

# WITH YOU



地域みなさんとともに歩むJA広報誌「ウィズ・ユー」2017 NOVEMBER



JA広報

ウィズ・ユー2017 VOL.55

- 編集／美瑛町農業協同組合 総務部
- 発行／2017 11 (年2回発行)



トラブル回避の基礎知識

国民生活センター相談情報部 ●堤 浩子

## 物干しざお移動販売のトラブルにご注意！

物干しざおの移動販売に関する相談が寄せられています。

【事例】物干しざおが2本で1、000円と拡声器で繰り返し放送しながら移動販売している業者の車が自宅の前を通り掛かった。呼び止めて2本買うと伝えると、業者は値段をはっきり言わずに「さおの長さを調整する」と庭で長さを切りそろえた。ところがいざ支払う段になると、10万円を請求された。おかしいと言うと「もう切ってしまったから解約できない」とすごまれた。相手が刃物を持っていることもあり、怖くなって手元にあった10万円を払った。領収書を求めたが、もらえなかった。解約して返金してほしい。

高齢者や女性にとって、古くなった物干しざおや物干し台の交換は簡単ではなく、持ち運びにくい物干しざおなどを自宅前で販売して



物干しざおを移動販売業者から購入する場合には、さお1本の値段や支払合計金額、業者名、連絡先などを事前によく確認しましょう。価格や連絡先などをはっきり言わないような業者は要注意です。契約したら迷わず警察に通報してください。

## クロスワードパズル

〈5マス×5マス 難易度(簡単)〉

1	2			3
			4	
5				
			6	7
8				

次のクロスワードパズルを解きましょう(すべてのマスを埋めること)。また、赤枠の文字を組み合わせてできる単語で例文を作ってみましょう。

### ヨコのカギ

- 夜になってかなり時間がたったころ。
- 地下からくみ上げる〇〇水。
- 足のくるぶしの上の少し細くなったところ。
- 行動の拠点となる場所。「秘密〇〇」
- 農業のために使われる土地。

### タテのカギ

- むかしから伝わっている、生活の仕方やならわし。
- 新潟県にある日本最大の島。
- 睡眠中に上気管が呼吸時に擦れて出す音。
- 病気・けがなどが治ること。

〈ヒント〉鍋に昆布を敷き、温まったところを引き揚げてつけダレで食べる。

太枠の文字を組み合わせてできる単語

--	--	--	--

みなさんと親しいおつきあいを心から……

JAびえい  
Information

〒071-0298 北海道十勝郡美瑛町中町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** ▶■収穫の秋に食欲の秋、美味しいものが豊富に食べられる待ちに待った季節です。農業者にとっては家族総出で収穫作業に大車輪の日々を送り、やっとの思いで終わった作業を振り返るまでもなく冬支度。残る月めくりのカレンダーはもう2枚しかありません。「もう2枚か、まだ2枚か」はそれぞれの思いがありますが、月日の経つのが早いと感じるのは私だけでしょうか。■大切な食の問題ですが、日本は世界でも希な食料輸入大国。そのほとんどが冷凍食品や加工食品として店頭で並べられる。年々下がる食の自給率。知らない内に日本人の胃袋は海外なしには満たされない時代になってしまいました。



# 夢 DREAM この人

株式会社美瑛ファーム  
代表取締役

ニシ カワ タカ ヒロ

西川 隆博さん(45歳)

兵庫県加古川市を拠点にするニシカワ食品(株)の3代目。パン店の経営に携わり、平成13年11月に渡仏。同15年、フランスパン専門店「ブーランジュリー・パティスリー・ブラッスリー VIRON」を東京・渋谷に、同18年に丸の内に2号店をオープン。日本一のバゲットをめざす。同20年、美瑛町新星平和地区にて、株式会社美瑛ファーム設立・代表取締役就任、株式会社ル・スタイル代表取締役就任。同29年11月、フランスのパリに美瑛産小麦を使用したパンを販売する新店舗をオープン。



