えすぽわーる

9
2015
No.157
—SHINHAKODATE—

えすぽわーる新函館はＪＡ新はこだてとみなさんを結ぶコミュニケーション誌です

JA新はこだて
http://www.ja-shinhakodate.jp/

道南をたがやす農す

夏の暑さに打ち勝つ力強いカラさと香り

農す ― 生きる力を体現した容姿、自然本来の鮮やかな彩り、四季折々で地域の景観であり続ける「農産物」と、それを生み出す「農業者」たちをシリーズで紹介していく。

刻んだミョウガをマヨネーズやツナと和えてサラダ感覚で食べるのがおすすめ、と和夫さん。ミョウガ畑の中で一枚。

【農産物】ミョウガ

八雲町野田生
梶田　和夫さん(46)
　　節子さん(43)

この頃は暑さも落ち着いて過ごしやすくなってきたが、夏の食卓にはミョウガが上ることが多いのではないだろうか。独特の辛さと香りは、弱った体に喝を入れてくれる。食べ方は幅広く、そうめんや冷奴にのせる薬味、天ぷら、味噌汁の具として、さらには生のまま味噌をつけてもよい。甘酢漬けにすると鮮やかなピンクに色づき、見た目にも楽しげだ。

食卓には定番のミョウガだが、その成り方は独特だ。まず春に、親株が土から伸びて葉を茂らせる。夏になると親株の根本から芽がふくらむ。8～9月ころ、その芽が地面から顔を出したところを収穫したのが、普段目にするミョウガだ。

野田生でミョウガ栽培が始まったのは昭和60年頃という。町の補助を受け、梶田さんのお父さんをふくむ10戸ほどの農家でスタートした。以来30年、梶田さんが経営を継いで続けている。

「一番大変な作業は収穫。8月末～9月頭がピークで、一気に出てくる。この時期は採っても採りきれない」と話す。時間が経って花芽が出たら売り物にならなくなるので、時間との勝負だ。作業自体も、姿勢を低くして茎をかき分けながらミョウガを探す重労働だ。

ミョウガ部会の部会長を務める梶田さんの悩みは目下、PRについて。「食べる人はよく食べてくれるが、そうでない人もいる。一時にたくさん収穫してしまったときには捌ききれないことがある」という。「特に

①乾燥を防ぐこととミョウガに光を当てないことを目的に、籾殻を敷いている。米も作っていて、籾殻をリサイクルしている。 ②掘り返すと、親株の根元からミョウガが伸びる様子が良くわかる。横に伸びた白い芽の先端が膨らんでミョウガになる。 ③腰を低くして葉をかき分けながら、地面から顔を出すミョウガを探す。④55～60gほどにパック詰めして出荷する。目の前に山のように積まれたミョウガを、見る間に詰めていく。

若い世代では、あまり食べる習慣がない、食べ方をよく知らないという人も多いと感じている。そういった人たちにどうやってアピールしていくかが課題」と、札幌に出向いて販促をするなど精力的に活動している。将来に向けて模索の毎日だ。

えすぽわーる

NO.157／2015年9月号

CONTENTS

② 道南を農す

④ 特集 夏本番！夏祭りが各地で開催！

⑥ 協同の力

⑦ 新婚さんハッピートーク ～ゴール＆スタート～

⑧ トピックス
感謝をこめて消費者と交流
ホクレンショップ「もぎたて市感謝祭」他

⑩ Focus the JOB ～JAの仕事を紹介します～

⑪ あぐりレッスン

⑯ 地産地食図鑑

国道５号線沿い、八雲町東野に立っているこの看板。だれもが一度は目にしたことがあるのではないでしょうか。風の子もちの「やくもっちぃ」くんが躍動感たっぷりに描かれていて、とってもキュートですね！

特集 夏本番！ 夏祭りが各地で開催！第2弾

大道芸人のショーに、子どもたちは大盛り上がり。

ふっくらと焼きあがったピザは大人気でした。

8月は夏の盛りの季節です。組合員やJAも、7月に続いて各地のお祭りに参加しました。収穫の季節を目の前にしたこの時期の、地域との交流の様子をご紹介します。

第20回 北の白虎まつり ― 若松地区

若松支店は8月13日、支店横広場で「第20回北の白虎まつり」を開きました。JAや組合員と地域住民との交流を深めるために毎年開かれていて、今年で20回目を数える恒例行事です。この日は好天に恵まれ、町内外から多くの方に来ていただきました。

会場では、組合員や職員が、焼き鳥やフライドポテト、かき氷、金魚すくいなどの屋台を出店。中でも青年部出店の、その場で焼きあげる地場産小麦を使ったピザは、買い求める客が列をなす人気となりました。また、地元産の野菜や米、農産加工品も格安で販売しました。ステージショーでは大道芸やモノマネ、歌謡ショーなどが繰り広げられ、大人から子どもまで楽しめる内容でした。ビンゴ大会では、20周年を記念して大型テレビや新型ゲーム機などの豪華景品が用意され、参加者は読み上げられる数字に一喜一憂していました。

