

夢心る



特集

特集1 地元で「ささ結」を召し上がれ!

特集2 「ささ結」の作付け拡大を!

トピックス

家の光記事活用体験を発表／大豆の収穫始まる

園芸講座

野菜もの知り百科「ダイコン」

情報コーナー

腹部超音波検診実施のお知らせ／JA古川のギフトセット
／金融業務の年末・年始休業



特集1 地元で「ささ結」を召し上がれ!

12月28日まで「新米フェア」開催中

フェアの詳細はこちら!
JA古川ホームページへ



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2022』を開催しています。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より多くして、市外から来る人たちにも「ささ結」のおいしさと魅力を発信しています。

今年から初めてフェアに参加したお店の代表に、反響や「ささ結」の印象についてお聞きしました。



エビとホタテの欧風カレー(スープ付) 1,100円
17:00~ 1日5食限定

じょん'sキッチン

古川十日町7-7
【営】12:00~20:00
【休】水曜日

普段はササニシキを使用していますが、フェアをきっかけに「ささ結」を食べたいと来店してくれる方やSNSでコメントをくださる方もいます。

最初はご飯だけを味わう方も多く、ルーと一緒に食べるのと口の中でほぐれ、魚介との相性も最高です。



店主の千葉浩行さん(左)と
店員で妻のなゝ子さん

おしどり 呑み喰い処 美味鳥

古川北町1丁目6-37 ☎090-6450-4214
【営】ランチ(火・水・金) 11:00~13:00
ディナー20:00~2:00
【休】日・月曜日



店主の萱場宗明さん(右)と
息子さん

ずっとササニシキを使用していましたが大崎市の方からのご紹介でフェアに参加しました。

「ささ結」は、ササニシキよりも甘みがあり、チャーハンにしてもパラパラになるので、中華料理はもちろん、色んな料理に合うと思います。

フェア限定のルーロー飯は、お客様からも好評です。



ルーロー飯 990円 1日10食限定



中鉢御膳 1,650円

おまかせ握り寿司 苜蒲 3,300円

旬味酒菜 中鉢

古川東町3-46 ☎0229-22-3102
【営】11:30~14:00 17:00~22:00
【休】日曜日(法要は要相談)

「ささ結」は良いお米で、以前から全メニューのご飯に使用していました。

饅のタレやすし酢と絡めても、お米一粒一粒の主張がはっきりしていて、甘さもあります。お客様からも美味しいと好評です。



取締役専務の中鉢聖悟さん

表紙紹介

今月の表紙は、ブロッコリー収穫作業の様子です。

2年前から生産に取り組む敷玉地区の大友真希さんは「収穫や調整作業が楽で、新たな機械も不要なので取り組みやすい」と話していました。

ブロッコリーについては、5ページのトピックスでも詳しくご紹介しています。



目次

- 2 特集
- 4 JATピックス
- 6 ご近所グルメ
- 7 ぐらしのアドバイス
- 8 ふれあい広場
- 10 情報コーナー
- 14 シェフ永井のおすすめ

今月のあなたの運勢 (2022.12月) モナ・カサンドラ

牡羊座 (3.21~4.19)

【全体運】気持ちを引き締め丁寧な所作を心がけて、高めの目標設定が良い運氣を呼び込みます。あいさつ回りと宴席にツキ【健康運】楽しみながらできる運動がお勧めです。【幸運を呼ぶ食べ物】シュンギク

夢ふる

2

特集2 「ささ結」の作付け拡大を!

大崎市のブランド米として、認知度が向上しつつある「ささ結」。JA管内での令和4年産の作付面積は約60㌦で、出荷量は約260トﾝ程度です。令和5年産は、現在の約2倍以上の出荷量が必要とされており、作付面積で120㌦と大幅な拡大が必要となります。今月号の特集では、「ささ結」の特徴や米の卸業者の方々からお話を伺いました。



「ささ結」ってどんなお米?

「ササニシキ」の優れた食味特性と「ひとめぼれ」の優れた栽培特性を受け継ぎ、古川農業試験場で誕生した「東北194号」。その中でも大崎市で生産され、「世界農業遺産ブランド認証」、「ささ結ブランド認証」を受けたものだけが「ささ結」と名乗ることができます。

「ささ結」の味は、ササニシキの特徴を受け継ぎ、香りと色つやが良く、粘りはひかえめ。あっさりとしていて冷めても固くなりくいいため、寿司や和食をはじめ、どんな料理にも合うと言われています。

令和5年産の作付け拡大を求められています!



