よつば

2016
12
DECEMBER
No.10

農家の意地、園芸作物３品目が10億円突破

大地育み、幸せつなぐ

JA会津よつば

http://aizuyotuba.jp

特集１

力を合わせて、園芸作物50億円の産地になりました。

会津のアスパラガスが10億円の販売高を達成。
名実ともに東北一の産地になった。
南郷トマトをはじめとする会津産トマトは15億円を超え、
会津産キュウリも10億円を突破した。
栽培されている園芸品目を合わせると
50億円以上の規模になる。
会津が一つになったことで、達成できた。

よつば 12月号 目次

03 … 特集１
園芸作物 50 億円の産地へ
アスパラガス
トマト
キュウリ
それぞれの協議会長に聞く

10 … 特集２
大豆栽培で地域の文化を守る

12 … 特集３
日本農林漁業振興会会長賞
昭和のカスミソウ
立川幸一さん

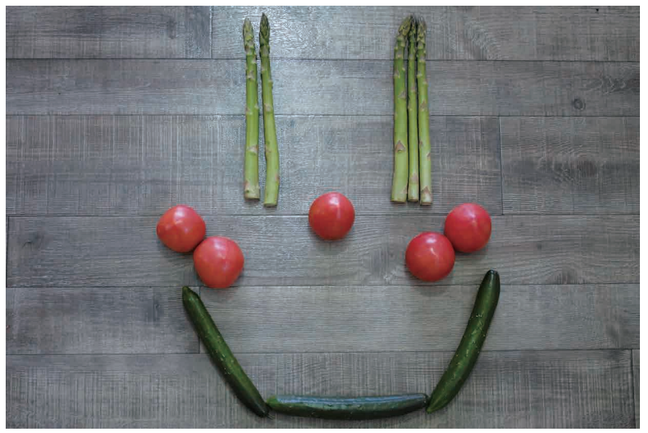
14 … 週末農家のソボクな疑問
食味のポイント

16 … トピックス

18 … ぶらり、よつばナビ
湊町の伝統料理　豆腐もち
なぬか町茶房　結

21 … 暮らしの味方
新しい医師が仲間入り
内科　沼田徳太郎先生

22 … みんなの広場
チャレンジ！！
クロスワード
理事会だより



JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。

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　TEL0242-37-2222 (代)

東北一の
アスパラガス。

旧４ＪＡ販売額の合計は
８億円前後だった。
会津を一つにという思いが、
２億円分の利益を生み出した。

アスパラガス部会連絡協議会 | 喜多方市 |

会長
高橋　正敏さん

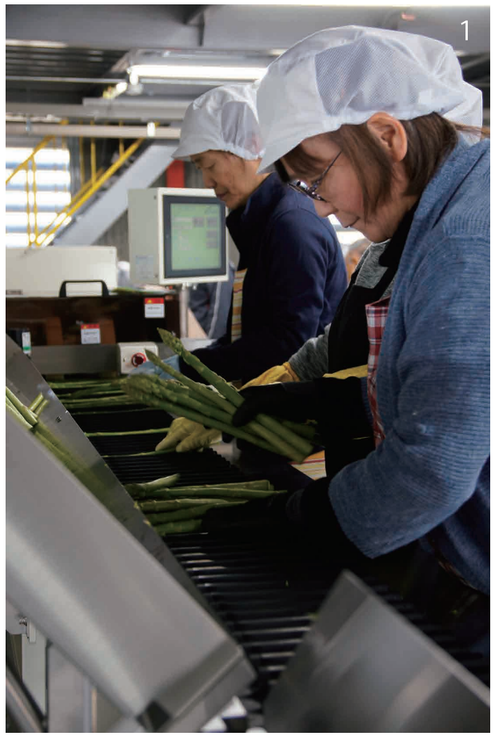
営農指導員
十二村　秀孝 職員（左）

ＪＡ会津よつばのアスパラガス販売額が10億円を突破した。これまではＪＡ合併前の旧４ＪＡの販売額を合計しても８億円前後。会津地方のアスパラガスが10億円を超えるのは初のことだ。

ＪＡは合併後、全域をカバーする協議会を各種部会で発足。出荷量確保に向けていち早く連携強化に動いたのはアスパラガス部会連絡協議会だった。

生産者、指導員とも情報を広く共有し、管理を平準化。一大産地であるいいで地区が中心となり、会津全域で栽培講習会を実施。技術交流が生産者、営農指導員間に生まれたことで技術が底上げされ、高品質化に繋がった。地区間で交流することにより選果施設同士の連携も生まれた。市場予約出荷分を管内の全４カ所のアスパラガス選果場が連絡を取り合って配送し安定供給を実現した。

合併初年度から地域間の壁をなくす取り組みを行ったことが実を結び販売金額は前年比１２３％に上った。



１．今年稼働した西部地区選果施設。今後は予冷施設など、施設化が大きな鍵を握る。２．坂下町で行われた現地指導会
３．最新式の結束機、形状選別のものより精度が良く、歩留まりが高い。

今年度のアスパラガス出荷数量は９９２トンに及ぶが、生産者、作付面積とともに前年に比べて減少している。高価格でアスパラガスが取り引きされたことが達成の要因だが、ここにも協議会の努力がある。いいで地区アスパラガス部会では毎年、市場への表敬訪問を年２～３回実施する。足しげく通うことにより市場との関係を密にし、高単価で出荷できる市場を常に確保することができた。また、今年度から稼働した新たな喜多方市の西部地区アスパラガス選果施設は、従来の１５０グラム規格だけでなく、市場側から要望が多く単価も高い１００グラム規格に対応した。１００グラム規格は全体出荷量の34％を占め、平成27年度時点の旧４ＪＡの合計の10％を上回る数量を確保。いいで地区においてはＬ、Ｍ規格の全量を１００グラムで出荷し、販売額の増加に貢献した。

