Public Relations Magazine

五ッ星

2021
No.273
9

★ ★ 五つの産地が煌めいて ★ ★ ★

特集
夏休み企画
ちびっこシェフを探せ！

あふれる緑、大地と共に輝く未来
JA秋田やまもと

いいね
いっぱい
届けたい

みんなのよい食プロジェクト
食は、日本の未来。
JAグループ

ＪＡ秋田やまもと
経　営　理　念

私たち「ＪＡ秋田やまもと」は、組合員と地域住民の目線に立ち、魅力ある農業と豊かな地域社会、環境づくりに貢献します。

1．施設機能並びに相談機能を充実し、総合事業性を発揮します。
2．安心・安全な農産物の提供と、地域農業の振興を図ります。
3．「食」と「農」の連携を軸とした地域活性化と食農教育活動を展開します。
4．地域との共生を目指し、ＪＡ運営への参画を促進します。

Public Relations Magazine

五ッ星

★★ 5つの産地が煌めいて ★★

2021
No.273
9

今月の表紙

山本地区
川村　　慎さん・規子さんの長男、長女、次女
川村（かわむら）　蒼（あおい）くん（10歳）
くるみちゃん（8歳）
綾愛（あやめ）ちゃん（5歳）

９月号の表紙を飾ってくれたのは山本地区の川村蒼くん10歳、川村くるみちゃん８歳、川村綾愛ちゃん５歳の３人。好きなことに集中するととことんはまる蒼くんは今、陸上とテニスに夢中、ちょっとおっとり天然気質なくるみちゃんはテニスと習字に励み、陽気な性格の綾愛ちゃんは字を書く練習を毎日がんばっています。ケンカしたかと思うと、３人並んでマンガを読んでいる仲良し３人兄妹。コロナが落ち着いたら、来年こそは悲願の男鹿ロックフェスティバルへ行くのを楽しみにしているそうです。「３人とも目標を見つけて目標に向かって成長して欲しい」とご両親はおっしゃっていました。これからも３人仲良く元気に成長してほしいと思います。

CONTENTS

03 ……★行事報告
04 ……★特集
夏休み企画
ちびっこシェフを探せ!
06 ……★The 農家
08 ……★ニュースチャンネル
10 ……★各店舗活動紹介
11 ……★共済部門情報
12 ……★営農指導員だより
13 ……★クロスワードパズル
みんなの声
14 ……★インフォメーション
16 ……★ＪＡンビニＡＮＮ・ＡＮ トピックス
おかあさん！星五つです！

新人営農指導員、農業研修中!!

実際に農家が行なっている毎日の作業に触れ、農業に対する知識と経験を養うために新人指導員が出向き、農家さんから指導を受けています。

今回は、ミニトマトについて播種から収穫、出荷までを、三種町八竜の釜谷地区にある牧野昌信さんのミニトマトのハウスで、営農指導員（藤田龍矢）が農業研修をしています。ハウスは全部で650坪、約4000本のミニトマトを植えており、農作業に関する技術や作業工程などを作業しながら農家さんから勉強し、営農指導に役立てる狙いです。

6月初めの播種作業から圃場の土づくり、下旬から7月上旬まで定植作業、その後、誘引・脇芽取り、トマトトーン処理・防除・かん水・追肥等作業が毎日続き8月下旬の収穫を迎えました。この後も色々な作業をしながら10月ごろまで収穫が続きます。

■コメント■

藤田 龍矢　「6月から牧野昌信さんにお世話になり、丁寧に教わりながら、ミニトマトの生育について学びました。8月に入りミニトマトが実り始め、収穫作業を行なっています。赤くなったミニトマトを収穫し、農家さんの喜びを肌で感じています。まだまだ、これから勉強することはたくさんありますが、一つずつ覚えて、今後の指導に役立てたいと思っています。」

牧野 昌信　「檜森組合長から指導員を勉強に行かせてもらいたいと依頼がありました。始めは、各農家や場所によって栽培方法や生育の状況は変わる為、うちのハウスだけではいい経験はできないとあまり乗り気ではありませんでした。しかし、組合長からそれでも構わない、やってみることに意味があると言われ、微力だが力になれればと思い、協力しようと決めました。藤田君が実際に農業に触れて経験と知識を少しでも得てもらえたらうれしいです。」

夏休み企画

ちびっこシェフを探せ

ちゃぐりん夏休みおうちでチャレンジ親子教室と題して、「ちびっこシェフ」を探す企画を実施しました。新型コロナウイルス感染症拡大防止の為、女性部、フレッシュ部会事業も中止が続く中、子供たちの調理実習教室企画も開催できていない状況です。そこで、今回、自宅にて親子（祖父母も可）で地元野菜を使った調理をしてもらい、料理写真、レシピを募集することになりました。応募用紙を各小学校、最寄りのＪＡ本店、各支店窓口にて配布し、写真（調理風景、料理）とレシピをメールにて送ってもらい審査いたします。ご投稿いただいた作品から「アイデアレシピＤＥ賞」や「ちびっこシェフ賞」など多数選出します。

