

JAきたみらい

おひさま サカタ

2014



vol.141

10

はいっポーズ!

《訓子府地区・弥生》

風早優里さん^{とうま}と斗真くん^{はづき}・葉月ちゃん

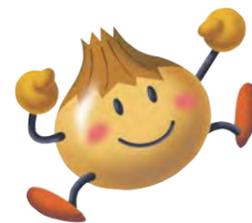
(紹介は2ページです)

特集

平成26年産
食用馬鈴しょと玉ねぎの需給動向



季節の薫り



玉ねぎの収穫

9月中旬、日に日に外気も冷たくなってきたが、紅葉にはまだ早いこの時期、玉ねぎの収穫作業が進む。

圃場にきれいに並べられた玉ねぎをオニオンピッカーで拾い上げた後、オニオンタッパーで葉切りや傷んだもの等を取り除き、収穫される。いっぱいになったコンテナはJA各地区の貯蔵施設に運ばれて選別された後、各地へと出荷されていく。

「安心・安全」そして味にこだわったきたみらい産の玉ねぎは、全国各地の市場に届けられ、さまざまな料理の食材として、大勢の消費者に利用される。

(梅澤 大)



9月17日、留辺蘂地区旭の(株)坂下ファーム圃場にて撮影。取材時にはオニオンピッカーに乗り収穫作業を行っていました。坂下さんは玉ねぎ約15tを作付しています。下段右の写真はオニオンピッカーの上で選別作業を行っている様子です。

表紙紹介

いろいろな経験を

ほとおは くが後んま機りはんち足スンき ば風くが地
 しをばほーそな泣にはすを物男グ上立感スが葉い早んらよや
 いやあいろんついくい。操にのをげちを大月の家外いらわ
 とっちゃんててつつも2る興子決るさで好ち迎を馬走晴か
 と姉んとな人緒まいおはび津して、た怪ま、はくるよ回の日差
 して仲い願経おと泣といちの視。れの月バた早ビれとのる日
 く良自、を父い葉きや仲線おらま上ちバ、くアま、収穫、し
 (れま元がじてんしまや。遊で付ち！。麗をの的れ歌。人がちいボ
 山内) 育たんに母とも真で斗にんと真ボ高らバ美お
 したにりち気おうん斗、けやな斗な天ひなた、元段んをボ
 庸平) 育たいん育さか悲く真ながのく！くにう的絵
 てことっ。しんるくり重乗んシ持両んセか
 った真な心



【ご家族紹介】
 前列左から～お父さんの央知さん(32)、葉月ちゃん(3)、お母さんの優里さん(30)
 後列左から～おばあちゃんの和恵さん(61)、斗真くん(1歳7か月)、おじいちゃん
 謙二さん(60)
 風早さんは、小麦、てん菜、馬鈴しょなど約18tを作付しています。

もくじ CONTENTS

○おひさまサラダクッキング 「ナスとツナのスパゲティ」 「ニンジンとエノキタケの サラダ」	22
○JAからのお知らせ	16
○ほのぼのの広場 ・きたみらいのホープさん ・なかよし夫婦 ・わが家のアイドル ・ブリティーウーマン ・大きくなったら ・元気な先輩 ・思い出の写真 ・まちがいきがし ・読者の声	12
○JAきたみらい ホットライン東西南北	8
○表紙紹介 「いろいろな経験を」	2
○季節の薫り	2
特集① 平成26年産 食用馬鈴しょと玉ねぎの 需給動向	4

平成26年産

食用馬鈴しょと玉ねぎの需給動向

実りの秋を迎え、収穫作業は概ね順調に進んでいるかと思われず。馬鈴しょ・玉ねぎの選別出荷が最盛期を迎え、本格的な販売に入りました。全道の生産動向、消費地情勢、販売対応などの巡る状況について、特集でお知らせします。

食用馬鈴しょ



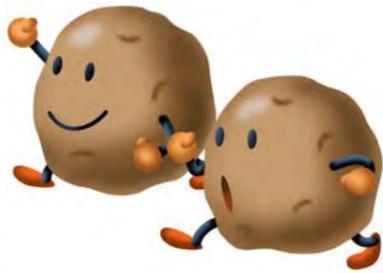
全道生産動向

道内の本年産馬鈴しょの作付面積は27,910畝となり、前年に対し66.3%減少、依然男しゃく、メークインを中心に減少が続いている状況にあります。

本年産の播種作業は、4月の降雪及び低温推移により融雪遅れが懸念されましたが、4月下旬より本格的に開始、その後好天に推移し、近年になく順調に作業が進んだことから、昨年より7〜10日程度早い終了となり、年産の好スタートを切りました。

植付以降は、干ばつ傾向で推移したものの、適度な降雨もあり生育は順調に推移しました。しかしながら6月中旬以降の干ばつにより、生育が抑制され塊茎肥大は緩慢に推移した状況下にあります。前半の順調な生育が貯金となり、干ばつの影響は最小限にとどまりました。しかし、

地域によっては干ばつの影響を大きく受けた地域もありました。収量面は、男しゃくが全道平均で10kg当り収量3,290kg(前年比106%)、北見地区は3,410kg(前年比123%)を見込んでおり、特に主産地の中では十勝管内3,720kg(前年比99%)と前年に続き高い水準の収量が見込まれています。品質面では、商品化率は前年より高く、昨年並みの水準が見込まれています。



