

えすぽわーる

新函館

9

September
2021

No.229



LINE@やfacebook、ホームページで、各種お知らせやイベント情報などを発信しています！ぜひ、ご覧ください！



目次 CONTENTS

- 2 特集 ～ SDGsって? ～
- 4 道南を農す 北斗市 南大野地区 岩本 裕昭 さん
- 5 トピックス
あぐりへい屋ミニマルシェ
ご炊こうチャレンジ 他
- 7 ふっくりんこ蔵部FMいるか出演 / ATM設置
- 8 あぐりレッスン(渡島)
- 10 ホクレンブランドオイル
- 11 母ちゃんの飯スタグラム・ワークプラス
- 12 理事会報告
出資金振替
- 13 みんなのまるめ郎広場
- 14 赤エビとキュウリの香味炒め

8 働きがいも経済成長も

農業生産力向上に向けた取り組み



担い手養成講座

5 ジェンダー平等を實現しよう

ジェンダー平等の実現



女性理事の農協運営参加

11 住み続けられるまちづくりを

安心して暮らせる地域づくり



町内での交通安全運動

9 産業と技術革新の基盤をつくろう

スマート農業の推進



AI技術を活用したドローンによる農業散布

15 陸の豊かさも守ろう

きれいで豊かな環境づくり



女性部が道路沿いに花を植えつけ

12 つくる責任、つかう責任

環境に優しい資材などの利用推進



太陽光エネルギーを利用したビニールハウスの自動巻き上げ機

17 パートナースHIPで目標を達成しよう

生産者らの交流・連携



青年部・女性部での活動

16 平和と公正をすべての人に

防犯活動



地域住民へ特殊詐欺の防止を呼び掛け

SDGsって?

持続可能な開発目標(SDGs:Sustainable Development Goals)とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

相互扶助の精神に基づくJAが目指す姿はSDGsの目指す「誰一人取り残さない」社会に重なっています。JA新はこだてでは今後も地域に根差した活動を通じて、SDGsの目標達成に貢献してまいります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



JA新はこだてのSDGsの取り組みを一部ピックアップ

4 質の高い教育をみんなに

各学校での食農教育活動



小学校での田植え体験

3 すべての人に健康と福祉を

農福連携



花卉共選施設における障がい者の雇用

北斗市 南大野地区
岩本 裕昭さん(42)

『新進気鋭！
YouTuber農家』



『ネギ・トマトの道内有数産地として』

就農から現在までの流れを教えてください

函館工業高等学校を卒業後、本州に移り、建築関連会社や住宅メーカー、薬局店員などの仕事に携わりました。親元で就農したのは7年前の35歳の時です。きっかけは、家業に後継者がいなかったことと、それまでの業績に追われる精神的負担の大きい会社務めから離れよつと考えたためです。今では、良くも悪くもすべて自己責任の農業が自分に向いていると思っています。

YouTubeでの農業動画の配信を始めたきっかけは？

同じ地区の農家に誘われたことがきっかけでしたが、現在は一人で撮影と編集を行っています。目的は、自分が身につけた知識を一般の方がわかるように説明することで、さらなる理解の定着を図る「インプット・アウトプット」のためです。

視聴者の中には、肥料メーカーの方や各地域の農家さんもいて、「参考になった」とコメントをいただけてとても嬉しいです。

今後の課題は何ですか

現状、作業は親に手伝ってもらっていますが、将来を考えると雇用の確保を検討していかなければなりません。また、ネギ、トマトにおける道内有数産地の農家として、更なる品質・収量の向上に努めます。



