



# 元々保つる 新函館

4  
2022

No.236



## 目次 CONTENTS

- ② 特集 ～令和4年度 新入職員・社員紹介～
- ④ 道南を農す 北斗市 東前 山上 邦臣さん
- ⑤ トピックス  
森支店女性部味噌作り  
ふっくりんこ増量キャンペーン 他
- ⑥ あぐりレッスン(渡島)
- ⑧ 人事異動のお知らせ
- ⑪ 退職者のご報告
- ⑫ JA新はこだて・JAきたひやま合併調印式・購買渉外担当者のご紹介
- ⑬ 母ちゃんの飯スタグラム・ワークプラス
- ⑭ ふっくりんこ3年連続特A受賞・新はこだて協同より
- ⑮ 振込手数料変更・コラム
- ⑯ 理事会報告  
トラクタ安全走行に関するお知らせ
- ⑰ みんなのまるめ郎広場
- ⑱ シェフ永井のおすすめ タケノコとソラマメのチーズフリット

LINE@やホームページで、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！



JA新はこだて  
ホームページ



# JA新採用職員入組前研修会を実施

令和4年度JA新採用職員入組前研修会が3月22日～24日までの3日間行われ、4月からの業務・社会生活に向けてコンプライアンスやマナー講習、JAの概要などについて学びました。



## 令和4年度 新入職員・社員紹介

特集

2022年4月1日から当JAに8名、  
新はこで協同に2名の新採用職員・社員が  
入組・入社しましたので、ご紹介します!

木古内給油所  
たむら はくあ  
**田村 珀愛** 18歳

出身地 七飯町  
趣味 バスケットボール、車のメンテナンス  
仕事における目標 早く仕事を覚え、ミスなく取組めるよう頑張ります。

大野支店  
共済課  
あべ さやか  
**阿部 紗香** 18歳

出身地 函館市  
趣味 ドラマ鑑賞  
仕事における目標 1日でも早く仕事を覚えられるように配属された部署でしっかり勉強します。

大野支店  
融資課  
もちづき こ  
**望月 はる子** 22歳

出身地 旭川市  
趣味 アニメ、ゲーム、音楽鑑賞、ネットサーフィン  
仕事における目標 仕事を少しでも早く覚えられるよう頑張ります。

総務部  
総務企画課  
みうら りょうた  
**三浦 諒太** 22歳

出身地 函館市  
趣味 ドライブ  
仕事における目標 この人なら安心して仕事を任せられると言われるように頑張ります。

知内整備工場  
すどう りゅうせい  
**須藤 龍星** 20歳

出身地 木古内町  
趣味 読書、運動  
仕事における目標 整備士としての仕事を通して、組合員の方々に支えることが出来るよう頑張ります。

八雲支店  
共済課  
ますち みどり  
**増地 みどり** 24歳

出身地 帯広市  
趣味 スポーツ、旅行  
仕事における目標 組合員の方々に信頼される職員を目指して参ります。

七飯支店  
共済課  
かとう まりの  
**加藤 真梨乃** 18歳

出身地 函館市  
趣味 音楽鑑賞、ギター  
仕事における目標 高校で取得した資格を活かしていち早く貢献できるよう精進します。

厚沢部支店  
貯金課  
ながお さな  
**長尾 爽那** 18歳

出身地 上ノ国町  
趣味 バスケットボール、ゲーム  
仕事における目標 地域の方に信頼してもらえるような職員になりたいです。

農業振興部  
営農課  
かわしも かほ  
**川下 華穂** 23歳

出身地 函館市  
趣味 旅行、映画鑑賞、運動  
仕事における目標 対話を重視し、より多くの方と信頼関係を築けるよう努めます。

総務部  
総務企画課  
よしだ ゆうか  
**吉田 結香** 20歳

出身地 北斗市  
趣味 音楽鑑賞、読書  
仕事における目標 社会人としての自覚を持ち、地域のために精一杯取り組みます。



増量キャンペーンで消費拡大を狙う

2月9日(土)の朝(10時)から15時(15時)まで、各Aコープ等の各Aコープを取扱店舗などで「函館育ちふっくらんこ」について増量キャンペーンによる販売が行われた。あべりい屋店頭には3月2日に発表された「2021年産米食味ランキング」のふっくらんこ特A(最高位)受賞をアピールする広告POPとともに増量して販売されたふっくらんこが陳列された。10キロは600グラム増、5キロは300グラム増での提供。ふっくらんこを購入した来店客は「品質の良いお米をお得に購入出来て良かった。食べるのが楽しみ」と話した。