横道重人実行委員長は「今回は20周年ということで、たくさんの方に楽しんでいただけたと思います。地域住民や組合員のみなさまと交流して、私たちも力づけられました」と話しました。

▲セターナちゃんと一緒に写真撮影。

▶あいさつする横道実行委員長

きじひき高原まつり

北斗市

小雨がまじるあいにくの天気でしたが、大勢の方に焼きたての和牛やサフォーク羊を味わってもらいました。

咸臨丸まつり

木古内町

木古内自慢の「はこだて和牛」の焼肉を販売。オクラホマの藤尾さんも思わずうなる味わいでした。

おとべ温泉&産業まつり

乙部町

桧山南部産の小麦を使った「農協らーめん」を販売し、たくさんの町民の方から好評をいただきました。

あぐりへい屋3周年記念　感謝夏祭

8月8・9日、あぐりへい屋はオープン3周年を記念した「感謝夏祭」を開きました。たくさんの方が来て、店は大変賑わいました。

会場では、道南各地で採れた野菜や果物、花などの農畜産物を手ごろな価格で販売。また、「風の子もち」を使った大福や地場産小麦を使ったパン・菓子などの加工品も販売しました。

屋外に設けられた屋台では、北斗産サフォーク羊肉を使った「サフォーク丼」や「特製トマト野菜パスタ」などの料理、厚沢部産トウモロコシの「ポップコーン」、茹できみなどの軽食を販売。その他、「ふっくりんこ」や「きたくりん」なども特別価格で取り揃えられました。また、ふっくりんこ30kgなどが当たる大抽選会も行われ、長い列ができる人気となりました。

市内から訪れた主婦は「あぐりへい屋のイベントに来るのは初めてで、人が多くて驚いた。野菜の種類が豊富で、値段も安く買えたので満足」と買い物を楽しんでいました。

▲50名以上の方が列をなし、抽選を見守っていました。

▲インターンシップに訪れた大学生は、さわやかな　笑顔を振りまいてくれました。

▶さまざまな種類のトマトが並び、目を丸くしていました。

予告

第4回農協まつり大収穫祭

開催日／10月3日(土)
場所／厚沢部支店前駐車場
メークイン詰め放題、メークイン塩煮無料提供　等開催

ぜひ来てください！

三業まつり

早食い・早飲み競争やカボチャ・馬鈴薯の詰め放題を行い、たくさんの町民の方々に楽しんでもらいました。

第2回大沼べこっ子まつり

仔牛への哺乳体験やトラクターと人間の綱引きなどの体験型イベントが行われ、大勢の方に楽しんでもらいました。

ふるさと夏まつり

青年部で焼き鳥やかき氷、4Hクラブでお好み焼きやフランクフルトの屋台を出しました。若い世代でがんばりました！

1人ひとりの力を合わせ、大きな力に。〝協同の力〟で地域農業をけん引する組織を紹介していく。

更なる技術向上と所得向上へ

北斗市野菜生産出荷組合 トマト部会　設立2010年、部会員126人

●地区でのトマト栽培について、どのような経緯がありますか？

宗山部会長　合併して新はこだてになる前は、上磯が促成栽培で6～7月まで、大野が夏秋栽培で7～11月まで出荷していました。共選場も上磯と大野で別々でしたが、平成21年からは一つになり、春から秋まで継続した出荷ができるようになりました。今では全道で3番目の出荷量になり、作付する人も以前より増えてきています。これからも先輩達が築きあげてきたものを引き継ぎ、しっかりと守っていきたいです。

●販売促進に向けて、どのような活動を展開していきたいですか？

宗山部会長　促成と夏秋で違う品種を生産していますが、一般の人からはどれも同じだと思われています。促成・夏秋の一つひとつの品種を知ってもらう活動に取り組みたいです。

生産者の側は、規格を統一して良いものを作り、市場から好評価をもらえるよう、部会員みんなが同じ意識を持たなければならないと思います。

岡村副部会長　促成トマトの「りんか」は食味が良く、夏秋トマトの「麗夏（れいか）」は日もちが良いのが特徴です。現在は2品種ですが、1つの品種で年間通して生産していけるのが一番良いと思っています。そして、将来的には新はこだてのトマト部会全体が1つの共選場から出荷していければいいと思います。

●販売額10億円を達成しましたが、今後の目標は何ですか？

岡村副部会長　高齢化により農家をやめる人もいて部会員が年々減っていますが、若い人達だけで10億円をキープできるようにしたいです。作付面積を増やせる人は増やし、反収もアップしなければならないと思います。