YouTubeチャンネル「いわもとふぁーむTV agriculture studio」にて動画を配信。

取扱品目	
トマト	35a
長ネギ	75a
大根	30a

いわもとふぁーむTV
agriculture studio

チャンネル登録者数
1万人突破



<https://www.youtube.com/channel/UCm0hF8Cl-np0OwD7HekAHZQ>

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。



地元市民でにぎわう「あひろく屋」で夏ミニトマト



北斗

ミニトマトのすくい取りにチャレンジする来場客

あひろく屋は8月7日から9日の3日間にかけて、北斗市地元食の消費拡大を目的とした「食と農のミニマルシェ」を開催、地元市民が訪れた。店内には特別価格の新鮮な野菜や果実などが並び、来場客からは「コロナウイルス感染対策を講じて貰い物を楽しんだ。屋外では、長ねぎのつかみ取り」や子供を対象とした「ミニトマトすくい取り」が開催され、大人から子供までイベントにチャレンジした。また、地元飲食店の2店舗もブースを出店し、地元野菜を使用した「焼きそば」や「すりおろしトマト」など両店舗自慢のテイクアウト商品が人気を集めた。



せたな

ドローンの飛行デモを見学する参加者ら

ドローンで収集した画像データを基に、AIによる画像認識技術を使って雑草を検出し、部分的な除草により効果的に草地更新を目指す実験がせたな町の町営牧場で開始した。北海道と㈱NTTドコモが協力して取り組む。8月11日のデモ公開では、町営牧場にてドローン自動飛行による雑草検知と農薬散布が行われ、生産者、当農協職員及び関係機関が見学。今後実用化に至れば、従来の人手作業が大幅に省力化。効率的な草地更新が可能になることで深刻な人手不足や酪農家の労働負荷軽減につながることを期待される。実証実験及び効果検証は来年2月まで行われる予定。

効率的な草地更新に向けて
せたな町でドローンを
用いた実験が開始



米穀畑作

職場で炊いたご飯をよそう職員



「ご炊こつチャレンジ」職員自らが「飯食の良さを知る」

今年3月、JA全農では米消費拡大に向け、ご飯を炊くことの楽しさを消費者に伝える「ご炊こつチャレンジ」を企画。当農協ではその一環として、職員自らがご飯を炊いて昼食時に食べる活動を始めた。

週に最低1回、本店、支店の部署ごとに当番を決め炊飯器でご飯を炊く。通常の炊き方に加え、炊き込みご飯も用意。参加する場合は1食100円を支払い、各自持ち込んだおかずとともに昼食としていただく。

米穀畑作課の三浦課長は「これまでは『買っていただく』で終わっていたが、職員が率先して食べることで味覚を知ってご飯の良さを伝えられる」と話した。

ふっくりんこ蔵部が 地元ラジオ「FMいるか」に 出演しました!

8月17日、北海道函館圏をエリアとするコミュニティ放送「FMいるか」に道南のふっくりんこの生産農家でつくる「函館育ちふっくりんこ蔵部」の南茂敏部会長と佐藤純司副部会長が出演し、ふっくりんこ活動のPRを行いました。



放送内で南部会長らは、ふっくりんこの作付け工程や今年の生育経過を報告したほか、同組織内での情報共有等を通じ、生産者らが連携してふっくりんこの生産に取り組む活動の方針などを紹介。

南部会長は「近年の日本の食生活の変化から、主食として米離れが深刻だが、ふっくりんこを通じて『米』の良さを再度消費者にわかってもらえればと思う。そのためにもふっくりんこ蔵部の活動から、生産者のモチベーション維持につなげてまいりたい」と今後の思いを語りました。



