

# 夢みる



## 特集

特集1 「ささ結」の無洗米キューブをキャンプ場で販売  
特集2 初の農業体験講座

## トピックス

「ささ結」栽培現地検討会／極早生種「五百川」稲刈り

## 園芸講座

野菜もの知り百科「サツマイモ」

## 情報コーナー

「ささ王」決定戦への出品者募集／新米まつり開催のお知らせ



# 特集1 「ささ結」無洗米キューブを キャンプ場などで販売

JA管内で生産された「ささ結」を100%使用する「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証米「ささ結」の真空パック無洗米キューブがキャンプ場での販売を開始しました。商品は1パック300g入りで無洗米のため、キャンプなどのアウトドアに最適であることや、土産品としての購入にも期待されています。



吹上キャンプ場内のショップで販売される「ささ結」無洗米キューブ

8月5日から販売を始めた鳴子温泉の吹上高原キャンプ場は、多い日で利用者が600人ほど。これまで利用者から米の販売の有無を尋ねられることが度々あったそうです。

キャンプ場ショップ担当の遠藤裕子さんは「『ささ結』が売れて多くの人に広まってほしい。また、キューブ型で見た目も可愛いのでお土産にも購入してほしい」と期待します。



アウトドア商品とともに「ささ結」無洗米キューブを販売する富永さん

## アウトドアやお土産に！

アウトドア商品を扱う古川の株式会社トミナガ自動車工業でも「ささ結」無洗米キューブの販売をしています。同社の富永博幸専務取締役は「キャンプに行く前のお客様が『ささ結』を購入していく。自社のSNSでも発信しているが、おいしい米なので、ぜひ多くの人に食べてもらいたい」と語ります。

土産品としての需要もあり、古川のギフトショップ クラフト木村の神戸智恵子代表取締役は「ビジネスホテルの利用者が土産として購入していく。6月から100個ほどは売れています」と話していました。



JAの営農担当職員は「今回、初めてキャンプ場での販売を開始した。様々な場面でご利用いただける『ささ結』として今後も販路拡大に努める」と今後の展望を語ります。

商品は1パック300g入り450円(税込)で販売中です。



ギフトショップで「ささ結」無洗米キューブを販売する神戸さん

## 表紙紹介

今月の表紙は、女性部フレッシュクラブが開いた「こどもキッチン」の様子です。詳しくは、4ページのトピックスでご紹介しています。



## 目次

- 2 特集
- 4 JAトピックス
- 6 夢職人
- 7 暮らしのアドバイス
- 8 ふれあい広場
- 10 営農インフォメーション
- 12 情報コーナー
- 14 シェフ永井のおすすめ

# 特集2 初の農業体験講座

## ～転作エダマメの調整施設を見学～

8月18日、富永野菜調整所で地域住民を対象に農業体験講座を初めて開きました。「食と農」に関する体験活動の場を提供することを目的とし、今年6月にJAがエダマメプランター栽培セットを無料配布した方を対象に実施しました。

プランター配付時のアンケートで、野菜の収穫や調整の体験を希望している方へ案内し、7組12人が参加しました。

この日はJAで出荷最盛期を迎えている転作エダマメの洗浄や選別などの調整作業を見学し、簡単な作業を体験しました。

参加者は「収穫も洗浄も機械で行っていたが、最終的な選別は人の手ですることに驚いた。野菜をより一層大事に、おいしく食べたいと思う」と話していました。



エダマメの選別作業を体験する参加者



エダマメの調整作業を見学する参加者

参加者には、家族ごとにその場で調整したエダマメを1kgプレゼントしました。

JAでは、地域住民を対象とした継続的なイベントや体験活動を通じて、「食と農」への理解醸成や農業と地域の活性化を目指しています。



プレゼントのエダマメを受け取る参加者(中)

### ほのぼの

結婚して嫁に行った娘が独立して、大崎市に根ざした各種ミニコミ誌の編集に携わっている。東は鹿島台、西は鬼首まで子育てしながら毎日忙しく飛び回っているようだ。

そうした中、私と会うたびに「やっぱり大崎市は農業が大事な産業で基本だよね」といった話になることが多くなった。結婚するまでは農家に生まれながら農業には見向きもしなかった娘が、仕事の取材を通して知り合った農家の人達に感化されて今は私に農業、農協の取り組みについて意見するまでになっている。農業への思いが強くなってきているように思い、ある意味嬉しくもある。

最近では実家に来るたびに孫2人とナス、キュウリ、ミニトマト等野菜の収穫や種まきまで手伝うようになった。嫁に行った娘ではあるが、我が家の事情で後継者に名乗りを上げてほしいくらいだ。私も娘に感化されたわけではないが、改めて農家のための農協経営をしっかりとしたいかねばと強く思った次第である。

(佐々木専務)

## 高品質な「ささ結」を目指し

### 栽培現地検討会

大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアムは7月29日、富永地区で「ささ結」栽培現地検討会を開きました。市内から「ささ結」の栽培者が参加し、生育状況の確認と食味・品質を確保するための栽培ポイントについて研修しました。

