

広報



道北なよろ



SEPTEMBER

夏号

2009 No.15

平成21年8月31日

く風連・名寄・智恵文 各事務所から

本支所だより

本所事務所から

「本当に北海道には梅雨がないの?」と言われる様な長雨、そして日照不足! 水稻をはじめ畑作・野菜、飼料作物、全ての作物の生育が遅れ、同時に収穫作業が遅れています。

七月、各地区で組合員交流会を開催いたしました。名寄はパークゴルフ、智恵文は焼肉で青年部の協力をいただき終了し、最後(十七日)に、風連地区のビールパーティーを開催しました。日頃



の疲れを癒すとともに天候の回復を祈り、会場に抽選番号が発表されると「喜びの声」や「ため息」が聞かれるなど楽しいひと時を過ごしていただきました。

八月に入るとその祈りが届いたのでしょうか、好天が続きました。しかし、お盆過ぎからは曇天。少しでも生育が回復し、秋「十勝晴れ」に負けない「上川晴れ」が続いて欲しいものです。

繁忙期を迎えますが、健康に留意され、事故のない収穫の秋をお祈りいたします。

名寄支所から

8月に入って、それまでの冷夏・長雨がウソのように夏日・真夏日が続く、作物の成長も取り戻した観に見える今日この頃であります。

毎日、組合員が出入りし色々な話をしていきますが、やはり話の中心はモチ米の生育であります。生育が回復して平年作はあるという人、低温障害による不稔が出てると悲観する人などと悲喜こもごもであります。いずれにしても7月の長雨の時とは違う展開となってきたことは、論を俟たないものと思われ。しかし、青田をはめるなどという言葉があるくらい、刈り入れをしてみないと分からない状況であると思われ。これから来所する組合員の情報に一喜一憂する季節となつてまいりました。



智恵文支所から

収穫期を迎え、組合員の皆様におかれましては何かとご多忙の事と存じ上げます。また、日頃より当組合事業にご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、智恵文地域に限らず、今年は雨が多い為、畑に入れない事が多く、何かとストレスを感じる事が多いのではないのでしょうか。

中国研修生を受け入れている組合員のお宅では、農作業が出来ず何をさせたら良いのか悩んでいる方が多数おりました。また、牧草の収穫・麦の収



穫にも悪影響が出ており頭の痛いところであります。昨年までは雨不足が深刻化しており、灌漑事業の必要性を訴える声も多かった訳であります。まさかこうなるとは誰も思っていなかったと思います。

この農協便りが発行されている頃には、好天続きで順調な収穫が出来ている事をご祈念すると共に、農作業事故には十分注意していただきます事をお願いいたします。



表紙の人

上野 泰聖（たいせい）くん（4歳）

上野 聖菜（せな）ちゃん（2歳）

お父さん 上野 敬典さん

お母さん 上野 千秋さん

今号の表紙は、名寄市砺波で農業を営んでいる上野さん一家です。もち米を作付しています。



農協職員養成学校
大卒・短大・専門学校卒大歓迎

(財)北海道 農協学校

- 60名 ●1カ年、全寮制
- 高卒21歳未満男女
- 大卒、短大・専門学校卒
24歳未満男女
- 試験日:12月14日・15日
- 願書受付:9月14日～
11月16日

全道の農協へ

平成18、19、20年度

100%就職

お問い合わせ・資料請求

〒069-0834 江別市文京台東町43-1

(財)北海道農協学校

(JAカレッジ) ☎0120-918-417

<http://www.ja-college.jp/>

なよろ農業の未来に期待！

～新規就農者に聞きました！～

名寄市農業の未来を担う今年の新規就農者の方々は、それぞれが大きな夢と希望を抱いて営農をスタートしています。今回はそうした皆さんに、今後の抱負等を含めていろいろ質問してみました！

きどぐち さとる

木戸口 哲さん（30歳）



名寄市風連町字瑞生（父：木戸口 真さん）
 水稻、小麦、大豆、小豆、アスパラ、南瓜、大根
 趣味：四輪バギーで遊ぶ事、サッカー（観戦）

Q1：農業をやろうと思ったきっかけは？

幼い頃から農業を営む両親の姿を見ていたので、自然に将来は農業をやろうと思っていました。

Q2：農業の良いところは？

一つは、自分の責任・考えで仕事をする事ができ、その分、やり甲斐や達成感がある事です。もう一つは、自然環境が豊かな中で仕事ができる事です。

Q3：仕事での失敗談はありますか？

農薬散布時、希釈倍率を間違え薄くし過ぎてしまったことです。

Q4：これからの目標は？

まずは、現在栽培している作物についての栽培・管理技術を、早く自分のものにしたいです。それと同時に、新しい作物の栽培にもチャレンジしていきたいです。

Q5：将来の夢は何ですか？

農作物の栽培・生産だけでなく、加工や販売までを手掛ける事。それと、家の前の看板を「まこと村」から、「さとる村」へ変える事。

いけだ だいすけ

池田 大介さん（29歳）



Q1：農業をやろうと思ったきっかけは？

親が体調を崩してしまった事が大きなきっかけの一つですが、同級生が多く農業を営んでおり、自分もやってみようと思いました。

Q2：農業の良いところは？

作業において体を動かすことが多いので健康的なところです。

Q3：仕事での失敗談はありますか？

たくさんあります・・・（苦笑）。

Q4：これからの目標は？

まずはお嫁さんをもらうことです。

Q5：将来の夢は何ですか？

お嫁さんと楽しく農業を営んでいくことです。

名寄市字智恵文（父：池田 勇さん）

酪農

趣味：スポーツ（ミニバレー）

お忙しい中で取材にご協力頂き、ありがとうございました！

ふじもり まさつぐ

藤森 将二 さん (29歳)



名寄市字智恵文 (父: 藤森 一吉 さん)

南瓜、小麦、馬鈴薯、アスパラ、小豆、スイートコーン

趣味: スポーツ、音楽鑑賞

Q1: 農業をやろうと思ったきっかけは?

小さい頃、子供ながらに楽しんで手伝いをしていた事が大きい理由ですが、サラリーマン生活を経て、自営業の方が自分自身の成長に繋がると思ったからです。

Q2: 農業の良いところは?

自然の中で仕事ができる事で、人間性が豊かになると思います。

Q3: 仕事での失敗談はありますか?

(あり過ぎて) 書ききれません……。

Q4: これからの目標は?

農業というものを理解し、収益を増やしていくことです。

Q5: 将来の夢は何ですか?

