JA青森 ココカラむすぼう、ひととひと 広報誌

結び musubi

新春特別号
（1月2月合併号）
2022 January & Feburary
No.136

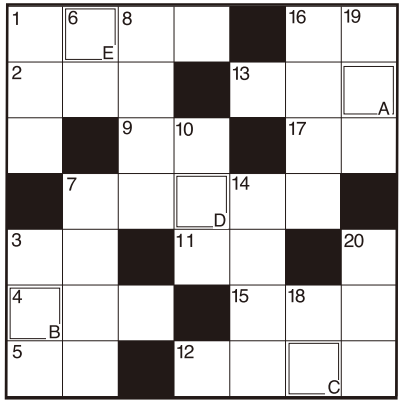


特集 気配りと丁寧な飼育で継続的な和牛繁殖を目指す

今月の表紙 佐藤 昌勝さん、香織さん（3～7ページ）

頭の体操

Q 二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉はなんでしょうか？



ヨコのカギ

1 1月の第2月曜日は――の日。国民の祝日です
2 旅支度で、旅行かばんに――を詰めた
3 下手な鉄砲も――撃ちゃ当たる
4 北海道東部の市。自然豊かな湿原が有名です
5 水が混じって軟らかくなった土
7 これが三つで三振
9 土を盛り上げて作ります
11 植物の葉や車の窓などに氷の結晶が付いたもの
12「住めば都」とか「猫に小判」とか
13 果物――を使ってリンゴをむいた
15 遠回りをすること
16 初夢で見ると縁起が良いといわれる鳥
17 やっぱり自分の――が一番落ち着くなあ

タテのカギ

1 オイルショックともいわれる――危機
3 分度器で測ります
6 栗の実のトゲトゲ
7 春の七草の一つ。ダイコンのことです
8 遊園地で――コースターに乗った
10 おでんに添える黄色い薬味
14 年下の女きょうだいのこと
16 屋外で行うことも多い教科
18 ミカンのものは手でむけます
19 おしゃれな――でランチを楽しんだ
20「オリオン」「おおいぬ」「カシオペア」といえば

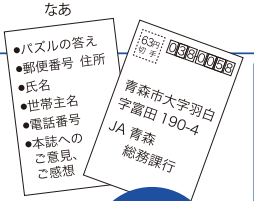
クロスワードパズルの応募方法

新春月号のプレゼント

アヴァンセ（青森市）
「青森ロール」
（青天の霹靂の米粉使用）
※プレゼントはカットではなく1本



※当選発表は3月号
5名様



応募締切 2/7

頂いた個人情報は「読者の声」「当選者の商品発送」のみ使用させていただきます。
ハガキ又はFAX.017-788-0281でご応募ください。

12月号の答え
A B C D E
プ レ ゼ ン ト

11月号当選者
藤本信幸さん、奥崎奈々子さん
林郷子さん、野呂小夜子さん

11月号の景品 「米粉シフォン・むーもんクッキーのセット」

JA青森読者のひろば 読者の声

たくさんの投稿ありがとうございます！皆様の声、どんどんお聞かせください！

特集が楽しみです。地下灌漑農法ですが、大変そうですが完成したらすごくいい畑が出来そうで、欲しいです。（とてもお金と時間がかかりそうですね）
（市内野沢 新山厚子さん）

福士さんは、パイプを地中に埋める作業なども自分たちで重機を操縦して行うなどしてかかるコストを抑えているようです。興味がある方がいたらいつでも教えるとおっしゃっていましたよ♪



私の甥っ子も盛岡でトマト農家を継いでいて頑張っています。レシピコーナーも作ってみたくなるようなレシピです。
（市内筒井 千葉和子さん）

盛岡もトマトの生産が盛んに行われている地域だそうですね！盛岡のトマトの出来はどうだったのでしょうか？毎月、季節ごとの食材をつかったレシピを掲載していますので是非チャレンジしてみてください♬



「読者の声」大募集！

広報誌JA青森を読んでの感想、日頃感じていること、農業への熱い思いなどを、右記「広報誌JA青森」編集部宛てまでお送りください。

※皆様からいただいた「読者の声」は、広報誌に掲載させていただく可能性があります。お送りいただく方は、応募者氏名のほか、ペンネームやイニシャル希望であればそちらもご記入ください。



2月の広報誌発行はありません。
今後のスケジュールについては、下の表をご覧ください。

今後の広報発行・当選者発表スケジュール

年 月	発行号	パズル当選者
令和3年12月	12月号	3月号で発表（9名）
令和4年1月	1･2月合併号	
令和4年2月	なし	―
令和4年3月	3月号	5月号で発表
令和4年4月	4月号	6月号で発表

「農作業に関する質問」と「読者の声」あて先
〒038-0058 青森市大字羽白字富田190番地4
JA青森 総務課 行 FAXの場合 017-788-0281

JA青森
広報 JA青森136号 2022年1月11日発行 発行／青森農業協同組合 編集発行人(参事)／福士 淳
〒030-0058 青森県青森市大字羽白字富田190番地4
☎017-763-1001(総務部総務課) URL http://www.jaaomori.or.jp
※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

