

じえいえいてんどう

J A T E N D O



- 特集一 (株)天童青果市場
- New Face一 水戸春菜さん
- てんどう郷土料理一 ぜんまいの煮物

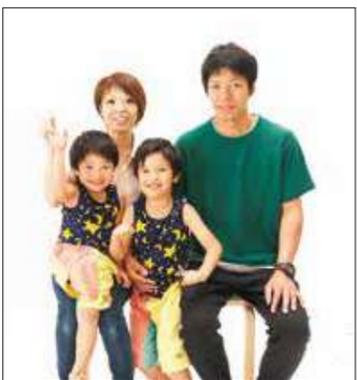
JAてんどう広報誌

8

2018年8月号 No.484

New Face—水戸春菜	2
営農情報	3
TAC通信	3
特集—(株)天童青果市場	4
FROM JAてんどう	5
四季彩天童	6
JAニュース&トピックス	7
理事会だより	8
インフォメーション	9
読者のひろば	10
てんどう郷土料理—ぜんまいの煮物	11
	12
	13
	14
	15
	16

表紙 片桐葵生くん 3歳



父・敏郎さん、母・涼子さん、兄・新大くん、祖父・敏彦さん、祖母・節子さんの6人家族です。葵生くんは、恐竜が大好きで仲良しのお兄ちゃんといつも恐竜のおもちゃで遊んでいます。

表紙撮影：調所英太郎（フロット）ヘアメイク：水戸智花（HAIRWORK GEGE）

今月の

営農情報

- 共選ねぎ出荷協議会：8月3日
- 平成31年用系統肥料予約運動
- 8月15日
- 獣魂慰霊祭・天童高原まつり
- 8月26日
- りんご完全共選目揃会
- 8月中・下旬
- 選果開始



New Face

中学生からソフトテニスをしています！

所属／高掬支所金融共済課 水戸春菜さん



自己紹介と趣味を教えてください。
今年の4月に入組し、高掬支所金融共済課窓口担当へ配属になりました。中学生からソフトテニスを始め、今は中学生に教えるなど、趣味でしています。

仕事をしたりしている姿勢です。
組合員の方へ言
これから暑い日が続きます。こまめに水分を取って、体調管理に気をつけてください。これからも、よろしく願います。

最近見た映画は？
「いぬやしき」を見ました。佐藤健が思っていた以上に格好良くて、内容よりも印象に残っています。ぜひ、ご覧ください。

担当している仕事で失敗したことは？
パソコンでの入力や伝票処理での失敗です。今後は失敗を減らせるように、わからないことは聞いて確認し、自分の力をつけていきます。

目標としている人は？
職場の先輩方です。間違った時、丁寧に教えてくれたり、責任を持って



水田管理のポイントと、果樹の夏期管理

水田・管理のポイント

「出穂・開花期〜穂揃期」
最も稲が水分を必要とする時期です。
湛水状態にして、稲に十分な水分補給をしましょう(花水)
「穂揃期後」
胴割粒や白未熟粒は出穂後の高温により発生しやすくなります。
・間断かん水で根の活力を維持しながら、水を切らさないようにしましょう。
・特に高温が続く場合、日中湛水、夜間落水により稲株周辺の温度(特に夜間の温度)を下げ、稲体の消耗を抑えましょう。

果樹の夏期管理

果樹園の夏期管理は、大切な作業の一つです。園地の明るさや樹勢の強弱を中心に自分の園地を観察して、高品質栽培に向けた管理を実施しましょう。

●さくらんぼ
夏場は、来年に向け充実した花芽を形成する大切な時期です。新梢が停止したことを確認し、極端に樹勢が強い樹を中心に夏季剪定を実施しましょう。

斑点米カメムシ類の発生に注意
今年の斑点米カメムシについては、7月19日現在、やや多くなっています。
薬剤による防除は出穂状況を確認し、穂揃期(8月

上旬)及び穂揃期7〜10日後(8月中旬)の2回を基本とします。また、8月下旬(8月25日頃)までは斑点米カメムシ被害を防止するため、畦畔の草刈りは行わないようにしましょう。

