

令和4年度

(4月1日付)

令和4年度の定期人事異動は組織機構の変更があったものの対象は96人と例年に比べて小規模となりました。部長・支店長・課長の管理職級が14人(昇格5人)、課長補佐・係長・一般職員(准職員・嘱託職員含)が61人(昇格6人)、新採用職員は職員登用2人を含む18人、嘱託職員として3人を採用しました。

4月1日の辞令交付式で畠山一男組合長は、管理職員一人ひとりに辞令を手渡し「部下と情報共有を密にして働きやすい環境づくりに努めてほしい。JJAは日本の食料を支える場所。失敗を恐れず、組合員に寄り添つた対応」と行動に期待している」と訓示述べました。



長きにわたり、JA事業をご尽力いただきありがとうございました。



定年退職者（選択定年含） (令和4年3月31日付)

| | |
|----------|-------|
| 企画部長 | 沼岡 基晴 |
| 金融部長 | 沼岡 祐一 |
| 藤坂支店長 | 佐々木輝明 |
| 七戸支店長 | 深澤 芳雄 |
| 七戸支店 | |
| 営農経済課長補佐 | 市川 豊光 |
| むつ支店 | |
| 金融共済課 | 立花 泰美 |
| 三本木事業所 | |
| 営農経済課 | 加賀沢和子 |

優秀賞 長いもとひき肉のオーブン焼き

(青森市在住 船津晃さん考案)

材料(2人前) 調理時間:25分

| | | | |
|-------|------|------|------|
| ナガイモ | 200g | しょうゆ | 大さじ2 |
| ひき肉 | 150g | みりん | 大さじ2 |
| 玉ねぎ | 小1個 | 酒 | 大さじ1 |
| マヨネーズ | 適量 | 砂糖 | 小さじ1 |
| パセリ | 適量 | | |

調味料B

作り方

- ナガイモの皮をむいて半月切りにし、レンジで5~6分温める
- フライパンに油をひいて、ひき肉を炒め、火が通ったらスライスした玉ねぎと一緒に炒める
- 玉ねぎが透き通ってきたら①のナガイモを入れて、調味料Bで味付けする
- 耐熱皿に③を入れて、マヨネーズをかける
- マヨネーズに焦げ目が付くまでオーブントースターで焼き、パセリを振ったら完成



優秀賞 長芋とサーモンのおつまみ風♪

(十和田市在住 渡辺真里花さん考案)

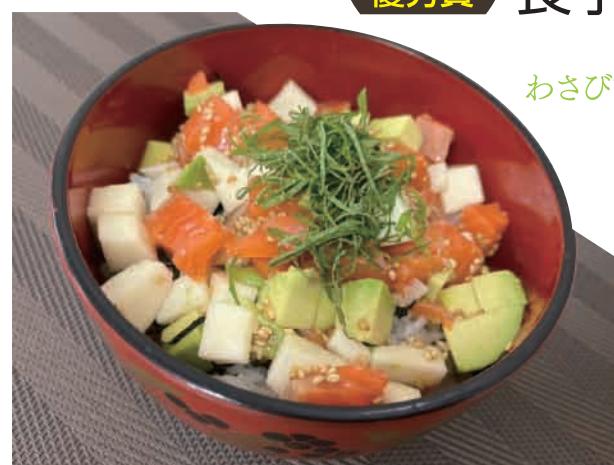
わさびでさっぱり!ご飯にのっけてどんぶりにも!

