

丘の大地



No.1158

7月号

2020 July

広大な大地を、
元気に大移動！



- 一般記事 2～3
- 焦点 (FOCUS) 3
- 生産部会・組織活動役員名簿... 4～5
- 占い／クロスワード 9
- Information 11

共済事業で2つの快挙！ J A共済連より 表彰

組合員の皆さんに安心をお届けするJ A共済で、共済の推進目標ポイントを達成したとして、5月29日にJ A共済連旭川支所の尾崎支所長から、表彰状と副賞が贈られました。上川管内では3 J Aが目標を達成し、当J Aでの目標達成は18年連続となりました。

また、6月1日にはJ A共済連旭川サービスセンターの中谷センター長、藤岡課長が、J A自動車共済利用者満足度調査全国第1位を獲得した当J Aに、表彰伝達のため訪問しました。いずれも、当J Aでの共済推進活動が高く評価された結果で、当J Aの熊谷組合長は、喜んで表彰状を受け取りました。



目標ポイント達成表彰



自動車共済表彰

それぞれの表彰状を受け取り

家畜の魂に 祈りをささげる 獣魂祭が開催

家畜の御霊に感謝と鎮魂の祈りをささげる獣魂祭が、6月4日、農業技術研修センターみりの敷地内で執り行われました。

今年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、酪農振興部会・美瑛養豚会からの参加者を代表者のみに絞つての開催となり、13名が出席しました。

美瑛神社の神職により祝詞が奏上されたのち、関係者によつて玉串が奉奠され、生産活動の糧となつている家畜の魂に祈りがささげられました。

例年、獣魂祭終了後は直会が開催されていましたが、今年度はやむなく中止となり、惜しむ声が聞こえていました。



厳かに執り行われた獣魂祭

俊敏性の低下と機械操作

人間工学専門家 ● 石川文武

加齢に伴って、いろいろな動作が遅くなったり間違えたりする例が増えてきます。

人間は刺激に対して何らかの反応をします。刺激が入ってから動作を起すまでの時間を反応時間といいます。反応時間は反応動作の種類によって変化します。刺激に対する反応は音による場合と光による場合に多くのデータがあります。

音刺激に対して左右の手足で反応する場合、左右の差は大きく認められませんが、手による反応が足よりは速いようです。自動車を運転しているときに危険を回避するため右足をアクセルペダルからブレーキペダルに踏み替えますが、足を動かす速度が遅くなつていくと、脚力が衰えていることによる踏力の低下が複合して緊急停止できない事例が多くなっています。追突事故を避ける

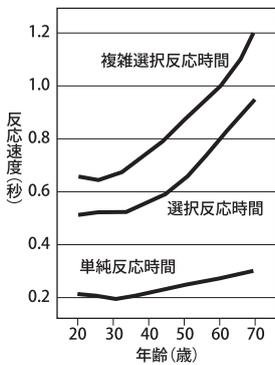


図 加齢と反応時間の関係

ためには若い頃よりも車間距離を長めに確保するようにしましょう。

図は旧鉄道労働科学研究所の計測例ですが、単純反応（光刺激が出たら速やかに指定されたボタンを押す）は20代に比べて高齢者は50%ほど長くなりますが、複雑な操作（2種類の光刺激の組み合わせに応じて指定されたボタンを押す）を行う場合は約2倍の時間が必要です。

刺激の内容を理解・判断して適切な動作を起すことも必要で、体がいかに俊敏に動くかも危険回避の大切な要素となります。体全体の俊敏性を調べるのに、床に60cmほど離して2本の縦線を引き、三つのゾーンを左右に行き来し、一定の時間に何回左右への踏み替えができるかというステップテストや、それに前後への動きを加えるジャンプステップテストがあります。敏しyoung性は10代でピークとなり加齢に従って低下していきます。男女ともピーク年齢時より3分の1程度の回数しか俊敏に動けなくなつていくようです。畜産農家での牛体管理で、想定してない牛の挙動に反応が遅れ大けがをする例は俊敏性の低下も一つの原因と考えられます。



カカオ農家はチョコレートを 食べたことがない？ 生産者と消費者の結びつきが重要

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、農畜産物の消費が鈍っていると言われていますが、思わぬところに特需が発生しています。チョコレートもその一つで、売り上げが前年同期と比べて伸びているという報道がされています。「おうち時間」の過ごし方としてお菓子作りの人気が高まったため、需要が伸びたとの推察がされています。

