



July
2023

7



組合だより No.165

クローズアップ
Closeup

- ① 新規就農者紹介
- ② 組合員交流会
- ③ 夏期地区別組合懇談会



新規就農者激励会



激励状授与 & 施設見学



■新規就農者激励会

5月19日、新規就農者激励会が開催されました。激励会では安田組合長より激励の言葉が新規就農者4名に投げかけられ、それを受けた4名は農協役員を前に終始緊張した様子でしたが、激励状を受け取り、自己紹介と今後の意気込みを力強く述べていました。

■JA施設見学

新規就農者激励会終了後、麦乾工場、でん粉工場、青果選果施設を見学して、受入から出荷まで一連の行程について説明を受けました。説明を真剣に聞いている皆さんの姿からは、営農に向き合う決意が感じられ、大変頼もしくありました。



2023年 新規就農者紹介

新規就農者にインタビュー 【①地区 ②趣味・特技 ③今後の意気込み】



うしろだ たつや
後田 竜哉 (32)

- ① 水上地区
- ② 車
- ③ よろしくお願ひします。



おぎの たつや
荻野 達哉 (30)

- ① 美和地区
- ② ドライブ・ウィンタースポーツ
スピードスケート
- ③ 小清水町で農業、酪農を出来ることに感謝
し地域と農業の発展に貢献して見せます!



わだ ゆうだい
和田 侑大 (22)

- ① 止別地区
- ② 楽器・サッカー
- ③ まだわからない事も多いですが、早く慣れ
て貢献できるよう日々努めていきます!



はやし あきと
林 秋仁 (20)

- ① 美和中央地区
- ② 剣道
- ③ これから頑張っていきます。

第18回 組合員交流会開催

7月8日、トリム公園にて第18回組合員交流会が開催されました。組合員職員を合わせて約580名の参加があり、晴天の中、交流会が盛大に開催されました。

安田組合長の開会挨拶の後、JAにしようわよりお越し頂きました小笠原理事長からご挨拶を頂戴し、交流会が開始されました。

今年の交流会では未来のある子供たちに楽しんでほしいとの思いから「子供コーナー」を拡充、ボールで自由に遊べるゾーンは大勢の子供で賑わいました。また、JA職員の顔と名前を覚えて頂こうと「JA職員紹介コーナー」を新設しました。

「JAにしようわコーナー」ではみかんジュースの無償提供をして頂き、みんな美味しそうに飲み干していました。「アグリハートセンターコーナー」ではこしみずとろりやほがじゃ、話題のカレーパンを販売。

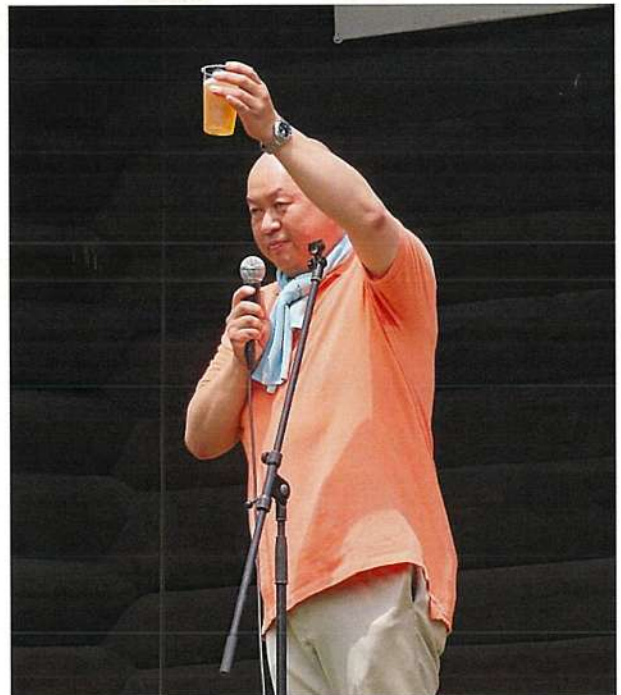
今年の形式は出店方式での開催、JA職員が牛肉や焼き鳥、ジンギスカンを焼いて、組合員さんに提供させて頂きました。こしみずビールとの相性はきつと抜群だったことと思います。

