

よつば

会津の未来を担う

冬の主役

大地育み、幸せつなぐ



<https://aizuyotuba.jp>

よつば
12月号
目次

特集 1

冬の主役はシイタケだ！

温かい料理がよりおいしく感じる冬。

煮物に鍋に天ぷらに…

どんな料理にも顔を出す。

冬の主役は、シイタケだ。

特集 1

03 … 冬の主役はシイタケだ！

会津きのこ工房
シイタケレシピ

特集 2

08 … 勢いを増す G A P 認証

G A P ってなんだ？
団体認証を受けた皆さんに聞きました！

12 … トピックス

J A 自己改革

17 … 担い手訪問の意見報告

～全理事が担い手農家を訪問～

のうぎょうだいがく

18 … 凍みもちを作つてみよう

20 … コメナルド画伯が行く！

門田支店・門田営農経済センター編
門田柿選果場

21 … 暮らしの味方
自分の足を見てますか？

坂下厚生総合病院

22 … みんなの広場
クロスワード
理事会だより

広報誌 11月号
のわしはここに
いましたぞ！



15 ページ
トピックス 3段目

今月も
このコメナルド画伯
を探してね！



ここは一体どこですか…？
不思議なものがずらへり！
特集 1 をチェックですぞ！



よつば 会津よつば

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

編集／組織広報課

Tel 0242-37-2222 (代)

未来を担う、キノコづくりのスタート地点

西会津町
農事組合法人 会津きのこ工房 やまぐち りゅうじ
代表 山口 隆司さん (写真右)



- 出来上がったばかりの菌床のブロック。まだキノコの菌を打ち込む前だ。おがくずなどを固めて出来ている。
- 固まった機械で菌を打ち込まれたブロック。菌を打ち込む作業はほかの菌が入らないように無菌室での作業だ。
- 培養中の菌床がずらりと並ぶ培養棟の中。菌床が白くなり半分くらいまで上がってきたら生産者に渡す頃合いだ。
- 菌床からぽこぽこと顔を出すシイタケたち。
- 工房にはバイオマスボイラーも。環境にやさしい農業の一端を担う。

西会津町の特産品を栽培する法人がある。シイタケを夏も含めた通年出荷している、農事組合法人会津きのこ工房だ。他にも、キクラゲの栽培や菌床の製造から出荷までの全工程を行つてゐる。西会津町や喜多方市の生産者からなり、工房の生産者はいいで地区菌貯部会に所属してゐる。代表の山口隆司さんは、同部会の部会長も務める。

工房が発足したのは今から8年前、西会津町の産地づくり事業の一環で、生産者へハウスをリースする事業が始まつたことがきつかけだつた。以前は菌床の製造を行つてゐたが、今年から工房の名前での出荷も始まつた。生産

規模は、今では工房と生産者のハウスを含めて27棟にも及ぶ。菌床数にすると年間16万菌床にもなり、西会津最大規模の生産組織となつた。

工房には培養棟が2棟、年間16万菌床を生産する菌床セントラー2棟、栽培ハウスが5棟。栽培ハウスはうち3棟が空調設備付きで、2棟は自然栽培仕様になつていて、5棟をフル稼働させるのではなく、ローテーションで使つていく。そのため冬の栽培が主なシイタケの通年栽培を可能にしている。今年からきのこ工房での出荷も始まり、部会への出荷量も格段に増えた。広い施設の中でも一際大きな施設の培養棟は、昨年導入したばかり。2棟合わせて5万菌床を保管できる。「以前は製造後す

ぐお渡ししていたんですが、菌床を培養してから生産の方にお渡しできるようになりました。安定したものを渡せるのでとても喜ばれています」と笑顔を見せる山口さん。製造する菌床は良質で雑菌のない菌床を念頭に、高品質なものを計画的に生産する。

山口さんは「私たちが意識しているのは、肉厚で大ぶりなキノコづくり。そこで他のものと差をつけ付加価値をつける。産地として認められるにはずっと商品を提供し続けることができなければならぬ。品質も量も確保できることが、個人農家の集まりである法人の強みです」と話す。地域特有の環境を生かしてじっくりと栽培されるキノコの品質や大きさのほかにも、

