

おたまたま まつり

2025



vol.275

12



特集

令和7年産
農畜産物を振り返って

第1回北見たまねぎまつり
オニオンスープまきの様子
(紹介は2ページです)



寒締めちぢみほうれん草、 順調に生育し収穫開始

季節の薫り



寒さが厳しくなってきた11月下旬、きたみらい管内では9月上旬に播種された寒締めちぢみほうれん草が順調に生育し、順次収穫を開始しました。

訓子府地区大谷で寒締めちぢみほうれん草を174坪作付けしている鍋嶋周滋さんのハウスでは、9月3日に播種が行われ、11月25日に収穫が始まりました。

収穫にあたって鍋嶋さんは「今年度は重大な病気もなく、大きく生育してくれ、成功と言える出来になった。寒締めちぢみほうれん草は甘くえぐみが少ないことが特徴のため、しゃぶしゃぶやみそ汁で食べるのがおすすめ」と話してくれました。

当JA管内では、13戸が70%を作付けしており、収穫作業は12月まで続く予定です。

もくじ CONTENTS

特集

令和7年産
農畜産物を振り返って……………4

○季節の薫り……………2

○表紙紹介……………2
「北見玉ねぎの魅力満載の
イベントを初開催！」

○JAトピックス……………10

○ほのぼの広場……………12
・なかよし夫婦
・記念の一枚

○みらいプロジェクトチャンネル……………13

○JAからのお知らせ……………14

○おひさまサラダクッキング……………20
「サトイモと鶏肉の
みそグラタン」
「サツマイモとレンコンの
ピクルス」

表紙紹介

北見玉ねぎの魅力満載のイベントを初開催！

「11(いい)02(オニオン)」の語呂から「北海道たまねぎの日」と定められている11月2日、北見市では「第1回北見たまねぎまつり」がサンドーム北見で開催されました。日本一の玉ねぎ産地として知られる北見市の魅力を発信しようと、㈱ロシカルや㈱グリーンズ北見などで構成する実行委員会が主催し、オホーツク農協連やオホーツク管内のJAが後援しました。

会場では、1袋100円の玉ねぎ詰め放題や蛇口から出るオニオンスープの試飲体験など、玉ねぎに関する催しが行われました。さらにたまごコロ(玉ねぎのコロケ)の大きい王決定戦やきーたんによるスティックタイプのオニオンスーpmまきなど、ユニークな企画が目白押し。大勢の来場客で賑わい、盛り上がりを見せました。

当JAは販売ブースで玉ねぎや加工品を販売。担当した当JA企画開発グループは「このようなイベントを通じて子どもたちが地元の玉ねぎにより愛着を感じてくれたら」と話しました。

同実行委員会は「生産量日本一の北見玉ねぎを、今後も地域全体でブランドディングに繋げていきたい」と語りました。



▲当JAの販売ブース

令和7年産 農畜産物を振り返って

令和7年も早いもので残り一か月を切りました。今年は、夏の酷暑により高温干ばつで大きく影響を受けた作物がありました。一年を振り返り、主要農畜産物について各生産組織の代表者より総括していただきました。

水稲

安定供給の責務を 果たしたことに安堵

きたみらいもち米振興会 会長 福田 堅一



本年を振り返りますと、5月中旬より田植えが始まり、最盛期の5月26日以降は天候も良く作業は順調に進み、気温も高く経過したことから活着も良好でした。

生育期間を通じ、平年より気温が高く日照時間もやや長く経過したことから生育は順調で、幼穂形成期も生育状況に応じた適正な深水管理により不稔の発生は少なく、出穂・開花も例年になく早く、7月下旬の猛暑で生育はさらに早まり8月上旬には黄化が始まりました。

過去に経験のない早い仕上がりがから、他の収穫作業との競合が避けられないなか、収量や品質に不安をもちつつ、刈遅れにならないよう従来の

刈取判定に加え、衛星リモートセンシングを活用し、最短で施設受入できるよう収穫準備を進め、昨年より2週間早い8月28日より端野・訓子府地区の2地区で刈取が始まり9月1日より全地区で収穫を開始しました。本年の受入は、令和8年産からの施設統合を見据え、受入水分を30%以内に設定し、適正受入水分による品質維持と施設の効率稼働を目標に試行錯誤のなか取り進めました。

受入前半は天候が優れず、思いのほか水分が下がない状況が続いたため、刈取判断に苦慮したものの、歩留まり向上と刈遅れにならないよう意識し、生産者の手取り確保に努め、9月4日以降は概ね天候にも恵まれたことから、9月19日に全ての受入を終了しました。本年、猛暑による品質・収量への

の皆様に感謝申し上げますとともに、今後更なるもち米の発展にご協力をよろしくお願い申し上げます。

JAきたみらい産もち米生産実績（きたゆきもち）

	10a反収	等級	製品歩留	色下歩留	網下歩留
令和7年産	581kg	1等	95.5%	1.4%	3.1%
令和6年産	625kg	1等	95.3%	1.4%	3.3%
令和5年産	604kg	1等	95.2%	2.0%	2.8%
令和4年産	618kg	1等	91.9%	2.7%	5.4%
令和3年産	660kg	1等	90.2%	4.9%	4.9%

麦類

猛暑と干ばつの影響で 細麦粒が多発し製品歩留りの低下

きたみらい麦作振興会 会長 西原 勇一



本年産小麦の刈取調製を無事に終えることができたのは、ひとえに会員皆様の協力とご努力による肥培管理の成果、効率的な刈取り作業によるものと厚くお礼申し上げます。

さて、本年産の小麦においては、開花期以降の猛暑と干ばつの影響から成熟が進み、平年を大きく上回る早い刈取り開始となりました。秋小麦は7月16日から始まり、春小麦は7月31日に刈取りが終わるなど、気候の変化が麦類の生育に大きく影響したと実感する年になりました。今後、気候変動の中でも品質の良い麦を生産するために、生産者の方々にも適切な肥培管理をお願い申し上げます。

刈取り期間における毎日開催の小麦操業委員会では、衛星リモートセンシングを活用した適期刈取りとあわせて、日々の効率的な刈取り・輸送・荷受け・施設操業を組織全体での共有認識とし取り進めて参りました。各地区の振興会役員及び生産者の方々にご理解を賜り重ねてお礼申し上げます。誠にありがとうございました。

また、春小麦の作付け意欲が高まるなか、生産現場の最大課題である「穂発芽」を回避するため、ホクレンから依頼された、穂発芽耐性に優れた品種特性をもつ「HW10号」の実規模試験を2戸の生産者にお願ひし実施しました。今後、実需者による成分等を確認していただき、将来品種登録されるかどうかの成果確認を実施して参ります。本年は猛暑と干ばつの影響により細麦粒が多く発生したこと、製品収量は秋小麦が470kg/10a（歩留83.3%）の全量1等Aランク、春小麦が286kg/10a（歩留76.6%）の全量2等Aランクでの入庫になりました。品質は、秋小麦でやや容積重が低かったものの、タンパク値を含め全ての項目で基準値内になりましたが、春小麦は容積重が基準値を達成することができませんでした。

