

地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源

Agresh

2018. VOLUME.98

あぐれっしゅ
5



農業で充実と達成感！

特集
ナガイモ掘り競う
生産者と消費者で
No.1 決定戦！

「みんなのよい食プロジェクト」とは、これからの日本人にとって「よい食」とは何かを、日本の農家とJAグループ、消費者のみなさんと一緒に考えて、実行していく運動です。



腕 じ ま ん

地域じまんのモノ語り



▲十和田湖和牛をPRする竹ヶ原組合長

900人が極上の牛肉を堪能

～JA牛肉まつり盛大に～

「あおり十和田湖和牛」の牛肉を存分に味わうJA牛肉まつりが4月29日、JA本店で行われ900人の来場者が野外バーベキューで肉質最上級の焼き肉を堪能した。

「あおり十和田湖和牛」は、きめ細かい脂肪の美しい霜降りが特徴で全国銘柄に引けをとらない品質とおいしさ。出荷は首都圏中心で、肉質の格付けA4等級以上の上物が「あおり十和田湖和牛」として販売されている。

JA牛肉まつりは、消費拡大と知名度アップを目的に「良い肉の日」にちなんで開き、27回目になる。今回初めて購買2社を招き、生産者との交流を深めた。



この日の牛肉は市内の畜産農家、小笠原治さんと加賀訓さんが20ヵ月育てた上物の2頭分を用意。生産者の加賀さんは「生産者と消費者が一緒になって盛り上がるまつり。A5等級の極上の肉を味わい、多くの人に広めて欲しい」と話す。市内から仲間5人で初参加の60代主婦は「普段なかなか口にできない。柔らかく、コクがあり最高の味」と笑顔を見せた。

特設ステージでは、歌や踊りの芸能ショーやカラオケ大会、自転車などが当たる抽選会が繰り広げられ、まつりを盛り上げた。



- ①まつりを盛り上げた斉藤京子のもものまねそっくりショー
- ②カラオケ大会で熱唱中！
- ③抽選会でバーベキュー用品が当たりました。



▲牛肉即売会も1時間足らずで完売

次回外務予定日 6/12(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.74
けいしょうびと

継承 × 人

しみず ひろのり
十和田湖支店管内 清水 宏則さん(41)

作物の生長に 充実と達成感

義理の両親と3人で、当JAブランドネギ「ぼけしらず」の苗定植に励む。1月に播種し、70分の500箱を育苗、「まずまずの苗の仕上がり」と話す。4月21日にスタートした定植作業は、収穫時期をずらすため、4回に分けて行う。本年産の10㌦収量は600～650ケース(5キ)をめざす。

努力からの達成感

八戸市出身。結婚を機に「農業をやりたい」の思いで、妻の実家の農業を継承する。就農前は食品会社に勤めていたこともあり、「食」への興味が強かったことがきっかけ。就農して4年になる。農作業は農業機械、力仕事の全般を任せられ、一緒に作業をする義母のタイ子さんは「ずいぶん成長している」と目を細める。今年はネギを10㌦、水稻80㌦、それぞれ広げた。

農業の魅力について、宏則さんは「小さな苗が大きく生長し、実となり収穫を迎える。収穫物を手にすると、努力したことが結果や成果として目に見えて分かり達成感がわく」と話す。



4月23日撮影

育成塾で学ぶ

昨年は開講したばかりのネギ育成塾に入塾した。同世代の農業後継者らと一緒に栽培の基礎から学ぶ。「他の人の栽培方法を知ることができ、良い点は自分の栽培に取り入れていきたい」と意欲的だ。

さらに直売所での販売にも力を入れる。直売の会十和田湖支部の会員で、ハウレンソウやキャベツなど多種の野菜を栽培し、市内の食品スーパー(インショップ)や直売所へ出荷。大きな収入源にしている。

早く一人前に

今の目標は「早く一人前になること」。そして、美しい景観のなかで思う次なるステップは「自然に配慮した農業への挑戦!」だ。

プロフィール…しみず ひろのり 十和田市奥瀬
組合員=赤崎 和夫さん
家族構成/義理の父・母、妻
農業経営/ブランドネギ「ぼけしらず」70㌦、水稻6㌦

企画部

若手農業者 パワーアップ大会

参加費 無料!!

