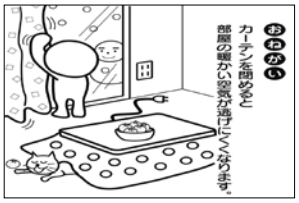
今月は「省エネルギー月間」です。

国では、毎年2月を「省エネルギー月間」と定め、省エネルギーの意識啓発をはかっております。

限りあるエネルギー資源を大切にするとともに、地球温暖化を防止するため、私たち一人ひとりが、エネルギーを大切につかうよう心掛けましょう。



雪下ろしでは電線に注意しましょう。

雪国の冬、大雪が降った後の雪下ろし、大変な重労働です。雪下ろしで電気の引込線を切った等の事故が時々起きております。十分にご注意くださるようお願いいたします。

財団法人　東北電気保安協会より

味噌加工好評受付中！

無添加でうまい味噌を作っています

お申し込みはお早めに！

材料のない方、組合員外の方もぜひご利用ください!!
稼働期間：10月～7月まで（8月、9月は休みます）

ＪＡ味噌の特徴

- ほかのお客様の大豆と混合しません
- 出来あがった糀はすべて使用。豆1升　対　糀1升7合(標準)
- 米、豆がない方はＪＡが地元産を準備（不足分補充可能）

※糀、塩加減はお好みにより調整もできます。ご相談ください

【材料準備】　1口（1斗）　米15kg　豆13kg
（くず米の持ち込みは受け付けておりません。あらかじめご了承ください。）
【加工単位】　0.5口（5升）から5升単位
【加　工　料】　1口（1斗）米、豆持込で、6,300円（塩代込）
※味噌専用の丈夫なタルも販売しています。
5升用（42L）2,900円　　1斗用（75L）4,600円

すぐ食べられる味噌もあります

直売所みょうが館、きみまち杉ちょくん、または加工所でもお求めいただけます。

※お申込が多数の場合は稼働期間内であっても加工受付を終了する場合があります

お申し込み、お問い合わせはお気軽にどうぞ
JAあきた白神味噌加工所　73－6477

美味しいお米づくりに向けて

散布申込受付中!!

使用農家の声

藤里町藤琴

藤原（ふじわら）　信一（のぶいち）　さん

現在、水田3haや大豆などを栽培している、藤原信一さん。バラ散布事業は初年度から利用しており、倒伏を防ぎ、食味値を高める意味でも、欠かせないものになっています。

「バラ散布を利用してから、茎が太く根がしっかりして、ほとんど倒伏しなくなりました。また食味も向上し、周囲からも『おいしいお米だ。』と喜んでもらっています。肥料に関しても、新しい種類も試して地力を向上させ、早期分げつの確保・収量増加を目指しています。バラ散布は継続して利用することで、効果がより発揮されるため、今後も使い続けていきたいと思います！」

白神パワー大地 & 混合燐肥 新3号

Point①

「土づくり」をしっかりおこない、温暖化・気象変動に負けない米づくり！
高品質・良食味米の安定生産を図りましょう。

Point②