

INDEX

公式Webアドレス

<http://www.ja-nakashibetsu.or.jp>



ケータイ用
QRコードはこちら!!

- 2015年を振り返って…2
- 第28回 JA北海道大会…3
- 第14回 全日本ホルスタイン共進会…4~5
- 役員視察研修報告…6~7
- 理事会報告・クロスワード・読者の声・今月の運勢…8~9
- 青年部のページ…10~11
- 普及の窓~冬期間の牛舎環境…12
- 家畜改良課に相談だ! ~繁殖状況をチェックしましょう!…13
- 夢広がる掲示板…14~15
- レシピブック・行事予定…16

あなたとのコミュニケーション情報誌

中標津町農業協同組合

夢広がる なかしべつ



第14回全日本ホルスタイン共進会報告会 (01.13)

2015年を振り返って



組

お世話になり、組織運営に協力、応援いただき、当初の計画以上の成果として進行中にあります。

季節も春に始まり、夏場の天候の回復による農作物・牧草・デントコーンと持ちなおし、それぞれに於いて収穫を終了したところ

です。秋には予想外の勢いを増した爆弾低気圧が道東地区に猛威を振るい、その後すぐに発生した台風がダブルで上陸したことで、一部の施設等で被害が発生致しました。作物的にも、ビート・イモ・デントコーンで倒伏等の影響が見られ、収穫では苦労がありました。

27年の1月末から風雪の被害も多く、気候の変化に苦しんだ一年間だったと改めて思います。

さて、ここで今年の生産販売事業としての動きに触れてみます。

生乳生産は4月より前年を上回り1003%ペースとなり、11月上旬までの累計で103.3%と計画2%に対して順調に回復傾向で推移致しており、乳質についても10月末で前年比約43万増の1,395万と管内トップで品質の高い生産がされており、生産者のレベルが高い水準を維持されていますことに心から敬意を表する次第であります。

合わせまして春以降、初生トク・初妊牛・肉系も過去以上に高値で取引されており、このまま行くと生産者にとって少々余裕を感じながら一年を締めることが出来るかと安堵し

ているところでもあります。

一方、畑作関係ではありますが、この時期まで収穫を終えておらず、精算途中ではありませんが、直近金額で報告をさせて頂きます。

大根は前年比96.8%の515,415ケースとなり、販売金額では103%で590,700千円。平均単価では前年度107.3%と高値で推移をした結果であり、上々でありました。

ブロッコリーでは前年比107.8%、42,800ケースとなり過去最高で、販売金額が151,000千円で平均単価は前年比124.5%、3,525円で推移して販売金に貢献しており、最後の数字が楽しみであります。

てん菜ですが、平均反収は前年比103%で51.68tとなり、途中経過で販売金額75,101千円であり、最終では前年比を超える期待しております。

次に澱原馬鈴薯ですが、こちらは終了した結果が出ております。出荷量は前年比112.6%で158,053俵、販売金額は前年比108.7%増の195,981千円と豊作と言えるでしょう。

生食・加工では、作付面積調整により、出荷量・販売金額ともに減の84,000千円となり、種子馬鈴薯は出荷量1,435tで前年比90.1%、販売金額80,000千円で前年比98.2%となりました。

その他野菜も含め、全体合計では金額ベースで見ると1,189,790千円で前年比105.7%となっており、畑作生産者にとりましてもシーズンの苦労を考えると、まずまずの成果として残ったのではないかと理解しており、生産物としては計画以上でほぼ終了に近づいている事として報告をさせていただきます。

次に農協事業にふれます。

A

コープあるるでは17周年記念売出しをはじめ、色々な企画に取り組んできました。月によって動きはありますが、特に野菜や果物の価格の動き、水産での不漁、時期のずれ等で対応の難しさがある状況でありました。計画通りレジ等を一新し、会計でお客様の待ち時間を減らせるようスタッフが努力しております。少しでも上向きになるよう今後も進めて参ります。

肉牛センター事業では相場的に過去にない価格帯で取引があり、順調に販売されています。牛の事故に注意し管理しております。

特にホル肥育9月末で平均469,507円(98,903円増)、F1肥育796,309円(212,231円増)、和牛肥育では1,140,352円(446,752円増)となっております。高価な肥育牛となっております。また、導入価格につきましても、全ての分野で価格が高く、導入コストも増えているのが実態であります。

次にスタンドですが、春先は価格の動きが上下し、仕入れ価格が販売価格についていけない時期もあり、お客様が満足いただけない事もありましたが、後半は売価が下げ基期で推移しており、リッターマージンは十分とれません。油外でタイヤ・オイル類の販売や洗車機のフル回転等、スタッフが頑張っておりますので、あるも同様に引き続きご利用をお願い申し上げます。

