

JAきたみらい

おひさま サタダ

2015



vol.147

4

はいっ ポーズ!

《端野地区・二区》

すみれ
村中友美さんと純玲ちゃん

(紹介は2ページです)

特集

- 農協改革特集
- JAきたみらい
オリジナル商品新発売!



季節の薫り

移植を待つ幼苗



ゆっくりとではあるが、厳しい寒さが和らぎ、春の暖かさが感じられるようになってきた3月下旬。

何棟も並ぶハウスの中では、2月下旬に播種された玉葱が一斉に芽を出し、緑のジュウタンを敷きつめたようにも見える。

1日1回の灌水作業が行われ、自動灌水機が96cmの距離を往復し、優しく灌水していく。

4月下旬まで、ここでじっくりと旅立ちを待つ。玉葱生産者はその成長に、ひと時も目が離せない日々が続く。

(梅澤 大)



写真は3月31日、留辺蘂地区・旭一区の坂下忠さんのハウスで撮影。丸写真は忠さんの後継者の祐太さんが玉葱の苗の生育を確認しているところです。

もくじ CONTENTS

特集①	農協改革 政府が骨格決定 JAグループ 農業所得向上 地域活性化へ総力を	4
特集②	JAきたみらい オリジナル商品新発売！	8
○季節の薫り		2
○表紙紹介 「誰にでも優しく」		2
○地域だより		10
○ほのぼの広場 ・きたみらいのホープさん ・記念の一枚 ・ブリティーウーマン ・大きくなったら		12
○JAからのお知らせ		14
○おひさまサラダクッキング 「春の野菜ずし」 「タケノコとアサリの煮物」		22

表紙紹介

「誰にでも優しく」

普段はテレビを見たり、天気の良い時はお母さんと家の周りをお散歩する純玲ちゃん。好きなテレビ番組は「おかあさんといっしょ」。音楽が好きで取材中にも音楽に合わせて踊ってくれました。動物がテレビに写ると大喜びの純玲ちゃんは、特にネコが好き。最近はお母さんのおもちやが気に入っています。好きな食べ物はニンジンや大根で、味の付いていない煮物が大好きとか。

2月中旬から歩けるようになり、言葉も「パパ」「バイバイ」と言える純玲ちゃん。人見知りせず誰にでも「バイバイ」と言いながら手を振ってくれます。

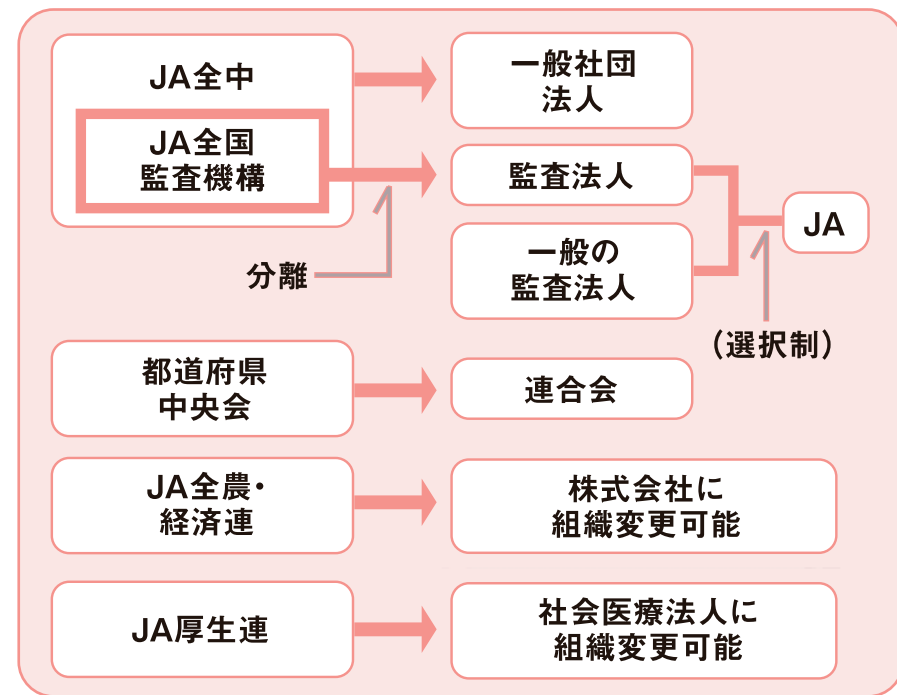
そんな純玲ちゃんにお父さんとお母さんは「誰にでも優しく接し、いろいろなことに挑戦して欲しい」と話してくれました。

(高田 陽介)



【ご家族紹介】
前列左から～ひいおじいちゃんの善富さん(87)、おじいちゃんの淳さん(58)、純玲ちゃん(1歳3か月)、おばあちゃんの令子さん(57)
後列左から～お父さんの満さん(29)、お母さんの友美さん(29)、ひいおばあちゃんの佐藤貞子さん(91)
村中さんは、水稻、玉葱など約20種を作付けしています

農協法改正による組織の見直し



政府は、「法制度等の骨格」にもとづく農協法改正について、今通常国会での成立、来年4月の施行を目指しています。法改正が、農業者の所得増大と地域の活性化を実現するものとなるよう、注視していく必要があります。項目ごとに、決定した内容と今後の課題を整理しました。

農協改革の主な内容

	法制度等の骨格
理事の 資格要件	○理事の過半数を原則として認定農業者や販売・経営のプロとすることを求める規定。 ○理事の年齢構成や性別に著しい偏りが生じないように配慮する旨の規定。
准組合員制度	○准組合員の利用量規制のあり方については、直ちに決めず、5年間の調査（①正准組合員の利用実態 ②農協改革の実行状況）を行い、慎重に決定。
農協の 事業目的	○「農業所得の増大その他農業者の利益の増進」「的確な事業活動により利益を上げ、その利益を事業への投資や組合員への利用高配当に充てる」旨の内容に改正。

農協の事業目的は、「農業所得の増大、その他農業者の利益の増進」「的確な事業活動により利益を上げ、その利益を事業への投資や組合員への投資や組合員への利用高配当に充てる」旨の内容に改正するとしています。

政府が決定した法制度等の骨格では、JA理事の資格要件は、理事の過半数を原則として、認定農業者や販売・経営のプロとすることを求める規定となりました。「原則として」

の取り扱いがどうなるか不透明であり、現場での混乱を招くことがないよう、地域実態をふまえた見直しが行われるようにする必要があります。准組合員の利用量規制のあり方については、5年間の調査を行い、慎重に決定することとなりました。調査では、准組合員の果たしている役割などを明らかにする必要があります。

JA 准組合員の利用量規制は、調査の上、慎重に決定

議論の経過

政府の規制改革会議・農業ワーキンググループ

2014年5月の規制改革会議による農業改革案に端を発した農協改革について、政府は2月13日、法制度等の骨格を決めました。政府は今通常国会で、農協改革の関連法案の提出を予定しています。
JAグループは、今回の決定により組合員の営農やくらしに悪影響を及ぼすことのないよう注視していくとともに、改革の目的である「農業所得の向上、地域の活性化」に結び付くよう、総力を挙げて取り組みを進めていきます。

