



まらり)★



大東地区にて



 JAめまんべつ

2016
9
No.841

本郷地区にて

平成28年産 小麦の収穫終了

地域を越えたコンバイン運行で品質確保!!

本年産小麦につきまして、組合員皆様の日頃の営農努力により、また各地区集団役員をはじめ、皆様のご協力を頂き、無事受入が終了致しました事、深く感謝申し上げます。

秋まき小麦は、昨年10月の台風の影響による圃場の土砂流出や滯水等の被害で、生育が遅れた圃場も多くありましたが、春先の融雪が例年より早く、起生期は平年より早い結果となりました。春先以降は干ばつの影響を受け肥効が悪く、止葉期で6日・出穂期で3日程度生育が早く進みましたが、出穂後からは冷涼な気象により、乳熟期・登熟期が長くなった為、粒の充実度は良くなりました。しかし、分肥の後効きによる遅れ穂の発生で青未熟粒の混入も多くなりました。収穫作業は登熟期間が長くなった為、生育ムラによる地域間の差も大きく、収穫開始が8月3日から遅れたものの、その後

は乾燥工場への搬入も大きな混雑はなく、8月11日に全地区の秋まき小麦が収穫完了となりました。

春まき小麦は、春先の融雪も早く、播種作業は順調に進み平年並みとなりました。播種後は干ばつ傾向にありましたが、生育は順調に進み出穂期の穂数は平年より多く確保出来た圃場が多かったものの、7月後半の連続的な降雨と風



害の影響で急激な徒長による倒伏の発生や、秋小とは対照的に8月の高温により登熟期間が短かった為、品質面では細麦傾向となっている圃場も多く、生育旺盛な圃場では生育ムラによる未熟粒の混入率も高くなっており、圃場毎に仕上がりの差が大きい年となりました。収穫作業は15日から台風等の影響で長期にわたり天候不良となる予報であった為、発芽等被害粒の発生を懸念し麦作振興協議会を中心に14日までに収穫出来る様他地区への収穫協力等の取り進めを行った結果、天候不良となる前に無事短期間で全圃場収穫が完了し、全体でも8月18日の乾麦の受入をもって農協乾燥工場の受入を完了致しました。収穫が終えた14日以降は降雨が続いた事に鑑みますと、被害粒の発生を未然に防げた事は極めて幸いでした。

収量は、「ゆめちから」で315tの受入量で平均反収11.8俵、「きたほなみ」で13,296tの受入量で平均反収12.1俵、「春よ恋」で3,902tの受入量で平均反収8.6俵となりました。

冒頭の通り、極端な気象条件下



での栽培管理・収穫作業となり、収穫量はますますの収量となったものの、品質面では不安が残る結果となりましたが、今後の調整作業での歩留まり結果に期待を込めたいところです。

麦の収穫後の台風や長雨の影響で、水害等発生している地域の皆様におかれましては、お見舞い申し上げます。今後休む間もなく各作物の収穫作業が本番を迎えます。農作業事故には十分注意し、出来秋には組合員皆様が笑顔で迎えられるよう御祈念し平成28年産小麦の報告とさせていただきます。

台風 の 猛 威

台風7号、11号、9号の影響によりビニールハウスや建物、農作物の冠水や圃場の崩落など大きな被害に見舞われました。1週間のうちに台風が3つ発生し、北海道を直撃した事例はなく、被害も甚大なものとなりました。8月15日～23日迄の降水量は約300mmとなりました。17日には瞬間最大風速28.3m/sを記録致しました。これから収穫を迎える大事な時期に大きな痛手となり、災害に見舞われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。



ラジコンヘリによる 防除が行われました



水稲いもち病とカメムシ防除を目的としたラジコンヘリによる防除が7月下旬、8月上旬の計2回行われました。風の状況を確認しながら約160haを2班体制で行いました。今年は例年より分けつが少ない状況ですが豊穡の秋を願っています。

