

だんだん近づく 春の足音



# よつば

2019

2

FEBRUARY

No. 36

大地育み、幸せつなぐ

JJA会津よつば

<http://aizuyotuba.jp>

特集

# 山菜を 栽培する 加工する 食す

山菜=山に採りに行く、というイメージが覆るかもしれない。

山菜は栽培できる。  
加工で新たなおいしさを生み出す。  
調理でもっと好きになる。

栽培と加工の裏側を垣間見て、もっと山菜に興味を持ってもらいたい。  
そして、手に取ってもらいたい。  
そんな願いを込めて。



これは三島山菜加工場ですぞ！  
なめこが缶に詰められていきます♪



特集

## 03 … 山菜を栽培する・ 加工する・おいしく食す

栽培する…いいで地区のタラの芽  
加工する…三島山菜加工場  
食す … レシピ紹介

### 10 … トピックス

大鳥にお得に泊まろう  
出荷米の仮精算

### 16 … よつば農業大学

15限目：「やってみよう！果樹のせん定」

J A自己改革

### 19 … ブランド化を目指し、初の視察研修

みなみ地区里山のつぶ

### 20 … PET検診

暮らしの味方

### 21 … 軽度認知障害（MCI）ってなに？

高田厚生病院

### 22 … みんなの広場

クロスワード  
理事会だより

### 15 … 加工用トマトを契約栽培しませんか？

### 18 … コメナルド画伯が行く！

本郷支店・當農経済センター編  
せと町で歴史を学ぶ



学校給食試食会

広報誌1月号のわしは  
ここにいましたぞ！  
17ページ  
トピックス4段目

今月も  
このコメナルド画伯一  
を探してね！



よつば

会津よつば

検索

JAグループ  
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

耕そう、大地と地域のみらい。 編集／組織広報課 Tel0242-37-2222(代)

喜多方市 株式会社 五十嵐農園

いがらし りょう  
五十嵐 亮 さん



# 意外と気軽に 始められますよ

基本的に、一本の駒木から採れるタラの芽は一個。駒木は、一度収穫したら廃棄する。収穫は2ヶ月かけて行われ、駒木を更新しながら二回転ほど収穫が続く。タラの芽の蓄が開き始めたら収穫の合図。駒木ごと取り出し、カツターで削

五十嵐さんが会社を設立したのは、ちょうど1年前。キュウリの取材をしたときは、まだ法人化はしていないかったが、有言実行だ。「設備投資も多くないので、冬はのんびりしたいけど農業もやりたいという人には勧めたい。タラの芽栽培 자체が珍しいから、穂木をバケツにつけて、茶の間に置いて栽培し始めるのも、おもしろいかもしれない」と話す五十嵐さん。頭の中には、やりたいことのアイディアが多く浮かんでいるのだろう。

てられる。カゴに入れるのは、密集させて温度を下げないようにするための工夫で、さらに、収穫しやすいように短い駒木から手前には、芽が出る部分が重ならないように並べてられていい。『ここが一番大変で、

ぐようにして駒木から夕ラ  
の芽を引きはがし、調製作  
業を行う。パツク詰めは7  
種類の大きさで分けるが、  
一パツクは同じ重さになる  
ようにする。「収穫が一番  
楽しいが、温度調整には気  
をつかう」と話す五十嵐さ  
ん。

いる。活気あふれる生産者の一人だ。

タラの芽栽培は、タラノキを育てるところから始まる。最初の工程が植え付けだ。4月から5月にタラノキの根を買い、1株から100本ほどまで育苗する。この過程は露地で、1年目は株の育成、2年目からは芽かきするなど、調製作業

のためには残すもの以外、11月頃に細かく切り分ける。穂木を切つたものは駒木と呼ばれ、約10センチの長さになる。タラの芽がつく部分を節目にして切るので、長さはまちまちになる。

ここからがハウス内での作業だ。五十嵐さんの栽培では、駒木は水が張られたベッド状のスペースの中

J A会津よつばにはタラの芽部会がある。現在、生産者11名。人数は多くないが、高品質なタラの芽を消費者に届けている。喜多方市熱塩加納町の「株式会社五十嵐農園」代表取締役の五十嵐亮さんは、就農当初からタラの芽栽培を始めて13年目。総出荷量は多い年では約5万パック、2.5トンを超える。夏場はキュウリを栽培しており、平成29年8月号の広報誌でも、若手の生産者として紹介されて

を行う。夏の間は追肥や草刈り、防除などを行う。「夏場の作業はキュウリ栽培に支障が出るほどではない。草刈りも、タラノキが伸びてしまえば、そこまで大変ではないよ」と話す五十嵐さん。夏はキュウリ、冬はタラの芽と両立できることも魅力の一つだという。

育てたタラノキは穂木と呼ばれ、2～3年ほど経つと、2～3メートルほどの高さにまで育つそうだ。大きく育った穂木は、次の年



ビニールで三重被覆し、熱線を入れて暖める。天気が良いとすぐに戸内温が上がるため、換気も必要だ。



パック詰めしたタラの芽をラップで包む作業は、3人の中では五十嵐さんしかできない技らしい。手に取つてもらうための見た目のきれいさも大事。



試行錯誤の結果、役割分担制に落ち着いた。普段はそれぞれ黙々と作業を進めているそうだ。

タラの芽栽培の工程



夏のタラノキ。背丈を追い越すほど  
の高さになる。



切ったタラノキは  
外で保管する。こ  
れをさらに細かく  
切ったものが駒  
木。



駒木を水につけ、暖かくして芽を育てる。大きさに関係なく、芽が開いてきたら収穫だ。



作業は通常、1工程ずつ行われる。塩漬けの作業、2日後にキムチ漬けの作業というようだ。



# 自慢の商品は、こうして

# 作られる



商品開発も手がける長谷川雄一（農経センター長）（左）と二瓶健嗣職員（右）。



1パックずつきっちりと計量する。加工場内は衛生面にも常に気を配っている。使ったもの、使うものも、常に衛生的に扱うことを欠かさない。



三島町

三島山菜加工場の皆さん

キムチに限らず、商品は

全て手作業で作っているんです。大変な作業だけど、おいしいと言つてもらえば」と笑顔を見せる。そのあと手作業ではかりを使つてパックに詰められ、出荷できる状態になる。ここまでおよそ7日間。手間暇をかけた「白菜キムチ漬け」の完成だ。