自分の子供、孫へと農業を継承していくことです。

しみず たくま

清水 拓馬 さん (26歳)



名寄市字曙 (父: 清水 敏昭 さん)

水稻、玉ネギ、南瓜、スイートコーン

趣味: スポーツ全般(見ることも、することも好き)

Q1: 農業をやろうと思ったきっかけは?

高校卒業後、7年半農機具メーカーに勤務していました。20代のうちに何かチャレンジしようと考えた時、実家が農業を営んでいることもありましたが、農業にチャレンジしようと思ったからです。

Q2: 農業の良いところは?

目標を持って作物を育てて、その作物が立派に育って収穫できた時の達成感と、自分が苦勞して育てた作物を美味しいと言って食べてもらった時の笑顔です(照)。

Q3: 仕事での失敗談はありますか?

まだ農業に関してわからないことが多いので、失敗と反省の日々です。

Q4: これからの目標は?

まず仕事を覚えることです。そして、試行錯誤の中、自分なりのオリジナリティを見つけて農業を営んでいこうと思っています。

Q5: 将来の夢は何ですか?

いいお嫁さんを見つけることです(笑)。

さとう たくや

佐藤 拓也 さん (20歳)



名寄市風連町字瑞生 (父: 佐藤 政昭 さん)

水稻、大豆、小豆、アスパラ、スイートコーン

趣味: 野球観戦、スノーボード、ドライブ、温泉

Q1: 農業をやろうと思ったきっかけは?

昔から父親とトラクターに乗るのが夢だったからです。

Q2: 農業の良いところは?

漠然としているけど、作物を育てるところです。でも、これから働いているうちに、良い所も悪い所も見えてくるようになると思います。

Q3: 仕事での失敗談はありますか?

いっぱいありますが、最近では、防除するために、畑に入りやすいように良かれと思って「養成しているアスパラの頭を切った」ことです。父親に怒られました(笑)。

Q4: これからの目標は?

とりあえずは、年間通しての仕事を覚えることです。その理由は、この時期になったらこれをしないとイケないっていうのがわからないからです。

Q5: 将来の夢は何ですか?

一つでもいいから、これだけは他の人には負けないという作物を育てれるようになりたいです。また、地域であまり作付の無い作物にもチャレンジしていけたらいいなと思います。あと、おっきいトラクターに乗りたいです(笑)。

平成21年度 名寄市農業担い手交流会開催

7月24日、グランドホテル藤花にて名寄市農業担い手交流会が開かれ、島市長や向井常務理事のほか、新規就農者・若手農業者など多数が出席しました。

近年、日本では農家戸数の減少や農業者の高齢化など経営の担い手不足が早急の課題であり、優れた担い手の育成及び確保は農業の発展だけでなく地域社会の活性化を図る上で、重要な課題です。名寄市は農業が基幹産業でもあり同様の課題を抱えているため、若い農業担い手や新規就農者の農業経営や地域活動を一層助長しようと、毎年交流会を開催しています。

本年度、新規就農者6名のうち参加した5名（風連地区1名、名寄地区1名、智恵文地区3名）の方々には向井常務理事より激励状が手渡されました。新規就農者はそれぞれ抱負を述べ「まだまだ経験は浅いが、担い手として地域に貢献したい」と意欲を語られました。

講演の部では、当地区の先輩農業者として智恵文地区の伊東浩次さんが「多品目の作付でリスク回避の工夫をしたり、微量ながら直売を行うことで収益のみでなく消費者の声を聞いたり、経営のプラス要素にしている」と講演し、引き続き市外からは石狩市の生産者である寺山広司さんがご自身の「水田・肉牛複合経営」の現状と課題を説明し「人も作物も家畜（牛）もここを大切にしている」、「目標・目的意識は常に持たなければ向上は無い」と熱く語られ、熱心にメモを取っておられる方も多数見られました。



智恵文地区 ふるさと祭り

7月11日、智恵文地区組合員のふれあい交流会として、カルビー倉庫において、智恵文地区ふるさと祭りが開催され、組合員の皆様およびその家族・友人等、200名以上の方々にご参加頂きました。今年も昨年に引き続き、青年部智恵文支部が主体となって、「地域の皆様に楽しんで頂けるイベント」となるよう準備を進めて頂きました。

当日は、青年部智恵文支部の佐藤支部長の挨拶で開会し、中島組合長の乾杯を合図に幕が開きました。会場では皆様コンロを囲んで、話を弾ませながら焼肉を行い、他にもフランクフルト等の販売、子供向け露店では、輪投げ・ヨーヨー釣りで賑わいました。

最後には毎年お楽しみの大抽選会が行われ、大盛況のなか閉会されました。



名寄地区農民パークゴルフ大会

七月十二日、名寄地区組合員のふれあい交流会としまして、なよろ健康の森パークゴルフ場において、農民パークゴルフ大会が開催されました。当日は男性六十九名、女性二十七名の計九十六名の参加があり、晴天のなか大会は各班三〜五名のグループに分れて行われ、各々自慢の腕で各賞を競い合いました。

また、年一回の交流の場ということもあり、参加者は和気あいあいとした雰囲気の中でプレイを楽しみ、親睦を深めました。

成績は以下の通りです。

《個人賞・男性の部》

- 一位 藤田 和雄 (共和)
- 二位 木田 紀孝 (弥生)
- 三位 中村 敏夫 (砺波)

《個人賞・女性の部》

- 一位 小林 良子 (日進)
- 二位 藤井 みえ子 (日進)
- 三位 藤田 政子 (共和)

《特別賞》

ホールインワン賞

大沼 袈男 (緑丘)

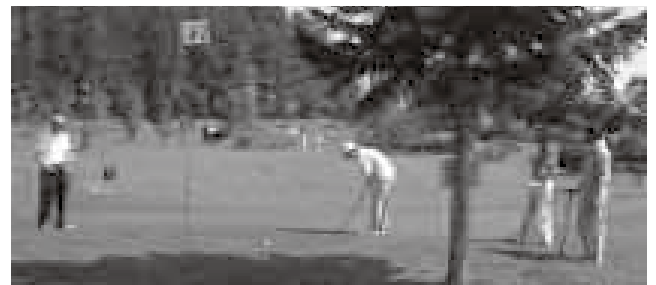
ブービー賞

中田 雅治 (曙)

村田 アイコ (中名寄)

《団体賞》

- | | |
|----|-----|
| 一位 | 共和 |
| 二位 | 弥生 |
| 三位 | 砺波 |
| 四位 | 緑丘 |
| 五位 | 豊栄 |
| 六位 | 瑞穂 |
| 七位 | 曙 |
| 八位 | 日進 |
| 九位 | 中名寄 |
| 十位 | 内淵 |



