



地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源“あぐれっしゅ”

Agrish 11 2023 月号 No.164



特集 秋晴れに笑顔咲く ～3年ぶりにJA収穫祭開催～

令和5年11月13日発行 発行所 十和田市 十和田市農業協同組合
〒024-0081 十和田市 十和田市三十三番地4-28 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829
編集 十和田市 十和田市農業協同組合 広報委員会 〒024-0081 十和田市 十和田市三十三番地4-28 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829
E-mail:sumuru@jstowada.or.jp 印刷所 十和田市 十和田市農業協同組合 印刷部 〒024-0081 十和田市 十和田市三十三番地4-28 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829



農家さんの料理教室
ゴロツと満腹！
アッフルパイ

材料(20cmの型1台分) 調理時間:2時間

- ・リンゴ(紅玉).....4個
- ・グラニュー糖.....90~100g(甘さはお好みで調整してください)
- ・レモン汁.....小さじ1
- ・シナモン.....適量
- ・冷凍パイシート.....4枚
- ・薄力粉(打ち粉).....適量
- ・卵黄(ツヤ出し用).....1個

【下準備】
パイシート:常温に戻し、2枚は1.5cm幅のリボン状に切る。
リンゴ:皮を剥いて、縦8等分のくし切りにする。そこからさらに横3等分に切って一口大の大きさにする。

- 作り方
- ① 鍋にリンゴとグラニュー糖、レモン汁を加えて、弱火~中火で15分ほど煮る。
 - ② 火を止めて、シナモンを加え、混ぜながら粗熱をとる。(フィリングの完成)
 - ③ まな板に薄力粉を振って、上からパイシートを敷く。2枚の端を少し重ねて、めん棒で型よりも少し大きめに伸ばす。型からはみ出た生地は切る。
 - ④ 型に生地を敷いて、底一面にフォークで穴を開ける。

—オープンの予熱開始(200℃)—

- ⑤ 型にフィリングを敷き詰め、リボン状に切ったパイシートを格子状に交差させていく。型の上の縁にも囲むようにシートを乗せて、フォークの背で押さえる。
- ⑥ 卵黄を塗って、天板に乗せ、200℃のオーブンで焼き目が付くまで20分焼く。
- ⑦ 180℃に下げたて30~40分焼いたら取り出し、冷まして型からはずしたら完成!

Point ●フィリングを作る時、皮も一緒に煮るとリンゴにほんのり色が付いてきれいですよ!
(皮はお茶パックの袋に入れると取り出しやすいです)
●焼いている途中で焦げすぎようなら、上からアルミホイルをかぶせると良いです。



ふかひり ぶさこ
深堀 久子さん
「かだあ〜れ」スタッフ・食育ソムリエ

(取材日: 10月24日)



みちのく episode 13 農紀行 わたしの歩む道

大深内支店管内 村上 美穂子さん 55歳
中こう果樹園 村上 敏彦さん 57歳 娘: 氣田さやかさん 33歳
組合員: 本人
家族構成: 本人、夫、息子、実母
農業経営: リンゴ...1畝 ブルーベリー...10畝 他

※リンゴジュースは12月下旬から販売予定です。



歩み 中こう果樹園は、実家の苗字である中野渡の「中」と、父・浩司(こうじ)と母・好子(よしの)の漢字の読みを共通する「こう」を掛け合わせて出来た名前です。父と母が2人で決めました。もつと、みんなが仲良く、という意味も込められています。看板を掲げる前に父は他界してしまいましたが、この名前と農園を守っていきたくて、この名前で家族みんなが頑張っています。私は結婚して盛岡に住んでいましたが、果樹園を手伝っていた娘の出産に合わせて帰郷し就職しました。令和3年には夫も合流し、晴れの日は収穫、雨の日は加工作業と「中こう果樹園」由来のとおり仲良く作業しています。

想い (敏彦さん) 就農して3年目。作業の流れが掴めず覚えるのに苦労していますが、妻と娘のサポートのおかげでがんばれています。家族との平和な作業の時間を楽しみたいですね。
想い (さやかさん) この場所と看板を無くしたくないと高校を卒業してからずっと手伝ってききました。健康と安全を第一に、おいしいリンゴの生産を出来る限り続けていきたいなと思っています。

現在 ブルーベリーの収穫が終わわり、現在は夫と娘と3人でリンゴの葉摘みと収穫作業に忙しくしています。リンゴの品種は全部で28種類。「ふじ」や「王林」、「ジョナゴールド」、「紅玉」などを生産し、ピーク時は日量1トン以上を収穫。「かだあ〜れ」にも出荷しています。今年も果実がたくさん付きました。夏場の日差しが厳しく日焼けしたのも多かったです。でも味は変わらずおいしいので、着色が良くなかったものや傷がついたものは、ジューズやジャム、乾燥リンゴなど形を変えて販売しています。上手いかなということもあつて勉強の日々ですが、中こう果樹園の商品を食べて飲んで、おいしい〜とみんなに愛してもらえると嬉しいです。

