

地域とともに未来へ「スクラム」

SCRUM

2022

4

No.234



JAおいらせ

広報誌



故郷で農家を継ぎました 2

特集 4

やさい販売額70億円をめざす

活動レポート 6

出荷前のニンニク (2~3 ページで紹介)

PROFILE

金沢 旭さん

(六戸町金矢)

農家の長男として育ち、10代で東京へ出て型枠大工として働きながら20代を過ごす。30歳を契機に帰郷し、実家の農業に従事。2020年、父から代替わりする形で事業承継を果たす。

30代で帰郷、40代で承継

故郷で農家を継ぎました

若者の離農、後継者不在といった問題を耳にする機会が増えていますが、家族経営が多い農業の事業承継では長男が引き継ぐケースが今も多いのではないのでしょうか。今回は、県外で働いた後に故郷へ戻り、一昨年、事業承継を終えた金沢旭さんにお話を伺いました。



オリジナルの熟成黒にんにくも製造している

家を継いで農家になる

農家の長男として生まれた金沢さんですが、二十代までは東京で型枠大工として働いていました。実は当時から、正月に限らず連休が取れば里帰りしていたそうです。「望郷の演歌が身に染みて分かるくらい地元に戻りたかった」と当時を振り返る金沢さん。契機となったのは30歳。周囲の友人たちがそれぞれの道へと進んで行く中、自身も実家を継ぐことを決意し故郷へ戻ってきました。

「今48歳で、父から自分へ名義変更したのは2年前です。親の下について働いていた頃は休みたいなくなってしまうこともありました。いざ自分が代表になると、より働くようになりました」

農作業だけでなく、家のこと、共済や燃料費、肥料代などの経費も考慮しなければならぬ、いわゆる『経営者としての業務』を一身に背負うことになりました。肥料ひとつとってもメーカーによって種類や価格に違いがあり、収穫時期になれば作業が間に合うかどうかを常に心配する。代替わりを経て、金沢さんの事業主としての農業が始まりました。

「一番の違いは確定申告ですね、農家は年によって収益が変わりますから、その辺りはまだ慣れないです。にんにく

今月のあなたの運勢★4月

牡牛座
4/20～5/20

【全体運】上昇運です。思い通りにならないことは解消の兆し。丁寧な作業を心掛け、長期戦で取り組んで。金運も回復へ。
【健康運】無理は禁物。後半から回復。運動量を増やして。
【幸運の食べ物】ゴーヤー

牡羊座
3/21～4/19

【全体運】活力に満ちあふれ、前進のときです。素晴らしいアイデアにも恵まれます。計画をさらにクオリティーアップさせて。
【健康運】ストレッチで血行促進を図りましょう。
【幸運の食べ物】ウレイ



サイズごとに分け、ネットに入れる

など作物のこともそうですが、JAさんには共済やローンの相談、事業承継の相談もしました。頼りになるJA指導員のおかげで、父の代より関わりが増えたんじゃありませんかね。私はいろんな方の意見を聞きたいと思っているタイプなので、積極的に接点を持っています」

次世代を担う農家として

高齢世代の農家さんから借りている畑を含め、およそ12ヘクタールで長いも、にんにく、ごぼうなどの生産をしている金沢さん。さらに5年ほど前からJAの機械オペレーターとしても活躍中です。JAおいらせを通して依頼を受けています。自身の所有するトラクターや消毒機械を持ち出して、依頼のあった畑に向きます。

「連作障害などで病害虫の発生した畑

は、土壌消毒作業が必要ですが、機械は高額でみんながみんな持っているわけじゃないので。必要な方の助けになれるし、自分にとっても仕事になるからありがたいです。それに、農地を貸してくれる農家さんも含めて、私に頼みたいと声をかけてもらえるのは案外嬉しいものですよ」

冬はにんにくの出荷、春はごぼう掘りと長いもの種芋掘り。6月にはにんくの収穫、間をおかずにんじんの収穫、9月にはにんくの植え付け準備とごぼうの収穫。並行してオペレーターとして消毒作業に出向きます。

「現在は両親と妻、弟と一緒にやってくれています。にんにくは冬も作業があるからスタッフも数名雇用しています」

今は人を雇うようになり、家族総出で働く昔ながらの農業から変化していると金沢さんは言います。機械化や自動化が進めば時間に余裕ができる、無理せず続けていけるように息抜きも大切だと考えています。

「やはり余裕のある生活をしていきたいですし、勤めていた頃よりは稼げていると思いたい。そうじゃないと報われないですよ。そのためにも品質の良いものを作り続けていきたいです」青年時代を過ごした東京でも忘れることのなかった郷里の景色。代替わりを経て、今は金沢さん自身がその風景を守る一人です。



長いもの収穫は雪が降っても続く



冬はにんにくの出荷作業に追われる



上：にんにくの根を削り、表面の皮をエアーで飛ばす
下：母娘仲良くにんにくの選別作業



息を合わせて進めるごぼうの収穫作業

おいらせ農協やさい推進委員会の令和3年度販売額が59億8,779万円(計画比85%)となりました。新型コロナウイルス感染症の影響による経済活動の制限や、主産地からの潤沢な入荷などにより、価格が大幅な安値で推移するなど、野菜を巡る情勢は厳しい環境にありました。

