

特集

天童ラ・フランスマラソン2023

12

02-03 特集

04-05 NEWS&TOPICS

06 お花紹介／共済だより

07 家庭菜園／理事会だより

08 INFORMATION

09 農業情報

10-11 読者のひろば

12 かんたんレシピ

ラ・フランスで おもてなし!

La France Marathon

天童ラ・フランス マラソン2023

多くの人の
協力があって
大会が出来上がって
いるんだね!



天 童ラ・フランスマラソンがスタートしたのは2008年。天童産ラ・フランスの出荷式にあわせて、「天童ラ・フランスふれあいマ

ラソン大会」の名称でJAてんどう独自の開催された、第10回「天童ラ・フランスマラソン」。秋空の下、約5,000人のランナーが「奥の細道紅花ロード」を駆け抜けました。第1回目から運営に関わってきたJAてんどうの担当者、その取り組みを聞きました。

JAてんどうがマラソン大会に携わる目的は、天童市の良さを知ってもらうこととラ・フランスの知名度を上げること。「生産量日本一である天童市のおいしいラ・フランスを食べながら、自然豊かで温泉も有名な天童市を全国の人に知ってほしい」と、担当者は話します。今回は10回目となる記念大会。参加賞として、1人3個のラ・フランスを参加者全員にプレゼントしました。最高級品の「スーパーラフ」も含まれ

ているとあって、ランナーたちは大喜びだったようです。試食用と参加賞用とをあわせて、今年提供されたラ・フランスは5,400kg。数量もさることながら、おいしいラ・フランスを食べてもらうために苦労も。ラ・フランスの個数や賞品など大会に向けた打合せは、天童市役所の担当者と連携して4月から始め、本格的な準備はラ・フランスの収穫後から行われます。

「ラ・フランスは非常に天候に左右されやすい果物です。今年の10月6日のように強い風が吹いてしまうと果実が落下し、出荷できるものが少なくなってしまう。収穫量が減ると大会で提供する量が間に合わなくなる可能性があります。また、食べ頃を大会当日に合わせることも大変です。選果されたラ・フランスを熟成させて食べ頃に調整するため、本番2週間程前から本所の会議室を利用して追熟作業を進めていきます。暖房や換気を使い分け、温度・湿度を管理しながら熟度を調整していくのですが、毎年同じように管理をしよううまくいかない



10月21日
2023年食育プログラム
里芋収穫体験！



10月23日
事故防止のために
令和5年度道路反射鏡贈呈式



10月26日
首都圏に向けて
ラ・フランス出荷式

10月26日、生産量日本一を誇る西洋梨「ラ・フランス」の出荷式が、「ラ・フランスセンター」で開催されました。市や全農、JA役職員など、約60人が参加し、1箱5kg入り2,200箱を載せて首都圏の市場へ向かうトラックを見送りました。

金平組合長は「生産者が一生懸命に栽培し、厳しい環境を乗り越えたラ・フランスですが、今年は例年以上の甘くて香り豊かに仕上がりました。自信を持って全国の多くの消費者に届けたい」と挨拶しました。

西洋梨「ラ・フランス」は、国が産地や品質を保証する地理的表示保護制度「GI」を取得し、ブランド力向上と販路拡大が期待されています。ラ・フランスの販売は27日から開始され、生産者による消費宣伝活動を通じて消費拡大を図っていきます。

JAてんどう、天童市からのお知らせ

NEWS & TOPICS



今年の春に「天童市子育て未来館げんキッズ」企画のイベントにおいて、里芋の植付け体験が行われ、園主の仲野真さんや農協青年部、参加した親子の皆さんと一緒に収穫を行いました。この里芋は、春先に子どもたち自らの手で植付け作業を行い育てた里芋になります。

収穫後は、公民館に移動し女性部の方が料理した芋煮を参加者全員で味わいました。参加した子供たちからは「自分たちで育てた里芋は本当においしい」との声がありました。

このトップセールスには、大果大阪青果より中内社長、西浦専務らが参加しました。天童市より新関茂天童市副市長や遠藤敬知市議会議長も参加、当組合からは金平組合長、また将棋の女王2名の計12人が参加しました。

このトップセールスでは、早朝からのセリに合わせ、市場内で金平組合長自らセールスを行いました。大阪を皮切りに全国に向けて天童市産の日本のラ・フランスを大々的にアピールし、消費の拡大に頑張ります!!

