

JAきたみらい

# きたみらい サタタ

2012



vol.116

9

## はいっポーズ!

《端野地区・一区》

縦山妃史さんと敦紀くん・莉愛ちゃん・魁くん  
(紹介は2ページです)

特集

- 高知県高校生  
きたみらい農業を体験
- 本当においしいお米の炊き方



## 白花豆の花が満開

季節の薫り



温根湯地区で、全国一の生産量を誇る高級菜豆「白花豆」の花が満開の季節となった。

2m近くに伸びたつるには白い花が咲き、たくさんのサヤもついた畝が続く。

平行して並ぶ「紫花豆」も真っ赤な花を付け、そのコントラストは絶妙だ。2品種の間に立つと、心が和やかになり夏の暑さも一時忘れさせてくれる。

昨年は開花後の猛暑の影響を受けて落花が進み収量減となったが、真夏日が少なかった今年は収量増が見込まれ、生産者皆さんの表情も明るい。これからは9月下旬の根切りを皮切りに、竹抜き、にお積み、脱穀などに向けた作業が始まり、忙しい日々が続く。



【写真は8月13日、温根湯地区・昭栄の星正博さんの圃場で撮影。星さんは白花豆2.2haを作付けしています。  
JAきたみらい管内では52戸の生産者が133㍏を作付けし生産量は360㍏を見込んでいます。】

## もくじ CONTENTS

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ○おひさまサラダクッキング……「いか飯」<br>「サケのミルクスープ」                                                                                                   | 24 |
| ○JAからのお知らせ                                                                                                                            | 18 |
| ○ほのぼのの広場<br>・きたみらいのホープさん<br>・思い出の写真<br>・マイティスト<br>「トロンボーン」<br>・私のパートナー<br>・わが家のアイドル<br>・大きくなったら<br>・おらがまちのおしどり夫婦<br>・まちがいさがし<br>・読者の声 | 14 |
| ○JAきたみらい<br>ホットライン東西南北                                                                                                                | 10 |
| ○表紙紹介<br>「思いやりを持った子に」                                                                                                                 | 2  |
| ○季節の薫り                                                                                                                                | 2  |
| 特集①<br>高知県高校生<br>きたみらい農業を体験                                                                                                           | 4  |
| 特集②<br>本当においしいお米の炊き方                                                                                                                  | 8  |

## 表紙紹介

### 思いやりを持った子に

温度計は30℃を超え、真夏日となった8月25日、9人家族の樫山さん宅に暮らす、今月号の表紙に登場してくれる敦紀くん、莉愛ちゃん、魁くん(3人兄妹とお母さんの妃史さんが迎えてくれました。敦紀くんは端野小学校6年生です。学校が休みの日には、お父さんの仕事を手伝う頼もしいお兄ちゃんです。

2歳の莉愛ちゃんと1歳の魁くんは、お父さんやお兄ちゃんが帰ってくるまで、お母さんとお留守番。教育テレビの「いないいないばあ」に「ワンワン」と「うーたん」が登場すると、画面を見ながらいつしよに体を左右や上下に動かし、踊ったり歌ったりして仲良く遊ぶ2人です。

体重も9.5kgとたくましくなった魁くんは、お風呂が大好きで毎日、お父さんと入浴。冷たい麦茶を飲んだ後は、いつもお父さんのお腹の上で、スヤスヤと寝てしまいます。

お父さんとお母さんは3人の子供に「思いやりを持ち、優しい子に育ってほしい」と話していました。



【ご家族紹介】  
前列左から～おばあちゃんの登美さん(62)、ひいおじいちゃんの忠さん(84)、ひいおばあちゃん(83)、おじいちゃんの勉さん(62)  
後列左から～長男の敦紀くん(11)、お母さんの妃史さん(29)と長女の莉愛ちゃん(2)、お父さんの敦史さん(39)と次男の魁くん(1)  
術樫山農産は玉葱と赤玉葱、秋小麦、てん菜、水稻など約33㍏作付けしています。

## 高知県高校生

# きたみらい農業を体験

明治時代、北見と周辺に入植した縁で高知県の農業系高校生の農業実習が平成10年からはじまり今年も実施されました。

元気のいい高校生10人がJAきたみらいの各地区8戸の農家で、8月21日から1週間ホームステイしながら、きたみらいの農業を体験しましたので紹介いたします。



## 幡多農業高校

### スケールの大きさにビックリ! 九谷 小百合さん(3年生)

北海道で農業体験をしたかったので参加しました。着いた日は高知と同じくらい暑く、想像ではもっと寒くて大変かと思っていました。北海道は道が広く、まっすぐで長い、何もかもが大きいです。

辛かったのは起床時間が早いと寝ワラ出しなどの力仕事が大変でした。学校で搾乳はしていましたが、田中さんの牛は大きく、頭数も規模も量もすべてが大きいと思いました。あと田中さんの家のご飯がとてもおいしかったです。

九谷さんと浦宗さんを受入れたのは、置戸地区・常盤の田中真さんです



▲左から九谷さん、田中さん、浦宗さん、撮影後、羊が脱走!!

### 搾りたての牛乳最高! 浦宗 悠華さん(3年生)

ホームステイがしたくて参加しました。北海道は想像より広く大きかったです、高知とは牛舎の作り方が違うなと思ったのと(寒冷地仕様)、繋いでいる牛舎は初めてでした。辛かった作業は、サイレージをねこ車に入れ、牛まで運ぶのが大変でした。食べ物がおいしくて、特にエビやタラバガニがとてもおいしかったです。それと毎朝飲んでいる田中さんの搾りたて牛乳は最高でした。



▲羊たちに牧草をあげる2人

## 高知農業高校

### 人工授精師を目指す 河野 優さん(2年生)

牛が大好きで北海道の体験実習に希望しました。北海道の広さ、学校の牛より一周り大きくびっくりしました。人工授精師を目指していて、2回連続で人工授精に立ち会い、実際に見るのが一番嬉しかったです。作業は特に辛いと思った作業はありませんでした。印象に残ったのは乳牛が大きかったことと、澤野さんで食べた食事にボリュームがあり大変美味しかったことです。

### 北海道酪農を学ぶ

#### 生田 咲さん(1年生)

北海道の大地を一度見てみたいと思い畜産体験実習を希望しました。北海道の広さに感動し、仕事の合間をみて山の水族館・果夢林を見学し、車から見る農作業の説明をしていただいたことが印象に残っています。朝起きが辛かったことと、家畜を扱う作業がこんなに大変だとは思いませんでした。まだ1年生なので高知に帰ったら北海道との違いが分ってくると思いました。

