



～今金小学校3年生が芋ほり体験を行いました

(詳細は3ページに記載しております)～

## !TOPICS! トピックス!

J A今金町と姉妹JA提携を結ぶ...

p1 JAとぴあ浜松馬鈴薯生産部会青年部来訪

ホクレン農業協同組合連合会と取り組む

p5 「みどりの北海道米チャレンジ」について



JA今金町公式YouTube チャンネル登録・高評価お願い致します！

## 男爵薯 二大ブランド

### 三方原馬鈴薯 × 今金男しゃく

#### JA今金町とのつながり

外観や味など、その高い品質からブラン  
ド男爵薯として名高い「三方原馬鈴薯」  
は、静岡県三方原台地周辺で栽培されて  
います。

JA今金町ではその種子馬鈴薯を供給さ  
せて頂いてきた事を縁として、昭和六十  
三年に旧浜松市三方原農協と姉妹JA提  
携を締結、その後、合併を経て平成七  
年にJAとぴあ浜松と姉妹JA提携を結び  
交流を続けています。

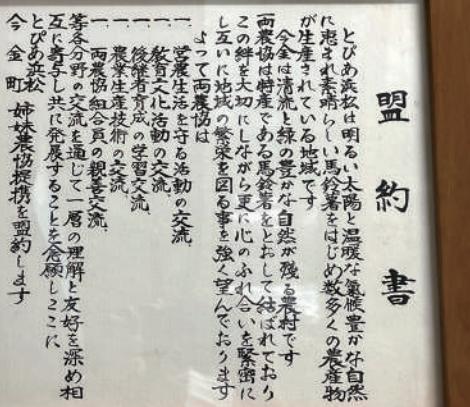
#### 学び合い有意義な交流に

8月9日、JAとぴあ浜松馬鈴薯生産部  
会青年部の皆さんのがJA今金町を視察に  
訪れました。

同青年部の磯貝青年部長をはじめ、訪  
れた部員9名・事務局2名は、「馬鈴薯選  
果場」と「栽培ほ場」を視察。選果場で  
藤田販売課長から、今金男しゃくの概況  
や地理的表示（GI）保護制度への登録  
などについて説明がなされると、『GI登  
録になり、良かつた事はどんなことか』、  
『男爵薯という品種の今後についてどう考  
えるか』、『持続的な馬鈴薯生産の為のJ  
Aの取り組みを詳しく知りたい』などた  
くさんの質問が飛び交いました。

ほ場視察では、今金町早出し馬鈴薯振  
興会の芳賀会長と、農事組合法人びりか  
ファームの中山代表をはじめ役員の皆さん  
に、それぞれのほ場で栽培状況等について  
紹介をいただきました。浜松との栽培環  
境の違いに、こちらでも数多く質問が出  
されていました。

また昼食を兼ねた意見交換会では、小  
田島組合長やJA今金町青年部の土橋部  
長をはじめ青年部役員の皆さんも参加。  
互いにブランド男爵薯を生産する産地と  
して、今後の産地維持発展に向けて実り  
の多い会となりました。



平成7年に姉妹JA提携式で交わされた盟約書



意見交換会で記念撮影

海・川・山・湖に囲まれた景勝地  
四季折々の豊かな自然で育つ農作物  
『農業と笑顔のまち浜松』

**J A とぴあ浜松**

設立～平成7年4月 販売品取扱高～224億円  
本店所在地～浜松市東区有玉南町 購買品取扱高～74億円  
出資金～36億円 単体自己資本比率～18.44%  
総資産～1兆3,384億円 組合員数～79,193人  
貯金～1兆2,419億円 (うち正組合員20,850人)  
貸出金～2,186億円 職員数～1,319人  
長期共済保有高～3兆4,006億円

J Aとぴあ浜松「2023ディスクロージャー誌」より



出荷される今金男しゃくを前に質疑応答

# 理事会報告

第9回理事会（令和5年8月24日）

## ◆ 報告事項

1. 第一委員会報告について
2. 第二委員会報告について
3. 組合員の加入、脱退の状況について
4. 第2四半期部門別実績対比について
5. 農作物の生育状況について
6. 燃料・寒冷地手当の支給について
7. 経営定期点検の結果報告について
8. 今金秋祭り期間中の業務日程について
9. 令和5年度総会承認による施設計画の実施状況報告について
10. 内部監査報告について
11. 令和4年産馬鈴薯本精算監査結果について