講師を務めた古川農業試験場の佐々木都彦さんは、水管理、病害虫防除、刈り取り時期の三つのポイントを説明。「例年より出穂期が早まる見込みなので、今後最も力を入れてほしいのが水管理。出穂後は飽水管理をし、落水は出穂後30日以降に行うこと」と指導しました。

現地確認は、古川富永地区の齊藤武康さんの圃場で実施。齊藤さんは「これまでは順調に生育が進んでいる。今後は水管理と病害虫防除を徹底する。今年もおいしい米を作るので、ぜひ多くの方に食べてもらいたい」と話していました。



講師の佐々木さんから説明を受ける齊藤さん(右)

## 円滑な米集荷業務に向け

### フォークリフト研修会



フォークリフトではい付けをするJA職員(左)

8月24日、全農宮城県本部古川連合農業倉庫で米の円滑な集荷業務に向け、JAの集荷担当職員を対象としたフォークリフト研修会を開きました。

この研修会は、出来秋の集荷業務に携わる職員を対象とし、全農物流株式会社を講師に実施。フォークリフトの基本動作や地震でも崩れない作業、シートベルトを使ったフレコンの積み方などを学びました。

講師の同社員は「慎重に焦らずゆっくりと作業をすること。一つ一つ確実に行うことが事故防止につながる」と指導しました。

研修を受けたJA職員は「慣れない機械操作だったので、とても勉強になった。秋の集荷に活かしたい」と話していました。

## 初めての料理をサポート

### フレッシュクラブ「こどもキッチン」

女性部フレッシュクラブは8月3日と4日、本店調理実習室で子ども向けの料理教室「こどもキッチン」を開きました。同部員が講師を務め、2日間で管内の小学3～6年生の児童24人が参加しました。

同クラブが管内の児童を対象に、食農教育や地産地消を兼ねて毎年実施しているもので、今年で3年目。初日は12人が参加し、雑誌『ちゃぐりん』の記事を参考に「炊き込みオムライス」や「ポップコーンシリンプ」野菜たっぷりマカロニサラダ」など5品を作りました。参加した児童は「料理をするのは初めてだけど楽しかった」と笑顔を見せました。

クラブ代表の菅原陽子さんは「子どもたちから『楽しかった』『また来たい』と聞いてもらえたので、今後もこのような活動を続けていきたい」と話していました。



児童の調理をサポートする菅原さん(左)

## 極早生種「五百川」稲刈り

9月上旬より販売開始

管内で稲刈り作業が始まっています。8月21日には、二本木地区の齊藤作郎さんが約50アールの圃場で極早生種「五百川」を刈り取りました。8月31日にJAで農産物検査を行い、9月上旬に県内と東北地方のスーパーで販売される予定です。

管内での「五百川」の収穫は、昨年より1週間早い作業となりました。齊藤さんは今年の生育について、順調に進んできましたが、8月中頃に雨が続き、登熟が停滞したことを説明。「コロナで大変な時期だが、おいしい新米を消費者に届けるので、ぜひ食べてほしい」と話していました。

管内では、同品種を3戸が2.2畝で栽培しています。



「五百川」の稲刈りをする齊藤さん家族

## 夏ネギ出荷最盛

早めの防除で品質向上



ネギを出荷する村上部会長

ねぎ部会では、8月初めに夏ネギの出荷最盛期を迎えました。出荷は7月26日から始まっており、7月30日には、同部会の村上智弘部会長が夏取りの品種「ホワイトサマー」を30箱（1箱5kg）出荷しました。

村上部会長は「今年は気候も安定しており、生育は順調。品質も申し分ない。今後早めの病害虫防除で良質なネギを出荷していきたい」と語ります。

JAの園芸担当職員は「夏ネギは定植時から害虫の発生が多く、梅雨時期からは雑草の繁茂や病害の発生も多かった。8月の本格出荷に向け、再度防除を呼び掛ける」と話していました。

JAでは、ナス、エタマメ、シンギクとともにネギを園芸重点作物に選定し、生産拡大に努めています。

## 無人ヘリでカメムシ防除

高品質米を目指す

管内で7月31日から8月18日まで、水稲の無人ヘリコプターによるカメムシ防除作業を実施しました。期間内に2回実施し、延べ3329畝を防除しました。

作業は早朝から始まり、古川農作物病害虫防除協議会（JA、大崎市、NOSA）などで構成が委託している古川無人ヘリ組合と全農みやぎのヘリ9台が稼働。当日の天候や圃場周辺環境などに配慮して、カメムシ類を防除しました。

JAの担当職員は「無人ヘリで一斉散布することで防除効果を上げ、労力の低減にもなる。高品質米の生産に向け、適期防除に努めたい」と話していました。

管内では今年度、「ひとめぼれ」や「ササニシキ」などを約3439畝に作付けしています。



無人ヘリを操縦するオペレーター

夢の作り手

夢職人

大崎市古川西荒井

畑山

まさ  
と  
雅人  
さん

(35才)



## 「大地・西荒井」独自のブランド品を

### ●主な仕事内容

5年前に設立した農業法人「大地・西荒井」で水稲12畝と大豆13畝の他、転作エダマメを1.2畝で栽培しています。エダマメは7月末から8月上旬まで収穫作業をしました。

