を購入している。「良いものを作り、産地として残っていくことが大切だ。仲間内から入賞牛が出れば地区全体の励みにもなる。『次は自分が』と生産者同士、切磋琢磨し肥育技術を高めあっている」と治さんは環境の良さを話す。

「自分で終わらせられないようにまく子どもに繋げていきたい。そのためには、努力しなければいけない」と卓也さんは未来を見据える。肉牛の高峰を守り抜くことが会津牛を飛躍させる近道だと確信する。現在中学3年生の諒也さんは「安心・安全な肉を消費者へとつなげられるように頑張っていきたい。品質が良くなかった場合は、そこで諦めるのではなく、次は良いものを作れるように品質向上へつなげていきたい」と話す姿が頼もしく将来有望な跡継ぎとしての期待が高まる。

肉牛の先進地。

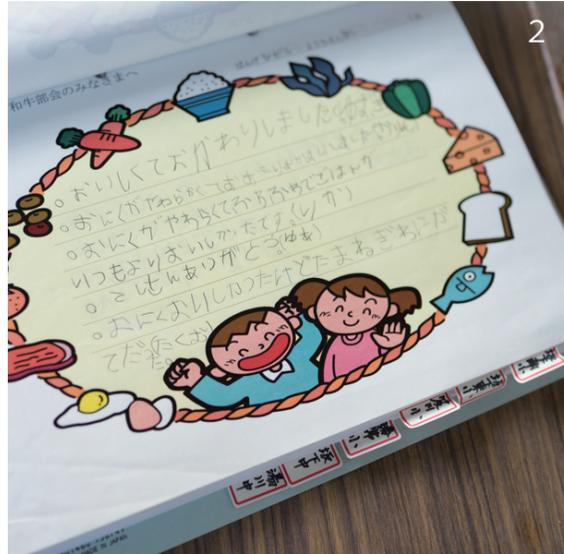
日本最大級の肉牛共励会で数々の受賞。牛肉最高峰のおいしさはここで作られる



株式会社 湯浅ファーム | 喜多方市 | 代表 湯浅 治さん ・ 諒也さん ・ 卓也さん

喜多方市塩川町で育てられた肉牛は、これまで各種共励会で「名誉賞」「最優秀賞」を数々受賞している全国でもトップクラスの肥育産地だ。会津牛は、きめ細やかな霜降りと、常温でもとろける甘みのある脂が特徴だ。しつこすぎない、サラッとした良質の脂は一度食べたら忘れられない味。大切な日にこそ味わってほしい。

「会津牛の品質はどこにも負けない」と力強く話すのは湯浅ファーム代表の湯浅治さん。昨年10月に開催された全国肉牛共励会に出品した肉牛が最優秀賞に輝いた。息子の卓也さん、孫の諒也さんの3世代で約300頭前後の牛を世話する。治さんの住む塩川町では、地区全体で「良い牛を作ろう」という意思の統一が図られており高品質にこだわった肉牛が生産される。塩川町は会津地域でもトップクラスの成績を収める肉牛の先進地だ。



2



1

1. 毎年坂下町の幼稚園生や小学生が社会科見学に訪れる。2. 肉牛を食べた子どもたちからのお礼の手紙。生産者の元気の源。3. 繁殖の牛舎は牛の表情が見えるように設計されている。



3

会津坂下町で牛の繁殖から肥育まで行うのが、みどり地区の和牛部会長を務める佐藤真也さんと千恵さん夫婦だ。現在は完全に役割分担し、千恵さんが繁殖、真也さんが肥育を手掛ける。二人が目指すのは「食べた人が幸せだと感じる牛肉」。「食感でおいしさを表す言葉はいろいろあるよね。でも、『うまみ』を感じられる、味のある牛肉を作ることが目標」と真也さんはこだわりを話す。

安全なものを食べさせたいという思いから、餌として与えるワラは減農薬・減化学肥料で自家栽培。バランスを変えながら体調を整えていく。「牛の毎日の変化を見つけ出すことが仕事。目に見えないから難しいが、見え方が変わってくる。同じように、牛も人の足音を聞き分けている」と話す真也さん。千恵さんは「赤ちゃんが健康で産まれてきたときや、肥育牛舎に移せるまでに成長したときはとても安心する」とやりがいを話す。JAには牛農家の女性が集まる場もある。「女性ならではの視点で話しができるのは貴重な機会。男の人も盛り上げてくれる」とほほ笑む。

真也さんが大切にしていることは、「牛肉を育てている」という意識。出荷され、いつかは人が食べるものだからこそ、命と食の大切さを伝えたいという。そんな思いから、生産者とJAが連携して進めるのが「学校給食への牛肉提供」だ。今年で11年目を迎え、みどり地区すべての小中学校で実施している。「子どもたちの間で定着しており、会津全体でもやりたい」と意気込む。佐藤家でも、真也さんは鍋奉行ならぬ「ステーキ奉行」として、一番良い状態の肉を提供する大役を担っている。

