

おひさま かなた

2020



vol.213

10

はいっポーズ!

《置戸地区・常元》

松崎憂依さん・燈真くん・透真くん

(紹介は2ページです)

特集

知っていますか?
農福連携から広がる無限の可能性を
~ともに支え合い、ともに進む地域共生を目指し~



季節の薫り

青シソのはさがけ



秋も深まり、9月の残暑も通り過ぎて肌寒さを覚える季節となってきました。北見市端野町では、9月中旬から青シソの刈り取り、はさがけが行われており、青シソの香りがあたり一面に広がります。

きたみらい管内では青シソを約18畝作付けしており、刈り取りからはさがけ、蒸留作業等ほとんどの工程が手作業で行われています。

端野町シソ耕作組合組合長の廣川進吉さんは「今年の生育は好天に恵まれ、順調に進んでおり、作業も非常にスムーズ。今後も継続してシソの生産に努めたい」と話しています。

刈り取られた青シソは、10月下旬に蒸留作業が行われた後、ろ過作業を経て香料の原料として出荷される予定です。



もくじ CONTENTS

特集	知っていますか？ 農福連携から広がる 無限の可能性を とともに支え合い、ともに進む 地域共生を目指し	4
○表紙紹介	「想いやれる 優しい子に育ってほしい」	2
○季節の薫り		2
○ほのぼの広場	・ 記念の一枚 ・ なかよし夫婦	8
○JAからのお知らせ		9
○おひさまサラダクッキング	「手羽元と秋ナスのみそ煮」 「秋サケの 小松菜クリームソース煮」	18
○JAトピックス		6

表紙紹介

想いやれる優しい子に育ってほしい

9月18日、松崎家を訪ねると、お父さんと一緒に緊張気味な次男の遥真くんがお出迎えしてくれました。しばらくすると長女の憂依さんと長男の燈真くんがリビングに来てくれました。

憂依さんは、ぽおっとうしているように見られがちですが実はしっかり者！今は小さい頃から続けているミニバスを頑張っていると教えてくれました。

燈真くんは、マイペースで甘えん坊ですが、周りを気にかけられる優しい子。お姉ちゃんの姿を見て、今年からミニバスを頑張っているそうです。

遥真くんは、やんちゃで甘え上手。一言で表すなら『怪獣』！お兄ちゃんがライバルで、いつもお兄ちゃんの真似をしているそうです。

そんな3人の子ともたちに「両親の真也さんと久美さんは、「健康で元氣いっぱい」のびのびと成長してほしい。そして人を想いやれる優しい子に育ってほしいです」と話してくれました。



【ご家族紹介】
左から～お母さんの久美さん(35)、長女の憂依さん(10)、長男の燈真くん(6)、おばあちゃんのちどりさん(72)、おじいちゃんの正好さん(69)、次男の遥真くん(2)、お父さんの真也さん(35)
作付内容：春小麦、秋小麦、小豆、白花豆、甜菜、食用芋、加工芋、加工SOを、勝山グリーンファームにて作付けしています。

知っていますか？農福連携から広がる無限の可能性を

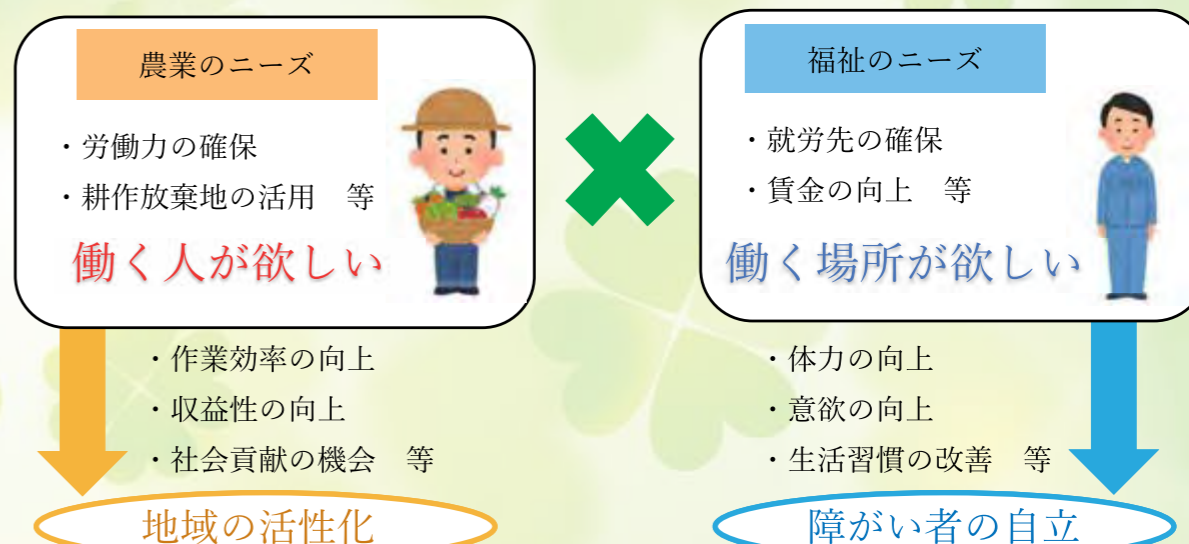
～ともに支え合い、ともに進む地域共生を目指し～

近年、よく耳にする機会が多くなった農福連携ですが、当JAでも何度か広報誌等で取り組みを紹介させて頂きました。そもそも「農福連携って何？」と疑問に思う方もいらっしゃるのではないでしょうか。そこで今回、農福連携についてご紹介します。

