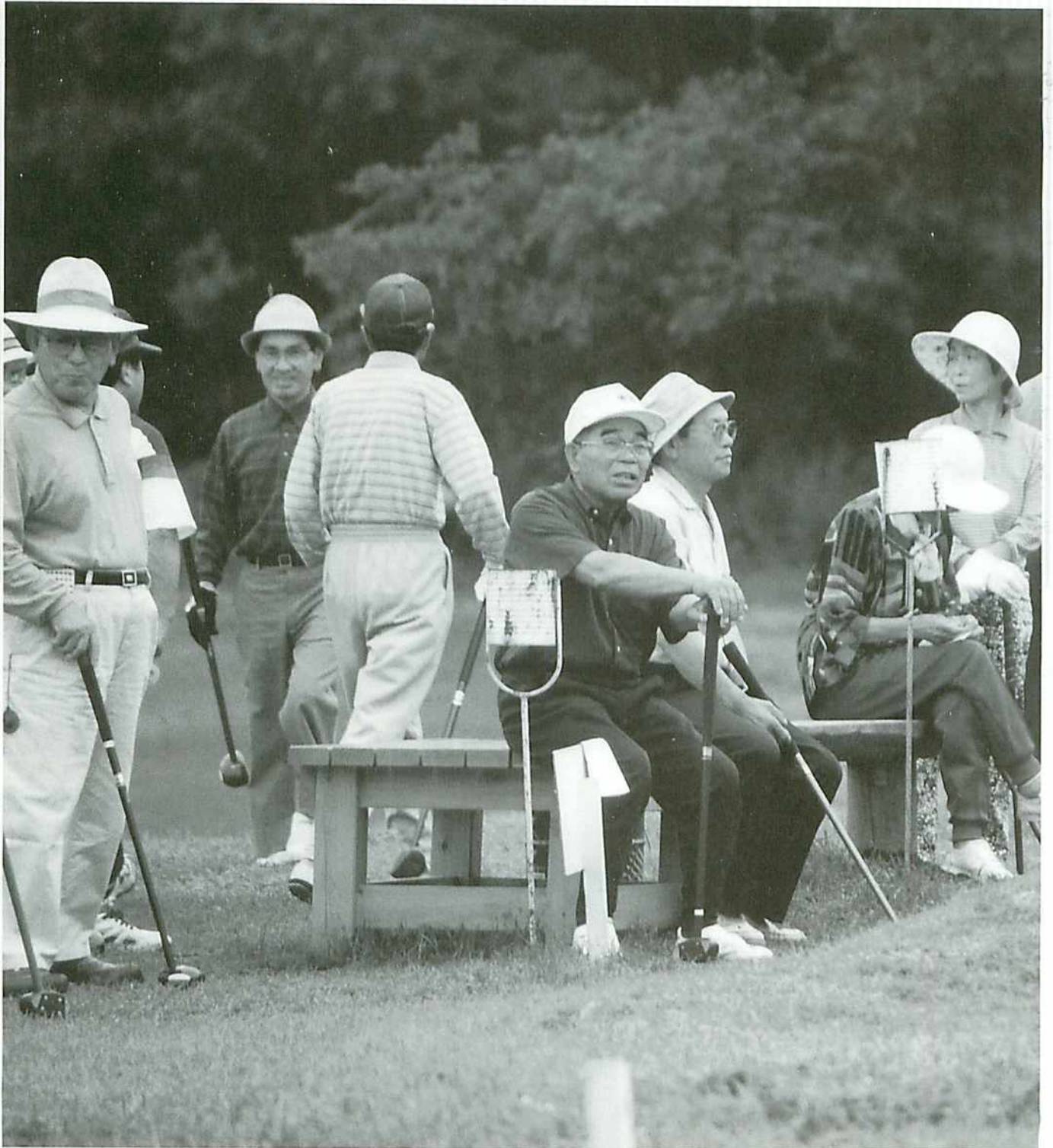


あなたとJAをおすぶ情報誌

なかしべつ

1998

8月
No.284



いのなか競技を楽しむ。



注目の中の第1打ノけっこう緊張しますネ

熟年会親睦パークゴルフ大会

第一回熟年会親睦パークゴルフ大会が七月二十七日(月)曇り空の中、二十二チーム七十一人(男性三十