

りんごの森

2026

7

No.528



特集

令和7年産リンゴを振り返る



JA.SOUMAMURA

令和7年産リンゴを振り返る



販売課
田村 慎平

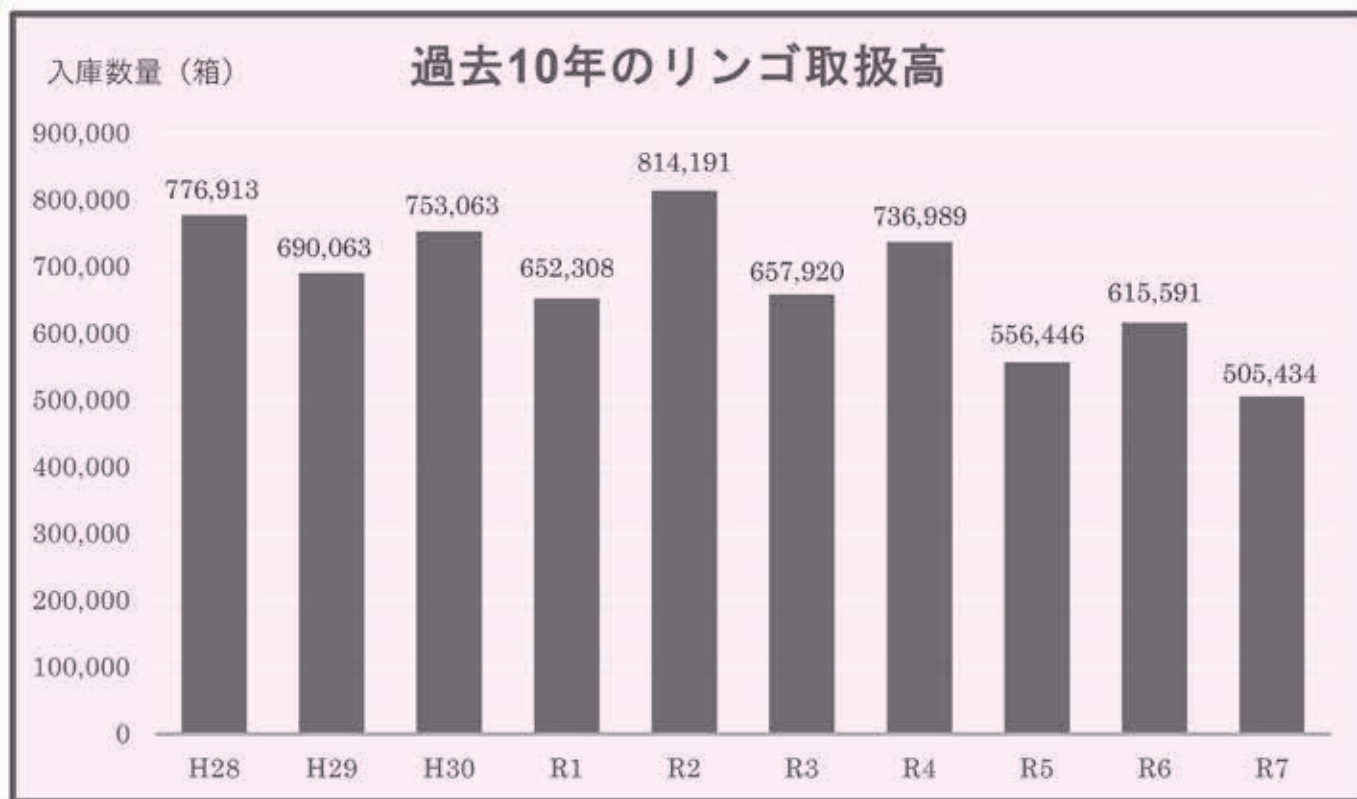
晩生種総販売金額
26億1521万1503円

豪雪と猛暑がもたらした令和7年産

令和7年産りんごの県内JA合計集荷数量は4,569,021箱（前年比88%）、当農協は505,434箱（同82.1%）にとどまりました。これは過去10年間で最低だった令和5年産を下回り、平成3年の台風被害以来の大幅な減収です。要因の第一は歴史的豪雪です。令和6年12月から令和7年3月にかけて青森県では、12月に観測史上初の積雪1メートル超え、2月23日には観測史上2位の177センチを記録。消雪が平年より9日遅れたことで樹体損傷や野ネズミ被害が発生し、平成17年を上回る

