



まらり★



6月20日・21日 女性部夏期研修(札幌)



2017
7
No.851

6月20日・21日 女性部夏期研修(旭川)

JAめまんべつ女性部 夏期研修会開催

6月21日(水)～22日(木)、JAめまんべつ女性部夏期研修会が旭川・札幌の2方面に分かれ、旭川方面30名・札幌方面31名の部員が参加し行われました。

旭川方面の1日目は、土別のめん羊工芸館で「ニードル体験」し針山を作りどれもかわいく仕上がりました。

夕食は、参加者全員での大宴会を行い、部員同士の交流を深めました。

2日目は、日本醤油工場(株)の視察見学と旭山動物園の見学を行いました。

帰りには「The Sun 蔵人本店」に寄り、皆さんご家族等へのお土産を沢山購入していました。

札幌方面の1日目は、劇団四季ライオンキング公演と木下サーカス公演に分かれて観賞し、夕食は各自楽しく札幌の夜を楽しみました。

2日目は、札幌市民防災センターで「見て触れて、体験し学ぼう」のテーマで、地震体験、消火体験、煙避難体験、災害バーチャル体験、暴風体験といろいろな災害の模擬体験をしながら、災害が発生したときの行動を学び、体験を通して防火・防災に対する意識を高めました。



JAフレッシュユミズ 夏期研修会開催

6月13日(火)、フレッシュユミズ夏期研修会が21名参加のもと開催されました。

研修はイオンモール釧路昭和での市場視察を行い、車中では部員同士が親睦を深めました。

フレッシュユミズの参加にご協力いただきました、ご家族の皆様ありがとうございました。また、今後ともご協力よろしくお願いいたします。 JAめまんべつ 営農課

青年部道内視察研修

6月19～20日に道内視察研修が行われました。今年の視察先は三笠市役場でした。17名の部員が参加し、農業に対する取組について説明して頂きました。加工品や海外への輸出に力を入れており、香港でメロンなどの販売を行ったところすぐに売り切れ、北海道産というブランド力の強さを感じたとのことでした。



トラクター展示・試乗会

6月26日(月)、青年部メルヘン農場にてトラクター展示・試乗会が開催されました。ヤンマー、クボタ、イセキ、ニューホランド、MSKの5社に来て頂き、約50名が参加しました。前日までの雨の影響で圃場の状態は良くありませんでしたが、なんとか試乗することができました。会場ではドローンのデモンストレーションも行われました。



農業塾開講しました

6月19日(月)、JA会議室で新規就農者と就農3年以内の農業後継者を対象とした農業塾を開講しました。第8次中期農業総合振興計画の重点項目の「担い手育成・確保」の一環として今年から新たに取り組みました。塾生として6名の農業後継者が参加、営農部担当職員より女満別の農業の歴史や事業について説明があり、自己紹介を含めた相互討議を行いました。尚、農業技術の基礎を学ぶカリキュラムを計6回を予定しております。



玉葱現地研修会が開かれました

6月14日(水)、玉葱現地研修会が開かれ、多数の生産者が参加致しました。普及センター美幌支所の小澤普及員より病害虫対策の講習後、玉葱青年部で行われている試験圃場の視察を行いました。
今のところ作柄は良好であるとのこと、管理作業を徹底し豊穡の秋を期待したいところです。



水稲現地研修会行われる

6月27日(火)、本郷西区富永雅浩さんの水田において水稲現地講習会が行われ、生産者13名が参加しました。講師には普及センターの佐竹普及員を招き、現在の生育状況及び今後の水管理やいもち病対策など栽培技術についてお話しがありました。

今年の生育は概ね順調とのこと、これから水管理や防除の徹底を図り、豊作を期待したいところです。



平成29年度 農業用廃プラスチック等回収

6月16日(金)、JA乾燥工場駐車場において、今年度1回目の農業用廃プラスチック等回収が、女満別農業安全推進委員会(会長 丹治 哲さん)が中心となり、大空町役場産業課職員との協力を得て行われました。

