

あひま サカタ

2021



vol.219

4

《端野地区・一区》

玉ねぎ育苗管理の様子

(紹介は2ページです)

特集 令和3年度
新入職員紹介



「馬鈴しょの浴光催芽」 ～今年産の馬鈴しょ 作業スタート～

季節の薫り



春の暖かさを感じられるようになってきた3月下旬、きたみらい管内では今年産の馬鈴しょ作業がスタートしました。

きたみらい馬鈴薯振興会会長で置戸地区の石村博樹さんは3月26日、2.5畝分の早出し馬鈴しょの種芋が届き、ビニールハウス内に並べました。

この作業は浴光催芽と呼ばれ、出芽の促進や欠株をなくすなど植付け時の発芽を良くするため、ビニールハウスの温度管理に気を配りながら、低温と強光条件下で強い芽を育てます。

石村さんは、今年の植付けを4月25日頃に予定しており「毎年思うことだが、市場や消費者の要望に応えられるよう、今年も多収・高品質を目指したい」と意気込みを語ってくれました。

当JA管内の馬鈴しょ作付面積は食用で約1,200畝、加工用で約500畝。生産量は食用で約41,000ト、加工用で約20,000トを見込んでいます。

表紙紹介

4月の植付けに向けて、 順調に育苗が進む

当JA管内では、2月上旬からスタートした玉ねぎの播種作業が順調に進み、現在は4月の植付けに備えて、ビニールハウス内の育苗管理が行われています。生産者は日々、温度管理と水管理を行い、気の抜けない日々が続きます。

きたみらい玉葱振興会副会長で端野地区の北川裕一さんは、2月13日から26日にかけて極早生品種や早生品種の播種を行いました。今年は約17・5畝の作付けを予定しています。

北川さんは今年度の営農に向けて「3月前半の寒さで心配したが、ここまで順調に生育している。今年もコロナ禍での農作業となるが、例年通り健康と農作業事故に気をつけたい」と意気込みを語ってくれました。



▲端野地区・一区の北川裕一さんに登場していただきました。

もくじ CONTENTS

特集	令和3年度 新入職員紹介	4
○表紙紹介	「4月の植付けに向けて、 順調に育苗が進む」	2
○季節の薫り		2
○JAトピックス		6
○ほのぼの広場	・大きくなったら ・我が家のペット	10
○JAからのお知らせ		11
○おひさまサラダクッキング	「ホタルイカと ナバナのおひたし」 「アサリとトマトの オイル蒸し」	18

新入職員紹介



みなさん、これから
よろしくおねがいします!

4月1日をもちまして、11人の新入職員が入組しましたので組合員の皆様にご紹介いたします。

- ①生年月日 ②出身地
- ③出身校 ④趣味・好きなもの
- ⑤PRポイントや特技
- ⑥「抱負」もしくは「目指すJA職員像」



ひき ち かず き
引地和希
販売企画部
組織振興南グループ

- ①1998年5月4日
- ②北見市
- ③北海道大学
- ④スケート、キャンプ、ピアノ（これからやっていく）
- ⑤健康に対する意識なら誰にも負けない!
- ⑥少しでも早く組合員の力になれるJA職員になりたいです。



ほん じょ ふう か
本所楓花
金融共済部
北見本店総合渉外課

- ①1999年3月31日
- ②北見市
- ③札幌大学
- ④映画鑑賞、ショッピング
- ⑤人の顔と名前を覚えるのが得意です!
- ⑥マルチな方面で多くの方の人生に寄り添うことのできる職員として活躍していけるよう頑張ります。



しお かわ かん た
塩川幹太
購買部
資材推進グループ

- ①1997年5月10日
- ②北見市
- ③東京農業大学
- ④ゲーム、相撲
- ⑤少量の早食い
- ⑥誰からも信頼されるように頑張ります。



おがさわら ゆきの
小笠原優妃乃
金融共済部
北見本店貯金課

- ①2000年11月4日
- ②網走市
- ③北海道武蔵女子短期大学
- ④お花、動物
- ⑤書道（毛筆）、ポジティブ
- ⑥皆様に信頼される職員を目指したいです。一生懸命色々なことを吸収して頑張っていきたいです。



か とう たく み
加藤拓海
営農振興部
企画振興グループ

- ①1999年1月24日
- ②北見市
- ③北見工業大学
- ④ドライブ、ゲーム
- ⑤地道にコツコツと努力すること
- ⑥失敗を恐れず色々なことに挑戦していきたいです。



くに た ゆ か
國田唯花
畜産部
畜産振興グループ

- ①2001年1月16日
- ②北見市
- ③北海道武蔵女子短期大学
- ④猫、ペット鑑賞
- ⑤反復横跳びが思ったより早いです
- ⑥組合員の皆様に信頼されるような職員を目指します。



ふく しま みつ ひと
福島光人
畜産部
畜産相談グループ

- ①1998年8月4日
- ②山口県
- ③東京農業大学
- ④バレー、スノーボード、ドライブ、ランニング
- ⑤様々なことに挑み続けること、挨拶をすること
- ⑥組合員さんのために全力で働きます。



すみ ときや
角斗希哉
購買部
燃料グループ

- ①2001年10月5日
- ②北見市
- ③JAカレッジ（北見商業高等学校）
- ④スポーツ
- ⑤根気強さ
- ⑥諦めずに挑戦していきたい!



