

# 結び

musubi

2023 September  
No.154

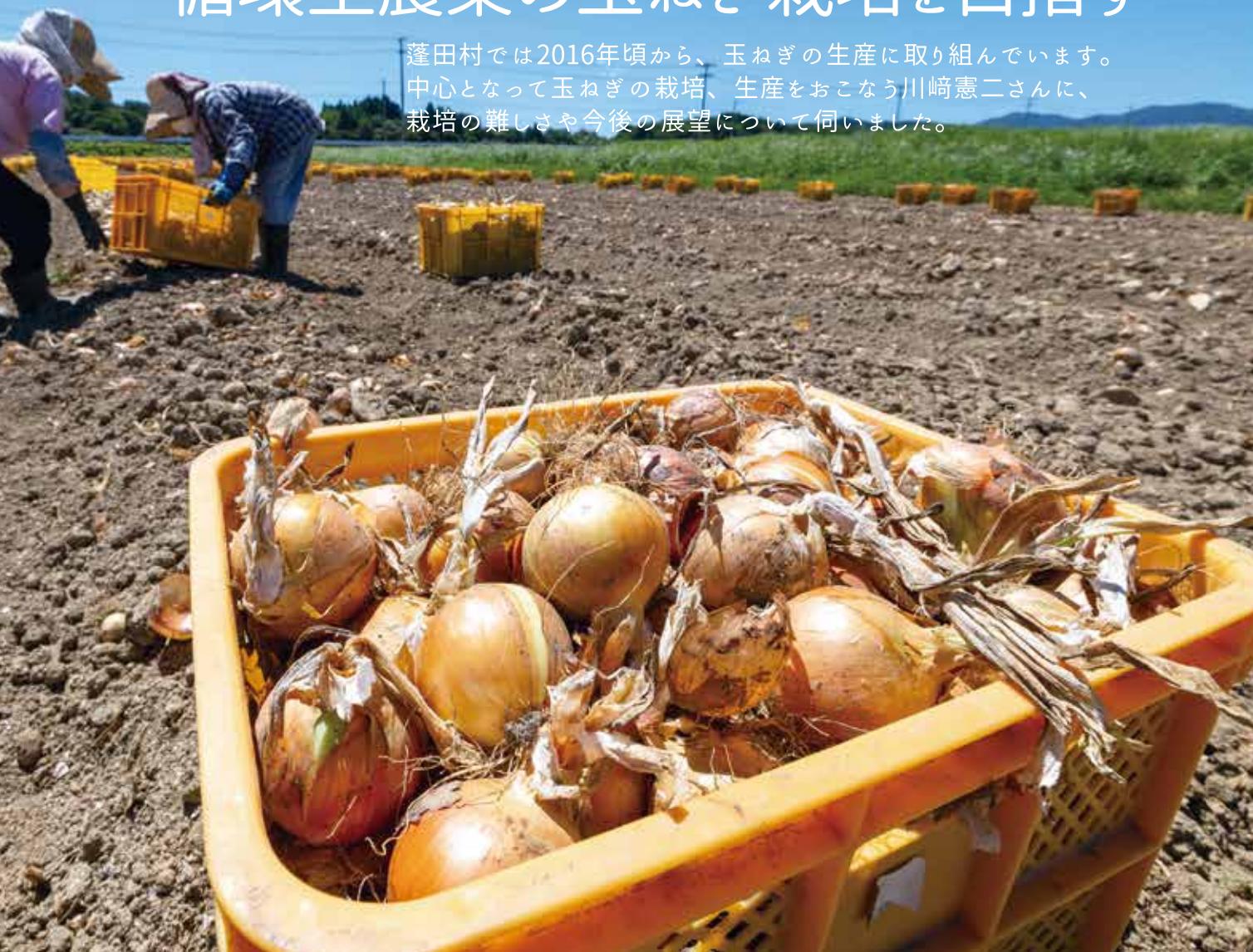
特集

村にある資源を有効活用した  
循環型農業の玉ねぎ栽培を目指す



# 村にある資源を有効活用した循環型農業の玉ねぎ栽培を目指す

蓬田村では2016年頃から、玉ねぎの生産に取り組んでいます。中心となって玉ねぎの栽培、生産をおこなう川崎憲二さんに、栽培の難しさや今後の展望について伺いました。



## 転作田を活用して栽培する 蓬田村の玉ねぎ

皆さんは玉ねぎといえどこの産地を思い浮かべますか。北海道、淡路島などが有名ですが、実は青森県蓬田村でも玉ねぎを生産しているんです。蓬田村の川崎憲二さんは、蓬田村で初めて玉ねぎ栽培を始めた第一人者。現在は「蓬田たまねぎ生産組合」として、地域の仲間と玉ねぎ栽培に取り組んでいます。

