



—地域と共に未来へつなぐ—

ごまつがる

11

November 2025
vol.197



特集 『ありがとう、梅加工部会』

Contents

冬期営業時間のお知らせ … 2
今後の予定 … 3
フォトニュース … 4
特集『ありがとう、
梅加工部会』 … 8

J Aからのお知らせ … 10
家族で楽しむ
おいしい一皿 … 12
穴ぼこ熟語パズル … 13
地域おたより掲示板 … 14

理事会だより … 15
10月の記録 … 15
おいのめご … 16
12月のあなたの運勢 … 16

★今後の予定

お知らせ

飯米引渡し

(ごしょがわらライスセンター) 11月19日(水)
(ごしょがわらカントリーエレベーター) 11月20日(木)

イベント

りんご即売会

(りんご直売所) 11月22日(土)～23日(日)・12月6日(土)～7日(日)



イベント

まるっとの秋まつり

(まるっと新鮮館) 11月29日(土)

キャンペーン

12月12日(金) JA-SSの日キャンペーン

ガソリンまたは軽油を税込2,000円以上給油で、レシートに「当たり」が出たらその場で賞品を進呈！



イベント

12月10日(水) まるっとの日
12月13日(土) まるっとイベントの日

(まるっと新鮮館)



イベント

来店感謝DAY ～まるっと新鮮館出張販売～

(本店及び各支店) 12月15日(月)

令和7年産もち玄米 概算金単価を変更します

J A全農あおもりの令和7年産米概算金目安額が引き上げられたことを受け、当J Aでももち玄米の概算金単価を変更、再設定いたしました。
変更後の単価は下記のとおりです。
もち玄米を当J Aへ出荷された方については、別途対応について文書配付いたします。

記

単位：円／俵（1等・税込・包装込）

種類	銘柄	区分	当 J A		変更額 ②－①
			① 概算金	② 変更後	
もち玄米	全 銘 柄	J A 米	2 5,0 0 0	4 1,0 0 0	1 6,0 0 0

○等級格差：1等～2等は△300円／俵、1等～3等は△1,300円／俵。
○一般米格差：△300円／俵。

冬期営業時間変更のお知らせ

12月1日から令和8年3月15日までの間、営業時間を短縮させていただきます。
主な施設の営業時間は下記のとおりとなりますので、ご理解・ご協力のほどお願いいたします。
※ 年末年始は別途、営業日・時間の変更がございます。

★各店舗	平日	土曜	日曜	祝日
本店・各支店	8：30～16：30	休業日		
店内金融窓口	8：30～15：00	休業日		
A T M	8：00 ～ 21：00	(システム更新等により A T Mの一時休止あり)		

★各グリーンセンター（GC）				
本店GC (五所川原市野里)	8：30～16：30	休業日		
木造GC (つがる市木造森山)	8：30～16：30	休業日		
北GC (五所川原市沖飯詰)	閉鎖中	※11月から北支店にて窓口業務を実施		

グリーンセンター臨時休業のお知らせ

本店・木造グリーンセンター

令和7年12月18日(木)

購買品棚卸実施にあたり臨時休業となります。何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

総会質問事項への回答を掲示します

9月30日に開催しました第16回通常総会で寄せられた質問事項への回答を、次の期間で掲示します。どうぞご確認ください。

掲示期間：11月20日(木)～11月28日(金)

掲示場所：本店及び各支店



10月8日

小学生がCE見学

つがる市立向陽小学校5年生54人が、きづくりカントリーエレベーター（CE）を見学しました。社会科学習の一環として、米の収穫後の流れや農業施設の役割を学びました。

児童らはJA職員の説明を受けながら、乾燥や調製の工程、施設全体の設備を管理する操作室を見学。「1日にどのくらい米が入ってくるのか」「もみがらから玄米にするまでどのくらい時間がかかるか」など積極的に質問し、地域農業と米づくりの仕組みへの理解を深めました。



操作室のモニターを見ながら説明をするJA職員

10月8日

水稻種子生産ピーク

当JAの木造種子乾燥調製施設で、水稻種子の生産が行われています。作業員らは、水分量や選別基準を確認しながら、もみを乾燥、選別し、調整しています。作業は年末まで続きます。

木造地区では生産者約30人が採種圃104畝で種子となる「まっしぐら」「あかりもち」を栽培。9月8日に刈り取りを始めた。出来上がった水稻種子は20きずつ袋詰めされ、来年2月、生産者に届けられます。



