



生き生き発信

## 広がる鳥獣被害

—現状・背景と対策—



## 広がる鳥獣被害

### — 現状・背景と対策 —

広がる鳥獣被害

—被害額は約1300万円に

近年、管内では鳥獣被害が深刻化している。

令和7年度においては、イノシシやクマなどを中心に、農作物や農業資材への被害が報告された。中でもナガイモの種芋への被害が目立った。

令和8年4月現在においても、春掘り前のナガイモが掘り起こされ、肥大部分まで食べられる被害

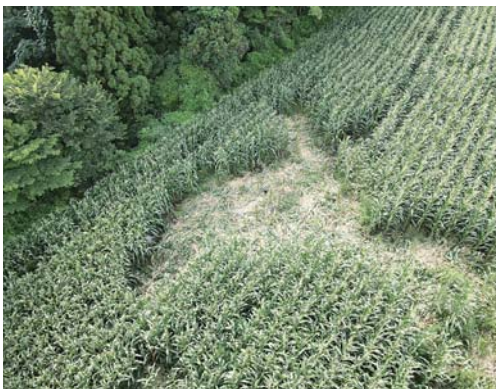


イノシシにより種芋が掘り起こされた圃場

が確認されている。年間を通じた被害の発生が懸念される状況にある。

耕種部門では、種芋やむかごへの被害により生育にばらつきが生じたほか、大根やかかぶでは食害は見られないものの、圃場が踏み荒らされる被害が発生した。

また、酪農部門では、収穫前のデントコーンがクマに食い荒らされる被害や、カラスによる飼料への穴あけ被害、さらに弱っていた管理牛への被害も確認された。



デントコーン畑のクマによる食害

このほか、同じ圃場で被害が繰り返し発生するケースも見られた。被害総額は、判明しているものだけでもJAによる試算で約1300万円に上っており、鳥獣被害は営農の継続にも影響を及ぼす重要な課題となっている。

【令和7年度JA管内被害品目及び面積】

単位：a

品目	東北	六ヶ所	天間林	野辺地	合計	備考
ナガイモ	143.3	127.0	R6年は被害あり	東北町地区圃場にて被害あり	270.3	ネバリ含む
ばれいしょ	2.0	0.0			2.0	
こかぶ	22.5	0.0			22.5	
その他	0.0	0.0				
らくのう	牛・飼料					
合計	167.8	127.0	0.0	0.0	294.8	



広報・ゆうき

MAY.2026  
Vol.192

## CONTENTS

生き生き発信 .....2

農協からのお知らせ .....4

特集～親子で夏野菜を楽しもう～ .....8

TOPICS～とぴくす～ .....10

クロスワードパズル .....11

読者からの声/今月の新刊 .....12

インフォメーション .....13

クッキング/めんこ自慢/編集後記 .....16

## 鳥獣被害の背景 —イノシシ・クマの動向—

鳥獣被害については、生息環境の変化や行動域の拡大が被害増加の一因とみられる。

イノシシは嗅覚が鋭く、土中の作物を掘り起こして採食する習性を持つ。このため、ナガイモなどの根菜類が被害を受けやすい。

「青森県の希少な野生生物—青森レッドデータブック2020年版—」によると、県内のイノシシは1880年頃、東通村での捕獲を最後に絶滅したとされている。しかし、2017年8月に深浦町で個体が撮影されて以降、目撃情報が増加している。



数十頭で行動するイノシシの群れ（組合員提供）

現在確認されている個体は、隣接県からの移入によるものとみられており、県内での分布拡大が懸念されている。

クマについても、山間部での餌不足などを背景に人里への出没が増えている。出没件数はブナの実の豊凶に左右されるとされ、昨年度は大凶作の影響により過去最多の3106件を記録した。

農作物の食害に加え、飼料や家畜への被害も確認されており、影響は広範囲に及んでいる。

### 鳥獣被害の軽減に向けた取り組み

J A ゆうき青森では、管内における鳥獣被害の軽減に向け、情報共有や捕獲体制の強化、資材支援など、さまざまな対策に取り組んでいる。

情報共有の取り組みとしては、農家から寄せられた目撃情報や被害報告をもとに出没マップを作成し、ハンターへ提供している。出没状況を見える化することで、効果的な捕獲活動につなげている。

捕獲対策では、くくり罠5セットを購入し、必要に応じて貸し出しを行っているほか、農協職員2



16日に開かれた会議の様子。県や市町村の担当者らが集まり、鳥獣被害対策に関する意識統一を図った。

名が罠猟の免許を取得し、迅速に対応できる体制づくりを進めている。

また、今年度は新たに鳥獣防護資材を購入した組合員に対し、助成を行うなど、農家の自衛対策への支援も強化している。※詳しい助成内容はP6へ

さらに、4月16日には管内の市町村担当者や関係機関が一堂に会し、被害状況や対策について情報共有を行う会議を開催した。会の冒頭、J A の高松康彦営農経済部長は「個体数を減らさないと被害は食い止められない。垣根を越えて迅速な対応が出来るようにしていきたい」と述べ、今後の取り組みについて協議した。

### 鳥獣被害予防資材のご紹介

鳥獣被害から作物を守るための対策資材をご紹介します。防護柵、ネット、威嚇装置など、効果的な資材を活用して、大切な農作物を守りましょう。

簡単に設置が出来る電気柵スマートフェンス  
ポール・リール・ワイヤーを一体化した画期的なフェンス!



100mの架線最短10分!  
引っ張るだけで4段のワイヤーを一度に架線できます。ポールも内蔵されているのでカンタンに設置が行えます。撤収もリールを巻きながらポールを収納するだけのカンタン作業です。



連結もカンタン!  
複数のスマートフェンスをつないで使用することができます。

おすすめ新商品!