永年勤続表彰される



共済業務に通算17年6ヶ月の長きに亘って従事され共済事業の基盤拡大・発展に多大な貢献をされたことから、8月8日、JA共済連北海道本部佐藤北見支所長より河西課長（現在資材課長）へ感謝状と記念品が贈呈されました。

第66回北見管内総合家畜 品評会(乳牛の部)の開催

8月27日(金)に訓子府町の北見管内畜産総合施設にて第66回北見管内総合家畜品評会(乳牛の部)が開催されました。当農協より、本郷地区の白馬照泰さんが第4部(生後14〜16ヶ月)と第9部(生後30ヶ月未満)の2部門に1頭ずつ出品されました。第4部で出場した「ホワイトホースレーガンウインドウバーク」号は惜しくも上位入賞を逃す結果となりました。しかし、第9部に出場した「ホワイトホースローヤルウエーブバーク」号は部内では若手ながら発育・資質の良さをアピールし、2等1席を獲得しました。この牛は去年の品評会にも出場しており、そのおかげか審査の際には非常に落ち着いた様子で自身をアピールしているように見えました。



前日より牛の入念な手入れをされた白馬さんを初め、雨の影響で道が悪い中応援・協力頂いた関係者の皆様、本当にありがとうございました。

(平成27年度実績)

JAやJA関連団体へ100%就職

大学・短大・専門学校・高校生大歓迎 第2回学生募集 JAカレッジ

- 60名 ●1カ年、全寮制 ●満24歳未満(平成28年4月1日現在)
- 大学卒及び見込、短大・専門学校卒及び見込、高校卒及び見込 **男女共学**
- 試験日:12月6日・7日 ●願書受付:9月8日~11月10日消印有効 ●学校見学もできます

JAグループ職員養成校 **JAカレッジ** 一般財団法人 北海道農業協同組合学校
〒069-0834 江別市文京台東町43-1 ☎0120-918-417 JAカレッジ [検索](#)

お問い合わせ 資料請求

12月号は

ダブル
W
付録

わたしノート &
(家の光エンディングノート)
家計簿記帳で

ハッピー
マイライフ♡



12月号
第二別冊
付録

もしものときも安心
未来にのこす
わたしノート
(家の光エンディングノート)

- ・年表に書き込んで人生の棚卸し
- ・もしものに備えて伝えたいことを記帳
- ・相続に役立つ項目と解説も



12月号
第一別冊
付録

自給・環境・ライフプランで
暮らしを築く
2017年 家の光
家計簿

日記付き

- ・読者の記帳アイデアを大公開!
- ・自分に合った記帳欄を選べる
- ・家族みんなのライフプラン作りの資料にも

記帳・帳簿等の
保存義務に対応

12月号・1月号
購読申し込み
受付中

暮らしに役立つ家庭雑誌
『家の光』



一年中楽しむ旬の味!
わが家の定番&新定番
漬け物

- ・新旧さまざまな漬け物を紹介
- ・米消費拡大にもつながる!!
- ・採れ過ぎ野菜、規格外野菜の活用にも

1月号
別冊付録

人・JA・地域が元気

家の光



定価(税込)

[第一・第二別冊付録付き12月号]1,008円

[付録月号(1・4・5・7・9月号)]906円

[普通月号]617円

家の光 12月号・1月号購読申し込み受付中

申し込み先
申し込み期限
その他

JAめまんべつ 営農部 営農課 電話番号(代)74-2131
平成28年10月3日(月)

●12月号(付録1 家計簿 付録2 エンディングノート)

正組合員の方で、購読希望の方は《無償配布》(1戸1冊のみ)

正組合員以外の方で、購読希望の方は《1,008円(税込)》

●1月号(付録 一年中楽しむ旬の味! わが家の定番&新定番 漬け物)

購読希望の方は《906円(税込)》

ご不明な点は、ご連絡下さい。

JAグループ通信

JAグループの連合会・中央会の活動内容を紹介します。

JA北海道大会決議事項の実践やその時々の特ピックスなど、組合員の皆様に定期的にお伝えします。

各団体の詳しい取り組み内容はWEBサイトをご覧ください。

JA北海道中央会



JA北海道大会決議事項であるサポーター550万人づくりに向けて、道民の皆さんに食と農・JAの魅力伝えるスマートフォンアプリ「JA2MP（ジエイエイジャンプ）」のダウンロードを開始しました。

