

元すぽわーる新函館



JA新はこだてとみなさんを結ぶコミュニケーション誌

2024年

4月号

No.260

C O N T E N T S

- 2 特集
令和6年度
新採用職員・社員紹介
- 5 道南を農す
七飯町 工藤 泰造 さん
- 6 TOPICS
8 あぐりレッスン(渡島)
10 母ちゃんの飯スタグラム
12 Information
人事異動のお知らせ
ワークプラス
- 14 理事会報告
コラム
- 15 みんなのまるめ郎広場
16 おいしいミルクレシピ



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！

令和6年度 新採用職員・社員紹介

2024年4月1日から当JAに9名、(株)新はこだて協同に1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！

- ・学生時代はどんなことをしていましたか？
- ・好きな野菜はなんですか？
- ・今後の抱負について



高橋啓汰 たかはし けいた 18歳
厚沢部営農センター 生産施設課
(八雲町出身)

学生時代はバトミントン部に所属していて、最終学年は部長としてチームの勝利のために頑張りました。趣味はアニメを観ることです。
好きな野菜は「きゅうり」で、そのまま食べたり、浅漬けやナムルにして食べるのが好きです。
たくさんさんの組合員と会話をし、仕事や環境になるべく早く慣れることができるよう精一杯頑張りたいと思います。



村田萌香 むらた ほのか 18歳

酪農畜産部 南部酪農畜産センター
(北斗市出身)

学生時代は中学・高校と合唱部に所属し部活動に励んでいました。
好きな野菜は「トマト」で、丸かじりが一番好きですが、調理をするならペーコンとレタスでBLTサンドにするのが好きです。
自分の持ち前の明るさを活かしつつ、組合員の支えや力になれるよう精一杯頑張りますのでよろしくお願いします。



松本瑠奈 まつもと るな 18歳

北斗営農センター 営農課
(函館市出身)

学生時代は弓道部に所属し、生徒会長としても活動していました。その他簿記検定や情報処理検定など、商業についての検定を取得できるよう勉学に励みました。
好きな野菜は「玉ねぎ」・「ししとう」・「大葉」です。玉ねぎはスープとして食べるのが好きで、ししとうと大葉はてんぷらにして食べるのが好きです。
少しでも早く仕事を覚え、1年経ったころには一通りすべての仕事をこなせるよう頑張っていきたいです。

幅口颯大 はばぐち そうた 18歳

七飯営農センター 営農課
(七飯町出身)

アルバイトに励みながら、学校では友達と楽しく過ごし充実した学生生活を送っていました。
好きな野菜は「ピーマン」で、カットしレンジで温め、ごま油と塩をかけて食べるのが好きです。
コミュニケーションをとることを大切に、早く組合員の方々のお役に立てよう頑張りたいと思います。



萬谷建斗 よろずや けんた 18歳

知内営農センター 生産施設課
(北斗市出身)

学生時代は部活動の野球に打ち込み続けることの大切さを学びました。趣味は海釣り、好きな魚はサバです。
好きな野菜は「ニラ」で、もつ鍋に入れて食べるのが大好きです！
野球で培った忍耐力と体力を活かして元気いっぱい頑張ります。少しでも貢献できるよう一生懸命頑張りたいと思います。



蔭浦将輝 かげうら しょうき 18歳
森営農センター 営農生産課
(七飯町出身)

学生時代は野球部に所属しており、部活動に励んでいました。仲間と共に1つの目標に向かって努力する力を身につけることができました。
好きな野菜は「きゅうり」です。そのままマヨネーズをつけて食べたり、一本漬けて食べるのが好きです。
多くの方から信頼される職員になれるよう頑張ります。



笹木美優 ささき みゆう 18歳
本店営業店
(北斗市出身)

小学校から中学校卒業までバスケットボール部に所属し、部活動に没頭していました。高校2年生からは生徒会活動に取り組み、会計長としてより良い学校づくりに励みました。
好きな野菜は「にんじん」です。ごま油、和風だし、明太子で炒めて食べるのが好きです。
分からないことだらけですが、たくさんの方々の資格取得し業務に活かしたいです！



七飯地区 工藤 泰造さん (64)

くどう たいぞう

取扱品目：水稲740a／きゅうり70a
白かぶ10a／その他野菜200a

— 今後の展望について教えてください —
若い頃の青年海外協力隊での経験が現在の考え方や経営スタイルに繋がっている。シニア海外協力隊としてもう一度発展途上国へ行き、今まで培ってきた経験を現地で試したいという目標があります。



白かぶを両手に、従業員の方々と交えて撮影を行いました！

— 就農当時のことについてお聞かせください —
私の家は先祖代々続く米農家で、函館商業高校を卒業後、様々な業種を経験したのち、23歳のときに親元へ就農しました。就農当時は国の減反政策により水田の縮小が進み、わが家でも水田に代わってハウスでの野菜栽培を本格的に行うようになりました。

— 多品目の農産物を栽培するようになった経緯について教えてください —
実践経験を積んでいくうちに、「農業の経験を活かして人の役に立ちたい」と思うようになり、28〜30歳の2年間で、海外青年協力隊としてパプアニューギニアで野菜の生産指導を行いました。増産には成功したものの、現地では「生産する」ための専門知識だけでなく販売やマネジメントに関する総合的な知識が求められることを学び、帰国後、販売の知識を身につけるために農産物の直売を開始しました。