管内の主力品目である長いも・ごぼうは、8月の天候が影響し品質低下が見られ、また、にんにくは生育後半の時期に乾燥傾向が続き、肥大は平年並みとなりました。取扱数量は前年並みでしたが、数量・販売額(目標額70億円)ともに目標を達成することができませんでした。

令和3年度実績(R3年1~12月)

品目	数量(t)			販売金額	
	計画	実績	内訳	計画	実績
長いも	8,100	6,911	三沢 4,405 六戸 2,506	22億6,800万円	16億5,596万円
にんにく	1,355	969	三沢 504 六戸 465	15億8,325万円	17億7,002万円
ごぼう	8,150	6,686	三沢 4,823 六戸 1,863	13億7,620万円	11億6,945万円
人参	6,730	6,628	三沢 4,033 六戸 2,595	8億8,670万円	6億481万円
大根	2,700	2,331	三沢 2,232 六戸 99	2億4,350万円	2億1,037万円
馬鈴薯	965	832	三沢 784 六戸 48	1億1,670万円	1億1,155万円
予冷野菜	1,151	958	三沢 884 六戸 74	1億1,693万円	8,937万円
法人	3,000	2,962	三沢 2,962	4億1,372万円	3億7,626万円
合計	32,151	28,277	三沢 20,627 六戸 7,650	70億500万円	59億8,779万円



令和4年度スローガン

- 野菜登録制度の拡充に努め系統共販の拡大と計画出荷に努めよう
- 令和4年度野菜販売目標額70億円の必達を期そう
- 「安全・安心・元気」な野菜生産に努め消費者に信頼される「おいらせ」ブランドの確立を図ろう

JA管内の地域性や環境の変化を勘案しながら、10年後も元気な農業と地域を目指すため、生産面では優良種苗生産体制の確立や収穫作業等における支援体制の枠組み作りに取り組み、販売面では消費者ニーズやコロナ禍に対応した野菜の需要喚起・消費拡大を図ります。

活動計画

- 系統共販率の拡大に向けた努力
- 安全・安心を届ける生産履歴記帳、異物混入防止の徹底
- 共励会の実施
- 講習会、現地検討会の開催(農薬の適正使用の徹底)
- 消費拡大運動の継続的な実施
- 残留農薬検査(定期的検査)の実施
- GH評価の周知による農産物生産工程管理(GAP)の取組みなど

販売状況

長いも

本県産・北海道産とも潤沢な出荷となったことに加え、外食需要の減少から下位等級品を中心に厳しい販売となりました。令和2年産は業務需要の落ち込みから販売環境は悪化し、夏場の需要期にもかかわらず価格上昇には至りませんでした。

にんにく

前年産の残量が少なく、他産地の入荷も少なかったことから堅調な販売スタートとなりました。8月から本県産の出荷が微増となったため弱含み推移となり、9・10月は2L・L中心に強含みで推移しました。12月は年末年始の需要から価格は保合いに留まりました。

ごぼう

春掘りは、本県産及び九州産の出荷量が例年に比べ少なかったことから堅調な販売が続きました。9月中旬から本県産の出荷量増加、10月後半からの本格出荷により流通在庫が多くなり、厳しい販売が続きました。

にんじん

春夏にんじんの収穫は6月中旬から開始し、千葉県産の残量が多い中、潤沢な入荷が続き、弱含みで推移しました。7月は本県産・北海道産ともに総体量は多く、末端消費の停滞で動きの鈍い状況が続きました。秋にんじんは、北海道産の太物を中心とした潤沢な出荷から流通在庫が非常に多いうえ、荷動きの鈍い状態が続いたため、終盤まで厳しい販売が続きました。

大根

5月下旬より開始し、総体量の少なから堅調な販売スタートとなりました。7月は本県産・北海道産ともに干ばつの影響から総体量は少ない一方で、気温の上昇に伴う品質の低下により価格は弱含みで推移しました。10月以降は関東産の出荷量が大幅に増量したことから、出荷終盤まで価格は低迷しました。

馬鈴薯

流通在庫が多い中でのスタートとなり、8月に入り北海道産の小玉傾向から価格は上げ基調で推移しましたが、徐々に北海道産の出荷量増加に伴い、日々下げ基調で推移しました。

令和4年度計画(R4年1~12月)

品目	数量(t)	販売金額
長いも	7,900	22億1,200万円
にんにく	1,190	17億5,600万円
ごぼう	7,300	12億9,550万円
人参	6,620	9億1,020万円
大根	2,400	2億1,600万円
馬鈴薯	845	1億1,420万円
予冷野菜	969	9,850万円
法人	3,000	4億1,578万円
合計	30,224	70億500万円

