

JAきたみらい

お楽しみ カレンダー

2017



vol.176

9

はいっ ポーズ!

《端野地区・緋牛内》

貝沼隼人さんと来人くん・梨楼ちゃん・琉羽依ちゃん
(紹介は2ページです)

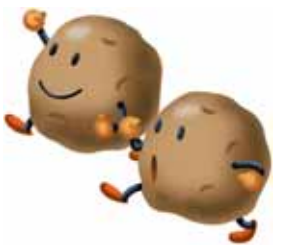
特集

- きたみらい管内で11人が農家実習
- きたみらいKid's 販売体験 in東京
- 親子で農業体験に“汗”
地域ぐるみで食育体験



馬鈴しょの収穫

季節の薫り



晴れの日が続いた8月下旬、馬鈴薯の収穫作業が各地で行われていました。

ポテトハーベスターで1畝ずつ掘り起こされ、丁寧に収穫されていきます。ハーベスタの上で緑化、傷ついたもの等を取り除き、手際良く選別された馬鈴しょはコンテナへと次々に収納されていきます。

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、全国各地へと出荷。クロックやサラダなど、姿を変えて日本各地の食卓に届けられます。

(高田 陽介)

写真は8月28日、訓子府地区穂波の佐藤茂樹さんのほ場で撮影。右の写真はハーベスタの上で選別作業を行っている様子です。



表紙紹介

挨拶ができる子に

9月上旬、貝沼を訪ねるとお父さんと一緒に元気な3兄妹が出迎えてくれました。

長男の来(らい)くんは端野小学校に通う4年生で、算数が得意です。家ではゲームをしたり、YouTubeで動画を見たりします。将来の夢は「発明家」です。

長女の梨(り)ちゃんも小学2年生で音楽が好きです。最近朝ごはんを自分でつくるようになり、ウィンナーを焼いたり、おにぎりを握ります。なかでもタマゴ料理が得意です。

次女の琉羽(るう)ちゃんも保育園に通っており、おままごとが好きです。お姉ちゃんといっしょにいて、後ろをついていきます。将来の夢は姉妹そろって「ケーキ屋さん」です。

元気一杯の3兄妹で、お外遊びでは3人そろって自転車に乗って家の周りを走ったりします。お父さんとお母さんは3兄妹の仲は良く、時にケンカもして毎日賑やかだと言いつつ、礼儀正しく挨拶ができて、みんなに好かれる子になって欲しい」と話してくれました。

(高田 陽介)



【ご家族紹介】

左から～おじいちゃんの栄人さん(59)、おばあちゃんの輝美さん(57)、梨楼ちゃん(8)、ひいおばあちゃんの末子さん(84)、お母さんの美保さん(32)、来くん(9)、琉羽依ちゃん(4)、お父さんの隼人さん(33)

経営の概要：小麦、てん菜、馬鈴しょ、玉ねぎなど約26㍏

もくじ CONTENTS

特集1	きたみらい管内で 11人が農業実習	4
特集2	きたみらいKids 販売体験 in 東京	8
特集3	親子で農業体験に「汗」 地域ぐるみで食育体験	10
○表紙紹介	「挨拶ができる子に」	2
○季節の薫り		2
○地域だより		12
○ほのぼの広場	・きたみらいのホープさん ・なかよし夫婦 ・プリティーウーマン ・大きくなったら	14
○JAからのお知らせ		16
○おひさまサラダクッキング	「サトイモのパリシヤードフリッター」 「サトイモの煮ころがしそ風味」	24

きたみらい管内で11人が農業実習

8月19日から24日までの6日間、当JA管内の農家のもとで高知県内5校の高校生9人が農業体験学習を行いました。また、21日から26日までの6日間で行われた「北海道酪農ヘルパー学生インターンシップ2017」では専門学生2人を受け入れました。

平成29年度インターンシップ推進事業「夏の北海道大規模農業体験学習」



▲玉ねぎの収穫をする小島くん(左)と雨森くん(右)

春野高校

3年 ^{あめのもり}雨森 ^{こうすけ}弘祐さん

研修では今まで見たことのない機械に乗せてもらい、実際に収穫や選別などの作業を体験しました。
また、同じ日本でも環境や気候が変わればこんなに違うのかと実感させられました。収穫を終えた後の不要な残さ処理も北海道と高知に違いがあることに気づかされました。
実家が農業を営んでおり、以前から就農するつもりでしたが、北海道の農業を体験して、更にその意欲が湧きました。

春野高校

2年 ^{こじま けいご}小島 京悟さん

実家は農業を営んでおり、将来は後継者になりたいと思っています。研修でいろいろな体験をさせていただき、自分を成長させたいと思い、参加しました。
研修ではトマトの殻出しや玉ねぎの収穫などを体験しました。北海道では全て機械作業で行われていると思っていましたが、手作業も多いことを知りました。
農業体験を通して、経営を継いで就農することをより強く意識しました。

雨森さん、小島さんの受入農家は上常呂地区・上ところの柳瀬昌弘さんです。



▲小島くん、雨森くんと受入農家の柳瀬さんご家族



▲玉ねぎの収穫機で選別をする佐竹さん(左)、谷田さん(右)

高知農業高校

2年 ^{たにだ}谷田 はるかさん

研修では広大な土地で玉葱の根切りや収穫を体験しました。
北海道と高知県では土地の面積や温度などほとんど違って、そのなかで北海道はこんなに良いところなんだと実感しました。
自分の住んでいる地域との違いを発見し、将来のための視野が広くなり、自分の今後を考える上でも良い思い出になりました。