川崎さんは妻の両親が持つ農地で米の栽培を手伝いながら、農協職員として働いていました。玉ねぎ栽培を始めたのは「農協時代、全農と東北農業研究機構のプロジェクトで北東北の加工野菜を進めることになり、玉ねぎの苗を作ってくれと頼まれたのが始まり」。玉ねぎは乾燥した気候で育つ作物であるため、米の転作田として玉ねぎを栽培する蓬田村では土壤に水分が多く、玉ねぎに向いているとは言えません。「昨年は雨で玉ねぎが流れてしまつて。今年度はカラッと晴れた日が連日続いて良いけれど、それはそれで別な病気が出てしまつた」と川崎さん。高温と乾燥によつて起こる「軟腐病（なんぶびょう）」が発生してしまったそうです。乾燥しすぎも、湿気が多いのも玉ねぎにとってよくない。だから難しいと川崎さんは話します。

**生産組合と行政で取り組む  
2期作付けの玉ねぎ生産**



玉ねぎの掘り起こし作業をする川崎さん



掘り起こして数日間はこのまま乾燥させる



機械で掘り起こした玉ねぎをかごへ集める



新規導入した選果機。十分大きいが、北海道ではこのサイズが家庭用だそう



青森県は玉ねぎの消費量が全国5本の指に入るそう

蓬田玉ねぎ生産組合は平成28年(2016年)に発足し、現在は約8名の組合員が所属しています。組織化したことで村の行政も関わった玉ねぎ生産ができるようになりました。また、作業員が集まつて効率的な共同作業が可能になり、農機の導入もできました。今年度産の収穫分から本格的な稼働を始めた玉ねぎの選果機もその一つです。これまで使っていた選果機から2周り以上大きい選果機になつたことで、選果作業の手間と時間が大幅に削減しています。

「栽培は組合員がそれぞれやるけれど、収穫時には蓬田村社会福祉協議会の援農ボランティアのお母さんたちに手伝っていただきたり、組合員同士で合間をみながら収穫作業をしている」と川崎さん。栽培のポイントは除草だそうで、除草剤を敵期に複数回撒くことで収穫時の負担減につながります。一度機械で掘り起こした玉ねぎは、そのまま畑で数日乾燥させた後に収穫します。選果場へ移動して、タッピングマシンで玉ねぎの根と葉の部分を切り落とし、選別機にかけてサイズごとに



種蒔きには湿った土を使用する



この日は川崎さんを含め4人で種蒔き作業



種蒔き機でパレットに種を蒔く



種蒔きを終えたパレットを運ぶ川崎さん

振り分けて出荷します。蓬田玉ねぎ生産組合で生産された玉ねぎは、青果会社を通して県内のスーパーで販売されています。

## 村の資材だけで玉ねぎが作れたら 循環型農業を目指す

8月上旬から始めた玉ねぎの収穫もひと段落し、取材に伺つたこの日は組合員のメンバーで秋植えの玉ねぎの種蒔き作業をしていました。「北海道やほのかの地域では秋に収穫するのが一般的だけれど、蓬田村での玉ねぎ栽培は、春蒔きと秋蒔きで年2回の収穫ができる。今種まきしているのは来年の8月頃に収穫予定のもの。来年の2月頃にも種蒔きをして、来年9月に収穫。2回収穫できるのはほかの地域はない強みだ」と話します。

「畑は土壤分析をして成分を確認しつつ、堆肥としてホタテの残渣を入れている。ホタテの残渣によって石灰やミネラル分を補えるので、循環型の農業

です。村には養鶏場もあるので鶏糞を使うとか、ゆくゆくは村の資材だけで玉ねぎを作りたいっていうストーリーはある」と話す川崎さん。今後は組合での生産規模を拡大していきたいそうですが、栽培方法がまだ確立していないと話します。「玉ねぎ栽培をやりたいっていう農家もいるんだけど、やつてもうらならきちんと収益につながるようにならないと。秋植えの栽培方法を確立していくれば生産性は増やしていけるはず」と意気込みます。蓬田の土地に合った栽培方法を確立させてから、徐々に仲間を増やして生産を拡大していくかないと展望を話してくれました。



