



地域の話題を紹介します

12
7

厳しい環境下でも、立派な出来！

J A野菜振興会大深内支部は、秋掘りナガイモの品評会を開きました。品質・形状の部に27点、重量の部に7点が出品され、上北地域県民局の職員6人と寺澤和夫ながいも専門部会長が審査しました。

寺澤部会長は「豪雨などで管理が難しい1年だったが、どれも素晴らしい出来。若い人が多く出品していて頼もしく感じる」と話していました。結果は以下の通りです。

- ◆品質・形状の部 最優秀賞…山崎清仁
- 優秀賞…立崎信隆、立崎博哉
- 優良賞…盛田繁美、仁和眞、小笠原彰真
- ◆重量の部 最優秀賞…立崎洋史(2.9kg／1本) —敬称略



▲出品した自慢のナガイモを手にする生産者

12
2

雌牛の部:沢目さん 去勢牛の部:前川原さん 栄冠



▲雌牛の部チャンピオンの「しらふく」と沢目さん



▲去勢牛の部チャンピオンの「大輝」と前川原さん

12
25

「だし活+だす活」 でおいしく健康に

青森県農林水産部総合販売戦略課主催の「だしカフェOhara 2022」がサン・ロイヤルとわだで開かれ、抽選で当選した200名が集まりました。料理研究家で「だし活+だす活アンバサダー」の大原千鶴先生が来場者と一緒にステージでレシピを生披露し、無理せずおいしく実践できる「だし活+だす活」のポイントを伝授しました。

ステージではJ A野菜振興会の舛館哲二ごぼう専門部会長も出演し「おいしいゴボウ持っていました」と健康な土で育てた自慢のゴボウを大原先生に届けました。ゴボウは「牛こんゴボウ」に調理され、県産だし素材、食材をふんだんに活用したオリジナルワンプレートとして来場者に振舞われました。



▲大原先生(中央)に旬のゴボウを届けた舛館部会長(右)



来場者に提供された
「だし活+だす活」
オリジナルワンプレート

11
25

モジャモジャの正体は…幻の芋「トコロ」！



▲トコロ芋を掘り起こす沼尾さん

上北支店管内で11月下旬、青森県三八上北地方にだけ栽培が残っている貴重な文化遺産として考えられている芋「トコロ」の収穫が盛んに行われました。健康機能性も期待されることから、大学の研究グループなども注目しています。出荷までに手間を要すことから栽培量はごくわずかで、今後の生産維持・拡大が懸念されています。



3アールに作付けして34年になる沼尾幸一さんのほ場では、岩手生物工学研究センターゲノム育種研究部の夏目俊研究専門員や地方紙などが集まるなか、収穫が始まりました。沼尾さんは「面積を増やすことは困難だが、絶やすことなく次世代につなぎたい」と作業に精を出していました。

12
16

次世代リーダーレポート発表 野村係長に優秀賞



▲レポート発表をする野村係長

青森市の農協会館で、次世代リーダー養成研修会のレポート発表会が行われ、上北支店営農経済課の野村和也係長が優秀賞(2位)を受賞しました。同会は研修で得た知識を基に、自らのJAにおける課題解決の具体化、JA改革にかかる考えを発表し、JAの次世代リーダーを育成することが目的です。

野村係長は『持続可能な農業実現のために』と題して、高齢農家が活躍できる環境づくりと新規担い手の創出を最重要課題とし「対話を大切に、地域農業を創造していくことが大切」と発表しました。



イキイキ活動

最もおいしいりんごの決定戦

上明戸好一さんが銅賞（6位）入賞！

日本野菜ソムリエ協会主催の「第1回全国りんご選手権」が11月29日、東京都で開かれました。全国のりんご生産者やりんご販売者から出品を募り、日々から多くの青果物や青果物の加工品に親しんでいる“野菜・果物のプロ”である、野菜ソムリエが食味や食感、香りなど全8項目を審査。結果、三本木事業所管内の上明戸好一さんが出品した「ふじ」が銅賞(6位)を受賞しました。