美瑛ファームが始まって8年になります。美瑛町はヨーロッパ的な景観がともきれいだなというのが一番ですね。これは私だけでなく訪れる方みんな同じ思いです。美瑛自体の知名度は、行政や美瑛選果を含めた情報発信によって高められ、着実に消費者に伝わり始めています。美瑛町に着目させて頂いたのは、その土地から生まれる牛乳や春小麦に魅力があったことから始まりますが、間違いはなかったと思っています。

美瑛ファームでは、バター・生クリーム・脱脂乳・ソフトクリームミックス・チーズを作っています。毎日2、800斤ほどの食パンを銀座で販売していますが、パンづくりで一番メリットになっているのは脱脂乳で、毎日300kgほど送っています。殆どが水分で無駄のようにも思われませんが、パンとしての風味は間違いなく良く、評価に繋がっていると考えています。牧場では主にジャージー種・ホルスタイン種を育てています。将来的にはブラウンスイスやコンテチーズ用の乳牛などの飼育を考えています。美瑛の農畜産物の付加価値が高まれば地域も元気になります。美瑛の「美」は美しいだけでなく、美味しいの「美」として付加価値を広げることが私たちの役割と思っています。

美瑛の景勝 晩秋の丘から

## Contents

■DREAM／西川隆博さん	3
■スマート農業って何？	4
■トピックス	5
■食の歳時記	6
■ベジタブルライフ	8
■料理	9
■ウィズ・ユープラザ	10

### 表紙の写真

まつむら れき  
松村 玲生くん(5才)



今回の表紙を飾って頂いたのは、町内五稜第一で畑作経営を行う松村義昭さん・亜美さんの次男、玲生(れき)くんです。ポケモンのゲームやアニメが大好きで、いつも兄弟で遊んでいるそうです。人に優しい元気な子に育ってほしいとのご両親からの想いを受けて、毎日すくすく成長中です！



# スマート農業って何？ 様変わりする農業の姿

最近、テレビなどのマスメディアを通じ「スマート農業」と呼ばれる新しい農業の姿が紹介されています。通信機器や小型のセンサーで自動収穫するロボット、様々な地形で活躍するドローンなどスマート農業は農業生産に革命をもたらすのか少し考えてみたいと思います。

## 期待される農業の効率化、省力化

労働力不足や低いコストで生産に向けて救世主として期待されるスマート農業は、最近成長産業の一つとして位置付けられています。そこ



効率的な農業めざし「スマート農業」への関心が高まっています。(JAびえいでの研修から)

で近年、農業の低コスト生産やビジネス化の切り札として、ICT(情報や通信に関する技術の総称)、を活用した「スマート農業」が期待を集めています。ICTやロボット技術を活用することで農業従事者の減少による労働力不足を補うとともに、さらには農作業の効率化・省力化・高品質化を実現しようと試みが行われています。その実例をご紹介します。

### 農業ロボット

農作業の自動化を実現する農業ロボットの実用化が進んでいます。多くの企業や研究機関が精力的に開発し、一部は既に商品化に至っています。その代表例には収穫ロボットが挙げられます。

収穫ロボットにはロボットアームが設けられ、先端に画像センサーや距離センサーなどの各種センサーが取り付けられており、センサー情報を活用して熟度を判別し、収穫適期のものを選別して摘果する機能を備

### 農業用ドローン

様々な分野での利用が進むドローンを、農業分野でも圃場情報の収集や種子散布などで活用する動きが進んでいます。ヘリコプターと比べて小回りが利き、操縦性、安全性に秀でており、今後の普及が期待されています。ただし、ドローンの耐荷重は数kgから数十kg程度のもが多く、農業者が期待している農業や肥料などの重量物の散布といった農作業には必ずしも適さないとされています。