幡多農業高校

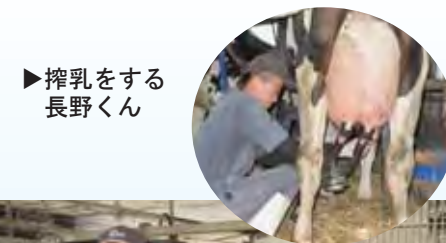
2年 ^{さたけ}佐竹 ^{りこ}梨樹さん

研修では湿気が少なくとても過ごしやすい気候のなか、受入農家の水口さんは思っていた以上に優しくしてくれて、農業だけでなく文化にも触れることが出来たと思います。
玉ねぎの収穫では機械に乗って腐っているものを取り除いたり、様々な作業を通して農業には必要ではない作業は1つもないことを知りました。
進路はまだはっきりと決めておらず、自分ができる可能性を探していきたいです。

谷田さん、佐竹さんの受入農家は端野地区・川向の水口靖一さんです。



▲谷田さん、佐竹さんと受入農家の水口さんご夫妻



▶搾乳をする
長野くん



▲長野くんと受入農家の渡辺誠さん

高知農業高校

2年 ^{ながの}長野 ^{ゆうと}悠人さん

研修では高知県や学校ではなかなか体験できないこともあったり、知らないことを学べたのがすごくいい勉強になりました。
農業体験では搾乳が全自動の機械で行われていたり、高知とは全く違う作業の仕方に驚きました。
就職か進学か進路がまだ決まっていないので、今回の研修が自分の将来を決めるのに良い判断材料になったと思います。

長野くんの受入農家は訓子府地区・西富の渡辺誠さんです。



◀牛を移動させる
面村さん



▲面村さんと受入農家の田中真さん

高知農業高校

2年 ^{にしむら}面村 ^{はるか}春佳さん

研修では次から次へと休み暇もなく行う管理作業は大変でしたが、何より大好きな牛に囲まれ、やり終えたあとの達成感が気持ちよかったです。
22日の研修では牛の出産に2回も立ち会うことができ、また出産のときには牛を引っ張り、出産後にはワラで体をふき、ミルクをあげたことが印象に残りました。
将来は産業動物の獣医や公務員になりたいと考えており、高知県のブランド牛である土佐赤牛の頭数増加や健康管理などに役立てる仕事に就きたいと思います。

面村さんの受入農家は置戸地区・常磐の田中真さんです。

北海道酪農ヘルパー学生インターンシップ2017

「北海道酪農ヘルパー学生インターンシップ2017」事業として、神戸市の専門学生2人が酪農ヘルパー業務の体験を8月21日から26日までの6日間の日程で北見市と置戸町にて行われました。

酪農ヘルパーを就業選択の1つとして、業務体験や酪農関係者の交流を通じて、酪農及び酪農ヘルパー業務への理解を深めてもらうことを目的としています。



▲菊武さんと実習先の小山勇樹さん



▲餌寄せをする菊武さん

神戸動植物環境専門学校

2年 ^{きくたけ} 菊武 ^{みゆ} 美友さん

菊武さんは置戸町の小山牧場で酪農体験をしました。小山さんから最初にフリーストール牛舎で搾乳ロボットシステムの説明を受け、別棟の牛舎で搾乳作業を体験しました。本研修が搾乳体験2カ所目ということもあり、手際よく作業を行いました。

当初、菊武さんは動物園で就職を希望していましたが、学校で学んでいるうちに酪農ヘルパーという職業にも興味を持つようになりました。

菊武さんは「今回、酪農ヘルパーを直接体験できて非常に良かった。学校を卒業したら、酪農ヘルパーの仕事をしてみたい」と目を輝かせて答えてくれました。



▲搾乳をする菊武さん



▲野内さんと実習先の加藤壘さん



▲新井職員から牛舎ごとの説明を受ける野内さん

神戸動植物環境専門学校

2年 ^{のうち} 野内 ^{まこと} 真琴さん

野内さんは北見市の加藤牧場、石原牧場で酪農体験をしました。石原牧場ではヘルパー職員に同行し、指導を受けながら搾乳や給餌等を行いました。

野内さんは元々動物が好きで、観光牧場での実習で牛や馬に興味を引かれました。本研修では各牧場を見て回り、「搾乳にしても牛舎ごとにそれぞれ機械が違い、ヘルパー職員になれば全部のやり方を知ることができ、酪農関係に強くなれると思いました。見て回ったなかでも全自動の搾乳機械は凄かったです」と話してくれました。



▲搾乳をする野内さん

▶玉ねぎを寄せる
川口さん



▲川口さんと受入農家の宮下さんご夫妻



ゆすはら
檮原高校

3年 ^{かわぐち} 川口 ^{みき} 美希さん

研修では農家の大変さや楽しさを体験できたり、北海道の食材はどれもおいしく、たくさん食べさせて頂きました。文化の違い、似ているところも発見できました。

畑の広さや、玉ねぎの圧倒的な栽培面積、機械の大きさなどが印象に残りました。またビートの背丈が私の太もくらいまであり、驚くことも多かったです。その他にも北海道の発展の歴史などいろいろなお話を聞くことが出来ました。

進路はまだ決まっておらず、今回の体験を参考に農業関連産業への就業も考えていきたいです。

川口さんの受入農家は北見地区・三輪の宮下尚樹さんです。

▶玉ねぎの畑で草取り
をする窪田くん



▲窪田君と受入農家の小川さんご家族



くぼかわ
窪川高校

2年 ^{くぼた} 窪田 ^{そうすけ} 宗佑さん

研修では玉ねぎの選別などを体験し、高知県では出来ないようなことができて良かったです。ホームステイという形で小川さんの家に宿泊させていただき、いろいろな話を聞いてすごく心に残りました。

実家は代々農業を継いでおり、祖父が亡くなってから誰もやらずに荒地になっていくのを嫌だと思っていて、今回の研修を通して自分でやっていこうと就農を強く意識しました。いろいろな体験談を聞いて自分が農業について思っていることがまだまだ未熟だと感じました。人間なので失敗もあると思いますが、諦めずに頑張りたいと思います。