七人、女性三十四人)が参加し、町パークゴルフ場で開催されました。

この大会は、新企画で会員の皆さんの健康と親睦を深めることを目的に企画された大会です。

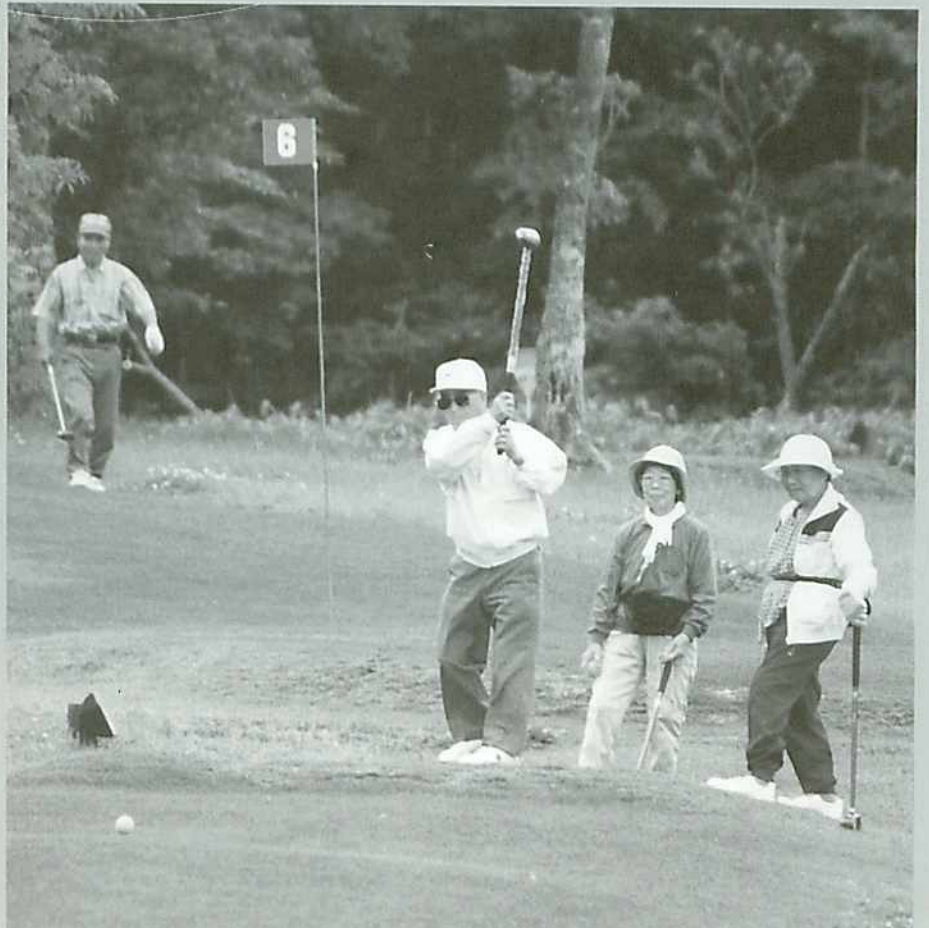
午前九時三十分より受付を開始し、大会長・藤井弘美氏の挨拶後、石崎多門氏より競技の説明が行なわれ、参加者全員で準備体操を行