調べていくうちに、衝撃的な内容がありました。「カカオ農家はチョコレートを食べたことがない」という、チョコレート業界では有名なフレーズがあるそうですが、チョコレートの原料となるカカオ豆を生産しているカカオ農家の皆さんは、自分が栽培したカカオがどのような製品に加工され、消費されているかを知らないそうです。カカオはかつて植民地時代にヨーロッパ向けの生産目的で持ち込まれたという歴史的背景があり、消費地とカカオ産地が分断されてしまったため、冒頭述べた「カカオ農家はチョコレートを食べたことがない」といった状況が発生していました。

しかし近年では、原料であるカカオの選別からチョコレートの成型まで一貫して携わる製造方法「Bean to Bar」の潮流が強まり、消費地がカカオ産地の橋渡し役となり、カカオ産地に注目する機会が増えました。生産者から適正な価格で購入し、消費者の声をフィードバックすることで、生産者は自身の仕事に誇りを持てるようになります。

北海道、そして美瑛でも、かつてのカカオ産地と似たような現象が起きていると言えるのではないのでしょうか。農畜産物は、消費者に届けられる際「誰が生産しました」ということがわかるようになっていても、生産者には「誰が食べました」ということは伝わりにくいのが現状です。

もちろん、生産者と消費者をつなげるためにさまざまな取り組みがされています。例えば小麦では、美瑛産の小麦が高級食パンとなって売り出されることで、店舗やSNSを通じた評価の声を頂き、それが品質の高い小麦を栽培しているという生産者の皆さんの誇りに繋がっていると思います。どかんと農業まつりや食育事業のように、生産者と消費者が直接関わる機会を設ける、6次産業化して自分の生産物を加工して販売するなど、方法はさまざまだと思います。生産者から消費者へと一方的に流れるのではなく、相互に交流を行うことでお互いを支えあう関係が作られれば、新型コロナウイルス感染拡大による消費の減退のようなことが起きても、消費者と生産者が支え合い、よりよい形で農業が発展していくのではないのでしょうか。

現在の生育状況を確認 秋まき小麦の ほ場審査を実施

生育過程の小麦の「健康診断」を実施。秋まき小麦第1期原・採種ほ場審査が、6月10日に、美瑛町内各地域にて行われました。

藤野地区では7名の生産者の皆さんと当JA事務局、上川生産連、上川農業改良普及センター大雪支所からそれぞれ担当職員が参加。各戸のほ場を巡回し、周囲をぐるりと歩いての病変調査と、小麦の皮を剥いて、内部での病害発生を確認する抜き取



丁寧な抜き取り調査

り調査を実施しました。参加者の皆さんは、真剣な表情で、それぞれのほ場での調査を行いました。

現地で生育状況を確認 長葱生産部会が 現地研修会

美瑛産長葱の品質を確かめて、より一層の結びつきを。丸中釧路中央青果株式会社市場担当者を交えた、長葱生産部会現地研修会が、6月9日に開催されました。

当日は5名の生産者の皆さんと、当JA事務局、丸中釧路中央青果株式会社から、取締役・野菜部部長の生江賢彦氏、野菜部主任の續石秀和氏の2名が出席し、合計8名で、5月31日から出荷が始まった各生産者



長葱の箱詰めの様子を確認

のほ場を回って生育状況や箱詰めの様子を確認。集まった皆さんは、ほ場での様子や出荷前の対応などについて、活発な意見交換を行っていました。

万人は1人のために

組織活動 皆さん

[敬称略・順不同]

とまと生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	大 井 徳 和
副 部 会 長	長 谷 川 勝 洋
〃	浦 孝 弘
理 事	増 田 崇 弘
〃	管 野 豊 浩
〃	岡 崎 賢 輔
〃	石 崎 純 一
〃	田 中 富 郎
〃	渡 邊 勝 幸
〃	平 松 勇 人
〃	長 山 新 一
監 事	村 上 正 幸
〃	辻 英 則
事 務 局	天 野 瑛

長葱生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	山 崎 裕 一 郎
監 事	安 東 儀 法
事 務 局	高 橋 巧

百合根生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	照 本 剛 刺
副 部 会 長	遠 藤 和 明
理 事	小 原 和 彦
〃	小 泉 哲 也
監 事	佐 渡 志 郎
〃	平 間 初 美
事 務 局	天 野 瑛