### 自動運転農機

トラクターやコンバインなどの農機の自動走行の実用化が進んでいます。既にGPSによる運転支援が商

### スマート農業の普及での課題

期待高まるスマート農業ですが、迅速な普及のためには、それが「儲かる農業」に貢献する必要があるとす。一般的なトラクターなどの農機は数百万円から1,000万円超であり、それに自動運転機能を付与すると、手の届かない価格になってしまうことも危惧されます。

### 人の健康への影響も心配

農作物では、トウモロコシ、メロン、スイカ、イチゴ、水稲、ロールバックサイレージ、飼料、ニジマス、緑化木の食害など、多岐にわたって影響が出ています。

人の健康への影響では、アライグマ回虫症、狂犬病などの伝播も恐れられています。道では被害の防止に「餌付けを絶対にしない。生ゴミ容器はフタをしかりとする。ペランダの下や屋根裏、物置へ侵入させないよう物理的に遮断をする」など呼びかけています。

### アライグマ

北米原産で体長40〜60cm、体重6〜7kgとタヌキやキツネより大きい。夜行性で、しっぽのしま模様と目立つ白いひげが特徴。雑食性で小型哺乳類や鳥類などを捕食するほか、スイートコーン、メロン、スイカなどを好む。冬場に牧草ローンを覆うビニールに穴を開け、牧草を傷める被害もある。環境省が2005年、生態系や農林水産業に悪影響を与える恐れがある「特定外来生物」に指定し、飼育や運搬、保管が禁止されている。



## トピックス Topics

### ペットが害獣に、アライグマ

一時期可愛らしいマスコットキャラクターとして人気を博した「アライグマ」の捕獲・駆除が全道的に前年を大幅に上回るペースです。特定外来生物アライグマの道内での捕獲

### 美瑛町の有害鳥獣の捕獲頭数

年度 鳥獣名	H26年	H27年	H28年
エゾシカ	653頭	834頭	579頭
ヒグマ	3頭	4頭	0頭
キツネ	13頭	15頭	19頭
カラス	140羽	322羽	242羽
アライグマ	53頭	134頭	156頭

数は道によると、2015年度は10年前に比べ7倍以上に増え1万匹を突破し、集計中の16年度はさらに増える見込みとされています。17年度も既に過去最多となったか、そうなる見通しの自治体が相次いでおり、作物を食い荒らす農業被害も増え、自治体はワナの増設に追われるが、繁殖力が強く、道や専門家には「駆除しても生息数は減っていない」との見方もあり市町村単位ではなく広域で計画的な対策が求められています。

### 広がる傾向、149市町村から被害報告

道内でのアライグマの野生化は、1979年に恵庭でペットとして飼われていた約10匹が逃げたのが始まりとされています。生息が確認された市町村は95年に24だったものの、今年3月末には149にまで拡大。道は要因として①国内に、より大型の肉食動物などの天敵が少ない②春に3〜6匹の子どもを産み、繁殖力

### 美瑛町アライグマの捕獲、年ごとに増加

美瑛町では、中山間地域直接支払制度の交付金を活用し、アライグマ被害対策支援の一環として、高齢者事業団に委託をして対策に努めています。ワナの設置・回収による傾向として、これまで捕獲の実績がないところからも捕獲され、美瑛町全体に生息範囲が広がっていることが伺えます。また、美瑛町での有害鳥獣の捕獲頭数(別表)で示す通りアライグマの捕獲が年ごとに増加している状況が分かります。

アライグマは外来生物に指定され捕獲が認められていますが、捕獲した場合も気性が荒く捕獲のゲージの中でも暴れて危険なため、安易に触ると負傷することから慎重な対応が必要です。



# 食の歳時記

年末からお正月にかけては伝統的な料理が食卓をにぎわします。私たちの暮らしの中で習わしとなっている料理の縁起や作法をもう一度見つめ直しましょう。

【文・イラスト】食文化史研究家 永山久夫

## 年越しそばで

### 寿命を延ばす

しです。



日本人にとって、年越し、年迎えの行事はとても重要です。新しく始まる1年間を、病気などせず、達者に過ごせますようにと、年神様にお祈りする行事だからです。新しい年の仕事やビジネスもうまくいきますようにと、併せてお願いします。

