



~9月9日 認定こども園いまかねへヨーグルトを寄贈~

## !Topics! トピックス!

### p1 新婚さんご紹介 祝

寒昇地区 小西規夫さん・未来さん ご夫婦



### p4 今さら聞けない〇〇コーナー『認定農業者編』

### p10 各課紹介 Vol. 4 ~今月号は整備工場です~

# 寒昇地区 こにしおりお 小西 規夫さん(36歳) みき 未来さん(28歳)



**FARMERS' SPIRIT**  
ファーマース スピリット

規夫さんは檜山北高校を卒業後、北檜山町農協で酪農ヘルパーとして6年間従事しその後本格的に就農し、未来さんとの出会いは就農して10年程後の出来事でした。当時未来さんは、檜山北高校から介護系の専門学校へ進学され、卒業後、黒松内の介護施設、札幌の居酒屋を経て昨年今金町の国保病院へ就職し、仲間内の宴席の場で出会いました。宴席での出会いということもあり、お互いに「すごく飲む人だな。」というのが第一印象でした。その後、宴席を共にする中、惹かれ合い令和2年5月に入籍されました。

趣味は、規夫さんは「スノーモービル・トラック」、未来さんは「写真撮影」で、今回のお写真は未来さん自らが撮影されました。そして、お互いに食べ歩きが好きだとのことです。

来年にはご出産の予定があり、にぎやかで楽しい家庭を作りたいと将来の家庭像を語られたお二人。規夫さんが「これから、仲良く営農を続けていきたい。」、未来さんが「体調管理、特にお酒の飲みすぎには注意してね。」とお互いへの想いを語っていました。

今後の営農に向け目標を伺うと規夫さんが「自分が栽培する全品目が豊作となる年をいつか迎えたい」、未来さんが「大特等農業用の免許取得!!」と笑顔で答えてくれました。

お二人で素敵な家庭を築いてください!!

## 【家族構成】

小西 健 さん(父:73歳)  
順子さん(母:67歳)

## 【経営面積】

水稻 12.3ha 黒大豆 4.6ha  
小麦 2.3ha 馬鈴薯 2.6ha  
小豆 4.9ha 緑肥 1.9ha

今月号は寒昇地区の

小西 規夫さん・未来さん  
ご夫婦を紹介します。



小西家のかわいいペット達



# 人間ドックのお申し込みはお早めに!!



収穫作業の最盛期を迎え、皆様疲れが溜まっていますか？

**継続的に営農を行っていくためにも健康管理は必要不可欠**です。来年も豊穰の秋を迎えるためにもご家族皆様では是非受診してください。

また、11月中旬より人間ドックの取りまとめについてのFAXを組合員皆様へ送付させて頂きますが、**近年人間ドックの受診率は増加傾向**にあり、胃カメラの検査はもとより、バリウムによる検査も**受診しにくい状況**となっております。そのため、受診を希望される方につきましては**必ず取りまとめ時にお申込み**下さい。



取りまとめ以外での受診希望はお受けできない可能性がありますので了承ください



## 【お問い合わせ先】

管理部 管理課 池田まで  
TEL: 82-0211



J A 今金町のホームページで  
**営農情報発信中！**  
各作物の防除情報（農事電送）  
や営農支援システムを見ることができます。また農作業安全に関するビデオをご覧いただけます。詳しくは農業経営課までお問い合わせください。



## 報告事項

# 理事会会報

第9回理事会  
(令和2年9月16日)

- | 協議事項                | 議案第1号                     | 監査報告                 | 議決事項                   |
|---------------------|---------------------------|----------------------|------------------------|
| 1、令和2年度資産評価の見直しについて | 令和2年度賦課金の減免について           | 農業委員会総会報告について        | 2、第一委員会の報告について         |
|                     | 内部審査、監査代替的調査結果報告について      | 第一、第二合同委員会の報告について    | 3、第一、第二合同委員会の報告について    |
|                     | 令和2年度JA共済コンプライアンス点検結果について | 食用馬鈴薯・種子馬鈴薯の収量調査について | 4、食用馬鈴薯・種子馬鈴薯の収量調査について |
|                     | 8、固定資産の取得について             | 農畜産物の販売状況及び生育状況について  | 5、農畜産物の販売状況及び生育状況について  |