今回の受入実績は、255件、約74.4トとなり、組合員皆様の環境・リサイクル意識の高さの現れと感謝いたします。

回収された農業用廃プラスチック等は、リサイクル施設(北斗市 日本公防株)で再加工されます。

次回の回収は、11月中旬を予定しております。
今後徹底した分別にご協力をよろしくお願いいたします。



女満別高校の学生が訪れました

6月16日(金)、女満別高校の1〜3年生の生徒、教師、外部講師合わせて22名が当JJAを訪れました。「女高タイム」(総合的学習)の一環として、畑を作り、地域の農業技術を学んでいるとのことでした。生徒たちはJJA事務所で話を聞いた後、乾燥工場など施設見学を実施しました。



鹿柵管理組合、春の点検作業

6月12日(月)、役員及び青年部(18人)、アグリサポート法人、農協事務局が参加して、鹿柵の春の点検改修作業が行われました。雪の影響により毎年修理が発生しており、1日ばかりの改修作業となりました。



網走川流域の豊かな恵みを次世代へ

網走川流域の生態系からの恵みと人・産業が共生する流域社会の意識を高めようと農業・漁業・林業の一次産業関係者や行政機関、団体、市民が集まり、環境保全活動が実施され、当JJAからも、組合員や職員が参加しました。

6月18日(日)には、午前9時の同時刻に、1市3町が一斉に網走川流域清掃を行いました。大空町では、41名が参加し、網走湖野営場から水芭蕉群落の間の清掃を行いました。又、6月20日(火)には、津別町達美において植樹を行いました。



和牛・乳牛 入牧

5月19日(金)、町営牧場(住吉)へ和牛91頭と5月26日(金)、JAとこのりの川東牧場へ乳牛49頭の入牧が行われました。

秋の下牧までケガなく元気で帰ってくることを願っています。



金融新店舗及びATMコーナーの移設営業について

6月12日から6月23日までの2週間、JAめまんべつ事務所内にて仮店舗で営業させていただき皆様に大変ご迷惑をお掛けしておりましたが、6月25日に金融店舗改装が終了し、6月26日(月)よりセキュリティを強化した金融新店舗の営業を開始しました。

また、シテイマートめまんべつ店入口横に設置しておりましたATMコーナーについてもJAめまんべつ事務所入口右側に移設し、6月26日(月)より営業しております。



金融新店舗窓口



新ATMコーナー(JAめまんべつ事務所入口右側)

6月16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	825,704	833,959	839,250	839,370
	出場頭数	282	286	37	36
	成立頭数	244	261	36	36
雌牛	平均価格	698,036	720,504	718,160	722,012
	出場頭数	198	162	28	17
	成立頭数	173	157	27	17

※価格は1頭平均・税込価格

JAめまんべつ 夏の貯金 キャンペーン2017



日頃のご愛顧にお応えして

平成29年 6/1(木)~7/31(日)までの期間限定で

定期貯金の
お預かり
ご契約期間



1年・3年

0.3%



でお預かりいたします!

対象商品 スーパー定期貯金の1年・3年ものに限ります。
お取り扱い条件 個人の方に限り、10万円以上の新規お預入れ、または、10万円以上(お利息除き)の増額書替をいただいた場合、お預入日における店頭表示金利に、ご契約年数に応じた優遇金利でお預かりいたします。
優遇金利 ご契約期間1年・3年ものは0.3%。
その他 ※上乗せ金利は、初回の満期日までいたします。
 ◎他の優遇金利商品との併用はできません。
 ◎ATMからのお預入は除かせていただきます。
 ◎キャンペーン期間中に満期自動継続されたものは除かせていただきます。
 ◎取り扱いは、通帳式・証書式のどちらでもご利用いただけます。
 ◎満期日前に解約される場合は、JAが定めた中途解約利率となります。

さらに期間中
キャンペーン定期貯金
お預入の方に

ちょリス
フロストポーチ
プレゼント!