風連地区ふれあい交流会 ビールパーティー

7月17日、風連福祉センターにおいて、風連地区ふれあい交流会ビールパーティーが開催され、組合員の皆様とその家族・友人等、約250名の方々にお越し頂きました。当日会場では、ビール・ジュース等の飲み物に加えて、鳥串や焼きそば、フランクフルトやおにぎり等が販売され、中島組合長の乾杯を合図に幕が開きました。

当日のメインイベントであるお楽しみ抽選会では、200本余りの賞品が用意され、スイカ・メロンといった旬の味覚から、ガソリン券・肥料・除草剤・屋根ビニール等の生産資材関連商品、常勤役員賞と、当選ナンバーがアナウンスされる度に歓声が上がり、会場は大変な盛り上がりの中で幕を閉じました。



J A 道北なよろ青年部 スポーツ交流会

J A 道北なよろ青年部は七月三日になよろ健康の森にてスポーツ交流会としてサッカー大会を開催しました。

参加部員を各支部混合で二チームに分けて試合を行い、当日は今年の天候不順を象徴するような天気であいにくの雨模様にも関わらず、威勢のいい掛け声が飛び交う中で元気にボールを追いかけていました。試合後は名寄市内にて懇親会を行い、各々交流を深めました。



J A 道北なよろ女性部 視察研修

J A 道北なよろ女性部の視察研修が七月二十三日・二十四日の二日間行われ、部員十八名が参加しました。

一日目は積丹町美国港にて水中展望船「ニューしゃこたん号」に乗船。部員の方々は船内の観察鏡にて海底のウニや魚を鑑賞したり、食パンの耳を手摘みながら力モメに餌付けしたりしていました。

二日目は札幌市西区にある白い恋人パークを見学。手作り体験工房にてクッキー作成体験を行い、皆さん孫の名前や似顔絵をクッキーに書き入れました。

視察先の石狩市にあるホクレンパールライス工場では、玄米精選工程から精米、精米精選・包装・出荷まで一連の工程を見学しました。忙しい行程ではありましたが、皆さんお土産を両手にいっぱい抱えて楽しい視察旅行となりました。



『森崎博之のあぐり王国北海道』テレビ取材

5月23日、北海道放送（ＨＢＣテレビ）で放送中の『森崎博之のあぐり王国北海道』のテレビ取材が本所事務所・選果センター・弥生の木田芳夫さん宅にて行われました。最初は本所事務所にてロケ開始、名寄の特産品であるアスパラの宣伝を行いました。次に選果センターのアスパラ選別施設を見学、ここでは池田青果課長よりアスパラの選別についての説明がありました。昼食を挟んで、次に木田さん宅に伺い、アスパラ圃場にて木田さんの説明のもと、森崎さんやあぐりっこの皆さんはアスパラの刈取り体験を行い、その後、木田さんの奥さんによるアスパラを使った料理が振舞われ、皆さん満足した表情で食べておりました。

当日は小雨交じりで撮影に支障をきたすのではと心配されましたが、無事撮影も完了し、アスパラのお土産を手にとりロケ隊は名寄を後にいたしました。

なお、この日の取材内容については、6月6日にＨＢＣテレビにて放送されております。

※『森崎博之のあぐり王国北海道』は、北海道放送（ＨＢＣテレビ）にて毎週土曜日午後5時～午後5時29分、好評放送中です。



（写真協力：ＨＢＣテレビ）

智恵文地区種馬鈴薯

七月十五日、智恵文地区種馬鈴薯圃場にて、種馬鈴薯防疫検査が行われ、農林水産省横浜植物防疫所札幌支所の小坂植物防疫官によって、種馬鈴薯として適否かどうか種馬鈴薯面積十三町七反(七戸)の二十三筆中十五筆検査を行いました。種馬鈴薯生産者の方々は日々の防除体系において、アブラムシ防除、疫病防除、病株拔取り、共同拔取りを徹底し、今年度においては、天候不順のため防除に苦労しましたが、病害虫はゼロ、見事A階層で合格致しました。



防疫検査に合格



フォークリフト運転技能講習会

七月四日・五日の二日間、本所事務所および穀類乾燥調製施設においてフォークリフト運転技能講習会が開催されました。近年、農業経営規模が拡大し、フォークリフトの導入が増える一方、作業中での死亡事故等が発生しており、そのような事故を起こさないために、今回の講習会開催に至りました。受講内容は初日が学科講習、二日目を実技講習で、十七名の受講者は合格に向けて真剣な表情で受講していました。



名寄支所 コイン精米機設置

６月１１日、㈱斗セキ北海道の御協力により、名寄支所事務所北側にコイン精米機が設置されました。料金は下表の通りで、年中無休 ２４時間営業しております。

皆様のご利用をお待ちしております。

【精米料金】

１０ｋｇ	２００円
２０ｋｇ	３００円
３０ｋｇ	４００円
４０ｋｇ	５００円
６０ｋｇ	７００円

※米糠はお持ち帰り下さい。



なお、故障等のお問い合わせは㈱斗セキ北海道士別営業所（電話０１６５－２３－３１７８ 午前９時～午後５時）へお願い致します。

上川支庁長 農作物生育状況現地調査

８月１２日、ＪＡ道北なよろ地域において上川支庁長による農作物生育状況現地調査が行われ、風連町豊里地区の及川唯夫さん宅圃場の水稲「はくちょうもち」について視察されました。今年は低温・日照不足の影響により初期生育が遅れたことで、分けつの穂が小さくなり総粒数が減る可能性があること、さらに、①幼穂形成期以降の天候が不順であったことから蒴が小さくなっており、開花・受粉が順調に行われるか、②登熟期間中が天候に恵まれるか、③葉鞘褐変病に伴う不稔による減収等について生育への不安が残りますが、８月に入り天候も回復し高温で推移しているため、徐々に遅れを取り戻しており、今後への期待をします。



