



JA古川広報誌

夢ふる

No.319

ゆめふる

2024

11

November

新米
『ささ結』
2kg/5kg
仙台牛

購入特典 (数量限定)
対象商品を購入した金額に
応じて、『ささ結』関連商
品をプレゼント！
**『ささ結』生誕10周年
特別抽選**
抽選で記念品をプレゼント

炊飯器実演試食会
in 道の駅おおさき

新米
『ささ結』

X

Panasonic



最高級モデル
Bistro

special
LIVE



MIKA BAND

パナソニック炊飯器
最高級モデル Bistro
で炊いた新米『ささ結』
を試食体験 (無料・数量限定)
見ても食べても体感
してみてください



特集

「ささ結」生誕10周年 新米まつり2024 道の駅おおさき 賑わい見せる

2 もくじ・表紙紹介

3 西部支店の「スマイルさん」産直旬だより「田舎みそ・梅干し」

4 **特集** 「ささ結」生誕10周年新米まつり2024
道の駅おおさき 賑わい見せる

5 JAトピックス 「ささ結」新米試食会 防犯啓発キャンペーン ほか

7 ご近所グルメ リストランテ UEMON

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

11 情報コーナー わいわい茶論年末特別企画「年忘れ、落語で笑タイム!」 「ささ結」新米フェアを開催

14 シェフ永井のおすすめ 栗のクリームリゾット風

表紙紹介

今月の表紙は、10月13日に道の駅おおさきで開催された新米まつりでスペシャルライブを披露した“MIKABAND”のヴォーカルのMIKAさんです。「ささ結」のイメージソング“Feel it! ささ結”を歌い上げるなど、素敵な歌声を響かせてくれました。新米まつりの詳細は4ページの特集で紹介しています。



JA古川はSDGsに取り組んでいます!

SDGsとは・・・「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 (2024.11月) モナ・カサンドラ

牡羊座(3.21~4.19)

【全体運】これまでの努力が実りとなって表れます。最後の仕上げを完璧にやり遂げましょう。宴会、催し物にツキあり
【健康運】好調ですが、油断は禁物。動く前にストレッチを 【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

西部支店の
「スマイルさん」

大崎市古川大崎

高城 蒼 志 くん(8才)

いち華 ちゃん(5才)



仲良し兄妹の蒼志くん(右)といち華ちゃん(左)

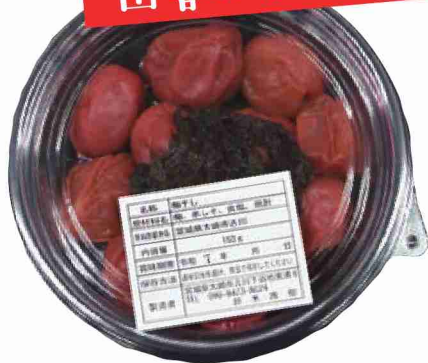
人懐っこく話すことが好きな蒼志くんは「待ってたよ!」と迎え入れてくれて、早速集めている水晶やマインクラフトのキャラクターのぬいぐるみなど、たくさん見せてくれました。学校でお友達とは虫探しや、ドッチボールなどをして遊んでいます。特技はフラフープで、練習して1日でできるようになったそうです。最近楽しかったことは、夏休みにお父さんと釣り堀に行き、初めての釣りで魚がたくさん釣れたこと。大きい魚が釣れたことに興奮していたそうです。そんな蒼志くんの将来の夢は「やってみたいことがいっぱいまだ決めきれない」と話してくれました。

優しくムードメーカーないち華ちゃんは、お出かけをする時にメイクやおしゃれをしたり、ちょっぴりお姉さんになってきました。幼稚園でお友達とはおままごとや鉄棒などで遊んでいます。今、夢中になっていることは歌やダンスで、動画で見たものや幼稚園で踊るダンスを家で踊っているそうです。最近楽しかったことは、長沼フットピア公園にある長い滑り台を滑ったこと。滑り台が大好きで1人で滑るのもへっちゃらです。そんないち華ちゃんは将来「シンデレラとかマーメイドみたいなプリンセスになりたい」と教えてくれました。