豪雪被害となりました。さらに、消雪の遅れで剪定や前の薬剤散布も遅れ、結実不良やその後の虫害を招きました。一転して春先以降は、気温が急上昇し、6・7月の平均気温は観測史上最高、真夏日は、最多の52日を記録。果実肥大期の少雨による小玉傾向やビターピット日焼け果が多発し、8・9月の多雨はつる割れを助長しました。その他にも、9月の強風による落果、鳥獣害やカメムシ等の虫害が多発し、集荷数量の減少だけでなく下位等級品の比率が高まる極めて厳しい年となりました。

品 種	最高価格(円)	大小込平均価格(円)
ふ じ	11,487	9,760
サンふじ	8,297	6,669
む つ	12,550	11,197
王 林	6,602	5,155
ジョナゴールド	8,189	6,780
シナノゴールド	6,556	5,111
飛馬ふじ	9,580	7,949
葉取らずサンふじ	7,687	5,875
葉取らず有袋ふじ	10,058	9,063



早生・中生種りんごの流通と販売動向

早生種のスタートは、長野県産サンツがるが小玉・日焼けにより品薄となったことで、価格が高騰する形での幕開けとなりました。

これに連動して県内の産地市場でもサンツがるは高値で取引され、小売価格も高めに設定されました。

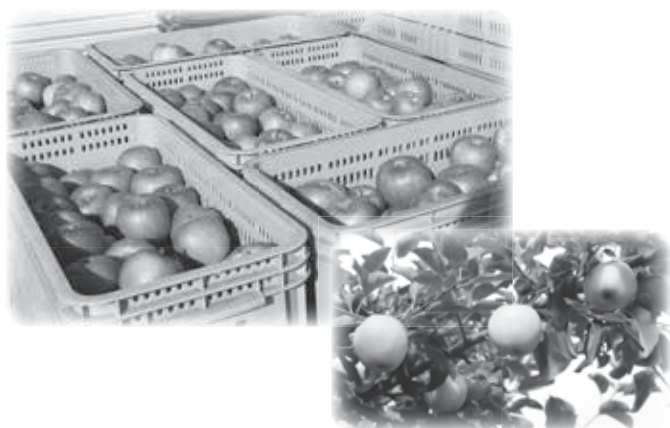
この時点からすでに小玉や下位等級品の割合が高く、年間を通してこの傾向が続くこととなります。数が少ない上位等級品は安定して引き合いが見られ、価格も堅調に推移した一方、大半を占める下位等級品は厳しい販売を強いられました。品質に対して売価設定が高かったことも影響し、荷動きは終始鈍いものとなりました。

最終的にサンツがるの価格は、全農あもりのデータで前年比124%と高値で売り切ることができました。

市場や末端の小売では、在庫を多く抱えたまま、次の中生種の販売へと移行していくこととなりました。中生種については、早生種の在庫が多く残っていたため、品

種の切り替えが後ろ倒しとなりました。特に黄色品種に関して切り替えが進まず、流通の大部分を占めた小玉果を中心に厳しい販売を強いられました。

いずれの品種も出荷数自体は少なかったため、売り始めの売価設定は高めになっていたものの、市場の引き合いの弱さを受けて、その後は徐々に価格が下がっていく傾向となりました。



晩生種 販売経過報告

晩生種については、競合果実である柿、ミカン、イチゴが安定した入荷と値ごろな価格で推移したため売り場が広く取られ、りんごの売り場は縮小傾向となりました。

長野県産サンふじは早生・中生種同様に品薄を受けて高値でのスタートとなりましたが、引き合いは弱く、大部分を占める小玉・下位等級品は品質に対して売価が高くなってしまったことから、荷動きは終始鈍いものとなりました。

た。それでも県全体で在庫量が少なかったため、県内のJAをまとめると12月末時点で未出荷の在庫数量は前年比93%、前々年比86%となり、在庫が少ない中で年明け以降の販売を迎えました。

1月以降もりんごの売り場はあまり広がらず、荷動きが鈍い中で徐々に価格が下がっていく展開となりましたが、他JAが4月末頃でサンふじの販売を概ね終了したため、月以降は当JAの出荷が加速していきました。サンふじは、夏季の干ばつの影響からか果点でのサビが多く見られましたが、内



部の褐変発生率は平年よりかなり少なく、硬度も販売終了まで平年よりやや高い数値のまま推移しました。

りんごの輸出動向と 年末ギフト販売実績

輸出については、初期の「きおう」「トキ」でのビターピット多発が「名月」へも影響し、年内の黄色品種は低調となりました。一方、「シナノスイート」は引き合いが強く堅調に推移しました春節以降の出荷ピークは1月となりましたが、台湾・タイ・ベトナム向けにサンふじ・金星・王林などが順調に出荷されました。

