



No.1150
11月号

2019
November

丘の大地

JAびえい・広報誌



～ 秋晴れの中進むコンバイン ～

— 10/23 石川秀幸さん(五稜第5)宅圃場での大豆収穫作業 —

- 一般記事.....2～4
- 焦点/FOCUS3
- 一目一斉皆訪問6～7
- クロスワード/占い9
- 情報カン.....10～11

秋空に響く大歓声！ 「あぐりスクールinびえい」 稲刈り体験

泥んこになりながら田植えを実施した圃場で、今度は収穫の喜びも味わってほしい。未来を担う子どもたちに食の大切さや農業への理解を促すことを目的とした「あぐりスクールinびえい」が、9月30日、置杵牛協英の餌取史矩さん宅圃場で開催されました。

秋晴れで気持ちのいい天気の中、体験に参加したのは、美瑛小・美瑛東小・美沢小の5・6年生。浦島青年部長は、開会挨拶で「皆さんが春に植えた稲が無事に大きくなりました。今は機械で稲刈りを行っています。今日は昔ながらの鎌で、どれだけ大変な思いをして稲刈りをしていただく味わってください。」と述べました。

子どもたちは2人1組になり、一人が鎌を使って稲を刈り、もう一人が刈った稲を受け取って近くの青年部員に渡す作業を交代で行いました。初めて使う鎌に、子どもたちから戸惑いの声が上がりましたが、しばらくすると慣れてきたのか、楽しそうに笑い声もあちこちから聞こえるようになりました。

また、コンバインでの稲刈り作業を見て、子どもたちは大興奮。出てきたお米を石で脱穀してみる子もいて、興味が尽きない様子でした。



食の大切さを伝える体験の数々

収穫に向け高まる期待 ニンジン生産部会 現地研修会

本格的な収穫作業を前に、今年の各自の出来を確認。ニンジン生産部会の現地研修会が、10月3日に行われました。

当日はびえいフーズ㈱の佐藤部長が来賓として研修会に参加しました。小原部長は開会にあたって今年度の営農を振り返り、「今年は前半、雨が少なくニンジンの生育が悪かったが、最近の雨で生育が進み、ひと安心だ」と挨拶。

部会員各自が事前に収穫したニンジンを出席者全員で見比べ、当J A職員と来賓の佐藤部長からの講評を受けました。

当J Aの担当職員は、「今年のニンジン」は全体的にきれいにそろっている。地区によって多少のばらつきはあるものの、期待ができそうだと笑顔で述べ、本格化していく収穫作業を前に、期待が高まる研修となりました。



収穫したニンジンを見比べる

「金を出せ！」 自昼に響く怒声 金融店舗にて防犯訓練

もしもの時のために、日頃からの備えを大切にしたい。当J A金融店舗にて、10月2日、旭川東警察署の協力で防犯訓練が行われました。

刃物を持った強盗が突然現れ、窓口にて金銭を要求するという設定で行われた訓練でしたが、強盗役の警察官の迫力に、店舗内には一気に緊張感が漂いました。

旭川東警察署の担当者による講評では、窓口で犯人に刺されないよう距離をとって対応し、犯人にすぐにお金を渡さず、紙袋を取り落とすなどして時間を稼いだことが高評価を受けていました。

近年、防犯カメラの性能や金融機関の防犯対策が向上したこと、窓口での強盗の検挙率が非常に高いことが理由となつて、金融機関での強盗は減少傾向となっていますが、全く発生していないわけではありません。もしもの時に冷静に対応できるよう、手順を確認する良い機会となりました。



強盗役をなだめる男性職員

焦点 FOCUS

新時代の幕開け？ 人体への影響は？ 対応が急がれるゲノム編集食品

遺伝子組み換え技術に代わって広まりつつあるゲノム編集技術について、政府の対応をめぐる議論が激化しています。

従来行われていた遺伝子組み換え技術は、ある動物や植物に対し、別の動植物の遺伝子を注入する技術で、自然界に存在するはずのない遺伝子が生成されます。そういった動植物が自然の中で交配を繰り返すことで、徐々に自然界の遺伝子が汚染されていく可能性のあるものでした。その一例として、除草剤耐性を持つ遺伝子組み換え作物の栽培地域では、除草剤耐性のある雑草が発生し、より多くの除草剤を散布することが必要となり、環境破壊につながるという事例があります。

一方のゲノム編集技術は、特定の遺伝子を、はさみの役割を果たすタンパク質で壊す技術が基本となります。例えば、寒さに強いトマトを作る時、今までであれば品種の掛け合わせによって何世代もかけて寒さに強くおいしいトマトを作っていましたが、ゲノム編集技術を使えば、寒さに弱い遺伝子を選んで壊すことによって、わずかな時間で寒さに強いトマトを作ることができます。ゲノム編集食品には利点も多く、例として、大豆アレルギーの原因となる物質を作る遺伝子を壊して、アレルギー反応の起こりにくい大豆を作る研究も進められています。こういった食品が生まれれば、アレルギーのある人でも食べられるものが増えるというメリットがあります。

