

ぽらーの花巻

JAlいわて花巻

Public Relation Magazine, Polano Hanamaki

特集

農の恵 大地のごちそう



ちょっと
いい話

味噌のあれこれ

味噌で医者いらず!?

日本人に古くから親しまれている味噌。そんな味噌は豊富な栄養素を含み、その効果・効能から「医者いらず」とも言われています。

味噌に含まれるリノール酸と大豆レシチンには血中コレステロールの上昇を抑える効果があるほか、美肌効果や消化促進、二日酔いの改善など、味噌にはさまざまな効能があります。いつもの食事に味噌汁を加えてみるなど、味噌を毎日摂取してみてはいかがでしょうか。

味噌の保存方法

高温多湿や直射日光を避けて冷暗所で保存する事も出来ますが、おすすめは冷蔵保存。開封後は表面の乾きと酸化を防止するため、タッパーに入れたりラップなどで覆ったりして保存すると良いです。

麹を作ってみませんか？

麹は味噌のほか、甘酒や麹漬けなどさまざまな料理に使う事ができます。そんな“万能調味料”的麹を、皆さんも「いきいきハウス」にある育苗器で作ってみませんか？



女性部員や地域住民など、誰でも利用可能です！

※ただし、グループでの申込みに限ります。

■場所
いきいきハウス（北上市和賀町藤根18-39-3）

■利用料金
400円／時間

※米や麹菌などの材料は利用者各自で用意。

■お問い合わせ・お申込み
和賀町支店管理課 ☎0197-73-5111

- 協力し合い、3日間にわたる味噌作りを行う。その間、笑顔が絶えない母さんたち
- 煮て漬した豆と麹を混ぜる作業。手際よく作業を行う
- 豆を漬す際には、いきいきハウスにある機械を活用する
- 新しい育苗器を使い、適切な温度管理のもと約2日間かけて麹を作る
- 完成した麹は、菌糸が伸びて米同士がくっつき、板状になる

和 賀町支店の敷地内にある施設「いきいきハウス」を訪ねると、和気あいあいと味噌を仕込む母さんたちが出迎えてくれた。米麹から作るこだわりの味噌作りを行う3日間、母さんたちの会話は途絶える事なく、いつも笑顔で溢れている。だが実は、ここに母さんたちの明るい笑い声が響くのは約3年ぶりの事である。

いきいきハウスでの味噌作りは部員の交流の場であり、和賀町農協時代から行われていたが、約3年前に麹を作る育苗器が故障。和賀地区交流センターで味噌作りを続けていたが、機械の老朽化が進んでいた。地域の交流を減らしてはならない。そう感じた母さんたちは、いきいきハウスへの育苗器の導入をJAへ要望。理事や職員に繰り返し交渉をした末、8月に真新しい育苗器の購入に至った。

（表紙写真下段右から2番目）は笑顔を見せる。そんな柔らかい雰囲気が、ここで味噌を作る醍醐味の一つだろう。

いきいきハウスは、誰でも利用ができる施設だ。

高橋支長は「この施設を大いに利

用して仲間作りを楽しんでは

いい」と呼びかける。

育苗器の導入が繋いだ交流の輪。こ

れからも、その輪は広がりを

見せるだろう。母さんたちの笑顔とともに。

3年ぶりに甦った味噌作り
集い、笑い、地域活性化へ

J.A.女性部北上地域支部西部支部 ◎北上市



【支部データ】和賀町支店管内の50代～70代の95人で構成。味噌作りのほか、小学校の卒業式に袴や着物姿で出席する事が増えている事に注目し、小学6年生を対象とした袴や着物の貸し出しを昨年から実施している。需要が増えている事を受け、今年は衣装を増やして対応。料金は8000円（女性部員は1割引き）。お問い合わせは北上統括部生活ふれあい課まで。☎0197-71-1340

CONTENTS

ぼらーの花巻 ◎No.237 / 平成29年(2017)12月号

02 ぼらーのCOVER STORIES
愛農土に生きるII

04 特集
農の恵 大地のごちそう

08 ぼらーのNEWS ◎地域の話題
かがやく女性部／知つて納得JA
10 旬の産直大百科／ぼらーの広場
11 年末・年始の業務予定（JA）
12 年末・年始の業務予定（各子会社）
13 Information ◎理事会だより／監事會だより／役員室より
14 風趣点景 ◎管内四季だより／編集後記

