



—地域と共に未来へつなぐ—

ごほうつがる

12

December 2025
vol.198

特集

『地域で育つハボタンの魅力』



Contents

年末年始の営業について	2
今後の予定	3
フォトニュース	4
特集『地域で育つ ハボタンの魅力』	8

JAからのお知らせ	10
おいしいミルクレシピ	12
パズル? 頭の体操	13
地域おたより掲示板	14

理事会だより	15
11月の記録	15
おいのめご	16
1月のあなたの運勢	16

★今後の予定

お知らせ

グリーンセンター臨時休業

(本店・木造グリーンセンター) 12月18日(木)

キャンペーン

1月9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

りんご即売会

(りんご直売所) 1月17日(土)～1月18日(日)



現金会員カードのご利用、JAカードでお支払いの場合、ガソリン・軽油が
2円/ℓ引きとなります。
金土日祝 ガソリン・軽油が通常価格から3円/ℓ引き!
(南セルフスタンドは日曜日が定休日となっております)

※一部JAカードは対象外となります。また、お支払方法によってはサービス適用外となることがあります。

東北農政局 青森県拠点

農業者のみなさん!
リスクへの備えはできていますか?



農業経営には様々な**リスク**があるんだよね...

様々な
リスク
をカバー
したい方

収入保険をおすすめします!

- 青色申告を行っている農業者が対象です。
- 原則全ての農産物を対象に、自然災害や価格低下だけでなく、農業者の経営努力では避けられない収入減少を広く補償します。

自然災害
リスク
をカバー
したい方

農業共済をおすすめします!

- 全ての農業者が対象です。
- 米、麦、畑作物、果樹、家畜、農業用ハウスなどが自然災害によって受ける損失を補償します。
※収入減少影響緩和対策(ナラシ対策)、野菜価格安定制度等を利用することもできます。

詳しくはお近くの農業共済組合まで
お問い合わせください。

農業保険

検索

Webサイトでは様々な情報を公開中!
<http://www.maff.go.jp/j/keiei/nogyohoken/>



連絡先: 東北農政局青森県拠点 地方参事官室 電話: 017-775-2151



年末年始の営業について

年末年始の営業時間をご確認の上、ご利用くださいますようお願いいたします。

	JA各店舗・施設 (スタンド除く)	まるっと新鮮館	ガソリンスタンド ※洗車機の使用時間については各店舗でご確認ください。				
			本店 SS	木造 SS	南 SS	北 SS	灯油 配達
12月27日 (土曜日)	休業		通常営業				通常 配達
12月28日 (日曜日)	休業		通常営業		休業		
12月29日 (月曜日)			通常営業				通常 配達
12月30日 (火曜日)			通常営業				通常 配達
12月31日 (水曜日)	休業		8:30 ~ 12:00				休業
1月1日 (木曜日)			休業				
1月2日 (金曜日)	休業		8:30 ~ 17:00				休業
1月3日 (土曜日)	休業		8:30 ~ 17:00				休業
1月4日 (日曜日)	休業		通常営業		休業		
1月5日 (月曜日)			通常営業				通常 配達

●スタンド: 灯油・軽油の通常配送は、1月5日からとなります。

●LPガス緊急連絡先

【JAあひしんセンター】TEL. 0120-182-571





11月5日

精米施設など見学

五所川原市立中央小学校の5年生80人は、同市梅田地区にある精米施設やライスセンターなどの米関連施設を見学しました。米づくりに関わる仕事を学びながら、地域農業への理解を深めました。

児童らは、JA職員から米を乾燥・調製して精米する工程について説明を受けると、熱心にメモを取っていました。また「どれくらいの量を扱っているのか」「なぜ今お米が高いのか」といった質問が寄せられました。

同校は、総合的な学習で米作りを学び、JAの協力でバケツ稲作りにも挑戦しました。



精米前のフレコン入りの玄米を手取る児童ら

11月8日

もぎたてに笑顔

組合員や地域住民を対象としたリンゴの収穫体験と選果施設の見学ツアーを開きました。親子連れを中心に26人が参加。子どもたちは赤く大きく実った旬のサンふじをもぎ取って笑顔を見せました。

