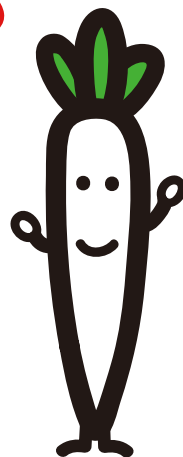


あおば



AUTUMN
No. 78

2016年10月発行
広報誌

 第19回JA東京あおば農業祭

11月19日・20日は光が丘公園けやき広場へ



第18回JA東京あおば農業祭 農園芸畜産物品評会

01
NEWS

平成28年度 JA東京あおば感謝の集い

10月4日(火)～7日(金)の4日間、中野サンプラザにて平成28年度JA東京あおば感謝の集いを開催しました。

榎本組合長がお客様へ日頃の感謝の言葉を述べた後、コンサートが始まりました。

今年は、日本歌謡界随一の實力を誇る演歌歌手の藤あや子さんをお招きしてのコンサートで、20曲以上にも

およぶ大熱唱に会場は酔いしれ、楽しいひとときとなりました。

また、4日間で2万1000名を超えるお客様をご招待させていただきました。お陰様で今年も大盛況の中、無事に終わることができました。

これからもより多くの組合員の皆さまに喜んでいただけるよう、一層の努力をしてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

02
NEWS

平成28年度 宮中新嘗祭献穀粟拔穂祭

9月25日(日)、練馬区の生産者、吉田さんの畑で、宮中新嘗祭に献上する献穀粟を刈り取る拔穂祭を開催しました。奉耕者の吉田さんご一家、榎本組合長をはじめとしたJA東京あおばの役員ら、関係者約20名が参加しました。

6月23日に播種した粟は順調に生育し、今回無事に収穫を迎えることができました。「拔穂之儀」では、白



装束に身を包んだ吉田さんと榎本組合長が鎌で粟を刈り取り、収穫を祝いました。収穫した粟は10月下旬に献納される予定です。

03
NEWS

第10回夏休み子ども村in木島平開催

7月25日(月)～27日(水)、長野県木島平村にて大人気企画「夏休み子ども村in木島平」を開催しました。この企画は食農教育の一環で、次代を担う子どもたちに食の大切さや農作物の育ち方などについて学んでもらうことを目的としています。

参加したのは46名の小学3～6年生。みんなななま、そしてともだちを

テーマに、和紙体験や魚つかみ、カレイライス作りなどに取り組みました。また、JAのPB(プライベートブランド)商品である地粉うどん「ほん膳」を使用した「流しうどん」や、第10回目となる開催を記念した記念樹の植樹体験を行うなど、楽しいイベントが盛りだくさんの2泊3日となりました。来年も、皆さまのご参加をお待ちしております。



04
NEWSブドウ食味
検討会を開催

8月12日(金)、J A東京あお
ば城北どう研究会は、こぐれ
村にて食味検討会を開催しま
した。生産者や東京都農業改良
普及センター普及員のほか、酒
井副組合長と内堀常務が出席
し、今年度のブドウの出来を確
認しました。会員農家20戸が14
品種38点を持ち寄り、 pH や糖
度、色合いなどを測定した後、

試食を行いました。

今年度は「高尾」や「藤稔」と
いった定番品種の他にも、「シャ
インスカット」や「クイーンニ
ナ」といった新しい品種も出品
されました。日照不足の影響で
色むらが心配されていましたが、
生産者の努力により色つや
の良い甘みのあるブドウがで
きました。

05
NEWS

第17回田柄支店 ジャンボかぼちゃ大会

8月19日(金)、田柄支店にて
第17回ジャンボかぼちゃ大会を
開催しました。厳しい暑さのた
め生育が心配されましたが、生
産者が愛情を込めて育てたカボ
チャが次々と搬入され、重さを
競いました。

今年は15人の生産者により
計28点のカボチャが出品されま
した。優勝は大松支部の相原さ
んで、記録は46・0 kgでした。
表彰式の後には懇親会を行い、栽
培について意見を交換しまし
た。