ンググループが14年5月、「農業改革に関する意見」を発表し、中央会制度の廃止や、全農の株式会社化などを提起しました。自民党内での議論を経て、JAグループ内の検討も踏まえて結論を得ることとし、政府は6月に「規制改革実施計画」を策定しました。
JAグループでは14年8月以降、全中会長の諮問機関である総合審議会での検討を重ね、有識者会議等の意見も取り入れて、11月にJAグループの自己改革をとりまとめました。JAグループは自己改革の実現に向け、組織内の議論を積み重ね、働きかけを続けてきましたが、今年1月以降、農協改革の議論が活発化。与

党・政府とも協議を行い、今回の決定に至りました。
これまでのJAグループの取り組み
昨年11月以降、JAグループは、自己改革の内容の実現に向け、与党・政府等に対して働きかけを行ってきました。報道各社に対しては、JA全中萬歳会長による記者会見を毎月開催し、「農業所得の増大、地域の活性化」を実現するためには、自己改革の実現が重要であること、また政府の改革がどのように農業所得の増大につながるか説明が必要である旨を、情報発信してきました。

これまでの流れ

2014年 5月14日	規制改革会議・農業ワーキンググループが「農業改革に関する意見」を発表
6月	与党が「農協・農業委員会等に関する改革の推進について」を決定
6月24日	政府が「規制改革実施計画」を策定
11月 6日	JAグループが「自己改革」を発表
2015年 2月13日	政府が農協改革の法制度等の骨格を決定 通常国会で農協改革関連法案を審議

農協改革 政府が骨格決定
JAグループ 農業所得向上
地域活性化へ総力を

中央会 公認会計士による会計監査を義務付け 都道府県中央会は「連合会」に

政府が決定した法制度等の骨格では、JA都道府県中央会は、2019年3月末までに、経営相談・監査、代表、総合調整を行う農協法上の「連合会」に移行する予定です。

JA全中は同じ2019年3月末までに、代表、総合調整などを行う「一般社団法人」に移行する予定です。

JAの監査は、200億円以上の

法制度等の骨格	
中央会の組織のあり方	○JA都道府県中央会については、経営相談・監査、代表、総合調整を行う「連合会」に移行。 ※2019年3月31日までに移行 ○JA全中については、代表、総合調整などを行う一般社団法人に移行。 ※2019年3月31日までに移行
中央会によるJAの監査	○貯金量200億円以上のJA等については、公認会計士による「会計監査」を義務付け。 ○JA全国監査機構を外出し、公認会計士法に基づく監査法人を新設。 ○JAは、新設する監査法人による監査か、その他民間の監査法人による監査かを選択。 ○「業務監査」(コンサル)は、JAの任意。
中央会による破たん未然防止機能	※関係する記述なし

JAに公認会計士による会計監査を義務付け、JA全国監査機構を分離して新設する監査法人か、その他の監査法人かを選ぶ「選択制」に変更することとなります。新たな監査法人は、会計監査と業務監査の両方が可能で、業務監査はJAの任意となりました。新しい制度への移行においては、JAの負担を増やさずに、今後も継続して監査を受け続けられるようにする必要があります。

また、中央会監査が果たしてきたJAの破たん未然防止については、今回の骨格では触れられておらず、引き続き取り組めるようにする必要があります。

組合員の総意が 新しいJAグループを創る

今回の「法制度等の骨格」に基づき農協法改正が行われ、これまでJAグループの組織・事業を支えてきた諸制度・前提が大きく変わります。将来のJAグループの組織・事業のあり方について組合員1人ひとりの声や外部の意見を十分反映しながら自己改革の検討を進めていきます。

これからのJAグループ組織・事業のあり方の検討

〈基本的考え方〉

- ①「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」として、農業所得の増大、地域の活性化を実現するため、JAグループの組織・事業の再構築をはかります。
- ②将来にわたって「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」として機能発揮するための総合JAと、「農業や地域経済の発展を共に支えるパートナー」としての准組合員を明確に位置付けます。
- ③制度上の担保が低下するなか、JAグループ組織の結集力をいっそう発揮するため、組織の総意に基づき新たな中央会を位置付け、機能発揮をはかります。

次期JA大会議案に向けた検討

3月2日に総合審議会を開催し、自己改革の検討内容は、JA全国大会議案審議会等を引き継ぎ、具体化に向けた検討を行うことを決定しました。

次期JA全国大会にかかる、当面のスケジュール(予定)

3月	大会議案審議会・大会議案審議専門委員会スタート
↓	議案の審議
7月	2日 理事会(組織協議案の決定)、地区別代表者会議開催
↓	組織協議
10月	1日 理事会(大会議案決定) 14、15日 JA全国大会

連合会 選択次第で株式会社、 社会医療法人に

政府が決定した法制度等の骨格では、全農・経済連は、選択次第で、株式会社組織変更できる規定となりました。厚生連についても、選択により社会医療法人に組織変更でき

法制度等の骨格	
全農・経済連	○全農・経済連については、その選択により、株式会社に組織変更ができる規定。
厚生連	○厚生連については、その選択により、社会医療法人に組織変更ができる規定。



る規定となりました。今後は運用によって、組合員・会員の判断と関係なく、組織変更を強制されないようにする必要があります。

「TPPから命と暮らしを守ろう!北海道緊急大集会」開催 ～各団体1500人が結集し、北海道一丸で訴える～



▲参加者一丸となって訴える会場の様子

JA北海道中央会や道経連など42団体でつくる「TPP問題を考える道民会議」と18団体でつくる「TPPを考える会」による実行委員会が主催し、3月22日に札幌市にて「TPPから命と暮らしを守ろう!北海道緊急集会」が開かれ、道内各団体約1500人が集結しました。

実行委員長を務めるJA北海道中央会の飛田稔章会長が「オール北海道で道内外にTPPがはらむ問題について発信していきたい」と開会挨拶を述べ、続けて連帯挨拶として北海道消費者協会副会長の桑原昭子氏、北海道医師会会長の長瀬清氏が挨拶。高橋はるみ知事か

らのメッセージも北海道農政部部長の竹林孝氏から代読されました。

基調講演では外交評論家の孫崎亨氏より「格差を生むTPPの正体」と題し講演。孫崎氏はTPPのうち投資家・国家訴訟(ISD条項)の問題について言及しました。また、「最も組織されている農業関係団体が、農業の利益だけでなく、立ち上がれない団体(国民)のためにも頑張ってもらいたい」と、会場に多く集まった農業関係者へエールを送りました。

