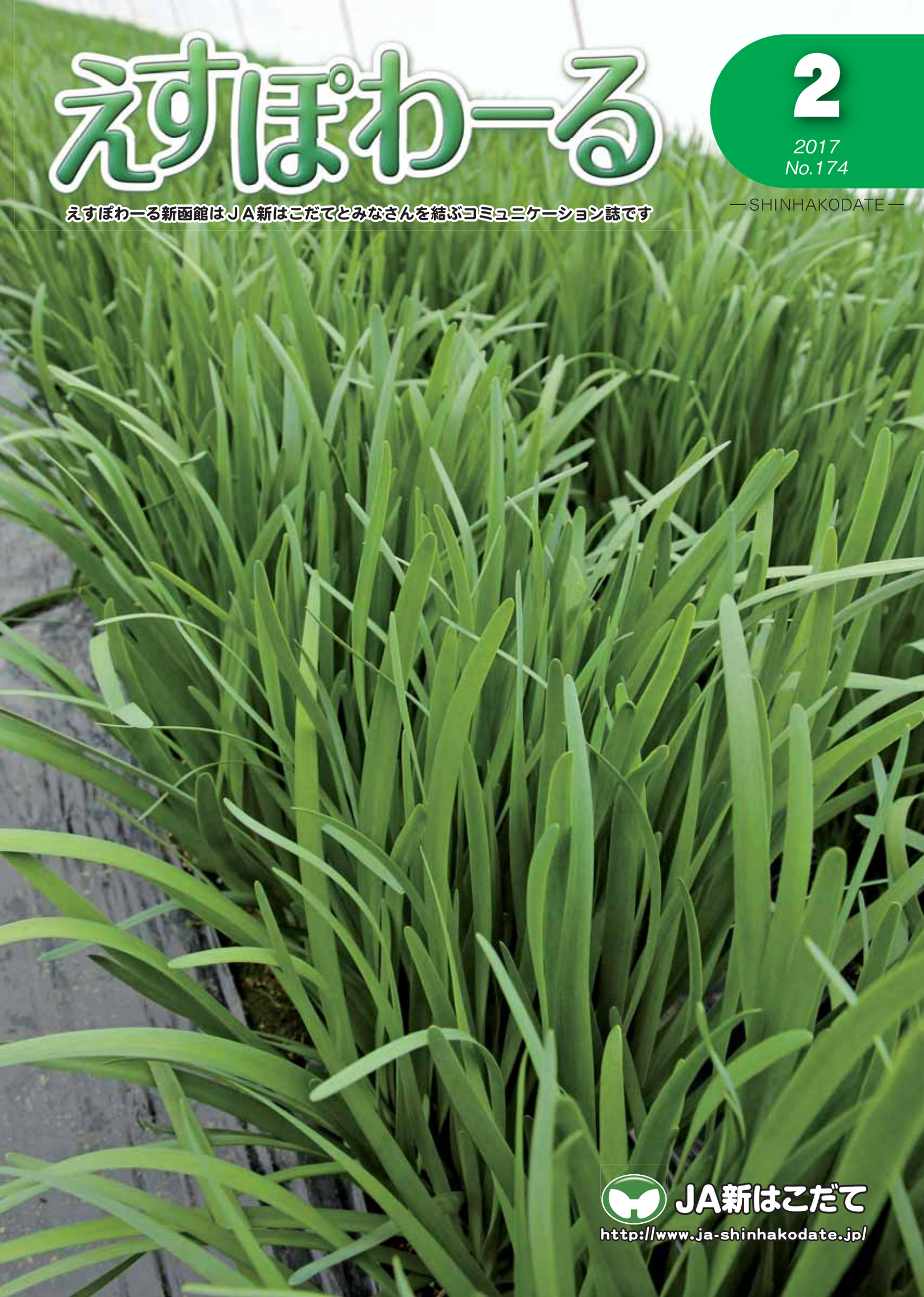
えすぽわーる

2
2017
No.174
—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/

NO.174／2017年2月号

CONTENTS

② 特集1 知内ニラ共同調整包装施設が完成！
④ 特集2 JA北海道大会 実践フォーラム パネルディスカッション
⑥ 担え！ニューホープ ～新規就農者紹介～
⑦ Focus the JOB ～JAの仕事を紹介します～
⑧ トピックス 大麦高生がアイデア料理を競う ふっくりんこ創作料理発表会 他
⑪ Focus the JOB ～JAの仕事を紹介します～
⑫ JAグループ通信
⑬ JA新はこだてからのお知らせ
⑭ 理事会報告
⑮ 投稿広場 他
⑯ 新鮮食材で楽しくクッキング

第10回 ご当地キャラ紹介
知内町 にららちゃん

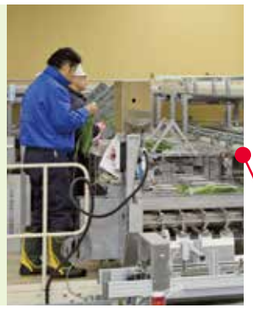
知内町ニラ生産部会のキャラクターです。額を飾る白い花はニラの花とのこと。ニラ農家さんならではの視点ですね。相棒？のカキ太郎くんとも仲良しで、イベントなどでは2人そろって出演してます。

