

お菓子まき 祭り

2023



vol.246

7



特集

- 組合員ふれあい祭
- 新規就農者激励状授与式と北見地区新規就農者交流研修会

組合員ふれあい祭
お菓子まきの様子
(紹介は2ページです)



夏の味覚! 北見メロン 収穫スタート

季節の薫り



JAきたみらい管内では北見メロンの収穫が6月下旬から始まりました。

北見地区上仁頃の安斉良子さんのハウスでは赤肉品種「ルピアレッド」を約24㍍作付けしており、6月28日から収穫を始めました。3月下旬の定植後は順調に生育し、徹底した温度管理も行ったことで、糖度やネット張りも上々に仕上がりました。

収穫にあたって息子の安斉静雄さんは「栽培方法を工夫し、糖度を測ってから収穫するなど品質には気を使っている。たくさんの人に美味しい北見メロンを食べてもらいたい」と話しました。

今年は14戸で約4,500㍍の出荷を見込んでおり、8月中旬頃までオホーツク管内のスーパーや量販店で販売される予定です。



表紙紹介

合併20周年に感謝を込めて

当JAは2003年2月に旧8JAが合併してJAきたみらいとなつてから今年で20周年を迎えたことを記念して、6月17日に組合員ふれあい祭を開催しました。

大坪組合長はイベントの開催挨拶で「JAが合併して20周年を迎えられたのは先人や組合員、関係機関のおかげ。今日は日頃の感謝を込めてイベントを開催したので楽しんでもらえたら」と来場者に感謝を伝えました。

イベント会場では、約20のテントが並びJA加工品のカレーやラーメン、牛乳などを提供する飲食ブースや地域特産品をPRする行政ブース、JA青年部が行うクレーンゲーム、農作業事故をVRで体験できるブースなど様々な催しが用意されました。

ステージイベントでは、地元の訓子府中学校による吹奏楽演奏や青年部によるスチールコンテナの早組競争なども行われ、来場者から大きな声援が送られたほか、2,800袋の紅白モ子まきや子どもを対象としたお菓子まき、景品総額50万円の抽選会なども行われました。

組合員ふれあい祭の様子は特集で詳しく紹介しておりますので、ご覧ください。



▲大盛況の会場の様子

もくじ CONTENTS

○おひさまサラダクッキング 「ガパオ風そうめん」 「アユとスイカのハーブ焼き」	20
○JAからのお知らせ	14
○みらいプロジェクトチャンネル	13
○ほのぼの広場 ・きたみらい青年部 ・ブリティウーマン	12
○JAトピックス	10
○表紙紹介 「合併20周年に 感謝を込めて」	2
○季節の薫り	2
特集1 組合員ふれあい祭	4
特集2 新規就農者激励授与式と 北見地区新規就農者交流研修会	8

合併

組合員ふれあい祭



周年

JAきたみらいは6月17日、合併20周年を記念する「組合員ふれあい祭」を訓子府地区駒里の生産資材拠点センターで開催しました。このイベントは、組合員とともに歩んできた20年間に感謝し、今後の継続的な成長を誓う機会として行われたもので、当日は夏を感じさせる好天の中、組合員や関係者など約1,200人が会場を訪れました。

ヒーロークイズショーや訓子府中学校による吹奏楽演奏などのステージイベントをはじめ、テント村での飲食ブースや縁日コーナー、農機展示ブース、キッチンカーなど多くの人で賑わいました。

組合員の皆様と楽しい時間を過ごしたふれあい祭の様子について、写真を添えて紹介致します。



▲主催者挨拶を行う大坪組合長

- ① 開会式で挨拶するKIT CURLING CLUB (中央は担い手グループの臼井職員)
- ② VRゴーグルで農作業事故を体験する来場者
- ③・④ 盛り上がりを見せるお菓子まきとモチまき
- ⑤ 長い列ができたキッチンカーブース
- ⑥・⑦ 豪華景品が用意された大抽選会
- ⑧ JAが用意した飲食ブースも大好評
- ⑨ 会場には多くの家族連れが訪れました
- ⑩ 青年部のクレーンゲームは子どもに大人気
- ⑪・⑫ 青年部、役員によるコンテナ早組競争
- ⑬ 外国人技能実習生手作りのかにスープを提供
- ⑭ TEAM NACSの森崎博之さんも会場に訪れました
- ⑮・⑯ 大迫力の演奏を披露した訓子府中学校の吹奏楽部
- ⑰ たくさんのヒーローによるクイズショー



▲よく景品を狙って、パンツ!



▲クレーンゲーム、うまくとれたかな?