町のイベントや販売店、市場などでの販促活動も行い、組合員が直接消費者と話す機会も設けている。私たちのキノコと工房の名前を知つてもらうのにいい機会です、と笑う。

以下の目標はシイタケの生産を軌道に乗せること。シイタケのバラ出荷の他にも、様々な出荷形態を考えているとう。今後について「生産を伸ばしていきたいです。ここ数年で若い生産者が増えてきている。菌床栽培をやつてみたい人は若い人もベテランも揃っていることを、ぜひ技術を習得する場にしていくほしい」と話す。視察や研修も積極的に受け付けているといふ。今、西会津町で勢いを増す会津きのこ工房。躍進は、まだ止まらない。

津を代表する山のひと
会
つ、飯豊連峰。その麓で
西会津町の特産品を栽培する
法人がある。シイタケを夏も
含めた通年出荷している、農

規模は、今では工房と生産者のハウスを含めて27棟にも及ぶ。菌床数にすると年間16万菌床にもなり、西会津最大規模の生産組織となつた。

ぐお渡ししていたんですが、
菌床を培養してから生産者の方にお渡しできるようになります
ました。安定したものを渡せるのでとても喜ばれています

町のイベントや販売店、市場などでの販促活動も行い、組合員が直接消費者と話す機会も設けている。私たちのキノコと工房の名前を知つてもら

私たちが
シイタケ
レシピを
ご紹介します！



女性部西会津支部 奥川小支部の皆さん



素材の味を生かした、 干しシイタケの煮物

- ①干しシイタケと凍み豆腐は戻し、食べやすい大きさに乱切りにしておく。
- ②さつま揚げは、食べやすい大きさに切っておく。
- ③ニンジンは乱切りにする。
- ④板コンニャクは、長方形に切り、真ん中に筋を入れてねじる。
- ⑤昆布は下ゆでし、結んでから切っておく。
- ⑥シイタケ、ニンジン、昆布、コンニャクを鍋に入れ、その材料がかぶるくらいまで、Aの材料と水を入れ火にかける。
- ⑦さつま揚げと凍み豆腐を入れて煮る。
- ⑧具材に火が通り、しっかり味がしみこめば出来上がり♪

ニンジンなど、硬いものから火を通しましょう！

材料

干しシイタケ（丸）	…5～7個
さつま揚げ	…2～3枚
板コンニャク	…1枚
ニンジン	…中1本
早煮昆布	…2枚
凍み豆腐	…5枚
砂糖	
顆粒だし	
お酒	
醤油	

A



女性部
レシピ



外はサクッ！中はフワッのかき揚げ



材料

干しシイタケ	
ニンジン	
玉ねぎ	
春菊	
桜エビ	
揚げ油	
天ぷら粉	
卵	
塩	

A

- ①干しシイタケは水で戻しておく。
- ②ニンジン、玉ねぎ、春菊は細めに同じくらいの大きさに切る。
- ③Aの材料をあわせる。
- ④③に、①・②の材料と桜エビを入れる。
- ⑤④をふわっとかきませて、大きめのスプーン1杯分でくって揚げる。
- ⑥ほんのりきつね色になったら出来上がり♪

揚げるときは、油の中で菜箸でぎゅーっとし、さらに裏返して同じようにすると、サクフワ食感になりますよ♪

シイタケとクルミでコク深く！ 白和え

材料

生シイタケ	…5個
ニンジン	…1/2本
ほうれん草	…2～3株
豆腐	…一丁
クルミ	…80g程度
砂糖	
醤油	
塩	

大人数で食べるときの分量なので、食べ切りたい場合は半量で作ってくださいね！



- ①クルミはすり鉢ですっておく。
- ②豆腐は水を切っておく。
- ③ほうれん草は、さっとゆでて食べやすい大きさに切っておく。
- ④シイタケとニンジンは、食べやすい大きさに切って、好みの硬さにゆでておく。
- ⑤クルミのすり鉢に②の豆腐を加える。
- ⑥砂糖、醤油、塩で、少し濃い目に味付ける。
- ⑦③と④の野菜を⑥に入れ、混ぜ合わせたら出来上がり♪



J G A P 団体認証取得、 続々と！

2020 年の東京オリンピック・パラリンピックへの提供を目指し、当JA管内でも、J G A P 認証の動きが加速しています。今回は、今年 J G A P の団体認証を取得したみどり地区の部会員から、J G A P 認証にあたっての意気込みや大変だったこと、これからについて伺いました。



