

地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源

Agresh

2020. VOLUME.123

6

あぐれっしゅ



10周年 感謝を忘れず、この先も共に

特集

「親しまれ、頼られるJA」を目指して

JA自己改革の二年を振り返る

農業を継ぎました!!

「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」とは何かを、日本の農家とJAグループ、消費者のみなさんと一緒に考えて、行動していく運動です。



腕じまん

地域じまんのモノ語り



野菜ソムリエプロ 松尾ゆりこさん

免疫力アップ おすすめレシピ

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こさんに、管内の特産品を使った免疫力を高めるレシピを教えてくださいました。

シリーズの

ナガイモのちょい辛
ひき肉のそぼろ煮

レシピ提供…首都圏在住、野菜ソムリエプロ 松尾ゆりこさん

材料 (作りやすい分量)

ナガイモ……………	400g		
豚ひき肉……………	150g	[合わせ調味料]	
生姜……………	薄切り5枚	中華スープ……………	300cc
にんにく……………	小1片	醤油……………	大さじ2弱
青ねぎ……………	5本	酒……………	大さじ2
赤唐辛子(輪切り)……………	1~2本分	砂糖……………	大さじ1
ごま油……………	大さじ1と1/2	お好みの味噌……………	大さじ1/2

作り方

- ① ナガイモは皮つきのまま1cmの角切り、青ねぎは1cm長さに切る。
- ② 生姜とにんにくは、みじん切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、②と豚ひき肉を炒める。
- ④ ナガイモと合わせ調味料と赤唐辛子を加え蓋をして、中火で8分程煮る。
- ⑤ 蓋を開けナガイモがお好みの固さになったら煮汁が少し残るまで煮詰め、青ねぎを加えて火を止めて出来上がり。



Point!!

免疫力の高いナガイモは、皮部分も加熱すれば更においしさアップ!仕上がりにとろみもつき、強い粘り力で片栗粉いらずです。煮汁ごと旨みが全部頂ける一品。お好みで仕上がりにプレミアムにんにくパウダーを振りかけると旨みが増します。

ナガイモとダイコンおろしの
マリアージュ 旨酢和え

材料 (作りやすい分量)

ナガイモ……………	150g (皮をむいておろす)
ダイコン……………	150g (すりおろしておく・汁も使う)
いくら(とびっこ等)……………	小さじ4
大葉……………	4枚

【旨酢】

砂糖……………	大さじ1
酢……………	大さじ1
塩……………	小さじ1/4

作り方

- ① ナガイモとダイコンは皮をむいてすりおろす。大葉は細切りにして水で軽く洗う。
- ② ボウルにナガイモとダイコンおろしを汁ごと入れ、旨酢を加え混ぜ合わせる。
- ③ 器に盛り付け、いくらと大葉を添えて出来上がり。

Point!!

ナガイモの粘りが、大根のおろしとマリアージュビタミンCがたっぷりの汁も旨酢ごと全部頂ける一品。



公式Facebook
JA十和田おいらせ

■令和2年6月19日発行 ■発行/十和田おいらせ農業協同組合 〒034-0081 青森県十和田市西十三番町4-28 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/youmu@jatowada-o.or.jp ■印刷/アート印刷

次回外務予定日 令和2年7/10(金)~14(火)

表紙紹介

● シリーズ 日本の農業に生きる後継者 Vol.94

けいしょうびと

継承 × 人

七戸支店管内

おりかわ

じろう

織川 二郎さん(30)



5月26日撮影

念願の農業を継ぐ

田植えが終わり、ナガイモ種子の植え付け前、少しゆったりとした時間を過ごす。結婚を機に妻の実家である七戸町にUターンし2015年、農業を継いだ。妻、義母と3人で農作業をする。米作りは5年目、ナガイモ栽培は3年目の挑戦。「品質の良い、美味しいものを常に作れるようにしたい」と話し、栽培の腕磨きに懸命だ。