### 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)

#### 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)

#### PROFILE

かわさき けんじ  
**川崎 憲二**さん

蓬田村出身。

農協に27年間勤めたのち、退職して専業農家に。蓬田村で初めて玉ねぎ栽培を始めた第一人者。蓬田村議会議員を務める。

8月の

事業  
レポート

JA AOMORI



## お盆向け花の直売市

●とき／2023年8月11日(金)・12日(土)

A青森あすなる営農センター田中雄係長は、「今年も沢山のお客様にご来場頂き、大変感謝している。この時期に向け、花づくりをしている生産者の方々の励みとなる」と話してくれました。



開店前から大行列



色とりどりの花の中から好みを選ぶ買い物客たち

8月の  
事業報告

8/10 東部りんごセンター選果機竣工式、出荷者大会  
8/11・12 お盆の花販売  
8/18 浪岡支店農協祭り  
8/29 定例理事会

10月の  
事業予定

10/28 JA秋祭り  
10/30 定例理事会

研修生の受け入れを実施  
●研修期間／2023年7月3日(月)～25日(火)

JA青森では青森県農業協同組合中央会

新入職員1名、農林中央金庫青森支店新入

職員2名、計3名の研修生を受け入れまし

た。研修生は、JAが地域住民を対象に行つている健康に関するイベントへの同行や、金融移動店舗車での窓口業務補助を行うなど、JAが行っている地域貢献活動に携わる業務を体験しました。農業実習では、青

森市高田地区の組合員である木立博史さん

のキュウリのビニールハウス内で、マルチ

を敷く作業と畝立ての農作業を体験しまし

た。研修を終えた研修生は、「JAと組合員

とは距離が近く、組合員の生の声を吸い上げられる強みを実感しました」と話していました。また農業実習先の木立さんから頂いたキュウリとミニトマトを食べ、「とても美味しかった」と笑顔を見せていました。



キュウリのビニールハウスで作業をする農林中金の研修生

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



A

Q

女性部に加入するには、  
どうしたらいいの？（青森市 H様）

青森農協女性部は、管内を地域ごとに4つに分け、地域ごとの活動を基本とし、年間を通してさまざまな事業を行っています。管内には現在400名近く、20代～80代まで、幅広い年齢層の女性部員が日々活動しています。もともとは農家、農家の妻が主体の組織でしたが、現在は農家・非農家、組合員・員外に関わらず加入でき、年齢制限などもありません。自分の趣味を広げたり、仲間づくりを楽しみながら生き生きと活動している部員の方が多くいらっしゃいます。

女性部の活動に参加してみたい、どうやって活動しているのか詳しく聞いてみたい方は、お近くのJAまでお気軽に問い合わせください。加入の際は、お住まいの地域に一番近い地域女性部を紹介させていただきます。入会時には簡単な加入手続きがあり、年会費もいただきています。一緒に楽しく活動できる女性部員をいつでも募集しています！

教えて！JA青森  
vol.20



# JA青森 東部りんごセンター 選果機竣工式開催

とき：2023年8月10日(木)

場所：JA青森東部りんごセンター

J A 青森東部りんごセンター選果機竣工式が行われ、全国の取引市場15社、また関係者が多数出席し、これから益々の発展と安全を祈願しました。式の中で長谷川 春樹組合長は、「本日、りんご選果施設が無事竣工し、皆様にお披露目できたのは、ご協力を頂いている関係者各位の皆様はじめ、工事に携わってくださった方々のご尽力の賜物です」と感謝を述べ、出荷者や職員の労をねぎらいました。

木村祐尚りんご部会長は、「労働力や担い手不足がますます深刻化していく、これから時代の農家の受け皿となる施設として、新規就農者へ夢と希望を与え、りんご農家の拠り所となる施設になつて欲しい。生産者も、消費者から支持される産地と

