



JA新あきた広報誌

～ふれあう笑顔 つながる未来～

い　い　び　き



地域の農産物をご紹介してまいります!~

新あきたの“旬” 『ポインセチア・シクラメン』

もくじ

◎新あきたの“旬”【ポインセチア・シクラメン】	2
◎Close Up Topics【第10回全国和牛能力共進会】	3
◎特集【第135回秋田県種苗交換会】	4
◎ニュース&トピックス	6
◎知って得する営農ワンポイントアドバイス	8
◎新あきたReport【彩菜館6次産業化に向けた取組み】	9
◎暮らしの応援団【金融】	10
◎ステキな笑顔いっぱい!	11
◎健康対策	12
◎クロスワードパズル・ふれあいメール	13
◎インフォメーション・概況・理事会便り・編集後記	14

▲2012.DEC

12

Ibuki vol.165



新あきたの“旬”『ポインセチア・シクラメン』



○紅葉時期: 11月~5月

短日植物なので、日が短くならないと、苞葉(わよわ)が色づかない。

○開花時期: 11月~12月

枝の先端に、小さなつぶ形の花を15ほど咲かせます。通常は黄色い雌しべがあります。

ポインセチア *poinsettia*

特長

派手に色づいた花びらに見える部分は葉っぱ(苞葉)です。本当の花は茎の頂点に付くつぶつぶ状のもので、花びらは持ちません。ポインセチアは日の長さや気温など条件が揃うと茎の先端に花をつけて、葉っぱ(苞葉)が色づきます。茎や葉を傷つけると乳白色の汁が出ます。

苞葉は赤く色づくものがスタンダードですが、白、クリーム色、赤と白のマーブル模様、紫など品種改良により様々な色彩のポインセチアがあります。また苞葉の形もカールしたり縮れたりとユニークななものも知られます。

名前の由来

メキシコを中心として、中央アメリカに分布する熱帯性の低木。自生地では3m~5mの大きさに達します。日本には明治時代中頃に入ってきた。ポインセチアの名前は1825年にこの植物をメキシコで発見してアメリカに導入した駐メキシコ米大使のポインセットに由来します。



○花言葉 「内氣」「はにかみ」「恥ずかしがり屋」

シクラメン *cyclamen*

特長

シクラメンは、冬の寒さが一段と厳しさを増す11月頃から、翌年の春の4月頃まで花を咲かせ続ける長い花期が特徴です。ハート形の葉の塊の中から花茎を伸ばし、うつむいた花を次々と咲かせていきます。香りのよい花の品種もありますが、ほとんどのシクラメンの花には香りはありません。

シクラメンは、その花色も、赤、紫、ピンク、白などの単色系から複数の花色を持つタイプなど多彩な花色を持ち、咲き方や花の姿も多彩で育てる楽しみがあります。また、折り重なるようにしてこんもりとまとまるハート型の葉も、良く見ると、とても愛らしい形をしているのも魅力のひとつです。

名前の由来

花茎が、らせん状に巻く性質があることや独特の丸い球根の形から、ギリシャ語で回転する丸いという意味の“cycle”からきたと言われています。また、シクラメンは、その花の姿が燃え立つような篝火(かがりび)を思わせることから、日本では“篝火花(かがりびばな)”という名前でも呼ばれています。

○開花時期: 10月~4月頃

「ポインセチア」「シクラメン」は冬の代表花として栽培されており、クリスマスシーズンを彩る冬の鉢花やギフト用としても人気を集めています。管内では、追分・上新城地区で主に栽培されています。

ファーマーズマーケット「彩菜館」、JA新あきた直売センター「いぶきの里」で販売されておりますので、冬に咲く貴重な花として是非ご観賞ください。



日本最大の和牛品評会である第10回全国和牛能力共進会が、10月25日(木)から29日(月)までの5日間、長崎県佐世保市をメイン会場として開催されました。

この共進会は、和牛の能力と斉一性の向上を目指して5年に一度開催される全国規模の共進会で“和牛の五輪”とも呼ばれています。全国38都道府県の生産者や畜産団体が一堂に集いました。

28日(日)に行われた3頭一組で枝肉の肉量・肉質を競う部門(第8区)には、19組57頭が出品され、審査の結果県有種雄牛「義平福」を父とする県産牛が秋田県としては、過去最高の全国第2位となる快挙を収めました。第1位となった長崎県との評価に遜色はなく、結果内容は3頭のうち2頭が最高級のA5、1頭がそれに次ぐA4と格付けされました。3頭の出品者は、由利本荘市の板垣 幸三氏、仙北市の伊藤 則夫氏、JA新あきた管内上北手地区で肥育農家を営む高橋 長寿氏が出品いたしました。また、同氏は連続3回(平成14年、19年、24年)の出品となり「功労者表彰」も受賞しました。

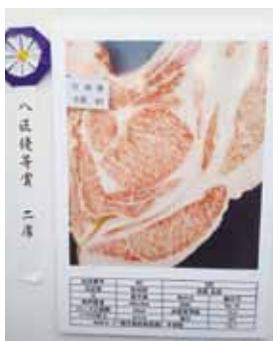


第10回 全国和牛能力共進会 県産牛が第2位に輝く!! 全国第2位に輝く!!

高橋長寿氏の喜びの声



「秋田市生まれ秋田市育ちの子牛が全国で評価されたことが大変喜ばしく、秋田から長崎までの1,500キロの輸送距離があつたにもかかわらず、このような評価をいただき嬉しく、今後も地域の牛が評価されるよう肥育農家としての役割を担っていくことが使命だと思っています。また、今回の結果を受け、トップになる牛を育てていくことが目標です。」



【成績内容】出品番号:80

出品者	高橋 長寿	母の父	勝忠平
枝肉重量	483.5kg	母の母の父	安平
BMS	No.10	ロース芯面積	66cm ²
バラの厚さ	8.5cm	歩留基準値	75.5
格付	A5	kg単価	7,010円
MUFA(一価不飽和脂肪酸)予測値	55.7		



▲表彰式に臨む秋田県代表者の方々

全国の主だった畜産県を抑え、秋田県有種雄牛の「義平福」が第2位となったことで、全国へ秋田県の高い産肉能力を宣伝でき、県産牛肉の市場評価の高まりや販路拡大が今後期待されています。

今後、子牛市場において「義平福」産子の子牛価格の上昇が期待されているが、現在市場に上場されている同産子が少数であるため、さらに生産頭数を増やす取組みを行い、管内畜產生産者の販売金額の増大および意欲向上につなげてまいります。

第135回 秋田県種苗交換会

先人に学び 農業の未来をひらく

平成24年
10月31日(水)～11月6日(火)
会場：能代市



農業功労者に 中川 薫清氏が 表彰されました

秋田市下新城地区の中川 薫清氏は、旧追分農業協同組合で平成2年から専務理事として農協運営に携わり、自らも水稻と果樹・野菜等複合経営に率先して取り組みました。また、若手の育成や新品種の導入など意欲的に同地域

の農業振興と農家所得向上に努められました。秋田市、河辺町、雄和町が合併し、新あきた農業協同組合となり平成12年から代表理事組合長として、地域農業の活性化と活力ある地域農業振興に向け強力なリーダーシップのもと、基幹作物の米をはじめとして農産物のJA新あきたブランドの確立へ大きく貢献されたことがこの度の受賞となりました。

来年の開催地は… 仙北市に決定!!

