

あじふま サカタ

2013



vol.129

10

はいっポーズ!

《訓子府地区・西富》

須河亜美さんと颯介くん・爽斗くん

(紹介は2ページです)

特集

平成25年産
食用馬鈴薯と玉葱の需給動向



季節の薫り



加工用馬鈴薯の収穫

10月初旬、日に日に外気も冷たくなってきたなか、紅葉にはまだ早い山を背に、加工用馬鈴薯の収穫作業が行われている。

圃場にはまだ緑が残っているが、リーフ・チョッパーで茎葉処理後、ポテト・ハーベスターで掘り起こされ、緑化、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いき、各地の加工業者に出荷されていく。

加工用として作られた、でん粉を多く含む馬鈴薯は、ポテトチップやコロック、サラダなどに姿を変え、食卓に届けられる。



写真は10月2日、端野地区北登の天谷志美さんの馬鈴薯圃場で撮影。天谷さんは加工用馬鈴薯(スノーデン)を6畝作付けしています。なお、JAきたみらい管内では、加工用馬鈴薯が約436畝が作付され、生産量は14,400トンを見込んでいます。下段右の写真は、収穫後コンテナいっぱいになった加工用馬鈴薯です

もくじ CONTENTS

特集① 平成25年産 食用馬鈴薯と玉葱の 需給動向	4
○季節の薫り	2
○表紙紹介 「元気で健康な子に」	2
○JAきたみらい ホットライン東西南北	8
○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からのお知らせ	16
○おひさまサラダクッキング 「きのこ丼」 「焼き春巻き」	20

表紙紹介

元気で健康な子に

9月28日のお昼に須河さん宅に着くと、青空の下、元気に迎えてくれた颯斗くん(3)と爽斗くん。元気いっぱいの仲良し兄弟です。

幼稚園に通う颯斗くんはミニカーが好きで、トランスフォーマーのおもちゃが気に入っています。取材中もミニカーを手に取り、1台ずつ名前を覚えてくれました。

爽斗くんもお兄ちゃんの影響を受けてミニカー遊びが大好き。来春から保育園に通うのを楽しみにしています。

外遊びが好きで、よく兄弟と一緒に遊んでいます。3歳から自転車に乗り始めた颯斗くんは、5歳のうちに補助輪を外すのが目標で、天気のいい日には家の周りをサイクリングします。そんなお兄ちゃんを見て、爽斗くんも自転車に興味津々。そして、ときどきお父さんの岐文さんにトラクターに乗せてもらえると、大喜びの二人です。

日々成長する子どもたちにお父さんとお母さんは、「元気に健康に育って欲しい」と話してくれました。

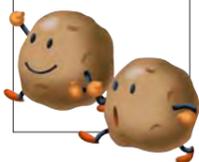


【ご家族紹介】
前列左から～お母さんの亜美さん(32)と爽斗くん(3)、お父さんの岐文(みちあき)さん(32)と颯斗くん(5)
後列左から～ひいおばあちゃんの清子さん(84)、おばあちゃんの淳子さん(56)、おじいちゃんの徹さん(59)
須河さんは玉葱など約11畝を作付けしています。

平成25年産

食用馬鈴薯と玉葱の需給動向

食用馬鈴薯



『全道の生産動向は』

地域格差が大きい

本格的な収穫の秋を迎えましたが、今年是不順な天候が続き、生産者のみなさんは収穫作業に苦労されていることと思います。
馬鈴薯・玉葱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。

道内の本年産馬鈴薯の作付け面積は28,583haとなり、前年に対し81ha減少しています。依然、男しゃく、メークインを中心に減少傾向にあり、加えて加工品種(トヨシロ)が大きく減少しています。馬鈴薯全体で減少した中で、シヤガイモシストセンチュウの蔓延防止とそわか病対策として、これらに抵抗性のある品種の作付けが全道的に増加傾向にあります。

本年産の播種作業は、北見地区では融雪が平年並みに進んだものの、低温に推移、植付けは4月下旬スタートをしましたが、GW以降低温・降雨・降雪により、2週間ほど作業は停滞、5月20日頃より作業は再開し、終了は一部6月に入り平年より

後ずれした植付けとなりました。植付け以降は、順調な気象条件のなかで推移し、生育は植付けの遅れを回復基調で推移しましたが、7月～8月上旬にかけての降水量は過去最低を記録するなど、記録的な干ばつにより、塊茎肥大は緩慢に推移し、茎葉の黄変も進みました。

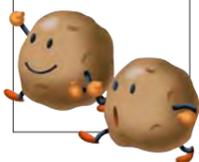
全道的にも干ばつ傾向であるものの、地域差は大きく、特に十勝管内は適度な降雨から順調な生育で推移しました。

収量面は、男しゃくでは全道平均で10kg/ha当り収量3,110kg(前年比95%)、北見区は2,980kg(前年比88%)を見込んでおり、主産地の中では十勝管内3,530kg(前年比98%)と高い水準の収量が見込めます。

示・協議し、需給状況の差を是正していきながら、拡販に向けた体制を構築できるよう取り進めて参ります。また、消費地の気温低下に伴う需要増加にもない、柔軟な出荷コントロール等の対応を図り、市場価格

平成25年産

食用馬鈴薯



『全道の生産動向は』

地域格差が大きい

本格的な収穫の秋を迎えましたが、今年是不順な天候が続き、生産者のみなさんは収穫作業に苦労されていることと思います。
馬鈴薯・玉葱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。

道内の本年産馬鈴薯の作付け面積は28,583haとなり、前年に対し81ha減少しています。依然、男しゃく、メークインを中心に減少傾向にあり、加えて加工品種(トヨシロ)が大きく減少しています。馬鈴薯全体で減少した中で、シヤガイモシストセンチュウの蔓延防止とそわか病対策として、これらに抵抗性のある品種の作付けが全道的に増加傾向にあります。

