湖（うみ）から洋（うみ）へ、地域をつなぐ広報誌

さくら

Monthly publication magazine
SAKURA

2
2020 February
No.47
JA福島さくら

特集1 ユーカリの一大産地を目指して

特集2 JA福島さくら × FUKUEI COFFEE LEE CHOCOLATE 共同開発
焼き菓子「米粉のダコワーズ・ショコラ」が完成!

特集3 復興への願いを込めて 双葉ダルマ絵付け開始!

特集1

ユーカリの一大産地を目指して

ユーカリの剪定作業

遊休農地が、ユーカリの栽培で復活。

楢葉町では東日本大震災以降、なかなか町に人が戻らず、遊休地となった田んぼが増えたため、その耕作放棄地の解消・遊休農地解消のために川嶋幹夫さん（69）が「上繁花木栽培組合」を設立。２０１９年6月から同町でその遊休地を活用してユーカリやヒサカキなどの花木の栽培を始めました。

ユーカリは、観葉植物をはじめ花束用のアクセントドライフラワーとして人気が高く、比較的栽培しやすいのが特徴となっています。

２０１９年11月には、実際に出荷したユーカリのせりや流通過程の様子を東京都の大田市場に出向き、確認するなど積極的にユーカリ栽培に取り組んでいます。

川嶋さんは、「ユーカリやヒサカキなどの栽培を組合員の所得の増大に繋げて、生きがいを見出したいと考えています。今後も組合員数を増やし、耕作面積も広げていきたい。来年度は新たに3人加入し、耕作面積を52アール増やす予定となっています。除草等の手間はあるが、みんなで集まって体を動かすので、健康のためにもなりますし、花木が育っていくのも楽しみのひとつ」と話していました。

組合長の川嶋幹夫さん

ユーカリのほ場

上繁花木栽培組合のメンバー

太田市場見学

上繁花木栽培組合
（楢葉町）

組合員数　5名

耕作面積　ユーカリ／129アール
ヒサカキ／35アール

●ユーカリ（銀世界）主に切り花や園芸用品種として一般的に知られ、白銀色で肉厚の丸葉が魅力の品種。香りも強くエアフレッシュナーなどにも利用できる。また耐寒性も高く、比較的栽培しやすい。

●ヒサカキ（姫榊）ツバキ科の常緑樹で、年間を通じて艶のある葉をつけるため、サカキ同様に縁起の良い木とされ神棚へ備える玉串に使われる。サカキよりも耐寒性がある。

Topics & Action Report

活動内容報告

組織全体での活動をはじめ、各エリアで開催されたイベントや地域の方との交流など、さまざまな話題をご紹介・ご報告いたします。

Topics & Action Report 全域 12月4日

今後も一層の努力を

女性部協議会は、郡山市内でJA常勤役員との懇談会を開きました。

同協議会橋本孝子会長は「常勤役員の皆さまとともに女性部もこれから一層努力しながら、今後の活動を行っていきたい」とあいさつしました。同JA管野啓二組合長は「新しい発想を活かし、仲間を増やしながら今後も活発な活動をしてほしい。女性部とJAではお互いに知恵を出し合いながら活動内容を進化させていきたい」と述べました。

会議では、令和元年度女性部の取り組みについて地区毎に報告し、意見交換会では、SDGsについてや女性部活動で必要不可欠な内容について意見が交わされました。

この懇談会は、同協議会と役職員が一体となり、情報の共有やコミュニケーションをとることを目的に毎年開催されています。

取り組みについて話す橋本会長

Topics & Action Report 全域 12月1日

ホクホクキャンペーンPR

JAバンク福島で展開するホクホクキャンペーンのPRとして、JR郡山駅前の街頭で午前7時半から、キャンペーンチラシの配布を行いました。

同キャンペーンでは、期間中に対象商品を契約された方に「よりぞう珪藻土コースター」をプレゼントするほか、抽選で5千円相当の福島県産の農畜産物のプレゼントも行います。

冬のボーナス時期に合わせて行う今回のキャンペーンPRでは、500枚のチラシを、出勤で同駅を利用していた方々に配布しました。

キャンペーンチラシを配布する職員

Topics & Action Report 全域 11月30日

人形・提灯供養祭を開催

(株)JA福島さくら協同サービスは、いわき市のラポール錦、田村市のまごころの両斎場において、人形・ぬいぐるみ・盆提灯供養祭を行いました。

まごころでは、人形・ぬいぐるみ約1,800体、提灯250灯の申し込みがありました。

祭壇には長年親しんだぬいぐるみや人形、役目を終えた盆提灯などが安置され、郡山市田村町の金剛寺伊東寂澄副住職が読経し、参列者らは焼香で供養しました。小さいころに買ってもらった人形やぬいぐるみを供養したいと、遠方の市町村から来た参列者もいました。

参列者らは、祭壇に飾られたぬいぐるみに手を合わせ、会場のスタッフに「よろしくお願いします」と声をかけ、大切にしていた人形たちとの別れを惜しんでいました。

ぬいぐるみにお別れする子ども

Topics & Action Report 郡山 12月7日

元気に歌や踊りを披露

郡山地区女性部は、JA福島さくら本店において、健康スポーツ倶楽部の第4回交流会を開催しました。同倶楽部は、女性部各支部で行っている踊りやカラオケ、詩吟などの教室で組織され、部員の体力向上や健康維持を目的に活動しています。

今回の交流会には28教室、約300名が参加しました。開会に際し、同倶楽部の影山信子会長は、「日頃の練習の成果を充分に発揮して、楽しい交流会にしましょう。みなさんがんばりましょう」とあいさつしました。その後、JA福島さくら郡山地区女性部橋本孝子部長、同JA宗形義久郡山地区本部長理事があいさつを行いました。

交流会では、各教室が日頃の練習の成果を発表。華やかな衣装に身を包んだ女性部員らが、詩吟やレクダンス、フラダンス、スポーツ民踊など披露しました。

ダンスを披露する湖南東倶楽部の皆さん

Topics & Action Report 郡山 12月2日

歳末たすけあい運動 郡山市共同募金委員会に 新米600キロを贈呈

郡山地区青年連盟は、郡山市総合福祉センターにおいて、歳末たすけあい運動に賛同し、郡山市共同募金委員会に白米600キロを寄贈しました。今年で47回目となりました。

寄贈した米は盟友が生産した新米で、市共同募金委員会を通じて市内の特別老人ホームや障がい養護者福祉施設へ配られます。

同委員会の太田健三会長からは感謝の言葉とともに、青年連盟の盟友へ感謝状が贈られました。

太田会長(右)に目録を渡す小山幸栄委員長(左)

