

おひさま サタタ

2024



vol.263

12



はいっポーズ!

《上常呂地区・常川》

馬場誠也^{せいや}さんと真弥^{まや}さん・仁之介^{じんのすけ}くん・悠生^{ゆうせい}くん
(紹介は2ページです)

特集

- 第31回JA北海道大会
- 令和6年産
農畜産物を振り返って



季節の薫り



根雪前のにんにくが順調に生育

きたみらい管内では、9月下旬頃から植付けされたのにんにくがマルチの中から大きく芽を出し、順調に生育しています。まもなく根雪を迎えようとしている中でも降雨や暖かい気温によって成長を見せています。

きたみらいのにんにく部会副部会長の西内光さんの圃場では、病気に強く肥大性に優れる福地ホホワイト選抜品種「白玉王」を約50畝栽培しており、今年は9月下旬から10月上旬頃まで植付作業を行いました。

当JAでは、同部会の生産者22戸が740畝を栽培しています。にんにくは来年の7月に収穫時期を迎え、乾燥設備で2、3週間乾燥させた後JA選果場で選果し、契約先へ出荷される予定です。同部会は白く肉厚で風味の良い高品質なにんにく栽培を目指しています。

もくじ CONTENTS

○おひさまサラダクッキング 「栗の黒酢酢豚」 「栗のクリームリゾット風」	○JAからのお知らせ	○ほのぼの広場 ・大きくなったら ・なかよし夫婦	○JAトピックス	○表紙紹介 「人懐っこさが たまらない子ども達」	○季節の薫り	特集2 令和6年産 農畜産物を振り返って	特集1 第31回JA北海道大会
20	14	12	10	2	2	5	4

表紙紹介

人懐っこさがたまらない子ども達

冬の本格的な到来を感じさせる寒さとなった11月下旬、上管呂地区にある馬場さんのお宅に伺いました。チャイムを鳴らして玄関を開けると、お父さんの誠也さんが出迎えてくれました。その後ろからお兄ちゃん、お母さんの真弥さん、弟の悠生くんが一緒に玄関まで出てきてくれました。

仁之介くんは4歳、悠生くんは1歳で3歳差の兄弟です。テレビアニメやブロック遊びが大好きな仁之介くんは、最近字を書くことに興味を示しているそうで、取材に伺った日も色鉛筆を取り出し、名前を書いて見せてくれました。その様子を見ていた悠生くんは仁之介くんに近づき、同じように色鉛筆と紙で一生懸命に遊んでいました。何事にも興味津々な悠生くん、できることが増えて楽しく遊ぶ仁之介くんの微笑ましい様子を見ることができ、こちらも幸せな気持ちとなりました。

誠也さんと真弥さんは2人に対して「仁之介は人に寄り添って人を喜ばせるような人になってほしい。悠生は楽しみながらいろいろなことにチャレンジしてほしい」と期待を込めて話してくれました。

誠也さん家族の暖かな人柄が表れた雰囲気、ほっこりする取材となりました！



【ご家族紹介】
下段左から～長男の仁之介くん(4)、次男の悠生くん(1)、
上段左から～お父さんの誠也さん(29)、お母さんの真弥さん(25)
作付内容：玉ねぎ、秋小麦を作付けしています。

第31回JA北海道大会

「力強い農業」を目指し、
一体となつて取り組みを実践



▲JA北海道大会の様子

JAグループ北海道は11月20日、札幌市で第31回JA北海道大会を開催しました。大会は3年に1回開かれ、全道のJAや連合会、青年部や女性部などからオンライン参加も含めて約3,000人が参加しました。当JAからは常勤役員やJA三組織の部長、非常勤役員など30人が参加しました。

大会では、食料安全保障の強化と将来にわたり持続可能な北海道農業の確立といった三つの議案を採択し、組合員やJA、連合会が自らの役割を認識した上で一丸となつて取り組みを実践していくことを決議しました。

1948年の第1回大会が開催されて以降、31回の節目となった今大会には来賓に鈴木直道知事などが出席しました。

大会実行委員長を務めたJA道中中央会の樽井功会長は「食料・農業・農村基本法が改正され、食料安全保障強化と持続可能な道農業の確立へ、生産現場の行動変容の加速が必要だ。大会はJAグループ北海道の将来ビジョンや組合員・JA・連合会の役割を確認し、関係者の意識・目線を統一するもので、議案は今後6年間JAグループ北海道が一丸となり実践すべき事項だ。過去の大会でも議案や決議が、幾度も時代の転換点と

なった。今大会が道農業に意義のあるものとなるよう祈念する」と挨拶を述べました。

鈴木知事は、北海道が日本の食料供給に果たす役割の大きさを強調し、皆が希望を持って営農を続けられるよう「JAと連携して取り組みを前に進めたい」などと挨拶しました。

本大会の議長は、JAみついの澤田祐喜組合長が務めました。

今大会で掲げた将来ビジョンは、「『力強い農業』と『豊かな魅力ある地域社会』」とを育み、ひと歩む。実現へ、重点的に取り組むべき事項について、各JA段階からの組織討議を踏まえ3議案にまと



▲当JAからの参加者

められました。

具体的な取り組み事項には、地域の農地利用の将来像を描く「地域計画」のPDCAサイクルへの積極的な参画、JA職員の人材確保、メディアや交流サイト（SNS）などを活用した食や農業・JAへの理解醸成などを掲げ、議案は拍手で承認されました。

大会の開会前には、東京農業大学総合研究所特命教授で元農水省事務次官の末松広行氏が登壇し、「新たな食料・農業・農村基本法における北海道農業の目指すべき方向」と題して記念講演が行われました。

特集

令和6年産

農畜産物を振り返つて

水稲 道産需要が高まる中、
一定の生産量確保



きたみらいもち米振興会 会長 福田 堅一

本年を振り返りますと、4月中旬よりの籾播きが始まり、約1ヶ月の育苗期間を経て、5月中旬より田植え作業がスタートしました。移植時期は低温で活着が遅く、苗の葉痛み等黄化が見られ、分けつも抑制されたことから生育が心配されました。

幼穂形成期に入る6月下旬も平年より莖数は少なかったものの、生育状況に応じた適正な深水管理による不稔防止に努めたこと、出穂期・開花期ともに高温多照に経過したことから、平年並みの生育に回復し、8月も高温傾向の中、適切な水管理に努め、適度な降雨に恵まれ土壌水分が保たれたことから、登熟は順調

に進みました。

本年は生育ムラのある圃場が散見されるなか、早刈りによる収量性の低下、刈遅れによる胸割れ粒の発生が品質の低下を招かないよう、刈取適期の見極めが難しい年産となりました。