本年産の播種作業は、北見地区では融雪が平年並みに進んだものの、低温に推移、植付けは4月下旬スタートをしましたが、GW以降低温・降雨・降雪により、2週間ほど作業は停滞、5月20日頃より作業は再開し、終了は一部6月に入り平年より

後ずれした植付けとなりました。植付け以降は、順調な気象条件のなかで推移し、生育は植付けの遅れを回復基調で推移しましたが、7月～8月上旬にかけての降水量は過去最低を記録するなど、記録的な干ばつにより、塊茎肥大は緩慢に推移し、茎葉の黄変も進みました。

全道的にも干ばつ傾向であるものの、地域差は大きく、特に十勝管内は適度な降雨から順調な生育で推移しました。

収量面は、男しゃくでは全道平均で10kg/ha当り収量3,110kg(前年比95%)、北見区は2,980kg(前年比88%)を見込んでおり、主産地の中では十勝管内3,530kg(前年比98%)と高い水準の収量が見込めます。

まれています。品質面では、商品化率は前年より高く平年並みの水準が見込まれます

が、8月の周期的な降雨の影響による商品化率の低下が懸念されます。

『需給の見通しは』

道産出荷が後ずれ

需給環境は、市場の販売環境は6月までは、府県産の安定した出荷が続いておりましたが、7月以降、長崎産の出荷がスムーズに終了したことや、後続の関東近在産地や青森産の入荷量の少なさを受け、高値市況で推移し、北海道産の生育遅れによる出荷の後ずれも加わり、品薄の環境による高値市況での販売スタートとなりました。

加工向けは、業界ごと・ユーザーごとに販売状況や原料消化ペースが異なり、原料集荷の動きに違いが見られ、販売好調なユーザーにおいては積極的な動きとなっております。
(チップ)
・最大手メーカーはシェア拡大に向けて積極的な攻勢を続けている。
(コロケ)

北海道産は各地区、順次出荷を開始となりましたが、JRCコンテナの輸送遅延(土砂崩れ、脱線等)や全道的な降雨による収穫の遅れから、市場要望を満たされず、売り場の拡大が後ずれをしている状況にあります。

・猛暑による需要減退が影響し売上高は前年並みく下回る状況。
(サラダ)
・弁当、惣菜、調理パン等が順調な販売であり、売上高は前年並み。

『販売対応は』

拡販体制の構築

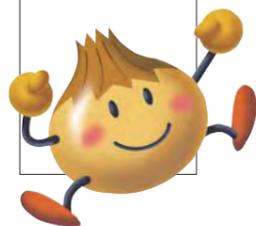
9月1日現在の取扱計画を基に、道産出荷ピーク時期である10月に向

けて、販売環境の整備が非常に重要な年であることから、市場各社へ提

H25産 道内男しゃく出回見込み(9/1現在)			
	H25見込	H24実績	5カ年平均
作付面積(ha)	8,401	8,838	9,217
10a当り収量(kg)	3,110	3,280	3,170
生産量(トン)	261,380	290,100	292,520
商品化量(トン)	197,910	208,320	212,700
うち系統扱い(トン)	171,930	181,700	181,070
生食向(トン)	96,490	99,740	99,920
加工向(トン)	75,440	81,960	81,150



玉葱



『全道の生産動向は』 天候不順で平均反収下回る



全道では12,291畧、きたみらいでは作付け面積は、4,453畧の作付けとなりました。

本年の植付け作業は、例年通りの4月20日頃からスタートしましたが、4月下旬以降は断続的な降雨により地区によっては3週間程度の植付け作業中断を余儀なくされました。5月20日以降は天候が回復しましたが、平年より植付け作業は遅れました。網走管内では、5月下旬より天候が回復したこともあり生育は順調に推移しましたが、6月中旬から8月上旬にかけての降水量は過去最低を記録するなど、記録的な干ばつとなり、植付け作業が平年より遅れ気味であったことから生育は抑制され、7月中旬～8月上旬にかけて気温上昇もあり、肥大期に厳しい生育環境となりました。このようななかで、道内主産地は低収量となりました。

収量は、8月10日時点での全道平均反収は4,650kg/10^aと過去5カ年平均を4,600kg下回る見込みとなっています。当JA平均収量は8月10日現在4,750kgを見込んでいます。出荷開始はほぼ例年通りとなり、府県産残量が少なかったことから8月末までの需給対策・出荷計画以上を達成しています。品質は干ばつとなり乾腐病の発生が心配されましたが、発生も少なく色沢が良く汚れ玉は少ない状況で総じて良好で推移しています。

■作付生産概要（8月10日現在）

		作付面積 (畧)	10a収量 (kg/10a)	収穫量 (トン)	商品化量 (トン)
H25	全道合計	12,291	4,650	571,940	535,930
	札幌	370	3,900	14,430	11,560
	岩見沢	2,170	4,470	97,070	88,890
	旭川	2,460	4,470	109,880	100,700
	帯広	360	5,280	19,010	16,890
	北見	6,840	4,800	328,120	314,840
	（内きたみらい）	4,454	4,750	211,382	204,176
	その他	90	3,820	3,430	3,050
H24	全道	12,168	5,500	669,290	625,710

■系統販売計画（8月10日現在）

年度	生食				加工向け JA独自	年産合計
	合計	年内計画	年内進捗	年明計画		
25年産	358,190	223,000	62%	135,190	82,760	440,950
24年産	386,920	246,510	64%	140,410	139,510	526,430

『消費地情勢は』 荷動き良くスムーズな販売

8月中旬より北海道産（極早生種）の販売が開始されました。本年産については府県産（兵庫・佐賀）の値と入荷量が安定しなかったこともあり、北海道産への切り替えはスムーズに行われました。その一方で、規格発生率ではM規格が非常に多く、量販店の定番アイテムに投入され