### ●就農のきっかけ・始めた時期

家は米農家で、もともと農業には興味がありました。大学は東京農業大学で畑作を中心に寒冷地農業について学びました。学生時代の友人も農家をしており、自分も農家に生まれたからには農業をやってみたいと思っていました。大学卒業後は会社員として働いており、今年の1月から法人に加入し、現在は兼業農家としてエダマメを任されています。

### ●苦労していること・嬉しいこと

天候が違うだけで計画していた作業ができなことがあり、臨機応変に対応しなければいけないのは大変です。しかし、先を読んで計画通りにいった時や、手をかけた分、作物が応えてくれた時は嬉しいです。

### ●こだわり・心がけていること

作物は土が重要なので、土づくりには特にこだわっています。リン酸やミネラル分などをしっかり入れ、肥沃な土地にしていきたいと考えています。

### ●やりがいを感じることに

収穫時にたくさん取れた時は純粋にやりがいを感じます。エダマメも暑い中の作業で大変でしたが、収量が目に見えるのが一番のやりがいですね。

### ●今後の目標

法人化したので、規模拡大を狙いつつ、社員を雇えるくらいまで大きくしていきたいです。また、「大地・西荒井」といえばコレ!というブランドを作りたいので、エダマメで生産者指定されるような高品質なものを作っていきたいです。



朝取りを徹底し、鮮度と味にこだわったエダマメです。ぜひ食べてみて下さい。

## 家族の健康

### 心掛けたい 糖尿病予防



▶健康科学アドバイザー 福田千晶

わが国の成人の5人に1人は、糖尿病もしくはその予備軍といわれています。糖尿病は、血液中のブドウ糖(血糖)の濃度が高くなり過ぎる病気です。食事により腸で吸収されたブドウ糖は血液中に入り、臓腑(すいぞう)で分泌されるインスリンの働きで、筋肉や脳などの細胞に引き取られエネルギー源となります。

しかし、大食いや甘いものの取り過ぎ、大量飲酒などを続け、インスリンを大量に分泌し続けると、膵臓は疲弊し、インスリンを作れなくなります。体質やその他にもさまざまな原因で必要量のインスリンを作れなくなることもあります。いずれにしてもインスリンが不足すると、血液中にブドウ糖が多い状態が続きます。糖尿病になります。

一方、インスリンの助けを借りて糖を引き取りエネルギーとしていた筋肉などの細胞は、暴飲暴食などによりインスリンが大量に分泌されると、その刺激に慣れ過ぎてインスリンが効かなくなり、血糖値が上がり、引きれない糖は血液中に残り、これによっても糖尿病になります。

糖尿病の初期は自覚症状がほとんどありませんが、進行すると合併症として神経障害、目の網膜症、腎臓障害が生じ、やがて歩行障害や失明、透析が必要になります。また、動脈硬化が進行しやすくなり、脳出血、脳梗塞、心筋梗塞など命に関わる病気を発症しやすくなります。

糖尿病予防のためには、高カロリーにならないように甘いものや脂っこいものは控え、アルコールを飲み過ぎないこと。農作業の合間の昼食も手軽なおにぎりだけではなく、野菜やキノコ、魚(缶詰も可)や海藻なども食べましょう。運動の継続も大切です。移動は自家用車、農作業もトラクターで日常生活の機械化が進んでいるなら、日々の運動も必要です。

さらに、健康診断や人間ドックで定期的に血糖値を調べることも、大事な糖尿病予防の一つといえます。



## 野菜もの知り百科

〜サツマイモ(ヒルガオ科サツマイモ属)〜

▼土壌医 藤巻久志

サツマイモ(スイートポテト)もジャガイモ(ポテト)も救荒作物です。どちらも原産地は中南米で、コロロンブスの新大陸発見により欧州、アフリカ、そしてアジアに伝えられました。サツマイモは根が肥大した塊根(かいこん)、ジャガイモは茎が肥大した塊茎(かいけい)です。

野菜の名前には歴史や逸話があつて面白いです。サツマイモは薩摩国から江戸に伝わったから「薩摩芋」。琉球には琉球から伝わったから「琉球芋」。琉球には唐から伝わったから「唐芋」(からいも)。中国では甘い薯(いも)だから「甘藷(かんじよ)です。

沖縄県のサツマイモは、植物防疫法によって、本土に持ち込むことが規制されています。本土には生息していないイモゾウムシのまん延を防止するためです。沖縄県はウリミバ工根絶で開発された技術を基に防除事業を行っています。近い将来、肉色が赤や紫の「紅イモ」が本土でも食べられるようになると思います。

収穫直後のサツマイモは甘くありません。でんぷんが糖化するのに2〜3週間かかります。貯蔵期間が長くなると甘味は強くなりますが、ホクホク感は薄れます。貯蔵適温は13度で、10度以下の低温

に長く置くことが黒く腐敗します。一般家庭では購入後できるだけ早く使い切ることをお勧めします。

サツマイモはあくが強く、切り口が空気に触れると黒く変色します。きんとうやサラダなど色を美しく料理したいときは、皮を厚めにむき、すぐに水に漬けます。漬け過ぎると水溶性のビタミンCが流失してしまうので短時間にします。