農業イベントや関連施設のチェックインスポットラリー、直売所から発信するオススメ農畜産物情報など、皆さん一人一人が北海道の魅力を再確認していただけるよう地域の魅力発信に努めて参ります。



JA北海道信連

北海道若手女性農業者集団「LINKS」のメンバーを講師に、小学生とその親を対象とした「学び・作る・食べる 旬食力レッジン札幌 親子料理教室」を開催しました。

「料理教室」と「食の講演」を通じて、地域の皆さんに地元食材のファンになってもらい、さらにJAバンクの商品・利便性を紹介してのサポーターになげることが目的としています。



ホクレン

酪農生産基盤強化対策の一環として、北海道特有の冬場の子牛事故率の低減に向けた「冬期子牛飼養環境向上支援事業」を実施します。

具体的には、出生直後の子牛を暖める機械装置や分娩監視モニター等の導入助成を行います。今年の冬、子牛の寒冷ストレス対策の強化に向けて本事業をご活用いただき、将来の経営基盤の基礎となる優良後継牛の生産にお役立てください。日程・事業内容の詳細は、JA担当課へ問い合わせください。



JA共済連北海道

共済ホールで、「全道LA・スマサポ大会」を開催し、前年度の普及活動で優秀な成績を収めたLA62名と、スマサポ29名を表彰しました。JA共済では、これからもLA・スマサポによる「3Q訪問活動」と「あんしんチェック」の実践を通じて、組合員・地域利用者の信頼と期待に応え、「安心」と「満足」の提供に努めて参ります。



JA北海道厚生連

組合員ならびに地域住民の皆様の生命と健康を守るため、本会事業の積極的な啓蒙推進を図ることを目的として、広報誌「すまいる」を発行しております。年3回発行しており、様々な医療・健康情報を発信しております。ホームページにバックナンバーを掲載しております。是非ご一読ください。



農作業 の 事故

今日も、
みんなで
合言葉！



農作業時、こんな事故が起っています。



★トラクターによる事故

・トラクターが転倒・転落し、投げ出されて機体の下敷きになった。



★耕耘機、草刈機による事故

・耕耘機をバックさせ、木と機体の間に挟まれた。
・草刈り中、足を滑らせて草刈り機で足を切った。



★高所で作業中の事故

・脚立に登って作業していたところ、転落してしまい頭を打った。



★機械への巻き込まれ事故

・コンバインで手こぎ作業を行っていたところ、手が巻き込まれた。

ノー！作業事故

家族や仲間と声掛け合って、農作業事故をなくしましょう。

2016 全国農作業安全確認運動 デザイン/2016年農作業安全ポスターデザインコンテスト 農林水産大臣賞 神奈川県 奥村 健志

農林水産省

豆のマメ知識



古くから世界の多くの人たちの重要な食べ物である豆。おいしい上に栄養価が高く、人々の健康や生活にも大いに恩恵をもたらしています。国連食糧農業機関(FAO)は今年を「国際マメ年」と定めています。豆にまつわるマメ知識を集めてみました。

国連食糧農業機関(FAO) <http://www.fao.org/japan/portal-sites/pulses-2016/en/>
公益財団法人 日本豆類協会 <http://www.mame.or.jp/>



豆とは？

マメ科の一年生植物で、一つのさやに粒や種が入っている植物。「国際マメ年」でいうところの豆類は、乾燥させて収穫される作物に限られていて、エダマメやサヤインゲンといった野菜に分類されるものや、油の抽出や種目的に使われるマメ科の作物は除外されています(国連食糧農業機関の「マメと派生産物」の定義による)。

豆の利用 その1

【栄養】

特徴を知って上手に利用

豆は植物性タンパク質の他、ビタミンB1、B2、B6などのビタミン類、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などのミネラルをバランス良く含み、食物繊維やイソフラボンなど、話題の機能性成分も豊富です。

