

JA古川広報誌



No.329

夢ふる

ゆめふる

2025

9

September



新総代500人を選出

米

「ササ」える

大崎市古川師山

渡邊祐紀 さん

(31歳)

根強い人気を誇る「ササニシキ」、大崎地域のブランド米「ささ結」。
これらの生産を「ササ(支)」える生産者の皆さんを、その横顔とともに紹介します。

栽培品目
● ささ結 9.5畝
● ひとめぼれ 1畝
● つや姫 50畝
● 牧草 15畝
● ナス(ハウス・路地) 460坪

「ささ結」の生産拡大に 努める

「『ささ結』と言ったら宮城県大崎市、と言われるくらい、地元の米を多くの人に知ってもらいたい」と話す渡邊祐紀さん。幼い頃から農業に触れてきたことで、この道に進みたいと考えるようになり、高校卒業と同時に祖父の後を継ぐ形で就農しました。

24才の時に祖父から経営を引き継ぎ、現在は祐紀さんが中心となって米作りに取り組んでいます。令和6年からはJAG古川ブランド米研究会の会長を務めています。

「大崎市のブランド米を拡大させたい」と、「ささ結」が誕生した初年度から栽培をはじめ、今年で10

年目を迎えました。JAのバックアップもあり、作付面積は9.5畝まで拡大しています。

栽培上、追肥ができないことから種まき・育苗・定植前の土づくりと、東北194号を「ささ結」として認証を受けるために施肥管理に気を配っています。「今年は水不足で生育が思うようにいかなかったが、高温にも耐え、穂がついて実ってくれた」と安堵の表情を見せました。

決められた栽培方法の中で、いかに良質な米が作れるかが問われる中、「ささ結」として認証された時の喜びはひとしおです。「『ささ結』の栽培で困った時には、早急に対応してくれる営農指導員には感謝している」と話してくれました。

友人との旅行でリフレッシュ

若手農家として日々農作業に励む一方で、ラジコンやキャンプ、旅行を楽しんでいるそうです。高校時代の同級生で、同じく農業に携わる仲間と毎年日本各地へ旅行に出かけています。

数年前には福岡県の太宰府天満宮を訪問し、温泉を満喫したという祐紀さん。特に、映画「千と千尋の神隠し」を彷彿させる湯張りシステムを採用した温泉施設では「木札を刺すとお湯が出てきて、本当に映画みたいだった。仕事以外で自然に触れて癒された」と話していました。

今後は「『ささ結』のネームバリューをもっと広めていきたい」と米の生産を「ササ」える祐紀さんです。

Contents

今月の
目次

今月の
表紙

今月の表紙は8月18日に行われた極早生種「五百川」の稲刈りの様子です。
詳細は6ページのトピックスで紹介しています。

- 2 米を「ササ」える
- 4 新総代500人を選出
- 6 JATピックス
- 8 営農インフォメーション
- 11 スマイルさん
- 12 インフォメーション
- 14 おたより紹介
クロスワード
- 16 グルメリレー

夢ふる

9
月号
2025
Vol.329



10年以上地域農業を支える祐紀さん



お気に入りのラジコンカー



趣味の旅行で北海道、福岡県の太宰府天満宮を訪れた際の写真



新総代500人を選出

女性総代は27人

本JAは総代の任期満了（9月1日）に伴い、7月30日～8月6日まで候補者の届け出の受付を行いました。8月6日に選挙会を開き、候補者数が総代定数通りの500人であったため、候補者全員が無投票当選と決定いたしました。

また、今回の選挙で27人（改選前26人）の女性総代が選出されました。就任日は9月2日から、任期は3年です。

門小千草関相加早野佐櫻大佐鈴佐綱黒佐小小三結相佐紺大伊佐中佐藤佐徳千菊永	中央地区
間関葉刈澤藤坂田木井益木木藤田沼木野野浦城澤木野保藤木條木本木江葉地塚	
一幸達憲孝幸百一英常正孝郁富敬真良智善喜孝寛明記裕良直政静	
浩一也良浩一人夫夫治清紀郎雄雄一二一進章信男一悦美朗一司隆昭壽男朗学清優	

大佐細加三手洩氏茂佐佐佐佐齋齋	敷玉地区	石石遠佐佐早青早齋加齊早早菅喜佐青鹿茂和佐
友藤川藤浦島谷家泉藤木藤木藤藤		森森藤木木坂沼坂藤藤藤坂坂泉藤藤沼野泉田藤
昌博芳義博武正末徳富勇栄		文信正幸俊真壮吉英栄浩利勇清興成吉良峰信
裕誠之伴寿治威喜志哲治志雄一宏		彦夫博利彦弓洋利一徳己夫一喜一重徳夫一雄弘

塚沼菅今畑堀泉横青佐佐高横佐今成今伊成八加佐高若福田田三三藤田入渡加青菊早加	
下原野中田田江木木木橋江木野田野藤田島藤木橋生田口口浦浦本口町邊藤沼地坂藤	
一正真賢和清博政正浩彦浩英茂栄公貞仁常行紘勇貞正章善勝新秀祐明純宗敏康	
夫彦也一男猛修治幹文行則基始子子男子徳一一男男一志治典一幸彦一一紀彦一雄明明	

佐佐佐佐伊佐佐佐佐紺千安佐菅佐大大佐中中佐佐横二工工中工大門中吉相	志田地区	阿多
木藤木木藤木木木木木野葉田木原木友友木川川木木田瓶藤藤川藤場脇川田澤		部賀
隆昌幹政正敬宏富誠正嘉良孝今朝照康雄敏昭一孝淳明俊静紀重正		時
子実三浩正雄直春男東見繁男志幸宏彦志男矢夫一男智夫則授一寛一雄良光悦		男巖

後橋大由千二齊洩洩三福穴千佐佐小齊鹿加佐門笠大鹿佐佐鹿	東大崎地区	斎鈴相相畑畑畑加渡
藤本場利葉堂藤谷谷田田戸葉木木島木野藤木脇原場野木木野		藤木澤澤山山山藤邊
邦富裕昭宏俊勇正真正清朝早克勇岩京修良正和靖		一善仁信敏英正
夫夫哉彦明進輔一敏子宏好人雄穂見秀一夫子司治卓彦裕彦勉		誠男涉弘一三昭喜彦