11月5日(月)JA秋田中央会理事会で次回開催地が協議され、「仙北市」で開催されることが決定しました。同市は角館、田沢湖、西木村の旧3町村が合併し、合併前を通じて初めての開催となります。第136回秋田県種苗交換会においても、生産者の皆様から数多くの丹精込めた農畜産物のご出品をお願い申しあげます。

第2会場には、最新の農業機械を実際に操作して性能を確認する多くの来場者の姿がありました。また植木苗木協賛会場も多くの人で賑わいました。



協賛第2会場
【農業機械化シヨー】

秋田県農業の祭典が、「大地の恵みを食し、健康に生きる。」をキャッチフレーズとして、能代市総合体育館を主会場に10月31日(水)～11月6日(火)の7日間、開催されました。会期中、来場者数は83万人(主催者発表)で賑わい、農産物展示をはじめ、農業機械化ショーなど数々のイベントが開催されました。



農業功労者に 中川 薫清氏が 表彰されました

秋田市下新城地区の中川 薫清氏は、旧追分農業協同組合で平成2年から専務理事として農協運営に携わり、自らも水稻と果樹・野菜等複合経営に率先して取り組みました。また、若手の育成や新品種の導入など意欲的に同地域

の農業振興と農家所得向上に努められました。秋田市、河辺町、雄和町が合併し、新あきた農業協同組合となり平成12年から代表理事組合長として、地域農業の活性化と活力ある地域農業振興に向け強力なリーダーシップのもと、基幹作物の米をはじめとして農産物のJA新あきたブランドの確立へ大きく貢献されたことがこの度の受賞となりました。

皇太子さまが 種苗交換会を視察!!



30日(火)に、皇太子さまが主会場の総合体育館を訪ね、県内各地から出品された農産物や加工品を視察しました。写真は、同交換会会頭のJA秋田中央会木村一男会長(皇太子さまの左)が皇太子さまに展示されている農産物の説明を行なっている様子。



新穀感謝農民祭並びに開会式

10月31日(水)に能代市文化会館で開催され約300人が出席し、神事が行われました。また、農業功労者表彰を3個人が受賞し、当JAから中川 薫清氏(下新城地区)が表彰されました。



来年の開催地は…

仙北市に決定!!

11月5日(月)JA秋田中央会理事会で次回開催地が協議され、「仙北市」で開催されることが決定しました。同市は角館、田沢湖、西木村の旧3町村が合併し、合併前を通じて初めての開催となります。第136回秋田県種苗交換会においても、生産者の皆様から数多くの丹精込めた農畜産物のご出品をお願い申しあげます。



◆ 切花(ダリア)
NAMAHAGEマジック

○ 農林水産大臣賞・
秋田県知事賞

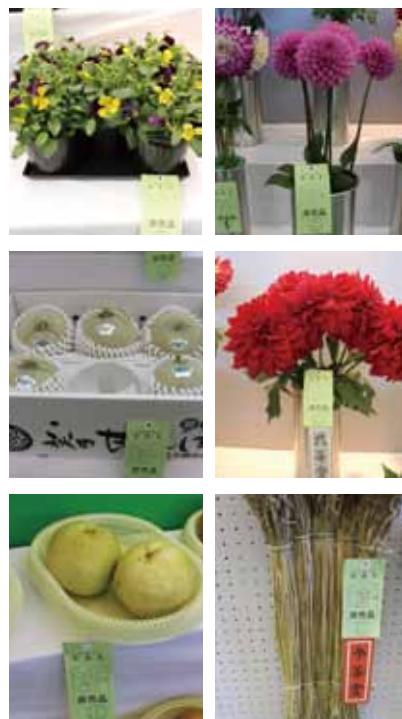
佐々木 善明(左手子)

切花(ターバ)
NAMAHAGEマジック



○秋田県知事賞・
全國農業協同組合
中央会会長賞

◆
大豆



◎主な管内受賞者

記載は種類・品種名・受賞者名・地区名の順(敬称略)

点 花き21点 農林園芸加工品98点 畜産品及び飼料43点、林產品47点。当JA管内の生産者81名の皆様から、136点をご出品いただきました。

A large, vibrant floral arrangement is the central focus of the image, positioned on the right side. It includes sunflowers, carnations in red, white, and yellow, and lilies. In the background, several people are standing and talking, and a green banner with the word "INTERFLORA" is visible. Above the banner, a row of empty wooden chairs is mounted on the wall.