今後、振興会役員・担当職員並びに関係機関と連携を図り、次年度に向けても高収量・高品質の小麦生産に取り組んで参ります。また、令和9年産に向けて小麦乾燥調製施設の増設による施設再編も控えており、今後関係各位のご理解とご協力をいただきますようお願い致します。

豆類

「顔が見える 豆づくり」を目指して

きたみらい豆類振興会 会長 岡野 拓弥



本年を振り返ってみますと、豆類のは種作業は平年並みに進み、その後比較的天候にも恵まれ、出芽期も平年並みに推移しました。出芽後、気温は高く推移したこと、生育は進み、開花期は平年より1週間ほど早く迎えました。大豆は着莢数が平年の2割増しで成熟が進み、収穫期は天候に恵まれたことから、乾燥も良く、概ね10月中旬に終了しました。入庫状況で大粒2等向け原料が約91%と平年に比べても良品質の大豆に仕上がり、収量も良好で、5.4俵/10aとなり、豊作年となりました。

小豆も着莢数は2割増しで生育し、成熟期は平年より10日早く迎えました。大豆同様収穫期は天候に恵まれましたが、二次成長からの未熟粒混入は少ないものの、青莢等の混入も多く、豆色も昨年より劣る傾向となり、小粒から収量も4.0俵程度と平年を若干下回る結果となりました。

高級菜豆は夏場の高温により花落ちが多く、平年より少ない着莢数で、収穫作業は遅れて始まりました。収量は大福4.0俵/10a、虎豆4.0俵/10a、白花生豆3.5俵/10a、紫花生豆3.0俵/10aで平年作を下回る見込みです。

販売面においては、小豆は6年産が供給力を確保し実需へ確実に流通したことや、一部観光地の土産物実需や大手メーカーで堅調に販売が推移していることから、消費量は前年から増加しております。大豆においては国産・外国産の在庫が潤沢であることを受け、落札は軟調で、荷動きは鈍い状況が続いております。

「きたみらい豆類振興会」としては栽培技術及び販売先との関係構築向上を図るため、各専門部会を中心に活動をしており、特に近年、作付面積・戸数が急拡大しております。大豆については各地区から専門部会委員を選任し、本年においては道外ユウザー・全農を訪問し、大豆をめぐる情報交換やオホーツク管内産大豆の求評を確認して参りました。小豆・高級菜豆部会においては鹿児島県の老舗百貨店「山形屋」の名物であります「北海道物産展・北見デー」において高級菜豆の店頭販売促進及び小豆の大口ユーザーへの訪問を行うなど、実需先との「顔が見える関係」構築に向けて取り組んでおります。

各種豆類の作付面積維持と品質の向上を基本に、さらなる「きたみらい豆類」のブランド化に向けた組織協議と環境変化に対応した栽培技術を検討して参りますので、今後とも会員皆様のご理解とご協力をいただきますようお願い致します。

会員皆様方の日々の肥培管理や長年の土づくりの努力に敬意を表するところですが、平均反収は4・2tと合併以降では平成25年産に次ぐ不作の年産となりました。

品質面においては猛暑の影響もあり、極早生品種で市場到着後に傷みが発生し、大変大きな課題を残しました。次年度も同様の事態となると全国の市場との信頼関係を損なうこととなります。引き続き供給産地と



玉ねぎ

収量・品質面で大きな課題
「安全・安心・安定」の玉ねぎを目指して

きたみらい玉葱振興会 会長 加藤 英樹

本年を振り返りますと、移植作業は4月中旬より開始しましたが、移植期間中に降雨・降雪による作業停滞もあり、概ね5月中旬には終了となりました。

定植後は6月上旬までは適温適雨により順調な生育経過となりましたが、その後約1か月間雨が降ることはなく、生育環境は一転して干ばつとなりました。

また、昨年に引き続き猛暑日が続き、7月24日には39℃を記録しました。

会員皆様方の日々の肥培管理や長年の土づくりの努力に敬意を表するところですが、平均反収は4・2tと合併以降では平成25年産に次ぐ不作の年産となりました。

品質面においては猛暑の影響もあり、極早生品種で市場到着後に傷みが発生し、大変大きな課題を残しました。次年度も同様の事態となると全国の市場との信頼関係を損なうこととなります。引き続き供給産地と

して更に消費者ニーズに合った玉ねぎを安定的に出荷していけるよう、今後に向けて課題を整理し、次年度以降も各関係機関と連携を図り、きたみらいブランドを損なわないよう、改善へ向けた取り組みを行って参りますので、ご理解とご協力をお願い致します。

販売面においては、道産玉ねぎの数量不足により輸入玉ねぎの増加が懸念される状況です。今後については限られた数量ではありますが、計画出荷を進め、全道での諸対策など各種対策の取り組みにより現況を踏まえた価格浮揚を期待するところで

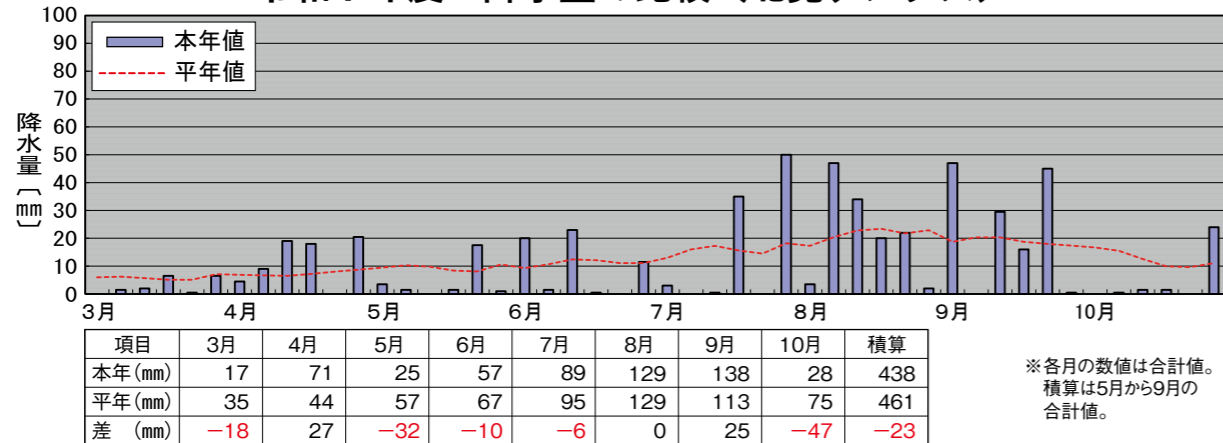
本年産については消費地へ向け、供給責任を果たしていない状況となっています。次年度に向けては、品種構成の変更や新品種の導入など進めていますので、今後の栽培技術の確立へ向け、会員皆様のご協力をお願い致します。

