

2018

4

APRIL

No. 26

よつば

会津にも

アスパラ

の季節がやってきた



大地育み、幸せつなぐ

 JA会津よつば

<http://aizuyotuba.jp>

特集 1

お待たせしました！ 今年も出荷始まりました

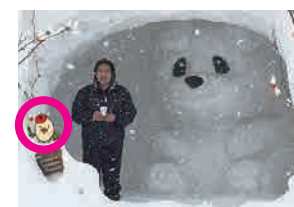
アスパラガスが今年も顔を出した。「会津のア
スパラ」といわれるが、その栽培には生産者
の個性がキラッと光る。
今まで気づかなかったアスパラガスの新しい
魅力を発見できるかも。

よつば 4月号 目次

- | | | | | | |
|----|---|--------------------------------|----|---|---|
| 03 | … | 特集 1
この季節がやってきた！
アスパラガス | 18 | … | YOTUBA AGRI COLLEGE
よつば農業大学
5 限目：「水稻の育苗管理のポイント」 |
| 10 | … | 特集 2
会津よつばに仲間入り！
新採用職員紹介 | 20 | … | コメナルド画伯が行く！
第 4 回：檜枝岐支店 |
| 14 | … | トピックス | 21 | … | 暮らしの味方
外来診療案内
高田厚生病院 |
| 17 | … | J A 自己改革
全地区で稲作部会が設立 | 22 | … | 人事異動のお知らせ |
| | | | 26 | … | みんなの広場
クロスワード
理事会だより |



今月も
このコメナルド画伯→
を探してね！



広報誌 8 月号のわしは
ここにいましたぞ！
16 ページ
トピックス 1 段目



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)

おいしいものは、売り込める



めハウスと露地の出荷が重なる5月からは人を頼んで収穫作業を行い、夏は管理作業を徹底する。佐瀬さんは「夏の管理は春先の収量にかかわる。春に追肥をしても効果が薄いので、夏の管理は特に力を入れている」と意気込む。そのこだわりがあるから、自分の作っているものに自信がある。「商談で売り込むことも多い。サンプルで食べてもらうこともある。首都圏では、会津の野菜は何を食べてもおいしいと言われる。自信があるから行動できるし、行動しているから声をかけられることも増えた」と成果を実感する佐瀬さん。日本橋ふくしま館MIDETTEでもアスパラガスは人氣で、販売リーダーの田

中勝さんは「お客様からの反応がとても良い。太くて甘くて、今まで食べたことがないアスパラガスだと好評。ここでしか買わなくなったというお客様もいる」と話す。

アスパラガスの魅力はと伺うと、「メインディッシュになるところ」という答えが返ってきた。首都圏のレストランなどでは、地元で愛される方法とはまた違った料理で、良い意味で予想を裏切ってくれるそうだ。また、送料をかけてでも買ってくれるようなファンがブキやすく、味の違いでブランド化しやすいことも魅力だという。佐瀬さんの革新的な活動は、アスパラガスの新たな魅力をどんどん引き出してくれるだろう。



1. こだわりを話す佐瀬さんは、とても楽しそうだ。2. 土をぎゅっと押し上げて芽を出すアスパラガス。3. まだ出始めたばかりだが、これからもっともっと出てくるそう。4. このようにどんどん出てくるのも珍しい光景だそう。毎日成長の様子が楽しめる。5. パイオニアエコサイエンス株式会社でアスパラガスの栽培を提案している小泉篤さんとの打ち合わせ。情報共有は大切な時間だ。



会津坂下町の佐瀬農園は、10アールあたりのアスパラガス収穫量が福島県トップクラスだ。現在はハウス10アール、露地70アールで栽培している。

栽培は佐瀬雄蔵さん、妻の玲子さん、息子の孝行さんご家族。中でも、経営にも力を入れているのが栽培を始めて10年になる孝行さんだ。JA出荷だけでなく、アスパラガスのブランド化を目指し、首都圏での販売活動も積極的に行っている。

ンスが大事」と話す佐瀬さん。水くれの時間・量・肥料の散布を徹底的に管理し、健康的な土づくりに力を入れる。収穫時に根元が筋つぽいものは出荷しないようにするなど、おいしさに対するこだわりも光る。

