

地域と農業を結ぶ、ふれあいと幹の発信源

Ag fresh

2020. VOLUME.122

5



順調に育っています!!

あぐ
れっしゅ



10周年 感謝を忘れず、
この先も共に

特集 新型コロナウイルスの 感染拡大防止への対策

「みんなのよい食プロジェクト」とは、
これからの日本人にとって「よい食」
とは何を、日本の農家とJAグループ、
消費者のみなさんと一緒にになって
考え、行動していく運動です。



腕じまん

地域じまんのモノ語り



▲JGAP認証を取得した生徒と指導した
宮本徹部教諭(中央)、遠藤校長(後列)



▲同校の直元所サンファームで販売した「三農米」

G.A.P.とは GOOD(適正な)
AGRICULTURAL(農業の)
PRACTICES(実践)

農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全、環境保全、労働安全に関する法令等を遵守するための点検項目を定め、その実践、記録、点検、評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取り組みのこと(JGAPは一般財団法人日本GAP協会が運用する)



公式Facebook
JA十和田おいらせ

■令和2年5月14日発行 ■発行／十和田おいらせ農業協同組合 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829
■編集／JA十和田おいらせ 広報編集委員会 ■公式ホームページ <http://www.jatowada-o.or.jp> ■Email soumu@jatowada-o.or.jp ■印刷／アート印刷

次回外務予定日 令和2年6/10(水)～14(日)

表紙紹介

● シリーズ 日本の農業に生きる後継者 Vol.93

けいしょうびと



上北支店管内

あべ じゅんじ
阿部 隼士さん(37)

地域の水田守りたい

ハウス内に、きれいに揃った水稻苗が並ぶ。播種作業をしてから一週間ほど、青々と順調に生育している。近所の米農家4世帯と共同で米作りをする。5月中旬から始まる田植えに向けては、田んぼの耕起や代掻きなどの仕事を一手に担う。米農家にとって「まっしぐら」の食味ランディング「特A」評価は大きな励みになった。「この地に代々受け継がれてきた水田が廃(すた)れないよう、地域に貢献したい」と話す。

模索と挑戦の積み重ね

専業農家の5代目。4人兄弟の2番目、唯一県内で仕事をしていたこと也有て「自分が地元に残る」と決心し2014年(平成26年)に就農した。両親と一緒に米と葉タバコの栽培、精米所を営む。

春先は葉タバコの畑づくりに苗定植も加わり、忙しさが増す。そのため、作業の優先順位を決め、省力できるところは思い切って省く。「失敗も経験のうち」と受け止め、模索と挑戦を積み重ねる。両親のもとで修行しながら、技術面・メンタル面でも地域の先輩農家のサポートが大きいという。



4月24日撮影

同世代の農家が刺激に

昨年1月、JA主催の「若手農業者パワーアップ大会」に初めて参加し、同世代の農家から刺激を受けた。「作業がはかどるよう、農業機械を自作したり、経営面でもしっかりと自分の考えを持っている。自分も何かしよう、何かできるかもしれない」と、前向きな気持ちにさせてくれた。

夢は日本酒造り

就農して家族と一緒に過ごせる時間が増えたことを喜ぶ。今後の夢は、大好きな日本酒を造ること。「酒米づくりに挑戦し、この土地にしかない味で、地域を盛り上げたい」と意気込む。

プロフィール…あべ じゅんじ 東北町才市田
組合員=一彦さん(父)
家族構成:妻、子3人
父、母、祖父、祖母、
農業経営/水稻1.7ヘクタール
葉タバコ1.6ヘクタール

告 知

総務部

総代会資料説明会の中止について

例年であれば、総代会提出議案となる「令和元年度事業報告書および令和2年度事業計画書」等の資料説明会を各地区で開催しておりましたが、**国の緊急事態宣言を受け、今年度は説明会を自粛することとしました。**6月の一斉外務で配布する総代会資料および総代会資料の要約版をもって、説明会に代えさせていただきます。総代会議案について質問やご要望がある方は、所属支店名・組合員名を明記の上、本店総務部宛てに、郵送・FAX・Eメールのいずれかで送付ください。宛先は本誌裏面(P16)に記載しております。