次に各団体代表者や識者によるパネルディスカッションでは、TPPの問題点について共有し意見を交わしました。JA全青協の黒田栄継氏会長は「最近の重要品目の関税削減などの報道が事実だとしたら、国会決議違反であることを強く訴えていく必要がある」と述べました。山田正彦元農相は「重要品目の多い北海道にとっては死活問題。不平等条約を止めるためには今こそ立ち上がるべきだ」と呼びかけました。

そして最後に本集会の決議(案)として、交渉に関する情報の開示と国会決議の順守を掲げ、会場全体がカードを掲げ決議への賛同を示し、閉会しました。

今回の集会では、1次産業だけでなく、消費者や医療団体の代表もTPPへの強い懸念を表明し、北海道一丸で政府へ訴えていく姿勢が強く示される会となりました。

JAきたみらいの人気商品

★芳醇 玉葱醤油 (100ml/200ml/1000ml)

じっくり炒めたJAきたみらい産玉ねぎを使用した醤油です。普段お使いのお醤油に替えて「玉葱醤油」をお使い頂くと、普段のお料理がグレードアップします！冷奴やお刺身、肉料理、揚げ物など幅広いお料理にお使い頂けます。



地域飲食店の利用も急増!

100ml (ビン) 200ml (ビン) 200ml (ペットボトル) 1000ml (ビン)

★黒酢が入った 玉ねぎドレッシング (200ml)

角切りにしシャキシャキとした北見玉葱の風味をまろやかな黒酢でまとめました。



★白花豆で作った ごまドレッシング (200ml)

食物繊維を多く含むといわれる特産品の白花豆を使ったごまドレッシング。白花豆のほのかな甘み特徴です。



★玉葱の塩だれ (200ml)

炒め玉葱の旨味が味の決め手！ガーリックやブラックペッパーが効いた濃厚な味なので少量で様々なお料理に活用できます。



★北見玉葱 焼肉のたれ (210g)

醤油ベースのたれに炒め玉ねぎを加えました。あっさりとしているながらもコク深い味わいで、幅広い世代に支持される味です。



★まろ旨!オニオンコンソメ (50g/200g)

そのままお湯を注いでスープとしてはもちろん、調味料として使用しても『まろ旨!』です。



★白花美人 売上No.1 (巾着135g/135g×2入/135g×5入)

自然の風味を活かして、甘さを抑えふくら仕上げた白花豆の甘納豆です。



東京でも人気の商品!

★玉ねぎと牛すじのカレー (180g)

『きたみらい』産の玉ねぎが生み出す甘みとコク、とろとろになるまでじっくり煮込まれた北海道産の牛すじ肉の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。東京のレトルトカレー専門店「カレーランド」で約700種類の内、なんと3月第3位の売上です!!



金時豆がたっぷり!

★大正金時と鶏肉のキーマカレー (180g)

粗挽き軟骨を加えた鶏挽肉の旨味がコク深い味わいのキーマカレー。存在感のある大正金時豆は、スパイシーに仕上げたルーと相性抜群です。



定番商品!

★おひさまカレー 甘口・辛口 (200g)

JAきたみらい産の食材を使用して作ったカレーです。甘口は家庭的な味のシチュータイプのカレー。辛口は地場産牛肉たっぷりの、ちょっぴり贅沢なスープタイプのカレーに仕上がっています。



新発売!

玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー & 麦まるごとうどん



辛みが効いたルーとぷりぷりの鶏もも肉!

★玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー (180g)

じっくり炒めたきたみらい産玉ねぎのコクと旨味がスパイシーなルーに溶け込んだ一品。柔らかに煮込まれた鶏もも肉がなんと内容量の33%も入っており、食べごたえ抜群! プリプリのお肉と辛口のルーが絡み合い、カレーを食べる手が止まらなくなるほどのおいしさです。

きたみらい産小麦『きたほなみ』と道産小麦全粒粉の風味が味わい深い新感覚麺

★一麦香旨 (ばかうま) 麦まるごとうどん (280g)

北海道JAきたみらい産小麦「きたほなみ」に食物繊維・カルシウムなどの成分を多く含む小麦の表皮・胚芽(北海道産小麦全粒粉)を加えました。風味と香りをお楽しみください。



JAきたみらいでは地元で収穫された農産物の美味しさや安心・安全さ、そして生産者の思いを全国の消費者に直接伝えるためにオリジナル商品を日々開発しています。

特集
JAきたみらい
オリジナル商品新発売!

組合員の皆様につきましては、オリジナル商品の取りまとめ申込用紙をFAXにてお送りしておりますので、この機会に是非お申込みください!

お問合せ先

販売企画部 企画開発グループ
〒090-0813 北海道北見市中ノ島町1丁目1番8号
TEL:0157-32-8790 FAX:0157-32-8779
URL: <http://www.jakitamirai.or.jp>

留辺蘂土地改良区（水土里ネット留辺蘂）は3月24日、温根湯大江本家にて畑地かんがい施設完成記念研修会を開き、組合員や関係機関含め47人が参加しました。

留辺蘂土地改良区では水田用水の有効活用について、北海道オホーツク振興局との協議を進めるなかで、畑地かんがい事業の計画について組合員間での意見交換を重ねてきました。そして関係機関と連携を図り、効率的なかん水作業と散水機等の適正な管理を取り進め、作物の品質向上と安定的な生産を目指し、平成24年より散水機の導入を行っており、平成26年には60台の散水機が利用されています。

研修会では、網走農業改良普及センターの直井美幸専門普及指導員が、事例を紹介しながら玉葱の生育へのかん水の効果について説明。次にオホーツク総合振興局産業振興部の菅原央係長が、かん水と土地基盤整備について説明しました。

また研修会終了後は、記念祝賀会も開催され75人が参加。本年度の畑地かんがい施設・散水機の供用に向け、組合員同士の親睦も図られ、有意義な1日となりました。（丸山 恵理）



▲直井美幸専門普及指導員の説明に耳を傾ける参加者のみなさん

西地域 品質向上と安定生産

温根湯・留辺蘂 畑地かんがい施設完成記念研修会



▲正品の基準を確認する生産者のみなさん

東地域 北見 柔らかく風味よし 越冬ねぎ目慣らし会

きたみらい野菜振興会茎葉菜部会は3月23日、北見市とん田西町の竹中義一さんのハウスで越冬ねぎの目慣らし会を行い、生産者と職員ら16人が参加しました。

当JA地域の越冬ねぎ栽培面積は70㌦で、9戸が生産しており、北見のほか道内主要都市に出荷され、同部会では越冬ねぎのブランド化を目指しています。

当日は収穫を目前に控え、越冬ねぎの出荷規格や段ボールへの詰め方について野菜果実グループ林職員より説明を受けた後、実物を手に取りながら正品の基準を確認しました。

竹中さんは今年の出来について、「柔らかく風味があり、例年より太めで収量も期待できる」と話してくれました。

越冬ねぎの収穫は4月下旬まで続き、約15㌦の出荷が見込まれます。

（高田 陽介）



地

域

だ

よ

り



端野町馬鈴薯振興会（島倉英一会長）と種子馬鈴薯生産者組合（桜井慎一組合長）は3月26日より、端野地区の選果場施設で本年度の種芋受渡しを開始しました。

当日は、早出し馬鈴薯の生産者へ種芋が受渡され、選果場の倉庫には早出用の種芋コンテナ約1200基を準備、リフトで手際よくトラックに積み、規格と数量を確認して受渡されていました。