金融課よりのお知らせ

平成２１年１１月２１日(土) ATM（風連本所・名寄支所・智恵文支所）は、
保守点検にともない終日取引停止となりますので、お知らせいたします。

理事会の経過

第四回理事会

開催日 五月十五日

一、平成二十年度業務報告書の行政
庁提出について
提案通り決定

二、平成二十一年度コンプライア
ンス・プログラムについて
提案通り決定

三、職制規程及び人事規程並びに給
与規程の一部改正について
提案通り決定

四、不祥事対応要領の一部改正につ
いて
提案通り決定

五、組合と理事との契約について
提案通り決定

六、風連本所第十六号農業倉庫の壁
面修繕について
提案通り決定

七、店舗賃貸契約について
提案通り決定

協議事項
一、特別委員会の設置について
提案通り決定

二、参事に対する功労金の支給につ
いて
提案通り決定

三、平成二十一年度役員研修につ
いて
提案通り決定

第五回理事会

一、定例監査講評について
提案通り決定

二、固定資産の取得・処分（建物）
提案通り決定

について
提案通り決定

三、リース資産の取得について
提案通り決定

四、利益相反管理方針の制定並びに
利益相反管理規程の設定及び職制
規程の一部改正について
提案通り決定

五、給与規程の一部改正について
提案通り決定

六、出資金の減口申し出について
提案通り決定

七、組合と理事との契約について
提案通り決定

八、自己査定に係る破綻懸念先への
貸付について
提案通り決定

九、ディスクロージャー誌について
提案通り決定

十、経営改善特別対策委員会要領の
一部改正について
提案通り決定

十一、平成二十一年度国産飼料資源
活用促進総合対策事業の実施につ
いて
提案通り決定

十二、平成十八年度道常例検査指摘
事項に対する改善事項について
提案通り決定

十三、名寄市農業委員会委員の選出
について
提案通り決定

一、風連本町地区市街地再開発事業
について
提案通り決定

二、中国研修生事業について
提案通り決定

第六回理事会

開催日 七月三十一日

一、個人情報取扱規程の一部改正に
ついて
提案通り決定

二、組合と理事との契約（貸付）及
び四、000万円超の信用供与に
係る承認について
提案通り決定

三、業務内容方法書及び組織規程の
一部改正について
提案通り決定

四、平成二十一年産くず米・雑穀出
荷予約推進について
提案通り決定

五、上川ライスターミナル名寄工場
への職員出向について
提案通り決定

六、リース資産の取得について
提案通り決定

七、畜産リースの借入・貸付につ
いて
提案通り決定

協議事項
一、第二次地域農業振興計画及び中
期経営計画について
提案通り決定

JAのあゆみ

5月14日・・・第4回総務委員会
15日・・・第4回定例理事会
15日・・・第3回営農委員会
15日・・・第3回監事会
15日～20日

・・・第一 四半期監事監査

6月15日・・・第4回監事会
24日・・・第5回総務委員会
25日・・・第4回営農委員会
26日・・・第3回購買委員会
30日・・・第5回定例理事会
30日・・・第3回経営改善対策特
別委員会

7月 1日・・・棚卸監査
6日・・・第6回総務委員会
14日・・・固定資産監査
23日・・・第4回購買委員会
30日・・・第7回総務委員会
30日・・・第5回営農委員会
31日・・・第6回定例理事会
31日～8月1日
・・・棚卸監査

名寄市農業振興センターからのお知らせ

所長: 名尾 晴男

住所: 名寄市風連町緑町396番地2

TEL: 01655-3-2258 FAX: 01655-3-2445

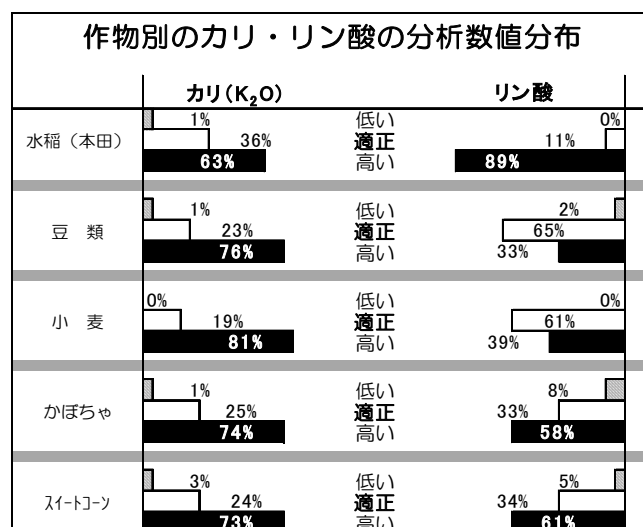
【 土壌分析の活用方法 】

- ・ 自分の圃場の状態を知ること、長期的な土壌改良目標を設定できます。
- ・ 地力や肥料成分含量を知ること、必要な成分を必要なだけ施用することができ、営農コストの低減につなげることができます。

＜ 分析土壌の傾向 ＞

(平成 20 年度振興センター受付分より)

- ・ 全体的に、リン酸・カリの成分が適正値よりも高くなっている土壌が多く見られます。(右図参照)
- ・ 多い～過剰となっている成分を減肥することで、作物の健全育成を促し、さらに肥料コストを低減することができます。
(特に、高価なリン酸資材などで大きな違いが出ます。)



【 一般分析に加えて “窒素分析” を 】 ～ より効果的な施肥設計へむけて ～

窒素分析では、①可給態窒素と②硝酸態窒素を測定します。

- ①可給態窒素は、土壌中の有機物を起源とする有機態窒素のうち、容易に分解して作物に吸収されるものをいい、窒素肥沃度を表します。
- ②硝酸態窒素は、植物体が直接吸収できる形態の窒素で、植物の生産活動に利用される重要な成分ですが、過剰の場合は植物体で活用しきれずに残留してしまい、味に苦味が出たり、著しく多くなると健康被害が出る場合があります。

昨年度申し込みが多かった「一般分析」には窒素分析の項目を含まないため、施肥設計での窒素施肥量は地区標準量で算出しています。一般分析に加え窒素分析を行うことで窒素量を測定し、作物によっては窒素肥料の減肥が行える場合があります。

以上活用方法の一部を紹介しましたが、土壌の成分バランスなどは単年で改善しない場合もあります。数年のサイクルで各圃場の土壌分析をローテーションで行うとコストも手間も分散することができ、効果的です。今年のうちにサンプルを採取し、土壌診断していただくようお願いいたします。

作物の生育面からも、コスト面からもメリットがある土壌分析をぜひご活用ください。

※ご相談や土壌の採取方法については振興センターもしくは最寄のJA営農部門までお問合せ下さい。

普及センターからの情報

平成21年度家族経営協定フォローアップ研修会開催

名寄市では平成19年度から関係機関（農業委員会・J A 道北なよろ・市役所・農業改良普及センター）が連携して「名寄市家族の樹づくりプロジェクト」を組織し、家族経営協定を進めています。その結果、平成19年度は4家族、平成20年度は7家族の方々が家族経営協定を締結されました。

