JAきたみらい

おひさまサラダ

2026

vol.286 11



はいっ ポーズ!

《北見地区・北光》
小野崇生(たかお)さんと弥佳(みか)さん・大耀(たいよう)くん・葵紘(あおい)くん

（紹介は２ページです）

特集 農業との共生を探る ジビエの流儀



季節の薫り



てん菜収穫順調に進む

10月上旬、ＪＡきたみらいではてん菜の収穫が始まりました。今年は春先に直播てん菜で一部霜の被害や発芽ムラが発生したものの、おおむね天候にも恵まれて病害虫の発生も少なく、昨年と同時期の収穫開始となりました。

約7㌶のてん菜を作付けしている、きたみらいてん菜振興会副会長の中村圭一さんは10月14日から収穫を開始。収穫にあたって中村さんは「今年度は特に大きな心配事もなく収穫を迎えることができた。生育後半に雨不足となったが、前半の雨のおかげもあって大きさは平年よりやや大きいと感じている。収量については平年並みか少し多いと予想している」と話しました。

当ＪＡでは今年度、作付面積約2,655㌶、生産量約16.9万㌧を見込んでおり、収穫作業は11月上旬で終了する予定です。収穫されたてん菜は順次、北海道糖業（株）北見製糖所に搬入されています。



表紙紹介

人との繋がりを大切に出来る子に

10月21日、北見地区の小野さんのお宅を訪ねると、大燿くんが「こんにちは！」と元気よく挨拶をして出迎えてくれました。

お兄ちゃんの大燿くんは好奇心旺盛でおしゃべりが大好き！撮影中も沢山お話ししてくれました。トラクターが好きでお母さんと一緒に段ボールでトラクターを作ったり、保育園がお休みの日はお父さんと一緒にトラクターに乗るのが楽しみです。また、トイ・ストーリーのバズ・ライトイヤーのぬいぐるみがお気に入りで撮影中もずっと手に持っていました。

弟の葵紘くんは笑顔がチャームポイント！取材中もたくさん笑ってくれました。お父さんにたかいたかいしてもらうのが大好きで、お父さんが帰ってくるととても嬉しそうにするのだとか。

大燿くんの名前は焚火のように周りに人が集まり、人の心に暖かな火を灯すような人になってほしいという意味を込めて名付けられました。

葵紘くんの名前にはお兄ちゃんの「たいよう」と掛けて「ひまわり」のように兄と向き合って2人で切磋琢磨してほしい、また人との繋がりを大切にする子に育ってほしいという意味が込められています。

そんな2人にご両親は「人との繋がりを大切にして、人に分け与えられる人になってほしい」とメッセージを送りました。



【ご家族紹介】
左から～お母さんの弥佳さん(36)、長男の大燿くん(2)、
次男の葵紘くん(0)、お父さんの崇生さん(33)
作付内容：玉ねぎ、てん菜、小麦、水稲、メロンを作付けしています。

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。

右下にあるQRコードから閲覧できますので、ぜひご覧下さい。

もくじ　CONTENTS

特集　農業との共生を探るジビエの流儀　4
○季節の薫り……2
○表紙紹介……2
「人との繋がりを大切に出来る子に」
○ＪＡトピックス……6
○ほのぼの広場……8
・きたみらい特定技能生
・みらいサポーターＪＡ職員
○みらいプロジェクトチャンネル…9
○ＪＡからのお知らせ……10
○まちがいさがし……18

特集 農業との共生を探る

ジビエの流儀



近年、シカやイノシシなどの野生鳥獣による被害が大きな問題になっています。
地域の農業や暮らしを守るために捕獲された命を無駄にせず、
食肉として活用する「ジビエ」が注目されています。

監修：一般社団法人日本ジビエ振興協会　代表理事　藤木徳彦
取材協力：白神マタギ舎（青森県西目屋村）
イラスト：ゆきたけし

野生鳥獣による被害が拡大

里山を守るために、今考えたいこと

かつての日本では「マタギ」と呼ばれる狩猟者が、自然と共生しながら必要な分だけ野生鳥獣を捕獲し、その命をいただくことで、里山の生態系バランスが一定程度保たれてきました。

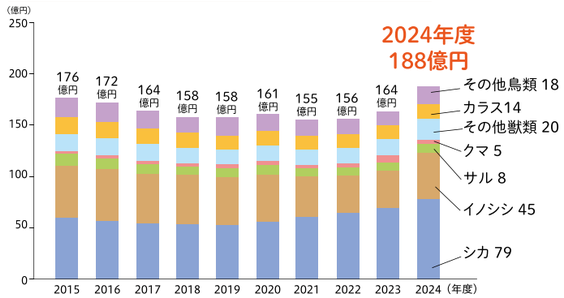
しかし現在、耕作放棄地の増加や里山の荒廃、マタギの減少などにより、人と野生動物の生息域の境界があいまいになり、両者が接近、遭遇することが増えています。

野菜や果樹などが食らされる被害が発生し、家が大切に育てた農作物が一晩で失われてしまうことも珍しくありません。また、市街地にクマが出没し、人身被害も発生しています。

野生鳥獣による被害を減らし、人が自然と共生できる環境を取り戻すためには、柵などによる侵入防止や緩衝帯の整備など生息環境の管理に加え、捕獲による野生鳥獣の適切な管理が重要とされています。

近年は、鳥獣害対策の強化により被害額は減少傾向にありました。しかし、対策が追い付かず被害額は再び増加しています。そのため、今後はさらなる対策の強化が求められています。

