



1 女性部の皆さん。今日は主に餅つきとりんご磨きをしました！ 2 餅つき機3台フル稼働で3種類のお餅を作っている様子。 3 「いざと言うときに発揮される女性部の団結力。みんな楽しく活動していて笑い声が絶えませんね」と女性部長の小畑昭子さん。小畑さんはナタ漬を担当。 4 作業表。各支部皆で力を合わせて作られます。 5 会話を楽しみながらりんごを丁寧に磨き上げます。 6 品物が全てきちんと入っているかなど、チェックは慎重に。 7 豆餅は半月型になるよう工夫している。 8 JAの広報誌に折り込んだチラシ。他には、地元の北鹿新聞に広告を出したり、以前注文頂いた方にDMを送る。



# JAあきた北 ふるさと秋田・まごころ便



JAあきた北の「ふるさと秋田・まごころ便」をお歳暮に贈る方が増えていると聞きました。人気の秘密を教えてください。



ナビゲーター  
JAあきた北  
ふれあい福祉部  
生活指導係  
奈良 伸子さん

「ふるさと秋田・まごころ便」の内容を詳しく教えてください。

「ふるさと秋田・まごころ便」は、JAあきた北の特産品と手作り品をセットにした贈答品です。セットコースは3つあって、最も注文の多い「まごころコース」には、切り餅(豆、よもぎ、シン)、味噌、梅漬け、りんご、比内地鶏スープ、とんぶり、漬物「あきたこまち」が入っています。毎年約300セット注文があり、女性部を中心に作っています。

秋田在住の方が県外の方にお歳暮として贈ったり、県外在住の地元出身の方が注文しただけで、リピーターがほとんどです。

はじまりは平成8年にJAが合併した時。大館、比内、田代地区で、それぞれ行なっていた「ふるさと便」をひとつにして、「JAあきた北パージョン」を作ろう！ということになりました。セットの内容は検討会で決定するのですが、毎年少しずつ変化をつけて、現在の商品内容に落ち着きました。

リピーターが多い理由は、どんなことかと思いませんか。

特産品や手作り品の美味しさや、秋田の昔懐かしい味を求めている方がとても多いことに驚かされますし、そんな時代なのだとも実感しています。

よもぎやシンなど3種類の切り餅、ナタ漬けや梅漬け、味噌などのふるさとの味。どれも女性部員のまごころが詰まった逸品ばかり。箱を開けた時の笑顔を想像しながら手作りしています。

旬の時期ならではの生とんぶりやりんごも喜ばれます。

「まごころ便」は、JAあきた北の「ふるさと便事業」として行なっています。女性部の力を借りて一体となって行なうことが目的なので、女性部と雇用契約を結んでいます。例えば、切り餅はJAが女性部から仕入れる流れになっており、女性部はそこから得た収入を活動資金にしています。

現場は手作りのプロである女性部の皆さんに任せて、私たちJAは工程管理や発送作業をしつかりするように心がけています。作業に必要な人数を表にして、管内15支部から1日5名×9名が来て作業をしています。とても楽しそうで、お母さんたちの笑い声も一緒に箱詰めして届けたいくらい賑やかですよ！笑。

作っている現場も、箱を開けた人もみんな笑顔の「まごころ便」ですね。

そうですね。女性部の団結力がすばらしいので、もっとたくさんの方の発注に結び付くようPRに努めます。しかし、最大の広告が「口」！これからは箱を開けた人が勧めたくなる贈答品になるように工夫していきたいです。

「すぐに食べられるのが嬉しい」「箱を開けたら餅がきれいで感動した」などのたくさん嬉しい声を励みに、頑張りたいと思います。

ほとんどがリピーターというのはすごいです！「ふるさと」の味とお母さんたちのまごころが人気の秘密なんです！

## DATA

### ふるさとの自然とまごころが詰まった「まごころ便」



- 「まごころコース」4,200円  
内容/切り餅(豆、よもぎ、シン各4個)、味噌1kg、梅漬け300g、りんご5玉、比内地鶏スープ1袋、とんぶり1袋、漬物2種、あきたこまち2kg
- 「おふくろコース」3,150円  
内容/切り餅(豆、よもぎ、シン各4個)、味噌1kg、梅漬け300g、りんご5玉、比内地鶏スープ1袋、とんぶり1袋、漬物2種
- 「手作りコース」2,100円  
内容/切り餅(豆、よもぎ、シン各4個)、梅漬け300g、とんぶり1袋、漬物2種

◎毎年11月上旬から1ヶ月間が注文受付期間。「手作りコース」は地元の皆さんにも人気。

●お問い合わせ先  
JAあきた北 ふれあい福祉部  
TEL.0186-55-0830  
<http://www.ja-akitakita.or.jp>