

さくら

4

月号

2024 April

No. 98



四季の里 緑水苑（郡山市）

特集1 乳質環境改善コンクール

特集2 いわきの春トマト「うらら～ulala～」

JA福島さくら
イメージキャラクター

さくらちゃん



Contents 目次

特集1

02 乳質環境改善コンクール

04 トピックス*今月の活動報告

特集2

08 いわきの春トマト「うらら～ulala～」

10 次代を担う農業者

12 TORETATEアグリ塾

14 ふくしま園芸ギガ団地の取り組み・復興の軌跡

15 自己改革の取り組み

16 笑顔のさくら

17 JA福島さくら組織紹介

18 三つ星☆レシピ

20 今月のオススメ農産物

21 フルーツパラダイス

22 JA福島さくらドローン日記

24 和牛セリ情報成績・アーマテラス今月のおすすめメニュー

25 クロスワードパズル・12星座占い

26 読者のこえ

27 JAからのお知らせ

4月の表紙 Cover shot

四季の里 緑水苑
四季折々の草花と樹々が魅力の回遊式庭園「緑水苑」。安達太良山をバックに咲き誇る桜が絶景です。桜は4月中旬～下旬が見頃。

撮影場所

四季の里 緑水苑
(郡山市喜久田町堀之内赤津前71)



牛は大変デリケートな動物なので、衛生管理を徹底し、日々乳質の改善と向上に取り組んでいます。



様々な工夫でおいしい牛乳ができるんだね

遠藤牧場の遠藤正一さんと妻のかつ子さん

2年連続4回目
最優秀賞受賞
遠藤正一さん

小野町にある遠藤牧場の遠藤正一さんは、2年連続4回目の最優秀賞並びに県知事賞を受賞しました。遠藤さんは妻・かつ子さんと二人で酪農に取り組んでおり、「バルク（搾乳した生乳を保存するためのタンク）から直接飲んで大丈夫な良質な牛乳の生産をする」を経営理念に掲げ、搾乳牛30頭を含めた46頭を飼養しています。お二人が飼養されている牛の乳質は、乳脂肪率3.89%、無脂固形分率8.72%、体細胞数7万/ml、細菌数7,333/mlと、最上級の乳成分と乳質の基準とされている数値をすべて満たしています。

遠藤さんの飼養する牛は全頭自家産です。外部導入したのは酪農業を開始した当初の数頭のみで、導入費用の削減と、血統から乳量や牛の癖の予測が可能です。環境の変化等による牛への負担が少ないこともメリットの一つです。また、衛生管理を徹底しており、ウォーターレスな搾乳を実施しています。搾乳前には必ず前搾りを実施し、検乳カップを用いて汁中に凝固物が出ないか確認した後、ディッピング剤を使用して乳頭の殺菌消毒を行い、ペーパータオルで拭いて搾乳を開始します。お湯で濡らしたタオルで拭くのが一般的ですが、遠藤さんは牛が黄色ブドウ球菌による乳房炎になった経験から、タオルの使い回しによる感染のリスクを減らすため使い捨てのペーパータオルを使用しています。また、敷料には消石灰を混ぜた乾燥したオガを使用することでオガ自体の殺菌を実施しつつ、牛床を常に乾燥した状態に保つことで、敷料からの細菌感染リスクを徹底的に排除しています。さらに遠藤さんは牛の状態や1頭当たりの乳量、乳成分、体細胞数を把握するため、牛群検定を活用しており、乳量を見て配合飼料の量を決めています。遠藤さんは「乳質を保つため、やり方を変えず継続して行っている。今後も乳質にこだわって取り組んでいきたい」と話しました。

にゅう しつ かん きょう
乳質環境
かい ぜん
改善
第29回
コンクール



JAグループ福島酪農協議会とJA全農福島が主催する「乳質改善コンクール」。酪農家の乳質環境改善に対する意識高揚と技術向上を図り、良質乳を販売することにより、JAグループ酪農生産基盤を拡充、強化することを目的に開催されています。

乳質環境改善コンクール受賞者を表彰
JAグループ福島酪農家全体研修会



JAグループ福島酪農家全体研修会



参加者の様子



【最優秀賞】遠藤正一

JAグループ福島酪農協議会とJA全農福島は2月19日、郡山市の福島県農業総合センターで、第29回JAグループ乳質環境改善コンクールの受賞者を表彰し、当JA管内の遠藤正一さんが最優秀賞を受賞しました。同コンクールには、県内5JAから88名が参加しました。審査委員長で福島県農林水産部畜産課の本多巖課長は「衛生面の指標である細菌数、体細胞数で成績が向上しており、日々の飼養管理の努力がうかがえる」と評価しました。

JA福島さくら管内の受賞者(敬称略)

- * 最優秀賞 遠藤 正一
- * 優秀賞 柏原 忠仁
- * 優等賞 (株)佐久間牧場
- * 優良賞 長谷川 健一、新田 憲一、郡司 一良



全域

3/1

2024年度
仕事始め式



当JAは、郡山市の本店と管内各統括センターをテレビ会議でつなぎ、2024年度仕事始め式を行いました。各会場合わせて役員約80名が出席しました。
式では志賀組合長が「頼りにされるJAを目指していくために大胆な組織改革、経営改革、そして意識改革を断行する必要がある。働きやすい環境を作るため全職員の協力をお願いする」と呼びかけました。

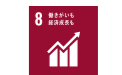


職員に呼びかける志賀組合長

全域

3/11

永年勤続功労職員や
活躍した職員を表彰



永年勤続功労職員表彰および各種表彰、支店広報誌表彰の表彰授与式を郡山市の本店で行い、受賞者や各常勤役員、部長、支店長、営農経済センター長ら約100名が出席しました。
永年勤続功労職員表彰では、今年は3名が40年勤続、17名が30年勤続、13名が20年勤続表彰を受けました。



賞状を受け取る熊田部長(右)と志賀組合長(左)

志賀組合長が「永年勤続されている皆様は組織・組合員・利用者・後輩職員の貴重な財産でありパートナーである」と受賞者の労をねぎらい、賞状を手渡しました。受賞者代表として、経済部の熊田光宏部長が謝辞を述べました。
各種表彰では、2023年度JA営農指導実践北海道・東北ブロック大会福島県予選会で最優秀賞を受賞した中部営農経済センター渡辺友理係長、第13回JAバンク福島ロープレイング大会窓口担当部門で最優秀賞を受賞した日和

田支店の佐藤莉穂職員、第14回スマイルサポーターロールプレイング大会で最優秀賞を受賞した船引支店の末永あかり職員、第13回JA福島農産物鑑定大会第1位のたむら統括センター営農課の沼田幸一職員の4名を表彰しました。
その他、支店広報誌の審査で表彰された3支店、3営農経済センターに表彰状が手渡されました。



JA福島さくらのとれたて情報サイト「TORETATE」から最新情報をcheck!