農業をやりたい

青森市出身で、実家は農家ではないが、「農業をやりたい」の思いがずっとあった。織川家に婿入り。定年を迎えた義父と一緒に農業をする予定だったが就農する直前に急死。知り合いや友達もない、不安のなかでのスタートだったと当時を振り返る。

そんな時、同世代の農家がJA青年部の加入を進めてくれた。知り合いも増え、農業を通じて色々な人とつながりを持てた。「栽培面でも情報を得ることができ、自分の工夫を加え試している。味や品質が良くなったり成果が見られてうれしい」と話す。

ナガイモ栽培を復活

妻の実家で初めて手伝ったのが、祖父が手掛けていたナガイモ栽培。義祖父が亡くなり、一旦途絶えたナガイモ栽培を復活させたい思いもあった。県の「ながいもの達人」で、JAながいも専門部会長でもある寺澤和夫(七戸町)さんに弟子入り。植え付け、掘り取りなどの作業を手伝いながら、現在も栽培のノウハウを学ぶ。さらにJAのナガイモ育成塾でも同世代と一緒に技術を高め合っている。

自分で育て食べる喜び

農業をなりわいにし、妻と一緒にいられる時間が増えたことを喜ぶ二郎さん。自分で育て食べる喜びを実感できる、農業の仕事をうらやましく思う友人も多いと言う。「自分が作った米やナガイモを美味しいと言ってくれることが幸せ。作業効率などを考えながら、規模拡大につなげたい」と目を輝かせる。

プロフィール…おりかわ じろう 七戸町左組
組合員=真喜子さん(義母)
家族構成:妻、義母、義妹
農業経営:水稲7.7ヘクタール
ナガイモ30アール

告知

総務部

第10回 通常総代会開催

開催日時:令和2年6月26日(金)
午前9時 受付開始/午前10時 開会
開催場所:当JA本店 3階大会議室

※当日は総代会資料を持参願います。
なお、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。

金融部

「夏の貯めトクキャンペーン」 始まります!



期間:令和2年7月1日(水)~令和2年8月31日(月)

下記①②に応じて

店頭表示金利(0.01%)に上乗せします

- ①組合員(同時加入含む)または組合員家族 0.03%上乗せ
- ②総合口座預け入れ 0.02%上乗せ

※①②適用で **店頭表示金利+0.05%上乗せ!**

成約時によりぞうグッズまたは貯金魚グッズを差し上げます
詳細は別途チラシをご確認ください

当JAで年金を受給されているお客様へ

日頃の感謝を込めまして、心ばかりの記念品を用意させていただきました。まだ受取りをされていない方は、引換券をお持ちになりJA貯金窓口までお越しください。

今年度の年金受給者プレゼントは
宇野千代「花あかり」シリーズの桜柄「輪
島御箸」「お粥スプーン」「浮絵醤油皿」の
三点揃いです。



ローン相談会(本支店のご案内)



毎月第3日曜日 9:00~16:00

6月
21日

相談会場
本店、ももいし・下田
上北・むつの5店舗

7月
19日

相談会場
本店、ももいし・下田
七戸・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)~



もくじ contents

あぐれっしゅ
vol.123 **6**

(水無月・みなづき)

特集 4~6p

「親しまれ、頼られるJA」を目指して
JA自己改革の一年を振り返る

告知板 2p

継承人 3p

NEWS&TOPIC 地域の話 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

腕じまん
地域じまんのモノ語り 16p
免疫カアップ おすすめレシピ

JAの概況 令和2年6月1日現在
正組合員数/6,396人
准組合員数/5,154人
役員数/25人
職員数(准職・嘱託含)/279人
貯金高/782億8,537万円
貸出高/176億6,576万円

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いしております。
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!!