受渡しは4月15日まで行われる予定で、各農家に引き取られた種芋はハウスで芋切りや浴光催芽など、植付に向けた本格的な営農準備作業が開始されます。

端野地区における馬鈴薯の作付け面積は、食用で約430㌦、加工用で約60㌦、種子用で約100㌦を予定しています。

（高田 陽介）

東地域 端野 植付に向け種芋受渡し

種芋コンテナ1200基を準備



▲トラックに積まれる種芋を確認する斉藤正廣さん

南地域 訓子府 共同で融雪材散布

融雪材散布順調に進む



▲融雪材散布機を操縦する兼安拓実さん

訓子府町高園地区の4戸の組合員で構成される高園土地利用組合は3月13日、融雪材散布作業を開始しました。同組合の構成員は、高園地区と弥生地区の組合員12戸で構成される川北中部生産組合にも所属し、そこで導入した2台の融雪材散布機を利用して融雪材散布作業を進めています。

取材当日は高園土地利用組合が所有する共同畑に融雪材を散布。作物生理に合った散布量に調整しながら段取りを整えていきます。その後、天候に恵まれて作業が順調に進み、19日には約15㌦の予定面積をこなして散布作業が終了。予期せぬ降雪もありましたが、順調な雪解けを迎え、春の畑おこしと植え付け作業に期待が高まります。

融雪材散布機を操作していた同地区の兼安拓実さんは「例年より雪の量は多いような気がするが、天候が良いので作業は順調に進んでいる」と話してくれました。（山内 庸平）

ほのぼの 広場

きたみらいの ホープさん



●趣味は？

ゲームをすること。

●好きな食べ物は？

ラーメン。みそ味が好きです。

●理想の女性は？

しっかりした人。

●農業で学び実感したことは？

考えることが思っていたよりもたくさんありました。天気、防除時期、薬剤と気にすることが多かったです。

●今後の抱負は？

早く独り立ちできるように、一通りのことを自分でできるようにになりたいです。

(高田 陽介)

佳祐さんは稲畑野複合経営の彰男さん、まゆみさんの二男で、就農して3年目になります。

早く独り立ち できるように

上常呂地区・常川

合田 佳祐さん(24歳)

プティ ウーマン



部員を増やして 楽しい活動を！

相内地区・美園

林 秀子さん(59歳)

今回は女性部相内支部長の林さんに登場いただきました。(丸山 恵理)

◆出身、ご自身の性格は？

出身は相内で、実家の農業を継いでいます。性格は自分ではおおざっぱだと思っていますが、周りには「そんなことないしょ～」と言われることも多々あります。笑

◆ご主人やご家庭は？

主人とは仲のいい友人のグループが一緒に、そこで親睦を深め交際するようになりました。3年ほどお付き合いし、私が23歳の時に結婚しました。私自身は末っ子なので農家を継ぐ気はなかったのですが、結婚を機に就農しました。1男2女に恵まれ、今年の7月には6人目の孫も生まれるので、ますます賑やかな家庭になりそうです(^ ^)

◆趣味はなんですか？

最近はなかなか行くことができませんが、旅行に行くのが好きです。オーストラリアやイタリアなど海外にもまた行ってみたいと思っています。

◆組織活動で楽しい事、今後の抱負は？

女性部の活動では、いろんな方とお話できたり交流できるのがとても楽しいです。また旅行が好きなので、部員さんとの道内・道外への視察研修も魅力的です。

今後は、女性部の活動が楽しいので、もっと多くの人に魅力を伝え部員を増やして、楽しい活動をしていきたいです。また、支部の再編など課題もありますが、前向きに取り組んでいけたらなと思っています。

記念の一枚



▲後列左から8番目が昇さんです

念願の全国大会出場！

置戸地区・豊住

安西 昇さん(57歳)



この写真は昭和57年2月、昇さんが24歳の時に全国青年大会合唱の部に出場した時の写真です。昇さんは高校時代、吹奏楽部でトロンボーンや指揮を担当するなど音楽に親しんでおり、卒業後に青年団に入団してから合唱部の中心メンバーとして活躍していました。当時の置戸青年団合唱部は管内で敵無しの常勝チームだったそう。昭和56年、地区大会を順調に勝ち進み全道大会に出場。初めて最優秀賞を受賞し、念願の全国大会への切符を手に入れました。

出発前には、農作業が終わらずに全国大会に行けないのでは、と心配した仲間たちが援農に駆けつけてくれました。自らの仕事の合間をぬって昇さんを手伝ってくれたおかげで無事に農作業を終えることができ、元日に生まれたばかりのお子さん、奥さん、牛たちを置戸に残して東京へと旅立ちました。

残念ながら上位入賞はならなかったようですが、昇さんは当時を振り返って「あのときの思いは熱かった。すごいパワーだと思うよ」と話し、仲間と力を合わせて目標に向かっていった青春時代を懐かしんでいました。(石井 睦美)

大きくなったら

パティシエになりたい！

わたしは大きくなったらパティシエになって、おいしいお菓子をつくりたいです。

この間のバレンタインにはパパとおじいちゃんにチョコをつくってあげたよ。

自分で食べるなら、いちごのケーキがいいな！

球菜ちゃんは佐藤晴生さん、亜弓さんのお子さんです。

(石井 睦美)



訓子府地区・高園

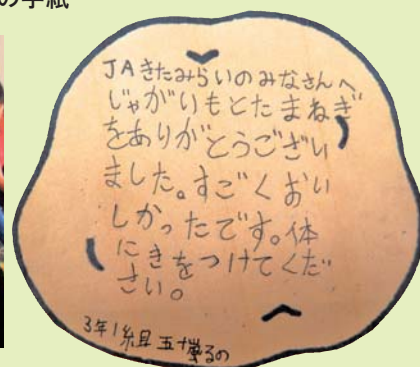
佐藤 球菜ちゃん
(8歳)

INFORMATION



▲端野小学校から届いた大きな寄せ書き

▼おいしく食べる児童の写真と感謝の手紙



先月のおひさまサラダでご紹介した地産地消と食農教育活動の一環として、1市2町に馬鈴薯・玉葱の贈呈をしました。贈られた馬鈴薯と玉

列車に乗せて感謝の声届く

給食への芋・玉提供にお礼

葱は2、3月の学校給食に使用され、美味しそくに給食を頼る児童の写真や、生産者とJAへの感謝の手紙が届いています。

そのなかでも今年目を引くのが、端野小学校3年生から届いた大きな寄せ書き。写真付きの列車に乗った馬鈴薯・玉葱に児童からのお礼の言葉が書かれています。中には「ジャガイモを使った料理が大好きでいつもおいしく食べています!これから

もお仕事がんばってください」と応援の言葉も見受けられます。

また、北見市の多くの小学校は3年生の社会科授業の一環で端野の選果場に見学に来ており、その時のお礼や感想なども書いてくれています。センター事務所常設農振興部企画振興グループ横の壁に貼ってありますので、お越しの際は、ぜひご覧ください。

(丸山 恵理)



農事功績表彰<緑白綬有功章> 北海道産業貢献賞<農業関係功労者> 受賞おめでとうございます!