※万一品切れの場合は、他の物に替えさせていただきますのでご了承下さい。

JAめまんべつ 金融課 ☎0152-74-2131

平成29年度

海外視察研修報告書 (研修国 スイス)

研修期間 平成29年5月29日(月)～6月5日(月)

参加者 渡邊組合長・晴山職務代理理事・

湯浅理事・石川理事・山田監事・遠野管理課長

今般、役員5名と職員1名の計6名で、スイス農業について学ぶため視察研修を実施しましたので報告させていただきます。

1. スイス連邦の概況

スイス連邦は、ドイツ、フランス、イタリア、オーストリア、リヒテンシュタインに囲まれた内陸に位置し、26の州で構成される連邦共和国国家である。国土面積は約420万haで日本の9分の1、およそ九州と同じ面積であり、人口は約830万人である。

通貨はスイスフランであり、通貨相場はユーロやドルよりも高い。また、物価も高く、例えばスイスの駅にあるKioskのスターバックスコーヒーが1杯約500円(日本では380円)であった。

連邦議会は2院制であり、内閣は7人の連邦が各省を統括し、その中の1人が「任期1年」の連邦大統領となる。また、大きな特徴として、議会が提案した重要な案件については、国民投票にて過半数以上の賛成がなければ施行できないこととなっている。

軍事・安全保障では、徴兵制度を採用し、20歳から30歳の男性に徴兵義務があり女性は任意である。また、市街地には地下避難所、家庭にはシェルターが設けられている。

スイスの電力供給では、豊富な水力資源を利用し水力発電が電力量の約60%、原子力発電が約35%を占めている。

主要産業は、機械、化学品、時計、繊維、精密機器、観光、金融、保険であり、GDP構成比では、一次産業(農林水産)0.7%、二次産業(鉱業、電力を含む)26.8%、三次産業(通信や金融、小売などサービス関連)72.5%であり、国民一人当たりのGDPは世界でもトップクラスである。

2. スイス農民連盟訪問(ルツェルン市内)

スイス農民連盟は、スイス連邦議会議員の一部が集まり、1897年に結成された。会員は州ごとの団体に所属しており、会員は約5万2,600戸で全農業者の95%が加入している。

農民連盟の業務として、4部門に



分かれており、1つ目が社会保険、法律・税務相談等のサービス事業の部門、2つ目が酪農畜産、耕種農業の生産、市場、環境問題を担当し、ブランド開発も行っている。3つ目の部門は農業経済、教育、他国との交渉、統計を担当、4つ目が広報、経営管理、財政、人事、不動産関係の部門がある。また、別組織として、農業関連施設の設計事務所、健康保険関連の財団(株式会社)がある。

スイス農民連盟が掲げる目標として、生産的で経営者の視線を持つと同時に、社会に対しての責任を担える、信頼される農業を行い、公平な生産者価格の実現により他業種との収入格差を減らしていくことを目指し、多面的な農業化を推進し、妥当な補償(直接支払等)を得る。また、更なるコスト高に結びつくような政策に反対し、農業を営むことの魅力を維持することを掲げている。

スイスの国土面積420万haのう

ち、約57%が森林、崖、水河であり、18%が農地、7.5%が居住地、残りが果樹園、野菜である。農耕地では、31%がパン用小麦や大麦、23%がコーン以外の飼料用穀物、17%が飼料用コーン、9%がなたね、7%がてん菜、残りは馬鈴薯、野菜、エンドウ豆が作付されている。

農家の経営体については、年々農家は減少し経営面積も増えている状況であり、2016年の農家戸数は52,263戸で平均面積は20.1haとなっている。

畜産では、飼育頭数が一番多いのが、牛、次にニワトリ、羊、馬、豚、山羊の順となっているが、労働時間が長い畜産業は耕種農家より減るペースが速い。

農業直接支払制度については、農業者が重要な役割を果たせるよう憲法104条に定めており、条例では、①食糧供給の保証、②自然資源の保全と耕作景観の維持、③国土の分散的居住(人が集中しないよう)を掲げている。直接支払いの目的としては、1つ目に、農業景観の維持、夏季の高地放牧の奨励など、2つ目には、食糧供給に対する補償として、生産力の維持、困難な生産条件度合いに応じた補償、重要な作物の作付促進、3つ目には多様な景観の保全と促進、4つ目には生産体系の支払いととして、自然環境に近い生産、環境や動物にやさしい生産体系等が定められた。

この制度は、3年毎に見直しされるが仕組みが複雑になり、申請もイ

ンターネットのみのため、高齢の農業者には難しく離農する者が増えている。なお、65歳になると直接支払は対象外となる。

1 経営体の直接支払平均では日本円で約6,938千円であり、例えば30haの耕作面積で、牛が35頭、畑が15ha、ぶどうが0.5ha、残りが放牧地の経営規模だと日本円で約9,050千円である。