収穫体験は、JAの監事でリンゴの高密植栽培を行う成田靖幸さんの園地で行いました。参加者らは、成田さんやJAりんご課の宮崎浩美課長から説明を受け、リンゴを籠いっぱいに収穫。その場がかじりついて「もぎたておいしい」と喜びました。その後、JAの選果施設を見学。糖度や色づきを光センサーで選別し、箱詰めするまでの工程を巡り、おいしいリンゴが出荷される様子に感心していました。



籠いっぱい収穫して満足げな表情を見せる参加者

11月10日・11日

視察研修を実施

野菜振興協議会は、青森県内の農業関連施設を巡る視察研修を行いました。会員12人が参加し、生産から販売までの幅広い取り組みを学びました。

参加者は視察した種苗会社や肥料工場で、高温対策に向けたさまざまな資材・技術についての説明を興味深そうに聞いていました。また、青森県産業技術センター農林総合研究所の視察では、夏秋いちごの隔離土耕栽培を見学し、温度・日照センサーによる環境データをAIが分析し、栽培管理に活用している取り組みについて説明を受けました。

研修に同行した営農指導員は「今回の研修で得た学びを今後の活動に生かしたい」と話しました。



真剣に説明を聞く参加者

11月17日

現場の声を共有

木造地区でメロンやスイカを栽培する若手・女性就農者を対象に、意見交換会を開催しました。この意見交換会はこれまでも複数回実施してきましたが、今回は品目を絞り、少人数でじっくりと話し合う形式で行いました。

参加者からは、鳥獣害対策や病害虫対策、天候不順による品質への影響、栽培技術など、現場で直面する課題が多く挙げられました。また、「土づくりや農業用語に関する講習会を開催してほしい」との要望も寄せられ、JA担当者からは講習会の開催を含む課題解決に向けた支援の方向性や、今後の取り組みについて説明しました。

日頃の悩みを互いに共有し、参加者同士の交流の場にもなりました。



意見交換会に参加して下さった皆さん

11月18日

米価上昇を踏まえ研修

米価上昇によって農家への課税状況が変化していることを受け、職員向けの研修会を本店で開催しました。営農指導員を中心に職員16人が参加。組合員からの相談に対応できるように所得税や消費税に関する知識を再確認しました。

講師を務めたJA青森中央会農業支援課の工藤有香さんは、増収による所得税や消費税への影響を説明。前年所得が一定額を超えた農家が利用できる予定納税制度や簡易課税制度を解説しました。

工藤さんは「米価上昇によって課税額が増えると、資金繰りへの影響が大きい。組合員に周知し、不安軽減や支援につなげてほしい」と呼びかけました。

12月9日には組合員向けの勉強会を開き、納税時期や留意点を説明しました。



税務知識を確認する職員ら

11月18日・19日

スイカの販売実績好調

本店と木造総合支店の2会場で、2025年産スイカの販売報告会を開きました。生産者や市場関係者が参加し、今年の販売実績、市場動向を振り返るとともに来年に向けた課題を共有しました。

大玉スイカの生産者が前年より増えた木造地区は、販売数量が150ト（前年比159%）に伸び、五所川原地区の小玉スイカも、生産者、栽培面積ともに増加し、販売数量247ト（同106%）と前年を上回りました。販売額は、木造地区9087万円、五所川原地区8076万円となりました。生産者や栽培面積の拡大が好成績につながりました。報告会では、販売動向や市場からの評価について情報を共有。生産者が品質向上に向けて意見交換しました。

JAは、両会場で寄せられた意見を来年の営農指導や販売計画に反映し、スイカ生産の強化につなげます。



今季の状況を振り返る生産者

11月20日

防災を学ぶ

女性部は、本店で「二日女性講座」を開き、部員らが防災に関する知識を身につけるほか、座ったままでもできる簡単運動の指導を受け、体を動かしてリフレッシュしながら健康づくりの知識を深めました。

防災講座では、日本赤十字社青森支部の中居侑暉さんが講師を務め、水害時の対策や避難所運営について説明しました。簡易ベッドや簡易トイレの展示、備蓄品や保存食を紹介した後、実際にお湯を入れて混ぜて待つだけのアルファ米の保存食を試食し、具体的な防災準備を体験的に学びました。

