



特集

もちもち、しつとり
やさしい米粉料理
5面

●今月号の主な内容

- 2面 フォトニュース（女性部移動研修ほか）
- 8面 JA通信「安全安心も環境に優しい農業も」・アーカイブス
- 9面 インフォメーション・理事会報告
- 10面 種苗交換会日程のご案内・食のはなし（サニーレタス）



第133回 秋田県種苗交換会のご案内

会期：平成22年10月30日（土）～11月5日（金）
会場：北秋田市

※会場・日時・行事名・イベント名は変更になる場合もあります。
◎展 示 時間：午前9時00分～午後4時00分（最終日は正午まで）

会 場	内 容
《主会場》 鷹巣体育館	◆農産物出品展示◆学校農園展◆地産地消展 ◆聖農「石川理紀之助」展
《協賛第1会場》 鷹巣第2体育館 鷹巣体育館前駐車場	◆北秋田市農工商フェア◆秋田農政事務所展 ◆ミルクフェア◆1WEEK行政なんでも相談 ◆臓器移植推進キャンペーン◆Nツアー ◆JA旅行センター◆刑務所産業製品展示販売 ◆NPO法人愛地球博地球市民村お茶応援団 ◆食と農のブックフェア◆農業農村整備フェア ◆浄化槽PR展◆FLET'S光で暮らしはもっと楽しく便利に◆国保さわやか健康展 ◆JA共済アンパンマンまつり◆県高等学校産業教育フェア 他
《協賛第2会場》 苗畑跡地	◆JA全農あきた展◆農業機械化ショー◆植木、苗木市◆中国物産展◆物産販売 など



◎行 事

日 程	中央会主催行事	開始時間	会 場	協 賛 行 事	開始時間	会 場
10月30日（土）	会場オープンセレモニー	8：40	鷹巣体育館前			
	農産物出品審査発表	9：30	交流センター			
	新穀感謝農民祭並びに開会式	10：30	文化会館			
	農業功労者を称える会	12：30	ホテルニュー松尾耕ホール			
10月31日（日）	談話会	9：30	交流センター			
11月1日（月）				秋田県農業委員大会	13：00	文化会館
11月2日（火）				秋田県NOSAI大会	10：30	文化会館
				秋田県土地改良事業推進大会	13：00	合川体育館
				田んぼの生き物調査全国大会	13：00	合川体育館
11月3日（水）	農村における健康を考える集い	9：30	交流センター	AKTクボタ民謡お国めぐり（公開収録）	13：30	文化会館
11月4日（木）	物故者追悼会	14：00	浄 運 寺			
	中央会理事会	16：00	J A 鷹 巣 町			
11月5日（金）	褒章授与並びに閉会式	13：00	文化会館	秋田県産米改良品評会表彰式	11：00	交流センター

農産物の出品にご協力下さい。受付を10月22日（金）行います。お問い合わせは営農支援課（45-3033）まで



サニーレタス

レタス界の個性派!? カロテンはレタスの10倍!



Recipe タイとサニーレタスのジャッとサラダ

■材料（4人分）

タイ（刺し身用・さく）100g・しょうゆ小さじ1/4・サニーレタス1/4株・根ミツバ200g・松の実大さじ1・A（しょうゆ大さじ1/2・紹興酒または酒大さじ1/2・塩小さじ1/8・こしょう少々）・ごま油大さじ2

■作り方（1人分 139kcal）

- サニーレタスは縦半分になり、1cm幅に切ります。ミツバは根を切り落とし、4cm長さに切ります。一緒に水に放してパリッとさせ、しっかり水気を切ります。
- タイは薄いそぎ切りにします。しょうゆ小さじ1/4を掛け、下味をつけます。
- 大きめのボウルにAを合わせます。(1)を加え、よく混ぜます。
- 器に(2)と(3)を盛り、松の実を散らします。小鍋でごま油を熱し、ジャッと上から回し掛けます。全体を混ぜて食べます。



撮影：大井一範

アフリカからの視察団が来協

JICA地域別研修

9月2日、独立行政法人国際協力機構筑波国際センター（JICA筑波）の「サブサハラアフリカ地域稲作振興政策立案・実施・モニタリング」コース一行がJA大潟村を訪れ、組合の概要や資材・営農指導の概要について学びました。