収穫は特に登熟が進んでいる端野・訓子府地区から9月10日より始まり、期間中は好天に恵まれ、生産者皆様の理解と協力もあり、大きな事故もなく9月28日に全地区の収穫を終えることができました。

本年の品質や収量は、収穫中盤以降圃場での乾燥が進み、近年多く見られる胸割れの発生が懸念されましたが総じて問題はなく、近年の中でも品質・粒張りとも良好なことから高い製品歩留まりが確保でき、収量はきたみらい平均625kgと豊作の

年となりました。

水稲面積が減少するなか一定の生産量を確保でき、安定供給の責務を果たすことができ安心しております。夏に起きた米不足による需要の高まりが、生産コスト高騰に苦慮する生産者の実態を消費者に広く伝わったことで米の適正価格に向けた動きが見られます。

北海道産もち米においても需要が高まっている中、適正在庫水準に近づき、令和6年産も基準単価の見直しが行われるなど、もち米を取り巻く環境にも明るい兆しが見えており、全道第2位の産地として高い品質を維持し安定した供給を継続することが重要となります。

令和8年度から施設統合に向けて課題はありますが、過剰な設備投資を避けるため検討しておりますので面積の維持をお願いします。

最後に、日々ご尽力頂いております生産者の皆様、JA・各関係機関の皆様へ感謝申し上げます。今後も更なるもち米の発展にご協力を

令和6年も早いもので1か月を切りました。今年は、高温干ばつの影響はありましたが、大きな災害はなく、無事に1年を終えようとしています。

一年を振り返り、主要農畜産物について各生産組織の代表者より総括して頂きました。

をよろしくお願ひ申し上げます。

JAきたみらい産もち米生産実績（きたゆきもち）

	10a反収	等級	製品歩留	色下歩留	網下歩留
令和6年産	625kg	1等	95.3%	1.4%	3.3%
令和5年産	604kg	1等	95.2%	2.0%	2.8%
令和4年産	618kg	1等	91.9%	2.7%	5.4%
令和3年産	660kg	1等	90.2%	4.9%	4.9%
令和2年産	625kg	1等	87.0%	7.6%	5.4%

麦類

肥培管理の成果と

効率的刈取作業に感謝

きたみらい麦作振興会 会長 西原 勇一



本年産小麦も無事に刈取調整することができましたのも、ひとえに会員皆様のご協力と努力による肥培管理の成果、効率的な刈取作業によるものと厚くお礼申し上げます。

さて、本年産の小麦においては、昨年に引き続き、早い刈取開始となり、秋小麦は7月20日から始まり、春小麦においても7月中旬に刈取りが始まるなど、気候の変化が麦類の生育においても表れていると実感できる年となりました。今後、気象変動の中でも品質の良い麦を生産するために、生産者の方々にも改めて肥培管理をお願い申し上げます。

また、今年から小麦操業委員会の毎日開催を復活させ、日々の効率的な刈取り・輸送・荷受け・施設操業を組織全体での共有認識とし、取り進めて参りました。各地区の振興会役員及び生産者の方々にご理解を賜り重ねてお礼申し上げます。誠にありがとうございました。

小麦の輸送においても2024年問題や輸送トラック台数の確保が難しい中、今後更なる厳しい環境が予想されるため、きたみらい麦作振興会としても、昨年・一昨年に引き続き、ホクレンGIS小麦収穫支援システム活用の活用により、スマートフォンで位置情報を把握することで、指示系統を含め効率的に運行することができるようホクレンを始めとする関係機関と意見交換を行いながら取り進めて参りました。

さらに、春小麦の作付意欲が高まる中、生産現場の最大課題であり「穂発芽」を回避するため、ホクレンから依頼された、穂発芽のしにくい品種特性をもつ「HW10号」の実規模試験を2戸の生産者にお願しいし実施致しました。今後、実需者に成分等を確認していただき、将来品種登録されるかどうかの成果確認を実施して参ります。

今年の収量は秋小麦が平均568kg(歩留91・0%)、春小麦が平均418kg(歩留87・9%)となり、全量1等Aランクで入庫することができました。

本年産の品質は秋小麦でやや容積重が低かったものの、タンパク値を含め、すべての項目で基準値内となり概ね良好となりました。これも偏に生産者皆さまの肥培管理の徹底による成果だと感謝するものであります。今後振興会役員・担当職員並びに関係機関と連携を図り、次年度に

豆類

環境変化に対応した栽培技術の更なる研鑽

きたみらい豆類振興会 会長 岡野 拓弥



本年を振り返ってみますと、豆類のは種作業は平年並みに進み、その後比較的天候にも恵まれ、出芽期も平年並みに推移しました。出芽後、気温は高く推移したことで生育は進み、開花期は平年より1週間ほど早く迎えました。

大豆は着莢数が平年並みで成熟が進み、収穫期は昨年と違い、比較的天候に恵まれたことから乾燥も良く、概ね10月末に終了しました。しかし、一部原料で刈り遅れと雨の影響でシワ粒の発生があり、現在の入庫状況で大粒2等向け原料が約50%と平年に比べてやや品質に課題を残す結果となっておりますが、収量は良好で、

向けても高収量・高品質の小麦生産に取り組んで参ります。また、令和8年産に向けて小麦乾燥調製施設の増設による施設再編も控えており、今後も関係各位のご理解とご協力をいただきますようお願い致します。

約5俵は確保できそうです。小豆は着莢数が平年並みで成熟期は平年より3日早く迎えました。小豆も大豆同様に収穫期は天候に恵まれたことから、二次成長からの未熟粒混入は少なく、豆色も良好で収量も4・5俵程度と平年並みの結果となりました。

高級菜豆は夏場の高温により花落ちが多く、平年より少ない着莢数で収穫作業は遅れて始まりました。収量は大福4・8俵、虎豆4・5俵、白花豆4・2俵、紫花豆4・0俵で品目によっては平年作を確保することができました。

販売面においては、商流がコロナ禍以前に戻りつつありますが、輸入品への切り替えが進んだことで、消費増加までは至っていないのが現状

ですが、年内需要に向けいち早く消費地に製品を届けているところです。「きたみらい豆類振興会」としては栽培技術の向上を図るため、各専門部会を中心に活動しておりますが、特に近年、作付面積・戸数が急拡大しております「大豆」については各地区から専門部会委員を選任し、委員を中心に取扱いや集荷体制など課