令和3年度やさい推進委員会受賞者（敬称略）



ATV 番組「フレッシュベジタブル」取材

優良生産者

三沢地区	一戸茂 鳥谷部 富雄 神代 徳男 檜山 清勝 川嶋 敏明
六戸地区	大久保 正一 新山 寿 松嶋 清治

共励会受賞者

長いも品質の部		
最優秀賞	村松 光男	三沢
優秀賞	織笠 昭人	〃
	織笠 広美	〃
優良賞	大森 秀人	〃
	長谷川 一 弥	〃
	種市 イツ	〃
	織笠 誠也	〃
努力賞	馬場 誠	〃
	久保 稔	〃
	沼山 英明	〃
	太田 直志	〃

長いも坪掘り個人の部		
最優秀賞	竹内 伸也	六戸
優秀賞	山本 正志	〃
	古田 武信	〃
優良賞	竹内 幾雄	〃
	吉田 泰美	〃
	坂本 福志	〃
	木野 幸助	〃
努力賞	駒沢 和幸	三沢
	浦田 忠博	〃
	小湊 倫明	〃
	四木 豊美	六戸

にんにく総合の部		
最優秀賞	久田 稔	三沢
優秀賞	長根 淳一	六戸
	坂田 正彦	三沢
優良賞	保土沢 道雄	六戸
	四木 豊美	〃
	山本 ミエ	〃
努力賞	一戸 茂	三沢
	木野 幸助	六戸
	小向 重富	〃
	山白 ハツ	〃

長いも坪掘り団体の部	
1位	金矢4L支部
2位	折茂新田支部
3位	折茂支部

馬鈴薯坪掘り個人の部		
最優秀賞	吉田 幹雄	三沢
優秀賞	新堂 浩	〃
優良賞	二又 薫	〃
	吉田 和雄	〃
努力賞	柿本 剛	〃
	檜山 清勝	〃

にんにく大玉の部		
ピック1	折館 駿空	六戸
ピック2	木野 幸助	〃
ピック3	沼田 みどり	〃
努力賞	一戸 茂	三沢
	保土沢 道雄	六戸

馬鈴薯坪掘り団体の部	
1位	大津支部

にんにくミスホワイトの部		
ミスホワイト	保土沢 道雄	六戸
準ミスホワイト	長根 一男	〃

多量出荷受賞者

	長いも		にんにく		ごぼう		馬鈴薯	人参		大根	
	三沢	六戸	三沢	六戸	三沢	六戸	三沢	三沢	六戸	三沢	六戸
1位	織笠 竹男	合川 聡彦	一戸 勉	新山 智哉	山本 孝浩	金崎 唯志	高橋 晴夫	浄法寺 哲也	四木 俊一	織笠 禮子	佐々木 一雄
2位	織笠 誠一	沼田 泰昭	坂田 正彦	竹内 幾雄	山本 定光	佐々木 一雄	佐々木 金一郎	新堂 政登	下田 利昭	太田 直志	名久井 紀明
3位	織笠 正勝	坂本 勝栄	織笠 正勝	古里 定雄	高橋 晴夫	坂本 勝栄	織笠 浩美	種市 肇	長嶺 勉	浦田 忠博	
4位	織笠 浩美	新山 智哉	千葉 勝雄	五日市 博	二又 薫	坂本 雄一	大沢 昭一	山本 重光	竹内 幾雄	織笠 大輔	
5位	織笠 禮子	山内 秀美	角 武志	合川 聡彦	織笠 正勝	金沢 幸弘	二又 薫	織笠 正勝	佐々木 一雄	織笠 正勝	
6位	浦田 忠博	金崎 唯志	中村 栄一	吉田 健一	織笠 竹男	下田 利昭	檜山 保夫	高橋 晴夫	佐々木 啓一	木村 哲	
7位	坂田 正彦	金澤 春男	宮古 秀雄	苫米地 純一	松館 一人		吉田 和雄	河村 正美		豊川 敏雄	
8位	一戸 勉	古田 武信	浦田 幸雄	高森 秀明	新堂 政登		河村 昇	富田 大宏		吉田 和雄	
9位	太田 直志	竹内 伸也	浪岡 正次郎		浦田 忠博		新堂 浩	佐々木 金一郎		立花 雅弘	
10位	松館 一人	佐々木 啓一					沼山 英明				
11位	種市 イツ										
12位	村松 光男										
13位	種市 誠一										
14位	大森 秀人										
15位	織笠 善喜										

予冷野菜									
キャベツ (契約含む)	露地ねぎ	白菜	ハウスにんにく	南瓜	そら豆	ほうれん草	行者菜		
三沢	三沢	三沢	三沢	三沢	六戸	六戸	三沢	六戸	
1位	尾形 孝尾	古屋 勉	豊川 厚子	柿本 一	小比類巻 勝三	小比類巻 ミチヲ	久田 正孝	豊川 敏雄	荒井 敬子
2位	冨田 大宏	新堂 健一		一戸 とよ		田中 元志			
3位	駒沢 一二三								
4位	渡邊 優								
5位	駒沢 和幸								



