



July
2025

7



JAこしみず

組合だより No.177

クローズアップ
Closeup

- ① 新規就農者紹介
- ② 夏期地区別農事組合懇談会
- ③ 共励会表彰
- ④ こしみずビアパーティ



新規就農者激励会



激励状授与 & 施設見学

6月27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へ送られました。新規就農者の3名は自己紹介と今後の意気込みを力強く述べていました。激励会終了後はJA施設見学として、選果場・澱粉工場・麦乾工場を訪れ、説明を受けました。

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】



まえだ はるか
前田 悠駆さん (21)

☆経営主：前田 一也さん

- ① 東野地区
- ② スキー
- ③ まだまだ、作業等で慣れていないことも多いので少しでも早く仕事を覚えていきたいです。



かまだ たくま
鎌田 拓真さん (23)

☆経営主：鎌田 保宏さん

- ① 浜小清水地区
- ② 音楽を聴くこと・寝ること
- ③ いっぱいお酒を飲めるようになって楽しく生きたいです。



えんどう まさかつ
遠藤 正勝さん (24)

☆経営主：遠藤 勝弘さん

- ① 止別地区
- ② カメラ
- ③ 先輩方との交流を深めつつ少しでも早く一人前になれるよう、精進していきます。

令和7年度 夏期農事組合 地区別懇談会が 7月8日～10日の日程で開催されました。



いよいよ小麦の収穫期が迫る中、各地区で懇談会が開催されました。主な議題として次の10項目が挙げられ、「JAコネクティブ」および「BEEERバーティ」について話題提供が行われました。

【議題】

- ①クミカン極度額の保証について
- ②令和7年度麦乾工場操業について
- ③澱原パレット輸送の開始について
- ④澱粉保管料単価の改定について
- ⑤令和7年度澱原馬鈴薯取扱要領(案)について
- ⑥麦・大豆生産技術向上事業について
- ⑦JAこしみず版ArcGISを用いた輪作システムの構築について
- ⑧令和7年度農事組合地域協議の開催方法について
- ⑨カスターマーハラスメントへの対応について
- ⑩総代会から総会への移行について

でん粉パレット輸送開始に関して、近年のドライバー不足や物流業界を取り巻く「2024年問題」を鑑み、令和7年度より、広域連携を含めた外部委託方式（釧路三ツ輪運輸(株)へ委託）を導入する運びとなることを説明しました。これに伴い、釧路への横持ち運賃やデパレタイズ委託作業料金などの新たな掛増し経費は避けられないものの、可能な限りトータルコストの圧縮に努めていく旨をお伝えしました。

また、近年社会問題となっているカスターマーハラスメントへの対応として、本年6月4日に可決された「改正・労働施策総合推進法」に基づき、働く人を守るための相談体制の整備や防止措置の実施が義務付けられました。これを受け、JAでは対策が不十分とならないよう、カスターマーハラスメント対応に関する方針を策定し、準備を進めている旨を説明しました。JAと組合員が理解・協力してカスターマーハラスメントを防止し、発生した場合は毅然とした態度で組織的に対応できるように努めて参りますので、ご理解とご協力をいただきますようお願い申し上げます。

各種議題を基に活発な討議を通じて、今後の小清水町農業の持続的な進展を目指す協力関係が築かれました。懇談会開催に際し、組合員の皆様のご協力に深く感謝申し上げます。

日時	会場	対象地区	対象者	出席者	出席率
7/8(火)	上徳共和住民センター	上徳・共和・共和3	30	8	26.7%
	水上住民センター	水上	19	15	78.9%
	旭野住民センター	東野	32	15	46.9%
	浜小清水公民館	北斗・浜小清水・倉栄	27	15	55.6%
7/9(水)	神浦住民センター	神浦	12	7	58.3%
	美和住民センター	美和	15	9	60.0%
	アグリハートセンター	萱野	16	13	81.3%
	中斗美住民センター	中里美和・中里2・美和中央・北斗3	40	25	62.5%
7/10(木)	旭4会館	旭	21	9	42.9%
	止別公民館	止別東・止別西・止別中央	37	12	32.4%
	泉住民センター	泉	19	11	57.9%