豆類は、含まれている栄養成分の構成割合により、2グループに分けることができます。

●炭水化物主体のグループ

乾燥豆の重量の50%以上が炭水化物の豆類です。これらの豆は、タンパク質も約20%と豊富に含む一方、脂質は約2%とごくわずか。このため健康維持やダイエットに最適ともいえるでしょう。小豆、ササゲ、インゲンマメ、ハナマメ、エンドウマメ、ソラマメ、ヒヨコマメ、レンズマメなど。

●脂質主体のグループ

大豆は、乾燥豆重量の約20%が脂質で、搾油原料として世界中で利用されています。また、タンパク質も30%以上と多く「畑の肉」とも呼ばれています。一方、炭水化物の含有率は約30%で、炭水化物主体グループの半分程度。

豆の栄養成分表

【日本食品標準成分表2015年版】から作成

種類	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンB6(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)
小豆	339	20.3	2.2	0.45	0.16	0.39	1500	75	120	5.4	2.3
ササゲ	336	23.9	2.0	0.50	0.10	0.24	1400	75	170	5.6	4.9
インゲンマメ	333	19.9	2.2	0.50	0.20	0.36	1500	130	150	6.0	2.5
ハナマメ	332	17.2	1.7	0.67	0.15	0.51	1700	78	190	5.4	3.4
エンドウマメ	352	21.7	2.3	0.72	0.15	0.64	870	65	120	5.0	4.1
ヒヨコマメ	374	20.0	5.2	0.37	0.15	0.29	1200	100	140	2.6	3.2
大豆	422	33.8	19.7	0.71	0.26	0.51	1900	180	220	6.8	3.1
ラッカセイ	562	25.4	47.5	0.85	0.10	0.46	740	50	170	1.6	2.3

(注) 可食部100g当たりの含有量。豆はいずれも乾燥豆の値で、ラッカセイのみいった豆の栄養成分を表示。

ラッカセイは、脂質の含有率が約50%と極めて高く、タンパク質も豊富で大豆と似た栄養成分構成です。

【クツキング】

豆が健康に良いことは誰もがよく知っていることでしょう。しかし乾燥豆の場合、「調理に手間がかかって面倒」という思い込みから、調理を敬遠する人も少なくありません。しかし、心配ご無用。ちょっとしたコツをつかめば思ったより簡単に調理できます。

下ごしらえ

乾燥豆を料理に使う際の基本的手順は、「戻す（水に浸す）」「下ゆでする」の二つ。これをマスターすれば、いろいろな豆料理が手軽に楽しめます。下ゆでした豆は、さらに味付けする方法と、そのままの食材と共に料理に使う方法があります。

乾燥豆を戻す

乾燥豆を水で洗った後、水に漬けます。豆粒が水分を吸収して十分に膨らむまでそのままにしておけばOKです。

【ポイント】

- (1) 水の量は豆の4倍を目安に。
- (2) 浸水時間は小豆、ササゲは必要なし。それ以外は6時間程度。

乾燥豆を手軽に調理する

下ゆでする

戻した豆（直接ゆでる場合は洗った豆）と水を鍋に入れ、ふたをしないで中火から強火にかけます。

【ポイント】

- (1) 水の量は豆の4〜6倍程度を目安に。沸騰し始めたら差し水をし、再び煮立つたら、泡状に浮いてくるアクをすくい取ります。

アドバンス

沸騰後、煮汁をいったん捨てて新しい水に入れ替える「ゆでこぼし」によりアク抜きをする方法もあります。その後、弱火にして落としぶたをし、途中、水分の蒸発により豆が湯からはみ出さないよう差し水しながら、指で押してつぶれる程度に軟らかくなるまでゆでます。

