

地域と農業を結ぶ、ふれあいと幹の発信源

Ag'resh あぐれしゅ

2017. VOLUME.89

8



特集 担い手育成を強化 技術や経営支援

みんなのよい食プロジェクトとは、これから日本人にとって「よい食」とは何か、日本の農家とJAグループ、消費者のみなさんで一緒にやっていくべき行動です。



地域じまんのモノ語り



俳優の神保さん(写真右から2番目)は、初めて畠にするニンニク畑で、収穫を体験。甲田会長は「土壤をしっかりと作らないと、根がたくさん張った良質なニンニクには育たない」とコメント。

ニンニクのおいしさの秘密、栽培のこだわり伝える

～甲田一博野菜振興会会长がテレビ出演～

“日本の食材”の素晴らしさを紹介する、テレビ朝日系の番組「ごはんジャパン」に、JA野菜振興会の甲田一博会長(十和田市)がニンニクの匠として出演し、栽培へのこだわりや、おいしさの秘密を伝え産地をPRした。収録は6月29日に行われ、俳優として活躍する神保悟志さんと京王プラザホテル「中国料理南園」総料理長の李國超さんが甲田会長のニンニク畑を訪問。収録内容の一部を紹介します。



収穫後、ビニールハウス内で約1ヶ月間のシート乾燥。その後、空温-2℃のJA野菜施設で保管することにより、高品質を保ち1年中出荷していることを紹介。



甲田会長の妻・牧子さんが、家庭料理として「ニンニク味噌」「生ニンニクの素揚げ」「黒ニンニク」などを紹介。

テレビ朝日・ごはんジャパン
8/5か8/12放送
(毎週土曜日 PM6:30~6:56)



写真左から甲田牧子さん(妻)、俳優の神保さん、総料理長の季さん、振興会の甲田会長、甲田勝次郎さん(父)

品種「複地ホワイト6片」の特徴
真っ白で1片が大きく、料理に向いている。
甘くて、香りが高い・肉質がしっかりしているため、加熱しても形がくずれにくい。

匠のこだわり
良質なニンニクには、土づくりが大事。JAの土壤診断を毎年行い、どの栄養が足りていないか分析。研究を重ねたオリジナル堆肥を投入して畑をしっかりと作る。

総料理長 李さんのコメント

青森県産のニンニクは、抜群に香りがいい。真っ白で形が良くて、甘み・香りがある。中国料理に欠かせないニンニクは香りが重要で、また食欲を増進させる。四季に関係なく、同じ品質が手に入るるのはすごい!

◆調理法で香り、うま味が異なる!

ニンニクの糖度は35度(メロン13~18度)と、
野菜の中で一番高い。

大きく切る(そのまま、スライス)…料理のうまみを高める
小さく切る(みじん切り、すりおろし)…食材のにおい消し

次回外務予定日

9/12(火)~16(土)

表紙写真紹介

● シリーズ 日本の農業に生きる後継者 Vol.66

けいしょうびと



むつ支店管内 阿部 伸義さん(38)

農業で地元の大畑を元気に！

昨年9月に新規就農し、初めて作付けした業務用イチゴ「すずあかね」が収穫を迎えた。農業は、種をまき、芽が出て、花が咲き、実がつくまでのプロセス(過程)が新鮮。「よくここまで育ってくれた。実った一粒目を口にした時の感動は忘れない」と話す。少しづつ作付面積を増やし、将来は夫婦2人で「地元の大畑を農業で活性化したい」と張り切る。

家族との時間を作りたい

就農前は教材をセールスする営業マンだった。夜遅くまで仕事をする毎日。就農のきっかけは「家族と触れ合える時間、環境を作りたかった」と振り返る。

国的新規就農支援事業を活用して平成27年9月から1年間、むつ支店管内のイチゴ農家、村田睦夫さんからイチゴのほか、露地野菜の栽培のノウハウを学んだ。その後、自分の実家がある大畑地区に土地4.0アールを借り、購入した中古ハウスを建て直してイチゴを作付け、空いた土地にはニンニクを栽培した。

