



花むすび

Hanamusubi JUNE 2015

6

特集

平成27年度 きのこ生産販売方針

チャレンジ野菜づくり ナス栽培の邪魔をするいや～な害虫特集!!

暮らしのメモ 食中毒に注意!



多くの人と出会い、気持ちを通じ合う そんな縁を大切にしたい

JA中野市

農と共に

「農業はいつもそばにあった。」

倭・柳沢 トヨダ
豊田 清士さん(35)

就農するまで

豊田さんは高校を卒業後、長野市内の工場に就職し、その後東京の工業機械メーカーでエンジニアとしてアジアを中心に海外で仕事をしていました。

海外の生活にも慣れてきた頃、リーマンショックによる世界的な金融危機により、勤めていた会社にもその影響が始めます。不景気から仕事が減り、将来への不安を抱きはじめてとき、妹が嫁いだ事と両親の老後の心配や家業の後継者がいないことをきっかけに、農業を継ぐことを決心しました。

小学生の頃から農業の手伝いをしていた豊田さんは、農作業をするご両親を間近で見ていたこともあり、農業はいつもそばにあるものと感じていたそうです。農業の道へすんなりと入れたのは「両親の背中を見てきたから」だそうで、そしてその就農を誰よりも喜び応援してくれたのはご両親でした。

大切なつながり

就農をきっかけに人とのつながりも以前と大きく変わったと話す豊田さん。海外でエンジニアをしていた時は、単身ホテル暮らしで、時には寂しさを感じたこともあるそうです。今は家に帰ると家族から「お帰り」と返事が返ってくるので、「安心感が

あるよ」と笑顔で語っていました。仕事が終わった後に父親と晩酌をしたり、月1回は必ず家族で外食に出かけるそうで、家族とのつながりを大切に感じているようです。

またJA青年部倭支部にも加入し、今では支部長も任されています。倭支部では小学生を対象に青年部が竹馬や水鉄砲作りなどの竹細工を教える「やまとじゅく」という活動を行っています。地域や仲間とのつながりが持てる青年部活動は、豊田さんの力になっているそうです。

努力の結果

就農してすぐに、豊田さんは両親から柿の栽培を引き継ぎます。木の本数も増やし、豊田家では今まで以上に柿の栽培に力を入れることになり、今では20アールの畑を清士さんを中心に経営しています。また「もつと良いものを作りたい」という想いから、栽培について日々研究し努力を積み重ねた結果、昨年のJA柿研究会干柿コンクールでは見事優秀賞を受賞しました。

昨年から、ふじ、シナフスイート、つがる、合わせて20アールの、りんご栽培も任されるようになり、

6月号 目次

2 — 農と共に

豊田 清士 さん

4 — 特 集

平成27年度
きのこ生産販売方針

6 — チャレンジ野菜づくり

ナス栽培の邪魔をする
いや～な害虫特集!!

8 — 営農情報

ぶどうのジベレリン処理について
マイマイガの緊急防除対策について

10 — 緑の風

各地の話題

12 — 暮らしのメモ

食中毒に注意!

今月の一台
すくすく子育てチャイルドケア「母子健康手帳」

14 — FACE

新入職員の紹介
アップルちゃんカレンダー佳作作品紹介

16 — みんなのページ

片付け上手の整理術
梅雨入り前にキッチンのお片付け
ベジフル歳時記
「梅」

今月のおすすめタイトル
まちがいさがし／短歌・俳句

18 — JAインフォメーション

理事会から
常勤役員のメッセージ 江口副組合長

20 — 今月のクッキング



郷道 佑理(ゆうり)くん(8歳)
理衣子(りいこ)ちゃん(6歳)
(父・郷道 哲史さん、母・好美さん／中野市新保)

長男の佑理くんは空手とサッカーが得意なスポーツマン、宝物はニンテンドーDSです。長女の理衣子ちゃんは絵を描くことが大好きでピアノも習っています。宝物はキーホルダーです。

将来の夢を聞くと佑理くんは「空手で黒帯になりたい」、理衣子ちゃんは「美容師さんになりたい」と答えてくれました。

兄妹2人とも体育が得意だそうで、鉄棒やブランコで活発に体を動かして、楽しそうに遊ぶ姿がとても印象的でした。



りんごの摘果作業



干柿コンクールで優秀賞



柿園地の点検をする豊田さん



「やまとじゅく」竹細工で流しそうめん



愛犬のさくらちゃんと

休日の過ごし方

就農して2年、なかなか休日が取れないのですが、冬場にはできるだけ時間を作り、大好きなスキーに行ったり、最近では来年のマラソン大会を目標に、体力づくりをしながらリフレッシュしています。普段は愛犬のさくらちゃんをめいっぱいかわいがって息抜きしたり、温泉に行つてゆつくり過ごしながら楽しんでいるそうです。

贈答用として直売所にも出荷をしています。購入したお客さんから「このりんご美味しいね」と直接声を掛けてもらった時は、農業を始めて良かったと思った瞬間だったそうです。
今後は自分の手がけた農産物をもっと広く知ってもらおうと、「直売所での販売に力を入れていきたい」と話してくれました。

6月に入り、きのこ類にとっては需要減退期の販売環境が厳しい季節になりました。昨年は消費税率の改定に象徴されるように、消費者の購買意欲減退につながる事例が多々発生しました。4月の消費増税以降、一般家庭の消費支出額が減少し、スーパー・量販店においては売上げもさることながら、来店者数の落ち込みも著しく、夏季計画生産の効果をなかなか価格に反映させることができませんでした。国内経済は徐々に上向いていると言われていますが、平成27年度は、徹底した売り込みによる相場誘導策を進め、夏季計画生産が価格に反映できるよう取り組みます。

◆ 販売・営業力の強化

きのこ総合供給産地の強みを活かし、総合取引化に向けた営業強化を進めます。重要取引先・重点市場への営業活動・企画提案力を強化し、産地との情報共有を図るとともに信頼性を高め、月次販売計画を双方で管理できる体制を構築していきます。また、トップセールスや中野市フェアなどを開催するとともに、安定取引・安定価格確保のため、固定数量契約、年間値決め契約などの拡大を進めます。

現在、卸売市場流通の動向は、大手卸売市場への出荷集中傾向が続いており、結果として顧客の仕入れも、品揃え・物量のある市場へ集中する傾向にあります。長野県内においても市場2社が経営統合を発表しましたが、今後の取引市場の集約を見据えながら、全国の価格形成に影響を及ぼす卸売市場との連携をさらに強化し、作柄・消費動向などの情報を共有するとともに、適正な数量コントロールにより価格形成力の強化を図り、また園芸品目も含めたJA中野市農産物の総合品目取引拡大に向けた積極的な企画提案を進めます。

◆ 夏季計画生産

計画生産の目的は「生産者自らの経営を守る」ことにありますが、「戦略的」な一面も有しています。需要減退期の数量抑制による価格維持策を進めながら、きのこ主産地であるJA中野市が価格主導権を握ることこそが、需要期価格を早期に浮揚させる必須事項であると考えています。本年度は余剰在庫を持たない販売戦略を継続しつつ、相場の動きに敏感に反応できる体制作りを進め、併せて各種販売対策を実施しながら、夏季計画生産の効果が価格に反映できるよう努めていきますので、生産者の皆様のご理解・ご協力をお願いします。

