

きよさと 組合だより



No.344



麦作センター神威工場 サイロの上から



20	KAORUのベジタブルライフ	20
17	JA清里町清里切麦ギフトセットのご案内	17
17	お米で健康	17
16	担い手積立年金	16
15	組合員状況	15
15	理事会の経過をお知らせ致します	15
14	JAグループ通信	14
13	清里中学校オリジナルピザ作りに食材提供	13
10	てん菜振興協議会海外視察研修	10
9	ホクレン中斜里製糖工場区域内	9
8	アカシヤ部会料理講習会	8
8	「あぐり王国北海道NEXT」に出演	8
7	光岳小学校収穫祭	7
7	給油所店頭キャンペーン	7
6	今年もふるさと産業まつりに参加！	6
6	町内施設見学を開催	6
5	&3JA種子小麦播種前講習会	5
4	秋まき小麦播種前講習会	4
4	組合員・役員へのメッセージ	4
3	農協法公布記念日にあたっての	3
3	清里町飼料作物収穫委託事業が本格稼働	3
2	収穫作業フォトギャラリー	2



～収穫作業フォトギャラリー～



スイートコーン 3集団 我妻氏



ビート 3集団 梅内氏



ソバ 2集団 佐藤氏



馬鈴しょ 4集団 夏野氏



デントコーン 9集団 中村氏



玉葱 10集団 浅野氏

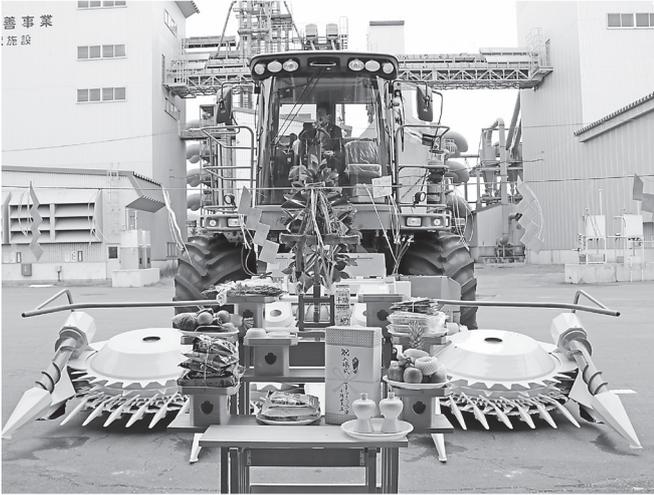


小豆 3集団 我妻氏



大豆 6集団 田中氏

清里町飼料作物収穫 委託事業が本格稼動



近年、JA委託トラクター事業において飼料作物の収穫委託を希望する酪農家が増え、全酪農家の約8割以上から委託を希望される状況となりました。現在の収穫機（フォーレージハーベスター）一台のみでは、適期収穫に支障をきたす事と、全業者委託（コントラクター）体制には至らない事から、収穫作業の効率的・円滑な運営を目的に、昨年清里町酪農組合が核となり酪農家全戸加入にて「清里町飼料作物収穫委託事業運営協議会」を設立。JA委託トラクター事業と絡め、一部業者委託と酪農家出役体制にて実施する運びとなりました。機械導入には畜産クラスター事業を活用、JAが事業主



安全祈願祭

体となり収穫機一式をリースで導入。本年9月15日（金）に安全祈願祭と操作講習会を実施し、万全な収穫体制を整えました。その後の台風18号の強風被害でデントコーン畑が倒伏被害に遭い、収穫開始時間を早めて一日の刈り取り時間を長くしながら、良品質の飼料確保に努めました。収穫日数が掛かり多少の口スは生じましたが、無事予定の181haを収穫する事ができました。今後デントコーンだけで無く、牧草の収穫も視野に入れながら、運営協議会全体で高品質な自給飼料の生産と、効率的な収穫体制の確立に向けて取組まれる事に期待いたします。酪農家の皆様大変お疲れ様でした。



刈取講習会



のメッセージ 覚えておきたい 役員・公務員 協法組

北海道農業協同組合中央会

会長 飛田 稔 章



昭和22年11月9日に農業協同組合法（農協法）が制定され、今年で70年を迎えました。

戦後の食糧不足の混乱期に、農業者の協同組織の発達を通じ、「農業生産力の増進」と「農業者の経済的社会的地位の向上」を図り、国民経済の発展に寄与することを目的として、農協法が制定され、農協が設立されました。

農協は「農業者による農業者のための組織」であり、協同組合原則に掲げる「自主・自立」「民主的運営」の基本に立ち、相互扶助の精神のもと、幾多の困難な状況を乗り越え、組合員の皆様の営農と生活の安定並びにより良い地域社会の実現を目指し、総合事業を展開しながら今日に至っております。

言いつまでもなく、農協法は農協の組織・事業を運営する基本法として極めて重要な役割を担っておりますが、農協法公布記念日を契機に、組合員・役職員の皆様と改めて協同組合の原点に立ち返り、その意義と役割についての共通認識を深めたいと考えます。

組合員・役職員の皆様には基本的な話になりますが、協同組合は個人あるいは中小の事業者等が共通する目的のために自主的に集まり、その事業の利用を中心としながら、民主的な運営や管理を行う営利を目的としない組織です。協同組合は19世紀にイギリス・ドイツ等ヨーロッパで始まり、世界各地に広がりました。現在では日本を含め世界の多くの国々で多くの協同組合が活動を展開しております。世界の協同組合の連合組織であるICA（国際協同組合同盟）には、現在で100ヶ国以上が加盟しており、関連する組合員数は世界全体で10億人、事業高は29兆円にもなります。

わが国では、協同組合の組合員数は6,500万人、事業高は16兆円、店舗・施設数は35,600ヶ所もあり、正に地域のインフラを形成している組織と言えます。

協同組合は、民主主義を基礎とした事業運営や活動を通じて、経済的・社会的な側面で人々の生業と生活の向上と課題解決を大きく助ける役割を担っております。例えば安全・安心で豊かな食品と生活に役立つ購買品の生産と供給、地域の豊かな暮らしと経済活動のために寄与する金融事業、総合的な暮らしの保障のための共済事業、健康な日常生活を営むための医療・福祉事業のほか、広