謹賀新年



代表理事組合長
雪田 徹

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

組合員・利用者の皆様には、健やかに新春をお迎えのことと衷心よりお慶び申し上げます。

旧年中は当ＪＡの事業運営に対しまして、深いご理解のもと格別のご利用とご支援ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

また、長引く中央会役員問題に関し、単協を代表する役員として、また中央会の役員として、皆様に多大なご心配とご迷惑をおかけしていることに大変申し訳なく思っております。いずれにいたしましても、まずは自分たちで決めたルールは守ることが前提ですし、コンプライアンス遵守と役員としての善管注意義務違反は何としても防がなければならないと考えております。

令和3年は前年からのコロナ禍の影響で、各業界も、人々も、色々な意味で我慢を強いられてきましたが、ワクチン接種がようやく進んだことで落ち着いた状態を保っています。しかし、まだまだ油断は禁物ですし、すぐに元通りになるというものでもありません。

農業においても状況は同様で、新型コロナウイルスの影響による需要の落ち込みは過去に例がなく、特に米は、昨年から危惧されていた在庫量が更に上乗せされるという懸念から、2年産米の入札状況も思わしくない状況下で、3年産米の概算金の引き下げを余儀なくされました。

岸内閣においては、国政選挙前に15万トンの市場隔離を決定していただき、少しでも市場価格の上乗せを期待しているところですが、単に流通市場から隔離されても、子ども食堂や貧困層への提供だけでは、限られた国内流通に留まることであって、国民の消費が増えるわけではありません。それで果たして求める市場隔離の意義をなすのか不安も感じます。ＪＡグループとしても、食糧安全保障の確立や多様で豊かな農業・農村づくりに向け、11月11日に農政推進緊急全国大会を開催しました。政府・与党で検討されている経済対策、補正予算をはじめ、品目対策、来年度予算、人・農地などの政策見直し等において、万全な予算の確保と政策の確立の必要性を強く求めたところです。

農作物の作柄については、春先の降霜被害や夏場の少雨や高温障害などが見られ、米は順調な生育と思われたにも関わらず、収量の減少となった地区も多く、野菜・トマト・花卉においても厳しい作柄と価格となりました。りんごにおいては、春先の降霜被害による変形果等に加え、夏場の少雨の影響からか小玉傾向と、例年より数量は減少となっています。価格的には、全国的に数量が減少していることから高値で推移しているものの、例年の数量分の収量を確保するものではなく、やはり農家・生産者の皆様には自らも収入保険への加入をすることで、少しでも災害や異常気象に耐えうるべく対応を整えていく必要があると思います。

ＪＡ青森は、引き続き役職員一丸となって農協運営に取り組んでまいりますので、皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

最後に、皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げご挨拶とさせていただきます。

謹賀新年

代表理事組合長	雪田 徹
代表理事専務	長谷川春樹
代表理事常務（信用担当）	田中 正輝
代表理事常務（経済担当）	齊藤 光朗
理事	佐々木 悟
理事	田中 裕子
理事	長谷川美智子
理事	倉本 義憲
理事	成田 貴吉
理事	鹿内 克之
理事	千葉 慶三
理事	坂本 浩行
理事	川村 忠則
理事	木立 忠徳
理事	鶴谷 司
理事	山崎 優
理事	相坂 一成
代表監事	鎌田 鉄永
監事	石田 勝次
監事	長野 英雄
監事	八桁 幸喜
常勤監事（員外監事）	成田 信一

ほか職員一同

米農家支援策一覧

（令和３年12月14日現在）

令和３年産米価下落に伴う米生産者への支援策について、管内農家、組合員様にご利用いただける資金や制度を以下でご紹介いたします。お問い合わせについては、県やそれぞれの市町村、ＪＡ信用部へお願いいたします。

JA青森

（広報11月号で詳しくお知らせいたしました）

『令和３年産米農業経営円滑化資金』（上限500万円、被害額以内）

●組合員（個人・集落営農組織・法人）が対象（当JA出荷者以外も含む）で、農業経営の維持、再生産に必要な資金（※負債整理資金、既存借換は除く）。令和３年産米出荷数量（主食用米）に対し、60kg当たり3,400円とする。

『アグリマイティ資金（災害緊急資金）』（上限500万円）

●組合員・農業者等（個人・法人等のうち、当JAへ出荷されている方）が対象で、「まっしぐら」および「つがるロマン」の米価下落にかかる前年対比の減収額を補填する資金（JAへの今年度の出荷量を上限とする。※負債整理資金、既存借換は除く。利子助成あり。

