



JA古川広報誌

2024

1

January

# 夢ふる

No.309

ゆめふる



特集1

第7回全国ササニシキ系『ささ王』  
決定戦2023 第7代ささ王にエコファーム蔵王(株)

特集2

「ささ結」の作付け拡大を! 全国からの需要増

- 2 もくじ・表紙紹介
- 3 年頭の挨拶
- 4 **特集1** **第7回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2023**  
第7代ささ王にエコファーム蔵王(株)
- 5 **特集2** **「ささ結」の作付け拡大を!** 全国からの需要増
- 6 東部支店の **「スマイルさん」産直旬だより** 「春菊」
- 7 **JAトピックス** JA青年部 ねぎ収穫体験開催 第23回肉牛枝肉共励会 チャンピオン賞受賞 ほか
- 9 **ご近所グルメ** 和ダイニング Again
- 10 おたより紹介 **クロスワードパズル**
- 11 **営農インフォメーション**
- 12 **情報コーナー** 米粉クッキング参加者募集 「ササニシキ」ブロンズ像修復完了お披露目会 ほか
- 14 シェフ永井の **おすすめ** カキのみそ焼き

## 表紙紹介

今月の表紙は、子牛の世話をする大友さんです。子牛が風邪をひかないよう、服やネックウォーマーを着させています。詳しくは6ページのスマイルさん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 (2024.1月) モナ・カサンドラ



# 年頭の挨拶

新年明けましておめでとうございます。組合員皆様には日頃よりJA古川の事業にご理解いただいておりますこと厚く御礼申し上げます。今年も全般にわたり御支援・御協力いただきますようよろしくお願い申し上げます。

昨年は、異常気象による高温に翻弄された一年でありました。多くの農産物が影響を受けました。特に水稲においては、ササニシキをはじめとして一等米比率が大きく低下いたしました。ササニシキ生誕六十周年を迎え、実需からの根強い要望を踏まえればササニシキ、ささ結の作付を増やしていくことが求められておりますので、作付面積の拡大にご協力をお願い致します。そうした中、生産資材価格の高止まりが農家経営を圧迫しています。本JAといたしましても、組合員の生活を守っていくための行動、持続可能な農業実現のための努力を続けて参ります。

本JAでは現在、転作作物として子実とうもろこしの実証栽培を実施しております。昨年は二年目として、一年目の課題に取り組み、ある程度の成果を上げることが出来ました。また昨年からは、農研機構の支援のもと水稲乾田直播の実証実験を開始いたしました。一年目としては良好な成績となったことから、今後普及に向けて更なる実証と技術の習得に努め、組合員皆様を取り組める

# 人々が集い喜び合え 感謝溢れるJAを目指して

よう有効性をお継ぎしていきたいと思えます。

さて、コロナ禍も収束に向かいつつある中、各種イベントがコロナ禍前の状況となっており、本JAも五年ぶりにJAフェスティバルを開催いたしました。当日は晴天にも恵まれ、数多くの組合員の皆様に来場いただき、楽しい一日を過ごすことが出来ました。改めて御礼申し上げます。

ところで農業を巡る情勢であります。厳しい状況に直面し、正念場を迎えています。このような情勢下において国では、食料安全保障に関する認識が高まっています。国会においても「食料・農業・農村基本法」の検証見直しに向けた議論が山場を迎えています。地域営農を巡る環境が大きく変化する中、食料安全保障の強化に向け、系統一丸となって、声を大にして国への要請に取り組んで参ります。

令和六年は、本JAの第七次地域農業振興計画の中間年となり、具体的に組合員の負託に応えるべく取り組んで参りますので、なお一層のご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和六年が組合員皆様方のご活躍、ご健勝、ご多幸を心よりご祈念申し上げます、新年の挨拶とさせていただきます。

## 謹賀新年

### 皆様のご多幸をお祈り申し上げます

令和六年元旦

代表理事組合長

佐々木 浩治

代表理事専務 大友 學

常務理事 菅井 昌文

常務理事 高橋 郁男

理事 佐々木 英史

理事 福田 榮喜

理事 藤岡 順一

理事 大沼 悦子

理事 高橋 禎

理事 門脇 勝文

理事 佐々木 琢磨

理事 佐藤 多賀典

理事 渡邊 のり子

理事 齊藤 彰人

理事 青沼 洋一

理事 佐々木 浩子

理事 佐々木 稔

理事 佐藤 英樹

代表幹事 中鉢 勝亀

監事 小高 栄悦

監事 小出 泉

常勤監事 残間 久幸

外職員 一同

# 第7代「ささ王・大崎耕土賞」に 菅井 宏樹さん

## 第7回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2023

「ササニシキ」とその直系「ささ結」のおいしさを競う食味コンテスト「第7回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2023」の最終審査が11月22日、古川農業試験場で開かれ、「ササニシキ」を出品した蔵王町のエコファーム蔵王(株)が7代目「ささ王」に輝きました。同社の村上善吉社長は「ササニシキ60周年の年に受賞できると思わなかった。蔵王で一番良いと言われている土と、山から来るきれいな水で、何十年も地域に合わせた米作りをして来たおかげだと思う。受賞したからには来年は気合を入れて3倍作る」と喜びを語りました。「ささ王・大崎耕土賞」には、本J A管内、松山の菅井宏樹さんが選ばれました。菅井さんは金ささ賞にも選ばれ、複数受賞となりました。