参加No.1

今（こん）　咲月（さつき）ちゃん
父・今　春輝さん

●料理名●
ソラマメのピザ
～マルゲリータ風～
●一言メッセージ●
豆板醤ソースをトマトソースに、ソラマメをバジルに見立てることで、ソラマメをふんだんに使ったマルゲリータ風の彩り豊かなピザにしました。餃子の皮を使うことで手軽に作れます。ナスとミニトマトは家庭菜園で作ったものを使用しました。

参加No.2

木村（きむら）　研志（けんし）くん
母・木村　翠さん

●料理名●
枝豆チーズぎょうざ＆
トマトチーズぎょうざ
●一言メッセージ●
かんたんにできるので家族で一緒に作って欲しいです。

参加No.3

成田（なりた）　陽（ひなた）くん
母・成田　希さん

●料理名●
ナスとオクラのチャーハン
●一言メッセージ●
ナスがあまり目立たないので、ナスが苦手、きらいな人でも食べられます。オクラのネバネバがとても合っています。

参加No.4

高松（たかまつ）　陽奈（ひな）ちゃん
母・高松　奈央さん

●料理名●
かんたんで大好物のピーマン肉詰め＆収穫したナスの肉のせ
●一言メッセージ●
肉をこねたり、詰めたり、野菜を切るのをちょっと手伝ったり、楽しくわくわくしながら料理できた！あと、自分で育てたナスも使ってすごくおいしくできてまた挑戦したい!!

参加No.5

工藤（くどう）　咲雪（さゆき）ちゃん
母・工藤　直美さん

●料理名●
彩りあざやか夏野菜たっぷりラタトゥイユ
●一言メッセージ●
野菜を切るのが大変でしたがおいしく出来てよかったです。また、作りたいです。

参加No.6

日沼（ひぬま）ななみちゃん

母・日沼　典子さん

●料理名●
鮭のムニエル
～夏野菜のせ～
●一言メッセージ●
そっと手をそえて、ズッキーニを細く切れました。
たくさん食べられました！

参加No.7

米村（よねむら）　七菜（なな）ちゃん
未希（みき）ちゃん

母・米村　　香さん

●料理名●
みょうがようかん・みょうかん
●一言メッセージ●
おばあちゃんは、みょうがもようかんも好きなので、好きな物を一緒にしてみたら、喜んでくれるのではないかと思い、作ってみました。