『JA交付金等つなぎ資金』（支払われる交付金相当額のうち、JA口座に入金される金額の範囲内）

青森県

青森県米価下落減収対策資金』（個人上限500万円、法人上限2,000万円）

●融資機関（JAや銀行等）が米生産者に対して同資金を貸し付ける際、県が利子補給を行う。資金使途は種苗・肥料・農薬代、雇用労働の直接現金経費、備品や消耗品購入費、施設修繕費、燃料代など。限度額は令和３年産米（青天の霹靂を除く主食用米）の出荷量60kg当たり3,400円を乗じて得た金額以内。

『高収益作物への転換および稲作の省力化に係る支援』（経費の４分の１、上限100万円）

●米から高収益作物への転換　→　パイプハウスや収穫機などの購入費用の助成

●稲作の省力化　→　自動で水量管理する装置や農機の自動操舵装置導入費用の助成

青森市

市内米農家への支援策』

●青森市出身で大学などに通う18歳以上の学生に地元産の「つがるロマン」と「まっしぐら」あわせて4kgを送り、消費拡大を促す。

●来年の主食用米の作付に向け、種籾購入費用と収入保険の掛け金を半額助成する。

平内町

『町内米農家への支援策』

●主食用米の作付10アール当たり5,800円を助成する。

蓬田村

『村内米農家への支援策』

●主食用米の作付10アール当たり5,800円を助成する。対象者へ申請書送付済。申請は3/30まで。

今別町

『町内米農家への支援策』

●「まっしぐら」の作付10アール当たり5,600円と、種籾購入費用を半額助成する。

外ヶ浜町

『町内米農家への支援策』

●主食用米への航空防除10アール当たり3,700円を助成する。個人で防除している方は状況に応じて助成する。

●令和３年産「まっしぐら」の種籾購入費用を全額助成する。





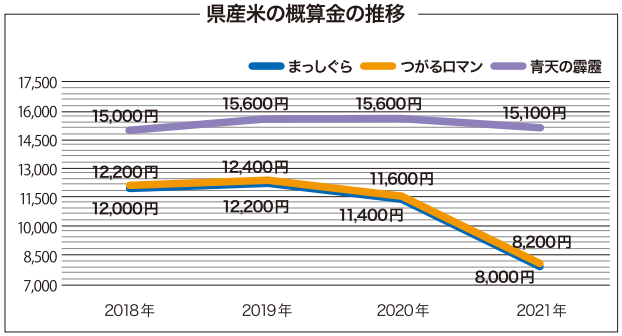
なぜ?!

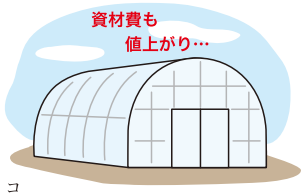
米価大幅下落を考える

2021年は米価下落が大きなニュースとなりました。しかし一般消費者にはなかなか理解されにくく、どれほど大変なことなのかが伝わりにくいですよね。米農家にとって米価下落は生活を左右する大変な問題です。何が原因でこのような事態になったのか、わたしたち消費者に何ができるのか、今一度考えてみましょう。

昨年より3000円以上の安値、令和3年産の米

JAが米農家に仮払いする「生産者概算金」の目安額が令和3年9月8日にJA全農青森県本部から示されました。1等米60キロ当たり、「まっしぐら」が8,000円、「つがるロマン」が8,200円で、ともに前年より3,400円引き下げられ、過去最大の下げ幅となりました。県内各JAでは、「生産者概算金」を目安額の通り決定しています。この3,400円という金額について、10町歩（約10ヘクタール）の田んぼで米を作っていて、10アール当たり10俵（約600キロ）の反収がある農家がいると仮定して考えてみます。





この農家のケースで、年間3,400,000円もの収入減、ということがわかります。作付面積が2倍、3倍となると、単純にこの2倍、3倍のマイナスということになります。加えて、コロナ禍に端を発する原油高で、ハウスやトンネル、マルチに使用する農業用ポリエチレン、ポリオレフン、ビニールといった被覆資材の値上がりが相次いでおり、農家の経営を更に圧迫しています。これらの資材の原料はいずれも石油製品の「ナフサ」。発令和2年1月の価格は25,000円／キロリットルでしたが、令和3年8月には2倍以上の52,000円／キロリットルまで高騰しています。資材メーカーは原料値上がり分を製品価格に転嫁することができますが、農家は資材等にかかる費用が増えた分を農産物価格に転嫁することが難しく、経費の増加はそのまま農家の負担増につながるのです。



10アールで600kgの反収。
60kgで△3,400円なので
3,400円 × 600/60 = △34,000円
10ヘクタールは10アールの
100倍（1000アール）なので
34,000円 × 100倍 = △3,400,000円

それではなぜ、令和3年産の米価はこれほどまでに下落したのでしょうか。

原因① コロナ禍による外食需要の落ち込み

「まっしぐら」は県内で最も作付されている品種で、県産米の約8割を占めます。粘り気が少なくあっさりとした味わいから、業務用米として人気のお米です。業務用として引き合いが強いということは、外食産業が停滞すればそれだけ販売が鈍るということです。飲食店とともに農家も大きな打撃を受けています。