さらに、ＪＡ独自のパイプハウス助成事業によって、管内の施設栽培の面積が拡大。今年度は41ヘクタールで、昨年度を１割上回ったことも安定供給を支えた。

徹底した肥培管理を全地区に導入し、栽培技術の底上げと連携の強化を図ったこと。単価の高い１００グラム規格に対応する結束機を備えた西部地区の選果施設の稼働。ＪＡ独自の助成による施設栽培の拡大。大きく分けてこれらの要因によって２億円もの販売額創出につながった。

協議会の高橋正敏会長は「合併の効果が初年度からうまく出た。事務局の手腕によるところが大きくて助かった」と話す。合併のスケールメリットを生かすため、地域間を超えてＪＡと生産者が一丸となることが最重要。そのために真っ先に行動に移せたのがアスパラガス部会だった。「交流によって生産者は良い刺激を受けている。今後は夏場のトロケ対策など品質の統一が課題だ。いまだ残る地域間の温度差をなくすことができれば、さらに大きな産地として発展できる」と熱意を語った。

南会津町 | 南郷トマト選果施設にて　南郷トマト生産者一同

半世紀にわたり、多くの先人から受け継がれた、たゆまぬ“産地作り”の成果

チーム南郷の底力
南郷トマト１０億円突破

今年の会津よつば全体でのトマトの販売額は１５億６千万円。その中でも、みなみ地区「南郷トマト」が過去最高となる１０億６２００万円の実績をあげた。

南郷トマトの栽培が始まったのは昭和37年。「始めたら10年は続けよう」を合言葉にわずか14人、50アールからのスタートだった。それから50年の歴史を紐解いても、10億円の実績をあげたのはわずか一度だけ。平成6年以来、実に22年ぶりだ。出荷量においても85万1千ケース、3，４００トン超えと過去最高に達した。

南郷トマト販売担当の渡部裕紀主任は今年を振り返り、「シーズンを通して波のない、安定した出荷が行えるように作付体系の全体的な見直しを図った。産地として苦しいときでも、生産者が一丸となって出荷量の維持拡大に努めてくれたことが後半の伸びにつながった」と述べる。

10億円の到達は生産組合にとっても長年の悲願であり、35ヘクタールと過去最大の面積で始まった今年の南郷トマトにおいても容易なことではなかった。

数年前から始まったコーティング種子の導入や若手生産者らによる一元管理された育苗センターの開設。それらの生産体制が定着したこともあり、生育は順調に進んだ。しかし今年は全国的に豊作だったため、市場にはトマトが溢れ価格が下がった。南郷も例外ではなく、豊作だが低単価が続く。例年以上に収穫作業に時間を取られ、管理作業が間に合わなくなればトマトの品質維持にも影響しかねない。市場価格が長く低迷したまま収穫最盛期を迎えようとしていた。「今年は8億円がいいところではないか」そんな声がささやかれたが、生産者は常に全力で収穫、管理に踏ん張り続けた。

収穫量と品質維持を両立するための営農指導員や普及員による現地指導、目揃え会。少しでも疑問に思う点は先輩農家や仲間のもとに通い解消する。思いが形となったトマトが毎日、選果場に届く。その量は例年にないほど多かった。選果が間に合わないとなれば、ＪＡでもみなみ地区全体から職員を動員し、可能な限り他支店・他部署の職員らが選果の手伝いにあたり総力を挙げて思いに応えた。1日の選果終了が深夜に及んだことも一度や二度ではない。

南郷トマト生産組合では年に数回、市場と組合生産者、行政など関係者を交えた出荷検討会が行われるが、市場から聞く印象的な言葉がある。「私たちも全力で南郷トマトを販売させていただく。皆さんも『産地としての出荷責任』を全力で果たしてほしい」というものだ。

南郷トマトは産地として常に一定量を安定出荷し続けることで市場に応えてきた。着実に果たしてきたからこそ、取引市場との強い信頼関係がある。

そうした取り組みの結果、市場価格は9月後半から徐々に上昇に転じた。例年であればこの時期を境に収穫量が減少していくが、作付体系の見直しが功を奏し、収穫量は落ちることなく、今までを挽回するように、一転して高価格をつけていった。

「最も食味が良くなるこの時期のトマトを、多くの人に伝えたい」と昨年から新しく『秋味』限定パッケージが生まれた。10月には1ケースの価格が4千円に届いたこともあった。

そして10月下旬、20年越しの目標だった10億円を突破し、11月上旬の最終出荷で今回の販売額となった。

三瓶清志南郷トマト生産組合長は「今年の10億円達成は、生産者とＪＡ、県や町、流通業者から市場関係者、そして何より南郷トマトを選び、購入していただける消費者の皆さん。そういった全ての人の力、『チーム南郷』によって成し得たもの。先人から受け継ぎ、50年以上にわたって存続してきた産地の歴史があって初めてできたこと」と語る。

10億円の達成は単年度に何をしたからなどという安易なものではない。常に市場の要望に応え、食味にこだわった産地であること。先人から受け継ぎ発展させてきたこと全てが積み重って今がある。今回刻んだ歴史の続きに、次の1ページを記していくため、彼らはこれからも挑み続ける。

１．選果作業が深夜に及ぶこともあった。２．9月後半以降の高単価を後押しした「南郷トマト秋味」パッケージ。３．過去最高出荷量 85 万１千ケースを記録。

1．リレー出荷がうまく機能し、長期間の出荷が達成につながった。2．施設利用で高品質化にもつながる。3．課題である規格統一を解消しブランド確立を目指したいと話す冨田さん。

キュウリ部会連絡協議会 | 会津美里町 | 会長 冨田　義明 さん

会津産キュウリ 10億円の産地に。

施設化とリレー出荷によって
会津産キュウリの販売高はついに
10億円を超えた。
会津の広域な土地を利用し、
さらなるブランド確立を目指す。

もうひとつ、管内で10億円を達成した品目がキュウリだ。10億円達成の最も大きな要因は長期安定出荷である。長く出荷できるようになったのは、施設化の影響が大きい。JAでは、病気がつきにくく消毒回数も減らせるハウス栽培を推奨しており、新規栽培者にも勧めている。JA独自の助成制度や国の補助事業で施設化が進み、あいづ地区やいいで地区ではハウス栽培は8割以上、露地栽培が多いみどり地区でもハウス栽培が昨年より7％増え、64％になった。