Topics & Action Report 郡山 11月27日

地元の野菜で温かいものを

郡山地区本部と同JA郡山地区ファーマーズマーケット部会(小山忠義部会長)は、台風19号で甚大な被害を受け、郡山市の芳賀公民館で避難生活を余儀なくされている方々へ炊き出しを行っている、郡山市東部婦人会へ郡山市産農産物を寄贈しました。

贈呈したのは、郡山ブランド米「あさか舞」コシヒカリ60キロ、キャベツ18個、ダイコン40本で、宗形義久郡山地区本部長が郡山市東部婦人会の安部洋子会長へ手渡しました。

同地区は、台風19号で阿武隈川が氾濫した地域で、いまだ自宅に帰ることのできない23世帯41人が芳賀公民館で避難生活をしています。

阿部会長は「毎週土曜日に会員約10人で準備し、日曜日の朝5時半から炊き出しを行っています。寄贈して頂いた米と野菜で避難している人々に温かくおいしいものを作ります」と感謝の言葉を述べました。

宗形郡山地区本部長は「今後も、皆さんに寄り添う活動を行っていきたい」と話しました。

安部会長(右)に野菜を手渡す
宗形地区本部長(左)

Topics & Action Report
たむら
12月7日・8日

新そばに舌鼓

農産物直売所ふぁせるたむらは、そばまつりを開催し、晩秋に収穫された管内産のそばを用いた新そばやそば粉の販売を行いました。

店舗脇に併設されたイベントブースで、田村市常葉町のそば打ち会「手打ちそばときわ会」の協力により、打ちたて茹でたての新そば販売も併せて行われました。

来店者の好みに合わせ、温かいかけそばと新そばの香りが存分に楽しめるもりそばの二種類を提供。さらに店舗内で調理した揚げたての天ぷらの販売も行いました。

来店者は、香り豊かなたむら産の新そばを味わっていました。

そば打ちをする会員

Topics & Action Report
たむら
12月6日

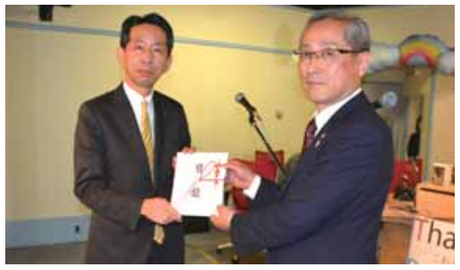
通りゃんせ基金へ募金贈呈

たむら地区本部は、ｒｆｃラジオ福島通りゃんせ基金へ、11月2日・3日に開催した「ＪＡ福島さくら感謝祭２０１９ｉｎたむら」で来場者より寄せられた募金15万3千251円を贈呈しました。

会場にチャリティーブースを設け、管内産の新米、ポップコーン、わたあめ、水ヨーヨーなどをプレゼントし、募金を呼びかけたほか、青年連盟による模擬店の売上金の一部も寄付されました。

蒲生たむら地区本部長が、ラジオ番組「ラジオでしょう」に生出演し、ｒｆｃラジオ福島の丹治睦夫常務取締役へ「感謝祭で地域の方々からたくさんの温かい募金が寄せられました。有効に活用して頂きたい」と募金を手渡しました。

通りゃんせ基金キャンペーンは、県内の目や体の不自由な方々への「音の出る信号機」をはじめとした福祉機器の寄贈に役立てられています。同地区本部は平成20年から募金を行っており、今回で11回目で募金額の累計は１３２万４千75円となりました。


募金を贈呈する蒲生地区本部長（右）

Topics & Action Report
たむら
12月2日

駅伝東北代表を激励

たむら地区本部は、第70回全国高等学校駅伝競走大会に出場を決めた、福島県立田村高等学校陸上競技部へ激励金を贈呈しました。

贈呈式では、たむら地区本部の大久保森彦組織事業部長が「全国大会でも立派な成績をおさめることが出来るよう頑張って下さい」と激励し、キャプテンの石井楓馬さんへ激励金を手渡しました。

同校は、12月22日、たけびしスタジアム京都で開催される第70回全国高等学校駅伝競走大会に東北地区代表として出場します。

激励金を手渡す大久保部長（左）

Topics & Action Report
いわき
11月27日

高校生と6次化商品を共同開発

いわき地区本部と福島県立いわき海星高等学校水産クラブは、いわき産農水産物を活用した6次化商品「フラ焼き」を開発し、いわき市役所の記者クラブで完成発表会を行いました。

レシピ考案者の一人でいわき地区本部営農販売課の戸田職員が商品概要を説明し、いわき海星高等学校の生徒が開発経緯の説明を行いました。

「フラ焼き」は、いわきのフラガールとファイヤーナイフダンサーを形どった人形焼のような商品で、生地には、いわき産コシヒカリ「ＩｗａｋｉＬａｉｋｉ」の米粉を使用し、具にサバのチャンチャン焼きを入れました。米粉特有のモチモチ感と魚のうま味が一体化した仕上がりとなりました。

12月1日に小名浜魚市場で開催された「ふくしまおさかなフェスティバル」で先着２００名に無料で提供され好評でした。

今後、同ＪＡいわき地区管内の直売所イベントでも販売を予定しています。

商品をＰＲする職員と高校生ら

Topics & Action Report
いわき
11月24日

縄文の暮らし学ぶ 古代まつりに参加

ＪＡ福島さくら青年連盟いわき地区飯野支部は、いわき市考古資料館で縄文時代や弥生時代の人たちの食べたものや装飾品などから当時の暮らしを学ぶ「古代まつり」に参加しました。

この催しは、考古資料館の館長が飯野支部の盟友だったことから、まつりの手伝いを依頼されたもので、同支部は無料餅つき体験として「古代米入りの餅つき」を行いました。当日はあいにくの雨でしたが、参加した子どもらは盟友の指導で縄文着を纏い、当時のくらしを思いながら楽しく餅つきを行いました。

千本杵で餅をつく子どもら

Topics & Action Report
いわき
12月13日

いわき地区で 運営委員会開催

いわき地区本部は、地区本部2階で第2回いわき地区本部運営委員会を開催しました。

委員会には、地区内の理事や支店運営委員長、各組織の長など約50名が出席しました。

荻野敬也いわき地区本部運営委員会会長・大和田正幸代表理事専務の挨拶のあと報告事項として、事業実績、ＪＡの自己改革に関する組合員アンケート結果、第2次組織再編に向けた取り組み、台風19号による被害の対策などが説明されました。