河野さんと生田さんを受入れたのは、北見地区・大和の澤野修三さんです

▶乳牛にコーンサイレージをあげる2人



▲左から生田さん、沢野さん、河野さん

## 高知農業高校

### 耕作面積が大きい 濱田 浩太くん(3年生)

将来農業関係の仕事に就きたいこともあり、北海道の農業体験を希望しました。北海道に来てまず広いという印象と農業機械の大きさに驚きました。本格的な馬鈴薯収穫作業を体験し、いい思い出を作ることが出来ました。また、学校の実習と違い、本当の農作業の厳しさが分かりました。四国との違いは、作物一品の耕作面積が大きいと感じました。今後は、大学に進学し今回の貴重な実習経験を生かしたいです。

濱田くんを受入れたのは、北見地区・豊地の福井範雄さんです



◀福井さん家族と濱田くん(右上)



▲ポテトハーベスターに乗り選別作業する濱田くん

## 高知農業高校

### 作業の機械化に驚き

小松 美由さん（3年生）

実家が野菜農家なので、北海道の農業体験を希望しました。また、兄妹もこの研修に参加していたので、自分も、絶対経験したいと思っていました。畑の大きさにびっくりしたこと、農作業が機械化されていることに驚きました。農作業は辛いとは思いませんでした。定置式タッパーに乗って貴重な選別作業の体験をすることができました。中川さんの優しい指導を受け、中でも毛ガニの美味しさに魅了され、忘れられない思い出になると思います。

小松さんを受入れたのは、相内地区・美園の中川強さんです

▶左から奥さんの陽子さん、娘の歩さん、小松さん、強さん



▲定植タッパーに乗り玉ネギの葉切り作業を行う小松さん

## 幡多農業高校

### 草地の広さに感動

森田 海斗くん（2年生）

北海道の大規模農業を体験したかったことが、希望した理由です。北海道に来て道路が直線で意外と涼しい印象でした。作業中、獣医さんが来て、牛の足の怪我治療の様子を見れたことが大変勉強になりました。辛い作業はあまり感じなく指示通り何とか頑張っています。お母さんに牧草畑に連れていってもらった時、草地の広さ、高知県との規模の違いに大変驚きました。

森田くんを受入れたのは、温根湯地区・大和の石井一男さんです

▶左から奥さんの加代子さん、森田くん、次男の喜晴さん



▲サイレージの餌寄せする森田くん



高校生のみなさんは限られた期間ではありましたが、2度と体験出来ない貴重な時間をきらみらい地域で過ごせました。今回の経験が、これからの人生の良き糧となり、忘れ得ない良き思い出となることを祈念致します。また快く受入いただきました農家の皆さんにも、心よりお礼申し上げます。

◀左から今井くん、受入農家の西森さん



▲西森さん運転の玉葱ピッカーに乗り、収穫作業を行う今井くん(右)

## 春野高校

### 玉葱収穫を体験

今井 圭紀くん（3年生）

家では米と柚（ゆず）を作っており、北海道の農業を見てみたくて参加しました。道もまっすぐで長く、平野も広く大きく、想像をはるかに超えていました。西森さんでの作業は、玉葱畑で草取りや収穫機械に乗って作業をしました。畑が広いのでやってもやっても終わりませんでした。西森さんが作った訓子府メロンを食べましたが、とても甘く最高においしかったです。

今井くんを受入れたのは、訓子府地区・柏丘の西森信夫さんです

## 幡多農業高校

### 午前4時30分の起床

田村 涼くん（2年生）

高知には大規模な農場がないので、見てみたかったし経験したくて参加しました。谷本さんでは牛の頭数が高知の何倍も多く、規模も大きいことに驚きました。実習中で辛いのは、朝4時半に起きなければならないのと、サイレージを運搬する作業は大変でした。近くの放牧場に牛を追いながら連れて行ったのは初めての経験で楽しかったです。野菜が苦手なので谷本さんで作っているおいしい野菜を食べて野菜嫌いを克服したいと思っています。

田村くんを受入れたのは、訓子府地区・清住の谷本茂樹さんです



▲玉葱の育苗ポットを洗浄しコンテナに重ねている田村くん

▲左から受入農家の谷本さん、田村くん

◀左から受入農家の渡辺さん、岡村くん



▲搾乳作業で慎重にミルカーを取り付ける岡村くん

## 幡多農業高校

### 3時間以上の搾乳

岡村 康生くん（2年生）

家は農業を営んでおり（稲作・肉牛）、北海道の農業を経験してみたくて参加しました。畑の広さも牛の頭数も想像しているより多く、規模が大きいと感じました。大変な作業は朝と晩の搾乳作業で、学校でもそれほど経験していなかったため、うまくできないことと、約120頭を搾乳するのですが、1回で3時間以上かかり、長時間の立ち作業でとても大変な作業だと感じました。

岡村くんを受入れたのは、訓子府地区・福野の渡辺克夫さんです

# 本当においしい お米の炊き方



日本の食文化にとって、お米はなくてはならない主食。毎日おいしく食べたいなら、お米の目利きと、いつものご飯をフンランクアップさせる炊き方のコツを覚えておきませんか。

監修：五ツ星お米マイスター 金子真人（金子商店）



## ◆お米選び

小売り用の米袋には透明の小窓が付いていますが、そこから中のお米を確認したことはありませんか？  
いいお米は粒の形が均一で透明感があり、品質が劣る米は粒が割れ欠け、不透明感のある乳白色の粒が多く見られます。稲の育て方が良くても、その後の乾燥や精米、保存方法などが品質に大きく影響するのがお米。ブランドや等級ではなく、商品である「お米の顔」そのものを見て選びたいものです。

## ◆炊く前の準備

### 米ときは2分以内で！

お米は水にくぐらせた瞬間から吸水を始めるため、すぎや米ときは短時間で行います。すすいで水を切った後、とぐのは2〜3回。最後にもう一度すぎ終えるまで、2分以内を目安にします。

とき汁は完全に透明にならなくても大丈夫。一般的なお米は胚乳（でんぶん層）をぬか層が薄く覆うように調整して精米してあるため、とき過ぎると薄く残したぬか層が剥がれて、米のうま味が損なわれてしまいます。



