

組合だより

発行所 中標津農業協同組合・中標津町農業共済組合

発行 昭和50年12月10日 第24号 印刷・アート印刷株式会社



ことしも早いものであ
と数日を残すのみである
が、この一年をふりかえ
ってみると国内情勢は物
価から経済不況へと、倒産や雇用不安が目だ
ち、一般企業は経営体制維持に懸命の努力を
している。

管内農業はどうであろうか。

心配された天候も恢復、牧草も畑作も作柄
は夫々異なるとは云え、無事に収穫が終った
ことと思う。

畜産の消流も当初懸念されたが、どうやら
順調に動き、澱粉工場は管内集荷二十八万俵
となった。

但し澱粉の消流は不況のあおりを受け、動
きが極めて鈍いので販売方法の理解を得たい。

集送乳の合理化は皆さんの協力により実現
又乳質は夫々のご努力により始ど合格の状態
となったことは、やればできうことを実証
したのではなかろうか。

このような経済の転換期にあつて経営内面
の充実・質の向上に目をむけて努力されてい
ることは之からの経営方向を確立するものと
して敬意を表する次第である。

地力の低下が目立つなかで、土壌作りは農
業の根幹をなす最も大切なこと、地道ではあ
るが足元をみつめ経営並びに生活に更に創意
工夫を注ぐと共に来年度の計画をどのように
進めるか、一年の終りに当つて今年の経営を
ふりかえってみよう。そして明年に希望を託
し、新たな気持ちで取り組みたい。

根室地区酪対協

酪農民研究会に

三〇〇名参加

十一月二十一日、町内ホテル葵を会場に三〇〇名を超える管内の酪農家・青年・婦人部員・農協役員が出席して開催された。

講師に中央酪農会議事務局長、

西原高一氏、北海道大学農学部助

教授、七戸長生氏。

西原氏は、「日本酪農の将来と

加工原料乳地域への提言」というテーマで、各方面から改正が要請されている酪農三法の重要な柱である現行不足払い制度の問題点について

一、生産関係
二、消費関係
三、需給調査のあり方

不足払い制度の問題点と今後……国内産生乳の仕向

けは(1)に飲用、(2)に加工、(3)に輸入

乳製品と、その制度的機能を通じて酪農振展をはかる

ことになっている。加工乳地域への

提言……生産性の合理化への可能性

を追求するとともに、原料乳の供給

基地としての役割

▲ 300人が集まって開かれた根室地区酪農民研修会



を果すことは勿論、自らのものに自らが値うちをつけ、自ら売る、ことの集大成をすべきである。

又、七戸氏は「酪農経営をどう考え、どう改善するか」というテーマで、次の問題点を上げている。

一、酪農をめぐる諸問題

規模・投資・労力(生活)・乳

価・飼料・市場問題

二、経営の中心課題

量・資・価格・コスト・技術・

生産力・生産意欲

三、酪農経営発展の方向と条件・

特色

垂直上昇型

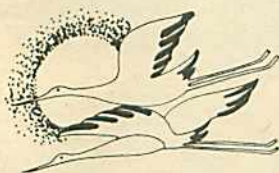
階段型

滝のぼり型

四、銘記すべきポイント

記録・討論・計画

判断・実行・評価



組合員のための農協論

若人交流の

機会を積極的に

いま農村で後継者や花嫁不足が大きな問題になっている。これには、まず本道農業を理解してもらうことが必要。北農中央会でも、その対策として、九月末に府県の工場を回って見た。私も同行したが、女子社員の間心が感じられ意を強くしてきた次第。

訪問したのは、東洋紡績KKの三工場。ここは本道出身者が多く

今年の春にも道知事や北農連代表が、農業後継者問題について、幹部と話し合っている。

今回は四人で訪れた。まず鈴鹿工場で午前と午後の二回、二十七

人のリーダーと話し合った。ここからは本年四月と十月に、別海町の酪農家に花嫁さんを送りこんで

いる。それもあつて非常に関心が強かった。特に主婦の労働時間、

冬期間の生活など具体的な質問があり、北海道農業に対する大きな

希望が感じられた。

また、大町工場では三十人の女子社員、入善工場で十三人の寮生

が、大町工場では三十人の女子

今回は、話し合うほかに、道内農協や関係機関の行っている花嫁対策に対する協力も頼んだ。工場も、女子社員(特に適齢者)も、本道農業青年との交流を望んでおり、今後は、具体的な方法で交際する機会などを作ることも、検討する必要がある。

