

WITH YOU



地域みなさんとともに歩むJA広報誌「ウイズ・ユー」2015 NOVEMBER



JA広報

ウイズ・ユー2015 VOL.51

●編集／美瑛町農業協同組合
総合企画部
●発行／2015 11(年2回発行)

640 数字で知る食 世界と日本の食

日本の年間「食品ロス」

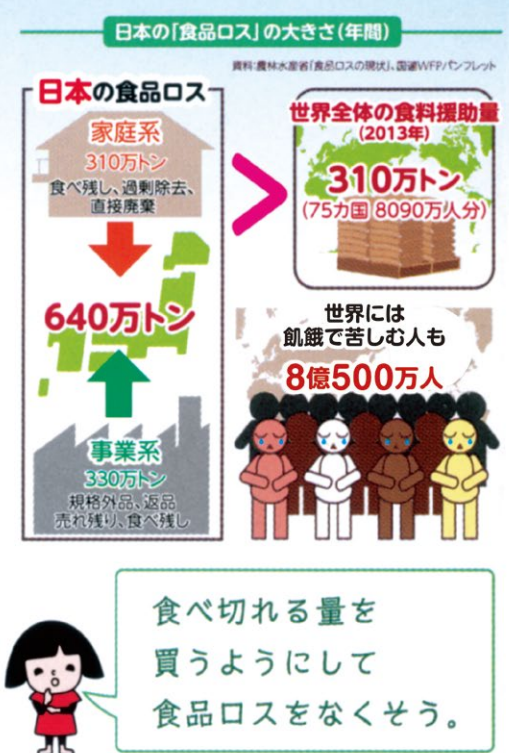
日本国内の年間の食品廃棄量は、食料消費全体の3割に当たる約2,800万トン(2012年度推計)といわれています。このうち、まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」は年間640万トンに上がります。

これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食料援助量の2倍を上回る量です。

日本は多くの食べ物を輸入しながら、一方で食べられる食料を大量に捨てているのです。

食品ロスの半数は家庭から発生しているといわれています。食材を買い過ぎず「使い切る」、「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解して「食べ切る」工夫をするなど、少しでもロスを防ぐことが環境面、家計面からも重要です。

(監修＝東京大学大学院農学生命科学研究科教授・中嶋康博)



パズル?頭の体操

二重マスの文字をA～Dの順に並べてできている言葉は何でしょうか?

1	2	3		4	5	6
	7		8		9	
10		11				
12	13				14	15
16		17		18		
	19				20	
21				22		

タテのカギ

- 【タテ 2】塩水でおおわれた場所。水がたくさんある場所。
- 【タテ 3】色つやの美しい肌。また、肌を美しくすること。
- 【タテ 5】食事を済ませた後。
- 【タテ 6】液体が気体になること。
- 【タテ 8】暦の上で春が始まる日。太陽暦の2月4日ごろ。
- 【タテ10】炭酸水に砂糖・香料などを加えた清涼飲料。
- 【タテ13】一つの物事に心をこめて、一生懸命取り組むさま。
- 【タテ15】胸から足が出る所。ももとももの間。
- 【タテ17】物事について正しく知り、理解すること。ある事について知っている内容。学識。
- 【タテ18】柔道で相手に投げられたときにけがをしないようにたおれるわざ。
- 【タテ20】相手の言うことを打ち消すときに使う言葉。

ヨコのカギ

- 【ヨコ 1】ほめるために与える金品。
- 【ヨコ 4】家。特に広い敷地に建つ大きな家。
- 【ヨコ 7】周りをよく注意して番をすること。
- 【ヨコ 9】仕事の合間のひま。仕事を離れて自由に使える時間。
- 【ヨコ11】囚人が監獄から抜け出て逃げること。
- 【ヨコ12】体の前の方、首とおなかの間。
- 【ヨコ14】ご飯にかける小さな種子。白〇〇、黒〇〇などがある。油は、大変香りがよく、揚げ物などに使われる。
- 【ヨコ16】ある物事に夢中になること。
- 【ヨコ19】眼球の網膜が受けた刺激を大脳に伝える神経。
- 【ヨコ21】せっかちでおこりっぽいさま。
- 【ヨコ22】太陽が出てくる方に向かって右側の方角。