需給の見通し

需給環境は、府県産の安定的な出荷が続いていたことや、7月以降長崎産の出荷終了後、後続の関東近産地や青森産が潤沢な入荷量でない状況から、市況は比較的堅調に推移しました。7月中旬以降、北海道産馬鈴しょの出荷開始後スムーズに産地切り替わりは進みましたが、9月に入り量販店では北海道フェアや催事企画等一定の荷動きはあるものの、出荷本格時期を迎え中間産地を含めて出荷が増加しており、市況は弱含みに推移しております。

産の作柄見込みを踏まえて、原料出荷の動きに違いが見られています。
 〈チップ関係〉
 ・販売好調なメーカーは、必要量を確保するために原料集荷に積極的な動きとなっていました。が、本年産の作柄を受けて原料集荷の動きはやや落ち着きを見せております。
 〈コロッケ・サラダ関係〉
 ・一部のユーザーを除き、原料使用状況は順調となっており、スムーズに本年産に切り替わっている状況にあります。

販売対応

H26年産より全道対策の新制度として食用馬鈴しょ安定出荷・販売対策がスタートしています。(1)産地切替対策 (2)環境整備対策 (3)販路確保対策 (4)末端ユーザー対策

安定出荷対策や消費拡大対策に取り組んでおります。
 9月1日現在の取扱計画をもとに、道産出荷ピーク時期である10月に向けて販売環境の整備が非常に重要な年であり、市場各社へ提示・協議し、拡販に向けた体制を構築できるように

取り進めてまいります。
 また、消費地の気温の低下に伴う需要増加により、柔軟な出荷コントロール等の対応を図り、市場価格の浮上に努めます。
 さらに需要動向及び市場からの要望を的確に捉え、積極的に応えたなかで、更にきたみらいブランドの向上を目指して取組みを進めてまいります。

H26産 道内男しゃく出回り見込み (9/1現在)

	H26	H25実績	5カ年平均
作付面積(畝)	8,054	8,402	8,944
10a当り収量(kg)	3,290	3,090	3,100
生産量(ト)	265,250	260,010	277,670
商品化量(ト)	204,990	198,760	204,280
うち系統扱い(ト)	179,600	174,020	175,290
生食向(ト)	103,370	99,160	97,080
加工向(ト)	76,230	74,860	78,210

馬鈴しょ消費拡大プロジェクト

●「じゃがい問題研究所」は、北海道産食用馬鈴しょの消費拡大に向けて、H24. 8月より全道馬鈴しょ取扱対策会議とホクレンにて設立し活動を開始。本年産より「じゃがい問題研究所」新所長キャラクターに「いもろう所長」を選定、新助手に「川本紗矢 (AKB48チームB所属)」が就任し新体制がスタートしました。【ホームページアドレス : www.Jagaimondai.jp】

●「じゃがい問題研究所」は北海道産馬鈴しょが本格的に収穫・流通し始めることに合わせて、8月4日を「北海道ばれいしょの日」とする記念日登録を、一般社団法人日本記念日協会に申請し7月22日に認定されました。

【ホームページアドレス : www.kinenbi.gr.jp】
 (※「北海道ばれいしょの日」は、馬(8)鈴(0)しょ(4)の語呂合わせが由来。)



新所長キャラクター「いもろう所長」

温根湯

立派な野菜を
格安で

～女性部野菜市開催～



▲新鮮野菜を買い求める地元のみなさん

女性部温根湯支部（山梨則子支部長）は9月6日、温根湯事務所前駐車場にて、恒例の青空野菜市を開き、新旧役員4人とフレミス会員4人が参加しました。

この野菜市は毎年女性部主催で行われており、フレミスも合わせて出店しています。野菜市では部員が自家で育てた立派な野菜がたくさん並び、格安で販売されました。中でも「サイスの玉ねぎ1玉10円」での販売が大人気で、あっという間に売り切れるほど好評でした。また、日用品を中心としたフリーマーケットも同時開催し、好評を博しました。

山梨支部長は「自分たちが育てたものを直接買いに足を運んでくれたり、たくさん買って喜んでもらえる嬉しい。今後の営農の糧にしたい」と話してくれました。

（丸山 恵理）

相内

相内小学校
収穫体験

～稲刈り体験に
約70人参加～



▲稲刈りを楽しむ児童

北見市の相内小学校では9月24日に、春に全校生徒で植えたもち米「きたゆきもち」を、3年生から6年生までの総勢70人で収穫体験を行いました。

刈り取り前に網走農業普及センターの植村主査から、刈り取る際の稲の持ち方や、はさ掛けするための、稲わらをひもで束ねるなど説明を受け、刈り取りを開始。

天候にも恵まれた良い条件で、収穫作業を楽しむ児童たちも生き生きとした様子でした。刈り取りされたもち米は、はさ掛けし、十分乾燥させたあと、脱穀作業を行い、年末に行われる「餅つき」で使用。学校給食で全児童に振る舞われる予定となっています。