ていなかったことから、販売当初は苦戦を強いられました。9月に入り降雨により収穫が進まなかったことから出荷量の減少、コンテナ輸送の乱れ、野菜全般の価格好調などにより、販売当初より一段上げた価格となっています。また、L規格に比較するとM規格は値頃感

があり、引き合いが強まっている状況となっています。北海道産スタートとしては品質は良好で、乾腐・芯腐等の傷みも少ないことから荷動きは良くスムーズな販売がなされました。このことは府

県産の出荷量が少なく、十分に消費地へ供給できなかったことが要因と考えられます。現状は潤沢な出荷量であるため、市況も110円/kg前後の販売となっています。

『加工ユーザーは』 原料手配にひっばく感

【加工業務用の動向】
①北海道産の出荷量が少なく、加工ユーザーは原料のひっばくした状況です。
②中国、アメリカ産の輸入品については、全道共計からの供給量も減少することから国産原料の不足見込みから活発なオファーが行われている模様です。

で概ね平年作が見込まれます。今後については、道産や中国産の出方を見ながら価格の値上げに動く時期を伺っているようです。ジャンボ・スモールジャンボ70～75円/kg（前半65～70）

【中国】
①輸入量は2万トンを超えるペースに戻ってきています。
②山東省の出荷が続いており、比較的安価に推移しています。後続の甘肅省は、面積は拡大傾向にあります。高温などの天候不順により平年を下回る作柄が見込まれます。

【アメリカ】
①メイン産地の西海岸は、現時点

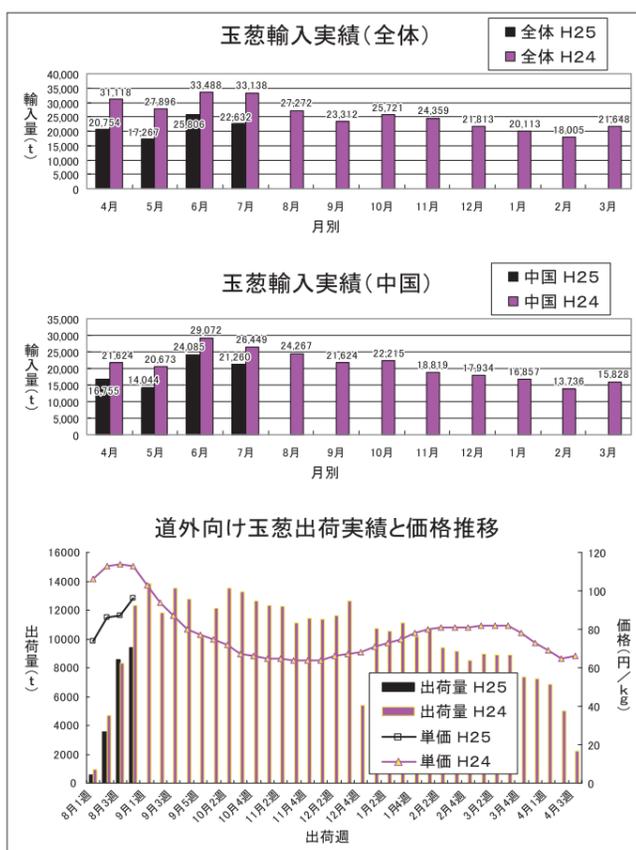
【今後について】
①北海道産の作柄が不作傾向であり、中国産およびアメリカ産の輸入手配の動きが加速するものと想定されます。
②一方で、これまで国産を使用していた商品については、メーカーでの商品仕様の関係によって原料を輸入品に置き換えるまでには時間を要するものと考えられます。
③府県産出荷終了を迎え、全道共計の出荷量が少ないこともあり徐々に原料手配にひっばく感が生じてくるものと考えられ、北海道産の市場手配や別注オーダーの増加も想定されます。

『販売対応は』

需給コントロールの実施

【生食向け玉葱】
①需給調整（早出し）対策の2万4千トンの実施。
②生食流通量35万8千トンの計画出荷、需給コントロールの実施。
③販売環境に応じた各種対策を講じながら、有利販売に取り進める。
④厳選出荷の徹底。
【全道共計玉葱】
①事前契約は、概に確定している4万9千270トン（前年3万9千110トン）で取り進める。

【北見地区共計】
①9月15日現在北見地区共計1,972・35トン（前年同期2,209・00トン）





東 西 南 北



温根湯

重い!! G南瓜を計量

～ふれあい農業祭で
重量当てに使用～



▲雨の中、二人がかりで計量を行う青年部員

J Aきたみらい青年部温根湯支部（東海林健支部長）は9月25日、毎年恒例となったシャイアント南瓜の計量を行いました。

シャイアント南瓜（品種：アトランティシャイアント）は春に青年部員全員に種子を配布し、部員それぞれで栽培。秋に誰が一番大きい南瓜を作ったか計量を競う青年部行事の一つです。

予定では青年部役員で計量を行う予定でしたが、あまりの大きさに持参してくれた部員の協力も得て南瓜18個を計量しました。

なかには70kgを超える大きい物もあり、とても1人では持てないほどの大きさでした。計量された南瓜の一部は10月6日に行われる「JAきたみらいふれあい農業祭」に展示し、南瓜重量当てクイズに使用されました。

相内

相内小学校 泥んこに笑顔

～稲刈り体験に
70人が参加～



▲笑顔で稲を刈る児童たち

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

始めに網走農業改良普及センターの李家主査から、刈りときの稲の持ち方や、はさ掛けするための、稲わらをひもで束ねることなどの説明を受け、児童たちは田んぼに突入。降雨後の収穫となり、田んぼはぬかるんで、良い条件ではありませんでしたが、足を取られて転びそうになったり、泥だらけになりながらも、楽しそうに稲を刈り取り、笑い声があちこちで聞こえました。刈り取られたもち米は、はさ掛けし、十分乾燥させた後、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。



