



JA古川広報誌

2024

9

September

夢ふる

No.317

ゆめふる

「実直・まっすぐ」を表現

特集

「古川なす」

出荷包装資材リニューアル!!



2 もくじ・表紙紹介

3 東部支店の「スマイルさん」産直旬だより「ししとう」

4 **特集** 「実直・まっすぐ」を表現
「古川なす」出荷包装資材リニューアル!!

6 JAトピックス 農業大学校に農業機械寄付 大豆栽培検討会 ほか

8 お買い物で賢く防災 ローリングストック(日常備蓄) のすすめ

9 おたより紹介 クロスワードパズル

10 営農 インフォメーション

12 情報コーナー 「ささ王」決定戦への出品者募集 令和6年度新米まつり開催のお知らせ

14 シェフ永井の おすすめ マイタケとシメジのカレーナムル

表紙紹介

今月の表紙は、8月20日にJA本店で開いた「親子ファミリークッキング」の様子です。

ポリ袋調理法で作ったごはんと煮込みハンバーグを食べました。

詳細は7ページのトピックスで紹介しています。



JA古川はSDGsに取り組んでいます!

SDGsとは・・・「持続可能な開発目標」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 (2024.8月) モナ・カサンドラ

牡羊座(3.21~4.19)

【全体運】対人運が活性化。新しい風が吹いてくる予感がしています。柔軟な姿勢がチャンスを生かす鍵。短気は禁物
【健康運】消化の良い食べ物で胃腸をいたわって◎ 【幸運を呼ぶ食べ物】エノキタケ

東部支店の
「スマイルさん」

大崎市古川上古川

富田 ^か ^{りん} 果鈴 ちゃん(2才)



シャボン玉をしてはしゃぐ果鈴ちゃん



ディズニーランドに行った時の一枚

とってもアクティブでたくさん笑う果鈴ちゃんは、シャボン玉を飛ばしたり、お店屋さんごっこをして遊ぶことが大好き。この日もおじいちゃんの家で、お気に入りのシャボン玉器を使ってシャボン玉を飛ばして見せてくれまたり、おじいちゃんに買ってもらったアンパンマンブロックで、お店屋さんごっこもしてくれました。猫や動物も好きな一面もあり、動物園に行くと「帰りたくない〜!」とごねてしまうこともあるそうです。

最近はNHKで放送されているアニメ“ギガントサウルス”に夢中で、毎週楽しみにしています。最近の楽しかったことは、遠くに住むいとこたちとおじいちゃんの家でバーベキューや花火をしたり、海に行ったこと。面倒見のいいいとこたちとたくさん遊んで夏を満喫したそうです。

ご両親は「誰にでも優しくできる人でいてください。あなたの人生が笑顔溢れる素晴らしいものでありますように♡」と話していました。

ししとう



産直旬だより

あじ菜くらぶ

大崎市古川長岡 曾根 ^{まきこ} 麻貴子 さん

7月から10月頃まで出荷しています。枝が込みすぎないように整枝して、実に日光を当てて色ツヤが出るようにしています。初めてのししとう栽培なので他の農家さんと情報交換したり、夫婦で試行錯誤しながら色々試しています。

天ぷらやあげびたしは定番の食べ方ですが、炭火で素焼きして塩コショウを少しかけて食べるととてもおいしいです。たまに辛いものに当たりますが、クセになる辛さです。

国消国産

あじ菜くらぶ

【販売場所】

ヨークベニマル

古川店・古川福浦店

古川南店・古川中里店

※営業時間は店舗によって異なります。



店内の産直コーナー



夫婦で協力して栽培に取り組む曾根さん

特集

「実直・まっすぐ」を表現 「古川なす」 出荷包装資材 リニューアル!!