米穀部部长 阿部茂さん

JA全農みやぎ 生産者の皆様がJAに出荷した米を卸業者に販売しています。

「ささ結」というブランドを大事に育てていくことが重要だと考えます。地域全体でタッグを組んで評価を上げていくことが大切です。あっさりとしてつつ、しっかりとした米なので、その志向に合うシェアを獲得していきたいと思います。

産地では、今後も安定的に「ささ結」を供給できるよう、生産に努めていただきます。



代表取締役社長 中鉢充さん

株式会社パールライス宮城 全農から米を購入し、スーパーや飲食店へ安定的に供給しています。

現在、宮城県外の10社以上の量販店等で「ささ結」を取り扱い頂いています。「ささ結」の認知度が高まっており、供給の要望が増えています。これからも生産者様の思いが込められた「ささ結」を全国に向け販売拡大してまいります。

ご要望に応えられるよう、生産拡大をお願い致します。



米穀事業本部東日本営業部門 東北支店長 石森好宏さん

木徳神糧株式会社 全農やJAから米を購入し、大型チェーン店やスーパー等に安定供給しています。

「ささ結」はここ数年、食味が上がってきているように感じます。食味だけでなく見栄えも良く、粘りが少ないので、寿司に合う米として寿司チェーン店での使用が増えてきました。これを機に更に広がりを持たればいいと思います。

現状では、供給量が足りない状況にあるので、ぜひ、生産拡大をお願いしたいです。

ほのぼの

今年のカレンダーも残り1枚となりました。

一昨年から続くコロナ禍も未だ終息が見えず、今年も過ぎようとしています。

今年を振り返ると、本地域では3月に地震、7月には豪雨災害と度重なる災禍に見舞われました。毎年この時期になると、あれをしておけば良かった、これをしておけば良かったと反省ばかりです。コロナ以前でしたら、忘年会で忘れるチャンスがあったのですが…。

今年7月に亡くなられた農民作家の山下惣三さんのエッセイにあった言葉「常が大事ぞ年の暮れ」が身に沁みます。

日中、木枯らしが吹いた日の夜、一人外に出て星空を見上げながら、中学生の頃に校内合唱コンクールで歌った「冬の星座」を口ずさんでいます。

一、木枯らしとだえてさゆる空より
地上に降りしく 奇しき光よ
ものみないこえる しじまの中に
きらめき揺れつつ 星座はめぐる
二、ほのぼの明かりて 流るる銀河
オリオン舞い立ち スバルはささめく
無窮をゆびさす 北斗の針と
きらめき揺れつつ 星座はめぐる

(引用…堀内敬三「冬の星座」歌詞)

半世紀以上昔の思い出に浸りながら、蛍族をしています。来年こそは禁煙に挑戦しようかなあ…。それでは皆さん、良いお年をお迎えください。
(大友専務)



家の光記事活用体験を発表

女性部大会(家の光大会)

JA女性部は11月8日、古川のパレットおおさきで令和4年度JA古川女性部大会(家の光大会)を開きました。12月に開かれる宮城県家の光大会にJA代表として出場する志田支部の渡邊のり子さんが、『家の光』記事活用体験を発表しました。

渡邊さんは「私のSDGsこれまででもこれからも」と題し、農家に嫁いだから感じた身近なSDGsについて発表しました。「今後も『家の光』と女性部活動で勉強し、SDGs問題解決の小さな一歩を積み重ねていきたいと思います」と話していました。



「家の光」記事活用体験を発表した渡邊さん



手作り作品を眺める参加者



記念コンサートをするシェリーズの3人と手拍子で楽しむ参加者



大会には、女性部員146人が参加。三塚俊枝女性部長は「今後もJAを抛り所として、食と農を守り伝え、仲間とともに安心できる暮らしや地域づくりを目指して活動を行きましょ」と挨拶しました。

記念コンサートでは、ボーカルユニット「シェリーズ」がギターやサクソととも「ゴスペルの歌声を披露。「情熱の花」や「桃色吐息」などの昭和歌謡に、参加者は手拍子をして楽しんでいました。

会場では、手作り作品展も実施し、女性部手作りの小物や衣類などを展示しました。



シュンギク出荷本番

鍋やサラダで味わって

JA管内でシュンギクの出荷が本格化しています。今シーズンは10月21日から出荷がスタート。葉の色合いが良く、品質は良好です。

11月18日、収穫作業をしたJA春菊部会長の本田千尋さんは「これから寒くなるので、被覆資材を活用し、年末もよい品質のものを出荷したい。鍋だけでなく、サラダでも美味しい古川のシュンギクを味わってほしい」と話していました。

11月15日には、出荷査定会を開き、出荷規格や現在の販売情勢などを確認しました。

仙台あおば青果株式会社の担当者は「古川産シュンギクは産地指名買いが多い。今の検査基準を継続し、高品質な商品を出荷してほしい」と呼び掛けました。



シュンギクの収穫作業をする本田さん



大豆の収穫始まる

高品質に期待

全国でも有数の大豆産地であるJA管内で10月28日、大豆の収穫作業が始まりました。

「タンレイ」を約11畝に作付けしている高倉地区の上沖宮農組合では、汎用コンバインを使って収穫作業をしました。同組合代表の渋谷秀夫さんは「今年は雨の日が多かったが、播種や培土、除草などはタイミングよく作業できた」と振り返ります。

この日収穫した大豆は、日照不足の影響で小粒ではありますが、見た目がきれいで高品質な大豆が期待できるそうです。

JA管内では、7月の豪雨で被害を受けた圃場や長雨の影響で播種や除草作業の時期が遅れた圃場も多くありましたが、被害が少なかった場所では、無事に収穫することができました。



