



生き生き発信 北東北初！「子牛の保育(哺育)園」

特集 快適！初夏の大掃除

株式会社 キャトルシップ



4/26 撮影

株式会社キャトルシップが誕生した理由は、「子牛の管理を両親が行っていたが、年々体力的に厳しくなっており、将来両親が子牛の管理を出来なくなつた場合、家族経営で子牛を管理しながら搾乳等他の作業も行うのは難しく、飼養管理が疎かになることで、子牛が病気になりたり死なせたりしたくないという思いがあり、この哺育に係る飼養管理をお互いの牧場から分離して、共同で子牛の哺育・育成する施設を建設したいと思ひました。」と話す。専門スタッフを配置し、子牛にしっかりと

●株式会社キャトルシップの誕生

株式会社キャトルシップは令和2年12月10日、六ヶ所村地区で生産された子牛を哺育・育成を預かり管理することを目的に、庄内地区の酪農家2戸により集約型酪農法人を設立、県内初の民間企業による哺育・育成専門牧場を立ち上げた。

役員は代表取締役五十嵐泰士さん(45歳)、取締役岡部雄一さん(48歳)、従業員は経験者2名(内、1名は県営農大卒業)を雇用した。牛舎施設はゆうき青森農協が事務局を担う「ゆうき青森畜産クラスター協議会」を通じて国の畜産クラスター事業施設整備事業を活用し、令和3年8月に建設を着工、令和4年2月末に完成引渡となり、1ヶ月の創業に向けた準備期間を経て、令和4年4月1日より稼働した。

牛舎施設は分娩直後から2ヶ月齢までの子牛を管理する哺育牛舎1棟(516.73㎡)、3ヶ月齢から4ヶ月齢の子牛を管理する哺育ロボット牛舎1棟(198.73㎡)、5ヶ月齢から11ヶ月齢の後継牛を管理する育成舎1棟(558.83㎡)、その他堆肥舎1棟、飼料・オガ粉保管庫1棟、管理棟1棟を整備し、哺育牛114頭、育成牛117頭を飼養管理できる規模となっている。

取材は、代表取締役五十嵐泰士さんに協力していただきました。

手がかかることで、死亡率を減少させ、健康で丈夫な子牛を育て、哺育の部分で地域の課題である担い手・労働力不足解消に貢献したいと考えている。

●子牛の哺育園について

代表取締役五十嵐泰士さんは、哺育・育成する施設なので「子牛の保育(哺育)園」と話す。現在、地域の生産者が乳用後継牛の管理を委託している預託牧場はありません。しかしこの施設では、哺育・育成牛の預託施設が整備されており、分娩直後から2ヶ月齢までの子牛を64頭管理できる哺育施設が1棟、3ヶ月齢から4ヶ月齢までの子



CONTENTS

生き生き発信2
 特集~快適!初夏の大掃除~4
 農協からのお知らせ6
 クロスワードパズル11

読者からの声/今月の新刊12
 食育ソムリエの「おべだふり」13
 インフォメーション14
 クッキング/編集後記16

牛を約50頭管理できる哺乳ロボット利用の哺育施設1棟、5ヶ月齢から11ヶ月齢の乳用後継牛を117頭管理できる育成施設1棟があることで、4ヶ月未満の子牛を受け入れることが可能となった。また他に、堆肥舎、飼料保管庫、管理棟がある。



子牛の育成施設



子牛の哺育施設

● 哺育園のことがすごい！

哺育に特化した施設となっており、経験者2名がいることで哺育・育成牛の飼養管理を効率的に行い、事故・疾病のリスクを低減させることが可能となる。また、哺育・育成牛の飼養管理を専門にしている株式会社キヤトルシップに委託することで、酪農家の哺乳・育成の負担を軽減し、疾病が少なく健康に育った牛たちが自分の牧場に帰り、いい牛乳を生産し、長命連産が可能となる。また、酪農は力作業が多いが、女性だけの作業が難しかったが、ミルクタクシー、哺乳ロボットを導入することで、力作業の軽減と効率化により女性でも働きやすい環境を整えた。



子牛への哺乳
(分娩直後～2か月)



哺乳ロボット



後ろから撮っても、
ミルクに夢中で
全く振り向きませんでした

子牛への哺乳 (分娩直後～2か月)

● 今後の展望

「現在は稼働したばかりで特に大きな問題もなく進んでいるけれども、キヤトルシップだけでなく、酪農家の課題として糞尿処理は次に考えていかなければならない問題だと思う。現状、糞尿は堆肥として飼料畑や採草地へ散布したり、固液分離したスラリーを牛舎からトラクターで1時間程かかる畑に持っていく液肥として散布したりしているが、この地域の飼養規模を考えれば、それだけでは処理しきれなくなるため、今、話題になっている家畜糞尿からできるメタンガスを利用したバイオマス発電事業等への移行を実現したい。又、個人的には哺育の飼養管理を委託できるようになり、その分、搾乳に集中できる環境が整ったので、今後、もっとたくさんさんの牛乳を生産できるように、ロボット搾乳施設等取得し、経営規模拡大に取組んでいきたい。」と展望を語ってくれました。



取材中、子牛脱走!?



お掃除のプロ
大津たまみさん

一般社団法人日本清掃収納協会会長。「笑顔を届けるお掃除会社」を目指し、2006年に株式会社アクションパワーを設立。講演の他、テレビや雑誌などで片付けや掃除法を伝える。著書に「わが家のリフレッシュ大作戦」他多数。
<https://tamami.net/>

特集

快適!

初夏の大掃除

今年的大型連休は、家族一緒に家の大掃除をしませんか。

爽やかなこの時期は大掃除するのに絶好の季節。

そのポイントについて、お掃除・お片付けのプロに教えてもらいました。



5月に大掃除をお勧めする理由

その5

おうち時間が気持ち良くなる
今「家」の役割が変わりつつあります。外から帰ってくる場所から、仕事も勉強もする場所へ。長時間過ごす場所をきれいに保つことは、自分たちが気持ち良く過ごすことにつながります。

その4

家族コミュニケーションの機会
連休中は家族がそるいやすい時期でもあり、共同作業のチャンス。掃除は主婦だけの仕事ではありません。円滑なコミュニケーションのきっかけにもなるでしょう。

その3

体が動きやすく、作業がはかどる
寒過ぎず暑過ぎず、気候が最も快適なのが5月の大型連休の頃です。体を動かすのがおっくうにならず、効率もアップします。

その2

油汚れを落としやすい季節
5月になると気温が上がリ、特に油汚れが落としやすくなるので、換気扇などの油で汚れやすい場所の掃除はこの時期がお勧め。一度やっておけば後が楽。年末は大掃除ではなく小々中掃除程度で済みます。