そばは細く長いので、寿命や身代、貯金が長く長く伸びます。このそばが、最近、スーパーフードとして注目されているのは、血管を丈夫にして細胞を酸化から守るルチンという成分が含まれているため。ビタミンB類も多く、疲労回復にも役に立ちます。

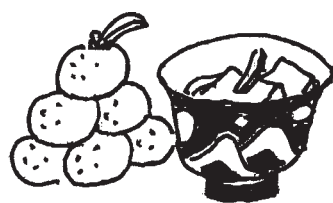
大みそかには、日本そばをツルツルとしつかり食べて、1年間の疲れを洗い流しましょう。

## 正月の三が日に

### 食べるのが

### 「雑煮」

雑煮



大みそかの夜に年神様にお供えておいたサトイモやダイコン、ゴボウ、ニンジン、昆布などに、魚介類と餅を一つ鍋に入れ、混ぜ煮して食べます。材料のそれぞれには、年神様から頂戴することによって、1年間の健康長寿が約束されます。

一般的な雑煮には必ずサトイモと餅が入っています。サトイモは縄文時代からの食材であり、餅は弥生時代以来の貴重な食。その二大食材が用いられている雑煮は、歴史を感じさせる行事の祝い料理です。

## 若水くみと

### 雑煮



昔の若水くみ

昔は数え年。元日を迎えると誰もが一つ年を取りました。だから「明けまして、おめでとうございます」とあいさつ。お互いに無事に新年を迎えることができ、こんなおめでたいことはありません、と健康を祝い合ったのです。

元日最初に行うのが「若水（わかみず）くみ」です。一家の家長が、早朝の暗いうちに「福くむ、長寿くむ」と唱えながら、水をくみ、年神様に供え、お正月料理にも用います。

特に若水でたてたお茶を飲むと、水の霊力によって、年を取らないといわれ、女性だったら美人になり、良縁に恵まれると伝えられてきました。不老長寿にとって水は重要。なにしろ、人体の水分は50%前後にまで低下してしまいます。組織が乾燥して体が硬化するのです。水こそ長寿に欠かせません。ミネラルウォーターなど、健康に良い水を飲んで、さあ「フレ」、フレ！。不老、不老！。

## おせち料理と

### 三つ肴で若返り



年神様と共にいただく山盛りにした山海のこちそうが「おせち料理」。ほとんどの場合、四段重ねの重詰めで、春、夏、秋、冬を示し、四季それぞれの気候の変化に負けない健康力を年神様からいただく料理という意味が込められています。

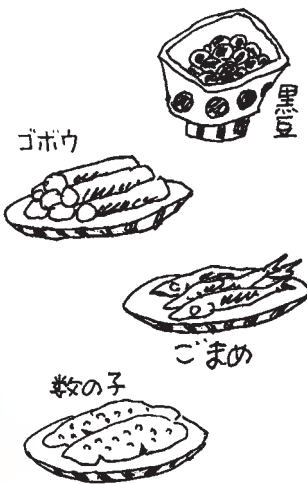
一の重は口取りといって、かまぼこやきんとんなどで、いつてみればオードブルに当たったものを中心に彩りよく詰めます。

二の重はタイやブリ、エビ、ニシンなどの煮物といった料理が中心。DHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）など、脳や血管の老化を防いで長寿をもたらす成分の多い料理が用いられます。

三の重は煮しめ系で、八つ頭、レンコン、ゴボウなど腸内環境を整える上で、重要な根菜系が多い。

与（四）の重は体調を整える効果の高い酢の物が中心。ダイコンやニンジンの紅白なます、それに結び昆布、シイタケ、凍り豆腐などを並べ、ビタミンやミネラル、抗酸化成分、食物繊維などがたっぷり取れる料理に仕上げてあります。