(農協ホッカイドウより)



輸入ビートパルプの

上手な利用方法について

組合員の皆さんには、輸入ビートパルプを使用した経験が少ない事と思いますので簡単にご紹介致します。

まず日本全体で年間使用されているビートパルプの量と種類ですが、四九年度では道産品が約一万吨、輸入品が約二〇万吨で、輸入国別に見ますと表の通りです。

さらに昭和五〇年からはチリ産・ユーゴスラビア産・スペイン産等が輸入され、ベレット型状、品質等も種々あり、また輸入時期も表の通り異なっております。

輸入ビートパルプの利点

(1) このように世界各国から年中輸入されておりますので常に新しいものが使用できること、いつでも必要に応じて購入できる点が最も大きな利点であり、年間を通して、基礎飼料として利用する事をすすめて致します。

(2) 目的に応じた利用ができる。従来の道産品のように多汁質飼料としての利用の場合には、ウルグアイ・チリ・ユーゴスラビア・スペイン等の水にうるけやすい品質のものを利用し、サイレージ等多汁質飼料を十分確保されている方

にはアメリカ産をそのまま給与する事をすすめます。

さらに輸入ビートパルプはベレット状で麻袋詰のため取扱いが簡単で、手間がかからず、お忙しい皆様の大切な時間を有効に利用できることでしよう。

なお、従来の道産品と比べると水にうるけるまでの時間がかかるものもあり、又、水にうるけた状態での繊維が短くなっております。

さらに、アメリカ産の様に糖蜜を添加したものもあり、これをうるかすには三〇度くらいのお湯でうるかすようご注意ください。

組合員に配達致しました輸入ビートパルプは、アメリカ産・チリ産です。



国 別	状 型	輸 入 時 期	輸 出 量 (トン)
中 国 産	長方形、ベレット	12月～5月	10,000～15,000
イ ラ ン 産	レックス	11月～7月	49年11月以降輸出禁止
パ キ ス タ ン 産	レックス	2月～5月	5,000
ユ ー ゴ ス ラ ビ ア 産	レックス	12月～3月	10,000～15,000
ウ ル グ ア イ 産	レックス	2月～6月	15,000～20,000
オ ー ス ト リ ア 産	レックス	1月～4月	2,000～5,000
オ ー ス ト リ ア 産	レックス	1月～4月	2,000～3,000
ス ペ イ ン 産	レックス	8月～11月	10,000～15,000
ア メ リ カ 産	レックス	8月～1月	20,000～30,000
		8月～5月	300,000～400,000

連絡員 だより

俵橋小学校

開校六十周年を祝う

俵橋地区 乾 守 夫

十一月二十三日、俵橋小学校開校六十周年記念祝賀会が行なわれた。

地元部落民の協力を得て、記念祝賀協賛会が発足され、準備を進め記念式典・除幕式・祝賀会が盛大に行なわれた。

式典では、歴代校長・永年勤続者の表彰が行なわれ、除幕式では一年生による記念碑（ふるさとの灯）の除幕が行なわれた。



組合員相談室

道 標 (みちしるべ)

「光陰矢のごとし」と言うがまさにその通りで、今年も早や年末となった。組合員の皆様も、今年の自からの経営をそれぞれ顧み、充分検討を加えつつ来年度の営業計画を樹立する準備に取りかかる時期ともなった。

営業計画は、言いかえれば、営業の一年間の道標である。道標を定めるには慎重な準備が必要である。土地の所有面積・乳牛の飼養頭数・施設・農機具等の状況・稼働力等が準備を進める上での基礎となることは言うまでもないことである。

道標は、単に数字を並べて作り上げたもの、また訂正して辻褄を合せたりするものでもない。個々の経営の、収入・支出のありのままの積み上げそのものである。道標を年度の途中で変更したり、新たに設定する場合は、道に迷ったり、歩むべき方向を見失なってしまう事は、ままある事である。