質疑応答では、被害を受けた組合員への対応や来年の営農再開や今後の支店再編や将来を見据えた経営などについて活発に議論されました。

地区本部での会議の様子

Topics & Action Report
ふたば
12月10日

基準を確認し高値販売へ

ふたば地区本部は、ふたば地区本部富岡農業資材センターで全農、双葉農業普及所と共に、本格的な出荷シーズンを迎えるストックの目揃え会を行いました。

生産者7名が参加し、市場情勢の報告を受け選別基準の確認を行いました。

ストックは茎先に総状花序（柄のある花が花茎に均等につく）を出し赤、白、ピンク、紫色などの花をつけ市場では、開花輪数が7割程度でバランスが良い物が好まれます。

同地区では、２０１６年からストックの栽培が始まり、品種は「アイアンシリーズ」「カルテットシリーズ」が主となっています。

生産者らは出荷する際に同じ規格、階級で出荷できるように真剣に説明を聞いていました。

規格の確認をする生産者ら

Topics & Action Report
ふたば
12月3日

見える化セミナーで玉ねぎ配布

ふたば地区本部は、福島イノベーション・コースト構想推進機構主催で葛尾村で共催する「見える化セミナーinかつらお」の参加者へ同地区産のタマネギを配布してふたば地区の農業再生をアピールしました。

このセミナーは、震災や原発事故で被災した地域の農林水産業の復興再生を目指すことを目的に開催され、農業ジャーナリストの窪田新之助氏が「先端技術の現場にみる日本農業のこれから」と題し基調講演しました。

そのほか、白ハト食品工業㈱代表取締役社長の永尾俊一氏とかつらお胡蝶蘭合同会社の杉下博澄氏らが「浜通り地域などで、農業に取り組む～福島イノベ構想の現場から」をテーマに意見交換しました。

セミナーの様子

Topics & Action Report
ふたば
11月30日～12月1日

新宿で広野産バナナをPR

ふたば地区本部は、株式会社広野町振興公社と連携して、広野町産バナナ「綺麗」のPR活動をかねてJR新宿駅ミライナタワー開札前特設スペースで開催されている「ルミネアグリマルシェ」に出展しました。

広野町産バナナ「綺麗」は、9月より「ふくしまブライド。」農林水産物ブランド向上支援事業を活用し流通経済研究所と連携しPR活動および販売を行っています。

来場されたお客さんからは、「甘くておいしい」「贈答用に利用したい」との意見がありました。

商品をＰＲする職員

Topics & Action Report
営農
12月1日～6日

令和元年度 営農生活指導員海外農業事情視察研修会が行われました

職員の代表として農業情勢を視察

ＪＡ福島中央会が主催する「令和元年度営農生活指導員海外農業事情視察研修会」にＪＡ福島さくらより内田隆弘職員（郡山地区日和田総合支店）、蛭田道孝職員（いわき地区第二営農経済センター）五十嵐義弘職員（ふたば地区本部営農経済課）の3名が参加しました。

この研修を通じ、国際的な視点で「農業」を捉え、今後の福島県農業の発展に寄与するため、食料・農業事情の把握をすることで、ＪＡ福島さくらもベトナム へ梨を輸出しています。

視察研修は12月1日から6日で、ベトナムとタイを訪問し、各国の農業協同組合で職員との意見交換を行った他、各地の農家やジェトロハノイ、現地のスーパーマーケットを視察し、現在の農業情勢や市場の状況を学びました。

職員らは初めての海外研修で現地の農家との意見交換や、日本ブランドの農産物が市場で販売されている様子を確認しました。

現地農協との意見交換

タイのラムルッカ農協

日本産の果物を販売するバンコク高島屋

12月13日 海外研修の報告

海外研修の報告を13日に本店で行い、管野組合長は「海外での貴重な体験を今後の職務に活かしてほしい。今回一緒に行った県内各ＪＡの仲間との横の連携を活かして組合員に還元してほしい」と述べました。

海外研修の報告をする職員

Topics & Action Report
福祉

地域の交流を更に深める「は～と交流館」を開設

ＪＡ福島さくら小規模多機能型居宅介護事業所は～とらいふ船引は、地域の交流を更に深める目的で「は～と交流館」を開設しました。

田村市からの依頼で立ち上げた認知症カフェ「は～とカフェ」は今年の11月から、毎月第３日曜日に交流館で開催しています。

今後は「は～と交流館」が目指す、地域の皆様が自由に集まり、お茶が飲める場所としての活用と、定期的な元気高齢者向けの運動サロンの開催を計画しています。

11月22日には、地域の高齢者の皆様10名が陶芸教室の場所として使用しました。

今後もは～とらいふ船引は、地域の皆様との交流を大切に、「笑顔、思いやり、地域と共に」を実践していきます。

オープンしたは～とカフェ

Topics & Action Report
いわき

100歳長寿表彰！ますますお元気で

いわき地区では、地域に尽くした功労に感謝し、これからの元気を願い１００歳を迎えた方々に「組合員長寿表彰」を行っています。今回は４名のご長寿を表彰しました。

100歳おめでとうございます！

永山 ヨシさん
三和支店管内
大正８年11月生まれ
（11月25日表彰）

佐原 景子さん
常磐支店管内
大正８年12月生まれ
（12月10日表彰）

矢尾板 三郎さん
大野支店管内
大正８年７月生まれ
（7月3日表彰）

永山 チヨさん
三和支店管内
大正８年10月生まれ
（10月18日表彰）

ＪＡ自己改革の実践

第20回

最新の技術を視察

11月25日「アグリふくしま革新技術加速化補助事業」の実証ほ場を視察

「アグリふくしま革新技術加速化補助事業」の実証ほ場となっている、郡山市片平町の柳沼宏樹さんのほ場では、県中農林事務所の指導を受けながら、紫外線ＵＶ-Ｂ照射によるイチゴうどんこ病の防除を行っています。

同ほ場で栽培されているイチゴ「ふくはる香」は、葉っぱに白いカビが生えるうどんこ病に弱く、放っておくと育てている植物を弱らせてしまうため、今までは硫黄燻蒸や薬剤による防除が主でしたが、うどんこ病抑制効果が期待される紫外線ＵＶ-Ｂ照射技術を導入することにより、防除作業の省力化、イチゴの収量や品質の向上を目指しています。

苗定植後、21日現在ＵＶ-Ｂ未設置区では、薬剤防除をしていますが、うどんこ病が発生しています。一方、設置区では、うどんこ病は発生しておらず、紫外線ＵＶ-Ｂ照射の効果が発揮されています。

