

JAきたみらい

おひさま サカタ

2015



vol.153

10



はいっポーズ!

《端野地区・川向》

松下淳子さんと菜々子ちゃん

(紹介は2ページです)

特集 平成27年産
食用馬鈴しょと玉ねぎの需給動向

平成27年産

食用馬鈴しよと玉ねぎの需給動向

食用馬鈴しよ



全道生産動向

道内の本年産馬鈴しよの作付面積は27、526畝となり、前年に対し398畝減少、依然男しよ、メーク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、近年になく積雪が多く融雪遅れが懸念されましたが、3月中旬以降融雪が進んだことから4月20日頃より本格的に開始、そ

H27産 道内男しよく出回見込み (9/1現在)

	H27	H26実績	5カ年平均
作付面積(畝)	7,748	8,058	8,698
10 ^ア 当反収(kg)	3,420	3,320	3,120
生産量(ト)	264,060	267,610	271,620
商品化量(ト)	210,100	209,610	202,680
内系統扱(ト)	183,530	183,070	175,070
生食向(ト)	108,520	99,870	97,040
加工向(ト)	75,010	83,200	78,030

豊稔の秋を迎え、今年は断続的な降雨もあり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。馬鈴しよ・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。

の後天候が好天に推移し、近年になく順調に作業が進み平年より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。

植え付け以降は、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1週間程度早い生育で経過しました。しかしながら6月下旬以降の干ばつ推移により、生育が抑制され塊莖肥大は緩慢に推移した状況下になりましたが、前半の順調な生育があったため、干ばつの影響は最小限にとどまりました。

収量面は、男しよく全道平均で10^ア当り収量3,410kg(前年比103%)、主要産地では、北見地区3,420kg(前年比98%)、倶知安地区3,500kg(前年比116%)、十勝地区3,640kg(前年比96%)であり、主要産地が総じて平年を上回る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平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、九州産が天候不順の影響から平年を下回る出荷量であり、加えて後続の静岡産についても同様に平年を下回る出荷量であったことから、7月中旬までは高値市況で推移しました。7

月中旬より北海道産馬鈴しよの本格的な出荷開始に伴い、卸売段階では徐々に北海道産への切り替えが進みましたが、府県産の不安定な出荷や猛暑による調理機会の減少、消費意欲の減退、更に高い店頭価格も加わり、量販店段階では依然として馬鈴しよの売場が小さい状況が続いたため、市況は急激に下押しの状況となりました。

8月下旬以降は新じゃが販促展開、量販店での北海道フェア等の早期開催、また一般野菜の不安定な入荷による高値基調も加わり売場の拡大と消費は確実に進みましたが、北海道産の出荷量が増えるなかで市場内在庫は増加傾向で市況は持ち合い弱含みの状況にあります。

加工向け馬鈴しよは、チップ業界では府県産からの原料不足状況、一方では順調な販売状況もあって、積極的な集荷の動きとなっています。コロッケ・サラダ業界も順調な販売が続いており、道産新物への切り替えが早い状況にあり、加えて需要量も前年実績を上回っている状況にあります。

販売対応

H27産馬鈴しよは全道的に順調な生育推移により豊作基調が見込まれるなかで、全道生産量に合わせた全道販売諸対策を道内主要産地としての役割を果たすべく主導協調する一方で、他産地に負けない「きたみらいブランド馬鈴しよ」の有利販売に努めて参ります。

- 〈全道対策〉
- (1) 食用馬鈴しよ安定出荷・販売対策の実施(年間サイクル対策)
 - (2) 産地切替対策
 - (3) 環境整備対策
 - (4) 販路確保



対策 ④ 末端ユーザー対策。

(2) 用途別販売・出荷規格対策

(3) 消費喚起対策(馬鈴しよ消費拡大プロジェクト) 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取り進めてまいります。

ます。

また、消費地の気温の低下に伴う需要増加に伴ない、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を努めます。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、更なる「きたみらいブランド」の向上を目指して取り組みを進めてまいります。

馬鈴しよ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よの消費拡大に向けて、H24. 8月より全道馬鈴しよ取扱対策会議とホクレンにて設立し活動を開始。
H26より「じゃがい問題研究所」新所長キャラクターに「いもろろ所長」を選定、新助手に「川本紗矢(AKB48チームB所属)」が就任し新体制により活動をスタートしました。
【ホームページアドレス: www.Jagaimondai.jp】



所長キャラクター「いもろろ所長」

- 「じゃがい問題研究所」は北海道産馬鈴しよが本格的に収穫・流通し始めることに合わせて、8月4日を「北海道ばれいしよの日」とする記念日登録を、一般社団法人日本記念日協会認定されています。
【ホームページアドレス: www.kinenbi.gr.jp】
(※「北海道ばれいしよの日」は、馬(8)鈴(0)しよ(4)の語呂合わせが由来。)

玉ねぎ



全道生産動向

本年は、融雪が順調に進み植付開始は例年並みの4月20日頃から始まりました。その後も降雨がなかったことから作業が順調に進み、植付終了は

◆系統販売計画（8月10日現在）

単位ト

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		
27年産	388,000	247,500	64%	140,500	571,860
26年産	379,950	244,940	64%	135,010	502,860



平年より9日早く終了しました。植付後は干ばつ傾向でしたが、6月以降は一変して多めの降水量となりました。その後も引き続き適度な降雨があったことから、7月1日では平年並みの生育となりました。7月以降も適度な降雨があり、生育進捗は平年並みでしたが、茎長が平年を上回り、地域差が少ない生育状況となりました。