全域

3/13

JA福島さくら
令和会総会
初開催



当JA令和会は、郡山市の磐梯熱海温泉ホテル華の湯で2023年度総会を開き、同会員、当JA役員ら約25名が出席しました。
令和会は当JAの旧役員で組織しており、会員相互の親睦を図るとともに、JAの発展に寄与することを目的に、昨年1月、当JA O B 会設立総会にて設立し、今回が設立後初めての総会となりました。

橋本剛一会長は「令和会の充実にはJAにとっても効果があると思う。皆様の意見をいただきながら進め、良い総会にしたい」とあいさつしました。
総会では、2023年度活動報告ならびに収支決算報告、2024年度事業計画案ならびに収支予算案の設定についての2議案を提出し、原案通り承認されました。
同会は今後、情報交換会の開催や当JAの事業やイベントへの参加を計画しています。



あいさつする橋本会長

直売所

3/16

あぐりあ
3周年祭開催
大盛況の2日間



郡山市の当JA農産物直売施設「あぐりあ」は、開店3周年を記念して「あぐりあ3周年祭」を開き、5,051名が来場し、1,388万円の売り上げを記録しました。
周年祭では、地元の新鮮農産物や福島県産ブランド肉、鮮魚の特売のほか、地元農家のいちごを豊富に取り揃えたいちごまつりや味噌すくい、野菜の詰め放題など農産物直売施設ならではの企画を催し、多くの来場客が買い求めました。

また、キッチンカーの出店や駅弁まつりなど様々なイベントを実施。その他、3,000円以上買い物をした来場客を対象に、あさか舞コシヒカリ(30kg)や豪華賞品が当たる「ガラポン抽選会」を行い来場客を楽しませました。さらに、同市の当JA農産物直売所「旬の庭」が協賛セールを行い周年祭を盛り上げました。

あぐりあの遠藤基州店長は「皆さまのおかげで3周年を迎えることができた。今後とも新鮮な農産物の販売やイベントの開催を行っていくので、変わらぬご愛顧をお願いいたします」と話しました。



野菜詰め放題に挑戦する来場客

郡山

3/14

イチジクの
生育期に向け
現地指導会



郡山統括センターは、大槻町と三穂田町でイチジク現地指導会を開き、郡山地区いちじく生産部会の部会員、県中農林事務所、当JA職員ら10名が参加しました。
同部会は現在、部会員43名、作付面積約8ヘクタールとなっており、「ホワイトゼノア」を中心に加工用イチジクを栽培管理しています。

指導会では、大槻町の荒川正和さんと三穂田町の宗形義久さんのほ場を訪れ、今後の栽培管理について確認を行いました。
県中農林事務所職員が成木の目標樹形、幼木・若木の整枝・剪定、施肥、土壌管理について説明しました。その後、実際にイチジクの主枝候補枝の切り戻し剪定を指導しました。

参加した部会員からは、4月以降の霜の被害や今後の芯止めのタイミングについて質問がありました。
力丸祐一同部会長は「早い人は今年から出荷が始まる。卸売業者から取り扱いの声もかかっている。良いものを作り販売につなげよう」と話しました。



指導する県中農林事務所職員(左)

郡山

3/25

ASAKAMA1887
温泉で種もみ温湯消毒



当JA郡山地区とこおりやま食のブランド推進協議会は、最高級ブランド米「ASAKAMA1887」の種もみの温湯消毒に使用する磐梯熱海温泉の水汲み、ASA KAMA I 887 生産部会員9名で行いました。

同米は特別栽培米で、農薬や化学肥料の使用を減らし作付することを目的に農薬を使用しない温湯消毒を実施しています。

同部会では2020年から試験的に同温泉水を使用し、一般的な温湯消毒より苗の根張りや病気にも強くなるなどの効果が期待されます。
汲んだ温泉水は60℃に温め、10分間種もみを浸し、温湯消毒します。

磐梯熱海温泉は約800年前に開湯したとされ、泉質はアルカリ性単純泉、無色透明、無味無臭で「美肌の湯」として親しまれ、やけどや外傷、皮膚病などに効能がある名湯



湯を汲む部会員ら

として古くから知られています。
同部会の古川弘作部会長は「昨年は猛暑により、栽培基準をクリアすることが難しかった。地元の名湯磐梯熱海温泉を使い、安心しておいしい最高級米を作り上げていきたい」と話しました。



JA福島さくらのとれたて情報サイト「TORETATE」から最新情報をcheck!

たむら

3/23

たむら地区女性部
通常総会開催

たむら地区女性部は、たむら統括センターにて第9回通常総会を開き、女性部員や当JA役員ら53名が出席しました。

総会では2023年度の事業報告並びに収支決算の承認、2024年度の事業計画並びに収支予算の設定など全3議案が提出され、全会一致で承認されました。

同女性部は、女性部長会議のほか、女性大学や「健康ウォーキング」「花育活動」など、活発に活動しており、今後も組織活動の充実に向けた取り組みを計画しています。

また2021年〜2022年度に役員を務めた泉田ひろみさん（大越総支部）、荒井花江さん（小野総支部）、吉田悦子さん（常葉総支部）へ感謝状を贈呈しました。

橋本洋子部長は、「地域活動を通して部員みんなで結束を固めて女性部の活動を盛り上げていきたい」と話しました。



総会の様子



ふたば

3/22

葛尾村伝統食
凍み餅の販売
始まる

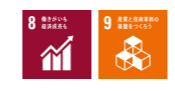
葛尾村で食品加工・販売を行っている「ふるさとのおふくろフーズ」が作った凍み餅の販売を当JAの各直売所で開始しました。凍み餅は、もち米とうるち粉に「ごんぼっば（オヤマボクチ）」とヨモギを混ぜてつき上げ、均等な厚さに切り水に浸して凍らせたもの。屋内で40日ほどつるして乾燥させることによって、うま味が凝縮します。

同社では現在4名で生産加工を行っており、地域の協力もあって今年は9,500連を生産し、震災以前のピーク時の8,800連を700連上回りました。

製造を行う社員は、「今シーズンは暖冬だったこともあり出来が心配されたが、例年通り上々の仕上がりとなっている。少しずつ認知もされてきたことから生産量を震災前や昨年を超えることが出来てうれしく思う。ぜひ皆さんに食べてほしい」と話しました。



凍み餅をPRする社員



いわき

3/11~12

東京新宿ベジフルへいわき
トマトをPR

当JA、JA全農福島、JA全農東京は京浜市場東京新宿ベジフル(株)を訪れ、いわき小名浜菜園産ミニトマト「フラガール」のPRを行いました。

当JAでは今年3月より、「フラガール」を含むいわき市と檜葉町のトマト3種類を「春トマトうらら〜uara〜」と名付け販売強化を図っており、今後同市場との取引を計画しています。

当JA職員は市場関係者へ向け、「ぜひ良い取引を行い、『いわきトマト』の産地名声を高めていきたい」と話し、市場関係者からは「品質の良いものをシーズン通して出荷してほしい」と要望がありました。

翌日は、「サンシャイントマト」のセリの様子や販売されている東京都内の量販店を視察しました。

今後はトッペールスなどをを行い、いわき市産トマトのPRを図っていきます。



サンシャイントマトのセリの様子



営農

3/15~17

ベトナムで
輸出プロモーション実施

当JAと郡山市役所は、ベトナムで郡山市産の梨を販売しているイオングループと連携した輸出促進プロモーションを実施し、現地で同市産品のPRと販売を行いました。

当JAからは、同市産コシヒカリ「あさか舞」を使用したバックごはんを出品しました。当JA営農部の新田耕弘販売流通課長と吉成浩一直接課長は14日、プロモーションに先駆けて現地のイオンモールを視察しました。

当JAでは、管内で生産している梨のベトナム輸出を2017年より海外販路拡大やブランド力向上を目的に実施しています。

二人は販売市場の視察、打合せを行ったほか、日本産青果物の販路拡大に取り組むJETROホーチミン事務所を表敬訪問しました。

今回の訪問を通じて見つけた課題を今後の輸出に生かし、当JA管内産梨の更なる発展を図っていきます。



プロモーションの様子

営農

3/25

凍霜害防ぐ対策徹底を
農作業事故防止運動も

防霜対策本部設置と農作業事故防止運動取組のセレモニーを郡山市の本店で行い、役員約60名が参加しました。

防霜対策本部は県防霜対策本部及び各関係機関、生産部会等と連携を密にし、農産物の凍霜害未然防止を図るため、5月31日まで設置します。

同本部の体制は、本部長に志賀組合長、副本部長に蒲生幸夫専務があたります。

また、各統括センターにおいても同日、防霜対策統括センター本部を設置しました。

霜注意報が発令された際にはいち早く組合員へ周知し、被害が出た際には被害状況を本部へ集積し、その対策にあたります。

農作業事故防止運動は、農作業事故ゼロに向け通年で取り組み、農作業安全重点推進期間として4〜5月の春季期間と、9〜10月の秋季期間に行います。



(左から) 山田賢一専務、蒲生専務、志賀組合長、柳沼智専務、高野順復興専任理事



ふたば

3/7

米の品質向上
を目指して
セミナー開催

当JAふたば南部営農経済センターは、ふたば統括センターで稲作振興セミナーを開き、ふたば地区稲作生産部会、JA全農福島、当JA、関係機関から約40名が参加しました。