しかし、ゲノム編集で作られた食品が人体や自然界に及ぼす影響に関する研究はまだ少なく、十分な検証がされていないのが現状です。

政府は、こういったゲノム編集食品の取り扱いについて、遺伝子を壊しただけではゲノム編集食品であることを表示しなくていいという方針を決めました。

しかし、ゲノム編集食品としての表示を行わなければ、自分で栽培する場合を除いて、こういった食品であるかどうかを私たちが判断することはできなくなってしまいます。

大切なのは、私たちが自らの意思で、メリットのあるゲノム編集食品と間違いなく安心安全なゲノム編集をしていない従来の食品を選べることではないでしょうか。現状の政府の対応では、消費者が置き去りにされているような気がしてしまいます。

上川地区の旬をお届け！ かみかわ農業祭2019開催

今年で4回目となる「JAグループかみかわ秋の大収穫祭」が10月14日、旭川地場産センターにて開催されました。

当JAも販売ブースを出店し、フリーズドライやおかきなどを中心に販売を行いました。

中でも人気だったのが美瑛小麦工房で販売しているパンで、入荷前に行列ができるほど。パンを目当てにイベントに参加した方もいらっしゃいました。

そのほか、農作物でのワークショップ

ツプや農産物詰め放題、かみかわカリーの販売や大抽選会など、数多くのイベントが用意され、会場

は終始イベントを楽しみ参加者でにぎわっていました。



大にぎわいのJAびえいブース

多彩なイベントで来場者も満足 美瑛選果秋の収穫感謝祭

美瑛選果秋の収穫感謝祭が、10月12日～14日の3日間で開催されました。

イベント中は天候にも恵まれ、大勢の方が美瑛選果を訪れました。

大人気のじゃがいもと玉ねぎの詰め放題は、イベント開始直後から混みあい、参加者の皆さんは様々な工夫をして、美瑛産のじゃがいもと玉ねぎをたくさん持ち帰っていました。また、美瑛産の男

爵とキタアカリを使ったじゃがバターの無料試食も配布されました。素材の良さが際立つ新じゃがと、レストランアスパルジュ特製バターの組み合わせが好評でした。

そのほか、コロッケや美瑛産豚肉を使った料理の販売、美瑛牛乳の無料試飲など、多彩なイベントが来場者の皆さんを楽しませました。



大人気のじゃがバター試食

11年ぶりの
快挙!

道枝肉共励会にて 団体最優秀賞獲得

全道14 J A から選りすぐりの枝肉が出品され、その肉質や

肉量などが審査される北海道枝肉共励会肉豚の部が、9月11日から13日の3日間、安平町で開催されました。当 J A からは4戸の生産者の皆さんが出品しました。

枝肉共励会は、各生産者が雌雄2頭ずつ、合計4頭分の枝肉を出品し、その品質を競います。団体の部は、同一 J A の合計16頭分の枝肉の評価が行われます。

当 J A 生産者の皆さんが出品した

枝肉は「上」が12頭、「中」が4頭と高評価で、団体の部最優秀賞に輝きました。

当 J A 生産者の皆さんの日頃の努力が高く評価され、今回の結果に結びつきました。受賞された皆さん、おめでとうございます。



受賞者に渡された盾

ハイレベルな戦いで大奮闘 全道共進会が開催

道内各地から選りすぐりの牛が集まって行われる全道共進会が、9月28日、安平町にて開催されました。当 J A からは上田雅樹さんと(株)ベリリッチランドファームが、この日に向けて調整した自慢の牛を出品しました。

道内各地を代表するホルスタイン398頭、ジャージー33頭が集結し

た非常にハイレベルな戦いの中で、美瑛出品牛も奮闘してきま



選りすぐりの牛が集結!

お米で健康

ご飯と相性が良い、みそ汁

ご飯と一緒に食べることの多い食材といえば「みそ汁」です。何げなく食べているこの組み合わせですが、実は相性抜群なのです。

ご飯は炭水化物源と思われるがちですが、タンパク質もしっかり含まれています。今回はお米のタンパク質の「量」と「質」を考えながら、なぜひみそ汁と相性が良いのかを考えていきたいと思います。

精白米1合当たりに含まれるタンパク質は約9g。成人女性の1日の平均推奨量は50gですので、1合で18%もカバーできることとなります。また、ハトムギや、キビなどの雑穀には精白米に比べて約2倍のタンパク質が含まれています。白米ではなくそこに雑穀を加えることで、タンパク質の量をさらにカバーできます。

次にお米の質について。ことタンパク質に関しては、これを評価するものとして「アミノ酸スコア」があります。アミノ酸スコアとは、体内で生成することのできない必須アミノ酸9種類がどれくらい満たされているかを表したものです。100に近い数値であるほど理想的で、肉類や魚類、卵などはアミノ酸スコア