大野と上磯で収穫時期は違っても基本的な栽培方法は大きくは変わらないと思います。部会員が集まった時には、それぞれの良いところを情報交換して栽培技術の向上に活かしていきたいです。

宗山部会長　部会員が100名以上いるので、10億円は当たり前の数字だと考えています。若い人や新しい人も加入してきているので、種苗会社を呼んでの勉強会や現地研修会で、他の部会員の畑を見せながら技術も伝えていかないといけません。天候も毎年違い、その年にあった栽培管理が必要となるので、播種から収穫・販売までのすべての過程で気が抜けません。

部会員の所得向上と栽培技術向上が第一なので、これからも一人ひとりの反収を増やして所得向上につなげていきたいです。

〈取材　大野支店　藤澤　純一〉

宗山 幸夫 部会長(53)　　岡村 栄士 副部会長(41)

新婚さん！ハッピートーク ゴール&スタート vol.6

結婚というゴールを迎え、新たな人生をスタートさせた二人の出会いから交際、結婚にいたるまでの経過を紹介していく

厚沢部町　鶉
犬塚　和　俊さん（34歳）
里香子さん（35歳）

【写真上】ブロッコリーの定植に向けて、トラクターで畑を耕す和俊さん。
【写真左】「休みの日は買い物をしたり、外食を楽しんだりしています」と話す和俊さん、里香子さん

一緒に居て落ち着く、それが決め手

●二人の出会い…

犬塚和俊さんと里香子さんは今年2月14日、バレンタインデーの日に結婚式を挙げ、その日に入籍した。

2人の出会いは、共通の友人数名との集まり。たまたま居あわせたのが初対面だった。お互いの印象を、和俊さんは「大人しくてかわいい」、里香子さんは「明るくて元気な人」と思い出す。その後、和俊さんが積極的にアプローチ。数回デートを重ねて告白し、交際がスタートした。

●交際期間中…

5年半の交際期間中、2人で道内各地を旅行して仲を深めた。その中でも、更別村で開かれた「トラクターBAMBA（ばんば）」が、和俊さんの印象に残っている。「様々なトラクターの走りや出場する選手のハンドルさばきに興奮した」と振りかえる。

交際を続けるうちに、和俊さんは「一緒に居て落ち着くのでこれからも一緒にいたい」という思いを強くして、ついにプロポーズ。里香子さんは「嬉しいけど、農作業を手伝いながら仕事を続けていけるのか」と不安を抱きながらも、受け入れることを決めた。

●これから…

和俊さんは今後について、「人手もないので、手の掛かる野菜を減らし、畑作経営に向けて規模拡大に取り組んでいきたい」と意気込む。

里香子さんは現在、看護師として働いている。昨年までは仕事が休みの日に農作業も手伝っていたが、今は妊娠しているので大事をとって農作業は控えている。生まれてくる子供については2人とも「健康で無事に生まれてくれれば、性別はどちらでもいいです」と話す。

最後に「子供が生まれたら、キャンプや旅行など色々なところに家族で出かけたいです」と希望を語ってくれた。

〈取材　厚沢部支店　百澤竜馬〉

感謝をこめて 消費者と交流

ホクレンショップ「もぎたて市感謝祭」

売り場に立って消費者と交流する生産者

じゃんけん大会で盛り上がる会場

函館市のホクレンショップ昭和店で８月２日、「もぎたて市感謝祭」が開かれた。同店では普段から生産者が直接野菜を持ち込む「もぎたて市」の売り場を設けており、日ごろの感謝を表すのが目的。

会場には函館や北斗・七飯の生産者が集合。採れたての野菜や、自家製ジャム・漬け物などの加工品が並んだ。コールスローやシソジュースなどの試食も用意した。生産者が自ら売り場に立ち、調理法を提案するなど来場客と交流しながら販売した。また、農産物が当たるじゃんけん大会も開かれ、参加者が一喜一憂する姿に会場は大いに盛り上がった。

北斗市から参加した農家は「例えばズッキーニでも、どのような料理を作れるか分からない人がまだ多い。こういった機会に地域の農産物の楽しみ方を広められれば」と話した。次回は９月１１～１２日に、収穫を祝って再びイベントを開く予定。

親子で工作とゲームを楽しむ

七飯・函館地区アンパンマンこどもくらぶ

◀工作を楽しむ親子たち

七飯支店共済課は７月２５日、七飯・函館地区の「アンパンマンこどもくらぶ」で初めてのイベントをグリーンピア大沼で開いた。地域の子育て世帯を支援することが狙い。

この日は親子合わせて約５０名が参加。写真立てづくりでは、親子で協力しながら工作を楽しんだ。ミニかぼちゃボウリングは地場産の南瓜を転がしてピンを倒すゲームで、ＪＡならではの遊びに会場は大いに盛り上がった。