自分の納得できるものを売り、直売所に来てくれたお客さんに楽しんでもらおうと、様々な品目を生産するようになりました。規格に捉われないことなく、自分の作りたいものを作って提供できることが直売の良さだと感じています。

『青年海外協力隊での 経験を糧に』



中村 ココナ なかむら ここな 18歳

(株)新はこだて協同大野給油所
(北斗市出身)

学生時代はアルバイトに励み、働くことの難しさと楽しさを実感しました。体を動かすことが好きなので、学生時代は体育の授業が好きでした。

好きな野菜は「さつまいも」です。焼き芋にして食べるのが好きです！

業務に必要な資格を取得すること、挨拶・礼儀をしっかりすることを心がけて精一杯頑張ります！

菅野 裕樹 かんの ゆうき 22歳

八雲営農センター
(北斗市出身)

学生時代は12年間野球を続けました。喜怒哀楽さまざまなことがありましたが、仲間と共に部活動に打ち込み、続けることの大切さに気付くことができました。

好きな野菜は「ほうれん草」です。おひたしで食べるのがお気に入りです。

まずは覚えることがたくさんあると思いますが、一生懸命頑張ります！



吉井 裕太 よし ゆうた 18歳

七飯営農センター生産施設課
(函館市出身)

高校時代はサッカー部に所属し、少しずつでも努力を続けることの大切さを学びました。体を動かすことが釣りが趣味です。

好きな野菜は「トマト」と「きゅうり」です。そのまま食べるのが一番好きです！

まずは早く仕事に慣れるよう、自分のできる限り精一杯頑張りたいと思います。

よろしくお願いします！



3月21・22・25日には入組前研修が行われ、4月からの業務・社会人生活に向けたコンプライアンスおよびマナー講習、JAの概要などについて学びました。



抽選を行った横道組会長

【株新はこだて協同】 配送灯油ご利用 感謝キャンペーンを実施

株新はこだて協同は3月6日、令和5年10月1日～令和6年2月29日までの「配送灯油ご利用感謝キャンペーン」実施期間において家庭用灯油（定期配送）を利用した顧客を対象に、抽選会を実施した。

灯油購入100Lを一口とし、横道代表取締役社長による抽選のもと総勢555人の当選が決まった。

管内特産の「はこだて和牛」や「若松ポークマン」などの農畜産物のほか当JAオリジナル商品など、豪華景品が当選者の元へ進呈された。



スタートした地熱きゅうりの共選

【森】 濁川産きゅうりの共選始まる

濁川地区にて温泉熱や地熱を利用して育てたきゅうりの収穫が最盛期を迎え、3月中旬、森町農産物生産出荷組合きゅうり専門部会の役員立ち合いのもと、きゅうりの共選がスタートし、札幌市場を中心に出荷された。

カルデラ盆地にある同地区は温泉熱を利用した冬の野菜生産が盛ん。きゅうりの出荷は道内で最も早く、収穫は1月からスタートした。当初は個選で出荷対応し、量が出揃うこの時期に共選に移行。

愛場同部会長は「今年は暖かい日が続き順調に推移した。今月上旬の寒さで生育がやや遅れたが、作柄はまずまず。ぜひ味わってほしい」と話した。

森営農センターによると、本年度13戸の農家が作付け、生産量275㌔、生産額9000万円を見込む。



総会後キャンドル作りを行う部員ら

【女性部】 定期総会にて全議案承認

JA新はこだて女性部は3月15日、第21回定期総会を北斗市農業振興センターで開いた。女性部員をはじめ、来賓やJA役職員ら57人が出席した。

令和5年度事業報告や令和6年度事業計画案について承認、可決した。

終了後、フレッシュミズ厚沢部地区ずらん会の吉田会長より国内農業視察研修の報告会を行ったのち、外部講師の指導のもとボタニカルキャンドルづくりを行い、親睦を深めた。

同女性部の佐藤部長は「新年度も協同の精神のもと、将来に夢と希望の持てる地域社会の実現に向けて積極的に活動していきたい」と話した。



抱負を述べる小山内新部長(左)

【青年部】 役員改選にて新部長就任

JA新はこだて青年部は3月5日、第21回定期総会を函館市で開いた。青年部員26人をはじめ、JA役職員や来賓ら12人が出席した。

令和5年度事業報告と令和6年度事業計画案、規約の改定について承認、可決した。

令和6年度事業計画では、厳しい農業情勢の中でもPR活動と盟友間交流事業により力を入れていくことを決めた。役員改選では新部長に小山内慈さんが選ばれた。

小山内新部長は「厳しい農業情勢だからこそ盟友間の結束を強め、広域青年部の強みを生かして活動を展開していきたい」と抱負を述べた。



牛乳2種の無料試飲を行った吉田部長(右)ら

【八雲】 脱脂粉乳とおからで 「もったいない」を美味しく

脱脂粉乳とおからの活用について楽しく学び感じてもらうイベント「おまめとみるくに花束をfestival」が3月2日、シエスタハコダテで行われた。

イベントでは北渡島地区青年部が牛乳2種（八雲町特選牛乳と函館牛乳）の無料試飲を行ったほか、函館豆腐油揚げ組合による人気商品を詰め合わせたセットの販売、ポックデイツシュによる「おまめとみるくに」の無料配布などが行われ、来場客で賑わった。

