JA通信　Public Relations Magazine

ふるさと

8
vol.244
2018

ＪＡ秋田ふるさとは、新たな期待を創造します。

【ＪＡ秋田ふるさと20周年記念特別企画】
豪華客船にっぽん丸クルーズで行く！
夏の金沢北陸の旅３日間ルポ

「食・農・いのち」の大切さを学ぼう！
ちゃぐりんフェスタ2018

ホテイって、楽しい！ Agrifood-City YOKOTE

みんなのよい食プロジェクト 食は、日本の未来。 JAグループ

いいねをいっぱい届けたい

JA秋田ふるさと

あの時、君は若かった。
At that time you were young.

過去の広報誌から
当時の思いと今の思い、これからを綴ります

TOP
【トップエッセイ】
ESSAY
VOL. 4

代表理事専務（営農経済担当）
鷹田　直（なおし）

当時57歳

マツタケのようなコリコリとした歯ごたえと、どんな料理にも従順にマッチしてしまう中立的なその風味――。まだ、日本に登場して十五年ほどの「エリンギ」。これを栽培しているのが鷹田さんです。

ふるさと管内ではただ一人、また、秋田県においても生産者は九人と貴重な存在。きのこ栽培を始めた平成二年からの六年間は「平茸（ひらたけ）」を栽培していましたが、市場の動向をにらみ、エリンギに着手。二年間の試験栽培の後、平成十年からこれまでの十年間は、奥さんである芳子（よしこ）さんと共に、水稲二㌶、スイカ〇・八㌶のほかはエリンギ栽培一筋を貫いてきました。

栽培品種は、韓国由来の「クンヌタリ」。九間×十一間の作業場には、常時七万五千体の菌床ビンが棚に整列。毎日千四百五十本のビンを作り、それと同じ数のビンから収穫し、県内や関東市場へ出荷しています。

作業工程は、杉百㌧（パー）のおがくずやこぬか、乾燥栄養剤などを混ぜた「培地（ばいち）」と呼ばれるものを専用ビンに入れ、殺菌釜で殺菌し、冷ます。その後、いわゆる「種まき」となる菌の貼付（植菌（しょくきん））を専用の機械で行ないます。それを、室温約二十度、湿度七〇㌫（パー）の培養室で約四十日間培養。培養のサインとなる、ビン全体が白くなったところで、植菌部分を切断（菌掻（きんか）き）、別室に移動させます。その後、徐々にエリンギが顔を出し、約二十日ほどで出荷となります。

「エリンギ栽培仲間では、作業場のことを〝工場〟と呼びます。農家というよりも、〝職人〟の感覚に近いのかもしれません」と鷹田さん。その意識は、販売面にも表れており、「何よりも大切な市場からの信頼をつないでいくため、実際に築地や横浜などの市場に出向き、現地のバイヤーの方とのコミュニケーションを密にしている」のだとか。

秋田県産のエリンギを消費者に定着させたい――。太陽のような笑顔で語る鷹田さんの表情から、一環した強い想いが溢れ出ています。

▲培養の進行状態を入念にチェックする。質の良いエリンギを創りだすための、大切な土台づくりの作業

ＪＡ通信「ふるさと」
2008年３月号「農に生きる」より

「あの時君は若かった」
――その言葉はすぐに曲となり口ずさんでしまいます。私が高校生の頃、盛んと7人のＧＳ（グループサウンズ）ザ・スパイダースの大ヒット曲で私と同世代の方はだれでも知っている曲でしょう。

「農に生きる」これはＪＡの役員になる前年の広報です。エリンギは平成5年に台湾から持ち込まれ、研究が始まったごく歴史の浅いキノコであり、ノウハウは全くなし、なかなか出荷できるようなものが生産できず、濡れたコンクリートに座りこみ、涙したことも度々ありました。わずかの環境の違いで安定しないのがエリンギの菌。当時記録した数冊のノートが物語っており、今では懐かしくもおかしくもさえ思えます。

実際、市場には何回も出向き、関係者からいろいろ教わりながら大企業と差別化することで今日に至っています。小さな生産者が大企業と同じやり方では、市況の流れについていけず生き残れず、県内でも今は4施設までになってしまいました。

今、まさに農業は生き残りをかけた時代に入りました。農政は大きく変わり確実にグローバル化が進んでいます。農政には常に関心を持つことは大事なことではありますが、それに振り回されることがないよう、経営をしっかり意識した農業生産が肝要であると考えます。

産地間競争の激化の中で高品質を目指してきましたが、大事なことは安定品質であり、さらに安定供給がニーズに対する一番の答えです。結果、生き残れる「秋田ふるさと農協」であると確信しています。指導強化をさらに図り、関係機関との連携を深め、組合員の皆様が儲かる、活きていける安定生産をもって、安定生活につながるようＪＡとして奮起してまいります。

後藤凌駕（りょうが）くん（金沢・6歳）　佑騎（ゆうき）くん（4歳）

両親（父：丈寛（たけひろ）さん　母：真紀子さん）と祖父母、叔父との７人家族。兄の凌駕くんは仮面ライダーが好きで、自転車に乗ることが大得意。弟の佑騎くんは恐竜が大好きなあまり、将来の夢も恐竜になりたいのだとか。そんなわんぱく盛りの２人は今年初めてのスイカにそろって「うまい！」と太鼓判。兄弟仲良く元気に育ってね！

JA通信
ふるさと

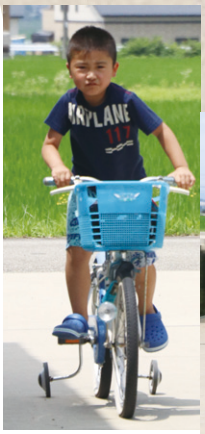
August
8
2018

02　【トップエッセイ】
あの時、君は若かった。

04　【JA秋田ふるさと20周年記念特別企画】
豪華客船にっぽん丸クルーズで行く！
夏の金沢北陸の旅３日間ルポ

06　「食・農・いのち」の大切さを学ぼう！
ちゃぐりんフェスタ2018

08　ニュース＆トピックス
12　営農ワンポイントアドバイス
13　地元の高校生が行く！突撃！アグリリポート
14　農に生きる　齊藤裕磨さん
16　レシピ
17　健康情報
18　まめなひと
19　ＪＡを知ろう！学ぼう！
20　バラエティコーナー
22　インフォメーション
24　ふるさとの民話
ＪＡの概況　編集後記