南部会長

「ただ作るのではなく、組織として高い基準と目標を持つことで、特に若い世代にもチャレンジする気持ちを持ってほしいです」



佐藤副部会長

「先輩方から引き継がれてきた取り組みや思いを下の世代へ伝えていきたいです」

ATM新設のお知らせ

この度、当JA鶏支店・Aコープ館店内にATM(現金自動預払機)を設置いたしました。

振込なども簡単にできますので、ぜひこの機会にご利用下さい。

キャッシュカードのお申し込みやご利用方法など、ご不明な点は金融窓口までお問い合わせ下さい。

営業時間	鶏支店	9:00~17:00
	Aコープ館店内	10:00~17:00



※Aコープ館店内に設置したATM



檜山広域

規格や出荷基準を確認した目ぞろえ会

高品質出荷に向けて
檜山広域プロセッサー
部会が目ぞろえ会

松山北部の3JAで構成される広域プロセッサー部会は7月16日、今金町の広域選果場で目ぞろえ会を開いた。生産者や関係者約40人が集まった。

部会はJAいまかね、JAきたひやま、当JAの生産者約30戸で構成。年に1回生産者が一堂に会し、規格や基準を確認する。

同部会の多田部会長は「猛暑が続くが、統一した目で高品質出荷を」とあいさつ。JA担当者が販売・共選状況を説明した他、府県市場二社の担当者がリモート参加し、市況などの概況を報告した。その後、一行は5月未定植の今金町内のほ場に移動。現地では生育状況を見ながら、出荷規格などを確認し合った。



農産園芸

大丸東京店の地下スーパーの店頭と並ぶ森町産の朝採りとうもろこし

消費拡大に向けた新たな取り組み
新幹線を利用して朝採り
とうもろこしを輸送販売

7月22日、北海道新幹線を利用して、朝採りとうもろこしを輸送し、東京にて販売する取り組みを実施。時間が経つと鮮度が落ちやすいとうもろこしを、なるべく早く東京の消費者の元へ届け、食してもらいたい。

22日の午前4時に森町にて収穫された150本のとうもろこし(ミルキースイーツ)は、北斗市の新函館北斗駅へ配送。その後、新幹線に積み込まれて東京へ輸送され、午前11時過ぎには「大丸東京店」の地下スーパーに到着。新幹線「はやぶさ」を利用した輸送販売から「はやぶさコーン」と命名され販売し、午後4時には完売となった。



青年部

簡易溶液栽培システム「ういずOne」について説明を聞く部員ら

JA新はこだて青年部は8月11日、北斗市で役員研修会を開き、部員7人と当JA職員、関係機関職員らが参加した。

一行は最初に、同市内にてトマトを作付けする同青年部員の秋山陽介さんの圃場に向かい、簡易溶液栽培システム「ういずOne」を用いたトマトの栽培を視察。その後、同市にて長ネギ、トマトの栽培に取り組み同青年部員の香山直樹さんの圃場を訪れ、今年までの生育経過や栽培方法、また、現在自身が受け入れている外国人技能実習生による作業効率効果などについて説明を聞いた。部員らは質問を交えながら終始熱心な様子で技術への理解を深めた。

青年部員が現地研修
他地区の農業を知る



森

早出しバレイショの共選作業

7月15日、森支店共同選別施設で馬鈴薯の共選作業が開始した。昨年と同日のスタート。

生産者は圃場で手掘りをして、ミニコンテナに詰めて施設に搬入。3日間風乾し、傷皮むけの軽減対策をした後、選別ラインに運ぶ。約30人の熟練パートタイマーが3回の目視で検品、青芋などを取り除き、形状ラインでは選別力メラで6規格に選別し、箱詰め。最盛期には1日約50トン进行处理する。同支店の加藤主査は「やや小玉傾向だが、品質は良好」と話す。

同支店管内の今年の馬鈴薯の作付け面積は、152ヘクタール、4200トン。3億円の取扱を見込む。

早出し馬鈴薯共選始まる
昨年と同日のスタート

水稻の収穫に向けて

1 今年の稲の特徴 ～収穫期が早まる見込みです～

5月下旬頃の低温・寡照によって分けつが発生が遅れ、茎数は平年よりやや少なく推移しました。一方、その後の高温により稲の生育は進み、出穂期は渡島管内平均で7/28（平年比+5日）と、例年がない早さで迎えました。このまま生育が進めば、9月上旬頃には収穫期を迎えると考えられます。収穫が遅れないよう、準備を進めて下さい。

