

# おひさま サタタ

2015



vol.152

9



## はいっポーズ!

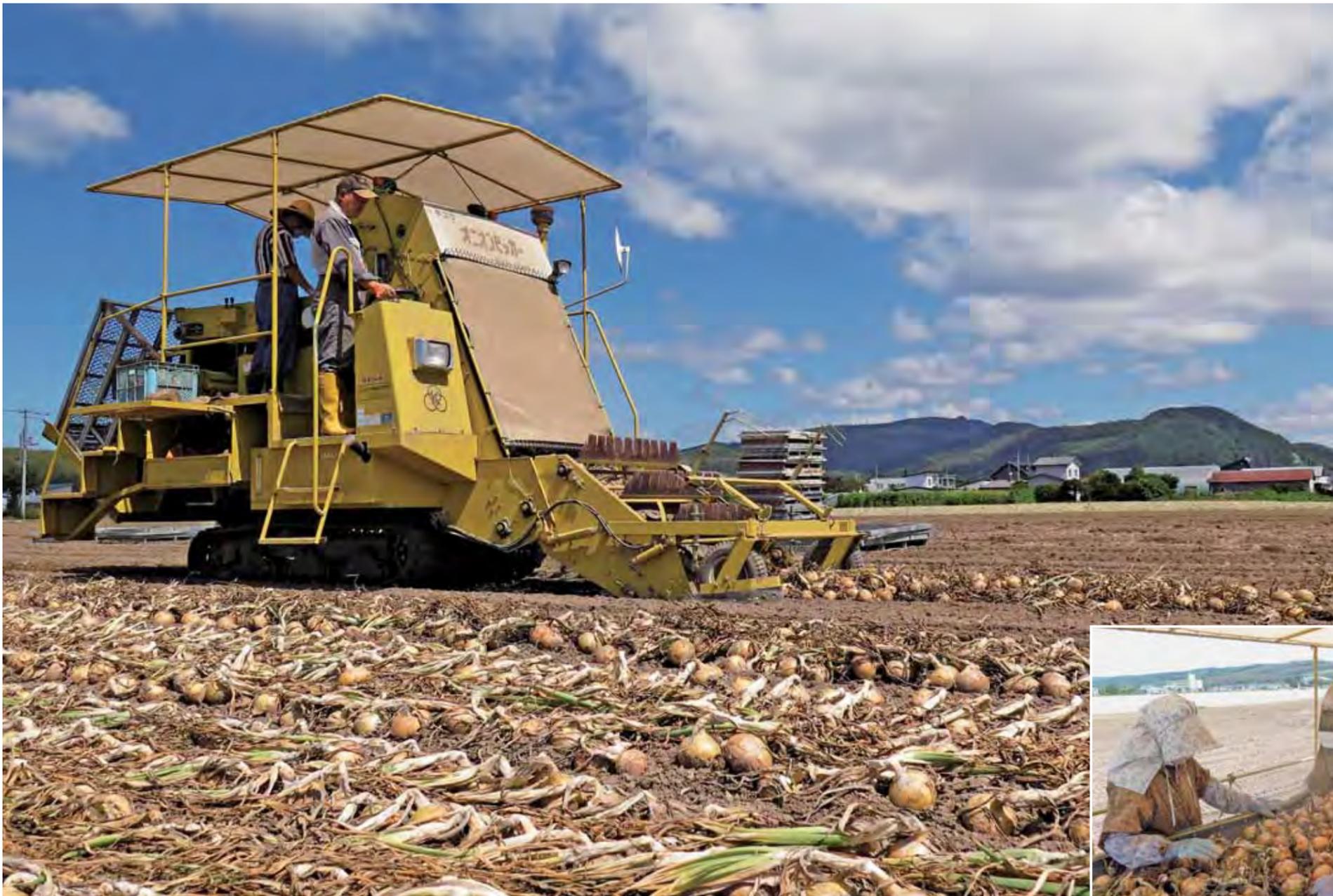
《訓子府地区・豊坂》

申西智子さんと<sup>ゆずき</sup>柚稀ちゃん・<sup>やまと</sup>大翔くん

(紹介は2ページです)

特集

- 夏休みの大冒険!  
「きたみらいKid's販売体験in東京」開催
- 収穫して”食べる”様々な食育活動を展開
- 高知県高校生来訪  
きたみらい農業を体験



# 季節の薫り

## 玉ねぎの収穫作業



北の大地に収穫の秋が到来。さわやかな風が“秋”を感じさせる。肥沃な大地に恵まれ、順調な生育を見せた「玉ねぎ」をはじめ、安全・安心な農産物を全国の消費者に届けるため、連日の収穫作業に追われている。

「玉ねぎ」は、ハウスのビニール掛けから、種まき、育苗、植え付け、中耕カルチ、草取り、根切り作業と続き、そして今、一年の最後の仕上げ、収穫の時期を迎えた。

一つひとつの積み重ねが高い品質につながり、全国の市場と消費者の確かな信頼が「産地」を支えている。

(梅澤 大)



8月25日、留辺蘂地区旭の坂下忠さん圃場で撮影。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。坂下さんは玉葱約11kgを作付けしています。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。

### もくじ CONTENTS

○おひさまサラダクッキング 「冷やしてもおいしい夏おでん」 「ねばとろ丼 漬け卵添え」	20 16
○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 ・プリーティーウーマン ・大きくなったら	14
○地域だより	12
○表紙紹介 「仲のいい優しい姉弟」	2
○季節の薫り	2
<b>特集①</b> 夏休みの大冒険! 「きたみらいkids」 販売体験in東京」開催	4
<b>特集②</b> 収穫して「食べる」 様々な食育活動を展開	6
<b>特集③</b> 高知県高校生来訪 きたみらい農業を体験	8