戦中から戦後にかけて、アルコール製造用の多収の品種が、まさに救荒作物として国民を飢餓から救いました。しかし、アルコール製造用の品種は粘りも甘さも少なく、サツマイモを見るのも嫌だという人が増えました。今は「安納芋」や「へにはるか」などとてもおいしい品種が栽培され、ケーキやアイスクリームにもなっています。



# い 広 場

## 二人三脚

### 何事も相談を

大崎市古川狐塚

高橋

一郎さん (70)

きくみさん (68)



今年で結婚49年目の一郎さん、きくみさんご夫婦。一郎さんは区長や自主防災組織の会長などを務めています。6月から9月までドローンでの農薬散布を請け負い、忙しい日々を過ごしています。バドミントンが趣味で、今年4月には富永バドミントンクラブを設立しました。「無理せず楽しみながらの健康づくりです」と話します。機械の整備も得意で、地域の整備屋さんとしても頼りにされています。きくみさんは民生委員などを務めています。趣味として一郎さんとともにバドミントンを楽しんでいるほか、3年前から地域のレクダンスクラブに所属しています。「体を動かすことが好きですし、皆さんと楽しく健康維持ができ、情報交換やコミュニティーの場にもなっています」と魅力を語ります。

お二人に若い頃の思い出を伺うと、一郎さんは高校卒業後、農業に従事し、結婚後は二人で大規模農業を精力的に取り組んできました。作業効率を上げるため、きくみさんもトラクターやコンバインなどの機械を操縦しており、当時は女性のオペレーターは珍しかったそうです。一郎さんは「30才からはサラリーマン、50才からは不動産会社の経営など色々なことをしてきました」と当時を振り返ります。

一郎さんが「しっかり者の妻なので、いつも支えてもらっています」と話すときくみさんは「優しくて頼りになる夫です。ずーっと健康でいて下さい」と互いに思いを語ります。

そんな仲の良い高橋さんご夫婦に、二人三脚の秘訣をお聞きしたところ「何事も二人で相談して決めることです。これまで様々なことをしてきましたが、そのたびに二人で話し合ってきました。今は地域のお役に立てるよう、頑張っています」と笑顔で話すお二人です。

## 大きくなあれ

大崎市古川上中目

石川 大悟くん (10才)

優しくて面倒見が良く、気遣いもできる大悟くん。家ではお父さんに教えてもらいながら、竹で弓矢を作って遊んでいるそうです。また、おじいちゃんのお手伝いを頑張っており、「この前はハウスのビニールを一緒に張り替えました」と頼もしく話します。釣りやキャンプが好きで、お父さん、お母さんと年に4、5回はキャンプをするそうです。「キャンプでは火起こしやテントを建てるのも自分でやっています」と話します。1年ほど前からは柔道クラブに入り、礼儀作法の勉強や練習に励んでいるそうです。

将来の夢は、おじいちゃんに野菜の先生になってもらい、自分たちで育てた農作物を味わい、親子で楽しめるキャンプ場を開きたいそうです。「お父さんにはシーカヤックなど自然の楽しみ方の先生をお願いして、僕は弓矢など手作りの遊び道具を教えたい」と語ります。

ご両親は「いつも優しい大悟でいてください」と話していました。



おじいちゃんと草取りをしている2才頃の大悟くん



## お便り紹介

雨が続くお盆でした。涼しいので編み物を始めました。外を見ると草が伸び放題…。晴れたら草取り開始です。  
K・A(66才)

◇暑い日が続いたと思ったらお盆はずっと雨でしたね。編み物はどんなものを作のでしょうか?完成品、ぜひ見せてくださいね!  
(むげ)

8/3こどもキッチンに参加しました!知らないお友達とグループになってドキドキしました。上手にできるか不安でした。でも野菜を切ったりだんだん楽しくなりました。お母さんにも「おいしい」「がんばったね」「すごいね!」と言われてとても嬉しかったです!おいしくできて良かったです!また参加したいです!  
M・T(10才)

◇心温まるお便りありがとうございます。子どもたちは、協力しながら料理や片付けを一生懸命頑張りました。目を輝かせて「次は何をやりますか!」「わぁ〜!」と取り組む姿は、逆に私が元気をもらいました。また参加してね♡  
(ふーはは)

今年はゴーヤカーテンが大成功で生き茂っています。なのは毎日雨!茶の間が薄暗いです。  
R・S(64才)

◇雨は残念でしたが、気分一新!ゴーヤチャンプルーで健康増進!  
(マウイ)

今年のおおさき花火大会は音がするので外に出てみると見え、夏だなあと感じました。  
Y・H(67才)

◇やはり打ち上げ花火は夏の象徴ですね。ひゅ〜っ!どんっ!ぱ〜ん!疫病退散。来年こそは浴衣を着て家族や友人と一緒に大輪の花火を見上げたいものです。  
(こびっと)

