



～「もぎたて市」今年も元気に販売開始！～

## !Topics! トピックス!

p1 経営移譲者ご紹介 …… 仁木 宏直さん

p3 「日本の食」輸出expo～参加報告～

p4 「食と農つながるサポーターづくり」最優秀賞受賞！



J A 今金町公式YouTube稼働中！

# 仁木 宏直さん（40歳）

豊受地区



FARMERS' SPIRIT  
ファーマーズスピリット

仁木 宏直さん

を紹介します。

今月号は豊受地区の

宏直さんは平成27年にJターン就農され、令和4年にお父さんの明さん（当農協専務理事）から経営を移譲されました。

就農は、自分でも会社を立ち上げてみたいとの思いや、実家の経営面積の拡大により、「戻つて来ないか？」と、お父さんからの誘いもあり、決断されたそうです。

本年からブロッコリー栽培を始める等、さらなる面積拡大・収益性向上を目指し、「将来は法人化を行い、通年で私たち家族の他にも一家族雇える様な体制を作りたい」と語る宏直さん。そのため、「ICT技術や環境整備を今後行つていきたい」とことで「新規で人を雇つてもある程度作業の内容が分かるよう、システム化を進めていきたい」と今後の課題を伺つきました。

最後に、「現状、肥料の高騰や、人手不足等、色々な不安要素はありますが、攻めた農業経営を行い、面積の拡大や、人の雇用・法人化等についても同時に進めていきたい」と今後の意気込みを語つて頂きました。

## 【家族構成】

仁木 明さん（父：60歳）  
由喜江さん（母：60歳）  
キヨ子さん（祖母：81歳）  
希久子さん（妻：42歳）  
利鳳ちゃん（長女：5歳）  
旺涼くん（長男：2歳）

## 【作付面積】

水稻：1,315 a  
畑作4品 + ブロッコリー  
：2,266 a



R3年JA今金町青年部活動実績発表にて  
(詳細はJA今金町広報誌3月号に掲載)

# 理事会会報

第6回理事会（令和4年6月29日）

◆報告事項

- 農業委員会総会報告について
- 第一委員会の報告について
- 上半期棚卸監査の実施について
- 内部監査報告について
- 種子馬鈴薯防疫検査日程について
- 農畜産物の販売状況及び生育状況について
- 飼料・肥料の情勢について

◆監査報告

◆議決事項

- 議案第1号  
令和3年産馬鈴薯本精算について
- 議案第2号  
経理規程の改正について
- 議案第3号  
JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告について」
- 議案第4号  
理事への貸付の承認について
- 議案第5号  
産地生産基盤パワーアップ事業に係る貸付金の承認について

◆協議事項

- 1. 風況等観測機器設置（日進地区）について
- その他

JJAコネクト  
絶賛稼働中！

FAX情報  
をスマホ  
で確認

FAX文書  
がどこで  
も見える

ご質問は管理部（82-0211）まで  
お願いいいたします



## 大津市立雄琴小学校の児童へ 「今金男しゃく」を語る!!

6月28日大津市立雄琴小学校5年生に「今金町の農業について」や「今金男しゃくへのこだわり」について、パソコンを使いオンラインで授業を行いました。

この取組は雄琴小学校の「寒い土地の暮らしについて」という学習がきっかけとなり、交流のある今金町について児童が興味をもち特産品の「今金男しゃく」に注目したそうです。それから、JA今金町が提供した種芋の栽培や、職員手作りの栽培方法の動画等を通じ交流を行って参りました。

オンライン授業は、雄琴小学校で栽培した男爵の収穫が終わり、育てていく中で出てきた疑問等について、当JAの山内係長（販売課）と山崎職員（農業経営課）が児童の質問に対応して答えました。

授業終了後、雄琴小学校から、「子どもたちも大変喜んでおり、お答えも分かりやすく、良い授業となりました」とお礼を頂き、初めての取組としては大成功となりました。

今後は、今金小学校との学校間での交流も検討していくといった事で、今後の発展が注目されます。JAとしても、地元小学校を含め、更に食農教育に携わっていきたいと考えています。



