

よつば

2024
NOVEMBER
No. 105 11

かすみ草に魅了され
産地を支える農家へ転身

03 特集 新規就農 昭和かすみ草生産者

よつば 11月号 目次

06 トピックス

10 農業大学
牛について知ろう

11 自己改革
JAファンづくりの取り組み

12 コメナルド画伯が行く！
磐梯町編

13 暮らしの味方 高田厚生病院
ノロウイルスの予防について

14 みんなの広場

16 チャレンジクロスワード
各種お知らせ



＊ 自然に触れて
秋を楽しむ



みんなの笑顔が
輝いていますぜ〜♪
体験の様子はトピックスで
紹介ですぜ！



理事会だより

※全議案可決承認されました

第9回 理事会 10月16日開催

議案第1号 令和6年産米生産者概算金の改定について

第10回 理事会 10月30日開催

- 議案第1号 県行政検査（常例検査）の指摘事項に対する回答について
- 議案第2号 JA会津よつばカスタマーハラスメントに対する基本方針の制定について
- 議案第3号 次期役員報酬審議委員の選出について
- 議案第4号 次期総代選挙並びに次期役員改選の進め方について



広報誌10月号のわしは
ごっこにしましたぜ！
6ページ右下

今月もこの
コメナルド画伯を
探してね！



JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。



会津よつば農業協同組合
〒965-0025 福島県会津若松市扇町三丁目5番地の6
編集 / 企画広報課 TEL0242-37-2222 (代)



公式 YouTube



特集

咲き誇るかすみ草に導かれ
産地を支える農家になるまで

東京都から家族3人で昭和村へ移住し
かすみ草栽培に奮闘する二人がいる。
現在に至るまでの彼らの歩みを紹介。



昭和村

かすみ草農家

昭和かすみ草部会

おおやま

大山

けんいち

賢一

さん(42)

めぐみ

恵

さん(33)

勇気をくれた

昭和かすみ草

東京都から昭和村に移住し、昭和かすみ草の栽培に取り組む大山賢一さんと恵さん。4年前に就農を決意し家族3人で暮らす。ベテラン農家のもとで1年間研修生として技術を学び、令和4年にかすみ草農家として就農した。

もと農業に興味があったことや、仕事で福島県を何度か訪れていたこともあり、福島県での就農を考えたとある、移住相談窓口「ふるさと回帰支援センター」で就農相談をした際に初めて昭和村と昭和かすみ草を知る。賢一さんは「花も農業の一つだと知り、衝撃だった」と話す。

賢一さんは就農前、観光バスの運転手をしていて、仕事は好きだったが、体の不調をきっかけに将来を考えるようになった。「腰痛を抱えながら長時間運転することに不安があった。たくさんの人の命を預かって

期間を1年間と決めて動き出した。昭和村を定期的に訪れてかすみ草の畑見学を重ね、就農のイメージや決意を再確認した。子育てをしながらの移住という決断に対し恵さんは「移住に対する不安はなかった。都会

くさんの人の命を預かっては遅いと思った」と当時を振り返る賢一さん。もと

の方たちも一緒に子育てに参加してくれるから安心」と笑顔で話した。

特集 新規就農者

1. 自宅に隣接する作業場。「忙しいときでも子どもと過ごす時間が増えたのは、自宅のすぐ隣に作業場があるから」と話す二人。指導農家の工さんと調整作業を終え出荷を待つかすみ草を見つける。2. 葉を取り除き枝を切り落として出荷規格を確認する調整作業を行う賢一さん。3. 「畑や作業場に顔を出すのは久しぶり」と少し照れながら話す工さん。開花具合を確認し的確な指導をする場面も。4. シンフォニーが可憐に咲き誇るハウス。二人が丹精込めて育てたかすみ草はキラキラと輝きながら消費者のもとへ届けられる。5. 今年6月に雪室で行われた目揃え会にも参加。ベテラン農家や普及所の先生に積極的に質問していた。



令和3年、昭和村へ移住。ベテラン農家のもとで1年間の研修が始まった。指導役として大山さん夫妻を受け入れたのは、同じ集落に住む工信幸^{たくみ}さん。工さんは、JA会津よつば昭和かすみ草部会の副部会長を務めており、大山さんと同じくIターン農家だ。指導農家の工さんから栽培技術や調整方法、収穫時期などのノウハウを学び無事に研修を終えた二人は、かすみ草農家として新たなステージに立った。