◆ 消費宣伝事業

消費宣伝事業に関しては、きのこ機能性・料理方法・産地ブランドPRを前面に出した計画的・効果的な宣伝活動を展開すると共に、各種メディアを活用したパブリシティを展開し、きのこ付加価値創造と需要創出に向け取り組んでいきます。

店頭での宣伝会やキャンペーンは確実な効果が期待できます。需要減退期には、実施店舗を選定し、「なめたけの素」を使用した宣伝会や調味料メーカーとの共同宣伝会を展開し、確実に売上効果が見込めるように進めます。きのこ機能性については、昨年実施したえのき氷による「抗免疫力改善効果」のメディア発信を強力に進め、消費マインドを刺激し、需要期に繋げていきます。また、オリジナルキャラクター「えのたんとキノコフレンズ」はJA中野市きのこイメージアップと産地ブランド力向上のため、さらに活用の幅を広げ、メディアの露出も増やしていきます。

◆ 安全・安心対策

食の安全・安心はもはや常識として捉えられ、一般消費者からの視線は日に日に強くなっています。特に異物混入に対する意識は高く、商品に異物が入っていると必ず購入した店舗に連絡が入るようになってきました。またそれと連動し、市場・量販店から産地に対して強い要望も寄せられています。

年明け以降、生産者の皆様には各部会指導の下、異物混入防止強化に取り組んでいただいておりますが、効果も徐々に見えてきました。「髪の毛一本・ごみ一つ」が産地の信用を大きく失墜させてしまうことは、生産者の皆さんも十分認識しているものと思います。本年度もJA、部会を上げて異物混入防止対策を進めていきますが、最後は生産者個々の意識と行動の問題です。他人事と考えず、再発防止に向けた取り組みをお願いします。

◆ 産地ブランドPR



【 えのたんバス 】

新しいえのたんバスができました。

北陸新幹線飯山駅開業に伴い、飯山駅と志賀高原を結ぶ新しい急行バス路線(ながでん急行)が4月7日に運行開始となり、えのたんラッピングを施しました。中野市内の国道292号線も走っています。

長野駅と善光寺周回(アルピコ交通)のえのたんバスと併せ、全国の皆様に中野のきのこをPRしていきます。

(写真=新しいえのたんバス)

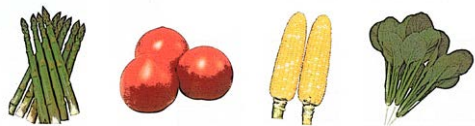


【 善光寺御開帳 SBC TOiGO広場イベント 】

4月25日(土)と26日(日)の2日間に渡り、長野市のSBC TOiGO広場において、善光寺御開帳に併せた宣伝会を開催しました。当日はきのこ加工品の販売、パンフレットやえのたんシールを配布し、大勢の人で賑わいました。善光寺では25日に天台宗の中日庭儀大法要が行われ、県外からの観光客も多く、全国に向け中野のきのこのPRができました。(写真=宣伝会の様子)



チャレンジ！ やさいづくり



空いている畑の活用で
我が家の
収入UPを目指そう！

今回はナス栽培の
邪魔をする
いや～な害虫特集!!

◎ ナスの害虫

ナスには非常に多くの害虫が発生します。防除無しで果実を収穫することは極めて難しいといえます。葉を直接食害する害虫として、テントウムシダマシやヨトウガ、汁を吸う害虫ではアブラムシやハダニ、茎や葉の中にはフキノメイガなど様々です。また最近では、オンシツコナジラミやミナミキイロアザミウマなど、外国からの侵入害虫も増加しています。これらの害虫から被害を無くすためには、発生する前の防除がポイントになります。発生してからではなく、発生する前の防除を心がけていきましょう。

テントウムシダマシ

ナスの葉や果実を食害するテントウムシで、成虫と幼虫が裏面より表皮のみを残して食害します。その食害痕は階段状をしていることにより、ヨトウムシなどの害虫類とは区別できます。多発すると、葉は網目状に食い荒らされて孔だらけとなつて枯れてしまします。対策として、小発生の場合は成虫を補殺します。この害虫は晴天の時は活発に飛び回るので、作業は雲雨天や夕刻がよいでしょう。薬剤散布としては、アディオソ乳剤(2000倍)、スミチ

オン乳剤(1000倍)などを葉裏から十分に散布しましょう。



食害痕は階段状をしており、ヨトウムシなどの害虫類と区別できる。

成虫。胸に3個、翅に28個の黒色の紋がある。

ヨトウガ (ヨトウムシ)

初夏と秋の2回、幼虫が現れて葉を食害する害虫です。葉に丸い孔をあけたり、葉を大きくかじり取ったりします。多発すると葉が孔だらけとなり、ナスの生育や果実の肥大に大きく影響を及ぼします。キャベツや白菜、ダイコンなどを好みますが、加害植物は極めて多く、ほとんど全ての野菜や花を食害します。活動時間は夜間なので、昼間には土中に潜つていてほとんど姿をみることはできません。

対策として、ふか直後の幼虫は1、2枚の葉に群生しているので、発生期の5月中下旬と9月下旬～10月上旬によく注意して葉の裏まで薬剤散布

を行います。薬剤としては、コテツフロアブル(2000倍)、ディアナSC(5000倍)などがあります。



被害状況。葉に大きな食害孔ができていて害虫が見つからない場合、ヨトウムシの害と考えてよい。

中齢幼虫。シャクトリムシ状に歩くのが特徴。

アブラムシ

新葉に小さな緑色～赤褐色の虫が群生して汁を吸います。そのため、新葉は縮れて十分に展葉しません。特に、幼苗の時に被害を受けると生育が非常に遅れますので注意が必要です。新葉の他、葉裏や花卉、果実のがく部分にも集団寄生します。アブラムシは、春～秋の繁殖期の成長は極めて早く、卵を産むことは少なく幼虫を産み続けます。成虫は毎日5～6匹の幼虫を約20～30日間産み続けます。幼虫は1週間程で成虫になり、また幼虫を産むので、対策をしないと急激に密度は増え、1匹の成虫は1ヵ月後には週万匹

平成27年 日曜園芸教室の開催について

今回は果菜類の整枝と葉菜類の栽培管理です。
生産量と品質を左右する大切な時期です。
しっかりと基本を勉強しましょう。

日 時：6月14日(日) 午前8時～9時30分

少雨実行、荒天大雨の場合は中止

場 所：西条ふれあい農園（中野市多目的サッカー場東側）

内 容：①肥料の基礎について

②果菜類の整枝と葉菜類の栽培管理について

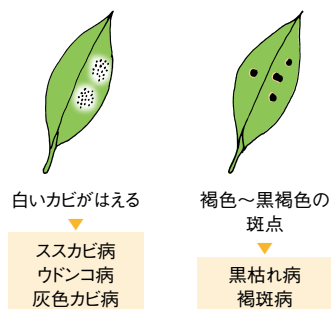
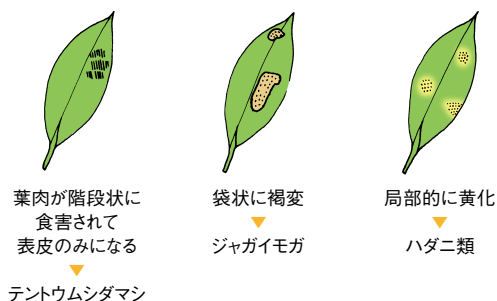
③病害虫防除対策について