エキスポ  
6月22~24日 第6回 “日本の食” 輸出EXPO



農林水産大臣登録第86号

『今金男しゃく』が日本地理的表示協議会のブースへ出展。  
PR活動・商談を行いました。



6月22~24日の3日間、東京ビックサイトに全国から400社あまりが出展し、食品にまつわる博覧会「日本の食輸出EXPO」が開かれました。JA今金町では、地理的表示(GI)保護制度の第86号に登録されている『今金男しゃく』を出展。本年1月に設立されたGI制度推進のための全国組織「日本地理的表示協議会」の呼びかけにより、当JAの他「二子さといも」「くろさき茶豆」「近江牛」など合計で13のGI産品が集い、それぞれの魅力を発信するともに来場したバイヤーなど関係者と情報交換や商談を行いました。今金男しゃくについても様々な商談などを通じて、今後さらに知名度を向上させ、有利販売に繋げていく『種まき』の場となりました。

**ジーアイ  
GI制度とは?**  
品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている農林水産物・食品等の名称を「地理的表示」といい、これらの产品的名称を知的財産として登録し、保護する制度です。



詳しくは、地理的表示産品情報発信サイトを御覧ください。  
<https://gi-act.maff.go.jp/>

生食馬鈴薯の輸出は簡単ではありませんが、国内流通も含め様々な状況を見定めたうえで、組合員の皆様の所得向上へ繋がる取り組みを続けて参ります。



3日間たくさんの方にお越しいただきました



全国のGI産品が並ぶ様子  
GI申請相談窓口も設置されました

# ソーシャル・ネットワーキング・サービス 農協のSNS? ??

J A今金町では  
広報ツールとして  
SNSで情報発信をしています



公式SNSは「JA今金町」で検索



# 食と農でつながるサポーターづくり優良事例表彰



# 最優秀賞受賞

JA今金町は、昨年実施した地元小学生を対象とした食育料理教室の取り組みが評価され、JAグループ北海道が実施する「食と農でつながるサポーターづくり優良事例」において、最優秀賞を受賞しました。

本年度も事業の実施を計画しています。今後も、地元の児童や保護者の皆さん、地域の皆さんへ「食と農」を伝えるべく取り組んで参りますので、組合員の皆様の応援を宜しくお願ひ致します！

## 食と農を通じて地域のJAサポーターづくりを推進！

JA今金町農業協同組合は、JA今金町として「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。審査は関係者や有識者で構成される審査委員会で行われ、受賞JAの優良事例内容については事例集を作成しJAグループ内外に発信されます。

JA今金町農業協同組合は、JA今金町として「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。審査は関係者や有識者で構成される審査委員会で行われ、受賞JAの優良事例内容については事例集を作成しJAグループ内外に発信されます。

JA今金町農業協同組合は、JA今金町として「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。審査は関係者や有識者で構成される審査委員会で行われ、受賞JAの優良事例内容については事例集を作成しJAグループ内外に発信されます。

JA今金町農業協同組合は、JA今金町として「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。審査は関係者や有識者で構成される審査委員会で行われ、受賞JAの優良事例内容については事例集を作成しJAグループ内外に発信されます。

JA今金町農業協同組合は、JA今金町として「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。審査は関係者や有識者で構成される審査委員会で行われ、受賞JAの優良事例内容については事例集を作成しJAグループ内外に発信されます。

### 【食育教室実施の目的】

児童たちは授業や日常で食と農に触れる機会がありますが、その度合は様々です。そこで、JA今金町としては「農家やJAがどのような働きをし、地元食材がどのように生産されているのか」という事を伝えるため食育授業を企画。

小学校での授業を通して全ての児童に共通体験をしてもらう事で「食と農、ふるさとについて理解を深めるキッカケづくり」を行いたいと考えました。

将来を担う子供たちに食と農を伝えるのは、JAとしての責務だと私たちは考えています。

### 【ポイント】

- 町内6年生を対象に座学と料理教室（スープカレーブル）を実施。
- ①JA、栄養教諭が地場農畜産物などについて座学を行う。
- ②料理教室を実施。食材には可能な限り地元食材を使用。  
座学とあわせて総合的に食と農について学ぶ。
- ③料理教室は、プロの調理・指導によって本物を体感する。
- ④教育委員会・小学校と連携。地域に根ざした食育活動とする。



