

JAきたみらい

あひま サタタ

2013



vol.121

2



はいっポーズ!

《北見地区・美里》

荻野和美さんと温くん・鈴ちゃん

(紹介は2ページです)

特集

●ご当地グルメで
おいしく楽しくまちおこし



厳寒でも 元気に餌を食み

季節の薫り



厳寒の中、今朝も酪農家の仕事が始まった。今年の冬は特に冷え込みが厳しく、連日のように氷点下20度を下回る日が続く。そのような寒さの中でも牛たちは元気だ。

早朝、牛舎に繋がれた牛たちにサイレージを給餌すると一斉に、白い息を吐きながら勢いよく食べていく。

酪農をとりまく環境は、世界的干ばつの影響でトウモロコシの相場が高騰、更に、追い打ちをかけるように円安も進み、飼料価格に影響が出始めている。1円の円安で飼料価格はトン当たり220円ほど高くなり、生産者の経営を直撃する。

意欲的な生産者に長期的展望が持てる強固な施策を築くべきだ。

写真：1月24日午前6時30分、きたみらい酪農振興協議会副会長を務める置戸地区・安住の溝井雅幸さんの牛舎で撮影。厳しい寒さの中、家族と従業員の計4名で手際よく搾乳、給餌作業などを進めていました。

もくじ CONTENTS

○おひさまサラダクッキング 「かんだんドリア」 「ハクサイのフルーツサラダ」	18
○JAからのお知らせ	14
○ほのぼのの広場 ・きたみらいのホープさん ・マイティスト 「絵本パフォーマンス」 ・思い出の写真 ・私のパートナー ・わが家のアイドル ・大きくなったら ・おらがまちのおしどり夫婦 ・まちがいきがし ・読者の声	10
○JAきたみらい ホットライン東西南北	6
○表紙紹介 「仲良し兄妹」	2
○季節の薫り	2
特集① 「ご当地グルメで おいしく楽しくまちおこし」	4

表紙紹介

仲良し兄妹

寒さが緩んだ1月18日、荻野さん宅に着き「こんにちは」と茶の間にお邪魔すると、温くんとお母さんの膝にお座りした鈴ちゃん、家族の皆さんが笑顔で迎えてくれました。

温くんは上仁頼みどり保育所の年中組で、毎日お友達と元気に遊んでいます。お母さんが作るお弁当の中では、きんぴらごぼうと肉じゃがなど、和風のおかずが好きです。普段は、お絵かきなどをして遊んでいますが、屋根など高い場所がお気に入り。はしごが掛かっていると登ってしまうほどで、「今日もおじいちゃんやまじそに見ていました」とお父さんが話してくれました。

昨年6月に、妹の鈴ちゃんが誕生。ほつちやりのした頬が愛くるしく、取材中も、「ニコニコと私たちに何かを話しかけようとしていました。温くんは鈴ちゃんのおむつを交換するなど、お兄ちゃんぶりを発揮しています。頬を寄せ合いながら仲良く遊ぶ二人を見ながら、お父さんとお母さんは「このまま元気に育って欲しい」と話してくれました。



【ご家族紹介】
前列左から～おじいちゃんの忠市さん(66)と温くん(4)、おばあちゃんのみエ子さん(65)
後列左から～お父さんの清彦さん(39)、お母さんの和美さん(39)と鈴ちゃん(7ヶ月)



▲オホーツク塩焼きそば
イメージキャラクターの「塩やっき」

ご当地グルメで おいしく楽しくまちおこし

各地でご当地グルメが話題になっています。産業発展とともに労働者に育まれた食文化や、古くから伝わる郷土料理など、さまざまです。そんな中、全国からご当地グルメでまちおこしを目指す団体が集結した「第7回B級ご当地グルメの祭典！B-1グランプリin北九州」が開催されました。地元で多くの人から愛されている日常的な食でまちおこしを行っている団体（地域）を紹介します。

取材協力：第7回B-1グランプリin北九州実行委員会事務局

1 オホーツク北見塩焼きそば推進協議会(北海道北見市)



▲オホーツク塩焼きそば

北見たまねぎ、 オホーツク海産物たっぷり！

豊富な農林水産資源で地域を元気にしようと市民が立ち上げた「オホーツク北見塩焼きそば推進協議会」。生産量日本一を誇る北見のタマネギ、サロマ湖産ホタテ、さけ節、北海道産小麦を主原料にした麺、オホーツク海の天然塩などを使うことで生まれた「オホーツク北見塩焼きそば」。

具材は食べやすい大きさに切って軽く炒め、麺を加えて炒め、決め手の干し貝柱のだしを効かせた特製塩ダレで味付け、さけ節と温泉卵を飾って完成です。

◆北見産たまねぎを使ったオホーツク北見塩焼きそばは、平成19年4月にデビュー、昨年の10月までに約63万食(月平均で約1万食)が販売されています。他にも日清食品(株)のカップ焼きそばや、コンビニエンスストアのローソンの商品(昨年6月～7月期間限定)などでも販売、また、一般家庭でも手軽にそのおいしさを楽しむことができます。ブルドックソース(株)よりB1グランプリ公認商品の北見塩焼きそばソース(北海道地域限定)が販売されています。

▶ローソン・オホーツク北見塩やきそば

▼日清食品(株)・北の焼そば



2 今回のグランプリ受賞 八戸せんべい汁研究所(青森県八戸市)

200年以上も青森県八戸市を中心に青森県南から岩手県北周辺で食べ継がれてきた「八戸せんべい汁」で青森県八戸市をアピールして、グランプリを受賞しました。「八戸せんべい汁研究所」は、2003年に飲食店関係者不在の市民ボランティアとして旗揚げ、食がテーマのご当地ソングの草分けとしても積極的な活動を行っています。