セミナーでは、JA全農福島農業技術センターの三浦吉則氏が「土づくりなどによる高温登熟対策や食味向上について」と題して講演を行い、現在の農産物検査が行われるようになった2004年以来過去最低となった2023年産米の一等比率について、高温障害による影響を説明し、健全な水稻育成のための土づくりを推奨しました。

また、(株)むらせの人見洋介氏が「米をめぐる状況と今求められている米について」と題して講演を行い、ふたば地区管内で作付けの多い「天のつぶ」について、卸業者から販売面の現状や今後の展望を聞き取り、生産者の栽培意欲向上に努めたいと話しました。

今後も同営農経済センターは、農産物の品質向上に向けて研修会やセミナーを実施していきます。



セミナーの様子





双葉郡川内村の株式会社緑里で技術員として稲作を担当している遠藤圭悟さんは、農業をしていた祖父が体調を崩し、農家を続けるか家族で話し合った際、農地を荒らしたくないという祖母の気持ちを聞いて、農業に携わることを決意しました。短期大学で農業を学び、2021年同社に入社しました。遠藤さんは自宅の水稻作業を同社に委託しています。

栽培する農作物について

同社に入社してよかったことは、農作物や農機についてすべて知識が



消毒した種籾をネットに移す様子

身に付くことだと話します。音楽を聴いたり、プラモデルを作るのが趣味の遠藤さんは、自分の担当業務の中では田植えや収穫作業が好きで、機械の操作が楽しいと教えてくれました。

一方苦労していることは、家で手伝っていたときと勝手が違うことです。水の管理や除草など、近隣のほ場や住宅に迷惑をかけないよう考えながら作業するのが個人でやる時と異なり、難しいそうです。また、

朝と夕方に水管理しますが、管理するほ場が多く、全ほ場を回るのに半日ほどかかるため、水不足に気付くのが遅れてしまいます。水路が整備されていないほ場では水の流れが悪く、うまく水が入らないことに頭を悩ませています。

同社は米とエゴマのJGAP認証を受けており、認証機関の指導を受けながら細かいところまで徹底して作業しています。同社では、GAPに対応するように営農支援システム

「KSA」を導入して、ほ場を管理しています。電子地図を利用して、住所・面積・所有者情報などを一元管理し、作業している場所の把握が可能です。

また、カメシシの防除や除草にドローンを使用しており、1週間以上かかった作業が3〜4日まで短縮できているそうです。

これからの展望

遠藤さんは今後の目標について、「『KSA』を用いて品質や収量の把握に努め、分析しながら適期作業を行い反収を上げたい」と話しました。同社で栽培した米や加工したエゴマ油、凍みもちは、JAの直売所や双葉郡内の道の駅で販売しています。

遠藤さんが委託している農産物

- 水稻 (ふくひびき) 1.26 ha

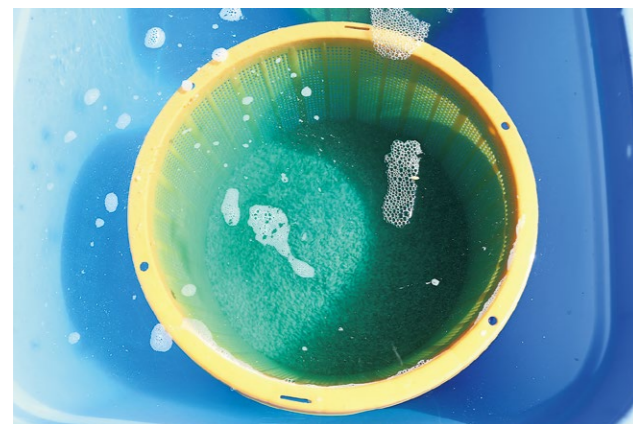
緑里で栽培している農産物

- 水稻 32 ha
- えこま 8.6 ha
- ジュース用トマト 1 ha
- 秋フロッコリー 50 a
- ホウレン草 2 a



株式会社 緑里
遠藤 圭悟さん (右)
川内支店管内

同社農業総括稲作担当の柳田光広さん (左)



種籾消毒の様子





農産物栽培に役立つアドバイス情報を
JA職員がお届けします！



とれたって！

TORETATE アグリ塾



いわき地区

アスパラガス

栽培するうえでの注意点

定植から2~3年で収穫ができ、5月から9月まで収穫されています。アスパラは親株から立茎するので収穫後の管理が大事になります。ハウス栽培では収穫後10月から12月まで休眠期に入り、1月から2月の間を目安に刈り取りをします。また、露地栽培では収穫後、黄化が終了次第、株元を刈り取りします。その後、バーナーで株元を焼き、滅菌処理をします。



近年、春から夏にかけて温暖になります。高温に強い作物ですが、ハウス栽培では日中に天窗、サイドを開口して換気をしたり、遮光材などを活用しましょう。ハウス、露地にかかわらず日中30℃以上になるような日には朝・夕と灌水を2回に分けて行いましょう。



いわき地区
小川営農経済センター
園部 祐希

郡山地区

小松菜

小松菜はカロテン、ビタミンCや鉄分およびカルシウムなどを多く含む、大変優れた栄養野菜です。アクが少なく食べやすく、おひたし、漬物、和え物、炒め物、汁の実など幅広い料理に使えます。周年通して出回っていますが、1、2度霜にあたった小松菜は甘く、栄養価も高くなります。



栽培するうえでの注意点

発芽できる温度は5~35℃と幅広く、低温でも比較的発芽しやすいです。発芽適温の20~25℃では播種後2~3日で発芽しますが、低温だとこの2~3倍の発芽日数となります。播種をするうえでは、バラまきをするよりは条まきで1cmぐらいの深さのまき溝を切って種を1cm間隔ぐらいにまく方が、間引き時に作業しやすくなります。覆土後、板などでよく鎮圧して、土壌水分が逃げないようにします。播種後は、乾燥や強い雨などを防ぐために、ベタかけ資材などを利用するとよいでしょう。肥料は10㎡当たり成分量で窒素150~200g、リン酸、カリはそれぞれ100~150g程度とします。肥料不足のときは本葉2~3枚期に速効性肥料(液肥)を追肥、灌水し、旺盛に育てます。多湿になると軟弱徒長しやすく、病害も発生しやすいので、原則として灌水は本葉3~4枚(草丈約10cm)までとします。生育後半は土壌を乾き気味に保ち、病害や軟弱徒長を防ぐようにします。



生育期間が短いので、薬剤を散布する場合は予防的に本葉2~3枚までにしましょう。萎黄病は土壌病害ですので、発生した畑では連作は避けましょう。なお、収穫では小松菜は間引きした株のように小さくても食べられますので、家庭菜園では適期収穫にこだわりすぎないようにしましょう。詳しくはお近くのJAまでお問い合わせください。



郡山地区
田村営農経済センター
佐藤 宗輔

ふたば地区

水稲 (ハウス管理について)



栽培するうえでの注意点

- 緑化期(苗が緑色を帯びるまで)の管理(播種後2~5日)
 - 灌水は過湿にならないよう控えめに。
 - 1葉期までは強い光に当てないよう注意(白化苗防止)。
 - ハウス内温度は昼間:20~25℃、夜間:15℃。低温時は二重被覆や夕方早めにハウスを閉める対応で、保温に努める(高温による苗焼け、低温によるムレ苗防止)。
- 硬化期(1.5葉期以降)の管理(播種後6~17日)
 - 灌水は1日1回朝にたっぷり行う。土が乾く場合は昼頃に追加灌水(14時頃まで)。
 - 十分陽の光に当て徐々に自然環境にならす。
 - ハウス内温度は昼間:20℃、夜間:10~15℃(2葉期頃は離乳期となり、環境の変化に弱い時期なので注意)。