窪田くんの受入農家は端野地区・二区の小川貴子さんです。

▶玉ねぎの収穫機で選別
をする井上くん



▲井上さんと受入農家の中秀一さん



はた
幡多農業高校

2年 ^{いのうえ} 井上 ^{こうだい} 昂大さん

研修では高知とは違う農業を体験できました。特に大規模な土地を活かし大型機械に乗っての作業はやりがいがありました。

印象に残ったのは畑がとにかく広いことです。その分、収量もあるのでセクターで何時間も選別するのはとても大変でした。コンテナには約1.3トンも入り、それが何十個も積まれている景色は他の県ではなかなか見られないものだと思います。

実家は専業農家で小さいときから農業には触れてきました。どういう時期に何をするか、病気がでたら対策をしなければならぬ等、最終的な判断を一生懸命考える。農業者としてのやりがいを知り、就農もより意識するようになりました。

井上さんの受入農家は端野地区・協和の中秀一さんです。



▲特設会場の前で記念撮影

前日の疲れがあったものの、早起きし、最後の研修先の東京都「大田市場」へ！東京青果株の担当者の方から、市場の役割や仕事の内容について説明を受けました。「きたみらいは玉ねぎやじゃがいもの一大産地。もし、みんなの家で作らなくなるとカレーやシチューが食べられなくなるかもしれないよ」と教えてもらい、お父さんやお母さんの作る作物が全国で食べられていることを実感した様子でした。

入った段ボールがたくさん積み上げられた場内が一望できました。みんなからも「わぁ〜」と声があがり、場内を走り回る乗り物や働く人たちに興味津々で、様々な質問が飛び交っていました。

その後、玉ねぎや馬鈴しょが保管されている倉庫も見学。残念ながらきたみらい産はまだ届いていませんでしたが、全国各地や海外からやってきた玉ねぎを見ることができました。スツケースにお土産と思い出をぎゅっしり詰めて、女満別行き飛行機に乗り込んだきたみらいキッズのみんな。3日前よりもちっと大人になって家族のもとに帰っていきま



頑張った販売体験のご褒美のディズニースーランド！前日から行動計画を立て、めいっばい夢の国を満喫しました。農作業が忙しい夏休みは遠出できないご家庭が多いので、これもまた貴重な体験になったのではないのでしょうか。



▲市場の役割を聞きました

販売体験を終えて

夏休みの大冒険となった「きたみらいKid's販売体験in東京」。農産物を買ってくれたお客さんや市場の方とのふれあいを通じて、きたみらいキッズのみんながお父さん、お母さんの仕事に興味を持ってもらえればうれしいです。

そして、3日間で見たこと・聞いたこと・体験したことを家族や友達にどんどん伝えて、みんなの周りにも農業や食のサポーターが増えることを願っています。

(石井 睦美)



▲段ボールが積み上げられた場内の広さに驚き！



JAきたみらいでは8月6～8日の3日間、「きたみらいKid's販売体験 in東京」を開催し、正組合員のお子さん（小学5、6年生）12人が参加しました。この事業はJAきたみらいの食農教育活動のひとつで、農家のお子さんに農業の重要性や食の大切さを伝え、将来の農業の担い手やサポーターになってもらうことを目的として企画しており、今回が3回目の実施となりました。きたみらいキッズの体験をご報告いたします！



出発日の朝、JAセンター事務所に集合したきたみらいキッズのみんな。それぞれ学校も違うため、ちよっぴり緊張感みでしたが、これからの3日間ともに過ごす仲間と挨拶を交わし、いざ東京へ出発！

さっそく今回のメインイベント「玉ねぎ・馬鈴しょ販売体験」の会場へ。ホクレン東京支店と㈱ヴァカボの協力のもと、今回初の試みとして、東京都中央区日本橋タワー前に特設会場を設け、ビル街で販売を行いました。

野菜ソムリエなどの資格を持ったスタッフ「フードメッセンジャー」の皆さんからきたみらい産の農産物の特徴や、PRポイント、接客について教えてもらい、準備も入念に行いました。収穫されたばかりのきたみらい産の玉ねぎ（「真白」、赤玉葱）と馬鈴しょ（と



▲都内で呼びかける子どもたち

うや、男爵）を袋詰めし、いよいよ開店です！

商品やパンフレットを手にもって店頭立ち、「北海道のおいしい玉ねぎとじゃがいもです！」と声を出して通行する人に呼びかけます。はじめは恥ずかしがっていたみんなも、徐々に慣れ、「私のお父さんとお母さんも玉ねぎとじゃがいもを作っています」などと会話も弾んで、コミュニケーションをとりながら販売する姿も見られました。また、マイクを使つてのPRにも挑戦し「きたみらいのおいしい野菜をたくさん食べてください」と交替で放送すると、特設会場の前は多くの人でにぎわいました。

出発時、北見の気温は20℃ほどで



▲袋詰めするKid's

したが、この日東京は30℃超え。じめじめとした暑さのなか、最後まで元気にがんばりに販売しました。残念ながら売りきる前にタイムアップとなってしまいました。その後スタッフのみなさんで販売を継続してもらい、用意した玉ねぎ40kg、馬鈴しょ20kgが完売。

みんなに感想を聞くと「お客さんと話しながら販売するのが楽しかった」「もっとやりたかった！」という声が聞かれました。みんなよく頑張りましたね！



▲コミュニケーションをとりながら販売するKid's

地域ぐるみで食育体験



▲小麦の説明をする西野会長（左）

オホーツク産小麦でうどん作り

北見市でオホーツク産小麦を使った「小麦まるごと体験ツアー」が8月5日、親子11組27人の参加で開催されました。
このツアーは今年で4回目となり、北見市、北海道農政事務所、当JAなどが連携し、農業を身近に感じてもらい地元産小麦を通じて、収穫作業、製粉工程、うどんづくり体験をして味わってもらうもの。
参加した親子はきたみらい麦作振興会西野繁会長の秋まき小麦「きたほなみ」のほ場で大型コンバインによる収穫の見学や乗車体験を行いました。また、JA小麦乾燥調製貯蔵施設も見学、間近で見るとあまりの大きさに驚いていました。
最後は北見田園空間情報センター「にっころ」にて老舗製麺会社の㈱ツムラ津村健太社長の指導で「きたほなみ」の小麦粉を使ったうどん作りを体験。参加した親子らはうどん生地をパスタマシーンに入れ、うどんが出てくるたびに歓声が上がり、食べては「もちもちしてとってもおいしい」と満足した様子でした。