ご両親は「二度とない人生、笑顔で過ごそうね!」と話していました。



田舎みそ・梅干し



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

産直旬だより

田舎みその通常タイプと2倍麹の2種類と、梅干しを製造し通年为目标に販売をしています。材料は自家製で、仕込みから製造まで敷地内の加工場で、全て1人で手作業にて行っています。

今年販売分の味噌は好評により売り切れで、11月末から仕込み作業に入ります。

田舎みそは完成から販売まで丸1年熟成。2倍麹タイプは旨味成分が増加し、甘みのある味わいが特徴です。梅干しも栽培管理から漬ける工程まで、病虫害被害などがなく1粒1粒丁寧に選別しています。

おすすめの食べ方は、田舎みそは定番のお味噌汁から味噌おにぎりはもちろんですが、サンマのぬたやイカのきりこみに用いると甘い味わいに仕上がります。梅干しはおにぎり、炊き立てご飯で食べるのが一番おいしい食べ方です。



店内の産直コーナー

ふれあい市

大崎市古川下谷地

鈴木 茂樹 さん



丹精込めて製造する鈴木さん

特集

「ささ結」生誕10周年 新米まつり2024 道の駅おおさき 賑わい見せる

大崎市古川地域農業振興協議会は10月13日、大崎市古川の道の駅おおさきで「新米まつり」を開きました。開会前から大崎市内外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、長蛇の列ができていました。



「ささ結」の新米を購入するために賑わう販売ブース

新米販売の他にも「ささ結」の保鮮しゃり玉の販売や、Panasonicの炊飯器「Bistro(ビストロ)」で炊いたご飯の試食も実施されました。Bistroの銘柄炊き分け機能には「ささ結」が登録されています。

「ささ結」の保鮮しゃり玉を製造する宮城総合給食センターの境孝直課長は「多くの大崎市民の方々にしゃり玉を食べてもらい、「ささ結」を身近に食べる手助けになればうれしい」と話しました。



「ささ結」新米、「仙台牛」を求めて賑わう販売ブース前



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J A管内産「仙台牛」を特別価格で販売しました。さらに購入金額に応じて、「ささ結精米2㍑」や「純米大吟醸『ささ結』」などの関連商品のプレゼントや、ガラポン抽選会も開かれました。

開会セレモニーではJ Aの佐々木浩治組合長が「今年の夏は猛暑になったが、去年以上の出来栄え。生産者の想いを汲んで、市民の皆様にお届けしたい」と挨拶し、新米の販売開始を宣言。主催者らが「ささ結」のしゃりを使った寿司を試食し「ささ結」をはじめとした各商品の販売が始まりました。



販売宣言後に「ささ結」の肉寿司を試食する
佐々木組合長(左から2人目)

仙台市からの来場者は「食感や粘りなどバランスが良い。去年食べておいしかったので、今年も買いに来た。ササニシキが好きで食べていたが、ささ結のほうが好きかもしれない」と笑顔を見せました。

「ささ結」の新米は、道の駅おおさきなど各所で購入できます。



ガラポン抽選会で、購入者(左)に
商品を手渡す大崎市の職員

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

「ささ結」10年目の新米を堪能 「ささ結」新米試食会



大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアムは10月2日、大崎市役所で「ささ結」10年目の新米試食会を開きました。

同コンソーシアム会員や関係機関の代表者らが出席。炊きたてご飯の他、鳥獣被害対策で捕獲したイノシシの肉を加工した「大崎ジビエフランク」や「大崎ジビエずし」などが振舞われました。

同コンソーシアム副代表であるJA古川の佐々木浩治組合長は「とても香りが良く、大変おいしい。今年のおさ結は特に出来が良いように感じる。消費者の皆さんにもささ結の新米を味わってもらいたい」と話しました。