8月10日現在での全道平均反収は5,720kg/10aと過去平均を920kg上回る見込みとなっています。

本組合の平均収量は9月10日現在5,966kgを見込んでいます。選果開始は、府県産の極端な不作から販売先より早期出荷を強く要請されたことから昨年より2日早い8月6日の開始となりました。全道主産地も概ね同時期に選果となり、北海道産への切り替えはスムーズな荷動きとなりました。また、全道対策として前倒し出荷対策を行い、きたみらいとしては9月10日までの需給対策においては計画以上の出荷を達成しました。品質は乾腐病の発生も少なく色沢が良く総じて良好で推移しています。

消費地の情勢

平年作の兵庫産（淡路）は、前倒しで出荷が進められた結果、即売品は盆前販売となり、不作であった佐賀産も期間を通して少ない出荷が続いたことから、盆前より北海道産への切り替えが進みました。しかし、北海道産も盆後の周期的な降雨により収穫が進まず出荷量が伸び悩み、需要に供給が追いついていないことに加え、府県の日照不

干ばつにより不作傾向になる見方が強い状況です。

②現状はカリフォルニア産が出荷しており、国内の相場堅調かつ台湾からの引き合いが強いため、浜値で1200円/kg程度の高い状況で当面続く見通しです。

(4) 今後について

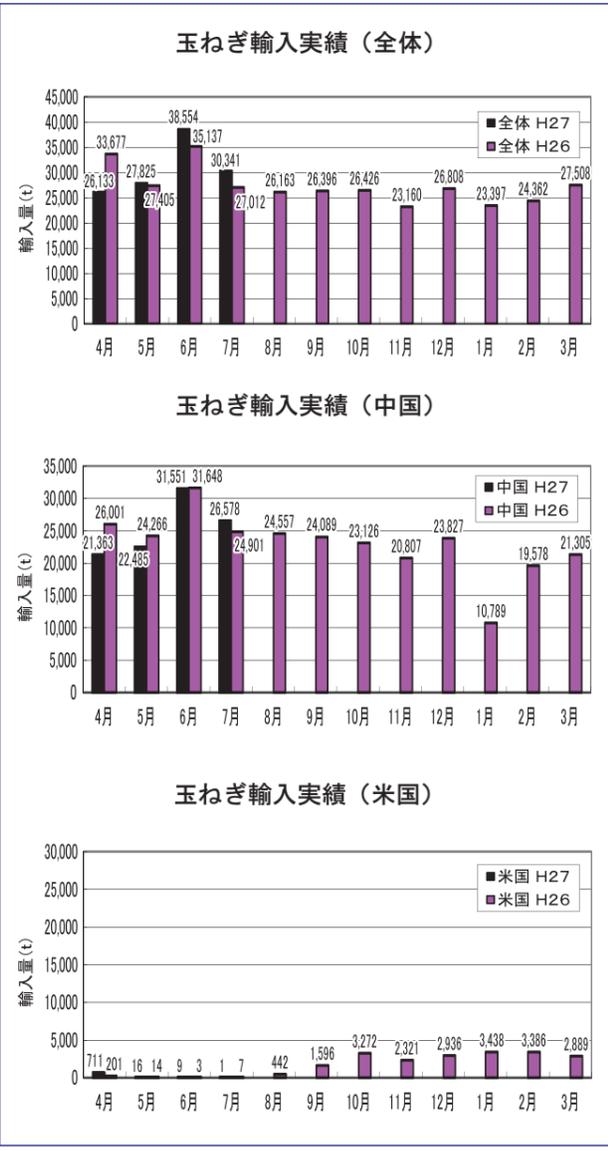
①輸入品も高値で推移していますが、10月以降は日本国内の相場展開を踏まえたオフアー価格は落ち着くと見られていますが、韓国からの買い付け・中国産の産地切り替え・USA産の不作傾向など、相場展開次第では日本向け輸出に消極的になると思われます。
②北海道産の作柄状況・直近の輸入品高値・残留農薬問題を受けて、国産回帰の動きが一部

メーカーで強まっておりますが、一次加工業者における人員不足等より一定量の中国産干玉は輸入される見通し。

販売対応

(1) 生食向け玉葱

①生食流通量388,000トの計画出荷、内需給調整（早出し）対策の33,000ト（計画24,000ト）の実施
②規格規制より2L規格積比率規制・S規格生食販売出荷停止
③消費拡大と需要喚起に向けて、新たに「新玉ねぎ」の販促資材を作成し販促活動の実施
④シルバーウィーク対策と連休に荷物が集中し



◆作付け生産概要（8月10日現在）

		作付面積 (ha)	10a収量 (kg)	収穫量 (ト)	商品化量 (ト)
H27	全道合計	12,677	5,720	725,270	685,360
	札幌	372	5,030	18,720	16,710
	岩見沢	2,153	5,220	112,310	102,820
	旭川	2,552	5,510	140,640	127,440
	帯広	509	4,720	23,980	21,050
	北見	6,998	6,070	424,870	413,100
	その他	93	5,080	4,750	4,240
	(内きたみらい)	4,577	5,966	273,000	267,400
H26	全道	12,340	5,140	634,310	595,780

足により一般野菜の出荷量が減少したこともあり、玉ねぎの市況は堅調にスタートしました。9月に入り出荷体制が整い出荷量が販売要望数に近づいたことから、市況も落ち着きを見せており拡販体制へと移行していく時期となりました。販売スタートの8月では120〜130円/kgとなりましたが、9月中旬では75〜85円/kgとなっています。

輸入玉ねぎ

(1) 加工業務用の動向

①国産志向ユーザーは、府県産の残量が少なくひっばく感が出てくる状況にあり、北海道産の早期出荷を要望され現状はそれに応えた出荷を行っています。

②輸入品使用ユーザーは、8月までの日本国内相場の高騰を受けて、中国産・USA産とも高値での販売となっておりますが、国内の出回量が少ないことからコンスタントに輸入されています。北海道産が豊作基調との情報から、国産へシフトする可能性がある状況です。