ふっくらんこ増量キャンペーン  
「特A」受賞を追い風に  
消費拡大狙う



味噌作りを行う部員ら

森支店女性部は3月3日、森町基幹集落センターで部員8人が集まり、各自で持ち寄った4キロの大豆を原料に味噌づくりを行った。味噌づくりは毎年の恒例イベントとなっており、部員らは手慣れた様子で作業を行った。仕込んだ味噌は、冷暗所で半年から1年ほど寝かせたら完成となる。吉田部長は「新型コロナウイルスの影響で思うような活動が出来ない中、感染対策をしっかりと講じたうえで、多くの部員と交流しながら楽しく作業が出来た。今後も伝統事業として継続していきたい」と話した。



毎年恒例味噌作り  
部員11人が和気あいあいに



運び込まれるホウレンソウ

3月中旬、森支店でホウレンソウの出荷が最盛期を迎えた。同支店管内では13戸が1.3ヘクタールを栽培。部会を組織し、高品質出荷に努める。2月末に始まった出荷がピークを迎え、連日約150〜200ケース(1ケース20束入り)が支店倉庫に運び込まれ、函館、旭川、札幌の各市場へトラック便で出荷する。同支店では20トンの取扱いで1150万円の販売を計画する。森支店営農生産課の渡辺職員は「数量、生育共に良好な出来でピークを迎えた。契約販売などを通し、販売力強化に努めたい」と話した。



森町産ホウレンソウ出荷最盛  
数量、生育共に良好な出来



きゅうりの共選を行うパート職員ら

森町濁川地区にて温泉熱や地熱を利用し育てたキュウリの収穫が最盛期を迎え、3月9日、大野基幹支店の共選場へ運ばれ今年度の共選が開始した。同地区はカルテラ盆地にあり、温泉熱を生かした冬の野菜生産が盛んで、キュウリの出荷は道内で最も早い。収穫は1月末に始まり、約1か月間は個選で対応。量が出そろった時期、共選に移行する。共選初日の9日、森町農産物生産出荷組合きょうり専門部会の役員一行が立ち会った。伊藤部会長は「低温の影響を心配したが作柄はまずまずだ」と話した。



濁川産きょうり収穫最盛期  
支店横断での共選始まる

## 『省力化で収量の安定化を目指す』



北斗市 東前  
山上 邦臣さん(49)

### 仲間の支えを糧に

就農までの流れを教えてください

函館西高等学校を卒業後、本別町の北海道立農業大に進学。その後、地元に戻り、親元にて就農しました。

就農後、特に苦労したことは何ですか

就農当時、自分が実家の経営に加わったことにより、実家では作付け品目を増やすなど、経営規模拡大は必須となりました。そのため従来の作付け品目に加え、新たな品目についても作業を覚え、こなしていくことにも苦労しました。

その他、特に熱心に取り組んできたことはありますか

若い頃に青年部、4Hクラブに所属しておりました。その時に講習などを通して学んできたことはもちろんの事、築いた仲間との繋がりは本当にかけがえのないものとなりました。それらの仲間とは今でも同業者の友達として、情報共有などをしながら支え合っている関係にあります。

今後の展望をお聞かせください

省力化が大きなテーマとなります。現在収穫中のいちごにおいても、灌水管理・培養液管理の自動化やハウスの自動換気システムの導入を検討しており、それらにより収量の安定化を図っていきたいと思います。

取材時はいちご(さがほのか)の収穫真っ盛りだった。



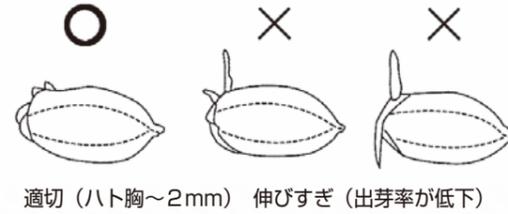
取扱品目	
2 米	140a
秋まき小麦	1,200 a
大豆	1,500 a
いちご	10a

## 〈水稲〉

### ◎伸ばしすぎたら、根や芽は戻りません

浸種（水への種籾の漬け込み）水温は11～12℃が適温で、浸種期間は5～7日、水は2～3日ごとに交換し、催芽時温度は30～32℃が適温です。

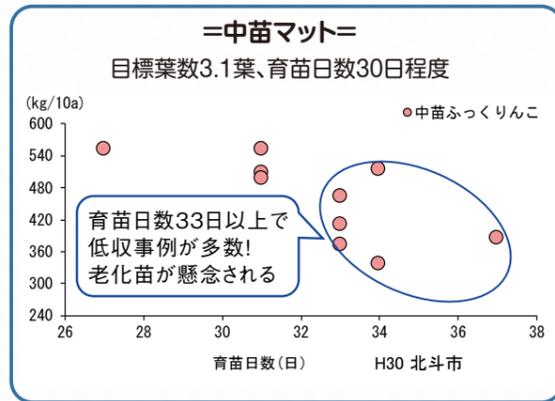
催芽作業時は伸ばしすぎない様観察し、出芽が揃うように種籾を準備しましょう。



### ◎移植日から、播種時期を計画しましょう

～移植予定日から逆算した、計画的な種スケジュールを！～

- ここ数年は育苗期間の気温が高く、苗の生育が早まる傾向にあり、移植する頃には老化苗になっている事例が増えています。
- 中苗・成苗は育苗日数30日程度を目安に、移植予定日から逆算した育苗計画を組み、適期移植（5月20日～25日頃）に努めましょう。
- 移植1週間前には昼夜ハウス開放し、本田移植に向け外気温に苗を慣らしましょう。