▲家族揃って収穫体験に参加

芋掘り体験で笑顔溢れる

今年で30回目を迎える農業体験「がぶりかるちゃー」が8月11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166組、総勢622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8団体で構成する「がぶりかるちゃー事業実施委員会」が主催。農業体験を通じて地域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。
当日は1組に3坪ほどの面積が割り当てられ芋掘りを体験。大きな芋が出てくるたびに歓声が上がり、多くの子どもたちから笑顔が溢れ、家族一丸となって収穫作業に汗を流しました。



▲オリジナル絵ハガキを染める子どもたち

農林水産業の世界を体験

7月27日と28日の2日間、北海道農政事務所北見地域拠点が市内小学校の体育館にて「夏休み子ども見学デー」を開催し、農林水産業の世界を子どもたちに紹介しました。
用意された6つの体験コーナーは、夏休み中の子どもたちで賑わい、小麦のワラを使った「ヒンメリ作り」のほか、「木工クラフト作り」などが行われました。
絵ハガキをつくる「タマネギで染色」コーナーでは、豆乳で好きなイラストを描き、玉ねぎの皮から抽出した染色液で染めました。思い思いの絵ハガキをつくりあげ、子どもたちは満足そうに笑顔を見せてくれました。
また、壁には玉ねぎで染色した生地としてJAきたみらいの作業着も展示され、参加者からは驚きの声があがりました。

特集

親子で農業体験に“汗”



▲収穫を楽しむ参加者のみなさん

当JAでは8月26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「きたみらい農業体験&見て歩きツアー」を行いました。本事業は今年で10回目の開催。当JAが発行する「ぐりん green」で募集し、9組21人の一般市民の親子が参加しました。



▲▶たくさん収穫できました



森秀志部長の圃場にて、同地域の玉ねぎと馬鈴しょの生産について説明を受け、玉ねぎと馬鈴しょの収穫体験を行いました。参加者は袋いっぱいに詰め込んだ玉ねぎと馬鈴しょに満足そうな笑みをみせていました。その後、同地域の選果場を見学した後、訓子府町公民館に移動し、そこできたみらい女性部ときたみらいフレッシュミズが用意してくれた



▲玉葱の選果場も見学しました



▲ふかしイモおいしいよ!

「じゃがバター」を試食。参加者からは「甘味があって大変おいしかった」ととても好評でした。
じゃがバターの他にはポテトチップスやフライドポテトも試食し、子どもたちも大喜び。有意義な試食会となりました。



▲参加者と青年部のみなさんで集合写真

9組21人の親子が参加 きたみらい農業体験& 見て歩きツアー

北見市立温根湯小学校の5、6年生は8月23日、西相内のJA小麦乾燥調製貯蔵施設を見学しました。JAでは、小学校の社会科総合学習における地域産業を学ぶ食農教育の一環として、小学校の児童を対象に、施設見学の受け入れを行っています。

当日は12人の児童が訪れ、きたみらい地域の小麦についての話や施設内の見学、石臼を使い実際に小麦粉を作るなどしました。児童たちは、特に小麦が小麦粉になるまでが興味深かったようで、「すごい!」「これが小麦粉か!」など驚く声が上がっていました。

見学後には、「アミロ選別機ってなんですか」など多くの質問にJA職員が分かりやすく答えました。

今後は主に端野地区芋玉選果場にて11月上旬まで延べ13校、約800人の見学が予定されています。

(菊池 光祐)



▲石臼で小麦粉を作る説明を受ける児童

西地域 温根湯 小麦乾燥調製貯蔵施設を見学

～初めての体験に驚きの声～



▲玉ねぎの収穫作業が行われる土山会長の圃場

東地域 端野 上々の出来

～玉葱収穫作業本格化～

きたみらい管内では、玉ねぎの収穫作業が本格化しています。盆明けは好天が続き、順調に収穫作業が進んでおり、品質・収量ともに上々で出来秋に期待がかかります。

きたみらい玉葱振興会の土山清隆会長の圃場では平年並みの8月4日に極早生品種の収穫を開始しました。生育終盤は多湿さみで推移したものの、春先の生育が良好だったこともあり、影響は小さいといえます。

本格的な収穫シーズンを迎えるにあたり、土山会長は「昨年は一部地域で台風による被害を受けた。今年は天候が安定し無事に収穫を終えられることを一番に願う。収量は平年以上の手応えで、あとは今後の市況に期待したい」と話していました。

きたみらい管内の玉葱作付面積は約4,600㍏、収穫量は約27万トンを見込んでいます。

(石井 睦美)



地 域 だ よ り



きたみらい管内では7月27日から8月12日までに秋まき小麦、春まき小麦の収穫が行われました。天気予報や空模様注意到意を払いながら、大型コンバインが次々と刈り取り、トラックへ積み込み、JA乾燥調製貯蔵施設に運びこまれました。

きたみらい麦作振興会の西野繁会長のほ場では7月29日から秋まき小麦の収穫が始まりました。西野会長は今年の出来について「なまぐさ病などの心配もあったが、JA、関係機関の協力もあって全筆調査で去年の10分の1に減らすことができた。調整もしっかりと行い、安心、安全なものを消費者の元へ届けたい」と話してくれました。

上常呂地区では8月7日から春まき小麦の収穫が始まり、12日に無事に収穫を終えました。

(高田 陽介)

