

2022

10

vol.557



～今金小学校5年生が稲刈り体験！～

(9月26日農事法人ぴりかファーム圃場にて)



p1 新規就農者ご紹介 西 翔 大 さん

J A 今金町主催食育教室

p5 『今金の食を知ろう！作ろう！食べよう！』開催報告



J A 今金町公式YouTube稼働中！



FARMERS' SPIRIT
ファーマーズスピリット

西 翔大さん（19歳）

翔大さんは令和4年3月に岩見沢農業高校を卒業し就農されました。

親の背中を見て育った翔大さんは幼いころから農業に従事することを決めていたそうで【農業について学ぶことができる場所+地元以外の農業後継者と交流が持てる場所】を探した結果、地元ではなく岩見沢農業高校へ進学したとのことです。人との関わりを大事にしたいとのことで、青年部活動にも積極的に参加し、「先輩方から色々な事を学びたい」と話されていました。

就農一年目となつた今年は、種芋の抜き取りや小豆畠の草取りなど地道な作業から、機械作業も経験し、「上手に出来ることが少なく、なかなか思うようにいかない事も多いですが、まずはトラクターなどの農業機械を上手に使えるようになりたいです。将来的には経営面積を拡大し、更に安定した経営を行いたい」と語る翔大さん。

最後に「まだ、機械作業や栽培技術、經營についてなど、学ばなきやいけないことも多くて、いつ親に追いつけるかは分かりませんが、早く一人前になつて親の助けになればと思つています。」と意気込みを語つて頂きました。

【家族構成】

西 勝幸さん（父：56歳）
睦 さん（母：45歳）
幸男さん（祖父：89歳）
夏希さん（姉：21歳）
智咲さん（妹：16歳）

【作付面積】

水稻：1,130 a
麦・大小豆
種子馬鈴薯・小麦
計 1,842 a



青年部のPR活動に参加する翔大さん

今月号は上白石地区の

西 翔大さん

を紹介します。

理事会会報

第9回理事会（令和4年9月27日）

◆報告事項

- ◆農業委員会総会報告について
- ◆第一委員会報告について
- ◆食用馬鈴薯・種子馬鈴薯収量調査結果について
- ◆農畜産物の販売状況及び生育状況について
- ◆令和4年度JA共済コンプライアンス点検結果について
- ◆広域連第2四半期実績報告について
- ◆現金及び棚卸資産の管理に係るJA自主点検の報告について

◆議決事項 ◆協議事項 ◆その他

- ◆議案第1号 令和4年度賦課金の減免について
- ◆議案第2号 令和4年産米概算金及び米穀精算に係る独自共計について
- ◆議案第3号 理事者への貸付の承認について
- ◆1. 令和4年度資産評価見直しについて

J A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
お願ひいたします



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ご了承ください



【お問い合わせ先】

管理部 平原まで
TEL: 82-0211



今金の食を 知ろう! 作ろう! 食べよう!

令和4年9月6日

今金小学校・種川小学校の6年生を対象に食育教室を実施しました

【食育教室実施の目的】

今金町農業協同組合（愛称：JA今金町）は農家が設立した、相互扶助を目的とした自主的な組織です。

今金町は農業を基幹産業として、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いは様々です。

また、農家の集まりであるJA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か」という事を伝えきれていませんでした。そこで、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」を行いたいと考え令和3年からこの食育教室をスタートしました。

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】

今金小・種川小 6年生を対象に座学と料理教室（スープカレー）を実施。

- ①JA、栄養教諭が地場農産物などについて座学を行う。
- ②料理教室を実施する。材料には可能な限り地元食材を使用。
- 座学の内容と併せて総合的に食と農などについて学ぶ。
- 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。

【座 学】



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）

【料理教室】

講師に“札幌らっきょ”のオーナーシェフ井手剛さんを招き、本格的なレシピをもとにスープカレーを調理しました。

食材は今金産の「米、今金男しゃく、ミニトマト、アスパラ、ブロッコリー、大根、人参、今金黒毛和牛」を使用。様々な食材が調和して食す事ができるスープカレーは、多彩な農畜産物を生産する今金町にとってピッタリのメニューです。