### 水切り2分で雑味取り

ご飯を炊くとき、おいしさの決め手になるのは水。炊く前に雑味の多い状態にするために、といだ米をざるなどに入れて水切りし、濁った水を落とし切ります。

水切り時間の目安は2分程度。長く置くと、米が乾燥して割れやすくなるので注意しましょう。

### 冷たい水にじっくり浸そう

お米も他の乾物同様、冷水でゆっくりと芯まで吸水させた方がふっくらと戻り、粒立ち良く炊き上がります。理想は、冷蔵庫に保存してある8〜10度の水で1時間〜1時間半の浸漬（しんじく：水に浸すこと）。

ぬるま湯や夏場の水道水は水温が高く米に急速に水分が浸透するため、浸漬時間は短縮させられますが、おいしさを追求するならお勧めできません。

## ◆炊き方と保存方法

### 炊飯器にも寿命がある！

スイッチを入れるだけの便利な炊飯器も、製造された年代やメーカーによって性能が異なります。近年は吸水させないで炊けるように設計されているものもあるため、基本的にはそれぞれの炊飯器の使い方に準じてください。

炊飯器の容量上限の60〜80％程度に抑えた方がふっくら炊けます。5合炊きなら3〜4合を目安に。もし、お米をきちんと下準備して、炊飯器



も正しい使い方をしているのに、炊き上がりが軟らか過ぎたり、生煮え（芯が残る）と感じたら、炊飯器の寿命も考えられます。一日に2〜3

回使用している場合、買い替えの目安は約5年です。

### おいしく保存するには

炊き上がったご飯は、1膳分ずつ密封容器に入れ、粗熱が取れたらすぐに冷凍保存します。ラップやストックバッグに入れるときは、なるべく平たく整えると、レンジでスムーズに加熱できます。お米が硬く変質しますので、冷蔵庫に入れるのはやめましょう。

## 停電でも安心！ 冷めてもおいしい 土鍋でピカピカご飯



炊きたてのおいしさはもちろん、冷めてもおいしさを保てて、おにぎりなどにも最適な鍋炊きご飯。週に一度はこのぜいたくを味わってみては？

金子真人さんお勧めの炊飯専用の土鍋「かまどさん」を使った炊き方をご紹介します。

### ●炊き方

1. 水を加える＜米の1.3倍＞米（洗う前）の重さの1.3倍の水を加えます。200ccカップを使う場合は、米1カップ（約150g）に対して水1カップ（200g）を目安に。
2. 炊く＜13〜15分＞火にかけてから13分ほどでふたの穴から湯気が出てきて、約15分で勢いよく湯気が噴き出すくらいがベスト。そこで火を止めます。火加減を調整するつまみは、ガスコンロによって異なるので、ちょうどよい位置をしるしておくとし便利。1〜2分長めに加熱するとお焦げができます。



炊飯のポイントは火力の調整。コンロの火力調整つまみにマシクなどで印を入れておけば、いつでも同じ条件で炊き上げられます。

3. 蒸らし＜20分＞ふたをしたまま20分置きます。炊き上がったお米に「かに穴」と呼ばれる小さな空気穴ができていたら上手に炊き上がっている証拠。蒸らし終わったら、しゃもじでさっくりと混ぜてからいただきます。鍋を使用する場合は、厚手で保温力の高い土鍋などがお薦めです。重ためのふたを使うと、放射熱によって米の芯までしっかり炊けます。



### 金子真人（かねこまさと）さん プロフィール

五ツ星お米マイスター。埼玉県越谷市で老舗の米穀店「金子商店」を経営する傍ら、小学校の授業や講演などで食育活動を展開。メディア出演も多数。お米マイスターとは「お米マイスター全国ネットワーク」の認定資格。いわばお米の博士号で、五ツ星お米マイスターはその最高峰。  
<http://www.kaneko-shouten.co.jp/>

## 子供会の児童 生態系を学習

～昆虫館でチョウや  
カブトムシとふれあう～

ONNEYU

温根湯



▲昆虫に興味津々の児童たち

温根湯地区大和地域子供会は8月13日、遠軽町・丸瀬布昆虫生態館の視察研修を行い、児童8人と父母4人が参加しました。

今回の視察研修は、温根湯地区農地・水・環境保全向上対策事業の一つである生態系保全の学習の一環として行われたものです。

児童の皆さんは、丸瀬布昆虫館学芸員の喜田和孝さんから、館内の説

明と昆虫の種類や特徴などを真剣に聞きながら、実際に飛び回っているチョウやカブトムシなどにふれあい、飼育されているたくさんの昆虫を見ながら、在来生物の育成の保全と生態系について学びました。

学習した後は、昆虫館隣の森林公園「いこいの森」で蒸気機関車「雨宮21号」に乗って、研修を終えました。

東西南北

## Ecoみらい人参 出荷好調

～生産者14戸で  
17畝栽培～

AINONAI

相内



▲洗浄され、箱詰めされるEcoみらいにんじん

相内地区の人参作付面積は17畝。品種は「向陽2号」で、14戸の組合員の皆さんがイエスクリーン人参の栽培に取り組んでいます。

今年は、面積が若干減りましたが8月1日から早出し人参収穫が始まり、最終収穫は9月下旬を予定しています。

今年の早出しは、5畝をお盆前に出荷し、生産者皆さんの日頃の肥培管理により品質も良好で収穫されて

います。

人参ハーベスターで収穫された人参は、フレコンバックで東相内にある選果場に運ばれ、洗浄された後、規格外品や傷物を取り除き、各規格に選別され「Ecoみらいにんじん」のロゴマーク入りのダンボールに詰められ、関東・名古屋方面に出荷されていきます。

8月末以降からは、後半の収穫作業が始まります。

▼説明する担当職員に耳を傾ける生産者のみなさん



KAMITOKORO

上常呂

## 極早生玉葱 出荷基準を確認

～極早生玉葱の  
目合わせ実施～

上常呂玉葱振興会(吉田信夫会長)は8月3日、同地区玉葱選果場で24年産極早生玉葱の出荷目合わせを行い生産者42人が参加しました。

当日、北見地区玉葱振興会で目合わせが実施され、その後、同地区の生産者向けに、本年度の選別基準や消費地情勢など伝えられました。

生産者は裂皮の判断やコンテナに入れる基準などを質問し、玉葱のサ

ンプルを手担当職員が回答しました。

同地区は3年連続、玉葱品質の現品審査で1位となっており、吉田会長は「今年も初出荷を迎えました。きたみらい産は今年も良い品質だと思われよう、皆さんの協力をお願いします」と呼びかけていました。