鳥の嫌がる音声で  
害鳥を寄せ付けない!

電子爆音機 **バードモーター**

8種の音声で  
タイマー設定でオートリピート!  
簡単操作で鳥被害軽減!!

ドーン  
ワンワンも出来るよ

## 組合員の相談先一覧

※ J A 業務時間内の各指導・販売担当・LA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や時間外や休日は取次できません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。

### J A 共済の加入・相談

共済推進課 ☎0175-72-8350

#### 東北地区担当



中野 初美  
☎080-1851-8385  
L A (共済)



中村 知春  
☎080-2844-9327  
L A (共済)



甲地 由夏  
☎080-1851-8389  
L A (共済)

#### 六ヶ所地区担当



木村 秋子  
☎090-8782-8411  
L A (共済)



工藤 耶子  
☎090-2604-8129  
L A (共済)

#### 天間林地区担当



戸澤 梓  
☎080-1851-8387  
L A (共済)



小又 彰貴子  
☎080-2849-4229  
L A (共済)



大坊 知明  
☎080-1851-8386  
L A (共済)

#### 野辺地区担当



澤田 泰樹  
L A (共済)



久保 尚子  
☎090-9742-3018  
L A (共済)

### 酪農畜産課 ☎0175-64-3243



鶴ヶ崎 卓博  
☎090-8423-9172  
酪農・畜産生産指導総括



桜井 寿一  
☎090-2278-3439  
酪農・畜産生産指導



船橋 侑斗  
☎080-1851-1268  
酪農生産指導・乳牛入札会



高畑 利生  
☎080-8200-8026  
畜産生産指導・和牛登記・登録



中岫 雅子  
☎080-8200-8027  
酪農ヘルパー事務・  
廃用受付



本間 隼人  
☎080-1653-8048  
酪農振興センター

### 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  
☎080-1830-0559

営農指導・販売関係

営農指導課  
☎0175-72-1413



**李澤 直樹**  
☎080-1823-8688  
土壌診断事業・野菜振興会・東北地区  
営農センター協議会・青年部  
担当地区：千曳・寒水・保戸沢・長久保蔭内



**沼尾 大輔**  
☎080-2618-5844  
ながいも・種子部会（ながいも種子）・栽培日誌  
担当地区：甲地①・滝沢・水喰①・水喰②



**中村 政利**  
☎090-4633-1136  
キャベツ・にんにく種子・かぼちゃ・  
水稻・ラジヘリ・青色申告  
担当地区：舟ヶ沢・蛇沢旗屋



**江刺家 結伊**  
☎080-1692-7395  
ごぼう・ばれいしょ・だいこん・  
大学生アルバイト協議会・GAP  
担当地区：淋代・土橋・甲地②

六ヶ所農産購買課  
☎0175-75-2001



**吹越 敏行**  
☎080-1692-7623  
販売業務全般・ネバリキング  
出荷組合(主)・契約野菜



**和田 一貴**  
☎080-2836-7132  
営農指導全般・営農センター協  
議会・青年部・記帳代行・青申



**米内 重徳**  
☎090-9051-5718  
販売指導購買業務・米穀・ラジヘリ・  
機械銀行・ネバリキング(補助)



**野田頭 真一**  
☎090-3469-7324  
購買業務全般・女性部・  
ラジヘリ(補助)

販売課 ☎0175-72-1412 / 0175-62-2112



**岡山 譲**  
☎080-5735-4911  
一般野菜



**瀬川 真心**  
☎080-2890-8121  
一般野菜



**吹越 哲也**  
☎080-5747-1187  
契約野菜（ごぼう・ばれい  
しょ・野菜全般）



**昆 拓海**  
☎090-6258-4681  
契約野菜（にんにく・だい  
こん・野菜全般）



**萩生 雄太**  
☎080-9010-4211  
契約野菜（きゃべつ・かぼ  
ちゃ・野菜全般）



**大島 悠**  
☎090-3649-0146  
機械銀行・貨物事業



**九島 賢**  
☎080-2847-4487  
米穀全般

天間林農産購買課  
(営農センター☎0176-68-3134 / 野菜センター☎0176-68-2006)



**楠 武大**  
☎080-1802-1046  
販売業務（一般野菜全般）・  
青年部協議会天間林地区



**小野 わか子**  
☎080-1692-7394  
指導業務全般（稲作・ながい  
も・きゃべつ）・青色申告



**鶴ヶ崎雄太**  
☎080-1692-7397  
指導業務全般（にんにく・  
とまと）・機械銀行



**高松 栄蔵**  
☎090-2604-7741  
販売業務（米穀・雑穀）



**原子 雄斗**  
☎090-2604-7987  
販売業務（にんにく全般）



**岡村 智美**  
☎090-2604-7928  
販売業務（黒にんにく）



**荒川 紗登子**  
☎090-2604-7681  
加工業務（ながいも漬物）



**野田 淳史**  
☎080-1692-7399  
天間林ラジコンヘリ作業受  
託協議会

野辺地農産購買課 ☎0175-64-0024



**垣塚 和三**  
☎080-1692-7625  
指導・販売・購買業務全般  
統括・青色申告



**濱田 隆**  
☎080-1692-7391  
指導業務



**横濱 哲也**  
☎080-2800-6117  
購買業務・青年部



**福士 雅樹**  
☎080-1692-7398  
販売・購買業務(副)・青色申告・なが  
いも・こかぶ・営農センター協議会

## 令和8年度 鳥獣被害対策資材購入助成事業実施のお知らせ

管内におけるイノシシ等の有害鳥獣による農作物被害を防止し、農業経営の安定と生産意欲の維持を図るため、組合員が設置する電気柵等の防護資材の購入に要する経費に対し、予算の範囲内において助成いたします。