▲八戸せんべい汁

4 かほく冷たい肉そば研究会(山形県河北町)

河北町を愛する仲間が集まり、「かほく冷たい肉そば」を通して町を元気にしようと活動している「かほく冷たい肉そば研究会」。「かほく冷たい肉そば」は、大正時代から愛され守られてきた郷土食で、山形県河北町のみで食べられてきた冷たい親鶏のだしが特徴です。コクのある冷たいだしにコシの強い田舎そば、歯応えのある食感が癖になる煮込んだ親鶏を乗せ、地元野菜のネギ、ホワイタイガーを刻んで薬味に入れています。



▲かほく冷たい肉そば

6 西伊豆しおかつお研究会(静岡県西伊豆町)

「西伊豆しおかつお研究会」は、日本で唯一西伊豆だけで作られている縁起の良い伝統的な保存食「しおかつお」を使った「西伊豆しおかつおうどん」で、まちおこしを行う有志の会。カツオを丸ごと塩に漬け込み乾燥させて作る「しおかつお」をよく焼いて細かくほぐしてすり鉢ですり、ごま、のり、ワカメを加えたふりかけをゆであうどんに掛け、刻みネギとかつお節、生節、温泉卵を載せ、だししょうゆを少量掛けてかき混ぜて食べます。



▲西伊豆しおかつおうどん

8 日生カキオコまちづくりの会(岡山県備前市)

瀬戸内の漁師町・備前市日生(ひなせ)町で、観光客が安心して食べ歩きができ、漁師町らしい活気あふれる町を目指し「日生カキオコ」を中心に楽しくおいしまちづくりに取り組んでいます。「カキオコ」は日生特産の新鮮で肉厚なカキを使ったお好み焼きのこと。食感を残すために粗みじんにしたキャベツ、青ネギ、すりおろしたヤマノイモ、マヨネーズ、卵、小麦粉でふっくらした生地を延ばしてカキを載せ薄めに溶いた小麦粉を掛けて裏返して出来上がり。



▲日生カキオコ

3 久慈まめぶ部屋(岩手県久慈市)

「久慈まめぶ部屋」は、岩手県久慈市山形町の郷土食でまちおこしをしようというボランティア団体です。江戸時代から作られてきた「久慈まめぶ汁」は、小麦団子にクルミと黒砂糖を入れ、焼き豆腐、油揚げ、ニンジンやゴボウなどの野菜、干しシメジや干しシイタケなどのきのこが入った具だくさん汁。伝統的にお正月・結婚式・法事などに欠かせない晴れ食ですが、現在では各家庭の好みを考えた工夫がされ、身近な家庭の味になっています。



▲久慈まめぶ

5 行田ゼリーフライ研究会(埼玉県行田市)

埼玉県行田市内で100年近く愛され続けているゼリーフライで、地域の活性化とまちおこしを目的に発足した「行田ゼリーフライ研究会」。行田は水が良く、豆腐作りが盛んだったため、上質なおからが身近にありました。おからと蒸したジャガイモ、ネギとニンジンのみじん切りを混ぜ合わせ小判形に成形して素揚げし、それをウスターソースにくぐらせ出来上がり。小判の形から、銭フライ、ゼリーフライと昭和初期から呼ばれています。



▲行田ゼリーフライ

7 高浜とりめし学会(愛知県高浜市)

「高浜とりめし学会」は、古くから伝わる郷土料理「とりめし」で町を盛り上げようと2010年に発足し、とりめし起源調査、関連商品開発などの活動を行っています。高浜市の養鶏は100年以上の歴史があり、卵を産まなくなった鶏の調理法として「とりめし」は生まれました。歯応えのある鶏肉を薄くスライスして使い、鶏の脂を使って、鶏肉、ニンジン、油揚げを炒め、たまりしょうゆと砂糖で水を使わずに具を炊き、まぜご飯にします。



▲高浜とりめし

9 佐伯ごまだしうどん大作戦(大分県佐伯市)

大分県佐伯市を全国に広めようと「佐伯ごまだしうどん」を通じ、「大作戦」と銘打ったさまざまなPR活動を行うボランティア団体。旬の魚を焼いて身をほぐし、みりん、濃い口と薄口を合わせたしょうゆ、ごまをすり鉢ですった「佐伯ごまだし」をゆで麺の上に乗せてお湯を掛けるだけ。すり身のでんぷら、すりごま、刻んだ青ネギを飾って完成。各家庭で作られてきた「ごまだしうどん」は、農林水産省選定の農山漁村の郷土料理百選です。



▲佐伯ごまだしうどん

お手製料理に 手作りゲーム

～職員交えて
親睦深める～



AINONAI **相内**

▲振る舞われた料理に並び取り分ける職員

女性部相内支部(川岸啓子支部長)は1月16日、相内地区事務所冬期研修会を行い、部員11名が参加しました。
部員みんなで持ち寄った野菜などを食材として、様々な献立に挑戦「鳥ムネのオイスター炒め」「鮭の包み揚げ」「野菜・大根サラダ」「豚汁」「赤飯」などの料理を作りました。

料理は地区運営委員長やJA職員にも振る舞われ、美味しく出来上がった料理をお腹いっぱいになるまで堪能しました。
昼食を終えた後は、ビンゴゲーム、輪投げ、部員が作ったカルタ大会で盛り上がり、ティータイムではケーキを食べながら部員間の交流をより一層深め、盛会に終了しました。

東 西 南 北

野菜たっぷり 料理講習会

～野菜ソムリエ招き
ビューティーに～



ONNEYU **温根湯**

▲ニヨッキを作る女性部・フレミズのみなさん

女性部温根湯支部(永江美貴子支部長)とフレッシュミズ温根湯支部(下込祐美支部長)は1月17日と18日の2日間、温根湯福祉センターで料理講習会を開催し、部会員18名が参加しました。
当日は野菜ソムリエの林菜々子さんを講師に迎え、「野菜たっぷりメニューでもっと元気にビューティーに」をテーマにし、「おひものニヨッキ」