同振興会では、8月下旬にも早生種以降の目合わせを計画しています。

▼カップにアイスを詰める会員



OKETO

置戸

## 料理講習会で アイス作り

～アイス作りに  
会員12人が参加～

フレッシュミズ置戸支部(安西千春支部長)は8月24日、置戸町の加工施設「夢見館」で会員12人が参加し、地場産生乳を使ったアイス作りを実施しました。

原料の生乳は酪農家の会員が持ち寄り、生乳にグラニュー糖、脱脂粉乳、ブドウ糖、生クリームなどを混ぜ合わせながら殺菌し、冷えてから

2グループに分かれてカップ詰め作業開始。会員は慣れた手つきで次々とカップに詰めていき、13種類の味で約650個のカップアイスが出来上がりました。

出来たてのアイスを試食した会員の皆さんは「牛乳の濃厚さが出ていてとってもおいしい」と笑みを浮かべて話してくれました。

## 太陽まつりに 8500人

～女性部の  
新鮮野菜に人気～

TANNO



▲バランスを崩しプールに落ちる選手

第35回目の「太陽まつり」が8月19日、端野町屯田の杜公園メルヘン広場で開かれ、約8500人の来場者で賑わいました。  
花火を合図に豊稜太鼓が鳴り響き紅白の餅が60キロまかれ、来場者が歓声を上げていました。  
女性部端野支部は、実行委員として参画をし、当日は部員が生産した新鮮野菜や不用品を持ち寄ってフリーマーケットを出店。今が旬の数多くの野菜は、新鮮さと安さで開店か

ら大変な人気を呼んでいました。まつりの名物は「ウオーターロデオ」。水槽の上に渡した丸太にまたがって向かい合い、軽い素材の大きな棒で相手を押ししたり、たいたたりして水槽に落とす競技。3人1組の団体戦に一般（高校生以上）22・中学生13・小学生11の計46チームが参加。バランスを崩して選手が落ちるたびに、歓声が上がっていました。

## 食農教育で 玉葱収穫見学

～三輪小学校3年生  
90人が参加～

KITAMI



▲順番にオニオンタッパに乗る児童

三輪小学校の3年生90人は8月24日、北見地区の西若喜代規さんの圃場で、玉葱の収穫作業を見学しました。同校では食農教育の一環として玉葱の生育について学習しており、6月にも同圃場で苗の移植作業を見学しています。  
児童は最初に、オニオンピッカーによる収穫作業を見学。拾い集められる様子を見て、「機械の仕組みはどうなっているの」機械が雨で濡れた

らどうなるの」などの質問を西若さんに寄せながら、興味深く見入っていました。  
オニオンタッパに乗った後に「トラクターにも乗ってみたい」と要望され、圃場に止まっているトラクターにも乗車。児童は「すごい」「楽しい」と話していました。  
9月には西若さんの圃場で玉葱の収穫を実際に体験する予定です。

# 東 西 南 北

▼重機により溝が掘り進められる圃場



RUBESHIBE



## 暗渠排水 工事始まる

～圃場の排水性  
向上をめざして～

国の農業体質強化基盤整備促進事業による暗渠排水整備工事が8月17日から、留辺蘂大富地区において始まりました。  
工事は、素焼土管と木材チップを使用して行われ、本事業により圃場の排水性の向上が期待されています。受益者は「基盤整備を行うことで、

降雨後でも早期に圃場作業が可能になるように期待をしている」と話してくれました。  
本年度、留辺蘂地区では約17haの施工実施が見込まれており、11月末までの完成に向けて、現在も工事が進められています。

▼機械から出てくる出来たてアイスを見ている部員



KUNNEPPU



## 地場産牛乳で アイスクリーム

～婦人部研修会に  
部員13人が参加～

訓子府町酪農振興会・酪農婦人部は8月20日、夏季婦人部研修会を行い部員13人が参加しました。  
当日は訓子府地区事務所を出発し「きたみらい哺育育成センター」を見学し、その後、置戸町にある加工施設「夢見館」にて地場産牛乳を使用したアイスクリーム作りを行いました。当日は2種類の味のアイスを作り、部員のみなさんは出来たての

アイスを食べて、「おいしい!」と絶賛していました。  
アイス作りを終えた後は昼食会を行い、地区事務所にて解散となりました。  
本研修は部員間の親睦と交流を深める事目的の一つでアイス作りの際では、話が絶えず、和やかな雰囲気の中、研修を終える事が出来ました。

# 私のパートナー



今月号の「私のパートナー」は、ケンカもなく日々楽しく過ごし、10月に生まれる第一子を楽しみにしている中川隆さん、美恵さん夫婦を紹介します。

## 明るく楽しく！

置戸地区・境野

中川 隆さん(31歳)  
美恵さん(27歳)

Q 結婚されたのはいつですか？

平成23年の12月です。

Q 知り合ったキッカケは？

パチンコ屋さん。

Q 初めて合った時の印象は？

隆さん 「足ながいな～」

美恵さん 「よく出している人だな～」

Q 結婚を決意した大きなポイントは？

隆さん 「好きだったから」

美恵さん 「付き合う時に「結婚前提で」という話だったので。」

Q 美恵さんの出身地と前職業は？

出身は陸別町で、隆さんと出会った北見のパチンコ屋さんで働いていました。

Q 子ども何人？

3人くらいは欲しいかな。

Q どんな家庭を築きたいですか？

明るく楽しい家庭を築きたいです。

Q 今後の目標、あるいは夢を？

面積拡大し、良質のものを作れるよう努力していきたいです。あと、新婚旅行に行っていないので、機会があれば沖縄にでも旅行したいです。

# 思い出の写真

## 真冬の運搬作業



【写真説明】

当時、温根湯山中で最大のヤチダモの運搬を行った赤坂造材部の皆さん。木の上で一番右に座っているのが当時の越智さんで、このヤチダモの幹の太さは直径1メートル20センチ近くもあったそうです。

留辺蘂地区・旭

越智 武己さん(74歳)