特製のタレを作るのはキムチ担当の目黒さんだ。「特製のタレの中にはリンゴやエビ、みずあめ、ニンニクなどたくさん入つています。ニンニクやリンゴも、皮むきからすりおろしまで

いる。このキムチダレは加工場のオリジナルブレンドだ。どんな味がいいか、加工場の全員で実食を重ね、試行錯誤して決めた。商品が販売されて以来15年間、ずっとこの味を保ち続けている。

工場のオーナー長谷川雄一（農経センター長）は、「すべて手作りで、心を込めて製造している。安心して食べていただきたい」と太鼓判を押す。現在、新商品「なめこと昆布の松前漬け」を開発中で、今夏の販売を目指す。今後は商品販売の取引先の拡大も視野に入れ。加工場担当の二瓶

職員も「心を込めて製造された商品。ぜひ手に取ってほしい」と話す。

加工場の皆さんは口をそろえて「おいしくなれ、おいしくなれって思いを込めながら作っているよ。やっぱり、食べ物を作るには話す。地元のものを使って、丁寧に愛情をこめて作られた数々の商品。ぜひ一度味わつてみてはいかがだろ

J Aには加工場があるのをご存知だろうか。三島山菜加工場は、J Aと三島町が共同で運営する会津地方唯一の山菜加工施設だ。きのこや山菜を加工し、製造・販売を行つて。商品は、JAの直売所はもちろん、県内外のスーパーでも取り扱つて。高田梅の梅漬けやなめこの缶詰、山菜ごはんの素など商品数は50種類を超える。今回は冬期間のうちに製造される商品について着目した。

JAには加工場があるのに至るまでの、最初から最後まですべて加工場の職員の手で行われる。

白菜は殺菌した後、真水をたっぷり使つて丁寧に洗浄される。「洗浄はおいしく食べるため、一番

JAの馬場さん。洗浄水を使うところです」とキムチ担当の馬場さん。洗浄水だけでも20分かける。一口大の大きさへカットされ塩漬けされる。2日かけて塩漬けされた白菜は、水分が出て柔らかくなる。この柔らかさがキムチをおいしくするのに欠かせない。その後、塩漬けされた白菜はキムチのタレに2日間漬けこまれる。漬け込むタレの配合も、その時の材料の量によって割合が決まって

白菜は殺菌した後、真水をたっぷり使つて丁寧に洗浄される。「洗浄はおいしく食べるため、一番氣を使うところです」とキムチ担当の馬場さん。洗浄水だけでも20分かける。一口大の大きさへカットされ塩漬けされる。2日かけて塩漬けされた白菜は、水分が出て柔らかくなる。この柔らかさがキムチをおいしくするのに欠かせない。その後、塩漬けされた白菜はキムチのタレに2日間漬けこまれる。漬け込むタレの配合も、その時の材料の量によって割合が決まって



もっとおいしく！アレンジレシピ

春

を先取り！

彩りレシピ♪

タラの芽  
薫る！

鮮やかちらし寿司

### 材料

タラの芽 … お好きな量  
ごはん … 3合分  
酢（お好きな酢）… 60cc  
砂糖 … 36 グラム  
塩 … 6 グラム  
ニンジン … 1本分  
シイタケ … お好きな量  
お湯 … 100cc  
白だし … 大さじ1～3  
エビ … お好きな量  
卵 … 2個  
シソの葉 … 3枚  
桜でんぶ … お好きな量

(4人分)

### 作り方



① 適量のお湯に分量外の塩を1つまみ入れ、タラの芽を1～2分茹で、冷水で冷やす。よく水を切りみじん切りにする。



② 酢、砂糖、塩をよくかき混ぜて寿司酢をつくる。炊立てご飯に回しかけ、刻んだタラの芽と混ぜる。



③ ニンジン、シイタケを好きな形に切り、白だしを入れた100ccのお湯に入れ、10分ほど茹でる。

茹ですぎると硬くなります！

④ ③の具材を取り出し、残った白だしの中にエビを入れ軽く火を通す。

⑤ 卵を焼き、好きな形に切る。シソの葉も細切りにし、他の具材と好きなように散らして完成！



混ぜすぎると粘り気  
が出てしまします

今回は茹でた後ニンジン  
を星型にするので輪切り  
のままにしました！

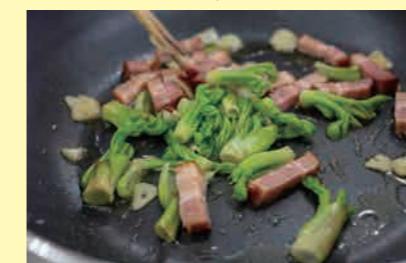
### 作り方

① 2リットルの水に塩20グラムを入れて、タラの芽を30秒湯通し、冷水で色止めする。

② タラの芽を取り出したお湯で麺を茹でる。麺は袋に書いてある時間より1分短く茹でる。

③ フライパンにオリーブオイルを敷き、スライスしたニンニクをきつね色になるまで弱火で炒める。

こんな感じ！



④ ニンニクがきつね色になったら、一口大に切ったベーコンと唐辛子、水切りしたタラの芽を和えるように炒める。

乳化させるのがコツ！



⑤ ④に湯切りした麺を加え、お湯で溶いたコンソメを回しかける。全体を良くなじむように和える。

### 材料

タラの芽 … お好きな量  
ニンニク … ひとかけら  
ベーコン … お好きな量  
鷹の爪 … お好きな量  
スペaghetti … 150 グラム  
塩（麺茹で用）… 20 グラム  
コンソメ … 小さじ1  
お湯 … 100cc  
オリーブオイル … 大さじ2  
(2人分)