最

後に乳製品工場の状況であります。学校給食をメインに対応しておりますし、新しくヨーグルトを市場に出し好評をいただいております。また、ソフトクリーム用のソフトミックスの販売、クリームチーズ等のアイテムも合わせて製造しております。昨年、在庫保管施設を作った事により、ユーザーに安定して供給が出来るようになりましたので今後、新商品の開発を含めまして、スタッフで計画以上の成果が得られるよう取り組んで参ります。

また、3年目の小麦プロジェクトであります。

ですが、課題をつぶす努力の賜物と、天候にも恵まれた点から、秋小麦で「きたほなみ」は製品収量が平均8.7俵と、一等ランク100%で主産地と同等に近い収量となり、「ゆめちから」は平均7.3俵突破で1等ランク100%となり大きな成果を得ることが出来ました。今後、プロジェクトで集計をまとめてから、今後の取り組みを判断してまいりたく考えております。

と

10月5日テレビにて大筋合意と報道があり、耳を疑った次第です。まさかのまさかでした。内身より合意を先行し、事実が分からない中でありました。その後、小出しに全容が見えてくる度、ショックに近い気持ちになりました。安倍総理はじめ政治関係者は口をそろえて日本の立場を守ったと言う。この光景をみてどちらを向いて政治決断をしようとしているのか、納得できるものではありません。

今現在も自民党・農水省は説明を進めておりますが、理解できず組合員皆様に説明材料が不十分であります。今後も重要5品目への決議との不合理について求めなければなりません。いつか、皆様に説明できる日が来ると思っています。とりあえず営農計画の策定に集中していただきたく存じます。担当スタッフも個別に生産計画・投資計画に協力する様になっておりますので前向きな取り組みをお願い致します。

農協としてもこの事態に関わる対応を確認しつつ、最善をつくす思っています。今年も残りわずかととなり、何かと気忙しい日々をお過ごしと思いますが、カゼ・ケガ・事故に十分注意され、新年への準備をお願いするところでありませぬ。

この一年、農業生産を見るとますますの年と感じられる状況かと推察しております。一年間本当にご苦労様でした。

第28回 JA北海道大会

メインテーマ
北海道550万人と共に創る
「力強い農業」と「豊かな魅力ある農村」

平成27年11月11日(水)に第28回JA北海道大会が札幌コンベンションセンターで開催され、組合員を始め、農協役員や関係者団体などから約2,300人が参加しました。

平成24年以来3年ぶりとなるこの大会は、今後3年間のJAグループ北海道の目指す方向性を決めて共有するものです。本大会前には初の試みとなるパネルディスカッションが大会有識者委員3名とJA側2名の5名で行われました。北海道農業協



あぐり王国パネル

同組合中央会副会長の内田和幸副会長はTPPや農協改革について触れ、「こういう時こそJAに結集する団結力がないとこれからの時代は乗り切れない」。農家単独では難しい所得向上などの実現に向け組織力を発揮したいと述べ、「3年間一緒に頑張りましょう」と呼びかけた。



高橋はるみ知事



飛田会長

本大会では大会実行委員長をJA北海道中央会の飛田稔章会長が務め、「農業は生命産業。携わる者それぞれの自助努力と、消費者・地域住民の理解と協力の基に成り立つ産業だと強調し、農業やJAへの理解と共感を広

げ、後生に北海道農業を引き継ぐためにJAグループ一丸となるように呼びかけた。

大会の議長はJAようてい八田米造組合長が選ばれ、第1号議案 北海道550万人と共に創る「力強い農業の実現」、第2号議案 北海道550万人と共に創る「豊かな魅力ある農村」の実現、第3号議案 基本目標を実現するための「各組織等の取り組み」、TPPから北海道農業・農村及び国民の命と暮らしを守る特別決議が読み上げられ、満場一致で採択された。

(記)佐藤 淳



第14回 全日本 ホルスタイン共進会



第3部優等賞2席 久保 剛氏



10月23日金～26日月の4日間にわたり、安平町北海道ホルスタイン共進会場において第14回全日本ホルスタイン共進会が開催されました。

全国より380頭の出品によりホルスタイン種・ジャージー種の優劣が競われ、審査員にはホルスタイン登録協会審査部部長の千葉 義博氏によるスピーディ且つ、的確な審査が執り行われました。

当農協からは第3部に久保 剛氏のエクセルシア プロカウ アンナが出場し、優等賞2席という快挙を成し遂げられました。また、23日に行われたリードマンコンテスト高校1年生の部では中川泰征氏が1位に選ばれる快挙を成し遂げられました。出品者の皆様におかれましては、本当におめでとうございます。

(記=高橋 孝嘉)