管理栄養士・雑穀料理家 ● 柴田真希

ア100ですが、残念ながら精白米は65で、リジンというアミノ酸が不足しています。このリジンを多く含むのが豆製品なのです。豆製品の代表といえば豆腐や納豆があります。みそ汁の相性が良い理由はもうお分かりだと思えます。みそ汁の具に豆腐や油揚げが多く使われるのも納得できます。

みそ汁は塩分が多いので控えているという人もいらっしゃると思いますが、旬の野菜をたくさん入れれば塩分を排出する効果が期待できるカリウムも取れ、野菜をたくさん入れることで汁の量も少なくできるので一石二鳥です。寒い冬の朝ご飯には温かいご飯と具だくさんのみそ汁で体の中から温まりましょう。



野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブル ライフ

イラスト：小林裕美子

ハクサイのプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】中国北部

【おいしい時期(旬)】冬 10～2月ころ

【主な栄養成分】

ビタミンC・K、カリウム、カルシウム、

グルコシノレートなど

ハクサイ

～鍋料理に欠かせない冬野菜の代表格～

楽しみ方・食べ方のコツ

切り方・調理法

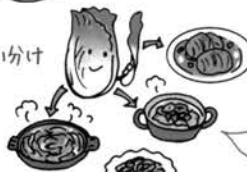
部位により葉の厚さが違うため火の通り方も変わる



厚い葉の部分をそぎ切りにしたり、切り込みを入れれば、火の通りが良くなるよ

部位による使い分け

柔らかい内葉は、甘味を生かし鍋料理に



少し堅めの外葉は、炒め物やその葉の大きさを生かしてロールハクサイなどに使うのがお薦め

芯は鍋料理やスープ向き

特に柔らかい部分はサラダにも!

効率的な栄養摂取方法

ビタミンやミネラルがバランスよく含まれている!



加熱によりかさが減るため、たくさん食べられるのもポイント!

ハクサイのビタミンの多くは水溶性のやでたり煮込んだりすると栄養が溶け出してしまうため、鍋料理やスープなどで煮汁ごと取るのがお薦め

見分け方

巻きがしっかりしていて、ずっしりと重みがある



外側の葉が美しく濃い緑色で、葉先まで生き生きとしている

カットされている場合は葉が詰まっている

カットされた断面がみずみずしく、盛り上がりがないものの方が新鮮

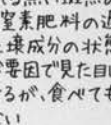


注意

芯の高さが全体の1/3以上の場合には育ち過ぎていて味が落ちる傾向がある

POINT

ガマ症とはハクサイの白い部分に現れる黒い斑点の正体の窒素肥料の過剰や土壌成分の状態などが要因で見た目は気になるが、食べても問題ない



保存方法

れぎとの場合は新聞紙に包んで冷暗所で保存



使うときは外側の葉から枚ずつ剥がしていくと傷みにくいよ

ハクサイは縦に置くと日持ちする

呼吸量が減るんだ

ハクサイは買った後も成長する?!

軸の切り口にナイフで繊維に沿うように切り込みを入れると成長を抑えられる



ハクサイのチカラ

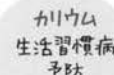
ハクサイは水分が多く、低カロリーな野菜!

ビタミンK
骨を丈夫にする
血液の凝固作用



グルコシノレート
がん予防

カリウム
生活習慣病
予防



ハクサイのいろいろ

円筒型



2～4kgほどの一般的な大型のハクサイの葉が結球した円筒型(包結型)で、外葉が緑色、中は黄緑～黄色みを帯びている

砲弾型



円筒型のハクサイに似ているが、葉の上部があまり重ならない抱合型で、少しがった形をしている。サイズは2～4kg程度で、どっしりとした形

オレンジ白菜



外葉は緑色で中の葉がオレンジ色をしているのが特徴。オレンジクイン(オレンジクイーン)はハクサイと欧州産のカブを交配した品種で甘味が強い

山東菜



「さんとうな」または「さんとうさい」と呼ばれるハクサイの一種。葉先が開いた半結球の形をしていて、サイズが3～6kgとハクサイよりも大きくなる

長円筒型



長さは40～50cmほどで「タケノ白菜」とも呼ばれる。葉はやや堅めで甘味があり、炒め物や鍋物に最適

紫白菜



葉が紫色をしたハクサイで、重さは1.5～2kgほどの葉が柔らかくサラダや漬物、炒め物などにお薦めの赤紫色はアントシアニンによるもの



ミニ白菜

重さが1kg前後の小型ハクサイ。一度に使い切れるサイズで扱いやすいことから需要が高まっている

ハクサイのヒミツ

歴史

原種は地中海沿岸が原産地とされているが、ハクサイとして発達したのは中国北部で、7世紀ころに最初のハクサイの形が誕生したと考えられている

最初は丸くならない不結球型の結球型の登場は16～18世紀ころ



江戸時代末期に日本へ渡来。本格的に栽培が行われるようになったのは日清・日露戦争後の結球性の高い品種の育成に成功したこと。大正時代から昭和初期にかけて一気に全国に普及した

お気軽にご相談を!