（梅澤 大）



▲機械を使って長葱を掘り起こす戸田さん

生育に遅れも
品質は良好

上常呂

～長葱収穫始まる～

上常呂地区の戸田博志さんの圃場では、9月1日から長葱の収穫が始まりました。

きたみらい野菜振興会茎葉菜部会の役員を務める戸田さんは今年、40㍓を作付しています。5月中旬に定植された長葱は、干ばつの影響を受け生育に若干の遅れが出ているものの、病害虫の被害もなく順調に収穫期を迎えました。

旺盛に葉が茂る畝を掘り起こすと、まっすぐに伸びた白根が姿を現します。水分をたっぷり蓄えた長葱はこれからの季節、鍋物などに大活躍の必需品です。

戸田さんは「今年の長葱は品質が良い。今はじっくり成長を待って大きく立派な長葱を出荷したい」と話してくれました。

上常呂地区では11月初旬まで長葱収穫作業が続ぎ、約55㍓の出荷を予定しています。

（埴山 里子）

置戸 秋の味覚で
馬力だすべえ!

～もっと馬力だすべえ祭に
1000人来場～



▲晴天の下、会場での焼き肉を満喫する来場者のみなさん

23日、置戸町やJAきたみらいなどでつくる実行委員会主催する「もっと馬力だすべえ祭」が開かれ、約千人の来場者が秋の味覚を楽しみました。

毎年恒例の馬鈴しょと玉ねぎの袋詰め放題や、地場産「篠原牛」の販売コーナーには販売開始1時間前から行列が出来る盛況ぶり。無料配布のきたみらい牛乳400本はわずか30分ほどで終了しました。

イベントコーナーでは、来年の開町100周年を記念して結成した「おけとキッズ・チャ・ダンスチーム」のパフォーマンスやうどんの早食い競争が来場者を楽しませていました。

祭に参加した置戸町在住の女性は「いつも楽しみにしていて毎年来ている。お肉はこの部位もおいしくて満足」と話し、恵まれた天候の中、会場での焼き肉を満喫していました。

（石井 睦美）

わが家のアイドル



端野地区・豊実
松崎 結愛(ゆあ)ちゃん(3歳)
未桜(みお)ちゃん(1歳6カ月)

いっしょに遊ぶよ!

松崎さん宅に着くと、結愛ちゃんと未桜ちゃんが玄関まで出迎えてくれました。
結愛ちゃんは保育園に通い、お友達と遊ぶのが楽しみです。9月に入ってからは運動会に向けて、お遊戯やかけっこの練習を頑張っています。お外遊びも大好きで、特に庭にあるブランコがお気に入り。今年は、おばあちゃんがハウスで作っている野菜の収穫も一緒に手伝いました。食べ物は、みかんやぶどうが好きです。
未桜ちゃんは1歳を過ぎ、今では家の中や周りを元気に歩きます。牛舎に行くと、牛にも興味津々。食べ物の好き嫌いもなく、何でも喜んで食べます。最近ではお人形遊びなど、お姉ちゃんのすることを真似て少しずつ一緒に遊べるようになりました。

時々けんかすることもあるという結愛ちゃんと未桜ちゃんですが、そんな2人のお子さんにお母さんは、「健康に、素直に育ってほしいです」と優しく話してくれました。
(横田 佳織)

結愛ちゃんと未桜ちゃんは、松崎繁さん、葉月さんご夫妻のお子さんたちです。

Pretty Woman ウーマン

◆出身、ご主人との出会いは?

北見市出身で、常呂の老人ホームで働いていました。主人とは、役場主催のボウリングで知り合い、すぐにお付き合いすることになりました。そして付き合ってから1年ちょっとで結婚とスムーズに進み、今年で13年目になります。

◆お子さんは?どんな家庭?

小学6年生の息子と、小学4年生の娘がいます。二人ともやんちゃな時期は過ぎたので、自分の時間も持てるようになりました。主人が外出しているときにはこっそり好きなアーティストのライブDVDを観たりしています(笑)

◆組織活動で楽しいことは?

フレミズ留辺薬支部は人数は少ないですが、仲がいいのでどの活動もとても楽しいです。本部の活動も他の支部の支部長をはじめ、いろんな人と交流できるのがやっぱり楽しいですね(^_^)

◆今後の活動に対する抱負は?

私自身支部長を務めるのは2回目ですが、1回目の時よりもこれから更に変化していくフレミズに対して、何かいいアシストが出来たらいいなと思っています。そのためにも支部を越えた交流や、課題の解決に力を入れていきたいです。



どの活動も楽しい!

留辺薬地区・大富
庄司 明美さん(35歳)

今回はフレミズ留辺薬支部長の庄司さんに登場いただきました。
(丸山 恵理)



きたみらいの ホープさん

●趣味は?

無趣味だったのですが、料理教室のおかげでピザ作りに目覚めそうです。今日からピザ作りが趣味です!(予定)

●休日の過ごし方は?

冬は子供とスキーをします(予定)。

●好きな食べ物?

じゃがいもです。カレーのじゃがいもも好きです。

●農業で学び実感したことは?

育てるのが難しいな~。

●今後の抱負は?

置戸の風土に合った農業をして安定した収量と経営を目指したいです。
(山内 庸平)

ピザづくり宣言

置戸地区・境野

伊東 憲一さん(32歳)

憲一さんは畑作経営の勉さん、静子さんの長男で、Uターン就農して6年目になります。写真は長女の咲乃ちゃん(6歳)と一緒に撮りました。

Qお付き合いしたきっかけは?