農福連携とは？

➤福祉では、支援を受けながら自立を目指す障がい者が増えたことで、地域に労働の場や訓練の場が必要となっています。一方、農業では労働力人口の減少、農業就業者の高齢化・減少による農業労働力が不足しているなどの課題を抱えています。

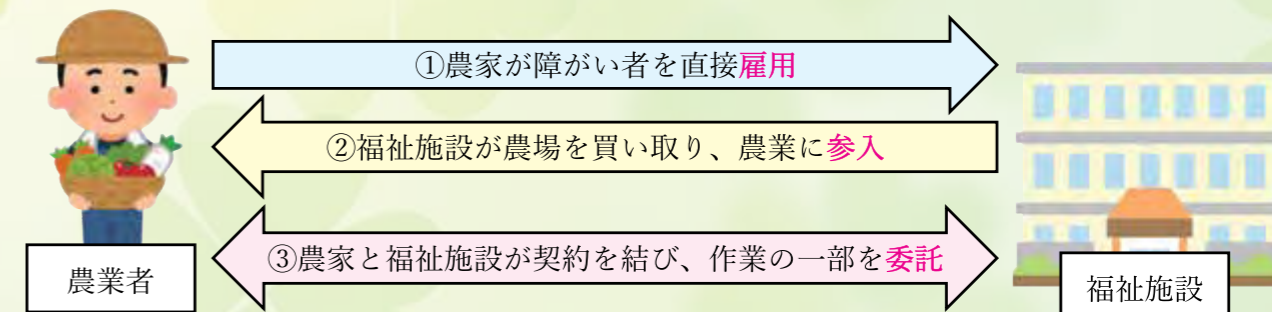
農福連携とは、障害などで生活に困難を抱える人たちが農業に参加することで、**農業**と**福祉**の課題を互いに解決しようという取り組みです。



➤農福連携の副次的な効果として、農業者は作業方法の見直しによる効率の向上や、組織力の向上等、障がい者は作業を通して自信や意欲を得られ、体力の向上が見られるように、多様な面での改善が考えられ、農福連携に取り組むことで本来のニーズ以上の効果が期待できます。

農福連携の取り組み方法

農福連携の方法には様々ありますが、大まかに分類すると以下の3種類になります。



➤作業を委託する場合、一度試してから農福連携の事業に参加する事例もあります。連携を成功させるためには、いきなり障がい者の雇用を考えるのではなく、自分の協力できることから少しずつ挑戦してみようという姿勢が重要です。

JAきたみらいでの取り組み事例

- にんにくの収穫関連作業（7月上旬）
 - サラタマの収穫作業（7月中旬）
 - 真白の収穫作業（7月中旬）
 - ペコロスの抜取り・選別作業（8月中旬）
 - にんにくの播種関連作業（8月下旬）
 - 大根の洗浄作業（8月下旬～9月中旬）
 - 大型コンテナの組立て作業（9月上旬）
- ※農作業時の動画もありますので、興味のある方はJA担い手グループまで問い合わせ下さい。
(TEL:24-2145)

ノウフクJASって何？

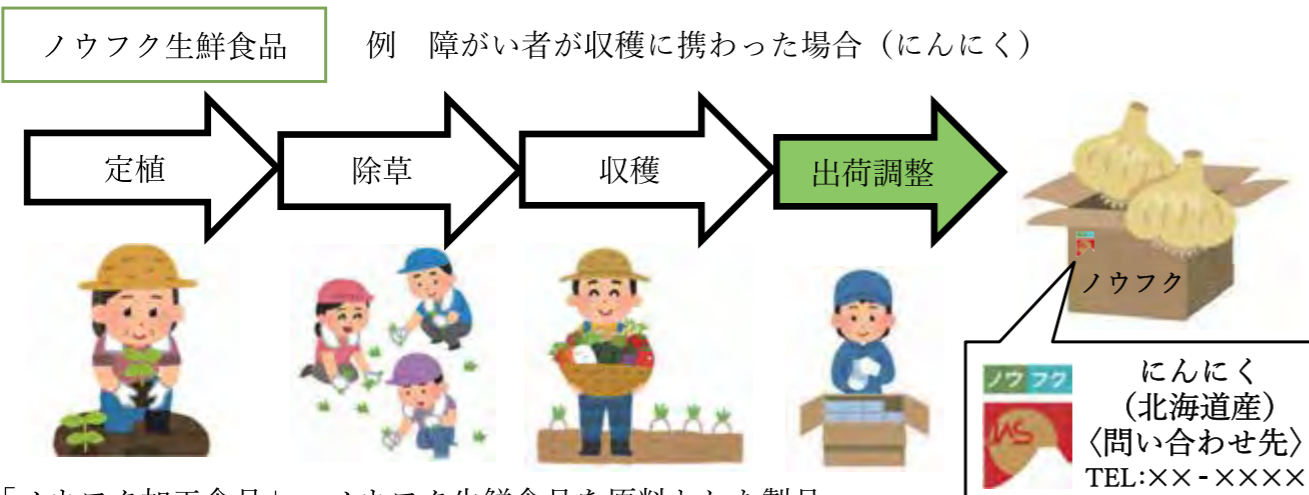
➤農福連携（ノウフク）の取り組みが推進される一方で、障がい者が携わったかどうかを製品を見ただけでは見分けがつかず、その取り組み自体あまり知られていないことが課題でした。