営農部

青年部

役 職	氏 名
部 長	増 山 嵩 明
副 部 長	松 本 陽 介
常 任 理 事 (組 織)	笠 原 裕 介
常 任 理 事 (営 農)	浦 島 康 平
常 任 理 事 (農 協・農 政)	代 田 嵩 人
監 事	神 成 貴 洋
ブ ロ ッ ク 長 理 事	小 野 寺 厳 太
〃	前 田 翔
〃	松 原 幸 司
〃	大 西 敦 士
参 与	浦 島 匡 貴
事 務 局	河 上 慶 太

女性部

役 職	氏 名
部 長	山 本 京 子
監 事	菅 井 直 美
事 務 局	大 崎 磨 鼓

フレッシュミセス会

役 職	氏 名
会 長	斉 藤 美 輝
書 記	飯 原 沙 織
監 事	丹 野 加 代
事 務 局	大 崎 磨 鼓

報徳社

役 職	氏 名
社 長	真 田 佳 則
副 社 長	大 坪 正 明
〃	佐 渡 志 郎
理 事	石 川 秀 幸
〃	平 間 初 美
〃	櫻 井 盛 明
〃	吉 井 鉄 也
〃	江 花 秀 一
〃	山 田 剛
〃	村 田 和 夫
〃	大 島 一 之
〃	高 橋 章
監 事	村 上 正 幸
〃	野 村 祐 司
事 務 局	大 崎 磨 鼓

畜産部

酪農振興部会

役 職	氏 名
部 会 長	菅 野 誠
副 部 会 長	稲 川 利 昭
理 事	横 山 貴 泰
〃	浦 薫
〃	野 口 和 久
監 事	山 岸 敬 貴
〃	藤 田 浩 行
事 務 局	高 橋 亨 枝

酪農ヘルパー利用組合

役 職	氏 名
組 合 長	岩 田 克 彦
副 組 合 長	大 原 健
理 事	畑 中 守
〃	水 口 征 人
監 事	野 田 幸 伸
〃	山 岸 敬 貴
事 務 局	洲 合 駿 吾

乳牛検定組合

役 職	氏 名
組 合 長	嵯 城 裕 之
副 組 合 長	上 田 雅 樹
理 事	稲 川 利 昭
〃	横 山 貴 泰
〃	浦 薫
監 事	田 代 大 樹
〃	佐 々 木 優
事 務 局	横 山 深

購買部

農業機械協議会

役 職	氏 名
会 長	田 嶋 知 樹
副 会 長	福 本 晋 史
〃	熊 谷 憲 義
理 事	沼 倉 務
〃	村 上 雅 紀
〃	鎌 田 和 孝
〃	森 田 琢 弥
〃	白 間 篤 史
〃	山 崎 岳 史
〃	石 黒 智 也
〃	谷 口 一 夫
監 事	平 松 勇 人
〃	神 成 貴 洋
事 務 局	打 田 晴 美

金融部

年金友の会

役 職	氏 名
会 長	江 花 一 治
副 会 長	青 嶋 怜
〃	井 澤 實
理 事	平 間 敏 明
〃	菅 原 勝
〃	照 本 清 光
〃	稲 川 昇
〃	古 村 雅 夫
〃	寺 崎 やす子
監 事	大 原 正 美
〃	井 沢 幹 子
事 務 局	林 碧 唯

販売部

麦作生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	堀 内 豊 幸
副 部 会 長	佐 藤 俊 光
理 事	小 泉 哲 也
理 事	高 谷 和 秀
理 事	木 川 政 信
理 事	木 内 進
理 事	尾 形 安 雄
理 事	村 形 勇 樹 雄
理 事	高 林 信 行
理 事	小 野 富 義
理 事	金 子 敦 志
理 事	佐 渡 志 郎
理 事	古 川 勝 義
理 事	菅 原 誠 一
理 事	坂 口 利 光
理 事	森 平 敏 文
理 事	鈴 木 福 太 郎
理 事	吉 井 泰 博
理 事	宮 島 稔
監 事	長 谷 川 宏
監 事	菅 原 弘 行
事 務 局	松 下 広 樹

豆採種生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	西 野 正 史
副 部 会 長	佐 藤 晋 一
理 事	小 口 元 範
監 事	佐 藤 仁 昭
監 事	西 條 誠
事 務 局	長 谷 郁 人

豆作生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	佐 藤 一 隆
副 部 会 長	藤 田 真 章
理 事	藤 田 直 幸
理 事	多 田 茂 晃
理 事	大 西 啓 友
理 事	藤 原 豪
理 事	森 平 敏 文
理 事	通 明 秀
理 事	浦 孝 弘
理 事	増 野 豊
理 事	熊 谷 寛 樹
理 事	平 川 正 昭
理 事	平 間 貞 男
監 事	河 村 将 弘
監 事	小 木 田 匡 之
事 務 局	長 谷 郁 人

