



Agresh

2 2025 月号 No.179

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

2 2025 月号 No.179

JA十和田おいらせ



特集 2025年は国際協同組合年です

令和7年2月13日発行 ■発行/十和田おいらせ農業協同組合
〒034-0081 青森県十和田市西十二番町4-28 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829
編集/十和田おいらせ広報編集委員会 ■公式ホームページ <https://www.jatowada-o.or.jp>
■Email: sounmu@jatowada-o.or.jp ■印刷/アート印刷

農家さんの料理教室 紅サーモンと寒メほうれん草の 牛乳たっぷりシチュー



材料(4人前) 調理時間: 40分

- ・紅サーモンの柵… 350g
- ・寒メほうれん草… 200g
- ・玉ねぎ… 1玉
- ・しめじ… 1房
- ・白菜… 1/6玉
- ・牛乳… 900ml
- ・塩… 小さじ1/2
- ・料理酒… 大さじ2
- ・薄力粉… 大さじ3
- ・有塩バター… 70g
- ・コンソメキューブ… 3個
- ・塩・コショウ… 適量

《下準備》

- 紅サーモン… 一口大に切り、塩を振ったら薄力粉(分量外)をうすくまぶす。
- 寒メほうれん草… 鍋にお湯を沸かしたら塩少々(分量外)を入れ、約1分茹でる。ザルに上げたら流水にさらし、水気を切っておく。一口大にカットする。
- 玉ねぎ… 1cm幅に切る。
- しめじ… 石づきを取り、小房に分ける。
- 白菜… 一口大に切る。

作り方

- ① 中火で熱した深いフライパンか鍋にバターを溶かし、紅サーモンと料理酒を入れて、火が通るまで焼く
- ② 玉ねぎとしめじ、白菜を加え、しんなりするまで炒める
- ③ 薄力粉を少しずつ加え、粉っぽさがなくなるまで炒める
- ④ ほうれん草と牛乳、コンソメキューブを加えて混ぜ合わせる
- ⑤ 弱火でじっくり煮込み、全体にトロミが出てきたら塩・コショウで味を調えて完成!

Point

- 魚の煮崩れが気になる方は、焼いた後に一度取り出して、食べる直前に鍋に戻し入れてください
- 食材はお肉や他の野菜でも代用可です



今月の先生

ファーマーズ・マーケット
「かだあ〜れ」(直売課)
食育ソムリエ 妻神 蓮 さん

「青い森紅サーモン」は県産のリンゴとニンニク入りのエサを食べて育ったブランド魚です。身は美しい紅色でやわらかく、臭みも少ないので魚嫌いのお子さまでも食べやすいですよ。寒締めほうれん草は冷たい風に当てながら栽培されており、糖度が高くビタミンも豊富です。しかし食べることでできるのは冬の期間だけ(2月末までの予定)!お好きな旬の農産物を牛乳でコトコト煮込めば、寒い冬も元気に乗り越えられること間違いなしです。食材はすべて「かだあ〜れ」で揃います。皆さまのご来店お待ちしております。

(取材日:令和7年1月15日)



みちのく 農紀行

わたしの歩む道

横浜町支店管内

斗米 伸也さん 45歳 久美子さん 45歳

組合員:勝雄さん(父)
農業経営:ホルスタイン牛 親牛50頭 子牛25頭
牧草45ヘクタール

現在

伸也さん 以前、広報誌「あぐれっしゅ」に掲載してもらったのが、平成28年の2月でした。もうそんなに月日が経ったんですね。あの頃は両親をあてにしながら作業をしていましたが、経験を積んだことで今では何でも自分でやるようになったなと感じています。令和元年に結婚し、そこから妻も加わって両親と4人で飼育しています。

久美子さん 酪農の経験はありませんでしたが、もともと動物が大好きだったので抵抗はありませんでした。自然とお手伝いするようになり、今は朝から夕方まで一緒にがんばっています。

歩み

伸也さん 最近ではイサ代が高騰している、今後の経営に不安を感じています。搾乳して生乳を出荷する時、酪農家ごとに生乳のランクが決められるのですが、脂肪分などの数値が高いと単価にプラスされ収入につながります。食べるものや、搾り残りによる乳房炎は乳量や乳質に影響を与えるため、細心の注意を払っています。