▲行政ブースでは、訓子府町が地元の麺をPR



▲多くの方が大抽選会に参加してくれました



▲森崎さんと大坪組合長のトークショーを実施



▲農機展示ブースでたくさんお土産買ったかな?



▲農作業安全ブースには多くの方が訪れました



▲閉会挨拶をする齊藤専務



▲圧巻の演奏を披露した訓子府中学校吹奏楽部



▲きたみらい産農作物を使用したキッチンカーブースは長蛇の列



▲子どもに大人気のヒーロークイズショー



▲コンテナ早組競争は大盛況でした



▲来場者へJAアプリをPR



▲実習生も自慢のかにスープをPRしています



▲JA三組織役員の皆さんも抽選券を引きました



▲イベントを楽しむ来場者

新規就農者に激励状を授与

〜きたみらい管内に22人が就農〜

第一次産業の農業を「自分の職場」として、高校・大学などを卒業して就農された方、あるいは他産業に従事し、第二の職場としてUターンされた方、いずれも農業への情熱は同じです。農業に意欲を持って取り組む方に、毎年、JAGグループ北海道から激励状が贈られます。本年の激励状授与式と北見地区新規就農者交流研修会が、6月22日に行われました。

北海道の農業・農村を担う一員として、新しく農業に意欲を持って取り組む方に毎年、JAGグループ北海道五連（中央会・ホクレン・北信連・共済連・厚生連）会長連名の激励状と記念品を贈呈しています。



▲激励状を受け取る橋場さん（北見地区）

当JAでは新規学卒者8人、Uターン13人、新規参入1人の計22人に激励状が授与されました。激励状授与式は、6月22日にJAきたみらいセンター事務所で行われ、12人が出席しました。大坪組合長はJAGグループ北海道五連の使命と事業内容を説明した後、同じ農業人になる仲間たちへ激励の言葉を贈りました。その後、一人ひとりに声を掛けて激励状を手渡すと、新規就農者のみなさんは真剣な面持ちで受け取っていました。



▲激励の言葉を贈る大坪組合長



▲授与式に出席した12人の就農者とJAきたみらいの役員

仲間や地域との繋がりを大切に

新規就農者交流研修会で和崎陽一氏講演

オホーツク管内の北見市、訓子府町、置戸町の就農3年目までの若手農業者を対象にした北見地区新規就農者交流研修会が6月22日にJAきたみらいセンター事務所で行われ、若手農業者や関係機関など合わせて49人が参加しました。1市2町とJAきたみらいなどで構成している北見地区農業振興連絡協議会の主催で、農業の知識研鑽及び情報交換などを図ることを目的として開催されました。

講師は北海道指導農業士協会副会長を務める端野地区の和崎陽一氏で「今から始める、農業経営力の鍛え方、農業情勢や政策に対応した経営管理」と題して講演しました。和崎氏はこれまで、酪農学園実践酪農学コース講師や北見地区指導農

業士・農業士会会長などを務め、現在は畑作等の営農の傍ら、講演など幅広く活動しています。和崎氏は自身の経歴や経験を交えながら、将来経営者になる上で重要な経営管理やコミュニケーション、挑戦することの重要性などを話し、若手農業者の皆さんへエールを送りました。

「今から始める、農業経営力の鍛え方、農業情勢や政策に対応した経営管理」と題して講演しました。和崎氏はこれまで、酪農学園実践酪農学コース講師や北見地区指導農



▲新規就農者へエールを送る和崎氏



▲講演の様子



▲講師の話に耳を傾ける参加者の皆さん



▲和崎氏（前列中央）を囲んで記念撮影



J A トピックス

除草方法、農作業安全を学ぶ

～JAきたみらいフレッシュユミズ本部～

JAきたみらいフレッシュユミズ本部は6月9日、当JA小麦乾燥調製貯蔵施設で学習会を行い、会員15人が参加しました。

開会挨拶では有馬芳枝会長が「今回の学習会で学んだことを日頃の農作業に活かしましょう」と話しました。

学習会では日産化学株式会社の中山悟史氏、コハタ株式会社林和寿氏、当JA資材推進グループの岡本主幹を講師に迎え、庭先の雑草に対する効果的な除草方法をはじめ、雑草とは何か、除草剤の



▲除草方法の説明を聞く会員

役割や除草に効果的な薬剤などの説明を受けました。

その後、農研機構の積栄氏、紺屋朋子氏を講師に招き、農作業安全の大切さについて学び、実際にトラクターの操縦席から死角になる場所を確認しました。また、VR視聴専用のゴーグルを着用して農作業事故の仮想体験もを行い、現実的に起こりうる問題として認識することが出来ました。