参加した部員からは「家庭で備えておくべき物品や非常時の対応について理解を深めることができた」といった声が聞かれました。



保存食を作っている女性部員

11月26日・27日

高校生の職場体験

県立木造高等学校1年生2人のインターンシップを受け入れました。2人は、リンゴの選果作業や直売所業務、広報の仕事を体験しました。

1日目は、中央りんごセンターでの選果作業体験のほか、農産物直売所「まるっと新鮮館」で接客や商品の袋詰めなどの業務に取り組みました。

2日目は広報担当とともに、JAの情報発信の仕事を学びました。前日の直売所体験を踏まえ、まるっと新鮮館で人気のあるソフトクリームを題材に取り上げ、魅力的に見える写真の撮り方や文章を考えて、実際にJA公式インスタグラムを更新。生徒自ら撮影した動画、写真と紹介文を投稿し、広報の一連の流れを経験しました。



直売所でソフトクリームを巻く店員を撮影するインターン生⑥



※2人が実際に投稿したInstagramはコチラからご覧いただけます。

11月28日

女性部×八晃園 料理教室で交流

女性部三好支部は、就労継続支援A型事務所「ふくどスタジオ八晃園」の職員・利用者とともに、Aコープ商品の「こめ油」を使った料理教室を行いました。八晃園から「料理のレパートリーを広げたい」と依頼があり、合同で開催したものです。

教室では築野食品工業の栄養士、大塚尚子さんが講師を務め、こめ油の特徴や調理のコツを説明しながら、かき揚げやスープなど4品と一緒に調理。こめ油の軽い風味やカラッと仕上がる特性を生かしたメニューを紹介しました。調理の合間には会話も弾み、女性部員に「手際いいね」と言われた利用者が笑顔を見せるなど、楽しい時間を過ごしました。完成した料理は全員で試食し、和やかな雰囲気の中で交流を深めました。

日常業務で仕込み作業を担当する利用者は「女性部のみなさんと交流しながら料理を最後まで作り上げたことが楽しかった」と嬉しそうに話しました。

※こめ油を使った料理レシピは広報誌2月号からご紹介していきます。



一緒に調理を進める女性部員④と八晃園の利用者⑥

11月29日 まるっとの秋まつり

たくさんのご来店
誠にありがとうございました

農産物直売所「まるっと新鮮館」で、今年初めて「まるっとの秋まつり」を開催しました。当日は家族連れを中心に約450人が来場し、会場は明るい雰囲気になりました。

「まるっと新鮮館」では多くの地域住民に足を運んでもらおうと、今年7月から毎月第2土曜日にイベントを行っています。今回さらに来場者に向けて地域の特産品をPRするため、JA共済の地域貢献活動事業を活用して「まるっとの秋まつり」を実施しました。

会場では、地元の野菜をたっぷり使った温かい「三好鍋」と、新米おにぎりを無料で振る舞いました。三好鍋は、やわらかく煮えた野菜と味噌のうま味が広がり、体がほっと温まる味わいで大好評でした。また、ニンニクの詰め放題には多くの人が挑戦し楽しむ姿が見られました。

三好鍋・新米おにぎりの振る舞い



おいしい！
もっと食べる～

来店者
特典



「でちぷるじゅーす」プレゼント



大人気！
ニンニク詰め放題

今回の三好鍋・新米おにぎりの無料振る舞いは、「三好村づくり協議会」の協力を得て行いました。当日は手作り味噌などの加工品も販売し、秋まつりを盛り上げてくれました。ご協力ありがとうございました！



まるっと名物

「みそこんにゃく」は
あっという間に完売！



三好村づくり協議会の
出店も好評！



— 特集 —

お正月を華やかに 地域で育つハボタンの魅力

お正月の門松や生け花に使われることが多いハボタン。キャベツのような見た目で、葉っぱが色づくのが特徴。管内でも3人の生産者が、ハボタンを栽培し出荷しています。色鮮やかなハボタン、新年を彩るハボタンの魅力に迫ります！

POINT 01

なぜお正月に ハボタン!?

