

# りんごのもり 林檎の森



特集1

**湯口SS最新鋭洗車機の魅力**

特集2 直売所 林檎の森

**出荷作業の効率化で販売促進**



光沢がドライバーを魅了する

あなたはどちらを選ぶ

厚膜 ガラス系コーティング

×

シルクの手触り



最新鋭「洗車機」に迫る  
JA相馬村湯口SS

行列のできる洗車機の魅力

いつも多くのお客様で賑わいを見せるJA相馬村のガソリンスタンド「湯口サービスステーション(湯口SS)」。洗車機には常に行列ができていたのが印象的だ。湯口SSでは、今年の春に最新鋭の洗車機を導入し、大好評をいただいている。今回は、この新型洗車機の魅力に迫る。

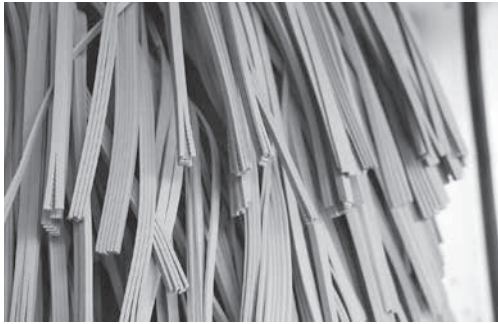
ティアラコートプレミアム

厚膜・硬質なガラス系コーティングで最高の満足をおあなたに

洗車機搭載コーティングで初めてガラス系特殊樹脂を採用。厚く仕立てた硬質被膜がガラス系特有の高品位な輝きと滑りのよい水弾きを実現。一粒一粒の粒子が縦横に強く結合し、クリアで硬質な被膜を形成する。吸着性の高い面状塗布で、洗車機初のガラス系コー



← Dフォーミング



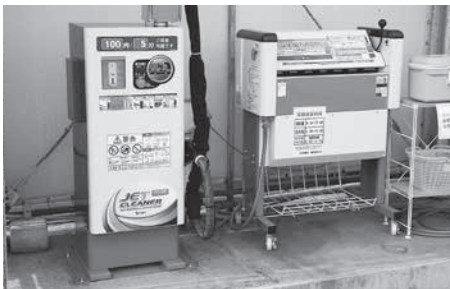
→ スポンジタイプのファイネルブラシ



← ハイパージェット



→ 下部洗浄システム



← 掃除機・マット洗浄機もリニューアル

テイニングの真価を引き出す。最上級の仕上がりと迫力のシヨール効果が魅力だ。

**シルキーコート**

**ナノ粒子が生み出す光のベール**

ナノテクノロジーをさらに進化させた「シルキーコート」。今までに経験したことのない「シルク」のような滑らかな手触りと、ボディから放たれる美しい「超光沢」がドライバーを魅了。ナノポリマーコートを塗装面に完全密着させ、硬く密閉性の高い被膜を形成し、鮮やかな光沢を発揮。深みのある光沢と高い撥水性を併せ持ち、滑

らかな手触りで拭き上げの手間もほとんどかからない。

**高性能洗車機の秘密**

**Dフォーミング**

新開発の泡が、高い洗浄力はそのままだに抜群の消泡効果を発揮。泡残りがなく、拭き上げの満足度を高める。

**ファイネルブラシ**

洗浄力が魅力のスポンジタイプのブラシ。汚れの挟み込みを高めるロブスターカットを施している。

**ハイパージェットスプレー**

トップ・サイド・アンダーの3種による高圧ジェットで洗浄効果

**バーコードをかざしてもっと安く**

給油20ℓ以上で洗車100円引き  
WAX洗車コース以上利用で給油2円引き

バーコード割引券の使い方

①給油で発行されたレシートに印刷されているバーコードを洗車機の手前にある読み取り機にかざして下さい。

②レシートと一緒のバーコードが読み取られると、お支払い金額から自動的に割引が行われます。

③お支払い完了後、お釣り金と一緒にお釣りのレシートが印刷されます。

※お釣りのレシートは、お釣りの金額が0円の場合は印刷されません。

※お釣りのレシートは、お釣りの金額が0円の場合は印刷されません。

湯口SS 2172-84-2550

を飛躍的に高める。

**洗車で給油が更にお得**

洗車受付600円以上で発行されるレシートには、給油2円引きの特典付き。また、給油20ℓ以上の場合には洗車100円引き。(湯口SSのみ使用可)