今年の気候を味方につけたことも大きな要因だ。暖冬の影響で通常4月に定植するところを3月に定植する生産者もおり、4月に初出荷することができた。出荷が前進化したため、夏秋キュウリへのリレー出荷がうまく機能した。露地でも夏場の灌水を的確に行うなど管理技術も向上した。

みどり地区キュウリ部会の部会長で、キュウリ部会連絡協議会の会長も務める冨田義明さんは「ハウス栽培で長く出荷できるのが「儲かる」ということ。朝・夕と収穫は1日2回と時間や手間がかかるが、少ない作付面積で収入が見込めるため、新規栽培者にも勧めたいという。他産地から見た会津のキュウリの魅力は高品質なキュウリを長期出荷できること。ハウス栽培など施設化が進み、今後さらに安定した収量の確保が見込める。

キュウリは毎年新しい品種が出ることも魅力だ。どんどん品種改良され、耐病性がある品種も増えている。他品目であれば部会ごとに品種を統一することも多いが、キュウリの品種は栽培管理の仕方や土地柄によって変わってくるという。自己流の栽培方法でも、他地区との交流を介して、同じ栽培方法の人を見つけて協力し合うことができ、多様な栽培が可能だ。会津地域では栽培面積も新規栽培者も増えている。しかし、実は全国的にみるとキュウリの産地として増えているところは少ないという。会津のキュウリは「儲かる」品目として右肩上がりで成長し続けている。

特集2

大豆栽培で、地域の文化を守る

会津地域で大豆生産が最も盛んな地区、
会津若松市湊町。
地元のもち米と大豆を使って、
郷土料理を復活させようというプロジェクトを紹介する。

会津若松市
株式会社　グリーンファーム原

常務取締役
日下部　勝文 さん

代表取締役
齋藤　清政 さん

湊営農経済センター
笠井（あきひこ）　哲光　センター長

1．改装中の旧原小学校２．法人化で農機具を共有できるほか、雇用体系がシフト管理なので調整がきくのも魅力３．同町の農業倉庫には施設いっぱいに収穫された大豆が保管される

伝統の食を、生産組織の手で支える。

会津若松市東部、猪苗代湖に面した場所にある湊町。標高およそ５３０メートルの高地であるため、昔から冷害で米が採れない時期には大豆やソバ、雑穀などを食していたという歴史がある。清らかな湧水が豊富であることから、湊町では豆腐が作られるようになった。各集落に豆腐店ができるなど豆腐文化が栄えたが、現在は湊町に豆腐店は無くなってしまった。

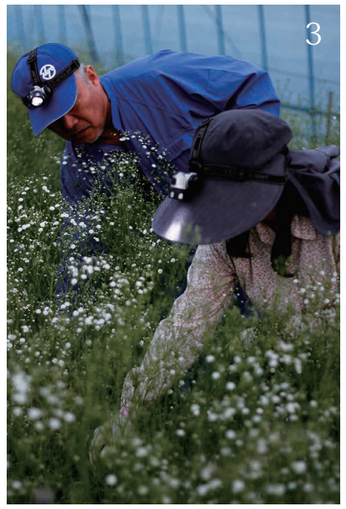
湊町は今でも会津で大豆生産が最も盛んな地区だ。生産のほとんどを町に８組織ある農業法人・生産組織が栽培、総面積は約１３０ヘクタールにも及ぶ。

㈱グリーンファーム原は法人化して４年目の農業法人。受託組織を経て株主10人のもと設立。水稲、ソバ、大豆などを生産しており、現在ユニークな事業に取り組んでいる。

「事務所裏にある廃校、旧原小校の校舎をカフェレストランとして再生させようと、地元有志約25人でつくる『はら笑楽交（しょうがっこう）プロジェクト』に参加しています」とプロジェクトの代表で常務取締役の日下部勝文さんは話す。平成11年に閉校した小学校の木造平屋校舎を改修し、湊町の郷土料理「豆腐もち」やそばなどを提供する施設として平成29年７月オープンを目標に活動している。

「湊町では小さい頃から豆腐に親しんできた文化があるが、現在生産組織がつくる大豆の地元消費はない。地元で作るもち米と大豆、ソバを使った６次化で地域おこしをしたい」と代表取締役の齋藤清政さんは熱意を語る。

法人化は農業機械の共有や助成金などのメリットのほか、地域の担い手役として大きく活動ができるのも強みだ。原小学校もゆくゆくは体験型の施設として稼働し、郷土料理や６次化商品を味わえるようになればと構想中だという。生産活動だけでなく、地域おこしにも大きく寄与する地域に無くてはならない存在だ。



1．気温の低い未明に収穫し、６時には開所する雪室の予冷施設で保管されたカスミソウは切ったままの新鮮な状態で出荷される。２．高品質が評価され、市場取引先も増えた。３．暗い中でヘッドライトを付けて作業する。茎が見極めやすく作業効率も上がる。

日本農林漁業振興会会長賞

昭和村

立川　幸一 さん　洋子 さん

1/509 の名誉ある賞に輝いた農業人

日本農林漁業振興会会長賞は、過去１年間に農林水産大臣賞を受賞した５０９点の中から決定される。昭和村の立川幸一さん、洋子さんは夫婦で園芸部門の受賞に輝いた。

特集２
昭和のかすみ草が快挙

奥会津に位置する昭和村は、広大な土地を有する山間部であり、標高差が大きい。二人はこの標高差を生かし、長期出荷できるかすみ草を栽培する。「責任産地として、良いものを安定して出荷しなければならない」と洋子さんは話す。

幸一さんは平成22年からかすみ草部会の部会長に就任し、販路拡大に努めてきた。市場に直接出向いて交渉した結果、現在、仲卸も含めると28市場が取引先だ。市場でのシェアもあり、期待も高い。幸一さんは「出荷の時期が決まっているのであれば、一番量が多いときに多くの市場で取り扱ってもらいたい。何度も出向くのは大変だった」と当時を振り返る。平成27年度からは２つあったかすみ草の生産組織をＪＡの部会に統一、販売力強化やコスト削減、栽培のノウハウを生産者に伝えることに尽力してきた。「以前から親交があり、２組織がまとまれば産地としても強化できると思った」と話す幸一さんの隣で、洋子さんは「前から交流がなければできなかったこと。これは功績だと思う」と幸一さんへ笑顔を向ける。

