

地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源

Agresh

2020. VOLUME.128

11

あぐれっしゅ



10周年 感謝を忘れず、
この先も共に



特集① おいしさいっぱい! 「かだあ〜れ」
～地産地消の拠点に～

特集② 秋晴れに笑顔広がる
～規模縮小でJA収穫祭開催～

JAは地域社会の
課題解決とともに、
SDGsの達成へ
貢献していきます。



©よいぬプロジェクト

腕 じ ま ん 地域じまんのモノ語り

旬の「ぼけしらず」を食べよう!

JAブランドネギ「ぼけしらず」は、白根の部分が多く、緑色の部分との境目がくっきりとしているのが特徴で、名前の由来にもなっています。太く身がしまり、甘みのある「ぼけしらず」は、食味と日持ちの良さで消費者ファンが多く、青果市場からも高い評価をいただいています。今回のレシピは、テレビ埼玉「おいさまるとマイスター」で野菜ソムリエプロ・知久幸子さんが紹介したレシピを紹介します。



テレビ埼玉の番組で紹介する野菜ソムリエプロの知久さん

生産者さん
おすすめ

「ぼけしらず」のかき揚げ



材料(2~3人分)

ぼけしらずネギ	2本	水	80ml
ちりめんじゃこ	40g	マヨネーズ	小さじ1
天ぷら粉	50g	塩	適量
片栗粉	大さじ1	揚げ油	適量

作り方

- ① ネギの高い部分を煮いて1センチ幅に切り、ボウルにネギ・ちりめんじゃこ・片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
- ② 別のボウルに天ぷら粉と水・マヨネーズを入れ、ダマが残る程度に混ぜたら、①を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ③ 揚げ油を170度に熱し、②をスプーンですくい、一口大になるように静かに落とす。途中で返しながら2分ほど揚げ、しつかり油を切る。
- ④ 器に盛り、塩をつけていただく。

Point!!

ネギ農家 平沼隆徳さんオススメ!
「ぼけしらず」ネギの甘さをダイレクトに堪能できる一品です。衣にマヨネーズを加えることでカリッと仕上がります。

新米を使って 「ねぎたっぷり炊き込みご飯」

材料(2~3人分)

ぼけしらずネギ	1本	☆鶏ガラスープの素	小さじ2
豚バラ肉	80g	☆ゴマ油	小さじ1
米	1合	☆醤油	小さじ1
水	適量	☆塩	小さじ1/2
		粗挽き黒コショウ	少々

作り方

- ① 米を研いだ後、30分ほど浸水させてからザルにあげておく。
- ② ネギは斜めの薄切りにする。青い部分(30g)は小口切りにする。豚バラ肉も食べやすい大きさに切る。
- ③ お釜に米と☆の調味料を入れ、1合の目盛りよりやや少なめに水を入れてから、ネギの白い部分と豚肉を加えて炊飯する。
- ④ 炊き上がった後、ネギの青い部分を加えてよく混ぜ合わせ、10分ほど蒸らす。
- ⑤ 器に盛り、粗挽き黒コショウをかけて完成。

Point!!

材料を炊飯器に入れて炊くだけ!簡単レシピです。ねぎの白い部分は一緒に炊き込み、青い部分は後から混ぜることでねぎの甘さと香りを両方味わえる一品です。



公式Facebook
JA十和田おいらせ

「ぼけしらず」は、ファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」でも購入できます。

◆令和2年11月11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.jatowanda-n.or.jp> ◆E-mail/socmu@jatowanda-n.or.jp ◆印刷/アート印刷



おいしさいっぱい! 「かだあ〜れ」

～地産地消の拠点に～



十和田市三本木里ノ沢に完成したファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」のオープニングセレモニーが10月9日行われ、畠山一男組合長、竹ヶ原幸光前組合長、常勤役員のテープカットで門出を祝いました。オープニングのあいさつで、畠山組合長は「広い管内には優れた農畜産物があっても提供できる場所がなかった。お客さまの声に応え、リピーターを増やし、地域に愛される店舗づくりを目指す」と述べました。

オープニングイベントは3日間開催。初日は女性部十和田湖支部の「きりたんぼ」を販売し、2日目は小泊産本マグロの解体ショーで新鮮な刺身の特価で提供、最終日は「奥入瀬ガーリックポーク」のバラ焼きを約800食限定で試食提供しました。

ファーマーズ・マーケットの運営は「生産農家の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」に向けたJAの取り組みです。

営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 毎月第2水曜日



▲インスタ映えに挑戦する大学生



▲オープニングイベントのマグロ解体ショー

告知版

直売課 (かだあ〜れ)

十和田生まれ、十和田育ち

11/7(土) 販売スタート!