団体認証を取得した、みどり地区の部会の皆さん（敬称略）

アスパラガス

武藤 健助 ・ 赤城 整
きゅうり
鈴木 哲夫 ・ 佐藤 和人
インゲン・豆類
長嶺 利春 ・ 二瓶 和浩

トマト

大竹産商株式会社 ・ 小林 定
斎藤 秀夫 ・ 遠藤 利幸
チェリートマト
二瓶 昭一 ・ 岩本 和正
二瓶 和浩

GAP ってなんだ？

GAP (農業生産工程管理) は、Good Agricultural Practice の頭文字をとつたもので、日本語になると「良い農業の取り組み」となります。農産物の安全性、環境に優しい農業、適切な労務管理などに配慮した取り組みを行い、作業記録や掲示物によつて確認・表示しながら農業改善活動を実践する取り組みです。

GAP をすることによって、自分の経営の改善点が把握でき、工 程ごとに作業記録を蓄積することによって作業効率の向上、技術の継承がしやすくなります。

さらに第三者認証GAPを取得することにより、認証機関からの安心性のお墨付きにより信頼性の向上や風評被害の払拭、価値の見える化が図られることが期待されます。他にも2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックの食材調達基準を満たすことができます。特に福島県と中央会では「ふくしま.GAPチャレンジ宣言」をしており、GAP日

福島県独自の「FGAP」など様々な種類があります。それぞれ審査機関が異なります。

GAPには「GLOBAL G.A.P.」「JGAP」など福島県独自の「FGAP」など様々な種類があります。それぞれ審査機関が異なります。

米穀で1団体、園芸品目では8団体（きゅうり・アスパラガス・トマト・チェリートマト・インゲン・豆類）がJGAP認証を取得しています。団体認証は、生産部会が団体事務局となり事務局が定めるルール通りに農場が実践し、事務局と農場で役割分担をしながら取り組みを進めます。

団体認証のメリットは、

- ①審査費用や農薬残留分析費などの個々の費用負担の削減。

- ②事務局と生産者の役割分担により、個々の労力が軽減され、監査や審査を集約して行えるので、効率が高まる。

- ③GAPを活用した強い産地づくりが可能となり、農産物や地域全体のブランド力、信用力の強化、組織のマネジメント機能強化にもつながる。

団体認証をすることで、全員が取り組む意識を持ち、共通認識の共有、今後に向けての内部の仕組み作りに活かすことができます。

■ GAP認証って 種類があるの？

GAPには「GLOBAL G.A.P.」「JGAP」など福島県独自の「FGAP」など様々な種類があります。それぞれ審査機関が異なります。

主なGAP認証

▼GLOBAL G.A.P.

ヨーロッパ発の世界認証で、大手小売業者が主導し制定した国際的に広く通用する第三者認証GAP

▼JGAP

日本における生産工程管理。日本の農業者、JA、小売業者が参加し開発した第三者認証GAP

▼FGAP

農水省ガイドラインに準拠したGAPにより、県が認証する公的認証のGAP

本一を目指して、認証取得を推奨しています。

■ JAの方針は？

Aでは、GAPの団体認証取得をすすめています。現在、

米穀で1団体、園芸品目では8団体（きゅうり・アスパラガス・トマト・チェリートマト・インゲン・豆類）がJGAP認証を取得しています。団体認証は、生産部会が団体事務局となり事務局が定めるルール通りに農場が実践し、事務局と農場で役割分担をしながら取り組みを進めます。



次ページを
チェック！です！

次のページからは、団体認証を取得した5部会のみなさんから、GAP認証取得について、努力したことやこれからのこと、望むことなどのお話を伺いました。

農産物を栽培管理しながら、JGAP取得に向けて進めてきた部会員の皆さん。苦労話ややりがい、

そしてJAのこれからについて伺いました。



二瓶 和浩さん



二瓶 昭一さん



武藤 健助さん



佐藤 和人さん

世界に誇れる

○JGAPを取得した今だからこそ、JAとの関係をどのように築いていきたいと考えますか？

小林さん： 農産物の売り方を考えほしい。JGAPを取った農産物をどのようにPRしていくか、JAの腕の見せ所だと思う。

長嶺 利春さん
(インゲン)

○農家として、部会員として、これから の展望を教えてください。

二瓶和浩さん： GAPの魅力は、年代を問わずに一つの基準があるところ。これからは家族労働でも雇用でも、農業に魅力を持つ取り組めるようにならなければいけないと思います。教える立場として、農家みんなでJGAPを取得できるようにしていきたいですね。

鈴木 哲夫さん
(きゅうり)