く地域社会に貢献するための様々な社会的取組み等がその一例となります。そして地震や風水害による大規模災害が発生した際にも、各協同組合が物資の支援、ボランティアの派遣、募金活動等を展開することにより、被災地域の復旧・復興支援に大きな役割を果たして来ております。

このように協同組合は日本の社会と地域の人々の暮らしのために、永年に亘って多くの分野でその役割を發揮してきているのです。

ユネスコは協同組合の存在価値を評価し、昨年11月30日、エチオピアのアディスアベバで開催された無形文化遺産保護条約第11回政府間委員会において、「協同組合において共通の利益を形にするという思想と実践」のユネスコ無形文化遺産への登録を決定しました。

決定にあたってユネスコは、協同組合を「共通の利益と価値を通じて」「コミュニティづくりを行うことができ、組織であり、雇用の創出や高齢者支援から都市の活性化や再生可能エネルギープロジェクトまで、さまざまな社会的な問題への創意工夫あふれる解決策を編み出している」としています。

また、「無形文化遺産」とは、「世代から世代へと伝承され、文化の多様性及び人類の創造性に対する尊重を助長するもの」とされています。

農業協同組合も農業を生業とする農業者および地域住民の集まりによる協同組合です。北海道農業は開拓以来、親から子、孫へと連綿と受け継がれた国民の健康と命を守るという社会的使命を担って発展して参りました。合わせて、地域農業の振興は、地域の環境・文化・福祉への貢献を通じて、皆が安心して暮らせる豊かな地域社会を築いて参りました。

農業協同組合に集う組合員、役職員の皆様はこのように世界的に評価され、社会的意義のある協同組合の仲間であることを誇りとし、協同活動の輪（道民550万人サポーターづくり）を広めて頂きたいと考えております。

このことが新自由主義経済への対立軸としての協同組合の存在意義を高め、永年に亘り先人が築き上げた地域農業並びに地域社会の基盤をさらに発展させ、後世にしっかりと引き継がれ、持続可能な農業へと繋がるものと確信しております。

最後になりますが、JAGグループ北海道は、協同組合の理念と精神を事業の根幹とし、今後とも組合員の皆様と夢と希望を持って営農と生活が続けられる環境を整えること、地域農業とJAの発展に全力でサポートすることを誓い申し上げ、農協法公布記念日にあたってのメッセージと致します。

秋まき小麦播種前講習会

3JA種子小麦播種前講習会

■9月4日(月)、改良普及センターの笹原氏を講師に、秋まき小麦播種前講習会がJA清里町2階会議室にて開催されました。

講習会では、気象傾向や収量構成要素等から平成29年産の振り返りを行い、平成30年産へ向けての指導が行われました。播種時期・播種量、播種精度向上、雑草対策

といった観点で話がなされ、収量低下要因への具体的な対策方法や注意点の説明がされました。質疑には、mあたりの粒数と収量の関係について、雪腐れ病防除の時期、農薬(ランマン)の効果について、播種量設定についての質問が挙げられました。

■9月6日(水)には3JA種子小麦播種前講習会が改良普及センターの相馬氏を講師に開催され、種子麦においても今年度産の振り返りが行われました。また、次年度へ向けた指導として、適期適量の播種と均一で適正な播種深度が呼びかけられました。質疑には、

追肥について方法と量、遅れ穂対策の技術的な指導がほしい、採種圃場の立ち入り禁止看板の設置を3町で取り組んでは如何かといった発言がなされました。



町内施設見学を開催

10月1日(日)に清里町・清里町観光協会・JA清里町の三団体共催にて、町民を対象に農業関連施設見学を開催。当日の参加者・関係者合わせて23名で行われました。

当日は雲一つ無い秋晴れの中、朝8時30分に集合し、三団体を代表してJA清里町笹淵参事より歓迎の挨拶が述べられました。その後、清里焼酎醸造所から見学がスタートし、工場内で醸造過程の説明を受け、樽貯蔵の施設まで見学させて頂きました。参加者からは、貯蔵年数や樽の使用期限など様々な質問がされておりました。9時30分からはJA神威麦作センターを見学。収穫機(コンバイン)の説明を皮切りに荷受・乾燥調整・貯蔵施設等工場内各所で説明を受けた後、昇れる方で高さ26mのサイロを昇り、雲一つ無い晴天の斜里岳や清里町の景観を一望しました。参加者は品質基準や出荷先などを興味深く聞き入っておられました。10時30分からはJAでん粉工場を見学。今年のでん粉の生産状況について説明を受け、その後工場内を見学しました。参加者は工場内のオートメーション化が進



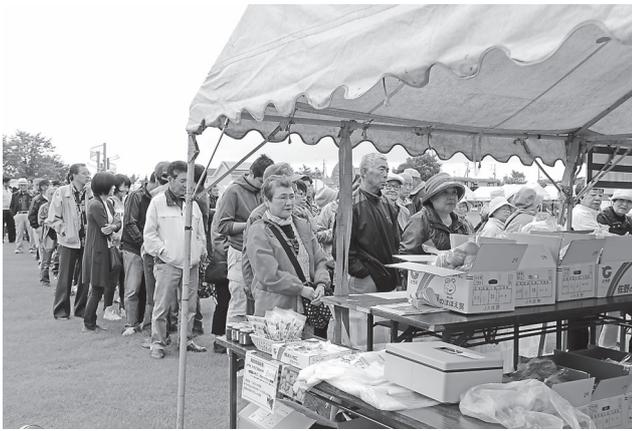
んでいることや、深層曝気処理施設で廃液の匂いがしないことに驚いていました。中には「昔と随分と変わったな」と呟かれる方もおられました。見学の最後は、情報交流施設「きよる」にて施設職員に概要を説明してもらいました。昼食には清里特産の「清里かき揚げうどん」を全員で頂き、つるつる・もちもちの麺に舌鼓を打たれました。参加者からは、「町内においても個人では中々でん粉工場や麦作センターを見学させて頂く機会も無く、今回来て良かった。」「一度は見てみたかった」等の感想が聞かれ、有意義な見学会となりました。イベント終了後には参加者全員に、同日発売の「清里カレうどん」をプレゼントさせて頂きました。



今年もふるさと 産業まつりに参加!