組合員の方々や地域の皆様から親しまれ、必要とされる存在になるため「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標に自己改革を進めています。

担い手育成塾

ナガイモ、ニンニク、ネギ、ゴボウ、ピーマンの主要5品目で育成塾、さらに経営感覚を身につけるためのマネジメントスクールを開講し合わせて63人が受講しました。



仲間と共に産地振興

20～40代の農業後継者ら300人が集まり、若手農業者パワーアップ大会を開催。魅力ある農業、もうかる農業に向け、産地の振興を担おうと士気を高めました。



野菜価格低迷対策で農家支援

長引く野菜の価格低迷を踏まえ、独自の対策として、1.無利子貸付2.野菜特別支援金3.利用高に応じた奨励金支払い4.米概算金追加払いで再生産支援に努めました。



若手指導員 自らスキルアップ

若手指導員自らが種子を植え付け、栽培管理をしながら、肥料や資材の試験を実施。成果や効果を農家につなぐことで、指導力アップと生産コストの低減を目指しています。



直送の産地包装で紹介

東海地方の米卸会社が「まっしぐら」の食味、品質の良さを高く評価したことから、単品販売がスタート。直送の産地包装で米どころをアピールし、有利販売に努めました。



ブランド「TOM-VEGE」 豊洲市場でアピール

豊洲市場内のキッチンスタジオ「フレッシュ・ラボ」でトップセールスと試食宣伝を行い、ブランド野菜「TOM-VEGE(トム・ベジ)」の販売力強化に努めました。



ベテランの技、若手へ

営農担当者を対象に勉強会を開き、専門的な知識習得の他、ベテラン営農指導員から若手指導員へと指導技術を伝える取り組みを始めました。



良品出荷へ講習会

農産物の良品出荷に向け、作物や地域ごとに現地講習会や出荷目ぞろえ会、勉強会などを開催しています。



関西のソムリエ育成、試食販売デビュー

大阪市内で野菜ソムリエを対象に「TOM-VEGE」勉強会を開催。関西の野菜ソムリエによる試食販売をスタートし、販路拡大と消費宣伝に努めました。



特集

「親しまれ、頼られるJA」を目指して JA自己改革の一年を振り返る

2019年度(令和元年度/2019年4月1日～2020年3月末)の取り組み。



「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」

JA農機・資材 大展示会開催

作業効率を高める農機散布ドローン(小型無人飛行機)や自動運転無人トラクターなど、22社の最新の農業機械が展示されました。



ニンニク作業機に助成 ～人手・経費負担軽く～

産地拡大事業として、新たにニンニク作業機械の導入助成を実施しました。1台当たり100万円を助成。収穫機械2台、植え付け機械8台が導入になりました。



ナガイモ種子更新で収量性向上

購入ムカゴ1*₀当たり1,000円を助成(5,985*₀、316人)。種子更新をしない農家に比べ10アール当たりの収量が1割アップ、収益性も5万円向上しました。



野菜育苗共同で 労力削減

苗(トマト、ピーマン、ネギ)の供給体制を確立し、労力の軽減や良品生産、産地の維持に努めています。トマト、ピーマンは生産者のほとんどがJA育苗の苗を利用しています。



JA受託作業の充実

機械導入コストや労働力の軽減、さらに高品質出荷に向け、JAでの受託作業の重要度が増しています。(ダイコン、ニンジン、パレイショ、トマトなど7品目)



担い手パワーアップ・アクション 年間巡回6,167件

農家の意見・要望を吸いあげ、JA事業へ反映させる訪問活動で今年度は、新たに作業機械の導入助成を盛り込みました。定期的に報告会を開き、情報共有を図っています。



販売力の強化へ 市場調査

首都圏市場を中心に、販売担当職員を毎月派遣し、実需者ニーズの把握と販売要請を実施。マスコミ(TV)を活用した積極的なPR宣伝にも努めました。



生産・協力組織への助成金 3,700万円

5振興会(稲作・野菜・果樹・花き・畜産)、2協力組織(青年部・女性部)に対する生産振興、地域振興に向けた活動支援として年間3,700万円助成しました。



購買事業のランク奨励金 約6,800万円

令和元年度肥料・農業大口利用・ダンボール出荷奨励金措置の実施により、農家の生産コスト軽減を後押ししました。



■ 野菜の安全輸送を

～運送会社と意見交換～

JA本店で5月14日、野菜の安全迅速な輸送に向け、運送会社と意見を交わしました。最も要望が多かった、ナガイモのパレット積み込みによる時間の短縮を最優先課題として内部協議し、ドライバーの負担軽減と延着防止を目指します。