ご結婚はいつでしたか?

中学の同級生で、10年振りに再会して二人で食事に行ったことをきっかけに付き合うようになり、今年の4月に結婚しました。

Q趣味は?

竜 介さん・・・スノーボード
真由加さん・・・お酒を飲むこと

Qこれからしたいことは?

たくさん旅行に行きたいです。子どもが生まれる前にも行きたいし、生まれて大きくなったらディズニーランドに行きたいです。

Qお互いへの感謝の言葉

竜 介さん・・・体調が優れないのに笑顔でいてくれてありがとう。これからも健康で元気な赤ちゃんを産んでください。

真由加さん・・・忙しい時でも一緒に楽しく過ごす時間を作ってくれて、ありがとう。

(高田 陽介)



ながよし夫婦

たくさん旅行に行きたい

北見地区・豊地地区

井上 竜介さん(25歳)
真由加さん(25歳)

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



9月号クイズの当選者

9月号のまちがいさがしの答えは「3、5、7、10、12」でした。正解者24名の中から抽選の結果、当選者は次の方々です。

()内は地区名

- ・中川 陽子さま (相内) ・笛田 悟さま (置戸)
- ・石村 奏望さま (置戸) ・中原 江利子さま (訓子府)
- ・小坂 正枝さま (訓子府) ・細川 孝雄さま (訓子府)
- ・斉藤 良子さま (訓子府) ・井上 真由加さま (北見)
- ・亀谷 弥生さま (北見) ・佐藤 柚季さま (端野)

以上の方々には、JAきたみらい「玉葱醤油」と「オニオンコンソメ」をプレゼントします。



応募方法

答えが解った方は、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、JAきたみらい「牛すじカレー」と「大正豆のキーマカレー」をプレゼントします。

元気な先輩

訓子府地区・緑丘
ひろし
横川 広さん(83歳)
ちよこ
千代子さん(84歳)



互いに感謝の気持ち

先代の5男として誕生した広さん。酪農に将来性を感じて21歳で乳牛導入を決意。22歳の時に端野町純牛内の千代子さんと結婚。牛の力に翻弄され、にお積みしたのに牛が頭を突っ込んだり、せっかく搾乳したのに牛乳缶に牛が足を突っ込んだり、千代子さんは牛乳の破天荒ぶりに困惑させられました。

昭和40年頃に酪畑複合から酪農専業に経営転換。同時に放牧場やトラクターの共同化も進めました。これが転機となり、横川牧場の礎となります。以前より余裕ができ、千代子さんは茶道や華道を習うことができました。なかなか言葉にできませんが、心の中では「ありがとうございます」と感謝でいっぱいです。最近では川柳が趣味で、数々の賞を受賞するほどの腕前。広さんは根っからの仲人気質(?)。27歳の時に仲人を務めてから3年前までに約40組の縁を結んできました。最初の頃は若すぎて仲人だと認識されなかったほどだったとか。

最後にお二人は「無理をしないで出来る範囲で好きなことをやっていきたい」と話してくれました。

(山内 庸平)

ほのぼのの広場

大きくなったら



留辺蘂地区・瑞穂
遠藤 蒼依(あおい)くん(9歳)
維月(いつき)ちゃん(6歳)

ロボット開発者になりたい!(蒼依くん)

プラモデルやおもちゃのロボットの組み換えが得意なので、開発者になって水に潜れるロボットを作って海底を見てみたいです。

画家さんになりたい!(維月ちゃん)

絵を描いたり、図工が大好きで、アニメの絵も得意なので、画家さんになりたいです。

遠藤尚人さん、多美子さん夫婦の長男と長女です。取材中も力作の絵を見せてくれたりと、才能を披露してくれました!
(丸山 恵理)

思い出の写真

この写真は昭和61年、春木さんが23歳の時に苫小牧で行われた国体の弓道・北海道予選に参加したときの写真です。

春木さんは留辺蘂高校出身で高校時代に何かスポーツをしたいと思い、弓道を始めました。高校時代は上手になりたい一心で毎日のように練習していたそうで、国体の強化選手に選ばれた経験があるとのことでした。

今でも冬場は留辺蘂の弓道場で練習しながら大会や昇段試験などに挑戦しているそうで、今では4段の腕前。5段を取るために日々練習に励んでいるそうです。

(梅澤 大)



▲最後列、右から3人目が春木さんです。

日々練習に励む

留辺蘂地区・大富
ひろし
春木 弘志さん(50歳)



今 年も稔りの秋に感謝です。自分も順調に稔っています!

(匿名希望)

順調に稔りの秋を迎えていますね。私たちも皆様をはじめ稔りに感謝しております。

毎 回クイズ楽しみにしています。もう少しむずかしくしてください。

(匿名希望)

楽しみにしていただきありがとうございます! ちょっと難しくはできないので、制限時間をつくって挑戦してみてください。きっと難しくなりますよ!