明るい園地を作ること、来年の結実・果実肥大・着色に大きく影響します。暗い園地・枝が込み合っている園地については、大枝の剪定を実施しましょう。また、樹勢が強

く、主枝が立っている樹については、誘引を行い、適正な樹体づくりに努めましょう。

●りんご・西洋なし
夏期の徒長枝整理は、病害虫防除効果(薬剤散布効果)の向上が期待されるほか、樹勢をコントロールすることができます。

樹勢が強いときは、強い徒長枝を切り、樹勢が弱いときは必要以上に徒長枝整理を行わないようにしましょう。

特に、樹勢が強い樹では、夏から秋にかけて、養分を送るポンプ役の「強い徒長枝」を置いておくと、必要以上に養分が送られて、着色不良や熟度の遅れが懸念されます。樹勢の強弱を判断して徒長枝管理を実施し、高品質生産に努めましょう。

ラ・フランスの徒長枝整理は、更新枝をやや多目に残すことで果実肥大や胴枯病対策も期待されますので、中程度の徒長枝を配置しておきましょう。

TAC通信 | 担い手サポートからのお知らせ



㈱天童青果市場
経理担当 課長
荒井和美さん



㈱天童青果市場
野菜担当 主幹
後藤直行さん



㈱天童青果市場
果実担当 次長
海谷利彦さん



㈱天童青果市場
取締役専務
佐藤金次さん

株式会社 天童青果市場 | 生産者や買出人と信頼関係を大切に

生産者、買出人、市場が三位一体となって



天童市内を中心とした果物や野菜などの生鮮食料品を消費者に届けるための流通拠点、㈱天童青果市場。生産者へ確実に販路を提供していただくため、消費者へは安定的な生鮮食料品を提供するため、そして青果店に対しては効率的に品物を購入できるようにその役割を担っています。具体的な取り組みについて、取締役専務の佐藤金次さん、果実担当の海谷利彦さん、野菜担当の後藤直行さん、経理担当の荒井和美さんにお聞きしました。

◆競り人になるための資格と、皆さんのキャリアを教えてください。

海谷 競り人になって24年です。

後藤 私は今年で20年目に入りました。

佐藤 当市場には9人の競り人がいます。地方市場の場合は1年間の実務経験を積んだ後に、山形県市場協会が年に一度実施する競り人資格認定試験を合格しなければなりません。専門的な知識が必要になるので、資格を持っているからといってすぐに競りができるわけではなく、何よりも経験が必要となります。

◆天童青果市場の成り立ちとは？

海谷 現在の場所に移ったのは昭和50年です。その前はJAてんどう本所のところにあつたと聞いています。

佐藤 もともとは生産者が天童市農

協に野菜を持って行って販売していたことが始まりで、開設から65年になります。

◆今入荷されている野菜、果物は？

後藤 現在はトマト、キュウリ、ナスがメインです。これからとうもろこしや中玉トマトが多く入ってくるようになります。その後は桃ですね。

海谷 7月中旬頃まではさくらんぼがメインになりますが、これからはデラウェア、すもも、梅、スイカが入ってきます。その後は桃ですね。

◆入荷して競売されるまでの主な流れを教えてください。

佐藤 入荷(販売)の方法は大きく分けて3通りあります。一つは生産者個人から入荷する場合、二つ目は生産者がJAに出荷したものを引き受けて販売する場合。後者は、例えばラ・ランスセンターに集荷された果物を当市場で委託販売をする形態です。もう一つは「市場間転送」。「市場間転送」というのは県外や、県内であれば山形、米沢、庄内などの各市場から送られてきた商品を販売する方法です。

海谷 競売は、野菜は朝の6時半から、果物は7時から始まります。さくらんぼの時期は4時前には出社するので寝てられない日が続きますが、旬の果物や野菜をどうタイミングよく売っていくかは、それぞれ「勝負ど

ろ」というのがあるので、そこは競り人としての経験が大事になってきます。

佐藤 販売方法としては、買い手となる買出人(青果店が集まってつくる「買出人組合」がある)同士が競いながら落札していく「競り」による販売と、売り手と買い手が話し合いで取引する「相対(あいたい)売り」とがあります。相対売りは競売の時間に関係なく取引が行われます。現在は競売が2割、相対が8割という割合になっており、競売自体が珍しくなりつつあります。

◆天童青果市場の現状に対する課題はありますか？

佐藤 生産者の高齢化が進み、後継者がいなくなることで市場に出荷される品物が少なくなってしまうのではと危惧しています。また、買出人についても後継者不足のほかに、量販店が増えたことで街に根付いて営業してきた青果店が年々減少しています。そのことがいけばんの課題ですね。