ATV 番組「フレッシュベジタブル」取材

特別賞

令和3年度青森県にんにく共進会

優良賞	一戸 茂	三沢
	長根 淳一	六戸
	木野 幸助	〃

特別賞

令和3年度青森県長いも共進会

優良賞	吉田 幹雄	三沢
-----	-------	----

優良生産者、共励会受賞者、多量出荷受賞者のみなさん、おめでとうございます。

蠍座
10/24~11/22

【全体運】頭の中で考えているだけだと抜け落ちが出そう。簡単なことでもメモを活用して。予定を立てるとスムーズ。
【健康運】ゆっくり回復へ。慌てず養生して◎
【幸運の食べ物】山ウド

天秤座
9/23~10/23

【全体運】スタートダッシュで勝負をかけるのが成功の鍵。一気に押しこぼれたものは諦めて。優先順位が肝心です。
【健康運】良い記録を出せそう。試合などにも参加を。
【幸運の食べ物】クレスン

ごぼうダンボール出荷に対し助成 青果物価格安定共助会

青果物価格安定共助会は令和3年度、にんじんの2,550万円を中心に総額2,974万9千円の補てんを共助会独自に行いました。(表参照)また、残留農薬検査231件の実施、ごぼうのダンボール出荷に対しては522万円を助成し、産地維持・拡大を目的とした生産対策補助を行いました。共助会は価格安定事業への加入数量の充実を図り、令和4年度も生産者が再生産意欲を持てるような体制作りを引き続き行ってまいります。

また基金協会からは3年度の補給金として、にんじん1億1,089万円を中心に指定・特定・県単野菜価格安定事業の3事業から交付を受け、総額1億1,248万円を支払いました。

補填準備金内訳(共助会独自) 29,794,011円

	交付金額(円)
にんじん	25,550,565
だいこん	2,174,311
キャベツ	795,506
ねぎ	638,386
ばれいしょ	287,864
そらまめ	161,494
かぼちゃ	50,091
はくさい	41,804
ほうれんそう	23,250
ブロッコリー	14,160
レタス	10,550
行者菜	1,030
補給準備金計	29,794,011

第29回 JA青森県大会 持続可能な農業と地域の実現へ

JAグループ青森が2月25日に第29回JA青森県大会を開き、JAおいらせから常勤役員、清水実青年部長、山本ヒデ女性部長、職員がリモートで参加しました。

10年後も元気な農業と地域を目指す取組みの“さらなる深化”により、「持続可能な農業と地域共生社会の実現」をめざし、令和4～6年度に向けた取組みを決議しました。

4つの重点目標

1. 食料・農業基盤の確立

- ① 強固な農業生産基盤の構築へ向けた担い手支援と農業労働力確保支援
- ② 農業者の所得増大への取組み
- ③ 農業者の実態に応じた総合的な支援
- ④ 地域の実態に応じた地域農業の振興

2. 豊かな暮らしの実現

- ① JAくらしの活動の推進と生活インフラ機能の発揮
- ② 地域の諸団体との連携強化
- ③ 信用・共済事業での貢献

3. 組織・経営基盤の強化

- ① 組織基盤の強化
- ② 持続可能なJA経営基盤の確立・強化
- ③ 経営の健全性確保と内部統制の確立・強化
- ④ 協同組合運動を支える人材育成
- ⑤ 普段の自己改革の取組み

4. 「食」「農」「協同組合」の理解醸成

- ① 「食」「農」「協同組合」の理解醸成に向けた取組み
- ② 戦略的な広報活動の展開
- ③ 協同組合の活動についての啓蒙と「持続可能な開発目標 (SDGs)」の取組み



リモート参加

おうち活動



女性部六戸支部は「おうち活動」と題して、各自で料理教室の活動、家族の健康を守る活動に取り組みました。

料理教室を楽しみにしている部員が多いのですが、講師を招いた教室ができないため、六戸支部の部員全員118人にAコープ商品のこめ油と提供してもらったレシピ集を配付し、Aコープ商品を使った料理教室としました。

新型コロナウイルスの影響でみんな揃っての活動ができない状況で、おかあさん講座が思うようにできない状況が2年続いています。集まったの活動ができませんが、「離れていても私たちはつながっている」という意識を高めました。

そこから展開して、部員からこめ油と六戸の食材を使用したレシピ募集しました。六戸の食材を使用した六戸のうまいを再発見できましたので、皆さんと情報を共有し、今後、広報誌やホームページでレシピを紹介する予定です。



こめ油レシピ集

こめ油 健康アイデア料理募集
 あなただけのオリジナル
 こめ油レシピ大募集！

POINT 1 六戸の食材を使用！
 POINT 2 簡単で作れる！
 POINT 3 体にいい！

※応募資格 JAあいらせ女性部六戸支部 部員
 ※応募締切 令和4年3月11日(金)
 ※応募方法 ①レシピの内容をまとめる
 ●レシピのタイトル
 ●1人分から4人分までの材料の分量で、材料と調理法を明記
 ●分量が正確に測れる「スケール」や「量器」などでOKです。
 ●作り手の写真がポイントを増加に役立ちます。
 ●レシピの完成したお写真
 ②できあがりの写真を添える
 ●スマホ・デジタルカメラ
 ※応募は事務局がします
 ③投票先 女性部事務局 佐藤へ届出