どなたでも無料でご参加いただけますので、
お気軽にお越しください♪

■ 詳しい内容につきましては、園芸技術課までお問い合わせください。

〈葉の被害症状による見分け方〉



ワタアブラムシ。5月ごろより現れ、6月ごろに最も多くなる。夏期でも発生は見られる。

の子孫を持つようになります。
対策としては、苗の定植時にアクタラ粒剤5やアドマイヤー1粒剤（一穴2～3g）を土壌混和します。また定期的な防除としてスミチオン乳剤（1000倍）、モスピラン顆粒水溶剤（4000倍）を散布する方法があります。

チャノホコリダニ

被害の状態としては、葉の裏面が褐変する、新芽の伸長が止まり芽が固くなる、葉が奇形になる、果実のへたの部分に褐変するなどの症状が現れることがあります。成虫と幼虫は、新芽や展開中の新葉の間、果実のへたの下などに群生して汁を吸います。卵から成虫になるには1週間もあれば十分で、非常に短い期間に増加してあつという間に畑全体に被害が発生します。
対策としては、新芽の伸びに注意し、少しでも被害症状が出たら直ちに防除しましょう。被害がかなり出た後ではいくら防除しても被害の後遺症が残りますので、予防散布を徹底しましょう。薬剤としては、アファーム



果実のへたの下などにも群生する。虫は虫めがねで見てもわからない。



果実の被害。汁を吸った跡がのちのちまで残る。

乳剤（2000倍）、ハチハチ乳剤（2000倍）、コテツフロアブル（2000倍）などがあります。

1 ジベレリン処理の時期と濃度

◎ジベレリン処理の時期について

1回目	満開～満開3日後(単為結果による、種なし化、着粒安定)	使用量：8～10ℓ/10a
2回目	満開10日～満開15日後(果粒肥大)	使用量：16～20ℓ/10a

登録内容は倍体数や品種によって様々です。

また、園内の生育のバラつきにより、処理の実施を2～3回に分ける必要があります。以下が基本的な濃度表です。

◎中野市で栽培されている主なぶどうのジベレリン濃度

品 種	1回目 満開～満開3日後	2回目 満開10日～満開15日後	処理方法
種なし巨峰	ジベレリン25ppm + フルメット5ppm 〔水2ℓにジベレリン錠剤2粒 + フルメット液剤1本〕	ジベレリン25ppm 〔水2ℓにジベレリン錠剤2粒〕	1回目花房浸漬 2回目果房浸漬
シャインマスカット			
ナガノパープル			
ピオーネ			
クイーンニーナ			
サニールージュ			
ロザリオビアンコ	な し		

※単位はppm(parts per million) 1/100万

2 ジベレリンの1発処理

6月は梅雨時期の為、ジベレリン処理の出来る日が限られてきます。2回の処理は天候の関係上非常に難しい時期で、処理後に雨が降ってしまったという経験もあるかと思います。そんなジベレリン処理を1回で済ませる方法をご紹介します。

◎ジベレリンの1発処理

品 種	処理時期	処理濃度	処理方法
巨峰系4倍体品種等	満開3～5日後	ジベレリン12.5～25ppm + フルメット10ppm	花房浸漬

※単位はppm(parts per million) 1/100万

◎調合例

ジベレリン12.5～25ppm(水2ℓにジベレリン錠剤1か2錠) + フルメット10ppm(水2ℓにフルメット液剤2本)

※ナガノパープル等の3倍体品種には登録がありません

◎ジベレリン1発処理の良い点・悪い点

良い点	・処理回数が1回 ・処理時期によっては2回処理したものと遜色ないものができる ・ブルームのりが良い ・着色が良くなる。	悪い点	・処理時期が満開3～5日後と非常に短期間であり、時期が早ければ果粒肥大不足、遅ければ花振いと果粒肥大による着色不良が心配される。 ・雨が降り続くとジベレリン処理のタイミングを逸する。 ・生育状況のバラつきにより処理時期に差が出ると養分競合により大きくならないものがある。
-----	--	-----	---

3 種なしぶどうのジベレリン処理時のポイント

① 湿度のある状態で実施する

6月は梅雨時期ですが、雨の降らない日もありますので、乾燥している場合は処理前に灌水を実施しましょう。ジベレリンは極度の乾燥状態だと吸収率が落ち、本来の効果が発揮されない場合があります。浸けてから1度効き、明け方に朝露で乾燥した薬剤がふやけ、もう一度効きます。

② 2回目の処理時は房を振って薬液を落とす。

2回目の処理時は粒が大きくなっているため、薬液の付着量が多くなりジベレリン焼けが心配されます。浸漬後は房を振って薬液をある程度落とし、ジベレリン焼け対策をしましょう。

ぶどうのジベレリン処理について

本年度は4月下旬からの陽気で、果樹に関しては平年よりも5日～1週間程度早い生育状況です。特にぶどうは近年まれにみる早さで生育しており、今後の栽培管理日程に影響を及ぼす可能性があります。梅雨入りを控えたこの時期、とても重要な「ぶどうのジベレリン処理」についてご紹介します。

4 よくある質問事項

Q.1 ジベレリン処理に使用するカップが重くて大変です。

「らくらくカップ」という薬液の使用量が少なく、効率よく処理できる機械があります！詳しくは営農センターまでご連絡下さい。

Q.2 ジベレリン処理後に、降雨にあってしまったら。

基本的にジベレリン処理後8時間を経過すれば問題ないとされていますが、処理後薬液が乾けば降雨にあっても効果に問題はありませんでした。ただし、ゲリラ豪雨などの極端な降雨時は日を改めて処理するのが確実です。ジベレリンの登録では、降雨時の再処理は1回までとなっています。1回目に1回の再処理、2回目も1回の再処理が出来るので、最大で4回の処理が出来ます。

Q.3 薬液の使い残りは使用できますか。

ジベレリン処理した薬液はその日に使い切して下さい。ジベレリンが水に可溶されることにより分解し、次第に効果がなくなりますので、余った場合は破棄しましょう。

Q.4 毎年玉伸び過ぎて着色不良が多く発生していますが、濃度はどうすればいいですか。

フルメットの濃度が濃すぎると、薬効により肥大しすぎ、着色不良が生じる可能性があります。毎年玉伸びするのであれば、フルメットの濃度を薄くするのも一つの手です。

Q.5 摘粒時に粒の大小や、ショットベリー（小粒果）が気になります。

処理の時期が早い可能性があります。満開前に実施すると、咲いてない部分の肥大が悪かったり、ショットベリー（小粒果）の発生が見られます。ジベレリン処理は満開後、粒々したところに実施するのが良いとされます。ただし、遅すぎると着粒不足や種子混入が心配になりますので、注意して下さい。