新デザインの出荷包装資材をPRする曽根隆行部会長(左)と成田貴弘副部会長

宮城県内一の生産量を誇るJ Aなす部会は「自分たちで古川なすをPRしよう」と、J A古川なす部会は出荷包装資材を新調しました。

イラストで「なす」を、文字でテーマの「実直・まっすぐ」を表現。裏面には商品説明などを明記し、安心・安全を伝えるとともに知名度アップを図ります。

同部会は今年で創部37年目となる。35年の節目にセブンイレブンとのコラボ商品を出したことがきっかけでリニューアルすることになり、古川在住経験のあるデザイナーの大倉しおり氏に依頼しました。約1年半かけて新デザインが完成しました。

曽根部会長は「部会や市場からもデザインは好評。知名度を広げると共にこれを機に若い世代の人に部会に入ってほしいし、古川なすを後世につなげていきたい」と話していました。



新デザインの出荷包装資材



旧デザインの出荷包装資材



エコバッグや缶バッジなど販促資材も展開



包装資材をデザインするにあたり、実際に収穫現場や袋詰め工程などを見学させていただきました。その現場で見た厳格な出荷規格や、生産者の皆さんの一生懸命で「実直」な姿を表現しました。

「古川なす」の文字でテーマの「実直・まっすぐ」を、マークは初回のデザイン案より「なす」らしい形状にしています。

生産するモチベーションにつながればうれしいです。



新デザインを手掛けた大倉しおりさん



記念イベント「古川なす」料理コンテスト

成田和奏さん優勝



優勝した成田和奏さん(右)

8月2日に包装資材新調を記念したイベントを大崎市のアインパルラ浦島で開き、生産者や関係者ら47人が参加しました。「古川なす」を使った料理コンテストには10人が19品を出品。利用性や普及性などを審査し、成田和奏さんが出品した「おばあちゃん直伝なすみそがけ焼きなす」が優勝しました。



1位 おばあちゃん直伝
なすみそがけ焼きなす

和奏さんは「このレシピはおばあちゃんに教えてもらって、焼きなすに乗せたらおいしかったから出品しました。1位になれて本当にうれしい」と話していました。

審査委員を務めた大友學専務は「どのなす料理もそれぞれの家庭の味が出ていて、なすの様々な食べ方を知ることができた。そして今回、出荷包装資材を新調したことで『古川なす』をもっと消費者にアピールしていきたい」と話していました。

「おばあちゃん直伝なすみそ」レシピ(6〜7人前)

たれ

- ・なす……………中サイズ3本
- ・玉ねぎ……………小サイズ3個
- ・みそ(赤)……………大さじ3
- ・すりごま(白)……………少々
- ・卵の黄身……………1個
- ・砂糖……………大さじ2
- ・ごま油……………適量

作り方

- ①なすと玉ねぎをみじん切りにする。
- ②熱したフライパンにごま油をひき、なすと玉ねぎを炒める。玉ねぎが透明になるまで炒め、水分を飛ばす。
- ③みそ、すりごま、砂糖を加えてさらに炒める。
※みそと砂糖は好みの味付けでOK。
- ④一度火を止めたなら卵の黄身を加えて素早くかき混ぜる。
- ⑤みそや砂糖で味を調整し、冷ましたら出来上がり！



2位 びっくらなす丼



3位 なすのてきとう漬け



古川黎明高校の生徒による研究発表も

研究スローガン: Agriculture (農業) でアガるCulture (文化)

この日は、古川黎明高校2年生の青木優奈さんを代表とする生徒4人による「加工品を使って大崎の農業を盛り上げたい」と題した研究発表も行われました。



研究発表をする青木さん(上列右から2人目)と
チームメイトの皆さん

令和6年3月に「農業について勉強したい」という同校生徒4人と、「A園芸課および」A園芸振興会担い手部会「ぷらふる」が対談。「古川なす」の魅力や規格外品が廃棄されている現状を知った4人は、「古川なす」などの農産物や農業の魅力発信、「加工品として売り出すことで魅力をアピールできないか」と令和6年3月から研究を続けてきました。