リードマンコンテスト 高校1年生の部1位 中川 泰征君



第14回 全日本ホルスタイン 共進会入賞牛結果

平成27年10月23日～26日開催

審査員ホルスタイン登録協会審査部部长 千葉 義博 氏

総出品頭数380頭

根室管内出場牛結果報告

部	出品者	名	号	生年月日	成績
3部	久保 剛	エクセルシア ブロカウ アンナ		H26. 5. 4	優等賞2席
8部	佐藤 正一	フエイーク ウインド テラソン		H25. 1.16	優等賞3席
13部	中川 勉	センターランド マットロイ チャンプ サンチエス		H22. 3.28	優等賞4席

高校生リードマンコンテスト

部	氏名	高校名	順位
高1	中川 泰征	北海道標津高等学校	1位

チャンピオン牛一覧

	部	名	号	出品者	出品地区
最高位賞	14部	レデイスマナー MB セレブリテイ		天野 洋一	北海道
名誉賞	1部	TLF アジー ビスタ オア ET		佐藤 幸一	北海道
	3部	DH チャンス メイク ET		山内 誠	北海道
	9部	クリアデール チュンキー マーシャル アイオーン		白崎 紘希	北海道
	8部	TMF ナデイル アツト アンナ エコー		(有)田中牧場	北海道
	12部	エツセンス ゴールド アポロ エル ダーハム ET		栗城 一貴	北海道
	13部	KWF サンチエリア ダーハム ビュー		(株)敬和ファーム	北海道
	14部	レデイスマナー MB セレブリテイ		天野 洋一	北海道
準名誉賞	1部	アマダ ファースト スパークリング サクラ		(有)編田牧場	北海道
	4部	TMF ゴールド プレシヤス ビスタ ET		岩田 政彦	北海道
	9部	センバ アイオーン コンケスト		泉波 展幸	北海道
	11部	インフニットデール ダンディー ブラックストーン		無量谷 稔	北海道
	12部	エルムレーン フィーバー サマー ET		(有)福屋牧場	北海道
	13部	OK アドベント ライオネル		大久保大輔	北海道
	14部	レスポアール レーガンスター ハーゲン		佐藤 道寛	北海道

中標津農協入賞率

優等賞	1/1	100%
1等賞	0/0	0%
2等賞	0/0	0%
全体	1/1	100%





新函館北斗駅



白老牛で乾杯



函館朝市

平成27年度

役員視察研修報告

10月23日から26日にかけて、平成27年度の役員研修が行われました。

今年度の役員研修は、中林副組合長を団長に、役員、参事、各部長の8名で穏やかな秋晴れのもと、中標津空港から新千歳空港へ向け出発しました。新千歳空港で農協観光の添乗員に迎えられ、ここからバスにて道央自動車道を南下して白老町へ。昼食は白老牛の焼肉を味わい、新函館北斗駅には16時に到着しました。開業前のりっぱな駅舎の周りは田んぼが多く、建物もほとんど見受けられません。将来の発展が楽しみです。

24日は予報通りの雨模様。函館朝市を見て歩くと豊富な海産物、農産物のお土産店が軒を連ね、売り子より盛んに声をかけられます。特に海外からの観光客が多く、商品ポップには英語・中国語・韓国語の説明があり爆買いを誘いますが、あいにくの天候で売り上げは今ひとつのようでした。朝市を歩いた後は北島三郎記念館へ向かい、函館（知内町）が生んだ大スターの生い立ちから苦労話、展示物等を専門のキャストより説明して頂きました。最大の見所である劇場シアターゾーンでは、ロボットサブちゃんの名曲「まつり」を熱唱、さすがは大迫力のステージ再現です。その後、史跡五稜郭公園へ移動して五稜郭タワーより五稜郭公園、函館市内などを望み、昼食は金森赤レンガ倉庫にある函館ビアホール地ビールでのどを潤しながらの食事となりました。食後、某購買部長を先頭に吸い寄せられるように道路向かいにある「ラッキョピエロベイエリア本店」へ。ここ函館では知らない人はいない美味しさ光る有名ハンバーガー店。それにしても食後に食指が進む某購買部長はすごい！そのくらい有名で美味しい所ですので、函館を訪れる際には是非とも味わって頂きたい一品です。