共済課職員は「子供たちや子育て世代の方たちに楽しんでもらい、地域貢献できたと思う。これを機にＪＡや共済にも興味を持って貰えたら」と話した。

牛のお話とアイス作り体験を楽しむ

酪青研八雲女性研究会がイベント開催

◀アイス作りを楽しむ参加者

酪青研八雲女性研究会は８月４日、「手作りアイス体験と牛のお医者さんの楽しいお話を聞く会」を「ファームメイド遊楽部館」で開いた。今年で１０回目となり、小学生親子１０組２７名が参加した。

はじめに同研究会の渡辺えり奈会長から「八雲町に住んでいても牛のことを学ぶ機会が少ないと思うので、今日はたくさん学んで下さい」と挨拶。

道南ＮＯＳＡＩ東部家畜診療センターの末永龍太獣医師が、牛の生態や酪農家の仕事を分かりやく解説。その後、親子でアイス作りに挑戦した。

参加した男の子は「牛のことを知ることができてアイスもおいしく作れて、楽しかった」と話した。

松崎豊さんの黒毛和牛が最高位
第61回道南畜産共進会

最高賞受賞を喜ぶ松崎豊さん(左)とご家族

肉牛の審査の様子

ホクレンは、八雲町畜産共進会会場で第６１回道南畜産共進会を開催した。７月３１日には肉牛の部が、８月１９日には乳牛の部がそれぞれ行われ、渡島・檜山各地から出陳された牛が優秀さを競い合った。

このうち肉牛の部では２２頭の和牛が出陳され、せたな町瀬棚区南川の松崎豊さんの黒毛和牛「まみ３」が最高位賞を獲得した。「まみ３」は、経産牛で４８ヶ月齢未満にあたる第６部での出場。松崎さんは「９月７日に安平町で開催される全道共進会も期待したい」と抱負を語った。

また、乳牛の部では６６頭が出陳。惜しくも最高位賞は逃したものの、当ＪＡの組合員では函館市の松岡昭好さんや長万部の笠原正裕さんらが各部で１等の優秀な成績を収めた。

ホクレンと活発に意見交換
道南地区農協青年部協議会

◀熱のこもった議論が展開された

ＪＡ道南地区青年部協議会は２１日、函館市の道南農業会館でホクレン函館支所と意見交換を行った。同協議会からは当ＪＡ青年部の髙橋陽一部長ら１４名が、ホクレンからは職員１１名が出席した。

意見交換では同協議会から、「３年後、米の生産数量目標配分が廃止され、需要に即した稲作経営が迫られる。ホクレンはどう対応していくのか」など、米穀・農産園芸・酪農畜産・生産資材など７部門にわたる２４点の意見や質問を提示。それに対しホクレン各課長が、業務内容や情勢を説明して意見や質問に答えた。今回の質問や意見に対する回答内容は、文書にまとめて盟友に周知する予定。

キュウリ生産のさらなる拡大へ
新たな共選機が稼働スタート

◀新たな共選機で作業するパート

８月２４日、北斗市にあるキュウリ共選場で新たな共選機が完成し、稼働を始めた。全道一の作付面積を誇る同市の生産者の要望を受けて実現したもの。

新たな共選機は１日当たり１１．２トンの共選が可能で、従来より処理能力が１０％以上向上した。

この日はＪＡや生産者の代表、北斗市長らが集まり、安全な稼働を願う「安全祈願祭」を開催。その後、生産者と職員、パート、共選機の技術者らが作業をひとつひとつ確認しながら運転を始めた。

畠山組合長は「昨年は１億９千万円の取扱額だった。これを機に、生産を拡大して２億円以上の売り上げを目指したい」と話した。

Focus the JOB ～JAの仕事を紹介します～

今回は大野支店営農センター。

夏祭りで青年部員と屋台を出店

営農課・生産施設課がある事務所

組合員の相談・解決に力を入れていきます

大野支店営農センターは、営農課と生産施設課、生産資材課の３課から構成されています。当地区では、トマト・キュウリなどの施設野菜、長ねぎ・水稲・大豆などの農産物、さらには生乳・肉牛など様々な品目を生産しています。

営農課では、担い手の育成に向けた取り組みや補助事業に関する事務に加え、経営に関する指導業務や地域の祭りへの参加などを行っています。生産施設課では、倉庫などの施設運営や管理業務、生産組織の運営事務や農産物の集荷・販売業務を行っています。その他、生産組織と連携した食育活動も行っています。生産資材課では農業資材の各種取りまとめや組合員への渉外推進、配達業務などを行っています。

これからも、営農上の悩みなどを聞いて的確なアドバイスに努め、組合員の力となれるよう、営農センター一丸となって頑張っていきます。

【連絡先】
北斗市本町１丁目１番21号
TEL：0138-77-7772（営農課）
FAX：0138-77-7888
TEL：0138-77-7774（資材課）
FAX：0138-77-7102

あぐりレッスン

檜山農業改良普及センター

いよいよ収穫の時期を迎えます。適期刈取や適正な乾燥・調製の実施により良食味・高品質米生産を!!