### 助成対象者

- ① 組合員
- ② 令和8年4月から8月末までに、当JAからの鳥獣防護資材購入者
- ③ 今後3年間以上継続して農業生産を行う意欲があること

### 助成対象資材

以下の新品の防護資材（設置費は含まず資材代のみを対象とする）

- ① 電気柵セット（本器、電線、支柱等）
- ② ワイヤメッシュ柵、金網柵
- ③ 防獣ネット
- ④ その他、組合長が必要と認める資材

### 助成額および助成率

- ① 助成額：総額200万円以内（ただし、1件あたり20万円上限）
- ② 助成率：購入費（税抜）の30%以内  
（行政等の助成がある場合は、自己負担分の30%以内）

### 申請手続き

JAから購入後に所定の申請書（様式1）を提出  
（氏名及び住所・設置場所の住所・簡易の図面（位置図）の申請）

### 実施および実績報告

申請者は設置完了後、30日以内に下記の内容をJAへ報告する。

- ① 設置した月日
- ② 設置状況がわかる写真（全体および資材の細部）

### 助成金の返還

設置後に放棄・転売した場合は、助成金を返還させることができる。

### 助成金支払日

令和8年12月末まで

※対象となる鳥獣防護資材については、令和8年12月末決済の特別サイトといたします。

※問い合わせは、各営農センター購買担当課まで、ご連絡ください。



今月の表紙 染谷将太さん

# 家の光

6月号  
お知らせ

## <特集> 梅雨だからつらくない、疲れない! ラクラク掃除ダイアリー

雨が降り、湿度の高い梅雨どきは憂鬱になりがちですが、実は、適度な湿度のおかげで窓ガラスや網戸、油汚れが付着しやすい換気扇などの汚れを効率的かつ楽に落とせたり、掃除に最適な季節です。女性や高齢者にも扱いやすい便利な家電も交え、自分で無理なくできる家まわりの掃除方法を紹介します。

## <別冊付録> 脳が若返る! むり絵で楽しむ12ヶ月の花々

前頭葉を活性化させるほか、副交感神経を刺激し、リラックス効果が期待できるむり絵。丁寧にぬることで、より脳を活性化させることができます。色鉛筆で素敵に塗るコツを、イラストレーターの稲月ちほさんに教えてもらいます。アジサイやコスモス、ダリアなどの12か月の花のむり絵がついてるので、色鉛筆さえあれば、たれでも無心になって楽しめます。

問い合わせは、営農指導課 (0175-72-1413) まで

## 令和8年度 春期営農座談会

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11日~19日まで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」を各営農センターにて開催しました。  
※類似した意見・要望、当日会場で回答済みの質問は省略しております。

### 営農指導課

区域名	出席者数
東北	55名
六ヶ所	18名
七戸	28名
野辺地	15名
合計	116名 (昨年152名)

- Q:** ながいもドローン農薬散布について、昨年は芽欠種子のみなど条件がついていたが、今年の散布について詳細を聞きたい。
- A:** 昨年は芽欠種子で受付させていただきましたが、今年は特に条件を設けず取り組む予定です。後日、ながいも部会で取りまとめいたします。
- Q:** ながいも栽培において、近年の高温・乾燥傾向を回避するためには、短い品種に切り替えをしないかなければならないのではないかと。
- A:** 現在、県の新品種も含めて検討中ではありますが、品質面や種子の確保が難しい状況で、今のところ増殖して供給可能な短い品種は無い状況です。今後引き続き検討してまいります。
- Q:** むかご種子の選別状況が悪いので改善してほしい。
- A:** 選別回数を多くするなどし、品質向上に努めて参ります。
- Q:** 現状FAX送信でこまぶの出荷報告をしているが、LINEなど、もっと手軽な方法で報告できないか検討して欲しい。
- A:** 野辺地営農センターのLINEグループ等の作成を検討してまいります。

### 販売課

- Q:** 本所ながいも選果場の製品の積み込み場所で積み込みをする際に、雨よけ、雪よけをする場所がないため、製品が積み込む前に濡れている現状があり、過去にも改善の要望としてあげたが、その後どうなったか。
- A:** 以前の要望時に建物の見積もりを取りましたが、費用が莫大となるため農協事業を鑑み、計画に組み入れることができませんでした。運送会社には、箱をできるだけ濡らさないよう指導しながら作業してもらっております。

### 購買課

- Q:** イラン情勢により、原油価格が高騰しているが、資材等の価格にどう影響してくるか分かる範囲で教えてください。
- A:** イラン等の中東各国は肥料原料の尿素輸出国であり、尿素価格は急騰しています。当JAの7月改定肥料が加重平均4・7%の値上げとなります。中東情勢の長期化によっては11月改定価格も値上がりする可能性があります。分り次第、農協より情報を提供いたします。
- Q:** マルチやハウスビニールについては、メーカー各社に問い合わせが殺到していますが、各メーカーでは例年取り扱っている業者の分しか原料在庫を抱えていないため、予約分の供給しか対応していません。価格については値上がりしますが、当農協では事前対応しておりますので、今年度予約分については準備出来る見込みです。ただし、面積等に応じた前提の数量確保となりますので、過剰な取扱数量はお断りする場合があります。

青森県産ながいもを使った料理30品をホームページに掲載中!

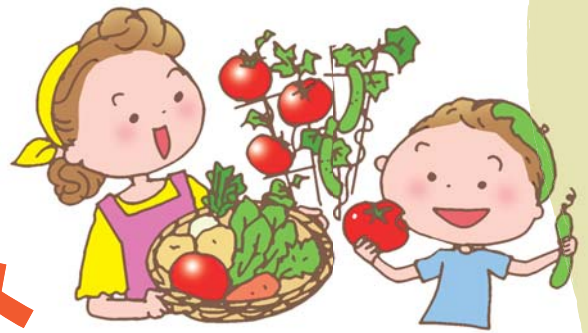


スマホでチェック!  
青森県産  
ながいも  
レシピブック



ひと手間でもっとおいしく!