上位入賞米受賞者の皆様



ささ王・大崎耕土賞を受賞した菅井さんの出品米



ささ王・大崎耕土賞を受賞した菅井さん(右)

菅井さんは、「ささ結」の最高賞「ささ王・大崎耕土賞」を受賞。銀座三越などでの販売権を獲得し「やっと受賞できて嬉しいが、まさか2つの賞を受賞できると思わなくて驚いている。ささ結はまだ知名度が低いので、東京の人に食べてもらいもっと広まってほしい。ササニシキは『東の横綱』と言われた米で、作り方次第でもっとおいしくなる。作付面積も増えて欲しい」と喜びを語りました。



最終審査で食味官能審査をする大坪審査委員長

大崎市や2J A(古川、新みやぎ)などで構成する「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」が開いたコンテストで、県内外の72人から「ささ結」27点、「ササニシキ」56点の合計83点が出品されました。最終審査には、機器分析によるたんぱく含有率や整粒歩合などの1次審査を通過した10点が進出。6人の専門家が炊き立てと酢飯を試食し、味や香りを確かめました。

この日は「ササニシキ」生誕60周年を記念した講演などもあり、併せて参加者らのTOP10米の食べ比べも行いました。ささ王米、金ささ賞米を当て、高得点を獲得した5人には「ささ結」セットがプレゼントされました。

### 最終審査結果(上位入賞米受賞者)(敬省略)

#### 【第7代 ささ王】

ササニシキ エコファーム蔵王(株) (蔵王町)

#### 【ささ王・大崎耕土賞】

ささ結 菅井 宏樹 (大崎市松山)

#### 【金ささ賞】

ささ結 菅井 宏樹 (大崎市松山)

ササニシキ 若槻 慎也 (岩手県奥州市)

#### 【銀ささ賞】

ささ結 高橋 淳 (大崎市古川)

ささ結 加藤 憲治 (大崎市古川)

ささ結 千葉 賢司 (大崎市古川)

ササニシキ 加美山 徳久 (登米市)

ササニシキ 小関 恭弘 (山形県米沢市)

ササニシキ 今野 知教 (大崎市松山)

ささ結 関 孝浩 (大崎市古川)



7代目ささ王に輝いたエコファーム蔵王(株)の村上社長

# 「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5年産の作付面積は92.8%で、出荷量は約400ト程度です。**令和6年産は、現在の約1.5倍以上の出荷量が必要とされており、作付面積で120%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」のブランド化や品質向上に向けて活動する「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」と株式会社総合給食センターの協力で商品化した「ささ結保鮮しゃり玉」についてご紹介します。

## 大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアム

### 構成員

代表：大崎市 伊藤康志市長  
副代表：JA古川 佐々木浩治組合長

大崎市、JA古川、JA新みやぎ、宮城県古川農業試験場、宮城県北部地方振興事務所、木徳神糧株式会社、大崎寿司業組合、合名会社寒梅酒造、株式会社ケーエス、株式会社松倉、JA全農みやぎ、宮城総合給食センター



大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアムでは、古川で誕生したササニシキ直系の新品種「東北194号」を、「ささ結」としてブランド化する取り組みをしています。

東日本大震災からの復興のシンボル米として、ササニシキ系米の復権を図り、農業者の所得向上、地域活性化を目指しています。行政をはじめ、生産から販売まで農業関係者や地域異業種が一丸となり、総合力で「ささ結」の高品質化と価値のPRに努めています。



JA古川  
組合長 佐々木浩治

今、全国でコメの新品種が続々誕生し、米の戦国時代となっています。その中で生き残っていくためのひとつの取り組みとして、JA古川では「ささ結」の作付けを推奨しています。幸い大崎市の伊藤市長さんのトップセールス等によって、年々需要が拡大しています。大手寿司チェーンが「しゃり」として採用したりと、前途は明るくなる一方です。  
生産拡大に向け、組合員皆様のご協力を宜しくお願い致します。

## 活動内容

### 全国ササニシキ系「ささ王」決定戦

今年で7回目の開催となりました。



「ささ王」決定戦2023 TOP10に選ばれた受賞者

### 「ささ王」米を銀座三越で販売

関孝浩さんの「ささ結」が販売されました。



銀座三越で受賞米を販売された関孝浩さんの「ささ結」

### 「ささ結」新米フェア

ささ結メニューはご堪能いただけましたか?