(2) 中国

①山東省が終盤に入っており、10月から甘粛省へと切り替わります。甘粛省の面積は、1〜2割減少と見られ、作柄は芳しくない状況です。干玉 80〜85円/kg（前年45円/kg）今後の価格については、産地切替に伴う輸送費増や韓国からの買い付けを受けて、大幅に値下がりするような状況にない見通しです。

(3) アメリカ

①日本向けの主力であるワシントン州について

在庫が増加することから、2日分の出荷抑制を実施

⑤出荷量及び販売量を確保するため、9・10月に短期需給対策を実施

(2) 全道共計玉葱

①事前契約は、概ね確定している70,000トで取り進める

②一般契約は、規格外の現時点での発生率を基準として10,000トで取り進めます

③暫定数量については、ユーザーへの早期販売に向けて70,000トで取り進めます

(3) 北見地区共計

①9月15日現在北見地区共計2,195.76円（前年同期2,538.35円）

北見市の相内小学校では9月24日に、3年生から6年生までの総勢60人で春に全校児童で植えたもち米「きたゆきもち」の収穫体験を行いました。

刈り取り前に網走農業改良普及センターの植村主査から、刈り取るときの稲の持ち方や、はさ掛けするために稲わらをひもで束ねるなどの説明を受けました。児童たちは早く稲刈りをしたいはやる気持ちで説明を聞いていました。

その後、児童たちは田んぼに入り、稲刈りを行いました。当日は天候にも恵まれ良い条件で収穫作業が行え、生徒たちの生き生きとした様子が伺えました。

刈り取りされたもち米は、はさ掛けし、十分乾燥させた後、脱穀精米作業を行い、年末に行われる「餅つき」で使用。学校給食で全校児童に振る舞われる予定となっています。(梅澤 大)



▲稲刈りを楽しむ児童

西地域 相内 **相内小学校 収穫体験**
~60人の児童で楽しく稲刈り~



▲次々と刈り取っていくコンバイン

東地域 端野 **水稻の収穫 最盛期**
~収量に手応え~

端野地区では9月28日より水稻の収穫作業が始まりました。昨年より10日程度遅い刈取りとなりましたが、端野町水稻コンバイン組合(橋場一浩組合長)では3班に分かれ、計8台の自脱式コンバインを使って一日で約22%の面積を効率良く刈り取ります。

沼崎栄治きたみらいもち米振興会長の圃場では9月30日から収穫を開始。今年の出来をうかがうと「今年の天候は8月の低温から生育は停滞したが、歩留りは高く収量に手応えがある」と6年連続の豊作に期待しました。

同地区の水稻作付面積はうるち米、もち米合わせて約260%。収穫作業は10月中旬まで続く見込みです。

(高田 陽介)



地 域 だ よ り



上常呂地区では8月26日から、長ネギの収穫が始まっています。8月前半の高温で生育が心配されましたが、後半には暑さが落ち着き、草勢を回復。適度な降雨もあって水分を蓄え、香り、サイズともに上々の出来となりました。

同地区で30%を作付する中村俊輔さんも、収穫を開始しています。今年は特に太りがよく、増収を見込んでいるそうです。秋の降霜に当たることでさらに水分やうまみが増すため、「収穫期本番に向けて、順調に気温が低下してくれば」と期待しています。

中村さんは「これから増々おいしくなるので、是非味わってほしい」と話してくれました。

収穫は10月末頃まで続き、同地区では生食、加工あわせて49%の出荷を予定しています。(埴山 里子)

東地域 上常呂 **味、香りともに 上々の出来**
~長ネギ収穫スタート~



▲選別作業を行う妻の清子さん

南地域 置戸 **秋の味覚を まるごと堪能!**
~もっと馬力だすべえ祭開催~



▲焼き肉を楽しむ来場者

9月23日、置戸町で「もっと馬力だすべえ祭」が開催されました。今年は開町100周年、祭も30回という節目を迎え、イベントも例年より豪華な内容になり会場には約1,500人が訪れました。

おけと山神太鼓やおけとキッズ・チア・ダンスチームのパフォーマンスで華やかに開会し、うどんの早食い大会などが会場を盛り上げました。

毎年恒例「篠原牛」の販売コーナーや、玉ねぎ・馬鈴しょ・人参の袋詰め放題には販売開始1時間前から行列ができる盛況ぶり。また、100キロ超のブロック肉をローストした牛の丸焼きが10年ぶりに今年限り復活し好評を得ました。

「篠原牛」やJAきたみらいの「給食のコロッケ」、やまべの塩焼きなど9種のメニューをセットにした「グルメパスポート」も用意され、来場者は秋の味覚をまるごと堪能しました。

(石井 睦美)

きたみらいの
ホープさん



●趣味は？

楽器（チューバ）を吹くことです。

●好きな食べ物は？

母の手料理が大好きです。

●農業を学び実感したこと？

本州の学校で学んだ農業と北海道との違いに驚かされます。

●今後の抱負は？

安心・安全な玉葱を作りたいです。

（神田 貴章）

**農業について
もっと学びたい**

訓子府地区・末広

小野 卓也さん(23歳)

卓也さんは玉葱等を作付けする洋一さん、由美子さんの三男で就農して三年目になります。

Pretty Woman
ウーマン



**皆がもっと楽しめる
よう尽力したい！**

北見地区・上仁頃

西島 由華さん(35歳)