### ◎育苗前半の管理

～必ずハウス内に温度計を設置しましょう!～

- ハウスに温度計を吊るしても、育苗管理中の管理温度は知れません。
- 温度測定は出芽前まで地温が分かる種籾の位置、出芽後は葉先の高さに温度計を設置し、苗の生育に合わせた温度管理をしましょう。



表1 育苗管理のポイント

項目	は種～発芽前		発芽前～本葉1.5葉	
	管理目標	出芽の促進		根の発育促進
管理要点	被覆資材(シルバーポリトウ)で保温し、ハウス換気で急激な温度変化を抑える		苗床の過湿を避け、ハウス内の乾燥に努める	
管理内容	温度	適温 25～32℃(種籾の位置)	適温 20～25℃(葉先の高さ)	
	換気	32℃以上で	25℃以上で	
かん水	標準	各時期とも、与えた水が夕方には蒸発する条件下(晴天日など)でかん水する。		
	目安	床土の表面が乾燥してきた時にかん水を行う。		
	手法	地温が上昇する前(晴天日の早朝)に行う。は種直後は床土全体に浸透させる。		

## ながねぎ定植準備及び定植後の管理と留意点

### 1 定植ほ場の準備は万全に!

ながねぎは停滞水に極めて弱く、また、締まった状態の土壌では根が順調に生育できません。融雪後は土壌の表面透排水を促し、適切なほ場水分時に耕起・砕土を行いましょう。

また、新畑に作付けする際は酸性土壌による生育不良を回避するため、必ず土壌pHを確認し、pH6.0～6.5を目安に石灰資材等で酸度矯正しましょう。

### 2 施肥について

多肥は病害発生の原因となり注意が必要です。各ほ場に応じた適正施肥に心がけましょう。

表1 春まき初夏どり作型における標準的土壌肥沃土での施肥量(成分施肥量:kg/10a)

	基肥	分施1回目	分施2回目	合計
窒素	9	3	3	15
リン酸	15	—	—	15
カリ	6	3	3	12

### 3 定植後の生育促進と抽苔について

定植後に不織布でべたがけ被覆をすることで、温度が確保され生育が促進されます。ただし、被覆内温度が30℃以上の高温状態が続くと生育抑制が生じます。気象予報を常に確認しながら、5月中旬を目安に適時被覆資材を除去しましょう。



定植後低温に遭遇すると花芽分化を開始し、その後高温・長日条件になると抽苔の発生が見られることがあります。定植時の苗齢や定植後の気温の推移には注意が必要です。

#### 〈抽苔発生条件と特徴〉

- 葉鞘径が5～7mmの太さの頃に10℃以下に20～30日以上遭遇すると花芽がでやすい。
- ただし、日中の高温により花芽分化の打ち消し作用がある。
- 抽苔の発生には品種間差がある。

## トマト(5月定植):育苗管理の主な留意点

### 1 温度・湿度

晴天時は、ハウス内温度の急上昇に注意し、30℃を超えないように換気で調整しましょう。ただし、冷たい風が直接当たると葉先に萎れを生じることがあるので、肩換気を基本とし、裾や出入口からの吹き込みに注意しましょう。

		発芽まで		発芽後		育苗後半	
		発芽前	発芽後	鉢上げ～活着まで	活着～育苗中期	馴化	育苗後半
気温	昼	—	22～28	25～28	20～26	20～24	
	夜	—	13～14	17～18	14～16	13～14	10～12
地温	昼	26～28	20～23	20～24	18～20	16～20	
	夜	22～25	18～22	20～22	16～18	15～16	13～15

### 2 かん水

地温と気温の差が少ない朝に行うこと基本とし、夕方には表面が乾く程度のかん水量としましょう。日中の多量かん水は徒長の要因となるため、行う場合は「ごく少量」や「葉水程度」としましょう。ただし、徒長を避けようと極端に萎れさせるのは、第三花房までの花の充実を妨げるため、極端な節水管理は避けましょう。



# 人事異動のお知らせ

令和4年4月1日付

※職能資格の変動のみの場合は掲載しておりません。

新任 氏名 旧任

本店

内部監査室

内部監査室長 千葉 伸一 七飯支店基幹支店 審査役

定年・再雇用

内部監査室 小川 満 内部監査室長 審査役

リスク管理室

リスク管理室 柳田 郁弥 総務部総務企画課 総務企画課

総務部

総務企画課 佐藤 里菜 総務企画課兼人事 課

定年・再雇用

総務部付「厚沢 部町農業振興公 社」出向 細畑 幸治 厚沢部支店基幹支 店長 審査役

信用共済部

融資課長兼口ー ン営業センター 長 吉田 大祐 森支店金融課長 (庶務兼務) 考査 役

共済課 棚橋 久美子 厚沢部支店共済課

新任 氏名 旧任

定年・再雇用

共済課 新井 菜月 大野支店共済課

農業振興部

金融課 (JAラ イナー) 吉川 秀一 知内支店金融課 (貸付担当兼金融 担当)