参加No.8

北林美緒梨（きたばやしみおり）ちゃん

母・北林美年子さん

●料理名●
夏野菜の肉巻き
●一言メッセージ●
お仕事をがんばっているお父さんに、いっぱい食べてもらいたいです。夏バテ防止です！

参加No.9

三浦（みうら）　亮介（りょうすけ）くん

母・三浦　彩香さん

●料理名●
パパが育てたニラたっぷり！
スタミナギョーザ
●一言メッセージ●
頑張って作りました！焼きたてのギョーザ、とっても美味しかったです。

参加No.10

北林（きたばやし）　楓（かえで）ちゃん

祖母・北林　聖子さん

●料理名●
ミニトマトのコンポート
●一言メッセージ●
いつもお塩をかけて食べてるだけなので、甘いのも食べてほしい。

参加No.11

北林（きたばやし）　蘭（らん）ちゃん

祖母・北林　聖子さん

●料理名●
紫いもとりんごのアップルパイ
●一言メッセージ●
８月28日はおじいちゃんの誕生日なので一緒に食べてお祝いしたい。

参加No.12

相原（あいはら）　由奈（ゆな）ちゃん

母・相原真奈美さん

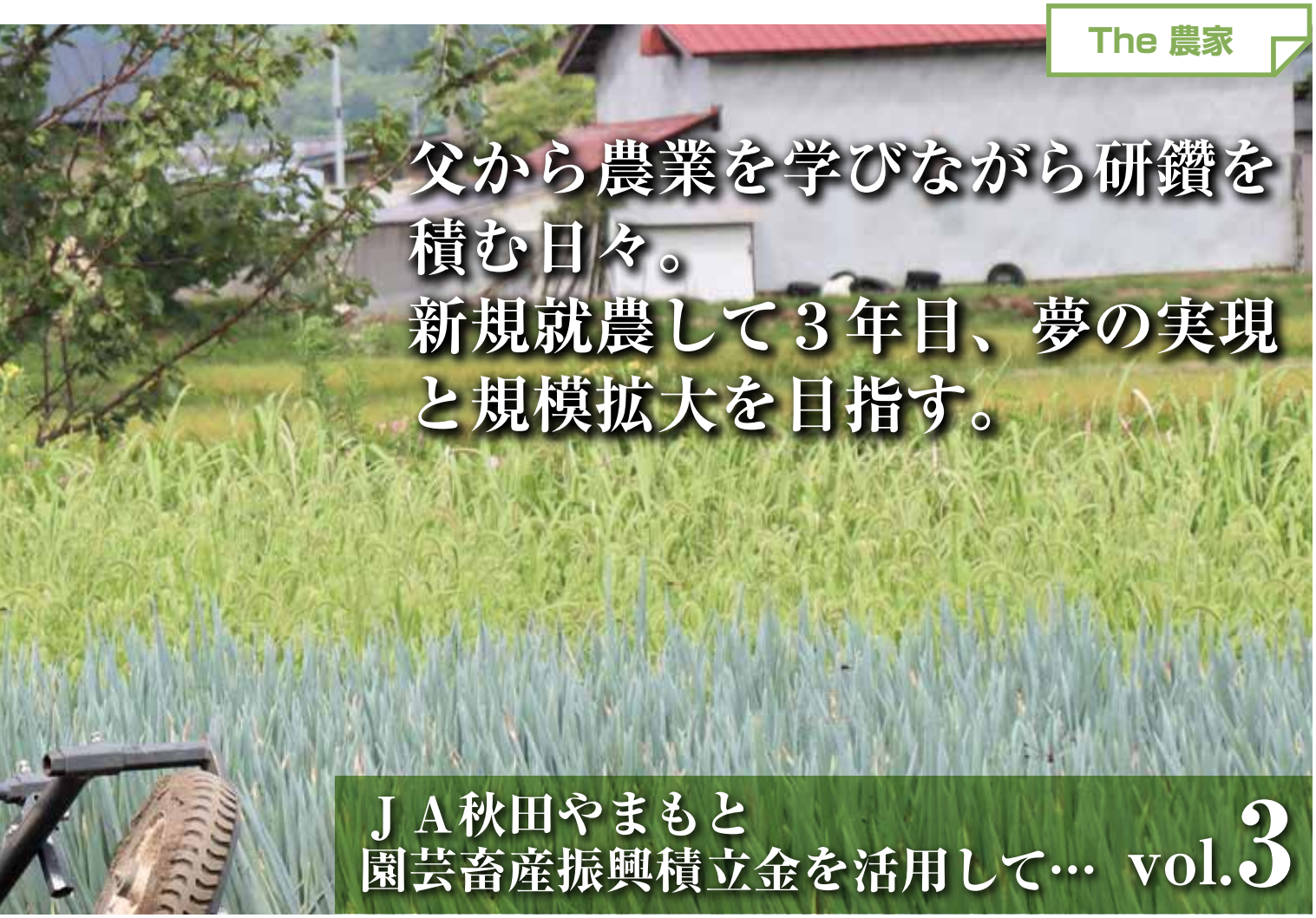
●料理名●
栄養満点☆夏野菜そうめん
●一言メッセージ●
（由奈）ご飯にかけてもおいしいです。
（ 母 ）家にある野菜でサッパリ作れます。冷や奴や蒸し鶏にも合います

参加No.13

杉沢（すぎさわ）　龍星（りゅうせい）くん

母・杉沢　舞子

●料理名●
“じゅんくん”と“さいちゃん”のぽかぽかカレーライス
●一言メッセージ●
龍星とパパとママで協力して作りました。今回の企画をきっかけに“親子のふれあい”ができたと感じます。また、機会があれば親子で参加したいです。



父から農業を学びながら研鑽を積む日々。新規就農して３年目、夢の実現と規模拡大を目指す。

ＪＡ秋田やまもと 園芸畜産振興積立金を活用して… vol.3

八峰町三ツ森地区
森田（もりた） 光（ひかる）さん（27）

規模

ネギを80ａ作っています。

ネギの品種

龍美、森の奏で、名月一文字など５品種。

園芸畜産振興積立金を利用した経緯

新規就農し、この後自分の力で農業を行なう際に機械やハウスが必要でした。県の夢プラン事業を活用する時にＪＡの園芸畜産振興積立金もあることを知り、利用しようと思ったのがきっかけです。

園芸畜産振興積立金を利用して役立ったこと

最新の機械を利用することで格段に作業効率が上がりました。それと規模を拡大するにあたってハウスを

増やせたのも大変助かりました。

現状の問題点

人材が必要と感じました。先を見据えて考えたときに、新しい機械を導入しても扱える人がいなければ意味がないと思います。経験がある人材を確保、または育てることも、この先考えていかなければならないと思っています。