サブサハラ地域とは、サハラ砂漠以南の地域を指し、この日は、ガーナやナイジェリアなど6カ国6名の政府関係者が来協。一行は前日より村に滞在し秋田県や大潟村の農業について広く学んでおり、JAという組織についても興味津々の様子。特に資材倉庫では豊富に揃った農業資材の前に、質問を交えながら、担当者による説明に熱心に耳を傾けていました。



J A組織に興味津々の皆さん。資材倉庫では多くの商品の中でも有機肥料に強い関心を寄せていました

県南地域視察で充実の一日

女性部移動研修

女性部では9月6日に移動研修を行い、35名ほどの部員が村の生涯交流パス「かけはし」で県南方面を視察しました。

この移動研修は、昨年到现在2回目の実施で、部員の親睦と交流を深めることを目的としています。今回は、六郷清水群（美郷町）、稲庭うどんの佐藤養助総本店（湯沢市）、「秋田の田舎漬」の浅舞婦人漬物研究会（横手市）などを見学しました。

県内の名所や特産品について学んだことで、あらためて秋田県の魅力を発見した様子の参加者。楽しい行程の中で親睦を深めあつたほか、他地域で活躍する女性たちに出会ったことも、活力となったようでした。



浅舞婦人漬物研究会では、会の概要について、佐藤征子代表（円内）にお話を伺いました



←昼食も佐藤養助総本店で

稲庭うどんの老舗・佐藤養助総本店での工場見学。思わず見入ってしまう職人技に「日本三大うどん」の銘を実感



六郷清水群（美郷町）を散策。厳しい残暑の中、冷たくて気持ちよさそう！

つながるタスキに大きな声援

第32回村民駅伝大会

恒例の村民駅伝大会が9月9日行われ、住区や職場などで編成した9チームが熱戦を展開しました。今大会からコースが一部変更となり、神社前をスタート後、商店街を中継点として役場・JA周辺を3周し商店街でゴールする形に。23分04秒の好タイムで優勝したのは赤組（西2の1・2の2）でした。

太陽の勢いの残る好天の中、商店街前道路にはつきつぎと選手たちが走り込み、つながるタスキと一生懸命な姿に、沿道からは惜しみない声援が送られていました。



中継点・ゴール地点の商店街前道路。気みなぎる選手と応援

村中がお祭りムード

大潟神社例大祭

9月10日、大潟神社の例大祭が行われ、統前丁（祭りを仕切る当番）の東3丁目を中心に、村はお祭りムードに包まれました。

晴天に恵まれ、朝から夏を思わせるような日差しの中、神輿は神社を出発。全ての住区を巡行するため、担ぎ手にはかなりの力仕事となりますが、統前の若者を中心に力強い「もみ」を披露するなど、熱気は最後まで途切れることがありませんでした。また、午後からは小学校が休校となり、児童たちがお囃子に合流したほか、商店街前でひと月余り練習を重ねた太鼓と手古舞を披露。その一生懸命な姿には大きな拍手がおこられていました。



指先までしなやかな動きが素敵だった手古舞



19人が練習を重ねて演奏した太鼓。曲は「太郎」



車上でのお囃子も頑張りました



これぞ祭りの真髄！の神輿巡行

ついに328キロー！

ジャンボカボチャ大会

「日本一ジャンボカボチャ秋田県大会」が9月12日、大潟村多目的運動広場を会場に実行委員会主催で行われ、横手市の滑川康夫さんが328・3キローという大会新記録で優勝しました。

20回目となる今年、県内各地から集まったカボチャは一般の部29個と学校の部8個。猛暑の影響が心配されましたが、雨が少なく病害虫の発生が少なかったこともあり、100キを超すものが半分を占めるなど高レベルな大会となりました。

この日は村内のカボチャ生産者と消費者の交流を目的とした「ジャンボカボチャ祭り」も同時に行われ、大勢の家族連れなどがカボチャを使ったゲームやクイズを楽しみました。



300キ超は公式記録としては大会初。デジタル秤では計測できず、スタッフが立ち尽くす一幕も

～カボチャを使った楽しいゲーム～

ゲームを通してカボチャを満喫！大人も子どもも楽しい一日を過ごしました。



どこまで飛ぶか、つい真剣になる種飛ばし競争



子どもたちも大喜びの抱え込み競技



重量当てクイズ。抱え込んで予想

餃子製造の一翼を担う

たまねぎ栽培講習会

営農支援課は9月16日、秋植えたまねぎの栽培講習会を行い、作付希望者などが上手な作り方について学びました。

この講習会は、初心者から経験者までを対象とし、秋田地域振興局農林部の畠山真理子氏を講師に、たまねぎの特性から土づくり、施肥、収穫や貯蔵のコツまで学べるというものの。たまねぎ栽培の背景には、国の交付金を活用した「大潟村米粉プロジェクト」があり、事業の一翼を担う「株式会社餃子計画」の米粉餃子向けに村産野菜を原材料として供給するため、営農支援課では作付希望者の募集を行ってきました。たまねぎの他の品目についても、適時講習等を行うなど、技術協力を行って予定です。