フェアのパンフレット

この他にも、「ささ王決定戦」でトップ5に選ばれた米の販売会や地元の学校給食で「ささ結」のご飯の提供、生産者向けに栽培現地検討会の開催など、たくさんの活動をしています。

### 加工品の開発

パックご飯もあります!



ささぼん

純米大吟醸酒「ささ結」

## 11月1日より販売開始! 「ささ結保鮮しゃり玉」



東の横綱と称されたササニシキ直径の新しい米【ささ結】のおいしさを、手軽にお召し上がり頂ける商品です。

まぐろコラーゲンの効果により高い保存性を可能とした、簡単便利に食べたい時に本格的な握り寿司が楽しめる、しゃりにこだわった商品です。



株式会社総合給食センター  
営業推進責任者 境 孝直 氏

ささ結のおいしさを、手軽にご家庭や飲食店など様々なシーンで楽しんで欲しいです。

保存料不使用なので、小さなお子様とお寿司パーティーをご家庭でお楽しみください。

東部支店の  
「スマイルさん」

大崎市古川師山

大友 <sup>やすはる</sup> 康晴 さん(27才)

高校生の頃から就農を意識し、農業関係の大学、就職を経て24才で「自分が育てた牛のお肉を食べてもらいたい、肉になるまで手掛けたいと思った」と就農した大友さん。約100頭の牛の飼養をメインに行い、加入



肉牛の飼養管理をメインで行う大友さん



防寒対策でネックウォーマーをする子牛(右)と親牛(左)

している“東部師山営農組合”では水稲、大豆、子実とうもろこし、WCS(ホールクロップサイレージ)、麦、牧草などを栽培しています。普段は牛の風邪や病気、怪我などの早期発見、予防に気を付け、寝床作りや適度な運動をさせることなど、牛に良い環境を作ることを心がけています。また、子牛は体温調節が苦手なため、ネックウォーマーや服を着せてあげて風邪の予防に努めています。

大友さんは「自分が育てた牛の肉を食べたときに『おいしい』と言われることが一番やりがいを感じる」と言います。今後は“牛も人も幸せな環境を作る”ことが目標。「年齢や気候に合わせ、牛も人も快適に過ごせる環境を作っていきたい」と話していました。

産直旬だより

ふれあい市

大崎市古川石森 中森 <sup>しょうえつ</sup> 昭悦 さん  
<sup>ひろこ</sup> 博子 さん

今年は11月末から2月末までの出荷を予定しています。ハウス内の温度、土の水分管理で生育をコントロールしています。また、他のハウスや畑を移動する際は、病害虫を持ち込まないために長靴のそこを洗うように心掛けています。

なべ奉行は葉が柔らかく、クセがないのでサラダでも食べられます。「茶房クレイン」のオーナーがレシピ監修をしてくれた「ジェノベーゼ風パスタ」もおすすめです。

春菊でパスタ

《春菊ソース1人分の基本レシピ》

- ・春菊・・・50g
  - ・玉ねぎ・・・20g
  - ・水・・・100cc
- ミキサーにかけます

《パスタの作り方》

- ・フライパンにマーガリン10gを溶かしスライスしたニンニクを1かけ分香りが出るまで炒める
- ・茹で上がったパスタをソースと一緒にフライパンでからめます。

\*オリーブオイルや春菊の葉、ベーコンウィンナーなどの好きな具材を入れてもおいしいですね

レシピ監修「茶房クレイン」  
小野寺昭子オーナー 大崎市北町1丁目6-4



春菊【なべ奉行】

国消国産

ふれあい市

【販売場所】

Aコープ古川店

営業時間 10:00~18:30



店内の産直コーナー



役割分担をして様々な野菜を栽培する中森さんご夫婦

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

## JA青年部 ねぎ収穫体験開催



ねぎの収穫作業を楽しむ参加者ら

JA青年部食農交流部会は11月19日、大崎市古川の馬放地区で食農教育と国消国産運動の一環として、未就学児から小学生の子供を持つ家族を対象に「ねぎ収穫体験」イベントを開き、大崎市内外から10組32人が参加しました。

この日は、同部の本田千尋委員長が管理する圃場(ほじょう)13㍓のうち、5㍓で1家族1畝分を収穫。70㍓入りのポリ袋で合計30袋(1袋約15キ口)を1時間ほどかけて収穫しました。体験後は、収穫したネギを1家族