- (2) ゆで時間は45〜70分程度が目安。



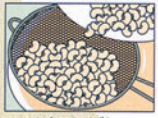
ゆで始め



差し水



泡状のアク



ゆでこぼし



ゆで上がり

味付け

煮豆などのように豆を甘く味付けする場合、必ず下ゆで時に豆が少し割れるくらいまで十分軟らかくゆでてから、甘味を付けていきます。

基本的には、軟らかく下ゆでした豆を弱火にかけながらレシビの分量の砂糖を2〜3回に分けて加えます。少しずつ煮汁の濃度を上げていきます。

アドバンス

仕上げに塩を少量（砂糖の重さの0.3%程度）加えると甘さが引き立ちます。

保存する

数日以内に使う予定であれば、プラスチック製密封容器やふた付きガラス瓶などに入れて冷蔵します。保存期間は、夏は2〜3日以内、冬は5〜6日以内が良いでしょう。

長期にわたって利用したい場合は、1回の調理に使う分量に小分けして密封できる袋などに入れて冷凍します。保存期間は1カ月程度。

【知識】

利用に関するQ&A

Q 豆を生で食べても大丈夫？

豆は十分に加熱して食べましょう。豆は種子なので、外敵から身を守る手段として有害物質を含んでいることが多いとされています。有害物質は加熱により変性・不活化されるため、しっかりと加工処理や調理を行いましょう。

Q 乾燥豆の保存はどうしたら良い？

密封包装された製品は、日が当たらない風通しの良い場所に保存しましょう。常温でも保存できますが、冷蔵庫の野菜室などを利用するのも良いでしょう。量り売りなど密封されていない場合は、缶など密閉できる容器で保存し、早めに使い切った方が良いでしょう。また、すぐ使わない分は小分けして冷凍保存をお勧めします。

Q 豆の素材製品（水煮やドライパックなど）を利用する場合、おいしく食べるコツは？

素材製品は、下煮の手間が省けて便利な反面、硬さや食感がいまひとつということがあります。水煮は豆の栄養やうま味が溶け込んでいるため、煮汁ごとスープやシチュー、カレーに使い、ドライパックは軽くゆでてから使うのも手です。香辛料で味にメリハリをつけたり、酸味を加えて味を引き締めるのもお勧め。二工夫を加えておいしさをアップさせましょう。



理事会レポート

第8回 8/26開催

組合員状況 8月末日現在

組合員数		前月対比
正組合員	450名	(±0)
	(内 12法人含む)	
戸数	295戸	(±0)
准組合員		
団体	165団体	(±0)
個人	258名	(±0)

◇議案

- ① 役員規程の制定について
原案通り承認されました。
- ② 監事監査規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ③ 役員退職慰労金支給規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ④ 事業計画規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑤ 内部統制規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑥ 規程類管理規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑦ 情報システム運用管理規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑧ 情報セキュリティ基本方針の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑨ 情報セキュリティ基本規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑩ 特定個人情報取扱規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑪ 従業員個人情報取扱規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑫ 人事規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑬ 財務管理規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑭ 土地改良業務規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑮ 生乳受託規程の一部改正について
原案通り承認されました。
- ⑯ 特定組合員への資金貸付について
原案通り承認されました。
- ⑰ 固定資産の修理について
加工馬鈴薯貯蔵施設（7号倉庫）の修理について原案通り承認されました。

＝協議報告事項＝

1. クレードル食品(株)取締役会について
2. 美幌広域連通常総会について
3. 北海道もち米団地農協連絡協議会について
4. オホーツク管内農業団体ジャガイモシロシストセンチュウ対策本部会議について
5. 斜網ブロック澱粉原料馬鈴薯対策協議会について
6. 地区懇談会の顛末について
7. 出資団体からの平成27年度配当金内訳について
8. 反社会的勢力等との取引廃除・顧客情報システム定期確認について
9. JA教育ローンキャンペーンの実施について
 - 1) キャンペーン期間 平成28年9月1日～平成29年4月29日
 - 2) キャンペーン金利 1.60% ※国の教育ローン金利から-0.3%引き下げた金利となります。
10. 平成28年度JA共済コンプライアンス点検結果について
11. 平成27年度産食用馬鈴薯・玉葱の本精算について
12. 平成27年度産秋掘長芋の本精算について
13. 平成28年度産澱粉原料用馬鈴薯概算単価の設定について
28年度産澱粉原料用馬鈴薯概算単価が下記の通り決まりました。