参加者71人、和気あいあ



皆さん楽しくプレーを楽しみました



ボールはカップへまっしぐら



いい感じのスイング...ボールはどこ

ない、午前十時、三コースに分れて競技開始。ベテラン、初心者共に競技中は真剣、かつ歓声のプレーが続き、和気あいあいの中、怪我人もなく無事正午過ぎ競技終了しました。

〈男性〉

優勝 石崎 多門さん

準優勝 小松 新一さん

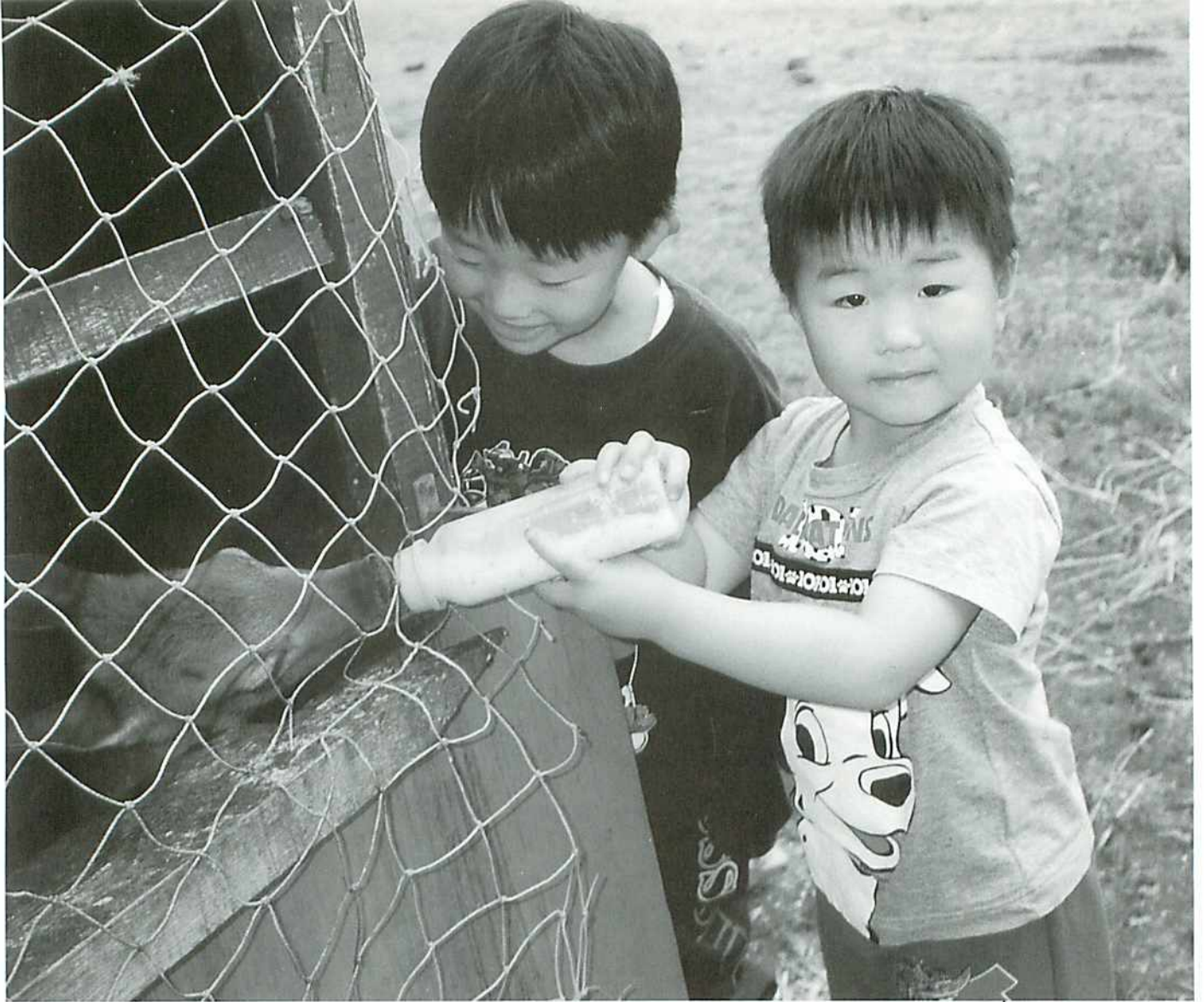
三位 相沢 武雄さん

〈女性〉

優勝 中川 郁子さん

準優勝 高藤 幸子さん

三位 渡辺フク子さん



大きくなったら、 おもちや屋さん。

俵橋地区 赤波江信二・緑さんご夫妻 二男 優乙くん(三歳)

今回のわが家の人気者は、南俵橋地区、赤波江信二・緑さんご夫妻の次男・優乙くん三歳。

ちよっぴりはずかしがり屋さん、私がお邪魔すると、ちゃんとごあいさつしてくれて、とってもいい子。ちよっぴり、お兄ちゃんの優一くんといとこのまいちゃん、たっくんが来ていました。みんなで遊んでいても、優乙くんは、みんなにおもちやを貸してあげるやさしい子。お母さんの緑さんもそばで見ていると、優乙くんもお母さんを見てニッコリ笑います。かくれんぼが始まると、走って行って、一生懸命にかくれます。私も一緒にかくれようとすると、「もつと、奥にきたら見つからないよ」と教えてくれます。