あきた夏丸チッチェ

愛らしい見た目の小玉スイカ「あきた夏丸チッチェ」。「チッチェ」は秋田弁で「小さい」を意味します。濃い赤色の果肉とシャリッとした食感、口いっぱいに広がる甘さが特徴の大玉スイカ「あきた夏丸」の系統そのままに、冷蔵庫にぴったり入るサイズと好評。今年はより親しみを持ってもらえるように箱をリニューアルしました。チッチェの「ち」の模様が可愛いデザインを見かけたらぜひ、お手に取ってみてください。

（撮影日７月14日）

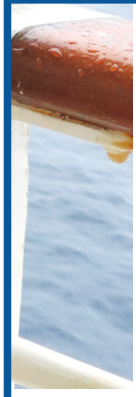
ＪＡ秋田ふるさと20周年記念特別企画

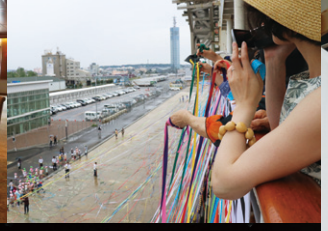
豪華客船にっぽん丸クルーズで行く！ 夏の金沢 北陸の旅 3日間 ルポ

旅情あふれる北陸へようこそ。

クルーズの旅で非日常を感じてみませんか――。

ミス加賀友禅
松田　莉奈さん

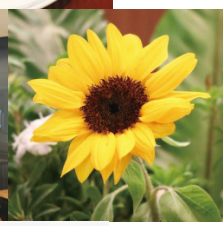




JA秋田ふるさとは、7月4日から6日の3日間、20周年記念特別企画として「豪華客船にっぽん丸クルーズで行く!夏の金沢北陸の旅3日間」を実施し、約300人が参加しました。1日目に秋田港を出て2日目に石川県の金沢港に寄港。金沢市内散策や飛騨、越前を周遊するオプショナルツアーも行いました。夕食には管内産の米やシイタケ、アスパラガス、トマト、ホウレンソウを使用した料理が並ぶなど参加者は美食の数々に舌鼓を打っていました。

旅行中はあいにくの雨に見舞われましたが、船内では歌手の岩本公水さんによる歌謡ショーやカラオケ大会などのイベントも開催し、会場は大いに盛り上がりを見せていました。

小田嶋契組合長は3日間の船旅を振り返り、「船で皆さんの明るく楽しい表情を見ることができて良かった。JA秋田ふるさとも『大船に乗ったつもり』で、時には荒波で揺れたとしても最終的には大丈夫と胸を張って言えるように、明るい住みよい地域を目指し、一生懸命頑張っていく」とあいさつしました。



ＪＡ秋田ふるさと20周年記念企画

「食・農・いのち」の大切さを学ぼう！

ちゃぐりんフェスタ2018

ＪＡ秋田ふるさと青年部・女性部は、７月22日、地域の子どもたちに食料や農業、農村の大切さを知ってもらおうと平鹿支店や管内圃場で「ちゃぐりんフェスタ2018」を開き、小学生や保護者など31組70人が参加しました。牛の搾乳や野菜の収穫、料理教室、食農クイズなどの体験を行い、みんなで楽しみながら食や農、いのちへの学びを深めた１日を過ごしました。

「ちゃぐりん」とは…
childチャイルド（子ども）・green グリーン（緑）・agricultureアグリカルチャー（農業）を組み合わせた造語。
ＪＡグループでは小学生向けの雑誌「ちゃぐりん」を通して
子どもたちにも農業への理解を深めてもらおうと活動に取り組んでいます。

「いのち」を学ぼう！ わくわく！モーモー体験

牛も人間と同じ。
生きているんだね。

「農」を学ぼう！ 野菜収穫体験

しいたけ・きゅうり・ほうれんそう
いっぱい収穫できたよ！

「食」を学ぼう！ こども料理教室

自分で収穫した野菜で
料理を作って食べたよ！

６Ｌのスイカもみんなで食べたよ！
甘くておいしい！

ちゃぐりんフェスタを振り返って。子どもたちに伝えたいこと。

女性部　神谷　光子　部長

フェスタが始まったときに引っ込み思案だった子どもたちもだんだん積極的になっていくのを感じました。保護者のみなさんも家で過ごしているお子さんの様子とまた違った一面を見られたのではないでしょうか。子どもたちには「地元でこんな農産物が収穫できるんだな」「こんなふうにして生えているんだな」と、触れてもらいたいです。そして収穫された農産物は食べ物となって体を作る基本になることをぜひこれからも学んでもらいたいです。

青年部　佐藤　保　部長

みなさんに楽しんでいただいて本当に良かったです。青年部では学校田や農業体験受け入れを実施していますが、普段できない牛の搾乳体験を見ることができて新鮮でした。今回、ちゃぐりんフェスタを開催した時季は夏でしたが、これをきっかけとして、管内には年間を通して魅力ある農産物があることをもっと子どもたちに知ってもらいたいです。そして、子どもたちの中から農業に興味を持って「将来農業をやってみたい」という子が出てくれたら嬉しいですね。

News & Topics ニュース＆トピックス August 2018

今月の組合員のみなさんの活動やＪＡの行事を、写真と記事で振り返ります。

▲佐藤保青年部長があいさつをした

▲青年部綱領を読み上げる参加者

▲20年間に獲得した盾やトロフィーが飾られた

▲講演を行う佐々木淳さん

青年部20周年記念大会
高まる青年部の役割 今後も地域を牽引する組織へ

青年部は今年度設立20周年を迎えたことを記念し、記念大会を横手セントラルホテルで開きました。歴代の青年部長や県内他ＪＡの青年部長など65人が参加しました。

大会ではこれまでの青年部活動報告や、記念講演などを行いました。

佐藤保青年部長は「青年部が担う役割は年々高まってきている。青年部らしい活動を続け、今後も地域を守り、牽引していく組織であり続けたい」とあいさつしました。

来賓祝辞では小田嶋契組合長が「農業をとりまく環境が目まぐるしく変化し続ける中で、部員たちは独自の青年部活動を進めてきた。20年という節目の年でもあるが、新たな一歩を踏み出したと捉え、進んでほしい」とあいさつしました。

記念講演では平成17年度から２年間青年部長を務めた佐々木淳さんが「元気に明るく正しく～青年部活動は地域の未来をかえる～」と題し、青年部長を務めた当時の活動を振り返りながら青年部活動の重要性や可能性について語りました。