県中農林事務所の職員は「薬剤防除の手間や、病気が出た際の廃棄等も考えると費用対効果も見込める」と話し、ほ場で栽培する柳沼さんは「防除の際の硫黄燻蒸をすると、ハウスのビニールの劣化も早く費用がかさみ手間もかかるので、省力化にも役立っている」と話しました。また、ほ場を視察した職員は、「省力化や経費削減にもつながっていくと思う。またトマトやキュウリの苗にも効果があるとのことなので、検討してみたい」と話していました。

ほ場を視察する職員

JA福島さくら × FUKUEI COFFEE AND CHOCOLATE 共同開発

COLLABORATION SWEETS VOL.01

外はしっとりもっちりしている米粉生地で、厳選カカオで作ったチョコレートをサンドしました。富久栄珈琲厳選のカカオで作られたチョコレートと米粉の味わいをお楽しみください。

Rice flour Dacquoise chocolat

JA福島さくらと富久栄珈琲が共同開発した焼き菓子「米粉のダコワーズ・ショコラ」が完成！

厳選したカカオ豆から作る「Bean to Bar」チョコレート

ベトナムのカカオ農園にて

富久栄商会中島社長と同JA佐藤課長補佐

「米粉のダコワーズ・ショコラ」は、郡山産あさか舞の米粉を使用したもちもちとした食感の生地に、厳選したカカオで濃厚な味わいに仕上げたチョコレートを挟んでいる逸品です。（価格は1個250円（税別））

開発は、グルテンフリーのお菓子を作りたいという思いから、米粉に目を付けたことがきっかけとなり、実現しました。当JA郡山地区本部営農販売課佐藤暁課長補佐は「郡山市の主要農産物である米で6次化商品を考えていた時期と重なり、すぐに中島社長と会い、話しをさせていただきました。試行試作を重ねながら、今回の発売となりました。今後も米粉や農産物を使ったスイーツを中島社長と共に携わっていきたい」と話しました。

富久栄珈琲で扱う珈琲豆は、中島さんが厳選したスペシャルティーコーヒーの中でも世界トップクラスの豆だけを扱い、自ら現地で仕入れ自家焙煎を行い、コーヒー豆が持つ個性と美味しさを最大限に引き出しています。その焙煎はコーヒーだけではなく、チョコレートの分野でも技術を発揮しています。中島さんは、コーヒー豆の素材を見る力が評価され、世界で最も権威がある審査会に世界でも数少ない国際審査員として、ブラジルやアフリカ諸国で審査員として活躍されています。「コーヒーもチョコレート作りも全ての工程に関わり、素材を極め、作って、売って、色々な方たちと出逢い、話しが出来るから楽しい」と話していました。

「富久栄珈琲は、コーヒー豆だけではなく東北初の「Bean to Bar」（ビーントゥバー）チョコレート店でもあります。「Bean to Bar」とは、Beanはカカオ豆、Barはチョコレート（板チョコ）のことで、Bean to Barとは、カカオ豆を仕入れて焙煎、粉砕することから板チョコになるまでの全ての工程を行うことです。カカオ豆も生産国により味が異なるので、個性を引き出すようように焙煎時の熱量をコントロールしています。米粉等に合わせる材料に対しても、粒度、糖度、焙煎度、ブレンドなどを最適化できることが私たちの良いところだと思います」

中島さんは「今後も本県産の素材を活かした新しいお菓子を作っていきたいと思います。また、珈琲豆やカカオ豆の生産国の子どもたちと福島の子どもたちを交流させ、お互いを高め合うような活動にも取り組んでいきたいと思います」と語っていました。

株式会社 富久栄商会
創立 2008年
代表取締役 中島 茂（1974年2月22日生まれ）
日本・アメリカ・ブラジル 珈琲鑑定資格
2019年度インターナショナルチョコレートアジア パシフィック入賞

お買い求めは各店で！

本店（郡山市亀田1-51-19）☎024-953-7035
イオンタウン店（イオンタウン郡山おしゃれ館内）☎024-983-3788
うすい店（うすい百貨店9F）☎024-983-3601
S-PAL店（S-PAL郡山 郡山駅構内1階）☎024-954-9605

特集3

復興への願いを込めて

双葉ダルマ絵付け開始！

女性部ふたば地区双葉支部の部員の皆さんが絵付けを行っている「双葉ダルマ」。このダルマは、いわき市勿来町の復興公営住宅・勿来酒井団地で1月に開かれる双葉町の「ダルマ市」で販売されます。

江戸時代から続いているダルマ市では、様々なダルマを販売していましたが、双葉町独自のダルマはありませんでした。そこで、地元ダルマを作ろうと、同女性部がダルマ部会を立ち上げ、デザインを考え、約30年前から双葉ダルマ作りが始まりました。太平洋をイメージした青い縁取りに町の花である桜、町の鳥であるキジの羽をあしらい、未来に向かって羽ばたいて欲しいとの願いが込められています。赤、緑、黄、黒、ピンクのダルマに8名の部員が一筆一筆、丁寧に模様を描き入れています。

絵付けは、福島第一原発事故の影響で一時中断しましたが、2012年冬に部員2名で再開。その後徐々に参加する部員が増え、今年は8名の部員が週3回絵付け作業を行っています。今回は、2019年10月21日から絵付けがはじまり、ダルマ市開催まで約800個の双葉ダルマが作られます。

◆12月6日
ふたば地区女性部へ激励金を贈呈

ふたば地区本部は、いわき市勿来町の復興公営住宅・勿来酒井団地で双葉ダルマの絵付けを行っている石田恵美双葉支部長に激励金を贈りました。

石田支部長に激励金を渡す山内地区本部長

お口とからだイキイキと！

食養生コラム

第26回

お口のはたらき －その7－

お母さんたちにとって子育ては大変。（もちろんイクメンのお父さんたちにも同じですが…）今回は乳児のまとめをしてみたいと思います。

お乳を飲んでいた赤ちゃんは、生後5ヶ月ころになると舌を前後に動かして口にためたものを奥へ送り込み飲み込むようになります。7ヶ月ころから上下の唇をギュッと結んで唇を左右に伸縮し、舌は上下の動きもできるようになり、舌で上あごに食べものを押さえつけてつぶせるようになります。10ヶ月を迎えると舌が左右にも動くようになり、舌で食べものを移動させながら歯ぐきでつぶすようになります。1歳を超えると舌や唇、頬を自由に動かせるようになり、乳歯や歯ぐきでリズミカルに噛めるようになります。