2 適期刈取判定 ～収穫適期の判定が難しい年は玄米判定がオススメ！！～

(1) 玄米判定で適期刈取を判断

1ほ場当たり生育中庸な2～3株を刈り取り、乾燥させた後、ミニダップ等で舂すりし、整粒の割合を調査します。整粒が80%以上で収穫が可能となります。

(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）になったら収穫可能となります。

(3) 日平均積算気温による予測

中庸な稲（籾数が3～3.2万粒/m²）であれば、出穂後の日平均気温の積算値で約950℃で成熟期となります。およその成熟期の予測ができます（表1）。

表1 積算気温による成熟期到達予測

出穂期	出穂後の積算気温（℃）		
	900	950	1000
7月25日	9/3	9/6	9/8
7月28日	9/7	9/9	9/12
7月31日	9/11	9/13	9/16

※北斗アメダス・8/10までは実測値、8/11からは平年値を使用

3 乾燥・調製作業

(1) 籾水分が多いまま長時間放置すると、ヤケ米の発生が多くなるので、速やかに乾燥しましょう（表2）。

(2) 胴割米の発生を防ぐため、乾減率は0.5～0.8%/時とし、急激な乾燥は避けましょう。

(3) 舂すりは、玄米の肌ずれが起きないように、十分に籾の温度を下げ、気温との差が5℃以下になってから実施しましょう。

表2 籾の貯蔵可能時間

収穫時の籾水分	貯蔵可能時間
26%以上	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

4 コンバイン事故防止

(1) コンバインの事故は、移動・走行中の事故（34.7%）、作業中の詰まり除去時の事故（20.4%）が多く発生しています。

(2) 機械を後退させるときの周囲の確認、エンジンを停止させて詰まり除去を行う等、ちょっとしたことで事故を防げますので、常に事故防止を心がけましょう。



寒締めほうれんそう

（適期は種と適正な温度管理を）

1 は種

- ・は種時期は、各地域で決められた時期を厳守する（例：9月中旬）
- ・栽植密度（例：畦幅 20～24cm 株間 10～12cm）
- ・出芽を揃えるため覆土は一定にし、は種後に鎮圧する。

2 温度管理

- ・生育の前半は生育量の確保、後半は糖度の確保を目的に温度管理する。
- ・生育量の確保：ハウス内で15～25℃を目安に管理する。
- ・糖度確保の温度管理事例

- 12月25日まで(平均気温-2℃以上の時期)
葉長20cmまで：日中は、ハウス内気温が20～25℃以下となるように換気する。
葉長20cm以上：強風の日は以外は昼夜開放し、寒さにあてる。
- 12月25日以降(平均気温-2℃以下の時期) 通常のハウス開閉で寒締め栽培が可能
糖度8度目標：日中は、ハウス内気温が20～25℃以下となるように換気する。
糖度12度以上目標：平均気温が-4℃以下となる1月15日から2月5日は、終日開放する。
- 開放期間は昼夜連続して10日以上を目安に行う。途中で10℃以上になった場合は、延長し糖度を高めて収穫する。
- 開放始めに急に激しい寒さに当たると、葉柄の表皮がはがれるなど外観品質が低下することがあるので、徐々に慣らす。
- 2月中旬以降は日照が増えるため、ハウス内の気温上昇による糖度低下に注意する。

冬野菜の栽培管理(冬期無加温ハウス栽培事例～リーフレタス・サニーレタス～)

1 は種

- ・収穫時期を見据えたは種を行ってください。（収穫目安：は種後75～100日）
- ・200穴セルトレイには種を行い、25日前後育苗を行ってください。（生育適温：20℃前後）
- ※サニーレタスはリーフレタスよりも1週間程度生育が遅れるため、早めのは種を行ってください。



2 ほ場準備

- ・「窒素15、リン酸12、加里14（kg/10a）」を目安に施肥してください。
- ・土壌の適正pHは6.0～6.5です。石灰質資材を用いて適正pHに矯正してください。
- ・定植1週間前にマルチを設置し、株間・条間はいずれも30cm程度にしてください。