そこで、障がい者が携わって生産した製品に表示基準を設けて、エシカル消費[※]を望む消費者層にアピールすることで、農福連携（ノウフク）をより身近に感じてもらえるようにしたのが「ノウフクJAS」です。近年、注目を集め、「東京オリンピック・パラリンピック」でも使用が推奨されています。 ※エシカル消費とは…地域環境や社会貢献などに配慮した製品やサービスを選んで消費すること

ノウフクJASの種類について

「ノウフク生鮮食品」…生産工程に障がい者が携わった製品

➤障がい者が主要な生産工程のいずれかに携わっていることが認定の条件の一つで、「収穫」等いずれかの作業で障がい者の手が加わっている必要があります。



「ノウフク加工食品」…ノウフク生鮮食品を原料とした製品

➤ノウフク生鮮食品とそれ以外の食品が混ざらないように管理する必要があり、ノウフク生鮮食品の割合等を商品に表示することが求められます。





J A トピックス

JAコントラ、馬鈴しょ収穫開始!

～面積拡大を目指して～

当JAでは9月から、コントラクター事業の一環として馬鈴しょの収穫作業を開始しました。

当JAでのコントラクター事業は、少子高齢化で減少する労働力の確保や輪作体系を適正化することによる収量の向上などを目的としています。

馬鈴しょの収穫機械は自走式4畦ポテトハーベスタとけん引式2畦ポテトハーベスタで行われています。

同事業を活用した組合員は「コントラ事業を利用することにより、空いた時間に別の作業ができるので時間短縮になり負担が軽減される。きたみらい地域として今後の馬鈴しょ収穫の作業が良い方向に変わっていくのでは」と話しました。

当JAで今年度受託されている戸数は19戸で面積は約80%、作業は10月中旬ごろまで続く見込みとなっています。



▲馬鈴しょを収穫するポテトハーベスタ



▲馬鈴しょをピート車に移す様子

平年より早く、水稲収穫スタート

きたみらい管内では9月14日、水稲の収穫が始まりました。

今年度の播種作業はやや遅れたものの、天候の

良い日が続いたことで生育が進み、平年より早い収穫作業を迎えま

した。水稲の収穫は、地区ごとに共同で刈り取りが行われており、相内地区は17日からの収穫となりました。

北見市東相内で水稲を約25%作付けしている、きたみらいもち米振興会会長の畑中利男さんは「今年は順調に生育が進み、平年よりも収量が期待できそう。全量1等米を目指し、消費者に安心、おいしいと感じてもらえるものを提供したい」と話してくれま

した。

当JA管内での作付け面積は約680%、生産量は約4千%が見込まれており、収穫作業は10月上旬ごろまで行われる予定です。



▲水稲の収穫作業の様子



農福連携、大型コンテナの組立て作業に取り組む

当JAでは、昨年に引き続き農福連携事業を7月からスタートさせ、9月上旬に就労移行支援施設「川東の里・風楽里」から利用者9人と支援員3人が、今年度より実証体験として取り組む大型コンテナの組立て作業を北見市内2カ所で行いました。

農福連携は、地域における障がい者の就労訓練や雇用の場だけでなく、労働力不足問題を抱える農業にとって、働き手の確保や地域農業の維持を目指し取り組んでいます。

大型コンテナの組立ては、収穫作業の合間に組立てることが多く、人手と手間を要するため、農福連携による作業の一つとして取り組み始めました。

11日に、同市美里の佐藤正人さんの圃場で支援員を含めた4人1組が3班に分かれて、30基程の大型コンテナを1時間程で組立てました。

受入した佐藤さんは「大型コンテナの組立て作業は重労働であり、短時間で作業を終えてくれて、大変助かった」と話してくれました。

次年度に向けて引き続き様々な作業を請負い、実証体験していく予定です。



▲佐藤さんの圃場で大型コンテナを組立てる利用者と支援員（北見市美里）



▲長山さんの圃場で大型コンテナを組立てる利用者と支援員（北見市広郷）



車両整備工場事務所、新築工事へ

～安全祈願祭行う～

当JAでは9月1日、訓子府町で車両整備工場事務所棟新築工事の安全祈願祭を執り行いました。

新型コロナウイルス感染防止のため、最小限の人数のなか、予防対策を徹底し、大坪広則組合長をはじめ関係者ら約20人が工事の安全を祈願しました。

現在の整備工場は、建物の老朽化が進み、組合員のニーズにこたえ整備を行っていくことが困難となっていました。

安全祈願祭終了後、当JAの大坪組合長は「現在の整備工場は建設されてから約50年も稼働していて、老朽化が進み、新しい工場を作るのが急務であった。この工場の完成により、農機具整備の効率化やコスト削減にもつながり、現在掲げている農作業事故“ゼロ”運動につながっていく。また整備士の育成も必要であるため、体制をしっかりと整えていきたい」とあいさつを述べました。

整備工場は来年1月の完成を予定しています。



▲玉串奉奠をする大坪組合長



▲乾杯を行う出席者の皆さん



求人アプリ『daywork』の利用ガイドンスについて

当JAで4月から利用している求人アプリ「daywork」ですが、現在、利用組合員数34戸、求職者登録数146人（令和2年9月末時点）です。アプリを利用した組合員からも好評で徐々に利用者が増えています。この度、アプリの利用マニュアルの動画が公開されました。「アプリを登録しているけど、使い方を忘れた」、「これから利用したいけど操作がイマイチ分からない…」という方は、下記より視聴頂けますので、ぜひご覧ください。

【QRコード】



【URL】 <https://youtu.be/KcBgvjLQ5LY>
※YouTube 検索ワード
「daywork 操作」



JAきたみらい

「北海道コンサドーレ札幌」のSNSを活用し、「きたみらい」をPR!!