⑥ お皿に盛り付けて完成！  
塩気が足りなければ塩コショウで味付けを調整してもおいしいですよ！



里山のつぶ部門	金賞	優秀賞
ひとめぼれ部門	金賞	優秀賞
天のつぶ部門	神田一則 佐藤勇透 杉田桑原 小林富男 （敬称略）	神田勇透 杉田桑原 小林富男 （敬称略）
里山のつぶ部門	金賞	優秀賞
ひとめぼれ部門	金賞	優秀賞
天のつぶ部門	神田一則 佐藤勇透 杉田桑原 小林富男 （敬称略）	神田勇透 杉田桑原 小林富男 （敬称略）



## 美味しいお米づくりで 地域活性化へ

1月17日、JAと猪苗代町は、東部農業センターで「第4回いわしろ美味しいお米コンテスト」を開催しました。今年度より、審査部門に里山のつぶが追加され、最終審査は9名の審査員がお米の「色・つや」「食感」「味」などで評価しました。コンテスト結果は次の通りです。



▲最優秀賞に選ばれた館岩支店の窓口

JJAは11月1日～12月28日の期間、管内全店舗を対象にした「平成30年度店頭ディスプレイコンクール」を開催し、最優秀賞に館岩支店・優秀賞に伊南支店・高田支店・永井野支店が選ばされました。コンクールは、地域に密着した金融機関として基本的なアイデア・整理整頓・店舗清掃などを厳しく審査しました。コンクールを機に職員の意識も見直し、JAは今後も皆様に「利用いただける店舗」を目指していきます。

JAは1月17日、JAと猪苗代町は、東部農業センターで「第4回いわしろ美味しいお米コンテスト」を開催しました。今年度より、審査部門に里山のつぶが追加され、最終審査は9名の審査員がお米の「色・つや」「食感」「味」などで評価しました。コンテスト結果は次の通りです。



▲チエリートマトの生育報告を聞く部会員たち

## 最優秀賞に館岩支店 店頭ディスプレイコンクール

JAは12月20日、東山温泉「御宿東鳳」にて、平成30年度の実績検討会を開きました。部会員やJA職員・市場関係者など16名が出席しました。検討会では、今年度のチエリートマトは高温・渇水により、萎れや落花などの生育被害や、市場の相場に影響が出たことが報告されました。次年度に向けて、会津坂下農業普及所やJA・市場関係者の提案と指導が行われました。



## 愛されて20年 新潟県へのバスツアー

JJAの子会社であるJAあいづ生活株式会社は12月23日、新潟県寺泊海の幸を堪能する日帰りツアーで、毎年好評のため、20年以上続いています。46名の参加者には特典として、真アジの干物かイカ一夜干しの選べるお土産が渡されました。参加者は「新鮮な魚介類の買い物や寺泊ならではのおいしい昼食が楽しみで、毎年この時期の買い物ツアーや待ち望んでいる」と喜んでいました。



▲入賞されたみなさん

12月27日、若松本店で「JA会津よつば第3回美味しいお米コンクール」の表彰式を開催しました。長谷川組合長は「高温・渇水の厳しい中ですばらしいお米を作ってくれたことに感謝します」とあいさつし、出席した入賞者・代理人8名に賞状と記念品を贈りました。入賞米は管内の各直売所やインターネットで販売されるほか、県内の温泉宿などでも提供されます。入賞者は以下の通りです。（敬称略）

△最優秀賞 鈴木洋一（磐梯町）  
△優秀賞 小山敬志（下郷町）  
△優秀賞 本名智（喜多方市）  
△優良賞 芳賀久美（柳津町）  
△優良賞 小野恭徳（湯川村）  
△優良賞 仲丸恒夫（南会津町）

## 美味しさをお米コンクール表彰式

女性部若松支部は、会津若松市の「十日市」に出店しました。若松支部のメンバーが交代で約20名参加し、野菜や干し柿、漬物などの加工品、チョコバナナなどを販売しました。毎年販売される漬物や野菜を楽しみに訪れる客で大賑わいでした。

支部長の鈴木仁子さんは「もう10年以前から出店している恒例行事。日当てに来てくれるお客様もいるし、部員も交流を楽しみにしている」と話しました。



▲客足は途絶えず大盛況でした

## にぎわう初市 女性部が十日市に出店



▲代表して受賞した鈴木智本郷支店長

## 本郷支店が優良事業所に 交通事故防止コンクール表彰

12月5日、会津美里町高田体育館で行われた「年末年始交通事故防止・地域安全運動合同出発式」で、本郷支店が交通事故防止コンクールの優良事業所として県警本部長・県安全運転管理者協会長連名表彰を受けました。昨年7月～9月のコンクール期間中に行つた交通事故防止への取り組みが評価され、初の受賞となりました。

鈴木智本郷支店長は「これからも会津美里町のJA事業所として継続して交通安全に取り組んでいきたい」と話しました。



▲緊張しながらも丁寧に話す五十嵐さん

## 高校生から熱い視線 和牛甲子園で講演

1月18日、東京都で行われた第2回和牛甲子園にて、農業賞を受賞した株式会社五十嵐ファームの五十嵐貞雄さんが講演を行いました。「牛とのつきあい」と題し、就農したきっかけや大変だったこと、こだわりについて話しました。

和牛甲子園は、将来を担う高校生が和牛育肥の体験発表や共励会を行うイベントです。講演後には、参加した高校生から質問が飛び交い、五十嵐さんは「高校生の熱意に心を揺さぶられた。この熱意に負けないようにがんばりたい」と話しました。

JJAの子会社であるJAあいづ生活株式会社は12月23日、新潟県寺泊海の幸を堪能する日帰りツアーで、毎年好評のため、20年以上続いています。46名の参加者には特典として、真アジの干物かイカ一夜干しの選べるお土産が渡されました。参加者は「新鮮な魚介類の買い物や寺泊ならではのおいしい昼食が楽しみで、毎年この時期の買い物ツアーや待ち望んでいる」と喜んでいました。