また、青年部20年の歩みをまとめたパンフレットを作成し、参加者に配布しました。

参加した青年部員は今後の青年部活動への決意を新たにしていました。

スイカ出発式
甘さシャリ感上々 愛情込めていざ出発！

西瓜部会は７月19日、スイカ出発式を雄物川集出荷所で開き、県や市、部会員、ＪＡ担当者など30人が出席しました。トラックには主力であり県オリジナル品種の「あきた夏丸」シリーズの「あきた夏丸チッチェ」などが積まれ、ドライバーへＪＡ全農あきた青果物キャンペーンレディ「ミスフレッシュ」による花束の贈呈を行いました。

今年産のスイカの生育は６月以降適度な降水と日差しに恵まれ、甘みやシャリ感ともに上々の出来となりました。出荷は７月中旬から８月下旬にかけて、県内や関東、関西など全国22市場に出荷する予定です。

佐々木徹部会長は「生産者が一玉一玉愛情を込めて育てたスイカを目一杯出荷し、多くの皆さんに味わってもらいたい」と意気込みました。同部会では今年度出荷量6000㌧、販売額11億4200万円を目指しています。

▲今シーズンの集出荷作業の安全と目標販売額の達成などを祈念し、テープカットを行った

▲出発式後、秋田県庁で平成30年産スイカの出来を報告した（7月23日）

▲「目標達成に向けて一丸となって頑張ろう」と部会員に呼び掛けた佐藤勇部会長

▲目ぞろえ会では品質や形状などを確認

枝豆出荷講習会・目ぞろえ会
高品質生産や安定出荷 目標達成に向け一丸

枝豆部会は７月18日に平鹿支店で出荷講習会と目ぞろえ会を開き、県や市場担当者、部会員など80人が参加しました。

講習会では生育状況や今後の栽培管理、販売状況などについて確認しました。生育状況については、５月中旬の大雨の影響を受け、極早生種の生育が遅れましたが、中晩生種の開花が進み、おおむね順調に生育。今後の気温上昇に合わせた適期防除徹底を確認しました。販売状況については、全国的に前倒し傾向にあるため、市場関係者からはふるさと産枝豆の出荷を待望する声が上がりました。

目ぞろえ会では現物と規格表を見ながら品質や形状、色沢、莢の大きさ、収穫適期の判断基準、収穫出荷の留意点などについて確認しました。

同部会では、販売数量400㌧、販売額２億4000万円を目指します。

ぶどう部会生産者大会
生育おおむね順調 正確な作況判断を

ぶどう部会は７月24日、よこてシャイニーパレスで生産者大会を開き、県や市場担当者、部会員など75人が参加しました。

管内ブドウの生育は４月から５月にかけて気温が平年よりやや高く、発芽および展葉は平年に比べやや早く推移しましたが、その後低温となり、開花期間が長引きました。

結実状況は、おおむね良好。中粒種、大粒種ともに、大房や過着果になると糖度不足や着色不良につながるため、適正な管理を今一度心がけることを確認しました。

今年度、同部会では、キャンベルやナイヤガラ、スチューベンの主力３品種を柱として消費者に求められるブドウ生産に取り組み、より正確な作況判断と計画出荷を実行することを最重要生産販売方針としました。

▲小川忠洋部会長は「安心安全でおいしいブドウを出荷していこう」と呼び掛けた

▲市場担当者からは「きめ細やかな情報提供と安定出荷をお願いしたい」と要請があった

▲「果樹産業の未来を拓くイノベーション！」をテーマに全国から多くの来場者が訪れた研究大会（７月26日）

▲園主が園地の概要を説明し、情報交換も行った視察会場（７月27日）

第60回全国リンゴ研究大会
生産者一堂に会し「技術革新」学ぶ

ＪＡは、７月26日、27日の２日間、横手市と湯沢市で開催した第60回全国リンゴ研究大会秋田県大会（主催：同大会実行委員会）に協賛しました。同大会は高品質リンゴ生産による経営の安定と活力ある産地づくりを目的に開催。果樹生産者や農業関係団体の担当者が全国各地から多数来県しました。

26日、横手市民会館を会場に行った研究大会の席上では栽培技術改良や地域農業発展に貢献した増田地区の千田宏二さんが「全国果樹研究連合会会長賞」の表彰を受けたほか、県代表として平鹿地区の田中正博さんがリンゴの害虫であるハダニの被害を抑えるために天敵のカブリダニと共存させる逆転の発想を導いた「ダニ剤散布ゼロへの挑戦」を発表しました。27日には管内と湯沢市の園地を視察。参加者は熱心に園主の説明に耳を傾け、産地間での情報交換や交流を深めました。

健康診断事後指導・相談会
ＪＡ健診結果を利用 生活習慣など見直す

ＪＡ健康生き活き100歳プロジェクトは、７月17日、横手支店で健康診断の事後指導と相談会を開き、20人が参加しました。ＪＡ厚生連平鹿総合病院と横手市の保健師や栄養士を講師に招き、生活習慣の改善ポイントなどを指導しました。同院保健福祉活動室保健師の南部美由紀さんが健診結果書の見方について、また、同市健康福祉部健康推進課保健師の鈴木馨さんが特定保健指導について解説。さらに、同院保健福祉活動室管理栄養士の田村早希さんが「間食について考えてみよう！」と題した健康講話を開き、簡単にできる低カロリーおやつのレシピを紹介しました。

参加者の一人は「健診結果について相談でき、有用な情報を知ることができて良かった」と笑顔で話していました。事後指導と相談会は８月と10月にも実施する予定です。

▲会場では個別相談や血圧測定を行い、健康への意識を高めた参加者

▲手軽に野菜を摂取できる「ケークサレ」（写真右下）を試食。「食べごたえがあっておいしい」と好評だった

▲金村支部長があいさつ

▲ごっつぉ給食は児童に大好評

▲左上から時計回りにリンゴジュース、横手産卵のレアプリン、横手ハンバーグデミグラスソースがけ、ゆで野菜、きのこスープ、ごはん

横手のごっつぉ給食
旬の食材を使った給食 みんなでいただきます！

横手市産の食材をふんだんに使った「横手のごっつぉ給食」が７月17日から23日にかけて市内の市立小中学校23校に提供されました。子どもたちに食育・地産地消の推進を図ることを目的に、横手市と市教育委員会が主催し、ＪＡ青年部が共催。今年で７年目を迎えました。

浅舞小学校では23日、市の担当者やＪＡ青年部員が招かれ一緒に給食を味わいました。２年２組の教室にはＪＡ青年部平鹿支部の金村豊秀支部長が訪れ、「今日の給食には私が作ったキュウリが使われています。ぜひ食べてください」とあいさつ。児童は「全部おいしい！」と満面の笑みを浮かべながら、給食を楽しみました。