11月10日
第46回
ふじ果実品評会

当組合は11月10日、第46回りんご「ふじ」果実品評会をフルーツセンターで開催しました。今年は高品質な「ふじ」59点と多くの出品がありました。

審査員が形状や玉揃い、病害虫障害果、着色などの各項目を減点方式で厳正に審査した結果、高橋地区の高橋正幸さんが最優秀賞「山形県知事賞」に輝きました。

第46回ふじ果実品評会結果	
最優秀賞	高橋 高橋正幸 様
優秀賞	高橋 奥山貴之 様
優秀賞	津山 山口一樹 様
優秀賞	高橋 高橋和之 様
優秀賞	干布 武田友彰 様
優秀賞	高橋 東海林孝樹 様
優秀賞	干布 寺西正樹 様



成生 年金友の会



11月6日～8日
瀬見温泉「あゆみの宿 観松館」

北久野本 年金友の会



11月15日～16日
赤倉温泉「わらべ唄の宿 湯の原」

10月27日
ラ・フランスを全国に
ラ・フランストップセールス

10月27日、当組合は大阪市福島区にある大果大阪青果にて令和5年度ラ・フランストップセールスを行いました。



農家の皆様へ、役立つ情報を発信いたします。
詳しい内容やご相談は
JAてんどう営農指導部 TEL.023-653-5114 まで
お問合せください！

果樹苗木の植え付け

■ 植え付け時期

・苗木の植え付けには**秋植え**（11月下旬～12月中旬）と**春植え**（3月上旬～4月下旬）があります。「秋植え」は活着が良く生育良好ですが、野ネズミによる食害を防ぐため地際部に金網を巻きつける等、対策が必要です。「春植え」は乾燥しやすい時期のため、植え付け前に十分に吸水させて、消雪後早めに植え付ける必要があります。

■ 植え付け方法

- ① 植穴は直径約80cm、深さ約50cm～70cm掘ります。表土、心土、完熟たい肥、適量の熔リン、石灰をよく混ぜて埋め戻し、植え付けに備えましょう。
- ② 定植前に、**苗木の根水を十分に吸水**させて下さい。（**12時間程度**）その後、すぐに定植します。定植がすぐにできない場合も、十分に吸水させてから一時的に仮植えします。**根部に風を当てることや直射日光に当てることは乾燥し、枯死の原因となりますので、絶対に避けて下さい。**
- ③ 接木部分にビニールテープが巻かれている場合は取り除いて下さい。根の先端に枯死した箇所があれば鋭利なハサミで切返し、**根水をトップジンM水和剤500倍、又はベンレート水和剤1,000倍液に10分間浸漬**します。（薬剤の適用について

は、下記の表をご参照下さい。）

- ④ 植え付けは**根を放射状に広げ、それぞれの根に細かい土が密着するように丁寧に土をかけ**ましょう。土をかけた後苗木を持ち上げるようにしながら足で軽く踏みつけ、**多量のかん水**を行って下さい。
- ⑤ 植え付けの深さは、**接木部を地表面より高くして、沈降しても地表面下にならないように**しましょう。苗木の地上部を切りつめる長さは、樹種や整枝法によって異なりますが、通常は下記の【別表】を参考に長さの良い芽の上で切り、**切り**

口には癒合剤等を塗ります。

- ⑥ 植え付けが完了したら支柱を立て、春期に**敷きワラ**を行って乾燥防止と雑草の発生を抑えましょう。

■ 植え付け後

・植え付け後に雨のない時は、**十分なかん水**を行い、病虫害の初期防除に努めて下さい。
また、植え付け直後の多量の施肥は、根を傷めて活着を悪くすることがありますので、芽出し1か月後から化学肥料を少量（1本当たり一握り）ずつ数回に分けて施しましょう。

トップジンM水和剤

作物名	適応病害名	希釈倍数	使用回数	使用方法
なし（苗木）	白紋羽病	500 倍	1 回	10 分間根部浸漬
もも（苗木）	白紋羽病	500 倍	1 回	10 分間根部浸漬
りんご（苗木）	白紋羽病	500 倍	1 回	10 分間根部浸漬

ベンレート水和剤

作物名	適応病害名	希釈倍数	使用回数	使用方法
りんご（苗木）	白紋羽病	1,000 倍	－	10～30分間根部浸漬

【別表】

種類	規格等級	地上部の苗木の長さ	地上に出す台木の長さ
りんご（丸葉台）	1 年特等苗	約 70 ～ 90cm	約 1cm
りんご（わい性台）	1 年特等苗	約 90 ～ 110cm	約 15 ～ 20cm
もも・ネクタリン	1 年特等苗	約 50 ～ 70cm	約 1cm
さくらんぼ	1 年特等苗	約 70 ～ 90cm	青葉台は約 1cm コルト台は約 15cm
なし	1 年特等苗	約 80 ～ 100cm	約 1cm
ぶどう	1 年特等苗	約 20 ～ 40cm	約 10 ～ 15cm

※植え付けのコツは、十分に吸水させて、乾燥させないこと!!