只見の若者たちで作る「只見もちつき隊」が首都圏で活躍しました。若手生産者が10年ほど前から自主的に始めた取り組みで、JAや農林事務所、只見町の観光まちづくり協会も巻き込み、農業振興と地域おこしとして活動しています。

今回は、成人の日に合わせた1月14日、渋谷109の前で餅つきを行いました。

毎年来るのを楽しみにしている地元のファンや、餅つきを初めて見る外国人観光客、フェイスブックを見て当日飛び入り参加した会津移住の希望者など、たくさんの方にぎわいました。



▲渋谷の真ん中での餅つきは圧巻

## 渋谷で餅つき! 行き交う人足を止める

1月23日、24日の両日、福島市のザ・セレクトン福島において、平成30年度東北・北海道地区JA青年大会が開催されました。

当JA青年連盟西会津支部の星敬介さんが福島県代表として青年の主張を発表しました。

大会には各県代表、盟友など300名以上が参加しました。県代表で発表した星さんは、最優秀賞には惜しくも届きませんでしたが、同組合青年部が輝きました。



▲力強く発表する星さん

## 青年の主張 県代表で発表 優秀賞を受賞

JJAの子会社であるJAあいづ生活(株)は1月20日、会津若松市でJA本店で食材利用者のつどいを開催しました。約60名が参加し、JAふれあい食材のごだわりについての講演や試食・宣伝などを行いました。

4回目の開催で、食品メーカーなどができる貴重な機会となっています。安全安心な食材を利用することで、おいしく、楽しい体験ができると好評でした。



▲安全安心な食材の試食でお腹一杯!

## 食べて知る、食材の安全 食材利用者のつどい

12月7日、磐梯支店と當農経済センターは合同で強盗模擬訓練を行いました。猪苗代警察署と日本防災通信協会の協力のもと、犯人対応から警察への報告まで、一連の流れを実践しました。

今回はナイフを持った凶悪犯の役割分担に基づき行動しました。1名との想定で訓練を開始、各自の役割分担に基づき行動しました。

磐梯支店の小松山寿範支店長は、「強盗模擬訓練は毎年実施しておりますが、全職員が日頃から事件を発生させない防犯意識や活動を心がけています」と話しました。

磐梯支店・板橋佑典



▲犯人役に対応する支店職員

## 防犯意識身に付けて 磐梯支店で訓練

会津美里町で400年以上の伝統を誇る「奇祭高田大俵引き」は1月12日、高田地区中心部で行われました。130名を超す引き子らは直径3メートル、長さ5メートル、重量33トンの大俵を紅白に分かれて引き合いました。地元農青連の盟友やJA職員を含む農業関係者の白組が勝てば豊作、商工業関係者の赤組が勝てば商売繁盛といわれています。

今年は、2勝1敗で白組の勝利。豊作が望まれる年となります。

今年の福男を選ぶ護守銭棒争奪戦ではJAの高田當農経済センターに勤務している鈴木優希職員が見事、福男の座を手に入れました。



▲一生懸命綱を引く白組

東が勝てば米価上昇、西が勝てば豊作となります。今年は県内外から150名の引き子が集まり、6名のJA職員も参加しました。2勝1敗で東が勝利し米価上昇との神託を得ました。



▲JA職員は西で参加。寒いなか頑張りました！

1月14日、会津坂下町で新年恒例の大俵引きが開催されました。下帯一本の男性や法被姿の女性が東（赤）と西（白）に分かれ、長さ4メートル・高さ2.5メートル・重さ5トンの大俵を引き合い、今年の米の相場を占いました。

東が勝てば米価上昇、西が勝てば豊作となります。今年は県内外から150名の引き子が集まり、6名のJA職員も参加しました。2勝1敗で東が勝利し米価上昇との神託を得ました。

## 奇祭・高田大俵引き 白組勝利! 豊作の年に

## 今年は米価上昇 坂下大俵引き

## 意見を聞いて あいづ地区女性部と 常勤役員との懇談会

1月22日、あいづ地区女性部は若松本店にて、JA常勤役員との懇談会を開きました。JAからは、長谷川一雄組合長や岩橋直芳常務、佐藤洋一常務など8名が出席し、女性部からは、あいづ地区の各支部役員12名が参加しました。

A職員の職務上の問題点など、あいづ地区女性部が日々の活動の中で抱いた意見・要望が出ました。

常勤役員は、現在進めている対策を説明し、女性部に意見を求めました。



▲協議するあいづ地区女性部(手前)とJA役員(奥)

## さうに細かなサービスを シニアプロデューサー合格



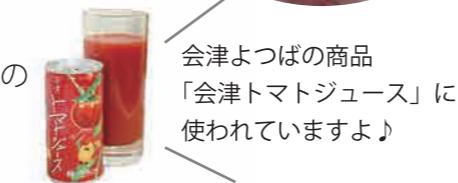
▲更なるサービスの向上を誓う田辺さん

JJAの子会社であるJAあいづ生活(株)で初めて、田辺民夫さんが葬祭事業のシニアプロデューサー資格を取得しました。これは、JA全農の葬祭事業で独自に定められた資格制度です。厚生労働省が認定した葬祭ディレクター1級の取得者を対象に、JAでのさらなる上位資格として、シニアプロデューサーが設けられています。

田辺さんは葬祭事業に従事して14年目。相談の受付から告別式、法要まで、アドバイザーの役割を担っています。田辺さんは、「試験での知識を生かしたアドバイスやアフターフォローに力を入れた」と意気込みを語りました。



●加工用トマトとは? ジュースやケチャップ、ピューレなどの加工原料となる専用品種です。



### ●契約栽培とは?

- 加工用トマトは全て契約栽培制で、収穫物は指定期間内に出荷規格適合品を全量出荷してください。  
(日々の出荷数量の指定等はありません)
- 引取価格は栽培開始前に決定します。(2018年実績 42円/kg)
- 栽培指導は日本デルモンテの指導員が行います。