直接支払いの要件としては、自らが経営者であること、家畜の飼育方法は動物保護法に則っているか、肥料・農薬は適正（基準内）に使用されているか、輪作体系の遵守、農業に係る労働力は50%以上などがあり、1労働者に支払いする上限は日本円で7,910千円である。

食糧自給率については、穀物で53%、ジャガイモ92%、野菜52%、果物31%、肉85%、卵52%、生乳112%、食用油26%で平均すると63%である。生乳の25%は輸出用チーズを製造する生産量も含んでいる。

生産量の内訳では、生乳が20%、牛肉14%、野菜14%、飼料作物9%、豚8%、サービス業（庭の手入れ・雪かき等）7%、果物5%、ワイン4%などとなっている。

農業収支では、直接支払いを除くと、生産物収入と農業経費がほぼ同額であり、直接支払金額の部分が農業純利益となっており、補助金がなくなると経営は成り立たない状況である。

今後のスイス連盟の活動として、



輸入圧力へ対抗するためにも、消費者にスイス産農畜産物の魅力を伝え、農業の必要性を理解してもらおうことと、生産者間の関係強化も図る必要がある。近年、国境際の国民がドイツ・フランスの安いスーパーマーケットで買い物しており、今後は地産地消のPRも必要とのこと。

コスト高が進む中で、生産物の質を上げながら、どのように支出を減らし競争力を高めるか、どう補助金予算を確保するか、輸出戦略をどうするか課題である。

スイス人口のうち3%しか農業者

がいないが、残りの消費者に対しては、①スイスの農畜産物は高品質なものを作っていること、②動物保護・環境を重点に考えていること、③景観を守るため保全管理・整備していること、④多種多様な生物が生きる



モニカさん

環境を守っていることの4つをテーマに掲げて、スイス農業が継続して行けるよう活動していくとのことであった。

また、環境と動植物にやさしい農業を国民が望んでおり、現在、化学農薬を使わせないような全国的な署名運動が行われており、10万人以上の署名が集まると国民投票となるので農業者は懸念している。農業者としては、無農薬栽培は現実的に無理との意見が多く、コスト高にもなるため心配している。

3・畜産農家「モニカ」さん宅視察

今回訪問したモニカさんは、世界遺産の名峰ユングフラウ（標高3,466m）の麓にあるヴェンゲン（標高1,274m）という人口約1,200人の村に住んでおり、登山鉄道の駅がある観光拠点としてホテルが多い街だが、一帯は傾斜地の多い草地で、牛、ヤギ等が放牧されている。

ヴェンゲン村では、現在8戸の畜産農家があり、夏の100日間程度は草地で、牛、ヤギ、豚を共同（組合）管理し、牛については、総数で乳用



放牧しているヤギ

牛120頭、肉用牛で100頭程度放牧している。8戸のうち、1戸は生乳販売しているが、7戸は乳製品の製造と肉用で生計を立てている。また、大半の農家が有機認証を取得し、有利販売に努めている。

モニカさんの経営規模は、乳用牛4頭、ヤギ33頭、羊12頭で、他に豚、ニワトリ、カモも飼っており、家族は、夫はいたく、モニカさんと研修生1人（女性）の2人で、息子2人は既に就職しており、休日に手伝いに来る程度である。

牛乳はバター・チーズ用であり、生乳では販売していない。牛の搾乳や加工品の製造、豚の飼育は組合に委託しており、秋の下牧の際に組合に委託料を支払っている。また、製造したチーズは乳量に応じて現物で配分される。なお、1頭当たりの配



モニカさん宅

分量は120kg〜125kgで、チーズを販売した場合の手取り単価は1kg日本円で1,500円程度である。参考として、生乳の販売単価は、有機牛乳で1ℓ当たり日本円で70円〜80円で、一般の牛乳では1ℓ56円程度である。

スイスの牛は、乳牛と肉牛の兼用種であり、ホルスタインに比べて乳量が少なく、放牧期間における搾乳量は、100日間で1頭当たり1,000ℓ〜1,500ℓで、日量10ℓ〜15ℓである。

