



TOPICS! トピックス!

p1 第2回JA今金町感謝祭開催！

p3 お米づくりのうごき



JA今金町公式YouTube チャンネル登録・高評価お願い致します！



第2回 JA今金町 感謝祭 開催！！

JA今金町は8月1日、JA前駐車場で組合員や地域住民への感謝の気持ちを伝える「感謝祭」を開催しました。会場には家族連れなどおよそ500人が来場し、各種催しを通じて夏のひとときを楽しみました。

日中は縁日コーナーやバルーン遊具に多くの子どもたちが集まり、笑顔で遊ぶ姿が見られました。メイン行事として、町立今金中学校の吹奏楽部による演奏会、JA役員らによるお菓子まき、ビンゴゲーム大会が行われ、会場は大いに盛り上がりしました。特に、今金黒毛和牛など豪華景品が当たるビンゴゲームは、カード販売開始時に長蛇の列ができる人気ぶりでした。

夕方以降は大人たちが生ビール片手に、余興のジャグリングショーや歌謡ショーを楽しんでいました。

感謝祭はJA事業への理解を深めるとともに、地域住民とのつながりを強めることを目的に開催しています。小田島親守組合長は「多くの方の来場をいただき嬉しい限り。これからも地域に根ざし愛されるJAとして事業を展開していきたい。」と語りました。

感謝祭の開催にあたりご協力いただいた関係各位、並びにご来場いただいた皆様に感謝申し上げます。



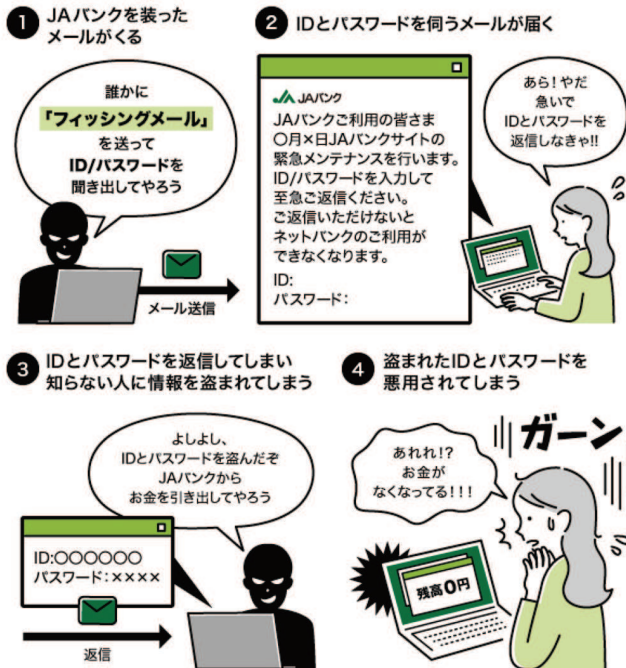
JAバンクを装ったフィッシングメール・サイトにご注意下さい！

JAバンク利用者を狙ったフィッシングメールが現在も継続して確認されており、当JA利用者の元にも多数メールが送信されているものと思われます。

不審なメールと気付かずメール記載のURLにアクセスし、ログインID、パスワード等を不正に取得しようと誘導するケースが散見されます。

JAバンクでは、電子メールやネットバンクを経由しての確認依頼などは実施しておりませんので、皆様におかれましてはくれぐれもJAバンクを装った不正メールのURLには絶対にアクセスしないようご注意ください。

<< 偽メールに気をつけてください >>



<< 偽サイトに気をつけてください >>



本件に関するお問い合わせ先

① JAネットバンクヘルプデスク

フリーダイヤル：0120-058-098

受付時間：平日 9:00 ～ 21:00

土日祝 9:00 ～ 17:00

② JA今金町 金融部 貯金融資課

電話：0137-82-0211

受付時間：平日 8:30 ～ 17:30 (※昼 12:30 ～ 13:30 を除く)

窓口営業時間：平日 8:30 ～ 15:00 (※昼 12:30 ～ 13:30 を除く)

理事会報告

第9回理事会(令和7年8月25日)

