

よつば

2018

3

MARCH

No. 25

ふわシャキ食感
楽しんで



JA会津よつば

800mm

特集 1

手間をかけて 出荷されるネギ

収穫時は土に覆われているけれど、店頭に並ぶときには真っ白な肌が際立っている。生産者が手間をかけて出荷調整しているからだ。スコップの柄ほどの太さにもなるネギ。生産者のネギ栽培への思いが伝わってくるようだ。

よつば 3月号 目次

- | | |
|---|---|
| <p>03 ... 特集 1
手間をかけて出荷されるネギ
ふわっふわの軟白ネギ
スーパーシャキシャキのとろねぎ</p> <p>08 ... 特集 2
加工品も作る金子牧場
いいものたくさん。加工品</p> <p>14 ... トピックス</p> <p>17 ... 会津よつばもやっています！
JA自己改革</p> | <p>18 ... YOTUBA AGRI COLLEGE
よつば農業大学
4限目：「懐かしの農風景」</p> <p>19 ... 「会津が好き」をカタチに
新採用職員募集</p> <p>20 ... コメナルド画伯が行く！
第3回：高田支店</p> <p>21 ... 暮らしの味方
「認定看護師」を知っていますか？
坂下厚生総合病院</p> <p>22 ... みんなの広場
クロスワード
理事会だより</p> |
|---|---|



広報誌2月号のわしは
ここにいましたぞ！
14ページ
トピックス2段目

つす女性部員と常勤役員（いいで地区）



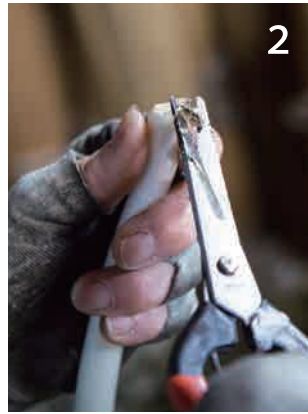
JAグループ

其 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)



1. 軟白ネギは「白雪やわかネギ」として出荷される。2. ネギの根本部分を切り根が残らない状態で出荷するのも長谷川さんのこだわり。3. 一つ一つ丁寧に剥かれ、きれいな白色が顔を出す。4. 調整作業のときは腰にビニールをまく。収穫後の泥を気にせず作業ができるそうだ。5. ネギが傷まないよう、ござでくるんで作業場に運ぶ。



ふわっふわの軟白ネギ



西会津町

はせがわ

まさる

ながこ

長谷川

勝

さん

良子

さん

は独自の工夫にある。軟白ネギの白根は土寄せし、光を当てずに育てるが、長谷川さんは土の代わりに遮光マルチで茎を挟み、そのマルチをネギの生長に合わせて変えることで土寄せの手間を省いた。これにより二人でも管理作業ができるようになったという。マルチは光を遮断するだけでなく、繊細なネギを折れや曲がりから保護する役割も果たす。勝さんは「花のネットを利用して。横のマルチも切らずに使うため、次の年も使用できる」と話す。結婚して近くに住む娘も、休みの日には手伝いに来てくれることで、気持ちの余裕も生まれる。

おすすめの食べ方は卵とじだ。5ミリ〜1センチ幅にななめ切りした軟白ネギを焼肉のタレで炒める。それを卵でとじると、ネギのおいしさを十分に味わえる。焼いたものにしょうゆをかけても食感が残っておいしい。収穫後の出荷調整にも夫妻の工夫が光る。機械で泥のついてる外側部分を剥くこともできるが、軟白ネギを傷つけないよう、一つ一つ手作業で剥く。さらに、葉の間にある泥なども見逃さずに拭き取る。「食べ物だからね。ここまでやったら、買う人もおいしそうって思うでしょう」と良子さん。「柔らかくておいしい」と評判で、地元の道の駅でも人気だという。勝さんが自信を持って「俺の作ったネギ食ってくれ」と語るネギ。食べる人も作る人も、もともと増え

まっすぐで長い白根が特徴

野菜に「美しい」という表現があるならば、まさにこのネギのことを言うのかもしれない。ミネラル野菜が盛んな西会津町で、長谷川勝さん・良子さん夫妻が栽培を始めたのが「軟白ネギ」だ。このネギの特徴はなんといっても白い部分が長く、柔らかいこと。白根が30センチ以上のものが出荷される。

夫妻は町からパイプハウスの助成を受けて7年前に栽培を始め、現在約50・6アールで2000本を植える。始めたきっかけは、1年を通してパイプハウスを有効利用したいと考えたからだ。水稲とかぶらないように栽培するにはどうしたらいい

いかを考え、たどり着いたのがネギ栽培だった。ネギは5月上旬に種まきし、今年は2月2日に初出荷を迎えた。出荷は3月中旬まで続き、5月にはプール育苗として水稲のためにハウスを利用する。「冬期間の収入源となっている」と話す勝さんだが、良子さんは「作り始めたばかりのときは、寝ずに作業をした日もあった」と当時を振り返る。現在、出荷者は長谷川さんのみ。以前作っていた人も辞めてしまうという理由は、管理作業の手間の多さにある。