毎年恒例の抽選会では、かき氷の早食いで決着するまさかの展開となり、ステージ前に陣取って必死に応援する子供たちの姿に、会場は大いに盛り上がりました。最後は牧野専務の閉会挨拶で今年の交流会を終えました。

▼JAにしようわ 小笠原理事長よりご挨拶



▼安田組合長より開会挨拶



▼令和5年度 新規就農者の皆様



▼令和5年度 新人職員紹介



▼毎年恒例の抽選会 当選おめでとうございます！



▼インスタ映え



▼大人気のみかんジュース



▼アグリハートセンターより



▼cosimizBEERサーバ



▼元気に走り回る子供たち



▼JAIにしうわのみなさんと一緒に



▼大盛況の子供コーナー



令和5年度 夏期農事組合地区別懇談会



持続可能な小清水農業のために

令和5年度 夏期農事組合地区別懇談会を、7月11日～14日にわたり開催しました。

いよいよ迫る収穫期を前に、令和5年度の麦乾燥作業計画や澱原馬鈴薯原料受入や令和6年度からの肥料配送体制の見直しなどについて説明があり、情報の共有がされました。

J A O C 燃料配送体制の変更に ついては、昨今の物流業界を取り巻く情勢や働き方改革、2024年からの各種法改正により、軽油・灯油の土曜配送の休止（繁忙期時期以外の土曜）についての説明、澱原馬鈴薯の原料受入（案）では、近年の澱原馬鈴薯の受け入れは原料劣化（腐敗・緑化）が問題としてあり、特に秋まき小麦対策の前期期間における原料劣化（腐敗）を防ぐことを目的とした新受入区分の設立についての提案、農業情報配信サービスの移行では、以前から要望の多かった携帯・タブレットへのFAX配信についての説明などがありました。その他、澱原馬鈴薯「アーリースターチ」の取り扱いについてや持続可能な輪作体系の確立に向けた戸別輪作協議結果について、JAこしみず振興作物の技術体制強化に向けた

「8・6プロジェクト」について提案しました。

また話題提供としてJA共済ファーマスト（農業者賠償責任共済）や物流における2024年問題、肥料価格高騰対策事業（国費）及び麦・大豆生産技術向上事業についてが説明されました。

様々な議題を基に活発な意見交換が行われ、持続可能な小清水農業に向けての意思疎通がしっかりと図られました。

懇談会開催にあたり組合員皆様のご協力ありがとうございました。

日時	会場	対象地区	対象者	出席者	出席率
7月11日 (火)	上徳共和住民センター	上徳 共和 共和3	31	16	51.6%
	水上住民センター	水上	20	14	70.0%
	旭野住民センター	東野	37	15	40.5%
	美和住民センター	美和	17	10	58.8%
7月13日 (木)	旭4会館	旭	22	9	40.9%
	止別公民館	止別西 止別東 止別中央	37	13	35.1%
	泉住民センター	泉	20	12	60.0%
	中斗美住民センター	北斗3 中里美和 中里2 美和中央	41	27	65.9%
7月14日 (金)	神浦住民センター	神浦	14	10	71.4%
	アグリハートセンター	置野	16	15	93.8%
	浜小清水公民館	浜小清水 北斗 倉栄	29	14	48.3%
	合計		284	155	54.6%



入組3年目までの若手JA職員と青年部員との交流会をトリム公園で行いました。

6/14 部員職員交流会



美津斜網ブロックの青年部が集まりソフトボール大会を開催！懇親会も開催し交流を深めました☆

6/19 美津斜網ブロック交流会



組合員交流会にてcosimizBEERの樽を組合員の皆様に提供。様々なご意見を頂きました☆

7/8 cosimizBEERの樽を提供

JAこしみず 青年部 活動紹介



中学1年生へ作物の生育について及び馬鈴薯の植付について講義を行いました。

6/5 中学校講義



小学校4年生を対象にアスパラの収穫体験を行いました。お礼状とても嬉しかったです☆

6/8 小学生アスパラ収穫体験



中学1年生と馬鈴薯の植付体験、かぼちゃの植付体験を行いました。秋が楽しみです☆

6/12 中学生馬鈴薯植付体験



第50回支部対抗ソフトボール大会を開催！優勝は泉・美和合同支部でした☆

6/14 支部対抗ソフトボール大会



「JAこしみず青年部」の想いがつまった地域の味がするビール。

小清水町の小麦はオホーツクでも高評価の品質を誇ります。
小麦のまろやかな味とコクがしたのは交流の深いJAにしょうで育った穂穂です。その穂穂ビールが豊かに香る一杯、
つくられたかった生産者のビール。
2022年完成です。