栽培のポイントを説明する畠山氏

惜敗するも健闘に拍手

J A 共済学童野球大会

9月18・19日、秋田県営野球場（秋田市雄和）などを会場に、第8回J A共済学童野球大会が行われ、16チームが熱戦を展開しました。

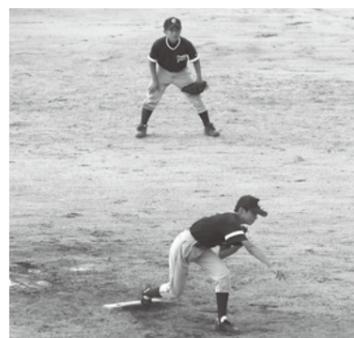
この大会は、J A共済の生活福祉活動の一環として、学童の体力増強と健全なスポーツ精神の育成を図ることなどを目的に毎年行われているもので、大潟村からは「大潟ドリムス」が出場。J A新あきた管内代表の「飯島野球スポーツ少年団」と対戦しました。

1回裏に先制点を挙げ、その後も互角に得点を重ねるなど健闘を見せた大潟ドリムスでしたが、熱戦の末、7対5で惜しくも敗退。悔しさをにじませる選手たちに、観覧席からは健闘をたたえて惜しみない拍手が送られていました。

なお、今回の優勝チームは、大潟村を破った飯島野球スポーツです。



開会式では堂々と入場



強豪相手に健闘する選手たち



選手宣誓を務めた小林主将



試合前に整列し、気合い十分な選手たち

※写真は保護者の方よりご提供いただきました

！平成22年10月1日から、米トレーサビリティ制度がスタートしました！

トレーサビリティ制度とは、もし食品事故や産地偽装が起こっても「①商品特定し迅速に回収②問題の発生箇所の速やかな特定③安全な他の流通ルート確保」などを図るための制度です。

生産者の皆さまには、以下の取り組みをお願いします。

- ①伝票を受領 「お米」を出荷する際には、伝票（必要事項を満たしているもの、検査格付結果通知書など）を受領してください。
- ②3年間保存 受領した伝票等は3年間保存してください。
- ③産地を伝達 「お米」を出荷する際、および一般消費者に直接「米」、「米加工品」を販売する際には、必ず産地情報を伝えて下さい（親戚等への縁故米は除く）。

*伝票等を保存していなかった場合や業者間の産地情報伝達に義務違反があった場合などは罰則規定が適用されます。

詳細につきましては農林水産省ホームページをご覧ください。
(<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kometoresa/index.html>)

【お問い合わせ】
秋田農政事務所 地域第一課 (TEL 0185-58-2311)



特集

もちもち・しっとり・やさしい
米粉料理



ここに紹介した写真は、若妻部が今年3月に行った「米粉を使ったお菓子作り講習会」の様子です。にかほ市の農家レストラン「農土香（のどか）」のオーナー・渡辺広子さんに教わりながら、お好み焼き、蒸しケーキ、ドーナツ、カスタードクリームのお菓子の4品を、米粉を使って作りあげました。渡辺さんは「小麦粉の代わりとしてではなく、米粉でこそ作りたい、と思えるように、米粉のよさを理解することが大切」と話していました。



収穫の秋を迎え、ますます注目を集める米粉。今回は、そんな米粉の特長と、それを活かしたお料理をご紹介します。上新粉や団子粉など、身近で手に入る米粉でできるものばかりですので、ぜひ挑戦してみてください！



材料 (2人分)

ご飯……………	250g	バター……………	10g
鶏もも肉……………	100g	粉チーズ……………	大さじ2
A	<ホワイトソース>	米粉……………	大さじ2
塩……………	小さじ1/4	バター……………	30g
こしょう……………	少々	牛乳……………	カップ2 (400ml)
白ワイン……………	大さじ1/2	B	
タマネギ……………	1/4個(50g)	塩……………	小さじ1/4
マッシュルーム……………	8個(60g)	こしょう……………	少々
ブロッコリー……………	1/3株(60g)		