1　適期刈取判定 ～ほ場内での登熟のバラツキに気をつけて判定～

（1）日平均積算気温による予測
籾数が３～３．２万粒／㎡の稲であれば、出穂後の日平均気温の積算値で約９５０℃で成熟期です。およその成熟期の予測をします。

（2）黄化籾の割合からの収穫適期判定
晴れた日に太陽を背にして３～４株を手にとって観察します。不稔籾や遅れ穂をのぞいた株全体の９０％が完熟籾（籾・護えいともに黄色）になっている場合に収穫可能となります。
　なお、成熟期に近い株の場合、天気の良い日ならば１日当たり２～３％程度ずつ黄化籾は増加します。

（3）玄米による収穫判断
ア　予想成熟期の７日前頃（黄化籾率70％）と適期の３日前の２回実施すると良いです。
イ　水田内で平均的な生育をしている箇所から３～５株採取し、天日で１～２日程度乾燥後、ミニダップ等で籾すりし、青米率を観察します。青米率１０～１５％で刈り取り可能です。

図１ 熟色と玄米品質

2 乾燥・調製 ～籾すりと調製作業は慎重に！～

（1）ヤケ米の発生防止：籾水分が３０％以上の場合は５時間以上の堆積は避けます。胴割米防止のため、乾減率は０．６～０．７％／ｈとします。

（2）籾すりは、肌ずれ米を発生させないように、籾温が十分低下（気温との差が５℃以下）した後に実施します。

（3）選別は、必ず下見検査を受け高品質米になるよう調製します。

表１ 籾の貯留可能期間

収穫籾含水率	貯留可能時間
２６％	８時間以内
２２～２６％	３０時間以内
２０～２２％	３～５日以内
１９～２０％	７～１５日以内
１８％以下	３０日以内

飼料用とうもろこしの適期収穫に向けて

■収穫適期

収穫適期は、乾物・栄養収量が最大になる「黄熟期」です。必ず雌穂の熟度を確認してから収穫しましょう。

熟期	乾物(%)	CP(%)	TDN(%)	粗繊維(%)	でん粉(%)
未乳熟	17.9	8.9	62.6	32.4	3.1
乳　熟	19.8	9.6	63.1	30.3	9.1
糊　熟	24.3	8.6	63.8	25.1	15.1
黄　熟	26.4	8.0	65.9	22.7	26.3
完　熟	40.0	8.0	64.4	24.3	30.0

※日本標準飼料成分表より

完熟期のでん粉割合は高いが、茎葉水分が低下して踏圧不十分となり、不良発酵につながる

ホクレン種子カタログより

■サイロ準備

サイロの出入口やスタックサイロの設置場所は、火山灰などで整備し、原料への土砂の混入を防ぎましょう。
バンカーサイロは、残渣を取り除いて水洗いしておきます。

バンカーサイロ手前にシートを敷き土砂の混入を防止

■調製時の注意

①切断長の設定

コーンクラッシャ	切断長	備考
使用する（子実熟度黄熟期以上）	12～15mm	クラッシャの幅3.0~5.0mm
使用しない	8～10mm	

②排汁に栄養分が流亡するのを防ぐため、ハーベスタの刃は１日２回以上研ぎ、切断面を鋭利に保ちます。作業の合間を利用して研磨しましょう。

③サイロ中の酸素を遮断するため、しっかりと踏圧をかけて鎮圧し、すばやく確実に密封します。シートのバタつきを抑えるため、重石を置きます。

サイレージ密度を高めるため、しっかり鎮圧!

砂入りウェイトとタイヤが重石

予告版　JA新はこだてえすぽわーるをご愛読の皆様へ

JA新はこだて 組合員ふれあい企画　祝★世界遺産登録！

2015年 11月30日～12月3日 4日間

軍艦島クルーズと神の住まう町『高千穂峡』

■旅のポイント■
厳選のこだわりを是非お楽しみ下さい！

①話題沸騰の軍艦島（上陸・周遊）クルーズへご案内！
②70mの断崖が7kmも続く絶景「高千穂峡」を見学！
③世界新三大夜景のひとつ長崎の夜景を鑑賞！
④別府や阿蘇内牧と九州の有名な温泉地に宿泊します！
⑤由布院や熊本城などの定番の観光地も訪問します！
⑥最寄りのＪＡ支所より、函館空港までの送迎バスをご用意！
⑦ＪＡ事務局・添乗員が同行し想い出づくりのお手伝いをします！