得られる効果

- ・スープカレーを作るという特別感
- ・農業者と旬の地元食材
- ・プロの調理により「本物」を体感
- ・先輩から後輩への行事の伝承

#### その時しか味わえない特別な体験

特別な体験を通して、農業・郷土への理解を深めるきっかけとし、長期的な目標での地域に根ざした食育へ（食と農の応援団作り）

昨年の様子は、JAホームページにも掲載しています。↓



# 今さら聞けない100コナー

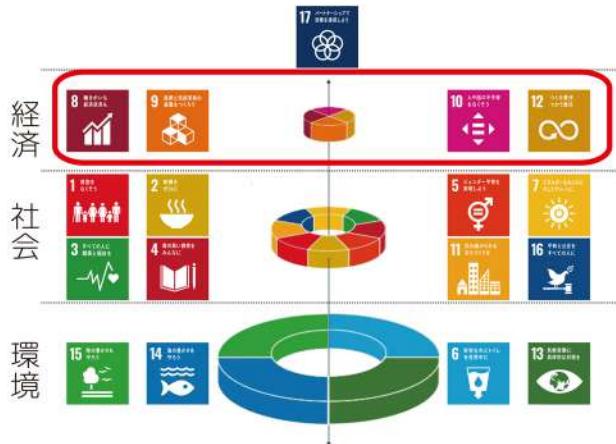
## SDGs(持続可能な開発目標)編

### SDGsの17個の項目について(3月号のおさらい)

「誰一人取り残さない社会」を目標とするSDGsは17個の世界共通の目標を掲げています。

右の図はSDGsの概念を表す構造モデル(ウェディングケーキモデル)です。

このモデルは、環境・社会・経済の3階層によって構成され、**経済は社会によって成り立ち、社会は環境によって支えられている事**を表して、SDGsの17個の項目が環境・社会・経済のどの分野に属するかを簡単に表す図になります。



今回はSDGsで設定されている17個の目標の内、経済分野に置ける目標の4つをご紹介致します。

前回まで社会・環境を説明しているので是非読んでみて欲しいですぞ！



### 経済分野における目標



**すべての人々のための持続的、包摂的かつ持続可能な経済成長、生産的な完全雇用およびディーセント・ワークを推進する**

ディーセント・ワーク（働きがいのある人間らしい仕事）の機会の欠如、不十分な投資、過少消費が続いていることで、すべての人が進歩を分かち合わねばならないという、民主主義社会の根底をなす基本的な社会契約が形骸化しています。

持続可能な経済成長を実現するためには、すべての人が環境を損なうことなく、経済を活性化できる質の高い雇用を得られるための状況を社会が整備する必要があります。また、現役世代全体に雇用の機会と適正な労働条件を提供することも必要です。



**国内及び国家間の不平等を是正する**

国際社会は、人々を貧困から脱出させるという点で、長足の進歩を遂げました。後発開発途上国や内陸開発途上国、小島嶼開発途上国といった最も脆弱な国々では、貧困の削減が引き続き進んでいます。しかし、不平等が解消せず、保健・教育サービスその他の資源へのアクセスという点で、大きな格差が残っています。

また、国家間の経済的格差が縮小傾向にあるとしても、各国内では不平等が拡大しています。経済成長があっても、それが包摂的でなく、経済・社会・環境という持続可能な開発の3つの側面にすべて関係するものとならない場合、貧困削減には不十分だというコンセンサスも広がっています。

不平等を削減するためには、原則として社会から隔離された恵まれない人々のニーズに注目し、普遍的な政策を導入すべきです。



9 産業と技術革新の基盤をつくろう

**レジリエントなインフラを整備し、包摂的で持続可能な産業化を推進するとともに、イノベーションの拡大を図る**

輸送、灌漑、エネルギー、情報通信技術などのインフラへの投資は、多くの国々で持続可能な開発を達成し、コミュニティのエンパワーメントを図るうえで欠かせません。生産性と所得の向上や、健康と教育成果の改善にインフラへの投資が必要なことは、以前から認識されています。

包摂的で持続可能な産業開発は、主要な所得創出源であり、すべての人の生活水準の急速かつ持続的な向上を可能にするとともに、環境上健全な産業化に向けた技術的解決策も提供します。



**持続可能な消費と生産パターンを確保する**

持続可能な消費と生産には、資源効率の改善と省エネの推進、持続可能なインフラのほか、すべての人に基本的なサービス、環境にやさしく、やりがいのある仕事、生活の質的向上を提供することが関わってきます。これを実現すれば、全般的な開発計画の達成、将来的な経済・環境・社会コストの削減、経済的競争力の強化、さらには貧困の削減に役立ちます。