▲黄金色に実り頭を下げた稲と刈り取るコンバイン

4年連続の 豊作に笑顔

～25年産もち米
収穫を開始～

上常呂

上常呂地区の上常呂ライス組合（砂野政美組合長）は9月17日、平成25年産「もち米」の共同収穫作業を始めました。前日まで降り続いた、台風18号の影響で水田はぬかるみ、悪条件ではありましたが、台風が過ぎ青空の下、大型の自脱コンバイン6台が2班に分かれ、連携して黄金色に実った稲を刈り取って行きました。刈り取りを行った同地区の新田豊さんは、もち米を約3畝作付け「夏場の猛暑で『いもち病』が発生し減収を心配したが品質は上々、『きたゆきもち』に品種を変えてからは、4年連続の豊作で10kg当たり10俵以上は取りたい」と笑顔で話していました。

同地区のもち米は41戸、163畝作付で831トの収量を見込んでいます。この収穫風景は2週間ほど続き、10月上旬まで行われました。

置戸 もつと馬力 だすべえ祭

～地域キャラクター
決定～



▲たくさんの、篠原牛を買い求める来場者



▲ふるキャラの『おひさまはなぐん』

置戸町の秋の恒例行事である「もつと馬力だすべえ祭」が9月23日、町中央公民館前庭広場で行われ、町内外から訪れた約1000人が秋の味覚を堪能しました。

町やJAきたみらい置戸地区事務所などでつくる実行委員会が主催し、今回で28回目。馬鈴薯・玉葱の袋詰め放題や、地場産牛肉の販売などには開始前から長い列が出来るほどの好評のイベントとなっています。

置戸町は、平成27年に開町100周年を迎えます。その記念事業の一つとして、地域を元気にするキャラクターを全国から公募し、北見市の佐渡絵梨香さんがデザインした「おけばんばくん」が選ばれ、今回の「もつと馬力だすべえ祭」で発表されました。

来年のおけと夏まつりで着ぐるみが披露される予定です。

端野

マラソンと
カレーの秋

～道内外から
800人が参加～



▲食材を求め一斉にスタートするランナーたち

端野町の名物行事「たんのカレーライスマラソン」が9月22日、端野町屯田の杜公園で行われました。

北見市や北見市教育委員会、端野町観光協会、JAきたみらいなど8団体で実行委員会が構成される同マラソンは、今回で28回目。参加申し込み受付開始から、50分で定員の200チームに達するほどの人気イベントです。北見市、札幌市など道内から144人、道外から56人と参加者は計800人。JAきたみらいからも若手職員が参加し、黄色い帽子を着てJAをPRしました。

同マラソンは4人1組のチームで4コースに分かれ、走りながら食材を集め、ゴール後はカレーを作る趣向。完走した参加者はマラソンとカレーで、スポーツと食欲の秋を満喫する1日となりました。

他にもチームで仮装して走る「仮装コンテスト」、カレーの「大食いコンテスト」で、会場は大盛況となりました。

北見

晴天の下
和気あいあい

～年金友の会
パークゴルフ大会～



▲スコアを記録しながら、声を掛け合いプレーする会員のみなさん

JAきたみらい本店・年金友の会は9月18日、川東河川敷でパークゴルフ大会を開き、男性20人、女性7人の合計27人が参加しました。

開始に先立ち、福田博道会長は「和気あいあいと楽しくプレーしましょう」とあいさつを述べました。

参加者は3、4人編成の8チームに分かれてゲームを開始。晴天の下、各ホールでは仲間のボールを見守り、「おしい！あと少し！」と声を掛け合いながら真剣にプレーする姿が見られました。

パークゴルフ大会は、5月から毎月1回開かれ、5回目となる本大会が今年最後の大会となりました。結果は僅差の優勝となりましたが、今回の優勝者は、男性の部は織田基さん、女性の部は佐東君子さん。年間総合優勝者は、男性の部は増子博さん、女性の部は福田弘子さんとなり、今年も楽しく会員同士の交流を深めることができました。



▲デントコーンの稈長を測定する参加者

留辺蘂地区・瑞穂では9月6日、デントコーンの収量比較調査並びにすす紋病の調査が行われ、普及センター及びホクレン、農業メーカーや当JAの担当者合わせて7人が参加しました。

同調査は、飼料の価格が高騰するなか、良質な粗飼料を生産、確保することにより、飼料費の低減と安定した生乳生産を目的に行っています。

今回の調査は収穫を間近に控えた6圃場で行われ、すす紋病抵抗品種である「P7631」や「セバスト」などを刈り取り、稈長や重量、実の熟度などを調査。また、茎と実はネットに入れ、後日乾燥させた後、乾物重量の調査も行われます。

今年の瑞穂地区におけるデントコーンの状況は、すす紋病の発生も無く、実も充実しており、良質な粗飼料の確保が期待できる見込みです。

留辺蘂

良質粗飼料に
期待

～抵抗性品種で
すす紋病発生なし～

訓子府

組織化で
水田を守る

～新型コンバインで
快速収穫～



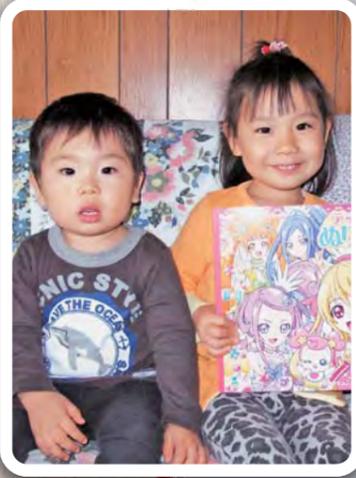
▲なめらかに田んぼを進むコンバイン

訓子府地区の訓子府稲刈組合（細川孝雄組合長）は9月18日、水稲の収穫作業を始めました。

今年、9戸で組織を立ち上げ、新型の自脱式コンバインを導入。たわわに実った稲穂の波をスイスイと掻き分けるようにして、あっという間に収穫していきます。農業機械メーカーの話では、まだまだ慣らし運転中で、作業速度はもっと速くできるとのことでした。

同地区で約4.5畝の水稲を作付ける小坂孝二さんは「訓子府町の米農家が減っていくなかで、どうやって水田を維持していくのかを考えたときに、ある程度の人数が共同して投資を行い、訓子府町の水稲を守っていかねばならない」と、組織設立の目的を話してくれました。同地区の水稲作付面積は約64畝。平成25年度は平年並みの収量となる見込みです。

わが家のアイドル



留辺薬地区・花園

田宮 紗倅(さゆき)ちゃん(4歳2ヶ月)
大誠(たいせい)くん(1歳9ヶ月)

見事なコンビネーション!