農業振興部長 新谷 正人 生産販売部長 審 議役

生産資材課長 門口 泰之 七飯支店生産資材 課長 調査役

生産資材課 赤田 篤史 厚沢部支店生産資 材課 主査

生産販売部長 田山 光幸 大野支店基幹支店 長 審査役

米穀畑作課 下山 大記 七飯支店生産施設 課

農産園芸課 成田 健人 大野支店生産施設 課 主査

酪農畜産部 福留 祐二 八雲支店営業セン ター長 考査役

新任 氏名 旧任

酪農課長 舟口 靖 農業振興部酪農課 調査役

南部 田崎 詳三 八雲支店営業酪農 課長 考査役

南部 大川 道士 農業振興部南部 畜産センター長 代理 調査役

北部 上村 博昭 農業振興部南部 畜産センター長 考査役

北部 亀尾 孝幸 農業振興部北部 畜産センター長 代理 調査役

酪農課係長 加藤 雄貴 森支店営業生産課 (営業生産指導担 当兼農産物出荷 担当) 主査

南部 野村 章子 農業振興部南部 畜産センター 主査

南部 大坪 慶弥 農業振興部南部 畜産センター 主査

南部 小川 鳳洋 農業振興部南部 畜産センター 主査

南部 金子 まどか 農業振興部南部 畜産センター 主査

新任 氏名 旧任

南部 田中 隆也 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 佐藤 広和 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 鳴海 紀和 八雲支店営業酪農 課 主査

北部 岡島 学 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 中村 愛恵 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 米澤 啓太 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 鈴木 唯斗 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 照井 さやか 農業振興部北部 畜産センター 主査

北部 加藤 直樹 農業振興部南部 畜産センター 主査

定年・再雇用

厚沢部支店 道高 義智 農業振興部長 審 査役

基幹支店長 三浦 洋 営業センター長 考査役

新任 氏名 旧任

営業センター長 谷口 登紀 営業生産課長 考査役

営業生産課長 工藤 寛生 営業生産課係長 調査役

生産資材課 (課長待遇) 川村 孝則 営業生産課 (課長 待遇) 調査役

江差支店長 山田 啓司 江差支店長 (金融課兼JAラ イナー) 調査役

貯金課係長 伊藤 貴公代 貯金課 主幹

融資課係長 松原 瑞恵 江差支店係長 (金融課兼JAラ イナー) 主幹

共済課 (外務推進担当) 加藤 博之 八雲支店共済課 (外務推進担当) 主査

共済課 赤石 千草 江差支店 主査

生産資材課 (購買渉外担当) 船瀬 隆志 生産資材課主査

生産資材課 (購買渉外担当) 松岡 勇作 生産資材課

江差支店係長 京谷 弥生 江差支店 主幹

新任 氏名 旧任

江差支店 松本 知浩 厚沢部支店融資課 主査

江差支店 加藤 あゆみ 江差支店 (金融課兼JAラ イナー) 主査

江差支店 松原 由香里 江差支店 (金融課兼JAラ イナー) 主査

若松支店

生産資材課 山崎 圭大 生産資材課 (購買渉外担当)

知内支店

生産施設課長 田口 景介 大野支店営業課長 調査役

生産資材課長 松山 英生 大野支店生産資材 課係長 主幹

金融課 宮下 幸恵 木古内支店 主査

金融課 (貸付担当兼金 融・共済担当) 川口 晋太郎 森支店金融課

金融課 (外務推進担当 兼金融・共済 担当) 宮野 香奈子 金融課

金融課 宮西 知佳子 生産施設課

生産施設課 坂本 亜未 支店付

新任 氏名 旧任

生産資材課 (購買渉外担当) 長谷川 辰徳 生産資材課主査

主査 南 慎拳 大野支店生産資材 課

生産資材課 野村 友美 知内支店金融課

木古内支店 野村 友美 知内支店金融課

大野支店

基幹支店長 古館 慶一 森支店基幹支店長 審査役

営業センター長 西谷 顕治 農業振興部生産資 材課長 考査役

営業課長 沼山 規章 生産施設課長 調 査役

生産施設課長 島田 貴光 知内支店生産施設 課長 調査役

上磯支店長 大久保 智子 七重浜支店係長 主幹

七重浜支店長 柴田 友子 上磯支店係長 主幹

貯金課 山内 汐理 信用共済部金融課 主査

共済課 (外務推進担当) 高本 拓海 濁川事業所

生産施設課 佐藤 圭 生産販売部農産園 芸課 主査

新任 氏名 旧任

生産施設課 出町 忠樹 函館支店(資材担 当)