四季の営農
ワンポイント
アドバイス
【園芸指導】

べと病・褐斑病の特徴と対策

【指導員】　園芸課　柿崎　慎悦

夏秋野菜も収穫盛期を過ぎて、成り疲れや草勢の衰えが見られる頃になると『べと病』や『褐斑病』が発生する場合があります。そこで、特徴と対策についてお知らせします。

【べと病】

○特徴

べと病は植物の種類ごとに原因となる菌や症状が異なる病気で、ウリ類やネギ類、大根、白菜、ホウレンソウ、ブドウ、バラ、ダイズなどのべと病があります。

主に葉に発生し、始め黄緑色から黄色の葉脈に区切られた角斑状の斑点ができます。湿度の高い時は、病斑の裏面に白色から灰色のカビが確認できます。古くなった病斑は褐色になり、ひどいときには葉全体に広がり枯死する場合もあります。ネギ類やホウレンソウ、ダイズ等では、病原菌が植物の生長点に侵入し、植物全体が黄緑色になり、生育が遅れたり、奇形になったりして被害が大きくなります。

発病の適温は、20～25℃で、高温期前後に発生が多くなる傾向にあります。

○対策

播種または移植直後から、泥のはね返りによるべと病の蔓延を防ぐために、敷わらやマルチを行いましょう。肥料切れや成り疲れによる草勢の衰えは、べと病の発生を助長させるので、肥培管理に十分注意しましょう。銅剤・マンゼブ剤・TPN剤などの予防(保護)殺菌剤の有効利用を図りましょう。

▲べと病に侵されたキュウリの葉

【褐斑病】

○特徴

野菜、樹木、草花などさまざまな植物の葉に発生し、80種以上の植物を侵します。また、発病の適温は25～30℃で、高温菌に属します。最初、褐色で健全部分との境がはっきりした小さな円形の斑点を生じます。斑点はやがて褐色ないし黒褐色、円形ないし多角形状になり拡大し、多数の小さな黒い粒や綿毛状の胞子の塊ができます。斑点になった部分は枯れるため、病斑が多くできると株全体の生育が悪くなったり、ひどい場合は枯死したりします。

▲褐斑病に侵されたキュウリの葉

○対策

前年に発生した圃場は病原菌が残っており、発病しやすい傾向にありますので、泥のはね返りによる発病を防ぐために敷わらやマルチを行いましょう。窒素肥料の過多は、耐病性を低下させ、また過繁茂状態になることにより病原菌の蔓延を助長します。また、肥料切れと成り疲れによる草勢の衰えも発病の原因になりますので、適切な肥培管理に努めましょう。薬剤による防除は、治療効果の高い薬剤が乏しいことから、農薬散布は、予防と発生初期に重点をおきましょう。

◇　◆　◇

病害による被害をできるだけ軽減するためには、薬剤による予防防除に努めることや常日頃の観察で、病気の発生を初期に見つけることが大切です。

なお、防除薬剤については、JAの各営農センターへお問い合わせください。

地元の高校生が行く！

突撃！アグリリポート

135時間目
「国産ホップの生産と活用について探ろう!」

昨年、市町村別ホップ生産量が１位となった横手市。ビール産業を支えるホップの栽培や魅力について学んでいきます！

取材日の気温は34℃を記録。作業の合間をぬって土田さんから丁寧に説明いただいた

涼しく感じられたホップの「グリーンカーテン」

国産ホップは味わいや香りが違うそうですが、私たちが知るのはまだ先のようです…

大雄ホップ農協のみなさんにもお話をうかがいました！

私たちも地域の一員としてホップを広める活動をしていきたいです！

増田高校３年
吉田　怜央（れお）さん　佐藤　亜莉沙さん

私たち、増田高校作物班は、横手市黒川の土田章之（のりゆき）さんの2.1ヘクタールの圃場（ほ）を取材させていただきました。場所は大仙市に近い大雄地区です。

横手市大雄は、ビールの大事な原料であるホップ生産が始まって半世紀近くになります。農家の高齢化と担い手問題が深刻ですが、昨年の市町村別生産量は全国１位。昨年の生産量は56.5トンで、農家42戸が約23ヘクタールに作付けし、株式会社キリンとの提携で国内のビール産業を支えています。

大雄地域でホップ栽培が始まったきっかけは、今年度から廃止となった水稲の生産調整政策が始まったからです。今では県内はもとより全国でも屈指の一大産地となりました。土田さんや組合の方々のお話からわかったことは、ホップという資源を大切にしていること、キリンビールや大雄ホップ協同組合、よこてホッププロジェクトなど地域が一体となって協力して国産ホップを守ろうと努力していることです。８月には私たちを含め、６人で下葉の処理、無効な地下茎の除去、そして18日からは収穫を体験します。

全国的に減少している国産ホップは味わいや香りが全然違うと言います。私たちにはわからないことですが、将来の味を楽しみに自分で栽培に挑戦してみたいと思いました。現在私たちは、よこてホッププロジェクトの代表首藤郷さんのご指導で春から「ホップでグリーンカーテンプロジェクト」に参加しています。ビールで味を楽しむことができない私たちにできること。それは横手市のホップを理解すること、未来の横手の子どもたちにホップを広めることです。私たちが注目しているのはホップの“香り”です。香りのプロジェクトを進める前に、まずは横手市の農業を理解し、そして栽培を経験することだと考えています。

（取材日７月26日）

明日を担う生産者たちの思いを探る

農に生きる

齊藤（さいとう）　裕磨（ゆうま）さん　■　十文字

「日本の夏」を五感で感じさせてくれるスイカ――。涼を求めて無我夢中で頬張ると、シャリッとした食感。そして、口いっぱいに広がる濃厚な甘さ。照りつける日差しで乾いた体を潤します。

衝撃の出会いと決心

「自分で考えて行動できることが農業の魅力です」――。幼い頃から農業を生業（なりわい）にしている両親の姿を見て、高校時代に農家になることを志した齊藤裕磨さん。高校卒業後、秋田市雄和にある県農業試験場にフロンティア研修生として2年間通いました。そこでの研修中、裕磨さんは今後の方向性を決定づける運命的な出会いを果たします。それが、同農業試験場が開発したスイカの大玉品種「あきた夏丸」を改良した、「あきた夏丸アカオニ」でした。「アカオニ」の大きな特徴は糖度が14度～15度にもなり、従来の「あきた夏丸」よりも2～3度高く、強烈な甘みを感じさせること。さらに、食べる際に手間に感じる種が少ないことが挙げられます。