レシピは
 JAあいらせ広報誌『スчастли』と
 ホームページで紹介します。

連絡先
 JAあいらせ六戸支部
 女性部事務局 佐藤
 TEL. 70-1170
 携帯 050-2820-9183

活動呼びかけチラシ



みそ汁

今月は織笠です。



万病のもとになる冷え性は体を温める食材で改善を。血液をサラサラにして血流を高めるタマネギや、結構促進効果のあるショウガやニンニクをみそ汁に取り入れれば、手軽に摂取できます。

春めいてきましたが、まだまだ寒い日が続いています。今回は、家の光(2020年1月号)付録から、冷え性を改善するみそ汁3種のレシピを紹介しします。古くから日本人にとって、なじみの深い

みそ汁。発酵食品のみそそのものに栄養があるうえ、合わせる食材で気になる症状を改善してくれます。ぜひ毎日の献立に取り入れて、健康的な毎日を過ごしましょう。

焼きタマネギのみそ汁

☆血流サラサラ食材のタマネギを使って。輪切りにして焼くことで香りもたちます

【材 料】4人分

- タマネギ.....小2~3コ(300g)
- みそ.....大さじ4
- サラダ油

【作り方】

- ① タマネギは1cm厚さの輪切りにする。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を入れて中火で熱し、1を表裏3分ずつ焼く。
- ③ 鍋に水またはだし汁3と1/2カップを入れて煮たて、2を加えて弱火で7~8分煮る。
- ④ みそを溶き入れ、2~3分煮て火を止め、器に盛る。



小松菜とおろしショウガのみそ汁

☆ショウガは半生状態で摂取するのが効果的。とろみをつけた汁で加熱しすぎを防ぎます。

【材 料】4人分

- コマツナ.....1/3束(100g)
- ショウガ.....2かけ(20g)
- かたくり粉.....大さじ1
- みそ.....大さじ4

【作り方】

- ① コマツナは4cm幅に切る。ショウガはすりおろす。かたくり粉は水大さじ2で溶いておく。
- ② 鍋に水またはだし汁3と1/2カップを入れて煮立て、①のコマツナを加えて弱火で5分煮る。
- ③ ①の水溶きかたくり粉をまわし加え、2~3分とろみがつくまで煮る。
- ④ みそを溶き入れ、①のショウガを加えて火を止め、器に盛る。



丸ごとニンニクの豆乳みそ汁

☆ニンニクを丸ごと食べて元気に！イソフラボン豊富な豆乳と合わせた健康汁

【材 料】4人分

- ニンニク.....1コ(8かけ・80g)
- カイワレダイコン.....20g
- 豆乳(無調整).....1カップ
- みそ.....大さじ4

【作り方】

- ① ニンニクは皮をむき、根元を切って丸ごと使う。カイワレダイコンは根元を切る。
- ② 鍋に①のニンニク、水またはだし汁と1/2カップを入れて、煮立ったら弱火で15分煮る。
- ③ みそを溶き入れて2~3分煮る。
- ④ 豆乳を加えて火を止める。器に盛り、①のカイワレをちらす。



事業復活支援金

コロナの影響を受けた事業の継続・回復を支援

申請期間

2022年5月31日(火)まで

給付対象

①と②を満たす

中小法人・個人事業者が給付対象となり得ます。

- ① 新型コロナウイルス感染症の影響を受けた事業者
- ② 2021年11月～2022年3月のいずれかの月(対象月)の売上高が、2018年11月～2021年3月の間の任意の同じ月(基準月)の売上高と比較して**50%以上**又は**30%以上50%未満減少**した事業者

※計算にあたっては、新型コロナウイルス感染症対策として国又は地方公共団体による支援施策により得た給付金、補助金等は、各月の事業収入から除きます。ただし、対象月中に地方公共団体による時短要請等に応じており、それに伴う協力金等を受給する場合は、「対象月中に時短要請等に応じた分」に相当する額を、対象月の事業収入に加えます(給付額の算定においても同じ)。

※新型コロナウイルス感染症の影響を受けたことについて、その裏付けとなる書類の追加提出を求める場合がございます。

給付額

中小法人等 上限最大250万円

個人事業者等 上限最大50万円を支給します。

給付額 基準期間^{※1}の売上高-対象月の売上高×5カ月分

※1 2018年11月～2019年3月/2019年11月～2020年3月/2020年11月～2021年3月のいずれかの期間(基準月を含む期間であること)

給付上限額

売上高減少率	個人	法人		
		年間売上高 ^{※2} 1億円以下	年間売上高 ^{※2} 1億円超～5億円超	年間売上高 ^{※2} 5億円超
▲50%以上	50万円	100万円	150万円	250万円
▲30%以上50%未満	30万円	60万円	90万円	150万円

※2 基準月を含む事業年度の年間売上高

相談窓口

経済産業省 中小企業庁
0120-789-140 (携帯電話からもつながります)
IP電話専用回線 03-6834-7593
受付時間8:30～19:00(土日・祝日含む前日)