cosimiz BEER 取扱店【385円<税込>/1本】

【小清水町】
エーコープこしみず/道の駅はなやかセブンイレブン

【北海道 北広島市】
ホクレンくるるの社

cosimiz BEER WHITE ALE

JAこしみず青年部の想い

「クラフトビールを売る」のではなく「小清水町を知ってもらう」事を目的としています。

小清水町を知ってもらうことで小清水町に人を呼び込み基幹産業である農業を発展させたい。

農業を知ってもらうことで北海道の農業サポーターを増やし、未来の農業を守りたい。

デザインに込めた想い

「小清水町」を知りたい、小清水町の農業を観光で盛り上げたい。

今回の本誌「小清水」と小清水町の農業「酒」をデザインに込め、大切に育った「酒」をデザインに仕上げました。

文字は地域の酒造、コミュニティデザイン、こしみずまで、TPOには「TPO」としました。



フレミズミニバレー大会 を開催しました！

6月7日、小清水町トレーニングセンターにて、第17回フレミズミニバレー大会を開催。安田組合長に挨拶を頂き、JA新人職員と組合員課職員も参加し5チーム総当たりで試合を行いました。どのチームも接戦が続き参加者はクタクタになりながらも汗を流し盛り上りました。

午後からはふれあいセンターに会場を移し、役員が考えたミニゲームとBINGOで懇親を深めました。



スキルアップまんまる を開催しました！

6月21日、JA本部事務所にて、JA職員も参加し開催しました。最初に事務所周りの環境整備、続いてコロッコ手づくりキッドの作成を行いました。コロッコとは多肉植物をコケ玉にしカラフルな毛糸で巻いた観葉植物です。みんな毛糸などの色も様々でとっても可愛いコロッコが完成しました。最後に、JA営農部 遠藤部長より直近の農業情勢や小清水農業への影響、女性ならではの営農参画について講演を聞いて第一回スキルアップまんまるは幕をとじました。



JAこしみず 女性部 活動紹介

フレミズHMC交流会 を開催しました！

6月26日、フレミズ、HMC2グループの交流会を行いました。アグリハートセンターにて恒例の豆腐、小清水町産小麦を使ったパンなどを協力しながら調理。卵不足に苦労はしましたが、みんなで交流を深めながら楽しみました。



フレミズ教室 を開催しました！

7月7日、バス研修で、中標津・標津を回りました。中標津では株式会社日翔「中標津しいたけ生産センター」にてしいたけの生産工程の説明や施設見学を行いました。また、施設見学後にはしいたけの収穫体験をさせて頂き、収穫したしいたけをプレゼントして頂きました。その後、標津のサーモンプラザにて昼食をとり、サーモン科学館を見学しました。



地域独自の暮らし方での後押し
ナチュラル・ビズ・スタイル

北海道では、地球温暖化対策の推進に関する法律に基づき令和3年3月より温室効果ガス排出量の削減目標の達成やゼロカーボン北海道実現に向けた省エネルギーの取組として、冷暖房の設定温度の管理などにおける働きやすい服装を励行することとしています。令和4年度からは、クールビズとウォームビズの取組を統合し、ナチュラル・ビズ・スタイルを導入。職員一人一人が判断して省エネ・節電を強く意識した働きやすい服装で執務を行うことを、年間を通して取組として実施しています。