して、自覚と責任を持つて出荷者の仲間を増やし、期待に応えたい」と話しました。JA青森として合併し15年。これまでの選果機は、旧JA浪岡時代の平成4年の秋に、カラーセンサー選果機として導入したもので、32年が経過しました。その間、りんご出荷者と共に、共選・共計に努めました。しかし、選果効率の低下やそれに伴う経費、品質維持・向上と言った施設の老朽化という問題に直面し、選果機を更新するこことが不可欠となりました。



木村祐尚りんご部会長挨拶の様子



りんごをパックに詰める様子

新たに導入された選果機には最新のセンサーが付いており、全量測定をすることによって、品質の均一化を実現。また、果実の特性や、市場・量販店からの要求にも対応可能になりました。「消費者の要望」に合わせ、「りんご出荷者の期待」に応える農協



長谷川春樹組合長挨拶の様子



懇親会の様子



感謝状贈呈の様子



会場に集まった沢山の出荷者達



としては、今回の選果機の導入がりんご産業の維持発展や高齢者の経営継続の支えにもなります。所得増大と販路拡大に向け、出荷者とともに大きく成長、発展していくことが期待できます。地域の農業を担う施設として、活躍してくれることでしょう。

竣工式終了後、引き続き多数の管内りんご生産者を交えて、令和5年産りんごの高品質生産と安定出荷に向けた出荷者大会が開催されました。大会では選果機の施工業者であるシズヤ精機株式会社、前りんご部会連絡協議会会長の山内明男さん、また、永年勤続センター作業員8名に対して、長谷川組合長より感謝状と記念品が贈られました。

大会の最後には稼働セレモニーとということで、実際にりんごを選果機で流し、段ボールに詰めるまでの一

連の作業について、りんご部の職員が関係者やりんご生産者に説明。生産者からは、長年選果機の更新を望む声が挙がっていました。今回の新しい選果機の導入によって選果能力が向上し、生産者の所得増大につながることが期待されます。

# JA青森 直売所のご案内

JA青森管内には4つの直売所があります。

直売所では組合員が栽培した野菜や果物、加工品などを取り扱っており、一般の方もお買い物ができます。  
お近くにお越しの際はぜひご利用ください。



## あすなろ直売センター

青森市大字羽白字富田 188-4

TEL:017-787-1988

定休日 / なし

営業時間

7:00~18:00(5/1~12/29)

7:00~12:00(12/30)



## げんき畠

青森市筒井 1 丁目 4-19

TEL:017-741-7174

定休日 / 日曜日

営業時間 / 9:00~12:00

営業期間 / 10/31まで



## フルーツショップ

青森市浪岡大字女鹿沢

字野尻 2-3

TEL:0172-62-1190

定休日 / 12/31・1/1

営業時間

9:00~18:00(4/1~10/31)

9:00~17:00(11/1~3/31)



## かぐち

平内町小湊字小湊 64

TEL:017-755-4146

定休日 / 日曜日・祝日

営業時間 / 7:00~10:00

営業期間 / 11月末まで

※各店舗、新型コロナウイルスの状況などにより営業時間の変更を行う場合がございます。あらかじめご了承ください。

### JA事業報告

## 4年ぶりに復活 浪岡支店農協祭り

●とき : 2023年8月18日(金)

JA 青森浪岡支店農協祭り実行委員会は、浪岡宮農センター倉庫内で「農協祭り」を行いました。コロナ禍で4年ぶり、7回目となる農協祭りは、待ちわびたたくさんの組合員や地域住民が参加しました。このイベントは、日頃の感謝を込めて組合員や地域住民との親睦交流・五穀豊穣祈願を目的に開催しています。

司会を務めたのはRABラジオでお馴染みの青山良平さんとフリーアナウンサーの上明戸華恵さん。楽しいトークで会場を盛り上げました。ステージでは、浪岡在住のSONIAさんをはじめ、3人のアーティストによる歌の生ライブを披露。会場全体が熱気に包まれました。祭りの最後には、市場や各メーカーさんからご協賛いただいた豪華賞品が当たる大抽選会を実施。連日の猛暑で疲労が溜まりがちですが、来場者は束の間の涼を楽しんでいる様子でした。



