



## !TOPICS! トピックス

p1 小学6年生の食育教室を実施しました

p6 全道共進会が開催されました



JA今金町公式 YouTube チャンネル登録・高評価お願い致します!

# 今金の食を 知ろう! 作ろう! 食べよう!

JA共済の  
地域貢献活動

JA共済の「地域  
貢献活動」事業  
のサポートで実施  
しています。

農業のために 地域のために 明日のために

今金小・種川小の6年生たちがスープカレー作り挑戦!

令和6年9月26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。

農家の組織であるJA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か**」という事を少しでも伝えるために、この食育教室をスタートさせました。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**」になればという想いで、令和3年からこの食育教室をスタートさせ今年で4回目を迎えました。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】

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】

### ●JA職員による授業

JA事業の説明や、農業が果たしている役割などを、今金男しゃくの栽培の様子が分かる動画を交えながら総合的にお話ししました。

### ●栄養教諭による授業

栄養素の基本や、地場農産物をたっぷり使ったスープカレーの栄養バランス、スパイスが減塩に役立つこと、地産地消の良さなどについてお話ししました。

## 【料理教室】

講師に「札幌らっきよ」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「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、若松ポークマン」を使用。様々な食材の味を活か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。

料理教室は、井手さんが実際の手順を見せながら作り方を説明。その後、班ごとに分かれ悪戦苦闘しながらも調理を行い見事スープカレーが完成しました。



本年も無事開催することが出来ました。関係者の皆様のご協力に心より感謝申し上げます。

# コメ泥棒にご用心



1年かけて丹精込めて作った新米  
価格高騰もあり全国で盗難被害が起きています  
みんなで盗難防止対策を行いましょう！



## ①倉庫の窓や出入口は施錠を徹底する

夜間は必ず施錠し、日中も家を空ける時は施錠を心がけましょう。



## ②防犯カメラやセンサーライトを設置する

不審者は人目につくことを嫌います。防犯カメラ以外にも光や音での対策も有効です。センサーライトや害獣除け装置などがあります。

## ③防犯ステッカー等を掲示する

不審者は防犯対策が行われている場所を嫌います。防犯対策していることをステッカー等で掲示することも有効な防犯対策の一つです。

(防犯カメラ作動中、防犯装置作動中、猛犬注意、立入禁止、等)



## ④不審な人・車両を見かけたら警察へ相談する

相談は「#9110」又はせたな警察署「0137-84-6110」へ

※すでに被害があった場合は「110番」へ

農村地域でも窃盗被害は増えています。  
おコメに限らず農作物全般、農機具、家財品など  
防犯対策について今一度考えてみませんか？

## 理事会報告

第10回理事会（令和6年9月25日）

### ◆報告事項

1. 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
3. 第二委員会の報告について
4. 食用馬鈴薯・種子馬鈴薯収量調査結果について
5. 農畜産物の生育状況及び販売状況について
6. 事業計画外の固定資産の取得について
7. 現金及び棚卸資産の管理に係る

J A自主点検の報告について

### ◆監査報告

### ◆議決事項

- 議案第1号 リスク評価書及びリスク総括表について
- 議案第2号 令和6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 令和6年度賦課金の減免について

議案第4号 理事者への貸付の承認について

### ◆協議事項

1. 令和6年度資産評価見直しについて
2. J A今金町感謝祭2024について

 **YouTube 更新しています!**

 **チャンネル登録  
お願いします!**



@jaimakane

**JA今金町 公式チャンネル**



今金町の農業や地域にまつわる話題などをご紹介します。チャンネル登録者数 1,000 人まであと少し!



@ja-youth. imakane

**JA今金町青年部  
公式チャンネル**

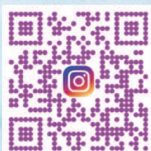


農業や今金町の魅力を発信しています。今年度はプレゼントキャンペーンを3回に分けて行う予定です。

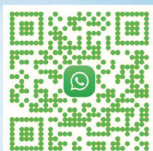
J A今金町 各SNSのQRコード



X

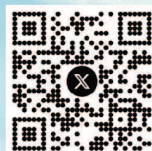


Instagram

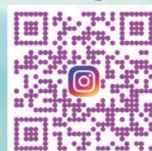


LINE

J A今金町青年部 各SNSのQRコード



X



Instagram



## 今金小学校3年生がイモ掘り体験授業

9月2日、今金小学校3年生31人が金原地区の宮本翼組合員の畑でイモ掘り体験授業を行いました。今金町特産のイモ「今金男しゃく」を学ぶ授業の一環です。この授業は昨年からはじめて取り組みで、今金町畑作部会と今金町農協青年部の共同主催で行われています。

