

第1081号 平成26年2月1日号 毎月1日発行
JAびえい・ぐみあいだより 丘の大地
昭和45年3月5日（第3種郵便物認可）



No.1081
2月号

2014
FEBRUARY

丘の大地

JAびえい・広報誌



美瑛農業を広く紹介

— 1/25放送の「森崎博之のめぐり王国北海道」番組収録から —

■とまと生産部会で総会2
■馬鈴しょ生産部会4
■青年部報告ほか6

「遅しく育て」の 願い込め促成トマト の播種作業…

農業技術研修センターの育苗ハウスでは、美瑛産野菜の先陣を切って、春を呼ぶ促成トマトの播種が1月20日から始まりました。

生産者10戸分「ハウス桃太郎」「桃太郎J」「桃太郎ファイト」のトマトの種子3品種を育苗トレー約500枚に播種しました。

播種したトマトのトレーは発芽室に3～4日入れられ、その後は生産者に渡される2月中頃まで、徹底した温度管理を行い育苗されます。

育苗ハウスでは、町内外のトマト生産者87戸分約37畝の育苗を行い、5月下旬まで播種作業が続けられます。

この時期播種されたトマトは5月中旬頃に出荷される予定です。



1月20日から始まったトマトの播種作業

重点項目

- ※栽培基準の遵守による高位平準化を図る
- ※GAP(生産工程管理)への取り組み
- ※生産履歴記帳の徹底
- ※連作障害の回避
- ※全土壌診断の実施
- ※経済性を考慮した施設栽培の推進
- ※研修会、講習会の開催、参加
- ※マルハナバチの飼養と管理の徹底・現地調査の実施



新役員体制で新年度事業がスタート

とまと生産部会で総会 ―揺るぎない美瑛産ブランドづくり一丸に―

生産と販売の経過 新部会長に松原直巳さん

平成25年の気候推移は、融雪遅れや低温の余波を受け、播種や定植遅れを余儀なくされました。

不動の産地づくりに部会員一丸となつて再生産を誓つ、とまと生産部会の総会が1月20日、J A 大ホールで行われました。数えて48回目のこの総会は部会員71名が出席しました。
平成25年度事業の報告や良質とまとの生産を基本に盤石な販売体制づくりを進める事業計画が総意で確認されました。なお、本年は役員改選年に当り、別記の役員が選任されました。

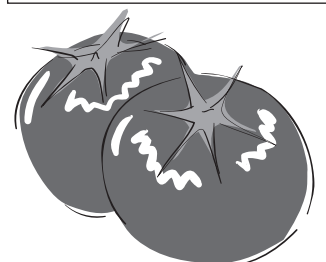
平成26年度とまと生産部会役員

役 職	氏 名
部 会 長	松原 直巳
副部会長	鈴木 義満
副部会長	中村 俊之
理 事	石原 啓吾
理 事	前田 和寛
理 事	太田 収
理 事	草野 将樹
理 事	高倉 雅
理 事	加野 智浩
監 事	岡本 透
監 事	浦 孝弘

(敬称略)

昨年比収穫開始時期は1週間の遅れで抑制についても、高温による生育障害で花落、軟化玉の発生があったものの、その後の病害予防の徹底などが功を奏し、収量はやや平年並みを確保することができました。
販売実績では、生産量3,728トン(前年3,745トン)で、前年比99.9%。生産額では12億893万円(前年10億710万円)で前年比112.9%を確保するものとなりました。

高収益作物の基準となる10畝当りの収量は10.7トン(前年11.2トン)で前年比95.9%となり、前年をやや下回ったものの、高水準を確保することができました。
また、10畝当りの収入では3,525千円(前年3,252千円)で前年比108.3%、平均単価では328円/個(前年290円/個)で前年対比113.1%を確保しました。
不順な天候推移から前年並みの販売高確保が心配されましたが、好値に支えられた事もあり、生産額で3年連続10億円を達成する事ができ、全道屈指の産地として一歩前進した内容です。なお、役員改選では新部会長に松原直巳さんが新任され、新事業が確認されました。



焦点 FOCUS

農業生産者にとって 腹立たしい「食品偽装」

すっかり記憶の奥底から忘れ去られようとしていた中国の「毒入りギョウザ事件」。このほど現地加工場の従業員に重刑を課す判決が報じられた。この事件は6年前だがその後、加工米を主食米に故意に転用した事件など「食」を舞台にする悪行は後を絶たない。

昨年11月の「北海道食の安全・安心委員会」では、相次いで明らかになった外食店などの食品虚偽表示の問題について、「悪質な偽装行為」などと厳しく批難した。加えてエビや加工肉、成形肉といった虚偽の表示の対象となった食材自体を否定するような世論の動きに対して、「事業者のあこぎな商法で食材本来の評価が貶められるような事があってはならない」と苦言を呈した。

この委員会は食肉科学技術研究所の服部氏が理事長を務めているもので、この問題への見解を示した。同氏は「当初、誤表示か、偽装表示かが話題となり、ホテルの責任者は誤って表示したもので意図的に偽装していたものではないとの見解を示していた。しかし、これだけ虚偽表示が明らかになってくると、これは何らかの意図を持った虚偽表示と断ぜざるを得ない」と指摘。加えて「消費者を裏切る行為であることには間違いない。食品衛生上に実害がないことがせめてもの救いであったが、その後も、食物アレルギー症状を引き起こす物質が混入されている輸入牛肉の加工肉を“和牛”と表記し、ステーキとして提供していたことが明らかになった。これは生命の危険に関わることであり、もはや悪質な偽装行為」と厳しく批難している。