7月3日にその方々を対象にした「家族経営協定フォローアップ研修会」を行いました。

研修会では①家族経営協定を締結するまでの経緯、②締結後の変化や困っている事、③地域で推進するための方法等についてざっくばらんに意見交換をするともに、締結者家族の情報交換や交流も目的としていました。

当日は5家族10人の方々が参加され、経営主と経営主の妻のグループに分かれての意見交換会では日頃の思いなど、活発な意見が出されました。



★分科会での意見等

家族経営協定を締結するまでの経緯や締結の動機は？

- ・後継者の就農によりルールづくりが必要になった。
- ・後継者がいるし、家族（妻）の負担軽減を考えて。
- ・我が家でできる範囲の締結を考えた。



締結後の変化等は？

- ・役割分担が明確になった。
- ・従来から約束事はあったが、文書化したことで役割分担にメリハリができた。
- ・役割分担は変わらないが、文書化したことで、自覚が変わった。
- ・仕事面での話し合いができるようになったし、お互いを理解しようとする姿が感じられるようになった。
- ・役割分担をすればするほど、話し合い（報告）をしないとお互いが見えなくなると感じている。

これから推進するためには？

- ・営農計画書に盛り込めるようにしては.....
- ・研修会等への参加も自分の意志で行動することが大事。
- ・家族経営協定は締結して終わりではなく、臨機応変に見直しができる事を知らせる。
- ・もっとPRを！

★全体報告から

締結したことで経営に対する意識の変化が大きいという意見が多く出されました。また、家族経営協定についてはPR不足であり、経営目標などを営農計画書に盛り込んで身近に感じてもらえる工夫が必要ではないかという意見もありました。



秋まき小麦のは種作業について

まもなく秋まき小麦のは種作業を迎えます。
は種作業時の不手際（つまづき）が、次年度以降の肥培管理に与える影響は大きく、「安定多収」を困難にします。
事前に気象状況等を確認し、適期は種を心掛けましょう。

上川の低収要因

- 1 早まき、厚まきで茎数が過多
- 2 起生期に少量の追肥しかできない
- 3 生育期節に合わせた施肥管理ができていない
- 4 生育後期まで肥効が続かず登熟期間が短くなり歩留まりが悪くなる

は種の考え方

- ★ は種が早過ぎたり、は種量が多くなると、過繁茂となり倒伏しやすくなります。十分な追肥ができず、収量や蛋白含量が低下しやすくなります。
- ★ は種が遅すぎると、雪腐病の被害を受けやすくなります。また、成熟期が遅れて「赤かび病」や「穂発芽」の被害を受けやすくなります。

越冬前目標生育量

葉 数 : 5.5 ~ 6.0葉程度
茎 数 : 1,000本/㎡程度

は種時期・は種量

極端な早まき、遅まきを避け、適期に適量をは種することが、安定生産の第一歩

- * 目標生育量を確保するためには、越冬前の積算気温で520℃が必要。
名寄アメダスでは種適期を算出すると、9月13～19日となる。

は種期	早まき(5日前)	適 期 9月13～19日	遅まき(5日後)
は種量	5 ~ 7 kg/10a (130～170粒/㎡)	7 kg / 10a (170粒/㎡)	10 kg/10a (255粒/㎡)

- ・ は種量は千粒重40gで算出（千粒重を確認して、は種量を決める）。
- ・ 山間地や傾斜地、碎土整地が悪い場合では、は種量を10～20%程度増やす。

施肥量（基肥）

【例1】	BB121Cu	40kg/10a	(窒素:4.0kg 磷酸:8.0kg 加里:4.0kg)
【例2】	BB082	40kg/10a	(窒素:4.0kg 磷酸:7.2kg 加里:4.8kg)
【例3】	BB086	40kg/10a	(窒素:4.0kg 磷酸:7.2kg 加里:2.4kg)

- ・ 基肥の窒素量は4kg/10aを基本とする。
- ・ 銅の欠乏症が懸念されるほ場では、銅入り(Cu)肥料を使用する。

は種深度

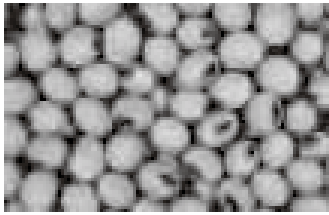
は種深度が深くなると2段根となり、分けつが抑制されます。
は種深度は3cm程度となるように整地条件に応じては種機の調整を行いましょう。

除草処理

近年、秋まき小麦ほ場で雑草の発生が目立ちます。
イネ科の雑草やイヌカミツレ・レッドトップなど難防除雑草の防除には、
は種後の土壌処理を行うとともに、秋の除草処理を必ず行いましょう。

薬 剤 名	使 用 時 期	使用量(ml/10a)	使用回数	対 象 雑 草
ガレース乳剤	は種後～出芽前(雑草発生前)	200～250	1回	畑地1年生広葉雑草
	小麦1～3葉期(雑草発生前～発生始期)	100～150		
ゴーゴーサン乳剤30	は種直後～小麦2葉期 (雑草発生前～イネ科雑草1葉期まで)	300～400	1回	畑地1年生雑草 (ツクサ・キ科効果劣)
エコハートフロアフル	小麦2～4葉期(広葉雑草2～4葉期)	50～100	2回以内	畑地1年生広葉雑草

- 【注意】
- 1 ガレース乳剤は、砂質土壌及び過湿の透水不良ほ場での使用は避ける。
 - 2 ガレース乳剤・エコハートフロアフルは、麦の葉身に白化・白斑・褐斑の見られることがあるが、生育・収量には影響しない。



大豆のマメ知識



大豆は小さなスーパーマン

大豆の素晴らしさが見直されています。さまざまな料理に馴染むシンプルな味、そして加工品のバリエーション。大豆の魅力はとてもひとくちでは語り尽くせません。さらに忘れてはならないのが、小さな粒にギュッと詰まった栄養の濃さ。体に欠かせない必須アミノ酸のほか、近年は生活習慣病の予防や免疫力の向上に役立つ成分が、注目されています。豊かな「食」と「健康」に貢献する大豆に、もっともっと親しんでください。

○2000年のお付き合い

大豆のふるさは中国大陆ですが、日本人と大豆の出会いはかなり古く、弥生時代にはすでに栽培されていたといわれています。女王卑弥呼の食卓にも、大豆はあったのでしょうか。

奈良時代になると大陸から、仏教などの知識とともに、味噌や醤油など各種の大豆加工品やその製法が伝えられます。奈良の都の人々は豆腐も味噌も食べていました。聖徳太子の優秀な頭脳は、大豆を食べて作られたのかもしれません。