大豆を収穫する生産者



ブロッコリーの出荷が進む

実需の要望に応え拡大



ブロッコリーの出荷規格を確認するJA職員(右)と生産者

JA管内で秋冬ブロッコリーの出荷が進んでいます。令和4年度は市場との契約販売で、1玉当たりの単価を保証しており、農家所得の向上に努めています。

JAでは、実需からの要望に応え、ブロッコリーの作付け拡大を推進してきました。春出荷のものは、昨年の約2倍となる59アに作付け。秋冬は117ア(前年度比約1.2倍)に作付けしています。

ブロッコリーは、袋詰めが不要で調製作業が比較的楽なため、高齢者や初心者にも取り組みやすいとされています。

10月27日には、JA野菜集出荷所で、出荷査定会を開き、出荷形態や規格を確認しました。

この秋から初めて出荷するという生産者の結城陽介さんは「園芸作物に挑戦したく、JAから勧められて作付けした。全て良い品質で出荷できるよう頑張りたい」と話していました。



カントリーエレベーター

エレベーターを見学

大崎市立古川北小学校

大崎市立古川北小学校の3年生65人は11月2日、JAが管理する大崎市古川カントリーエレベーターを見学し、施設の概要について学びました。

施設の周りを歩いた後、屋上へ登り、施設の大きさや高さを体験しました。

児童は「今年はどれくらいの米が運ばれてきたのか」「大きな建物の中には何が入っているのか」などたくさん質問をし、JA職員が丁寧に説明。今年は3000トンの米が運ばれてきたと説明すると、児童は驚きの表情を見せました。

同校は、古川地域の公民館と連携し、「川北ふるさと学」ふるさとさんぽ産業編」と題して、児童が地元について学ぶ機会を設けています。



JA職員(前2人)からカントリーエレベーターの説明を聞く児童

トラットリア ラマトリチャーナ

J A管内にあるおすすめ店をご紹介します
ぜひ足を運んでみてください

五感で楽しむイタリア料理
旅行気分を味わって



宮城の高級ブランド黒豚「島豚KAZUGORO」の炭火焼 バルサミコかけ 1,760円(税込)



生ハムとイタリア産グリーンピースのローマ風
クリームソーススパゲティ 1,320円(税込)

オーナーシェフの高橋一弘さんは、東京とイタリアで30年間料理を学び、2019年に夢だった地元古川でお店をオープンしました。

店名の「トラットリア」は、リーズナブルな大衆食堂を意味し、ローマの伝統料理「ラマトリチャーナ」のように何年も愛されるお店で在り続けたいと名付けました。

「イタリアの食文化を通じてお客様の心を豊かにしたい」と料理だけでなくお店の内装やBGMにもこだわり、食器や家具はオーナーが厳選したイタリア製です。

本場の料理と種類豊富なワイン

30種類以上あるイタリアのワインは、酒屋さんで販売される価格で提供。料理に合うワインを楽しめます。料理は地元の食材にこだわって使用しており、大崎市田尻のブランド黒豚「島豚KAZUGORO」は、きめ細かな肉質で脂身の旨味は格別。生ハムとグリーンピースのスパゲティは、シンプルながらも一度食べたら癖になる美味しさです。

本場イタリア料理とともに、香りや音楽など五感で楽しめるエンターテインメントレストランを体験してみたいか。



お店外観と店内にあるワインコーナー

パーティープラン(税込)

田尻の島豚KAZUGOROのコース	3,850円
大郷の放牧仔羊料理のコース	4,950円
特大骨付き牛ロースのコース	6,050円
フリーワイン	2,200円

【所在地】大崎市古川台町9-3

【TEL】(0229) 25-7627

【営業時間】11:30~14:00
18:00~22:00

【休業日】月曜日

お店の詳細はこちらから!



WEB



Instagram



Facebook

パスタとグラスワインだけでも気軽に越してください。
パーティープランもありますので、職場の方や女子会にもどうぞ!

コース予約時に
「『夢ふる』見ました」で
ドリンク1杯サービス!!
(2023年1月31日の予約まで)



オーナーシェフの
高橋一弘さん



ヘルス&ビューティー



飲酒習慣と美容

▼健康科学アドバイザー 福田千晶

「健康のためにも美容のためにもお酒は控えた方が良かなあ」と思っている人が多くなっている人が多いでしょう。

少量の飲酒はリラックスしたり、料理がおいしく感じるなどメリットがあります。しかし、アルコールに含まれるカロリーは缶ビール(350ml)1本または日本酒1.4合、ワイン1合で約140kcalになります。140kcalは、体重や速度にもよりますがジョギングを20〜30分程度しないと消費できません。消費し切れないエネルギーは体の脂肪になりますから、飲酒習慣により太って体形が変わるのも納得です。

アルコールには血糖値を上げ、食欲を高進する作用があります。脳の満腹を感じる部位がまひして、満腹でも食べたくなります。飲酒によって「つい食べ過ぎる」状態となり、太る原因になるのです。体形変化は健