しかし香港向けは初期の不調が響き、王林の販売は限定的に留まりました。春節以降は大玉・上位等級品の需要が高かった一方、小玉・下位等級品は品質に対する売価の高さから引き合いが弱く、全体の出荷量は前年比91%となりました。特に台湾市場では、日本産が大幅な高値により前年比93%と微減した一方、安価なニュージー

ランド（269%）やアメリカ（123%）が急増しており、輸出販売における他国産との競合激化が顕著となっています。

年末のギフト販売は、需要が高く、出荷数量は前年比103%、売上金額は前年比107%と右肩上がりを維持しました。国内の一般販売では売価の高さがネックとなったものの、ギフト市場においては、価格が高くとも良品質を求める需要が依然として高いことが伺えます。



令和8年産 りんご取扱要項 変更点

1. 全品種 クズ・青実込みの入庫となります。

品 種	特 大	上 実
サンふじ・ふじ	32玉以上（クズ・青実込） 330g以上	36～60玉（クズ・青実込） 329～170g以上
世界一	20玉 270g以上	
その他（木箱含む）	60玉 170g以上	

○「サンふじ」「ふじ」のみ特大・上実選果していただき、

特大に山選果料として500円（税込）を支給いたします。

○「サンふじ二次」特大はなく、上実入庫のみとなります、

○170g未満おピンコ（世界一は270g未満）も入庫受付します（木箱での入庫）

○イフコでの取り扱いはありません。

○「省力選果サンふじ」は廃止になります。

2. 「葉取らず早生ふじ」の取り扱い開始

○早生ふじ（着色系、スタンダード問わない）を対象とし、丸葉、ワイ化問いません。

○入庫時は**昂林、早生ふじ、ほのか、涼香の季節を一本化して**いただき、精算は12月。

○支柱入れ、反射シートなど着色管理を実施してください。

**8年産りんごの販売と
『本物の味』を届ける決意**

令和7年産りんごは様々な被害に見舞われて過去最低レベルの減収となりました。

これまでは数の少ない年は価格が上がる傾向となっていました。が、今年は全品種の平均価格が前年比96%に留まり、価格が上がりがきらない異例の結果となりました。近年の高値傾向もあり、消費者の目もこれまで以上に厳しくなっています。しかし、こうした厳しい時代だからこそ、皆様がごだわりを持って実らせる『本物の味』が、消費者の心を動かす最大の鍵となります。購入された方に心から満足していただけるよう、引き続き高品質なりんごの生産をお願い申し上げます。

皆様の汗と努力を決して無駄にいたしません。販売課も一丸となって全力で並走し、8年産りんごの有利販売と全国への価値発信に努めてまいります。共に次の素晴らしい実りを迎えるため、歩みを進めてまいります。

取引市場りんご 販売担当者会議



6月2日、本所フルーツステーションにおいて「令和7年産取引市場りんご販売担当者会議」が開催されました。冒頭の挨拶に立った大場組合長は、昨年度のリンゴ販売に対する市場関係者の日頃の尽力へ深く感謝を述べました。「間もなく始まる令和8年産につきましても、皆さんのより一層のご協力をいただきたい」と呼びかけました。その後、取引市場を代表して、東京青果(株)諏訪満果実部課長より市場情勢や今期に向けた見通しなどが語られ、8年度産リンゴの安定販売へ向けて結束を強める会議となりました。



7年産りんごについて
お礼を述べる大場組合長

わい化研究会 青空教室



6月8日、わい化研究会は県りんご剪定士3名を講師に招き、「わい化栽培夕方青空教室」を開催しました。当日は多くの生産者が集まり、農業振興課職員から相馬管内の生育状況や今後の管理作業について説明を受けました。2月開催の「剪定セミナー」と同会場のため、冬に剪定した枝の生育を実際に比較・確認できる貴重な機会となり、参加者の関心は高まっていました。参加した米澤はつさんは、女性剪定士の福土さんに日頃の疑問を質問。「自分が思っていたイメージと違う部分もあり勉強になった。今後の作業に生かしたい」と笑顔で意欲を見せていました。



わい化栽培の
豆知識についても学びました

女性のための 摘果講習会



6月16日、五所地区の田澤俊明さんの園地において「女性のための仕上げ摘果講習会」が開催され、女性部員と地域の女性12名が参加しました。講師を務めた田澤さんは、今年の生育状況や摘果のポイントについて解説。「今年は例年に比べリンゴの開花が早かった。開花が早い年は注意が必要と昔から言われている。また、今年は全国的に花台が長い傾向にあるため、そつした特徴を踏まえた上で、どのような果実を残していくべきか