3 栽培管理

- ・生育適温は10～20℃です。（夜間は5℃以下にならないよう保温に努めてください）
- ・かん水は、11月上～中旬を目処に終了してください。
- ・生育目安（草丈）：「10月下旬13～16cm」、「11月中旬20～23cm」
- ・ハウス内の乾燥・湿潤に弱い場合、状況に応じて液肥・カルシウム剤の葉面散布を行ってください。

4 収穫

- ・JA出荷基準を遵守してください。（収穫目標：草丈25cm以上、300g/株以上）
- ・収穫時、下部の老化葉や病害虫の発生した葉を除去し、FGフィルムに入れてください。
- ※サニーレタスは着色不良気味の場合、光を十分に当て、5～10℃の低温で管理し、発色を促してください。



今回料理を紹介していただくのは…

瀬棚支店女性部



横山 夕三さん 平田 智子さん 倉田 和子さん 高橋 康子さん

このコーナーは各地区女性部員の方に、その地区にゆかりのある農畜産物や加工品を用いた料理をご紹介していただくコーナーです。



瀬棚支店女性部の
せたな町産じゃがいもを
使った

～地産地消～
母ちゃんの
めし
食反stagram

ふきんこ汁

瀬棚支店女性部



ふきんこ汁

「ふきんこ」とは「いもすり団子」のことで、檜山地域特有の呼び方となっています。

作り方

- ①人参、長ねぎ、しいたけは薄切り、ごぼうはささがき、じゃがいもはすりおろしておく。
- ②すりおろしたじゃがいもを布巾で包み絞る。その際、絞りだした汁はポウルなどに取っておく。
- ③ポウルに残った汁はでん粉を沈殿させ、上澄みの水だけを捨てて、絞ったじゃがいもと練り合わせる。
- ④鍋にダシ汁を入れて沸かし、各調味料、人参、ごぼう、しいたけと③で練り合わせたものを一口サイズに丸めて入れる。
- ⑤丸めたいもが浮いてきたら、盛り付けて長ねぎをのせて完成。



「すりおろしたじゃがいもを絞る時はポウルの底に皿を裏返して置き、その上に押し付けるようにするといいですよ」



「練りたいもがまとまりにくい場合は、片栗粉を少し加え練り合わせてみてください」

- 材料(4～5人分)
- | | | | |
|----------|------|-----------|------|
| じゃがいも(大) | 8個 | ダシ汁(かつお節) | 1ℓ |
| ごぼう | 100g | 醤油 | 大さじ5 |
| しいたけ | 4個 | めんつゆ | 少々 |
| 人参 | 40g | 酒 | 少々 |
| 長ねぎ | 40g | みりん | 少々 |



テニスは中学生になってから始め、現在も所属しているクラブチームの仲間や友人と楽しんでいます。試合で練習の成果が発揮できた時や点数を取れた時、なにより勝利できた時はとても嬉しいです。



七飯支店 貯金課
帆鷺 萌華 職員(20歳)
北斗市 出身
趣味・好きなこと
テニス

- Q. 業務において心掛けていることや気を付けていることはありますか？
- A. 確認を怠らず、ミスの無いよう気を付けています。また、笑顔での接客を心がけています。
- Q. 仕事においてやりがいを感じる時はどんな時ですか？
- A. お客様からの質問に対して受け答えをした時に「ありがとう」などと声をかけてもらったときです。

主な業務 貯金窓口業務



WORK PLUS+
当JAF職員について、趣味や好きなことを交えて紹介します。

年内最後の大特価 今がおトク!! **ホクレンブランドオイル取りまとめ価格**
取りまとめ期間 令和3年9月1日～10月31日迄 株式会社新はこだて協同

ディーゼルエンジンオイル オールラウンドD

API規格: CK-4 JASO規格: DH-2
VOLVO規格: VDS-4.5
粘度: 10W-30 / 15W-40
容量: 20リットル, 200リットル

- ◆各種純正オイル指定トラクターに使用可能
- ◆DPF装着車OK!!
- ◆主要3大規格最新規格適合!!

