



JA古川広報誌

2023

11

November

# 夢ふる

No.307

ゆめふる



特集

## 新米まつりが大盛況!!

「ざぎ結」の新米販売を開始

- 2 もくじ・表紙紹介
- 3 南部支店の「スマイルさん」産直旬だより「ネギ・ホワイトスター」
- 4 **特集** **新米まつりが大盛況!!** 「ささ結」の新米販売を開始
- 5 **JAトピックス** 「ササニシキ」「ささ結」新米試食会 南部支店防犯啓発キャンペーン ほか
- 7 **ご近所グルメ** 枝カフェ
- 8 おたより紹介 **クロスワードパズル**
- 9 **営農インフォメーション**
- 10 **くらしのアドバイス** なくそう食品ロス お米をおいしく楽しもう
- 11 **情報コーナー** 「わいわい茶論」年末特別企画 「ささ結」新米フェアを開催
- 14 **シェフ永井のおすすめ** レンコンと豚バラ肉のオイスターソース炒め

## 表紙紹介

今月の表紙は、10月4日に女性部宮沢支部と宮沢地区公民館が共催した「古川北小学校稲刈り体験」の様子です。

詳しくは6ページのトピックスでご紹介しています。



## JA古川はSDGsに取り組んでいます!

持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals) の略称。2015年に国連総会で採択された持続可能な世界の実現を目指すための国際社会の共通目標です。私たち自身と、子や孫、さらにその先の世代も豊かに安心して暮らせる未来が続くために、人類・地球全体が直面している貧困・飢餓・気象変動などの問題を解決するために17の目標を掲げ、2030年までの達成を目指して国や政府、民間、組織、個人など世界各国で取り組みが進められています。



ホームページはこちらから▼



JA古川

今月のあなたの運勢 (2023.11月) モナ・カサンドラ

南部支店の  
「スマイルさん」

大崎市三本木上伊場野

福田 翔太さん(37才)(右上)

美由希さん(39才)(左)

美来ちゃん(5才)(中)

立太くん(3才)(右下)



大崎耕土の伝統野菜「上伊場野里芋」を栽培する福田さん一家

大崎市三本木地区で、200年以上前から受け継がれてきた歴史を持つ“上伊場野里芋”を栽培する福田さん一家。翔太さんは美由希さんと共に里芋をメインに栽培し、両親や家族と協力しながら水稲や大豆なども生産しています。三本木やまなみやAコープ古川店へ出荷していて、昨年からはネット販売も開始。県内外から多くの反響があり、今年は倍以上の注文が入ったそうです。

そして、お二人のお手伝いをしてくれるのは、ちょっと人見知りな美来ちゃんと立太くん。自宅裏から見える里芋の畑を見て興味を持ち始めているようで、上伊場野里芋で作った“里芋のからあげ”が大好き。美来ちゃんはカレー味、立太くんは塩味がお気に入りだと教えてくれました。

翔太さんと美由希さんは「美来と立太の意思を尊重するが、いずれはどちらかに上伊場野里芋の栽培を続けてもらいたい。そして自由にのびのび育てほしい」と話していました。

現在上伊場野里芋は25㍻で作付けしていて「来年は30㍻まで作付面積を広げ、質を落とさずサイズアップを目指す」と意気込みを語りました。

ネギ・ホワイトスター



産直旬だより

ほのぼのくらぶ

大崎市古川上古川 佐々木 恵子さん

9月から12月末頃まで出荷しています。栽培しているホワイトスターという品種は肉質が柔らかく、食味が良いのが特徴です。今年の夏は暑すぎたため、乾燥対策として根腐れに気を付けながら灌水管理を行いました。

薬味としても最適ですが、4〜5㍻ほどに切って“焼きネギ”にするとトロトロで美味しいので一番好きな食べ方です。

国消国産

ほのぼのくらぶ

【販売場所】

イオン古川店

1階食品フロア

営業時間 7:00~22:00

※一部の売り場および専門店は営業時間が異なります。



店内の産直コーナー



ネギの調整作業を行う佐々木さん

特集

# 新米まつりが大盛況!!

## 「ささ結」の新米販売を開始

大崎市古川地域農業振興協議会は10月8日、道の駅おおさきで「新米まつり」を開きました。大崎産農畜産物の安全性とおいしさをPRし、大崎地域のブランド米「ささ結」の新米やJA古川管内産「仙台牛」を特別価格で販売しました。