(若手農業者大交流会)

6月8日(金) 午後3時～

定員 300名

JA十和田おいらせ本店 3階大会議室

対象者 45歳以下の農業に従事している組合員、もしくは家族の方
管内の若手農業者が一堂に会し、地域農業の夢を語り合う場です。人と人とのつながりの大切さを感じ、経営の発展、生産意欲の向上を図ってもらいます。

第1部 15:00～ 基調講演

フードクリエイター タナカトウコ氏

「首都圏から見る
JA十和田おいらせの魅力」



第2部 16:00～ 大交流会

旬の食材を楽しみながら地域の若手農業者やJA職員との交流を楽しむ会です。

アトラクション

U字工事
爆笑漫オツコ



主催:JA十和田おいらせ 問合せ先/本店企画部
TEL.0176-23-0312 パワーアップ大会担当者まで

金融部

ローン相談会(本支店のご案内)

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

5月 20日
6月 17日

農業機械・農業に関わる設備資金等の相談も承ります。

JAネットローン

24時間365日受付中

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!!

JAバンクなら給与振込がおトク!

いま、JAバンクを給与受取口座として新たにご指定いただくと
松下奈緒のJAバンクオリジナルQUOカード
5,000円分をプレゼント!



お申込期間:平成30年5月末日まで(当日消印有効)

※対象:平成30年2月から6月に新たにJAで給与受取口座を指定し、いずれかの月において5万円以上の給与のお受取りが確認できたお客さま。

もくじ
contents

あぐれっしゅ

vol.98

5



特集 4～5p

ナガイモ掘り競う

～生産者と消費者でNo1決定戦～

企画部

・若手農業者パワーアップ大会 6/8

金融部

・ローン相談会 5/20、6/17 2p

継承人 表紙写真紹介

清水 宏則さん(十和田湖支店管内)..... 3p

NEWS&TOPIC 地域の話 6p

・人気の宿泊施設でTOM-VEGEギフト販売

・「ながいも育成塾」現地講習会

・優良種子の安定的な生産・供給へ

・ナガイモ春掘り最盛期 一ほか

あぐれっしゅ情報① 10p

・「白鵬85の3」の産子12頭導入

・春の農作業安全運動展開中!

・年金友の会 観桜会

・青果市場販売要請

笑顔きらめいて 12p

・子会社通信

頭の体操 パズル? 13p

information 14p

・第8回通常総代会開催日&総代会資料説明会開催日

・平成31年度 新採用職員募集

・理事会だより ・子牛市場 一ほか

役員室のつぶやき

腕じまん

地域じまんのモノ語り 16p

・900人が極上の牛肉を堪能

～JA牛肉まつり盛大に～

JAの概況 平成30年5月1日現在

正組合員数/6,603人

准組合員数/5,136人

役員数/26人

職員数(准職・嘱託含)/292人

貯金高/784億6,177万円

貸出高/147億3,574万円



親子体験部門



ナガイモ

生産者と消費者でNo.1決定戦

掘り競う 特集



ナガイモの消費拡大と地域住民との交流を目的に4月1日、十和田市内の畑で「早掘りNo.1決定戦」を行った。生産者と消費者が楽しんだ様子を紹介します。



ナガイモの早掘りを競う参加者



「ナガイモ早掘りNo.1決定戦」は3年目。十和田市芋久保町内会と、当JA野菜振興会、JA全農あおもり、上北地域県民局の共催で年に一度、行っている。

ナガイモの達人として、若手農家らに栽培指導する十和田市芋久保の仁和勝千代さんの畑が決戦会場。JA管内の生産者グループのほか、親子体験部門には三沢市や八戸市などからも多くの参加者が訪れ、総勢150人が掘り取りを通じて交流を楽しんだ。

決定戦は、専用の掘り取りスコップを使い、いかにきれいに早く掘り取りできるかを競った。3人1組で、団体戦の農家部門には8チーム、一般部門に6チーム、個人戦に14人が参加した。参加者は、ヘラの長さ40センチ、幅15センチの専用スコップ1本を使い、腰の高さまで土を掘り、傷をつけないよう1本ずつ丁寧に掘り上げた。