01 ふれあい営農センターからのお知らせ

年末大売り出し予告：12月15日（金）～17日（日）

年末年始休業：12月30日（土）～1月3日（水）

営業時間 11月-3月 8:30-17:00
4月-10月 8:00-18:00

お問合せ
ふれあい営農センター／TEL.023-653-5127

02 年末年始 各支所のATM稼働について

年末年始休業：12月30日（土）～1月3日（水）

※本所については休まず稼働いたします。
[本所ATM営業時間] 9:00-21:00

組合員・利用者の皆様には、お手数おかけしますがよろしくお願いいたします。

お問合せ
金融部／TEL.023-653-5110

03 JAてんどう（ふれあい営農センターを除く）各店舗土曜日の冬季期間休業について

12月から3月までの間、土曜日を休業とさせていただきます。

※不動産センターについては、第1、3土曜日の午前中営業いたします。

組合員・利用者の皆様には、ご不便をお掛けいたしますが、ご理解の程何卒よろしくお願い申し上げます。
ご不明な点は、各支所までお問合せください。

お問合せ
総務部／TEL.023-653-5111、各支所

04 金融部からのお知らせ

夢を叶える為のお手伝い。
低金利で皆様の未来をサポートします！



お問合せ
金融部 融資課／TEL.023-653-5110

天童市 今月のイベント

12/3	第60回天童市民芸術祭 BIG SWING FACE 44th RECITAL／天童市市民文化会館
12/5	リコー杯女流王座戦第3局 里見香奈女流王座 vs 加藤桃子女流四段 ／天童ホテル
12/6-24	第25回市民作品展／天童市美術館
12/9	天童商工会議所青年部30周年記念式典
12/10	クリスマスのフラワーアレンジ／ 天童市西沼田遺跡公園
12/19-24	正月飾り作り／天童市西沼田遺跡公園
12/28-	吉野石膏コレクション 近代日本絵画名作展(第2期)／天童市美術館
12/29	天童歳の市(つめのいち)／ 天童中部小学校前

イベント情報は2023年11月10日現在のものです。
新型コロナウイルス感染症の影響や、都合により予告なく
変更になる場合がございます。予めご了承ください。

TENDO 八文字屋のおすすめ商品



BOOK 図解でよくわかる

農業と節税のきほん

青木寿幸 著 誠文堂新光社 2,200円(税込)

農業経営における税金の特例は、自らが申告しない限り適用できないものばかりで、知らないと損をしてしまうそう。本書は知っているとお得なお金に関する情報、節税対策を実践的にわかりやすく解説しています。有益な知識を手に入れ、来年の申告、そして将来に備えましょう。



BOOK ノラネコぐんだん

ペコペコキャンプ

工藤ノリコ 著 白泉社 1,430円(税込)

仕事を休み、キャンプにやってきたワンワンちゃんたち。でも背後には、今回もやっぱり忍び寄る。黄色い影が……!? 累計300万部突破の大ヒット絵本シリーズ最新刊。「ノラネコの顔の形のまんぷくポーチ」が付いた限定版もあります。クリスマスプレゼントにオススメ。



CD

JUJU/スナックJUJU～夜のRequest～

『帰ってきたママ』 3,000円(税込)

『スナックJUJU ～夜のRequest～』から7年。ついにあのママが帰ってくる! 大ヒットを記録したスナックシリーズ第2弾のリリースが決定! 70～80年代の日本を彩り、そして時代を超えて愛され続ける昭和歌謡の名曲カバー。

協力：TENDO 八文字屋 TEL.023-658-8811
<http://www.hachimonjiya.co.jp>



皆さまからのお便りを募集しています

下記のQRコードを読み込んで、
ご家族やペット、風景の写真、俳句や絵葉書など、
なんでもお気軽にお送りください!
皆さまの投稿をJAてんどう広報誌に掲載いたします。
ご意見・ご感想もお待ちしております。



JAてんどう広報誌
Google Forms



メールでのご投稿もOK!

jatendo.kouhou@gmail.com



日光へお出かけした時の1枚です。
小学校の修学旅行ぶりに行ってきました。あの時も
そうでしたが、ず〜っと何処か工事していて完璧なタ
イミングってあるんですね(笑)
三猿ばかり有名になっていますが、全部で8枚ある
お猿さん達で表した一生の平和な過ごし方を説い
てるものらしいです。みんな為になる教えました!!

【蔵増 beeさん】



修学旅行といえば
日光が多いですね!
一生の平和な
過ごし方…とても
気になります!