### 表紙紹介

## 仲のいい優しい姉弟

9月5日、中西さんのおうちを訪ねると、柚稀ちゃんがお出迎えをしてくれました。柚稀ちゃんは幼稚園の年長組。来年は小学生になります。家ではカタカナと算数を勉強して入学に向けての準備をしています。また、HIPHOPダンスを習っていて身体を動かすのが大好きです。取材の時は家でブロックを使って遊んだり、外に出ると虫を探しています。おかしはチョコ系がお気に入りだそうです。

おかあさんにだっこをされて出てきたのは今年生まれたばかりの大翔くん。名前はお姉ちゃんが名付けたそうです。柚稀ちゃんはお姉ちゃんになったことで大翔くんのおむつを替えてあげたり、一緒にお風呂に入ったりと弟のお世話をしているそうです。

そんな二人にお母さんは「柚稀は元氣良く健康に、大翔はお父さんのように優しい人になってほしい」と話してくれました。

(神田 貴章)



【ご家族紹介】  
前列左から～お母さんの智子さん(33歳)、長男の大翔くん(3か月)、長女の柚稀ちゃん(6歳)、ひいおばあちゃんのみよしさん(90歳)  
後列左から～お父さんの里志さん(34歳)、おばあちゃんの敏子さん(59歳)、おじいちゃん康二さん(63歳)の7人家族です。  
中西さんは小麦、馬鈴薯、野菜類など約18.3ha作付けしています。



# 夏休みの大冒険

## 特集

### 『きたみらい kid's 販売体験 in 東京』開催

## 1日目 直売所で販売体験

J Aきたみらいでは未来を担う子どもたちに第一次産業の農業の重要性や食の大切さを理解してもらい、関心を深めてもらう食農教育活動として、2年に1度、本事業を実施しています。本年が2回目の開催となり、J A正組合員のお子さん(小学5〜6年生)が対象。8月2日〜4日の3日間、18人の子どもたちが参加しました。

けもしました。みんなの努力の甲斐あって、用意した131セットを1時間足らずで完売。北海道産の玉ねぎ・馬鈴しょの人気を感じる事ができました。

販売体験後は、店内を見学し、北海道では見かけない野菜や加工品などを探してもらい、農産物への知識も深めました。慣れない暑さのなか、一所懸命販売した子どもたちにと、「しょいか〜」の赤野間店長からパイナップルとソフトクリームの差し入れを頂き、笑顔のなか終了しました。

一所懸命袋詰めしました



緊張しながら店内放送に挑戦!



めずらしい野菜をみつけてメモ…メモ…



みんなで協力して販売!



パンフレット片手に声かけ



## 2日目 ディズニーランドで思い作り

2日目はみんなが楽しみにしていたディズニーランドへ。初めての人も多かったなか、前日夜にホテルで計画を立て、班ごとに回ってもらいました。夏休みということもあり、場内は少々混雑気味で、思ったように乗り物に乗れなかった班もありましたが、それもまた良い経験になったのではないのでしょうか。朝から夜まで1日中遊び、夜はぐっすりの眠りました。



ディズニーランドにて

## 3日目 大田市場を見学

最終日は早起きをして東京都の大田市場を訪問。まず会議室にて市場の役割と流通の仕組みをビデオで学び、せりで使われている指で数字を示す方法を教えてもらいました。

その後、東洋一広いと言われる場内を見学。全国の産地から運ばれてきたダンボールがずらりと並んでおり、初めて見る光景にみんな興味津々な様子でした。実際にせりが行われる場所にも入らせていただき、「こ



せりで使われている数え方を練習

で毎日せりが行われていて、みんなのお家で作った、玉ねぎ・じゃがいもも運ばれてくるんだよ」との説明に、驚きの声も聞かれました。想像以上に蒸し暑かった場内に元気を失いかけていたところに、案内してくださった東京青果の富田部長より飲み物とよく冷えたミカンを頂き、笑顔復活! 美味しい差し入れと見学のお礼をし、大田市場を後にしました。

参加した丹羽花奈恵さんは「販売体験では最初緊張したが、店内放送などをするうちに緊張がほぐれ、全部売ることが出来て良かった」と話してくれました。みんなそれぞれお土産と思い出を増やし、3日前よりもちょっと大人になって、家族が待つ北海道への帰路につきましました。

きたみらい産を発見!!



暑いなか、3日間よく頑張りました!



広い場内に驚く子どもたち



子どもたちの未来にはたくさん可能性があります。すでに夢がある子どもまだない子ども、大人になっても忘れられない思い出になってくれれば、また今回の経験を通して農業や食に興味を持ち、将来農業をしたい! 食に関わる仕事がしたい! と思ってもらえたら嬉しいです。

(丸山 恵理)

# 収穫して「食べる」 様々な食育活動を展開

収穫期を迎えたJAきたみらい管内では、食育活動が活発に展開。毎年お馴染み「がぶりがるちゃー」や今年で3回目の「小麦丸ごと体験ツアー」など、様々な食育活動が行われました。

## 農村の味を「がぶり」と体験 〜芋掘り体験に149組538人が参加〜



▲芋が出てくるたびに歓声上がる会場

今年で28回目を迎える農業体験「がぶりがるちゃー」が8月8日、北見市仁頃の田園空間情報センターの圃場で行われ、「家族芋掘り体験会」に親子149組、総勢538人が参加し、大いに賑わいました。同事業は北見市、JAきたみらい、土地改良区のほか7団体で構成する「がぶりがるちゃー実行委員会」が主催。農業体験を通して消費者に地域農業への理解を深めてもらい、農村と都市との交流を通じて、ふるさとの活性化を図ることを目的としています。



▲主催者を代表挨拶する村井 博実行委員長

当日は、1組に3坪ほどの面積がとられ、地産地消の機運を高め1次産業の理解を深めてもらうことを目的とした「小麦まるごと体験ツアー」が8月1日に北見市で開催されました。このツアーは北見市、(財)オホーツク地域振興機構、網走農業改良普及センター、JAきたみらいが連携して行っており、今年で3回目の開催になりました。