ジベレリン処理は大粒のぶどうを作る為にとっても重要な作業です。処理時期により出来上がるぶどうの房も変わってきますので、しっかりと処理時期を守り、おいしい大きなぶどうを目指しましょう。

■ 毎週水曜日（水曜日が休みの場合は木曜日）の午後1時半～2時半まで各事業所に園芸技術課職員が駐在しています！（水曜駐在員）防除や作物の相談を受け付けていますので、是非お越し下さい！ ご不明な点は【水曜駐在員】または【園芸技術課ぶどう担当】まで

幼虫移入期のマイマイガの緊急防除対策について

大型連休過ぎからマイマイガの幼虫が大型化し、葉の食害が増えています。

高温・乾燥で経過しているため、今後も断続的な発生が心配されます。

被害が大きい園（樹）では、早めに特別散布を実施してください。詳しくは下記を参考にしてください。



1 現在の生育ステージ・被害状況他

- ・ 幼虫移入期 ・ 体長2cm～3cm
- ・ 幼虫が大型化し、摂食量も増えているため、葉に大きな穴をあけます。特に若木や定植初年度の幼木では被害が大きい状況です。

2 薬剤防除について（下記の薬剤は全てJAで取り扱っています）

効果薬剤：合成ピレスロイド系薬剤、ネオニコチノイド系薬剤等
山林等で大型化した中齢幼虫が果樹園に盛んに移入し、短期間に多大な被害をもたらしている場合は、速効的かつ残効の長い合成ピレスロイド剤を使用してください。

散布時期	薬剤名	適 用
5月中下旬～6月中旬頃	モスピラン顆粒水溶剤（ネオニコチノイド系）	果樹・野菜
	バリアード顆粒水和剤（ネオニコチノイド系）	果樹・野菜
	アディオフロアブル（合成ピレスロイド系）	果樹
	アーデントフロアブル（合成ピレスロイド系）	果樹
	アーデント水和剤（合成ピレスロイド系）	果樹・野菜
	トレボン乳剤（合成ピレスロイド系）	野菜・樹木類

注意事項

品目・品種別に使用倍率が異なります。

各農薬使用の際は、ラベル等をよく確認し、使用規制・使用倍率・回数等を遵守してください。

詳しくは担当技術員までお問い合わせください。

遊休農地の活用と食農教育

J A 青年部では遊休農地を有効活用し、農業の素晴らしさと食の大切さを伝える活動を毎年続けています。今年も5月に、盟友60名が参加して田舎地区の遊休農地約50アールにトウモロコシの苗6,000本を定植しました。

作業は4月下旬から始まり、土を起こして肥料を施し、育苗ハウスでポットに種を撒き約20日間育成します。その後、圃場にマルチをひき、ようやく植え付けとなります。今年は「テレビ信州」の取材があり、育苗など作業の様子が

放映されました。

今後は盟友が交代で栽培管理を行い、7月中旬に学校給食として市内の小中学校へ提供される予定です。その他にもシヨンシヨンまつりで焼きトウモロコシを販売し地産地消に取り組みます。

また、青年部各支部でも、そばや大豆、芋などを地元の小学生や保育園児と植え付けし、収穫して一緒に美味しく食べる活動を行っており、遊休農地の活用と食農教育に積極的に取り組んでいます。



トウモロコシの苗定植作業

「シャクヤクは中野」 露地栽培のシャクヤクが出荷される



シャクヤクアレンジメント教室の様子

日本一の生産量を誇る露地栽培のシャクヤクが、5月中旬に出荷のピークを迎え、「サラ・ベルナール」を中心に6月上旬まで約200万本が全国の市場に出荷される予定です。

また、出荷のピークにあわせてシャクヤク部会では「信州中野いきいき館」でシャクヤクアレンジメント教室を開催し、大勢の参加者で賑わいました。店頭では観光で訪れた方にシャクヤクの直売を行うなど、県内外へシャクヤクをPRしました。シャクヤクは主に観賞用と

して販売されていますが、最近ではウエディングシーンでも大変人気のある花となっています。

同部会の阿藤部会長は「昨年は豪雪によるハウスの被害があったが、復旧も進み、前年並みに出荷ができています。蕾は大きく丈もあり品質も良好」と話していました。

J Aとシャクヤク部会は、品種バランスを考慮した出荷体制の確立や新植による面積の増大、施設化による高品質・長期間安定出荷などにより、「シャクヤクは中野」という知名度の向上を図り、さらなるブランド力強化を目指します。

善光寺御開帳で 青年部が農産物販売

J A 青年部は、長野市のセントラルスクウェアにて御開帳の期間中開催された「日本一の門前町大縁日」というイベントに5月18日から24日にかけて出店し、中野市産のきのこや果物の加工品などを善光寺御開帳の参拝客らに販売しました。

出店された多くの農産物は青年部員が自ら栽培したもので、中野市内で栽培された「えのき茸」や「ぶなしめじ」、「バラ」、「シャクヤク」などの農産物、「りんごジュース」や「俺の味噌」などの加工品をPRし、訪れた観光客は品質の良さと価格の安さに驚いていました。

青年部の小野委員長は「今後も中野市の農産物を県内外へもっと広く知ってもらえるよう、青年部らしいアイデアと若い力でPRしていきたい」と話しました。



笑顔で中野市をPRする青年部盟友

ハウス栽培のぶどう初出荷

5月6日、ハウスで加温栽培したぶどうが初出荷を迎えました。当日の出荷作業にはJ A中野市ぶどう部会役員・J A職員が参加し、外観のチェックや糖度・酸味の検査を行いました。今年のぶどうは生育

期間中の日照不足により一部結実不良・病害果の発生があったものの、その後の作業により順調に生育し品質の良いぶどうに仕上がっています。農家3戸で「有核巨峰」を中心に、「ナガノパール」「ピオーネ」「ブラックビート」の4品種あわ

せて331kgのぶどうが東京・名古屋・大阪の市場へ出荷されました。同部会の武田政志部会長は「今年も初出荷を迎えました。消費者に安全・安心で美味しいぶどうを提供したい」と話していました。

今年度の出荷量は86万ケース、販売額は30億円を目標とし、出荷前に必ず食味・糖度検査を実施、基準をクリアしたものを順次出荷しています。特に本年は「シャインマスカット」に重点を置いた、品質の向上と安定に取り組んでいきます。



出荷を迎えたぶどう



作業の様子

ハウスもも初出荷を迎える



出荷されたももと生産者の湯本さん

加温ハウスで栽培されたももが5月8日に初出荷を迎えました。主に贈答用として東京や大阪、名古屋などの市場へ出荷されます。

「日川白鳳」約20kgを出荷した生産者の湯本章さんは、今年の品質について「玉張りも良好で着色も上々。糖度は12%を越えており、酸味が少なくとても美味しい。」と話していました。

湯本さんは8アールのハウスで3

品種のももを栽培しています。冬季からの温度管理など栽培にたくさんの手間をかけて、今年も初出荷となりました。5月中旬に「紅国見」の出荷も始まっており、「この品種はしっかりとした歯応えがあり、糖度が15%を越えるものが多い、別格の甘さと香りが特徴です」と特に自慢の一品に仕上がっているそうです。