今回の受賞は、女性の活躍にも焦点が当てられている。主に雇用の管理は洋子さんが担当するが、女性の視点から労働環境を改善するように努めている。「主婦は自分の家のこともある。午前中や空いている時間に来てもらい、無理のない働き方で長年来てくれる人も多い」と説明する。３～４時間の勤務だが、専門的でスピードも必要な作業なので、ベテランが新人に教えることもあるそうだ。

豪雪地帯でもある昭和村。雪の時期になるとパイプハウスをすべて解体し、春に組み立て直すという重労働が待っている。それでもかすみ草の全国的な産地となっているのは、志の高い農業者が集まっているからだ。

第８回 ＼教えて！／

食味のポイント

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。

食味測定の疑問

星さん　いや～寒いね。この季節になると、おいしいものが食卓に並んで、ついつい食べ過ぎちゃうね。また今年の米はおいしいよ。

赤城　そうですね。今年は管内どこを見ても良い品質でしたね。

星さん　そういえば、ちょっと気になっていたことがあるんだ。新聞等で発表される米の食味ランキングってどのように決めているの？

赤城　米の食味は、実際に炊飯した白飯を試食して評価する食味官能試験と食味分析機器による評価があります。米の食味ランキングは食味官能試験です。

星さん　そうなのか。実際に試食しているんだね。

赤城　米の食味ランキングは、一般財団法人日本穀物検定協会が昭和46年産米から実施しています。協会の専門評価員（20名）による食味官能試験でランク付けされます。平成27年産米は、１３９産地品種について実施され、46産地品種が「特Ａ」になりました。もちろん会津産ひとめぼれ、コシヒカリは共に「特Ａ」にランク付けされ、ひとめぼれは7年連続（7回目）、コシヒカリは3年連続（20回目）の実績です。例年、翌年２月頃に発表されています。

星さん　そうだったのか。食味官能試験でおいしいと感じる米はどんな米なの？

赤城　日本人がおいしいと感じるには、タンパク質とアミロースが大きく影響します。

タンパク質

ご飯を炊くときにデンプンの膨潤を抑えてしまう働きがあるため、タンパク質の含有量が高いとご飯の粘りが弱くなり、含有量が低いと粘りが強くなります。日本人は粘りのあるご飯をおいしいと感じるため、タンパク質が低いお米が好まれます。

アミロース

デンプンを構成する成分で、うるち米のデンプンは、アミロースとアミロペクチンの成分割合が大体２：８（もち米０：10）になっています。デンプン中のアミロースの割合が低いほど粘りのある柔らかいご飯になり、割合が高いとパサパサした硬いご飯になります。アミロースを低下させることがおいしいと感じるご飯になります。

星さん　日本人は粘りの強い米を好むのか。確かに、粘りの強いコシヒカリは絶品。その他にも何かあるの？

赤城　その他には、水分（15%）、脂肪酸度（20以下）も関係しますが、通常の新米であれば基準を満たしており、食味への影響は小さい項目です。

星さん　新米ならではの味ってことだね。食味を向上させる方法はあるの？

赤城　ポイントは2つです。

①玄米中のタンパク質を少なくすること

②玄米中のアミロースを少なくすること

玄米中のタンパク質が多くなる原因は、稲が吸収した窒素を消費しきれず、タンパク質になって残るためです。

一方で、窒素を減らしすぎると粒が大きくならなかったり、高温障害で稲体が弱りシラタの発生など食味が低下する原因にもなります。適正な施肥量と穂肥を与えすぎないようにすることが大切です。（図1）アミロースは、品種と気候が大きく影響します。コシヒカリはアミロースが低く良食味になりやすい品種ですが、登熟期の気温が低いとアミロースの含有率が増えるため、出穂期が遅れ登熟期で低温に遭遇しないようにすることが大切です。同じ品種でも、北陸（新潟県）や東北の盆地などで良食味の産地が多いのは登熟期の気候が適しているからです。（但し、登熟期の気温が高すぎると高温障害が発生し食味低下の原因になります。）

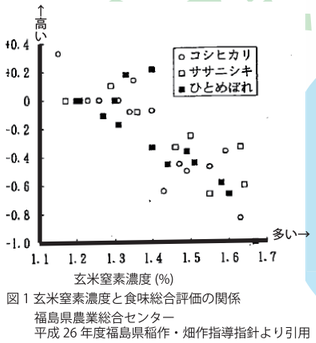


図１ 玄米窒素濃度と食味総合評価の関係
福島県農業総合センター
平成 26 年度福島県稲作・畑作指導指針より引用

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。
今さら聞けないさまざま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。

星さん　なるほど。玄米のタンパク質とアミロースを少なくすることが重要なんだね。お米の産地として有名なところは、気候が適しているから良食味の産地が多かったのか。盆地である会津は、おいしくなるもとがすでに備わっているというわけだ。玄米のタンパク質とアミロースを少なくすることの他にも気をつけることはある？

赤城　堆肥を多用している水田では中干期間に窒素供給が多くなるため、中干期間を短くするなど適切な水管理も重要です。

星さん　水管理はやっぱり重要なのか。水管理の徹底で、より良食味につながるんだね。

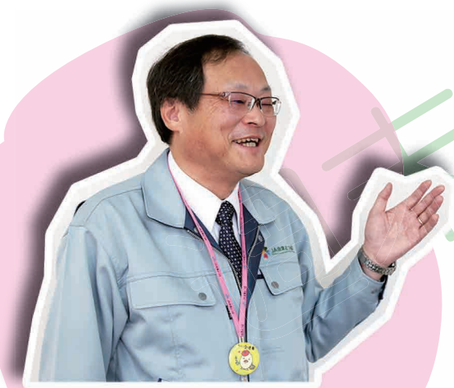
赤城　そうなんです。近年は食味分析機器の性能が向上し、タンパク質、アミロース測定の精度が高まり、全国各地で食味コンクールが開催されています。しかし、機種が異なると測定結果には差が出てしまい、同一サンプルでもタンパク質、アミロースの数値に変動があります。そのため食味値を比較するには、同一機種で毎年継続して測定することが望ましいです。（写真1・2、表1・2）