## ◆ その他

## ◆ 議決事項

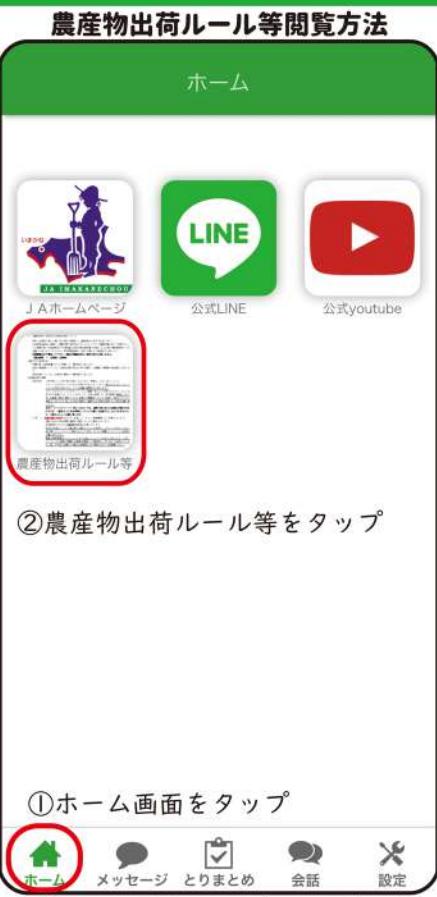
- 議案第1号 てん菜立会人の選任について  
議案第2号 信用限度を超える貸付金の承認について

令和5年8月5日に開催された金原地区の営農懇談会を皮切りに、各地区で営農懇談会が開催されました。

営農懇談会では、現状の農業情勢や農畜産物の栽培・管理について、また、農産物出荷ルールについて、各地区担当からお話をさせていただき、出席いただき組合員の皆様からは、様々な意見・質問を頂きました。

営農懇談会は年に数回開催されますが、組合員の皆様からご意見を頂く貴重な場となります。皆様のご意見も頂きながら、より良い農協運営を目指してまいりますので、これからも多くの組合員のご参加をよろしくお願ひいたします。

また、懇談会で配布致しました農産物出荷ルール等につきましては、JAコネクトでも閲覧できますので、出荷規格の確認などにご活用ください。



J Aコネクトに関するお問合せは、管理課、もしくは企画審査課（82-0211）迄お願ひいたします。



営農懇談会の様子（豊田地区）

# 営農懇談会を開催しました。

# 今金小学校3年生「芋ほり体験」を行いました。

8月28日、今金小学校3年生の児童がJA今金町青年部部長の土橋龍二さんの圃場で芋ほり体験を行いました。

3年生は授業で「今金男しやく」について学んでいますが、実際に圃場で収穫する機会がないとのことで、今金町畑作部会とJA今金町青年部にご協力を頂き、芋ほり体験を行いました。

芋ほり体験当日は、子どもたちがクワやシャベルを上手に使い、熱心に収穫作業を行いました。

残暑も厳しく、とても暑い中での実施となりましたが、「暑かったけど、時間があつたらまだ掘れた」との声も聞かれ、笑顔で収穫体験を終了することができました。



# J Aグループ北海道のSNS連携

SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)を活用した効果的な情報発信に向けて



8月の相互巡回研修では  
各JA「JAグループ北海道SNS連携」で投稿

J Aグループ北海道では、第30回JA北海道大会において「北海道550万人と共に創る『力強い農業』と『豊かな魅力ある地域社会』」が決議され、今後ますますJA・連合会・中央会が一体となって農業・JAへの理解醸成に向けた取り組みを進めて行くことが重要です。その手段の一つとして、近年Instagram(インスタグラム)やX(エックス※旧Twitter)などのSNSを活用し全道のJAでは情報発信を行っていますが、より効果的な活用を推進していく事を目的として中央会が事務局となり、今年度より「SNS研究会」が開催されています。この会のメンバーは全道各地からSNSの利用に積極的なJAが選ばれ、「JAこしみず」「JA摩周湖」「JA帯広大正」「JA夕張市」「JA今金町」が参加しています。