その1

梅雨前の掃除でカビ予防
カビは、温度・湿度・有機物の三つがそろって発生します。有機物とは、食べ物、ほこりや毛髪など、カビが繁殖するための栄養です。室温25度、湿度80%を超えるとカビは急激に増えます。梅雨前のこの時期に掃除することで、カビの発生を抑えましょう。

家にあるものを掃除グッズに

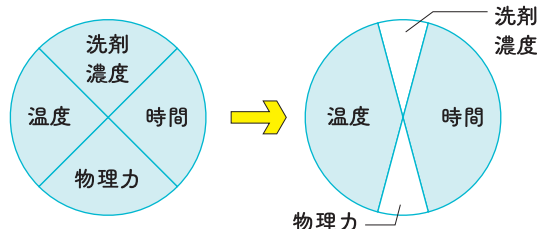
コンビニなどでもらうおしぼりや割り箸、ストックン、着なくなったジーンズや子ども服など。どれも使い捨てにできるので、掃除の強い味方です。古布は使いやすい大きさにカット。ジーンズなど厚手の布はベランダ掃除などに、厚さによって使い分けができます。



覚えておきたい掃除4要素

四つをバランス良く活用することが、汚れを楽に落とすポイントです。

- ① 時間
- ② 温度
- ③ 物理力
- ④ 洗剤の濃度



汚れた場所をゴシゴシとこするのは「物理力」に該当し、体に負荷がかかります。かといって刺激の強い成分の入った洗剤も必要以上に使うのは控えたいもの。そこで時間と温度を最大限活用します。洗剤の湿布や漬け置きするなど時間を置くことで汚れの内部に洗剤が浸透し、汚れを分解して落としやすくします。お湯に漬け置きするとさらに有効です。

五つの大掃除ポイント

1★浴室

●●● タイルの目地や扉の内側のゴムパッキン

カビが内部まで侵入すると取り除くのが難しくなります。すでに発生している場合は、カビ取り剤をスプレーするだけでなく、こより状に細くしたキッチンペーパーに含ませて湿布のように10分以上貼り付けます。その後は、しっかりと洗い流しましょう。

●●● 浴槽のエプロン内部

浴槽には側面に開閉できるエプロンというパネルが付いているタイプがあります。エプロンを開くと内部がドロドロに汚れてカビだらけの場合が多く、ここのカビを取ることで浴室全体もカビにくくなります。



担当=お父さん
力仕事や大物は男性の出番です！
女性陣は掃除後の成果をしっかり褒めてね！

2★トイレ

●●● 便器の内側の縁

内側の縁は、一見ただけでは見えないため見落としがち。実はとてもカビやすい場所です。縁裏に入り込むブラシなどを使って、しっかりと汚れを落としましょう。



担当=子ども
狭いスペースなので、子どもの手が届く範囲で掃除できます。毎日使う場所だから掃除の習慣化にも役立ちます。

●●● 便器と床のつなぎ目

それほど目立たないけれど、意外に汚れがたまりやすい場所。水が垂れたり、ほこりが集まったりして臭いの発生源にもなります。予防策として、太めのマスキングテープを使います。マスキングテープの片側に適度な間隔で切り込みを入れ、切り込みを入れた方を外側にして、つなぎ目に沿って曲線を描きながら貼っていきます。汚れてきたら外して交換するだけです。

3★エアコン

●●● 「エアコン菜箸」を活用

エアコンの風がカビ臭かったら要注意！カビが発生している証拠。体にも良くありません。季節の変わり目にしっかりと掃除しておきましょう。フィルターは取り外して掃除機などでほこりを取り除き、しっかりと水洗い。見落としがちなのは吹き出し口とルーバー部分（吹き出し口の羽）。箸に布を巻き付け除菌用の消毒エタノールを浸し、吹き出し口の奥まで差し込んで塗布します。



エアコン菜箸。菜箸に使い捨ての布を巻き付けて使います

4★換気扇

●●● 漬け置きで楽々

換気扇にこびり付いた油とほこりを簡単に落とすコツは、ファンを取り外し、洗剤を溶かしたお湯に漬け置きすること。このとき、保温効果の高い段ボール箱を使うことをお勧めします。45L程度の厚手のビニール袋をかぶせ、そこにお湯を張って漬け置きしてから、汚れをこすり落とします。セスキ炭酸ソーダなど刺激の少ない洗剤でも、お湯に漬ける時間が長ければ、軽い力で落とせます。



5★クローゼット

●●● 衣替えも同時に

このタイミングで、冬物を片付けて衣替えもしましょう。クローゼットは湿気がたまりやすい場所でもあり、洋服を春夏物に交換しながら、ほこり汚れと湿気を取り除きます。特に冬物は繊維くずが出やすい素材が多く、床に綿ぼりなどがたくさん落ちていきます。また、知らない間に少しずつ増えていた洋服を処分するチャンスでもあります。

テンポの良い音楽でスピードアップ

時間があるからと、だらだらと掃除すると途中でだれてしまいがち。明るくてテンポの良い音楽をBGMに流しながら行えば、仕上がりのスピードもアップします。また、1曲4分なら5回リピートすれば20分というように、曲の長さを利用して、時間を決めて集中して行うのがコツです。



組合員の相談先一覧

※ J A 業務時間内の各指導・販売担当職員の業務用携帯です。会議や研修等で通話できない場合もありますのでご了承ください。なお組合員の方の相談問合せ先一覧ですので、それ以外の目的では使用はしないでください。