ハボタンの名前は、その姿が「ボタン」の花に似ていることにちなんでいます。花ではなく、葉が色づくため「ハボタン」という名前がつけられました。

ボタンは繁栄・幸福を象徴する花として「新年の福を呼び込む縁起物」として飾られてきました。そのボタンに似たハボタンは、寒さに当たるほど色が深まり、より華やかさを増すため、お正月飾りにぴったりの「冬の彩り」として定着しました。



POINT 02

映える!?!生産現場

11月中旬、花き部会の長尾憲部会長のハウスを訪れると、やわらかな日差しが差し込むハウスの中で、ハボタンが静かに色を深めていました。気温が下がるほどに色鮮やかになる葉っぱ、規則正しく並ぶ株、その中で出荷に向けて丁寧に管理を続ける生産者の姿…ハボタンの生産現場は、思わずシャッターを切りたくなる「映えスポット」です。



POINT 03

美しさの秘密は 葉の整理にあり

ハボタンづくりで欠かせないのが葉の管理。外側の古い葉から少しずつ取り除きます。こまめに下葉を整理することで、風通しを良くし、病気の発生を防ぎます。また、葉の重なり具合を整えることで、中心の色をより引き立たせ、全体をふんわりと丸く仕上げられます。

ハボタンの美しい発色や形の裏には、こうした丁寧な葉の管理があり、ひとつひとつ手をかけながら育てられています。



POINT 04

出荷は 1〜2週間が勝負!

お正月用としての需要が高まる12月中旬。色づきのピークもこの時期に合わせ、長尾部会長のハウスも一気に慌ただしくなります。出荷は1〜2週間が勝負。ピークを逃さぬよう、2棟のハウスで栽培するハボタンを収穫・選別。生産者も販売を担当するJA職員も、市場へ向けて集中的に出荷が進む勝負時です。JAでは今年2万本の出荷を見込んでいます。

新年の玄関先に

1年の締めくくりに、ぜひハボタンを手にとってみませんか。生産者が心を込めて送り出した1本。その1本には、生産者の思いと新しい年を祝う願いが込められています。どうぞ、ハボタンとともに、あたたかな新年をお迎えください。



3 YEAR DIARY 3年継続日記 令和8・9・10年版 2026 2027 2028

新発売 農業記録に最適!!

3年間の記録が一目瞭然!!

日頃の収支などを記録する
ご家族の健康・成長を記録する
農作業の出荷・作付を記録する

わが家と自分の記録帳つき

デジタル版サンプル

小山の3年継続日記 検索

定価 4,400円 (税込)

発行元/株式会社小山オフセット印刷所

JAごしょつがる

お問い合わせ：本店購買課・木造総合支店経済課・北支店・各グリーンセンター

JAごしょつがる

適用金利 1年のスーパー定期貯金

ご契約期間 1年

0.275%

(11月4日現在の店頭表示金利に+0.05%上乘せ)

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%上乘せとします。(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%上乘せとします。

～詳しくは、JA窓口へおたずねください～

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

個人・企業の方も大歓迎

お取扱期間 11月4日(火)～1月30日(金)

JAごしょつがる

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

ヤマダデンキ・JAグループ業務提携

組合員の皆様は、YAMADAビジネスパートナー会員に登録すると、購入時『特典』がもらえます。

対象商品のご購入で、ヤマダデンキ店頭ポイントに**プラスポイント**を付与!!
一般のヤマダポイントカードに比べてお得にお買い物ができます。

たとえば
店頭売価
100,000円の
TVをご購入の場合

一般のヤマダポイントカード
ポイント還元率 1% 1,000ポイント

通常より
2,000
ポイント分
お得!

YAMADAビジネスパートナー会員だと...!
ポイント還元率 3% 3,000ポイント
(通常ポイント1%+特典2%)

ヤマダデジタル会員アプリ インストール&ヤマダビジネスパートナー会員登録が必須となりますので、各店舗(本店、木造総合支店、北支店)各グリーンセンター窓口までお越しください。

広くなってリニューアル!
りんご直売所

元気に営業中!
まるっと新鮮館となり

リニューアルした直売所で快適にお買い物♪ 贈答用も家庭用も、りんご各種販売中!