台風15号の通過に伴い暴風雨が心配された中、無事に「第38回ふるさと産業まつり」が9月2日(土)モトエカ広場にて開催されました。

当日は多少強風が吹きましたが雨は降らず、6千人以上の来場者が集いました。当JAからは、酪農組合(牛乳・チーズ無料配布)、和牛生産改良組合(清里産和牛販売)、長芋生産組合(長芋試食販売)、JA女性部(でん粉団子販売)、JA青年部(コンパインの試乗と農産物販売)を行い、今年もJA佐野には梨の販売に駆けつけて頂き、長蛇ができるほど大盛況で販売させて頂きました。



いつもご利用ありがとうございます

7月24日(月)、清里給油所と札弦給油所で夏の謝恩キャンペーンが行われました。日頃からご愛顧いただいている皆様への感謝と店頭業務活性化をねらい、店頭での給油額千円につき箱ティッシュ1箱が贈られました。10月23日(月)、24日(火)には同じく給油所にてオートムフエアが開催され、利用者に20ℓ以上満タン給油で卵1パック、40ℓ以上で2パックが贈られました。その他、スタッドレスタイヤ購入の利用者にはAコープ商品券がプレゼントされる等、盛りだくさんの企画となりました。今年度はガソリン・軽油合わせて、夏は11,240ℓ、オートムフエアでは31,395ℓの実績を得ることができました。

『給油所店頭キャンペーン』

日頃からの感謝を込めて



「にわとり」からたまごをプレゼント

光岳小学校収穫祭

10月4日(水)、光岳小学校の収穫祭が開催されました。今年の収穫物はかぼちゃで、1年生はかぼちゃの種類についてフリップで紹介、中学年はかぼちゃのクイズを、高学年はスイーツの作り方について発表しました。発表の後は、手作りかぼちゃスイーツが振舞われました。子供たちは参加した保護者の質問にも次々と答え、このかぼちゃは硬くて切るのが大変だった二計画や調理を頑張った」と感想を語っていました。



- メニュー
- ・かぼちゃのフルーツポンチ
 - ・フワフワかぼちゃパンケーキ
 - ・カフェ・オレ
 - ・ほうじ茶

10月3日(火)、生涯学習総合センター調理室において、古林氏を講師にお招きし、アカシヤ部会料理講習会が開催されました。餃子の夕ネ用のキャベツを刻むことから始め、焼き餃子、揚げ餃子、持ち帰りの蒸し餃子を作りました。手作り餃子は、蒸してから煮たり焼いたりすると形が崩れなくて良いとのこと。春巻きは、皮に薄焼き卵を用いており、「珍しい」「見た目がきれい」と好評でした。チャーハンは、講師の古林氏が中華なべを振るい、8合分



アカシヤ部会料理講習会

♣ 今回のメニューは餃子・春巻き・チャーハン ♣



のチャーハンが作られました。各料理の要点をおさえながら工程が進められたため、参加部員はポイントに気をつけながら調理を行っていました。完成後には、作った料理を同会場で食べ、大満足の講習会となりました。

「めぐり王国北海道NEXT」に出演



10月15日(日)から16日(月)にかけて、「めぐり王国北海道NEXT」の収録が行われました。本番組へ当JAが出演するのは今回で3回目、内容はじゃがいも焼酎にスポットを当てたものとなりました。

収録は2日間とも天候に恵まれ、15日はでん粉工場の撮影と石井組合長へのインタビュー、でん粉製品の様々な使用用途について収録が行われました。16日には3集団柳谷克彦氏の馬鈴しょ畑で収穫風景を撮影。JA女性職員4名が緊張の面持ちでPR・プレゼン



コーナーを担当。最後に植野氏による「清里焼酎に合うつまみ」として清里生ひやむぎを使った焼きそばを即興で調理し、試食とトークコーナーが収録されました。出演者の森崎博之氏、森結有花アナウンサー、ゲストの植野広生氏(雑誌dancyu編集長)、柳谷克彦氏と焼酎醸造所竹村智郷氏が料理と焼酎のハイボールを試食試飲生ひやむぎのもちもち食感と焼酎の奥深い味わいに舌鼓を打ちました。調理してくださった植野氏は終始ギャグなどで面白おかしくトークを進めておられました。収



録の中で生ひやむぎの食感と素材の香りの良さを強調したコメントを頂き、高い評価を受けました。番組は12月9日(土)午後5時、HBCで放映されます。



ホクレン中斜里製糖工場区域内てん菜振興協議会海外視察研修

平成29年6月21日～30日 ドイツ・デンマーク・スウェーデン



ホクレン中斜里製糖工場区域内てん菜振興協議会の主催による海外視察研修を報告いたします。

◎ゲノッセンスシャフト デア エコパウエン

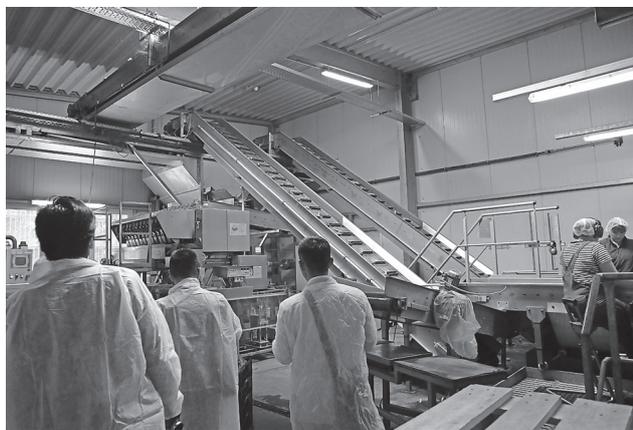
(ドイツ ドルムント郊外)

エコファームからなる農業組合で、管理・運営はラウハウス社長が農家の出資をもとに、農家に利益をもたらすよう行っている。科学的な肥料や農薬・添加物を使用しないオーガニック農法を展開しており、農家から持ち込まれる野菜や果物（人参・馬鈴しょ・玉ねぎ・サラダ菜・キャベツ等）と敷地内工場で加工された製品を出荷している。