今日の日本で大豆は年間500万トン消費されています。しかし約4分の3は食用油の原料となっているので、食卓に大豆を取り入れる可能性はまだまだありそうです

○風土に密着した食物

お正月、健康と幸せを祈るおせち料理の黒豆は、色こそ違うものの大豆の仲間、黒大豆です。2月の節分は、春を前に一年の邪気を払う大切な行事。煎った大豆を撒いて鬼はらいをした後、年の数だけ豆を食べる習慣は今も各地に残っています。

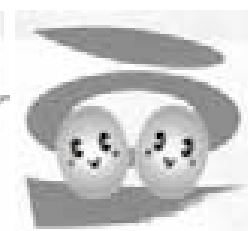
夏の楽しみは枝豆。まだ青いうち収穫された大豆の鮮やかな緑色が、ビールのおまけを引き立てます。冷や奴も、食欲のない夏にはうれしい栄養源ですね。

秋の実りを味わう芋煮会で、大きな鍋の味を決めるのは、味噌。大豆と塩のハーモニーから生まれた調味料の傑作です。そして冬のあつあつおでん。とうふ、厚揚げ、きんちゃく、ここにも大豆は大活躍。汁の味は醤油、これも原料は大豆です。食材としても調味料としても、日本料理になくてはならない大豆。だからこそ、国産の豆をもっともっと食べたいものです。

●国産大豆及び輸入大豆の可食部100g中の栄養成分比較
(「五訂日本食品標準成分表」より) 単位/g ※エネルギーkcal

国産	35.3	23.7	19.0	12.5	5.0	45	エネルギー 417
アメリカ産	33.0	24.6	21.7	11.7	4.8	42	エネルギー 423
中国産	32.8	26.2	19.5	12.5	4.4	46	エネルギー 422

■たんぱく質 ■糖質 ■脂質 ■水分 ■灰分 ■食物繊維



●大豆の産地とおもな銘柄

The map highlights several key soybean production areas in Japan, each associated with a specific brand name:

- 北海道 (Hokkaido):** 十勝 (Jokai)
- 東北 (Tohoku):** 秋田 (Akita), 山形 (Yamagata), 宮城 (Miyagi)
- 関東 (Kanto):** 埼玉 (Saitama), 千葉 (Chiba)
- 中部 (Chubu):** 岐阜 (Gifu), 愛知 (Aichi)
- 近畿 (Kinki):** 大阪 (Osaka), 兵庫 (Hyogo)
- 中国 (Chugoku):** 広島 (Hiroshima)
- 四国 (Shikoku):** 高松 (Takamatsu)
- 九州 (Kyushu):** 福岡 (Fukuoka)

もっと大豆で、もっと元気に
大豆は優れたタンパク質

●安全でおいしい国産大豆はここが違う

●輸入大豆と遺伝子組み換え作物の問題

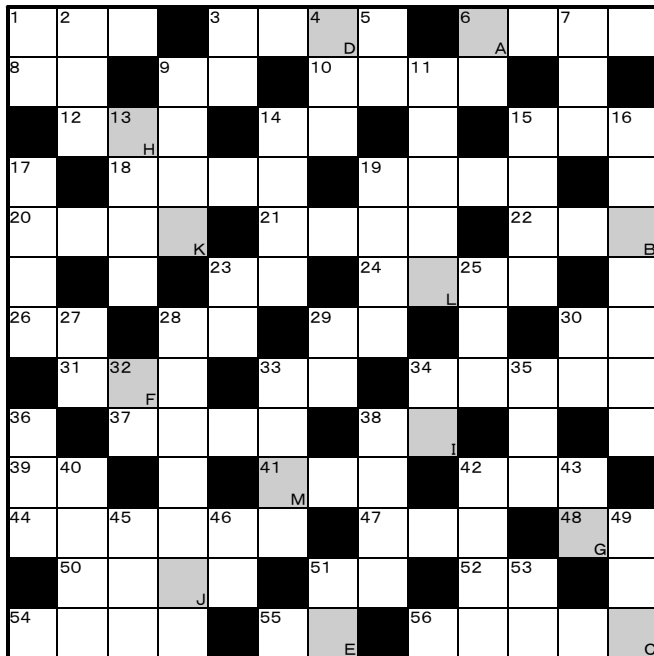
命を支える「食物」のことですから、安全に関心ではられません。最近、身近で安全な国産大豆を広く利用しようという取り組みも始まっています。(出典:全農ホームページより)

頭の体操

クロスワードパズル

～夏こそ食欲増進！～

つるっとイケる 麺のクロス



答えはA～Mです。

↓ ↓ ↓ ↓
解答欄

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

■「ひやむぎ」と「そうめん」はどう違う？ 皆さん一度は気にした、お決まりの疑問。これがイタリアだと、「スパゲッティーニ」と「スパゲッティ」はどう違う？ と、より複雑な疑問を思ふのかも知れません。

A～Mを拾うと、答えが現れます！

- 35 カップじゃないインスタント
麺はこれに入って売ってる

36 蕎麦の味を引き立てるわさ
び、あさつき、などなど

38 牛肉をメインにうどん、や糸
こんにやくも入る鍋料理

40 前に付き合ってたオトコ

42 博多ラーメンに代表されるこ
つりスープの味

43 フィルターを通すこと

45 ラーメンのダシにもよく使わ
れる海草

46 難関大学の狭き〇〇を突破す
べく勉強

49 札幌ラーメンにどつさり盛る
白いシャキシャキ

51 ざる蕎麦をひたして食べる

53 麺生地を練るのにも必要、あ
らゆる料理の基本の調味料

〇読みが無い

6 貴族のように〇〇の良い振る
舞い

7 札幌ラーメンに入ってる黄色
い粒々

9 ラーメンで有名に喜多方市が
ある県

11 蕎麦に「一味」や「七味」をか
ける

13 塩味がうまいご当地ラーメン
がある北海道の市

14 がっしりした麺と野菜を味噌
で煮込んだ山梨の郷土料理

15 行ったらソーキそばを食べた
いな

16 グツグツ沸騰中の土鍋でお出
しする麺料理

17 食べる口の中が真っ黒にな
るパスタソース

19 おじいちゃんおばあちゃん、
いつまでも〇〇〇〇してね

23 ダンジョンの最後で待ち構え
ている

25 白い服のときは食べるのをた
めらってしまう〇〇〇〇うどん

27 麺料理のスープを飲み干すと
井のここが見える

28 上から流れてくる麺を箸でう
まくつかんで食べる

29 魚が水中でバカバカさせて呼
吸

30 Aの次に日本人に多い血液型

32 ↓乾季

33 麺料理の具にもなる、餃子に
似た中華点心

34 どうしていいかわからず上司
に〇〇を仰ぐ

麺のキー

正解者の中から抽選で5名様に
『商品券』をプレゼント！！

解答は、本誌に添付されたハ
ガキに記入して送付して下さい！

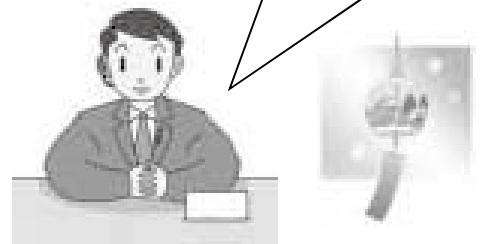
(FAXでも受付しております。)
01655-3-4037

【応募締め切り・発表】

平成21年10月31日(当日消印有効)