勝さんは除雪作業も請け負っているため栽培管理の時間が限られるが、それでも続けられる理由

は、



会津若松市

さとう ただやす
佐藤 忠保 さん

スーパージヤキジャキの とろねぎ



1



1. 一面の銀世界。その下には、青々とした宝物が埋まっている。
2. 厚い雪から掘り起こし、緑が見えると、なんともいえない充実感がある。
3. うまみ成分がぎゅっしりつまったネギ。押してみるとエキ스가あふれる。
4. 雪の下でも、ネギは生きている。新しい芽が顔を出している。
5. 自分の農業のこだわりを話す忠保さん。表情がとてもすがすがしい。



3



4



5

スーパージヤキジャキで、 ネギの概念を変える！

広大な畑から、一本いっぽん丁寧掘り出されるのは太くみずみずしい長ネギ。佐藤忠保さんが会津若松市で栽培する「とろねぎ」だ。

佐藤さんはネギやアスパラ、稲作に伝統野菜の余蒔きゅうりなど、10品目以上を栽培している。そのなかでも力を入れているのはネギだ。ネギだけで50アール栽培している。10アールにはおよそ37000本。これだけの面積を佐藤さんと両親の3人で管理している。

収穫は雪が降っても続き、雪下になったネギの収穫はほとんどが手作業で、多い時には1日に軽トラック2台分のネギを収

穫する。

佐藤さんはこのネギを、11月から4月にかけて収穫していく。収穫する時期に合わせて、それぞれ「霜降り」「雪下」「越冬」と、3段階にわけて販売している。寒くなつてから収穫するので、それぞれの段階で味や食感が違う。日が経つにつれ熟成されて、みずみずしく甘くなるといふ。これを「とろねぎ」と名付け、昨年11月に商標登録をしてブランドイングにも力を入れている。

栽培のこだわりは常に挑戦し続けることだ。いろいろな肥料や様々な作り方を試し、完成を決めつけない。寒くなつても

ネギが生きていられるよう、通常よりも多く土寄せを行っている。そのうえで、どうやって付加価値をつけるかということも大切にしている。「品質と味はブランドに直結する。お客さんを想って作っていけば、価格も安定させていける。売るだけじゃなくて、きちんと作らなきゃいけない。いいものを作るのは普通のことです。きちんとやっていけばみんな認めてくれる。利益を得るまでが仕事だから、そこをどうしていくかが農業だ」と話す。そして佐藤家の共通認識は「楽しく仕事をする」と。おいしいものをつくって、ちゃんと暮らしていく。農業という「仕事」に誇りを持って向き合うという事だ。

「ひとりでは、こんな風に

できなかった」と佐藤さん。ネギの収穫も、県内外からいろいろな人が手伝いに来る。いろんな人が来てくれて、たくさんつながりができる。農家、消費者、JA、いろんなつながりがあるから、こうして続けていけると笑う。「ネギは作りやすい。だから若い人たちがやりやすい作物だと思う。これから、JAでも若い人がネギを栽培していけるように、後押ししていってほしい。将来、会津がネギの産地になっていくといいな。そして、会津自体をブランドにしていきたいです」と話す。

就農したきっかけは農業が好きだから、と笑う佐藤さん。雪の下のネギは可能性と希望とたくさんのおいしいを秘めて静かに春を待つ。

特集2



▲長男の金子隼一さん



▲従業員の星弘人さん



▲牛たちが食事をする場所は御影石になっている



▲人なつこい牛たちが出迎えてくれた



▲壁一面のファンが夏でも通気性を良くしてくれる

いつか『楽』農にしたいなあ

下郷町の標高700メートルほどの場所に金子牧場がある。加工品の説明書きに「健康的に育った人なつこい牛たちが、私たち家族と一緒にしあわせに暮らしています」とあるように、育成時に20ヘクタールもの牧草地で育った牛たちは、ゆったりと毎日をお過ごしている。



下郷町

金子牧場

代表

かねこ
金子

まさひこ
政彦さん(右)

まさい
政委さん(左)

は驚いた様子がない。むしろ取材する側が、じっくり観察されているようだ。金子牧場の方針で、知らない人が来ても、驚いたり過度なストレスを感じたりすることがないよう、普段から音に慣れるようにしているという。特に夏場、牛舎内の温度管理にも気をつかい、大量のファンが牛舎全体の空気を循環させるため、夏でも空気がこもることがない。牛舎は排泄物を掃除しやすく、乳搾りもしやすいように設計した。エサは自動給飼機を導入し、過去3日間の搾乳量のデータを計算し、牛の乳量に応じて一頭ごとに配合飼糧を給飼する。これにより1日の給飼量700キログラムにもなるエサやりの手間が省けるようになった。「エサの管理は重要。乳を多く出そうとすると、それだけ牛の体に負担がかかってくるからね」と話す政彦さん。「酪農家も後継者不足で減っている。若い人がコミュニケーションをとる場所がなくなっていることも心配」と懸念する。政委さんは中央酪農会議が主催する「酪農教育ファーム」の認証を受け、バターやチーズ、ピザ作り体験の受け入れを行い、若い世代へ知識をつなぐことに力を入れる。隼一さんは「もうかるようにしていかないとけない。勉強会などで学んだことが成功したときはとてもうれしい」と話す。政彦さんは「加工品などを買ってくれるお客様は目と口が肥えている。良質乳を出荷すると同時に、愛される乳製品作りを心掛けていきたい」と意気込む。顔が見える農業を目指す姿は、見習うべきものだろう。