星さん　なるほど。機種によっても変動が出てきてしまうのか。ＪＡでは食味コンクールは開いていないの？

赤城　星さん、実はＪＡでも、「美味しいお米コンテスト」を開催するなど食味向上の取り組みを実施しているんですよ。各地区においても、食味サンプル米を食味分析機器で測定し、その結果を配布していますので、最寄りの営農経済センター水稲担当者に相談するなど、次年度の施肥設計に活かしていただきたいと思います。

星さん　そうだったのか。自分の作ったお米が、どのくらいの食味値があるのか知っておくのも良いかもしれないなあ。来年は食味測定してみようかな。

赤城　はい。ぜひ！コンクールにも出品待ってます。生産者全員で食味向上に取り組み、会津米の平均食味値をさらに飛躍させ、日本一の良食味米産地を目指しましょう。



営農担当の赤城康浩課長

身長１８２センチ。大柄な見た目とは裏腹に、温厚な話し方と的確な指導により組合員からの信頼は厚い。ごはんソムリエと肩を並べるほどの舌の持ち主で食味コンクールの審査員を務めている。

写真１　食味分析機（メーカー：ケット）　※旧式

写真２　食味分析機（メーカー：静岡精機）　※Ｈ２８導入

表１　食味値とタンパク質の関係　会津エコ米（平坦部）　メーカー：ケット　写真１

年産（品種：コシヒカリ）	基肥一発肥料	食味値	タンパク質	アミロース	反収	備考
平成27年産米（同一生産者・圃場）	基肥40kg／10a	73	6.4	18.8	600kg	倒伏あり
平成28年産米（同一生産者・圃場）	基肥33kg／10a	77	5.7	19.4	560kg	倒伏なし

※肥料を６袋／３０ａから５袋／３０ａ（窒素約１２%減）にした結果、タンパク質が低下し食味値向上（但し、減収）

表２　ケットで測定した同一サンプルの測定結果　メーカー：静岡精機　写真２

年産（品種：コシヒカリ）	基肥一発肥料	食味値	タンパク質	アミロース	反収	備考
平成28年産米（同一生産者・圃場）	基肥33kg／10a	82	6.5	17.6	560kg	倒伏なし

平成28年度福島県ＪＡ青年大会が開催

11月26日、ＪＡ福島ビルにおいて、平成28年度福島県ＪＡ青年大会が開催されました。大会には県内農青連盟友約１２０名が参加し、各ＪＡ組織より、青年の主張発表９名、組織活動実績発表４組織が出場しました。組織活動実績発表では、いいで地区山都支部の斎藤忠義さんが発表し、地域の子どもたちへの食農教育活動の取り組みが評価され、最優秀賞の委員長賞と日本農業新聞会長賞を受賞しました。いいで地区山都支部は平成29年1月に札幌市で開かれる東北・北海道ブロックＪＡ青年大会に県代表として出場します。青年の主張では、ＪＡ東西しらかわ青年連盟の菊地一裕さんが最優秀賞を受賞し県代表になり、みどり地区坂下支部の猪俣正彦さんとみなみ地区只見支部の馬場由人さんが優秀賞を受賞しました。

▶左から猪俣正彦さん、斎藤忠義さん、高橋敏生さん（組織発表補助）、馬場由人さん

▶斎藤忠義さんによる組織発表

組合長が警察署へ慰問

ＪＡの長谷川一雄組合長と渡辺善栄専務が会津若松市の会津若松警察署を慰問し、日頃の感謝の意を込め、南郷トマトジュース20缶入り10ケースを贈りました。

ＪＡと警察署は、農作業事故ゼロや農産物の盗難防止、稲刈り後の野焼きの防止など、連携しながら地域住民に注意を促してきました。ＪＡの長谷川組合長は「農業者や高齢者の事故はまだ多い。これからも協力しながら事故防止を呼び掛けていきたい」と話しました。

▶南郷トマトジュースを手渡す長谷川組合長（右）と会津若松警察署長

合格米で受験応援

ＪＡは11月25日、会津若松市役所市長室で合格祈願米贈呈式を行いました。合格祈願米は知恵の文殊として知られる会津美里町の清龍寺文殊院にて、受験合格祈祷を受けたコシヒカリです。ＪＡ管内あいづ地区の中学３年生全員となる１，５０６名へ、３００９１袋が贈られました。

式には市内の中学生代表として市立湊中学校の生徒２名と同市の室井照平市長、本田樹教育長が参加しました。

合格祈願米は、12月から直売所「まんま～じゃ」にて数量限定で一般販売されています。

▶受験頑張ってください！

ＪＡまつりが各地区で開催！

９月下旬から11月上旬にかけて各地区でＪＡまつりが開催されました。合併後初のＪＡまつりは、支店合同や行政とタイアップして行われたものもありました。「コメナルド画伯」や「アグリマン」も駆けつけ、まつりを盛り上げてくれました。10月26日に開催された「南郷トマト祭り」では南郷トマトを使った創作料理や南郷トマトにまつわる○×クイズ、11月12、13日に開催された「ふれあいきたかた農業まつり」ではコメナルド画伯とのじゃんけん大会など、全員で参加できるイベントも行われました。ＪＡ職員による出店や、農産物品評会、アンパンマンショーなども開催され、大人も子どもも楽しめるイベントが盛りだくさんでした。どのまつりも大変賑わい大勢の方にお越しいただきました。