令和6年度

第2回でん粉原料用馬鈴しょ栽培共励会

2025.6.10開催

ホクレン農業協同組合連合会

農業総合研究所 作物生産研究部長賞

受賞 (有)北斗農場 代表者 新宮 和喜氏



受賞おめでとうございます！



でん粉原料用馬鈴しょ共励会 趣旨

でん粉原料用馬鈴しょは令和4年産を以てジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種にすべて切り替わった経過にあり、北海道産馬鈴しょでん粉の安定供給のため、これら原料馬鈴しょ新品種の栽培技術の早期確立が求められています。そこで、でん粉原料用馬鈴しょ全体の収量向上・安定栽培を実現するべく、他の範となる生産実績となった生産農家（生産組織を含む）を表彰し、その優良技術を広く紹介することを目的として開催されております。

(有)北斗農業 新宮 和喜氏 受賞審査報告

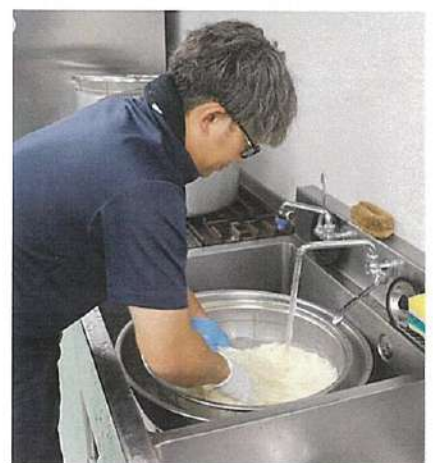
定期的な防除を実施しアブラムシ対策として薬剤をローテーションで使用する他、泥炭圃場の特徴を捉え、圃場の通気性・透水性の確保を目的として畑に入る回数を減らすための複合作業を実施されています。また、昨今の天候不順により高温長雨が多いことから、高湿度による病害に配慮した防除や液肥の使用により安定して高品質の馬鈴しょを生産されています。泥炭圃場としての特徴を捉えた基本に忠実な栽培技術やJAこしみず澁原馬鈴薯対策委員として地域のでん粉原料馬鈴しょ振興に大いに貢献されている点が評価され受賞に至りました。



令和7年度 第1回JAこしみずBEERパーティ

日時: 令和7年7月11日(金) 15:00~20:00 会場: アグリハートセンター

これまで毎年開催していた「組合員交流会」に代わる新しい試みとして、今年初めて「BEERパーティ」を開催致しました。本イベントは、各農事組合、JA職員双方に負担の少ないスタイルで開催し、一般町民を含む延べ1,000人以上が来場し、交流を深めることができました。



会場には14台のキッチンカーが駆けつけてくださり、大好評となりました！



JAこしみず支援課では、cosimizBEERや生ビールをはじめとする各種飲料を提供し、アグリハートセンターによる加工品の販売や、JA広報室によるひやむぎの販売が行われました。

また、SNS連携しているJA帯広大正様からは加工品の販売と「おいものおい」と名付けられたJA帯広大正ビールの提供をいただきました。



環境整備・女性懇談会

を開催しました！

6月3日、環境整備と女性懇談会を開催しました。午前中はJA事務所周りの草取りを行い、午後からは安田組合長を始め、JA職員との懇談会を開催。懇談会では参加者20名を2班（組合長グループ・専務グループ）にわけ、各部からの情報提供をもとに活発な意見交換が行われました。



フレミズミニバレー組合長杯

を開催しました！

6月4日、小清水町トレーニングセンターにて、第19回フレミズミニバレー大会を開催しました。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。ミニバレー終了後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やピンゴ大会で懇親を深めました。



フレミズ清里・小清水合同スポーツ交流会

を開催しました！

6月13日、清里町ゲートボール場にて、フレミズ清里・小清水の合同モルック大会を開催しました。初めてモルックをする部員も多い中、総勢28名で白熱した熱戦を繰り広げました。大会終了後はレストランOLANGOに会場を移し、ランチを食べながら懇親を深めました。



JAこしみず 女性部 活動紹介

スキルアップまんまる

を開催しました！

6月20日、第1回スキルアップまんまるを開催しました。研修会では三役が講師となりプランター寄せ植えコースとアートフレームコースに分かれ、各々自由に楽しく作品作りを行いました。学習会では普及センターの宇都宮氏と藤原氏を講師に招き、「農薬と肥料の基礎知識」について講演していただきました。参加された皆様からも好評の声をいただき、大成功に幕を閉じました。