**●加工トマト  
契約栽培の利点**

- 栽培・収穫期間が短い。
- 出荷規格が簡単で収穫しやすく、出荷経費(出荷コンテナ、運賃)が掛からない。
- 果実が硬く、ほ場貯蔵性に優れ、日持ちが良く、収穫作業日を選べる。
- 露地で無支柱栽培であり、機械や施設の投資も少なく新規に取り組みやすい。
- 他作物との栽培組合せがしやすく、夏季の労働力を有効に活用できる。
- 水田転作の作物として栽培可能。

### ●栽培期間

4月	5月	6月	7月	8月	9月
上	中	下	上	中	下
仮植	定植	除草	①追肥	①枝分け	
			②追肥	②枝分け	収穫
					← 収穫

※薬剤散布は定植後から収穫時期に「3回/月」程度行います。

### ●収益指標 (10a当たり)

収入金額	294,000円	42円/kg (2018年福島県実績)
		反収約7tで計算
生産費	24,000円	種苗代(仮植苗)
	30,000円	肥料代
	30,000円	農薬代
	14,000円	マルチ代
差引金額	196,000円	

※雇用を行えば別途人件費が発生します。

### ●お問い合わせ先

各地区営農経済センターへ  
お問い合わせください。



新鶴當農業センター  
板橋和浩職員



組合員のあなた限定!組合員はグループに1人でOK!  
摺上亭大鳥におトクに泊まりませんか!?

期間 2019年1月4日(金)~3月31日(日)

1日10部屋限定 通常 12,500円(税別)  
スタンダードプラン(福島牛しゃぶしゃぶコース)

1室3名様以上 お一人様 **9,350円(税別)**

1室2名様 お一人様 **10,850円(税別)**

※写真はイメージです。



※1日10部屋、平日限定プランです。(土曜・特定日を除く)

※1室3名様以上の場合は、均一料金。

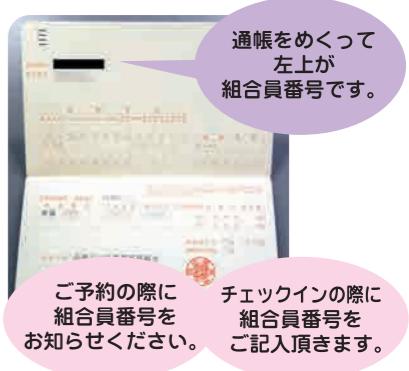
※ご予約は摺上亭大鳥へお電話ください。(他の割引と併用不可)

※ご夕食会場はどちらにおまかせください。個室会食処をご希望の場合は、別途お一人様500円(税別)頂戴いたします。

※1名様1室ご利用の場合は3,500円(税別)増しとなります。

#### ご予約は大鳥へ

〒960-0201 福島県福島市飯坂町字中ノ内24-3  
ごよに よいわよ  
024-542-4184  
FAX 024-542-0278  
HP http://www.surikamiteiohtori.com



### 組合員の皆様へ 平成29年産 出荷米の仮精算金明細

平成29年産米の精算金を下記の通り振込いたしました。

#### 1. 振込日

平成30年12月26日(水)

#### 2. 精算額

(JA米) 基準: JA米、紙袋

単位: 円(税込)/60kg

品種名	等級	概算金	精算金	仮精算手取り額
コシヒカリ	1	12,200	1,612	13,812
	2	11,552	1,612	13,164
	3	10,472	1,612	12,084
ひとめぼれ	1	11,600	1,622	13,222
	2	10,952	1,622	12,574
	3	9,872	1,622	11,494
あきたこまち	1	11,400	1,392	12,792
	2	10,752	1,392	12,144
	3	9,672	1,392	11,064
天のつぶ	1	11,400	1,393	12,793
	2	10,752	1,393	12,145
	3	9,672	1,393	11,065
里山のつぶ	1	11,100	1,536	12,636
	2	10,452	1,536	11,988
	3	9,372	1,536	11,064
ミルキークイーン	1	11,400	3,310	14,710
	2	10,752	3,310	14,062
	3	9,672	3,310	13,414
その他うるち	1	9,800	1,737	11,537
	2	7,300	8,465	15,765
	3	6,220	8,465	14,685
こがねもち	1	5,140	8,465	13,605
	2	7,300	6,123	13,423
	3	6,220	6,123	12,343
ヒメノモチ	1	5,140	6,123	11,263
	2	7,300	6,123	13,423
	3	6,220	6,123	12,343

(会津エコ米) 基準: JA米、紙袋 単位: 円(税込)/60kg

品種名	等級	概算金	会津エコ米追加算	精算金	仮精算手取り額
会津エコ米 コシヒカリ	1	12,300	257	1,512	14,069
	2	11,652	257	1,512	13,421
	3	10,572	257	1,512	12,341
会津エコ米 ひとめぼれ	1	11,700	134	1,522	13,356
	2	11,052	134	1,522	12,708
	3	9,972	134	1,522	11,628
会津エコ米 あきたこまち	1	11,500	108	1,292	12,900
	2	10,852	108	1,292	12,252
	3	9,772	108	1,292	11,172