想い おいしさにこだわって、2つの作業を大切にすることをモットーとしています。それでも、傷がついてしまつて商品にならない果実も出てきます。廃棄はもったいないと平成26年に市の事業を活用して、加工商品の製造・販売に挑戦。両親の頃からやってはいましたが、本格的に6次産業化に力を入れていることになりました。地域にある加工センターで加工し、現在の商品は10品以上になります。自分たちで作った商品が店舗に並んでいるのを見るとやりがいを感じます。リンゴジュースは温めて「ホットりんご」にしたり、紅茶を入れて「アップルティー」にするのが冬のおススメ。二次加工のリンゴサイダーはシードルのようので料理にも合うし、焼酎で割ってもおいしいですよ。見かけたらぜひ試してみてください。

父と母の想いを引き継いで 6次産業化で無駄のない農業を

おいしい笑顔み〜つけ♪



大収穫!! (P9参照)

特賞「あおり十和田湖和牛」当たったぞー! (かだあ〜れ周年祭で)



お……おもしろい……

管内の笑顔を収穫 畑でみつけ

未来に残したい農風景やおいしい顔、農業仲間とのひと時など、「食」と「農」に関する写真をお寄せください♪

- ①お名前(ペンネーム可) ②写真のタイトル
 - ③撮影時の様子 ④撮影場所
- 上記と合わせてメールでお送りください

E-mail kikaku@jatowada-o.or.jp

大募集!!



立派なダイコンとれたぞー! (P7参照)



十和田やさしいセンターってどんな場所? (十和田市立南小学校)

目次	1
管内の笑顔を収穫畑でみつけ	2
秋晴れに笑顔咲く〜3年ぶりにJA収穫祭開催〜	3
ニュース Photo News	4
話題 ロケも! イキキ活動	7
お知らせ パワーアップ・アクション報告	10
話題 JA共済 小中学生書道&交通安全ポスターコンクール 入賞作品紹介	11
お知らせ 情報掲示板	12
お知らせ かだあ〜れ情報	14
楽しむ みんなの広場	15
料理 農家さんの料理教室 ゴロツと満腹	16
アップルパイ「深堀久子さん」	16

Agresh 11

2023 月号 No.164





おいしい料理に仲も深まります



仲よし兄弟 おいしい食べものに大満足!



つるとと麺がおいしいね



躍動感あふれるYOSAKOIチーム「馬花道」のステージ



キッズコーナーには笑顔がたくさん



新米「まっくら」特売です



一番の盛り上がりを見せた西尾夕紀さんのステージショー



新米「まっくら」特売です



力強い和太鼓を披露した白菊保育園の園児

秋晴れに笑顔咲く

特集

3年ぶりの収穫祭 5000人でにぎわう

来場者をとりこにした園児の可愛い笑顔と踊り



うっちゃんの誕生日を西尾夕紀さんがサプライズでお祝い



お目当ての任天堂Switchゲット!

JA本店で10月22日、3年ぶりにJA収穫祭を開き5000人の来場者でにぎわいました。

『出来秋をみんなでEnjoy』をテーマに、新米「まっくら」やとれたて野菜の特売、ニンニクやニンジン、ジャガイモの詰め放題のほか、輪投げや射的などが楽しめるキッズコーナー、JA女性部や青年部などが出店する食の屋台が軒を連ね、来場者をおもてなしました。当日は気温が低く、風が強い一日となりましたが、秋晴れに映える笑顔が会場にあふれていました。



賞品をかけたで勝負!(じゃんけん大会)



六日町鶏舞保存会の美しい舞



何個詰められるかな?(ニンニクの詰め放題)



各種共助会の受賞者

祭りは、白菊保育園の力強い和太鼓と可愛らしい踊りで開会。おなじみ「うっちゃんみかちゃん」が司会を務め、ステージではRABラジオ公開放送「うっちゃんみかちゃん」の県南おもしろ事件簿「YOSAKOIチーム「馬花道」や六日町鶏舞保存会の演舞、女性部の舞踊などが披露されました。スペシャルゲストには、演歌歌手とモノマネタレントの二刀流で活躍する西尾夕紀さんをお招きし、ライブショーを開催。会場はこの日一番の盛り上がりを見せました。

令和5年度 農林産物・花き共助会

組合長賞

ダイコン 後村 三根子(もいし)

ニンニク 東 昇(二本木)