花巻地域宮野目支店管内 宮野目料理研究グループ

女性部宮野目支部内の33人で構成。料理講習を中心に年10回程活動する。今回のコンクール応募はグループ内のA班が考案。奥から瀬川ゆき子さん、大久保八重子さん、平沢由紀さん、高橋美紀子さん、瀬川順子さん、阿部美智子さん、鎌田敦子さん



「適量」の奥にある、 本当の意味

色とりどりの食材が重なったお米のケーキ。一般公開の場でも一際目を引いた。一般的に言われる「マゴワヤサシイ」に追加した「タチ」は、子どもが大好きな卵とチーズ。この遊び心がレシピに魂を宿させるのだろうか。なんだか急に親近感が湧いてくる。

レシピ考案の裏話を聞くと、飛び交う言葉の端々に母さんたちのあつたかさを感じた。「子どもと一緒に作れるのが一番だよね!」「そうそう!だから楽しい事も大切」「忙しいお母さん多いでしょ?簡単でできる事も重要」。材料に「適量」が多いのも彼女たちのこだわりだ。「家庭の味を出してほしい。作る事に負担を感じたら、楽しい料理じゃなくなるもの」とリーダーの瀬川ゆき子さんは語る。とはいっても試作は、分量はもちろん見た目や食感、牛乳パックの型にもこだわった。だからこそ言える「適量」である。奥が深いのだ。



マゴタチハヤサシイ お米のケーキ

材 料 牛乳パック4個分

《基本のすし飯》

白米…2合、黒米…大さじ2、すし酢…大さじ2~3

《具 材》

※分量が掲載されていないものは適量



1. 見た目がおいしいのは一目瞭然だが、作っても楽しく、味も格別にうまい
2. 12種類の食材 3. 仲間たちが揃えば、調理室は明るい笑顔が溢れる



何回作っても、いろいろな表情を見てくれるお米のケーキ。開いた瞬間の喜びも楽しい食事のひとつだ。牛乳パックにもこだわりが光る。作った後に取り出しありよう、事前に四隅を切っておき、テープや輪ゴムで止めておく。



作り方

①白米と黒米を混ぜて炊き、炊き上がったら温かいうちにすし酢を混ぜ、1分程おいてから手早く冷ます。②具材は【マ・枝豆】塩ゆで【タ・卵】塩、砂糖、みりんで味付けし、炒り卵にする。【ヤ・人参】千切にし、塩、砂糖、みりんで煮つける。【シ・干し椎茸】水でもどし、粗みじん切りにし、しょう油、砂糖で煮つける。【イ・長芋】皮をむき薄い輪切りにして酢につけ色止する。※掲載されていないものは市販品を使用 ③すし飯を挟みながら具材を詰めていき、最後に炒り卵を詰める



農の恵 大地のごちそう



JAでは、そんな管内産畜産物の新たな可能性と、この地で生きる人々の知恵を集めるべく「地産地消料理コンクール」を毎年開催。地産地消を普及するために、数々のアイデア溢れるレシピを地元に広めてきた。今年は開催地域を花巻のほか、北上・西和賀、遠野の3会場で行った。その効果もあり、地元に眠っていた家庭の知恵や味、アイデアがより広く掘り出された。

JAの主力品目である、米とピーマンを使用したレシピ。各地域審査会の審査委員長を務めた齊藤洋美さんは「地元食材の活用に加え、健康面への配慮や彩り、味や手軽さなど、レベルが高い」と好評価。最優秀賞をはじめ6点を選んだ。今回の特集では、各地域の最優秀賞受賞者からレシピに込めた思いを伺った。

管内は「農畜産物」の宝庫

であり、その食材を生かした

料理を生み出す「人のアイデア」が溢れている。

優秀賞は秀、優良賞は良、アイデア賞はアで表記しています。



リゾット風？ミルク茶漬け

北上地域さくら支店管内
鈴木 弥生さん

手軽に秘められた
深い思い

牛乳とご飯。果たして相性
はいいのだろうか…？
「牛乳を使ったおかげで意
外と多いのよ。ご飯は進むし、
発酵食品同士は相性がいいか
ら、なんばん味噌で味に深み
を加えれば大丈夫かなって」。

考案した鈴木弥生さんは至つ
てあつさりと答えた。
考案のきっかけは「母さん！
お腹減った」という声。小腹が
空いた時や夜食で、ついつい
手が伸びてしまう即席麺や菓子
パンを「健康的なおやつ」に
したかつたそうだ。