窓を開けてエアコンのない部屋で昼寝をした。当初暑さは感じなかったし、風もあった。1時間半ほどして起きたら頭が「グラングラン」してきた。年がいくと感覚が鈍くなってくるので、熱中症には十分ご注意ください。  
H・S(72才)

◇暑さを感じなくてもエアコンを適切な温度に設定してからお休みになった方が良さかもしれませんね。水分補給もしっかりして熱中症には気を付けたいですね。  
(すなぎも)

コロナで人とお会いすることもできない中、主人とオリンピックを応援しています。パラリンピックもがんばれ!日本!  
K・I(73才)

◇賛否両論があったオリンピックですが、コロナで落ち込む中に元氣や勇気を与えてもらったように思います。パラリンピックも応援しましょう!  
(むげ)

このコーナーでは皆さまからの身近な話題や面白い出来事、本JA、「夢ふる」へのご意見・ご感想などをお待ちしております。素敵なお写真、絵手紙なども是非お寄せください。Eメールの方はこちらまで: info@jafurukawa.or.jp

二重枠に入った文字を、A→Fの順にできる言葉は何でしょうか?

1	5	8		14	21
	6			15	18
2			12		19
		9		16	
3	7		13		20
4		10		17	
		11			

### タテのカギ

① 陰暦10月の異称  
② 能あるは爪を隠す  
③ サツマイモには食物が豊富に含まれる  
④ 船の積み荷を地上に移すこと  
⑤ つらいことが続くことばしなくなる  
⑥ 感謝の気持ちを込めて花束を贈った  
⑦ 知識やひらめきを駆使して解きます  
⑧ 祝い事に付きもの魚  
⑨ 青物へ野菜を卸しに行った  
⑩ 押し入れの上に作られた物入れ

### ヨコのカギ

① 野山の散策を楽しむレジャー  
② 鶏肉の部位の一つ。羽の一部です  
③ イノシシを家畜化したもの  
④ 沖縄にいる飛べない鳥、ヤンバル  
⑤ 南米にある南北に細長い国  
⑥ 定規に刻まれているもの  
⑦ アイボリーとも呼ばれる淡い黄白色  
⑧ スマートフォンにはさまざまなデータが  
⑨ 軽くて硬い金属。元素記号はTi  
⑩ ギョーザや中華まんの中身をこう呼ぶことも  
⑪ 漢字から作られました

## 頭の体操

### 8月号パズルの答え

マスカット  
A B C D E

1	イ	ネ	カ	リ	ヒ	マ
2	ラ	タ	ン	テ	グ	ス
3	ク	タ	マ	ラ	ク	
4	ケ	ン	ト	ウ	シ	
5	アイ	イ	シ	ツ		
6	マ	ロ	ン	ミ	サ	キ
7	ド	ウ	ア	ツ	ガ	ミ

### 当選おめでとうございます!

- 8月号の当選者●(正解者は40人でした)
- 東部支店 菅原 ありさ さん
  - 西部支店 加賀谷 恵美子 さん
  - 西部支店 門脇 勝徳 さん
  - 北部支店 木村 彦 さん
  - 北部支店 小野寺 千代子 さん

パズル応募の際、郵便料金が不足している場合はお受け取りできませんので、お間違いないようご注意ください。(料金は63円です)

### パズル応募方法

郵便はがきに答え・住所・氏名・年齢・電話番号・身近な話題・JAへのご意見・本誌のご感想等を記入の上ご応募下さい。

正解者の中から抽選で5名様にエコーブマーク品「ノンオイルドレッシング青じそ・和風ごま」をプレゼントします。締切は9月21日の消印まで。

〒989-6171 大崎市古川北町三丁目10番36号  
JA古川 総務部組織広報課

※ご応募に際し取得した個人情報は本JAの業務以外には一切使用しません。また、応募いただいたご意見と当選者名を掲載することをご了承の上、応募ください。

# 令和3年産水稻

## 収穫までのスケジュール(天候は平年並みの予測)

月日	曜日	本年生育状況		
7月29日	木	出穂期	<ul style="list-style-type: none"> <li>○出穂始期 ほ場の5%出穂</li> <li>○出穂期 ほ場の50%出穂</li> <li>○穂揃期 ほ場の95%出穂</li> </ul>	
7月30日	金			
7月31日	土			
8月1日	日			
8月2日	月			
8月3日	火	穂揃期		
8月4日	水			
8月5日	木			
8月6日	金			
8月7日	土			
8月8日	日	乳熟期	※落水は出穂後30日	
8月9日	月			
8月10日	火			
8月11日	水			
8月12日	木			
8月13日	金	傾穂期		
8月14日	土			
8月15日	日			
8月16日	月			
8月17日	火			
8月18日	水			
9月6日	月	※7/29出穂の場合。		
9月7日	火			
9月8日	水	刈取始期(ひとめぼれ)		
9月9日	木	出穂後の積算平均気温940℃目安		
9月10日	金	※刈取始期(つや姫)	出穂後の積算平均気温1,000℃目安	
9月11日	土			刈取始期(ササニシキ・東北194号)
9月12日	日			出穂後の積算平均気温1,000℃目安
9月13日	月			
9月14日	火			
9月15日	水			
9月16日	木			
9月17日	金			
9月18日	土			
9月19日	日			