# 営農技術通信 vol.1

## ブロッコリーの省力化について

ブロッコリー栽培の省力化に向け、農事組合法人ぴりかファームの圃場にてヤンマーから発売されたブロッコリー収穫機 HB1250 の実演を行いました。



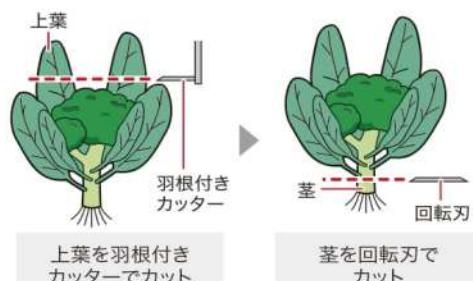
## ブロッコリー収穫機の概要

引き抜きから搬送、上葉と茎のカットの工程を1台で！

引き抜き      茎を挟んで搬送      上葉と茎を切り落とし      調製作業（補助者）      収容



上葉と茎を搬送時にカット。  
補助者の調製作業を省力化！



※ 作業能率：3～6時間 / 10a 作業人数（オペレータ含む）：3人以上

## 利用後の感想・今後の課題

- ・収穫時に腰を曲げなくていいので作業が楽になる。
- ・面積を維持・拡大していくために必要になってくる技術。
- ・今の栽培技術では不揃いによるロスが大きく、生育を均一化するための品種や技術が不可欠になる。
- ・均一化を図ったとしても、不揃いによるロスは必ず出るためスケールメリットを追求していく必要がある。

ブロッコリー収穫への機械導入については、現状技術的に難しい課題が多いですが、作付け面積の維持拡大に向けて今後の動向が注目されます。

# 今さら聞けない100コーナー

## 認定農業者編

### 認定農業者ってどんな制度?

認定農業者とは「農業者が農業経営基盤強化促進基本構想に示された農業経営の目標に向けて、自らの創意工夫に基づき、経営の改善を進めようとする計画を市町村（2020年4月より、複数の営農区域にまたがる場合、国・都道府県への申請も可能）等が認定し、これらの認定を受けた農業者」と農林水産省では規定しています。つまり、**自治体の設定した目標（農業所得・労働時間等）に向け、経営改善を目指した計画（農業経営改善計画）を作成し、計画が認定された農業者**が認定農業者となります。

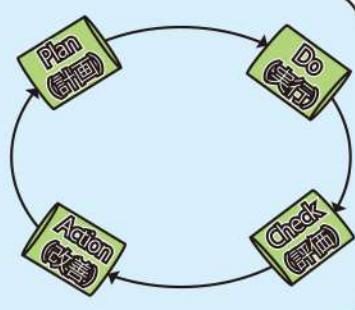
### 農業経営改善計画って何？

まず、認定を受けるためには農業経営改善計画の作成が必要になりますが、計画は**5年後を目標**に作成します。5年後に**どのような経営を目指すか**、その為に、農地の取得や機械への**投資をどの程度またはどのように行うか**（融資の必要性、準備金等の制度利用）の計画を立て、その内容が自治体等の設定した目標を達成するものであれば認定が受けられます。5年後に目標が達成できていれば、さらに良い経営に向けて目標をたて、達成できていなければ何が原因かを検討し改善を図るためにしっかりとした計画の作成が求められます。

### P D C Aサイクルについて

計画を作成する上でまずは、経営上の問題は何かを洗い出し目標設定を行うと思います。目標とする期日が経過した後には、必ず、事後検証を行い問題点の改善ができたか、できていなければ現在の取組を継続していくか改善できるのか、取組自体を変更する必要があるのかも検討しましょう。