毎日土の状態を確認しているという佐瀬さん。特に水分の調整に気を付けている。収穫時の手触りとアスパラガスの切り口を見て水分量を調整している。「水分の量で香りやうまみが変わってくる。水をあげすぎると味も水っぽくなるので、バラ

め消毒が少なくて済み、収量は露地栽培の2〜3倍ほどになるという。「露地は気象条件で栽培が左右されるけど、ハウスはアスパラガスが育ちやすい環境を作りやすい。コントロールしやすいことが魅力」と話す佐瀬さん。現在は露地栽培が多いた

探究心は、力になる



喜多方市

たかはし としなり
高橋 敏生 さん

喜多方市山都町。飯豊連峰を目指して、坂を登っていくと、見えてくるのは地形に沿うようにして建てられたハウス。連なるハウスの中で、アスパラガスがそこまで来ている春を待ち遠しく待っている。



この株からアスパラガスが生まれてくる。



管理作業は、すべてため池の水でまかなう。



盛り土は高さで水はけを調整する。



堆肥は手作り。じっくりと寝かせる。



こだわりの土づくり。探究心は深まるばかりだ。

る。水を引くために、ため池を作り、水はけを良くするために水路を作った。「条件がいい土地ではないけど、どうしたらもっと良くなるのかを考えて作っています」と話す。高橋さんが大切にしていることは土づくりだ。アスパラ作りは土地で7割決まると思うと話す。高橋さんの土づくりは土の物理性の改善と、土中の微生物の作用をうまくすることがテーマ。「理屈は分かっているんですが、実際のところは追いついていないんです」と話す。土づくりには堆肥も使い、定植前の初年度に10aあたりに50t用いる。有機物として堆肥を使っており、年々効果を実感しているそうだ。「長く使う土地だから、それだけ毎年改善していく工夫を考え

る。品質が良くないと売れない、品質がいいとおいしい。品質を良くするには、土を作らなきゃいけない。土を良くするにはお金がかかる。だから、やるためには、やるしかないなと思う」と力強く話す高橋さん。何年かごとに計画して栽培面積を増やしており、両親が始めた面積の2倍以上になった。「10年経つて、やっと技術は確立しつつあるけど、もっと上をもっと何か追っていかないとまだまだあるんですよね。10年のうち6年は失敗みたいなものだけど、その失敗を活かして次に繋げていければいい。行きつく先は、土、虫、菌。あとは自分のほ場での実験ですね」と笑う。やるしかないという決意を、探究心が後押しする。

山都町でアスパラガスを栽培する高橋敏生さん。就農して今年で11年目になる。広さ約1haに、「ふくきたる」や「ハルキタル」を始めとした5種類のアスパラガスを栽培している。就農する前は地元の実業に就職していたが、農家に転身。暮らしていくには何かをしなくちゃいけない、と、両親がやっていたことをきっかけにアスパラガス栽培を始めた。作業は高橋さん、ご両親の正敏さん、寿美子さん、ほかにも4月から11月までは1人を雇用して栽培しており、収穫期間は4月中旬から9月いっぱいまで続く。露地とハウス、両方で栽培しているが、ハウスにシフトしてきているという。「5種類やろう!」と思ってそうしたわけじゃ

なく、何がいいんだって突き詰めていったらこうなったんです」と話す高橋さん。市場や時代の流行に合わせて、ニーズに応えたり、高値で取引してもらうにはどうしたらいいかを考えて栽培しているうちに、5種類になっていったという。アスパラガスの栽培にも、要素要素にこだわりが光る。ハウス栽培ではビニールを一重にしたものと二重にしたものの2種類のやり方で栽培している。アスパラガスも、盛り土をした上に定植し、水はけを良くする工夫をしている。成長してきたら、また耕うんして10cmくらい盛り土をする。そうして水はけを良くするサイクルを作っている。他にも、ほ場の中には原野から開墾した土地もある