### ●適期刈り取りの励行

大崎地域の出穂期は、平年より4日早い7月29日となりました。正確な刈取時期を把握することは、米の品質や収量に大きく影響しますので、ほ場ごとに登熟を確認して適期に刈り取りを実施してください。

稲の成熟は一斉ではないので、籾の80～90%程度が黄変し、穂の基部にわずかの緑色の籾(3～4粒程度)があるときが刈取適期となります。

一般に刈取適期は出穂後の日数で、「ひとめぼれ」は42日前後、「ササニシキ」「東北194号」が45日前後、「まなむすめ」が40～45日、「つや姫」が45～50日とされていますが、**成熟期の判定にあたっては、稔実籾の熟色をみて判断し、コンバイン収穫では、籾水分が25%以下になってから刈取作業を行いましょう。**

### 〔良質米確保のための乾燥・調製作業手順〕

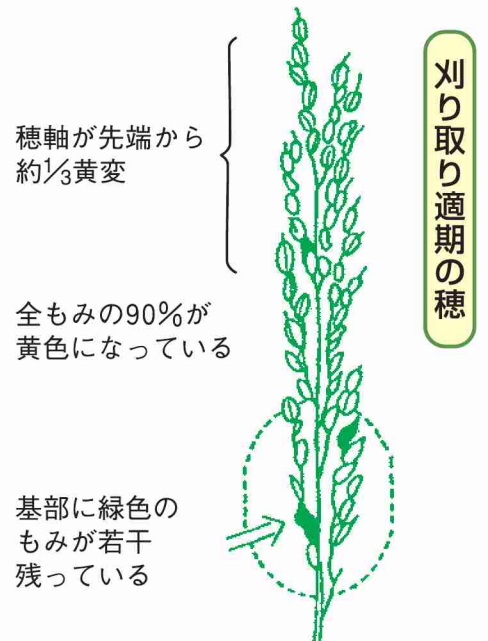
#### 適切な乾化作業

- ◎玄米適正水分：14.5～15.0%  
[人工乾燥]
- ◎過乾燥防止：きめ細かな水分測定を厳守
- ◎胴割米防止：高温、急激乾燥、急激放冷を避ける
- ◎水分の均一化：余熱乾燥、二段乾燥の励行
- ◎収穫の分離：倒伏した稲や成熟期の遅れた稲は別に収穫・乾燥
- ▼◎収穫時刻：収穫適期内で露が無い時

#### 適切な調製作業

- ◎米選機の網目選択：1.90mm以上
- ◎米選機の適正使用：規定範囲内流量
- ◎籾摺りの条件確保：適切な水分(肌ずれ防止)  
ロールの間隔調整(籾混入防止)  
籾の温度(高温時の籾摺り禁止)
- ◎整粒歩合：80%以上確保
- ▼◎適正量目：皆掛重量30.6kg(表示30.5kg)

#### 1等米の確保



# 「異物・異品種混入防止」の徹底

本年産米もいよいよ刈り取りの時期を迎えます。近年、収穫・調製時の不備から異物混入や異品種混入で返品が発生しています。このような問題が発生した場合、取引上大きな損害(産地や生産者の信頼喪失・農家手取りの減少)を被ることになります。

自分の作業内容を振り返り、繰り返し点検・確認することにより、確実な防止対策を講じましょう。

## <収穫時>

**収穫作業前に、ほ場内の清掃をしましょう。**

- 収穫前に、ほ場内に残ったヒエ・クサネムなどの雑草は抜き取り、雑草種子の混入を防ぎましょう。
- 缶・ビン・肥料袋・農薬の空容器などがいないか確認しましょう。

**収穫作業前・後は、コンバイン等収穫機械内部の残粒の清掃点検を必ず実施し、日付、品種名を日誌等に記録しましょう。**

## <乾燥・調整時>

**張り込み時・袋詰め時には、品種の確認をしましょう。**



## 個人乾燥・調製の場合

- 乾燥機・粃タンク・粃すり機・ライスグレーダー等は作業前・後に、必ず清掃してから使用しましょう。
- 別の品種に移るときは空運転をするなどして残粒を排出し、残粒がないか点検してから使用しましょう。
- 玄米袋詰めの際は、品種と袋表示が一致しているか常にチェックするとともに、氏名・年産・品種名などの必要事項を記載しているか確認しましょう。

## カントリーエレベーターを利用する場合

品種・栽培区分別に刈取計画を立て、余裕をもって搬入しましょう。

カントリーエレベーターやサブセンターに搬入する際は、全ての利用者の方に、品種を確認するため「品種札」を配付しています(搬入時に「品種札」の提示がない場合は保留となります)。また、刈り取りを受託した場合は、生産者・刈取者・運搬車が品種を確認するため、「圃場品種確認表示旗」を配付し、圃場に設置することとなっています。

※刈り取り前までに配付されていない場合は、支店営農課担当者にお問い合わせ下さい。

**もし、異なる品種・栽培区分(環境保全米・基準米)の粃が混入するとサイロ1本分全ての商品価値がなくなり、重大な事故となりますので、細心の注意を払いましょう。**

## 肉牛販売

肉牛枝肉共進会等の入賞者をお知らせいたします。(敬称略)