当日は支店前にカボチャが展
示され、来店者や通行人の目を



引いていました。近隣の保育園
児が見学に訪れ、その大きさに
驚きの声が上がりました。

06
NEWS練馬地区女性部
文化展を開催

8月25日(木)、26日(金)の
2日間、練馬地区女性部は、
練馬春日町支店にて文化展
を開催しました。51名の部員
が出展し、手芸、生花、絵手
紙、陶芸、絵画など356点の
作品が並びました。

会場の中心は江戸東京野
菜も使った「農の生け花」で彩
られ、J Aらしい展示会とな

りました。J A関係者、女性
部家族・友人、直売所来店客
ら約150名が訪れ、女性部
員と情報交換するなど和やか
に過ごしました。部員達は
「互いに教え合い、励まし合
いながら作品を作るので絆が深
まる」「1年に1度発表の場は
張り合いが出る」と話しまし
た。



第19回 J A 東京あおば

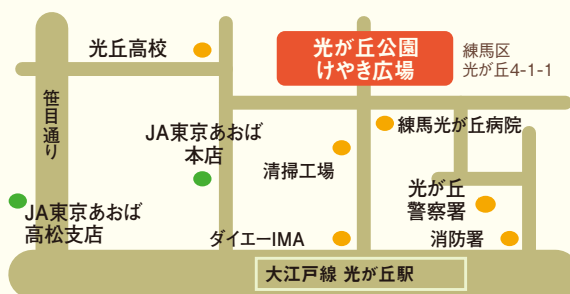
農業祭

場所 練馬区 光が丘公園けやき広場

11月19日(土)・20日(日) 10時～16時

アクセス

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。



やれいけ!アンパンマンショー

両日とも午前午後 各1回公演



©やなせたかし/フレイムエンタテインメント

秋の豊かな実りに感謝し、延べ約10万人の来場者でにぎわう農業祭を今年も開催します。地元の新鮮な農産物や全国各地のJAの特産品を販売するほか、ご家族連れで楽しめるイベントも盛りだくさんで、皆さまをお迎えします。JA東京あおばは農業祭を通じ、都市農業の重要性を発信してまいります。

練馬区による 練馬大根即売

全国的にも有名な伝統野菜「練馬大根」。この機会にぜひともご賞味ください。



くらしに彩りを! 花弁即売会
色鮮やかな花々が会場を彩ります。ガーゼリングなどに活用ください。



農業祭のシンボル 野菜宝船

農産物の豊穰を祈願する野菜宝船。最終日には宝分けとして、野菜をお分けします。

都市農業の豊かさを実感! 農産物即売会

JA東京あおばの新鮮な野菜や果実が、お買い得です。



開催日	時間	場所	内容
11月	12日(土)～13日(日)	12日 11:30～16:00 13日 10:00～15:30	赤塚体育館通り周辺 第39回板橋農業まつり
		10:00～16:00	こぐれ村 こぐれ村秋の収穫祭
	26日(土)～27日(日)	9:00～16:30	とれたて村石神井 とれたて村3周年感謝祭
	1日(木)～4日(日)	10:00～17:00	ふれあいの里 シクラメン祭
12月	23日(金)～30日(金)	10:00～17:00 10:00～17:00	ふれあいの里 歳末感謝セール 年末即売会
	26日(月)～30日(金)	9:00～16:30	とれたて村石神井 とれたて村歳末感謝祭

第10回

笑顔! 感動!
今年も4000本の
ドラマが始まる

練馬大根 引っこ抜き 競技大会

日時 12月4日(日)

伝統野菜として全国的にも有名な「練馬大根」。地元の人たちに親しんでもらおうと、今年も練馬区とJA東京あおばが共催で「第10回練馬大根引っこ抜き競技大会」を開きます。上手に抜くにはコツが必要で、常連の挑戦者も。当日はすずしろ汁の配布などもあります。ふるってご参加ください!