◆報告事項

1. 農業委員会総会報告について

2. 組合員の加入、脱退の状況について

3. 農作物の生育状況について

4. 第2四半期部門別実績対比について

5. 燃料、寒冷地手当の支給について

6. 経営定期点検の結果報告について

7. 今金秋祭り期間中の業務日程について

8. 令和7年度総会承認による施設計画の実施状況報告について

9. 理事者への貸付実行報告について

10. 理事者への貸付実行報告について

◆議決事項

議案第1号 カスタマーハラスメント

対策基本方針の制定について

議案第2号 令和7年度産米概算金の設定について

◆その他

1. 「第2回JA今金町感謝祭」について

お米づくりのうごき

北海道米生産者交流会を開催

8月8日、岩見沢市民会館において、全道各地の稲作生産者の意欲向上及びつながりを深めることを目的として「北海道米生産者交流会」が開催されました。全道の米生産者およそ800名が一堂に会し、今金町からは生産者5名、職員1名が参加しました。

第1部では、取引先である日本生活協同組合連合会（生協／コープ）および株式会社ニチレイフーズによる基調講演が行われ、両社から北海道米への高い評価と購買意欲が語られました。第2部では、マツコ・デラックスさんや森崎博之さんをはじめとするゲストを迎え、生産者を交えたトークセッションやディスカッションが行われました。ゲストたちの軽妙なトークにより、会場は笑い声に包まれ、大いに盛り上がりました。



トークセッションの様子

マツコさんは急遽リモートでの参加となるが、「日本を支えているんだというつもりで、みなさん頑張っしてほしい。それを直接伝えたかった」と、生産者に温かいエールを送りました。



参加者一同の集合写真

早くも新米の収穫が始まる

8月18日、鈴岡地区・吉本辰也組合員が今金町内で最も早く稲刈りを開始しました。品種は「ゆめぴりか」で、昨年よりも3日早いスタートとなりました。昨年の稲刈り開始も例年より約2週間早く、今年はそれをさらに上回る早さでした。

収穫したお米のサンプルは、整粒が確保され1等米並み、タンパクは低めで第1区分と良品質でした。吉本辰也組合員は「量は平年よりありそう」と新米の収穫に手応えを感じていました。

JA今金町玄米センターでは、8月29日に初出荷セレモニーが行われ出荷受け入れ開始となります。9月13日まで地区配分無し出荷、15日からは計画出荷を予定しております。

本年も一元集荷により有利販売を目指して参りますので、組合員皆様のご理解ご協力をお願いいたします。



稲刈りの様子

適期刈り取り判定会が開かれる

今金町稲作部会は8月21日、JA今金町玄米センターにおいて適期刈り取り判定会を開催しました。この判定会は、各生産者が試し刈りしたサンプルの状態を分析し、収穫に最適な時期を判定するために行われています。9月10日まで計4回開催される予定です。

持ち寄られた稲穂は、脱穀・籾摺りを経て玄米とし、分析機器および目視による検査が行われます。収穫時期を判定する際に重視されるのが「整粒率」です。整粒率とは、被害粒や未熟粒などを除いた健全な米粒の割合です。この整粒率が最も高くなる時期を狙って収穫することで、高品質な米作りにつながります。

成熟が比較的早い「ゆめぴりか」では、収穫の適期が8月下旬となるサンプルも多く、今金町内では例年よりも早い稲刈りとなる見通しです。



稲穂を脱穀機で脱穀する様子

生産者団体による 品質向上の取り組み

7月29日 ミニトマト 目揃え会



出荷に適した色合いについて話し合う生産者らの様子

今金町ミニトマト振興会は目揃え会を開催し、目前に控えた最盛期に向け、製品の基準を確認しました。

J A今金町の販売担当者から規格の確認や販売実績について説明があったほか、山本智明会長からは出荷する際の色合いの目安などについて情報共有が図られました。

また、平年よりも高温で経過しているため、収穫量が落ちないように栽培管理に注意が促されました。

8月8日 金原鈴金HS協 現地研修会



普及センターの説明を受ける参加者らの様子

金原・鈴金HS農業推進協議会は、地区内の農業者および関係機関が参加のもと夏期現地研修会を開催しました。栽培試験の経過や成果について学び、意見交換を行いました。

乾田直播栽培の「えみまる」では安定的な栽培に向けた早期追肥試験が行われているほか、移植栽培の「そらきらり」では収量の最大化を目指して追肥試験が行われ、それぞれ途中経過が報告されました。また、大豆では近年課題となっている裂皮の試験について報告されました。参加者からも盛んに質問が出され、有意義な意見交換の場となりました。