大抽選会の様子



今年からキッチンカーが出店



ステージイベントの様子



祭りを楽しむ組合員



# モチモチ食感のベーグル専門店 KAMA'n'BAGELカマンベーグル



店内のようす



1番人気のくりちゃんサンド



左:嶽きみホワイト 中央:嶽きみ 右:嶽きみチーズ



美味しそうなベーグルが並ぶ

青森市沖館の住宅街に佇む「カマンベーグル」は、2015年10月10日にオープンしたお店です。一つひとつ丁寧に作られた絶品のベーグルと、店主の鎌田なおこさんの気さくで話しやすい雰囲気から、地元のお客様に愛されています。客層は女性8割、男性2割で、最近は男性のお客さまも少しずつ増えてきているそうです。

30歳の頃「ベーグル屋さんになりたい」という夢を抱いた鎌田さん。お店のコンセプトは「好きなものでいっぱいのお店」です。「1番大事にしていることは、自分が作るベーグルが大好きであるという気持ち。それだけは変わらずにいたい」と話す鎌田さんが作るベーグルは、3種類の小麦粉をブレンドして作っています。今お店に並べているベーグルは、作り始めた頃、さまざまな小麦粉のブレンドを試し、2、3年試行錯誤したうえで完成した味だそうです。

カマンベーグルでは、地元の食材をできる限り使用しています。野

菜は、おだしま農園さんの野菜を使用。りんごは、初恋グリーンや紅玉など酸味のあるりんごを使用。だしベーグルは、SOBAcafe雅-MIYABI-さんの焼き干しだしを生地に練りこんでいます。季節限定の嶽きみベーグルに使用する嶽きみは、現地まで足を運んで購入しているそうです。1番人気の商品は「くりちゃんサンド」というあんことクリームチーズをサンドしたベーグル。甘さ控えめな自家製あんこと酸味の少ない北海道産クリームチーズとの組み合わせが相性抜群ですよ。

今後について「いずれは店内で飲食できるようにして、ベーグルを使ったランチをお客さんに提供したい。コロナも落ち着いたので、まずは曜日限定でできたらいいな」と話す鎌田さん。その日によって店頭に並ぶ商品が違うため、来店する度に新しい商品に出会えますよ。



## カマンベーグル

青森市沖館5-20-8 TEL:090-6851-1708(携帯)  
営業時間:10:30~16:00 (売り切れ次第閉店)  
休業日:不定休 駐車場:3台



カマンベーグルの  
営業日やメニューは、  
インスタグラムをチェック!

## JA青森 × 青森中央短期大学 コラボレシピ

### K o n g e t s u n o r e s h i p i

### シャキシャキおつまみスコーン

トウモロコシ入り

#### 調理のポイント

シャキシャキとした食感が特徴です。甘みの少ない塩味系のスコーンなので、食事やおつまみとしてもぱっかりです。

食物栄養学科2年木村 知子さん



●エネルギー 84kcal ●塩分0.1g ●調理時間40分

#### 材料(8個分)

トウモロコシ	1/3本	牛乳	大2~3
薄力粉	100g	ベーコン	1枚
ベーキングパウダー	小1/2	おろしにんにく	小1/2
砂糖	大1	ドライパセリ	適量
粉チーズ	大1	溶き卵(塗用)	適量
オリーブオイル	大1		

#### 作り方

- トウモロコシ: 包丁で実をそぎ落とし、バラバラにする。  
ベーコン: みじん切りにし、おろしにんにくと合わせる。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボウルにふるう。
- ②に砂糖、粉チーズを加えてよく混ぜ、さらにオリーブオイルを加え混ぜる。
- ③に牛乳を2回に分けて入れ、切るように混ぜる。  
※生地の硬さは牛乳の量で調整する。
- ④⑤とドライパセリ(色合いを見て加減)を加えて混ぜ、ラップで包んで10~15分ねかせる。
- 生地を1cmの厚さに伸ばし、8等分に切る。
- オープンシートを敷いた鉄板に生地をのせ、溶き卵を表面にぬる。
- 170°Cに予熱したオーブンに入れ、15~20分焼く。



# JA青森 売却物件

(令和5年8月1日現在)

資産管理  
No.2資産管理  
No.1

物件名	奥内敷地	価格	424万円⇒417万円
所在地	青森市奥内字宮田1-31他	総面積	土地 662.19m <sup>2</sup> 建物 —

物件名	しめじセンター	価格	633万円⇒620万円
所在地	青森市飛鳥字福浦7-2	総面積	土地 1996.36m <sup>2</sup> 建物 —

資産管理  
No.11資産管理  
No.7

物件名	旧平館支店	価格	468万円
所在地	東津軽郡外ヶ浜町字平館 根岸湯の沢3-8	総面積	土地 2542.95m <sup>2</sup> 建物 623.28m <sup>2</sup>