JAコシミズ  
フォロワー数  
Instagram 2,110名  
主要商品：濱原馬鈴薯、甜菜、小麦

●Instagram  
@jakoshimizu

研究会へ参加している  
各JAのSNSご紹介  
フォロワー数  
9月2日現在の  
ものです

8月には研究会に参加する各JAを巡り、それぞれの特徴や取り組み、課題などについて幅広く共有する事となりました。11月には会議を兼ねて当JAへの巡回研修が予定されています。また今後、各JAがコラボしSNS上でプレゼントキャンペーンを開催する予定となっています。

SNSはコストを掛けずに手軽に取り組めるものの、効果的な運用には課題が多くあります。本研究会の取り組みを通じJAグループ全体の発信力強化に繋がる事が期待されます。

JA夕張市  
フォロワー数  
X (旧Twitter) 41,999名  
主要商品：夕張メロン

●X (旧Twitter)  
@ja\_yubari

JA帯広大正  
フォロワー数  
Instagram 4,445名  
主要商品：大正メークイン、大正だいこん、大正長いも

●Instagram  
@ja\_ohirotasho\_official

JA摩周湖  
フォロワー数  
X 779名  
主要商品：生乳

●X (旧Twitter)  
@mashuuko\_ja

今金町の少年野球チーム「今金イーグルス」には組合員の皆さんやJA職員の子供たちも多数所属しています。ファイターズベースボールチャンピオンシップU-12の地方予選を見事勝ち抜き、8月19日には決勝トーナメント(試合会場エスコンフィールド北海道)の2回戦を戦いましたが惜しくも敗りました。選手の皆さん、父兄の皆さん大変お疲れ様でした!



決勝トーナメントを目前に、今金町とJAを表敬訪問した選手たち  
※その時の様子はJA今金町 YouTube チャンネルでご覧いただけます。

**今金イーグルス**

# みどりの北海道米チャレンジ

## みどりの北海道米チャレンジとは？

みどりの北海道米チャレンジは「みどりの食料システム戦略」や「SDGs」に沿った環境負荷軽減につながる米生産の拡大を目指し、「みどりの食料システム戦略」に示されている、「化学肥料3割削減」等の項目などをすでに達成している産地と、販売先をマッチングさせる機会を創り、北海道米のPRや商品化に繋げ、環境負荷に配慮した米生産を全道的な取組に広げることを目的として、ホクレン農業協同組合連合会が主催する取組です。

## みどりの北海道米チャレンジの取組

みどりの食料システム戦略の項目を達成している産地  
例：JA今金町 YES!clean 米



お米の販売・加工等の会社

ホクレン農業協同組合連合会が仲介



北海道米のPR・商品化  
環境負荷に配慮した米生産の普及

「みどりの食料システム戦略」は、農林水産省が「SDGs」や「環境」を重視する動きが国内外で加速していくことが見込まれる中で、食料・農林水産業が的確に対応し、生産力向上と持続性の両立を実現するために定めた計画です。

この戦略の中では、2050年までに「スマート防除技術体系の活用や、リスクの高い農薬から低い農薬への転換等を行い化学農薬使用量の50%低減」「輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の30%低減」や、その他カーボンニュートラルに向けた取組など14個の指標があり、「持続可能な農業」に向けた取組を行っております。



## J A 今金町の取組

「第1回みどりの北海道米チャレンジ」は東京都で開催されました。全道11JAが参加し、JA今金町からは今金町稲作部会副会長の平原大輔さんからYES!cleanの「ふっくりんこ」に関する取組を、米穀店・百貨店等のバイヤーに紹介しました。

令和5年8月にはホクレン農業協同組合連合会の担当者とともに「第1回みどりの北海道米チャレンジ」に参加した会社を訪問し商談を行う等北海道米の需要・販路の拡大に繋げる取組を行っております。



「第1回みどりの北海道米チャレンジ」で説明を行う平原副会長



「第1回みどりの北海道米チャレンジ」説明資料（表紙）

第一回  
みどりの  
北海道米  
チャレンジについて



「今金男しゃく」の収量  
調査が行われました！



収量調査の様子

8月20日今金町畑作部会が秋馬鈴薯の収量調査を行いました。収量調査は、例年収穫前の8月中旬に行われ、その年の収量や品質等を調査するために行われます。今年度は、干ばつや、夜温が高い日が続くなど、生育環境が例年大きく異なる年でしたが、小玉傾向ではあるものの、収量・品質共にまずもあり、また、ライマン価（でんぶん含有量）も基準値を超えており、上々の結果となりました。