食糧基地北海道として、「安全・安心・安定」の玉ねぎが求められていますので、今後も情勢に適した各種対策等の取り組みに対する会員皆



様のご理解とご協力をお願いするとともに次年度も皆様に実り多い年となることを祈念申し上げます。

令和7年度 降水量の比較（北見アメダス）



てん菜

環境変化に対応した
技術確立に向けて

きたみらいてん菜振興会 会長 村上 孝幸



本年を振り返りますと、春は低温と降雨により植付は直播・移植ともに遅れてスタートしました。その後、風害や霜害の被害等も比較的少なかったことにより、生育は順調に経過しましたが、6月下旬から7月下旬まで高温干ばつの影響で生育は停滞し、8月11日には上常呂・訓子府地区を中心に降雹があり、あらためて、被害に見舞われた方々にはお見舞い申し上げます。一昨年多発した「褐斑病」については、防除の徹底など、生産者の献身的な取り組みなどにより、ある程度は抑えられたものの干ばつの影響でヨトウムシ・シロオビノメイガが多発し、一部ではシロイチモジヨトウの発生が見受けられるなど、収量は平年を若干下回る58t/ha程度が見込まれており、糖分については温暖化などから、11月中旬現在15・7%と平年値（16・2%）を下回っている状況にあります。

輸送につきましては、早期出荷が10月10日から、全地区輸送が10月18日の開始となり、トラック台数は高齢化による運転手不足に加え、他業種と取り合いになるなど昨年より厳しい状況にあり、輸送効率を上げるなどの対応が急務の課題となっております。

また、昨年は北糖地区管内においててん菜原料の輸送時に大きな事故があり、安全性の観点から下周の作業員を廃止させていただきました。生産者の皆様にはご不便をおかけする場面があるかと思いますが、引き続きご理解とご協力の程宜しくお願い致します。

てん菜をめぐる情勢については、国内における砂糖消費の減退や交付対象数量の段階的な減算、資材高騰によるコスト高、温暖化や病害虫の発生による糖分低下など、あらゆる面で先行きが不透明で不安な状況が続く、作付面積減少に歯止めが掛かっていないのが現状です。

しかし畑作において、てん菜は適正な輪作を維持する上で重要な基幹作物であることから、振興会としても作付面積維持を最重要課題と捉え、糖業者に支援を要請、相互に協力し合っている「作付面積維持支援事業」を昨年に引き続き実施する運びとなりました。生産者の皆様には支援事業にご理解いただき、面積維持に向けてご協力をお願い致します。

振興会事業としては、近年高温が続くなか、環境の変化に対応した技術確立に向けて各地区・地域において「栽培技術講習会」を開催し、てん菜における「輪作体系維持」の重要性和病害虫対策を実施し、高温に負けない技術構築に向けて引き続き取り組んで参ります。

JAきたみらい産 てん菜

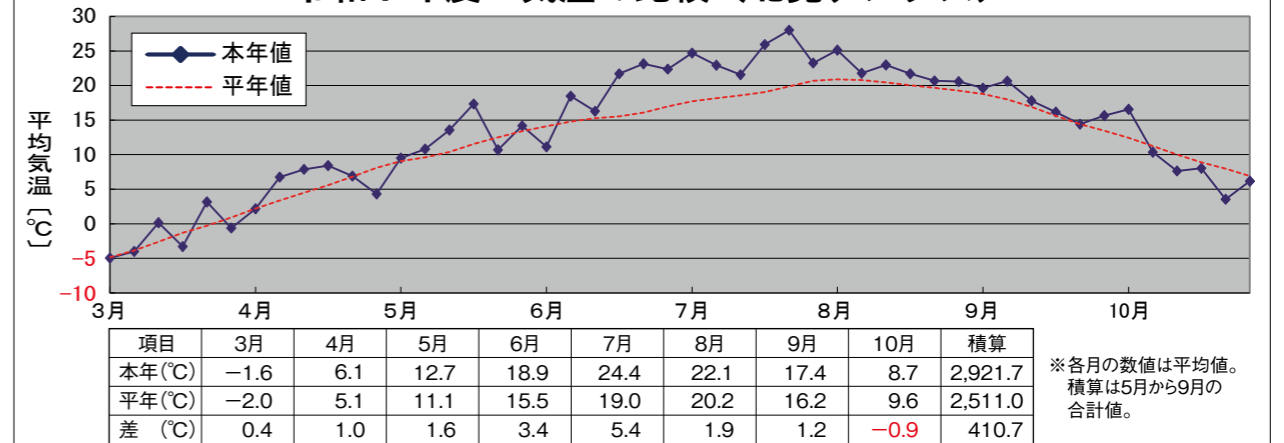
	作付面積	ha収量	糖分	ha産糖量
令和7年産見込	2,733.43ha	56.72 t	15.8%	8.9 t
令和6年産実績	2,759.43ha	64.09 t	15.6%	10.0 t
令和5年産実績	2,946.44ha	57.30 t	13.6%	7.8 t

令和7年産見込は11/30現在値より

振興会としては引き続き、生産者を始め、てん菜に関わる各関係機関と連携して、課題解決に向けて真摯に取り組んで参りますので、次年度以降も皆様方のご理解とご協力をお願い申し上げます。

最後に、生産者をはじめ、輸送に関わる連絡員や立会人、関係者全ての方々に對し、この場をお借りして感謝申し上げます。

令和7年度 気温の比較（北見アメダス）



馬鈴しよ

未曾有の高温干ばつへの対策が急務 「ゆめいころ」の普及拡大に期待！

きたみらい馬鈴薯振興会 会長 黒河 潤



本年の融雪は順調に進んだものの、4月中旬より不安定な天候が続き、4月末の降雪など播種作業は例年よりやや遅れました。その後、5月後半はやや低温気味に推移しましたが、初期生育は概ね順調に進みました。しかし、6月下旬より連日30℃を超える異常な高温が続き、降水量も平年より少なく、高温干ばつの状態が7月中旬まで続きました。この影響で作物の生育は停滞し、晩生品種を中心に生育不足が多く見られました。7月中旬には待望の雨が降りましたが、前進栽培は水分不足が肥大に大きく影響しました。

販売環境については、長崎産の出荷時期の後ずれや関東近在産地の出荷が重なり、在庫が増加し市況は低迷しましたが、7月中旬以降は解消され、道内産の出荷が待たれる状況となり、高値でのスタートとなりました。一方、高温少雨の影響で前進栽培は小玉傾向となり、昨年に引き