フレミズ教室

を開催しました！

6月25日、北見市常呂町の流水窯（手工芸の館）にて、てびねり体験を行いました。この体験は本格的な陶芸体験で、流水柄をメインとし個性豊かな作品を作ることができました。大空町東藻琴の「乳酪館」ではバター作り体験を行い、フレミズ教室を終えました。参加された皆様は終始笑顔で楽しく体験を行っておいりました。





入組5年目までの若手JA職員と青年部員との交流会をふれあいセンターで行いました。

6/10 部員職員交流会



美幌町のエム・エス・ケー農業機械株式会社 道東支社にて夏期視察研修を行いました。

7/2 夏期視察研修



普及センター清里支所の小山係長をお招きし、馬鈴薯・てん菜の町内試験圃場にて説明を受けました。

7/4 青空講習会



「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。

小清水町のお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ラボしたのは交流の深いJAにうわで育てた柑橘です。その柑橘ビールが豊かに香る一杯。その味、つくりました。生産者のビール。2022年完成です。

cosimiz BEER 取扱店 (385円〜税別/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
【全道】ローチェンフォー名店
【北海道 札幌市】ホクレンくるるの杜

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」を伝えたい。
小清水町の農業と観光を結びつけたい。

今年の生産「小麦」と小清水町の金魚「魚」をデザインに組み込み、人に伝わりやすくなるデザインに仕上げました。

文字は地域の歴史、コミュニケーション、こしみずをテーマに「HID」ではなく「DO」としました。



JAこしみず 青年部 活動紹介



小学校4年生を対象にアスパラの収穫体験&試食会を行いました。みんな楽しんでくれたかな☆

6/3 小学生アスパラ収穫体験



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出前授業を行いました。

6/5 中学校出前授業



中学1年生と青年部圃場にて馬鈴薯の植付体験を行いました。みんな真剣です。秋が楽しみです☆

6/9 中学生馬鈴薯植付体験



第52回青年部ソフトボール大会を開催！
どの試合も白熱した大会でした☆

6/10 青年部ソフトボール大会



年金友の会主催

小清水小学校金管バンド 演奏会の開催



楽しいひととき 記事：JA金融課

令和7年6月7日（土）にJAエントランスホールにて小清水小学校金管バンドをお招きし、演奏会を開催いたしました。

当日は65名が来場し、演奏会終了後の会員さんへの聞き取りでは「エントランスでの演奏は迫力が有り、コンサート会場で演奏を聴いているようだった」「アンコールで子供たちと一緒に合唱出来たことは一生の思い出になった。来年も継続して開催して欲しい」といった感想が寄せられ、大変好評な結果となりました。



昨年全国大会に出場した腕前は圧巻



小学生による手話のレクチャー



アンコールは会員さんと一緒に「ふるさと」を合唱



小清水小学校の1年生へ画材セットをプレゼント！

JAこしみずの地域貢献活動として、小清水小学校1年生を対象に入学祝品として画材セットをプレゼントさせていただきました。この活動を通じてお祝いの気持ちを伝えるとともに、JA周辺施設や関係車両における交通安全の啓発および、食の大切さについてをお伝えさせて頂きました。子供たちの喜んでくれた笑顔や、熱心にお話を聞いてくれる姿がとても心に残りました。



JAこしみず 共済課



2025年度 第9期生

駿農人養成セミナー



入学式開催



駿農人セミナー始まる



第9期生6名でスタート

6月6日、アグリハートセンターにて駿農人養成セミナー第9期生の入学式が行われました。駿農人養成セミナーは入学生数の減少により2022年より3年に一回の開催となっております。2年ぶりの開催となった本セミナーには6名が入学しました。式では学長である安田組合長の激励の言葉を贈り、セミナー生は少し緊張した面持ちでしたが、自己紹介と抱負を述べました。これから1年間、様々な講義や視察を行います。



第9期生

就農年	氏名	ふりがな	経営主	地区
2023	和田 侑大	わた ゆうだい	和田 哲也	止別
2024	吉田 遼馬	よしだ りょうま	吉田 敬貴	旭
2024	三品 悠太	みしな ゆうた	三品 孝一	萱野
2025	前田 悠駆	まえだ はるか	前田 一也	東野
2025	鎌田 拓真	かまた たくま	鎌田 保宏	浜小清水
2025	遠藤 正勝	えんどう まさかつ	遠藤 勝弘	止別