当JAは、JAグループ北海道と共に北海道コンサドーレ札幌のオフィシャルパートナーの一員として、北海道コンサドーレ札幌を応援しています。

今年度、子供たちを対象にした食育活動と選手・コーチを招いたサッカー教室「みんなのよい食JA親善大使」を開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染防止の観点から開催を中止致しました。

そこで、北海道コンサドーレ札幌のSNSを活用し、きたみらいの加工品やきたみらい産の野菜を使用した料理を選手たちが紹介する方法でPRを図り、「きたみらい」サポーターの獲得を目指しています。是非、皆さんも下記SNSをフォローしてチェックしてみてください!!

○紹介SNS

「北海道コンサドーレ札幌」のオフィシャルInstagram

@hokkaido_consadole_sapporo

「北海道コンサドーレ札幌」河合C.R.CのInstagram・Twitter

@c.r.c_ryuji_kawai

@crcryujikawai

○スケジュール

10月第4週	「きたみらいカレー」
10月第5週	「玉ねぎまたはじゃがいもを使った料理」
11月第1週	「きたみらいカレー」
11月第2週	「玉ねぎまたはじゃがいもを使った料理」
11月第3週	「きたみらいカレー」
11月第4週	「玉ねぎまたはじゃがいもを使った料理」
11月第5週	「きたみらいカレー」
12月第1週	「玉ねぎまたはじゃがいもを使った料理」

※週1度投稿。カレーは1週ごとに4種類の中から選定し紹介します。
※料理と一緒に醤油も紹介します。(日程は未定)
※料理の内容は、選手の体調を考慮し、専門の栄養士が調理します。

○紹介方法

▶北海道コンサドーレ札幌の河合C.R.C(コンサドーレリレーションズ チーム・キャプテン)がきたみらいカレーを紹介します。
▶北海道コンサドーレ札幌の選手寮できたみらい産の玉ねぎとじゃがいもを使用した料理やきたみらい醤油を使用した料理を紹介します。

ほのぼのの 広場

記念の一枚



音楽の魅力を教えてくれた最初のギター



北見地区・大正
遠藤 正人さん
(40歳)

この写真は25年前、中学校3年生の時に友人の弾いているギターに憧れ、卒業祝いとして両親に買って貰った記念のギターだそうです。上京するまでの7年間、ずっと愛用し続け、音楽を始めるきっかけとなった大事なギターであると教えてくれました。

ただ、このギターは東京での音楽活動中、北見に置いてある間に売られてしまうという悲しい出来事があり、大変落ち込んだと笑顔交じりで話してくれました。

そんなギターに、いつか再会出来ることを願い、『農業』と『音楽』の二刀流を続け、音楽を通じて農業の魅力を発信し続けています。

【Official Website】 <http://www.onnouka.com/>
遠藤さんのHPを是非ご覧ください。

◀最初のギター

Qお付き合いのきっかけは?

貴善さん……北海道に憧れて、道外から来た妻に一目惚れ! ?
美由起さん……農業体験(ファームステイ)でお世話になり、次第に惹かれていきました。

Qお二人の趣味は?

貴善さん……仕事が趣味です(笑)
美由起さん……ワンコの散歩に行くこと!

Qお二人でこれからしたいことは?

旅行に行きたいです。南の島や子どもがいる稚内に行くのもいいかも!
美由起さん……別に一緒にじゃなくてもいいんだけどね(照)

Qお互い好きなのは?

貴善さん……優しく、なんでもやってくれるところです。
美由起さん……酒にのまれてばかりだけど、仕事を一生懸命するところです。

Qお互いへの感謝の言葉

貴善さん……「ありがとう」の一言しかないです!!これからもよろしくお願いします。
美由起さん……お互い健康に気を付けて、楽しく頑張っていきましょう。



ながよし夫婦

これからも楽しみたいくさん!

端野地区・北登

加藤 貴善さん(49歳)
美由起さん(48歳)

INFORMATION

新採用職員、実習で汗を流す

～秋の農家実習～



▲馬鈴しょの選別を行う佐藤職員

今年度の新採用職員9人が、当JA理事宅で秋の農家実習を行いました。この取り組みは、農繁期である春の定植期と秋の収穫期に実習を行うことで農作業の苦労ややりがいを体験し、今後の業務に活かすことを目的としていますが、今年は新型コロナウイルスの影響で秋のみの実習となりました。

職員は8月31日から5日間実習にあたり、初めて経験する馬鈴しょや玉ねぎの選別、牛舎内での作業等に苦戦しながらも、一生懸命取り組んでいました。

馬鈴しょの選別作業を行った営農振興部の佐藤静香職員は「春の実習が中止となった分、無事に秋の実習を迎えられて嬉しかった。農作業はとても大変でしたが、実習先の皆さんがとても優しく、お話を交えながら楽しんで実習に取り組めた」と話していました。

玉ねぎの選別作業を行った同部の榎本明莉職員は「お忙しい中、実習先の方々には大変お世話になり、5日間という短い期間でしたが、実際に収穫を体験させていただいたことで、農作業とはどのようなことをしているのか、大変さを含めてその一端を知ることができた。この貴重な経験を糧として、今後もより一層業務に励みたい」と意気込みを語ってくれました。



▲玉ねぎの選別を行う榎本職員

玉ねぎの旨味とゆずの香り「玉葱ポン酢」新発売!!

