

つばな

agriculture
communication
magazine

no.145

11月

2023

JA赤城たちばな

<http://www.jaat.net/>



特集

ちびっ子農業体験学習
笑顔でサツマイモ収穫

黄金色に輝いた稲穂がまぶしい季節。管内の小学5年生が稲刈りを体験しました。(詳しくは16ページに掲載)

Contents / 目次

竹の里フェスティバル
営農インフォメーション
女性のページ
農業指導センター情報
シェフ永井のおすすめ
お知らせコーナー
フルーツパラダイス
読者のコーナー

記念に
ハイチーズ!



笑顔で収穫

ちびっ子農業体験学習

サツマイモ



J Aは10月21日の秋晴れの下、グリーンアメニティ、青年部とともに「ちびっ子農業体験学習」を赤城町北上野で開きました。約60人の子どもが参加し、サツマイモの収穫体験を行いました。

子どもたちは家族やJ A職員らに手伝ってもらいながらサツマイモを掘り出しました。「みてみて、大きい!」「いっぱい獲れたよ!」と収穫したサツマイモを嬉しそうに見せてくれました。

収穫後は赤城スポーツセンターに移動し、ストロベリーとバナナのアイスを堪能。サツマイモ掘りで汗を流した後のアイスは絶品でした。次にレクリエーションのビンゴゲームやデイスコン、輪投げが行われ、大いに盛り上がりを見せました。

収穫体験やレクリエーションを終え、お腹がぺこぺこの子どもたちを待っていたのは、県内産豚肉を使用して、アメニティ部員が手作りしたカレーライス。「おいしい!」と大好評でおかわりに並ぶ子ども、さまざまな催しに楽しい一日を過ごしました。



J A職員に
手伝ってもらい
ながら収穫



アイスを
どーそ



元気に
輪投げを楽しむ
子どもたち



大きいのが獲れるかな?



みんなで食べる
カレーおいしいね



ビンゴゲーム!
景品当たるかな?



大豊作

J A赤城たちばな

広めよう竹の魅力

竹の里

フェスティバル



一つ一つ点灯

第17回茨川市ちばな竹の里フェスティバル(同実行委員会主催)が10月21日・22日の2日間、北橋行政センターと北橋公民館で開かれました。

会場ですまず始めに目に飛び込むのは同実行委員会とJ・A女性部が作成した竹の灯籠。その美しさに来場者もうっとり。

21日のメインイベント「竹と光のページェント」では竹筒に明かりを灯すと、蝶々の羽が幻想的に浮かび上がりました。来場者は用意されていた触角を頭に付け、蝶々になりきって写真を撮り、楽しみました。

竹工芸作品展では、丁寧に編み込まれたバックや花かざりなど95点が会場に並べられ多くの見物客で賑わいました。

22日には竹太鼓等を使った演奏や北橋地区八木節大会など竹に関するさまざまな催しが行われ、会場を盛り上げていました。

点灯式の様子



味わいある竹工芸作品



花火をモチーフにした竹の灯籠



蝶々の羽を模した竹筒



美しい竹の灯籠



営

農

赤城 たちばな イノベーション

群馬の農業を盛り上げよう
収穫感謝祭が開催



管内産の野菜を買い求める来場者

収穫感謝祭2023(同実行委員会主催)が10月15日前橋市亀里町のJ Aビルで開かれました。豊かな実りへの感謝とともに、安全で新鮮な県産農畜産物を消



テープカットで華やかに開会

費者に直接提供することを通じて群馬の農業を盛り上げること、生産現場で頑張っている農業者を応援するため、県産農畜産物の消費拡大をはかることを目的として開催されました。当日はあいにくの雨でしたが、来場者は県産農畜産物の即売会やステージイベントなど、さまざまな催しを楽しみました。当J Aも特産品であるシイタケやパプリカ、ズッキーニなどを販売。来場者は新鮮な野菜を買い求めました。この他、上州かかあ天下鍋や群馬の野菜チャリティ抽選会などさまざまなブースが賑わいを見せました。