新しく迎える昭和五十一年も農業をとりまく諸情勢は更に厳しくなろうとしている。それだけに、一年の道標を定めるにはなお一層の慎重さと、綿密さが必要とするのである。

種いもの診断

根剝農試馬鈴しよ科長

浅間和夫

萌芽後の生育遅れが影響し枯葉期が遅延したため、秋の収穫作業が集中的に行なわれ、秋が短いと感じた人が多かったと思います。気温が低下してから収穫されると暗れた日でも畑の土の乾燥が悪くその後風乾を十分しても、傷のなおりが悪く、春までの間に腐敗をみる人が多い。今回は、これから春までの間の塊茎の診断を中心に述べてみました。

① 乾腐病

昔から発生していたのですが、昨年四月下旬北見農試で発生し、注目された。収穫後水洗いして傷ついたワセシロをごく長期間浴光



写真乾腐病

② 黒あざ病
本病は、そうか病同様に貯蔵中にまんえんすることはない。しかし、この発生がしだいに目立っている。食用や種いも栽培をねらう人では、永い目で対策を立てておく必要がある。防除するため液用有機銀剤を使うことができなくなった。植付け前に種いもを乾かし、ペンレート水和剤(五〇%)、バリダシン粉剤(〇・三%)

萌芽した際腐敗したものです。(写真)本病は、貯蔵中に塊茎の一部が変色してシワができ、その表面に白色ないし赤かつ色のボツツ状のカビが散在しているものです。メークイン・男爵イモなど、各品種に発生するが、秋に気がつかないことが多い。

防除には、掘取りを晴天の日にていねいに行ない、よく乾燥させ外傷のあるのを除き、選別や取扱いに注意することが基本になる。

貯蔵中の発生は七度以上の時に多いので、低温に保ち、換気に注意し、種いもでは消石灰をいもの一%ぐらい混合しておくといよい。

③ そうか病

塊茎の表面にカサブタ状のものが発生する普通そうか病の外に、浅在性の病斑が網目状に亀裂を生ずるラゼットスキヤブなどがある。

でん粉採取のための摩砕上はもちろんポテトチップなどの加工、食用上も嫌われる。この菌は家畜の腹を通っても死滅しないので、たいきゅう肥からの伝染もする。

防除は、黒あざ病に準じ、ホルマリン一〇〇倍液浸漬消毒、種いも選別などを行なう。

④ えき病

本病原菌のみに侵されている塊茎では、表面がやくばみ、肉質部の一部にコルク化した赤かつ色の斑点を生ずるだけで、軟かく腐敗することはない。しかしこれに二次的に軟腐病菌・腐敗病菌などが加わると、軟腐してくる。

貯蔵中に本病にかかったいもが

混っていても、外のいもにうつることは少ないが、融雪水などが浸入・停滞すると伝染する。換気に注意していもの乾きをよくし、できるだけ低温で貯蔵するようにする。

⑤ 黒脚病

病徴は、腐敗が進むと他の原因によるものと区別し難いが、ストロンの付け根や目を中心に、ややへこんだ黒かつ色の軟腐がみられる。発生した畑で生産されたものは種いもとして使用しない。混入の恐れのある種いもでは、切断刀を昇こう五〇〇倍液に五秒つけてから切るようにする。

⑥ 異常萌芽外

貯蔵中高温が原因で、酸素欠乏による肉の黒変(黒色心腐)がみられたり、異常萌芽・芽いもがみられたりすることもある。異常萌芽は、一〇度前後で貯蔵されたり

・月令が極度に進んだ場合に、内生ジベレリン含量が低下するためにおこる。萌芽が増えると損失量が増えるだけでなく、選別も難しくなる。春地温の上りやすい所に貯蔵した場合は、早めに掘り出し