現在、就農3年目。ハウス15棟で「アルタイル」「スターマイン」「シンフォニー」の3品種を栽培している。二人で農業をすることに慣れてきた。最盛期には1ケース30本入りの出荷箱を1日54ケース出荷したときもあった。最盛期を乗り越え、少しホッとした表情を見せる二人。宿根かすみ草は、夏と秋で収穫のタイミングが異なってくる。季節に合った開花具合で収穫のタイミングを見分けなければならないため、定期的に集出荷施設の雪室へ行きベテラン農家の花を見て感覚を掴んでいる。「1年目は一部の苗が育たず収穫ができないときもあった。2年目で改善できたが、次は違う課題が出てくる。毎年見えてくる景色が変わるのもおもしろい。花が訴えてくる感じがわかってきた」と農業の楽しさを語り、笑いあう賢一さんと恵さん。二人の成長を一番近くで見守ってきた工さんは「かすみ草栽培で成功し、収入を安定して確保できるようになってほしい」と期待する。

失敗を恐れず二人三脚でかすみ草栽培に取り組む賢一さんと恵さん。日本一のかすみ草産地を支えていく二人の挑戦はまだ続く。

全農場がJGAP団体認証を取得 県知事らに喜び報告

南郷トマト生産組合は、生産農場102戸全てでJGAP団体認証を取得しました。トマトの単一品目部会で100を超える農場が団体認証を取得したのは全国で初めてです。

11月1日、南郷トマト生産組合は内堀雅雄県知事を訪れ、喜びを報告しました。

同生産部会の高木正貴組合長が南郷トマトのJGAP団体認証取得までの経緯について説明。「第三者が認めた安全安心な南郷トマトを今後も自信を持って作り続けたい」と述べました。



▲内堀知事に喜びを報告した(左から)星晴博専務、原喜代志組合長、高木正貴組合長、新國真也副組合長、山内喜伸副組合長

県内ホルスタインの資質向上を目指して



▶一頭ずつ体格をチエック

10月19日、本宮市の福島県家畜市場で第40回福島県ホルスタイン共進会が開かれました。

この共進会はホルスタイン種の改良促進と乳牛に関する知識の普及啓蒙を図り、酪農経営の合理化に寄与することを目的としています。

当JA管内からは4頭が出品され、優等賞に次ぐ一等賞を受賞するなど高レベルで競い合いました。

日頃の感謝を込めて

まんま〜じやは10月12日と13日に、17周年祭を開きました。

新米コシヒカリの試食配布や2000円以上買い物した先着200名に新米コシヒカリをプレゼントし「国消国産」をPRしました。

また、若手生産者による新鮮野菜の対面販売や、県内外の提携ファーマーズマーケットが特産品詰め放題などの店頭販売を行いました。



▶旬菜の会による地元野菜たっぷりの芋汁が無料で振る舞われた

田園風景を眺めながらウォーキング



▶新米のプレゼントは好評でした

10月19日、豊かな実りに感謝して会津盆地を歩く「2024あいづ新米ウォーク」が開催されました。

当JAも協賛し、JA共済の地域貢献活動の一環として新米コシヒカリを参加者へプレゼントしました。

約1200名が参加し、6kmと13kmのコースを景色を楽しみながら元気に歩きました。

「土曜駅市」最終日も大盛況

女性部若松支部は10月26日、今年最後の「土曜駅市」を開催。平成27年から始めて10年目、地元の朝市として定着し、6月から西若松駅東口の1階スペースで開催してきました。この日は開店前から約60名が並ぶ大盛況。開店から20分不足でほぼ売り切れとなりました。