解答

A B C D

みなさんと親しいおつきあいを心から……

JAびえい
Information

〒071-0298 北海道 上川郡 美瑛町 中町2丁目6-32
TEL 0166-92-2111(代表)・FAX 0166-92-2977
URL <http://www.ja-biei.or.jp>

編集後記▶2015年のノーベル賞受賞者が発表され自然科学の分野で2人の日本人研究者が選ばれました。感染症の新治療法を開発、新素粒子の研究で新発見をした2名の相次ぐ受賞に日本中が沸きかえり、勇気と感動を私達に与えてくれた事と併せ、日本人の底力には逞しさを感じます。いずれの研究も「定説を覆す大発見」であるものの、謙虚さに加えさらなる向学心には、ただただ頭が下がる思いです。食の確保が難しい時代に外国依存がますます進められようとしています。食の輸入依存は「謙虚」に進めなければとり返しつけないことになるのでは…。

夢 DREAM この人

よさこい同好会 代表
よこ やま ひろ み

横山 弘美さん(45歳)

よさこい同好会は3歳から40歳後半までの多彩な年齢・男女構成で活発な活動を行う。メンバーは65名。代表は2人体制で、その内のひとり。

「よさこいの魅力」を感じ、この世界に飛び込んで18年余り。体力の続くかぎり踊りに集中し、エネルギーに演舞をすることに何とも言えない魅力があると熱く語る。「ひとつの目標に向かってメンバー全員の心が一つになる…」同好会のまとめ役として奮闘している横山さんは、町内ルベシベ第4で酪農専業経営を行うご主人と“夫唱婦随”で日々の作業を行っている。お子さんは2人。



進化するよさこいソーランチームに町民の皆さんからも熱い声援が送られる。

練習は主に大きなイベントに向けて行う。多彩な年齢構成ではあるもののメンバーの団結力は抜群。中学生が小さな子に演技の指導も行つ。楽しく踊りたい。そんな気持ちの表れから、皆の踊りと心が自然に団結する。

同会の演舞曲は「たきおのソーラン節」「よつちよれ」「ドリーム」などがある。同会が発足してから6年。練習は主に大きなイベントに向けて行う。多彩な年齢構成ではあるもののメンバーの団結力は抜群。中学生が小さな子に演技の指導も行つ。楽しく踊りたい。そんな気持ちの表れから、皆の踊りと心が自然に団結する。

「ヤーレンソーラン・ソーランソーラン」道民であれば、この曲を耳にすると自然に体が動く、民謡をベースにしたリズム。体にズンと来る「音響」と糸乱れない動作「よさこいソーラン」の演舞を前に、町民誰もが惜しみない拍手と、頑張ったね」とエールを込めた笑顔を送った。町民の皆さんにすっかり定着したサークルのひとつ。

町内での大きなイベントには美瑛の元気の代表として必ず登場。今年はどかんと農業まつり、美しい村連合世界大会でも演舞。クリスマスパーティーではメンバー全員による演舞を予定。



美瑛 景勝 天空の
大地と耕起

Contents

■DREAM／よさこい同好会代表	3
■大切にしたい日本の主食	4
■牛乳でおいしく減塩	6
■食のはなし／シイタケ	8
■手軽に体操・お天気カレンダー	9
■ウィズ・ユープラザ	10
■数字で知る世界と日本の食	12

表紙の写真 菅野 純夢ちゃん (5才)