大会の詳細は10月21日(金)発行の「ねりま区報」、またはJA東京あおばのホームページをご覧ください。

<http://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>

農園芸畜産物品評会

生産者が丹精込めて育てた自慢の農産物が出品されます。最終日には販売も行います。



提携JAの特産品

北海道から沖縄まで全国の提携JAの特産品を販売します。普段見かけないものもあり、見るだけでも楽しいですよ!



女性部お手製 田舎まんじゅう 即売コーナー

蒸したての田舎まんじゅうはいかがでしょうか。毎年、大行列ができるほどの人気です。



掛け声とともに 餅つき 実演コーナー

青壮年部が力強く、心を込めてきねを振るいきます。つきたての美味しいお餅はいかがでしょう。



楽しさ満載! ステージイベント

皆さまにお楽しみいただける、バラエティーに富んだ演目です。



平成28年度 秋冬の行事予定

※詳しい場所等につきましてはお近くの支店にお問い合わせいただくか、当JAのホームページをご覧ください。

	開催日	時間	場所	内容
10月	16日(日)	10:00~16:00	としまえん	第39回練馬まつり
	22日(土)~23日(日)	10:00~17:00	ふれあいの里	秋の感謝セール お客様が選ぶ秋の農産物品評会
	29日(土)~30日(日)	9:00~16:00	とれたて村石神井	とれたて村感謝祭

VOICE
読者の声

毎回「あおば」が届くのが楽しみです。いろいろな活動があることを知り、地域とJAとのつながりを感じています。

JA 皆さんの応援の声が誌面づくりの力になります。11月には地域の食と農が盛りだくさんの農業祭がございます。ぜひ足をお運びください。

義父の背中から学び 都市農業を守り続ける

練馬区／島野さん親子

農の現場
都市農業の未来を探る

73



収穫作業をしながら出来栄を確認する島野さん親子



採れたてのラディッシュ



50年続く農業日誌

「伊勢湾台風の時、ここらもすごい雨だね。畑が水没して大損害だった」

「25年くらい前、大きな雹ひょうが降った。収穫前のキャベツが穴だらけになったよ」。

何十年も昔の出来事を島野さんは昨日のことのように語る。江戸時代から続く農家に生まれ、農業歴は60年以上。現在84歳のその目は戦後の練馬農業のうつろいを、つぶさに見つめてきた。

現在はコマツナを中心に十数種類の野菜を生産。主にJ Aの総合園芸センター「ふれあいの里」に出荷している。店内には生産者として島野さんの写真が掲げられている。「うちの野菜がおいしいと言って、いつも買ってくれる人もいる。だから手は抜けない」。今も毎日畑に立つが、年齢とともに体力の衰えを感じてきた。そんな島野さんを支えるのが、婿養子として家業を継いだ息子さんだ。

息子さんは、妻と職場で知り合い島野家に婿入りした。農業にさほど関心はなく、島野家で暮らし始めてからも勤めを続けていた。それが懸命に農作業を続ける義父の姿を見るうち、少しずつ心境が変わってきたという。「義父がこ

んなに頑張っているのに、後継者がいなければ氷川台から畑が無くなってしまう。それはあまりに惜しいと思いました」。

さんざん悩んだ末、26年間のサラリーマン生活にピリオドを打ち、農業を継ぐことを決めた。それから6年、だいたいの農作業の流れは覚えたが、肝心な部分は今も義父に頼りがちだという。「農業にマニュアルはなく、当日の天気や風の状況などで作業のやり方が微妙に変わってきます。この辺りは義父のように経験がないと分かりません」。

それでも息子さんが作業に加わるようになって売り上げは毎年、拡大しており、大きな力となっている。他の農家との交流にも積極的で、今年から練馬地区青壮年部の副部長を務めることになった。仲間の中には、同じような境遇で勤めた職場を辞め、農家に転身した人も多い。「みんな目標をしっかりと持っている。中途半端な気持ちで農業を継ぐ人はいないですよ」。