営農指導・販売関係

営農指導課 ☎0175-72-1413



富田 大介
☎080-1692-7392
土壌診断事業・野菜振興会



小野 わか子
☎080-1692-7394
ばれいしょ・こかぶ・青色申告
担当地区：淋代・甲地②・水喰①



和田 一貴
☎080-2836-7132
ながいも・ながいも種子
担当地区：千曳・寒水・保戸沢



鶴ヶ崎 雄太
☎080-8201-7346
TAC・ごぼう・水稲・ラジヘリ
担当地区：舟ヶ沢・蛇沢



高松 大樹
☎080-9255-4827
だいこん・キャベツ・にんにく・にんにく種子
担当地区：甲地①・滝沢・水喰②



鹿島 拓海
☎080-1692-7396
青年部
担当地区：土橋・長久保蓼内

販売課 ☎0175-72-1412



向山 俊一
☎080-5735-4911
一般野菜



高松 稜
☎080-6291-3676
契約野菜



昆 拓海
☎090-6258-4681
契約野菜



中野渡 翔
☎090-3649-0146
機械銀行



木野下 慧斗
☎080-9010-4211
一般野菜



野田頭 一彦
☎070-2013-9316
米穀全般

天間林営農購買課 ☎0176-68-3134



高岡 公史
営農指導事業総括



金澤 祐希
☎080-1692-7397
購買業務



李澤 直樹
☎080-1823-8688
にんにく・ながいも・ごぼう・青年部・天間林営農センター協議会



花松 慶孝
☎080-1692-7395
トマト・稲作・キャベツ・アスパラ他軽量野菜



向井 曜
TAC（担い手訪問）

六ヶ所営農購買課 ☎0175-75-2001



中村 政利
☎090-4633-1136
種子・にんにく・六ヶ所営農センター協議会・キャベツ



林 準樹
☎080-8212-0632
ながいも・ごぼう・青年部・ラジヘリ・青色申告会



米内 重徳
購買業務・水稲・だいこん・ばれいしょ・女性部

六ヶ所販売課



町屋 純一
☎090-8920-0535
機械銀行

野辺地農産購買課 ☎0175-64-0024



山口 亮
☎080-1692-7391
営農センター総括



九島 賢
☎080-8214-1505
指導・販売・購買業務統括
ながいも・こかぶ・野辺地営農センター協議会



垣塚 和三
☎080-1692-7625
販売業務・青色申告



吹越 哲也
販売業務



横濱 哲也
販売業務



福士 雅樹
☎080-1692-7398
購買業務

JA共済の加入・相談

担当地区：本店 ☎0175-72-8350

東北地区担当



岡山 譲

☎080-1851-8385

LA (共済)



山本 千晴

☎080-2844-9327

LA (共済)

六ヶ所地区担当



木村 秋子

☎090-8782-8411

LA (共済)



沼尾 美穂子

☎090-2604-8129

LA (共済)

天間林地区担当



古屋敷 大司

☎080-1851-8386

LA (共済)



小又 彰貴子

☎080-2849-4229

LA (共済)



高松 栄蔵

LA (共済)



岡村 智美

☎080-1851-8387

LA (共済)

野辺地地区担当



久保 尚子

LA (共済)



川村 藍子

☎080-1851-8389

LA (共済)



澤田 泰樹

LA (共済)

旅行申込・相談

旅行センター
☎0175-72-1433



旅行センター長
八重樫 泰浩

☎080-2832-2146

年金・貯金相談

金融課
(☎0175-72-1415)



天間 結子

☎080-2343-4223

専任信用渉外 (年金・貯金)



中野 初美

☎080-1810-1887

専任信用渉外 (年金・貯金)

酪農畜産営農課 ☎0175-64-3243



桜井 寿一

☎090-2278-3439

酪農・畜産生産指導総括



船橋 侑斗

☎080-8200-8027

酪農ヘルパー事務・廃用受付



小比類巻 法生

☎080-8200-8026

乳肉生産指導・和牛登記



本間 隼人

☎080-1653-8048

乳肉生産指導・和牛登記



小山内 芳樹

☎080-9258-4381

家畜市場受付

令和4年度 春期営農座談会
意見・要望事項等について

野菜振興会員の皆様のご意見をJAの事業運営に反映させようと、3月10日〜22日かけて春の管理作業の情報提供も含めた「春期営農座談会」を各支部及び各営農センターにて開催しました。

今年は、昨年より多くの会員の皆様にご出席いただき、たくさんのご意見・ご要望を承りました。今月号では、皆様の声にお答えいたします。

※類似した意見・要望は省略しております。

区域名	出席者数	前年度
東北	143名	110名
六ヶ所	28名	17名
七戸	36名	35名
野辺地	18名	25名
合計	225名	187名

※野菜振興会員数670名対象

農協

Q 座談会なのに農協理事が来ないのはなぜ？今現在の情勢等についても説明をしてほしい。(2支部)

A 春の営農座談会は、農協主催ではなく各営農センター協議会主催となつているため営農職員対応としておりました。秋の座談会時には農協理事役員も同席していますのでよろしくお願ひします。また、農業情勢の報告については都度提供してまいります。

営農指導課

Q 記帳代行サービス及び青色申告業務対応について、担当者の負担が多いように見受けられ、利用者の対応を十分にできていないため、対応できる人員配置

を検討してほしい(2支部)。
A 今後協議してまいります。

Q 各支部のながいも展示圃費3万円の根拠は？

A 生育期間中の調査掘採株数(20株×500円)、JA種子購入費(8,000円/コンテナ)、他委託料となっております。

Q 豪雪対策のハウス助成を受けるとはどのようなことでしょうか？

A 農協から購入したハウスが対象となりますので、改めての助成申請書の提出はいりません(購入実績から)。建設後の写真は必要となります。

販売課

Q ながいも製品積込場所の雨・風・雪対策が必要ではないか？

A 製品(段ボール)が濡れることで、市場に到着した時には段ボールがつぶれクレームの対象となつたりするのではないかと。悪天候時、荷物に被害が及ば

ない場所で積込するように今年度、各運送会社へ周知いたします(既に周知済み)。

Q 日本所にてながいもの荷受けを行う際に、アグリTASKE Lやグリーン・ジ・アースの職員の車が駐車されており、混雑時が危ないのでこの期間だけでも他の駐車スペースを確保し対応してもらいたい。

A 荷受けスペース確保をJAから子会社へ呼びかけます。

Q 六ヶ所営農センターで所有している融雪剤散布機を東北地区でも導入してほしい。(2支部)

