

地域と農業を結ぶ、ふれあいと紹介の発信源

Ag fresh

2018. VOLUME.10!



あぐれっしゅ

8

創刊100号 特別企画
特集広報誌で振り返る

100号までの歩み



「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になって
考え、行動していく運動です。

腕じまん

地域じまんのモノ語り

夏野菜を食べよう！

～ユニバース十和田西店で試食販売～

J A直売の会十和田湖支部は7月14日、販売ブースを構える十和田市のユニバース十和田西店で夏野菜の試食販売を行った。同店の1周年記念イベントに参加。簡単さっぱり野菜の料理とレシピを提供し、買い物客に喜ばれた。

直売の会十和田湖支部長の小川真利子さんは、「試食の力は絶大。食べ方を提案し、1日の野菜摂取量350gを目指にしてほしい」と話した。

提供したレシピを紹介。



トマトとキュウリのさっぱり和え

材料(2人分)



トマト…1個
キュウリ…1本
長ネギ…3cm
○めんつゆ…50cc
○水(めんつゆを薄める用)…適量
○Aコープほめられ酢…50cc
○ごま油…少量(好みで)

作り方

- トマトはサイコロ状に切る。
- キュウリは斜めに薄く切る。
- 長ネギはみじん切りにする。
- ①の野菜に②を入れて和える。



インゲンの揚げ浸し

材料(2人分)

インゲン…10本
めんつゆ…適量
水(めんつゆを薄める用)…適量
白ごま…好みで

作り方

- インゲンを切らずにそのまま素揚げする。
- 薄めためんつゆにインゲンを入れ冷蔵庫で2時間くらい冷やす。
- 好みで白ごまをかけて出来上がり。

ほうれん草とツナの和えもの

材料(2人分)

ほうれん草…1束
ツナ…1缶
焼肉のタレ…少々

作り方

- ほうれん草を茹で、冷水にさらし水を切って3cm幅に切る。
- ほうれん草にツナを混ぜ合わせる。
- 食べるときに焼肉のタレをかける。



おすすめ料理

- トマトはサイコロ状に切る。
- キュウリは斜めに薄く切る。
- 長ネギはみじん切りにする。
- ①の野菜に②を入れて和える。



試食を提供した小川支店長(写真右)と橋口エチさん

その他、当JA直営の販売店は次の通り。新鮮な夏野菜を豊富に取り揃えています。

是非、お立ち寄りください。

△十和田やさい館(十和田市スーパーヤマヨ近く)

△おはよう広場(おいらせ町向山)

△直売所ひまわり(十和田湖支店構内)

△JA直営プラザ(むつ市役所本庁舎内)インショップ

△ユニバース十和田東店、十和田西店、三沢松園町店

△三沢堀口店、上北町店

△イオンスーパーセンター十和田店

△スーパーカケモ七戸店

次回外務予定日 9/12(水)～16(日)

■平成30年8月10日発行 ■発行／十和田おいらせ農業協同組合 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829
■編集／JA十和田おいらせ 広報編集委員会 ■公式ホームページ <http://www.jatowada-o.or.jp> ■Email:soumu@jatowada-o.or.jp ■印刷／アート印刷

広報誌創刊100号特別企画

広報誌で振り返る

地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源
Agresh あぐれっしゅ

100号までの歩み



■表紙紹介……歴代の広報誌「Agresh」

創刊以来、みなさまに情報を伝えてきたJA十和田おいらせの広報誌。読者のみなさまのニーズに応えながら、より親しまれ、求められる広報誌を届けていきます。

もくじ
contents
あぐれっしゅ vol.101

8

特集 3~7p
広報誌で振り返る～Agreshあぐれっしゅ100号までの歩み～

共済部・アンパンマン交通安全キャラバン12p	あぐれっしゅ情報①12p
金融部・夏の貯めトクキャンペーン実施中!	2p	私たちが営農指導の担当ですVol.2	
・ローン相談会		・総務部 改革進める幹部職員育成	
NEWS&TOPIC 地域の話題 ..	8p	あぐれっしゅ情報②14p
・産地バック出荷拡大へ ・子牛管理品評会		・7月の販売要請報告	
・加工バレイショ収穫準備着々		・総務部 平成31年度新採用職員募集	
・修学旅行でPRしよう 一ほか		あぐれっしゅ情報③15p
※広報誌創刊100号特別企画により		・企画部 いきいき野菜料理レシピコンテスト開催	
増頁しています		笑顔きらめいて16p
		子会社通信	

地域じまんのモノ語り ..20p

・夏野菜を食べよう

～ユニバースト和田西店で試食販売～

頭の体操 パズル? ..17p

information ..18p

・JAふれあい祭り開催・営業時間変更のお知らせ

・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 ..20p

・夏野菜を食べよう

～ユニバースト和田西店で試食販売～

JA共済

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、応募を締め切らせていただきますので、あらかじめご了承ください。