白金アスパラガス生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	丹 野 勉
副 部 会 長	近 藤 富 治
理 事	黒 澤 直 也
理 事	斉 藤 雅 司
理 事	大 波 太 郎
理 事	太 田 收
理 事	本 山 忠 寛
理 事	柳 原 孝 泰
監 事	酒 本 和 明
監 事	白 木 祐 二
事 務 局	川 崎 雄 作

ニンジン生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	小 原 和 彦
副 部 会 長	柿 崎 紀 宏
監 事	近 藤 富 治
監 事	齊 藤 涉
事 務 局	高 橋 巧

稲作生産部会

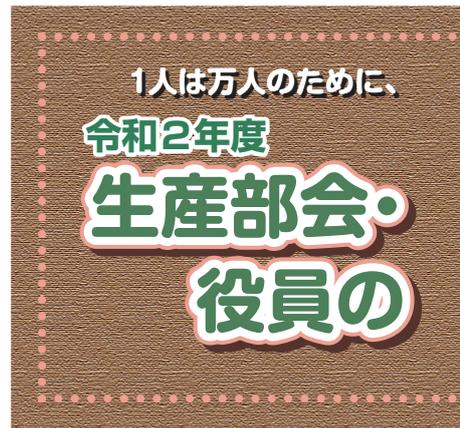
役 職	氏 名
部 会 長	村 井 隆 之
副 部 会 長	中 農 博 之
理 事	岡 崎 賢 輔
理 事	野 村 浩 太 郎
理 事	福 家 貴 志
理 事	山 崎 裕 一 郎
理 事	ピノワレ・ス・パソ・ゴウ
理 事	荒 川 博 彦
理 事	庄 野 尋 達
監 事	大 島 一 之
監 事	鈴 木 福 太 郎
事 務 局	山 中 一 平

種子馬鈴薯生産組合

役 職	氏 名
組 合 長	馬 場 英 之
副 組 合 長	水 本 昌 孝
総 務 部 長	石 黒 誠
地 区 幹 事	小 崎 勝 幸
理 事	加 藤 裕 昭
防 疫 補 助 員 長	石 黒 誠 (兼)
防 疫 補 助 員	堀 内 秀
理 事	鈴 木 隆 之
理 事	坂 上 徹
理 事	坂 上 善 彦
理 事	馬 場 英 之 (兼)
理 事	水 本 昌 孝 (兼)
監 事	佐 藤 公 信
監 事	岩 織 清
事 務 局	中 家 良 太

メロン生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	柿 崎 紀 宏
副 部 会 長	村 田 和 夫
理 事	村 上 寿 裕
監 事	佐 藤 祐 樹
事 務 局	高 橋 巧



馬鈴薯生産部会

役 職	氏 名
部 会 長	増 山 勝 範
副 部 会 長	浦 島 貴 之
理 事	福 本 晋 史
理 事	馬 場 英 之
理 事	富 永 浩 貴
理 事	江 花 吉 則
理 事	成 田 敦 志
理 事	外 山 貴 司
理 事	増 野 豊
理 事	成 瀬 友 洋
理 事	小 口 元 範
理 事	大 森 里 司
理 事	杉 山 直 人
理 事	田 嶋 知 樹
理 事	増 山 敏 之
理 事	神 成 一 弘
理 事	白 田 安 弘
理 事	古 川 智 章
理 事	保 田 道 亮
理 事	佐 藤 邦 彦
理 事	水 本 昌 孝
監 事	遠 藤 和 明
監 事	舟 山 智 章
事 務 局	内 田 達 也

北西地区生食加工馬鈴薯団地

役 職	氏 名
会 長	浦 島 貴 之
副 会 長	田 嶋 知 樹
監 事	村 形 泰 之
事 務 局	内 田 達 也

★丘のおかし缶★

人気のフリーズドライ3種類が、おしゃれな缶に入っちゃいました！缶にはかわいい北海道の動物たちが描かれていて、お土産にもぴったり。お菓子を食べ終わった後、缶の中に何を入れようか。そんなことを考えるのも楽しい商品です！「丘のおかし缶」は焼きとうきび4袋、あずき4袋、くろまめ2袋の10袋入り。グレー、グリーン、ブラウンの3色の展開で、各864円（税込）です。