一方で、牛の頭数や生産者不足も深刻だ。牛舎の新築、肥育牛の導入、餌代、どれをとってもまとまった金額が必要となる。「自分が続けていられるのは、父が基盤を作ってくれたから。資金をバックアップしてくれる体制が必要。さらにブランド化や産地として盛り上げるには、生産者が集う場も必要。『経営』として把握、分析をして、部会で共有できるようにしていきたい」と真也さんは思いを語る。

会津牛として目指すものは皆一緒だ。二人の牛を見る目つきは愛情に溢れており、細やかな配慮が牛肉の品質を高める。会津牛を絶やさないために、後世につなげるために、二人はまだまだ走り続ける。



みどり地区和牛部会 | 会津坂下町 | 部会長
佐藤 千恵 さん ・ 佐藤 真也 さん



種を取り除きつつ、煮つめていく。



着色のため、トマトを裏返し処理して色を引き出す。



鮮やかな色のとまとジャム。酸味と甘味のバランスが良く、食材に合わせやすい。



高校生たちの手により、一つ一つ瓶詰めされる。



福島県立会津農林高等学校 | 会津坂下町

田村 一樹 くん 弓田 千仁 くん 石田 智樹 くん 蓮沼 拓 くん
白井 遥菜 さん 渡部 美咲 さん

特集 2 高校生 × ミーツ トマト

会津坂下町にある会津農林高等学校・食品加工科の生徒が自信を持って送り出すのが「トマトジャム」である。会津産のトマトが驚くべき大変身を遂げている。

うになった人もいるといふ。トマトのおいしさを最大限に引き出す方法だ。2点目は、トマトの赤色を引き出すこと。トマトの加工品は色が黒っぽくなりがちだが、皮から鮮やかな色を取り出している。トマトの皮は食感を損ねるためジャムには入れないが、木ベラでこして皮の近くの果肉も余すことなく利用する。色味を引き出すには他にも工夫があり、ジャムには砂糖が使われるのが一般的だが、水あめも使用し、独特の照りを生み出している。パンに塗ったときにきらつと赤く光り輝き、食べる前に目でも楽しむことができる。

このトマトジャムは、500本ほどを製造する予定。今年はJAの直売所限定で販売される。11月には「食彩館うまかんべ!!」で生徒自らが店頭に出し、トマトジャムのおいしさをアピールした。試食した買い物客からは「おいしい」との声が多く、用意した分が完売するほどの勢だった。トマトで作ったという珍しさもあり人気を集めた。

「トマトジャムの魅力は何ですか？」と生徒の皆さんに何うと、「買う人の好みに合ったジャムにしている」という答えが返ってきた。今は甘すぎないジャムが人気を集めているという。そのため、砂糖の分量を抑えて水あめを増やすことで甘さを調節している。後味にはトマトのさっぱりした風味が残るように工夫されている。種も極力取り除き、味だけでなく、見た目や食感も考える。トマトジャムを瓶に詰めチェックする生徒たちの表情は真剣そのもので、こだわりの作り方にも納得がいく。

生徒たちに教わったお勧めの食べ方は、バナナアイスクリームにかけること。甘すぎると思いきや、意外なことにアイスの甘さをより一層引き立てるそうだ。パンに塗ることももちろん、トマトで作ったジャムだからこそ、新しい使い方がありそうだ。ジャム製造には3年生はもちろん、2年生も参加しており、生徒たちが1年間かけて築いてきた技術が後輩たちに引き継がれる。

会津農林高校でトマトジャムを作り始めたきっかけは、現在教頭を務める今村勝也先生が、相馬農業高等学校赴任中にトマトジャム加工を経験していたことだ。会津でもトマトが特産と知り、地元のトマトを使って特産品を作り出すことを目標に進めていた。そして今年、商品化に向けてJAと連携することが決まった。トマトはJAの選果場から提供する。ジャムの制作は会津農林高校・食品加工科の生徒が手掛ける。

こだわりは2点あり、1点目はトマトの果肉の食感を残すこと。機械ですべてペーストにすることもできるが、あえて食感を残している。そのため、煮立てる間は形を崩さず、焦がさずと、細心の注意を払う。すべてペーストにしようとする、他の加工品と同じものが出来上がってしまう。形を残すことで、トマトの風味も残しつつ、トマトが苦手な人でも食べやすいジャムを目指した。生徒の親戚の中には、トマトジャムを食べ始めて、生のトマトを食べられるよ

〈材料〉（1人前）

大根 適量
 さつま揚げ 1枚
 にんじん 適量
 A 醤油 大さじ1
 砂糖 大さじ1
 みりん 大さじ1
 酒 大さじ1
 生姜 適量
 小麦粉 適量

〈作り方〉

1. 大根とにんじん、さつま揚げを食べやすい大きさに切る。
 2. 大根に小麦粉を薄くつける。にんじんはレンジで2分ほど温める。
 3. 大根、にんじん、さつま揚げと混ぜ合わせたAを入れ、炒めれば完成。