JAに対しての要望など

この後も園芸畜産振興積立金など農業者が利用しやすい事業の展開を望んでいます。

将来の夢や意気込みなど

今はまだ、父親が10年かけて培ったネギ栽培の技術を学んでいる最中です。現状で満足することなく、先を見据えて全県、全国で通用する野菜を作ろうと思っています。将来的な夢として、ブランド化できる物を手掛けてみたいと思っています。

今後の展望

父親からは5年で農業の基礎を学び、今後、先に立って経営を引っ張って行けと言われています。将来的には150aまで拡大し、安定してきたら更なる拡大も考えています。一日でも早く一人前と認めてもらえるよう努力していこうと思っています。

News 2　8月16日

フレッシュ部会リモート会議開催

８月16日(月)に秋田市にあるＪＡビルにて「第25回ＪＡ女性組織フレッシュミズ全国交流集会」を開催する為、第１回実行委員会がリモートにて行なわれました。

当ＪＡからもフレッシュ部会員の工藤聖美さんと職員１名が参加。各ブロックの代表が開催を円滑に進めるため、意見を出し合いました。去年は新型コロナウイルスの為、リモートにて規模を縮小し開催。今年度も開催に向けて、Ｗｅｂでの開催や感染対策を含めて議論、各部会の考えや、工夫などが出されました。工藤聖美さんはＪＡスミンクラブで実際に体験した活動から「災害の多い中、家族が被災した場合を考えると、子育て中の私達は、子供の食事がとても心配。コロナ禍の中、防災食を見直す機会となればよいのではないか」と話し、会議に参加した職員は「リモート会議だと自分の意見がなかなか伝わらないことも多いが、工藤さんは、積極的に述べていた。今後も事務局としてサポートしていく。」と話しました。10月27日の開催に向け、この後も議論を重ねて行く予定です。

▲リモート会議に参加した工藤聖美さん

News 1　8月３日

秋田南高校フィールドワーク協力

８月３日(火)に本店２階にて、秋田県立秋田南高等学校の２年生６人が、「秋田県の農家として生活したい」をテーマにホームページを制作する為、フィールドワークを実施しました。山本地域振興局の工藤三之さんを講師として迎え、管内の農家とＪＡンビニ経営の代表として、鎌田妙子さん、伊藤ユウ子さん、木村弘子さんの３名も参加。当ＪＡ職員も１名が参加し質問に答えました。質問の内容としては秋田県では、新規就農時に具体的にどのような場所で知識や技術を学ぶのか、新規就農者を増やす為に行なっている政策、費用面での支援金制度や県外からの就農者が移住する際、住まいの確保はどうするのかなど多岐にわたった他、農家の生の声も制作に組み込む為、農家を始めたきっかけや農業の魅力、地産地消の取り組みなども質問に上がりました。また、８月19日にも来訪し、檜森組合長との対談も行ないました。本誌９ページ上段のNews４にてご紹介します。

▲秋田南高校生によるフィールドワーク

▲ミニトマト目揃え会の様子

News 3　8月18日

ミニトマト目揃え会

８月18日（水）に八竜地区にある旧浜田野菜集荷所にてミニトマト部会の目揃え会が行なわれました。部会員18名と指導員１名が参加、出荷時や箱詰め時の注意点などの説明が話されました。出荷時の注意点として、未熟果やツヤ、劣化などのほか、虫害のあるものや取り置きしたものなどに気をつけて出荷してほしいと話がありました。また、箱詰め時にも大きさやカビ発生を抑えるシートを敷くことなどを喚起し、部会員同士でも確認をしました。指導員からは「他県との出荷時期が重なったことと、コロナウイルスの影響で単価が安く推移しています。また、高温が続き軟化しているトマトが発生しているので出荷時には注意してほしいです」と話しがありました。

ミニトマトの収穫は８月下旬に始まり９月に最盛期を迎えます。

News 4　8月19日

秋田南高校と檜森組合長と対談

▲ハウスにてミニトマトの収穫を体験。

8月19日（木）に8月3日に続き、秋田南高等学校の生徒が、檜森組合長との対談を行ないました。対談前に八竜地区釜谷にある春日部裕幸さんのハウスにてミニトマトの収穫を体験。各自赤くなったミニトマトを探し、袋いっぱいに詰め込みました。午後からは本店に戻り、檜森組合長が高校生からの質問に答えました。「当ＪＡが扱っている特産品について」を題材に質問。内容としては、水稲では病気にかかった稲への対応の仕方、メロンやネギについては砂地で作られる理由や苦労する点、ミニトマトの病害虫対策などを質問、また、コロナ禍で販売実績がどう変わったかなど経営に関する質問なども上がり、一つずつわかりやすく檜森組合長が答えました。ホームページの公開日は未定ですが、10月に学校内で今回行なった学習内容を発表する予定となっています。