○製造元: 出光興産株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **8,360円**(税込)

ディーゼルエンジンオイル ハイグレードD

API規格: CF-4相当
JASO規格: DH-2, DH-2F (5W-30)
粘度: 10W-30 / 15W-40 / 5W-30
容量: 20リットル, 200リットル

- ◆国産トラクターに最適なオイル!
- ◆DPF装着車OK!!
- ◆トラクター・トラックOK!!

○製造元: 出光興産株式会社・ENEOS株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **5,830円**(税込)

ディーゼルエンジンオイル S-3シリーズ(S310CF・S330CF)

API規格: CF相当
粘度: 10W / 30番
容量: 20リットル, 200リットル

- ◆トラック・建設機械にも最適!

○製造元: 出光興産株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **4,180円**(税込)

トラクターオイル スーパーマルチサービス

API規格: GL-4 (ギヤ油規格)
粘度: 80W
容量: 20リットル, 200リットル

- ◆「油圧作動」「ミッション」「ギヤ」「湿式ブレーキ」4つの部位に使用が可能!!
- ◆優れた低温始動性能!!
- ◆使用可能外気温-35℃まで!! (流動点-45.0℃)

○製造元: ENEOS株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **8,580円**(税込)

トラクターオイル ユニバーサル

API規格: CD相当 / GL-4
粘度: 10W-30 / 80W
容量: 20リットル

- ◆「エンジン」「油圧作動」「ミッション」「ギヤ」「湿式ブレーキ」に使用可能!!

○製造元: ENEOS株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **9,790円**(税込)

ギヤオイル ハイパーギヤ

API規格: GL-5
粘度: 80W-90・90・140
容量: 4リットル, 20リットル, 80W-90のみ200リットルの取扱いがございます。

- ◆耐荷重性に優れているため農業機械・自動車・建設機械・トラックにも安心して使用可能!

○製造元: 出光興産株式会社

4L 取りまとめ参考価格 **1,540円**(税込)
20L 取りまとめ参考価格 **7,150円**(税込)

2サイクルオイル 2サイクル

JASO規格: FD
容量: 400ミリリットル, 4リットル, 20リットル

- ◆25倍・50倍希釈兼用!!
- ◆農機具、刈払機、チェーンソー、ミニバイクに使用可能!

○製造元: 出光興産株式会社

400ml 取りまとめ参考価格 **330円**(税込)
4L 取りまとめ参考価格 **1,650円**(税込)

油圧作動油 ハイドロテック 32・46

容量: 20リットル

- ◆ISO VG32・46 指定の軸受油としても使用可能!!

○製造元: 出光興産株式会社

20L 取りまとめ参考価格 **5,830円**(税込)

高品位尿素水 アドブルー

容量: 5リットル, 10リットル, 20リットル, 200リットル

- ◆ドイツ自動車工業会が定める規格を取得した正規品!!
- ◆DPF装着車には必須!!

○製造元: 伊藤忠エネクス株式会社

5L 取りまとめ参考価格 **990円**(税込)
10L 取りまとめ参考価格 **1,430円**(税込)
20L 取りまとめ参考価格 **2,200円**(税込)

消毒用アルコール

容量: 4リットル

- ◆エタノール濃度70%の高濃度除菌剤!
- ◆アルコールの除菌効果を高める乳酸ナトリウム配合!!
- ◆新型コロナウイルス対策に必須!!

○製造元: 古河薬品工業株式会社

4L 取りまとめ参考価格 **3,300円**(税込)

スプレー潤滑剤 パワーループ3

容量: 420ミリリットル

- ◆今回とりまとめからの新商品!!
- ◆従来品パワーループ2よりも耐荷重性、浸透性、防錆性に優れています!!
- ◆泡状ストレート噴射! 逆さ噴射もOK!!