〈材料〉（1人前）

白菜 適量
 玉ねぎ 1/4個
 しいたけ 1/2個
 卵 1個
 コンソメ 適量

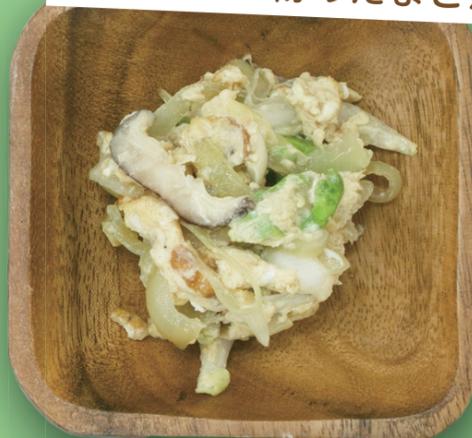
〈作り方〉

1. 食材を食べやすい大きさに切り、コンソメを入れ、レンジで2分ほど加熱する。
 2. 卵を溶き、1と炒めて完成。

大根とさつま揚げ炒め



白菜と余り物のたまご炒め



白菜の味噌マヨ和え

〈材料〉（1人前）

白菜 適量
 味噌 大さじ1
 マヨネーズ 大さじ1と1/2
 七味唐辛子 適量

〈作り方〉

1. 白菜を食べやすい大きさに切り、レンジで1分ほど温める。
 2. 味噌とマヨネーズをよく混ぜ、1と和える。七味唐辛子をお好みで加えて完成。

〈材料〉（1人前）

ご飯 茶碗1杯
 白菜 適量
 玉ねぎ 1/4個
 しいたけ 1個
 ねぎ 適量
 コンソメ 大さじ1
 片栗粉 適量
 かつお節 適量
 ※マヨネーズ お好みで

〈作り方〉

1. 食材を食べやすい大きさに切り、コンソメを入れ、レンジで2分ほど加熱する。
 2. ご飯を荒く潰し、1と水に溶いた片栗粉を加え混ぜ合わせる。
 3. スプーンで適量すくい、フライパンで焼く。
 4. かつお節、ねぎを添えお好みでマヨネーズをかければ完成。

週末農家の男ごはん



冬になれば農家の仕事もひと休み。星さんが作るのも食べるのも楽しくなる「うまい・安い・簡単」の三拍子がそろった料理をご紹介します。ご紹介するのは家庭にあるものでサッと作れる日本酒に合うおつまみ料理です。お母さん方、お父さんにはこういう料理が喜ばれるかもしれませんよ！

大根 × 白菜
つまみ

味見をしながら、自分なりの味付けに整えるのがポイント！

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。家にあるもので、パパッと作る男ごはんが最近のブーム。主婦に負けないアイデア料理を研究中。



オリジナル 6 次化商品を各直売所で

ファーマーズマーケット連携強化へ



米粉を使った6次化商品を試食する代表ら

J Aファーマーズマーケット連絡協議会は12月15日、6次化商品の販売にも注力するため、オリジナル商品の試食会を行った。直売所同士の連携を強化することで事業拡大を図ることに舵を切る。

会津産米粉を使った加工品「会津のうどん」、「会津のそうめん」などをJAが商品化。同商品は「まんま〜じゃ」などで販売していたが、会津地域のJA全直売所で購入できるようになった。



協議会運営についてあいさつをする管会長

J Aでは6月に主要取扱8品目の園芸連絡協議会を設立。連携を強化したことで大きな成果を上げていることから、直売所事業でも協議会設立を決定。15日に設立総会を行った。会長にはあいづ地区旬菜の会長長管利明さん、副会長にいい地区葉根実の会長佐藤時男さんが就任した。各直売所間をネットワークでつなぐ在庫管理システムや総合PRで直売所事業の発展を目指す。

管会長は協議会運営にあたって「直売所によって運営が異なる建物だけ提供しているところもある。連携を強めて事業を底上げしていきたい」と強調した。特に売上が好調なあいづ地区旬菜の会「まんま〜じゃ」では過去最高の売上となる見通しであることから、他直売所も連携を強化することで相乗効果を出し売上増を目指す。

正しく知ろう 認知症

あれ？これって？
認知症？

認知症とは

さまざまな原因で脳の細胞が死んでしまったり、働きが悪くなったりするため起こる脳の病気です。物忘れが多くなったり、今までできていたことができなくなったり、今までと同じ生活を送ることが難しくなります。「あれ？これって認知症？」と思ひあたるふしはありませんか？