また、事業の改善・維持・成長を見込んでいく上で、達成できた要因の整理も行い、一過性の要因であるなら継続して取り組んでいく事も検討する必要がありますぞ。



### 認定農業者のメリットは？

認定農業者になると様々なメリットがあります。

項目	内容
経営所得安定対策	畑作物直接支払い交付金（ゲタ対策） ※大豆・麦・蕎麦・てん菜等 米・畑作物の収入減少影響緩和対策交付金（ナラシ対策） ※米・麦・大豆・てん菜等
融資	農業経営基盤強化資金（スーパーJ資金）等の長期低利資金 ※農地・施設等の取得
補助金	強い農業・担い手づくり総合支援資金（旧経営体育成支援事業） ※スマート農業・輸出等の推進に資する取組への補助等
税制	農業経営基盤強化準備金 ※計画的に農業経営の基盤強化（農地・機械・農業用施設等の取得）を図る取組の支援
農業者年金	農業者年金の保険料支援 ※特例付加年金

以上のようなメリットはありますが、**農業経営改善計画の中で見込まれていないと利用できない場合があるので注意が必要です。特に農業経営基盤強化資金や農業経営基盤強化準備金を利用し投資を行う予定の場合計画への記載が求められます。また作付け予定の大幅な変更（例：水稻単作→水稻野菜複合経営等）を行う場合計画変更が必要になります。**

お問い合わせは農業経営課（TEL：82-0212）までお願いします。

# の特産品『今金男しゃく』と『今金和牛』をPR!!

9月12日～13日にかけて北海道放送株式会社（HBC）『あぐり王国北海道NEXT』の収録が行われました。1日目の題材はわが町の特産品「今金男しゃく」です!!

## 【1日目撮影風景】



放送予定!! 是非ご視聴ください!!

# 『あぐり王国北海道NEXT(HBC)』にてわが町

2日目の撮影は北海道産和牛の消費拡大を目指して、「北海道和牛振興協議会」会長佐藤弘一さんがご出演され「今金和牛」もPRしました。

【2回目撮影風景】



10月10日(土)「今金男しゃく編」、10月17日(土)「北海道和牛

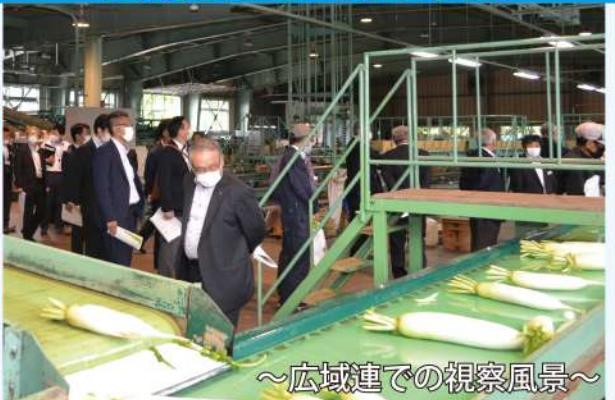
## 米の出荷が始まりました！



9月15日、ライスター・ミナルにて米の初出荷のセレモニーが行われました。品種は「ゆめぴりか」となりました。セレモニーでは外崎秀人町長をはじめ、多くの関係者が不満な年での出荷を喜びをを迎えました。また、安堵感も大きかったです。

9月15日、ライスター・ミナルにて米の初出荷のセレモニーが行われました。品種は「ゆめぴりか」となりました。セレモニーでは外崎秀人町長をはじめ、多くの関係者が不満な年での出荷を喜びを、関係者らし量は平年であります。

## 道南地区組合長会で広域連携果場等を視察



～広域連での視察風景～

9月1日に道南地区組合長会（会長小田島親守）が檜山北部農地再編事業部（若松の潮汐トマト）にわたりました。また、昨年G-I登録された「今金男しゃく」についての説明と質疑も交わされ、「G-I登録されたが、生産者の所得向上をめざしたい」という説明がありました。担当者が「品質や歴史を国が認めて形の良い」ときつかけ」であります。

## コロナに負けず活動を!!



9月15日、JA今金町本所にてJA道南地区女性協議会の正副部長会議が行われました。

9月15日、JA今金町本所にてJA道南地区女性協議会の正副部長会議が行われました。今年度は新型コロナウイルスの影響で様々な行事が中止となっていました。同士の繋がりが希薄になる区単体でも行える活動がないかと検討を行いました。これからも三密を避ける等、多くの人が集まるには厳しい状況が見込まれます！

## 北海道産品と共に「今金男しゃく」をPR



9月9日、北海道を訪れる観光客に対し、道民（農業・商業等）から歓迎のメッセージを送る動画に、土橋龍二さんが出演されました。動画は、令和3年4月より新千歳空港内の大型モニターで放送される予定です。今後もJA今金町では、皆様が生産された農畜産物のPR活動に力を入れてまいります。JA今金町では、PR活動に力を入れてまいりますので、生産者皆様の力を今後ともお願いします。

また、馬鈴薯収穫最盛期にご対応頂いた土橋さん誠にありがとうございました。

食べて応援!