水稻の種子を袋に詰める作業員

10月9日

高校生が職場体験・見学

10月、地元高校生が相次いで当JAを訪れ、インターシップや職場見学を通じてJAの仕事にふれました。

五所川原農林高等学校食品科学科2年生の小野類さんは、9日～11日の3日間にわたりインターシップを実施。本店やまるっと新鮮館などで職員の業務を体験しました。小野さんは「JAで働くイメージができた」と話しました。

一方14日には、五所川原工科大学高等学校普通科2年生で就職を希望する22人が、職場見学として訪問し、中央りんごセンターや野菜予冷センターを見学しました。

JAでは、若い世代に地域農業やJAの仕事を知ってもらう貴重な機会とし、今後も積極的に受け入れていく考えです。



▶まるっと新鮮館でお客様対応する小野さん④



▶中央りんごセンターを見学する生徒

10月14日

耐暑性品種を検討

近年の気温上昇に対応するため、高温に強い品種・品目の転換を検討しています。産地の維持・発展に向けて、気候変動を見据えた生産体制の再構築を急ぐ方針です。

振興品種・品目の検討会には、米やリンゴ、野菜の販売担当者や営農指導員を中心に12人が出席。高温障害のリスクを軽減するため、現在の主要品目で耐暑性に優れた品種への移行を図る方針を確認しました。

今後、品種切り替えの可能性などを検討し、候補となる品目の選定します。



耐暑性品種への転換について意見を交わす職員

10月24日

共済目標必達へ

プラザマリユウ五所川原で、共済目標必達決起集会を開きました。今年度の共済推進の目標必達に向け、共済担当職員が意識を共有し、気持ちを一つにする場として行われました。

集会では、全共連青森県本部の葛西真司本部長が「さらなる訪問量の拡大に取組み、早期達成を目指してほしい」と激励。進捗状況の報告では、目標に向けて順調に推移していることが伝えられ、早期達成も可能な見通しです。

職員代表による決意表明をした後には、共済課の木村亜沙美主任が音頭を取り「頑張ろう三唱」を行い、団結を新たにしました。



声を合わせ、心を一つに

10月28日

乾田直播の勉強会

米穀課は本店で、乾田直播に関する勉強会を開きました。生産者約40人が参加し、今年度の生育経過を振り返り、課題を共有しました。

管内でも導入面積が拡大しており、生産者の関心も高くなっています。7月には現地検討会を行い、つがる市の佐藤史成さんの圃場での生育状況を確認。今回の勉強会ではその後の経過を総括しました。

講師にはJA全農あおもりの営農部営農支援課の中川洋平さんを迎え、佐藤さんの栽培記録を参考に、乾田直播の課題と対策例を示しながら、播種時のポイントや排水対策について説明。参加者からは雑草防除に関する質問が寄せられ、除草体系や散布のタイミングなど注意点を交わしました。



講師の説明に耳を傾ける生産者

10月29日

にぎやか食育クッキング

生涯学習交流センター松の館で行われたつがる市食育推進事業の料理教室で、女性部林支部の4人が講師を務めました。当日は16人が参加し、会話も楽しみながら、賑やかに調理を進めていきました。木村孝子支部長は「家でも気軽に作ってもらえたらうれしい」と話しました。

◎メニュー

- キノコの混ぜごはん
- カボチャとニンジンのごまあえ
- 油揚げのネギピザ
- キュウリの肉巻き
- ナガイモのあんこ餅



ナガイモのあんこ餅の作り方を教える女性部員（中央）

「トキ」台湾へ

【トキ】10月23日

中央りんごセンターで、台湾に輸出される「トキ」の検疫作業が行われました。横浜植物防疫所塩釜支所弘前出張所の植物防疫官が1玉ずつ確認。いずれも輸出基準を満たし、無事に搬出されました。

同センターに並んだ1080箱（1箱20*_a）から20箱を抜き取り、JA職員が立ち合いの下で検疫を受けました。防疫官は、ずらりと並んだ「トキ」を一玉ずつ手に取って傷や病害虫の有無をチェック。箱詰め後も梱包状態の点検を受けました。



台湾への輸出に向けて「トキ」を検査する防疫官

7月の降水量が少なかったため、小玉傾向となったものの、食味は良好。香りが良く、果汁豊富な「トキ」は現地でも人気です。

検疫に立ち会ったりんご課の担当者は「JAごしょつがるのリンゴを海外でも安心して味わってもらいたい」と話しました。



選果作業が本格化した中央りんごセンター

「ふじ」収穫ピークへ

【ふじ】10月24日

管内でリンゴの主力品種「ふじ」の収穫が本格化しています。収穫は11月中旬まで続き、約370*_aの出荷を見込んでいます。貯蔵性に優れた「ふじ」は冷蔵し、来年3月ごろ市場に出荷する予定です。