農事功績表彰は、農業改良等の実績、地域農業発展等への貢献が顕著と認められる農業者を都道府県知事が推薦し、大日本農会が表彰するものです。

また、北海道では、多年に渡り本道の産業発展に貢献され、その功績が顕著な方を産業部門別に表彰しています。

JAきたみらい管内から2名の方が、長年の功績を認められ受賞されました。



「皆さまの支援あってこそ 地域発展のために協力を続けたい」

北海道産業貢献賞<農業関係功労者>

訓子府町清住

谷本 茂樹 氏 (66歳)

谷本さんは平成11年に地域の信望を得て農業委員に就任以来5期15年にわたり、農業の発展と担い手の育成にご尽力されてきました。

また、平成14年から6年間会長代理、平成20年からは会長職を6年間務めました。就任中は農地の適正利用、流動化の斡旋、担い手への農地集積に貢献されたほか、農業者年金の普及活動にも力を発揮。特に若年層や女性の加入を促進し、その功績が認められ訓子府町農業委員会が農業者年金基金から顕彰状を拝受しました。

担い手対策においては平成7年から平成20年まで担い手相談員、平成20年から平成26年までは担い手対策推進協議会会長として後継者育成、花嫁対策にも心血を注いでこられました。

谷本さんは「この賞を受賞できたのは行政、農業委員会、JAきたみらい、そして地域の皆様の支援のお陰であり、その皆様と喜びを分かち合いたい。これからの訓子府、きたみらい農業の発展のため、出来る限りの協力を続けようと思います」と受賞の喜びと、今後に向けた意気込みを話してくれました。



「今後も地域に 貢献していきたい」

平成26年度農事功績表彰(緑白綬有功章)

北見市広郷 北海道指導農業者

角田 誠二 氏 (69歳)

角田さんは、基盤整備による大区画化と土地改良、堆肥による土作りに努め、より作業性が良好で生産性の高い農地に改良するとともに、機械化を進め、法人による大規模畑作経営を確立しました。

また、生産組織のリーダーとして小麦の収穫・乾燥・調製の共同化や馬鈴しょ種子供給体制の整備などJAを主体とした畑作物の生産体制のシステム化と産地化に貢献したことなどが評価され、今回の受章となりました。

平成4年に北海道指導農業者に認定されてからは、農業後継者の育成・確保に尽力し、同13年には新規就農者の育成と指導を目的として、地域の農家との共同出資により(有)ハッピーファームを設立。代表として新規就農者の育成・指導に取り組んできました。

角田さんは「なぜ自分が、と驚いているが受章に恥じないよう、今後も地域に貢献していきたい」と受章の喜びと今後に向けた意気込みを話してくれました。

INFORMATION



▲視察研修参加者のみなさん



▲インヴィボ本社での研修の様子

農産物・穀物・添加剤の分野で世界18カ国に展開するフランス有数の企業。全世界に5,500人の従業員を誇るフランス農業団体。農業分野において最先端技術をもって業界をリードしている研究所。最先端技術の研究所や研究内容の視察を行いました。

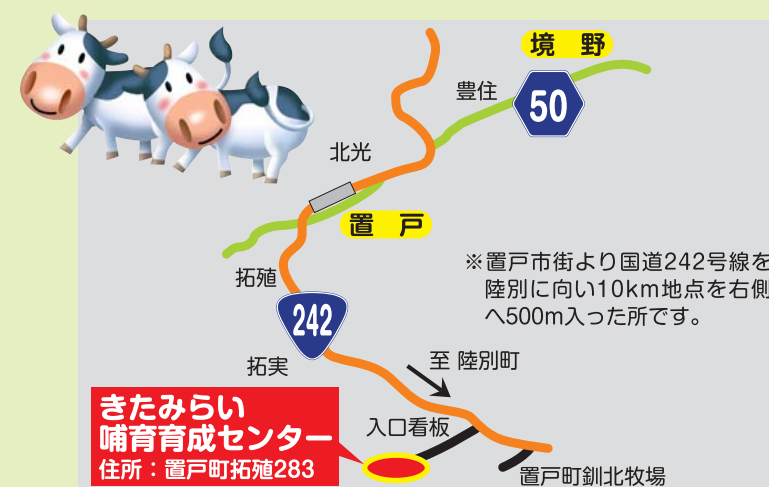
インヴィボ本社・研究所

酪農青年部

これからの酪農業の姿を考える

「フランス酪農業視察研修」

きたみらい酪農青年部は2月16日～24日の9日間の行程でフランス酪農業視察研修を実施し、部員15人が参加しました。紙面の都合上、視察先を抜粋して紹介します。



きたみらい哺育育成センターでは有料にて堆肥を販売します。条件はきたみらい哺育育成センターまで取りに来ていただける方が対象となります。(積み込み時のタイヤシヨベルはお貸しします)

- 価格は1トン当たり1,000円となります。(本体926円+消費税74円)
- お渡し時期は5月25日～6月5日(申込受付5月1日～20日)10月20日～30日(申込受付9月25日～10月15日)
- 育成牛の堆肥ですがまだ、未熟状態です。
- 年間販売見込数量1,000トン
- 分析値

水分	pH	EC	T-N%	P	K
88.17	8.58	7.53	0.31	0.183	0.345

購入を希望される方は電話にて申込願います。なお数量に限りがありますので、先着順とさせていただきます。

販売企画部畜産グループ 電話：47-4829

余剰堆肥の販売について

きたみらい哺育育成センター

毎年、パリ市内で開催されるヨーロッパ最大級の農業見本市で、参加ブースは1,000社以上、毎年70万人以上が来場する農業ショー。テーマはパビリオン(馬・豚・羊・ネコ・イヌ等)に分かれており、最大の見所は20種以上の乳牛・肉牛品種。毎日替わりで共進会も開催されています。

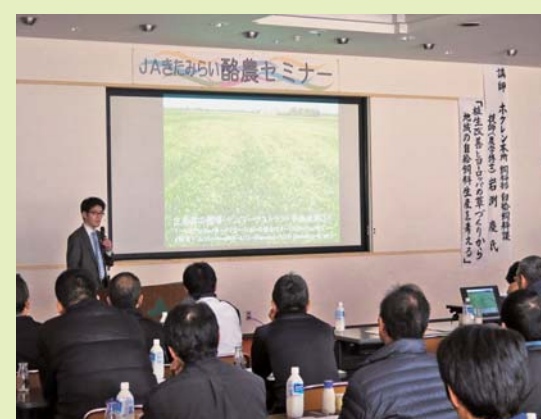
パリ国際農業見本市



▲現地農場での様子

農場視察では現地の農場を5か所視察し、それぞれの農場の牛舎や搾乳ロボットを見学。また牧場主の方に就業者数や就業時間、飼料の作付面積などを聞き、日本の酪農業との違いを実感していました。