「今金男しゃく」のJA今金町ネットショップでの販売は、9月下旬～10月上旬には販売開始となりますので、是非ご購入下さい！

檜山北部広域大根部会  
合同目揃え会を行う



市場担当者と意見交換をする生産者（広域人參部会）

8月21日広域大根部会・広域人參部会の目揃え会が実施されました。目揃え会では、主要取引先の市場担当者も来訪し、現在の市況等の情報共有や、生産地として求められている事等、率直に意見交換を行いました。

本年は、高温多湿の状況が続いている、障害や病気等が発生しやすい気候条件となつております。

消費者やバイヤーから選ばれる産地であり続けるためにも、防除等の管理作業の徹底をお願いいたします。

年金友の会  
パークゴルフを行う



久々の行事を笑顔で終えた参加者の皆様

8月26日に、年金友の会がパークゴルフ親睦会を開催しました。新型コロナウィルスの5類移行に伴い、3年ぶりの開催となりました。当日は残暑の厳しい中ではありましたが、25名の会員が参加され、久しぶりの行事ということもあり、大いに盛り上りました。

10月には、年金友の会の一大イベントである、「年金友の会 つどい」も企画中とのことで、場面に応じた感染対策を続けながら、正常化を進めて参ります。

「今米」収穫始まる！



稻刈りをする吉本さん  
(オペレーターは辰也さんの妻の栄理子さんです)

8月24日から稲刈りが始まり、町内のトップバッターは鈴岡地区の吉本辰也さんでした。本年は、高温の影響により、例年より10日程早い刈り始めとなりました。町内の刈り取りピークも例年より10日程早まる見込みとなつております。

水稻・畑作関係を栽培される組合員の皆様はこれから、収穫作業が本格化します。忙しくなると、安全確認などが疎かになりがちです。笑顔で本年を終えるためにも農作業事故等に十分に注意をしていただきたく、お願いいいたします。



### 【SNS企業コラボ開催!】

令和5年9月14日よりX(旧Twitter)にて湖池屋とJA今金町がコラボし、プレゼントキャンペーンを開始しました。湖池屋は99万人を超えるフォロワーがあり、コラボによりJA今金町の更なる認知度向上を目指しております！



**整備工場から  
オススメ商品のご紹介!**

# ユピテル 「GS1100」

- ・新レーダー波移動式オービス対応！
- ・無線LANで公開取り締まり情報等を自動更新可能
- ・大画面3.6インチの高性能モデル
- ・管内でも移動式オービスが導入されています。
- 特に遠乗りする車に設置を検討してください

※値段は車種、状況によって異なるため、整備工場（82-0641）迄お問合せ下さい。

# 農業経営課

## 村上 勇太

むらかみ

ゆうた

### ～DATA～

- ・生年月日：平成10年5月20日
- ・出身地：俱知安町
- ・平成30年4月入組
- ・職歴

販売課（3年）

農業経営課（3年）計6年

好きな場所：サウナと水風呂

その他：おすすめのウイスキー教えてください。



お世話になつております。村上と申します。

私は入組してから販売課で主に玄米センターで現場業務を行つておりました。組合員の皆様になかなかお会いできない状態が続いている中で農業経営課に異動となり、地区担当業務や部会事務局を担当させてもらい組合員の皆様と「顔の見える」関係で仕事ができ、とても充実しております。

今年度から畑作部会の事務局を担当することになり、日々の仕事に充実感を持ちながら、業務を進めております。その中で組合員の皆様にご協力を仰ぐことが多々あると思いますが、是非無理のない程度に協力していただければと思います。



サウナに入っています



高校時代は  
サッカーチームでした！

## 今月の二宮先生



翁のことばに、天道は自然に行われる道で、人道は人の立てるところの道だ。もどより区別が判然としているものを、混同するには間違いだ。人道は努めて人力をもつて保持し、自然に流動する天道のために押し流されぬようにするべきだ。天道にまかせておけば、堤は崩れ、川は埋まり、橋は朽ち、家は立ち腐れとなる。人道はこれに反して、堤を築き、川をさらえ、橋を修理し、屋根をふいて雨のもらぬようにするのだ。