問合せ

JAおいらせ指導課
本店 0176-54-2212
六戸支店 0176-70-1170

⚠ 不正受給は犯罪です！

◎ 上北地域県民局地域農林水産部農業普及振興室からのお知らせ ◎

〈クロルピクリン剤の使用に関するお願い〉

クロルピクリン剤による土壌消毒は、ながいもやごぼう等の病害虫防除を目的に行うものですが、本剤は注入した薬液が土壌中でガス化して効果を発揮するため、農林水産省令で被覆を要する農薬として定められています。

また、同剤は劇物であるため、万が一ガスが漏れ出ると、使用した本人のみならず周辺住民の健康に被害を及ぼす危険性があります。

過去には、ガスを吸った住民が倒れて、病院へ救急搬送される重大な事故も発生していますので、クロルピクリン剤を使用する際は、次の注意事項を必ず守りましょう。

- 土壌くん蒸用防護マスク等の保護具を着用する
- 施用後すぐに厚さ 0.03mm 以上のシートや難透過性資材で被覆する
- 人家や畜舎等に近接する農地での使用を避ける
- 農地近郊の低位置に人家や畜舎等がある場合は使用しない(ガスは空気より重いため、低地に流れ込みます)
- 近くに住宅や畜舎がある場合は、周辺住民に対して使用目的や使用日時等を事前に周知する
- 使用済みの空き缶等は、周囲に影響を及ぼさない場所で残液、残臭処理後、産業廃棄物として処分する



お問合せは 上北地域県民局地域農林水産部農業普及振興室 (TEL.0176-23-4281) に御連絡ください。

令和5年度

職員募集について

1. 募集人員 一般職員 1 名程度
2. 応募資格 ○高校卒業以上で、平成 5 年 4 月 2 日から平成 16 年 4 月 1 日までに生まれた方。
○普通自動車運転免許取得者（令和 5 年 3 月末までに取得する見込者を含む）
3. 提出書類 ①履歴書 または エントリーシート
②最終学校の卒業証明書または卒業見込証明書
③学業成績証明書
※①の履歴書は、当JAホームページからダウンロードし印刷してご使用ください。
※就職情報サイト「マイナビ 2023」経由で応募の場合は、サイト上でのエントリーシートの提出により、履歴書は不要です。
※提出書類は当組合規定により管理後、廃棄いたします。
4. 受付期間 令和 4 年 3 月 1 日（火）～5 月 25 日（水）
5. 試験日 筆記試験／令和 4 年 6 月 4 日（土）おいらせ農業協同組合本店
(1) 基礎能力（言語、数理、論理、一般常識、英語） 60 分
(2) 適性試験（意欲、態度、性格特徴の把握） 40 分
(3) 作 文 60 分
面接試験／筆記試験合格者に後日通知（2 週間程度）
6. 提出先 〒033-0022 青森県三沢市大字三沢字堀口16番地7号 JAおいらせ 本店 企画総務課
問合せ先 TEL.0176-54-2211
mail:kikaku-soumu@ja-oirase.or.jp

◎ 三沢市農業委員会からのお知らせ ◎

令和4年度 「農作業労働賃金標準額」 のお知らせ

この農作業労働賃金標準額は、あくまでも取り決めの際の目安とするものです。

対象となる農地の諸条件等、当事者間の話し合いを通して、適正な金額を決めてください。

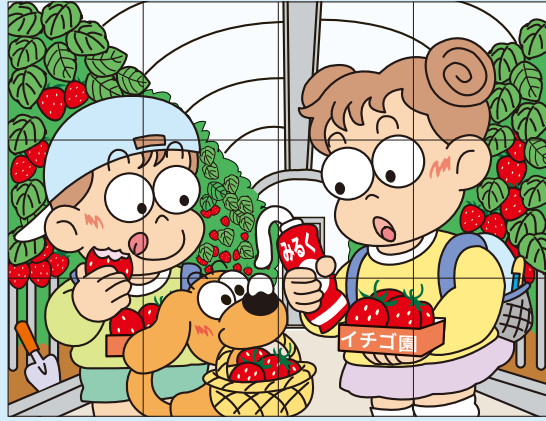
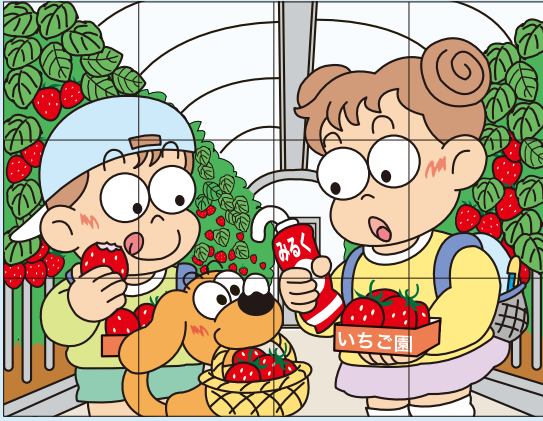
区 分	作業名	賃 金	労働時間	適 用
水 田	田 植	6,640円	実働8時間	1. 男女同じ 2. 賄い無し
	除 草	6,640円		
畑	一般作業	6,640円		