現地農場視察



▲ヨーロッパの牧草について説明する岩淵慶技師

きたみらい酪農振興協議会(伊藤稔会長)とJAきたみらいは、3月18日、酪農セミナーを開き、組合員や職員、関係機関など約90人が集まりました。今回の酪農セミナーでは、ホクレン農業協同組合連合会飼料部自給飼料課の岩淵慶技師を講師に招き、「植生改善とヨーロッパの草づくりから地域の自給飼料生産を考える」と題して講演が行われました。開会では坂下専務が「平成26年度は合併以来酪畜の取扱高が最大とな

きたみらい酪農セミナー 作物生理に合った栽培方法を ヨーロッパの輪作・混播を紹介



▲熱心に説明を聞く参加者のみなさん

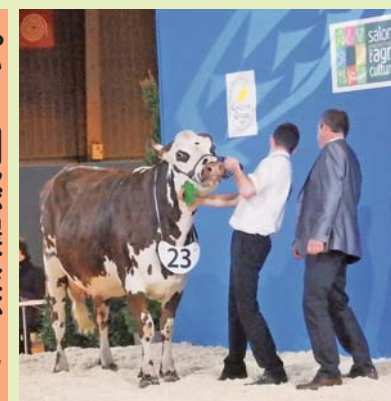
り、これは生産者の努力の賜物である。引き続き自給飼料の基盤強化と経営の向上を目指してほしい」と挨拶。岩淵技師はヨーロッパにおける牧草と畑作の輪作と多草種混播の状況と経営分析を示し、「ヨーロッパでは牧草から栄養をしっかりと確保するという意識が強い。作物生理に合った栽培方法で栄養価の高い牧草を育ててほしい」とエールを送りました。(山内 庸平)



▲展示会の様子

2年に1度フランス・パリで行われる国際農業展示会で、約1,300の出展社と21万人の来場者となります。出展社の50%が国際企業、来場者の25%が海外から訪れています。また、情報交換や最新技術の発見などを可能にする世界的フォーラムも開催されました。

パリ国際農業ビジネス展示会



▲見本市で行われた共進会

JAからの お知らせ

INFORMATION

平成27年度

新規採用職員の紹介

本年度新規採用された9名の職員を紹介します。
組合員みなさん、お世話になります。
よろしくお願い致します。

①生年月日 ②出身校 ③趣味・特技 ④抱負



販売企画部
組織振興南グループ
いとう かな
伊藤 花菜

①平成4年5月24日
②北星学園大学
③カフェ巡り、スポーツ
④私は一日でも早く、組合員の皆様から頼りにされる職員になることが目標です。農業の知識はほとんどありませんが、何事にも好奇心を持って積極的に取り組みます。まだまだ未熟者ではありますが一所懸命頑張りますので、どうぞよろしくお願い致します。



販売企画部
組織振興西グループ
すずき こうへい
鈴木 康平

①平成4年7月14日
②北星学園大学
③音楽鑑賞、サイクリング
④私は組合員の皆様にとって頼りになるJA職員を目指し、一日も早く知識・資格の取得に向け精一杯努力して参ります。明るさと行動力は人一倍あると自負しており、業務を通じて組合員の皆様をはじめ地元へ貢献できるよう一歩一歩謙虚に成長して参ります。ご指導のほどどうぞよろしくお願い致します。



営農振興部
企画振興グループ
かんだ たかあき
神田 貴章

①平成4年8月26日
②釧路公立大学
③読書、お買い物
④私は農業に関する知識や大人にとって必要な教養など様々なことを学んでいきたいと思っています。そしてJAきたみらいの職員として一日も早く皆様の役に立てよう、仕事に取り組んでいきます。皆様どうぞよろしくお願い致します。



販売企画部
組織振興東グループ
ながお ひでき
長尾 英樹

①平成7年4月28日
②JAカレッジ
③読書
④JAカレッジで1年間、農業やJAについて学んできたので、少しでもお役に立てるようにこれからも努力していきます。1日でも早く仕事を覚えれるように頑張りますので、皆様、ご指導のほどどうぞよろしくお願い致します。



金融共済部
本店共済課
かやま のぞみ
嘉山 望

①平成4年5月5日
②北海道教育大学
③読書
④私は信頼してもらえる魅力と新しいことを積極的に受け入れる視野の広いJA職員を目指したいと考えています。自然が好きで大学では生物学を学んでいたため、この仕事に就けたことに喜びを感じています。一日も早く仕事に慣れ、皆様のお役に立てるよう励みますのでご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。



購買部
資材推進グループ
こじま ゆり
小嵐 優里

①平成4年11月3日
②北海道情報大学
③珠算、ピアノ
④農業に関する知識が乏しい現状を早く変えることが出来るよう、学びの姿勢を忘れずに精進致します。学生時代に鍛えられたと自負している精神力で丁寧かつ迅速に仕事ができる職員を目指します。そのためにきびきびした行動と疑問点を残さないことを心掛けます。ご指導のほどよろしくお願い致します。



金融共済部
端野支店
このま さきほ
木間 咲帆

①平成7年4月12日
②JAカレッジ
③ソフトテニス、手芸
④私はJAカレッジで農業に関する知識を学んできましたが、まだまだ未熟なところがあります。早く組合員の皆様の役に立てるよう積極的に業務に取り組んでいき、私の持ち前の明るさと常に笑顔忘れず、組合員の皆様に笑顔にできるように対応していきたいと思ひます。皆様、ご指導のほど宜しくお願い致します。



金融共済部
訓子府支店
いしかわ あすさ
石川 梓

①平成6年5月17日
②北星学園大学短期大学部
③映画鑑賞、柔道
④私は農業について知らないことがたくさんあります。これから業務を通して、積極的に学んでいきたいです。また、笑顔で元気な信頼される職員になりたいと思ひます。至らない点も多々あると思ひますが、精一杯頑張っていきますので、皆様ご指導のほどよろしくお願い致します。



金融共済部
本店共済課
さとう やよい
佐藤 弥生

①平成7年3月26日
②北海道武蔵女子短期大学
③音楽鑑賞、テニス
④農業に関する知識がまだまだ未熟な私ですが、積極的に取り組み学んでいきたいと思ひます。また、業務の中で先輩方の仕事を見てたくさんの方の吸収していきたいと考えております。笑顔忘れず、皆様から信頼され仕事を任せられる職員を目指します。精進していきますので、ご指導のほどよろしくお願い致します。

