

# 結び

musubi

5

2024 May  
No.160

特集

短角牛の可能性をさぐる  
八甲田牛料理講習会

牛料理講習会



# 短角牛の可能性をさぐる 八甲田牛料理講習会

八甲田牛生産者協会主催の『八甲田牛料理講習会』が3月にホテル青森で開催されました。日本短角牛への理解を深めるとともに、飲食店での八甲田牛の利用促進に向け、飼育方法や肉質についての講演と調理実演が行われました。



あいさつに立つ西秀記青森市長

## 持続可能な畜産と 短角牛のポテンシャル

第1部では『嗜好の赤身肉～北の里自然牛に学ぶ日本短角種の可能性』と題して、十和田八甲田日本短角牛推進協議会の畔柳（くろやなぎ）正さんが講演しました。

家畜飼料の大部分を輸入に頼っている日本の現状を踏まえ、自身が北の里自然牛で実践している、牛が牧草を食べ、排泄物を堆肥化し再び牧草地に還元する『資源循環型』の畜産を紹介し、短角種の経産牛は高価な穀物飼料を与えずとも牧草で肉を作る能力を持つていると解説。

また、ヨーロッパでは乳肉兼用牛の品種が開発されてきたことや耕作放棄地の活用など、資源の少ない日本でできる持続可能な農法を提示しながら、短角牛飼育との相性の良さを伝えました。

最後は北の里自然牛の飼料に触れ、「地元の餌を中心に穀物は極力抑えて皮下脂肪の薄い牛肉を作るよう尽力している。それにより歩留まりが良くなり、生産者も卸業者もワインワイン、ゆくゆくは消費者にも還元できる」と締めくくりました。

## 3種の食べくらべと 低需要部位のカレー



八甲田牛、北の里自然牛、とわだ短角牛の3種のリブロースを同じ条件で焼いていく



西麻布ÉPICOUЛシェフ・入江誠さん。フランスで修行後、南青山「ピエール・ガニエール・ア・東京」の料理長に就任しミシュラン二つ星を獲得。八甲田牛の低需要部位の商品開発に協力。



十和田八甲田日本短角牛推進協議会幹事 畑柳正さんは、北里大学獣医学部付属八雲牧場にて、講師、准教授を務めた。現在は日本短角牛アドバイザーとして短角牛の普及に尽力。



第2部では、西麻布のフレンチレストラン ÉPI COUL（エピクル）の入江誠シェフによる調理実演が行われ、八甲田牛、北の里自然牛、とわだ短角牛の3種食べくらべでは、リブロースはステーキで、イチボは冷製ローストビーフで提供されました。

入江シェフは、脂の少ない短角牛の赤身はフライパンと肉の間に油を回しながら焼くことで香ばしさが増すと解説。ローストビーフはレアに近い50～52度の低温で、いずれも比較しやすいよう全く同じ条件で調理されました。また、自身の感想として「（経産牛のため）北の里自然牛は硬いかもと心配したが赤身はまったく問題ない、スジ部分は熟成や改良でもっと価値が上がっていくと思う。どちらも非常に旨味を感じるが、ローストには八甲田牛、とわだ短角牛はグリルに使うと香ばしく仕上がる」と評価。

八甲田牛の低需要部位を使ったプレミアムカレーは、前足のスネ肉を使用。



ローストビーフ（上段）とステーキ（下段）。左から八甲田牛、北の里自然牛、とわだ短角牛



ローストビーフ（上段）とステーキ（下段）。左から八甲田牛、北の里自然牛、とわだ短角牛に変化。硬いスネ肉がとろけるような食感



参加者とともに試食をする市長



バラの脂を使った『食べる牛脂 背徳感』はパスタに和えるだけで美味しいと話す入江シェフ

丁寧な調理手順を示しながら、「食べている途中でウイスキーを数滴加えると香りがまろやかになる」と楽しみ方を提案しました。

試食会の最後には、八甲田牛の低需  
要部位の活用法として入江シェフが開

発した、バラ部分の牛脂と県産にんにくをたっぷり使った『食べる牛脂 背徳感』を紹介し、試食で提供されたカレーも商品化が進められていることが共有さ  
れました。

## 講習会を終えて

参加者のひとり、青森市出身で現在は岩手大学農学部動物科学科で学ぶ坂部白虎（はくと）さんは、「短角牛のことを知りたくて参加した。短角牛の勉

強会は少なく貴重な機会。将来は市内に農場を構えて、短角牛の繁殖・肥育を一貫して行いたい」と話してくれました。

調理実演を終えた入江シェフは、「料理人といろいろなお肉の産地を訪ねているが、八甲田牛が広い放牧場でのびのびと過ごしているのを見て、この背景があつてこのお肉になつたのかと感心した」と、産地を訪ねて刺激を受けたことを振り返りました。