◆どんな点に心がけて生産者や買出人と接していますか？

海谷 市場は、作り手と買い手の中間にいる立場です。つまり、「天秤の真ん中の役割を担っている」ので、生産者だけ、あるいは買う人だけ良いということではなく、両方のバランスをうまくとっていかねければならない立場にあること

を意識しながら業務にあたっています。

後藤 生産者、買出人、市場が三位一体となり、一緒に向上していきたいです。毎年新しい品種が出てくるので、そういう野菜のかを聞かれることもあり、そのときにしっかりと答えられるように勉強していかなければならないと思っています。

荒井 買出人にいち早く情報を提供していきたいです。購入者には単価などの明細を早めに知らせるようにし、生産者にも販売状況の明細を迅速に知らせたいという思いを常に持っています。

佐藤 「食べておいしかった。良い品物だった」と言ってもらえる市場でありたいと思っています。そうした言葉がやりがいにも繋がっています。現代は物流も情報も早くなっています。昔は果物の値段も半日、一日遅れで情報が入ってききましたが、今はすぐに入ってきます。生産者も買出人も時代の流れを敏感に感じていかないと、情報や物流のスピードに付いていけなくなってしまう。最近はいんターネットで購入する消費者も少なくありません。デジタル社会への移行を見据えて、時代の変化を察知しながら、市場から最新の情報を発信していかなければならないと思っています。

(取材日/7月5日)



高品質な枝肉作りを目指して 第1回JA総称山形牛枝肉共進会

JA総称山形牛畜産協議会は6月18日、「山形牛」の肥育技術向上を図り畜産振興につなげる研鑽の場として、第1回JA総称山形牛枝肉共進会を山形市の(株)山形県食肉公社で開催しました。平成30年5月に同協議会は、JAてんどう、JAやまがた、JAみちのく村山、JAさがえ西村山、JAさくらんぼひがしね、JAおいしそがみ、JA新庄市、JA金山の8JAと、全農山形県本部、(株)山形県食肉公社、JA全農北日本くみあい飼料(株)の密接なる協力のもと、村山・最上地区の肉牛生産者との交流を通じて良質肉牛の生産と山形牛枝肉市場の安



定確立を図るため、発足しました。せりには80頭が出品され、高橋地区の三宅義美さんが出品した牝の黒毛和牛が優良賞に輝き、枝肉1kgあたり3,136円で取引されました。共進会の平均販売単価は2,820円、平均販売金額は1,375,037円でした。

りんご黒星病現地調査 県農林水産部が巡回

県農林水産部は6月30日、金平芳己代表理事組合長、結城武雄常務、駒林雅彦県農林水産部長、関係団体、当組合職員など20名と共に、天童地区のりんご園地で黒星病現地調査の巡回を行いました。近年、りんご黒星病の発生が全国的に多く、今年は開花期前後の天候不順により、開花期前後の防除間隔が2週間ほどあいた園地で特に発生が見られたことから、発生状況の把握と今後の対策を検討するために行ったもの。発生状況を確認した金平組合長は「これ以上被害が拡大しないよう、防除の徹底を指導していきたい」と話していました。



県は対策として、「発病した葉や果実は感染源となるため、可能な限り摘み取り土中に埋設するなど適切な処分を行う」「散布間隔を10日以上あけない」「10aあたり500ℓ以上を丁寧に散布する」など呼びかけていました。

夏・秋果実、今年の成り具合は？ 果樹作況調査

7月9日、主要4樹種(りんご、西洋梨、ぶどう、もも)の結実、肥大状況を確認するための作況調査が、市や全農職員、JAの営農指導員によって管内にある42ヶ所の調査園地で行われました。

【りんご】1樹あたりの着果数は「つがる」が467・7果で平年より少ない。「ふじ」については479・8果、平年比84・3%。果実の大きさは「つがる」で前年より大きく平年より小さく、「ふじ」で前年より大きく平年並み、「昂林」で前年・平年より小さい。

【西洋梨】「ラ・フランス」の1樹あたりの着果数は389・0果で、平年比97・7%。果実の大きさは平年・前年より大きく、種子の入りは前年・平年より多いが、園地の差が