【農産物出品展示】

会場：能代市総合体育館

3等賞

◆ 水稲	◆ 大豆	◆ 大豆	◆ 大豆	◆ 大豆	◆ 大豆	◆ 大豆	◆ 大豆
◆ 種苗(よくめいスミ)	◆ キヤベベ	◆ ヤベベ	◆ ナツツツ	◆ リユウホウ	◆ リユウホウ	◆ リユウホウ	◆ リユウホウ
◆ 蕁苗(よくめいスミ)	◆ ネギ	◆ マツ	◆ ナツ	◆ 新園	◆ 藍園	◆ さ	◆ お
◆ 切花(ダリア)	◆ ブロッコリー	◆ ホウレンソウ	◆ 切花(ダリア)	◆ 葵の剣	◆ 葵の剣	◆ あ	◆ さ
◆ 切花(ダリア)	◆ ホウレンソウ	◆ ホウレンソウ	◆ ホウレンソウ	◆ ミラージュ	◆ ミラージュ	◆ ニ	◆ ニ
◆ 種苗(ビオラ)	◆ ルーチバープルエイ	◆ ルーチバープルエイ	◆ ルーチバープルエイ	◆ ワインベル	◆ ワインベル	◆ ま	◆ ま
◆ 種苗(ビオラ)	◆ スイートポテト	◆ スイートポテト	◆ スイートポテト	◆ かくら	◆ かくら	◆ かくら	◆ かくら
◆ 種苗(ビオラ)	◆ ピーチ	◆ ピーチ	◆ ピーチ	◆ 佐藤兼吉	◆ 佐藤兼吉	◆ 佐藤兼吉	◆ 佐藤兼吉
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 伊藤鉢悦	◆ 伊藤鉢悦	◆ 伊藤鉢悦	◆ 佐藤章子	◆ 佐藤章子	◆ 佐藤章子	◆ 佐藤章子
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 奈良隆逸	◆ 奈良隆逸	◆ 奈良隆逸	◆ 渡辺三郎	◆ 渡辺三郎	◆ 渡辺三郎	◆ 渡辺三郎
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 正伸	◆ 正伸	◆ 正伸	◆ 三浦権三郎	◆ 三浦権三郎	◆ 三浦権三郎	◆ 三浦権三郎
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 石井正子	◆ 石井正子	◆ 石井正子	◆ 今野喜一	◆ 今野喜一	◆ 今野喜一	◆ 今野喜一
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 伊藤鉢悦	◆ 伊藤鉢悦	◆ 伊藤鉢悦	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤勇
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤勇	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐々木誠一	◆ 佐々木誠一	◆ 佐々木誠一	◆ 佐々木誠一
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐々木誠一	◆ 佐々木誠一	◆ 佐々木誠一	◆ 佐藤健一	◆ 佐藤健一	◆ 佐藤健一	◆ 佐藤健一
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤健一	◆ 佐藤健一	◆ 佐藤健一	◆ 旭川直播研究会	◆ 旭川直播研究会	◆ 旭川直播研究会	◆ 旭川直播研究会
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 伊藤勇	◆ 伊藤勇	◆ 伊藤勇	◆ 長岡営農組合高田豊茂	◆ 長岡営農組合高田豊茂	◆ 長岡営農組合高田豊茂	◆ 長岡営農組合高田豊茂
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 芝野転作組合代表深井伸	◆ 芝野転作組合代表深井伸	◆ 芝野転作組合代表深井伸	◆ 芝野転作組合代表深井伸
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 種沢アーム代表理事伊藤満	◆ 種沢アーム代表理事伊藤満	◆ 種沢アーム代表理事伊藤満	◆ 種沢アーム代表理事伊藤満
◆ 種苗(ビオラ)	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ 佐藤智	◆ あきたこまち	◆ あきたこまち	◆ あきたこまち	◆ あきたこまち

種種種飯下下
新新
沢沢沢島城城

受賞された皆様、誠におめでとうございます。
また、ご出品いただいた皆様におかれましても感謝申しあげます。

身近な情報、
お得な情報盛りだくさん!!

News & Topics



▲マコモダケの販売に取組む生産者(市公設地方卸売市場内)

秋田市卸売市場まつり実行委員会は10月28日(日)、今年で22回目となる「市場まつり」を秋田市公設地方卸売市場と市中央卸売市場で開きました。秋田市マコモダケ研究会も青果部の一角にブースを設け、生産者、市、JAの担当者が販売に参加しました。

マコモダケの認知度向上を目的に、会場を訪れた客に天ぷらの試食でPRし、約2時間で200袋(36kg)を完売しました。

販売に参加した農姫雪白ファーム加藤薰代表は、「より多くの消費者にマコモダケを見ていただけるよう今後も認知度拡大に向け販売活動を行なっていきたい」と話してくれました。



▲参加した生産者3名
一番左は営農指導員(城南中学校)

10月31日(水)に秋田市立城南中学校で栄養士、父母、生産者、JA担当者が出席し、学校給食試食会を開きました。

栄養士を代表し、同校の京極郁子主任学校栄養士から給食の献立を作成する際の注意している点や地産地消の推進状況などの説明がありました。



▲試食した学校給食の献立

生産者やJA担当者からは「新鮮でおいしい安全で安心な野菜を多くの子供達に食べてもらうよう努力していきたい。これからも多くの野菜を学校給食へ向けて、作っていきたい」と今後の抱負を参加了。

2. 市場まつりでマコモダケPR

▶お米の販売PRに精を出す生産者
(イトーヨーカドーアリオ内亀有店)



3. 安全安心な学校給食を提供するために!!



◀コープあきた茨島店

JA新あきたは東京都葛飾区のイトーヨーカドーアリオ内亀有店で10月20日(土)と21日(日)の2日間、新米「あきたこまち」の試食販売会を開きました。生産者からJA新あきた受託部会大友隆俊部会長、同部会東地区田中重之支部長を始め、JA担当者、ミスあきたこまちが同店食料品売り場にブースを設けて宣伝しました。

また、同月27日(土)と28日(日)には、コープあきたと農アクトディブファームが協同開発した「コープ米あきたこまち」の販売促進活動もコープあきた土崎店と茨島店の2店舗で行なわれ、販売には、農アクトディブファーム佐々木誠一代表やJA職員が参加しました。今後もあきたこまちのPR活動にJA新あきたは積極的に取り組んでいきます。

1. 新米あきたこまち広くPR!!

News & Topics

した。
察も行いま
化施設の視
上物流合理
倉庫品質向
る太平低温
稼動してい
ました。



▲アレンジに挑戦する女性部員とフレッシュ部員
上新城地区(農家民宿「重松の宿」)

女性部員32名に
加え、今回はフレッ
シュ部12名も参加し、上新城地区
の日徳山昌東院の辻匡人住職か
らお寺にまつわるお話を聞いた
後、同地区的農家民宿「重松の宿」
でフラワーアレンジメントを学
びました。

今年、東京大田市場でデビュー
したNAMAHAGEシリーズの
ダリアやガーベラなど今が旬な花
や葉を取り入れ作製しました。

休日をモチーフとして作品を仕
上げていきました。

また、同
日には、9
月に完成し
博昭代表の指導のもと、ローマの
休日をモチーフとして作品を仕
上げていきました。

「かがやき女性塾」
が11月2日(金)に開
催されました。



4. 第3回 かがやき女性塾

5. JA新あきたを 社会科見学

10月31日(水)、働く事の意義や
身近な職業を学ぼうと秋田市立
城南中学校の1年生3名が当JA
会館を訪れました。

JAの事業や地域に根ざした活
動についてJA新あきた長澤洋悦
総務課長が説明し、生徒からの質
問に丁寧に答えていました。

生徒からは「JAは色々な活動を
していることを知ることができ
ました。」「新鮮な野菜を食べてみ
たいと思いました。」などの感想
を聞き、長澤課長からは「今後も
地域社会の貢献につなげていき
たい。」と話しました。