お母さんと一緒にお出迎えてくれた紗倅ちゃん和大誠くん。人見知りもせず、元気よく「こんにちは！」とあいさつしてくれました。プリキュアが大好きな紗倅ちゃんと車が大好きな大誠くん。そんな二人にはとっておきの得意技があります。それは見事なコンビネーション技。
元気いっぱいではしゃぐ紗倅ちゃんが走れば、大誠くんもついて行く。急カーブだってへっちゃらです。紗倅ちゃんがジャンプすれば、大誠くんもジャンプ! 二人の息の合ったコンビネーション技をたくさん披露してくれました。
最近、自転車の練習を始めた紗倅ちゃんと、自分でご飯を食べたがるようになった大誠くん。そんな二人には「元気にさえ育ててくれればいい」と、田宮さん夫妻はにこやかに話して下さいました。

留辺薬地区・花園の田宮昇さん、和代さん夫妻のお子さんです。

Pretty Woman ウーマン



農閑期の活動楽しみ

訓子府地区・日出

齊藤 晴美さん(51歳)

今回は女性部訓子府支部・支部長の齊藤さんに登場いただきました。

◆出身、結婚前の職業は?

訓子府の出身で、実家は実郷で農家をしていました。高校を卒業して、北見で保険会社の事務をしていました。

◆家族構成は?

義父、義母、主人と3匹のネコです。長男・長女・二男は独立し、それぞれ道内で働いています。長女が置戸に住んでいるので、話す機会も多いです。父の日には二男から「なにかおいしいものでも食べて」とお祝いをもらいましたが、主人と相談してドルチェグスト(カプセル式コーヒーマシン)を購入しました! しっかり社会人になったんだなあ、実感しました。

◆趣味は?

日出のサークル「味噌の会」に参加して、毎年1月に訓子府のお米と豆を使って味噌作りを行っています。出来た味噌は施設や給食センターに寄付しています。他にプランターの花作りも好きですが、寝る事と食べる事は1番の趣味でありリラックスできる時間です。
＼(^▽^)/

◆冬期の大きな活動は?

12月6日に女性部訓子府支部の収穫感謝祭を開催するので、少しずつその準備をしています。毎年一般の町民の方もたくさん来てくれますが、農産物を紹介したり農業の楽しさを伝えたりと、JA女性部だからこそ地域の人と関わりを持てる場面がたくさんあると感じています。もちろん町民ではない方も大歓迎です! いもだんこのおしるこを作ってお待ちしています!



地域で協力し合って

端野地区・協和

和崎 修一さん(21歳)

11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。

きたみらいの ホープさん

- 趣味は?
天体観測、アニメ鑑賞です。
- 理想の女性は?
芸能人でいえばアーティストのLiSA。性格はやさしい方がいいです。
- 休日の過ごし方は?
昼まで寝ていたり、北見で遊んだりします。
- 好きな食べ物は?
ラーメンです。特に塩ラーメンが大好きです。
- 結婚はいつまでに?
27歳頃には、30歳までにはしたいですね。
- 農業で学び実感した事は?
小学生の頃も家の手伝いはしていましたが、今は思った以上に覚えることが多く、改めて大変だと思っています。
- 今後の抱負は?
地域で協力し合い、地域全体で良くなっていきたいです。今年も周りの方から話を聞いて助けていただいたことがあったので、自分も周りの方を助けられるようになっていきたいです。

修一さんは和崎陽一さん・理香さん夫妻の長男で、就農して2年になります。

Q出身地は?

瑞治さんは訓子府、結美さんは函館です。

Qいつ結婚しましたか?

平成24年11月です。もうすぐ1周年!

Qお付き合いしたきっかけは?

結美さんが農業に興味を持ち、研修などに参加してみたいと思っていたところ、インターネットを介して瑞治さんと知り合いました。その後、結美さんが農作業の手伝いに来たのがきっかけです。

Q趣味・娯楽は?

甘いものが大好きで、甘味をめぐるドライブに出掛けたりします。

Qこれからしたいことは?

早く子供と3人で出掛けたいです。

Qお互いの感謝の言葉

瑞治さん
実際に自分の子供が産まれて、「女の人ってすごい!」と実感しました。全部ひっくるめて「ありがとうございます」としか言いようがありません。

結美さん
畑仕事と牛舎仕事の両方は大変だと思いましたが、これからも頑張ってください。瑞治さんにだっこされているのが栄汰(えいた)くん(生後1週間)です。

瑞治さんにだっこされているのが栄汰(えいた)くん(生後1週間)です。



ながよし夫婦

わくわく!栄汰との 初めてののお出かけ

訓子府地区・福野

川 又 瑞 結
みず 瑞 結
はる 治 美
治さん(30歳)
み 美さん(29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「1. 3. 6. 8. 9」でした。正解者36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きたみらいの高橋常務にお願いたしました。

()内は地区名

- ・木村キミ子さん(温根湯) ・中原江利子さん(訓子府)
- ・田中 利枝さん(留辺蘂) ・菟兎目瑠璃さん(相 内)
- ・森谷 美空さん(置 戸) ・原田 光紀さん(北 見)
- ・浜野 慎悟さん(訓子府) ・間村 美里さん(端 野)
- ・堀口 遥斗さん(訓子府) ・櫻尾真寿実さん(端 野)