続きM・S規格の出荷量が多い状況となりました。一般栽培では土中での発芽や二次生長が確認され、収穫時の選別作業に時間がかかりました。生育遅れや8月の降雨の間隔が短く、収穫作業の開始が遅れ、出荷量が減少したことから、品薄の状況が続く市況は堅調に推移しました。

男爵芋の平均粗反収は、全道平均3,210kgに対して北見地区で3,050kgと全道的に不作傾向となり、道外市場向け販売量は7万8千トと過去に例を見ないほどの少ない量が見込まれています。また、生食・加工品種ともに収量・品質の低下により販売収益の低下が懸念されます。今後も限られた出荷数量ではありませんが、厳選出荷に努めて参ります。

新品種「ゆめいころ」については、令和7年産は、他品種と比較して収量・品質ともに良好で市場・ユーザーの評価も高く、今後はスピード感を持って男爵からの切り替えを進めて参ります。令和8年産は、慣行・こだわり品を含め約400haを栽培する予定となっております。近年、異常気象の激甚化が見られ、

特に高温干ばつへの対策が急務となっております。現在試験が進められているBS資材等の利用も検討しながら、あらゆる方向から安定生産へ向けての栽培技術の確立を進めて参ります。加えて「働き方改革」が馬鈴しよの集荷から選果・出荷にまで大きく影響しており、今後はより一層効率的に取り進めできるよう皆様

生乳

耐え忍んだ自負と謙虚な心

きたみらい酪農振興協議会 会長 中島 英樹



令和7年度も自然の力に翻弄された年となりました。春の作業から1番草の収穫までは比較的天候にも恵まれ、昨年に続き良質粗飼料の確保が出来ましたが、それ以降の高温、大千魃で2番草やデントコーンの生育にはかなり影響を受けました。特にデントコーンについては、登熟は進んだものの生育丈や茎の太さなど、総収量への影響は否めず1〜2割の減収となりました。これから1年間の飼料のやりくりや粗飼料分析を含めた飼料設計にも気を使うところです。

酪農情勢についてですが、まだこの時点においても「コロナ禍」という言葉を使わなければならないのが忌々しいですが、それによる生産抑制により毀損されかけた生乳生産を元の状態に戻し、二度とこの悔しい思いはさせないという強い意志の下、令和7年〜9年度の3カ年計画で前年比100%を超える目標で進んでいます。令和7年度は、コロナ禍において目標数量の基本である令和3年度の実績数量に、生産者の生産意向数量をそれぞれ半分反映させる前向きな決めで得られた目標にそれぞれ邁進しているところです。さらに乳価についても、本年6月より乳製品向けの値上げ（全用途＋3円／

のご協力をお願い致します。最後に、本年産が非常に厳しい気候の中でも高品質な馬鈴しよを出荷して下さった会員の皆様に感謝申し上げ、今後も当振興会へのご理解とご協力をお願いするとともに、次年度も皆様とご家族が健康で実り多い年になりますようご祈念申し上げます。

特集

令和7年産

農畜産物を振り返って

kg、バター・生クリーム向けは更に上乗せ＋7円/kg）、更に8月から飲用向けが＋4円/kgの値上げと、依然として続く配合飼料の高止まりや電気・燃料などを含む生産資材の高騰という状況下ではありますが、生産意欲が増す環境になりつつあります。しかしながら、乳価上昇に伴う飲用乳、加工乳への価格転嫁で販売価格が値上げされていることから、飲用乳の消費が伸びず加工仕向が増えている中で、比較的堅調なバターとは裏腹にヨーグルトの伸びが振るわず、その原料である脱脂粉乳の在庫が積み増される状況にあり、その需給の改善が今後の生産環境を左右するため、生・業・官による取り組みが必須の状況になっています。我々、酪農振興協議会も農協とタイアップして地域内のイベントなどでの牛乳配布によるPR活動や、学乳がストップする学校の夏休み期間をめぐり「なつやすみるく大作戦」と題した取り組みを実施し、また、昨年に引き続き東京にあるMILK L AND HOKKAIDO-TOKYOにてきたみらいフェアを実施し、「きたみらい牛乳」を用いた料理の提供や飲用乳・アイスクリームの販売などのPR活動を展開しました。今後の酪農環境はまだまだ予断を許さない状況にありますが、あの苦

肉用牛

「きたみらいブランド」をつくり 胸を張るいよのびる和牛作り

きたみらい黒毛和牛振興会 会長 今部 直恒



会員の皆さまには、今年一年を通じてきたみらい黒毛和牛振興会の活動にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

令和7年は、春先から気温の変動が大きく、夏場には高温と少雨の日が続くなど、気象条件に恵まれない一年となりました。その影響で粗飼料の生育にもばらつきが見られ、1番草はおおむね順調に収穫できたものの、2番草は天候不順の影響を受け、収量・品質ともに厳しい結果となりました。飼料確保に頭を悩ませた方も多かったことと思います。そ

最後に一首、

きたみらい

酪農、青果、米に麦

一言一憂

これぞ農協

牛少年

んな中でも、会員の皆さまが早めの刈り取りや補助飼料の確保など、それぞれの現場で工夫を重ね、地域全体で協力しながら乗り越えられたことに、心から敬意を表します。

また、飼料価格の高止まりや子牛市場の不安定さなど、経営を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続いており、それでもきたみらい地域では繁殖成績の向上や飼養管理技術の見直し、各種事業を活用した牛群改良のスピードを速めるなど地道な努力が積み重ねられています。今年は特に、若手や後継者の皆さんが積極的に研修会に参加し、新しい知識や技術を学ぶ姿が多く見られ、きたみらい和牛の未来に明るい希望

を感じ、年でもありました。世代を超えて支え合う「きたみらいのつながり」こそが、この地域の強みであると改めて感じております。

一方で、消費地では国産牛、特に黒毛和牛への関心と信頼が引き続き高く、私たちが丹精込めて育てた牛が多くの人に喜ばれていることを嬉しく思います。おいしさと安全性にこだわり、地域の自然を生かした和牛づくりを続けていくことが、私たち生産者の誇りであり責任だと感じております。これからも、「きたみらいブランド」として胸を張れる和牛を育て、消費者の皆さまに安心して選んでいただける生産体制を築いてまいります。

振興会としても、視察研修や家畜市場での情報共有を大切に、共に支え合いながら前へ進める組織づくりを進めてまいります。厳しい中にも笑顔を保ち、地域の力でこの一年を乗り越えたことを誇りに思い、来る年も一歩ずつ着実に前進していきたいと思います。