なが の
長野えれな
営農振興部
担い手グループ

- ①2001年8月17日
- ②小清水町
- ③JAカレッジ（網走桂陽高等学校）
- ④花、アニメ鑑賞
- ⑤人の名前を覚えるのが早い
- ⑥思いやりを大切に信頼される職員を目指します。



まさ むら しげ と
正村重人
販売企画部
企画開発グループ

- ①1998年9月7日
- ②芽室町
- ③神奈川大学
- ④アウトドア（スキー、キャンプ、登山など）
- ⑤正しい生活リズムの徹底
- ⑥組合員さんに貢献できるよう一生懸命がんばります。



ふじ もり かん な
藤森栞菜
経営支援部
ふれあい相談南グループ

- ①1999年1月25日
- ②北見市
- ③大阪成蹊大学
- ④Toy storyが世界一大好きです♡
- ⑤元気、スノーボード
- ⑥この人がいてよかった!!!と思われるような職員になりたいです!!!



J A トピックス

葉ニンニクの収穫が最盛期！

12 つくる責任 つかう責任

きたみらい管内では、3月中旬から葉ニンニクの収穫が始まりました。葉ニンニクは、冬の寒さの中で育つことにより甘みを増し肉厚な葉に仕上がります。栄養面ではカルシウム・鉄分・ビタミンC等が豊富で、特に抗菌作用に優れる「アリシン」が多く含まれていることから、疲労回復にも効果があるとされています。

端野地区の森栄治さんは、昨年11月に播種した葉ニンニクの収穫を3月23日から始めました。葉

ニンニクは成長途中に収穫した若い葉の部分を食べる野菜であり、森さんは約50cmに伸びた葉ニンニクを手際よく収穫。

「今が旬の野菜で栄養価も高いので多くの人に食べてもらいたい。卵焼きやジンギスカンに入れて食べるのもおすすめ」と話してくれました。

当JAでは訓子府地区、端野地区で6戸の生産者が作付けしており、収穫作業は4月中旬まで行われ、道内を中心に出荷する予定です。



葉ニンニクを収穫・箱詰めする森さん



「daywork」の組合員利用説明会を開催

8 働きがいも 経済成長も

当JAで昨年度から労働力確保対策の一環として取り入れている無料職業紹介アプリ「daywork」の組合員利用説明会を3月24日から26日の3日間、各地域で行いました。

このアプリは、生産者と農業で働きたい求職者を1日単位で結びつけるサービスで、当JA管内での仕事募集にこれまで600人を超える求職者の応募がありました。

説明会では、当JA管内の昨年度実績や利用方法、注意事項などについてJA担当職員から説明後、組合員からの質疑を受けました。質問ではアプリ利用に伴う「賃金相場や募集のタイミングは？」や「どのような作業に対して募集をかけたらいのか？」など多くの質問が挙がりました。

今年度もすでに仕事募集されており、農繁期である植付け時期や収穫時期には多く利用されることが見込まれます。



▲説明会の様子



地元食材にこだわったパン作りを目指して

2 自然を せりに

12 つくる責任 つかう責任

▶自家製クリームを使用したパン



▶店内の様子



北見市内のパン店「BAKERY~BAKU~」は、きたみらい管内で生産されている小麦「きたほなみ」を使ったパンを提供しています。道産小麦とブレンドすることで、ふんわり、もちりとした食感に上げています。

同店は地域に根差したパン店として1998年に創業。代表の松下宏さんは「地元で生産されている小麦を使ったパンを作りたい」という思いから、きたみらい管内で生産されている小麦「きたほなみ」に着目、一昨年

からパン生地として使い始めました。

来店客からの評判も上々で、店内には70~80種のパンが並び、そのほとんどがきたみらい産「きたほなみ」をベースに作られています。また、市内牧場の生乳を使用した自家製クリームをふんだんに使ったクリームパンは、甘さ控えめで滑らかな口当たりになり、老若男女問わず人気を呼んでいます。

地元の食材を使用することで、地域活性化へと繋げている松下さん。「これからも地元産の食材にこだわり、添加物を減らした安心・安全で、地元の方々に愛されるパン作りを目指したい」と話してくれました。

▶店舗外観の様子



「BAKERY~BAKU~」(住 所) 北見市大通東3丁目14-3 (定休日) 日曜日・月曜祝日・お盆・年末年始

甘さたっぷり！越冬ねぎ収穫

12 つくる責任 つかう責任

きたみらい管内では、3月下旬から越冬ねぎの収穫が始まりました。越冬ねぎは、厳しい冬を雪の下で長い時間かけて育てることにより、たっぷりと糖分を蓄え、豊かな甘みとやわらかい肉質が特徴です。