元々裕磨さんの家ではスイカを栽培していましたが、「アカオニ」を食べた瞬間、それまで慣れ親しんできたスイカとは全く違うおいしさに衝撃を受けました。このおいしさを全国に広めたい―、と21歳で就農したその年から、「アカオニ」や小玉品種「あきた夏丸チッチェ」をメインに据えて生産することに決めました。「チッチェ」は「あきた夏丸」のシャリシャリとした食感や食味そのままに改良された小玉スイカで、冷蔵庫に納まる手頃さと食べやすさで好評を得ています。「あきた夏丸シリーズ」の知名度が高まってきたことも手伝い、裕磨さんは「需要が半端なく増えています！」と嬉しさを滲（にじ）ませます。

経験と知識を得て段階的に収穫

父親と協力して営む圃場（ほじょう）の6割がトンネル移動式栽培。「トンネル移動式栽培は手が掛かりますが、温度が保ちやすく管理がしやすい。段階的に収穫できるところが良さです」と裕磨さんは話します。収穫は「あきた夏丸」シリーズを主軸に「チッチェ」から始まり、早生系大玉品種の「ワッセ」、種なし大玉品種「アカオニ」、黒皮種なし大玉品種「クロオニ」に移行し、8月末まで続いていきます。

1．裕磨さんがメインで手掛ける「あきた夏丸アカオニ」　2．小玉品種の「あきた夏丸チッチェ」　3．黒皮系の「あきた夏丸クロオニ」　4．「クロオニ」は従来の夏丸よりもつるが繁茂（はんも）しやすく整枝にはひと苦労するが「収穫時にやりがいを感じる。達成感は何にもかえがたい」と裕磨さんは話す　5．「夏丸」シリーズが揃（そろ）う圃場。収穫は8月末まで続く予定

県オリジナル品種「あきた夏丸」知名度向上に全力

「前向きに」技術を習得

異常気象が続く近年。年ごとに変化する気象条件に対応する難しさはありますが、「これまで学んだ経験が活かされていてスムーズにできている」と話す裕磨さん。営農においては「無理しないこと」「焦らないこと」をモットーにして前向きに楽しく農作業に取り組んでいます。

現在はＪＡ西瓜部会に所属し、部会の講習会にも積極的に参加しています。「講習会では毎年新しい技術が紹介されているので、良い所はどんどん取り入れていきたい」と栽培技術の向上に貪欲です。

「あきた夏丸」を広めたい

平成30年7月現在の西瓜部会の部会員は３１５人。県オリジナル品種の「あきた夏丸」を主力品種として県内や関東、関西など全国22市場に出荷し、今年度は、出荷量６０００トン、販売額約11億４２００万円を目指しています。

裕磨さんも「『あきた夏丸シリーズ』のおいしさを多くの人に伝えていきたい。手にとっていただくために良品質を追求していきます」と意気込んでいます。

「おいしい」という言葉を励みに、「試験場でお世話になった方や友人、自分のスイカを買ってくれた方とコミュニケーションが生まれるのが楽しい。消費者の方と距離が近くなっていくのを感じています」とほほ笑む裕磨さん。「秋田のスイカといえば、『あきた夏丸』」と、求められ、選ばれるスイカの産地拡大に向けてこれからも全力で挑み続けていきます。

6．収穫間近の「あきた夏丸チッチェ」
近年需要が高まり「冷蔵庫に納まるサイズ」と評判

7．講習会などで栽培技術を教わり知識を得ながら農業の先輩である父と協力して品質向上に努めている

齊藤　裕磨さん（25）

■栽培品目
スイカ：１ha（トンネル移動式栽培：60ａ普通露地栽培：40ａ）
稲　作：10ha　枝　豆：50ａ　ミニトマト：ハウス３棟

レシピ

今月は

スイカ

スイカの約90％は水分と言われており、夏の水分補給として私たちの生活に根付いていきました。

スイカに塩

約90％が水分のため、栄養が少ないと思われがちですが、βカロテンやリコピンが多く含まれています。また、糖分やカリウム、マグネシウムも含まれているため、これに少量の塩を加えることでスポーツドリンクのような効果が期待できます。スイカに塩をかけて食べるのは甘さを引き立てるだけでなく、体の為にも非常に理にかなった食べ方と言えます。

スイカの種

スイカの種を食べると「盲腸になる」や「へそから芽が生えてくる」という話を聞いたことはありませんか。もちろん迷信ですが、種を好んで食べる人は少ないのではないでしょうか。

しかし、中国ではスイカの種を食べる文化があり、種を炒って塩で味付けし、食べるそうです。種が大きく育つように品種改良したスイカもあります。

【スイカシャーベット】

監　修

鈴木（すずき）　麻友子（まゆこ）

フードコーディネーター、スタイリスト。体に優しい旬の食材を取り入れたレシピを考案。企業、Ｗｅｂサイトなどのレシピ開発、レシピコラム執筆、書籍や雑誌のフードスタイリングなどで活動している。

＼ point ／

夏の代名詞のスイカ。
スイカのみずみずしい水分を生かして涼やかなシャーベットにしました。ひんやりと冷やしたチョコチップが、カリカリと食感のアクセントになっています。

● 材料（２人分）

- スイカ　150ｇ
- 砂糖　30ｇ
- お湯　大さじ2
- レモン汁　大さじ1
- チョコチップ　適量

①お湯にレモン汁、砂糖を入れて溶かす。
②スイカを角切りにし、種を取る。
③ミキサーに①②を入れ、滑らかになるまで攪拌（かくはん）する。
④③を容器に入れて冷凍庫で冷やし固める。途中で何度かかき混ぜる。
⑤④を器に盛り、チョコチップを飾る。

健康情報

心臓病とリハビリテーション

平鹿総合病院　リハビリテーション科
佐藤　健一

みなさんの中には、心臓が悪い人は運動してはいけないと思っている人はいませんか？そんな方に今回は最近注目されている『心臓リハビリテーション』についてご紹介したいと思います。

心臓リハビリテーション（以下、心臓リハビリ）は主に心筋梗塞や心不全などで入院された方が急性期の治療後や手術された後に行われます。専門のスタッフの管理のもと血圧や心電図などで体の状態を細かくチェックしながら安全に運動していきます。少しずつ運動することにより体力がついてきます。ただし心臓リハビリはみなさんが知っているような脳梗塞や外傷後のリハビリとは少し異なり、身体機能の改善だけでなく病気の再発予防、二次予防なども目的としている点です。