現在は大崎市役所農政企画課へのインタビュー調査や、大崎市内の「ラ・パレット古川店」と協力してパウンドケーキやクッキーなどの試作品を製作しています。

今後は販売・宣伝を通じて国内での「古川なす」の認知度を上げ、令和7年開校予定の日本語学校生徒を通じて海外への発信も試みたいと精力的に活動しています。

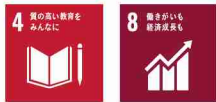
生徒代表の青木さんは「生産現場を見学させてもらって厳しい出荷基準や、何とも規格外品が廃棄されている現状を知って衝撃を受けました。保存ができて食べやすい商品になれば土産としても活用できるし、道の駅や直売所など」Aと関わりのある場所で販売をしてPRしたい」と話していました。



「古川なす」を
使用した試作品の
「ナスンドケーキ」

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

地域振興に役立てて 農業大学校に農業機械寄付



佐々木組合長(後列右から4人目)から農業機械を受け取った鈴木校長(後列右から5人目)と学生たち

JAは、管内にある宮城県農業大学校水田経営学部にて農業機械1台を寄贈しました。7月24日に同大学で贈呈式を開き、JAの佐々木浩治組合長が同校の鈴木英作校長、学生代表の鈴木ゆらさんに目録を手渡しました。

地域の農業発展のため、将来を担う農業後継者の育成支援として令和3年から実施しています。

寄贈したのは、草刈り・除草用アタッチメント「ニプロ・スライドモア」で、鈴木校長は「スライドモアは土地利用型農業を学んでいる学生

にとって、操作や運用を学ぶことができる有能な機械なので、とてもありがたい」と感謝の言葉を述べ、生徒たちへ向け「より実践的な勉強を重ねて地域のリーダーになれるよう役立てて欲しい」と話しました。

生徒代表の鈴木ゆらさんは「農業は奥が深く、野菜など生産することが楽しい。寄贈していただいた機械で実習をして、10年後には地域の農業を守りたい」と話していました。

夏まつりを盛り上げる JA女性部「古川おどり」



商店街を踊り歩く女性部員たち

JA女性部は8月3日、第76回おさき古川まつりで行われた「古川おどり」に参加し、祭りを盛り上げました。47人の部員とJAの常勤理事4人他、総勢56人が「古川音頭」と「OH!! SAKIダンス」の2曲に合わせて古川の商店街を踊り歩きました。

渋谷京子部長は「地域の祭りを盛り上げるため、今年も多く部の協力を得て参加いたしました。また、今年

は佐々木組合長はじめ常勤理事、女性理事の皆さんと一緒に踊ることができ、うれしく思います。炎天下で熱中症の心配もありましたが、沿道から多くの声援もいただき、楽しく踊れました」と話していました。

女性部では、10月開催のJA古川フェスティバル2024(第21回古川農協まつり)でも踊りを披露する予定です。



新鮮野菜を味わって ふれあい市「朝市」開催

JA産直組織ふれあい市は7月26日、大崎市のAコープ古川店で朝市を開き、新鮮な地場産野菜などを販売しました。



購入する野菜を吟味する消費者

JA産直組織の代表者会長は「こんなにたくさんのお客さんが来てくれるのは、生産者としてとてもうれしい」と話していました。

設置したテントで、会員が管内で栽培した朝採り新鮮野菜を中心に販売。ピーマン、キャベツ、トマトなど数多くの商品が陳列され、来店者で賑わいました。



トレファノサイド乳剤効果確認 大豆栽培検討会



トレファノサイド乳剤について説明する五十嵐さん(上列④)と参加者

JAは7月25日、「トレファノサイド乳剤」を使用して帰化アサガオ、アレチウリ対策試験を実施した大崎市古川の集落営農組織「馬放営農組合」の圃場を視察し、大豆栽培検討会を開きました。

同乳剤処理をした圃場では、アサガオの発生、生育を抑えられていることを確認しました。

日産化学株式会社五十嵐伸一さんは「この乳剤は気化する性質があるので、降雨後など土が湿った状態で散布して混和すること。また他の草種には効果が劣る場合があるため土壌処理剤と併用すること」と説明しました。

大崎農業改良普及センターの大川茂範技術次長は今後の管理について「大豆が開花していないことを確認して除草剤を散布し、排水が滞らないよう排水溝や明きよを点検して湿害対策を行うように」と指導しました。



