

丘の大地



No.1153

2月号

2020 February

文字上達の願いを込めて…



- 一般記事……………2～3
- 焦点／FOCUS ……………3
- 特集／日本の伝統食 ……4～5
- クロスワード／占い ……8
- 情報カン……………10～11

飛躍の年にする ことを誓って 新年交礼会が開催

新たな年を、昨年以上の飛躍の年とすることを誓ってのJA新年交礼会が、1月6日に開催されました。交礼会には角和町長をはじめ、町内農業関連団体や日頃取引のある関係各社からの来賓、当JAや関連会社の役員など、総勢217名が一堂に会し、盛大に執り行われました。熊谷組合長は開会挨拶で「昨年の区内農業生産は過去最高を達成できた」と述べ、美瑛農業のさらなる発展に尽力することを誓いました。



威勢よく鏡開き

とまと生産部会 定期総会 新部会長に 大井徳和さん

より一層の生産基盤強化に向けて次年度事業方針を決めるとまと生産部会の定期総会が、1月21日、大ホールにて開催されました。

当日は76名の部会員が出席し、令和元年度の事業報告や次年度の事業計画が慎重に審議されたほか、新規部会員の紹介や道外役員研修の報告がなされました。

新部会長には、旭中央の大井徳和さんが選出され、部会員一丸となつてよりおいしく、安全・安心なとまと生産をめざすことを誓いました。



方針審議のため集まった部会員の皆さん

豆作生産部会が 冬期研修会開催

豆作生産部会冬期研修会が、1月20日、大町事務所で開催されました。当日は21名の部会員が出席。佐藤一隆部会長は、開会挨拶で「価格の乱高下など様々な問題があるが、今日の研修が皆さんの役に立てばいいと思う」と述べました。

講師として、ホクレン旭川支所農産課係長藤田周平氏をはじめ、上川農業改良普及センター大雪支所係長木村篤氏、当JA購買部生産資材課係長三木信吾氏の3名が、それぞれのテーマに即した講演を行いました。また、昨年11月の道内役員研修について報告がなされ、参加した部会員の皆さんは、各講演や報告に耳を傾けていました。



講演を聞く部会員の皆さん

肌に優しい オリジナル石鹸作り フレッシュミセス会 冬期研修会

例年農閑期に開催されているフレッシュミセス会冬期研修会が、今年も1月20日に行われました。

当日はフレッシュミセス会の会員13名が出席し、旭川市にて手作り石鹸の制作・販売を行っているマムズマムソープの古屋美也子氏を講師に迎えて、肌に優しい石鹸づくりを行いました。参加した会員の皆さんは、様々な効能を持つクレイやアロマオイルを前に、「どれにしようか迷う」と、楽しみながらも真剣な表情を浮かべていました。

石鹸づくり終了後は喫茶すずらんにて昼食をとり、会員間の交流が活発に行われました。



悩みながらクレイを選ぶ会員の皆さん



国内生産力を維持する取り組みが どう取り入れられるか 食料・農業・農村基本計画の見直し

次期食料・農業・農村基本計画の策定に向けた議論が、有識者で構成される企画部会にて活発に行われています。

食料・農業・農村基本計画は、食料・農業・農村基本法に基づいて10年ほど先までの施策の方向性等进行を示す、農政に関する中長期的なビジョンで、おおむね5年に1度見直され、今年は新たな基本計画の策定年となっています。

食料・農業・農村基本法の第1章では、食料は国内での生産が基本で、それに加えて輸入などを活用し確保することなどがうたわれています。

しかし、現状では基本に反した大型国際貿易交渉が次々と発効しています。また、昨年は食料自給率37%と過去最低を記録しました。

世界人口が増え続け、食料の引き合いが強まる一方、日本の経済力が弱まっていくと、輸入可能な食料が減ることは十分に考えられます。その時、国内での農業生産力が弱まっていれば、日本の人口を支えきれなくなります。

日本の農業や食を取り巻く環境は、国際化の波をはじめとした多くの問題が複雑に絡んで、1か所に注力しても解決の糸口が見えてこない状態です。

例えば、食料自給率の問題を解決するためには、国内の農業生産量を増やさなくてはなりません。そのためには、後継者や労働力の不足、輸入品との価格競争など多くの課題を解決する必要があります。

自由貿易化の中で日本の国内生産量を確保していくためには、国内の農業者を守る取り組みが、国家規模の大きな枠組みで、今まで以上に強化して取り入れられることが必要になります。

今回の基本計画の見直しは、これらを総合的にとらえて、対策を打ち立てる絶好の機会となるのではないのでしょうか。

そのためには、生産の現場を深く知る農家や農村に住む皆さん一人ひとりが日本の農業を守るために声を上げることが大切です。今回の基本計画の見直しに対する意見や要望は農林水産省のHPから投稿が可能です。