## 小麦にふれて、みて、たべて満喫！ 〜地産地消イベントに29人が参加〜

会西野副会長の圃場で、動くコンバインの見学や乗車体験を行いました。次に当JAの小麦乾燥調製貯蔵施設を見学しました。その後、風食に管内で生産された「春よ恋」と「きたほなみ」をブレンドした小麦粉でピザ作りを体験。帯広市で老舗パン屋を経営する満寿屋商店の杉山社長の指導で生地をのばし、具をトッピングして、本格的な石窯を使って焼きだてを頑張りました。参加者は「とても美味しい」とオホーツク産小麦の美味しさに、



▲芋を手にとって、はいっポーズ！



▲夏休みの思い出に、小麦畑を背にしてみんなで集合写真

大感激。また会場では、当JA地域（北見市・訓子府町・置戸町）で生産され



▲ピザ作りを体験する子どもたち



▲コンバインの乗車体験をする参加者のみなさん

た小麦を主原料とし、北海道産の全粒粉を加えて作った「麦香」麦まるごと「ごっくん」の試食も行われました。

## 小麦の魅力を生産者に発信 〜親子連れなど27人が参加〜

生活協同組合コープさっぽろ北見地区本部は7月29日、管内のコープ会員を対象とした「JA小麦乾燥調製貯蔵施設と山の水族館を見るツアー」を開催し、親子連れなどあわせて27人が参加しました。

同ツアーは、道産小麦の消費拡大を目的として北海道が推進する事業「麦チエン！」や、オホーツク産小麦の魅力を発信する取り組み「小麦でオホーツクる！」の活動を受け、消費者の管内産小麦への関心が高まっていることから企画されました。

ツアーでは、はじめに訓子府町北栄の小麦圃場で大型コンバインによる収穫作業見学、同機の試乗体験が行われ、生産者がきたみらい地域の小麦について説明。参加者か



▲小麦畑の前で記念撮影する参加者のみなさん

**高知農業高校**  
2年 **村上 浩司くん**

今回の研修は担任に勧められたこともあり、両親に相談すると北海道で農業を学ぶまたとない機会と言われ参加を決めました。

実習では玉葱の根切りやビート畑の草抜き等を行いました。特に玉葱の根切りはほとんど休むことがなかったので集中力がとても必要でした。また、かかでの作業も多く、足腰に負担がかかり大変でした。

北海道の畑は高知や他の地域と比べて規模が大きく、そのことにとても驚きを感じました。農業は農作業をこなしながら経営者としての判断を行わなければいけないので今後、判断材料として天候や地域の収量等多くの情報を取り入れていきたいです。



▲芋の収穫作業を行う村上くん（左）と南部くん（右）

1年 **南部 海人くん**

高校の先生から勧められ、また、祖父が農業を営んでいることもあり、北海道の大規模農業が気になっていたため、参加しました。

実習では玉葱の根切り、芋掘り、雑草抜きを体験し、なかでも機械が入れない細い通路を広くするために手で玉葱を寄せることが大変で、とても腰が痛くなりました。

北海道の農地は広く、すべて機械で行う作業がほとんどだと思っていましたが手作業の部分もあり農家の大変さを知りました。今後の進路を考える上でとても良い経験ができました。

村上くん、南部くんの受入農家は北見地区・豊地の福井慎一さんです。



▲村上くん、南部くんと福井範雄さん、幸子さん

**特集** **高知県高校生 来訪**  
**きたみらい農業を体験！**



8月20日から26日までの7日間、JAきたみらい管内の農家のもとで高知県内3校の高校生13人が実習を行いました。

この取り組みは、平成10年から始まりました。明治時代、高知県から北見周辺に入植したことがきっかけです。本年は5戸の畑作農家と3戸の酪農家にホームステイし、きたみらい農業を体験しました。



▲搾乳作業を行う橋田さん（左）と岡村さん（右）

**高知農業高校**  
2年 **岡村 鈴さん**

高知県では体験できないようなことをしたいと思い、これからの進路の参考になると考え参加しました。

牛の頭数が多く、除糞やワラを敷いたり搾乳機をつけたりするのに腰に負担がかかり大変でした。また、高知県と比べて気温が低く、朝も早いので体調管理に気をつけました。

ホームステイ先の方々はとても優しくかったので、朝早く起きて作業することの辛さを忘れるくらい楽しく過ごすことができました。

今回の研修で知ったこと体験したことを学校での実習に取り入れていながら、自分の将来について考えていきたいです。

1年 **橋田 夢歩さん**

高知では行われないような大規模な酪農を体験したいと思い参加しました。朝は早く、牛舎の掃除、牛の搾乳を行いました。慣れない仕事のため大変でした。力仕事の際は力の入れ方が分からず腰が痛くなり苦労しました。

ホームステイ先の方々はとても優しく教えてくれて、酪農だけではなく自分にとってためになるお話も聞けて、家族への土産話ができました。私達以外にもヘルパー研修で来ていた人とお話をしたり、一緒にご飯を食べるなど交流ができました。別れる際にはとても悲しく泣いてしまいました。

ここで一緒に過ごした人との関わりや研修で学んだ感謝の気持ちをこれからの私生活や学校に活かしていきたいです。

橋田さん、岡村さんの受入農家は端野地区・協和の佐藤寿彦さんです。



▲橋田さん、岡村さんと佐藤さんご家族



▲ポプリの原料となる花を摘む酒井さん(左)と岸本さん(右)

**幡多農業高校**  
2年 **酒井 春花さん**

北海道の大規模な畑をこの目で見てみたいと思い、今回研修に参加しました。実習では花の収穫や加工作業、馬鈴薯、玉葱の収穫を行いました。作業はどれも同じ動きをしなければならないのでとても根気がいると感じました。

北海道は畑がとても広く、その中で一つひとつ細かく手作業を行っていて、花や野菜が出来るまでの大変さが実感できました。学校に戻ってからは食事の際は食べ物を作ってくれている人に感謝することを忘れないようにしたいです。

