

冬の貯めトクキャンペーン 懸賞金付定期貯金



キャンペーン実施期間
令和4年12月1日(木)～令和5年1月31日(火)

【懸賞金額】

- 1等・・・1万円×50本(1ユニット10本)
- 2等・・・5千円×100本(1ユニット20本)
- 3等・・・3千円×150本(1ユニット30本)

- ご利用いただける方
 - ①総合口座へ定期貯金をお預入れの方
 - ②キャッシュカードまたはJAカード(一体型)を保有する方
 - お預入れ金額
10万円以上、書替の場合は同額以上の方
 - 抽選券
10万円につき1口の抽選番号を付与いたします
 - 抽選日
令和5年11月・・・当選番号の告知は、店頭、HP、広報誌に掲載し、当選者には文書にて通知いたします。
- 詳細は金融窓口までお尋ねください。

JA十和田おいらせグループ 主な事業内容・・・燃料事業、農機具
(株)エコー 自動車販売・修理、福祉事業
宴会・会食事業など

貸会場のご案内

JA十和田おいらせ本店3階大ホールの会場使用を受け付けています。新年会・卒業謝恩会・同窓会・祝賀会など、色々なニーズにお応えいたします。会場内を仕切ることが出来るため、お集まり頂く人数に応じて効率の良い対応が可能となっています。

お料理やお飲み物などは、予算に応じて対応いたします。

コロナ対策を整え、ご宴会の目的に合わせた内容、心を込めたおもてなしで、皆さまをお迎えいたします。お気軽にご相談くださいませ。



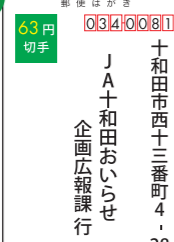
お問い合わせ先:会食・宴会受付センター 担当:十文字
TEL.0176-23-0374
FAX.0176-23-0335

クイズコーナー Question

トコロ芋に多く含まれている成分は何?
答え:サロソ

応募締切
1/31 (火)

当日の消印有効
応募者の中から抽選で5名様に「QUOカード1,000円分」をプレゼント!
広報紙への感想をお待ちしています。本紙に関する感想や、日頃感じていること、伝えたいことなどございましたらご記入ください。
頂いた個人情報、このたびの用途以外には一切使用いたしません。



【応募方法】ハガキ又はFAXで
FAX/0176-24-1829

編集後記 今年も残りわずか。インフルエンザとコロナウイルスの同時流行が懸念されています。栄養バランスの良い食事・十分な睡眠・手洗い・うがいを心掛け、体調管理には注意していきましょう!
本年も「アモぼーる」のご愛読ありがとうございました。
来年も、よりみなさまに喜ばれる紙面を目指して頑張っていきますので、よろしくお願ひいたします。(ほ)

贈り物にいかがですか?

コロナ禍でなかなか会えない家族、親戚、友人などに青森県の農産物を使ったジュースを贈ってみませんか?ふるさとを思い出すこと間違いなし!今回は、おススメ商品をご紹介します!

「希望の雫」

独自の密閉搾りストレート果汁で、リンゴ本来のさわやかな甘みと、すっきりとした後味が特徴。贈り物にももちろん自宅でも一度味わってほしいジュースです。



1箱・・・6本入り(1本=1リットル)
価格・・・2,219円(税込み)

「青森の桃100」

青森県産の桃だけを使用した果汁100%の桃ジュース。桃本来の甘さとコクを存分に楽しめます。程よい甘さで、さっぱりとした味わいが特徴です。



1箱・・・30本入り(1本=195g)
価格・・・3,508円(税込み)

※1本だけほしい!味を確かめてみたい!
→「かだあ〜れ」でも取り扱っておりますので、ぜひお買い求めください!
詳しくはお近くの支店・購買窓口まで。

ファーマーズ・マーケット

かだあ〜れ

営業時間/9:00～18:00
定休日/毎月第2水曜日

〒034-0001 青森県十和田市三本木字里ノ沢41
TEL.0176-51-4020

【年末年始の営業時間について】

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| 12月30日(金) | 通常営業 |
| 12月31日(土)～1月5日(木) | 店休日 ※12月31日(土)は、注文品受け渡しのみ対応 |
| 1月6日(金) | 通常営業 |

【イベント情報】

お客様感謝セール(ガラポン抽選会) 1月28日(土)～29日(日)
牛肉全品 **3割引** **ピザ全品 850円→600円**
無くなり次第終了となりますので、お早めにお越し下さい。
2,000円以上お買い上げで、ガラポン抽選会の実施。(各日先着150名様)

特賞 かだあ〜れ 焼肉セット



店内の最新情報やお得な情報を配信します!QRコードからチェック!