(注1)カントリーの精算金は紙袋代160円(税別)が控除されます。

(注2)精算金、仮精算手取り額は1円未満を四捨五入して表示しています。

会津エコ米は概算金で100円上乗せとなっています。

※JA会津よつばでは、今後も経費の圧縮に努め1円でも多く精算金をお支払できるよう販売いたします。

【損害賠償金単価】(注)精算金に含まれております。

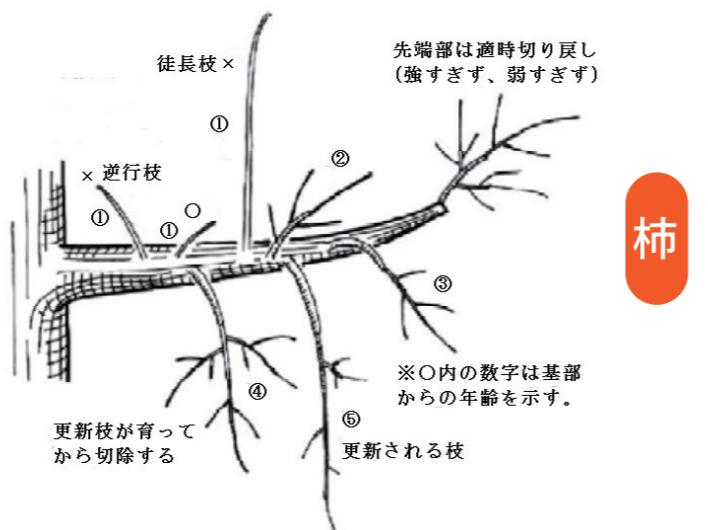
コシヒカリ	291	ミルキークイーン	1,618
ひとめぼれ	6	こがねもち	5,746
あきたこまち	12	ヒメノモチ	3,414
天のつぶ	119		

## 15限目：「やってみよう！果樹のせん定」



お家にある果物の木の枝が伸び放題になってしまんか？おいしい果物がなるように、せん定をやってみましょう。今は、リンゴ・柿・梅のせん定をご紹介します。

基部から先端部に向かって、側枝は小型化します。  
逆行枝をつくらないようにしましよう。横張りの側枝を大型化させないことも重要ですね。太くなつた側枝は追い出しを図りましょう。

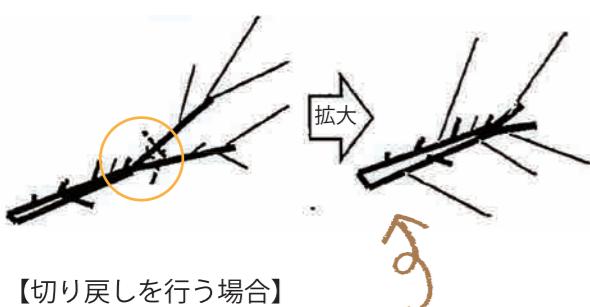


- ①主枝、亜主枝、側枝の間隔を十分に確保
- ②主枝、亜主枝先端の勢力を強めに維持
- ③側枝は5年を目安に更新
- ④結果母枝はできるだけ水平に近いものを残す
- ⑤徒長枝の処理
- ⑥切り口の保護



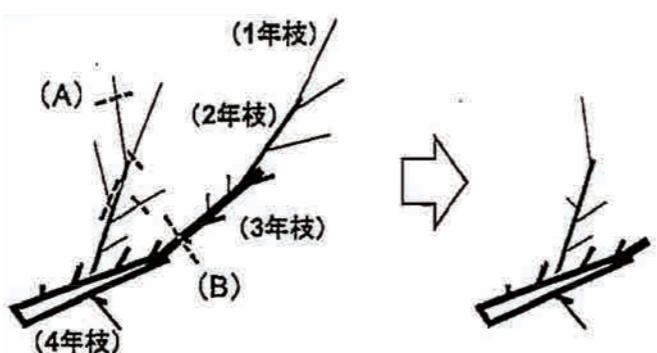
**POINT**  
ですよ！

- ①古い枝や細い枝からは予備枝候補となる新梢が発生しにくい。
- ②予備枝を設定する場合は2～3年かつ直径1.5cm以上を選ぶ。



【切り戻しを行う場合】

直径1.5cm以上の太めの枝を選びましょう！



**梅**

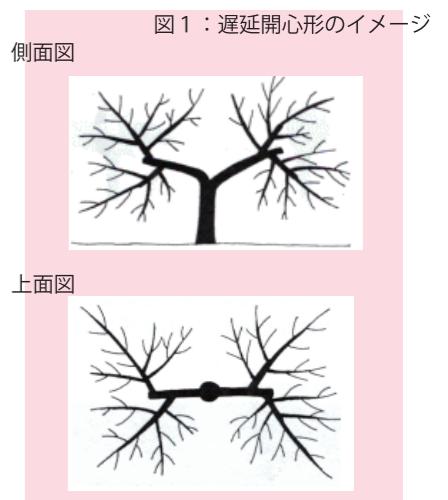
予備枝を活用して側枝を育成します。枝が先端方向に長くなり、新梢発生が少なくなつてくるため、枝を切り戻して次の一歩を促します。

強く切り戻す場合は、太め（直径1.5cm以上）の枝に処理し、元部を少し残してせん除しましょう。左の図を参考にしてください。

樹形（骨格枝の配置）は遅延開心形（図1）を目指します。主枝は2本で、各主枝に2本の亜主枝を配置し、4本の骨格枝で樹冠を構成します。主枝の発出位置は、第1主枝が地上1.5m程度、第2主枝は2.0m程度になります。このとき、第1主枝の発生角度は仰角約30度、第2主枝は第1主枝よりもやや開かせるようにしましょう。

主枝の長さは第2亜主枝の基部までとし、主枝延長枝は成り枝として利用します。主枝延長枝は亜主枝の勢力が適正になります。亜主枝上には3本程度の大型側枝を配置し、状況に応じて更新します。

**リンゴ**



**POINT**

- ①どの側枝にも直射日光が入るようにする。
- ②薬剤が十分に透過するようにする。
- ③樹高を低くし、脚立が入りやすいなど作業性が良くなるようにする。
- ④花芽の状況や樹勢に応じたせん定を行う。



J A会津よつば  
西部営農経済センター 営農課  
武藤大介 職員

## みなみ地区里山のつぶ ブランド化を目指し 初の視察研修！

皆さんはみなみ地区で里山のつぶ振興協議会が設立されたのをご存知でしょうか？

2018年7月に設立したみなみ地区里山のつぶ振興協議会は長谷川正市専務を筆頭に活動を行っています。目的は、福島県ブランド米「里山のつぶ」の栽培技術向上と稲作経営の安定、農業所得向上を図り、関係機関と連携して生産振興と産地形成を推進することです。