金子牧場は、個人経営を平成28年に法人化。60頭収容の搾乳牛舎で子牛を含め80頭ほどを飼育する。従業員含め5名。2代目代表の金子政彦さん、妻の政委さん、長男の隼一さん、三男の和彦さん、従業員の星弘人さんだ。「仕事はほぼ任せていて、今はアドバイスくらい」と話す政彦さん。役割分担しながら作業を進める。管理作業のほとんどを隼一さん、ソフトクリームやアイスクリームの加工品を政委さん、ヨーグルトやチーズの加工を和彦さんが担当する。金子牧場のこだわりは、良質の牛乳を提供すること。牛舎で最初に驚いたのが、ラジオが流れていることだった。牛は敏感で、音や知らない人に過剰に反応するというが、取材が入っても彼女らに



あまざけ

ヨーグルト



ヨーグルト甘酒のつくりかた

かんたんおいしい!
ヨーグルト甘酒



用意するもの
・会津よっばの会津山塩使用甘酒
・ヨーグルト
(どちらも好きな量ご用意ください)



①ヨーグルトをコップ
にお好みの量いれ、な
めらかになるまでかき
混ぜます。



②なめらかになった
ヨーグルトに、甘酒を
お好きな量注ぎます。

ポイント!

ヨーグルトの量が多いとトロッ
としたデザート風に。甘酒の量
が多いとサラッとしたドリンク
風になりますよ!

ちょいたしアレンジ!



ヨーグルト甘酒に、イチゴや
ジュース、はちみつなどを加
えてもおいしいですよ♪
ぜひ試してみてくださいね!



③ヨーグルトと甘酒が
まんべんなく混ざるよ
うにかき混ぜます。



④表面がなめらかにな
ったら、飲み頃です。
冷たくしても温めても
おいしく飲めますよ!

たべると、しあわせ

金子牧場のおいしさの基本は、良質の生乳。これを
モットーに、おいしい加工品を生み出している。加
工品には牛舎にいる11頭のジャージー牛の乳が使わ
れる。味がごまかせないからこそ、ダイレクトにう
まみが伝わる。ヨーグルトは、ふくしまおいしい大

賞を受賞。すくうとしつかりしていて、酸味が少な
く食べやすい。アイスは搾りたての生乳と生クリー
ムを使用し、濃厚な味わいに仕上げた。搾りたての
生乳の風味を損なわないよう最短の時間で加工する。
モッツアレラチーズも問い合わせ受付中だ。



金子牧場加工品のラインナップは、
「ジャージープレーンヨーグルト大・小」
「ミルクジャム」「しぼりたてチーズ」チ
ーズはホルスタインの乳を使用する「ジャ
ージー乳プレミアムアイスクリーム」味は
ミルク・ほおずき・じゅうねんの3種類。
地元の特産品にこだわった。



金子牧場
福島県南会津郡下郷町沢田字鶴ヶ池
178-1
TEL・FAX 0241-67-4120
商品をご注文の際は、FAXか電話にてお
問い合わせください。

金子牧場の加工品は南会津町のまちなかの駅
「南会津ふるさと物産館」や下郷町の「よ
らっしえ」、道の駅「しもごう」で購入で
きる。夏場にソフトクリームを楽しむこと
ができるのは、JAではふるさと物産館だ
け。他は下郷町や昭和村の道の駅で食べら
れる。加工品の注文も受け付けているそう
なので、一度問い合わせしてみたいか
だろうか。



JA会津よつば

会津わらび水煮

直売所や道の駅などで買えるのはコチラ！

子会社 只見特産

三島山菜加工場

なめこ缶 6缶入り

JAよこすか葉山の直売所「すかなごっそ」で買える商品が手に入るのはまんま〜じゃだけ！

ペリーサイダー

よこすか海軍カレー

よこすか海軍カレーソース

金子牧場の商品が買えるJA直売所はよらっしえ、南会津ふるさと物産館だけ！

金子牧場 ジャーキー プレインヨーグルト

金子牧場 しぼりたてチーズ

手づくりEM漬物

ヘチマ化粧水 みどりのべっぴんさん

いいもの、たくさん。 JA 会津よつばの加工品

JA会津よつばには、加工品がたくさんあります。各直売所や営農経済センターで買えるもの、直売所限定商品など、ここでは紹介しきれないほど！商品の情報、値段など、詳しくはお近くの営農経済センター、直売所へお問い合わせください。