この写真は昭和26年2月頃、越智さんが15歳の時、温根湯の山中で最も大きなヤチダモの木の運搬を記念して、撮影されたものです。

当時、まだ農家ではなかった越智さんは、冬の間は赤坂造材部のメンバーとして、温根湯の山中から留辺蘂駅まで材木を運ぶ仕事を行っていました。この頃は、馬による運搬が一般的で、越智さんも朝早くから暗くなるまで働いたそうです。

昭和29年からは、赤坂造材部の代表としてメンバーを指揮し、また、この頃から夏の間はばんえい競馬の騎手として北海道中を巡って活躍する忙しい毎日を、就農する34歳まで送っていたそうです。

越智さんは当時の仕事について、「馬は大好きだったし、なによりも働くことが趣味みたいなものだった」と、想いを語ってくれました。

現在も、経営移譲した息子の弘己さんを手伝い、「働く」という趣味に励んでいます。

# マイテイスト トロンボーン

佐藤さんは、小学校4年生からトロンボーンを始めて15年の腕前で、現在は北見吹奏楽団に参加しています。トロンボーンとの出会いは、端野小学校のバスバンドがきっかけです。当時は先生の指示でトロンボーンの担当となり以降、中学、高校、社会人と続けています。姉弟3人それぞれ吹奏楽をしていましたが、今では剛士さんだけが現役で続いています。

一番の思い出は高校3年生の時、マーチングの全国大会の後にディズニーランドでパレードしたことだそうです。「実際にディズニーがパレードする場所で出来たことが最高の思い出です」と話してくれました。練習は、毎週土日に2～3時間程度行っており、今後も仕事に影響ない範囲ですと続けていきたいとのこと。「どれだけこだわって、どれだけいい音を出していくかが魅力です」と熱心に話をしてくれました。



端野町・三区

佐藤剛士さん(25歳)

剛士さんは、もち米・小麦・甜菜・玉葱を作付している栄一さん・則子さん夫妻の長男です。

▶ トロンボーンを演奏する佐藤さん



# ほのぼのの広場



きたみらいの  
ホープさん

## 消費者と生産者の違いを実感

温根湯地区・大和

中沢 孝弘さん(27歳)

孝弘さんは、酪農経営とあわせて、秋まき小麦も作付けしている弘さん・美佐江さん夫妻の長男で、就農して4年目です。

趣味は？

インターネット、体を動かすゲーム、いろんなお店を食べ歩くことです。

好きな食べ物、嫌いな食べ物は？

好きな物…カレーライス、パン（特にカレーパン）  
嫌いな物…トマトと、寿司などの生魚が苦手です。

理想の女性とは？

仕事以外の時に安らげるような、趣味に理解がある女性。趣味が合う人がいいですね。

結婚はいつ頃までに？

30代前半までには……。

休日はどんな事をしていますか？

寝る、北見に遊びに行くなど。

農業で実感したこと、農業に対する抱負は？

学生の時は消費者だった自分ですが、家を手伝うようになってから、消費者と生産者の違いに気づかれます。生産者になると見えない努力が必要だと、日々実感しています。

今は60頭ほど搾乳していますが、ゆくゆくは100頭を搾れるような経営を目指したいです。

10月号の「ホープさん」は、JAきたみらい青年部訓子府支部の？さんを予定しています。広報編集委員が突然、取材にお伺いすると思いますが、何卒、ご協力願います。



# INFORMATION

平成24年度

## イタリア農業視察 JA役員17名が参加



◀チーズ製造工場の「塩漬けの部屋」  
円写真は帯と呼ばれる無数の点数字を入れたもの



**パルメザンチーズ製造工場**  
先相代々営まれるチーズ工場。普段よく聞くパルメザンとは「パルミジャーノ」の英訳で、「パルミジャーノ・レッジャーノ」はイタリアを代表するチーズの一つです。  
訪れたのは、職人である父親と、息子が経営を行っている工場でした。イタリアではパルマ州・ボローニャ州の一部など約500ヶ所にこのような体系の工場が点在しており、農家が組合を作って職人を雇用し、工場運営を行っています。  
チーズ自体の所有権は組合にあり、生乳生産からチーズ販売まで2〜3年の時間を有しますが、300年に渡り毎日製造しているため、資金繰りに問題はないそうです。  
説明を受けた後は工場横の9坪ほどの直売所を見学し、試食したチーズからは日本にはない風味を感じ取りました。

JA役員は7月7日〜14日の7泊8日で、イタリア農業視察を実施し、役員17名が参加しました。紙面の都合上、視察先を抜粋して報告致します。

### 畑作農業視察・農業組合講和

〜浸透するアグリツーリズム〜  
ワインとオリーブオイル生産の他に、アグリツーリズム（農場で休暇を過ごすこと）の施設を3つ営んでいるフィオレンツ氏の農場を訪れました。  
約120畝の耕地面積は、ぶどう畑34畝、オリーブ畑20畝、残りは作物を様々な害から守る森林として使用しています。  
ワインとオリーブオイルの製造過程見学後、昼食を挟み農業経営発展の手助けをするコンサルタント業を行っているジョバンニ氏を交え、イタリアの農業情勢についての説明を受けました。  
アグリツーリズムについては、州で規則が定められており、少しずつ



▲ジョバンニ氏、フィオレンツ氏との農業組合講和の様子

遵守するようになっていきます。全国的にも広まってきており、このまま推移するとイタリア全体の規則がユロ圏全体の規則になるかもしれません。

と答えてくれたことがとても印象的でした。

### 卸売市場

〜イタリア最大の食材供給基地〜  
ローマ郊外グイドニア地区に位置する、中部イタリア最大の規模を誇る国営市場。渋滞がひどく商品流通に支障をきたすことから、2002年にローマ新市街地より移転しました。首都圏の食生活を賄う生鮮食品流通の一大拠点であり、ラツィオ州全体の食材供給基地となっています。冬は朝から営業していますが、夏は暑い時間帯を避けるため16時〜24時まで営業を行っています。青果のみの年間売上高は30億ユーロ（日本円で約3千億円）、取扱高180万tに上り、東西の二つに分かれた市場には、84の業者と200人の生産者が関わっています。

農業共済についてはEU加盟以前は制度がありましたが、現在は州の共済制度もないため、民間の保険に加入しているそうです。降雹などの災害時には、民間保険会社が州に請求するという仕組みになっています。質疑応答の際に、当JA役員から「この地で農業をやっている人たちは、幸せにやっていますか」という問いに、「農業が好きだから、みんなやっているのだからに幸せだ！」