さあ、あなたも湯口SSで最高の輝きをGETしよう。スタッフ一同、心よりお待ちしております。

# 直売所 林檎の森



## 出荷作業の効率化で販売促進

管内3カ所に集荷場を開設

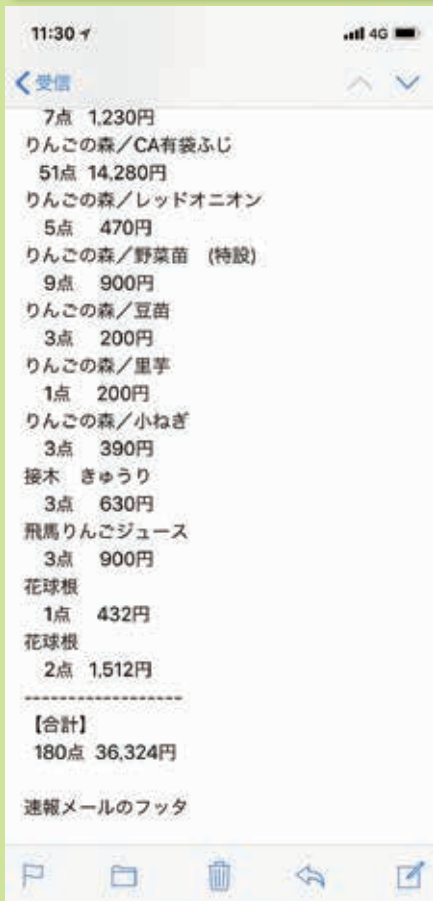
メール配信機能で販売状況も確認可能に



地場農産物の消費拡大で  
地元農家を応援！

地場野菜を求めて、連日多くの  
人で賑わいを見せる農産物直売所。  
農家がつくる野菜や地元で採れた  
山菜などが集客率アップと地域活  
性化に大きな力を発揮している。  
訪れる多くの人は、鮮度や旬と  
いった直売所ならではの特色ある  
品揃えに魅力を感じており、地元  
農産物の消費拡大が農業所得増大  
に結び付いている。しかし、近年  
は出荷者の高齢化や減少に伴い、  
直売所への出荷量が減少傾向にあ  
る。農家はその日の朝に収穫した  
鮮度抜群の農産物が店舗一杯に溢  
れているという姿が直売所本来の  
理想な姿であることから、その対  
策は急務とされている。この状況  
に対し、いち早く歯止めを掛ける  
ためにも生産者と直売所を繋ぐ架  
け橋として当JAは新たな取組に  
踏み切った。

## 出荷した商品の売上を タイムリーに確認できる



## 臨時集荷場の開設

野菜は作れるが、出荷が難しい高齢農家を支援

高齢化の進行により、直売所「林檎の森」に野菜等を出荷したくても運搬が困難で出荷が出来ない高齢生産者が年々増加していることから、当JA管内3カ所に臨時集荷場を開設することが決定した。これは、直売所の安定出荷と会員の所得向上を図ることを目的に、当JA職員が集荷場を巡回して出荷を支援する取組だ。この集荷場の利用を通じて、一人でも多く、一つでも多くの出荷をして頂けるよう期待したい。

### ○開設期間

平成30年6月1日～

平成30年11月30日

※土日祝を除く平日に限る

### ○出荷場所

・本所（五所）

・加工所A棟（紙漉沢）

・相馬支所（相馬）

### ○出荷時間

午前8時～午前8時30分

### ○対象者

事前登録した会員

### ○注意事項

- ① 出荷品は野菜・山菜に限り、果実・食品・加工品は対象外
- ② 出荷品には、あらかじめバーコードシールを貼り、店頭で陳列できる状態とする

## 売上案内メールの配信

③ 荷受け伝票等は発行しないことから、数量は自己管理とする

自分が出荷した野菜や加工品などの売れ行きがメールで確認可能に

直売所「林檎の森」で事前にメールアドレスの登録を行うと、随時、自分が出荷した商品の売上経過を確認することが可能になった。直売所を訪れて売れ行きを確かめる手間を省くだけでなく、販売状況に応じた出荷で常に新鮮な農産物を消費者に提供できるよう役立てて頂きたい。一度に大量の出荷を

するよりも、複数回に渡って出荷を心掛けた方が商品ロスの軽減にも繋がるはずだ。また、メール配信の活用は、直売所で商品が一番売れる時間帯の把握や品切れを防ぐためにも有効的であり、売れる商品が売れる時間に逃さず売ることが出荷者にとっては大きい利点である。

◆ ◆ ◆  
出荷者の皆さんが臨時集荷場とメール配信を利用することで直売所「林檎の森」が一層盛り上がることを期待し、当JAは今後も販売促進に取り組んで参ります。



○りんご作業 (6/15~7/15)

管内のりんごの肥大状況は、6月1日現在でふじが16.9ミリ(管内平均)と昨年より3日程度早い生育となっています。

今後は、高品質・大玉果実生産と来年の花芽を充実させるため適正着果に努めて下さい。

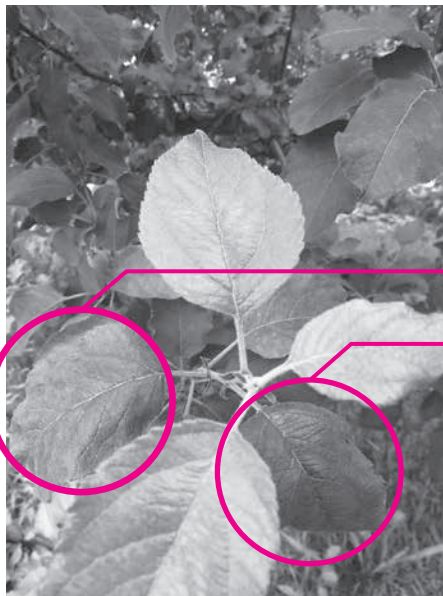
管内のりんご肥大状況 (6月1日調査)

	湯 口	紙 漕 沢	相 馬	平 均	昨 年	平 年
ふ じ	18.4	16.9	15.4	16.9	14.8	12.7
王 林	21.1	19.2	18.9	19.7	17.6	14.8
つがる	19.4	17.6	19.1	18.7	17.3	14.2