下限面積 (別段面積) の設定について

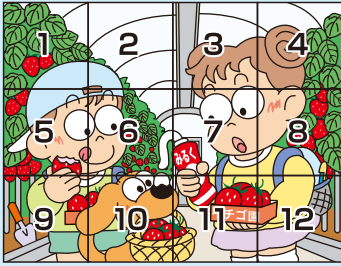
三沢市農業委員会総会において、別段面積の設定の必要性について審議した結果、別段面積は設定せず、下限面積は農地法に定める基準どおり 50 a としました。

耕作目的での農地取得（農地法第 3 条）等の申請にあたっては、下限面積要件を満たしている必要があります。※詳しくは三沢市HPをご覧ください。

三沢市農業委員会 53-5111（内線 256）



出題・イラスト：酒井栄子

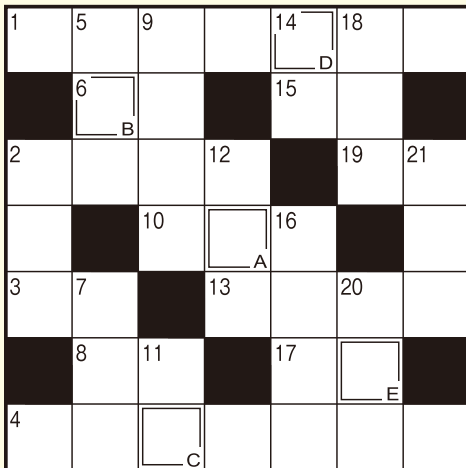


まちがいさがし?

右のイラストには左のイラストと違う部分が5ヶ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字と何が間違っているかを探しましょう。

先月の答え

2. 桃の木の枝ぶりが違う
3. ぼんぼりがなくなっている
7. 男の子の口の大きさが違う
9. 桜餅の向きが違う
12. 甘酒が白酒になっている



答え

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

クロスワードクイズ

出題●ニコリ

二重マスの文字を A~E の順に並べてできる言葉は何でしょうか?



ヨコのカギ

1. 新1年生を迎える行事です
2. 『ローマの休日』や『プリティ・ウーマン』は——映画の名作です
3. 名古屋市の南側に位置する——半島
4. 『銀河鉄道の夜』や『注文の多い料理店』の作者
6. 大がし、中がMなら、小は
8. 黒い石と白い石で戦います
10. 日本庭園に敷かれていることも
13. 4月29日は——の日。国民の祝日です
15. 稲や麦の茎を干したのもの
17. 表の反対側
19. 画家がキャンパスに走らせませす



タテのカギ

2. ナットやボルトを締めます
5. そこが彼の彼たる——だ
7. 自動車の、地面に触れる部分
9. 調味料控えめで作りました
11. 花見のときに広げること
12. ——を求めて猫カフェに行った
14. カイコの餌になる植物
16. 結婚が決まり、——の顔合わせを行った
18. お酒を飲んでいない状態
20. 元素記号はH。原子力発電所の燃料にも使われます
21. ここ20年ほどで携帯する人が増えました



3月の答え=ネンドマツ

先月の正解者は29名でした。

◎ 今月のおたより ◎

「おうち時間の過ごし方」

▼春からの農作業のために、毎日、海に行って浜辺を歩いています。 Mさん

▼ピアノを弾きます。今練習しているのは♪アイノカタチ。弾いていると気持ちいいです。スラスラ弾けるようになると更に気分が良いです。素敵な時間が流れます。 ベックさん

▼100円均一のすしを作るものを買ってきて、すしを手作りして楽しんでます。シヤリの上にネタをのせたりして面白いです、おいしいです。 Tさん

▼雪が降った日は除雪。晴れた日は約1時間散歩。荒天の日は部屋で録音テープを聞いて過ごしています。 Tさん

▼孫と一緒に歌ったり遊んだりして楽しんでいます。孫から元気をたくさんもらっています。 Sさん

▼大好きなアイドルのぬいぐるみに衣装を着せたくて服を作っています。家庭料が大の苦手だった私が型紙をひいてミシンを使うなんて自分で自分にビックリしています。 Sさん

▼孫とクロスワードをやることが毎月恒例になっていきます。クロスワードは脳のトレーニングになります。分からなかったことを調べて覚えるので助かります。 Sさん

▼おうち時間の過ごし方は、チラシの裏の真っ白い面に、春に何の花を買おうか、果樹は何を買おうかと色々書いています。書いては消し又、配置替えしたり……。これも楽しいひとときですよ。 三沢市へばなくさん