試食会に参加した未来のタネ研究所の永野邦明所長は「去年よりマイルド



「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

な天候で、米にやさしい気候だった。本来のおさ結になっていて安心した」と話しました。

「ささ結」は10月13日に同市内で開かれた「新米まつり」を皮切りに販売が開始され、道の駅おおさきなど各所で購入できます。

また同市では、鳥獣被害対策で捕獲したイノシシを「大崎ジビエ」として活用するため、岩出山地区の真山小学校跡地に東北初のイノシシ専用加工施設を開設。4月から市内道の駅で販売しています。

同コンソーシアムは同市や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。

お米ができる過程を学ぶ 古川北小学校稲刈り体験



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63人が10月2日、宮沢地区公民館前の圃場で稲刈りを体験しました。

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、鎌を使って収穫を行いました。

JA女性部宮沢支部、同公民館が共催し、地元農家に鎌の使い方を教わりながら稲を刈り取りました。

収穫後は、止まっているコンバインの運転席にも試乗し、児童たちは初めて乗るコンバインに歓



地元農家に手伝ってもらい、稲刈りをする児童

喜していました。

JA女性部宮沢地区の佐々木浩子支部長は「児童の皆さんには、自分たちが植えた苗の生長を実感しながら収穫の楽しさ、喜びを少しでも味わってもらえて幸いです」と話していました。

参加した児童は「初めての刈り取りで力が必要だったけど、うまくできたし褒められた。コンバインもかっこよかった」と笑顔で話しました。

収穫した米は、後日収穫祭で食べる予定です。



管内産玄米好評 令和6年産玄米販売会



新米の玄米を購入に訪れた地域住民ら

JAは10月17日と18日、本店で令和6年産の玄米販売会を開きました。管内産の「ひとめぼれ」と「ササニシキ」、環境保全米の「ささ結」、「みやこがねもち」の新米を2日間で104袋(1袋30kg)販売しました。地域住民から地元の米を購入したいという声があったことや、JAの事業拡大を目的に8年前から取り組んでいます。

購入者は「『ササニシキ』が好きで、毎年この時期を待って玄米を買いに来ている。生産者が分かるので安心して買える」と話しました。JAの担当職員は「新米に対しての関心が高いと思われる。例年より値上がりしたが、好評をいただけた」と話しました。

21日から25日には、JA経済部生活課で販売しました。



特殊詐欺に気をつけて 防犯啓発キャンペーン



来店者へチラシなどを配る関係者(左)

JA南部支店は10月15日、年金支給日に併せ、各関係機関と協力し「防犯啓発キャンペーン」を実施しました。

同支店入口にのぼり旗を設置し、関係職員は年金支給に来店した方にチラシやポケットティッシュを配布し、特殊詐欺被害防止を呼び掛けました。

来店した方は「怪しい電話は取らないようにしている。家族と相談し、情報共有をして一人では対応しないように心掛けています。今後も被害に遭わないよう気を付けたい」と話しました。

同支店の小丸隆史支店長は「特殊詐欺への意識が高まり、啓発活動に役立つ。高齢の方だけでなく、若い方も気を付けてほしい。今後も気を引き締めて特殊詐欺防止に努めたい」と話しました。

同支店では令和5年8月に、還付金詐欺を食い止めています。



家族でショーを楽しむ それいけ!アンパンマンショー



それいけ!アンパンマンショーを楽しむ参加者 ©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

JAとJA共済連は10月19日、大崎市民会館で「それいけ!アンパンマンショー」を開きました。

この日は72組254人の家族が来場。ステージにアンパンマンや仲間たちが登場すると、子どもたちから歓声や拍手が起こり、一緒に踊ったりしてショーを満喫していました。

イベントの最後にはアンパンマンたちとの握手会が開かれ、来場者は笑顔で握手やハイタッチをしていました。

JAでは、次世代、次々世代の利用者との接点づくりや強化を目指し、同イベントを開催していきます。



伝統野菜味わって 幻の「上伊場野里芋」販売会



購入者に「上伊場野里芋」を渡す生産者の福田さん(左)