今季は、大雪による枝折れや着果量の減少などによって、生産量は前年を下回る見通し。夏の干ばつで玉伸びが懸念されたものの天候が回復し、果実の肥大は進みました。一方、収穫期に入って曇天が多く、着色の進みに苦労しました。

五所川原市の平山幸美さんは、約50*_aでリンゴを栽培し、10月22日から「ふじ」を収穫しています。この先の天候を心配し、例年より早めに収穫を始めました。収穫したリンゴを丁寧に選別し、コンテナに詰めていきました。



赤く実った「ふじ」をコンテナに詰める平山さん

園地巡回で出荷呼びかけ



収穫状況を確認し、生産者に声をかける葛西常務②

10月24日、「ふじ」などリンゴ晩生種の収穫が最盛期を迎え、五所川原市内の園地を巡回しました。葛西常務とりんご課職員らが園地を訪ね、JAへの出荷を呼びかけました。

巡回では、生産者と収穫の進み具合や品質の状況などを確認。葛西常務は「体に気をつけて収穫作業を進めてほしい」と生産者を励ました。

近年、多くの園地にて鳥獣被害が発生しており、食害による果実の損傷や収穫前落果が課題となっています。巡回時も被害の有無や状況を聞き取り、被害軽減に向けた情報収集を行いました。

JAでは今後もTAGを中心に現場を巡回し、生産者の声を生かした支援に努めてまいります。

さあ！

リンゴ本番！

生産現場や出荷の様子など、リンゴに関するトピックスを一挙紹介します。



集荷体制整えて



荷受け体制を確認する職員の打ち合わせ

10月17日、リンゴの収穫最盛期を前に、荷受け作業に伴う打ち合わせを行いました。作業にあたる各課からの応援職員が出席し、作業の分担や安全管理、注意点の確認など、集荷に際して具体的な調整が行われました。

打ち合わせに同席した葛西光昭常務は「安全第一で荷受け作業にあたってほしい」と安全な荷受け体制を整えるように声かけしました。

規格基準を確認

10月21日、22日の両日、りんご課は管内13カ所で「サンふじ」や「王林」などリンゴ晩生種の規格基準説明会を開きました。七和地区の説明会には生産者43人が参加し、出荷基準や出荷時の注意点を確認しました。集荷は12月12日まで行う予定です。

説明会では、サンプルを基に着色や傷の程度を示して山選果基準を共有しました。JAでは、食味を重視したリンゴを安定出荷するため、早もぎを行わないように指導しています。同課の宮崎浩美課長は「十分に味をのせてから収穫してほしい」と呼びかけました。熊による園地被害や盗難被害防止への注意喚起も行いました。



サンプルを基に出荷基準を確認する生産者ら

「千雪の香りの良さや甘さをぜひ味わってほしい」

「千雪」を収穫する成田さん



実りの秋、収穫に大忙し

【千雪】10月22日

「千雪」は、濃い紅色に小雪模様の果点がはっきりと浮かび上がる見た目が特徴的で、かための果肉ながら果汁が豊富。カットしても褐変しにくく、カットフルーツなどの加工向けに使用されています。

五所川原市でリンゴを1畝栽培する成田靖幸さんは22日、高密植栽培を行う75本の「千雪」を収穫。赤く色づいた果実を丁寧に摘み取りました。豪雪により消雪が遅れた影響で、開花が遅れた下枝部分は小玉傾向となりましたが、上枝は着色も良く、例年並みに仕上がっています。

JAでは、出荷量およそ700箱（1箱10*_a）を見込んでいます。

梅加工部会の歩み



きっかけは最優秀賞

1993年

(旧七和農協時代)

リンゴ農家の女性たちで梅加工部会を結成！
農協まつりのコンテストに出品した農家のお母さんの梅漬けが最優秀賞に輝いたことを受け、「こんなにおいしい梅漬けを多くの人に味わってもらいたい」という願いから部会を立ち上げました。
当時は庭先や畑で梅を栽培している家庭が多く、その梅を収穫・加工し、販売までを手がけてきました。

活気にあふれた日々

最も多い時には23人の部会員が所属し、年間の生産量が10トンを超えていました。お客様からの要望も増え、生産が追い付かない時も。仕込みの時期になると加工所は活気にあふれ、梅をつけながら語り合う時間は、地域の人たちの憩いのひとときでもありました。



(JA広報誌2006年4月号より)

2025年

地域の味にひと区切り

10月7日、部会員が集まり加工所内の片付け作業を行いました。長年使ってきた漬物樽や棚が業者の手によって運び出され、その様子を見つめる部会員の目には、さまざまな思い出がよみがえっていました。