康や美容にも影響します。

体内でアルコールが分解されるときに、肌を美しく維持するために必要なビタミンB群やビタミンCが消費されます。そのため飲酒の習慣がある人の体内ではビタミンB群やビタミンCが不足しがちで、美肌を維持できなくなります。

また飲酒によりアルコールの利尿作用で、体内の水分がいつもより多く排せつされます。液体の酒類を飲んでも体内は水分不足となり、肌も水分が足りず乾燥し、肌荒れやしわの原因になります。飲酒、特に過量の飲酒は体形にも肌にも影響を及ぼすのです。

酒類との付き合い方として、「飲み過ぎない」「野菜など低カロリーのものを食べながら飲む」「飲んだら食べ過ぎない」「飲酒時は水分補給も忘れない」を厳守しましょう。酒類をおいしく飲み、会話を楽しんだりリラックスしたりすることは健康にもメリットがあります。多過ぎない量のお酒をゆっくり味わう、そんな飲み方を楽しみたいですね。



野菜もの知り百科



ダイコン(アブラナ科ダイコン属)

▼土壌医 藤巻久志

スーパードライには一年中交配種の青首ダイコンが並んでいます。1970年代までは東日本で売られているダイコンは固定種の白首ダイコンでした。79年10月に台風20号が神奈川県三浦半島を襲い、「三浦ダイコン」が壊滅的な被害を受けた際、まき直しをしたのが西日本で栽培されてきた、短期間で収穫できる青首ダイコンでした。

核家族化が進むと大きな白首ダイコンは食べ切れなくなりました。スーパードライには、サイズにばらつきがある白首は統一した値付けができず、約1kgでそろそろ青首ダイコンを売るようになりました。出荷はビニール袋から段ボールに、持ち帰りは買い物かごからレジ袋に代わっていきました。

青首ダイコンは抽根性といって、青首部分が地上部に出て、太陽の光に当たって緑色になります。抽根部分は寒害を受けやすいですが、品種改良によって耐寒性が付きました。白首ダイコンは吸い込み性といって、根の肩が地上に出ないので、引き抜くの力が要ります。

3kgもある中太りの「三浦ダイコン」の収穫は、重労働で腰に負担がかかります。収穫して軽トラックに積み、降ろして

水洗い、箱詰めして出荷と、何回も上げ下げしなければなりません。青首ダイコンは抜きやすく、軽量なので出荷作業も格段に楽になりました。

東京都中央卸売市場の旧神田市場が秋葉原にあった昭和時代末、買参人(ばいさんにん)は「女性や子どもが好きな甘いダイコンでなくては売れない」と言っていました。「甘い、甘い」を繰り返して言う「うまい、うまい」になるとも。

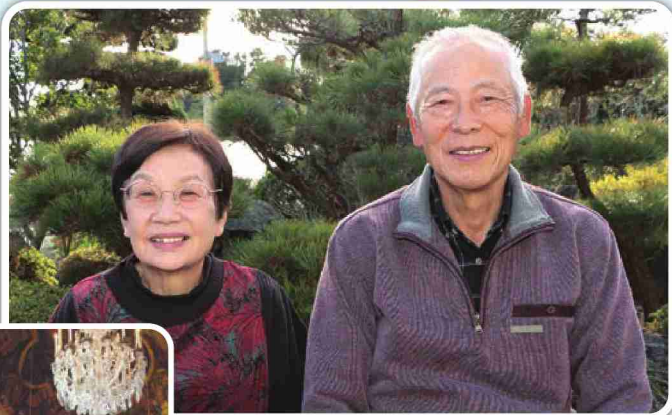
朝のシラスおろしは辛い辛い目覚めなという人がいます。落語『目黒のさんま』の大根おろしは、5代將軍・徳川綱吉が栽培を命じたとされる白首の「練馬ダイコン」だったかもしれません。辛い白首ダイコンも加熱すれば甘くなります。業務用おでんには今も白首円筒形の「大蔵ダイコン」が使われています。



い 広 場

二人三脚

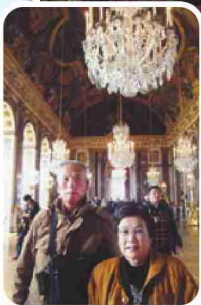
ヨーロッパ旅行が 一番の思い出



大崎市古川大崎

佐々木 早穂さん (73)

美代子さん (73)



10年前にフランスのヴェルサイユ宮殿を訪れた時の一枚

今年で結婚50年目の早穂さん、美代子さんご夫婦。早穂さんはパークゴルフや読書、物づくりが趣味で、農機収納場所や車庫の中に休憩室を作ったそうです。「日曜大工で時間をかけてコツコツ作るのが好きです」と魅力を語ります。

美代子さんは早穂さんと一緒にパークゴルフに出かけ、仲間の方々と「プレーを楽しんでいるほか、「趣味の教室」のカラオケに通っています。「最近ではレパートリーが増えました」と話します。自宅では、四季折々の花の手入れを楽しんでおり、綺麗な花が咲くと嬉しくなり、スマホで写真を撮るそうです。