News 6　8月23日

女性部八峰支部 役員による手芸勉強会

▲文化祭に向け、作成手順を確認しました。

８月23日（月）、八峰町にある峰栄館にて10月22日（金）に八峰支部員のための手芸サークルに向け、役員による手芸勉強会を開催。講師にＪＡスミンクラブ代表の籾山琴美さんを迎え、６名が参加しました。この活動は毎年行なっており、去年は布の端切れを使い「ツバの付いたリバーシブル帽子」を作成。今年はお正月に飾れる「お正月用リース」を作ることになり、クラフトバンドを使用し作成の手順を学びました。八峰支部石岡てつ支部長は「サークル当日は、今回参加した役員が、部員をサポートします。物づくりもさることながら皆さんにお会い出来ることを何よりもうれしく思います。先の見えない状況の中、まずは開催にこぎつけたいものです。」と話しました。作成したものは10月末に開催される八峰町文化祭にて展示されます。

News 5　8月19日

退職金セミナー開催

▲退職金セミナーの様子

信用共済部と営農部では、８月19日（木）に経営移譲・退職金セミナーを総合営農センターにて開催、青年部員など８名が参加しました。当ＪＡは、これまで様々なセミナーを農業者の皆様に対し行なってきましたが、今回は青年部員向けに実施、経営移譲をした際の贈与税・相続税や退職金に係る税金の仕組みを松本税理士事務所の松本総一郎税理士から教わりました。

また、共済、信用担当者よりＪＡ共済アプリ、ＪＡネットバンクやＪＡネットバンクアプリなどスマートフォンでの共済内容や通帳の残高の確認、振込などが行なえるアプリの説明があり、登録方法を説明、その場で登録を促しました。

意見交換会では、米や豆の集出荷や支店統廃合、今後の労働力などについての質問や雇用保険についてのセミナーも開催してほしいとの要望がありました。大鐘常務は「皆様のためになるセミナーを今後も専門家を招いて開催していきます」と話し、農業者、経営者が求める講習会をこの後も行なうことを伝えました。

JA秋田やまもと 八峰支店 vol.17

「応援します。地域を愛する“みんなのわ”」

住所：〒018-2503
秋田県山本郡八峰町峰浜塙字豊後長根65-1
TEL：0185-76-3151　FAX：0185-76-3959
職員数：11名
支店長：三浦高広

●６月
支店前にてプランター設置

八峰支店前にお客様が快く来店できるようにプランターを設置し、花のお世話をしています。来店の際はぜひ鑑賞してみてください。

●７月16日
年金友の会　グラウンドゴルフ大会実施

八峰町峰浜のポンポコ山公園にてグラウンドゴルフ大会を実施しました。23名が参加し、皆さん、会話を楽しみながら汗を流しました。

●８月13日
年金感謝デー実施

年金受給日に各本支店で実施している年金感謝デーを八峰支店でも行なっています。
先着50名へ「りんごジュース」を贈呈しました。

●８月27日
ゲートボール大会実施

ゲートボール大会を峰浜田中ゲートボール場で開催しました。会員22名が参加、職員も参加し交流を深めました。

ＪＡ秋田やまもと

共済代理店紹介

地域のＪＡ共済代理店
信頼と充実のサービスで
お応えします！

●高森モーター●

秋田県山本郡三種町鹿渡字中沢新田176-2
TEL 0185－87－2766

●ピースオート●

秋田県山本郡三種町鹿渡字西小瀬川159-3
TEL 0185－87－3238

●エース自動車販売㈱ 三種支店●

秋田県山本郡三種町鯉川字中陣場1-1
TEL 0185－74－8477

●㈲八郎潟自動車整備工場●

秋田県山本郡三種町鹿渡字小瀬川213-1
TEL 0185－87－2674

三種町

●ササキオートサービス●

秋田県山本郡三種町鯉川鯉川37-1
TEL 0185－87－3663

●㈲カープモータース●

秋田県山本郡三種町鯉川字浜田256
TEL 0185－87－2125

自動車共済に
日常生活賠償責任特約が
登場しました。

自転車事故をはじめとする日常生活のさまざまな損害賠償責任を保障します。
保障を見直してみてはいかがでしょうか。

共済課（三種地区）
担当ＬＡ **杉沢　政子**

稲作技術情報 9月号

管内も稲刈りがスタートしました！

稲刈り時期は機械を多く使用するため、事故やケガのリスクも高まります。農作業事故のないよう注意して作業を行いましょう。

① 走行中の転落、横転
大型の機械になればなるほど「死角」が増えます。
→危険な場所は誘導者を付けるなどしましょう。
グレーンタンクに籾が一杯になるにつれて重心が上昇し、タンク側に傾き転倒しやすくなります。
→バランスを考えた操作を行って下さい。