特集1 知内ニラ共同調整包装施設が完成！

集出荷の効率化でさらなる飛躍へ

去る1月12日、知内地区のニラ共同調整包装施設が完成し、竣工式が行われました。最新鋭の設備を導入して、今まで以上に効率的な集出荷が可能に。「北の華」ブランドの飛躍に期待が高まります。

①計量結束根切り調整機



規定重量への計量からテープ結束、根切り調整まで自動で行う。最新鋭の「組合せ補正計量システム」は、規定重量に近い束をつくるように、複数株のニラの中から最適な組み合わせを自動で選択。作業効率と計量精度アップを実現した。

②横ピロー包装機

常用64袋／分、最速80袋／分のスピードでニラを包装する。包装資材の自動供給装置も付属。

⑤ロボットパレタイザ

箱詰めされたニラは700ケース／1時間のペースでパレットに自動積み付け。効率的に搬出できる。

竣工式の後には関係者の皆さんが施設を見学

③金属検出器

電磁波を当てて金属の混入が無いか確かめる、安全安心の装置。周波数選択方式により製品への影響を低減する。

④ウエイトチェッカー

個包装品の重量が規定にあっているか、2重にチェックを行う装置。規格外品は自動で除去される。

無事完成を盛大に祝う

新施設内で開かれた竣工式は、約100名が出席して盛大に挙行。渡島総合振興局の三戸部正行局長、知内町の大野幸孝町長、木古内町の大野泰副町長ら来賓も多数ご来場いただいた。

畠山組合長は式辞で「関係者の皆様の努力が形になった。これからは雨風に関係なく効率的に集出荷できる。組合員とJAにとってさらなる地域振興に資する施設にしたい」と力強く語った。

続いて施設起動式が行われ、機械が無事稼働すると関係者は喜びと驚嘆の声を漏らした。施設見学も行われ、稼働したばかりのラインを真剣に見つめていた。

▲施設の無事完成を祝うとともに今後の繁栄を願って神事が行われた

●名称／新函館農業協同組合知内基幹支店 ニラ共同包装調整施設
●住所／知内町重内1024
●面積／1,990㎡

▲起動スイッチを押す畠山組合長（中央）と大野町長（右）、大五通商㈱の瓦谷健社長（左）

知内町ニラ生産組合 組合長 大嶋 貢

ニラ生産組合は、発足から45年が経ち、さまざまな苦労の中、知内ニラ「北の華」は北海道を代表する産地となりました。この施設整備については、組合員の同意のもと進められ、更なる生産拡大と産地の維持に繋がり、地域組合員の営農基盤として大いに期待されます。今後も消費者の皆さんから信頼される知内ニラ「北の華」の生産拡大に向けて生産組合理念のもと、取り組んで参ります。

特集2 JA北海道大会実践フォーラム パネルディスカッション

～ 道民と食と農でつながるサポーター550万人づくりに向けて ～

昨年11月2日、JA北海道大会で掲げた決議事項を実践するためのフォーラムが開かれました。パネルディスカッションでは、北海道農業を愛する5名が熱い議論を交わしました。その模様をお伝えします。

コーディネーター

宮入 隆 氏
北海学園大学 教授

パネリスト

高橋 優 氏
JAきたみらい 常務理事

河野 真也 氏
タレント

高橋 さやか 氏
食育フリーマガジン moomaa 編集長

森川 純 氏
北海道新聞社 論説委員

高橋 和則 氏
JA北海道中央会 総合企画部長

広報の効果的な発信方法は？

～JAきたみらいによる広報事例発表を受けて

河野氏 こんなに色んなことをやっているのかと驚きました。同時に、今まで知らなかったなと思ったんですよね。ちなみに高橋常務、ホームページとフェイスブック以外には何かやられているのですか。

高橋常務 コミュニティー誌を年3回発行しています。

河野氏 なるほど。サポーターになってもらうため550万人の道民に向けてやるのはもちろんですが、その上で僕がいいなと思うのは、道外のファンをつくる取り組みです。僕は先程「道産子は道産子であることにあぐらをかいている」と言いましたが、僕は北海道に来て野菜のおいしさに驚きました。普通に売られている野菜がおいしいのですが、北海道の人にとってはおいしくて安心安全なものが当たり前です。当たり前と思っているものの良さに気付かせることは中々難しいと思います。だから道外のファンを増やして、そこが盛り上がることにより、北海道の人にも、北海道ってすごいね、自分達も応援しなきゃと思わせるような取り組みも必要だと思いました。

宮入教授 たくさん取り組んでいるけれども知られていないという点は、今日のディスカッションの中でも一番求められている課題だと思います。

高橋編集長 私も先程の事例発表で初めて色々な取り組みを知ったので、情報が届かない現状を感じました。例えば、50代の会社員と30代のママとでは見るものや求める情報も違うので、伝える相手や起こして欲しい行動に応じて情報発信を工夫する必要があると思います。