○製造元: 協同油脂株式会社

420ml 取りまとめ参考価格 **1,540円**(税込)

*写真はすべてイメージです。*万が一商品に欠品が生じた場合は納期に時間を要する場合がございます。



予告 駒ヶ岳給油所リニューアルオープンフェア 10/8(金)・9(土)・10(日)

お申込み・お問い合わせにつきましては最寄りの給油所へお願いします。

理事会開催報告

第8回理事会(定例)

日時/令和3年8月27日(金)10時30分
場所/北斗市農業振興センター

報告事項

- (1) 第2回内部監査報告について
(2) 不祥事再発防止策の取組状況(7月末)について
(3) 職員の退職について
(4) 顧客属性照会システム(CCS)における定期確認該当件数について
(5) 利益相反取引に係る包括承認貸付の実行報告について
(6) 大口与信先に係る経営状況について
(7) 組合員の異動について
(8) 委員会の開催について
① 第4回コンプライアンス委員会
② 第4回ALM委員会
(9) 第2四半期の資金運用状況について
(10) 令和3年度第3四半期 余裕金運用計画および運用方針について
(11) 移動金融車(2台目)のリース取得について
(12) JA財務モニタリングに基づく金利リスク量基準該当に関する報告書について
(13) 第2四半期のリスク管理方針に基づく総体的なリスク管理について
(14) 令和3年度上期決算事業実績について
(15) 配当金からの出資金振替状況について
(16) うるち米を巡る情勢について

議案

- 第1号 財務管理規程の一部変更について
第2号 建設工事規程の一部変更について
第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
第4号 理事者の根拠当権の一部抹消について
第5号 理事者への貸付について
第6号 第6次中期経営計画事業機能再編プランに伴う令和4年度店舗統廃合について

みんなのまるめ即広場



全部埋めなくても答えはできる! まずは「3x3のブロック」で数字を順に考えてみよう!

8x8 grid with numbers and empty cells for a puzzle.

ルール

- (1) 空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
(2) タテ列(9列)、ヨコ列(9列)、太線で囲まれた3x3のブロック(それぞれ9マスあるブロックが9つ)のいずれにも1から9までの数字が1つずつ入ります。

数独@ニコリ 二重枠に入った数字の合計は?

Example puzzle with a 3x3 grid highlighted in red and a question mark.

クイズの正解者の中から抽選で1名様に、以下の2種類からお好きな商品を3袋お送りします。希望のプレゼントをご記入ください。



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新はこだて本店 農業振興部 営農課 FAX:0138-77-5563

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21日(火)(当日消印有効)

Form for requesting prizes, including fields for name, address, and contact information.

今月号の当選者 今月は10件の応募があり、厳正な抽選の結果、次の1名の方が当選となりました。 八雲町 乙女座宮 さん

読者の声

- 八雲町 乙女座宮さん 良い出来秋を期待しています!
長万部町 じゃがバターさん 急に寒くなった。あの暑い日が恋しいよー!農作物、動物大丈夫かな。
八雲町 サツちゃんさん ハウスの中がとて暑いので倒れないようがんばっています。
知内町 いちさん 天気の良い日が多いので、早く晴れてほしいです。
厚沢部町 ヨウコさん 今年の天気は変ですね。作物に影響がなければ良いですね。
八雲町 カズPさん 秋ですね。野菜や果物、お米その他、おいしい季節です。ワクワク...
七飯町 のんちゃんさん 母ちゃんの飯stagramのこうれん汁ですが、こうれんって何でしょう?
厚沢部町 のんPさん 異常気象による作物や私達への影響が心配です...でも悪いことばかりではない!
厚沢部町 マーポーさん やっと暑さが去ったと思ったら夜が急に寒い...ストーブの準備しなくちゃ...笑

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资日期、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、7月末現在までに37,114千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。