群馬の豚はうんめえぞ！
東京でグンマーフェア開催

9月21、22日、群馬県J A養豚団体連絡協議会(全農群馬県本部)主催のグンマーフェアが東京都内のJ A東京アグリパークで開かれました。

群馬県内の生産者が丹精込めた自慢の豚肉を中心に、県内のこだわりの農畜産物や加工品を販売。生産者、J A職員、関係機関など16名が参加し、2日間



参加した関係職員ら



県内農畜産物をPR

1224人が来場しました。上州麦豚の生産者である赤城橋養豚協議会の津久井雄一会長も駆けつけ、生産者自ら上州麦豚の魅力を伝えました。豚肉・牛肉・野菜は完売し、ハズレなしの抽選会は大盛況。首都圏の消費者にPRしました。

栽培管理を確認 玉ねぎ栽培講習会

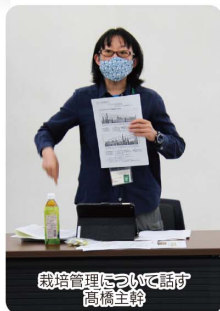
赤城橘やさい部会玉ねぎ分科会は8月29日、赤城営農経済センターで栽培講習会を開きました。生産者や関係者ら14人が参加。栽培管理や土壌消毒について確認しました。

J A全農ぐんま園芸販売課の坂本彬担当は業務用タマネギの取引業者から求められる点につ



説明を受ける参加者

いて説明。風乾を徹底しており、品質が良く選別されているタマネギが求められると話しました。また計画以上の出荷になる



栽培管理について話す
高橋主幹

場合は、できるだけ早くJ Aに連絡をするように呼びかけました。

渋川地区農業指導センターの高橋あかね主幹は、栽培管理や土壌消毒について説明。5月後半からの多雨により、べと病や黒腐菌核病、細菌性病害が多発したと話し、対策として連作を避け、無病で排水良好なほ場で育苗、栽培してほしいと呼びかけました。

また腐敗病や軟腐病の共通予防対策についても説明。窒素の多用を避け、薬剤は強風雨の前3日以内に予防散布するよう話しました。

農業の魅力を伝えたい 青年部看板作り

J A青年部は8月29日、農業のある地域づくりの大切さを地域住民へアピールするため、赤城営農経済センター集出荷場内でPR用看板を作りました。

部員らはテーマを決めると、ベニヤ板に丁寧に色を塗り、手書きの作品3枚を完成させました。看板には、地域の農畜産物を食べて良い栄養を摂り、質の良い睡眠を取ろうというメッセージが込められています。

また群馬県はキャベツの全国生産量一位であり、その地位を譲らないという熱い意思を込めたもの、管内でも生産量の多いズッキーニをみながら推してその魅力をアピールしていきたいなど、農産物をPRする看板も作成しました。

看板は群馬県農協青年部協議会が主催する手作り看板コンクールに出品され、優秀3作品は全国コンクールに推薦されました。



完成した見事な看板



丁寧に塗り上げる部員

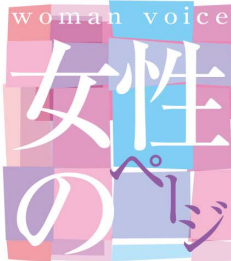
堂々と
発表する
高橋さん



家の光大会を開催 高橋さんが最優秀賞を受賞

第75回記念群馬県家の光大会が10月2日、J・Aビルで開かれました。この大会は「家の光」「地上」「ちやぐりん」などの記事活用や普及・文化活動の交流体験を通じて、仲間同士のふれあいを深めるとともに、J・Aと組合員、地域住民の結束を高めることが目的です。

家の光愛読者や、J・A役職員、女性組織、その他関係者ら約200人が参加。「家の光」の部数・普及率が群馬県全体で低迷する



最優秀賞を受賞



なか、「対話で作ろう地域の未来 みんなでつなごう協同のこころ」をスローガンに掲げ、家の光事業の普及とさらなる発展を目指しています。

大会では、家の光記事活用体験発表が行われ、当J・Aから高橋玲子さんが出場しました。高橋さんは「家の光を教科書にして」と題し、女性部内での「家の光記事活用グループ」の成り立ち、グループでの活動内容、特に力を入れた竹の灯籠作りについて発表。終わりに「家の光には他のグループ活動の参考になることがたくさん載っているのだから、記事の内容を今後もみんなに発信し続け、家の光ファンを増やしていきたい」と話しました。