青い森紅サケ

県産ニンニクと県産リンゴを含み、脂肪分を低く抑えた専用飼料を与育てた、旨味が強く、ほどよく脂ののった魚肉となっています。入荷数量に限りがあり、当面週末の販売となります。

金融部

JAバンクローン 県産品応援キャンペーン

期間 2020年12月1日(火)~2021年4月30日(金)

期間中、新規でマイカー・教育・多目的・フリーローンのいずれかを
ご契約のお客さまに、A・B・Cコースから1品プレゼント!

Aコース つがるロマン 2kg
Bコース ましぐら 2kg
Cコース アレンジおにぎり (15個)

金利でお悩みの方、各種ローンのご利用をご検討されている方はJAにご相談を!
詳しくは、お近くの金融窓口へお問い合わせください。

ローン相談会 毎月第3日曜日
(本支店のご案内) 9:00~16:00

11月 15日	相談会場 本店、ももいし支店 下田支店・七戸支店 むつ支店の5店舗	12月 20日	相談会場 本店、ももいし支店 下田支店・上北支店 むつ支店の5店舗
------------	--	------------	--

24時間365日受付中



もくじ contents

あぐれっしゅ vol.128 11
(霜月・しもつき)

特集① 3~5p
おいしさいっぱい!「かだあ〜れ」
～地産地消の拠点に～

特集② 6~7p
秋晴れに笑顔広がる
～規模縮小でJA収穫祭開催～

NEWS&TOPIC
地域の話題 8~11p

あぐれっしゅ情報① 12p

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
旬の長ネギ「ぼけしらず」を使ったレシピ

※誌面の都合上により、継承人と組織代表のコーナーはお休みします。

JAの概況 令和2年11月1日現在
正組員数 / 6,444人
准組員数 / 5,295人
役員数 / 26人
職員数(准職・嘱託含) / 279人
貯金高 / 835億9,585万円
貸出高 / 180億3,972万円

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!!

ベーカリーコーナー



ここでしか買えない
特製ピザがー押し!

店内で焼き上げる約20種類ほどのパンが並びます。中でも特産のナガイモやJAブランドネギ「ぼけしらず」、ゴボウなどをトッピングした特製ピザ(1ホール)は大人気。

鮮魚コーナー



脂ののった旬の魚介が自慢

市場直送で旬の脂ののった水産物が並んでいます。魚をさばくのが苦手な人でも安心!プロのスタッフが無料でさばきます。お気軽にお声掛けください。

精肉コーナー



予算に合わせて食べたい分だけ

銘柄牛「あおもり十和田湖和牛」やJAブランド豚肉「奥入瀬ガーリックポーク」をはじめ、馬肉やホルモン、タンなど約40種類の精肉が並びます。量り売りでは、予算や人数に合わせてお買い求めいただけます。



かだあ〜れキッチン

濃厚アイスとコーヒーで
ホットー息



むつ市「ミルク工房ポン・サーブ」の生乳を使用した濃厚な味わいのソフトクリームの他、季節毎に旬の果物を使用したプレミアムソフトを販売。温かいコーヒーと共に楽しんでください。



花・苗コーナー

店内を彩る
季節の花々



野菜苗やお彼岸やお盆・正月用の花のほか、季節に合わせた色とりどりの生花や盆栽が並びます。大切なあの人にプレゼントしてみませんか。



今摺り米コーナー

食味ランキング「特A」の
おいしさをそのままに



JA米施設から直送の管内産米「まっしぐら」を精米し「今摺り米」として販売しています。玄米の状態での低温貯蔵することで、お米の美味しさを長く保ちます。



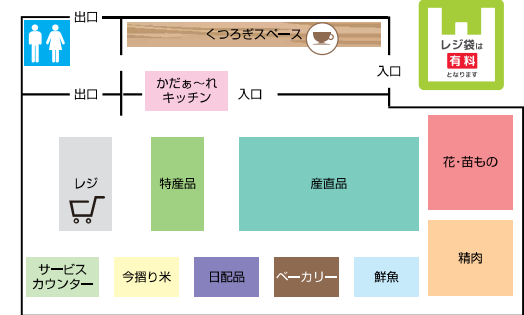
日配品コーナー

それぞれ自慢の逸品が
勢ぞろい



出荷会員の漬物や手づくり団子・乳製品、JA製造の地元産大豆を使用した「手づくり豆腐」「米こうじ味噌」のほか、地元飲食店のお惣菜、人気のAコープ商品などが並びます。