生産資材課係長 小林 真也 あぐりへい屋係長 主幹

生産資材課 門口 かほり 農業振興部生産資 材課 主査

あぐりへい屋 係長 主幹 吉田 久子 大野支店生産資材 課 主幹

上磯支店係長 須藤 つばさ 信用共済部共済課 主幹

上磯支店 中村 珠理 七飯支店融資課

七重浜支店係長 福田 いくみ 七重浜支店主査

七重浜支店 田中 千絵 大野支店貯金課

七飯支店

基幹支店長 菊谷 文則 営業センター長 審査役

次長 中田 幹人 八雲支店次長 考査役

営業センター長 青山 浩二 大野支店営業セン ター長 考査役

融資課長 小林 洋子 上磯支店長調査役 考査役

生産資材課長 山崎 佑太 生産資材課係長 主幹

新任	氏名	旧任
大野給油所	梅津 秀喜	大中山給油所長兼 兼大中山方入事 業所長兼大野給 油所長 考查役
駒ヶ岳給油所	杉原 蒼	木古内給油所
八雲給油所	山口 将彦	知内給油所長兼 古内給油所長 主 幹
長万部給油所	菅原 祐靖	長万部給油所 調査役
厚沢部整備工場	坂上 昌則	厚沢部整備工場
厚沢部整備工場	鮎谷 喜美男	厚沢部整備工場長 調査役

**永年に渡り、お疲れ様でした。**  
当JAにおいて永年活躍し、令和4年3月31日付けで退職した職員を紹介致します。

退職者のお知らせ



羽原 法昭  
七飯支店 次長

組合員の皆様をはじめ、役員の方々には大変お世話になりました

## JAコネクトによる情報配信を開始しました!

JAからの新しい情報配信手段として「JAコネクト」を導入しました。これまで FAX で受け取っていた情報が、スマホでいつでもどこでも情報を取得でき大変便利にお使い頂けますので、是非ともアプリを取得願います。

### JAコネクトとは?

- FAXで送られているJAからの情報（会議案内、技術情報、イベント案内等）をスマホやタブレットのアプリで閲覧できます。
- アプリで閲覧し、紙で必要な文書だけ「自宅にFAX」できます。
- その結果、いつでもどこでも情報を取得でき、自宅FAXのインク代・紙代の節約に繋がります。
- 会議の出欠回答等をスマホから返信出来ます。

### お申込みは

正組合員は申込み不要且つ無料でお使い頂けます（正組合員家族については別途申し込みが必要です（無料））。QRコードを読み取りアプリを取得してください。アプリ取得後のログイン方法及び「アカウント」「あいことば」については、職員が別途ご案内致します。



Google Play  
で手に入れよう





App Store  
からダウンロード



新任	氏名	旧任
函館支店 (資材担当) 調査役	宮本 昭彦	知内支店生産資材課長 調査役
貯金課兼庶務担当 主査	高田 こずえ	貯金課 主査
貯金課	小村 早樹	八雲支店貯金課
融資課 主幹	山口 涉	八雲支店融資課 主査
共済課 (外務推進担当) 主査	堀場 翔太	厚沢部支店共済課 (外務推進担当) 主査
営農課	村上 正幸	農業振興部営農課
生産施設課	平田 悠馬	営農課
生産資材課 (購買渉外担当) 主幹	山本 大地	生産資材課主幹
生産資材課 (購買渉外担当) 主査	石田 豊	生産資材課主査
大中山支店	帆鷲 萌華	七飯支店貯金課
森支店 基幹支店長 審査役	笹谷 秀敏	営農センター長 考查役
営農センター長 考查役	山田 智道	生産資材課長 調査役

新任	氏名	旧任
金融課長 (庶務兼務) 考查役	今野 達夫	七飯支店融資課長 考查役
生産資材課長 調査役	西畑 弘行	営農生産課(課長 待遇)(農産物出 荷・施設運営担当) 調査役
金融課係長 主幹	山澤 みのり	大中山支店係長 主幹
金融課 (外務推進担当) 兼金融・共済担 当)	高瀬 彰太	七飯支店共済課 (外務推進担当)
営農生産課係長 (営農生産指導 担当兼農産物 出荷担当) 主幹	太田 隆美	八雲支店生産施設 課係長 主幹
営農生産課 (農産物出荷・ 施設運営担当) 主査	中山 一隼	農業振興部酪農課
営農生産課 (購買渉外担当) 主査	岡田 涼平	生産資材課
濁川事業所 (購買渉外担当)	水元 健人	森支店生産資材課
営農生産課 (農産物出荷・ 施設運営担当) 主査	石川 洋	総務部総務企画課