馬鈴薯 収量調査

馬鈴薯の各生産者団体は収量調査（坪掘り）を実施しました。この取り組みは、一定の面積を試し掘りしたサンプルを調査し、収穫量や規格分布の傾向を分析するものです。選別について検討するほか、商品量を把握することで販売先との交渉が円滑に進み、有利販売につながります。

本年は植え付け作業が天候により遅れ、生育期間中に少雨の時期があったため、一部で小玉になり収量も低い傾向がみられました。生育の遅れに伴い収穫作業についても昨年より遅くなる見通しです。

①7月30日 早出馬鈴薯



規格ごとに重量を確認し記録していく様子

同日夜には目揃え会も開催し、この後本格化する収穫作業へ向けて準備をしっかりと整えました。

②8月19日 秋馬鈴薯



サンプルを規格ごとに選別していく様子

③8月21日 種子馬鈴薯



サンプルを規格ごとに選別していく様子

これまで地区ごとに実施していた調査を、本年は合同で開催することで調査の効率化を図りました。

各課のご紹介

金融部 共済課



おかの たかし
岡野 孝

みずもと かずよし
水本 和芳

はらき 恭平
羽土 恭平

まえだ ひかる
前田 光

はらぐち こずえ
原口 こずえ

共済課では様々なリスクに備える「ひと・いえ・くるま」の総合的な保障をご用意し、生活と営農をサポートしています。組合員、お客様、皆様のお力になれるよう訪問活動などを行い、最適な商品提案と丁寧なご説明を心がけます。

担当業務

課 長	水本 和芳	ライフアドバイザー（L A）、業務全般統括、他
係 長	岡野 孝	ライフアドバイザー（L A）、他
係 長	羽土 恭平	ライフアドバイザー（L A）、他
係 長	前田 光	ライフアドバイザー（L A）、他
（嘱 託）	原口 こずえ	スマイルサポーター、他

ライフアドバイザー（L A）とは

組合員・利用者の皆さまの多様化するニーズに応えるため、J A 共済について幅広く高度な知識を持つ専門スタッフのことを「ライフアドバイザー」と呼んでいます。

スマイルサポーターとは

窓口で組合員・利用者に笑顔で対応し、共済事業を通じて暮らしを支える、J A の顔となる担当者のことを「スマイルサポーター」と呼んでいます。

各課のご紹介

金融部 貯金融資課



貯金融資課では、大切な資産をお預かりする貯金事業や、資金が必要な方に資金を提供する融資事業を行い、生活や営農をサポートしています。組合員、お客様、皆様のお力になれるよう、資金ニーズを的確に把握し、資金調達と資金管理を総合的にサポートしてまいります。

担当業務

課 長	荒井 崇御	業務全般統括、年金友の会事務局、他
課長補佐	笹森 孝丸	融資業務全般、農業者年金業務、他
係 長	大場 由香	クミカン窓口業務全般、他
係 長	伊勢 公孝	融資業務全般、農業者年金業務、他
	石川 有望	現金出納業務、他
(嘱 託)	池田 しのぶ	貯金窓口業務全般、他
(パート)	中島 美代子	貯金窓口業務全般、他
(パート)	工藤 啓子	貯金窓口業務全般、他

食と農と愛をつなぐフェスティバル



野菜詰め放題を行う来場者らの様子

JA道南地区青年部協議会は8月9日、JA新はこだてファーマーズマーケットあぐりへい屋において「第15回食と農と愛をつなぐフェスティバル」を開催しました。JA今金町青年部からは部員2名、職員1名が参加しました。

このイベントは、青年部員が自ら販売・交流を行うことで、消費者に食の楽しさや農業の大切さを伝えるほか、管内の魅力ある農畜産物のPRを目的に開催しています。

JA今金町青年部が担当した野菜詰め放題コーナーでは、管内の馬鈴薯（男爵・メークイン）と人参が並び、来場者からは指定のビニール袋に工夫しながら詰め込みました。開店から行列が続き、2時間と経たずに売り切れとなる人気ぶりでした。