主催した八甲田牛生産者協会の金子会長は「生産と調理のプロからお話を聞けた。日本ではサシの入った和牛の人気が根強く販売価格に大きな差がある。短角牛の数が減つてしまつたのは生産コストに価格が伴わないため。穀物価格が高騰するなか、牧草だけで太ることができるのは短角牛は今の時代に合っている」と短角牛の可能性に期待を寄せました。

### 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)

## 農林水産大臣賞受賞

●とき／2024年3月15日(金)

2024年2月15日(木)に「青森観光りんご園 まるせん川村」を経営する川村忠則さん、川村富子さんが農林水産大臣賞を受賞しました。

同賞は、日本の果樹農業の発展に資することを目的とした全国果樹技術・経営コンクールで、生産技術や経営方針等が他の模範となる先進的な農業者又は生産団体に贈られる最高賞です。園主である忠則さんはJA青森の理事も務めており、園地ではりんご36品種の他、ブルーベン、桃、梨などの果樹や野菜、花きを栽培しています。

生産面では、「消費者に美味しい果実を食べてもらいたい」という思いから樹上完熟にこだわり、堆肥による土作りや草成栽培を実践しています。販売面では、通信販売と園内販売に加えて、地元スーパー内の産直コーナーへ複数店舗出荷するなど、生産者の顔が見える販売を行っています。また、子育て世代の女性を積極的に採用し、地域の雇用創出に貢献するとともに、障害者への作業委託を通して農福連携に取り組んでいます。

その他にも、青森市内の小学校でりんごの出前授業、高校生のインターネットショッピングは以下の通りです。

け入れ、就農希望者に向けた研修などを積極的に行い、若い世代に農業の大切さを伝えることで、青森市の果樹生産者の中心的存在として活躍しています。

今後について忠則さんは「地元の若者、子育て世代の女性雇用を増やしたい。農業に新規参入したい若者には、これまで培ってきた栽培技術と経験を惜しみなく教えて、次世代に伝承したい」と話してくれました。



農林水産大臣賞を受賞した川村さんご夫妻



## J A 青森共済事業 表彰

●とき／2024年4月24日(水)



表彰を受ける村上調査役(左から3番目)



表彰を受ける長谷川組合長

令和5年度自動車共済損害調査サービス優秀組合 表彰  
【最優秀組合】青森農業協同組合

令和5年度自動車共済損害調査サービス優秀担当者 表彰  
【最優秀担当者】青森農業協同組合共済部共済事務課調査役 村上 淳



真剣に耳を傾ける参加者

J A 青森は令和6年度JA信用・共済事業合同推進大会にて令和5年度自動車共済損害調査サービスに係る表彰を受け、全国共済農業協同組合連合会青森県本部運営委員会雪田徹会長より賞状を授与されました。契約者・利用者からの高い評価と県域の平均を大きく上回る業務成績を挙げたとして上位のJAや担当者が選ばれました。表彰は以下の通りです。

## 令和6年度 第1回水稻現地講習会

●とき／2024年4月25日(木)

J A 青森と東青地域県民局農林水産部は、水稻現地講習会を10地区で開催しました。

農業普及振興室の工藤龍一氏とJA青森の職員2名が講師を務め、参加した各地区合わせて約60人の生産者に対して、今年も高品質・良食味な米を生産できるように育苗管理と本田の初期管理について説明し、例年の作業の再確認を促しました。主な内容としては、健苗育成ができるよう、適切な水管理と生育状況に応じたハウス内の温度管理についての指導や、田植後の病気や倒伏の発生を防止するために本田への過剰な施肥を行わないように注意喚起を行いました。

説明を聞いた参加者から、自身の苗の生育状況に応じた管理方法や、問題が起きた場合の対処法、現場で実際に起こった事例の対応策などが質問されると、講師たちは熱心に話を聞き、的確なアドバイスをしていました。

## 荒川中学校で 自転車交通安全教室開催

**荒川中学校で  
自転車交通安全教室開催**

危険な事故をスタントマンが再現して交通安全を呼びかける自転車交通安全教室が管内の青森市立荒川中学校で開催されました。この教室は、交通事故の怖さを疑似体験することで交通ルールの大切さを学ぶ機会として、毎年、全共連と青森県警察本部が連携して行っています。