判断してほしい」と呼びかけました。参加者のなかには今回初めて受講する方の姿もあり、作業の手順を忘れないようスマートフォンで動画を撮影するなど、自身の園地に戻ってからの実践を見据えて熱心に耳を傾けていました。

講師の話に真剣に耳を傾ける参加者たち



丁寧な作業で安心しておまかせ！

6月16日から18日までの3日間、紙漉沢地区の成田達也さんの園地に日本航空（JAL）のパイロット1名と客室乗務員3名が訪れ、リンゴの摘果作業を支援しました。参加者には、収穫や摘果の経験者も含まれており、手際よく作業を進めていました。作業を終えたメンバーからは「丁寧な作業を通じて美味しいリンゴが育つ過程を間近で見られて幸せ。お手伝いしたこの園地を是非また訪れたい」と産地への愛着がこもった嬉しい感想が寄せられました。

JAL援農



昨年、発生したカメムシについて質問が上がっていた

6月18日、管内12カ所で行った巡回講座が開催され、生産者106名が参加しました。農業振興課より今後の管理作業や病害虫対策を解説し、販売課からは、令和8年産からの選果基準の変更点や、サンふじと有袋ふじ18キロ換算で約3,000円の市場価格差が生じている現状などが説明されました。また、今回は常勤役員も同行し、令和7年産リンゴの精算について説明。日々の農作業を労うとともに、今後のJA事業への一層の協力を呼びかけました。

第3回 巡回講座開催



児童に作業手順を説明しサポートします。

6月18日、相馬小学校の3年生9名がリンゴ学習で摘果作業を体験しました。園主の田澤俊明さんから説明を受けた児童らは、保護者やJA女性部員のサポートのもと作業を開始。コツを掴むと、熱心に作業を進めていました。当日は、テレビ取材もあり、代表児童2名が緊張を感じさせない堂々としたインタビュー対応を見せて周囲を驚かせる場面も。作業後にはリンゴジュースで乾杯し、地域の基幹産業を肌で感じる貴重な体験となりました。次回は10月に「葉とり作業」を行う予定です。

リンゴ学習 始動!!



市場情勢を詳しく話す大果大阪青果(株)平川課長代理

くの農協
出荷をお
願いた
い。高値
精算に向
け全力を
尽くす
と力強く
呼びかけ
ました。

6月19日、相馬管内2カ所で行った令和7年産リンゴ晩生種精算報告会を開催しました。
挨拶に立った大場組合長は、事業利用への感謝を述べ、「豪雪による減収を補うためにも有袋ふじ等の導入による付加価値をつけるのも一つの案である」と話した。あわせて、「コスト上昇に伴うリンゴ販売手数料の3%への改定に理解を求めました。」

市場情勢報告では、大果大阪青果(株)平川課長代理が前年の販売を振り返り、「今期も安定した品質・数量の確保が必須です。一玉でも多

7年産晩生種リンゴ 精算報告会



暑さを乗り切る 夏野菜パワー

夏バテしない 体づくりに

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 ダメージ対策に

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。

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に広がりますが、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？

親子で 夏野菜を 楽しもう



イラスト：小林裕美子

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

食感が変わる 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。

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



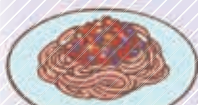
ナス

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



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



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



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



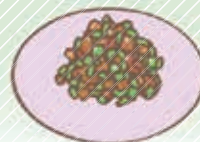
キーマカレー

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



生産情報

農業振興課主任 齊藤 大貴



りんごの果実肥大状況

ふじの肥大は管内平均で47.8ミリとなり、昨年よりも45ミリほど大きく推移しています（昨年比110.4%、平年比111.7%）。

【7月1日現在】

表1：管内の品種別りんご肥大状況

(7月1日調査)

品 種	横径（単位：ミリ）					
	湯 口	紙漉沢	相 馬	平 均	昨 年	平 年
ふ じ	50.9	43.2	49.2	47.8	43.3	42.8
王 林	46.8	47.1	50.1	48.0	42.0	43.2
つがる	51.8	53.0	53.4	52.7	46.4	46.7

※平年値は過去10年間平均値

良品質・安定生産に向けて

一通り仕上げ摘果を終了した後は、7月中旬を目途に見落としや過着果の部分がなか確認し、必ず見直し摘果を行いましょう。特にふじの場合は過着果にすると隔年結果を起こしやすいので、成らせすぎないように十分注意して下さい（ふじの標準的な着果程度…4頂芽に1果、着果率…25%）。