今回の表紙を飾って頂いたのは町内ルベシベ第4で酪農専業経営を行なう菅野誠さん・幸子さんの長女・純夢(あやみ)ちゃんです。10月からジャズダンスレッスンに通う明るくてチャームなお子さんです。大好きな食べ物は「イチゴ」。お兄ちゃんとも仲良く毎日遊んでいます。時々、牛舎のお仕事もお手伝い…将来が楽しみです。





大切に育てたい日本の主食 美瑛産安全・安心のコメ作り

食生活の変化とともに日本の文化を支えて来た「コメ」の消費が年々低下傾向にあります。「瑞穂の国」と呼ばれる様に穀物の代表格は「コメ」で紛れもなく主食として多様な生産が行なわれてきました。食を支え文化や産業を支えた「コメ」についてもつ一度考えて見たいと思います。

地産地消を基本に食を支え

食料自給率がよく話題になります。現在の力ロリーベースの自給率は39%で年々低下の傾向にあります。日本の自給率はかつて100%の時代もありましたが、現在ではその様な訳には行きません。言い換えれば私達は、食料の60%以上を外国に依存していることとなります。



ちなみに先進国の食料自給率を少し紹介しますとイギリス65%、ドイツ93%、アメリカ130%、フランス121%、カナダ223%で先進国の中では一番低く、食料は「食べ物」だけでなく食料の自給率は国家間の「外交力の強さ」にも置き換えられ、農業生産は国策として維持するという考えが底辺にあるのです。

美瑛町は十勝岳のすそ野に広がり上川管内でも屈指の農業生産地帯で11600haの耕地面積で水稻のほか馬鈴薯・麦類・豆類・トマトなどの蔬菜類のほか畜産など多彩です。最近では「タマネギ」の作付拡大など新しい品目への移行などで所得・生産力の向上を目指しています。

地産地消とは地元で生産したものを地元で消費するという考えですが、最近では全国的に「道の駅」などの発達で、地元のもが色々な形となって提

供される機会が増えていきます。食料自給率と地産地消とは表裏一体の考えともいえます。

もともと日本人の食生活は郷土の地場産品で成り立ち伝統的な食生活が生まれてきました。言わば地産地消は「民族の食文化」の基本でもあります。また、地産地消の進展は産地が特定されることや時には生産者の顔が見られるという大きなメリットがあります。

当JAでは美瑛町産の生産物を提供する「美瑛産果」が町内外から訪れるみなさんに定着し、その取扱いも年々増えて参りました。加えて美瑛町産小麦を使用したパンを「美瑛小麦工房」を通じて販売をさせて頂いているところですが、好評で時には品切れとなるなど町内外の皆さんからもご支持を願えるものとなりました。マーケティングの展開と併せ美瑛産農畜産品の販売力の強化に努めて来ましたが、これほどの反響の「ウラ」には食に対する安全・安心を基本とした信頼性、生産者努力による食味・品質の確立と国産品に対する消費者・実需者の関心の高さも伺えます。

美瑛町の未来を担う小中学生は、わ

美瑛町の農業生産について少し考えてみたいと思います。平成27年度の美瑛町農業生産の基礎となる「実作付面積」は11600ha。この面積で米や麦、豆類や馬鈴薯、青果物が作付けされ活発な生産活動が行なわれています。その内、コメの生産にかかわる面積は937haで近年では大きな変動もなく安定した面積を確保しています。毎日の元気の源になる主食に安全・安心を求めるのは当然のことと思います。今年も安全・安心は勿論、美味しいお米が提供できます。

最近、注目されていたTPP交渉の行方ですが今後の農業生産に暗雲が覆われ、大きな心配の「タネ」が残ってしまいましたが、継続して美瑛町のみなさんに美味しくて、安全・安心なお米を食べて頂くために稲作生産者がひとつになって努力を重ねる気持ちに変わりはありません。

が町の財産です。誰もが健やかな成長を願うところですが、その食を支える学校給食には「美瑛産」が供給されています。時代の変化とともに少なくなるコメの消費ですが、一人当たりの年間消費量は昭和37年当時で118kg、7年後の同44年には97kg、平成に入った現在は60kgを割込み下降線をたっています。