●旅行出発日
平成27年11月30日出発　3泊4日
●ご旅行代金　お一人様
129,000円
（3～5名様一室利用／税込）

【旅行企画・実施】

◆掲載のツアーは、この広告ではお申込みを受付けておりません。パンフレットのご請求は当社下記店舗までご請求下さい。

株式会社農協観光 札幌支店　担当者／畑原 雅史
〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目1番地　TEL(011)222-1151 FAX(011)222-0765
営業時間 平日9:00～17:30（土日/祝日休み）

抽選で合計 1,500 名様に！

ホクレンSS サマーフェア2015

対象期間 9/1(火)▸9/30(水)

組合員の皆様へ 食と農を、エネルギーでつなぐ。Hokuren Service Station

店頭給油（ガソリン 軽油）で ホクレンSSオリジナル ワンピース プレミアムグッズなどが当たる！

オリジナル木箱ジョッキ（マグカップ）ペア2個セット 50名様

オリジナルスーツケース＆リュックセット 10名様

ルフィの麦わら帽子 250名様

北海道のおいしさや便利アイテムもご用意！

ダイソン ハンディクリーナー（DC61キーターヘッド） 10名様

旬の農畜産物詰め合わせ 180名様

Wチャンス
はずれたかのゆから、抽選で1,000名様に！
「北海道 地図&ガイド」で使用したオリジナルイラストポストカードセット 全7種

期間中の店頭給油（ガソリン・軽油）20ℓ分のレシートで応募しよう！

※写真はイメージです。デザイン、使用、商品内容等が変更となる場合がございますので、予めご了承ください。※20ℓ分を超えた端数分については、繰越しできません。
※店舗によって土・日・祝日休業の場合もございます。※一部実施していない店舗もございます。

IZAカード

JA共済から組合員の皆さまへ大切なお知らせ

JA共済

自動車共済 改訂のため

窓口での継続のお手続きが必要です

「継続のお手続きがないままご契約の終了日を過ぎると保障がなくなります。」

JA共済では、共済期間の初日が平成27年10月1日以降のご契約から、自動車共済を改訂いたしました。*1 自動継続特約を付帯いただいたご契約についても継続時に保障内容等の見直しが必要となるため、自動継続を停止させていただきます。ご契約者さまにはご不便をお掛けいたしますが、ご契約の終了日までに、ご契約いただいた窓口*2 にて継続のお手続きをお願いいたします。

自動的に継続できないご契約

	現在のご契約	継続時のご対応
保障内容に関すること	相手方への保障**「対人賠償」・「対物賠償」を付帯していない**、または**共済金額を「無制限」に設定していない**ご契約	**「対人賠償」・「対物賠償」を付帯し、共済金額を「無制限」**に設定のうえ、ご継続ください。
保障内容に関すること	ご自身・搭乗中の方の保障**「人身傷害保障」・「搭乗者傷害」を付帯していない**ご契約	**「人身傷害保障」・「傷害定額給付」*3 いずれかを付帯**のうえ、ご継続ください。
ご契約のお車に関すること	**用途車種が以下に該当するご契約** 自家用小型貨物自動車 自家用軽四輪貨物自動車 自家用三輪自動車 自家用軽三輪自動車 自家用普通貨物自動車（最大積載量0.5t以下/0.5t超2t以下） 特種用途自動車（キャンピング車）	運転者の年齢条件を以下の**4区分**から設定のうえ、ご継続ください。*4 **年齢を問わず保障** **21歳以上限定保障** **26歳以上限定保障** **35歳以上限定保障**
被共済者さまに関すること	被共済者さまの**「運転免許証の色・有効期限」・「生年月日」の確認が必要な**ご契約	**「運転免許証の色・有効期限」・「生年月日」を告知**のうえ、ご継続ください。

「被共済者」とは、ご契約のお車を主に使用・管理されている方をいいます。

詳しくは、ご契約いただいた窓口までお問い合わせください。

*1 改訂の内容は、同封の「自動車共済改訂のご案内」をご参照ください。 *2 同封の「自動車共済契約終了のお知らせと継続のご案内」1ページに記載の「取扱窓口」をご覧ください。 *3 現在の「搭乗者傷害特約」に該当します。 *4 ご契約のお車の用途車種が自家用普通乗用車、自家用小型乗用車、自家用軽四輪乗用車の場合も、こちらの4区分から設定のうえ、ご継続できます。

理事会開催報告

第8回　理事会（定例）　日時:平成27年8月25日（火）　午前10:30～　場所:北斗市農業振興センター

議 案
- 1号　若松基幹支店玄米色彩異物選別機等導入に係る取進めについて
- 2号　旅費・実費弁償規程の一部変更について
- 3号　北海道農業信用基金協会への外部出資の増額について