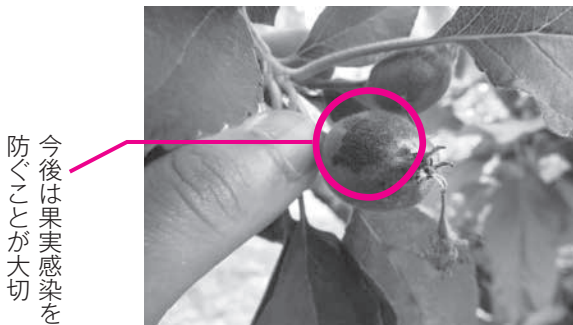
※単位は (mm) 平年値は過去10年間の平均値

◎黒星病に注意しましょう

黒星病の発生が広く確認されており、6月5日現在、新梢の先端から5・6枚目を中心に被害葉が見られます。これは、5月18日の強い降雨と強風によって感染したものと考えられます。黒星病の生体は気温が25℃以上になると動きが停滞すると言われていますが、低温で降雨がある場合は胞子が飛散されるため注意が必要です。黒星病の被害葉・被害果は菌密



5月18日に感染したと思われる被害葉



今後は果実感染を防ぐことが大切

度低減のため摘み取り、適正に処分して下さい。今後の防除ポイント、風が強い日の薬剤散布はできる限り避けて下さい。また、散布ムラを少なくするため適正な散布量を守り、降雨がある場合は雨前防除に努めて下さい。

○水稲について

苗の活着後は、平均気温が高い時は浅水にして分けつを促進し、逆に低い時は深水にして低温障害の発生を防ぎましょう。なお、水の掛け流しはしないようにして下さい。

散布計画 りんご病害虫防除暦 (第8回目~9回目)

回数	散布量	散布時期	基準薬剤	希釈倍数	備 考
8	500㍓	7月上旬	キノドー80 又はオキシラン イカズチWDG ウララ カルシウム剤	1,200倍 500倍 1,500倍 4,000倍	○モモシンクイガの防除剤を毎回使用。ただし、ピレスロイド剤を使用した場合は次回省略できる。
9	500㍓	7月中旬	チオノック ダニコング コルト カルシウム剤	500倍 2,000倍 6,000倍	○高温・多湿が続く場合には斑落病に注意する。 ○褐斑病の発生が懸念される場合はトップジンM (水) 1,500倍を加用。 ○ダニ剤は園地の発生状況に合わせて使用する。

# 果実販売動向

販売課 米澤松太



5月の果実動向は、スイカ・メロンについては各産地好天と気温高により前進傾向となり、連休明けから本格化し、安定した入荷が続く中、価格は下げ基調で推移しました。イチゴについては、流通量が少ないことや品質懸念、また、さくらんぼ、マンゴー、ぶどう等の施設物についても、ギフト需要から堅調な販売となりましたが、

一般量販店においては流通量の少なさや小売価格の高さから売場は拡大されず下げ基調での推移となりました。バナナ、キウイ、柑橘類、アメリカンチェリー等の輸入物については、売相場が拡大され、メイン商材となっております。

リンゴについては全般に産地在庫が少なく、サンふじは4月末まででほぼ終了となり、連休明け以降は有袋ふじへの切り替えが進みました。売場も冷蔵ケースへ移行されたことにより縮小傾向となりましたが、企画の中心となっており40・46玉は高値基調での販売と

なりました。反面、単価高となる大玉果やジョナゴールド、シナノゴールドについては売り場が限られている中潤沢な入荷が続いたことから弱含みでの推移となりました。輸入リンゴについてはNZ産が5月1、088トン（前年比169%）の実績となり、袋詰めを中心に企画されています。

今後、スイカ・メロンについては引き続き安定した入荷となり、消費地の気温上昇に伴い売り場は拡大される見込みです。また、さくらんぼ・桃等についても生育が順調に推移し、前進出荷傾向で潤沢な入荷が見込まれることから、夏果実主体の売り場構成となる見込みです。リンゴの産地・流通在庫は少ないものの、黒星病の多発や消費地の気温上昇に伴う品質懸念と競合果実が豊作傾向であることからリンゴの売り場はさらに縮小される見込みです。品質管理の徹底により売り場の維持を図ります。

（この欄は上記の逆順で記載されています）

別 表

品 種	サンふじ	ふ じ	王 林	ジョナ	む つ	その他	計
単 価 (円)	2,962	4,117	2,716	3,450	4,876	2,794	2,917
前 年 比 (%)	108	117	102	113	102	92	104
在庫数量 (トン)	576	11,172	551	6,102	158	1,568	20,127
前 年 比 (%)	200	58	22	64	67	80	60

単価は全農青森データ（5/31累計）、在庫数量は県りんご果樹果作成（5月末）

## TAKESHI-KUN

アームカバー

### 竹糸(たけし)くん ¥450 (税込)

カラー：ブラック・ホワイト・ブルー etc

ひんやり気持ちイイ竹由来のレーヨン糸を使用して作った作業快適グッズ。熱伝導率が高く、吸水性・放湿性に優れているほか、汗の拡散・蒸発を促進します。



購買課  
 今月のオススメ  
 商品

# JA SOUMA TOPICS

J A 相馬村管内のホット  
ニュースをお届け！

**農作業も本格化！  
注目のトピックスはコレだ！**

## 相馬保育所で食育活動

地域に根ざした女性部

「食」と「農」の大切さ伝える

5月23日、当JA女性部は相馬保育所の農園で食育活動の一環として相馬保育所の園児約30人と一緒に野菜の植え付けを行った。

園児たちは女性部のサポートを受けながらジャガイモやピーマン、ミニトマトなど5種類を植え付け、一人一人が思いを込めて土を被せていた。また、植え付け後には、全員で「大きくなあれ！」と元気いっばいに声を響かせていた。収穫を向える頃の喜びと園児の笑顔が待ち遠しい。