同日は、開会前から多くの来場者が訪れ、新米や「仙台牛」の販売ブースには、長蛇の列ができ、売れ行きは好調で販売開始から1時間ほどで完売となりました。

来場者は「新米まつりは毎年来ていて『ささ結』は子供も大好き。お弁当に詰めると喜んで食べている」と笑顔を見せました。



「ささ結」の新米を求めて賑わう販売ブース



「ささ結」の新米を購入した親子



「ささ結」「仙台牛」を求めて賑わう販売ブース前

開会セレモニーでは、JAの佐々木浩治組合長が新米の販売開始宣言をし、主催者達が「ささ結」のしゃりを使った寿司を試食しました。「ささ結」の新米は、県内のスーパーマーケットなどで購入できます。



「ささ結」のしゃりを使った寿司を試食する佐々木組合長(左)



「MIKABAND」の演奏に聞き入る来場者



オープン前から多くの来場者が列をなした「仙台牛」の販売ブース

JA古川管内のイベントや、地域農家の取り組みなどを紹介します

## ササニシキ生誕60周年 「ササニシキ」「ささ結」新米試食会



大崎の米「ささ結」ブランドコンソニシウムは2日、大崎市古川で「ササニシキ生誕60周年」「ささ結」9年目の新米試食会を開きました。コンソニシウム会員や関係機関の代表者らが出席。炊きたてのご飯の他、すしやササニシキのおにぎりなどを試食し、冷めてもおいしい特徴を確かめました。

コンソニシウム副代表であるJAの佐々木浩治組合長は「高温障害の心配もあったが、大変おいしい新米となった。来年は作付面積を増やしたい」と話しました。

同試食会では東北を中心に活動するジャズバンドグループMICKA BANDによる、ささ結のイメージ



「ささ結」の新米を試食する  
佐々木組合長(左)



試食会で振る舞われた「ささ結」の新米

ソング「Feel it! ささ結」が披露されました。ヴォーカルのMICKAさんは「香りが良く甘みがあり、一粒一粒がしっかりしていて別格のおいしさがある。自宅ではお客さんにもささ結をふるまっています」と語りました。

今年は、同品種を90畝に作付けしており、約500トンの生産が見込まれています。

コンソニシウムは同市や2JA(古川、新みやぎみどりの地区・いわでやま地区)、古川農業試験場などで構成。「東北194号」を「ささ結」の愛称でブランド化する取り組みを進めています。

## 藤木眞也参議院議員 子実とうもろこしなど圃場視察



JA古川は9月19日、藤木眞也参議院議員や全農みやぎの職員らと共に、子実とうもろこしや大豆の圃場(ほじょう)で生育状況を視察しました。視察後はJA宮城中央会の佐野和夫会長、JAの佐々木浩治組合長らと意見交換をしました。

JAでは、大豆との輪作による大豆収量の向上や労力削減の観点から、2022年度から新たな転作作物として子実とうもろこしの栽培に取り組んでおり、今年で2年目となります。

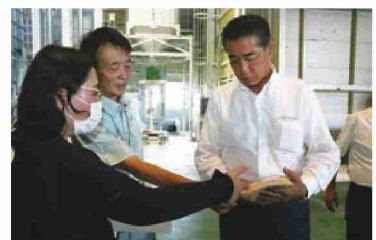
JAの大夫學専務は「播種から収



佐野会長(左から3人目)らと子実とうもろこしの生育状況を視察する藤木議員(右)

穫までの対策はできてきた。藤木先生には、これからの子実とうもろこしを、最終的な飼料として供給されるまでの一連の流れをスムーズにできるような対策を要望したい」と話しました。

藤木議員は「昨年から子実とうもろこしの取り組みが全面的に出てきたことで、国会でも興味を持ち始めてきた。これまで先駆的に取り組みを行っている所にしっかりと支援をしたい。一大産地として全国の手本になってほしい」と話していまし