JAが協賛して毎年行っている「今金産黒毛和牛を味わう日」も同日開催され、6年生以外の児童・生徒にも給食メニューとしてレシピを再現したスープカレーが提供されました。生産者を代表してJA今金町仁木専務、北海道和牛振興協議会佐藤会長から農業や黒毛和牛の事を伝えるメッセージVTRが贈られました。

料理教室は、班ごとに「玉ねぎを炒めるチーム」と「野菜を切るチーム」に分かれ調理。プロの本格レシピに悪戦苦闘しながらも、みなさん素晴らしいチームワークで無事にスープカレーが完成しました。スープカレーと食材にまつわるお話や調理は大人が体験しても面白い内容で、6年生たちは真剣にそして楽しみながら取り組んでくれました。その道のプロフェッショナルと接することはきっと、子供たちの今後の糧になってくれると思います。



完成したスープカレー



講師：井手 剛さん

北海道を代表するスープカレーの人気専門店
「札幌らっきょ」のオーナーシェフ
CMでおなじみ「スープカレーの匠」を監修

※和牛給食メッセージVTRと料理教室の様子はJA今金町公式YouTubeでご覧いただけます。
<https://www.youtube.com/c/jaimakane>

金原・鈴金 HS 農業推進協議会が現地研修を実施！

この協議会は農産物の「収量増加、省力化、低コスト化、品種選択」と言った課題について試験を行い、改善を図っていくことを目的に令和3年に設立され、宮本翼会長を始め地域を担う若手のメンバーで構成されています。

試験で得られた結果は組合員の皆さんにお知らせし、今後の地域農業の発展に向け役立てられています。

今回は、8月8日に行われた現地研修にて紹介された試験内容についてお伝えしてまいります！

大豆の早期は種、開花期追肥による収量の増減について試験がされています。

過去の例からも大豆の早期播種や追肥による增收の見込みは高く、所得向上に向け技術の普及が望まれます。

本年度は干ばつの影響から発芽の不揃いが目立ったとのことです。試験は宮本会長を始め上野さんと中山さんの3名が取り組まれております。



設立総会時の写真



そらゆきの增收を目指した施肥方法改善の試験が行われており、昨年から引き続き流し込み施肥について試験されております。

流し込み施肥は水田に入ることなく追肥ができる技術となっており、降雨、風等天候に左右されずに施肥を行うことができるとのことです。

試験は中山さんが実施されております。

水稻「そらゆき」施肥調査



乾田直播における品種比較試験が行われ、試験品種として近年直播専用品種として誕生した「えみまる」と慣行品種「大地の星」を比較します。

今後、農家一戸あたりの作付面積の増加が見込まれる中、直播栽培は欠かせない技術となってきます。

試験は宮本会長および、上野さんの圃場で行われております。



近年、馬鈴薯生産において問題となっている収穫後の発芽対策試験として、馬鈴薯の収穫時期及び開花期の亜リン酸資材散布による発芽抑制の有無を試験しております。

開花期の亜リン酸資材散布については、散布を行っている生産者の場合、発芽していない例があるとの事で、試験結果が注目されます。

試験は宮本会長の圃場で行われております。

（亜リン酸液肥効果確認試験）
ばかりしょ収穫時期別貯蔵試験



今さら聞けない100コト 食育活動編

食育とは？

食育とは、生きる上での基本であって、知育・德育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てる目的としています。



今金町では食育事業として「ふるさとの恵みと微笑みに感謝する日」やJA今金町主催料理教室「今金の食を知ろう！作ろう！食べよう！」等が行われ農業や地場産食材を学ぶ場として活用されています。

この他にも、農作業体験や食の環境を考える等「食」について知る機会の事を食育といいます。

J Aグループと食育活動

J Aグループ北海道は令和3年のJA北海道大会において、今後の農業及びJAグループのさらなる発展に向け、様々な課題の提起や解決案について決議しました。

その中で「農業・農協への理解や応援をしてもらうため、サポーター作りを行うこと」「地域の未来を担う子どもたちに農業やJAの役割を伝えていくことの重要性」についても再度認識されました。

J A今金町としても、今後さらなるJAの発展や、組合員の皆様が**安心して農業に取り組む環境**を作るためにも、**地域住民や地域の子どもたちに農業を身近に感じてもらい、農協を好きになってもらう**取組の一環として、食育活動が必要になってくると考えています。