農産物への第一歩

○JGAP取得にあたり、大変だったことは何ですか？

長嶺さん： ベースとなる部分を一から作り上げていく作業が必要だったため、データの整備は大変だった。パソコンの活用など、データを保存できるシステムを作り上げていかなくてはいけないね。

佐藤さん： 一番大変だったのは、整理整頓です。作業場の農薬の管理は特に気をつかいましたね。

長嶺さん： 農作業がやりやすいように肥料も保管に気をつこう。場所をしつかり決めることが大事。

鈴木さん： きゅうりの管理をしながらの整理整頓は、なかなか大変でした。

○JGAPを取得して、良かったと思うところは、どのようなところですか？

大竹さん： 農作業にも安全性のリスク

大竹産商株式会社
大竹 惣さん (トマト)

遠藤さん： 今まで当たり前のようにやっていた作業が、これはOK、これはダメというように、知識を習得することができました。この知識が、自分の農業への自信につながりましたね。

赤城さん： JGAPを取得したことにより、売り手の心と買い手の心を意識するようになりました。消費者が求める農産物をしつかり提供していきたいですね。



赤城 整さん



齋藤 秀夫さん



小林 定さん



遠藤 利幸さん

(アスパラガス)

(トマト)

(トマト)

(トマト)

自己改善
合併後初の収穫感謝祭



▲出来たての豚汁を味わう来場客
熱塩加納支店
で10月25日、支
店と組合員との
距離を縮める手
伝いをしたいと
いう、同支店運
営委員会からの
意見のもと、合
併後初の収穫感
謝祭が開催され
ました。食品販
売や豚汁の無料
配布などが行わ
りました。

全袋検査を視察



▲説明を受けながら全袋検査を視察
10月23日、喜
多方市の倉庫で、
多方市が主催す
るソニアの一環
で、取引する沖
縄食糧株式会社
など15名が参加
し、職員が全量
などを説明しま
した。

オータムフェアでお買い物



いいでJA会
館で10月24～25
日、オータムフェ
アを開催しまし
た。ジュエリー
や腕時計などの
宝飾品や、スporte
ツウェア・婦人
バッグ・オーダー^ト
メイド靴・羽毛
布団などが、お
手頃な価格で販
売されました。

広報通信員
南郷でふれあい感謝祭



田島當農經濟センター
（五十嵐善也）
▲この寝具もお買い得ですよ！
11月15日、南
郷當農經濟セン
ターでふれあい
感謝祭を開催し
ました。JAが勧める
健康器具や食料
品、ガス、タイ
ヤなどを販売。
女性部による農
産物直売や肥料
農薬相談会も同
時に行われ、多
くの来場客でにぎ
わいました。

恒例 秋の大収穫祭！



JAの直売所
「いいでの四季」
では10月26日、
喜多方店と駅前
店で秋の大収穫
祭を開催しまし
た。みかんの詰
め放題や新米の
おにぎりと豚汁
が行われ、多く
の来場客でにぎ
わいました。
（喜多方支店
三浦崇）

適切処理で廃プラ回収



いいでJA会
館で10月22日、使
用済み農業用資
材や農薬の空ボ
トルなどの回収
作業が、南郷當
農經濟センター
花井集荷場前で
行われました。JA管
内全域で春と秋に行
っています。
（田島當農
經濟センター
五十嵐善也）

坂下南小学校

- 1. 10月31日
- 2. 船窓有志会メンバーのほ場
- 3. 5年生62名
- 4. 船窓有志会5名、坂下宮農
經濟センターの當農指導員
が指導にあたり、稻刈り
体験

稻刈りって
楽しい！



束ねるって
難しい



パルシステム

- 1. 10月5日
- 2. 喜多方市の特別栽培
米組織「有機の里栽
培グループ」の大八
木孝さんのほ場
- 3. 生活協同組合パルシ
ステム福島の組合員
から選ばれた親子7
組30名
- 4. 親子で稻刈り体験



弓田さん、
教えてくれてありがとう！

農青連
新鶴小学校

- 1. 10月28日
- 2. 会津美里町の農青
連新鶴支部盟友の
福田真実さんの
ほ場
- 3. 5年生27名
- 4. 農青連の指導のも
と、稻刈り体験

永和小学校

- 1. 10月2日
- 2. 会津若松市の弓田隆雄
さんのほ場
- 3. 2年生17名
- 4. サツマイモの収穫体験



▲JAの役員（左側2名）より目録・加工品を寄贈



JA加工品を寄贈

J Aは10月11日、献血者
の増加を目的に、福島県赤
十字血液センターへ「会津
手延べ麺」と「甘酒」を2
000セット寄贈しました。
長谷川正市組合長は「地
域の方々の役に立ってくれ
れば嬉しい」と話しました。