～この美味さ、ゆずれない!～



▲新発売した「玉葱ポン酢」

JAきたみらいのオリジナル加工品「玉葱ポン酢」が新発売されました。

当JAの玉ねぎを特殊な方法で炒め旨味を最大限に引き出し、ゆずの風味を合わせることで絶妙な味わいを楽しむことができます。



さっぱりとした味わいに仕上げるため試行錯誤を繰り返し、あえてシャキシャキざく切りの玉ねぎを使用することで食感や爽やかさまでこだわった商品となりました。

1本(210g)、一般販売価格600円(税抜)。北見市内の量販店やスーパーを中心に取り扱いしています。

ぜひご賞味あれ!

【問い合わせ先】
JA企画開発グループ
☎0157(32)8790まで

農畜産物の盗難にご注意ください!

【防犯上のポイント】

- ◎ 収穫物や作業道具(コンテナや脚立等)は、放置せず持ち帰りましょう
- ◎ ハウスや保管庫等の窓、出入口の施錠を徹底しましょう
- ◎ 防犯カメラ、センサーライトを設置し、通行人から見える位置に「防犯カメラ作動中」等のステッカーや看板等を設置しましょう
- ◎ 不審者・不審車両を見かけた場合は、速やかに警察に通報しましょう

家、車、倉庫は 確実に施錠を!!

【無施錠中の盗難被害の割合(R2.8現在)】

	農家等	農家等以外
住宅対象の侵入窃盗	約74%	約44%
車上荒し	約63%	約45%
倉庫荒し	約80%	約54%

中ノ島給油所でピット作業再開!!

当JA中ノ島給油所でピット作業の再開に伴い、下記期間においてキャンペーンを実施致します。期間中にタイヤ購入若しくはオイル交換をされた方に、豪華な景品を用意しておりますので、たくさんのご来店をお待ちしております。詳しくは、中ノ島給油所へお問い合わせ願います。

- キャンペーン期間
令和2年10月1日(木)～11月30日(月)
- 問い合わせ先
中ノ島給油所 TEL: 31-1050



管内小学校を対象に施設パンフレットを配布

当JAは毎年、食育事業の一環として北見市・訓子府町・置戸町の小学生を対象に、9月1日から10月31日まで農業生産施設の見学を受け入れています。昨年度は、市内小学校を中心に延べ19校、約920人が昨年8月より稼働した

相内地区の玉ねぎ集出荷施設を訪れました。しかし、今年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響から、小学生の施設見学の受け入れを中止することとなりました。そこで、社会科総合学習で地域産業を学ぶことを目的としている



▲玉ねぎ集出荷施設パンフレット「玉ねぎちゃんのでっかいお家」

小学生の学習の影響を最小限にとどめるため、事前申し込みや見学に来たことのある小学校の3年生に施設パンフレットを配布しました。

パンフレットは、B5判、8ページ、オールカラーで玉ねぎの成長から出荷までの流れをイラストでわかりやすく解説しています。

今後は、小学校からパンフレットの内容に関する質問を受け付け対応していく予定です。

INFORMATION

第8回 理事会報告

9月29日、午前9時00分より第8回定例理事会が開催され、報告事項12件、決議事項4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（貯金・共済・総合渉外部門、総務企画部門）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令和3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
- ⑥JAきたみらいジャガイモシストセンチュウ及びジャガイモシロシストセンチュウ侵入・拡散防止対策実施要領の制定について
- ⑦オフィシャルパートナー「コンサドーレ札幌」によるSNSを活用したPR活動について
- ⑧もち米の精算状況について
- ⑨R2年産玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑩R2年産長いも祭及び収穫感謝祭について
- ⑪R1肥料年度各種奨励金実績について
- ⑫車両整備工場改修工事工程について

【決議事項】

- ①出資減口について
- ②きたほなみ種子の異物混入に関する経過と対応について
- ③規程類の改正について
- ④理事に対する転貸リース取引について

廃プラ回収(秋)のご案内

11月10日(火)【地区：温根湯、留辺蘂、置戸、訓子府】
11日(水)【地区：相内、上常呂、北見、端野】

受入時間：(午前) 9:00~12:00
(午後) 13:00~15:30

会場：西相内小麦乾燥調整貯蔵施設

※同会場で農耕用廃タイヤ、ホース類【ビニール、合成ゴム含有】の回収も行います。

【お問い合わせ先】

廃プラ、ホース類： 担い手グループ (☎24-2145)
農耕用廃タイヤ： 燃料グループ (☎47-2099)

北海道(地域別)最低賃金について

北海道内の事業場で働くすべての労働者(臨時、パートタイマー、アルバイト等を含む)及びその使用者に適用される北海道最低賃金は次のとおりです。農業関係の方も順守願います。