農家部門は20分以内に10本掘り上げ、傷の有無、掘った後の畑のきれいさを競った。2位に入賞した当JAのナガイモ達人チームのメンバーは「若手農家からベテランも参加し、技を競い楽しめた」と話す。南部町から親子体験部門に参加した伊藤優菜さん(14)は「簡単には掘れなかった。大好きなナガイモを早く食べたい」と笑顔を見せた。

決定戦終了後は、野菜ソムリエによるナガイモ料理の炊き込みご飯やスープなどが全員に振る舞われ、親子参加者にはナガイモがプレゼントされた。



優勝旗(スコップトロフィー)

- ナガイモ早掘り大会結果
- | | |
|----------|--------------------|
| 団体戦 農家部門 | 8チーム |
| 優勝 | JA八戸 |
| 準優勝 | ナガイモ達人チーム (十和田・七戸) |
| 第3位 | チーム藤坂(十和田) |
| 団体戦 一般部門 | 6チーム |
| 優勝 | チーム伊藤家 (南部町) |
| 準優勝 | 宮沢支援隊(七戸) |
| 第3位 | 掘っこ倶楽部 (十和田市四和地区) |
| 個人戦 | 14人 |
| 優勝 | 米田拓実 (十和田市四和地区) |
| 準優勝 | 気田修(七戸) |
| 第3位 | 白幡三津夫(八戸) |

ナガイモ レシピ 決定戦当日に振る舞われたナガイモ料理の一部を紹介

保存方法: 切り口はラップで密封し、冷蔵庫保存。すりおろして冷凍保存も可能です。かゆくなったら: 酢水やレモン水で手をぬらしてから調理するとかゆくなりやすいです。

ナガイモさっぱり和え



作り方

- ナガイモの皮をむき、5~10mm位のサイの目に切り、レンジで1分加熱し、水にとり冷ます。
- 水を切り、昆布茶をふりかけてさっぱり和え器に盛る。塩昆布は、色落ち予防に、食べる直前に天盛りするか混ぜるかする。(梅昆布の場合は食べる直前に刻み海苔をトッピングして出来上がり。好みでみじん切りした長ネギ・七味をトッピング)

《昆布バージョン》 材料(4人分)

- ナガイモ…………… 200g
 昆布茶(梅昆布茶でも可)・ 小さじ1
 塩昆布…………… 大さじ1
 (お好みで長ネギ・七味・リンゴ酢)

ナガイモの味噌スープ

材料(4人分)

- ナガイモ…………… 100g
 長ネギ…………… 1/2本
 豆乳…………… 200cc
 みそ…………… 大さじ2
- お好みで塩・こしょう… 少々
【スープ】
 昆布…………… 5センチ
 水…………… 600cc



作り方

- ナガイモは皮をむいて1cmの輪切りにし、かざり用の分を4枚残して角切りにしておく。
- 長ネギは白い部分を小口切りにし、かざり用に青い部分を少し分けて残しておく。
- 鍋に水と昆布、ナガイモ、長ネギを入れて煮る。(ナガイモが柔らかくなり、箸がス〜と入るまで)
- ③に味噌をとかし入れ、豆乳を入れてからミキサーにかける。
- ひと煮立ちさせ味を整え器に注ぎ、残しておいたナガイモと長ネギをかざり出来上がり。

レシピ提供…野菜ソムリエ 工藤貴美子 中村陵子

■ 若手農家が達人から学ぶ

～「ながいも育成塾」現地講習会～

当JA七戸支店管内で4月20日、「ながいも育成塾」の現地講習会が行われ、参加塾生15人が、催芽種子の生産工程や良質な種芋生産へのポイントなどを学んだ。

達人として技術指導する、ながいも部会の寺澤和夫部会長の畑では、実際に種芋の掘り取りを見学。寺澤部会長は「ナガイモ栽培に適した畑を見つけることが大事。良質な種芋を植え付けし、連作は避けること」と塾生にアドバイスした。