女性部

▲お客さん殺到！怒濤の20分

農業体験記

9月から10月にかけて管内の学校で農業に触れる体験活動が行われました！

9/30 西会津小学校(5、6年生) 稲刈り体験



鎌の使い方を教わり、慣れない手つきで一糸懸命稲刈りをし農業の楽しさを学びました。

9/30 新鶴小学校(5年生) 稲刈り体験



盟友に鎌の使い方を教わり丁寧に刈り進めました。稲刈り後、新鶴カントリーを見学しました。

10/2 柳津小学校(4、5年生) 稲刈り体験



児童らは鎌の使い方に慣れず悪戦苦闘。みんなで協力して刈り取りました。

10/24 西会津小学校(3年生)・西会津高校(1、3年生) 芋掘り体験



収穫した芋を見せ合い、大きさ比べをして楽しみました。

10/2 宮川小学校(5年生) 田んぼの生き物調査



カマキリやコオロギ、イモムシなどたくさんの生き物を見つけ、興味津々で観察しました。

10/1 加納小学校(5、6年生) 稲刈り体験、田んぼの生き物調査



赤トンボやイナゴを発見！刈り取った稲は丁寧にまとめて稲架掛けを行いました。



さらなる品質向上へ 積算温度計を設置

喜多方市塩川町新井田谷地の齋藤勇さんは、昨年からの田んぼに積算温度計を設置しています。圃場の積算温度の実測はJA管内では初の取り組み。齋藤さんによると新潟や山形ではどこの圃場でも設置しているらしいとのこと。
気象庁の発表は一定の観測点の気温であり、個別の圃場における気温とは異なるため独自に測定する必要があります。
「米の品質やうまさには刈り取りの時期が大きく影響すること分かり、圃場における積算温度の実測は大変重要だ」と話します。

「福、笑い」笑顔でPR 県のトップブランド米へ

10月1日、福島県のブランド米「福、笑い」の令和6年産米PRのために、柳津町の田んぼで内堀雅雄知事と原組合長が稲刈りを行いました。
「福、笑い」は県がトップブランドを目指して14年かけて開発し、令和3年産米から一般栽培を開始しました。現在、生産者をGAPの認証取得者に限定し、食味も一定基準以上のものでのみ流通させることで高価格帯での販売を目指しています。
稲刈り後には生産者である株式会社アグリネクストの齋藤寛代表取締役と意見を交わしました。



▲内堀知事は「『福、笑い』は福島の誇るトップブランド米。多くの方にファンになってほしい」とPRしました。

親子で楽しむ収穫体験

有機の里部会は10月5日、生活協同組合パルシステム福島組合員を対象とした稲刈り体験を行いました。同組合員や消費者34名が参加し、5月に田植えしたコシヒカリを収穫しました。

参加者は、黄金色の穂をつけた稲に感動しながら丁寧に手で刈り取りをしました。稲刈り後には、新米コシヒカリで作ったおにぎりが振る舞われました。

参加者からは「初めての稲刈りだったが楽しくできた」「お米をつくることはとても大変だと実感した」などの声がありました。



▲お母さんと力を合わせて収穫

社員研修で稲刈り体験



▲苦戦しながら稲を刈取る社員

いいで稲作部会は9月27日、会津喜多方産コシヒカリの取引先である飲食チェーン店(株)ねぎしフードサービスの社員研修として、喜多方市熱塩加納町の沢井安昭さんの田んぼで稲刈り体験を行いました。

普段、提供している米がどのように栽培されているのかを学び、今後の店舗運営に役立てることが目的。社員約40名が参加し手作業で刈取りました。

同社代表取締役の根岸榮治さんは「これからも会津喜多方産コシヒカリを自信をもって提供していきたい」と話しました。

沖縄県でトップセールス 福島県産米の魅力PR

J Aは10月24日、沖縄県で会津産米のトップセールスと福島県産米のPRを行いました。

那覇市にあるサンエー那覇メインプレイス店で原組合長とJ A全農福島の白井幹雄部長が店頭に立ち、買い物客に福島県産米の魅力を訴えました。炊きたての新米ひとめぼれの試食配布も実施しました。

また、取引先米卸業者の沖縄食糧(株)と会津米求評懇談会を開き、令和6年産の栽培状況や収穫量、品質など産地状況を説明し、適正価格での継続的な取引を求めました。



▲福島県産米のおいしさをPRする原組合長

広報通信員 視察研修で交流を深める



▲提供している米の生産現場を学びました

J Aは10月3日、会津産コシヒカリを使用したおむすびを販売する「ほんのり屋」の運営会社(株)J R東日本クロスステーション社員の産地視察研修を受け入れました。

初めに坂下本店で情報交換会を行い、J Aから産地の特色や稲の生育状況などを説明しました。その後、会津坂下町の田んぼで社員13名が鎌の使い方や稲の束ね方を生産者から教わり稲刈りをしました。

社員らは生産者やJ A職員と交流しながら稲刈り体験を楽しみました。

〈宮農部 小澤健人〉

パルシステム展示会で特裁米PR



▶消費者に選ばれる米づくりを続けていきます

有機の里部会は9月29日、福島市のウイル福島アクティおろしまちで開かれた生活協同組合パルシステム福島の「商品展示試食会」に参加しました。同部会が栽培する特別栽培米「会津こしひかり」の安全安心をPRしました。同部会の大八木孝部会長は「会津こしひかり」の試食配布を行い、特裁米の取り組みを消費者へ呼びかけました。