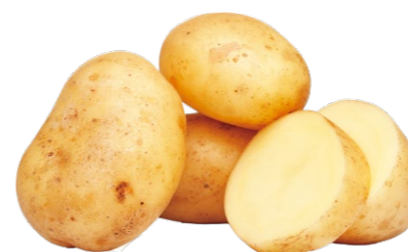
健苗育成には温度管理と水管理が重要です。温度管理の目安は昼間20~25℃(28℃以下)、夜間は10℃以上を保つようにし、ハウス内に入った時、むっと暑さを感じたら換気するようにしましょう。水管理については緑化期は少なめに、硬化期は葉がまかない程度にして過灌水に注意しましょう。温度管理については、温度計を苗と同じ高さに設置しましょう(被覆中は被覆の中に設置)。ハウスの換気は早めにし、遅くても朝7時頃にはハウスを開けるようにしましょう。



ふたば地区
ふたば南部営農経済センター
矢吹 智伯

たむら地区

じゃがいも



栽培するうえでの注意点

比較的簡単に栽培でき、春一番に行うじゃがいもの植付けについて紹介します。
〈病害虫〉
【疫病】 低温で多湿な時や多肥で軟弱に育った場合にも発生が多くなります。
【そうか病】
 ● じゃがいもで代表的な病気で、いも表面にかさぶたのような病斑が出来る。
 ● 連作を避け、未熟な堆肥を使用しないこととアルカリ性資材を控えると病気を防ぐことが出来ます。
【テントウムシダマシ】
 ● 幼虫も成虫も葉をひどく食害することから、早めに殺虫剤で防除します。



冷涼な気候を好むため、晩霜害の恐れが無い限り、春先早めに定植した方が良いでしょう。
 ● 種イモは植え付けの2~3週間前に浴光催芽により芽出しを行うと発芽揃いも良く、その後の生育も良くなります。
 ● 植付後、芽が出てきたら大きめの芽を2~3本程度残して「芽かき」を行い、「土寄せ」を行うことで、イモの肥大や歩留まりを高めることができます。
 ※ 黒マルチを使用する場合は土寄せが出来ないため、植付時の覆土を厚めに高うねとします。
 ● JAではじゃがいもの専用土壌改良剤を取り扱っております。



たむら地区
たむら統括センター営農課
松崎 利一



第75回

JA福島さくら

自己改革の取り組み



地域農業の振興へ 担い手支援担当者進発式

当JAは3月28日、郡山市の本店と各統括センターをテレビ会議でつなぎ、2024年度JA福島さくら担い手支援担当者進発式を開き、担い手担当者22名に辞令を交付しました。



当JA管内の農業は、農業従事者の高齢化や後継者不足が進み、農家の減少が問題視されています。担い手支援担当者は、農家の個別課題の解決や事業の提案を通じて農家との信頼関係を構築し、JA事業拡大に結びつけることを目的に活動しています。2023年度は、担い手支援担当者の目標訪問件数3,780件に対し、131%の4,956件の訪問活動を実施しました。今年度も計画的に活動し、担い手の所得向上や地域農業の維持発展に向けた活動に取り組んでいきます。

式では、志賀組合長から担い手支援担当者を代表し、三穂田営農経済センターの山田智範職員に辞令を手渡しました。山田職員が「担い手支援担当者として、新規就農者への支援の強化と各関係機関と連携した訪問活動を通して絆づくりに努めていく」と決意表明しました。

より良いJAづくりへ 若手・中堅職員が提案 第4期リレーションプロジェクト発足



当JAは3月27日、新事業への取り組みや業務改善に向けた策定、次期中期経営戦略への提案を目的に「JA福島さくらリレーションプロジェクト」を発足しました。様々な視点で意見交換できるよう、各部署より若手・中堅職員18名をメンバーとして選出しました。

このプロジェクトは2021年度より開始し、今年度で第4期目となります。JAを取り巻くさまざまな課題について検討し、組合員・利用者とのつながりを深め魅力あるJAづくりを進めていきます。

同日、郡山市の本店で委嘱状交付式を行い、当JA役員および選任されたメンバー24名が出席しました。メンバーの安齋順子職員は「JA福島さくらがより良い組織となるよう、現場の声を提案していきたい」と話しました。



志賀組合長は「これまでいただいた提言は、当JAの事業計画などの柱として活用されており、メンバーの提言が事業に活かされたことによって職員の意識が変化しているように思う。今後も皆様の活躍を期待している」と話しました。

今後同プロジェクトではCS・ES向上や新規事業について協議を重ね、提案につなげていきます。



Fukushima Engei Giga Danchi

SAKURA

ふくしま園芸 ギガ団地の取り組み

長ねぎ選果調製施設の造成工事現場を確認

志賀組合長をはじめとするJA役員らで構成するいわき長ねぎ選果調製施設建設委員会は3月15日、いわき市で行われている同施設の造成工事の現場を視察し、同委員、JA全農福島、関係機関から約20名が参加しました。造成工事は3月末に完成する予定です。



現地視察する参加者



造成工事現場

いわき統括センターの酒井和哉営業課長と、造成工事を行っている(株)福田組の福田耕司代表取締役が、施設概要と現在の工事の進捗状況を説明しました。その後現場を視察し、完成後のイメージを共有しました。志賀組合長は「造成工事完成に向けて、委員の皆様に進捗状況を見てご確認いただきたい」と話しました。

当JAいわき地区では、長ねぎの生産面積・生産量を確保し、出荷体制を確立するためにふくしま園芸ギガ団地構想を掲げており、生産者の負担軽減、選果・選別作業の省力化、市場への安定した供給を図るため、同施設を設置します。同施設は鉄骨造平屋建て、敷地面積2,950.51㎡、建築面積832.69㎡で、稼働時期は11月～翌年5月を計画しています。



説明を聞く志賀組合長(左)



震災から13年

復興の軌跡

vol. 30

移住大学生が大熊町でキウイ再生に挑戦 株式会社 ReFruits

大熊町で東日本大震災及び東京電力福島第一原発事故発生前に特産品だったキウイの再生に向けた挑戦がはじまりました。同町に移住した大学生2人が立ち上げた株式会社 ReFruits (リフルーツ) では、ほ場の整備が完了し、キウイ苗の定植作業が行われています。同社の代表である原口拓也さん(24)は大阪府出身。神奈川県出身で大学3年生の阿部翔太郎さん(22)と共に、同町下野上の約2.5ヘクタールのほ場を整備しました。

原口さんと阿部さんは2022年に町民の有志で行っていた「おおくまキウイ再生クラブ」に参加し、同町でキウイを栽培し、現在は避難先である千葉県で栽培を続けるフルーツガーデン関本のキウイを食べて感動し、同町での就農を志しました。フルーツガーデン関本の関本元樹さん(24)から手ほどきを受け、3月中旬ごろまでに約600本の苗を定植予定で、順調にいけば3年後の2026年秋ごろに初収穫を迎えます。

原口さんは「10年以上放棄されていた農地での栽培は課題が多いが、一緒に頑張ろうと助けてくれる人が周りにたくさんいてくれるのが大熊の魅力」と話し、「キウイの再生を成功させて、住民の方々に以前のフルーツにあふれていた大熊を思い出してほしい」と意気込みました。



JA福島さくら青年連盟では、農業の担い手として地域農業の振興を図ると共に、地域社会において農業を通じた環境・文化・教育の活動を行っています。



JA福島さくら青年連盟 第9回通常総会開催



当JA青年連盟は3月22日、第9回通常総会を福島市の摺上亭大鳥で開き、盟友32名が出席しました。議案は2023年度の事業報告並びに収支決算書の承認、2024年度の事業計画並びに収支予算の設定、新役員の承認が提出され、全会一致で承認されました。

新役員は次の通りです。(敬称略)

- 委員長 小山幸栄 (郡山)
- 副委員長 助川成光 (いわき)
- 幹事長 佐藤正典 (たむら)



組織紹介 Vol. 24



pickup!