宮入教授 実際、フリーマガジンで情報発信をする高橋さんの立場で、具体的な情報の流し方に関するアイデアがあれば教えて頂ければと思うのですが。

高橋編集長 例えば会社員なら新聞がメインだと思いますが、子育て中のママならやっぱり児童会館でのロコミやSNSですよね。相手によって伝え方を工夫していくのは大事だと思います。

宮入教授 地域には多様な年齢層、考え方の方がいらっしゃると思いますが、高橋常務が実際現場で取り組まれている伝え方の工夫はございますか。

高橋常務 誰に伝えるかという点がぼやけていることは多いです。これからは伝える相手が誰か、そして伝え方の工夫も必要と感じました。

また、直接人が出向き伝える活動もしています。例えば鹿児島は豆を多く食べる地域であり、生産組織の皆さんによる現地での販売も行っております。これも行って初めて分かったことなので、人が出向く活動は増やしたいと感じます。

北海道の付加価値づくりを

森川氏 私は6、7年前まで北見で3年間過ごしておりました。当時、加工品の充実度には驚きましたし、付加価値の重要性を学びました。

消費者に旬を知って頂くのも一つの考え方だと思います。例えば春から夏にかけてアスパラがとれ、海では同時にトキシラズやサクラマスがかかります。そこでアスパラとサクラマスで何かできないかといったように、旬のもの同士を組み合わせれば、何かまた新しいものができると思います。農協の色々な取り組みを今後も期待しております。

宮入教授 漁業や漁協との連携で新しいものをつくるというご提案を頂きましたが、どういう形で地域の人たちと連携していくかという点は大きな課題になると思います。高橋常務、同じような産業の中での色々な連携により加工品を魅力的にしていく、そういった取り組みも行っていますか。

高橋常務 イベントでは、北見市常呂には水産物があるということで、漁協にもお声かけをしてご参加頂くといった取り組みもしております。また、北見は塩焼きそばがB級グルメとして少し有名になりましたが、ホタテのエキスや地元の玉ねぎを使うことが条件となっており、こちらを通した連携による取り組みもあります。ただ、森川さんから言われたように、もう少し積極的に形を変えて、広げていかなければならないなと思いました。

宮入教授 実際、すでに色んな形で取り組みを行っている中で、今後さらに形にしたいものとしては具体的にどのような方向があるのでしょうか。

高橋常務 加工品は、5年前は全体的にアイテム数が少なく、売上も1～2000万円程度でした。しかし商品開発や専門のセクションの設立により、毎年倍々で販売が伸びております。おかげさまで今年の目標は桁が一つ上がりまして、1億になりました。少しずつアイテム・売上も伸びており、現物だけではなく形を変えて食べて頂き喜んでもらう取り組みを、少しずつしていかなければなりません。

宮入教授 たくさん販売することも大事な一方、北海道は大産地であるが故に、外に売ってしまうという点があると思います。そこで逆に地元の人からの加工品に対する評価や、こういう特産品が出来て嬉しいといった声は実際にありますか。

高橋常務 たくさんそういった声も頂いております。加工品の玉葱醤油は、居酒屋さんなど飲食店の皆さんが地元へのこだわりからお店に置いて頂けるようになりました。また、居酒屋さんでは玉ねぎを丸ごと使った料理など色々工夫を凝らして提供して頂いており、非常にありがたく思っております。

次号に続きます。

担え！NEWHOPE（ニューホープ）

新規就農者をご紹介

農業の担い手不足が叫ばれる昨今。その一方で、希望を持って新たに農業を始める方もたくさんいます。地域の期待を担う“ニューホープ”さんにインタビューしました。

支えてくれる皆に感謝し、恩返しを

八雲町　浜松　**北村（きたむら）　多佳子（たかこ）**さん（３１歳）

経営内容：種子馬鈴薯 5.0ha 南瓜3.5ha 等
営農歴：5年目（経営移譲：H27）

●これまでの経緯を教えて下さい。

大学を卒業後、塾の講師をしていましたが、父が怪我をしたときに、畑をやめてしまうかもしれないと思って就農することを決めました。

高校生までは手伝いをしていましたが、初めのうちはわからないことが多く、生活環境の変化も重なりストレスを感じることがたくさんありました。最近はそういうストレスもあまり無くなりました。

●経営を引き継いだ感想を教えて下さい。

経営を引き継いでから2年経ちましたが、今も父は現役で働いていて、色々と相談しながら営農しています。経営分析にも取り組み始めたので、収益性を考えながら今後の営農の参考にしたいです。

農業で一番嬉しい瞬間は、種から育てたものが立派なものになって収穫を迎えた時です。やりがいを実感できる瞬間でもあります。

●今後の目標などについてお聞かせ下さい。

これからは、規模拡大ではなく収益性を上げることを目標にしたいと思います。女性農業者の研修会などにも参加して、もっと農業について勉強したいです。

忙しい時には、肉牛部門で独立している兄夫婦やその家族も手伝いに来てくれます。みんなに感謝して、恩返しできるように頑張ります。

〈取材　八雲支店　中村愛恵〉

▲馬鈴薯の収穫作業をする多佳子さん

「週4回のダンスレッスンなどで体を動かして気分転換しています。」と多佳子さん。

となりの農家さん

～農家の現場へズームイン～

八雲　日々学びながら　作業効率向上を

猪子（いのこ）　誉幸（たかゆき）さん（34）　軟白ねぎ

八雲町わらび野の猪子誉幸さんのハウスでは、10月末から軟白ねぎの収穫が始まっている。秋ごろから冬いっぱいまで作業するとのこと。収穫量は総計で８００ケースを見込んでいる。