2年 **岸本 菜々恵さん**

北海道で研修できるのはめったにできない体験だと思ったため、今回の研修に参加しました。野菜の収穫や花の加工作業を体験し、普段行う学校の実習と比べて時間が長かったので大変と感じました。農家ならではの仕事がたくさんあり、不慣れな部分もありましたがいい経験ができたと感じています。研修を通して働く時の効率や知識について学び、今後活かしていきたいです。

酒井さん、岸本さんの受入農家は端野地区・川向の水口靖一さんです。



▲酒井さん、岸本さんと水口さん夫婦



▲給餌作業を行う崎山さん（左）と南部さん（右）



▲南部さん、崎山さんと田中真さん

### 高知農業高校 3年 南部 泰代さん

学校の実習では体験することができないようなことをしたいのと、将来、動物に関わる仕事をしたいと思っているので今回の研修に参加しました。

実習はサイレージの給餌や床替え、掃除、哺乳など力仕事が多く、重たい物を運ぶのが大変でした。田中さんの指導は時に厳しく、時に優しく、年上の方との関わりは社会に出た時に大事だと教えていただきました。将来は動物系の大学に進みたいと思っていますので判断力と体力をつけて、何事も積極的に取り組んでこれからの実習に活かしていきたいです。

### 1年 崎山 未結さん

私の実家は農家ではないので農家の生活を知りたいと思い、今回の研修に参加しました。

哺乳や牛の餌やりを体験させてもらいましたが、力仕事が多くもっともって体力をつけたいと感じました。

大変だったのは朝の4時過ぎに起きて作業を始めることです。基本的に重いものを持つ機会が多く体が痛かったです。印象に残ったのは哺育育成センターに連れて行ってもらったことで、学校で見る牛の数よりも多く、とても驚きました。

今回の体験をこれからの授業や実習などに活かし、将来につなげていきたいと思っています。

南部さん、崎山さんの受入農家は置戸地区・常盤の田中真さんです。

### 幡多農業高校 2年 山本 克暢くん

研修に参加した理由は北海道の酪農はさかんなので一度見てみたかったからです。

実習では仔牛の哺乳、除糞、牛の餌・水やりを行いました。仔牛の哺乳は大変でしたが、楽しかったこともありました。

この経験を進路などに活かしていきたいです。

### 2年 木下 雅斗くん

今回の研修に参加した理由は進路について悩んでいるので、高知とはまた違う北海道での酪農を体験し、将来のことを考えたかったからです。

実習では仔牛の哺乳をし、牛は毎日の世話が大事であると感じました。印象に残ったのは、土地を活かした大規模農業を機械で行っていることです。

今回の経験を踏まえて、今後の進路を決めるのに活かしていきたいです。

山本くん、木下くんの受入農家は温根湯地区・大和の石井一男さんです。



▲給餌作業を行う山本くん（左）と木下くん（右）



▲木下くん、山本くんと石井加代子さん、喜晴さん

### 玉葱選別作業を行う中西さん



▲中西さんと清井さん夫婦

### 高知農業高校 2年 中西 光桜さん

北海道と高知県の農業の違いを自分の目で見て体験したいと思い参加しました。実習ではオニオンタッパーに乗って玉葱の選別作業を行いました。特に大変だったのは玉葱の葉分け作業で、全長260cmの畑もあり、棒の持ち方や姿勢が悪かったせいか、最初の方は手首や肩が痛くて大変でした。

なにかもが初めての体験で大変だと思う時はあっても終わった時にはやりがいを感じました。普段の学校ではできない良い経験ができ、高知に帰ってからも今後の実習を頑張りたいです。

中西さんの受入農家は訓子府地区・西富の清井敏行さんです。

### 春野高校 3年 山崎 裕香さん

研修に参加した動機は先生の勧めもあり、高校生として最後の研修となるので参加しました。実習は玉葱畑の草抜きと収穫時の選別をしました。草抜きの時は腰を曲げながらの作業となり大変でした。農家のお仕事は、一緒に作業をしながらコミュニケーションを図ることがとても大事であると感じました。仕事はきついこともありましたが一緒に仕事をする人と会話をしながら行くと、はかどっていくことに気づかされました。

今回の経験は将来に必ずつながっていくことだと思うので、これから高校に戻っての実習もがんばっていきます。

山崎さんの受入農家は訓子府地区・柏丘の西森大樹さんです。

### 草刈り作業を行う山崎さん



▲山崎さんと西森大樹さん、母・美代子さん

### 高知農業高校 2年 川村 藍里さん

農業に興味があり、学校の中だけでは学ぶことができないことがあると思い、今回の研修に参加しました。

実習は玉葱の収穫を行い、北海道の畑の広さと機械の大きさに驚くばかりでした。畑ではどこに人がいるのか探すのが大変でしたし、なにより収穫作業が大変でした。

農作業は一つひとつ丁寧にやる必要があるとあり、作物を作る努力というものを感じた研修で感じました。今回、私に貴重な経験をさせていただいた受入農家のご家族のみなさんにとっても感謝しています。本当にありがとうございました。

川村さんの受入農家は訓子府地区・豊坂の上杉三郎さんです。



▲川村さんと上杉さんご家族（三郎さんの父・竹松さんは外出し、撮影時不在でした）

▲玉葱選別作業を行う川村さん

女性部留辺薬支部（武田志津子支部長）は8月12日、エーコープるべしベ店入口前にて、青空野菜市を開催し、支部役員7人とフレッシュミズ役員3人が参加しました。

この野菜市は女性部主催で毎年1回行われており、今年で22回目。ナス、キュウリ、トマトなど部員が自家で育てた旬の夏野菜を中心に、白菜や玉ねぎ、馬鈴しょなど10種類以上の採れたて新鮮野菜を格安で販売しました。なかでも人気のスイートコーンは、1本100円という安さからあっという間に完売。購入された方のなかからは「孫が大好きなので買って良かった。家で一緒に食べます」と喜び声が聞かれました。