A 現在、利用が少ないため導入を見送っている状況です。今後についても現状の貸出対応とすることをご理解願ひします。

Q ながいもスチールコンテナを使用する際のウレタン材の内袋で使えない・使いにくいものがある。整理しながら配布してほしい。

A 洗浄した際に選別しながら対

購買課

応しておりますが、混入する可能性もありますので、お手数ですが使用せずに窓口までお持ちいただければ幸いです。

Q. クロピクの割引はあるのか？

A. 昨年同様、特別価格にて販売しております。秋にはクロピクと被覆資材の同時購入（J A 使用基準あり）を条件とした「セツト割引キャンペーン」を今年も実施する計画としておりますので、その際には是非ご利用をお願いいたします。

野菜振興会・各営農センター協議会、部会

Q. 春掘りながいもの仮渡金について1コンテナ1,300円になつていますが、現在の市況で平均2,200円くらいの相場であるため、もう少し上げてもいいのでは？（1,500円ぐらいに）

A. ながいも部会役員会において、

令和3年産の収量、品質、秋の仮渡金額、今後の流通経費・市況等も加味し、1,300円/コンテナでお願いすることとなりました。ご理解をお願いいたします。

Q. コロナにより事業をできていない分、組織育成費を増やしてもいいのではないか（単年度だけでも+1,000円）？

A. 東北地区営農センター協議会役員会においても、事業を実施出来ない分の予算について常に協議しております。今回の意見要望を役員会で協議し今後の事業運営に努めていきます。

他、開催当日に回答したものは省略させていただきます。



次世代リーダー育成研修会 最優秀賞受賞

青森県農業協同組合中央会は12月16日、次世代リーダー育成研修会「修了レポート発表会」を開催した。県内8 J A から25人が参加し、発表者9人の中から、当 J A 金融課種市係長が見事最優秀賞に輝いた。種市係長は、「選ばれる J A であるために」と題してプレゼンをした。販売戦略として、小売店や飲食店に直接取引の割合を増やす、または、販売戦略課を利用して営業のプロを育てるプランを発表した。

また、最優秀賞に選ばれた種市係長は2月18日に開催された J A 戦略型中核人材育成研修会全国研究発表会へも参加し、優秀賞を授与された。授与された種市係長は、「今回研修会に参加させて頂き、経験したことを業務に活かしたい」と話した。



左から 乙部輝雄組合長・種市大係長・村山淳一金融共済常務

※立山黒部ダム (イメージ)

Nツアー-青森特別企画

立山黒部アルペンルートと

加賀温泉郷に泊まる3日間

旅のポイント

- ◎立山黒部アルペンルートをご見学!!
時間があえば黒部ダムの豪快な観光放水も!!
- ◎金沢や白川郷も訪問! 夜は山代温泉でゆったりと
- ◎県南地区はバスをご用意! 集合・解散もらくらく地元発着!!

※兼六園 (イメージ)



※白川郷 (イメージ)



温泉宿

※写真はすべてイメージ



旅行実施日

令和4年9月7日(水)
~9月9日(金)

旅行代金

98,000円

※青森空港現地集合 (和室4名1室利用 大人お一人様)
※3名1室利用の場合追加 お一人様2,000円 (2泊分)
2名1室利用の場合追加 お一人様8,000円 (2泊分)
※県南地区バス追加代金: お一人様8,000円

募集人員: 40名 (最少催行人員: 25名)

添乗員: 同行して旅程管理業務を行います。

食事条件: 朝2回・昼3回・夕2回

利用交通機関

貸切バス、ロープウェイ・ケーブルカー等
航空機 (フジドリームエアラインズ)

利用ホテル

1泊目: 大町温泉 黒部ビューホテル
2泊目: 山代温泉 白山菖蒲亭
上記ホテルまたは同等クラス

利用予定バス会社

県南地区: 岩手県北バス
北信越地区: 名鉄観光バス
上記バス会社または同等クラス

申込締切日: 令和4年8月5日 (金)

※ただし定員になり次第締め切らせていただきます

迎え (八戸06:00、六戸06:30、十和田07:00、天間林07:40、青森空港着08:50)
送り (青森空港発19:00、天間林20:10、十和田20:50、六戸21:20、八戸21:50)

コース表

日	行程	食事
1	青森空港09:45 → 名古屋空港11:15/11:45 → 小牧 (昼食) → 〇大王わさび農場 (わさび田見学・買物) → 17:30大町温泉 (宿泊)	朝X 昼0 夕0
2	ホテル08:10 → 黒部湖 → 黒部平 → 〇室堂 (昼食・絶景展望) → 美女平 → 立山駅 → 18:00山代温泉 (宿泊)	朝0 昼0 夕0
3	ホテル08:00 → 〇白川郷 (世界遺産を散策・昼食) → 名古屋空港16:10/17:00 → 青森空港18:20	朝0 昼0 夕X

※ご都合により行程および時刻は変更になる場合がございます。 ※後日改めて、集合・解散地(および時刻)をお知らせいたします。

旅行条件(要約)

※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前にご確認の上お申込み下さい。 ※お客様の状況によっては、当初の手配内容に含まれていない特別な配慮・措置が必要になる可能性があります。 詳細は「旅行取引条件説明書」の「3. お申込み条件」を確認のうえ、特別な配慮・措置が必要となる可能性がある方は、ご相談させていただきますので、必ずお申し出ください。

1. 募集型企画旅行契約

(1) この旅行は(株)農協観光が企画・実施する旅行であり、この旅行に参加されるお客さまは当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。
(2) 契約の内容・条件は、コースごとに記載されている条件のほか、別途お渡しする旅行条件書(全文)、出発前にお渡しする最終行程表及び当社旅行業約款(募集型企画旅行契約の部)によります。

2. お申込金(お一人さま)

旅行代金	1万円未満	3万円未満	6万円未満	10万円未満	15万円未満	15万円以上
お申込金	2,000円	6,000円	12,000円	20,000円	30,000円	旅行代金の20%

※旅行代金は旅行代金からお申込金を差し引いた残金を、4. 取消料に記載の該当する取消料収受期間の前日まで、または当社が定める日までにお支払いください。

3. 旅行条件の基準

本旅行条件は2022年03月11日を基準日として作成しております。
この旅行は「旅行傷害共済」に加入しています。詳しくは弊社社員へご相談ください。

4. 取消料

契約成立後、お客さまの都合により契約を解除される場合、または旅行代金が所定の期日までにお支払いがなく当社が契約を解除した場合、旅行代金に対してお一人さまにつき次の料率で取消料または同額の違約料をいただきます。

旅行開始日の前日(当日)の記号	旅行開始日の前日(当日)の記号	取消料
1) 21日目にある日以前の解除 (日帰り旅行にあっては11日目)		無料
2) 20日目にある日以降の解除 (日帰り旅行にあっては10日目) [3~6]を除く		旅行代金の20%
3) 7日目にある日以降の解除 [4~6]を除く		旅行代金の30%
4) 旅行開始日前日の解除		旅行代金の40%
5) 旅行開始日当日の解除 [6]を除く		旅行代金の50%
6) 旅行開始後の解除又は無連絡不参加		旅行代金の100%