JA管内トップを切って 極早生種「五百川」稲刈り



「五百川」の稲刈りをする彰人さん

三本木地区の齊藤作郎さんは8月20日、JA古川管内トップを切って稲刈りを行いました。

この日刈り取ったのは、極早生種「五百川」で、息子の彰人さんと共に50坪を刈り取りました。収量は10坪あたり480kg(8俵)が見込まれています。

同月27日にJAで農産物検査を行い、9月上旬には県内外の一部のスーパーで販売される予定です。

生産者の齊藤さんは「春先の乾燥で水不足を心配したが、十分に蓄えられた。気温は夜間との差があり、稲の生育にとっては快適だった。稲の付き、張り具合も良く、出来は上々。消費者の皆さんには新米を食べて実りの秋を感じてほしい」と語りました。



親子で食の防災講座 「ポリ袋クッキング」



ポリ袋で調理中の煮込みハンバーグ

ポリ袋調理法について説明する勝又さん④と説明を聞く参加者

JAは8月20日、親子の絆を深めるため、JA教室「親子ファミリークッキング」を開きました。地域の親子21組46人が参加し、ポリ袋で作る防災料理を学びました。

宮城県防災指導員の勝又千枝氏が講師を務め、備えて安心、防災グッズなどの講話を交え「ポリ袋調理法を覚えてもらえば、普段から活用できる。災害時の調理にも役立てられるので、いざという時のために覚えておいてほしい」と話しました。

湯煎するだけでごはんが炊けることに驚きながら、出来上がった料理を試食しました。

参加した親子は「ポリ袋調理法に興味はあったが、やり方がわからず、良い機会だと思って参加した。とても勉強になり、防災を意識して備えたい」と話しました。

「いつもよりちょっと多め」がポイント

お買い物で賢く防災 ローリングストック

日常備蓄

皆さん、災害への備えは万全ですか？
大切なのは日頃の心構えです。

いつもの買い物を少しだけ変えることが防災につながります。

のすすめ

日常備蓄とは？

「日常備蓄」とは、食料品や生活必需品など、普段から食べている・使っているものを少し多めに購入してストックしておくこと。災害時は、食料品や生活必需品が一時的に入手しにくくなることが考えられます。「買って・ストックして・使う」ため、**ローリングストック**とも呼ばれています。



イラスト：藤田倫央

参考資料：「東京くらし防災」(東京都総務局総合防災部防災管理課)

①食料品・飲料

食料・水の備蓄は、最低3日分を目安に食べ慣れたもの・好きなものを少し多めに買ってストック。賞味期限の近い順に食べていき、減った分はその都度補充します。最低3日分、さらに先も見越して備えましょう。



チェックリスト

☐ 持ち歩いてそのまま食べられるもの

あめ・チョコレート(リラックス効果大)／ナッツ(カロリー・栄養価が高い)／チーズ(栄養価・満足度が高い)／ドライフルーツ(ビタミン・ミネラルが豊富)

☐ 火や水を使わなくても食べられるもの

肉・魚加工品(おかずに最適、パワーが付く)／缶詰(保存食の王様、家族の好みに合わせる)

☐ お湯を注ぐか、温めるだけで食べられるもの

レトルト・フリーズドライ食品(日持ちする上、バラエティーに富む)／細い麺(ゆで時間が短いそうめんや極細のパスタなど、麺つゆやパスタソースも一緒に)

☐ 食欲を促す菓子など

せんべい(香ばしさを食欲増進、個包装のものを)／ようかん(小腹が空いたときに一口タイプを)／野菜・果物チップス(ビタミン補給に)

☐ 栄養バランスを整えるもの

シリアル・バランス栄養食(手軽な栄養補給)／栄養機能食品(食事で取れない栄養をカバー)

☐ 災害時にもお薦めの飲み物

野菜ジュース(野菜不足を解消)／粉末スープ(みそ汁など、体が温まる)／機能性飲料(健康保持に)