お二人は、これまで各地を旅行したそうので、早穂さんは「勤めていた時は、二人の夏休みを利用したツアー旅行、土日は車で東北の観光地巡り等、色々な場所に行きました」と振り返ります。その中でも一番の思い出は、「ヨーロッパを訪れたことだそうで、美代子さんは「フランスのヴェルサイユ宮殿やドイツのノイシュバンシュタイン城が豪華絢爛で目を見張りました。赤い2階建てバスが走っているイギリスのロンドンの街も素敵でした」と語ります。

早穂さんが「私が単身赴任の時、介護が大変な両親の面倒を二人で見てくれたことに感謝しています」と話すと、美代子さんは「広い屋敷を一人で手入れし、家族が気持ちよく暮らせるよう頑張ってくれていること、美味しい野菜を作ってくれていることに感謝しています。私が仙台北入院した時は毎日のように病院に来てくれ、本当にありがたかったです」と互いに思いを語ります。

そんな仲の良い佐々木さんご夫婦に、二人三脚の秘訣をお聞きしたところ「常に会話をするよう心掛けることと、あまり干渉しないことですね。結婚50年お互いに『よくもったね!』と顔を見合わせて笑っています。これからは健康に注意して仲良く楽しくやっていきます」と笑顔で話してお二人です。

大きくなあれ

大崎市古川桜ノ目

菊地 海里ちゃん (7才) (左)
凛ちゃん (4才) (右)



今年の七五三のお祝いで撮影した一枚

明るくてしっかり者の海里ちゃん。学校では、お友達と外で鬼ごっこをしたり、自由帳にお絵描きをしたりして遊んでいます。最近ではそろばんを習い始めました。休みの日には、家族で岩出山の感覚ミュージアムに行ったそうで、「楽器みたいなのか、全部鏡のところがあって楽しかった」と話します。将来はケーキ屋さんになるのが夢で、「ケーキを作りたい!」と教えてくれました。

凛ちゃんはマイペースな女の子。保育園では、砂遊びやブロック遊び、おままごとをして遊んでいます。お絵描きや塗り絵も好きで、たくさんの塗り絵の本を見せてくれました。最近では、保育園のみんなとお散歩で土手に行き、お弁当を食べたことが楽しかったそうです。大きくなったら「シンデレラみたいなプリンセスになりたい」と可愛らしく話します。

ご両親は「元気ですくすく成長してほしい」と話していました。

お便り紹介

毎年実がなる「柿」。今年は温暖化の影響か？変形している形の柿が多い。異常気象なのかしら？ Y・K(64才)

◇今年の県内産柿は、変形しているものが多いというニュースを見ました。開花時期の高温や昼夜の寒暖差が大きかったことが原因とか…。異常気象の影響が身近に感じられますね。

長男の就職先が決まりほっとしています。社会人として、企業のルールを守り、たくさんの経験をして成長してほしいです。 K・S(42才)

◇新社会人になる息子さんへ「企業のルールを守る」「色々な経験をしてほしい」と願うK・Sさんと同じ想いのご両親は、きっと多いと思います。よかったですね。

いよいよ寒くなってきて家の中でも冬支度。ストーブにコタツを準備してテーブルにはミカン…。甘くて美味しいミカンが楽しみです。 S・K(79才)

◇冬といえば…コタツにミカンですよ！私も楽しみです♪甘いミカンだと嬉しいですが、少し酸っぱいミカンも、それはそれで嫌いじゃないです！暖かくして風邪をひかないように過ごしましょう！

銀杏を拾ってきて処理をお義母さんにしてもらい、それを食べるのは私!!(笑)季節ですね。 M・H(57才)

◇私も先日、酒のつまみにと拾ってきたら、いつの間にか皮が取られて干してありました。うちも同じかな!?季節柄、銀杏でツンと一杯…いいですね!!

先月末に鳴子峡の紅葉を娘たち、孫たちと見てきました。全国旅行支援を使ってお得に泊まれて良かったです！ K・S(88才)

◇ご家族での紅葉狩り、素敵ですね！宿泊もお得に出来たということで羨ましいです！鳴子峡には、紅葉が一番綺麗な時期に行ったことがないので、いつか見に行ってみたいです！

毎月のクロスワードが好きで、妹と一緒に考えています。これからも楽しみにしています。 G・S(13才)



◇素敵な絵ハガキでお送りくださり嬉しいです！また、いつもクロスワードを楽しんでいただき、ありがとうございます。妹さんとの仲の良さが目に浮かびます。これからもパズルに挑戦してくださいね！

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→Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

1	7		12	14	17	21
2				15		
3			13			
	8	10			18	
4		11			19	22
5	9			16		
6					20	

タテのカギ

- ②②①⑱ ⑰⑭⑬⑩⑨⑦④ ①
- 警察は原則として——不介入です
- 登山やキャンプで使う寝袋
- ともあります
- 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこと
- 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- 親から子へ受け継がれます
- 師匠の下で学びます
- 客のためにワインを選びます
- 2つで1組の——茶わん
- 祈願した
- ① 初詣で、受験を控える子の難関——を