いものに光をあてて浴光緑化させて、ジベレリンを増やしてやるようにする。

地区大会終る

農協青年部
婦人部だより

第四回

根剝

農協青年部

十一月十七・十八日、川湯ホテルプラザにおいて、第四回根剝・根室地区農協青年部大会が開催された。

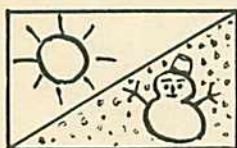
中標津農協から佐々木部長を含む七名が出席した。

大会日程にもとずき、第一日目十三時より開会、十四時から記念講演「ヨーロッパの国々を訪ねて」北農中央会教育広報部武田次長が視察訪問の発表をしました。

各役員がそれぞれの分科会に分れ、「農協問題」・「営農々政問題」・「営農問題」・「組織問題」についていろいろと意見が出された。

第二日目、実績発表で中標津農協から畑作部会の篠永 栄君が、「畑作部会の活動経過」と題して発表、部会の目的・設立経過・活動経過等を報告。大変良い実績発表であったが、おしくも最優秀賞には及ばなかった。

12月 天気予報



札幌管区気象台

◎ 気象概要 ◎

上旬末から中旬にかけて季節風が強まり、根雪になるところが多い。下旬半ばごろ発達した低気圧が通り、荒れもようの日がありそう。

● 上旬 高気圧と気圧の谷が交互に通り、天気は周期的に変る。旬末にはやや発達した低気圧の通過で季節風が強まる見込み。

● 中旬 旬初めは季節風がやや強く、日本海側では雪が降りやすい。その後天気は周期的に変わり、一時温暖な日もありそう。

● 下旬 冬型の気圧配置となりやすく、日本海側では雪の降る日が多くなる。旬半ばごろ発達した低気圧の通過で道南・道東地方を中心に荒れもようとなりそう。その後再び冬型天気となる見込み。

除雪センター長名簿

地区氏名	電話番号
1 俵 橋 久 本 一 雄	② 5209
2 共 成 沢 渡 定 良	② 5223
3 南 中 吉 川 晴 久	② 8308
4 武 佐 秋 山 実 太	② 6232
5 上 武 佐 吉 田 徳 二 郎	② 5167
6 開 陽 高 平 幸 太 郎	② 6326
7 開 陽 山 田 良 太 郎	② 6266
8 協 和 林 小 林 茂 夫	② 8302
9 豊 岡 望 月 幸 夫	② 8173
10 当 幌 鈴 木 吉 三	② 8241
11 第二俣落 佐 伯 正 次	② 7307
12 俣 落 服 部 一 好	② 7168
13 新 生 田 代 昭	② 7288
14 武 佐 土 井 上 友 一	② 6217
15 西 竹 須 崎 源 蔵	② 7411
16 俣 落 上 村 力	② 7391
17 中 標 津 中 標 津 農 協	② 3275 高橋課長 ② 3311