女性部がつくった畝に園児たちが思いを込めて植えた



「援農隊」CMを相馬地区で撮影

## 青空巡回講座

高品質生産に熱意

初期防除の徹底を再確認

5月16日、管内12カ所で開催された今年2回目となる巡回講座が開催された。

今回の巡回講座では、今後の作業や病害虫防除に加え、販売課から29年産りんごの販売動向について説明があった。29年産から見える改善点を踏まえ、生産から販売まで一体となったリンゴ生産に取り組むこととした。



降雨前の薬剤散布が重要



生育状況などに加え、今後の病害虫防除の説明を受ける生産者

相小生が人工授粉体験

開葎ピーク



## 労働力不足解消に向けて 農業を応援する補助労働力を募集



満開のリンゴの花をバックに撮影開始

5月13日、JA相馬村管内のリンゴ園で「援農隊マッチング支援事業」のCM撮影が行われた。当日は、昨年はこの事業を利用して相馬地区のリンゴ生産者のもとで収穫作業を手伝った弘前大学の生徒がCMに出演した。当JAは、今後も引き続き労働力確保に向けて取組を強化する方針だ。

## 目指せ農作業事故ゼロ

5月10日、弘前市や当JAなどを含む関係機関が連携し、農作業安全パトロールを実施した。

近年、中南部地域では農作業事故が多発していることから、生産者らに高所作業台車などを使用する際には、安全確保を徹底するよう呼び掛けた。安全を第一に日々の農作業に取組んで頂きたい。



JA相馬村管内の園地を巡回

## 高品質生産への第一歩学ぶ

5月9日、相馬小学校3年生21名は課外授業として当JA管内のリンゴ園で人工授粉の体験学習を行った。

当日は、当JA農業振興課の蝦名修一課長補佐と青年部の佐久間康幸部長が講師を務めたほか、女性部が児童の人工授粉の作業をサポートした。児童は、梵天を片手に一つでも多くの花に授粉しようと没頭していた。児童は、一生懸命に授粉した花を見て、形の良い最高のリンゴが実ることを楽しみにしていた。



女性部のサポートのもと梵天を使って授粉

## SS授粉で省力化

5月上旬、当JA本所にある開薬所は薬採取機を利用する多くのリンゴ生産者で賑わいをみせた。スピードスプレーヤーを使った交配作業を行う農家が増加傾向にあることから、貯蔵花粉の受付数量も増えている。



薬採取機がフル稼働



薬で埋め尽くされた開薬庫

## いきいき女性部通信

農業振興課 女性部担当 堀井 裕子



5月8日、エルダーミセス部会  
は春期研修で西目屋の水陸両用バ  
スに乗りました。この水陸両用バ  
スは日本国内でも珍しく、東北で  
は初めての導入ということで、部  
員たちはこの日をとっても楽しみに  
していました。津軽白神湖を走る  
水陸両用バスツアーは、「ビーチに  
しめや」を発着点とし、陸上を30  
分、水上を30分とした約1時間の  
遊覧コースとなっています。バス  
には窓が無く、まるでオープンカー  
に乗っているかのような感覚です。入  
水までの道中は、バスガイドが水  
陸両用バスの値段や仕組みのほか、  
西目屋の家の屋根が西目屋グリー  
ンと呼ばれる色で統一されている  
事などを教えてくれました。

席半分あたりまで水しぶきが飛ん  
できていました。ガイドさんのア  
ナウンスで気持ちよく湖岸の人に  
片手で手を振るのは良いのですが、  
両手で手を振ると救助を求めると  
OSサインであることが説明され、  
部員からは笑みがこぼれていまし  
た。バスはエメラルドグリーンに  
輝く水面を時速約10キロで遊覧し、  
部員たちは目の前に広がる白神山  
地と水面に映し出される風景を堪能  
していました。



水陸両用バスで、いざ出発！

## 直売所「林檎の森」

直売所 繁田 美智子



いつも直売所「林檎の森」をご  
利用頂きありがとうございます。  
直売所で販売しているリンゴにつ  
いては、大好評につき完売となり  
ました。お忙しい中、出荷して下  
さった会員の皆様に感謝申し上げ  
ます。また、平成30年産リンゴの  
収穫を心待ちにしているお客様が  
多数いらっしゃいますので、今年  
度も高品質で良食味なリンゴ生産  
に取組んでいきたいと思います。野菜に  
ついては、ほうれん草・小松菜・  
きゅうり・ズッキーニなど地元農  
産物が並び始めました。なかでも、

フルーツトマトは甘くて人気の商  
品です。山菜については、ミズヤ  
ワラビなども人気が高く、地方発  
送も増えてきます。これからも多  
くの種類の野菜が増えてくると思  
いますので、地元農産物をお求め  
の際は直売所「林檎の森」に立ち  
寄ってみてはいかがでしょうか。

### ●耳寄り情報

直売所「林檎の森」では、「対  
馬菓子舗」が製造するパンを新商  
品として販売しております。チョコ  
コレートやソーセイジ、チーズや  
ツナなどを使用したパンに加え、  
米粉を使用したモチモチのパンや  
紅茶とりんごを使用したパンなど  
10種類ほど取り揃えております。  
ふわふわでパン生地の味がしっか  
りしてとても美味しいのでオスス  
メです。価格も80円〜150円と  
お手頃ですので、当店にお立ち寄  
りの際は、是非、購入してその美  
味しさを味わって頂けたらと思  
います。スタッフ一同笑顔でお待ち  
しております。