女性総代・J A女性部 合同勉強会

昨年から始まった、女性総代と女性部による合同勉強会が今年も5月21日にアップルシティーなかので開催されました。前回は「堅苦しくて意見が言えなかった」などの声もあったことから、今回は、会議等に慣れない女性向けに座談会形式で行われました。始めに、それぞれの自己紹介を行い、合わせて悩みや困っていることなどを話し、その後J A職員より総代会資料「協同の成果」の説明を受けました。今後女性総代を増やすためにどのようなしていくのかなど、女性総代と女性部の双方より積極的な質問があり、意見交換も活発に行われました。J A中野市の女性総代は現在30名で、総代全体に占める割合は6%と県内でも下位となっています。女性理事からも「総代の方や女性部員の方から多様な意見を聞くことができた。今後それぞれの思いや悩みをJ A事業と運営に反映されるよう勉強会を続けていきたい」と今後の展望を語っていました。次回は今秋に開催を予定しています。



活発に意見交換する女性総代と女性部員

出典:「食中毒予防の6つのポイント」(厚生労働省)

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう冷蔵庫は
10℃以下に
維持冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫でタオルやふきんは
清潔なものに交換ゴミはこまめに
捨てるこまめに
手を洗う肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく井戸水を使っていたら
水質に注意肉・魚は生で食べる
ものから離す野菜も
よく洗う包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 5

食事

食事の前に
手を洗う盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う長時間室温に
放置しない

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)台所は
清潔に作業前に
手を洗う電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

現在の母子健康手帳の制度が始まったのは、戦後すぐの1948(昭和23)年です。そのころに生まれた人は約70歳です。初めは母子手帳と呼ばれ、この手帳で育児用品の配給や健診を受けることができました。世界でも初めての試みで、近年は海外でも日本のような母子手帳が利用されています。

この手帳は妊娠の診断を受け届け出ると交付されます。まだ見たことのないおなかの赤ちゃんと一緒に手帳なので、新ママの将来に向けての夢はひとしおでしょう。

母子健康手帳には、妊娠・出産・育児の経過で母子の健康状態や検査結果などが記録されています。また母子保健の情報ページがあるので身近に置くようにしましょう。

赤ちゃんは、生まれたときの体重はそれぞれ異なり、その後の成長にも個人差があります。乳の飲み方にも、歩き始めの時期にも差があるので、ママにとっては心配になることがあります。しかしそれらのことは個人差として健康に育っていくことが多いものです。

いろいろ心配事は尽きませんが、時が過ぎてしまえば忘れてしまうことが多いものです。わが子の歴史として、母子健康手帳を残しておくことをお勧めしたいと思います。

手帳に空欄が設けられているので、乳を飲まないの心配したときは、そのことをちょっと書き留めておきます。そのうち書いたことも忘れて何日もたってそれを見て、「いのへういの

子育て
「母子健康手帳」
すくすくチャイルドケア

社団法人 母子保健推進会議会長

荅野 悟郎



これからの時期は・・・

食中毒に注意！

蒸し暑くジメジメした梅雨が始まりますが、これから体力が落ちてくる秋までは、食中毒が多発する季節となっています。食中毒は飲食店など外で食べる食事だけでなく、家庭でも発生しています。食中毒予防は菌やウイルスを「つけない」「ふやさない」「やっつける」が基本です。食品を扱う場面での注意点ををご紹介しますので、毎日の習慣にして食中毒を予防しましょう。

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

付けない

増やさない

やっつける



◎ 6つの場面での注意点

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック！

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

point 6

残った食品

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

早く冷えるように小分けする

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

HONDA

STEPWGN

今月の一台

ミニバンの可能性を、ヨコにもタテにも開いた。

WAKU WAKU GATE!

後ろのドアが、もうひとつの入り口。

低燃費、パワフル、静かなターボエンジン。運転しやすさも、みんなのために。

JO08モード走行燃費(国土交通省審査値)
2WD車 [G, B]

17.0km/L

※燃料消費率は定められた試験条件での値です。お客様の使用環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)に応じて燃料消費率は異なります。

価格(税込) 228.8万円～

【お問い合わせ】 ジェイエイ・アップル(株) 工機センター TEL 22-4531

ことは心配なかったのだと勉強になります。ある女子学生の講義で、自分の母子健康手帳を持参してもらいました。みんなそれぞれ感想がありました。ある学生は手帳を見て涙ぐんでいました。そこには「昨夜はどうしても寝てくれなかったので、最近やめた母乳を飲ませたら、すぐ眠ってしまった」とありました。



(上)完成したPR文字 (下)指示を出す盟友

「幸せは食から!」りんごコンテナでPR

JA青年部は5月19日、今年も南部共選所の北側に食の大切さを訴える巨大なPR文字を作りました。この文字はりんごコンテナをモザイク画のように組み合わせて製作するもので、高さ3メートル、幅35メートルほどの大きさです。

当日は盟友30名が集まり、初夏の気温の中、暑さに負けることなく作業に取り組んでいました。今年のテーマ、「幸せは食から!」の言葉には、わたしたちの食と農業は生活から切り離すことの出来ない大切な幸せの源である。という青年部の思いが込められています。青年部の熱い思いが、遠くから見てもわかる大きなメッセージとなっています。

農業神社で豊作祈願

JA中野市では4月30日、東山地区にある農業神社で豊作祈願祭が行われ、行政やJA全農長野、JA関係者が参列しました。神主の祝詞の後、玉串の奉納が行われ、参列者は今年の五穀豊穡と無災害、販売計画の達成を祈願しました。



豊作祈願する阿藤組合長



荻原きのご園を視察する阿部知事

阿部知事 (有)荻原きのご園を視察

5月19日、市内三ツ和にある(有)荻原きのご園を長野県知事の阿部守一氏が視察に訪れました。

中野市はきのこの生産がトップのシェアを誇る産地であることから、その代表的な農家を視察し、今後のきのこ振興について理解を深めていただくことが今回の視察の目的です。

当日は阿部知事をはじめとする県関係者と、(有)荻原きのご園、日本きのこマイスター協会、JA中野市関係者らが集まりました。阿部知事は、(有)荻原きのご園の概況、えのきたけの栽培工程や中野市きのこ振興について、関係者による説明を受けた後、えのきたけを栽培している施設を見学しました。きのご園の最新鋭の製造機械、生産技術や徹底した衛生環境に阿部知事も驚いた様子で、感銘を受けていました。視察を終えた阿部知事は、「中野市産きのこを地元の飲食店や宿泊施設にもっと使ってもらいたい。きのこ産業がさらに発展するよう我々も協力します。一緒に盛り上げていきましょう」と力強く語っていました。

平成27年6月1日付 職員人事異動

()内は旧任

■管理職

- 経理課長／丸山和三(経理課 経理係長)
- 総務課付(課長待遇)／海野敬二郎(経理課長)

■一般職【経理課】

- 経理係長／山浦正博(店舗営業課 金融共済係長/北部店)
- 経理係長／塩野谷恵子(経理課 経理係)