題解決に向けて協議して参りました。各種豆類の作付面積維持と品質の向上を基本に、更なる「きたみらい豆類」のブランド化に向けた組織協議と環境変化に対応した栽培技術を検討して参りますので、今後とも会員皆様のご理解とご協力をいただきますようお願い致します。

てん菜

作付面積の維持に向けて

きたみらいてん菜振興会 会長 村上 孝幸



本年を振り返りますと、春は適度な降雨により直播の発芽、移植の活着が良好であったこと、風害や霜害の被害等も比較的少なかったことにより、生育は順調に経過しました。

昨年多発した「褐斑病」については、防除の徹底など、生産者の献身的な取り組み等により、ある程度は抑えられ、収量は平年作以上の63t/ha程度が見込まれておりますが、糖分については温暖化等から、11月中旬現在で15・5%(平年値)16・4%(下回っている状況にあります。輸送につきましては、早期出荷が

10月10日から、全地区輸送が10月15日からの開始となり、トラック台数は高齢化による運転手不足に加え、他業種と取り合いになるなど昨年より厳しい状況にありますが、輸送効率が上がるなどの対応から、現在まで計画から遅れることなく順調に進んでおります。

てん菜を巡る情勢については、国内における砂糖消費の減退や交付対象数量の段階的な減算、資材高騰によるコスト高、猛暑・褐斑病の影響による糖分低下など、あらゆる面で先行きが不透明で不安な状況が続く、作付面積減少に歯止めが掛かかっていないのが現状です。しかし畑作において、てん菜は適正な輪作を維持する上で、重要な基

玉ねぎ

全道平均を超える収量確保引き続き安定出荷を目指す

きたみらい玉葱振興会 会長 加藤 英樹



本年を振り返りますと、融雪は順調に進み移植作業は4月中旬より開始しました。

移植期間中に降雨などによる作業停滞もありましたが、概ね5月上旬には終了となりました。定植後は適温適雨により順調な生育経過の中、一時的な降雪及び大雨があり、被害が心配される天候もありましたが、今年産については大きな被害がなく、収穫を迎えることができました。

また昨年に引き続き7月から8月下旬にかけて、35℃を超える猛暑日もあり、収穫作業等大変苦労する状況の中、生産者皆様のご努力もあり、平均反収は5・5tと全道平均を上回る収量を確保することができました。品質面においては年産開始から現在まで安定した品質となっておりますので、引き続き供給産地として更に消費者ニーズに合った玉ねぎを安定的に出荷していきけるよう、今後に向けて課題を整理し、次年度以降も各関係機関と連携を図り、きたみらいブランドを損なわないよう、改善へ向けた取り組みを行って参りますので、ご理解とご協力をお願い致します。



今年一年を振り返りますと、肉牛生産現場で特に重要となる配合飼料価格の高騰により、繁

肉用牛

ニーズに沿った改良を

きたみらい黒毛和牛振興会 会長 今部 直恒

給緩和により減産体制で臨んだ前年度でしたが、相変わらずのバター・脱脂粉乳の跛行性は続くものの、国内外からの人の動きが活発になりました。景気回復に伴って、特にバター需要が旺盛になる状況も相まって、その需要を満たす事と、毀損しかかっている酪農基盤の回復を目指し、6年度の目標数量については、前年度目標数量対比で101%の生乳生産目標を掲げ現在もその達成に邁進しております。搾れる環境が出てきたのは良い事ではありますが、資材高騰の高止まりにより利益幅は少なく、更に副産物である個体販売価格においては、初妊牛・F1・ホルスタインの又し子相場が非常に悪く、経営全体としては厳しさが続いています。国内の畜産を巡る動きでは、次期の酪肉近の策定に向けて議論がなされています。これからの畜産施策の

増しており、更には近年の物価高騰が続いている状況を踏まえ、消費地保管などの様々な販売対策による価格浮揚を期待するところです。今後につきましても会員皆様のご理解ご協力をお願いするとともに次年度も皆様に実り多い年となることをご祈念申し上げます。

指標となる重要なものなので、それに対する直接、間接的な働きかけが出来ればと思います。

我々振興協議会としても、JAとタイアップして更なる需要喚起の牛乳・乳製品の宣伝活動をしているところですが、今年も東京にあるホクレンのアンテナショップであるMILKLANDHOKKAIDO TOKYOにて酪農青年部の協力もいただきながら、きたみらい牛乳を用いた「きたみらいフェア」を開催したところです。規模の大小に関わらず、これからもより多くの消費者の皆様へ、牛乳・乳製品の魅力を伝えながら、我々も生産活動を続けていこうと思えます。

本年も沢山の方々にご協力をいただきながらの活動でした。この場をお借りしまして深くお礼申し上げます。

殖農家の皆さんにとってはこれまでに経験したことのない大変な一年になった事と思います。そのような中でも配合飼料と同じく重要な自給粗飼料は、概ね平年並みの収量が確保でき、特に1番牧草の品質が良好で、



馬鈴しょ

高温干ばつ年だが収量・品質ともに良好！ 新品種の販売に向けて更なる協議が必要

きたみらい馬鈴薯振興会 会長 黒河 潤



本年は融雪が順調に進んで4月中旬より前進栽培の播種作業が始まり、天候にも恵まれ5月下旬には播種作業が終了し、順調なスタートとなりました。

その後、5月下旬から6月にかけてやや低温傾向で経過したものの、総じて生育期間を通じ高温傾向で推移しました。また、6月下旬からは降雨は少なめで推移し、待望の雨は降ったものの、前進栽培馬鈴しょにおいては水分不足が肥大の不良に大きく影響しました。

7月下旬より前進栽培の収穫・選果が始まりました。九州産の不作、

関東近在産地の出荷も7月には終了しており、消費地では平年に比べ極端に入荷量の少ない状況が続いていたため、高値でのスタートとなりました。一方、高温少雨の影響で前進栽培馬鈴しょは小玉傾向となり、M・S規格の出荷量が平年に比べて多い状況となりました。その後、一般栽培馬鈴しょの収穫・選果が始まり、前進栽培とは一変大玉傾向となりました。

男爵芋の全道平均3,400kgに対して北見地区は3,600kgと全道平均を上回る収量を確保でき、生食・加工ともに平年作から豊作傾向となりました。また、令和5年産は腐敗・早期発芽・中心空洞に苦しみました。皆様の努力が実り令和6

年産は発芽・中心空洞ともに少なく、品質も良好です。今後も各市場の要望に応え、販売機会を逸することのないよう全力で選果作業を行います。しかし、依然として燃料・生産資材・農業機械の高騰は続いており、馬鈴しょの安定生産を続けるためには生産の効率化、省コスト化等を検討し、生産者の所得向上に向けての取り組みが一層必要となります。加えて2024年問題が馬鈴しょの集荷から出荷にまで大きく影響し、今後は効率的な輸送の検討など課題が山積んでいます。