ヨコのカギ

- ① 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- ② 髪の毛の渦巻き
- ③ エッフェル塔がある都市
- ④ 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- ⑤ 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- ⑧ 食事の管理や指導を行います
- ⑪ 昨年はナスの——がとても良かった
- ⑫ 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- ⑬ 毛筆でしたためることも
- ⑮ 大学入学共通テストは国立大学だけではなく——大学も利用しています
- ⑯ 計画のこと。お得な宿泊——
- ⑰ 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- ⑳ ——、ニタカ、三ナスビ

頭の体操 パズル

11月号パズルの答え

ユキアソビ
A B C D E

1	フ	ラ	イ	ド	チ	キ	ン
2	ユ	ー	ロ		ヨ	シ	
3	ヤ	ド		サ	キ	ヨ	ミ
4	ス		オ	ソ			ヨ
5	ミ	オ	ク	リ		ク	ウ
6		ク	レ		マ	リ	ア
7	ナ	ビ	ゲ	ー	シ	ヨ	ン

当選おめでとうございます！

- 11月号の当選者●(正解者は27人でした)
- 東部支店 鈴木 恵子 さん
- 西部支店 森田 清江 さん
- 西部支店 佐々木 裕子 さん
- 南部支店 尾崎 羚 さん
- 北部支店 佐々木 護助 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名様からエコーブマーク品「生タイプなべ焼きうどん」1人前を2セットプレゼントします。締切は12月13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。

『腹部超音波検診』実施のお知らせ

本JAでは右記の日程で腹部超音波検診を実施いたします。今回、集落委員より配付された申込用紙に必要事項をご記入の上、支店へ提出して下さい。

1月下旬に検診機関より案内文書を郵送いたします。日時をご確認の上、受診していただきますようお願いいたします。

日時 2月9日(木)・13日(月)・14日(火)・15日(水)・16日(木)

※いずれか1日(5日間とも8:00~12:00まで)

検診場所 JA古川本店(移動検査車にて)

検診料 本人負担額 4,200円(税込)

申込期限 12月26日(月)まで

お問い合わせ先 総務部組織広報課 TEL 23-6511

カルチャー教室「健康講座」に参加してみませんか?

家庭で簡単に取り組める運動と健康に関する講話をご紹介します!

日時 (全5回) 11:00~12:00
 第1回 令和5年1月12日(木)
 第2回 令和5年1月19日(木)
 第3回 令和5年1月26日(木)
 第4回 令和5年2月 2日(木)
 第5回 令和5年2月 9日(木)

場所 泰功フィットネスジム
 (大崎市古川小泉字上沢目21)
 講師 泰功フィットネスジム インストラクター
 永塚いづみ先生

募集定員 JA古川管内にお住まいの方 20人程度

会費 無料

準備物 マスク、飲み物、タオル、動きやすい服装、
 5本指ソックス(上履き不要)

お申し込み・お問い合わせ先

令和4年12月21日(水)までお申し込みください。

総務部組織広報課 TEL 23-6511 担当 高橋

「わいわい茶論」笑いで疫病を吹っ飛ばせ!

漫才と落語の笑タイム! 観覧応募に当選された方をお願い

- 返信されたはがきは指定席券となっておりますので、必ずご持参ください。また、連絡先TELの記入をお願いいたします。
- 新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止にご協力下さい。当日発熱、風邪等の症状がある方、2週間以内に感染または濃厚接触のある方、海外への渡航歴がある方はご遠慮下さい。当日はマスクの着用をお願いいたします。ご入場の際は検温と手指消毒にご協力下さい。
- 返信はがき(指定席券)に記載されている内容をよく読み、ルールを守って気持ちよく笑って楽しみましょう。

※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ので、ご了承ください。

お問い合わせ先 総務部組織広報課 TEL 23-6511

「支店でわいわい茶論」

○会場・月日:
 全支店 12月15日(木) 9:00~12:00

【おうちで「わいわい茶論」】

・脳トレ問題

楽しみながら、物忘れ・認知症を予防する「脳トレ」問題集を用意しました。

・干支(うさぎ)ダルマをプレゼント!

※数に限りがございます。無くなり次第配付を終了させていただきます。予めご了承ください。

※コロナ禍により内容変更及び中止の場合もございます。

2023年も健康な年でありますように!



お問い合わせ先 総務部組織広報課 TEL 23-6511

年金来店感謝デー

本JAで年金をお受取のお客様へご来店のご感謝を込めてプレゼントをご用意いたしました!

■開催日 12月15日(木)、16日(金)

■場所 JA古川各支店

ご来店お待ちしております!