年間2、500万ユーロ（30億円前後）の販売額で、事務職15名、作業員50名が働いており、シーズンによって季節労働者（3ヶ月間）を雇っている。ドイツ人は人件費が高いため、人件費の安いポーランドから雇用している。イタリア・スペイン・オランダ・オーストラリアからの農産物が入庫されてくるが、それぞれにオーガニック農

法を用いているため、窒素・ミネラル分は100%自然由来のもの。除草は全て手作業で行われている。入庫されたものは木製コンテナに入れて4℃で冷蔵保存、加工されて大手スーパーなどに安定供給されている。

1軒の農家が約100haの農地を持ち、周辺の農家が70軒ほど加盟しているため、組合全体では約7、000haの農地を所有。内



20%で人参・馬鈴しょ・玉ねぎの作付をし、他は穀類が作られている。販売は大手スーパーと契約しているが、安定供給できる量が確保できている。

視察では人参の選別工程を見させて頂いた。予め洗浄されてくる物と土付きでくる物が規格ごとに選別して入庫されてくるが、再度人の手で選別されて約10～20%が規格外となる。規格外となった物は廃棄される物、ジューズへと加工される物、店頭での量り売りの商品となる。洗浄・袋詰めは機械作業であるが、出荷コンテナへは人の手により点検・確認されて詰められ、出荷される。この組合の商品には「オーガニッククラスNo1」を表示したラベルが貼られている。市場においては約20%の農産物がオーガニック商品で、最近では富裕層だけでなく一般の人にも需要が増えてきており、年間2～3%の伸びを示している。オーガニック商品は利幅が多いため、ラウハウス氏は組合だけが利益を上げるのではなく、農家にも還元できるように心がけているとのこと。

農協理事 佐藤 均
青年部部長 田中 健太
業務部燃料自動車課 杉山 裕紀



オーガニック商品の認定は、役所の提携業者に書類を提出し、現地を確認、検定することで受けられる。100%オーガニック商品を取り扱っている施設はドイツにこの組合を含めて3ヶ所しかない。今後、消費者が健康・安全を求め、オーガニック商品の需要増加することが見込まれることから、施設の増設が予定されている。

◎ホフ ローゼナウ協同組合加入
農家(ドイツ ドルトムント郊外)

エコファームの畑作農家で、およそ100haを作付けしている(40haに人参、ズッキーニ、セロ



リ、フェネル、60haに馬鈴しょ、麦、多年草植物などを栽培)。オーナーは1名で、主にオーストリア、フィンランドからの労働者が作業を行っている。

ズッキーニ二作付圃場では、予め灌水チューブを埋め、マルチをかけた畑に播種し、育成。除草は手作業で行っている。野菜の上から水を与えると果実自体の水分量が上がってしまうので、灌水チューブを用いて地中から定期的に水分を与えている。1日に実が6cmほど育つことから、毎日収穫作業が続く。そのため、播種時期をずら

すことで、安定した収穫を行っているとのこと。

ビートは畝幅46cm、播種は直播きで3月末〜4月、収穫は9月末〜12月に行う。60〜70t/haの収量を製糖工場操業時に工場のプランに合わせて収穫。除草剤は使用せず、手作業による除草が収穫までに2〜3回行われる。

人参圃場では盛土した畝を一度機械で焼き、雑草を除去してから1ヶ月後に播種。また、芽が出る寸前にもう一度焼付け作業を行う。芽が3〜4cm育ったら、盛土の両端以外の雑草の生える部分を取り除く。雑菌・殺虫剤、化学肥料を使用せず、除草はソーラーパネルで自走する特殊な機械に複数の人に乗って、手作業で行われる。

◎ホフ ガイスラー(ドイツ
マールブルク郊外)

畑作・畜産農家で、農場経営者はオーナーと息子2人の3名。基本は家族経営であるが、フルタイムの労働者3名とシーズンによってパートの季節労働者を雇用している。耕作面積は280ha、ビート、大麦、小麦、飼料用作物、牧草を作付けしている。畜産行業は豚1,350頭、鶏(鶏卵)1,000羽、乳牛60頭を飼育。古い施設とシステム下で飼育している

ため、人手のかからないように工夫している。

乳牛のミルクは集荷させてチーズ工場へ、オスは700kgまで飼育して肉屋へ出荷される。ミルクは2日に1度1,400ℓ〜1,700ℓ出荷している。牛から得られる堆肥も非常に重要であり、バイオプラントに活用している。エサのトウモロコシ等は%を自家で生産している。子牛に与えるものはミルクと粉末ミルクを混ぜ、発育に応じてコンピュータ制御で粉末と水の量を調整して自動





で与えられている。鶏、卵は直売販売。豚は3kgの子豚を市場から買い、90〜1200円で1200kgまで飼育して肉屋へ。または自家で直販する。この地方ではわら敷きの昔ながらの豚舎で、ドイツの伝統的な飼育方法を用いる場合が多い。

畑作は120haで大麦、小麦、トウモロコシを輪作しており、内5haだけビートを作付している。ビートは畝間18〜20cm、株間50cmで播種する。収穫されるビートは約70t/ha、糖度は18〜19%。3

月末に播種し9月と12月に収穫、芽が出る直前と葉が広がり始める時の2回除草剤を散布するが、そのタイミングが難しく、重要である。その後の除草は手で行うが、ビートは経済的に1番優れており、最初だけ手をかければ後はほとんど何もなくて良いと考えられている。麦の収穫は自家で行うが、ビートは請負業者に任せており、5haのビートで製品として約180kgの砂糖ができる。

バイオガスパラントでは年間500kw（最大500kwまでという規制がある）の電気を発電しており、電力会社に売電。発電過程で発生する熱は町の施設と一般家庭4軒ほどに暖房用として供給している。（この地域では家庭用暖房は主にペレットが使用されている。）トウモロコシと自家で出る堆肥を51〜53℃でバクテリアに発酵させ、メタンガスを作ることで発電し、発酵済みのトウモロコシは肥料に再利用できる。発電を始めたきっかけは、町全体の冬の暖房費を安価に抑えたかったためとのこと。