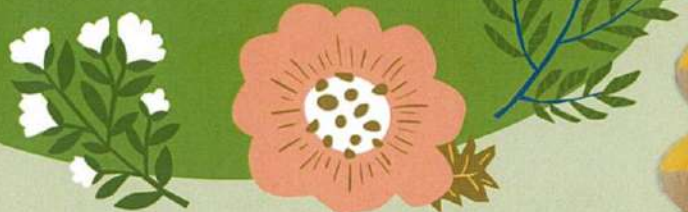
1講義・2講義が早速開始

入学式終了後に早速講義がスタート。

1講義目は、JA組合員課 千葉課長より「JAこしみず・小清水町農業について」の説明を受けました。2講義目は、役場産業課 加藤係長、教育委員会 黒田主事より「小清水町役場と農業者の関わりについて」「モルックの楽しさ」について説明を受けました。モルックに関しては、実際に競技体験も行い楽しみながら講義を終えました。



こむぎんからの お知らせ



みんなに会いたくて
小麦畑からでてきちゃったムギッ！
これからイベントやお祭りなどで
見かけることが増えるかと思いますが、
その際はお声がけ・写真撮影などよろしくお願いします！

◆第5回理事会 令和7年5月22日(木)

▷報告事項

- 1) 令和6年度新基本計画実装・農業構造転換支援事業穀類乾燥調製貯蔵施設増設工事の入札結果について
- 2) 令和6年度経営所得安定対策「数量払戻金」の精算について
- 3) 令和7年度産馬鈴しょ委託生産に関する覚書について
- 4) 令和6年度大豆の概算品代金精算について
- 5) 令和6年度薬用作物の本精算について
- 6) 令和7年度営農計画書作付面積の集計について
- 7) 令和6年度産馬鈴しょ事故対応について
- 8) マネーロンダリング及びテロ資金供与対策に係る対応結果報告について
- 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7年度BEERパーティの開催について

▷議案

- 1) 令和7年度共同計算運営の基本事項について
- 2) 令和6年度新基本計画実装・農業構造転換支援事業穀類乾燥調製貯蔵施設増設工事の各種契約締結について
- 3) Rakumoとの業務委託の締結について
- 4) JAバンク戦略シートの策定について
- 5) 理事者に対する資金の貸付について
- 6) 金利設定会議要領の改正について
- 7) 出資持分の譲渡について
- 8) 第1四半期余裕金の運用計画と方針について
- 9) 令和7年度職員要員計画について

▷その他

- 1) 令和7年度肥料年度価格情勢について

◆第6回理事会 令和7年6月27日(金)

▷報告事項

- 1) 第1回販売担当委員会(6/25)の開催結果について
- 2) 第1回営農担当委員会(6/25)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(6/27)の開催結果について
- 5) 第1回小麦自主検定委員会(6/23)の開催結果について
- 6) 第1回豆類対策委員会(6/23)の開催結果について
- 7) 令和6年度生食馬鈴薯本精算について
- 8) 令和7年度アスパラの一期概算払いについて
- 9) 小麦摘蒔縮ほ場巡回調査の結果について
- 10) 令和7年度畑作物等作付実測結果について
- 11) ジャガイモシストセンチュウ植物検診の実施について
- 12) 令和7年度第1回定例業務監査結果について
- 13) 令和7年5月末組合員加入脱退状況について

▷協議事項

- 1) 令和7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) 「穀類乾燥調製貯蔵施設」増設工事に伴う自己資金の借入について
- 2) カスタマーハラスメント対策基本方針の制定について

役員会議室





キャッシュカード 応援キャンペーン

日頃よりJA こしみずをご利用頂き、誠にありがとうございます。この度JA こしみずではお客様の更なる利便性の向上の為、『キャッシュカード応援キャンペーン』を行います。カードをお持ちで無い方は是非この機会をご活用ください

衝撃の3大特典

早い!

【特典1】 窓口混雑時も問題無し!

JA こしみずではA T Mでのお振込みが可能です。

窓口混雑時もこれさえ有れば問題なし!



安い!

【特典2】 なんと1枚目は発行手数料無料!

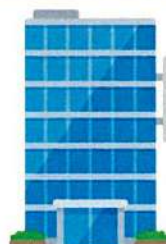
※同一名義で2枚目以降発行の場合は発行手数料(1100円)が掛かります

得!

【特典3】 法人、利用組合の方も発行可能!

今回のキャンペーンより発行可能となります!

必要書類については窓口でご確認願います



もうちでも
実践!