に3袋ずつと、部員が栽培した米(2合入り真空パック)を7品種の中から3品種を選んでもらい、参加者に贈呈しました。

参加者は「子供に、野菜が生産されている現場を見せたくて応募している農家さんに感謝したい」と話していました。

同部の本田委員長は「参加してくれた家族の皆さんはもとより、青年部員も楽しそうにしていた。来年のネギを作る活力にしたい」と意気込みました。

## 薬膳料理学ぶ ヘルシークッキング



食材の切り方を教える  
中川さん(左)と参加者ら



完成した薬膳料理

JAは12月1日、本店調理室で「ヘルシークッキング」を開き、組合員や地域住民16人が参加し、薬膳料理を学びました。

薬膳コーディネーターの中川歩美さんが講師を務め、薬膳について「中国の伝統医学『中医学』と土台とする料理。胃腸が弱まると頭痛、腰痛など体に不調が起こり易くなる。病気になる前(未病)に防ぐには『食』が基本」と薬膳の講義を行いました。

調理実習では「はじめての薬膳料理」として「ザーサイとしらすの炊

き込みご飯」「カントン薬膳スープ」「キクラゲ入りひじきの煮物」「とろろ杏仁豆腐」を作りました。

中川さんは「薬膳は、酒と塩のみで食材自体の『旨味』を引き出せる。煮物は食材の長さを揃えること。油分は食材(鶏肉、赤身の肉や魚)などから充分に取れる。砂糖は極力使用しない」と説明しました。

参加者は「塩と酒だけで十分に『旨味』を感じることができた。今までの料理を見直し、これからは季節の食材を使い、健康を意識しながら料理を作っていきたい」と笑顔で話していました。

JAは、組合員や地域住民に減塩とバランスの良い食事を提案するためヘルシークッキングを毎年実施しています。

## 古川北小学校5年生 田植え・稲刈り感謝の会



児童らとおにぎりを頬張る齋藤校長(右)

大崎市立古川北小学校の5年生が11月30日と12月1日、同学校の家庭科室で「田植え・稲刈り感謝の会」を開きました。

30日は1組の児童26人が6班に分かれ、10月に稲刈り体験で収穫した「つや姫」のおにぎりを作りました。併せて煮干しで出汁を取り、みそ汁も手作りました。

同会には、同校の齋藤竜一校長と、稲刈り体験時に補助に付いてくれた地元農家2人を招待。代表生徒の「いただきます」の掛け声でおにぎりとおにぎりを頬張りました。同時に稲刈りから、この日の調理実習の様子を映した写真のスライドショーを上映。各班からは「おいしい」との声や、画面に自分たちが映ると「おー！」と歓声が上がります。笑顔が溢れました。

同校の齋藤校長は「子供たちが握ってくれて、愛情がこもっていてそれだけで最高の味付け。本校では『体験』を重視しているため、農家の皆さんにはとても感謝している」と感謝の気持ちを語りました。

同校の児童は「ダイコンを切るのが難しかったけど、みんなと楽しく作ることができた。自分たちで作ったからいつもよりおいしかった」と笑顔を見せました。

## 第23回肉牛枝肉共励会 チャンピオン賞受賞



チャンピオン賞に輝いた菅原さん

J A肉牛部会は11月30日、東京中央食肉卸売市場で第23回肉牛枝肉共励会を開きました。東大崎の菅原清一さんがチャンピオン賞に輝きました。今年9月に第25回肉牛枝肉共励会でもチャンピオン賞を受賞しています。

菅原さんが出品した去勢牛は、枝肉重量540キロ、BMS(脂肪交雑基準)は最高のナンバー12でA5ランクの「仙台牛」に格付けされ、1キログラム3174円の値が付きました。

同部会は同共励会に、去勢14頭、雌10頭の計24頭が出品され、平均単価は2618円、枝肉平均重量532キロ、仙台牛率は91.7%となりました。

菅原さんは「今年度2回目のチャンピオン賞を受賞出来て、とてもうれしい。けがや事故に注意し、のびのび育てているおかげだと思つて笑顔で喜びを話しました。」

J Aは県内でもトップクラスの仙台牛率を誇り、県内産の子牛を導入して育てる「みやぎうまれ みやぎそだち」にこだわった生産を進めています。

チャンピオン賞以外の結果は次の通り。

▽最優秀賞 伊藤雄一、結城猛夫  
▽優秀賞 大友學、佐々木愛恵、小高栄

## 夢ふるカレッジ第5回講義 閉講式開催



修了証を授与された受講生と佐々木組合長(中)と講師の巨理さん(右)