② 整備中の事故
コンバインはカバーを外すと「回転物」だらけです。
→整備の際には必ず「回転」を止めてから作業を行いましょう。

③ 「手こぎ」での巻き込まれ事故
だぶつく手袋の着用や無理な姿勢での手こぎは危険
→ぴったりした手袋を着用し、稲束は押し出すように入れましょう。

（引用：農林水産省ＨＰ）

出荷の際は、以下の点に注意しましょう!!

○量目不足
毎年、量目不足で再調整の方がいらっしゃいます。計量器の点検と出荷場所の計量器との誤差がないようにしましょう。

○水分超過
玄米水分は15%以下とします。16.0%以上ある場合は荷受け、検査をすることができません。調整する際は必ず玄米水分を測定してから袋詰めを行って下さい。

○異種混入
特に「もち品種」を栽培されている方は、機械の清掃を徹底して、コンタミ（混入）を防止して下さい。

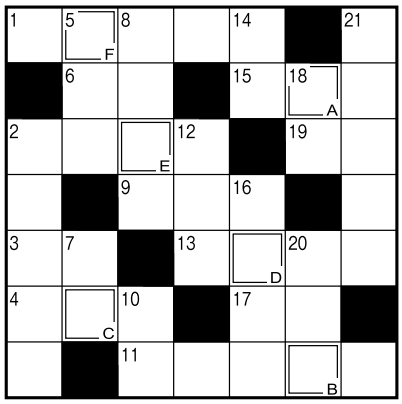
○異物混入
手袋やカップなどが紙袋に混入しているケースが発生しています。食品を扱っていることを常に自覚して、袋詰めの際は十分注意をしながら作業を行って下さい。

クロスワードパズル

Q 二重マスの文字をA～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？

答

A　B　C　D　E　F



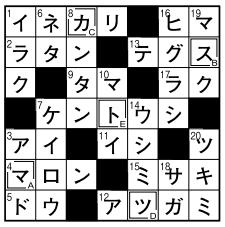
タテのカギ

2　押し入れの上に作られた物入れ
5　青物――へ野菜を卸しに行った
7　祝い事に付きものの魚
8　とても小さな滴が降ってきます
10　知識やひらめきを駆使して解きます
12　感謝の――を込めて花束を贈った
14　つらいことが続くとこぼしたくなることも
16　船の積み荷を地上に移すこと
18　能ある――は爪を隠す
20　サツマイモには食物――が豊富に含まれます
21　陰暦10月の異称

ヨコのカギ

1　野山の散策を楽しむレジャー
2　鶏肉の部位の一つ。羽の一部です
3　イノシシを家畜化したもの
4　沖縄にいる飛べない鳥、ヤンバル――
6　南米にある南北に細長い国
9　定規に刻まれているもの
11　アイボリーとも呼ばれる淡い黄白色
13　スマートフォンにはさまざまなデータが――されていきます
15　軽くて硬い金属。元素記号はＴｉ
17　ギョーザや中華まんの中身をこう呼ぶことも
19　漢字から作られました

●8月号の答え
マスカット



●当選者
たくさんの方からご応募いただいた結果、下記の皆さんが当選されました。
おめでとうございます。

山本地区　菊地　千絵さん
八竜地区　小島たか子さん
八森地区　堀内　俊子さん

締切日＆プレゼント
応募締切は９月末日です。
抽選で3名の方に農協全国商品券（２千円分）をプレゼントします。

63　〒018-2104
山本郡三種町鹿渡字町後270
ＪＡ秋田やまもと
広報クイズ係行

①こたえ
②JAまたは本誌へご意見ご要望、メッセージなど
住所・氏名・年齢
職業・電話番号

〈ハガキの記入例〉

みんなの声

今は、ほとんどの田畑を委託し、小さな兼業農家をしています。いろいろな情報が乏しくなり、五ツ星の営農指導員だよりやインフォメーションは大変ありがたいです。
山本地区　S・Sさん

毎月の五ツ星を楽しみにしています。おかあさん！星5つです！の料理を早速作ってみました。おいしかったです。今後もレシピを期待しています。
八峰地区　M・Sさん

五ツ星楽しみにしています。8月号の支店の活動報告では八竜支店の方々が砂像作りをしている様子を拝見しました。暑い中大変ご苦労様でした。
琴丘地区　R・Kさん

どのページも見やすく紹介されていて大変読みやすいです。料理も楽しく拝見しています。これからもがんばってください。
八竜地区　T・Kさん

毎回、表紙の子どもたちの笑顔が大変まぶしく、ほっこりします。管内の子どもを知ることもできるので大変うれしいです。
山本地区　T・Oさん

学童野球大会の子どもたちが躍動する姿が大変すばらしいです。子供らしく生き生きしていて元気をもらえる気がしました。
八峰地区　A・Mさん

information #1

生産資材センターからのお知らせ

A·COOP

簡単調理のおいしい麺

すぐ食べたい時 簡単に!