全国の野生鳥獣による農作物被害額の推移



※数値は四捨五入のため、内訳と合計が一致しない場合があります。

被害をもたらす主な動物



シカ
栄養状態の良い雌（めす）が、毎年1頭の子を産みます。樹皮の他、果物や野菜なども食べます。



イノシシ
行動範囲は狭く、人家近くの里山に生息。芋類、トウモロコシなど、何でも食べます。



ツキノワグマ
果樹や稲などの農作物を食い荒らす他、人里への出没が増え、人身被害も深刻です。

10年で被害額が増えた動物（2015年→2024年）

アライグマ	3億4400万円	▶ 6億9300万円
ヒヨドリ	4億7100万円	▶ 8億600万円
クマ	3億円	▶ 5億1900万円 （参考：7億3800万円／2023年）

出典：農林水産省「全国の野生鳥獣による農作物被害状況」

山と共に生きるマタギ

現役のマタギ・工藤茂樹さん（青森県西目屋村）

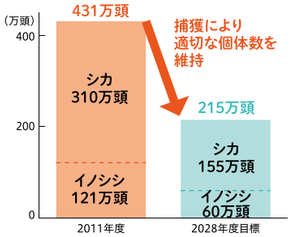
私たちマタギは単なるハンターではありません。一年を通じて得られる山の恵みを「山の神様からの授かりもの」として感謝し、仲間と分け合ってきました。獲物は肉だけでなく、毛皮や内臓、脂まで余すことなく利用します。山を汚さず、山菜やキノコも取り尽くさないなど、自然と共生する知恵を受け継いでいます。

近年は山で狩りを行うマタギが減り、クマなど野生鳥獣たちが人を怖い存在だと認識しなくなったこと、農家の減少などで野生鳥獣が田畑に近づきやすくなったことが被害増加の大きな原因だと考えています。そのため、危害を与える恐れのある野生鳥獣を捕獲し、個体数を適切に保った上で、人と野生鳥獣が互いに生きられる環境づくりに取り組むことが大切です。

命への敬意を忘れず、自然と向き合う。それがマタギの精神です。この考え方は、これからの鳥獣被害対策を考える上でも、忘れてはならない視点だと感じています。

鳥獣被害を減らすために個体数を適切に管理

急速に個体数が増えたシカやイノシシについて、国は捕獲を強化しています。



出典：農林水産省「野生鳥獣被害防止マニュアル」

捨てるから生かすへ

ますます広がるジビエの活用

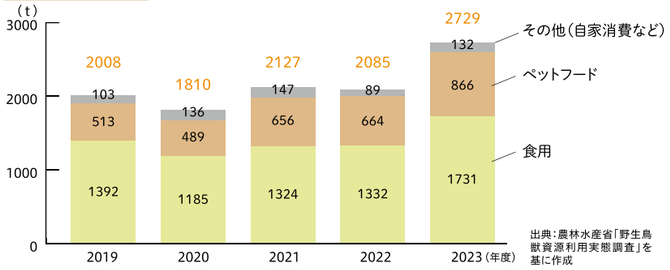
野生鳥獣の捕獲が強化され、2020年度のシカ・イノシシ・クマの捕獲数は136万頭余り（※）に上りました。

かつては、その多くが埋設・焼却処分などで廃棄されていました。しかし今、シカやイノシシを中心に、捕獲した野生鳥獣の命を無駄にせず、ジビエとして活用する取り組みが全国各地で広がってきています。

この取り組みは、山と共に生き、命への敬意を忘れない「マタギの精神」にも通じています。ジビエは単なる鳥獣被害対策のみにとどまらず、山の恵みを地域資源として活用し、人と自然、そして農業との共生を考えるヒントとしても注目されているのです。

※環境省「狩猟及び許可捕獲等による主な鳥獣の捕獲数」より

ジビエ利用量



出典：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」を基に作成

ジビエの魅力とは？

（1）健康的な体づくりに役立つ
牛や豚に比べて高タンパクかつ低脂質で、鉄分やビタミンBなど幅広い世代にうれしい栄養素が豊富です。

（2）ペットの貴重なタンパク源にも
ジビエは、低脂質で栄養価が高いため、ペットの健康を守るペットフードの原料としても広まっています。

（3）食を通じて地域振興に
鳥獣被害軽減や特産品作りなど、地域の活性化にもつながります。

「国産ジビエ認証」とは安全・安心なジビエの証し

衛生管理などの基準を満たした食肉処理加工施設を認証するのが「国産ジビエ認証制度」です。2026年4月現在、認証を受けた施設は全国に43カ所あり、安全・安心で確かな品質のジビエ提供につながっています。

国産ジビエ認証

専門家に聞きました！

ジビエのおいしさを広め、クマも地域の資源に！

――ジビエと家畜肉との違いは何ですか？

野生動物は自然の中で育っています。そのため、一年中同じ品質で供給される家畜とは異なり、季節や年齢、性別、食べている餌などによって肉質や風味が大きく変わるのが特徴です。まさに自然の恵みを味わう食材だといえるでしょう。

また、野菜や魚と同じように、ジビエも旬を楽しめます。シカは山菜や新芽をたくさん食べる春から初夏にうま味が増し、イノシシは脂が乗る秋から冬も魅力的ですね。

――ジビエを食べる際の注意点を教えてください。

現在では、飲食店でジビエを食べることがほとんどかと思いますが、家庭で調理する場合は、唐揚げやハンバーグ、カレーなど、食べ慣れている料理に使うと、普段食べている肉との違いが分かって楽しいですよ。