言葉が出ない（言語障害）

- ・ろれつが回らないような話の仕方
- ・言いたいことが言えない
- ・間違ったことを言うてしまう
- ・状況に合った受け答えができない

実行機能低下

- ・ちぐはぐな服装になってしまう
- ・服の上にシャツ（肌着）を着たり、冬なのに半袖・半ズボンだった
- ・好きだったことに興味を持たなくなる
- ・物のしまい忘れ

あてはまったら 認知症かも

失行

- 麻痺などが無いにも関わらず、できなくなる事。
- ・日常できていたことができなくなる
 - ・箸の使い方が分からなくなる。（箸をみて「箸」と認識できない）
 - ・料理の手順を忘れる

見当識機能低下

見当識…自分を取り巻く基本的な環境を把握すること
認知症のある人では、認知症の進行に伴い「時間」「場所」「人物」の順に見当識の機能が低下していくと言われています。

- ・季節、1日のうちの時間帯が分からない（時間）
- ・自分がどこにいるか分からない（場所）
- ・周囲の人を理解・把握できない（人物）
- ・物の名前が出てこない
- ・何を食べたか覚えていない

→ 食べたことを覚えていなくなる

障害の自覚がない（病識の欠如）

認知症状によって本人や周囲が困った状況になっても、病気だと認識できない。

- ・金銭の被害妄想

※こんな言葉、聞いたことはありませんか？
「私はボケてなんかいない！」
「薬なんか飲まない。病院にも行かない！」
「ヘルパーもデイも必要ない！」

認知症の他にも

- ・自分のことができなくなっている
 - ・歩くのが大変になってきた
 - ・1人でぼーっとしていることが多くなった
 - ・話し相手がほしいと思っている
- 周囲でこのような症状でお困りの方がいましたら福祉センターへご相談ください。

お問い合わせ

- いいで福祉センター 0241-21-1888
あいづ福祉センター 0242-24-7575
みなみ福祉センター 0241-63-1176
みどり福祉センター 0242-79-1880
受付時間 月～金 8:30～17:00
(電話での相談は24時間受付)



産地直送通販、JA タウン始動。

JAタウンで取り扱う商品は、JA各直売所でも購入することができますよ！



JAタウンショップサイト画面



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、合併を機に直販課に配属。「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。



販促王への道のりは遠い…

J A全農が運営する産地直送のインターネット通販サイト「JAタウン」に会津よつばショップがオープンした。

J Aタウンでは全国各地のJAや生産者が旬の農畜産物や特産品・加工品などを出品している。各直売所や選果場などから直接発送することが可能なことから、独自運営のオンラインショップでは対応しにくい管理・発送に柔軟に対処できるようになる。

現在はオフシーズンのため加工品がメインだが、旬の季節には多くの農産物を掲載できる。



▲おいしくな～れ!

調理・会食と親子で会話を楽しみながら会津の農業・食文化への理解を深める事が出来ました。



▲どれにしようかな?

11月上旬に行われるトマトの樹を崩す作業のことをいいます。また、流通・消費体験活動では、収穫された野菜の流通を学び、会津野菜を使った親子クッキングも、まんま〜じやで食材の調達から始まり、



▲初摺りって大変だ～!

JAの園芸直販部直販課は、県の『元気なふくしまっ子「食」体験・交流推進業務』を活用し「会津の魅力発見隊!見る・作る・食べる体験」を開催しました。会津地区の小学3年生以上を対象に「南会津と会津盆地の米づくりの違い」、「秋の南郷トマト収穫&もだつくうし体験」、「会津伝統野菜を使った親子クッキング」と3回に分けて実施しました。

会津の魅力発見隊、出動!

▶日本三大庭園のひとつ兼六園も見学してきました



JAの女性部協議会は、合併記念事業として北陸・金沢の合同県外研修旅行を開催し、会津方面全域から約170名が参加しました。合併後は、各地域の部員親睦と交流を促進する目的で、料理教室や工芸品づくりなどの体験イベントも開催しています。今回の旅行では、日本一の宿として名高い「加賀屋」に宿泊。水見や金沢城などの名所を巡り、地区をまたいだ部員同士の交流が行われました。

合併後の合同研修旅行



▲皆さん笑顔でロールプレイングに参加していました

12月10日、JA青年連盟連絡協議会は、winter スキルアップセミナーを開催しました。22人が参加し、コミュニケーション力の向上をテーマにした講演を聞きまし。講演ではお客様との信頼関係の築き方、農作物の魅力の伝え方など、ロールプレイングを通して参加者同士で話し合いながら理解を深めました。参加した皆さんからは「最後まで楽しかった」「また次もやってほしい」と大好評でした。

スキルアップセミナー開催



▲生産者立会いのもと競りにかけられます

12月9日、第1回JA会津よつば肉牛共励会が、東京食肉市場において出品頭数30頭で開催されました。JAからは長谷川組合長、岩橋菅農担当常務、加藤菅農経済委員長、原菅農経済副委員長らが出席しました。最優秀賞には猪苗代町の遠藤峰雄さんが輝き、「今まで自分なりにこだわって努力を続けてきました」と受賞の喜びを語りました。受賞者は以下のとおり(敬称略)