審査講評では「弾けるような食感と、甘みとうま味が感じられるおいしさだった」「蜜が綺麗に入り、色もきれいでジューシー」「爽やかな酸味のフレッシュさとシャキシャキの歯ごたえは秀逸!」と高い評価を得ました。

受賞した上明戸さんは「令和4年産は悪天候でうまく味がらなかつたが、食味を高めるために栽培にこだわっているので負ける気はしなかつた。次回はさらに上を目指して挑戦し、十和田市のりんごはおいしいと広めていきたい」と笑顔を見せしていました。



▲次回へ意欲を燃やす上明戸さん

青森県JA青年大会

青年の主張発表 坂本啓悟さん

手作り看板コンクール 十和田湖支部に最優秀賞



▲畠山組合長に受賞を報告する坂本さん



▲賞状を手にする十和田湖支部の東寛貴支部長（左）と田上俊邦副支部長（右）

青森市のホテル青森で12月1日、「第47回青森県JA青年大会」が開かれ、県内の青年組織から約90人の盟友が出席しました。青年の主張発表では、上北支部の坂本啓悟さんが『日々勉強、これからに繋げたい農業』と題して発表し、最優秀賞に輝きました。

同月2日にJA本店を訪れ、畠山一男組合長に報告した坂本さんは「報告することで、実感が少しずつ湧いてきた。全国を目指して頑張ってきます」と北海道・東北ブロック大会に向けて意気込みを語りました。

手作り看板コンクールでは県内のJAから5作品が出品され、十和田湖支部が出品した作品が最優秀賞に輝きました。看板は十和田市立法奥小学校1年生と共同で制作し、管内を代表するゴボウやネギ、ナガイモ、牛のほか、好きな野菜や笑顔の人が描かれ、豊かな地域農業が伝わる1枚に仕上がっています。その他当JA青年支部の作品は、次回の広報誌で紹介します。

12/8

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

野菜振興会ねぎ専門部会は、令和5年産の長ネギ生産に向けた品種説明会を開きました。参加した生産農家ら60人は、当地に合った奨励品種の植え付けや収穫の時期、収量性や耐暑性、耐病性などを学びました。

令和4年産は8月の豪雨により、病害虫や腐敗など甚大な被害を受けましたが、その後、天候とともに生育も回復。A品率は前年度同様約7割を維持しました。JAではそれぞれの場に合った品種を見極め、収量確保につなげるよう呼び掛けています。



▲JA青年部員らの手ほどきをうけながら餅つきを楽しむ児童

12/15

5

♂

♀

明るい年にと願い込め

J A女性部十和田支部の冬期生き生き講座が始まりました。初回は正月用の「しめ縄作り」で、参加部員6人が明るい年になるようにと乾燥させた「スゲ」や「わら」を手や足を使って丁寧に編み上げました。リース状にした部屋用タイプのしめ飾りに花や扇を飾り付け、華やかな仕上がりに参加部員は笑顔を見せっていました。

講座は今後「きもの着付教室」や「踊り教室」など、1月末まで計8回行う予定です。



▲完成したしめ縄を手に笑顔を見せる部員

12/20

16

17

18

19

20

年末年始を華やかに

J A女性部横浜町支部は、七戸町の東八甲田ローズカントリーでフラワーアレンジメントに挑戦しました。参加部員9人は、同施設で花を管理している田中美由紀さんを講師に、松や葉牡丹、バラ、ユリなど8種類の花を約2時間かけてアレンジメントしました。

参加部員は「お花が豪華で楽しくできた」「新年を華やかに迎えられそう」と笑顔を見せっていました。



▲完成したフラワーアレンジメントを手にする部員

読者の要望に応えます

野菜が主役! ゆ, ゆ, 金鍋で温まろう!