中標津町の道路除雪

冬期間の除雪体制については、十一月に各地区の道路愛護組合長と除雪センター長の会議があり、基本的には前年と同じ体制で除雪を行うことになりました。

ブルドーザーの借上台数も計画されているが、昨年より、ダンブトラックによる排雪作業を多く計画している。

協力をお願いしています。

(1) 降雪で自動車が運行できなくなった時は、標識をつける事。

(2) 集乳車通行のため、畜舎までの除雪を依頼していた例もあるが、畜舎・住宅付近の除雪は、各戸で処理するように。

※各地区センター長と電話番号は次の通りです。

おしらせ

年末年始の休業について

今年も残すところあと数日となりました。年末年始の休業をお知らせ致します。

記

★事務所 十二月三十一日～一月六日迄

月六日迄

★ストアー
★スタンド 十二月三十一日午後三時迄営業。

一月六日迄休み。

中標津農業協同組合

恒例により

正月三力日は

全休させていただきます。

※年末年始は次のようになります。

★十二月二十八日 御用納め

★十二月二十九日～三十一日 日直付

★一月一日～三日 全休

但し、急患は受付けます。

★一月四日～五日 日直付

★一日六日 御用始め

中標津町農業共済組合

種別	組合員名	上旬	中旬	下旬	種別	組合員名	上旬	中旬	下旬	種別	組合員名	上旬	中旬	下旬	種別	組合員名	上旬	中旬	下旬
コ	白田 稔	1	0	1	バ	板橋 松寿	1	1	1	第二俣落地区									
コ	新谷 正二	2	2	1	バ	岩井 昇	0	0	0	コ	西村 徳守	2	2	2	コ	内山 勲	0	1	1
コ	井口 精一	1	0	0	バ	服部 一好	0	0	0	コ	西垣 洋	1	2	2	コ	八木 明治郎	0	1	1
コ	川上 茂	1	0	0	バ	遠藤 太一	0	0	0	コ	保科 清	1	2	2	コ	中浦 健夫	0	0	2
コ	石橋 喜作	0	0	0	バ	遠藤 幸吉	1	1	1	バ	松岡 喜代之助	0	0	0	バ	前原 秀隆	1	1	1
コ	長谷川 寿	1	1	2	コ	橋本 敏朗	2	1	1	コ	田代 昭	2	2	2	コ	町田 芳照	1	2	2
コ	花尻 武夫	1	2	2	コ	高橋 正三	2	1	0	コ	井ノ口 定則	1	2	2	バ	房川 喜清	1	1	0
コ	中条 由治	0	0	1	コ	松村 晴由	1	1	0	コ	安江 八五郎	2	2	2	コ	宮脇 正治	0	1	1
コ	中条 幸作	1	2	0	コ	小山 美芳	1	1	1	コ	剣持 昭昭	0	2	1	コ	滝本 信孝	2	2	2
コ	奥村 保章	1	1	2	コ	本村 正春	1	1	0	コ	斎藤 別	1	1	0	バ	富沢 保男	1	1	1
コ	萱岡 信二	2	0	1	バ	菅原 清	0	0	0	コ	白石 孝治	1	2	1	バ	谷村 茂夫	0	0	1
コ	高橋 昌信	1	1	1	バ	上村 太平	0	0	0	バ	山口 広幸	1	1	1	バ	武田 三郎	0	1	1
コ	中塚 秀夫	2	3	2	バ	上村 政則	0	0	0	コ	原田 逸喜	0	1	1	バ	藤井 弘美	0	0	0
コ	黒田 定利	2	2	1	コ	上村 力	1	1	0	バ	沖 一美	0	0	1	バ	北村 一仁	0	0	0
コ	藤原 勝一	1	1	0	バ	松本 勇	0	0	0	バ	片岡 宅次	1	0	0	バ	杉本 匡視	0	0	0
					バ	藤原 信男	1	0	0	バ	弾正 原正春	1	0	0	バ	佐藤 載康	1	1	2
コ	秋山 実太	1	2	1	バ	遠藤 忠義	2	1	2	バ	国光 昭	0	1	1	バ	松本 金市	0	0	0