物件名	旧後潟給油所	価格	224万円⇒203万円
所在地	青森市小橋字田川57	総面積	土地 2035.49m <sup>2</sup> 建物 181.50m <sup>2</sup>

資産管理  
No.15資産管理  
No.13

物件名	旧北支店	価格	325万円
所在地	青森市奥内字宮田483-1	総面積	土地 702.27m <sup>2</sup> 建物 —

物件名	旧今別給油所	価格	498万円
所在地	東津軽郡今別町浜名字 中宇田1-26	総面積	土地 1188.57m <sup>2</sup> 建物 —

資産管理  
No.18資産管理  
No.16※令和5年9月  
更地予定

物件名	旧中央南ATM	価格	850万円⇒950万円 (更地後価格)
所在地	青森市筒井1丁目351-10	総面積	土地 173.20m <sup>2</sup> 建物 —

- 1.売却条件  
 -土地については、登記面積とし、建物等を含めて現状の姿での売却となります。なお、分割での売却はいたしません。  
 -不動産業者の仲介手数料及び所有権移転に伴う費用等は、買受者負担となります。  
 -物件の価格交渉に応じます。

- 2.申込方法  
 希望者は、本店総務部備え付けの「不動産購入申込書」にて、本店総務部へお申し込みください。  
 3.申込期限  
 毎月20日

お問合わせ先

JA青森 総務部管理課 TEL017-763-1035 FAX017-788-0281



# あおもり食育検定

青森県の食べ物や食文化、あなたはどこまで詳しいですか？

「あおもり食育検定」は、本県の豊かな農林水産物や食文化など、「あおもりの食」を中心とした「食」にかかわる知識を問う検定です。

検定日 2023年11月12日（日）10：30～11：30

申込期間 2023年8月1日（火）～9月30日（土）

※郵送の場合は当日消印有効

受検資格 青森県の農林水産物と食文化に興味のある方

受検料 一般2,000円・小学生～大学生1,500円

受検内容・詳しい申込方法等は、あおもり食育検定ホームページよりご確認ください。

あおもり食育検定HP  
アクセス用二次元コード

## お問い合わせ先

あおもり食育検定委員会事務局（青森中央短期大学内）

TEL：017-728-0121

E-mail：syokuiku-kentei@chutan.ac.jp



第14回

# J A 秋まつり



とき 2023年10月28日(土)9:00～14:00 場所 JA青森 羽白野菜出荷施設

(JA青森あすなろ直売センターの後方)



第13回秋まつりの様子

特別企画

## 来場者プレゼント

●あおもり海道そば

（家庭で出来る手打ち新そば粉セット・3人前）

●あおもり海道そばロールケーキ（カット）

先着  
**500**  
名様

★東青の味加工産直ネットワーク

★(農)羽白開発

★上北農産加工(株)