JA福島さくら女性部協議会

JA福島さくら女性部協議会は、加藤満喜子会長を中心に郡山・たむら・いわき・ふたば地区の女性部員2,182名で活動しています。

今年度は、女性部リーダー研修やJA常勤役員との懇談会、健康寿命100歳当コンテストの他、花育活動を実施します。また、NHKラジオ第1で放送されている「ふくどん!」(福島県域で毎週木曜日放送)中のコーナー「絶品市場」への出演を予定しています。当JA女性部協議会

は、今後も「食と農」の大切さを広く伝え、健康管理、教育文化活動など幅広い交流活動を展開しながら、地域社会から期待される組織活動に取り組んでいきます。どなたでも参加できますので、皆さんも一緒に活動しませんか?



将来の夢は 魚屋さんになることです



喜久田支店管内

ゆきもと たいせい くん (8歳)
行本 大晟

父 行本 英幸さん
母 行本 貞さん

- ❁ 長所 ー まじめなところ、やさしいところ
- ❁ 今ハマっていること ドラえもん
- ❁ ご両親からひと言 魚の勉強をして、魚屋さんになってください。



さとう よいちろう さん
としこ 敏子 さんご夫婦
佐藤 與一郎

円満の秘訣は 自由に楽しく 生きること

今回ご紹介するのは、たむら地区船引支店管内の佐藤與一郎さん・敏子さんご夫婦です。與一郎さんは農家の長男として育ち、以前は兼業農家で製造会社に勤務していました。現在は、お二人で切り花、ネギ、干し芋などを栽培・製造し、出荷しています。お二人の趣味は旅行で、最近四国と北海道を旅しました。また、敏子さんはオカリナの演奏を始めたそうです。今年結婚56年目を迎えるお二人の夫婦円満の秘訣は、お互いに干渉しないで自由に楽しむことだと教えてくれました。





三つ星★レシピ



Three star recipe

vol.158 小松菜のガーリック炒め

材料 4人分

- 小松菜 300g
- ベーコン 5枚
- カニカマ 5本
- 卵 2個
- マヨネーズ 大さじ2
- ニンニク 1片
- オリーブオイル 適量
- 塩コショウ 少々

- 1 カニカマを好みの太さに割く。
- 2 ニンニクをみじん切りにする。ベーコンはカニカマと同じくらいの大きさに切る。
- 3 小松菜を3cmの長さに切り、茎と葉に分ける。
- 4 卵とマヨネーズを混ぜておく。
- 5 フライパンにオリーブオイルを熱し、②のニンニクとベーコンを炒め、③の小松菜の茎も加えてさらに炒める。
- 6 炒めた⑤をフライパンの片側に寄せ、空いたところに④を流し、③の小松菜の葉と①のカニカマを加えて加熱する。
- 7 全体を炒め、塩コショウで味付けをして出来上がり。



小松菜は新タマネギを代用してもおいしくできます。ベーコンを炒めるタイミングで砂糖を加えると、辛味を抑えられますよ。



vol.159 大豆の七味漬け

- 1 大豆を一晩水につけておく。
- 2 漬けたれの材料を混ぜる。
- 3 ①の大豆をこめ油できつね色になるまで揚げたら、②のたれに漬ける。
- 4 スルメと昆布を細かく刻む。大根、ニンジンはいちょう切りにし、全てたれに漬ける。
- 4 3〜4日くらい漬けたら完成。大豆を器に盛りつけ、千切りしたゆずの皮を乗せて出来上がり。



ゆずの皮をトッピングすると彩りもよくなり、爽やかな香りでさっぱりと食べられますよ。



材料

- 大豆 1カップ(150g)
- こめ油 適量
- スルメ 1/2枚
- だし昆布 10cm
- ニンジン 1本(中)
- 大根 1本(中)
- ゆずの皮 少々

漬けたれの材料

- ◎ 醤油 2カップ
- ◎ めんつゆ 1カップ
- ◎ 三温糖 40g
- ◎ 酢 100ml
- ◎ みりん 50ml

考案者からひとこと

小松菜のガーリック炒めは、ニンニクの風味が効いていくだけでも食べられます。大豆の七味漬けはこめ油で揚げた大豆が香ばしく、食欲をそそる仕上がり。どちらもおすすめレシピなので、ご家庭でもぜひ作ってみてください。

レシピ考案 いわき地区女性部 渡辺支部 遠藤 ヨシ子さん



vol.156 かんたん酢豚

材料 4人分

- 市販のカット野菜 (もやし・ニンジン・玉ねぎ・キャベツ・小松菜など、数種類入りのもの) 2袋
- 豚コマ切れ肉 400g
- 片栗粉 大さじ2
- こめ油(サラダ油) 大さじ1
- 塩・黒コショウ 各適量
- ミノトマト 6個
- レタス 適量(5枚程)
- ◎ トマトケチャップ・酢・水 各大さじ2
- ◎ 醤油・砂糖・片栗粉 各大さじ1

- 1 フライパンにこめ油を中火で熱し、カット野菜を入れてさっと炒めたら別皿に移す。
- 2 豚肉を食べやすい大きさに切り、塩・黒コショウを振って片栗粉をまぶす。
- 3 ①のフライパンにこめ油を足して強火で熱し、豚肉を広げて入れ、両面を焼く。焼き色がついたら余分な油をふき取り、交ぜ合わせたAを加えてからめる。
- 4 ①の野菜を戻し入れ、サッと火を入れて完成。皿に敷いたレタスに盛り付け、ミノトマトを添えて出来上がり。



vol.157 からめて簡単! きのこシュウマイ

材料 4人分

- 豚ひき肉 250g
- シュウマイの皮 1袋
- キャベツ 適量(3枚程度)
- ミノトマト 8個
- ◎ えのき 1袋
- ◎ しょうが汁(チューブも可) 小さじ1
- ◎ 塩 適量
- ◎ きび糖 小さじ1
- ◎ 醤油・ごま油 各小さじ2



醤油などお好きな調味料で食べてみてください。ポン酢で食べても美味しいですよ。



考案者からひとこと

普通に作ると時間のかかってしまう料理を、おいしく手軽に作れるレシピです。野菜やきのこをたっぷり使っているので栄養満点。ご家庭でもぜひお試しください。

レシピ考案 郡山地区女性部 日和田支部

(左から) 浅野 雅子さん、増子 八重子さん、渡辺 喜恵子さん





野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの

フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子

パッションフルーツ

甘酸っぱさと香りが魅力の南国果実

食べ方・楽しみ方

食べる数時間前に冷蔵庫に入れ
冷やしてから食べるとおいしい!