狭心症や心筋梗塞といった虚血性心臓病は、喫煙や食べ過ぎ、運動不足などの生活習慣による動脈硬化や肥満などが原因となって引き起こされます。再発予防のためには退院後の生活習慣の改善が必要となってきます。そのため運動とともに食事療法や服薬指導、禁煙指導、運動指導といったものが重要となっていきます。これらを円滑に行うために医師や看護師、理学療法士、管理栄養士などが協力しながら患者さんをサポートしていきます。

心臓病があっても心臓リハビリを行うことで、体力が向上し不安の少ない生き生きとした生活が送れるようになります。

あめなひと

元気なお年寄りをご紹介します。

【平鹿】　鈴木　澄江　さん（74）

野菜作りは感謝の気持ちで

「漬物」。昔から保存食として食卓を彩り、私たちの生活と深く結びついています。現在ではいろいろな種類の漬物をスーパーや小売店などで気軽に購入することができます。

そんな漬物の生産を陰で支えているのが、鈴木澄江さんです。澄江さんは生産調整政策が続いていた20年ほど前に、約10アールを漬物用の野菜畑に転作することを決めました。澄江さんの畑で作られる漬物用の野菜はナスやシソの実、マクワウリなど多種多様です。

漬物用の野菜は収穫後すぐに出荷されるわけではありません。収穫した野菜は桶に入れて1週間塩漬けし、さらにもう一度漬け替えをします。こうして下漬けされた野菜は主に2月から3月にかけて出荷されます。澄江さんは「下漬け作業は野菜を収穫するたびに少しずつ行うのでそれほど大変ではないが、出荷は一度に行うので大変」と苦労を語ります。

重労働も伴う漬物用の野菜作りですが、澄江さんは感謝の気持ちで作っています。「求められ、出荷する場所があるから今まで野菜を作ってこられた。もし出荷先が無かったらこの畑はただの荒れ地になっていたと思う」とその思いを語ります。

精力的に仕事をする澄江さんですが、趣味も多彩です。「やってみれと言われたらやる」チャレンジ精神で、現在行っているスポーツはソフトバレーボールやグラウンドゴルフ、スマイルボウリングにユニカールとほぼ毎日予定が埋まっています。見知った人や初めて顔を合わせる人。いろいろな人と話をしながらプレーするのがなによりの楽しみなのだとか。

仕事も趣味もパワフルに活動を続ける澄江さんです。

JAを知ろう！学ぼう！

意外と知らないＪＡの仕事を
ＪＡ新採用職員が密着します。

今回は、「農業機械課」に密着します！

横手支店　畠山幸大

雄物川営農センター　伊藤幹毅

農業機械に大興奮！

自分の足で得られた確かな経験と組合員のみなさんからの信頼があるからこそ成り立つ事業ですね！

平鹿にある事業所の工場でも修理や整備をしています！

農業機械課では、農業機械の修理や整備、新しい機械の推進をしています。組合員のみなさんと接する機会が多く、それぞれの農業経営に合わせた現場第一の対応を心掛けています。

各地区の担当もいて、情報を共有しています。

農業機械課　課長補佐
佐藤　公

買い替えの相談も承っていますよ！

機械も多種多様！日々ハイテク化が進んでいます！

今、農業を営む上で、欠かせない大切な農業機械。同課が担う重要な役割を改めて感じることができました！

作業が始まる前、終わった後の
農業機械の修理点検や買い替えのご相談は…

JA秋田ふるさと　営農経済部
農業機械課　0182-24-3181 まで

アフターケアにもうかがいます！

取材させていただきありがとうございました！

わたしの川柳

今月のテーマ：『夏』

●今月の最優秀作品

夏休み
孫が来るくる
飛びまわる
P.N 健康シルバーさん（増田）

●優秀作品

夏休み
チャリこぐ笑顔
小麦色
P.N らぐママさん（大森）

日焼肌
端縫（はぬい）で隠し
盆踊り
小松　勇一さん（十文字）

村ひとつ
踊り輪になる
夏祭り
P.N 阿部清風さん（増田）

盛夏ゆき
光る穂波に
湧く微笑
小川　正雄さん（十文字）

楽しい川柳作品をお待ちしております。最優秀作品には、素敵な記念品を進呈！
【９月号のテーマ】「**月**」　【応募方法】ハガキに川柳作品（パズルにご応募の方はその答えも）のほか、次頁下段の応募方法①～⑥をご記入の上、ご応募ください【応募先】〒013-0036 横手市駅前町6-22 総務課　広報担当【応募締切】８月27日㈪当日消印有効
<作品をご応募いただく皆さまへ>　掲載された作品を横手かまくらＦＭにおいて毎月第４水曜日午後12時15分頃より（変更あり）ご紹介させていただいております。作品と投稿者名（地区は除く）をご紹介しますので、ペンネームでのご紹介をご希望の方は必ず記載してください

応募作品数…22作品
■お孫さんの元気な様子と、孫が来るのを心待ちにしている心情が上手に表現されていますね。

【訂正】７月号テーマが「暮」となっておりましたが、正しくは「喜」でした。訂正しお詫び申し上げます。

おたより

●大学を卒業して横手に戻り、母と一緒に家庭菜園を始めました。少しだけでも収穫できればいいな～くらいの気持ちで育てていましたが、最近たくさんの実がなるようになりました。サヤインゲンもたくさん取れて、先日煮付けにして食べたばかりです。７月号の営農ワンポイントアドバイスとても勉強になりました！！
／雄物川　S・Eさん（23）

営農ワンポイントが参考になったようで嬉しく思います。これからいろいろな野菜の収穫期を迎えるのでしょうね。野菜をたくさん食べて、夏を乗り越えてくださいね♪

●サヤインゲン、実家からもらって毎日食べてます。和え物もおいしいですが、今はまってるのは揚げて甘酢しょうゆにすぐ入れるとおいしいです。
／大森　H・Yさん（45）

サヤインゲンのレシピで私がパッと思いつくのはゴマ和えか煮付けくらいなのですが、揚げて甘酢しょうゆに入れるのは初めて聞きました！お酢の酸味で食欲も増しそうですね！

●パプリカのツナグラタン、材料も揃っているし簡単そうで明日の晩御飯に決定です。短時間でパパッと作れるレシピを今後もお願いいたします。
／平鹿　M・Gさん（51）

さっそく夕飯に採用いただきありがとうございます。これからも作ってみようと思っていただけるようなレシピの紹介を心がけてまいります。

●前回のクロスワードパズルの答えが『トケイソウ』でしたが、『ケイトソウ』にもなりませんか？
／雄物川　K・Tさん（59）

『ケイトソウ』。ありそうですよね。答えに悩まれた方が非常に多い問題で、反省しております。しかし、残念ながら『ケイトソウ』という名前の植物は無く、『ケイトウ』のことをそう呼んでいる可能性が高いようです。『ケイトウ』は、花が鶏のトサカに似ていることから『鶏頭（ケイトウ）』と名付けられました。『ケイトウ』はＪＡ管内にも生産者がいます。これを機会に『ケイトウ』にも興味を持って下さると嬉しいです♪