アップルちゃんカレンダー 佳作作品紹介



【おいしかったスイカ】

山田 颯香 平野小学校 1年



【ヘチマの生長】

長張 友哉 長丘小学校 4年

今日は マラソン記録会
きよ年より 順位が上がるかな
三年生といつしよに走るから
負けられない
スタートの場所にならんだ
いよいよ始まる
ドキドキするなあ
きよりが長いけど
がんばるぞ
と中で、いきがくるしくなつて
心ぞうがドキドキンしてきた
でもひつしに走った
ゴールしたら順位が上がった
やったあ！うれしい！

【マラソン記録会】

櫻井 里緒 平岡小学校 4年

新入職員の紹介

4月からJA中野市の一員となった新入職員5人を2ヶ月にわたって紹介します。1日も早く仕事に慣れ、組合員の皆様のお役に立てよう頑張りますので、よろしくお願いします。

(①配属部署 ②出身地 ③趣味・特技 ④今後の抱負)



山本 崇司

- ①店舗営業課(西部店)
- ②中野市桜沢 ③スノーボード、音楽鑑賞
- ④入組し、早いもので2ヶ月が経ちましたが、まだまだわからない事が多く、組合員の皆様や先輩方にご迷惑をお掛けすることばかりです。早く一人前のJA職員として組合員の皆様に頼っていただけるよう頑張っていきたいです、よろしくお願いします。

原 康司郎

- ①店舗営業課(北部店)
- ②中野市中央 ③野球
- ④入組1年目でわからない事ばかりですが、わからない事が当たり前にならないよう早く業務を覚えて立派なJA職員になるために頑張っていきたいです。また、元気と笑顔と初心をいつまでも忘れずに、1日も無駄にしない高い意識を持って成長していきたいです。



出来上がった
寄せ植えと一緒に

ガーデニング講習会

JA女性部の目的別活動グループ「ハンドクラフト・ほほえみ」と「壁田カタクリの会」は、5月19日にJA加工所前で、ガーデニング講習会を開きました。2つのグループで行う講習会は今回で3回目となります。用意された花を熱心に選ぶ部員に、講師から「色は3色くらいで、間に白を挟むと花同士がケンカせず、上手くまとまります」という説明がありました。忙しい農作業の合間にグループで集まっておしゃべりをしながら作る寄せ植えは部員にも好評で「毎年プランターが増えるのが楽しみ」と色とりどりに出来上がったプランターを笑顔で眺めていました。グループを合わせた活動は人数も多くなり、にぎやかで楽しく、グループ長の負担も分担できるので今後も継続していきたいそうです。

ベジフル歳時記

「梅」

シニア野菜ソムリエ KAORU

梅の出荷が最盛期を迎える6月。特有の甘酸っぱさが魅力の梅は、古くからその殺菌力が腐敗防止や食中毒の予防に役立つといわれ、特に梅雨の時期には欠かせない食材として重宝されてきました。とはいえ未熟果には毒性を持つ有害物質が含まれている恐れがあるため、青梅の生食は避けなければならない、生の梅の実が出回るこの時期はもっぱら梅干しや梅酒作りに精を出すことになります。青梅と共に大きな瓶や氷砂糖などが店頭に並ぶ光景は、短い旬を感じられる幸せな瞬間です。

バラ科の果実である梅はスモモやアズキの仲間。原産地は中国で、日本へ入ってきたのは奈良時代といわれています。当初は観賞用でしたが、すでに鎌倉時代には梅干しとして食用とされていました。

今から470年ほど前には日照りが続き作物が育たなかったそうですが、その年の6月6日に当時の天皇が京都の賀茂神社に梅を奉納して祈ったところ、恵みの雨が降り五穀豊穡(ほうじょう)をもたらしたという逸話が残っています。人々はその雨を「梅雨」と呼ぶようになり、梅は災いや疫病をはらい、福を招くとして感謝するようになったのだとか。

このような歴史から日本一の梅の産地である和歌山県の紀州梅の会は6月6日を「梅の日」と制定。毎年「梅の日」には賀茂神社をはじめ地元神社に無病息災や平和を祈願して梅が献上されます。これが現在も続くお中元の原点とも言われているのです。

梅の主成分であるクエン酸は代謝を促進し、疲労回復や食欲増進に効果的。カルシウムやマグネシウムなどの吸収を助けるキレート作用も期待できます。利尿作用のあるカリウムも豊富に含有。多くの薬効で健康をサポートしてくれる梅は、現在も私たちに幸福をもたらしてくれる食材です。



片付け上手の整理術

梅雨入り前にキッチンのお片付け

ホームオーガナイザー 吉島 智美

梅雨はカビが気になる時期ですね。なかでもキッチンは直接口にする食品や食器が多いので、清潔を保つためにも整理・清掃しておくことをお勧めします。



まずは収納スペースから全部出すことから始めます。キッチンは狭い場所にもかかわらず多くの物が収められています。場所を区切って順番に出さないと大変なことになりますのでご注意ください。場所を決めて、そこにある物を取り出したら早速清掃です。このとき、汚れを落とすだけでなくアルコール除菌も同時に行うとよいですね。

清掃を済ませたら整理です。要・不要の仕分けはもちろん、これまで収めていた場所が作業動線に合っているかもあらためて考えてみましょう。キッチンは365日フル稼働ですから、配置を見直す機会はそう多くはありません。鍋やフライパン、お玉、包丁などは今の位置で取りにくくありませんか？ 可動棚は現在の高さで使いやすいでしょうか？ あらためて確認しましょう。一般的にボウルやざる、水を張って使う鍋はシンクの近く、そのまま火にかけるフライパンはコンロ近くが便利といわれています。しかし、慣れもありますから配置は臨機応変に対応してください。

ここで大事なのは、こうして自分の日頃の行動に疑問を持ち、自問自答する癖を持つことです。日々の無駄を発見する上でも、お年寄りの認知症防止の上でもとても役立ちます。面倒だと思わずにぜひ取り組んではいかがでしょうか。

最後に出した物を収納します。一つ一つから拭きしながら戻しましょう。開封済みの調味料などは、液垂れしている場合もありますからアルコールなどでしっかり容器を拭いてから収めるとカビ防止につながります。日頃はなかなか見直しができないキッチン収納。梅雨入り前にすっきりさせてみてください。