さて、問題の離乳食。厚労省の調査によると、ベビーフードを「よく使用した」と回答した親は28％で、20年前と比べるとおよそ3倍、10年前の2倍。「時々使用した」も合わせると、実に75％以上が、離乳食にベビーフードを使っているそうです。またベビーフードを多用した親は、子どもの「遊び食い」や「偏食」に悩む割合が、1割以上高いという結果も。ベビーフードを多用された子供は上手く噛むことが出来ない事が多く、硬い物を食べたがらない、好き嫌いが多くなる、濃い味付けや、やたらと甘い物を好むそうです。

最近とんと見かけない炊き立てご飯の「おねば」は一級の離乳食。毎朝お母さんが作ってくれた手料理が一番安全なんですが…。

（次回に続きます）（文：きらら歯科医院　外島 彩）

JA歯科診療所
きらら歯科医院
福島県田村市船引町今泉鳥足340-1
【診察時間】午前の部 9:00～12:00
午後の部13:00～18:00
【休診日】土・日・祝日
TEL 0247-61-6755
※診察は一般外来も含め予約制です。

JA福島さくら 歯科診療所紹介

たむら地区の「きらら歯科医院」のほか、いわき地区に「のぞみ歯科医院」「めぐみ歯科医院」があります。

JAは、皆さまが住み慣れた地域や自宅で安心してくらせるよう、生きがいを持ちながらその人らしく日々を過ごせるよう、まごころを込めてお手伝いしております。

JA歯科診療所
のぞみ歯科医院
福島県いわき市後田町柳町52
【診察時間】午前の部 9:00～12:00
午後の部13:00～18:00
【休診日】土・日・祝日
TEL 0246-38-5703
※診察は一般外来も含め予約制です。

JA歯科診療所
めぐみ歯科医院
福島県いわき市自由ケ丘39-2
【診察時間】午前の部 9:00～12:00
午後の部13:00～18:00
【休診日】土・日・祝日
TEL 0246-28-9140
※訪問歯科専門歯科診療所です。

12月の和牛セリ市場成績

●JA福島さくら実績（令和元年12月4日～5日開催）

単位：円（税込）

性別	頭数	平均価格	最高価格	最低価格	体重	kg単価	平均日令	前月価格	前月比
雌	124	716,721	1,333,200	281,600	278	2,576	281	726,555	△9,834
去勢	163	772,861	1,299,100	476,300	304	2,538	276	782,320	△9,459
計	**287**	**748,606**	**1,333,200**	**281,600**	**293**	**2,554**	**278**	**757,409**	**△8,803**

●福島県家畜市場

単位：円（税込）

性別	頭数	平均価格	最高価格	最低価格	体重	kg単価	平均日令	前月価格	前月比
雌	365	702,318	1,333,200	281,600	279	2,519	280	710,001	△7,683
去勢	499	770,752	1,323,300	456,500	305	2,528	274	786,825	△16,073
計	**864**	**741,842**	**1,333,200**	**281,600**	**294**	**2,524**	**276**	**752,926**	**△11,084**

お問い合わせ先　福島さくら農業協同組合 営農部 畜産課　TEL 0247-67-1488

THE SEASONAL RECIPE 2020 FEB

野菜がおいしい、季節のレシピ

ヒラメのムニエル ワサビ風味の きのこクリーム

材　料　●4人分

- ●ヒラメの切身（他の白身魚でも可）……50g×4枚
- ●バター……20g

〈ソース〉

- ●ワサビ……12g
- ●きのこ（しめじ・ひらたけ）……100g
- ●マヨネーズ……40g
- ●生クリーム……100cc
- ●塩……1つまみ
- ●ペンネ……15g

作り方

① 〈ソースを作る〉
- ●きのこ（2種類・お好みで）の石づきを取り除き、5㎜ぐらいの大きさにカットする。
- ●ペンネ（ショートパスタ）を表示時間茹でる。
- ●フライパンにマヨネーズを入れて弱火で加熱し、マヨネーズが溶けたらきのこを入れて炒める。
- ●きのこに火が入ったら、生クリーム・ワサビを入れ、ひと煮立ちさせて火を止めたら、塩とペンネを入れる。

② 〈ヒラメを焼く〉
- ●ヒラメの切身に軽く塩コショウ（分量外）を振り両面に強力粉をまぶす。
- ●フライパンに少量の油を入れてヒラメを焼く。片面に焼き色が付いたら、ひっくり返してバターを入れて弱火でヒラメに火を入れる。

③ 皿にサラダを敷きヒラメをのせ、ソースをかけたら完成。

今月のキーワード野菜

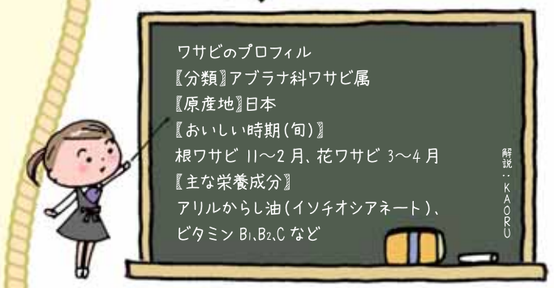
ワサビ

【レシピ考案】角打ちビストロ KURAHIRO（蔵ひろ）　オーナーシェフ 朝倉智洋／2018年夏に福島市稲荷神社北側にオープンしたビストロ。レトロな店内で約20種類の2,500円均一のボトルワインとそれに合う欧風創作料理が味わえる。

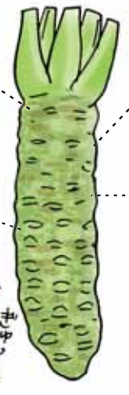
野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの
ベジタブルライフ

ワサビ
～日本原産の香辛野菜～

イラスト：小林裕美子



見分け方



- 緑色が鮮やかでみずみずしい
- 鮮度が落ちるにつれ、緑色が薄れて黄色味を帯びて部分的に黒くなる
- 大きくなっても手に持つとずっしり重みを感じる
- 重いものは水分をしっかり含んで肉質も緻密
- 根茎は中太で、根元から茎が付いている上の方まで円柱形に近く形が整っている
- 表面の凹凸の目が詰まっている
- ゆっくり成長すると肉質が緻密でおいしい傾向の目がまばらなものは早く育った証拠

保存方法

冷蔵保存
水で湿らせた新聞紙やペーパータオルなどで包み、ラップをするかビニール保存用袋に入れて冷蔵庫へ

長期間保存
グラスなどにワサビを立てて入れ、頭が出るくらいに水を張って冷蔵庫に入れておくと小まめに水を換えれば1カ月くらいは保存可能

冷凍保存
使う際は凍ったままおろそう
ラップでしっかりと包んでおくと冷凍すると香りが飛んでしまう!