JA会津よつば
オリジナル商品

南郷トマトジュース

会津トマトジュース

会津のおそば

雄国そばつゆ

おいしいおそばが食べられる！

トマト麺の販売は3月中旬の予定です！

新商品！

会津アップルジュース

会津山塩使用の甘酒

前ページで紹介！



▲ 良い羽毛布団の見分け方を教わりました

喜多方営農経済センターは20日、管内在住の食材購入者を中心に、東洋羽毛研修を行い、25名が参加しました。

東洋羽毛株式会社白河工場は工場見学や販売を行っています。見学後はランチバイキングとジンギスカンを堪能し、お菓子の城でのみやげを購入し大満足の様子でした。布団を購入した参加者は「自分の寝るときのかせがわかった。腰に負担がかかっているの、今回購入した敷布団を長く使い続けたい」と話しました。

実際に寝て試してみよう 東洋羽毛研修



▲ 女性部の料理に舌鼓

女性部柳津支部は2月3・4日、柳津町で開かれた「会津やないづ冬まつり」に出店しました。毎年出店しており、今回はあんこ、きなこ、納豆、くるみなどのもちや天ぷらうどん、玉こんにゃくなどを女性部員や支店職員が販売しました。

参加した女性部員は「玉こんにゃくは前日から仕込んで味をしみこませている。自慢の味を食べてみてほしい」と話しました。

イベントも行われ、耐寒かき氷早食い選手権には職員も参加しました。

〈柳津営農経済センター・目黒拓〉

女性部が出店 もち好評



▲ 楽しみながら作ります

JAのあいづ花卉生産部会の女性部は2月8日、会津若松市の本店で研修会を開き、エディブルフラワー（食用花）を使用したお菓子作りを行いました。生産者や講師、JA職員など8名が参加し、食用花を使ったゼリーを作り、固める間にアイシングクッキーを作ってお楽しみしました。

参加者は思い思いのパーツを基盤となるクッキーに並べて色鮮やかなオリジナルクッキーを作りました。「色とりどりで、見た目にも鮮やかな作品ができた」と満足した様子でした。

〈あいづ西部営農経済センター・角田なるみ〉

見た目にもかわいいお菓子作り 花卉部会女性部



▲ あいさつする三瓶組合長

1月30日、南会津町で、平成29年度南郷トマト総会が開催され、生産者、各関係者ら総勢130名が集まりました。

総会で、三瓶清志南郷トマト生産組合長は「平成28年度の豊作傾向と一変し、天候不良による出荷量の伸び悩んだ平成29年度ではありましたが、生産者を後押ししてくれる販売関係者の努力が目に見えた。この信頼関係を昔の生すまで続けていきたい」とあいさつしました。南郷トマトに携わる人々の熱意が感じられた総会となりました。

販売と生産の親交密に 南郷トマト生産組合総会



コメナルド画伯がクッキーに アイシング手作りで

▶ アイシングで忠実に再現されたコメナルド画伯

JAの公式キャラクター「コメナルド画伯」がアイシングクッキーになりました。作ったのは会津美里町の横山芳子さんと、コメナルド画伯とJA会津よつばのロゴマークがカラフルなアイシングで描かれました。

横山さんはお菓子作りが趣味で、JAの研修会にお菓子作りの講師として招かれることもありま



▲ グループ討議のまとめを発表する盟友

学習会でポリシールブック作成 「地上」の事例活用

JAの青年連盟協議会は2月16日、会津若松市の本店で「地上」学習会を開催しました。組織の活性化や知識の向上を目的に初めて行い、盟友など30名が参加しました。遠藤会長は、「当協議会の課題でもあったポリシールブック作成に向け、地上誌の全国活動事例などを学習し、意見を出し合ってほしい」とあいさつしました。

今回グループ討議をまとめて発表した内容は、平成30年度ポリシールブックとしてまとめ、総会議案として提出する予定です。



▲ 対策本部の看板を設置する長谷川一雄組合長（右）と長谷川正市専務（左）

豪雪低温対策本部を設置 被害拡大を懸念

2月22日、管内の豪雪を受け、平成30年豪雪低温対策本部を会津若松市の本店に設置しました。11月の大雪に続き、豪雪や低温が続いたため、被害拡大を懸念して設置することになりました。

長谷川組合長は対策本部設置にあたり、「昨年の豪雪による被害の復旧作業を実施したが、被害拡大が懸念される状態。JAとして助成を合わせて融雪剤の配布や、すべての営農指導員を動員し、消雪の技術指導を行っていく」と話しました。



▲ 資材メーカーの説明を熱心に聴く生産者

トルコギキョウ品質向上へ 園芸振興協議会

2月6日、湯川村でJAの園芸振興協議会と会津農林事務所の主催による「会津地方トルコギキョウ振興セミナー」が開催され、生産者など約80名が参加しました。セミナーでは、異常気象と対処法を中心に講義を受けました。

長谷川専務は「会津のトルコギキョウは市場評価が高い。上位等級の生産量を安定させることが所得向上につながる。JAの園芸資材助成も活用してほしい」とあいさつしました。