コ	佐藤 春行	1	2	2	バ	山下 鉄男	1	0	0	バ	遠藤 直行	0	0	0	バ	飲野 一郎	0	1	0
コ	佐藤 一二	2	1	1	バ	阿部 幸一	1	0	0	バ	佐伯 証次	0	0	0					
コ	清原 由太郎	1	0	2	バ	上ヶ島 春雄	1	0	0	バ	来栖 寛	1	0	0	バ	横田 国雄	0	0	0
コ	湯山 稔	2	2	0	コ	山崎 翠	0	1	0	バ	川村 清身	1	1	0	バ	竹下 日吉	1	1	1
コ	湯山 幸男	0	2	1	バ	藤田 貞蔵	1	0	0	バ	加藤 繁	1	0	0	バ	柳田 治郎	0	1	0
コ	三宅 要	2	0	0	バ	藤田 誠一	0	0	0	コ	萩原 蝶七	1	2	2	バ	青木 喜三	2	1	1
コ	門馬 四郎	1	2	2						コ	星野 昇司	1	1	1	バ	青木 重次	0	0	0
コ	中塚 文夫	0	1	1	バ	剣持 幸男	0	0	0	コ	星野 盛恵	2	2	3	コ	関 又左門	1	1	2
コ	石原 竜雄	0	1	0	バ	遠藤 与畏二	0	0	0	コ	滝本 勇雄	0	0	0	バ	横田 好一	0	1	1
コ	西井 武	2	2	1	バ	宮田 正晴	1	1	1	バ	滝ヶ平 初美	1	0	0					
コ	土井 上友一	0	2	1	バ	鷲見 孝男	1	0	0	バ	滝ヶ平 茂	2	1	1					
コ	土井 上政雄	1	1	1	バ	真部 愈	1	0	0	バ	滝ヶ平 茲夫	0	0	0					
コ	小沼 佐太男	2	2	2	コ	渡辺 利秋	1	2	2										
コ	熊谷 正	1	2	0	コ	田代 良司	1	0	0										
コ	山本 雪信	1	1	0															
コ	真野 米光	1	0	1	コ	相沢 武雄	1	2	2										
コ	寺島 今朝松	0	0	1	バ	太田 俊昌	0	0	0										
コ	佐藤 憲治	2	2	2															
コ	佐藤 忠男	0	1	1	バ	古瀬 敏弘	1	1	1										
コ	佐藤 和夫	1	0	0	バ	小谷 盛一	0	0	0										
コ	塩田 専治	0	1	0	バ	秋山 政雄	0	0	0										
コ	五十嵐 徳次	0	1	1	バ	斉藤 富吉	2	1	1										
					バ	広瀬 定夫	0	0	0										
コ	田中 清司	0	1	1	バ	半沢 勇雄	2	1	1										
コ	山本 秀夫	0	2	1															
コ	松田 征二	1	2	1															
コ	安達 武蔵	0	1	1	コ	笠原 良夫	1	0	0										
コ	志賀 安尾	2	2	2	コ	武田 伊三郎	2	0	0										
コ	志賀 正治	0	0	0	コ	後木 章	1	1	2										
コ	篠永 鉄雄	0	1	0	バ	久保 花次郎	2	0	0										
コ	篠永 静男	0	2	1	コ	松本 豊治	0	0	0										
					バ	新井 真	1	1	0										
					コ	片野 博	0	0	0										
俣落地区																			
コ	原 藤子	1	0	1															
コ	大木 敏夫	0	0	0	コ	伊藤 政義	2	1	2										
コ	小林 金司	1	2	1	コ	小林 義忠	2	0	1										