①専用種 (コナフブキ)	ライマン1%当たり	31円 (前年31円)
②非専用種	ライマン1%当たり	29円 (前年29円)
14. 平成28年度産麦類の受入状況について (別紙資料)

品 種	平均粗原反収
きたほなみ (種子・一般合計)	12.1俵
ゆめちから (種子のみ)	11.8俵
春よ恋 (種子・一般合計)	8.6俵

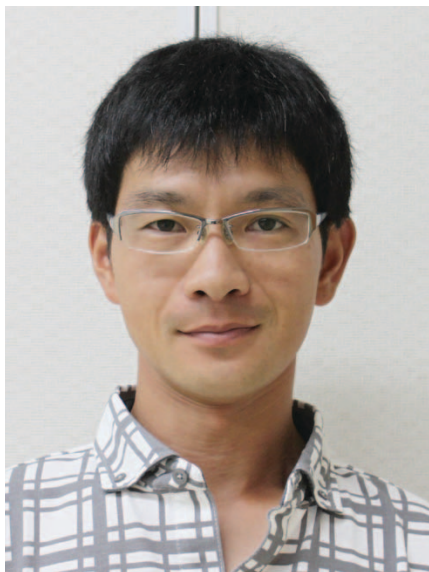
 注) 反収は、乾燥推定重量での試算です。
15. 平成28年度原料てん菜受渡し並びに測定に係る立会人の選任について
曾根理事・湯浅理事・岡内理事・高橋理事・石川理事が選任されました。
16. 特定組合員のクミカン見直し中間報告について
17. 平成28年度ホクニ中斜里製糖工場区域内てん菜振興協議会海外視察研修について
18. 平成28年度役員海外視察研修の実施について
19. その他
 - 1) 平成28年度担い手花嫁対策事業報告について
7月15日から17日の3日間、当町にて婚活イベント「Enjoy・農コン・inめまんべつ」と題して、道外から参加した女性と青年部が参加し交流会を開催致しました。
 - 2) 8月の台風通過に伴う農業被害について

8月21日開催 北見黒毛和牛市場成績 (価格 円)

		市場全体		女 満 別	
		本年実績	前年同期	本年実績	前年同期
去勢牛	平均価格	872,596	726,239	911,569	754,749
	出場頭数	210	220	22	38
雌牛	成立頭数	195	214	22	38
	平均価格	742,230	599,606	780,098	622,129
	出場頭数	136	135	16	22
牛	成立頭数	132	131	16	22

※価格は1頭平均・税込価格

キラキラ青年部 ～青年部紹介～



まつ だ とし ゆき
松 田 俊 行

34歳・O型
住吉地区

- 就農年数
15年
- 趣味・特技
・ハウスに引きこもること
・ダーツ
・悪たくみ（仕事での色々な試験）
- 好きな女性のタイプ
・同性にも好かれそうな人
・平等に人と接することのできる人
- 最近ハマっていること
UVERworldのライブDVDを家族で観ること
- 農家をやってよかったこと・感動したことなど
・アスパラを贈った先の方に喜ばれた時や、松田さんのアスパラが良い！などの感想をいただいた時
・悪たくみが成功した時
- 今後の目標
先人の方々が築き上げてきた食べる為の農業をさらに良くすることはもちろん、食を通して、人と人とのつながりや楽しさを伝えられるようになりたいです。

御見積書

- 新車
- 中古車
- 車検

うちのクルマもうそろそろ...とお考えの方は

まずはJA自動車担当窓口にご相談を!

JAグループ 夏の新車フェア 2016年9月30日(金) 契約分まで **終了迫る!!**

TOYOTA SUZUKI SUBARU の新車ご購入で、

A 廣徳観光 旅行券 (30,000円分)
 B 三菱 IH炊飯器 3.5合炊き
 C パナソニック ヘアドライヤーナノケア EH-NA97
 D ケルヒャー 高圧洗浄機 K3サイレント
 E ホクレンタタロギフト セレクト・フォー・ユー (10,000円相当) + JCB商品券 (15,000円分)

いずれか1つをプレゼント! ※業務用車両は、プレゼントの対象外とさせていただきます。

軽トラック新車ご購入でスタッドレスタイヤ4本(ホイール付き)プレゼント!