食料・農業・農村基本計画の策定については、今後の動向を注視したいと思います。

力強い担い手として期待 美瑛町農業担い手研修センター 第2期生開講式

農業技術研修センター「美進」での第2期研修生を激励する第2期生開講式が、1月10日に開催されました。研修生の皆さんは、1年間の農家研修を経て、今年は、自分の力で作物を栽培する実習を行います。

当日は、研修生3名と、角和町長、熊谷組合長、川崎農業委員会会長をはじめとした来賓各位、美瑛町農業振興機構の職員が参加しました。

来賓各位は、研修生の皆さんに対して期待と激励の言葉をかけ、研修生の皆さんからは、1年間の研修の抱負が述べられました。

美瑛町農業担い手研修センター 開講式

第2期研修生各位の飛躍を期待

冬場の運動不足解消に 女性部スポーツサークル バドミントン大会

スポーツを通して交流を図り、相互の親睦を深めることを目的とした女性部スポーツサークルのバドミントン大会が1月16日、スポーツセンターにて開催されました。

当日はスポーツサークルの部員8名が参加し、「体がついてこない！」などの楽しい悲鳴が飛び交う中、くじ引きで決めたダブルスのチームで総当たり戦を行い、優勝チームを決めました。

終了後はきむらやにて懇親会を行い、それぞれの健闘を称えあいました。

スポーツを通して交流を図り、相互の親睦を深めることを目的とした女性部スポーツサークルのバドミントン大会が1月16日、スポーツセンターにて開催されました。

怪我もなく楽しんできました！

取材協力：全国納豆協同組合連合会
<http://www.natto.or.jp/>

日本の伝統的食品として、健康増進に良い食品として、消費者に納豆の理解を深め、納豆の付加価値を高めるため情報発信を行っています。健康のための和食も提案しており、当会と米穀安定供給確保支援機構、海苔で健康推進委員会の3つの団体からなる“和”食文化推進協議会（※）でも活動しています。

※“和”食文化推進協議会
<http://www.wa-shokubunka.com/>

日本の伝統食

納豆で毎日 元気に健やかに！

イラスト：MDRデザイン

日本の発酵食の代表ともいえるのが納豆です。
ご飯のお供として愛されてきただけでなく、
近年ではその健康効果に注目が集まっています。
おいしくて栄養価が高い
納豆の魅力を探ってみましょう。

納豆が好まれる理由

現在の食は、簡便志向、経済志向、健康志向が3大志向といわれています。納豆は、その全てを満たしています。多くが小分けされていて調味料付きで混ぜるだけで出来上がりです。価格も手頃で、コンビニなどでも手に入ります。栄養が豊富で、昨今の発酵食品ブームもあり、その機能性はあらためて注目を浴びています。

整腸効果、美肌やダイエット、コレステロールの抑制、骨粗しょう症予防、免疫力アップ、血液サラサラなど、さまざまな効果が期待されているようです。

ご飯と納豆の関係

皆さんはどのように納豆を食べますか？

全国納豆協同組合連合会是一般消費者（男女各1000人、20～60代）を対象に定期的に納豆に関する調査を行っており、2017年の調査の結果、「納豆の食べ方」については、「ご飯にかけて食べるのがほとんど」が48・0%、次いで「ご飯にかけて食べるが多い」が15・2%、合計6割以上でした。その上20代から50代以上までの世代も過半数

拔群に優秀な納豆の栄養

納豆は良質なタンパク源であり、必須アミノ酸、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維などさまざまな栄養素が豊富に含まれています。ビタミン類の中でも豊富に含まれているビタミンB2は、体内にたまった脂肪を分解・燃焼させる働きがあるだけでなく、疲労回復や肝機能の向上にも効果があるといわれています。ビタミンK2は中高年の骨を丈夫にする上でその機能が期待されています。

納豆といえば、イソフラボンやサポニンもよく知られた成分です。これらは抗酸化作用があり、アンチエイジングや女

性を占めていました。ちなみに納豆の食頻度について最も高い回答は「2～3日に1回」でした。

納豆とご飯は相性が良いことがうかがえますが、その理由は粒の大きさにもありそうです。納豆用大豆には極大粒から極小粒まで粒の大きさが分かれています。同調査で「最も好きな豆の大きさ」については、小粒が36・8%、超小粒が13・1%でした。同会専務理事の松永進さんは、「小粒の納豆とご飯粒の大きさが同じくらいなので、互いによく絡んで食べやすい」と説明します。