BOOK

家の光図書のご案内



知っておきたい
協同組合の基本と役割
**わたしたちの
JA自己改革**
太田原高昭 著
648円＋税

はじめての
シニアの
健康スムージー
牧野直子 著
1,000円＋税



CD



つるの剛士
つるのうた3
発売中
2,800円＋税
ポニーキャニオン

フジテレビ系ドラマ
心がポキッとね
オリジナルサウンドトラック
発売中
2,500円＋税
ポニーキャニオン



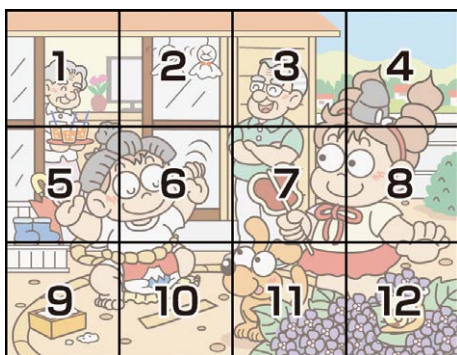
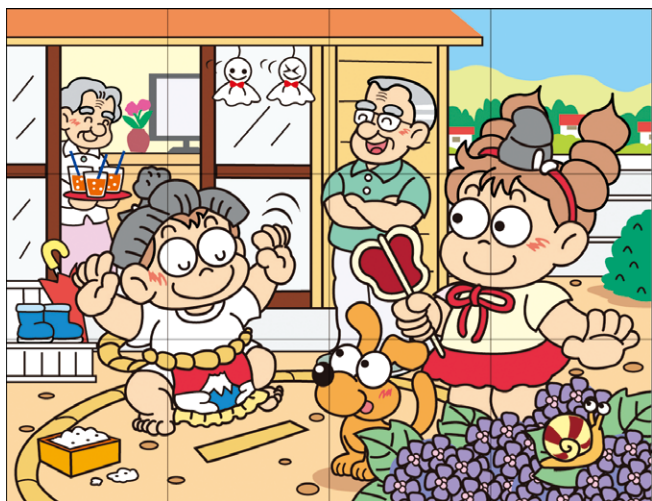
DVD



アオハライド
DVD 通常版
6月17日発売
3,500円＋税
発売元：集英社／
博報堂DYメディアパートナーズ
販売元：東宝

シェフ
三ツ星フードトラック始めました
【初回生産限定】DVD
6月24日発売
3,800円＋税
発売元・販売元：(株)ソニー・
ピクチャーズ エンタテインメント





応募の締切は6月22日(月)

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

左上のイラストには右のイラストと違う部分が5カ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。

正解者の中から抽選で5名様に
粗品をプレゼントいたします。
Eメール、FAXでの応募も
受け付けています。(裏表紙参照)

● 5月号の答え

- 4 … 滝の高さが違う
- 6 … おにぎりのごま塩に変わっている
- 7 … ため息が大き
- 8 … ペットボトルの中身が少ない
- 9 … お守りの傾きが違う

- ① こたえ
- ② 住所
- ③ 氏名・年齢
- ④ 電話番号
- ⑤ 広報誌やJAへのご意見・ご要望
- ⑥ 良かったコーナーを2つ

52

383-8588

中野市三好町
JA中野市広報誌
「花むすび」
編集係

俳句 茅川菊水 選

パラソルを繕るひ朝の散歩かな
水田の空に久方雲雀鳴く
賑はいし子らの手の中目高の子
香り満ち万花の笑みの薔薇まつり
六月の山懐にハウス畑
父植えし藤まんかいに咲きみだれ
梅雨空や昨日も今日も曇り雨
西庭の池に映りし藤の花
紫陽花の花いっばいに枝伸ばす
露とめてやは毛の光る鴨足草
肩揉んで疲れを癒す日焼けの手

茅川 菊水
神田 林
細田 吉男
高梨 美代志
島田 三郎
江部 正
渡辺 ふじ
松井 義典
涌田 久枝
山口 耕一
吉原 路子

短歌 ハ代悦子 選

ひと群の明けゆく雲に月隠れ山際灯し始発列車行く
今日一日世の事柄を見つめたる眼鏡をそと枕辺に置く
シングルマザーとして生きし君の背すじ伸び今日の入社あいさつ確かなり
胸丈に積みたる雪の跡形なく水仙の花咲き盛るなり
「見頃です」の案内板あり仁和寺の御室桜は八分咲きなり
冬越ししつぼみ菜のおひたしほろ苦くその味しばし吾は楽しむ
道の辺にスカンポー群 赤く萌え試歩する足を一時やすむ
音のして河橋渡る新幹線数秒の間にトンネルに消ゆ
三重にナイロン被^かせしサイネリア咲かせし義妹の逝きてしまひぬ
見舞ひたる友と眺むる院の庭雁田山背に紅梅の咲く
流れよる庭の轍の水溜まりに映る福寿草の影ゆれやまず
ウグイスの澄みたる声をききし今朝望みに似たる思は暫し

ハ代 悦子
千葉 和子
豊田 富子
町田 豊子
豊田 知子
西山 チエ子
高野 園子
滝沢 桂子
山岸 正男
小林 隆
丸山 信芳
武田 良文

金融事業アンケート調査の実施について

JA中野市では、地域に貢献し、皆様に選ばれ成長を続ける金融機関を目指し、金融部門において農林中央金庫が提唱するCS（顧客満足度）改善プログラムを導入することとなりました。

つきましては、導入に当たり、無作為に抽出させていただいた組合員・ご利用者の皆様を対象に、アンケート調査を実施させていただきますので、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

なお、CS改善プログラムとは、実施されたアンケート結果を元にJA役職員が現状を把握し、浮き彫りになったJAの課題について、JA職員自身がお客様目線と考え、自ら行動して課題を解決する改善アクションプログラムであります。

組合員・ご利用者皆様に信頼され親しまれる金融店舗づくりに、JA役職員が一体となって取り組んでまいりますので、よろしくお願い申し上げます。



アンケート調査委託先

(株)日経リサーチ

アンケート用紙配布時期

6月中旬頃（株）日経リサーチより郵送）

アンケートにご協力いただいた皆様には、
もれなく500円分のQ.U.Oカードを進呈させていただきます。

祝 北陸新幹線開通 2015. 6月14日(日) 17:30~20:00

スペシャルディナー バイキング

北陸の海の季を
直送でご用意致しました

予約制

ご当地グルメin北陸

石川 金沢風オムライス
富山 たら汁
新潟 太麺やきそばの
トマトソース

大好評 食べ放題!

- スワイガニ ● 新鮮 お造り舟盛り
- にぎり寿司 ● ステーキ ● ラーメン

ディナーバイキング
お一人様料金
ウーロン茶・コーヒー付

大人 3,900円(税込)
小学生 2,100円(税込)
幼児(3~5歳) 500円(税込)

カクテルブース登場

充実のドリンクプラン

食べ放題+フリードリンク付
5,200円(税込)

さらに充実! 種類も豊富になりました。

アサヒスーパードライ エクストラコールド(ドライ&ブラック)
日本酒・焼酎(徳/宇)
ハイボール・サワー(レモン/グレープフルーツ/ブドウ)
スパークリングワイン&カクテル・ワイン(赤・白)

※テーブルの敷に限りがございます。お早めにご予約ください。
※10名様以上で無料送迎いたします(要予約)
※国産米を使用。 ※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ
Apple City Nakano
アップルシティーなかの
TEL.(0269)26-1122 FAX. 23-0120
E-mail:info@applecity.co.jp

年金無料相談会

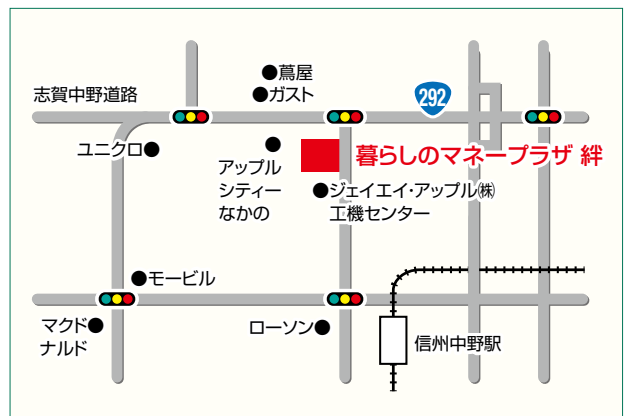
～ 6月は休日年金相談会が
開催されます ～

【開催日】6月16日(火)
6月28日(日)

