



地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源“あぐれっしゅ”

Agresh

9月号
2023年
No.162

Agresh

9月号
No.162

JA十和田おいらせ



特集 秋の収穫に感謝 中秋の名月を味わおう

■令和5年9月7日発行 ■発行／JA十和田おいらせ農業協同組合
TEL.0176-23-0311 FAX.0176-241829
■郵便／JA十和田おいらせ広報誌専用箱 ■会員カード／<http://www.jatowada.or.jp>
■Email／kyoumu@jatowada.or.jp ■田舎／アート上田舎

農家の料理教室

“ホクホク”食感だけじゃない!
シャキッとジャガ料理



今月の
食材

“ジャガイモ”

今月の
先生

じゃがスパ

材料(2人前)

調理時間:15分

ジャガイモ	3個	サラダ油	大さじ1・5
ニンニク	小1片	コンソメ	小さじ1
ナス	半分	ケチャップ	大さじ3~4
ピーマン(緑、赤、黄)	各半分	中濃ソース	大さじ1
ベーコン	3枚(ハムでも可)	黒コショウ	適量

【下準備】

- ・ジャガイモ…スライサーで細切り
- ・ニンニク…スライス
- ・ナス…薄めにいちょう切り
- ・ピーマン、ベーコン…細切り

作り方

- ① フライパンに油とニンニクを入れて、香りが立つまで炒める
- ② ジャガイモ、ナス、ベーコンを入れて、油が全体にまわるように炒める
- ③ ピーマンとコンソメを入れて、よく炒める
- ④ ケチャップ、ソース、黒コショウを入れて、味を調えたら完成!

じゃがサラダ

材料(4人前)

調理時間:15分

ジャガイモ	3個	しょうゆ	小さじ3
塩	小さじ半分	黒コショウ	適量
バター(チューブ)	小さじ1	大葉	3枚

【下準備】

- ・ジャガイモ…スライサーで細切り
- ・大葉…みじん切り

作り方

- ① フライパンに半分くらい水を入れて沸かす
- ② 塩を入れて沸騰させる
- ③ ジャガイモを入れて、1分ほど茹でる
- ④ ザルにうつして、流水で粗熱をとる
- ⑤ 水を切ってボウルに入れ、大葉とバター、しょうゆ、黒コショウで味を調えたら完成!

*今回はメークインを使用しました



十和田湖支店管内 小川 真利子さん
JA女性部長、食育ソムリエ
米6袋、「かだあ～れ」出荷会員
(ハクサイ、キャベツ、ニンジン、ナス
ピーマンなど10種類以上)

「じゃがスパ」は子どもが小さい頃によく作っていました。あまり料理は得意ではないですが、食材を無駄にしないように、手軽で簡単にできる調理方法はないかをよく考えます。

夏野菜は彩り豊かなので、お好きな野菜と一緒にたくさん食べてほしいです。





みちのく episode 11

農紀行

わたしの歩む道

横浜町支店管内 すぎやま ゆうた かな
杉山 優太さん 41歳 加奈さん 40歳
組合員:本人
家族構成:本人、妻、両親、子2人
農業経営:バレイショ…4.3ha 麦…5ha 米…3ha ナガイモ…1.2ha
ゴボウ…1.2ha

想い
優太さん 農業は今年で3年目になりました。それまでは、東京で建設関係の仕事を勤めていました。会社に勤めて20年の節目でもありましたし、両親も年を重ね、子どもも幼稚園から小学校へ進級する時で、リターンするには丁度良いタイミングだなと思いました。

加奈さん 私は美容師をしていて、農業とは関わりがありませんでした。青森に来る時は「農業をやらなくとも、自由にいいよ」と言われてはいましたが、みんなが頑張っている姿を見ていました。作業をするようになりました。

未来
優太さん 今後の目標は、加工バレイショの作付け面積を1ha増やすことです。みんなで協力すれば必ず出来ると思っていました。就農してからはバタバタして、家族でゆっくりと出かけることが出来ていませんでした。今年の冬は、妻(加奈さんの)実家(神奈川県)に帰りながら、趣味のスノーボードをみんなで楽しむなど計画中です。そのために今、家族丸となって懸命に頑張ります!