★ゆりねチップス★

すでに展開されているこんがりと。揚げたまねぎシリーズでおなじみの真空フライ製法で、サクサク食感の新たな仲間「ゆりねチップス」が誕生しました！2008年の洞爺湖サミットで各国首相も味わった美瑛の逸品を、もっと身近に。短い旬の時期だけではなく、もっと長期間楽しんでほしい。そんな願いから生まれた「ゆりねチップス」は、カリッと香ばしい食感と、百合根の独特な甘みが特徴です。1袋350円（税込）で販売中ですが、数量限定のため、お早めにお買い求めください！



★丘のスープとろとろとうきび★

美瑛産のあまーいとうもろこしが、満を持してスープデビュー！とうもろこしの粒がなくなるまでじっくり煮込んだスープは、とろりとした舌触りがたまらない、一口飲んだらやみつきになること間違いなしの食感です。とうもろこしの甘みがギュッと濃縮したスープを、ぜひご賞味ください。「丘のスープとろとろとうきび」は1箱160g入り432円（税込）です。



「おうち時間」のおともに

新商品をご紹介します！

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う緊急事態宣言は解除されましたが、まだまだ油断できない状況が続いています。

お出かけも思うように楽しめない……そんな状況ですが、おうち時間をちょっと楽しくしてくれる、JAびえいの新商品をご紹介します！いずれも美瑛選果本店、新千歳空港店、東京有楽町店にて販売中です。

★ハスカップパウダー★

美瑛のハスカップを、フリーズドライに。使いやすさを追求して、パウダー状に加工しました。さらさらのパウダーになっていますが、ハスカップ特有の甘酸っぱい風味はそのまま。「おうち時間」の過ごし方としてお菓子作りも人気を集めていますが、クッキーやケーキの生地に混ぜて、ハスカップ風味の焼き菓子はいかがでしょうか。乳製品の消費拡大のため、ヨーグルトに混ぜて甘酸っぱい風味を楽しむのもおすすめです！「ハスカップパウダー」は1袋500円（税込）で好評販売中です！



★北海道ブレンド黒豆麦茶★

美瑛産の黒豆が、今までにない形でお目見え！「北海道ブレンド黒豆麦茶」としてデビューしました。麦茶のすっきりとした味わいと、鼻に抜ける黒豆の香ばしい香りが特徴です。麦茶はミネラルが豊富なので、暑くなるこれからの時期の水分補給にもぴったり！水出しでもおいしく召し上がっていただける「北海道ブレンド黒豆麦茶」は、30袋入り490円（税込）で好評販売中です。





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

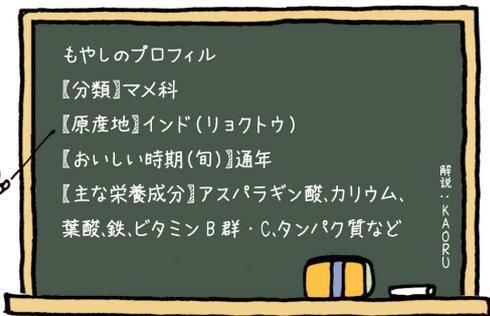
もやし

～節約野菜の王様～

現在、日本では、リョクトウやブラックマッペ、大豆を種子とするもやしが生産されていますが、広い意味ではカイワレやスプラウトなどの発芽野菜も、もやしの仲間といえます。

もやしのプロフィール

- 【分類】マメ科
- 【原産地】インド(リョクトウ)
- 【おいしい時期(旬)】通年
- 【主な栄養成分】アスパラギン酸、カリウム、葉酸、鉄、ビタミンB群・C、タンパク質など



もやしの力

主な栄養成分と期待される効果

- カリウム：高血圧予防
- 葉酸・鉄分：貧血予防
- ビタミンB群：代謝促進
- ビタミンC：免疫向上

豆の栄養素と発芽野菜としての栄養素も併せ持つ

発芽野菜の特徴

発芽によってビタミンの含有量が増加
 発芽部分は消化酵素・ジアスターゼを含み、胃腸の働きを整える効果も期待できる

ダイエット

約95%が水分の低カロリーでヘルシーな食物繊維も豊富



注目成分

アスパラギン酸
 新陳代謝を促して疲労回復に作用!



見分け方

適度に太さがあり全体的に白い

全体に張りつつやがある

透明感がある



NG

全体的に褐色になっている

水っぽくしんなりしている

変色している

折れている



袋を持ってしっかりとした堅さを感じる

楽しみ方・食べ方のコツ

注意

水に長く浸すとビタミンなどの栄養が流出してしまうので水洗いはざるにあげて早く!