対馬菓子舗の美味しいパンをご賞味あれ

# 地域おこし協力隊 活動記 Vol.37



相馬担当地域おこし協力隊の北野です。素晴らしい季節になりましたね。わは、新緑が鮮やかで木々の勢いを感じる津軽の初夏が大好きです。

そんな津軽に、今年も彼らが学びに来てくれました！今号では、5月28日（月）、初夏の相馬を訪れた弘前大学交換留学生の校外授業の様子をご紹介します。

学生たちは、カナダ、アメリカ、フランス、ニュージーランド、タイ、中国、韓国から来日し、半年〜1年の間弘前で日本を学ぶ短期交換留学生。月に一度、校外に出て自然と文化を学んでいます。校外授業最初の体験は、沢田地区にての田植え。初めての田んぼに大苦戦しながらも、土の感触を楽しんでいたようです。まずは、日本の食の礎となる米の文化について学びました。

次は、五所のつりぼりにて「オニテナガエビ釣り」。改良された3本針のせいと意外と簡単そうに釣り上げていましたが、時間切れで最後はつかみ取り。実は、これが一番盛り上がりつつありました。

最後は、ロマントピアにて和食調理実習。釣ったエビを食材にした味噌汁と五目ちらしずしの作り方を一通り教わり、さあ調理！慣れぬ手つきで作った和食は、失礼ながら意外にもおいしかったようで、自己申告「グッド」の出来あがりが多かったです。

協力隊員は学生に同行し、彼らが相馬を好きになつてくれるよう心をこめておもてなし。異国の地相馬での楽しい思い出を、彼ら自身から自国の友に伝えられるよう、その姿を撮りためプレゼントしました。

初夏の相馬を存分に体験していった彼らは、また6月にも相馬を訪れる予定です。今度は、どんな体験が待っているのか。母国で日本語を学んでから来弘している彼らなので、見かけたら気軽に声をかけてあげてくださいね。相馬での校外授業はとても人気があるようですよ。へばー！

野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

# ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

## エダマメ

～夏においしい「大豆」の未熟果～

エダマメのプロフィール

【分類】マメ科ダイズ属

【原産地】中国

【和名】枝豆

【おいしい時期(旬)】6～9月ころ

【主な栄養成分】カリウム、葉酸、カルシウム、  
ビタミンB1、食物繊維、メチオニン、オルニチン、  
大豆イソフラボンなど

解説：KAORU

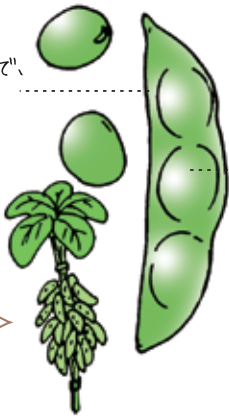


### 見分け方

さやがきれいな緑色で、  
産毛に覆われている

さやが黄色っぽい、  
あるいは枯れているものは避けよう

枝付きの方が鮮度や風味が損なわれにくい。たくさんさやが付いているもの、節と節との間隔が狭い方が良品とされるよ



さやはふっくらとしている方がよい。ただし、実が大きくなり過ぎると香りが薄く、食味が落ちる場合も

### 保存方法

収穫後は急速に鮮度が劣化し、味が落ちていくので、生のまま保存するのはNG

急いで急いで!



購入したらすぐにゆでて、冷蔵する場合は翌日までには食べ切ろう

一度に食べ切れない場合は、固ゆでして水気をよく切り保存用袋などに入れて冷凍する。冷凍したものは自然解凍、またはさっとお湯にくぐらせるか、電子レンジなどで解凍する

### エダマメの子カラ

エダマメは豆と野菜の両方の特徴を持ち合わせる栄養価が高い野菜



畑の肉といわれる未熟な大豆

エダマメが含有するアミノ酸の一種メチオニンは、アルコールの分解を助け肝臓や胃を守る働きがあるため、二日酔い対策に良いといわれているよ



葉酸  
造血作用

カリウム  
血圧の上昇を抑える作用

不溶性食物繊維  
整腸作用  
便秘予防

カルシウム  
骨を丈夫にする

ビタミンB1  
エネルギーの代謝をサポート

期待される効能

高血圧予防  
動脈硬化予防  
心筋梗塞予防  
便秘予防  
脳梗塞予防  
貧血予防 など

### 楽しみ方・食べ方のコツ

キッチンばさみなどでさやを切り落として水でよく洗い、塩を掛けてこすると、産毛が取れてきれいになりますよ

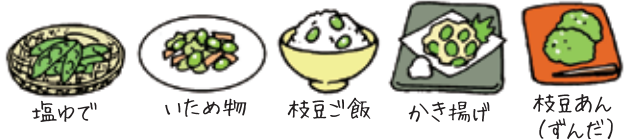


ゆでる前にさやの両端をほんの少し切っておくと、塩味が豆に染み込みやすい

たっぷりのお湯に塩を加え、硬さを確認しながら4分程度ゆでてざるにあげる。余熱も考慮して、ゆで過ぎないように注意

湯の量に対して全体で4%の塩分使用量が理想的

ゆで上がったらざるに上げ、好みでさっと塩を振り、よく混ぜる。そのままちわなどで「あおぐ」などして冷ます。冷水で一気に冷やすと色はきれいになるが、水っぽくなり味が落ちてしまう



### エダマメのいろいろ

#### エダマメ(白毛種)

一般的に出回るほとんどが、さやも豆も緑色で産毛が白い白毛種。美しい色合いで香りが良く、甘味があり、おやつやビールのおつまみとして人気の「サッポロミドリ」「湯あがり娘」「玉すだれ」などの多くの品種がある。旬は7～9月ころ