JA自己改革

会津よつばも取り組んでいます！

JA会津よつばは、安心して暮らせる地域社会の実現を目指し、地域とのつながりを大事にした、地域に根ざした事業を展開しています。

新年度からは、JAの多様で個性的な取り組みを連載でお届けします。トピックスにも自己改革の記事を作成し、特に強調したい写真には「自己改革」のリボンが掲載されています。

Vol. 1

自己改革の3つの柱ってなんだろう？

JA会津よつばでは、自己改革の取り組みとして、平成28年度から3カ年の合併事業計画に盛り込み事業を展開しています。自己改革には主となる3本の柱があり、JAはこれに基づき事業を進めています。

農業者の所得増大

生産・出荷コストの削減
トップセールスによる販促活動
輸出による販路拡大

など

農業生産の拡大

パイプハウスや生産資材への助成
里山のつぶなど、多収品種の普及拡大
営農指導員の人材育成

など

地域の活性化

農業体験での消費者との交流
年金友の会・女性部・農青連活動
各地でのJAまつり

など



JAの貯金箱雪像に
只見雪まつりへ向けて作成



▲約2メートルになる干支の貯金箱の雪像

只見町にJAバンクの干支の貯金箱をモデルにした、巨大な成の雪像が出現しました。これは同町蒲生地区の住民有志で作る「蒲生集落活性化委員会」が作成した雪像で、カマクラの中に成が作られています。

毎年2月に行われる只見ふるさと雪まつりに出品するため、2月2日から3日間かけて作成。カマクラの外には雪の灯籠も作られ、夜にはライトアップされます。JAの干支の貯金箱は、雪で約25倍の大きさに忠実に再現されました。

会津若松市と連携
ICT生産実績検討会



▲ICTについての質問などもありました

2月16日、会津若松市はJAと連携して進めている「会津若松市スマートアグリ生産実績検討会」を開きました。検討会には生産者、会津若松市、県関係者など30人が参加しました。中には今後導入を考えている生産者の方も参加しました。

検討会では実施農家5名から実績の報告があり、自動灌水システムの活用で、労働時間の削減や、収量の増加などの効果があったことの報告がありました。スマートアグリ導入は部会を通して呼びかけており、平成30年度からは野菜や花卉に加え、稲も導入される予定です。

今年もやります！ナイトいちご狩り

顕彰事業で表彰を受けた「フルーツランド北会津」では、今年もナイトいちご狩りを開催します！普段お仕事で出かけられない人にも、お子さんと一緒に楽しみたい、という人にもお勧めの企画で、毎年好評をいただいています。人数に限りがありますので、お早めにご連絡ください。



▲甘～いいちごめしあがれ！

日程：4月11日（水）
4月18日（水）
両日とも19時～20時の1時間の
間30分間食べ放題
人数：各日40名

料金：小学生以上900円
幼児500円
申込み・お問い合わせ：フルーツ
ランド北会津 0242-58-3646
当日の緊急連絡先 090-9534-9316

新生活応援！スプリングキャンペーン

3月1日から4月27日まで、新生活を応援する「スプリングキャンペーン」を開催します！

新たに給与振込・JAカード・定期積金をご契約の方に「ちょリスボトルホルダー」をプレゼントします。オレンジ・ブルーの2色があります。さらに、給与振込でQUOカード5,000円分をプレゼント！対象には要件がありますので、各支店でお問い合わせください。



▲多くの方のご来店をお待ちしています！

4限目：懐かしの農風景
～猪苗代編～

客員教授

鈴木 清孝 教授 Kiyotaka Suzuki



これは何を
しているところ？

これは昭和30年頃の写真で、牛（ベコ）の鼻取りをして、牛に負けるな！とか声をかけながら作業したもので、農繁期は学校も休みとなり、村中の人が総出で農作業に取り組みました。そうして食と農はつながっていました。撮影は、町内の人々の暮らしを長く撮り続けてきた小端清さん。他にも当時の写真を多く撮影されています。写真は人々の営みや暮らし、それを通して未来の事を考えさせてくれますね。

組織広報課では、広報誌に載せてほしい昔の農風景の写真を募集しています。この写真はどうか？という写真があれば、組織広報課までご連絡ください。日程を調整のうえ、取材に伺います。写真の詳細は取材にて、直接伺わせていただきます。

お問い合わせ先 組織広報課
電話番号 0242-37-2450

猪苗代町
鈴木清孝さん



会津が好きをカタチに RECRUIT2019 新採用職員募集

J A会津よつばでは、一緒に働く仲間を募集しています

1. 募集職種 総合職（営農指導、販売、購買、金融、共済）、福祉介護職
2. 採用期日 2019年4月1日
3. 応募資格 短大・専門学校（2年以上）・4年制大学・大学院を2019年3月までに卒業、または終了見込みの者。既卒者で、いずれも2019年4月1日現在30歳未満の者
4. 応募締切 2018年4月25日（水）（締切日必着とします）
5. 申込方法 (1) マイナビ2019からエントリーしてください
(<https://job.mynavi.jp/19/pc/search/corp222870/outline.html>)
詳細はマイナビサイトよりエントリーされた方にご案内します