皮ごと切り、種を包むゼリー
状の果肉と果汁を味わう

種にも栄養が
種をかみ砕きながら食感を楽しむ
かまずに喉越しを楽しむのも良い



ヨーグルトやアイスのソース
ドレッシング、ジャムやジュース、
スムージー、ケーキなどに利用



パッションフルーツのいろいろ

国内でも鹿児島県や沖縄県を中心に東京都(小笠原)、千葉県(館山)など温暖な地域で栽培されている。

- 赤紫色種**
日本で一番多く流通している品種。熟すと深い褐色
に黄色種に比べ酸味が優しく甘さ強い
- 黄色種**
紫色系に比べやや酸味が強い。主に加工用として
使われる

パッションフルーツのチカラ

- β-カロテン**
免疫力を高め
風邪予防に
美肌効果や老化予防
生活習慣病予防に
- ビタミンC**
生活習慣病の予防
美肌効果に期待
- カリウム**
むくみ改善、脳梗塞
心筋梗塞などの予防に
- ビタミンB6**
貧血や肌荒れ
予防に
- ナイアシン**
皮膚や粘膜の
健康維持に
- 葉酸**
胎児の健全な発育
貧血や認知症予防に

パッションフルーツのヒミツ

名の由来
「パッション=情熱」と思われがちだが、
花の形がキリストの受難(パッション)を
ほうふつとさせることから

和名「クダモノケイソウ」
花が時計の文字盤を
ほうふつとさせることから

**ハワイでの別名
「リリコイ」**
パンケーキやデザート
のソースなどに幅広く使用

パッションフルーツのプロフィール

- 【分類】トケイソウ科トケイソウ属
- 【原産地】南米
- 【おいしい時期(旬)】2~10月ごろ
- 【主な栄養成分】ベータカロテン、カリウム、
ナイアシン、葉酸、ビタミンB6、ビタミンCなど

解説：KAORU

選び方

- 全体的に濃く色づいている
- 皮につやと張りがある
- 大きな傷や割れ目がない
- ずっしりと重い

保存方法

基本的には購入後すぐに食べられる

追熟

柔らかくなり香りと甘みが増す
常温で直射日光の当たらない風通しが良い場所
に3~7日程度置く

皮の表面にしわが入り、
香りが強くなったなら食べ頃

冷蔵保存

食品用保存袋に入れ
冷蔵庫の野菜室へ

冷凍保存

食品用保存袋に入れ冷凍庫へ
凍ったままシャーベットとして

果肉と果汁だけを
取り出して冷凍もOK

アイスやヨーグルトの
トッピング、ジュースに

vol. 35

4月の*

オススメ農産物

JA福島さくら管内

いわき地区のオススメ農産物 & 生産者

草餅 草野 繁子さん



自家栽培しているやまごぼう(オヤマボクチ)とヨモギを混ぜて作る草餅は、添加物が一切入っていない自然食品で、食物繊維もたくさん入っているので健康にとっても良いです。ラップを敷いたお皿に草餅をのせて電子レンジで温めたり、油を引いたフライパンにのせ、ふたを閉めて1分程度焼くとすぐ食べることができます。エゴマをまぶしたり、砂糖醤油で食べるととても美味しいので、ぜひ食べてみてください。

こだわりポイント

代々受け継がれている草餅。春~夏にかけてやまごぼうとヨモギを収穫し、干すところから冬に餅を作って混ぜるところまで約1年かけて、愛情を込めて作ります。食べた方から「美味しかったよ」と言われるのがとても励みになっています。



新鮮やさい館 好間店

【責任者】鈴木 幸廣

地元産の旬な農産物をご準備して、皆様のお越しをお待ちしております。生産者の方が丹精込めて育てた安全安心な農産物を多数取り揃えており、季節に応じたイベントやフェアを準備しております。



おすすめポイント

採れたての新鮮な地元野菜や手作りの加工品などを取りそろえたJA福島さくらの農産物直売所。季節ごとに様々ないわきの旬の商品が並びます。

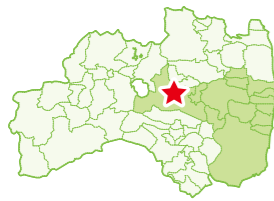
- 所在地** 福島県いわき市好間町中好間字下川原39
- 営業時間** 9:30~17:00
- 定休日** 毎月第3水曜日、年末年始(12/31~1/4)
- お問合せ** ☎ 0246-38-8238

Googleマップ



上空から見る 西田支店

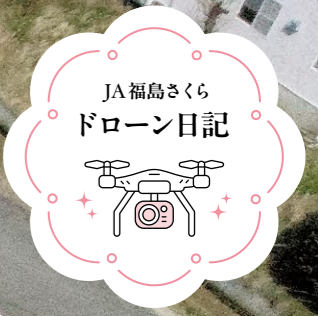
昨年11月、旧支店と同じ敷地内に新装開店した西田支店。
敷地面積1829.74㎡、延べ床面積241.8㎡で、店内は木目調の床で温かみのある内装となっています。
広々とした駐車場にはJA-SSが隣接しています。



撮影地
郡山市
西田支店
上空



ドローン日記は、JA福島さくらの公式YouTube「さくらちゃんネル」でも配信中!



生産者のみなさまへ 水稲用一発肥料には、プラスチックが使われています!!

被覆肥料殻の水田外への流出防止にご協力を!

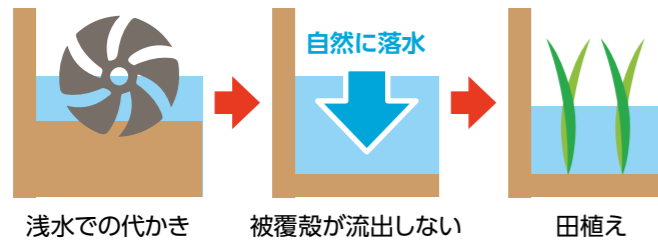
対策のポイント

殻を流さないための対策

- **均平化** 入水前に田面はできるだけ均平に。
- **畦畔管理** 畔が崩れていないか確認し排水溝には止水板を設置します。
- **入水量** 大部分の地表が見えるぐらい浅めの入水にしましょう。
- **自然落水** 移植前の落水は行わず自然落水により水位を調整しましょう。



浅水代かき



落水せず、当日～数日のうちに移植をしましょう!

製造メーカー・全農による共同研究・開発

- ① 環境にも配慮するため、光や微生物の働きにより土壌中に崩壊・分解しやすくなるように各メーカー工夫をしていますが、分解するまでかなりの時間がかかります。
- ② より速やかに分解させる技術の確立を目指し、メーカーと協力して研究開発に取り組んでいます。



「持続可能な世界」の実現に向けた取り組みに参加しています。

環境を守っていくために

被覆肥料はプラスチック等で肥料をコーティングしているため、肥効の調節が可能です。施肥回数減による軽労化、施肥量の削減、養分の流出防止などの利点がありますが、一方で肥料成分が溶出した後の被膜殻が河川や海へ流出することが問題になっています。



被覆肥料の殻

被覆肥料のプラスチック殻は水田から流出させないようにしましょう!



皮膜殻流出の対策をお願いします

移植時期 代かきによって巻き上げられた殻が移植前の落水時に流れ出てしまいます



5月の

12星座占い

Horoscope

おひつじ座

3/21~4/19

【全体運】あれもこれもと気がせきがち。行動力に恵まれています。全部行うのは大変。クオリティーを保てる範囲に絞って
【健康運】筋力アップのチャンス！頭痛、歯痛は早めに対処を
【幸運の食べ物】シタケ

おうし座

4/20~5/20

【全体運】非常に勢いがあります。無理が通るときなので、よく考えて行動を。周りへの配慮が幸運を招きます。外食が吉
【健康運】音楽鑑賞でリラックス。ハーブティーもお薦め
【幸運の食べ物】新ゴボウ

ふたご座

5/21~6/21

【全体運】観劇やコンサートを楽しめます。友人と出かければ会話も盛り上がり、仲も深まりそう。仕事は下旬から効率アップ
【健康運】友人と一緒に話題の健康法を試してみよう
【幸運の食べ物】カブ

かに座

6/22~7/22

【全体運】ちょっとした発見がうれしい月。趣味や友人との時間を増やして。豊かな時間を過ごせませう。技能習得の勉強が吉
【健康運】頑張り過ぎはけがのもと。休憩を入れてリフレッシュ
【幸運の食べ物】キクラゲ

しし座

7/23~8/22

【全体運】やりがいを感じるものにとっても忙しそう。スケジュールを調整し仕事と遊びのバランスを取るとり多い月に
【健康運】スポーツを楽しんで。ハードなトレーニングもOK
【幸運の食べ物】サンショウ