東地域 上常呂 大型コンバインで次々と

～小麦の収穫作業～



▲上常呂地区での春まき小麦の収穫作業の様子

南地域 訓子府 低温で遅れも巻き返し

～加工用スイートコーン～



▲ハーベスターにより収穫されるスイートコーン

作物が各地域で順調に収穫されるなか、訓子府地区では8月26日に加工用スイートコーンの収穫が始まりました。今年は5月10日に播種を行い、春先からの適度な降雨と気温で平年並みに生育が推移しましたが、8月の低温で若干停滞し、計画より遅れての収穫となりました。

今年から加工用スイートコーンの作付けを始めた訓子府町大谷の三浦裕治さんは今年の出来について「若干小ぶりの印象もあるが、今後の天候回復で収量増も期待できる」と話してくれました。

収穫されたスイートコーンは北海道クノール食品株式会社の訓子府工場にて加工され、最終的にコーンポタージュとなります。

(菊池 光祐)

ほのぼの 広場

きたみらいの ホープさん



困難に負けず、 向上心を持って！

訓子府地区・穂波

細川 琢未さん(25歳)

●趣味は？

ドライブ、機械いじり、野球

●好きな食べ物は？

焼肉

●好きな女性のタイプ

優しくてしっかりした人！料理上手！

●農業で学び実感したことは？

小さいころから親の手伝いはしていましたが、農業は地道な作業が多く毎年違う状況・条件で仕事をしなくてはならず、大変でもあり、とても楽しいです！

●今後の抱負は？

1日1日を大切に過ごし、これからも農業について勉強していきます。日々向上心！

(菊池 光祐)

琢未さんは稲畑複合経営の孝雄さん、加奈子さんの長男で就農して1年目になります。

◆ご出身、ご主人との出会いは？

佐呂間町の出身で、高校卒業後から結婚するまで常呂漁協で働いていました。青年団活動をしていて網走管内の役員になったとき、主人も同じく役員をしていて知り合いました。1年間一緒に活動をしていた縁で結婚することが決まりました。

◆お子さんは？どんな家庭ですか？

子どもは7歳、4歳、3歳の女の子3人です。家では常に誰かが喋っていて、とても賑やかです！なので主人は喋る隙が無いようです(笑) 時間が出来たら家族で温泉に行ったり、動物園に行ったりして楽しんでいます。

◆趣味は何ですか？

布小物を作るのが好きですが、今はなかなか出来ていません。子どもたちのことに多く時間を使っているかもしれませんね。子どもが料理をしたがって、一緒につくこともあります。食事はなるべくインスタントを使わず、近場で採れたものを取り入れるように考えています。ちなみに、子どもたちの夏のおやつ定番は庭で採れたキュウリ丸ごと1本です(笑)

◆組織活動の魅力や今後の抱負は？

会員同士、街中で顔を合わせてもゆっくりと話すことは少ないので、活動の時にみんなでわいわいと出来るのが一番楽しいですね。フレミズには息抜きになるレクリエーションや、勉強会などいろんな活動があるので、未加入の人にも組織活動の良さを知ってもらって、どんどん会員が増えればうれしいです。

プリティ ウーマン



フレミズの楽しさを 知ってもらいたい！

置戸地区・秋田

かたぎり しほ
片桐 志穂さん(38歳)

今回はフレッシュミズ部置戸支部支部長の片桐さんに登場いただきました。(石井 睦美)



▲左から梨鈴ちゃん、隼瑛くん

相内地区・西相内

中村 梨鈴ちゃん(9歳)
しえい
隼瑛くん(7歳)

大きくなったら

お菓子屋さんになりたい！(梨鈴ちゃん)

おいしいお菓子をたくさん作りたいです！

トラクターの運転手になりたい！(隼瑛くん)

かっこよく運転したいです！

梨鈴ちゃんと隼瑛くんは中村圭一さん、千恵子さんの次女、長男です。取材中は元気一杯で、普段は外で遊ぶことが多いです。また、料理を手伝ったりお父さんの仕事を手伝うなどの一面もあります。これから頑張りたいことは、梨鈴ちゃんは空中逆上がりとはやぶさ(鉄棒の技)をできるようになること・あや飛びを二重飛びで飛べるようになること(縄跳び)、隼瑛くんは算数のテストで100点を取ることと話してくれました。

(菊池 光祐)

Q出会いから現在に至るまで

もともとは高校の先輩後輩で、お付き合いが始まりました。来年には銀婚式を迎えます。たびたび(雅幸さんから鈴香さんに)サプライズでプレゼントをくれることもあり、それを目にしている子どもたちはいつも記念日にお祝いをしてくれるので、来年も期待しています(笑)

Q趣味は？

雅幸さん…オフロードバイクやスノーモービル
鈴香さん…アイス作り、チーズ作り

Q二人でやってみたいことは？

なかなか難しいですが、遠くに旅行してみたいなと思っています。二人共通の趣味がないぶん、買い物に行くときや進学して家を出ている子どもたちのもとに行くときなどはいつも一緒です。

Qお互いへの感謝の言葉

雅幸さん…いつも体調などを気遣ってくれてありがとう。これからもよろしくお願いします。

鈴香さん…仕事を頑張ってくれて、日々感謝しています。くれぐれも無理はしないでくださいね。

(石井 睦美)



ながよし夫婦

いつかは二人で遠くに

置戸地区・中里

溝 井

まさ 幸さん(47歳)
雅 鈴
かず 香さん(46歳)

JAからの お知らせ INFORMATION

准組合員について学ぶ(全4回シリーズ)

平成26年5月、「規制改革会議_農業ワーキンググループ」が『准組合員の事業利用は、正組合員の事業利用の2分の1を越えてはならない』との意見を示し、農水省は平成33年3月末までに准組合員の事業利用量を規制するか否かの結論を出す予定にあります。

この規制が、利用者である准組合員に留まらず、地域の農業や経済への影響があることを認識したうえで、組合員の皆さん一人ひとりにお考え頂きたいと思います。

【第1回】准組合員制度の成り立ち



生徒

僕のお父さんは、一般企業のサラリーマンだから、JAの准組合員として出資・加入しているけど、准組合員ってどういう人を言うのかな？ JAは、農業者のための組織だって聞いたよ。