原因② 民間在庫の増加（飽和）

飲食店や小売店などに米を卸す民間企業が抱える米の在庫を民間在庫といいます。農水省が発表した令和3年9月末現在の民間在庫（令和2年産米）は76万トンで、近年で最も多かった平成27年の66万トンを更に上回っています。古米の在庫を多く抱える中で令和3年産米の契約が進まず、生産者概算金に影響を及ぼしました。JA米倉庫にも令和2年産米の在庫が残っている状況です。（ページ左上画像）

米農家が大変な状況にある今、私たちにできることを次のページで考えていきましょう！

お米を食べて朝から脳を活性化！

お米の主成分は炭水化物です。炭水化物は、身体づくりに欠かすことができない三大栄養素のひとつ。身体のなかでブドウ糖に分解され、エネルギー源として利用されます。
脳の唯一のエネルギー源であり、体内に大量に貯蔵できないブドウ糖。脳を活発に働かせるためには、一日の始まりの朝ごはんでエネルギーをチャージすることがとても大切です。

朝にごはんを食べる習慣がある人は、やる気が上昇し、朝から充実して仕事や勉強、家事を行うことができるため、時間管理能力や目的達成力が高くなることが分かっています。気持ちよく1日を始めるために、朝からしっかり朝ごはんを食べましょう。



粒のまま食べるお米には身体に良いことがたくさんある！

お米は、炊き上がると粒の状態のまま食べますよね。お米を噛むことには、実はいいことがいろいろあるんです。
●肥満予防　●味覚の発達　●脳の活性化
●口の筋肉が鍛えられることによる滑舌の向上
●歯の病気予防　●がん予防　●胃腸機能の促進

また、お米はパンや麺類とは違い、無添加で食べられることも特長です。わたしたちは毎日の食生活で多くの食品添加物を摂取していますが、健康を考えるのであれば無添加で食べられる炊き立てご飯が最強ですよ！



あおもり米を食べよう！

わたしたちが普段何気なく食べているお米。実は食べることでうれしい効果がたくさんあるんです。お米のすごさを知った上で、積極的にお米を食べ、健康でバランスのよい食事を目指しましょう！

青森県産米新品種が「はれわたり」に決定！

11月末、令和5年（2023年産）の本格デビューを目指す青森県産米の新品種「青系196号」の名称が「はれわたり」に決定したと発表されました！青森県の晴れ渡る空から恵みを受けた、すがすがしく輝くコメをイメージしたネーミングとなっています。
「はれわたり」は、「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」などの流れをくみ、耐冷性が強く、倒伏しにくいのが特徴。食味が柔らかく、粘りが強いそうです。
2023年の新米デビューが今から楽しみですね！

「ごはんは太る」は間違い！

ごはんは、小麦などの粉からできているパンや麺類と違い、粒のままで摂取します。そのため、パンや麺類よりもゆっくりと消化・吸収されていきます。
これにより、①おなかがすきにくく、腹持ちがよく間食が少なくなる、②身体に脂肪を溜めるホルモンの分泌がゆるやかで、体脂肪の蓄積が抑えられる、といったメリットがあります。
なので「ごはんは太る」は間違い。わたしたちが健康的な毎日を送るためには、お米を中心としたバランスのよい食事をとることが大切です。

あおもり米の主な銘柄

いつも食べているお米とは違うお米を、
ぜひこの機会に試してみてはいかがですか。



青天の霹靂

【特長】ほどよいツヤとやわらかな白さが特長。「うまみ」などの味も良く、適度な粘りと硬さで「こし」があり、バランスの良さが特徴の品種です。デビューから6年連続「特A」を取得しています。



つがるロマン

【特長】コシヒカリやあきたこまちの系統にあたる品種。旨味である甘さの強さは引き継いでいますが、よりあっさりとしたテイストが特徴の品種です。



まっしぐら

【特長】食味の向上に加え、炊上がりが白くつやがあり、粒ぞろい・粒張りなど外観の良さが特徴の品種です。令和元年産のまっしぐらは初めて「特A」を取得しました。

気配りと丁寧な飼育で継続的な和牛繁殖を目指す



青森市田茂木野で、繁殖牛を飼育している佐藤さんご夫婦。牛たちにとって居心地のよい環境を与えることで、1年1産を実現しています。佐藤さんご夫婦に、繁殖牛を育てる上で大切にしていることを伺いました。

八甲田の麓で愛情たっぷりに育つ佐藤牧場の繁殖牛

青森市田茂木野で繁殖牛を飼育している佐藤牧場。母牛・子牛合わせて60頭ほどの黒毛和種を、佐藤昌勝さん、香織さんご夫婦が2人で飼育しています。

昌勝さんの父の昌憲さんの代から田茂木野で始めた牛の飼育。最初は乳牛、肥育牛を飼育していましたが、昌勝さんが跡を継ぐようになってからは徐々に繁殖牛に切り替え、母牛5頭ほどからスタートして、現在では母牛38頭を管理しています。青森市内では最大規模の頭数です。最初は牧場を継ぐ気はなかったという昌勝さんですが、就農して牧場を引き継ぎ18年目。お子さんが小学生に入学したタイミングで妻の香織さんも本格的に手伝い始めました。