農協法が公布されてから、今年の11月19日で72年目となります。例年、農協法交付記念日に合わせて行われる、「組合員宅一日一斉訪問」が今年も実施され、JA職員一同が組合員の皆さまのもとへお伺いいたします。この機会に、JA職員との対話を通して絆を深め、不安の多い農業情勢をともに乗り越える力にしていいただければと思っております。

JA業務は一部を除き休業させていただきます

ご案内の「組合員宅一日一斉訪問」のため、11月19日(火)は一部の部門を除き休業させていただきます。なお、金融店舗および給油所は通常営業となります。組合員の皆さまのご理解をお願いいたします。



19	鈴木紀寿	販売部	経理企画課	オキキ中央
	林碧唯	金融部	貯金課	オキキ協英
	近藤めぐみ	総務部	管理課	
20	小柳秀明	金融部	———	下宇莫別農事組合
	松下広樹	販売部	農産課	(株)ファーム風と緑の子守歌
	常盤繭子	共済部	共済課	
21	植田隆彰	金融部	融資課	中宇農事組合、大三、赤羽
	富田めぐみ	共済部	共済課	(株)ベイリッチランドファーム
	廣瀬勉	営農部	営農支援課	(合)岩崎農場
22	中橋勇治	監査室	———	上宇莫別町内会、明治町内会
	新村進	販売部	施設物流課	(農)ウバク、(合)吉井ファーム、(株)稲川牧場、(株)餌取ファーム
23	中山洋明	営農部	営農企画課	美馬牛大成、美馬牛第一
	中村英司	販売部	施設物流課	(農)美馬牛ファーム
	佐々木由紀子	購買部	生産資材課	(株)佐藤農園
24	谷口朋子	監査室	———	ルベシベ第一、ルベシベ第二
	中家良太	販売部	青果課	ルベシベ栄進
25	松田充浩	営農部	営農企画課	ルベシベ第三
	工藤優佳	販売部	青果課	ルベシベ平和
	山田実	購買部	農業機械課	
26	友田博明	金融部	経済対策課	ルベシベ北斗、二股町内会
	鎌田陽	購買部	生産資材課	(農)丘の里ヘルシーファーム、(株)アグリエイト
27	山本穂澄	営農部	営農支援課	新星農業班 新星A班、新星C班
	松井あゆみ	販売部	経理企画課	(株)熊谷ファーム
28	山田直樹	総務部	———	新星農業班 新星B班、新星D班
	近藤舞	販売部	経理企画課	(株)美瑛ファーム
	佐藤晴美	購買部	農業機械課	
29	大瀧麻美	購買部	生産資材課	横牛農事組合 横牛第一、横牛第二
	長谷郁人	販売部	農産課	
	稲辺登美男	総務部	管理課	
30	佐藤秀治	営農部	営農支援課	朗根内農事組合 朗根内、朗根内更生
	大谷麻衣	総務部	審査・庶務課	
	山中一平	販売部	農産課	
31	六鹿舞子	販売部	経理企画課	依真布町内会
	高橋拓也	購買部	農業機械課	(農)萌芽実生産組合
	廣田好宣	営農部	営農企画課	(農)福田農園
32	永澤詩織	金融部	融資課	旭農事組合 旭中央、旭第一、旭第八
	眞鍋啓太	営農部	営農支援課	荒川グランパ農園(有)
	大谷孟	購買部	農業機械課	
33	内田達也	販売部	青果課	旭農事組合 旭第二、旭第三、旭北星
	森平笑理佳	購買部	農業機械課	(農)旭新生組合、さわだ園芸(合)、あさひ(株)
34	三木信吾	購買部	生産資材課	旭農事組合 旭第四、旭第五
	大崎磨鼓	営農部	営農企画課	あさひファーム(有)

第44回 組合員宅一日一斉皆訪問

11/19
(火)