今回はフレミズ本部会長の西島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？

生まれも育ちも北見市です。性格は真面目だとよく言われます。

何をするにも慎重派なので、もっと大胆になりたいです。

◆お子さんは？どんなご家庭ですか？

5歳の娘と3歳の息子がいます。落ちついていて物分りの良い娘と自由奔放で大胆な息子。対照的な2人の育児に翻弄されつつも、賑やかで楽しい毎日を送っています。家事に育児に仕事に忙しい毎日ですが、子煩悩で優しい主人にいつも助けられています。

◆趣味、特技はなんですか？

趣味は旅行で、旅先で出逢った人と話したり、その土地の名物料理を食べるのが楽しみです。

特技は、以前は注射でしたが今は白菜の収穫でしょうか（笑）最近はお義母さんにも上手くなったと褒められます。（※西島さんは前職が看護師です）

◆組織活動の魅力や、今後の抱負は？

組織活動では、他地域にも友人ができるのが魅力です。フレミズに加入してから友人が増えました。農家の嫁ならではの話が通じる友人がいるのはとてもありがたいですね。

今後はフレミズ活動を皆がもっと楽しめるよう尽力したいです。また、未加入の方にも「入ってみたいな」と思ってもらえる、そして「入って良かった」と思ってもらえる雰囲気づくりをしていきたいです。



北見地区・豊地
りくと
福井 陸人くん
(1歳6カ月)

わが家のアイドル

自分の人生に誇りをもって

福井家のアイドル、陸人くん。好きな遊具は滑り台です。お家の遊び部屋には、おじいちゃんに1歳の誕生日に買ってもらった自慢の滑り台があり、疲れちゃうまで何度も繰り返し遊ぶそうです。

お父さんがお家にいるときは一緒に音楽を聴いて過ごすことも。お父さんの膝の上で聴くのはドリカムの「大阪LOVER」。静かに聴いてくれて、ずっと眠るようで「子守唄がわりですかね」とお父さん。

お母さんに絵本を読んでもらうことがマイブーム。最近では本棚からノンタンの絵本を選んできて、お母さんに読んで読んでとせかせさそうです。

保育所には一時保育で通っており、農繁期には週4日ほど通っています。陸人くんが保育園に着くと、年上の女の子たちがお出迎えしてくれるんだとか。先生方からは光西保育園のアイドルと呼ばれています。

そんな陸人くんにお父さんは「将来は自分の人生に誇りをもって生きてくれる大人になって欲しい」と話してくれました。（高田 陽介）

北見地区・豊地の福井啓之さん奈美さん夫妻のお子さんです。

記念の一枚



▲後列右から3人目がチヨさん。「写真は写るより、撮る方が好き」と話します。マイカメラで撮りためた写真は自室だけでは収まらず、倉庫にあるとのこと。全て紹介できないのが残念です。

**第2の人生を
満喫**

訓子府地区・豊坂

上杉 チヨさん(85歳)



多趣味なチヨさんの楽しみの一つが旅行です。年金友の会や町の「若がり学級」で毎年旅行に出かけます。この写真は平成24年に若がり学級の修学旅行で、宮城県「蔵王のお釜」の展望台に登り撮影したものです。山々に囲まれた湖の様子は強い印象を受けたといいます。このときは、関東・東北の観光名所を4泊5日で巡りました。宿に着いてからも仲間との世間話やカラオケで大盛り上がりだったそうです。

平成3年にチヨさんの旦那さんが他界。それからは家族の勧めもあり、積極的に外へ出るようになりました。週6日のパークゴルフに加え、月2回、若がり学級でクラブ活動を楽しんでいます。「いつも家族が早く送り出してくれるお陰です」と感謝の気持ちも忘れません。

幼い頃から農業に携わり、必死に働いてきたチヨさん。これからも第2の人生を思い切り満喫してほしいですね。（石井 睦美）

INFORMATION

「つばめグリル」 来北 シェフと生産者の交流会開催

JAきたみらいと東京のレストラン「つばめグリル」は9月17日、センター事務所にて今回で11回目となる「生産者とシェフの交流会」を開きました。

開催にあたり、同社の石倉知副社長は「天候不順で心配もあったが、今年も良い出来の食材を提供していただき感謝している。この場で改めてみなさんの反応と食材の味を確かめたい」と挨拶しました。JAきたみらいの坂下一夫専務は「美味しいものは心を穏やかにする。収穫作業もピークを迎えているが、明日へのエネルギーとしてまた生産に励みたい」と述べ、互いの感謝を伝えました。



▲卓上には地場産食材がふんだんに使われた料理が並び

メニューにはきたみらい産農産物と(株)丸サチ松永水産(佐呂間町)から提供された海産物を使用し、「魚介と夏野菜のビールフリット」や「シーフードカレー」など全16品が



▲情報を交換する石倉副社長(右奥)と生産者

振る舞われました。参加者の皆さんは地場産食材をふんだんに使用したシェフ自慢の料理を囲み、農産物や新しい調理法についての情報交換が行われました。

つばめグリル

(株)つばめ(東京都港区)が運営する、1930年創業の老舗洋食店。手間と鮮度にこだわったメニューが特徴。20年ほど前「日本一おいしい馬鈴しょ」を探していたところ、きたみらい産(前身、JA北見市)の農作物に巡り逢えたことがきっかけで交流が始まった。



▲厨房ではシェフが腕をふるう

つばめグリル 北海道北見見学会 2015.9.17	
<ul style="list-style-type: none"> ●本日のお酒 ●おつまみ ●お茶 ●お水 ●おデザート 	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産食材 ●松永水産産食材

▲当日のメニュー



◀ホタテのソテー つけあわせにはきたみらい産ほうれん草を

▶炭火焼きのつばめ特製ハンバーグ

東京農大生8人が

きたみらい管内で実地研修

授は「農作業を体験するだけでなく、実際の農業経営を目的にする」として、ビジネスの面からも多くを学べる貴重な機会」と話し、参加した学生について「生産現場を知ること、他の大学では得られない強みを見つけ、今後役に立ててほしい」と期待を寄せました。