乾燥調製した子実とうもろこしを確認する藤木議員(右)



## 第15回JAバンク宮城 パークゴルフ大会 女性の部優勝



大会出場メンバー

10月20日、「第15回JAバンク宮城パークゴルフ大会」が開催されました。県内の7JAから総勢156人が参加し、JA古川からは、9月に行われた「第15回年金友の会パークゴルフ大会」で上位に入賞した20人が参加しました。

7JA混合で4人1組に分かれ、他JAの参加者らと親睦を深めながらパークゴルフを楽しみました。

女性の部では東部支店の佐藤千賀子さんが優勝。佐藤さんは「この日のために5日間通って練習し、去年のリベンジを果たすことができました。皆様の応援のおかげで恥じない結果が出せました」と喜びを語りました。

結果は次の通りです。(10位以内)

- ◇男性の部▽6位 宮澤忠一さん(東部)▽7位 武田壽行さん(南部)▽9位 三浦利一さん(西部)
- ◇女性の部▽優勝 佐藤千賀子さん▽5位 武田みき子さん(南部)



## 南部支店 防犯啓発キャンペーン



来店者へちらしなどを配る南部支店の職員⑥

JA南部支店は13日、年金支給日に併せ、大崎東部地区防犯連合会や古川警察署と協力して「防犯啓発キャンペーン」を実施しました。

同支店前に横断幕やのぼり旗を設置。職員が年金受給に来店した人にちらしやポケットティッシュを配り、特殊詐欺被害防止を呼び掛けました。

来店者は「怪しい電話は来ないが、海外から詐欺を匂わす内容の手紙が届く。返送先が日本国内なので詐欺だと思っている。お金を盗られないよう気を付けたい」と話しました。

古川警察署生活安全課の大泉潤係長は「年金支給日を活用した電話が多く、最近は携帯電話にかけてくるのが主流となっている。騙されないよう気を付けてほしい」と呼びかけました。

同日は、来店者に固定電話への自動音声機器の取り付け推進も行いました。



## 古川北小学校5年生 稲刈り体験

大崎市古川荒谷地区にある大崎市立古川北小学校の5年生55人が4日、宮沢地区公民館前園場で稲刈りを体験しました。稲刈り体験前には、同公民館ホールで光岳寺住職から坐禅指導を受け、坐禅体験も行いました。



鎌を使って真剣に稲を刈る児童

刈り取ったのは今年5月上旬に田植えを行った「つや姫」で、鎌を使って収穫。同公民館JA古川女性部宮沢支部が共催し、地元農家に鎌の使い方や教わりながら稲を刈りました。

収穫後は、地元農家によるコンバインでの刈り取りの様子を見学し、児童らはコンバインの刈り取りの速さに圧倒されていました。

同校の齋藤竜一校長は「米ができるまでの過程を体験でき、子どもたちも楽しんでいました。地域の方とのつながりを大事にしなが、このような活動を増やしていきたい」と語りました。

参加した児童は「鎌を使った昔ながらのやり方で、勉強しながら刈り取れた。食べるのが楽しみ」と笑顔で話していました。

収穫した米は、生徒たちでおにぎりを作って食べる予定です。



## ゆめのさと幼稚園 サツマイモ大豊作!



サツマイモの収穫を楽しんだゆめのさと幼稚園の園児と先生

大崎市立ゆめのさと幼稚園は10月19日、5月にJA古川女性部長岡支部員らと植えたサツマイモを収穫しました。

園児6人は先生らと協力しながら、大小さまざまなサツマイモの収穫を楽しみました。

参加した園児は「たくさん採れて楽しかったし、大きいのも取れてうれしかった」と笑顔を見せました。

同園の齋藤裕美園長は「去年はサツマイモが不作で、ほかの野菜も食害に遭い、あまり収穫ができませんでした。今年はたくさん採れたので収穫祭でみんなと食べるのが楽しみです」と豊作を喜びました。

収穫したサツマイモは、「ごはん、みそ汁に、夏に収穫したポップコーン用のトウモロコシでポップコーンも作って、収穫祭を行う予定です。」

JA管内にあるおすすめ店をご紹介  
 ぜひ足を運んでみてください



大崎市産大豆を使ったソイソフトクリーム  
 350円(税込)