納豆の魅力も再確認しよう

性の更年期障害の改善に役立つことが知られています。

うまみが詰まっているネバネバ成分も特徴的。これはアミノ酸の一種でグルタミン酸であり、ネバネバが胃壁を守ったり、腸管の老廃物の通りを良くしたり、

健康・長寿をサポートする

ポリアミン

納豆に含まれている成分にポリアミンという物質があります。動脈硬化を抑制する働きがあるとして、最近、注目を浴びています。動脈硬化の進行を食い止めれば、脳卒中や心臓病など重大な病気の予防にも役立ちます。体の中から老化防止、若返りを手助けしてくれるうれしい成分なのです。

毒素の排せつを促したりすると考えられています。他にもまだまだ機能が期待で

おいしく食べるコツ

アツアツ調理より、適温で

毎日でも食べたい納豆。そのネバネバ部分に含まれる成分のナットウキナーゼは熱に弱い性質を持っています。熱したり、熱いご飯の上に乗せたりするとその機能が期待できなくなります。70度で酵素は分解するといわれています。50度より少し低めの温度で食べるのが良いとされます。子どもにも人気の納豆手巻きは手軽でお勧め。最近、ちょっとしたブームとなっている玄米のご飯粒とも絡みやすいです。

また、東北の郷土料理に納豆汁というものがあります。包丁でたたいて細かくした納豆を、出来上がったみそ汁の火を止め、最後に入れると良いでしょう。超小粒やひき割り納豆なら混ぜて入れても構わないでしょう。

一口メモ
ナットウキナーゼ
血栓を溶かすので、脳梗塞、脳卒中、心筋梗塞などの予防・治療などに期待できるといわれている酵素

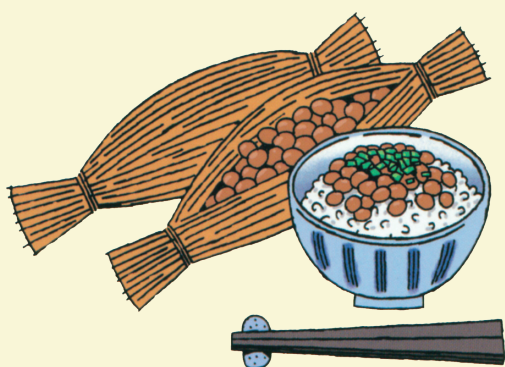
調味料との新しい組み合わせ

市販の納豆の多くは、たれとからしが付いています。各メーカー、ブランドご

きる成分が含まれ、一日1パックいただくのが理想といえるでしょう。

とにさまざまな研究と工夫を凝らし、納豆と合う調味料として開発したものです。そのまま使うのが定番ですが、たまには味に変化をつけるのも楽しいものです。納豆とオイル系の調味料は相性が良く、オリーブ油やごま油はおすすめです。調査ではマヨネーズ、ラー油などを入れる声もあります。

予想以上においしいといわれるのは、砂糖を加えた納豆です。北海道や東北の一部には砂糖を入れるのが普通の地域もあり、砂糖を入れることで粘りが増し、口当たりもなめらかになります。納豆の臭いも和らぎ、試す価値はあるでしょう。



納豆レシピ

家族で納豆3種巻き

世代を超えて愛されるのり巻き。納豆を加えて納豆巻きはいかがでしょうか。のりには納豆に含まれないビタミンAやC、ヨウ素やマンガンなどの成分が含まれ、栄養バランスが整いやすくなります。これにお好みの具を併せて、さらに栄養価もおいしさアップ！



材料(各適量)

【イカ梅納豆巻き】
納豆、大葉、イカのお刺し身、かつお節、練り梅、蜂蜜

【アボカド納豆巻き】
納豆、アボカド、千切り野菜（キュウリ、ニンジン、ネギなど）、ラッキョウの漬物（お好みで）

【ツナマヨ納豆巻き】
納豆、ツナ缶、缶詰のコーン、マヨネーズ、千切りキュウリ

作り方

- (1)ご飯を炊き、すし酢を振り混ぜすし飯を作る
- (2)のり、すし飯の上に具材をのせて完成



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

ニラ

～元気の源！スタミナ野菜～

ニラのプロフィール

【分類】ヒガンバナ科ネギ属

【原産地】東アジア

【おいしい時期(旬)】

通年だが主に春(3～6月)

【主な栄養成分】

アリシン、β-カロテン、カリウム、ビタミンK、
葉酸など

解説：KAORU

見分け方

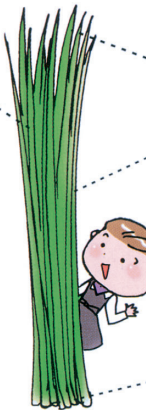
葉の幅が広めで、
肉厚

まずい

鮮度が良くない

変色している

葉先が折れていたり、
しおれている



葉先までピンとしている
(鮮度良好)