「最初はご飯でスイーツを考
えてて、でもいざ作ろうと思つ
た時、なんか面倒だなあと思つ
て」と話す鈴木さんだが、この
時に手を伸ばすのか、それは手
軽だからである。健康という
考案コンセプトに、手軽さが
加わった瞬間だ。

「手軽」にはもうひとつの思
いがある。「台所に立つきつか
いが、子どもが食に興味を持
ち、自身で調理に踏み出す一
歩を作ること。

4つの材料と3行のレシピ。
一見、単純にも思えるレシピ
の裏には、食べることの大切
さを伝えたいという深い思
いが詰まっている。



材 料 4人分

ご飯……………500g 牛乳……………500cc
なんばん味噌……大さじ6 こぶ茶……………小さじ2

作り方

- ①ご飯でおにぎりを4個作り、なんばん味噌を塗り、焼きおにぎりにする
- ②牛乳を温め、こぶ茶を入れる ※溶けにくい場合は少量のお湯で溶いてから入れる
- ③茶碗にあつあつの焼きおにぎりと②を入れて盛り付ける



炊飯器のキッシュ♥

遠野地域上郷支店管内
新田 りか子さん

材 料 4人分

卵……………6個	パブリカ（赤）…50g
ご飯……………お茶碗3杯	パブリカ（緑）…50g
牛乳……………2分の1カップ	玉ねぎ（中）…2分の1個
かぼちゃ…100g	とろけるチーズ…50g

作り方

- ①野菜を荒みじん切りにする
- ②卵・牛乳を混ぜ合わせる
- ③②の中に野菜・ご飯・チーズを入れて混ぜ合わせる
- ④炊飯器に入れて炊く（玄米コース）※好みでケチャップをつけて食べてもOK！

「残りご飯」。これがレシピを考えるキーワードだった。主婦たちは、冷凍保存や加工など工夫を凝らしながら、日々残りご飯と格闘する。
「炊きたてよりも当然味が落ちてしまうでしょ？炒飯にしてもマンネリ化しちゃうし、バリエーションを増やしたこと」「家族への愛」から生まれたメニューだ。
アイデアは、炊飯器で作る菓子からもった。残りご飯でも出来たりして？そんな

思いつきから、余ったご飯と冷蔵庫にあった食材や栽培している野菜を混ぜて炊いてみたそうだ。完成すると、その豪快な調理方法に反して、野菜の旨味が生きたなんと繊細な味がする。見た目もお洒落だ。

毎日の食事作りは、細かく分量を測つてはいられない。「意外と目分量でも失敗しない。簡単に言えば：卵かけご飯に野菜を混ぜて炊くだけ。あとね、半端に残ったご飯の量を増やせちゃう」と新田さんは笑う。まさに残りご飯に革命が起きた。主婦の強い味方になりそうだ。



TONO

ピーマンバーグ	ピーダン	ご飯入り小松菜 まんじゅう	ピーマンの スリ身魚詰め	ご飯もピーマン も大好き
附馬牛支部	黒田 テヨ	小友支部	鰐沢支部	田中ナオ子

遠野

健康3段ご飯	ピーマンヒツナで あつというま	主食にもなる ギョーザもどき
南の女星たち	高橋知砂子	菊池佐智子

KITAKAMI

ピーマンの スリ身魚詰め	ご飯もピーマン も大好き

北上

ピーマンの グラタン	ビビンバ風 混ぜご飯	ワインレッドな フルーティサンド

HANAMAKI

ピーマン味噌入り ハンバーグ	おにぎりの 唐揚げ

花巻

ピーマン 茶わん蒸し風 モッチャリおやつ	おにぎりの 唐揚げ	冷飯の モッチャリおやつ

JA産農畜産物をオリジナルメニューでPR

地産地消 食祭展



希少価値の高い「黒ぶだう牛」のステーキは焼き立てを提供

J Aは11月2日、JA産農畜産物の品質の高さを消費者にPRし、消費・生産拡大に繋げる事を目指して「地産地消食祭展」をJA総合営農指導拠点センター（花巻市野田）で開きました。管内4地域の地域特産を生かした食材を使い、地元ホテルと考案したオリジナルメニュー約20品目の料理やデザートをズラリと並べたほか、地元のワインや日本酒など約60銘柄を用意。来場した約450人は、地産地消が詰まった一夜を楽しみました。