家族総出で掘り起こせ ～おいしいポテトチップスを全国へ～

現在
優太さん 7月下旬からバレイショの収穫が始まりました。妻や両親、親戚たちと一緒に多い時で日量30～35トンを出荷しています。今年は30度超えの天気が続き、雨も少なかつたので、傷みや肥大不足を心配していましたが、実際に掘つてみると心配とは裏腹に、大きさも品質も良くて安心しました。近年の気候に合わせて、品種を「トヨシロ」から「オホーツクチップ」に切り替えているところです、その効果があつたのかもしれません。令和5年産は、7割が「オホーツクチップ」でした。まだ、分からないうことは多いですが、父に習って農業を極めていると思います。

優太さん 実は昨年、ポテトチップスのパッケージに掲載させてもらいました。周りから勧められての出演でしたが、仕上がった商品を見た時は嬉しさ思いますね。過酷ではありますが、みんなで集まってワイワイ作業をするので、恒例イベントのようで楽しいです。

加奈さん 親戚や友達にも配りました。みんな「すごい!」「(食べた後の袋は)大切にとつておく」と喜んでくれて嬉しかったです。



ナガイモの生育は順調かな?
(ウイルスチェック)



水田にかわいいイラスト出現!
(六日町田んぼアート)



みんなで食べるとおいしいね!

4年ぶりの芋煮会
(P7 参照)

秋の味覚「一球入魂かぼちゃ」の風乾



管内の笑顔を収穫

畠でみつけ

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!!

ほくほくジャガイモ
いただきまーす!



料理 農家さんの料理教室 シャキッとジャガ料理 【小川真利子さん】	16	15	14	12	10	9	6	特集 みちのく農紀行 JA収穫祭も復活!	話題 みちのくの秋 中秋の名月を味わおう (横浜町支店管内)	話題 イキイキ活動 秋の収穫に感謝 JA収穫祭も復活!	話題 畠でみつけ みちのく農紀行 秋の名月を味わおう (横浜町支店管内)
お知らせ かだあれ情報 楽しいみんなの広場	16	15	14	12	10	9	6	特集 みちのく農紀行 JA収穫祭も復活!	話題 みちのく農紀行 秋の名月を味わおう (横浜町支店管内)	話題 畠でみつけ みちのく農紀行 秋の名月を味わおう (横浜町支店管内)	

Agresh 9月号
No.162

公式ホームページ



なぜ月見にうさぎ？



月見といえば、ウサギを連想する方も多いはずです。それは月のウサギの伝説によるものです。

『ある日、ウサギとサルとキツネが、空腹の老人を見つけました。老人のために食べ物を探しに行き、サルは柿を、キツネは魚をとつてきましたが、ウサギは頑張ってもなにも探し出すことができませんでした。そのような日が続き、心優しいウサギは、火の中に飛び込んで自らの命を老人に捧げました。実はこの老人は神様で、ウサギの行いに心を打たれ、ウサギが大好きだった月の世界に住まわせました』というお話です。

月でウサギが餅をついているのは、ウサギが食べ物に困らないようにという説や老人(神様)の食べ物を用意するためという説があるようです。

秋の七草で十五夜を彩ろう

春には食べて無病息災を願う七草があるように、秋には姿を愛する七草があるのを知っていますか？
秋の七草は、万葉集の8巻 山上憶良(やまのうえのおくら)が詠んだ和歌の2首がもとになっています。

『秋の野に 咲たる花を 指折り かき数ふれば 七種の花』
『萩の花 尾花 葛花 なでしこの花 女郎花 また藤袴 朝貌の花』
この歌が世に愛され、広まっていったようです。