②生活用品

ラップ、ポリ袋、ゴミ袋、ガムテープなどは、避難生活で何通りにも使えます。カセットボンベ、乾電池、軍手やビニール手袋なども多めに備えておきましょう。



③衛生用品

トイレットペーパーやティッシュペーパーは多めに買っておくようにしましょう。ウェットティッシュ、せっけん、消毒用アルコールも役立ちます。女性は生理用品やおりものシートも多めに備えましょう。



④ベビー用品・介護用品

赤ちゃんのおむつや肌着、ベビーフードなどは、日頃利用しているものが安心です。介護用品も同様です。「これしか駄目」な製品は、多めにストックしておいた方が良いでしょう。



災害が発生した瞬間に持ち出すものと、避難生活に必要なものを分けておきましょう

すぐに避難しなければならないとき

緊急避難時には、大きくて重いバッグは文字通り重荷になってしまいます。本当に必要なものだけを緊急避難リュックに入れて、すぐに持ち出せるように玄関などに準備しておきましょう。

チェックリスト

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ 携帯トイレ | ☐ 掃除用具 |
| ☐ ヘッドライト | ☐ マスク |
| ☐ ヘルメット(折り畳み式が便利) | ☐ ゼリー飲料など |
| ☐ レインコート | ☐ 応急手当用品 |
| ☐ 防災用ホイッスル | ☐ モバイルバッテリー |
| ☐ タオル | ☐ 給水器 |
| ☐ 水(500mlのペットボトルを1、2本) | ☐ 乾電池 |

避難生活であると便利なもの

在宅避難する場合や、避難所から一時帰宅する場合に備えることも大切です。避難生活用には、以下のリストにあるものを準備しておくといいでしょう。

チェックリスト

- | | |
|---|--|
| ☐ 携帯トイレ・簡易トイレ | ☐ 給水袋 |
| ☐ ウェットティッシュ | ☐ 掃除用具 |
| ☐ 液体歯磨き | ☐ 水を運ぶ道具(ポリタンクなど) |
| ☐ マスク | ☐ ランタン |
| ☐ 飲料(1週間分) | ☐ アイマスク・耳栓 |
| ☐ 長期保存できる食べ物(1週間分) | |
| ☐ カセットコンロ・ボンベ | |

おたより紹介

待ちに待ったお盆休み、離れて暮らす子供達と孫達に会えるのが楽しみです。宮城の名物、牛タン、かまぼこ、ずんだなどおいしい物をいっぱい食べさせてあげたいです。T・H(53才)

◇宮城の名物はたくさん食べられましたか？お子さん達、お孫さん達と久しぶりにお会いして、楽しいお盆休みになったのではないのでしょうか。次はお正月でしょうか、またお会いするのが待ち遠しいですね

種から蒔いて育てたスイカを、先日収穫しました。大玉のはずが中玉位しか大きくなりませんでした。でも食べてみたらとても甘くておいしかったです。もっと大きく育てるには何かコツがあるのでしょうか。T・S(66才)

◇中玉になった分、栄養がぎゅっと詰まったのでしょうか。収穫できただけでも十分すごいと思います！栽培のコツとしては、過湿と乾燥を嫌うため、水はけの良い土壌で、肥料・水管理を適切に行うことだそうです。

暑さが厳しく食欲もすすみませんが、毎年“しその葉”のおにぎりで乗り切っています。ササニシキのお米の塩おにぎりに青しその香りがとってもさわやかです。おためしになってください。おすすめ。K・Y(62才)

◇わあー！思い浮かべただけで自分の口に頬張りたくなります。食欲湧きますね。我が家の冷凍庫には大葉を塩漬けしたものが、季節問わずにおにぎりに巻いて食べられますが、やはり新鮮な色とさわやかな香りは旬でなきゃ味わえませんね。

7/31～8/2まで横浜の娘、孫(小3)、私と3人で北海道に旅行に行ってきました。札幌、旭山動物園、美瑛の青い池はすごくきれいでした。富良野のラベンダーは終わり頃でした。小樽はクルージング、北一ガラス、楽しい3日間でした。女性3代、元気です。札幌は大通公園、時計台、北海道大学(娘婿の母校です)すごく広いのは驚きでした。天気はここと同じ30度を超えていました。T・T(78才)