☆内容等に関しましては、変更となる場合もありますので、あらかじめご了承ください。

チケットの申込みは、最寄りのJA十和田おいらせ各支店まで

お子さまの記念撮影以外でのカメラやビデオの撮影はご遠慮願います。

※個人によるトラブルや事故について

は、主催者は責任を負いかねます。

※交通事情等により中止になることがあります。

あらかじめご了承ください。

JA共済

アンパンマン

交通安全キャラバン

ANPANMAN CARAVAN

JA共済

アンパンマン

交通安全キャラバン

ANPANMAN CAR

■ 小笠原さん、畠山さんに栄冠

～子牛管理品評会～

十和田市黒毛和種改良組合は7月9日、十和田市の三本木畜協で平成30年度最初の子牛管理品評会を開いた。黒毛和種雌牛の部で小笠原幸一郎さん(十和田湖支店)出品の「ゆい」、同去勢牛の部で畠山廣志さん(三本木事業所)出品の「旭勝」がチャンピオン賞に輝いた。

同改良組合の子牛管理品評会は通算55回目。年3回開いて飼養管理技術のレベルアップと、優良産子の保留の推進で和牛改良に取り組む。さらに県外から優れた血統の雌子牛を積極的に導入している。

今回の品評会には、同市内の繁殖農家が育てた雌牛44頭、去勢牛34頭が出品。雌牛の部でチャンピオン賞受賞の小笠原さんは「優良雌子牛の県外からの導入など、改良組合の取り組みのおかげ」と受賞を喜んだ。

その他の受賞者は次の通り。

◇優秀賞1席

- ▶雌牛の部=沢目寿弘
- ▶去勢牛の部=沢目喜代人

◇優秀賞

- ▶雌牛の部=沢目政光、折田勝男、小山石達也、沢目喜一郎、折田勝男
- ▶去勢牛の部=前川原正義、舛館賢一、沢目喜代人（敬称略）



▲チャンピオン賞受賞の小笠原さん親子と雌牛の「ゆい」



▲去勢牛の部でチャンピオンの畠山さん親子と「旭勝」



交流で英気養う ～農家やJA職員が絆～

東部地区生産者大会（7/12）

十和田市の東部生産者大会が、牛鍵地区で行われ参加農家70人が焼き肉を楽しみながら交流を深めた。青年部の特製ニンニク入り焼きそば、女性部のすいとん汁なども振る舞われた。60代の女性農家は「近所でも顔を合わせる機会が少なく、毎年楽しんでいる」と笑顔で話した。



むつ支店で豊作と安全祈願の集い（7/6）

参加農家98人が農畜産物の生産に関する情報交換をしながら歌や焼き肉を楽しみ、日ごろの労をねぎらった。余興では、県内で活躍する横山ひできさんら3人が、歌や漫談などを披露し会場を沸せた。JA職員も農家と焼き台を囲み、交流を楽しんだ。



NEWS & TOPIC 地域の話題



トマト産地パック出荷拡大へ ～実需ニーズ応え～

当JAは夏秋トマトの産地パック出荷を増やし、農家所得増大と、「十和田おいらせミネラル野菜（TOM-VEGE）」のブランド力を強化する。本年産の出荷数量は880トンを見込み、取扱高2億6千万円を目指す。作柄は良好で7月中旬から出荷が本格化する。

生産農家戸数は91戸、作付面積が11ha。主力品種は「桃太郎ワンダー」、裂果に強く秀品率が高いのが特徴だ。販売面では、従来の4kg入りダンボール出荷のほか、産地パック詰めなど取り引き先が求める出荷アイテムを揃えていく。



「TOM-VEGE ピーマン」出番 ～エグミ少なく高評価～

当JAの十和田やさいセンターで7月5日、ピーマンの出荷規格を確認する目ぞろえ会を開いた。作柄は平年並みで、大玉傾向。6月下旬から始まった出荷は、10月末まで続く。県内外の青果市場へ多い日は日量800箱（1箱4kg）を出荷する。

本年産の生産農家は37戸、作付面積2.4ha。参加農家28人は品質・着色基準などを確認した。「TOM-VEGE ピーマン」は糖度3.8度以上で、えぐみが少なく市場や消費者からの評価が高い。

出荷数量約140tを計画、年間取扱高は3,500万円を目指す。



▲ピーマンの出荷規格を確認する生産農家

「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」に向け、JA十和田おいらせは「創造的JA自己改革」の取り組みを実践中です。



▲トマトの色つき具合など、出荷基準を確認する生産農家

7月6日には七戸支店の野菜センターで出荷目ぞろえ会を開き、農家50人が参加した。市場情勢報告では、産地パックの取引先である浦和中央青果市場（株）高野文晴野菜部次長が「お客様の反応が良く、産地も強くアピールできる。産地パック出荷を増やしてほしい」と要望した。



春夏ニンジン本番

～作柄は良好～

ももいし・下田・上北の3支店管内で6月下旬から約1カ月間、春夏ニンジンの出荷が盛んに行われた。出荷のピークは7月下旬まで続き、JA全体で日量200tをほぼ毎日出荷する。

管内の作付面積は150ha、生産者123人。JAの受託作業が増えるなか、JAでは今シーズン収穫機械1台を更新した。馬場義満指導やさい部長は「市場の引き合いの強いL、Mサイズが中心。安定数量を継続的に出荷し、有利販売につなげたい」と話す。

JA全体のシーズン出荷数量は6,500tを見込み、年間取扱高8億円を目指す。



▲ニンジンの出荷が本格化するJA共同選果場