お正月には、縁起の良い料理をいただくの





# 料理家 ステップアップ

「キッチン晴人」のオーナーシェフ 永井智一

## 豚ばらしゃぶの ネギしょうゆ掛け

材 料 (3人分)

豚ばらしゃぶしゃぶ用・・・300g	ネギしょうゆだれ
ナス・・・・・・・・・・・・・3本	濃い口しょうゆ・・・1/2カップ
ピーマン・・・・・・・・・・・・・3個	米酢・・・・・・・・・・・・・1/2カップ
長ネギ・・・・・・・・・・・・・2本	砂糖・・・・・・・・・・・・・1/2カップ
サラダ油・・・・・・・・・・・・・適宜	ごま油・・・・・・・・・・・・・大さじ2
おろしショウガ・・・・・・・・・・・・・大さじ1	

作 り 方

- (1) 長ネギはみじん切りにし、おろしショウガと共にボウルに入れておく。
- (2) ナス・ピーマンを一口大に切り、180度のサラダ油で素揚げにする。
- (3) 鍋に湯を沸かし、豚ばら肉をサツと湯通しして、(2)と一緒に盛り付け、ネギしょうゆだれを回し掛ける。

point

ネギしょうゆだれは、鶏肉や白身魚の唐揚げにもぴったりの万能だれです。

## もりもり青ネギの Pasta

材 料 (2人分)

乾燥パスタ・・・・・・・・・・・・・160g	ニンニク・・・・・・・・・・・・・1片
小ネギ・・・・・・・・・・・・・1把	たかの爪・・・・・・・・・・・・・1本
EVオリーブ油・・・・・・・・・・・・・大さじ3	白ワイン・・・・・・・・・・・・・少々
アンチョビフィレ・・・・・・・・・・・・・2枚	塩・こしょう・しょうゆ・・・・・・・適宜

作 り 方

- (1) フライパンにEVオリーブ油を入れ、つぶしたニンニク、種を取ったたかの爪、アンチョビフィレを弱火にかけ、油に香りを移し火から下ろす。
- (2) 塩(材料外)を入れた鍋の水を沸かしパスタを入れ、ゆで時間の1分前でざるにあげる(ゆで汁を1/2カップ取っておく)。
- (3) 再び火にかけた(1)のフライパンに白ワインを振り、ゆで上がったパスタ・ゆで汁を入れ油を手早く絡め、塩・こしょう・しょうゆで味を整える。
- (4) (3)を器に盛り付け、小口切りにした小ネギを上から掛けて出来上がり。

point

パスタが固まってしまったときは、ゆで汁で調整してください。



## ネギ

～体を温め、疲労回復を促す薬用野菜～

見分け方

根深ネギは全体にみずみずしく、白い部分が長く尖沢があるものの白い部分と緑の部分の境目がはっきりしている。白い部分は巻きがしっかりと硬い。

葉ネギは、葉先に枯れがなく根元から葉先まで「真っすぐで」色合いが美しく、根が新鮮でしっかりと生えているもの。

根深ネギも葉ネギも、葉先までピンと真っすぐなもの。生育状況が良く鮮度の良いネギは、緑色の部分が白い粉で覆われている。



保存方法



根深ネギは新聞紙で包み、冷暗所で立てて保存。



葉ネギは、湿らせた新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室で保存。どちらにもみじん切りや小口切りで冷凍しておくとし、葉味などに便利。

ネギのチカラ

緑黄色野菜に分類される緑色の部分には、カロテン、ビタミンE、カルシウムなどが豊富。

香り・辛味成分の「アリシン」は硫化アリルの一種。消化液の分泌を促して食欲を増進させる。またビタミンB1の吸収を助けて疲労回復を促進する効果が期待できる。



葉ネギには血液の凝固や骨の形成に関わるビタミンKと、血液を作る働きのある葉酸も多く含まれ、効果的に摂取できるよ。

疲労回復効果を高めるなら、ビタミンB1が豊富な豚肉などと合わせると理想的。抗菌・殺菌作用もあるとされ、血行を促進し冷え症の緩和に効果的。



楽しみ方・食べ方のコツ

葉味として

白髪ねぎ

麺類やお鍋の付けだれに、みじん切り、小口切りなどが一般的。白髪ねぎは煮物や焼き物のあしらいに。

捨てないで!!