阿部勝昭組合長は「管内4地域は素晴らしい食材で溢れている。偉大な農業の生み出す恵を、食を通して味わい、感じてほしい」と話しました。

地域から愛され続けて40年

女性部花巻支部の家庭菜園グループ「青空市」



新鮮野菜が盛りだくさん。部員の笑顔が溢れる「青空市」

女性部花巻支部の家庭菜園グループは11月15日、部員が育てた採れたて野菜や花などを販売する「青空市」を花巻支店（花巻市豊沢町）で開きました。ダイコンやハクサイなどの秋野菜を中心に漬物や味噌などの加工品、リンゴや柿などがズラリと並び、多くの地域住民や支店職員が訪れ部員との会話を楽しみながら旬野菜を買い求めました。青空市は年2回夏と秋に開き40年以上続く歴史があり、地域から愛され続けています。

毎回来場している3代女性は「安く新鮮でおいしい。母さんたちと会話をしながらの買い物が何よりも楽しい」と笑顔を見せました。

園児に食と農の大切さ伝える

地元の保育園などにカボチャを贈呈



大きなカボチャに、驚き喜ぶ園児たち

大迫地区農家組合協議会と大迫町支店は11月7日、花巻市立大迫保育園にカボチャを贈りました。保育園を佐々木久夫会長と高橋真紀子支店長が訪問し、カボチャを園児代表の2人に手渡しました。佐藤妃ひめちゃん（6）は「大きなカボチャで重かった。早く食べたい」と笑顔を見せ、佐々木会長は「喜んでくれてよかったです。園児たちの楽しそうな姿を見ると、私たちも作りがいがある」と話しました。カボチャの贈呈は、地域の子どもたちに地元でとれた農作物のおいしさを伝えようと毎年実施。6年目を迎えた今年は、約25kgを町内の保育園や小学校、福祉施設へ贈りました。

賢治りんご太鼓判! 28玉級が50万円

大阪市中央卸売市場でトップセールス



賢治りんごの魅力を伝えながら貢参人たちにアピールする高橋副組合長

J Aは11月21日、JAオリジナルブランドの糖度に優れた蜜入りサンふじ「賢治りんご」のトップセールスを大阪市中央卸売市場で行いました。セリを前に高橋勉副組合長や花巻市弥副部会長、JA全農いわての畠山俊彰本部長など、各団体の代表者6人が買参人に魅力をアピール。高橋副組合長は「蜜もたっぷりで安全安心の高品質。産地としての使命感を持ち、生産者が徹底管理のもと育てた。今年も最高の出来栄え」と力強く語りました。

賢治りんごは高い評価を受け、最高値は特秀・28玉級(10kg/1箱)に50万円の値が付きました。

家畜に感謝

畜産部会連絡協議会が畜靈祭を開催



畜産部会連絡協議会は11月21日、農協野田神社（花巻市野田）の畜靈塔前で畜靈祭を開きました。

酪農家や肥育農家、JA、畜産関係機関団体など約40人が参加しました。佐藤力夫常務や各連絡協議会などが玉串を奉納して献杯を行うなど、今年一年の家畜の靈を慰め、感謝の念を込めて神事を執り行いました。

佐藤常務は「当JAでは、畜産が米に次ぐ2番目の取扱高を誇る。今後もさまざまな課題に力を入れて対応していく。また、5年後の全国和牛能力共進会に向けてJA全農いわてと共に農家を全面的にバックアップしていく」と力強く話しました。

坂本さんの生き立ちを紹介した後、阿部勝昭組合長が花束を贈呈し、踊り「グループ八重樫洋子社中」が踊りを披露。家族や職員、施設利用者など約70人が祝福しました。

坂本さんは「長生きの秘訣は魚を食べて、急がず自然の流れに任せて過ごすこと」と笑顔を見せ、阿部組合長は「新しくなったグリーンホーム落合でより良い人生を送ってほしい」と話しました。

100歳おめでとう! 健康長寿を祝う

グリーンホーム落合で祝う会



家族や職員、施設利用者が坂本さんの健康長寿を祝福しました



農産物直売所 母ちゃんハウスだあすこ 食堂「はんぐはぐ亭で 「健康定食」提供中!

こだわりポイント!