今金小学校では学校内の菜園でイモ栽培を行っていますが、児童たちはこのイモ掘り体験を通じて、実際の農家がどのようにしてイモを栽培し、収穫しているのかを学びました。特にデイガーという機械で掘り上げる作業の様子や、農家がイモ収穫に使うポテトハーベ

スターという機械を間近で見学でき、児童らは驚きの声をあげ興味津々の様子でした。

児童たちはおよそ1アールの畑を40分かけ、一つ一つ手作業でイモを拾い上げました。参加した児童の一人は「農家がたくさんイモを作っていることがわかった。もらったイモを自分でポテトチップスにしてみたい。」と嬉しそうに話していました。

今金小学校3年生はこのあと、JAのイモ選別工場見学を計画しており、イモの栽培から製品化までの一通りを学ぶ予定としています。

今金小学校3年生はこのあと、JAのイモ選別工場見学を計画しており、イモの栽培から製品化までの一通りを学ぶ予定としています。



# 玄米センター初出荷を迎える

J A今金町玄米バラ集出荷施設（玄米センター）で9月6日に新米の初出荷が行われました。初出荷に訪れたのは、八鈴地区の宮北誠市組合員と鈴岡地区の吉本辰也組合員の2名です。



初出荷を迎えた組合員2名と関係機関の皆さん

今年の初出荷を祝うため今年金町など関係機関が集まりセレモニーが催されました。2名の組合員には、今金町長・中島光弘氏をはじめご来賓3名からお祝いの言葉が送られ、祝い酒も贈呈されました。また、吉本

辰也組合員から提供された新米の「ゆめぴりか」で作ったおにぎりが振る舞われ、参加者らは美味しい新米を味わいました。セレモニーの後、荷受け作業の手順説明を行い、今年度の安全操業に向けて確認合いました。組合員の皆さんにおかれましても、改めて安全対策にご協力をお願い致します。

現在玄米センターは計画出荷の最中で、出荷はピークを迎えています。今年度産米の出来としては、一部品種で高温障害の症状と思われる品質となっています。

## Aコープいまかね店新米販売開始!

Aコープいまかね店は9月11日、店内で町内産米を精米する「今摺米（いまずりまい）」の新米販売を開始しました。「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「ななつぼし」の主要品種3種類が揃い踏みでショーケースに並びました。

J A今金町では農家が収穫したお米を9月6日から玄米センターに荷受けしており、出来上がったばかりの製品をAコープいまかね店で販売しています。全国的に米の品薄となるなか、Aコープいまかね店でも品薄となっていました。このため

販売制限をかける状況となりましたが、新米の入荷により販売制限を緩和できました。店舗ではさっそく新米を購入するお客様が多く見られました。ホクレンではパールの産を急ピッチで進めており、今後供給は安定していく見込みです。



ショーケースに玄米を投入するAコープ今野課長

# 第33回北海道肉用牛共進会

## 今金勢6部出品 上位入賞も

8月30日より2日間にわたり音更町で第33回北海道肉用牛共進会が開催されました。

今金町からは6部門累計7頭を出品し、黒毛和種経産の部で1等1席に入賞するなど健闘しました。

また、肉用牛は令和9年に開催される第13回全国和牛能力共進会北海道大会を控え、決起集会が行われました。肉用牛における北海道ブランドの地位向上を目指すとともに、日本固有の和牛の伝統を未来に繋ぎとる主催者より挨拶がありました。

### <memo>

本共進会の順位付けは、  
①優等賞 ②1等賞 ③2等賞  
の大枠があり更にその中に、  
①1席 ②2席 ③3席...  
(出品頭数で設定数が変わる)  
と順番があります。  
優等賞1席が最も順位が上の賞となっています。



第1部 黒毛和種 父系群  
おんぶ(野田直樹)、あこ(田中ファーム)、  
ききみつひさ(佐藤弘一)、以上3頭1群  
[成績1等4席]



第2部 黒毛和種 母系群  
ふくちゃん(境田農産)、  
きんちゃん(境田農産)、以上2頭1群  
[成績2等1席]



第3部 黒毛和種 繁殖雌牛群  
せたな町・東間1頭、八雲町・田原1頭、  
つくみ(木島隆浩)、以上3頭1群  
[成績1等1席]



第4部 黒毛和種 経産  
つくみ(木島隆浩)  
[成績1等1席]



第6部 黒毛和種 未経産(14~17ヶ月)  
ふくちゃん(境田農産)  
[成績1等4席]



第7部 黒毛和種 未経産(17~20ヶ月)  
つらら(木島隆浩)  
[成績1等3席]

# 2024 北海道ホルスタインナショナルショウ

## 強豪揃いの大会 菊地さんが健闘

9月28日より2日間にわたり安平町で2024北海道ホルスタインナショナルショウが開催されました。

審査部門はホルスタイン種17部門とその他ジャージー種などの部門が設けられています。乳牛の北海道大会は出品頭数が多く高いレベルで競われているため、上位入賞はハードルが高いものとなっています。