このような事例が報じられるたびに、安全・安心に細心の注意を払う農業者の善良な取り組みをないがしろにしている。生産履歴を義務づける一方で、不正であっても利益を生む事を最優先としたコンプライアンス意識の欠如が見られる有名ホテルや老舗の料亭に「二つ星」「三つ星」が涙している。

平成25年の 水稻収穫量 全道収穫量で 美瑛8位に



道農政事務所はこのほど市町村別の収穫量等を発表しました。北海道の主力品目の「コメ」は良食味米品種の登場や道産米への実需志向と相まって、好調な生産が期待されたものの、24年産をやや下回る結果となりました。

10㍗当りの収量は東神楽町と沼田町が605㍗の同数でトップとなりました。24年産米のトップは南富良野町で651㍗、続いて旭川市、鷹栖町が続きました。

美瑛町は596㍗（前年615㍗）で全道8位にランクされました。前年度で14市町村が達していた600㍗の大台越えは、25年度については4市町村に留まりました。

単収のトップテンは例年通り、上川・北空知で占め、上川管内では5市町村が占めました。収穫量も同様で、不動のトップである岩見沢が43,900㍗（前年44,600㍗）、続いて旭川市38,800㍗

平成25年産水稻の市町村別単収・収穫量上位

10㍗当り収量 (kg)			収穫量 (t)		
1	沼田町	605	1	岩見沢市	43,900
2	東神楽町	605	2	旭川市	38,800
3	旭川市	603	3	深川市	35,700
4	鷹栖町	603	4	美瑛市	25,200
5	秩父別町	599	5	新十津川町	20,900
5	北竜町	597	6	名寄市	19,700
7	東川町	597	7	当麻町	15,700
8	美瑛町	596	8	士別市	15,200
9	深川市	590	9	沼田町	14,600
10	奈井江町	589	10	鷹栖町	14,400

（前年39,100㍗）、深川市35,700㍗（前年36,000㍗）で例年通りの順位となりました。

こ と ば

食品の原材料や添加物、栄養成分などの表示方法を統一する「食品表示法」がこのほど可決・成立し、2年以内に施行される運びとなりました。食品表示法はこれまで、食品衛生法・日本農林規格（JAS）法・健康増進法の3法に分かれていましたが、食品表示ルールを統一。任意だった脂質などの栄養表示も義務化し、消費者に分かりやすく表示することとしています。が、厳密な表示が難しい加工食品の原料原産地や、中食・外食でのアレルギー表示が検討課題となっています。

食品表示法で 栄養成分など表示統一

もうひとつの新春 美瑛に“招運来福”

さあ仕事始め!1月6日、関係機関役員ら200名で新年交礼会が行われました。年頭挨拶で大西組合長は「昨年は不順な天候ながらも、組合員努力で営農の成果が示された。今年も英知を結集し、美瑛農業のスタートを」と述べ交礼に入りました。

会場には孤樽^{こもだる}が用意され、「ヨーツ!!」の掛け声で、招運の鏡開きが行われました。



新春に飛躍を誓った交礼会

北海道の各J A・連合会が北海道の農業や食を通じて、地域の取り組みを広く紹介する番組「森崎博之のあぐり王国北海道」で当J Aが取り上げられ、1月25日全道ネットで放送されました。

主役は“美瑛産の食材”



この番組はHBC（北海道放送株）の根強い人気番組。今回の放送では美瑛選果で販売される「加工品」をメインに番組が構成されました。

さらに昨秋オープンした「美瑛小麦工房」も紹介され、番組の進行役を務める森崎博之さんとつなぎで衣装を揃えた「あぐりっこ隊」からの質問や試食の様子が放送され、当J Aの「食材へのこだわり」や「生産者の思い」などが紹介されました。

また、番組内の企画で美瑛小麦工房でのオリジナルパン作りが行われ、出演者一同はその出来映えに歓声を上げていました。

この番組は、農業理解と食育事業の一貫として永く視聴者に愛されており、美瑛町の紹介は今回で3回目。前回は美しい農村景観をつくる「美瑛農業」が特集されました。

播種ピークの九州地区

馬鈴薯生産部会（菅野恵部会長）では、部会員ら6名で生産出荷の消流事情と実需者との意見交換、そして、九州地区の加工馬鈴薯生産地の栽培の実情を確認する視察研修に参加しましたのでその概要報告します。

視察研修は1月14日から4日間行われ、カルビー（株）新宇都宮工場、カルビーポテト（株）宇都宮支所、さらに九州地区の生産と消流事情を確認する事を目的とし、カルビー（株）鹿児島工場の3力所を視察しました。

カルビー（株）新宇都宮工場では実際に美瑛産馬鈴薯がラインに送られ、一連の工程を確認した後、製品化した時点で障害となる部分を取り除く「トリミング作業」の実体験を行い、歩留まりの高い製品づくりに「手作業」の苦勞を体感しました。