常に目を掛けて、病気や怪我のない健康な牛を育てる

繁殖牛を飼育する上で大変なことは、出産と病気・怪我だと話す昌勝さん。佐藤牧場では、出産可能な母牛は1年1産を目指して妊娠・出産しており、1年間でおよそ20頭の子牛が誕生しています。月平均にすると、毎月2、3頭。佐藤さんご夫婦は、毎月の母牛の出産に立ち会い、なるべく自力で母牛が出産できるように辛抱強く見守っています。「見ているとどうしても手を貸したくなってしまうけれど、ぐっと我慢。とにかく事故なく産まれることを目指している」。繁殖させた黒毛和種の子牛は、全国の肥育農家さんへ販売されて山形牛、宮城牛などのブランド牛として育てられます。

「本当は放牧したいけれど、牛の病気が心配」と話す香織さん。以前、一度だけ放牧したことがあったそうですが、沢へ落ちてしまったり、牛同士のいじめがあり、そのストレスによって白血病になってしまった牛がいたそうです。牛は出産などのストレスで白血病になってしまい、薬もないので発症したら助かりません。そのため、佐藤牧場では1年中牛舎で飼育しています。牧場内はきれいに清掃されていて、えさは朝晩2回。牛の状態に合わせて、籾殻、藁、牧草、配合飼料などを組み合わせています。

冬の田茂木野は雪が深く、牛舎の屋根には1メートルを優に超える雪が積もります。屋根の上の雪を下ろさないと牛舎が雪の重さに耐えられなくなってしまうため、雪下ろしは必須です。また、気温も氷点下まで下がるため、子牛にはジャケットを着せて防寒対策をします。マイナス5度以下に気温が下がると子牛は命の危険があるそうです。「牛たちの飲み水も凍ってしまうので、沸かしたお湯を牛舎に運んで飲ませるんです」。この土地ならではの雪と寒さと戦いながら、愛情をこめて牛たちと向き合っています。

大切に育てるからこその葛藤もあり

「米や野菜だと新規就農する若い人もいるけれど、牛はそうはいかない。育てればかわいいと思うんだけど…。東青地域全体で、年々繁殖牛の飼育をしている農家は減っている」と話す昌勝さん。現在青森市では佐藤牧場を含め2軒の繁殖牛農家がいます。先細っていく畜産業の未来を見つめながらも、今いる牛を大切にする佐藤さんご夫婦の気持ちは変わりません。

「歳を取っている母牛だと、もう15、16年も一緒にいる。牛は経済動物ではあるけれど、もう子牛を産めないからと言って簡単に割り切れるものではない。できればタネをつけて、死ぬまでうちで飼育したいけれど、それでは飯を食っていけない…。ほかの農家さんには笑われるかもしれないけれど、ここに居る間は幸せで居てほしい」と昌勝さん。

通常、8産～10産で母牛としての役割を終える牛が多いですが、役目を終えたあともさいごまで健やかに過ごしてほしいと願う佐藤さんご夫婦。命ある生き物として牛を大切に育てる佐藤さんご夫婦の姿は、牛たちの目にも映っていることでしょう。



牛へ向けるまなざしが温かい昌勝さん



子牛たちの表情に安心があらわれている



香織さんの行き届いた清掃で牛舎内はきれいに保たれている





11月は3件の出産が控えているという



広々とした牛舎で牛たちもリラックス



離乳がすむと2頭飼い



牧草と混合飼料をミックスして与える

PROFILE

佐藤昌勝さん・香織さん

どちらも青森市出身。青森市田茂木野で、夫婦2人で黒毛和種の繁殖牛を飼育している。ストレスを与えない飼育で、1年に20頭ほどの子牛を繁殖させている。

JAの窓口紹介

就農を考えている方、働き手を求めている農家さんはぜひ一度ご相談ください。

あおもり就農サポートセンター

農業移住・新規就農を希望する方や、すでに新規就農者として営農に当っている農業者の窓口となり、情報提供や巡回指導等を行います。

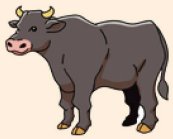
TEL 017-752-6445（青森市大字平新田字池上11-14）
※12月に移転しました！

無料職業紹介所

農業労働力の確保が必要なJA組合員と求職者(働き手)のマッチングを手助けしています。

TEL 0172-62-4111(代)（JA青森浪岡支店内）

国産の黒毛和牛には栄養たっぷり！ 白米と一緒に食べて冬を乗り切ろう



コロナ禍の影響で、お米と同様に消費が落ち込んでいる国産黒毛和牛。牛肉には、主に**たんぱく質**、**鉄分**、**脂質**などの栄養分が含まれています。

特にたんぱく質は健康な身体をつくる上で必要不可欠な栄養素。牛肉を食べることで**免疫力を高める効果**もあります。お米の炭水化物と一緒に、国産の黒毛和牛をぜひ味わってみてくださいね。