なお、体内に細菌・ウイルス・寄生虫を保有している可能性が高いため、生で食べることは絶対に避けてください。厚生労働省では中心部を75度で1分以上、またはそれと同等の十分な加熱を推奨しています。

――今後のジビエの展望について教えてください。

牛肉の等級のような、誰もが分かりやすく、品質やおいしさを評価できる基準を整えていき、ジビエをより広く普及させたいですね。

各地で被害が深刻化しているクマも、おいしく安全に食べられるメニューの開発に挑戦し、新たなジビエの可能性を広げていきたいと考えています。



クマ肉の活用例。ボワレ（蒸し焼き）



一般社団法人日本ジビエ振興協会
代表理事
藤木徳彦さん
ジビエ料理を提供する「オーベルジュ・エスポワール」（長野県茅野市）のオーナーシェフ。

ＪＡトピックス

農水省農産局職員らが玉ねぎ・馬鈴しょ主産地視察

農水省農産局園芸作物課の職員らは9月14日、当ＪＡの玉ねぎと馬鈴しょの生産現場を視察に訪れ、意見交換を行いました。同課では、野菜類や馬鈴しょなど園芸作物に関する安定生産や品質向上、ブランド化などの政策を担当。同課の久保牧衣子課長や小林剛瑠課長補佐のほか、農畜産業振興機構（ａｉｃ）やＪＡ全農の園芸担当者ら13人が訪れ、当ＪＡからは齊藤和雄専務や宮下尚樹常務、髙橋優常務ら7人が参加しました。

当ＪＡ玉ねぎ集出荷施設と馬鈴しょ選果場では選果作業の様子を見学し、相内地区の飯田紀理事の圃場ではオニオンタッパーで行われている選別作業を視察しました。

意見交換では、玉ねぎグループの佐伯辰也マネージャーより玉ねぎの生産状況や流通形態などの説明を行いました。昨年の猛暑を受けて、今後の生産維持のための暑熱対策やむき玉の販売先についてなど活発に意見が出されました。

馬鈴しょ関連は、馬鈴しょグループの松本隆史マネージャーよりめいころや加工品種などの生産状況や出荷実績などを説明し、食料システム法に基づくコスト指標の運用に関する意見交換などが展開されました。



▲農水省農産局職員らと


▲玉ねぎ選別を視察する様子

大豆収穫順調に終える

きたみらい管内では9月下旬から、大豆の収穫作業が始まりました。

9月下旬から水分が下がり、順次仕上がった大豆がコンバインで次々と刈り取られていきました。

端野地区で大豆を約３・９㌶作付けするきたみらい豆類振興会の岡野拓弥会長の圃場では、10月2日から収穫作業が行われました。収穫にあたって岡野会長は「収量、品質は平年並みの見込み。収穫に適した天気が続き、順調に刈り取りが進められている。近年、大豆の在庫も課題となっているので、大豆の販路や消費拡大に期待したい」と話しました。

今年度、当ＪＡの大豆の作付面積は約１，５２０㌶、生産量は約４，０００㌧を見込んでおり、収穫作業は10月20日に終了しました。収穫された大豆はオホーツク管内大空町のオホーツクビーンズファクトリーで調製し、全国へ出荷される予定です。


▲コンバインで刈り取る様子


▲大豆をコンテナに移す様子

きたみらいから7頭が1等に

～2026年北海道ホルスタインナショナルショウ～

9月26日と27日、胆振管内安平町の北海道ホルスタイン共進会場で２０２６年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。道内各地から選抜された乳牛３７１頭（ホルスタイン種３５１頭、ジャージー種20頭）が出品され、当ＪＡからは22頭を出品しました。19部に分かれて体型の美しさや骨格の力強さ、乳房のバランスなど資質の優劣を競い合いました。審査員は恵庭市の酪農家・福屋栄人氏と弟子屈町の酪農家・坪井泰憲氏が務めました。

審査では、当ＪＡ出品牛から未経産カーフクラス（10ヶ月以上12ヶ月未満）で北見地区の吉野牧場の「ヨシノファーム　シユシユロイヤル」など7頭が1等に入賞しました。また、ジャージー種部門経産区分では、Ｊ-ＭＥＧジャージーズ（北見地区の山内牧場、上野牧場、訓子府地区の森岡牧場、３戸共同所有）の牛がシニア・チャンピオンを獲得しました。

さらに、酪農後継者の育成を目的とするジュニアカップにおいては、訓子府地区の森岡大翔さんの出品牛がジュニアカップチャンピオンに輝きました。


▲北見地区吉野裕規さんの「ヨシノファーム　シユシユ　ロイヤル」


▲訓子府地区森岡大翔さんの出品牛がジュニアカップチャンピオンに

牧場訪問で牛の勉強

～置戸小3年生、社会科見学～

きたみらい管内の置戸小学校3年生11人は10月2日、置戸地区の片桐敏史さんの牧場を訪れて見学を行いました。

同校の3年生は例年、総合的な学習の一環として地域の産業について学ぶため、町内の牧場見学を行っています。９月には肉用牛と乳用牛の違いについて知るため、置戸地区の篠原正博さんの牧場を訪れています。

片桐さんの牧場では、仔牛や育成牛、搾乳牛など各生育段階の牛を見学しました。また、牛舎で片桐さんより自動給餌機やミルカーなどの機械を紹介してもらい、使い方と作業について教わりました。