スムーズな収穫・出荷にむけて座談会を開催

J Aは9月5日から20日まで、各地区において収穫・出荷座談会を160回開催し、約1500名が出席しました。

集荷目標数量や集荷体制、概算金単価の考え方などについて説明。座談会の中では、J Aの概算金設定や買取米についての意見や質問が多く出されました。



▲会津坂下町の広瀬支店2階にて

20回目となる伝統のペタンク大会を開催



女性部

▲ねらうはビュット(青色の標的球)の一番近く

みなみ地区女性部は9月18日、南会津町のびわのかげ公園健康交流センターでペタンク大会を開催しました。管内6支部から29名が参加し、実力が拮抗する10チーム(1チーム3名)が対戦。昨年に続き下郷Bチームが優勝しました。その他の成績は次の通り。
準優勝Ⅱ下郷A
3位Ⅱ館岩B

盛り上がったグラウンドゴルフ大会

みなみ地区年金友の会は9月27日、びわのかげ公園でグラウンドゴルフ大会を開催。110名が参加しました。絶好のスポート日和のもと、日頃の練習の成果を競い合い、大会史上初のダイヤモンド賞(8ホール・ホールインワン3回)が出るなど大いに盛り上がり、親睦を深めました。



▲男女上位入賞者の皆さん(総合優勝+ダイヤモンド賞の湯田愛子さん◎)

▲各ホールで好プレー続出

広報通信員



ホクホクキャンペーン実施中!!



広報通信員

J Aは、12月30日までホクホクキャンペーンを実施しています。対象商品を契約すると、抽選で農協全国商品券を進呈! 個人のお客様限定のおトクなキャンペーンです。条件や商品内容など、詳しくは最寄りの各支店へお問い合わせください。
〈金融部 古川真美

いつまでも健康に! みどり地区でウォーキング

J Aは10月22日、湯川村で令和6年度J A会津よつばみどり地区健康寿命100歳プロジェクトいきいきウォーキング大会を開きました。

同地区のくみあい健康教室や女性部から75名が参加しました。湯川支店から勝常寺の往復3.4kmを景色や会話を楽しみながら歩きました。



▲ウォーキングを楽しむ参加者



みなさんは店頭で販売されている牛肉や牛乳がどのように生産され、どんな種類があるかご存知ですか？今回は牛の種類や特徴、部位について紹介していきます。

◆肉用牛

食肉を生産するために飼育されている牛を指します。日本で飼育されている肉用牛は、**黒毛和種**、**褐毛和種**、**日本短角種**、**無角和種**の和牛4種類と、乳用種に黒毛和種を交配した**交雑種**、**乳用種去勢牛**などです。福島牛として販売されているのは黒毛和種で、当JA管内で飼育されている肉用牛も黒毛和種です。



◆乳牛

生乳を生産するために飼育されている牛のことです。日本で飼育されているほとんどは**ホルスタイン種**です。思い浮かぶ代表的な種類であり、世界中で最も多く飼われている種類です。次に多いのが**ジャージー種**でホルスタイン種に比べ、乳量は少ないが乳脂率が高いのが特徴です。ジャージー種と同様でホルスタイン種に比べると乳量は少ないが乳タンパク率が高くチーズ加工に適した種類として**ブラウンスイス種**がつかまします。

◆福島牛

福島県内で飼育・生産され、脂肪交雑や肉のキメなどに優れた黒毛和種で肉質等級3以上のものを「福島牛」と言い、品質・風味ともに一級品の証です。風味豊かでまろやかな味わい、色鮮やかで良質な霜降りが福島牛の特徴です。

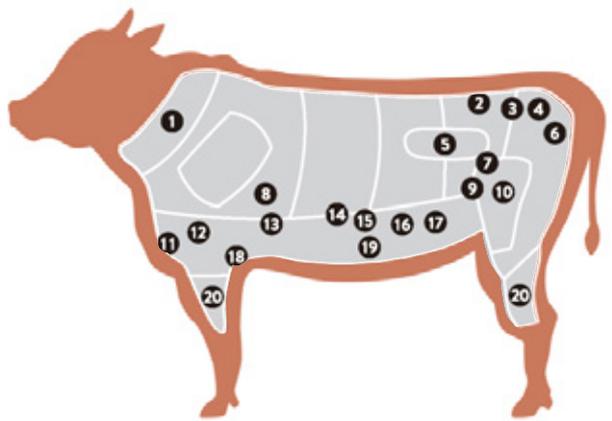


(ロゴ：JA全農福島HPより引用)