◇3日間でたくさん観光されたのですね。楽しい女子旅になったようで何よりです。私は北海道へは行ったことがなくて、T・Tさんが行かれた場所は写真でしか見たことがありません。いつか美しい景色やおいしい魚介類を堪能してみたいです。

先日、山形県大石田町の最上川千本だんごを食べに行きました。朝食を食べずに朝一番で着き、待っていました。様々なダンゴが並んであり、2本を迷いながら選んで食べました。出来立てとのことで、今までに食べたことないほどつるんとしていて、とても美味しかったです。皆様もどうぞ行って見て！Y・S(64才)

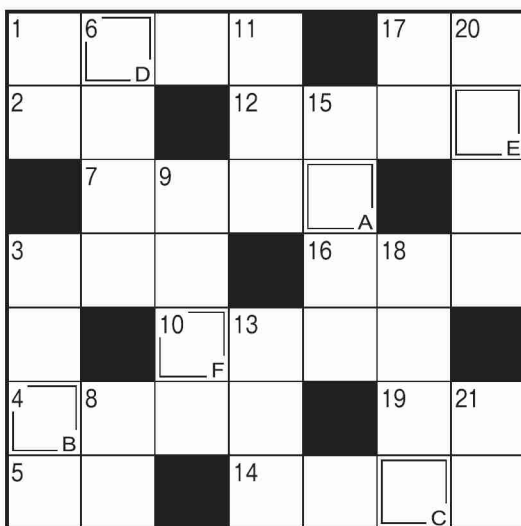
◇「つるん」としている千本だんごはわたしも大好きで、時々食べに行きます。休日しか行けないので駐車場から大混雑ですが、クルミとずんだ、他にも色々迷いますが秋の行楽におすすめです。



◇夢ふる8月号でご紹介させていただいた「リリアン系」のお写真を送っていただきました。保存状態が良く、色褪せることなく残されていたそうです。素敵なお写真とお手紙をお送りいただきありがとうございます。

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→F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 F

応募方法 郵便はがきにてご応募ください

63	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 香り高い高級キノコ
- ② 環境問題に世界——で取り組む
- ③ のどの——を覚えて水分を取った
- ④ 財布やスマホを入れます
- ⑤ 表ではありません
- ⑦ レインボートラウトとも呼ばれる魚
- ⑩ 古代人は木の棒と板をすり合わせて行いました
- ⑫ 命を持つもののこと
- ⑭ バンガローやロッジより設備が充実しています
- ⑯ 港を示す地図記号はこの形
- ⑰ 富有、次郎、市田といえば
- ⑲ 地震のときに感じるもの

タテのカギ

- ① たき火やかまどにくべるもの
- ③ 葛根湯(かっこんとう)は——薬の一つです
- ⑥ 建物や壁に囲まれた小さな庭
- ⑧ 土の中で「ジューツ」と鳴く虫
- ⑨ 印刷ではなく——のサイン
- ⑪ 将棋の駒で、表側に動物を表す漢字が入っているもの
- ⑬ ——心と秋の空？ それとも女心？
- ⑮ 海水と淡水が混じり合っている湖
- ⑰ アヒルの原種です
- ⑱ 勾玉(まがたま)のような形をした——ナッツ
- ⑳ パンダの好きな遊びの一つ。落ちないか心配
- ㉑ 近頃はセルフで済ませられるスーパーも増えました



正解者の中から

抽選で**5名様**にプレゼント

締切は**9月20日**の消印まで

エコープマーク品「純正ごま油300g」

8月号パズルの答え

ツキアカリ				
A	B	C	D	E
1タ	5カ	7ラ	13ジ	20ダ
2ワ	6オ	8ン	14ミ	17ブ
3ラ	9ソ	11フ	18ド	ア
4カ	10ト	12ウ	15キ	ヨ
5ツ	11ポ	13ミ	16ユ	19ノ
6コ	12ミ	14ヨ	17ウ	18ア

当選おめでとうございます！

8月号の当選者(正解者は26人でした)