新品種「ゆめいころ」については令和7年産は一般・ECO等合わせ

生乳

今すぐべきことを実践

きたみらい酪農振興協議会 会長 中島 英樹



コロナ禍でスタスタにされた生乳需給環境を含む酪農情勢の悪化も、上向きはしないまでも回復への道筋を辿ろうとする険しい道程を示し始めました。

本年の自給粗飼料は、春先の生育の遅れがあったものの、その後の天候の回復に恵まれ、牧草、デントコ

場の視察研修、共進会への参加、各種振興事業の実施など、私たちが目指す「きたみらいブランド」の確立に繋がるような活動も行っています。令和9年には北海道で「第13回全国和牛能力共進会」が開催される事が決定しています。今年はいイベントテーマの決定や決起大会の開催、マスコットキャラクターの決定など、北海道が丸となって「和牛全共」へ向かい始めた年となりました。北海道和牛が更に発展する最高の機会として、生産者一同「和牛全共」に期待しているところです。

一年を通して当振興会の事業運営に対しご理解と協力頂きました会員の皆様、JA、関係機関の方々に心より御礼申し上げます。来々が皆様にとって良い年となりますようご祈念申し上げます。

て40haほど栽培する計画をしており、いよいよ販売開始となります。現段階としては栽培特性・品質は良好で、本格的な販売に向けて栽培技術の確立や選果基準の確認、また市場・ユーザーとの販売計画の協議を行なっております。

最後に、本年産の非常に厳しい気候の中でも高収量を確保し、高品質な馬鈴しょをJAきたみらいへ出荷して下さった会員の皆様に感謝申し上げます。今後当振興会へのご理解とご協力をお願いするとともに、次年度も皆様とご家族が健康で実り多い年になりますようご祈念申し上げます。

今年一年を振り返りますと、肉牛生産現場で特に重要となる配合飼料価格の高騰により、繁殖農家の皆さんにとってはこれまでに経験したことのない大変な一年になった事と思います。そのような中でも配合飼料と同じく重要な自給粗飼料は、概ね平年並みの収量が確保でき、特に1番牧草の品質が良好で、



J A ト ピ ッ ク ス

J A きたみらい地域女子会、今年で4回目の開催

J A きたみらいは11月18日、ホテル黒部にて女性正組合員及び正組合員のご家族の女性を対象とした「J A きたみらい地域女子会」を開催し、地域の女性105人が参加しました。

この取り組みはJ A 役員との懇談を通じて女性の皆様にJ A の協同活動及びJ A 事業運営についてより興味を持っていただくことを願って企画され、今年度で4回目の開催となりました。

当日は宮下尚樹常務より、開会挨拶と「J A 北海道大会の概要」



▲会場の様子

「地区事務所再編」についての座学研修が行われた後、林政則総務専門委員長の乾杯挨拶で、豪華なコース料理を頂きながら、役員との意見交換が積極的に行われました。

参加者からは「地域の女性農業者との交流を深めるいい機会になった」と大盛況でした。



▲座学研修の講師を務める宮下常務



▲役員との交流を深める参加者

オホーツクJ A 青年部 研修大会で快挙

オホーツク農協青年部協議会は11月14日、ホテルベルクラシック北見で第53回オホーツクJ A 青年部研修大会を開き、当J A 青年部からは27人が参加しました。大会では恒例の青年の主張発表大会や動画コンテスト、純農B o y o i ディションなどのほか、協議会の活動について理解を深めてもらう活動も行われました。また、基調講演では一般財団法人H A L 財団の磯田憲一理事長を招き、戦いに敗れた武士が農民として北海道を開拓する奮闘を描く1956年制作の映画「大地の侍」の上映セミナーが行われました。



▲動画コンテストの表彰を受けた廣中部長



▲アームレスリング決勝戦に臨む箱木部員(左)とJ A えんゆう青年部の渡辺輝氏(右)

当J A 青年部は動画コンテストへの応募と、端野地区の箱木敬亮部員がアームレスリング大会に出場しました。動画はメッセージ性などが評価され優秀賞・審査員特別賞を受賞し、全道大会に提出されることとなりました。また、アームレスリング大会においても各単組から集まった強者を前に奮闘し、見事優勝に輝き、箱木部員はオホーツク地区の代表として全道J A 青年部大会への出場が決まりました。全道大会については新年号にてご紹介予定です。

高規格救急自動車を贈り、安心安全なまちづくりを

北見地区消防組合消防署訓子府支署で11月26日、高規格救急自動車受納式が行われました。

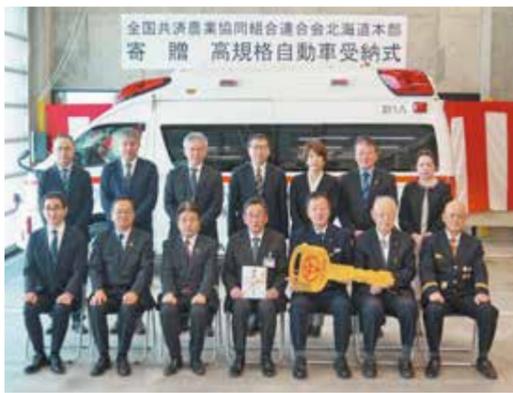
J A 共済連北海道本部は安心して暮らせる地域づくりと交通事故防止の一環として、同支署に救急車を寄贈しました。同本部では昭和50年度から令和5年度まで延べ218台の救急車を全道の消防署に寄贈しており、訓子府支署への寄贈は平成2年、平成23年に続いて3台目となります。

受納式には関係者ら約15人が出席。当J A の大坪広則組合長が寄贈の挨拶を述べ、越田喜裕常務が訓子府町の森谷清和副町長に目録を贈呈しました。



▲寄贈の様子

この高規格救急自動車には電動ストレッチャーを備えており、消防隊員の負担を軽減しながら患者をスムーズに搬送できるようになっているほか、車線はみ出しアラートやオートハイビーム機能も搭載されており、安全に救急搬送を行うことが可能となっています。



青年部が今年も地域小学校で食育

～J A きたみらい青年部西支部～

J A きたみらい青年部西支部は11月、例年実施している地域小学校への食育活動を行いました。

同支部では食育向けの資料として地域農業に関するDVDや問題集を作成しており、今年も留辺薬小学校、おんねゆ学園と、新たに相内小学校へてん菜に関するDVDと問題集を提供し、授業で活用してもらいました。相内小学校では8日、青年部5人が参加して出前授業も行い、3、4年生からのてん菜や玉ねぎなどについての質問に答えながら、児童たちと交流しました。