ワサビのチカラ

毒消し作用
貴人の食卓に欠かせない食材
食中毒の原因菌の増殖を抑える

辛味成分
アリルからし油(イソチオシアネート)類の揮発性で、すりおろして細胞が壊れる際に酵素の働きで生まれる。鼻にツーンとくる特有の刺激!

楽しみ方・食べ方のコツ

すりおろし方

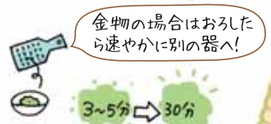
1.茎を外側から1本ずつ丁寧にむしり取るか、根元から切る

2.根の外皮の黒い部分を取る

3.目の細かいおろし器で、茎の方から力を入れずゆっくり円を描くようにおろす

ポイント

茎に近い方が辛みや香りが強い
目の細かいさめ皮のおろし器がお薦め



おいしい食べ方

刺し身

あっさりとした白身などは少なめでほんのりと、赤身や脂の乗ったトロは多めでしっかりと、ワサビを利かせるのがお薦め

そば

そばの合間に少量を直接口に運んでお口直しに!

しょうゆに溶かすと風味が損なわれる

刺し身の上にワサビをのせる

そばつゆに入れてしまうと風味が損なわれる

そばの上に付けさっとつゆに漬ける

ワサビのいろいろ

沢ワサビ (別名:水ワサビ)
山間地の豊富な湧き水や清流を利用して栽培。水温8～18度で生育。澄んだ豊富な水を大量に必要とすることから、日本でも栽培地が限られている。一般に「ワサビ」といえば、主に沢ワサビを指す

畑ワサビ(別名:陸ワサビ)
沢ワサビと植物学上は同じだが、区別は栽培上の相違。直接流水を用いることなく湿気が多く涼しい土地(畑)で育てたものを「畑ワサビ」と呼ぶ。栽培が比較的容易だが、品質は沢ワサビに劣る

ホースラディッシュ(別名:西洋ワサビ)
欧州北部(フィンランド地方)で主に栽培される。西洋ワサビといわれ、練りわさびなどの原料にもされる。色は白っぽいが風味は日本のわさびと非常によく似ている

ワサビのヒミツ

栽培
日本原産の多年草で学名は『wasabi a japonica』
江戸時代初期から栽培が始まる

歴史
和名は「山葵」の葉が葵(あおい)に似ていて徳川家の家紋にそっくり

江戸時代(文化・文政年間)

ワサビ付きのにぎりずしが江戸で大ブームに

食材の生臭さや細菌の増殖を抑える!

大正～昭和
粉わさびが登場
生おろしわさびに進化

読者のこえ

JAまつり in 2019 楢葉では、たまご1パックをゲットしました。やはり早い者勝ちですネ。よかったです。おまけにお楽しみ抽選会では、何と『2等』が当選したではありませんか。ラッキーでした。また来年が楽しみです。
（富岡町 Tさん）

編集担当より ご来場ありがとうございました。そして『2等』おめでとうございます。大勢の来場で大変うれしく思いました。今後も皆さまに喜んで楽しんで頂けるイベントを行えるように企画いたします。

移農協時代からの正組合員です。何回もの合併を乗り越えて発展してきた組織に誇りをもっています。頑張って全国一のJAになってください。
（田村市 Iさん）

編集担当より 永い月日、農協をご利用頂きありがとうございます。今後も皆さまに寄り添った事業を行って参りたいと思いますので、末永いお付き合いをお願いいたします。

◆川柳

老農で 守り続ける 夫婦舟
（郡山市 椎根 利雄さんの作品）

長く農業にかかわってきました。5人の子どもを育てあげられたのも農業のおかげでした。熱中症から失語症になってからは思うように農業は出来ませんが、各地の活動内容報告はうれしく読みました。
（郡山市 Sさん）

編集担当より 永きにわたりの農業お疲れ様でした。農業を営んでいる方がいるからこそ私たちの生活があるのだと思います。寒さが厳しい季節です。お身体を大切にお過ごしくださいませね。

今月(12月号)の"三ツ星レシピ"は、大変身近な材料で、季節に合った献立ができるのでさっそく参考にさせていただき、おいしく出来ました。(レモン煮、炒め物)クリスマス用にサラダチンドリーチキンも作るのが楽しみです。
（いわき市 Wさん）

編集担当より 老若男女に大人気の"三ツ星レシピ"提供してくださる女性部の皆さまは本当に料理上手でいつも勉強になります。クリスマス用のサラダとタンドリーチキンいかがでしたか？私も作ってみましたが簡単で本格的な味に感動しました。今後も各地の女性部に協力をして頂き、美味しいものを掲載して参ります。

はじめての野菜作りをしましたが、作ってみて大変なことがわかりました。お店に行けばきれいでおいしい野菜が並んでいるのが当たり前だと思っていましたが、作ってみてわかりました。来年はもっと上手に作れるようにがんばります。
（三春町 Sさん）

編集担当より 野菜作りは本当に大変ですね。肥料・除草・などなど数えきれないほどの手間がかかりますね。でも販売してある野菜より自分で作った野菜は格別ですよね。来年も頑張ってくださいね。

11月2日、JAまつりたむらに行ってきました。おいしいものがたくさんあり、いっぱい食べていろいろな出し物を見ていたら一日があっという間に過ぎていて、終わりまでいました。
（田村市 Yさん）

編集担当より ご来場ありがとうございました。食べて・見て・参加して、毎年大勢のお客様に喜んで頂いております。今後も今年以上に楽しいJAまつりになるように計画して参りますね。

◆川柳

しぶぬけて いつ食べれるの 干し柿は
（郡山市 渡辺 悟子さんの作品）

コンバイン 任務完了 雪が降る

半世紀 土と会話し 農に生き
（三春町 過足 好一さんの作品）

広報誌「さくら」では、皆様からの作品やお便りを募集しています!