J Aは12月13日、女性大学「夢ふるカレッジ」第4期生の閉講式をJ A古川の調理室で開きました。最後の講義では、笑顔咲くXmasパーティー料理を学びました。

わたりごはん教室料理研究家の巨理洋子氏を講師に「ビーフストロガノフ」「パセリライス」「オニオングラタンスープ」「サーモンのタルタル」の4品を作りました。受講生は薄切り肉をポリウムアップして見栄えを良くするコツや、料理によって玉ねぎの「炒め方」を変える方法など、丁寧に指導していただき、出来上がった料理に歓声が上がりました。

講義終了後には閉講式が行われ、同J Aの佐々木浩治組合長より受講生一人ひとりに修了証が手渡されました。

受講生は「J Aとはどんな所か知らなかったが、今回参加して農業以外の事業も知ることができた。講座のカリキュラムも多肉植物寄せ植え、防災食、コーチング研修、クリスマスリース作り、パーティー料理など、沢山のことを学んだので、これからの生活に活用していきたい」と語りました。

J Aでは、次世代を担う女性組合員や地域の女性に学習の機会を提供し、仲間づくりとJ A事業への参加・参画するリーダー的人材を育成することを目的に、同大学を開講。4期は全5回の講座を開いており、4人が受講しました。





## お母さんが作る 「実家で食べるご飯」を思い出して

二色選べるミニ丼ランチ 1,200円(税込)

※写真は+200円でみそ汁を茶そばに変更した内容で、1,400円となります。



期間限定の気仙沼産  
カキフライ定食も大人気!  
1,300円(税込)



蔵造りの店舗外観



夜になると  
ライトアップされて  
幻想的に

人と接することが大好きなオーナーの土屋貴弘さん。お客様はもちろんのこと、スタッフらと共に笑顔になれる場所を創るために、令和3年7月21日に和ダイニングAgainをオープンしました。

### 人が集まり、和める場と温もりのある料理を

店名の“和”には“人を集めて和ませたい”という想い、“Again(あがいん)”には地元の方で「どうぞ召し上がれ」という意味と“また再び”という意味が掛けられています。土屋さんは「温もりのある料理と明るい接客を心掛けている。たくさんあるお店の中から当店を選んでいただいた感謝を、料理で伝えたい」と話します。

店長兼料理長を務める古内さんは、料理を1人でこなします。“お母さんが作るご飯”を心がけ、使用する食材は大崎産、宮城県内の食材にこだわります。予約を受けた際は「お客様の好み、年齢、アレルギーなどを確認してできるだけ柔軟に対応している」と話します。

定番メニューの“二色選べるミニ丼ランチ”は12種類のミニ丼の中から選べ、大満足のボリューム。写真の“鮭イクラ丼”と“唐揚げ丼”は特に人気で、イクラは口の中でプチッと弾け、唐揚げは外はサクッと中はジューシーでリピーターが絶えないそうです。プラス200円でみそ汁を茶そばに変更も可能です。

期間限定のカキフライ定食は、気仙沼産のカキを使用。サクサクの衣と濃厚なカキの旨味に食欲をそられる一品で、1月いっぱい提供を予定しています。

蔵造りを活かした店内では明るいスタッフに出迎えられ、居心地の良い雰囲気に包まれながら食事を楽しむことができます。12種類の中からお好みのミニ丼を選び、訪れてみてはいかがでしょうか。

### 土屋さんからの一言PR

昼のランチメニューは1回で2度楽しめる、二色選べるミニ丼が人気です。「あれも食べてみたい、これも食べてみたい」を一度で楽しむことができます。

古川七日町



※略図となっております

アガイン  
和ダイニング **Again**

【所在地】大崎市古川七日町3-10-5

【TEL】090-6229-5489

【営業時間】11:00~14:00 (L.O13:30)

18:00~22:00 (予約制)

【休業日】毎週月曜、第2、第4日曜日

お店の詳細は  
こちら↓



WA.DINING.AGAIN  
Instagram

ご予約・ご注文は  
こちら↓



公式LINE

皆様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。

## おたより紹介

年末に向けて少しずつ整理整頓しています！中国ドラマを見るのも楽しみです（笑）  
K・S(64才)

◇年末に一気にするより、効率がよさそうですね。私も見習って少しずつ断捨離してみようと思います。整理整頓後、中国ドラマをゆっくり見るのが楽しみです。

12月に入りめっきり寒くなりコタツの運転手、テレビと友だちです。毎月来る夢ふるのパズルが楽しみです。今回は誰が当たるかな？青物が少ない時期。旬の食材で作る料理を楽しみにしています。いち早く自分のメモ帳に記入です。  
H・F(66才)

◇わたしもみかんでも食べながら、ぬくぬくと運転手したいです。毎月の夢ふるのパズルを楽しみにしていただきありがとうございます。今月は「カキ」を使ったおすすめレシピです。ぜひメモをお願いしますね♪

2人のひ孫の成長と共に元気をもらっています！！  
M・S(71才)