# 北海道産牛肉



美味しい  
北海道産牛肉をお届け!



北海道牛肉セット①  
和牛ももスライス  
バラ焼き肉用



北海道牛肉セット②  
和牛ももスライス  
道産牛ロース焼肉用



北海道牛肉セット③  
和牛バラ焼き肉用  
道産牛ロース焼肉用

合計1,800g!  
各部位450g×2パック

送料  
込み

7,980円 (税込)

お問い合わせ先: ホクレングリーンネットショップ  
<https://www.hokurengreenetshop.jp>

ホクレングリーンネットショップ



※時期によりセット内容が一部変更となる可能性がございますので上記サイトにてご確認下さい。

# 『ドローン(AGRAS T20)のオペレーター講習を開催!』



AGRAS T20

## 講習概要

機種：DJI「AGRAS T20・MG-1」…他

講習日数：5日間（内座学13時間、実技22時間）等

金額：条件により異なるため整備工場へお問い合わせください。

開催人数：4名程度

9月7日～9月11日にドローンのオペレーター講習を整備工場にて開催いたしました。

講習では、安全に飛行するための実地練習をはじめ、使用できる農薬について等多岐に渡って学びました。

これから省力化を検討していくにあたり、ドローンの使用を検討されている方も多いと思いますが、農薬散布にドローンを用いる場合は、**オペレーター講習を義務付けているメーカーが多く**、「AGRAS T20」等は4名程度集まれば整備工場にて講習を受けることができます。**導入を検討されている方はJA今金町整備工場（TEL：82-0411）までお問い合わせください。**



飛行練習



座学

## ・ドローン講習における注意

ドローンの免許は**機種毎の免許**になっているためAGRAS T20以外のドローンを利用する場合、**別途講習を受講**する必要があります。

## 農業ドローン教習カリキュラム例（初心者コース）

	9:00～9:50	10:00～10:50	11:00～11:50	11:00～13:00	13:00～13:50	14:00～14:50	15:00～15:50	16:00～16:50	17:00～17:50
1日目	運用管理①	運用管理②	散布飛行の練習①	昼食	散布飛行の練習②	散布飛行の練習③	散布飛行の練習④	散布飛行の練習⑤	散布飛行の知識①
2日目	散布飛行の知識②	散布飛行の練習⑥	散布飛行の練習⑦	昼食	散布飛行の練習⑧	散布飛行の練習⑨	散布飛行の練習⑩	散布飛行の練習⑪	散布飛行の知識③
3日目	散布飛行の知識④	散布飛行の練習⑫	散布飛行の練習⑬	昼食	散布飛行の練習⑭	散布飛行の練習⑮	散布飛行の練習⑯	散布飛行の練習⑰	農薬の知識①
4日目	農薬の知識②	作物保護の知識①	作物保護の知識②	昼食	筆記試験	飛行の散布練習⑯	実技試験		
5日目	自動航行の練習①	自動航行の練習②	自動航行の練習③	昼食	自動航行の練習④	自動航行について①	自動航行について②	自動航行について③	筆記試験（自動航行）

座学

実地

試験

JA今金町はこれからも組合員の皆様と共に

# 車両課

今月号は「車両課」をご紹介します。



日頃より整備工場をご利用いただきありがとうございます。

現在、ICTやドローン等スマート農業に関する事等、組合員のニーズが大きく変化しつつあります。それに対応すべく、ホクレンRTK基地局設置、ドローン講習の実施等、農業情勢の変化に応じ新規事業にも取り組んでおります。