平成28年に就農し、軟白ねぎ生産をスタートした猪子さん。「はじめてのことがいっぱいで周囲の農家から日々学んでいる」とのこと。今後の抱負を尋ねると「今年からは、栽培面積を２５０坪増やすので作業効率の向上を図り、より良い品種を選定し、さらに頑張っていきたい」と笑顔で語ってくれた。

〈取材　八雲支店　中村愛恵〉

1本1本丁寧に選別作業をする猪子さん

七飯　より良い野菜作りを　目指して

阿部（あべ）　亜弥（あや）さん（39）　小松菜

▲収穫作業を行っている阿部さん

「冬の小松菜はおいしいですよ。煮びたしや焼肉、ジンギスカンもお勧めです」とPRするのは、七飯町字峠下の阿部貴志さんの妻・亜弥さん。小松菜の収穫作業は、12月から始まり2月中旬まで続く。収穫後は、ほうれん草や大根、キャベツ、長ねぎなど多岐にわたる作付を行っている。

営農上の注意点として「病害虫の発生を防ぐため、圃場巡回を行い、管理作業を徹底するように心掛けています」と話す。

「家族の健康第一で営農に取り組み、一家を支える妻として今後も頑張っていきたい」と笑顔で取材に応じてくれた。

〈取材　七飯支店　花田　有希〉

えすぽわーる TOPICS トピックス

管内各地の旬な情報をお届けします。

栄養や食べやすさなどの工夫を説明する生徒

米穀

大麦高生がアイデア料理を競う
ふっくりんこ創作料理発表会

函館大麦高校の食物健康科1年生33名は12月12日、同校で「函館育ちふっくりんこ創作料理発表会」を開いた。1年間の食育授業の集大成。生産者や関係者ら約30名を招いて創作料理を振る舞った。

生徒らは8班に分かれ、授業を通じて創作料理を考案。今年は栄養についての授業も踏まえ、カロリーや栄養素も算出した。

発表会では、まず生徒代表が「1年間お世話になった皆さまに感謝の気持ちをこめてつくりました」と挨拶。試食が始まると参加者は思い思いに料理を味わいながら採点。巻きずしをフライにした「衣にブリはさむニダ」が優勝を飾り、考案した生徒は歓声をあげて喜んだ。

◀テーブルにはところ狭しと料理が並んだ

親子でケーキ作りを楽しむ
アンパンマンこどもくらぶ

七飯支店共済課は12月10日、北斗市農業振興センターでアンパンマンこどもくらぶのイベント「お子様と一緒にケーキを作ろう!!」を開いた。ケーキ作りは昨年に続き2回目で、親子34組103名が参加した。

親子で1ホールずつ、ケーキをデコレーション。スポンジケーキにホイップクリームを塗り、フルーツやお菓子をトッピングした。親子で協力して思い思いにケーキを作り、子供たちは終始目を輝かせていた。

その後はビンゴ大会を行い、大盛り上がりだった。

▼思い通りのケーキをつくれて笑顔のお子さん

七飯

工夫をこらした料理を試食する来場者

知内

地元食材で料理多彩に
女性部で第６回知内生活工夫展

知内支店女性部は12月9日、中央公民館で「第6回知内生活工夫展」を開いた。部員23名が考案した、食品や手芸など計68点を展示した。

大野幸孝町長ら21名の来賓が、試食して審査を実施。最高位の「町長賞」には、保存食の部に出品された「かきのニラー油漬け」が輝いた。刻んだニラ入りのラー油に牡蠣を漬けた、知内らしい一品。

審査の後は来賓や女性部員に昼食が振る舞われ、交流を楽しんだ。閉会式では表彰も行われた。

鏡もち寄贈の様子。左から畠山組合長と本間副部会長、三戸部局長

八雲

八雲の風の子もちで新年を
渡島総合振興局・北斗市に鏡もち寄贈

八雲町もち米生産部会は12月27日、渡島総合振興局と北斗市などに風の子もちの鏡もちを寄贈した。

寄贈したのは、他にJA本店と八雲支店、八雲町など約10ヶ所。鏡もちは2段重ねで重さ約8キロ。三戸部正行振興局長は「立派な鏡もちをありがとうございます」と笑顔で受け取り、早速庁舎入り口に飾った。

本間毅副部会長は「28年度の作柄は、うるち米が苦戦する中、もち米はまずまずだった。今後も消費拡大へ一致団結して取り組みたい」と意気込んだ。

食卓の定番の工場に興味津々
厚沢部支店女性部視察研修

厚沢部支店女性部は12月8～9日、視察研修を実施した。部員9名が参加した。

一行はまず、大豆栽培が盛んなつながりから、千歳市にある北海道キッコーマンの醤油工場を見学。原料の大豆の処理から発酵、完成まで一連の工程を学んだ。醤油をしぼった残りの醤油粕を家畜飼料に再利用するなど、ゴミゼロの環境意識が印象に残った。