また同時に行われたフリーマーケットでは、この時期嬉しい保冷バッグや帽子、鞆なども格安で販売。買ってすぐに使って帰られる方も見受けられました。

武田支部長は「地元の方に喜んでもらえて嬉しい。心配していた雨にもあたらず開催できて良かった」と話してくれました。（丸山 恵理）



▲野菜を買い求める地元のみなさん

### 西地域 留辺薬 採れたて野菜 格安で販売

～女性部青空野菜市開催～



▲掘り出した種芋の大きさを確認する生産者のみなさん

### 東地域 北見 M規格多く 上々の出来

～北見市種芋部会が坪堀～

北見市種芋部会（竹下雅英会長）は8月19日から21日の3日間、北陽、大正、豊地の圃場で種子馬鈴しょ（種芋）の坪堀を行い、今年度の収量を調査しました。

北見地区では10戸の生産者が男爵、オホーツクチップ、コナフブキなどの品種の種芋を作付けしています。生産者は圃場より基準となる畝の長さ分だけ種芋を掘り出し、圃場単位に規格ごとの収量を調査しました。掘り出された種芋の大きさは品種や圃場によってばらつきがあったものの、竹下会長は今年の出来について、「7月中旬の高温で生育が抑制されたが、M規格中心で種芋としては良い出来になった」と手応えを実感していました。

種芋は8月下旬から順次、収穫が始まりました。今年度収穫された種芋は農協の倉庫で保管され、移出用を除き、次年度の馬鈴しょ生産者の手に渡されます。

（高田 陽介）



# 地域だより



今年も温根湯温泉では8月から「かかしプロジェクト」が行われており、温泉街の活性化に一役かっています。

同プロジェクトは同温泉街を盛り上げようと地元有志団体「かかしの会」が昨年より行っているもので、今年で2回目の開催。昨年の倍の100体ほどが展示されています。

J Aきたみらいでは、同地域の特産品の白花豆のPRに、おんねゆ温泉観光協会公式マスコットキャラクターである「白花マメ太郎」と山の水族館をPRするものと合わせて2体を作製。他にも当JA青年部が作製した「ねばー君」や、昨年作製した牛のかかしなど、多数展示しています。

最近では畑でもあまり見かけなくなったかかしですが、子どもたちに人気のキャラクターものなどを中心に、年齢問わず楽しめるものになっており、9月中旬ごろまで展示される予定です。

（丸山 恵理）

### 西地域 温根湯 地元PRにかかし登場

～温根湯かかしプロジェクト～



▲JAが作製した白花マメ太郎と虹マスオのかかし丸写真は青年部が作製したねばー君

### 南地域 訓子府 干ばつに負けず 上々の出来

～馬鈴しょ収穫本格化～



▲収穫作業が行われる西森さんの圃場

きたみらい管内では食用馬鈴しょの収穫作業が本格化しています。訓子府町馬鈴薯耕作組合の組合長を務める、柏丘の西森孝広さんは18畝の作付面積のうち、5.7畝で馬鈴しょを栽培しており、8月28日から本格的に収穫を始めました。

今年の出来映えに関し、西森さんは「やや小ぶりな印象ではあるが、数のつきが良く収穫量は確保できた」と話しました。また6月中旬から7月中旬、干ばつに見舞われたことに関しては「塊茎の締まりの良さにつながったのでは。でんぷん価が高く、ホクホクの食感を楽しめるイモとなった」と食味の良さをアピールしていました。

きたみらい管内の食用馬鈴しょ作付面積は約1600畝、生産量は5万5,000トンを見込んでおり、収穫作業は10月末頃まで続きます。（石井 睦美）

きたみらいの  
**ホープさん**



**早く一人前になれるように**

端野地区・協和  
ひろたか  
**永原 寛崇さん(25歳)**

- 趣味、特技は？  
ダーツ
- 好きな食べ物は？  
オムライス
- 理想の女性は？  
優しい人
- 農業で学び実感したことは？  
天気を先読みした作業が重要だと感じ、常に考えながら仕事を進めています。
- 今後の抱負は？  
早く一人前になれるように頑張りたいです。  
(高田 陽介)

寛崇さんは畑作物を作付ける友幸さん、香織さんの長男で、就農して4年目になります。

Pretty Woman  
**ウーマン**



**みんなの喜ぶ声が聞きたい!**

端野地区・豊実  
りか  
**五十嵐 里香さん(35歳)**

今回はフレミズ端野支部長の五十嵐さんに登場いただきました。  
(丸山 恵理)

◆ご出身、ご自身の性格は？

出身は北見市で、普段は人見知りな性格ですが、お酒が入ると社交的です(笑)ただ、人の名前と顔を覚えるのがとても苦手です。

◆ご主人との出会いは？お子さんご家庭は？

主人との出会いは、高校生のときに通っていた自動車学校。主人が先生をしており、そこで知り合いお付き合いするようになりました。子どもは中3、中1、小5の男の子と4歳の女の子の3男1女に恵まれ、みんな元気がいいのでとても賑やかな家庭です。ほぼ毎週末、子どもの野球の試合やバトンの発表会があるのでみんなで応援に行っています。

◆趣味、マイブームはなんですか？

ウィンドウショッピングやお酒を飲むのが好きです。家でも飲みますが、友人と飲みに出かけているいろいろな話をしながら飲むのが特に好きです。最近のマイブームはフレミズ活動で習った料理を作り置きすることです。冬場はお菓子作りなんかもよくするので、料理も結構好きな方かもしれません(^^)

◆組織活動で楽しいこと、今後の抱負は？

視察研修なども楽しみの一つですが、なにより活動を通していろいろな地区に友達ができ、プライベートでも出かけたりできるくらい仲良くなるのが魅力的です。

今後は今までできなかったような研修会などを企画して、少しでも多くの会員さんに『これなら参加したい!』と思ってもらえるようにしていきたいです。そしてみんなの喜ぶ声が聞きたいです。