- ・使用している食材は、「母ちゃんハウスだあすこ」内で販売されている地産地消食材
- ・旬でヘルシーな食材を盛り込んだ簡単レシピ
- ・薄味でもおいしい！野菜もしっかり取れる満足の味
- ・家の光活動リーダーを務める管理栄養士の佐藤ユウさん監修の定食

減塩ヘルシー！更においしい健康持続のお助けレシピをどうぞ！
管理栄養士 佐藤 ユウさん

健康定食は土日祝日を除いた平日を中心に、1日20食限定で提供しています。血压が気になる方やダイエットをしたい方、おいしく食べて健康になりたい方におすすめの定食です。



はんぐはぐ亭「健康定食」の情報は、JAいわて花巻ホームページにも掲載しています。トップページの直売所情報よりご覧いただけます。
<https://www.jahanamaki.or.jp/>
右記のQRコードからもアクセスできます。



ぼらーの広場

ぼらーの広場は、読者の皆様との交流の場です。皆様からテーマにちなんだお便りを募集し、紹介しています。

今月のテーマ 冬に食べたい鍋物

寒い冬の日に祭りで食べた「もつ鍋」がおいしくて、それ以来「味噌もつ鍋」にはまっています。ああ食べたい！(北上市・かすみ草)

家族でこたつに入って食べる「すきやき」ですね。シメにはうどんを入れます。書いていたら食べたくなりました。(花巻市・ざっしー)

「キムチ鍋」です。欠かせないのは鶏つみれとマロニー。〆はうどんで、次の日の朝は雑炊。食べたいですね～。(福島県・きーやん)

投稿を頂いた方の中から抽選で、今月は
産地間交流商品詰め合わせ
をプレゼント！

中身は届いてからの
お楽しみ♪

鍋物と言ったら冷蔵庫の中のものを何でも入れた「ちゃんこ鍋」です。冬の寒さに負けない良い食べ物です。(花巻市・K.S.)

鍋には西和賀特産の「凍み大根」を入れるのが鉄則！口に入れると鍋と大根の旨味が口中に広がる絶品です。おためしあれ～。(西和賀町・わかめ)

来月のテーマ（2月号掲載）「節分」応募締切／平成30年1月10日（水）消印有効

テーマにちなんだエピソードを募集します。
豆まきに恵方巻き…皆さんの節分を教えてください！

応募方法：①テーマにちなんだお話②郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号③ペンネーム④JAや広報誌に関するご意見・ご感想を記入の上、はがきまたはメールにてご応募ください。
右記のQRコードからのご応募もできます。

※投稿頂いた中から内容を誌面に掲載させて頂きます。ペンネームが無い場合はイニシャルでの掲載になります。

●はがき：〒025-8504 花巻市野田 316-1 JAいわて花巻企画広報課「ぼらーの広場」宛

●メール：polano@jahanamaki.or.jp ●当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



きらきら輝く人生を
花巻地域支部が「女性部のつどい」開催

女性部花巻地域支部は11月18日、JA総合営農指導拠点センター（花巻市野田）で「女性部のつどい」を開きました。

花巻地域の女性部員約170人が参加し、「きらきらマイライフ～ハッピーマイライフできらきら輝く人生を～」をテーマに開催。(一社)家の光協会の平間聰さんがエンディングノートの必要性について講演しました。平間さんは、エンディングノートを記入するメリットや書くポイントを説明。すぐに記入すること、家族と一緒に記入することなど項目ごとに詳しく解説しました。

また、女性部員が仲間作りを広げるため、地域住民 エンディングノートの必要性を語る平間さん



来場者全員で体操を実践しました

なども一緒に活動できるグループとして立ち上げた「キラキラ星サークル」に登録する矢沢支部の「矢沢支店エクササイズグループ」と八幡支部の「江曽3B体操同好会」が簡単に出来る体操を紹介。来場者と共に楽しみながら実践しました。

会場内では各支部やキラキラ星サークルなどの作品展示や販売があり、支部を越えて交流を深めました。

知って納得JA 一協同組合の力

Q 協同組合と株式会社はどこが違うの？

A 組合員が自ら運営し、共通の願いを実現することを目的にしていることです。

株式会社は、より多くの利潤を得ることを目指す組織です。株式会社の構成員は株を所有する株主であり、株をたくさん持っている人の思いや願いが優先されます。また、株式会社がより高い利潤をあげれば、株主はより高い配当を得ることができます。