●スイカの出荷の季節が今年もやってきました。くれぐれも熱中症に気をつけて頑張ってください！
／雄物川　K・Kさん（56）

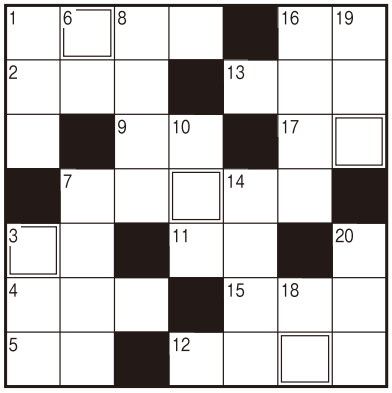
今年は（も？）本当に暑いですね。体調に気をつけて、異変を感じる前に水分補給することを徹底しましょうね！

Wanted!
管内の風景写真や自慢の逸品、珍品野菜など、みなさんの「作品」を募集しています。ご応募は当ＪＡホームページにある専用フォームからお寄せ下さい。（携帯からは、以下アドレスへ）掲載者には、素敵なプレゼントを差し上げます。
メール【wg-koho@akita-furusato.or.jp】

Variety　読者の皆さんとともにつくる、バラエティーコーナーです。お便りお待ちしています！

クロスワードパズル

浴衣、花火、屋台、
金魚すくい　といえば…？



【解き方】全部の問題を解き二重枠の文字を並べ替えると一つの言葉ができます。それが答えです。

タテのカギ

1　水着の痕がついたり皮がめくれたり
3　学校の教室に並べます
6　酒などを量る四角い容器
7　ミノ、ハツ、センマイといえば
8　全生徒中の男子生徒の――を計算で求めた
10　お盆休みに帰る人もいます
14　プールで習うことの一つ
16　ビーチ――を広げて日陰をつくった
18　一般的に縄より太め
19　バットを持って1人でもできる練習
20　釣りに使う透明な糸

ヨコのカギ

1　夏らしい黄色い花
2　爪を削って整えるときに使います
3　アサガオやヘチマが伸ばす物
4　天気予報では雲のマークで表されることが多い天候
5　コンパスだときれいに描けます
7　サッカーの主審が吹きます
9　舌で感じます
11　ウミウシも実はこの仲間
12　プラスの反対
13　ＵＡＥとも呼ばれる――首長国連邦
15　卵を英語でいうと
16　定期券を入れた――ケース
17　あの２人はどうも――が合わないようだなあ

ステンレスサーモマグ（１Ｐ）
３名様にプレゼント！

保温・保冷に優れたマグカップ！

※色は指定できませんのでご了承ください。

（ＪＡ秋田ふるさと総務課広報担当　行）

①クロスワードパズルの答え

②住所
〒

③氏名（ふりがな）＿＿＿＿＿＿＿＿（P.N.　　）

④年齢＿＿歳　⑤電話番号＿＿＿＿＿＿

⑥当誌の受け取り場所

⑦今月の好きな記事とその理由
または当誌やＪＡへのご意見・ご感想

【応募方法】　川柳もこちら！
ハガキに左記①～⑦までの項目をご記入の上、下記までご応募ください。左の点線を切り取って管内最寄りの支店まで持参いただくかハガキに貼り付けてもご応募できます。なお、お寄せいただいたご意見は「おたより」のコーナーにて回答させていただく場合がございます。

【応募先】
〒013-0036　横手市駅前町６-22
ＪＡ秋田ふるさと総務課広報担当　またはＪＡ秋田ふるさとホームページ http://www.akita-furusato.or.jp/ からでもOK。「みなさんの声と作品をお寄せください」バナーをクリック！）

【締　切】
８月27日（月）当日消印有効

サ	サ		ア	ジ	サ	イ
カ	ラ	オ	ケ		ハ	ン
ズ		イ	チ	イ	ン	
キ	ノ	コ		デ	ジ	マ
	ミ	ミ	セ	ン		ド
ゲ	コ		イ	シ	カ	ワ
カ	ミ	ナ	リ		ヤ	ク

■7月号の答え／サヤインゲン
■7月号の当選者／
高橋和子さん
P. N. ケビンさん
加藤好文さん
■応募総数／55通
■正解者数／51通

「ジャンボスイカ重さ当てクイズ」のお知らせ

十文字営農センターではＪＡ産スイカを広くＰＲする企画の一つとして８月23日(木)に「ジャンボスイカ」コンクールを開催します。出品された中から２点を道の駅「十文字」と秋田ふるさと村に展示して「ジャンボスイカ重さ当てクイズ」を実施します。正解の重さに一番近い方へ平成30年産米あきたこまち10㌔または十文字産野菜の詰め合わせをプレゼントします！

開催期間／平成30年８月24日(金)午前11時～
8月28日(火)正午　まで

【お問い合わせ】十文字営農センター
TEL　0182-44-3101

ローンセンター お盆期間中の営業体制について

ローンセンターでは、お盆期間中の営業を下記の通りとさせていただきます。ご理解とご協力をお願いします。

８月10日(金)　午後５時まで
８月11日(土)　祝日　定休日
８月12日(日)　休業
８月13日(月)　休業
８月14日(火)　休業
８月15日(水)　定休日
８月16日(木)　通常営業

【お問い合わせ】融資課　ローンセンター
TEL　0182-38-8601

第61回秋田県JA女性大会・家の光大会に石川冴子さん(増田支部)が出場

ＪＡ秋田中央会は７月19日、秋田市で第61回秋田県ＪＡ女性大会・家の光大会を開き、全県ＪＡ女性部関係者780人が参加しました。「家の光記事活用発表コンクール」では当ＪＡ代表として女性部増田支部の石川冴子さんが出場し、優良賞を受賞しました。