引き続き 時間額 **861円**
効力発生日 令和元年10月3日

※最低賃金には、精皆勤手当、通勤手当、家族手当、臨時に支払われる賃金及び時間外等割増賃金は算入されません。

令和2年度 インフルエンザ予防接種について

これからインフルエンザが流行する季節がやってきますが、新型コロナウイルスの影響で予防接種の開始日が昨年より1ヶ月早くなっています。今年は、発熱やせきが出て例年通りに病院を受診できるとは限りません。予防接種は感染防止に大変有効ですので、重症化リスクの高い人から順番に予防接種をしっかりと受けていただきたいと思います。

対象者	満65歳以上の方	満60歳~64歳で 条件※1に当てはまる方	それ以外の方
期間	令和2年10月1日~令和3年1月31日 ワクチンの入荷状況により開始が遅い医療機関があります		10月26日以降※2の 接種をお願いしています
料金	1,100円		医療機関ごとに異なります※3
持ち物	健康保険証	健康保険証、 身体障害者手帳	健康保険証
予約	各指定医療機関にお問い合わせしてから受診してください		
行政窓口	北見市保健福祉部健康推進課 端野総合支所保健福祉課 留辺蘂総合支所保健福祉課 置戸町地域福祉センターほのか健康推進係 訓子府町役場福祉保健課健康増進係	0157-23-8101 0157-56-4005 0157-42-2426 0157-52-3333 0157-47-5555	

※1 心臓・腎臓・呼吸器の機能またはヒト免疫不全ウイルスによる免疫の機能に障害を有する、身体障害者手帳1級の方
 ※2 法的拘束力はありません。早期に接種したい方は各医療機関にお問い合わせください。
 ※3 児童には年齢ごとの助成制度がありますので、詳しくは各自治体にご確認ください。

お問い合わせ：担い手グループ 24-2145 (榎本・辻本・長谷川)

トラクターの盗難が多発しています!

トラクターを倉庫にしまおう

盗難の多くは田んぼや畑で発生しています。ほ場にトラクターを放置せず、鍵が掛かる倉庫にしまいましょう。



放置して帰らないで!

トラクターに鍵をかけよう

盗まれているものの多くは施錠されていませんでした。トラクターを離れる際は必ず施錠しましょう。



少しの手間で大きな効果! エンジン起動にパスワードが必要となる機能等も有効です

作業員やトラクターに目印をつけよう

侵入者を見分けるためにも、作業員は腕章等、トラクターにはステッカー等の目印をつけましょう。



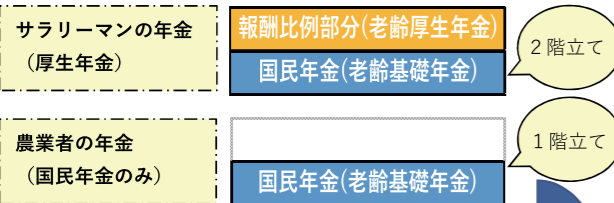
INFORMATION

知らないと損！

農業者年金の税金対策と保険料補助について



まず農業者年金ってなに？



農業者の年金はサラリーマンと違い公的年金の1階部分である国民年金のみです。厚生年金を受給するサラリーマン並の年金を確保するには、自分で2階部分の年金を準備する必要があります。
この2階部分として農業者には農業者年金があります。



農業者年金は支払った保険料の全額が社会保険料控除の対象です。

保険料は月額2万円から6万7千円の間で千円単位で自由に選択できます。その支払った保険料全額が社会保険料控除となりますので、その分課税対象所得が下がり税金が安くなります。

生計を一つにする配偶者や後継者の保険料を支払った場合は、その合計額(最高保険料6万7千円の場合は3人分で24.1万2千円)が経営主の所得から控除できます。

農業者の担い手には、保険料の国庫補助があります。

保険料の国庫補助を受けるには…

国民年金第1号被保険者等の農業者年金への加入要件に加え、

- 39歳までに加入
- 農業所得が900万円以下
- 下記の農業者の担い手要件 を満たせば受けられます。

- ① 認定農業者で青色申告をしている人
- ② 認定新規就農者で青色申告している人
- ③ ①または②の要件を満たす経営主と家族経営協定を締結して経営に参画している配偶者、後継者 など

月額最大1万円の保険料補助

- 国庫補助を受けられる期間は最長20年間です。(35歳以上の支援は最長で10年間です。)
- 国庫補助を受けている間の保険料は月額2万円(国庫補助額を含む)で固定され、加入者が負担する保険料は、2万円から国庫補助額を差し引いた額になります。
- 国庫補助を受けられる期間を過ぎた場合は通常の保険料(月額2万円~6万7千円の間で千円単位で選べ、変更も自由です。)になります。

詳しい内容のお問合せは…

お近くの農業委員会・JAへ！！

でも…加入する条件があるんでしょ？

農業者年金へは…



の農業者の方ならどなたでも加入できます。

保険料の前納納付を活用し、税金対策を。

前納すれば翌年1年間の保険料も 全額社会保険料控除 に使える！

注意点

11月15日が前納申し込み期限 ですので、翌年の3月の確定申告で社会保険料控除として申告を考えている場合は、それまでにJAの窓口で申し込みをする必要があります。



農協観光 北見支店 より お得なご案内



何度でも
使える！

旅行代金
最大35%割引！

GoToTravel

キャンペーン

GoToTravel キャンペーン とは？

旅行代金の実質半額が補助となる官民一体型の地域活性化、需要喚起を目的としたキャンペーンです。

支援額 (1名様あたり)