函館を後にし、七飯町はこたてワイン葡萄館へ来ました。土曜日の為、工場見学は出来ずに試飲のみ。もう少し味わいたい所をぐっと我慢して大沼公



五稜郭公園



北島三郎記念館



土方歳三ブロンズ像前にて



北島少年が通学した汽車でくぐる副組合長



ロボットサブちゃん熱唱中



森産業前で



ハンバーガーにばかりつく購買部長



函館ビアホール

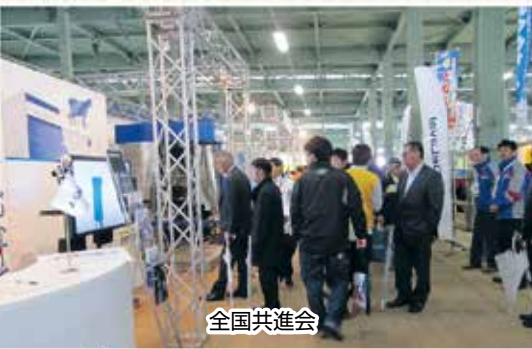
園で紅葉や遙か駒ヶ岳を眺め、鉄鋼の街、室蘭へ向かいました。楽しみにしていたナイトクルージングは悪天候で運行中止、夕食後に食べた締めめの室蘭カレーラーメンで癒やされました。

25日は茸栽培のバイオニアである森産業の北海道工場を訪ねました。菌床の研究を始め、一般販売から法人向け販売までを手がけており、業界トップレベルの菌床保有数を誇ります。森産業北海道支社長でもあり、有限会社フォーレ白老の代表取締役社長の坂内氏に栽培、培養施設やパック工場などをご案内頂きました。時代を反映した高性能なパック機械の利用や、高齢者雇用で生産コストを低減、安定的な生産を行い、年間椎茸生産量1,190トン。更に、新たな産地開拓の為に、菌床の選定、生産技術の指導などを後押ししていきたいとの事です。

次は安平町の全日本ホルスタイン共進会場へ応援、激励のために向かいました。先に応援のため現地に入っていた高橋組合長、北清部長とはここで合流していつしよに見学。さすが全国大会とあって、みぞれまじりの雨や雪と強い風の中でもたくさんの方が来場し、共進会場は熱気に溢れておりました。全国大会とあって並み居る強豪の中で見事3部優等賞2席を獲得した久保剛さん、高校生リードマン1年の部1位の中川泰征さん、おめでとうございます。日頃の努力、技術の研鑽の賜で輝かしい成績を取られましたこと、本当に嬉しく思います。その他、同志会等の応援、お手伝いの関係者の皆さん、大変ご苦労様でした。

最終日の移動は中標津空港強風のため、条件付きの飛行でしたが、猛烈な揺れの中で無事に着陸してほっと胸をなで下ろしました。以上、3泊4日の研修はとて有意義な物となり無事終了しました。ありがとうございました。

(記) 登見 健



全国共進会



フォーレ白老



駒ヶ岳



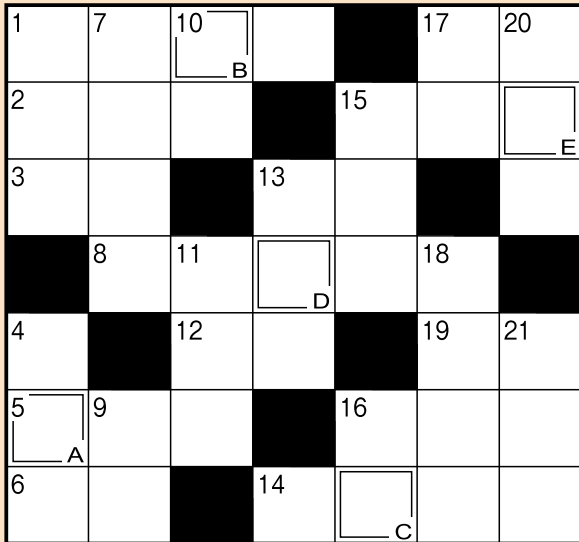
全国共進会



フォーレ白老

Crossword Puzzle

出題/ミコリ 夢広がる クロスワード



読 読
A

E 順

タテのカギ

- ①書籍の本文の前に入れられるイラスト
- ④火消しが火事場で振りました
- ⑦お通し、先付けということもあります
- ⑨100なら3、1000なら4
- ⑩リンゴを丸かじりすると残ります
- ⑪カレンダーや手帳に書き込みます
- ⑬サケやマスの卵の塩漬け
- ⑮昨日、今日、——
- ⑯カヤなどを編んで作った雨具
- ⑰太陽や月が輝く所
- ⑱かかとのすぐ上にある出っ張り
- ⑳版木に載せた紙を上からこする道具
- ㉑領収書に収入——を貼った

ヨコのカギ

- ①枕元につるしてサンタクロースを待ちます
- ②クリスマスイブにフライド——を食べた
- ③切って植木の形を整えます
- ⑤時刻を知るために見ます
- ⑥スキーヤーが足に着けるもの
- ⑧ダイニングテーブルのこと
- ⑫地図記号は㊦
- ⑬——の上にも三年
- ⑭肉はぼたんと呼ばれます
- ⑮気象用語では、ひょうより小粒な物を指します
- ⑯運転免許証や保険証で証明することも
- ⑰年越しに付きものの麺類
- ⑱——16世はマリー・アントワネットの夫