上原酪農の牛乳を使用した  
 鳴子牛乳のカフェラテ 400円(税込)

大崎市役所新庁舎1階ロビーに店を構える「枝カフェ」は、岩出山にある「石崎屋」のオーナーが「大崎市を活発にしたい」との思いから、令和5年5月8日に新庁舎開庁と共にオープンしました。

「多くの方に親んでもらえる止まり木のような存在のカフェにしたい」と語るのは店長を務める小竹櫻さん。枝カフェのキャッチフレーズとなっている「ほっとひといき、羽やすめ」に惹かれ、人との会話を楽しみながらカフェで働きたいと思っていたところで枝カフェの店長の応募を発見し、即応募したそうです。

現在は、市役所を利用する方をはじめ、散歩の途中に立ち寄った方、市民が気軽に利用できる屋内広場「パタ崎さん家(ち)」を勉強のために利用する学生など、幅広い年齢層の方が利用しています。

### 大崎産の食材を使用した メニューを味わって

大崎市が大豆作付面積県内1位ということをご皆さんに知ってもらいたく開発されたのが「ソイソフトクリーム」。大崎産大豆「きぬさやか」の豆乳が使用されています。えぐみや青臭さが少ない品種で、小竹さんイチオシのメニューです。

鳴子牛乳のカフェラテは、大崎市鳴子にある「鳴子上原酪農組合」の生産者に限定された牛乳を使用しています。濃厚なミルクの味わいと、コーヒーの深みがマッチしたカフェラテです。コーヒーには三本珈琲のサンシャインブレンドを使用しています。

ドリンクやスイーツの他にも、石崎屋の焼き菓子や地元のお店の日替わり弁当なども販売しています。ささ結を使用したおにぎりも販売していて、新米フェア2023にも参加。「新米フェア限定メニューも楽しみにしてほしい」と話します。

市役所正面入り口を右手に進むと、元気な笑顔で小竹さんやスタッフが出迎えてくれます。大崎産の食材を使用したメニューでほっとひといきつきながら、羽やすめに訪れてみてはいかがでしょうか。



店長の小竹さん

日替わりでお弁当や石崎屋のスイーツを準備しています。市役所に用がなくてもぜひお立ち寄りください。

地元の方々に愛される  
 止まり木のような存在を目指す

古川七日町



シックな雰囲気の外観

ほっとひといき、羽やすめ

## 枝カフェ

【所在地】大崎市古川七日町1-1  
 【TEL】(0229) 87-4914  
 【営業時間】10:00~17:00  
 【休業日】土・日・祝



お店の詳細はこちらから！



※略図となっております





# 令和6年産JA古川米の 取り組みについて



## 営農 インフォメーション

JAグループ宮城による特色ある取り組み「環境保全米全県運動」として、県内統一した生産基準の環境保全米を作付適地の7割を作付目標として展開しています。

JA古川では、今後も実需者との結びつきを一層強め、環境に配慮しニーズに応じた特色ある米の作付けを推進して参ります。

つきましては、取り組みの内容をご理解いただき積極的に作付けの拡大をお願い致します。

### ◎計画面積

#### (1)環境保全米

ササニシキ……………80ha	日本生協連等との結びつきにより、慣行的に行われている農薬成分数及び化学肥料窒素成分量を5割以下で栽培します
ひとめぼれ……………340ha	東光食品(株)等との結びつきにより、慣行的に行われている農薬成分数及び化学肥料窒素成分量を5割以下で栽培します
東北194号……………120ha	環境保全米と同様の生産基準と、食味を重視し低タンパクを目指すため、追肥を行わないことで大崎市の認証を受け「ささ結」として作付けを拡大します
つや姫……………120ha	新たな販路棚拡大を見据え、県内・外との結びつきを図り、慣行的に行われている農薬成分数及び化学肥料窒素成分量を5割以下で栽培します