当選者は次号でお知らせします。

多数のご応募お待ちしております！



出題アイア株式会社メディア事業部
「クロスワードパクロス」より

タテのキー

- 1 冷製パスタや冷麦を食べたく
なる季節
- 2 ニセモノ〇〇〇〇商品にご注
意ください
- 3 熱々の麺料理は苦手…って人
のこれは、猫に例えられる
- 4 餅が入った〇〇〇〇うどん
- 5 「麺」の字は音読みだけ、〇

- 15 麺は麺でもイケメンを目の保養にする側の性別
- 18 ラーメンにパッパと振る
- 19 ちゃんぽん麺が有名な九州の県
- 20 スープはそのままで麺だけお替わり
- 21 醤油ラーメンのスープのダシを取るのによく使われる骨
- 22 味噌煮込みうどんが有名な愛知の市
- 23 麺生地を伸ばす専用のものをゴロゴロ
- 24 輪島塗や九谷焼が有名な県
- 26 札幌ラーメンといえばスープはこの味
- 28 帽子をかぶって紫色にデカる野菜
- 29 このホームには立ち食いそば屋がよくある
- 30 将棋で守りきらないと負けになる駒
- 31 長江に次いで中国で2番目に長い川
- 33 『三匹の子豚』で長男が作った家の材料
- 34 某ヌードルでおなじみ、エビ・イカ・カニ…といった食材
- 37 (ヨコ22) 名物の麺
- 38 怒ってる人のこめかみ辺りに青く浮かぶ
- 39 青い空を流れてく白いフワフワ
- 41 関東で言う所の、そば&うどんの「揚げ玉入り」
- 42 蕎麦と相性バツグンのすりおろし山芋
- 44 日本で最初にラーメンを食べたと言つ、時代劇の老人ヒーロー

高橋 良子
高橋 八千代
柴崎 英和
北川 光子
廣島 秀子

正解者の中から抽選で次の五名の方に商品券を贈ります。
(敬省略)

ウミノミズバナゼカライ

前回のプレゼントパズルの答え

- ロー
- 47 湯が沸いたらピーッと鳴ってお知らせ
- 48 「南蛮」と呼ばれる麺料理の具の肉
- 50 生麺と違って保存が利く、乾燥させた麺
- 51 うどんに落とした卵の黄身で夜空のこれを表現
- 52 麺のシコシコ具合
- 54 野球がナインなら、サッカーは？
- 55 熱々の麺をすすって温まりたい季節
- 56 麺のスープのダシを取ったりお好み焼きに振ったりする食材

声の広場

したヨ！

我家の一大ニュースでした

名寄市 高橋 八千代

☆とっても賢いネコなのでしようね！ほのぼのとしたとても心温まる話です。

昨年は蜂が少なかったのですが、今年は早くからスズメバチが飛び回り、あちらこちらに巣を作っているの
で、農作業中は気をつけて行動しましょう。

智恵文 柴崎 英和

☆今年の夏は異常気象のせいか、虫が多い気がしますこれから秋の季節、収穫やキノコ狩りで山林に入る際には、くれぐれも蜂に気をつけましょう。

名寄市 匿名希望

先日(5/27付)道新にネコのミーゴが写真で出ました。「道新を読むネコ」

☆親族の方も名寄産アスパラの味と大きさに大満足されたことでしょうね。

だって！写したのは私。で次回からもドンドン投稿をも、皆で親バカを出し、色々な人に教えて大騒ぎしま

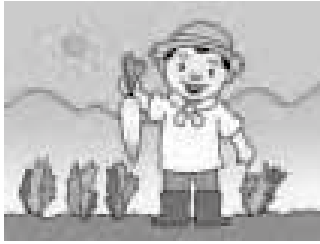


農業や食物のミニ知識がつくクイズだよ！



- Q1: 日本人が食べていたマクワウリの歴史は大変古く、稲作が始まったころには栽培されていた。
- Q2: 網目があるメロンの代表「マスクメロン」のマスクは、仮面という意味のマスクから名づけられた。
- Q3: 「プリンスメロン」は、海外の品種とマクワウリを交配してできた品種。

(答え) Q1: ○ 弥生時代の遺跡から土器と一緒に、マクワウリの炭化した種子が出土しています。Q2: × マスク(Mask)ではなく、じゃこう(Musk)のような強い香りがあることから名づけられました。Q3: ○ 昭和30年代に誕生しヒットしました。当時の皇太子殿下のご成婚にちなんで「プリンスメロン」という名前がつけました。



農作業中の事故防止について

これから収穫時期を迎え、農作業中の事故発生が懸念されますので充分注意しましょう。

1. 交通ルールと運転マナーをよく守り、安全な走行に努めましょう。
2. 過積載走行は、ブレーキの効きが悪くなり、車両の横転、荷物の落下など大変危険です。法令に遵守した積載重量で走行しましょう。
3. 繁忙期はつい気持ちが焦りがちになります。スピードの出し過ぎにはくれぐれも気をつけましょう。
4. 農業機械の点検は、機械に巻き込まれない安全な服装で、必ずエンジンを停止してから行いましょう。
5. 睡眠不足・疲労を感じたら無理をせずに休息をとりましょう。



『家の光』を
活かして
生活防衛

家の光

人・JA・地域が元気

『家の光』は大正14年(1925年)に協同の「こころ」を家庭で育む雑誌として創刊され、平成21年5月号で創刊1000号を迎えました。

「食と農・暮らし・協同・家族」をキーワードに、「食の安全・安心」「地産地消」「生きがいと健康」の視点をたいせつにする雑誌として、これからもみなさまとともに歩んでいきます。