第8回 理事会

開催月日 平成27年11月26日
開催場所 農協中会議室

決議事項

1. 定例自治監査の結果と回答について
2. 役員定数審議会委員の選出と諮問について
3. 余裕金運用等にかかるリスク管理手続きの一部改正について
4. 新規就農者受け入れにかかる農場譲渡者に対する協力金について
5. 理事に対する貸出金の承認について
6. 各種資金の借入について
7. 業務車両のリース更新について
8. 測量計算CADソフトウェア導入について

報告事項

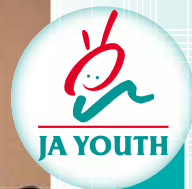
1. 組合員の加入及び脱退の状況について
2. 平成27年度生乳生産状況と乳質について
9. 測量システム・GPSモバイルハンドルのリース導入について
10. 災害・通常に於ける停電・断水時の各種利用・点検料金の改正について
11. 平成28年度重点指導組合員・指導組合員について



11月号のクロスワード、答えは「ツルシガキ」でした。当選者は6名です。

当選者の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。おめでとうございます。応募される際にはひとことコメントを添えて応募いただけますようお願い申し上げます。

11月号クロスワードの解答 『ツルシガキ』



平成27年度

根室地区JA青年部大会



大会テーマ『Moving it ～眼前の困難を乗り越える～』

開会式後、「平成27年度道産農畜産物求評研修会（酪畜班）の概要」ということで根室地区農協青年部連絡協議会の安達会長から報告がありました。求評研修会とは道産農畜産物の流通段階・実需段階における評価を調査・研修し、良品質な農畜産物の生産や、農業経営の向上およびJAグループ経済事業に反映させるため、関係機関の協力を得て実施している道青協主催の事業です。今年度は西田道青協副会長を団長に全道から6名が参加して、農林水産省と



11月6日寿宴にて平成27年度根室地区JA青年部大会が開催されました。『Moving it ～眼前の困難を乗り越える～』を大会テーマに掲げ、根室管内から約100名の盟友が集いました。



の意見交換・Jミルク訪問・ヤクルト本社富士裾野工場（静岡県）の視察を行ってきました。

昼食後、「今、青年部に求められていること～全青協会長をつとめて、いま伝えたいこと～」と題して、JA北海道青年部協議会参与の黒田栄継氏による講演会がありました。全青協会長を務められた経験から、この1年見た事・感じた事を踏まえこれから我々青年部はどういったことをしていかなければならないのか、という貴重なお話をさせていただきました。

アームレスリング大会では、当青年部から侯落地区の小出信彦君が出場、善戦するも奮闘むなしく敗退という結果となりました。12月に行われる全道大会にはJA標準



青年部の井上祐太君が根室地区の代表として出場することとなりました。

（記 原 建治）



奥田 牧場

東小学校 酪農施設受入

11月2日(月)に当農協青年部の食農委員会にて、中標津東小学校3年生の酪農施設受入を行いました。

見学場所は俣落地区の小出牧場、半澤牧場、当幌地区の奥田牧場の3カ所で、3年生3クラスがそれぞれ分かれて、カウハッチの仔牛や育成牛の説明、つなぎ牛舎やパーラー室の見学、搾乳して搾った生乳がバルククーラーに入りタンクローリーが乳業メーカーに運ぶまでの流れを青年部員より説明を受けておりました。

一通り説明が終わり質問が終わった後は、放牧されている牛を眺めたり、庭先にいる人なつっこい子猫に目を輝かせたり、それぞれに有意義な楽しい時間を過ごしておりました。(記=阿知波秀晃)



半澤 牧場



小出 牧場



猫もお出迎え

冬期間の牛舎環境 ～冬こそ換気を意識しよう!～

牛舎を閉め切りがちになる冬がやってきました。ほとんどの牛が一日中を牛舎で過ごすこととなります。冬は、牛舎環境が生産性に大きく影響を及ぼします。冬期間の牛舎環境を今いちど確認してみませんか。

冬こそ換気が大切

牛の呼気やふん尿からの水分、アンモニア、ホコリなどで、牛舎の空気はすぐに汚れます。このとき換気が不十分だと、次のようなことが起こります。

- 牛舎内の湿度が上がり、牛床が乾きにくくなる（乳房炎の原因に）
- 湿度が上がることで結露が発生、窓が凍り付き開かなくなる（さらに換気不足に）
- ホコリやアンモニア濃度が上昇し、呼吸器病の原因になる（特に若齢牛には影響大）