片付け作業の合間にも思い出話に花が咲きますが、笑顔の中にも寂しさがにじみます。長年の活動を見守ってきた加工所は、からっぽとなり静まり返りました。



これから…

結成当時からのメンバーの1人、斉藤久子さんは、今後自宅の加工所で梅漬けを作り、名前を変えて販売を続ける予定。斉藤さんは「何年やれるかわからないけど、やれるところまでやってみる」と話しました。地域に親しまれた味は、形を変えながら受け継がれていきます。



特集

ありがとう、

梅加工部会

旧七和支店敷地内にある加工所で、長年梅漬けを作ってきた梅加工部会が解散することになりました。最後は4人で、地域の味“を守り続けてきましたが、継続が難しくなり30年余りにわたる活動に一区切りをつきました。

活動を支えた道具を見送る部会員
(右から)
斉藤 久子さん
長尾 祝子さん
阿部富美江さん



看板を外す様子に長い年月への
思いがこみ上げる



感謝の気持ちを込めて、最後の清掃



部会長
斉藤ヒロ子さん

たくさんの方に応援してもらってここまで続けてこられたことに感謝しています。でも…

やっぱりさみしい！

無添加・手作りが人気！



「北限の梅漬」

ほどよい甘酸っぱさが特徴の梅漬けは「北限の梅漬」と名付けられて評判を呼び、直売所などで人気を集めました。添加物を使わず、すべて手作業で丁寧に仕上げ、その素朴ながらも深い味わいは、多くのファンに愛されてきました。

◎今年度より増刊号として家計簿のみの販売をします◎

(「家の光」12月号に別冊付録としては付きません)



2026 家の光 家計簿
 家庭用 新装・タイプAプランで暮らしを楽く

家の光 増刊号
 2026年 家の光 家計簿 日付付き
 ●定価 660円(税込) (11月1日発行)

IE no HAKARI
 お申し込みはお近くのJAへ

備えていますか？

昨冬は記録的な積雪で、建物の被害が相次ぎました。いつ起こるか分からない自然災害に備えませんか。安心な冬を過ごす第一歩です。JA共済は雪害による建物の損害にも対応しています。この冬も、“もしも”に備えて——。お気軽にご相談ください。



【参考】昨冬の雪害で多くの共済金がお役に立ちました。

お問い合わせ：
 本店 共済課 Tel. 0173-27-3302
 北支店 Tel. 0173-39-5500
 木造総合支店 金融共済課 Tel. 0173-42-9117

冬の貯金キャンペーン

お取扱期間 11月4日(火)～1月30日(金)

個人・企業の方も大歓迎

適用金利 1年のスーパー定期貯金 0.275%

ご契約期間 1年
 (11月4日現在の店頭表示金利に+0.05%上乗せ)

大口定期貯金 1,000万円以上
スーパー定期貯金 50万円以上

粗品をプレゼント! お楽しみ!

貯金の種類
 この貯金は、預入期間1年のスーパー定期貯金、大口定期貯金の自動継続型でお預けします。

預入金額・預入単位
 スーパー定期貯金は1口50万円以上1,000万円未満、大口定期貯金は1口1,000万円以上、1円単位とします。

利率
 預入時の1年のスーパー定期貯金店頭表示金利に0.05%上乗せとします。(同額書替による預け入れは対象となりません。)

増額書替
 期間中に満期が到来した定期貯金を預入期間1年のスーパー定期貯金、大口定期貯金の自動継続型に増額書替する場合(50万円以上の純増額)も、1年のスーパー定期貯金店頭表示金利に0.05%上乗せとします。

～詳しくは、JA窓口へおたずねください～

ご不明な点がございましたら、お近くのJA窓口までお問い合わせください。

JAごしよつがる
 〒037-0614 五所川原市大字野里字奥野100番地

●本店 金融課 Tel. 0173-27-3301
 ●北支店 Tel. 0173-39-5500
 ●木造総合支店 Tel. 0173-42-9115

JAごしよつがる 検索

「クイッキー・デッチ」グッズ販売スタート!

農産物直売所「まるっと新鮮館」に、青森県プロバスケットボールチーム「青森ワッツ」の公式マスコットキャラクター「クイッキー・デッチ」のグッズが新しく登場しました。

日頃からチームを応援している方はもちろん、初めての方にも楽しんでいただけるラインナップです。また、多くの方に親しまれている青森ワッツ×JAごしよつがるのコラボ商品「でちぶるじゅーす」も販売中です!

【取扱商品】

- デッチブランケット ¥4,400
- デッチぬいぐるみ ¥3,960
- デッチファンキャップ ¥3,630
- ぶるぶるデッチ ¥2,200
- デッチマスコットキーチェーン ... ¥1,980

《でちぶるじゅーす》

- 1本 ¥300
- 1箱(24本入) ... ¥7,200

お買い物ついでにグッズも見てほしいデッチ!