カルビーポテト（株）宇都宮支所では貯蔵倉庫を視察し、貯蔵される美瑛産加工馬鈴薯の管理、保管状況を確認しました。

部会の視察研修として、今回初めて九州地区の馬鈴薯生産事業を見ることができました。

現在、厳寒期である北海道とは違い、播種時期である九州地区では、自走式の播種機で種イモの播き付けを行っていました。また、マルチ栽培を行っている生産者と意見交換を行ってきました。

馬鈴薯生産部会では、美瑛町畑作の基幹作物としての馬鈴薯生産に向け、今後も幅広く部会活動に取り組んでいきたいと考えています。

加工馬鈴しょ の消流事情を 見る

報告～馬鈴薯生産部会
副部会長 増山 勝範

視察しました。



美瑛産加工馬鈴しょの貯蔵具合を見る参加者



九州は種イモの播種作業最盛期



魅力ある美瑛産品を海外へ！

Marketing 海外の販売展開報告

付加価値を高めた販売戦略の一環として、当JAでは海外輸出へ積極的に取り組んでおります。昨年度より本格的に検討・調査を行い、現在までに香港へ1回、台湾へ3回マーケティング担当が実際に現地へ足を運び、輸送試験調査、売り場での展示試食、現地商社との商談を進めてきました。

一昨年8月、香港でのアジア最大級の食品展示会「香港フードエキスポ」に出展。とうもろこし・トマト・メロン・フリーズドライ加工品を商談・展示・試食をしました。

3日間の開催期間で、約30万人の来場者・バイヤーが訪れ、美瑛産食材については大変食味が高いという評価を頂き、多くの方々に興味を示しておりました。

展示会終了後は、多くの商社から取引希望の問い合わせがあり、慎重に検

討を重ねた末に、加工品を中心とした商材が実際に現地まで輸出を開始しています。

香港はアジア最大級の輸入国ということもあり、他国と比較すると検査などの検査については寛容さがあります。それがゆえに競合する国や企業との競争によって、価格や日本とは異なる商慣習の課題もあり、付加価値の高い商品を実際の商取引で出荷するという面では、今後より一層知識の習得と検討が必要と考えます。

台湾への輸出に向けては、24年10月・25年1月・3月の計3回現地を訪問し、鮮度保持袋の輸送試験・試食アンケート調査・現地大手企業との商談と現地商品のマーケティング調査を行いました。台湾は、日本へと旅行する観光客が多く、美瑛町に対する関心と評価も大変高く、以前より百合根を中心としたいくつかの農産物が系統を経由し、出荷されておりました。

今回の目的は、直接取引の実現に向けたプロジェクトであり、青果物でアスパラ・とうもろこし・ブロッコリーの3品目、加工品はフリーズドライ・レトルト品を商材として調査・商談しました。

輸送試験では、鮮度保持袋に入れた青果物を冷蔵で輸送し、船便で出荷から現地到着までの2週間を調査期間とし、色合い・鮮度・食味などが販売可能な品質であるか調査を行いました。

現地大手スーパーでは、一般客に試

食PRを行い、美瑛産に対する評価を生で確認し、今後の取引に向けたバイヤーとの商談も行ってきました。帰国後も輸出にあたっての検査や商慣習の課題をクリアしながら、粘り強い商談と高い食味が評価された結果、いくつかの商品が出荷されており、今後の取引の拡大に向けても手応えを感じる結果となっています。

昨年度は輸出初年度であり、輸出入の少ない加工品を中心とした商材

からのスタートでしたが、出荷した商材は現地から高い評価を受け、今後についても定期的な出荷が期待されます。

今年度は既に香港・台湾以外の国々への積極的なアプローチも行っており、魅力ある海外輸出販売事業を目指し、今後も研究・調査を行い、経過については、今後も皆様方に報告を行って参りたいと考えております。

青年部冬期研修会

「感動」を呼んだ子育てトーク



ワードに、子育ての話題に限らず、人間関係や夫婦円満の秘訣をお話し頂き、講師自らギターの弾き語りを披露するなど和やかな雰囲気の中で進みました。子育ての問題や宮震をする上での家族間の問題、親の権威について等の話題では講師に対し、参加者からも数多くの質問が挙がり、具体的な質問にも親身になって答えて下さった姿が印象的でした。私自身も自問自答しながら改めて考えさせられる場面も多々ありました。

参加者からは、「子育てに対する考え方が変わった」「自分の家庭と照らし合わせると、共感すること参考になることが多々あった」といった声が聞こえ、研修会終了後の懇親会でも1年の労を労うと共に家庭や家族の話題も交えた部員間の交流の場となりました。

青年部ではこのような活動を通して、来年度以降も「時間と感動の共有」を意識した活動を充実させ、幅広い知識を吸収しながら明日の担い手として人間力の向上を目指していきます。

研修会では、ファミリー・フォーラム・ジャパンの副代表を務め、HBCラジオの「ファミリートーク」でおなじみの金子耕氏を講師に迎え、「この時代の家庭と子育てに必要なこと」をテーマに講演して頂きました。