▲市場で担当者の話に聞き入る役員

概要の説明を受けた後、小規模生産者と大規模業者の2つの取扱場を視察しました。市場の90%は小規模生産者が場所代のみを支払い直接生産物を卸しており、訪問した時期にはズッキーニの花が一番多く取り扱われていました。販売価格は需給関係で決まりますが、前日の夜にリストを検証して価格を決定しています。南北地方が別々に卸した同じ生産物でも、双方が情報交換をしないため



▲市場に並ぶ色鮮やかな食材



◀陳列された玉ねぎ

### 視察を終えて

今回のイタリア農業視察を通じて、組織形態や作物形態などは異なる部分があるものの、農業に対する基本的な考え方・思い入れは共通していることが感じ取れました。  
日本人と違い、イタリア人はある意味で大雑把なところもありますが、農業・自然に対する物の見方、「食」を大切にしているという国民的な流れも知り得たところです。  
今後、これらのことを参考に農業・JA運営に活かしていきたいと考えます。  
末尾となりますが、組合員をはじめお世話を受けた皆様方に心から感謝を申し上げます。研修報告と致します。

### イタリア農業の概要

面積は日本の約5分の4、国土は南北に長く全体的に山が多い、EU内でも主要農業国の一つであり、その生産額はフランス・ドイツに次ぐ第3位となっています。丘陵地や山岳地も農用地として利用されており、国土面積に占める農用地の割合は46%にのぼります。この数字は同様に山が多い日本の割合が12%ですので、高い事がわかります。

現在抱えている問題は個別農家当たりの経営面積が小さく、生産性向上が難しいこと、南北間で経営規模や生産性に格差があることがあげられます。

# INFORMATION

## 家族でいも掘り体験会 150組572名が参加

北見市、JAきたみらい、北見土地改良区ほか9団体が構成する「がぶりカルチャー事業実行委員会」は、8月11日、北見市仁頃のハッカ公園の隣り、北見市田園空間情報センター圃場で、「家族芋掘り体験会」を開催し大勢の家族で賑わいました。同事業は農業体験を通じてふるさとの活性化をはかること、消費者に地域農業への理解を深めてもらうことを目的に毎年開催され、今回で25回目を迎えました。



▲「大きい芋取った」と笑顔の児童



▲掘りたての芋で作った豚汁を食べる児童

当日は、気温29度と蒸し暑い中、150組572名が3坪程の割り当てられた圃場で芋掘りを楽しみました。

大人が真剣に芋を掘るかたわら、隣りでは子供たちが小さなシャベルを片手に、「大きい芋取ったとー」などとはしゃぎながら家族仲良く楽しみ、1つの圃場から60kgほどの芋が収穫され、それぞれの家族で持ち帰りました。

会場ではこの他に牛乳消費拡大運動で牛乳やキャンペングッズが無料配付されたり、穫れたての芋で作った豚汁が振る舞われ、参加者の皆さんは、掘り取り体験で疲れた体に栄養補給していました。

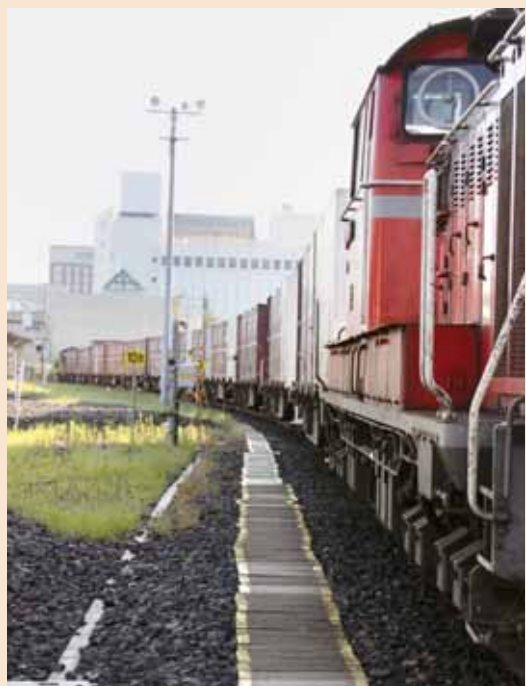
## 玉葱出荷開始!!

作業時間延長で  
ペースアップ

端野地区玉葱選果場は8月11日から今年度の作業を始め、1日に大コン150基の選果をフル稼働で行っています。今年度は第1期収穫時期に雨が多く作業が中断され、一時選果場のムキ玉施設も停止していました。現在はなんとか例年並みのペースを保ち、北早生3号、北はやて2号、更に近年作付けが増加しているパレットペアの3種類を選果しています。玉葱はキュアリングした後選別機に投入され、腐敗と変形を取り除いてから、選別ラインで2L、1L大、



▲フル稼働で選果される玉葱



▲8月22日、北旭川へ向かう「タマネギ列車」

1L、Mの規格に分けられます。同施設の菅原孝志所長は、「雨と暑さが続き、みんな焦っていると思うが収量も増えてくるこれからに期待しています」と話してくれました。8月27日からは作業時間を1時間延長し、4月末まで選果が続きます。

## 訓子府町と北大など3大学 人材育成へ連携深める

北海道大学、帯広畜産大学、酪農学園大学の3大学で作る「地域拠点型農学エクステンションセンター」は、2009年に訓子府町と協定を結びました。地域農家と大学研究者との連携を深め、地域農業の戦略策定や情報発信の取り組みなどを進めることを目的としています。

3大学は提携して「食の安全・安心基盤」の講義を取り入れ、その一環として「昨年から農家実習を「富良野サテライト」で開始しました。当JAの訓子府地区事務所に設けた「訓子府サテライト」も昨年から始め、今年は農家5戸が7人の大学院生を受け入れました。

きたみらい玉葱振興会の小野洋一会長宅では、北大大学院修士1年の松本しおりさん、石丸百恵実さん、台湾出身の雷曉澄さんの3名が、5月と8月にそれぞれ5日間実習をしました。3人は「夫婦2人で植え付けから収穫まで全ての作業を行うことに驚きました。短期間でしたが安心・安全な農産物を作ろうという姿勢が伝わってきました」と話していました。