材料(3~4人前)

| | | | |
|------|------|----------|------|
| 鶏ひき肉 | 200g | 調味料D | |
| ナガイモ | 200g | おろし生姜 | 大さじ1 |
| 長ネギ | 1本 | みそ | 大さじ1 |
| 白菜 | 1/4玉 | 酒 | 大さじ1 |
| ニンジン | 1本 | 片栗粉 | 小さじ1 |
| マイタケ | 1パック | 鍋つゆ | |
| しめじ | 1パック | 水 | 4カップ |
| ゴボウ | 20g | 鶏ガラスープの素 | |
| | | ……… | 大さじ1 |
| | | しょうゆ | 大さじ3 |
| | | みりん | 大さじ1 |

準備

ナガイモ…150gをすりおろし、50gを袋に入れて
粗めにたたく
ゴボウ…ささがき
ネギ、白菜、ニンジン…食べやすい大きさにカット

作り方

- ① すりおろしたナガイモの半分と粗めにたたいたナガイモ、鶏ひき肉、調味料Dをボウルで混ぜ合わせる
- ② 鍋に鍋つゆとネギ、白菜、ニンジン、ゴボウ、キノコ類を入れてひと煮立ちさせる
- ③ 煮立ってきたら①をスプーンで落とし入れる
- ④ 全体に火が通ったら、残りのすりおろしたナガイモを入れて完成

豆情報

- 肉団子に2種類のナガイモを入れることで、ふんわりとシャキシャキ食感が楽しめます
- ナガイモはビタミンB群やビタミンC、食物繊維が豊富なので、たくさん食べて風邪予防をしましょう!
- 長ネギは緑の部分も栄養たっぷり!
捨てずに使ってください
- 長ネギはアリシンやビタミン類、サバはDHAやEPAなどの栄養がありますので、だし汁は薄めにして全部食べ切りたいですね!
- 〆はご飯と溶き卵で、梅干しをくずしながら食べるのがおススメです!



調理時間: 20分

材料(3~4人前)

| | | |
|--------|----|-----------------|
| 長ネギ | 3本 | だし汁(水と顆粒だしでも良い) |
| サバの水煮缶 | 1缶 | ………適量 |
| 豆腐 | 半丁 | 塩………適量 |
| 梅干し | 2個 | ごま油………適量 |

準備

長ネギ…4cmくらいの長さに切る
梅干し…粗く刻む
豆腐…崩れないように大きめに切る

作り方

- ① 鍋に長ネギを敷き、その上に梅干しとサバ缶を汁ごと入れて、具材がかぶるくらいのだし汁を入れる
- ② 鍋を火にかけて、ネギがクタクタしてきたら豆腐を入れる
- ③ 全体に火が通ってきたら塩で味を調整、ごま油で香りを付けたら完成

豆情報

- 長ネギは緑の部分も栄養たっぷり!
捨てずに使ってください
- 長ネギはアリシンやビタミン類、サバはDHAやEPAなどの栄養がありますので、だし汁は薄めにして全部食べ切りたいですね!
- 〆はご飯と溶き卵で、梅干しをくずしながら食べるのがおススメです!



調理時間: 30分

材料(3~4人前)

| | | |
|------|----------|----------------|
| ゴボウ | 1本 | 材料C |
| シイタケ | 4個 | ゴボウ(みじん切り)…3cm |
| 水菜 | 100g | 鶏ひき肉…200g |
| 味噌 | 大さじ2 | 塩…少々 |
| 鍋つゆB | | 酒…大さじ1 |
| だし汁 | 3と1/2カップ | すりおろし生姜…大さじ1 |
| 酒 | 大さじ3 | 片栗粉…大さじ1 |

準備

ゴボウ…長さ5cmくらいに切ってピーラーで薄くスライスし、水にさらしておく
シイタケ…半分に切る
水菜…5cmくらいに切る
材料C…ボウルで混ぜて、一口大の大きさに丸める

作り方

- ① 鍋に鍋つゆBを入れて煮立て、作った鶏団子とゴボウを入れて中火で火を通す。煮立ってきたらアスクを取り除き、弱火にして10分くらい煮る
- ② シイタケと水菜を加えて、味噌を溶き入れたら完成

豆情報

- お好みで一味唐辛子を入れると大人の味に変わりますよ!