久美子さん ふんの形状や色、乳量のほかにも、毛が逆立っているとか。牛の少しの変化を見逃さず、毎日よく観察しています。すごいなと感じています。

伸也さん 牛に食べさせてもらっているのに、少しでも還元したいと思っています。最近の夏はとて暑いので、

作業の効率化でゆとりある酪農を

乳量・乳質・収入アップへ

想い

伸也さん 令和6年に大型扇風機を新たに設置しました。舌を出して暑がっている時には水をかけてあげるなど、牛にとって過ごしやすい環境を整えてあげたいです。

伸也さん 経営や飼育技術を磨くために、共進会などには積極的に出品しています。他地区の酪農家との情報共有は為になることばかりです。コロナ禍の時は牛乳の需要が大きく失われ、農家同士で集まる機会もなくなり、目標や支えとなるものが全くありませんでした。対話をする場はとても大事だと感じています。共進会や情報共有の場に参加する農家は少なくなっていると感じています。もっと多くの人が集まって、みんなで盛り上げていきたいです。

未来

伸也さん 1年を通して休みが無い仕事なので、少しでも楽ができるように作業を効率化していきたいです。ガツガツするのではなく、ゆとりを持って穏やかに。そして、経験を重ねながら、乳量・乳質・収入の向上をめざします。

久美子さん もともと牛乳が得意ではありませんでしたが、搾りたてを初めて飲んだ時、甘さと濃厚な味わいに感動しました。市販の牛乳とは全く違う味わいなんです。今後は余裕ができれば、酪農カフェを開いてジェラートやプリンなどを販売してみたいです。



▲使いやすい堆肥はどれだ?(堆肥品評会・P8参照)



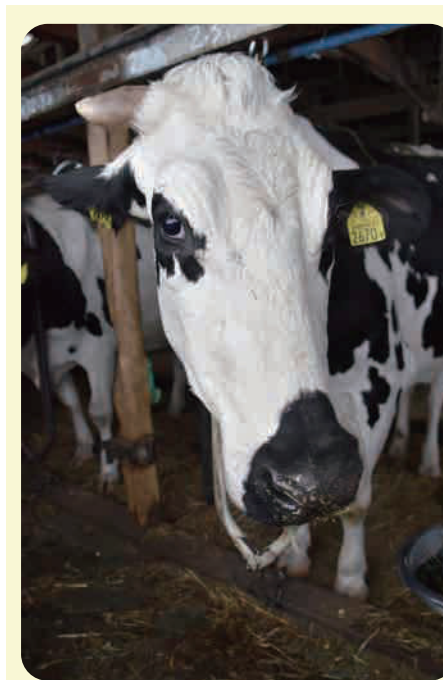
▲おいしいソラマメつくるよー!(佐々木さんご夫妻)



▲JA掘れました!(Yさん投稿)



▲自慢のナガイモです!(立崎貢大さん)



▲パンダ模様がステキでしょ

管内の笑顔を収穫 畑でみっけ

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!!**

目次	1
楽しむ管内の笑顔を収穫 畑でみっけ	2
話 うちのく農紀行	3
「斗米伸也さん久美子さん」	3
(横浜町支店管内)	3
特集 2024年は	4
「国際協同組合年」です	4
ニュース Photo News	6
活動紹介 Pokettoイキキ活動	9
お知らせ 金融・共済部からの	10
お知らせ 情報掲示板	11
お知らせ こだわりの情報	14
楽しむ みんなの広場	15
料理 農家さんの料理教室	16
紅サーモンと寒メほうれん草の	16
牛乳たっぷりシチュー	16
「かたあられ」	16
食育ソムリエ 妻神蓮さん	16

Agresh 2

2025 月号 No.179



2025年国際協同組合年を契機に 協同組合のアイデンティティーと持続可能な社会の実現に向けて 学び、実践し、発信しましょう!