報告／常任理事 藤田 修

青年部

東北コットンプロジェクト

報告～常任理事 大西 智貴

青年部21名は、11月20日から22日の3日間の日程で、宮城県へ視察研修に行ってきました。

今年の視察研修は、例年の工場見学中心の研修から内容を変え、東日本大震災から2年半余りが経過した東北の“今”を体感し、「農家らしく農作業で支援しよう」という目的のもとで行われました。

津波被災地でコットン栽培

震災当時、メディアを通じ、仙台空港や滑走路にまで津波が押し寄せる映像を何度も目にしました。現在は他の空港と変わ

るところなく、復旧整備がされており、空港から宿舎まで移動しながら眺めた風景の中にも、震災の余波を感じさせるものは無かったように感じました。しかし、街の中には所々に津波到達水位の表示が見られ、あらためて津波の恐ろしさを感じました。

研修2日目の11月21日、私たちは津波により稲作が困難になった農地で綿(コットン)を栽培、さらに紡績、商品化、販売までを一貫して行う「東北コットンプロジェクト」にボランティアとして参加しました。同プロジェクトは、「長期的視点で被災地の復興を考える農家と企業が結集し、農業を基盤とした東北の新たな農産業の確立を目指す」という目的があります。

朝から意気込んだものの、ボランティア先である東松島市(有)イーストファーム赤坂農場)はあいにくの雨でした。作業は困難という先方の判断もあり、急遽予定を変更し、午前中はバスでの津波被災地見学となりました。

復興の進まない被災地

沿岸付近では、現在でも破壊された家屋などが、広大な草地の中にポツポツと見られました。運転手さんの話では、「広大な更地には数千人も人が暮らす住宅街があり、家も車も全て流されてしまった。希望すれば自治体が無料で家屋を解体してくれたが、まだ残っているものは、その判断を押す人すらいなくなった家とこのことでした。バスを降りると、あちこちに住宅の基礎部分だけが残っていました。その後も被災地である石巻市や女川町地区を周りながら、「高台の上まで津波が来た場所」数10ヶ所、地盤沈下した土地「横倒れになったままのビル」などの壊滅的な被害を目にしました。全く進んでいない「復興」という言葉に虚しさを感じました。

午後になると天候も回復し、コットンの収穫と、ヘタの除去作業を行いました。担当の方から、「日本ではコットンはほぼ栽培されていないため、農業の認可をとるところから始まったこと」「栽培技術が確立されておらず、目標の収量をあげられていないこと」「比較的塩害に強い」ということだったが生育に影響が出ていること」など様々

な苦労があることを伺い、作業にも熱が入り貴重な体験を行うことができました。研修3日目の22日は、松島を遊覧船で渡りました。松島の大小260余りの諸島が津波の際に緩衝効果を発揮したため、沿岸の被害は少なかったとのことでしたが、中には集落がすべて流されてしまった有人島もあり、地震や津波の脅威を強く感じました。

移動する道中は津波被害の大きい沿岸部にルートを取りました。ガイドさんからは、仮設住宅での生活の厳しさ、ボランティアや手助けしてくれる人の数が減ってきているという現状の話がありました。

本研修前は震災に対して「あれ?2年前?3年前だろうか?」と正直なところ記憶から薄れていたのも事実でした。しかし、今回の視察研修により、2年半が経過した現在でも、実際の復興が思うように進んでおらず、被災した人の視点から見ると、「まだ2年半しか経っていないのか」という意識に変わりました。参加者にとって被災地の理解を深める体験ができた充実した視察研修となりました。



震災の余波が続く東北で「東北コットンプロジェクト」に参加



コットン(綿花)の手入れをする青年部員

女性部

手作りのおいしさに満足の笑顔



美瑛産の食材の良さを改めて知った
「あぐりスクールINびえい」

食育事業「あぐりスクールINびえい」の調理体験を女性部（三上智子部長・フレッシュミセス会 菅野幸子会長）と合同で、昨年11月29日と12月6日の2日間に分け、ふれあい館ラヴニールを会場に行いました。

11月29日は美進小学校の児童5名と美沢小学校児童9名、12月6日は東小学校児童33名と先生が参加しました。

この体験では5月に子供たちが田植えを行い、9月に稲刈り体験で収穫したおこめを使用して米粉のピザと米粉のシチューを作りました。

ピザ作りはラヴニールのスタッフを講師に、ビニール袋の中で材料をこねる生地づくりから始まりました。

バターを加えて生地が袋からはなれたら生地地完成。子供たちは力いっぱい生地を

こね、楽しく作業が進みました。

トッピング作業では美瑛産のジャガイモやタマネギのほかに、カボチャ、ピーマン、ソーセージ、コーンなどが用意され、思い思いにピザづくりを楽しみました。ピザ生地の伸ばし方はそれぞれで、さまざまな形や大きさになりました。子供たちの個性溢れるピザの焼き上がりに期待を膨らませました。

米粉のシチュー作りでは美瑛産の豚肉、野菜、牛乳を使用し、市販のルーを使わずにコンソメと塩コショウで味付けし、米粉でとろみをつけて作りました。

玉ねぎを切った時には目に染みて子供たちは大騒ぎ。みんなで涙を流しながら交代で作業し、おいしいシチューが出来上がりました。

お昼が近づき、お腹も空いてきた頃、こんがり焼けた良い香りのピザが完成しました。子供たちは思わず「おいしそうー」と声を揃え、早速いただきました。みんな夢中で頬張り、手作りのおいしさに満足の笑顔が溢れました。ポリウム満点の大きなピザを作った子どもたちはすっかり完食し、なかには家族のお土産に持ち帰る子どももいました。