同地区吉田青年部長は「マルシェ、レシピコンテスト、クイズ大会を通して酪農業界の課題の理解促進を図る事ができた。今後も出会いと発見を大切に、情報発信やイベント出店の機会を増やしていきたい」と話した。



ニラしゃぶの無料提供を行う生産者ら

【知内】 カキニラ祭り賑わう

知内町の実行委員会は3月10日、第26回しりうち味な合戦冬の陣「カキニラまつり」を同町内で行った。同町を代表する味覚のカキとニラを求めて多くの来場客が訪れた。

知内営農センターでは、職員がニラ組合の生産者らとともに、今が旬の「北の華」の格安販売を同町中央公民館駐車場で行ったほか、同町スポーツセンターでは同地区女性部が調理した「ニラしゃぶ」を無料で提供した。

三浦センター長は「当地区の特産ニラ「北の華」の格安販売・試食を通じ、新鮮なニラの味を幅広くPRできてよかった」と話した。



なくそう食品ロス

野菜の食品ロスを減らす工夫

家庭で最も捨てられる食品、野菜。買い方や保存方法の工夫で食品ロスを減らすことができます。

■野菜の買い方

- 買い物前に冷蔵庫の野菜をチェックし、買い物メモを作る
- 日持ちしないニラやもやしはできるだけ使う直前に買う
- レタスやキャベツは2分の1個、4分の1個などを買う
- まとめて買いせず、1個単位で必要な分だけ買う、など

■野菜の保存方法

冷蔵庫の野菜室を紙袋などで区分して、どこに何があるか分かります。野菜の中で特に日持ちしないのはもやしです。もやし生産者協会によれば、もやしを保存するのは野菜室より温度の低いチルド室や冷蔵室がおすすめです。買ったきたら袋に穴を開ける、あるいは電子レンジにかける、水を張った容器に入れるなど、ひと手間です。

シヨウガや青ジソなどは、湿らせたキッチンペーパーでくるみ、青菜は市販の野菜保存袋に入れてから冷蔵すると長持ちします。



■ 干し野菜もお薦め

キュウリを斜め輪切りにしてざるに並べ、半干しにして酢やしゅうゆ、ごま油のたれにもみ込むと、おいしい一品になります。エノキタケやシイタケ、ダイコンもお薦めです。

■ 漬け物にしてみよう

義母に教わった、ダイコンとセロリの漬け物をご紹介します。

材料はダイコン1本、セロリ5、6本、ニンジン少々、昆布1枚、シヨウガ適量、トウガラシ5、6本。調味料は砂糖175g、しょうゆ250ml、酢100ml。

全ての材料を袋に入れ、半日置けば食べられます。裂きイカを入れるとだしの代わりになります。ナガイモも同じ調味液で漬けられました。いろんな野菜で試してみよう。

ほ場の準備(表面排水を促して安定生産)

一昨年は突発的豪雨、昨年は長期にわたる猛暑など、気象条件は年々厳しくなっています。このような中で野菜の生産を安定させるには、根張りを充実させること、つまり地下部の環境改善が重要となります。特に、ほ場の排水改善は道南地区にとって重要なポイントです。

ほ場の表面排水を促すために、ほ場周辺の溝掘りを行いましょう(写真1)。溝掘り作業は所有している機械を活用しましょう(写真2)。また、溝は排水の出口と必ずつなぎましょう。



写真1 溝掘りによる表面排水の様子
排水の出口とつなぎ、速やかに表面排水を促す
(左:露地ながねぎほ場、右:ハウスにらほ場)



写真2 溝掘り作業機械の一例
(スガノ農機株式会社)

5月定植トマトの育苗管理(適正な環境下で管理)

育苗期間は、概ね第3花房までの花の状態が決まる時期です。花の充実を図るため、表を参考に生育ステージに合わせた管理を行いましょう。なお、気温は高くても低くても花の素質に悪影響となります。5月はハウス内気温が高くなりますが、ときおり冷たい風も吹きます。風下からの肩換気で冷たい風を防ぎつつ、こまめに温度調整しましょう。