以上の方々には、百留屋の「山わさび醤油漬」「青のり山わさび入」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、JA伊達みらいの缶ジュース「林檎(りんご)の想い」190グラム12本セットをプレゼントします。

まちがいさがしをするよりも、まちがいさがしを作るほうがむずかしいのでは。スタッフの人と会ってみたいな～

(温根湯地区・大関 博子さん)

難しすぎず、簡単すぎず。まちがいさがしが読者のみなさんの小さな楽しみの一つとなってくれば幸いです。

学校で小麦を収穫しました。

(訓子府地区・浜野 慎悟さん)

ついに待ちに待った収穫ですね！収穫した小麦で何をつくるのでしょうか。考えただけで、お腹がすきそうです。

収穫の時期に来て、雨、雨、雨。。。もういらないヨー！秋晴れが続きます様に……。

(上常呂地区・山本 剛敬さん)

この雨の多さは本当に困りものです。数少ない秋晴れのうちに、と収穫作業を急がれているせいが農作業事故が多くなっていますので、気をつけて収穫に励んで下さい。

町の色々な情報がわかりいつも楽しみにしています！！

(端野地区・高橋 カヨさん)

いつもご愛読ありがとうございます！これからも、地域のさまざまな情報を伝え、読者のみなさんに喜んでもらえるような広報誌を目指していきます。

元気な先輩

温根湯地区・大和
岡本 勉さん
(77歳)



仲間とカラオケ

勉さんは昭和11年に留辺蘂町滝湯で生まれ、中学校卒業後、家業である農業を手伝い始めました。就農当時は水稲、小麦、てん菜、豆(金時)、を作付けしており、乳牛も10頭ほど飼育していました。

収穫した物は販売することもありましたが、自給自足の生活で自分たちで食べる事が多かったそうです。農作業で大変だった事は、てん菜の間引きに苦労しましたが腰が痛くなっても若さで乗り越えられたそうです。

昔は花見や秋祭りが盛んで「忙しかったが、のんびり生活ができた」と話してくれました。

現在は経営を移譲し、息子さんの農作業を手伝ったり、ハウス管理を行ったり、時間があるときは地域の方々とは夏はパークゴルフをしたり、行きつけの Snackbar に行き仲間と歌ったりすることが楽しみだそうです。

岡本さんは「健康の秘訣は家にいてじっとしているより、体を動かしたり人と接すること。体も精神的にも健康にいいよ」と笑顔で話してくれました。

ほのぼのの広場

大きくなったら



置戸地区・川南
小山 大空くん(9歳)
七星ちゃん(6歳)

マンガ家になる 大空くん

大きくなったら、マンガ家になりたいです。これからたくさんマンガをかいて、誰よりもうまくなりたいです。

学校の先生 七星ちゃん

はやく小学生になって、いろいろなことをたくさん勉強して、学校の先生になりたいです。

小山勇樹さん、真奈さん夫婦のお子さんです。取材時には、大空くんは自作マンガを披露、七星ちゃんはアルファベットを書いてくれました。



▲自宅前からレースを撮影、大勢の観客の前を駆け抜けて行くソーラーカー

ソーラーカーレース

上常呂地区・広郷

吉村 静一さん(60歳)



思い出の写真

この写真は、平成3年9月に行われたソーラーカーレースの様子を吉村さんが写した1枚です。22年前に国内で初めて、一般公道で行われたソーラーカーレースは北見と訓子府の公道約17kmで行われ、周回路コースが吉村さんの自宅裏を通過していました。吉村さんは「9月の農作業で忙しい頃だったが、道路が通行不能となり、何もできなかったよ」と苦笑い、「ちょうど、家の前が坂道で見晴らしも良く、チョットした起伏で車がジャンプしたり、カメラ撮影には絶好の場所だったので、朝から大勢の見物客で賑わっていたよ」と話してくれました。

吉村さんは、日頃からカメラを持ち歩き、何気ない風景や農作業など多くの写真を撮影。昔のフィルムカメラから最新のデジタル一眼カメラなど使い写真を楽しんでいます。

ソーラーカーレースはその後、警察の公道使用の許可の関係で、平成3年と5年の2回しか行われず、以後、常呂川河川敷の特設コースで行われていましたが、平成15年を最後に北見では観られなくなりました。

INFORMATION

生産者とシェフの 想いがシンクロ

東京のレストラン「つばめグリル」来北

J Aきたみらいと(株)つばめ(東京)直営店のレストラン「つばめグリル」は9月13日、JAセンター事務所で「生産者とシェフの交流会」を行いました。生産者や関係者など約80人が参加し、地元産農畜産物を使った料理を楽しみ、交流を深めました。

「つばめグリル」は都内でレストランや喫茶店、惣菜店など25店舗を展開しており、「手間」と「鮮度」にこだわり、化学調味料や保存料等を使わない料理を提供することで知

られています。

当日は石倉知忠副社長やシェフ7人が訪れ、食材を供給する生産者と新たなメニュー開発をテーマに交流しました。

シェフのみなさんによって、北見地方の玉葱や馬鈴薯、ニンジンや洋ねぎに加え、ホタテやシマエビを使った料理14品を振る舞われました。同レストランの石倉知忠副社長は「料理のおいしさは、つきつめれば食材のおいしさにかかっています。産地に向き、生産者のみなさんの

想いを知ることが出来るこの繋がりに感謝しています」と挨拶。

きたみらい馬鈴薯振興会の平川千春会長は「鮮度と手間暇を惜しまないシェフの想いと、安全安心な農畜産物を届けたいという生産者の想いがシンクロする、この交流会を今後も続けていきたい」と応えました。