熱っぽい口調で語るその様子を、隣で島野さんは静かに見守る。こうして都市の農業は次の世代へと受け継がれていく。

野菜とともに技術も成長 楽しく、収穫の喜び感じる日々

板橋区／小日向さん



生育状況を確認しながら除草作業をする小日向さん



様々な種類の野菜を栽培している畑



珍しい野菜を栽培しながら伝統野菜も栽培する

農の現場
都市農業の未来を語る

74

「向こうがスイートコーンの『ピュアホワイト』で、あつちがそうめんカボチャ。こつちの畝には、ピンク色と黄色と青色のトマトが交互に植えてあるんだ」。

畑の様子をチェックしながら、小日向さんが説明する。「ピュアホワイト」は雪のように色が白く、甘みが強い。そうめんカボチャは石川県の伝統野菜で、ゆでると果肉がそうめんのような糸状になる。小日向家の畑ではこうした、変わり種の野菜が、あちこちで栽培されている。

「よそであまり生産していない作物の方が消費者の興味を引いて販売しやすいし、私自身も作っていて面白いです」。目を輝かせながら話す小日向さんだが、幼い頃、両親が苦勞する姿を見て、「農業だけはやりたくない」と思っていた。「一種のトラウマになってしまった」と言う。

社会に出ると調理師として30年間働き、その後は不動産関係の会社を起業した。父からはたびたび家業を継ぐように言われたが、そのたびに断っていた。

そんな小日向さんが就農の決意を固めたのは48歳の時。高齢の父が引退を決め、畑を耕す人がいなくなった。農業はやりたくないが、畑は守りたい。そんな思いに揺れる中、

「自由にやっていたのだから、ひとつ挑戦してみるか」と思い至り、農家デビューを果たすことになった。

現在はキュウリやナス、ホウレンソウといった定番の野菜に加え、年間5〜6種類ほどの変わり種の野菜に挑戦している。

農業歴はまだ5年ほど。技術不足から失敗することもある。農業をほとんど使わないので、虫害に遭うこともしばしばだ。「去年は黄色いニンジンに挑戦してみた。甘みが強い品種だったので、ほとんど虫にやられて、思うように出荷できなかったよ」。

悪戦苦闘する小日向さんを近隣のベテラン農家が気にかけて、いろいろと指導してくれる。お陰で少しずつ知識や技術が身についてきた。

「今年は春タイコンがうまくできた。ジャガイモも今のところ順調に進んでいる。技術が向上して、たくさん収穫できるようになると、やっぱりうれしい。その中で少しでも出たの良のものを出荷して、皆さんに食べてもらいたいね」。

思わず「トラウマ」と口にしてしまふほど農業を避けていた小日向さん。あらためて農業の厳しさを実感しつつも、日々の成果を夢中で話すその表情は、すっかり農家の顔になっていた。

食のはなし

ベトナムのお料理教室



ゴボウ

タレント・食生活アドバイザー
岡村麻純

化作用があることが分かっており、生活習慣病やがんの予防に効果があるといわれています。できることならば、ゴボウの良いところを丸ごといただきましょう。

ゴボウはヨーロッパから中国北部が原産国ですが、野菜として栽培しているのは主に日本だけです。旬は初冬で、きんぴらごぼうに豚汁、柳川鍋などこれからの季節に大活躍してくれます。ゴボウには水溶性食物繊維と不溶性食物繊維が野菜の中でも際立って多く含まれ、整腸作用が期待できます。

ゴボウといえば、切っているそばから褐変していく、あくの強い野菜という印象ではないでしょうか。この変色は、多く含まれるクロロゲン酸という物質が酵素の力で酸化されることで起きます。そのため、空気に触れないように水にさらす、レモン汁を掛ける、酢水にさらす、また食塩水にさらすことで酵素の働きが抑制されて褐変を防ぐことができます。しかし水にさらすと、その他の水溶性の栄養素も同時に溶け出してしまいます。独自の香りやうま味も失ってしまう可能性もあります。さらに、この褐変のもととなるクロロゲン酸は、抗酸

褐変は加熱することでも防ぐことができますので、調理する際、できる限り加熱の直前に切ると、浸水しなくてもおいしく作ることができます。どうしても気になる場合はさつと水にくぐらす程度でも違ってくると思います。またクロロゲン酸は皮の近くに多く含まれるので、泥はしっかりと落としても皮はむき過ぎない方が効果も大きくなります。