# 親子で夏野菜を 楽しもう



イラスト：小林裕美子

太陽の恵みを蓄え、みずみずしく育った夏野菜たち。一口かじれば、旬の味わいが口いっぱい広がりますが、

味に敏感な子どもたちにとっては、

その個性豊かな食感や香りが苦手の原因になることもあります。

しかし、苦手は無理に克服しなくても大丈夫。調理の工夫次第で、驚くほどおいしく食べられるかもしれません。

夏野菜のおいしい食べ方を、親子で試してみませんか？

## 暑さを乗り切る夏野菜パワー

**夏バテしない体づくり**  
暑さに負けない体づくりのサポートが期待できるビタミンCや体内の塩分濃度を調整するカリウムなどが多く含まれています。

**紫外線によるダメージ対策**  
紫外線によるダメージを対策する効果が期待できるリコピンやナスニン、ベータカロテン、ビタミンCなどが多く含まれています。

**旬の時期は栄養もたっぷり**  
旬の時期はその他の時期に比べ栄養豊富になるとされています。トマトの場合では、ベータカロテンの量が約2倍になるといわれています。



## トマト

### 夏にうれしい成分

リコピン / ベータカロテン / ビタミンC

## 食感の変わる調理方法もおすすめ

湯むきや冷凍、乾燥などで皮や果肉の食感を変えてみましょう。

### 湯むきトマト

熱湯に40~50秒入れ、氷水で冷やして皮をむきます。お好みで種を取りサラダや煮込み料理に



### フローズントマト

一晩冷凍するとシャーベットのような食感に

### ドライトマト

100度のオーブンで2時間ほど乾燥させると甘さが増します



## 油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたにおいが和らぎます。また油と調理するとリコピンの吸収率が高まります。



### 焼きトマト

オリーブ油と塩をかけ200度のオーブンで10~15分焼くと甘さが増します



### トマトカレー

特にガラムマサラ、クミン、コリアンダーなどの組み合わせがおすすめです

## 甘さを引き出す

加熱すると甘さがアップし酸味が和らぎます。乳製品や砂糖と合わせるのもおすすめです。

### トマト煮

じっくり煮込んで水分を飛ばすと、うま味と甘味が凝縮されます



### トマトチーズピザ

トマトとチーズがお互いのうま味を引き立てます



### 監修者の声

親子で「おいしいね」と幸せを分かち合う食事の時間。無理をせず、苦手なものは食卓に並べるだけでも十分です。親子で「どうしたらおいしくなる?」と探究して、子どもにも興味を持たせるのもいいでしょう。冒険するように夏野菜の世界を楽しんでくださいね。

管理栄養士 小嶋絵美  
保育園の管理栄養士として食育や献立作成に携わり、2018年に独立。幅広い世代に健康・家計・環境に優しいレシピや食生活を伝えている。



## 揚げる・漬けるで 歯応えアップ

油で揚げたり塩で漬けることで歯応えのある食感に変えてみましょう。

### ナスの天ぷら

衣のサクサクした食感で食べやすくなります



### ナスの浅漬け

生で塩もみして浅漬けにすると、歯応えが良くなり塩味が食欲を刺激します

### ナスのステーキ

こんがり焼くとステーキのようにジューシーな味わいになります



## 油と相性抜群

ピーマンの苦味成分は油に溶ける性質があるため、油で調理をすると苦さが和らぎます。

### チンジャオロースー

ピーマンの繊維に沿って縦に切るとより苦味が抑えられます



### 肉巻き

豚ばら肉で巻いて焼くと、脂のうま味によって苦味を感じにくくなります

### 無限ピーマン

千切りピーマンにごま油や塩昆布、ツナをあえるとご飯が進むおいしさに



# ナス

## 夏にうれしい成分

ナスニン／カリウム

## 皮が気になりにくい切り方を

ナスの皮の紫色が、子どもに未知の味への警戒心を抱かせることがあります。切り方やむき方を工夫してみましょう。



### ミートソース

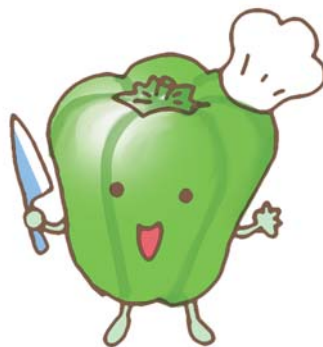
みじん切りにすると、皮を気にせず食べられます



### ナスのラザニア

薄切りにすると皮が目立たなくなります

# ピーマン



## 夏にうれしい成分

ベータカロテン／ビタミンC／カリウム

## 油やスパイスと調理

油やスパイスと調理すると青々としたにおいが和らぎます。また、ピーマンのビタミンCは加熱しても壊れにくいとされています。



### 焼きピーマン

弱火でじっくり焼くとピーマン特有の香りが弱まり、甘さも引き出されます



### ガパオライス

ニンニクやハーブなどの風味で食べやすくなります

## 油と調理であく抜き不要

油で加熱調理をすると、水分とともにあくが抜けるため、事前のあく抜きが必要ありません。



### ナスの素揚げ

油で揚げることでうま味が引き出され、苦さも和らぎます



### みそ炒め

しっかりと味付けすると渋さが気にならなくなります



### 麻婆茄子

ピリ辛の味がよく合います。素揚げしたナスで作るのがおすすめです

## 加熱調理で軟らかく

加熱することで軟らかくなり、甘さが引き出されるため食べやすくなります。

### かき揚げ

タマネギやニンジンと一緒に揚げると、甘さが加わり食べやすくなります



### キーマカレー

みじん切りにしたピーマンをひき肉と一緒に炒めます



### 肉みそ

みじん切りにしたピーマンを肉みその具材にして炒めます



## 4/14 トマト部会 今年初めての栽培講習会

12 つくる責任  
つなぐ責任



管理のポイントについて説明する小出光さん

J A ゆうき青森野菜振興会トマト部会は14日、天間林地区の西野盛孝トマト部会長のハウスで、今年度初めての栽培講習会を開いた。上北地域県民局農業普及振興室の小出光さんを講師に招き、鉢上げから定植までの管理について学んだ。