見られるが平年の倍となりおり良好である。【ぶどう】「デラウェア」の3.3㎡あたりの着房数は37・9房で、前年・平年より少ない。1房当たりの着粒数は、102・8粒で1粒重は0.7gと前年・平年より小さい。1房重は74・7gで小房傾向にある。【もも】1樹あたりの着果数は、「あかつき」382・2果で平年より少なく、「川中島白桃」414・8果で平年より多い傾向である。新梢長は平年より長く、停止率は6割程度である。

出穂は平年並みかやや遅くなる予想 水稻生育調査

7月10日、天童市管内の「はえぬき」「つや姫」「雪若丸」などの草丈・茎数状況を確認するため、調査圃場で水稻生育調査が行われました。【はえぬき】草丈は60・4cmと平年並み、茎数は664本/㎡と平年並み、葉令は9.5枚と生育はおおむね平年並みに推移しています。

【つや姫】草丈は65・1cmと平年より長く、茎数は535本/㎡と平年より少ないが指標より多く、葉令は9.5枚と生育は平年並みに推移しています。【雪若丸】草丈は52・4cmと指標並み、茎数は557本/㎡と指標より少なく、葉令は9.1枚と生育は指標並みからやや遅れて推移しています。

天童市内全域において、カメムシ(アカヒゲホソミドリカメムシ・オオトゲシラホシカメムシ)の発生が確認されています。※出穂2週間前(7月23日頃)以降の草刈りは、畦畔



等からカメムシが水田に移動し、被害が大きくなることがあるのに注意しましょう。※アカヒゲホソミドリカメムシの成虫は飛来性があり、イネ科等を生息場所として実を吸汁しています。※オオトゲシラホシカメムシは、行動範囲は数m位でクローバー・オオバコ付近に生息しやすく、実を好んで吸汁しています。



天童高原まつり

天童高原では、毎年8月末に、「天童高原まつり」が開催されます。恒例の天童牛や新鮮野菜によるバーベキューを催しています。大自然の中で炭火で焼いて食べるお肉は、格別の美味しさです。
今年も8月26日(日)開催予定です。
ぜひお立ち寄りください。

天童市/天童高原特設会場

NEWS & TOPICS



真っ赤なサクランボがずらり サクランボ収穫祭



株式会社ジェイエーでんどうフーズは6月16日と17日、「サン・ピュア店」と「フルーツセンター直営店」の2店舗で、サクランボ収穫祭を行いました。
旬のサクランボを多くの人に食べてもらおうと毎年開催されているもので、今年も県内外から大勢の観光客が訪れ、真っ赤に色づいた「佐藤錦」が店舗内と特設テントいっぱいに並べられ、お

客様の目を楽しませていました。
サン・ピュア店の販売担当者は「福島県や宮城県のお客様のほか北関東からも来ていただき、大変好評です」と話していました。
訪れたお客様は贈り物や自分達で食べるサクランボを吟味。きれいに手詰めされたサクランボを見るなり「美味しそう」「贈り物にしたら喜ばれるね」と笑顔で話していました。

夏の大展示会

株くみあい燃料センター 農機車輛事業所

「夏の大展示会」が7月14日と15日、農機車輛事業所展示場で開催されました。新車や選りすぐりの中古車約40台の他に、農業用機械やタイヤなどが展示されました。2日間限りの特別価格とあつて多くのお客様にご利用いただきました。



担当者は「展示場へ足を運んでいた方がありがとうございます。秋には感謝祭を開催する予定ですので、ぜひご来場ください」と話していました。

新鮮な野菜や 果物がいっぱい

JA女性部夕市

JAてんどう女性部は、7月17日より新鮮な農作物を直売する「夕市」を開催



しています。毎年7月から10月にかけて行われており、今年で30年目。新鮮な野菜や果物が手頃な値段で手に入るとあつて大変好評です。
部員が作っているトマト、大根、きゅうり、かぼちゃといった野菜や季節の果物のほか、業者による豆腐も扱っており、夫婦や子供連れなどのお客様で賑わいを見せていました。
女性部の伊藤いち子部長は「初日からお客様がたくさん来てくれて大変ありがたい。継続して呼び込みが出来るようPRしていきたい」と話していました。

6月の月間賞に輝く

JA共済ライフアドバイザー (L A)