「上伊場野里芋」の生産者の福田翔太さんは10月19日、JA南部支店の購買倉庫前で「幻の里芋」と呼ばれる伝統野菜「上伊場野里芋」の販売を行いました。

LLからSSサイズまでの400袋(1袋500g)を用意。約1時間で完売しました。

購入した人は「他のサトイモと違うねっとり感で、初めて食べたときは衝撃を受けた。昔から毎年家族で食べるほど大好き」と笑顔を見せました。

福田さんは「海からの湿った風が入り、天候にも恵まれた。大きめの芋が多く最高の出来なので、何回でも食べてほしい」と話しました。

同販売会は11月9日、10日、16日、23日に、同支店購買倉庫前や各イベントで開催され、道の駅三本木やまなみや、大崎市観光物産センターDZOでも購入できます。

11月からは「飯が「ささ結」になります。
ドレスドオムライス 990円(税込)



本格フレンチをカジュアルに 気取らず気軽に食べられる洋食屋

古川七日町



ディナー プチコース 2,200円(税込)



店内を覗く羊が目印



店主の菅原さん

ただただ、満足してほしい。お客様の笑顔が見たい。今日もUEMONは“安くて美味しい”を提供します。

“美味しいもの”を探して様々な飲食店で経験を積んできた店主の菅原幸次さん。仙台から戻り大崎産の食材を食べてそのおいしさに感動し「料理に使わない手はない!」と考え、2019年12月に気軽に本格的なフレンチを楽しめる店として“UEMON”をオープンしました。ご先祖様の名前である“卯右衛門”がこの店の名前の由来です。

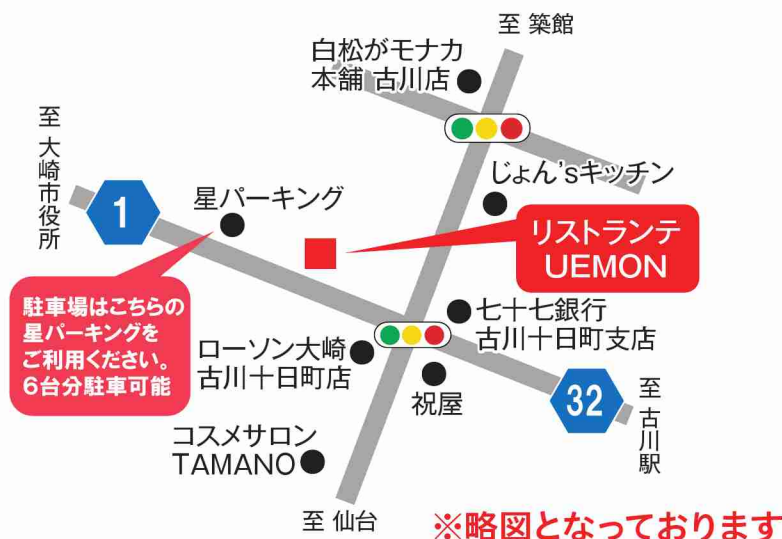
地元を離れたからこそ、 大崎産のおいしさに気付く

店のオープンとほぼ同時にコロナ禍に見舞われましたが、休業せずテイクアウトの対応も開始。おかげで口コミも広がり、大崎市内外からたくさんのお客様が来店します。行楽シーズンには県外からのお客様も見え、リピーターとして何度も訪れる方もいるそうです。

「一度地元を離れたからこそ、大崎産の食材がおいしい事に気付けた」と話す幸次さんは、大崎産の食材を中心に自ら調達を行います。そして料理をおいしく提供するため、味付けや盛り付けなど日々の研究は欠かしません。

そんなUEMONは、大崎市が開催している“新米フェア”に毎年参加しており、11月から12月までおすすめのドレスドオムライスをはじめとするご飯メニューが全て「ささ結」で提供されます。

ドレスコードなどは必要なし、本格フレンチ料理を気軽に味わえるUEMONに足を運んでみてはいかがでしょうか。



※略図となっております

レストランテ

UEMON

【所在地】大崎市古川七日町8-35

【TEL】(0229) 24-0065

【営業時間】11:30~14:00
17:00~21:00

【休業日】月曜日

お店の詳細は
こちらから!