学ぶ

IYC2025は、協同組合のことを広く知ってもらって共感や信頼につなげ、協同組合の事業を利用する人・活動に参加する人・働く人を広げる大きなチャンスです。「2025年国際協同組合年」をJA組合員・役職員で共有し、その意義を確認しましょう。

実践する

他の協同組合や企業、団体とのつながり、「協同組合間の連携」や「協同組合でのSDGsの取り組み」を通して、その事業や活動に触れ、一緒に活動しましょう。

発信する

今、実践していることをどんどん発信しましょう。発信することで、協同組合のことを広く知ってもらい、共感や信頼につなげ、協同組合の組合員として事業を利用する人、活動に参加する人が広がる可能性があります。



(JA広報通信抜粋・協力：IYC2025全国実行委員会(事務局：日本協同組合連携機構))

国連は2023年11月3日の国連総会で、25年を「国際協同組合年」(IYC = International Year of Cooperatives) とすることを宣言しました。これは、12年に続き2回目です。

協同の輪を広げて、日本を変えていきましょう! JAグループは、協同組合として地域で助け合いの輪を広げ、 持続可能な開発目標の実現に貢献しています!

第1次産業生産者の協同組合として

地域の組合員のニーズに対応し、経営・技術指導、低コスト資材の供給、共同販売、事業資金や生活資金の貸し付けなどにより、組合員の農業経営と生活を守ることを通じ、消費者への安全で新鮮な農畜産物の生産・販売と、農地保全を通じて美しい国土の保全に寄与しています。



協同組織金融機関として

協同組合金融機関とは、出資者でもある組合員が預貯金し合い、集まったお金を必要な時に適切な審査の下で組合員に融資する協同組合組織の金融機関です。地域に根差して、農業経営の安定や改善、暮らしの向上などさまざまな問題解決・価値創造を手伝い、地域経済の発展に貢献します。



万が一を助け合う共済事業

共済とは、組合員の誰かが困ったときに、他の組合員全体で助ける仕組みです。私たちの生活を脅かすさまざまな危険(災害・交通事故など)に対し、組合員同士で助け合う相互扶助を具体化した保障事業です。



医療・福祉、厚生事業

地域に密着した医療・福祉サービスの提供を通じ、安心して暮らし続けられる地域づくりに取り組んでいます。

国連の「国際年」ってなに?

国連では、1957年から国際年を設定しています(同年は国際地球観測年)。国際年には、世界に共通する重要テーマについて、各国や世界全体が1年間を通じて呼びかけや対策を行うよう取り組んでいます。

国際協同組合同盟ってなに?

1895年に設立された国際的な協同組合の連合組織です。加盟組織は103か国299団体(2024年4月現在)で、本部はブリュッセル(ベルギー)に置かれています。なお、加盟組織傘下の組合員数は世界全体で10億人を超えています。日本からは17組織が加盟しており、JAもその一つです。

なぜ国連はIYC2025を設定したの?

国連は国際協同組合同盟(ICA)と連携を図り、国際協同組合デーの開催、国連総会における協同組合振興決議、協同組合振興のための国連ガイドラインの策定など、協同組合振興に努めてきました。国連が協同組合を重視するのは、協同組合が事業や活動を通じて、女性、若者、高齢者、障害者を含むあらゆる人々の経済社会開発への参加を促し、貧困の根絶、雇用の創出、社会とのつながりの強化に貢献し、持続可能な開発などに貢献できる企業体・社会的事業体だ、と評価しているからです。

国連はIYC2025を通じて、次の取り組みを講じるよう、各国政府や関係機関に要請しています。

- ① 持続可能な開発目標(SDGs)の実現に向けた協同組合の実践、社会や経済の発達への協同組合の貢献に対する認知を高める
- ② 協同組合の発展を支援し、協同組合を振興する

SDGsと協同組合

協同組合は、誰かに助けってもらうことで解決を図るのではなく、一人一人の主体的な参加を基礎に、生産や暮らしなどさまざまな面で協力し合うことによって、解決の道を切り開いていくという団体です。自ら事業を利用したり、活動に参加したいと考えたりする人は誰でも加入できるオープンな組織であり、協同組合が大切にしている平等、公正、連携という考え方はSDGsの理念と合致します。



1/7 リンゴの良品質安定生産へ

果樹振興会は、藤坂支店管内の竹ヶ原秀泰さんのリンゴ園で剪定講習会を開きました。生産農家ら30人が集まり、リンゴの良品質安定生産に向けて剪定技術を磨きました。

JA管内の主力品種は「ふじ」で、甘く食味が良いと評判です。直売所「かだあ〜れ」での販売や贈答用としても人気が高いです。

講習会では青森県りんご協会の津川昭寛さんが剪定時の注意点やポイントについて解説。「品質や作業効率につながる剪定を大切にしてほしい」と呼びかけていました。



▲生産者にポイントを説明する津川さん

1/20 6月出荷に向けて健苗育成

1月下旬からソラマメの鉢上げ作業が盛んに行われました。は種は1月中旬に行われ、5日ほどで移植が始まりました。生産農家はソラマメの需要が高まる6月の出荷に向けて、健苗育成に力を入れています。