JAこしみずとしても今年度より通年「ナチュラル・ビズ・スタイル」を導入致します。職員が年間通して軽装化での勤務となりますが、ご理解をよろしくお願い致します。

8 働きがいも経済成長も



7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに





13 気候変動に具体的な対策を



新規採用職員のご紹介



金融部 金融課
貯金係
佐藤 美奈代

JAこしみずに2名の方が
新たに入組しました。
組合員の皆さまにおかれましては
ご指導ご鞭撻のほどよろしく
お願い致します。



経済部 燃料自動車課
燃料自動車係
本間 瑛登



第5回 理事会 5月19日(金)

◆報告事項

- 1) 令和5年度営農計画書作付面積の集計について
- 2) 令和4年産種馬鈴しょの事故対応について
- 3) 令和5年産種馬鈴しょ委託生産に関する覚書について
- 4) 令和4年度ジャガイモシストセンチュウ対策カップ検診の実施報告について
- 5) 小麦蒔萎縮ほ場巡回調査の結果について
- 6) 令和4年産経営所得安定対策「数量払仮渡金」の精算について
- 7) 令和4年産青果物(食用馬鈴薯、オウギ)の本精算について
- 8) JAバンク内部管理体制構築にかかる指針について
- 9) 体制整備モニタリング報告について
- 10) JA財務モニタリング報告について

◆協議事項

- 1) 令和5年度組合員交流会の開催方法について
- 2) 令和5年早取肥料一斉推進の実施について

◆議案

- 1) 令和5年産共同計算運営の基本事項について
- 2) 令和5年販売仮渡金(品代)に係る金利の設定について

- 3) JAバンク戦略シートの策定について
- 4) 2023ディスクロージャー誌の作成について
- 5) 給与規程の改定について
- 6) 農協所有山林立木伐採および売買契約の締結について
- 7) 第1四半期余裕金の運用計画と方針について
- 8) 令和5年度職員要員計画について

◆その他

- 1) 令和5肥料年度価格情勢について

第6回 理事会 6月27日(火)

◆報告事項

- 1) 第1回販売担当委員会(6/26)の開催結果について
- 2) 第1回営農担当委員会(6/27)の開催結果について
- 3) 第1回経済担当委員会(6/27)の開催結果について
- 4) 第1回管理金融担当委員会(6/26)の開催結果について
- 5) 令和4年産長芋の本精算について
- 6) 令和5年度畑作物等作付実測結果について
- 7) ジャガイモシストセンチュウ植物検診の実施について
- 8) 令和5年度第1回定例業務監査結果について
- 9) マネロンガイドラインとのギャップ分析の実施について
- 10) 令和5年5月末組合員加入脱退状況について

◆協議事項

- 1) 令和5年度夏期農事組合地区別懇談会の日程(案)について

◆議案

- 1) 理事に対する資金の貸付について
- 2) 関係機関の役員構成について



小清水町農業協同組合 スタンドLINEページ

燃料価格 <small>詳しくはこちら▶</small> 	洗車情報 	
JAこしみずHP 	Instagram 	ホクレンSS E-NET 




小清水町農業協同組合 Instagramページ

Instagram












JAこしみずスタンドLINE & JAこしみずInstagram

各SNSの登録をよろしく申し上げます!!

JAこしみず青年部 & オホーツクJA青年部協議会

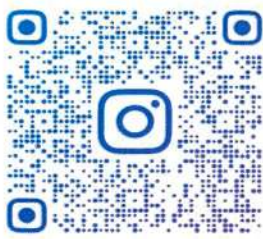
小清水町農業協同組合青年部 Instagramページ

ja_youth.koshimizu ◯ (+) ☰

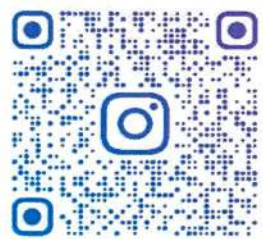


2 投稿 85 フォロワー 45 フォロー中

JAこしみず青年部
 北海道の道東に位置する小清水町で農業の未来を担っている若者達で組織された『JAこしみず青年部』様々な活動内容を発信して小清水農業の魅力を伝えていきます