キ・彩りやさいのソースで、「体ばかりかー!」カントンオニオングラタンスープ」など4品のメニューに挑戦しました。
参加者のみなさんは、栄養素の働きなどの説明をメモしながら真剣に調理に取り組んでいました。
料理完成後は料理を囲んで交流を深め、食へ終わる頃にはいつも以上に元気でビューティーになりました。

▼アツアツ大豆のすり潰し作業を行う部員



OKETO **置戸**

塩分控えめ 健康管理

～減塩味噌作りに
部員6名が参加～

女性部置戸支部(中澤ひさ子支部長)は、1月10日と11日の2日間、置戸町森林工芸館で「減塩手作り味噌講習会」を開催しました。
毎年恒例になったこの講習会、部員6名が参加し、約120gの味噌の仕込みをしました。
初日に洗って十分に水を吸収させた大豆を、翌日に圧力釜で90分ほど煮ます。煮あがったばかりのアツアツ大豆は直ぐに機械ですり潰し、しっかりと冷ましてから麹・種水、そして健康面を考慮して分量を少なめにした塩を加え、樽に詰めていきます。
参加した部員は慣れた手つきで作業をこなしていき、「1年後には美味しい味噌ができていると思う」と、見事に熟成した未来のお味噌に思いをはせていました。

大豆は直ぐに機械ですり潰し、しっかりと冷ましてから麹・種水、そして健康面を考慮して分量を少なめにした塩を加え、樽に詰めていきます。
参加した部員は慣れた手つきで作業をこなしていき、「1年後には美味しい味噌ができていると思う」と、見事に熟成した未来のお味噌に思いをはせていました。

▼連携して手際よく調理する部員



KAMITOKORO **上常呂**

おもてなしの 料理に挑戦

～手軽に作れ
満足なできばえに～

フレッシュミズ上常呂支部(穴田優子支部長)は1月16日、北見市の夕陽ヶ丘オレンシスタジオで料理講習会を開催、会員他16名が参加しました。
当日は同スタジオの武部園子さんと大泉有希さんを講師に招き、手軽に作れるおもてなし料理として「チキンのハーブソテー」きのこのクリームパンネ」「塩麹ミネストローネ」

「フォンタシヨコ」の4品に挑戦しました。
講師から説明を受けた後、4人ずつの4班に分かれ調理を開始。手慣れた手つきで、1時間後には4品を完成させていました。
料理は昼食として試食。満足なできばえに、会員たちは「今度は塩麹を使った他の料理にも挑戦してみたい」と話していました。

美味しく楽しく デコレーション

～ケーキ作りに
会員10名が取り組む～



▲美しくデコレーションする部員のみなさん

フレッシュユミス端野支部（五十嵐里香支部長）は1月18日、端野町公民館で料理講習会を行い、会員10名がデコレーションケーキ作りに取り組みました。
会員間の親睦と交流を目的に、昨年の洋食料理教室に続く2回目の企画で、市内で菓子工房「パースティプ」を経営する村上昇始取締役社長を講師に迎えました。
参加者は、講師から作り方などの

説明を受けた後、15秒のスポンジケーキやクリーム作りに励みましたが、香ばしく焼き上がったスポンジケーキに生クリームをきれいに塗り、最後にイチゴやブルーベリーを飾り付けて、見事なデコレーションケーキが完成しました。五十嵐支部長は「全員が上手に出来上がってうれしい。家に持ち帰って家族で味わってほしい」と満足した様子でした。

一球入魂 ボーリング大会

～混合チームで
支部間交流深まる～



▲ストライクを決めて笑顔でハイタッチ

青年部北見支部（福井慎一支部長）と置戸支部（渡邊健太郎支部長）は1月9日、市内のボウリング場でボウリング大会を行い、北見支部より19名、置戸支部より15名の総勢34名が参加しました。本大会は支部間の交流を深めることを目的に両支部長の呼びかけで開催。両支部の混合チームによる団体戦で順位を競いました。普段顔を合わせる機会が少ない

両支部の部員同士ですが、競技はお互い声を掛け合いながら進行、チームメイトがボールの行方を見守る中、スアアやストライクが出る各シーンからは歓声が上ががり、ハイタッチする姿が見られました。
競技終了後の懇親会では、上位3チームを表彰、部員達は焼肉とお酒を囲みながら営業や趣味などの話題で会話もはずみました。



▼意見交換をするエーコープ職員と部員



エーコープと 意見交換

～貴重な意見として
店舗運営に役立てる～

女性部留辺薬支部（春木君枝支部長）主催によるエーコープ留辺薬店との意見交換会が1月9日、留辺薬地区事務所で行われ、部員7名が参加しました。
この会は、地産地消の推進と農家組合員のエーコープ離れ改善を目的に同支部が毎年行っており、今年も重山店長を始めとするエーコープ職員4名が参加しました。

当日は、日々のエーコープ利用の中で、夏場のお弁当や、夜間営業時の体制などについて、それぞれの部員が消費者の立場から気付いた意見を積極的に出していました。
出席したエーコープ職員は「消費者の貴重な意見として改善に役立てたい」と話し、HACCPの導入など現状の体制についても説明がありました。

▼部会員からの質問に答える地区運営委員長



青年・女性と 白熱の意見交換

～労働力問題から
JA経営まで幅広く～

訓子府支部外郭三組織（青年部、女性部、フレッシュユミス）とJA役員との懇談会を1月17日に地区事務所で開催しました。9回目となるこの懇談会は、若年層や女性層との意見交換をJA運営に活かすことを目的としています。
JA役員や同支部部員など27名が出席し、緊張感漂う中で始まった懇談会。しかし、徐々に議論は熱を帯び始め、「農繁期の臨時雇用を効率的に調達できる仕組みづくりをしてほしい」「統廃合を含め、資材店舗の今後の展開をどのように考えているのか」などといった熱心な意見が出ました。