★JA青森自慢の野菜

★JA青森女性部 ほか多数出店予定です！

※中止の際はホームページおよびFacebookでお知らせいたします。

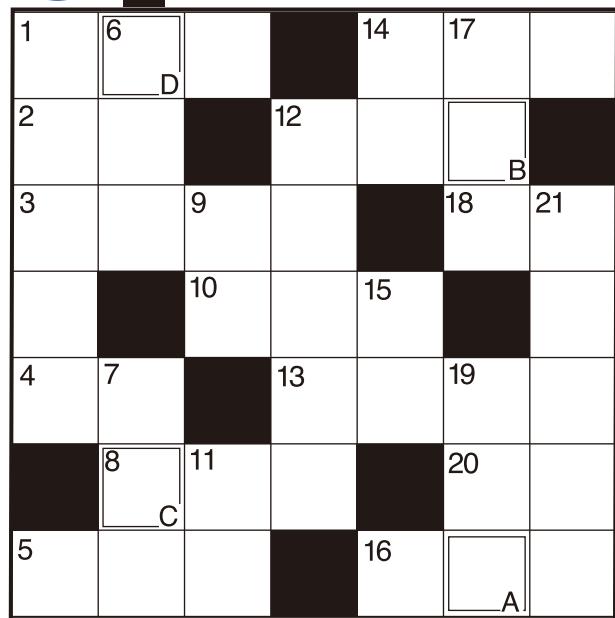
理事会だより 掲載時期変更のお知らせ

8月の理事会議案は、10月号でお知らせいたします。  
何卒ご理解くださいますよう、お願ひいたします。



## JA青森の概要

●正組合員数／6,854名 ●准組合員数／6,194名 ●出資金／2,142,780,000円 ●役員数／22名 ●職員数／185名



## → ヨコのカギ

- 十五夜に飾る植物
- 帰り道のこと
- 葉はコアラの餌になります
- 2の3—は6
- 必要以上に子どもを甘やかすこと
- 糞(あつもの)に懲りて—を吹く
- 発車—の新幹線になんとか乗り込んだ
- 奈良や和歌山がある地域
- 漢字で書くと竜胆。青紫色の花を咲かせます
- 台風—、よく晴れたね
- 吉永小百合さんの場合はサユリスト
- ml, mg の「m」
- お金を借りると付くことも

## ↓ タテのカギ

- ボンベを担いで—ダイビングを楽しんだ
- アンダー—の左腕投手
- 収穫期の田んぼで黄金色に輝きます
- 陶磁器箱の中で焼き上げられます
- に敬老の日のプレゼントをもらった
- 「ギー、チョン」と鳴く虫
- 陽(よう)の反対語
- 汁物をよそう食器の1つ
- 十五夜を楽しむもの
- ピラフにホワイトソースをかけて焼いたもの
- 父と母のこと

## クロスワードパズルの応募方法

## 9月号のプレゼント

KAMA'n'BAGEL  
(カマンベーグル)(青森市)  
「焼き菓子セット」

4名様

※当選発表は11月号



- パズルの答え
- 郵便番号・住所
- 氏名
- 世帯主名※
- 電話番号
- 本誌へのご意見、ご感想

※応募者名と世帯主名が違う場合にお書きください。

応募締切  
10/6

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 FAX.017-788-0281 又はホームページの「お問合せ」でご応募ください。

## 8月号の答え

A B C D E  
サ 一 フ イ ン

## 7月号当選者

津島 峰子さん 三上 由紀夫さん  
鹿内 蓮一さん 奥谷 豊喜さん

7月号の景品 「青森林檎のベイクドチーズケーキ」(ガトーポコ・ア・ポコ)

## 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!

表紙や紹介されているコーナーの写真が、いつも上手で  
感心しています。  
(蓬田村 工藤市五郎さん)

ありがとうございます。とても励みになります。これからも写真  
映えを意識し、読者の方に満足して頂けるような写真を撮れるよ  
う、頑張ります!

青森県で農業をする人が増えるといいですね。  
(青森市 和田トキさん)

現在、農業従事者の高齢化が深刻な問題になっています。農業を  
したいと考える方が少しでも増えることを願うばかりです。特に、  
若い労働力が不足している為、若者に対してどのように農業の魅  
力を伝えていかがこれからは課題だと思います。JA青森の広報  
誌「結び」の特集のページには、毎月JA青森管内で頑張る農家さ  
せきを紹介しています。誌面を読んで、少しでも、農業に興味を持つ  
方が増えてくれるといいなと思っております。



「結び」という名前がとてもステキです。毎月楽しみに  
(青森市 神代子さん)  
しています。

生産者と消費者を繋ぐ、JAと農家さんを結ぶことをコンセプトに、  
この名前になりました。これからも読者のことを考え、読むのが樂  
しいと思って頂ける広報誌を作つていけたらなと思っております。  
今後も引き続きご愛読頂けたら嬉しいです。



いつもJAの方が届けてくれます。「教えて! JA青森」「風土FOOD」、「今月のレシピ」など、畠仕事やお出かけ、  
料理作りの参考にしています。  
(青森市 今誠子さん)

広報誌「結び」が、いろんな場面でお役に立てていることを知り、  
嬉しく思います。今後もお役に立てるような広報誌を作つていきた  
いなと思っております。

## 「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。

## 「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

Facebookやホームページでは、JA青森の最新情報が入手可能です。  
右のQRコードを読み込むだけですので、是非お試しください!  
Facebookのフォローや「いいね!」もお待ちしています♪



JA  
青森  
ホームページ