最優秀賞	遠藤 峰雄
優秀賞	佐藤 真也
優秀賞	角田 亨
優秀賞	土屋 伸明
優良賞	遠藤 峰雄
優良賞	株湯浅ファーム
優良賞	遠藤 好夫
優良賞	土屋 伸明
優良賞	林 啓生
優良賞	大竹 幸広

初めての肉牛共励会

給食に地場産野菜利用で残食減へ



▲生産者の方とお話をしながら楽しく食べました

いいで地区の学校給食生産者の会が喜多方市立塩川小学校の学校給食試食会に招待されました。この取り組みは今年で2年目。生産者17人が参加しました。生産者は1・3・5年生の教室にわかれ生徒と共に給食を味わいました。当日、給食には6種類の野菜が使用された。同小学校では、地場産物の活用推進がされており、2014年6月地場産物の活用率は16・2%だったことに対し16年6月には53・1%が使用されています。JAと生産者の連携もあり給食センターの要望に対応できたことが活用率向上につながりました。学校側からの食育の指導や地場産物の利用などから食残しが減り完食する生徒が増加し食育の効果を上げています。



▲真剣に食べ比べる審査員

JAは12月12日、管内のJA出荷米から食味の頂点を決める「第1回美味しいお米コンクール」の最終審査会をJA本店で開きました。会津坂下町の平田太さんのコシヒカリが優勝に輝きました。会津全域でのコンクールは今回が初で、応募総数は168点にも上りました。選ばれた8点を同条件で炊飯し、香り・味・外観・粘り・硬さの5項目を、基準となる米と比較しながら総合的に評価しました。コンクールに使用した会津米はJAが買い取り、地元や飯坂温泉などの旅館に提供するほか、専用デザインされたパッケージで管内各直売所でも販売されます。

会津一うまい米決まる

菅家一郎衆議院議員と意見交換

12月11日、JAは扇町本店で菅家一郎衆議院議員との意見交換会を開きました。交換会では「TPP関連対策について」、「30年産米以降の水田農業対策について」、「JA改革について」、「東日本大震災・原発事故からの復旧・復興対策について」の4課題について意見交換が行われました。菅家一郎衆議院議員は「生産者の収入を守り、儲かる仕組みをつくる事が我々国会議員の仕事です。今後の農業を守るため、しっかりと取り組んでまいります」とあいさつしました。



▲JAからの要望もしっかり伝えました



1. 食中酒として、さまざまなパリエーションの中にも個性がある「天明」などが並ぶ。数々の受賞歴が品質の高さを物語る。2. 今年5月に全国新酒鑑評会で金賞を受賞した「一生青春」3. 次代の蔵元を担う製造責任者の鈴木孝市さん。4. 地で栽培された山田錦（暖地向け品種であり会津では不向きとされる）。麴室で蒸した米を均一に広げ、種振り作業を経て麴になる。

透明感 個性 会津
こだわりの酒づくり

明治37年創業、100年を超える歴史を持つ会津坂下町の曙酒造合資会社。食中酒としての「天明」、酒らしさを追求した「一生青春」、会津の原料にこだわった「snowdrop」(スノードロップ)の三本柱を中心に展開する。新たなことへの挑戦を恐れない注目の酒蔵だ。

売れ筋の「天明」について製造責任者の鈴木孝市さんは「食事に合う酒として作っている。何かに当てるようなものでなく、食事の邪魔をしない透明感あふれる酒に仕上げている」と話す。酒造りの基本や管理の徹底が天明の透明感を生み出す。



ぶらり、曙酒造

会津の魅力を再発見
ぶらり、よつばナビ



会津坂下町（あいづばんげまち）は、会津盆地の西部に位置する町。町の中心から東側は盆地が広がる。平坦で水が集まりやすい土地のため、水田が多く、米づくりが盛んだ。対して、町の西側は山林が多い。米どころ会津のなかでも特に水と米の品質が良いことから江戸・明治時代からの老舗酒蔵がある。今回はこだわりの酒づくりで数々の鑑評会を勝ち取っている曙酒造合資会社を紹介する。

尿路結石の治療ができるようになりました

坂下厚生総合病院 放射線科 佐藤 秀樹

泌尿器科では、平成28年12月に、会津では珍しい「体外結石破碎装置」を導入しました。尿路結石の治療がより身近にできるようになりました。

1. 体外衝撃波結石破碎術(ESWL)って?

体の外で発生させた衝撃波を、体を通して腎臓や尿管にできた結石に集中させ、そのエネルギーで粉々に砕く治療法です。細かく砕かれた結石は数日のうちに、おしっこと一緒に排石されます。近年、尿路結石の多くがこの方法により治療されています。



DIREX社製 Integra

2. 痛くないの?