でちぶるじゅーす

※ 商品価格はすべて税込みです

あったか灯油キャンペーン

JA-SSの灯油お買い上げで
 総計900名様に当たる!

2025年11月1日(土)～12月31日(水)

JA-SS賞 20名様 (各賞10名様)
 JCBギフトカード 2万円分

のんちゃん賞 880名様 (各賞440名様)
 青森・秋田の名産品

【ご注意ください】
 ●お一人様1口につき1口のご応募となります。●一部キャンペーンに参加していないSSがございます。ご利用の際は事前にご確認ください。●お客様の住所や移転先が不明等で賞品がお届けできない場合は当選は無効とさせていただきます。●賞品について競争率によりお届けできない場合は、予告なしに代替品をお届けさせていただきます。●当選の権利は抽選で決まりますのであらかじめご了承ください。

※お預かりした個人情報は、本キャンペーン事務局にて適切に管理し、抽選・賞品発送・当選結果の通知等にのみ利用させていただきます。マーケティング等の目的で、個人を特定しない統計情報の形で利用させていただきます。また、お客様の同意なく第三者に提供することはありません。(個人情報保護法に準拠した場合は除く)

専用応募用紙に必要事項をご記入の上、下記のいずれかをお選びください

JA配達員へ手渡し キャンペーンご持参

お申し込み! 持って参ります!

応募締切日
 2026年1月9日(金)
 応募締切後、厳正な抽選を行います。

応募資格 キャンペーン期間中に、下記1～3のいずれかを満たしたお客様

- 1 灯油を100ℓ以上ご購入された方
- 2 灯油定期配達をお申し込みされた方 (一部実施していないSSを除く)
- 3 ホームタンクをご購入された方

問題 全部の熟語を漢字で書くと、リストの漢字が1つ余ります。その漢字は何？

ホ□ン□ン→□□□
 リ□シ□ク→□□
 ゴ□ン□ブ→□□□
 タ□シ□ン→□□□
 ツ□ボ□リ→□□

解き方

熟語の読み方が並んでいます。読み仮名はどれも5文字ですが、2文字目と4文字目を隠してしまいました。残った文字から推理して、熟語を漢字で書きましょう。漢字はリストにあるものを1回ずつ使って下さい。「ッ」や「ャ」などは「ツ」や「ヤ」などと同じに考えます。

リスト

安寒官館御使食大土飯保立粒埃

【例題】

タ□ジ□ウ→□□
 ト□ヨ□ツ→□□□
 エ□カ□ワ→□□□

リスト 英会室書上図体卓話

答え 体

タ^図ジ^国ウ→卓上
 ト^図ヨ^国ツ→図書室
 エ^図カ^図ワ→英会話

応募締切

当日消印有効

11月25日(火)

◎正解者の中から抽選で

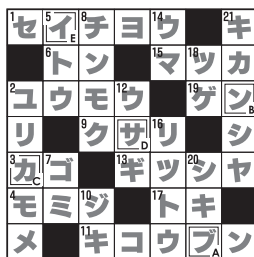
3名に「サンふじ」 または、
 3名にQuoカード(1,000円分)をプレゼント！

*農産物お届け時期は、天候や収穫状況により、当選発表から時間を要する場合があります。
 *景品のコース選択がない場合は、Quoカードコースで抽選とさせていただきますのでご了承ください。

引き続きメールでのご応募もお待ちしております。
kanri@ja-goshotsugaru.or.jp

先月号のこたえ【ブンカサイ】

先月号の当選者



はれわ
だり
コース
Quo
カード
コース

齊藤 秋子さん(本店)
 長谷川 輝一さん(木造総合支店)
 三橋 りり子さん(木造総合支店)
 小田桐 悦子さん(本店)
 竹谷 るり子さん(北支店)
 伊藤 智子さん(木造総合支店)

応募：49通／正解者：49通

×(キリトリ)

郵便はがき

037-0690

(受取人)

五所川原市大字
 野里字奥野100番地

JAごしょつがる
 企画管理課広報係



×(キリトリ)

地元小学校の節目を JAがサポート

つがる市立瑞穂小学校創立20周年記念に瑞穂米



管内にある瑞穂小学校が創立20周年を迎え、10月25日に記念式典が開かれました。式典では、記念品として「瑞穂米」が配られました。この「瑞穂米」の精米と包装作業を、当JAの精米施設で行いました。地域の学校の節目を支援する取組となりました。

家族で楽しむおいしい一皿

レシピ提供 ● 料理研究家 和田麻紀子

冬に食べたい根菜料理 特別な日やおもてなしにも

材料(2人分)