トマト生産者15人が講習会に参加。ハウス内の温度が12度以下にならないように温度管理を徹底することや、乱形果にならないように窒素過多に注意することを確認した。

また葉や果実を食害するトマトキバガについて小出さんは、「農薬の適期散布を実施し、予防に努めてほしい」と呼び掛けた。

## 4/16 水稲栽培講習会 六ヶ所村

2 食べる責任  
ゼロに

12 つくる責任  
つなぐ責任



講習会の様子

六ヶ所村技術者連絡協議会は16日、水稲栽培講習会を開催した。農業普及振興室三沢分室の杉山真一技師を講師に迎え、適切な育苗管理について学んだ。

講習会には、生産者ら15名が参加。4月中の気温が高くなってきていることから葉齢に応じた適切な温度・水管理に注意するほか、農作業事故を防止するため安全管理の徹底を呼び掛けた。

参加者は、適切な農薬散布の方法や使用時期について質問し、より良い栽培管理に向けて知識を深めた。

## 4/17 全農職員新人研修 受け入れ

4 食の正しい食べ方  
みんなに



ナガイモをスチールに詰める全農職員ら

J A ゆうき青森は6日から17日の間、全国農業協同組合連合会の新採用職員研修として、新人5名を受け入れた。5名は2週間にわたり、J Aの施設や業務を見学し、生産者のもとで農作業を体験した。

農作業体験では、東北町の乙部大作さんと土橋重幸さんの圃場でナガイモ掘りに挑戦。慣れない動きに苦戦しながらも、アドバイスを受けながら農作業に汗を流した。

このほか、ナガイモの選果作業体験や種芋の選別作用などの業務に従事。5名は今後の仕事に対する気持ちを新たに、研修を無事に終了した。

# 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？

1	5	8		14		21
	6			15	18	
2			12		19	
		9		16		
3	7		13		20	
4		10		17		
		11				

## ヨコのカギ

- 傘を忘れたときに軒先を借りてする  
ことも
- 赤外線やX線もこれの一種
- 梅雨入りすると、梅雨——がいつ頃  
なのか気になります
- 簡単には意見を曲げません
- 損の反対語
- 親しいつきあいのこと。昔の——で  
なんとかしてよ
- アメリカ原産の大きなカエル
- 自宅を離れて観光などをします
- ウメやブルーベリーの食べる部分
- 合唱部が練習するもの
- 一年で一番昼が長い日

## タテのカギ

- 完成しました！
- 成長した羊の肉です
- ペンは——より強し
- 彼は大舞台で面目——を果たした
- 手のひらや足の裏の反対側
- 旬よりも時期が早いもの
- この教科の時間にアサガオを育てた  
人も多いのでは
- 古くから、夏バテ防止にも食べられ  
てきた野菜
- ウィッグや付け毛ではありません
- クイズを出されて考えるもの
- 中学校で教育——をおこなう大学生

郵便はがき

お手数ですが  
85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 歳	性別 男・女	組合員名

✂  
(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」のどちら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8年5月20日(水)

\*当日消印有効

《4月号の答え》

レンキュウ

シ	7	ヨ	10	ウ	ブ	ハ	チ
2	マ	ク	ラ	ホ	シ	ユ	
3	イ	ソ	カ	ー	ウ		
4	バ	ウ	カ	ン	ム	リ	
5	レ	イ	ワ	ウ	ツ	ド	
6	エ	ヌ	ヤ	キ	トリ		

《4月号の当選者》

●応募総数 29通 ●正解者数 29通

おめでとうございます

- ★甲地一雄さん (東北町)
- ★お い も (六ヶ所村)
- ★日 菜 音 (七戸町)
- ★トゲクリガニ (野辺地町)
- ★スイセン (野辺地町)



## 読者からの声

**表** 紙のお団子がとてもおいしそう  
で食べたくなりました。お団子  
をもってお花見したいですね月

(野辺地町 H・Kさん)

**春** の(秋も)彼岸団子いつもスー  
パーにて完売。並んで次の出来  
上がりまで待つこと数十分。おいしい  
の一言です。部員さん達お疲れさん。

(七戸町 T・Yさん)

**表紙**のお団子にご注目いただき、大  
変うれしく思います。春のやわらかな  
陽気の中で、お団子を片手にお花見を  
楽しむひとときは、まさに季節の醍醐  
味ですね月女性部天間林支部による彼  
岸団子の販売もこの時期の楽しみの一  
つですよ！スーパーで完売するほど  
の人気ぶり。「おいしい」の一言が作  
り手の励みになると思います月

**G** Wのシーズンが来ましたね。農  
業従事の方、お休みしますか  
？気持ちリフレッシュして少し休  
みましょう。元気を蓄えて、働い  
ましょ月

(六ヶ所村 A・Hさん)

**GW**の季節になりましたね。農作業  
はお休みが取りにくい時期ですが、合  
間にお茶を飲んだり、家族と過ごした  
りと、短い時間でも気分転換がで  
きるといいですね月頑張りすぎると体調を  
崩してしまいがちです。自分の体調と  
相談しながら、計画的に作業を進めて  
いけるといいですね月