5. 個人情報の取扱いについて

当社の個人情報の取扱いの詳細については、当社ホームページ (<http://www.ntour.co.jp>) をご参照ください。

旅行企画・実施

観光庁長官登録旅行業第939号



株式会社農協観光

TEL: 017-729-8800 北東北支店 青森エリアセンター

〒030-0847 青森県青森市東大野2丁目1-15

総合旅行業務取扱管理者 鈴木 光輝



お申し込み・お問い合わせ先

観光庁長官登録旅行業第939号

株式会社 農協観光 代理業

TEL: 0175-72-1433

青森県知事登録旅行業者代理業第26号

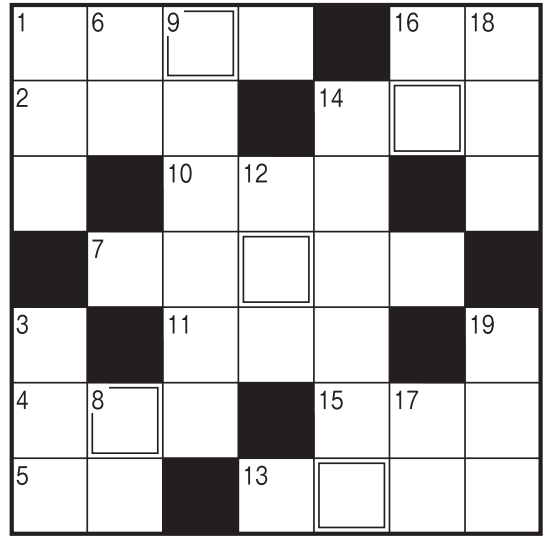
〒039-2633 上北郡東北町字栗橋582-3

J A ゆうき 青森旅行センター

総合旅行業務取扱管理者 八重樫 泰浩

クロスワードパズル

二重マスの文字を並べてできる言葉はなんでしょう？



ヨコのカギ

- ① 虹の七色の一つ。赤の隣です
- ② 役者が立つ所
- ③ アメリカに行くことを漢字で表すと
- ④ とげに覆われた海の幸
- ⑤ 「佐藤錦」「ナポレオン」などの品種があります
- ⑥ 出番前の出演者が支度をする場所
- ⑦ ジョン・ウエインやゲイリー・キューパーは——劇で活躍しました
- ⑧ 賞与とも呼ばれます
- ⑨ 多くの星が集まってできています
- ⑩ おなかの上で貝を割る動物
- ⑪ 生産量日本一は長崎県。特に茂木の物が知られている果物

タテのカギ

- ① 1人用がシングルなら2人用は
- ② 作物のテンサイは、——ダイコンとも呼びます
- ③ かまほこの土台にします
- ④ 唇に差す物
- ⑤ 最高学府に通う人々
- ⑥ 2022の百の——の数字は0です
- ⑦ 賭博師、ばくち打ちのこと
- ⑧ ビールやジャムを詰めます
- ⑨ ——サラダ、——サンド、——マヨネーズ
- ⑩ 大福とかようかんとか。水無月（みなづき）というのがあります
- ⑪ いろいろな具をトルティーヤで挟んで作ります

郵便はがき

お手数ですが
63円切手をお貼りください

0 3 9 2 6 3 3

東北町字素柄邸82-3

JAゆうき青森 総務企画課 行

ご住所 〒 —		
お名前		電話番号
() —		
年齢	性別	組合員名
歳	男・女	

✂ (キリトリ)

応募方法

クイズの答え、住所、氏名、年齢、性別、組合員氏名、電話番号、JAや本誌に対する意見・感想・情報などを明記のうえ、掲載のはがき又はFAXでどしどしご応募ください。

抽選で5名の方に、「カタログギフト」「Aコープ商品券」「給油所プリカ・カード」のいずれかをプレゼントします。(お好きな賞品にマルを記載して下さい) たくさんの方のご応募をお待ちしています！

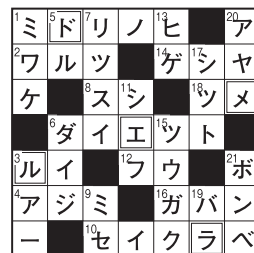
* FAX番号 0175-72-1424

《締切り》令和4年5月26日(木)

* 当日消印有効

《4月号の答え》

エメラルド



《4月号の当選者》

●応募総数 27通 ●正解者数 27通

おめでとうございます

★キュンです。
(七戸町・中野地区)

★ニコニコ
(六ヶ所村・二又地区)

★ハイビスカス
(六ヶ所村・泊地区)

★ピリカ
(東北村・甲地区)

★ぴい子
(野辺地町・馬門地区)



読者からの声

花

見たいです。今年も何もなく終わりそうです。こがぶ早く食べたいです。
(七戸町 E・Aさん)

早

くコロナがおさまってお花見に出かけたいです。
(東北町 T・Tさん)

お花見に行きたいですね。弘前さくらまつりは規制付きで開催するそうです。公園内に入れるのは3年ぶりなので、行きたいと思う日々です……。

お

すすめクッキングの「ミルクジャム」作りました！思ったより簡単にできておいしかったよ！
(六ヶ所村 H・Yさん)

料理をほとんどしない私なのでジャムと聞くだけでレベルが高いと思いますが、簡単にできるなら休みの日に挑戦してみます！

雪

解けも進み本格的に農作業シーズンが始まりましたね。先日久々に畑に出て仕事をしましたが、体が筋肉痛で参っております。
(六ヶ所村 H・Mさん)

農作業お疲れ様です。これから忙しい日々が続くと思いますが、お体には気を付けて頑張ってください。ちなみに筋肉痛にはタンパク質の摂取や、ストレッチをするなどをしてから就寝すれば次の日も楽で、筋肉に良いみたいです。

春

です。山菜が楽しみです。
(東北町 N・Mさん)

私も山菜楽しみです。一昨年から山菜採りに山へ行くのですが、去年はわらびを飽きるくらい食べられて、幸せでした(笑)。今年は早速、タラの芽が始めて、我家では天ぷらにしていたきました。ミズやゴゴミもおいしいですよ！想像しただけで楽しみです!!