サトイモ … 4個
 鶏もも肉 … 1枚
 タマネギ … 1/2個
 バター … 15g
 牛乳 … 150ml
 水 … 250ml
 小麦粉 …… 大さじ2
 塩 …… 小さじ1/2
 こしょう … 少々
 みそ …… 大さじ1
 とろけるチーズ … 70g

作り方

- 鶏肉を一口大に切り、塩・こしょう、小麦粉をもみ込んでおく。タマネギは5mmの薄切り、サトイモは皮をむいて1cmの厚さに切っておく。
- 鍋にバターを入れ、鶏肉とタマネギ、サトイモを入れて炒める。鶏肉の色が変わったら水を加えてひたひたにし、ふたをして中火で10分蒸し煮にする。サトイモに箸が通らなければさらに数分加熱する。
- 牛乳とみそを加えて、軽くサトイモをつぶすようにしてさらに5分煮る。好みのとろみになるまで火を入れたらグラタン皿に移し、チーズをかけて200度のオーブンで10分焼く。焦げ目が付いたら出来上がり。



サトイモのとろみが重くなく
 さらっと食べられます

サトイモと
 鶏肉の
 みそグラタン

ポイント

サトイモはとろみが強く焦げ付きやすいです。作り方②の途中で一度混ぜると焦げ付きにくくなります。

アレンジ

- ご飯の上のにのせてドリアに
- 牛乳を豆乳に変えてより軽い味に



身近な草木 和ハーブ入門

ショウガ スパイシーさと香りが人気

熱帯アジアがふるさとのショウガ。世界的なハーブ＆スパイスですが、日本の暮らしにも古くからなじんでいました。

秋に収穫期を迎える根ショウガは生のまま使って使うことで、辛味成分であるジンゲロールの働きにより殺菌・発汗作用が期待できるとされています。いわゆるショウガラしい香りが立ち、湯豆腐などの薬味にぴったり！食欲がそそられます。

まず「ギョーザのたれやスープ、卵焼きにショウガの風味が欲しい」または「ショウガがちよつと余ってしまった」というときにお薦めのひと手間レシピをご紹介します。

■ショウガの日本酒漬

①ショウガ70gをよく洗い、皮ごとすりおろす。

②①を保存瓶に入れて、日本酒200mlを加える。

作ったらすぐに使える万能調味料です。冷蔵庫で保管する場合は2週間程度で使い切りましょう。

一方、炒め物や煮物、蒸し物に使うときなど、加熱したショウガは血行促進・鎮静作用が期待できるとされます。特に風邪の引き始めや冷えやすい方にお薦めです。

次に家庭でも作りやすく、長期保存できるシロップのレシピをご紹介します。冷蔵庫で1カ月程度保存できます。

■和かんきつのしょうがシロップ
 ①ショウガ100gをよく洗い、皮ごとすりおろす。

②①と水200mlを鍋に入れて、弱火で20分ほど煮る。

③②に、きび砂糖100gを加えて混ぜながら、弱火でさらに15分ほど煮詰める。

④火を止めて、仕上げに和かんきつ(スタチ、カボス、ユズなどをお好みで)の搾り汁を加える。

大さじ2程度をマグカップに入れてお湯で割り、しょうが湯に。または冷たい炭酸で割り、ジンジャーエールに。ホットミルクで入れた紅茶に加えればチャイのような風味も楽しめます。豚肉のしょうが焼きを作る際の下味付けにもお薦めです。



秋に収穫期を迎える根ショウガ

植物民俗研究家／和ハーブ協会副理事長 ● 平川美鶴



理事会だより

案 件

- 議案第1号 専門委員会の委員選出について
- 議案第2号 建設委員会の委員選出について
- 議案第3号 規程類の一部変更について
- 議案第4号 退任理事に対する退職慰労金の支払いについて
- 議案第5号 理事に対する利益相反取引について
- 議案第6号 業務および財産の状況に関する説明書類について
- 議案第7号 大口貸付の承認について
- 議案第8号 冬の貯金キャンペーン実施について
- 議案第9号 令和7年度米概算金の単価変更について

報告事項

- ① 組合員の加入および脱退の状況について
- ② 固定資産の取得状況について
- ③ 利益相反取引の報告について

- ④ 令和6年度内部監査業務活動報告について
- ⑤ 令和7年度第1・四半期余裕金運用状況について
- ⑥ 令和7年度第2・四半期余裕金運用方針・計画について
- ⑦ 事務ミス等発生状況について
- ⑧ 貸付金延滞固定化の状況について
- ⑨ コンプライアンス自主点検結果について
- ⑩ 共済推進実績状況について
- ⑪ 令和7年度JA共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要について
- ⑫ 令和7年度米集荷状況について
- ⑬ 令和7年度りんご入庫状況について
- ⑭ 令和7年度野菜・花き販売状況について
- ⑮ 農業新聞・教育資材購読の協力および、購読状況について
- ⑯ お正月食材について
- ⑰ 令和7年度メロン直売所の実績について
- ⑱ その他