材料(2人前) 調理時間:5分

| | | | |
|------|------|------|------|
| ナガイモ | 150g | 白ごま | 少々 |
| サーモン | 100g | めんつゆ | 大さじ3 |
| アボカド | 半分 | わさび | 適量 |
| 大葉 | 1枚 | | |

作り方

- ナガイモ、サーモン、アボカドをそれぞれ1cm角の大きさに切る
- めんつゆ、わさびと①を合える
- 刻んだ大葉をのせて、白ごまを振ったら完成



優秀賞 ながいもめし~神戸そばめし風~

(兵庫県在住 田上有香さん考案)

材料(2人前) 調理時間:20分

| | | | |
|--------|---------|-----------|------|
| ナガイモ | 150g | 塩コショウ | 適量 |
| 豚こま切れ肉 | 100g | 粉末かつおだしの素 | 小さじ1 |
| キャベツ | 100g | 焼きそばソース | 大さじ3 |
| ご飯 | 茶碗に軽く2杯 | 青のり | 適量 |
| サラダ油 | 大さじ1 | | |

作り方

- ナガイモ100gを長さ2cm程度の細切りにし、残りはすりおろす
豚こま切れ肉は一口サイズに、キャベツは粗みじん切りにする
- サラダ油を熱したフライパンに小間切れ肉とキャベツを入れて、軽く塩コショウを振り、豚肉に火が通るまで中火で炒める
- ②にご飯を加えて炒め合わせ、ナガイモの細切りと粉末かつおだしの素を加えてさらに炒める
- 全体にこんがり火が通ったら、焼きそばソースを回し入れて混ぜ合わせる
- 器に盛ってすりおろしたナガイモをかけ、青のりを振ったら完成



食卓に並ぶナガイモ料理教えて

ながいも レシピコンテスト 結果発表!!



旬のナガイモを色々な料理で味わおう!



管内の主力野菜ナガイモの消費拡大を目的に開いた「ながいもレシピコンテスト」の結果が決まりました。全国各地から57点の応募があり、JA役職員が見た目や手軽さ、アイデア性などから審査しました。たくさんのご応募ありがとうございました。

今回は上位受賞者のレシピを紹介します!

当JAホームページでも
レシピを公開しています。
こちらからご覧くださいシンプルだけど歯触りよくさっぱり食
べられるのでぜひお試しください!!爽やかに
さっぱりとオシャレ!

長芋のカルパッচョ

(栃木県在住 川村葉子さん考案)

材料(2人前) 調理時間:5分

| | | | |
|--------|------|---------|--------|
| ナガイモ | 10cm | しょうゆ | 小さじ1 |
| 玉ねぎ | 1/4個 | 砂糖 | 小さじ1/2 |
| レモン | 1切れ | リンゴ酢 | 大さじ1 |
| ローズマリー | 1本 | オリーブオイル | 大さじ2 |
| | | 塩 | 小さじ1/4 |

調味料A

作り方

- ナガイモは皮を剥いてうすくスライスし、皿に並べる
- 玉ねぎはみじん切りにして、水にさらしペーパーなどで水気を絞る
- ①に玉ねぎを散らし、混ぜ合わせた調味料Aをかける
- 全体にオリーブオイルを回しかけ、レモンとローズマリーを添えたら完成



優秀賞 長芋のイタリアーノグラタン

(八戸市在住 小笠原拓也さん考案)

材料(2人前) 調理時間:30分

| | | | |
|--------|------------------|-----------|------|
| ナガイモ | 10cm | アンチョビペースト | 4cm |
| 卵黄 | 2個 | ニンニクチューブ | 2cm |
| マーガリン | 20gと大さじ1 | 粉チーズ | 大さじ2 |
| 強力粉 | 20g | ミックスチーズ | 大さじ4 |
| 牛乳 | 200cc | 塩コショウ | 適量 |
| フランスパン | スライス4枚 (2cm幅) | | |

作り方

- ナガイモは半分を1cmの角切り、残りをすりおろす
- 鍋にマーガリンを溶かし、強力粉を加えて混ぜ合わせて、牛乳を少しづつ加える
- ②に①のナガイモすべてと卵黄、粉チーズを入れて塩コショウで味を調える
- フランスパンにアンチョビペースト、ニンニクチューブを塗る
- 耐熱皿にマーガリンをのばし、④を乗せて③のソースとミックスチーズをのせる。トースターで焼き色を付けたら完成