JAは、農業者が自ら利用するために出資して設立・運営している組織だけど、地域の皆さんも准組合員として加入して事業を利用できるんだ。ただ、役員選挙権や議決権等のJA運営に関わる権利は農業者に限定されているよ。



先生



生徒

准組合員として加入すれば、地域に住んでいる僕たちもJA事業を利用できるんだね。准組合員の仕組みは、どうして生まれたの？

昭和22年に公布された「農業協同組合法」で、組合員を『正組合員（農業者）』と『准組合員』に分けたことが、はじまりだよ。出資をすれば誰でも組合員になれる産業組合の流れを引き継いだことが大きいよ。産業組合は農業者の組織だったけど、全国的には組合員の3分の1は地域の皆さんだったんだ。



先生



生徒

そっかぁ。もともと、地域に住む人たちのための組織でもあったんだね。でも、JA以外にもお店があったんじゃないのかなぁ？

昭和22年当時の農村は、商業施設や金融機関があまりなくて、JAが利用できないと生活しにくいという現実的な側面もあったんだよ。



先生



生徒

なるほどね。今も昔も、地域の生活の中心にはJAがあったんだ。僕も働くようになったら、准組合員になってJA事業を利用するよ。

JAグループ通信

JAグループの連合会・中央会の活動内容を紹介します。
JA北海道大会決議事項の実践やその時々のトピックスなど、組合員の皆様に定期的にお伝えします。
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」。

JA北海道中央会



昨年12月の「農協改革」に関する組合員向け資料に引き続き「准組合員制度」についての組合員向け資料を作成しました。
准組合員利用規制に関して、農林水産省が結論を出す期限の平成33年3月末が迫る中、准組合員利用規制が及ぼす影響を、組合員の皆さん一人ひとりが考えるきっかけとしての活用を目的としております。本資料は、准組合員制度の成り立ちや准組合員が地域を支える実態、規制改革推進会議が准組合員利用規制を迫る背景などを、平易な対話形式により表現しております。中央会のホームページに資料を掲載しておりますので、「ご覧ください」。

JA北海道信連



8月に、小学生の親子を対象とした『旬食力レッシー旭川「収穫・料理教室」』をJAあさひかわの協力を受けて開催しました。
大根の収穫体験、収穫した大根を使った料理教室、農業者による講演等を実施するなど、「食材が畑から食卓に並ぶまで」を体験していただき、農業・食の大切さを伝えることができました。参加者には、「農家を身近に感じた」「また参加したい」など好評でした。

ホクレン



↑登録はこちらから

LINE@等を活用した生産者向け情報発信サービス「ホクレンインフォメーション」では生産者の皆様に向けたイベントや新商品の情報、生産資材（飼料や農薬など）価格、スマート農業情報などの営農情報をタイムリーに発信しております。今後とも生産者の皆様に役立つ情報を発信してまいりますので、ぜひお手持ちのスマートフォンやパソコン（<http://hokuren-news.jp/>）から登録ください。

JA共済連北海道



8月4日、札幌にて「全道JA・スマサポ大会」を開催し、全道JAの中から、平成28年度普及活動で優秀成績を収めたJA38名と、スマイルサポーター11名が登壇し、表彰しました。JA共済では、これからも「3Q訪問活動」と「あんしんチェック（保障点検活動）」の実践を通じて、組合員・地域利用者の信頼と期待に応え、「安心」と「満足」の提供に努めて参ります。

JA北海道厚生連



組合員ならびに地域住民の皆様の生命と健康を守るため、本会事業の積極的な啓蒙推進を図ることを目的として、広報誌「すまいる」を発行しております。年3回発行しており、様々な医療・健康情報を発信しております。
ホームページにもバックナンバーを掲載しておりますので、是非「一読ください」。



【連載】今こそJA！～その意義と役割～

第10回 なぜ全農が狙われるのか？

全農グレインという会社をご存知でしょうか？全農（全国農業協同組合連合会）の子会社で、米国に拠点を置き、同じく子会社で集荷を行っているCGB社とともにとうもろこしなどの飼料穀物を日本に輸出しています。その船積み施設は米国最大といわれており、米国から輸出される穀物の約1割（1,350万トン）を取り扱っています。また、非遺伝子組み換え作物の生産者をCGB社が組織化し、遺伝子組み換え飼料と非遺伝子組み換え飼料を分別流通する体制も整えています。家畜用の配合飼料原料は輸入に依存しており、原料の確保は非常に重要なことなのです。

こうした全農子会社の存在を疎ましく思っているのが、カーギルなどの穀物メジャーといわれる会社やモンサントなどの農薬メーカーです。もし、全農子会社を買収することができれば、穀物メジャーは日本への飼料輸出に対する影響力を高めることができます。

しかし、カーギルやモンサントは全農の子会社を簡単には買収できません。それは親会社が全農という協同組合であり、企業が資本の論理で全農を買収することは1人1票制のもとではほぼ不可能だからです。逆に考える



▲全農グレインの巨大な保管サイロ

と全農が株式会社になれば買収ができるということになります。

昨年11月、規制改革会議は全農の生産資材事業を株式会社に譲渡・売却すべきといった提言を出しました。その意図がどこにあるのか、もはや言うまでもないでしょう。全農の問題は対岸の火事ではありません。その影響はJAや組合員にじわじわと押し寄せてくるのです。