## 毎

日5000歩を歩くようにして  
いますが、冬の間は5000歩  
を歩くのは大変でした。春になるとあ  
つという間に5000歩達成です。

(七戸町 F・Yさん)

**毎**日5000歩を続けていらつしや  
るんですね。冬の寒い時期はなかなか  
大変ですが、春になると歩く足取りも  
軽くなりますよね。色とりどりの花が  
咲く景色を楽しみながら、気持ちよく  
達成できるのもこの季節ならではと  
感じます。これからも無理のないペー  
スで、楽しく続けてください月

## あ

あ忙しい。

(東北町 S・Hさん)

## 春

が到来してうれしいですが、仕  
事(農作業)も忙しく…。仕事  
中は咲きほころぶ桜を見る余裕もあり  
ません(笑)

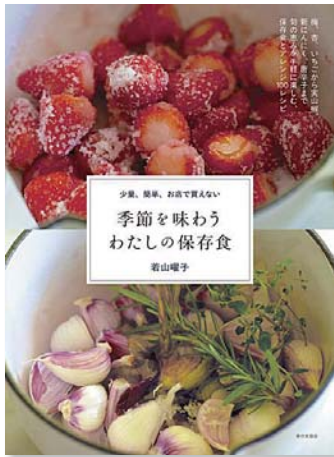
(東北町 K・Kさん)

**春**農作業お疲れ様です！春が来てうれ  
しい反面、農作業が一気に忙しくなる  
時期ですね。桜が咲いていても、なか  
なかゆっくり眺める時間がないという  
お気持ち、よく分かります！それでも、  
作業の合間にふと見上げた桜や、風に  
舞う花びらに「春だなあ」と感じる瞬  
間もありますよね。朝晩はまだ少し肌  
寒い日もありますので、温かい飲み物  
でほっとひと息つく時間も大切にして  
ください月



得する！  
役だつ！

## 今月の新刊



少量、簡単、お店で買えない  
季節を味わう わたしの保存食

若山 曜子 著

定価1,980円(税込)

若山曜子さんが毎年作っている季節の保存食を紹介。お店で買  
うより、圧倒的においしい、手作りだからこそ味わえる味。写真  
で作り方の工程もていねいに解説しているから、初心者の方でも  
手軽に作ることができます。果物のジャムや梅干しはもちろん、  
実山椒や新しょうが、いくらやサーモンなどの保存食も。作った  
保存食をお菓子やおかずアレンジするアイデアも豊富に掲載。

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	<input type="checkbox"/> 選べるカタログギフト <input type="checkbox"/> Aコープ商品券 (とうほく店・天間林店・六ヶ所店で使えます)

※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。

◎JA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。	

## 野菜や山菜と似た有毒植物に注意！

毎年、春先から有毒植物を野菜や山菜と誤認して採取・喫食することによる食中毒被害が多く発生しています。そのため、東北農政局では毎年、有毒植物の誤食に関する情報発信および注意喚起を行っています。

この美しい花は全部  
**有毒植物**です

野菜や山菜と似た有毒植物に注意！  
有毒植物を誤って食べると、重い健康被害や死亡に至ることがあります。

**スイセンとニラ**  
葉の形がよく似ているため、誤って食べてしまう事故が多い組み合わせです。スイセンにはニラ特有の香りがありませんので、香りの有無で区別することができます。

**イヌサフランとギョウジャニンニク**  
葉の形状が似ているため、誤食による食中毒事例多くが報告されていますが、香りに加えて、花の色や形状で区別できます。

**グロリオサとヤマノイモ**  
グロリオサの根を誤食する食中毒事例がありますが、グロリオサの根には粘りがありませんので、容易に区別できます。

さらに詳しい情報はコチラ▼  
農林水産省  
厚生労働省

ポスターデータのダウンロードはコチラ▼

農林水産省  
東北農政局

連絡先：東北農政局青森県拠点 地方参事官室 電話：017-775-2151

## 3月生乳生産状況

◎県内の状況

(戸、t、%)

農協名	令和6年度出荷実績	生産者戸数	生産量	前年比(同月)	令和7年度累計	前年比(累計)
ゆうき青森	54,591.6	73	4,767.6	98.0	54,414.8	99.7
十和田おいらせ	6,802.3	32	595.4	97.8	6,823.7	100.3
八戸	3,546.9	20	291.6	87.9	3,456.5	97.5
おいらせ	1,968.3	6	175.4	98.5	2,044.5	103.9
青森地方酪農	310.3	2	31.2	114.4	311.4	100.4
つがる弘前	188.4	1	9.5	62.8	122.9	65.3
青森	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0
計	67,407.8	134	5,870.7	96.7	61,383.4	99.9

◎概況

全国	R8年3月の受託乳量は604千tと前年比99.3%。飲用向けは前年比97.5%でした。
東北	R8年3月の受託乳量は38.8千tと前年比で95.9%でした。
青森県	R8年3月の受託乳量は5.9千tと前年比97.9%となった。
当農協	R8年3月の販売乳量は4,767.6tと前年比98%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	単価	130.2543	129.2543	128.2543	117.2543
20万未満	戸数	50	4		
Bランク	単価	127.2543	126.2543	125.2543	114.2543
20~30万未満	戸数	8	1		
Cランク	単価	126.2543	125.2543	124.2543	113.2543
30~40万未満	戸数	9	1		
Dランク	単価	124.2543	123.2543	122.2543	111.2543
40~50万未満	戸数				
Eランク	単価	115.2543	114.2543	113.2543	102.2543
50~80万未満	戸数				
Fランク	単価	102.2543	101.2543	100.2543	89.2543
80万以上	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	4.9828円
	C S 処理料	kg当たり	1.83円
	消費資金	kg当たり	0.25円
	地方普及活動費	kg当たり	0.05円
	加工経営安定対策事業	kg当たり	0.03円
	牛乳普及活動等の費用	kg当たり	0.19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	0.12円
	全国連委託手数料	kg当たり	0.3365円
	乳製品在庫削減対策拠出金	kg当たり	0.15円
補給金単価	生産者補給金	kg当たり	1.2223円
	集送乳調整金	kg当たり	0.3671円