材料(2人前) 調理時間:20分

| | | | |
|--------|---------|-----------|------|
| ナガイモ | 150g | 塩コショウ | 適量 |
| 豚こま切れ肉 | 100g | 粉末かつおだしの素 | 小さじ1 |
| キャベツ | 100g | 焼きそばソース | 大さじ3 |
| ご飯 | 茶碗に軽く2杯 | 青のり | 適量 |
| サラダ油 | 大さじ1 | | |

作り方

- ナガイモ100gを長さ2cm程度の細切りにし、残りはすりおろす
豚こま切れ肉は一口サイズに、キャベツは粗みじん切りにする
- サラダ油を熱したフライパンに小間切れ肉とキャベツを入れて、軽く塩コショウを振り、豚肉に火が通るまで中火で炒める
- ②にご飯を加えて炒め合わせ、ナガイモの細切りと粉末かつおだしの素を加えてさらに炒める
- 全体にこんがり火が通ったら、焼きそばソースを回し入れて混ぜ合わせる
- 器に盛ってすりおろしたナガイモをかけ、青のりを振ったら完成

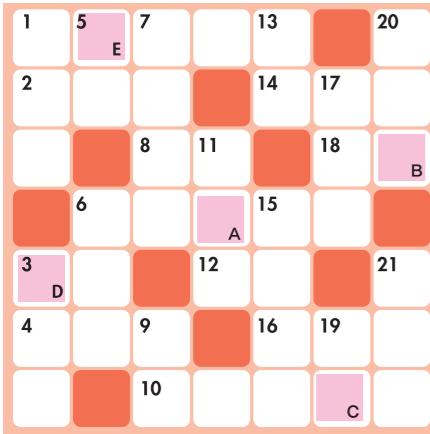


出題／ニコリ

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ



- 1 5月4日は——。
国民の祝日です
2 3拍子の曲に合わせて踊ります
3 野球のグラウンドに四つあります
4 調理中の料理から一口分を取って……
5 食事制限などで体重を減らすこと
6 ちらしやにぎりがあります
10 桂・傷・5月5日・ちまきから
12 連想される童謡
14 届いた手紙の——を切った
16 バスやタクシーから降りること
18 屋外で写生するときに机代わりにする道具
20 マニキュアを塗るところ

先月号の答え ABCDE
ヤエザクラ

正解者プレゼント

正解者の中から
抽選で10名の方にQUOカード
1,000円分プレゼント

郵便はがきの料金不足の場合は、受け取りできませんので、ご注意ください。

応募総数:96通

当選者発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

あぐれっしゅ読者のリアルボイスをお届けします!

ご愛読ありがとうございます。
今月もたくさんのお便りを頂きました。桜が咲くのが待ち遠しいですね！
(67歳女性 十和田市)ネイルアートも桜にしてもらいました！！
(40代女性 十和田市)福寿草が咲き、ふきのとうが食卓に…春ですね。
野菜のタネを選ぶ楽しみが待っています。
(73歳女性 十和田市)様々なところで春を感じられますね。
新しい季節に胸が躍ります♪息子の誕生日に「かだあ～れ」でお寿司とピザを購入してお祝いしました。おいしかったです。
(女性 十和田市)何から何まで品物がそろっていて幸せです。
(60歳女性 十和田市)

「かだあ～れ」ファンの方が増えてきたように感じます。今後も皆さまに喜ばれる店舗づくりに努めています！

クイズの当選者発表に名前があるかを楽しみにしていましたが、記載が無くなっています。(66歳女性 おいらせ町)

編) 毎月のご応募ありがとうございます。同姓同名の方の応募で混乱が生じたことから、無記載にすることとしました。賞品が届くのを楽しみにこれからもご参加ください。

さあ～春だぞ！！すべての収穫を目指し自分の体を動かそう！！(70歳男性 十和田市)