ホームページ

おたより紹介

今年、柿の木が毛虫にやられ、青い実のままボタボタ落ちてしまい全滅です。もちろん干し柿もなしです。 K・T(82才)

◇我が家でも毛虫が大発生して大変でした。柿の木だけでなく、他の木も被害に遭っていたので父親が殺虫剤を散布していました。以降は被害が拡大せずに済みましたが、同じく干し柿は期待できそうにありません…。

今年も、じいちゃんが作ったおいしい新米を食べて家族全員、健康です！ R・I(14才)

◇家族の笑顔がおじいちゃん健康の秘訣かもしれませんね。おいしいご飯、いっぱい食べてくださいね。

8月のお盆に娘と孫と夫と4人で、富士山を望む所へ出かけ、名物の「ほうとう汁」を堪能しました。富士山の裾野の美しさに見とれ、途中の府中にある「東京競馬場」を横目で眺め、今度はもっとゆったりと見に来ようと誓いあいました。 Y・K(66才)

◇富士山の美しさは日本人ならずとも今や外国人にも大人気ですね。途中の風景も目に浮かび、まさに中央フリーウェイ♪春には頭に雪を乗せた富士山、裾野に菜の花、桃源郷も美しいですよ。是非またご家族で見に行ってくださいね。

今年新米が高くておなかいっぱい食べられない。ダイエットの年かな！ M・K(74才)

◇今の時期は、おいしい新米をおなかいっぱい食べたいですよ。思いがけないダイエットになりそうです。値段が落ち着くことを願うばかりです。

来月、白内障の手術を受けます。無事終わるか心配ですが、周りの人から「大丈夫だよ、私も手術したんだよ」と励まされています。頑張ります！ S・E(65才)

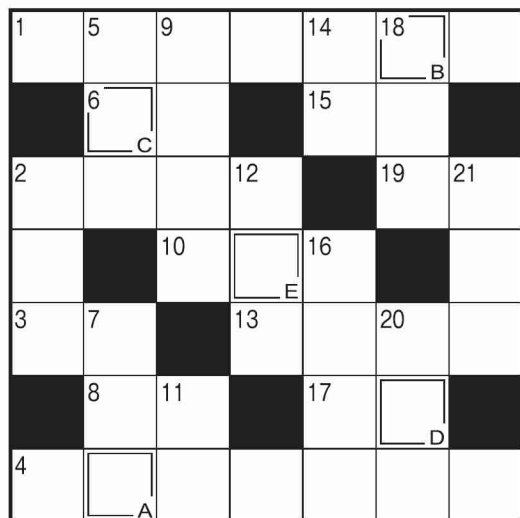
◇私の祖母も数年前に白内障の手術を受けましたが、術後の経過も良く、いつも通りの日常生活を送っています。不安があるのはもちろんだと思いますが、S・Eさんの手術が無事終わるよう祈っています。

一年毎に身体が老化して動作が鈍くなってきましたが、何にでも挑戦しようという気構えだけは、何才になっても持ち続けようと思っています。 M・W(85才)

◇その気持ちと、少しでも身体を動かすこと、継続することが大事ですよ！いつまでもそのお気持ちを忘れずに、これからも健康・元気でいてくださいね！

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

※10月1日から郵便料金が85円に変わりました。

85	989-6171	●パズルの答え
J A 古川	大崎市古川北町	●住所・氏名・フリガナ
総務部組織広報課	三丁目10番36号	●身近な話題
行		J Aへご意見
		本誌への感想等