腹持ちが良くて美味しい米です。ほとんど食べて頂ければと思っています。JAではこのほど、安定した米の生産・出荷に精米設備を増強致しました。

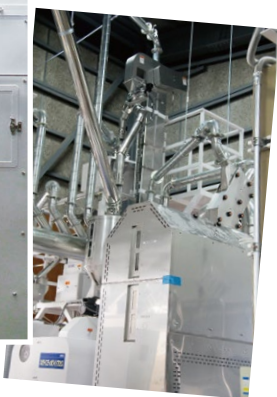
最新鋭の設備を備えて27年産米から稼働の運びとなりました。良質な美瑛産米をより安定してお届けすることが可能となりました。進化した設備の概要についてご案内します。

最新の設備で 無洗米もお届けに

上川管内は良食味を生産できる地域から「主食米の生産地」に位置づけられ、本町も例外ではありません。

より美味しいお米をお届けしたい…そんな強い想いをもつて精米設備を増強しました。これまでの施設に加え、無洗米装置も導入致しました。精米設備に不可欠な精米機、石抜機、色彩選別機、金属検出機、流下式選別機など。

様々なバリエーションで構成される設備の概要についてお知らせします。



無洗米機



精米機



石抜機



色彩選別機



金属検出機



流下式選別機



お米の歴史学 おにぎりの秘密

国土館大学21世紀アジア学部教授 ● 原田信男

最近、おにぎりブームで特にコンビニなどで需要が高まっていますが、韓国や台湾などのコンビニでも、おにぎりは大人気です。特に韓国では、キムチおにぎり、カルビおにぎりなど、いかにも韓国的なおにぎりが並んでいます。日本では梅干しのおにぎりが最も素朴ですが、とにかくご飯の中におかずが詰まって、いつでもどこでも手軽にご飯が食べられるというのが、おにぎりの最大の魅力だと思っています。

しかもおにぎりは、普通のご飯とは違う味がしませんか？ まさにひと味違うのです。その秘密は乳酸発酵にあります。炊い

たご飯を握って圧迫することで、空気が押し出され、ご飯粒同士が密着します。すると乳酸発酵が始まるのです。乳酸発酵は、鮎（ふな）すしなどと同じ原理で、うま味を引き出します。魚醤（ぎょじょう）や穀醬（こくじょう）のうま味はアミノ酸発酵ですが、おにぎりとは同じ仲間です。そのうま味のもとには乳酸発酵があります。

このため握りたてのおにぎりは、乳酸発酵が起こりません。何時間かご飯粒同士をなじませることが必要です。ですから、朝早く握ってピクニックなどでお昼に食べると、乳酸発酵が進んでおいしくなるので

す。ただ最近では、握りたてを売り物にするおにぎり屋さんも多く、なぜかふんわりと結ぶだけの店もあるのですが、それはご飯の味だけを売り物にしているにすぎず、厳密にはおにぎりではないと考えられます。

最近、石川県や神奈川県の遺跡から、弥生時代のおにぎりが出土しました。炭化米の塊が発掘されたわけですが、これが握られたものか、ちまきのように蒸された後に焼かれたものか、微妙なところもあります。が、すしの原型が水田稲作と一緒に日本にやって来たことを考えると、やはりおにぎりともみてもよいのだろつと思います。