牛の部位

- ①**ネック**
首筋の部位。肉質は硬いがよく運動する部分なのでコクとうま味を含んでいる。
- ②**ランプ**
お尻に近いもも肉で、きめ細かく柔らかい肉質が特徴。適度に脂身があるが、赤身が多くさっぱりとした上品なうま味を味わえる。
- ③**ラムシン**
ランプとイチボの間に位置する部位。赤身と脂身のバランスが良く、もも肉のなかでもヒレ肉に次ぐ繊細な柔らかさ。
- ④**イチボ**
もも肉でありながら、サーロインに似た味わい。適度な霜降りが入り、赤身肉らしい濃厚で独特の深みを感じられる。
- ⑤**ヒレ肉**
脂肪が少なく非常に柔らかい部位。繊細できめ細かく、しっかりと肉質からはうま味が溢れる。

- ⑥**そともも**
きめが粗く、しっかりとした食感の赤身肉。肉本来の濃いうま味が特徴。「ナカニク」、「シキンボウ」、「ハバキ」に小分けされる。
- ⑦**ダルマ**
うちももの中でも一番柔らかい部位。たっぷりとした肉汁が特徴の柔らかい赤身。
- ⑧**ザブトン**
肩ロースの中でもしっかりと霜降りが入る部位。上品で柔らかい食感とコクのある味わいが特徴。
- ⑨**うちもも**
牛肉の中では脂肪が少なくヘルシーな赤身肉。他の部位に比べ水分量が多い。
- ⑩**トモサンカク**
もも肉の中でも美しく霜降りが入った部位。赤身のうま味に加え、上品な脂身の甘味と濃厚なコクを味わえる。別名「ヒウチ」
- ⑪**クリミ**
前脚上部の肉で運動量が多い部位のため、脂肪が少なくさっぱりとした味わいの赤身肉。少しクセがあるが濃いうま味が特徴。
- ⑫**トンビ**
肩甲骨付近にある赤身肉で淡白な味わいながらうま味が強く、肉汁を多く含む。



- ⑬**ゲタカルビ (中落ち)**
肋骨と肋骨の間についたばら肉で、赤身と脂身が層になっている部位。ばら肉の中ではやや硬めの肉質で、こってりとした濃厚な味わい。
- ⑭**ハトチマキ**
すね肉の一部。煮込み料理に適しているすね肉の中でも、特に柔らかい肉質が特徴。

- ⑮**ブリスケ**
ばら肉の一部で、繊維質で肉質は硬め。赤身と脂身はほぼ半々で、コラーゲンを豊富に含み、噛むほどに濃厚なうま味が味わえる。
- ⑯**カルビ (タテバラ)**
カルビは韓国語で「あばら骨の肉」の意味。一般的にばら肉のことを指す。食感は少し硬めだが、コク深く脂身の甘味が強い。
- ⑰**インサイドスカート**
横隔膜 (ハラミ) の付近にあるので、それに似た食感。繊維質だが柔らかい肉質で、赤身肉のうま味と程よく入った脂身の甘味も楽しめる。
- ⑱**カッパ**
腹の皮と脂身の間に赤いスジ肉。しっかりと噛み応えで濃厚なうま味が溢れる。薄切りにするか煮込みにすることが多い。
- ⑲**カインミ**
ばら肉の中でもヒレに近い部位。赤身の歯応えがありながらも非常に柔らかく、さっぱりとした上品な甘味を感じられる。
- ⑳**三角バラ**
ばら肉の中でも最上級の肉質。きめが細かく美しい霜降りが入っているため、脂の甘味と赤身のうま味が同時に味わえる。

**牛肉と牛乳を食べて、飲んで
みんな畜産を応援しよう!!**

JAファンづくり!!

友だち登録してね♪

JAではSNS(ソーシャルネットワーキングサービス)を使って情報を随時発信中です。一言でSNSと言っても種類はさまざま…。現在はInstagram、Facebook、YouTube、X(旧Twitter)、LINEを活用しています。

JA会津よつば



▲Instagram



Instagram、Facebook、XはJAの出来事やイベント情報をお届け!



▲Facebook



▼X(旧Twitter)



農家の日常や農青連、女性部の活動などを動画でチェック!!