料理を作る楽しさ、食べる喜び、美瑛産の安全で安心な食材に感謝し、子どもたちの心と体の健やかな成長を願っています。

報告／副部長 森平 春子



フレッシュミセス会（菅野幸子会長）では、1月15・16日の二日間の日程で役員研修として白金温泉へ行ってきました。

今回は小さいお子さんを連れての研修となったので、近場でゆつくりと過ごせる場所として白金温泉を選び、楽しくゆったりとした時間を過ごしてきました。

研修として美瑛駅の目の前にある「ステンドグラスアトリエ ジョバンニ」で壁掛けのステンドグラス作り体験をしました。お店の中はステンドグラスでキラキラと美しい特別な空間で、こんな近場に素敵な場所があることに驚きました。

様々なデザインの型やガラスのカットなどは先生が事前に用意してくれていて、私たちはバラバラになっっているガラスをデザイン通りに、高温のコテでハンダ付けする作業をしました。この作業は仕上がりを左右する重要な作業ことから、慎重に行いました。

しっかりと貼りつけて水で洗い、特殊な液



個性的な作品づくりに好評だったステンドグラスづくり

ステキな出会いとステンドグラス

につけることにより、銀色だったコテの部分が銅色になり、一気にアンティーク色になりました。しっかりと拭いていくと、どんどん艶が出てきて、どの作品も個性的で素晴らしい、窓辺に当たると驚くほど美しく輝きました。

他にも色々な作品が作れるとのことでした。また来たい！とみんなで話しつつ、ステンドグラス体験を終えました。

その後、白金温泉「森の旅亭」へと向かいました。その名の通り、森に囲まれた静かな旅館で、到着後すぐにウエルカムドリンクにゆず茶やお菓子が出てきたことに驚き、優雅な気分を味わい、ゆつくりと時間を過ごしました。

夕飯は北海道の食材をメインとした会席料理で、一品一品見たこともないような盛り付けと美味しいご飯を頂きました。お腹も心も満たされる充実した一日となりました。

この一年、役員の皆さんや、事務局の方とゆつくりと話ができる機会は少なく、今回の研修で宮農の話や日常生活のことをゆつくり話ができ、とても有意義で楽しい時間を過ごすことができました。

このメンバーでフレッシュミセス会の役員ができ、さらに貴重な経験をさせてもらった事は大きな力になります。

総会まであと少しですが、よりよい組織活動を行って、無事に任期を終えられたらと思っています。

フレッシュミセス会

報告／副会長 村上 史世

今月のレシピ

●キャベツとカキの豆乳スープ●

作り方

- (1)タマネギとニンジン薄切り。キャベツは大きめなざく切り。エノキダケは長さを半分に切る。カキは薄い塩水で洗う。
- (2)厚手の鍋を温め、EVオリーブ油でタマネギが半透明になるまで炒め、ニンジン、エノキダケを加えて炒め合わせる。
- (3) (2)にキャベツと水360ml、塩小さじ1を加え、ふたをして中火で約15分煮る。
- (4)野菜の甘味が出たら酒、しょうゆ、カキを加え、カキが白くなってきたら豆乳を加える。
- (5)ひと煮立ちしたら塩味を調整し、最後にこしょうとお好みでパセリを振る。



海のミルクと呼ばれるほど栄養豊富なカキと、野菜がたっぷりの豆乳スープです。カキが白くなってきたら豆乳を加え、温まれば完成です。この時期ならではのおいしいスープをお楽しみください。



材 料（2人分）

カキ	大6個(約120g)	豆乳	200ml
キャベツ	140g	パセリ	少々
タマネギ	1/2個	酒	大さじ2
ニンジン	30g	塩	適量
エノキダケ	100g	しょうゆ	小さじ1
EVオリーブ油	大さじ1	こしょう	少々
水	360ml		



2014年2月上旬発売

お申し込み・お問い合わせは
JA/営農部まで

基本のお菓子

おいしくできる段取りとコツ

■黒川 愉子 著

■定価1,260円(税込)

人気のお菓子13品のレシピ工程を細かく分け、イラストや写真でわかりやすく紹介。段取りどおりに作業すれば、もう失敗知らず!初心者はもちろん、失敗を繰り返した人も、お菓子づくりに自信が持てる。



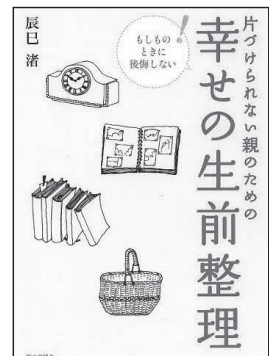
片づけられない親のための

幸せの生前整理

■辰巳 渚 著

■定価1,260円(税込)