(令和7年10月30日開催)

10月の記録

- 1日 内部監査士検定試験準備研修会 (～3日)
- 2日 りんご中生種規格基準説明会 (～3日)
- 7日 向陽小学校さつくりCE見学
内部監査士検定試験準備研修会 (～8日)
- 9日 インターンシップ受入れ (～11日)

- 10日 まるっとの日&こめ友フェス
- 11日 りんご即売会 (～12日)
- 14日 職場見学受入れ
- 18日 認証初級試験
- 21日 企画会議、衛生委員会
りんご晩生種規格基準説明会 (～22日)
- 24日 共済目標必達決起集会
- 28日 乾田直播勉強会
- 30日 理事会、監事会

パート職員 採用

(9月28日付)

氏名	新谷 康弘
所属	経済課 (木造GC)

パート職員 退職

(10月31日付)

氏名	駒井 千夏
所属	金融共済課

人事異動

(10月15日付)

氏名	新任	旧任
吉田 麻美	企画管理課付	金融課

(11月1日付)

氏名	新任	旧任
笹田 愛里	金融課	企画管理課付
新谷 幸子	金融共済課	金融課
長内 優 (臨時職員)	米穀課 (精米施設)	企画管理課付

農協の概況

(11月1日現在)

組合員数：5,781名
役員数：18名

職員数：151名
(正131名・臨5名・パ8名・嘱7名)
出資金：21億7,436万円

【お詫び】10月号で掲載した「役員数」に誤りがありました。正しくは「18名」です。訂正してお詫び申し上げます。

おたより 掲示板

皆さんの身近であつたことや昔の思い出話、みんなに教えたこと、JACKの意見などお待ちしています！

少しずつ冬のかおりを感じる今日この頃。去年のような雪になりませんように...と思います。雪に少し遠慮ということをおしえてあげたいものです。
(本店 Fさん60代)

全くその通りです。今年の雪が少し遠慮を覚えてくれることを期待します！

「若手農家」すぐく応援したくなりました。この先も農業する人がどんどん増えればいいなあ。
(木造総合支店 Sさん70代)

寒さを感じる頃となりました。今冬は大きな雪害がありませんように。明るい春となりますように。
(本店 Oさん50代)

今年は穏やかな冬を願っています！

秋野菜の収穫シーズンです。あつたかい鍋料理食べる為に必要な食材です。
(木造総合支店 Kさん70代)

秋野菜をふんだんに使った鍋料理で、食卓も心も温まりますね！

ついに食欲の秋!!到来...サツマイモ、栗、かき、梨、新米!!おいしい物がありすぎてす!!
(北支店 Yさん60代)

本当にそうですね!!めいっぱい旬を味わいましょう！

松島・東峰小学校

米の販売体験 in まるっと新鮮館



10/31金

五所川原市立松島小学校と東峰小学校の5年生の児童が、「まるっと新鮮館」で自分たちで育てたお米を販売する体験をしました。販売したのはまっしぐらの精米2kg。児童らが田植えし、稲刈り体験で収穫したものです。声をそろえて「いかがですか〜！」と元気に呼び込みました。用意したお米は、販売からおよそ1時間で完売しました。

穴ぼこ熟語パズルのこたえ

*どちらかのプレゼントコースをお選びください。
サンふじコース ・ Quoカードコース

● 興味を持った記事はありましたか ● (2つまで)

- ☐ フォトニュース
- ☐ 特集『ありがとう、梅加工部会』
- ☐ 家族で楽しむおいしい一皿
- ☐ 穴ぼこ熟語パズル
- ☐ その他 ()

● おたより掲示板へのコメントなど ●





木造地区

※撮影時

のろ いちか
野呂 依央さん (7歳)

「祖父」野呂 良人さん

今月は野呂さんのめごをご紹介します。今年の1月から書道習っている依央さんは、第69回JA共済青森県小・中学生書道コンクール〈半紙の部〉で見事最優秀賞に輝きました。出展作品は、何枚も書き重ね、書道好きな祖父の良人さんにも見てもらって決めた渾身の1枚。力強くのびのびとした作品です。依央さんは「初めて大きな賞をもらって嬉しい!」と話し、家族も大喜びです。依央さん、おめでとうございます!