皆さまのご健康とご多幸、そして来年が実り多く穏やかな年となりますことを心よりお祈り申し上げます。



J A ト ピ ッ ク ス

J A の事業運営に理解を

～JAきたみらい女子会～

JAきたみらいは11月7日、ホテル黒部にて女性正組合員及び正組合員のご家族の女性を対象とした「JAきたみらい女子会」を開催し、地域の女性61人が参加しました。

この取り組みは、JA役員との懇談を通じて女性の皆様にJAの協同活動及びJA事業運営についてより興味を持っていただくことを目的に企画され、今年度で5回

目の開催となりました。

当日は、当JAの齊藤専務および藤田総務部長より地区事務所再編について研修が行われた後、豪華なコース料理を頂きながら、役員との意見交換が積極的に行われました。

参加者からは「地域の女性農業者との交流のみならず、地区事務所再編に向けた状況を知りたい機会になった」と大盛況でした。



▲研修の様子



▲役員との交流を深める参加者

馬鈴しょ販売について意見交換を実施

～きたみらい馬鈴薯振興会市場協議会開催～

きたみらい馬鈴薯振興会は11月11日、ホテル黒部にて市場協議会を開催しました。

同協議会は毎年開催されており、消費地の各市場や加工ユーザーの皆さん、関係機関及び生産者が集まり消費地情勢や加工情勢の報告を受け、意見交換を行っております。

各市場関係者からは「本年産は猛暑により過去にない減収となっている。令和10年に品種が男爵からゆめいこころに切り替わっていく予定であり、それに興味を示しているユーザーが多く、市場として消費者に手に取っていただけるよう宣伝をしていきたい」とお言葉をいただきました。



▲市場代表挨拶を述べる
東京新宿ベジフル株式会社 小島取締役

また、本年ゆめいこころを作付している生産者は「規格が揃っており変形も少なかったので作りやすい品種だと感じた」と報告をしました。

さらに、市場関係者から生産者に対し「ゆめいこころは男爵と違う魅力があるので意欲的に作付に組んでいただきたい」と話しました。



▲会場の様子

営農商品・部品展示会を開催

～多彩な商品が並び、リフト講習も実施～

JAきたみらいは11月13日と14日、当JA訓子府整備工場にて営農商品・部品展示会を開催しました。

展示会では当JAをはじめ8社が出店。タイヤやグリス、工具のほか、簡易トイレやスチールラックなど多彩な商品が並び、多くの来場者で賑わいました。



▲展示会の様子



▲リフトに乗って操作を学ぶ参加者

また、会場では農作業安全の取り組みとして、フォークリフトの初心者向け講習も開催。フォークリフトの基本操作や注意すべき点などの説明を受け、実際に大コンの運搬やコースの移動などを行いました。

来場者は「様々な商品が揃っており、スタッフの説明を聞きながらじっくり見て回ることができた」「このように機械の操作などを学べる機会は貴重なものでありがたい」と話し、充実した展示会となりました。

道外視察研修で大田市場を視察

～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11月17日から20日の3泊4日で置戸支部としては初めての道外視察研修を実施し、部員13人が参加しました。

神奈川県や富士山周辺を中心に、鎌倉大仏や白糸の滝を見学しながら部員同士の交流を深めました。

視察としては、東京都にある大田市場を訪問し、東京青果株式会社、の宮崎係長と当JA東京事務所の畠山所長に施設の概要や、今年

度の青果物の販売状況について説明していただき、部員からは海外からの玉ねぎの輸入割合についてなど様々な質問が挙がりました。その後は、市場内を見学し、当JAの玉ねぎや馬鈴しょを実際に見せていただきました。

参加した部員からは「初めて市場に来たが大変いい経験となった」「今回が初めての開催だったが、まだ行きたい」との声が挙がり、充実した視察となりました。



▲当JAの玉ねぎを確認する部員



▲大田市場で集合写真

みらいプロジェクトチャンネル

農業の課題調査に関する近況の取組みについて① vol.53

北海道大学大学院農学研究院 小林 国之

今回は近況報告を2件。まずは酪農経営の実態調査である。ずいぶんと時間が経ってしまったが、8月26～27日にJAに協力をいただいて酪農経営の実態調査を実施した。今年の初め、JAとして酪農経営の実態把握や経営相談の体制について検討しているということで、私が酪農雑誌に寄稿した記事を読んでいただき、意見交換をさせていただいたことがきっかけだった。私自身も2023年から「酪農危機」と呼ばれる事態が起こっている中で、酪農経営の実態を把握する調査に取り組んでいた。そのこともあって、是非ともJA管内の酪農経営の実態調査をさせていただけないかと相談して今回の調査が行われた。調査の目的は、酪農経営の実態の数値的な把握はもちろんだが、加えて酪農家の取組みの中から「持続的な酪農」の実現に向けた実践やヒントを見つけないという狙いがあった。

資材価格の高騰という酪農業界全体を覆っているプレッシャーのもとでも、経営はそれぞれの経営条件を踏まえて克服しようという取組みをしている。そうした取組みをみんなと共有することで、これからの酪農のあり方を考えることができるというのが調査の目的である。

調査は、酪農学園大学の日向先生とともに実施した。さらには、JA北海道中央会の若手職員の方にも参加していただいた。そこにJAの職員の方も加えた混成チームに2日間で6件の酪農家の方に協力をいただき調査を行った。この場を借りてご協力いただいた酪農家の皆様に心よりお礼を申し上げる。来年3月には報告会を予定している。

もう1件は、北広島のFビレッジにあるクボタアグリフロントでのイベントである。様々な研修などで訪れた方も多いのではないと思うが、アグリフロントは農業をPRするための農業学習施設で「食と農業の未来を志向する仲間づくりの場」とキャッチコピーがつけられている。日常的に様々なイベントが実施されているが、11月6～9日はアグリウィークと銘打って、Fビレッジ全体ともコラボしたイベントが開催された。農業機械の展示のほか、普段は球場のリリーフカーとして使われている車両の試乗なども行われた。

別の機会でつながりがあったことから、そのイベントの1つとしての講演の相談があったのが9月頃であった。企画担当のクボタの方々とのようなテーマにするか打合せをして設定したのが「アグリのおいしさとたのしさを知ろう ジャがいもと牛乳からみた北海道の農業」。酪農と馬鈴しょ。日常の食生活に欠かせないが、よく考えてみると知らないことも沢山あるというこの2つをテーマとして、農業が抱えている課題とそれを克服しようとする挑戦、そしてその挑戦は農家だけのものではなく「消費者」の皆さんのサポートが必要という内容である。馬鈴しょは品種をテーマとした。消費者が大好きな男爵、メークインはともにとても古い品種であること、それらは気候変動や病虫害には弱いためつくるのが大変であること、でも消費者は馴染んだ品種から「新しい品種」にはなかなか馴染んでくれないこと。そのうえで、JAで取り組んでいる「ゆめいころ」を紹介し、JAから提供していただいた男爵とゆめいころを試食してもらった。参加者に「期待の品種」を味わってもらえることができ、年齢、性別ともに多様だったが、多くの方がゆめいころは「男爵よりも美味しい」という感想も話してくれた。会場はゆでた馬鈴しょの香りとともにとてもよい雰囲気になっていった。