他にもさまざまな意見やアイデアが生まれ、有意義な議論が交わされました。

私のパートナー



今月号の「私のパートナー」は、気さくな人柄と仲の良さが溢れている野々下秀幸さん可奈子さん夫妻を紹介いたします。

いつでも、ずっと仲良く!!
 端野地区・忠志
 野々下 秀 幸さん(31歳)
 可奈子さん(31歳)

- Q ご結婚されたのはいつですか?**
 平成18年の11月です。
- Q 知り合ったキッカケは?**
 就農前に働いていた職場の同期として再会。小学1年生から4年間同じ小学校に通っていました。職場では一緒にの部署ではなかったものの同じフロアで仕事をしていました。
- Q 初めて合った時の印象は?**
 秀幸さん……「気が強そう! 仕事頑張っているな!」
 可奈子さん……「小学校の頃の面影ばかりで変わってないなあ!」
- Q 休日の過ごし方は?**
 休みの日は二人で美味しいものを食べに出かけることが多いです。食べ歩きが趣味で、ソフトクリームめぐり等が大好きです。旅行も食べ歩きとセットで計画し、ご当地の美味しい物を食べるのが楽しみです。
- Q 互いに感謝しているところは?**
 秀幸さん……「仕事や趣味について自分の考えを尊重してくれて、自由にさせてくれる」
 可奈子さん……「家事を手伝ってくれること、私の家族も含め大事にしてくれる」
- Q 今後の目標は?**
 健康第一で、ずっと仲良くいつもでも一緒にいられたらと思います。毎年旅行に行けるよう安定経営を目指して頑張りたいです。



【写真説明】
 導入間もない自脱コンバインに乗り刈り取りする酒井忠男さん

上常呂地区・広郷
 酒井 忠男さん(77歳)



思い出の写真

自脱型コンバイン

この写真は、今から35程年前の昭和50年代に導入間もない自脱型コンバインでの稲刈り風景を写したものです。

導入以前はバインダーで刈り取り・結束した後にはさがけ、乾燥、脱穀で10月末までかかり、11月に入ってから粉すりし、出荷までに2ヶ月ほどかかっていた。

導入したコンバインは3条刈りで1日4~5反ほどの処理能力があったそうで、当時、酒井さんは2・5畝の水田を1週間ほどで処理できるようになり、「手刈りからバインダーになった時も、腰をかかめての重労働がなくなり、とても楽になったが、コンバイン導入後は更に楽なり、圃場整備するきっかけとなった」と話してくれました。

また当時は「うるち米」を作付けしていましたが、この後まもなく、上常呂地区はオホーツク管内でいち早く「もち米団地」として指定を受け、「うるち米」から「もち米」へ作付けを大きく転換。酒井さんは「もち米団地になった頃は、うるち米が安くなってきた頃だったが、この地区のもち米はうるち米より高く売ることができ、とても助かった」と懐かしそうに話してくれました。

マイテイスト 絵本パフォーマンス

自作の音楽にあわせて、時には優しく、時には激しく、一瞬にして引き込まれるその語り。今月のマイテイストは絵本パフォーマンスの森下さんです。

淡々とした読み口で聞き手に解釈を委ねる「読み聞かせ」とは異なり、「絵本パフォーマンス」は豊富な感情表現や独特のリズムを用いるエンターテインメント。森下さんは「子供の笑顔と、絵本が持つもう一つの顔を引き出せることが大きな魅力」と語ります。

始めたのは幼稚園での仕事に苦悩している時、読み聞かせをほめられたのがきっかけ。工夫するうちに客観的な評価を求めて路上パフォーマンスに挑戦、そこで師匠に出会い、森下さんスタイルが誕生しました。奥さんと出会ったのもこれが縁で、新作には厳しいチェックが入るとか。

今は仕事との兼ね合いで時間を割きませんが、お子さんの誕生を機に低年齢向けの新作を考えたいとのこと。そして、ゆくゆくはワンマンライブで札幌ドームを満員にしたい、と夢はとどまりません。

「絵本パフォーマンス」を続けるなかで、過去には「読み聞かせ」ファンの方々から厳しい批評を受けたこともありましたが、子供たちの笑顔を見るたびに森下さんは「自分のスタイルを続けて良かった」と実感するそうです。



訓子府地区・緑丘
 ともたか
 森下 智嵩さん(32歳)



▲絵本でパイルドライバーを炸裂させる森下さん

ほのぼのの広場



きたみらいの
 ホープさん

安心・安全な作物を作る
 相内地区・美園
 林 尚哉さん(27歳)

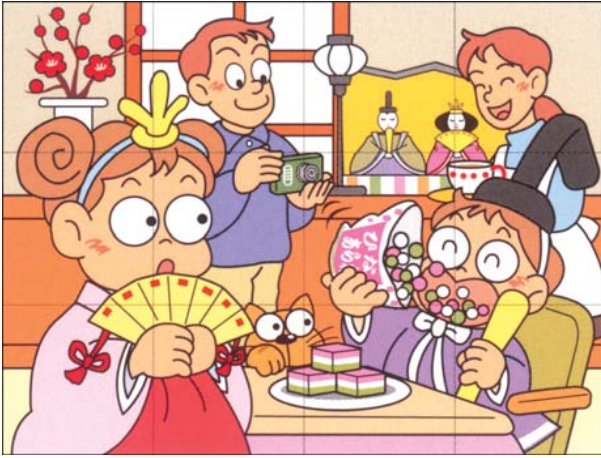
尚哉さんは、玉葱、秋まき小麦、人参、ゴボウ、アスパラ、越冬葱、南瓜、にんにく等を栽培する林政則さん、秀子さんの長男です。