徒長枝（バヤ）整理や支柱入れ

徒長枝を整理することで農薬散布時に薬剤の通りが良くなるためめワタムシやカイガラムシ、ハダニ類などの害虫発生を減らすことに繋がります。また、日光を樹冠内部にまで当て、葉の光合成活動を促すことにも繋がります。ただし、直射日光がきつく、気温が高い時に行くと果面や葉の原因になるので注意してください。

ハダニ類について

ハダニ類は、気温が高くなると急増する傾向にあります。早期発見が重要な力ギを握るため、予察

を図りましょう。また、殺ダニ剤は予察を基に選択し、適期防除に努めて下さい。

落果防止剤の使い方

ストッポールは、葉から吸収されて効果を出すため、葉に十分かかるように散布してください。尚、葉摘みは、散布5日後頃から行いましょう。ただし、つがるに散布する場合は、高温時を避けて下さい（28℃以上）。新梢の先端部分に葉害が発生する場合があります。

農薬の使用時期・回数に注意

極早生種や早生種における収穫時期が迫ってきました。恋空やきおつ、着色優良系統のつがる等がある方は、収穫前45日や30日の薬剤に十分注意しましょう。

水稻について

幼穂形成期を終え、穂ばらみ期にはいります。平均気温で20℃以下になる場合には15センチ以上の深水で管理し、幼穂の保温に努めてください。高温時には4センチ程度の浅水とし、高温が続く場合には、時々水の入れ替えをし、根の老化防止に努めてください。また畦畔の草刈りはカメムシ被害防止のため、7月下旬で終了して

ださい。

また、中干しを十分に出来なかった場合は、おおむね出穂7日前（7月20～23日頃）から、出穂期までの期間（7月末を目安）に落水し地固めをおこなってください。

●りんご病害虫防除暦（第8～9回目）

散布計画	散布量	散布時期	基準薬剤	希釈倍数	備 考
8	500㍓	7月中旬	ダイパワー（水） オンリーワンF トランスフォームF カルシウム剤	1000倍 2000倍 4000倍	○褐斑病対策としてオンリーワンF 2000倍を加用してください。 ○コンフューザーR未設置園、近隣に放任園がある園地、ヒメボクトウ又はオオタバコガの発生が見られる園地では、殺虫剤を加用する。
9	500㍓	7月下旬	オーソサイド（水） オリオン（水） カルシウム剤	800倍 1000倍	

青年部通信

事務局
蒔苗 陸



青年部では、6月10日に育苗作業の慰労会を開催いたしました。相馬球場でソフトボール大会を行い、昨年も好評だったことから、2年連続の企画となりました。部員からは、「町会のソフトボール大会を控えているためその前の体慣らしに丁度良い」との声もあり、多くの部員が参加しました。当日は、天候にも恵まれ比較的涼しい気候の中でプレーすることができました。今回は参加した部員への景品も用意し、中には豪華な景品もあったことから、昨年以上に白熱した試合が繰り広げられました。試合は、途中で7点差ほど開く場面もありましたが、途中から特別ルールを追加したことで、全員で楽しみながらも最後まで均衡した展開となりました。普段はなかなか交流がない部員同士も、この慰労会を通じて親睦を深めることができ、青年部としての団結力をさらに高める有意義な機会となりました。



また、6月24日(水)には青年部夜間勉強会を実施し、「農業について」をテーマに、農業を選択する際の注意点や基礎知識などを学びました。勉強会では、農業振興課の齊藤大貴主任に講師を務めていただき、青年部員が日頃から疑問に思っている内容について分かりやすく解説していただきました。11名ほどの部員が参加した勉強会となりましたが、次回はさらに参加者が増えるよう、来月に向けて対策を立てていきたいです。

6月26日(金)には、相馬ごども園にて開催された青森県JA女性組織協議会主催の「しゃかしやかおむすび&みそ玉教室」にお手伝いとして参加してきました。この活動は子どもたちの食農教育につなげていくもので、園にお子さんが通っている部員を中心に協力いたしました。教室にはサプライズでお米大使も駆けつけてくれ、子どもたちも元気いっぱい、楽しくおむすびを作っていました。



いきいき女性部通信

事務局 堀井 裕子



6月12日、農協会館において「JA女性大会・夏期研修会」が開催されました。当JA女性部からも多くの部員が参加し、日頃の活動の成果やこれからの食育活動に向けた新たな知識を深める、大変有意義な一日となりました。

次世代へつなぐ熱い想い！

田澤部長が活動体験を発表

午前中に開催されたJA女性大会では、組織活動体験発表が行われました。当JA女性部部長の田澤真由美さんが壇上に立ち、「私たち女性部が次世代に継げる道を」と題して堂々と発表を披露しました。持ち時間10分という制限のな