連載企画

緑の便利帳

家の光料理カード

もう悩まない家庭介護

よくわかる家庭園芸

藤井恵のとりたてクッキング

ハンドメイド12か月

連載小説 光降る丘

※タイトル・内容は変更することがあります

定価(税込)／普通月号600円、付録月号(1・4・5・7・9月号)880円、家計簿付き12月号980円

お申込みはJAへ 発行:JAグループ(社)家の光協会 ホームページ <http://www.ienohikari.net>

がん共済

- 1.すべてのがんを一生涯保障！
- 2.上皮内がん・脳腫瘍も保障！
- 3.掛け捨てではありません！

がん入院共済金日額10,000円コース

5,000円～40,000円まで
8タイプの中から選べます！

すべての「がん」を一生涯にわたって幅広く保障します。

がん

診断されたら

100 万円

がんを診断確定された場合、がん診断共済金をお受け取りになれます。
(共済期間を通じて一回のみ)

がんで

入院されたら

1日あたり
10,000 円

がんで入院された場合、がん入院共済金を1日目からお受け取りになれます。また、1回の入院にかかる支払限度日数および入院日数の支払通算限度はありません。

がんで

手術されたら

1回につき
10・20・40 万円

がんの治療を目的とした手術について、手術の種類に応じてがん手術共済金をお受け取りになれます。(所定の手術に限りま)

退院後の

療養には

20 万円

がんによる入院を継続して20日以上された後、退院されたとき、がん退院後療養共済金をお受け取りになれます。(※1)

がんで

死亡のときは

100 万円

がんを直接の原因として死亡された場合に、がん死亡共済金をお受け取りになれます。

がん以外で

死亡のときは

10 万円

がん以外の原因により死亡された場合に、死亡給付金をお受け取りになれます。

一生涯保障します。

＜がん共済についてご留意いただきたい事項＞

がん共済は、ご契約日から **90 日間** の不担保期間があります。不担保期間中に被共済者が悪性新生物または脳腫瘍と診断確定された場合には、ご契約は無効とし、共済金はお支払いいたしません。がん以外で万一（死亡）の場合のお支払いおよび共済掛金の払込免除についてはご契約日から保障いたします。(※1) 退院後20日以内にがんで入院された場合、その入院は所定の額を差引いてお支払いします。



お問い合わせは下記まで

本 所：01655-3-2521

名 寄：01654-2-4531

智恵文：01654-8-2111

＜掛金表(がん入院共済金日額 10,000 円)＞

単位:円

加入年齢	男性				女性			
	月払い		年払い		月払い		年払い	
	80歳終了	終身払	80歳終了	終身払	80歳終了	終身払	80歳終了	終身払
20歳	2,478	2,366	28,506	27,206	2,292	2,134	26,350	24,550
25歳	2,790	2,644	32,092	30,396	2,560	2,358	29,438	27,128
30歳	3,174	2,978	36,494	34,246	2,882	2,620	33,144	30,138
35歳	3,648	3,384	41,952	38,912	3,260	2,916	37,484	33,530
40歳	4,242	3,876	48,774	44,572	3,706	3,248	42,616	37,344
45歳	4,992	4,474	57,400	51,446	4,240	3,620	48,768	41,624
50歳	5,954	5,198	68,470	59,774	4,914	4,052	56,522	46,592
55歳	7,216	6,070	82,978	69,800	5,830	4,582	67,054	52,692
60歳	8,906	7,088	102,428	81,510	7,162	5,250	82,360	60,384

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。支払われる共済金については、「リーフレット」、「保障設計書」を必ずご覧ください。上記掛金は平成22年3月31日まで有効です。

ひまわり結婚式



青年部トラクター

8月2日、道立サンピラーパークのひまわり畑で「ひまわり結婚式」が行われました。挙式を行ったのは、ひまわりが大好きな大阪市に住む大谷信幸・麻理子さん夫妻で、今年の5月に、お2人が名寄に来て種を蒔いて育ったヒマワリに囲まれながら式を挙げました。

JA道北なよろ青年部は事前から協力し、結婚式でトラクター馬車を走らせたり自分達で生産した野菜等をプレゼントしました。当日はまずまずの天候で、両家の家族や親友とともに、市民ら70人がひまわり畑の式場を訪れ、ご夫妻に祝福を送りました。



簡単！ヘルシー！

お料理レシピ

白菜のチャーハン



作り方(2人分)

- ①白菜は葉と茎に分け、葉は3～4cm幅に切り、茎は5cm長さの細切りにし、塩をふって、しんなりしてきたら絞る。
- ②豚肉は小指の先大に切り、酒、しょうゆで下味をつける。
- ③中華なべにサラダ油を熱し、ねぎ、しょうがを入れて炒める。香りが立ってきたら、[作り方2]の豚肉を加えて炒める。
- ④[作り方3]に[作り方1]の白菜とごはんを加えて、炒め合わせる。

材料(2人分)

白菜	150g
塩	小さじ1/3
豚バラ肉	100g
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
サラダ油	大さじ1
ねぎのみじん切り	5cm分
しょうがのみじん切り	1/4かけ分
ごはん	330g

肉団子の甘酢あんかけ



作り方(2人分)

- ①さつまいもは皮つきのまま乱切りにし、水にさらします。
- ②ボウルに肉団子のつなぎの材料を入れ、よくかき混ぜます。
- ③豚ひき肉、みじん切りにした長ねぎを練り合わせ、[作り方2]に加えてよく混ぜます。
- ④揚げ油を火にかけ、低温のうちに水気をよくふき取ったさつまいもを入れ、はしで油をかきまわすようにしながら火が通るまで揚げ、取り出します。
- ⑤揚げ油が170度位の中温になったら、[作り方3]のたねを直径3～4cmに丸めて肉団子を作りながら次々に入れます。
- ⑥肉団子に火が通ったら油からあげ、油をきります。
- ⑦鍋に甘酢あん材料を入れ、弱火にかけてかき混ぜ、とろみがついてきたらごま油をたらして火を止めます。
- ⑧器に[作り方4]と[作り方6]を盛って紅しょうがを添え、甘酢あんをかけ、アツアツのごはんと一緒にいただきます。

材料(2人分)

ごはん	600g(茶碗約4杯分)
さつまいも(小)	1本
肉団子のつなぎ	パン粉45g、卵1個、おろししょうが1かけ分、塩小さじ1/2、水大さじ3
豚ひき肉	300g
長ねぎ	1本
揚げ油	適量
甘酢あん	水300cc、醤油・酢・砂糖各大さじ2、みりん・酒・片栗粉各大さじ1
ごま油	小さじ1/2
紅しょうが	適量