旬別個乳検査成績 (ランク別戸数)

ランク 旬別	0	1	2	3	4	5	合計
上旬	137	146	46	0	0	0	329
中旬	156	120	53	1	0	0	330
下旬	152	126	48	4	0	0	330
合計	445	392	147	5	0	0	989
合格率	45.0	39.6	14.9	0.5	0	0	100

地区別個乳合格率

地区 旬	当 幌	中 標 津	俵 橋	開 陽	武 佐	第二 俣落	俣 落	平 均
上旬	100	100	100	100	100	100	100	100
中旬	100	100	100	100	98.3	100	100	99.7
下旬	100	96.4	100	97.2	100	98.1	100	98.8
月平均	100	98.8	100	99.1	99.4	99.4	100	99.5

11 月 乳 質 検 査 成 績 表

中 標 津 農 業 協 同 組 合

組合員名	上旬	中旬	下旬	組合員名	上旬	中旬	下旬	組合員名	上旬	中旬	下旬	組合員名	上旬	中旬	下旬
当 幌 地 区				高藤祐蔵	1	0	0	丸田良夫	0	0	0	金子安有	0	0	0
飯島光五郎	0	0	0	連田弘	1	1	1	鈴木重蔵	0	0	0	高野勇	1	0	1
飯島清一	0	1	0	永谷雄幸	1	1	1	高橋一男	2	2	2	中林勇	0	0	0
奥田勝佳	1	1	0	長縄弘	1	0	0	高平幸夫	0	0	0	工藤隆弘	0	1	1
奥田岩男	0	0	0					中本要次郎	0	0	1	赤波江雪右門	0	1	1
中山安寿	0	0	0	麻郷地忠勝	1	1	1	半沢かね	0	1	1	沢口正志	0	0	0
山川健三	0	0	0	小針晴信	1	0	0	国見正雪	1	2	2				
阿部俊勝	0	0	0	佐藤吉次	2	1	3	国見実	1	1	1				
鈴木吉三	0	0	0	花川秀一	0	0	0	斎藤哲雄	0	1	1	目黒茂	0	0	1
西垣信男	1	1	1	古沢亀治	1	0	0	斎藤栄七	2	1	2	大西秀良	1	1	1
小原治	0	0	0	花川稔	0	0	1	伊藤七郎	1	1	1	大西英明	0	0	0
吉田繁行	1	1	1	今井秀和	1	1	0	千葉清一	1	1	1	福島昭憲	1	1	0
竹村満夫	0	0	0	東原正広	1	1	0	村井直行	1	1	0	下川原秀子	1	1	1
高橋常次	1	0	0	岡部実	2	1	1	山崎正喜	0	0	0	三輪貞夫	1	1	1
筒井留雪	0	0	0	渡辺善行	1	1	0	松本嘉吉	0	0	0	西山一義	0	0	0
筒井正守	0	0	0	田島育三	0	0	0	後藤田信夫	1	0	1	佐々木武雄	1	2	2
室井太吉	0	0	0	竹村昇	1	1	2	斎須安雄	0	0	1	日下一芳	0	1	0
安田康正	0	0	0	松隈健二	1	0	1	今井靖清	0	0	1				
山田一男	0	0	0	麻郷地忠	0	2	3	山田良太郎	0	2	3	石田春夫	0	1	1
松田昌介	1	1	0	古瀬イセ	0	0	0	房川喜延	2	2	2	加茂正毅	1	1	1
舟田正明	1	0	0	藤本久雄	1	2	1	三輪一郎	2	2	2	佐々木政行	0	1	1
菊地良	1	0	1	小川清	1	1	1	井上亮夫	1	0	1	三友盛行	1	0	1
				佐藤道嘉	0	0	0	笠井剛	1	1	1	高島貞作	0	0	0
遠田要三	0	0	0	佐藤末美	0	0	0	赤堀岩男	1	0	0	福島信一	0	0	0
西山高蔵	1	1	2	佐藤拓	1	1	1	鈴木敏夫	1	1	1	古田起雄	1	1	2
長正路正義	0	0	0	佐藤永雄	0	0	0	俵 橋 地 区				本田萌	1	0	0
大野正己	0	0	0	佐藤東	1	0	1	大山仁三郎	0	1	0	中村敏夫	1	2	1
吉成左門	0	1	2	望月幸男	0	0	0	名越成夫	1	0	0	真野勇	1	0	0
福村守	0	0	0	白築政博	0	0	1					多田俊夫	1	1	1
遠藤末吉	1	0	0	武田勇	1	1	0	佐藤清	1	2	2	小岩正一	0	0	1
笠原金吾	0	0	0	高橋敏夫	2	0	0	大山道夫	2	2	2	伏見哲	0	0	0
中 標 津 地 区				熊倉彦吉	1	0	0	乾守夫	0	0	1	中川一平	1	1	0
緩坂欣一	2	2	1	小林茂雄	1	0	0	乾勝美	0	0	0	福島広光	2	2	1
緩坂恭民	1	0	1	阿部正六	1	1	1	伊東武	0	0	0	武 佐 地 区			
吉川晴久	2	1	1	佐藤三男	0	0	0	大山富雄	1	1	2	丹羽孝	1	1	1
滝場光明	1	0	1	長淵貞義	2	1	0	山下孝二	0	0	0	丹羽正明	1	1	1
久保慶一郎	1	0	0	開 陽 地 区				北川榮治	0	0	0	亀井泉	0	2	1
久我良夫	1	1	1	土井上昭男	1	1	1	水本勘蔵	0	0	0				
正城純一	1	0	0					水本一三	0	1	1	中司哲弥	0	0	1
荒昭一	1	0	1	向館金吾	1	1	1	山本正八	0	0	1	上原徳保	1	1	1
桜井誠造	1	0	0	山田輝男	0	1	1	榎田英雄	1	1	1	工藤政義	1	1	1
佐々木繁雄	2	2	2	船越政雄	0	0	0	穴吹貞明	2	2	2	舟橋清高	1	0	2
佐藤晴信	0	0	0	浅野トミ子	0	0	1	佐藤正男	0	1	0	酒井清志	2	2	2
奥村武雄	2	2	2	吾妻寅男	0	0	1	佐々木文作	1	0	1	目黒雅隆	2	0	0
阿部忠次郎	1	1	1									千葉弘	2	2	2
三森章司	1	0	1	鈴木嵩	1	1	1					工藤剛	2	1	1
川手輝雄	1	1	2	桜井精治	1	1	0	野口忍	0	0	0	児島喜一	0	0	0
下山恵市	1	2	2	横田孝博	1	0	1					児玉光彦	1	1	1
石崎多門	1	0	1	高橋寅之助	0	1	1	太田市三	0	0	0	坂口亀一	1	1	1
林仁一郎	1	1	1	中本栄太郎	0	0	0	岡次郎	0	1	1				