選考フロー

【エントリー】→【一次試験】筆記試験（5月16日）→【二次試験】面接→【内々定】（6月中）

※選考を進んでいただくうえで下記の書類が必要となりますので、予めご準備をお願いします

- ・卒業見込み・卒業証明書及び成績証明書
- ・各種免許・資格を有する者は証明書の写し

(2) 送付先 〒965-0025 会津若松市扇町35-1

J A会津よつば総務部人事教育課「新採用職員募集」係

6. 試験内容 (1) 一次試験（筆記）教養試験・適性検査および作文
① 日時 2018年5月16日（水）
② 場所 会津若松市扇町35-1 J A会津よつば本店
(2) 二次試験（面接）
① 日時及び場所は一次試験合格者のみ連絡いたします

7. 内定 一次・二次試験とも合格した者

8. お問い合わせ 会津よつば農業協同組合（J A会津よつば） 総務部人事教育課

TEL 0242-37-2225 FAX 0242-37-2030

※高卒・高卒見込み者については、後日お知らせいたします

J Aグループ福島新採用2019リクルートサイト【<http://ja-fc.or.jp/recruit/2019students/>】
詳しい募集要項、先輩の声などJ Aに関する情報がたくさん！

「認定看護師」を知っていますか？

坂下厚生総合病院 認知症看護認定看護師 久和美恵

病院や施設で働いている看護師ですが、その中に「認定看護師」が活動している事を御存知でしょうか？

高度化、専門分化する保健、医療、福祉の現場において、熟練した看護技術が必要とされる分野があります。「認定看護師」はその分野において必要とされる技術と知識を有する事が認められた看護師をいいます。

当院では「認知症看護」と「皮膚・排泄ケア」の認定看護師が活動しています。それぞれの活動内容は次のとおりです。

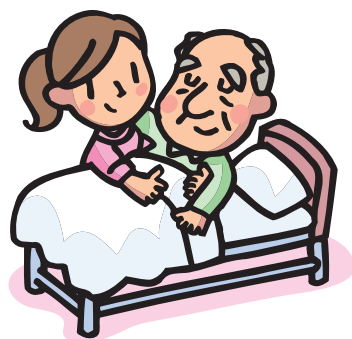
認知症看護

- ・ 認知症の方の思いを読み取り、安心して過ごす事が出来る生活環境の調整やケアを行う。
- ・ 行動・心理症状（暴言、暴力、徘徊、妄想など）の予防と緩和
- ・ 家族へのサポート
- ・ 認知症に関する知識の普及など



皮膚・排泄ケア

- ・ 皮膚のトラブル、傷がある方の治りやすい環境を調整する。
- ・ ストーマ（人工肛門、人工膀胱）の説明、装具の選択、日常生活のアドバイス、精神的サポート
- ・ 便・尿失禁に伴う機能の改善を促すケア、排泄管理、失禁による皮膚トラブルの改善と予防など



現在、入院中の方を中心に活動しています。
認知症の症状があって介護が大変だ、
皮膚のトラブルがあるなどお困りの事があれば
お近くのスタッフにお声かけ下さい。



第3回

高田支店

が紹介する

会津美里エゴマの会



広報通信員

大竹身和主任



エゴマ油の 機械を導入しましたぞ♪

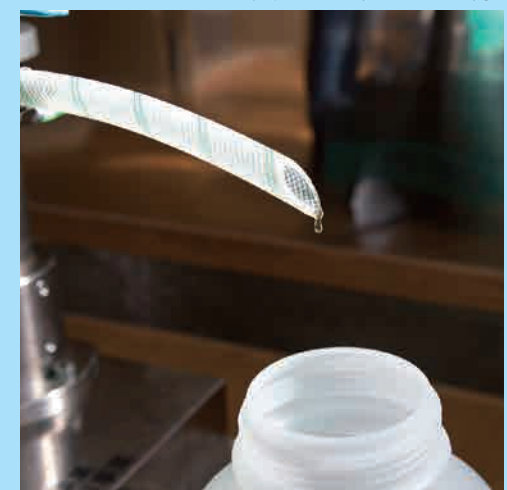
会津地方で古くから親しまれているエゴマ。実は、会津地方でエゴマ油をしぼれる場所はほとんどないんです。「会津美里エゴマの会」では、会津美里町に搾油機などを導入し、以前より気軽にエゴマの搾油ができるようになりました。「地元でエゴマを栽培していたけど、油をしぼるのが遠くて大変だった」という方、エゴマ栽培に興味がある！という方…。エゴマの搾油機、実際に見てみませんか？

エゴマ油は希少価値が高く、1kgから300gほどの油しかとれません。時間をかけ、ゆっくりと圧力をかけてしぼります。熱に弱いため、炒め物よりも卵かけご飯やヨーグルトにかけて食べるのがおすすめ♪サラッとした油なので、とても取り入れやすいですよ。