里山のつぶは中山間地に適しており、高品質で収量が多いという特徴があり、みなみ地区にとってぴったりの品種で、作付面積が年々広がっています。

▼木徳神糧(株)との意見交換の様子。



### 1月21日、22日の2日間、 設立後初となる視察研修を行いました！

研修には生産者、JA、関係機関13名が参加し、設立前から関わりがある木徳神糧(株)と全農パールライス(株)神奈川精米工場を見学しました。木徳神糧(株)では、お米の流通販売情勢および消費動向や、里山のつぶの商品開発について話し合われました。

精米工場では、生産者の作ったお米が精米されて袋に詰められていく工程を見学。里山のつぶのパッケージについての意見交換も行われ、生産者の声が関係者にしっかりと届けられました。

これから…

みなみ地区で作られている里山のつぶは、食味・品質ともに高い評価を受け2月から関西の大手スーパーでの取扱いが決まりました。

現在、里山のつぶの作付面積は約140ヘクタール、2019年度は作付面積を200ヘクタールに拡大させるのを目標とし、安定した収量や高品質、食味の高評価を実現させて「みなみ地区と言えば里山のつぶ」といわれるようなブランドの確立を目指します。



▲工場を見学し、一連の工程を見て回りました。

## 本郷支店・宮農経済センター編

会津のせと町、本郷で  
歴史を学んできましたぞ！



支店の利用者手作りの  
わしですぞ！ありがとうございます！

紹介します！

広報通信員 広報通信員  
本郷宮農経済センター 本郷支店  
佐藤 健一郎主任 白井 光子係長

この瓶には、飴釉(飴色の光沢  
を出す釉薬)が使われています



→  
(左)  
会津美里町  
観光協会  
課長  
佐竹秀則  
さん

(右)  
JA会津よつば  
本郷支店  
鈴木智  
支店長



←  
(右)  
会津美里町  
観光協会  
服部兼尚  
さん

昨年12月末頃に発見された2枚の受取状。これはなんと、昭和初期に、会津本郷焼が昭和天皇に献上されていた可能性を示す文書なのです！今まで会津本郷焼が献上された記録は発見されていないため、地元の陶工たちや町の生涯学習課文化係・宮内庁所管の博物館「三の丸尚蔵館」などは、驚くと共に喜びの声をあげました。現在受取状は、本郷インフォメーションセンター2階の会津本郷焼資料展示室に展示されています。

インフォメーション  
センターの入口は  
こちらです！



直売所にも遊びに来てね！

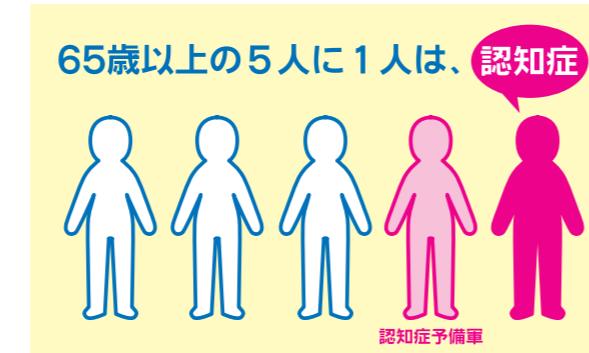
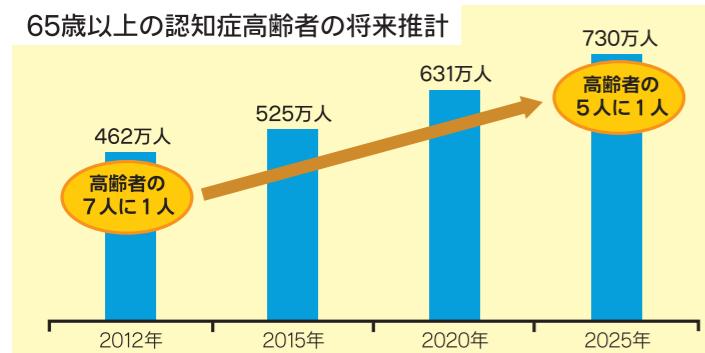


本郷焼に携わる、地域おこし協力隊のお二人

## 軽度認知障害(MCI)ってなに?

高田厚生病院 作業療法士 半谷弘美

認知症患者数は年々増えており、2012年認知症高齢者数は65歳以上の高齢者の約7人に1人でしたが、2025年には約5人に1人となるとの推計もあります。そしてそれと同じくらいの割合で、認知症予備軍（軽度認知障害MCI）も隠れていると言われています。



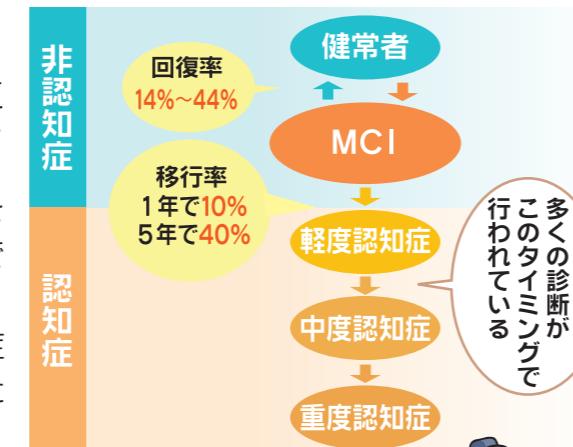
## 軽度認知障害(MCI)とは

健常者と認知症の中間の段階を指します。

日常生活に支障はありませんが、そのまま過ごすと約5年でその半数以上が認知症に進行すると言われています。

最近の研究では、MCIの段階で適切な予防や治療を行えば、認知症の発症を防ぐことや遅らせることができます。

MCIは早い段階で発見し対策することで認知症の症状が最後まで出なくてすむケースもあります。そのため、早期発見・進行予防が大切です。



## 認知症予防を心掛けよう

## ポイント！無理せず、楽しく続けること

適度な運動と睡眠  
有酸素運動（ウォーキングやジョギング）週2回30分

ながら運動（デュアルタスク）  
→運動と知的活動を同時にう  
例）しりとりをしながら  
階段を上がるなど

バランスの良い食事  
生活習慣病の予防

知的活動の継続  
新聞、読書、将棋、俳句、計算、日記をつけるなど

楽しみをもつこと  
趣味や旅行など楽しみを持って、続けましょう

人の関わりを持つこと  
家族や友達など、人との関わりを続けることも大切！

早期発見をすることで、様々な予防や治療が可能となり、発症を遅らせることもできるようになってきています。早期に発見できれば、自分らしくいられる時間や、家族も様々な準備をする時間をもつこともできるでしょう。