東部支店 菅野秀雄さん
東部支店 佐藤了子さん
西部支店 門脇由美子さん
南部支店 高橋順子さん
北部支店 千石莉奈さん

※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6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25日	木	} 出穂期	○出穂始期 ほ場の 5%出穂 ○出穂期 ほ場の50%出穂 ○穂揃期 ほ場の95%出穂
7月26日	金		
7月27日	土		
7月28日	日		
7月29日	月		
7月30日	火	穂揃期	
7月31日	水		
8月 1日	木		
8月 2日	金		
8月 3日	土		
8月 4日	日	乳熟期	※落水は出穂後30日
8月 5日	月		
8月 6日	火		
8月 7日	水		
8月 8日	木		
8月 9日	金	傾穂期	今年も稲の登熟がとても早まっております。 刈り遅れによる品質低下を防ぐため、早めに刈取りを行いましょう。
8月10日	土		
8月11日	日		
8月12日	月		
8月13日	火		
8月14日	水		※7/27出穂の場合。
8月15日	木		
9月 1日	日		
9月 2日	月		
9月 3日	火		
9月 4日	水	刈取始期(ひとめぼれ) 出穂後の積算平均気温940℃目安	
9月 5日	木	刈取始期(ササニシキ・東北194号) 出穂後の積算平均気温1,000℃目安	
9月 6日	金		
9月 7日	土		
9月 8日	日		
9月 9日	月		
9月10日	火	※刈取始期(つや姫)	
9月11日	水	出穂後の積算平均気温1,000℃目安	
9月12日	木		
9月13日	金		
9月14日	土		
9月15日	日		



営農
インフォメーション

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(平年差は前5ヶ年との比較)7月27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)があるときに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〕

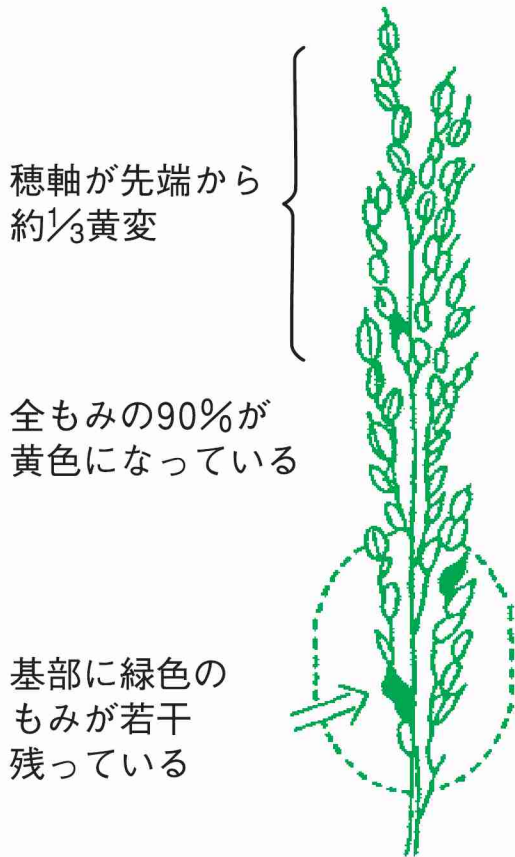
適切な乾燥作業

- ◎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



刈り取り適期の穂

「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・調製時>

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・粳タンク・粳すり機・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）。

粳搬入者は品種、区分を確認し、事前に配付された品種札（必要事項を記載の上）を持参してください。

※刈り取り前までに配付されていない場合は、本店 営農部 販売課・カントリーエレベーター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）の粳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）

月例共進会（7月23日）

最優秀賞 千葉 孝彦（東部支店 敷玉）

月例共進会（8月6日）

優秀賞 千葉 孝彦（東部支店 敷玉）

今月の子牛市場開催日（古川上場日は18日）

9月18日（水）・19日（木）・20日（金）

子牛市場成績（本JA分）

令和6年8月22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	6	411,675	328	443,494	494,175
去勢	5	447,260	334	522,448	525,643
合計	11	431,444	331	487,126	511,119

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・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

「ささ王」決定戦への出品者募集!