表 トマト育苗管理の目安

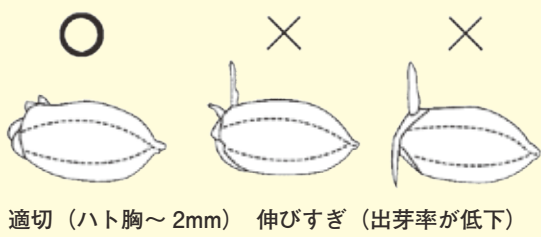
生育ステージ		本葉 2 ～ 3 葉	本葉 4 ～ 5 葉	本葉 6 ～ 7 葉	本葉 8 ～ 9 葉
は種後日数		20 ～ 25 日	35 ～ 40 日	45 ～ 50 日	～ 60 日
花芽分化期		第 1 花房	第 2 花房	第 3 花房	第 1 花房開花
作業		鉢上げ	－	鉢ずらし	馴化
気温(℃)	昼	22 ～ 28	21 ～ 26	20 ～ 24	
	夜	15 ～ 16	12 ～ 13		10 ～ 12
地温(℃)	昼	20 ～ 23	18 ～ 20		16 ～ 20
	夜	18 ～ 20	16 ～ 18		13 ～ 15
かん水の目安		常に土壌が 湿った状態	活着以降は徐々に量を控えるが、 極端に葉がしおれないように注意する		
管理のポイント		鉢上げ直後は やや高めの 温度管理で 活着を促す	葉が重ならないように鉢ずらしを行い、 受光状態を良好にし、徒長を防ぐ（1 ～ 2 回）		
			－	定植 7 日前頃から、徐々に温度を 下げて管理し、定植ハウス内温度に 馴らす（馴化）	

水稻

◎伸ばしすぎた、根や芽は戻りません

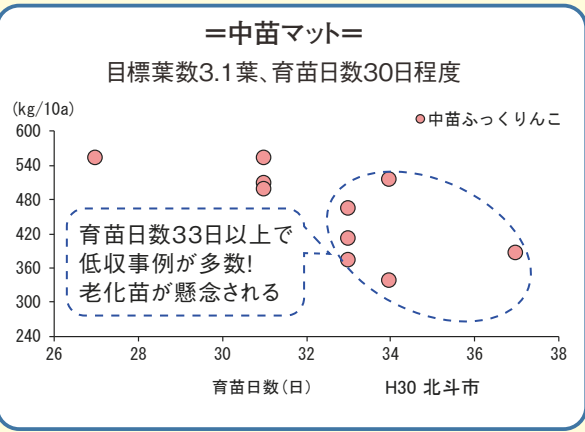
浸種水温は11～12℃が適温で、浸種期間は7～9日、水は2～3日ごとに交換し、催芽時温度は30～32℃が適温です。

催芽作業時は伸びすぎないように観察し、出芽が揃うように種籾を準備しましょう。



◎苗で収量が変わります

- (1)近年、育苗期間の気温が高く、苗の生育が早まり、老化苗となる事例が増えています。
- (2)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立て、適期移植(5月20日～25日頃)に努めましょう。
- (3)移植の1週間前には昼夜ハウスを開放し、移植後の環境に耐えられるように、苗質の充実硬化に努めましょう。

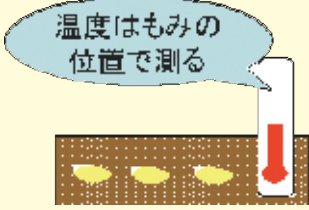


◎育苗前半の管理

～ハウスに吊るした温度計は育苗箱へ!～

温度測定は出芽揃まで地温が分かる種籾の位置、出芽揃後は葉先の高さ

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。



育苗管理のポイント

項 目			は種～出芽揃	出芽揃～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)	20～25℃(葉先の高さ)
		換 気	32℃以上で	25℃以上で
	温度調整		種籾がヤケない様にハウスの肩換気。 換気を行っても育苗箱内の温度が高くなり すぎた場合は、一端被覆をめくってかん水 を行い、種籾の温度を下げる。その後落ち 着いたら被覆を行う。	肩換気、条件によっては裾換気
	かん 水	基 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。		



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ます。紹介していただくコーナーです。

森らしいす

森町産のトマト・豚肉・ホタテを使った

森らしいすは2015年7月1日に正式デビューした森町ご当地メニュー。実質的にはハヤシライスで「林」を森町の「森」に置き換えたユニークなネーミングです。

トマト

【栄養素】リコピン
【効果】リコピンはトマトの赤色成分で、強い抗酸化作用があり肌のシミやしわなどの予防に役立ちます。油と一緒に調理することで体に吸収されやすくなるとされています。

Meshistogram

森地区女性部



♡ 485likes

#森町産
#トマト #ベビーホタテ #豚肉
#ハヤシライス風

材料(4名分)

豚肉 200g
玉ねぎ 中1個
オリーブオイル 大さじ1
バター 15g
にんにく 1かけ
小麦粉 大さじ2
砂糖 小さじ1
塩コショウ 適量

☆ソース
トマト 小8個
コンソメ 2個(固形)
ウスターソース 大さじ3
トマトケチャップ 大さじ1
塩コショウ 適量
ベビーホタテ お好みの

作り方

- ①A:豚肉は食べやすい大きさに切って砂糖と塩コショウで下味をつけ、揉みこんでおく。
B:玉ねぎは薄切りにする。
C:トマトは湯むきしてピューレ状にする。
D:にんにくはみじん切りにする。
E:ベビーホタテは一度ゆでて火を通し、小麦粉→卵→パン粉をつけておく。
- ②鍋にオリーブオイルとバターを入れ、中火で熱くならないうちにDを加え、香りが出るまで炒める。
- ③②にBを加え、しんなりするまで炒める。次にAを加え、火が通ったら小麦粉を加えてしっとりするまで炒める。
- ④③にCを加え、蓋をして3～5分煮立たせ、あくが出てきたらきれいに取り除く。コンソメ・ウスターソース・トマトケチャップを加え、味を調整しながら弱火で20分ほど煮込む。
- ⑤その間にEを油で揚げる。
- ⑥味が整ったら、ご飯・ソース・ホタテを盛り付けて完成。