体験や実演が多く、会員からは「たくさん質問が挙がった有意義な学習会となりました。」



▲トラクターからの死角を確認する様子

学習会を通じて知識習得と関係強化を

2 2022
12 2022
8

JAきたみらい青年部は6月23日、北見市民会館で農薬についての学習会を開催しました。

学習会は青年部の資材に対する知識の習得と購買部との関係強化を目的として、青年部と購買部共同で企画。前半は基礎編として、購買部資材推進グループの鶴田主幹より農薬に関する基本的な用語や、病害や薬害などに関する基礎的な内容の説明を受けました。後半は応用編としてホクレン北見支

所生産資材課の前田課長が各病害の原因や特徴、感染の流れなど、より踏み込んだ内容で説明しました。

学習会終了後は資材推進グループ職員と前田課長を交えて懇親会を行いました。

昆野将之部長は「生産資材が高騰している中、資材の知識習得や関係各位との交流はとても重要。部員の日々の営農に役立ててもらえれば」と話しました。



▲▼学習会の様子



個性溢れる「グラスサンドアートづくり」

～JAきたみらい女性部置戸支部～

JAきたみらい女性部置戸支部は6月7日、当JA置戸地区事務所のでグラスサンドアートづくりの研修会を開催し、部員15人が参加しました。

グラスサンドアートとは透明なガラスの器にカラフルな砂（カラーサンド）を積み重ねて模様を作る作品で、出来上がったものの中に観葉植物や造花、プリザーブドフラワーのアレンジメントを施すなど、自分好みの作品を作り、楽しむことができます。

部員らは数種類の砂や飾りを選び、完成をイメージしながら砂の幅や配色を変え、中には少しずつ



▲砂や飾りを選ぶ部員たち



▲制作する部員たち

砂を足しながらグラデーションに挑戦する部員もあり、個性溢れる作品を完成させました。

参加した部員からは「様々な色の砂があり、完成を想像しながら作るのが楽しかった」

「作る人のカラーが出る作品だから見て楽しめた」といった声があり、部員同士でコミュニケーションをとり、有意義な時間となりました。



▲完成した作品

JAきたみらい青年部主催部員職員

2 2022
12 2022
8

スポーツ交流会開催 ～部員ら90人が参加～

JAきたみらい青年部は6月29日、部員と若手職員が交流するソフトミニバレー大会を訓子府町スポーツセンターで開催しました。

部員、職員合わせて約90人が参加し、熱戦を繰り広げました。

開会式では、貝沼隼人代表監事が「部員同士と職員が共に交流を深め、楽しく怪我なくプレーする」と選手宣誓。ケガへの抑止啓蒙を図りながらの競技となり、終始メンバーをチェンジしながら、部員と職員混合の18チームで試合

を行いました。

競技終了後の懇親会では焼き肉を囲み親睦を深め、「アームレスリング大会」を開催し、東支部の武田翔太さんが優勝。11月のオホーツクJA青年部研修大会にきたみらい代表として出場する予定です。昆野将之部長は「4年ぶりの開催となり、多くの部員や職員に集まってもらい嬉しく思う。これからの活動も多くの部員に参加してもらって、交流を深めてほしい」と話しました。



▲競技の様子



▲懇親会の様子

みらいプロジェクトチャンネル

イギリスの農業食料情勢について②

vol.26

北海道大学大学院農学研究院 小林 国之

今回も、イギリスの食料農業政策の最新事情についてお伝えする。EU離脱を契機として、それまではEU共通の農業政策という枠組みの中で政策を構築しなかったイギリスが、独自の農業政策の立案に取り組みはじめていたことを前回、前々回と紹介してきた。EC（EUの前身）に加盟したのが1973年であるから、約50年ぶりに国独自の政策を立案することが出来るようになったイギリスを待っていたのが、コロナパンデミックに伴う世界的な食料・農業生産をめぐる環境の変化であった。それを踏まえて、政策策定の最大の目的は、いかにして自国の農業生産を持続可能なものとするのか。そして全ての国民に適切な価格で、健康な食生活を提供できるような持続的な農業、食料、フードシステムを作り上げるのか、ということに収められることになった。

EUからの離脱という独自の事情はあるが、こうした政策立案の背景は、日本における新しい食料農業農村基本法の制定に向けた背景と通じるところも多いだろう。ではイギリスはどのような「政策」でこれを実現しようとしているのだろうか。今回は2022年にイギリス政府から出された「Government food strategy（フードストラテジー）」と2023年6月に関係者が集まって開催された「The Farm to Fork Summit」の内容から、その特徴、つまりどのような考え方をしているのか、という点について紹介しよう。