他にも米すくいコーナーや、もちまき、農業○×クイズなどのイベントにも多数の来場があり、大盛況でイベントを終えました。

JA今金町女性部 活動報告



フレミズ町内視察

8月4日、JA今金町女性部フレミズ会は町内視察を開催しました。今回は初めて一般の方にも広く参加を呼びかけ、一般参加9名を含む15名が参加しました。

視察の目的は、普段なかなか見ることのできない地域の施設を見学することで、地元の農業や食に対する理解を深めてもらうことにあります。また、夏休み中の子どもたちにも参加を呼びかけ、食育や社会教育の一環として学びの機会を提供することも狙いとしてしました。

まずは、JA今金町のミニトマト選別施設を訪問。ここでは、収穫されたミニトマトがどのように選別されているのか、選別機械の仕組みや作業工程について、担当者から説明を受けました。参加者からは「廃棄はどのくらい出るのか」などの質問が出たほか、美味しそうなミニトマトを前に子どもからは「試食したい」という声が上がりました。

続いて、JA檜山北部広域連のブロッコリー・大根・人参の選別施設を見学。各野菜ごとに異なる選別の流れや、作業員の手際の良さ、選別後の製品が保管される冷蔵庫の様子などを視察しました。参加者からは段ボールが自動製函機で作られていく様子に驚きの声が上がりました。

参加者アンケートでは「また参加してみたい」との声もあり、フレミズ会は今後とも見学会などの企画を検討していきます。



質問を受ける担当者の様子



大根について説明する様子



ミニトマトについて説明する様子



予告

日本テレビ「満天☆青空レストラン」において
わがまち特産の「今金男しゃく」が紹介されます！

満天☆
青空レストラン

<日時>令和7年9月20日(土) 18:30

※放送予定は変更となる場合がありますので、その場合はご容赦願います。

<出演>宮川大輔さん(吉本興業所属お笑いタレント)、他

<生産者等>須田佑太さん、日置勇馬さん、
お料理～須田亜美さん、山崎有華さん、肴(飲食店)

<チャンネル>4番(STV)

消防の訓練を実施 ～万が一に備える～

7月29日、JA今金町はAコープいまかね店駐車場において消防訓練を実施し、多くの職員が参加しました。

この訓練を行うことは消防法に定められており、お客様や職員の安全を守るため、年に2回実施しています。

訓練は、今金消防署職員より指導を受け、訓練用消火器を用いて消火器の使い方を実践的に学びました。また、Aコープいまかね店では避難訓練を実施しました。

災害はいつ起きるか分からないため、日頃の備えが大事になってきます。JA今金町はお客様が安心して施設をご利用になれるよう、今後とも環境づくりに努めて参ります。



訓練用消火器で水を噴射的に当てる様子

アユ釣りなどで賑わう 後志利別川清流まつり

8月9日、デ・モレーンいまかねなどを会場として、「第2回後志利別川清流まつり」が開催されました。JA今金町も特産品販売コーナーの運営に参加しました。

この祭りは、瀬棚郡内水面漁業協同組合の設立50周年を記念し昨年初めて開催され、清流日本一に輝く後志利別川をPRするイベントとして根付かせようと本年も開催されました。

子供を対象にアユ釣り体験会が開かれたほか、砂金掘り体験や、川の生き物展示、アユの塩焼き販売など、後志利別川の魅力を体験して知ることができるイベントでした。また、仮面ライダーと会える催しや、ビンゴ大会なども行われ、多くの来場者で賑わいました。



特産品販売コーナーの様子

早出し馬鈴薯の 収穫作業本格化

8月上旬、今金町内各地で早出し馬鈴薯の収穫作業が本格的に始まりました。早出し馬鈴薯は、畝（うね）に被覆材を張り生育を早める促成栽培で育てたものです。

町内では7月下旬から収穫が始まり、8月に入って作業が本格化しました。

本年は、春先の植え付け時期には雨が続き、作業が大幅に遅れたほか、生育期間中は雨が少なく栽培管理に苦労しました。8月に入って再び雨が多くなり、収穫作業にも苦労する年となりました。

生産者の苦労が報われる価格となるようJAとして最大限努力をしていくとともに、今後もブランド価値の維持・向上を生産者と一緒に取り組んで参ります。



早出し馬鈴薯の収穫作業の様子

今金町の魅力を発信！ 「大ほっかいどう祭」に出展

8月23日から2日間、札幌市内においてSTV主催の「大ほっかいどう祭」が開催され、今金町とJA今金町が共同で出展しました。このイベントは、北海道の食や観光、文化を一堂に集めた祭典です。