オホーツクJA青年部協議会 Instagramページ





野菜ソムリエ上級プロ

KAORUの

フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

イチジク

～世界最古の果物「無花果」～

イチジクのプロフィール

【分類】クワ科イチジク属

【原産地】アラビア半島南部、地中海地方

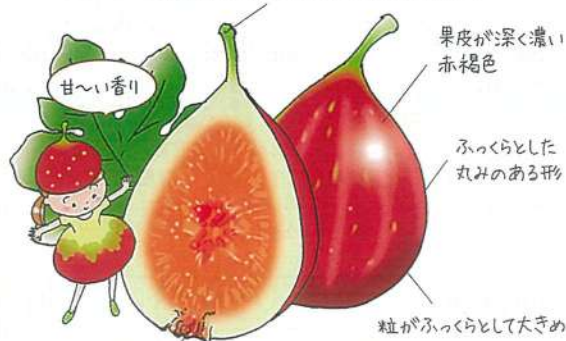
【おいしい時期(旬)】8～10月ころ

【主な栄養成分】カリウム、カルシウム、鉄分、ペクチン、フィシン、アントシアニンなど

解説：KAORU

選び方

枝の切り口が新しく、白い樹液が出ている



果頂部(お尻の部分)が少し割れていると完熟!

NG しまびでいる
傷や黒い変色→鮮度が劣化している……
果皮が緑色→未熟かも
果頂部が割れ過ぎ→過熟かも

保存方法

傷みやすぐ日持ちしないので、早めに食べてね



冷凍保存

丸ごとまたはカットしてラップに包み、保存袋に入れる。長期保存可。ソースやジャム、スムージーなどに利用できる。半解凍でシャーベット風にも

冷蔵保存

パックやビニール袋に入れて野菜室への水気はしっかり拭き取る。果皮がぬれていると傷みやすい

長期保存にジャムやソースに加工。熱湯消毒した瓶に入れ、密閉して保存すると長持ち!



楽しみ方・食べ方のコツ

皮のむき方

軸の付け根側からがむきやすい。湯むきすると簡単!



イチジクのいろいろ



榊井(ますい)ドローフィン

日本で流通量の8割を占める主流品種。名の由来は榊井氏が米国から日本に持ち帰ったことからの日持ちしやすく、甘味とさっぱりとした風味が特徴



蓬莱柿(ほうらいし)

「日本イチジク」とも呼ばれ、主に関西以西で栽培される。程よい甘味とほのかな酸味で上品な味わい



とよみつひめ

福岡県で生まれ、2006年に品種登録された。強い甘さが特徴で、果肉は緻密で「ジューシー」の繊細な舌触りが楽しめる



ビオレソリエス

フランス原産の「黒イチジク」とも呼ばれる。濃厚な甘さと果肉の柔らかさが特徴。新潟県佐渡市などでハウス栽培されている



スミレナ

主にトルコで生産されている「白イチジク」のドライフルーツやお菓子作り、お酒のおつまみに

イチジクのチカラ

ペクチン 水溶性食物繊維 便秘改善やコレステロール値の低下に

カルシウム 骨や歯の強化に

カリウム 高血圧や動脈硬化の予防、むくみ改善に

アントシアニン ポリフェノールの一種 老化予防やがん予防に

鉄分 貧血予防、疲労回復に

フィシン タンパク質分解酵素 消化促進や二日酔い予防に

イチジクのヒミツ

歴史

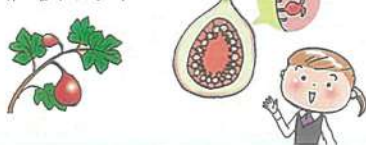
エジプト 紀元前2000年にはすでに栽培。古代エジプトの壁画や『旧約聖書』にも登場。イチジクの葉をアダムとイブが体を隠すために使った

日本への伝来

江戸時代に中国から「花がない果物……!?」当初は薬用として栽培されていた



実の中に小さな花がたくさん咲くので、外からは見えな!



私たちは花の軸の部分を食べているんだよ

農作業中の熱中症を 予防しましょう!!

夏に向けて、農作業中に熱中症になる人が増えてきます。

熱中症は正しい知識を身につけることで、適切に予防することが可能です!!