『家の光』2018年7月号「最強の防災術55」より

知っ得! 防災・減災の豆知識

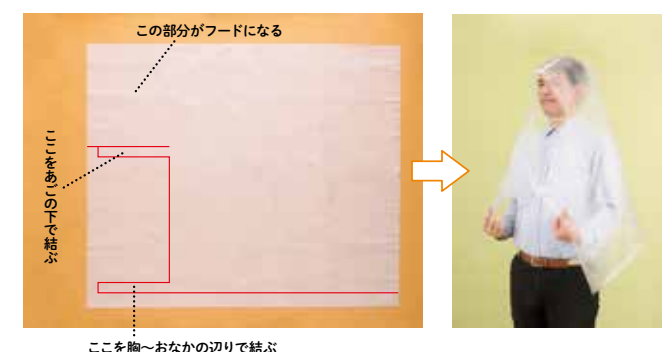
ポリ袋で作る フード付きポンチョ

監修／渡辺 実(防災・危機管理ジャーナリスト) 写真／中川真理子

急な雨にも困りません。

避難生活中に移動したり、
被災地で援助活動をしったりするさい、
急に雨が降ってきたときに重宝する
ポンチョをポリ袋で作ることができます。
口を右にしてポリ袋を置き、
赤線のとおりに切り開いて、
2か所を結びます。

※ポリ袋のサイズは、子どもや女性な45L、
男性なら70Lがお勧めです。



暮らしをよくする情報がいっぱい! 『家の光』購読のお申し込みはお近くのJA窓口へ

表紙モデル募集

元気なお子さまを
募集しています!

●撮影可能な3〜6歳ぐらいの元氣
なお子さまを募集しています。
●掲載された方には、L版&A4判
プリント(額入り)を各2枚プレゼ
ントいたします。

※順番待ちになっておりますので、
少々お時間をいただく場合がございます。

※掲載月(撮影時期)はこちらで決定
いたします。予めご了承ください。



今月の表紙

小野賢昇くん「5歳」

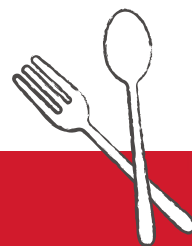
祖父・久太郎さん、祖母・孝子さん、
曾祖母・経さん、父・賢一郎さん、母・
瑞穂さん、姉・雅葉ちゃん、姉・紋芽
ちゃんの8人家族です。
わんぱくで人懐っこい性格の賢昇く
ん。仲良しのお姉ちゃんたちと一緒に
楽しく元氣いっぱいな様子で撮影に臨
んでくれました!



読者のひろば

読者の皆さまからのお便りや耳よりなプチ情報、イベントなどをご紹介します!

かんたんレシピ



天童市農業協同組合広報誌
2023年12月号 [No.538]

発行／天童市農業協同組合（JAてんどう）



Vol.07

青菜と豚ばらのあんかけ温奴

おんやっこ

材料／3～4人分

青菜（三つ葉）…50g / 木綿豆腐…1丁 / 豚ばら肉…100g /
生姜…1かけ（約10g） / こしょう…少々 / 塩…小さじ1

★あんかけ

A だし汁…250ml / しょうゆ…大さじ2aみりん…大さじ1

B 片栗粉…大さじ1 / 水…大さじ1と1/2

つくりかた

- ① 青菜と豚肉を1～1.5cm幅に切り、生姜は皮ごとすりおろす。豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋やフライパンに水を入れて豆腐を重ならないように広げ入れ、塩を加えて中火にかける。沸いたら2分ほど弱火で加熱し火を止めてそのまま盛り付け時まで温まった状態で置いておく。
- ③ 小鍋にAをすべて合わせて中火にかけ、沸いたら弱火にして豚肉を加える。豚肉に火が通ったらこしょうをふりかけ、おろし生姜をしばってしぼり汁を鍋に加える。
- ④ ③に三つ葉を入れ、サッと茹でる。Bを混ぜ合わせた水溶き片栗粉を加え、だまにならないように混ぜてとろみをつける。
- ⑤ ②の豆腐を皿に盛り付け、④のあんをたっぷりかけて完成。

ワンポイント

今回は三つ葉を使用しましたが、せりや春菊、ネギを使っても美味しくできます。



JA てんどう女性部
蔵増支部

（写真左から）
山崎和子さん
白田千秋さん
熊沢祐子さん



■あとかき

早いもので、今年も残すところ1ヶ月となってしまいました。振り返ると色々な事があった1年だった気がします。12月といえばサンタさんですね、今年こそはサンタさんからのプレゼントがある事を願っています。



〒994-0013 天童市老野森二丁目1番1号
TEL.023-653-5111（代） FAX.023-653-5167

JAてんどう
www.jatendo.or.jp

JAてんどう
www.jatendo.or.jp