「底が焦げないように、ゆっくりかき混ぜながら味の調整をしましょう」

人事異動のお知らせ

〔令和6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	古舘 慶一	本店営業店本店長
定年・再雇用		
リスク管理室		
リスク管理室長	小笠原 敏則	信用共済部金融推進グループ長
審査役	田崎 詳三	酪農畜産部南部酪農畜産センター長
室長代理		
審査役	田崎 詳三	審査役
総務部		
総務部長審査役	山中 康弘	リスク管理室長
総務企画課係長	田中 善晃	農業振興部営農企画課係長
主幹	澤田 敦史	総務部総務企画課主幹
人事課主査	藤元 ありす	北斗営農センター営農課
総務部付	新谷 正人	農業振興部農業振興部長 審議役
総務部付	南 茂樹	総務部総務部長 審議役

新任	氏名	旧任
農業振興部		
農業振興部長	菊谷 文則	七飯営農センター長 審査役
審査役	中田 明典	総務部総務企画課係長 主幹
営農企画課	齊藤 茉林	七飯営農センター営農課
生産販売部		
生産販売部長	佐藤 圭	北斗営農センター生産施設課係長 主幹
主幹		
酪農畜産部		
南部酪農畜産センター長	舟口 靖	酪農畜産部南部酪農畜産センター長 代理 調査役
調査役	宿波 英樹	酪農畜産部南部酪農畜産センター調査役
南部酪農畜産センター	石中 爽楽	総務部人事課
北部酪農畜産センター	佐藤 広和	酪農畜産部北部酪農畜産センター係長 主幹
調査役	加藤 直樹	酪農畜産部北部酪農畜産センター
北部酪農畜産センター		
金融推進グループ	吉田 大祐	信用共済部農業融資グループ長 審査役

新任	氏名	旧任
金融推進グループ	小林 千夏	函館支店係長 調査役
金融推進グループ	丸山 あかり	本店営業店係長 主幹
金融推進グループ	波 祐子	本店営業店
農業融資グループ	松村 啓他	信用共済部ローン営業センター長 審査役
農業融資グループ	信太 こずえ	信用共済部農業融資グループ
農業融資グループ	村瀬 昌孝	八雲支店次長(共済担当) 調査役
ローン営業センター	青柳 悟	本店営業店(外務推進担当) 主査
共済推進グループ	渡 恵理	函館支店 主査
共済推進グループ	佐藤 公紀	本店営業店係長(外務推進担当) 主幹
共済推進グループ	近藤 裕美	函館支店係長(外務推進担当) 主幹
共済推進グループ	山内 佑斗	上磯支店(外務推進担当) 主査
共済推進グループ	堀場 翔太	七飯支店(外務推進担当) 主査
共済推進グループ	天野 秀也	信用共済部ローン営業センター 主査
共済推進グループ	新井 菜月	信用共済部共済推進グループ

新任	氏名	旧任
厚沢部営農センター		
生産資材課係長(購買渉外担当)	船瀬 隆志	厚沢部営農センター生産資材課(購買渉外担当) 主査
営農課長	山内 暢	せたな営農センター営農課 調査役
調査役		
知内営農センター		
営農センター長	三浦 治	知内営農センター長 審査役
兼副営農センター長	吉田 晃教	せたな営農センター生産資材課 主査
審査役		
営農課	西 哲也	知内支店長 審査役
調査役		
営農課	村上 正幸	七飯営農センター営農課
生産施設課	小川 和哉	北斗営農センター営農課
生産資材課係長(購買渉外担当)	長谷川 辰徳	知内営農センター生産資材課(購買渉外担当) 主査
主幹		
生産資材課	山崎 圭大	せたな営農センター生産資材課(購買渉外担当)
北斗営農センター		
副営農センター	今村 文春	八雲営農センター副営農センター長 審査役

今回料理を紹介していただくのは...

森地区女性部



上段左から、川戸理さん、沼村葉子さん、小森さやかさん
下段左から、中村美美さん、川村秀子さん

新 任	氏 名	旧 任
■ 生産施設課係長 主幹	高松 弘大	北斗営業センター 生産施設課 主査
■ 生産施設課	木村 勝也	森営農センター 営農センター 農生産課（農産物 出荷・施設運営担 当）
■ 生産資材課係長 主幹	石田 豊	七飯営業センター 生産資材課（購買 渉外担当） 主査
■ 生産資材課（購 買渉外担当） 主査	福田 大斗	北斗営業センター 生産資材課
七飯営業センター		
■ 営農センター長 審査役	岸井 悟	七飯営業センター 副営農センター長 審査役
■ 副営農センター 長 審査役	田口 景介	知内営業センター 副営農センター長 審査役
■ 営農課	川下 華穂	農業振興部 営農企画課
■ 生産資材課	小西 ひかり	七飯営業センター 生産施設課
■ 定年・再雇用	川合 千春	七飯営業センター 営農課
森営農センター		
■ 生産資材課	高橋 浩一	森営農センター 濁川事業所
■ 生産資材課	野村 友美	知内支店
■ 濁川事業所	中野 栄治	八雲営業センター 生産資材課（購買 渉外担当）