ナガイモ 仁和 勝千代(大深内)

玄米 袴田 喜代美(下田)

ピーマン 立崎 和男(大深内)

ネギ 平舘 龍太郎(藤坂)

青森県知事賞

ニンニク 東 昇(二本木)

十和田市長賞

ナガイモ 仁和 勝千代(大深内)

青森県農業共済組合長賞

玄米 袴田 喜代美(下田)

全農あおもり賞

ダイコン 後村 三根子(もいし)

ピーマン 立崎 和男(大深内)

ネギ 平舘 龍太郎(藤坂)

第6回 農業に関する川柳コンクール
テーマ「農と食」

十和田市内の5〜6年生を対象に募集し、6小学校から357点の応募をいただきました。

最優秀賞

北園小学校5年 沢目 雪白紗

優秀賞

北園小学校5年 沢目 雪白紗

「いただきます」感謝で繋がる 命のバトン

いただきます その一言に 感謝込め(米)

東小学校5年 櫻田 優輝

食卓に 届くおいしさ 畑から

北園小学校6年 野月 龍杏

暑いなか とれたて野菜が こびりかな

北園小学校6年 岡田 歩結子

表示見て 地元の品に 手を伸ばす

北園小学校6年 渡辺 碧月

にぎりめし 母と農家の あわせ技

北園小学校6年 渡辺 碧月

10/13 12月

ナガイモの生育順調 前年の巻き返しへ



▲ナガイモの生育を調査するJA職員ら

野菜振興会ながいも専門部会は、大深内支店構内でナガイモの坪掘り調査を行いました。作柄は細長い傾向で、10アール収量は前年比115%の3528キロ、A・B品率は62%となりました。

前年夏季はナガイモの肥大が進む大事な時期に豪雨と長雨が続いたことで、生育不良や腐敗が進み、ほ場によっては全滅するなど壊滅的な状況となりました。令和5年産は種芋が不足した分、登録面積は前年比微減となりましたが、生育は良好で増収が期待されます。

今後の作業について寺澤和夫部会長は「季節の早まりに惑わされず、葉の栄養がしっかりと芋に行き届いたのを確認してから収穫し、品質維持に努めてほしい」と話していました。

管内の収穫は11月中旬から始まります。

10/23 秋ニンジン 味と品質で勝負!

ももいし支店管内で、秋ニンジンの出荷がピークを迎えています。播種後の高温と干ばつの影響で発芽が揃わず、ほ場によっては大きさにバラつきが見られます。JAは共同選果による揃いの良さや高品質での安定供給を徹底し、農家の所得確保につなげます。

秋から冬にかけてのニンジンは昼夜の寒暖差で、甘みとコクが増し食味が良くなります。同支店営農経済課の沼端大係長は「発芽不良で収量減のほ場もある。適期収穫と選果を徹底して、味と品質重視で有利販売につなげたい」と話していました。



▲秋ニンジンの共同選果を行うももいし野菜センターの従業員

10/11 秋ダイコン好天で 品質も回復傾向

ももいし、下田の両支店管内では11月上旬まで、秋ダイコンの収穫が盛んに行われていました。天候不順の影響で、掘り始めは全体的に細めの傾向でしたが、天候が安定してきたことで品質、大きさともに回復し例年並みの品質となりました。

2支店管内の生産者は109戸で、作付面積は200ヘクタールと県内最大の産地です。収穫後は、2カ所ある選果場に搬入。選果後は速やかに冷蔵することで高品質を維持し、関東や中京、関西方面の青果市場にピーク時6000ケース(1ケース10キロ)を出荷しました。



▲収穫が盛んに行われたダイコンのほ場



長蛇の列ができた野菜の詰め放題



あたたかい馬肉鍋はいかが?



野菜の即売会も大人気



元気いっぱい!女性部のステージショー



分厚いガーリックポークの串焼きおいしいよ!



ラジオ公開生放送「うっちゃんみかちゃんの県南おもしろ事件簿」が復活!



ステージを楽しむ来場客

第1回 にんにくレシピコンテスト

管内の栄養満点なニンニクの食べ方を全国に広め、生産農家を応援する目的で開催し、36点の応募をいただきました。応募いただいたレシピ通りに調理し、にんにく専門部会役員が見た目や味を確かめ、審査しました。

最優秀賞 福山 夏生

優秀賞 ニンニクだっ手羽(てば) 大貫 巧揮

にんにくパンケーキ& にんにくチーズとフライドチキン 三上 良子

きのこにんにく青のりパスタ 飯豊 敦子

白と黒のにんにくピザトースト 三津谷 幸

チーズガーリックトースト 一敬 称略

レシピはホームページからご覧ください。