会津美里エゴマの会代表の児島三雄さん

黄金色の極上の一滴



しっかりとエゴマを詰め込むことがコツ

会津美里エゴマの会で、 エゴマの搾油ができますぞ♪

エゴマを自家用で栽培する個人の農家でも、導入した機械で搾油することができます！興味がある方はぜひご連絡くださいね♪

お問い合わせは
組織広報課まで！
電話番号は
0242-37-2450 ですぞ♪



みんなの 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



○特集1の雪下キャベツ、私も大好きです。いつもまんましく買って買って食べています。あまくて、ヘルシーでいいですね！
(会津美里町 齊藤さん)

○特集1の「冬だからもつとおしく」皆様に一生懸命努力されておられる姿に感動しています。
(喜多方市 渡部さん)

○今月号の寒い中でも野菜が育ち、家族が手を取り合って農作業をする姿に感動しました。
(喜多方市 飯野さん)

冬でも農業を営む姿に、わしも元気をもらっています。もうちょっと冬の間、会津の農業を知ってもらいたいです。♪
(会津美里町 佐藤さん)

○「とっておきレシピ」納豆を手作りしように挑戦します。
(下郷町 湯田さん)

○広報誌「よつば」を楽しみにして読んでいます。記事は季節季節にあったもので大変面白い。納豆づくりの特集、是非チャレンジしてみたいです。
(南会津町 星さん)

○旬のキャベツの「とっておきレシピ」をさっそく作ってみようと思います。
(南会津町 芳賀さん)

キャベツレシピにも納豆も、興味を持ってもらってうれいす。♪おもしろい。♪みきたり、ぜひ教えてほしいです。♪
(喜多方市 吉原さん)

○いきいきと農業に取り組んでおられる方々に元気をいただき、私も春になったら土づくりをしたいです。
(喜多方市 吉原さん)

春になって土づくりの季節になりました。た。今年も農業がんばります。♪JAもお手伝いさせていただきます。♪
(会津美里町 佐藤さん)

○まだまだ雪深いのに野菜や果物を作ってくださる農家さんのおかげで美味しいものが食べられることに改めて感謝する記事でした。
(会津美里町 佐藤さん)

わしも感謝する心を大事にしてご飯をいただきます。♪
(南会津町 星さん)

○よつばスタート3年目です。リードオフJAとして、更なる精進を望みます。「准組合員の一人として」
(南会津町 星さん)

今月からは自己改革のページもできると、ぜひ読んでほしいです。♪
(会津若松市 皆川さん)

○今月も知人が紹介されており、大変楽しみにしています。また地域の情報もわかり、食育にも役立てています。
(会津若松市 皆川さん)

広報誌が食育に役立てばとてもうれいす。♪
(磐梯町 鈴木さん)

○季節に合わせた出題の答え、そしてプレゼントが楽しみです。
(磐梯町 鈴木さん)

○家族みんなでクロスワードの答えを考えました。答えが出てから埋まらない所を埋めるのに苦労しました。
(会津若松市 佐藤さん)

クロスワードパズルは、毎月悩みなからページを作っています。♪プレゼントの感想もお待ちしています。♪
(会津若松市 佐藤さん)

今月の 絵手紙



(西会津町 斎藤 ノイ)



(会津坂下町 梨子本 和子)



(南会津町 馬場 忠子)



おばあちゃんが、コメナルドを手作りしてくれました。ばくちの弟になりました。栗田 真考くん (喜多方市)



(会津坂下町 山ノ内 ヨシ子)

みんなの広場 お便り大募集

1月号応募総数 ハガキ 245 通、メール 24 通
俳句のみ 15 通、うち正解者 269 通

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



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30年3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」2月号
クロスワードパズル答え