旬のアスパラガスをもっとおいしく！



ホワイトアスパラは調理法がわからない？
いえいえ、そんなことはありません。炒めるだけで食感も味も楽しめるんですよ！



旬の野菜をもっとおいしく！
とっておきレシピ

用意するもの（3～4人分）
ホワイトアスパラ…2束（200g）
キクラゲ…8～10g（乾燥）
卵…2個
油…大さじ2
オイスターソース…大さじ1.5

作り方



- ① ホワイトアスパラは5cmほどに切ります。
キクラゲは水かぬるま湯で既定の通りにもどし、水を切って小さめに切ります。



- ② フライパンに油をひき、キクラゲを炒め、ホワイトアスパラを入れます。アスパラが柔らかくなるまで炒めたら、オイスターソースで味付けします。



- ③ 溶き卵を加え、全体がからまるまで炒めたら出来上がり！
下味をつけなくても、ご飯のおかずになるしっかりした味付けです。
ホワイトアスパラのシャキシャキ食感を楽しんでくださいね♪

会津田島アスパラ



地域団体商標登録への道

平成29年7月14日。この日は、「会津田島アスパラ」が地域団体商標として登録された日だ。出願は平成28年2月9日。1年を超える歳月がかかり、決して簡単に取得したわけではない。会津のアスパラガス振興のために生産者やJAが一体となって奮闘した結果のあらわれだ。

会津田島アスパラが地域団体商標登録を目指し協議を始めたのは、平成25年。当時東北経済産業局の「T OHOKU地域ブランド創生支援事業」に該当したことがきっかけだった。その翌年から名称を「会津田島アスパラ」と統一し、生産や出荷を行ってきた。

地域団体商標制度は平成18年から導入され、その要件は①「地域名＋商品・役務（他人のために行う労務やサービス）名」からなる商標で②地域に根ざした団体が③その構成員に使用させる商標であって④広く知られているとき、である。地域の名称「会津田島」と商品「アスパラガス」を合わせ、JAが申請者となつて登録が進んだ。下郷町、南会津町、只見町で生産されたアスパラガスはこの商標を使用できる。

会津田島アスパラ部会の湯田重利部会長は、「これから先も長くブランドを続けていける産地にしていきたい」と話した。これを機に会津のアスパラガスがさらに発展することを期待する。会津よつば管内の農畜産物で地域団体商標を取得したのは、南郷トマトに続き2例目。今年は地域団体商標を取得して初めての出荷だ。

3月8日に東京都内で開催されたJA全中の通常総会で、長谷川一雄組合長が特別功労表彰を受賞しました。長谷川組合長は、1965年からJA職員として33年にわたり勤務し、2002年にJA会津いで理事に就任。2011年には代表理事組合長に就任しました。

東日本大震災での生産販売対策や復興対策、合併からの旧4JA畜産センターの連携強化など、経営の基盤強化、合併後の17市町村とのトップセールスなどが評価され、受賞となりました。



▲表彰式にて

長谷川組合長、特別功労表彰 JA全中表彰

3月24日、JA福島ビルで第71回JA福島県青年連盟総会が開催されました。総会では、当JA青年連盟の東地区会津若松支部が優良連盟、西地区坂下支部が手づくり看板コンクールの最優秀賞で表彰を受けました。

また、県委員を退任する南地区只見支部の飯塚伸一委員長、西地区坂下支部の加藤康明委員長に感謝状が贈呈されました。



▲看板コンクールで受賞した坂下支部

県青年連盟総会で表彰

みどり地区和牛部会は、食育の一環として、みどり地区管内7町村の小中学校の学校給食へ地元福島県産の牛肉を提供しています。13年目を迎え、今年は157・6キロの牛肉を提供しました。

7日に坂下東小学校を訪れた同部会の佐藤真也部会長は「生産者は牛を育てていることに誇りを持っていて。命をいただいていることをわかってほしい」とあいさつ。児童からは「これからも命に感謝して食べたい」とお礼の言葉がありました。



▲笑顔で給食を食べる児童と佐藤部会長

牛肉おいしい！ 部会で学校給食提供

12月から3月まで月2回、いいで地区女性部北塩原支部は「体操教室」を開催しました。北塩原女性部員のご家族でもある講師の鈴木史江さんが「冬の間に疲れた体をもみほぐしませんか」と声掛けしたことで、今年度初めて始まった教室です。