ひげ根

そのままでもOK
 食感や見た目が気になる場合は、つまんで取り除く

加熱調理が基本

ゆでた後は水にさらさない
 バットやざるに広げるなどして冷ます



おいしいゆで方

歯応えを保つため短時間でゆでる
 ※蒸し物、炒め物、汁物などの具材にする場合は下ゆで不要



保存方法

基本的には使う日に買ってきてなるべく早く食べ切る

冷蔵保存

野菜室より温度の低いチルド室の方が日持ちする

袋のまままたは保存容器に入れて全体が浸るくらいの水を入れてふたをして保存の水はできるだけ毎日交換の水に浸すと約週間日持ちする



お薦め

生のまま保存するより、すぐ調理して作り置きおかず



鮮度が化けるとともにビタミンなどの栄養や食感が落ちてしまう

冷凍保存

上手に冷凍保存すれば1か月日持ちする。炒め物や汁物などに利用



購入した袋のまままたは洗って水気を切り冷凍用保存袋に入れ、空気を抜いて保存

リョクトウもやし

ブラックマッペ

油適量と塩一つまみを加えた湯に入れ、再沸騰してから10～15秒ほどゆでる



リョクトウもやし



炒め物

おひたし

蒸し物

あえ物

鍋物

大豆もやし

水と一緒に鍋に入れて沸騰後、豆に火が通るまで1～5分ゆでる



大豆もやし

スープやあえ物に



ブラックマッペ

鉄板焼きやお好み焼きに



もやしのいろいろ



リョクトウもやし

国内の主流品種で、リョクトウ(マツマ)を原料にしたもの。軸が太めでシャキシャキとした食感の価格の手頃さも魅力

大豆もやし

別名「豆もやし」。大豆を原料としたもの。豆の歯応えとうま味を兼ねる。韓国料理のビビンバやナムルは定番



ブラックマッペ

ブラックマッペ(黒リョクトウ)が原料で、「黒豆もやし」とも呼ぶ。シャキとした食感と、豆のほのかな甘味が特徴



もやしのビミツ

「スプラウト」の一種。豆類の種子を軟自栽培(日光を当てずに栽培)して発芽させた若芽の総称

名の由来

萌(も)ゆ → 萌(も)やす → 萌(も)やし

歴史

平安時代には「もやし」という名前は存在していたと考えられる



光を遮断した施設内(室内)で水耕栽培の袋詰めまで1週間のスピード栽培

緑豆をもやしにして味甚(はなはだ)よし



江戸時代には食べる習慣があった?



今月の一品

「和風
ポテトサラダ」

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）
 茨城県笠間市にある
 「天晴」
 オーナーシェフ

作り方

- 鍋に水、塩少々（共に材料外）を入れ、ジャガイモをゆでる。ゆでたジャガイモをボウルに入れてつぶし、熱いうちにポテトサラダ調味料とゆで卵を混ぜ合わせる。
- ウドのきんぴらを作る。フライパンにごま油をひき、千切りにしたウドを炒め、酒、みりん、しょうゆを入れてさらに炒め、仕上げにiriごまを振る。
- 器に(1)、温泉卵、(2)、小口切りにしたアサツキの順に盛り付け、トマトを添え、粉さんしょうを振って出来上がり。

材料（2人分）

ジャガイモ ……中3個	ウドきんぴら
ゆで玉子 （細かくほぐしておく） ……………1個	ウド……………1/2本
ポテトサラダ調味料	酒……………大さじ1
マヨネーズ…大さじ4	みりん ……大さじ1
塩・こしょう…適宜	しょうゆ…大さじ1/2
酢……………小さじ1/2	ごま油 ……小さじ1/2
	iriごま……………大さじ1
	温泉卵 ……1個
	トマト ……1/2個
	粉さんしょう ……適宜
	アサツキ ……適宜

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

好きな布、ほしいサイズ、
シーンに合わせて使える、
わたしのトートバッグ

かわいきみ子 著
 ■ 定価1,540円（税込）

毎日の通勤や通学、買い物や子どもの習い事など、暮らしの様々なシーンで大活躍するトートバッグ。基本の作り方をマスターしたら、好きな布で、使いたい場面に合わせてバリエーション豊富にアレンジしよう。