高高後岩佐佐佐伊木佐木福福福今大石今	西古川地区	佐渡佐門鈴中星門洩尾佐伊伊門三熊佐後
橋橋藤崎木木木藤村木村原原原野和川野		木辺木脇木鉢脇谷形木藤藤脇浦谷木藤
ユ徳隆治辰俊安康大保栄武耕成		正清清敏幸義高忠幸幸
り彦正聡彦男悦信孝要徳滋輔男一雄平一		一康克恵進利明亨孝孝透智雄美悦實卓郎

佐々木	今野	佐藤	佐木	結城	佐藤	阿部	鎌田	高橋	佐藤	高橋	遠藤	村上	高橋	高橋	千葉	遠藤	奥山	佐々木	福田	高橋	高倉地区	佐々木	佐々木	佐々木	大和	伊藤	高橋	福原	佐藤	菅原	伊藤	菅原	福原	福原	佐藤	佐藤
栄	祥	俊	宗	幸	陽	正	信	久	博		初	昇	喜	岑		睦	義	和	政	清		伸	崇	裕	真	雄	幸		秀	勇	政	吉	一	和	雄	光
一	太	光	彦	博	悦	登	也	幸	志	伸	夫	悦	一	一	勝	夫	浩	広	廣	市		明	行	悦	子	一	生	均	俊	吾	美	治	裕	人	逸	政

佐々木	遠藤	千田	高橋	大友	鎌田	鎌田	本田	小坂	結城	結城	菅原	高橋	伊藤	高橋	高橋	鈴木	高橋	三本木地区	鹿野	三浦	松野	工藤	渋谷	小関	相澤	菅原	横山	高橋	鈴木	田中	高橋	佐々木	佐藤	高橋	高橋	三浦
敏	正	壽	敏	節	弘	正	文	弘		勘	博	政	祐	好	俊	弘	重		慶	茂	啓	亨	芳	善	幸		宏	優	謙		雄	典	博	茂		
昭	洋	美	美	男	嗣	子	男	是	清	一	康	彦	悦	宏	悟	至	勝		郁	悦	雄	一	悦	樹	文	彦	廣	行	幸	治	淳	志	幹	幸	樹	強

黒木	渡辺	横山	大友	瀬戸	相澤	相澤	佐藤	結城	阿部	千部	中葉	早坂	花海	伊東	角田	伊東	早坂	坂野	佐藤	加藤	福田	照井	加藤	本郷	小高	小林	及川	木村	佐藤	佐藤	佐藤	熊谷	佐藤	瀬戸	千葉	渡辺	佐々木
秀	芳	武		光	政	久	忠	敏	京	泰	泰	憲	清	修	昭		隆	俊		裕	慶	廣	善	勇	良	講	正	順	義	有	清	英		康		源	則
勝	昭	弘	盛	男	光	悦	実	夫	子	昌	子	夫	人	市	一	至	一	吾	厚	之	郎	志	典	二	一	造	二	一	浩	司	喜	敏	満	正	進	悦	雄

南條	早坂	石川	仁木	佐々木	鈴木	森木	千葉	富永地区	小野	入田	石山	宮澤	鈴木	伊藤	伊藤	佐藤	高橋	飯田	瀬戸	酒井	伊藤	板橋	横山	横山	佐々木	桑田	大森	板橋	今野	加藤	伊場野地区	佐藤	佐藤	佐藤	田村
明	信	克	雄	睦	正	賢	朋		孝	光	幸	貴	正	孝	正	博	正	基	千	光	恒	敏		祐	裕	正	洋	廣				和	啓	勘	欽
美	也	雄	幸	夫	光	治	弘		一	悦	役	洋	守	幸	徳	陽	幸	夫	尋	枝	文	晴	廣	一	司	昭	子	良	吏	公		彦	一	一	作

佐藤	永塚	佐々木	木村	三塚	菅原	高橋	宮沢地区	花井	石崎	鈴木	斉藤	相澤	齊藤	石崎	石崎	佐藤	鈴木	佐々木	佐々木	薩日	鈴木	佐藤	鈴木	鈴木	鈴木	大柳	高瀬	佐藤	武田	大柳	坂本	高橋	細川	手嶋	南條	本田
明	精	博	富士	秀				敏	春	和	良	英	武	栄	政	栄		英	直	修	久	正	利	正	清	清	義	善		も	正		孝	精	正	修
則	一	美	男	稔	紀	浩		博	古	江	助	弘	康	一	義	一	久	明	志	喜	義	子	浩	一	治	江	則	昭	茂	子	行	勝	志	範	巳	樹

佐々木	鎌田	伊勢	猪股	清滝地区	長尾	後藤	加藤	石崎	笠原	小堀	佐々木	穴戸	土井	羽田	佐藤	篠田	羽田	吉野	土井	土井	草刈	五十嵐	高橋	大橋	浜田	八巻	西田	富田	橋本	佐々木	宇津	後藤	相澤	大森	鎌田	片倉
宏	幸	健			和	真	邦	京	秀	正	誠	照	幸		一	利	範	勝	貞	秀	榮	平	忠	三	誠	幸	勇	米	吉		栄	幸	里	義	文	
明	悦	一	博		弥	一	則	子	一	則	治	夫	信	強	勉	史	夫	夫	良	夫	典	吉	治	憲	郎	一	男	一	夫	美	力	一	夫	美	信	彦

今野	斎藤	石堂	鹿野	門脇	穴戸	穴戸	長岡地区	高橋	加藤	茂和	児玉	佐々木	今野	今野	白幡	高橋	高山	渋谷	渋谷	我妻	高橋	上田	中川	遠藤	渋谷	狩野	佐々木	加藤	佐々木	千葉	千葉	大川	佐々木	佐々木	佐々木
茂	や	法	剛	哲	良	貞		利	訓	恵	光	弘	知	秀	節	富		静	弘	徳	善						幸	信	幸		俊	典	健		勝
宏	子	信	吉	男	治	薫	男	演	男	子	司	幸	行	宏	子	雄	光	江	徳	雄	作	浩	宏	忠	彰	洋	意	彦	雄	伸	一	雄	一	涉	夫