老人性難聴



9月20日は敬老の日です。元気に年齢を重ねられたお年寄りが増えています。しかし、加齢に伴う体の機能が衰えることがあります。自覚しやすいのは「老人性難聴」、つまり加齢以外に原因がなく耳が遠くなる現象です。 老人性難聴は、耳にある音を感じ取る細胞の数が減少したり、細胞の機能が低下したり、音を聞く神経に衰えが生じることで、聞こえが悪くなると考えられています。特に高音部の音から聞こえにくくなります。低い音でゆっくり話す聞き取りやすく、コソコソ話すと聞き取りの地獄耳」などと表現されるでしょう。

健康科学アドバイザー 福田千晶 ちから聴覚刺激を入れておく方が、進行の予防になるともいわれています。 家の中でも生活ではあまり支障がなくても、広い農地では少し離れた場所にいる人の声が聞こえないと不便なことがあります。 早めに耳鼻科の医師や補聴器販売店に相談し、農作業中でも使いやすい補聴器を使用することを勧めます。声や音ではない動作での合図を決めておき、農作業中のコミュニケーション手段にすることも一案です。 家族や周囲の人々は、高齢者との会話では、落ち着いた低めの声でゆっくりはつきり話すように留意しましょう。BGMなど他の音と会話の音が重なると聞き取りにくくなるので、大切な会話のときはテレビなどを消して、他の音が重ならないように配慮すると良いでしょう。自動車運転のときも、ラジオや音楽はつけないで、交通関連の音や運転に必要な会話だけに集中すべきです。 老人性難聴の決定的な予防法はありませんが、栄養バランスの取れた食事、適度な運動を心がける、ヘッドホンでの大きな音の可能性を避けるとは予防につながる



家族の健康

健康科学アドバイザー ●福田千晶

シェフ永井の おすすめ



永井智一
(ながい ともかず)

茨城県笠間市にある
「キッチン晴人(ハレジ
ン)」オーナーシェフ

今月のおすすめ
レシピ
赤エビとキュウリの
香味炒め



レシピ1

赤エビとキュウリの香味炒め

材料(4人分)

- | | |
|--------------------------|--------|
| 赤エビ(塩を振って30分ほど置いた物)..... | 4尾 |
| A | |
| キュウリ(乱切り)..... | 2本 |
| エリンギ(さいの目切り)..... | 2本 |
| ピーナツ(砕いた物)..... | 20粒ほど |
| トマト..... | 2個 |
| サラダ油..... | 大さじ1 |
| 塩..... | 少々 |
| こしょう..... | 少々 |
| B・合わせ調味料 | |
| 豆板醤(とうばんじゃん) 小さじ1 | |
| 料理酒..... | 大さじ2 |
| 砂糖..... | 小さじ2 |
| しょうゆ..... | 小さじ2 |
| 酢..... | 小さじ2 |
| ごま油..... | 小さじ1 |
| おろしショウガ..... | 小さじ1/2 |
| おろしニンニク..... | 小さじ1/2 |

作り方

- (1) フライパンにサラダ油を熱し、赤エビを入れ弱火で両面を焼き(片面4~5分ほど)フライパンから取り出す。
- (2) (1)フライパンにAを入れ、塩、こしょうをして中火で2~3分炒める。
- (3) (1)の赤エビをフライパンに戻し、Bの合わせ調味料を入れ強火でサッと炒める。
- (4) (3)を器に盛り付け、トマトをあしらひ出来上がり。

編集後記

最近、自分の周りではキャンプにハマる人が続出しています。全国的にもコロナの影響からかキャンプブームが到来しているのだとか。自分もキャンプの経験はあるのですが、最初の準備の段階で、帰りの片付けの手間を考えると、なかなか自分で一からは始めてみたいという気が起きません。それでも自然で過ごすことは好きなので、今年中に1度はキャンプ好きの友人とご一緒に、キャンプの魅力を知りに行きたいと思います。

(正幸)



マルメロード第103章

まるめ郎アルバム



今月号のP5掲載「ご炊こうチャレンジ」!
この日は本店生産資材課で作った「鳥チャーネギ混ぜご飯」を食べたよ!
わさびと一緒に食べると最高♪

Day:2021.8.24

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ニコス株式会社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。