- 趣味は?**
 高校から始めたラグビーと旅行そして、友人とお酒を飲むことです。
- 好きな食べ物は?**
 ラーメン、焼肉、生寿司(何でもこいです)。
- 嫌いな食べ物は?**
 特になく何でもOKです。
- 理想の女性は?**
 家庭的で、優しい人が好きです。
- 結婚はいつ頃までに?**
 30歳前後で考えています。
- 農業に対する抱負は?**
 もっと農業に対する知識や経験を養い、安心、安全で、誰からも好まれるような作物を作りたいです。
- 3月号の「ホープさん」は、JAきたみらい青年部?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。

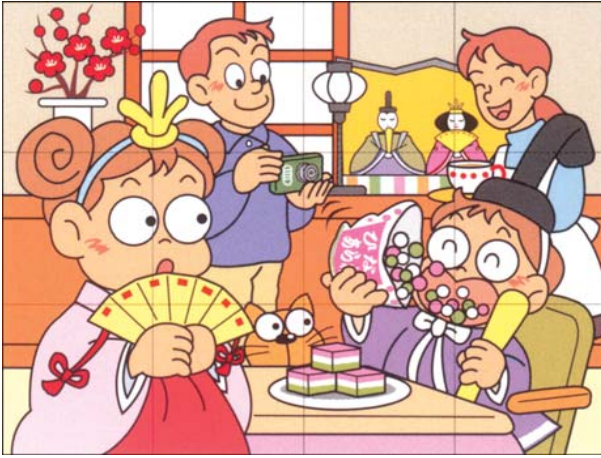
まちがいさがし

Bのイラストには、Aのイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を右下のイラストの中の数字でお答え下さい。

A



B

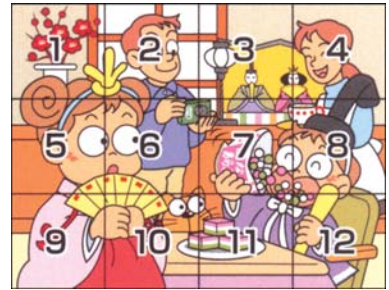


新年号クイズの当選者

新年号のクロスワードパズルの答えは「シモバシラ」でした。正解者58名の中から抽選の結果、当選者は次の方々です。尚、抽選はJAきたみらいの西川組合長にお願ひしました。

- | | |
|---------------|---------------|
| 武田 浩輝さん (温根湯) | 岩崎 智浩さん (相内) |
| 西森 優さん (温根湯) | 斉藤美恵子さん (相内) |
| 坂下みちるさん (留辺薬) | 武田ひとみさん (相内) |
| 渋谷 恒吉さん (置戸) | 鎌口 豊子さん (上常呂) |
| 兼安美由紀さん (訓子府) | 遠藤美智子さん (北見) |
| 中西 智子さん (訓子府) | 古屋 君江さん (端野) |
| 武田 美桜さん (訓子府) | 伊藤 智子さん (端野) |
| 井幡 美穂さん (訓子府) | |

以上の方々には、「福来純三年熟成本みりん」1本(500ml)と「沖縄の塩シママス」1袋(1kg)をプレゼントします。



応募方法

答えが解った人は、別紙の応募用紙に答え(番号)と広報誌へのご意見・ご感想を記入してFAXでご応募下さい。抽選で10名の方に、「パースデー」のクッキー詰め合わせをプレゼントします。

大きくなったら



北山 伊吹 皓大 絢大
ちくん くん くん
(3歳)(6歳)(6歳)

コンポカーを運転したい

絢大(けんた)くん(中)6才
大きくなったらお父さんみたいな牛屋さんになりたいです。コンポカーを運転したいと思います。

お父さんの手伝い

皓大(こうた)くん(左)6才
ほくは大きくなったら、牛屋さんになりたいです。カッコいい車に乗ってお父さんの手伝いをしたいです。

服屋さんになりたい

伊吹(いぶき)ちゃん(右)3才
私は服屋さんになりたいです。かわいい服を見れるからです。あと、牛屋さんにもなりたいたし、およめさんにもなりたいたです。

北山寿和さん、悠子さん夫婦の3人兄妹です。雪遊びが大好きな絢大君と皓大君、お絵かきが好きな伊吹ちゃんは取材にも笑顔で話してくれました。

ほのぼのの広場



留辺薬地区・旭一区

- 坂下 なごみちゃん(5歳1か月)
みちるちゃん(3歳4ヶ月)
恭悟(きょうご)くん(1歳5ヶ月)

元気いっぱい3姉妹弟

留辺薬の旭一区に行くくと、元気な3姉弟の楽しげな声が聞こえてきます。取材でお伺いすると、なごみちゃんとみちるちゃんの姉妹が「だあれ？」と満面の笑顔でお出迎えてくれました。上のお姉ちゃん二人は、取材中も元気いっぱい走り回り、人見知りもせず、ずっとニコニコしていたのがとても印象的でした。最近では、弟の恭悟くんといっしょに「ままごと」で遊んだり、ご飯を食べさせるのを手伝ったりとお姉ちゃんらしくなってきたそうです。お父さんとお母さんは「人のいたみがわかる、思いやりのある子に育ってほしい」と話していました。

なごみちゃん、みちるちゃん、恭悟くんは、坂下修一さん、あゆみさん夫妻のお子さん達です

おらがまちの

ドライブが楽しみ

おしどり夫婦



置戸地区・川南

- 大和 義男さん(80歳)
濱子さん(76歳)