ヨコのカギ

- 12月24日の夜のこと。聖夜ともいいます
- 甘いお菓子のことです
- の授業で、冬の星座について学んだ
- 昭和の頃の録音媒体。たるむと鉛筆で巻きました
- ギャンブルです
- どてらに詰められているもの
- 安心したときにホッともらします
- 忘年会で部長が——の音頭を取った
- サンタクロースの乗り物
- 彼は——ともに認める本の虫だ
- 、乙、丙、丁

タテのカギ

- 墨をするときに使います
- 英国の文化について学び、——を深めた
- 外為の「為」を略さずにいうと
- 氷の張った湖で楽しむ人もいるスポーツ
- 令和6年の干支(えと)は——、令和7年は巳(み)です
- 残ったおでんに具を——して煮直した
- ズボンを買ったあとで上げることも
- 使ってはいけない技のこと
- だしを取るのに使う小魚の干物
- ゴルフクラブの一種です
- 風邪の予防に、ガラガラガラ



正解者の中から

抽選で5名様にプレゼント

締切は11月21日の消印まで

エコープマーク品
「すき焼のたれ・ぼん酢セット」

10月号パズルの答え

ホシガキ
A B C D



当選おめでとうございます！

10月号の当選者(正解者は32人でした)

東部支店	八巻	義彦	さん
西部支店	林	智子	さん
南部支店	鈴木	カツ子	さん
南部支店	渡邊	美智子	さん
北部支店	千葉	すみこ	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7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………60ha	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………200ha	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

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7年産 JA古川環境保全米 栽培体系

使用量:10a当たり

	ササニシキ、ひとめぼれ、東北194号(ささ結)、つや姫			
作業名	予定時期	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(側条施用時)	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 (東北194号は追肥はしない) または有機追肥538	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
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。				

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)

産地連合共進会(9月18日)

最優秀賞 株式会社ushitake (東部支店 敷玉)

月例共進会(9月25日)

最優秀賞 高橋裕悦 (南部支店 高倉)

令和6年度東京食肉市場まつり記念『仙台牛』枝肉共励会販売(10月2日)

優秀賞 高橋俊吾 (南部支店 三本木)

第99回丸市牛枝肉共励会(10月7日)

名誉賞 小高栄 (南部支店 三本木)

月例共進会(10月9日)

優秀賞 小高栄 (南部支店 三本木)

子牛市場成績(本JA分)

令和6年10月17日
みやぎ総合家畜市場(税込価格)

性別	取引頭数	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	419,886	291	411,675	434,246
去勢	19	542,589	326	447,260	519,724
合計	33	490,533	311	431,444	487,041

今月の子牛市場開催日(古川上場日は14日)

11月12日(火)・13日(水)・14日(木)