▼YouTube



Xではわしがつぶやきますぞ〜♪

直売所まんま〜じゃ



▲Instagram



まんま〜じゃ担当者が会津米や旬の農産物をオススメ♪

直売所のイベント情報をお知らせ! 来店ポイント貯めてトマトジュースをゲット!



▼LINE



あぐりかふえC's



▲Instagram



本日の日替わりランチやおすすめのスイーツなどの情報をお届け!



SNSで会津の農業・農畜産物、JAについて広く内外に発信し、JAのファンづくりとアクティブメンバーシップの拡大に取り組みます。

*組合員が地域農業と協同組合の理念を理解し、「わがJA」意識を持ち、積極的な事業利用と協同活動に参加すること。



築150年の古民家が よみがえったですぞ!



観光案内所『徳一の里 庄九郎亭』

庄九郎亭

こころ安らぐ古民家で

おいしいランチはいかが?



わたしが紹介します!

磐梯資材センター
矢沢 龍ノ介



玄関を入ると昔土間だった休憩所

(一社)ばんだい振興公社 理事
齋藤治仁さん

道の駅ばんだいの駅長を務める齋藤治仁さんにお話を伺った。すでに道の駅で実績を挙げられている齋藤さん、地域や町をまきこんで「愛着人口」を拡大し、磐梯町の活性化を図る振興公社の取組みと、その中で庄九郎亭の位置づけを解説していただいた。

磐梯町の慧日寺跡周辺は本寺（もとでら）地区と呼ばれます。その中心が慧日寺に続く一本のまっすぐな参道であり、参道の両側には短冊状の宅地が南北に画然と並んでいます。この緩やかな傾斜のある道の東側には、左の写真のように、風格ある谷積みの石垣に建つ民家が整然と並んでいます。この一画に「庄九郎亭」があります。慧日寺跡から徒歩1分の「庄九郎亭」は、平成24年から空家となっていた旧吉田家住宅を改修した施設です。

磐梯町は「磐梯町歴史的風致維持向上計画」を策定し、歴史的風致の中核をなす、国指定史跡「慧日寺跡」がある本寺地区を重点区域に位置づけ、史跡整備と併せ、参道を骨格とした集落の外観等の修景を行うこととしています。旧吉田家住宅は、特に歴史的価値を有する建造物であることから、本寺地区の象徴的な建造物として、修理と併せ、観光案内所を兼ね備えた多機能型施設への整備を行ったものです。(この文章は上記「計画」を参考にしています。)

「庄九郎亭」という名前は、明治時代に「庄九郎様」と呼ばれ、地域の方々から敬愛されていた吉田家の祖先が由来です。

ランチは、町内の大きな企業でシェフを務めていた遠藤幸次さんが週替わりでこだわりの料理を提供。これが絶品!!是非召し上がれ!



参道から見た「庄九郎亭」



12帖の中の間



クラフト雑貨も
ありますぞ〜!



7.5帖の座敷 欄間は改修前のまま



地元愛好会の諸作品が飾られた12帖の奥座敷

【すぐ近くにステキなカフェも】

bandai coffee

所在地：磐梯町大字磐梯字本寺八幡 4614-4
電話番号：0242-74-1010
営業時間：平日 11時～15時30分
土日祝 10時～16時30分
定休日：火・水曜日
冬季休業：11月26日(火)～2025年4月上旬
その他：ほぼ全席に電源プラグ設置

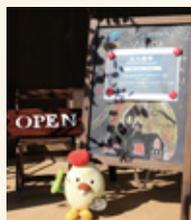


慧日寺の
敷地内ですぞ!



徳一の里 庄九郎亭

所在地：磐梯町大字磐梯字本寺上 4962
電話番号：0242-85-7200 / FAX：0242-85-7205
営業内容：観光案内所、休憩所、食事の提供
営業日：月、木～日曜日(木曜日は食事提供なし)
営業時間：11時～15時
定休日：火曜日・水曜日(祝日の場合は営業)
12月から3月までお休みします。
その他：駐車場は「慧日寺資料館駐車場」を利用



ランチは
週替わりですぞ!