藤坂支店管内の佐々木章夫さんと妻の京子さんは60㍍での栽培を計画し、予備苗を含め1万7千本を育苗しています。佐々木さん夫妻は「毎年1年生の気持ちでがんばっている。生育に見合った管理で、しっかりと花芽をつける樹に育て豊作の年にしたい」と意気込んでいます。



▲鉢上げ作業をする佐々木さんご夫妻

12/27 良質なアスパラを最後まで

12月下旬から2月上旬にかけて、促成アスパラガスの収穫が行われました。農家は遊休ハウスを活用し、今年産は管内で2戸のみが栽培しました。

横浜町の秋田一夫さんと妻の和子さんは、栽培歴12年目。手間や資材・光熱費などの高騰を受けて、次年度からは他作物への転換を検討しています。一夫さんは「続けたい気持ちはあるが、資材価格や他作物との作業の兼ね合いを考えると難しい。最後まで手を抜かずに良質なアスパラガスを届けたい」と丁寧に収穫を進めていました。



▲手際よく収穫作業を進める秋田さんご夫妻

1/21 冬の保存食「ごど」に再注目

冬の保存食として作られる郷土発酵食「ごど」が近年再注目されています。塩味と酸味が複雑に絡み合い、大豆のまろやかさとコク、こうじのうま味が癖になると、直売所「かだあ〜れ」などでリピーターが増加しています。

「かだあ〜れ」に出荷している山田浩代さんは自家栽培の大豆と手作りのこうじにこだわり、夫の利昭さんと作っています。浩代さんは「作る時の心身の状態が味にも影響する。自分を労りながら、消費者の“おいしい”という声を励みに、作り続けたい」と話していました。

※「かだあ〜れ」では4月上旬まで販売予定です。



▲「ごど」をバック詰める浩代さん

1/10 子牛初せり ~大きな変化・転換の年へと期待~

七戸町の青森県家畜市場で、令和7年子牛の初せりが開かれました。県内外から約80人の購買者が集まり、去勢牛287頭、雌牛194頭の取引が成立しました。1頭あたりの平均単価は53万7,068円(前年同期比1万2,786円安)で、最高値は去勢牛100万6,500円、雌牛は79万9,700円でした。

県畜産連合会の山内正孝会長は「生産コストの高止まりが続き、畜産業は厳しい状況にある。ヘビ年にあやかり、大きな変化・転換の年となってほしい」と話していました。



▲子牛の初せり

1/17 ながいも共進会で中野さんにんにく共進会で立崎さんが最優秀賞(農林水産大臣賞) ~ながいも・にんにくフォーラム~

当JAでJA全農あおもり主催の「令和6年度ながいも・にんにくフォーラム」が開かれました。県内の生産農家ら約100人が集まり、令和6年産の作柄や令和7年産の高品質・多収生産に向けた栽培の基本技術、気象変動による対策などについて確認しました。

当日は表彰式も行われ、ながいも共進会で中野雄一郎さん(大深内)、にんにく共進会で立崎洋史さん(大深内)が最優秀賞(農林水産大臣賞)に選ばれました。中野さんは「久しぶりの最優秀賞はとてもうれしい。良品質生産のコツは土づくり。今年度も情報共有を大切に、連覇をめざしたい」と意気込み、立崎さんは「妻や家族、仲間を支えられて受賞できた。今後も一つ一つの管理を大切に良品質生産に励みたい」と喜んでいました。

受賞者は以下のとおりです。

- 《ながいも共進会》
 最優秀賞(農林水産大臣賞)▷中野雄一郎(大深内)
 優良賞▷大久保利美(三本木)・立崎洋史(大深内)
 立崎貢大(大深内)・寺澤和夫(七戸)
- 《にんにく共進会》
 最優秀賞(農林水産大臣賞)▷立崎洋史(大深内)
 優良賞▷山端正男(三本木) 一敬称略



▲にんにく共進会最優秀賞の立崎さんご夫婦



▲ながいも共進会最優秀賞の中野さん



▲ナガイモ栽培について質問する生産者