ま ちがいさがしのおにぎりが美味しそうでした。私も畑でのおやつにおにぎりを作ります。畑で食べるおにぎりは最高です。

(温根湯地区 大関 博子さん)

仕事の合間に外で食べるおにぎりは格別なんですよね(^_^)是非食べたいです! 笑

収 穫期に入り雨が降り続いています。事故などに気を付けて稔りの秋となるといいですね。

(訓子府地区・川又 結実さん)

9月に入り晴れていたのに午後から雨なんて日もありましたね。また、どの地域においても労災が増えています。疲れているときこそみんなで声を掛け合い、事故が起きないように気を付けてください。

INFORMATION



▲豪快に焼き上げられる鹿児島産牛肉



▲挨拶を述べる石倉知忠副社長



▲▼卓上には北見産の食材がふんだんに使われた料理が並び



▲美味しさに思わずびっくり!

「つばめグリル」来北 生産者と交流を深める

JAきたみらいと東京の株式会社つばめ直営レストラン「つばめグリル」は9月11日、同JAセンター事務所にて「生産者とシェフの交流会」を行い、生産者や関係者など約70人が参加しました。シェフは地元産食材を使って料理の腕を振るい、参加した生産者らと交流を深めました。

つばめグリルは1930年創業の飲食店で「手間」と「鮮度」を重視し、化学調味料や保存料を使わない料理にこだわっています。かつて、日本一美味しいジャガイモを探していたところ、北見の農産物を見つけ、メニューに使用したことがきっかけで約15年前から交流が始まりました。同レストランの石倉知忠副社長は冒頭の挨拶で「この交流会は、食材のおいしさなくして美味しい料理は作れないということを再確認する場だ」と思う。このような機会を与えてもらい感謝します」と述べ、きたみらい馬鈴薯振興会の平川千春会長は「手間暇惜しまず食材と向き合っ

調理する姿を見てみると、生産意欲を掻き立てられ、もっとよいものを作りたいと毎年再認識させてくれる。今年の出来秋と今後の交流会の発展を期待したい」と生産者を代表し、想いを伝えました。

シェフが1ヶ月間考え抜いたメニューは14品。北見産のたまねぎやにんじん、トマトなどをふんだんに使った料理は本格的な味。チキンと夏野菜のカレーが会場に運び込まれると、鍋の周りに人だかりができ、ものの十数分で完食となるほど好評。また佐呂間町浜呂間の俵丸サチ子永水産より提供されたホタテやシマ

エビ、時鮭などの地元海産物も料理に取り入れられ、参加者は新鮮な食材のコラボレーションを楽しんでいました。



久田 徳二氏
(ひさだ とくじ)

北海道新聞編集委員・北海道大学農学部客員教授

【略歴】1957年名古屋生まれ。北大農学部卒。85年北海道新聞入社。旭川報道部を振り出しに記者活動。1993～94年に米国カリフォルニア大で客員研究員として「持続可能型農業」を研究。96年に政治報道で日本新聞協会賞、日本ジャーナリスト会議奨励賞、北海道新聞社長賞を受賞した。本社政治部、東京政治経済部の記者、釧路支社編集委員、本社報道本部編集委員などで、農水省担当や道庁・政党担当、道内各地の政治経済、農林水産担当などを経験。2011年7月から本社編集局編集委員、「あぐり博士と考える食と農」シリーズなどを担当。14年7月から北海道大学大学院農学研究院（農学部）客員教授。

連載 TPP交渉について⑤
TPPと食の安全安心〈前編〉
久田 徳二（北海道新聞編集委員）

環太平洋連携協定（TPP）の目的の一つは、加盟国の間で「ヒト・モノ・カネ」の行き来を活発にすることです。そのために、商品の貿易にかかる関税や、貿易にブレーキがかかるルールなどを、「貿易障壁」として、無くすかなるべく減らそうと、交渉しています。多国籍企業にとっては、自動車や電気製品、食料、薬品、保険など多くの種類の商品の貿易を拡大するチャンスとなるでしょう。

大事なのは、多くの国民にとってどのような影響が予想されるか、ということです。特に食料は私達の暮らしと健康に直結しているの、注意すべきです。TPPに加盟すれば、世界の食料輸入大国である日本が、さらに多くの食料を輸入することになりそうです。その場合、食料安全保障の観点から、これ以上、食料を外国に依存してもよいのか、という問題も大きくなりますが、残留農薬や遺伝子組み換え食品などをめぐる「食の安全・安心」の問題も、一層深刻になる可能性があります。今回はこの問題を考えてみましょう。

ネズミに2年間、遺伝子組み換え（GM）トウモロコシを食べさせる実験が、フランスのカーン大学で行われ、その結果が2012年に世界に公表されました。2年間という期間はネズミの平均寿命

参考図① 『食の安全安心』に関する米国の主な対日要求

項目	現状	対日要求
①牛肉・牛肉製品	BSE対策で米国産牛肉・牛肉製品を輸入制限	米の危険水準などに基づき市場開放を
②冷凍フライドポテト	冷凍フライドポテトの輸入を大腸菌があるからと拒否	油で調理すれば危険は除去されるから受け入れを
③食品添加物	6種の食品添加物の検討・認可が未完了 日本国内で使用していない80種を認可リストからはずした	早期に完了を 認可リストに戻せ
④ゼラチン	BSE対策で反芻（はんすう）動物のゼラチンの輸入を禁止	米の危険水準などに基づき解除を
⑤収穫後防かび剤	同防かび剤を食品添加物に分類し、危険評価を2回受ける	危険評価の簡素化を
⑥残留農薬基準	基準値違反の場合に検査対象を広げ検査を厳しくする	基準緩和を
⑦コメ	コメ輸入制度は検査が厳しい	検査の簡素化を