作り方

- (1) 鶏もも肉は2cm角に切り、Aをまぶします。
- (2) タマネギはみじん切り、マッシュルームは4~5mmの薄切りにします。ブロッコリーは小房に分けてかためにゆでます。
- (3) フライパンにバター10gを温め、(1)とタマネギを中火でいためます。肉の色が変わったら、マッシュルーム、ブロッコリー、ご飯を順に加え、さっといためます。
- (4) ホワイトソースを作ります。鍋にバター30gを入れ、中火にかけて溶かします。米粉を加えて混ぜ、なじんだら火を止めます。牛乳を半量加え、よく混ぜます。残りの牛乳を加え、さらに混ぜます。中火にかけ、煮立ったら弱火にし、混ぜながら1~2分煮ます。Bで味を調えます。
- (5) (3)を耐熱容器に入れます。ホワイトソースを流し入れ、粉チーズを掛けます。220~230度のオーブンで約11分、焦げ目がつくまで焼きます。

米粉ドリア

調理時間 **30分** カロリー **679kcal**
1人分



撮影：松島均

提供：ペターホームのお料理教室



もちもち、しっとり。やさしい米粉料理

まずは身近な米粉でチャレンジを！

米粉ケーキに米粉パン。米粉を使った商品がここ数年話題になっています。新しい食材、と思われるかもしれませんが、米粉自体は新しいものではなく、おまんじゅうやお団子といった和菓子の原材料として、古くから使用されてきました。最近になり、ケーキやクッキーなどの洋菓子、パンやラーメン、そして家庭料理にまで幅広く使われるようになり、あらためて注目を集めています。

その人気の理由の一つが食感。ケーキはしっとり滑らかに、パンは小麦粉のパンに比べてもちりと、ラーメンやパスタ類ももちもちとした食感が味わえます。そし

て食べればお米ならではの香りとほのかな甘味が感じられるのも魅力。また、小麦アレルギーの方にとっては、食感や味だけでなく、小麦に代わる食品として、強い味方となっています。

料理では、小麦粉に比べて油を吸いにくいので、揚げ物の衣に米粉を使うと、ヘルシーに。カラッと仕上がりに、時間がたってもサクサクの食感が楽しめます。さらにホワイトソースもおすすめ。小麦粉よりも粒子が細かく溶けやすいので、ダマになりにくく、さらりとしたとろみに仕上がります。

ところで米粉とは、「米を粉末にしたもの」の総称。原料や製法で種類が分かれ

ます。普段のご飯でおなじみのうるち米が原料の「上新粉」、もち米が原料の「もち粉」、うるち米ともち米が配合された「だんご粉」は、料理ならどれを使っても同様に作ることができます。ただし、米粉だけだとグルテンがないため、ふっくらしたパンや、コシのあるめんを作りたいときは、グルテンを加えた「ミックス粉」を使いましょう。また、ケーキのようにふんわりしたお菓子の場合は、より粒子の細かい製菓用の米粉がおすすめです。

それぞれに向く米粉がありますが、まずは身近な米粉を使って、米粉料理にチャレンジしてみてください！

※グルテン=小麦粉などに含まれるたんぱく質の一種

調理時間 **25分** カロリー **230kcal**
1人分

豚のカリカリ米粉揚げサラダ

材料 (2人分)

豚もも肉(薄切り)……………	150g	レタス……………	1枚
A		水菜……………	50g
しょうが汁……………	小さじ1	パプリカ(赤)……………	1/8個
酒……………	小さじ1	タマネギ……………	30g
しょうゆ……………	小さじ1	<ドレッシング>	
米粉……………	大さじ1・1/2	酢……………	大さじ1
揚げ油……………	適量	しょうゆ……………	大さじ1
		油……………	大さじ1/2

作り方

- (1) 豚もも肉は3~4cm長さに切り、Aをもみ込みます。ドレッシングは合わせます。
- (2) レタスと水菜は食べやすい大きさにざく切りにします。パプリカ、タマネギは薄切りにします。
- (3) (1)に米粉をまぶし、余分な粉はたたいて落とします。
- (4) 揚げ油を170度に熱し、肉をカリっとするまで揚げます。
- (5) 器に野菜、肉の順に盛り、ドレッシングを掛けます。



撮影：松島均

レシピ：ペターホームのお料理教室

米粉のニョッキ

調理時間 **30分** カロリー **377kcal**
1人分 <分量2人分として>



撮影：松島均

提供：ペターホームのお料理教室

材料 (2~3人分)