ふるさとの良さを伝える絵葉書や、川柳、写真を募集しています。広報誌「さくら」へのご意見や、身近にあった話題など何でもご自由にお送りください。掲載された方には記念品をプレゼントいたします。

宛先 〒963-8502(個別番号のため住所不要)
JA福島さくら 企画部企画課「読者のこえ」係
E-mail somukikaku@ja-fsakura.or.jp
※応募された作品は返却できませんので、予めご了承願います。

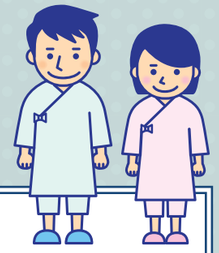
※掲載されたお便りとクイズの当選者は異なります。

JAからのお知らせ

Information

PET-CTがん検診

～早期発見こそ、がん治療最大の近道です～



令和2年度 JA福島復興コース

JA福島復興コースの第9期募集を開始いたします。
ピロリ菌検査（便検査）、脳ドックのオプション検査も
ご準備しておりますので、この機会に受診されては
いかがでしょうか。

第9期の募集を開始！

リピーター割引

2回目以降のお申込の方は **5%割引** **39,900円**（税込）

検査内容	PET-CT検査のみ	42,000円（税込）　リピーターの方は 39,900円（税込）
	PET-CT検査＋ピロリ菌検査（便検査）	46,000円（税込）　リピーターの方は 43,700円（税込）
	脳ドック（オプション）	13,200円（税込）
対象者	福島県内ＪＡの正・准組合員とそのご家族	
検査実施期間	令和2年4月1日～令和3年3月31日まで	

1,000名様限定！

お申し込み
お問い合わせ

JA福島厚生連 白河厚生総合病院
PET画像診断センター

TEL 0248-22-2282
（受付時間／月曜日～金曜日 8:30～17:00）

Horoscope

2月の12星座占い

おひつじ座
3/21～4/19

【全体運】思うようにならないことが増え、強引になりがち。謙虚さを大切に。陶芸や園芸など、土に触れると開運効果が
【健康運】体を動かせば、体調も運も上向きそう
【幸運の食べ物】クワイ

おうし座
4/20～5/20

【全体運】保留になっていたことが動き始める予感。直感がさえるので、ピンときたら、即やってみると好結果に
【健康運】小まめに運動することで、運気も活性化
【幸運の食べ物】セリ

ふたご座
5/21～6/21

【全体運】周りの意見に振り回されやすいとき。自分の経験値を信じて選択を。セールでは掘り出し物をゲット
【健康運】疲労をため込む傾向が大。笑いで発散を
【幸運の食べ物】ナガイモ

かに座
6/22～7/22

【全体運】対人関係に変化がありそう。今まで敵対視していた相手が味方になる可能性が高め。新作映画やドラマにツキ
【健康運】生活のペースを落として。ゆとりが大事
【幸運の食べ物】ブリ

しし座
7/23～8/22

【全体運】マイナス思考が現実化しやすい傾向あり。意識的に楽しいことを考えて。新しい習い事を始めると充実しそう
【健康運】うまく自己管理できそう。マッサージ吉
【幸運の食べ物】野沢菜

おとめ座
8/23～9/22

【全体運】人気運が赤丸急上昇。自信を持ってリーダーシップを発揮して。また、長年の夢がかなう気配。新年会もラッキー
【健康運】消化に良い食べ物を。栄養にも配慮して
【幸運の食べ物】ゴボウ

てんびん座
9/23～10/23

【全体運】うっかり発言でトラブルを招く暗示。特にお酒の席ではご用心。丁寧に玄関の掃除をすると運気好転の効果が
【健康運】足腰を鍛える好機。短い時間でも歩いて
【幸運の食べ物】ホタテ

さそり座
10/24～11/22

【全体運】フットワークが軽くなる期間。興味を引かれるジャンルを見つけたら、早速試してみて。グループレジャー吉
【健康運】お正月太りにご用心。カロリー計算を
【幸運の食べ物】こんにゃく

いて座
11/23～12/21

【全体運】得意なことや好きなジャンルに情熱を注ぐと、それが活躍の場を引き寄せます。ずっと欲しかった物を買えそう
【健康運】スポーツを楽しめば、ストレス解消に◎
【幸運の食べ物】伊予カン

やぎ座
12/22～1/19

【全体運】強運期。やりたいことに果敢にトライを。面接や公募などの自己アピールも好結果に。くじや懸賞も当たりそう
【健康運】良質な睡眠を目指せば、自然治癒力アップ
【幸運の食べ物】豆腐

みずがめ座
1/20～2/18

【全体運】大仕事を成そうと気張るより、地道な積み重ねが福を呼びます。現代アートは感性に良い刺激を与えてくれそう
【健康運】健康グッズに注目を。体質に合う良品が
【幸運の食べ物】あんこ

うお座
2/19～3/20

【全体運】尊敬する人の行動を参考に仕事のやり方を変えるなど、自己改革に取り組んで。同世代有名人の出演番組にツキ
【健康運】暴飲暴食は厳禁。腹七分目くらいが正解
【幸運の食べ物】芽キャベツ

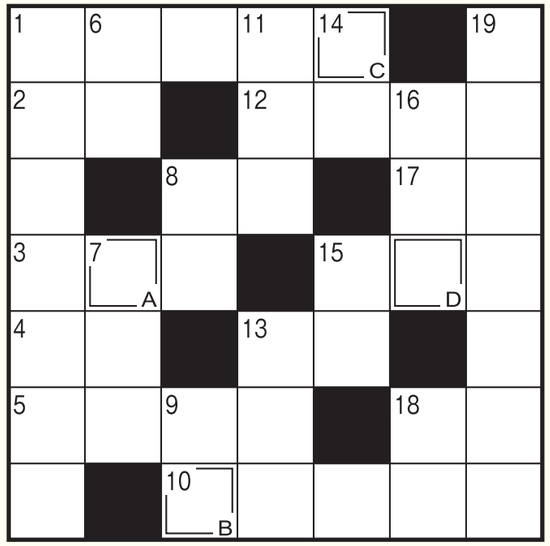
監修／モナ・カサンドラ

クロスワードパズル

Let's try & enjoy! Crossword Puzzle

二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか？
正解者の中から抽選で10名様に、記念品をプレゼント！

出題者／ニコリ



タテのカギ

1.「生麦生米生卵」とか「東京特許許可局」とか
6.夫の配偶者です
7.生まれたばかりの赤ん坊のこと
8.ゆっくりつかって「極楽、極楽～」
9.剣や弓矢、大砲などのこと
11.首の後ろ側の部分
13.――をのんでなりゆきを見守った
14.刑事を意味する俗語
15.お酒は飲めない体質です
16.こたつに似合う果物
18.♂の記号で表すことも
19.だて巻き、数の子、黒豆などを重箱に詰めて用意します