今年度は新型コロナウィルスの影響により、中古農機具等の展示会が中止になっておりますが、今後も組合員の皆様のニーズに合った整備工場として日々努力してまいります。



【車両課長 土橋克二】

# もぎたて市&いまかね減塩大作戦コラボ企画

## ベジタブルのちょこといい話

コラボ企画でお届けしていた「ベジタブルのちょこといい話」も今年は最後の掲載となります。前回、ご紹介した減塩調味料を上手く活用して減塩していただけますか？今月は「白菜」についてご紹介いたします。次月号からも健康情報を皆さんにお届け予定ですので、引き続きご覧ください！

### 白菜のプロフィール

【分類】アブラナ科アブラナ属

【原産地】中国

【おいしいカレンダー】11月～2月ころ

【主な栄養成分】カリウム・ビタミンCなど

### ◆生産量トップ3◆

1位：長野県

2位：茨城県

3位：群馬県

令和元年産調べ



### ◆白菜のチカラ◆

水分が多く、カロリーが少なくクセがないので食欲のない時も食べやすく、体にやさしい野菜です。

栄養では、余分な塩分を排出し高血圧予防が期待できる『カリウム』とビタミンCを比較的多く含み、特に芯葉の部分は甘味があり、ビタミンCがたっぷりで免疫力アップにも効果的です。

### ♪レシピ『白菜のキッシュ』♪

#### 【材料（4人分）】

☆白菜 200g

☆塩小さじ 1/3

☆ブロッコリー 160g

☆長ねぎ

40g

☆ピザ用チーズ 40g

#### ・A「クリームの材料」

★卵 4個

★生クリーム 1カップ

★こしょう 少々

★ピザ用チーズ 40g



#### 【作り方】

##### 1. 下ごしらえ

白菜：ひと口大のざく切り。

ブロッコリー：子房にわける。

長ねぎ：1cm幅の斜め切り。

##### 2. 白菜とブロッコリーを電子レンジ強で30秒加熱します。

(ポイント：茹でることでビタミンCやカリウムの残存率が50%をきりますが、電子レンジで加熱調理することで80%以上の栄養素が残る調理法です！)

##### 3. 耐熱容器に白菜、ブロッコリー、長ねぎを入れる。

##### 4. Aをよく混ぜ合わせ、③にかけ、上にチーズを散らす。

5. 200℃に温めたオーブンで20分焼き、焼き色がついたら完成です。

《1人あたり380kcal、たんぱく質14.5g、脂質32.5g  
炭水化物6.9g、食物繊維3.0g、塩分1.3g》

1日の食事を偏りなくできているかは『10食品群チェックシート』を活用すると、見える化できておすすめですぞ！健康維持の為に様々な食材をバランス良く摂取することが大事ですぞ！！

10食品群チェックシート									
	肉	魚	豆	乳	米	卵	野菜	果物	油
1日目									
2日目									
3日目									
4日目									
5日目									
6日目									
7日間平均									



### ◆保存方法◆

丸のまま新聞紙に包み、冷暗所に立てた状態で2～3週間保存できます。また、カットしたものはラップに包んで野菜室で保存しましょう。

選ぶポイントは葉がちぢれてしっかり巻き、重みのあるもの。カットしているものは、切り口がみずみずしく、芯のあたりが盛りあがっていないものが新鮮です！

### ◆調理のコツ◆



鍋物、漬け物のほか、生でサラダ、煮込み、和え物などクセがないため、さまざまな料理に使うことができます。カリウムとビタミンCは煮ると水に溶けだすため、スープごと食べるのがおすすめです。ただし、味付けを濃くしないよう薄味を心がけましょう！

### 食品成分表（可食部100gあたり）

エネルギー.....14kcal

水分.....95.2g

たんぱく質.....0.8g

炭水化物.....3.2g

無機質 カリウム.....220mg

カルシウム.....43mg

マグネシウム.....10mg

リン.....33mg

鉄.....0.3mg

マンガン.....0.11mg

ビタミンB1.....0.03mg

B2.....0.03mg

葉酸.....78μg

C.....41mg

食物繊維.....1.8g

～今金町保健福祉課より寄稿頂きました～