毎回約10名集まり、個別の悩みを相談しながら1時間ほど体操し、その後お茶を飲みながらおしゃべりも楽しめます。「習った体操をして体が良くなった」などの感想も語り合い、体操教室の効果も出ているようでした。

〈いいで地区本部・高橋麻衣子〉



▲自分で気軽にできる体操でリラックス

初めての体操教室 北塩原女性部

JAよこすか葉山と 姉妹JAになりました

JA会津よつばと神奈川県のJAよこすか葉山は3月20日、姉妹JA協定と災害時相互支援及び交流に関する協定を結びました。営農生活の向上と地域の発展などにつなげていくと同時に、災害時には相互支援を行います。

他JAと姉妹協定を結ぶのは、会津よつばとよこすか葉



▲協定書を交わした長谷川組合長（右）と永津組合長（左）

よこすか葉山の永津勝司代表理事組合長は「よこすか葉山はキャベツが特産。直売所のすかなごつそがで、生産者が1年を通して様々な作物を作れるようになった。直売所の連携も続けていきたい」と話し、協力を誓い握手を交わしました。

山ともに初めてのことで。合併前は、直売所「まんま〜じゃ」とJAよこすか葉山の直売所「すかなごつそ」が販促活動などの交流を行っていました。東日本大震災時には、まんま〜じゃを支援するため、よこすか葉山管内での販促活動が行われるなど、長く交流が続いています。

同日、会津よつば本店での調印式には、22名が出席しました。会津よつばの長谷川一雄代表理事組合長は「会津よつばは日本でも有数の米どころ。海のよこすか葉山の会津よつばでノウハウの研究をすることは意義深い。交流を長く続け、発展させていきたい」と話しました。

「いなわしろ天のつぶ」UAEドバイ商談会への参加 震災後初！香港に輸出再開

広報通信員



▲試食も好評でした

「いなわしろ天のつぶ」は、3月12日に県産農産物として震災後初めてとなる香港への輸出を開始しました。カタール、アラブ首長国連邦に続いて3か国目の輸出となります。今後、より一層の販路拡大を進めていき、米はもとより、会津地域の野菜・果物・農産物加工品を輸出できるようにしていきます。

〈あいづ地区本部・板橋里紗〉

JA会津よつばと猪苗代町は2月18日より5日間、アラブ首長国連邦（UAE）ドバイで行われた中東最大級の食品見本市「Gulfood2018」に猪苗代町産オリジナルブランド米「いなわしろ天のつぶ」を出品しました。今年で3度目の参加で、世界から5000社以上の企業が集まるイベントで、さらなる販路拡大を目指し、商談を行いました。

進班の土屋勇雄班長をはじめ、猪苗代町職員、JA担当者など6名が参加しました。これまでの継続的な販促活動を通して、ドバイで高級日本料理店を展開している「湖畔亭」や現地日本食スーパー「グルメ屋」などで取り扱っています。初日には、農林水産物・食品の輸出額1兆円を目標にしている日本政府を代表して、宮腰光寛内閣総理大臣補佐官も出席され「輸出をがんばって拡大してください」との言葉をいただきました。



70名の出席者が協議しました

3月13日、みなみ地区で、南会津水稻部会が発足しました。みなみ地区では初めての水稻部会設立となりました。

合併後は水稻部会連絡協議会を発足し、会津を一つの米産地とするため、設立を目指し協議していました。

今年度より南会津水稻部会の事業として「里山のつづ」の展示図を設置し、技術を習得し、ブランド化に取り組む方針です。これからの会津米は、「コシヒカリ」「ひとめぼれ」「天のつづ」そして「里山のつづ」で主食用米、業務用米に広く対応していきます。

長谷川専務は「里山のつづは中山間地の栽培に適し、食味がよく多収の品種のため、農業者の所得拡大にも期待したい」と話しました。

各地区の部会

あいづ地区稲作部会
いいで地区稲作部会
みどり地区水稻部会
南会津水稻部会



意気込みを語る田島地区の室井文一朗会長

すべての地区に部会ができたことで、その土地に合った稲作の振興が可能になります。多種多様な米が作れるため、消費者が求める米に対応できるようになります。

Point

女性部

女性部が応援、がんばっぺ！熊本！
熊本のポンカン販売



▲少しでも熊本応援につながるよう願って

1月初旬から中旬にかけ、女性部いいで地区で熊本復興応援として、熊本県産ポンカンの販売を行いました。東日本大震災のときに熊本女性部より多くの支援をいただき、恩返ししたいという強い思いで「何か、いいで地区女性部でできることはないか」と考え、『がんばっぺ熊本！ポンカンで届け！』ポンカンの販売を決定しました。