▼毎日少しの時間を見つけては、読書を楽しんでいます。今は寂聴さんの本を読んでいます。いいですよ!! Tさん

先月号特集「ごはんスティックストック」へのおたよりです

▼朝食にもいいですか？昼食に是非作ってみたいと思います。中の具材もいろいろ楽しめそうですね!! Sさん

▼参考になりました。"手軽においしく"は永遠のテーマです。 Iさん

▼今まで普通にご飯を丸めてラップして冷凍していました。私は巻物が下手でいつも

きれいに巻けず割れてしまうので、前もってご飯を棒状にしておけば簡単に巻物もできますね。とてもいいアドバイス参考になりました。 Sさん

▼具材が楽しめそうで作ってみたいと思います。孫が来るときは作っておいて食べさせてあげようと思いました。楽しみです。 Tさん

▼広報紙は写真が多くて、働いている人の生き生きとした姿に勇気をもらいます。ありがとうございます。 Sさん

▼「食育ソムリエコーナー」は、栄養価や健康に関する情報の説明が嬉しいですね！料理のレシピも分かり易くて直ぐに作れるのでとても助かっています。 Yさん

次号のおたよりテーマ

「庭にどんな花どんな果樹を植えようかな？」

または植えていますか？」

※三沢市へばなくさんから提案いただきました。我が家でいうと、祖母が植えた柿の木があります。年々数は減っていますが毎年実をつけて、干し柿にしています。

編集後記

ガチガチになった雪も消え、畑一面に広がるビニールのトンネルを見ると「春がきたな～」と感じます。これまで組合員の皆様の協力のもと、たくさん写真を撮ってきました。ですが、振り返ると大根に関わる写真がごくわずかなんです。春作業を含め、大根の写真を集めていきたいと思います。(お)

記入事項

1. まちがいさがし、またはクロスワードの答え
2. おたよりテーマ/ご意見・ご感想
3. 住所・氏名・年齢

応募方法

〒033-0022 青森県三沢市三沢字堀口16-7
JA おいらせ 広報係
FAX.0176-54-4470
Eメール kikaku-soumu@ja-oirase.or.jp

※ご応募いただいた個人情報は、当選者へのプレゼント発送に利用させていただきます。また、お知らせいただいた身近な話題は「今月のおたより」コーナーに掲載させていただく場合があります。

応募要項

応募締切日

4月5日(火)

※当日消印有効

正解者5名様に図書カードをプレゼント。翌月上旬にお届けします。皆様からのご応募をお待ちしています。



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

フルーツパラダイス



メロンのプロフィール

【分類】ウリ科キュウリ属

【原産地】アフリカ、インド（諸説あり）

【おいしい時期（旬）】4～9月ごろ

【主な栄養成分】カリウム、β-カロテン（赤肉系）、クワシミン、アデニンシトルリンなど

選び方

色むらがなく全体的に均一な色味
なるべく左右対称

重量感がある

ネット系
表面が滑らかで果皮に傷がない



NG
大き過ぎ
小さ過ぎ

ネット系
網目が細かく均一でくきり盛り上がっている
お尻の部分を押し少し弾力があり、香りが良い



メロンのいろいろ

赤肉系
タ張メロン
クインシーメロン

青肉系
マスクメロン
(アールスメロン)
アンデスメロン

白肉系
ホームランメロン
など

果肉の色、網目の有無などによってさまざまな品種のメロンがある

網目の有無

網目模様は、成長過程で果肉が果皮よりも大きくなるうとして果皮にひびが入り、そのひび割れをふさぎうとしてできたコルク層

メロンのじみっ

ウリ科(スイカやキュウリの仲間)

歴史

古代エジプトや古代ギリシャでメロンの仲間を栽培

日本弥生時代

マクワウリを栽培(メロンの仲間)

大正時代

温室メロンの栽培が始まる



メロン

～贈答用の定番「フルーツの王様」～

保存方法

冷蔵保存

すぐに食べる場合は完熟に近い状態のものを選び、食べる1,2時間前に冷蔵庫で冷やす

冷蔵庫に長時間入れると風味が落ちるよ



カットしたら傷みやすい種とワタの部分を取り除き、ラップで包んで冷蔵庫へ



重ならないようにね

冷凍保存

一口大にカットしてパットなどに並べて保存
保存袋で冷凍しておくと使う分だけ取り出せる!



追熟



追熟後は冷蔵庫に入れて早めに食べてね

数日後に食べる場合は堅めのものを選び、常温(冷暗所)で保存して追熟させる。芳醇(ほうじゅん)な香り、果肉が柔らかくジューシーに。途中で冷蔵庫に入れてしまうと、追熟が進まないのに注意

楽しみ方・食べ方のコツ

おいしけが方

縦方向にカットして舟形に切り分けると均等に甘さが行き渡る



料理として

生ハムをのせ、オリーブ油を掛けて前菜に



デザートとして

生のままデザートとして丸くくり抜いてケーキのトッピング、フルーツポンチに



ピューレ

ソース、ジャム、ゼリーやムース、シャーベットなどお菓子作りに



器

パーティーの盛り付けの演出の半分に切り果肉をくり抜き、皮の部分を器にして



ミキサーにかけてジュースに



おしゅれ!

メロンのチカラ

カリウム

フルーツの中でも特に多い。高血圧予防やむくみの解消に効果的。筋肉の収縮運動を助ける働きも



シトルリン

皮部分に多い。血行を促進し、冷え性、肩凝りなどの改善に効果的



アデニン

ワタ部分に多い。血行不良による不調の改善に効果的



クワシミン

タンパク質分解酵素(プロテアーゼ)の肉や魚の消化を促進



β-カロテン

赤肉系に多く含有。体内でビタミンAに変換され、美肌、美髪、視力維持、喉や肺など呼吸器系の健康維持に