ご理解とご協力のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

第10回通常総代会は、6月26日(金)午前10時より、当組合本店において開催いたします。

ただし、新型コロナウイルス感染の状況によっては、開催・招集方法等を変更する場合があります。

共済部

JAから皆様に、手頃な掛金で大きな保障をお届けします。



乗用トラクター 乗用型防除機 乗用型田植え機 コンバイン

ご契約例 **自動車共済 一時払 14,380円!!**

※月払いでは、掛金1,300円となります。

対人・対物無制限、人身傷害保障(3,000万円)も標準セット!

※上記プランは、農耕作業用小型特殊自動車で契約内容が、全年齢、6D等級(事故有期間0年)、自動継続割引あり、対人無制限、対物無制限、人身傷害3,000万円(被共済者限定特別なし)の掛金内容です。(R2.4.1現在)

車両保障にご加入いただくことで、ご契約のお車の盗難等による損害についても保障されます。

金融部

ローン相談会(本支店のご案内)

毎月第3日曜日 9:00~16:00

5月
17日

相談会場
本店、ももいし・下田
七戸・むつの5店舗

6月
21日

相談会場
本店、ももいし・下田
上北・むつの5店舗

年金来店感謝デー

日頃の感謝を込めて、ご来店いただいた各店舗の先着50名様にお菓子をプレゼント!

6月は**15日(月)~「もしもしかめさん」**



あぐれっしゅ vol.122 5

(卓月・さつき)

特集 4~6p

新型コロナウイルスの感染拡大
防止への対策

告知板 2p

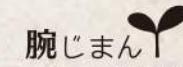
継承人 3p

NEWS&TOPIC 地域の話題 .. 7p

あぐれっしゅ情報 10~12p
①~③

ふれあい広場
頭の体操 パズル? 13p

information ... 14p



地域じまんのモノ語り .. 16p
三農生 JA認証を取得

JAの概況 令和2年5月1日現在
正組合員数/6,394人
准組合員数/5,144人
役員数/25人
職員数(准職・嘱託含)/281人
貯金高/792億1,691万円
貸出高/175億7,035万円

24時間365日受付中 JAネットローン

農業機械・農業に関わる 設備資金等の相談も承ります。

各種ローンを取り扱っております。
会社員の方、自営業の方、JAとのお取引がない方もお気軽にご相談ください。

各種ローンがネットで仮申込みできます。
申込み方法は「JAネットローン」で検索!!

新型コロナQ&A

その時農家は…

Q1 地域の保健所に連絡し、指導を受けましょう。保健所が濃厚接触者を確認するなどの調査をします。共に農作業をする従業員や家族に周知もしましょう。感染した本人は医師の診断で症状により入院や自宅待機が必要です。保健所や医師の許可が出るまで、無症状であっても田畠や畜舎、ハウス、選果場などに出入りしてはいけません。

Q2 消毒は誰が行うべきですか。

保健所の指示によります。ただし感染した本人はできませんし、濃厚接触者が消毒するのは望ましくないと想定されます。消毒する人の確保や消毒資材（薄めた市販の塩素系漂白剤等）拭いた後の水拭き必要との用意は、事前に地域の人や、農家仲間と検討しておくことが望ましいです。

Q3 感染したらどうする？

感染経路は飛沫（ひまつ）と接触感染であると考えられています。食品を介して感染したとされるとのため、感染者が発生した施設などで出荷停止や廃棄は必要ありません。感染者本人が直接触った野菜や加工品も、感染者が触ったものや食べるだけでは感染することを考えにくく、廃棄などの措置をとる必要はありません。