農家さんのこだわりや想いを紹介する
「あおもり農星」。今回は、外ヶ浜町の
農事組合法人上小国ファームの一員として
米やニンニク、トマトなどを栽培している横山さんをご紹介します。

あおもり農星 vol.20

知識と経験を積み重ねて線にすることが、農業の面白さ

横山 穏（よこやま やすき）さん



農事組合法人上小国ファームに勤めて11年目になる横山穏さん。県外で軌道工として働き、2007年にUターンしてからは大工として働いていました。転機は2011年の東日本大震災。大工の仕事はあるものの資材が入ってこず、仕事ができない日々が続く中、身内のつてで同法人で働いてみないかと声を掛けられたのがきっかけで農業の道に。まるっきり農業経験がないうえ、当時は同法人で管理する水田や畑が合わせて100町歩近くあったことから、仕事量が多く本当に大変だったと振り返ります。

「畑を耕し、種を撒いて肥料や水をやればうまく育つものだと思っていた。ところがそんなに簡単なわけがなく、始めたばかりのニンニクはどうしてもうまく育たなかった。そこから、なぜ？どうしたら？という思いや興味がどんどん芽生えてきた」という横山さん。勘や経験に裏付けされた先輩方の教えに加え、積極的に勉強するように。「初めの興味は堆肥だった。これも最初はうまくいかず、色々調べて手作りしたりして。畑の一画を使い、試験的に色々試すことも多かった」と話します。土壌中の微生物や土壌改良など、農業に関するさまざまなことに対する理解を深めながら、実践を重ねることで知識や経験として吸収していきました。獲得した1つ1つの点が線として結びついていくことが、自分が1から始めた農業の楽しさだといいます。


雪の重みでハウスがつぶれないようビニールを収納する作業も身軽に

元々バイクや車をいじるのが好きな横山さんは、同法人のオペレーターとして大型農機の操縦をするだけでなく、その整備を1人で行います。コンバイン3台、トラクタ4台、ホイールローダー、ブームスプレーヤーなど、他にもまだまだあるというから驚きです。

ほぼ全ての農家が法人に所属して農業に従事する同地区のこれからについて、横山さんは「各法人を構成する農家の高齢化や後継者問題もある。地域の農業を守っていくためにも、今後は更に大きい組織として法人を集約していくことも必要だと思っている。とはいえ、自分1人では何もできない。地元の先輩方と協力して進めていけたら」と地域農業の発展について真剣に語っていました。


横山さんは若い力で地域農業のこれからを支える

12月の事業報告

12/2
JA青森女性部料理講習会
12/4,5
JA青森りんご販売会
12/10
ミニトマト部会冬期講習会
12/13
とまと部会あすなろ支部
品種検討会

2,3月の事業予定

未定

女性だけのドローン農薬散布請負チーム『ママミーアキャット@東北』誕生！

メンバーが女性のみのドローン（無人航空機）による農薬散布請負チーム「ママミーアキャット@東北」が8月、青森市在住の石岡有佳子さんと花田詩穂里さんの2人によって青森市で結成されました。同チームは、ドローンを使用した空撮や農薬散布の第一人者で、レイブプロジェクト（北海道旭川市）代表の請川博一さんがプロデュースする「ママミーアキャット」の全国2番目の組織です。本格的に農薬散布を請け負うのは今年春からで、昨年は県内や北海道でドローンの飛行や散布に関する研修を重ね、更なるスキルアップを図ってきました。

チーム名のママミーアキャットは、メンバー全員が子育て中の母親で、ドローンを操縦する立ち姿がミーアキャットに似ていることに由来しています。

「ママミーアキャット@東北」代表の石岡さんは、ワークショップや食育に関する企画・運営などを手掛ける仕事をしています。ドローンを活用したワークショップができないかという依頼を受けたことを機にドローンの知識や技術を高めたいと考えていたところ、知人を通じて請川さんを紹介されました。

実家で家族と共に農業に従事する花田さんには、シングルマザーや障害者、LGBTQの方などで農業組織を立ち上げたいという夢があります。農作業の簡略化や労力軽減を視野に入れたときにドローンの活用が必須であると考え、知人に相談したことで石岡さんと出会いました。

きっかけは異なりますが、同じ志をもって活動する女性2人。農家とのコミュニケーションを大事にし、何よりも安心・安全な作業を心掛けます。「私たちの活動を通して、ドローンパイロットを女性やこれから大人になる子供たちの職業選択の1つとして考えてもらえるようにしていきたいし、東北全域で加入を希望する仲間も増やして活動の幅を広げていきたい。ドローンの強みは適期防除に向いていること。面積や条件などによりヘリでの防除が難しい水田もあるので、ヘリとうまく共存しながら地域の農家の力になれたら」と話します。