売り場案内図



かだあ〜れ 店内紹介

ファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」は、出荷会員の朝取り野菜や、花・苗もの、JAブランドの野菜・肉、焼き立てパン、鮮魚など、ここでしか買えない商品を取り揃えています。



50品目以上のフレッシュ野菜がたくさん

出荷会員が持ち込む朝取り野菜や果物の他、JAブランド野菜が並びます。



出荷会員の声

ださもり きんたろう
十和田市切田地区 笹森 金太郎さん

出荷品名…原生シイタケ/発生室(出荷用)の原木
2,200~2,300本

青森きくらげ

消費者が求める商品を提供。

「かだあ〜れ」の出荷会員に加入したことにより、売り先が確保でき、たくさんの量を販売できるのは心強いです。シイタケは、形の良さより安くても量が多いものが好まれ、今後も消費者の要望に応えていきたいです。市場相場と違って安定した価格が見込めて、会員になって良かったと思っています。



出荷会員の声

かわた まさと きよこ
十和田市四和地区 川田 正人さん、聖子さん

出荷品名…小松菜(日量30パック)/山東菜(日量20パック)

シャキッとみずみずしく、甘くてエグミが少ない。
やわらかく、生でもおいしい!

脱サラして2004年に三重県から移住して就農しました。3坪のハウス6棟で、1年中栽培しています。栽培する上で一番大切にしているのは土づくり。牛糞やおがくずなどの有機肥料を投入し、かん水には温泉水を使っています。小松菜が苦手な方が、おいしいと食べてくれたのが励みになっています。売り先が増えて忙しくなりましたが、新たなファンづくりを目指し、安全でおいしい野菜を届けていきたいです。

農産物の出荷会員は、随時募集しています。
お問い合わせ先/直売課(TEL.0176-51-4020)



数種類の野菜をトッピングし、手づくりのピザ窯で焼いた特製PIZZAに長い列
(青年部三本木支部)



衣装、踊りもバッチリ決まっています
(女性部深持分会)



入場の際、マスク着用と検温・手消毒の徹底を呼びかけ

地元の食べ物満載 **食の屋台**



十和田市産の馬肉、管内産の野菜たっぷり「馬肉鍋」(女性部大深分会)



新米「まっしぐら」を使ったきりたんぽ
(女性部十和田湖支部)



県産小麦「ネバリゴシ」を使ったもちり食感の焼きそばが人気
(女性部藤坂分会)

お得・情報がいっぱい **JAブース**



ブランド豚肉「奥入瀬ガーリックポーク」のスペアリブ販売でおいしさアピール(米穀畜産部)



好きなお菓子をめがけて挑戦！コリントゲームを楽しむ(共済部)



農業事故をVRでリアルに体験(共済部)



人気のAコープ商品 特価で販売(経済部)



入れたてコーヒーで、体を温めて(金融部)



新米「まっしぐら」のおいしさを感じてください(米穀畜産部)

迫力・魅力がいっぱい **ステージ**



県南地方発 ご当地ヒーロー「アテルイ」ショー



家族の愛を力に変える「おにぎり」をコンセプトに活動中のライスボール



初日のオープニングを飾った白菊保育園園児による和太鼓



特集2

秋晴れに笑顔広がる

~規模縮小でJA収穫祭開催~

当JAは10月17、18の両日、ファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」駐車場でJA収穫祭を開きました。イベント規模は例年より縮小し、観覧席や食事席は一定の距離を保ち、JA職員によるテーブル・椅子の消毒も徹底しました。入場の際にはスタッフと来場者のマスク着用、検温・手消毒を実施。2日間で延べ6千人が訪れ、食の屋台や歌、踊りなどのステージショーを楽しみました。

今回の特集では、収穫祭の様子を紹介します。



おいしい食べ物がいっぱい



司会に歌にラジオ公開生放送と2日間会場を盛り上げたうちちゃん・みかちゃん



JAバンクのキャラクター「よりぞう」。まちの人に寄り添うゾウです



会場を盛り上げた八戸学院光星高校アリーディング