読者の要望に応えて、ファーマーズ・マーケット「かだあ～れ」の食育ソムリエが野菜たっぷりの鍋レシピを紹介します。年末年始のお疲れ胃腸は、栄養たっぷりの鍋で癒しましょう!



調理時間: 30分

材料(3~4人前)

| | | | |
|------|------|--------|-----|
| 豚バラ肉 | 300g | 水 | 1L |
| キャベツ | 1/2玉 | 赤唐辛子 | |
| ニラ | 1束 | (小口切り) | 1本分 |
| ニンニク | 5片 | 塩 | 適量 |
| | | こしょう | 適量 |

調味料A

- ・鶏がらスープの素…大さじ2
- ・酒…100cc
- ・塩…小さじ2

準備

豚バラ肉…食べやすい大きさに切って、塩を少々ふる
キャベツ…ざく切り
ニラ…5cmの長さに切る
ニンニク…1片をスライス、1片をすりおろす。3片はスライスして油で揚げてチップを作る
(それぞれ分けておく)

作り方

- ① 鍋に水を入れて沸かす。フライパンで豚バラ肉とニンニクスライス(1片)を炒める
- ② 鍋の水が沸いたら、調味料Aと①、おろしニンニク、キャベツ、コショウを入れて煮立たせる
- ③ キャベツがしんなりしてきたら、ニラ、赤唐辛子を加え、ニンニクチップを散らしたら完成

豆情報

- ニンニクに含まれるアリシンは強い殺菌作用があり、免疫力アップにも役立つので今こそ食べたい一品です
- 〆は中華麺を入れてラーメンに。バターを入れるとコクが出て絶品です!
- ラー油で味変するのもおすすめです!

肥料価格高騰対策事業の申請はお済みですか

お忘れの方は令和5年1月24日(火)までに各支店・事業所・購買窓口で申請をお願いいたします。

お問い合わせは経済部または各支店購買窓口まで

ローン相談会

開催日:令和5年2月18日(土)

9:00~15:00

本店・大深内・藤坂・ももいし・下田・上北・十和田湖
七戸・横浜町・むつの各支店

農業機械・農業に関わる設備資金等の相談も承ります。

詳しくは お近くの本・支店金融窓口まで

第9回
12月26日 理事会だより

議事

- ▶ 農作業従事者無料職業紹介所業務運営規定の一部変更を承認する
- ▶ 令和5年度産地拡大対策事業の実施を承認する

対象作業機械

①にんにく植付機及びにんにく収穫機

(1条掘りコンバイン型、又は4条引き抜き方式)

②ねぎ収穫機(1条掘り)

助成上限額／1戸当たり1台 購入価格の4/10

または1,000,000円のいずれか低い額

※お問い合わせ…指導やさい部

(TEL:0176-23-0339)または各支店の営農担当まで

- ▶ 国産粗飼料利用拡大緊急酪農対策事業申請者に対する仮払金対応を承認する

ほか

報告事項

- ▶ 内部監査の結果について

- ▶ 令和3年産ながいも(だるま芋含む)精算について

| | 合計 | 前年対比 |
|------------------------------|---------------|--------|
| 製品出荷数量(ケース・10 ⁴) | 545,458 | 101.6% |
| 製品平均単価(円) | 2,532 | 92.6% |
| 販売金額計(円)／加工含む | 1,529,007,887 | 93.7% |

- ▶ 令和4年産米集荷実績について

ほか

第9回
12月16日 監事会だより 場所:本店2階
常勤監事室

議事

- ▶ 令和4年度固定資産監査の結果について

ほか

退職

(令和4年12月31日付)
下田支店 営農経済課 下田やさいセンター 橋 好(准)