プロスタッフチーム「スーパードライバー」のメンバーが実際に起きた事故を実演してみせる事故再現では、代表生徒が参加する場面もあり、事故が起きてしまったらどこへ連絡するのか、事故の原因は何かなど事故へつながる危険な行為は何かなどを確認していました。

県警の担当者は「守らなければならない交通ルールをしっかりと守り、交通安全を意識して楽しく過ごしてもらいたい」と生徒に呼びかけていました。また、参加生徒のひとりは、「事故の加害者や被害者にならないよう自転車走行中は歩行者などと距離を取り、速度を落として安全に気をつけて運転したい」と語ってくれました。

りんご花粉大作戦!  
とき／2024年4月26日(金)・27日(土)  
JA青森は2024年4月26日(金)、27  
日(土)に弘前市乳井地区と青森市浪岡野沢  
地区にてりんご花粉大作戦を実施しました。  
中国にて火傷病が確認されて以降、中国  
産のりんご花粉の輸入がストップしたため、  
今年は例年通りの花粉の量を確保すること  
が難しくなっています。今回はその対応策  
として、職員が自らりんごの花を摘んで花  
粉を確保しました。JA青森としては初の  
試みです。

職員も摘花  
りんご花粉大作戦！

**職員も摘花りんご花粉大作戦!**  
●とぎ／2024年4月26日(金)・27日(土)



りんごの花を摘むJA職員



### 花摘みをする様子



中心花を残して  
周りの花を採取する



摘んだ花を機械にかけ  
薬を採取する



採取した糸を手作業で  
ふるいにかけ粗選する様子

乳井地区の対馬一さんが営む対馬農園では、咲き始めたりんごの花に咲まれて和やかに摘花作業が進められました。参加した職員は中心花を残すように注意しながら優しく側花を摘み取っていました。

摘んだ花は青森市浪岡野沢地区へ運ばれ花から薬（やく）だけを採取するため機械にて通してから、手作業で丁寧にふるいにかけられました。その後、加温し開薬させた薬殻付き花粉は、袋詰めをして供給される予定です。

# AOMORI SAKURA MARATHON あおもり桜マラソン



晴天に恵まれた中、青森市で「2024 あおもり桜マラソン」が開催されました。あおもり桜マラソンはフルマラソン、ハーフマラソン、10km と計 3 種目のランナーが青森市内を駆け抜けました。

今大会では新型コロナウイルスが 5 類感染症へ移行後、初のあおもり桜マラソンとなりました。感染症対策が緩和された中で計 4021 人のランナーが参加し、大会を盛り上げました。

JA 青森の協賛は今年で 3 回目。JA 共済の地域貢献活動事業を利用してフィニッシュ地点横の協賛ブースにてりんごジュースを配りました。中にはその場で一気に飲み干してしまう方も。受け取ったランナーの方々は「冷たくて美味しい」「飲みたい」「りんごジュース好き！」と大変喜ばれました。



# K o n g e t s u n o r e s h i p i アスパラガスとブロッコリーのたまごサラダ

2人分●エネルギー 181kcal ●塩分0.8g ●調理時間15分

## 調理のポイント

アスパラガスとブロッコリーを茹でるときに、塩を少し入れると鮮やかな緑色になります。野菜を茹でた後はしっかりと水気をきると、味が薄くならずに美味しく食べられます。

ヨーグルトとりんご酢のドレッシングで、さっぱり爽やかな初夏にぴったりのサラダです。

食物栄養学科2年  
佐々木 己緒さん



## 材料(2人分)

◆ドレッシング
アスパラガス ..... 4本 (80g)
ブロッコリー ..... 1/3株 (80g)
卵 ..... 1個 (50g)
ヨーグルト ..... 大さじ1強 (20g)
しょうゆ ..... 小さじ2/3
りんご酢 ..... 小さじ1
砂糖 ..... 小さじ1
こしょう ..... 少々
オリーブ油 ..... 小さじ1



## 作り方

- ①卵は固ゆでにして、1cmの角切りにする。
- ②ブロッコリーは小房に切る。アスパラガスは根元の固いところをピーラーでむき、5cmの長さで斜め切りする。
- ③ブロッコリーとアスパラガスは、塩を少し（分量外）入れたお湯で茹でる。茹で上がったら水にとって冷ます。冷めたら水から取り出し、水気をしっかりきる。
- ④ドレッシングの材料を合わせてよく混ぜておく。
- ⑤ブロッコリー、アスパラガス、ゆで卵を合わせてドレッシングをかけ、かるく和えるように混ぜたらできあがり！