◎小麦粉・そば粉の素材を生かし、腰があり口あたりもなめらかな『茹でたて』の麺をそのままパックしました!

（参考調理例）

1 なべ焼うどん
1箱（8食入）
1,260円（税込）

うどんに最適な国産小麦粉を使用した、モチモチ食感で口あたりがなめらかな麺です!
2~3分煮込んだあとは、お好みでねぎや卵を入れてお召し上がり下さい!

（参考調理例）

りんごファイバー入りカレー粉付

スープを溶かしてからうどんを入れ、2~3分煮込むだけでおいしいカレーうどんがすぐ召し上がれます!

2 カレーうどん
1箱（8食入）
1,210円（税込）

（参考調理例）

煮込み時間　1~2分!
湯通しだけでも手軽に調理ができます!

3 天ぷらそば
1箱（8食入）
1,630円（税込）

●生産資材センター　TEL.85-4100

information #2

ＪＡ秋田やまもと新米祭り2021のお知らせ

特産野菜の販売もあるよ

新米たべて元気になろう！

JA秋田やまもと新米祭り2021

新米購入者には
プレゼントもあるよ

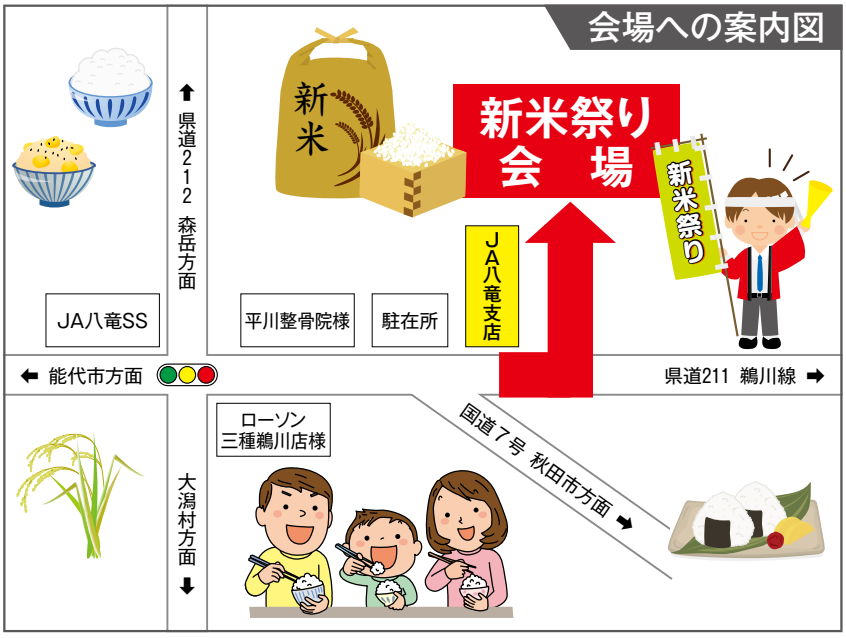
日時：令和３年９月26日（日）
午前９時から午後３時まで

場所：三種町鵜川字西鵜川17-5
ＪＡ八竜支店敷地内

新米　あきたこまち玄米30kg
新米　岩川水系米あきたこまち玄米30kg
岩川水系米は数量限定

価格・プレゼント内容は後日、
北羽新報広告に掲載予定です。

注意事項：コロナウィルス感染防止対策の為、ご購入手続き～商品受け渡しまで、お客様が、お車に乗車した状態で行いますので、ご理解とご協力をお願いします。



●概況（７月末現在）

	令和３年	令和２年
正組合員	4060人	4185人
准組合員	3452人	3463人
貯　　金	413億5740万	398億724万
貸 出 金	69億3960万	70億7872万
出 資 金	24億2458万	24億5781万