食中毒対策

食中毒というと飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあるのです。家庭の食事作りにおける食中毒対策のポイントをチェックしてみましょう。

監修：小嶋裕美（Owabe Yumiko）イラスト：藤田健史

食中毒を引き起こす主な原因は

細菌とウイルス

細菌もウイルスも目には見えません。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境内で長く生存します。

細菌とウイルスは 食材や自分の手に

食中毒の原因となる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所に存在しています。肉や魚などの食材には、細菌やウイルスが付着しているものと考えましょう。また、いろいろな物に触れる自分の手にも、付着していることがあります。細菌やウイルスが付着した手を洗わずに食材や食器などを触ると、手を介してそれらにも付着してしまいますから、特に注意が必要です。



きれいにしているキッチンでも、細菌やウイルスがまったくいないとは限りません。食器用スポンジや布巾、シンク、包丁、まな板などは、細菌が付着・増殖したり、ウイルスが付着しやすい場所といわれています。

食中毒対策の三大原則

食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、

細菌を食べ物や調理器具に「付けない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっつける」が原則です。

付けない・洗う・分ける

食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、小まめに手を洗いましょう。生の肉や魚などを切った包丁やまな板などの器具から、加熱せず食べる野菜などに菌が付着しないように、使用の都度きれいに洗い、できれば加熱処理しましょう。

加熱しない食材を先に取り扱うのも一つの方法です。焼き肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉を取り分ける箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、食品に付いていた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかけたることが大事です。

増やさない・低温で保存する

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10度以下ではゆっくりとなり、マイナス15度以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、冷蔵庫などで低温保存することが重要です。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに使い切ることが重要です。

やっつける・加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75度で1分以上加熱するこ

とが目安です。

布巾や包丁、まな板などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを調理した後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけておきましょう。塩素系漂白剤の使用も効果的です。

ウイルスの場合はさらに「原則

持ち込まない・健康状態の把握・管理

日頃から健康状態の把握や健康管理を行い、嘔吐（おうと）や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょう。

広げない・手洗い、定期的な消毒・清掃

ウイルスが調理場内に持ち込まれても、それが食品に付着して口から体内に入らなければ食中毒に至ることはありません。重要なのは、小まめな手洗いと、布巾や包丁、まな板などの調理器具を洗剤でよく洗った後に熱湯消毒を行うことです。

食中毒対策の三大原則

付けない

手洗い
調理器具の洗浄、消毒

増やさない

適切な温度での保存
調理後は速やかに食べる

やっつける

加熱処理

JAこしみず's

キッチン

No.28

今夜のおかずはこれで決まり！

日本女子大学非常勤講師、十文学学
園女子大学非常勤講師、日本フード
コーディネーター協会常任理事

赤堀料理学園校長 赤堀博美氏 監修

『小鮎の南蛮唐揚げ』



作り方

- ①南蛮酢を作る。Aを混ぜ、一煮立ちさせる。かつお節を加えてこし、種を除いた赤トウガラシを加える。
- ②油を160度に熱し、ナスとパプリカを揚げて取り出す。
- ③油を170度に熱して小アユを揚げる。油から取り出し、冷めて表面が固まったら油を180度にして再度揚げる。揚げたての状態ですりを抜き、①の南蛮酢に漬ける。
- ④皿に②と③を彩りよく盛り、タデの葉を添える。

— 材 料(4人分) —

小アユ …………… 8 尾
塩・酒 …………… 少々
片栗粉・小麦粉 … 各大さじ 1
ナス …………… 1/4本
赤パプリカ …………… 1/4個
黄パプリカ …………… 1/4個
揚げ油 …………… 適宜
かつお節 …………… 1 つまみ
赤トウガラシ …………… 1 本

— A —

昆布だし ……80ml
レモン汁 … 20ml
しょうゆ … 20ml
砂糖 ……………15g
タデの葉 …… 8 枚

編集後記

☆熱中症には気を付けて☆

6月は後半から暑い日が続いております。長期的な予報でも暑さは続く予想されておりますので、こまめに水分補給を行い、熱中症対策をしていきましょう！！

編集後記を作成しているのは7月16日です。皆様に広報誌が配布されている頃には小麦が始まっていると思います。事故・怪我無く小麦収穫が終わることを願っております。



▲2024年7月16日時点の小麦



▲2025年7月16日時点の小麦



JAこしみず
Instagram



JAこしみず
ホームページ