各課紹介コーナー

今回は経済部青果課です。JAの中でも、組合員さんと接する機会が多い多忙な課ですが、皆さんから出荷された青果物を誠心誠意心を込めて販売しています。

青果課

業務内容

- ①馬鈴薯(生食・種子・加工)玉葱、長芋、人参ブロッコリー、セルリー、軟白ねぎ、アスパラ、南瓜、本わさび、さやいんげん、ほうれん草、ハーブ、その他野菜、花卉(カラー、かすみ草等)の集荷販売業務、精算。
- ②各生産組織事務局
- ③野菜選果場・馬鈴薯施設保守運営



写真上段左から 尾本職員、田代臨時職員、吉村臨時職員、村上青果施設係長、岩本職員、野間田職員、宇野青果係長、後藤青果課長
写真下段左から 甲田職員、齋藤職員、藤本職員、小本職員、相澤職員、後藤職員

職員紹介

- ①氏名 ②現在の課の所属年数
③趣味・特技 ④最近ハマっていること
⑤今後の抱負

①後藤 貴則 ②1年目 ③最近行ってませんが、スノーボード・ゴルフ ④スーパーなどで野菜をみることに。最近購入したデコポンの生育観察
⑤現在の農業情勢は厳しいですが、何年か後には「あのときは大変だったなあ。」と話ができる組合員さんとの関係になれば良いと思います。

①宇野 昌樹 ②5年目 ③娘にテキストに作った昔話を聞かせる事 ④我が家の一坪農園でいるんな野菜をつくる事。採れた野菜をおつまみにお酒を飲む事。 ⑤41歳本居ですが、組合員の皆様の役に立てる様努力します。

①村上 英樹 ②2年目 ③特になし ④自家野菜の消費 ⑤組合員の皆様から信頼頂けるよう頑張ります。

①甲田 健次 ②4年目 ③温泉・ウインドウショッピング ④乳酸菌飲料を飲んで腸活 ⑤組合員・JAのために幅広い知識を持ち貢献できるよう日々努力していきます。

①齋藤 文徳 ②2年目 ③ドライブ・漫画を読む事 ④Huluで海外ドラマを見る事 ⑤まだまだわからない事が多く組合員の皆様にご迷惑おかけする事と思いますが、一生懸命頑張りますのでよろしくお願ひします。

①藤本 晋弥 ②5年目 ③アウトドア全般 ④読書 ⑤組合員の皆様のために少しでも役立てるような職員目指します。

①小本 将太 ②3年目 ③書道・読書(小説を中心に) ④クワガタを育てる事 ⑤組合員の皆様のために体を張って頑張るとともに、気軽に話しかけやすい信頼のある職員になります。頑張ります。宜しくお願ひ致します。

①野間田 裕 ②5年目 ③釣り・ドライブ ④特になし ⑤事故の無い様頑張ります。

①尾本 竜健 ②5年目 ③アルペンスキー ④写真を撮ること ⑤組合員さんのために努力し、一生懸命頑張るので宜しくお願ひします。

①岩本 英記 ②4年目 ③サッカー ④アメリカのドラマを見ること ⑤ミスをしないようにし、安全第一で頑張ります。

①相澤 唯 ②4年目 ③ケータイショッピング ④月9を見ること ⑤ミスのないようがんばります。

①後藤まあや ②1年目 ③カメラ・映画鑑賞 ④自分の部屋でゴロゴロすること。 ⑤一生懸命頑張ります。よろしくお願ひします。

①田代 善章 ②19年目 ③ときどきマルハン ④特になし ⑤大きなミスをせず過ごせればと思います。

①吉村 涉吾 ②3年目 ③アイスホッケー ④LEGOコレクション ⑤今よりもっと仕事を覚え精一杯頑張ります。