それらは気候変動や病虫害には弱いためつくるのが大変であること、でも消費者は馴染んだ品種から「新しい品種」にはなかなか馴染んでくれないこと。そのうえで、JAで取り組んでいる「ゆめいころ」を紹介し、JAから提供していただいた男爵とゆめいころを試食してもらった。参加者に「期待の品種」を味わってもらえることができ、年齢、性別ともに多様だったが、多くの方がゆめいころは「男爵よりも美味しい」という感想も話してくれた。会場はゆでた馬鈴しょの香りとともにとてもよい雰囲気に包まれていた。

ほのぼのの 広場



なかよし夫婦

協力して子育てを 頑張りたいです

端野地区・協和

会 田

よし
ひろ
裕

ひろ
み
弘さん(36歳)
美さん(37歳)

Q知り合ったきっかけは？

佳弘さん…2年前の夏の街コンで知り合ったのがきっかけです。

Qお二人の趣味は？

佳弘さん…釣りです。
裕美さん…ご当地グルメの食べ歩き、夫との温泉旅行です。

Qこれからしたいことは？

令和8年3月に第一子の女の子が産まれる予定で、とても楽しみです。お世話がとても大変だと思うので夫婦で協力して子育てを頑張りたいです。

Qお互いに伝えたいこと

佳弘さん…普段から農作業の手伝いや家事をしてくれてどうもありがとう！
裕美さん…自由気ままに過ごさせてくれてどうもありがとう！

記念の一枚



▲協同組合運動の創始者であるライファイゼンとの記念撮影

思い出のきたみらい青年部 海外視察研修

北見地区・美里

安 斉

ひろむ

大夢さん
(36歳)



平成25年にきたみらい青年部でヨーロッパ農業視察研修に参加した際に記念に撮った1枚です。

写真に写っているのはライファイゼンという方で協同組合の父と呼ばれており、世界の様々なところに存在する協同組合、信用組合の仕組みを作り上げた人物です。

視察先でいろんな場所に行って、日本と違う文化に触れてとても勉強になりました。また現在の農業協同組合のルーツを知ることができ、農協組合員の在り方を今一度確認できました。

INFORMATION



▲レイモンド氏（演台右）と荒谷氏（演台左）のトークの様子

当JA管内では11月、大地再生（リジェネラティブ）農業に関するイベントが開催されました。15日には訓子府町公民館で、『君の根は。大地再生にいどむ人びと』上映会＋トーク＆ディスカッションが開催され、きたみらい管内外から農業者ら約60人が参加しました。

大地再生に「いどむ人びと」は2021年にアメリカで製作された大地再生農業のドキュメンタリー映画「Which We Be e long」の日本語翻訳版です。健康な土を再生するための取り組みや考え方、想いが紹介されており、同イベントはこれまで全国約440ヶ所で開催されています。

イベントでは映画を視聴した後、長沼町のメノヒレシジ長沼で大地再生農業に取り組むレイモンド・エップ氏と荒谷明子氏のトークが行われました。

『君の根は。大地再生にいどむ人びと』上映会＋トーク＆ディスカッション

「君の根は。大地再生にいどむ人びと」は2021年にアメリカで製作された大地再生農業のドキュメンタリー映画「Which We Be e long」の日本語翻訳版です。健康な土を再生するための取り組みや考え方、想いが紹介されており、同イベントはこれまで全国約440ヶ所で開催されています。

きたみらい管内で大地再生農業のイベントが開催

レイモンド氏は、「植物や微生物の自然な流れに任せることで、省コストや省力化の実現に繋がり、楽しい農業になる」など、大地再生農業の意義や魅力を伝えました。最後には活発な質疑応答やディスカッションも行われ、参加者は熱心に理解を深めました。

また、17日、18日には置戸町秋田住民センターで「大地再生の旅2025実践報告会」が開催され、延べ約80人が参加しました。大地再生の旅は2024年から始まった大地再生農業の教育プロジェクトで、メンバーには当JAの組合員も多く加入しています。報告会では同プロジェクトのメンバーがそれぞれの取り組み内容について発表。当JA青年部の廣中諭さんや有馬慎吾さん、昆野将之さん、齊藤要さん、齋藤匠さんも発表に携わり、発表後は会場から多数の質疑や意見が寄せられました。ほかにも北海道大学の小林国之准教授による、イギリスで大地再生農業に取り組む農場の実践事例の紹介なども行われ、様々な実践例や知見が共有されました。



▲廣中さんによる大豆の不耕起栽培試験報告の様子



▲小林准教授の講演の様子

～JAきたみらい東京事務所通信～ Vol.11

「きたみらい農畜産物応援団の拡大マッチング」店舗のご紹介

『MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO』 東京都目黒区自由が丘1-26-16 山川ビル 1F2F

ミルクランド北海道のアンテナショップ。レストランにて玉ねぎと馬鈴しょを使用頂いています。毎月更新されるマンスリーランチメニューにて当JA産の玉ねぎ、馬鈴しょ（ゆめいこ）を使用した「バターチーズドリア」と「クリームパスタ」を展開して頂きました。更には店頭で当JA加工品のレトルトカレー、玉ねぎせんべいも取扱頂いています。

▶店舗HP <https://milklandtokyo.com>



▲店舗外観



▲店内加工品の販売



▶11月のメニュー

※「きたみらい農畜産物応援団の拡大マッチング」の取り組みに関する目的等や過去の掲載店舗につきましては、きたみらいホームページ内の東京事務所通信をご覧ください。また、産地指定頂いた店舗について、お近くにお越しの際は是非お立ち寄り下さい。



▲来場者にクイズを出題する南部長



▲盛況する会場の様子

きたみらい酪農振興協議会は11月22日から23日の2日間、東京都目黒区にある「MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO」にて、きたみらい牛乳や乳製品の販売会を開催しました。会場では「新タマネギと新ジャガのバターチーズドリア」など、地場食材と乳製品を組み合わせた料理を提供したほか、ソフトクリームやマドレーヌも販売し、多くの来場者にきたみらいの味を楽しんでいただきました。イベントにはきたみらい酪農青年部から南祐司部長、佐藤達典副部長の2人が参加し、酪農クイズに挑戦してもらうなど、遊びを交えて地域の酪農について紹介。2日間、約750人の来場者が訪れ、きたみらい牛乳をはじめ、乳製品を広くPRする貴重な機会となりました。