児童らは間近で見る牛に驚きながらも人慣れしている様子を見て笑顔になっていました。

児童らからは「牛は何種類飼っていますか」や「牛の種類で値段は変わりますか」など多くの質問が挙がりました。

受入した片桐さんは「最初は牛に驚いていた子ども達も途中から慣れてきて楽しんでいる様子だったのでとてもうれしい。地域産業を学ぶ機会で、酪農業の良さを子ども達に知ってもらえたら」と話しました。


▲牛舎を見学する児童ら


▲児童らの質問に答える片桐さん

みらいプロジェクトチャンネル

食料品小売店について⑦

vol.63

北海道大学大学院農学研究院　李　澍

「地域が元気でいるために必要なものを、お店を通じて自分たちでつくっていく」

日本でもよく知られるコッツウォルズ地域にほど近い、人口千人ほどの農村集落Amberleyでは、2017年に地域唯一の商店が閉店した。地域のこれからを案じたのが、閉店の少し前に移住してきた夫婦だった。閉店すると知っていたら、自分たちは移住していただろうか。人が顔を合わせる機会や、新たに住みたいと思う人も減る。コミュニティの継続への危惧からだった。

だからといって、自分たちだけで店を始めても、その問題意識は広がらない。そこでコミュニティショップの開設を目指し、クイズ大会やお茶会でどんな店をつくりたいかを住民と共有し、関わる人を増やしていった。準備を重ねコロナ禍を経て、2023年６月に地元の教会の中に店とカフェが開いた。最初から大事にしてきた交流が、関わる人たちのアイデアと活動で、いろいろな世代へと広がった。小学生の接客体験や若者のボランティア、ペットを飼う人たちの交流会、幼い子どもをもつお母さんたちのための読み聞かせ会。ボランティアの１人で毎週通う80歳を超えるおばあちゃんが「ずっと住んでいても出会わなかった人に、この店で会えた」と教えてくれたように、まさにここが地域のハブになっていたのだ。

少し北に行ったウスターシャー州の、リンゴ栽培と畜産が盛んなAlfrick集落。2011年に商店兼郵便局の閉店が決まると、住民集会が開かれた。近隣に都市があるため地域にお店は必要ないという選択肢もあったが、有志たちが開設に向けて動き始めた。以前の建物は使えない。自分たちで場所を見つけ、建てる必要があったため、常設店舗を目指しながらまずは仮設店舗で運営を始めた。ここで面白いのが、仮設店舗で地域のニーズが確かめられていたことである。買い物自体も想定以上の利用だったが、店の片隅でコーヒーコーナーを始めると、これが大ヒット。地域の人たちに必要なのは、コーヒー片手に誰かと話す時間。そう確信するきっかけになった。

常設店舗では、独立したカフェスペースにカを入れた。すると今度は、そこが地域のボランティアの人たちにとっての楽しい場となった。日替わりでそれぞれが得意とする焼き菓子が人を惹きつけ、売上の半分をカフェが占める日もある。地域内だけでなく、地域を訪れる人たちにも愛される場所になっていった。

もう１つ、ノーフォーク州のItteringhamは人口約120人の小さな集落である。地域で長く続いた店を残したいという住民の思いから、1994年に共同運営が始まり、30年以上が経過している。その間に人口は減り続け、住民だけでは十分な売上を確保できなくなってきた。それでも場を維持したいと、運営者たちは地域外からも利用者を呼び込むため、ギフト商品の取り扱いやカフェコーナーにカを入れた。すると、それが地域の人たちにも喜ばれた。以前にもイートインコーナーがあったが、カフェの充実でより利用しやすくなり、ギフト商品を見に来たついでにゆっくり過ごす人も増えた。地域外に向けた工夫が地元の活気にもつながったのだ。ほかにも、売上だけでは足りない運営費を補おうと始まったクイズ大会や映画会が人が集まる機会になったり、店やイベントで知り合った人同士が日常の困り事で助け合うようになったり。マネージャーのHilaryさんが「店でコミュニティを支えてきたというより、店がコミュニティそのものをつくってきた」と話すように、いつの間にかお店は地域の先頭を走っていたのだ。

ほのぼの広場

きたみらい特定技能生



ニン　エインドレイ　ラインさん(23歳)
出身地：タウンジー
【ミャンマー中部・シャン州】

Q趣味はなんですか?
音楽を聴くことです。
Q好きな日本語はなんですか?
どんなことでも「あきらめない」が好きです。
Q日本の食べてみたいものはなんですか?
天ぷらを食べてみたいです。
Q日本に来て大変だったことはなんですか?
日本語を話すことが大変でした。
Q日本でやってみたいことはありますか?
お金を貯めたいです。
Q農作業をしてみてどうでしたか?
作業が慣れず大変でしたが、今は慣れてきてとても楽しいです。

役立つミャンマー語講座

「アラアールン　アシンピェー　バーゼー」という言葉は日本語で「すべてうまくいきますように」と相手の幸せや成功を祈る時に使います。大事な仕事等がある人へお祈りの言葉として使っています。