菊地	佐藤	福地	大千	佐藤	佐藤	氏家	村上	大友	加藤	熊谷	箕川	笠原	千坂	奈良	千坂	佐藤	平藤	小野	渡辺	三塚	佐藤	佐藤	佐藤	千藤	佐藤	佐藤	曾根	石村	
（敬称略）	年	真	清	辰	三	慶	善	順	幸	浩	多		憲	勇	和		和	一	幸	栄	和	吉	善		清	明			
良	東	悦	人	夫	夫	市	博	昭	男	平	茂	悦	清	弘	一	市	雄	仁	修	則	秋	一	一	夫	徳	治	求	幸	美

JA古川管内のイベントや、地域農家の取り組みなどを紹介します

JA古川はSDGsに取り組んでいます！

持続可能な開発目標
SDGsとは・・・「Sustainable Development Goals」の略称。
2015年に国連総会で採択された持続可能な世界の実現を目指すための国際社会の共通目標です。私たち自身と、子や孫、さらにその先の世代も豊かに安心して暮らせる未来が続くために、人類・地球全体が直面している貧困・飢餓・気象変動などの問題を解決するために17の目標を掲げ、2030年までの達成を目指して国や政府、民間、組織、個人など世界各国で取り組みが進められています。



三本木地区の齊藤作郎さんは、JA管内トップを切って極早生種「五百川」の稲刈りを行いました。

「五百川」はコシヒカリ系の品種で、生育が早く約3カ月で成熟するのが特徴。8月下旬には収穫が可能となります。

この日作郎さんは、息子の彰人さんと共に50アを刈り取りました。

8月26日にJAで農産物検査を行い、全量一等と格付けされました。9月上旬には



8月18日 管内トップで稲刈り開始 「五百川」9月上旬販売予定



コンバインで収穫作業を行う息子の彰人さん

県内の一部のスーパーで販売される予定です。

生産者の齊藤さんは「渇水の影響で出穂期に雨が少なく、番水でもほ場を湿らせる程度にしか水が来なかったが、極力水を切らさないよう心掛けた。粘りがあり、甘くおいしい米になった。消費者の皆さんに新米を味わってほしい」と話しました。

JA管内では、9月上旬から本格的な米の収穫作業が始まる見込みです。

7月24日・8月22日



朝採れ野菜のおいしさを知って 園芸振興会マルシェ開催

JA園芸振興会は、朝採れ野菜のおいしさを知ってもらおうと、7月24日と8月22日に、狐塚野菜集出荷所でマルシェを開きました。

齊藤彰人会長をはじめとする生産者が、新鮮な野菜14品目を用意。大崎市内の学校給食で提供されている品目を中心に、「古川なす」などJA管内産の野菜が並びました。

1袋100円から200円と手ごろな価格で販売。2回



8月22日に開かれたマルシェの様子

目には枝豆のつかみ取りや沢山あり野菜の詰め放題なども行われ、大盛況を収めました。

齊藤会長は「出店者も募集しているし、生産者と話せるいい機会だと思う。古川産の朝採れ野菜のおいしさを知ってもらいたい」と話しました。

次回の開催については、JAのインスタグラムをフォローして、告知をお待ちください。皆様のご来場をお待ちしています。

笑顔で夏まつりを盛り上げる JA女性部「古川おどり」参列



笑顔で商店街を踊り歩く女性部員と常勤理事

JA女性部は、第77回おおさき古川まつりで行われた「古川おどり」に参加しました。

部員41人の他、常勤理事など総勢51人が参加し、祭りを盛り上げました。

踊りが始まる前に早坂眞弓部長が「夏の暑さに負けず『笑顔』スマイル」で踊りましょう」と部員たちに声をかけ、「古川音頭」と「OH!! SAKIダンス」の2曲に合わせて、古川の商店街を踊り歩きました。

早坂部長は「練習の成果もあり、皆の踊りが揃っていた。けがや事故もなく、猛暑の中を楽しく踊る事が出来てほっとしている。来年も参加して、伝統のある古川まつりを盛り上げたい」と笑顔で話していました。

女性部は、JAが10月に開くJAフェスティバル2025（第22回古川農協まつり）でも踊りを披露する予定です。

7月26日 家族でショーを満喫 それいけ!アンパンマンショー



それいけ!アンパンマンショー

©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV

JAとJA共済連は、村田工務所パタ崎さんHALLにおおさき（大崎市民会館）で「それいけ!アンパンマンショー」を開きました。

この日は、73組266人の家族が来場。ステージにアンパンマンと、その仲間たちが登場すると、子ども達は大きな歓声を上げて、一緒に歌や踊りを楽しんでいました。

ショーの最後にはアンパンマンたちとの握手会が開かれ、来場した子ども達は笑顔で握手やハイタッチをしていました。

JAでは、次世代、次々世代の利用者との接点づくりや強化を目指し、同イベントを開催しています。

消費者とのふれあい大事に 産直組織「ふれあい市」朝市開催



野菜を選ぶ消費者(左)と生産者

JA産直組織ふれあい市は、Aコープ古川店で朝市を開きました。

同組織の役員8人が店頭に立ち、新鮮な地場産野菜をPRしました。

店舗前のテントでは、会員が栽培した朝採り野菜を中心にナス、ゴーヤ、ミョウガなど10種類以上の新鮮な野菜を陳列し、賑わいを見せていました。1袋100円でナスの詰め放題も実施され、購入者は生産者にコツを聞きながらナスを袋に詰めていました。

大友節男会長は「生産者の皆さんには組織の名前の通り、消費者の方々の『ふれあい』を大事にして出荷してほしい」と話していました。

おいしい炊飯術を学ぶ JA女性部学習会



池戸氏から講義を受ける女性部員

JA女性部はごはんのおいしい炊き方を学ぶため学習会を開き、35人が参加しました。

全米販の池戸澄江氏が講師を務め「ひと手間でもワンランク上の炊き上がり!いつものご飯が今日から変わる」と題した講義を行いました。

池戸氏が作成した動画「彩々・炊飯術」を視聴し、炊飯から米の保管方法まで学びました。「市販の米袋には通気孔があるため、高温や湿度に弱く品質が下がる。小分けして冷蔵に入れるのがベスト!また、前夜からのタイマーセットは避けた方がよい。内釜ごと冷蔵庫に入れて、翌朝炊飯すると美味しいごはんが出来る」など指導しました。