冬の換気方法

牛の体に直接風を当てることなく、ゆっくりと牛舎内全体の空気を入れ換えることがポイントになります。

【つなぎ牛舎】換気扇は回っていますか？

せっかく牛舎に換気扇を設置しているのに、冬になると回さなくなっていないか？

冬の換気にこそ換気扇が必要です。常時ゆっくり回して牛舎の換気を行いましょう。（写真1）



牛舎を閉め切ったまま換気扇を回しても、汚れた空気をかき回すだけです。汚れた空気を排出し、新鮮な空気を取り込むために、ウォーターカップが凍らない程度に窓や扉は開けておきましょう。

いちど窓を閉め切ると結露で窓が凍り付き、一冬中開けられなくなるおそれがあります。

風雪の強い日でも、窓は開けたままにしておき、使い終わった紙袋を窓の開いた部分に詰め込んで工夫している事例があります。（写真2）

換気扇のない牛舎でも、暖かい日や日の当たる昼間は窓扉を開放するなど、こまめに開け閉めをしながらできるだけ新鮮な空気を取り込みましょう。

写真2 風雪の強い日は使い終わった紙袋を再利用（窓の隙間に詰める）



【フリーストール牛舎】

牛舎は閉めきらないように！

汚れた空気（牛の体温で暖まった空気）は上昇し、屋根の開口部から排出されます。（図1）

屋根の開口部は閉めきらないようにしましょう！

屋根の開口部を開放すること（排気）と同時に重要なのが、新鮮な空気を取り込むこと（入気）です。

牛舎全体の空気を入れ換えるためには、入気部分はできるだけ牛舎の長さいっぱい細長く必要です。

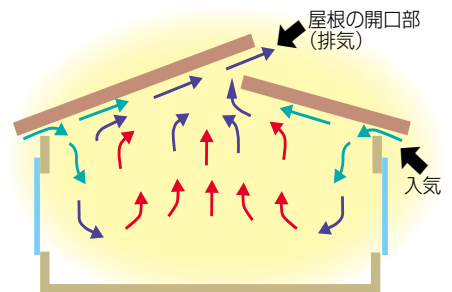


図1 フリーストール牛舎の換気構造



写真3 牛舎側面のカーテン上部を開けて入気する

牛の体に直接風が当たらないよう側面のカーテン上部などを少し開けて新鮮な空気を取り込みましょう。（写真3）

繁殖状況をチェックしましょう！

11月下旬に降り出した大雪に驚かれた方も多いのではないのでしょうか？車の運転等にはくれぐれもご注意下さい。

皆さんは繁殖カレンダーや繁殖管理版等を利用して繁殖管理を行っていると思いますが、実際カレンダー等を見ると分娩してから長い期間授精をしていない牛、最終授精日から数ヶ月経過しているのに妊娠鑑定が行われていない牛はいないでしょうか？

長い期間授精できていない牛は単に発情の見逃しに限らず、子宮内膜炎や嚢腫、卵巢静止などの繁殖障害が原因で授精できていないのかもしれませんが。妊娠鑑定が行われていない牛は妊娠していれば良いのですが、していない場合は空胎期間が延長し、分娩間隔がさらに延びる結果となります。このような状況が続くと牛群の繁殖成績低下に繋がります。繁殖成績を向上させるために簡単なことからチェックしていきましょう。

- 分娩後任意待機期間（VWP）を経過した未授精牛
- 3回以上授精している牛
- 妊娠鑑定がされていない牛



未授精牛に関しては繁殖検診等で牛の状態を確認して、治療が必要な場合なら早期に治療しましょう。また、発情発見器具等を利用して発情観察を強化することも大切です。

3回以上授精している牛は再発情が来た際に授精の際、排卵確認後に治療しましょう。その他にも発情時に受精卵移植の受け牛にまわす。追い移植を行うなどの手段もあります。

妊娠鑑定は定期的に行い、妊娠していない牛は早急に治療していきましょう。

以上の事から、対象の牛を適切に管理して繁殖成績の向上に努めていきましょう！ご不明な点があればご相談下さい。さて、2015年も残すところ1ヶ月となりました。2016年が皆さんにとってより良い年になりますことを心よりお祈り申し上げます。





新着情報については、
公式HP <http://www.ja-nakashibetsu.or.jp>
に随時掲載中！
皆さまからの情報提供は、
こちらへ **72-3721**
info@ja-nakashibetsu.or.jp

北海道をもっともーっと食べようランチパーティー

平成27年11月28日(土)に北海道をもっともーっと食べようランチパーティーが中標津町内のウエディングプラザ寿宴にて開催されました。このイベントは根室地区農協青年部連絡協議会、JA根室地区女性協議会、根室地区酪農対策協議会が主催して行われ、町内外より約300人が来場しました。