端野地区の大森純雄さんはビニールハウスで約3㍍作付けしており、3月23日から収穫を始めました。

昨年5月に播種し、6月に移植。冬の間は雪の下で過ごし、12月にハウスをビニールで覆い雪を溶かすと青々とした長ねぎが姿を現します。収穫した長ねぎは、1日かけて乾燥し、土を落として皮をむき、選別。その後、規格ごとに袋に入れ箱詰めして消費者のもとへ届けられます。

大森さんは「昨年に続き雪が少なく凍結の心配もあったが、ビニールを早めにかけて対応したことで、柔らかく甘さたっぷりの長ねぎになった」と話してくれました。

当JAでは北見、上常呂、相内、端野の4地区の7戸が約24㍍を作付けしており、約8.5㍍の収穫量を見込んでいます。



▲越冬ねぎを収穫する大森さん

みらいプロジェクトチャンネル

北海道大学大学院農学研究院 地域連携経済学 准教授 小林 国之

未来はだれがつくるのでしょうか。コロナ禍はさまざまなつながりを途切れさせてしまいました。人と人のつながり、都市と農村のつながり、今と未来のつながり。今の延長線上にあり、疑問をもつことなくやってくると思っていた未来が、当たり前ではなくなってしまいました。そのことはむしろ、未来は自分達が日常の積み重ねの上に意識的に作っていくものだということを感じるきっかけになったのではないのでしょうか。

2019年に、私たちはJAきたみらいから絶大な支援をいただき、一緒に「みらいプロジェクト」をスタートさせました。地域の人たち一人一人がどのような未来を描き、それをどのように実現していくのか。農業、農村には、未来をつくるために大切にしなければならない価値が生きた形で受け継がれています。そしてその価値観は若いこれからの世代にとってとても魅力的なものに映っています。そうした価値観を改めて見つめ直し、外にも発信していこうということが目的でした。この目的は、コロナ禍を通じて、ますます大切な意義を持つようになっていないのでしょうか。

プロジェクトのテーマの一つが「豊かな農村づくり」です。1年目には大勢の学生と一緒に邪魔させていただき、農協組合員、女性部、フレッシュミズ、青年部の皆様、そして大勢の農家の皆様に「豊かさとは何か」、「理想とする暮らしとは」という聞き取り調査を、2020年はコロナ禍によって制限された中でも、学生の修士論文、卒業論文の研究をさせていただきました。

つながることが簡単ではなくなってしまった今だからこそ、一つ一つのつながりを大切に、未来を描いていきたい。今なおロックダウンが続くヨーロッパの国々で人々が求めたのは、食や農とのつながりでした。人が生きていくためになくてはならない価値を提供する農業、農村は、それを受け取る人にとってもかけがえのない存在です。そういう意味でも私たちはこのみらいプロジェクトを通じて、皆さんと一緒に自分事として農業や農村の未来を一緒に考え、作っていきたくと思っています。これから、このスペースを借りて、私たちが感じたことや皆さんと一緒に考えたいことなどを発信していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



▲青年部、女性部、フレッシュミズとの一枚(2019年7月16日撮影)

今月号から毎月、学習する広報誌として「みらいプロジェクト」の一環で、連載企画を予定しております。普段気づくことのできない様々な視点から、食と農のつながりについて北海道大学の教員や学生たちが紙面を通じて紹介致しますので、是非ご覧下さい。

「きたみらい玉葱振興会」第50回日本農業賞〈集団組織の部〉 大賞および農林水産大臣賞 受賞!!

～全国一の産地としての誇りと責務を胸に～

この度「きたみらい玉葱振興会」が第50回日本農業賞・集団組織の部で大賞および農林水産大臣賞をダブルで受賞しました。第50回という記念すべき節目の年に名誉ある賞を受賞できたのも、会員をはじめ、先人の方々や各関係機関、関係者による日頃からのたゆまぬ努力によるものと感じております。今回、受賞評価をはじめとした表彰式までの経過についてご紹介します。

「日本農業賞」とは

日本農業賞は、日本放送協会（NHK）、全国農業協同組合中央会（JA全中）、都道府県農業協同組合中央会が、日本農業の確立をめざして、意欲的に経営や技術の改善に取り組み、地域社会の発展にも貢献している個別経営と集団組織や、食や農の担い手として先進的な取り組みをしている個人・集団組織を表彰するために昭和46年度に創設されました。

「きたみらい玉葱振興会」は北海道の代表として選出され、全国審査に挑み、応募件数91件の中から見事大賞を受賞しました。

「日本農業賞」受賞評価

令和3年1月29日に大賞受賞の通知を受け、下記の評価を頂きました。

「きたみらい玉葱振興会」は、全国最大の玉葱産地を築きあげていくために、旧8農協が広域合併し品質面での統一を図り、巨大ロットの集荷・販売を実現した



▲新しく印字された段ボール

ことで、今日までの不動の地位を確立。100年前から「北見玉葱」の栽培が始まり、防除法の確立や栽培技術の革新によって、作付面積が拡大していく一方、品質の低下を招き、海外からの輸入や価格面での暴騰、暴落を繰り返し、平成14年には全道で48,000トンの玉葱が大量廃棄されるなど苦い経験をした翌年に、「二度と繰り返さない」という決意のもと「きたみらい玉葱振興会」を結成し、以来一度も産地廃棄を発生させず、産地形成を守ってきました。同振興会は、品質の高位平準化を掲げ、土壌診断に基づく適正施肥の徹底などを行い、品質向上と安定的な質・量の確保に繋げてきました。