美しい緑色で、張
りとツヤがある

切り口がみずみ
ずしく香りが良い

保存方法

傷みやすく
ポリ袋で
2～3日以内に
使い切ろう



調味料として活用！
刻んでみそやしょうゆ
などに漬けておく

冷蔵保存

冷蔵庫の野菜室で立てて保
存。全体をラップで包むか
乾燥しないよう新聞紙など
で包んでポリ袋に入れる

冷凍保存

1か月ほど保存可能。そのまま汁物や
鍋物、炒め物に！ 洗って水気を拭き
取り、使いやすい大きさにカット、小分け
にしてラップに包むか保存袋に入れる

ニラのチカラ



アリシン

ニンニクやネギにも含ま
れる強い香りの成分。ビ
タミンB1の吸収を高めて糖の代
謝を促進する働きがあり、疲労回
復やスタミナ増強に役立つ



葉酸

増血作用があり、貧血予防に
効果的。女性は特に不足しや
すく、妊婦の方にも有効



ビタミンK

骨の強化や
健康維持に役立ち、
止血作用もある



β-カロテン

緑色の部分に多く含
まれる。抗酸化作
用があり、免疫力向上、風邪
予防、美肌、老化予防に効
果が期待できる

カリウム

利尿作用があり、むく
みの改善に効果的。高
血圧予防にも



楽しみ方・食べ方のコツ

一年中出回るため、夏バ
テ予防のスタミナ食材と
して、また冬の風邪予防
にも春は比較的柔ら
かく、優しい味わい



昔も今も元気の源

油や肉などの食材と
相性が抜群！
定番スタミナメニューに！

中華料理・韓国料理・日本料理



レバニラ



ザンザン



ニラ玉



春巻き



焼きそば



千切ミ



ナムル



おひたし



天ぷら



みそ汁



もつ鍋

香りと風味



ザリザリまで無駄なく！

根元に近い白い部分は
食感と香りが強く、アリシ
ンが葉先の4倍以上含
まれているといわれている

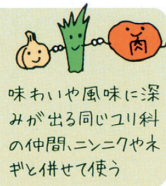
鮮度が良ければ生でもOK

生春巻きやサラ
ダスープや麺類
のトッピングに、下
処理不要で手軽
に使える



香りで食欲増進

葉先より根元を利用
すると、肉などの臭み
消しになり、ビタミンB1
の吸収も高まる！



味や風味に深
みが出る同じユリ科
の仲間、ニンニクやネ
ギと一緒に使う

加熱は短時間で

炒めるときはサッと汁
物や鍋物には最後
に加える



ニラのいろいろ



葉ニラ

一般的な緑色のニラで、長
さは30cm程度。特有の香
りが特徴の炒め物、鍋
物、汁物の他、刻んで
ザンザン、千切ミなどにい
れるなど、使い方は多様



黄ニラ

日光に当てずに軟白栽
培したもので、別名「ニラ
もやし」の薄い黄色で、柔ら
かく、香りも優しい。味は
ほんのりとした甘味があ
り、癖がない



花ニラ

葉ニラの茎が伸び、つぼみが付
いた状態の花茎とつぼみを食
べる品種。甘くて柔らかく、歯
応えが良く、香りはマイルド。油で炒め
ると食感の良さが楽しめる



ネギニラ

ネギと交雑育種された
新品種。葉幅が広く、ボ
リューム感があり、調理し
ても存在感がある。食べ
応えも十分

ニラのヒミツ

歴史

日本へは
中国から伝来

『古事記』には「賀美良(かみら)」と
いう名前で登場



平安時代の薬物事典『本草
和名』にも「葎(ニラ)の和名は
古美良(こみら)」と記されている

古くは滋養強壮に役立つ漢方薬として、
明治時代以降に野菜として栽培



今月の一品

「カブと鶏肉の
あんかけ」

作り方

- (1) 5cm幅に切った昆布1枚を3カップ程度の水に1晩漬け、昆布だしを取る。
- (2) フライパンにサラダ油をひき、一口大に切った鶏モモ肉を入れ、焼き色を付ける。
- (3) 別鍋にカブ、昆布だし、酒と塩ひとつまみを入れ中火にかける。
- (4) カブが軟らかく煮えたら焼き色を付けた鶏肉を加え、ひと煮立ちさせる。水溶き片栗粉でとろみをつけ、カブの葉を入れる（味が薄いようなら塩で味を調える）。
- (5) 器に盛り付け、仕上げにすりおろしたユズの皮を散らし出来上がり。

材料（2人分）

鶏モモ肉 ……………150g程度
刻んだカブの葉 ……………適宜
すりおろしたユズの皮……………適宜
カブ（皮をむき半分に切る）…2個分
昆布だし(1)……………3カップ
酒 ……………1/4カップ
サラダ油……………小さじ1
水溶き片栗粉 ……………小さじ1と1/2
塩 ……………適宜

Chef.Nagai's
recommended
recipe

シェフ永井の
おすすめ



永井 智一（ながいともかず）
茨城県空閑市にある
「キッチン晴人（ハレジン）」
オーナーシェフ

得する!役に立つ!