▲玉葱の収穫作業に励む大学院生の松本さん(左)、石丸さん(中央)、雷さん

勢が伝わってきました」と話していました。小野さんも「実習で得た経験を活かし、学生や消費者の農業応援団が広がっていく発信をしてほしい」と期待を寄せていました。同大学院の小林国之助教授は「学生は各自の専門分野で農業や食、環境について研究している。実習で学んだ農村と農業の現場を消費者に伝えてもらうと同時に、今後も将来の農業、食を担う人材を育成していきたい」と話してくれました。

## なでしこジャパン凱旋帰国!

高瀬選手 郷里の声援に励み、  
「銀メダル」獲得

ロンドン五輪の女子サッカー「なでしこジャパン」の準々決勝を控えた8月3日、当JAセンター事務所前に西川組合長をはじめ役員71名が集結。手作りのメッセージ・ボードと日

の丸の国旗を手に、「がんばれニッポン!がんばれ高瀬選手!」と熱いエールを送りました。遠く郷里からの大声援に、銀メダルを手に凱旋帰国となりました。



INAC KOBE LEONESSA  
高橋 愛実選手

高瀬愛実(たかせめぐみ) 選手の横顔

北見市出身。21歳。フオワード。昨年のワールドカップのアメリカ戦で値千金の決勝ゴールが有名。道文教大明清高校のサッカー部を経て北海道女子ユースサッカー選手権でも活躍。現在は、INAX神戸レオネッサに所属。昨年、ワールドカップの活躍に北見市奨励表彰栄誉賞を受賞。当JAからも玉葱・馬鈴薯10kg詰め各25ケースを贈呈。父親・健二さんは、玉葱・馬鈴薯のスチールコンテナを製作する企業に勤務、JA・農業との絆も強い。



▲「がんばれニッポン!がんばれ高瀬選手!」と熱いエールを送るJA役職員71名

## 第7回 理事会報告

8月30日、午前9時00分より第7回定例理事会が開催され、報告事項13件、議決事項5件、協議事項3件が協議され、原案通り承認されました。

- 【報告事項】
- ①内部監査（購買部門）報告について
  - ②平成23年産共計玉ねぎ・馬鈴しょ本精算監査報告について
  - ③組合員状況報告について
  - ④財務状況報告について
  - ⑤平成24年度上半期収支実績及び決算見込みについて
  - ⑥燃料手当の支給について
  - ⑦再建対策農家の上半期の状況について
  - ⑧8月1日の大雨による被害について
  - ⑨作況調査（8月15日）報告について
  - ⑩平成24年産麦類の収穫及び品質状況について
  - ⑪平成24年産澁原馬齢しょの概算金について
  - ⑫第62回北見管内総合家畜共進会について
  - ⑬人事発令について

- 【議決事項】
- ①出資増減口及び持分譲渡について
  - ②外部回転出資金の積立について
  - ③当組合との利益相反取引に係る取扱について
  - ④ふれあい農業祭実行委員の選任について
  - ⑤役員の定数欠員による対応について

- 【協議事項】
- ①営農センター機能推進会議協議経過について
  - ②財務等からみたこれまでの振り返りについて
  - ③第27回JA北海道大会組織協議について

## ヒグマの異常出没注意！！

例年に比べヒグマの出没や目撃情報が数多く寄せられています。温根湯地区と留辺蘂地区に設置したおりに、5月29日から8月27日までの期間で16頭が捕獲されています。

おりはヒグマの通り道と思われる場所やデントコーン、甜菜圃場の縁に設置されており、昨年度は1年間で10頭程度だったことから、異常出没していることがうかがえます。

他地区からも、出没情報がある中、これから収穫の最盛期を迎えますので、十分に注意を払い、作業されますようお願い致します。



▲8月27日に檻に捕獲された「ヒグマ」



▲最高位決定戦に挑む各都上位入賞牛



▲審査員を務めた串田雅樹氏

1頭が参加し資質の優劣を競い合いました。  
JAきたみらいからは6地区から51頭が出陳。審査員は平成21年に北海道ホルスタインショナルシヨウの審査を務めた、清水町の酪農家・串田雅樹氏が務めました。  
同共進会は「2012北海道ホルスタインショナルシヨウ」乳牛部門の出場権も兼ねていることから、酪農家の皆さんは、審査中牛が綺麗に見えるように注意を払いながら、真剣に引き付けしていました。  
審査の結果、当JA出陳牛から10頭が1等（別表1）に入賞、そのうち

## グラントチャンピオン 小山牧場出陳牛に 第62回北見管内乳牛共進会

ホクレン北見支所は8月19日、訓子府町の北見管内畜産総合施設で、第62回北見管内総合家畜共進会を開催、管内各地から選りすぐりの12

ちインターミディエイト・チャンピオンに輝いた置戸地区、小山牧場の「クレイジヤスクルーシーリユー」が品格、乳房の形、力強さが評価されグラントチャンピオンの栄

誉に輝きました。  
9月22日から安平町早来で行われるホルスタインショナルシヨウへは、16頭（置戸3・訓子府6・相内1・上常呂1・北見5）が出場する予定です。

## きたみらい1等入賞牛（別表1）

| 部   | 序列   | 名 号                  | 地区名 | 出品者       |
|-----|------|----------------------|-----|-----------|
| 3部  | 1等1席 | DH スター アイオーン         | 北 見 | 山 内 雅 斗   |
| 3部  | 1等3席 | クレイジヤスクルー ギュリ        | 置 戸 | (有)小山牧場   |
| 4部  | 1等3席 | KDCフイービ シヤトー         | 北 見 | 北見デイルークラブ |
| 5部  | 1等4席 | ハイリーンクーン アイオーン スモーカー | 訓子府 | 高 倉 英 介   |
| 8部  | 1等1席 | OM ウインチ シュガー         | 北 見 | 小 野 寺 正 典 |
| 10部 | 1等1席 | ヨシノファーム ララ サンシヤイン    | 北 見 | 吉 野 英 之   |
| 10部 | 1等3席 | パレルファーム ハッピー ジャグラー   | 上常呂 | 神 田 典 廣   |
| 13部 | 1等1席 | クレイジヤスクルー ルーシー リユー   | 置 戸 | (有)小山牧場   |
| 13部 | 1等2席 | ホナミMBB ボルトン アニー      | 訓子府 | 龍 田 茂 久   |
| 15部 | 1等2席 | ディパー チェアマン ゴールド コピア  | 訓子府 | 平 田 明 奈   |