OPEN / 8:00-16:00 定休日 / 木曜日
(※12月25日は営業いたします)

年末年始休業
12月26日～1月5日



パズル？ 頭の体操

出題●ニコリ

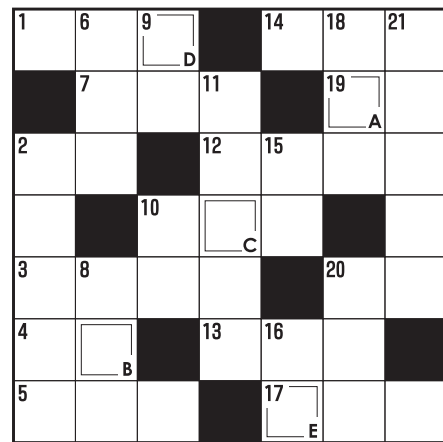
タテのカギ

- 2 メレンゲを作るときに使う道具
- 6 鍋料理の締めにも使う麺
- 8 晴れかなあ、雨かなあ
- 9 牛、豚、鶏のものがよく流通しています
- 10 令和8年の干支です
- 11 歯ブラシにつけます
- 15 自分の兄弟姉妹の息子
- 16 ダルメシアンは——模様の犬です
- 18 書初め大会で——に選ばれた
- 20 受験生が空欄に書き込んでいくもの
- 21 単位はアンペアです

ヨコのカギ

- 1 正月に食べる、モチ入り汁物といえば
- 2 どんぶり焼きに挟み込まれているもの
- 3 おせち料理の定番の一品。卵が材料の一つ
- 4 交差——、及第——
- 5 右手が——、という人が多数派です
- 7 本を読み終えること
- 10 ガラガラとのを洗います
- 12 旅立つ人の——に駅のホームまで行った
- 13 ワラや木やレンガの家を建てる童話があります
- 14 漢字で書くと百足。足の多い生き物です
- 17 椅子のこと。ロッキング——
- 19 アルカリと混ぜると中和します
- 20 焚くとよいかがおりが広がります

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？



先月号のこたえ【寒】

ホ**ア**ン**カ**ン→**保安官**
 リ**ツ**シ**ヨ**ク→**立食**
 ゴ**ハ**ン**ツ**ブ→**御飯粒**
 タ**イ**シ**カ**ン→**大使館**
 ツ**チ**ボ**コ**リ→**土埃**

先月号の当選者

サン 木村 あきさん(本店)
ふじ 対馬 桂子さん(木造総合支店)
コース 菅井 良明さん(木造総合支店)
Quo 松野 ユキさん(本店)
カード 小笠原 朝子さん(北支店)
コース 菊地 慶蔵さん(木造総合支店)
 応募：62通／正解者：62通

応募締切

当日消印有効

12月25日(木)

正解者の中から抽選で5名にQuoカード(1,000円分)をプレゼント！

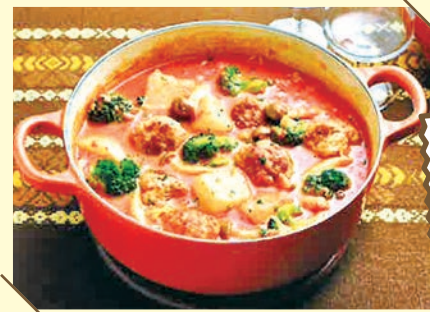
引き続きメールでのご応募もお待ちしております。

kanri@ja-goshotsugaru.or.jp



牛乳をもっと食卓に

おいしい
ミルクレシピ



トマトの酸味をミルクでマイルドに
 焼き鶏だんごのトマト鍋

作り方

- 1 鶏だんごを作る。鶏ひき肉に塩、黒こしょうを入れて粘りが出るまでよく混ぜる。牛乳でふやかしたパン粉、タマネギを加えてさらによく混ぜ、ひと口大に丸める。
- 2 ダイコンは皮をむき、ひと口大に切る。耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で7分間加熱する。
- 3 鍋にオリーブ油を入れて中火にかけ、①を焼く。全体に焼き色が付いたらニンニク、タマネギを加えて炒め、白ワインを振り、沸騰させる。
- 4 ③にトマトの水煮、②、④を加えてふたをし、時々混ぜながら中火で6分間煮る。
- 5 ④に牛乳、小房に分けたシメジとブロッコリー、塩を加え、煮立ったら弱火にして5分間煮る。塩・こしょうで味を調えお好みでパジルを振る。