個人差によりますが一般的には衝撃波が当たる度、ゴムで弾かれたような痛みを伴います。しかしメスを使う手術と違い体を切るわけではないので、傷痕は残らず肉体的、精神的にもやさしい治療法です。負担が軽いため、回復も早いことが特徴です。

3. 治療時間は?

寝台に仰向け、もしくはうつ伏せで寝た状態で治療を行います。1回の治療時間は通常1～2時間程度です。1回の治療で結石が崩れる事もありますが、結石ができた場所や硬さ、大きさ等によって複数回治療が必要になる場合もあります。

坂下厚生総合病院の泌尿器科は月～土の午前中に外来診療を行っています。ESWLの事だけでなく泌尿器の事でお悩みの方は遠慮なく当院泌尿器科へご相談ください。



曜日	診察医
月	小田垣
火	橋
水	小田垣
木	小田垣
金	小田垣
※土	小田垣

※第1、第3土曜は休診
診察受付時間：午前7：30～午前11：30

坂下厚生総合病院
〒969-6556 福島県河沼郡会津坂下町字逆水50番地 Tel 0242(83)3511



透明感溢れる清き酒を紡ぐ

温度管理、貯蔵管理の徹底が透明感を作り出す。曙酒造では酒を搾る槽場(ふなば)や貯蔵庫がマイナスの温度で維持される冷蔵施設になっている。いい酒をいい状態で管理することが清き酒の質を高める。天明と対をなす酒が「一生青春」だ。甘みや香りに重きを置く一青春は全国新酒鑑評会で金賞、県新酒鑑評会では県知事賞を受賞するなど輝かしい成績を収める。そして、日本酒の入り口になってほしいと開発さ

れた「snowdrop(スノードロップ)」。原料を全て地元のものにこだわったヨーグルトと日本酒のリキュールだ。原乳はもちろん、季節によって販売するフルーツ味も会津産のものを使用している。「私たちは日本酒で、福島、会津を知ってもらいたい」と鈴木さんは話す。曙酒造では約8割を会津産の米を使用。会津では栽培に向かない山田錦も地元で栽培に取り組み使用している。地元愛が日本酒づくりの原動力だ。



曙酒造合資会社は会津坂下町役場から東へ70メートルほど。県道22号線沿いにある。会津を知って、実際に来て欲しいとの思いから冬の間には会津と福島限定で生のヨーグルトリキュールの snowdrop が販売される。「福島をもっと知ってもらって、ゆくゆくは世界で勝負をしたい」と鈴木さんは語る。日本酒をワインに匹敵する文化へ高め、福島を世界に広めたいと思いを込めて酒をつくる。米と酒の町、坂下をぶらり巡ったあとは、郷土愛溢れる杜氏が生み出す日本酒を味わってみてはいかがだろうか。

曙酒造合資会社
福島県河沼郡会津坂下町成亥乙2
電話0242-83-2065
営業時間8時～17時
定休日 土・日・祝日
※販売先はお問い合わせください

みんなの広場

コメナルド画伯が紹介



コメナルド画伯公式 Twitter @Komenardo
JA会津よつば 公式 Facebook

今月のお手紙

○園芸作物3品目10億円突破という表紙をみて、知人が夏の暑い日に汗だくでキュウリ栽培をしている姿が目には浮かび労が報われたかと私も嬉しくなりました。

(会津美里町 遠藤さん)

○園芸作物の50億円突破はすごいですね。地場産品に誇りを持って少しずつですが私も消費拡大販売促進に努力していきたいと思えます。

(猪苗代町 佐藤さん)

○若い人たちの農業への思い、そして取り組みに頼もしさを感じます。これからの農業の発展を祈るばかりです。

(西会津町 藤田さん)

○管内の幅広い抱負な内容と身近な情報がたっぷり楽しく拝見しています。園芸作



大変珍しい形のニンジンが採れました。家ではクロスニンジンと呼んでいます。
佐藤 (会津若松市)



おもしろ野菜



文芸のひろば

今散りし 色鮮やけき楓の葉
手にして寂し 秋過ぎんとす

会津坂下町 鈴木

燃える山 照らして落ちる 秋の日を
俺は眺めて 孫はただ遊ぶ

柳津町

物3品目10億円突破、元気が出る明るい記事に感動しました。(昭和村 舟木さん)

○地域の方々から全国へ、どんどんこの会津ブランドを発信していきたいです！農家、JA、地域一丸となってがんばりませう！

○昔の農業のことを思い出すと、現代は夢のような進歩です。農業が若い頃は好きではなかったのに、今は辛いとは思わず汗を流した分だけ収穫につながると信じてやっています。(会津若松市 五十嵐さん)