普段から「ご飯炊き」をしている女性部の皆さんも、領きながらメモを取っていました。

■適期刈り取りの励行

大崎地域の出穂期は、平年より4日早い（平年差は前5ヶ年との比較）7月27日となりました。正確な刈取時期を把握することは、米の品質や収量に大きく影響しますので、ほ場ごとに登熟を確認して適期に刈り取りを実施してください。

稲の成熟は一斉ではないので、籾の80～90%程度が黄変し、穂の基部にわずかの緑色の籾（3～4粒程度）があるときが刈取適期となります。

一般に刈取適期は出穂後の日数で「ひとめぼれ」は42日前後、「ササニシキ」「東北194号」が45日前後、「まなむすめ」が40～45日、「つや姫」が45～50日とされていますが、成熟期の判定にあたっては、稔実籾の熟色をみて判断し、コンバイン収穫では、籾水分が25%以下になってから刈取作業を行いましょう。

令和7年産水稻収穫までのスケジュール

（天候は平年並みの予測）

月 日		曜日	本 年 生 育 状 況			
7月25日	金	}	出穂期	○出穂始期 ほ場の 5%出穂 ○出穂期 ほ場の50%出穂 ○穂揃期 ほ場の95%出穂		
7月26日	土					
7月27日	日					
7月28日	月					
7月29日	火					
7月30日	水					
7月31日	木					
8月 1日	金					
8月 2日	土					
8月 3日	日					
8月 4日	月		穂揃期			
8月 5日	火					
8月 6日	水					
8月 7日	木					
8月 8日	金					
8月 9日	土		乳熟期	※落水は出穂後30日		
8月10日	日					
8月11日	月					
8月12日	火					
8月13日	水					
8月14日	木		傾穂期	今年も稲の登熟がとても早まっております。 刈り遅れによる品質低下を防ぐため、早めに刈取りを行いましょう。		
8月15日	金					
9月 1日	月					
9月 2日	火				※7/27出穂の場合。	
9月 3日	水	刈取始期（ひとめぼれ）				
9月 4日	木	出穂後の積算平均気温940℃目安				
9月 5日	金	刈取始期（ササニシキ・東北194号）				
9月 6日	土	出穂後の積算平均気温1,000℃目安				
9月 7日	日					
9月 8日	月					
9月 9日	火					
9月10日	水					
9月11日	木					
9月12日	金					
9月13日	土					
9月14日	日					
9月15日	月					
		※刈取始期（つや姫） 出穂後の積算平均気温1,000℃目安				

インフォメーション

宮農

これからの稲作管理のポイント

古川農作物病害虫防除協議会

（大崎農業改良普及センター・大崎市・JA古川・NOSAー宮城）作成



「異物・異品種混入防止」の徹底

本年産米もいよいよ刈り取りの時期を迎えます。近年、収穫・調製時の不備から異物混入や異品種混入で返品が発生しています。このような問題が発生した場合、取引上大きな損害（産地や生産者の信頼喪失・農家手取りの減少）を被ることになります。

自分の作業内容を振り返り、繰り返し点検・確認することにより、確実な防止対策を講じましょう。

<収穫時>

収穫作業前に、ほ場内の清掃をしましょう。

○収穫前に、ほ場内に残ったヒエ・クサネムなどの雑草は抜き取り、雑草種子の混入を防ぎましょう。

○缶・ビン・肥料袋・農薬の空容器などがいないか確認しましょう。

収穫作業前・後は、コンバイン等収穫機械内部の残粒の清掃点検を必ず実施し、日付、品種名を日誌等に記録しましょう。

<乾燥・調製時>

張り込み時・袋詰め時には、品種の確認をしましょう。



個人乾燥・調製の場合

○乾燥機・粃タンク・粃すり機・ライスグレーダー等は作業前・後に、必ず清掃してから使用しましょう。

○別の品種に移るときは空運転をするなどして残粒を排出し、残粒がないか点検してから使用しましょう。

○玄米袋詰めの際は、品種と袋表示が一致しているか常にチェックするとともに、氏名・年産・品種名などの必要事項を記載しているか確認しましょう。

カントリーエレベーターを利用する場合

品種・栽培区分別に刈取計画を立て、余裕をもって搬入しましょう。

カントリーエレベーターやサブセンターに搬入する際は、全ての利用者の方に、品種を確認するため「品種札」を配付しています（搬入時に「品種札」の提示がない場合は保留となります）。