高橋さんは見事最優秀賞を受賞し、全国家の光大会への出場が決定しました。

竹の灯籠を展覧 幻想的な世界作り出す

女性部の家の光記事活用グループは、10月21日、22日に行われた第17回渋川市ちばな竹の里フェスティバルに出展するため、竹の灯籠作りを行いました。

同グループは「家の光」に掲載されていた竹の灯籠作りに興味を持ち、昨年7月に初めて作成。その後他の部員や地域の方にも楽しんでもらいたいと同年11月に「竹の灯籠賞会」を開き、23人の参加者と竹の灯籠作りを楽しみました。その様子がJ・A広報誌に掲載され、今回の竹の灯籠の展覧が実現しました。



慣れた
手つきで穴を
あける様子



完成した作品とともに
笑顔の部員

部員は10本の竹にデザイン画を貼り、電動ドリルで穴をあけていきます。3回目ということもあり、スムーズに作業を進めていきました。

当日飾られた竹の灯籠を見た部員は「とてもきれい」とその出来栄に大変満足でした。来場者は「すごい」「凝ってるね」とその幻想的な美しさに見惚れていました。

J A佐波伊勢崎と 対話集会で交流を深める

グリーンアメニティ部会は9月5日、J A佐波伊勢崎で対話集会を開きました。同部会から13人、J A佐波伊勢崎女性部から10人の出席がありました。各部会の活動報告、自己紹介があり午前中料理講習会を行いました。

料理講習会では4班に分かれて、おまんじゅう作り・すいとん作りを行いました。おまんじゅう

う作りは、アメニティ部会の茂木ゆう子さんが講師となり指導しました。初めてまんじゅうを作るという部員もいて真剣に丸めていました。

すいとん作りは、アメニティ部会の狩野ふさ子さんが講師となり指導してくれました。「初めてすいとんを作るので粉の柔らかさをどのくらいにしたいのか、わからない」という部員もいましたが、たがってもおいしくできあがりました。

午後は班ごとに分かれて対話集会を行い、今現在の問題点等について話し合いました。「部員の高齢化」「活動のマンネリ化」

など、コロナが5類になり今までのように活動を再開していいのか、新しいものをどのように取り入れていくのか、さまざまな意見交換が行われ、有意義な時間を過ごしました。

食欲そそる しょうがの佃煮作り

J A女性部料理グループは10月10日、赤城農畜産物加工研修所で料理教室を開き18人が参加。部員の角田初江さんが講師となり、しょうがの佃煮を作りました。

が、甘辛と辛味のあるしょうがを、甘辛の煮汁でじっくり煮込んだ佃煮はごはんが進む一品です。角田さんが手順を説明し、実習を開始。しょうがを薄く切って塩でよく揉んだ後、30分ほど茹でます。茹

でたしょうがを水洗いし、水を切り、鍋にしょうがと醤油とこぶを入れ、15分ほど煮ます。

その後砂糖を入れ煮汁が少なくなってきたら、だし粉とこまを入れ、汁がなくなるまで煮たら冷まして完成です。試食した参加者からは「甘辛くておいしい」「ごはんが食べたくなるね」と好評でした。

よく
煮込みます

ごはん
に
合いそう



農業指導 センター 情報

情報

コギクの親株管理 （来年度の栽培に向けて）

来年度のコギク栽培に向けて、親株の管理から適正に行いましょう。

1 親株の準備

生育が良好で、病気等が出ていない株を親株に選び、それ以外の株は、早めに処分します。親株とするものは、収穫終了後に地際部から刈り込み、追肥（N成分3g/10a程度）して土寄せを行います。