#### 茶豆

香り高く、強い甘味とこくがある濃厚な味わいが特徴の山形県鶴岡市の特産「だんぢや豆」、新潟県の「黒崎茶豆」「越後ハニー」などがある。見た目は一般的なエダマメとあまり変わらないが、品種によっては豆の薄皮や産毛が少し茶色がかっている

#### 黒豆

お正月料理として欠かせない黒豆を若取りしたもの。エダマメとしての外観は普通のものとあまり変わらないが、さやや豆の薄皮がほんのり黒みを帯びている。甘味が強く、芳香があり風味は豊かな品種は「丹波黒」「夏の菜」「紫ずきん」などがある

### エダマメのヒミツ

エダマメという呼び名は枝豆と出荷されるから



シンプルに塩ゆでするだけで、おやつやビールのおつまみに最適。近年では海外でも「EDAMAME」として人気急上昇



エダマメは未成熟な状態では「エダマメ」、完熟すると「大豆」になる。つまり大豆が未熟な緑色の状態のときに収穫したものがエダマメ

#### 歴史

大豆は、東アジアに自生している豆が原種といわれ、それが中国東北部で分化して誕生したと考えられている。中国では4000年前から栽培の日本へは縄文時代または弥生時代に伝来したとされている

『古事記』『日本書紀』に大豆に関する記述がある。平安時代には「醬(ひしお)」に加工したのもも貢納されていた

藤原宮の木簡(699年)





茨城県笠間市にある「キッチン晴人  
(ハレジン)」オーナーシェフ  
永井智一（ながい・ともかず）

おいしく食べて 今日もスタート  
STN  
今月の朝ご飯



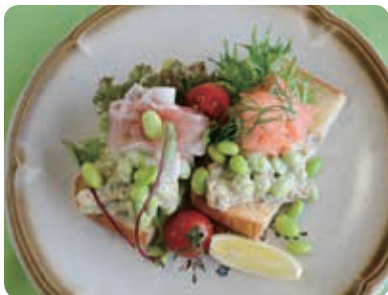
朝ご飯の献立

- エダマメとゴボウのオープンサンド **レシピ1**  
焼きエダマメのすり流し **レシピ2**  
トマトジュース

レシピ1

エダマメとゴボウのオープンサンド

材料（1人分）	作り方
エダマメ……………大さじ4 ゴボウ……………1/2本 ソース マヨネーズ……大さじ2 粒マスタード…小さじ2 米酢……………小さじ1/2 塩・こしょう……適量 食パン…1枚 バター……………適量 生ハム……………1枚 スモークサーモン……2枚 サラダ野菜、レモン…適量	(1) 鍋に湯を沸かし、塩・酢（分量外）、3cmほどに切ったゴボウを入れゆでる。 (2) ゆで上げたゴボウが温かいうちに、塩（分量外）ゆでし皮をむいたエダマメと一緒にソースの材料と混ぜ合わせる（エダマメは最後に使う分を適量残しておく）。 (3) 食パンを焼いて半分に切りバターを塗り、(2)とサラダ野菜・スモークサーモン・生ハムをトッピングし、最後に残したエダマメを散らしレモンを添えて出来上がり。



レシピ2

焼きエダマメのすり流し

材料（2人分）	作り方
エダマメ （さやごと蒸し焼きにして取り出したもの）…大さじ4 かつおだし…1と1/2カップ 塩・薄口しょうゆ……適量 EVオリーブ油 ……適量	(1) さや付きのエダマメを塩でもみ、アルミホイルで包み、トースターで15分蒸し焼きにし、さやから取り出す。 (2) (1)と、かつおだしをミキサーにかける。エダマメは最後に使う分を適量残しておく。 (3) (2)を塩・薄口しょうゆで味を調べ、器に注ぐ。仕上げにEVオリーブ油を掛け、残したエダマメを落として出来上がり。