牧草地は、化学肥料、農薬は一切使わず、家畜の糞尿のみであり、タンポポ等の雑草もそのままの状態である。

国からの補助金（直接支払い）については、牧草地の傾斜角度（レベル1〜4）によって支払われる補助



4・野菜農家「ヘンニ・ノフレン」さん宅視察

金と多様性植物の保護（1^m当たり13種類の植物を保護）の補助金、さらには有機認証と山岳地帯による上乘せの補助金があり、モニカさんはレベル4に認定されていることから、合計で1ha当たり日本円で約10万円を受給している。なお、面積の算出は、家畜の飼育頭数を面積に置き換える方法で、牛1頭で1ha、ヤギは2頭で1ha、羊は15頭で1ha（その他家畜も基準あり）で換算される。

モニカさんの年収は日本円で790万〜900万円、経費を引くと純所得は日本円で120万円とのことであり、低い所得のようだが、パン以外は自給自足でき、家族も少ないことから生活していくことは可能のようであった。

ノフレンさんが住んでいるトゥーン市は、スイス北西のベルン州にある人口4万2千人の街で、トゥーン湖に面しているためスイスの中でも比較的平地が多く、畑には、麦、コーンなどが作付されており北海道と似た風景である。

ノフレンさんは、現在、74歳の父と妻、11歳の娘と4人家族で、当初は乳牛と国策によるジャガイモの作付など一般栽培での経営を行ってきしたが、1986年に有機栽培に組織み、経営面積7haのうち有機野菜5



有機野菜のほ場



ミニトマト品種さくら

haと果樹、ニワトリの平飼いによる鶏卵を行っている。また、トゥーン市内に直売店を設け、その店舗を拠点に自転車で野菜の宅配も行っている。従業員はパートタイムで、直売店を含めて14人雇用している。また、農業研修生も受け入れしている。

有機認証（bio）を取得してからは、化学肥料、化学農薬は一切使っておらず、使用が認められている液肥等や、野菜残渣物や干し草と鶏糞で半年かけて作ったぼかし肥料（堆肥）を製造し施用している。

野菜は、夏場のみ140品目を栽培し、圃場は不耕起で、野菜の作付前に緑肥をすき込むことで土壌を軟らかくしている。土づくりをしっかり行うことで病害虫が少なくなり、結果的には経費が減るとのことであった。

ハウス栽培では、ミニトマト（品名さくら）を約600坪栽培しており、蜂による自然交配、灌水は点滴チューブで行い、肥料はEM栄養液や製糖工場から出た残渣物（メラッセ）を溶かして施用している。なお、野菜に使う水は、地下水だと石灰分が強いので、雨水を貯めて使用している。また、害虫対策として、臭いがでるカプセル型の忌避剤を吊している。

現在、野菜の宅配は、直売所から半径10km圏内は自転車で行い、それ



平飼いのニワトリ

以上は郵便で届けており、契約件数は約200件である。ノフレンさんが栽培していないジャガイモやキノコ類は契約農家から仕入れし販売している。

年収は教えてくれなかったが、有機野菜は一般野菜より2割から3割高く販売できることもあり、充分生活できるとのことであり、今後、ハウスの増設をしたいとのことであった。

参考として、トウーンでの農地の売買価格は、10a当たり日本円で56万〜110万円、賃貸で10a当たり日本円で5千円〜11千円とのことであり、日本のような農業委員会はないとのことであった。

以上、スイス研修報告とさせていただきます。



雨水貯水タンク



市街地にある直売店



店内

梅干し パワーで暑い夏を乗り切ろう！

とっても暑い日本の夏。夏バテ知らずで元気に乗り切るには、梅干しのパワーが役立ちます。ご飯との組み合わせ以外にも、幅広く使えるのが梅干しの底力です。楽しく毎日の食卓に取り入れてみましょう。

梅干しは万能!! 毎日少しずつ取り入れましょう

古くから体に良いとされ、科学的にもその根拠が明らかにされている梅干し。効果効能についても研究が進んでいます。

梅の酸味のもとになっているのはクエン酸です。クエン酸は、エネルギーの代謝を高め、疲労物質を作らせない働きがあります。疲れにくい体になるのです。そのため、梅干しを試合前に摂取するアスリートも多いとか。夏場は特に注意したい熱中症の対策にも欠かせません。また、ご飯を腐りにくくするなど、暑い季節にうれしいさまざまな効果があります。