午前11:30にはたくさんのお客様が来場、会場はあっという間に埋め尽くされました。12時より開会式が行われ、根室地区農協青年部連絡協議会安達永補会長より開会の挨拶の後、根室地区酪農対策協議会 小湊会長の発声で牛乳で乾杯が来場者全員で行われ、ランチパーティーがスタートしました。テーブルには国産・北海道産・根室管内産の食材にこだわった料理が次々と並べられ、空になったお皿が料理の美味しさを物語っていました。隣接した別会場では雪印メグミルクによる乳製品即売会や、北海道米販売拡大委員会の北海道米食べ比べ、JA中標津による乳製品の試食やストリングチーズの実演が行われました。本会場では北海道産牛肉応援大使、フードファイターでもあるアンジェラ佐藤さんによる牛肉のPRや、ミス北海道米渡邊汐里さんと栄養士の辻綾子さんによるトークショー、さっぽろ吉本所属の芸人によるミニライブやお米などが当たるプレゼント抽選会が行われ、抽選番号が発表されると一喜一憂の歓声があがり、大盛況のうちにイベントを終えることが出来ました。

(記=佐藤 淳)





おせち料理に込めた願い

シニア野菜ソムリエ●KAORU



さまざまな行事や準備で大忙しの年末。「おせち料理」の仕込みもその中の一つです。「おせち」は「お節」と書き、平安時代に中国から伝来した五節句のことを指します。古くは季節の変わり目である五つの節句ごとに神前に供え、五穀豊穡や家内安全、子孫繁栄などをお祈りしていましたが、時代とともにその風習も変化し、おせち料理として盛大におもてなしをするのは1月の節句だけになりました。

しかし、今でもそこに込める願いは同じ。良い年になるようにと縁起を担いで自然の恵みを華やかに盛り合わせます。その中には海の幸、山の幸とさまざまな食材が存在しますが、特に季節の野菜は欠かせません。実は使われる野菜はそれぞれに意味が込められているのです。

レンコンは穴が空いていて先の見通しが良くなるように。ゴボウは細長い根が深く地中に根差すことから安定した生活が送れるように。サトイモは親芋・子芋・孫芋と育つので子孫繁栄を願って煮物などに使われます。なますのダイコンは大地にしっかりと根を張ることから土台の強さが繁栄を表すほか、純白は清らかさを。さらにニンジンとの色合わせで縁起の良さを表現。クワイは芽が出ることから「めでたい」、黒豆はマメに働きマメ（健康）で暮らせませうに、栗きんとんの栗は輝く金色から財宝に例えられ、豊かな一年を祈っています。国花であり長寿を表す菊の形に飾り切りした菊花かぶは旬のカブを使用、お多福豆はお多福に似た形のソラマメの甘煮で、多くの福を招くとして祝い膳に登場します。

あらためて「おせち料理」の歴史や意味を知って味わうこと。それは私たちにいっそう大きな感動やおいしさを与えてくれるでしょう。

輪針1本で左右同時にできる 手編みのくつ下

1本の輪針で一気に入足を編む、日本で初めて紹介するくつ下編み! つま先から編むことで、はき心地もよく、初心者でも作りやすいルームソックスを含む19種類を掲載。迷わずできる親切的な編み方チャート付き。

大内いづみ 著
定価: 本体1,400円+税



はなちゃん 12歳の台所

ベストセラー『はなちゃんのみそ汁』のはなちゃんも今は中学生。現在のはなちゃんの暮らしや料理、家族への思いを綴った心温まるエッセイ。亡き母から受け継いだみそ汁のほか、日々のおすすめレシピを公開。

安武 はな 著
タカコナカムラ レシピ監修
定価: 本体1,200円+税



家の光図書 暮らしに役立つヒントがいっぱい!

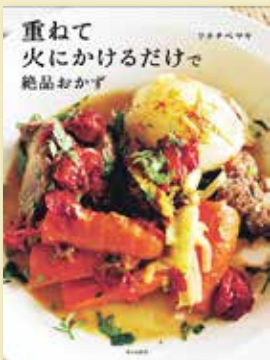
今月の新刊

2015年
12月上旬発売

■お申込み・お問い合わせは■

営農部 経営企画課
72-3721まで

見本が農協事務所に置いてありますので、お気軽にお立ち寄り下さい。



重ねて火にかけるだけで 絶品おかず

多忙な著者が日々作っている、おいしくて簡単なレシピ。鍋に材料を重ねて入れて調味料をかけ、あとは火にかけるだけ! シンプルな調理法なのに鍋物からスープ、煮込みまで、バラエティ豊かなメニューが作れる。

ワタナベマキ 著
定価: 本体1,300円+税



血液を循環させて健康に! 誰でもできるみんなの レインボー体操

椅子に座ったまま短時間でどこでもできる、血液の循環を良くして元気な体をつくる手軽な体操。お手本になるDVD付き。腰痛や猫背などの症状に合わせた動きも紹介。「一人で」「仲間と」楽しく体を動かそう!