准組合員の意向調査について

JA十和田おいらせでは、准組合員を「農業や地域経済の発展を農業者と共に支えるパートナー」と位置づけています。准組合員の声を組織・事業運営に一層反映していくことを目的として意向調査を実施いたします。同封の調査票にご記入いただき、各支店の回収箱またはFAXでの返送をお願い致します。

ご記入いただきました個人情報につきましては、取り扱いに十分注意するとともに、本調査の利用目的を除いて、許可なく使用することはありません。

なお、調査にご回答いただいた中から抽選で100名様に1,000円分の「QUOカード」1枚をプレゼントいたします。

みなさまのご協力をお願いいたします。お持ちのスマートフォンからもご回答いただけます。

回答締め切り:令和5年2月28日(火)

お問い合わせ先:本店総務課 担当:苫米地
TEL.0176-23-0311 FAX.0176-241829



JAご利用者さま(准組合員)向け広報紙

アモぼーる



2022
つばき号

第20号 2022年12月23日発行

JA十和田おいらせ

【広報紙名 アモぼーる】=イタリア語「アモール」(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。

貴重な文化遺産「トコロ」

11月25日、上北支店管内の沼尾幸一さんは、トコロ芋の収穫作業を行っていました。トコロ芋は翁(おきな)のような長いひげ根が特徴で、長寿につながる体に良い食べ物とされています。収穫は雪が降る前に妻の美栄子さんと2人で行い、その後は出荷に向けて調整作業に移ります。栽培方法や管理作業が細かいため、栽培量はわずかですが、胃腸の調子を整える目的で船乗りの人や、毎年トコロ芋を買い求めるリピーターなどから人気を集めています。トコロ芋を栽培して34年、3アールに作付けする沼尾さんは「昔はお茶のお供としてよく食べられていたが、近年は「トコロ」そのものを知らない人も増えている。たくさんの人に知ってもらい、貴重な作物を絶やすことなく、次世代につなげていきたい」と笑顔で話していました。



▲収穫したトコロ芋を手に笑顔を見せる沼尾さん

栽培スケジュール

| 3月～4月 | 5月中旬 | 6月 | 8月 | 11月下旬 | 12月下旬 |
|-----------|--------|------|----|-------|-------|
| 株を1つ1つほぐす | 種芋植え付け | 芽がでる | 開花 | 収穫 | 出荷 |

沼尾さんが栽培したトコロ芋は「道の駅おがわら湖」で販売されています。 ※週に1回の販売です。



収穫してからが大変!トコロ芋

- ①収穫
(機械で土を掘り起こし、とがを使い芋を掘り上げる)
- ②ひげ根を1本1本ハサミで切る
- ③水で洗う(ニンジンの洗浄機で土を落とす)
- ④釜(鍋)で煮込む(沸騰してから約1時間)
※はちみつや砂糖を入れると甘味が感じられる
- ⑤鍋から出し粗熱を取り、水で冷やす
- ⑥包丁で皮をむく
- ⑦販売(出荷)



▲「とが」を使っての収穫作業



論文発表!

京都大学大学院農学研究科の寺内良平教授ら研究グループが、ゲノム配列を解読した結果、「トコロ芋」は、記録の途絶えた「エドドコロ」ではないかという研究成果が発表されました。

1686年の黒川道祐著「雍州府志(ようしゅうふし)」には、「トコロ」の一種にイモが大きく、味が良い「エドドコロ」があると記されています。その後、植物学者の牧野富太郎著「牧野新日本植物図鑑」に記述があったのを最後に、「エドドコロ」の報告は途絶えています。

今後、交配育種により、より苦味の少ない品種育成に期待がかかります。寺内教授は、「忘れられた作物が途絶えてしまう前に、調査・記録するとともに、遺伝資源の保全を図り、栽培の振興を図ることが重要」と話していました。