みらいサポーターJA職員



鹿野常勤監事と神作主査

監査室（センター事務所）
神作（かんさく）　優太（ゆうた）さん(32歳)
平成28年入組

●主な担当業務
内部監査業務、監事会事務局
●入組したきっかけ
地元で働き、地域の方々や農業を支える仕事がしたいと思ったことが、入組のきっかけです。地域に貢献できるＪＡの仕事に魅力を感じ、入組を決めました。
●業務中に意識していること
業務では、相手の立場に立って考えることを大切にしています。監査では、ただ指摘するのではなく、現場の状況や考えをしっかり聞きながら、業務がより良い方向へ進むよう心掛けています。また、日々の業務を丁寧に確認し、小さな変化や気づきを大切にしながら、ＪＡの安心・安全な運営を支えられるよう取り組んでいます。
●プライベートについて
休日は、子どもと一緒に遊んだり、サウナに行ったりして過ごしています。また、バスケットボールが好きで、サブスクで試合を観るのも楽しみの一つです。以前、一度だけ会場で観戦したことがあり、会場の雰囲気もとても楽しめました。仕事とプライベートをしっかり切り替えて、休日はゆっくりリフレッシュしています。

おひさまサラダ

JAからの お知らせ

INFORM ATION

農林産業間連携ツアーを実施

オホーツク農業協同組合長会とオホーツク管内森林組合振興会は9月14日から16日にかけて、産業間連携ツアーを開催しました。この取り組みはオホーツク管内の一次産業における担い手・労働力不足への対応に向け、オホーツク地域への定住・定着を目指し、農業・林業における現場見学や体験を通じて、地域の魅力発信を行う体験ツアーとして実施しています。3年目の今年は道内外から7人が参加しました。

初日は大空町東藻琴の山中で木材の伐倒作業の見学などを行い林業への理解を深めました。

2日目は北見地区の（株）織田ファームにて搾乳や給餌などの酪農体験を行いました。最終日には端野地区にある当JA玉ねぎ茎葉処理施設で玉ねぎの選果を体験。その後、相内地区の大武弘幸さんの圃場にて玉ねぎに関する作業を見学し、最後に西相内の当JA玉ねぎ集出荷施設を見学しました。

参加者は「地域産業について深く知ることが出来た」と満足した様子でツアーを終了しました。



▲説明を真剣に聞く参加者



▲玉ねぎ茎葉処理施設での選果体験の様子

北見秋祭ーオホーツクマルシェ2026ー開催

9月25日から27日にかけて、北見駅周辺にて「北見秋祭ーオホーツクマルシェ2026ー」が開催されました。

会場ではオホーツクの「食」を味わうことのできる食ブースをはじめ、オホーツクビールや全国・世界各地のビールを楽しめるオクトーバーブース、北見の焼肉文化を手ぶらで楽しめる北見焼肉ブースなどが設けられ、多くの来場者で賑わいました。

当JAも協賛として玉ねぎや馬鈴しょ、小麦粉を提供し、これらの農産物を使用している店舗では、「JAきたみらいの農産物を使っています」と書かれた案内が店頭に掲示され、来場者に当JAの農産物を使用していることをPRしていました。

特に人気を集めていた焼肉ブースでは、焼肉セットに当JA産の玉ねぎも含まれており、参加者はお肉と一緒に玉ねぎを焼き、美味しそうに味わう姿が見られました。

オホーツクの食や地域の魅力を楽しむことができるイベントを通じて、当JAの農産物を多くの方に知っていただく機会となりました。



▲北見焼肉ブースの様子



▲会場の様子

～JAきたみらい東京事務所通信～ Vol.22

首都圏における『ゆめいころ』のブランディングについて

キユーピー×デリア食品「じゃがいもセミナー」にJAきたみらいが特別出店！

9月30日、東京都内のキユーピー本社で、キユーピー㈱及びデリア食品㈱によるメディア向けのじゃがいもセミナーが開催され、JAきたみらいも特別出店しました。当日は多くのメディア関係者が参加し、じゃがいもの生産やおいしさ、持続可能な産地づくりについて理解を深める機会となりました。



▲第一部の講演の様子（キユーピー本社）

第一部　生産者とともに目指す、持続可能なじゃがいも生産

第一部（発表）では、じゃがいもの生産を取り巻く課題や、新品種「ゆめいころ」のポテトサラダ適性について講演が行われました。デリア食品では、ポテトサラダのおいしさを守り、将来にわたって国産じゃがいもを安定的に調達できるよう、生産者と連携した産地づくりを進めています。特に、収量に大きな影響を及ぼすジャガイモシストセンチュウへの抵抗性を持つ品種の普及に取り組んでおり、その一つとして「ゆめいころ」に注目しています。今回の講演の中でも「なめらかでポテトサラダ適性が高い品種である」と高評価を頂いております。また、同社は2026年２月から「ゆめいころ」を使用したポテトサラダを期間・地域限定で販売するなど、「青果×総菜」のクロス販売を行い新品種の認知拡大にも取り組んでいます。（※きたみらいとの取り組み詳細については、「おひさまサラダ」令和８年４月号をご覧ください）

第二部　JAきたみらいブースで『ゆめいころ』を紹介

第二部（展示）では、キユーピーグループ試食コーナーにおいて「ゆめいころと男しゃく」の食べ比べを行い、きたみらい特別出店では、馬鈴しょグループの松本隆史マネージャーが、新品種「ゆめいころ」について、参加したメディア関係者からの質問に答えました。品種の特徴や産地での普及に向けた取り組みなどを紹介し、記者からの質問に直接答えることで、「ゆめいころ」への理解を深めてもらうとともに、きたみらい産馬鈴しょの魅力をメディアを通じて発信する貴重な機会となりました。