○農業の素晴らしさを知っているのは、農家の皆さんです。広報誌を通して農業の楽しさや魅力をどんどんお届けし、農業に夢を持って欲しいです！

○湊町の豆腐もちはどんな味？食べてみたいなく。行ってきます！(会津美里町 船田さん)

○湊町の伝統料理「豆腐もち」が食べられるカフェなぬか町茶房結いいですね。各家庭で豆腐もちの味付けが違っていたそうで、伝統を後世へ受け継いでください。(会津坂下町 加藤さん)

○湊町の伝統料理「豆腐もち」が食べられるカフェなぬか町茶房結いいですね。各家庭で豆腐もちの味付けが違っていたそうで、伝統を後世へ受け継いでください。(会津若松市 大竹さん)

○伝統料理のカフェ、素敵です！JA

女性部も後世へ残していきたい伝統料理教室を開催して下さる。伝統の味は、ずっと残していきたい文化遺産です！

○広報誌楽しく読んでいます。できるだけ会津産品を食したいです。農家の人々にエールを送ります。(会津美里町 宇田さん)

○地域の方々の応援が一番のやる気につながりはずです！これからは応援して欲しいです！

○毎月広報誌が届くのを楽しみにしています。JA組織や活動内容がよくわかってきました。(会津美里町 赤井さん)

○管内には、わしも知らない情報がまだまだたくさんあります！多くの方々から農家の頑張りやJAの取り組みを知ってもらえるようにがんばります！

○平成29年は野菜づくりにチャレンジしようと思っています。初心者向けには何が良いのやら迷いますね。季節によっても色々な野菜がありますからね。広報誌勉強になります。(湯川村 福田さん)

○おもしろ野菜のコーナーが好きです。いつか自分もそんな野菜が見つけたらいいなと思います。もしそのときが来たらみんなの広場に応募しますのでよろしく願います(笑)(会津坂下町 遠藤さん)



今月の写真



『オリオン座』 撮影：渡部
夜中庭に出ると綺麗に光るオリオン座。部屋に戻り三脚とカメラを持って再び庭へ。河東でもこんなに満天な星空が見えますよ。



『ダイヤの夜明け』 撮影：トラジロー
オアフ島ダイヤモンドヘッドからの眺めです。雄大な景色からたくさんのパワーをもらいました。



『キツネ村』 撮影：アーリー
宮城蔵王キツネ村にいらっしゃいました。雪もだんだん降ってきているので、もう少しで雪面を歩くキツネを見ることができそうです。

○おもしろ野菜いつも楽しみにしています。「ハトのおいも」とってもかわいく食べられないですね。(磐梯町 小檜山さん)

○どんな形の野菜ができるか今から楽しみにしています！待ってます！(会津坂下町 佐瀬さん)

○クロスワードパズルの問題に毎月、会津の旧跡や風土、文化財、食べ物などが入っていて、親しみを感じます。

○今年も家族や友人と一緒に考えてまたクロスワードパズルに応募してほしいです！(喜多方市 沢田さん)

○JAさんで販売されている会津産の食材は安心して新鮮であることが毎回伝わります。

○季節の食材を楽しむなら、あぐりカフェCsもおすすです！会津産のおいしい野菜が味わえるのでぜひ行ってみたいですね！(会津坂下町 山口)



(会津坂下町 山口)

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29年2月1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」12月号
クロスワードパズル答え
デゾメシキ



みんなの広場 お便り大募集

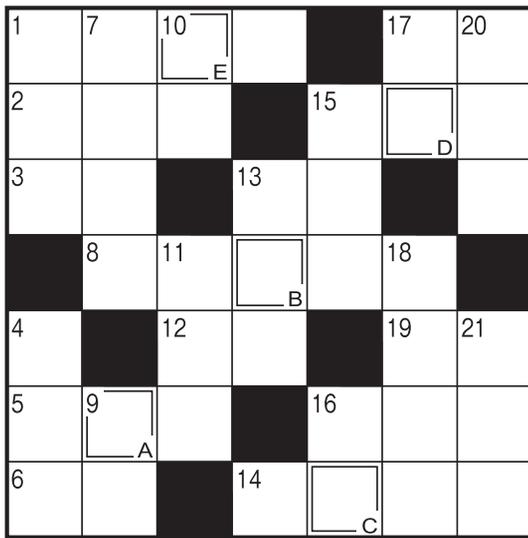
このコーナーではみなさんの声をお待ちしています！写真やイラスト、川柳や短歌、おもしろ野菜、手芸などなんでも募集します！