粃搬入者は品種、区分を確認し、事前に配付された品種札（必要事項を記載の上）を持参してください。

※刈り取り前までに配付されていない場合は、本店 営農部 販売課・カントリーエレベーターにお問い合わせ下さい。

もし、異なる品種・栽培区分（環境保全米・基準米）の粃が混入するとサイロ1本分全ての商品価値がなくなり、重大な事故となりますので、細心の注意を払いましょう。

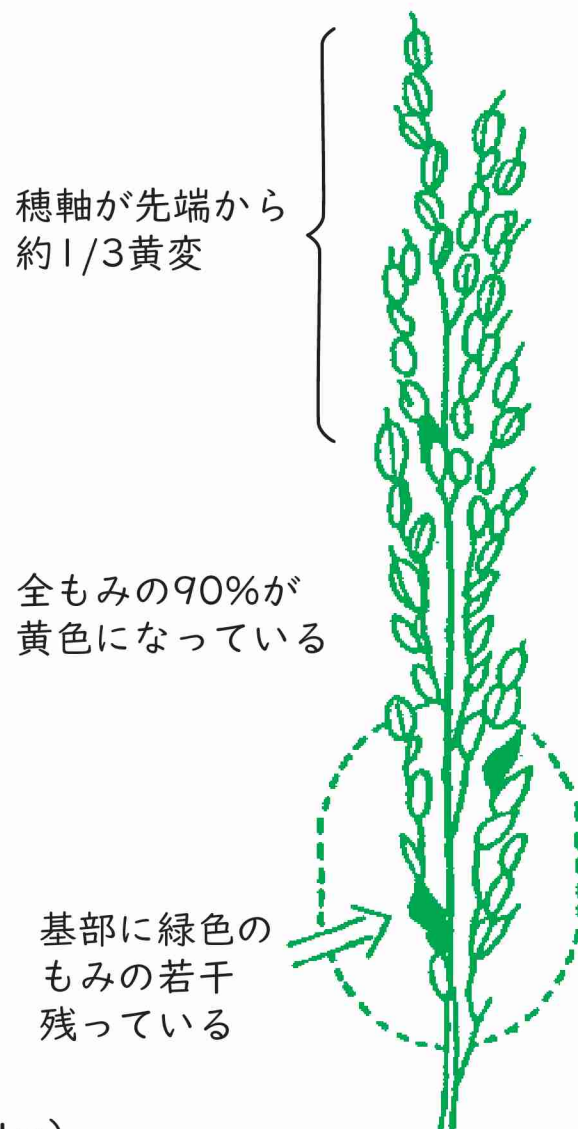


良質米確保のための乾燥・調製作業手順

適切な乾燥作業

- ◎玄米適正水分：14.5～15.0%
[人工乾燥]
- ◎過乾燥防止：きめ細かな水分測定を厳守
- ◎胴割米防止：高温、急激乾燥、急激放冷を避ける
- ◎水分の均一化：余熱乾燥、二段乾燥の励行
- ◎収穫の分離：倒状した稲や成熟期の遅れた稲は別に収穫・乾燥
- ◎収穫時刻：収穫適期内で露が無い時

刈り取り適期の穂



適切な調製作業

- ◎米選機の網目選択：1.90mm以上
- ◎米選機の適正使用：規定範囲内流量
- ◎籾摺りの条件確保：適切な水分(肌ずれ防止)
ロールの間隔調整
(籾混入防止)
籾の温度
(高温時の籾摺り禁止)
- ◎整粒歩合：80%以上確保
- ◎適正量目：紙袋皆掛重量30.6kg(表示30.5kg)
フレコン皆掛重量1092.5kg

1等米の確保

肉牛販売

肉牛枝肉共進会等の入賞者をお知らせいたします。(敬称略)

月齢共進会(8月4日)

優秀賞 和田峰雄(東部支店 中央)

今月の子牛市場開催日(古川上場日は17日)

9月16日(火)・17日(水)・18日(木)

子牛市場成績(本JA分)

令和7年8月18日 みやぎ総合家畜市場(税込価格)

性別	頭数	平均価格(円)	平均体重(kg)	前月の平均価格(円)	前年同期(円)
牝	13	555,415	298	504,350	411,675
去勢	15	600,160	317	609,644	447,260
合計	28	579,386	308	567,527	431,444

営農インフォメーションに関するお問い合わせは

営農部 営農生産課 ☎26-2345
営農企画課 ☎87-8057

支店営農課

東部支店 ☎22-2207 西部支店 ☎26-2511
南部支店 ☎52-2211 北部支店 ☎28-1121

東部支店の

スマイルさん



大崎市古川宮内 氏家 博喜さん(58才)(左)
優子さん(54才)(右)

猫好きな博喜さん、優子さんご夫婦はハウス300坪、路地・5畝、水稲5畝で野菜・米を栽培しています。JA東部支店営農課や、理容Smileさんの隣で、定期的に野菜の直売も行っています。

博喜さんは、震災以降釣りを控えるようになり、今は愛猫のトラくん・ナナちゃんや庭に住み着いた猫の親子の世話に癒やされながら農業に励んでいます。「トラくんは人懐っこくて、ナナちゃんはしつぽが数字の7のように曲がっているのがチャームポイント」と教えてくれました。

優子さんは昔から手芸が得意で、約5年前から再びちりめん布を使った「つまみ細工」に取り組んでいます。フ

リマサイトへ出品していた際には「こんなを作ってほしい」とオーダーを受けることもあったそうです。現在受注はしておらず、可能な範囲で作製を続けています。

そんなお2人は外出先でおいしいお店を探すのが楽しみで、県北から県南まで足を伸ばします。最近では矢本の店で食べたラーメンが特においしかったそうです。

最後にお互いへの感謝の気持ちを尋ねると、博喜さんは「家事や、未経験の農作業、野菜作りを頑張ってくれている」と話し、優子さんは「機械や車の事など、自分にはできないことをやってくれるので助かる」と少し照れながら話してくれました。

『家の光』12月号のテーマは “あたらしい防災”です モシモ、 イツモ化生活。



家の光
IE no HIKARI

12月号
購読申込
受付中!

お申し込みはお近くのJAへ

定価
●900円(税込)

12月号
別冊付録

◎今年度より増刊号として家計簿のみの販売をします◎

(『家の光』12月号に別冊付録としては付きません)



家の光

IE no HIKARI

『家の光』増刊号
2026年 家の光 家計簿 日記付き
●定価 660円(税込) (11月1日発行)

お申し込みはお近くのJAへ

「ささ王」決定戦への出品者募集!

- 【募集期間】 9月22日(月)～10月31日(金)
- 【出品対象者】 美味しい米づくりに取り組む、日本国内の農業者および組織
- 【出品銘柄米】 令和7年産の「ササニシキ」、「ささ結(認証済みのもの)」のいずれか単一銘柄で、ブレンドしていないもの
- 【出品点数】 1銘柄1点 1人あたり2銘柄まで
- 【出品提出物】 参加申込書、栽培履歴書、玄米3kg(出品銘柄別に丈夫な袋に入れ、表面に氏名と銘柄を記載)
※参加申込書と栽培履歴書は、大崎市農政企画課または大崎市各総合支所地域振興課で配布します。出品米は返品できません。
- 【申込み】 10月31日(金)17:00まで、JA古川各支店・営農部販売課または、大崎市農政企画課に持参してお申し込みください。
- 【その他】 入賞した米は、大崎のPRに使用する場合があります。最終審査進出には、同一栽培方法の米を5俵以上保有し、販売可能であること、11月21日の最終審査への参加(代理可)が条件です。