▲出前授業の様子(相内小学校)



▲青年部と一緒に給食を食べる児童たち(留辺薬小学校)

留辺薬小学校では27日、青年部7人が4年生に対して出前授業を行いました。児童たちはあまりなじみがないこともあってか、興味津々でてん菜についてたくさん質問し、青年部は1つひとつ丁寧に答えていきました。その日の給食のメニューは、青年部が提供した食材で作られた「白花生と牛ひき肉のカレー」と「白菜のサラダ」。新型コロナウイルスの蔓延以降、久しぶりに青年部と児童と一緒に給食を食べる交流することができました。

みらいプロジェクトチャンネル

リジェネラティブ農業の北海道における可能性① **vol.42**

北海道大学大学院農学研究院 小林 国之

今年の8月にイギリスでリジェネラティブ農業の調査を行った。今回からまた数回にかけて、リジェネラティブ農業について書いていきたいと思う。自分にとっての農業に対するマインドセットを大きく変えるきっかけになった昨年のアメリカ訪問と比較して、今年のイギリス訪問はそのマインドセットを確認し、「これからの日本へつなげるには」ということを考えるきっかけとなった。

イギリスの実態については後の連載で紹介するとして、今回は北海道で、しかもごく身近なところで「リジェネラティブ農業への旅」を始めた人達の話をしたい。

舞台は置戸町である。リジェネラティブ農業に取り組むにあたって、北海道は2つの幸運に恵まれていると私は考えている。その2つとは、リジェネラティブ農業に先駆的に取り組んでいる2つの農場があるということである。その農場はどちらも、リジェネラティブ農業を広めるために不可欠な、農業者同士の情報交流、相互に学び合う機会を積極的に提供しているという点で共通している。1つは黒松内町にある肉牛生産のグラットニー牧場、もう一つが長沼町のメノビレッジである。

メノビレッジは6年ほど前からリジェネラティブ農業への取り組みを開始しているが、昨年からは生産者を中心としてリジェネラティブ農業についての学習会を開催している。そこには全道から農業者が参加しているのだが、人数の最も多い「勢力」がオホーツクである。今年11月には、オホーツクからの参加者の圃場でフィールド研修が行われ、私もそこに参加した。今回のフィールド研修にはスペシャルゲストとして、アメリカでリジェネラティブ農業のコンサルタントを行っているUnderstandinAgという組織から、チャック・シェンブレイさんという土壌科学者が参加した。アメリカだけではなく世界各地で土をみて、その再生に向けたコンサルタントを行ってきた人物である。

オホーツクでのフィールド研修では、置戸町、美幌町を中心に、フィールド研修と座学、事例発表会が開催された。リジェネラティブ農業の取り組みを始めたばかりの生産者の圃場に入り、経験豊かなチャックさんと一緒に土壌の見方、土の中で何が起きているのか、土を育てるために、何を優先して何をするのか、など様々な意見交換が行われた。その姿はまさに、私が昨年アメリカでみて、そして実践者から聞いていたリジェネラティブ農業を広めるために不可欠かつ、唯一の方法である、「農業者自らが、自分の圃場で試し、その変化を自分で確認し、そこから学んで次につなげるための農業者同士のネットワーク」であった。

私は、置戸町の廣中諭さんの圃場研修からセミナーに参加した。全道各地から駆け付けた多くの人達と一緒にシューズカバーを履き、小麦の後作緑肥として複数種類のカバークロップが植えられている圃場にみんなで入り、土を掘った。最初に廣中さんがスコップで土を掘ったが、すかさずチャックさんは、「こういう風に掘るんですよ」と見本を示してくれた。土壌の構造が崩れないようにスコップを縦に刺しこみ、ゆっくりと断面が崩れないように地面に広げる。表土から数センチのところに、コロコロとした団粒構造ができあがっている。この土から、その後色々な会話が展開していくことになるのだが、それはまた次回紹介しよう。議論の中から、農家の「マインドセット」が明らかになったのである。



▲左から～悠愛ちゃん、次男の旺季くん、謙政くん

訓子府地区・穂波

ゆう あ 龍田 悠愛ちゃん(7歳)

けんせい 謙政くん(4歳)

大きくなったら

「農家さんになりたい！」(悠愛ちゃん)

パパのお仕事が農家だからです！

「警察官になりたい！」(謙政くん)

カッコいいお仕事だからです！

悠愛ちゃん、謙政くんは龍田研一さん、礼美さんの長女、長男です。

注射が全く怖くないという勇敢なお姉さんの悠愛ちゃん。今は小学校で引き算を頑張っていると教えてくれました。お絵描きが好きで、上手な絵を見せてくれました！

マイペースでおやつが大好きな弟の謙政くんは、最近、幼稚園でご飯を早く食べられるようになったそうです。幼稚園ではおままごとをする事にハマっています！

家では喧嘩もするけれど、レストランごっこやゲームと一緒に遊ぶ仲よし姉弟です！

そんな二人に両親は「周りの人を大切にし、大人になっても助け合う仲のいい姉弟でいてほしい」とメッセージを送りました。

Qお付き合いから結婚に至るまで

市の成人式でお互いを認識し、その後市の青年活動で顔を合わせる機会が多くなりました。自然にお付き合いが始まり、約3年間の交際を経て、結婚に至りました。

Qお二人の趣味は？

栄さん………機械の整備や倉庫の中を充実させることが好きです。自信作はエンジンオイルの廃油を燃料に動くストーブです。
由美子さん………編み物や縫い物です。今は姪っ子にプレゼントする大人用のセーターを編んでいます。

Qこれからしたいことは？

10年以上前からドライブを兼ねた北海道の道の駅巡りが共通の趣味です。残り約20あるので制覇したいです！

Qお互い好きなのは？

栄さん………明るいところ。仕事のことでも相談し合えるところ。
由美子さん………仕事に真面目で優しいところ。

Qお互いへの感謝の言葉

栄さん………お互いを理解している良い関係性です。料理がとっても美味しいです！
由美子さん………自由にやらせてもらって毎日楽しいです、ありがとう。



ながよし夫婦

お互いを理解している良い関係性です

上常呂地区・常川

河野 栄さん(61歳)

由美子さん(61歳)

INFORMATION

教えて!シニアのためのヘルスリテラシー(骨粗しょう症・肺炎)

ヘルスリテラシーとは、健康や医療に関する正しい情報を入手し、理解して活用する能力のことです。さまざまな疾患リスクが高まるシニア世代。生涯を通じて健康で充実した生活を送るために、ヘルスリテラシーを向上させましょう。

その腰痛、骨粗しょう症の骨折では?

