

### 米穀部

## 米麦用紙袋の取扱注意事項として

J A全農では安全・安心に米麦用容器（紙袋、フレコン）を使用していたくために、独自の品質管理基準を持ち、品質維持・向上に努めています。しかし、実際の保管輸送状況や充填時の作業状況により品質の低下・劣化を引き起こし、大きな事故に繋がることも考えられます。今回は米麦用紙袋の取扱注意点を紹介します。

#### ほこり、米ぬかの付着に要注意

袋詰め作業前にはブルーシート等を床に敷いて下さい。下敷きにするブルーシート等や、施設機械はよく清掃し、袋に汚れ・異物が付着しないよう作業して下さい。

#### 軍手、ゴム手袋の汚れに要注意

紙袋に油分が付着しないよう、きれいな状態の軍手やゴム手袋をご使用下さい。

ただし、新品の軍手やゴム手袋にはシリコンが塗布されていることがあり、そのシリコンが紙袋に付着しないよう注意が必要です。

#### 荷造り後の取扱いに要注意

紙はデリケートです。玄米が入った状態で、引きずって移動すると滑りやすくなったり、破れやすくなり穴があくことがあります。また、持ち運びのときは「口ひも」部分を持たない等、荷造り後の取扱いにはご注意ください。

#### その他防滑効果が薄れる事例

①紙袋をポリエチレン袋に入れて保管したため、ポリエチレンに含まれる物質が紙袋に付着した。

※ポリエチレン袋には、静電気防止の帯電防止剤が付着していることがあります。

②ベルトコンベアのベルト面のシリコンが紙袋に付着した。

※搬送中のスベリをよくするために、ベルトやガイド板にシリコンを塗布している。

**生産者・JA担当者の皆様、現場における紙袋の滑り事故に十分ご注意ください。**



12月にお届けする材料を使用したレシピです

JA ぐれあい 食材  
おすすめ  
レシピ

## たらとポテトのんにくスープ



●材料は2人分が基準になっております。  
●盛付例はイメージです。  
※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

### 材料

- じゃがいも……………2個
- 玉ねぎ……………1/2個
- 赤唐辛子……………1/2本
- オリーブ油……………大さじ1
- にんにくのみじん切り1片分
- 水……………2カップ
- 固形スープの素……………1個
- 塩・こしょう……………各少々
- パセリ……………適量

### 作り方

- ①たらは食べやすい大きさに切る。じゃがいもは一口大の乱切りにし、水にさらして水気を切る。
- ②玉ねぎは薄切りにする。赤唐辛子は半分に切り、ヘタと種を取る。
- ③鍋にオリーブ油、にんにくを入れ、弱火で炒める。薄く色づいたら中火にし、玉ねぎを加えて1〜2分間炒め合わせる。
- ④③に水、固形スープの素、じゃがいも、赤唐辛子を加えて混ぜる。煮立ったら弱火にし、蓋をして約15分間煮る。たらを加え、7〜8分間煮る。
- ⑤塩・こしょうで味を調え、赤唐辛子を取り出す。器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

## 東北地方の長期予報

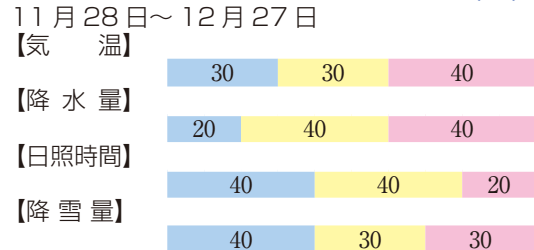
### <予想される向こう1か月の天候>

向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。  
東北日本海側では、平年に比べ曇りや雨または雪の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。

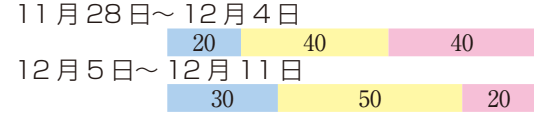
向こう1か月の降水量は、平年並または多い確率ともに40%です。日照時間は、平年並または少ない確率ともに40%です。

週別の気温は、1週目は、平年並または高い確率ともに40%です。2週目は、平年並の確率50%です。

### <気温、降水量、日照時間の各階級の確率 (%) >



### <気温経過の各階級の確率 (%) >



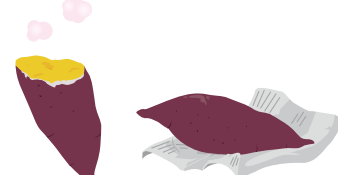
凡例： ■低い (少ない) ■平年並 ■高い (多い)  
(仙台管区气象台 発表)

## 編集後記

年越し蕎麦と師が走る月になりました。本県は全国でも有数の蕎麦の産地です。主産地は会津地方で県内作付面積の8割以上を占めています。「会津のかおり」は福島県が開発したオリジナル品種で、香りと弾力のあるコシが特徴です。蕎麦打ち職人が精魂込めて打った十割蕎麦は、汁を付けずに一口いただきます。「会津のかおり」の甘みと香りが口いっぱいに広がります。やはり「せいろ蕎麦」がおすすです。  
「蕎麦切りやばり看板九九で書」江戸時代の川柳です。当時十六文の値段だった蕎麦を「二八、十六文」と九九で表記したのが、二八蕎麦の言われとも…。小麦粉と蕎麦粉の配合割合では無い説に一票を入れます。

## 今月のイベント

- 12月5〜6日 (園芸部) 焼き芋・干し芋フェア 愛情館
- 12月8日 (園芸部) あんぽ柿出荷式 梁川
- 12月9日 (畜産部) 和牛せり 本宮
- 12月26〜30日 (園芸部) 年末感謝祭 愛情館



### ラジオ福島

#### 「農家の皆さんへ」

午前5時15分~25分  
放・送・予・定

- 12月1日 営農企画部 営農相談室
- 12月7日 米穀部 ふくしま米販売情勢
- 12月8日 園芸部 営農相談室(養液土耕栽培について)
- 12月14日 生産資材部 農業機械センターの取り組みについて
- 12月21日 園芸部 秋冬果実の販売について
- 12月28日 米穀部 26年産米の販売結果と精算について



北海道大会共進会場



J A 郡山市 柏原氏出品牛



J A あいづ 浅川氏出品牛



屋外展示場



屋内展示場

### 畜産部

## 10年ぶりに乳牛オリンピック

クが開催されました

第14回全日本ホルスタイン共進会 北海道大会へ本県から11頭が出品

ホルスタインの全国共進会はほぼ5年おきに開かれますが、栃木県での開催以来口蹄疫や東日本大震災の影響で中止となり、10年ぶりの開催となりました。

全国42都道府県から選抜された乳牛373頭が参加し、本県から11頭、内J Aグループ福島からは3頭を出品致しました。

乳牛改良の進展、生涯生産性の向上、生乳生産のコスト低減等、長命連産性に秀でた牛群の改良に寄与することを目的として、18の出品区分で分かれその成果を競い合いました。

本県の成績は先進地域の出品乳牛に及ばなかったもののこの共進会は、県内の乳牛改良への向上につながる実りあるものとなりました。また、共進会会場では「酪農資材機器展・技術交流会」も開催され、搾乳ロボットなど、酪農関連の最新情報が展示されました。