第64回東北牛匠会枝肉共進会(8月3日)

優秀賞 鈴木 久(北部支店 富永)

月例共進会(8月4日)

名誉賞 結城 猛夫(西部支店 志田)

今月の子牛市場開催日(古川上場日は14日)

9月14日(火)・15日(水)・16日(木)

## 子牛市場成績(本JA分)

令和3年8月19日 みやぎ総合家畜市場(税込価格)

性別	頭数	平均価格(円)	平均体重(kg)	前月の平均価格(円)	前年同期(円)
牝	14	687,029	292	707,892	621,971
去勢	15	736,633	328	786,736	693,264
合計	29	712,686	310	761,737	667,672

営農インフォメーションに関するお問い合わせは  
 営農部  
 営農生産課・担い手課・営農企画課 ☎26-2345

支店営農課  
 東部支店 ☎22-2207 西部支店 ☎26-2511  
 南部支店 ☎52-2211 北部支店 ☎28-1121

## JA古川フェスティバル開催中止について

開催を予定していたJA古川フェスティバル2021（仮称）は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大が収まらない状況にあるため、開催を中止いたします。何卒ご理解のほど宜しくお願い致します。

## 「ささ王」決定戦への出品者募集!

- 【募集期間】 10月1日(金)～10月28日(木)
- 【出品対象者】 美味しい米づくりに取り組む、日本国内の農業者および組織
- 【出品銘柄米】 令和3年産の「ササニシキ」、「ささ結（認証済みのもの）」のいずれか単一銘柄で、ブレンドしていないもの
- 【出品点数】 1銘柄1点、一人あたり2銘柄まで
- 【出品提出物】 参加申込書、栽培履歴書、玄米3kg（出品銘柄別に丈夫な袋に入れ、表面に氏名と銘柄を記載）  
※参加申込書と栽培履歴書は、大崎市農林振興課または大崎市各総合支所地域振興課で配布します。出品米は返品できません。
- 【申込み】 10月28日(木) 17:00まで、JA古川各支店・営農部販売課または、農林振興課に持参してお申し込みください。
- 【その他】 入賞した米は、大崎のPRに使用する場合があります。最終審査進出には、同一栽培方法の米を5俵以上保有し、販売可能であることと、11月19日の最終審査への参加（代理可）が条件です。

〈大崎市誕生15周年記念事業〉  
第5回みやぎ・大崎耕土  
『ささ王』決定戦2021  
～ササニシキ系米の美味しさを競う～

■日 時 11月19日(金)13:30～  
■場 所 古川農業試験場  
■内 容 「ささ王」最終審査・オンライン  
講演会・審査結果発表

お問い合わせ先  
営農部販売課  
担当:小丸 TEL 23-6527

## フリーペーパー「さきっぺ!」に JA園芸振興会担い手部会「ぷらふる」が登場!

JA園芸振興会担い手部会「ぷらふる」が大崎市などで発行されているフリーペーパー「さきっぺ!」9月号の表紙と巻頭特集で紹介されています。

7月29日に取材を受けた同部会は、部会員4人がナスを栽培するハウスでの表紙写真撮影とインタビューに応じました。インタビューでは、「ぷらふる」の名前の由来や販売会での手応え、今後の展望などを語りました。

齊藤彰人部会長は「これを機に多くの人に『ぷらふる』を知ってほしい。また、私たちの青果物を食べてくれた方からご意見をいただき、それを今後の活動に生かしていきたい」と話していました。

「さきっぺ!」は大崎市や加美町などで配布されるほか、同市役所やスーパーマーケット、JAなどに設置されています。



「ぷらふる」が紹介されている「さきっぺ!」の紙面  
(株)中広 発行

## 新米まつり 開催のお知らせ

日時: **10月10日(日) 10:00~13:00**

場所: **道の駅おおさき** (大崎市古川千手寺町二丁目5-50)

主催: 大崎市古川地域農業振興協議会

- 内容:
- ①「ささ結」新米&「仙台牛」を特別価格で販売、秋野菜の販売
  - ②「ささ結」・「仙台牛」購入者にプレゼント  
 ~2,999円 ごはんレンジパック 3,000円~4,999円 ささぼん(小袋)  
 5,000円~7,999円 ささぼん(箱入り)  
 8,000円~純米大吟醸酒「ささ結」(720ml)または全国共通寿司券(2,000円分)
  - ③「MIKAバンド」演奏 10:30~11:30
  - ④道の駅おおさき「あじわい亭」新米まつり限定メニューの提供



## 農繁期対応のお知らせ ~農業機械課~

9月11日(土)~10月3日(日)までの土曜・日曜・祝日は平常営業をいたします。

※天候や稲刈りの状況等により変更する場合があります。

営業時間 8:30より17:00まで お問い合わせ先 経済センター TEL 26-5081

## 理事会だより

第7回理事会 令和3年7月29日(木)