人事異動

(令和4年12月31日付)
むつ支店 金融共済課 板井 玲美 (旧任:総務部 総務課付)

子会社:(株)エコー車検のお得情報



*4つの得々サービス

- ①エンジンオイル・オイルエレメントの交換工賃サービス
- ②引取・納車サービス
- ③代車無料(要予約。燃料は使用分のみ補給していただきます。)
- ④熟練したスタッフによる整備

*5つの得々割引

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| ①新規割引(新規入庫車両) | 2,000割引 |
| ②早期割引(車検満了1ヶ月以上前のご予約) | 1,000割引 |
| ③ファミリー割引 (4月～3月の年度計算で2台目以降) ※1 | 1,000割引 |
| ④車両持ち込み＆引き取り ＆代車不要セット割引 ※2 | 2,000割引 |
| ⑤仕上げ洗浄＆室内清掃なしセット割引 ※2 | 3,000割引 |
- (※1)同一住所又は同一支払い人には限りません。
(※2)全て割引となります。車両持ち込みのみ等一部だけでは割引対象にはなりません。

*新春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、お客様の希望に合うお車をお探しします。当社のアフターサービスで、安心して購入いただけます。お気軽にご相談ください!

- ローン・クレジットでの購入もOKです。
- 整備・板金・塗装もお任せください。



在庫車あります!詳しくはホームページをご覧ください。

車検・農機センター TEL.0176-25-2670

主な事業内容 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

子会社:(株)協同サービス

「家族葬」事前相談 受け付け中

葬儀の事前相談で最も多いご相談は「家族だけで葬儀(家族葬)をしたい」というものです。「家族葬」と言っても、故人と喪主の関係性で大きく内容が異なってきます。

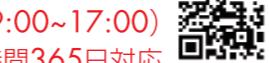
参列者は故人の子どもだけなのか、兄弟までか、お声掛けする範囲やその他親戚への対応など形は様々です。

当社では、専門スタッフがそれぞれの家族に合わせたご提案をさせていただきます。お悩みの方はお気軽にご相談ください。

※事前相談は随時受け付けております。事前に電話でご予約をお願いいたします。



お問い合わせ… TEL:0176-21-1500



(9:00~17:00)



葬儀の受付は24時間365日対応

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

国産粗飼料利用拡大緊急酪農対策事業に対する対応について

国庫補助事業である国産粗飼料利用拡大緊急酪農対策事業において、当JAの事務遅延により概算払いが令和5年3月にずれ込むこととなり、申請者の皆様には大変ご迷惑をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げます。

当JAとして、本事業の保助金相当額を下記のとおり仮払金により対応することいたしました。
今後このようなことがないよう再発防止に努めてまいりますので、何卒よろしくお願いいたします。

入金日 令和4年12月20日(火)

精算方法 令和5年3月の補助金入金時に仮払金を精算する

冬の貯めトクキャンペーン 懸賞金付定期貯金

期間…令和5年1月31日(火)まで



1等賞…1万円×50本(1ユニット10本)

2等賞…5千円×100本(1ユニット20本)

3等賞…3千円×150本(1ユニット30本)

【対象者】

個人であり、下記①～②のいずれかを満たす方

①総合口座へ定期貯金を作成(通帳型)

②キャッシュカードまたはJAカード(一体型)を保有

【取扱商品】

「スーパー定期貯金(単利型)の自動継続型とする

10万円以上の定期貯金(新規・増額)での預け入れ

期間中にご契約いただいた方に10万円につき一口の懸賞金抽選権がつきます。

詳細は金融窓口までお尋ねください

当選者喜びの声

ひと・まとめプランお見積りキャンペーン第2期でE賞に当選した十和田市の太田浩幸さんに12月3日、本店共済部の上野翔太LAが「PRINCESS テーブルグリルピュア」を届けました。報告を受けた太田さんは驚いた様子で「まさか自分に当たるとは!運がよく嬉しい。みんなで焼き肉を楽しみたい」と笑顔を見せっていました。