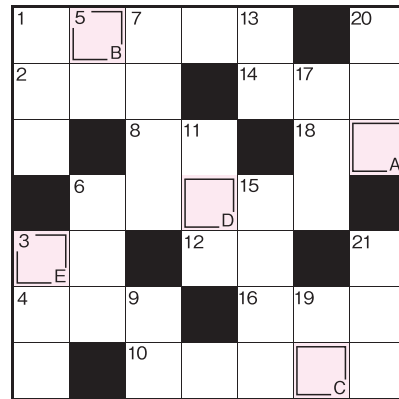
「物を捨てられない」親と一緒に、納得の生前整理をするための終活情報が満載。親の説得方法や片づけの基本、具体的な進め方が事例でよくわかるので、きっと「片づけしたらいいことがあった」と実感できる。



頭の体操

クロスワードパズル

二重マスの文字をA→Eの順に並べ
てできる言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ

- ① 大学芋や芋けんぴの材料
② リウクサツクもポシットもこれ
の仲間

- ③ 平成26年のえとは
④ 職場に行つてこなすもの

- ⑥ 武士は食わねどー

- ⑧ 工具や農機具をしまっておく
建物

- ⑩ 漢字では時鳥、不如帰などと
書く鳥

- ⑫ 一生で一番高い買い物だとい
われます

- ⑭ — 豆腐と絹ごし豆腐
⑮ 春の小川のほとりに咲きそう
な花

- ⑯ 海岸で — 釣りを楽しむ

タテのカギ

- ① 神棚に供える緑色の葉
③ 前の反対側

- ⑤ 梅干しを見ると飲む人も
⑥ 親鳥が温めるもの

- ⑦ 端つてはありませぬ
⑨ 駅から — 3分だよ

- ⑪ 旧暦3月の異称
⑬ 3月3日は — の節句

- ⑮ 英語で東はイースト、西は —
⑰ 大正の一つ前

- ⑲ 日本では多くの人の利き手は
こちら

- ⑳ H2OやCO2のO
㉑ 洋装の花嫁がお色直しで替
えるもの

正解者の中から抽選で5名の方に農協全国商
品券(全農)をプレゼントします。

【応募方法】

官製ハガキ、FAXまたはEメールに①クイズの答
え②今月の良かった内容③「丘の大地」に対するご
意見・ご感想、その他おたよりなど④郵便番号・住
所・氏名・年齢・電話番号

【応募先】

〒071-0298

上川郡美瑛町中町2丁目6-32

JAびえい「丘の大地」クイズ係

●FAX 0166-92-2977

●Eメール kouhoushi@biei.ja-hokkaido.gr.jp

【締め切り・発表】

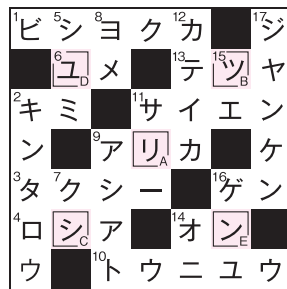
毎月20日(当日消印有効)

当選者は次号でお知らせします。

※応募の際にご記入いただいた個人情報、賞品の抽選・発送に利用させ
ていただきます。また、ご意見ご感想については、本誌編集の参考にさせて
いただきます。

こたえ・当選者

☆先月号のこたえは
『リッシン』でした



☆当選者は

笠原 裕介さん
岩淵 暁子さん
領家マサ子さん
太田 夏実さん
林 道子さん

以上の5名です。
おめでとーございます。

2月のあなたの運勢

監修/モナ・カサンドラ

おひつじ座 (3/21~4/19)

【全体運】落ち着いた気持ちで過ごせる月。やるべき作業を済ませたら、自分の時間を楽しんで。気分転換には足湯が最適

【健康運】たっぷり寝ることで体力&気力回復へ

【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

おうし座 (4/20~5/20)

【全体運】気になるジャンルについて調べたり、挑戦したりする好機。経験者に話を聞くと参考に。グループレジャーも◎

【健康運】働き過ぎに注意。しっかり休養を取って

【幸運を呼ぶ食べ物】クレソン

ふたご座 (5/21~6/21)

【全体運】思うようにならないことが多くイライラしがち。いつも笑顔心を掛けて。古典文学や芸術を堪能すると刺激大

【健康運】体調トラブルの心配ゼロ。元気に行動を

【幸運を呼ぶ食べ物】ウド

かに座 (6/22~7/22)

【全体運】保留になっていた事柄が動き始めるなど、好転の兆し。自分が思う通りに決断するのが成功の秘訣(ひけつ)

【健康運】少しでも疲れたら休んで。無理は禁物

【幸運を呼ぶ食べ物】ミツバ

しし座 (7/23~8/22)

【全体運】何事もマイナス方向に考えやすい時期。良い面を探す事で運を引き寄せられます。ヒーリング音楽も幸運

【健康運】軽く体を動かせば、体調に影響あり

【幸運を呼ぶ食べ物】ニシン

おとめ座 (8/23~9/22)

【全体運】良いときと悪いときの差が大きい時期。失敗を引きずらず、開き直って。センスアップには、ギャラリー巡りが正解

【健康運】すぐストレスを感じがち。運動で解消を

【幸運を呼ぶ食べ物】サヨリ

てんびん座 (9/23~10/23)

【全体運】神経質になりやすく、小言が増えるかも。見守る気持ちを大切に。リラックスするには好きな本を読むと効果的

【健康運】体調管理が必須。栄養バランスを整えて

【幸運を呼ぶ食べ物】アスタバ

さそり座 (10/24~11/22)