新 任	氏 名	旧 任
八雲営業センター		
■ 副営農センター 長 審査役	中島 賢哉	せたな営業セン ター 営農課長 審査役
■ 営農センター付 調査役	河副 邦彦	八雲営業センター 営農課係長 調査役
本店営業店		
■ 本店長審査役	田原 広志	八雲支店長 審査役
■ 係長（ライナー 担当） 調査役	吉田 道彦	酪農畜産部南部酪 農畜産センター 調査役
■ 係長主幹	長谷川 恵美	信用共済部金融推 進グループ 主査
■ 本店営業店	田中 理紗子	信用共済部金融推 進グループ
■ 本店営業店	杉淵 春華	七重浜支店
上磯支店		
■ 支店長 調査役	大久保 智子	上磯支店係長 調査役
■ 上磯支店 主査	高田 宏美	本店営業店
■ 上磯支店	今岡 実咲	七飯支店
■ 上磯支店	西川 乃愛	本店営業店
七重浜支店		
■ 支店長 調査役	柴田 友子	七重浜支店係長 調査役
■ 七重浜支店	中村 珠理	上磯支店

新 任	氏 名	旧 任
厚沢部支店		
■ 次長 （信用担当） 調査役	鳥山 修	厚沢部支店係長 調査役
■ 係長 調査役	松原 瑞恵	江差支店次長 調査役
■ 厚沢部支店 主幹	京谷 弥生	江差支店係長 主幹
■ 厚沢部支店 主査	佐藤 めぐみ	江差支店（外務推 進担当） 主査
■ 厚沢部支店 主査	成田 絵里子	江差支店
■ 定年・再雇用	山田 啓司	厚沢部支店次長 （信用担当） 調査役
江差支店		
■ 江差支店	斉藤 聡子	厚沢部支店
せたな中央支店		
■ 係長 調査役	神野 克子	内部監査室係長 調査役
■ せたな中央支店 （外務推進担当）	澤谷 実里	八雲支店
■ せたな中央支店 （外務推進担当）	日置 円	せたな中央支店
若松支店		
■ 若松支店 主査	沖崎 希恵子	若松支店（外務推 進兼務）
知内支店		
■ 支店長 審査役	和島 知則	上磯支店長 審査役

新 任	氏 名	旧 任
■ 係長 調査役	大久保 正芳	本店営業店係長 （ライナー担当） 調査役
■ 知内支店 （外務推進担当） 主幹	田名部 大貴	七飯支店係長（外 務推進担当） 主幹
七飯支店		
■ 係長 調査役	須藤 つばさ	大中山支店係長 調査役
大中山支店		
■ 大中山支店	春山 樹里	上磯支店
函館支店		
■ 函館支店	宮野 香奈子	函館支店（外務推 進兼務）
森支店		
■ 支店長 審査役	穴田 祥一	七重浜支店長 審査役
■ 次長 （ライナー担当 兼務） 審査役	関 司	北斗営業センター 副営農センター長 審査役
■ 係長 調査役	石田 憲司	森支店係長（外務 推進担当） 主幹
■ 森支店 （外務推進担当）	齊藤 那美	八雲支店付
■ 森支店	田代 美樹	八雲支店
八雲支店		
■ 支店長 審査役	今野 達夫	森支店長 審査役
■ 係長 調査役	大沼 考之	森支店次長（ライ ナー担当兼務） 調査役

新 任	氏 名	旧 任
■ 次長 （共済担当） 調査役	水野 稔晴	若松支店次長 調査役
長万部支店		
■ 定年・再雇用	鈴木 洋子	長万部支店
（株）新はこだて協同		
本社経済事業部経済事業課		
■ 係長 （事業推進担当） 調査役	宮西 由貴	新函館農業協同組 合 総務部付 （一）新はこだ て協同 出向 調査役
■ 係長 （経理・管理） 主幹	山口 将彦	八雲給油所長兼長 万部給油所長 主幹
■ 経済事業課	菅田 祐子	大野給油所
厚沢部給油所		
■ 厚沢部給油所	紺野 誠	厚沢部給油所
■ 上ノ国給油所		
■ 定年・再雇用	青木 浩人	上ノ国給油所長 調査役
北檜山給油所		
■ 北檜山給油所兼 せたな整備工場 主査	山下 明子	せたな整備工場 主査
知内給油所		
■ 知内給油所	中村 俊晶	木古内給油所

新 任	氏 名	旧 任
木古内給油所		
■ 木古内給油所	佐藤 剛志	大中山給油所
大野給油所		
■ 大野給油所	浜口 美香	駒ヶ岳給油所
駒ヶ岳給油所		
■ 駒ヶ岳給油所長 主幹	高橋 勇輔	駒ヶ岳給油所 主任 主幹
■ 駒ヶ岳給油所 主任 主幹	鈴木 勝美	経済事業課 係長 （経理・管理） 主幹
■ 定年・再雇用	丹内 富士夫	若松給油所
八雲給油所		
■ 八雲給油所長 兼長万部給油所 長	高佐 利明	駒ヶ岳給油所長 審査役

