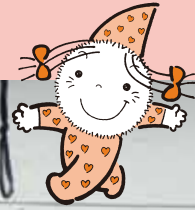


JA 鶴岡のマスコット「けさらんちゃん」のお友達「ぱさらんちゃん」が、皆様にちょっといい話、お届けします。



鶴岡の在来作物

「田川焼畑赤かぶ」

ってなーに？

田川赤かぶ漬グループは冬期間のみ活動する幻のグループで、「田川焼畑赤かぶ漬」を製造しています。今回は在来作物「田川焼畑赤かぶ」と「田川赤かぶ漬グループ」について探ってみました！

「田川焼畑赤かぶ」は明治時代後半頃に田川の少連寺地区で作られたのが始まりとされています。JA で集荷を始めたのが昭和53年頃、「田川赤かぶ漬グループ」が発足したのが昭和59年だそうです。そんな在来作物「田川焼畑赤かぶ」は、皮が厚めで、扁平度が強く、濃い紫色で、辛みがあるのが特徴です。ほとんどは漬物の材料になっており、JA 鶴岡田川焼畑赤かぶ専門班が生産した「田川焼畑赤かぶ」はJA に出荷され、「田川赤かぶ漬グループ」が加工しています。昨年40周年を迎えた「田川赤かぶ漬グループ」ですが、一昨年の夏に存続の危機がありました。「鶴岡の伝統を残したい」と事業を継承した上林誠さんのお話もあわせて、貴重な在来作物「田川焼畑赤かぶ」を紹介いたします。

JA 鶴岡のお仕事

知りたい！

休日は友人と出かけたり、ライブに行ったりしてリフレッシュしています。

繁忙期もありますが、有休も取りやすく、休日はゴルフの練習に行ったりしています。

答えてくれたのは

中央支所 貯金係 齋藤 ひな さん

生産振興課 園芸指導係 和田 良太 さん

● 貯金係ってどんなお仕事？

窓口に来店されたお客様の入出金や振込、口座開設、その他金融関連の相談などを受けお手伝いさせていただきます。

● やりがいは？

JA 金融窓口のやりがいは、組合員一人一人の暮らしに寄り添い、貯金を通じて安心を支えられる点です。相談をしていくなかで感謝の言葉を直接いただくことが大きな励みです。

● 園芸指導係ってどんなお仕事？

農家さんが農業生産による所得を向上させるための営農指導を行っています。肥料の必要量や作物の生育状況の確認、情報発信など、適正な栽培管理ができるようお手伝いさせていただきます。

● やりがいは？

「和田君から畑に来てもらって、収量がこんなに上がったよ。今まで良いものをなかなか作れなかったけどおかげさまで作れるようになったよ。」など指導に対するお言葉は指導員として何よりうれしく、やりがいを感じます。

令和9年度 職員募集要領

- 募集職種 総合職・技術職
- 応募資格 学歴・年齢
総合職 6名以内
大学・短大・高専で、令和9年4月2日現在25歳以下
技術職（整備業務） 4名以内（農機2名以内・自動車2名以内）
大学・短大・高専・専門学校・高校既卒者で、令和9年4月2日現在35歳以下
- 応募期間 令和8年3月2日(月)～3月31日(火) 当日必着
- 採用選考
(1)書類選考 書類審査通過者に、下記の採用試験を行う。
(2)一次試験 総合適性検査・小論文 試験日：令和8年4月16日(木)
(3)二次試験 一次試験合格者に対し面接試験を行う。
- 応募書類の提出および連絡先
〒997-8558 山形県鶴岡市日吉町3番1号
鶴岡市農業協同組合 企画管理部 人事教育課宛 TEL 23-5090(代)

※応募書類や詳細はJA 鶴岡ホームページ
またはJA 鶴岡広報誌等をご確認ください。

JA 鶴岡ホームページ
(採用情報)はこちらから→
JA 鶴岡指定の「履歴書」が
ダウンロードできます



当組合に興味を持った方は
ぜひ企業説明会にご参加ください！

企業説明会開催

3/6金 3/16月

13:30～15:00 会場：鶴岡市日吉町3-1

WEBでも
同時開催！

企業説明会の詳細は
マイナビ2027から！



お部屋探しからリフォームまで
お気軽にご相談
ください！



物件情報はこちらをクリック！

管理物件は1,000件以上！

JA 鶴岡不動産センター
tel.0235-23-5029

鶴岡市日吉町3-1 (JA 鶴岡ビル1階)
9:00～17:30 (土曜日は17:00まで)

読者プレゼント

5名様に「もんとあ〜る」で使える「JA 鶴岡お買物券1000円」をプレゼント！ハガキまたはメールに①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤電話番号 ⑥紙面の感想や生産者への応援メッセージなどをご記入の上、次のあて先にお送りください。

応募締切/3月4日(水) (当日消印有効)

