

## 「消費者と生産者のパートナーシップ」

常務理事 小林 光浩

若者はハンバーガーやホットドック・フライドチキンが大好物。いわゆるファーストフードが世界中に広まっている。調理・加工の相当部分を工場が行うこと、迅速で統一されたサービス・低価格を提供、定められたメニュー・チェーン店方式による合理的な経営などを特色とする。現在社会で重要視されている、①スピード、②合理化、③統一化を象徴する存在である。

こうした現代社会での価値観は、都市への集中化と地方の崩壊を生み、都市と地方との格差や富裕層と貧困との格差を拡大し、地方文化や多様性を否定する傾向となる。



## おいしいものみつけ Vol.2 よもぎ団子

今回は、十和田市の「十和田やさい館」からおいしい情報を伝えします。



十和田やさい館  
住所:十和田市東一番町6-51  
電話:0176-25-6950  
営業時間:9時30分~17時30分  
1~6月まで(定休日:毎週水曜日)  
7~12月までは無休

地元農家の方たちが朝採りした新鮮野菜のほか、やさい館の会員の皆さん手作りする品揃え豊富な加工品も人気です。



十和田やさい館で一番人気の商品は「よもぎ団子」。原料には地元産のだんご粉やよもぎを使用しています。毎朝加工場で手作りするこだわりの品です。一口食べるとよもぎの香りがふわりと広がり、モチモチの食感で、あんこがほどよい甘さです。十和田やさい館の館長さんにその人気の秘密を聞くと、作りたての商品を提供することでお客様に出来たてのモチモチの食感やあんこの美味しさを感じてもらえるからだと言っています。



よもぎ団子 2個入  
250円(税込み)

### 編集後記

「アモぼーる」第2号の発刊となりました。あと少しで1年が終わりますが、皆様にとって今年はどのような年だったでしょうか。わたしはこの1年、社会人1年生として初めてのことばかりの新鮮な年でした。これからは、もっとしっかりした社会人になれるように努力したいです。皆様にとって新しい年が、すばらしい年でありますように。(な)

### クイズコーナー Question!

この広報紙の名前はなんに?

答え ○モ○○る

正解の中から抽選で10名様に「プレミアムにんにくパウダー」(80g)をプレゼント!

[応募方法]  
ハガキ又はFAXで FAX/0176-24-1829

頂いた個人情報は、このたびの用途以外には一切使用いたしません。



1/20

52円  
切手

0340081

J A  
十和田  
おいらせ

企画広報課行

28

JA  
十和田  
おいらせ

企画広報課行

28

●クイズの答え

●郵便番号・住所

●お名前(フリガナ)

●電話番号

●年齢・性別

本紙に関する感想をお書きください。

当日の消印有効

# アモぼーる



JA十和田おいらせ

【広報紙名 アモぼーる】=イタリア語「アモーレ」(最愛の人)と仏語「ラボール」(つながり)との造語。当JAがめざす「地域愛」を持って、広報紙を通じて地域の方々との「つながり」を深めていきたいという願いが込められています。

## 野菜シリーズ2 ナガイモ

### おいしいナガイモ

生はシャキシャキ、焼けばホクホク!さまざまな食感が楽しめるナガイモは、青森県の作付面積が全国でトップレベル。JA十和田おいらせでは、ナガイモ農家が畑の土づくりを徹底し、栄養たっぷりの畑で栽培しています。そうして育てたナガイモは、ミネラルが豊富で糖度や品質が上がり、おいしく育ちます。

#### 成分と機能

#### ナガイモのここがすごい!

#### 『カリウム』

筋肉や神経の働きを正常に保つのに必要なミネラルです。体の塩分を排出する効果があるので動脈硬化、高血圧、糖尿病、脳卒中を防ぐといわれています。

お問い合わせ・ご注文先 指導やさい部やさい販売課

TEL.0176-23-0393(営業時間9:00~16:00)

<http://www.jatowada-o.or.jp/> 検索



管内ナガイモデータ

生産者戸数	616戸	年間取扱数量	7,200 t
生産面積	369 ha	年間取扱高	21億8,601万円

TOM-VEGEはインターネット販売を行っています。

詳しくは「JA十和田おいらせホームページ」よりご確認ください。  
JAながいも部会では、部会員のナガイモ栽培の技術・品質・秀品率のアップを目指して、現地での講習会等の活動を行っています。



ナガイモ若手育成塾で種芋の選び方を指導する寺澤さん(写真右)

#### Q. 今年の作柄・生育状況はどうですか?

盆前までは順調に生育していましたが、盆過ぎの台風や長雨で、だいぶ水の被害が出ています。試し掘りしたものを見ると、水害で黒く変色・変形したり、水の溜まる場所では腐敗しています。その点が少し不安です。

#### Q. ナガイモのおすすめの食べ方はありますか?

ホイルに包んで焼いて、塩を振ってシンプルに食べるが一番好きです。地方の塩を買ってきて食べ比べをして楽しんでいます。