持続可能な消費と生産は、「より少ないもので、より大きな、より良い成果を上げる」ことを目指します。ライフサイクル全体を通じて生活の質を改善する一方、資源利用を減らし、地球の劣化を緩和し、汚染を少なくすることで、経済活動から得られる利益を増やします。

# いまがねTOPICS

## J A今金町女性部 2年ぶりの道内視察研修へ



6月14日にJA今金町女性部が道内視察研修を行い、民族共生象徴空間ウポポイを訪れました。参加した部員から「久しぶりの視察研修で面白かった！活動を行っていかないと組織がダメになるね」と新型コロナの影響により2年間思うような活動ができなかつた中、久しぶりの活動を楽しんでいました。

## 補助員の委嘱状が授与されました



6月2日、JA今金町農林水産省横浜防疫所長より防いだ生産者が防いだ生産者から油家正人さん、大場賢人さんの4名が農林水産省横浜防疫所長より委嘱されました。JA今金町農林水産省横浜防疫所長より委嘱されました。補助員は、生産者へ病害虫の防除措置等を的確に行うよう指導する役割を担います。「今金男しゃく」のブランド維持や、安定した生産には、健全な種芋が欠かせません。本年も、無事種芋がまにん生育し、出来秋を迎えることを祈念いたします。

## 今金町軟白長ネギ振興会 市場訪問し意見交換を行いました



市場担当者意見交換する牧野会長

6月14日、今金町軟白長ネギ振興会が市場視察を行ない、札幌みらい中央青果株式会社を訪問しました。視察では他産地の出荷方法等を現物を見ながら市場担当者から説明を聞き、今金町の出荷規格等について意見交換を行いました。視察で得た情報は6月25日に行つた、同部会の目論会で部会員へ伝えられました。

## フレッシュミズ部会 ハーバリウム作製を体験



6月17日、JA今金町女性部フレッシュミズ部会がハーバリウム作製を体験しました。活動再開後、思うように活動が出来ない中、初めての行事となり、ハーバリウム作製を楽しまれました。今後、7月下旬に町内の共選施設の視察、冬期は道内視察を予定しているとのことです。



暑さ対策！

## [AIR CIRCULATION]のススメ

エアー

サーキュレーション

～暑い時にはこれがいい～

生産資材課  
道高職員  
今月のオススメ  
資材

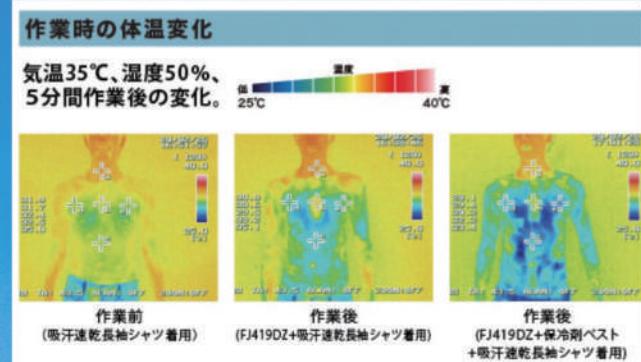


暑さ対策に新紹介!!



▶商品に関するお問い合わせは生産資材課（☎82-1768）迄お願いいたします。

膨らみにくく通気性バツグン!!  
充電式のファンジャケットをご紹介!!



26,400円(税込み)  
でお取り扱い中!

セット内容  
・ジャケット・アダプター  
・バッテリー

展示品の試着が出来  
ますので是非ご体験  
ください!



これがあれば  
ツライ夏作業も!?