材料(4人分)

鶏ひき肉 200g
 タマネギ(みじん切り) 1/4個
 塩 小さじ1/3
 黒こしょう(粗びき) 少々
 パン粉 大さじ4
 牛乳 大さじ3
 ダイコン 1/3本
 ニンニク(みじん切り) 1片分
 タマネギ(くし形切り) 1/2個
 白ワイン 大さじ2
 オリーブ油 大さじ1
 トマトの水煮(カットタイプ) 1缶
 水 150ml
 コンソメ(顆粒(かりゅう)) 大さじ1
 牛乳 360ml
 シメジ 1パック
 ブロッコリー 1/2個
 塩 小さじ1/3
 塩・こしょう 適宜
 パジル(粉末) 適宜

出典●Jミルクウェブサイト「ミルクレシピ」

×(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)



ネギ収穫 終盤

今年は、定植時期の長雨と夏の干ばつで栽培管理に苦労しましたが、生産者がこまめに管理を行い、品質は例年並みを保っています。総出荷数量は162tを見込んでいます。

みずみずしさがあられる切り口

次ページへ
つづく



ご飯をおいしく楽しもう

おいしい納豆ご飯の秘密は「粒が際立つお米」

米・食味鑑定士／お米ライター●柏木智帆

一年中店頭に並んでいる納豆ですが、実は冬の季節だと知っていますか。秋から冬に収穫した大豆を使って、年末に大量の納豆を作って正月に食べていた地域もあるそうです。私の夫の実家(福島県会津地域)では、今でも正月と小正月に納豆を食べる風習があります。今回はそんな旬の納豆に合うお米について考えてみます。

納豆ご飯のお米選びに最も重要なポイントが粒感だと考えています。ご飯と納豆を口に入れたときに、納豆の粒とともに、ご飯の粒の輪郭を感じられることで納豆とご飯に一体感が生まれます。すっきりとして程よい粘りのお米でも、もちもちとして粘りが強いお米でも、粒感があれば納豆との相性はばっちりです。



ぷりっとした粒感のご飯と極小粒納豆に塩ザケを添えて

いずれも納豆は、ご飯粒に近いサイズの極小粒との相性が抜群です。粘りが強く軟らかい大粒品種のお米には中粒や小粒の納豆が合いそうですが、納豆は粒が小さいほど粘りが出やすいため、もわもわ感の出しやすい極小粒の方が合うと感じます。中粒や大粒の納豆の場合は、例えば、箸で簡単に切れるほど軟らかい納豆ならば、ご飯の軟らかさになじみますし、大粒の場合はご飯にまぶして「納豆ご飯」として食べるよりは、「納豆丼」として納豆をおかずにするようにご飯を食べる楽しみ方もあります。

お米や納豆を変えながら、納豆ご飯の奥深さを探究してみたいかたがでしょうか。



理事会だより

案 件

- 議案第1号
理事に対する利益相反取引について
- 議案第2号
令和7年産用途限定米の追加払いについて
- 議案第3号
令和7年産米出荷契約に対する違約措置について
- 議案第4号
規程類の一部変更について(追加案件)

報告事項

- 令和7年度賦課金(後期分)の納入について
- J A財務モニタリングの報告について
- 冬の貯金キャンペーン実績について
- 令和7年度上期クロスチェック報告について
- マネロン等の防止にかかる対応状況について
- 共済推進実績状況について
- りんごの入庫状況について
- 購買未収金延滞状況について
- 令和8年用水稲畑作用資材予約状況について
- 本店・木造グリーンセンター臨時休業について
- 家電量販店との提携について
- ミニトマトの共同選果について
- その他

(令和7年11月25日開催)

11月の記録

- 4日 認証営農指導員準備研修会
(～6日)
- 8日 認証中級試験
りんご狩り&選果施設見学ツアー
まるっと新鮮館イベントの日&
まるっとの日(～10日)
- 10日 野菜振興協議会視察研修
(～11日)
- 内部監査(～14日)
- 11日 女性部役員会
- 12日 下山学園高等学校インターンシッ
プ受入れ(～14日)