特集 新型コロナウイルスの 感染拡大防止への対策

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、政府は4月16日、全国に「緊急事態宣言」を発令。政府による全世界への布マスク無料配布や不要不急の外出を自粛するよう呼びかけることで、感染拡大の防止に努めています。

当JAでも、組合員・利用者をはじめ関係者の安全と健康を優先するために、当面の取り組みとして以下の対応を実施しております。

各支店の窓口に飛沫感染防止用の
アクリルパネル設置



各種イベントの中止

例年、各支店で行っておりましたJA、生産・協力組織主催の「天祈会」「生産者大会」、支店のJAふれあいまつり等、おおむね9月いっぱいまでのイベントは中止の予定です。詳細は、関係者様へ事前にご連絡させていただきます。



職員の危機管理

- マスクの着用
- 手洗いうがいを徹底し、事務所等に消毒液を設置
- 扉の常時開放による換気、ドアノブの消毒
- 毎朝検温し、咳や発熱などの症状がある場合は休む
- 「行動記録簿」、「来訪者の記録簿」の記入



資料：日本農業新聞



- 農家が感染したら：**
- 出荷停止や廃棄は必要なし
 - 消毒は消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等で拭き取り
 - 触った農機や取っ手を綿密に消毒

共済部より

入院保障 宿泊施設や自宅等の療養にも

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の罹患により宿泊施設や自宅等での療養を余儀なくされた場合についても入院保障の対象となります。

<対象契約>……生命共済(例:医療共済、全入院特約)

<入院として取り扱う基準>

医師等(都道府県の調整窓口や保健所を含む)により、「入院を実施すべきところ、都道府県の判断により宿泊施設や自宅等での療養を余儀なくされた期間」の証明がなされた場合、同期間にについて対象となります。

<災害死亡共済金などの対象に>

J A共済連は、同感染症が原因で死亡したり障害を負ったりした際、生命共済の支払いを上乗せすることを決めました。「災害給付特約」「災害死亡割増特約」などが該当。いずれも診断書などによる医師の証明が必要となります。

お問い合わせ等は、本支店共済窓口まで。



あぐれっしゅ読者からの質問にお答えします！

Q1 コロナ感染の影響で現在、葬儀施行はどのような流れになっていますか？

A1 子会社の(株)協同サービスでは、以下の対応をしております。

- ①会場では手の消毒、マスクの着用をお願いしております。
- ②会場での会食は中止とし、お持ち帰り用のお食事で対応させていただいております。
- ③通夜など、多数の方がご参列される時は、開式前に受付がお済の方からお焼香をしていただき、お帰りいただいております。(式自体は親族のみ)
- ④県外の方のご参列はお控えいただくよう、ご案内しております。

皆様へのお願い

組合員・利用者同士での感染も十分に考えられます。現地講習会やご来店時など、人が集まるところでは、互いの間隔をあけ、マスクの着用をお願いいたします。皆さまにはご不便とご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申しあげます。



NEWS & TOPIC



「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化(地域貢献)」に向け、JA十和田おいらせは「創造的JA自己改革」の取り組みを実践中です。



ナガイモ春掘り盛ん ～入庫3,700トン見込む～

J A管内で3月中旬から4月下旬にかけ、ナガイモの春掘りが盛んに行われました。シーズン入庫数量は3,700トンを見込み、JAでは冷蔵貯蔵施設を活用した長期間の安定出荷による、有利販売をめざします。

十和田市芋久保の仁和竹男さん(63)は4月14日、親族ら5人と掘り取りに精をだしていました。3月20日から作業を始め、約1カ月かけて2ヘクタールを収穫。仁和さんは「地中で越冬した分、旨みが凝縮されている。ウイルスに打ち勝つため、多くの人に食べてもらいたい」と消費を呼び掛けていました。