乳

NEW

和

WASHOKU

食

料理家・
フードビジネスコーディネーター

小山 浩子

…健康寿命100歳を目指して…

薄味で減塩した食事にさよなら

和食と牛乳でおいしい食事

皆さんは「減塩」というと「薄味で我慢すること」だと思っていまいませんか？

私も長い間、それしかないのではと諦めていました。

その私が、牛乳を和食にえば料理の味が濃くなり、食塩を減らしてもまったく薄味にならないことに気付いたのは、数年前のことです。

あらゆる和食に牛乳を取り入れ、試行錯誤を重ねてきました。どの料理にどのくらいの牛乳を加え、どのくらいの食塩を減らせば一番おいしいのか。

和食になじませるためには、牛乳臭さが残らないことが必須条件。どう調理すれば、常にその必須条件を達成できるか、などなど。

牛乳を使ったオリジナルメニュー

の開発と啓発に取り組んできた経験から生まれたのが著書『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』でも紹介している、牛乳を和食のだし代わり、水代わりに使う「5つのミルクマジック」です。

牛乳で和食に魔法をかける
おいしい秘訣ひけつを
大公開！

マジック1では、和食のだし代わりに牛乳を使います。例えば茶わん蒸し乳和食では卵と牛乳を合わせて作ります。こうすると加える調味料は塩としょうゆがほんのわずかで大丈夫です。それでも薄味にならず、牛乳のコクとうま味でとてもおいしく食べられるのです。

マジック2は水代わりです。和食

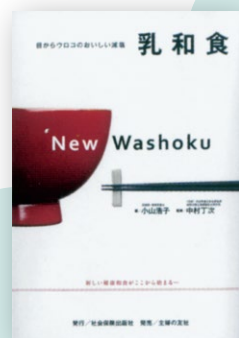
では素材を水で煮たりすることが多いですが、和食の定番「さばのみそ煮」も牛乳で煮れば、みそは通常の半分で済みます。

マジック3は乾物を戻す際に使う水を牛乳に代える方法です。高野豆腐や切り干し大根、干しいたけ、ひじきをさつと洗って牛乳で戻し煮してみてください。後で加える調味料は驚くほど少なくて済みます。味付けに不安な場合は、麵つゆ（3倍濃縮）を少量加えてみてください。

マジック4は粉と牛乳を合わせます。天ぷらを作る際、卵、水、粉で衣を作りますが、ここに牛乳を加えます。卵は使いません。衣に驚くほどコクが出て、素材への下味も天つゆも天塩も不要です。

塩分はほぼゼロでおいしくいただけるのです。

最後のマジック5では牛乳はそのままではなく、加熱（80〜90度）し、



〈著書〉

『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』

社会保険出版社刊／定価：1,100円



小山 浩子 こやまひろこ

大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーに。料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラム執筆、健康番組出演など幅広く活動。料理家としてのキャリアは20年以上。これまで指導した生徒は5万人以上に。『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』で、2014年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞。

http://koyama165.com

ミルク卵の花

材 料 (4人分)

干しシイタケ……………6個 ニンジン(千切り) 1/3本
牛乳……………400ml ネギ(小口切り)……1/3本
顆粒だし……………小さじ2 油揚げ(千切り)……1枚
サラダ油……………小さじ2 おから……………200g
ショウガ(千切り)……1片 塩……………少量

作 り 方

- (1) 鍋に牛乳、顆粒だし、干しいたけを入れる。おとしぶたをして、中火よりやや弱火で5分ほど煮る。しいたけが柔らかくなったら、取り出して軸を除き、千切りにしておく(後で使うので煮汁は取っておく)。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、ショウガを炒め、香りが出たらニンジン、ネギ、油揚げを炒める。おからを加えて、ぱらっとするまでさらに炒め、(1)のしいたけと煮汁を加え、へらで混ぜながら味を含ませるように煮て、塩で味を整える。

エネルギー……174kcal

カルシウム……171mg

塩分……………1.0g

※1人分



さばのミルクみそ煮

材 料 (4人分)

サバ……………4切れ
みそ……………大さじ2
酒……………大さじ4
砂糖……………大さじ2
赤トウガラシ(半分にして種を除く)……………2本
牛乳……………200ml