短期間にも関わらずチラシや役員の声掛けで、続々と注文が集まり約250箱にもなりました。いいで地区女性部一丸となった復興応援となりました。

雪室に雪入れ
南郷トマトや昭和かすみ草



▲昭和村でもかすみ草出荷の準備

広報通信員

3月15・16日、「南郷トマト」の選果場で、冷却用の雪氷庫「雪室」への残雪搬入作業を、南会津町の協力を得て行いました。2日間でおよそ500トンの雪をパワローダーなどの大型重機で運び、保管しました。

冬期間に雪を保管し、夏の出荷シーズンにトマトの冷却に利用しています。自然の冷気で冷却するトマトは色や食味が向上し、長距離輸送にも耐えられるようになります。



▲世界に一つのひょうたんを持って

ひょうたんに思いを込めて
小学校で贈呈式

新生活応援！ スタートダッシュキャンペーン

JA共済は、利用者の皆さまのライフステージに合わせた商品をご提案しています。こんな方が身近にありましたら、ぜひJAにご相談ください！

- 新社会人で新しい出会いを求めたい！という方
新しい車、初めてのお給料…将来のこと、考えてみませんか？
- 教育資金を積み立てたい！という方
お子さんがいらっしゃるお父さん、お母さん、お子さんの教育資金、早くから少しずつ積み立てませんか？
- いつまでも元気でいたい！老後のことも心配？という方
もしものときの病気や事故、老後の生活に備えませんか？

この他にも、気になることがあれば、お近くの支店にお問い合わせください。



▲JA職員にご相談ください

営農、資材、歴史など…農業に関するもっと幅広い知識を様々な角度から紹介する、「よつば農業大学（カレッジ）」です！



教授
渡部 浩 さん
Hiroshi WATANABE

Q 育苗中の病害対策は？

A 主な病害には、苗立枯れ病と、み枯れ細菌病があります。

苗立枯れ病は、苗のしおれや坪枯れなどの症状が見られ、主に加湿や高温によるカビの発生に起因します。対策は、播種時の厚播きを避け、極端な温度変化（高温や低温）に気を配り床土の乾燥・加湿に注意が必要です。併せて土壌pH（4.5～5.5）の矯正も大切です。もみ枯れ細菌病は、前記の症状に似ていますが、1.5～2葉期頃から急に症状が目立ち、病原菌は種子、空気中・水中や器具類と多岐に存在し、展開葉の黄化・褐変、奇形となり2葉期以降では感染茎を引っ張ると簡単に抜けます。対策は、種子消毒の徹底や適正な温度管理が大切です。特に30℃を超えると極端に繁殖しますので注意しましょう。

また、苗が伸びやすいので温度の上昇に注意しサイドビニールを開放するなど十分な換気を行いましょう。

して置くことが肝心です。

育苗管理の注意点は、1回目の入水は緑化が終了し本葉が2葉程度に伸びる頃に苗箱の高さまで行います。その後は、全体に水が無くなる部分が出る度に培土が浸る程度入れこれを繰り返します。

また、苗が伸びやすいので温度の上昇に注意しサイドビニールを開放するなど十分な換気を行いましょう。

病害名	対象病菌	病 徴		発生要因	防除方法	有効農薬
		場所	症状			
もみ枯細菌病	種子伝染	箱全体	褐色腐敗・枯死	30℃以上の高温 種子消毒の未実施	●床土のpHは4.5～5.5 ●塩水選の実施	発生後の登録農薬なし ※予防に努める。
苗立枯れ病	フザリウム	もみ地際部 苗の基部	白・ピンク色のカビ 褐変	極端な温度変化 乾燥と加湿 肥料不足苗	●厚播きを避ける	タチガレエースM液剤 ダコレート水和剤
	リゾプス	床土表面	白いカビ 出芽不良	30℃以上の高温で急増 極端な厚播き、伝染	●温度管理の徹底	ダコニール1000 ダコレート水和剤
	トコデルマ	床土表面 葉	青緑色カビ 黄化症状	30℃以上の高温・乾燥	●水分過多、過湿に注意	ダコレート水和剤
ムレ苗	ピシウム	地上部	根張不良・萎縮 カビは生えない	5～10℃の低温加湿		タチガレエースM液剤