持ち時間内で終わった田澤部長の発表

か、なんと9分50秒という時間の管理はみごとでした。①「女性部が歩んできた歴史」、②リンゴ学習やお米学習をはじめとする、子供たちへの「食育活動」③「ねぶたまつりの炊き出し」や「JAまつりへの出店」など、地域に根差した活動④「これからの女性部が向き合うべき未来の課題」について、非常に充実した内容でした。会場からは大きな拍手が送られ、今回の発表で見つかった細かな問題点をブラッシュアップし、8月に福島県で開催される大会に臨みます。田澤部長のさらなる活躍に、一同の期待が高まっています。

実践！ みそ玉づくり&

これからの活動への熱い議論

午後からの夏期研修会では、今年度から新たにスタートする活動「じゃかしゃかおにぎり&みそ玉教室」に向けた事前研修が行われました。

今回は、部員たちが実際に「みそ玉づくり」を体験。今後、地元

の保育園へ出張教室に赴く予定があるため、参加した部員たちの目つきは真剣そのものです。

実際に手を動かすことで、「自分たちが教えるときは、ここを工夫して気をつけようね」「子供たちが扱いやすいように、味噌はこうじ味噌ではなく『こし味噌』を使いたいね」といった、実践を見据えた具体的なアイデアや意見が活発に飛び交いました。

伝統調味料×牛乳で美味しく減塩！

Jミルクの西沢彩乃氏をお招きし、「牛乳と乳和食を学ぼう」と題した講演会も開催されました。牛乳パックの上部にある「切欠き（くぼみ）」は、視覚障害の方が触って種類や表裏を識別できるように工夫されていることや味噌や醤油などの伝統調味料に牛乳を組み合わせてることで、「コクや旨味が引き立ち、風味を損なわずに食塩や出汁を減らせる「乳和食」の魅力について日常の食卓や、今後の食育活動にもすぐに活かせる知識を学びました。

【お楽しみ企画】

研ぎ澄まされた味覚で見事快挙！

「牛乳4種飲み比べ」で全問正解！

研修の締めくくりには、普段の

生活でおなじみの牛乳4種類を当てる「飲み比べクイズ」が実施されました。(1)萩原牛乳(2)あおい森の牛乳(3)タカナシ牛乳(4)森永あじわい便りが選抜されました。「全問正解のJAには豪華プレゼント進呈」というと、会場は熱気に溢れました。参加者は五感を研ぎ澄まし、わずかな風味やコクの違いに集中しながら行いました。各JA女性部が緊張の面持ちで結果を発表するなか、なんと当JA女性部は見事に全問正解を達成！笑顔で豪華プレゼントを勝ち取りました。今回の研修で得た学びや団結力を糧に、これからも地域や子供たちの笑顔のために、元気に活動を続けてまいります。



色々な具材で自分だけのみそ玉!!



全問正解に嬉しいプレゼント

ネパールの愉快な仲間たち



昨年から私たちの力強い味方となってくれた、ネパール出身の彼らと彼女たち。

もっと早く皆さんにお知らせしたかったのですが…

大変お待たせいたしました！ 今回から、私たちの職場を明るく盛り上げてくれているメンバーを順番に紹介していきます！！

加工所



ネパール特定技能
レグミ チェトリ デイネス



ネパール特定技能
ウラウ ボジ クマール



ネパール特定技能
ロカヤ スニル

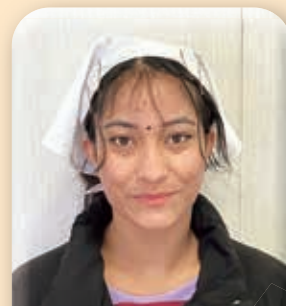
本所フルーツステーション



ネパール9期生
マニシャ



ネパール9期生
ジュニシャ



ネパール9期生
アールティ



ネパール9期生
アークリティ



ネパール9期生
シラ



ネパール9期生
シマ

直売所「林檎の森」

所員 工藤 涼大



いつも特産物直売センター「林檎の森」をご利用下さいまして、誠にありがとうございます。

早くも一年の半分以上が過ぎ、緑が青々と生命力がみなぎる季節となりました。店内にも美しい緑の野菜が続々と入荷しております。

山菜では、ミズが最盛期を迎え、連日好評をいただいております。皮をむいたミズもあり、手間がかからないと大人気で、早々に売り切れることもあります。

夏野菜も種類が増え、レタス、ブロッコリー、トマト、ズッキーニ、ほうれん草、赤しそ・青しそ、きゅうりなど出始め、店内は緑にあふれています。

果物では、さくらんぼが並び始め、つややかな赤が美しく光っています。梅も出始め、待ちに待ったお客様に喜ばれています。ただ、冬の雪害のため折れた木が多かったようで、出荷量が例年より少なくなるだろうとのことなんです。

今後は、ブルーベリーやメロン、



地場産の商品が盛りだくさん!! 人気商品は、午前中のご購入を...