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

# 小松菜としらすのオイスター和え

2人分●エネルギー 42kcal ●塩分0.8g ●調理時間10分

## 調理のポイント

よくある組み合わせの食材ですが、オイスターソースを使うことでうま味の効いた味わいで美味しい食べられます。

小松菜としらすはカルシウムと鉄が豊富です。簡単にできて栄養をしっかり摂れますよ！

食物栄養学科2年  
麥澤 千和さん



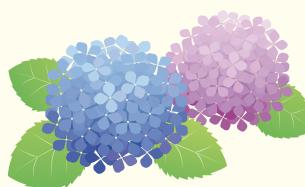
## 材料(2人分)

小松菜 ..... 1/2束 (100g)
しらす ..... 10g
しょうゆ ..... 小さじ1/3 (2g)
オイスターソース ..... 小さじ1/3強 (2g)
ごま油 ..... 小さじ1/3弱 (1.2g)
白ごま ..... 小さじ1/3 (1g)



## 作り方

- ①小松菜をゆでて4cmくらいに切る。
- ②切った小松菜の水気を絞り、しらす、しょうゆ、オイスターソース、ごま油、白ごまを加えて和える。



## 手作りパンの店 ひまわりベーカリー



お店イチオシのひまわり食パン



お手頃な価格帯で手に取りやすい

青森市油川地区。国道 280 号沿いの交差点にある、可愛らしいひまわりの看板が目を引く「ひまわりベーカリー」。2004 年オープンしたこちらのお店は、店頭販売だけでなく、移動販売車 2 台で青森市内各地へとパンを届けています。

主にご夫婦で販売しているパンは、手に取りやすい価格帯に抑えながらも素材にこだわっており、国産・県産の材料や季節を感じられる食材を取り入れています。ひまわりベーカリー代表の鈴木孝司さんはパン作りの中で「生地をじっくりと寝かせること」を大切にしていると語ってくれました。

お店のイチオシは「ひまわり食パン」と「濃いクリームパン」の 2 品。中でも、青森県産まっしぐらの米粉を使用した「ひまわり食パン」は、耳までもっちりと柔らかく仕上がっており、味にも香りにも優しい甘みを感じます。週末になると平日に来店することができないお客様もおとずれ、世代を問わず広く愛されています。



ひまわりベーカリーの店内



移動販売車と車内の商品

### 手作りパンの店 ひまわりベーカリー

青森市油川大字大浜226-1 TEL:017-788-2363

営業時間:9:00-19:00

定休日:毎週日曜日



←お店の  
インスタグラムは  
こちら!



## 理事会 だより 定例理事会

日時：令和 6 年 2 月 26 日(月) 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 出資金口数減少の承認について
- 議案第 2 号 役員行為基準設定について
- 議案第 3 号 役員選任・総代会スケジュールについて
- 議案第 4 号 (公社) 青森県青果物価格安定基金協会への貯金奨励措置の対応について
- 議案第 5 号 営業店システム機器導入にかかるリース契約について