▶みんなでアンパンマンを応援しました

▶美味しいトマトいただきます！

▲コメナルド画伯とじゃんけん！

ＪＡよりＬＥＤ街頭寄贈

ＪＡは11月10日会津美里町、西会津町、29日に磐梯町へ発光ダイオード（ＬＥＤ）街路灯器材並びに設置費用等を寄贈しました。各町役場で贈呈式が開かれ、長谷川一雄組合長が渡部英敏会津美里町長、伊藤勝西会津町長へ目録を手渡しました。この活動は共済連の地域貢献活動の一環で、全国的に行われています。福島県では明るく安全な地域づくりを目指す目的で外灯の贈呈が決まりました。

▶会津美里町での贈呈式

高萩市とのＪＡ交流

11月12日、みなみ地区女性部は茨城県の「高萩市産業祭」に参加しました。会津みなみ時代から、地元「ＪＡ常陸」との交流事業として毎年互いの収穫祭に出店を行っており、今年も８名が参加しました。

当日は特設ブースで女性部員が作ったリンゴや舘岩郷土料理の赤カブの漬物、南郷伝統の布ぞうりをはじめ、多種多様な南会津農産物、加工品を販売。地元ラジオ局の生中継などもあり、終始大賑わいで大半の商品が午前中で完売する人気となりました。

▶今年も大賑わいでした

ぶらり、なぬか町茶房結

会津若松市（あいづわかまつし）は、福島県西部一帯を占める会津地方の中心都市。市街地は会津盆地の南東部に位置する。会津藩の城下町として盛え、歴史を感じる観光地として有名だ。とりわけ七日町通りは大正ロマンの雰囲気がいまだ残っており、観光客の人気も高い。今回はその七日町の建物を利用し、会津若松市湊町の伝統料理「豆腐もち」を提供するカフェを紹介する。

１．中央にあるのが湊町の伝統料理「豆腐もち」。冬期間のランチには「つゆもち」も付く。２．店主の齋藤さんがあたたかく迎えてくれる。３．豆腐もちのほか、えごまもちやミニスイーツも提供する。４．古くから残る建物が店内を優しい雰囲気で包み込む。和気あいあいとした利用客の声がきこえる。

伝統を受け継ぎ、後世へと残していく

七日町駅から東へ数百メートルほどのレトロな建物のカフェが「なぬか町茶房結」だ。会津若松市湊町に伝わる伝統料理「豆腐もち」を提供する店として今年10月にオープンした。

豆腐もちは木綿豆腐に醤油と出汁、みりんを混ぜて火に掛けたものをもちに絡めて食べる。湊町に豆腐店が多くあったことから各家庭で食べられていたが、豆腐店が閉店したことで伝統が失われつつある。その伝統を皆に知ってもらいたいという店主の齋藤和恵さんの思いがあり、観光客が集まる七日町で開店した。

伝統のもてなし料理と和スイーツ

「湊町の豆腐もちを、みんなに食べてもらいたい。知ってもらってそして受け継いでいきたい。」と齋藤さんは店のコンセプトを語る。湊町では高地であることから冷害によって米が採れないときがあり、豊富にある清水を利用して豆腐が作られるようになった。かつては各地区に豆腐店ができるほど親しまれるようになったものの、現在ではハレの日のご馳走として家庭で食べられるだけになった。「メディアに紹介されたこともあり、豆腐もちを食べたいと会津を訪れてくれても提供する店がない。なんとかしなければ」と決意した。

豆腐もちには湊町の大豆で作った豆腐を使用している。豆腐もちの他にも、もちでアイスを包んだ「雪うさぎ」などの和風スイーツや、サイフォンで淹れたコーヒーが人気だ。観光で有名な会津若松市だからこそ、会津でしか食べられない地元の味を提供する。

もちカフェなぬか町茶房結は七日町駅から東へ徒歩約8分。会津ふれあい通り沿い満田屋向かいにある。豆腐もちだけでなく、季節によって変わる付け合せやもちがうれしい。

「自分は農家の家庭に育ったから、地元の野菜を使った商品を今後提供していきたい」と店主の齋藤さんは話す。野菜を使用したジェラートなど会津ならではの商品を構想中だ。

また、月に1回「キルト工房遊布」の湯田英子先生をお迎えしてキルト教室を同店舗で実施している。

大正の雰囲気が残る七日町をぶらり巡ったあとは、湊町の伝統料理を味わってみてはいかがだろうか。

なぬか町茶房　結

福島県会津若松市七日町1-28
電話0242-23-7302
営業時間10時～17時
定休日　火曜日
（駐車場は福島信販ロードン七日町駐車場）

新しい医師が仲間入り　～高田厚生病院～

【内科】沼田（ぬまた）　徳太郎（とくたろう）　先生

専門分野　腎臓・高血圧内科
出身地　宮城県加美郡加美町
（県内でも豪雪地帯です）
出身校　福島県立医科大学
趣味　旅行・ドライブ
ひとこと　患者さんの思いを聞いて、共感できるような医師を目指します。医師としても人間としてもまだ若輩者です。患者さんと共に歩んでいけるよう頑張っていきたいと思いますので、よろしくお願いします。

≪高田厚生病院　外来診療案内≫　泌尿器科の診療が変更となります！ご確認ください。

	受付時間		月	火	水	木	金	土（第1・3休診）
内科	午前	8：15～11：00	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	午後	1：30～3：00	◎	◎	◎	◎	◎	—
心身医療科（新患予約要）	午前	8：15～11：00	◎	◎	◎	◎	◎	—
	午後	1：30～3：00	—	◎	—	◎	—	—
外科	午前	8：15～11：00	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	午後	（急患は問合せ下さい）	—	—	—	—	—	—
整形外科	午前	8：15～11：00	◎	△注1	◎	—	◎	△注2
	午後	1：30～4：00	◎	—	—	—	◎	—
眼科	午前	8：15～11：00	◎	—	—	◎	—	—
	午後	1：30～3：30	—	—	◎	—	—	—
耳鼻咽喉科	午前	8：15～11：00	—	—	—	—	—	◎
	午後	1：30～3：00	—	—	◎	—	—	—
皮膚科	午前		—	—	—	—	—	—
	午後	1：30～4：00	—	◎	—	—	◎	—
泌尿器科	午後	1：30～4：00	※診療日のご案内		12月19日(月)　1：30～4：00まで 1月16日(月)・30日(月)　1：30～4：00まで 1月12日(木)・26日(木)　8：30～10：30まで			