今

年も我家のペランダで黄色とオレンジ色のクンシランが咲きました。花壇には数種類の水仙とビオラやパンジーが咲き、これからはチューリップやほかの花たちでにぎやかになります。私は5月生まれで誕生石はエメラルド。春が一番好きです!!
(野辺地町 T・Kさん)

花が咲いているのを見れば春を感じますよね。4月号のクロスワードの答えはエメラルドで、5月生まれの誕生石もエメラルド、なんて偶然。

近

所にAコープがないのでなかなか利用出来ずにいたのですが、出掛けた際にたまたま利用すると普段あまり見かけない食材やお魚の入った美味しいお弁当を購入する事ができて、外出の際楽しみのひとつになっています。
(野辺地町 S・Yさん)

Aコープをご利用いただきありがとうございます。普段あまり見かけない食材をみるといついっしょいいたくなってしまうですね。期間限定とか見るとすぐかごに入れてしまいます。

得する！
役だつ！

今月の新刊



冷凍作りおきでかんたん
ゆーママのあこがれ和食
松本有美 著

定価1,430円(税込)

人気ブロガーのゆーママが、得意の冷凍テクを使って誰でもおいしく作れる和食レシピを紹介。定番和食からおせちなどの行事食まで盛りだくさんの全120品。難しそうに感じる和食も冷凍作りおきで超かんたん！

お申し込みは営農指導課まで

5月号の答え	
ご希望の賞品	選べるカタログギフト
	Aコープ商品券(とうほく店・天間林店・平沼店・倉内店で使えます)
	給油所プリカ・カード(天間林給油所で使えます)

※ご希望の賞品いずれかに○を記入ください。
記入がない場合はカタログギフトをお送りします。
◎ J Aや本誌に対する意見・感想・情報などをお書き下さい。

※必ず記入して下さい。記入の無い場合は当選しても無効となる場合があります。

当選した場合、名前を本誌に掲載してもよいですか？(どちらかに○)	はい・いいえ
「いいえ」の方はペンネームを書いてください。	

ちょっとした

JAゆうき青森
食育ソムリエの

おべだふり



今月は… 食事のマナーについて

みなさん食事の際にはマナーに気を遣っていますか？日本食のマナーを押さえて、自宅でも飲食店へ行っても、同じテーブルで食事をする人が気持ちよく、楽しく食事ができるようにしましょう！

《食器の配置》

汁椀

ごはんの次に持つことの多い汁椀は、こぼれることを防ぐためにも右手前に置く。

主菜・副菜

主菜の食器は右奥に、左奥には副菜となる食器を置く。



箸

箸先を左に向け、横向きになるように置く。持ちやすいだけでなく、「口をつける部分を他人に見せては失礼」という気持ちから、お箸は食器で隠すように手前に置くのがマナー。

お茶碗

一番口に入れることが多く、右手でお茶碗を持つ人が多いため、ごはんは左手前に置く。

《日本食の食事マナー》

- ・手を拭くとき以外におしぼりを使わない。
- ・味が薄いものから食べる。
- ・食事の後に皿を重ねない。
- ・食事の前と後には手を合わせ、挨拶をする。
- ・テーブルに肘をつけて食べない。
- ・逆さ箸で取り分けをしない。
- ・「嫌い箸」に該当する箸の使い方をしない。
- ・料理を口に運ぶ際に手を受皿のように下に添える「手皿」をしない。
- ・魚はひっくり返して食べずに、箸で骨を身から剥がし、下の身を食べるようにする。



\\ 気を付けましょう！嫌い箸 //

上記の他にもたくさんの食事のマナーがありますが、こどもに適切な食事マナーを教えられるよう、大人も今一度普段の食事を見直してみましょう！

《世界の食事マナー》

フランス

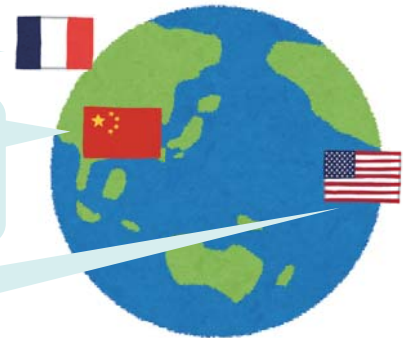
フランスではナイフで切るのではなく、添えるようにして利用するのが正しいマナーです。

中国

中国ではおもてなしの際、「とにかくお腹いっぱい遠慮なく食事をしてもらう」という事を考えます。そのため、ごちそう様でした、お腹いっぱいですと伝える時、お皿に少し料理を残すという事を礼儀としています。

アメリカ

アメリカのレストランでは何か頼む際にはチップを払います。担当のウェイターが聞きにいき、チップを頂きます。



食事のマナーは国や地域によって特徴がたくさんあります。日本とは異なったり、その習慣がないものもたくさんあります。みなさんもぜひ調べてみてください。

3月生乳生産状況

◎県内の状況

(戸、t、%)

農協名	令和2年度出荷実績	生産者戸数	生産量	前年比(同月)	令和3年度累計	前年比(累計)
ゆうき青森	56,560.8	92	5,178.6	116.2	56,482.7	99.9
十和田おいらせ	9,105.8	39	731.9	92.9	8,406.0	92.3
八戸	4,708.6	23	380.8	89.3	4,430.1	94.1
おいらせ	2,445.7	8	169.2	83.6	2,122.9	86.8
青森地方酪農	320.4	2	29.9	93.6	347.7	108.5
つがる弘前	330.9	1	29.3	111.3	329.8	99.7
青森	47.5	1	4.0	122.0	49.1	103.3
計	73,519.7	166	6,523.7	109.9	72,168.3	98.2

◎概況

全国	R4年3月の受託乳量は634.6ktと前年比101.9%。飲用向けは前年比97.7%でした。
東北	R4年3月の受託乳量は44.2ktと前年比で101.0%でした。
青森県	R4年3月の受託乳量は6.5ktと前年比109.6%となった。
当農協	R4年3月の販売乳量は5,178.6tと前年比116.2%の実績となった。

◎全農ランク別乳価

(円/kg(税抜)、戸)

体細胞数	細菌数	Aランク	Bランク	Cランク	Dランク
		5万未満	5~10万未満	10~30万未満	30万以上
Aランク 20万未満	単価	107.81	106.81	105.81	101.81
	戸数	45	3		
Bランク 20~30万未満	単価	104.81	103.81	102.81	98.81
	戸数	21	3		
Cランク 30~40万未満	単価	103.81	102.81	101.81	97.81
	戸数	5	1	1	
Dランク 40~50万未満	単価	101.81	100.81	99.81	95.81
	戸数	4	2		
Eランク 50~80万未満	単価	92.81	91.81	90.81	86.81
	戸数	3	1	1	
Fランク 80万以上	単価	86.81	85.81	84.81	80.81
	戸数				

※戸数については、延べ戸数です。

全農控除金額	送乳運賃	kg当たり	5.3069円
	C S 処理料	kg当たり	1.70円
	消費拡大資金	kg当たり	0.52円
	酪農振興資金	kg当たり	0.22円
	年度末精算資金	kg当たり	0.10円
	生乳検査料	kg当たり	0.15円
	幹旋乳事務費	kg当たり	0.0363円
	全国連委託手数料	kg当たり	0.2474円
補給金単価	生産者補給金	kg当たり	1.1469円
	集送乳調整金	kg当たり	0.3597円

