

## CHRISTMAS にぴったり!



イモ系レシピ



レシピ1

## 管内野菜とぎょうざの皮で簡単ピザ

子どもでも簡単に作れます。

ホームパーティーなどではホットプレートで焼くのもおススメです。

## 材料(4人前)

ピーマン	1個
トマト	1個
ナガイモ	1/4本
ワインナー	3本
チーズ	適量
ぎょうざの皮	10枚
ピザソース(市販)	適量
プレミアム にんにくパウダー	適量

## 作り方

- ピーマン、トマト、ナガイモを角切りにする。(ナガイモはすりおろしも用意する)
- ワインナーを食べやすい大きさにカットする。
- ぎょうざの皮にピザソースとすりおろしたナガイモをのせる。
- 好みの具材をトッピングする。
- 弱火のフライパンでぎょうざの皮がパリッとするまでじっくり焼き、にんにくパウダーをかけたら完成。

レシピ2

## フライパンでスイートポテト～バニラアイスを添えて～

サツマイモの甘さを感じられるよう砂糖は控えめに。

アイスクリームと一緒に食べても美味しいです。

## 材料(4人前)

サツマイモ	1本
牛乳	大さじ2
片栗粉	大さじ1
砂糖	大さじ1/2

## 作り方

- サツマイモの皮をむき一口大に切り、水に5分程度さらす。
- 鍋に水と1.のサツマイモを入れてから火をかけ、サツマイモが柔らかくなるまで煮る。
- 2.のサツマイモの水気をよく切り、ボウルに入れて潰す。
- ボウルに牛乳、片栗粉、砂糖を入れ、よく混ぜる。
- 4.をお好みの形に整える。
- フライパンに油を敷き、5.に両面焼き色が付くまで焼いたら完成。



農業のために 地域のために 明日のために

## JA共済の地域貢献活動

2022年度  
活動実績  
(一部)

ファーマーズ・マーケット「かだあ～れ」の周年祭では、輪なげブースを設置。参加した地域の子どもたちに景品をプレゼントしました。(10/8,9)

地域貢献活動とは、組合員・利用者の皆さまが健康で安心して暮らせる豊かな地域社会づくりに貢献するための活動です。当JAでもさまざまな活動に取り組んでいます。



十和田市の妊婦の方に200冊の母子健康手帳ケースを無償提供。(8/9)

## 大好評! チャイルドシート無料レンタル中!

2019年12月から提供開始。返却後はねじの緩みなどがないか安全面の確認作業はもちろん、洗浄・除菌など、衛生管理の徹底も行います。「無料で清潔」と口コミが広がり、利用者は増加しています。

対象者: JA管内に居住または勤務して、6歳未満の幼児をもつ保護者。  
期間: 貸出日から6ヶ月以内



興味がある方は、ぜひお近くの共済窓口まで

共済部では、活動を通してこれからも地域に寄り添い続けます!

♥ 婚活イベント ♥  
「林檎ばもがNight 恋は実らせないと」

11月12日(土)、十和田市の上明戸農園で婚活イベントが行われました。参加した男女15人は、ミニゲームや会食・フリートークなどを通じて交流を深めました。

婚活イベントは、農業に従事する男性に出会いの場を提供しようと、十和田市農業後継者対策協議会とJA十和田おいらせ青年部が企画。過去にはイベントをきっかけに結婚に結びついたカップルもいます。コロナ禍で3年ぶりに開催した今回、リンゴの収穫体験がメインイベント♥ 参加者はライトアップされた幻想的な空間で、リンゴの収穫を楽しみました。参加したみなさんの幸せをねがっています。

20代男性



緊張したが、共通の趣味を通して楽しく会話が出来て良かった



20代女性



素敵な雰囲気の中、楽しい時間を過ごせた

## 【当日のスケジュール】

16:00:男女1対1で自己紹介タイム

16:30:ミニゲーム(一番重いリンゴは?)

※男女のペアで協力し、リンゴ園の中で一番大きいリンゴを探す。

17:00:会食

※農家のお母さんが作ったあつあつの豚汁やおにぎり、アップルパイなどをピュッフェ形式で楽しめました。

17:30:ミニゲーム②(絵心伝言ゲーム)

※5~6人のグループに分かれ、お題を言葉ではなく絵を描いて伝える。

18:00:フリータイム

今回会場を提供してくれた  
上明戸好一さん(上明戸農園)の嬉しいNEWS!

日本野菜ソムリエ協会主催の「第1回全国りんご選手権」(11月29日)で、上明戸さん出品のリンゴが銅賞(6位)を受賞しました。評価員からは「はじけるような食感で、酸味と甘み、うまみが感じられて非常においしい」と高い評価を得ました。上明戸さんは自身のSNSで「十和田のリンゴは美味しいと広めていきたい。さらに上を目指して、また挑戦したい」と話しています。

## プレミアムにんにくパウダー動画紹介

## JA十和田おいらせ

伝えたいプレミアム  
にんにくパウダーの魅力低臭加工で  
その1 食後の臭いを和らげる!

その2 どんな料理にも相性抜群!

その3 パパッとふりかけるだけで  
おいしさ倍!

管内産ニンニクを100%使用したヒット商品「プレミアムにんにくパウダー」のCM風動画が完成しました。JA職員とその家族が出演し、生活のあらゆる場面での使い方を紹介。「パパッと振って食べてけろー」の呼びかけで消費拡大を狙います。

1分程度の動画を計4本作成。うち2本は、使用方法や特徴をまとめ、他2本は「プレミアムにんにくパウダー」を使用した簡単レシピを紹介しています。都内の量販店やファーマーズ・マーケット「かだあ～れ」でも動画を流しPRします。

当JA公式Facebookでもご覧いただけます。