* 農作業中の熱中症 *

- 毎年、約**30名**の方が農作業中の熱中症により死亡
- 死亡事故の約**85%**が**7~8月**に発生している一方で3~6月にも発生

農作業中の熱中症による死亡者数（月別）



* 予防のポイント *

暑さを避ける

高温時の作業は極力避け、日陰や風通しのよい場所で作業



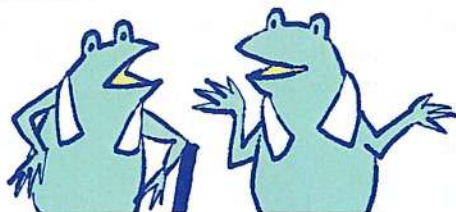
こまめな休憩と水分補給

喉の渇きを感じる前に、こまめに水分・塩分を補給



単独作業は避ける

複数名で作業を行う、時間を決めて連絡をとり合う



熱中症対策アイテムの活用

帽子や吸湿速乾性の衣服の着用、空調服や送風機の活用



そのほか、日々の体調管理など熱中症に負けない体づくりをしておきましょう!

農林水産省



もっと
知りたい!!

熱中症対策

* 熱中症対策アイテム * *

身体を冷やす

暑い時間帯の作業等が避けられないときに活躍



ファン付きウェア、
ネッククーラー

1人作業の備え

やむを得ず1人作業をする際
のリスクを回避したいときに
活躍



ウェアラブル端末、
応急セット

環境改善

作業場を涼しくしたり、休憩
の質を高めたいときに活躍



ミストファン

* 熱中症警戒アラートと MAFFアプリの連携 * *

熱中症警戒アラートとは？
熱中症の危険性が極めて高くなると予測さ
れた際に発表される注意喚起情報



* 熱中症が疑われる場合には * *

01 作業を中断



(代表的な症状)

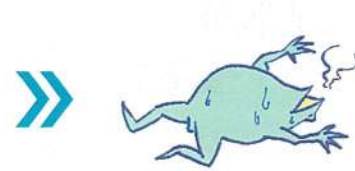
- ・ 汗をかかない、体が熱い
- ・ めまい、吐き気、頭痛
- ・ 倦怠感、判断力低下

02 応急処置



- ・ 涼しい環境へ避難
- ・ 衣服をゆるめ体を冷やす
- ・ 水分・塩分を補給

03 病院へ



応急処置をしても症状が改善
しない場合は医療機関で診療
を受けましょう!!

JAこしみず's キッチン No.16

今夜のおかずはこれで決まり！

茨城県笠間市にある「キッチン晴人（ハレジン）」オーナーシェフ

永井智一シェフ監修

『賀茂なすのグラタン』



- 作り方
- ① 賀茂なすを縦に半分に切り、皮目に竹串などで穴をあける。内側の周りに1包丁を入れ、スプーンで身をくりぬき半分に切る。ズッキーニは厚さ1cmにいちよう切りにする。
 - ② サラダ油を180度に熱し、①をむきエビ、パプリカと共に素揚げする。ソラマメは皮をむきゆでる。
 - ③ 素揚げした賀茂なすに具材としてむきエビ、パプリカ、ソラマメ、ズッキーニを盛り込み、ホワイトソース、パルメザンチーズをかけ220度のオーブンで5、6分焼く。
 - ④ 器に盛り付け、ディルのをせ出来上がり。



- 材料(2人分) —
- 賀茂なす …………… 1個
 - 黄ズッキーニ …………… 1/4個
 - むきエビ …………… 2尾
 - パプリカ …………… 1/4個
 - ソラマメ …………… 6粒
 - ホワイトソース(市販品) …………… 大さじ2
 - パルメザンチーズ …… 適宜
 - サラダ油 …………… 適宜
 - ディル …………… 適宜

編集後記

いよいよ収穫間近

今年も小麦の収穫が迫ってきました。広報7月号が皆様に届いている頃には小麦収穫作業が始まっているかもしれませんね。話は変わり、JA本部事務所前に女性部役員の方がお花を飾ってくれました。是非、本部事務所に来た際はご覧ください。

暑さが続く季節となりますが、体調管理には気を付けてみんなでいい出来秋を迎えましょう。(編集後記記載7/15)



▲JAこしみず女性部役員の方が飾ってくれたお花



JAこしみず Instagram



JAこしみず ホームページ