編) 春作業が本格化してきました。農作業事故には細心の注意を払い、今年もおいしい農畜産物をお願いします。

若い世代の農業従事者を支援しています！おいしいお米や野菜を食べて盛り上げていきたいですね！(36歳女性 十和田市)

編) JA管内にはおいしい農畜産物がたくさんあります。旬を味わい、農家のみなさんを応援しましょう！

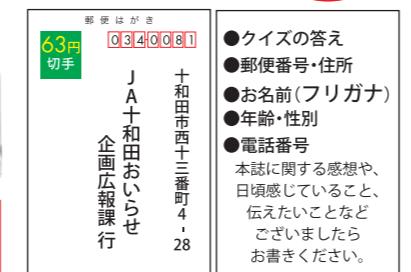
表紙のキラキラした笑顔にいつも心を打たれます。畠山さんご夫婦だけではなく、お子さんも一緒に一丸となって取り組む姿を見て応援となりました。(65歳女性 十和田市)

なかなかコロナ感染者は減りませんが、農家さんの笑顔から元気をもらっています。(63歳女性 おいらせ町)

編) 両親が楽しそうに農作業をしているから、子どもたちも興味をもつているのだと取材をして感じました。素敵なお一家です。

タテのカギ
21201917151311 9 7 6 5 3 1

燃カブジ高あ料商
料キリエ校ご理品
ガツンラのや長を
スバセシ最鼻を並の
やタス！寄のフベ余前貨
酸にミ焼駅にシ売も小位
似なたチきま生スるな事
など花とちもでえ語場い
詰が咲うもど混み合
めきまます定期券を買
ますがいまある花



●応募締切
4/29
(金)

●クイズの答え
●郵便番号・住所
●お名前(フリガナ)
●年齢・性別
●電話番号
本誌に関する感想や、
日頃感じていること、
伝えたいことなど
ございましたら
お書きください。

当日の消印有効

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。

私たちと一緒に働きませんか？
JA十和田おいらせの組織と仕事

| 監査課 | 総務部 | 審査課 | 金融部 | 共済部 |
|---------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| 業務の監査・改善、 検査受入など | 経理総括、人事労務、 職員研修、財産管理、 経営分析、広報など | 貸出金や売掛金など の回収、資産査定 など | 貯金・融資業務、 各種ローン相談など | 共済窓口業務 (ひと・いえ・くるま・農業)、 共済渉外業務など |

| 指導やさい部 | 米穀畜産部 | 経済部 | 農業総合支援室 |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 農業技術の指導、野 菜販売、加工・商品開 発、産直事業など | 米穀(米・麦・大豆・ソバ)・ 畜産(牛・豚・生乳) 販売、米施設運営管理など | 農業関連資材の販 売、配送業務の管理、 食材宅配など | 青色申告事務、営農 組合支援、外国人技 能実習生受入など |

支店・事業所(9支店・1事業所・3経済センター・1営農センター)
職員数(令和4年4月1日現在)=282人(准職員・嘱託含)

総務部／教育人事課

令和5年度採用 職員の募集について

1. 採用人員 1.一般職員 2.営農指導員 10名程度

2. 応募資格 1.高等学校・短期大学・専門学校・4年制大学を卒業した人
(令和5年3月卒業見込者を含む)

2.自動車運転免許を取得した人、又は採用後6ヶ月以内に取得する見込みの人 ほか

3. 試験日 採用試験は9月とし、筆記試験・面接試験を実施します
試験場所

| 一次試験(筆記試験) | | 二次試験(面接試験) | |
|--------------|--------|-------------------------------|---------------|
| 試験予定日 | 場所 | 願書受付 | 試験予定日 |
| 令和4年9月30日(金) | 当組合 本店 | 令和4年8月25日(木) ～令和4年9月12日(月) | 令和4年10月14日(金) |

※新型コロナウイルス感染拡大防止策により、WEB面接による場合もあります

4. その他 高等学校新卒者の願書受付は、解禁月の9月からとなります。

採用状況によって、上記以外の日程により追加の募集を行う場合があります

◆待遇 初任給 大学卒:172,496円 短大・専門学校卒:157,578円 高校卒:146,980円

※初任給は令和4年4月1日現在、年齢により変動あり

お問い合わせ先…本店 総務部教育人事課まで TEL:0176-23-0311

受験申込書
募集の詳細

JAふれあい食材をはじめませんか?!