作 り 方

- (1) 鍋にAとサバを入れ、牛乳を注ぐ。
- (2) 火にかけてふつふつしてきたら、落としぶたをして中火よりやや弱火で約10分煮て、そのまま冷ます。

エネルギー……229kcal

カルシウム……71mg

塩分……………1.4g

※1人分





ボールに座りバランスを取ります。



バランスを取りながら、背もたれに寄り掛かります。



両足を前に上げ、全身を緊張させます。



ボールを背中に当て、背もたれに挟みます。



両手を組んで腕を上へ上げます。



ボールを強く押し付けるように体を反らせます。

いすとボールを組み合わせてできる、手軽な体操です。いすは背もたれが動くタイプの物がベストですが、背もたれが動かないタイプ

でもできます。バランスをとることが難しいかもしれませんが、挑戦してみてください。キャスター付きのいすを使う場合は、

キャスターが回転しないように注意してください。

いすとボールを使つての体操

いつでもどこでも手軽に体操

日本体育大学運動方法体操研究室教授 ● 荒木達雄

寒波のリズム

お天気カレンダー



年の瀬が近づくと、冬の天気も本格化してきます。冬型の気圧配置が強まり、シベリアから寒気が南下します。寒気の南下には音楽のように周期的なリズムがあります。北極付近で寒気をため込む時期と、それを吐き出す時期があるためです。ひとたび寒気が流れ出すと5日程度は日本の上空に流れ込む状態が続きます。

昔から「クリスマス寒波」という呼び名があります。「サンタが街にやって来た」ならぬ、寒波が街にやって来て、寒さや大雪をもたらします。「年末寒波」という言葉もあり、毎年、だいたい同じような時期に寒気が流れ込みやすくなります。寒波がやって来ると、厳しい寒さ、大雪、暴風などをもたらし、影響も小さくありません。

クリスマスや年末は、帰省や旅行など長距離の移動をする人も多い時期です。予定にも少し幅を持たせて考えておくことも必要かもしれませんね。

シイタケは主に日本、中国、韓国で栽培されており、アジアでは2000年も前から知られている食材です。野生のシイタケは春と秋に広葉樹の枯れ木に生育しますが、現在はほだ木による栽培などで一年中収穫されています。収穫時期により2種類に分けられ、春や秋に収穫される傘の開いたものを「コウシン」といい、冬から春の寒い時期に生育したかさの開く前の肉厚な物は「ドンコ」といいます。

シイタケにはグアニル酸という旨味物質が多く含まれ、干しシイタケはかつお節、昆布と並んで和食のだしとして欠かせない存在です。干しシイタケは天日干しなどをして乾燥させて作られますが、その過程で酵素が働き、旨味成分を増加させるため、グアニル酸が多く含まれます。また、乾燥させることで旨味成分が抽出されやすくなるというメリットもあります。

さらに、干すことで特有の香り成分レンチオニンが生成するため、香りも強くなります。生シイタケの場合、刻むなどして細胞を傷つけることでレンチオニンが生成し、香りが増します。また、シイタケに含まれるエルゴステロールという物質は紫外線を浴びることで、ビタミンD₂となります。このビタミンD₂はカルシウムの働きを支える役割があり、カルシウムが不足しがちな日本人には大切な栄養です。

シイタケにはきのこ類特有のレンチナンという物質が多く含まれ、これは、免疫力を高めて風邪予防にも効果があるといわれています。生シイタケはさつと手軽に使える良さや新鮮さがあり、独特の食感や歯応えは生シイタケならではのおいしさです。料理に合わせて生と干しを使い分け、一年中上手に活用していきたい食材です。



タレント・食生活アドバイザー ● 岡村麻純

シイタケ



岡村麻純(おかむらますみ)
1984年7月31日生まれ。お茶の水女子大学卒。
大学で4年間食物科学を学び、
食生活アドバイザーなどの資格をもつ。
公式ブログ <http://ameblo.jp/masumiokamura/>