豊かな地域社会を創る

地域農業やJAに共感し、応援してくれるサポーターが必要
地域の未来を担う子どもたちに農業やJAの役割を伝える



組合員が農業に集中する環境の一助となる



いまかねTOPICS

『今金米』出荷スタート！



9月12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。本年出荷のトップは吉本辰也さん、品種は「ゆめぴりか」になりました。セレモニーでは外崎秀人町長をはじめ、多くの関係者にご出席頂き、今金町のイメージキャラクター『いまるん』も駆けつけてくれました。無事初出荷を迎えた安堵と喜びを、関係者一同で分かち合いました。

『今金男しゃく』選果開始！



9月13日『今金男しゃく』の出荷に期待が集められていますが、6月下旬や8月の大雨の影響から収量は心配されるものの、『今金男しゃく』の特徴であるラマン価は高い水準で、共選施設でさらなる選別を経て、美味しい『今金男しゃく』が消費者のもとへ届けられます。今年で2年目となる『今金男しゃくオーナー制度を始め、様々な方面から今年度の『今金男しゃく』の出荷に期待が集められていますが、6月下旬や8月の大雨の影響から収量は心配されるものの、『今金男しゃく』の特徴であるラマン価は高い水準で、共選施設でさらなる選別を経て、美味しい『今金男しゃく』が消費者のもとへ届けられます。

今金男しゃく黒毛和牛カレー リニューアルして販売開始

お買い求めはAコープいまかね店へ！



リニューアルポイント

- ①「スパイシー」と「濃厚まろやか」2種類の味が楽しめる！
- ②内容量が大幅UP！(200g→260g)

北海道肉用牛共進会

第5部 黒毛和種未経産

一等一席入賞!

第32回 北海道肉用牛共進会
令和4年9月10日(土)



一等一席に入賞した木島隆浩さんと『つぐみ号』

9月9日～10日にかけて北海道肉用牛共進会が開催されました。今金町からは、7月に開催された道南畜産共進会で選出された、4名の生産者が5頭を出陳し、第5部に出陳された木島隆浩さんの『つぐみ号』が一等一席に入賞する等、大健闘となりました。

最低賃金が改定しました

時間額 **920** 円



※効力発生年月日 令和4年10月2日

北海道内の事業場で働く全ての労働者及びその使用者に適用されます。

詳しくは北海道の
ホームページをご覧ください→

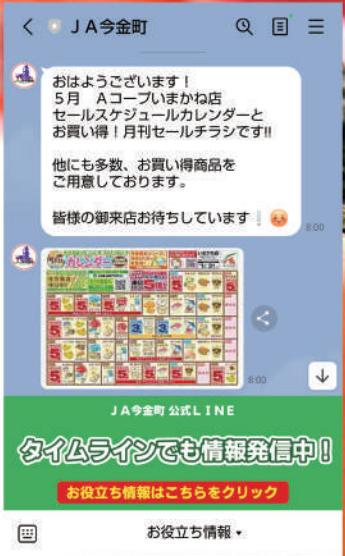


ご登録はコチラ→



J A 今金町
公式LINE稼動中

J A 今金町のお得な情報を発信!



今月の二宮先生



「消費の分度と増産」

農家が秋のみのりを得て、ことごとく秋冬の間に使ってしまえば、来年の食物がない。それゆえ、秋のみのりを得たならば、租税を納め、種子および備荒をたくわえ、その残りを十二箇月に割って、固くその分度を守り、そうして父母を養い、妻子を育てるのが農夫の道である。なまけものは、耕作に力を尽くさずにおいて、秋のみのりが何儀かとれただけでも天恩とは思わねばならぬのに、それは不足だとしてばくちで大もうけしようと考える。迷いもはなはだしいもので、大もうけできないばかりでない、ばくちに負けて家を滅ぼすまでになる。

いつたい秋のみのりの多いことを願うのは農夫に常だが、みのりの多いことを願う以上は力を耕作に尽くさねばならぬ。一うねよく耕せば一うねだけの利益があり、一うねよく耕せば一うねだけの利益がある。これを「至誠神のごとし」（中庸）と言うのである