ポイント

すり流しの濃度は、だしでお好みに調整してください



農協役員室で——ネズミ盗聴器

元農協学園長

秋田 義信



今日も農協の役員室。又、オンベと油売りが来ている。今日はマムシが来ていない。

油売り「農協の広報誌を見れば、オラ方の組合の准組合員が多いな——」

オンベ「准組合員とは非農家の組合員だべ？」

組合長「貯金の利率よりも出資配当のほうが良いからだべ？」

オンベ「組合の決算の剰余金が多いからだべ？」

組合長「組合員の組合利用率が高いからだ」

油売り「官房長官の菅が、農協の准組合員が多いことに対してモンクを言っているな——」

組合長「あの人は神奈川県選出で、准組合員が多いことや、農協の貯金が多いことに対してモンクを言っているんだ」

オンベ「あの人は秋田県の南の方の生まれで、集団就職で早く東京の方へ出て、夜学に通って大学を出た苦勞人だけれども、父親が農

協から(秋田県)脱退した人だと、

声高々に言っているんだ。「規制改革会議」などを使って「農協改革」などを言わせて……あの改革

は、こわす壊革だよ。菅の権謀術数はただものではなく、農林水産省も牛耳られてしまっているのだ

そつだ」

組合長「アベもアメエからだよ」

油売り「アベの次の総理は誰だべ」

オンベ「石波か？」

油売り「小泉進次郎も狙っているよ」

組合長「進次郎の、農協嫌いはチトサトでないよ」

オンベ「親ゆすりか。反農協色が濃い点については菅と同じよう

だナ」

\*\*\*

このとき、マムシが入ってきた。そして組合長に言った。マムシ「組合長！ オラ方のマメコバチが、今年の農協の総会でバクダン質問する、と息巻いてい

るよ」

専務「じつじつことよ」

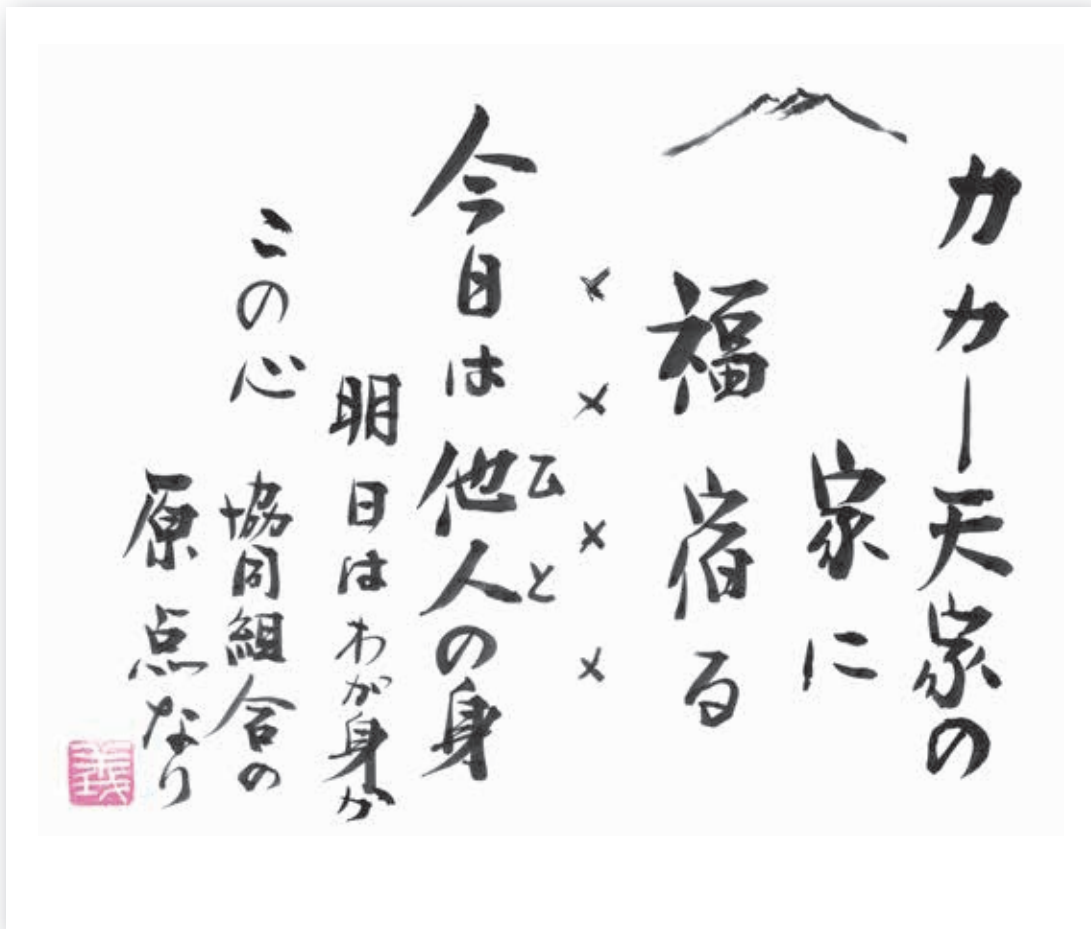
マムシ「ワ(吾)に、三升ぐらい

渡せば、ロマンチックアなどで彼に

飲ませてナダメルよ」

油売り「オメエも一緒に飲んでえだべ？」

オンベ「アタリ」



# 六月の川柳



日の出前

黒星と闘う轟音に目を覚まし

植田から

爽やかな風 幼果を撫でる

J Aさん

ありがとう大きな

りんごボーナスを

(田沢勝衛)

## ▼ 共済課からのお知らせ ▲

毎年6月・7月は枚戸訪問の月です。組合員の皆様のお宅には新人の職員や見慣れた顔の職員がお邪魔しますので「生命」「建更」「自動車共済」等の見直しするチャンスです。今一度ご自分の「あんしんチェック」を試してみたいかがでしょうか。

## 編集部のつづき～編集後記～

「農」のある風景が、初夏の訪れを感じさせる今日この頃。水稲については、田植えの風景が目前に広がり、田んぼに映る「逆さ富士」がとても綺麗でした。リンゴについては摘果作業が本格化しています。平成30年度も早期適正着果で高品質生産に取り組ましましょう。今年も「青天の霹靂」と「飛馬リンゴ」で全国に美味しいをお届けできることを期待しております。(S.daiky)

### 今月の表紙

野菜の苗を植え付ける相馬保育所園児 (JA女性部食育活動)

## 理事会だより

5月21日(月)

- 1) 4月末残高試算表について
- 2) 組合員脱退について
- 3) 組合員名義変更について
- 4) J A貯金サマーキャンペーン2018実施要領について
- 5) 平成30年度コンプライアンス・プログラムについて
- 6) 平成30年度個人情報保護計画について
- 7) 平成30年度不祥事未然防止のための行動計画について
- 8) 貸付関係について
- 9) りんご販売関係について