同チームが使用するドローンは、軽量で女性でも扱いやすいNTT e-Drone Technology社のAC101。搭載する8リットルのタンクで水田1ヘクタールの散布にかかる時間は10分程度。粒剤は農家が用意したものを使用します。液剤の散布も可能なため、今後は野菜や果樹など米以外の作物への実証実験も行い、実用化していきたいと意気込みます。


AC101を抱える石岡さん（左）と花田さん

教えて！JA青森 vol.2

Q ぶどう栽培は初心者でもできますか（青森市高田 O様）

A ぶどうは1本からでも実がなり、植え付けから短い期間で収穫できるため、育てやすい品種を選び、病害虫対策を怠らなければ、初心者にも比較的チャレンジしやすい果実だと思います。ぶどうの品種は、欧州種と米国種を交配させた欧米種が総合的に栽培しやすく、品質がよいとされています。幼木のうちから果実をつけると木に負担がかかってしまうので、1～2年は収穫を見送り（ついた実は落とし）、木を充実させるための管理をしましょう。3年目以降の収穫がおススメです。ぶどうは乾燥に強いため、苗が根付いたら水やりは控えめの方がよく育ちます。

誘引は、ぶどうの苗に支柱を立て、つるを伸ばして棚や柵の方へ誘導し巻き付けていくだけなので簡単にできます。その際、主枝を伸ばすために側枝を剪定したり、芽を摘んだりして、伸長させたい枝に養分がいきわたるようにしてください。

収穫の年、ぶどうは多数の花を咲かせて、やがて房ができますが、多すぎるとそれぞれの房が充実しないので間引きます。さらに、果実が膨らんできた頃、房についた果実を間引いてください。この作業は、花がすべて落ちた後に行います。

また、ぶどうは雨にあたると病気が発生しやすくなるので、果実が大きくなってきたら袋かけをしましょう。虫や鳥の食害からも守ってくれます。病気にかかってしまった箇所は、見つけ次第取り除いてください。

農業に関すること、共済のこと、貯金・ローンのこと…JAに関する疑問や質問ならなんでもお寄せください！

ハガキまたはFAXで、裏表紙右下の宛先までお寄せください。

風土 FOOD VOL.21

リーズナブルな価格で楽しめる 洋菜食彩キッチンkukkuの絶品ふんわりオムライス


看板商品のオムライス


熟練の技で全体をふんわりと包み込む


週替わりの「本日の洋食料理」。こちらは「魚」

青森市油川駅のすぐ近くにお店を構える「洋菜食彩キッチン kukku」。市内のホテルで料理長を務めていたこともある齋藤公生さんが令和元年10月にオープンさせた、テイクアウト・デリバリー専門店です。

kukku の一押しはなんといっても、ふんわり卵と自家製ソースの「オムライス」。お米は、齋藤さんの実家で栽培している「まっしぐら」を使用しています。まっしぐらについて齋藤さんは「粒が大きくアッサリしているので、オムライスやチャーハンなどと相性が抜群にいい」と言います。上にかけるソースはトマト・デミ・クリームの３つから選択できますが、クリームは金曜・土曜のランチ限定です。洋食のシェフとして腕を磨いてきた齋藤さんが提供するオムライスの価格は、なんと税込で 490 円！素早く合わせた卵でふんわりと包んであるオムライスをこの価格で出している店はなかなかないのでは？これには齋藤さんの「お客さんが気軽に来れるような店、オムライスなら kukku と言われるような店にしていきたい」という思いが込められています。

「品数は決して多くないが、その分手作りでしっかりした味付けにこだわっている。」と話す齋藤さん。他のメニューもリーズナブルな価格で提供しています。肉と魚から選べる２種類の「デリバリー洋食弁当」も人気で、前日17時までの予約で当日配達してくれます。オードブルや特性弁当の注文も５日前までの予約で受け付けています。配達可能エリアは特に決めておらず、平内町まで配達したこともあるそうです。予算や要望に応じて中身の変更も可能ですので、お気軽に相談してみてください。

ご飯もの以外の商品開発にも力を入れており、煮干しの魚粉を使った鶏の唐揚げ「NIBO 鶏唐揚げ」は、１度食べた方のリピート率が高い“癖になる一品”。

寒さや雪で外出が億劫になってくるこれからの季節。洋食のプロが腕を振るった料理を自宅で食べてみませんか？ 気になる方は kukku までご連絡を！



この価格で本格的な洋食が味わえるのは嬉しい



洋菜食彩キッチンkukku（テイクアウト専門店）
青森市油川浪岸22-9
TEL:017-762-0665
営業時間：
【月～土(祝日含む)】15:00～20:00(15:00～電話予約受付、ラストオーダー19:30)
【金・土限定ランチタイム】11:00～14:00(10:00～電話予約受付、ラストオーダー13:45)
定休日：日曜日