JA職員がお伺いします。

貴重なご意見で築く、協同の輪

第44回 組合員宅一日一斉皆訪問 班編成表

班No	氏名	部署	訪問集落
1	高橋正明	購買部	美馬牛第二、旭新町内会 (株)びえい牧場
	洲合駿吾	畜産部	
	古川智香子	販売部	
2	中村紀之	金融部	ルベシベ第四 ルベシベ共和
	高橋はるか	共済部	
	小崎雅也	営農部	
3	鈴木勝也	購買部	福富三愛農事組合 瑛進、間宮、福美沢、大曲、豊米
	友田彩	販売部	
	高橋彩花	金融部	
4	大市和明	購買部	大村農成会 (有)アグリック
	青田奈々	共済部	
5	三田村絵美	総務部	水沢平誠会A、(農)藤田農場 福富三愛農事組合 みどり
	川崎雄作	販売部	
	佐藤正志	購買部	
6	平間尚貴	営農部	水沢平誠会B (農)平和生産組合
	山口真里奈	販売部	
7	江花光春	販売部	北瑛農事組合1班、北瑛農事組合2班 (農)柏台生産組合、(有)美夢舎 (農)大雪生産組合
	菅章貴	総務部	
	小鹿雅美	購買部	
8	川村直美	総務部	北瑛農事組合3班、(農)タダノ (農)浦島農場 美田・夕張、(有)ジェネシス美瑛
	横山湊	畜産部	
	下司貴博	購買部	
9	佐原健一郎	販売部	美田町内会、(有)畑中ファーム 五稜第一、旭第六
	松家美咲	総務部	
	木本則雄	購買部	
10	佐藤靖	畜産部	五稜農友会 (有)辻農場、(有)大脇農場、(有)グリッター、(有)Victoire
	江口なな	販売部	
11	能登谷和紀	総務部	原野農事組合 原野5線、美瑛アグリサポート(株)
	河上慶太	営農部	
12	近藤和文	共済部	藤野東和 藤野協成
	高橋巧	販売部	
13	佐藤要	共済部	美沢早崎 藤野第一
	舟木和弘	購買部	
	端場麻衣	営農部	
14	小崎裕司	販売部	美沢共立 美沢新生
	干場輝創	購買部	
15	高橋章	販売部	美沢共生 美沢美生 (株)マスママファーム
	水本鉄也	購買部	
	腰越直美	共済部	
16	野尻和典	購買部	美瑛共和、美沢希望 美沢川向集落会 (合)ピエント
	大谷菜月	畜産部	
	岡田睦美	販売部	
17	井上匡史	販売部	新向会
	長谷美佳	総務部	
	鈴木真理	購買部	
18	神子素賢一	販売部	下精美、上精美 (農)精美、(株)甲野
	中村千代	金融部	
	松田敏美	購買部	



シェフ永井のおすすめ



「あげ餅 あん掛け」

作り方

- (1)餅は油（材料外）で素揚げする（焼いてもOK）。
- (2)合わせだし汁を鍋に入れ火にかけ、きのこを入れて煮て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- (3)(1)をおわんに盛り(2)を回し掛け、ダイコンおろし、おろしショウガ、ミツバを散らして出来上がり。

材料（2人分）

具材	合わせだし汁
市販の切り餅 ……1個	かつおだし ……100ml
きのこ各種（お好みで） ……………50g	みりん ……大さじ1
ダイコンおろし ……大さじ1	薄口しょうゆ ……………大さじ1
おろしショウガ ……………小さじ1/2	
ミツバ ……適宜	
水溶き片栗粉 ……大さじ1/2	

永井 智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
「キッチン晴人（ハレジン）」
オーナーシェフ



お申し込み
お問い合わせは
営農部まで

この野菜はこう食べる

笠原将弘の和のおかず

笠原将弘 著

■ 1,300円（+税）

笠原氏が「この野菜を食べるならこの三品」と太鼓判を押す、おいしい野菜の食べ方全72品。素材を生かすシンプルな調理法や、コツも解説。定番から変わり種まで、さまざまな味を楽しめる野菜料理の決定版！



医者が考案した 最強の朝ごはん

小林弘幸 著

■ 1,200円（+税）

医者が実践する、いつもの朝ごはんを簡単に健康効果の高い食事にする方法を紹介。オリーブオイルとバルサミコ酢を合わせたソースをかけるだけで、糖尿病や高血圧の予防になる！作り置きやアレンジレシピも。



有本葉子 油揚げ、豆腐、こんにゃく

有本葉子 著

■ 1,600円（+税）

身近な食材である、油揚げ・豆腐・こんにゃくの本当のおいしさに出会えるレシピ集。料理に適した切り方や、炒める・煮る・焼くなど素材に合った調理法も紹介。著者が実践する丁寧な下ごしらえの方法も解説。



- ▼ヨコのカギ
- 11月23日は勤労——の日
 - バラを摘むときはコレにご用心
 - 連載をまとめたものではありません
 - 成長すると名前が変わるので出世魚といわれます
 - 赤ちゃんを運んでくるといわれる鳥
 - 背中の針を立てて身を守ります
 - 小豆を煮るときに隠し味に入れたりします
 - たがで締めている木製の入れ物
 - 銀行に預けたりたんにしまったり
 - オナガザル科の大きな猿、マント——
 - 甲羅を背負ってゆつくり歩きます

- ▼タテのカギ
- 足の裏の後ろの方
 - 得意技を他人にやられることを「——を奪われる」といいます
 - お酒は一滴も飲めないんです
 - 穴を開ける道具
 - 見える範囲
 - 海の水 潮流
 - スサノオノミコトに退治されました
 - ソプラノやメゾソプラノより低い女声の音域です
 - 参考——読——棚
 - 役職には就いていません
 - 自然界の現象などを学ぶ教科
 - 縦、横に動ける駒
 - マスク、プリンス、アンデス