今金町からは菊地章太さんが4部門4頭を出品し、2部門で2等5席に入賞するなど健闘しました。今後の共進会でも活躍が期待されます。

### <memo>

本大会の順位付けは、  
①1等賞 ②2等賞 ③3等賞  
の大枠があり更にその中に、  
①1席 ②2席 ③3席...  
(出品頭数で設定数が変わる)  
と順番があります。

### ~写真なし~

第10部門 ミドル2歳クラス  
クリサンス フロストシュガー(菊地章太)  
[成績3等8席]



第2部 未経産カーフクラス  
クリサンス サイドキックシャルブラッド(菊地章太)  
[成績3等10席]



第4部 未経産ジュニアミドルクラス  
リスペクトハンコックヴェアール(菊地章太)  
[成績2等5席]



第13部 ジュニア3歳クラス  
クリサンスDMオレンジジャスミン(菊地章太)  
[成績2等5席]

年金友の会  
パークゴルフ親睦会を開催



最終パットに真剣な会員ら

J A 今金町は9月7日に今金町内で年金友の会パークゴルフ親睦会を開催しました。コロナ禍後、昨年に引き続き2年連続の開催となりました。開催にあたり小田島親守組合長より現在の農業情勢や農産物の生育状況について報告。今日一日ケガ無く楽しもうと挨拶し競技が始まりました。

当日は晴天にも恵まれ、少し暑いほどの天候でしたが、会員らは元氣よく玉を打ち、談笑しつつ楽しくプレーしていました。閉会式では成績上位の方などにお米などの賞品が手渡され、会員の笑顔が見られました。

今後、10月に歌謡ショー等を楽しむ「J A 今金町年金友の会つどい」を予定しています。

馬鈴薯選別センター  
今年度の共選を開始



選別開始の前に目揃えを行う従業員ら

J A 今金町馬鈴薯選別センターでは9月12日に今年度の共同選別（共選）を開始しました。

選別開始の前に、小田島親守組合長より安全操業などについて訓示を行いました。また、規格外品などの選別基準について、従業員全員で目揃えを行い、「間違いない商品づくりをしよう」と共有しました。

馬鈴薯選別センターでは、選別を人の目で3回、機械で2回の行程で行っており、丁寧に選別しています。このため従業員の熟練した目が欠かせません。

今年度の共選は食用馬鈴薯で約8千トンを見込み、令和7年1月末頃までの操業を予定しています。

水稻奨励品種決定試験圃  
稲刈りを行いました



刈り取った稲穂をワラで縛り付ける様子

今金町内の水稻奨励品種決定試験圃で9月13日、檜山農業改良普及センター檜山北部支所とJ A 今金町の職員により稲刈りが行われました。

この水稻奨励品種決定試験は、今金町で栽培されている既存の水稻品種よりも優れた特性の新たな品種を育成することを目的に行われています。道内の農業試験場にて有望とされた品種について、今金町の気候への適応性を調査する試験です。今金町では八鈴地区の平原大輔組合員の協力により、田んぼの一角を借りて試験圃が設置されています。

今年度は「ふっくりんこ」の後継品種として期待される品種など、4区分で試験が行われました。

今金小学校5年生  
稲刈り授業を行いました



稲穂を刈り取る小学生ら

今金小学校5年生24人が9月25日、町内で稲刈り体験を行いました。児童らは収穫の方法を教わった後、約3アールを1時間半かけて刈り取りました。

この稲刈り体験は、同小学校5年生が「お米」を学習する一環で行われ、農事組合法人ぴりかファームの協力により10年以上取り組まれています。小学生らは鎌で刈り取る役割と、刈り取った稲穂を運ぶ役割を分担。最初は鎌を扱う慣れない作業に戸惑っていましたが、徐々に慣れて予定時間より早く稲刈りを終えました。

参加した児童は「稲刈りは疲れるけど楽しい！自分たちで収穫したお米を早く食べてみたい！」と笑顔で話しました。



# JAグループ北海道の農政活動強化に向けて

## 第3回「東野ひでき北海道後援会」の取組み

組織内候補者を擁立して臨んできた過去5回の参議院選挙比例区では、各組織等が精力的に取り組んだ結果、候補者は当選を果たしてきたものの、残念ながら選挙の度に大きく得票数を減らしております。

得票数減少の様々な要因はあるものの、前回選挙の総括では(ア)選挙の意義を組織構成員に伝え機運醸成する組織力の低下、(イ)世代交代や情報発信・接点等不足による候補者の認知度の低下、(ウ)職員、組合員や青年部・女性部盟友等への浸透・徹底不足、(エ)事務局体制の脆弱化等が主な要因としてあげられております。