皆さんも、今日から認知症予防を始めてみませんか？

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

# PET・CTがん検診



早期発見こそ、がん治療最大の近道です

## 平成31年度 JA福島復興コース

第8期の募集を開始致します!!  
1,000名様限定

JA福島復興コースの第8期募集を開始いたします。

ピロリ菌検査（便検査）、脳ドックのオプション検査もご準備しておりますので、この機会に受診されてはいかがでしょうか。

※第8期限定リピーター割引： 2回目以降のお申込の方は  
**5%割引き (38,950円)**

【消費税増税後も同一料金（今期限り）】

◇検査内容

- PET-CT検査のみ 41,000円（税込）／リピーターの方は38,950円（税込）
- PET-CT検査+ピロリ菌検査（便検査） 45,000円（税込）／リピーターの方は42,750円（税込）
- 脳ドック（オプション） 12,960円（税込）

◇対象者 福島県内JAの正・准組合員とそのご家族

◇検診実施期間 平成31年4月1日～平成32年3月31日まで

【お申し込み・お問い合わせ】

JA福島厚生連 白河厚生総合病院 PET画像診断センター  
電話 0248-22-2282（月～金 8:30～17:00）



# チャレンジクロスワードパズル

理事会だより 第15回理事会 1月29日開催

▼最近取材で、意見をいたぐり

**タテのカギ**  
最低気温が0度未満の日  
は下郷の大内宿には戊辰戦  
争の一傷が残っている  
柱があるそうです

**ヨコのカギ**

春を告げる山菜の代表格  
南郷トマトは「雪室」  
冷却する事で長距離の  
一を可能としています

**議案第2号**  
平成31年度事業計画基本方針について

**議案第3号**  
職制規程の一部改正について

**議案第4号**  
平成31年度役職員事業推進大会の開催について

**議案第5号**  
役員報酬審議委員会要領の一部改正について

**議案第6号**  
役員報酬審議委員の選任について

**議案第7号**  
人材育成基本方針の設定について

**議案第8号**  
就業規則の一部改正について

**議案第9号**  
賞罰委員会要領の一部改正について

**議案第10号**  
固定資産の取得について

**議案第11号**  
平成30年度園芸振興助成事業実施要領の一部改正

**議案第12号**  
平成31年度當農関連等各種利用料金の設定について

**議案第13号**  
共済規程の一部変更について

※全議案可決承認されました。

平成31年度内部監査計画について

平成31年度事業計画基本方針について

職制規程の一部改正について

平成31年度役職員事業推進大会の開催について

役員報酬審議委員会要領の一部改正について

役員報酬審議委員の選任について

人材育成基本方針の設定について

就業規則の一部改正について

賞罰委員会要領の一部改正について

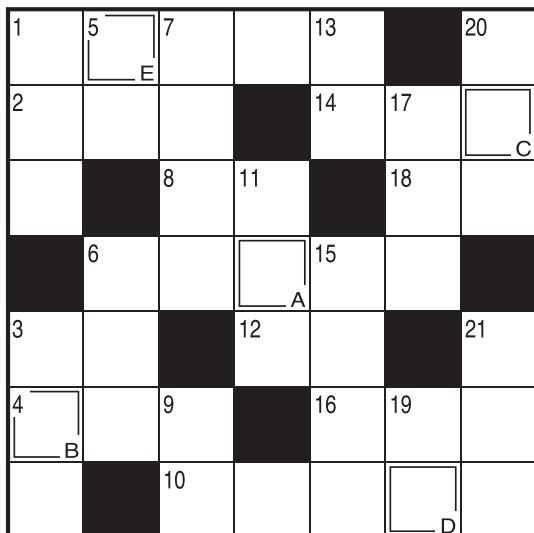
固定資産の取得について

平成30年度園芸振興助成事業実施要領の一部改正

共済規程の一部変更について

※個人情報は景品発送準備以外の目的には使用しません。

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  
JJA会津よつば クイズ係 行  
メール：info@aizuyotuba.jp

**締切 平成31年3月7日(木)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。

**タテのカギ**  
最低気温が0度未満の日  
は下郷の大内宿には戊辰戦  
争の一傷が残っている  
柱があるそうです

何事もまずは一が大事  
全身真っ黒な鳥。頭が良  
いとされます

いわゆる「県の普及所」、  
正しくは「事務所」

会津と言えば「方ラ」

メン

塔のへつりの一は、水  
が削り取つてできました

ホルスタイン、ジャージー  
と言えば

趣味の一を兼ねた仕事  
応接室などにある長イス  
病氣や怪我が完全に回復  
する事

農協の金融部門、「JA」

三島町宮下地区の一看  
板は過去にグッドデザイン  
賞を受賞しました

窓明山からの縦走路が国  
体山岳競技コースにもなつ  
た伊南の名峰「岩岳」

防火と繁栄を願う南  
津と一を結んだ交通の  
要衝

鬼は外、一は内

只見の六十里越えは、会  
津地方の風習「火伏せ  
の神」

防災と一を結んだ交通の  
要衝

鬼は外、一は内

窓明山からの縦走路が国  
体山岳競技コースにもなつ  
た伊南の名峰「岩岳」

防火と繁栄を願う南  
津と一を結んだ交通の  
要衝

鬼は外、一は内

</