ヨコのカギ

1.元日の寺社が混雑する理由
2.霊峰も銀峰もこれです
3.バイオリンやビオラより大きな弦楽器
4.魚偏に里と書く魚
5.破（わ）れ鍋にお似合いです
8.ー―― ニタカ ミナスビ
10.擦りむいた膝やあかぎれに塗ります
12.浅草寺の表参道にある――商店街
13.今より前の時点
15.てこの――を利用して重い物を動かした
17.グーとパーではパーの方
18.英語ではkingと言います

応募方法

郵便ハガキに、クイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・広報誌へのご意見やご感想をお書きいただき、ご応募ください。正解者の中から抽選で10名様に記念品をプレゼント！ 皆さまのご応募、心よりお待ちしております。

応募締切 令和2年2/10（月）（消印有効）

宛先 〒963-8502（個別番号のため住所不要）
JA福島さくら 企画部企画課
「クロスワードパズル」係

※ご記入いただいた個人情報は、記念品の発送にのみ使用いたします。なお、当選者の発表は記念品の発送をもって代えさせていただきますので、ご了承ください。

先月号の答え

クA リB スC マD スE

正解者の皆様、おめでとうございます！

令和元年度 第10回理事会報告

（令和元年11月29日開催）

【決議事項】
- 議案第1号 固定資産（ふたば地区）の取得について
- 議案第2号 子会社の定款一部変更の承認について
- 議案第3号 令和元年度　年末手当の支給について
- 議案第4号 信用事業方法書の一部変更について
- 議案第5号 大口貸出金の承認について
- 議案第6号 大口貸出金の貸出条件変更について

【報告事項】
- （１）内部監査（仮決算棚卸業務）の結果について
- （２）農畜産物等損害賠償請求・支払状況について
- （３）子会社に対する損害賠償請求について
- （４）令和元年度2月末推定実績について
- （５）第2期中期経営計画　地域農業振興計画の第1・2四半期振返りについて
- （６）令和元年台風19号による被害状況（第2報）について
- （７）令和元年度第4四半期余裕金運用方針および運用計画額について
- （８）10月末事業実績について
- （９）組合員の加入および脱退状況について

各議案とも原案通り可決決定しました。

JA福島さくらの概要

（2019年10月末現在）

組合員数	
〈正〉38,789人	
〈准〉35,386人	
出資金	9,022百万円

事業実績	
貯金	642,991百万円
貸出金	127,503百万円
販売取扱高	9,342百万円
購買取扱高	5,202百万円

編集後記

Editor's Column

編集担当Y

令和2年（2020年）はオリンピックの年！まだまだだと思っていたらあっという間でした。オリンピックといったら！やはり私は開会式が楽しみですね(#^.^#)皆さんは何に注目していますか？福島で開催される野球もワクワクしますね。『五輪』楽しみです。

編集担当M

外はだいぶ寒くなり、雪も降り始め、本格的に冬真っ盛りですね。
冬と言ったら鍋の季節なので、白菜や春菊など旬の野菜をたっぷり入れて鍋を作りたいと思います。
皆さんの好きな鍋もぜひ「読者のこえ」で教えてください。

令和2年3月1日より

女性職員の制服を一新します。

新制服は、制服検討委員や職員から出された意見を反映し、コンセプトやデザインなどを決定しました。

冬服は、紺地のブレザー、ベスト、スカートで、首元には桜の花が描かれたタイを付けます。

夏服は、グレー系のオーバーブラウスもしくは、ベストと黒地のスカートとなります。

新制服により、新たな気持ちでお客さまをお迎えし、より一層のサービスの充実に努めてまいります。

Uniform Renewal

ご注意ください！

JA福島さくら管内で、農機具等に対してのいたずらや盗難といった被害が発生しております。農機具の保管、管理には充分にお気をつけください。

大地の恵みが 料理に生きる

Farmer's Mom Recipe

農家のお母さんの 三つ星★レシピ

vol.49 寒い季節にぴったり！ もつ煮込み

【材料】

- もつ……300g
- ジャガイモ……2個
- ゴボウ……5cm
- 人参……5cm
- こんにゃく（小）……2/3枚
- 豆腐……1/2丁
- ネギ……少々

〈調味料〉

- みそ……大さじ2～3
- しょうゆ……大さじ1～2
- 酒……少々
- だしの素……大さじ1

【作り方】

1. もつを一口大に切る。沸騰したお湯で5分程茹で、茹でこぼすのを3回繰り返し、水洗いする。
2. ジャガイモ、ゴボウ、人参の皮をむき一口大に切る。こんにゃくは手でちぎっておく。
3. 1と2を鍋に入れ水500ccとすべての調味料を入れる。
4. 野菜が煮えたら、手でちぎった豆腐を入れて沸騰したら弱火で30分位煮込む。みじん切りにしたネギをのせたら出来上がり。

クッキングアドバイス

煮込めば煮込むほど美味しくなります。煮詰まってしまったら差し水をしてくださいね。

vol.50 うまみがしみる！ 油揚げの袋煮

【材料】

- 油揚げ……3枚
- 卵……3個
- 青菜……3枚
  （または、大きめのほうれん草の葉）
- 人参……1/3本
- しいたけ……2枚

〈調味料〉

- だし汁……2カップ
- A しょうゆ……大さじ2
- A 砂糖……大さじ1
- A みりん……大さじ1

【作り方】

1. 油揚げの上の方、5㎜位を切る。
2. 人参の皮をむき千切りにする。しいたけも千切りにして3等分にしておく。
3. 青菜（ほうれん草の葉）に2を包んで油揚げの中に入れて、卵を1個割り入れたら爪楊枝でとめる。
4. 鍋にだし汁とAの調味料を入れ、3をいれたら中火で20分位煮る。
5. 油揚げを半分に切って皿に盛ったら出来上がり。

考案者から一言

寒い季節にはぴったりの鍋です。ご飯のおかずに！お酒のおつまみに！いいですよ。

考案者から一言

冷めても美味しいのでお弁当のおかずにぴったりですよ。

レシピ考案／たむら地区女性部 船引総支部
（左から）渡辺春子さん、渡辺洋子さん、鹿又智枝子さん

湖から洋へ、地域をつなぐ広報誌 さくら 2月号
【編集・発行】令和2年1月10日 発行
福島さくら農業協同組合 編集事務局（企画部企画課） 〒963-8502 福島県郡山市朝日二丁目14-7
TEL.024-922-3733 FAX.024-923-8904 http://www.ja-fsakura.or.jp