月の光に照られた七草を楽しむのも風情がありますね。

※野に咲く花なので、花屋さんで購入するのは難しい花もあります。

※朝貌の花は、アサガオ説とキヨウ説がありますが、現在はキヨウが有力ではないかとされているようです

家族で月を見上げて秋の収穫に感謝し、来年の豊作も祈願しましょう

特集

秋 の 収穫に感謝

中秋の名月

を味わおう



秋の夜空に浮かぶ美しい月。月の満ち欠けは、私たちの生活や農作業に大きく関わっています。

今回の特集では、月や祖靈に感謝をする日本の伝統行事「十五夜」についてご紹介します。十五夜はどのような風習なのか、供物にはどのような意味があるのか、子ども達につないでいきましょう。



「中秋の名月」と「十五夜」



「中秋の名月」は旧暦8月15日に出る月のこと、「十五夜」は旧暦の毎月15日の夜のことです。現代では、1年で最も月が美しいとされる「中秋の名月」と「十五夜」は同義語として使われています。十五夜は、月を鑑賞しながら秋の収穫物を供え、実りに感謝をする日本の風習です。



十五夜に供えるもの

月見団子

見た目とおり、丸い形のだんごで月を表現していると言われています。

十五夜は、十五にちなみ一寸五分(約4.5センチ)の大きさの団子を15個お供えします。省略して5個や1年の満月の数である12個(うるう年は13個)にする場合もあります。ピラミッド型に積み上げるのは、祈願の気持ちを月まで届かせようとする意図からです。

ススキ

たわわに実った稲穂に見立てています。子孫繁栄や月の神様が寄り付く場所とされています。また、ススキの鋭い切り口が魔除けになるとされ、軒先に吊るす風習もあるようです。

秋の収穫物

別名「芋名月」と呼ばれるように、芋類の収穫を祝う行事でもあります。カボチャやサツマイモ、サトイモなどのほか、秋に採れた野菜や果物を供えましょう。ブドウのようなツル物を供えると、お月様とのつながりが強くなるそうです。

どこに供えるの？



お月様がよく見える場所に供えましょう。

お供え後はどうするの？

十五夜のお供えは、お月見が終わるまで飾ります。お供えしたものを体に取り入れると、月や神様の恩恵を受けて、健康や幸福を得られると考えられています。お月見が終わったら、感謝しながら残さずにいただきましょう。

月見は「十五夜」だけではない！？



十五夜(中秋の名月)

旧暦)8月15日 令和5年9月29日(金)

本年の秋の豊作を祈願する日。

イモ類の収穫祝いをかねているため、別名「芋名月(いもめいげつ)」ともいわれます。

十三夜(後の月)

旧暦)9月13日 令和5年10月27日(金)

本年の収穫に感謝する日。

栗や豆の収穫祝いでもあるため、別名「栗名月」「豆名月」ともいわれます。

十日夜(三の月)

旧暦)10月10日 令和5年11月22日(水)

来年の豊穫を祈願する日。

この日は、山に帰る田んぼの神様を見送る日とされています。

すべての日の夜が晴れて、月見をすることを「三月見」といい、とても縁起の良いことだと言われています。今年の3日の夜は、空を見上げてみてはいかがでしょうか？

8/21

1株1果でうま味と甘み凝縮！

むつ支店管内で特産「一球入魂かぼちゃ」の出荷が始まりました。うま味と甘みを凝縮させるため、1株に1果だけ実らせたブランドカボチャで消費者から人気があります。主に県内や関東のスーパーマーケットの他、「かだあ～れ」に並びます。

橋本敬三さんと寿三恵さんご夫妻は、従業員ら20人と2405本の苗を植え付け、8月17日に収穫を終えました。「近年の気候で栽培が難しくなっているが、産地強化でブランドを守っていきたい。揚げ浸しにするなどおいしく味わってほしい」と願っていました。