◎アンガバレンスガルド有機農業農家（スウェーデン マルメ）

化学肥料を使用していない有機農業を行っている農園で、過去に

使用したこともなく、これから先も使う気はないとのこと。シヨップ（産直販売所、燻製、パン、ヨーグルトなど乳製品等）、レストラン等も営んでいる。耕作面積は200ha（飼料作物・野菜等）、畜産業は牛（肉・乳）、豚100頭（メス）、羊200頭（メス）を飼育し、育てた家畜の80%を自家レストランで消費し、20%はシヨップで販売。病気になった牛、豚などには投薬をしているため、その個体のミルクや肉は一切使用しない。45年間経営しているが、



病気にかかったことのある動物は全体の5%ほど（数年前に流行した狂牛病は発症無し）。自家で生産したその地域のオリジナル飼料を与えて育てるのが動物にとって最適であると考えている。ここでは22名の従業員が8時間労働で飼料の栽培、家畜の育成、屠殺の全てを行う。普通の農家は1人で経営し、飼育した動物も育てて売るだけであり、若者に仕事が無く都会へ出てしまったため、小家族経営で生き残りをかけているそう。最近では農業人口の少なさを補って営農ができるよう、機械化が進んできた。

現地のアクセル氏が農業を始めた頃は、エコロジカルやオーガニックといった分野のことは全く知らなかったとのこと。5年ほど前から「エコロジカルな商品」が20%ほどまで市場に出回るようになった。今後環境にも良く、人にも良い自然を活かした農業を継続する考えであるとのこと。

最後に、長期間に渡る海外で貴重な研修をさせて頂きました。当JA並びに関係機関、参加された各地区の役員、現地の生産者の方々に感謝申し上げ、海外視察研修の報告とさせて頂きます。

ふるさとキャリア教育推進事業に伴う

清里中学校オリジナルピザ作りに食材提供

9月25日
(月)、清里中

学校にて清里町
地域学習の一環と
してオリジナルピ
ザ作りが行われました。

地域学習に際して、当JA
の農畜産課城村課長による清里
町の農産物の出前授業が8月30
日(水)に実施されており、今回
のピザ作りではJAから清里町
産小麦粉を始めとし、長いもや玉
ネギ、ズッキーナ等を可能な限り
地元の食材で提供させて頂きま
した。子供たちはピザのレシピか
ら自分たちで考えていたそうで、
苦労しながらも作り上げたピザ
に大満足といった様子でした。



●子供たちの感想

- ・生地をのべしたり、野菜を切つたりするのは大変だったけど、とても美味しかった!
- ・長いもが嫌いだったけど、ピザにすると意外にイケた
- ・具材が生地とあっていておいしかった
- ・たくさんのおいしいことを知ることができました



地元で取れた食材は美味しかったです



いい思い出になりました



色々な野菜、ありがとうございます

トッピング食材のおかげで、よりピザが美味しくなりました



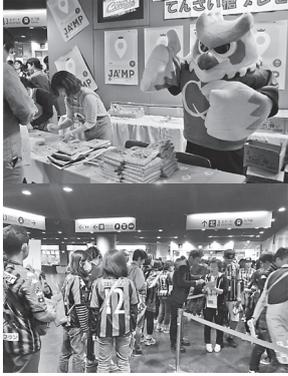
毎月、JAグループ北海道の連合会・中央会の活動を紹介しております。この度、平成29年9月23日に北海道コンサドーレ札幌ホームゲーム（VSアルビレックス新潟戦）を『JAグループ北海道サンクスマッチ』として開催しましたので、会場での各取り組みをご紹介します。

*サンクスマッチはJAグループ北海道と北海道コンサドーレ札幌の連携事業の一環として、道内農畜産物やJAの様々な事業・取り組みを選手やサポーターに知ってもらう大切な機会に位置付けています。チームのJ1定着と、今後の更なる活躍を期待し、オフィシャルパートナーとして応援して参ります。

JA北海道中央会



JAグループ北海道関連のブースを、札幌ドームにて多数出展し、サポーターの皆さんには、ブースを回るスタンプラリーや抽選会を楽しんでもらいました。食と農・JAの魅力を伝えるスマートフォンアプリ「JA2MP（ジエイエイジャンプ）」のブースでは、インスタグラムの方にてんさい糖（650g）をプレゼントし、大盛況となりました。



JA北海道信連



JAバンク北海道は、北海道農業やバンクJAに関するパネルを展示し、道内農畜産物やJAバンクの事業等をPRしました。また、このパネルを使って中学生以下の子供達を対象にクイズを出題し、先着400名の回答者に「フェイスタオル」等を配布しました。子供達は真剣にクイズに取組み、「食と農」・「JAバンク」について理解を深めてもらえたと思います。



ホクレン



ホクレンは「収穫と勝利の喜びで一緒にはじけよう」と、来場者先着2000人に北海道産とうもろこし100%の「北海道ポップコーン（150g）」を配布した他「ホクレン大収穫祭」の告知及び全国発送のチラシを配布し、来場者へのPRを行いました。北海道コンサドーレ札幌の石井謙悟、キム・ミンテの両選手が応援に駆けつけ、配布を手伝うとともに、記念撮影や握手にも快く応じ、集まったサポーター達を喜ばせました。



JA共済連北海道



JA共済連北海道は、地域貢献活動の紹介チラシを作成し、粗品とあわせて配布することで、交通安全の呼びかけを行いました。また、アンパンマンの撮影ブースとガチャガチャを設置し、小さいお子さまにも楽しんでいただき、大盛況となりました。1万7千人を超える来場者の皆さまにJA共済連の交通安全にかかわる活動を知っていただくことができました。



JA北海道厚生連



JA北海道厚生連は、配置薬課より「野菜酵素青汁（トマトリコピン配合）」の配布を行い、JA配置薬のPRを実施しました。ブースには、前選手も駆けつけ、多くのコンサドーレサポーターの皆様が集まっていたいただき大盛況となりました。今後も、北海道コンサドーレ札幌の活躍を応援していきたいと思っております。