<ニョッキ>	<トマトソース>		
ジャガイモ……………	大1個(200g)	タマネギ(みじん切り)……………	30g
A		ニンニク(みじん切り)……………	1/2片
米粉……………	100g	トマト水煮缶詰……………	1/2缶(200g)
卵……………	1個	オリーブ油……………	大さじ1
塩……………	小さじ1/3	B	
ゆで湯		塩……………	小さじ1/4
湯……………	3L	こしょう……………	少々
塩……………	小さじ1	砂糖……………	少々
		バジルの葉(1枚は飾り用・残りは粗く刻む)……………	6枚

作り方

- (1) トマトソースを作ります。鍋にオリーブ油を温め、タマネギとニンニクを弱火でいためます。香りが出たら、トマトを缶汁ごと加え、つぶしながら中火で約15分煮ます。Bで味を調え、火を止めます。刻んだバジルを加えます。
- (2) ニョッキを作ります。ジャガイモは皮をむき、6~8つに切ります。やわらかくなるまでゆで、湯を捨てて熱いうちにつぶします。
- (3) (2)にAを加え、2~3分こねます。4等分し、直径約2cmの棒状にし、2~3cm幅に切ります。フォークの背を押しつけ、筋模様をつけます。ゆで湯を沸かし、ニョッキをゆでます。浮いてからさらに30秒ゆで、ざるにあげて水気を切ります。
- (4) 器に(3)を盛り、(1)を掛け、バジルを添えます。

米粉のはなし

日本の食料自給率はカロリーベースで40%(平成21年度)となっています。食料自給率の向上が大きな課題となる中、米粉は主食であるお米の新たな食べ方として、脚光を浴びています。

米粉がパンやめん、スイーツなど幅広い食材に用いられるようになり、もちもちとした独特な食感は、新たなファンを獲得しています。国産米粉パンを1人が1カ月に3個食べると、食料自給率が1%アップするともいわれています※。

※農水省の食料自給率アップに向けた取り組み「フードアクションニッポン」ホームページから

農業用使用済プラスチック収集のご案内

農業用使用済プラスチックの収集を下記の日程で行います。再利用可能な資源の有効活用のためにも、正しい分別に努めて下さいますようお願い申し上げます。

日時：平成22年11月9日(火)～11日(木)
午前9時～午後4時30分
場所：JA大潟村資材課

お問い合わせは資材課(45-2934)まで。

「新米まつりinおおがた」のご案内

今年も「新米まつりinおおがた」が下記のとおり行われます。ギョーザなど米粉製品の試食や餅つきなど家族で楽しめる催しがいっぱいですので、ぜひお出かけください!

日時：10月17日(日) 午前10時～午後3時
会場：干拓博物館前
内容：●国産牛肉即売 ●米粉製品試食
●新米特価販売 ●餅つき体験・無料配布
●干拓博物館無料開放
●地産地消ランチバイキング(会場・ホテルサンルーラル大潟)など

※当日は秋田県立大学大潟キャンパスや生態系公園でも協賛イベントが開催されます。

菅原職員、米穀鑑定競技会5位入賞

9月1日にJAビルで行われた「秋田県JA農産物検査員米穀鑑定競技会」において、菅原博樹職員が5位に入賞しましたのでお知らせいたします。この競技会は、地区予選を経た74名が参加して行われたもので、菅原職員は「入賞を励みに一層の精進をし、来年こそは全国大会(上位3名)を目指したい」と話しています。



賞状を手に、全国を目指し精進を誓う菅原主任

大潟村男女共同参画推進チーム(仮称)会員の募集

大潟村では、第2次行動計画を策定し、男女共同参画の推進に向けた啓発事業を積極的に行っています。男女共同参画社会をさらに推進するため、大潟村男女共同参画推進委員会にて、自主的に活動するチームを立ち上げることにいたしました。多くの皆さまの応募をお待ちしています。

お申し込み・お問い合わせは役場住民生活課
(TEL 45-2114・FAX 45-2162)まで。

※JA大潟村では、細川忠通専務を推進委員とし、同事業に協賛しております。

理事会報告

9月28日開催

報告事項

業務報告(8月末事業実績等)
コンプライアンス委員会報告

議案

- 第73号 全中監査機構監査回答について
- 第74号 大潟村農業委員会委員の選任について
- 第75号 印章管理規定の一部改正について
- 第76号 反社会的勢力への対応に関する基本方針について
- 第77号 JAバンク利用者サポート等対応要領の一部改正について
- 第78号 組織規程の一部改正について
- 第79号 JA共済苦情対応要領の全面改正について
- 第80号 店舗就業規則の一部改正について
- 第81号 農産物検査業務規程の一部改正について
- 第82号 信用事業方法書(貸出に関する特例)の利率設定について
- 第83号 貸付金について