伸義さんは「今のところ順調に生育し、ニンニクの作柄も良かった。色々な露地野菜に挑戦し、自分で作った野菜を料理して食べたい」と声を弾ませる。



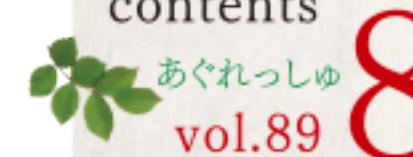
たくさんの可能性を秘めた仕事

自分の周辺で、同じ世代の新規就農者も増えている。先日、料理人の友人が訪ねて来て、農業からイチゴのレシピ、観光のことまで話題が広がった。「農業は、たくさんの可能性を秘めたワクワクする仕事」と話す。

今年の秋には、ニンニクの作付面積を1.0アールに拡大する計画。毎年、少しづつ野菜の種類、作付面積を増やし、将来的に土地の購入も考えたい伸義さん。大畑地区の活性化に向け、伸義さんは「今の場所を農業の拠点にし、生産から販売、加工までできる施設を作り、雇用の場にもしていきたい」と、夢を膨らませる。

プロフィール=あべ のぶよし むつ市
組合員=本人
家族構成/本人、妻、子3人
農業経営/イチゴ1.00坪、ニンニク2アール

もくじ contents あぐれっしゅ vol.89



特集① 4.5p
担い手育成を強化
～技術や経営支援～

共演部より
・アンパンマン交通安全キャラバン開催9/3(日)
金融部より
・夏の貯めトクキャンペーン締め切り迫る 8/31(木)まで

JAの概況 平成29年7月末日現在

正組合員数/6,807人

准組合員数/5,170人

役員数/26人

職員数(准職・嘱託含)/292人

貯金高/770億5,853万円

貸出高/157億2,552万円

あぐれっしゅ情報① 11p

・7月の販売要請報告
・平成30年度 新採用職員募集

特集② 6.7p
もっと野菜を食べよう!
教えてレシピ

笑顔きらめいて 12p

・前田純汰くん・横浜町支店管内

・大川将恵くん、恋香ちゃん、姫香ちゃん...下田支店管内

頭の体操 パズル? 13p

information 14p

・総務部・十和田湖・七戸・上北の3支店で JAふれあい祭り開催

・米穀畜産部・子牛市場

・理事会だより 役員室のつぶやき 一ほか

腕じまん 地域じまんのモノ語り 16p

・ニンニクのおいしさの秘密

・武将のこだわり伝える

～甲田一博野菜振興会会長がテレビ出演～



金融部

ローン相談会(本支店のご案内)

住宅の新築・リフォーム、自動車のご購入など、農業資金以外でも、各種ローンを取り扱いしています。会社員の方、自営業の方、JAとのお取引がない方もお気軽にご相談ください。相談にご来場いただいたお客様に粗品をプレゼントいたします。

毎月第3日曜日 9:00~15:00

相談会場
本店 下田支店・むつ支店
上北支店・七戸支店

8月 9月
20日 17日

※他の地区は、各支店が相談会場です。

農業機械・農業に関わる設備資金等の相談も承ります。
各種ローンの金利引下げキャンペーン実施中!

日時 平成29年9月3日(日)

1回目 11:00~ 2回目 14:00~

**場所 JA十和田おいらせ
本店3階 大ホール**

青森県十和田市西十三番町4の28

主催: JA十和田おいらせ

問合せ: 電話 0176-23-0317
(共済部 共済事務課)

※観覧ご希望の方は、所定の応募用紙にてお申込みください。
チケットは先着順となります。チケットがなくなり次第、応募を
謝り切れさせていただきますので、あらかじめご了承ください。
チケットの申込みは、
青森県のJA十和田
おいらせ各支店まで
会員登録に際ましては、至便となる場合もありますので、あらかじめご了承ください。



10万円以上の新規・増額でのお預入れ

ご契約期間: 1年 店頭表示金利+年 0.2%上乗せ

※数に限りがございますので、お早めにお申込みください



各種ローンがネットで仮申込みできます。
検索方法は「JAネットローン」で検索!!