RECIPE

ベターホームの
お料理教室

摂取カロリー
1人分・175kcal

調理時間
10分

シイタケのブルゴーニュ風卵とじ

材 料(4人分)

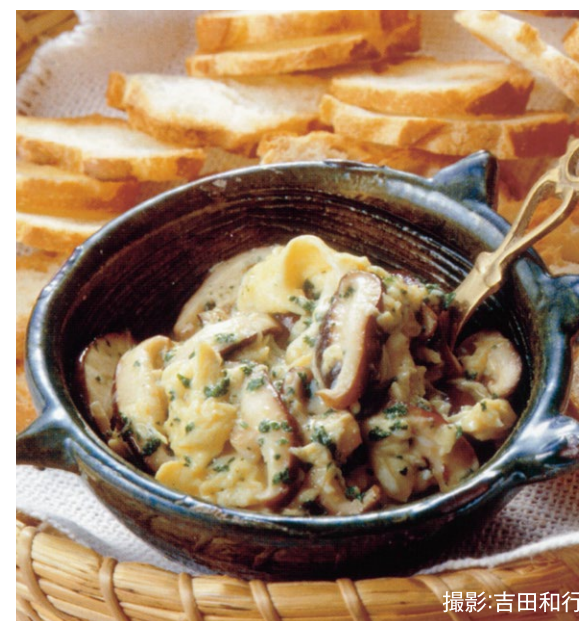
シイタケ・・・2パック(200g)
ニンニク・・・1片(10g)
パセリ・・・2枝
バター・・・30g
塩・こしょう・・・各少々

A

卵・・・4個
生クリーム・・・大さじ2
塩・・・小さじ1/4
こしょう・・・少々

作 り 方

- (1)シイタケは石突きを取り、5mm厚さの薄切りにします。ニンニク、パセリはみじん切りにします。Aは合わせます。
- (2)フライパンにバター20gを中火で溶かし、ニンニクを炒めます。香りが出てきたらシイタケを入れて炒め、塩・こしょうを振って、パセリをまぶします。取り出します。
- (3)続いてフライパンにバター10gを溶かし、Aを加え、弱火で時々混ぜながらゆっくり煮ます。全体がとろりとしてきたら(2)を加えてまぜます。



撮影:吉田和行

平成27年冬 上川地区「JAバンク」 ゆめゆめ定期キャンペーン

期間／平成27年11月2日(月)～12月30日(水)

正組合員・准組合員の方、新規組合員加入の方

組合員以外の方

1年
定期

10万円以上の新規預入または増額

店頭金利

+0.13%

1年
定期

10万円以上の
新規預入または増額

店頭金利

+0.08%

3年
定期

10万円以上の新規預入または増額

店頭金利

+0.23%

3年
定期

10万円以上の
新規預入または増額

店頭金利

+0.18%

対象商品「スーパー定期貯金及び大口定期貯金」

●預入期間は1年・3年とさせていただきます。●ご契約いただいた定期貯金は「自動継続扱い」とさせていただきます。満期日以降は上乗せ金利が適用されませんのでご注意ください。●期日前に中途解約されますと、お預入日から中途解約日までの所定の中途解約利率が適用となりますのでご注意ください。●お利息に20.315%(国税15.315%、地方税5%)の分離課税となります。●個人の方に限らせていただきます。●本定期貯金は貯金保険制度の対象となり、同制度の範囲で保護されます。●商品の説明書は、店頭にお申し出下さい。

預入金額が100万円以上の方に!

さらに!

美瑛選果オリジナルギフトセット

- フリーズドライ〈焼きとうもろこし・ソフトコーン・ダイスミルク・あずき〉各1袋
- おかきに。じゃがバター1袋

プレゼント

※写真はイメージです。

JAバンク 北海道

http://www.jabank-hokkaido.or.jp

協力 北海道 米・麦・LOVE
北海道米販売拡大委員会

全道合計
5,000名
にプレゼント!