道南・後志・日胆・石狩地区JA専務会 海外視察研修

◇日　程:7月3日～10日 ◇参加者:輪島専務、7JA、4連合会他 計16名

中国 香港

APITA 太古城
日本の大手小売業が運営するスーパーで、日本の食材が充実。カボチャや馬鈴薯などの青果物、鶏卵を中心に、道産の農畜産物も多く並んでいます。農畜産物の輸出について意見交換しました。

オーストラリア　メルボルン、シドニー

ピーターシュラーズ&サンズ野菜農場
２００ｈａの畑でリーキを主力に7種の野菜を生産。効率の良い農法を追求し、日本にも輸出するなど高い評価を受けています。

アグリフードテクノロジー
小麦をはじめとする農産物の安全性や品質などを検査する研究機関で講義を受け、意見交換しました。

ベルツリー・オーストラリア社
日本人の鈴木崇雄さんが営む和牛の牧場です。穀物給餌など日本的な飼育方法を実践していて、脂の乗った肉質が人気です。

フレミントン市場
４１ｈａの広さを誇る卸売市場で、野菜・果物・花卉など多種多様な農産物を扱っています。

MLA（オーストラリア食肉畜産生産者事業団）
畜産業に対して研究や支援を行う非営利組織です。牛肉業界や生産者について講義を受け、意見交換しました。

函館市　えすぽちゃんさん
地産地食図鑑の料理、毎回とても美味しそうですね。写真もお上手です。今度、家族で行ってみます。
♣ご紹介したどのお店もとてもおいしいので、ぜひ行ってみてください！

森町　ターチンさん
新はこだて野菜を使った農協ピッツァ（ピザ）ぜひ開発・商品化お願いします！食べた～い！（冷凍物、チンして食べるやつ）
♣冷凍食品もお手軽でいいですが、若松地区青年部やあど・りぶさんの焼きたてピザはすごくおいしいですよ！

八雲町　マオ君さん
近くの人が、何をどうしているか、とても良くわかり、心強いので読むのを届くのをたのしみにしています。答えは子供に字並べをしてもらいました。
♣ご家族で楽しんで下さっているのですね。今月号も挑戦してみてください！

八雲町　カズPーさん
トマトカレー食べてみたいです。きっと美味なのでしょうね！
♣おいしいので、また挑戦してみてください。あぐりへい屋にも置いてます！

配当金からの出資金振替結果について

当ＪＡ事業につきましては、毎々格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、昨年に引き続き本年も自己資本の増強を目的に組合員の皆様に出資配当、事業分量配当からの出資金振替をお願い致しておりましたが、８月末現在までに37,115千円を振替協力頂きました。

厳しい農業環境の中、出資増口頂きましたことに改めて感謝申し上げますとともに、組合員をはじめ利用者皆様の多様化するニーズに的確に対応できるよう、役職員一同誠心誠意努めて参ります。

今後とも、当農協の事業運営にご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

みんなのまるめ邸広場

クロスワードクイズ

二重マスの文字を並べてできる言葉は何でしょうか？
中には今月号のえすぽわーるにヒントのカギがあるかも。

■ タテのカギ

1 北海道の秋は、すぐに冬の○○○○が聞こえてきます。
2 クールビズのビズは何の略？
3 夜に働くこと。
4 相手の話をさえぎるときに折るものといえば？
7 漢字で書くと「髑髏」。頭蓋骨の別名。
9 今月は秋○○○。７月は名古屋○○○。１１月は九州○○○。
11 丸い特別天然記念物。
12 ○○栗のままでは食べられない。

■ ヨコのカギ

2 今年で 20 回目!若松で開かれた「北の○○○○まつり」。
5 ノートのページとページの間に挟んで使います。
6 アメリカでは９月から、日本では４月から始まる学校が多いです。
8 やじを○○○、げきを○○○。
10 北海道日本ハムファイターズのＢ・Ｂは、この動物。
12 暖房にも調理にも。床の一部を使ったものです。
13 今月号の表紙と「道南を農す」はこの野菜です。

キーワードヒント きれいな色にはトゲがある？

プレゼント クイズの正解者の中から抽選で3名様に、以下の3種類からお好きな商品を3袋をお送りします。希望のプレゼントをご記入ください。

農協ラーメン（1袋2食入り）

農協のトマトカレー（1袋1食入り）

はこだて産本格いかめし（1袋2杯入り）

8月号のこたえ

ビ	ー	チ	バ	レ	ー

クイズ当選者
厚沢部町　モーポンさん
函館市　えすぽちゃんさん
森町　ターチンさん

あて先 クイズ&投稿は、郵送またはFAX、メール、ホームページのメールフォームで受け付けております。

〒041-1201 北斗市本町1丁目1番21号
JA新はこだて企画室　FAX:0138-77-5566
E-mailアドレス　shinya.toda@ja-shinhakodate.com