その他、キリンビール千歳工場の見学、伊達市で藍農業の歴史を学ぶなど、充実した研修となった。

▼醤油を造る大きなかまを興味深げにのぞきこむ

厚沢部

強盗を絶対に近寄らせない
金融店舗で防犯訓練を実施

八雲支店の金融窓口で12月13日、防犯訓練を行った。犯罪の増える12月に、警察の協力を得て毎年各地区の金融店舗で行っているもの。

訓練は実践形式で、強盗犯に扮した警官が職員に「金を出せ!」と脅すと、職員は冷静に警察への通報など対応をした。訓練後には警官が「少しでも時間を稼げば警察が準備でき、犯人逮捕に繋がる」と講評した。

北川徹貯金課長は「日頃の笑顔で元気の良い挨拶は防犯にも繋がる。訓練を今後に活かしたい」と話した。

▼職員（左）に日本刀を突きつける強盗犯役（右）

金融

先進の農業技術に触れ刺激
酪農生産部会役員代議員視察研修

酪農生産部会は12月14～16日、視察研修を行った。部員・JA職員など合わせて10名が参加した。

江別市の農業法人カーム角山では、搾乳ロボットや牛の体調を把握する「ハードナビゲーター」、バイオガスなどを活用した酪農を見学。雪印種苗技術研究所や農機メーカーでは資材活用技術や研究などを学んだ。

谷博之部会長は「最新技術の素晴らしさに驚いた。それにより得た情報や知識を活かして、当地区でも新しい経営技術を今後も学んでいきたい」と語った。

▼実際に稼働しているロボット搾乳システムを真剣に見学

酪農

Focus the JOB

～JAの支店を紹介します～

八雲基幹支店

皆様の暮らしのサポーターです。

次長からのひとこと

八雲基幹支店 次長
福留（ふくとめ） 祐二（ゆうじ）

お客様に身近に感じて頂けるJAを目指し、明るく親しみやすい雰囲気づくりに職員一同、取組んで参ります。

八雲基幹支店の金融フロアは、地域の組合員・利用者を営農・生活の両面からサポートできるよう日々取組んでおります。

貯金・年金のお受け取り・各種ローンなどのキャンペーンや万一の備えとしての生命・建物・自動車といった各種共済、農業関連資金など様々な商品をご用意しておりますのでお気軽にご相談ください。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

八雲基幹支店
二海郡八雲町末広町 161 番地
TEL:0137-62-2121（代表）
FAX:0137-63-4324

4Hクラブ

▲受賞を喜ぶ澤田光一会長（右から2番目）と中川揚平副会長（右から3番目）

道南農業の将来に向けて
農政事務所がセミナー開催

北海道農政事務所函館地域拠点は12月7日、「道南地域における農業の将来について語り合おう」セミナーを開いた。農家や関係者100名が集まった。

道南農業試験場の加藤淳場長は、農家人口の減少や温暖化の影響を解説し「新たな対策が必要」とした。

また、若手農業者や行政職員ら7名でパネルディスカッションを実施。「函館ブランド」の発信や「何でも作れる」という特長の活用策などを話し合った。多様な担い手確保や、省力化についても言及した。

行政

真剣に話し合うパネリストら

最優秀賞に北斗市４Ｈクラブ
北海道青年農業者会議

北海道4Hクラブ連絡協議会は1月25、26日、札幌市で北海道青年農業者会議を開いた。全道から若手農家が集まり、それぞれの取り組みなどを発表した。

園芸・特産作物部門のプロジェクト発表では、北斗市4Hクラブの澤田光一会長が「なま落花生プロジェクトV2」と題し、落花生の栽培方法の検討や販売促進などの活動を発表。見事、最優秀賞を受賞した。

澤田会長は2月に東京で開かれる全国青年農業者会議で発表を行い、全国一にチャレンジする。

施肥・防除の合理化を目指して
函館地区圃場試験成績検討会

北斗市農業振興センターで12月16日、「平成28年度函館地区施肥防除合理化圃場試験成績検討会」が開かれた。ホクレンや道南地区JA、肥料農薬メーカー、行政など約40名が集まり、試験結果を議論した。

始めに当JAから北斗市の水稲圃場で実施した「肥効調整型肥料」の試験結果を発表。「収量安定と肥料費抑制により収益向上効果が期待できる」とした。その他、施肥8項目、防除3項目の試験結果について活発な議論が交わされた。