2 親株床の準備

親株床の元肥は緩効性肥料を用い、窒素、リン酸、加里の各成分量が10a当たり10kgになるように投入します（土壌分析を行った上で、改良資材は増減して下さい）。

3 伏せ込み（定植）

8月出荷用の品種はハウスに、9月出荷用の品種は露地に伏せ込み



写真1 伏せ込み時の株の状態
（左：刈り込み後、右：刈り込み前）



写真2 白さび病の病斑
（左：葉裏、右：葉表）

（定植）ます。親株の活着が遅れると良質苗の確保が難しくなるため、地温が低くなる前に行います。親株は場へ伏せ込みをします。目安として、1aに1,000本程度の苗を植えるには、100株程度の親株が必要になるため、翌年植え付ける予定本数の10%を伏せ込みます。溝を掘って親株を斜めに並べ、土をかけた後、土と根を密着させるために、たっぷりかん水を行います。

伏せ込む親株は、親株は場への病害虫の持ち込み、発生防止のため、展開葉や古い花は基本的に残さないように茎を刈り込みます（写真1）。芽吹きが悪い品種でも、最低限、花つぼみや、さび病斑のついている葉は取り除いて下さい。また、茎に芽のないものは伏せ込まないようにします。

4 活着後の管理

12月までハウスの出入り口やサイドは終日開放し、低温に充分遭遇させます。12月下旬～1月上旬からは最低気温5℃を目標にトンネルやべたがけ等で保温します（床内の温度は、昼間18～23℃、夜間は5℃以上を保つ）。冬もハウス内は、晴天では25℃以上になるので、こまめに換気して軟弱にならないようにします。

保温開始が早いと、芽が伸長して挿し芽の時期も早まるので、保温開始時期は気象も考慮して調整して下さい。

5 注意する病害虫

○白さび病

キクの葉に発生する斑点性の病害です（写真2）。発病温度は20℃前後で多湿条件下で多発し、露地栽培では6～7月、9～11月頃に発生が多くありますが、10℃以下でも感染します。親株の管理時から予防に努め、薬剤散布を定期的に行って下さい。

○アザミウマ類

寒さに弱い害

虫ですが、ハウス内では越冬できます。健全な穂を採るためにも発生しないように注意してください。

6 親株の摘心

挿し穂を増やし、適正な太さの良苗を生産するため、1月中旬～2月上旬に、定植した親株を3節以上残して摘心を行います。摘心は芽が伸び始めればできます。最終摘心は挿し芽を行う40～50日前までにします。摘心が早いと、挿し芽時期に芽が伸びすぎて良質な穂が確保できません。遅いと芽が伸びずに、挿し芽が遅れるので、適期に行ってください。

7 コギクを栽培してみませんか

コギクは露地栽培が可能で、導入経費も少なく、定年後や女性でも取り組みやすい品目です。群馬県ではオリジナル品種「小夏の風白（白）」、「小夏の月黄色（黄）」、「小夏の星（黄）」、「小夏の恋（赤）」を育成し、重点推進品目として生産拡大に取り組んでいます。

コギク栽培に興味のある方は、農業事務所普及指導課やお近くの農協にお問い合わせ下さい。

（中部農業事務所 普及指導課

園芸指導係 茂木隼介）



「サンマとマイタケの
炊き込みご飯」



作り方

- (1) サンマは頭と尾、内臓を取り除き半分に切って塩焼きにする。
- (2) 米を研ぎ20分ざるあげしてから、炊飯器にAの材料を合わせ、研いだ米を20分浸水する。
- (3) 炊飯器にだし昆布を入れ、その上に(1)のサンマと小房にしたマイタケ、ショウガをのせ炊飯する。
- (4) 炊き上がったらサンマと昆布を取り出し、サンマの中骨を取り除き炊飯器に戻し、混ぜ合わせて出来上がり。



材料(4人分)

サンマ	2尾
ショウガ(千切り)	少々
米	300g
だし昆布	1枚
マイタケ	200g
塩	適宜
水	270ml
料理酒	大さじ1と1/2
しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/2

A



「ゆで豚のおろし
キノコサラダ風」



材料(3人分)

豚バラブロック	600g
小松菜	1/2わ
エノキタケ	100g
ナメコ	100g
ネギ(青いところ)	適宜
皮付きショウガスライス	3枚程度
塩	少々
料理酒	適量
大根おろし	200g
ゆずこしょう	小さじ1
オリーブ油(エクストラバージン)	適量