持続可能な国産じゃがいも生産への貢献を目指し、シストセンチュウ抵抗性品種『ゆめいころ』を使用したポテトサラダを2026年2月より発売
～2030年までに使用する全てのじゃがいもを抵抗性品種へ～『デリア食品株式会社』



▲インタビュー動画放映



▲ゆめいころと男しゃくの食べ比べ



▲特別出店ブースでの記者対応の様子

第二部、展示会場において「ポテトサラダを支えるパートナーとの取り組み」として、「きたみらい馬鈴薯振興会 黒河潤会長」のインタビュー動画が放映されました。

デリア食品HP（https://www.deria-foods.co.jp/potato_salad/partners.html）でご覧になれます。

実需者と産地の連携で、さらなる認知拡大へ

今回のセミナーは、じゃがいものおいしさだけではなく、安定生産や産地の未来についても発信する貴重な機会となりました。今後も関係機関や実需者との連携を深めながら、「ゆめいころ」の認知度向上と普及拡大に取り組み、きたみらい産馬鈴しょの魅力を全国へ届けて行きます。



おびひさまサラダ

JAからの お知らせ

INFORM ATION

地域の温かさが広がる！ハロウィンのカボチャ飾り

当JA温根湯地区事務所では、ハロウィンに向けて、カボチャなどの飾り付けを行いました。

この取り組みは5、6年前から始まり、今年は組合員2戸からカボチャを提供いただきました。昨年までは1戸からの提供でしたが、今年はより多くのカボチャが集まり、事務所をにぎやかに彩りました。

カボチャの顔は職員一人ひとりが思い思いに作成し、個性豊かな表情が楽しめます。また、カボチャ以外の飾りも、毎年少しずつ職員が手作りして、コウモリなどの飾りが年々増えています。



▲個性豊かなカボチャたち

地域の皆さんの温かいご協力に感謝しながら、カボチャたちは10月いっぱい事務所を彩り、ハロウィンの雰囲気を盛り上げました。



▲綺麗に飾り付けされたハロウィンの装飾

新規採用のお知らせ



購買部
農機自動車グループ
こばやし かつひこ
小林 勝彦

昭和51年生まれ
美幌農業高等学校
（農業科） 卒業
趣味・好きなもの
バイクツーリング

１日も早く即戦力になれる様に頑張ります。



女満別空港にたまねぎキャッチャー

当ＪＡは９月18日から11月３日、㈱グリーンズ北見や北海道エアポート㈱女満別空港事業所と共に、女満別空港旅客ターミナルビル２階に北見玉ねぎを景品としたクレーンゲーム機「北見たまねぎキャッチャー」を設置しました。

北見玉ねぎＰＲ施策の体験型コンテンツとして、「オニオンスープの出る蛇口」に続く第２弾。玉ねぎを景品としたクレーンゲーム機の空港への設置は全国初の試みとなりました。設置にあたり、当ＪＡ青年部が2023年から地域の祭りなどで行ってきたクレーンゲームを参考にしました。

企画に携わった㈱グリーンズ北見の丸山勇太氏は「スープの出る蛇口やたまねぎキャッチャーなど、楽しみながら北見玉ねぎに触れてもらう機会を増やし、今後も地域一体となって北見玉ねぎの魅力を国内外へ発信していきたい」と話しました。



▲北見たまねぎキャッチャーで楽しむ来場者

地元の味が集結 ～端野物産フェア2026～

当ＪＡ端野地区事務所と北見市観光協会端野支部は10月24日、「端野物産フェア２０２６」を北見市端野町の石倉公園で開催しました。約１，８００人が来場し、会場はにぎわいました。

１ネット２００円の玉ねぎ詰め放題は約１，０００kgを用意し、多くの人が袋いっぱいに詰め込んでいました。北見市端野町の姉妹都市・宮城県丸森町の新米コシヒカリや梅干しなどの特産品、地場産馬鈴しょを使った㈱ロック・フィールドの「神戸コロッケ」も人気を集めました。

このほか、北見市観光協会端野支部コーナーではジンギスカンやワッフルなどが並びました。またキッチンカーではクレープやハンバーガーが出店し、秋のにぎやかな一日となりました。



▲玉ねぎ詰め放題の様子



▲出店ブースにも行列が！

11月は、労働保険未手続事業一掃強化期間です！

事業主の皆さん。労働保険の加入はお済みですか。
労働保険に加入して、従業員の方々が安心して働ける職場にしましょう。

労働保険とは、労災保険と雇用保険の総称で、労働者の保護及び雇用の安定を図ることを目的に、国が直接管理運営している保険です。農林水産業の一部を除き、労働者を一人でも雇用する事業については、法人・個人を問わず加入が義務づけられています。

問い合わせ先：厚生労働省北海道労働局総務部労働保険徴収課
（TEL 011-709-2311　内線3635）
または最寄りの労働基準監督署・公共職業安定所（ハローワーク）

おたひさまサラダ

JAからの お知らせ

INFORM ATION

農協法公布記念日にあたって

～制定より79年目の11月19日～



北海道農業協同組合中央会
代表理事会長　樽　井　　功

昭和22年11月19日に農業協同組合法が公布されてから79年を迎えます。

戦後の食糧不足のなか、農業生産の向上と農業者の地位向上を図るために農業協同組合が誕生しました。

以来、ＪＡは自主・自立、民主的運営、そして相互扶助の精神を礎に、組合員の営農と暮らしを支え、地域社会の発展に貢献してきました。

一方で、現在の農業・農村を取り巻く環境は大きな変革期にあります。気候変動による自然災害の激甚化や資材価格の高騰、人口減少による担い手・労働力不足、さらには世界的な食料需給の不安定化など、私たちは多くの課題に直面しています。