家の光図書

今月の新刊



お申込みは
お問い合わせは
営農部まで

寺田本家 発酵カフェの
甘酒・塩麹・酒粕ベストレシビ

寺田聡美 著

■ 本体1,650円（+税）

江戸時代から続く造り酒屋「寺田本家」が営むカフェの人気メニュー65品。和食や洋食、エスニック、おやつなど、多彩な料理が発酵の力でよりおいしく簡単に作れる。砂糖、乳製品、卵不使用で体にやさしい。



へたっぴでもうまいく
小麦粉だけでつくる天然酵母パン

マスジマトモコ 著

■ 本体1,760円（+税）

小麦粉と水のみで作るシンプルなパンレシピ。発酵力の強い「小麦粉酵母」があれば、どんな人でも素朴でおいしいパンが作れる。安心安全なパンを作りたい人、レーズン酵母以外の作り方を模索している人にも。



まる しかく
〇と■2つの基本系でつくる
こどものニット小物

吉村雅衣 著

■ 本体1,540円（+税）

編み物の基本系、かぎ針のぐるぐる編みと棒針のまっすぐ編みを組み合わせるニット小物。子どもの成長に合わせたサイズ調整や他のアイテムへの活用方法も紹介。子どもが喜ぶデザインだから長く楽しめる!



- ① 鬼は——、福は内
② 天井とかもいのに間に作られま
す
③ 元素記号はF e。身近な金属
です
④ 銭湯へ入るときにくぐるこ
も
⑤ 床側に腹を向けて寝そべりま
す。——寝
⑦ 自然の美しい風景を表す言葉、
——風月
⑩ ちらしやCMもこの一手法
⑪ 赤い花が咲く梅のこと
⑭ ✓の記号で表します
⑯ 出発——になつて忘れ物に気
付いた
⑱ 寺院へ入るときにくぐるこ
も
⑲ 酒を飲むと回る人もいます

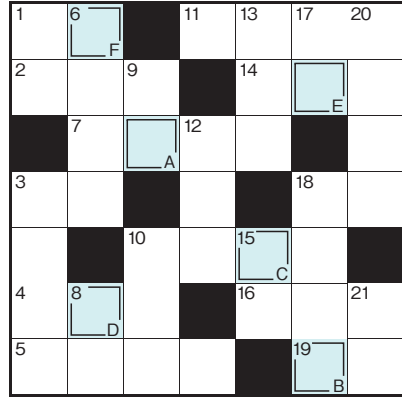


ヨコのカギ



タテのカギ

頭の体操 クロスワードパズル



二重マスの文字をA→F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

注! ハガキは63円です

うら

- ① クイズの答え
② 今月号の良かった内容
③ 取り上げて欲しい内容
④ その他ご意見・感想など
⑤ 住所・氏名・年齢・電話番号

おもて

〒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

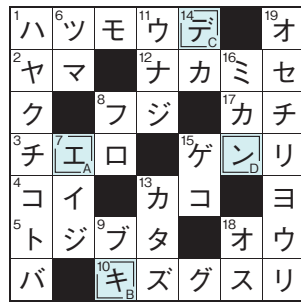
●FAX 0166-92-2977

●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。

- ① 雲が浮かんだり星が輝いたり
③ 2月23日は——誕生日。国民
の祝日です
⑥ 受験生が縁起を担いで食べる
こともある揚げ物
⑧ 人が並ぶとできます
⑨ 港——。城下——。——工場
⑩ 良いだしが出る海藻
⑫ しばしば野党とやり合います
⑬ 2020年は——年。2月が
29日まであります
⑮ 将棋の盤面に並べる物
⑰ 走り高跳びの選手が跳び越え
ます
⑱ 読経に合わせてポクポクたた
きます
⑳ 縁、結、続に共通の部首
㉑ XとZの間