- 第1号議案 令和3年度第1四半期実績の検討について
- 第2号議案 外部出資の引受けについて
- 第3号議案 ディスクロージャー誌の作成について
- 第4号議案 JA古川フェスティバルの開催中止について
- 第5号議案 本店移転先等検討委員会の設置について

報告事項

- (1)大崎市三本木坂本土の売却について
- (2)一斉委集落委員会、第1回集落座談会、総代説明会の開催結果について
- (3)地区集会所新築工事費の助成について
- (4)JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について
- (5)役員賠償責任保険掛金の負担額について
- (6)反社会的勢力認定結果の定期報告(第1四半期)について
- (7)組織犯罪等の防止に係る対応状況(第1四半期)について
- (8)経営基盤強化に向けた検討について
- (9)理事会で決議した事項に関する報告について
- (10)JA交付金等つなぎ資金について
- (11)余裕金の運用状況について
- (12)大口の信用の供与等先の経営状況等について
- (13)JAバンク宮城ローンセンターの業務実施状況について
- (14)カントリー低品位米入札結果について
- (15)令和3年度生産数量目標達成(深堀)に向けた推進状況について
- (16)組合員の加入及び脱退の状況について
- (17)6月末主要事業の実績について

## 宮沢給油所の祝日営業

集落座談会でのご要望を踏まえ、宮沢給油所は祝日の月曜日も営業をいたしますので、ご利用ください。

【今月の祝日営業日時】

**9月20日(月) 8:30~17:00**

【通常の営業日時】

宮沢給油所:月・水・金 7:00~19:00  
 敷玉給油所:火・木・土 7:00~19:00

## 今月の税務相談会

■相談日 **9月17日(金)**

■相談時間 14:00~(予約制です)

■相談会場 古川駅前出張所(本店1階)

■お申し込み・お問い合わせ先

完全予約制です。お早めに最寄りの店舗にお申し込み下さい。

## JA古川の概況

(令和3年7月30日現在)

正組合員戸数	4,918戸
准組合員戸数	2,132戸
正組合員数	8,217人
准組合員数	2,456人
出資金	1,420百万円

今年も管内での稲刈りが始まりました。この間、田植えをしたと思っていたのに、気が付いたら稲が黄金色に!という程あつという間のような気持ちです。でも、その中には、農家の方々の手間や苦労がたくさんあるのだと思うと、新米が楽しみであると同時に大切に、おいしく食べたいなと思います。いよいよ訪れる新米の時期。一足早く店頭に並ぶ極早生種「五百川」の新米を皆さんもぜひ、味わってみて下さい!(むげ)

ひ・が・ら・い・が

## 今後の主な行事予定

- 9月10日 第11回理事会  
カントリー荷受稼働(~10/11)
- 24日 第12回理事会



▼永井智(ながい・ともかず)茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)オーナーシェフ

### 作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、小麦粉をはたいた秋サケを中火で両面焼き、白ワインを入れ、いったん火を止める。
- (2) (1)のフライパンにバター、カボチャ、サツマイモ、シメジ、生クリーム、砂糖を入れ、弱火にして塩・こしょうをして10分ほど煮込む。
- (3) ソースがとろりとしてきたら器に盛り付け、モロッコインゲンを添え、イクラをかけて出来上がり。

## 秋サケの クリームソース

### 材料(4人分)

- 秋サケ……………切身4切れ  
カボチャ(乱切りして蒸したもの)……………1/8個  
サツマイモ(乱切りして蒸したもの)……………1本  
シメジ(小房にばらしておく)……………1パック  
モロッコインゲン(3cm幅に切りゆでしておく)……………2本  
イクラ……………大さじ2  
生クリーム(乳脂肪分43%程度のもの)……………200ml  
白ワイン……………大さじ2  
砂糖……………小さじ1  
塩・こしょう……………適宜  
小麦粉……………少々  
サラダ油……………小さじ1  
バター……………小さじ1



シェフ永井の  
おすすめ

# 進めよう!! 国消国産

国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産



【今回のテーマ】  
日本の食料供給は  
大丈夫?

食のグローバル化が加速する中、有事の際  
にも食料の安定供給が求められています。



わが国の食料自給率(カロリーベース)は38%と低迷していますが、農産物輸入額は2000年からの約20年間で約2.3兆円も増加し、6.2兆円となりました。

また、コロナ禍で実際に、約20か国が食料の輸出規制に踏み切りました。食料輸出国もいざというときには、自国内の供給を優先する傾向が分かりました。

食のグローバル化が進む中だからこそ、「国消国産」を進めていくことに大きな意味があります。

耕そう、大地と地域の未来。

## 緊急時 連絡先

- ◆生活課(葬祭)…………… ☎52-5117(年中無休24時間)
- ◆共済課(交通事故のお問合せ) ☎23-6516 《夜間・休日》 ☎0120-258-931(フリーダイヤル)
- ◆自動車燃料課(プロパンガス切れ) ☎26-5081 《夜間・休日》 ☎0120-182-571(フリーダイヤル)
- ◆営農部(営農センター)…… ☎26-2345 ◆全農流通センター(資材注文) ☎0120-558-431(フリーダイヤル)