▼試験結果について説明する大野支店の小井田健造職員（左から2人目）

営農

営農

各自のパソコンで実践演習に取り組んだ。

経営診断、生産分析を学ぶ
営農指導に係る経営分析研修会

JA北海道中央会は12月6日、北斗市農業振興センターで「経営分析研修会」を開いた。営農部門を中心にJA職員11名を含む24名が参加した。

中央会職員が経営分析診断の意義について解説した後、パソコンで分析システムの演習に挑戦。実際の画面を操作する実践的で理解しやすい研修となった。

その後は参加者によるグループワークを実施。「分析システムを使いこなすのに慣れが必要」との意見を基に、改善点などを活発に議論した。

JAグループ通信

JAグループの連合会・中央会の活動内容を紹介します。
JA北海道大会決議事項の実践やその時々のトピックスなど、組合員の皆様に定期的にお伝えします。

各団体の詳しい取り組み内容はWEBサイトをご覧ください。

JA北海道中央会

HBCラジオ「秋の恵みに感謝カンゲキ！北海道農業応援スペシャル!!」（11月3日）を通して、農業の魅力を一日中発信し続けました。
寄せられたメッセージは4566件。内田副会長がグリーンツーリズム等についてお話をされた、カーナビラジオ公開生放送には、のべ400名が来場と、大盛況。
スマートフォンアプリ「JA2MP」では、道内の生産者や直売所を巡る中継キャラバン等の期間限定お宝画像も発信。地域との繋がりが感じられるサポーター550万人づくりへの貴重な一日となりました。

JA北海道信連

11月に農業経営者支援の一環として「農業経営フォーラム」を開催。
「あぐり王国」の森崎博之氏が所属する㈱クリエイティブオフィスキュー 鈴井代表に「道内農業の魅力の再発見と発信」を、学習院女子大学 江口名誉教授に「道内農業に求められるマーケティング発想」を講演頂き、参加者からは「農業経営のヒントを得た」「農業の魅力を探求する姿に感銘を受けた」等好評を頂きました。

ホクレン

全道のホクレンSSで平成28年7月～9月に展開した「2016『ラブ&ハート』チャリティキャンペーン」に寄せられた募金と一部売上の、総額300万円を北海道社会福祉協議会へ寄託しました。今年で35回目の当キャンペーンは、社会貢献活動「ホクレンシーズプロジェクト」の一環。道内約780の児童保育施設に、絵本や文学書の購入費用としてご利用いただきます。

JA共済連北海道

生命共済と傷害共済で、入院・通院共済金をご請求していただく場合、診断書取得・提出をいただいておりますが、所定の条件を満たせば「治療報告書制度」による自己申告と領収書提出のみで共済金をご請求いただけます。
病院で診断書を取得する手間や費用負担も無くなり、共済金ご請求までの時間が短縮できるメリットがございますのでご活用ください。ご利用条件については、ご加入先のJAへお問い合せください。

JA北海道厚生連

平日に時間がとれない方へ、完全予約制の土曜日健診を開始しました。
【旭川】毎月第2・4土曜『土曜ドック』を実施。（男性対象・各種オプション検査可能）随時予約受付中ですので、お電話でお問い合わせください。（℡0166-33-7171）
【札幌】毎月第2土曜に『膵臓・胆のうドック』を実施中。（℡011-251-5713）
【帯広】オプション検査『脳ドック』を平成29年1月より毎月第2土曜に実施いたします。（℡0155-24-4161）

社名変更のお知らせ

平成29年2月1日より子会社名が変更となりました。今後とも㈱新はこだて協同（生活店舗・給油・整備事業）をよろしくお願いします。

旧）有限会社 新はこだて協同
↓
新）株式会社 新はこだて協同

JA北海道厚生連のお得なキャンペーン

北海道のおいしい幸せプレゼント

毎月20名
合計120名

北海道のおいしい食品満載のホクレンギフトカタログを抽選でお届けします。
野菜、お米、お肉、加工食品、乳製品、水産物、麺類、お花など豊富なギフトの中からお選びいただけます。

キャンペーン期間　平成28年10月1日～平成29年3月31日

応募方法　キャンペーン期間中、対象商品の**ご購入3,000円(税込)毎**に応募ハガキを配置薬推進員よりお渡しします。住所・氏名・電話番号をご記入のうえ投函してください。
※ キャンペーン最終月平成29年3月分のご応募は平成29年4月5日消印まで有効とします。

対象商品

野菜酵素青汁　3g×31包　2,376円（税込）

青汁に野菜酵素をプラス

草荀譜Ⅱ・Ⅲ　1,050g（約42回分）　2,571円（税込）

温まってしっとりお肌

黒しょうが21世紀　120粒（約30日分）

近大サプリの黒しょうが

青の贅沢　45粒（1日1～3粒）　1,620円（税込）

クリルオイル配合

抽選方法　キャンペーン中の各月毎に、ご応募の中から厳正な抽選により当選者を決定します。

賞品のお届け　当選者決定後、各月毎に賞品をお届けします。なお、賞品の発送をもって当選者の発表に代えさせていただきます。

お問い合わせ
JA北海道厚生連配置薬課　0120-99-4193（平日）
配置薬推進員　山下（大野・七飯・函館）：090-6444-0453　岩崎（上磯・知内・木古内・森）：080-9001-1041
日置（若松・瀬棚）：090-8897-6524　堀江（八雲・落部・長万部・奥尻）：090-9511-5985
松吉（厚沢部・江差・上ノ国・乙部）：090-9435-1963