ひげ根や緑色の硬い部分

ひげ根は素揚げにして塩を振って食べると美味。緑色の硬い部分はみじん切りにして、みそで油炒めにしてご飯のお供にどうぞ。

炒め物・煮物など



ネギと肉や魚は相性抜群! 臭みを和らげるよ。

根深ネギの緑の部分、葉ネギに含まれるカロテンは脂溶性ビタミンのため油と調理することで体内での吸収が高まり、効率よく摂取できる。

根深ネギの緑色の部分は硬くて捨ててしまいがちだけど、ビタミンやミネラルが豊富なので活用しよう。

ネギのいろいろ

千住(せんじゅ)ネギ

根深ネギ(長ネギ、白ネギ)の代表種の土寄せして軟白させるので「白」部分が長い。葉肉は硬めの加熱すると甘くトロリとした食感に変化するため、鍋料理や炒め物、煮物などに向く。

下仁田ネギ

群馬県下仁田町特産の短めで太く、肉質が柔らかい。加熱すると独特のまろやかな甘味があり、鍋物や煮物などの加熱調理に向いている。徳川幕府に献上され、殿様ネギとも呼ばれる。

リーキ

パロネギともいわれる西洋種のニンニクやニラのように葉が平らな白ネギを大きく短くした形で、根元の白い茎の部分のみを食用にする。加熱するとねっとり甘い。グラタンや煮込みやスープに。

越津ネギ

愛知県津島市越津が特産の軟白用栽培に適し、白根を特に長くすることで、葉部も柔らかく葉ネギとしても利用される。

ワケギ

ネギとタマネギ(シャロット)の交雑種の主に西日本で葉部の約70cmの長さで「緑色の部分が長く見た目は青ネギやアサツキに似ている。葉味や炒め物などに使われる。名の由来は、枝分かれ(株分かれ)が多く分け取るネギの「分葱」から。

九条ネギ

九条太ネギ(九条太)

葉肉が長く軟らかい。葉ネギを代表する品種の青ネギとも呼ばれる。京都九条が主産地であったが、今では西日本で広く栽培されている。鍋物や煮物に。

九条細ネギ(九条細)

九条ネギの系統で、葉肉が薄くて軟らかい。九条太より株分かれが多く、7〜10本にもなる。葉味に最適な高豆腐やしゃぶしゃぶのたれにも。

小ネギ

青ネギと若取したもので、博多万能ねぎ(福岡県産のブランド品)が有名。柔らかく、色も美しく、葉味やぬた・汁の薬として適している。

アサツキ

ネギの仲間だが、いわゆる「青ネギ」とは別。種類が細くて緑色の部分が長く、9〜10本にもなる。色も薄く、辛味に強い。葉味や麺類に最適な見た目。万能ネギやワケギに似ている。

豆知識



根深ネギも葉ネギも食べる部分は「葉」。白ネギは高く土寄せをして日に当たらないようにすることで「白」部分ができていく。緑の部分は香りが良く、炒め物や葉味に活躍。白い部分は柔らかく甘味があり、煮物や焼き物に最適。特有の香りがあり、生食すると辛味があるが、煮込めると甘くトロリとした口当たり。

熊本の郷土料理「ひともじのぐでる」

熊本で「ひともじ」と呼ばれるワケギを、ゆでてぐでるに巻き付けた料理。白い部分を根元から3cmほどで二つに折り、それを芯にして緑の部分を巻き付ける。酢みそで食べるのが定番。



期間：平成29年11月1日(水)～12月29日(金)

平成29年冬 上川地区『JAバンク』

定期  
キャンペーン正組合員・准組合員の方  
新規組合員加入の方限定  
(100万円以上の新規預入の方)

100万円毎に

**美瑛のお米&カレーセット**  
 or  
**秋野菜セット**

プレゼント!