／農家のみなさまへ／

みどり認定 受けませんか？

これから始める方でもOK

農林水産省は『環境にやさしい農業』に取り組む生産者を応援します！

認定の対象となる「環境にやさしい」取組とは？

✓ 土づくり+化学肥料・化学農薬の削減



✓ 温室効果ガスの削減



・中干し期間の延長
・ヒートポンプを利用した燃油使用量の削減 など

✓ その他



バイオ炭の農地施用 生分解性マルチの使用 など

農林水産省HP「みどり認定」はこちらから！



認定受けたらイイことあるの？



主に3つの支援が受けられます！

①農林水産省の補助事業の採択で優遇

②設備投資時の所得税・法人税の優遇

③日本政策金融公庫の無利子融資等

そのほか、消費者などに環境にやさしい農業に取り組んでいることをアピールできます！



認定を受けるにはどうしたらいいの？

まずは最寄りの県庁又は県の地方振興事務所にご相談！



計画書を県に提出（グループでも個人でもOK！）



県が計画を認定！みどり認定農業者に！



「みどりチェック」に取り組みましょう！ （環境負荷低減のクロスコンプライアンスについて）

みどりチェック（環境負荷低減のクロスコンプライアンス）とは、
各種の補助事業で環境にやさしい最低限の取組を
要件にすることです。

みどりチェックは、誰もが取り組める環境負荷低減への「初めの一歩」です。

農林水産省では、令和6年度から全ての補助事業等で「みどりチェック」を導入し、環境にやさしい農林漁業のための最低限の取組を、事業申請時にチェックシートで提出し、実践していただくことを要件としています。

令和7年度からは、事業報告時のチェックシート提出と取組内容の確認も始まりますので、「みどりチェック」へのご理解と取組の実践をお願いします。

どうして農林水産業で環境負荷低減に取り組まなければならないの？

農林水産業は環境の影響を受けやすいことに加え、農林水産業自体が環境に負荷を与えている側面もあります。このため、日頃の事業活動の中で新たな環境への負荷が生じないように、7つの基本的な取組を実践することが重要です。「みどりチェック」に取り組むことで、皆様が日頃から環境にやさしい取組を実践されていることを明らかにし、消費者の理解と評価を深めることにもつながります。



農林水産業には環境により多面的機能がある一方で、
環境に負荷を与えている側面もあります

「みどりチェック」の7つの基本的な取組



農林水産省HP
「環境負荷低減のクロスコンプライアンス」はこちらから！



お問合せ先

東北農政局 環境・技術課環境戦略推進担当

☎（代表）022-263-1111（内線4230）

JA古川型福祉活動「わいわい茶論」^{さろん}年末特別企画!

年忘れ、落語で笑タイム!

- 日 時：令和6年12月18日(水) 午前10時
- 開 場：午前9時30分
- 場 所：パレットおおさき・多目的ホール
(大崎市古川穂波三丁目4-20 TEL0229-91-8611)
- 出 演：東方落語 **今野家一門**

全席自由
入場無料

真打

加美郡加美町出身
(旧小野田町)

今
野
家
もう
世

真打

栗原市金成出身



今
野
家
世は
ね

応募方法 **JA古川各支店** 受付開始 **11月11日(月)～** (予定数に達しましたら配付終了となります。)

※支店窓口にて受付用紙に必要事項を記入の上、入場整理券をお受け取りください。

(1名につき1枚、複数枚希望についてはご家族分まで代理で受け取れます)

※入場整理券は無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、インフルエンザの感染予防のため、ご観覧の皆様に感染対策としてご協力を要請する際は指示に従っていただけますよう宜しくお願いいたします。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」^{さろん}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 令和6年12月10日(火) 午前10時開会
- 場 所 JA古川本店 調理実習室
- 内 容 「和食でヘルシークッキング」
- 講 師 矢内 信孝 氏
- 会 費 一人500円
- 募集人数 20人(先着順)
- 申込期日 **11月18日(月)～11月20日(水)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。

メニュー

- ・ブリの照り焼き
- ・小ねぎいり玉子焼き
- ・うらじろ椎茸
- ・ミルク餅



※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。

お申込み先 総務部組織広報課 高橋 TEL 0229-23-6511

「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2024』を開催中です。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」のおいしさと魅力を発信します。

今年で7回目の実施で、34店の飲食店と大崎寿司(すし)業組合加盟店8店の他、菓子店などが参加。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。ぜひ、足を運んでみてください!