また、玉葱振興会青年部は、関係機関と連携したなかで栽培試験や効果試験の情報を振興会にフィードバックしていることで、全体の栽培技術水準の向上と品質の高位平準化に大きく貢献しており、さらに国内市場が縮小していく中で、ロシア市場の開拓や加工品に取り組みなど、大きな生産力と新しいチャレンジが可能な組織力として高く評価されました。

「日本農業賞大賞」表彰式

令和3年3月6日に東京都渋谷区で表彰式を開催予定でしたが、新型コロナの影響で中止となり、オンラインでの開催となりました。北見農業会館には振興会三役をはじめ、関係者らが見守る中、代表して北海道中央会北見支所の山元支所長より玉葱振興会加藤会長へ表彰状が授与されました。また、今回の日本農業賞



▲オンラインでの表彰式の様子



▲センター事務所にて
(同振興会役員)



▲山元支所長より表彰状を授与される
加藤会長

と同時に農林水産大臣賞も併せて受賞されました。

作って食べよう!

きたみらい牛乳クッキング

みなさんは普段から乳製品を食事に取り入れているでしょうか。乳製品は豊富な栄養素を含んでいるため、免疫力低下を防ぐ効果や生活習慣病の予防など日々の健康維持に貢献します。

そんな乳製品の原料である生乳は、春から初夏にかけての時期に牛が生乳を生産することに適した環境になることから一年を通して生産のピークを迎えます。しかし、昨年から続いている新型コロナウイルスの影響により今年も生乳の生産量と消費量が釣り合わずに生乳が余り、最悪の場合生乳の廃棄へとつながってしまうという予想がされております。

そこで今回は、牛乳消費拡大運動としてきたみらい牛乳を使用したレシピをご紹介します！掲載したレシピ以外にも牛乳や乳製品を使った料理はたくさんありますので、GWなどの休日を利用して、家族や大切な人へ手作りの料理やお菓子をプレゼントしてみるのもいいですね。



オリジナル商品のきたみらい牛乳は1市2町の生産者が生産した生乳を100%使用した牛乳です。一般的な超高温瞬間殺菌法ではなく、低温長時間殺菌法を利用して製造されているので、一般的なパック牛乳と比較して牛乳本来のまろやかなコクと風味が特徴的なこだわりの牛乳に仕上げております。今回のレシピに合わせて、お菓子作りなどにぜひ使ってみてください！

きたみらいシチュー

地元産の食材にこだわったこだわりの逸品



◆材料(4人分)◆

- 鶏もも肉300g
- じゃがいも2個
- 玉ねぎ1個
- にんじん1本
- きたみらい牛乳450ml(2.5瓶)
- 水200ml
- コンソメ(固形タイプ)1個
- ローリエ1枚
- 小麦粉大さじ3
- 塩小さじ1/2
- こしょう適量
- バター10g程度

◆作り方◆

- 1 じゃがいも、玉ねぎ、にんじんと鶏もも肉をお好みのサイズに切り分けます。
- 2 バターをひいた鍋に①と塩・こしょうを入れて炒めます。玉ねぎが透明になるまで炒めたらいったん火を止めます。
- 3 小麦粉を鍋の具材にふり入れ、全体をよく混ぜます。
- 4 全体に小麦粉がなじんだ後、牛乳、水、コンソメ、ローリエを鍋に入れ再び中火で煮立たせます。
- 5 ポコポコとろみがついたように煮立ってきたら、弱火にし具材が鍋の底で焦げないように適宜混ぜながら煮込みます。
- 6 10分から20分程度弱火で煮込んだら、最後に塩とこしょうで味を整えて完成！

きたみらい牛乳プリン

瓶牛乳1本を丸ごと使った贅沢でお手軽なプリン



◆材料(約2人分)◆

- きたみらい牛乳1瓶(180ml)
- 砂糖大さじ2
- ゼラチン5g
- ※くず粉/片栗粉少量

◆作り方◆

- 1 鍋に牛乳と砂糖を入れ、砂糖が溶けるまで温めます。この時牛乳が沸騰しないように注意しましょう。
 - 2 お湯でよく溶かしたゼラチンを①の牛乳に入れます。
 - 3 ②の牛乳を容器に入れ粗熱が取れたら冷蔵庫でよく冷やして完成。
- ※②の工程でくず粉または片栗粉を混ぜるとなめらかな口当たりのプリンに仕上がります。

ほのぼのの 広場



▲左から遠真くん、和真くん、建斗くん、莉子ちゃん

端野地区・協和
小林 和真くん(10歳)
けん と 建斗くん(8歳)
りこ 莉子ちゃん(5歳)
りょうま 遠真くん(2歳)