## 令和8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	福勝鶴	百合茂	安福久	313	308	913,000
2	福勝鶴	紀多福	安福久	298	328	790,000
3	若百合	福之姫	勝早桜	311	350	774,000
4	千寿剣	百合白清	美国桜	288	300	767,000
⑤	北美津久	諒太郎	忠富士	319	325	766,000
⑤	百合白清	安福久	華春福	277	357	766,000
6	千寿剣	幸紀雄	安福久	292	340	763,000
7	千寿剣	百合白清	安福久	313	334	762,000
⑧	北美津久	華春福	安福久	316	343	761,000
9	福之鶴	安福久	百合茂	297	357	760,000
10	千寿剣	安福久	百合茂	288	307	759,000

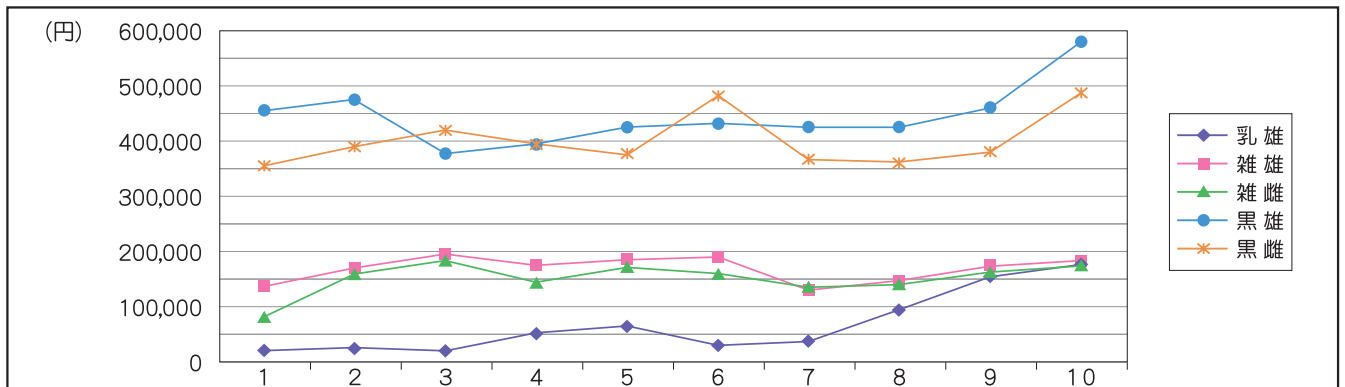
No○印は当農協生産者出荷牛

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	勝忠平	298	415	1,092,000
②	福之姫	安福久	勝忠平	307	386	1,061,000
③	福之鶴	安福久	平茂勝	284	383	1,035,000
4	福勝鶴	安福久	百合茂	281	371	1,011,000
5	福之姫	安福久	忠富士	304	392	1,004,000
⑥	福之鶴	安福久	平茂勝	282	387	1,001,000
⑦	福之姫	安福久	平茂勝	302	350	992,000
⑧	花靖国	福之姫	安福久	294	367	989,000
9	福之姫	安福久	金幸	309	369	980,000
10	貴隼桜	美国桜	安福久	297	357	979,000

## 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	9月18日	10月9日	10月30日	11月20日	12月11日	1月8日	1月29日	2月19日	3月12日	4月2日
乳雄	20,952	26,115	20,405	52,038	64,500	29,900	39,431	95,182	153,267	177,925
雑雄	138,233	171,242	197,353	176,984	183,538	190,106	129,994	147,610	172,979	183,408
雑雌	82,380	159,006	182,657	147,825	171,851	161,415	135,072	140,103	160,783	177,039
黒雄	454,457	474,886	379,343	396,314	425,822	431,986	425,543	426,800	461,725	581,000
黒雌	357,775	390,500	419,100	396,943	374,917	482,533	365,750	362,633	381,700	486,200