飲食店

- ・味処さんわ
- ・割烹 古梅荘
- ・君鮎
- ・旬菜ゆりり
- ・しあわせカフェ 本店
- ・しあわせカフェ 2号店 (大崎市図書館内)
- ・茶房クレイン
- ・旬味酒菜 中鉢
- ・じょん's キッチン
- ・寿司正
- ・鉄兵衛 通揚本店
- ・とんかつ たいこう
- ・呑み喰い処 美味鳥
- ・麺丼処 祝屋
- ・リストランテUEMON
- ・Restaurant & bar 雅朧
- ・やまんばマルシェ
- ・旅館 青葉荘
- ・和膳 きたはま

道の駅

- ・道の駅おおさき
- ・あじわい亭おおさき
- ・道の駅三本木やまなみ レストラン
- ・あ・ら・伊達な道の駅
- ・五福の伊達ちゃんKitchen

キッチンカー

- ・マツキッチン
- ・ほりえ

鳴子温泉郷

- ・鳴子ホテル
- ・TUMBLEWEED BURGERS CAFÉ 本店
- ・TUMBLEWEED BURGERS CAFÉ 鳴子店

大崎寿司業組合

- ・君鮎
- ・浜寿司
- ・与五郎寿司北町店
- ・あさひ鮎古川店
- ・寿司正
- ・もり繁寿司
- ・ひかり鮎
- ・寿しまるでん

食の蔵 醸室

- ・Vin-Ya jete'Ashigaru
- ・肉バル BARBiG

スイーツ・パン

- ・パパ好みの松倉
- ・patisserie Riche
- ・TAKEDA BAKELY

大崎市役所内

- ・枝カフェ



「ささ結」提供店が掲載されたパンフレット

東京都台東区×大崎市
姉妹都市提携40周年
台東区役所内
・チカシヨクさくら

古小タイガースが県大会も2連覇!!

10月5日(土)、6日(日)女川町総合運動公園で開催された「第15回」JA共済少年野球宮城県大会で古小タイガースが2連覇を果たしました。

最優秀選手賞には古小タイガースの遊佐優太さんが選ばれました。

最終結果は以下の通りです。



連覇を飾った古小タイガースのメンバー

順位	チーム名	代表JA
優勝	古小タイガース	古川
準優勝	鹿島台ロイヤルファイターズ	新みやぎ
第3位	利府館山野球スポーツ少年団	仙台
	赤井ビクトリー	いしのまき

男子準優勝と大奮闘!3人が上位入賞

第16回JAバンク宮城パークゴルフ大会



10月18日、「第16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157人が参加し、JA古川からは9月に行われた「第16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。

結果は次の通りです。(10位以内)

JA古川の 上位入賞者(敬称略)

- 男子の部
- 女子の部

順位	支部	氏名	打数
準優勝	北部	鹿野 哲男	95
5位	西部	工藤 明寛	97

順位	支部	氏名	打数
9位	東部	佐藤千賀子	105

シェフ永井の おすすめ

▶材料 (2人分)

冷や飯……………150g
ベーコンスライス……………2枚
むきアサリ……………30g
ゴボウ(ささがき)……………1本
むき栗……………6個
パルメザンチーズ……………大さじ1
塩・こしょう……………適宜
オリーブ油……………大さじ1
ニンニクみじん切り
……………小さじ1/2
白ワイン……………大さじ1
水……………100ml
生クリーム……………100ml
パセリ……………適宜
油……………適宜

栗のクリーム リゾット風



▶作り方

- (1) ゴボウは水気を切り、180度の油で素揚げにし、軽く塩を振っておく。むき栗は塩を入れて水から下ゆでする。
- (2) フライパンにオリーブ油とニンニクみじん切り、細切りにしたベーコン、むきアサリを入れて弱火にかけ、3、4分炒め香りを出す。
- (3) (2)のフライパンを強火にし、白ワイン、水の順に入れ、冷や飯、(1)のむき栗を入れ、木べらで混ぜ合わせ生クリームを入れる。塩・こしょうで味を調え、パルメザンチーズを入れ混ぜ合わせる。
- (4) (3)を器に盛り付けて刻んだパセリをかけ、(1)の揚げたゴボウを天に盛って出来上がり。

●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

JAへ令和6年産米の 全量出荷をお願いします!

【令和6年産米集荷積上げ運動実施中!】

6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6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。

◆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)