令和4年4月和牛市場高価格取引一覧表 (青森県家畜市場)

1. めす

No	父	母の父	母の祖父	日齢	体重	価格
①	安福久	勝忠平	美国桜	284	327	1,709,000
②	安福久	華春福	金幸	292	343	1,326,000
3	勝早桜5	安福久	平茂勝	305	391	959,000
4	勝早桜5	安福久	平茂勝	315	373	899,000
5	安福久	白鵬85の3	百合茂	340	294	891,000
6	福之姫	安福久	平茂勝	294	319	809,000
7	勝早桜5	安福久	百合茂	274	361	796,000
8	勝早桜5	優福栄	第1花園	296	316	767,000
9	勝早桜5	安福久	平茂勝	300	347	764,000
10	福之姫	勝忠平	安福久	292	305	762,000

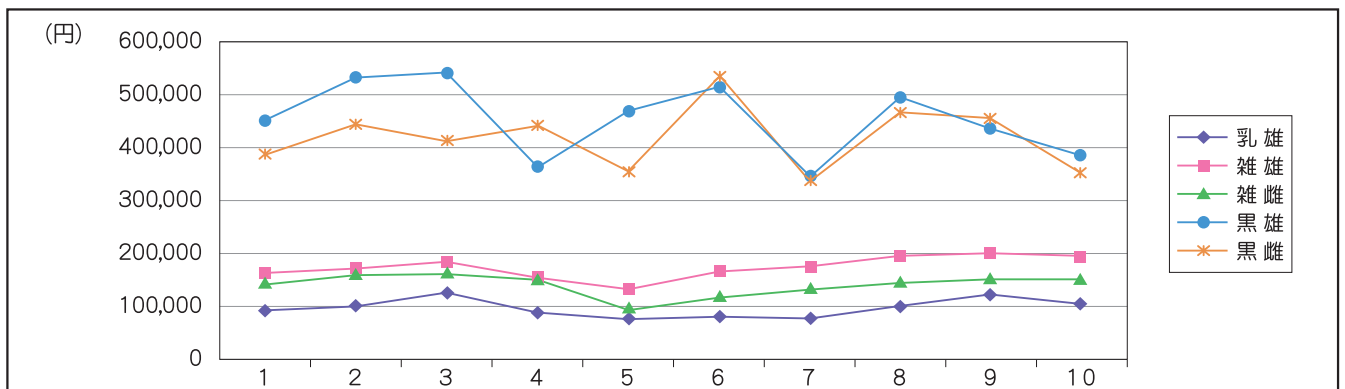
2. 去勢

No	父	母の父	母の祖父	日齢	体重	価格
1	福之姫	安福久	金幸	319	394	1,005,000
2	福之姫	安福久	第1花園	328	385	985,000
③	福之姫	美津照重	安福久	321	352	970,000
4	若百合	第1花園	安福久	303	361	967,000
5	美津照重	安福久	勝忠平	300	370	962,000
6	百合白清2	第1花園	安福久	306	387	949,000
7	勝早桜5	安福久	百合茂	262	367	909,000
8	福之姫	安福久	百合茂	320	387	909,000
9	美津照重	安福久	勝忠平	307	344	902,000
10	勝早桜5	安福久	平茂勝	310	388	898,000

No○印は当農協生産者出荷牛

スモール市場平均価格の推移 (直近10回) (青森県家畜市場)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
開催日	10月7日	10月28日	11月18日	12月9日	1月6日	1月27日	2月17日	3月10日	3月31日	4月21日
乳雄	94,553	100,384	124,850	87,751	77,904	79,843	78,775	103,027	123,315	106,127
雑雄	168,021	167,793	185,118	152,029	133,064	168,140	177,339	198,248	201,140	196,872
雑雌	147,867	159,206	164,788	149,980	98,611	118,594	132,801	147,073	153,400	151,994
黒雄	454,300	537,625	543,125	362,267	473,000	514,067	347,233	497,750	437,000	387,063
黒雌	385,000	445,867	413,160	438,350	355,300	534,600	336,050	468,380	455,033	353,467



年共計野菜の販売および洗浄選果状況

令和4年4月25日現在

品目名	販売状況	洗浄選果状況	製品発生割合 (%)																							
			等級率		階級率																					
ながいも	<p>太物およびC品については、価格を下げ荷動きの回復を図ったものの、消費地は朝晩の気温が低いことから末端消費の回復には至らず、引き続き仲卸在庫を抱えながらの厳しい販売となり、価格は弱含みで推移した。</p> <p>今後については、大型連休に向けた抱え込みから一定の引合いが見込まれるものの、消費地の気温が上がらない予報に加え、売場が狭く末端売価も高いことから、積極的な宣伝の実施等により荷動きの回復に努める。</p> <p>(相場) 単位：円/箱 (10kg)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>等階級</th> <th>4 L</th> <th>3 L</th> <th>2 L</th> <th>L</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 品</td> <td>2,800～</td> <td>2,800～</td> <td>2,800～</td> <td>2,800～</td> </tr> <tr> <td>B 品</td> <td>2,600～</td> <td>2,600～</td> <td>2,600～</td> <td>2,600～</td> </tr> <tr> <td>C 品</td> <td></td> <td></td> <td>2,000～</td> <td>1,800～</td> </tr> </tbody> </table>	等階級	4 L	3 L	2 L	L	A 品	2,800～	2,800～	2,800～	2,800～	B 品	2,600～	2,600～	2,600～	2,600～	C 品			2,000～	1,800～	<p>・ 令和3年産入庫数量 251,411</p> <p>・ 洗浄選果数量 205,668</p> <p>・ 未選果数量 45,743</p> <p>(単位：コンテナ) (20kg換算数)</p> <p>* 秋掘11月下旬 入庫分洗浄選果中</p>	A 品	16.7	5・4 L	19.6
		等階級	4 L	3 L	2 L	L																				
		A 品	2,800～	2,800～	2,800～	2,800～																				
		B 品	2,600～	2,600～	2,600～	2,600～																				
		C 品			2,000～	1,800～																				
		B 品	42.0	3 L	17.1																					
		C 品	28.5	2 L	22.3																					
		D 品	8.7	L	20.1																					
		平	4.1	M	8.1																					
		計	100.0	S	6.6																					
		その他	6.1																							
		計	100.0																							
(階級比率は、A・B品の比率)			1 コンテナ当たり出来高数 1.82箱 (10kg)																							
にんにく	<p>本県産の出荷量は横ばいに推移している。西南暖地産の生品が徐々に増量となっており、総体量は増加の見込み。連休へ向けた抱え込みで、一定の引合いがあったものの、M級中心に荷動きが鈍い状況となっている。</p> <p>今後については、階級により荷動きの差はあるが、価格は弱含み推移となる見通し。</p> <p>(相場) 単位：円/kg</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>等階級</th> <th>2 L</th> <th>L</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 品</td> <td>2,000～</td> <td>1,800～</td> <td>1,700～</td> </tr> <tr> <td>B 品</td> <td>1,800～</td> <td>1,600～</td> <td>1,500～</td> </tr> </tbody> </table>	等階級	2 L	L	M	A 品	2,000～	1,800～	1,700～	B 品	1,800～	1,600～	1,500～	<p>・ 調製品入庫数量 28,101</p> <p>・ 選果数量 23,964</p> <p>・ 未選果数量 4,137</p> <p>(単位：コンテナ)</p>	A 品	38.6	2 L	4.5								
		等階級	2 L	L	M																					
		A 品	2,000～	1,800～	1,700～																					
		B 品	1,800～	1,600～	1,500～																					
		B 品	43.7	L	45.1																					
		C 品	15.0	M	41.7																					
		その他	2.7	S	6.0																					
		計	100.0	その他	2.7																					
				計	100.0																					
		1 コンテナ当たり出来高数 18.6kg																								