その後、生徒は館内の各部署を
訪問し、業務に励む職員の仕事を
見学しました。

今年、東京大田市場でデビュー
したNAMAHAGEシリーズの
ダリアやガーベラなど今が旬な花
や葉を取り入れ作製しました。

休日をモチーフとして作品を仕
上げていきました。



▲城南中学校の生徒に仕事内容を説明する
長澤総務課長(JA新あきた会館)右



▲オレンジリングを身につける職員
(JA新あきた会館)

6. JA新あきたの 社会貢献への取組み

JA新あきたでは、社会貢献に取り組んでいます。

11月7日(水)と12日(木)、追分低
温倉庫で、大豆目揃会を開きました。

JA新あきた米改良協会、JA担当職員
の25名が参加しました。

JA全農あきたや卸売業者から
の統一を目指すことを目的とし
て目揃会を開催しました。

同協会佐々木正男技師から「近
年、コンパインでの刈取りによ
り、汚損粒の混入が多いことか
ら、検査の際は十分に注意してい
ただきたい。」と検査上の注意点
について説明がありました。

講習を受けた225名の職員
は、認知症サポートに登録され、
「オレンジリング」というブレス
レットを腕に巻き、地域の応援者
として今後、取り組んでいきます。

参加した職員は、「認知症の方と
の接し方など勉強になりました。
今後の職務に活かしたい。」と研修
内容を振り返っていました。

JJA新あきたでは地域社会への貢
献と今後も組合員、ご利用者の皆様と
の触れ合いを大切にしています。

7. 品質向上で安定した 出荷を!! 大豆目揃会



▶品質の規格を確認する検査員
(追分低温倉庫内)

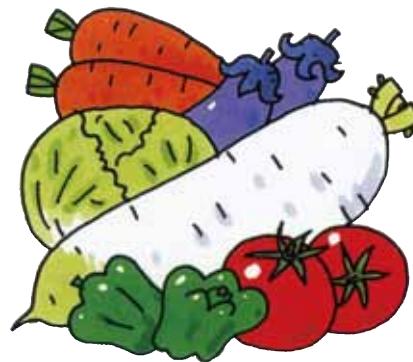
大豆部会加藤精務部会長は、
「顧客ニーズに応えていくため、
品質向上により安定出荷できることを期待したい。」と目揃会開
催にあたり話していました。





営農センター
係長 東海林 法儀

秋から冬にかけては、葉物や根菜類が美味しい季節になります。凍るような真冬にも、作物ごとの特徴を知つて上手に保存をすれば、少ない春先まで保存が可能でふんだんに食べられます。



【野菜の保存方法】

「野菜を新鮮に保つために
どのような保存をすれば良いのか？」

野菜は、老化ホルモンとも呼ばれるガス状の植物ホルモン「エチレン」を生成します。完熟トマトのようなエチレン生成量の多い野菜と、エチレン感受性の高いほうれん草、キヤベツ、ブロッコリー、レタス、ニンジン、キュウリなどは一緒に包んで貯蔵しないように注意することで、新鮮さを長持ちさせることができます。また、冷凍保存は野菜の栄養価や健康機能性を保つための方法です。ほうれん草やサヤインゲンのように冷凍・解凍しても食感が変化しない分は冷凍保存しましょう。

野菜の新鮮さを長持ちさせる貯蔵条件として重要なのが温度と湿度です。貯蔵に最適な温度や湿度は、野菜の種類によって異なります。ピーマン、オクラ、トマト、キュウリ、ナス、カボチャ、ショウガ、サツマイモなどは、冷やしうぎると低温障害を受けるので、注意が必要です。ほとんどの野菜は高湿度での貯蔵が適しており、ポリ袋のようなプラスチックフィルムで包装するのがおすすめです。タマネギ、ニンニク、カボチャ、ショウガは乾燥気味の環境が適しています。

野菜の保存方法は、まず野菜が栽培されている状態を考えて野菜を保存するのが良く、さらには、野菜の特性や性質を考えて保存すると長持ちします。最近は野菜の保存袋が市販でありますので活用して保存しましょう。

保存のポイント

- 野菜は立てて保存しましょう
- 葉菜、根菜は乾燥させないようにしましょう
- 痛みのあるところは早めに取り除きます
- 葉や根の部分は養分を吸ってしまうので早く切り取りましょう
- 葉菜は低温保存、根菜は冷やしすぎない



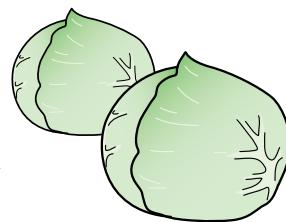
短期間の保存なら30cm以上の深さの穴を掘って、収穫したダイコンを斜めに寝かせて埋めます。肌に直接土がつくようにし、葉を外に出しておくと取り出しがやすくなります。乾燥を少しでも抑えるため葉を半分落としても良いです。長期間の保存なら頭を下にします。芽が出る時期が遅れるため春先まで長めに保存できます。



大きく巻いたハクサイは寒さで外葉が傷んでも、中は美味しく食べられます。頭を縛って畑に置くか、寒さの厳しい場所では1ヶ所にまとめ、ワラなどで覆いましょう。また、一つ一つ新聞紙に包んで、玄関先や納屋など、暖房がなく凍らない場所に保存する方法もあります。

キャベツ

収穫後も冬には比較的長持ちし、耐寒性の高い冬どり用品種を作れば3月初めまで順次収穫できます。



ジャガイモ

貯蔵適温は5℃で寒さに強く、凍らない限り冬も常温で保存できます。太陽光を受けると緑変するので、日が入らない納屋などに置くか、紙袋などに入れて保存します。



ファーマーズマーケット「彩菜館」 惣菜・菓子加工所完成!!