共済連山形県本部は7月19日、6月の月間賞の表彰式を開催し、JAてんどうから2名が表彰されました。
月間賞とは、県内のL A 360名中、月毎の共済推進ポイント合計の上位5名へ送られるものです。

- 第1位 蔵増支所金融共済課 伊藤竜二(㊟)
- 第5位 山口支所金融共済課 主任 瀬野一樹(㊟)



労働力確保に新たな流れ

サクランボ期間中の労働力が不足する中、県や市、JAグループなどでは「オール山形」を掲げ、労働力確保対策に取り組んでいます。

当JAでは市報やチラシなどでの求人募集に加え、JAグループ山形が開設した求人情報サイトへの求人情報掲載や県外からの求職者受入、大学生による援農ボランティアといった新しい労働力確保対策を天童市と共に実施し、61人を紹介しました。

県外求職者は北海道や関東圏、沖縄県から応募があり、4人がビジネスホテルに泊まるなどして、収穫やパック詰め作業を行いました。北海道からきた男性は「冬は沖縄の製糖工場働いており、その時に配布されたチラシを見て応募しました。初めての作

業ですが、色々と教えてもらって農家さんの力になれば」と話していました。

大学生による援農ボランティアについては、6月9日から7月1日までの毎週土日、10人の大学生が3ヶ所の生産者に分かれて作業を行いました。受け入れた生産者からは「真面目に仕事に取り組んでもらって助かった」「園地に若い力が入ったことで、現場が活気づく」といった感謝の声が聞かれました。大学生側からは「食と健康について勉強しており、生産現場を見るのができて勉強になった」「スーパーに売られているものがどのようにして収穫し、出荷されるのかを見ることができ、とても有意義だった」と体験の感想を話していました。



INFORMATION

8月3日～9日と8月14日～20日に、無人ヘリコプターによる水稲病害虫防除を実施しますのでご協力をお願いします。散布区域には、黄色・赤色のテープが付いた竹が立ててあります。
当日の天候により、日程が変更になる場合があります。

お問い合わせ / JAてんどう本所
 TEL.023-653-5114

実施区域	1回目	2回目
成生	8月3日～4日	8月14日～16日
東部	8月5日	8月17日
田麦野・谷地中・道満・三郷堰	8月6日	8月18日
高揃	8月6日～7日	8月17日～18日
山口・小原・川原・三郷堰	8月7日	8月19日
寺津・山口南部	8月8日	8月19日
蔵増	8月8日～9日	8月19日～20日
原町・荒谷	8月8日	8月20日

無人ヘリコプター
 による水稲病害虫
 防除実施のお知らせ



アンパンマン
 交通安全キャラバン

- 開催日時 / 平成30年9月9日(日)
- 実施場所 / 天童市スポーツセンター
- 招待予定人数 / 4,000名(午前・午後各2,000名)

お問い合わせ / 本所共済部、各支所(店)



JAてんどうの翼
 山陰名湯&グルメ満喫
 4日間

- 旅行期間 / 平成30年12月4日～7日
- 旅行代金 / 178,000円(定期積金申込者特別割引料金)
- 募集人数 / 120名様

お問い合わせ / 各支所(店) JAてんどう旅行センター
 TEL.023-653-5465



市川由紀乃歌謡ショーと
 由良温泉ホテル八乙女2日間

- 旅行期間 / 平成31年1月24日～25日
- 旅行代金 / 29,800円
- 募集人数 / 200名様

お問い合わせ / 各支所(店) JAてんどう旅行センター
 TEL.023-653-5465



JAバンク山形県
 夏キャンペーン

- 実施期間 / 平成30年6月15日(金)～8月15日(水)

お問い合わせ / 本所 金融部、各支所(店)