・骨も年を取ります

骨粗しょう症とは、骨の量が減少することなどが原因で、骨折しやすくなる病気です。女性ホルモンには骨の新陳代謝のバランスを保つ働きがあるため、女性ホルモンの分泌が減る閉経後は骨の量が減少します。

骨粗しょう症が進行すると、背骨や手首の骨、太ももや腕の付け根の骨が折れやすくなります。背中や腰が曲がって痛みがあったり、身長が縮んでいる場合は、骨粗しょう症によって背骨が圧迫骨折を起こしている可能性もあります。

・食事と運動でコツコツ予防を

骨粗しょう症は薬などで治療を行いますが、骨を増やす食事と運動による予防が重要です。骨作りに必要な乳製品や小魚、緑黄色野菜で、カルシウムを積極的に摂取してください。カルシウムの吸収を高める働きがあるビタミンDを含む、カツオやマグロ、卵、シイタケなどと一緒に取りましょう。

禁煙も有効です。アルコールやカフェインの取り過ぎにも注意しましょう。そして、定期的に病院で骨密度検査を受け、自身の骨の状態を把握しましょう。

知ってください 肺炎の恐ろしさ

・肺炎は特に高齢者が注意すべき病気

肺炎とは、肺に炎症が起きる病気です。肺炎になると、初めは喉の痛みや鼻水・鼻詰まり、せき、たんなどの症状が出て、進行すると高熱や呼吸困難、全身の倦怠(けんたい)感、悪寒、胸の痛みなどが現れます。風邪だと思って放っておくと、重症化することもあります。

・ワクチン接種で肺炎予防を

日常で起こる肺炎の原因菌として、最も多いのが「肺炎球菌」です。これは肺炎に加え、気管支炎や敗血症などの重い合併症を引き起こすこともあるリスクの高い菌ですが、ワクチン接種で予防することができます。

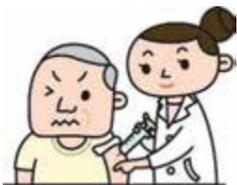
ワクチン以外にも、普段から免疫力を高めるために、規則正しい生活やバランスの良い食事、質の良い睡眠を心がけましょう。ウイルスを体内に入れないよう、うがいや手洗い、マスクの着用も大切です。「食欲がない」「息切れがする」などの不調を感じたら、必ずかかりつけ医に相談しましょう。

参考資料：東京都医師会ホームページ ヘルスリテラシーって何? <https://www.tokyo.med.or.jp/healthliteracy>
イラスト：ゆきたけし

お問い合わせ：担い手グループ TEL:24-2145 (榎本・辻本)



習慣的な運動も大切です。散歩や階段の上り下りを増やすのもお勧めです。適度な日光浴により体内でビタミンDが生成されます。



肺炎球菌ワクチンは高齢者を対象に定期接種になっており、1回の接種で5年以上の効果が続くことが認められています。



▲▼イベントの様子



▲試食で提供したオニオンサラダ

当JAは11月2日、北見市内のスーパーアークス小泉店とメッセの2店舗でキューピー株式会社とコラボイベントを実施しました。この日は、いい(11)オニオン(02)と読む語呂合わせと北海道産玉ねぎの出荷がピークを迎えることから「北海道たまねぎの日」に制定されており、記念日にちなんでイベントを行いました。小泉店では特設コーナーで玉ねぎ料理の試食を提供しました。玉ねぎをレンジで蒸し、同社で発売する「深煎りごまドレッシング」

をかけたメニューは、玉ねぎの甘みとドレッシングが相性抜群で、来店客から好評でした。メッセでは、日頃の野菜摂取量を測定することが出来る機器「ベジメーター」の測定体験会を行い、標準スコア340を大きく超えるスコア700を記録する方もいました。また、株式会社グリーンズ北見の北見たまねぎのキャラクター「きたん」が応援に駆けつけ、訪れた子ども達を楽しませました。来店客は「明るい雰囲気でした。玉ねぎはいろいろな料理に活用できるので、さっそく調理して家族で食べようと思います」と話していました。

記念日を通じて、玉ねぎイベント実施!



▲意見交換会の様子

JAきたみらい青年・女性三組織(青年部・女性部・フレッシュミズ)は11月22日、当JA常勤役員と意見交換会を行いました。JAと組織をつなぐ定期的な対話の機会創出や連携強化、JA事業への理解を深めることなどを目的に実施しました。以前は三組織それぞれで行っており、コロナ禍によって実施できない期間がありました。したが、昨年度から合同開催という形で再開しました。この日は三組織の本部三役と常勤役員、職員合わせて20人が参加

JA青年・女性三組織 常勤役員と意見交換実施

貸出金金利の改定について

令和6年12月1日より下記のとおり貸出金金利を改定しましたのでお知らせ致します。

	改定前	改定後	改定幅
長期資金	1.00% (変動金利)	1.20% (変動金利)	0.20%

※フルスペックローンにつきましては、JAバンク独自の制度により利子補給を受けられますので、詳しくは金融窓口までお問合せ下さい。

し、地区事務所再編や組織の部会員獲得に向けてJAに期待すること、JAへの要望事項などについて活発に意見を交わしました。閉会挨拶で宮下常務は「この意見交換会に限らず様々な場面で情報交換や対話の機会を持つていきたい。今後も気軽に色々な意見を伝えてもらえれば」と話しました。

INFORMATION

第10回 理事会報告

11月22日、午後1時30分より第10回定例理事会が開催され、報告事項12件、決議事項4件が協議され、原案通り承認されました。

【報告事項】

- ①内部監査（東京事務所）報告について
- ②組合員状況報告について
- ③財務状況報告について
- ④小麦乾燥調製貯蔵施設増築 建築1期工事入札結果について
- ⑤令和6年度第3四半期決算見込について
- ⑥信用事業取引における対応状況等について
- ⑦マネロン等の防止にかかる対応状況について
- ⑧R6年産共計玉ねぎ・馬鈴しょの選果販売状況について
- ⑨R6年玉ねぎ・馬鈴しょの概算金について
- ⑩R6年産麦類の生産実績について
- ⑪令和6年度酪農家の経営収支見込と組勘整理状況について
- ⑫首都圏におけるJAきたみらいマルシェの開催実績について

【決議事項】

- ①令和6年度1億円を超える信用の供与等の設定について
- ②出資減口について
- ③令和7年度農業事業推進方針について
- ④年末手当の支給について

JAバンクを装ったフィッシングメールにご注意ください!