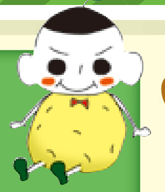
コラム

万一に備えよう　わが家の防災
地震発生、そのときに備える

災害危機管理アドバイザー●和田 隆昌

昨年、鳥取で震度6弱の地震が発生しましたが、死者も出ず被害は最小限でした。耐震性の高い家屋が多かった為と考えられます。
最大の地震対策は安全な家に住むこと。津波が来る沿岸を除き、過去の被害のほとんどが室内で発生しています。家屋の耐震化が最優先で、次に家具倒壊などの防止が必要です。
家屋の耐震化はコストがかかりますが、生死に関わるので最優先にすべきです。また、家具の固定も効果的です。まずは寝室の家具が倒れないように、移動や固定を検討しましょう。被害を完全には防げなくても、リスクを減らす「減災」は誰もが可能です。
地震が発生した瞬間は頭部に打撃を受けないのが肝心。冷静に周囲を見渡し倒壊物を避ける、廊下や玄関に移動して避難経路を確保するなど、素早い行動が命を救います。

和田 隆昌（わだ たかまさ）
災害危機管理アドバイザー。アウトドア雑誌の編集者の経歴を生かし、主に自然災害の防災対策を専門とする。各種団体や地域の団体と協力し民間側における現実的な防災対策を提唱。



みんなのまるめ郎広場

クイズ

今月号のえすぽわーるの中から答えを探してください!

Q. 知内生活工夫展で町長賞に輝いた一品。
ニラの端や小さなかきの利用も考えた、アイデアバツグンの料理です。その名も「かきの○○○○漬け」
(カタカナと漢字で4文字です)

プレゼント

クイズの正解者の中から抽選で ❸ 名様に、以下の ❸ 種類からお好きな商品を ❸ 袋お送りします。
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）

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

⬇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　2月20日（月）（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

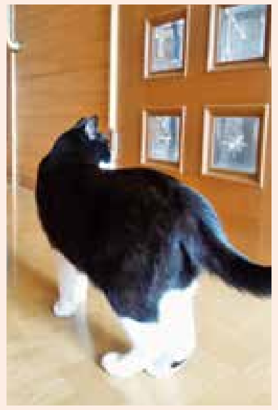
コメント ※広報誌へのご感想やご意見・ご要望、身近なできごとなどについて教えてください。

キリトリ線

読者の声

八雲町
モーモーさん

我が家のペットをしょうかいします。
太っています、が娘のペットですがかわいいですよ!



渡島スマート農業推進セミナー

参加無料

開催
日時：平成29年 2月 21日（火）13:30 ～ 16:30
場所：北斗市農業振興センター（北斗市東前74－2）

内容
基調講演　「渡島地区施設園芸のさらなる高度化を目指して」
道外先進事例報告　「農業用GPS ガイダンス」　など
ハウス環境制御のリモート先進技術　**「ウルトラエース」**
機器資材展示見学会　ほか

北海道養液栽培研究会
渡島農業改良普及センター
渡辺パイプ（株）
函館工業高等専門学校

参加申込
お問い合わせ　渡島総合振興局　産業振興部農務課
Tel：0138-47-9493　E-mail：oshima.nomu1@pref.hokkaido.lg.jp
参加ご希望の方はこちらまでご連絡ください。

主催　渡島スマートアグリ研究会（事務局:渡島総合振興局）

理事会開催報告

第11回　理事会（定例）議案

日時:平成28年12月21日（水）10:30～
場所:北斗市農業振興センター

報告事項
（1）第３四半期定期監査結果について
（2）第３四半期内部監査結果について
（3）金融機関貸付の実行について
（4）組合員の異動について
（5）平成２８年度収支見込
（ＪＡ新はこだて１１月末現在）について
（6）平成２８年度収支見込
（（有）新はこだて協同１１月末現在）について
（7）（有）新はこだて協同の定款の一部変更について
（8）組合員懇談会の意見集約について
（9）平成２８年度役員海外視察研修について
（10）檜山南部地区小麦・大豆調整施設新設に係る取り進めについて
（11）11月分有価証券の取得について

議案
１号　平成２８年度決算棚卸及び棚卸抽出検査の実施について
２号　固定資産の処分（計画外）について
３号　理事にかかる（根）抵当権一部抹消の承認について
４号　理事に対する平成２９営農年度組合員勘定供給限度額等及び物品取引契約の限度額について
５号　乳牛延払制度に伴う特別対策期間の延長について
６号　平成２９年度役員報酬額の諮問について

第12回　理事会（定例）議案

日時:平成29年1月30日（月）10:30～
場所:北斗市農業振興センター

報告事項
（1）職員の退職について
（2）理事に対する平成２８営農年度組合員勘定供給限度額等及び物品取引契約限度額の実行報告について
（3）ＪＡ全国監査機構期中監査結果及び事務整備を要する事項に対する回答について
（4）組合員の異動について
（5）平成２８年度収支見込
（ＪＡ新はこだて１２月末現在）について
（6）平成２８年度収支見込
((有)新はこだて協同１２月末現在）について
（7）委員会の開催について
（8）自給飼料生産性向上対策支援事業実績について
（9）生乳増産奨励対策事業実績について
（10）平成２８年度購買品取扱奨励金の支払いについて
（11）１２月分有価証券の取得について
（12）移動金融車の愛称について
（13）平成２８年度通常総代会までの主要スケジュールについて