読者の声

厚沢部町　モーポンさん
トマトカレーを食べて夏をのりきるぞ！
♣カレーお送りしますので、召し上がって力をつけてください！

上ノ国町　チワワさん
涼しくなってきましたね。夏も終わりかな～。トマトとベーコンのピザ、おいしそう！
♣過ごしやすくなりました。季節の変わり目なので体調に気をつけて下さいね。

八雲町熊石　サッちゃんさん
各地の祭り等、行事の紹介がとても印象にのこりました。野菜の病害虫対策（あぐりレッスン）もためになります。
♣来月は厚沢部で収穫祭を開きますので、もしよければお越しください！

せたな町　ムサシさん
いつも「えすぽわーる」を楽しみにしています！！　あど・りぶのピザ、おいしそう！　トマト大好きです！！
♣ありがとうございます！　あど・りぶさんはパスタなどもおいしいです！

知内町　アッシーさん
組合員の姉でーす。新婚さんハッピートークの記事は、弟に「希望を持って」と話します。これからもハッピーさんお願いします。
♣新婚さんは皆さん仲良くて、取材するこちらもハッピーな気分になります！

知内町　ハジ→さん
トマトカレーが食べたいです！！　ぜひぜひお願いします。
♣ごめんなさい、今回は外れてしまいました。あぐりへい屋で売ってますのでぜひ！

↓応募用紙はこちら（切り取ってハガキにそのまま貼ってね。）

応募締め切り ９月24日（木）（当日消印有効）

※下記応募用紙には必ず全て記入して下さい。※コメントのないものは無効とさせて頂きます。

キーワード ☐☐☐☐☐☐

ご希望のプレゼント　※下記のいずれか1つに○を付けて下さい
農協ラーメン・農協トマトカレー・函館産いかめし

住所
〒　　－
氏名　　年齢　　TEL
ペンネーム　　才　　－　　－
組合区分　正組合員・准組合員・その他　※○を付けて下さい
コメント ※広報誌へのご感想やご意見・ご要望、身近なできごとなどについて教えてください。

キリトリ線

駒ヶ岳をイメージしたおにぎりがかわいい「森らいす」900円(税込)

広げよう！地産地食図鑑

★18品目★
森らいす

森町の看板グルメを目指して

今回は、町産食材を使ったハヤシライス「森らいす」をご紹介します。7月に飲食店9店が始めたメニューで、新名物を目指しています。「町産トマト、ホタテ、豚肉を使う」「ライスを駒ヶ岳型に盛りつける」などの基準を設け、そこに各店独自の工夫を加えています。

福助の「森らいす」は、トマトをたっぷりと使ったルーが特徴。店主の福田潤平さんは「トマトの自然な甘味や酸味を活かしたさっぱりとした味わいで、ご飯とマッチします」と太鼓判を押します。ホタテや豚バラ肉も具だくさんの一皿です。

福田さんは、「それぞれの店で、熱々の鉄板に盛りつけたり、野菜をたくさん載せてヘルシーにしたりと、工夫を凝らしています。ぜひ食べ比べてみて下さい」と話してくれました。

森町産トマトをたっぷり使用

「いつでもお待ちしています」と福田さん。

福助

住所：森町御幸町 9-4　TEL：01374-2-1111
営業時間：17：00～22：00　定休日：隔週日曜

編集後記

今回、クロスワードに今までで一番多い10通のご応募をいただきました。コメント欄からえすぽわーるを楽しく読んで下さっていることが伝わり、励みになります。

ご応募はハガキが多く、年賀状を再利用されている方もいます。メールやファックスなどでも受け付けていますので、あまりお金をかけずに気軽に送って下さると嬉しいです。もちろん、プレゼントの当選が、応募方法で変わることは一切ありません。

クロスワードは職員が作るオリジナルなので、ぜひ挑戦してみてください。（真）

えすぽわーる新函館
第157号　平成27年9月10日発行
発　行／新函館農業協同組合
住　所／〒041-1201　北斗市本町1丁目1番21号
（北斗市総合分庁舎隣）
電　話／0138−77−5555（代表）
ＦＡＸ／0138−77−5566
編　集／企画室
印　刷／有限会社　三和印刷

JA新はこだて facebook
ＪＡ新はこだてホームページからもご覧いただけます。
こちらも、よろしくお願いします。

まるめ郎アルバム

つやがいい牛たちですね！
日向ぼっこの仲間に
いれてもらいたい(笑)

「えすぽわーる」とはフランス語で「希望」という意味。「えすぽわーる新函館が読者の皆さんに希望を届ける広報誌になって欲しい」という願いが込められています。