偽サイトに気をつけてください

- 1 JAバンクを装ったメールがくる
- 2 偽サイトにアクセスを促すメールが届く
- 3 偽サイトにアクセスし重要な情報を入力してしまう
- 4 知らない人に入力した情報が送られ、情報を悪用される

ポイント

フィッシングメールなどに記載されているURLにはアクセスしない!

偽サイトにはID・口座番号・パスワード等は絶対に入力しないでください。

<要注意>
特にワンタイムパスワードを漏洩すると、犯人側で送金が可能となり、貯金残高の全額を不正送金されるリスクがあります。

フィッシングメールの被害に遭われたと思ったら…
緊急停止を実施してください。
【JAネットバンク ヘルプデスク】
0120-058-098

JAバンク

JAグループ北海道の農政活動強化に向けて

第4回「農政活動の仕組み」について

コロナ禍による農畜産物の需給緩和、肥料・飼料をはじめとする生産諸資材の価格高騰、気候変動の抑止に向けた環境負荷軽減の取組み、年々甚大化する自然災害による農地・施設等の損壊、深刻な労働力不足など、我々JAグループの努力だけでは解決できない課題が山積しております。

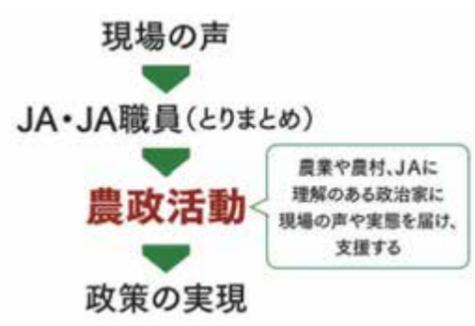
食料安全保障の強化、持続可能な北海道農業の確立のためには、我々の努力だけではなく、国の支援が不可欠であります。そのカギとなるのが農政活動であります。

農政活動とは、組合員一人ひとりの声をJA・地区で集約し、みんなの声として、農業・農村・JAに理解のある国会議員に対し、現場の実態を届け、その課題の解決につながる政策を実現してもらう一連の活動・運動であります。

令和5年度は、食料・農業・農村基本法の改正や、作目別の経営安定対策をはじめとする農林水産予算の確保に向け、JAグループ北海道では農政活動を展開しました。その結果、予算の確保をはじめ、さまざまな政策支援が実現しました。しかし、これですべての課題が解決する訳ではなく、生産現場には、まだまだ課題が山積しております。

生産現場の実態を届け、我々の求める政策を実現させるためには、国会議員による国や行政への積極的な働きかけが重要です。そして、そのような議員を支えていくことも農政活動の柱の一つであります。

国会(政治)は数が力です。国を動かすには、国会に一人でも多くの農業やJAの理解者を増やすことが重要であります。そのために、我々JAグループの代弁者として、先頭に立って多くの国会議員に働きかけ、農業やJAの理解者を増やし、まとめていくことができる議員、つまり、JAグループの代表議員が必要なのです。



【JAグループ北海道の農政活動強化に向けて】と題し、農政活動や参議院選挙の仕組みなどを、来年夏頃まで連載いたします。次回(第5回)は、参議院選挙の仕組みについて紹介します。

東野ひでき公式 LINEアカウントへの登録はこちらから



早期予約 取りまとめ

2024年 10月~12月ご契約分

JA特別パッケージ

期間中全道統一価格より 1万円お値引き!

スズキ軽トラ・ダンプ各種 お値引き対象車です!

期間中は、全ての対象車種に スタッドレスタイヤ4本 +ホイール付き

お問合せ先：農機自動車G 訓子府町大町158
TEL：0157-47-4820 FAX：0157-47-3411

予約対象車種 スズキJA特別パッケージ車 (CARRY・SUPER CARRY・EVERY)

CARRY JA特別パッケージ

キャリイ KCエアコン・バスタ
124.0万円

SUPER CARRY JA特別パッケージ

スーパーキャリイ X
154.8万円

EVERY JA特別パッケージ

エブリイ PC
165.8万円

まちがいさがし

Bのイラストには、Aのイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を右下のイラストの中の数字でお答え下さい。



出題・イラスト：酒井栄子

11月号まちがいさがしの当選者

11月号のまちがいさがしの答えは「1、4、8、10、11」でした。正解者22名の中から抽選の結果、当選者は次の方々です。

- ・清井 千代さま (訓子府) ・黒川 清さま (訓子府)
- ・中根 希心さま (訓子府) ・櫻尾 莉子さま (端野)
- ・木島 幸子さま (訓子府) ・中村 梨鈴さま (相内)

以上の方々には、JAきたみらいの「にんにく香るお肉のたれ」と「玉ねぎ醤油」をプレゼント致します。

※12月号まちがいさがしの当選者は、2月号で発表させていただきます。



応募方法

答えが解った人は、別紙の応募用紙に答え(番号)と広報誌へのご意見・ご感想を記入してFAXでご応募下さい。抽選で6名の方に、JAきたみらいの「玉ねぎうま塩」と「麦まるごとうどん」2袋をプレゼント致します。

だんだん寒い、暗い朝起きられません。学校にちこくしそうです。(匿名希望さん)

わかります。寒い朝に暖かい布団の中から出るのは大変ですよね…。起きたらとりあえずカーテンを開けたり、温かい物を飲んだりすると起きやすくなるかもしれません。余裕のある朝を目指して頑張りましょう!

さいきんはさむくてねこちゃんが弱ってて悲しいです。(訓子府地区 相馬 ゆいさん)

ねこちゃんにも人間にも厳しい寒さですよ。人間も動物も体調を崩しやすい時期なので、しっかり身体を温めてこの冬を元気に乗り越えましょう!

VOICE 読者の声

おひさまサラダをホームページで閲覧できます!

広報誌「おひさまサラダ」を当JAのホームページで紹介しています。右側にあるQRコードから閲覧できますので、ぜひご覧下さい。



【訂正】先月号(262号)のおひさまサラダで、誤りがありましたので次の通り訂正します。P2季節の薫(大豆の収穫) (誤)生産量は約34万ト→(正)生産量は約3,900ト



干し柿のプロフィール

【分類】カキノキ科カキノキ属

【おいしい時期(旬)】11~1月ごろ(柿の旬は9~12月ごろ)

【主な栄養成分】タンニン、食物繊維、ベータカロテン、カリウム、ビタミンCなど

干し柿

日本の冬の風物詩「和のドライフルーツ」

干し柿の子カラ

高い抗酸化力を持つスーパーフード

タンニン
アルコール分解作用。飲酒前後に食べて、悪酔いや二日酔い予防に。お酒のお供にも◎

カリウム
高血圧予防やむくみ改善、神経の伝達や筋肉の収縮をスムーズにする働きも

食物繊維
便秘予防・改善に。コレステロールを排出する働きにも期待

ベータカロテン
風邪予防、冬の肌の乾燥防止に

選び方



表面に白い粉が満遍なく付いている

しわが少ない

白い粉「柿霜(しろう)」柿から出た糖分の甘くておいしい証!