第4回 定例理事会提出議案

- ◎平成30年6月末日現在事業実績検討並びに 営農指導事業報告について
- ◎TACの一時休止について
- ◎大口資金の貸付について

- 県下農協の決算状況について
- JA大会議案等策定にあたっての基本的考え方について
- 平成30年度山形県産米・大豆消費拡大運動について

7月の行事

7.6	天童高原まつり実行委員会
9	果樹作況調査 実行組合長代表者会議
10	水稲生育調査
11	安全・安心果樹専任班会議 水稲ヘリ防除運行会議
12	安全・安心水稲専任班会議
13	県下JA代表者常勤役員合同会議
14	車輛・農業機械 夏の大会展示会(糠塚展示場)(～15日)
17	新任役員研修会(～19日) 女性部夕市(毎週火曜日)(～10月30日)
19	農業用使用済ビニール・ポリ・農薬空ビン等回収 (～20日)
20	第4回定例理事会 第6回監事会 年金相談会(～23日)
21	平成30年度さくらんぼ販売反省会
23	果樹部会評議員市場担当者合同夏果実会議 (～24日)
25	平成30年度全国JA新任常勤監事研修会(横浜) (～27日) 固定資産現物確認内部監査(～8月1日) 酪農事業推進懇談会
27	主要取引会社懇談会

実績状況(平成30年6月末現在)

貯金額	57,019,861千円
預金額	40,627,321千円
貸付額	9,060,455千円
購買品供給高	842,719千円
販売品販売高	935,777千円
(株)くみあい燃料センター売上高	476,078千円
(株)天童青果市場売上高	1,194,275千円
(株)ジェイエてんどうフーズ売上高	4,341,377千円

30	青果物3拠点センター棚卸実査
下旬	もも完全共選目揃会・選果開始 平成30年度山形県産米・大豆消費拡大運動 (～31日)

8月の行事

上旬	自動車・自賠責共済代理店全体研修会
3	共選ねぎ出荷協議会
15	来店感謝デー(各店舗金融窓口) 平成31年用系統肥料予約運動(～15日)
17	山形県農協監事協議会総会及び 上期JA監事研修会 加温ハウスさくらんぼ反省検討会
20	住宅ローン相談会(～21日)
21	第7回監事会 第5回定例理事会
26	獣魂慰霊祭・天童高原まつり
中・下旬	りんご完全共選目揃会・選果開始
下旬	JA共済お見積りキャンペーン(～9月末日)

ジャガラモガラの不思議 | JAGARA MOGARA

4月30日、津山の自然を守る会で、ジャガラモガラまでの桜回廊親子で鑑賞ハイキングを行った時、ジャガラモガラには残雪がいくつかあって、植物は一切芽吹いていませんでした。

5月9日、天童市民プラザの里山に夢を育む講座でジャガラモガラの観察会を行った時には残雪はなくなり、不思議なことに風穴のそばに、バツコヤナギがきれいに花を咲かせていました。バツコヤナギとオオヤマザクラが美しく咲いていました。

雪消えとともに咲く花なので、ジャガラモガラではこれまで一度も見たことがありませんでした。雪解けとともに、小川などでみられるネコヤナギなどよりもずっと大きく、葉に先立って、楕円形の尾状の大きな花が咲きます。名前は白狐や、東北地方の方言で牛を意味する『べこ』が訛つたものと言われています。

93 バツコヤナギ(ヤナギ科)



写真・文/野草と親しむ会 | 佐藤定四郎

8月のイベント | Event

~ 8/19	ふしぎの迷宮!トリックアート展 inイオンモール天童 / イオンモール天童	8/11	モンテディオ山形ホームゲーム 山形vs東京 / NDソフトスタジアム山形
8/3 ~ 4	全国中学生選抜将棋大会 / 天童市鎌田本町1-1-30	8/14 ~ 16	盂蘭盆会 / 若松寺
8/3 ~ 27	浮世絵かるた / 広重美術館	8/19	朝倉さやニューアルバム「サウルスティラノ」発売記念イベント ミニライブ&サイン会 / イオンモール天童
8/4 ~ 19	海より山より西沼田 / 天童市西沼田遺跡公園	8/22	第98回天皇杯全日本サッカー選手権大会4回戦 モンテディオ山形vsFC東京 / NDソフトスタジアム山形
8/5	TENDO JONDANA FESTIVAL'18 / わくわくランド野外ステージ	8/25	文化会館自主事業 May J.Tour2018 ~ Harmony ~ / 天童市市民文化会館
8/8 ~ 9	天童夏まつり / 天童市本町	8/23 ~ 9/9	吉野石膏コレクション 近代日本絵画名作展 / 天童市美術館
8/8 ~ 19	2018年8月19夏の体験美術館 / 天童市美術館	8/25	モンテディオ山形ホームゲーム 山形vs愛媛 / NDソフトスタジアム山形
8/11	ナ・イ・トミュージアム / 天童市美術館	8/26	天童高原まつり / 天童高原特設会場