ＪＡ青年部主催！ ハロウィーンパーティのお知らせ

青年部では標記イベントを実施します。ハロウィーンの仮装やトーク、ゲームを楽しんでみませんか？皆さんのご参加をお待ちしております！

【お申し込み・お問い合わせ】
営農企画課事務局　TEL　0182-23-6552

理事会だより

【第4回定例理事会】

平成30年７月26日(木)開催

議案（抜粋）

■農産物検査業務規程の一部改正について

報告事項

■第１回経済生活専門委員会協議結果について

■農畜産物の生育及び販売状況について

■第１回管理専門委員会協議結果について

■平成30年８月行事予定について

23日　食料・農業・地域政策確立に向けた秋田県生産者大会（秋田市）

27日　第1回JA運営委員会（本店）

29日　第５回定例理事会（本店）

理事会メモ

議案第４号平成30年度りんご・西洋梨の果樹施設利用料金の設定について前年度と同額とすることが承認されました。

（原箱当りの税抜金額／円）

項目	共選料	冷蔵料	利用料	合計
全選果場	240	210	50	500

運搬料	金額
空コンテナ	20
果実入りコンテナ	50

・利用料については、雪害支援という観点から、平成23～24年度は10円、25～26年度は30円、27年度は40円に減額していましたが、28年度から従来通り50円になっています。

ふるさと AutoLand からのお知らせ

カーエアコン・ガスを
クリーニングでリフレッシュしてみませんか？

愛車のエアコンの効きが弱い…

あまり冷えない…とお困りの方

エアコン・ガスの不純物が原因かも――？

エアコンシステム内のフロンガスは少しずつ漏れていき、水分などの不純物も混ざっていきます。
クリーニングは２～３年ごとが効果的です。

ふるさとオートランドでは
最新のエアコンクリーニングマシンを導入！
全自動交換、漏れチェック機能付き
充填量もプリント印字します！

8/1(水)～8/31(金)まで
クリーニング半額セール実施中！！

車種	軽自動車	乗用車･ワゴン車(シングル)	乗用車･ワゴン車(ダブル)
料金	~~¥6,480～~~	~~¥7,560～~~	~~¥8,640～~~
	¥3,240～	**¥3,780～**	**¥4,320～**

この機会にぜひ、お立ち寄りください

【お問い合わせ】㈱ふるさとオートランド
事務所　TEL 0182-33-5995　整備工場　TEL 0182-32-7477

ふるさとの民話

谷京（たにきょう）

●再話／中川文子　●画／佐々木愉美子

昔むがし、谷京っていう若者、えだけど。母親ど二人で貧乏して暮らしてだ谷京、田舎芝居の一座さ入って、地方廻りしながら仕送りしてるなだったど。

南部の海辺の町で興行してだ時、「母親が病さ罹って死ぬどごだがら、早ぐ戻って来い」って、手紙が届いだけど。谷京は座長がら許しもらって、死に物狂いで家さ向がったど。「ああ、あど一息だ。あの山越えれば秋田だ」って山さ入るどしたば、山がら下りで来たマタギがえて「うわばみの化物出るがら止めれ」って、止められだけど。したども、「母親待ってるがら行がねゃばでげねゃ」って、山道上って行ったけど。険しくて、何んぼも行がねゃ内に真暗ぇなってしまったけど。困惑だど思ってだば、先方さ崩れかげだ山小屋あるけど。「仕方ねゃ。今夜はこの小屋さ泊まるべ」って部屋の端っこさ横になったど。暫ぐしたばガサガサって音っこして、「俺の小屋さいるな誰だ」って、うわばみの化物、現れだけど。谷京、動転してプルプルど震えながら、小っこい声で「た、た、た、たにきょだ」って答えだど。「何ぇでが？タヌギ？仲間っこだしゃ。泊めでける」って言うけど。暫ぐしたば、「タヌキ、何ぇがさ化げでみれ」って言うけど。芝居の化粧道具使って、綺麗だ女さ化げで見せだど。うわばみの化物、大喜びしたけど。あれこれ話っこしている内に、「一番、恐っかねゃ物、何ぇだ」って聞ぐがら、「銭こだな」って答えだど。「お前や？」って聞ぎ返したば、「タバコのヤニど柿渋だ」って言うけど。朝になったばうわばみの姿見ねゃなで、ドンドど峠越えで、秋田さ入ったど。麓で出会った村人さ、「山さ住んでるうわばみの化物、タバコのヤニど柿渋が大嫌いだ」って教えでやったど。家さ戻ったば母親の病も峠越して、元気になってだけど。

そろそろ座さ戻らねゃばど思ってだば、夜中にガサガサって音っこしたけど。「タヌキ、えだが」って声っこしたがど思ったば、小判、バラバラど降ってきたけど。谷京、うわばみが仕返しにきたなど思って「恐っかねゃ、恐っかねゃ」って、大泣ぎしてみせだど。うわばみ、大喜びして戻って行ったけど。とっぴんぱらりのぷう

▲ＱＲコードを読み取ると
音声で「ふるさと民話」をお楽しみいただけます。

ＪＡの概況　Situation

組合員数	17,643人
（正組合員）	12,818人
（准組合員）	4,825人
貯金	1052億7486万円
貸付金	331億1581万円
購買品供給高	21億4584万円
販売品販売高	11億4965万円
共済保有高（保障）	4083億3382万円

（2018年6月末現在）

編集後記

ＪＡ秋田ふるさと20周年を盛り上げる催しが続き、地域の皆様と交流する機会に恵まれました。普段滅多にない経験を皆様と共有できたのではないかと思っております。「にっぽん丸」に乗船された大人の方々。「ちゃぐりんフェスタ」に参加した子ども達。誌面を見て疑似体験された皆様。平成最後の夏を思い出すとき、仲間同士で「あんなこともあったね」と語り合うそのとき、汗だくになって走り回っているＪＡの広報担当がいたことも頭の片隅に――　（き）

先日、道を歩いていたら元気な声で「こんにちは！」と野球少年が自転車で横を通り過ぎていき、とても清々しい気持ちになりました。さて、今年で３歳になる我が子も挨拶が得意のようで、夕方妻と子と３人で買い物に行くと、店員さんや他のお客さんなど誰彼かまわず「こんばんは！あのね！ボク、おっきくなったらうーとらまんたろーになるの！」と話しかけ、怒るわけにもいかず、夫婦共々赤面してしまいました。ただ、話しかけた皆さんが快く「こんばんは」と返してくださり、ほっこりとした気持ちになりました。　（み）

JA通信 ふるさと
発　行／秋田ふるさと農業協同組合
企画・編集／総務課 〒013-0036秋田県横手市駅前町6番22号
印　刷／㈱全農ビジネスサポート秋田支店
TEL／0182-35-2630
FAX／0182-35-2701
E-mail／fu.staff@akita-furusato.or.jp

VEGETABLE OIL INK
秋田ふるさと　検索
検索サイトでＪＡのホームページに簡単アクセス！