彩 菜館では、10月4日より惣菜・菓子加工所を店内に新たに設置し、6次産業化に向けた取り組みを始めました。会員からの加工所設置の強い要望と地域住民から「野菜だけではなく惣菜などの加工品も店内において欲しい」と要望があったことから昨年より運営協議会で話し合いが行われ、設置に至りました。

同協議会鎌田久子会長は、「自主運営になって2年目になり、お店も進化を目指していくなければならない。加工所の利用は会員であればどなたでも利用できるので、どんどん活用をしていただきたい。」と話してくれました。

現 在、加工所では、新鮮で旬な野菜を使用した和え物や果物でマフィンなどのお菓子が会員により作られています。また、季節限定のソフトクリームも販売されています。

加工所を利用する会員からは「加工所ができて、次は何を作つてみようかとワクワクします。会員にとって大変嬉しい場所ができ、おおいに利用していきたい。」と喜んでいました。

加工所の前には、テーブルや椅子も用意されゆったりとくつろげる空間もできており、消費者の憩いの場が設けられております。
皆様のお越しを心よりお待ちしております。



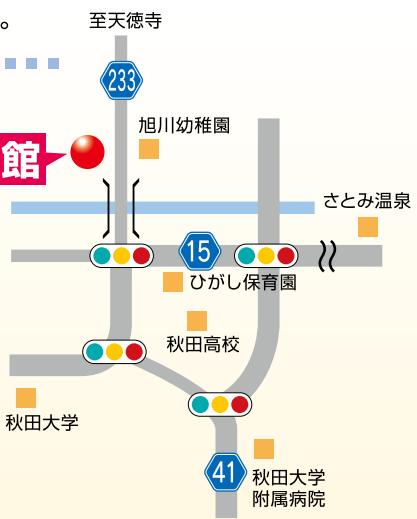
ファーマーズ マーケット 彩菜館

秋田市泉馬場13-10

TEL/018-868-1176 FAX/018-868-7150

【営業日】毎日(但し8/14~16、12/31午後~1/4の期間は休業予定)

【営業時間】午前9時30分~午後5時30分(冬期間は午後5時閉店予定)



あなたの暮らしを、私たちが応援します!!

我らみんなの暮らしの応援団

JAバンクあきた
ウインターフェスティバル
特別金利定期貯金

これ、い~JAん!

1年もの年利

あつ貯ま~る 0.30%

(税引後0.239%)

[キャンペーン期間]

平成24年
12月

3日

月

平成25年
1月

31日

木

さらに!
ちょきんぎよ
トラクタープレゼント!

※数に限りがございますのでお早めにご来店ください。



- お申込みいただけるのは個人のお客様です。
- 対象となるのは新規にお預入れいただいた10万円以上の1年もの定期貯金(自動継続)です。
- 特別金利は初回満期日まで適用されます。なお、税引後金利は、復興特別所得税を付加した金利で表示しています。
- ご継続の際はその時点での店頭金利が適用されます。
- やむをえず中途解約される場合は、JA所定の中途解約利率が適用されます。
- 商品内容については、JAバンクあきたのホームページ(<http://akita.jabank.org/>)、または、店頭に備付けた商品概要説明書をご覧ください。

【組合員特別金利定期貯金】

JA新あきた ウインターフェスティバル キャンペーン 2012

[キャンペーン期間]

12

3

月

▶
平成24年

1

31

木

平成25年

2年もの

年 0.35%

(税引後0.278%)

3年もの

年 0.40%

(税引後0.318%)



JAから、冬のあつたかおくりもの。

販売対象

組合員・組合員家族
(契約時同時加入可)

預入方法

窓口での一括預入

預入期間

2年・3年(自動継続式)

対象商品

スーパー定期・大口定期

預入金額

新規10万円以上

※中途解約によるお取扱いは出来ません。

※書換継続の場合は、一口につき10万円以上の増額が必要となります。

※初回満期日以降は店頭金利となります。

※金利情勢に大幅な変化があった場合、金利の見直し、

または、取扱いを中止することがあります。

※その他は通常の定期貯金と同様の方法で取扱いいたします。

※中途解約利息は、通常の定期貯金と同様の中途解約利率を適用いたします。

※ATM、インターネットバンキングではお取扱いいたしません。

※スーパー定期・大口定期の商品内容については、当JAホームページに掲載している

商品概要説明書をご確認ください。

※組合員加入のためには出資が必要となります。



JA新あきた <http://www.ja-shinakita.or.jp>

JJA新あきた管内から ステキな笑顔いっぱい!!

Enjoy いきいき
ラ・イ・フ

○佐々木 覚司(かくじ)さん(75歳)
昌子(まさこ)さん(71歳)



佐々木さんご夫妻は、昭和44年にご結婚され、今年で43年目を迎えました。現在は、娘夫婦と孫2人の6人家族で賑やかな生活を送られています。

覚司さんは、平成10年に経済連を定年退職したあと、趣味である園芸やグラウンドゴルフを楽しんでいます。昌子さんは県立衛生看護学院の教師を定年退職し、現在は民生・児童委員として子供から高齢者の方々まで生活相談を受ける活動をされています。

で、泉小学校の生徒さんと協力しながらんごや梨などに元気に励まれています。またお二人は、泉地区の緑を守るために作られた「泉・緑の会」会員ご夫婦で下新城地区の畠にキャベツ・白菜・大根などの野菜づくりに元気です。

こんにちは! JA職場探検隊

◎伊藤 学(いとう まなぶ)職員
【41歳・O型・山羊座】
■農機具センター(南部)
■担当業務……農機具販売及び修理業務
■出身…………添川
■趣味…………スポーツ観戦
■入組…………4年目

農機具の販売・修理等で、四ツ小屋・上北手・牛島・仁井田地区の組合員の皆様のもとを訪問させていただいている。多数の農機具がある中、日々、商品知識の勉強や修理方法等を先輩方の指導を受けながら学んでいます。

皆さんへメッセージ

組合員をはじめ、ご利用者の皆様からのご要望を迅速かつ正確に対応するよう日々の業務に取り組んでいます。ご利用者の皆様から信頼いただける職員を目指し業務に励んでいますので、農機具の購入や修理など農機具のことならどんなことでも、お気軽にお声を掛けてください。



ステキな Happyスマイル★

第27代 ミスあきたこまち!

◎楢岡 千晶(ならおか ちあき)さん
【27歳・A型・魚座】

★「ミスあきたこまち」に選ばれた感想…

結果の連絡を頂いた時、信じられなくて一瞬“夢”!?かと思いまが、徐々に実感が湧き、家族で大喜びしました。あの日のことは一生忘れません!!

★どんな性格ですか?…

明るくほがらかで、細事にこだわらない性格です。明朗闊達(めいろうかつたつ)

★理想の男性像…

真面目で物静かな人で、メガネの似合う人が理想です。

★最近のマイブーム…

ヨガや穀物・野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食をベースとした食事を摂るマクロビオティックという生活スタイルです。

★今後の活動への思い!!