また、灌水を通してハウス内で感染しますので、発生後は直ちにハウス外へ廃棄して下さい。特徴及び防除対策は左表を参照下さい。

詳しくは、最寄のJA営農指導員へご相談下さい！

JA会津よつば
米穀部米穀課
渡部 浩課長補佐

5 限目:「水稻の育苗管理のポイント」

よつば YOTUBA AGRI COLLEGE 農業大学

Q 水稻の育苗管理の注意点は？

A 一般的にこの時期は寒暖の差が激しくなるため天候に気を配り、苗やけや病害などに注意しましょう。あわせて、生育状況に応じたポイントがありますので以下を参考にして下さい。

①「4・5月の天気見通し」 気温は平年より高く、降水量は平年並が多いでしょう。これにより、毎年5月上旬の気温が急激に上がることで育苗やけが多発しやすいので十分注意しましょう。

②「緑化期（苗が緑色を帯びるまで）」の管理 白化苗防止のため、一葉期までは強い光に急に当たらないよう注意し、適切な温度管理に努め高温による苗やけや低温によるムレ苗を防ぎましょう。

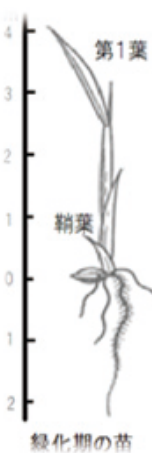
ハウス内の温度は、昼間25℃・夜間15℃が目安です。この時期の幼苗は、暑さ・寒さに大変弱いので特に注意し、寒いときは3時頃早めにハウスを閉め内部の温度保持に努めて下さい。また、被覆時の酸欠にも注意し出芽後は暖かい時間にシートを数時間剥して空気を入れ換えるようにします。灌水は、第一葉が展開するまでは床土が乾かない限り控え、表面

が乾いたら早朝に湿る程度に散布しましょう。

③「硬化期（1.5葉期から）」の管理 苗が緑色になったら平張をはずして十分陽の光に当て徐々に自然環境に慣れさせます。また、この時期の管理ポイントは、ハウス内の温度管理と水管理となります。温度計を苗の高さに設置し常にハウス内の温度把握に努めます。昼間20℃・夜間10～15℃を目安とし出来るだけ外気と日光に当てるようにします。ただし、霜・低温・冷風・強風に注意しこまめにハウスの開閉に努めます。特に、好天時や早朝の急激な温度上昇に気を配って下さい。