選果施設に驚きの声

市内小学生など約400人が見学

JAきたみらいでは、食農教育の一環として毎年市内小学校3学年の社会科見学を受け入れており、本年度も9月までに約400人の児童が見学に訪れています。見学施設は主に端野地区の玉ねぎ及び馬鈴しょの選果場で、選果が本格化する8月末から11月上旬まで行っています。訪れた児童たちは、保管庫から選果台の上を通り、箱詰めされJRコンテナに詰められるまでの一連の作業を見学。保管庫内の玉ねぎの多さ

や機械の仕組みを説明するたびに「すごい、すごい」と歓声があがります。見学後には児童の「1日にどのくらい選果されますか」などの質問に、JA職員が回答します。また、きたみらいではパンフレットも作製しており、施設の概要と玉ねぎと馬鈴しょの品種や特徴などを掲載。児童は学校に帰ってから復習しています。



▲箱詰めの様子を学ぶ児童たち



▲パレタイザーの動きには目が釘づけ

▲配布したパンフレット

8月29日から9月6日までの9日間、東京農業大学国際食料情報学部国際バイオビジネス学科の学生8人がきたみらい地域に滞在し、農業実地研修を行いました。上常呂地区の鎌口幹雄さん方にホームステイした同学科2年の岡崎大基さんは、以前から興味があった北海道で農業を体験したいと考え、研修に参加しました。玉葱、馬鈴しょ、てん菜等を作付する鎌口さん方で収穫や草取りを体験し「食べ物を生産する大変さを知った」という岡崎さん。充実した研修となる予定でしたが、広大な畑で延々と続く作業は想像以上に体力を要し、ついには肉体の限界を超えてダウン。休養を余儀なくされ、落ち込む場面もありました。鎌口さん夫妻の手厚い看護の甲斐あって、無事に回復した岡崎さんは「農業に触れて考え方が大きく変わった。大変な中でやりがいを見出すことができ、どのような進路を選んでも頑張れる自信がついた」と話してくれました。同学科で教鞭を執る金岡大介准教



▲てん菜畑で草取りに励む岡崎さん



▲鎌口さん夫妻と岡崎さん

INFORMATION



第31回北海道肉用牛共進会が9月6日～7日にかけて、安平町の北海道ホルスタイン共進会場で開催されました。全道各地で選抜された優秀な繁殖雌牛137頭が出品し、日頃の飼養管理と改良の成果を競い合いました。審査委員長は全国和牛登録協会の池田参与が務め、当JAからは木島作治郎氏(訓子府地区)の所有牛「とみはやさくら」号がきたみらい農協設立以降、初の全道大会出場を成し遂げ、結果は第4部(生後15ヶ月以上18ヶ月未満)の22頭の出品牛から見事、2等2席の入賞となりました。



第31回北海道肉用牛共進会 きたみらいから初出品!!



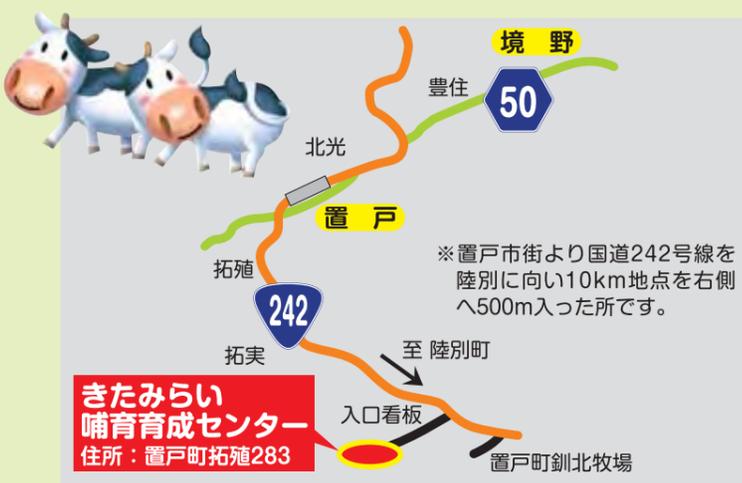
▲リザーブジュニアチャンピオンに輝いた「DH チャンス メイク ET」を囲んで

2015北海道ホルスタインナショナルショウ
北見地区の山内誠さんが
『リザーブジュニア
チャンピオン』に輝く!!
～JAきたみらいより乳牛20頭が出品～



▲第10部1等1席に輝いた北見地区 吉野英之さん出品牛

9月19日、20日の両日、安平町の北海道ホルスタイン共進会場で「2015北海道ホルスタインナショナルショウ」が開催されました。道内から選抜された乳牛406頭が出品し、カラム・マッキンベン(カナダ ケベック州)さんがホルスタインの主任審査員を務め、月齢別に分けて乳牛の体型・乳房を含めた資質評価により審査が行われました。
JAきたみらいからは、20頭が出品し、北見地区の山内誠さん出品牛「DH チャンス メイク ET」が未經産牛としてのバランス、資質が高く評価され、リザーブジュニアチャンピオンに輝きました。
今回の共進会は10年ぶりに開催されます第14回全日本ホルスタイン共進会への出場権も兼ねており、当J



- 価格は1頭当たり1,000円(税込)となります。
- お渡し時期は10月22日～30日(申込受付：10月20日まで)
- 育成牛の堆肥ですが、未熟状態です。
- 年間販売見込数量1,000ト
- 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し込み願います。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

堆肥の販売について きたみらい哺育育成センター

きたみらい哺育育成センターで堆肥を販売します。
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貸しします)

きたみらい出品牛入賞内訳 (敬称略)