人との出会いを大切にし、関わる全ての方への感謝の気持ちを忘れず、一生懸命取り組みます。また、活動を通して、私自身が大きく成長できればと思っています。



冬の脱水症にご用心

今年は大変暑く、長い夏でした。皆様には、熱中症予防のため水分をたくさん補給していただいたことと存じます。脱水状態は、体そのものの温度が上がりやすくなるだけでなく、汗がかけない、尿が減つて有害物質を捨てられない、膀胱炎などの尿路感染症が増える、血液が濃くなつて流れが悪くなるなど、たくさんの病気の原因となり、冬の間にもたいへん起こりやすいので、ご注意ください。

さて、早朝、吐く息の白さで「冬が近づいた」と感じことがあります。暖かく湿つた吐息が冷やされて、息の中に溶けていた透明な水蒸気が小さな水滴に変化して目に見えるようになるわけです。この吐く息の白さが冬の脱水症の一因となります（以下、説明下手にて、わかりにくい部分は読み飛ばしてください）。

空間に最大溶け込める水蒸気の量（飽和水蒸気量）は温度で変わります。暖かい空気にはたくさんの水蒸気が溶け込めるますが、温度が冷たくなると飽和水蒸気量が減るので、溶けられなくなつた水蒸気は水に変わらざるをえなくなります。これを逆に考えると、冷たくて水蒸気をあ

まり含んでいない空気を吸つて、体の中で温めながら水蒸気を蓄えさせた空気を吐き出すことで、呼吸とともに体の水分がどんどん失われていくわけです。

さらに、冬場水分を失わせる原因に空気の“乾燥”的問題が加わります。空気の乾燥の程度は温度に置き換えられます。飽和水蒸気量が $10\text{ g}/\text{L}$ の空気（気温約 11°C ）に、 $5\text{ g}/\text{L}$ の水蒸気があれば $5 \div 10 = 50\%$ ということです。ところがこの 11°C で湿度50%の空気が暖房で温められて 25°C になると、 25°C の飽和水蒸気量はおよそ $23\text{ g}/\text{L}$ ですから、 $5 \div 23$ で湿度は 21.7% まで下がつてしまします。この湿度の低い空気を呼吸したとすると、呼気の温度は 36°C で飽和水蒸気量は $42\text{ g}/\text{L}$ 、人間の吐く息の水蒸気はほぼ飽和状態ですから湿度100%として、呼気 1 L 当たり 42 g イナス $5 = 37\text{ g}$ の水が失われます。

呼吸で出入りする空気の量はおよそ6リットルですから1時間で 13 g 、24時間で 321 g の水が放散されることになります。部屋の温度が 25°C でも、湿度が低いと気づかぬうちに脱水の危機が迫ります。

実際に飲んで得られる水分に加え、部屋を暖めながら空気を加湿することも重要です。冬場に活躍するウイルスは温度と湿度の高い状態では死滅するものもあり、風邪の予防としても効果が期待できます。また、息苦しさを感じなければ外出時や睡眠中のマスクも有効です。乾涸びない体を維持して、この冬を元気に乗り切りましょう。



秋田組合総合病院
脳神経科外科長
むらいし けんじ
村石 健治

もう一度見つめよう 食べ物の世界

発酵調味料の塩麹(こうじ)

●タレント・食生活アドバイザー 岡村 麻純



ここ数年で大きな話題となり、今ではスーパーでも当たり前に並んでいる塩麹。塩麹とは米麹に塩と水を加えて発酵させたものです。

発酵させて作る調味料は日本では古くから作られてきました。例えば、最も身近なしょうゆ。これは大豆と小麦を麹で発酵させたものです。また毎日の食卓に欠かせないおみそ汁のみそも、大豆に米麹や麦麹を混ぜて発酵させたものです。他にも、みりんや日本酒など、日本が古くから愛してきた味のほとんどは発酵調味料です。今ブームを呼んでいる塩麹は、そんな発酵調味料の最もシンプルなものという印象です。

そもそも発酵食品が生まれたのは、加工という概念からとされています。発酵することで、pH値が下がり、通常の微生物が生育できなくなるため保存性が上がります。さらに、発酵により新たな風味も増しておいしさも増加します。まさに知恵の結晶といえるのが発酵食品です。

そんな発酵商品の塩麹、その人気の秘密は、簡単に深みのある味が出せること、だそうです。魚や肉、野菜などを塩麹に漬けておくだけで、手間暇かけてプロが作ったような深い味になる。その理由は酵素がでんぶんやタンパク質を分解してうま味や甘味を引き出す働きをするからです。しかも漬けておくだけで自分は何もしなくとも酵素が勝手においしくしてくれるのです。塩麹の人気は発酵という伝統的な味に、現代人が求める手軽さが合致したことにあるのだと思います。

多くの技術の進歩により、ひと振りで簡単にいろいろな味を出せるようになった今、あらためて多くの方の知恵が詰まった深みのある味を求める。日本の風味の原点である発酵調味料が新たに人気になることで、日本食を誇らしく思えるようになります。

ふれあいメール

1月のテーマ『夕食に並ぶ料理は?』



これからは、ダントツに鍋物が多くなる季節です。湯豆腐、きりたんぽ、だっこ餅等です。他にも、里芋が美味しい、里芋の親株を「ハンバーグ」にして食べるのが合います。新米で食べる鍋物はとても美味しいです。

(太平 Mさん 60代)

新米のだっこ餅はなんとも言えず美味しいです。この時期になると毎年ご馳走になっていますが、ネギとセリの香ばしさがだっこ餅と合い、既に今から来年の新米が待ち遠しい自分です。

(下新城 Mさん 70代)

健康に気を使うようになってから毎日の晩酌は控え、ご飯を食べるようになりました。夕飯に新米を食べるのがこんなにも美味しかったとは!!一緒にアツアツの「おでん」を食べるとさらにホカホカになります。

(豈岩 Tさん 50代)

我が家では一番最初に新米を炊いたときに、「おにぎりパーティー」をします。ほかほかつやつやのお米の中に自分の好きな具を入れてラップに包んでぎにぎ。子供たちにも人気でみんな美味しい新米を食べています。

(広面 Sさん 30代)

からの季節は、「なべ」が多いですね。山から採ってきた「きのこ」もたくさん入れて、たくさん食べたいですね。ほっかほっかになります!!また、寒い冬が来るんですね…

(河辺 Sさん 40代)

主婦にとって今の時期は、やはり鍋料理です。野菜がいっぱい採れて、具だくさんな鍋一つで栄養がたくさん摂れます。

(雄和 Sさん 60代)

おいしい新米を食べることに感謝しながら、特別ご馳走がなくても食べられるくらい、ふくら、つやつや、甘くておいしく、ちょっと塩をつけて「おにぎり」にして食べるのが好きです。“新米”心が踊りそうな気がします。

(下北手 Tさん 60代)