理事会の経過を お知らせ致します



第10回

9月26日

付議事項

- 議案第1号 理事に対する貸付に
ついて
- 議案第2号 従業員に対する寒冷
地・暖房手当の支給について
- 議案第3号 その他

協議事項

- 1. オホーツク管内でん粉工場の
整理・統合構想に係る意見集約に
ついて
- 2. その他

報告事項

- 1. 平成29年度清里町農業振興資金
貸付申請結果(第2回)について

- 2. 平成29年産全道「畑作物」の
作付実測調査結果について
- 3. でん粉工場操業の中間報告に
ついて
- 4. 平成29年産小麦の格付結果に
ついて
- 5. 理事に対する資金の貸付に係
る報告について
- 6. 危機管理計画書等の制定状況
について
- 7. JAの収支シミュレーション
実施結果について
- 8. 農業近代化資金(プロパー)
の活用について
- 9. 組合員の加入・脱退および事
業の報告について
- 10. 内部監査の実施結果について
- 11. その他

第11回

10月26日

付議事項

- 議案第1号 理事に対する供給限
度額の変更について
- 議案第2号 平成29年度9月期
ディスクロージャー誌の設定につ
いて
- 議案第3号 平成29年度規模拡大
による出資増口について
- 議案第4号 平成29年度事業下期
対策について
- 議案第5号 その他

- 1. 平成29年度組合員勘定収支資
金計画の結果について
- 2. 麦および大豆、玉ねぎの一般
情勢について
- 3. 平成29年産原料てん菜の生産
状況と概算払いについて
- 4. 平成29年産てん菜糖分状況報
告について
- 5. 平成29でん粉年度における国
内産いもでん粉交付金対象数量、
単価、比率に
ついて
- 6. でん粉工場操業の中間報告に
ついて
- 7. 麦作センター操業の中間報告
について
- 8. 住民拠点サービスステーショ
ン整備補助事業について
- 9. JA清里町自動車・農業機械
展示会の開催について
- 10. 第6回JA清里町収穫感謝祭
の開催について
- 11. その他

協議事項

- 1. 固定資産(コンバイン)の取
得について
- 2. その他

報告事項

- 1. 平成29年度組合員勘定収支資
金計画の結果について
- 2. 麦および大豆、玉ねぎの一般
情勢について
- 3. 平成29年産原料てん菜の生産
状況と概算払いについて
- 4. 平成29年産てん菜糖分状況報
告について
- 5. 平成29でん粉年度における国
内産いもでん粉交付金対象数量、
単価、比率に
ついて
- 6. でん粉工場操業の中間報告に
ついて
- 7. 麦作センター操業の中間報告
について
- 8. 住民拠点サービスステーショ
ン整備補助事業について
- 9. JA清里町自動車・農業機械
展示会の開催について
- 10. 第6回JA清里町収穫感謝祭
の開催について
- 11. その他

組合員状況

(平成29年11月1日現在)

■組合員数		〈前回報告より〉	
正組合員 (個人)	222名	(変動なし)	
〃 (法人)	12法人	(変動なし)	
准組合員 (個人)	1,307名	(変動なし)	
〃 (法人)	0法人	(変動なし)	
〃 (団体)	20団体	(変動なし)	
(合計)	1,561		



知らないとい
損する

農業者年金に 加入して 安心して豊かな老後を

- あなたの老後生活への備えは十分ですか？
- 年金は家族一人ひとりについて準備することが大切です。
- 老後の備えは国民年金プラス**農業者年金**が基本です。

ご存じですか？

農家の方は長寿ですが…

老後はお金の心配をせずに暮らしたい。しかし、予測不可能な経済変動や思わぬケガ・病気もあります。

- 65歳の農業者年金受給者の平均余命は
男性22年(87歳)、女性27年(92歳)
- 日本人の平均余命は
男性84歳、女性89歳であり

農業者年金受給者の平均余命の方が長くなっています。

こんなにかかる老後生活 (現金支出で年額約286万円)

高齢農家世帯(世帯主が65歳以上の夫婦2人)の家計費は、現金支出で月額約23~24万円が必要です。
(総務省家計調査などより)

国民年金の支給額は

一人、月々約6万5千円
(40年加入の場合)
夫婦あわせて月額約13万円です。



豊かな老後生活のためには、国民年金だけでは十分とは言えず、**老後の生活費は自分で準備**する必要があります。

サラリーマンは、厚生年金や共済年金で国民年金(基礎年金)への上乗せがあります。(厚生年金のモデルケースでは月額22万1千円の年金額)

農業者の皆様も、メリットがたくさんある**農業者年金**に加入して安心して豊かな老後を迎えましょう。

農業者年金に加入すれば ~農業者年金の支給額の試算~

加入年齢	納付期間	保険料 納付総額	年金額(年額)		平均余命までの受給総額	
			男性	女性	男性	女性
20歳	40年	960万円	76万円	63万円	1,628万円	1,713万円
30歳	30年	720万円	50万円	42万円	1,080万円	1,137万円
40歳	20年	480万円	30万円	25万円	640万円	673万円
50歳	10年	240万円	13万円	11万円	285万円	300万円

※この試算は、通常加入で保険料月額2万円加入し、65歳までの運用利回りが2.5%、65歳以降の予定利率が0.20%となった場合の試算です。受取総額は65歳での農業者年金加入者の平均余命を考慮し、男性86.5歳、女性92歳まで生存した場合の金額です。

※運用利回りは、加入後の経済変動により上下します。制度発足以降の14年間(H27まで)の運用利回りの平均は、年率2.73%です。

※予定利率は毎年度、農林水産省告示により定められ、平成29年度は0.20%となっています。

※各金額は単位未満を四捨五入により表示しています。

JA清里町 清里切麦ギフトセットのご案内



3,200 円税込ギフト (切麦詰め合わせギフト)

清里生うどん(2食入)×2袋、清里生ひやむぎ(2食入)×2袋
清里つけめん(2食入)×2袋、清里カレーうどん(2食入)×1袋
めんつゆ 8袋



2,300 円税込ギフト(冬用) (切麦詰め合わせ冬用10月～5月ギフト)

清里生うどん(2食入)×1袋、清里生ひやむぎ(2食入)×1袋
清里つけめん(2食入)×1袋、清里カレーうどん(2食入)×1袋
清里鍋焼うどん(1食入)×2袋、めんつゆ 4袋



2,300 円税込ギフト(夏用) (切麦詰め合わせ夏用6月～9月ギフト)