- 13日 リーダーシップ研修会
- 17日 若手・女性就農者との意見交換会
内部監査(～18日)
- 18日 すいか部会販売報告会
職員向け所得税・消費税研修会
- 19日 企画会議、衛生委員会
木造共同防除協議会通常総会
- 20日 一日女性講座
- 22日 認証上級試験
りんご即売会(～23日)
- 25日 理事会、監事会
- 26日 木造高等学校インターンシップ
受入れ(～27日)
- 27日 ねぎ部会販売検討会
- 29日 まるっとの秋まつり

職員退職

(11月7日付)

氏 名	所 属
阿 部 悠 理	米穀課(CE・RC)

農協の概況

(12月1日現在)

組合員数：5,783名
役員数：18名

職員数：150名
(正130名・臨5名・パ8名・嘱7名)
出資金：21億7,443万円

おたより 掲示板

皆さんの身近であったことや昔の思い出話、
みんなに教えたこと、J Aへの意見など
お待ちしております！

この秋りんご農家の手伝いをし
作業の大変さ実感！りんご本
番！興味深く読み、毎日りんご
を食べ寒い冬を乗り切ろうと思っ
ました。

(木造総合支店 Sさん70代)
農家の思いを感じていただけて嬉
しく思います。りんごを食べて元氣
に冬を過ごしましょう！

小学生が米を育てて販売までと
はすごくステキな体験だと思いま
す。これからも持続してほしいと
思います。

(木造総合支店 Tさん60代)
販売体験では子ども達の元氣な声
が響き渡り、とても活氣がありま
す。ぜひ一度足をお運びいただき、
ご覧いただきたい活動の一つです。

風がつめたくなり、寒くなつて
きましたね！秋、冬野菜のおなべ
が食べたい!!
(北支店 Mさん30代)
鍋には地元のネギがおすすめです
よ☆

グラタン美味しそうですね。寒
い冬に良さそうなので作ってみま
す。(本店 Sさん20代)
シウガ大好きです。さつそく
シウガシロップにチャレンジし
てみたいです。今から楽しみです。

梅加工部会の活動を設立当初か
ら応援してきたので、今回の解散
はとても寂しく残念です。部会員
で作り上げた「北限の梅漬」の
味、忘れません。今後もその味を
消費者に届けたいとの斎藤久子さ
んにエールを送ります。ケツパ
レー♡(本店 Nさん70代)
心のこもったエール、ありがとう
ございます！他にも梅加工部会の皆
さんへの感謝と労いのおたよりがた
くさん届いております。

米もりんごも大した風にも雨に
も当たらず、やれやれです。
これから冬到来ですが体調をと
とのえて春からまた、がんばろ
う!!(本店 Mさん80代)
今年の農作業、お疲れ様でした。
冬の間はゆっくり休んで、春からま
た元氣に頑張りますよ！



11月下旬、つがる市木造で30坪に作付けする高橋
佳子さんは、夫の伸人さん、息子の甲斐さんと家族
3人で、収穫・出荷作業がラストスパートに入って
いました。9月上旬に収穫を始め、稲刈りをはさみ
ながら作業を継続。伸人さんが根と葉を切り、佳子
さんがエアーで皮を吹き飛ばし、甲斐さんが等級ご
とに箱詰めし、1日約50箱を仕上げていました。



パズル？ 頭の体操のこたえ

【 】

● 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 ☐ ご飯をおいしく楽しもう
- ☐ 特集『地域で育つハボタンの魅力』
- ☐ おいしいミルクレシビ
- ☐ パズル？ 頭の体操 ☐ めど
- ☐ その他 ()

● おたより掲示板へのコメントなど ●





木造
地区

※月齢は撮影時
よしだ かの 楓乃ちゃん (10ヵ月)
吉田 しの 柊乃ちゃん (10ヵ月)

「祖母」新岡 美由紀さん



今月は新岡さんのお孫さんをご紹介します。双子の楓乃ちゃん、柊乃ちゃんは同じ食事を用意していても、お互いが食べたり飲んだりしているものの方が美味しそうに見えるのか、毎食相手の食事に手を伸ばし攻防戦を繰り広げます。そんな2人は好きなものも一緒♪今は加湿器が大好きで、加湿器から出てくる風を2人で浴びにいくそうです。可愛らしい姿が想像できますね。これからも2人仲良く元気に育ってね！