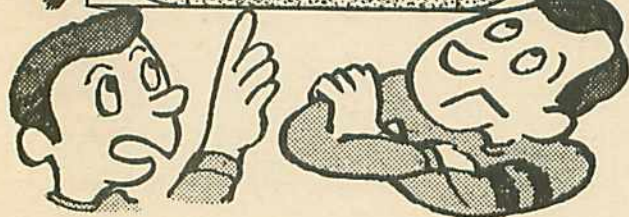
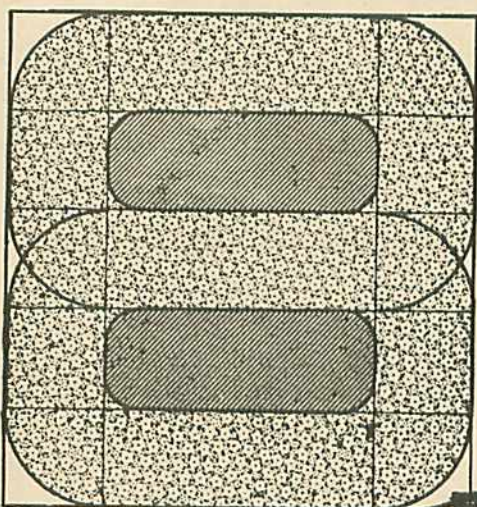


く い ず ???
あなたもやってみよう

【問題】

左の図を、よく見てください。
くふうして見ると、1・2・7
など0から9までの数字がほ

とんど読み取れますが、ただ一
つだけ読み取れない数字があり
ます。さて、それはどの数字で
しょう？



十一月の正解は「ワ
ガヤノジッケン」でし
た。次の方々に記念品
を差し上げますので、
農協へ取りに来て下さ
い。

【新開陽】笠井あすか
さん・笠井かずみら君
【北進】米栖 泰君

★応募規定★

①官製はがきに答えを書いて送
つて下さい。

②氏名・年令・住所

③対象 小・中学生

④宛先

中標津町東七条南二丁目

中標津農協 組織農政係

※切日は十二月二十五日

※正解者十名に粗品進呈。正解
者多数のときは、抽選で決めま
す。

暮しのアイデア

みそなべ

(四人分)

みそ味の汁で材
料を煮込みながら
薬味をつけていた
だきます。

寒い夜に。

焼きちくわ三本

がんもどき四個は熱湯で洗
い、適当な大きさに切つて
おきます。

ダイコン十センチは五ミ
リ厚さの短冊切りにし、ニ
ンジン半本は五ミリのイチ
ヨウ切りに、サトイモ④八個
は皮をむいて、それぞれ固
めにゆでておきます。

焼き豆腐二丁・生シイタ
ケ④八枚は食べやすい大き
さに切り、長ネギ二本は斜
め切り、ゴボウ一本は皮を
むいてササがきにしてアク
をぬいておきます。

土なべに八カップの水を

※コツ あまり強火で
ゴトゴト煮ないこと。

入れ、だしコンブ二十セン
チを二十分間浸しておいて

から火にかけ、沸騰前にコ
ンブを取り出し、だし汁三
カップを別にしておいてか
ら、残りのだし汁に赤みそ
百グラムを溶き、酒大さじ
三杯を加え、煮たつて来た
ら準備の材料を一通り美し
く入れて火にかけ、もう一
度煮たつたら卓上コンロな
どに移します。

残りの材料を別ザラに盛
り合わせ、先のだし汁三カ
ップにみそ五十グラムを溶
いたものを、途中の味加減
用に添えておきます。

薬味はダイコンとシヨウ
ウガをおろしたもので。

キャベツのカラシじょう
ゆあえと金時豆の甘煮の献
立で。