大きくなったら

- 「料理人になりたい」 (和真くん)
よくお母さんのお手伝いで料理をするよ！得意料理は、みそ汁とカレー!!
- 「健康に過ごすことが将来の夢(笑)」 (建斗くん)
今はまだ何になりたいか考え中だけど、健康第一!
- 「ご飯をつくる人になりたい」 (莉子ちゃん)
お兄ちゃん(和真くん)と一緒にご飯をつくる人になりたい☆
和真くん、建斗くん、莉子ちゃん、遠真くんは小林章三さん、陽子さんのお子さんです。
下の子の面倒を見てくれるしっかり者の和真くんといつも自由な建斗くんのマイブームは、ゲーム。莉子ちゃんは、おしゃれなイマドキ女子♡お気に入りのリカちゃん人形も見せてくれました。やんちゃな末っ子遠真くんはみんなを笑顔にしてくれるムードメーカーでした！個性豊かで元気いっぱいな4人の成長が楽しみですね☆



置戸地区・幸岡
井上 ひめ 姫ちゃん(12歳)
《犬種：ボーダーコリー》

我が家の ペット

- Q.犬を飼い始めた理由は何ですか？
子供たちが犬を飼いたいと言ったのがきっかけで、飼うことになりました。
- Q.姫ちゃんは井上さん家族にとってどんな存在ですか？
私たちにとって姫は癒しの存在であり、家族の中心的な存在となっています。
- Q.姫ちゃんのエピソードがあれば教えてください！
エピソードと言えるか分かりませんが、姫はイビキをかいて寝ています！

置戸地区・幸岡の井上和光さんのワンちゃんに登場していただきました！

INFORMATION

40歳からの認知症予防①（聴力低下・社会参加）

認知症予防の多くは高齢者が行っています。しかし、認知症のリスクには中年期の健康状態や生活習慣が関係していることが分かってきました。
元氣な老後のために、高齢者になる前から健康的な生活を続ける必要があります。

聴力低下

認知機能低下の原因については、まだ研究が進められている最中です。そのため、様々な説が立てられていますが、中でも注目されている1つが**聴力の低下**です。
疾患等が原因の難聴に加え、50歳以降は老化で耳が遠くなる人が現れ始めます。
加齢による難聴の予防には、生活習慣病の予防と血行の改善が良いと言われています。

- ・大きな音を避ける
 - ・バランスの良い食事
 - ・適度な有酸素運動
 - ・禁煙
- を意識しましょう。

～音響性難聴（ヘッドホン難聴）について～

大きな音を聞き続けるほか、スマホや携帯音楽機器の過剰な使用も難聴を引き起こします。
イヤホンやヘッドホンは音が直接耳に入るため、音を感じる細胞を傷付けやすいからです。
この難聴は年齢に関係なく起きます。音楽や動画を楽しむ際は以下の点を守りましょう。



- ・イヤホン等の利用は**1日1時間程度**
- ・長時間聞かず、時々耳を休ませる
- ・音量は**70デシベル以下**に抑える

※70db:隣の人の声が聞こえる程度

難聴には様々な原因があります。早期の治療で良くなるかもしれません。
聞こえに違和感があるときは、すぐに耳鼻咽喉科を受診してください。

社会参加

人とのコミュニケーションが多い高齢者ほど、認知症になりづらい傾向があります。しかし、加齢による心身の衰えから、年を取るほど家にこもりがちになると言われています。
体力がある時期から外出の習慣をつけ、人とのつながりを維持していきましょう。

- 十分な活動の目安とは
- ①**外出(毎日)**
 - ②**同居者以外と交流(毎週)**
 - ③**人と集まる・活動に参加(毎月)**



お問い合わせ:担い手グループ TEL:24-2145 (榎本・辻本・長谷川)

JAきたみらいの玉ねぎを使用した「玉ねぎうま塩」が新発売

旧商品 ▼玉葱の塩だれ リニューアル商品 ▼玉ねぎうま塩



旧商品「玉葱の塩だれ」につきましては、3月31日をもって終売とさせていただきます。

JAきたみらいのオリジナル加工商品「玉葱の塩だれ」がリニューアルされ「玉ねぎうま塩」が3月10日に発売されました。

生産量日本一を誇る当JA産の玉ねぎを約4分の1使用。玉ねぎは通常とは異なる炒め方でより一層旨味が引き立ち、ブラックペッパーと混ぜり合い絶妙な風味を醸し出します。野菜炒めやチャーハン、唐揚げの下味やそのままキャベツに掛けるなど、様々な料理に活用できる万能塩だれです。

1本(200ml)、一般販売価格540円(税込)。北見市内の量販店やスーパーを中心に取り扱っています。

【問い合わせ先】
JA企画開発グループ
☎0157(32)8790まで

「車いすカーリング」選手として活躍!! 北海道選手権優勝!!