とっても助かるのよ」と笑って話す。お兄ちゃんと一緒に、外に出て行く。優乙くんは小さな小屋にいるパンビちゃんを見せてくれた。以前、おじいちゃんが林の中で一匹置き去りにされた子鹿を保護したのです。優乙くんは、おばあちゃんの作ってくれた子牛用のミルクを、哺乳びんに入れて、パンビちゃんに上手にあげながら「かわいいね」と言っていました。こんなやさしくて、強い心を持った優乙くん、すてきな家族に囲まれて大きくなあれ。

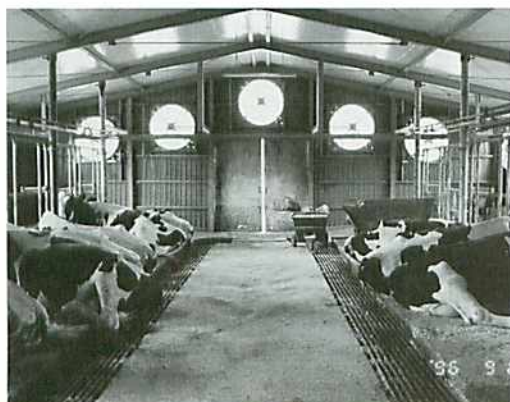
わが家の
人気者

畜農技術

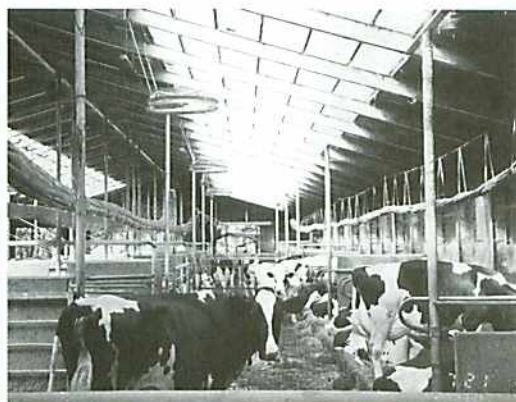
日常管理で産乳力を高める

もう一口食べさせる工夫

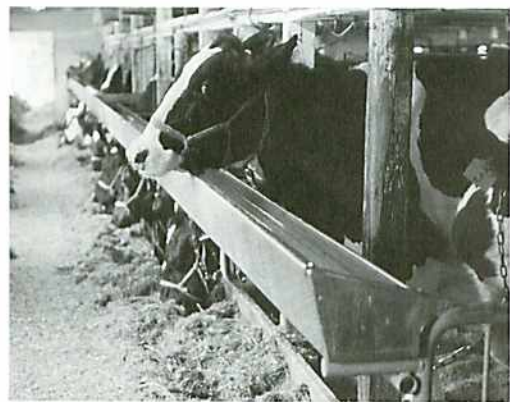
北根室地区農業改良普及センター



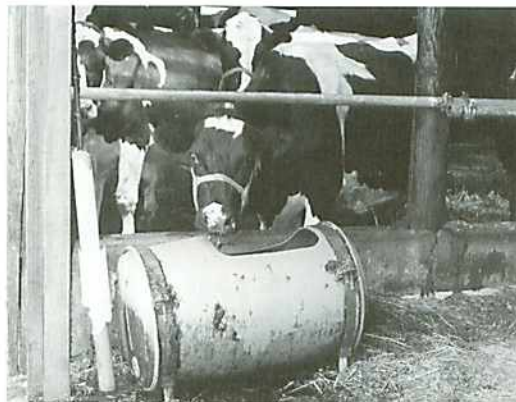
(換気を良好に)
トンネル換気で牛舎内も快適環境



(換気を良好に)
直下型換気扇で快適ベッドイン



(いつでも瞬時に飲水)
飼槽の上に取り付けられた飲水用の桶 トイ



(いつでも瞬時に飲水)
ギ酸の容器を利用した水槽、定期的な清掃がポイント



(いつでも食べれる環境)
パドックには十分な草架の数が必要



(いつでも新鮮な飼料)
食べ残しが腐敗しないように飼槽の補修

バランス良く設計された飼料も、乳牛が計算どおり食べてくれなければ期待した産乳効果を発揮してくれません。
涼しい道東の夏ですが、天気によつては最高気温が一〇℃以上の差になります。乳牛にとってはこの気温の差が大きなストレスになります。

一口でも多く採食させるためには、良質なサイレージの確保はもちろんのこと、いつでも瞬時に水が飲める環境にすることが大切です。
また、気温の高い低いに感応するインバーター付きの換気扇があると暑熱ストレスを軽減でき、採食量の低下を防ぐ効果があります。