ドド〜ン
冬のキャンペーン

キャンペーン応募期間

11/2月▶12/30水

期間中、定期貯金・定期積金を一定条件でお預入のお客様に、抽選でおいしい北海道を「ドド〜ン」とプレゼント!

ちょリスコース



A賞
100名
ドド〜ンと豪華!お米2俵!
5万円相当 プレミアム北海道米120kg
プレミアム北海道米6俵(各20kg)を毎月お送りします。



B賞
400名
ドド〜ンと選べ!3
1万円相当 全道のJA特産品セレクト3
全道のJAから新鮮な農産物を厳選して集めた「全道のJAおすすめ特産品」から3品をお選びいただけます。

プレゼント応募条件
対象商品(受入条件)

定期貯金(1年以上)
新規または増額20万円以上

定期積金(1年以上)
契約額24万円以上

●対象者 個人の方に限ります。
●抽選の 定期貯金(1契約20万円につき1口)
権利 定期積金(1契約24万円ごとに1口)
※お一人様何口でも応募可能です。
※増額蓄積の場合は、増額分のみ対象。

NEW ちょリス
ライトコース



特賞
500名
3万5千円相当
ドド〜ンと選べ!3
全道のJA特産品セレクト1
全道のJAから新鮮な農産物を厳選して集めた「全道のJAおすすめ特産品」から1品をお選びいただけます。

プレゼント応募条件
対象商品(受入条件)

定期貯金(1年以上)
新規または増額10万円以上

定期積金(1年以上)
契約額12万円以上

●対象者 個人の方に限ります。
●抽選の 定期貯金(1契約10万円につき1口)
権利 定期積金(1契約12万円ごとに1口)
※お一人様何口でも応募可能です。
※増額蓄積の場合は、増額分のみ対象。

ドド〜ンと
Wチャンス!

各コースに
はすれても
チャンス!

Wチャンス!
4,000名

「全道のJAおすすめ特産品
(3万5千円相当)」もしくは
「農産全国商品券(3千円)」を
プレゼント!



美瑛選果 冬季営業のお知らせ

美瑛選果は、12月1日～3月31日までの期間、冬季営業とさせていただきます。

年末年始の休業は12月29日～1月9日です。

詳しくは窓口までお問い合わせください。

選果市場

＜冬季営業期間＞

●営業日／月曜日～日曜日 ●営業時間／9:30～17:00

※選果市場の売り場にて、パン・ラスクを販売します。パンの販売開始時間は11:00頃です。

美瑛小麦工房

冬季営業期間の店頭販売は休業とさせていただきますが、パン・ラスクは隣接の選果市場にて販売させていただきます。

選果工房

冬季営業期間は、
休業とさせていただきます。

レストランアスペルジュ

▶11月4日～11月30日◀ ▶12月1日～3月31日◀
営業日／土曜日・日曜日・祝日 休業とさせていただきます。
営業時間／11:30から
(19:00ラストオーダーです)

窓 口……美瑛選果 TEL.0120-109-347

JAびえい『好きですびえい商品券』取扱い店舗 JAびえいの下記の店舗では『好きですびえい商品券』が使えます。

	取扱い商品	取扱い対象外
ホクレン美瑛北町給油所	店頭給油(スタッフ給油のみ)、用品販売、作業代他(タイヤ代・オイル交換など)、未収金の支払い(灯油など)	前受灯油代金、洗車カード代金、アロック会費
生産資材課	取扱い商品(肥料・農薬など) ※FARM LANDでの使用はできません。	なし
研修センター	取扱い商品(農業機械など)	自動車税
車両整備	各種整備代金、車検整備代金など	車検諸費用(自賠責保険・重量税・車検代行手数料・印紙)
美瑛選果	選果市場(market)、美瑛小麦工房	選果工房(factory)、レストラン アスペルジュ

※詳しくは、各店舗にお問い合わせください。

窓口……貯金共済課 金融店舗 TEL.0166-92-4325