協議事項

「個別所得補償制度の本格実施に向けたJAグループの考え方」に関する協議について

JA大潟村の概況 22年9月末現在

貯金…204億7,947万円 正組合員数……1,228名
貸出金…99億1,559万円 准組合員数……28名
出資金…8億8,205万円

JA-Ogata 今月の表紙 (写真上から)

- ① 県南地域を視察した女性部研修。六郷ニテコ清水前で(記事2面に掲載)。
- ② 例大祭での神輿巡行の合間に、幼稚園と保育園の児童が龍勢会の皆さんと一緒に太鼓演奏を体験。
- ③ ジャンボカボチャ大会で優勝した328*の超大物カボチャ。運搬も一苦労でした(記事3面に掲載)。

編集後記

先日、携帯電話に「神田総合通信」と名乗る所からメールがありました。見ると「お客様が登録されました有料サイト等の利用料金が未払いとなっております。すぐに連絡いただけない場合は法的手続に入ります」という「架空請求のお手本」のような内容。はじめはビックリしたものの、あまりにももっともらしい脅し文句の羅列に、怒りとともに馬鹿らしさすら感じてしまいました。調べてみるとこの「会社」は、名の知れた詐欺会社で、同じ文面のメールが数多く出回っているらしく、絶対に連絡しないよう注意喚起がなされていました。こういう悪事を撲滅するには、とにかく被害者をださないことだと思います。そのためにも社会ぐるみで意識向上に努め、情報を共有することが大切だとあらためて思いました。(mi)



JAのこれからを一緒に考えるこの連載。わたしたちのJAは、「相互扶助(助け合い)」を基本に、農とくらしの総合事業を営む協同組合です。今回は、JAの購買事業について考えてみましょう。

営農とくらしをささえる購買事業

農業を営むのに必要な肥料、農薬などのさまざまな生産資材。わたしたちが農業で生計を立てるためには、このコストを抑えることが大切です。注文をより多くの組合員から集め、メーカーなどと直接やりとりすることで、より良質なものを安定的に、安価に手に入れる。食料品やプロパンガスなどの生活資材の共同購入も含め、組合員の営農とくらしを支えるための協同の取り組みが、JAの購買事業です。

消費者の声に応える農業に向けて

国産農畜産物に求められる安全・安心。環境にやさしい農業が実現する自然との共生。こうした消費者の声に応え



られるのは、営農指導・販売事業と連携し、農業生産に必要な資材を直接取り扱うJA購買事業の強みです。生産コストの低減はもちろんのこと、さまざまな消費者の要望をわたしたちの営農活動に反映させ、元気な農業を目指すJA購買事業が求められています。

JA-Ogata アーカイブス Archives

⑩平成10年～13年

※「アーカイブス」は、ここでは記録や資料のコレクションの意味です。

地域の皆様に支えられ、JA大潟村は創立40周年を迎えました。記念すべき節目にあたり、40年間で残された広報写真の数々を、ほんの一部ですがご紹介致します。

①

②

③

④

⑤

～こんな時代でした～

西暦2000年を翌年に控えた平成11年、下2桁で年数を表現するコンピュータが年明けと共に誤作動する可能性があるとし、企業などが一斉にプログラムの修正を行いました。またこの年、WTOシアトル閣僚会議が開催されるも新ラウンド立ち上げには至らず。平成12年、農業交渉開始。「多様な農業の共存」を基本的哲学とする日本提案を発表。平成13年WTOドーハ閣僚会議で新ラウンドを立ち上げ。この年JAS法が施行。国内初のBSEが発生。

☆世の中の出来事

平成10年：長野オリンピック開催・和歌山毒入カレー事件発生
平成11年：地域振興券発行
平成12年：日比谷線脱線事故発生
平成13年：アメリカ同時多発テロ発生

写真説明①大潟村会場で行われたワールドゲームスのパラシューティング競技②住区さなぶり③おいしい米作り日本一大会④年金受給者の方との懇談会⑤農繁期のおかずセットを作る職員