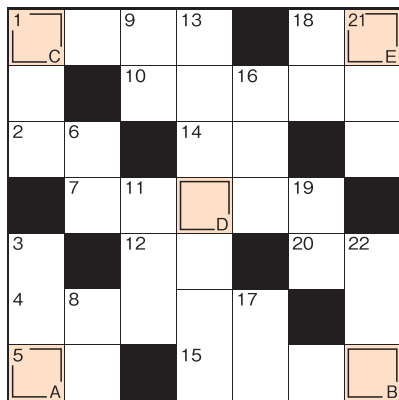
☆当選者は
佐藤 淳 子さん
齊藤 友 香さん
早坂 裕 子さん
藤田 佳 乃さん
木村 真さん
以上5名です。
おめでとつございませう。

※応募の際にご記入いただいた個人情報は、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。

1	フ	ラ	ン	11	ス	17	ケ	20	ア
2	エ	イ	■	12	ス	15	イ	ガ	ラ
■	■	7	ダ	9	イ	キ	チ	■	ス
3	ベ	ー	タ	■	16	モ	ミ	ジ	■
4	タ	■	10	リ	13	ヤ	ク	ズ	■
■	8	コ	■	■	19	ガ	■	21	カ
5	ツ	メ	■	14	キ	ヨ	シ	■	キ

☆先月号のこたえは
『コガラシ』でした
こたえ・当選者

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？

正解者の中から抽選で5名の方に農協全国商品券1,000円分（全農）をプレゼントします。たくさんのご応募をお待ちしております!!

【応募方法】

●ハガキ

うら

- クイズの答え
- 今月号の良かった内容
- 取り上げて欲しい内容
- その他ご意見・感想など
- 住所氏名年齢電話番号

おもて

63

〒071-0298
美瑛町
中町2丁目6-32
J A 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。

11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】物事を邪推しやすくなる暗示。意識してプラスの発想に転換を。神社や仏閣に足を運ぶと心が落ち着きそう
【健康運】無理しがち。体をいたわることで開運に
【幸運を呼ぶ食べ物】カブ

おうし座 (4/20~5/20)

【全体運】優柔不断になりやすい月です。信頼できる人に助言を求め、参考にすると◎。リラックスするには音楽鑑賞を
【健康運】ますます。漢方やハーブに注目してみてもいい
【幸運を呼ぶ食べ物】ギンナン

ふたご座 (5/21~6/21)

【全体運】心理的に不安定になりやすいよう。笑顔を手付けければ、自然に気持ちも上向きに。野菜中心の料理がおすすめ
【健康運】体を動かすほど、健康に近づける時期
【幸運を呼ぶ食べ物】ニンジン

かに座 (6/22~7/22)

【全体運】レジャー運が活性化します。気の合う友人と出掛けると、素晴らしい発見が多いはず。新チャレンジも大賛成！
【健康運】暴飲暴食は禁物。栄養バランスを大切に
【幸運を呼ぶ食べ物】シイタケ

しし座 (7/23~8/22)

【全体運】やや停滞気味。問題発生時には、周囲の意見に耳を傾けるとグッド。厄払いにリビングや寝室の掃除も有効です
【健康運】軽い運動にツキ。散歩や体操を楽しんで
【幸運を呼ぶ食べ物】シシヤモ

おとめ座 (8/23~9/22)

【全体運】良縁に恵まれるので、人脈拡大を意識し、積極的に集まりの場に参加して。趣味がブローの腕前に到達しそう
【健康運】スキンケアに集中を。良質な睡眠が大事
【幸運を呼ぶ食べ物】カリシ

てんびん座 (9/23~10/23)

【全体運】いきなり高評価を目指す、急がば回れで取り組んだ方が成果につながります。リフレッシュは露天風呂へ
【健康運】体力過信にご用心。準備運動は念入りに
【幸運を呼ぶ食べ物】ハクサイ

さそり座 (10/24~11/22)

【全体運】新しいことをスタートさせるのに最適。未体験ジャンルでも成功率は高め。にぎやかな場所に行くと運気がアップ
【健康運】不規則な生活になりやすい。自制を
【幸運を呼ぶ食べ物】柿

いて座 (11/23~12/21)

【全体運】周りとの調和をモットーに過ごしたい月。また、物質面より精神的なものに重きを置くことで、うれしい変化が
【健康運】スポーツジムなどで体を鍛えようとラッキー
【幸運を呼ぶ食べ物】のり

やぎ座 (12/22~1/19)

【全体運】身近な人の良い面を吸収できる時期。体験談をつづった本を読むのも大いに参考に。習い事の集まりは刺激抜群
【健康運】小まめなストレス解消が体調に好影響大
【幸運を呼ぶ食べ物】ハウレンソウ

みずがめ座 (1/20~2/18)

【全体運】自己流にこだわり、物事を停滞させがち。謙虚に他の方法を探して。発想力アップには、お香をたくのが効果的
【健康運】汗を流すと体調回復へ。運動を楽しんで
【幸運を呼ぶ食べ物】フグ