灌水は、原則一日一回朝にたっぷり行うようにします。好天により土が乾く場合は昼頃追加灌水し、地温が下がる夕方は根張を悪くするので控えるようにします。

④「プール育苗の管理」 プール育苗の利点は、灌水や温度管理、追肥等がハウス育苗と比較して省略出来る点にありますが、設置時に出来るだけ置床を水平に



温度管理の目安！

- ・ 昼間 20℃～25℃（30℃以上にはしない）
 - ・ 夜間 10℃以上に保つ（低温時は早めに保温）
- ※ハウス内に入った時、むっと暑さを感じたら換気



このコーナーは、紹介してくださる方を「教授」「准教授」「客員教授」「講師」などにあてはめて、農業にまつわるあれこれを大学の講義のようなかたちで紹介していきます。

＜高田厚生病院 外来診療案内＞



- ・受付時間は診療科及び曜日によって異なります。
また、応援医師の都合により休診となる場合があります。
ご不明な点はお気軽にお問合せ下さい。

（問合せ先 TEL 0242-54-2211）

（※平成30年4月～）

	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	◎	◎	◎	△注1	◎	—
	午後	1：30～3：00	—	—	—	—	◎	—
外 科	午前	8：15～11：00	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	午後 (急患は問合せください)	—	—	—	—	—	—	—
整 形 外 科	午前	8：15～11：00	◎	△注2	◎	—	◎	△注3
	午後	1：30～4：00	◎	—	—	—	◎	—
眼 科	午前	8：15～11：00	◎	—	—	△注4	—	—
	午後	1：00～3：00	—	—	◎	—	—	—
耳鼻咽喉科	午前	8：15～11：00	—	—	—	—	—	◎
	午後	1：00～3：00	—	—	◎	—	—	—
皮 膚 科	午前	—	—	—	—	—	—	—
	午後	1：30～4：00	—	◎	—	—	◎	—
泌 尿 器 科	午前	不定期（電話でお問い合わせください）						
	午後							

- (1) 注1：心身医療科の木曜日の受付は8時15分から10時までとなります。
- (2) 注2：整形外科の火曜日は外科医師 亀田の診察となります。（注射・処置等の再診の方のみ、10時30分まで受付）
- (3) 注3：整形外科の土曜日の診療日については、お問合せ下さい。
- (4) 注4：眼科の木曜日の受付は8時15分から10時30分までとなります。
- (5) 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、お問合せ下さい。
- (6) 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。）
- (7) 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）

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



檜枝岐支店編

檜枝岐支店がリニューアルですぞ！



よつばのステキを発見！ですぞ♪
コメナルド画伯
が行く！

私が紹介します！



檜枝岐支店
橘 政一 支店長

こんなところが変わりましたぞ♪

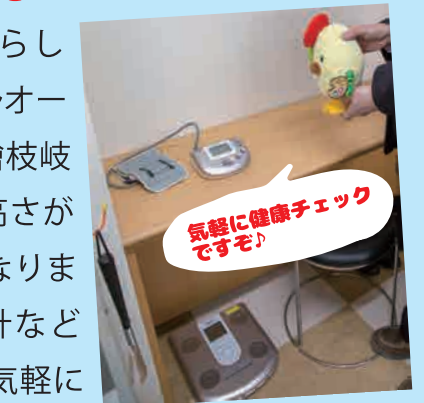
3月19日、檜枝岐支店が「暮らしの拠点施設」としてリニューアルオープンしました。新しくなった檜枝岐支店は、窓口のカウンターの高さが低めになってバリアフリーになりました。奥には血圧計や体重計などの機器があって、待ち時間に気軽に

自分の健康チェックができますよ♪

支店の隣には「JA檜枝岐村の経済店舗「JA檜枝岐村ストア」と、2階には観光シーズンに警察官の方たちが駐在する「檜枝岐臨時派出所」が併設されています。住所などの変更はありませんので、安心してご利用ください。

おまちしていますぞ！

尾瀬への道は4月末頃に開通予定ですよ…！



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



〇良いネギの生産に情熱を持って取り組んでいることに感心しております。近くの人たちも取り入れ産地化できればもっと有利に生産できるのでは！

(南会津町 高橋さん)

〇若松市内の人も雪を利用しおいしい野菜を栽培されている記事を読んで感心しました。頑張ってください。

(会津若松市 安齋さん)

〇ネギが大好きなので、納豆にたっぷり混ぜてご飯にかけて食べたらいよいよだろなあとおもいながら読みました。

(会津美里町 ネコボンさん)

寒さをしのいで栽培される、こだわりと愛情が詰まったネギ、とあってとてもおいしいです。

〇金子牧場のみなさん、牛に愛情をかけて加工品に取り組んでおられるとのこと。牛の鼻がかわいく、いつか「楽」農にしたいなあという言葉には考えさせられました。

(喜多方市 渡部さん)

〇金子牧場の加工品食べてみたいです。よっぱの加工品、いろいろありますね。どれもおもしろいです。

(喜多方市 手代木さん)

〇冬でもいきいきと野菜作りや牧場経営をしている人達の記事を読んでとても元気をもらいました。よっぱの加工品 私も大好き！よく利用しています。

(只見町 斎藤さん)

〇加工品、いいものがたくさんあり、豊富で魅力あるなと思いました。

(大阪府 山本さん)