部	クラス(範囲)	入賞序列	名号	地区名	出品者
育J	ジュニアカップ育成ジュニアクラス(7～9ヵ月未満)	2等1席	ハレルファーム スノー エルサ	上常呂	神田 渉吾
1	未經産カーフクラス(生後10ヵ月以上12ヵ月未満)	3等5席	ロイヤルクイーン サミー スプライト	訓子府	稲辺 祐也
3	後代検定娘牛ジュニアミドルクラス(生後14ヵ月以上16ヵ月未満)	2等2席	ヨシノファーム CS スーパー	北見	吉野 英之
		3等1席	パーチル エヌビー スパークリング	訓子府	渡辺 重明
4	未經産ミドルクラス(生後16ヵ月以上18ヵ月未満)	1等1席	DH チャンスメイク ET	北見	山内 誠
		2等1席	DH ローティアン ダフィー	北見	山内 誠
		3等4席	スタークマツクス エコ モスワット	訓子府	安岡 祐一
6	未經産シニアクラス(生後20ヵ月以上22ヵ月未満)	2等4席	DH カウンテス レラ	北見	山内 誠
7	後代検定娘牛2歳クラス(生後36ヵ月未満 初産)	1等5席	パーチル スパークリング サンドラ	訓子府	渡辺 重明
		2等1席	ロツクウ TW メンフェイス	北見	南上野牧場
9	シニア2歳クラス(生後30ヵ月以上36ヵ月未満)	3等8席	ハレルファーム メリーゴランド ジャグラ	上常呂	神田 典廣
10	後代検定娘牛3歳クラス(生後36ヵ月以上48ヵ月未満)	1等1席	ヨシノファーム オール ORE	北見	吉野 英之
11	ジュニア3歳クラス(生後36ヵ月以上42ヵ月未満)	2等7席	ハレルファーム クラシック ジャグラ	上常呂	神田 典廣
12	シニア3歳クラス(生後42ヵ月以上48ヵ月未満)	3等8席	ロイヤルクイーン アットアウト リンダーチャン	訓子府	稲辺 祐也
13	4歳クラス(4歳以上5歳未満)	3等3席	ピーターチエ フリッツ ハイブリッド	相内	南小野牧場
14	5歳クラス(5歳以上6歳未満)	3等3席	パーチル デニソン サンドラ	訓子府	渡辺 重明
15	成年クラス(6歳以上)	3等8席	プライオリティ ゴールドワイン ミステイカル	置戸	中村 信一
16	ジャーシー種未經産ジュニアクラス(生後12ヵ月以上17ヵ月未満)	2等2席	グリーンバスチャー パーパティム ヘル	訓子府	渡邊 正昇
17	ジャーシー種未經産シニアクラス(生後17ヵ月以上22ヵ月未満)	3等5席	グリーンバスチャー リーガル イアロー	訓子府	渡邊 正昇
18	ジャーシー種3歳未満クラス(生後36ヵ月未満)	3等3席	グリーンバスチャー ヘル ミニスター ET	訓子府	渡邊 正昇

Aからは北見地区 山内誠さん、吉野英之さんの2頭の出品が決定しました。
なお、きたみらい出品牛の成績は別表の通りです。
また、本共進会の付帯行事として、ジュニア酪農教室及びコンテスト(リードマン・写真)が開催されました。きたみらいジュニアホルスタ

インクラブより酪農教室に4人、リードマンコンテストに上常呂地区の神田修輔くん(高2)、神田渉吾くん(中3)と北見地区の山内雅斗くん(高1)が参加しました。
また、写真コンテストでは上常呂地区の神田修輔くん(高2)が銅賞に入賞しました。

INFORMATION

「電気さく」施設取扱にご注意ください

「電気さく」とは？

- 田畑や牧場などで、高圧の電流による電気刺激によって、野生動物の侵入や家畜の脱出を防止する「さく」のことです。
- 「電気さく」は、人に対する危険防止のために、電気事業法で設置方法が定められています。

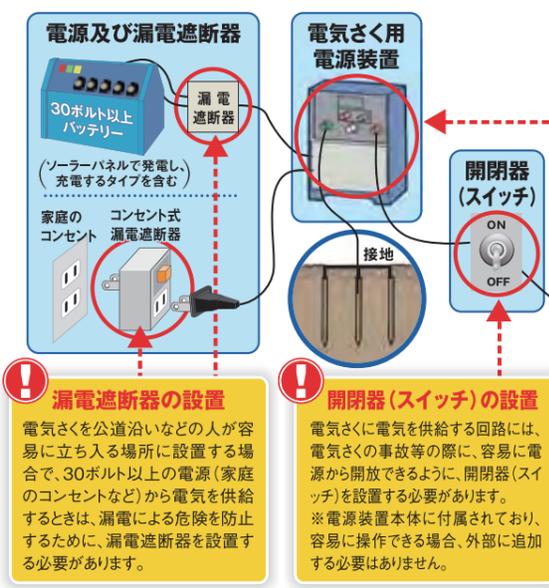
「電気さく」を設置する際の主な注意点

家庭用電源から直接、電気さくに電気を供給させることは絶対に行わないでください。
人や家畜を死傷させる事故につながるおそれがあります。



電気さく用電源装置の使用

電気さくに電気を供給する場合は、感電により人に危険を及ぼすおそれのないように、出力電流が制限される電気さく用電源装置を用いる必要があります。



「電気さく」の設置方法に関するお問い合わせ先：北海道産業保安監督部 (011-709-1795)