≪診察希望のお客様へ≫

- 整形外科の火曜日は外科医師　亀田の診察となります。　[注1]
（注射・処置等の再診の方のみ、10時30分まで受付）
- 整形外科の土曜の診療日についてはお問い合わせください。[注2]
- 心身医療科を初めて受診される方は予約が必要となりますので、お問い合わせください。
- 第1・3土曜日は休診となります。（ただし、急患はこの限りではありません。）
- 第5土曜日は診療しています。（午前のみ、祝日等の場合を除く）
- 応援医師の都合により休診となる場合がございます。ご不明な点は気軽にお問い合わせください。

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

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

○表紙のそばはとてもおいしそうです。毎回季節を感じることができます。「高校生の山都そば」食べてみたいです。
（会津美里町　杉原さん）

○我が家でもそばを食するころとなり、これからそば打ちの音が響きはじめます。
（北塩原村　遠藤さん）

○そばの打ち方など詳しく載っていたので、ちょっとやってみたいと思いました。
（南会津町　平野さん）

○「はっとう」とってもおいしそう。女性部の皆さんの伝統料理も絶やさないでいただきたいと思います。
（会津坂下町　加藤さん）

○会津にはおいしいそばがあり、自慢になります。都会の来客に食べさせ、うまいと言って帰りました。我が家も皆そば好きです。
（猪苗代町　皆川さん）

○よつばを見てそばが食べたくなり、友だちと山都のそばを食べてきました。とてもおいしかったです。（喜多方市　渡部さん）

わしもそばは大好物ですぞ！管内のそばは、どれもおいしく伝統のあるそばがありですぞ。この魅力を地域の人へ、そして全国の人々へ広めていきたいですぞ！

○喜多方市に勤務していますが、ユーカリの産地とは知りませんでした。このように、「知らないことを知る」ことができてよいと思います。
（会津坂下町　江花さん）

○喜多方がユーカリの産地だったことを知り、お花をよく生けるのに知らずに使っていましたので、わかってよかったです。今度畑を見に行きたいと思いました。
（三島町　杉本さん）

ユーカリは地元の人でも知る人ぞ知る名産ですぞ！なんだが落ち着く雰囲気がわしも大好きなんですぞ！会津にはもっともっと素晴らしい農産物があふれてますぞ！生産者さんの思いも込めて、魅力ある「会津産」を紹介していきますぞ！

○ぶらりよつばナビ、近くに廃校の後に「文化活動の場」になっているのを初めて知ったので時間があるときに出かけてみたいと思います。
（喜多方市　田中さん）

○西会津の町づくりの総合窓口として機能性を発揮しているようで大変すばらしいと思います。今後ともますますの発展を期待しています。
（柳津町　鈴木さん）

とても素敵な空間でしたぞ！たまにはのんびりゆったり、芸術を楽しむのもいいと思いますぞ！ワークショップ、わしも参加してみたいですぞ～！

○おもしろ野菜を見て癒されました。お手紙では友人が載っていてびっくり！私もガンバル！
（昭和村　五十嵐さん）

○おもしろ野菜のコーナーでなんであんなに楽しい野菜ができあがるのか、笑っちゃいました。いつもJAの野菜を買っています、安心して食べられるのがステキです。
（喜多方市　佐藤さん）

今年はおもしろ野菜がたくさん届きましたぞ！どの野菜も驚く形のものばかりで、毎回わしも楽しみにしていますぞ～！来年はどんなものが届くのか今から楽しみですぞ！

○またススハライの時期になりましたね。一年あっという間です。
（下郷町　渡部さん）

一年があっという間ですぞ！みなさん、来年も広報誌「よつば」を楽しみに待っていてほしいですぞ～！よいお年をお迎えくださいですぞ～！

文芸のひろば

今日一日働かせてもらったありがたさ
夕飯の時妻に語る
（柳津町　菊地　義隆）

やわらかき冬日あふるるまなしたの
枯野をわけて光る川見ゆ
（会津坂下町　鈴木　トキ子）

老いた義母家に居ながら家さ行く
荷物まとめて楽しそう
（柳津町　菊地　孝子）

彼岸花さしてほとけの帰り待つ
（金山町　角田　康子）

地図にない人生路踏む夫婦道
（湯川村　小林　輝子）

休肝日明日明日と日を延ばし
（磐梯町　臼井　勝敏）

精込めし大根うまし白まぶし
（会津若松市　白川　玲子）

冬至点米つぶほどの夜明けかな
（柳津町　斎藤　泰花）

画面より見つつ雪吊りお薬園
（会津坂下町　五十嵐　幸子）

（会津坂下町　大竹　智恵子）

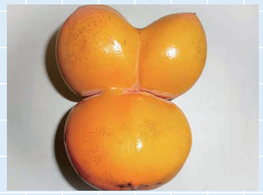
おもしろ野菜

おいもほりをしたら、ハトのおいもができたよ！
宇内　奏人（かなと）くん
　　理人（あやと）くん（会津坂下町）

５個がくっついたサツマイモができました！こんな形ができたのは初めてです。
成田　オキヨ（会津坂下町）

たくさんくっついたサツマイモ！
切ったらどうなるだろう？
渡辺　キエ（会津坂下町）

鳥にも恐竜にも見えるヤーコン！
おもしろヤーコン採れました！
野中　ジン子（会津美里町）



柿がくっついてました。ウサギかな？顔を書きたくなるような形です。
辺見　茂（会津美里町）

こんなに変な形のナスが採れました！
あなたは何に見えますか？
横山　オスミ（会津美里町）

こんなにたくさん、ミョウガの花が咲いていましたよ！
二瓶　ミイ子（三島町）

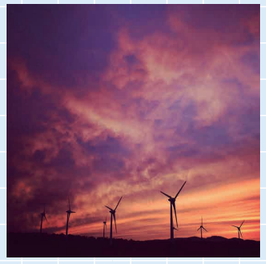
どでかナス！いくら米ナスだからって、大きすぎやしないか。2.2kg！！！
小林　竹子（会津若松市）