普段なかなか食べる機会の少ない、すばらしい料理の数々に、参加した生産者から「おいしい!」「こんなの初めて食べた!」との声があがっていました。



▲炭火で焼いた黒毛和牛を盛りつけるシェフ



▲つばめ風スモークサーモンと真白玉葱のアボガドソース



▶トマトと甘えびのサラダベルギー風

～つばめグリル 交流会メニュー表～

1. 松永水産炙り水タコのわさび和え
2. つばめ風スモークサーモンと真白玉葱と結球したスのアボガドソース
3. シーフードサラダ
4. トマトと甘エビのサラダ ベルギー風
5. スノーマーチのポテトサラダ
6. 北海道産男爵ジャガイモの角煮コロッケ 南瓜とチーズ・ミートソースのコロッケ
7. いろいろフレッシュトマトソースのスパゲッティ
8. とうもろこし(ゴールドラッシュ)のムース
9. 丸ごとピーマンと夏野菜のラタトゥーユ
10. 知床地産焼き 輪だれソース
11. 加藤農園産洋ねぎとニラの餃子
12. 松永水産ホタテ貝柱とほうれん草のガーリックバター焼き
13. 炭火焼き 黒毛和牛の赤身肉焼き/チヨリソーセージソース焼きそば/ナポリタンスパゲッティ
14. ヨーグルトソース 苺ソース



▲情報交換をする石倉副社長(左)と平川会長(中)とてん菜振興会小林会長(右)

北見の農畜水産物が一堂に

地産地消フェスタ2013

北見市地産地消推進委員会では9月7日、北見駅南の多目的広場で「北見地産地消フェスタ2013」を開き約7000人が訪れました。開会式で加藤勝治委員長は「北見地域で生産される農畜水産物がそろいました。安全・安心でおいしい地

場産物を自ら食しましょう」と呼びかけました。

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26団体が出展。当JAはオリジナリティコックやカットポテト、玉葱醤油などの販売の他、牛乳の無料配布を行いました。

また「もっと考えよう!TPP(環太平洋連携協定)のこと」と書かれたチラシに、てん菜糖あめとオニオンスープを添えて配布するなど啓発活動も行いました。



▲牛乳の無料配布に並ぶ来場者



▲TPPについてのチラシと加工品を配った啓発活動

組合員・地域に愛されるサービス

中ノ島給油所セルフレ化オープン

セルフ化改修工事のため休業していたJAきたみらい中ノ島給油所は、9月12日、セルフスタンドとして約1カ月半ぶりにリニューアルオープンしました。

同給油所は開業から27年目を迎え、地下タンクの老化や利用者のニーズに合わせるために、今秋、セルフ化スタンドに改修されました。改修では老朽化した地下タンクを更新し、道内では2設置目となる最新計量機を導入。また、照明を省エネのLEDに取り替え、環境に配慮しながら低コスト化に努めた給油所に生まれ変わりました。



▲記念給油を行う女性部北見支部支部長 井上峰子さん

同日行われた開所式には、当JA役員やホクレン、工事関係者ら15人が出席。西川組合長は「組合員や地域住民に愛されるスタンドとして営農と生活に貢献し、安定供給に努めたい」と述べ、その後テープカットしてオープンを祝いました。

引き続き、女性部北見支部の井上峰子支部長が記念給油を行い、坂下一夫専務より記念品が贈られました。9月13、14日には、JAきたみらいの全給油所で記念キャンペーンが行われました。これを機に、多くの方がJAきたみらいのガソリンスタンドを利用頂けることを願っています。



▲テープカットを行う(株)タツノ 東川氏(左)、西川組合長(中央)、ホクレン北見支所 宮脇氏(右)

INFORMATION

第8回 理事会報告

9月27日、午前9時より第8回定例理事会が開催され、報告事項13件、議決事項6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（個人情報保護・情報セキュリティ対策）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人事発令について
- ⑤訴訟案件の経過について
- ⑥9月8日集中豪雨による被害について
- ⑦9月15日～16日台風18号による被害について
- ⑧JAきたみらい合併10周年記念ふれあい農業祭について
- ⑨作況調査（9月15日）報告について
- ⑩平成24年産もち米の追加精算について
- ⑪平成25年産もち米の概算金について
- ⑫平成25年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑬「2013長いもまつり&収穫感謝祭」開催について

【議決事項】

- ①出資持分譲渡について
- ②資材事務所兼店舗新築工事に係る業者選定について
- ③北海道常例検査指摘事項に対する改善・対応状況報告について
- ④当組合との利益相反取引にかかる取扱いについて
- ⑤ジャガイモシストセンチュウ対策指針の設定について
- ⑥平成25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

青年部・女性部・フレミズなど 11・12月のおもな活動計画

- 青年部**
 - ・オホーツクJA青年部研修大会
と き 11月14日（木）～15日（金）
と ころ 温根湯「大江本家」
 - ・海外農業視察研修（ヨーロッパ）
と き 11月14日（木）～22日（金）
と ころ ドイツ・フランス
 - ・全道JA青年部大会
と き 12月5日（木）～6日（金）
と ころ 札幌「札幌パークホテル」
- 女性部**
 - ・JA北海道リーダー研修・家の光大会
と き 11月7日（木）～8日（金）
と ころ 札幌市「シャトレゼ
ガトーキングダム サッポロ」
 - ・部員交流旅行
と き 11月25日（月）～27日（水）
と ころ 東京ディズニーランド・東京都内
 - ・オホーツクJA女性部長・副部長・事務局合同会議
と き 12月3日（火）～4日（水）
と ころ 網走市「網走湖荘」
- フレミズ**
 - ・8支部合同活動「運動会」
と き 11月12日（火）10:00～14:30（懇親会有）
と ころ 訓子府スポーツセンター
 - ・オホーツクJAフレッシュミズ部員研修会
と き 12月2日（月）～3日（火）
と ころ 網走市「網走湖荘」
- 外郭組織合同**
 - ・青年部・女性部・フレミズ役員合同道外視察研修
と き 12月9日（月）～12日（木）
と ころ 九州方面（予定）