【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



チャレンジクロスワードパズル

Q 二重マスの文字をAから順に並べてできる言葉は何でしょう。



タテのカギ
1 旗で有名な新撰組
会津藩と共に幕末を戦い
抜きました
2 1歳違いの兄弟姉妹のこ
と
3 顔の整った人が好みなの
アナウンサーの唐橋一
さんは喜多方市出身
4 二〇〇〇年の歴史を誇る会
津の名湯「芦ノ」温泉
煮物をじっくり煮込むと
きの火加減
5 新車の購入に、JAM
イカーローンを利用した
に穴を開けて行うワ
カサギ釣り、松原湖が有
名です
6 酔っぱらいが巻きます
会津若松城の通称「一
ヶ城」は蒲生氏郷の幼名
と蒲生氏の家紋が由来
7 駅の「で新聞を買った
ニコリと笑うとペコリと
へこむ
8 役者が観客に見せるもの

ヨコのカギ
1 「福は内」と言いつつ行
います
2 こつこつとよく作業
を続けた
3 早起きは三文の
4 ヘッドスライディングで
名を馳せた千葉ロッテの
の投手、諸積兼司選
手は会津若松市出身
5 分別して回収に出します
人間の犬歯の別名
6 進化。感情
7 温泉を煮詰めて作る、
会津でも各地に製法が伝
わります
8 よそ行きではない服装
9 ファインボトルの栓によく
使われる素材
10 文末に付ける「」のこと
11 そば畑でも有名な南会津
の「たかスキー場」
12 生涯で一番高い買い物だ
とよくいわれます

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

○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。
※個人情報保護法に基づき、景品発送準備以外の目的には使用しません。

締切 平成29年2月13日(月)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20名様に
会農生のとまとジャムをプレゼント!

理事会だより

第14回理事会 12月28日開催

議事

※可決承認されました。

議案第1号 第3四半期事業実績及び第4四半期対策について
議案第2号 平成29年度事業計画策定の考え方について
議案第3号 出資金の減口および「育児・介護休業等に関する
議案第4号 就業規則の一部改正について
議案第5号 規程」の一部改正について
議案第6号 貸付業務規程の一部改正および無担保ローン（三
菱UFJニコス保証型）の金利設定について
議案第7号 平成28年度上期末監事監査指摘事項に対する再回
答について

報告事項1 組合員の異動について
報告事項2 福島県交通遺児奨学金の募金の協力について
報告事項3 職員員の異動について
報告事項4 年末手当の支給について
報告事項5 平成28年度第3四半期におけるコンプライアンス
プログラムの実践状況について
報告事項6 平成28年度第3四半期におけるコンプライアンス
プログラムの実践状況について
報告事項7 平成28年度第3四半期における利用者保護等の管
理運営状況について
報告事項8 平成28年度第3四半期における反社会的勢力等の
管理運営状況について
報告事項9 平成28年度第3四半期における利益相反取引の検
証結果について
報告事項10 平成28年度第3四半期における金融円滑化の対応
状況について
報告事項11 平成28年度第3四半期におけるコンプライアンス
に関する問題（相談）事項の報告について
報告事項12 平成28年度第3四半期における事務リスク管理規
程に基づく報告について
報告事項13 C S定期確認第三次認定結果について
報告事項14 平成28年度11月分自主検査の結果について
報告事項15 J A会津よつば園芸振興協議会の設立について
報告事項16 夏秋きゅうり冬期講習会及び販売高10億円達成祝
賀会の開催について
報告事項17 平成27年産県域共同計算米穀（出荷米）仮精算に
ついて
報告事項18 平成28年産米集荷実績について
報告事項19 原発事故に伴う農畜産物損害賠償請求状況につい
て
報告事項20 理事の利益相反取引について
報告事項21 平成28年度11月末余裕金運用状況報告ならびに平
成28年度第4四半期余裕金運用計画額および運用
方針について
報告事項22 内部監査の結果について
報告事項23 子会不稼働資産の処分について
報告事項24 会社第3四半期営業実績及び仮決算結果について
報告事項25 J A会津よつばみどり地区集出荷施設新築工事に
かかる経過について（追加報告事項）



編集後記

▼あけましておめでとうござい
ます。我々一同、
今年も「おしい
い！」がみなさ
んに伝わるよう
な内容を心掛けたいと思います。
今回は会津牛の特集でした。脂身
まで甘くさっぱりした味わいは別
格です。地元のお肉を、特別な日
にいかがでしょうか。（卯月）

▼今年はいいいことノート」をつ
けることに決めました。日記は毎
日つけられない私ですが、毎日感
じた良いことを書き留めることは
続きそう！と思って始めました。
たまに読み返して自分のやる気
に上げています。（佐藤）

▼今月は週末農家特別編というこ
とで、簡単に作れるおつまみの紹
介でした。料理の掲載はいつも大
変好評ですが、今回は男ごはん。
ぜひ女性だけでなく男性の皆さん
にもチャレンジしてほしいです。
（森田）

▼2017年が始まりました！今
年はどんな一年になるのかな？し
ようかな？私はコメンタド画伯と
一緒にたくさんいるんな所へ行っ
てみたいですよ！今年もたくさん
「きれい」や「すごい」、「おいし
い」をお届けしたいです。（平野）