児童と野菜倶楽部試作するバー



スノサラはるまきのレシピ

材料(4人分)
スノーマーチ2個、
春巻きの皮(大)8枚、
とろけるチーズ4枚、ハム4枚、
ミックスベジタブル適量、
マヨネーズ適量、塩コショウ少々、砂糖少々



作り方

- スノーマーチを電子レンジで、約3分チンする(電子レンジにかける時は平らに並べないと火が通りません)
- ミックスベジタブルをサッと茹で、スノーマーチをつぶします。つぶしたスノーマーチをミックスベジタブルと混ぜ合わせます。
- 調味料をいれます。
- 春巻きの皮で、ハム、チーズそれぞれを春巻きの皮で巻いていき、180度の油で揚げていきます。きつね色になったら完成です。

「スノーマーチ」の普及をテーマに総合学習に取り組む訓子府町居武士小学校の5、6年生8人と町内の食育グループ「野菜倶楽部」が協力タッグを組んでスノーマーチ料理のレシピ開発に取り組み、試作品を発表しました。
試作した料理は「スノーマーチを使ったおかずを包み、パンにはさんで食べるというアイデア料理。子供たちから生まれる柔軟なアイデアをもとに野菜倶楽部のメンバーがアドバイスを加え、エビの代わりにスノーマーチを使った「スノチリ」、ミートソースとチーズを使った「スノピザ」、そしてポテトサラダを具にした「スノサラ」が完成し、食べ比べをしました。
「スノチリはスノーマーチが甘く感じて不思議なおいしさ」「スノピザは皮はパリパリ、チーズはトロリでとってもおいしい」「スノサラはポテトサラダのなめらかさがでて、すごくおいしい」とそれぞれのレシピが持つおいしさに歓声を上げていました。

訓子府町居武士小学校5・6年生
スノーマーチ普及に挑戦
小学生のアイデア活かしてレシピ開発

退職者をお知らせ致します

平成27年4月1日付の退職者をお知らせ致します。
在職中は、組合員皆様をはじめ、地域皆様の御厚情をいただき誠にありがとうございました。
なお、退職にあたり旧JA入職年度と在籍期間(旧JA含む)をご紹介します。



柴山 耕一
(購買部
燃自東エリア)

H3.4 端野農協入組
H15.2 本所農産部販売企画課 課長
H17.5 留辺薬支所 支所長
H21.6 組合員ふれあい室ふれあい相談1グループ マネージャー
H24.5 販売企画部組織振興東グループ マネージャー
H26.5 購買部燃自東エリア マネージャー
■在職期間 24年



角丸 茂義
(購買部
燃自西エリア)

S53.6 留辺薬農協入組
H15.2 本所購買部生産資材課 課長補佐
H18.6 温根湯支所生産資材課 課長
H21.6 購買部燃自西エリア マネージャー
■在職期間 36年



鍵山 清
(購買部
燃自南エリア)

S46.4 訓子府農協入組
H15.2 訓子府支所生産資材課整備工場係長
H21.6 購買部燃自南エリア 調査役
■在職期間 44年



村口 章二
(購買部北見端野
資材店舗)

S53.4 端野農協入組
H15.2 端野支所生産資材課機械整備係係長
H21.6 購買部資材東エリア 調査役
H27.2 購買部北見端野資材店舗
■在職期間 37年



福江 正博
(購買部北見端野
資材店舗)

S55.4 端野農協入組
H15.2 端野支所生産資材課生産資材係係長
H21.6 購買部資材東エリア 調査役
H27.2 購買部北見端野資材店舗
■在職期間 35年

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

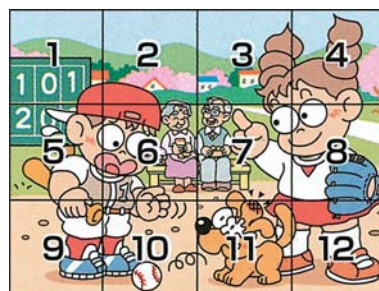


3月号クイズの当選者

3月号のまちがいさがしの答えは「4、6、7、9、10」でした。正解者34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
- ・児玉 凜さん(温根湯) ・岡嶋 厚子さん(相内)
 - ・井上 希音さん(置戸) ・渡辺 せなさん(訓子府)
 - ・佐藤 汐夏さん(訓子府) ・岡崎 大和さん(訓子府)
 - ・梶浦 冬子さん(上常呂) ・小野 結衣さん(北見)
 - ・井上亜愉美さん(端野) ・杉本 勇さん(端野)

以上の方々には、JAきたみらい「塩だれ」と「白花豆ドレッシング」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きたみらい新商品「玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー」2食分をプレゼントします。

地 区別懇談会に女性が出席し、自分の意見をきちんと提案している地区を知り、偉いなあ〜と感じました。私の若いころはそこまで考えて仕事をしていなかったと思い返しました。

(上常呂地区・合田 まゆみさん)

最近では女性部・フレミズへ加入されている方を中心に女性の出席も増えています。今からでも遅くないので是非出席してみてください!

も う卒業時期ですね。卒業の次は入学式と行事が多数ありますね!!これからもおひさまサラダがきたらやって送ります。

(端野地区 富樫 怜央さん)

3月〜4月は出会いと別れの季節ですね。いつまでもクイズに挑戦してね♪

読者の声

い つもおひさまサラダたのしみにしています。

(北見地区 米森 さきさん)

がんばってお手紙書いてくれてありがとうございます(^ ^)大きくなっても読みつづけてね!

今 年は雪が多くて、播きつけが例年通りできるか心配ですね。さて今年はどんな年になるでしょう。

(匿名希望)

最近は春らしい気温が続いていましたが、例年より雪解けは遅いですね。今は良い1年になることを祈るばかりです…。

JAからの お知らせ

INFORMATION

第2回 理事会報告

3月24日、午前10時30分より第2回定例理事会が開催され、報告事項13件、議決事項13件、協議事項1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年度独立監査人の監査報告書について
- ②平成26年度期末定期監査報告について
- ③組合員状況報告について
- ④財務状況報告について
- ⑤平成26年度キャッシュフロー計算書について
- ⑥人事の発令について
- ⑦総合情報システム(営農支援システム)に係る開発一部遅延について
- ⑧2/13〜16暴風雪被害について
- ⑨議会に対するT P P等国際交渉に係る意見書の提出依頼について
- ⑩平成26年度産玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑪生産資材拠点店舗一周年記念フェアの開催について
- ⑫生産資材部門の新たな取組みについて
- ⑬生乳生産状況及び個体取引価格状況について

【議決事項】

- ①出資持分譲渡について
- ②ロボット技術導入実証事業の実施について
- ③固定資産の取得及び処分について
- ④外部出資の増口について
- ⑤平成27年度経営定期点検実施計画について
- ⑥平成27年度役員報酬における理事・監事報酬総額の配分について
- ⑦平成27年度給与の改定について
- ⑧総代選挙の日程(案)について
- ⑨農地流動円滑化対策取組方針(案)について
- ⑩「JA農地流動円滑化モデル事業」認定について
- ⑪当組合との利益相反取引に関する取扱いについて(加工品)
- ⑫冬期地区別懇談会Q & Aについて
- ⑬第12回通常総代会提出議案について