第9回全国ササニシキ系「ささ王」決定戦2025

～ササニシキ系米の美味しさ日本一を競う～

- 【日時】 11月21日(金)13:30～
- 【場所】 古川農業試験場
- 【内容】 「ささ王」最終審査・講演会・審査結果発表



お問い合わせ先 営農部販売課 担当:高橋 TEL 87-8327

令和7年度 新米まつり 開催

- 【日時】 10月12日(日)10:00～13:00
- 【場所】 道の駅おおさき(大崎市古川千手寺町二丁目5-50)
- 【主催】 大崎市古川地域農業振興協議会
- 【内容】 ①「ささ結」新米&「仙台牛」の販売
②「ささ結」・「仙台牛」の購入で
5,000円ごとに1回のガラポンチャンス!
③MIKABANDスペシャルライブ
④Panasonic炊飯器で炊いた新米試食会
⑤ささ結保鮮しゃり玉販売
⑥大崎市健康推進課の健康推進企画



ガラポン景品一覧

- ・ささ結ごはんパック&ささぼん5枚入り
- ・ささ結2kg 1袋
- ・純米大吟醸「ささ結」720ml 1本
- ・ささ結5kg or 純米大吟醸「ささ結」1升



お問い合わせ先 大崎市農政企画課農業経営担当 TEL 23-7090

組合員限定値引券

使用期間：令和7年10月1日～令和7年10月31日まで

----- 切り取ってお持ちください -----

- ※ガソリン・軽油のみ対象です。
- ※現金、組口等の価格からの引き引きとなります。
- ※車検割や水曜特売日も併用となります。
- ※R7.10.1～R7.10.31の期間中ご利用できます。
- ※値引券をご利用の方は先にスタッフにご提示ください。
- ※宮沢給油所でご利用できます。

5円/L引き



【詳しくはSS店頭にてお問い合わせくださいますようお願いいたします。】

JA教室 親子ファミリークッキング 参加者募集

日時：令和7年10月4日（土）
【午前の部】10:00 開会
【午後の部】13:30 開会
※開会10分前にお集まりください。

場所：JA古川東部支店（旧本店） 調理実習室
（大崎市古川北町3丁目10-36）
お車でお越しの方は支店前の駐車場をご利用ください。

メニュー：「手作りカスタードクリーム&クレープ
～フルーツを添えて」

講師：料理研究家 亘理洋子 氏

募集対象：JA古川管内小学校児童と保護者
親子1名ずつ

募集人数：【午前の部】12組24名（先着順）
【午後の部】12組24名（先着順）

参加費：一組500円（当日会場で申し受けます）

持ち物：エプロン・三角巾・手拭き用タオル・参加費・
上靴（子供のみ）

申込方法：・保護者様が下記の電話番号へ、
午前か午後かでお申し込み下さい。
・定員になり次第、受付終了となります。
・**お友達家族などの同時申込はできません。**

申込期日：令和7年9月11日（木）から
9月12日（金）まで

受付時間：午前9時から午後4時まで
※受付時間をお守りください！

その他：食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮ください

※当日撮影した写真は、JA古川の広報誌やホームページなどに掲載させていただく場合があります

お申し込み先 総務部組織広報課 TEL 87-8051

JA古川女性大学 夢ふるカレッジ 第6期生募集!!

手芸や料理教室のほか、生活にも役立つ講座を開催。JAを利用した事がない方も大歓迎です♡

■募集対象者 ・JA古川管内在住の女性20代～50代の方なら
どなたでも!!

※過去に女性大学を卒業した方の再受講もOKです。

■受講期間 令和7年10月9日～令和8年2月5日
（講義：全5回）

■日程・時間 平日の10:00～2時間程度

■募集定員 15名（先着順）

■受講料 2,000円（全5回分）

■募集期間 令和7年9月1日（月）
～9月19日（金）迄

■申込方法 お電話にて下記担当へお申し込みください。

「夢ふるカレッジ」カリキュラム

	開催月日	内 容
1回目	令和7年10月 9日（木）	①開校式「こんにちは!JA古川です」 ②「花のある暮らし♡気軽にフラワーアレンジメントを楽しみましょう」 講師：佐々木 みゆき 氏
2回目	令和7年11月13日（木）	ひょうたんランプ作り 講師：ひょうたん丸括瓢 三浦 浩子 氏
3回目	令和7年12月11日（木）	スパイスを気軽に自宅で♡お菓子作り 「大人のスパイススイーツ」 講師：加藤 美由紀 氏
4回目	令和8年 1月15日（木）	キムチ作りに挑戦!! 講師：加藤 美由紀 氏
5回目	令和8年 2月 5日（木）	①閉校式 ②おもてなし料理「ミートローフで豪華に♡」 講師：亘理 洋子 氏

お気軽にご参加ください。
お電話お待ちしております。

※講座の日程・内容については変更する場合があります。また、別途材料費がかかる場合があります。

お申込み・お問い合わせ先
総務部組織広報課
TEL 87-8051

本店でわいわい茶論 スカットボール体験教室開催

JA古川管内にお住いの、おおむね65歳以上の方を対象に開催します。
事前申し込み不要、参加費無料です。ぜひお越しください。

日時：9月12日（金）10:00～11:30頃

場所：JA古川本店 大会議室

持ち物：上靴、タオル、飲み物など

スカットボールは、ボールをスタートラインからスティックで打って、得点穴に入れて得点を競う競技です。室内で誰でも簡単に楽しめる競技です。

お問い合わせ先 総務部組織広報課 TEL 87-8051



..... おたより紹介

皆様からの身近な話題や面白い出来事、本JA、「夢ふる」へのご意見・ご感想などをお待ちしています。

今年は猛暑なので、スイカをよく食べています。いろいろな産地のものを食べ比べして楽しいです。どれもおいしく、水分補給もできて最高です。

H・Kさん

＊スイカの食べ比べとは良いですね～。美味しくて、夏バテにも熱中症予防にも効果バツグンで一石二鳥ですね。私はいつも山形県尾花沢産一択です。H・Kさんのおすすめの産地を教えてください。

連日の猛暑の後に各地で豪雨となってきました。日本も温暖化の影響で気候が大きく変化しております。海水温の上昇のため、捕獲される水産物も変化しているとの報道を聞きます。農作物の今後が危惧されます。