新任	氏名	旧任
八雲支店 次長 考查役	田原 広志	信用共済部融資課 長兼ローン営業セ ンター長 考查役
営農センター長 考查役	吉田 有	農業振興部北部畜 産センター長 考 査役
融資課長 調査役	小柴 一樹	七重浜支店長 調 査役
営農酪農課長 考查役	北川 徹	長万部支店長 調 査役
営農酪農課係長 調査役	河副 邦彦	農業振興部北部畜 産センター係長 調査役
長万部支店長 考查役	和島 知則	八雲支店融資課長 考查役
貯金課 融資課	川口 莉生	共済課
共済課 (外務推進担当)	田村 賢士	上磯支店
共済課 (外務推進担当)	佐々木 駿輔	大野支店共済課 (外務推進担当)
営農酪農課 兼庶務担当 主査	東谷 益子	営農酪農課

新任	氏名	旧任
生産施設課 主査	中塚 悠太	森支店営農生産課 (農産物出荷・施 設運営担当)
生産資材課 (購買渉外担当)	中野 栄治	生産資材課
生産資材課 (購買渉外担当)	澤田 竜摩	生産資材課
長万部支店	日向 厚子	八雲支店支店付
(株)新はこだて協同		
厚沢部給油所 調査役	丸山 謙一	厚沢部給油所長兼 上ノ国給油所長 調査役
上ノ国給油所 調査役	青木 浩人	乙部給油所長 調 査役
乙部給油所 調査役	名取 雅仁	八雲給油所長兼長 万部給油所長 調 査役
知内給油所 主幹	角花 俊人	駒ヶ岳給油所 主 査
知内給油所 主幹	林 紀幸	大野給油所長 主 幹

今回料理を紹介していただくのは…

### 森支店女性部



吉田 愛子さん 入江 明美さん

## ライスコロッセ

### 作り方

- ①玉ねぎをみじん切り、ベーコンを一口サイズに切る。
- ②熱したフライパンに油をひき、中火で玉ねぎ、ベーコン、ご飯を加えて塩コショウで味付けしながら炒めていく。
- ③弱火にして小麦粉と牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、馴染んだら火を止め、大きな器に移して冷ます。
- ④③が冷めたら、10個に分け、俵型に成型する。
- ⑤④を小麦粉・溶き卵・パン粉の順につけて、油を入れた鍋で強火で揚げる。衣が狐色になるまで揚げたら完成。



「玉ねぎとベーコンのほか人参や枝豆を入れてもいいですよ」

「多めの油で揚げた方がサクッと仕上がります。出来上がったソースやケチャップをつけて召し上がりください」



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。



森支店女性部の森産米を使った

～地産地消～  
母ちゃんの  
めし  
食反stagram

## ライスコロッセ

森支店女性部



### 材料(10個分)

米	200g	パン粉	適量
ベーコン	4枚	卵	1個
玉ねぎ	半玉	牛乳	70ml
小麦粉(たね用)	大さじ2	塩コショウ	少々
小麦粉(衣用)	適量	サラダ油	適量



合併契約書に署名をする様子



挨拶を述べる本井組合長 (JAきたひやま)



挨拶を述べる横道組合長 (JA新はこだて)



出席者の様子



JA新はこだて・JAきたひやま 合併調印式

当JAとJAきたひやまは3月24日、北斗市農業振興センターで合併契約調印式を行いました。渡島総合振興局長、檜山振興局長、北斗市長、せたな町長、JA北海道中央会札幌支所長ら立会者とともに当JAの横道代表理事組合長とJAきたひやまの本井代表理事組合長が合併契約書に署名しました。  
両農協は今年4月の通常総代会にて合併承認に向けた特別決議を行い、来年2月に新たな組織体制の発足となる予定です。

## 購買渉外担当者のご紹介

令和4年4月より、事業機能再編プランに伴う業務補完体制として、各支店に購買渉外担当を配置し、定期的な地域巡回による組合員皆様とのコミュニケーション強化を図り、肥料・農薬を中心とした取りまとめ受注や、使用する各種生産資材の相談対応と迅速な供給対応を行います。



組合員の皆様と積極的なコミュニケーションを図り、困った事などに対するサポート役となるべく親切・丁寧に対応します。



迅速かつ丁寧に組合員の皆様の多様なニーズに応えて参ります。



若さと行動力で皆様のお役に立てるよう努力して参ります。



組合員の皆様のニーズに応えられるよう精進して参ります。



組合員の皆様に不便をかけないよう迅速な対応を心掛けて参ります。



生産資材マスターを目指して、日々勉強していきます。



お役に立てるように頑張ります。宜しくお願いします。



信頼される職員になれるよう、まだまだ勉強して頑張ります！



当地区の組合員の皆様から更なる信頼を頂ける様に精進します!!