春掘りのみずみずしさPR ～ATV「わっち」に出演～

J Aながいも専門部会長の寺澤和夫さんが4月15日放送のATV「わっち」に出演し、旬のナガイモのおいしさをPRしました。

同月3日、七戸町にある寺澤さんのナガイモ畑で収録が行われました。米農家でミュージシャンのTakuronさんが県内の農家を訪ねる「農music農Life」のコーナーで、掘り取りの様子や若手農家を育成していることなどを紹介。ナガイモを生で丸かじりしたTakuronさんは「とても濃い味わい。水分がはじける」と絶賛していました。



▲春掘りのおいしさをPRした寺澤部会長(写真左)



▲JA搬入用のスチールコンテナにナガイモを並べる農家



▲地中からナガイモを掘り上げる生産農家



健康な土づくり 良品質生産を

～春菊・ホウレンソウ栽培講習会～

十和田湖支店野菜集出荷所で4月28日、「春菊・ホウレンソウ栽培講習会」を開きました。参加した生産者20人は、健全な土壤環境をつくるための施肥の考え方や生育中の管理法を学びました。

土壤診断の手順を説明した十和田湖支店営農経済課の松村茂課長補佐は「土壤の健康状態が生育を大きく左右する。病害虫が発生しにくい環境を整えるために土壤診断は必須」と話しました。



▲栽培管理などを学ぶ参加農家

免疫力アップ♪おすすめレシピ



シリーズ①

野菜ソムリエプロ 松尾さん(左)、知久さん(右)

松尾さんレシピ 鶏レバーとゴボウと ゴロゴロニンニクの甘辛煮

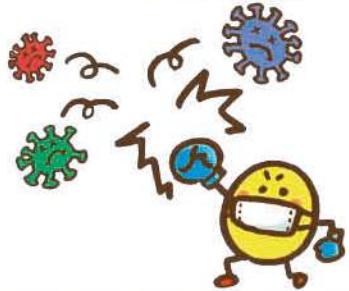


材料 (作りやすい分量) ※写真は2倍の分量です。

鶏レバー	250g	酒	25cc
ゴボウ	150g	みりん	25cc
ニンニク	4粒	砂糖	大さじ2～
生姜	ひとかけ	出し汁	100cc
醤油	25cc	山椒の葉	好みで適量

作り方

- ① 鶏レバーは沸騰湯で10秒程下茹でして冷水にとり、筋を取り除きひと口大に切り、水で数回洗う。
- ② ゴボウは包丁の背で皮を軽くこそげサッと水洗いをする。生姜は皮つきのまま細切りにする。
- ③ 鍋に出し汁、ゴボウ、生姜を入れ中火で5分程煮て、鶏レバーとニンニクと調味料を入れ蓋をして5分程煮る。
- ④ 蓋を開けかき混ぜながら汁気がなくなるまで煮詰める。
- ⑤ 器に盛り付け、好みで山椒の葉を添える。



知久さんレシピ

ナガイモの 具だくさんとろろ



材料[2～3人分]

ナガイモ	150g
ツナ(オイル漬)	70g
ネギ	15g
味つき海苔	5枚



作り方

- ① ナガイモのひげ根をコンロの火であぶってから、皮つきのまますりおろす。ネギはみじん切りにする。
- ② ボウルに①と油を軽くしぼったツナ・手でちぎった海苔を加え、よく混ぜ合わせる。

[レシピのポイント]

ナガイモのネバネバ成分・糖たんぱく質には、粘膜を健康に保つ働きがあります。ただし熱に弱いので加熱せずに生で食べるのがベストです。オリゴ糖を含むネギや、現代人が不足しがちな栄養素を含むツナや海苔と一緒に摂ることで栄養バランス&免疫力アップも期待できます。



TOM-VEGE(十和田おいらせミネラル野菜)のサポーターで首都圏在住の野菜ソムリエプロの松尾ゆり子さん、知久幸子さんに、管内の特産品を使った免疫力を高めるレシピを教えて頂きました。