【あて先】

〒997-8558 鶴岡市日吉町3-1
JA 鶴岡「ぱさらん」係
メール：kesaran@ja-tsuruoka.or.jp
メールアドレスQRコード▼

※当選者の発表は商品の発送をもって
かえさせていただきます。
※個人情報厳重に管理し、賞品の
送以外の目的では使用しません。



／今回はカット漬けの手順をお見せします！／



加工編

START



一口サイズのちょうどいい大きさに手作業でカットしていきます。



着色料不使用の赤かぶ本来のピンク色です！
完成までもう少し！



カットした赤かぶを洗って、漬物樽に入れ、味付けしていきます。



漬物ができたら、袋詰めしていきます。



昔ながらの製法で漬物石を乗せて、じっくり漬けていきます。様子を見ながら、石の重さを変えて調整します。



完成



農家さん教えて！

田川焼畑赤かぶ漬ができるまで



生産編

STEP 01

START 山焼き

8月中旬頃、下草刈りを行い、全体を効率よく燃やすため杉の枝を上下入れ替えし、延焼防止などの事前作業を終えた山の斜面上側から火をつけて焼きます。炎熱の中、急な傾斜で燃え広がりを調整しながら約6時間の過酷な作業となります。この杉の葉と枝の灰が大事な肥料となります。



STEP 02



種まき

焼いて残ってしまった大きな木などは取り除いてから、焼いた地面に種をまんべんなく蒔きます。蒔きすぎると、実が大きくなりにくかったり、かぶの葉ばかりが伸びてしまいおいしさが減ってしまいます。

STEP 05



出荷

山の畑から収穫してきたかぶの葉を切り落とし、その後水で洗います。サイズに分けて、選別してから、袋に詰めて出荷します。



STEP 03



間引き

発芽した芽の中でバランスを見ながら、残す芽に栄養を集中させて大きく、形良く育てるために行います。

見極めが重要！



STEP 04



収穫

急斜面で大きくなったかぶの隙間に足を置きながら、ひとつひとつ丁寧に収穫していきます。腰にカゴを付け、カゴがいっぱいになったらおろし、また収穫し、を繰り返していきます。



収穫したてのかぶ



発芽



POINT

こんな活動もやっています！

田川焼畑赤かぶ専門班

種子継承も行っています！



「田川焼畑赤かぶ」は在来種なので、秋に赤かぶ畑から形質の良いかぶを選び出し、採種畑に植え替え、春に種を採取しています。アブラナ科の野菜はほかの品種と花粉が交じりやすいため、花が咲く前にネットをかけるなどして、ほかの花粉が入り込まないように注意しながら種の保存を行っています。

事業継承

田川赤かぶ漬グループは田川の各家庭の味付けを一本化し、地域の特産を作ろうと設立されました。長年、親しまれてきましたが、田川赤かぶ漬グループが令和6年に加工場の老朽化などのため、グループを解散するという事態になりました。お客様からは「引き続き生産してほしい」と解散を惜しむ声も多く、当時グループのメンバー達は悔しさやさみしさを感じていたそうです。そんな矢先、元JA鶴岡職員の上林誠さんが「なんとか次世代に繋ぎたい」と鶴岡市内に加工所を準備し、製造を受け継ぎました。

上林さんは「JA鶴岡在職中に販売を担当させていただいた経験から、『田川焼畑赤かぶ』の伝統や魅力を絶やしてはいけない」と話します。グループのお母さん達にもご協力いただき、一年をかけて、漬け方から味付けまで丁寧に教えていただいているそうです。

「今後も伝統を守り続けるとともに、時代に合った商品づくりを大切に、地域の宝である在来作物『田川焼畑赤かぶ』を次世代へ繋いでいきたいと考えています」と上林さんは意気込みを語ってくださいました。

田川焼畑赤かぶの情報を発信しています

田川焼畑赤かぶ Magic!



「田川焼畑赤かぶ」を次世代に繋ぎたい！



RECOMMEND

どこで手に入れられるの？

もんとあ〜で販売しています。また、JA鶴岡の公式オンラインショップ「だだばら」や市内一部のスーパーなどでも購入できます。冬期(10月～3月頃)の期間限定販売ですので、お早めにお手に取ってみてくださいね！



詳しくはこちらから



もんとあ〜



だだばら

JA鶴岡ファーマーズマーケットもんとあ〜る白山店

和歌山の柑橘&鶴岡のお米まつり

柑橘の名産地、和歌山県「JAわかやま」の提携店から旬の柑橘をお届けします。さらに鶴岡産5kg精米も週替わりで特価販売します!!

第1弾 2/7(土)～13(金)

・『紀菜柑(田辺市)』
特産のポンカン、
きんかんなど特価販売
・鶴岡産「はえぬぎ」
大特価販売!!

第2弾 2/14(土)～20(金)

・『ありだっこ(有田市)』
『とれたて広場(海南市)』
特産はるかなど特価販売
・鶴岡産「雪若丸」
大特価販売!!

第3弾 2/21(土)～3/1(日)

・『めっけもん広場(紀の川市)』
特産のせとか、はるみ
など特価販売
・鶴岡産「つや姫」&
「はえぬぎ」大特価販売!!



もんとあ〜る白山店 営業時間 9:30～17:00
鶴岡市白山字西野 191-2 電話 0235-25-6665
※今イベントは白山店のみの開催となります
※柑橘類は生育状況で仕入時期が前後する場合があります