理事会だより

■ 第1回 (4月15日開催)

- 〈決議事項〉
1. 子会社グリーン・ジ・アース株の令和4年度事業計画(案)について原案通り承認

〈報告事項〉

1. 子会社グリーン・ジ・アース株の令和3年度事業決算見込みについて次の理事会で再報告

■ 第2回 (4月22日開催)

〈決議事項〉

1. 令和3年度資産査定について原案の通り承認
2. 令和3年度決算承認について原案の通り承認

〈報告事項〉

1. 内部監査の結果報告について

■ 第3回 (4月27日開催)

〈決議事項〉

1. 定款の一部変更について原案の通り承認
2. 定款附属書総代選挙規程の一部変更について原案の通り承認
3. 諸規程の変更について原案の通り承認
4. 固定資産の取得について原案の通り承認
5. 固定資産の処分について原案の通り承認
6. 農業経営の実施について原案の通り承認

7. 第12年度余剰金処分(案)について原案の通り承認

8. 第12回通常総代会の開催について原案の通り承認

9. 令和4年産米の出荷契約金について原案の通り承認

10. 委託販売品仮渡金の設定について令和4年産葉つきこかぶの仮渡金の設定(案)について5kgダンボール1ケース当たり400円に決定

11. 県中央会総会決議に対する対応について原案の通り承認

1. 組合員の加入・脱退について
2. 諸規程の変更について
3. 固定資産取得に係る価格交渉等の結果について
4. 酪農経営支援総合対策事業の実施状況について
5. 余裕金運用に関するリスク情報の報告について
6. コンプライアンスの実践・ヘルプライン・事務ミス・苦情・マネロン対応状況の報告(第4・四半期)について
7. 内部監査の結果報告について
8. 令和3年度内部監査業務活動報告について
9. 会計監査人の再任と報酬等について
10. 理事との取引状況について
11. 酪農畜産農家組合員座談会の開催について
12. 職員の退職について
13. あぐりサービス(株)、グリーン・ジ・アース(株)及びアグリTASKE(株)の令和3年度決算報告について

冷製トマトのドレッシングかけ



《材料／1人分》

- ・ミニトマト…数個
 - ・レモン…適量
 - ・市販のレモンドレッシング…適量
- (青じそドレッシングや希釈しためんつゆなどお好みで作ってください)

《作り方》

- ①鍋に水を入れ沸騰させ、ミニトマトをサッと湯通した後、冷水にさらす。
 - ②皮をむいたミニトマトを冷凍庫で15分ほど冷やす。
 - ③少し凍ったミニトマトに市販のレモンドレッシングをかける。
 - ④レモンを串切りにし、ミニトマトと一緒に皿に並べて完成!
- ※ミニトマトはヘタの反対側に爪楊枝などを刺して穴をあけておくと湯むきしやすいです!

だんだんと気温も上がってきますが、暑い日に食べると少し凍ったミニトマトがたまらない! 歯にしみる私には少し辛いですが、家族には好評でした(笑)

《材料／1人分》

- ・トマト…中1個
- ・塩コショウ…適量
- ・ズッキーニ…中1/2本
- ・とろけるチーズ…適量
- ・スライスベーコン…40g
- ・カレーパウダー…少量

《作り方》

- ①トマトは串切りに、ズッキーニは1cm程度の輪切りする。
- ②①を耐熱皿へ並べ、スライスベーコンを全体に散らす。
- ③塩コショウは少し強めに、カレーパウダーは少量ふっておく。
- ⑤とろけるチーズをかけてトースターで5分程度焼き、こんがり焼き色が付いたら出来上がり。

カレー風味が食欲をそそる一品!! ズッキーニの代わりになすや芋焼いたじゃがいもでも美味しくできます。

トマトDEカレーチーズ焼き



編集
後記

・今月号より新しい担当者に変わります🌟短時間でしたが、様々な取材をさせていただきました。ご協力いただいた皆様! お便りをくださった皆様! 本当にありがとうございました(*'▽')

・今月号より広報担当になりました江刺家です。入組して6年目で初めての異動となり緊張と不安でいっぱいですが、皆様のためになる広報誌を作っていきますので、取材等に伺った際はお忙しいとは思いますが、ご協力お願い致します🙏。また、たくさんのお便りやご意見お待ちしております!!

組合員数(3月31日現在)

	正組合員	准組合員	合計
本所	715(±0)	329(±0)	1,044(±0)
六ヶ所	405(±0)	168(±0)	573(±0)
天間林	1,029(-1)	140(-1)	1,169(-2)
野辺地	222(±0)	174(±0)	396(±0)
らくのう	220(±0)	68(±0)	288(±0)
合計	2,591(-1)	879(-1)	3,470(-2)

()内は先月比

めんこ自慢へ掲載希望の方を募集しております。掲載された際には景品等のプレゼントがございます。ご希望の方は本所総務企画課へ御一報、またはLA・TACが訪問の際に、一言よろしく申し上げます。