▲野菜の詰め放題に挑戦する来場客

各地で行われたJAまつ
りは、コミュニケーション誌「ス
マイル通信」で掲載する予
定です。
12・13日には、県内外の
提携している直賣所や企業
が参加するフェアを開催。
多くの来場客でにぎわいま
した。
直賣所「まんま～じや」
で10月12～14日、農産物の
PRを目的に12周年祭が開
催されました。

12周年祭
盛大に開催

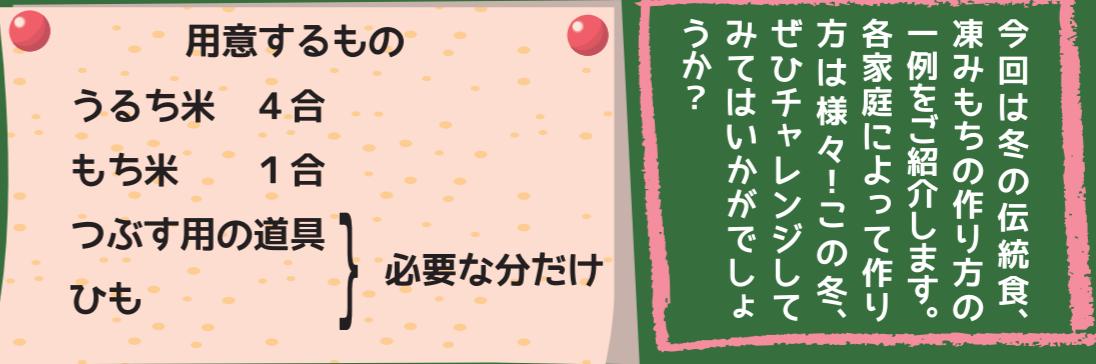


のうぎ、ようだいがく

今月の
先生

部署
氏名
経済生活部
邊見 茉莉奈

凍みもちを作つてみよう





自分の足を見てますか？

坂下厚生総合病院 看護師 多田光明

フットケアってなに？

足指や足裏のタコ、魚の目、巻き込んだ爪や厚くなった爪などの足のトラブルの改善・予防のケアです。



フットケアはなぜ大切な？

足は第2の心臓と言われる大事な身体の一部です。大切な足を守るために、ご自身の日々の手入れ（フットケア）が力になります。状態に合わせた方法で手入れをしていくことが大切です。そこで、傷を作らないよう足を見てケアを行うことで予防することができます。

足のトラブル知っていますか？

水虫

足の皮膚が乾燥して力サカサになる。指の皮膚がふやけるなどのトラブルが起きると、水虫の菌などの住処となる可能性が高くなります。足が「力サカサ」「ボロボロ」「ジクジク」していたら皮膚科への受診をおすすめします。

魚の目・タコ

足を圧迫する靴を履いていたり、足や足指が変形すると、歩くときに足の指や裏などに圧力が加わります。この状態が続くと圧力が加わった部分の皮膚が硬くなり、魚の目やタコができます。できてしまった方は硬い部分を削ったり圧力のかからない対策を考える必要がありますので皮膚科の受診をおすすめします。



自分の爪、どんな形ですか？ どんな色ですか？

爪のトラブル

- 爪が厚くなっている
- 爪が白くなりボロボロと崩れる
- 爪が巻いている
- 爪が皮膚に食い込んで痛い

1つでも当てはまる方は皮膚科の受診をおすすめします。

靴下について

足の乾燥を防ぎ、けがから足を守るために靴下をはくようにしましょう。毎日履き替えることも重要です。

靴について

足に合わない靴は、タコ・魚の目の原因になります。靴の中に何か入っていないか確認してからはきましょう。



門田支店・官農経済センター編

みしらず柿の選果場に行ってきましたぞ～！

ここから選果が始まりますぞ！ わくわく！ ですぞ～♪



紹介します！

広報通信員
門田営農経済センター
渋井 和総 職員



1



2



3



4



5



6



7



今年の柿もおいしいよ！

あいづ西部官農経済センター
鶴水 良 職員