当JA生産資材拠点センターで昨年から職員として働いている坂田谷隆さん(チーム北見所属)は、日々の業務の傍ら車いすカーリング選手として活躍しています。

3月7日に開催された第8回北海道新聞杯北海道車いすカーリング選手権大会に出場し、見事優勝を果たし、長野県で開かれる日本選手権出場の切符を掴み取りました。

坂田谷さんは、昨年完成した「アルゴグラフィックス北見カーリングホール」を拠点に週1～2回練習に励んでおり、チーム内でもゲームの勝敗を左右するスキップを任されるなど、信頼も厚く、北海道選手権においても優勝に大きく貢献しました。

5月に開催される日本選手権へ向け坂田谷さ


さんは「昨年の日本選手権はコロナの影響により中止となったので、今年は楽しみにしている。昨年の分まで2連覇を果たせるよう頑張りたい」と意気込みを話してくれました。当JAでは、これからも坂田谷さんを応援していきます。



▲練習に励む坂田谷さん

おひさまサラダをホームページで閲覧できます!

広報誌「おひさまサラダ」を当JAのホームページで紹介しています。右側にあるQRコードから閲覧できますので、ぜひご覧ください。



INFORMATION

第2回 理事会報告

3月23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12件、決議事項18件が協議され、原案通り承認されました。

- 【報告事項】**
- ①みのり監査法人監査結果報告について
 - ②令和2年度監事監査実施報告について
 - ③会計監査人の再任について
 - ④内部監査(自己査定・決算処理)報告について
 - ⑤令和2年度キャッシュフロー計算書について
 - ⑥組合員状況報告について
 - ⑦財務状況報告について
 - ⑧人事の発令について
 - ⑨農作業事故「ゼロ」運動の取組結果について
 - ⑩R2年産てん菜の本精算について
 - ⑪R2年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
 - ⑫第50回日本農業賞大賞受賞について
- 【決議事項】**
- ①令和2年度独立監査人の監査報告書について
 - ②令和2年度監事監査報告書について
 - ③出資減額について
 - ④令和3年度経営定期点検実施計画について
 - ⑤通常例検査に係る改善状況等報告書の提出について
 - ⑥当組合における取引のリスク評価書及びリスク総括表の改定について
 - ⑦理事に対する資金の貸付について
 - ⑧固定資産の処分について
 - ⑨北見市上下水道局に対する令和2年度銀行等引受債の貸付及び北海道信連からの転貸資金借入について
 - ⑩規程類の改正について
 - ⑪役員報酬における理事・監事報酬総額の配分について
 - ⑫令和3年度給与の改定について
 - ⑬総代選挙の日程(案)について
 - ⑭令和3年度冬期地区別懇談会Q&Aについて
 - ⑮参与の選任について
 - ⑯令和2年度事業報告(含む事業報告附属書)及び計算書類(剰余金処分案を除く)について
 - ⑰令和2年度剰余金処分(案)について
 - ⑱第18回通常総代会の招集及び総代会に付議すべき議案ならびに総代会参考資料について

「食農教材本」

1市2町の21小学校へ1,152冊を贈呈

当JAでは3月24日、北見市・訓子府町・置戸町の小学5年生を対象に「食農教材本」を贈呈しました。JAバンクグループでは、平成20年度より、全国の子どもたちに食と農や環境への理解を深めてもらうために教材本等を作成しています。

贈呈式では、当JA越田常務が「昨年はコロナの影響で中止となったので無事贈呈式が行われホッとしている。今回の教材本が農業を身近に感じてもらえるきっかけになれば」と話し、志賀教育委員長は「子どもたちが生産現場から流通までを学べる機会は大変貴重である。今回頂いた教材本を有効活用していきたい」と述べました。

教材本「農業とわたしたちの暮らし」は、きたみらい管内21小学校へ1,080冊、教員用指導書として72冊が配布されました。



職員登用・退職のお知らせ

退職職員をお知らせします。旧JA入職年度と合併後の職歴、正職員としての在職期間(旧JA含む)を紹介いたします。在職中は、組合員皆様を始め、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。また、本年度、職員登用された3名を紹介いたします。組合員の皆様、お世話になります。よろしくお願い致します。(●=「抱負」もしくは「目指すJA職員像」)

職員登用

もり よしお 森 良夫
(経営支援部 ふれあい相談東グループ) ■在職期間 30年 ※令和3年3月31日付退職

- H03.04 北見市農協入組
- H15.02 営農部営農企画課 本所係
- H18.06 営農部営農企画課 係長
- H20.05 訓子府支所営農販売課営農販売係 支所係長
- H21.06 組合員ふれあい室ふれあい相談8グループ 主幹
- H22.04 組合員ふれあい室 調査役
- H23.05 購買部資材東エリア 調査役
- H26.05 組合員ふれあい室 調査役
- R02.04 経営支援部ふれあい相談東グループ 調査役