菊カボチャと梅の花のようなサツマイモ。なんだか雰囲気が似ているね。
角田　裕子（金山町）

ミョウガの花が咲きました。数十年に一度とか？正確には種の入った実だそう。
渡部　ツネ子（下郷町）

ガマグチのような面白いナスが採れました！中身も財布のようだったらなぁ
馬場　俊昭（南会津町）

今月の写真



『夕暮れ』
撮影：アーリー
会津布引山の布引高原に行ってきました。夕日も相まって大変きれいな場所でした。

『クリスマスツリー』
撮影：トラジロー
思わずため息がもれるほど綺麗でした。クリスマスが待ち遠しいですね。

『悟りの窓、迷いの窓』 撮影：渡部
京都の源光庵にある「悟りの窓」と「迷いの窓」です。見返しても、思わず「そうだ。京都に行こう」とつぶやきたくなる光景でした。

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ますぞ！
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ぞ！

【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く場合があります。あらかじめご了承ください。

締切　平成 28 年 12 月 30 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」11 月号
クロスワードパズル答え

ススハライ

シ	ワ	ス	■	コ	マ	ク
■	カ	シ	ラ	■	トリ	
ロ	バ	■	フ	エン	ス	
グ	■	ツ	ラ	ラ	■	マ
ハ	ボ	タ	ン	■	ウ	ス
ウ	シ	■	ス	カ	シ	■
スン	プ	■	イ	ロ	リ	

チャレンジクロスワードパズル

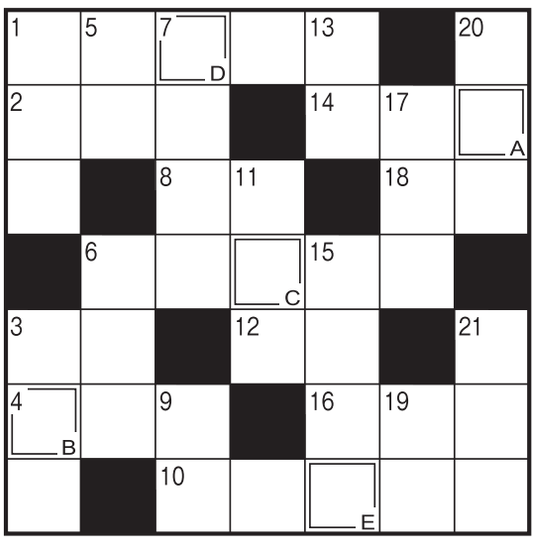
タテのカギ

1 ひょっとことよく対にされます
3 英語でいうとファミリー
5 凹がオウなら凸は
6 会津唯一の三重の塔がある高田の法用寺、――像は国の重要文化財に指定されています
7 このわたや酒盗もこの一種
9 会津名物「サクラ」といえば馬の――の事ですね
11 物は――と新製品を買ってみた
13 牛乳を温めると表面にできます
15 足の末端のこと
17 京都・祇園の宴席に花を添えます
19 一年の――は元旦にありダイコンや練り物、ゆで卵などをだしで煮込んだ料理
20 正座をしていて切れることも
21

ヨコのカギ

1 子どもが楽しみにしている正月の臨時収入
2 昆布と――節でだしを取った
3 親子や兄弟でそっくりな人も
4 正月のお――、会津では「つゆもち」と呼ぶ地域も
6 笑うと負けよ、あっぷっぷ
8 がっかりしたときに落とします
10 タイヤにつないでシュッシュ
12 素朴ながらも美しい――模様が特徴の会津木綿
14 会津総鎮守の伊佐須美神社へ初詣。破魔矢や――を購入した
16 起き上がり小法師、最近はムンクの「――」を描いた新商品も人気とか
18 忍者が指を組んで結ぶもの

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。



〇宛　先：〒965-0025　会津若松市扇町35-1
ＪＡ会津よつば　クイズ係 行
メール：info@aizuyotuba.jp

〇応募方法：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。
※個人情報は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１月13日（金）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
大豆を使った調味料セットをプレゼント！

理事会だより

第13回理事会　11月30日開催

◆議　事　※可決承認されました。

議案第１号　県行政検査（常例検査）の指摘事項並びに回答について
議案第２号　平成28年度上期監事監査指摘事項に対する回答について
議案第３号　年末手当の支給について
議案第４号　貸付業務規程の一部改正について
議案第５号　大口貸付について

◆報告事項

報告事項１　平成28年度10月分自主検査の結果について
報告事項２　職員の異動について
報告事項３　平成28年産米集荷実績について
報告事項４　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５　資産査定事務要領の一部改正について

年末年始のＡＴＭ稼働のお知らせ

１月３日㈫はＡＴＭがすべて休止となります。
（コンビニ・ゆうちょ含む）
また、年末年始は休止となるＡＴＭコーナーもございますので、詳しくは各支店窓口までお問い合わせください。　金融部

休日や夜間の交通事故の連絡先

０１２０－２５８９３１
（ジコハクミアイ）
（フリーダイヤル）

編集後記

▼園芸作物が軒並み好調です。今回紹介しきれなかった作物にも早いうちにスポットを当てられればと考えています。生産者の方たちの所得増につながって、できれば新規就農する方も増えてほしいと願っています。今から来年の野菜が楽しみです。（卯月）

▼各地区で実績検討会を行う時期になりました。生産者の生の声を聴くことができ、意気込みを感じます。今月は、そんな気持ちを伝え、「農業やりたい！」と思ってもらえるように文章を書きました。伝わりましたか？（佐藤）

▼お便りが毎月少しずつ増え、つながりを感じます。11月号に寄せられたお便りは300通を超えそうな勢いです。製作中は不安になることもありますが、お便りにつづられてくる言葉が答えだと感じています。（森田）

▼気が付いたら周りの山々は白くなっているし、日が落ちるのも早くなりましたね～。夕方というか夜がすぐきちゃいますね、どんどん冬になっているんだなと感じます。今年は雪がいっぱい降るんですかね？（平野）