他方で協同組合は、共通の願いを実現するために組合員が結集した組織です。出資した組合員自らが組織の事業を利用、一人一票で運営を行い、これを協同組合の三位一体性（出資、利用、参画）と言います。協同の利益は組合員に分配されるほか、組合員の暮らしをよりよいものにするための取り組みに活用され、好循環を生み出すことができます。

（監修＝広島大学 助教 小林元）



	協同組合	株式会社
目的	組合員の生産と生活を向上させること	利潤の追求
組織している人たち	農業者、漁業者、森林所有者、勤労者、消費者、中小企業の事業者などの組合員	投資家、法人（株主）
運営する人たち	組合員とその代表者	株主の代わりに運営する経営者
運営方法	1人1票制（民主的な運営）	1株1票制（株式を多く持つ人が支配）

耕そう、大地と地域のみらい。

年末・年始の業務予定(各子会社)

社名・部署	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)	31(日)	1月	2(火)	3(水)	4(木)
花巻葬祭センター 事業本部	通常営業(24時間対応)								
ハヤチネフーズ 事業本部 ミルク工房ボンディア			店舗は 午前9時30分~ 午後4時30分 まで営業	製造課休業 午後4時30分 まで営業 (店舗含み)	→			店舗は 午前10時~ 午後3時 まで営業	
プロ農夢花巻 事業本部				休業	→				
給油所 セルフ花巻・矢沢・東和	通常営業(午前7時~午後10時)								
セルフ八幡・大迫	通常営業(午前7時~午後8時)								
セルフ江釣子	通常営業(24時間対応)								
ガソリンスタンド 湯本・新田・西南・八重畠				休業	→	午後3時 まで営業			
ガソリンスタンド沢内				休業	→	午後3時 まで営業			
灯油配送 ☎0120-194-813				休業	→	午後3時 まで営業			
LPGセンター 花巻 ☎0198-31-3200 北上 ☎0197-68-4800 西和賀 ☎0197-85-3332				休業	→	(※2)緊急配送			
農機センター 花巻/石鳥谷・東和 北上/西和賀/遠野			休業	→					
車両センター 花巻 ☎0198-23-0750 東和 ☎0198-42-3116 遠野 ☎0198-62-0586				休業	→	(※3)緊急対応			
生活センター ☎0198-62-6600 葬祭センター ☎0198-62-3233					休業 電話対応				
LPGセンター 遠野 ☎0198-62-5394 大槌 ☎0193-42-2668				休業	→	(※2)緊急配送			
給油所 青笹 ☎0198-62-2303 八幡 ☎0198-62-3175 宮守 ☎0198-67-3333				午前8時~ 午後3時30分 まで営業	休業	→ 午後4時 まで営業	午前8時30分~ 午後4時 まで営業		
バス事業所 ☎0198-62-6789				休業	→				

△空白は通常営業。

(※1) 灯油の緊急配送に対応します。 (☎080-2825-0118)

(※2) LPGの緊急対応をします。 (花巻☎0198-31-3200、北上☎0197-68-4800、西和賀☎0197-85-3332、遠野☎0198-62-5394、大槌☎0193-42-2668)

(※3) 自動車の緊急対応をします。 (花巻☎0198-23-0750、東和☎0198-42-3116、遠野☎0198-62-0586)

年末・年始の業務予定(JA)