A

B



作り方

- (1) 豚バラブロックは200g×3にカットする。エノキタケは石突きを取り3等分にしてほぐしておく。小松菜は3cmに切っておく。
- (2) 豚肉を下ゆでする。鍋に水をたっぷり入れ、Aと共に豚肉を軟らかくなるまでゆでる(※圧力鍋を使うと時短できます)。軟らかくなった豚肉を取り出し、同じ鍋で小松菜をサツとゆでる。
- (3) キノコのたれを作る。ボウルにBを合わせ、別鍋でゆでたエノキタケ、ナメコを混ぜ合わせる。
- (4) 皿に小松菜を敷き、豚肉をのせ、(3)のたれをかけ出来上がり。

永井智一(ながい・ともかず)
茨城県空堀市にある
「キッチン購入ハレシニ」
オーナーシェフ



津久田人形芝居 生誕300年迎える

江戸時代から伝わる「津久田人形芝居」の棚座が10月14日、赤城町津久田の県重要有形文化財である松森八幡宮の常設舞台で、生誕300年祭を開きました。

津久田松森の八幡宮氏子によって「棚座」と称する操り人形の祭典で奉納されています。氏神が1723年に組織され、途中で何度か中断されましたが、平成25年度から津久田人形操作伝承委員会として、活動を再開しています。

同委員会が「鎌倉三代記七段目三浦別れの段」などを披露。黒い装束を着て黒子となったメンバーは巧みに人形を操り、まるで生きているかのようなその動きは観客を惹きつけました。

また地元の津久田小学校では昨年度から「津久田人形クラブ」が設立され、「傾城阿波の鳴門巡礼歌の段」を披露しました。年間10回の活動日には4年生から6年生までの9名の児童が参加。日頃の練習の成果を発揮しました。



観客を魅了した人形芝居



津久田小の児童も参加

たちばな古里まつり 4年ぶりの開催に賑わう

第31回たちばな古里まつり&湖上火火大会(たちばな古里まつり・たちばな湖上火火大会実行委員会主催)が9月24日、愛宕山ふるさと公園で開かれました。

同まつりは4年ぶりに開催。町内外より大勢の来場者が訪れ、無料配布や芸能ステージ、古代行列や湖上火火大会など様々な催しを満喫しました。

JA赤城たちは毎年JAコーナーを出店。今年は無料でこんにゃくゼリーのつかみどりや牛乳の試飲を行い、開始直後長蛇の列ができました。

こんにゃくゼリーのつかみどりは大人から子どもまで大人気であつたという間に終了。参加者は「いっぱい」と笑顔で浮かべました。また牛乳の試飲をした人からは「甘くて濃厚でおいしい」と好評でした。

まつりの締めくくりは感謝の思いが込められた色彩豊かな花火。約1850発が打ち上げられ、人々を魅了しました。



夜空に打ち上がる美しい花火



こんにゃくゼリーいっぱいといれるかな?

休日・夜間 緊急連絡先

- 通帳、キャッシュカードの盗難、紛失
JAバンク群馬
キャッシュカード紛失共同受付センター
☎ 0120-254-422

- 交通事故(=自動車共済の事故受付)
JA共済事故受付センター
☎ 0120-258-931

- LPガス切れ・故障
JAあんしんセンター
☎ 0120-182-571

- 葬祭に関する連絡先
ふれあいの店北橋店 TEL.0279-52-2104
ふれあいの店赤城店 TEL.0279-56-2325



理事会だより

- 協議事項 8月28日
第1号議案 令和5年度(当組合)における取引のリスク評価書「設定の件」
- 協議事項 9月27日
第1号議案 理事の利益相反取引承認の件
第2号議案 マネー・ローンダリング等への対応に関する規則変更の件
第3号議案 コンプライアンスマニユアル変更の件

JAのネットローン
JAマイカーローン・JA教育ローン
スマートフォンやパソコンで
**24hカンタン
仮申込**
WEB申込
実施中!