義男さんは、高等科(現在の中学校)卒業後に就農しました。当時は12畝の畑と冬は山仕事。一時は酪農も手がけましたが機械化に伴い畑作専業としました。旧JAでは監事として7期務め、農協運営にも尽力されました。置戸町の青年活動にも参加し、スタッフとして参加した演劇では北海道で優勝、全国大会では審査員奨励賞を受賞した思い出を語ってくれました。

濱子さんは訓子府出身で、22才で義男さんと結婚。実家は農家でしたが、牛の世話しかした事がなく、畑仕事は素人で草取りも満足に出来なかつた。当時を振り返って話してくれました。濱子さんも義男さん同様行動的で、町内のコーラスや食に関するサークルに参加し、若い人たちと楽しく活動しています。

暮 れからお正月で子供、親戚と集まり、つつい料理に箸がすすみ・・・ウエストがなんかおかしいぞ・・・。

(温根湯地区・大関 博子さん)

運動を・・・と思って気を付けていても、お正月はどうしてもゆったりしながら食べ過ぎてしまいますよね。私もふくらんだおなかをどうにかしようと思っています。

い つも知人が載ってないが楽しみにしています。あまり関心がなかった私ですが、最近ではその時期になにかあるのか、他の地域ではどんなことをしているかと、ためになります。

(訓子府地区・井幡 美穂さん)

毎月、各地域での様々な出来事をみなさんにお伝えしていきますので、今後も知人の方をさがしながらお楽しみ下さいね。

く ロスワードパズル大好きです。頭の体操にもなりますし、各地区の近況もよくわかり、勉強になりますので毎月のおひさまラダガとても楽しみです。

(相内地区・匿名希望)

クロスワードパズルは楽しんでいただけでしょうか、新年号にしか掲載しないのですが、まちがい探しと違い、チョット難しかったかな？

今 年に入ってから厳しい寒さが続いています。ノロウイルスも流行っているみたいなので気を付けたいですね。

(留辺薬地区・今部 みのりさん)

厳しい寒さはまだ続いています。暖かい春が待ち遠しいですね。健康が何よりですので、みなさん健康に留意してくださいね。

INFORMATION

タマネギ安定出荷を

市場11社と協議会

きたみらい玉葱振興会

きたみらい玉葱振興会は1月17日、北見市内のホテルで市場協議会を開き、長期安定出荷など、生産量日本一の産地として消費者の期待にこたえる役割を、25年産も果たしていくことを改めて確認しました。

同協議会には生産者や市場関係者、当JA役員ら約120人が出席。小野洋一会長は「昨年は収穫時の長雨などの影響で一部、玉葱の汚れが目立った。今年は品質の改善に努め、高品質な玉葱を生産し、生産者の役割を担おう」と呼びかけました。

また、当JAの西川孝範組合長は「高位平準化、長期安定出荷を振興会とともに取り組み、日本一の産地の責務を果たしていく」と強調しました。

同振興会の古屋和徳副会長が産地の情勢、東京と名古屋の市場担当者が消費地の情勢、九州の市場担当者は、佐賀産地の情勢などに



▲生産者、市場関係者、JA役員が交じって熱心に行われたグループ討論

ついて報告しました。この後、出席者全員が11テーブルに分かれて、「きたみらい玉葱10年の振り返りと将来展望」と題してグループ討議が熱心に行われました。

置戸町から

プロ野球の星が誕生!

道都大 佐藤峻一投手の激励会開く

プロ野球のオリックスバファローズからドラフト2位指名され、入団が決まった置戸出身の佐藤峻一投手(道都大)の「激励のつどい」(同実行委員主催)が12月27日、故郷の同町公民館で開かれました。同町から初のプロ野球選手誕生の快挙に、同町民ら約320人が集まりました。

つどいの後援となったJAきたみらいからは、当JA産のもち米1俵寄贈、同町女性協議会が赤飯を作った来場者に振る舞いました。また、



▲町民1人ひとりに笑顔でサインする佐藤投手(左)

当JA産の玉葱と馬鈴薯が実行委員会から佐藤投手に贈呈され、各100kgの玉葱と馬鈴薯は、年明けにオリックスバファローズの選手寮(兵庫県)に届けられました。実行委員長の井上久男町長は「本町からプロ野球選手として羽ばたこうという姿は、少年らにも大きな夢を与えてくれる。ファンから愛され、チームの中心となる選手になってほ

青年部

畑作共済と ポリシーブックを学ぶ

学習会に60名参加

JAきたみらい青年部(佐藤正人部長)は1月15日、センター事務所、今後の農業経営および青年部活動への反映を目的に部員60名が参加し、センター事務所学習会を開きました。

佐藤部長の主催者挨拶の後、1つめの学習会として、オホーツク農業共済組合の三井部長、中尾課長より「畑作物共済の仕組み」について講演を頂きました。

一括加入対象作物と一括対象外作物との区分、加入の期日、共済対象の基本的内容等から、引受方式によって補償割合の違う半相殺と全相殺それぞれについて、計算例を用いて共済金、共済掛金算出の仕方を分かり易く説明頂きました。

続いて2つめの学習会として、中央会北見支所(オホーツク青年部事務局)の永井氏より、「ポリシー(政策と方針)ブックの取り進め方」について、講演を頂きました。

ポリシーブックは、時の政権に左右されることなく、青年部自らが課



▲永井氏(中央会)の話を熱心に聴く部員の皆さん

題を洗い出し、盟友・地域の共通課題の解決策としてまとめ、その延長線に政策提案があると、Plan(計画)、Do(実行)、Check(確認)、Act(活動)で構成された取り組みの意義を提起しました。学習会終了後は講師の方を囲んで懇親会を開催し交流を深めました。