そもそも「あく」とは、食品に含まれるえぐ味や苦味などの不味成分や悪臭成分などのうち、除去可能なもののことです。ゴボウに含まれる癖をおいしさとして生かせるのなら、あくは含まれていないともいえるのです。日本ならではのゴボウの香りと栄養を無駄なくおいしくいただきたいですね。

Recipe

ゴボウとサツマイモの黒酢あん

調理時間 20分

材料（2人分）

ゴボウ	100g
サツマイモ	100g
豚もも肉（薄切り）	150g
A	塩……………少々
	酒……………小さじ1
かたくり粉	大さじ1・1/2
揚げ油	適量
B	蜂蜜……………大さじ1
	酒・しょうゆ……………各大さじ1
	かたくり粉……………小さじ2
	中華スープのもと……………小さじ1/4
水	カップ1/2
黒酢	大さじ1・1/2
いりごま（黒）	小さじ1



撮影：大井一範

作り方

- ①ゴボウは皮をこそげ、5cm長さ3mm厚さに切ります。サツマイモは皮ごと7～8mm厚さの斜め切りにして、1.5cm幅に切ります。それぞれ水にさらし、水気を切ります。
- ②豚肉は4～5cm幅に切り、Aをまぶします。
- ③揚げ油を中温（170度）に熱します。ゴボウとサツマイ

モを3～4分揚げ、火が通ったら、取り出します。揚げ油を高温（180度）にし、豚肉にかたくり粉を薄くまぶしてカリッと揚げます。

- ④鍋にBを合わせます。混ぜながらひと煮立ちさせ、③を加えて混ぜ、全体に絡めます。黒酢を加え、ひと混ぜして盛り付けます。いりごまを振ります。

岡村麻純（おかむらますみ）
1984年7月31日生まれ。お茶の水女子大学卒。
大学で4年間食物科学を学び、食生活アドバイザーなどの資格を持つ。
公式ブログ：http://ameblo.jp/masunikamura/

新鮮食材で楽しくクッキング

料理研究家 波多野充子

柿・カボチャ・サツマイモの 秋色サラダ

1食当たり約242kcal



材料(2人分)

柿……………1個
カボチャ……………150g
サツマイモ……………150g

ドレッシング

ヨーグルト……………小さじ2
マヨネーズ……………大さじ1・1/2
粒マスタード……………小さじ1
塩……………少々

作り方

- ①柿、カボチャ、サツマイモは2〜3cm角に切る。
- ②カボチャは甘さを引き出すため、少量の塩(材料外)を振る。
- ③カボチャとサツマイモはゆっくり加熱すると甘味が増すので、10〜15分ほど蒸す。
- ④ドレッシングの材料を合わせておく。
- ⑤器に③と柿を盛り付け、ドレッシングを掛けていただく。

甘くてホッカリするサラダに、ヨーグルトと粒マスタードが爽やかさをアップしてくれます。このままクラッカーに載せてオードブル、または全体を混ぜ合わせてパンに挟んだり、いろいろな場面でお楽しみください。

ダイコン入りエビ焼きそば

1食当たり約537kcal



材料(2人分)

中華蒸し麺……………2玉
エビ……………8尾
ダイコン……………170g
エリンギ……………2本
セロリ……………30g
ピーマン……………1個
ネギ……………1本
ショウガ……………少々
パクチー……………少々
ごま油……………大さじ1
水……………大さじ2

調味水

オイスターソース……………大さじ2
酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
酢……………小さじ2
みりん……………大さじ1
水……………大さじ2
豆板じゃん……………小さじ1/3