清里生うどん(2食入)×1袋、清里生ひやむぎ(2食入)×1袋
清里つけめん(2食入)×1袋、清里カレーうどん(2食入)×1袋
清里ざるラーメン(2食入)×1袋、めんつゆ4袋、揚げ玉 2袋



3,100 円税込ギフト

(清里うどん・清里ひやむぎ詰め合わせギフト6袋入)
清里生うどん(2食入)×3袋、清里生ひやむぎ(2食入)×3袋
めんつゆ 12袋



3,100 円税込ギフト

(清里うどんまたは清里ひやむぎ単品ギフト6袋入)
清里生うどん(2食入)×6袋 めんつゆ 12袋
または 清里生ひやむぎ(2食入)×6袋 めんつゆ 12袋



1,700 円税込ギフト

(清里うどんまたは清里ひやむぎ単品ギフト3袋入)
清里生うどん(2食入)×3袋 めんつゆ 6袋
または 清里生ひやむぎ(2食入)×3袋 めんつゆ 6袋

◎送料は別途料金がかかります。(クール便使用)
◎賞味期限は発送より約10日間です。

お求め先 株式会社 ホクレン商事エコープきよさと店
住 所 北海道斜里郡清里町羽衣町3番地
電話番号 0152-25-2959

お米で健康

便秘解消にヨーグルトよりご飯

管理栄養士・雑穀料理家 ●柴田真希

寒くなってくると、冷えが原因の便秘が増えるといわれています。便秘予防にヨーグルトを食べるという方法もありますが、朝から冷えた体に冷たいヨーグルトを食べると余計に体を冷やして改善につながらないこともあります。ヨーグルトには乳酸菌が含まれていてこれが腸内環境を整えてくれるのですが、乳酸菌はヨーグルトだけに含まれているものではありません。

そしてこの効果を上げてくれるのが、ご飯や野菜などに含まれるオリゴ糖。乳酸菌の餌となり、腸内フローラ構成を健康的なバランスに改善し維持する効果が期待できます。

例えば、調味料のみそ。みそ汁の他、さまざまな料理に利用されますが、みそは大豆を米や麦などのこうじを使い、醗酵させて造るので、乳酸菌が含まれています。ダイコンやキュウリなどをぬか床に入れて醗酵させて作るぬか漬けなどのお漬物にも含まれています。

納豆も納豆菌で作られる発酵食品で便秘などの改善に役立ちます。まさに朝食でご飯、野菜たっぷりのみそ汁、納豆、ぬか漬けといったシンプルなお腹の調子を整えてくれるのです。

ヨーグルトのような動物性乳酸菌に比べ、みそや納豆、ぬか漬けのような植物性乳酸菌は酸に強く生きたまま腸に届くのが特徴です。腸内での生存率も植物性乳酸菌は動物性乳酸菌の10倍ともいわれています。効果としては、便秘の改善だけでなく、免疫活性作用、発がん性物質の排出・分解、病原菌感染の予防などが挙げられます。

そして、パンに牛乳、ヨーグルト、サラダのような洋食よりも和食の朝ご飯の方が食べた後、体が温まりそうですよね。朝は和食にすることで便秘と冷えを改善し、この冬を乗り切りましょう。





みんなでおいしい北海道

ドド〜ン ちよ 貯 キャンペーン

2017 WINTER

キャンペーン期間: 11/1(木) ▶ 12/29(金)

定期貯金、定期積金を一定の条件でお預けいただいたお客様に
抽選で全道合計5,500名様にプレゼント!



ドド〜ンと **20,000円相当**
北海道産肉詰合せ
(牛・豚/3kg)

お肉

ドド〜ンと
どちらか
選べる!

お米

A賞 **200名様**

北海道産肉(3kg)セットまたは
北海道産米(60kg)の
どちらかおひとつをお選びいただけます。



ドド〜ンと **25,000円相当**
北海道産米1俵
(北海道産米/60kg)

B賞 ドド〜ンと選べる!
JA特産品2点セット

全道のJAから新鮮な農畜産物を厳選して集めた
“全道のJAおすすめ特産品”から
2品(7,000円相当)をお選びいただけます。

400名様



※写真はイメージです。

C賞 ドド〜ンと選べる!
JA特産品1点

全道のJAから新鮮な農畜産物を厳選して集めた
“全道のJAおすすめ特産品”から
1品(3,500円相当)をお選びいただけます。

500名様

Wチャンス 各賞にハズレてもチャンス!
JA特産品1点
または
農協商品券を

全道のJAおすすめ特産品(3,500円相当)
または
農協商品券(2,000円相当)
ご希望のどちらかを
プレゼントいたします。

4,400名様

ドド〜ンと先着で!
ランドリーネットプレゼント!

プレゼント応募条件
対象商品(受入条件)

定期貯金
(1年以上)
残高または増額10万円以上

定期積金
(1年以上)
契約額12万円以上

●対象者/個人の方に限ります。
●抽選の権利:
○定期貯金(1契約10万円につき1口)
○定期積金(1契約12万円ごとに1口)
※お一人様何口でも応募可能です。※抽選権利の場合は、増額分のみの対象。

さらに! JAカード等を新規申込の方に
バスタオルプレゼント!

※プレゼント条件につきましては、お近くのJA窓口へお問い合わせください。

ファイターズ
ドリームシート!
JAバンク北海道は
ファイターズドリームシートを応援しています

【応募方法】窓口でお渡する応募用紙に必要事項を記入し、窓口へお持ちください。
【当選発表】商品のお届けをもって代えさせていただきます。(案内は平成30年3月予定)
【注意事項】当選後の権利の譲渡、商品の交換・廃棄には応じられません。※今回お預入された定期貯金または定期積金を中途解約された場合は当選の権利を失います。

冬の貯金 キャンペーン

2017.11.1(水)

12.29(金)まで!!

定期貯金

期間中、
ご契約いただいた方に

特別金利!!