【全体運】華やかなイベントや行事に縁があります。遊びに誘われたらフランクに応じて。幹事役もバッチリこなせそう

【健康運】飲酒の機会が多い月。飲み過ぎにご用心

【幸運を呼ぶ食べ物】ひじき

いて座 (11/23~12/21)

【全体運】珍しく感情的になりやすい期間です。反論する場合は、ひと呼吸置いてからに。リフレッシュには料理が有効

【健康運】ストレッチなどで柔軟な体を目指して

【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

やぎ座 (12/22~1/19)

【全体運】フットワークが軽くなり、いろいろな分野に興味を感じそう。習い事を通じて、新たな世界が開ける可能性も

【健康運】小さなけがに気を付けて。行動は慎重に

【幸運を呼ぶ食べ物】ワケギ

みずがめ座 (1/20~2/18)

【全体運】強気で攻めるのには向かないものの、何かにじっくり取り組むと好変化が。特に趣味や得意なことに打ち込んで

【健康運】体力アップが可能。ダンスやスポーツを

【幸運を呼ぶ食べ物】タマネギ

うお座 (2/19~3/20)

【全体運】自分に自信が持てる気配。やりたいことを始めたり、自己主張したりするのがラッキー。ぜひ過去のリベンジを

【健康運】運動不足気味。体重増を招かないように

【幸運を呼ぶ食べ物】ニラ

パソコン講習会について

場所:JA2階パソコン研修室 講師:青色申告会
種類:ソリマチ簿記(パソコン)
月日:2月3日(月)、5日(水)、7日(金)
10日(月)、12日(水)、14日(金)
17日(月)、19日(水)、21日(金)
時間:9:00~15:00
内容・ソリマチ簿記の使い方や勘定科目の設定など
・次年度更新の仕方
・クミカンデータの転送の仕方

窓口 営農部 ☎ 68-7014

共済掛金クミカン引落日の変更について

現在、生命・建物系共済の掛金は契約月の翌月25日引落とさせて頂いておりますが、土日・祝日の暦の関係上、27日・28日に引落がかかることがあり、場合によっては自動貸付、契約失効となるため、下記の引落日に変更いたしますので、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

変更前(現在) 契約月の翌月25日に引落

変更後 契約月の翌月15日に引落
(1月契約月—2月引落分から)

窓口 貯金共済課共済係 ☎ 68-7017

集落営農組織・農業生産法人の設立を検討してみませんか

担い手不足、離農地の受け皿など、地域が抱える課題を解決し地域農業を維持するためには、それぞれの地域の現状にあった『集落営農組織』・『農業生産法人』の設立が最も有効な手段のひとつと考えています。
『集落営農組織』・『農業生産法人』の設立について、ご相談を受け付けておりますのでお気軽に下記までお問い合わせください。

一般財団法人 美瑛町農業振興機構
窓口 ☎ 92-2855 (担当:山田)

生産資材課より

皆様で承知の通り、今年4月より消費税が8%に引上げが施行されます。

農薬・肥料農薬用資材など4月になってから引取りされますと、予約申込をされている場合につきましても増税対象となります。増税前に引取りをされる方は、3月末日までにお願いたします。

窓口 生産資材課 ☎ 92-1411

JA Biei Information



車検はお早めに…

オートサービスセンターは、毎年3月中旬から、車検整備の繁忙期に入ります。

車検は有効期限満了日の45日前から受けることができます。45日以内であれば早く車検を行っても次回の車検満了日までの期間が、短くなることはありませんので、冬タイヤを装着し自走できるトラック等の車検は、お早めに入庫されることをお勧めいたします。

窓口 オートサービスセンター ☎ 92-2156

実践農業講座のご案内

日程 平成26年2月20日(木) 14時から
場所 JAびえい3F大ホール
講師 かわそえ けいこ 河添 恵子 氏
テーマ 「TPP もうひとつの裏側」

窓口 営農部 ☎ 68-7014

土づくり対策事業(緑肥事業)種子購入助成に係るお知らせ

平成26年度の土づくり対策事業(緑肥事業)種子購入助成につきましては、助成対象が本年4月1日以降の購入分となります。3月31日以前に購入した種子については平成26年度事業の助成対象となりませんので、ご確認のうえご承知置ください。

一般財団法人 美瑛町農業振興機構
窓口 ☎ 92-2855

土曜休業のお知らせ

2月・3月の土曜日は休ませていただきます

JAの土曜日の業務は、給油所・グリーンセンターを除き、休業させていただきます。

※ホクレンショップ入口のATMは9時30分~17時まで営業しております。

窓口 総務部 ☎ 92-2111

除雪機の事故に注意!