宿泊：1泊につき最大2万円
日帰り：最大1万円

支援額の内訳

70%程度：旅行代金の割引
30%程度：旅行先で使える地域共通クーポン発行

※地域共通クーポンの取扱については9月中旬以降、開始予定です。それまでは実質最大35%の割引となり、9月中旬以降は支援額と地域共通クーポン合わせて最大半額相当の補助となります。

対象となる旅行

※宿泊施設は参加事業者として指定された施設に限ります。



「航空券のみ」「JR切符のみ」などは割引対象外となります。また宿泊単体のご予約においても、個別に手配した交通機関(JRや飛行機)の料金は対象外です。

対象期間

2021年 1月31日(日) (予定)まで

※支援金予算が上限に達し次第販売終了となります。予めご了承下さい。
※宿泊を伴う旅行は、2021年2月1日(チェックアウト日) 終了(予定)です。

Nツアーお勧め商品



パンフレット一例

お問合せ・お申込み



株式会社農協観光 北見支店

☎：(0157) 24-4811 担当者：藤山・天野・工藤・谷口・井上・須永・佐藤・高畑・江良

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

出題・イラスト：酒井栄子



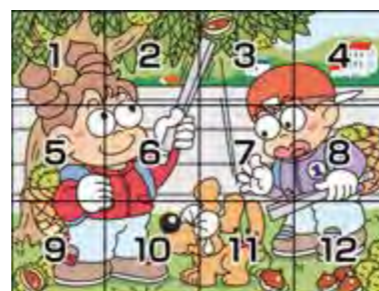
9月号まちがいさがしの当選者

9月号のまちがいさがしの答えは「4、5、8、10、11」でした。正解者43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

- ・米森 聖菜さま (北見) ・鈴木 郁雄さま (北見)
- ・公平 慎一さま (北見) ・田中 千鶴さま (北見)
- ・山本 純子さま (上常呂) ・吉田 瑛祥さま (上常呂)
- ・間村 美里さま (端野) ・渡辺 心晴さま (訓子府)
- ・細川 孝雄さま (訓子府) ・佐藤 陽球さま (訓子府)

以上の方々には、JAきたみらいの「玉ねぎと牛すじのカレー」と「玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー」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、JAきたみらいの「玉葱ポン酢」と「芳醇 玉葱醤油」をプレゼント致します。

初 めて応募しました。頭の体操になりますね。お墓参りの帰り、ハスの池に連れてってもらいました。とってもきれいでしたよ。広い池なので驚きました。北見だけでなく札幌や旭川の車のナンバーも大勢見受けられました。(北見地区 田中 千鶴さん)

「最北のハスの池」として有名ですが、北海道でここまで大規模なハスの池が見られるのはすごいことですね。さらに私設庭園ということですから驚きです。今年は見ごろが終わりましたが、来年もこの花が咲き誇る季節を楽しみにしています。

収 穫最盛期となり、どこも猫の手も借りたい程多忙ですが、体調・怪我・事故に気を付けて豊穡の秋になることを願っています。(上常呂地区 山本 純子さん)

次々に収穫が始まり、休まる暇がありませんね。女心と秋の空とよく言われますが、最近では天候や気温が大きく変動しやすいため体調管理がより大切となります。

なかなか取まらないコロナウイルスにも負けることなく、収穫期を乗り越えましょう!

難 易度がすごい高かった。頭を使うので、脳トレになります。(北見地区 公平 慎一さん)

正解おめでとうございます!まちがいがあと1つというところで、なかなか見つけることができないですね。大人でも思わず迷ってしまう難易度です。ぜひまたチャレンジして下さい!

最 近やってながったけど面白かった!昔はまちがいさがしがしてなくてクロスワードの時はほっとしてただけど、今はクロスワードもしたいな~(端野地区 間村 美里さん)

クロスワードは、今では知らない単語もスマホなどで簡単に調べることが出来るので比較的気軽に楽しめるようになりましたね。JAきたみらいで年3回発行している「くりんgreen」では、クロスワードが掲載されています。次号は11月発行予定ですのでぜひチェックしてください!



マッシュルームのプロフィール

【分類】ハラタケ科ハラタケ属

【原産地】欧州

【おいしい時期(旬)】秋(10~12月ごろ)

【主な栄養成分】カリウム、食物繊維、ビタミンB2、パントテン酸、ナイアシンなど

マッシュルーム

~世界中で愛されるきのこ~

マッシュルームのいろいろ

ホワイト種 (ホワイトマッシュルーム)

日本の定番種の全体が白い小型のかさの表面が滑らかで、見た目に上品のブラウン種より日持ちしないが、癖がなく淡白な味わい

ブラウン種 (ブラウンマッシュルーム)

かさは茶色で、軸は白色の小型のホワイト種に比べてやや日持ちするの原種に近いため、本来の濃厚な味わいと香りの良さが特長

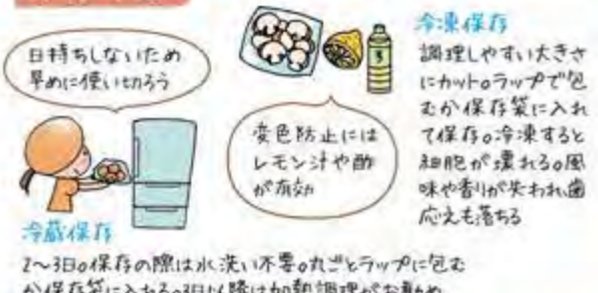


ジャンボマッシュルーム 品種ではなく、栽培過程で優秀なものをえりすぐり、大きく育てた大型の物の直径10cm、重さ100g以上にもなるそのままゴロステーキや肉詰めにもカットして小型のマッシュルームのようにも利用できる