ママのメッセージ

「2人が生まれてきてくれてとっても嬉しいです。これからもすくすくと大きく成長していく様子を側で見守らせてね、大好きだよ～！！」



*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！

1月のあなたの運勢

占い師・モナ・カサンドラ

♈
牡羊座
3.21▶4.19

全体運▶緊張感を持って事に当たれば道が開けます。一つ一つ丁寧に前へ進めて行きましょう。下旬に変化の兆しあり
健康運▶疲れを感じたら無理をしないこと。休めは回復
幸運の食べ物▶セリ

♉
牡牛座
4.20▶5.20

全体運▶力になってくれる人は身近に。相談すれば役立つ話を聞けそうです。旅行、外出はいつもより遠出を。海外も◎
健康運▶スポーツを楽しめる好調運。下旬は慎重に
幸運の食べ物▶ナバナ

♊
双子座
5.21▶6.21

全体運▶気になっていることがあっても様子を見て。時間があなたの味方をしてくれます。情報をよく集めましょう
健康運▶気になるところは早めにケアを。健診もお勧め
幸運の食べ物▶レモン

♊
蟹座
6.22▶7.22

全体運▶ドキッとするところのある吉凶混合運。プラス面に目を向けて。ポジティブ思考がツキを引き寄せます。古物が吉
健康運▶けがに気を付けて。動く前に準備運動を
幸運の食べ物▶シュンギク

♌
獅子座
7.23▶8.22

全体運▶周囲の世話を焼くのは◎。ただ見返りを求めるとギクシャクします。善意でできる範囲にとどめましょう
健康運▶適度な運動が体調維持の鍵。ストレッチが吉
幸運の食べ物▶セロリ

♍
乙女座
8.23▶9.22

全体運▶勢いのある好調運。実力をアピールすれば念願がかないます。すぐには諦めず強気で。華やかな場所にツキあり
健康運▶良好です。体を動かしてパワーアップ！
幸運の食べ物▶長ネギ

♎
天秤座
9.23▶10.23

全体運▶壁を越えるチャンスです。難しいと感じていることにこそ熱心に取り組んで。良い解決策が見つかります
健康運▶ペース配分が大切。下旬は運動量を増やして◎
幸運の食べ物▶小松菜

♏
蠍座
10.24▶11.22

全体運▶コミュニケーションが活発化。たくさんの人と会うほど幸運に恵まれます。調べものや勉強にも良いときです
健康運▶大きく深呼吸。腹式呼吸で酸素不足を解消して
幸運の食べ物▶ユリ根

♐
射手座
11.23▶12.21

全体運▶高め安定運。心配事が解消へと向かいます。おいしいものを食べて活力アップ！季節限定のメニューを楽しんで
健康運▶喉をよくいたわって。カリンや蜂蜜が味方に
幸運の食べ物▶伊予カン

♑
山羊座
12.22▶1.19

全体運▶とてもパワフルな主役運。周囲への影響を意識して動きましょう。大きな成果を得られます。出会いを大切に
健康運▶ヘッドマッサージで血行を促進。髪の毛のケアも◎
幸運の食べ物▶芽キャベツ

♒
水瓶座
1.20▶2.18

全体運▶上昇運です。順を追うように整っていくので流れに任せて。周囲の言葉に耳を傾けるとチャンスをつかめます
健康運▶バランスの良い食事と運動で免疫力アップ
幸運の食べ物▶キンメダイ

♓
魚座
2.19▶3.20

全体運▶望んでいた方向へと歩み出すことができるとき。決意を持って事に当たります。助けになってくれる人も近くに
健康運▶肩甲骨のストレッチを。肩凝り解消にも効果あり
幸運の食べ物▶ミズナ

編集室



ともに育てる広報誌

読者の皆さんから寄せられる「こんなやなんだけど見て来て！」「これ広報誌で紹介してみては？」という一言が、紙面づくりのヒントになることがたくさんあります。実際に、そんな声をきっかけに現場を訪れたこともありました。来年も、農業・地域の問題を皆さんと一緒に育て、届けていけたら嬉しいです。今年1年間のご愛読、ありがとうございました！



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います。お見かけした際にはご協力をお願いいたします。