うお座 (2/19~3/20)

【全体運】何ごとにも意欲的に臨めるはず。ひらめいたら、即動くのがベスト。ネットを通じて良い出会いがある可能性も
【健康運】代謝促進を図って。マッサージが一番
【幸運を呼ぶ食べ物】小豆

【Feeling Chance in びえい 冬】参加者募集！

独身青年農業者向けイベント Feeling Chance を
12月14日（土）～15日（日）に開催します。フェル
ム・ラテールでのランチやスノーアクティビティなど
を通して女性参加者と親睦を深めていきます。新しい
出会いを掴んでこの冬を楽しみましょう！

対 象 概ね40歳までの町内の独身青年農業者

参加費用 5,000円

申込方法

JA 営農部が農業委員会へお問い合わせください。
詳細のご説明や申込書をお渡します。

申込締切 11月25日（月）

営農部 ☎68-7014

窓口 または 農業委員会 ☎92-4242

農協法公布記念一日皆貯金キャンペーン

11月19日の農協法公布記念日にあたりまして、下記
の通りキャンペーンを実施いたします。

期間：11月1日（金）～11月19日（火）

場所：金融店舗窓口

内容：現金と一緒に一日皆貯金申込書と貯金通帳をご
持参いただいた方に素敵な商品をプレゼント！

窓口 貯金課 金融店舗 ☎92-4325

免税軽油作業日誌の受付について

農業機械課では免税軽油作業日誌の受付を下記の内容
にて行います。

受付期間：11月25日（月）～12月13日（金）

受付時間：平日 午前9時～午後4時

受付場所：研修センター研修室
※印鑑をご持参ください。

窓口 ホクレン美瑛北町給油所 ☎92-2157

JA Biei Information



年末の各種お支払い（クミカン・ 貯金振替など）はお早めに！

本年4月からクミカン窓口を金融店舗に一元化し、
金融店舗窓口業務は、組合員皆さまのご理解・ご協力
をいただきながら進めております。

一元化後、初めての年末を控え、金融部職員が一丸
となって円滑な処理ができるよう努めているところで
すが、例年、年末は各種お支払や定期貯金の新規・継
続取引などで窓口が大変混み合います。

各種お支払手続きは、可能な限りお早めに済ませて
いただきますよう、ご協力をお願いいたします。

※本年は12月16日（月）以降の混雑が予想されます。

窓口 貯金課 金融店舗 ☎92-4325

消火器の使用期限 切れていませんか？

消火器の巡回点検を下記の内容にて実施いたします。
期間内の点検は「無料」ですが、古い消火器の廃棄
は「有料」です。新規交換をされる方の
廃棄はサービスとさせていただきます。

巡回期間：11月5日（火）～来年1月末予定

点検業者：旭川ハツタ商事㈱

※給油所の証明書を持参し巡回いたします。

※代金は、クミカン又は普通貯金での取扱いとなります。



窓口 ホクレン美瑛北町給油所 ☎92-2157

来春に向けてトラクター点検整備を 早期整備キャンペーン受付中！

期間は11月1日（金）～12月16日（月）まで

期間中に限り配送料は通常の半額で！！

さらに整備代支払いは

来年5月サイド付！！

詳しくは 研修センターへ お問い合わせください。

【料 金】

※基本点検料 38,000円（税別）

※下回りペイント 15,000円（税別）希望の方

◎整備代の支払いは5月25日サイド付で売上いたします。

追加整備、不具合箇所等の部品、修理代は別途料金となります。

窓口 研修センター ☎92-0588

確かな運転技術と 資格をもって農作業安全を…

農機協では、北央自動車学校（東神楽町）で受講の運転技能資格取得に向けた講習会への参加を呼びかけています。ぜひ、この機会にお申し込みください。詳しくは研修センターにお問い合わせください。