今月の税務相談会

■相談日 1月27日(金)

■相談時間 14:00~(予約制です)

■相談会場 JA古川本店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込み下さい。

お歳暮・ご年始に！JA古川のギフトセット

年末年始のご挨拶、日頃の感謝の気持ちをJA古川のオリジナルギフトでお届けしてはいかがでしょうか？
JA古川管内で収穫された大豆・小麦・ササニシキを原料にした地産商品です。

① 詰め合わせギフト 税込3,000円

- ・ササニシキ米粉入りうどん「想里」^{ふるさと} 200g×12袋
- ・ふるかわマルマメつゆ 500ml×1本

② ササニシキ米粉入りうどん「想里」化粧箱入り

200g×12袋入り 税込2,500円

③ 古川美味うどん^{ほんもの}化粧箱入り

250g×12袋入り 税込1,950円



お問い合わせ・ご注文先
経済部生活課 TEL 52-5116

JA古川 地場産大豆使用 みそ・しょうゆセット

JA古川管内はササニシキ・ひとめぼれの誕生の地であり、日本有数の大豆産地でもあります。
その安全・安心・良質なJA古川管内産大豆と小麦を使い醸造した、やや甘口のまろやかなしょうゆです。風味豊かな味と香りをお楽しみ下さい。

JA古川産 みそ・しょうゆセット

1ℓ×1本 みそ1kg×2個 化粧箱入
(うまくちしょうゆ・特製仙台みそ・白こうじみそ)

価格 **1,830円** (税込)

お問い合わせ・ご注文先
経済部生活課 TEL 52-5116



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)

月例共進会 (10月25日)

名誉賞 佐々木 愛恵 (北部支店 長岡)
最優秀賞 大友 學 (東部支店 敷玉)

農林水産祭参加「第62回仙台牛枝肉共進会」(11月8日)

最優秀賞 伊藤 雄一 (西部支店 西古川)

月例共進会 (11月16日)

最優秀賞 鈴木 久 (北部支店 富永)

令和4年度「仙台牛」地域銘柄協議会枝肉共進会 (11月18日)

最優秀賞 鈴木 久 (北部支店 富永)
優秀賞 佐々木 愛恵 (北部支店 長岡)

子牛市場成績 (本JA分)

令和4年11月15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	8	614,350	281	572,629	750,588
去勢	16	668,800	326	611,648	739,265
合計	24	650,650	311	596,884	744,926

今月の子牛市場開催日 (古川上場日は14日)

12月13日(火)・14日(水)・15日(木)

JA SS 宮城県内JAの灯油を買って当てよう!

お家で贅沢気分

キャンペーン

2022年 12月1日(木) ~ 2023年 1月31日(水)

鍋賞 278名様

仙台牛すき焼き用 肩ロース600g または 国産牛もつ鍋 900g

鍋賞の抽選ではずれた方を対象に **70名様** に当たる!!

JCB商品券2,000円分が ¥1,000 JCB CARD

灯油50ℓ以上お買い上げレシートでご応募ください。合計で**348名様**に当たる!

応募1口につきWEBもしくは応募専用八方きのどちらかでご応募ください。同一レシートで重複していた場合はどちらかを無効にいたします。

※キャンペーン期間中、宮城県内JA-SSでお買い上げいただいた灯油50ℓ以上のレシートでご応募ください。
※購買の景品はお選びいただけません。当選の場合はいずれかの景品を発送いたします。

海鮮丼・握り寿司の持ち帰り専門店

三陸魚河岸処 佰食亭で「ささ結」を100%使用

今年10月に仙台市青葉区にオープンした海鮮丼・握り寿司のお持ち帰り専門店 三陸魚河岸処「佰食亭(ひゃくしょくてい)」は、JA古川管内産米「ささ結」を100%使用した商品を提供しています。

同店は、毎日が限定100食の提供で、塩釜・石巻・仙台市場で店主が直接仕入れるネタだけでなく、米やすし酢、醤油にもこだわっています。

同店の熊谷大輔オーナーは「スーパーで『ささ結』を初めて購入し、とても美味しかったので自分の店で提供したいと思っていた。あっさりして粘りが少なく、しゃりに最適。お客様からも好評です」と話していました。



お店外観と店内に飾られた「ささ結」の旗



看板商品

14種のネタをふんだんに！
日替り佰食丼 1,166円(税込)



特上天然本まぐろ丼
1,566円(税込)



三陸魚河岸処 佰食亭

仙台市青葉区堤通雨宮町2-28
営業時間：11:00～19:00
TEL：022-200-6272



佰食亭 特上握り
2,700円(税込)

(株) 松倉がリニューアルオープン 管内産「ささ結」を使った新商品も発売!

JA古川管内産米「ささ結」を使ったポン菓子「ささぼん」を製造する古川の菓子製造業(株)松倉の店舗が、11月11日、リニューアルオープンしました。

新米で作った「ささぼん」の他、新商品の「ささ結クランチ」も販売されています。

「ささ結クランチ」は、同社が新たに始めたMATSUKURA CHOCOLATE FACTORY商品の一つで、「ささ結」のポン菓子を本場フランス産のチョコレートでコーティングしたお菓子です。

パッケージは、可愛らしくスタイリッシュなデザインで、プレゼントにも最適です。

JA古川管内産米「ささ結」を使ったお菓子を、ぜひ、お買い求めください。



リニューアルオープンした松倉店舗



新商品の「ささ結クランチ」



金融業務の年末・年始休業

金融窓口業務 【年末・年始休業】令和4年12月31日(土)より令和5年1月3日(火)まで

キャッシュコーナーの稼働時間

	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1/1(日)	1/2(月)	1/3(火)	1/4(水)
東部支店(Aコープ古川店)、 西部支店、南部支店、北部支店、	通常稼働 8:45~21:00		9:00~17:00				通常稼働 8:45 ~ 21:00