USTR「2011年衛生植物検疫措置報告」による

参考図② 「農薬残留基準の日米比較（抜粋）」

種類	名称	日本	米国	比(米/日)
殺虫剤	マラチオン	0.1	8	80
殺虫剤	クロルピリホス	0.1	6	60
殺菌剤	ピリメタニル	0.01	0.1	10
殺虫剤	モノモス	0.01	0.1	10
殺菌剤	イマザリル	0.01	0.5	50

単位:ppm

よりやや長く、人間で言えば80年くらいに相当します。GM作物を動物に短期間食べさせる急性毒性試験は行われていますが、2年もの長い期間をかけた慢性毒性試験はこれまでありませんでした。哺乳類がGM作物を一生食べ続けたら体はどうなるか、を示唆する実験ですから、世界中から注目されました。

その実験ではまず、200匹以上の雄雌のネズミをグループに分け、それぞれに①GMトウモロコシ②GMトウモロコシと除草剤③除草剤一を与え続けました。これらと対照するグループ④にはGMトウモロコシも除草剤も含まない飼料を与えました。

その結果、開始約1年後から、①②③と④のネズミの間で、体に顕著な差が出てきました。大ざっぱに言えば、①②③のグループは、④よりも強い影響が表れたとのこと。雌では乳がん発生率と早期死亡率が高く、雄では肝機能障害と腎臓肥大、皮膚がんなどが表れるという結果になりました。

(つづく)

INFORMATION

親子で体験! きたみらい農業体験& 見て歩きツアー



▶夢中になって芋を掘る子ども達



▶大きな芋が収穫できたよ!

J Aきたみらいでは8月30日、きたみらい地域の農業を体験してもらい農業や食の大切さについて関心を深めることを目的とした「農業体験&見て歩きツアー」を行い、今年で8回目の開催となりました。参加者は当J Aが発行する一般市民向け広報誌「くりん green」で募集し、16組42人の親子が参加しました。参加者はまず北見市馬鈴薯青年部の引地隆之部

員の圃場にて、馬鈴薯青年部仲山優一郎長から、同地域の馬鈴しょ生産について説明を受け、1組ごとに3mに区切られた2畝で馬鈴しょの収穫を体験しました。参加者は袋いっぱい詰めた馬鈴しょに満足そうなお笑みをみせていました。

その後、同J Aセンター事務所に移動し、「牛乳ができるまで」を学習各自持参したペットボトルに牛乳と生クリームを入れ、15分ほど一懸命振り、手作りバターを作り、バターと蒸かしたジャガイモで「じゃがバター」を試食。参加者からは「もともとバターが苦手でしたが、手作りバターはとっても美味しかった」ととても好評でした。じゃがバターの他にも、いもちもちほおばり季節の味を満喫する1日となりました。

(丸山 恵理)



▶体力を使うバター作りにも笑顔



▲馬鈴薯の収穫後にはみんなで記念撮影

選果施設に驚きの声 市内小学校など524人訪問

当J Aでは食農教育の一環として、毎年施設見学を受け入れており、本年度も9月末までに10団体524人が見学に訪れています。

選果が本格化する8月末から訪問が増え始め、見学施設は主に端野地区の玉ねぎおよび馬鈴しょ選果場で行われ、主に北見市内の小中学校を受け入れています。

見学者はまず施設の大きさや機械の仕組みに驚きの声を上げる児童が



▲▼機械の仕組みに驚きの声を上げる北小学校のみんな



多く、新しくなったムキ玉の施設では涙を流しながらも興味深く作業工程に見入っていました。10月以降も予約が入っており、本年度は14団体、700人程度の訪問が見込まれています。(高田 陽介)

北見産のおいしさを消費者にPR 地産地消フェスタ2014に参加

北見市地産地消推進委員会は、8月30日、地場農林水産品などの消費拡大を目指し、「地産地消フェスタ2014」を北見駅南の多目的広場で開き、晴天のもと市民ら約6,000人が訪れました。

直売ブースには、北見市、訓子府町、置戸町の生産者、関連企業など22団体が出店し、新鮮野菜や海産物などを提供しました。当J Aは、オリジナルのカレーやドレッシングに



▲▼きたみらい加工商品を買求めるお客さんで賑わう



加えて、新商品の「北見玉葱焼肉のたれ」で味付けした肉巻きおにぎりや、「玉葱醤油」で味付けした唐揚げなどを販売。牛乳の無料配布も行い、多くのお客さんで賑わいました。直売ブースでとうもろこしやかぼちゃなどの野菜を販売した、北見市かあさんの朝市会の田尾貞子さんは、「野菜を買い求めるお客さんの喜ぶ姿を見ることが出来て良かった」と話しました。(横田 佳織)

INFORMATION

第8回 理事会報告

9月30日、午前9時より第8回定例理事会が開催され、報告事項14件、議決事項4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、貯金・共済部門）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人事の発令について
- ⑤端野麦乾倉庫灯油流出事故に係る対応経過について
- ⑥反社会的勢力定期確認結果について
- ⑦牛サルモネラ症の発生と対策について
- ⑧作況調査（9月15日）報告について
- ⑨生乳生産状況及び個体取引価格について
- ⑩第64回北見管内総合家畜共進会について
- ⑪もち米の精算状況について
- ⑫H26年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑬JA共済コンプライアンス点検結果について
- ⑭平成27年度職員採用について

【議決事項】

- ①出資持分譲渡について
- ②当組合との利益相反取引に係る取扱いについて
- ③玉ねぎ集出荷施設用地の選定について
- ④H26年産農産物の取扱いに伴う理事との利益相反取引について

オホーツク農業祭2014
10/18(土) am10:00 - pm2:00
サンドーム北見
ゆるキャラも来るよ!!