9月末のJA報告

組合員総数	3,348人
(うち正組合員)	1,864人
出資金総額	5億 1,366万円
事業実績	
貯金総額	328億 6,892万円
貸出金総額	68億 6,592万円
長期共済保有額	854億 546万円
農畜産物販売総額	28億 5,011万円
購買品供給総額	3億 8,121万円
自己資本比率	18.36% (令和5年2月末現在)

JA 葬祭事業の お知らせ

安心と信頼を
モットーに
真心をこめて
お手伝いします。

- 指定店
・ギフトショップノノ・須田葬祭
・さいとう典礼

●24時間受付対応電話番号
TEL.0279-52-2104
TEL.0279-56-2325

組合員の皆さまへ 異動手続きについてお願い

組合員皆さまの住所や氏名、組合員資格に変更があった場合は、異動手続きが必要になります。お心当たりのある方は、最寄りの支所にご相談のうえ、異動手続きをお願いいたします。



体を動かし健康増進 グラウンドゴルフ大会

J A赤城たちは年間金友の会は9月13日、赤城総合運動自然公園陸上競技場で第22回グラウンドゴルフ大会を開きました。

会員64人が参加し、腕を競い合いました。競技の結果、漆原二三天さんが優勝しました。

結果は次の通りです。

優勝…漆原 二三天さん
準優勝…小林 道夫さん
3位…生方 ショウさん



競いながら楽しくプレー



3位の生方さん



準優勝の小林さん



優勝の漆原さん

グラウンドゴルフ大会 県大会開催

10月5日、A L S O Kぐんま総合スポーツセンターで第25回群馬県J A年金友の会親睦グラウンドゴルフ大会が開かれました。

9月13日に行われた大会で成績上位であった12人が参加。日頃の練習の成果を十分に発揮していました。

当J Aからは小林道夫さんが12位に入賞しました。



群馬県大会に出場した皆さん



入賞した小林さん



狙いを定めます

フルーツ
パラダイス

レモン

～旬を迎える国産レモンを楽しもう～

イラスト：小林裕美子

レモンのプロフィール

【分類】ミカン科ミカン属
 【原産地】インド北東部（アッサム・ヒマラヤ地方）
 【おいしい時期（旬）】連年国産は秋冬（10～3月ごろ）
 【主な栄養成分】ビタミンC、カリウム、クエン酸、エリオシトリン、ヘスペリジン、ルチン、リモンネンなど

選び方

重量感があっ
てずっしり！果皮に適度な
弾力があるへたがみずみずしく
緑色果皮に張り
つやがある

色鮮やか！

NG

果皮がしなびて
変色や黒ずみがある

保存方法

冷蔵・保存

ポリ袋や保存用
袋などに入れ、冷
蔵庫の野菜室へ1つずつ新聞紙などで
包むより鮮度が保てる

要注意！

常温での長期保
存は果皮がしなび
たり、香りや風味が
低下するの風通しの
良い冷暗所で保
存し、早く使い切る

カットしたもの

切り口をラップで包み冷蔵で保存
日持ちしないので、すぐ使わない場合
は冷凍する

冷凍保存

輪切り、くし切りにしたもの
のラップに包み保存用袋に入れ、
冷凍庫へ国産レモンは皮ごと凍らせてすりおろし、料理の風味付けにも
絞った果汁を製氷皿で凍らせても
便利

レモンのいろいろ

リスボン

原産地はポルトガル。主産地は米国カリフォルニア。果汁
が多くしつかりとした酸味と爽やかな香りが特徴。日本には
明治末期に導入され、栽培が盛んだ

ユレカ（ユリーカ）

主産地はカリフォルニアの太平洋沿岸地域や南アフリカ
のジョーニアで香りが良く酸味が強い。枝変わりには「アレン
ユレカ」や「クックユレカ」など

ジェノバ

主産地はチリ。種が少なく使いやすい。香りの良さと、
しつかりとした酸味が特徴

メイヤ（マイヤー）

オレングミとの自然雑種で誕生。酸味が穏やかで糖度
が高い

菊池レモン

「マイヤーレモン」の系統とされる。小笠原産は「島レモン」と
も呼ばれ、爽やかな香りが強い。小笠原産は「バブフレー
レモン」とも呼ばれ、苦味が少なく酸味がより穏やか