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。

『第12回食と農と愛をつなぐフェスティバル』開催報告

道南地区農協青年部協議会とJA新はこだて青年部の主催する、道の駅『ないろ・ななえ』での農畜産物直売会『食と農と愛をつなぐフェスティバル』が9月3日に開催され、当農協青年部から内ヶ島佳明さん（道南地区農協青年部協議会副会長）が参加されました。

当イベントは、JA新はこだて青年部が管内の農畜産物等を販売し、消費者と交流を深めるとともに、消費者に農業の大切さを考えるきっかけになってほしいという思いから始まりました。

今回は八雲町産特選牛乳を使用したミルクドリンクや道南管内の農産物を詰め合わせたセット（JA今金町青年部からは今金男しゃくを出品しました）を販売し、多くのお客様にご来場いただき大盛況のなか、イベントを終えることが出来ました。



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



10月は『ダイコン』で、もぎたて市に並ぶダイコンにいまかね減塩大作戦シールをはります。前回の『キャベツ』に引き続き、ダイコンの魅力を連載で今年最後の「ベジタブルのちょこっといい話」をお届けいたします。また、10月は食品ロス削減月間です。食品ロスについて考えてみましょう！

ダイコンのプロフィール

【分類】アブラナ科ダイコン属
【原産地】地中海地方、中央アジア
【おいしいカレンダー】7~8、11~3月ころ
【主な栄養成分】ビタミンC など

◆生産量トップ3◆

- 1位：千葉県
2位：北海道
3位：青森県

2020年産調べ



日本の食品ロス量は年間600万トンを超える毎日、大型(10トン車)トラック約1,700台分の食品を捨てていますぞ！そのうち約半分が家庭から出されていて、わたしたち一人一人の取組が大事ですぞ！

【食品ロスを減らす行動】

- 使い切れる分だけ買って保存方法を工夫し家にある食材・食品の在庫確認を！
- 調理で作り過ぎない、余ったら他の料理に作り替えるなど調理方法の工夫を！



◆保存方法◆

ひげ根が少なく、はりとつやがあり、ずっしりと重く曲がっていないものを選びましょう。保存は丸ごと1本入らない場合には、2つに切り、ビニール袋に密封し立てて冷蔵庫にいれます。また、大根おろしは1食分ずつラップで包み、密封袋に入れて冷凍できます。

◆調理のコツ◆ チェック

葉に近い部分は、甘みが強く固いのでサラダや和え物、浅漬けなどで食べます。中央部は、甘みが強く柔らかいので煮物やおでんなどで食べます。先端部分は、辛みが強く筋が多いので、おろしや炒め物などで食べましょう。

また、消化酵素は熱に弱いため生のおろしで食べるのがおすすめで、焼き魚や天ぷらにそえたり、おろし和えで楽しみましょう。

食品成分表（可食部100gあたり）

エネルギー	18kcal
水分	94.6g
たんぱく質	0.5g
炭水化物	4.1g
無機質	
ナトリウム	19mg
カリウム	230mg
カルシウム	24mg
マグネシウム	10mg
リン	18mg
ビタミンB1	0.02mg
B6	0.04mg
葉酸	34μg
パントテン酸	0.12mg
C	12mg
食物繊維	1.4g

～今金町保健福祉課より寄稿頂きました～

福島県郷土料理 ♪レシピ「ひきないし」♪

【材料（4人分）】

- ☆だいこん 1/2本
☆にんじん 1/4本
☆小揚げ 1枚
☆サラダ油 大さじ1
★ほんだし 小さじ1 ★しょう油 大さじ1
★みりん 大さじ2 ★お酒 大さじ1
★砂糖 大さじ1



【作り方】

1. 下ごしらえ
だいこん、にんじん：千切り。
油揚げ：熱湯を通して油抜きし、千切り。
2. フライパンに油を熱し、①のだいこん、にんじん、油揚げを火が通るまで炒める。
3. ②に★の調味料を加え、汁気がなくなるまで炒め煮したら完成です。

《1人あたり97kcal、たんぱく質1.7g、脂質3.9g、炭水化物12.6g、食物繊維1.9g、塩分1.1g》