いま、農業、より厳密に言えば農地には、炭素の貯留、環境の修復・保全そして食料生産と、相反するような期待が寄せられている。これに全て答えることは「アクロバティック（曲芸のような）」な課題である。そうしたなかで、フードストラテジーとしては、①健康・高品質な食料の安定的な供給と、②持続的、未来にまで続く農業生産方法の確立を実現しようとしている点が挙げられる。食料の安定供給については、国内の生産拡大と、国内で生産できないが食料安全保障に重要な作物の安定的な輸入の実現である。国内の安定的な生産には、資材価格の変動などが今後も予測される中で、生産者のリスクマネジメントや「保険」の新たな開発、効果的な農業経営計画の立案などが必要だとしている。そして、輸入に関しては、「like-minded」（考え方が似ている）国との連携の促進をより進めること。さらには、現在の農産物価格上昇の影響をより深刻に受けている国々へのサポート、つまり国際的な視点からも効率的なフードシステムを作ることが重要だという認識がされている。

②で考えられているのは、環境の修復・保全である。前述したように、食料生産と環境保全というアクロバティックをどうするのか。提案されているのが「スリーコンパートメント（三分）モデル」である。生産性の高い土地は食料生産をおこない、生産性の低い土地については、本コーナーでも紹介した「リジェネレイティブ」な方法による農業を実施、更に生産性の低いところについては、環境保全のために転換する。イングランドの農地面積は920万haあるが、その33%の農地から全体の57%の生産がなされている、という数値が示されている。このように農地を生産性に応じて区分することで、アクロバティックな課題を乗り越えようというのだ。

その他の特徴としては、①農業、フードシステムの従事者の雇用条件の改善、スキルの向上が目標とされている、②子どもの肥満率を半減すること、がフードストラテジーの中で掲げられていることが挙げられる。

持続的な農業生産を目指すことと、食料生産の拡大（食料自給率の向上や食料安全保障上自給した方がよい作物の生産振興、油糧食物や野菜類など）をいかに進めるのか。フードストラテジーの提案に対しては、すでに様々な課題や反対が出されている。現状は、目標は大きく掲げているが、そこへの道筋はいまだ模索中、ということだろう。それは、当然のことである。政府にだけこの難問の答えを任せているのでは解決策は見えない。結局は、多くの人達が関係しながら試行錯誤していくしかないのだろう。

ほのぼのの 広場

きたみらい 青年部



視察などを通じて 色々なことを吸収したい

訓子府地区・西富

しんたろう
笠野 真太郎さん(35歳)

●就農したきっかけ

子供の頃から家の手伝いをしていて農業が身近にあり、自然と後継者になりたいという思いがありました。

●農業にかける思い

玉ねぎやてん菜を作付けしています。常に色々な情報にアンテナを張り、自家の営農に活かせるように考えています。

●趣味

野球などのスポーツ観戦が好きです。新球場にも行ってみたいです。

●青年部の魅力

視察研修で色々な場所を見て回れることです。視察先で情報を吸収することが好きなので、コロナが明けてたくさん活動ができそうなので楽しみです。

また、部員交流はもちろん、色々な地域の人との交流もあるので、若い人にも是非たくさん参加してもらいたいですね。

今回は青年部南支部理事の笠野真太郎さんに登場いただきました。

Pretty Woman ウーマン



「趣味の野菜作りを 精一杯楽しみたい！」

上常呂地区・常川

かずは
萬城 一葉さん(57歳)

今回は女性部の萬城副部長に登場いただきました。

◆ご自身はどんな性格だと思いますか？

おおらかな性格だと思います！もともとはのんきな性格でもありましたが、家事や育児、農作業をどのようにしたら効率よく時間を使えるか考えているうちにせっかちになりました。子どもが手を離れた今でも、なかなか癖が抜けません！

◆趣味は？

ハウスで野菜を作ることです。たくさんの種類を作っており、トマトだけでも4種類！その他にはキュウリ、ブロッコリーなど近所の農家さんから苗をもらいながら育てています。

音楽を聴くことも好きで、草取りをしながら聴いたりもしています。

◆組織活動の魅力は？

様々な経営の部員がいるので、いろいろな話を聞くことで情報交換ができ、自分にとってプラスになります。また、視察などでは、個人で行けないような場所にも行くことができますし、たくさんの人と親睦を深められることが魅力です。