しい」とエールを送りました。置戸中学時代の野球部監督など5人の激励の言葉を受けた後、佐藤投手は「地元への恩返しのためにも、開幕一軍に入り、新人王を狙う」と力強い決意表明をしました。町内の少年野球チーム「置戸ジャガーズ」に所属する森谷大空君(小4)は「将来は農家もいけれど、プロ野球選手を目指したい」と夢を膨らませ、同町中学校野球部の大槻楓磨主将は「初めて会って、大きい体に驚いた。農業は兄に任せてプロ野球選手を目指します」と目を輝かせて話してくれました。



▲置戸ジャガーズと同町中学校野球部の後輩に囲まれた佐藤選手(中央)

北見市場で「おしるこ」振る舞う

初セリで農産物PR

JAきたみらいは1月5日、北見地方卸売市場の初せりが行われ威勢の良い声が市場に響くなか、特産のもち米(きたゆきもち)で作った紅白の鏡餅を贈呈、さらに初せり後には、同市場を運営する株マルキタ職員や買い受け人ら約200人に、特産食材がたっぷりの「おしるこ」を振る舞いました。

おしるこには、きたみらい産のもち米と小豆、北海道糖業(株)北見製糖所製造の上白糖「ほのぼの印」、オ

ホーツク海の海水で製造した塩などを使い、地場産にこだわって作りまし。

おしるこを作った当JAの職員は、炭火で餅を手際よく焼きながら「甘くておいしい地産地消のおしるこを



▲おしるこを仲買人に振る舞うJA職員

食べて下さい」と声を掛けて配っていました。当日は氷点下23℃と冷え込み、仲買人からは「おいしかった、体が温まる」と好評でした。

INFORMATION

第12回 理事会報告

1月28日、午前9時30分より第12回定例理事会が催され、報告事項16件、議決事項15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（コンプライアンス監査）報告について
- ②組合員状況報告について
- ③財務状況報告について
- ④訴訟案件について
- ⑤役員報酬審議会の答申について
- ⑥平成24年度クミカン精算状況について
- ⑦平成24年度再建対策農家の収支実績報告について
- ⑧平成24年度産玉ねぎ、馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑨生乳生産及び個体取引価格状況について
- ⑩きたみらいフォーラム実行委員会報告について
- ⑪記念牛乳共進会実行委員会報告について
- ⑫平成25年度産米生産数量目標の配分について
- ⑬平成25年度産畑作物指標面積の設定について
- ⑭平成24年度ジャガイモシストセンチュウ対策の取組みについて
- ⑮飼料連携推進の状況について
- ⑯高知市農業協同組合との姉妹農協再調印について

【議決事項】

- ①出資増減口及び持分譲渡について
- ②特定事業運積立金の取崩について
- ③平成26年度職員採用計画について
- ④期末手当の支給について
- ⑤当組合との利益相反取引に係る取扱について（H25クミカン貸越極度及び供給限度額）
- ⑥H25年度理事に対する貯金、共済担保貸付の取扱について
- ⑦H25年度信用の供与等の限度額設定及び貸付金の利率の最高限度について
- ⑧H25年度1億円を超える信用の供与等の設定について
- ⑨平成25年度監査計画書（案）（内部監査）について
- ⑩平成25年度生乳増産対策について
- ⑪平成25年度事業収支（案）について
- ⑫冬期地区別懇談会提出資料内容について
- ⑬諸規程の改正について
- ⑭減損会計による減損額について
- ⑮平成25年度玉ねぎ加工処理施設再編計画について

一人ひとりの声が明日のJAをつくる

平成25年度に向けた「冬期地区別懇談会」が下記の日程で開催されます。懇談会は組合員皆さんからJAへの要望・意見などをお聞かせいただき、明日のJAに反映させることを目的に開かれるものです。

玉葱の把播種作業なども始まりご多忙とは思いますが、ひとりでも多くの組合員と青年部、女性部、フレミズ、家族の皆さんの出席をお願い致します。
○日程 2月12日(火)～16日(土)までの5日間
○時間 午前の部 9時00分から12時00分
 午後の部 1時30分から16時30分

日 程	地区事務所名	
	午前	午後
2月12日(火)	上 常 呂 (1階大会議室)	—
2月13日(水)	—	相 内 (2階大会議室)
2月14日(木)	訓 子 府 (3階大会議室)	留 辺 薬 (2階大会議室)
2月15日(金)	置 戸 (町中央公民館)	温 根 湯 (2階大会議室)
2月16日(土)	北 見 (2階大会議室)	端 野 (2階大会議室)



▲昨年2月16日、訓子府地区事務所で開催された懇談会

第17回 オホーツク農業新技術セミナー

北見農業試験場などが研究開発した新品種や新技術を速やかに公表し、オホーツク地域の多くの方々に活用していただくため、次のとおり『第17回オホーツク農業新技術セミナー』を開催します。

新品種や新技術のほか地域におけるトピックスも紹介します。

どなたでも参加できますので、お気軽にお越し下さい。

- 日 時 2月27日(水) 午後1時～4時
- 場 所 北見市端野町公民館グリーンホール
北見市端野町二区471番地11
☎0157-56-2515
- 入 場 料 無料
- そ の 他 試験場で育成した「はるきらり」で焼いたパンの試食も行う予定です。

【お問い合わせ先】
北海道立総合研究機構
北見農業試験場 ☎0157-47-2146



▲昨年小清水で行われたセミナー会場

埼玉の小学校で食育活動

「Greenベジフル教室」を開く

道内のJAやホクレンでつくる北海道産青果物販宣協議会は12月19日、「Greenベジフル教室」を埼玉県内の小学校で行いました。児童らは、男爵薯・メークイン・インカのめざめ・インカのひとみの観察と食べ比べをしながら、北海道の野菜を学びました。