〇JA会津よっぱの加工品がたくさんあるのにびっくりしました。農家の方の頑張りが形になっているのですね。

(会津美里町 浅沼さん)

〇今回紹介できなかった加工品もたくさんあるんです。ぜひ直売所や経済店舗に行ってみてください。

〇特集記事に知人が出ており、誇らしい気持ちになりました。最近では介護もしており「暮らしの味方」も勉強になります。

(南会津町 藤田さん)

〇よっぱ農業大学を読み、昔の農作業を思い出しました。

(喜多方市 高橋さん)

〇トピックス欄では、各団体のいろんな取り組みが紹介され、普及、啓発活動には感心させられます。

(柳津町 鈴木さん)

〇これからはみなさんによっぱのいろんな情報をお届けします。

(柳津町 鈴木さん)

〇早く春が来ないかなーと思う反面、忙しくなるのも大変だなーでも農作業を楽しみたいと思います。

(柳津町 佐藤さん)

〇「よっぱ」の楽しみ、クロスワードパズルです。届くと早速何分で出来るかが、とても楽しみです。

(西会津町 佐藤さん)

〇会津よっぱになって、各地区の特産物の紹介があり嬉しく、足をのばしたくなりました。

(下郷町 星さん)

〇春が来ると嬉しくなるです。よっぱからの季節もとても楽しみです。

(下郷町 星さん)

文芸のひろば



春遠い 木ノ芽夢見る 銀世界
春待つ星に 花のたよりを 昭和村 栗城 ツキ子

ありがとう 祖父母に届く 孫の声
さわやか春の 福寿草かな 下郷町 玉川 タケ

あさづきに 七十五日の 願い込め
春が来た来た 雪の下から 柳津町 菊地 義隆

春の陽を かくして今朝の 空寒し
三寒四温 なごり雪 昭和村 東原 孝子

春を待ち やつと芽ぶきし 福寿草
窓辺でそっと 話しかけたし 猪苗代町 深谷 サタ

寒暖の 二月の野辺に 福寿草
つぼみかたしも かげろう立ちて 会津坂下町 鈴木 トキ子

土眩し 農の始まり 弥生かな
湯川村 鈴木 静代

ふきのとう 苦味の好物 亡父偲ぶ
会津坂下町 高畑 みさえ

風車 くるりと回せば 福が来る
喜多方市 岩下 スミ子

今月の写真



昨年花の咲いた桜を息子から誕生祝いでもらい、2年目に花が咲きました。3月23日に満開になりました。後ろの君子ランも2年目です。(金山町 角田 裕子)



うちのわとりちゃんが、かわいいうずらの卵のような卵を産みました。(南会津町 芳賀 順一)

今月の絵手紙



(会津坂下町 大竹 智恵子)



(西会津町 斎藤 ノイ)



(南会津町 馬場 忠子)

あぐりかふえC'sからのお知らせ

いつもご利用いただき、ありがとうございます。
あぐりかふえC'sは、4月から定休日が変更となりました。第1・第3水曜日が定休日となりました。(5月のみ第2・第4水曜日が定休日になります)
ご理解とご協力をお願いいたします。

4月定休日 4日(水)、18日(水)
5月定休日 9日(水)、23日(水)



お詫びと訂正

広報誌3月号 No25
みんなの広場 23ページ

誤) 栗田 真孝くん
正) 栗田 真孝くん

お詫びするとともに訂正いたします。大変失礼いたしました。

みんなの広場 お便り大募集

2月号応募総数242通 ハガキ197通 メール25通、
俳句のみ20通、うち正解者235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
〇誌面の都合上、投稿いただいた作品のすべてを掲載できません。
〇掲載にあたりペンネーム希望の方はご記載ください。
〇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。
〇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4月26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。

「よっぱ」3月号
クロスワードパズル答え

ヒナマツリ

ハ	ナ	カ	ク	サ	イ
タ	ン	ケ	エ	ト	コ
ケ	エ	ト	コ	エ	イ
カ	マ	シ	ン	ノ	キ
タ	ン	ケ	エ	ト	コ

当選者はプレゼントの発送をもって発表にかえさせていただきます

第1回理事会 3月30日開催

28