訓子府地区・福野

ゆう  
**近藤 佑くん(7歳)**

**大きくなったら**

**プロ野球選手になりたい!**

ぼくは、大きくなったら、プロ野球選手になって、大活躍したいです。

佑くんは近藤寛さん、未実さん夫妻の次男で、小学校2年生です。今年から野球の少年団に所属し、週に2回1~2時間の練習を行っています。  
(神田 貴章)



**ながよし夫婦**

**仲良しの秘訣は  
ケンカにならないこと!**

留辺蘂地区・大富

あき  
よし  
**加藤 昭義さん(60歳)**  
しげ  
こ  
**成子さん(57歳)**

Qお付き合いしたきっかけは？

地元の仲人さんの紹介でたまたま知り合いましたが、何かの縁があったのだと思います。

Q休日の過ごし方は？

昭義さん…パソコンや読書をよくします。  
成子さん…普段は韓国ドラマをよく観ています。月に1度社交ダンスもしています。

Qお互いの好きなところは？

昭義さん…いつも明るくて、笑わせてくれるところ。元気になれる。  
成子さん…とにかく優しいところ。絶対にダメと言わず好きなことをさせてくれます。

Qなかよしの秘訣は？

成子さん…私が怒っても主人は怒らない人なのでケンカにならないから(笑)

Qこれからしたいことは？

道内の温泉にはよく行くので、道外への温泉旅行をしてみたいです。

Qお互いへ一言

昭義さん…自分より長生きしてください。  
成子さん…いつも隣にいてくれてありがとう。  
(丸山 恵理)

# INFORMATION

**「北海道どさんこプラザ」**  
 北海道が開設するアンテナショップ。道産品を約800種類取り扱う。  
 (株)札幌丸井三越、(株)北海道百科が管理運営。有楽町店のほか、さいたま新都心店、仙台店、池袋店、相模原店、名古屋店がある。

**商品のご紹介**  
**「玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー」**  
 北見産の玉ねぎを使用し、じっくり炒めることで増したコクと旨味が特徴です。濃厚なルーは、柔らかく煮込んだ鶏もも肉とも相性のよいスパイシーな大人の味です。  
 ○内容量・価格：180g、税抜 480円  
 ○販売者：きたみらい農業協同組合  
 ○販売先：パラポ、東武イーストモール、アークス、Aコープ各店舗、イトーヨーカドー、イオン北見店などで買い求めいただけます。



**快挙！**  
**玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー**  
**首都圏に進出**  
**「ルーキーズランキング」第1位に**  
 どさんこプラザ有楽町店(東京都)で行われた7月の「ルーキーズランキング」で、「玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー」が月間第1位に選ばれました。  
 これは、100点ほどの新商品が出揃うなか、売り上げ個数でトップの支持をいただいたものです。当店では「玉ねぎと牛すじのカレー」を定番商品として取り扱っており、新商品として「玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー」のテスト販売が7月1日から9月30日まで行われます。このたびの「快挙」と首都圏での反響に、商品開発に携わった当JA企画開発グループ担当者は、一様に大きな喜びに包まれました。関係者は、今後、「玉ねぎと牛すじのカレー」に続き、カレーの二枚看板で消費者の胃袋をわしづかみしたい」と意気込みを話しました。

## 収穫体験で歓声上がる

北見市農業振興会議端野自治区部会は8月26日、地産地消振興事業の一環として端野小学校4年生を対象としたジャガイモの収穫体験を行い、40人の児童が参加しました。  
 馬鈴薯振興会平川会長の圃場で「とうや」の収穫を行い、児童たちはてきばきと元気良く、芋を拾い上げていきました。休憩後からは「レッドムーン」「ローザンルビー」「シャドークイーン」の収穫もさせてもらうことに。土の中から赤色、紫色の芋が出てくるたびに、児童から歓声が上がりました。児童たちは収穫した芋を、嬉しそうに持ち帰っていきました。



▲てきばきと収穫を行う端野小のみんな

## きたみらいから2人が表彰

JA共済連北海道は8月6日、平成27年度全道L A・スマサポ大会を札幌市の共済ビルで開催しました。平成26年度に優秀な実績を挙げたライフアドバイザーとスマイルサポーターを表彰し、当JAからは2人が表彰を受けました。

**顕彰者一覧**

顕彰部門	職員氏名	所属部署
広域推進の部	菅原 人志	金融共済部 本店共済課
「ひと」保障分野の部 こども共済分野	長瀬 正志	金融共済部 端野支店共済課



▲広域推進の部で表彰を受ける菅原職員

## 自慢の牛を出品 きたみらいから50頭

第65回 北見管内総合家畜共進会

ホクレン北見支所は8月27日、訓子府の北見管内畜産総合施設で、第65回北見管内総合家畜共進会を開催し、管内各地から134頭が出品され、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50頭が出品。審査員は(株)TOMMYHILL INTERNATIONAL 代表取締役 荒木敏彦氏が務めました。同共進会は「2015北海道ホルスタインナショナルショウ」乳牛部門の出場権も兼ねています。出品者は、出品牛が美しく見えるように入念に手入れをしていました。  
 審査の結果、当JA出品牛からは9頭が1等に入賞しました。  
 9月19日と20日に安平町で行われるホルスタインナショナルショウに当JAより17頭が出場する予定です。



▲審査が行われた会場の様子



▲審査員を務めた荒木敏彦氏



▲ジュニア・チャンピオンに輝いた山内さん所有牛(DH・チャンス・メイクET)

