

## 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することとなりました。同封の調査票にご記入いただき、本店並びに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。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

みなさまのご協力をお願いいたします。お持ち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6年2月29日(木)まで

お問い合わせ先:本店総務課

TEL.0176-23-0311

FAX.0176-24-1829

担当:総務課/苫米地



## JAバンクで iDeCoはじめませんか?

### iDeCoって何?

iDeCoは、20歳以上65歳未満の公的年金の被保険者の方が、加入できる税制優遇のある年金制度です。月額5,000円から始められる長期積立を、税金の負担を小さくし運用することで、将来受け取る自分の年金を増やすことを目指せる仕組みです。

メリット①【拠出時】掛金が全額所得控除されます!

iDeCoの掛金は全額所得控除の対象となるため、課税所得が減り、所得税や住民税が軽減されます。

メリット②【運用時】運用益も非課税で再投資されます!

預金の利息や投資信託の運用益は通常、税率20.315%が源泉分離課税されますが、iDeCoの運用益は非課税です。

※運用中の年金資産には特別法人税(1.173%)が課税されますが、現在は課税凍結中です。

メリット③【受け取り時】受け取るときも税制優遇措置があります!

受け取り方は、原則60歳以降、自分にあった方法を【一時金(一括)】、【年金(分割)】、あるいはその併用から選ぶことができます。

詳しくは、お近くの本・支店金融窓口まで TEL.0176-23-0316

## JA共済で冬の危険に備えましょう

これからの季節、凍結や雪害に要注意! 除雪時の屋根からの転落や落雪、除雪機の事故など危険はあなたのすぐ近くに潜んでいます。事故が起こる前に、万に備えましょう。

### 水道管凍結は突然発生する!

建物再生共済 むてき+

水道管凍結による専用水道管の破裂や水漏れなど 損害が生じた時に、復旧するために要する額をお支払いします。 限度額:1回の事故につき10万円 (23481150128)

大雪によりこんな損害が生じます。 カーポートが倒壊したケース。 カーポートの修理に必要な材料費や人件費等 損害額 約50万円 (23481270291)

詳しい内容やご契約は、お近くの本・支店共済窓口まで TEL.0176-23-0317

JA十和田おいらせグループ 主な事業内容…葬儀業・生花部(フラワーハウスあぐり館) (株)協同サービス 酒類販売部(酒の蔵本店) 十和田地域広域斎苑指定管理

## まごころ人形供養祭

まごころホール駒街道で10月22日、初めての人形供養祭を行いました。165名様より合計1700体の大切な人形をお預かりし、供養させていただきました。



- お客様からは
- 大切に供養してもらえてうれしい
- 今後も継続して開催してほしい
- 思い出が詰まったお人形とちゃんとお別れできてよかった

などのお声をいただきました。

今後は定期的に開催する予定です。日程等が決まりましたら、当広報誌やホームページなどでお知らせいたしますので、お持ち寄り下さい。

ご葬儀に関するお悩み事がございましたら、お気軽にお問い合わせください。ご相談は無料です。

葬儀の受付は24時間365日対応 (9:00~17:00)

お問い合わせ先/(株)協同サービス: TEL.0176-21-1500

12月に入り、街は色とりどりのイルミネーションがきらめくなか、今年もあと10日あまりで1年が終わろうとしています。今年も各種イベントも再開され明るい兆しが見えた年ではなかったでしょうか。私事ですが、新しい部署で当広報紙に携わるなど初めてのことが多く、少しばかり試練の一年となりましたが振り返ると充実した日々だったと感じています。今後も、食と農業の魅力を発信してまいりますのでご愛読をお願いし、来年も素晴らしい年でありますように心よりお祈り申し上げます。(縄)

# アモぼーる

2023 冬号

## 大豆



(JA広報通信より抜粋)

## 毎日の食事に欠かせない

大豆は納豆、豆腐、油揚げ、きな粉、豆乳、湯葉、若い実を枝豆として食べるなど、古くから親しまれてきました。また、みそやしょうゆの原材料として日本の食を支えている重要な食材です。日本人は古来、主食としての米や雑穀、芋と共に知恵を尽くした大豆加工品によって独自の食文化を紡いできました。

当JA管内の主力品種は「おおすず」。栽培面積452haで取扱数量は465t。粒が大きく、風味、柔らかさに優れており、豆腐や煮豆に適しているのが特徴です。収穫した大豆は、JA大豆センターで乾燥・調整して出荷し、一部はJAの十和田湖大豆加工所が製造する「米みそ」の原料となっています。



### 大豆と日本文化

重要な作物だからこそ、人々は大豆にある種の尊さを感じてきました。おせち料理に黒豆を使うのは「今年もまめ(健康)に暮らせませうように」と祈り。節分にはいり大豆をまき、玄関の魔よけとしてイワシと一緒に大豆殻を飾ります。大豆の莖をお正月に飾ったり、かまどの火おこしに使う風習もあります。



### 大豆の栄養

大豆は「畑の肉」ともいわれる通り、タンパク質が豊富に含まれています。また、必須アミノ酸を数多く含み、レシチン、サポニン、イソフラボンなど体に良いとされる機能性物質も豊富。さらに大豆油にもするほど脂肪分は多く、人間が生きるのに必要な三大栄養素のうち、2つの栄養が入っています。



### 大豆の種類

一言で大豆と呼んでも、実はその種類は非常に多様です。数え切れない品種を大きく分けるとまぶせ色。私たちが大豆として思い浮かべるクリーム色の品種には、煮豆や豆腐、しょうゆ、枝豆に向くものがあります。小粒の品種は豆もやしや納豆にされます。また、丹波黒など黒い大豆は煮豆や甘納豆に。茶豆は枝豆として人気です。青い豆もゆでて塩佃にしたり、きな粉にします。用途は限定されてはいませんが、一番おいしく食べられる方法をその土地土地で考えた結果としての伝統食です。

## 自慢の逸品!

当JAの十和田湖大豆加工所が製造する「米みそ」を知っていますか?

「米みそ」は管内の大豆を原料にし、コクがあってまろやかな味わいが特徴のみそ。地域住民のみならず、県内外のお客様からも長年愛されている商品です。

「米みそ」造りは2年がかりで、冬場に仕込みをします。毎年8月の盆すぎに、年に1度の「切り返し(全体を混ぜ、桶の底と上部の発酵の進み具合を均一にする作業)をして、均一な色と味、まろやかな味わいを引き出しています。

ファーマーズ・マーケット **かだあ〜れ** でも販売中!

1キロ/648円(税込) 3キロ/1,944円(税込)



10月福の中、おいしい味噌のお蔭で、1年間の健康に過ごせる事が出来ました。有難うございます。来年も宜しくお願い致します。

お家の健康は、おいしい味噌のおかげです。ありがとうございます。

異常気象で到着が遅いですが、おいしい味噌のお蔭で料理が美味しくなりました。夏バテ防止。秋の味付けです。ありがとうございます。

「米みそ」のリピーターで、毎回振り込みの際にメッセージを付けてくださる市街の男性もいらっしゃいます。このメッセージは、味と技術を受け継ぐ作業員の励みとなっているんですよ。