#### (2)基準米

まなむすめ	業務用米等への取り組み
つきあかり……………60ha	業務用良食味品種

「まなむすめ」の取り組みにつきましては、令和5年10月17日配付の古農協営農第1168号をご確認下さい。

詳しくは支店営農課・営農センターへご相談の上、取り組みをお願いします。

## 令和6年産 JA古川環境保全米 栽培体系

使用量:10a当たり

作業名	予定時期	ササニシキ、ひとめぼれ、東北194号(ささ結)、つや姫		
		使用資材名	使用量	成分数
種子消毒	3月	温湯消毒または微生物農薬		0
苗立枯病	4月	ナエファイン粉剤 またはナエファインフロアブル(薬剤50ml+水50ℓ→100箱)	6~8g/箱 0.5ml/箱	1
発根促進	4月	ファイト・オーツー	1ml/箱 2回散布	-
基肥	5月	環境保全米名人N12(有機由来の窒素が50%含まれます)(ササニシキの例) みやぎ米有機一発218(有機由来の窒素が50%含まれます)(ひとめぼれの例) ネオペースト1号(化学窒素のみ)	30kg以内 40kg以内 20kg以内	-
害虫・葉いもち	4・5月	ファーストオリゼパディート粒剤 (床土混和~播種時覆土前) Dr.オリゼパディート粒剤 (緑化期~移植当日)	50g/箱 1kg/10a(副条施用時)	2
除草	5月	カイリキZ 1キロ粒剤・フロアブル・ジャンボ	1kg 500ml・300g	3
追肥	7月	NK化成肥料16-0-18 または有機追肥538 (東北194号は追肥はしない)	6kg以内 10kg以内	-
稲こうじ病	7月	Zボルドー粉剤DL	3kg	0
いもち病	7月	カスミン液剤	1000倍液	0
紋枯病	7月	バリダシン粉剤DL またはバリダシン液剤5	3kg 1000倍液	0
カメムシ類防除	8月	スタークル1キロH粒剤・液剤10またはスタークルメイト1キロH粒剤・液剤10 スタークル粉剤DL・豆つぶ	1kg・100ml 3kg・250g	1
		エクシード粉剤DL エクシードフロアブル	3kg 50ml	1

注:令和6年度より変更

栽培期間中(育苗含む)の化学窒素成分量は3.5kg以内、農薬は8成分数の使用となります。

なくそう食品ロス

# 余った野菜の使い道

▼食品ロス問題ジャーナリスト 井出留美

カレー、ギョーザ、みそ汁、スムージー……これらに共通することって、何か思い浮かびますか？

実はこれ、「野菜が半端に余ったらどうしますか」と聞いたときの答えの献立なのです。例えば、野菜が半端に余ったら「みそ汁に入れちゃいます」という人がいました。「カレーに入れます」という人や、ギョーザの具に刻んで混ぜるという人も。

私の場合は、前日に作った夕飯でキャベツやレタスなどの野菜が半端に余ったら、毎朝作っている野菜と果物のスムージーに入れていきます。

野菜じゃないけれど、豆腐が半端に余ったときも入れてしまいます。

「え、豆腐？」って思うかもしれませんがね。豆腐スムージー、意外とおいしいんですよ。高校時代の文化祭でクラスの出し物として提案し、採用されたこともありました。当時はスムージーがはやっていなかったわけではないので時代を先取りしたかもしれません。

毎朝スムージーを作るときの材料は、チンゲンサイなどの青菜や青じソ、レモン、熟して凍らせたバナナ、黒ごまきな粉、おからパウダー、100%果汁のジュースなどで。

バナナは、シュガースポットが出てくる割引の物を買ってきて、家で凍らせて熟させた後、皮をむいて凍らせておきます。

バナナも廃棄が多い食品です。バナナの加工食品を製造・販売するバーナナ社の共同創業者マツト・クリフオード氏は「毎年1500億本のバナナが輸出として生産され、その半分の750億本が廃棄されている」と話しています。

家庭で最も捨てられるのは野菜です。「これに入れればOK」というレパートリーがあると、たとえ食材が余っても心強いですね。

他にも、野菜炒めやオムレツの具、野菜のキツシユ(パイ生地やタルト生地に、卵液と野菜を入れて焼いた料理)、ミネストローネなど、工夫して使うことはできるはず。野菜が余ったら試してみませんか。



