JAご利用者さま(准組合員)向け広報紙

第4号　2017年8月15日発行

アモぽーる

2017 夏号

JA十和田おいらせ

【広報紙名　アモぽーる】=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。

お子さまへの貯蓄と万一の補償に！ JAこども共済

(ご契約例)こども共済学資金型(大学プラン)／0歳加入／22歳満期／18歳学資金支払い開始・共済掛金払込終了／タイプ:基本型／契約者:お父様30歳／主契約:共済金額300万円／特約:指定代理請求特約

学資金

- 18歳応当日 60万円
- 19歳応当日 60万円
- 20歳応当日 60万円
- 21歳応当日 60万円
- 満期共済金 60万円+割戻金

0歳後 加入　18歳　大学 ご入学　22歳 満期

払込共済掛金累計額2,863,296円　お受取総額3,000,000円

※養育年金特則を付加すると、ご契約者が万一のときは、養育年金を毎年お受け取りできます。(入学祝金、満期共済金は通常通りお受け取りできます。)ご契約者が万一のときは、以後の共済掛金はいただきません。

お子様の万一の保障

後遺障害のとき　300万円
死亡のとき　お子さまの成長に応じた所定の額

＋医療共済(一生涯保障)とのセット

共済掛金(年払い・口座振替)26,375円　入院日額5,000円
その他＜入院見舞金、手術、放射線治療、先進医療共済金あり＞

詳しくは、JA十和田おいらせ　本支店窓口まで TEL.0176-23-0317

お焼香のマナー 知っていますか？

NEWS マメ知識

お焼香とは･･･仏や死者に向けて、香を焚いて拝むことをいいます。心や身体の穢れを取り除いて清浄な心でお参りするための作法。

○お焼香のやり方

一般的に左手に数珠を掛けて右手でお焼香を行います。右手の親指、人差し指、中指の３本で抹香をつまみ額の高さまで上げ指をこすりながら香炉に落とします。これを1～3回行います。※宗派によって多少の違いがあります。

立礼焼香
①焼香台の手前で止まり、遺族と僧侶に一礼。
②身を正して遺影に合掌、一礼。
③焼香台に進み、お焼香。
④合掌し、遺族に一礼して戻ります。

座礼焼香
基本的な順序は立礼焼香と同じ。移動の際は腰を落とし、お焼香の際は正座します。

回し焼香
焼香台を軽く会釈し受け取り、自分の前に置きます。祭壇に向かい一礼し焼香を行います。その後、数珠を両手に掛け再び合掌礼拝し、隣の人に回します。椅子席の場合は自分の膝の上にのせましょう。

終活セミナー2017 開催します
～テーマ:「家族葬対応」～
9月10日(日)　9:30～
～葬儀のことで知りたいことがある方はぜひセミナーに～
開催場所:まごころホール十和田(十和田市大字三本木字稲吉15-290)

参加無料 事前の申込が必要です

TEL.0176-21-1500

おいしいもの みっけ Vol.4

産直 旬味

こだわりの手造り豆腐が自慢

今回は、直売所ひまわりの人気商品を紹介します。

直売所ひまわり
住所:十和田市大字奥瀬字堰道16の1
電話:0176-72-2341
(JA十和田おいらせ十和田湖支店)
営業時間:8時～16時30分
(日・祝日休業)

手造り豆腐

創業して15年目を迎える「直売所ひまわり」。毎日手造りする豆腐が人気商品です。原料には県内産の大豆を使っています。おいしさのヒミツは、豆腐を固める際の「にがり」にあります。最もおいしくできるにがりの分量、タイミングを見極めることが重要です。大豆の風味がしっかりと感じられる昔ながらの伝統の豆腐をぜひ味わってみて下さい。

直売所ひまわり代表
小川真利子さん

役員コラム

地域社会貢献はＪＡの使命

代表理事専務　小林　光浩

高齢者の買い物弱者は700万人。これは2016年、内閣府調査による。買い物弱者とは、住んでいる地域で日常の買い物や生活に必要なサービスを受けるのに困難を感じる人で、店まで500ｍ以上の距離があり、自動車を持たない人。2010年では600万人であったことから激増していることになる。特に農村・地方では顕著である。