▲イベントで販売したきたみらい牛乳と乳製品

藤達典副部長の2人が参加し、酪農クイズに挑戦してもらうなど、遊びを交えて地域の酪農について紹介。2日間、約750人の来場者が訪れ、きたみらい牛乳をはじめ、乳製品を広くPRする貴重な機会となりました。

きたみらい牛乳や乳製品の販売会を開催 in MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO

INFORMATION

トラクター・フォークリフトの 点検整備がスタート

当JA訓子府車輛整備工場では、次年度の営農作業へ向けたトラクターやフォークリフトの点検整備が始まりました。

工場では翌年の営農を安全に行えるよう、農閑期にトラクターなどを預かって点検整備を行う事業を実施しています。令和7年度の点検整備では120台程度のトラクターを整備し、トラブルの未然防止や機械コストの低減に貢献できるように取り組んでいます。

点検内容は、エンジン・駆動系部品・電気廻りなど多岐にわたる範囲の点検を実施します。故障や不良箇所の早期発見・早期対応は機械寿命を延ばすことに加え、ローコストでの修理も可能にしますので、営農コスト低減に繋がります。

また、冬期間の生産者倉庫状況を考慮し、最大40台程度を車輛整備工場及びJA倉庫で翌年4月頃まで保管し、整備を行うサービスも実施しています。

(※倉庫スペースの都合上最大台数に達する前に受付を終了する場合がございます)

点検・保管については受け入れ可能な台数に若干の余裕がありますので、整備をお考えの方は整備工場にご相談ください。



▲トラクターなどの整備の様子



お問合せ：訓子府車輛整備工場 (TEL:0157-47-4820)



▲当JA加工品のポークカレー



▲(株)グリーンズ北見のオニオンスープ

このたび、訓子府町の(株)やまだ葬儀社で当JA加工品をご会葬の返礼品として取り扱うことになりました。(株)グリーンズ北見の「オニオンスープ」セットと「玉ねぎとチーズが溶け込んだポークカレー」の2種類をご用意しています。地域の皆様の大切な場面に寄り

添い、感謝の気持ちをお伝えするお手伝いができれば幸いです。心を込めた贈り物として、ぜひご利用ください。
価格やお申込みにつきましては、(株)やまだ葬儀社(0157-4712578)へ直接お問い合わせください。

ご会葬の返礼品に
当JA加工品の取り扱いを開始

きたみらい給油所お知らせ

12月

日	月	火	水	木	金	土
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	休	休	休	休
4	5	6	7	8	9	10

はドラッグポイント500DAY♪
は中ノ島セルフキャンペーン!
は中ノ島セルフプリカ3割引きキャンペーン!(1日~6日・8日~13日)
・12/31~1/3 年末年始休み

は中ノ島セルフキャンペーン!
は年末大感謝祭開催日

・12/31~1/3 年末年始休み

JAきたみらい給油所

年末・年始のお知らせ

年内最終営業日

12月30日(火)

本年もご愛顧頂き誠にありがとうございました。

休業日

12月31日~1月3日

1月4日(日) 9時~15時 通常営業

1月5日(月) 通常営業

来年もよろしくお願い致します!

端野SS限定企画

12/11(木) 店頭ガソリン・軽油 20L以上満タン給油で「イチゴのショートケーキ」プレゼント!

INFORMATION

年末大感謝祭開催(予)

12月25日(木)・26日(金)の2日間、年末感謝祭の開催を予定しております。
※詳しくは後日改めてお知らせいたします。

クーポンは毎月発行(次回は広報誌1月号)します。12月のクーポンは1月15日までが使用期間です。クーポンは下記を切り取るか、スマホなどでQR部分を拡大せず画像保存や印刷をしてご使用ください。

有効期限：12月11日~1月15日

※期間中何度でもご使用できます。

QRコードはスマホ等で画像保存していただくか、切り取り線から切り取ってご使用下さい。※拡大・縮小はせず保存して下さい

●取扱給油所・お問合わせ先●

- 中ノ島セルフ 0157-31-1050
- 端野セルフ 0157-56-4112
- 相内セルフ 0157-37-2519
- 訓子府セルフ 0157-47-4831
- 温根湯フル 0157-45-2446
- 置戸フル 0157-52-3869



12月の割引QRクーポン
～店頭ガソリン・軽油～
5円/L(税込)引き!

※必ず給油前にご提示(フル)・QRの読み取り(セルフ)を行ってください。(給油後の提示・読み取りは、割引対象外となります。)
※QRクーポンを忘れた(所持)場合は、通常給油となります。
※給油券・商品券・他の割引(QR含む)と併用はできません。

有効期限：12月11日～1月15日
※期間中何度でもご使用できます。

QRコードはスマホ等で画像保存していただくか、切り取り線から切り取ってご使用下さい。※拡大・縮小はせず保存して下さい

●取扱給油所・お問合わせ先●

- 中ノ島セルフ 0157-31-1050
- 端野セルフ 0157-56-4112
- 相内セルフ 0157-37-2519
- 訓子府セルフ 0157-47-4831
- 温根湯フル 0157-45-2446
- 置戸フル 0157-52-3869

有効期限：12月11日～1月15日

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左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



応募方法

答えが解った人は、別紙の応募用紙か、右のQRコードに答え(番号)と広報誌へのご意見・ご感想を記入してFAX又は応募フォームでご応募下さい。

抽選で6名の方に、JAきたみらいの「玉ねぎとチーズが溶け込んだポークカレー」と「大正金時と鶏肉のキーマカレー」をプレゼント致します。



11月号まちがいさがしの当選者

11月号のまちがいさがしの答えは「2、4、6、9、11」でした。正解者24名の中から抽選の結果、当選者は次の方々です。

- ・木島幸子さま(訓子府)・斉藤義市さま(相内)・大塚桜清さま(訓子府)
- ・坂下恭梧さま(留辺蘂)・小林建斗さま(端野)・岩橋椎奈さま(温根湯)

以上の方々には、JAきたみらいの「玉ねぎうま塩」と「白花美人甘納豆」2袋をプレゼント致します。

※12月号まちがいさがしの当選者は、2月号で発表させていただきます。

お 天気に左右された1年、やっと束の間の冬休みになりますね。インフルエンザ大流行との事です。皆さんお体調自愛下さい。(匿名希望さん)

今年も干ばつや、収穫期の雨など様々なことがありましたが、無事に今年の仕事を終えましたね。まずはゆっくり休んで、病気にはくれぐれも気を付けながら、来年に向けて体と心を整えましょう！

急 に寒くなってきましたネ。テレビでの連日の熊出没情報にいつ自分の身に降りかかるが不安になりますネ。(上常呂地区 山本 純子さん)