今週のランチ

(取材日の10月25日)



b・kinokoとチキンの和風ベロンチーノ set

*これで1,000円
しかも大盛無料

a・nikomiyaのポークカツレツ set

ノロウイルスについて

高田厚生病院 検査科 佐々木 裕美子

ノロウイルスによる食中毒は1年を通して発生しますが、特に11月～2月の冬に多く発生します。嘔吐、下痢、発熱などの症状を伴い、持病のある人や子供、高齢者は重症化することもあります。ノロウイルスの特徴や予防方法を確認し、流行に備えましょう。

「ノロウイルス食中毒予防の4原則」



① 持ち込まない＝調理する人の健康状態に注意

- ・嘔吐や下痢の症状がある時は、調理を行わないようにしましょう。

② つけない＝徹底した手洗い、調理器具の洗浄・消毒

- ・手を洗うタイミング
 - ・調理を始める前
 - ・生の肉や魚などを取り扱う前後
 - ・食事の前
 - ・トイレに行った後 など



- ・調理器具は洗剤などで十分に洗浄した後に、熱湯または塩素系消毒液に浸して消毒しましょう。

③ やっつける＝中心部まで十分加熱する

- ・ノロウイルスは、中心温度85～90℃で90秒以上加熱すると死滅します。
- ・汚染されている可能性のある二枚貝などの食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。

④ ひろげない＝定期的な清掃・消毒、汚物の適切な処理

- ・調理する場所、トイレ等は定期的に清掃・消毒しましょう。
- ・嘔吐物などの汚物は適切に処理しましょう。

みんなの広場

今月の
お手紙



○まんまじやの新米祭行けなかつたので友達に2ヶ月ずつてもらいました。いつもはご飯一膳なのですが、すごく美味しくご飯が進みおかわりしました(笑) (喜多方市 五十嵐さん)

○ドバイに向けてブドウを発送していたこと、初めて知りました。これからもいろんな商品を発送して会津産のものがあることを祈っています。(会津若松市 中村さん)

○コメナルドが行くで紹介していた会津ルージュ試飲して来ました。ワイン独特の渋みを感じられ近くでやってくる祭典の出店の牛肉に合いそうと思っただ。教えてくれてありがとう! (下郷町 玉川さん)

○私の家にも70年ものキンモクセイがあります。今年初めて二度咲きしています。フジギです。(会津美里町 村山さん)

○絵手紙欄に出ている奏筆みつやさんに先日お会い致しました。喜多方市で開催している「アートぶらり〜」です。作品を購入しました。(喜多方市 原さん)

○今年も猛暑でした。でもおいしい野菜が採れました。失敗が多いけど腰も痛いけど畑仕事は楽しいです。海外で日本の桃とかりんごが人気なのは知っていました。きつと日本のぶどうもおいしいのでびっくりでしょうね!! (会津若松市 成田さん)

○7月8月は雨と暑さで畑の草むしりが大変でしたが、10月に入り里芋を20個植えたものがコンテナいっぱい収穫出来ました。うれしさが溢れます。(昭和村 酒井さん)

○この前、「ふくみらい」という品種のお米を食べました。農業の特集を見、改めてお米の大切さを実感しまし

た。これからも感謝の気持ちを忘れず食べたいと思います。(会津坂下町 松本さん)

○今年は台風や風も少ないのにどうして稲が倒れるのかわかりませんでしたが、「TV」はま・なか・あいづでわかりました。(喜多方市 外島さん)

○田んぼの倒伏があった。刈り取り時間が例年の2倍かかったが何とかOK。鈴木さんコンバインご苦労様でした。収穫はほぼ例年通りでした。(磐梯町 大田さん)

○第65回福島県農業賞、佐藤泉太さん、山口潔さん受賞おめでとうございます。永年のご努力が認められましたね。今後も頑張ってください。(下郷町 渡部さん)

○この前小学生の息子が田植えと稲刈りをしたお米を家族で食べました。とても美味しかったです。息子も昔は手作業今は機械と学校で学んだことを色々と話してくれました。主食を学ぶこととて大事だなと思いました。(柳津町 坂口さん)

○新鶴ワイナリーの特集が大変興味深かったです。インスタグラムを拝見したところ個展や体験型イベントなども開催されているようなので、ぜひ訪れてみたいと思います。(喜多方市 鈴木さん)

○先日夫の実家で柿もぎをしました。ゴマが入っていて甘い柿です。ピタミ回・老化学予防・美肌効果もある様です。ちよこちよこ食べて効果も期待です。(猪苗代町 小樽山さん)

○月：見たい時はいつもくもりや雨。スイパームも満月もしばらく見てませぬ。残念。でも「月」ってロマンティックです。よね。(南会津町 仲川さん)

○今年程良く出来たさつまいもだったけど、全部猪さんの餌になっちゃってしまいがやと反省です。(柳津町 斎藤さん)