レモンのチカラ

ビタミンC

しみやしわ予防、肌荒れ
改善に。免疫力向上、スト
レス緩和、疲労回復にカリウム
高血圧予防や
むくみ改善にエリオシトリン、
ヘスペリジン、ルチン生活習慣病予防やマンチ
エイジング効果が期待。
ルチンは動脈硬化予防
にもクエン酸
疲労回復や殺菌効果、
食欲増進効果も

リモネン

リラックス効果がある香り
の成分。血行促進、代
謝アップ、免疫向上に

効果的な食べ合わせ

カルシウムの吸収率アップ

牛乳、チーズ、小魚、青菜類

クエン酸がカルシウムなどミネラルの吸収率
を高め、骨粗しょう症予防に効果的

美肌づくり

肉や魚、大豆

美肌づくりに欠かせない。バタミ
ン（は、）を体を作るものになるタン
パク質と一緒に摂取するとより
効果が期待できる

減塩効果

クエン酸には塩味を感じやすくす
る効果が
レモン果汁を加えると塩分控え
めでも味いかに満足感を得られ
るため、高血圧対策などに

読者

コーナー

ぜひ読んで
ください。

あなたの俳句 お待ちしております。

【投句の記載事項】

俳句(漢字にはフリガナをつけ、楷書で記入)

郵便番号／住所／氏名(俳号併記)／年齢／電話番号

【投句方法】

・最寄りの支所窓口へ

・FAX: (0279) 56-4152

・e-mail: tsubasa@jaat.jagunma.net

・郵送: 〒379-1124 渋川市赤城町滝沢64-2

【投句先】

JA赤城たちばな 企画管理課

【締め切り】

令和5年11月末日

俳句

選者 狩野 忠史

筆先に色なき風や師を偲ぶ

高橋 初江

評 毛筆で書を認めている景、多分秋晴れの日で窓が開いていたのであろう。色なき風は華やかな色の無い風であるから半紙の白、墨の黒以外は色の無い世界、登場の師は吉岡先生であらうか。

口八丁十葉の葉を束ねつつ

高桑ひろみ

評 最近はこの様な景を余り見なくなつた。この句も回想の句かも知れない。作者は相槌を打つ方である。十葉の効用や昔の苦勞話など話題は尽きない。老婆の喜々とした顔が見える句である。