こうした要因と危機感を踏まえ、改めて組織選挙の意義を共有の上、候補者の認知度を高め、組織力の結集による運動を徹底することが必要不可欠であります。農業・JAを取り巻く厳しい状況下において、JAグループ北海道の政策提案を実現し、組合員の営農と生活を守るためには政治力の強化が極めて重要であります。

今後、JA役職員、組合員、青年部・女性部盟友、関係団体など東野ひでき氏を応援する者の輪を広げていくために、「なかまづくり運動」をはじめ農政学習会の開催、SNSでの発信等を繰り返してまいります。

### ひできのなかまづくり運動

【ひ】…ひとりでも多く!

【で】…できることから!

【き】…きょうから始めよう!

各々が東野ひでき氏支援を依頼する「なかま」を確実に2名以上特定し、さらに、「なかま」1名につき、新たに2名以上の「なかま」を特定し、「なかま」を広げていきましょう。



東野ひでき公式  
LINEアカウントへの  
登録はこちらから



【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4回)は、農政活動の仕組みについて紹介します。

東野ひでき北海道後援会



前回の『キャベツ』に引き続き、『ダイコン』をご紹介します！今年最後の「ベジタブルのちょこっといい話」を皆さまにお届けします。10月は「食品ロス削減月間」です。私たちが暮らす地球の未来のために、できることから1つずつ食品ロスの削減に挑戦してみませんか？食品ロス削減について考えてみてはいかがでしょうか。

### 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月、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👑

令和5年産調べ

日本の食品ロス量は年間472万トン（内訳は、事業系は236万トン、家庭系は236万トン）※農林水産省・環境省 令和4年度推計2012年度以降、全体では減少傾向にありますぞ！全体の半分が家庭から出されていて、そのうち食べ残しが43%、未開封の食品を食べずに捨てられるのが43%を占め、私達ひとりひとりの取り組みが大事ですぞ！



### ◆保存方法◆

ひげ根が少なく、はりつつやがあり、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て冷蔵庫に入れます。

また、大根おろしは1食ずつラップで包み、密封袋に入れて冷凍できます。

### ◆調理のコツ◆

葉に近い部分は、水分が多く甘みが強いのでサラダやおろしなどで食べます。中央部は水分と甘み、辛みのバランスがよくおでんや煮物にむいています。先端部分は辛味が強いので漬物、おろしなどで食べましょう。

また、消化酵素は熱に弱いので生で食べるのがおすすめです。

今回紹介するのは「大根もち」です。前回紹介したキャベツもちと同じく福島県郡山市で海津赤筋大根を使った郷土料理です。大根おろしにネギやアミ、米粉を混ぜあわせて焼き上げる、お好み焼きのような料理です。

### ◆ダイコンのチカラ◆

春だいこん、夏だいこん、秋冬だいこんと一年を通して出回っていますが、秋冬が全体の7割を占めています。

根の部分はほとんどが水分ですが、でんぷんの消化を助けるジアスターゼやたんぱく質を分解するプロテアーゼ、脂肪を分解するリパーゼなど複数の消化酵素が含まれています。

ダイコンの辛味は、アリルイソチオシアネートという成分です。辛み成分にも胃液の分泌を促進する働きがあり、焼き魚や天ぷらにおろしを添えるのは理に適っています。

### ♪レシピ『大根もち』♪

【材料（約15枚分）】

☆大根	1本	★塩	少々
☆長ネギ	1本	★ごま油	適量
☆アミ	大さじ2	★醤油	大さじ1
★米粉	100g	★米酢	大さじ1

【作り方】

- 下ごしらえ  
大根：皮をむき、おろす  
長ネギ：小口切り
- ボウルに①のおろしとネギ、アミを混ぜる。さらに米粉と塩少々をいれて混ぜる。
- フライパンにごま油を少し多めに入れ、中火に熱したところにスプーンで4枚並べる。
- 小分けにし並べ終わったらフタをして弱火で4~5分。裏に返して中火で更に4~5分（焼き時間はお好みで調節する）焼きます。
- 醤油と米酢を混ぜたたれを添えたら完成です。  
≪1人分あたり218kcal、たんぱく質3.6g、脂質9.5g、炭水化物31.9g、食物繊維3.6g、塩分1.1g≫



### 食品成分表（可食部100gあたり）

エネルギー	15kcal
水分	94.6g
たんぱく質	0.5g
炭水化物	4.1g
無機質	
カリウム	230mg
カルシウム	24mg
マグネシウム	10mg
リン	18mg
鉄	0.2mg
マンガン	0.04mg
ビタミン	
B1	0.02mg
B2	0.01mg
葉酸	34μg
C	12mg
食物繊維	1.4g