☆先月号のこたえは
『エキデン』でした

こたえ・当選者

☆当選者は

佐藤 淳 子さん
佐藤 寿志子さん
高橋 和 子さん
岩 渕 暁 子さん
河 村 五月美さん
以上5名です。
おめでとーございます。

※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・感
想については、本誌編集の参考にさせていただきます。

★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】連絡がつきやすくなります。交渉事は
早めに。金運も好調で、うれしいいただき物が
ありそう。懸賞応募も吉

【健康運】筋力アップを図るのに良いとき。継続を
【幸運を呼ぶ食べ物】甘酒

おうし座 (4/20~5/20)

【全体運】ちょっとした失言が大ごとになりそ
う。「沈黙は金」と心得、もめ事を回避して。味方
は大勢いるので相談は早めに

【健康運】休憩を入れると元気が回復。メリハリを
【幸運を呼ぶ食べ物】ハクサイ

ふたご座 (5/21~6/21)

【全体運】希望が通りやすい良好運。意見はきち
んと伝えた方が発展的です。説明書類を用意し
ておく周到さが勝因に

【健康運】ストレス発散には温かめのお風呂をどうぞ
【幸運を呼ぶ食べ物】カキ

かに座 (6/22~7/22)

【全体運】気持ちのすれ違いは次第に回復。困り
事も解消に向かいます。慌てず、ゆっくり進め
るのが円満の秘訣(ひけつ)

【健康運】うっかりのけがに注意。ストレッチ吉
【幸運を呼ぶ食べ物】ミカン

しし座 (7/23~8/22)

【全体運】人との触れ合いから得るものの多い
月。社交性を発揮して。金運も好調。欲しかった
物が手に入りそうです

【健康運】スポーツが上達しやすいとき。レッスンへ
【幸運を呼ぶ食べ物】アサツキ

おとめ座 (8/23~9/22)

【全体運】勘違いしてしまうことがあるかも。相
手を責める前に、本当のところを確かめて。思
いやりでミスをかば

【健康運】生活のリズムを整えて。早起きにツキ
【幸運を呼ぶ食べ物】小松菜

てんびん座 (9/23~10/23)

【全体運】華やかな装いが幸運の鍵。おしゃれを
して出掛けて。買い物は使い勝手の良い物がみ
つかりそう。通販も吉

【健康運】グループでする運動が◎。参加して
【幸運を呼ぶ食べ物】リンゴ

さそり座 (10/24~11/22)

【全体運】八つ当たりしがちなので、ご用心。イ
ライラしたらお茶にしましょう。気持ちが落ち
着き、良い考えが浮かぶはず

【健康運】食べすぎに注意。栄養のバランスが大事
【幸運を呼ぶ食べ物】高菜

いて座 (11/23~12/21)

【全体運】旅行運に恵まれます。行くのはもちろ
んですが、計画を立てるのもお勤め。地域の集
まりには参加して吉

【健康運】晴れた日は散歩へ。行動的なほど◎
【幸運を呼ぶ食べ物】キンメダイ

やぎ座 (12/22~1/19)

【全体運】やりたいこと、欲しい物が増えて困り
そう。優先順位を付けてから行動開始。効率が
良くなり、うまくいくはず

【健康運】気になるところがあれば早めに受診して
【幸運を呼ぶ食べ物】アンコウ

みずがめ座 (1/20~2/18)

【全体運】スピード感を持って動くといい方向
へ。特に前半は勘が働くので即決で。長年の希
望もかないそう。金運も順調

【健康運】外には体を温めるアイテムを携行して
【幸運を呼ぶ食べ物】黄ニラ

うお座 (2/19~3/20)

【全体運】上昇運。待っていると自然と状況が整
ってきそう。スローモードで動いて。サプライ
ズプレゼントの予感あり

【健康運】不調を感じたら早めに就寝。休息が一番
【幸運を呼ぶ食べ物】イチゴ

JAグループ通信

JA北海道中央会



J Aグループ北海道は、「令和2年産の畑作物作付に向けた10のメッセージ」と「畑作物のGAP」についてパンフレットを作成しました。10のメッセージは、①輪作体系の確立、②需要動向を踏まえた生産、③農業諸制度の堅持の3つの観点から、令和2年産の作付にあたって参考としてほしい情報をわかりやすく伝達することを目的としています。畑作物のGAPについては、令和元年度は一部生産者協力のもとプレ実施し、課題や問題点を整理し、令和2年度より本格実施する方針としています。詳細な内容については、今後、連合会やJ Aを通じてお知らせいたします。10のメッセージや畑作物GAPの具体的な内容については、QRコードよりパンフレットをご確認ください。