JA JA 食材宅配

新鮮で安全安心な食材をご家庭までお届けします。

家族構成やお好みに合わせて

お好きなコースをお選びください。

おまかせコース お魚・お肉・日用品など、栄養バランスを考えた便利なコース

1ヶ月:11回のお届け

価格:10,260~34,560円(税込)

選べるコース 安全でおいしい食材の中からお好きなものを選べるコース

1ヶ月:6回のお届け

価格:10,800~16,200円(税込)

新規加入の方には「こめ油」750mlを2本プレゼント!!

お試しキャンペーン実施中!
ご希望の方に「お試しセット(1回分)」を
無料でお届けします。

※地域によってはお届けできない場合がありますので予めご確認ください

お申し込み・お問い合わせは…

経済部購買課 TEL:0176-23-0314 または各支店購買窓口まで

議事

理事会だより (第12回: 3月30日)

- 令和4年度畜産経営特別支援事業の実施を承認する
- 令和5年度職員の募集を承認する 一ほか

報告事項

- 令和4年度内部監査計画について
- 地区別懇談会における主なる質問事項について
- 令和3年度やさい産地拡大対策事業に係る助成金の支払いについて 一ほか

監事會だより (第12回:3月30日) 場所:本店2階 常勤監事室

議案第1号

- 令和4年度監事監査計画について 一ほか

編集者の日和日記

新年度を迎え、16人の仲間が加わりました。懸命に取り組む新採用職員をみて、緊張感と責任感、そして新鮮な気持ちを持ち続け、めげずに頑張ろうと勇気づけられています。

「食の魅力を広めたい」と目標を持って入組した4年前。現在も想いは変わっていません。今後も管内のおいしい農畜産物や地域農業を守る組合員の皆さんのがんばりを発信に努めています!(谷)

農業総合支援室 トラクターの講習会 はじめります!



青森県営農大学校(七戸町)で、農業機械利用技能者育成研修が7月から始まります。研修申し込み(推薦書)の受付期間は5月10日までです。実施要項は同校のホームページをご確認ください。

お問い合わせは、農業総合支援室か
各支店の営農担当まで



手ごろな掛け金で 大きな保障をお届けします

共済部
乗用トラクター
乗用型田植え機
乗用型防除機
コンバイン



ご契約例

自動車共済 月払い 1,240円

※一時払いでは、掛金13,660円となります。

対人・対物無制限、人身傷害補償
(3,000万円)も標準セット!

※上記プランは、農耕作業用小型特殊自動車で契約内容が、共済期間12カ月、全年齢、6D等級(事故有期間0年)、自動継続割引あり、対人無制限、対物無制限、人身傷害3,000万円(被共済者限定特則なし)の掛け金内容です。(R4.1.1)

車両保障にご加入いただくことで、
ご契約のお車の盗難等による損害に
ついても保障されます

ご加入・お問い合わせはお近くのJA共済窓口まで

人事異動 (令和4年3月30日付)

総務部 総務課付／山田 友乃
(旧任:七戸支店 金融共済課)

令和3年度末 退職者 (令和4年3月31日付)

【正職員】

三木本事業所
切田経済センター係長／中屋敷 泰博
ももいし支店 営農経済課／松林 和幸
総務部 総務課／石坂 愛
指導やさい部 指導課／酒井 星那
下田支店 営農経済課／盛田 竜也

【准職員】

経済部 物流課／平館 克男

【嘱託職員】

農業総合支援室／中村 浩治

お疲れ様でした

総務部

誰一人取り残さない未来へ

准組合員だより「アモぼーる」でSDGsを学ぼう

3月24日に発行した当JA准組合員だより「アモぼーる」では、持続可能な開発目標(SDGs)を特集しています。

SDGsとは何かや目標達成に向けたJAの取り組み、一人ひとりが出来ることなどをわかりやすく解説しています。さらに、捨てられがちなネギの葉やキャベツの芯、ブロッコリーの芯などを使った「お助けギョウザ」と「ウドの皮ごときんぴら」のレシピも掲載しています。

「SDGs」をきちんと理解して、誰一人取り残さない未来をみんなでつくりましょう!