さいき かな 才木 加奈
(旧姓 佐藤) ■在職期間 4年 ※令和3年3月31日付退職

- H29.04 入組
- H29.04 組合員ふれあい室 調査役
- H31.04 畜産部畜産相談グループ

職員登用

はやし まさひろ 林 正浩

●組合員さんや地域のお客様のニーズに答えられるよう、精一杯頑張りたいと思いますので、よろしくお願い致します。

購買部 燃料東グループ

金融共済部 置戸支店

たけもと ちかげ 竹本 千景

●組合員の皆様や地域住民の方に信頼され、安心して利用して頂けるように日々精進してまいりますので、今後ともよろしくお願い致します。

購買部 農機自動車グループ

かじ うらひろし 梶浦 寛志

●組合員、利用者の立場になって物事を考え、的確に対応できる職員を目指します。

退職

りゅうすい ひろゆき 流水 浩幸
(購買部) ■在職期間 37年

- S59.04 北見市農協入組
- H15.02 農産部玉葱販売課 課長
- H18.06 青果部玉葱販売課 課長
- H21.06 販売企画部野菜果実グループ マネージャー
- H22.05 販売企画部野菜果実グループ兼企画開発グループ マネージャー
- H28.04 組合員ふれあい室 調査役
- H30.04 購買部 部長

ふなき ひろし 船木 浩
(経営支援部 ふれあい相談南グループ) ■在職期間 42年

- S54.04 置戸町農協入組
- H15.02 置戸支所営農課 支所課長
- H17.05 温根湯支所営農課 支所課長兼企画振興係 支所係長
- H19.06 北見支所生産資材課生産資材係 調査役
- H21.06 営農振興部企画振興グループ 調査役
- H25.05 組合員ふれあい室 調査役
- H31.04 経営支援部 調査役

あんどう つとむ 安藤 勉
(購買部 燃料グループ) ■退職者再雇用制度により在職

- S58.04 上常呂農協入組
- H15.02 上常呂支所営農課企画振興係 支所係長
- H19.06 置戸支所営農課企画振興係 支所係長
- H20.05 北見支所営農販売課 支所課長
- H21.06 販売企画部組織振興南グループ 主幹
- H23.04 販売企画部組織振興南グループ 調査役
- H25.05 販売企画部組織振興東グループ 調査役
- H29.04 購買部燃料自動車グループ 調査役
- H31.04 購買部燃料グループ 調査役

くさの よしあき 草野 佳明
(購買部 燃料西グループ) ■在職期間 28年1ヶ月 ※退職者再雇用制度により在職

- H05.03 北見市農協入組
- H15.02 北見支所生産資材課高栄給油所係 支所係長
- H17.05 北見支所生産資材課中ノ島給油所係 支所係長
- H19.06 北見支所生産資材課高栄給油所係 支所係長
- H21.06 購買部燃料自動車グループ 主幹
- H23.05 購買部燃自西エリア 主幹
- H31.04 購買部燃料西グループ 主幹

くらもと かつり 倉本 克則
(経営支援部 技術開発グループ) ■在職期間 42年 ※退職者再雇用制度により在職

- S54.04 訓子府町農協入組
- H15.02 訓子府支所生産資材課給油所係 支所係長
- H16.05 訓子府支所青果課施設係 支所係長
- H20.05 訓子府支所営農販売課営農販売係 支所係長
- H21.06 販売企画部馬鈴しょグループ 主幹
- H25.05 購買部燃自南エリア 主幹
- H29.04 購買部燃自東エリア 主幹
- H31.04 経営支援部技術開発グループ 主幹

進めよう! 国産消費

【今回のテーマ】 国産消費ってなに?

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という、JAグループの考えです。

食料自給率 **38%** ※2019年度、カロリーベース

世界規模での 災害発生と農業被害 日本の「非常に激しい雨」ここ30年で **1.4倍**

世界の人口増加による食料需給の逼迫 世界の人口予測 **2050年の97億人**

平均年齢 平成の30年間で **10歳** 上がる 国内農業者の減少や 高齢化、農地面積の減少

新型コロナウイルス感染拡大により、マスクの需要が急激に増えました。その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料であったらどうなっていたでしょうか。コロナ禍では、実際にいくつかの国が食料の輸出を制限しました。また、食料不足に陥っても、短期間での食料増産は難しいです。こうした実態を多くの国民にご理解いただき「食料を生み出す農業・農村を支えたい」と思う人を増やしていくことが必要です。

出典:農水省「食料需給表、農業構造動態調査」/気象庁「国連世界人口推計2019年版」

耕そう、大地と地域のみらい。

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



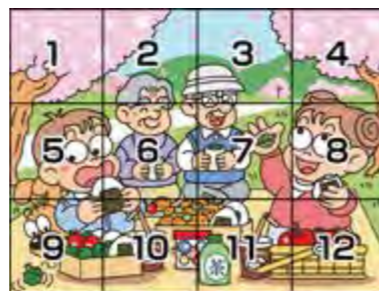
3月号まちがいさがしの当選者

3月号のまちがいさがしの答えは「3、5、6、11、12」でした。正解者38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

- ・井上 陽向さま (北見) ・大林 コリさま (上常呂)
- ・樋口和香子さま (端野) ・岡野 友香さま (端野)
- ・長尾羽瑠香さま (温根湯) ・岩橋 容子さま (温根湯)
- ・森 さとみさま (相内) ・坂本 健さま (訓子府)
- ・竹村 詩さま (訓子府) ・安 まりこさま (置戸)

以上の方々には、JAきたみらいの「白花美人」2袋と「オニオンコンソメ」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「玉ねぎうま塩」と「玉葱ポン酢」をプレゼント致します。