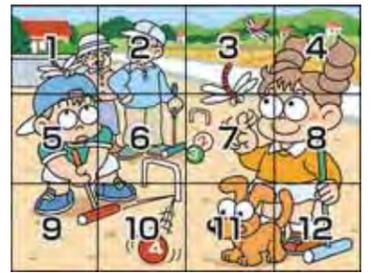
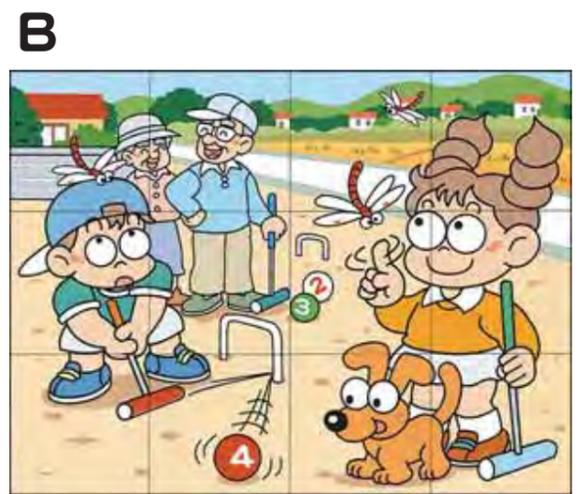
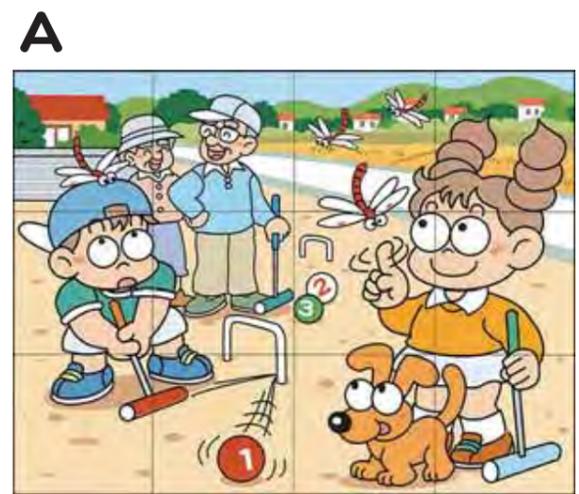


▲グランドチャンピオン決定戦に臨む！

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	出品者	チャンピオン	名	号	農協名	出品者	
1部	1等2席	ロイヤルQueen	サミー スプライト	訓子府 稲辺 祐也	グランド・チャンピオン	レークランド DD チーフ	エイミー ET	湧別町	久保 拓也	
3部	1等1席	ヨソファーム	CS スープリ	北見 吉野 英之	R・グランド・チャンピオン	リツブランド アメイジング	ランディー	えんゆう	山口 由幹	
3部	1等2席	ハイリーQueen	スパークリング	レバツカ	ジュニア・チャンピオン	DH チャンス	メイク ET	きたみらい	山内 誠	
3部	1等3席	パーチル	エヌビー	スパークリング	R・ジュニア・チャンピオン	PF レーモンデール	アイオン スパーク	湧別町	植田 政一	
4部	1等1席	DH チャンス	メイク ET	北見 山内 誠	インターメディアイト・チャンピオン	リツブランド アメイジング	ランディー	えんゆう	山口 由幹	
7部	1等2席	ロツクウ	TW	メンフェイス	R・インターメディアイト・チャンピオン	パツジョンランド・シーパー	リンディー	えんゆう	情野 祐樹	
11部	1等2席	ハレルファーム	クラシック	ジャグラー	シニア・チャンピオン	レークランド DD チーフ	エイミー ET	湧別町	久保 拓也	
13部	1等3席	ピーターチエ	ブリッツ	ハイブリッド	R・シニア・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	
14部	1等1席	パーチル	デニソン	サンドラ	ジュニアカップ・チャンピオン	ヒンバル	ブツケム	パブル	えんゆう	山口 智毅
					R・ジュニアカップ・チャンピオン	シツク	アルタオーク	スージー	えんゆう	竹内 樹来

# 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。



## 8月号まちがい探しの当選者

8月号のまちがいさがしの答えは「1、4、5、7、10」でした。正解者45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

- ・木村キミ子さま (温根湯) ・山梨 由衣さま (温根湯)
- ・山腰千英子さま (訓子府) ・永井 雄大さま (訓子府)
- ・高城 美恵さま (訓子府) ・加藤知恵子さま (訓子府)
- ・西東 弘見さま (上常呂) ・岡見 清子さま (北見)
- ・大森由美子さま (端野) ・間村 美里さま (端野)

以上の方々には、JAきたみらい「鶏もも肉の黒カレー」3食分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でご応募ください。抽選で10名の方に、JAきたみらい「玉葱の塩だれ」と「玉葱醤油」をプレゼントします。

# INFORMATION

## 第7回 理事会報告

8月25日、午前9時より第7回定例理事会が開催され、報告事項19件、議決事項8件が協議され、原案通り承認されました。

- 【報告事項】
- ①平成26年度産共計玉ねぎ・馬鈴しょ本精算随時監査報告について
  - ②組合員状況報告について
  - ③財務状況報告について
  - ④平成27年度上半期収支実績及び決算見込みについて
  - ⑤燃料手当の支給について
  - ⑥平成27年度農地評価単価基準について
  - ⑦反社会的勢力との取引排除にかかる既往顧客の定期確認結果について
  - ⑧反社会的勢力との取引排除及び組織犯罪の防止にかかる対応状況について
  - ⑨JA共済コンプライアンス点検結果について
  - ⑩対策農家の上半期の状況について
  - ⑪7月29日ゲリラ豪雨被害について
  - ⑫作況調査(8月15日)報告について
  - ⑬H27年度小麦の収穫及び品質状況について
  - ⑭加工用馬鈴しょ収穫コントラクター事業について
  - ⑮オホーツクJA先進的広域豆類調製施設の協議経過について
  - ⑯H27年度産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
  - ⑰馬鈴しょ重要病害虫について
  - ⑱小麦病害虫対策について
  - ⑳理事研修について
- 【議決事項】
- ①JA北海道大会議案に係る意見集約について
  - ②固定資産の取得について
  - ③コンプライアンスマニュアルの改訂について
  - ④8月11日ゲリラ豪雨・降雹被害とその対応について
  - ⑤(合)きたみらい哺育育成センターの支援要請の対応について
  - ⑥H27年度加工指標玉ねぎの取扱方法について
  - ⑦H27年度産馬鈴しょの概算金について
  - ⑧平成27年度夏期地区別懇談会Q&Aについて