JA北海道信連



J Aバンクのキャラクター「よりぞう」が、協同組合間連携の取り組みの一環として、初めてコープさっぽろ・ろうきんのキャラクターとともに、11月に札幌市内の保育園を訪問しました。また、12月には、「よりぞう」と「ちょリス」が、岩見沢市、滝川市、旭川市の幼稚園を訪問し、子供たちと交流を深めました。

地域の皆様に、J Aバンクをより身近に感じてもらえるような活動に取り組んでいます。



JA共済連北海道



J A共済連北海道では、2月4日から開催される雪と氷の祭典「第71回さっぽろ雪まつり」の大通り7丁目「HBCポーランド広場」におきまして、令和元年度J A共済 全道小・中学生交通安全ポスターコンクールの入賞作品64点を展示いたします。

J A共済連北海道は交通事故のない社会の実現に向けて、多くの観光客の方々にも交通安全の大切さを理解していただき、事故の防止につなげていきます。

（写真は、昨年の会場の様子）



ホクレン



ホクレンは、北海道ぎょれんと「共同制作」したカタログギフト「北の海と大地のギフト」を販売しており、旬の北海道産農畜産物・水産物ならびに、その加工品など北海道産食材の魅力をお届けいたします。

カタログを贈られた方が気に入った商品を好きなタイミングで注文できます。価格は1冊5500円（消費税込み、送料除く）。詳しい内容は「ホクレングリーンネットショップ」のWebサイトで閲覧いただけます。



JA北海道厚生連



組合員ならびに地域住民の皆様の生命と健康を守るため、本会事業の積極的な啓蒙推進を図ることを目的として、広報誌「すまいる」を発行しております。

紙面をリニューアルし、より読みやすくさらに健康に役立つ医療・健康情報を発信しております。10月発行分にはプレゼント付きアンケートもございますのでぜひ応募にもチャレンジしてみてください。



J Aグループ北海道の連合会・中央会の活動内容を紹介いたします。各団体の詳しい取り組み内容はWebサイトをご覧ください。



パソコン講習会について

場 所：JAびえい2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）
日 程：2月 4日(火)、5日(水)、7日(金)、10日(月)、
12日(水)、13日(木)、14日(金)、18日(火)、
20日(木)、21日(金)
時 間：9:00～15:00
内 容：・農業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

※酪農講習会は2月6日(木)、19日(水)、21日(金)の
13:00～15:00です。

窓口 営農部 ☎68-7014

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

上川農業試験場新技術発表会のご案内

上川地域の農業に利用できる最新の栽培技術や品種を研究員がわかりやすく紹介します。また、農業改良普及センターの活動事例について紹介します。入場は無料ですので、お気軽にお越しください。

日 時 令和2年2月27日(木)
13:00～16:00（予定）
場 所 JAびえい3階大ホール

具体的な発表内容については、上川農業試験場ホームページ上にて2月初頭に公開します。

窓口 道総研上川農業試験場 ☎85-2200

JAびえいからの
お知らせ

JA Biei Information

営農技術研修会は 2月14日(金)

今年度も営農技術研修会を、水稻・畑作生産者の方を対象に開催します。

詳細は後日、FAXおよび農協無線でご案内いたします。多数のご出席をお願いいたします。

◆開催日 令和2年2月14日(金)

◆場 所 JAびえい3階大ホール

窓口 営農部 ☎68-7014

除雪機の事故に注意！



日本では毎年除雪機による重大な死亡・重傷事故が発生しています。



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、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、子どもを決して近づけない。

窓口 研修センター ☎92-0588

担い手後継者研修助成事業

美瑛町農業振興機構では、経営移譲を予定する担い手後継者の就学（北海道立農業大学校、北海道拓殖短期大学環境農学コース、富良野緑峰高校農業特別専攻科）に要する費用について、**年間60万円×2年**を限度に助成しています。

令和元年度に就学し申請がお済みでない方、令和2年度から就学予定の方は、**2月20日(木)まで**に美瑛町農業振興機構（JA2階）に申請ください。

窓口 美瑛町農業振興機構 ☎92-2855

農機部品・小農具 春の取りまとめ実施中!!



取りまとめ期間：令和2年3月19日(木)まで

窓口 研修センター ☎92-0588

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、営農コスト低減や農作業安全が期待できます。

研修センターでは、寒い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。整備点検の仕方などに不安のある方でも、職員が指導し、安心して行えるよう準備しています。

また、ご自分で整備を行うのが難しい場合は、委託整備も受付しております。ぜひこの機会に自主整備、委託整備を行いましう。

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

被けん引作業機について

いつもJA共済をご利用いただきありがとうございます。

車両保障ご加入のみでは、**被けん引作業機**の損害は共済の**保障対象外**であることはご存知ですか？万一の損害に備えて、被けん引作業機の保障をご検討よろしくお願いたします。

※被けん引作業機の損害はトラクターに車両保障の加入が必要です。



窓口 共済部 ☎68-7017

お詫びと訂正

『丘の大地』令和2年1月号「組織代表者の年頭あいさつ」につきまして、青年部長のお名前に誤りがありました。

正しくは「浦島匡貴」さんです。

訂正いたしますとともに深くお詫び申し上げます。

JAマイカーローン・教育ローン キャンペーン実施中!