こうした時代だからこそ、協同組合の原点に立ち返り、組合員・役職員が心を一つにして行動する「結集力」がこれまで以上に求められています。

第31回ＪＡ北海道大会では、「力強い農業」と「豊かな魅力ある地域社会」の実現を将来ビジョンとして掲げました。その実現に向けては、組合員・ＪＡ・連合会がそれぞれの役割を果たしながら、実践を積み重ねていくことが重要です。

10月16日に開催したＪＡ北海道大会実践フォーラムでは、「結集力」をキーワードに各地の実践事例や課題を共有し、組織全体の機運を高めました。

これからも「ひとを育み、ひとと歩む」という視点のもと、人づくりと協同の輪をさらに広げてまいります。

また、国際協同組合年を契機として高まった協同組合への期待を未来へつなげるためにも、農業・食・ＪＡの価値を地域と共有し、次世代へ引き継いでいかなければなりません。私たち一人ひとりが協同組合の担い手として対話を深め、地域住民とのつながりを強めることが、持続可能な北海道農業と地域社会の礎となります。

ＪＡグループ北海道は、これからも組合員・役職員の皆さんとの対話を大切にしながら、協同組合の理念と精神を組織結集力につなげ、組合員の皆さまが将来に夢と希望を持って営農と生活を続けられる環境づくりに全力で取り組んでまいります。農協法公布記念日にあたり、協同の力への誇りと感謝を胸に、皆さまとともに未来を切り拓いていくことをお誓い申し上げ、メッセージといたします。



JAからの お知らせ

INFORM ATION

第９回 理事会報告

10月26日、午前10時00分より第９回定例理事会が開催され、報告事項20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令和８年度期中監査実施報告について
②内部監査（個人情報保護・情報セキュリティ対策、東京事務所）の報告について
③財務状況報告について
④人事の発令について
⑤令和８年度　ＪＡ共済コンプライアンス点検結果および改善方針の概要について
⑥作況調査（10月15日）報告について
⑦ＪＡきたみらい局地的農地被害復旧事業について
⑧購買部による降雹・集中豪雨に係る農薬災害対策の実績について
⑨令和８年産玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
⑩令和８年産農産品目の作況について
⑪令和８年産共計大豆の仮渡金の設定について
⑫令和８年産もち米生産見込みについて
⑬生乳生産状況及び個体取引価格状況について
⑭2026年北海道ホルスタインナショナルショウについて
⑮「きたみらい牛乳」の製造再開について
⑯Ｒ７肥料年度　共計精算及び各種奨励金の実績について
⑰ＪＡきたみらい営農商材展示会の開催について
⑱第６次中期経営計画行動報告書について
⑲コンプライアンス管理体制について
⑳組合員状況報告について

【決議事項】
①出資減口について
②令和９年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの早出し取扱要領の設定について
③令和９～11年　ＪＡタッパー利用単価設定について
④地区事務所再編に係る資料について

JAへの就職希望者 100%就職
（令和７年度実績）

令和9年度入学生 第2回募集

●定員40名　●男女共学　●1カ年
●寮完備（個室）　●通学も可
●受験資格:概ね満27歳未満（令和8年4月1日現在）
　高等学校・専門学校・短期大学・大学卒業及び卒業見込
●試験日:12月5日（土）
●願書受付:9月24日（木）～11月20日（金）消印有効
●オープンキャンパス随時開催中

【お問合せ・資料請求】
JAグループ職員養成校

JAカレッジ
一般社団法人 北海道農業協同組合学校
〒069-0834 江別市文京台東町43-1
0120-915-417【JAカレッジ】で検索　JAカレッジ

私の食育日記

野菜のどこを食べているの？

食育インストラクター●岡村麻純

料理のお手伝いをしてくれていた娘が「タマネギって土の中で育つから根っこかな？　でも切ってみると根っこには見えないね」と疑問を持ちました。身近な野菜でもどの部分を食べているのか意外と知らないものです。

野菜の食べる部位を調べてみました。ホウレンソウやレタス、キャベツなどは葉を食べる葉菜類、サツマイモやダイコン、ニンジンなどは根を食べる根菜類、夏野菜に多いトマトやピーマン、ナスなどは実を食べる果菜類、アスパラガスやレンコン、ネギ、ジャガイモなどは茎を食べる茎菜（けいさい）類、そしてブロッコリーやミョウガなどの花のつぼみを食べる花菜類です。

同じ芋類でも、サツマイモは根を食べるけれど、ジャガイモは茎を食べていたということに娘はとても驚いていました。



ちなみに、娘が疑問に思ったタマネギは土の中で育つ根のイメージがありますが、実際には「りん茎」と呼ばれる葉が栄養を蓄え厚くなった部分です。畑でも成長とともにほとんどが地上に出てきます。そのため、レタスやキャベツと同様に葉菜類に分類されます。

この、どこの部位を食べているかによって栄養にも違いがあります。

例えば同じ野菜でも、主に光合成を行う葉の部分にはビタミンCが多く含まれています。根の部分はでんぷん質が多く、ビタミンEが多く含まれていて、これは体を温める効果があるといわれています。根であるサツマイモと茎であるジャガイモを比べてみると、サツマイモの方がビタミンE、食物繊維が多く含まれていて、ジャガイモはビタミンCが多く含まれています。