【開催時間】午前10時～午後3時まで

【会場】JA中野市 暮らしのマネープラザ 絆
長野県中野市大字吉田902-1
(☎23-2285)

お越しの際は、認印と「ねんきん定期便」などの年金に関する書類をお持ちください。皆様のご来場をお待ちしています。



5月の理事会（主な内容）

報告事項

- (1) 各専門委員会等の報告
- (2) JAバンク財務モニタリングの実施結果について
- (3) 第48回JA中野市金融事業競進会審査結果について
- (4) 固定資産取得報告について
- (5) その他

協議事項

- (1) 4月末実績検討について
- (2) 行政庁提出用業務報告書について
- (3) 員外利用の状況について
- (4) 平成26年度経営分析結果について
- (5) 理事の報酬について
- (6) 役員賠償責任保険の加入について
- (7) 地区懇談会検討事項について
- (8) 固定資産の取得について
(アップルシティーなかの屋根改修工事)
- (9) 固定資産の取得について
(なめこ集出荷センターコンベア機)
- (10) ジェイエイ・アップル(株)の取締役の承認について
- (11) その他

常勤役員のメッセージ

副組合長 総合企画本部長 江口 栄光

先日、第51回通常総代会が盛会のうちに開催され、昭和39年の合併以来半世紀を超えての一回目の総代会としてふさわしいものとなりました。あらためて御礼申し上げます。

本年は第10次長期構想前期3カ年計画の最終年になります。計画達成にむけてそれぞれの事業に取組むと共に、これまでの経過、実績を検証し、次期3カ年計画を策定する年度でもあります。TPP、農協改革などの外圧がある中、JA中野市として確かなる発展を遂げるためにも、10年、20年先を見据えた計画を策定しなければなりません。

さて、27年度大型事業は共選所再編整備事業です。国庫事業の「強い農業作り交付金」を活用して選果機の更新をおこないます。総事業費2億6640万円(内補助金1億2950万円)、外部品質センサーで着色・形状・重量を、透過型内部品質センサーで糖度・蜜入り度を測定し、内部褐変も判定できます。7月10日の引渡しに向けて、設置工事を進めているところです。

合併当初、昭和39年の農産物販売高は約11億円であり、その内りんごもで約6割を占めており中野市農協の主要農産物でした。その後昭和40年代は品種更新(国光・陸奥→ふじ・つがる)、昭和50年代はりんごわい化栽培の導入。そして、昭和57～60にかけて果樹濃密事業が導入され、48出荷組合が6共選所に統合されました。現在は3共選所となっております。今回はそのうちの南部共選所と平岡共選所の選果機を最新鋭のものに更新し再編します。時代の一つの節目として、これをきっかけにりんごももなしのさらなる生産振興につながればと思っております。

折しも本年11月1日(商標登録日)には、アップルちゃんが50歳の誕生日を迎えます。今回の共選所再編を機に、アップルちゃんと共にさらなる発展を遂げたいものです。

さて、この最新鋭の選果機の稼働に向けて、共選所がよりレベルの高い「価値ある商品」を創造するための施設「ヘバージョンアップ」されます。価値のあるものはより高く販売すると共に、新たな価値を持った商品や、物語をもった商品を生み出すことも大事です。そして味のいいものを真剣に作っている生産者の皆さんの努力が報われるようにしなければなりません。さらに果実品質の高位平準化を進めるために、選果結果を生産現場にフィードバックし、より高度な技術支援ができるようにも取組んで参りたいと思っております。

ただ最新鋭選果機を導入しただけで高く売れるわけではありません。ソフトの部分が重要です。価値をしっかりと訴求できるように、ネーミング、パッケージ、そしてしっかりと販売戦略を策定し実行しなければならぬと考えております。

美味しいものを、

巧く選果し、

上手く売る。

これにより生産者の皆様の手取りアップに取り組んで参りたいと思います。組合員の皆様の一層のご支援とご協力をお願いいたします。



旬のスルメイカに
たっぷり新鮮野菜♪

丸ごとイカのいろいろ詰め

材料(2人分)

スルメイカ 2杯
ご飯 160g
ゆでたエダマメ 30g
ゆでたトウモロコシ 30g
エリンギ 1本
ピーマン 1個

しょうが 1片
ブラックオリーブ 4個
EVオリーブ油 小さじ1
白ワイン^① 大さじ1
塩 小さじ1
しょうゆ 少々

〔トマトソース〕

トマト缶 1個
ニンニク 1片
タカノツメ 1本
EVオリーブ油 小さじ1
塩 小さじ1/2
白ワイン^② 大さじ3
レモン 少々



作り方

- ① イカは足と骨と内臓を除き、丁寧に腹の中を洗い、水分をキッチンペーパーで拭き取る。イカの足、エリンギ、ピーマン、しょうが、ブラックオリーブは0.5～1cmに切る。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、エリンギとしょうがを炒めてからイカの足と白ワイン^①を加える。イカに火が通ったらブラックオリーブ、ピーマン、塩、しょうゆを加え、火を止める。
- ③ ご飯と②、エダマメ、トウモロコシをよくかき混ぜ、イカのおなかに詰めて、つまようじで留める。
- ④ フライパンにトマトソースの材料を入れ、中弱火でふたをして7～8分煮る。
- ⑤ ④に③のイカと白ワイン^②を加え、一度ひっくり返し約10分煮る。トマトソースが煮詰まり過ぎている場合は、さらに白ワイン(材料外)を加え調整する。
- ⑥ イカを取り出し、カットしてから盛り付け、レモンを添える。

サラダ・ニソワーズ

ボリューム
たっぷりの
サラダ♪

材料(2人分)

レタス 5枚
キュウリ 1/2本
トマト 1個
ジャガイモ 1～2個
サヤインゲン 4本
ゆで卵 1個

ツナ缶(小) 1缶
アンチョビ 4枚
ブラックオリーブ 4個
塩・こしょう 適量
EVオリーブ油 大さじ1
レモン 1/2個

作り方

- ① ジャガイモは塩少々を入れた水から約20分、軟らかくなるまでゆでる。皮をむき、食べやすい大きさに切り、塩、こしょうを振る。
- ② インゲンは塩少々を入れた湯で約2分ゆで、2～3等分に切る。
- ③ ゆで卵は4等分に切る。
- ④ レタスは水気をよく切り、手でちぎる。キュウリとトマトは食べやすい大きさに切る。
- ⑤ ツナは油を切っておく。アンチョビは2～3等分する。
- ⑥ 皿に盛り付け、ブラックオリーブを載せる。食べる直前に塩、こしょう、EVオリーブ油、レモン汁を掛ける。



「今月のクッキング」では皆さまからのオリジナルレシピを募集します。
食材は旬の地元農産物であればなんでもOK。
編集部までご連絡ください。お待ちしております。

携帯電話からも
レシピを紹介して
います。
こちらからどうぞ