すいか、そして嶽きみが順次出荷される予定です。是非お楽しみに。これから「林檎の森」をどうぞよろしく願いいたします。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

湯口SS

所員 村上 託也



いつも当SSをご利用いただき誠にありがとうございます。組合員の皆様、平素、携行缶へのガソリンの販売記録にご協力いただきありがとうございます。

イベントの再開

7月からイベントが再開されます。毎週火曜日はポイント3倍、毎週木曜日は特売日で、ハイオク、レギュラー、軽油が普段よりお安くなっております。10日、20日、30日は灯油の日で店頭販売がおすすめです。

お願い

洗車機横のタオル置き場にゴミを捨てる方がいます。

お手数でも事務所前のゴミ箱に捨ててくださいるようお願いいたします。



たくさんのご来店をお待ちしております

7月 イベント情報

JA SS

日	月	火	水	木	金	土
			1	2 特売日	3	4
5	6	7 ポイント3倍	8	9 特売日	10 灯油の日	11
12	13	14 ポイント3倍	15	16 特売日	17	18
19	20 灯油の日	21 ポイント3倍	22	23 特売日	24	25
26	27	28 ポイント3倍	29	30 特売日 灯油の日	31	

お知らせ

- セルフ洗車700円以上で燃料2円引きレシート!
- 10・20・30日は灯油の日。店頭販売がおすすめです。
- 世界情勢の影響により、イベントが中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

☆会員の方は、ハイオク/レギュラー/軽油/灯油1ℓに付き1ポイント貯まります!

☆300ポイントで景品と交換できます!

・BOXティッシュ・トイレットペーパー・林檎の森商品券

JA 相馬村概況

〈令和8年6月末日現在〉

組合員数…………… 830 人
 (うち准組合員数 …… 391 人)
 出 資 金……………593,930 千円
 貯 金 額…………… 11,072,300 千円
 共済保有高……………2,721,947 万円

編集部のつばきく編集後記

相馬子ども園の年長さんと女性部員が一緒に植えたスッキーニやピーマンが、立派に収穫期を迎えました。一方で、楽しみにしていたフロッキーやカリフラワーは少々残念な結果に…。改めて野菜作りの難しさを実感させられました。

6月下旬には田澤女性部長とともにサツマイモの苗を植えてきました。

秋には、土の中からたくさんのお芋が顔を出し、にぎやかな「おいもパーティー」が開催できることを願っています。今月号も最後までお読みいただき、本当にありがとうございました。

うし



理事会だより

6月19日(金)

- 1) 5月末残高試算表について
- 2) 5月末仮決算について
- 3) 令和8年度コンプライアンス・プログラム及び不祥事未然防止のための行動計画について
- 4) 令和8年度個人情報保護計画について
- 5) 令和8年度内部統制整備運用実施計画の設定について
- 6) 持続可能な収益性確保のための取組について
- 7) リスク管理基本方針およびリスク管理規程の設定について
- 8) 組合員の名義変更及び資格変更について
- 9) 農協バス貸与規程について
- 10) 令和8年度内部監査計画について
- 11) 果樹栽培記録管理DX化導入について
- 12) りんご販売関係について
- 13) 固定資産の取得について
- 14) JAまつり2026開催について

報告事項

- ① JAバンク基本方針の変更について
- ② 令和8年度監事監査計画について
- ③ 内部監査に関する内部評価結果について
- ④ 青森米本部への農家拠出金について

今月のあなたの運勢・8月

【モナ・カサンドラ】

◆ 全体運 ● 健康運 ★ 幸運の食べ物

牡羊座 3/21~4/19

- ◆ 夏ならではのレジャーを楽しむと運気がアップ。人の和を大切に。出会いが日々を豊かにします。旅行が吉
- 体調の変化に敏感に対処して。外出時には帽子を
- ★ エダマメ

牡牛座 4/20~5/20

- ◆ スムーズに物事が進まないとき。あえてペースダウンをしてゆっくり進めればミスを減らせます。下旬は上昇運
- 喉に痛みを感じたら早めにケアを。喉あめが◎
- ★ 葉ショウガ

双子座 5/21~6/21

- ◆ 良い話が聞けるなど幸運が続くとき。いいことがあつたら周囲にもお裾分けを。皆で楽しめばより運気アップ
- 疲れを感じたら療養が必要なサイン。ゆっくり休んで
- ★ 桃