◇子供は本当に元気いっぱい、見ているこちらも自然と元気になりますよね。私にも姪が2人いて、一緒におもちゃや外で遊んだりして、元気をもらっています。これからの成長もお互い楽しみですね。

干し柿100ケ作りました。大変おいしく出来上がり、物価高なので手作りおやつとして毎日1ケいただいております。  
K・F(81才)

◇干し柿100個とはすごいですね。私も大好きです。健康や美容に良い栄養素をたくさん含んでいるので、益々お元気になると思います。腸内の活性化にも1日1個は丁度良いですね。新しい年もお便り待っています。

今年もへそ大根を作りました。できるのを楽しみにしています。煮物にすると味が染みてとてもおいしいですよ。  
Y・T(65才)

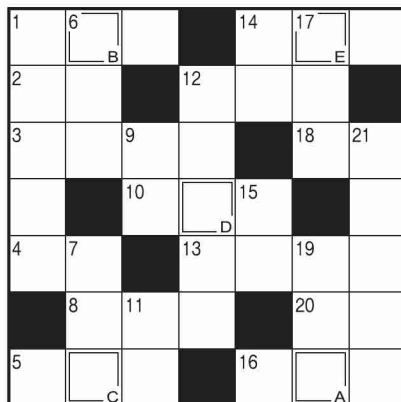
◇へそ大根の煮物、とてもおいしそうですね。大根は干してもよし、冷凍してもよし、冬場に大活躍するので、主婦の強い味方です。「我が家の大根料理」みなさんにも教えてください。

今年も年末、正月が近づき、お客さんに出すメニューを考え始めています。掃除もあるし、疲れのないよう頑張らなくちゃ～  
F・I(71才)

◇何をお出しするか迷いますね。お正月メニューで私が一番好きなのは、母親の実家でごちそうになる「お吸い物」です。親鳥の出汁が効いていて、マロニーちゃんと相性抜群です。掃除は一気にすると疲れてしまうと思うので、曜日ごとに掃除する箇所を決めるのも良いかもしれませんね。

このコーナーでは素敵なお写真、絵手紙なども募集しております。Eメールの方はこちらまで：info@jafurukawa.or.jp

### クロスワードパズル



二重枠に入った文字を、A→Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

答え 

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

応募方法 郵便はがきにてご応募ください

63	989-6171	JA 大崎 古川市古川北町 三丁目10番36号 総務部 組織広報課 行	●パズルの答え ●住所・氏名・フリガナ 年齢・電話番号 ●身近な話題 JAへご意見 本誌への感想等
----	----------	--	--

#### ヨコのカギ

- ① 最低気温が0度より低い日
- ② 現代人は電子——に囲まれて暮らしています
- ③ 水筒に入れます
- ④ ヒヒーン!といもなく動物
- ⑤ スマホに入れたり消したりします
- ⑧ ベッドが2つある部屋
- ⑩ 頬のこと。——ダンス
- ⑫ スラロームやモーグルなどの種目があります
- ⑬ 人がいっぱいに入っている状態
- ⑭ 西アジアの国の1つ。首都はアンカラ
- ⑯ 空気が乾燥しているので——器をつけた
- ⑰ 節分の豆を——の数だけ食べた
- ⑳ 実がなるまでの期間が短めの品種のこと

#### タテのカギ

- ① フキの花茎のこと
- ⑥ 銀世界を眺めて楽しめます
- ⑦ ガイド——を片手に観光地を巡った
- ⑨ 安倍川にして食べようかな、磯辺巻きもいいな
- ⑪ 日没のことを日の——ともいいます
- ⑫ 雪だるまを英語(片仮名語)でいうと
- ⑭ 佐渡島にはこの鳥の保護施設があります
- ⑮ 漢字には音読みと——読みがあります
- ⑰ 平方根を表す記号
- ⑱ 魚偏に「弱」と書きます
- ⑳ 中国や台湾の旧暦の正月



正解者の中から

抽選で**5名様**にプレゼント

締切は**1月18日**の消印まで

エコマーク品  
3倍濃縮つゆ(1,000ml)

#### 12月号パズルの答え

ハツヒノデ  
A B C D E



当選おめでとうございます!  
12月号の当選者(正解者は30人でした)

- |      |     |     |    |
|------|-----|-----|----|
| 東部支店 | 佐々木 | としみ | さん |
| 東部支店 | 畠中  | 恵子  | さん |
| 西部支店 | 星   | 富士子 | さん |
| 南部支店 | 高橋  | 順子  | さん |
| 北部支店 | 佐々木 | 美津  | さん |