理事会だより 定例理事会

日時：令和３年 11 月 26 日（金）午後１時 30 分
場所：青森農業協同組合 営農経済本部２階会議室



●提出議案
議案第１号　常勤理事への変更について
議案第２号　理事報酬配分の変更について
議案第３号　青森県米価下落減収対策資金貸付要項の制定について
議案第４号　理事に対する貸付条件変更の承認について
議案第５号　令和３年産りんご晩生種仮渡金について
議案第６号　出資金口数減少の承認について
議案第７号　役員賠償責任保険の継続加入について
議案第８号　令和３年度上半期監事監査回答について
議案第９号　購買店舗（購買部購買窓口課）の中央営農センターへの統合について
議案第10号　戸山給油所の業務の見直しについて

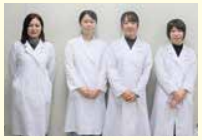
JA青森の概要　●正組合員数／ 7,128 名　●准組合員数／ 6,305 名　●出資金／ 2,283,137,000 円　●役員数／ 22 名　●職員数／ 200 名

今月のレシピ　米農家応援レシピ　JA青森×青森中央短期大学コラボレシピ

Kongetsu no reshipi

土鍋 de 炊き込み

●エネルギー 330kcal　●塩分1.6g　●調理時間 20 分



食物栄養学科２年
小野ななさん、角地優羅さん、
野倉　優さん、吉田佑依さん

調理のポイント
食卓で蓋を開け、混ぜて盛り付ける。いつもの一品がごちそうに変身する瞬間です。土鍋で炊くご飯は美味しいと聞きますが、ぜひ体験してください。具材を変えると、どんどん広がるレシピです。



材料（2～3 人分）
精白米……180g
水……240ｇ
塩……小 1/5
醤油……小２
酒……小２
みりん……小２
和風顆粒だし……小 1/3
鶏もも肉……60g
⇒2 ㎝角位の大きさに切る
人参……15g
⇒3 ㎝長さの千切り
ごぼう……15g
⇒ささがき
しめじ……20g
⇒子房にわける
こんにゃく……20g
⇒1 ㎝×2.5 ㎝くらいの短冊切り
万能ねぎ……1 本
⇒小口切りの後水にさらし、水けを切っておく

作り方
❶米は洗米した後、水切りを行い、土鍋に分量の水と共に入れ、30 分以上浸漬する。
❷炊く直前に調味料を入れてよく混ぜ、切った具を上にのせて、混ぜずに火にかける。
❸中火で加熱し、沸騰したら（土鍋の蓋の穴からシューと蒸気がでたら）弱火にして 12～15 分（火加減により水分の蒸発が違うため水分がなくなるのが目安）、火からおろして 15 分蒸らしたら出来上がり。
❹蓋を開け、ねぎの小口切りをのせる。

米粉のスコーン～米粉使用のクリームを添えて～



『スコーン』
食物栄養学科２年
市橋実桜さん、岩城沙英さん、
佐々木菜摘さん、澤口美紅さん
『クリーム』（土鍋の４人です）
角地優羅さん、小野ななさん、
野倉　優さん、吉田佑依さん

●プレーンのスコーン１個当たりのエネルギー 100kcal　塩分 0g
●チョコのスコーン１個当たりのエネルギー 140kcal　塩分 0.2g
●クリーム２種の合計エネルギー 300kcal　塩分 0.2g　●調理時間 40 分

調理のポイント
小麦粉を使わず米粉 100%でつくりましたが、小麦粉で作ったスコーンには負けていないと自負しています。添えたクリームも材料が少なく簡単で、「私、失敗しないので」のセリフがぴったりのレシピです。おうちで作りたい！おしゃれなカフェ風メニュー。ぜひ作ってみてください。



材料（8 枚分）
米粉……120g
ベーキングパウダー……6g
無塩バター……30g
砂糖……20g
卵……1 個（約 50g）
※40g：生地、10g：焼く前に塗る用
牛乳……25g
ミルクチョコ……30g
＜クリーム２種＞
米粉……20g
牛乳……150g
砂糖……20g
ジャム（お好みで）……20～30g
※今回はカシスジャムを使用
はちみつ……10～20g
バニラエッセンス……少々

スコーンの作り方
❶ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ混ぜ合わせる。
❷1cm 角に切ったバターを加え、スケッパーなどで切りながら混ぜる。
❸❷に溶き卵 40g と牛乳を混ぜる。
❹生地を２等分し、片方に粗く刻んだチョコを混ぜる。
❺それぞれの生地を１㎝厚さにのばし、型で抜いたり、包丁で切り成形する。
❻天板にオーブンシートをのせ、残しておいた卵液を生地の上に塗り、200℃に予熱していたオーブンに入れ、200℃で焼く５分程焼く。

クリームの作り方
❶鍋に米粉と砂糖を入れ、分量の牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
❷❶をかき混ぜながら中火にかける。
❸とろみがつき沸騰したら火を止め、水をはったボウルに浮かべて粗熱をとる。
❹❸を２等分し、片方にジャムを、もう片方にはちみつとバニラエッセンスを入れてよく混ぜる。※ジャムやはちみつの量はお好みで調整！