オホーツク農協 青年部協議会 主催

トラクター 試乗体験!
カレーライスやフライドポテトも
新鮮な地元野菜を
お土産にできる
新鮮な野菜も販売!

毎年大好評
オホーツク産
地域特産物が当たる
大抽選会!!

おもしろい
農業の話!
障がい者フーズ
お土産
楽しく参加で景品GET!!
農業がわかる「スタンプラリー」
●バター作り体験
●ハロカンをかきわく作り体験&販売
館にも親子で楽しめるイベントがたくさんあるよ!

主催・運営 オホーツク農協青年部協議会
協賛 オホーツク農協組合長会・オホーツクJA女性協議会
協賛 オホーツク農協青年部協議会 (JA北海道中央会北見支所内)
協賛 北見市と山田東町617番地 電話: 0157-23-6151



▲厳正な審査が行われる会場の様子



▲審査員を務めた福屋栄人氏

美の共演 きたみらいいから49頭

第64回 北見管内総合家畜共進会

ホクレン北見支所は8月30日、訓子府町の北見管内総合施設で、第64回北見管内総合家畜共進会を開催し、管内各地から107頭が出陳され、体型や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49頭が出陳。審査員は恵庭市の酪農家・福屋栄人氏が務めました。同共進会は「2014北海道ホルスタインナショナルシヨウ」乳牛部門の出場権も兼ねていることから、出頭牛を入念に手入れし、審査中に牛がきれいに見えるように引きつけをしていました。

審査結果、当JA出陳牛からは10頭が1等に入賞しました。9月27日と28日に安平町で行われたホルスタインナショナルシヨウには、当JAより21頭（置戸3頭・訓子府3頭・相内2頭・上常呂3頭・北見10頭）が出場しました。
(梅澤 大)

来年の収量増目指し

9月1日、センター事務所にて営農指導業務にあたる職員や資材担当者など約30人が参加し、営農技術指導研修を行いました。来年の収量増を目標に、播種時期を迎える秋まき小麦の播種から越冬までの栽培方法について学びました。技術開発グループの庄子隆之マネージャーは冒頭で「各農家の収量向上に繋がるように、わたしたちJA職員が研修会を通して知識の幅を広げよう」と話し、組合員のために、積極的に学ぶ姿勢を持つよう呼び掛けました。講師を務めた網走農業改良普及センターの菅野千尋専門普及員は、北見周辺はオホーツク管内で比較しても播種が遅いと指摘し、「少し早くても準備の出来た圃場から順次播種を始めると適期内に作業を終えることができる」とアドバイスしました。職員を対象とした営農技術指導研修は今年度全3回を予定しています。



▲菅野普及員の話真剣に聞く受講者

新人職員が農家実習

JAきたみらいの新人職員9人はこのほど、理事宅にて春作業に続く2回目の農家実習を行い、農家の目線になって作業に汗を流しました。農繁期である定植時期と収穫時期の作業を通じて組合員の営農と生活を体験するねらいで、今年度から春と秋の2回実施。職員らは1人ずつ理事宅にわかれ5日間にわたって玉ねぎや馬鈴しょの収穫作業を体験しました。訓子府町西富の須河徹南地域運営委員長宅で実習を行った石井睦美職員は「家族がそれぞれの役割を持ち、協力して家業を支えているのだとわかった。細かい作業が多く大変だったが、それを怠らないことが収量・品質向上に繋がると身をもって知った」と話し実習を振り返りました。



▲玉ねぎの収穫作業を行う石井職員（右）

きたみらい1等入賞牛（敬称略）					各部チャンピオン（敬称略）						
部	序列	名	号	地区名	出品者	チャンピオン	名	号	農協名	出品者	
1部	1等2席	サワノ	レーモンドール	アイオン	北見 澤野 修三	ジュニアカップ・チャンピオン	DH	カウンテス	レラ	きたみらい 山内 雅斗	
2部	1等1席	ヨシノ	ファーム	ジャランチェ	アイカ	R・ジュニアカップ・チャンピオン	クイン	スーダン	エラ	えんゆう 山口 智毅	
3部	1等2席	ハレル	ファーム	ミラクル	ジャグラー	ジュニア・チャンピオン	ダイヤモンド	フルツ	ガード	オホーツクはまなす 加藤 正幸	
5部	1等1席	ウオーカー	ランガード	レクサス	置戸 小建 祐輔	R・ジュニア・チャンピオン	ウッドフィールド	AKB	アイカツ	小清水町 森田 圭介	
8部	1等3席	DH	マンモス	エリー	北見 山内 誠	インターメディアイト・チャンピオン	レグラド	DD	チーフ	エイミー ET 湧別町 久保 拓也	
13部	1等1席	パーチル	デニソン	サンドラ	訓子府 渡辺 重明	R・インターメディアイト・チャンピオン	ドン	ウインド	フルツク	スーパードン えんゆう 竹内 洋文	
13部	1等2席	ハレル	ファーム	ハッピー	ジャグラー	ジュニア・チャンピオン	オークリーフ	サラ	FBI	津別町 柏葉 俊	
15部	1等1席	ピーター	チェ	エルビ	ローズ	ハイブリード	R・ジュニア・チャンピオン	パーチル	デニソン	サンドラ	きたみらい 渡辺 重明
J1部	1等1席	DH	ゴールド	J	カップ	ET	北見 山内 瑞穂	オークリーフ	サラ	FBI	津別町 柏葉 俊
J2部	1等1席	DH	カウンテス	レラ	北見 山内 雅斗	R・ジュニア・チャンピオン	レグラド	DD	チーフ	エイミー ET 湧別町 久保 拓也	