お米

もおいしく楽しもう



# 新米の疑問について答えます！

▼五ツ星お米マイスター 小池理雄

新米はお米が最も注目される話題の一つです。今回は皆さんが疑問に感じる点についてお答えします。

①新米のおいしい炊き方は？

新米は水分が多いといわれますが違います。お米は収穫後、保存が利くように乾燥させており、水分は14.5〜15%くらいです。保存状態が良ければこの数値が極端に下がることはありません。一方で新米の組織は古米に比べて硬化していないので、通常の水加減だと軟らかくなることはありません。

ただ、最近では新米だから柔らかいとは限りません。その原因の一つが猛暑です。あまりに暑いと米粒のでんぷんが充実しないため、弾力性がなくなります。そのため新米であってもじっくりと時間をかけて水を浸漬させないと、ふっくらと仕上がらないのです。

②新米はいつごろから出回るの？

新米は一番早く6月ごろから、通常は8月から出始めますが、東北地方や北海道を含めたほとんどの地域が出そろうのは10月末です。

③新米よりも年明けくらいのお米の方がおいしいって本当？

お米は新米のように柔らかい状態よりも、多少時間がたつて堅さが出た方が味



の深みを感じやすくなります。新米は香りとつやがあるので、思わず「おいしい！」と言ってしまいがちですが、落ち着いて味を確かめると、やや物足りなさを感じます。

④新米の収穫は北海道が一番遅い？

埼玉県や九州地方など、比較的暖かい地域では収穫が11月くらいになることがあります。これは麦との二毛作(同じ場所で年内に2種類の作物を続けて栽培すること)を行っている、田植え時期も遅いからです。北海道は寒くなる前に収穫するので10月初旬には新米が出てきます。

⑤いつまでのお米が新米なの？

収穫されたその年のうちに精米して袋詰めされた物までを新米と呼びます。皆さんもぜひ新米を楽しく食べてください。

JA古川型福祉活動「わいわい茶論<sup>さろん</sup>」年末特別企画!

# 年忘れ、落語で笑タイム!

入場無料

- 日 時：令和5年12月19日(火)10:00
- 開 場：9:30 **全席自由席**
- 場 所：パレットおおさき・多目的ホール
- 出 演：**春風亭 与いち** 落語家二つ目  
(師匠 春風亭 一之輔)



## 水無月亭 六六

宮城県(大崎市)生まれ。  
「仙台新撰落語会」所属。



仙台市出身初の  
プロの落語家が  
古川にやって来る!!

- 応募方法：**JA古川各支店**  
※支店窓口にて必要事項を記入の上、入場整理券をお受け取りください。  
(複数希望についてはご家族分まで代理で受け取れます。)
- 受付開始：**11月13日(月)～ 予定数に達したら配付終了**  
※入場整理券は当日までなくさないよう保管し、公演当日は必ずご持参ください。  
※新型コロナウイルス感染症、インフルエンザの感染予防のため、ご観覧の皆様にご協力をお願いする際は指示に従って頂けますようよろしくお願い致します。また、状況により中止になる場合もございます。予めご了承ください。

JA古川型福祉活動「わいわい茶論<sup>さろん</sup>」は高齢組合員のサポート、地域高齢者が集う場づくりをきっかけに健康寿命の延伸を目指した活動です。観覧は無料ですが、JA古川管内にお住まいのおおむね65歳以上の方と限定させていただきます。何卒ご了承ください。

お問い合わせ 総務部組織広報課 TEL 23-6511

## 「ヘルシークッキング」参加者募集!

- 日 時 12月1日(金)10:00 開会
- 場 所 JA古川本店 調理実習室
- 内 容 こころとからだにやさしい「薬膳料理」
- 講 師 薬膳コーディネーター 中川 歩美 氏
- 会 費 一人500円
- 募集人数 16人(先着順)



- 申込期日 **11月13日(月)～11月16日(木)まで**。平日の9:00から17:00までの間に、電話でお申し込み下さい。  
**定員になり次第、締め切りとなります。**

※新型コロナウイルス感染状況によっては、開催を中止する場合があります。  
※開催日を含め2週間以内に、風邪などの症状のある方・体調不良の方はご遠慮ください。  
※当日撮影した写真は、JA古川の広報誌やホームページなどに掲載させていただく場合があります。