爽やかな酸味は梅干しの魅力です。

梅干しおにぎり、梅干しを加えたつゆでいただくそうめん、梅きゅうなど、夏の暑い時期にさっぱりと食べたいときにも梅干しは大活躍してくれます。疲れたとき、風邪っぽい時も、そんなときは梅干しに熱い番茶を注いで飲むのもいいでしょう。

梅干しを料理に使う方法は、野菜とあえたり、青魚と煮るなどが定番ですが、他にもさまざまな料理に使うことができます。使い方のコツは2点あります。

一つは、梅干しを酸味・塩味・うま味の含まれた調味料と考えること。油分を加えればドレッシング感覚で使うこともできます。酢の物やサ

ラダ、酢豚などにどうぞ。肉や魚の臭みを消す効果があることも、覚えておくと便利です。

二つ目は、量を調節すること。梅干しの味をはっきり出したときはたっぷり使いますが、ほんのちよつとだけ使うと、酸味はほとんど気にならず、うま味だけが加わり、隠し味として活躍します。煮物や炒め物、カレーなど、ちよつとこくが足りないな……、そんなときに、たいた梅干しをちよつと加えてみてください。

どんな食材とも意外と相性のいい梅干し。自由な発想で楽しく食卓に取り入れてもらえたらと思います。



イラスト：石川ともこ

梅の言い伝え



梅干し研究家
小川睦子
(オガワトキコ)

梅干しへの愛が篤じて、梅干し研究家に。梅干しを研究しながら、その魅力を伝えるべく、梅干し作りなどの講座を開催する。監修本に「はじめてでもおいしくできる梅干し・梅レシビの基本」(朝日新聞出版)がある。
<http://umelabo.org>

弥生時代に渡来して以来、日本に根付いた梅。早春の訪れを告げる花、梅干しとして役立つきた実、どちらも今なお愛されています。

塩梅(あんばい)

かつて、塩と梅酢を合わせて調味料として使っていました。その塩加減、味加減がよいものを「塩梅」と呼んでいたとか。梅干しも「いい塩梅」で使えたら料理がおいしく仕上がります。

梅はその日の難逃れ

梅干しは古くから病気の予防に使われていました。現代のよつと薬などほとんどなかった時代、旅人や兵士にとって梅干しは必携だったそうです。日が無事に過ぎるようになると願うも込められていたのでしょう。

梅を望んで渴きを止(や)む

もともとは中国の故事から。水がないときに梅を見て、その酸っぱさを想像することで喉の渴きをしのいだといわれています。梅干しを見て、じゅわつと唾液が出るのは現代人も変わりません。条件反射です。

梅干しと友人は古いほど良い

梅干しは漬けてから年月がたてはつほど、うま味が深くなります。友人関係も梅干しと同じように、古い付き合いになるほど気が知れ、信頼も増すという意味です。梅干しも人付き合いも熟成が楽しみです。

簡単!

手軽!

梅干しを楽しむアイデア

一口に梅干しといっても実にさまざまな味があり、塩辛さや酸味、甘味など、それぞれに異なります。レシピをお試しになる際は、味見をしながら、お好みで梅干しの量を調整してください。



しゅわしゅわ
梅ドリンク

材料(2人分)

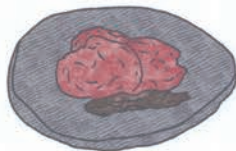
梅干し / 1個
オレンジジュース / 100ml
炭酸水 / 100ml
メープルシロップ / 小さじ1~2
レモン汁 / 少々(なくてもよい)
ハーブ(ミントなど) / 適宜

作り方

- (1) グラスにハーブ以外の材料を入れ、ハーブを添える。
- (2) ストローなどで梅干しをつぶしながら飲む。

楽しみ方

- ★ほうじ茶少々を加えてもいい。
- ★甘味はシロップなどでも可。
- ★オレンジジュースの代わりにレモン汁のみでもOK。
- ★刻んだ青ジソを加えても。
- ★お好みのカットフルーツを入れてポンチにしても。



干し梅

材料

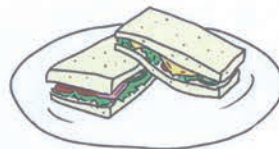
梅干し / 適宜

作り方

- (1) 梅干しは皮を破らないようにしながら軽くもむ。
- (2) つまようじなどで梅干しに穴を開け、種を取り出す。
- (3) 丸く形を整える。
- (4) ざるにクッキングシートを敷いて(3)を並べる。
- (5) 天気のいい日に2~3日干す。