WORK PLUS+

当JA職員について、趣味や好きなことをご紹介します。

「友達と会うときは毎回カフェに行って色々なところを開拓しています!函館にある海の見えるカフェやおいしいパンがたくさんある定山溪のカフェがとてもよかったです」

「ホカンスは最近よくするようになったばかりで、おしゃれなホテルを探して泊まりに行っています。友達と一緒に過ごしたり1人でゆっくりして楽しんでいます」

PROFILE

■ 北斗市出身

■ 令和4年4月入組

■ 趣味はカフェ巡り、ホカンス、インスタを見ること

■ 主な業務／出資金管理、役員対応、来客対応

本店総務部 総務企画課

よしだ 吉田 ゆうか 結香 職員(22歳)

Q. 業務において心掛けていることはなんですか？

A. 覚えた仕事は理解を深めるために自分なりにまとめたり、細かい仕事のミスを防ぐために自分でダブルチェックする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. 大変な仕事をスムーズにこなすことができたときや問い合わせの電話等にすぐに答えることができたときは成長ややりがいを感じます。

13 支店紹介

支店紹介 12

理事会開催報告

第2回理事会(定例)

日時／令和6年3月22日(金)10時30分 場所／北斗市農業振興センター

報告事項

- (1) 会計監査人期末監査結果について
- (2) 第4四半期定期(決算)監事監査報告について
- (3) 資産査定監査・財務諸表監査・第1回内部監査報告について
- (4) 第4四半期定期監査結果(株) 新はこだて協同について
- (5) 委員会等の開催報告について
 - ①第1回営農販売・経済委員会
 - ②第2回ALM委員会
 - ③第2回役員推薦会議
 - ④第2回コンプライアンス委員会
- (6) 職員の退職について
- (7) 組合員の異動について
- (8) 不祥事再発防止策の取組状況(2月末)について
- (9) 令和5年度経営定期点検年間実施報告について
- (10) 第4四半期のリスク管理方針に基づく総体的リスク量管理について
- (11) 機構の一部改正について
- (12) 「JAバンクの内部管理体制構築にかかる指針」について
- (13) 利益相反取引に係る包括承認貸付の実行報告について
- (14) 令和5年度JA新はこだて組合賞について
- (15) 令和5年度決算(株) 新はこだて協同)について
- (16) 令和6年度事業計画基本方針及び事業計画(取扱・収支)(株) 新はこだて協同)について

議案

- 第1号 役員候補者の決定について
- 第2号 退任役員に対する役員退職慰労金の支給について
- 第3号 不良債権対処方針の制定について
- 第4号 令和6年度信用供与の限度額の設定並びに貸付金の利率の最高限度の設定について
- 第5号 債権回収対策特別委員会要領の一部変更について
- 第6号 第7次中期経営計画並びに第7次地域農業振興計画の設定について
- 第7号 定款の一部変更について
- 第8号 (定款附属書) 総代選挙規程の一部変更について
- 第9号 第22回通常総代会の手続きについて
- 第10号 組合員懇談会の提案事項について

みんなのまるめ郎広場



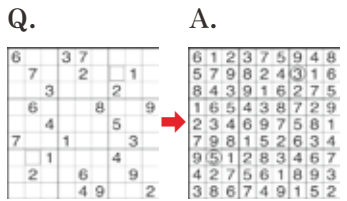
全部埋めなくても
答えはでるよ!
まずは「3×3のブロック」で
数字を順に考えてみよう!

数独®ニコリ
二重枠に入った
数字の合計は?

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3×3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つつ入ります。

例



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。

農協ラーメン
(1袋2食入り)

あっさぶの豆
(1袋100g入り)



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 営農企画課
FAX:0138-77-5563

E-mailアドレス kaho.220303@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 4月19日(金)(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、ペンネームに不適切な表現があるものについては無効とさせていただきます。

