

北海道から本場の味贈る

～JAきたみらいが野菜贈呈～

JAきたみらい(北海道)は2月28日と3月1日、特産の馬鈴薯(スノーマーチ)と玉ねぎを黒石市と平川市に贈呈した。

JAきたみらいの大坪広則専務は「特産品の馬鈴薯(スノーマーチ)と玉ねぎの本場の味を知ってほしい」と話した。

贈呈された野菜は、小学校の給食などで使われ、食育に役立てられる。当JAの工藤友良組合長は「野菜の味を知ってもらう機会。今後も食農教育のために連携していきたい」と話した。



黒石市役所(上)と平川市役所(下)での贈呈式



全国大会で愛のメッセージ伝える

～第60回記念全国家の光大会で発表～

女性部石川支部の對馬照子さんは2月14日、神奈川県横浜市のパシフィコ横浜で行われた第60回記念全国家の光大会東日本地区都道府県代表体験発表大会で発表した。



発表する對馬さん



みそ作り任せて

～女性部田舎館班でみそ仕込み最盛～

女性部みなみ支部田舎館班の加工部会(葛西由賀子部長)では、水田の転作作物として栽培した大豆を使ってみそ作りをしている。1月から3月までの冬期間を利用して、販売用と委託用合わせて約6.5トンのみその仕込みを行う。

2月21日は委託用みそを作った。葛西部会長は「当部会のみそは、大豆、麴、食塩で無添加。豆を変えることで各家庭のみそを楽しむことができる。委託のみそも美味しく作るので任せてほしい」と話した。

販売用みそは、田舎館村産の大豆と米で作っている。1年間熟成させたみそは、大豆の風味が豊かで、昔ながらの味わいに仕上がる。田舎館基幹グリーンセンターなどで1.8kg 1100円、800g 580円で販売中。



みそ加工に励む部員

手作りスイーツで甘いひと時

～カップリングパーティ開催～

当JAとJA青森は2月25日、弘前パークホテルでカップリングパーティを開き、男性7人と女性5人が参加した。

JAカルチャー講座の料理教室でお世話になっている料理研究家の水嶋優子さんを講師に迎え、当JA産のりんご「サンふじ」を使ったスイーツを作った。参加者は手作りスイーツをきっかけに、会話を弾ませた。その後ビュッフェスタイルのグループトークとゲーム大会で盛り上がった。

今回は1組のカップルが誕生。今後もアンケート内容など活かして開催を予定する。



協力して作る参加者