

「協同組合」が世界遺産に登録 常務理事 小林 光浩

むつ支店の年金友の会つどいでは、笑いすぎて入れ歯が外れた人がいたので皆さん気をつけましょう。こんな挨拶で始まったJA本店での年金友の会つどいは、集まった350人以上の笑い声で溢れた。農協は、農家組合員の協同組合であるとともに、地域に住む誰もが准組合員になって農協事業を利用することができます。

これは、国の農協法が認める制度である。農協は社会貢献する使命を負う。現代社会は、自由経済を進める資本主義が世の発展に寄与している。しかしその反面、富める者と、資本主義の波に乗ることが下手な貧しさとの格差が広がる。子供や高齢者が犠牲になりやすい。こうした中、富を分配し充実した福祉を国に求め、政治に求める。



産直 旬味

おいしいものみつけ Vol.3 からし漬けダイコン

おはよう広場
住所: おいらせ町向山3736-1
電話: 0178-56-5487
営業時間: 8時~17時
(盆・正月のみ休業)

地元の方たちの手作りで愛情たっぷりの加工品、新鮮野菜も取り揃えています。ぜひお越しください!

おはよう広場の写真

今日は、おはよう広場の人気商品を紹介します。

八重垣チヨさんが手作りで作る「からし漬けダイコン」です。伝統の漬け汁には、塩やお酢、酒、からし粉を使用します。自分の中でも、おつまみでご飯と一緒に楽しめます。ダイコンの甘みと、皮の辛さが特徴です。

八重垣チヨさん(74)の手作りからし漬けダイコン

添加物を一切使わないことが味の決め手。からしの量を控えめにすることで、辛さの中にも、ダイコンの甘みを感じられる味になっています。

八重垣チヨさん(74)

編集後記

3月も終わりが近づき、新年度がやってきます。今回の広報紙では、野菜ソムリエさん提供レシピを元に、職員で料理を作ることに挑戦しました。普段料理をしない方でも簡単に作れるレシピとなっていますので、「自分も作ってみようかな」と思ってください。新年度でも、様々なことに挑戦していきたいと思います。(な)

クイズコーナー Question!

JA十和田おいらせのブランド野菜の名称は?

答え「T〇〇-V〇〇E」

正解者の中から抽選で5名様に「図書カード500円分」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。



でも現実は、政府あげて大企業の発展を優先する政策を進めている。福祉や食の安全・農業・農村の予算を削ってまで防衛予算を拡大する。

こうした中、世界では「協同組合」が高い評価を得ている。2016年11月30日、ユネスコは「協同組合」を世界遺産(無形文化遺産)に登録した。協同組合は、19世紀に産業革命のさなかのイギリスやドイツなどで生まれて全世界に広がり、現在103か国298組織が国際協同組合同盟に加盟、10億人の組合員が参加している。

先のJA年金友の会つどいで、「会員が一人の仲間づくりを進めましょう。そうすれば組織は倍増し、協同組合社会も倍増しますから」と挨拶していた。協同組合は組合員になって事業に参加することで、相互扶助の福祉社会をつくるものである。

JAご利用者さま(准組合員)向け広報紙

アモボーグ



【広報紙名 アモボーグ】=イタリア語「アモーレ」(最愛の人)と仏語「ラポール」(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 3

ゴボウ

十和田おいらせミネラル野菜って何?
普通の野菜と違うの?

「十和田おいらせミネラル野菜(TOM-VEGE:トムベジ)」は、土壌診断を行い、土の栄養バランスを整えた畑で育った、ビタミン・ミネラルが豊富な「健康でおいしい野菜」なんだ!



ゴボウの魅力をご紹介

青森県の特産野菜であるゴボウは、日本一の生産量を誇ります。県内にはゴボウを生かした様々な商品があり、最近では、青森県の「だし活」食材としても取り上げられています。香りが高く、味に深みを出してくれるゴボウは、日本料理の名脇役といえます。

JA十和田おいらせのミネラル栽培されたゴボウは、アクが少なく、白く軟らかで風味が強いのが特徴です。

成分と効能

「食物繊維」

ゴボウに豊富に含まれる食物繊維は、腸を活性化することで便秘の解消につながります。他にも、肥満防止や高血糖の予防効果が期待されます。

ゴボウのここがすごい!

「食物繊維」

ゴボウに豊富に含まれる食物繊維は、腸を活性化することで便秘の解消につながります。他にも、肥満防止や高血糖の予防効果が期待されます。

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

管内ゴボウデータ

生産者戸数	413戸	年間取扱数量	5,394トン
生産面積	415ha	年間取扱高	8億7,268万円

TOM-VEGEはインターネット販売でお買い求めできます。

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。

あおもり農村整備広報委員会主催のイベント「あおもりの農と食を体感するバスツアー」として昨年秋、当JA管内でゴボウ掘り取り体験、ゴボウを使った料理教室が行われました。

参加者はスコップを持ち、職員に掘り方を教わりながら、一本ずつゴボウを収穫しました。その後は野菜ソムリエを講師にTOM-VEGE野菜を使った料理教室を行い、「十和田バラ焼き」、「ゴボウサラダ」などを調理、試食。参加者はこのイベントを通して、TOM-VEGEの魅力に触れました。



▲掘り取りを楽しむ参加者



△料理教室の様子