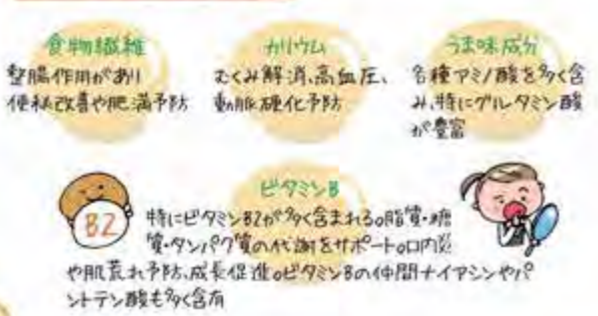
見分け方



保存方法

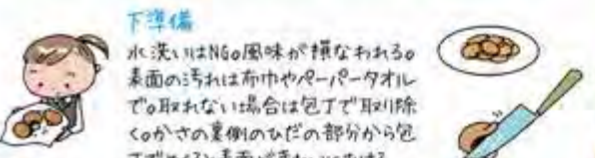


マッシュルームのナリナ

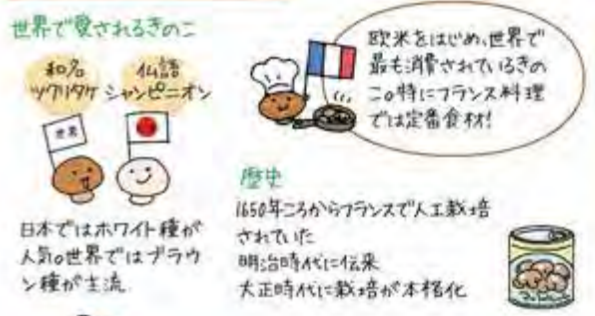


楽しみ方・食べ方のコツ

生食：サラダ、マリネ 加熱調理：炒め物、揚げ物、スープ



マッシュルームのヒミツ



おひさまクラブ COOKING
 ♥おいしいもの大好き!♥

手羽元と秋ナスのみそ煮



◆ 材料 (2人分) ◆

- 鶏スープ (出来上がり200ml)
 水…………… 1ℓ
 手羽元…………… 6本
 野菜くず (ネギの青い部分、ニンシンの皮など)…適宜
 合わせ調味料
 みそ……………大さじ1と1/2
 砂糖…………… 大さじ2
 みりん…………… 大さじ2
 しょうゆ…………… 大さじ1
 ナス…………… 2本
 パプリカ (3色) ……各1個
 おろしショウガ… 大さじ1/2
 いらごま…………… 大さじ2

◆ 作り方 ◆

- ①鶏スープの材料を鍋に入れスープを取る。
- ②ナス、パプリカを食べやすい大きさに切り、素揚げする (揚げ油は材料外)。
- ③①をこし、鍋に鶏スープと手羽元、合わせ調味料、②を入れ強火で煮詰めていく。
- ④煮汁が絡んできたら、おろしショウガ、いらごまを入れサッと混ぜ合わせ出来上がり。

秋サケの小松菜クリームソース煮



◆ 材料 (2人分) ◆

- 秋サケ切り身 ……2切れ
 タマネギ (みじん切り) ……1/2個
 ジャガイモ中 (スライスした物) ……1個
 シイタケ (みじん切り) ……2個
 小松菜 (ざく切り) ……1/2わ
 ソース
 白ワイン ……大さじ1
 水……………1カップ
 生クリーム…1/2カップ
 ブイヨンキューブ…1個
 砂糖……………小さじ1/2
 塩・こしょう・薄力粉 ……適宜
 オリーブ油 ……大さじ1
 バター ……大さじ1

◆ 作り方 ◆

- ①秋サケに塩、こしょうをして、薄力粉をはたき、熱したフライパンにオリーブ油を入れ、中火で両面を焼き上げて仕上げに白ワインを回し掛ける。
- ②①のフライパンから秋サケを取り出し、バター、タマネギ、ジャガイモ、シイタケを入れて弱火で軽く炒め、ソースの材料を入れ中火で煮詰めていく。
- ③ソースにとろみがついてきたら、①の秋サケをフライパンに戻し、小松菜を入れサッと煮て、器に盛り付け出来上がり。

✿ 献立を監修した人 ✿ 茨城県笠間市にある「天晴 (旧キッチン晴人)」オーナーシェフ 永井 智一 (ながいともかず)

編集後記

- ・だんだんと日の入りが早くなり、秋本番となってきました。季節の変わり目は体が追いつかず体調を崩しがちなので、旬な食べ物を美味しく食べて丈夫な体づくりを心がけましょう。
- ・収穫作業は順調に進んでいますがその一方、9月は昨年を上回る「16件の農作業事故」が発生しました。ビートや豆類の収穫が本格化し疲れが溜まっている時期ではありますが、最後まで気を抜かず無事収穫作業が終えるよう願っています。(森谷 弥生)

JAきたみらい概要

(令和2年9月19日現在)

- ・組合員数 (正) 1,628人
- ・組合員数 (准) 6,166人
- ・組合員戸数 (正) 946戸
- ・貯 金 111,128百万円
- ・貸 出 金 18,698百万円
- ・出 資 金 4,813百万円