## JAきたみらい ホクレン給油所より 灯油定期配送キャンペーンのお知らせ

## 端野町農業 物産フェア

10月18日(日)  
 午前 10:00~  
 午後 2:00  
 場所: JAきたみらい 端野地区事務所前

## もっと馬力 だすべえ祭

9月23日(水)  
 午前 11:00~  
 午後 2:00  
 場所: 置戸中央公民館 前庭広場

**涼** しい風で秋を感じる今日この頃ですが、ケガのないよう体に気を付けてお仕事しましょうね。

(相内地区 高橋 正保さん)

めっきり涼しくなり秋の足音を感じますね。農作業事故があってはせっかくの出来秋も台無しです。皆さん事故にはお気をつけください。

**ほ** くはまちがいさがし大好きです。わたしはまちがいさがしがとくいです。

(北見地区 よねもりけいじくん)

姉弟でまちがいさがしに挑戦してくれているのかな?  
 これからも仲良くチャレンジしてね! (^\_^)

**今** 年中学生になりました。部活では音楽部でトランペットを吹いています。芸術の秋、音楽の秋です。

(温根湯地区 岩橋 美咲さん)

素敵な秋ですね。発表会もあるのかな? 練習を頑張っている秋になりますように!

**身** 近な情報満載でいつも楽しく読ませていただいています。これからも「地産地消」で食に関する話題をたくさんお願いします。「花と食」は心も身体も癒します。

(端野地区 山本 知恵子さん)

ご愛読ありがとうございます!  
 花も食もその通りですね。今後も良い話題を提供し喜んでいただける誌面づくり頑張ります!



## 冷やしてもおいしい夏おでん

【エネルギー約334kcal(1人分)】

### 【作り方】

- ①こんにゃくは塩でもみ、熱湯に入れて4～5分ゆで水を切る。
- ②さつま揚げとがんもどきに熱湯を掛け、油抜き後水気を切る。
- ③オクラは塩もみしながら洗う。材料は食べやすい大きさに切る。
- ④大きめの鍋に調味水と梅干しを入れ沸騰後、野菜以外の材料を加え5～6分ほど中火で煮る（沸騰させない）
- ⑤④にズッキーニ、トウモロコシ、シイタケを加え3～4分、その後、ミディトマト、オクラ、ミョウガも加え1～2分煮て火を止める。
- ⑥冷製の場合は、冷ましてから冷蔵庫で冷やす。
- ⑦からし、七味唐辛子、柚子こしょうなどお好みのものを添えていただく。

### メモ

おでんという冬のイメージですが、夏野菜がたっぷりの夏おでんもおいしいですよ。調理時間は短く、冷める間に味が染み込んでくれるのもうれしい、主婦の味方。隠し味はさっぱり梅干し。いろいろな具材でお楽しみください。

### 【材料：2人分】

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| さつま揚げ……………2枚    | ミョウガ……………1本   |
| がんもどき(小) ……2個   | オクラ……………4本    |
| ちくわ……………1本      | 調味水           |
| こんにゃく(小) ……1枚   | だし汁……………6カップ  |
| はんぺん……………1枚     | 酒……………大さじ2    |
| ミディトマト ……4個     | しょうゆ……………小さじ2 |
| ズッキーニ……………1/2本  | 塩……………小さじ1    |
| トウモロコシ……………1/2本 | 梅干し……………2個    |
| シイタケ……………2枚     |               |

# おひさまサラダ COOKING

♥おいしいもの大好き!♥



## ねばとろ丼 漬け卵添え

【エネルギー約428kcal(1人分)】

### 【作り方】

- ①しょうゆとみりんの中に卵黄を入れ、冷蔵庫で寝かせる（3時間～5日を目安にお好みの味に漬ける）。
- ②ナガイモは皮をむき、すりおろす。
- ③オクラは塩でもみ洗いし、熱湯で1～2分ゆでたら薄く切る。飾り用はそのまま、それ以外はかつお節とかき混ぜる。
- ④納豆はかき混ぜる。
- ⑤ご飯にナガイモ、オクラ、納豆を盛り付け、しょうゆ漬け卵をのせていただく。

### メモ

ご飯に3種の「ねばとろ」をのせた、暑い日にピッタリの丼です。しょうゆ漬けは卵黄の濃厚なうま味がいっぱい、やみつきになる美味しさ。漬けたしょうゆも忘れずにご飯にかけてお召し上がりください。

### 【材料：2人分】

- |                |
|----------------|
| ご飯……………茶碗2杯    |
| 納豆……………カップ1    |
| ナガイモ……………100g  |
| オクラ……………4本     |
| かつお節……………2g    |
| しょうゆ漬け卵        |
| 卵黄……………2個      |
| しょうゆ……………小さじ2  |
| みりん……………小さじ1/2 |

### 編集後記

・特集の「きたみらいKid's販売体験in東京」では、2泊3日でたくさんのご経験をきた様子をご報告しました。私も引率で同行させていただきましたが、北海道とは違う暑さのなか、頑張っている姿がとても印象的でした。きっと忘れられない夏の思い出になったのではないのでしょうか。

・また、農業実習生の方々の紹介もしましたが、各々楽しみながら実習に励んでいました。この経験を高知に帰ってから活かし、将来農業や食に関わる仕事がしたい!と想ってもらえたら嬉しいです。

・いよいよ収穫作業も最盛期を迎えますが、体調管理と農作業事故には十分にお気を付けください。そしてみんなで良い出来秋を迎えましょう!

(丸山 恵理)

### JAきたみらい概要

(平成27年8月20日現在)

- ・組合員数(正) 1,759人
- ・組合員数(准) 5,982人
- ・組合員戸数(正) 1,121戸
- ・貯金 102,535百万円
- ・貸出金 19,155百万円
- ・出資金 4,976百万円