H・Sさん

＊地震に豪雨、火山噴火など自然災害が活発化してきますね。海水温も上昇して、最近ではこの辺に住んでいるはずのない魚も見かけるようになりました。農作物も高温耐性を持つ品種の開発も進んでいるそうですよ。

昭和20年8月15日、あの日はそんなに熱くはなかったような気がします。玉音放送を聞くのに、涙は流れても汗は流れなかったような気がします。今は本当に暑いですね。

Y・Aさん

＊今年で80回目の終戦記念日を迎え、戦争での涙は流したくないなど改めて考えさせられました。3カ月予報では10月ころまで残暑が続くそうなので、体調に気を付けてお過ごしください。

今年の夏は6月から毎日毎日30℃～35℃過ぎ。「今日も暑いね」のあいさつ、野菜たちも日焼けし、日差しがあればいいものではない、雨も必要ですね。立秋が来た途端に朝・夕少しではありますけれど涼しさが感じられます。

F・Gさん

＊我が家のミニトマトも強い日差しの影響か、実が割れているのがありました。日光も必要ですが定期的な雨も必要ですね。少しずつ涼しくなってきたのは、秋が始まった合図なのでしょう。日中も過ごしやすくなってほしいものです。

今年も暑くて大変です。米不足がなくなるように豊作になるといいですね!

Y・Sさん

＊少しずつ田んぼの稲が黄金色に色づいてきたようです。水不足の影響が心配されますが、稔りの秋が楽しみです。

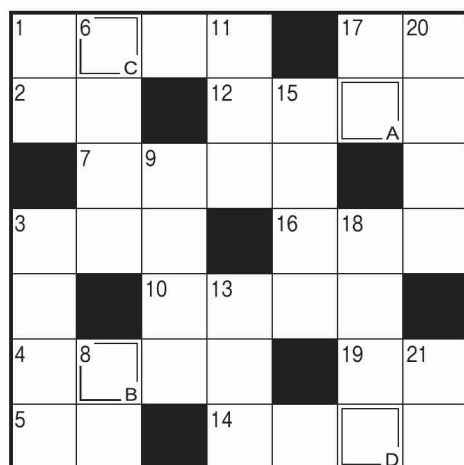
「立秋」が過ぎて朝夕少しずつ涼しくなってきました。日照りで立ち枯れていた草も、少しずつ元気を取り戻したようです。負けずに頑張って雑草どもと戦っていきます。

K・Aさん

＊雑草の他にも、私の苦手な虫やカエルたちも活発に向かってきます。虫や木々も暑さには困っていたことでしょう。早くもっと涼しくなってほしいですね。

このコーナーでは素敵なお写真、絵手紙なども募集しています。Eメールの方はこちらまで:info@jafurukawa.or.jp

クロスワードパズル



二重枠に入った文字を、A→Dの順に並べてできる言葉は何でしょうか?

答え

A	B	C	D
---	---	---	---

応募方法 郵便はがきにてご応募ください

85	989-6266	応募方法(ハガキ裏)
J A 古川	大崎市古川富長字五右エ門	●パズルの答え
総務部組織広報課	6番地2	●住所・氏名・フリガナ
行		年齢・電話番号
		●身近な話題
		JAへご意見
		本誌への感想等

ヨコのカギ

- ① 10月の第2月曜日はスポーツの日。以前は——の日でした
- ② 祭りのときに引く車
- ③ ——雨だよ、すぐに止むさ
- ④ 塩分濃度は低め、麴の割合は高めな味噌
- ⑤ ドングリがなる木的一种
- ⑦ 彼女は免許——の腕前だ
- ⑩ 悪臭を放つことで知られる動物
- ⑫ 傘がたくさん重なった形の食用キノコ
- ⑭ ハワイアの演奏にも使われる弦楽器
- ⑯ 玄関の上がり——に腰かけて話した
- ⑰ 秋にもおいしい紫色の野菜
- ⑲ 教育、勤労、納税は国民の三大——です

タテのカギ

- ① お代はいただきます
- ③ 転職をしたいが、いざとなると——を踏んでしまう
- ⑥ 金箔の生産量第1位の市がある都道府県
- ⑧ 皿を数えるときに使う言葉
- ⑨ あえるとパスタが黒くなります
- ⑪ 落ち葉をかき集める道具
- ⑬ ハロウィーンの日を楽しむ人もいます
- ⑮ 役場で——証明を取ってきた
- ⑰ 薪割りに使う刃物
- ⑱ 事件はあっけない——を迎えた
- ⑳ 写生をこうもいいます
- ㉑ 動物や鳥などの集団



正解者の中から
抽選で5名様に
プレゼント

締切は9月21日
の消印まで

エコープマーク品
「米こうじの甘酒」
(125ml×2本)

8月号パズルの答え

ラ ツ カ セ イ
A B C D E

1	ケ	6	イ	8	ロ	ウ	16	シ	19	デ
2	シ	ー	ツ	13	シ	ロ	ミ			
	キ	9	コ	10	シ	17	ク	セ		
		7	カ	ツ	ラ	14	ハ	マ		
3	カ	ン	11	キ	ク	20	ダ			
4	モ	ト	ネ	15	ジ	ナ	ン			
5	ク	ウ	12	ジ	ユ	ツ	ゴ			

当選おめでとうございます!

8月号の当選者(正解者は19人でした)
東部支店 菊 地 輝 子 さん
東部支店 佐々木 豊 さん
西部支店 佐々木 克 子 さん
南部支店 高 橋 和 夫 さん
北部支店 安 部 義 司 さん

※ご応募に際し取得した個人情報本JAの業務以外には一切使用しません。また、応募いただいたご意見と当選者名を掲載することをご了承の上、応募ください。

理事会だより

第6回 理事会 令和7年7月28日(月)

第1号議案 令和7年度第1四半期実績の検討について

第2号議案 ディスクロージャー誌の作成について

第3号議案 総代選挙に係る管理者及び立会人の指名について

報告事項

- (1)第1回集落座談会の開催結果について
- (2)JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について
- (3)役員賠償責任保険掛金の負担額について
- (4)反社会的勢力認定結果の定期報告(第1四半期)について
- (5)組織犯罪等の防止に係る対応状況(第1四半期)について
- (6)余裕金の運用状況について
- (7)大口の信用の供与等先の経営状況等について
- (8)JAバンク宮城ローンセンターの業務実施状況について
- (9)JA交付金等つなぎ資金について
- (10)組合員の加入及び脱退の状況について
- (11)6月末主要事業の実績について

JA古川 インスタグラム

Instagram 毎週更新



@jafr_0401

↑ スキャンしてフォロー
お願いします!!