エビの下処理用

酒……………大さじ1
塩……………少々

作り方

- ①麺は3〜4分ほど蒸し、ほぐす。
- ②エビは殻をむき、背側に切り込みを入れ、背わたを取ってから水で洗う。水分を除き、酒、塩をもみ込む。
- ③ダイコン、ピーマン、ショウガは太千切り、セロリとネギは斜めに太千切り、エリンギは縦4つ切り、パクチーは1cmほどに切る。
- ④温めたフライパンにごま油を敷き、エビの両面が赤くなるまで焼き、取り出す。
- ⑤④にダイコン、エリンギを入れさっと炒めてから、①の麺と水を加え炒める。
- ⑥火が通ったらパクチー以外の野菜、エビ、調味水を加えて炒め合わせる。
- ⑦味の調整をし、全体がなじんだら盛り付け、パクチーを添える。

プリプリのエビとシャキシャキ野菜がおいしい、ピリ辛焼きそばです。炒めることでダイコンの甘味とセロリの歯触りが引き立ちますので、たくさん入れてお召し上がりください。辛いのが苦手な方は、豆板じゃんの代わりにこしょうで召し上がれ。

屋内で楽しめる！

プランター栽培 ちいさな菜園



ちいさなコーヒーカップに、

コーヒーの木を育てています。

実は、このコーヒーカップはプラスチック製のプランターです。さまざまな形をしたプランターがあります。多彩な場面で利用

されています。

これから少しずつ寒い季節に向かっていきます。屋内に小ぶりなプランターを置いて、菜園にしてみよう。野菜や花などを栽培して、食卓に彩りを添え



る事ができます。

プランターは多種多様なものが販売されています。丸い鉢、四角い箱型、樽型など形は多彩です。素材は、プラスチックや瀬戸物、木材などです。農作物栽培に利用するのは、プラスチックを成型したものが多くようです。

今号では、使用する時に注意する点をご紹介します。

プランターの大きさ

プランターの大きさは、何を栽培するかにより選択します。



容量は培養土が2ℓ程度入るものから40ℓ以上入るものまであります。

大きく、深さがあるものは、根の長い大型野菜を作付けます。小ぶりで浅いものは、葉物野菜やスプラウト類(野菜の新芽)などを栽培します。

プラスチック製は、本体が軽く、手軽に扱えます。ただし、

素材の透水性が低いです。素焼き鉢などに比べて培養土が過湿になり易いです。灌水量を減し、根腐れを起こさないようにします。

プランターの底形状

プランターの底形状は、幾つかの種類に分かれます。灌水回数に影響を与える要因となります。

底に、排水用の溝や穴を開けてあるもの、ネット状の板を置いたもの、貯水槽を設けたもの(底面給水プランター)があります。

指導・監修
J A 東京あおば地域振興部
渡辺 耕造





灌水量を調整するための仕掛けです。形状ごとに、培養土の入れ方は異なります。

穴が開けられたり、ネットが置かれたりしたプランターに培養土を入れる場合、排水性を良くするため、底にゴロ土を敷きます。赤玉土や鉢底石などを利用します。その上に、腐葉土や堆肥、肥料などを配合した培養土を入れます。灌水は、底から排水するまで、たっぷりと給水します。

貯水槽を設けた（底面給水タイプ）ものに、同じようにゴロ土を敷くと、空隙が多くなり、貯水槽の水は培養土に届きづらくなります。吸水紙に、直接接するように培養土を入れます。貯水槽の容量を確認し、一定の日数を決め、貯水槽に給水します。

灌水は、培養土の表面が乾き始めた頃に

ネットタイプ



上部からの灌水が培養土を潤し、余水は、底から排水されます。一部の製品ではネットの下が貯水槽になっており、根がネットを抜けて貯水槽に入ります。

底面穴開きタイプ

培養土は上層から下層まで均等に潤います。深く根が張る果樹類や、根が深く入る野菜（ダイコンやニンジン）などを栽培することができます。



上部からの灌水が培養土を潤し、余水は底から排水されます。

底面給水タイプ

貯水槽から吸い上げられる水により、培養土は過湿ぎみになります。ブルーベリーのように浅根性で水分を必要とする果樹や、栽培期間の短い葉菜類（ホウレンソウやコマツナ）などの栽培に向いています。



