



発育の状況や体の伸びなど入念に審査

### 成牛品評会 ～桂田さん老等賞1席～

畜産部会は7月7日、成牛品評会を藤里町宮大野岱放牧場で開催し、出品牛29頭の中から桂田安太郎さん「あつやすくら」が最高賞の老等賞1席に輝きました。

品評会は優秀な繁殖雌牛の育成と出品者の技術養成、飼育管理技術の向上が目的。全国和牛登録協会秋田県支部職員ら4人が審査員となり、資質や品位、発育状況などを審査しました。

その他の老等賞は次のとおり。

- ◇老等賞
  - ▽2席 小森 正博 「もりはなやす」
  - ▽3席 市川 秀人 「さくら」
  - ▽4席 加藤 鉄徳 「つばさ」



令和5年度の活動について協議

### 白神ねぎ ～販売額21億円目指す！～

「白神ねぎ」20億円販売達成プロジェクトチーム会議が7月11日開催され、今年度21億円の大台突破を目指して、ねぎ部会を中心に行政、JAが一体となって取り組んでいます。

今年度は181経営体が224haの作付けを行っており、過去10年間で面積が約100ha、経営体数も約20経営体が増加しております。また、平均販売単価もプロジェクトチーム発足後は1.3倍と高値取引となり、東北有数の産地へ成長しており、更なる産地としての飛躍を図る取組を進めてまいります。

### 高校生が職場体験 ～インターシップ受入～

当JAでは、高校の夏休みを利用して当JAの業務に理解を深めてもらおうと、インターシップ事業（職業体験）を受け入れております。7月26日には将来の職業選択の参考にしてもらおうと能代松陽高等学校から2名受け入れ、JAの施設見学や業務の説明、仕事に関するお話などを行いました。

インターシップに参加した2年生の藤岡陽晟君と大和智樹君は、能代営農センターで青果物の入荷作業を体験し、白神ねぎの荷受けに汗を流し、JA業務に理解を示しました。



白神ねぎの荷受けを体験した高校生

### 出荷ピークに向けて ～夏ねぎ目揃い会～

ねぎ部会は7月19日に夏ねぎ目揃い会を開催し、出荷ピークを前にねぎの販売情勢を確認し、有利販売に向け白根の長さや、根部の調整などの出荷規格を確認しました。

目揃い会では、部会で行う品質検査を徹底しながら、規格の統一を図ることとしております。

また、規格を守り、消費者の立場で出荷調整を行うことで、市場・量販店の評価を上げ更なる「白神ねぎ」のブランド向上を目指すことを確認しました。

夏ねぎの出荷は9月末まで続き、その後、秋冬ねぎへと移り出荷が続いてまいります。



入念に出荷規格を確認する生産者



地元の農産物をPRした周年祭

### おかげさまで26周年 ～みょうが館～

7月22日に農産物直売所「みょうが館」では、白神街道直売フェスタとのコラボ企画で開店26周年祭を開催しました。

商品を購入した人が、1家族につき1回くじを引ける催しを実施。お買い上げのお客様、先着150名様に新鮮野菜やメロン・スイカなど「豪華景品」が抽選でプレゼントされました。

みょうが館では、今後も地域に愛され、多くの皆様に利用される直売所を目指します。



台湾の輸入業者が園芸メカ団地を視察

### 白神ねぎ視察 ～台湾の輸入業者～

白神ねぎを取扱う台湾の青果物輸入業者が7月11日、能代市を訪れ能代営農センターの集出荷施設や園芸メカ団地の圃場を視察し、白神ねぎ産地に理解を深めました。

昨年からは海外輸出として台湾に向け出荷しており、今年度は更なる品質の良さを前面に出し、台湾国内におけるシェアを高めるため、実際に生産現場を見てもらい、「白神ねぎ」を売りこもうと現地バイヤーを招いたものです。

JAでは、今後とも販路拡大に向けた取り組みに力を注いでまいります。

### JAあきた白神助けあい組織 ～救命講習を受講～

JAあきた白神助けあい組織合同会議が7月25日開かれ、令和5年度の活動計画や役員改選を行いました。

今年度も地域の一人暮らしの老人や老人世帯の訪問・声かけ運動や、「いなほの里」等へのボランティア活動など継続することし、役員改選では会長に佐々木博子さん（能代支部・いきいき会）が選任されました。

協議会終了後の学習会では能代消防本部職員を講師に熱中症についての講話や、AEDを使った救命時に必要な操作や、適切な処置等について学習を深めました。



救急救命の処置を学んだ講習会

### 白神みょうが ～消費拡大へ秘伝レシピ～

また、白神みょうがの消費拡大に向け、第1回「みょうが農家の秘伝レシピ」が行われ、高知県産と白神みょうがの「みょうがみそ」の食べ比べが行われ、白神みょうがの香りの強さを再確認しました。

また、白神みょうがの消費拡大に向け、第1回「みょうが農家の秘伝レシピ」が行われ、高知県産と白神みょうがの「みょうがみそ」の食べ比べが行われ、白神みょうがの香りの強さを再確認しました。



みょうがみそを食べ比べて、白神みょうがの美味しさを再確認