1~2年
店頭金利の

他行預替
100万円以上の場合
10倍

5倍

3~5年
店頭金利の

10倍

他行預替
100万円以上の場合

20倍

10倍

- ・対象者:個人の方に限ります
- ・受入条件:新規お預入10万円以上または10万円以上増額書替の方
- ・預入期間:1年以上

※他行からの預け替えの場合は証拠書類の確認が必要になります。
(通帳・定期預金払戻計算書・ATM利用明細書等をご持参下さい。)

ご契約いただいた定期貯金は「自動継続扱い」とさせていただきます。特別金利の利率は満期日までの適用となります。
中途解約の場合は、中途解約利率となります。お受け取りになる利息には、20.315%の利子税がかかります。

数量限定
BRUNO
X
CHORIS
ちょリスランドリーネット
プレゼント!!



定期積金

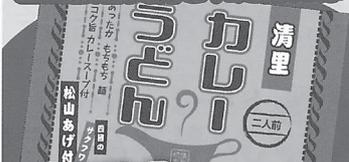
旅行や車検など

目標額にあわせて積み立てしませんか?

- ・対象者:個人の方に限ります
- ・受入条件:契約額12万円以上(口座振替限定)
- ・預入期間:1年以上

数量限定
JOURNAL X **STANDARD**
X
CHORIS
ちょリスレジカゴ用バッグ
プレゼント!!

さらに期間中!!
公共料金を新たに
口座振替契約された方には



1袋を
プレゼント!!

商品のお渡しは「引換券」を発行しますので
Aコープきよさと店でお受け取り下さい。

詳しくは下記窓口までお気軽にお問い合わせください



JA清里町 金融課

〒099-4405 清里町羽衣町2番地
☎(0152)25-2212

野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

ベジタブルライフ

イラスト：小林裕美子

ゴボウ

～日本で食用とされる「薬になる根菜」～

見分け方

ひげ根が少ない

表面にひび割れや黒ずみがあったり、先端がしおれているものは避ける

土付きの方が日持ちしやすく、風味も損なわれにくい

太過ぎると中にス(空洞)が入っていることがある

弾力があり、太さがある程度均一で、先端が緩やかに細くなっている

持ったときに張りがあり、ピンとしている

大浦ぼぼうや堀川ぼぼうなどはたくえずしりしたものが良品



ゴボウのプロフィール

【分類】キク科

【原産地】ユーラシア大陸北部

【和名】牛蒡

【おいしい時期(旬)】10～12月

【主な栄養成分】イヌリン、リグニン、タンニン、クロロゲン酸、カリウム、カルシウム、マグネシウム、葉酸など

保存方法

乾燥に弱い土付きのゴボウは新聞紙で包んで冷暗所に一度に使い切れないときは、ささがきにして軽くゆでて、しっかりと水気を切り保存用袋などに入れて冷凍保存



ゴボウのチカラ

便秘改善、高血圧予防、風邪予防、貧血予防、生活習慣病予防

イヌリン

腸の働きを整える
血糖値の上昇を抑制

タンニン

クロロゲン酸

強い抗酸化作用
免疫力の向上や老化予防

リグニン

コレステロール値を抑制
腸のぜん動運動を
活発にする

楽しみ方・食べ方のコツ

風味やうま味は皮の部分に多い。皮はむくのではなく、たおしや包丁の背で「軽くこそぐ」程度にすると良い

竹サツ



水にさらさずそのまま調理した方が風味や栄養分を無駄なく生かせるが、白く仕上げたい場合は変色を防ぐために切ったら水か酢水にさらす

切り方



千切り



斜め切り



ささがき

鉛筆を削るのようにそのピーラーを使うと簡単

定番メニュー



きんぴら



きりたんぼ鍋



肉詰め煮(堀川ぼぼう)

中心の空洞部分に詰める

ゴボウサラダ



筑前煮

ゴボウを細切りしてさっと酢水にさらし、鍋で水から火にかけてゆでる。水気を切り調味料とあえる

滝野川ぼぼう

長さ1m前後、直径約2～3cm。長根種の代表品種で、1700年ごろから現在の東京都北区滝野川地域で栽培されていた。根が柔らかく味が良い。関東地方を中心に作られている

大浦ぼぼう

千葉県匝瑳市大浦地区の特産品。長さは約60cm、直径10cmにもなる短根種。太い根は中に空洞があり、その空洞を使って肉詰め料理などでもできる。成田山新勝寺に全て奉納されるため市場には出回らず、市販の「大浦ぼぼう(大浦太ゴボウ)」と区別される

新ぼぼう

4～6月ごろに出回り、色白で細い。長さは約30～40cmで皮が薄く食感が軽いためのが特徴。の香りが良くサラダや揚げ物、煮物の他、柳川鍋にも使われる。主に九州地方で栽培

堀川ぼぼう

京都の伝統野菜の一つで、長さ50cm前後、直径が6～8cmの太い短根種。先端がタコの足のように枝分かれしていて、中心部に空洞がある。栽培途中で横向きに植え替えることで独特な甘いゴボウに育つ。特有の香りがある。柔らかく、煮物や詰め物に適している

葉ゴぼう・若ゴぼう

主に関西で出回り、ゴボウの若い葉柄(軸)と小さな根を食べる。香りが良く柔らかく、シャリシャリとした食感が特徴。癖がなくおひたしや天ぷらなど幅広い料理に使える。福井県の「越前白茎ゴボウ」が有名。3～5月ごろが旬

サレシフィー(西洋ゴボウ)

ヨーロッパ原産のキク科の野菜。日本のゴボウに似ているが別種。長さは約20～30cmと短く、肉質は柔らかく、皮をむく中は白いフランスやドイツなどでは煮込み料理やスープ、グラタンなどに使われる

ゴボウのじみツ

ゴボウの原産地はユーラシア大陸北部とされ、野生種が広範囲に分布している。食用にするのは世界的に見ても日本、台湾、韓国などごく一部



中国では古くから野生のゴボウを薬用にして「山慈姑」の漢方で「悪寒」に書かれ、利尿作用や化膿(かのう)止めの効果があるといわれているよ

青森・茨城・北海道で全国の半分以上を生産しているよ



平安時代『本草和名』『和名抄(わみょうしょう)』には「キタキス」という名前が登場。宮廷の献立の一つにもなっていたという記録がある

主な産地



発行/清里町農業協同組合
北海道斜里郡清里町羽衣町2番地
TEL 015-251-2111 FAX 015-251-2100

編集/組合たより編集委員会
印刷/星印刷工業株式会社