おとめ座

8/23~9/22

【全体運】視野が開け、困り事は解決へと向かいます。人の意見を取り入れて。違う発想で動けば良い展開が待っているはず
【健康運】睡眠はしっかり取って。ホルモンバランスに留意を
【幸運の食べ物】クレソン

てんびん座

9/23~10/23

【全体運】周囲からの視線が気になる。八方丸くは取まらないので妥協点を見いだして。1人で背負い込み過ぎないように
【健康運】適度な運動とバランスの良い食事が味方
【幸運の食べ物】ゼンマイ

さそり座

10/24~11/22

【全体運】注目されて大変そうですがメリットもあります。やりたいことをアピールして。力を貸してくれる人が現れるはず
【健康運】発酵食品を取るよう心がけて。デトックスも◎
【幸運の食べ物】ナガイモ

いて座

11/23~12/21

【全体運】整理整頓を心がけて。掃除に力を入れると人間関係も整ってきます。去る者は追わないことも大切。連絡は早めに
【健康運】ランニングなど有酸素運動で心肺機能を高めて
【幸運の食べ物】ニンニク

やぎ座

12/22~1/19

【全体運】難しい問題はあるものの一つ一つ解決していくことで達成感を得られます。追い風が吹くときなので諦めないで
【健康運】バランス運動を取り入れて。転倒やけがを予防
【幸運の食べ物】ニラ

みずがめ座

1/20~2/18

【全体運】運気は次第に勢いを取り戻します。状況が変わってくるのを待つのも良い方法。頭の中を整理してみましょう
【健康運】散歩やハイキング。景色を楽しみながら体を動かして
【幸運の食べ物】コゴミ

うお座

2/19~3/20

【全体運】高め安定運へと移行します。やるべきことがはっきりしてきて動きやすくなります。目標を決め優先順位を付けて
【健康運】食事はよくかんで。肥満や虫歯予防の効果も
【幸運の食べ物】ルッコラ

出題者/ニコリ

クロスワードパズル

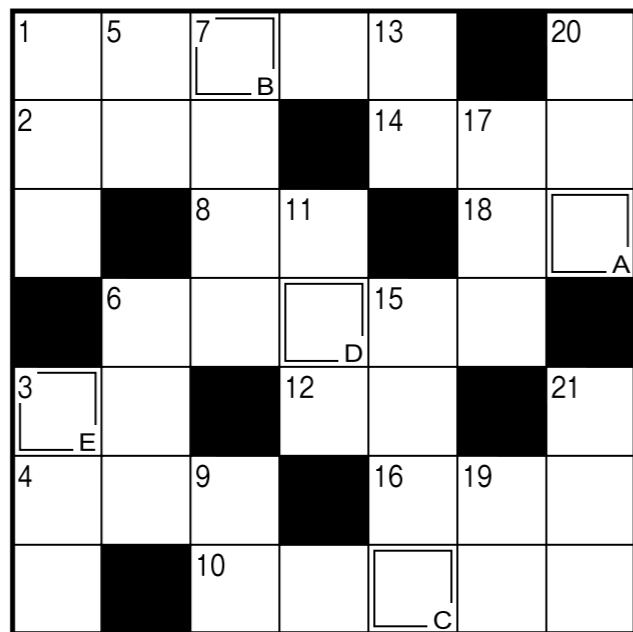
二重マスの文字をA~Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？正解者の中から抽選で10名様に、記念品をプレゼント！

ヨコの力ギ

- ① 冬はウインター、春は…
- ② 天ぷらやフライに付けられています
- ③ 煮物を作るときにすくうこともあります
- ④ 水中をふわふわと漂う生き物
- ⑤ 平面は2次元、立体は…
- ⑧ 桃太郎がきび団子を着けている場所
- ⑩ 入学式で胸に着けるお母さんも
- ⑫ メジロやヒヨドリが吸うもの
- ⑭ 関東 —、— 裁判所
- ⑯ 漢字で書くと土筆。春の山菜です
- ⑰ オン反対語

タテの力ギ

- ① ゴルフプレーヤーがカードに記録します
- ② 眠いときに出来ます
- ③ アマではありません
- ④ お花見といえばこの花
- ⑤ テレビやエアコンの操作に使います
- ⑥ お酒は飲めません
- ⑦ みそ汁の具にしてもおいしい二枚貝
- ⑧ ストレスがたまるとこぼしたくなることも
- ⑨ ダブルプレーともいいます
- ⑩ 湯が冷めないよう — ポットに入れた
- ⑪ 当たりかな、外れかな
- ⑫ 山梨県の県庁所在地である市
- ⑬ 馬に乗る人のこと



応募締切 5/10 (消印有効)

郵便ハガキに①クイズの答え ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥広報紙へのご意見や感想を書いて応募ください。正解者の中から抽選で10名様に記念品をプレゼント！皆さまのご応募をお待ちしております。

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
「クロスワードパズル」係

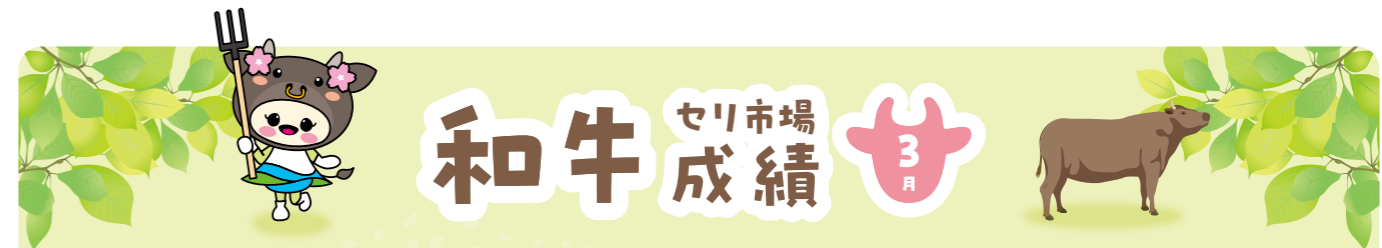
※ご記入いただいた個人情報は、記念品の発送にのみ使用いたします。なお、当選者の発表は記念品の発送をもって代えさせていただきますので、ご了承ください。

先月号の答え

ウ シ オ ジ ル

ハ ル ヤ ス ミ マ
ア マ ヨ ウ シ
ノ ト ウ シ ユ
ド カ オ リ マ
ジ ア マ リ シ ロ
マ ジ メ ノ キ
ン シ ヨ ウ シ ヨ

正解者の皆様、おめでとうございます！



和牛 成績

3月

JA福島さくら実績 (令和6年3月5日~6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	平均日齢	前月価格	前月比
雌	113	472,708	792,000	232,100	294	1,607	289	492,227	△ 19,519
去勢	126	626,240	953,700	239,800	319	1,960	287	611,153	15,087
計	239	553,650	953,700	239,800	308	1,800	288	560,185	△ 6,535

株式会社 JA 和牛ファーム福島さくら実績 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	平均日齢	前月価格	前月比
雌	—	—	—	—	—	—	—	550,000	△ 550,000
去勢	2	671,550	706,200	636,900	334	2,011	280	708,950	△ 37,400
計	2	671,550	706,200	636,900	334	2,011	280	629,475	42,075

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	平均日齢	前月価格	前月比
雌	318	481,914	886,600	101,200	295	1,632	287	486,059	△ 4,145
去勢	402	622,693	1,104,400	231,000	320	1,949	284	625,568	△ 2,875
計	720	560,516	1,104,400	101,200	309	1,815	285	565,025	△ 4,509

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

アーマ・テラス 今月のおすすめメニュー

4月のおすすめ
丸ごと玉葱の
じっくり2時間ロースト



新タマネギを丸ごと使用した
シンプルかつ上品な味わいの
贅沢な一品です♪

¥345 (税込)