畑から生まれた
野菜のいちばんおいしいレシピ

西村千恵 著
 ■ 定価1,650円（税込）

自然と共生する暮らしや畑仕事を楽しむ著者が、おいしくてムダのない野菜の食べ方を提案。素材の味や色を生かしたおかずやサラダ、傷んだ野菜を使ったソースなど、野菜を丸ごと食べつくすアイデアが満載。



味が決まる!レシピがいら
ない
中火で8分蒸し

近藤幸子 著
 ■ 定価1,320円（税込）

画期的なロジカル調理を提案!ルールは「たんぱく質200g+野菜200g+塩小さじ1/2を中火で8分加熱する」だけ。冷蔵庫にある食材を組み合わせ、手軽におかずが作れる。塩分はしょうゆなど好みの調味料でOK。





JAグループ北海道では、4月中旬より中止しておりました「国産花き販売会」を、6月5日(金)より感染防止対策に十分配慮した上で、札幌市北農ビル(札幌市中央区北4条西1丁目1番地)で再開いたしました。

新型コロナウイルスの感染拡大により、イベントや式典の中止が相次いでおり、国内の花き需要は大幅に減少しています。そこで、JAグループ北海道では「花を贈って応援！みんなのよい花プロジェクト」と題して、「国産花き販売会」の実施により、国内の花き農家を応援しております。販売会は7月末までの毎週金曜日の開催を予定しております。

JAグループ職員のみならず、花が好きな方や花き農家を応援して下さる方、JAグループ北海道を応援して下さる方など、たくさんのお客様にお越しいただいております。引き続き、ぜひご自宅にお花を飾り、花き農家を応援しましょう。



JA北海道信連



令和元年度に、JAバンクの食農教育活動として、「親子で学ぼう！あぐりキッチン教室」を全道JAの協力を受け、開催しました。その開催目的は、子どもの農業に対する理解を深め、北海道農業やJA・JAバンクのサポーター層を拡大することにあります。

先ごろ、農協観光の優績JA表彰において、当活動が地域の交流・活性化に寄与したと認められ、地域交流部門の優秀賞を受賞しました。



©よりぞう

JA共済連北海道



令和2年度に道内各市町村の消防本部へ寄贈する救急自動車が決まりました。救急自動車の寄贈は、地域社会貢献活動の一環として、昭和50年から毎年取り組んでおり、昨年度までに、延べ206台の救急自動車を道内各地の消防本部へ寄贈しております。

今年度は、上川北部消防事務組合消防本部中川消防支署(中川町)、網走地区消防組合消防本部大空消防署(大空町)、大雪消防組合消防本部美瑛消防署(美瑛町)の3か所となります。今後も行政とJAとの連携を図りながら、交通事故の防止と被害者救済への取り組みを強化してまいります。

ホクレン



ホクレンは、北海道日本ハムファイターズと共同で展開している「北海道農業応援プロジェクト」の一環として、同球団選手と道内生産者が交互にメッセージを送り合う「キャッチボールトーク」動画を制作、同プロジェクトの特設サイトに公開しました。登場しているのは、JA道青協の村田辰徳会長、JA道女性協の青山伸子会長ら生産者と、ファイターズの中島卓也、近藤健介両選手らそれぞれ5人ずつで、新型コロナウイルス対策や農作業、トレーニング内容などについて交互に語り、エールを交換し合いました。



JA北海道厚生連



新型コロナウイルスの影響で一時的に中止しておりました人間ドックですが、すべての病院・クリニックにて再開しました。

一部でご利用いただけないオプション検査もございますが、感染対策の徹底を図っておりますので、安心して受診くださいますようお願いいたします。



ホームページはこちらです。
どうぞご覧ください。



JAグループ北海道の連合会の活動内容を紹介します。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。



ケット水分計の点検・検定を 実施します

研修センターでは、ケット水分計の点検・検定を受付いたします。

より正確な測定を行うために、ケット水分計の点検・検定を年一回受けましょう。

点検・検定を希望される方は**7月8日(水)**までに研修センターへご持参ください。

検定調整料金 1台 2,200円(税込)

窓 □ 研修センター ☎92-0588

秋の繁忙期前に 農機具の点検整備を!