▲パレタイザーによるダンボール積み上げの様子を見学する大正小学校の児童たち



▲選果ラインを見つめる緑小学校の児童たち

当JA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16団体629人を受け入れています。

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葱及び馬鈴薯選果場で行っています。見学者は一般市民の方や大学生など様々ですが、最も多いのは

北見市内の小学校です。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挙げる方が多く、△キ玉の施設では涙を流しながらも興味深く観察しています。

10月以降も予約が入っており、本年度は20団体以上、1,000人程度の訪問が見込まれています。

施設見学シーズン到来！
16団体629人が訪問

JAきたみらい 合併10周年記念式典のご案内

組合員の皆様には既にご案内のとおり、JAきたみらい合併10周年記念式典並びに組合員感謝の集いを開催致しますので、あらためて日程をお知らせ致します。

▶日時 平成25年11月8日（金）
▶会場 北見市民会館
（開場）午後1時

- ①記念式典 午後2時より
- ②組合員感謝の集い 午後3時（式典終了後）
内容：堀内孝雄 歌謡ショー



オホーツク農協青年部協議会主催 オホーツク農業祭のお知らせ



「オホーツク農業を食べよう！学ぼう！体験しよう！」と題して、オホーツク農協青年部協議会主催の農業祭が開催されます。

オホーツク管内の安くて新鮮な農畜産物の販売、バター作りやかぼちゃランタン作り体験など、色々なイベントが盛りだくさんとなっています。

毎年好評をいただいている「オホーツク産農畜産物・加工品」が当たる大抽選会も行われますので、是非ご来場ください。

▶と き 平成25年10月26日（土）10:00～14:00
▶と ころ サンドーム北見（北見市東三輪5丁目1番地10）

◆問合せ先 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）
電話番号：0157-23-6151



【材料：2人前】
シメジ・エノキダケ・エリンギなど
2～3種類のきのこ……………150g
タマネギ……………1/2個（約100g）
油揚げ……………1枚
卵……………2個
焼きのり……………1枚
ミツバ……………4本
かたくり粉……………小さじ3
調味液
だし汁……………カップ2
しょうゆ……………大さじ3
みりん……………大さじ2
温かいご飯……………2膳分

きの玉丼

【エネルギー441kcal(1人分)】

【作り方】

- ①タマネギは薄切り、油揚げは熱湯を掛け、油抜きをしてから2cmの短冊切り、きのこ類は小房に分け、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンまたは鍋に調味液とタマネギ・きのこ類・油揚げを入れてからふたをし、沸騰するまでは強火、その後中火で約7分煮る。
- ③味を調整し、全体をかき混ぜながら水溶きかたくり粉を加え、とろみを出す。
- ④卵は白身を切る程度でかき混ぜ過ぎないように注意し、③に回し入れ、手早く大きく混ぜて火を止める。
- ⑤温かいご飯の上に焼きのりを切って載せ、その上に④を移し入れ、ミツバを添える。

メモ

秋が旬のきのこをたっぷり使った玉子丼。きのこは低カロリーで食物繊維をはじめ、多くの栄養素がいっぱいです。冷凍保存するとま味が増すので、使いやすい大きさに切って冷凍しておく便利です。かたくり粉でとろみをつけてから卵を溶き入れると、まろやかな食感を楽しめます。



【材料：2人前】
春巻き皮……………5枚
スモークサーモン……………70g
ナガイモ……………70g
チーズ……………70g
ピーマン……………2個
サヤインゲン……………10本
大葉……………5枚
EVオリーブ油……………大さじ1
塩……………少々
こしょう……………少々
レモン……………適量
小麦粉……………小さじ2

焼き春巻き

【エネルギー345kcal(1人分)】

【作り方】

- ①春巻き皮は室温に戻し、剥がす。
- ②ナガイモは皮をむき10cm×1cmを10本、チーズは10cm×1.5cmを5本、ピーマンは千切り、サヤインゲンはゆでてから10cmに切る。
- ③春巻きの皮に1/5量の大葉・ナガイモ・チーズ・スモークサーモン・ピーマン・サヤインゲンを順番に載せ、塩・こしょうを振ってから包み、巻き終わりを水溶き小麦粉でのり付けする。
- ④温めたフライパンにEVオリーブ油を敷き、春巻きを時々転がしながら、中火で両面焼く。
- ⑤2つに切り、レモンを搾っていただく。

メモ

いろいろな具を巻きフライパンで焼くだけ。野菜の千切り・焼き豚・オイルサーディン・ひじきの煮物など、アイデア次第でバリエーションが広がります。材料の長さを10cmに切りそろえておくと、仕上がりがきれいです。今回はEVオリーブ油を使用しましたが、ごま油を使うと中華風味に、パナナとチョコなどを巻くとデザートに大変身です。

編集後記

- ・馬鈴薯・玉葱を始め、水稲や各野菜の収穫が最盛期を迎えました。各地域で収穫や食に関するイベントが多くなり、忙しくも楽しい時期となりました。
- ・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。会場でカメラを構えていてもお腹がすき、パソコンで編集していてもお腹がすきと、北見の美味しい食材に心奪われ続けている私です。
- ・いつまで続くかわからない秋晴れのうちに、急いで作業を進めているせいか、多くの農作業事故の報告が聞こえてきます。笑顔で豊穡の秋を迎えられるよう、十分に気をつけて下さい。（中野 孝祐）

JAきたみらい概要

(平成25年8月20日現在)

- ・組合員数(正) 1,785人
- ・組合員数(准) 5,515人
- ・組合員戸数(正) 1,184戸
- ・貯金 100,165百万円
- ・貸出金 23,359百万円
- ・出資金 5,041百万円