アーマ・テラス あぐりあ店
郡山市安積町成田一丁目20-1 (あぐりあ内)
☎024-973-8528 営業時間/10:00~19:00



底をくり抜いた新タマネギを塩で味付け、白ワインをかけてじっくり2時間蒸し焼きにしました。あぐりあのお総菜コーナーで販売中。温めてそのまま食べるのももちろん、チーズをかけたリカレーやグラタン、スープにアレンジしてもおいしいですよ♪

決議事項

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 議案第1号 令和6年度 内部監査計画について | 議案第9号 令和5年度 減損会計グルーピングについて |
| 議案第2号 令和6年度コンプライアンス・プログラムについて | 議案第10号 郡山地区第1号通所事業運営規程の一部変更について |
| 議案第3号 特別管理債権の償却について | 議案第11号 借入金の最高限度について |
| 議案第4号 役員賠償責任保険契約の決定について | 議案第12号 令和6年度余裕金運用方針および運用計画額について |
| 議案第5号 出資金の減口について | 議案第13号 貸付業務規程の一部変更ならびに個別要領の廃止について |
| 議案第6号 令和5年度 年度未賞与支給について | 議案第14号 理事に対する貯金・共済担保貸付について |
| 議案第7号 子会社の役員派遣について | |
| 議案第8号 令和6年度 自己改革工程表 (KPI) について | |

報告事項

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| (1) 令和6年度監事監査計画について | (10) 農産物の自主回収に係る経過報告について |
| (2) 令和5年度 決算監事監査の実施について | (11) 令和5年度担い手支援活動報告について |
| (3) 内部監査(食の安全・安心確保業務)の結果について | (12) 令和6年度第1四半期余裕金運用方針および運用計画額について |
| (4) JA福島さくら再発防止策取り組みの進捗について | (13) JA住宅ローンの特別金利設定について |
| (5) 農畜産物等損害賠償請求・支払状況について | (14) JA小口ローンの特別金利設定について |
| (6) 令和6年度 定期人事異動内示について | (15) 1月末事業実績について |
| (7) 職員募集要項について | (16) 組合員の加入および脱退状況について |
| (8) 「さくらウェイ」の設定について | |
| (9) 令和5年度決算見込みについて | |

各議案とも原案通り可決決定致しました。

JA福島さくらの概要

組合員数	事業実績
正 38,339人 准 33,269人	貯金 651,015百万円 貸出金 183,638百万円 販売取扱高 13,992百万円 購買取扱高 7,855百万円
出資金 8,831百万円	(2024年2月末 現在)

相続・資産運用相談会のご案内

専門家が皆様のご相談をお受けいたします! (秘密厳守)

※相談は、完全予約制となります。各JA支店でご予約下さい。

2024 開催日 **5月15日** 水
会場 JA福島さくら本店 3F第4会議室 (郡山市朝日二丁目14-7)
時間 **13:30~15:00**

お問合せ 福島さくら農業協同組合 金融部 資産管理課 ☎024-921-0535

編集後記



編集担当 K

広報誌「さくら」4月号のデザインをリニューアルしました。広報を担当して2年目、今後も皆様に楽しんで読んでもらえる広報誌を作っていきたいと思えます。また、広報誌を通して福島さくらの魅力や各種活動など様々な情報を届けてまいります。



編集担当 W

今年は3月でも降雪があり、春を楽しみにしている私は天候に踊らされています。そんな中でも田村市の当JA農産物直売所ふせるたむらでは、季節限定のさくらジェラートを販売しており、一足早く春気分を味わえます! 皆さんぜひ食べてみてください!

読者のこえ

写真



中田町赤沼中井田の桜(郡山市大和田貞美さんの作品)

J A福島さくらたむら地区女性部かわら版が目にとまりました。各地区の女性部の皆さんが活発に活動されキラキラ輝いています。写真の中には知人が何人かおりました。頑張っている姿に「力」をもらいました。(三春町 Sさん)

編集担当より 各地区女性部の皆さんはとも活発に活動されていて、元気をもらおうと同時に、自分も頑張らなきゃ!という気持ちになります。お知らせの方がいるとさらに元気をもらえますよね。女性部の皆様のパワーをこれからも広報誌を通じて読者の皆様へ届けていきたいと思います!

年々野菜作りがたのしくなってきた、兄弟、妹、娘家族が、米や農作物をたのしみにし

てとってもおいしいと言ってくれるので仕事があたのしみです。今年も米作り頑張るぞ〜! (小野町 Yさん)

編集担当より 愛情込めて作ったものを美味しいと食べてもらえるのはとても嬉しいことです。すね、そして、もう側も美味しいお米や野菜をもらってとても嬉しい気持ちになるはず。今年もYさんのお米や野菜がたくさん実ることを私も願っております!

フルーツパラダイスのアポカドを見て森のパターという栄養素にびっくりしました。スーパーなどで名前や形はわかっています。たがなかなか食べようと思いませんでした。くわしい説明で理解できましたので食してみたいと思います、ありがとうございます。(いわき市 Sさん)

編集担当より スーパーで見かけても、食べ方などが分からないとなかなか手に取ることができないですね。広報誌がアポカドを食べるきっかけになったこととても嬉しく思います。これからの様々な野菜や果物の紹介を掲載していきますので、よろしくお願いたします!

『冬花衣』の記事はワクワクしました。大好きなプロッコリーの栄養価とびんりのケールを組み合わせるとどんな味になるでしょう。我が家のプロッコリーを食べている孫たちには味見させたいな。(いわき市 Tさん)

べてみてください!

春の訪れを何で感じますか?昔は土手や道端につくしがあって取って食べたりのですが、最近道も舗装され見なくなりました。食べるのうれしいですね。早く暖かくなってほしいです。(愛知県 Kさん)

編集担当より Kさんのおっしゃる通り、今では道端でつくしを見かけることがなくなりました。意識はしていませんでしたが、ふと思いつくと何だか寂しい気持ちになります。私は、外を歩いている時に春の暖かい匂いを感じる春だなあと嬉しい気持ちになります。たまに帰り道に大きく深呼吸をして、春はまだかなと心待ちにしているところです。

川柳

トラクター

俺の出番と腕捲る

(郡山市 柳沼幸三さんの作品)

春うらら

待ってる子供ランドセル

(郡山市 宗形文字子さんの作品)

雪が解け

土手に群れなす福の花

(いわき市 新妻吉人さんの作品)

絵葉書



(いわき市 久野敏子さんの作品)

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!

故郷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、ご自由にお送りください。掲載された方には記念品を贈呈いたします。 ※お便りの掲載者とクイズの当選者は異なります。

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 kikaku@ja-fsakura.or.jp

※応募された作品は返却できませんので、予めご了承ください。



最大

3,000円 (税込)

おトクキャンペーン

JAでんきへの新規お申込みで
3ヶ月間 毎月1,000円(税込)おトク!

※キャンペーンを終了する場合は、終了から1カ月前までに
全農エネルギー株式会社 of JAでんき公式ホームページにて告知いたします

注意事項

1. キャンペーン期間内に新規お申込みいただいた方が対象です。
2. 電気料金の割引は3ヶ月の間で、毎月1,000円(税込)を割引いたします(1,000円(税込)割引×3ヶ月間=3,000円(税込))。
3. 割引対象月の電気料金が1,000円(税込)に満たない場合はその電気料金を上限とし、割引の残額は翌月に持ち越ししません。
4. 引っ越し等で検針日以外からの開始となった場合は、翌月を割引対象月の1ヶ月目とします。
5. その他詳細は、裏面の「電気料金メニュー付帯定義書(低圧)【JAでんき 新規契約割引】」をご確認ください。

お問合せは各営農経済センター、店舗へお願いいたします

湖から洋へ、地域をつなぐ広報誌さくら 4月号
【編集・発行】令和6年4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 ☎024-922-3733

JA 福島さくらは様々な形で
情報を発信しています!

公式HP



LINE



YouTube



facebook



Instagram



とれたって! ✿
TORETATE
JA 福島さくらの
最新情報サイト