## 年共計野菜の販売および洗浄選果状況

令和8年4月17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>本県産の入荷は横ばいで推移し、気温は一段上昇したものの、北海道産の増加等による総体量の多さから、安価な転送品が見られるなど荷動きの鈍い状況が続いた。</p> <p>気温は更に上昇するものの、北海道産の順調出荷が続く見込みであることに加え、消費の停滞により、引き続き緩やかな荷動きでの販売となる見通し。</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>4,200～</td> <td>4,200～</td> <td>4,200～</td> <td>4,000～</td> </tr> <tr> <td>B 品</td> <td>4,000～</td> <td>4,000～</td> <td>4,000～</td> <td>3,600～</td> </tr> <tr> <td>C 品</td> <td></td> <td></td> <td>3,400～</td> <td>3,200～</td> </tr> </tbody> </table>	等階級	4 L	3 L	2 L	L	A 品	4,200～	4,200～	4,200～	4,000～	B 品	4,000～	4,000～	4,000～	3,600～	C 品			3,400～	3,200～	<p>・令和7年産入庫数量 291,768</p> <p>・洗浄選果数量 138,392</p> <p>・未選果数量 153,376</p> <p>(単位：コンテナ) (20kg)換算数</p> <p>*春掘3月下旬 入庫分洗浄選果中</p>	A 品	21.8	5・4 L	37.9
		等階級	4 L	3 L	2 L	L																				
		A 品	4,200～	4,200～	4,200～	4,000～																				
		B 品	4,000～	4,000～	4,000～	3,600～																				
		C 品			3,400～	3,200～																				
		B 品	32.2	3 L	16.1																					
		C 品	25.8	2 L	17.2																					
		D 品	16.8	L	14.5																					
		平	3.4	M	5.9																					
		計	100.0	S	4.4																					
		その他	3.9																							
		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 1.55 (10kg)																							
にんにく	<p>本県産の出荷量は大きく変わらないものの、香川県産生品が増量したため、総体量は増加傾向となった。3月下旬からの不足感により価格は保合いで推移した。</p> <p>本県産への引き合いは安定しているものの、量販店の売価高に伴い、入荷比率が高いL級品を中心に荷動きの鈍化が予想されるが、価格は保合いで推移する見通し。</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>2,500～</td> <td>2,300～</td> <td>2,000～</td> </tr> <tr> <td>B 品</td> <td>2,300～</td> <td>2,100～</td> <td>1,800～</td> </tr> </tbody> </table>	等階級	2 L	L	M	A 品	2,500～	2,300～	2,000～	B 品	2,300～	2,100～	1,800～	<p>・調製品入庫数量 17,343</p> <p>・選果数量 17,027</p> <p>・未選果数量 316</p> <p>(単位：コンテナ)</p>	A 品	12.0	2 L	4.2								
		等階級	2 L	L	M																					
		A 品	2,500～	2,300～	2,000～																					
		B 品	2,300～	2,100～	1,800～																					
		B 品	70.8	L	55.0																					
		C 品	14.5	M	33.3																					
		その他	2.7	S	7.5																					
		計	100.0	計	100.0																					
					1コンテナ当たり出来高数 18.3kg																					

### 理事会だより

#### 第1回 (4月22日開催)

##### 〈決議事項〉

1. 年度末賞与の支給について

原案の通り承認

2. 令和7年度資産査定について

原案の通り承認

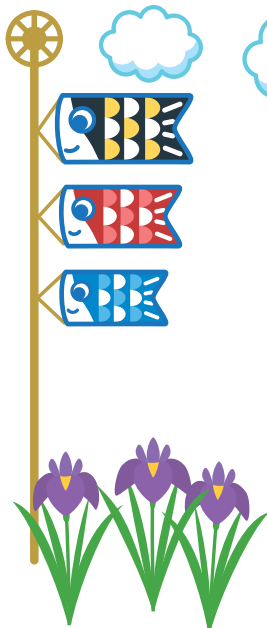
3. 令和7年度決算承認について

原案の通り承認

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



トマトを丸ごと  
大胆な肉詰め

## トマトファルシ



### アレンジ

- 溶けるチーズをかけて焼く、中にモッツアレラチーズを入れる
- スズキーニやパプリカなどの野菜も耐熱容器と一緒にに入れてグリルに

### 組合員数（3月31日現在）

	正組合員	准組合員	合計
本所	667(-2)	333(±0)	1,000(-2)
六ヶ所	366(-2)	169(±0)	535(-2)
天間林	921(-2)	143(±0)	1,064(-2)
野辺地	187(±0)	195(±0)	382(±0)
らくのう	197(-1)	73(±0)	270(-1)
合計	2,338(-7)	913(±0)	3,251(-7)

( )内は先月比

**編集後記** 朝晩はまだ冷えますが、日中ははずいぶん暖かくなりましたね。春掘ナガイモの収穫も終盤でしょうか？ケガの無いように注意して作業してくださいね♪

各地で春まつりも行われています。先日は、東北町の小川原湖ふれあい村で行われた「ハルイロふれあいマルシェ」に行ってきました。お天気も良く、ちいさな子供たちが遊びまわっている様子に癒されました～♡おいしいお菓子やコーヒーも出店されていてホッと一息つけました♪帰り道の湖沿いの桜がきれいで思わず写真をパシャリ📷



Ⓜ



## 今月の おすすめ クッキング



### 《材料／4人分》

- ・トマト…4個(1玉200g程度)
- ・ニンニク(みじん切り)…1/2片(2.5g)
- ・オリーブ油…大さじ1
- ・タマネギ(みじん切り)…80g
- ・合いびき肉…350g
- ・好みのハーブ  
(バジルやタイム、オレガノなど)…適宜

- A
- 卵…M1個(60g)
  - パン粉…大さじ2(6g)
  - 塩…小さじ1
  - カレー粉…1つまみ

### ポイント

堅めのトマトを使うと焼いても崩れにくいですが、崩しながら食べるので崩れてしまってもおらかな気持ちでOK。座りの悪いトマトはほんの少しだけ底を切り落とすと安定します。

### 《作り方》

- ①オーブンを200度に予熱しておく。トマトはへた側を1cmくらいの厚さでスライスしてふたにする。残りの部分は中身をくり抜いて器にし、切り口を下にして水気を切っておく。ふたとくり抜いた中身は取っておく。
- ②ニンニクとオリーブ油をフライパンに入れて弱火で熱し、香りが出たらタマネギを加えてしんなりするまで炒めて冷ます。
- ③ボウルに合いびき肉とA、②を入れてよくこねる。トマトの器にそれぞれ1/4量ずつ詰めてふたのをせ、深めの耐熱容器に入れてオーブンで30分焼く。
- ④くり抜いた中身を塩少々(分量外)と好みのハーブで煮詰めてソースを作り、③にかけて出来上がり。



## めんこ自慢



東北町 寒水地区

久保田 彩空ちゃん(7歳)・莉空ちゃん(2歳)  
両親・久保田 友治さん・沙織さん

たくさん食べて、元気で優しい人になってね！  
パパ・ママより



このコーナーに掲載希望の方は、総務企画課までお問い合わせ下さい

めんこ自慢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L A・営農指導員が訪問の際に、一言よろしく申し上げます。