お問い合わせ・お申込み先 総務部組織広報課 高橋 TEL 23-6511

# 「ささ結」新米フェアを開催

## ～12月28日まで市内飲食店で「ささ結」を提供～

大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアムは、11月1日から12月28日まで「『ささ結』新米フェア2023」を開きます。大崎市内の飲食店で「ささ結」を使ったメニューを提供し、地元消費者に新米を食べる機会を提供し、市外から来る人たちにも「ささ結」のおいしさや魅力を発信します。

今年で6回目の実施で、23の飲食店と大崎寿司(すし)業組合加盟店10店の他、菓子店と酒店、直売所が1店舗ずつ参加。期間中は、「ささ結」を使った期間限定のオリジナルメニューを提供する他、従来使っている米を「ささ結」に変更するなどして提供します。



「ささ結」提供店が掲載されたパンフレット

# JAへ令和5年産米の全量出荷をお願いします!

## 【令和5年産米集荷積上げ運動実施中!】

5年産米の全量集荷に向け自家用米等お早めにご確認のうえ、一俵でも多くの出荷にご協力をお願い申し上げます。尚、出荷契約米の出荷期限は**令和5年11月末日**となっております。期日を超えた米穀については、需給状況に応じた買取米穀として取り扱いますので、お早めに出荷願います。

**全国のお客様が皆様のお米を待っています!宮城米(JA古川米)は家庭用をはじめ外食・中食用途として広く使用され全国の多くのお客様に愛されています。**

# 古小タイガースが2度目の優勝!!

## 第14回JA共済少年野球宮城県大会

9月30日(土)、10月7日(土)女川町総合運動公園において「第14回JA共済少年野球宮城県大会」が開催されました。決勝戦はJA古川代表の「古小タイガース」とJAいしのまき代表の「広瀬クラブ」の対戦となり、古小タイガースが9-1で勝利し、見事2回目の優勝を飾りました。

また、最優秀選手賞には古小タイガースの佐々木<sup>せい</sup>惺さんが選ばれました。最終結果は以下の通りです。

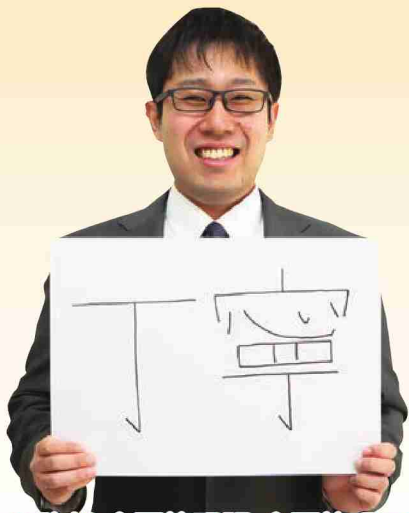
	チーム名	代表JA
優勝	古小タイガース	古川
準優勝	広瀬クラブ	いしのまき
第3位	成田オーシャンイーグルス	新みやぎ
	蛇田イーグルス	いしのまき



2度目の優勝を飾った古小タイガースのメンバー

# 令和5年度新採用職員紹介

(10月1日付)



総務部 企画管理課 企画管理係

にしつか たいが  
**西塚 大河**

何事にも丁寧に対応することを心掛け、  
責任をもって業務に取り組みます。

## 理事会だより

### 第10回理事会 令和5年9月26日(火)

- 第1号議案 令和5年度上半期決算基準の設定について
- 第2号議案 リスク評価書(特定事業者作成書面等)の設定について

#### 報告事項

- (1)令和5年度中途採用内定者について
- (2)各種組織事務局等における会計等事務処理要領の一部改正について
- (3)JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針の制定について
- (4)JA共済コンプライアンス点検結果概要及び改善方針概要について
- (5)令和5年産出荷契約米共同計算にかかる経費目標額について
- (6)令和4年産カントリー出来高精算について
- (7)令和5年産米集荷数量について
- (8)8月末主要事業の実績について

# 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96回丸市牛枝肉共励会(10月16日)

優秀賞 千葉孝彦(東部支店 敷玉)