※金利は店頭金利となります。  
※プレゼントする農産物はJAにより異なります。

農産物プレゼントにかえて、金利上乗せをご希望の方は

正組合員・准組合員の方  
新規組合員加入の方1年定期  
3年定期100万円以上の新規預入  
または増額  
店頭金利 × 5倍

組合員以外の方

1年定期  
3年定期100万円以上の新規預入  
または増額  
店頭金利 × 3倍対象商品「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「自動継続払い」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す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。●お利息は20.315%（国庫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、同制度の範囲内で保護されます。●商品の説明書は、店頭にお申し出下さい。

お米&amp;カレーセット



秋野菜セット

JAバンク北海道  
http://www.jabank.co.jp/hokkaido/

**ドドン**  
2017 WINTER  
キャンペーン  
キャンペーン期間:11/1(水)～12/29(金)  
定期貯金、定期積金を一定の条件でお預けいただいたお客様に  
抽選で全道合計**5,500**名様にプレゼント!

**A賞** ドドンとどちらか選べる!  
お肉 お米 **200**名様

ドドンと 20,000円相当  
北海道産肉詰合せ 北海道産米 1俵  
(牛・豚/3kg) (北海道産米/60kg)

**B賞** ドドンと選べる!  
JA特産品2点セット **400**名様

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  
2品(7,000円相当)をお選びいただけます。

**C賞** ドドンと選べる!  
JA特産品1点 **500**名様

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(3,500円相当)をお選びいただけます。

**W賞** 各賞にハズレてもチャンス!  
JA特産品1点または農協商品券を  
全道のJAおすすめ特産品(3,500円相当)  
または農協商品券(2,000円相当)  
ご希望のどちらかをプレゼントいたします。

さらにJAカード等を新規申込の方に  
バスタオルプレゼント!

JAバンク北海道は  
JAバンク生協連は  
ファーター・ストリーム・ジーンズを提携しています。

**ドドンと先着で!**  
ランドリーネットプレゼント!

**プレゼント応募条件**

対象商品(受入条件)  
●対象者 個人の方に限ります。  
●抽選の権利・定期貯金(1契約10万円につき1口)・定期積金(1契約12万円につき1口)  
※お一人様1口でも応募可能です。●増額期間の場合は、増額分のみ対象。

**応募方法**  
窓口でお選ばれる応募用紙に必要事項を記入し、窓口へお持ちください。

**当選発表**  
商品のお届けをもって代えてさせていただきます。(案内は平成30年3月予定)  
(当選発表) ●当選後の権利の消滅、商品の変更・廃止には応じません。  
※今回お預入された定期貯金または定期積金を中途解約された場合は当選の権利を失います。

組合員へは出資と一定の条件によりご加入いただけます。詳細につきましては窓口までお問い合わせください。

JAバンク

金融店舗 窓口……9:00～16:00 TEL.0166-92-4325

あなたのまちのJAです…。

ウィズユープラザ

## 美瑛選果 冬季営業のお知らせ

11月4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30日～1月5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

- 営業日／毎日営業(年末年始は除く)
- 営業時間／10:00～17:00

※選果市場の  
売り場にて、  
パン・ラスクを  
販売します。

## 美瑛小麦工房

店頭販売は選果市場にて  
販売いたします。

## 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・日・祝 休業とさせて  
ランチ/11:30～14:30(LO) いただきます。  
ディナー/17:00～19:00(LO)

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(maket)、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、各店舗にお問合せください。