▲出荷目前の「一球入魂かぼちゃ」を風乾させる橋本さんご夫妻



▲4年ぶりに復活した芋煮

 8/14
2 食事

ホクホクあまい芋煮会復活～芋煮会復活～

横浜町支店と野菜振興会横浜町支部は4年ぶりに「横浜町ふるさとのまつり」に参加し、町民や帰省客に1000食分の芋煮を無償で提供しました。当日はあいにくの天気でしたが、管内で掘ったばかりの芋を味わおうと、スタートと同時に長い列ができました。

家族で毎年訪れるという野辺地町の田中優史さんは「芋煮会が復活してうれしい。今年の芋もホクホクと甘くて、とてもおいしい」と笑顔を見せしていました。

 8/22
2 食事

手洗いしっかりしてね

共済部は管内87カ所の保育園と幼稚園に、ハンドソープと消毒用スプレーのセットを寄贈しました。「手洗いしっかりしてね」のメッセージと共に、地域担当のL.A.(ライフアドバイザー)が園へ直接届けました。

田中由紀子L.A.は十和田市の八郷保育園(畠山知美園長)を訪問し、年長クラスの長畠奏杜(かなと)くんと舛沢玲那(れいな)ちゃんに手渡しました。受け取った2人は「ありがとうございます」と笑顔を見せしていました。



▲手洗いセットを手に笑顔を見せる奏杜くんと玲那ちゃん

 8/18
3 健康

子育てを応援! 母子手帳ケース寄贈

「JA共済の地域貢献活動」の一環として、むつ市に「母子健康手帳ケース」200冊を寄贈しました。同市の窓口で母子健康手帳の交付を申請した妊婦の方々に配布し子育てを応援します。

むつ市役所で行った寄贈式で、馬場聰美信用担当常務が川西伸二副市長に「子育てしやすい環境づくりをサポートしていきたい。より多くの方に活用してほしい」と手渡しました。



▲ケースを手渡す馬場常務と受け取る川西副市長(中央)

● ● ● ● ●

 8/25
12 つくし野
つらぎ野

念願の商品ついに発売! ～新作ポテトチップス発表～

当JAとカルビー株式会社は、JA直売所「かだあ～れ」で新作『青森県産じゃがいも使用ポテトチップス十和田にんにく味』を発表しました。管内産のジャガイモとニンニクを融合したJA念願の商品で、香り高く、後引くおいしさに仕上がっています。東北6県のスーパーなどで、数量限定で販売中です。

発表会では、商品に携わった関係者や地元住民などが駆け付けました。カルビー株式会社の江原信社長兼CEOとカルビーポテト株式会社の田崎一也社長、畠山一男組合長、二木春美加工バレイショ部会長がくす玉を割って商品をお披露目。来場者100人に無料で商品が配られました。

畠山組合長は「生産者とカルビーグループ、JAの三位一体の取り組みが形となって嬉しい。新商品の発売をきっかけに、産地の認知と生産の拡大に期待している」と話していました。

二木部会長は「色具合も味もすべてが良く仕上がっているので、多くの人に食べてほしい。地域でがんばる生産者が写るパッケージにも注目してほしい」と笑顔を見せっていました。
※商品は無くなり次第終了です。見かけた際はお早めにお買い求めください！



▲新商品をお披露目した(左から)畠山組合長、江原社長、二木部会長、田崎社長

新作『青森県産じゃがいも使用ポテトチップス十和田にんにく味』▶


 8/21
8 事業

自慢のピーマン食べてみて!

藤坂支店管内の加賀光雄さんと妻のきや子さんが、ATV放送「わっち」の企画「鉄マンの食探！」に出演しました(放送9月7日)。料理人でミュージシャンの鉄マンさんが、収穫体験やインタビューを通して旬のピーマンをPRしました。

きや子さんは「今年は暑くて作業が大変だけど、一生懸命作っている。エグミが少ないのでたくさん食べてほしい」とアピール。鉄マンさんの即興レシピ『冷製ピーマンジャンジャン麺』を食べた光雄さんは「とてもおいしい! ビールがほしくなる」と絶賛していました。



▲「鉄マンの食探！」に出演した加賀さんご夫妻