楽しみ方

- ★オーブントースターで作ることもできる。(3)まで同様に準備し、クッキングシートを敷いて130度で30分程度焼く。焦げないように時々チェックを。
- ★甘い干し梅にしたい場合は下記のやり方で。
 - (1) 梅干しを水に漬け、冷蔵庫で1~2日置く。
 - (2) 水100mlに砂糖50gを入れて煮立てたら(1)を入れ、崩れないように弱火で15分程度煮る。
 - (3) 冷えたら、干し梅の作り方と同様に仕上げる。



梅風味の
サンドイッチ

材料

梅バター
・梅干し / 1/3個程度
・バター / 大きじ1
サンドイッチ用の食パン / 適宜
お好みの具材
(トマト、キュウリなど) / 適宜

作り方

- (1) 室温に戻したバターにたたいた梅干しを混ぜて梅バターに。
- (2) パンに(1)を塗り、スライスしたキュウリやトマトなどの具材を挟む。

楽しみ方

- ★トーストに梅バターを塗るだけでもいい。
- ★ハムやチーズ、レタスなど、好きな具材でお試しを。
- ★梅バターはゆでたパスタとあえてもいい。
- ★余った梅バターはフライパンで温め、しょうゆ少々とレモン汁少々を加えると風味豊かなソースに。焼いた肉やシーフードとあえるとおいしい。



さっぱり梅トマトの
冷製パスタ

材料(2人分)

梅干し / 1個
ミニトマト / 200g
ちりめんじゃこ / 大きじ2
オリーブ油 / 大きじ1
しょうゆ / 少々
かつお節(細削り) / 軽く1つまみ
青ジソ(トッピング用) / 1~2枚
パスタ / 200g

作り方

- (1) パスタはゆでて冷水に取り、水気を切っておく。
- (2) 梅干しはたたき、ミニトマトは1/4程度に切って、青ジソ以外の他の材料と混ぜる。
- (3) (1)に(2)をあえ、千切りにした青ジソを散らす。

楽しみ方

- ★そうめんにトッピングしても。
- ★豆腐、パン、クラッカーなどに載せるのもいい。
- ★ボリュームが足りない場合はチーズやアボカドを加えて。

梅酢も活用しよう!

梅を塩に漬けると出てくるのが梅酢。シンを入れる前の白梅酢とシンを加えた赤梅酢があります。酸味と塩味、うま味がたっぷり含まれていて、料理にも活躍するので、常備しておく便利です。家庭で梅干しを手作りすれば、梅酢も手に入りますが、市販もされています。

自家製ドレッシングに! //

梅酢とオリーブ油などお好みの油、レモン汁少々、すりごまなどを加えればドレッシングに。おろしショウガやしょうゆ少々を加えてもおいしいです。

お弁当に! //

スプレーボトルに入れて、お弁当の仕上げに上からシュッ! ただし、使い過ぎると全てが梅味になってしまうので注意を。おむすびを握るときにもどうぞ。

夏の飲み物に! //

汗をたくさんかく夏にぴったり。梅酢を冷たい水もしくは炭酸水で割れば、夏の飲み物に。ほのかな梅の香りが爽やかです。お好みで甘味を加えて。

うがいに! //

梅酢を水で薄めて、うがいに使うこともできます。口の中がさっぱりしますし、冬場など、風邪がはやっている時期には特にお勧めです。



理事会レポート

第5回6/14開催

◇議案

- ①特定組合員に対する資金の貸付について
原案通り承認されました。
- ②美幌地方広域農業協同組合連合会役員の推薦について
任期満了に伴う次期役員について引き続き、渡邊組合長と
曾根理事が推薦されました。
- ③組合員の持分譲渡について
正組合員1名の持分譲渡が承認されました。

組合員状況 6月末日現在

組合員数	前月対比
正組合員 441名 (内13法人含む)	(±0)
戸数 292戸	(±0)
准組合員	
団体 157団体	(±0)
個人 258名	(±0)