JA共済ではお客様それぞれのライフプランに合わせた保障をご提案しております。

JA本・支店の共済窓口までお気軽にご相談ください。



▲「テーブルグリルピュア」を届けた
上野LA(左)と当選を喜ぶ太田さん(右)

12月 県家畜市場子牛販売成績(黒毛和種)

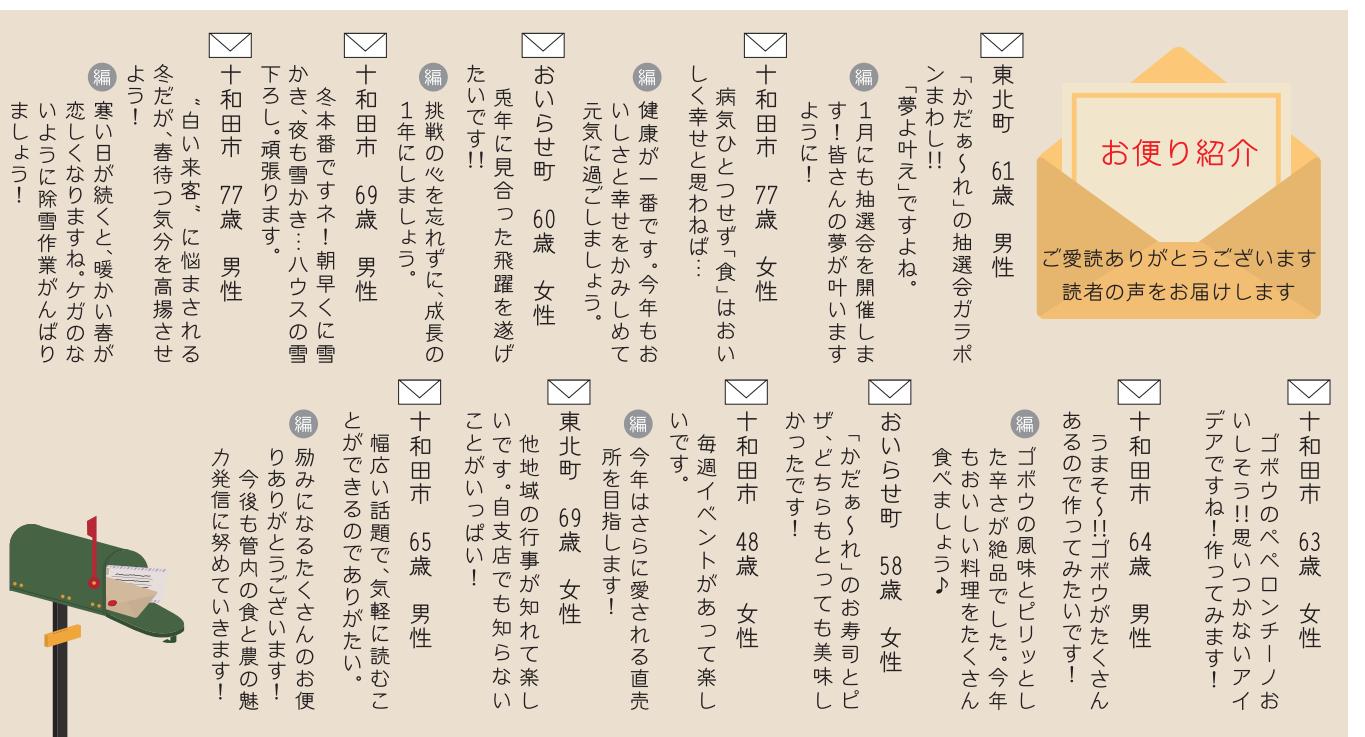
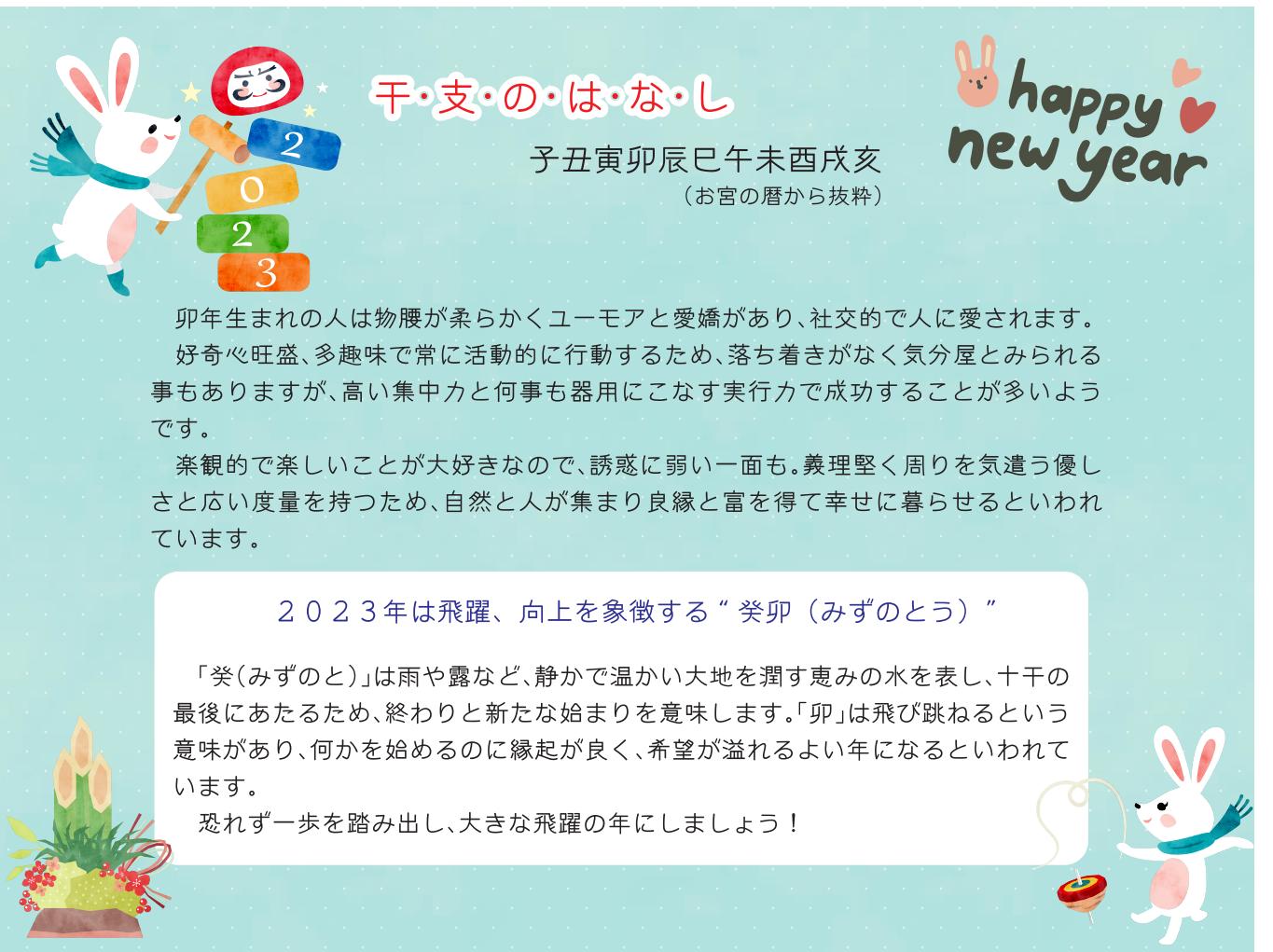
開催日:令和4年12月9日