こたえ

ご希望のプレゼント 農協ラーメン・あっさぶの豆

※右記のいずれか1つに○を付けて下さい

〒 _____

住所 _____

氏名 _____ 年齢 _____ 才 _____ TEL _____ - _____ - _____

ペンネーム _____

組合区分 正組員・准組員・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

今月号の当選者 今月は15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。

前回の答え
8

クイズ当選者
せたな町 おっくりんこ さん

読者の声 たくさんのご応募、ありがとうございます。

- 札幌市 野球大好きさん
べったら漬け美味しそうです。お母さんに作ってもらいます。
- 森町 としちゃんさん
家の桜の芽が少し膨らんでいます。
- せたな町 ヒマトラベリーさん
いつも楽しみにしております。もうふきのとうが芽吹いて、春を感じます。
- 七飯町 パーバちゃんさん
今回も答え分かりました!あっさぶの豆が食べてみたいです。いつも楽しみですよ!
- 知内町 山親爺さん
稲作・畑作の仕事に毎日忙しいと思います。一日一日を大事に、ケガ等なさらぬように。
- 北斗市 幸太夫さん
暖かくなり忙しくなりますが、健康第一です。
- 愛知県 あふがんさん
3月18日は母の誕生日。いつまでも元気で長生きしてね。
- せたな町 ぷっくりんこさん
そろそろ土の中の大根を掘って、若松地区女性部のべったら漬け漬けてみよう!
- 埼玉県 M.T.さん
札幌までの北海道新幹線が早く開通することを祈っています。
- せたな町 あおいのじいちゃんさん
3月に入ったと思ったら、もう半分過ぎてしまいました。これから農作業の準備始まりますね。
- せたな町 となのトトロさん
娘の孫が4月から大学進学で一人暮らしをします。寂しくなるけれど勉学に頑張ってほしいです!
- 八雲町 カズPさん
春めきて えすぼわーるや 話題多し
- 厚沢部町 のんPさん
農作業、令和6年度もいよいよSTART☆ 今年も豊作でありますように!
- 滋賀県 SBさん
3月号5ページに載っていた「べったら漬け」はおいしそうだなーと思いました。
- 大阪府 たろやんさん
家庭菜園のエンドウ豆が大きくなり花盛りです。



脳トレ! 手足の体操

健康生活研究所所長 ●堤 喜久雄

手足の指つば刺激体操で脳生き生き

今回は、手足の指を動かして、つばを刺激する体操をご紹介します。

手は脳とつながる神経細胞が多く、第2の脳と呼ばれます。末梢(まつしょう)神経が多く通う指先を動かしてつばを刺激すると、脳の働きが促進され、脳の足指のつばも同様に刺激すると体全体の巡りが良くなります。

手足の指はどちらも左右均等に動かしましょう。右手は言語や計算など論理的思考をつかさどる左脳、左手は直感などイメージや芸術性に関わる右脳と関係があるとされます。

仕事や勉強を始める前に行うのもお勧めです。普段から手足の体操を取り入れ、脳を活性化させましょう。



(1) 爪の生え際のつばをイタ気持ち良い程度の強さでつまむように押し、ぐりぐりと揺らしながらもみほぐします。親指から小指まで順に10回ずつ行いましょう。

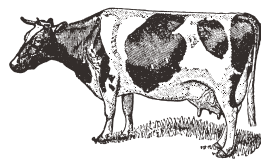


(2) いすに座り、太ももの上に反対の足の足首を乗せ、足の指先のつばをもみほぐします。親指から小指まで順に10回ずつ行い、時間があれば指の関節や付け根も、もみほぐしましょう。



(3) 足を組めないときは、片方のかかとで反対側の足指の爪先をこすって刺激します。

ポイント 体調に応じて、すっきりするまで3〜5セット繰り返しましょう。



牛乳をもっと食卓に

おいしい ミルクレシピ

牛乳を下味&衣に使って、薄味でもおいしい!
やわらかとんかつのヨーグルトタルタル

出典●Jミルクウェブサイト「ミルクレシピ」

材料(2人分)

豚ロース肉(とんかつ用)	2枚(250g)
A 牛乳	30ml
塩	小さじ 1/4
こしょう	少々
パン粉	2カップ
揚げ油	適量
青じそ・キャベツ	適量
卵	1個
牛乳	30ml
小麦粉	大さじ 6
ヨーグルトタルタル	
B プレーンヨーグルト	150ml
パプリカ(みじん切り)	50g
たまねぎ(みじん切り)	30g
オイスターソース	小さじ 2
すりごま(白)	大さじ 1

作り方

- 1 豚肉は両面を包丁の背で細かく20～30回ずつたたき、一回り大きくする。バットなどにAを合わせ、豚肉を20分間漬ける。
- 2 ボウルに卵を割り入れてほぐし、牛乳、小麦粉を加えてよく混ぜる。
- 3 豚肉に②をからめたら、パン粉をまぶしつけ、かるく押さえるように衣をつける。
- 4 フライパンに油を2cm深さまで入れて中火で170～180℃に熱する。③を入れ、火を少し強め、5～6分かけて揚げる。途中で一度、裏返す。
- 5 器に青じそを敷いて④を盛り、食べやすく切ったキャベツを添える。Bを混ぜ合わせ、全体にかける。



マルメロード第130章

まるめ郎アルバム



広報担当として様々な場면을撮影する機会がありますが、先日は新採用職員の写真撮影を行いました。今回は昨年に続き2度目でしたが、私にとっては、各部署へ配属になる前に新採用の全員と対面することができる嬉しい機会であると同時に、2年前の入組時のことを鮮明に思い出す機会でもあります。



環境に慣れることで生まれる良さもありますが、これからも初心を大事にして、積極的な学びの姿勢でまた1年頑張りたいと思います!

Day:2024.3.22

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「えすぽわーる」の担当を離れることになりました。作成にあたり、組合員の皆様をはじめ、職員、関係機関の皆様におかれましては、多大なご協力をいただき誠にありがとうございました。

「記事みたよ!」「あの写真載ってたね!」など皆様からの反応がとても嬉しく、日々のモチベーションになっていました(#^^#)

4月より新天地でのスタートとなりますが、気持ちを新たに頑張りたいと思います。

今後とも「えすぽわーる」をよろしくお願いいたします!!

(華穂)

今月号の表紙について

品目

白かぶ

えすぽわーる 新函館 2024年 4月号 No.260



撮影場所

七飯地区にて撮影

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。