※イベント情報は2018年7月18日現在のものです。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。

クイズ

今年号の特集では、天童青果市場が掲載されていますが、開設から何年になるのでしょうか?
数字2文字でお答えください。

クイズの答えは、
次号9月号で掲載します。

前号のこたえ / タケカシバ

読者の声

● 今年のサクラランポは最高!!赤くて甘い。孫たちも手伝ってくれて、やっと終わりました。
● 目にも鮮やかな美しい大輪の花、向日葵に日頃の農作業の疲れが癒されました。

お便り募集

● 応募締切 / 平成30年8月20日当日消印有効
● 応募方法 / はがきに、住所・お名前・電話番号をご記入の上ご応募ください。クイズの答え・広報紙に関するご意見・ご感想、身近な話題をお寄せください。抽選で5名の方に、JAてんどうふれあい営農センター商品券1,000円分(税込)を差し上げます。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。

表紙モデル募集

● 撮影に参加してくれる3~6歳ぐらいの元気なお子様を募集しています。掲載された方には、L版&A4版プリント(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あります。

郵便番号・住所
お名前・電話番号
クイズの答え
メッセージなど

JAてんどう 総務部

お問い合わせは / JAてんどう総務部 TEL.023-653-5111

俳句 | HAIKU

短歌

俳句

天の川夫はいづこか双眼鏡
バラソルも使わずすまいの昼陽中
天台の一ふつつむ風は秋

耳評を蚊のとよ音に思ひ出づる捕り来し笠と蚊帳に寝ねしを
村祭の子供御輿は親達と樹声高く村内廻る

《天童市泉町 佐藤ふみ》
《天童市泉町 押野良子》
《天童市荒谷 村形高子》
《天童市奈良沢 蜂谷弘》
《天童市上荻野 柴田としゑ》

本、CD、DVD | Entertainment

BOOK	小学館の図鑑NEO イモムシとケムシ イモムシとケムシの幼虫図鑑 DVDつき 小学館 2,000円(税抜)	BOOK	巨悪 伊兼源太郎著 講談社 1,750円(税抜)
CD	miwa / miwa THE BEST 3,500円(税抜)	CD	三浦大知 / 球体 3,100円(税抜)
DVD	DREAMS COME TRUE / DREAMS COME TRUE CONCERT TOUR 2017 / 2018 THE DREAM QUEST 6,300円(税抜)	DVD	B'z / B'z LIVE-GYM 2017-2018 "LIVE DINOSAUR" 6,296円(税抜)

てんどう郷土料理

作ってみよう! 天童に伝わる、昔ながらのスローフード

じゃいえてんどう
JA TENDO

2018年8月号
No.484

発行 / JA てんどう・天童市農業協同組合

File.93

ぜんまいの煮物



器協力・天芳園茶舗



料理: 高嶺支部 (左から) 高橋信子さん、神尾ナヲエさん、篠原由美子さん

材料|5人分

ぜんまい(乾燥) …	50g	だし汁 ……………	大さじ2
糸こんにゃく …	1/2個	しょうゆ ……………	大さじ4
油揚げ ……………	1枚	砂糖 ……………	大さじ1
油 ……………	大さじ1	酒 ……………	大さじ1

アドバイス

戻したぜんまいは、干したものの7倍くらいになります。ぜんまいは、生で食べてもあまり美味しくないが乾燥した物を戻してから使うと、風味がよく味がこくが出ます。

作り方

- ① ぜんまいはたっぷりの水に入れ半日おく。
- ② ①を新しい水に入れて、火にかけ沸騰直前に火を止めそのままです。
(これを3回くり返す)
- ③ ②をざるに上げ、水気を切ってから、3cmに切る。
- ④ 糸こんにゃくは熱湯をかけてゆがいて、3cmに切る。
- ⑤ 油揚げは千切りにする。
- ⑥ なべに油を熱し、③④⑤を入れて炒め、油がなじんだら、だし汁、しょうゆ、砂糖、酒を加えて中火で汁がなくなるまで煮る。

あとがき

毎年8月は「夏の甲子園」を楽しんでいます。今年も高校球児の一生懸命に頑張っている姿を見て、感動したいと思っています。(Y.H)



 JA てんどう
www.jatendo.or.jp