消費地の子どもたちに生産者らが直接、野菜の魅力や知識を伝えることを大きな目的とし、今回は、当JAからきたみらい馬鈴薯振興会の佐藤茂樹副会長ら6人が埼玉県戸田市の芦原小学校を訪れました。



▲馬鈴薯や食べ物の大切さを説明する佐藤副会長(右)

同小学校の5年生91人が参加し、農作業姿の佐藤副会長やホクレン野菜実花き課職員、当JA営農振興部の堀仁志職員らが馬鈴薯栽培などについて説明。児童らは、国産馬鈴薯の約8割を北海道生産していることや、北海道で約250種類の野菜が作られていることを聞くと、驚き

の声を上げていました。佐藤副会長は「道外での食育は初めて。生産者がひとつひとつ大事に育てていることや、食べ物の大切さ『おいしい』『ありがと』』という感謝の気持ちも伝えることができた」と話してくれました。



▲4種類の馬鈴薯を食べ比べする児童

1市2町を訪問 「きたゆきもち」の鏡餅贈呈

JAきたみらいときたみらいもち米振興会は12月18日、当JA管内の北見市・訓子府町・置戸町の1市2町を訪れ、地場産もち米で作った鏡餅を贈呈しました。

鏡餅は、当JAで生産された24年度産の「きたゆきもち」を使用し2段重ねで総重量約10kg。当日訪れた同JA役員及び同振興会役員より、各行政の首長へ手渡されました。北見市では櫻田真人市長に手渡され、西川組合長が「豊作の年のもち米で作った餅や赤飯は本場においしいですよ」と伝えると、櫻田市長は「わが家でも『きたゆきもち』で作

って食べてみたいですね」と笑顔で礼を述べていました。きたみらいでは平成23年から主力品種を「はくちようもち」から「きたゆきもち」に、全面的に切り替えており、耐冷性に優れ、白度が高いのが特徴。平成24年度の管内のもち米は作況指数114、きたみらいのもち米面積は779ha、収量は反当たり554kgで、前年より歩留まりも高く、全量1等となっています。



▲左から櫻田北見市長、もち米振興会安斉副会長、森谷会長、砂野副会長



▲左から大坪常務、奥山地区運営委員長、井上置戸町長、西川組合長、坂下専務



▲左からもち米振興会細川監事、菊池訓子府町長、西川組合長



【材料：4人前】

- ご飯600g
- ホウレンソウ1束(300g)
- ハム5枚(100g)
- タマネギ半分(100g)
- バター大さじ1(14g)
- カレー粉小さじ2
- スープのもと小さじ1
- 砂糖・塩・こしょう各少々
- ホワイトソース
- バター・小麦粉各大さじ4
- 牛乳カップ4
- 塩小さじ1/4
- こしょう少々

かんたんどリア

【エネルギー628kcal(1人分)】

【作り方】

- ①厚手の鍋にホワイトソースの材料を全部入れ、火にかける前に、泡立て器でざっと混ぜる。沸騰したら、火を弱め、木べらで絶えずかき混ぜながら、2~3分煮る。
- ②ハムは千切り、タマネギはみじん切りにする。
- ③ホウレンソウは色よくゆでる。4cm長さに切る。
- ④フライパンにバターを溶かし、②とご飯を炒める。Aで調味する。
- ⑤耐熱容器に④を入れ、ホウレンソウを載せてホワイトソースを掛ける。200度のオーブンで約15分、表面に焼き色を付ける。

メモ

ホワイトソースは、鍋にバターと小麦粉を量り混ぜます。残りの材料を全部入れ泡立て器で混ぜ、沸騰までは強火で絶えず木べらでかき混ぜます。とろみがついたら弱火で混ぜながら煮れば、とろっとしたソースが失敗なくできます。具はお好みでどうぞ。



【材料：4人前】

- ハクサイ4枚(400g)
- リンゴ小1個
- ミカン1個
- レーズン40g
- プレーンヨーグルト大さじ7(100ml)
- マヨネーズ大さじ2
- 塩小さじ1/3
- マスタード小さじ1/2
- こしょう少々

ハクサイのフルーツサラダ

【エネルギー145kcal(1人分)】

【作り方】

- ①ハクサイは葉と軸に分ける。葉はざく切りに、軸は3~4cm長さの細切りにする。
- ②リンゴは2~3mm厚さのいちょう切りにする。ミカンは一房ずつ果肉を取り出し、半分にする。レーズンは湯に漬けて、水気を切る。
- ③冷水中に塩少々(材料外)を入れて、ハクサイ、リンゴを放し、パリッとさせる。ざるに取り水気を切る。
- ④Aを合わせ、③、ミカン、レーズンをいただく直前にあえる。

メモ

旬で味のいいハクサイ。生のサラダで食べてもおいしいものです。手近にある野菜や果物と組み合わせて召し上がってみてください。ドレッシングは市販の好みのものでOKです。

編集後記

- ・ 昨年の暮れから1月中旬までは比較的に好天に恵まれ、私が最も苦手とする“除雪”が少なかったためか、少々重量オーバー気味です。組合員のみなさまも体を動かさなくなって久しく、私と同様の症状が現れているのではないのでしょうか。
- ・ 今回の「おひさまサラダ」は、特集から東西南北にかけて多くの“たべもの”が登場しています。
- ・ 編集作業では、美味しそうな食べ物の写真を見るたびに“食べたい”と欲求が出てくるのですが、現状を考えるとダイエットが必要な私(達?)にとって、別な意味で“つらい闘い”となりました。(荒畑 正紀)

JAきたみらい概要

(平成25年1月19日現在)

- ・ 組合員数(正) 1,800人
- ・ 組合員数(准) 5,659人
- ・ 組合員戸数(正) 1,193戸
- ・ 貯金 102,180百万円
- ・ 貸出金 17,118百万円
- ・ 出資金 5,188百万円