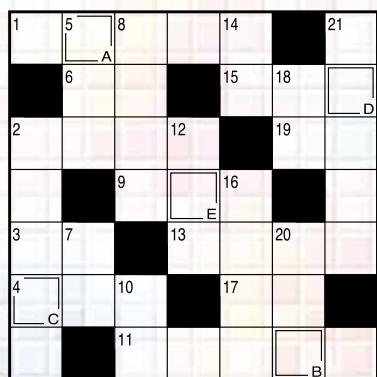
■今月のテーマは『冬をどう過ごしますか?』

雪が降り始める季節となり、家にこもりがちになってしまいます。皆様はどのように冬をおすごしてでしょうか?趣味や思い出ご意見などなんでもかまいません。掲載させていただいた方の中から、抽選で3名の方へ粗品を進呈いたします!皆さまからのたくさんのお便りお待ちしております。

頭の体操 クロスワードパズル

Q. 二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

●出題/ニコリ



■タテの力ギ

- 2… 一年の一番最後の日
- 5… 真っ赤におこった炭火のこと
- 7… マグロを英語で言うと
- 8… 角度を測る道具
- 10… 飛行機で運ばれる—メール
- 12… カラスの足跡と呼ばれる
しわができる場所
- 14… キャンドルからポタリと垂れます
- 16… ご近所との—を大切に
- 18… 眉ときねを使ってつきます
- 20… —に掛けて育てたまな娘
- 21… 通うのは満3~6歳の子ども

■ヨコの力ギ

- 1… リスが 餌を詰め込むところ
- 2… 帯締めに通す飾り
- 3… チョウはこれを求めて花から花へ
- 4… —あれば憂いなし
- 6… 食パンの塊を数えるときに使う言葉
- 9… —までに約束を果たした
- 11… 水を張って汚れた食器を漬けます
- 13… てこの支点・—・作用点
- 15… ダウンジャケットに
詰められているもの
- 17… 歩き疲れると棒になります
- 19… 母の連れ合いです



▼クイズにご応募ください▼

★当選者
佐々木 貞さん
(仁井田)
田口 奈生子さん
(太 平)
佐々木 純子さん
(河 辺)
おめでとうございます

【11月号の答え】
トリノイチ

案内板

官製ハガキの裏にクイズの答えと上記の今年のテーマについてご記入の上、お送りください。多数の応募お待ちしております。

【締め切り】

平成24年12月6日(木)

○応募は右記まで。

答え
住所
氏名
年齢

今月のテーマについて
一言お書きください。

50 010-0877
JA新あきた
管理部総務課
教育広報係
秋田市千秋大館町2-40

※JAに寄せられたお便りの住所・氏名・年齢・職業などの情報は広報活動以外で使用することはありません。

お正月ごちそう材料セットを
お届けいたします!!

予約受付中!

お正月のおもてなしは JA新あきたライフサービス中央食材センターで!!

～新鮮でおいしい安全・安心な食材セットがお正月の料理を彩ります～



おすすめセット

お刺身を中心にお正月の
おもてなし食材をセット

料 金
各15,750円(税込)

あじわいセット

お正月魚きんきんを中心には
鍋用具材とお刺身食材をセット

予約注文締切日
12月10日(月)

ファミリーセット

ステーキをメインにバラエティ
豊かなファミリー向け食材をセット

配達予定日
12月30日(日)

お問い合わせ | (株) JA新あきたライフサービス 中央食材センター
TEL/018-868-3233 FAX/018-868-3234

JA 会員隨時 受付中!! みどりの会

「JA葬祭みどりの会」は、
葬儀全般を安心してまかせられる
会員制度です。
どなた様でもご入会いただけ、
特典も盛りだくさん。
ご入会のお申し込み・お問い合わせは、
JA葬祭レゼール本部
またはJA新あきたへ。

入会金は、
**1家族10,000円のみで、
長期にわたりご利用いただけます。**

ご家族(同居)であればどなた様でもご利用いただけます。また、同居でなくとも、世帯主の扶養(学生)等も対象となります。専門のスタッフが費用のご相談や進行、葬儀後の法要等について、心をこめてサポートいたします。他の会に入会済みの方もお気軽にご相談ください。入会された方にカードを発行いたします。



JA葬祭 レゼール

株式会社 JA秋田葬祭センター

レゼール本部 年中無休 ■フリーダイヤル 0120-46-5731
24時間受付 ■ホームページ [Http://www.ja-sousai-akita.co.jp](http://www.ja-sousai-akita.co.jp)

JA新あきた 購買課 TEL/018-832-6658

千秋味噌はお客様によって持ち込まれた大豆やお米を使って、
お好みの塩加減で仕上げる無添加のお味噌です。

手づくりふるさとの味 千秋味噌



倍こうじみそ ■900g…600円(税込) 千秋みそ ■900g…470円(税込)

販売価格[一口あたり: 正味約54kg]

- 米・大豆(持込) …… 7,350円(税込)
- 米のみ(持込) …… 9,975円(税込)
- 大豆のみ(持込) …… 13,650円(税込)
- 原料なし …… 15,750円(税込)
- こうじ(1斗につき) …… 3,675円(税込)

※すぐ食べられる熟味噌・倍こうじ味噌
(5kg・10kg箱ケース)も注文を承っております。

◎ファーマーズマーケット「彩菜館」、JA新あきた直売センター
「いぶきの里」でも取り扱っておりますので、お買い求めください。

【お問い合わせ】
味噌加工所/018-873-4842または、購買課・各支店まで!!

■JA新あきたのあゆみ<10月>

10月1日	職員異動・任用辞令交付式	(JA新あきた会館)
4日	全農物流(株)秋田支店 秋田倉庫竣工式	(現地)
10日	第26回JA全国大会 至11日	(東京)
13日	平成24年産米玄米販売 至14日	(追分・上新城・四ツ小屋・椿川倉庫)
18日	平成25年度職員採用試験(二次)	(JA新あきた会館)
19日	ALM委員会	(")
24日	管理金融理事会	(")
26日	第9回理事会	(")
"	第9回監事會	(")
"	コンプライアンス委員会	(")
30日	秋田県JA常勤役員研修会	(キャッスルホテル能代)
31日	第135回種苗交換会(至11/6)開会式	(能代市文化会館)
"	第15回全国担い手サミットinあきた(至11/1)開会式	(秋田県立武道館)

■JA新あきたの概況<10月末現在>

●組合員数／(正)7,512人 (准)8,654人

貯金	1,008億2,553万円
貸付金	321億3,068万円
共済保有高	2,808億2,173万円
購買品供給高	12億3,042万円
販売高	46億8,419万円
出資金	35億8,716万円