研修センターでは、春作業で使用したプラウやロータリーなどの農機具と、これからの時期に作業を控えている収穫作業機の修理を受付しています。

未整備の農機具等がありましたらお早めにご相談ください。

窓 □ 研修センター ☎92-0588

持続化給付金の 相談窓口について

新型コロナウイルス感染拡大の影響による「**持続化給付金**」は、**農業者も対象**となる制度です。組合員の皆さまが申請などを検討される場合、ご不明な点などありましたら、営農部へお問合せください。なお、「持続化給付金」の詳細につきましては、別紙の折込にてご案内しております。

窓 □ 営農部 ☎68-7014

アルーダサマーフェアについて

この度、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年開催しております**旭川アルーダサマーフェア**を**中止**させていただくこととなりました。

開催を楽しみにされていたお客様には大変申し訳ありませんが、ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

なお**常設展示場は通常営業**をしておりますので、引き続き皆さまのご来場をお待ちしております。

窓 □ アルーダびえい ☎76-5515

JAびえいからの
お知らせ

JA Biei Information

給油所キャンペーンのお知らせ

ホクレン美瑛北町給油所では、好評につきオイル交換時の「**オイルエレメント半額キャンペーン**」を**7月1日(水)~8月31日(月)**まで行います。

また、**7月23日(木)~7月26日(日)**まで「**元気応援感謝祭**」として、燃料の値引きおよび洗車カードを格安で販売いたしますので、皆さまのご来店をお待ちしております。

例年好評の「**卵キャンペーン**」につきましても、新型コロナウイルス感染拡大の状況を踏まえ、**開催を自粛**いたしますのでご了承ください。

窓 □ ホクレン美瑛北町給油所 ☎92-2157

しない・させない・過積載

農機協では、重大事故を誘発する過積載運行の防止を呼びかけています。

基本を守り安全運転を心がけましょう。

過積載運行は…

重大事故を誘発する過労運転や過積載運行等の違反に関しては、運転者、使用者(トラック運送事業者)だけでなく、荷主の責任も追及されるなど、当該トラック輸送に関係した全ての人に責任が及びます。

- 重大事故の原因にもなります。
制動力の低下やバランスを崩しやすくなります。
- 重大事故を引き起こすと、
事業経営に重い負担となります。



- また、車両コストの増大と
燃費の低下につながります。



- その他、環境、道路にも
悪い影響を与えます。



窓 □ 研修センター ☎92-0588

理事会の報告

第26回理事会 6月5日(金)

■議案審議事項

議案第1号 固定資産の取得について

- ・原案どおり承認されました。

議案第2号 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 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4号 出向先との契約書締結 について

- ・原案どおり承認されました。

議案第5号 理事地区分担に係る補佐職員について

- ・原案どおり承認されました。

議案第6号 ディスクロージャー誌の策定による開示について

- ・原案どおり承認されました。

議案第7号 理事者に対するクミカン口貸越極度額の設定について

- ・原案どおり承認されました。

議案第8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

敬称略【 】内は退職前の所属部署と勤続年数

お世話になりました【6月30日付】

中橋 勇治

【監査室長／28年1ヵ月】

熱中症に 気を付けましょう!

本格的な夏を迎え、これからどんどん暑くなります。こまめな水分補給や休憩などで、熱中症には気を付けましょう。

お出かけの際、新型コロナウイルス対策でマスクを着用する方も多いと思いますが、マスクを着用しない場合より熱中症になりやすいため、十分注意してください。

気をつけましょう!

農作業事故発生状況

(6月15日現在)

発生件数	1件 (3件)	《9件》
負傷	1人 (3人)	《9人》
死亡	0人 (0人)	《0人》

() は2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

協同の ちから

組合員数 正組合員 762人
 准組合員 1,903人

貯金高 274億65百万円
 貸付高 82億46百万円
 出資金 11億20百万円
 固定資産 47億43百万円

※百万円未満四捨五入 (令和2年5月末)

編集後記

緊急事態宣言が解除され、私たちの生活も少しずつ、日常を取り戻しつつあります。当JAの各種行事も動き始め、広報誌の取材で組合員の皆さんのもとへお伺いする機会も増えました。カメラ片手にウロウロしていると、「編集後記も書いているのかい?」なんて、よくお声がけいただくように! 皆さんにご覧いただけて、とても嬉しい……なのですが、なんだか自分の成長記録(主に横に)を見られていると思うと、とても恥ずかしい気持ちにも……。

これからも、内容はしっかりとわかりやすく、編集後記は皆さんがぐすっと笑える息抜きになることをめざして、書き続けていけたらと思います! (麻)

こよみ Koyomi 7月の主な行事予定

2日(木)	ブロッコリー生産部会設立総会
23日(木)	海の日
24日(金)	スポーツの日
25日(土)	美瑛神社祭(～26日)