この原因は、郊外型の大型店との競争が激化による地域店舗の廃止、後継者不足による個人商店の撤退、高齢化・少子化の購買力低下による収益減少による撤退など。

ＪＡは、相互扶助の協同組合社会作りをすすめて、農家組合員とともに地域住民の暮らしを守る使命がある。今後も企業が相手にしない農村・地方の買い物弱者を救済するための総合的な事業(総合サービス事業)を展開していかなければならない。

クイズコーナーQuestion！

トマトに含まれる代表的な栄養の名前は？

答え「リ○○ン」

正解者の中から抽選で５名様に「QUOカード1,000円分」をプレゼント!

応募締切 9/30

[応募方法]ハガキ又はFAXで FAX/0176-24-1829

郵便はがき 62円切手
〒034-0081
十和田市西十三番町4・28
JA十和田おいらせ
企画広報課行

●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。

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。

当日の消印有効

JA十和田おいらせイベント情報

JA収穫祭
出来秋をみんなでEnjoy！
10月21日(土)・22日(日)
開催場所:JA十和田おいらせ本店
(十和田市西十三番町4－28)
TEL:0176-23-0311
管内の特産品販売をいたします。ご来場お待ちしています！

編集後記

アモぽーる4回目の発行となりました。今回は紙面のレイアウトを変更し、より見やすくなるよう努めました。夏号のアモぽーるを読んだ後、「トマトが食べたくなった！」と思っていただけたら幸いです。

今後も管内の自慢の農産物の魅力を伝えていきます！(な)

野菜シリーズ 4　トマト

TOM－VEGEトマト

当JA管内は昼夜の寒暖の差が大きく、おいしいトマトを作ることに適した地域です。日中に、トマトの葉が太陽の光をたくさん浴び光合成を行います。そして、気温が低下する夜間に、光合成で溜めた糖分が葉から実へ送られます。そのため、より旨味を溜め込んで成長することができます。今回は、当地区が誇るトマトの魅力を皆様にお伝えします。

おいしさのヒミツは？

当地区のトマトは酸味と甘みのバランスがよく、取引先の量販店などから高く評価されています。

そのおいしさの理由として、自根(じこん)栽培が挙げられます。土壌病害に強い接木栽培が主流の近年、自根栽培は健康な土づくりをしているからできる栽培方法です。栽培バランスのとれた土と、冷涼な気候だからこそ、おいしいトマトが育つのです。

東京荏原青果株式会社
部長　氣田　卓司　さん

違いを語るトマト

当地区のトマトの主力品種は「桃太郎」が主流。果実が大玉でしっかりした堅さ。皮が薄めで、果肉がぎっしりとつまっているのが特徴です。断面を見てみると、みずみずしさや果肉のボリューム感の違いが分かります。

「十和田おいらせ産トマト」

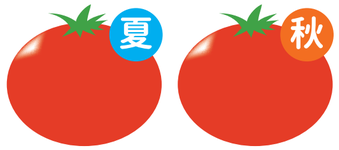
桃太郎は部屋の数が多く果肉がぎっしりとつまっている。

「他産地のトマト」

部屋の数が少なく、果肉もあまりつまっていない。

「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「甘くてエグミの少ないおいしい野菜」です！

トマトの旬



6～7月トマト　さっぱりした味
9～10月トマト　熟成の旨味

トマト栽培では、9月中旬になると水やりをストップ、トマトは自分を守るため、実に糖分を溜めます。また、夏の２倍の日射時間を経てじっくり育ちます。そのため、より旨味が凝縮され濃厚な味のトマトに育ちます。

収穫シーズン(6月下旬～11月)

管内トマトデータ

生産者戸数	92戸	年間取扱数量	893トン
生産面積	10.5ヘクタール	年間取扱高	2億6,000万円

お問い合せ・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

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。

※季節により商品に変更がございます。

写真はイメージです

■発行元／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
■公式ホームページ　http://www.jatowada-o.or.jp　Email/kanri@jatowada-o.or.jp　■印刷／アート印刷