地区購買渉外担当として、組合員の皆様のご期待に沿えるよう頑張ります！

## WORK PLUS+

当JA職員について、趣味や好きなことを交えてご紹介します。

南部畜産センター  
大坪 慶弥 職員(28歳)  
石狩郡 当別町 出身  
趣味・好きなこと  
フットサル・家庭菜園



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なんですか？

A. 相手が伝えたいこと、理解してほしいことをしっかりと「聴く」ことを心掛けています。

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. 組合員さんに頼っていただいたときや感謝された時です。

主な業務 畜産業務全般



趣味のフットサルは始めて9年ほどになります。現在は函館のチームにも所属し活動しています。また、3年ほど前に妻と家庭菜園を始めました。今年もトマトや枝豆を育てたいと思います。

## 振込手数料の変更のお知らせ

この度、令和4年4月1日より、下記の通りATM、個人IB、法人IBの振込手数料を無料化または引き下げることいたしました。(IB:インターネットバンキングの略)

特にIBにつきましては、金融店舗の閉店後や土・日曜日でも、スマートフォンやパソコンで簡単に振込等が可能となりますので、ぜひこの機会にご利用下さい。

IBのお申し込みなど、ご不明な点は金融窓口までお問い合わせ下さい。

令和4年4月1日 振込手数料

変更箇所

単位:円

手数料項目	区分・内容	窓口	ATM	個人IB	法人IB			
					振込	総合振込	給与振込	
当JA同一店内	1件 5万円未満	無料	無料	無料	無料	無料	-	-
	1件 5万円以上							
当JA他店宛	電信扱い 文書扱い	1件 1万円未満	110	無料<(110)>	無料<(110)>	無料<(110)>	無料	無料
		1件 1万円～5万円未満	220	無料<(220)>	無料<(220)>	無料<(220)>		
	電信扱い 文書扱い	1件 5万円以上	440	110	110	110	110	110
		1件 1万円未満	110	110	110	110	110	110
道内他JA宛	電信扱い 文書扱い	1件 1万円未満	110	110	110	110	110	110
		1件 1万円～5万円未満	220	220	220	220		
	電信扱い 文書扱い	1件 5万円以上	440	220	220	220	220	220
		1件 1万円未満	110	110	110	110	110	110
道外JA宛	電信扱い 文書扱い	1件 1万円～5万円未満	220	220	220	220	220	220
		1件 5万円以上	440	220	220	220		
	電信扱い 文書扱い	1件 1万円未満	110	110	110	110	110	110
		1件 1万円～5万円未満	220	220	220	220	220	220
他行宛	電信扱い	1件 1万円未満	440	275	275	275	220	220
		1件 1万円～5万円未満	550	275<(330)>	275<(330)>	275<(330)>		
		1件 5万円以上	770	440<(495)>	385<(440)>	385<(440)>		
	文書扱い	1件 1万円未満	330	-	-	-	-	-
		1件 1万円～5万円未満	440	-	-	-	-	-
		1件 5万円以上	660	-	-	-	-	-



# ふっくらんこ 3年連続



## 食味ランキング 2021

3月2日、日本穀物検定協会が2021年産の食味ランキングを発表しました。

審査は、評価員が食べ比べて「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」など6項目にわたって評価されます。基準となるブレンドコシヒカリ米と比較し、特に良好なものが「特A」に選ばれ、次点評価として「A」「B」「C」と続きます。

## 「特A」を獲得

「ふっくらんこ」は2016年産米で最高ランクの特Aを獲得して以来、次点の「A」が続いていましたが、一昨年のランキングにおいて、2019年産米で3年ぶりとなる最高位の「特A」に再び咲き、以降、昨年の2020年産米、今年の2021年産米と3年連続で「特A」評価を受けました。このほか道産米では「なつぼし」「ゆめぴりか」を含め、3品種が「特A」を獲得しました。



本店米穀課 三浦治 課長から一言

3年連続して最高評価をもらえたことは、生産者のモチベーションにもつながります。十分に美味しいお米だという評価も定着してきたと思いますので、「層良い米作りを進めたい」と思います。また、新型「ロナウイルス」の影響で米余りが続いておりますので、特Aを追い風に地元での消費を伸ばしたいと思っております。



## ヘルス&ビューティー

### マスクによる肌トラブル

健康科学アドバイザー ● 福田千晶

コロナ禍でのマスク生活も約2年となりました。マスクによる肌トラブルに悩む人も多くいます。

マスクで覆われた肌は、湿度も湿度も高く蒸れやすく、細菌が繁殖しやすい環境です。ニキビの原因になるアクネ菌が増殖することで、ニキビや吹き出物ができやすくなります。

マスク着用の日々では、日頃のスキンケアがさらに重要になります。メイクや肌の汚れを丁寧に落とし、洗顔をしたら、化粧水と乳液で保湿をしましょう。保湿が不十分だと、肌は乾燥を防ごうと皮脂を余分に分泌して、ニキビの原因になります。