玉 ねぎの播種作業も終わり、ハウス管理の毎日。雪も少しずつとけ、もう春もすぐそこですね。今年も胎まるなーと実感します。

(置戸地区 齊藤 綾香さん)

い ちばんむずがしかった問遣いは、11のばしょです。みつけづらかったです。けれど楽しかったです。

(訓子府地区 竹村 詩さん)

今回のまちがいさがしは少しむずかしかったかな？全問せいはいすごいです！またぜひあそんでね！

読者の声

毎 回楽しみにしています。

(北見地区 大林 コリさん)

ありがとうございます！今月号から新しく「我が家のペット」コーナーが登場しました。今後ともぜひチェックして頂ければと思います。

座 ってできる簡単運動、テレビを見ながら続けています。もうすぐ作業も胎まるので、準備運動のつもりで…。

(匿名希望)

どれもすぐに覚えらる簡単な運動なので、毎日続けやすいですね。全身の運動に効果的なラジオ体操と組み合わせ、農作業の前後に関わらずぜひ今後ともトライしてください！



シニア野菜ソムリエ kAORUの

ベジタブルライフ

イラスト：小林祐美子

オカビジキ

～ミネラル豊富な陸の海藻～

オカビジキのプロフィール

【分類】ヒコ科オカビジキ属

【原産地】日本、中国、欧州南西部

【おいしい時期(旬)】4～10月ごろ

【主な栄養成分】カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、β-カロテンなど

見分け方



NG

鮮度が落ちている

茎の切り口が茶色く変色、全体に黄色味を帯びている

茎が太過ぎたり全体的に大き過ぎる

保存方法



オカビジキのチカラ

ミネラル豊富

カリウム：体の余分な水分や塩分を排出する働き。高血圧予防やむくみ解消。

カルシウム：骨や歯の材料の神。経を落ち着かせる働きもありイライラの解消。

マグネシウム：ビタミンと共に骨を強化。

鉄：貧血の材料の神。葉酸と共に貧血予防。

β-カロテン：抗酸化作用で肌・髪・視力などの老化を予防。免疫アップ。

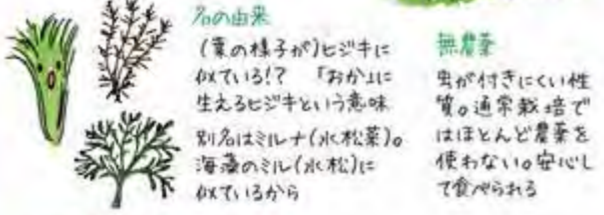
ヘモグロビンの材料に葉酸と共に貧血予防。

オカビジキのじみツ

歴史

『本草図説(1828年)』海辺の砂地で育つ植物として紹介

江戸時代



山形県置賜地方の伝統野菜

在内地方の浜で取れた種が船で最上川を上り、船着き場の砂浜村(現・山形県南陽市)で植えられ死滅の地となった。現在山形市や米沢市で栽培が盛ん。

楽しみ方・食べ方のコツ



ホタルイカとナバナのおひたし



◆ 材料 (4人分) ◆

ホタルイカ20杯
 ナバナ1わ
 おろしショウガ適宜
 トマト1個

だし汁

〔かつおだし1と1/2カップ
 薄口しょうゆ大さじ1
 みりん大さじ1

◆ 作り方 ◆

- 鍋に湯を沸かし、目・口を取り除いたホタルイカを入れて湯通ししてざるにあげる。同じ鍋に塩少々を入れてナバナをゆで、冷水に落として水気を切る。
- だし汁の材料を鍋に入れて沸騰させ、冷ましてから①を入れて味を含ませる。
- 器に盛り付け、おろしショウガ、食べやすい大きさに切ったトマトを添えて出来上がり。

アサリとトマトのオイル蒸し



◆ 材料 (4人分) ◆

アサリ200g
 トマト1個
 小松菜1/2束
 ニンニク1片
 オリーブ油大さじ1
 白ワイン大さじ2
 塩昆布少々

◆ 作り方 ◆

- フライパンにオリーブ油をひき、アサリ、角切りにしたトマト、つぶしたニンニクを入れてふたをして弱火にかける。
- ニンニクの香りが立ったら、白ワイン、塩昆布、切った小松菜をさらに入れてふたをする。
- アサリの口が開いたら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

- 雪解けが進み、春の息吹を感じられる季節となりました。4月は各地で入学・進級・転勤など新生活が始まる月でもあります。きたみらいでも11人のフレッシュな新入職員が希望を胸に入組しました。新しい環境に戸惑う場面や不慣れな生活に苦労すると思いますが、何事にもめげず頑張ってほしいです。
- さて、雪が解け、畑では植え付け作業の準備がスタートします。皆さんが怪我することなく健康で素晴らしい出来秋を無事に迎えられることを切に願っています。(大石 友和)

JAきたみらい概要

(令和3年3月16日現在)

- 組合員数(正) 1,606人
- 組合員数(准) 6,071人
- 組合員戸数(正) 924戸
- 貯金 113,321百万円
- 貸出金 13,181百万円
- 出資金 4,845百万円