◆これから取り組みたいことやがんばりたいことは？

趣味の野菜作りを年々、上手に作れるように頑張りたいと思います。

最近では身体の不調を少しずつ感じるようになってきたので、長く仕事を続けたり趣味を楽しむために健康な身体づくりに励みたいと思います。

INFORMATION

令和4年度JAグループオホーツク みんなのよい食プロジェクト

スキムミルクを使った!レシピ紹介②

チリコンカン クリームライス

チリパウダーの辛みとソーセージや椎茸、ごぼうなどのいっつもの旨味が凝縮された一品。スキムミルクがないと辛みトマトの酸味もとがったままですが、ミルクを加えて入れると、まろやかにまとまり、ごはんとうま仕上がり! 食物繊維とカルシウム、ビタミンたっぷり

材料・分量 (4人分)

- 豚ひき肉 100g
- ウィンナー 4〜5本 (約90g)
- ごぼう 50g
- 玉ねぎ 1/4個 (50g)
- 椎茸 4個
- 金時豆甘栗 1/2カップ
- ホールトマト缶 1缶
- スキムミルク 大匙2
- 水 大匙2
- コンソメ(顆粒) 大匙1/2
- 砂糖 大匙1
- チリパウダー 小匙1
- 塩こしょう 少々
- アボカド 1/2個
- 粉チーズ/パセリ あれば少々
- おきかてごはん 適量



チリコンカン クリームライス

チリパウダーの辛みとソーセージや椎茸、ごぼうなどのいっつもの旨味が凝縮された一品。スキムミルクがないと辛みトマトの酸味もとがったままですが、ミルクを加えて入れると、まろやかにまとまり、ごはんとうま仕上がり! 食物繊維とカルシウム、ビタミンたっぷり



twitterでチェックしよう!



下準備

ごぼうはこすり洗いをし、薄切りにして水に漬けてアクを取っておく

1. フライパンに油(分量外)をひき、薄切りの玉ねぎと水気を切ったごぼうをしっかりと炒める



2. 豚ひき肉と食べやすい大きさに切ったウィンナー、薄切りにした椎茸も一緒に炒める



3. 2.にくずしたホールトマト缶を加え、中火で一煮立ちさせたら★の材料を入れる



4. 3.に、金時豆を入れ、器にごはんを盛り、4.をかけ、1cmくらいに切ったアボカド、粉チーズ、パセリなどをかけて完成



JAバンクアプリを
もっと便利にご利用
キャンペーン
～スマホでキャッシュレス・通帳レス～

実施期間：2023年4月1日(土)～
2023年12月31日(日)

期間中に、
【JAバンクアプリ】
【即時決済契約】 PayPay ファミペイ Pay Jeele 登録または切替
【通帳レス】 登録または切替

いざか一つでも契約いただいたお客様を対象に、**500円分プレゼント!**

さらに!
ダブルチャンス特典
合計114組 228名様にファイターズ数値観測ペアギフト モバイルプレゼント!

2023年4月～2023年6月6日に登録・契約が確認できた方限定のペアギフト

1組 20,000円 × 2組 40,000円 × 3組 60,000円
※抽選率最大3割!

JAバンク北海道は北海道日本ハムファイターズを応援しています。

環境負荷低減の取り組みで表彰!

当JAは5月31日、未来に向けて食料の安定供給や持続的な農業の発展などを目的に農林水産省が行う「令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」で北海道農政事務所長賞を受賞しました。

当JAで行うカーボンオフセットやロス規格を加工品原料にするなど環境負荷低減や効率的な生産に向けた取り組みが評価され、北海道農政事務所の福島一所長から大坪組合長へ賞状が手渡されました。



▲表彰式での集合写真

夏にピッタリ「冷やしぜんざい」 いかがですか?

北見市内の老舗和菓子店「お菓子処一勝庵」では、6月から冷やしぜんざいを販売しています。

同店では、本誌で何度も紹介している通り、地域食材の魅力が詰まった商品を作りたいたとオホーツク管内の食材を使用した商品を多く販売しています。今回紹介する冷やしぜんざいは4年前から夏期限定で販売しており、刈谷博樹専務は「京都などでは身近に売られているぜんざいを北海道でも愛される存在にしたい」と話してくれました。

刈谷専務は「ぜんざいは食材の味がダイレクトに伝わる分、良い食材を使わないといけない」と考え、原材料に当JA産えりも小豆の紅凍を採用しました。もちは、小豆に負けない風味を持つオホーツク産きたゆきもちを使い、焼き目をつけて味にアクセントを加えており、国産和栗を添えることで見た目に高級感を出すなど細部にまでこだわっています。「暑い夏にピッタリのぜんざいには、地域食材の魅力がたくさん詰まっているので、ぜひ多くのの人に食べてほしい」とPRしています。