リッシュン



当選者はプレゼントの発送をもって発表にかなさせていただきます

文芸 のひろば



夕御飯 高値の野菜 笑顔鍋
老いた母さん 育てた御蔭
会津若松市 馬場 紋子

四目目だ 今日晴だ ありがたい
おてんとう様は 人を殺さず
柳津町 菊地 義隆

おはやしに 合わせて踊る 輪の中に
若やぐ姉と 笑み交わすなり
湯川村 山口 栄子

降りしきる 雪にためいき 空を見る
自然界には ひれふすなり
喜多方市 菊地 よしみ

「また来るね」と 施設の母の 手を握り
外の地ふぶき 静かにみつむ
湯川村 渡部 邦子

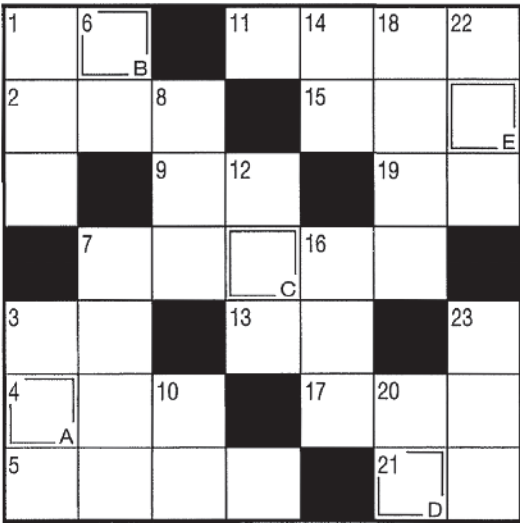
強寒波 日本列島 包みこみ
居る寒波 心もこおる
昭和村 栗城 ツキ子

持病の 腰の痛みの 耐へ難し
寒気の来るを 体が知らず
会津坂下町 鈴木 トキ子

冬晴れや 術後の杖を 忘れけり
会津若松市 佐藤 恵美子

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
できる言葉はなんでしょう。



タテのカギ
1 大豆は——のお肉と言われ、実はガン予防や、肥満改善にもいいとされています
2 絵や文章を書き足す事
3 インド料理で出されるパンの一種
4 J A会津よつばの加工品・北塩原村産山塩入り——、大好評発売中！
5 ケロケロと鳴きます
6 冬の風物詩、——柱
7 今月号にも載った会津——
8 酔うと巻く人もいます
9 知識や経験が豊富な人、「生き——」
10 日本に入ってきたのは奈良時代と言われ、すごろくなどで使われるものといえ
11 アスパラは——分の多い作物の代表格
12 外海に比べて波が穏やか
13 キリタンポ、ナマハゲといえ

ヨコのカギ
1 あいつ地区で栽培が盛んな——といえ、トルコギキョウです
2 広報誌の「文芸の広場」では様々な——を見ることもできますね
3 草を刈るとき使います
4 農作業中は、強い——に気を付けましょう
5 J Aが運営する三島山菜加工場では、わらびたまり漬けなどの——を販売しています
6 体を丸めて身を守る動物
7 今年に成す
8 ミニ、オレンジなどの種類の野菜といえ、鍋にぴったりの——
9 お——様が三人官女より上に飾ります
10 S Lばんえつ物語の——の音が鳴り響く
11 歌うときは、お腹から出すと良いとか
12 再利用で作る「エコクラフト」——で作る事も

○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

○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30年 4 月 6 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20名様に J Aおすすめ加工品をプレゼント！

理事会だより 第14回理事会 2月26日開催

議 事

※全議案可決承認されました。

- 議案第1号 1月末実績、期末推定実績について
- 議案第2号 年度末賞与の支給について
- 議案第3号 平成31年度職員採用について
- 議案第4号 出資金の減口について
- 議案第5号 役員賠償責任保険の加入について
- 議案第6号 平成30年度事業計画(案)について
- 議案第7号 平成30年度コンプライアンスプログラム(案)の設定について
- 議案第8号 平成30年度同一人に対する信用の供与等の最高限度額の設定について
- 議案第9号 平成30年度における理事に対する貯金担保貸付金及び共済担保貸付金の対応について
- 議案第10号 平成30年度借入金金の最高限度額の設定について
- 議案第11号 大口貸付について
- 議案第12号 共済新契約に係る被共済者奨励の実施について
- 議案第13号 湯川村農業法人の設立及び出資について
- 議案第14号 平成30年度購買手数料率の設定について
- 議案第15号 介護福祉事業に係る運営規程の一部改正について
- 議案第16号 平成30年度子会社事業計画(案)の設定について
- 議案第17号 自然災害に係る被災農家緊急支援助成実施要領の一部改正について「追加議案」
- 議案第18号

◆報告事項

- 報告事項1 平成29年度(11月末基準日) 資産自己査定結果について
- 報告事項2 経済事業内部統制整備にかかる取り組み状況について
- 報告事項3 日本農業新聞全役職員購読運動の取り組みについて
- 報告事項4 平成29年度決算事務実施要領について
- 報告事項5 職員の異動について
- 報告事項6 平成30年度個人情報保護計画の設定について
- 報告事項7 平成30年度情報セキュリティマネジメント実施計画の設定について
- 報告事項8 金融分野における個人情報保護に関するガイドラインに基づく報告について
- 報告事項9 1月自主検査の結果報告について
- 報告事項10 平成29年度産米集荷実績について
- 報告事項11 11・25雪害に伴うハウス復旧計画について
- 報告事項12 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13 常勤役員と女性部との懇談会における意見要望について
- 報告事項14 平成30年度スプリングキャンペーンの実施について
- 報告事項15 共済推進実績について
- 報告事項16 内部監査の結果について
- 報告事項17 高郷支店新築工事にかかる経過報告について

編集後記

▼最近、美味しいものを美味しく食べられる幸せをかみしめています。食べるのが日々の生活にもつながっています。生産者の話を伺った後で食べる野菜は格別です。加工品も、その農産物が加工所に届いて丁寧に作られることを想像すると、より美味しさが増しますね。私たち J A が関わる分野は、農作物を作るまでが多いですが、それが消費者までどのように伝わっていくのかや消費者の声など、知る機会がもっと増えたいと思います。(佐藤)

▼取材先でアイスクリームやネギをいただきました。アイスクリームはミルクの味がギュッとつまっているのに、スプーンですくうとふんわり／ネギも天ぷらや炒めものに……。シャキシャキとろとろふわふわ、ほんとにネギかな？と思うくらい／どれもおいしかった／食文化や思想がちがってもおいしい気持ちには人類共通な気がします。会津は自然豊かで特においしいものが、すてきなものが溢れている。今年もまたそういうすてきなものを伝えていきたいです。(平野)