マスクを小まめに取り替えた後、汗をかいたら拭き取り化粧水で保湿をする一歩間も、肌トラブル回避に大切です。

マスクで肌がこすれると、皮膚の表面を守っているバリア機能が弱り、肌荒れが起こります。日頃からスキンケアをしっかり行い、肌の状態を整えておくことが大切です。また、マスクを着脱するときには、肌をこすらないように留意し、ゴムの部分を両手で扱い、着脱しましょう。

マスクをして農作業をしたり、屋外を長時間歩いたり、自転車に乗ったりすると、マスクで覆われていない部分だけが日焼けするトラブルもあります。その逆にマスクをしている部分もわずかに日焼けしますから、屋外に出るときは顔全体や首に日焼け止めクリームを塗りましょう。これから紫外線が強くなる季節になります。日焼け対策をお忘れなく。

まだしばらくは、マスク生活が続きます。ニキビや肌荒れなどの症状が改善しない場合は、早めに皮膚科を受診して治療を始めるのが良いでしょう。



株式会社新はこだて協同

# ポイントアップキャンペーン

## タイヤご購入10,000円(税込)につき

### ホクレンSSポイントを100ポイントプレゼント!!

給油所・整備工場で!!

対象品目 (株)新はこだて協同 給油所・整備工場にてご購入いただいた全タイヤ(夏・冬車種問いません。)

期間 令和4年4月1日～5月31日販売分まで

引き続き、当社給油所をご愛顧の程よろしくお願いたします!!

大野給油所 TEL0138-77-7775	駒ヶ岳給油所 TEL01374-2-0631
大中山給油所 TEL0138-65-4350	八雲給油所 TEL01376-2-3535
知内給油所 TEL01392-5-5110	長万部給油所 TEL01377-2-2316
木古内給油所 TEL01392-2-2133	若松給油所 TEL01378-5-1713
厚沢部給油所 TEL01396-4-3303	八雲整備工場 TEL01376-3-3377
乙部給油所 TEL01396-2-3450	厚沢部整備工場 TEL01396-4-3341
上ノ国給油所 TEL01395-5-2207	知内整備工場 TEL01392-5-6360

※付与基準は、タイヤ販売価格100円(税込)につき、1ポイントとなります。  
 ※上記期間以外は、200円(税込)につき1ポイント  
 (20,000円(税込)で100ポイント)付与となりますので予めご了承願います。  
 ※ポイント・作業工賃は対象外となります。  
 ※一部給油所において、タイヤ交換を予約制とさせていただきますので、予めご了承ください。  
 ※完了したタイヤの交換に時間を要する場合がございますので、予めご了承ください。  
 ※タイヤのご購入の際は予めご予約いただく引渡しの日程について給油所および整備工場とご相談いただけますようお願いいたします。

お得に使えるポイントカードをまだお持ちでないお客様はこの機会にスタッフまでお声掛けください!



# 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1  
タケノコとソラマメの  
チーズフリット

## レシピ1 タケノコとソラマメのチーズフリット

材料(2人分)

- タケノコ(あく抜きしておく) ..... 小1本
- ソラマメ ..... 6粒
- サラダ油 ..... 適宜
- レモン ..... 1切れ
- 揚げ衣A
  - 薄力粉 ..... 50g
  - 炭酸水 ..... 80ml
  - パルメザンチーズ ..... 大さじ1
  - 塩 ..... 少々

作り方

- (1) タケノコは皮付きのまま半分に切り、中を取り出しさらに2等分にする。ソラマメはさやから取り出し皮をむく。
- (2) Aの材料を混ぜ合わせ揚げ衣を作り、(1)のタケノコとソラマメをくぐらせ、170度のサラダ油で裏表を返しながら2~3分揚げる。
- (3) 器にタケノコの皮を置き、揚げたタケノコとソラマメを盛り付けレモンを添える。

マルメロード第109章  
**まるめ郎アルバム**

先日釣った旬のサクラマスを手洗いでいただきました。サーモンにも劣らない脂の乗りが格別です(^^) /

Day:2022.3.28

### 編集後記

この度の人事異動により2年間担当させていただいた「えすばわーる」の担当を離れることとなりました。編集に当たり、組合員の皆さんをはじめ、職員、関係機関の皆様におかれましては、多大なるご協力をいただき、誠にありがとうございました。取材を通して知ったさまざまな方の取り組みやそれに対する思いなどについて、誌面を通し、広く皆様にご覧いただく業務に携わられたことはとてもやりがいのある仕事でした。今後とも「えすばわーる」をどうぞよろしくお願致します。(正幸)

## 今月号の表紙について

撮影人物

JA 新はこだて青年部



部長 伊藤 明博さん 副部長 出口 勇仁さん

ひと言

JA新はこだて青年部は令和5年度に創立20周年を迎えるので、今年度から準備を進めています！  
コロナに負けず頑張りましょう！！



撮影場所

北斗市開発にて函館山をバックに撮影



## 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)



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)

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)

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。