同店では冷やしぜんざいを9月中旬頃まで販売する予定となっておりますので、ぜひご賞味ください。



▲6月から販売している冷やしぜんざい

冷やしぜんざいは店頭販売を行っていますが、1つからの予約も受け付けていますので予約注文の場合は直接お問い合わせください。

価格 380円(税込)
(一勝庵:
0157-23-3733)
※定休は水曜日

INFORMATION

第5回 理事会報告

6月28日、午前9時00分より第5回定例理事会が開催され、報告事項20件、決議事項9件が協議され、原案通り承認されました。

- 【報告事項】**
- ①監事監査報告（コンテナ・共計DB等実地棚卸監査）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
 - ④JAバンク基本方針に基づく体制整備モニタリング報告について
 - ⑤JAバンク基本方針に基づく経営状況（財務モニタリング）報告について
 - ⑥JAバンク経営戦略シートの作成について
 - ⑦CSRレポート2023の発行について
 - ⑧道連の決算及び剰余金について
 - ⑨人事の発令について
 - ⑩作況調査（6月15日）報告について
 - ⑪ジャガイモシストセンチュウ対策としての麦コンバイン洗浄用洗車機の導入について
 - ⑫令和5年度コムギ萎縮病の状況について
 - ⑬令和5年度太陽光発電設備導入に係る補助事業申請見送りについて
 - ⑭令和5年度生乳生産目標数量の設定について
 - ⑮生乳生産状況及び個体取引価格状況について
 - ⑯第20回JAきたみらい乳牛共進会（合併20周年記念事業併催）について
 - ⑰R4年度燃料事業正組合員向け利用促進奨励施策実施報告について
 - ⑱6月14日降雹・集中豪雨被害報告について
 - ⑲令和5年度夏期地区別懇談会の日程変更について
 - ⑳第5次中期経営計画実践状況報告について

- 【決議事項】**
- ①出資減口について
 - ②固定資産の取得について
 - ③外部出資金の増口について
 - ④第6次地域農業振興方策並びに中期経営計画策定にあたっての基本方針（案）について
 - ⑤酪農経営安定対策に係るJA独自支援について
 - ⑥理事報酬の配分について
 - ⑦令和5年度夏期地区別懇談会提出資料について
 - ⑧R5年農産・青果物取扱要領の設定について
 - ⑨JAきたみらい農畜産物生産構造ビジョンの発行について

採用のお知らせ

令和5年6月1日より職員が入組しましたのでご紹介致します。組合員のみなさん、これからよろしくお願ひ致します。

金融共済部
北見本店総合渉外課

のぐち かず ひさ
野口 和寿



退職のお知らせ

令和5年5月31日付で職員が退職しましたのでお知らせ致します。

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。

ふじた かほ H30.04 入組
 藤田 夏帆 H30.04 販売企画部野菜果実グループ
 (販売企画部 R03.04 販売企画部組織振興西グループ
 組織振興西グループ) ■在職期間 5年2か月



介護保険サービス①

国が行う介護保険サービスには、介護が必要になった人のための介護サービスの他、要介護認定で要支援（日常生活の基本的な動作は自分で行えるが負担の大きい家事などには多少の手助けや見守りが必要）と認められた方に向けて、大きく分けて7種類の介護予防サービスがあります。今回は、その中の2種類についてご紹介致します。

1. ケアプランを作成する

介護予防支援（介護予防サービスの利用について相談する）

地域包括支援センターの職員などに、介護予防サービスを利用するための計画（介護予防ケアプラン）の作成や、サービス事業者等との連絡調整をしてもらいます。

2. 自宅を訪問してもらう

介護予防訪問入浴介護（自宅で入浴する）

簡易浴槽を部屋に持ち込んでもらい、入浴の介助を受けます。部分浴や清拭、体調のチェックなど、全身浴以外の支援も受けられます。

介護予防訪問看護（看護師などに訪問してもらう）

保健師や看護師、准看護師に訪問してもらい、食事の介助や清拭などの療養上のお世話と、医師の指示に基づいた点滴の管理などをしてもらいます。

介護予防訪問リハビリテーション（自宅でリハビリをする）

理学療法士、作業療法士、言語聴覚士に訪問してもらい、指導の下で運動や歩行練習などのリハビリテーション、住宅改修の助言などを受けます。

介護予防居宅療養管理指導（医師などによる療養上の管理や指導を受ける）

通院が困難な場合に医師、歯科医師、薬剤師、管理栄養士などに訪問してもらい、薬の飲み方、口の中のケア、食事などの療養上の管理・指導を受けます。

※費用は本人の経済状況や事業者の所在地などの様々な条件によって決まります。

介護予防サービスを受けることで、低下した機能の改善や、介護が必要な状態になることを防いだり遅らせたりする効果が期待できます。「一日中何もしないでいることが多い」「最近出来ないことが増えてきた」など、心身の衰えに不安がある方は行政の窓口などにご相談ください。

お問い合わせ：担い手グループ TEL:24-2145 (榎本・辻本)

夏の新車フェア

総柄はトヨタ・スズキ・スバル・三菱が対象!