今金町の販売ブースでは、ブランドじゃがいも「今金男じゃく」を中心に、町の農産物や加工品を販売。オープン直後から「今金男じゃくを買いたい来た」「おいしいよね、有名だよ」と多くの声を聞いたほか、「どう食べると一番美味しいか？」と調理法の質問も寄せられました。

飲食店ブースでは、STVオリジナルとして今金男じゃくを使用した「大ほっかいどうコロッケ」が販売され、好評を博しました。



今金町ブースで特産品を販売する様子

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♪引き続き「ベジタブルのちょこっといい話」を、お届けいたします。今月は『えだまめ』を紹介します。皆さまの参考になれば幸いです！

えだまめのプロフィール

- 【分類】マメ科ダイズ属
- 【原産地】中国
- 【おいしいカレンダー】7月～9月ころ
- 【主な栄養成分】たんぱく質、葉酸など
- ◆生産量トップ3◆
- 1位：北海道🇯🇵
- 2位：群馬県🇯🇵
- 3位：千葉県🇯🇵



令和5年産 確報

◆えだまめのチカラ◆

「畑の肉」と呼ばれる大豆と同様、良質なたんぱく質が多く、大豆にはないカロテンやビタミンC、カリウムを豊富に含んでいます。代謝を活発にして夏バテ予防にもなるビタミンB1や造血や体の発育を助け、胎児の正常な発育に欠かせない葉酸も多いです。また、大豆特有の成分であるイソフラボン（女性ホルモン様の作用で骨粗しょう症予防）やレシチン（動脈硬化予防）、サポニン（抗酸化作用）を含んでいます。

♪レシピ『えだまめご飯』♪

【材料（5人分）】

☆米	2合	A	★白だし	大さじ3
☆もち米	0.5合		★みりん	小さじ2
☆えだまめ	200g		★酒	大さじ1
（さやつき）			★めんつゆ	大さじ1

【作り方】

1. 下ごしらえ

- 米：といで、水に浸しておく
- もち米：といで、6時間水に浸しておく
- えだまめ：硬めに茹で、薄皮をむく

2. 炊飯器に、米ともち米、調味料Aを入れ、水加減は普通に炊く目盛りで炊く。

3. 炊きあがったご飯に、えだまめを加えてしゃもじで切るようにさっくりと混ぜる。

4. 5分ほど蒸らしてから、器に盛り付けて完成です。

≪1人分あたり 293kcal、たんぱく質 10.3g、脂質 1.9g、炭水化物 61.3g、食物繊維 1.4g、塩分 1.0g≫



北海道の食生活の課題は、野菜の摂取量が少なく、脂質と塩分の摂取量が多いことです。9月は、食生活改善普及運動を実施しており、食生活の改善のため「まずは毎日、あと一皿ずつ野菜と果物をプラス」を実践してみませんか？野菜を美味しくたくさん食べて欲しいですぞ！



◆保存方法◆

枝つき、なしに関わらず、購入後すぐに茹でましょう。すぐに食べない場合は、硬めに茹で、しっかり水分を切ってから冷凍しましょう。

◆調理のコツ◆

選び方は、実の入り方が7～8割のころが香りもよくおいしいので選びましょう。実がパンパンに太ったものは、食べごたえはありますが、かたくなり香りも薄くなって風味が落ちます。

美味しくえだまめを茹でるポイントは、はさみでさやの端をカット。塩味がしみ込みやすくなります。多めの塩でよくもみ、うぶ毛を落としてしばらくおくと、残留農薬などの不要な物質を軽減することが出来ます。沸騰したたっぷりのお湯で、茹ですぎに注意しましょう。茹ですぎると歯ごたえがなくなり、香りが失われ風味が飛びます。茹であがったら、水にさらすと水っぽくなるので、ザルにあげうちわなどで冷やします。余熱でも火が通るので少し硬めにするのがポイントです。

食品成分表（可食部 100g あたり）

エネルギー	125kcal
水分	71.7g
たんぱく質	11.7g
炭水化物	8.8g
無機質	
カリウム	590mg
カルシウム	58mg
マグネシウム	62mg
リン	170mg
鉄	2.7mg
マンガン	0.71mg
ビタミン	
B1	0.31mg
B2	0.15mg
葉酸	320μg
C	27mg
食物繊維	5.0g