緑のプランターから出ている帯が、左側の貯水槽から給水し、培養土に水分を供給します。

広報誌77号「クロスワードパズル」のプレゼント

ミエルノPlusの使い方について

※ミエルノPlusは底面給水タイプのプランターです。

- ①線の部分まで培養土を入れます。培養土の容量は1.7ℓです。
- ②培養土を入れ、上下の容器をセットしたら、給水口から給水します。貯水槽の容量は0.7ℓです。
- ③時間を置き、培養土の表面まで湿ったら、種をまきます。
- ④表面積に対して深さはありませんが、大型作物の栽培にはやや不足気味です。これからの時期、ハツカダイコンやスプラウト等の栽培が楽しめます。種は、培養土の表面にばら蒔きし、薄く培養土をかければ良いです。
- ⑤施肥は、長く肥効が続く粒状肥料を使用します。量は、大さじ2杯程度。種をまく前に培養土全体に混ぜます。



ミエルノPlusは
総合園芸センターふれあいの里
にてお取り扱いしております。



総合園芸センターふれあいの里





テラーコンクールを開催



7月23日(土)、石神井支店にて第8回J A東京あおばテラーコンクールを開催し、全15支店が参加しました。

このコンクールは、日常の窓口業務で培った知識を発揮して、顧客対応力・セールス力の向上を図ること、各支店での情報を共有することなどが目的です。

榎本組合長をはじめ、常勤役員らが審査員を務め、基本応対やアップローチの仕方など10項目を審査しました。優勝は大泉支店、準優勝は練馬春日町支店、3位は高松支店となりました。

ふれあいの里 夏まつりを開催



8月6日(土)、7日(日)の2日間、総合園芸センターふれあいの里にて夏まつりを開催しました。夏まつりは生産者と地域住民の交流を目的としたもので、ふれあいの里の恒例行事となっています。

今年も田柄第二小学校の子どもたちや古今流雅太鼓練馬支部のメンバーによる和太鼓の演舞が会場を盛り上げました。

生産者をはじめ、練馬地区女性部、J A職員による模擬店では、かき氷や金魚すくい、J AのP B(プライベートブランド)商品である練馬野菜ぎょうざや、地元産の新鮮なジャガイモをふかした「じゃがバター」が大人気でした。

参加した職員は、「夏まつりは生産者と職員が力を合わせて運営する貴重なイベント。今後とも地域を盛り上げていきたい」と話しました。

小麦作付収穫体験 うどん作り体験教室



7月24日(日)、石神井公園区民交流センターにてうどん作り体験教室を開催しました。練馬区とJ A東京あおばが企画する、小麦作付収穫体験事業の一環です。参加者は年間を通して、小麦の種まき、麦踏み、収穫までの農作業を体験することができ、最終回となる今回は、前回の活動で収穫した

こぐれ村 夏まつりを開催



8月24日(水)、こぐれ村にて夏まつりを開催しました。大泉地区の5部会とJ Aが合同で企画し、組合員家族も含め約170名が参加しました。

大泉地区青壮年部の宮本部長は、相次ぐ台風と大雨で甚大な被害を受けた提

携J Aである北海道のJ Aとこころへのお見舞いを述べた後「今年も皆さまのおかげで、夏まつりを開催できて嬉し

い。本日は存分に楽しんでいただきました」と話しました。青壮年部が主となり、準備や設営・当日の運営を行い、女性部は盆踊りを披露し、赤飯と玉こんにやくを用意しました。また、新鮮直売組合の手作りのスマートボール、花卉園芸部会のヨーヨー釣り、果樹部会の射的などさまざまな出し物が会場を盛り上げました。

編集後記

日本人選手の大活躍で幕を閉じたりオデジャネイロオリンピック・パラリンピックも終わり、季節は実りの秋です。

J A東京あおばでは、今年も農業祭を開催します。身近な地域で採れた新鮮な農産物を食べ、地産地消を進めましょう。季節の食材を食べることで体のリズムが整い、わたしたちも自然の大きな流れの中で生きているのだということを

感じさせてくれます。

畑の近くを通ったら、何が育てられているか気にかけてみてください。この秋は、栄養価の高い旬の農産物をたくさん食べて、自分の体に「おもてなし」を試みませんか？ (若井)