催芽種子の生産方法では、JAの営農担当が「種芋の切断などに手間はかかるが、腐敗しにくい。初期生育が早い分、収量アップが期待できる」とメリットを説明していた。



▲達人から良質な種芋生産について学ぶ参加塾生

■ 小笠原さんの去勢牛が最優秀

～東京であおもり和牛枝肉研究会～

JA肥育牛部会と畜産後継者の会は3月上旬、東京都中央卸売市場食肉市場で第2回あおもり和牛枝肉研究会を開いた。最優秀賞には畜産後継者の会の小笠原慶介さん(大深内支店)の出品牛(去勢)が輝いた。枝肉重量は523キ、1キ単価は2,873円だった。

出品牛は24頭(去勢14頭、雌10頭)、上物率は79.2%、1キ当たりの平均販売単価は前年同期とほぼ同じ2,253円だった。

褒章授与式が3月26日、当JA本店で行われ、入賞者に賞状と記念品が手渡された。

以下の成績は次の通り

◇優秀賞…小笠原慶介、加賀拓磨

◇優良賞…沢谷孝明、川村美貴子、加賀拓磨



▲最優秀賞と優秀賞を受賞した小笠原慶介さん

■ 生産者との関係密に

～畜産組織代表者との懇談会～

当JAは4月17日、本店で畜産組織代表者とJA常勤役職員の懇談会を開いた。平成30年度の畜産課の新体制を紹介しながら、取り組みの重点などについて意見を交わした。

十和田市黒毛和種改良組合、肥育牛部会、畜産後継者の会十和田、酪農部会などの6組織から代表者11人、JA側から常勤役員ら7人が出席した。

組織代表者からの要望として、ブランド牛「あおもり十和田湖和牛」の地元での継続的な販売、防疫体制強化に向けた整備、生産組織の決算時期の見直しなどがあげられた。



▲JA常勤役員らと意見交換する畜産組織の代表者



知ってもらおう!
見つけ出そう!

■ ブランド野菜いかが?

～人気の宿泊施設で販売スタート～

当JAは、三沢市にある「星野リゾート 青森屋」でブランド野菜「TOM-VEGE(十和田おいらせミネラルやさい)」のギフト販売を始めた。野菜ギフト2種類と、ニンニクギフト1種類の計3種類。価格は3千円～5千円(税込)で、1階の「じゃわめぐ売店」で販売している。首都圏や県外、海外から多く訪れる利用客に、当JA産野菜のおいしさ、品質の高さをアピールしていく。

今回の販売企画は十和田市役所を通じ、「星野リゾート 青森屋」の「県産野菜を求めるお客様の声に応え、満足度を上げたい」との思いと、当JA産野菜をPRしたいJAが合意し実現した。野菜ギフト(5千円)の商品内訳は、ナガイモの真空パック、低臭加工のプレミアムニンニク、カットゴボウ、調味料の「プレミアムにんにくパウダー」など6種類入り。野菜類は使いきりサイズに個包装してある。



▲「星野リゾート 青森屋」で販売を始めた「TOM-VEGE」ギフト商品

JA指導やさい部は「JAと行政の取り組みだけでは知名度アップは難しい。人気ホテルのマーケティング力を活かし、TOM-VEGEの魅力を発信していきたい」と意気込む。

■ 定住促進へ金融機関と協定

～おいらせ町助成事業～

おいらせ町は3月29日、当JAを含む県内の金融機関と、定住促進等連携協定を結んだ。同町に住宅を取得する際に、町が提供する対象事業を利用した場合、地元金融機関が提供する対象ローンの金利を引き下げる。町の定住が促され、空き家の利活用や人口の維持につながる考えだ。

対象となる町の事業は、「元気再生定住助成金」「空き家バンク制度」「定住促進助成金」の3つ。JAは、同町の対象事業を利用し、融資条件に合致する方を対象に、JAの「住宅ローン」「リフォームローン」「空き家活用ローン」について金利引き下げをする。



▲協定を締結した成田町長(写真中央)と中川原常務(写真右)、各金融機関の代表者

町役場での協定締結式には5金融機関(JA十和田おいらせ、青い森信用金庫、(株)青森銀行、(株)みちのく銀行、青森県信用組合)と独立行政法人住宅金融支援機構が出席し、協定書を取り交わした。