■第9回理事会

平成24年度第9回理事会が10月26日(金)に開催され、次の事項について審議されました。

議案第1号／大口信用供与先への供与について

議案第2号／理事と組合との契約に関する承認について

議案第3号／課題債務者の債権回収処理方針変更について

■人事

●10月1日付異動

河辺文店 年金事務リーダー 支店課長待遇 川辺 美知子 旧任:管理部付 係長 農林中金出向
管理部付主任 農林中金出向 佐々木 美貴 旧任:河辺支店 主任

●11月1日付異動

監査室 室長補佐 渋谷 久一 旧任:追分グリーンセンター 営農指導担当
(センター長補佐待遇)
追分グリーンセンター 購買担当 高橋 昇 旧任:監査室 室長補佐
追分グリーンセンター 営農指導担当 工藤 亮寿 旧任:追分グリーンセンター 購買担当

〈広報「いぶき」11月号のお詫びと訂正について〉

p10「我らみんなの暮らしの応援団」金融インフォメーションの「65歳を迎える方」の表において、訂正がありました。

誤 昭和24年1月2日～1月9日 → **正** 昭和23年1月2日～1月9日
誤 昭和24年2月2日～2月8日 → **正** 昭和23年2月2日～2月8日

読者の皆様にご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申しあげます。

編集後記

一段と寒さが増した季節を迎えました。皆様はタイヤ交換をお済みでしょうか?地方気象台の情報を見ますと秋田市の初雪の観測は、平年で11月13日とのことですですがこれは高い山で観測する意味を指すとのことです。しかし、早めのタイヤ交換、暖房器具の用意で冬対策に取りかかりましょう(≧△)(飯島)

公開講座 (第1回～第4回) 開催のお知らせ!!

JA新あきた雄和地区女性部は毎年の冬季期間に農業に関する様々な内容の講座を行なっています。第1回目は、下記日程にて開催します。大変充実した内容となっておりますので、雄和地区をはじめ、JA新あきた管内の生産者の皆様も是非公開講座にご参加ください。

参加料は無料で、当日受付となっておりますので、皆様お誘い合わせの上、ご参加ください!!



昨年の講習風景

第1回

開催日:平成24年12月19日(水)

場所:JA新あきた雄和支店

2F会議室

時間:午後1時より

内容:講師 リトルガーデン

代表 斎藤 善秀氏

「俺流のわがまま農法」

*第2回からは内容が決まり次第、ご案内申しあげます。

【お問い合わせ】

JA新あきた雄和グリーンセンター

営業時間/8:30～17:00

(TEL/018-886-3112 担当/長谷部)までお気軽にご連絡ください。

頑張る若者を応援する



放送日:平成24年10月4日～平成25年3月28日まで
(放送回数延べ25回を予定)

放送時間:毎週木曜日21:54～放送中!!
ABS秋田放送

県内外の若者が秋田米を元気に食べる姿や生産者及びJAによる販促キャンペーン・宣伝事業を紹介する内容を放映しています。



《平成25年度用》予約肥料配達のお知らせ 12月上旬より肥料の予約配達がはじまります。

配達指定場所への正確な配達ができますよう、農家組合員の皆様からは、先に配布してあります農家資材納品書入れを指定場所に必ず備え付けしていただけますようご協力をお願いいたします。

詳しい
お問い合わせは

JA新あきた受注センター(フリーダイヤル:0800-800-4318)
までお気軽にご連絡ください。



お得な情報満載です!



JA ShinAkita INFORMATION

就学される、
ご子弟の教育に関する
資金をお考えの方に
ご融資いたします!

JAワイド教育ローン インターネット申込限定金利!

学費オンラインプラン



変動金利型(保証料込)
年1.9% 1.9%~2.2%

お子様の学費以外に必要な
資金を同時にお考えの方は

変動金利型(保証料込)
年2.1% 2.1%~2.4%

【金利適用条件】(詳しくは店舗にてご確認ください。)0.3%金利引下げ・JAカード一体型のご契約(既契約者も含む)

- ◆入学金・授業料のお支払等にご利用済みの場合でもお支払日から3ヶ月間はお取扱い可能。
- ◆担保・保証人不要で、スピード審査回答。 ◆借入金額100万円以下は、所得証明書不要。

●お借入れ後の利率は基準日(4月1日、10月1日)の基準金利により、年2回の見直しを行います。●適用金利は金融情勢等の変化により見直しさせていただく場合があります。●固定金利型もご用意しております。【参考:固定金利型 年3.0%もしくは年3.4%(保証料込)】(平成24年11月15日現在)

詳しいお問い合わせは… JA新あきた最寄りの各支店もしくは金融推進課
(TEL/018-832-6617)へお気軽にお問合せください。

当JAホームページ(<http://www.ja-shinakita.or.jp>)でもご確認いただけます。
「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。(ご利用に関しては、組合員加入のための出資が必要となります。)

予告版 平成24年度 JA新あきた海外企画旅行

奇岩カッパドキアと イスタンブールを巡る トルコ周遊6日間



トプカプ宮殿(イメージ)

写真提供: トルコ政府観光局

第2班: 平成25年 2月上旬 (当初12月出発予定)

秋田空港起点

◆募集人員…30名(最少催行人員15名)

◆旅行代金…**258,000円** 2名以上1室利用(1人部屋追加代金35,000円)

旅行代金に
含まれないもの

①渡航手数料…4,200円

②空港使用料…2,380円

③旅客保安サービス料…500円

④現地空港諸税…約1,390円※変更あり

⑤燃料サーチャージ…約36,120円※変更あり

⑥海外任意保険

◆一人部屋追加代金…お一人様 35,000円(ホテル4泊分)

◆食事条件…朝食4回、昼食5回、夕食3回(機内食は回数に含みません。)

◆添乗員…同行いたします。

今回は「予告版」のため、お申込みを受け付けるものではありません。12月中旬頃に正式な出発日が決定後、改めて正式な募集広告をご案内いたします。

お問合せ先:JA新あきた旅行センター(TEL/018-837-1151)までお気軽にご連絡ください。

ふれあう笑顔 つながる未来

いぶき

JA新あきた広報誌
12月号【vol.165】

■発行:新あきた農業協同組合 〒010-0877 秋田市千秋矢留町2-40 ☎018-832-6611(代)

◎E-mail kikaku-4@ja-shinakita.or.jp ◎URL <http://www.ja-shinakita.or.jp/>

●編集／管理部 総務課

●印刷／(株)全農ビジネスサポート秋田支店