日本では過去5年間で、除雪機に関する死亡・重傷事故が毎年発生しています。

事故防止のために……………



- ◆デッドマンクラッチ等の安全装置は無効化せずに、正しく使用する。また、緊急停止スイッチを必ず装着する。
- ◆雪詰まりを取り除く際は、エンジンを停止して回転部分が止まったことを確認してから、雪かき棒で作業する。
- ◆雪上は足元が非常に滑りやすいので、後方への移動や斜面で作業する際には転倒に注意する。
- ◆走行する際には、壁や障害物に十分注意する。
- ◆作業をする場所の安全を確認し、子供を決して近づけない。

窓口 研修センター ☎ 92-0588

オイル・ケミカル用品・バッテリー とりまとめ

給油所では、オイル・ケミカル用品・バッテリーのとりまとめの文書を、2月上旬の集落会長宛文書にて配布しております。今回は増税により4月から通常価格が値上げとなります。この機会にご検討頂き、期限までに別紙申込書にて申し込みをされますようお願いいたします。

申込期限:3月7日(金)

配 送 日:平成26年3月中

※3月中の納品が消費税5%の対象

店頭渡しは常時可(3月末日まで)

できるだけ店頭での受取りにご協力下さい

店頭受取りの方に別途粗品をご用意します。

経 理 日:平成26年3月下旬

☎ 92-2157

窓口 ホクレン美瑛北町給油所 FAX 92-2199

春の農作業前に点検整備を!!

トラクター、除雪機や作業機等の点検整備はお済みですか?

まだ早いと思っているかもしれませんが春耕期はすぐそこです。

農機具の事前点検整備を行うことにより営農コスト低減の為、農作業安全の為、確認してはいかがでしょうか。

研修センターでは寒いこの時期でも工場内で快適に点検整備ができ、整備工具等も充実しています。また、整備点検の行い方など不安に思っている方でも職員が指導し、安心して行えるよう準備しています。

また、自分で行えない方は委託整備も受付を行っております。

ぜひ この機会に自主整備、委託整備を行いましょう。

希望される方、料金等詳しくは研修センターまでご連絡ください。



窓口 研修センター ☎ 92-0588

FARMLAND JAびえい店1周年記念展示会のご案内 2月12日(水)・13日(木) 午前10時～午後5時

日動 充電器 NB-150

大型農機も
一発スタート!



- ・タイマー機能付
- ・最大35A
- ・セルスタート150A

¥40,000
(税別)

窓口 FARMLANDびえい店 ☎ 92-3455 FAX 92-3488

マジックソー HA-1000



木と金属が1度に切れる
波切も自由自在!!

¥5,695
(税別)

理事会のほうこく

第21回理事会 12月26日（木）

■議案審議事項

議案第1号 全国監査機構北海道監査部による監査結果について

・原案どおり承認されました。

議案第2号 規程類の変更について

・原案どおり承認されました。

議案第3号 従業員に対する期末賞与の支給について

・原案どおり承認されました。

■協議事項

①平成25年度決算棚卸立会及び事務処理日程について

②平成25年度のクミカン収支見通しについて

③平成25年度クミカン貸越額の清算について

④営農用灯油の価格修正について

ママ撮って！

美瑛町大村大久保協生

佐藤 昌敏さん
窓夏さん
のお子さん

ママからのメッセージ

4年間通った保育所もあと少しですね。入所時は小さな男の子で心配でした。今では年長さんになり、立派なお兄さんになったね。家ではまだ甘えん坊の広野くんは、春には新しいランドセルを背負ってお姉ちゃんと一緒に小学校です。これからも元気で、大きな声であいさつできるカッコいい“お兄さん”になってください。大好きなパパ・ママより



こうや
広野くん（6歳）

訂正 丘の大地NO.1080（新年号）で紹介させて頂きました「岩崎のんちゃん」のご両親で芳名に誤りがありました。正しくは、「岩崎広志さん・亜希子さん」に訂正をさせて頂きます。



協同の ちから

◇貯金高 228億1千万円 ◇組合員数 正組合員 758人
◇貸付高 64億8千万円 准組合員 1,777人
◇出資金 11億0千万円
◇固定資産 35億0千万円
（平成25年12月末）

編集後記

「米」を中心とする日本人の主食は、稲作や地域の文化を育み命を培ってきた。日本のシンボルである「富士山」が世界文化遺産に登録され、併せて「和食」が世界無形文化遺産に登録された。「和食」は稲作と同様に食文化とは切り離せない。日本列島の多様な地域性と四季折々の新鮮な食材とその持ち味を生かした食文化であるとともに正月や田植え収穫など、地域や集落での年中行事などとも密接につながり社会での慣習とし、日本人の命と暮らしを支えてきた。その根幹に稲作や畑作酪畜と言った農業がある事は言うまでもない。美瑛農業はTPP参加、40年以上続けてきたコメの減反政策の見直しをはじめとする農政の転換などに翻弄されている。今こそ明日の日本農業をしっかりと見つめ直したい。

気をつけましょう

農作業 事故発生状況

1月20日現在

発生件数 1件（20件）《24件》
負傷 1人（19人）《24人》
死亡 0人（1人）《0人》

（ ）は25年累計 《 》は昨年同期累計

こよみ

2月の主な行事予定

6日(木)	フレッシュミセス会定期総会
7日(金)	女性部定期総会
10日(月)	青年部定期総会
11日(火)	建国記念日
12日(水)	白金アスパラガス生産部会定期総会
13日(木)	メロン生産部会定期総会
14日(金)	稲作生産部会定期総会
17日(月)	種子馬鈴薯生産組合定期総会
18日(火)	麦作生産部会定期総会
19日(水)	馬鈴薯生産部会定期総会
20日(木)	豆作生産部会定期総会
24日(月)	ニンジン生産部会定期総会
28日(金)	大根生産部会定期総会