これからもっと寒くなると思うと恐ろしいですね…。連日の熊に関するニュースと、きたみらい管内の様々なところに立てられた「熊出没」の看板を見るといつ現れてもおかしくないと実感します。くれぐれも気をつけてお過ごしください。

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。



JAからののお知らせ INFORMATION

第10回 理事会報告

11月21日、午後1時30分より第10回定例理事会が開催され、報告事項8件、決議事項3件が協議され、原案通り承認されました。

【報告事項】

- ①財務状況報告について
- ②令和7年度第3四半期決算見込について
- ③信用事業取引における対応状況等について
- ④マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ⑤11月1日暴風雨被害報告について
- ⑥令和7年度産玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑦令和7年度産玉ねぎ・馬鈴しょの概算金について
- ⑧組合員状況報告について

【決議事項】

- ①規程類の改正について
- ②年末手当の支給について
- ③令和8年度 農業事業推進方針について

当組合ではタブレットでのお取引受付を開始します

タブレット導入により、画面上で書類記入が簡単にになりました。ぜひご利用ください。

タブレット画面で文字が見やすく、簡単に操作ができてとっても便利だそう

JAバンク スマイルナビ

タブレットで簡単にJAバンクでのお取引をもっと便利に

タッチで簡単お取引！

JAバンクスマイルナビで、大変だった書類への記入が不要に。タブレットの画面に沿って必要事項を入力・選択するだけで、お取引の受付ができます。*

複数の書類記入不要！

複数のお取引でもタブレットなら署名は一度きり。続けて入力する場合、2回目のお取引から同じ内容は自動表示されるため、入力不要です。*

JA CARD カード持参で自動入力！

キャッシュカードをご持参いただければ、住所等のお客様情報や口座情報が自動で表示され、簡単・便利にタブレット入力が行えます。*

新登場のJAバンクアプリ プラスで、手続きもっとラクラクに！

いつでもどこでも各種お手続き、アプリでかんたん！

振込・振替 カードローン 借入・返済 借入・返済 借入・返済

まずは、ダウンロードを！

ちょっと待って！ そのメール詐欺の可能性が！

JAバンクでは、電子メールによる本人確認は行っていませんので、本人確認を求めずにお取引はできません。

電子メールを通じて、口座番号・暗証番号などを聞き出すことは絶対にありません。

電子メールを受信しても絶対にアクセスしないでください。

JAバンクは被害拡大防止のために、お客様の「お取引の安全」に努めています。

早期予約 取りまとめ

CARRY JA特別パッケージ 124.5万円

SUPER CARRY JA特別パッケージ 155.3万円

EVERY JA特別パッケージ 166.8万円

SUZUKI

の 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 & スチールホイール 4本プレゼント！

スチールホイール付き

JAグループオートパーツ管内限定

CARRY 特装車シリーズ

金太郎ダンプ

169.0万円

頑丈ダンプ

173.0万円

オホーツク管内農業協同組合

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

おひさまサラダ COOKING

冬に食べたい根菜料理 特別な日やおもてなしにも レシピ提供 ●料理研究家 和田麻紀子



サトイモのとろみが重くなくさらっと食べられます

サトイモと鶏肉のみそグラタン

材料(2人分)

- | | |
|---------------|-----------------|
| サトイモ …… 4 個 | 小麦粉 …… 大さじ 2 |
| 鶏もも肉 …… 1 枚 | 塩 …… 小さじ 1/2 |
| タマネギ …… 1/2 個 | こしょう …… 少々 |
| バター …… 15 g | みそ …… 大さじ 1 |
| 牛乳 …… 150ml | とろけるチーズ …… 70 g |
| 水 …… 250ml | |

ポイント

サトイモはとろみが強く焦げ付きやすいです。作り方②の途中で一度混ぜると焦げ付きにくくなります。

アレンジ

- ご飯の上のせてドリアに
- 牛乳を豆乳に変えてより軽い味に

作り方

- ①鶏肉を一口大に切り、塩・こしょう、小麦粉をもみ込んでおく。タマネギは5mmの薄切り、サトイモは皮をむいて1cmの厚さに切っておく。
- ②鍋にバターを入れ、鶏肉とタマネギ、サトイモを入れて炒める。鶏肉の色が変わったら水を加えてひたひたにし、ふたをして中火で10分蒸し煮にする。サトイモに箸が通らなければさらに数分加熱する。
- ③牛乳とみそを加えて、軽くサトイモをつぶすようにしてさらに5分煮る。好みのとろみになるまで火を入れたらグラタン皿に移し、チーズをかけて200度のオーブンで10分焼く。焦げ目が付いたら出来上がり。

皮に栄養が多い根菜をそのまま保存食に

サツマイモとレンコンのピクルス

材料(4人分)

- サツマイモ …… 1 本
レンコン …… 1 本
(野菜は合計 250 g くらい)

ピクルス液

- 酢 …… 100ml
水 …… 200ml
砂糖 …… 50 g
ローリエ …… 1 枚
黒こしょう(粒) …… 5 粒
唐辛子 …… 1/4 本

作り方

- ①ピクルス液の材料を鍋に入れて火にかけ砂糖を溶かし、粗熱を取っておく。
- ②サツマイモは皮ごと5mm幅の輪切りに(太ければいちょう切り)、レンコンは皮をむいて5mmのいちょう切りにして軽く水にさらして水を切っておく。別の小鍋に水600ml(分量外)と塩大さじ1(材料外)を入れて沸かし、レンコンとサツマイモと一緒に入れて2分、すつと箸が通るまでゆで、水にあげる。
- ③②の水分をよく切って清潔な保存瓶に入れ、ピクルス液を注ぎしっかりと液に漬けるように保存する。30分すれば浅漬けになり食べられる。2週間ほどで食べ切る。



ポイント

野菜が多くピクルス液に漬からないときは、ラップをかけて落としぶたのようにしてください。

アレンジ

- レンコンをニンジン・ダイコン・カブなどに替える(いずれも生のまま漬ける)
- ミョウガやシナモンなどを入れる

編集後記

- ・気づけば12月…。1年経つのがとても早く、気づけばもうすぐ27歳。昔は遠い先の話だと思っていた30歳にも、あっという間になるんだなと思うと不思議な気持ちです。
- ・冬になりどんどん寒くなりますね。寒いのは苦手ですが、温まる鍋や温泉を楽しみに冬を乗り切りたいと思います。
- ・これから年末年始で何かと忙しく、体調を崩しやすい時期ですが、無理せず健康第一にお過ごしください。(加藤 拓海)

JAきたみらい概要

(令和7年11月14日現在)

- ・組合員数(正) 1,587人
- ・組合員数(准) 5,396人
- ・組合員戸数(正) 829戸
- ・貯金 113,365百万円
- ・貸出金 21,369百万円
- ・出資金 5,041百万円