蓑虫のやうにぶらぶらしたき午後

小田 慶喜

風渡る戯れる物無き刈田

小田 和子

露天湯に世間話や遠花火

狩野 榮子

珊瑚樹の実を重そうに揺らす風

佐藤 満子

今朝の先祖の墓や草は実に

森田はるみ

宿題の習字仕上り鱗雲

佐藤 勝子

月白や駅に着いたと子の電話

進藤 弓子

亡き父の農作日誌種を採る

長岡 和恵

ひとときを無心に筆る穂草かな

諸田みね子

含羞草笑顔の絶へぬ園児かな

諸田 夏江

父母超へし傘寿の夫や暑に耐ゆる

高橋 絹江

夏の夜やブルームーンに佇めり

岩崎 恵子

連日連夜死ぬかと思ふ猛暑かな

大友 龍子

青柚子を薬味にする昼索廻

狩野ミエ子

鈴虫や明日の会議に気もそぞろ

藤川ひとみ

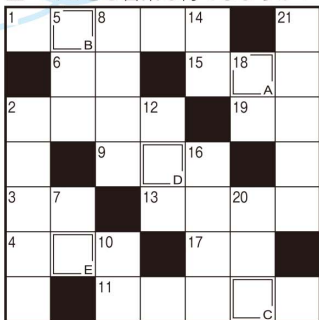
雨の稲架匂ひも色も失へり

選者 詠



【クロスワード】

二重枠に入った文字を、A→Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



今回の出題は、クロスワードパズルです。正解者には抽選で「粗品」を進呈しますので、皆さん振るってご応募ください。

【応募要項】

はがき(私製も可)に、答えと住所、氏名、年齢、職業、TEL、ご意見・ご感想等をご記入のうえ、JA各支所または、企画管理課までお送りください。

e-mail・FAXでもご応募できます。

e-mail tsubasa@jaat.jagunma.net

FAX:(0279)56-4152

【締め切り】令和5年12月10日

1. 答え
2. 住所 氏名 年齢 職業 電話番号
3. ご意見等

379-1124
JA赤城たちばな
企画管理課
〒379-1124 渋川市赤城町浦原六四二

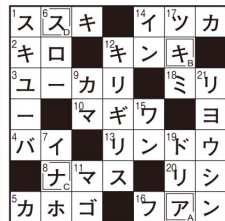
はがきの記入例

パズルの頭の体操

【前号の解答】

クロスワードの答え

A キ ナ ス
A B C D



■当選者(応募数13通)

狩野美佐子さん 赤城町津久田

須田清子さん 赤城町深山

藤井長太郎さん 北橋町小室

ご応募ありがとうございました。

- ### ■ヨコのカギ
- ① 甘柿の王様と呼ばれることあります
 - ② 屋内のこと。一派
 - ③ ボンレスー、サ
 - ④ 漢字では石櫛、栢櫛など書く果物
 - ⑤ 漢字では石櫛、栢櫛など書く果物
 - ⑥ たき火に手をかざして取ります
 - ⑦ 飲んで食べて話して楽しめます
 - ⑧ 山野で生まれ育つマノイモ
 - ⑨ 奇術師が披露するもの
 - ⑩ ベンチよりふかふかしています
 - ⑪ 富士山の山頂を白くします
 - ⑫ 漬物やワインを詰めます
- ### ■タテのカギ
- ① 日光の紅葉の名所。48個のカップがあります
 - ② 大敵、運転中は気を引き締めて
 - ③ 白に身を包んだ花嫁さん
 - ④ ショッキングや水泳、筋トレなどはこの一種
 - ⑤ ハウスを使わず作物を育てるー栽培
 - ⑥ 考えるときにひねるもの
 - ⑦ 応用に移る前にしっかりと
 - ⑧ 1カ月の後ろ3分の1
 - ⑨ ベンのはキヤップと呼ぶこともあります
 - ⑩ 東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
 - ⑪ 2人でおそろいの服を着ます



私事ではありますが先日京都に行つて参りました。着物を着たり、お寺を巡ったり、日本の文化に触れることができ、充実した旅となりました。行楽の秋ですね。紅葉やおいしい食べ物魅力的な季節。みなさんはどう過ごされますか？

編集後記

【お知らせ】
編集日程の都合により、俳句をお寄せいただく際は、発行月の前々月末までにご願ひすることになりました。
【例】1月号発行…11月末締め切り
ご理解のほどよろしくお願い致します。

コンバインの
速さに驚く児童ら
(橘小)

収穫の秋が到来 小学生が稲刈りで奮闘

9～10月にかけて管内の小学5年生が稲刈りを体験しました。

児童らは、農業委員から鎌の使い方や刈り取り方法などの指導を受け、最初は慣れない手つきで恐る恐るの刈り取りを行っていましたが、徐々にコツを掴むとスピードアップ。収穫の喜びを味わいました。

津久田小では、刈り取った稲を二人一組で協力しながら束ねて「はんで」に掛ける作業を体験。

橘小と橘北小は「千歯こき」や「足踏み脱穀機」を使い、稲からもみを落とす昔ながらの脱穀作業を体験しました。

最後にコンバインによる収穫作業を見学。先ほども鎌を使い、手作業で稲を刈っていた田んぼをあっという間に刈り取る様子を見た児童は、あまりの速さに驚き、手作業の大変さを改めて実感していました。

体験した児童らは「上手に刈れた」「お米作りの大変さが分かった」と話し、貴重な体験を笑顔で話してくれました。



いっぱい
獲れたね!
(橘北小)



上手に
刈れるかな?
(津久田小)



足踏み
脱穀機を体験
(橘小)



鎌の使い方を
教わる児童
(橘北小)



はんでに
かける児童
(津久田小)



千歯こきに
挑戦
(橘北小)



2人協力して
稲わらを束ねます
(津久田小)