- 【募集期間】 9月24日(火)～10月31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6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31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22日の最終審査への参加(代理可)が条件です。

第8回全国ササニシキ系『ささ王』決定戦2024

～ササニシキ系米の美味しさ日本一を競う～

- 日時 11月22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:高橋 TEL 23-6527



「宮沢給油所」 施設工事について (お知らせ)

日頃より宮沢給油所に対しご利用・ご理解を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、標記のとおり宮沢給油所において、老朽化対策として「地下タンク電気防食工事」を実施する運びとなりました。工事期間中は何かとご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解いただきますよう、お願い申し上げます。

今後とも変わらぬお引き立てのほど宜しくお願い致します。

< 施設工事概要 >

- ・工事内容: 宮沢給油所 地下タンク電気防食工事
- ・工事期間: 令和6年10月7日(月)～
令和6年10月14日(月)
- ・その他: (1)工事期間中は、通常通り給油いただけます。
(2)工事の進捗状況によっては工期が変更になる場合がございます。

お問い合わせ先 経済部自動車燃料課 TEL 26-5081

農繁期対応の お知らせ

～農業機械課～

9月14日(土)～
10月6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
8:30～17:00



お問い合わせ先 経済センター TEL 26-5081

シェフ永井の おすすめ

マイタケとシメジの カレーナムル

▶材料 (2人分)

- マイタケ……………1パック
- シメジ……………1パック
- サラダ油……………適宜
- ニンニク(みじん切り)
……………小さじ1/2
- カレー粉……………小さじ1
- しょうゆ……………小さじ1
- 塩……………少々
- ナンプラー……………小さじ1
- レモン汁……………小さじ1
- 黒こしょう……………少々
- レモンスライス……………1枚
- 青ネギ……………少々

▶作り方

- (1) フライパンにサラダ油をひき、ほぐしたマイタケとシメジ、ニンニク、カレー粉を入れ中火で炒め、仕上げにしょうゆを入れる。
- (2) ボウルに(1)の材料を入れ、塩、ナンプラー、レモン汁、黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩置く。
- (3) 器に盛り付け、レモンスライス、青ネギをのせて出来上がり。



●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

「食料安保の施策、具体化を」与党国会議員に要請 東京でJA代表者要請集会

JA宮城中央会と県農協政治連盟は8月21日、地元選出の与党国会議員を招き、東京都内でJA代表者要請集会を開きました。

食料・農業・農村基本法の改正を受け、将来にわたる食料安全保障の確保と、施策の具体化、万全な予算確保などを強く要請しました。

中央会の佐野和夫会長やJA組合長・専務、青年部・女性部代表ら約25人が上京。自民党の秋葉賢也、西村明宏、小野寺五典、櫻井充、公明党の庄子賢一議員に要請書を手渡しました。自民党の土井亨、伊藤信太郎、和田政宗議員は秘書が対応しました。

要請は4項目で、再生産に配慮した適正価格の実現に向け、令和7年度に法制化すること、国産飼料の増産に向けた継続性のある支援、配合飼料価格安定制度の基準価格見直し、などを求めました。

佐野会長は「生産資材は高止まりの一方、農産物価格は低迷の一途で、生産現場は危機的な状況にある」と訴え、将来を見据えた施策へ、特段の尽力を要請しました。

参加者からは、子牛価格や枝肉価格の低迷で、畜産農家が離農の危機にあることを訴え、要請内容の実現を強く求めました。また、水田活用直接支払交付金の「5年水張りルール」について、特に中山間地では対応が極めて難しいこ

とから、廃止や見直しを求める切実な意見も出ました。

小野寺議員は「今年は農業の新しい法律の元年。とにかく予算を増やすよう取り組んでいきたい」と語りました。

同日は農政学習会も開き、食品産業センターの荒川隆理事長(元農水省大臣官房長)が、食料安全保障と食料・農業・農村基本法の改正について講演。JA全中農政部は令和7年度水田・畑作農業対策・畜産基本対策・青果対策に関するJAグループの基本的考え方を説明しました。



国会議員に生産現場の声を届けた要請集会
(8月21日、東京都千代田区で)

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)