通帳、ご印鑑、キャッシュカードの
いずれか1つでも紛失された場合



JAバンク・キャッシュカード紛失共同受付センター
フリーダイヤル 0120-913-107

人事異動

本JAは、12月1日付で以下の通り人事異動を行いました。()は旧所属

経済部宅建課宅建係

澤田 真有美 (営農部畜産課畜産係)

理事会だより

第14回理事会 令和4年10月28日(金)

第1号議案 令和4年度第2四半期実績の検討について
第2号議案 理事と組合との契約について

報告事項

- (1)令和4年度上半期内部監査実施報告について
- (2)令和4年度第1回検証委員会の開催結果について
- (3)内部統制(コンプライアンス・プログラムを含む。)及びリスク管理に係る取組状況について
- (4)反社会的勢力認定結果の定期報告(第2四半期)について
- (5)組織犯罪等の防止に係る対応状況(第2四半期)について
- (6)北部支店営農課の店舗移転について
- (7)余裕金の運用状況について
- (8)JAバンク宮城ローンセンターの業務実施状況について
- (9)令和4年産出荷契約米共同計算にかかる経費目標額について
- (10)令和4年産米集荷数量について
- (11)大豆センターの運営について
- (12)肥料価格高騰対策事業にかかる対応について
- (13)組合員の加入及び脱退の状況について
- (14)9月末主要事業の実績について

その他

- (1)理事研修の開催について

JA古川

無料 年金相談会

年金専門の社会保険労務士による無料相談会です

働きながら年金を
もらえるの？

年金はいくら位
もらえるの？

年金は何歳から
もらうと得なの？

これから年金をもらう方！
現在、年金をもらっている方！
どなたでもお気軽にご相談ください！

■日時 1月13日(金)・1月14日(土)
9:00~15:00【予約制】

■場所 JA古川本店

大崎市古川北町三丁目10番36号 TEL 23-6515
担当:貯金課 山川

ご来店の際は、下記のものがあるとより詳しい相談ができます。

- ①年金手帳(本人・配偶者 基礎年金番号通知書添付)
- ②年金証書(基礎年金番号が記載された新証書と旧証書)
- ③年金定期便 ④最近の給与明細等(現在お勤め中の方)
- ⑤雇用保険被保険者証(コピーでも結構です) ⑥認印

JA古川の概況

(令和4年10月31日現在)

正組合員戸数 4,877戸
准組合員戸数 2,204戸
正組合員数 8,051人
准組合員数 2,541人
出資金 1,445百万円

今年も残り1カ月となりました。本当に時の流れるスピードの早さに驚かされます。今年もコロナ禍での1年でしたが、以前よりは行動制限が緩和され、出来ることも増えてきたように感じます。久しぶりに友人にも会え「お正月ぶりだねー」なんて話もしました。

コロナ禍ではありませんが、楽しいことがたくさんあった1年。来年はどんな年になるのか、今から楽しみです。何よりも健康第一で頑張りたいと思います！
(広報担当)

ひ・ろ・ら・い・ん

今後の主な行事予定

12月9日 集落運営委員会
22日 わいわい茶論
スペシャル寄席
23日 第16回理事会
31日~1月3日 年末年始休業



▼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) ハナピラタケは細かくほぐし、生キクラゲは細切りにする。
- (2) サトイモは皮をむき、蒸し器(またはレンジでも可)で柔らかくなるまで火を通し、熱いうちにボウルに入れよくつぶし、塩、片栗粉を入れよく混ぜ合わせまんじゅうにする。
- (3) 揚げ油を170度に熱し(2)のまんじゅうを色良く揚げる。
- (4) キノコあんかけの材料を鍋に入れ沸かし、水溶性片栗粉でとろみを付ける。
- (5) (3)で揚がったまんじゅうをおわんに盛り、(4)を回しかけ、天に大根おろし、ミツバ、すりユズのをせ出来上がり。

里芋まんじゅう



シェフ永井の
おすすめ

材料(6個分)

- サトイモ……………300g
片栗粉……………大さじ1
塩……………1つまみ
- キノコあんかけ
ハナピラタケ……………30g
生キクラゲ……………30g
かつおだし……………200ml
薄口しょうゆ……………20ml
みりん……………20ml
水溶性片栗粉……………適宜
大根おろし……………適宜
ミツバ……………適宜
すりユズ……………適宜
揚げ油(サラダ油)……………適宜

JA古川はSDGsに取り組んでいます! SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsとは・・・「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。

1 貧困をなくそう	2 飢餓をゼロに	3 すべての人に健康と福祉を	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を実現しよう	6 安全な水とトイレを世界中に
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 働きがいも経済成長も	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	10 人や国の不平等をなくそう	11 住み続けられるまちづくりを	12 つくる責任つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさを守ろう	16 平和と公正をすべての人に	17 パートナーシップで目標を達成しよう	

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)