▲グラントチャンピオンに輝いた小山勇樹さんと関係者の皆さん

## 各部チャンピオン

| チャンピオン              | 名 号                 | 農協名       | 出品者     |
|---------------------|---------------------|-----------|---------|
| ジュニア・チャンピオン         | オーグリーフ トライ アイオーン    | 津 別 町     | 柏 葉 俊   |
| R・ジュニア・チャンピオン       | ビクトリア ウイン ディアナ ダミオン | オホーツクはまなす | 永 峰 勝利  |
| インターミディエイト・チャンピオン   | クレイジヤスクルー ルーシー リユー  | きたみらい     | ㈱小山牧場   |
| R・インターミディエイト・チャンピオン | グリーン パーンズ アイ        | えんゆう      | 竹 内 洋 文 |
| シニア・チャンピオン          | オーグリーフ D J ビヨッセ     | 津 別 町     | 柏 葉 俊   |
| R・シニア・チャンピオン        | レーグビュー ロベル ロフトム ウイン | 佐呂間町      | 惣 田 譲 治 |

|              |                    |       |       |
|--------------|--------------------|-------|-------|
| グラント・チャンピオン  | クレイジヤスクルー ルーシー リユー | きたみらい | ㈱小山牧場 |
| R・グラントチャンピオン | オーグリーフ D J ビヨッセ    | 津 別 町 | 柏 葉 俊 |

## 全道LA・スマサポ大会 きたみらいより4名が表彰

JA共済連北海道は8月3日、札幌市の共済ビルで、平成24年度全道LA・スマサポ大会を開催しました。本大会は平成23年度にJA共済の推進活動で優秀な実績を挙げたLA（ライフアドバイザー）54名と、自動車共済推進活動で優秀な実績を上げたスマサポ（スマイルサポーター）11名を表彰し、当JAからはLA2名、スマイルサポーター2名の職員が表彰を受けました。

表彰式終了後、24年度事業の一層の推進に向け、推進実績の現状や3Q訪問活動（既契約者の共済加入者保障点検活動）など重点施策を大会参加者一同で確認したほか、外部講師の講演会や参加者の意見交換会が行われました。  
表彰を受けた職員は「契約者の皆様に満足して頂けるよう、これからも一生懸命業務に励みます」と話していました。

## 顕彰職員一覧

| 顕彰部門         | 職員氏名    | 所属部署        |
|--------------|---------|-------------|
| LA広域推進の部     | 長 瀬 正 志 | 金融共済部 本店共済課 |
|              | 中 島 健 介 | 〃 〃         |
| スマサポJ2の部 第1位 | 本 間 由紀江 | 〃 訓子府支店     |
| スマサポJ3の部 第3位 | 竹 内 智 美 | 〃 上常呂支店     |



▲LA広域推進の部で表彰を受ける長瀬正志さん



#### 【材料：4人前】

スルメイカ…大2杯(小3杯)(600g)  
餅米……………約1/2カップ  
水……………4カップ  
砂糖……………大さじ2  
A みりん……………大さじ2  
酒……………大さじ2  
しょうゆ……………大さじ3  
こんにゃく……………1枚(250g)  
つまようじ……………2本

## いか飯

【エネルギー220kcal(1人分)】

#### 【作り方】

- ①餅米は洗い、水に約1時間浸す。ざるにあげ水気を切る。
- ②イカは足を引っ張り、はらわたを引き出し、胴の軟骨を取り除く。
- ③足は5mm長さに切る。こんにゃくは1cm弱の短冊切りにする(好みで手綱こんにゃくを作る)。
- ④①にイカの足を混ぜ、胴に詰める(7分目までにする)。つまようじで留める。
- ⑤Aを温め、④とこんにゃくを入れ、沸騰したらあくを取り、ふたをして、中火で時々イカを返ししながら、約30分煮る。ふたを取り煮汁を掛けながら、約20分煮て照り良く仕上げる。
- ⑥イカは冷めてから、1cmの輪切りにする。器に盛り煮汁を掛ける。

#### メモ

北海道名産のいか飯が簡単に。こつはたっぷりの煮汁でゆっくり煮込むこと。そして、中の詰め物は7分目までにすることです。イカは煮ると縮む、逆に餅米は膨らむからです。おいしい煮汁なので好んでこんにゃく(他にゴボウ、ダイコン)と一緒に煮てみました。



#### 【材料：4人前】

サケ(うす塩)……………2切れ  
ジャガイモ……………3個  
ネギ……………1本  
サヤインゲン……………約10本  
スイートコーン(粒)……………1カップ  
バター……………大さじ2  
牛乳……………2カップ  
みそ……………大さじ2  
固形スープのもと……………2個  
塩・こしょう……………各少々

## サケのミルクスープ

【エネルギー350kcal(1人分)】

#### 【作り方】

- ①サケはひと口大に切る。酒少々(材料外)を振る。
- ②ジャガイモは5mm厚さの、半月切り、ネギとインゲンは4cm長さのぶつ切りにする。
- ③鍋にバターを溶かし、②のジャガイモを炒める。湯2カップ(材料外)とスープのもとを入れて、軟らかくなるまで煮る(約7分)。
- ④サケ、ネギ、インゲンを入れて、3~4分煮る。牛乳とみそを入れ、塩、こしょうで調味し、沸騰の直前で火を止める。スイートコーンを入れ、盛る。

#### メモ

手軽なサケをたっぷりの好みの野菜と一緒に煮て、バター、牛乳を加えた、マイルドな味のスープ。季節の野菜を何でも合わせて、栄養のバランス良く。魚の癖はみそを入れると消えます。これから寒さに向かって作りたい、体を温めるスープです。

### 編集後記

- ・ロンドンオリンピックも終わりメダル総数が過去最高の38個となり大いに楽しませてもらいました。団体競技活躍が目立ち日本選手が絆の大切さを感動に変えて勇気をいただきました。
- ・8月始めは、雨が降ったり、止んだり、早出し作物の期日に間に合うのか心配しましたが、お盆過ぎてからの、残雪に耐えながら、タマネギ、パレイショの収穫作業順調に進んでいると思います。
- ・暑いときは、水分補給していただき、農作業事故に十分注意して、これからの、収穫作業に向け、無事故で頑張って下さい。

(スタッフ一同)

### JAきたみらい概要

(平成24年8月20日現在)

- ・組合員数(正) 1,822人
- ・組合員数(准) 5,671人
- ・組合員戸数(正) 1,220戸
- ・貯金 100,967百万円
- ・貸出金 21,404百万円
- ・出資金 5,090百万円