蟹座 6/22~7/22

- ◆ ハブニング要素もありますが冷静に対処すればOK。困ったときは周囲の意見も参考に。おいしいものにツキあり
- 日差しへの対策は入念に。UVカットのアイテムが◎
- ★ 大葉

獅子座 7/23~8/22

- ◆ 好調運に恵まれバツフル。周囲への気遣いが称賛の的に。新しいことを始めてみると周囲の協力も得られます
- 夜は早めに就寝を。良く眠れる枕を探してみてもいいはず。下旬は慎重に
- ★ イチジク

乙女座 8/23~9/22

- ◆ 安定運ですが思い悩むことが多そう。気分転換は大切。外出や趣味の時間を多めに取ってリフレッシュを
- 不調は解消へ。考え過ぎないのが良いようです
- ★ レタス

天秤座 9/23~10/23

- ◆ コミュニケーション運が活発に。うれしい申し出も多そうです。誘いはできるだけ参加を。触れ合いの中で得る物も
- 体調を崩しがちかも。無理せず休憩を入れて
- ★ オクラ

蠍座 10/24~11/22

- ◆ 大変ですが助けてくれる人も多いとき。下旬には挽回可能なので力を蓄え時間を稼ぎましょう。映画、美術鑑賞が吉
- 運動の機会を増やすと体も心も健康に近づきます
- ★ 梨

射手座 11/23~12/21

- ◆ 上昇運。困難な状況を成功に導くチャンスですから果敢にチャレンジを。過程で得る物も多いはず。下旬は慎重に
- 不注意によるけがにご用心。疲れたら適宜休憩を
- ★ トウガン

山羊座 12/22~1/19

- ◆ 運勢は山あり谷あり。順調に進んでいたことに問題が出そうですが、解決方法も見つかります。落ち着いて対処を
- 汗はしっかり拭き取って。あせもやかぶれに注意
- ★ ツルムラサキ

水瓶座 1/20~2/18

- ◆ ハブニング運ですが想定外のうれしい出会いも。ポジティブ思考でいきましょう。良いことに巡り合えるはず
- 遊びでも疲れることが。何事も適度に行いましょう
- ★ パプリカ

魚座 2/19~3/20

- ◆ 情報は最新かどうかをよく確認。勘違いに気付くことがありそう。無理せず様子を見るという選択肢を忘れずに
- 良い治療法が見つかりやすいとき。小まめに受診を
- ★ ブドウ

今月のきらキラさん☆三

いよいよスタート!!
小学校リンゴ学習🍎



今年も相馬小学校3年生による、地元の特産品を学ぶ「リンゴ学習」が元気にスタートしました！ 第1回は「摘果（てきか）作業」。

五所地区にある田澤俊明さんの園地に、3年生の児童9名と学習をサポートする保護者の方、そしてJA女性部員が集まりました。

園地に到着した子どもたちは、まず講師の田澤さんから作業の手順やコツについて説明を受け、さっそく実際の作業に挑戦！ 最初は少し緊張気味だった子どもたちも、女性部員に「これ、取っちゃって大丈夫ですか？」と積極的に質問しながら進めていました。頑張って作業を終えた後は、お待ちかねのりんごジュースで乾杯！美味しそうに喉を潤す笑顔が印象的でした。

また、当日はテレビ局の取材も入り、代表児童2名がカメラを前に、これからの学習への意気込みを立派にインタビューで答えていました。

地域の温かい目に見守られながら、一歩を踏み出したリンゴ学習。次回は10月に「葉とり作業」に挑戦する予定です。秋にはどんな大玉のリンゴに育つのか、今からとても楽しみです。

JA相馬村広報

りんごの森

2026.7 Vol.528

■発行 相馬村農業協同組合
〒036-1593 青森県弘前市大字五所字野沢23-1
TEL.0172-84-3215 FAX.0172-84-3497

■編集 総務課広報
ホームページURL <http://www.ja-souma.or.jp/>
e-mail:soumuka@ja-souma.or.jp

■発行日 2026年7月15日

本所	0172-84-3215(代)
本所フルーツステーション	0172-84-3293(代)
本所フルーツステーション特産販売	0172-84-3218(代)
JA共済事故受付センター	0120-258931
湯口支所・機械化センター	0172-84-2470(代)
湯口セルフスタンド	0172-84-2550(代)
直売所「林檎の森」	0172-84-3411(代)
津軽LPガス保安センター	0172-36-0404(代)
ライスセンター	0172-84-2217(代)
りんご加工センターA棟	0172-84-3380(代)
相馬支所・フルーツステーション	0172-84-2534(代)
JA津軽葬祭センター	0120-7676-60