これまでゴボウのパレット輸送に取り組み「積み込み時間が大幅に短縮できた」と評価を受けています。今後も連携し、農家から預かった野菜を確実に消費地へ届けることを確認しました。



▲中長運送会社社長の意見等を聞く竹ヶ原組合長(写真右)、斗澤康広常務(写真左)

生産拡大 所得増大 **ダイコン出荷スタート**
～平年並みの作柄～

ももいし・下田の両支店管内でダイコンの収穫が始まりました。共同選別による出荷は5月下旬からスタート。作柄は平年並みを見込んでいます。

下田支店管内のダイコン畑では同月25日、JAの収穫機2台がフル稼働していました。同支店の出荷ピークは6月上旬で、多い日は日量40トンの出荷になります。

ダイコンの年間取扱高は約12億円(2019年度実績)で、管内ではナガイモ、ニンニクに次ぐ主力作物です。本年産の生産者戸数は114戸、作付面積265ヘクタール。管内の出荷は11月まで続きます。



▲掘り取りが進むダイコン畑

生産拡大 所得増大 **安定した品質・数量で売場確保へ**
～ナガイモ春掘り出荷盛ん～

JA管内の長芋センターで、春掘りナガイモの出荷が盛んになってきました。4月末までの入庫数量は4,200トン。最も需要が高まる6月以降の販売に向け、安定した品質と数量の出荷により、売り場の確保につなげ農家所得の増大を目指します。

生産農家は掘り取り後、土付きのままJAへ搬入し、室温4℃の冷蔵庫で一旦保管、取引先の注文等に応じ洗浄後、選別して出荷します。指導やさい部の馬場義満部長は「サイズ、品質ともに良好で、夏場のスタミナ食材として売り込んでいきたい」と話しました。



▲選別作業が盛んに行われている高清水長芋センター



子ども向けの食農教育活動

次世代を担う子どもたちに、農業の魅力や自然環境、食べ物の大切さを学んでもらう食農教育活動として、指導員による出前授業、現地での農作業体験を行っています。



高校生レストランへ食材提供

県立百石高校の高校生レストランに活動当初から、旬の野菜を無償提供。生徒たちの本格的な料理と接客を楽しみに毎年、開店前から行列ができる人気です。



女性部員が郷土の味伝える

地域の伝統料理やお菓子づくりを地域住民、小学生らに教えています。



「地域の活性化(地域貢献)」



横浜町ふるさとの祭りで芋煮会

農畜産物の消費拡大やPRに向け、町のイベントに参加。農家とJA職員が一緒になってイベントを盛り上げました。



生産への士気高める生産者の集い

農家が集う天祈会、生産者大会、豊作と安全祈願の集いなど各支店で開き、情報交換や交流の場として、生産への意欲を高めています。



ファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」建設工事スタート

安全で新鮮、おいしい食を提供し、農家所得の増大と地域貢献、さらに当地区の魅力を発信する施設をめざします。



JA合併10周年の催し多彩に～日ごろのご愛顧に感謝～

本支店5会場で、JA収穫祭やふれあいまつりなどを開催。農畜産物の販売や子どもから大人まで楽しめるイベントで地域の皆さまに日ごろの感謝を伝えました。



みんなで交通ルール学ぶ(JA共済地域貢献活動)

JA収穫祭や支店ふれあいまつりで開催する交通安全教室、アンパンマン交通安全キャラバン、農畜産物の豆知識を問う食育クイズラリーなど楽しく学んでいます。



青年部の婚活が縁結び

JAと青年部主催の婚活イベントで、成婚と第一子誕生を報告。「あいのりphotoバスツアー」など体験型婚活イベントが盛況。