▲好評の地産産もち米で作った餅まき



▲同JAブースで商品を買求める市民

北見のおいしいさくら

地産地消フェスタ2015

北見市地産地消推進委員会は9月5日、地産農産物消費拡大を目指し、「地産地消フェスタ2015」を北見芸術文化ホール前で開き、市民ら約7,000人が訪れました。今回で6回目となる同フェスタの直売ブースには、北見市、置戸町、訓子府町の生産者や、JAきたみらいなど全27団体が出店し、新鮮野菜や加工品を提供。同JAは、地産産小麦の全粒粉を使用した乾麺のうど

んやドレッシングなどオリジナル商品に加え、人気の高い「玉葱醤油」を使用したザンタレ丼などのフードメニューも販売しました。また「きたみらい牛乳」の無料配布も行い、多くのお客さんで賑わいました。会場では他にも、地産産もち米で作った餅まきや牛肉の丸焼きなどが行われ、見て・食べて「地産地消」を感じられる1日となりました。
(丸山 恵理)

平成27年度 猟銃所持許可および狩猟免許試験のお知らせ

<< 猟銃取得関係 >>

① 猟銃等講習会に向けた予備講習会

開催日	時間	開催場所	お問い合わせ先
平成27年10月25日 (締切：10月23日)	午前9：15より	端野町公民館	ダイナテック(株) TEL 0157-24-4531

※ 必ず警察署に猟銃等講習会の申込みを済ませ、『猟銃等読本』を持参願います。

② 猟銃等講習会(本番)

開催日	時間	開催場所	お問い合わせ先
平成27年11月8日 (締切：10月29日)	午前9：30より	北見市警察署 (3階303会議室) (北見市青葉町6番1号)	北見方面本部生活安全課 TEL 0157-24-0110

※ 午前中は講習会で午後から筆記試験です

<< 狩猟免許関係 >>

① 第1種(猟銃)およびわな猟等の狩猟免許取得に係る予備講習会

開催日	時間	開催場所	お問い合わせ先
平成27年11月29日 (締切：10月31日)	午前9：00より	網走市市呼人344-1 網走市市呼人 コミュニティセンター	猟友会北見支部 TEL 0152-43-6011 (ジャパン保険企画内 担当：森) または、当JA企画振興グループまで (TEL 0157-32-8785 担当：高田)

※ 受講料：猟銃は7,500円、わな猟は5,000円
※ 申し込み時に氏名、住所、電話番号をお知らせください

② 第1種(猟銃)およびわな猟等の狩猟免許試験(本番)

開催日	時間	開催場所	お問い合わせ先
平成27年12月6日	午前9：00より	オホーツク総合振興局庁舎	猟友会北見支部 TEL 0152-43-6011 (ジャパン保険企画内 担当：森)
平成28年2月7日	午前9：00より	(網走市北7条西3丁目)	

※ 申込締切：12月6日開催(10/31まで)、2月7日開催(12/20まで)



▲馬鈴薯の選別を行う小島職員

JAきたみらいの新人職員9名が理事宅にて春に続き2回目の農家実習を行いました。新人職員らは1人ずつ理事宅で5日間にわたって玉葱や馬鈴薯の収穫作業を体験しました。有理事宅にて実習を行った小島優里職員は「農作業を通じて組合員の立場を経験し、収穫選別作業の大変さや苦勞を痛感しました。普段取り扱っている資材が現場でどのようなに使われているのか理解することができました。今後は、気遣いの気持ちを忘れずに人として関わりたくなるような職員を目指して頑張ります」と意気込みを話しました。
(神田 貴章)

新人職員9名 秋の農家実習

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(27年4月1日現在)
- 大学・短大・専門学校卒(見込)、高校卒(見込) **男女共学** **JA、JA関連会社へ就職**
- 試験日：12月8日・9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)

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。



9月号まちがい探しの当選者

9月号のまちがいさがしの答えは「3、5、8、10、11」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

- ・加藤 成子さま (留辺蘂) ・大橋 延幸さま (相内)
- ・渡辺 実結さま (訓子府) ・佐藤 祐子さま (訓子府)
- ・田中 敏子さま (訓子府) ・及川 京子さま (訓子府)
- ・宮本 鈴子さま (上常呂) ・長山 亜由梨さま (上常呂)
- ・安齊 龍ノ介さま (北見) ・富樫 柑音さま (端野)

以上の方々には、「JAきたみらい「玉葱の塩だれ」と「玉葱醤油」をセットでプレゼントします。



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「黒酢が入った玉ねぎドレッシング」と「白花豆でつくったごまドレッシング」をセットにしてプレゼントします。

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9件、議決事項2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平成28年度職員採用について
- ⑤作況調査(9月15日)報告について
- ⑥H27年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑦生乳生産状況及び個体取引価格について
- ⑧もち米の精算について
- ⑨北見管内総合家畜共進会について

【議決事項】

- ①固定資産の処分について
- ②当組合との利益相反取引に係る取扱いについて

豊穣の秋を祝う

端野神社の秋季例大祭が9月13日に開幕しました。

13日の神幸祭では山車やみこしが町内を巡る渡御(とぎょ)行列が同神社を出発し、豊作などを祈願しながら行進しました。当JA端野地区事務所では休憩所を用意し、同祭に協力しました。午後1時からは参拝が行われ、事務所や地域農業への日頃の感謝と今後の益々の発展と安全を祈願しました。

15日には同神社のほか、各神社で本祭を迎え、祭りばやしを響かせながら、沿道を練り歩き、住民を楽しませました。



▲参拝が行われた端野地区事務所前の様子

+ イナイのお見合い大作戦」拝見しました。参加者の皆さんに好感を持ち、感激と感動をもらいました。いい番組でした。(匿名希望)

結果に関わらず、勇気を持った行動に感動しましたね。そして本当に北見にお嫁に来てくれるといいですね。今後の皆さんの発展を優しく見守りましょう。

秋 の天候が悪く作業が思うように進まず、毎日イライラしていることで、農作業事故が起きない事を願っています。(訓子府地区 田中 敏子さん)