大学・短大・専門学校生大歓迎 JAグループ職員・社員養成学校

JAカレッジ

●60名 ●1力年、全寮制 ●24歳未満
●大学、短大・専門学校卒（見込）、高校卒（見込）
●試験日：12月9日・10日・11日 ●願書受付：11月10日消印有効 ●学校見学もできます

お問い合わせ 資料請求

一般財団法人
北海道農業協同組合学校

〒069-0834 江別市文京台東町43-1 (JAカレッジ) ☎ 0120-918-417 JAカレッジ 検索



【材料：2人分】

- スパゲッティ160g
- ナス（大）1本
- ツナ缶（ノンオイル）1個
- オオバ4枚
- トマト水煮缶1個
- ドライトマト2~3片
- ニンニク1片
- 赤トウガラシ1本
- 塩少々
- EVオリーブ油大さじ1

ナスとツナのスパゲティ

【エネルギー約455kcal(1人分)】

【作り方】

- ①ドライトマトは1cm幅に切る。ニンニクは縦半分に切り、芽を取り除き粗みじん切り。赤トウガラシは種を除き輪切りにする。
- ②フライパンにトマトの水煮を潰しながら入れ、その上に①とEVオリーブ油を加え中火で煮る。（煮立つまではかき混ぜない）
- ③煮立ってきたら、ナスを乱切りにして②に加える。このとき塩も少々加える。ナスから水分が出てきたら全体を混ぜ合わせ、弱火にする。
- ④ナスがしんなりしてきたら、ツナを加える（あまり煮詰め過ぎない方がトマトの酸味が残りおいしい）
- ⑤トマトソースを作りながらたっぷりの湯に1%の塩を入れ、スパゲティをゆで上げる。
- ⑥④に水を切った⑤を加えてソースを絡める。水分が足りないようなら、スパゲティのゆで汁を加え、味を調べてから器に盛り付け、千切りにしたオオバをのせる。

メモ

油を多く使うナス料理ですが、油控えめでもおいしいトマトソースが完成。コクのもとにはドライトマトです。トマトソースは煮詰めると次第に甘くなります。味見をしながら、甘さと酸味のちょうど良いバランスを見つけてください。



【材料：2人分】

- ニンジン80g
- エノキタケ80g
- ドレッシング
- 粒マスタード小さじ1
- 白ワインビネガー大さじ2
- EVオリーブ油小さじ1
- 蜂蜜小さじ1
- 塩小さじ1/2

ニンジンとエノキタケのサラダ

【エネルギー約65kcal(1人分)】

【作り方】

- ①ニンジンは長めの太千切りにする。エノキタケは石突きを取り、縦半分切りほぐす。
- ②鍋に湯を沸かし、1つまみの塩を加えエノキタケをゆで、水を切っておく。
- ③次にニンジンを鍋に入れ、ふたをしてから火を止め、4~5分置いてから水を切る。
- ④ドレッシングの材料を混ぜた中にエノキタケとニンジンを加え、味をなじませたら盛り付ける。

メモ

ニンジンは年中出回っていますが、秋から冬が旬です。ニンジンはカロテンが多くビタミン、ミネラルも豊富ですが、カロテンは吸収されにくいので油や脂肪と一緒に取り、吸収率をアップさせましょう。ニンジンとエノキタケのシャキシャキとした食感を楽しむため、ゆで過ぎにはご注意ください。

編集後記

- ・玉ねぎや馬鈴しょ、野菜、水稻など多くの作物が収穫の最盛期を迎え、各地区では農業に関わるイベントが開催されました。たんのカレーライスマラソンを取材してからは、しばらくカレーばかりを食べてしまいました。
- ・JAからのお知らせでは、つばめグリルの交流会を紹介しています。美味しそうな料理を見ていると、食欲の秋が収まらず、どうしてもウエスト周りが気になるばかりです。
- ・秋の訪れとともに朝晩の肌寒さを感じ始めました。くれぐれも季節の変わり目の体調管理にお気をつけください。（高田 陽介）

JAきたみらい概要

(平成26年9月19日現在)

- ・組合員数(正) 1,761人
- ・組合員数(准) 5,851人
- ・組合員戸数(正) 1,156戸
- ・貯金 101,756百万円
- ・貸出金 21,994百万円
- ・出資金 5,019百万円