2023.6.1~8.31 ご契約分まで

EVERY

JA特別パッケージ

PAV12フィット EV6S-L6 4WD 4AT 133.3万円

PC EV6S-L6 4WD 4AT 143.8万円

CARRY

JA特別パッケージ

安全装備も充実でお手頃価格!

KCスペシャル KXCUL6 4WD 5MT 110.0万円

こちらの価格にプラス20,000円で!

シガーライター
アンクルポストプロテクター
スプリングセット(リーフゼン)の3点を追加可能!

軽トラック・軽バンをご成約の方には

スタッドレスタイヤ4本プレゼント!

お問合せ先 農機自動車グループ 訓子府町大町158 TEL:0157-47-4820 FAX:47-3411

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。



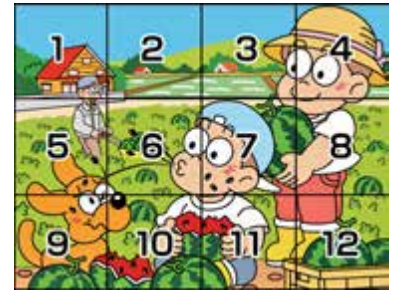
出題・イラスト：酒井栄子

6月号まちがいさがしの当選者

6月号のまちがいさがしの答えは「2、4、5、6、11」でした。正解者21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

- ・黒川百合子さま (訓子府) ・奥山 宏美さま (置戸)
- ・渡辺 心晴さま (訓子府) ・西川 日郷さま (端野)
- ・豊原まゆみさま (北見) ・渡辺 香理さま (相内)

以上の方々には、JAきたみらいの「玉ねぎ黒酢入りドレッシング」と「玉ねぎうま塩」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6名の方に、JAきたみらいの「玉ねぎ焼肉のたれ」と「麦まるごうどん(平打ち)」2袋をプレゼント致します。

田 植えも終わって、ゆっくりと料理も手のこんだものを作れるようになりました。おひさまサラダCOOKINGとても助かります。ありがとうございます。(上常呂地区 加藤 壘さん)

おひさまサラダCOOKINGの活用ありがとうございます！ちょっと変わった美味しいレシピを紹介していますのでこれからもぜひ参考にしてください。

運 動会も楽しく終わり、野球少年団の体験とサッカー少年団の体験に行きました。2つとも楽しいけど、サッカーの方がやりたいかな… (匿名希望さん)

どっちも好きだと選ぶのは迷いますよね…。私はあまり運動はしませんが、どちらか選ぶなら私もサッカーかな(笑)

VOICE 読者の声

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、ぜひご覧下さい。



野菜ソムリエ上級プロ KAORUの
フルーツパラダイス
 イラスト：小林祐美子

ブルーベリーのプロフィール
 【分類】ツツジ科スノキ属
 【原産地】北米
 【おいしい時期(旬)】6～8月ごろ
 【主な栄養成分】アントシアニン、ビタミンE、食物繊維など

ブルーベリー

～抗酸化成分「ポリフェノール」の宝庫～

ブルーベリーのいろいろ

世界には150種類以上の品種が日本ではハイブッシュ系とラビットアイ系が主流



ハイブッシュ系
 主に関東以北の寒冷地で栽培の甘味が強く生食にも向いている。「ブルークロッカ」「ブルーレイ」「コリンズ」など



ラビットアイ系
 主に関東以南の温暖地で栽培の名の由来は成熟前の果実がウサギの目の色に似ていることから甘さがあり、やや歯応えがある。「ウグダード」「ティフブルー」「グライトウェル」など



ローブッシュ系
 米国北部、カナダ、北欧の寒冷地に自生の「ワイルドブルーベリー」とも甘酸っぱさが特徴の加工向きで、主にジャムやサプリメントの原料などに利用。「チゲネクト」など

選び方

果皮に張りがある
 軸の付け根まで濃い青紫色
 しわや傷がない
 果皮の表面はブルー(白い粉)がしっかりと付いている
 粒がふっくらとして大きい
 軸の付け根が赤いまだ酸っぱいかも……

NG
 ブルーベリーが落ちつやが出たものは鮮度が落ちている……

楽しみ方・食べ方のコツ

熟度の目安
 未熟 赤紫色 → 青紫色 → 黒紫色
 完全 さらになくなり 黒っぽい色に

熟度が進むと甘味も増すよ

ブルーベリーは水分の蒸発を防ぐため果実から自然に分泌される成分

ブルーベリーゴト食べても問題ないよ

ジャムやソースに加工しデザートなどに!