ながいも達人から学ぶ

塾生としての

心得



ここが大事！

寺澤和夫さん

仁和田千代さん

次世代にんにく塾の塾生にインタビュー

・高品質生産を求めて入塾。病気になりにくい畑作り、管理のノウハウを学びたかった。入塾して収穫時期の見極めができるようになり、また畑の水はけ、根張りを良くする方法も学び高品質・収量アップにつながっていると思う。

40代男性、入塾4年目、
にんにく栽培歴10年、作付面積90アール

ごぼう職人育成塾の塾生にインタビュー

・親の勧めで今年4月に入塾。今まで親の指示通りに動いていたが、初回の座学講習会で「このために、これをやる」「何で、この時期にこれをやるのか」を分かりやすく解説してくれて理解できた。今後は、早めの防除対策など管理作業を重点に学んでいきたい。

30代男性、ごぼう栽培歴3年
作付面積4.5ヘクタール

★情熱、プライドを持って何事にも取り組むこと。

★5年先、10年先を見据えて仕事をすること。

★気象条件に左右されない圃場づくりが大事

★日誌をきちんとつけて、5年前・10年前を振り返りながら、現状の仕事を見る。
(スマホでの写真記録とか)

★聞くことも大切だが、自分で考え行動し、成功失敗して実際に学んで欲しい。

★常に圃場を観察し状態を見て、何か気づいたらすぐ行動すること。

塾生に期待すること

★良いものを生産すれば、収穫も楽しい。
好奇心を持って前向きに仕事をして欲しい。

育成塾の現状と課題改善に向けて

作物別の育成塾は年間、複数回の研修を行っているが、繁忙期前の開催や栽培上のポイントとなる時期での開催となるような工夫が必要と感じている。また、塾生の技術・知識に差があるため、技術・知識に応じたレベル毎の開催等により、レベルの高位平準化を図りたい。また、農業経営のノウハウを学ぶ育成塾の新たな開講により、優れた経営感覚を持つ農業者の育成に取り組む。

(指導やさい部長 馬場義満)

NEW 農業経営のノウハウ学びませんか！

マネジメントスクール開講
参加者募集中！

主 催：JA十和田おいらせ

対 象 者：青年部及び生産組織の若手農業者及び農業後継者
期 間：平成29年度～平成30年度(年間4～5回開催)

募集人員：若干名

講 師：普及振興室 他
事 務 局：指導やさい部指導課

1. 経営者としての心構え

- ①事業としての農業
- ②経営理念、ビジョン、経営戦略
- ③経営資源の確保と活用

◆申し込み締切日：平成29年9月1日(金)

◆申し込み・お問い合わせ等は、指導やさい部指導課(担当:杉山まで)

直通 (TEL) 0176-23-0339

2. 農産物販売

- ①販路開拓のメリット・デメリット
- ②消費者ニーズとマーケティング
- ③農産物の高付加価値化

3. 経営管理

- ①簿記記帳と財務管理
- ②経営点検と分析
- ③原価計算と損益分岐点
- ④投資の考え方
- ⑤補助事業と制度資金
- ⑥労務管理

*初回講習会は9月上旬を予定

□各育成塾に関するお問い合わせ、申し込み等は、支店・事業所の営農担当、又は、本店指導やさい部(指導課)まで。



担い手育成を強化

～技術や経営支援～

当JAでは、将来の地域農業を支える、担い手育成に力を入れる。

JAの自己改革の一環として、29年度は新たに「ごぼう」「ねぎ」「ビーマン」の3品目で育成塾を開講。さらに9月から経営塾がスタートする。農業後継者、新規就農者に対する栽培技術から経営面まで支援する。今回の特集では、育成塾・経営塾について紹介します。



作物別	開講年	塾生数(人)
ながいも育成塾	平成23年	29
次世代にんにく塾	平成25年	32
ごぼう職人育成塾	平成29年	15
ねぎ育成塾	平成29年	21
ビーマン塾	平成29年	6