## 子牛市場成績(本JA分)

令和5年10月17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	13	434,246	277	409,819	572,629
去勢	21	519,724	315	580,395	611,648
合計	34	487,041	301	502,417	611,648

今月の子牛市場開催日(古川上場日は15日)

11月14日(火)・15日(水)・16日(木)

# メンズ・レディース イーザーオーダースーツ 採寸会のお知らせ

～サイズフィットのスーツを仕立ててみませんか～

日時: 11月15日(水)  
15:00～18:00

会場: JA古川本店  
第4会議室

業者: 株オーダースーツSADA



### SADAの無料サービスの一例

- キングサイズでも割り増し無し
- お買い上げ後1ヵ月以内であれば無料でお直し
- 仕立てスーツのデータは5年間保管
- 約15色のボタン、約20色の裏地が選択可能

お問い合わせ先: 経済部生活課 TEL 52-5116

## 今月の税務相談会

- 相談日 11月16日(木)
- 相談時間 14:00～(予約制です)

## 来月の法務相談会

- 相談日 12月8日(金)
- 相談時間 10:00～(予約制です)

■相談会場 JA古川本店

■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込み下さい。

## JA古川の概況

(令和5年9月30日現在)

正組合員戸数	4,839戸
准組合員戸数	2,265戸
正組合員数	7,885人
准組合員数	2,618人
出資金	1,439百万円

## 編集後記

ね。つづつインフルに気が付いてくたさい(広報担当)

そり低です。ようなる期は夏完全がり、風10

う下す。うにするため、朝から油断も、夏物のハーフ10

眠につまた、秋の晩から断つて、夏物のハーフ10

をながる睡眠不足も、寒暖差が大きい季節の変わり目に入り、

ることも、冷やが大きい季節の変わり目に入り、

大事、しっ、良、い、今、あ、夏、た、に

だか疫う、い、今、あ、夏、た、に

## 今後の主な行事予定

11月7日	農業用廃プラスチック 一斉回収(狐塚)
15日	オーダースーツ展示販売
16日	女性大学「夢ふるカレッジ」 4回目
21日～22日	JAグループ宮城営農支援 フェスタ2023 (夢メッセみやぎ)
27日	第12回理事会

シェフ永井の  
おすすめ

# レンコンと豚バラ肉の オイスターソース炒め

## ▶材料 (4人分)

豚バラ肉スライス……………200g  
レンコン……………8枚  
タマネギ……………1個  
ニンジン……………1/2本  
合わせだれ  
水……………100ml  
ガラスープ……………小さじ1/2  
料理酒……………大さじ2  
砂糖……………大さじ1  
しょうゆ……………小さじ2  
オイスターソース  
……………大さじ1と1/2  
サラダ油……………大さじ2  
ニンニク、ショウガみじん切り  
……………各小さじ1/2  
ごま油……………小さじ1  
水溶き片栗粉……………大さじ3



## ▶作り方

- (1) 豚バラ肉スライスは3等分に切る。レンコンは下ゆでし、5mmの厚さ8枚に切る。タマネギは半分に切り1cm厚にカットし、ニンジンは短冊切りにしておく。
- (2) フライパンにサラダ油を熱し、(1)の豚バラ肉スライスをしっかりと炒め取り出す。
- (3) 同じフライパンにニンニク、ショウガ、レンコン、タマネギ、ニンジンを入れ中火で4～5分ほど炒め、(2)を戻し、合わせだれの材料を入れ、強火にしてさらに3、4分炒める。
- (4) 水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を鍋肌から回し出来上がり。

●永井智一(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

組合員・やすらぎ友の会 各位

## 葬祭事業夜間受付の コールセンター移行について

12月より就業時間外の夜間受付がコールセンターへ移行となります。

オープントーク「JA古川生活課 夜間受付〇〇でございます」

移行後もこれまで通りきめ細やかにご葬家に寄り添った対応に努めて参ります。

JA古川 経済部 生活課 TEL 0229-52-5117(葬祭)

緊急時  
連絡先

- ◆生活課(葬祭)…………… ☎52-5117(年中無休24時間)
- ◆共済保全課(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)