二村ヤソ子 著
定価: 本体1,400円+税

行事予定表

2015年11月 組合動静

3 (火)	文化の日 ルーキーズカレッジ海外研修～11日
5 (木)	北海道酪農技術セミナー～6日
7 (土)	東小3-2受入料理教室
9 (月)	十勝和牛市場
10 (火)	道常例検査～13日
11 (水)	JA北海道大会
12 (木)	乳牛市場
14 (土)	丸小PTA親子料理教室
17 (火)	定例自治監査～20日
19 (木)	全道人工授精技術大会～20日
20 (金)	後継者結婚旅行～21日
24 (火)	第4回営農委員会
26 (木)	第8回理事会、乳牛市場
28 (土)	北海道を食べようランチパーティー
29 (日)	ある肉の日～30日

2015年12月

1 (火)	
2 (水)	地区別懇談会～当幌／中標津
3 (木)	地区別懇談会～第二侯落・西竹／侯落 中標津乳牛改良同志会反省会
4 (金)	地区別懇談会～開陽／武佐
5 (土)	地区別懇談会～依橋
6 (日)	
7 (月)	移動献血車巡回
8 (火)	十勝和牛市場
9 (水)	第6回熟年会役員会
10 (木)	乳用牛市場 フレッシュミズ エコクラフト教室
11 (金)	女性部・加工部会合同料理教室
12 (土)	
13 (日)	
14 (月)	
15 (火)	
16 (水)	J A職員役職員忘年会
17 (木)	
18 (金)	
19 (土)	
20 (日)	
21 (月)	
22 (火)	
23 (水)	天皇誕生日
24 (木)	
25 (金)	
26 (土)	
27 (日)	
28 (月)	
29 (火)	
30 (水)	業務納め
31 (木)	



JA中標津食品加工交流部会

Recipe Book

レシピブック

とり肉のチャーシュー



材料 (作りやすい分量)

*とりもも肉	500g
*にんにく	1片
*しょうが	1/2かけ
*赤とうがらし	1本
*塩	小さじ1/4
*こしょう	少々
*ごま油	大さじ1/2
*水	1と1/4カップ
A	
*酒	大さじ2
*しょうゆ	小さじ4
*オイスターソース	大さじ1
*砂糖	大さじ1/2

作り方

- とり肉の余分な脂を取り、身の厚い部分は切り開いて厚みを均一にし、塩をすり込む。肉を横長においてこしょうをふり、手前から巻いてロール状にし、片方の端をたこ糸で一巻きして結ぶ。2cm間隔で巻き、巻き終わりを結ぶ。
- にんにくは包丁の腹で潰し、しょうがは7～8mmの厚さに切る。とうがらしの種は取り除く。
- フライパンにごま油を熱し、ロール状にしたとり肉の巻き終わりを下にして焼き固まってから、全体に焼き色をつける。このとき余分な脂が出るのでキッチンペーパーで拭き取る。拭き取った後に、にんにく、ショウガ、水を加えます。
- 沸騰したら、合わせてあったAを加えて蓋をし、時々上下を返しながらかつら10分程度煮込みます。汁にとろみがつき、肉に竹串をさして透明な汁が出てきたら火を止め、そのまま冷まして出来上がり。

さつまいものきんつば

材料 (作りやすい分量)

*さつまいも	300g
A	
*砂糖	30g
*塩	少々
*牛乳	大さじ1～適量
B	
*白玉粉	大さじ1
*薄力粉	50g
*砂糖	20g
*水	65cc
*サラダ油	適量



作り方

- さつまいもは厚めに皮をむいてから1cm幅にカット、みずにさらし、あく抜きをする。
- さつまいもを水切りし鍋に入れ、水をひたひたになるまで入れ、沸騰させる。竹串がすっと通るまで煮る。
- 煮えたさつまいもを形がなくなるまで潰したら、Aを入れ固さを見ながら牛乳を混ぜ、長方形にまとめる。ラップをして冷蔵庫で冷やす。
- Bをすべてボウルに入れ軽く混ぜ、だまにならないよう混ぜながら水を入れる。
- ③のさつまいもを8等分に四角くカット。
- ④の生地を片ずつ付けながら、油を薄く引いたフライパンで焼く。(弱火)
- ⑥の作業を全面が焼けるまで繰り返し、焼けたら出来上がり。

Point

⑥の作業で余分な生地をボウルの端で落として焼いた方が、きれいな仕上がりになります。