【協議事項】

- ①JA介護福祉事業を求める要望書について

「平成26年度優良表彰農業協同組合」JA全中が当JA表彰

3月6日、JA全中の通常総会にて、「平成26年度優良表彰農業協同組合」の表彰が行われ、当JAが受賞しました。

「優良表彰農業協同組合」は持続可能な農業や地域社会への貢献、組織・運営の健全性などが評価されたJAに贈呈されるものです。

平成26年度は全国からJA埼玉中央(埼玉県)・JA愛知西(愛知県)・JA京都やましろ(京都府)そして、当JAが選ばれました。今回の受賞は、平成以降、北海道内では、4JA目となりました。

西川孝範組合長は、このたびの荣誉に「平成15年にJAきたみらいが誕生以来、先達各位のご苦労と組合員の皆様と役職員の汗と知恵を結集した取り組みが評価されたもの」と喜びを述べられました。



▲優良表彰を受ける西川組合長

顧客満足度アップ オホーツクJA窓口セールスコンクール

JA北海道信連北見支所は3月18日、オホーツクJA窓口セールスコンクール本選会を開き、予選から選ばれた6JA13人(当JA5人含む)が参加、各自の実力を発揮しました。

同コンクールは新規利用者の獲得や組合員を中心とした顧客、地域の利用者への金融サービス提供、利用者満足度の向上などを図る取り組みとして開催。「年金推進部門」と「カード推進部門」に分かれてロールプレイング方式で実施されました。

審査終了後、結果発表と表彰式が行われ、カード推進部門では当JA留辺蘆支店の青木直美職員が優秀賞に輝きました。

青木職員は「今回のコンクールを通して様々な事を学べました。この経験を業務に生かし更にスキルアップを図りたいです。」と受賞の喜びを語りました。

北海道信連の大條慎司JAバンク推進部長は「今年は全道コンクールを開催します。高いレベルで競い合ってもらいJAバンク各店のレベルアップにつながることを期待しています」と今後への期待を述べました。



▲優秀賞に輝いた青木直美職員

農産物輸送用コンテナお披露目

北見市、訓子府町、美幌町、オホーツク管内の農協の連合体である北見農業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会北見支所で構成される北見地域農産物輸送促進協議会は、3月20日、JR北見駅コンテナホームにて、農産物輸送用コンテナのお披露目式を行いました。

同協議会は平成26年5月16日に、廃止も検討されていた玉葱列車の意義を見つめなおし、環境に優しく低コストの輸送手段を再構築する目的で結成され、68基の農産物輸送用コンテナを導入しました。

同協議会の会長である櫻田北見市長は「オホーツクの素晴らしい食材を載せた列車が日本列島を走り回る。安全安心な食材を全国に届けてほしい」と、期待を寄せました。



▲列席者によるテープカットの様子



【材料：3人分】

米	2合	大葉	3枚
昆布	5cm角	ナバナ	3本
合わせ酢		納豆(ひきわり)	小1パック
酢	40ml	焼きのり	1枚
砂糖	大さじ1	ごま油	少々
塩	小さじ1	しょうゆ	少々
スナップエンドウ	3本	EVオリーブ油	大さじ1/2
赤ピーマン	1/2個	レモン汁	大さじ1
シイタケ	3枚	塩	適量
エリンギ	1本	わさび	適量
ナガイモ	100g	粒マスタード	適量
		練り梅	適量

春の野菜ずし

【エネルギー約465kcal(1人分)】

【作り方】

- ①米は昆布と一緒に炊く。炊き上がったご飯は昆布を取り出し、飯台などに移し、合わせ酢を回しかけ、さっくりと混ぜ合わせ、うちわなどであおいで粗熱を取る。
- ②【ゆでる】スナップエンドウはさっとゆで、縦に開く。ナバナもゆで、にぎりずしの長さに切る。
【焼く】赤ピーマンは皮が黒くなるまで焼き、皮をむき、にぎりずしの大きさに切り、塩・EVオリーブ油・レモン汁でマリネにする。エリンギは薄切りにして焼き、赤ピーマンと一緒にマリネにする。シイタケは石突きを取ってから焼き、しょうゆとゴマ油をかける。
- ③ナガイモは軍艦用はすりおろす。にぎり用は薄切りにする。のりは軍艦用(ナガイモ・納豆)に切る。
- ④ずし飯はにぎり、それぞれの具材をのせる。トッピングの赤ピーマンはレモンの薄切り(材料外)、エリンギは粒マスタード、シイタケはわさび。ナガイモのにぎりは大葉を敷き、上に練り梅。ナガイモの軍艦はわさび。ナバナはご飯を炊いたときの昆布を細切りにし巻く。

メモ

野菜たちが主役の季節感あふれるおすしです。下ごしらえはサッと焼いたり、ゆでただけで出来上がり。お好みの材料やスパイスを合わせて、わが家流おすしをお楽しみください。



【材料：2人分】

ゆでタケノコ	150g
アサリ	10個
生ワカメ	20g
インゲンマメ	4本
だし汁	カップ3
調味料	
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1

タケノコとアサリの煮物

【エネルギー約72kcal(1人分)】

【作り方】

- ①タケノコの穂先は縦に、根本は横に食べやすい大きさに切る。
- ②アサリは塩水で砂抜きし、よく洗う。
- ③ワカメとインゲンマメは食べやすい長さに切る。
- ④だし汁に調味料を入れ、一煮立ちさせてからタケノコを加え、3～4分煮てからアサリとインゲンマメを入れる。
- ⑤アサリの口が開き始めたら、ワカメを加える。
- ⑥アサリの口が全て開いたら火を止め、器に盛り付ける。

メモ

春の香りがいっぱい一品です。美味しいだしが出ていますので、お汁としてどうぞ。タケノコは良い香りがしてきたら食べごろです。アサリとともども火の通しすぎには注意しましょう。

編集後記

- ・春を迎え、紙面、コーナーもリニューアルをしています。いかがでしょうか。
- ・3月になってからも降雪が続きましたが、気温も上がってようやく春めいた季節となりました。当JAにも9人の新採用職員が入組し、事務所にも新しい風が吹いています。
- ・畑の融雪も進み、もうしばらくすると今年の植付けも始まります。組合員みなさんにおかれましては体調管理には十分気を付けてお過ごし下さい。(高田陽介)

JAきたみらい概要

(平成27年3月19日現在)

- ・組合員数(正) 1,747人
- ・組合員数(准) 5,986人
- ・組合員戸数(正) 1,124戸
- ・貯金 103,819百万円
- ・貸出金 16,458百万円
- ・出資金 4,976百万円