きたみらい1等入賞牛（敬称略）

部	序列	名	号	地区名	出品者
1部	1等1席	ロイヤルクイーン	デニソン	ギヤラクボリタン	訓子府 稲辺 祐也
2部	1等2席	ヨシノフアーム	F	マダム	ソラン 北 見 吉野 英之
3部	1等1席	ロツクウ	アイオン	シャオベン	北 見 (南)上野牧場
3部	1等5席	ピーマン	ズクシー	ブレーク	上常呂 溝手 義彰
4部	1等2席	エリー	バリアント	エンジェル	チャン 訓子府 森岡えり子
9部	1等1席	DH	チャンス	デー	北 見 山内 誠
9部	1等3席	DH	ローズ	チツブ	北 見 山内 誠
12部	1等1席	オークリーフ	サラ	フィーバー	パンダ 上常呂 神田 典廣
12部	1等2席	パレルフアーム	ハイパー	ジャグラー	訓子府 稲辺 祐也
14部	1等2席	パーチビル	スパークリング	サンドラ	訓子府 渡辺 重明
J2部	1等1席	DH	ローデアン	ティツク	北 見 山内瑞穂(高1)

各部チャンピオン（敬称略）

チャンピオン	名	号	農協名	出品者
ジュニアカップ・チャンピオン	DH	ローデアン	ティツク	きたみらい 山内 瑞穂(高1)
R・ジュニアカップ・チャンピオン	ロツクウ	ビー	ビー	サラドア ET きたみらい 福貞 杏花(高3)
ジュニア・チャンピオン	SEA-LAKE	スパーク	テクサー	ドアマン 湧 別 町 (株)SEA-LAKE
R・ジュニア・チャンピオン	DH	ローデアン	ドディー	北オホーツク (南)パインランドデリー
インターミディエイト・チャンピオン	DH	チャンス	デー	きたみらい 山内 誠
R・インターミディエイト・チャンピオン	アッドランド	ブラック	アイオン	エイデーン 佐 呂 間 町 津田 敏夫
シニア・チャンピオン	パツシヨナランド	デイスライ	ストーム	えんゆう 情野 修
R・シニア・チャンピオン	PF	コルンダイク	スパークリ	ング 湧 別 町 植田 光
グランド・チャンピオン	パツシヨナランド	デイスライ	ストーム	えんゆう 情野 修
R・グランド・チャンピオン	DH	チャンス	デー	きたみらい 山内 誠

ホクレン北見支所は8月26日、訓子府町の北見管内畜産総合施設で、第67回北見管内総合家畜共進会を開催しました。管内各地から122頭が出品され、体型や資質の優劣を競い合いました。

当JAからは53頭が出品。審査員は有限会社十勝ライブストックマネー・シメントの吉川要代表取締役が務めました。出品牛が美しく見えるよ

うに出品者は入念に手入れを行い挑みました。審査の結果、当JA出品牛からは11頭が1等に入賞しました。今共進会の上位牛は「2017北海道ホルスタインナショナルショウ」の出場権を得ることになり、9月23日と24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は17頭が出場する予定です。

自慢の牛を出品

きたみらいから53頭

（第67回 北見管内総合家畜共進会）



▲審査員を務めた吉川要氏



▲R・グランド・チャンピオンに輝いた「DH チャンス デー」号（左）と山内誠さん（左から4人目）

中古車を探すならココ!!

(平成30年3月31日まで予定)

オホーツク管内JA中古車検索サイト

随時情報更新中!!

オホーツク管内JA、協力ディーラー、ホクレン油機サービスの当サイトを通じて購入された方に

税別30,000円相当のオプション・本体値引きまたは付属品をサービス!

まずは、<http://www.ucars.jp>にアクセス!!

スマートフォン・パソコンから閲覧できます。お問い合わせは各JA自動車担当窓口まで

【お問合せ先】

JAきたみらい 燃料自動車グループ
生産資材拠点センター
(☎ 0157-47-2099)
常呂郡訓子府町駒里44番地2

伝書鳩WEBサイト

「オホーツク特選街」掲載スタート!

きたみらい給油所のお得なイベント情報などを掲載いたしますので、ぜひご覧ください
(下記URL・右側QRコードで公開。スマホからでもOK!)

<http://denshobato.com/tokusen/hokuren-ss-kmi/top.tks>



21

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



8月号まちがいさがしの当選者

8月号のまちがいさがしの答えは「2、3、5、8、11」でした。正解者35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

瀬野 則子さま (北 見) ・小野 勝生さま (北 見)
岩橋 幸一さま (温根湯) ・仁木 義信さま (置 戸)
酒井美和子さま (置 戸) ・小池エミ子さま (訓子府)
山本 和江さま (訓子府) ・南 タマ子さま (訓子府)
岡嶋 厚子さま (相 内) ・神田 陵佑さま (上常呂)

以上の方々には、J Aきたみらいの「玉ねぎと鶏も肉の黒カレー」2袋をプレゼント致します。



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、J Aきたみらいの「麦まるごとうどん(平打ち)」を3袋プレゼント致します。

昨年は台風で雨々の毎日でした。今年は雨がほしいですね。でも、農作業が進む方がいいかー

(置戸地区 仁木 義信さん)

昨年は台風で苦労した秋でした。今年の収穫作業はほぼ順調に進んでいますね。

現在、収穫時期特有の事故が増えています。皆さん気を付けてくださいね。

3番の所がちょこつとわからず、苦戦しました。でも何とか見つけることができました。よかったー。

(上常呂地区 吉田 瑞季さん)

苦戦して、ようやく発見できた時はモヤモヤ感がスキッとすてうれしいよね。

9月号はどれくらい早く解けるかな？

読者の声

8月に入ってから、毎日曇って、異常な天気ですね。

(訓子府地区 林 とみ子さん)

今年は平年の日照時間が半分ちょっと、雨量は2割程度、気温も低い。

過去にも無いような天気です。昨年のように台風や長雨は来るなー！！

最後の②がとても難しかったです。横のベジタブルライフの人参の種類が紫、黄色があるのがびっくりしました。

(訓子府地区 平塚 志菜さん)