部署	27(水)	28(木)	29(金)	30(土)	31(日)	1月	2(火)	3(水)	4(木)
共通	本店・各支店			休業	→				
	事故相談課			休業	→				
	ATM					(※1)	一部稼動(※2)		
	食材センター(花巻・北上・遠野)			休業	→				
花巻地域	生産資材課・グリーンセンター			午後3時 まで営業	休業	→			
	園芸センター	◇野菜 ◇切花 出荷最終日		野菜休業	→				初出荷日 ※菌床しいたけは別途ご連絡いたします。
	家畜人工授精業務				当番対応	休業	→	当番対応	
	母ちゃんハウスだあすこ					正午まで 営業	休業	→	
	すぎの樹					正午まで 営業	休業	→	
	グリーンホーム落合						温泉(一般入浴)営業	※9:30~18:30 ※1日(月)は清掃により15時までとなります。	
	はつらつ長寿館						休業	→	
	指定居宅介護支援事業所 介護センターにいぱり						休業	→	
	のぞみホームヘルプステーション						休業	→	
	デイサービスセンター グリーンホーム落合						休業	→	
	デイサービスセンター グリーンホームいしおりや						休業	→	
	グループホームとどろき						通常営業	→	
北上地域	家畜人工授精業務					当番対応	休業	→	当番対応
	指定居宅介護支援きたかみ事業所 指定福祉用具貸与・販売事業所					休業	→		
	訪問介護きたかみ事業所					休業	→		
	小規模多機能ホーム「えんどう」					通常営業	→		
	園芸販売課(野菜集出荷)	◇野菜 出荷最終日		野菜休業	→				初出荷日 ※菌床しいたけ、セリは別途ご連絡いたします。
	産直 あぜみち					午後3時 まで営業	休業	→	
	グリーンセンター北上					午後3時 まで営業	休業	→	
西和賀地域	家畜人工授精業務					当番対応	休業	→	当番対応
	米穀園芸販売課(野菜集出荷)	出荷 最終日		休業	→				初出荷日 ※菌床しいたけは別途ご連絡いたします。
	グリーンセンター西和賀					午後3時 まで営業	休業	→	
遠野地域	家畜人工授精業務						当番対応	休業	→
	園芸販売課(野菜集出荷センター)	出荷 最終日		休業	→				初出荷日 ※受付は午前中にお願いします。
	グリーンセンター遠野					午後3時 まで営業	休業	→	
	だあすこ沿岸店						休業	→	

△空白は通常営業。

(※1) 稼働時間…午前9時~午後5時。 ショッピングセンターバル店のみ午前10時~午後7時。

(※2) 1月1・2・3日稼働店舗(午前9時~午後5時)…本店営業課、花巻支店、矢沢支店、宮野目支店、湯本支店、二枚橋店、湯口支店、笹間支店、石鳥谷駅前店、大迫町支店、東和町支店、ショッピングセンターバル店(午前10時~午後7時)、横川目支店、遠野支店、宮守支店、甲子店、釜石支店。
1月2・3日のみ稼働店舗(午前9時~午後5時)…ジョイス北上中央店、遠野とびあ店。

ふうしゅてんけい
風趣点景
管内四季だより②



遠野市附馬牛町荒川の
荒川駒形神社。馬産の神
を祭ったことに由来する
神社で「遠野遺産第56号」
に指定されています。

当日の午後、目指す神
社に着き三脚にカメラを
装着し撮影しようとした
時、急に雪が降り吹雪に
なりました。冬の雰囲気
が欲しかつただけにこの
神懸かり的な現象に感謝
しつつ撮影しました。

入口に立つ大樹が、奥
に鎮座する社を見守るよ
うにどつしりと根を張っ
ているのが鮮烈でした。

「見守る大樹」

遠野市附馬牛町(荒川駒形神社)

写真・文／高沢 翔(西和賀町沢内)

西和賀町をメインに風景写真を撮っている写真家。

ホームページ「高沢翔写真館」<http://shou.eek.jp>

撮影データ(デジタルカメラ) 2016年12月上旬
ISO感度: 400 紋り:f22 露出補正:-1.0

今年も残り一ヶ月を切って
しまった。今年やり残し
たことはないか、まだできる
ことはないか探しています。
広報に携わつて10ヶ月。自分
のできること、まだできない
こと、色々見えてきました。
駄目な部分は煩惱と一緒に今
年に捨てて新しい年を迎えた
ことです。皆様もよいお年をお
迎えください!

【小原】

喜びと感動を感じる度に米
粒を貯めていく「お米貯
金」。昨晩瓶いっぱいに貯まつ
た米を炊いた。噛みしめる度
に、沢山の人々に支えられて生
きている事、ここで働ける喜
びを実感する。一粒一粒が私の
血となり力をくれた。30歳を
超えた今、もらつてばかりの
人生は終わりにしよう。一粒
を倍の力に変えて返していく。
新たな年に向かって。
【大内】

付けば、残すカレンダー
があと一枚となつた。あれ
まれると過ぎ行く日々。
12月となつた今、もう一度「や
りたい事・やるべき事」を見つ
め直す。そして、目標と期日
を再設定だ。何かと忙しくな
る師走だからこそ、一日一日を
大切に楽しく。1回しか訪れ
ない「平成29年」に悔いを残さ
ないように。

【佐藤】



編集後記

From Editor's