●第７回理事会（８月20日開催）

議案第１号　ＦｉｎＴｅｃｈ企業等との連携及び協働に係る方針の改正について

議案第２号　個人情報取扱規程の一部変更について

議案第３号　農産物検査業務規程の一部変更について

議案第４号　令和３年産米買入方針について

議案第５号　ディスクロージャー誌（2021）について

●支店相談日

開催日：10月11日（月）

常勤役員が支店に出向き、皆様のご相談に応じます。

●おＪＡマン日（デー）

実施予定日：10月11日（月）～10月12日（火）

職員による組合員訪問日です。

ご意見ご要望など、何でもお気軽にお伝え下さい。

information #3

資材センター休業日

９・10月の日曜休業日

区　分	休　業　日			
生産資材	９月５日	９月19日	10月３日	10月17日
北部営農	９月12日	９月26日	10月10日	10月24日

information #4

おかあさん！星五つです！の訂正について

８月号に掲載した「そうめんいなり」に使用する材料について､「油あげ」と表記していましたが、正しくは「いなり用味付け油揚げ」となります。誠に申し訳ございませんでした。

information #5

信用部門からのお知らせ

硬貨対応ＡＴＭの設置について

今年度、八峰支店、八竜支店、山本支店のＡＴＭを更新しました。

八竜支店と山本支店のＡＴＭについては、店舗統廃合もあることから、利用者の利便性を考慮し、硬貨対応ＡＴＭを８月18日に設置、19日より稼働をしております。

ご利用は、当ＪＡのキャッシュカード保有者で、入金・出金・両替・現金振込が可能です。硬貨対応につきましては、平日のみとなっており、土日・祝日はご利用出来ませんのでご了承願います。

※ＡＴＭ稼働時間

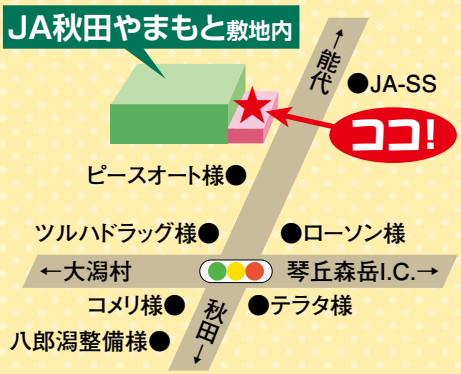
平日　　８：45～19：00

土日祝日　９：00～19：00（硬貨対応はしておりません）

JAンビニ アンアン AnnAn トピックス

八峰町の養蜂園で作っている
秋田県産のはちみつです。
チューブの使いやすいタイプ
も登場!!
ぜひ、ご賞味ください。

アカシヤのはちみつ
1,500円（税込）



営業時間 月火木金土日
9：00～15：00

定休日 毎週水曜日

●お問い合わせ先　ＪＡンビニＡＮＮ・ＡＮ　TEL.87-3002

鎌田理事！ 星五つです！

今月の料理 男の料理！鎌田久雄　カモを使った料理２品

●作り方 カモ南蛮風

①鍋に肉、ごぼう、椎茸の石づき、水、酒を入れてだしをとる。途中丁寧にあくとりする。

②水と酒、醤油をお好みで入れ味を調えたら、飾り切した椎茸、舞茸を入れてさらに煮込む。

③肉と５㎝くらいのぶつ切りねぎをカモの塩焼きの時の油で別々に炒めて焼き色を付け、青い部分は小口切りにしておく。

④煮込んでいる出汁にセリを入れ、湯通しした生うどんを器に入れたら、肉、ぶつ切りねぎ、きのこ類、セリを盛り付けその上から熱い汁をかけて完成。

ワンポイントアドバイス
・だし取り用の骨付き肉も美味しいです。

●作り方 カモの塩焼き

①カモの脂身の部分のみを先に入れ油を出した後、焼けた脂身を取り出し、肉を両面焼く。

②肉を取り出した後、斜め切りしたネギを焼き、肉を戻して塩コショウする。

ワンポイントアドバイス
・肉とねぎは別々に焼いておき、食べる直前にあわせ、火を入れて塩コショウして温かいうちにお召し上がりください。

●材料
【カモ南蛮風】
カモ肉＆骨付き肉
ささがきごぼう
椎茸
舞茸
ねぎ
セリ（根も使用）
酒
醤油
【カモの塩焼き】
カモ肉
＊カモは予め下処理済みの物を使いました。
ねぎ
塩こしょう適量

ＪＡ秋田やまもと
鎌田理事

※出来上がった写真は２ページに掲載されています！

あふれる緑、大地と共に輝く未来
JA秋田やまもと
編集発行：ＪＡ秋田やまもと企画審査課　印刷：㈱全農ビジネスサポート秋田支店
〒018-2104 秋田県山本郡三種町鹿渡字町後270　TEL.0185-87-4600 FAX.0185-87-4200
【ホームページ】http://ja-a-yamamoto.jp/ 【E-mail】kouhou@ja-yamamoto.jp