文芸
ひろば



子に送る新米一つは物たりぬ
二品多く母の愛
昭和村 栗城 ツキ子

二人して秋の夕日を見ていたら
赤とんぼ来た孫のようだな
柳津町 菊地 義隆

倒伏し黄金穂苜蓿はコンバイン
非命しダウンア先見え
会津坂下町 定

黒煙をあげて過ぎゆくSLは
刈り田の向こう汽笛長びく
喜多方市 大竹 恭子

久々に目頭あつく子のメール
五人そろって四十代
“生んでくれてありがとう”
会津若松市 原 慎理子

十月の半ばとなるもナス実り
ムラサキの花けなげに開く
南会津町 大竹 幸一

我病みて看護師よりそい母のごとく
生きる希望を与えてくれる
喜多方市 菊地 よしみ

那須の旅フラワーパークに果てしなく
ケイトウの花燃ゆるが如し
南会津町 星 保子

熱気球色あざやかに舞う姿
風にまかせて空を楽しむ
喜多方市 ひまわり

幼き日にカンテラヒゲチと綿名され
意味の分からずふさぎ込みたり
喜多方市 樋口 和男

幼き日人差し指にてクルクルと
アカネ蜻蛉をつまみし思う
喜多方市 樋口 康子

入浴は四分あまりで少し汗
三十七度の湯加減なりき
喜多方市 鶴川 俊子

あんた誰鏡の自分に問いかけた
会津坂下町 相撲莫迦

農一途生きて卒寿や菊薫る
会津若松市 白川 玲子

藁積んで門結ぶ秋終い
柳津町 斎藤 泰花

離れててなかなか文句出てこない
会津美里町 山浦 光子

豊作の喜びの影苦勞あり
会津美里町 山浦 林一

期待するクリーンな政治L.E.D
会津若松市 五十嵐 幸枝

正常値出るまで計る血圧計
会津坂下町 荒井 茂

ジジイにも出番があるぞ孫の世話
会津若松市 大竹 茂



大竹 智恵子
会津坂下町



平野 シマ子
会津坂下町



梨子本 和子
会津坂下町



蓮沼 智子
会津坂下町

今月の 絵手紙



チビタン
西会津町



大堀 郁子
会津坂下町



馬場 忠子
南会津町



齋藤 ケイ子
会津坂下町



小熊 千恵子
喜多方市



ハウスの屋根から飛び出した
巨大オクラ
渡部 文子 (喜多方市)



今年のたつ年にちなんで龍の
ようなさつまいもがとれました
湯田 昌子 (南会津町)



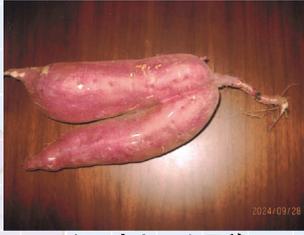
何だ？これは!!
珍しいミョウガの花
平野 ツル子 (南会津町)



しぶがきに名前をつけました
秋野みのり、めぐみ、みのる
鈴木 静雄 (会津若松市)



この暑さにはパンザイだナス!!
鶴川 幸雄
(会津美里町)



おいもちゃん兄弟
長谷川 弘子
(西会津町)



かわいい三つ子なす ^^
角度を変えれば鳥に見えます
渡辺 秀子 (会津坂下町)



ほんとに隕石みたい
ですね、宇宙イモ
大桃 由美 (南会津町)



高い所からの眺めは最高
(かぼちゃの気持ち)
酒井 知子 (只見町)



土の中からタコ?
女性部西会津支部

今月の 面白写真



コメンアルド画伯公式
@Komenardo

JA会津よつば
公式 Facebook

JA会津よつば
公式 Instagram
aizuyotuba

みんなの広場 お便り大募集

9月号応募総数 124 通
うちクイズ応募数 93 通、正解者 89 通

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 企画広報課 TEL0242-37-2450
メール: info@aizuyotuba.jp

〒965-0025 会津若松市扇町三丁目 5 番地の 6
JA 会津よつば みんなの広場係行

メールでの応募は
こちらから♪



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。
- ※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」10月号
クロスワードパズル答え

ツキアカリ

タ	カ	ラ	ク	ジ	ダ
ワ	オ	ン	ミ	ブ	リ
ラ	ソ	フ	ヨ	ト	ア
ト	ウ	キ	ヨ	ウ	
カ	ン	キ	ヤ	シ	カ
ツ	ホ	ミ	ユ	ソ	ミ
コ	ミ	ヨ	ウ	ア	ン

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