## 今月の二宮先生



「またものがはえる」

世人の欲求することは、その実行することと反対である。だから求めても得ることができない。種まきにたとえてみると、ひえをまけばひえがはえ、米をまけば米がはえる。同様に、悪いことをすれば災いが来、善いことをすれば幸いが来る。これは当然の道理だ。今もし、ひえをまいて米を求め、悪事をして幸いを求めて、得られるわけがない。ひえをまいてひえがはえ、悪事をして災いが来た、これこそ実行によつて望みどおりのものを得たのだと

言るべきであつて、その応報は一公里の違いもない。これこそ神明の加護だと言つてもよいくらいなのだ。人はこの道理をわきまえて、米がほしいと思えば米をまき、幸いが得たいと思えば前項をするがよい。詩経（大雅、文王篇）に、「永く言に命に配し、みずから多幸を求む。」とあるのは、このことを言うのだ。

（二宮先生語録より）

協同組合の先駆者である二宮尊徳が残した言葉の数々を紹介します。  
先人の言葉には時代が変わっても普遍的な学びがあるのではないでしょうか？  
皆様の心と生活がより豊かなものになるヒントになれば幸いです。

# 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っといい話



毎年、恒例のもぎたて市にはたくさんの野菜が並んでおり、新鮮で安くて美味しく栄養も豊富！そんな、もぎたて市の野菜をぜひ食べて下さい♪今年も「ベジタブルのちょこっといい話」を皆さんにお届けいたします。今月は『レタス』にいまかね減塩シールをはり、減塩の取組を推進してまいります！

### レタスのプロフィール

【分類】キク科アキノノゲシ属

【原産地】西アジア、地中海沿岸

【おいしいカレンダー】4月～9月ころ

【主な栄養成分】**β-カロテン**、食物繊維など

### ◆生産量トップ3◆

1位：長野県

2位：茨城県

3位：群馬県

2020年産調べ



### ◆レタスのチカラ◆

β-カロテンやビタミンC、E、カルシウム、カリウムなどを含み、シャキシャキした食感が魅力の野菜です。品種が豊富なレタスですが、**結球型よりリーフレタスやサラダ菜の方が栄養を多く含んでいます。**茎を切ると出る苦味のある白い液はラクチュコピクリンと呼ばれ鎮静、不眠症予防効果があると言われています。**きざんで食べるといいです。**

### ♪レシピ「レタスとあさりの酒蒸し」♪

#### 材料（4人分）

☆レタス	2玉	★お酒	90ml
☆あさり	320g	★しょう油	小さじ2



#### 【作り方】

##### 1. 下ごしらえ

レタス：大きめに手でちぎる。  
あさり：砂抜き水洗いしたもの  
をザルに上げる。

2. フライパンにあさりとお酒を入れて蓋をし、強火にかけ  
あさりの口が開いたら一度取り出す。

3. ②のフライパンにレタス、しょう油、バターを加えてレタスがしんなりするまで加熱したら、火を止める。

4. お皿に③のレタスを盛り付けて、その上に②のあさりを  
のせ、全体に汁をかけたら完成です。

《1人あたり **95kcal**、たんぱく質 4.7g、脂質 3.8g、  
炭水化物 5.6g、食物繊維 1.7g、塩分 2.8g》

### 【減塩のコツ】

- 旬の食材（もぎたて市）を選ぶ
- 天然食品でだしをとる
- 酸味・香辛料・香味野菜を上手に
- 減塩の調味料を使う

減塩の取組は、無理なく続けることが  
ポイントですぞ！もぎたて市の新鮮な野  
菜を使って、薄味でも美味しい料理を食  
卓に並べて欲しいですぞ！



### ◆保存方法◆

ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存しましょ  
う。傷みやすいので早めに食べきって下さい。

### ◆調理のコツ◆



β-カロテンやビタミンEは脂溶性ビタミンのため油に溶けやすく、水に溶けにくい性質を持っています。そのため、炒めたり茹でたりする調理に向いており、カルシウムも油といっしょにとると吸収率が高まります。炒めるとかさも減るため量を食べられ、食物繊維がたっぷり摂れます。

今回ご紹介するレシピでは、蒸すことでかさも減りたくさんのレタスを使える！調理した汁も使うことで栄養を余すことなく摂ることができます！

### 食品成分表（可食部 100gあたり）

エネルギー.....12kcal

水分.....95.9g

たんぱく質.....0.6g

炭水化物.....2.8g

無機質 カリウム.....200mg

カルシウム.....19mg

マグネシウム.....8mg

リン.....22mg

鉄.....0.3mg

マンガン.....0.13mg

ビタミン **β-カロテン.....240μg**

K .....29μg

B1 .....0.05mg

B2 .....0.03mg

葉酸.....73μg

C .....5mg

食物繊維.....1.1g

～今金町保健福祉課より寄稿頂きました～