| 当JA管内 | 販売金額 | 雌 | | | | | | 去勢 | | | | | | (金額:千円) | | |
|-------|------|-----|------|----|-------|------|----|----|----|----------|----------|---------|----|----------|----------|---------|
| | | 種雄牛 | 上場頭数 | 高値 | 平均 | 上場頭数 | 高値 | 平均 | 頭数 | 平均価格(千円) | 平均体重(kg) | 平均日齢(日) | 頭数 | 平均価格(千円) | 平均体重(kg) | 平均日齢(日) |
| 茂晴花 | 19 | 621 | 473 | 19 | 704 | 566 | | | | | | | | | | |
| 勝早桜5 | 15 | 661 | 579 | 18 | 843 | 651 | | | | | | | | | | |
| 若百合 | 8 | 674 | 508 | 11 | 724 | 605 | | | | | | | | | | |
| 諒太郎 | 10 | 706 | 596 | 8 | 791 | 567 | | | | | | | | | | |
| 福之姫 | 9 | 625 | 556 | 6 | 1,129 | 775 | | | | | | | | | | |
| 合計/平均 | 61 | 657 | 542 | 62 | 838 | 633 | | | | | | | | | | |

1種雄牛上場上位5頭を記載/JA取り扱い分



市場開催日
令和5年2月10日(金)



・編集後記

行動規制のない年末年始、皆さまはいかがお過ごしでしたか。私は遠くに勤める従兄弟が帰省し、3年ぶりの再会を果たすことが出来ました。外では甥姪と雪遊びをし、家に入ったらストーブ前で栄養補給…。油断は禁物ですが、自然に触れ、人と会話することで心の休息をとることも大切だなと感じました。

今年の干支は卯年。何かを始めるのには縁起がよく、希望にあふれ、景気回復、好転する良い年になると言われています。失敗を恐れず、新たな挑戦で皆さまの1年が飛躍の年になることを心からお祈りいたします。

本年もJA事業と合わせ、本誌のご愛読と取材のご協力をお願いいたします。(谷)

JAの概況 令和5年1月1日現在
正組合員数／6,265人
准組合員数／5,341人
役員数／26人
職員数(准職・嘱託含)／277人
貯金高／850億6,076万円
貸出高／173億5,680万円

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

TEL.0176-51-4020

イベント告知

大好評！キッチンカーフェスティバル



1月21日(土)・22日(日)



今回多くのキッチンカーが出店予定です。
焼き立てのたこ焼きやケバブ、から揚げ、ほくほくの焼き芋など
魅力的な商品が盛りだくさん!
楽しめること間違いなしです。家族みんなでお越しください!

※都合により出店できなくなる場合もあります

お客様感謝セール 1月28日(土)・29日(日)

日頃の感謝を込めまして、感謝セールを開催いたします。期間中は管内産野菜をたっぷり使用した、店内焼き立てのピザを全品600円(税込)で販売。さらに!2,000円以上お買い上げいただいた方限定で、お楽しみ抽選会を実施します。各日先着200名様に限らせていただきますので、お早目にお越しください!



全品600円

抽選会



特賞 「かだあ～れ」焼き肉セット

1等 にんにく魂(10本入)

2等 プレミアムにんにくパウダー(17g)

参加賞 ポケットティッシュ

バレンタインケーキ予約承り中!

ご予約2月10日(金)〆切



昨年、ご好評いただいた「かだあ～れ」特製バレンタインチョコケーキを今年も予約販売いたします。濃厚な味わいでチョコ好きにはたまりません!大切な人や日頃の感謝を伝えたい両親、子ども、仲間達と甘いひと時を過ごしませんか?

詳しくはSNSまたは外務チラシでご確認ください。

ご予約は電話(0176-51-4020)またはサービスカウンターまで

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!



5号サイズ(約15cm)
1,200円(税込)