「アモぼーる」はJA本支店の窓口に設置するほか、当JAホームページでもご覧いただけます。



子会社 通信

(株)エコー車検センター

主な事業内容 生産資材の卸、燃料事業、農機具・自動車販売・修理
福祉事業、宴会、会食事業 など

春の中古車セール実施中

全国のネットワーク10万台の中から、お客様のご希望に合う車をお探しします。当社のアフターサービスで、安心して購入いただけます。

お気軽にお相談ください!

- ローン・クレジットでの購入も出来ます
- 整備・板金・塗装などもお相談ください



在庫車あります! 詳しくはホームページをご覧ください。

(株)エコー 検索

お問い合わせ担当:蛇名 TEL:070-2016-2441 (株)エコー 車検センター TEL:0176-25-2670

(株)協同サービス

主な事業内容 葬祭業、生花部(フラワーハウスあぐり館)、酒類販売部(酒の藤坂店)
十和田地域広域斎苑指定管理

組合員の皆さんへ 祭壇特別割引のお知らせ

対象…①正組合員または同居のご家族が亡くなられた場合
②正組合員が喪主となる場合

内容…ご葬儀の自宅へ飾る祭壇に限り
(まごころの会割引分含む)

期間 令和4年4月1日～令和5年3月31日

| 祭壇 | 一般価格 (税込) | 組合員特別価格 (税込) | 割引額 |
|-------|--------------|-----------------|---------|
| 自宅祭壇A | 220,000円 | 132,000円 | 88,000円 |
| 自宅祭壇B | 165,000円 | 88,000円 | 77,000円 |
| 自宅祭壇C | 88,000円 | 55,000円 | 33,000円 |
| 自宅祭壇D | 55,000円 | 33,000円 | 22,000円 |

葬儀・法要に関するお問い合わせは(株)協同サービスまで

店舗営業時間 9:00～17:00 (令和4年4月1日より) 葬儀の受付は 365日24時間対応
(株)協同サービス (住所)十和田市西十三番町4-33 TEL:0176-21-1500

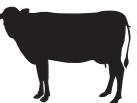
JAグループの子会社は、JAが100%出資し、専門的事業を行っています。

米穀 畜産部

3月 県家畜市場子牛販売成績(黒毛和種)／開催日:令和4年3月11日

| [当JA管内] | 販売金額 | 雌 | | | 去勢 | | | (金額:千円) | [地区別] | (金額:千円) |
|---------|------|------|-----|----|-------|-----|----|---------|-------|---------|
| | | 上場頭数 | 高値 | 平均 | 上場頭数 | 高値 | 平均 | | | |
| 福之姫 | 11 | 804 | 640 | 14 | 1,016 | 821 | | | | |
| 第1花国 | 9 | 612 | 473 | 13 | 861 | 683 | | | | |
| 諒太郎 | 9 | 845 | 634 | 9 | 757 | 640 | | | | |
| 勝早桜5 | 8 | 777 | 601 | 8 | 890 | 793 | | | | |
| 紀多福 | 8 | 696 | 570 | 8 | 847 | 720 | | | | |
| 美津照重 | 6 | 600 | 452 | 10 | 791 | 663 | | | | |
| 計 | 51 | 722 | 562 | 62 | 860 | 720 | | | | |

1種雄牛上場上位6頭を記載/JA取り扱い分



5月市場開催日／令和4年5月13日(金)

information