祖父からのメッセージ

「たくさん練習して書いて、よくがんばったね!」

※入選作品は 11/22(土)、23(日) 10:00~17:00 さくら野百貨店 弘前店(4階エスカレーター前ホール)にて展示されます。ぜひ、ご来場いただきご覧ください。



*おいのめご募集中!!

ペットもOK!

広報に「おいのめご」を掲載したい方は、お気軽にご連絡ください。

お問い合わせ先: ☎27-3300 または、kanri@ja-goshotsugaru.or.jpまで。

タイトルに「おいのめご」とご記載ください!

♈
牡羊座
3.21▶4.19

全体運▶勢いのある好調運。ただ、ままならない思いをしている人もいるので配慮を忘れずに。リーダーシップが光ります
健康運▶後半は後退。油断せず健康習慣をキープして◎
幸運の食べ物▶ミカン

♉
牡牛座
4.20▶5.20

全体運▶上昇運。しっかりいかなかったことも次第に整っていきます。周囲との和を大切に、流れに乗って。忘年会にツキ
健康運▶体にいいことを続けて。手応えを感じられるはず
幸運の食べ物▶アンコウ

♊
双子座
5.21▶6.21

全体運▶ドキッとすることがあるかも。外出するときは救急セットや折り畳み傘を携帯して安心。靴は歩きやすいものに
健康運▶無理をしたと感じたら休んで。臨機応変に
幸運の食べ物▶カリフラワー

♋
蟹座
6.22▶7.22

全体運▶大掃除は早めにスタート。余裕を持って予定を立てるとうまくいきます。いつものお店や集まりに幸せの予感
健康運▶疲れたら早めにケアを。危険な場所は避けて
幸運の食べ物▶ダイコン

♌
獅子座
7.23▶8.22

全体運▶おしゅをして外出を。特別なことをすると勢いがつき目標達成に近づけます。会合などの世話役を引き受けて
健康運▶ゆったりした散歩がお勧め。軽い運動で好循環
幸運の食べ物▶ユズ

♍
乙女座
8.23▶9.22

全体運▶気が多くなりがちなので欲張り過ぎないように。用事はリストアップし優先順位を整理。後半は助けてくれる人あり
健康運▶香りの良い入浴剤で、ゆったりとバスタイムを
幸運の食べ物▶野沢菜

12月のあなたの運勢

占い師・モナ・カサンドラ

♎
天秤座
9.23▶10.23

全体運▶交友関係の広がりやラッキー要素を運んできます。人の話はよく聞いて熱心に情報収集を。学びの時間もつくて
健康運▶話題のストレッチやサブリを試してみても◎
幸運の食べ物▶カボチャ

♏
蠍座
10.24▶11.22

全体運▶欲張りになりがち。たくさんのもが手に入るときだからこそ、いらないものにはノーを。取捨選択を心がけて
健康運▶食事は彩りが大事。よくかんで食べましょう。
幸運の食べ物▶ハクサイ

♐
射手座
11.23▶12.21

全体運▶やりたいことに向かって一直線に進めば大きな成果が。こぼれ落ちるものには縁がないと割り切りましょう
健康運▶旬の食材は元気の源。野菜と魚を多めに
幸運の食べ物▶クワイ

♑
山羊座
12.22▶1.19

全体運▶上昇運です。忙しいですが努力に結果が付いてきます。いいかげんなことはせず誠意を見せて。年末の休暇は多めに
健康運▶あったか靴下や手袋を愛用して。つぼ押しも◎
幸運の食べ物▶ゴボウ

♒
水瓶座
1.20▶2.18

全体運▶周囲からの手助けに感謝を。1人で動かない方が順調に進みます。大きな計画変更はもう少し時間をかけて◎
健康運▶スポーツがストレス発散に。爪のケアを
幸運の食べ物▶ニンジン

♓
魚座
2.19▶3.20

全体運▶試験が山のようにそびえています。乗り越えれば開運へ。気を抜かず進みましょう。他人の助言はよく検討して
健康運▶無理をしないで。サポーターやテーピングは味方
幸運の食べ物▶レンコン

編集室



終わりが新たな始まりへ

長年にわたり、地域の味を守り続けてくださった梅加工部会の皆さん。本年におつかれさまでした。活動の終わりを迎えた今、長年のご尽力に心から感謝を申し上げますとともに、皆さんの想いがまた新たな動きを生むきっかけとなりますように一そんな期待を込めてこの記事をお届けしました。



ホームページ



Instagram



JAGOSHOTSUGARU

☎ 広報誌等の作成にご協力をお願いします

企画管理課では、広報誌等に使用するため、各行事で写真撮影を行っております。お見かけした際にはご協力をお願いいたします。