保存方法

冷蔵保存
 傷んでいるものを取り除き、表面の水分を拭き取ってから保存袋または保存容器などに入れ冷蔵庫へ

冷凍保存
 ジャムやソースに加工 熱湯消毒した瓶に入れ、密閉して保存すると長持ち!

すぐに食べない場合、水洗いをしてしっかり水分を拭き取り、少量ずつラップで包み保存袋に入れて冷凍庫へ

または平らにならして保存袋に入れ、パットなどに載せて冷凍すると使いやす。10日以内の保存期間がおすすめ

ブルーベリーのチカラ

アントシアニン
 ポリフェノールの一種 老化予防、眼精疲労の改善、がんなどの生活習慣病予防に

食物繊維
 便秘改善や肥満予防に

ビタミンE
 高血圧や動脈硬化の予防、美肌効果、冷え性の改善に

ブルーベリーのヒミツ

歴史
 1620年 欧州大陸から移住した人々が先住民に分けてもらった果実を食べたことが始まり
 日本への伝来 1950年代 2000年代には健康食材としてブーム



ガパオ風そうめん



◆ 材料 (2人分) ◆

そうめん	2把
麺つゆ (そうめん用ストレート)	200ml
豚ひき肉	100g
ナス	2本
赤ピーマン	2個
バジル	12枚
サラダ油	大さじ1
ニンニク	小さじ1/2
ショウガ	小さじ1/2
A 甜麺醬 (てんめんじゃん)	小さじ2
豆板醬 (とうばんじゃん)	小さじ1と1/2
豆鼓醬 (とうちじゃん)	小さじ1
ナンブラー	大さじ2
砂糖	小さじ2
レモン汁	1個分

◆ 作り方 ◆

- ①ナスは縦に5mm幅の千切り、赤ピーマンは縦に5mm幅の千切りにする。ニンニクとショウガはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ熱し、豚ひき肉をよく炒め、Aを全て入れ、さらに中火で2〜3分炒める。
- ③②にサッと素揚げしたナスと赤ピーマン、ナンブラー、砂糖を加え強火で1分ほど炒め、仕上げにざく切りにした半量のバジル、レモン汁を加え混ぜ合わせる。
- ④ゆでたそうめんを器に盛り、つゆを張り、上に③を盛り付け、残りのバジルを散らし出来上がり。

アユとスイカのハーブ焼き



◆ 材料 (2人分) ◆

アユ	2尾
小玉スイカ	1/6個
キュウリ	1/2本
ミョウガ	1個
パクチー	適宜
トウモロコシ	1/2本
オリーブ油	適宜
ハーブソルト	適宜

A ソース

すりおろしタマネギ	1/2個分
粉からし	小さじ1/2
酢	大さじ1
オリーブ油	大さじ1
塩・こしょう	少々

◆ 作り方 ◆

- ①小玉スイカは2cm幅にスライスし、トウモロコシはゆでて3cm幅に切る。キュウリとミョウガは千切りにし混ぜて水にさらし、ざるにあげておく。すりおろしタマネギの水気を切り、Aをボウルでよく混ぜ合わせておく。
- ②オーブンを220度に熱し、天板にアユを並べオリーブ油をかけハーブソルトを振り10〜12分焼き、半分に切る。フライパンにオリーブ油を熱しスイカ、トウモロコシを両面焼いておく。
- ③器に②を盛り付け、キュウリ、ミョウガ、パクチーで飾り、Aを流し出来上がり。

※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

- ・6月17日、合併20周年記念事業の組合員ふれあい祭を開催しましたが、ご来場いただいた皆さんは楽しんでいただけただけでしょうか？コンテナ早稲競争や縁日、キッチンカーなど多彩な催しがあり、暑い中でしたがとても盛り上がっていて良かったです！
- ・これから収穫作業も続々と始まってきますね。例年農作業事故が増える時期となってくるので、ケガや事故には十分注意した作業をお願いいたします。
(加藤 拓海)

JAきたみらい概要

(令和5年6月20日現在)

- ・組合員数(正) 1,596人
- ・組合員数(准) 5,704人
- ・組合員戸数(正) 874戸
- ・貯金 118,052百万円
- ・貸出金 16,597百万円
- ・出資金 4,928百万円