

- 2 表紙紹介／米粉でつくろうかんたんレシピ集
くるみ餅
- 3 ニュース&ピックス 目立つ農業で知名度アップ ほか
- 6 特集 農業と地域のために全力で～第21回通常総代会～
- 8 営農のしおり 農地集積センターを活用しましょう
園芸だより 庄内メロンが園芸センターで購入できます!
- 9 くらしと福祉 介護サービスのコーディネートで安心な暮らしを
ピックアップアイテムズ オーレック・サイトー 草刈機
- 10 食のはなし／健康百科
- 11 みどりちゃんの共済講座／おしえて! ちょきんぎよさん。
- 12 みんなのふれあいひろば／読者からのおたより
- 14 クロスワードパズル
- 15 インフォメーション／理事会だより／あとがき
- 16 お世話になったあの方へ JA庄内みどりのお中元

今月の表紙



▲6月22日には出荷目ぞろえ会を開催し、規格や品質の統一を確認しました

なめらかな果実肌 香りもよし 「おぼこ梅」が出荷最盛期

酒田市松山地区特産の「おぼこ梅」が収穫最盛期を迎えています。今年は春先からの好天で平年より10日ほど収穫が早まりましたが、品質は良好。出荷は6月下旬から始まっており、地元の市場や酒造会社などに約15トンを出荷する見込みです。

6月30日、当JA松山果樹振興部会おぼこ梅専門部の佐藤隆志部長の梅園では、佐藤部長と作業を手伝っている知人ら5人が収穫に精を出していました。日々、着色と肥大具合を確認しながらの作業に「契約出荷している取引先への対応もあるため、収穫は時間との勝負。作業の流れを考えて、樹が高くなならないよう剪定の段階で工夫を施しています」と佐藤部長。1人1日あたり70～100kgほどを収穫するそうです。

「おぼこ梅」は香りの良さやなめらかな果実肌が特長で、中粒種で加工に適しているため梅酒や梅酢、梅干しなどの原料に使われています。当JAでは今年度、同専門部の20人が約2・5haで栽培しています。

女性部が教えます!
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

くるみ餅 (遊佐支部)



米粉のお買い求めは
お近くのAコープ各店や
農産物直売所
「みどりの里山居館」へ

■材料

米粉…………… 100g	みそ…………… 大さじ1
水…………… 100ml	むきくるみ…………… 20g
黒砂糖…………… 50g	

■作り方

- ①黒砂糖を細かく刻みます。(粉末状の物を用意してもよい)くるみは粗く刻みます。
- ②黒砂糖とみそを水で溶かし火にかけ、沸騰したら止めます。
- ③米粉とくるみを入れ、混ぜて8等分にします。
- ④蒸し器にクッキングシートを敷いて、③を並べて強火で12分間蒸します。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。