果菜類は水分量が多く体を冷やします。トマトやナスなどの色素成分には、抗酸化作用のあるものが多いとされています。

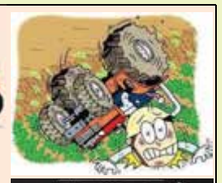
子どもと一緒に野菜の部位を選んで使ってみると、楽しくバランスの取れた食事が完成しそうです。

農機車両の 定期点検整備 のご案内



目的
○機械寿命を延ばし、営農機械コストを低減させます。
○計画的な農作業と適期作業が行えます。
○故障の心配がなく快適な作業が安全作業につながります。
○灯火装置の適正表示により路上事故を未然に防止します。

"農作業事故の7割は、機械作業時に発生しています"



STOP! 農作業事故

点検内容
○エンジン系～オイル・燃料系統・ベルト・ウォータポンプ・ラジエータ他
○電気廻り系～灯火装置・バッテリー・充電装置他
○フロントアクスル系～タイヤの状態・ハブがたつき・終減速・オイル漏れ・ステアリング装置他
○トランスミッション系～油圧オイル・フィルター・PTO装置他
○油圧装置～フロントローダー・ロアーリンク・外部油圧装置他
○クラッチ系～クラッチ作動状態・フットブレーキ他
○その他～キャビン装置作動状態、安全フレーム・走行状態

お申込み R8年12月15日まで

料金
○基本点検料（トラクター・Fリフトなど）　30，250円（税込）
○シャシ下廻り洗浄・グリスアップ　8，800円（税込）
※修理依頼を受けた整備および点検結果による不良個所や追加整備がある場合の部品代および整備代は別途を頂きます。
"メーカーに部品が無くて直せないと言われた旧型車もご相談下さい"

期間中 搬送料 "無料"
※点検整備実績100台（R7年度）

問合せ
購買部 農機自動車グループ
JAきたみらい車輌整備工場　☎47-4820
担当：藤森・菅井

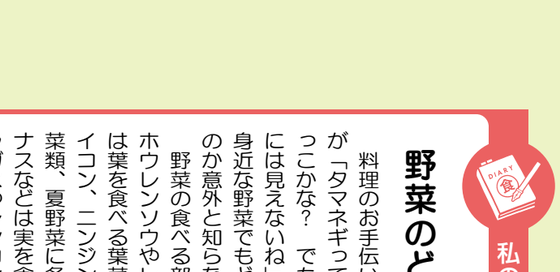
まずは、お気軽にお問い合わせください。

私たちが、安心・安全な農業をサポートします

きたみらい給油所お知らせ

「きたみらい給油所アプリ」は「ホクレンSSアプリ」へ移行いたします。

きたみらい給油所アプリ
12月31日（木）をもって 終了 いたします。
～ご愛顧まことにありがとうございました～
ホクレンSSアプリの登録をご検討ください



ホクレン公式アプリR8.10.1誕生
ダウンロードはこちらから
※給油所のイベントやお知らせ等が確認できます
きたみらいSSのお気に入り登録をお願いします
iOS　Android
Google Play　App Store
ホクレンSS公式アプリ　で検索

クーポンは毎月発行（次回は広報誌12月号）します。11月のクーポンは12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。

11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の読込（セルフ）を行ってください。
（給油後の提示・読込は、割引対象外となります。）
※QRクーポンを忘れた（不所持）場合は、通常給油となります。
※商品券・給油券と併用できます。（R8.4.1より）
※QRクーポンは複数枚のご使用はできません。（1回につき1枚となります。）

有効期限：11月11日～12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：11月11日～12月15日

vol.286

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。

出題・イラスト：ゆきたけし

A



B





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「玉ねぎうま塩」と「白花美人甘納豆」２袋をプレゼント致します。

10月号まちがいさがしの当選者

10月号のまちがいさがしの答えは「3、5、6、8、10」でした。

正解者27名の中から抽選の結果、下記の方々が当選しました。おめでとうございます。

・桑　原　康　太さま（北　見）・清　井　雪　村さま（訓子府）・渡　邉　　亮さま（相　内）
・小　沢　美　保さま（訓子府）・伊　藤　たま子さま（置　戸）・岡　崎　大　和さま（訓子府）

以上の方々には、ＪＡきたみらいの「玉ねぎ醤油」と「にんにく香るお肉のたれ」をプレゼント致します。

VOICE 読者の声

事 故・怪我なく今期の作業を終えれたので、来年も無理なく身体が動かせるように、冬季は身体作りとメンテナンスに励みます。
（訓子府地区・田川　真弓さん）

今期の作業を事故や怪我なく終えられたことは何よりです。冬季は十分な休養とバランスの良い食事を心がけ、ストレッチや軽い運動などで身体を整え、来年に向けて無理なく体力づくりに励んでいただければと思います。インフルエンザが流行しているようですので、体調管理に努めながら冬をお過ごしください。

JAきたみらい概要

（令和８年10月19日現在）

・組合員数（正）　1,568人
・組合員数（准）　5,295人
・組合員戸数（正）　802戸
・貯　　金　115,860百万円
・貸　出　金　17,566百万円
・出　資　金　5,090百万円

発行 きたみらい農業協同組合
〒090-0813 北海道北見市中ノ島町1丁目1番8号
TEL0157-32-8777(代)
責任者／大坪広則
編集者／営農振興部：担い手グループ