◆車両系建設機械（整地・運搬・積込用及び掘削用） 運転技能講習

①令和元年11月11日～12日 ②令和元年11月25日～26日
③令和元年12月5日～6日 ④令和元年12月25日～26日

受講料44,000円（税込） 教本代含む

◆フォークリフト（大型特殊免許取得者—キャタピラ式を除く）運転技能講習

①令和元年11月5日～6日 ②令和元年11月28日～29日
③令和元年12月9日～10日 ④令和元年12月19日～20日

受講料24,000円（税込） 教本代含む

◆玉掛け技能講習（小型移動式クレーン運転技能講習修了者及び移動式クレーン運転士免許取得者）

①令和元年11月7日～9日 ②令和元年12月2日～4日

受講料25,000円（税込） 教本代含む

◆小型移動式クレーン運転技能講習 （玉掛け講習修了者 吊上げ荷重1t以上5t未満）

①令和元年11月18日～20日 ②令和元年12月16日～18日

受講料44,000円（税込） 教本代含む

※令和2年度の技能講習日程は確定次第ご案内いたします。
日程等につきまして変更される場合がありますのでお問い合わせください。

窓口 研修センター ☎92-0588

令和元年度 農業機械早期予約展示会



アロック秋の感謝フェア 2019同時開催！！

新車・中古車・スタッドレスタイヤ大商談会
小農具・部品販売・バッテリー
多数ご用意しております！

開催日時

11月6日(水)～11月7日(木)
午前10時～午後3時

開催場所

JAびえい研修センター周辺

窓口 研修センター ☎92-0588

来春のために農機具の整備を… ロータリー爪の準備も忘れずに！！

研修センターでは、来春にむけ農機具の格納修理受付とロータリー爪、牧草用トワイン、ラップフィルムの取りまとめを行います。

なお、ロータリー爪のお申し込みは、丘の大地11月号に折込みの申込書を研修センターまでお持ちいただくか、FAXでも受付しております。

また、農機具の格納修理受付と牧草用トワイン、ラップフィルムの申込書は丘の大地10月号をご覧ください。

詳しくは研修センターまでお問い合わせください。

窓口 研修センター ☎92-0588 fax92-3914

農業機械 早期予約取りまとめ実施中！

JAグループでは、コスト低減をめざし、早期発注による「予約メリット」を組合員の皆さんに還元する目的で、来春購入する予定の農業機械の年内予約注文を受付中です。

早期予約受付期間 令和元年12月25日（水）まで
※予約された農機具の納品、支払いは来年になります。

窓口 研修センター ☎92-0588

アルーダJAびえい 中古農機感謝フェア開催

中古農機常設展示場『アルーダJAびえい』では、一年の感謝を込めて冬期間閉鎖前に感謝フェアを下記の日程で開催いたします。

多くの組合員の皆様のご来場をお待ちしております。

日時 11月6日（水）

午前10時から午後3時まで

会場 アルーダJAびえい中古農機展示場

窓口 研修センター ☎92-0588

コンバインの刈刃格納研磨のお知らせ

来年の収穫時期に備えて刈刃を研ぎませんか？

研修センターでは来年までお預かりし、格納研磨の受付を行っております。ぜひこの機会にご持参ください。

＜特典＞ ◎工賃15%引き

◎来年の6月ごろまで預かり

◎お支払いは7月以降です

『格納研磨受付期限は12月20日（金）まで』

窓口 研修センター ☎92-0588

理事会のほうこく

第18回理事会 10月3日(木)

■議案審議事項

議案第1号 大口信用供与等について
・原案どおり承認されました。

職員の動き

【 】内は以前の部署

人事異動（10月1日付）

（一般職／係長職）

営農部営農支援課係長

【総務部付向美瑛町農業振興機構係長】

山本穂澄



今年もこの季節がやってきました

美瑛のおいも

2019年限定の味はじゃがバター！



食欲の秋がやってきました！美瑛でもおいしい農産物が次々と収穫を迎えています。もちろんじゃがいもも、収穫の最盛期を迎えています。

毎年、その年にとれた美瑛のじゃがいもだけを使って作られる

「美瑛のおいも」が今年も発売開始となりました！

根強い人気のうす塩味に加え、今年限定の味としてじゃがバター味が新登場！

うす塩味はあっさりとしていて、じゃがいも本来の風味を味わえます。じゃがバター味は、口に入れた瞬間にバターのコクと甘みを感じ、噛むとふわっとバターの香りが広がります。新じゃがのパリパリの食感を、ぜひご賞味ください！

協同の ちから



◇貯金高 269億41百万円	◇組合員数 正組合員 780人
◇貸付高 91億84百万円	准組合員1,893人
◇出資金 11億22百万円	
◇固定資産 45億49百万円	※百万円未満四捨五入 (令和元年9月末)

気をつけましょう

農作業 事故発生状況

(10月15日現在)

発生件数	3件 (19件) 《15件》
負傷	2人 (18人) 《15人》
死亡	1人 (1人) 《0人》

() は元年度累計 《 》 は去年同期累計

※負傷者数は農業労災加入者統計より

こよみ

11月の主な行事予定

4日(月)	振替休日
5日(火)	産業懇談会
10日(日)	年金友の会観楓会(～14日)
10日(日)	役員海外研修(～18日)
13日(水)	J A北海道大会実践フォーラム
15日(金)	青年部・フレッシュミセス会 ミニバレー大会
19日(火)	組合員宅皆一斉訪問

編集後記

■秋の味覚として有名なさんまですが、今年は過去50年で水揚げ高が最低との見通しもされています。スーパーで売っているのも見かけますが、残念ながらお値段は例年より高め……。脂が乗った身を思いながら、涙を呑む毎日です。

軽減税率制度もついにスタートし、レシートを見て税率の引き上げを実感させられます。街で買い物をしていても、「これは10%」「これは8%」「じゃあ、これは？」などと、戸惑いの声を聞くことがあります。この複雑な制度に慣れる日は、果たして来るのでしょうか？