②もなかなかわかりにくいよね。野菜の色にはいろんな色があります。おいしそうなお色、食べるのに勇気がある色。風変わりな野菜を作るのも楽しいと思いますよ。



サトイモ

～低カロリーでヘルシー！ 縁起物としても大活躍～

見分け方

持ったときにずっしりと重みを感じる。柔らかくなっている場合は状態が良くないため避ける

泥付きがお薦めで、皮は乾いているより湿り気がある方が新鮮の標が均等ではっきりときれいに皮がむけるもの



ふっくらとれみがあり、表面に変色や傷がない
臭いモチャワの古いものはかび臭くなることもある

お尻の部分が柔らかいものは腐敗していたり、鮮度が落ちてきている可能性があるのでは注意。皮になびき割れがある場合は風味が落ちてきていることがある

保存方法

土がついたまま新聞紙に包み冷蔵所に

適度な湿度で乾燥させないことが大切

長期保存したい場合は、ゆでてから冷凍を。皮をむいて少し硬めに加熱し、冷凍したときに手同士がくっ付かないように、冷めたら水気をしっかり拭き取り、保存袋に入れて冷凍庫へ

サトイモのヒミツ

歴史

ジャガイモやサツマイモがそれほどメジャーではなかった江戸時代までは、芋の主役だった



主役
山で取れる山芋に村いまで取れることからサトイモの名が付けられた



サトイモの形

サトイモは根のように見えて実は茎が肥大したもの。スーパーなどで一般的に売られているサトイモは主に子芋と孫芋

親芋、孫芋と続くことから子孫繁栄の縁起物としてお正月料理にも使われる
ずいきは赤芋手などのサトイモの茎の部分

サトイモのナカ

マンナン 便秘予防 糖尿病予防
ムチン 胃の粘膜を保護 消化吸収を助ける
ガラクトサン 免疫力を高める 血中のコレステロールの抑制 便通を良くする

手がかくなる原因はシュウ酸という成分で、とげのような形の結晶になっているため、皮膚に刺さるからといわれている。これは味の上でのエグミのもとでもある

煮しめ方・食べ方のコツ

和食・洋食などさまざまな料理に。主食であり、おかずにも大活躍

下処理のコツ
煮すときに頭の部分を少しカットしておく。ツルツルと手触りに皮がむけて食べやすい

ぬめり取りには、ゆで汁に塩を少し入れるか、皮をむいた後に塩もみをする

皮をむくときは頭とお尻を5mmほどカットして、残った皮を剥いていくと楽にむける。お尻は煮崩れしにくく見た目もきれい

小さいサトイモはよく洗って皮付きのまま煮て(またはゆでて)「きねかつぎ」にする。手間はかからず簡単

煮しめ方・食べ方のコツ
和食・洋食などさまざまな料理に。主食であり、おかずにも大活躍

下処理のコツ
煮すときに頭の部分を少しカットしておく。ツルツルと手触りに皮がむけて食べやすい

ぬめり取りには、ゆで汁に塩を少し入れるか、皮をむいた後に塩もみをする

皮をむくときは頭とお尻を5mmほどカットして、残った皮を剥いていくと楽にむける。お尻は煮崩れしにくく見た目もきれい

小さいサトイモはよく洗って皮付きのまま煮て(またはゆでて)「きねかつぎ」にする。手間はかからず簡単



【材料：1人分】

サトイモ	3個
衣	
薄力粉	1/2カップ
ビール	1/2カップ
パルメザンチーズ	大さじ2
パセリ	少々
塩	少々
サラダ油	適宜

サトイモのパルミジャーノフリッター

【作り方】

- ①サトイモは皮をむき、水大さじ1（材料外）を入れた皿に載せ、ラップフィルムを掛け軟らかくなるまで電子レンジで加熱する。
- ②衣の材料をボウルに合わせ、ホイッパーでゆっくりと混ぜ合わせる。
- ③②に粗熱を取ったサトイモを入れ、170度のサラダ油で揚げる。
- ④油を切り、塩とパセリを振って出来上がり。付け合わせにラディッシュなど（材料外）。

メモ

時間がたってもサクサクなのでお弁当にも。白身魚でもおいしいです！



【材料：4人分】

サトイモ	12個
スナップエンドウ	4本
すりごま	大さじ1
オリーブ油	大さじ1/2
サラダ油	適宜
合わせみそ	
田舎みそ	大さじ2
料理酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
おろしショウガ	小さじ1
おろしニンニク	小さじ1/2
おろしたまねぎ	小さじ1

サトイモの煮っころがし〜みそ風味〜

【作り方】

- ①サトイモは皮をむき、水大さじ1（材料外）を入れた皿に載せ、ラップフィルムを掛け軟らかくなるまで電子レンジで加熱する。
- ②①の粗熱を取り、180度のサラダ油で素揚げにする。
- ③ボウルに合わせみその材料を混ぜ合わせる。
- ④フライパンにオリーブ油を熱し、③（合わせみそ）を入れ加熱し、②を入れ手早く絡める。
- ⑤④を器に盛り、ゆでたスナップエンドウを散らし、すりごまを回し掛ける。

メモ

素揚げにするときはとにかくカリッと揚げること。

編集後記

- ・朝晩の気温が下がり、肌寒く感じるようになってきました。夏の終わりを感し、少し切ない気持ちになります。切なさを食欲で紛らわし、太らないよう気を付けたいと思います。
- ・さて、今月号のおひさまサラダでは食育イベントについて多く取り上げています。収穫する喜びを感じ、この夏の良い思い出となったのではないのでしょうか。
- ・組合員のみなさんにおかれましては、収穫作業の真っ只中ですね。繁忙期には疲れから体に不調をきたしやすいので、ケガや病気に気を付け、今年も豊穡の秋となることを願っています。（菊池 光祐）

JAきたみらい概要

（平成29年8月19日現在）

- ・組合員数（正） 1,711人
- ・組合員数（准） 6,258人
- ・組合員戸数（正） 1,052戸
- ・貯金 107,814百万円
- ・貸出金 13,817百万円
- ・出資金 4,973百万円