※ご応募に際し取得した個人情報には本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。



# 宮農 インフォメーション

## 令和6年産JA古川米の 取り組みにあたって

令和5年の稲作は、播種盛期4月6日(平年並み)となり、田植盛期は5月10日(平年並み)となりました。

田植後生育は、5月下旬から6月上旬まで低日照の影響で停滞していましたが、6月中旬以降は、高温、概ね多照で経過したことから回復傾向となり、草丈、葉数及び葉色とも平年を上回り目標係数に達した圃場が多くなりました。

出穂期は7月29日(3日早い)となりましたが、7月21日〜8月17日にかけて出穂した平坦部圃場では、出穂後20日間の温度が高温登熟障害の目安を超え心白粒が多くみられました。気温が高かったことと葉色も高めに推移したことにより、籾殻が厚くなりました。

稲刈盛期は9月23日(6日早い)、作況指数は「105」となっています。本JAの1等米比率は、90.2%(11月30日現在、カントリー除く)であり、主な落等要因は充実度不足によるものです。

令和5年の稲作状況を踏まえ、次の事項を参考に栽培計画を立てましょう。

### ①土づくりが基本

良品質・良食味・収量を安定的に確保するためには、土に活力を与えることが重要です。特に堆肥等の有機物や、ケイ酸質肥料を土壤条件や地力に合わせて施用しましょう。

### ②好適出穂期に出穂するための 適期田植え

播種や田植えを遅くすることで、出穂期が遅くなり、不稔粒発生回避のほか高温期の登熟による乳白米の発生や穂発芽の発生を回避する効果もあるので、適期田植えを心掛けましょう。

### ③育苗期間の温度管理

ハウス育苗での温度の上がりすぎで、高温障害や立枯病の発生が見られます。緑化期までは被覆資材内に温度計を置き、温度が上がすぎないように管理を徹底しましょう。

### ④復元田対策について

大豆後作の水稲は、圃場によって窒素発現量が多くなり、倒伏による登熟不良や穂発芽が原因で品質低下を招きます。

これらの対策としては、①耐倒伏性・耐病性の強い品種(まなむすめ等)の作付け②圃場に水がなくなったら湛水する「飽水管理」を実施

し圃場を固めに管理する③基肥は無窒素か減肥する④いもち病防除を徹底することが必要です。

※倒伏軽減剤の散布だけでは、効果が期待できない場合があります。

### ⑤追肥は葉色を見ながら 判断しましょう。

生育ステージは気象により毎年微妙に異なりますので、幼穂形成期や減数分裂期の追肥は葉色を見ながら施肥量を加減し、登熟期の稲の窒素栄養状態を適正に保ちましょう。

### ⑥病害虫対策

草刈り等の耕種防除と薬剤散布による広域一斉防除をすることで、カメムシ類の生息密度を下げ、品質の低下を防ぎましょう。

いもち病は気象条件により、多発する恐れがあります。とくに残苗の放置は、いもち病の発生源になりますので、不要な苗は早急に処分しましょう。

箱処理剤または本田散布剤の防除体系を確認し、予防に努めましょう。

### ⑦良質米確保のための乾燥・ 調製作業

収穫・乾燥・調製作業は最後の仕上げです。乾燥機には注意し、胴割れ米や高水分にならないように、高品質・良食味米の生産に心掛けましょう。

## 環境保全米づくり全県運動を展開中!!

JAグループ宮城では生産・販売環境が一層厳しくなる中、消費者及び取引先から信頼される安定生産と安全で美味しい米作りを実践するため、県内で統一した生産基準による環境保全米の作付けを目標とした「環境保全米全県運動」を展開しています。

本JAではこれらを踏まえ実需者との結びつきを一層強め、環境に配慮しながらニーズに応じた特色ある米の作付けを推進してまいります。

過去5年以内に退職金を受け取られた方へ  
(100万円以上からのお預け入れで)

# JAの退職金専用定期貯金

1年もの  
定期貯金

# 年0.2%

(税引後 年0.159%)

“よりぞう”も皆さんの資産形成のお役に立ちたいぞう～！  
定期貯金で皆さんのセカンドライフを応援するぞう～！



JAバンクキャラクター  
よりぞう

■お取扱期間：令和5年4月3日(月)～令和6年3月29日(金)まで

■ご利用いただける方：お預入日から起算して退職金受取後5年以内の個人の方およびその配偶者の方  
お申し込み時に「退職所得の源泉徴収票」「退職金支給明細書」「退職金振込通帳」などの退職金受取日および受取金額を確認できる書類をご提示いただきます。

■お預入れ限度額：お一人(退職金を確認できる方)につき100万円以上5,000万円以内

■貯金種類・期間・利率：自由金利型定期貯金(M型) [通称「スーパー定期」] 1年もので年0.2%とします。

今後5年以内に年金を受給するご予定の方へ  
(お一人通算1,000万円まで)