*塾生は随時募集しています。

◆担い手育成塾とは
・担い手、若手生産者が将来、安定した経営ができるよう、農業経営の柱となる作物別の技術習得をめざす。栽培の達人らによる技術指導、現地講習会等を通じて地域全体の技術レベルの底上げを図る。

◆育成塾は「こんな場」です。
・10アール収量のアップ、品質の向上等
・若手農家、後継者の情報交換等による問題の共有化、仲間づくり
・座学による講習会、達人の畑で現地講習会、先進地研修、収量調査による塾生ごとの評議会、指導等

◆研修内容・スケジュール
・座学による講習会、達人の畑で現地講習会、先進地研修、収量調査による塾生ごとの評議会、指導等

特集② 夏秋やさいの収穫真っ盛り

もっと野菜を食べよう! 教えてレシピ!

J A管内は夏秋やさいの収穫真っ盛り。管内産のトマト・ビーマン・キュウリ・ニンジンを使ったレシピを紹介します。身近かにある野菜の機能性を活かし、

「食」から健康な体づくりに努めましょう!



キュウリの豚肉巻き



材料(2人分)

キュウリ	2本
豚バラ薄切り肉	6枚(約150g)
塩、粗挽き黒こしょう	適量
ごま油(サラダ油可)	適量
プロセスチーズ	適量

作り方

- ① キュウリは1/4に切って、それぞれ塩小さじ1/2ずつまぶし、5分ほどおき、さっと洗ってペーパータオルで水気をふく。
- ② ①に豚肉とチーズを巻きつけ、塩・こしょうを少々ふる。
- ③ ごま油で炒めて出来上がり。



キュウリ農家さんより
大深内支店菅内
山崎ふさ子さん(70)

ピーマンのきんぴら

材料(4人分)

ピーマン	6個
ごま油	大さじ2
いりごま・一味とうがらし	適宜
[合わせ調味料]	
しょうゆ・料理酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1

作り方

- ① ピーマンは縦半分に切り種を取り除き、細切りにする。
- ② フライパンにごま油をひき、強火で煙が出るまで熱する。
- ③ 細切りにしたピーマンを強火のまま20秒炒め、合わせ調味料を入れ、10秒炒める。
- ④ 器に盛り、上から一味・いりごまをかけて出来上がり。



ピーマンの南蛮

みじん切りにしたピーマンにみりん、醤、ざらめ、しょう油、南蛮をお好みの分量で加え、焦げないようにじっくり煮て出来上がり。
(1時間程度)。

(レシピ提供:十和田市ピーマン農家 晴山結花さん)

ニンジンの冷製ポタージュ

材料(4人分)

ニンジン	1本	塩	適量
かつおだし	1カップ	こしょう	適量
牛乳	1/2カップ	EVオリーブ油	少々
生クリーム(35%)	1/4カップ	パセリ	少々

作り方

- ① ニンジンは皮をむき、一口大に切り、塩少々を入れた湯で軟らかくなるまで下ゆでする。
- ② ①をかつおだしと合わせミキサーでペースト状にする。
- ③ ②に牛乳・生クリームを合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- ④ パセリを散らし、EVオリーブ油を数滴掛けて出来上がり。



Point
ゆでたジャガイモを合わせて
冷製ポタージュにしてもおいしいです。

トマトと新タマネギのさっぱりサラダ

材料(4人分)

トマト	2個
新タマネギ	2個
小ネギ	1/2束
しらす	適量
いりごま	大さじ1
塩昆布	2つまみ
ポン酢	大さじ2
かつおだし	大さじ2
ラー油	小さじ1/2



トマト農家さんより

果肉たっぷりで、酸味のなかに甘さもあります。トマトは加熱すると、うまみ・栄養価もアップしますが、連日の猛暑で、私はくし切りにしたトマトに、スライスしたタマネギを合わせ、ごま油と食材酢(Aコープ品)を加えて、さっぱり味で食べています。



七言支店菅内
気庭京子さん(63)