議案
１号　第３四半期定期監査に対する回答について
２号　地方公共団体に対する貸付に係る事前承認について
３号　信用供与２億円超に係る賃貸住宅ローンの貸出について
４号　平成２９年度金融機関貸付方針（案）について
５号　金融機関への貸付について
６号　平成２８年度回収不能債権に係る貸倒償却及び利息減免について
７号　平成２９年度内部監査計画（案）について
８号　理事に対する組合員勘定供給限度額変更に係る包括事前承認について
９号　平成２９年度余裕金運用（案）について
10号　平成２９年度余裕金預け先金融機関について
11号　平成２９年度余裕金運用計画額および運用方針（案）について
12号　理事に対する共済担保貸付に係る包括事前承認について
13号　第５次中期経営計画における主な施設整備計画について
14号　平成２９年度役員報酬額の決定について
15号　平成２９年度営農販売・購買事業における料金･料率の設定(案)について
16号　平成２９年度事業計画基本方針（案）について
17号　平成２９年度事業計画＜固定資産取得・処分＞（案）について
18号　平成２９年度事業計画＜取扱・収支＞（案）について

第19回 道南農業新技術発表会

道南農業試験場などが開発した最新の農業技術等を、いち早く皆様にお伝えします。

日時　**平成29年2月22日（水）13:00～16:00**（受付 12:30～）

場所　**厚沢部町役場　町民交流センター**
厚沢部町新町181−6　TEL:0139-67-2310

参加無料

内容
●大納言小豆の適正播種期と新たな普通小豆品種　●ブロッコリーの化学農薬と化学肥料削減技術
●白未熟粒米と死米の発生要因および軽減技術　●農業改良普及センターの活動紹介　など

お問い合わせ先　地方独立行政法人 北海道立総合研究機構　農業研究本部　道南農業試験場　TEL0138-77-8116

えがおわーる
第174号
平成29年2月10日発行
発　行／新函館農業協同組合
〒041-1201 北斗市本町1丁目1番21号
電話／0138-77-5555　FAX／0138-77-5566
ホームページ／http://www.ja-shinhakodate.jp/
編　集／企画室　印　刷／有限会社　三和印刷

新鮮食材で楽しくクッキング

料理研究家●波多野充子

マグロのすき焼き

1食当たり
約328kcal

point

マグロの赤身と季節の野菜で作る、おいしくてリーズナブルなすき焼きです。旬のレンコン・ネギ・きのこ・シュンギクなどをたっぷり入れましょう。マグロはサッと火を通せば完成。熱々を卵にくぐらせて食べましょう。

材　料(4人分)

マグロ	約150g(1さく)
シュンギク	1束
ネギ	2本
シイタケ	3枚
マイタケ	100g
レンコン	60g
焼き豆腐	1丁
白たき	1袋
すき焼きのたれ	適量
ごま油	少々
卵	3個

作り方

(1) マグロのさくは厚さ5mm程度の斜め薄切りにする。

(2) シュンギクは根元の堅い部分を切る。ネギは斜め切り。シイタケは石突きを取り、十文字の切り込みを入れる。マイタケは食べやすい大きさに手で分ける。

(3) レンコンは薄切りにし、水にさらしてあくを抜く。焼き豆腐は10等分に切る。白たきは熱湯でさっとゆで、食べやすい長さに切る。

(4) 熱したすき焼き鍋にごま油を薄く敷き、マグロとシュンギク以外の材料を並べてすき焼きのたれを加える。

(5) 全体に火が通ったらマグロとシュンギクを加え、あまり煮過ぎないうちに卵を付けていただく。

編集後記

中国に「好吃不如餃子、舒服不如倒子」ということわざがあります。意味は「ギョウザよりおいしいものはなく、寝るより心地良いことはない」です。身近な楽しみが一番、ということですね。

私もこれを実践中で、休日は昼過ぎまで寝ます。ですがこの時期は早起きして雪かきをしないといけません。春眠暁を覚えず、が待ち遠しいです。

(真)

facebookページ更新中！

随時、最新情報を更新していますので、ぜひチェックしてみてください。

JA新はこだて facebook　検索

まるめ郎アルバム

立派な鏡餅!
切るのが大変だったけど、
おいしかったです!

緊急時のご連絡先

※業務時間内
(平日9時～17時)には
ご契約の支店に
ご連絡ください。

お車の事故・トラブル
☎0120-258-931
(JA共済事故受付センター)

お車のレッカー・ロードサービス
☎0120-063-931
(JA共済サポートセンター)

キャッシュカードや通帳の紛失・盗難
☎0120-944-904
(JAバンクキャッシュカード紛失共同受付センター)

JAクレジットカードの紛失・盗難
☎0120-159-674
(三菱UFJニコス㈱盗難紛失受付センター)

※JAカード一体型の盗難・紛失においては、両方にご連絡ください。