身の行いも同様であつて、天道は寝なければ寝、遊びたければ遊び、食いたければ食い、飲みたければ飲むという類だ。人道は眠たいのをつとめて働き、遊びたいのを励まして戒め、食いたい美食をこらえ、飲みたい酒を控えて明日のために物をたくわえる、これが人道なのだ。よく考えるがよい。

（二宮翁夜話より）

## 「人の努力が人道を保つ」

翁のことばに、天道は自然に行われる道で、人道は人の立てるところの道だ。もどより区別が判然としているものを、混同するには間違いだ。人道は努めて人力をもつて保持し、自然に流動する天道のために押し流されぬようにするべきだ。天道にまかせておけば、堤は崩れ、川は埋まり、橋は朽ち、家は立ち腐れとなる。人道はこれに反して、堤を築き、川をさらえ、橋を修理し、屋根をふいて雨のもらぬようにするのだ。

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

9月は『ししおう』にいまかね減塩シールをはります。そんな、ししおうの魅力を引き続き、連載で「ベジタブルのちょこっといい話」をお届けいたします！

もぎたて市の美味しい野菜を上手に使って、野菜をたくさん食べてください！

### ししおうのプロフィール

分類】ナス科トウガラシ属

【原産地】熱帯アメリカ

【おいしいカレンダー】6月～8月ころ

【主な栄養成分】ビタミンC、β-カロテンなど

#### ◆生産量トップ3◆

1位：高知県

2位：千葉県

3位：宮崎県

2021年産調べ

日本人の野菜摂取量は、令和1年「国民健康・栄養調査」によると平均280gで、男性288g、女性273gとなりますぞ！この10年間摂取量が増えていないので、プラス70g（小鉢の副菜1つ分）の野菜摂取量が必要ですぞ！！



### ◆保存方法◆

キッチンペーパーなどで包み乾燥を防ぐためポリ袋に入れて野菜室に保存します。1週間程度保存可能です。冷凍する場合は、きれいに洗ったものをキッチンペーパーで水気をしっかり拭き取り、フリーザーバッグに重ならないように並べ、冷凍庫で保存しましょう。

### ◆調理のコツ◆ | チェック

色つやがよく、皮につやとハリのあるものを探りましょう。硬く乾いており黒ずみがあるものは古いです。

ししおうに含まれるカロテンは、脂溶性のため油との相性が良く、油を使った調理がおすすめです。また、ビタミンCは加熱すると失われるので、短時間の加熱調理で仕上げるのがポイントです。

#### ♪レシピ「ししおうと揚げ出し豆腐」♪

【材料（4人分）】

☆木綿豆腐 1丁 ★だし汁 1カップ

☆ししおう 12本 ★しょう油 大さじ2

☆かぼちゃ 1/4個 ★みりん 大さじ2

☆なす 2本 ★揚げ油 適量

★片栗粉 適量

【作り方】

1. 下ごしらえ

木綿豆腐：ペーパータオルに包み約10分ほど、

軽く水切りをする。8等分に切る。揚げる直前に片栗粉をまぶす。

ししおう：破裂しないよう竹串で穴をあける。

かぼちゃ：種をとり除き、幅1cmに切る。

なす：8等分に切る。

2. 揚げ鍋に油を熱し、下ごしらえをしたししおう、かぼちゃ、なすを素揚げし、最後に木綿豆腐を揚げる。

3. 鍋にだし汁、しょう油、みりんを加え煮立たせ火を止める。

4. 器に②の具材、③のだし汁、お好みの薬味を順に盛りつけたら完成です。

※1人分あたり275kcal、たんぱく質8.7g、脂質16.6g

炭水化物26.8g、食物繊維4.4g、塩分1.4g»



#### 食品成分表（可食部100gあたり）

エネルギー	24kcal
水分	94.1g
たんぱく質	1.9g
炭水化物	5.7g
無機質 カリウム	340mg
マグネシウム	21mg
ビタミンβ-カロテン	530μg
K	51μg
B1	0.07mg
B2	0.07mg
ナイアシン	1.4mg
B6	0.39mg
C	57mg
食物繊維	3.6g

～今金町保健福祉課より寄稿頂きました～