柿霜が消えれば水分を含み日持ちしないので早く食べる

全体が黒っぽいタンニンが変色したものであるので食べてもOK

カビに注意!
柿霜に青や緑の部分がある場合はカビ。ザラザラした柿霜。ふふふふカビの可能性が高い。カビは柿霜よりも盛り上がりやすいのでチェック!

干し柿のいろいろ

古くから日本で作られてきた保存食

あんぽ柿
水分を多く含み、柔らかくジューシー。ゼリーのようなろりとした舌触りの皮をむいた渋柿を硫酸の煙でくん製し、風通しの良い場所にて天日干しする。「蜂屋柿」「甲州百目柿」など

柿霜(ころ)柿
水分が少なく、濃厚な甘さでもちもちした食感で食べ応えがある。皮をむき、むきでしばらくおんぶにして乾燥させるの長く干すため、日持ちするのが魅力。「市田柿」「豊后柿」など

その他、「紙園坊柿」「川端柿」「西条柿」「平核無(ひらたねなし)」なども

食べ方・楽しみ方

お薦めアレンジ

干し柿の天ぷら
薄く衣を付けて天ぷらにすると甘さが増す

干し柿チーズ
クリームチーズなどと組み合わせるとワインのお供に

柿なます
奈良県などの郷土料理。干し柿を小さく切ってなますに入ると、柿の甘さ・うま味が味わい深い。

干し柿のじみつ

干すと甘くなるのはなぜ?
甘さは甘柿の約4倍と多。タンニンが水溶性から不溶性になり、渋く感じなくなる。水分が抜けて糖度アップ

4倍

中国
砂糖代わりに使われる貴重品

日本
干し柿の茶葉子に用いられた記録が

保存方法

ラップやパーペタールで1つずつ包み保存する

常温保存
保存期間:1,2日程度
しっかり水分が抜けていなければ常温保存NG

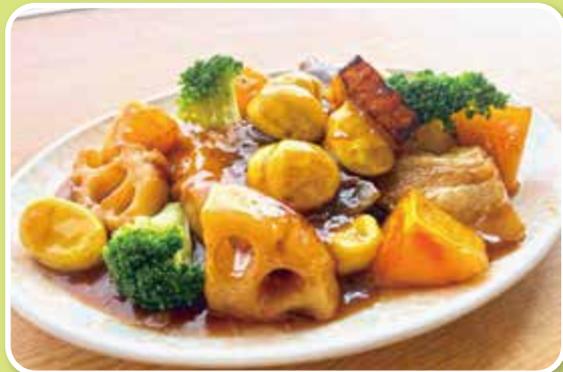
冷蔵保存
保存期間:2週間程度
固くなったりのり、移りを防ぐため空気を抜き密封する

冷凍保存
保存期間:半年程度

自然解凍したものは……
半生でデザートに、カットして料理にトッピング



栗の黒酢豚



◆ 材料 (4人分) ◆

豚バラ肉ブロック	200g
むき栗	8個
柿	1個
レンコン	100g
ブロッコリー	適宜
油	適宜
ごま油	小さじ1
砂糖	大さじ4
黒酢	大さじ3
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
レモン汁	大さじ1/2
ニンニクみじん切り	小さじ1/2
水	大さじ4
鶏がらスープのもと	小さじ1/2
水溶性片栗粉	大さじ1

●たれ

◆ 作り方 ◆

- ①豚バラ肉は4等分にしてたっぷりのお湯で軟らかくなるまで下ゆです。むき栗は、塩を入れて水から下ゆです。ブロッコリーも下ゆです。レンコンは厚さ1cmのいちょう切りにする。柿は皮をむいて4等分にする。
- ②180度の油で①の豚バラ肉、むき栗、レンコンを素揚げする。
- ③フライパンに混ぜ合わせたたれの材料を火にかけ、とろみが付いたら②と柿を入れて絡め、ごま油を回し掛け、器に盛り付け、①のブロッコリーを飾って出来上がり。

栗のクリームリゾット風



◆ 材料 (2人分) ◆

冷や飯	150g
ベーコンスライス	2枚
むきアサリ	30g
ゴボウ(ささがき)	1本
むき栗	6個
パルメザンチーズ	大さじ1
塩・こしょう	適宜
オリーブ油	大さじ1
ニンニクみじん切り	小さじ1/2
白ワイン	大さじ1
水	100ml
生クリーム	100ml
パセリ	適宜
油	適宜

◆ 作り方 ◆

- ①ゴボウは水気を切り、180度の油で素揚げにし、軽く塩を振っておく。むき栗は塩を入れて水から下ゆです。
- ②フライパンにオリーブ油とニンニクみじん切り、細切りにしたベーコン、むきアサリを入れて弱火にかけ、3、4分炒め香りを出す。
- ③②のフライパンを強火にし、白ワイン、水の順に入れ、冷や飯、①のむき栗を入れ、木べらで混ぜ合わせ生クリームを入れる。塩・こしょうで味を調え、パルメザンチーズを入れ混ぜ合わせる。
- ④③を器に盛り付けて刻んだパセリをかけ、①の揚げたゴボウを天に盛って出来上がり。

✿ 献立を監修した人 ✿ 茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン晴人)」オーナーシェフ 永井 智一(ながいともかず)

編集後記

- ・2024年も残すところ、あとわずかとなりました。毎年思うことですが、1年間があっという間に過ぎていくような気がします。皆さんにとって2024年はどのような年になったのでしょうか？
- ・これからは、忘年会、クリスマス、お正月、新年会とイベント三昧になります。楽しみが盛りだくさんになりますが、暴飲暴食になりがちですので、体調には十分気をつけてくださいね！

(菊池 光祐)

JAきたみらい概要

(令和6年11月18日現在)

- ・組合員数(正) 1,606人
- ・組合員数(准) 5,528人
- ・組合員戸数(正) 851戸
- ・貯金 114,809百万円
- ・貸出金 19,583百万円
- ・出資金 4,998百万円