■キャンペーン期間…令和2年1月6日～4月30日までの4か月間

■キャンペーン金利

	店頭金利	キャンペーン時（最優遇）
①マイカーローン（固定型）	2.30%	1.30%
②教育ローン（固定型）	2.30%	1.30%

■金利引下条件

- ①インターネットバンキングを利用しているか、申込みをする ▲0.50%
 - ②ネットローンを使用しての申込み ▲0.50%
- （ただし満20歳未満については、来店必須のため、ネットローン扱いとする）

窓口 融資課 ☎68-7015

理事会の報告

第20回理事会 11月27日(水)

■議案審議事項

議案第1号 リース契約変更による有形リース資産の取得計上について

・原案どおり承認されました。

議案第2号 大口信用供与等について

・原案どおり承認されました。

議案第3号 信用事業における利益相反取引について

・原案どおり承認されました。

議案第4号 令和2年度美瑛町農林予算の要望事項について

・原案どおり承認されました。

第21回理事会 12月25日(水)

■議案審議事項

議案第1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。

議案第2号 固定資産の取得・リースによる固定資産の賃借について

・原案どおり承認されました。

議案第3号 令和元年度決算事務処理日程について

・原案どおり承認されました。

バジル(シソ科メボウキ属)



ベランダでできるキッチンガーデン

土壌医 ● 藤巻久志

ハーブという言葉が日本で多く使われるようになったのは、世界各国のレストランが大阪万博(1970年)に出店した頃からです。代表的ハーブのバジルもその頃から普及するようになりました。最もポピュラーなのは光沢のある葉のスイートバジルです。属名や和名のメボウキ(目簾)は、種を目に入れると寒天のような物質が出て目のごみを取り去るからだといわれています。

「イタ飯ブーム」(1990年ころ)の際、葉の緑色がイタリア国旗を象徴していると話題になりました。白色はチーズ、赤色はトマトのマルゲリタピザやカプレーゼサラダなどです。熱帯アジア原産の多年草のバジルは、日本で越冬できないので一年草として扱われます。発芽適温も生育適温も20℃25度ですから、種まきは遅霜の心配がない4月中旬以降です。畑がなくとも、日当たりの良いベランダで栽培できます。

深さ15cm以上のプランターに市販の培養土を入れ、20cm間隔で種を4〜5粒ずつ点まきをします。好光性種子なので覆土はごく薄くし、十分水やりします。本葉2枚の頃に健全な苗を残して1本立てします。追肥は1000倍の液肥を1週間置きに施します。本葉10枚ぐらいになったら、摘心して脇芽を伸ばします。摘心することによって、葉が多く出るようになります。短日植物なので、7月中旬からシソに似た白い花を付けます。花が咲くと株が老化しやすいので、花穂は早めに摘み取ります。

順次葉を摘み取り収穫します。多めに収穫したときは乾燥や冷凍、ペーストにして保存し、香りを一年中楽しめます。

イタリア語ではバジリコ。ゆでたてのスパゲティに生のバジルの葉を刻んであればバジリコスパゲティになります。さらにトマトを加えれば緑・白・赤のイタリアンカラーになります。

気をつけましょう!

農作業事故発生状況

(1月15日現在)

発生件数	0件(21件)	《23件》
負傷	0人(20人)	《23人》
死亡	0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
KOYOMI

2月の主な行事予定

5日(水)	×ロン生産部会定期総会
6日(木)	青年部定期総会
7日(金)	フレッシュミセス会定期総会
10日(月)	麦作生産部会定期総会
12日(水)	豆作生産部会定期総会 とまと生産部会栽培講習会
13日(木)	女性部定期総会 白金アスパラガス生産部会定期総会
14日(金)	営農研修会
26日(水)	報徳社実践農業講座/定期総会

編集後記

今年は全道的に雪の少ない年となっています。札幌雪まつりでは、会場の雪があまりにも少なく、遠方からわざわざ運んで大雪像や滑り台を作っているそうです。

アスファルトが出ていて車を走らせやすいなど、雪が少ないからこそ利点もありますが、今後、帳尻合わせのようなドカ雪が降らないか心配です。このまま何事もなく、穏やかに冬を終えられることを祈っています。(麻)