# JAの年金予約定期貯金

1年もの  
定期貯金

# 年0.1%

(税引後 年0.079%)

年金の受給までもうちょっと。  
“よりぞう”も皆さんと走り続けるぞう～！  
それまでの間、皆さんを定期貯金で応援するぞう～！



■お取扱期間：令和5年4月3日(月)～令和6年3月29日(金)まで

■ご利用いただける方：今後5年以内に年金を受給されるご予定で、かつ、当JAに「年金予約申込書」をご提出することが可能な個人の方

■お預入れ限度額：お一人につき50万円以上1,000万円以内とします。

■貯金種類・期間・利率：自由金利型定期貯金(M型) [通称「スーパー定期」] 1年もので年0.1%とします。

詳しくは、JA古川支店窓口までお問い合わせ下さい。

## 「ササニシキ」ブロンズ像 修復完了お披露目会

大崎市は11月24日、大崎市古川駅前に設置されている「ササニシキ」顕彰碑の修復完了お披露目会を行い、大崎市長をはじめ関係者23人が参加しました。

ササニシキ生誕60周年にあたることから23年10月から修復作業を開始。36年分のさびなどが落とされ、約1カ月をかけて修復されました。

同市の伊藤康志市長は「この像は大崎市のササニシキが大崎耕土を代表するという象徴。これからも現役で日本を代表する品種として頑張ってほしいと気持ちを込めて修復した」と像の修復を喜びました。



## 米粉クッキング 参加者募集!

日時 2月8日(木) 10時開会

場所 JA古川本店調理実習室

内容 米粉料理 「苺大福」「栗だんご」「だんご鍋」



募集人数 16人(先着順) JA古川管内在住の方

参加費 500円

持ち物 マスク、エプロン、三角巾、参加費

講師 菅原 啓子 氏

お申し込み・お問い合わせ先

令和6年1月22日(月)～1月25日(木) 平日の

9:00～16:00までお申し込みください。定員になり次第、締め切りとなります。(受付時間をお守りください!)



※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きます場合があります。

総務部組織広報課 TEL 23-6511 担当 高橋



# シェフ永井の おすすめ

## カキのみそ焼き



### ▶材料 (2人分)

- カキむき身……………200g
- だし昆布…1枚(5×10cmほど)
- 田舎みそ……………大さじ2
- みりん……………大さじ1
- 小口ネギ……………適宜
- 七味唐辛子……………適宜
- 日本酒……………200ml+適宜
- 塩……………小さじ1/2
- しょうゆ……………小さじ1/2
- シヨウガスライス(皮付き)…2枚

### ▶作り方

- (1)カキはよく水洗いし汚れを落とし、水気を切っておく。
- (2)小鍋に日本酒を沸かしアルコールを飛ばし、シヨウガ、塩、しょうゆ、カキを入れ、強火で2分ほど煎(い)り煮する。
- (3)だし昆布に日本酒を振りかけ、ふやかしてから布巾でよく拭いておく。
- (4)ボウルに田舎みそ、みりんを入れ混ぜ合わせ、(3)のだし昆布に塗る。
- (5)みそを塗った昆布に酒で煎ったカキを並べ、アルミホイルの上へのせ、オーブントースターで6分ほど焼き、みそを軽く焦がす。
- (6)焼き上がったら器に盛り付け、小口ネギと七味唐辛子をかけ出来上がり。

●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

## 適格請求書等保存方式(インボイス制度)における 発行書類について

令和5年10月1日より適格請求書等保存方式(インボイス制度)が開始されています。

本組合では、購買窓口より発行される「ご利用明細書」(登録番号が記載されているもの)が適格請求書(インボイス)となり、消費税仕入税額控除を受ける際に必要となりますので、購買品等購入時は必ず「ご利用明細書」を受け取り、保存してください。

※「お買い上げ明細書兼請求書」は、インボイスの対象帳票とはなりませんので、ご留意願います。

ご利用明細書		発行日	納品日	受注伝票No.				
氏名 居住エリア:		株	資格:	供給伝票No.	印紙 組合員 非課税			
				仮供給伝票No.	1/1 頁			
品名	規格	税率	税区	数量	単価	金額	運賃	賞引
品代合計	消費税	外税	内税	合計金額				
10%対象	8%対象	0%対象		預り金				
品代(税込)	品代(税込)	品代(税込)		釣り銭				
内消費税額	内消費税額							
供給区分	決済区分	領収印	取扱部署 担当者 Tel	登録番号: T8370205000107				
請求支払区分	予約			J A古川				
訂正区分	持配区分			納品確認No.				
配送コメント				品名に※があるものは軽減税率対象商品				

毎度ご利用いただきありがとうございます。  
上記の通り納品いたしました。  
本書が「JA古川の適格請求書となります。」

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)