農畜産物やイベントなどの情報を定期的に発信しています。ぜひご覧ください!

JA古川ホームページは
こちら▼



編集後記

先日、親戚に誘っていただき、東北楽天ゴールデンイーグルスの試合観戦に行ってきました。1年ぶりくらいの感覚でしたが、写真を見返してみたら3年ぶりで驚きました。試合は負けてしまいましたが、久しぶりに会う従妹たちと球場グルメを堪能したり、選手のナイスプレイを一緒に喜んだり、楽しい1日になりました。(広報担当)

JA古川の概況

(令和7年7月31日現在)

正組合員戸数	4,762戸
准組合員戸数	2,430戸
正組合員数	7,606人
准組合員数	2,815人
出資金	1,443百万円

今後の主な行事予定

9月5日	カントリー荷受稼働 (~10月10日)
9日	種子センター荷受稼働 (~10月9日)
12日	本店でわいわい茶論
13日	農業機械農繁期対応 (~10月5日)
26日	第9回理事会

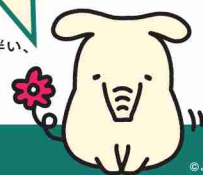
JAバンクからのお知らせ

JAバンク

ATMなどのサービスを 一時休止させていただきます。

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。

このたびJAバンクはお客様へのサービスや利便性の向上を目的としたシステム更改に伴い、誠に勝手ながらATM・JAネットバンクなどのサービスを一時休止させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



休止日

すべてのサービスが休止

県内JAのATMとJAネットバンクサービスはご利用可能

2025年
(令和7年)

9.14

日

全取引休止
終日

9.15

月・祝

全取引休止
0:00-12:00

9.27

土

一部取引休止
15:00-24:00

9.28

日

一部取引休止
0:00-12:00



休止する サービス



JAバンクのATM



他金融機関・
コンビニなど提携ATM



JAネットバンク
サービス



ジェイデビット

現金のお引き出しはお早めに。

お客様にはご不便をおかけし誠に申し訳ございませんが、あらかじめ現金をお引き出しいただくなどのご準備をお願い申し上げます。

※JA(店舗・ATM)、他金融機関・コンビニなどの提携ATMによっては、ご利用可能日・時間・サービスが異なる場合がございます。詳しくは、JA窓口・ホームページなどでご確認ください。※本件は2025年2月28日の情報を基に作成しており、変更が生じた場合は速やかにJAバンクホームページへ変更内容を掲載いたします。

来月の税務相談会

- 相談日 9月19日(金)
- 相談時間 14:30~(予約制です)
- 相談会場 ローン営業センター
大崎市古川北町三丁目10番36号
- お申し込み・お問い合わせ先
完全予約制です。お早めに最寄りの支店にお申し込み下さい。

わたしの
イチオシ!

グルメ リレー

組合員の皆さんやJA役職員が
リレー形式で地元食材を
使用しているイチオシ!な
メニューをご紹介します。

沖縄そば 三枚肉そば 「ふーチャンプル」

東北×沖縄の チャンプルメニュー

小出泉監事が紹介するのは、沖縄そばの「三枚肉そば」と「ふーチャンプル」です。

店主の大泉孝夫さんは、奥さんの故郷である沖縄で7年間、様々な飲食店で本場の味を学んできました。経験を積み、東北で沖縄の食文化を広めるため1988年(昭和63年)にオープンしました。

沖縄の食文化を東北へ

沖縄料理を受け入れてもらうため、管内産のひとめぼれや野菜を中心に使用。三枚肉やくるま麩などは沖縄のものにこだわり、管内産の食材と「チャンプル」して東北の味付けにするなど、試行錯誤を重ねてきました。

次第に受け入れられ、東北の沖縄料理専門店として確立し37年目となりました。現在は昼夜問わず、本場の味を求



店主の大泉孝夫さん

めお客さんで賑わっています。

大泉さんは「創業当時は沖縄文化になじみがなく苦労した。友人や地域の方、お客さんに恵まれてここまで続けてこれた。一度めんそーれ!」と話していました。

そんな大泉さんと小出監事は、学生時代からの同級生だそうで「必ず『三枚肉そば』を注文する。カツオ出汁の利いたあつさりスープと、味がしみた柔らかいバラ肉が気に入る」とイチオシです。



「沖縄そば」の看板が目を引く外観

今月の紹介者

小出 泉 監事

次号の紹介者は
藤岡 順一 理事です



東北一の
沖縄料理を
ぜひ味わって
ください!

【所在地】大崎市古川荒谷字本町東90-1
【電話番号】28-2666
【営業時間】11:00~13:45
17:00~20:30
(日・祝日) 17:00~20:00
【休業日】水曜日

緊急時 連絡先

- ◆生活課(葬祭)..... ☎52-5117(年中無休24時間)
- ◆共済保全課(交通事故のお問合せ) ☎87-8202 《夜間・休日》 ☎0120-258-931(フリーダイヤル)
- ◆自動車燃料課(プロパンガス切れ) ☎26-5081 《夜間・休日》 ☎0120-182-571(フリーダイヤル)
- ◆営農部(営農センター).... ☎26-2345 ◆全農流通センター(資材注文) ☎0120-558-431(フリーダイヤル)

夢ふる

JA古川

2025.9 No.329

この冊子は地域に優しい「ベジタブルオイルペンキ」を使用しています。



発行/古川農業協同組合(代)87-8051

〒989-6266 宮城県大崎市古川富長字五右エ門6番地2
ホームページアドレス <https://www.jafurukawa.or.jp>

編集/総務部組織広報課

TEL 0229-87-8051
印刷/JAプリント

発行日/令和7年9月1日

FAX 0229-87-8820