# 今月のあなたの運勢 ★ 7月 ★

モサ・オサンドラ



### ♈ 牡羊座 ★ 3/21 ~ 4/19

全体運

お調子者になりやすい気配。できもしないことを安請け合いないよう、ご用心。運氣アップには部屋の掃除を

健康運

正しい姿勢を心掛ければ、体調に好影響

幸運を呼ぶ食べ物

アユ

### ♉ 牡牛座 ★ 4/20 ~ 5/20

全体運

周りからの受けが良く、気付けば人気者に。飲み会などに誘われたら、気軽にOKして大いに楽しみましょう

健康運

好き嫌いはNG。栄養バランスに配慮して

幸運を呼ぶ食べ物

インゲン

### ♊ 双子座 ★ 5/21 ~ 6/21

全体運

趣味や楽しみを持つなど、ライフスタイルの充実を意識するとうれしい変化が。図書館での情報収集も刺激大

健康運

スポーツの腕が上達しそう。励んでみては

幸運を呼ぶ食べ物

イチジク

### ♋ 蟹座 ★ 6/22 ~ 7/22

全体運

自己アピールに向いています。やってみたいことがあるなら積極的に動くのが吉

健康運

冷房の効き過ぎは×。上手に体温調節を

幸運を呼ぶ食べ物

ラッキョウ

### ♌ 獅子座 ★ 7/23 ~ 8/22

全体運

面倒見の良さを発揮すれば、円滑な人間関係が築けそう。快く身近な人をフォローして。気分転換には温泉が◎

健康運

極端な健康法は厳禁。自然な生活が一番

幸運を呼ぶ食べ物

ウナギ

### ♍ 乙女座 ★ 8/23 ~ 9/22

全体運

知的好奇心がムクムク湧いてくる予感。知りたいことがあるならトコトン調べ。カルチャーセンターにもツキ

健康運

疲労をため込まないよう、適度に休養を

幸運を呼ぶ食べ物

モロヘイヤ

### ♎ 天秤座 ★ 9/23 ~ 10/23

全体運

プレッシャーに弱くなる傾向が大。深刻になり過ぎないこと。自然豊かなスポットに出掛け、リフレッシュして

健康運

元気に過ごすツキが。運動を楽しんで

幸運を呼ぶ食べ物

キュウリ

### ♏ 蠍座 ★ 10/24 ~ 11/22

全体運

ポジティブな気持ちになり、全ての事柄に対して前向きになれるはず。やりたいことはどんどん試すのが正解

健康運

やや不注意になりやすい。行動は丁寧に

幸運を呼ぶ食べ物

葉ショウガ

### ♐ 射手座 ★ 11/23 ~ 12/21

全体運

あれもこれも……と手を広げるものの、どれも中途半端になりやすい時期。持久力を身に付ける必要がありそう

健康運

気晴らししたいなら、軽く体を動かして

幸運を呼ぶ食べ物

梅干し

### ♑ 山羊座 ★ 12/22 ~ 1/19

全体運

いろいろと迷いが生じやすい期間です。1人で悩まず、信頼できる相手に相談を。地に足の着いた行動が大事

健康運

暴飲暴食になりやすいかも。節制が必要

幸運を呼ぶ食べ物

昆布

### ♒ 水瓶座 ★ 1/20 ~ 2/18

全体運

物事をマイナス方向に受け止めがち。悪い面ではなく、長所に意識を向けて。リラククスには、ハーブティーを

健康運

穏やかに過ごせば、運氣回復の呼び水に

幸運を呼ぶ食べ物

カマス

### ♓ 魚座 ★ 2/19 ~ 3/20

全体運

創造力が豊かになる月。クリエイティブな分野に関心を持ってみて。ギャラリーや美術館巡りをするのも幸運

健康運

食事が不規則になりがち。体調の管理を

幸運を呼ぶ食べ物

パプリカ

ひとときを輝くパートナー  
 ～おらほのりんごごさ行く編～



迫力満点の運転席



サンルーフも完備



鋭く光るLEDアイライン



(有)弘西運輸のボルボ新型トレーラーヘッドが姿を現した



高級感に満ち溢れるエンブレム



サイドとリアにもボルボの文字が轟く

飛馬りんごが全国に販売を展開する中で、北海道にも数多く出荷している。札幌をはじめ、旭川・帯広・釧路と販売ルートは様々だ。北海道に向けての出荷は、函館にも支店を構える(有)弘西運輸がほとんどを運んでいる。一度に1,000ケース以上を積むことも少なくない中で、トレーラーでの運搬は迫力満点だ。

このたび、(有)弘西運輸はヨーロッパ最大のトラックメーカーであるボルボの新型トレーラーヘッドを導入。世界で活躍している最高級トラックだけあって、その迫力は凄まじいものであった。440馬力を誇るボルボFHを操るのは、ドライバー歴25年の天内さん。今まで運転してきた数多くのトラックの中で、一番乗り心地が良いと絶賛。キャブ室内の広い空間は、運転のみならず休憩や就寝などドライバーの快適性を追及した最高のキャブだと話す。飛馬りんごについては、「平成30年産も豊作を期待しており、私たち弘西運輸が責任をもって安心・安全にお届けしたい。」と、コメントをくれた。ボルボFHを自分自身の大切なパートナーとし、今日も彼は走り続ける。



**魅力**  
 Part 2



農業振興課  
 広報担当  
 齊藤 大貴

JA相馬村広報

りんごの森

2018.6 Vol.431

- 発行者  
 相馬村農業協同組合  
 〒036-1593 青森県弘前市大字五所字野沢23-1  
 TEL.0172-84-3215 FAX.0172-84-3497
- 編集  
 総務課広報  
 ホームページURL <http://www.ja-souma.or.jp/>  
 e-mail:soumuka@ja-souma.or.jp
- 発行日  
 2018年6月15日

JA 相馬村概況

〈平成30年5月末日現在〉

組合員数	890人
(うち准組合員数)	367人
出資金	638,860千円
貯金額	8,766,596千円
共済保有高	3,497,981万円