＝協議報告事項＝

1. ビホロ農工連総会について
2. オホーツク農協組合長会定期総会及び第2回組合長会議について
3. 北見農協連通常総会及び北見地区米麦改良協会定期総会について
4. 内部監査の実施状況報告について
5. 平成28年度JA体制整備モニタリングの報告について
6. 駐車場用地造成工事及びアスファルト舗装工事について
7. 土地の賃貸契約について
8. リース物件の取得について
9. 平成29年度JAめまんべつ農業塾の開講について
10. 平成29年度役員道内視察研修の実施について
11. 処分未済持分の譲渡について
処分未済持分について准組合員1名への譲渡が報告されました。

4メーカー「全車種対象」特別企画
※対象車は、8月31日までに契約完了の車両となります。

夏の**新車**フェア

～8月31日ご契約分まで

TOYOTA SUZUKI SUBARU MITSUBISHI MOTORS

家族で嬉しい! ご成約で選んでもらえる!

もれなく **プレゼント!**

いずれかおひとつ

A ホクレンSSポイントカード または ALLOK(アロック)SSポイントカード 30,000pt進呈!	D 本間ゴルフパークゴルフクラブ P-01
B 農協観光 旅行券3万円分	E ケルヒャー 高圧洗浄機 K3サイレント
C ホクレンカタログギフト セレクト・フォー・ユー+JCB商品券 (10,000円分) (15,000円分)	F 象印 圧力IHなべ煮込み自慢 EL-MA30

軽トラック新車ご購入の方は

スタッドレスタイヤ4本プレゼント!

ホイール付き

さらに!

新車ご成約または軽トラック新車ご購入の方へ

ホクレンエンジンオイルプレゼント!

エコカーに最適!

キラキラ青年部 ～青年部紹介～



じょう ち たか ひと
城 地 貴 人

34歳・AB型
豊里地区

- 就農年数
約16年
- 趣味・特技
ゲーム、TVでスポーツ観戦
- 好きな女性のタイプ
一緒にいて楽しくて安心できる人
- 最近ハマっていること
マンガを集める
- 農家をやってよかったこと・感動したことなど
仕事でやってきた努力や失敗してしまった事などが目で見られて実感できること
- 今後の目標
天候など様々な変化にすぐ対応できるような農家になりたい

家の光

12月号・1月号 購読申込み受付中

申し込み先

JAめまんべつ 営農部 営農課
電話番号(代) 74-2131

申し込み期限

平成29年10月2日(月)

その他

- 12月号(付録 家計簿、未来にのこすわたしノート)
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 毎日かんたん!健康レシピ、安心「相続」book)
購読希望の方は《906円(税込)》

ご不明な点は、ご連絡下さい。

JAやJA関連団体へ100%就職(平成28年度実績)

大学・短大・専門学校・高校生大歓迎

第1回 JAカレッジ 学生募集

- 60名 ●1カ年、全寮制
- 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
- 満24歳未満(平成29年4月1日現在)
- 試験日:9月9日・10日
- 願書受付:6月5日~8月14日消印有効
- 学校見学もできます

男女共学 JA、JA関連団体へ就職

お問い合わせ・資料請求

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



JAバンク北海道
http://www.jabank-hokkaido.or.jp



会いたい人、
行きたい場所、
まだまだ、
やりたいことが
沢山ある。



年金お受取り・ご紹介キャンペーン

お受取り
手続きのご相談は
お気軽に!

2017 7.3月 ▶ 12.29金

全国
95,000カ所のATMなど、
便利!

JAでお受取りされる方へ

- 年金のお受取り口座をJAにご指定・開設
- すでにお受取りの年金をJA口座にご変更
- 将来の年金のお受取り口座をJAにご予約

期間中、以上のいずれかをお申込みの方に

**今治「しまな美織」タオルセットを
プレゼント!**

JAにご紹介いただいた方へ

期間中、年金のお受取り口座をJAにご指定・ご変更・ご予約(年金受取口座の新規開設を含む)される

お客さまをご紹介いただいた方に

**今治フェイスタオル「白銀」、「絨ごのみ」を
いずれかおひとつプレゼント!**

※キャンペーンの詳細はJAによって異なりますので、お近くのJAにご確認ください。なお、プレゼント品は数に限りがございます。柄の指定はお受けかねますので、ご了承ください。