1日のうちで天候が変わりモヤモヤしている方も多いかもかもしれませんね。「急がば回れ」と言いますし、焦らず安全に作業が終わることを私どもも願っています

読者の声

だ んだんさむくなってきた秋らしさを感じられます。

(訓子府地区 濱野 慎悟さん)

山肌が紅葉に移り変わっていく姿からも、秋が深まりを感じられますよね。最近は朝晩の寒さも強まっていますので、風邪を引かないように気を付けて下さいね。

い つも楽しく読ませていただいています。若い人が興味を持つような記事があるととってもよくなると思います。(訓子府地区 佐藤 祐子さん)

ご愛読&的確なアドバイスありがとうございます！編集委員会でも幅広い年代に読んでいただける内容を考えます。このような意見どんどんお待ちしております！



牛乳・乳製品の消費拡大を目的にミルクローリーに掲載するPRフレーズを大募集します。ミルクローリーとは酪農家から生乳を集める「タンク車」のことで、今年度は1台に張り付ける予定です。(サイズは2400mm×850mmと850mm×310mmを予定)採用者には牛乳券(5,000円分)を贈呈します。同様のフレーズがある場合は抽選とさせていただきます。

締め切り：10月27日(火)まで
応募方法：ひらがな、カタカナによるイメージがあるのでFAXにて応募願います。「ミルクローリーへのPRフレーズ」係と記載しフレーズ「・・・」で応募下さい。

※氏名と住所も合わせて記載願います。

送り先：販売企画部畜産グループ FAX:47-4713
※折り込みのクイズ応募用紙で応募も出来ます。

※なお、採用の発表は「おひさまサタデー」で行います。

フレーズの例・・・
「もっとミルクをのもう！」
「元気！牛乳！」
「みるく大好き」等、多数の応募をお待ちしております。

ミルクローリーへのPRフレーズを大募集!



イワシのかば焼きご飯・焼き野菜添え

【エネルギー約475kcal(1人分)】

【作り方】

- ①新鮮なイワシは手で開き、中骨を除き、3枚におろす。
- ②ナスとレンコンは輪切り、シタケは石突きを取る。ショウガは千切りにする。
- ③イワシの水分をキッチンペーパーで拭き取り、小麦粉をまぶす。
- ④フライパンにごま油をしき、ナス・レンコン・シタケを焼き、焼けたものから取り出す。
- ⑤④のフライパンでイワシの身側を焼き、軽く焦げ目が付いてから皮側をよく焼き、取り出す。
- ⑥⑤の油を拭き取り、調味料を加えて再度火をつけイワシを戻し、弱火でひっくり返しながたれを絡ませる。
- ⑦器にご飯を盛り⑥のたれを少々かけ、焼いた野菜とイワシのをせ、たれを全部かける。ショウガと粉さんしょうを添える。

メモ

脂が乗ったイワシやサンマのかば焼き丼は、ウナギに負けない美味しさです。独特の臭みは油でしっかり焼くと取れますので、蜂蜜入りのたれをたっぷり絡ませ、焼き野菜と共に召し上がりください。

【材料：2人分】

イワシ ……3尾
ナス ……1本
シタケ ……4枚
レンコン ……4枚
小麦粉 ……少々
ごま油 ……小さじ2
ご飯 ……1膳
ショウガ ……少々
粉さんしょう ……少々

調味料

しょうゆ ……大さじ2
酒 ……大さじ2
みりん ……大さじ2
蜂蜜 ……大さじ1/2



梨と白菜のサラダ

【エネルギー約85kcal(1人分)】

【作り方】

- ①白菜は長めの太千切り、梨は皮をむき太千切り、大葉は千切りにする。
- ②①を皿に盛り付け、10分ほど冷やしておく。
- ③梅干しの種を除き、スプーンなどでつぶしてから、ドレッシングの材料すべてを混ぜ合わせる。
- ④食卓でいただく際にドレッシングといりごまを回しかける。

メモ

みずみずしく甘い梨&フレッシュな白菜、この季節ならではのパリパリサラダです。白菜は芯に近い、白っぽい部分の方がこのサラダに向いています。もっと甘口が好きな方は、みりんの代わりに蜂蜜をご使用ください。

【材料：2人分】

梨 ……1個
白菜 ……100g
大葉 ……3枚
いりごま ……少々

ドレッシング

梅干し ……1個
しょうゆ ……小さじ1
みりん ……小さじ1
水 ……小さじ1
EVオリーブ油 ……小さじ1
酢 ……大さじ1

編集後記

- ・特集では「平成27年度食用馬鈴しょと玉ねぎの需給動向」について報告しました。平成26年度より「じゃがいも問題研究所」新所長に「じゃが田いもろう」さんが就任されました。いもろう所長は、804年の間収穫されず、北海道の土の中にいたところを、助手になった川本紗矢（AKB48メンバー）に発見され、研究所で働き始め、土を介して地球上のじゃがいもたちと交信できる「じゃがネットワーク」を開発したことから、所長にまで上り詰めたそうです。じゃがいものピンチや世界情勢を瞬時に察知することができるみたいですよ！！
- ・秋の訪れとともに収穫期もいよいよ終盤を迎えております。何かと多忙のことと思いますが、今一度、安全作業の徹底をお願いします！あわせて朝晩の肌寒さを感じ始めましたので、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。（土屋 正樹）

JAきたみらい概要

(平成27年9月19日現在)

- ・組合員数(正) 1,757人
- ・組合員数(准) 5,984人
- ・組合員戸数(正) 1,119戸
- ・貯金 101,065百万円
- ・貸出金 21,170百万円
- ・出資金 4,976百万円