### 定例理事会

日時：令和 6 年 3 月 28 日(木) 午後 1 時 30 分

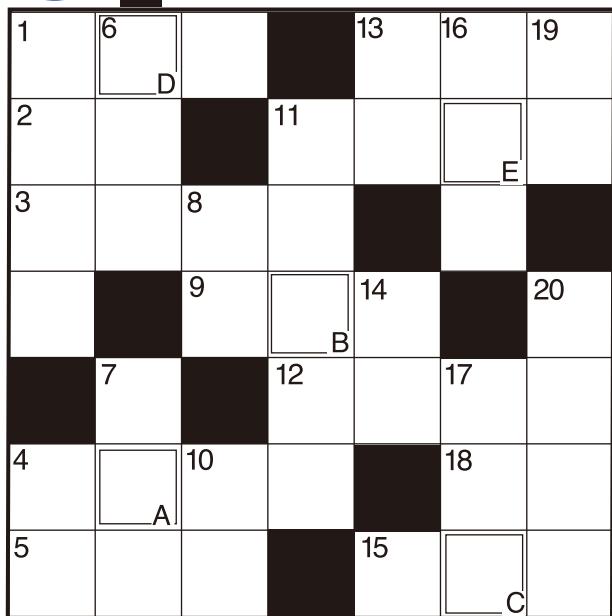
場所：青森農業協同組合 営農経済本部 2 階会議室

### ●提出議案

- 議案第 1 号 令和 6 年度内部監査計画書の策定について
- 議案第 2 号 内部統制システム基本方針の一部変更について
- 議案第 3 号 「内部統制整備・運用実施計画」の設定について
- 議案第 4 号 令和 6 年度コンプライアンス・プログラム及び不祥事未然防止のための行動計画の設定について
- 議案第 5 号 令和 6 年度個人情報保護計画の設定について
- 議案第 6 号 令和 6 年度事業計画（案）について
- 議案第 7 号 持続可能な収益性確保のための取組みについて
- 議案第 8 号 業務の運営に関する規程の一部変更について
- 議案第 9 号 生活関連資金の新設について
- 議案第 10 号 定年再雇用規程の一部変更について
- 議案第 11 号 任意積立金の取崩しについて

## JA青森の概要

●正組合員数／6,704 名 ●准組合員数／6,159 名 ●出資金／2,081,626,000 円 ●役員数／22 名 ●職員数／179 名



## → ヨコのカギ

- 1 隅暦の5月のこと
- 2 棋聖、天元、本因坊といえば
- 3 ワインやウイスキーはこれ
- 4 話題となるような出来事
- 5 ギョーザのたれに入る辛い調味料
- 9 指揮者が振るもの
- 11 家臣が仕えます
- 12 村下孝蔵のヒット曲。歌い出しの言葉は五月雨(さみだれ)です
- 13 目には—山ホトギス初ガツオ(山口素堂)
- 15 遠くの親類より近くの一
- 18 1とー1の中間点

## ↓ タテのカギ

- 1 アルバイトの一試験を受けた
- 4 黄色に黒いしま模様がある猛獸
- 6 ご—の良い日にお越しください
- 7 ケシ科の花、特にヒナゲシのこと
- 8 味を感じ取ります
- 10 沖縄では5月中に入りすることが多いですね
- 11 ゴールデンウイークのホテルは、—客で混雑しそう
- 13 魚偏に占と書く魚
- 14 凸という字の音読みは
- 16 早く実る稻は早稻、遅いものは
- 17 ポケットの中でチャリチャリと鳴ることも
- 19 相撲の取組を数えるときに使う言葉
- 20 衣服のしわをのばします

## クロスワードパズルの応募方法

## 5月号のプレゼント

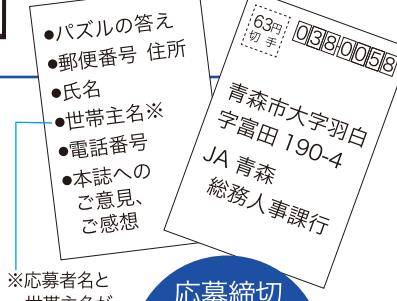
ひまわりベーカリー  
「ラスク4種詰め合わせ」



6名様

※当選発表は7月号

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。



※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

6/7

## 3月号の答え

A B C D E  
ウ シ オ ジ ル

## 3月号当選者

出町 有希子さん  
新山 智久子さん  
松村 節子さん

## 3月号の景品

「あおもりねぶたりんごジュース レギュラータイプ195ml 1ケース」(JAオアレン)

## 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!

いつも見ています。本当に農家さんの頑張っている様子、もう頭が下がります。次々と色々考え、そしてそれを店に出すまでの苦労が大変です。(青森市浪岡 三浦 陽子さん)

「結び」が2ヶ月に1回の発行になるとのこと。残念でなりません。紙の持つ楽しさ、あたたかさ、親しみやすさ、保管も出来て読み直したくなる、JAさんこそずっと続けてくださいね。(青森市 高橋 陽子さん)

雪の多い幸畠でハウスの中にストーブを置いて葉野菜を栽培している工房にビックリしております。都心に近い所で野菜を作り、レストランに届ける場面はテレビで見かけますが…もちろんご苦労もあると思いますが、青森でも「できる!!」ということに2度目のビックリです。特集してくださってありがとうございます!(青森市 須藤 幸子さん)



コラボレシピ大好きです。学生さんのアイディアは無限ですね。「簡単な作り方でおいしく」をアピールした。(今別町 武知 美也子さん)

## 「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。お送りいただいた方は、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。

## 「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 総務人事課 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