パドックやフリーストールでは、採食できるスペースの確保が重要です。特に草架の数や挿食スペースが不足すると、序列の弱い牛は採食するチャンスがかなり限定されます。
また、飼槽の残飼が完璧に除去されない、腐敗臭や新鮮な飼料の劣化を早める危険性があります。

野菜栽培講習会が開催



参加者のみなさん

“おいしい野菜づくり”
を目指して学びました。

七月二日、農協中会議室において今年も野菜栽培講習会が開催されました。

十勝農試の岸田専技を招き野菜生産組合員、各農協女性部の方々が集まり、大根の栽培と産地化について熱心に学びました。



講師の岸田専技

毎年、特定作物についての講習があるのですが、今年は感心の高い大根栽培で症状からの病害虫診断方法、薬剤による病害虫の回避方法、抽台のしくみなど、高度な技術を教わりました。

また、大根は播く時期によって様々な品種があり、早速秋にはこの品種を…との声もあがっていました。その他、カボチャやメロン、キュウリの栽培疑問点、除草剤の上手な利用方法などの質問があり、「おいしい野菜づくり」に益々力が入りそうです。

共計でん粉
6月末
販売情報

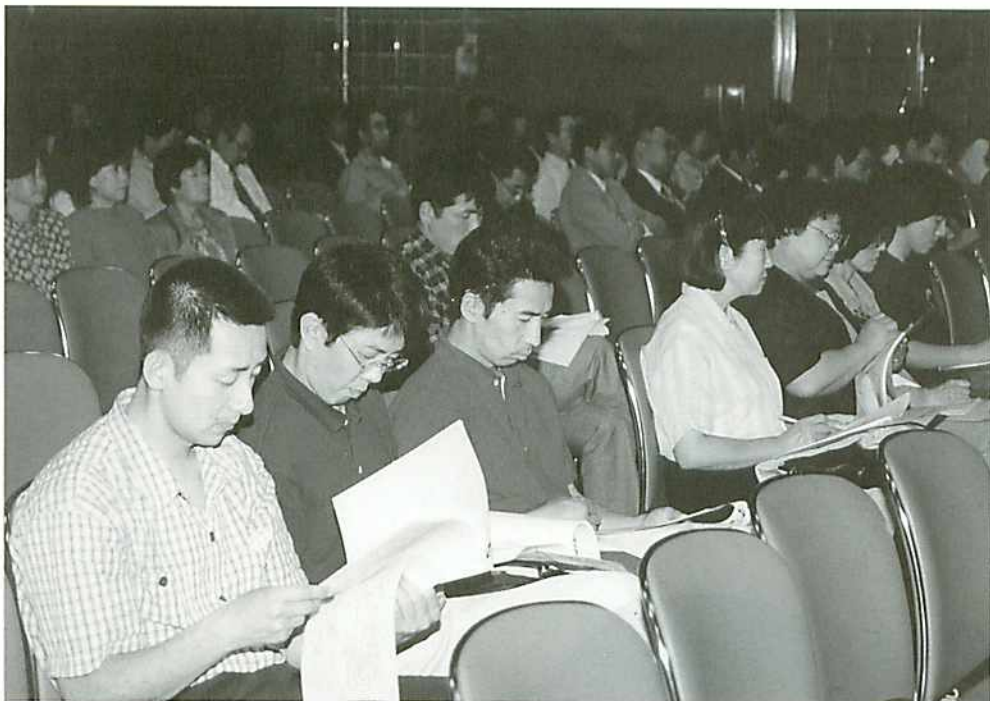
平成九年産共計でん粉の販売状況は、六月末仮配分累計一袋当り千三百二十七円（前年同期千二百二十九円）と前年より百九十八円、単価による進捗率は前年比百一七・五割と前年同期を上廻っております。

また、産地倉渡し二千二百五十円（三千二百二十五円）（前年二千五百七十五円）三千二百二十五円、東京倉渡し二千四百五十円（三千四百五十円）（前年二千七百七十五円）三千四百五十円）となっております。

なお、馬鈴しょでん粉と競合するコーンスターチは、千九百円で、前年同額となっております。

根室支庁酪農地域リーダー研修会

根室支庁酪農地域リーダー研修会（北のまちづくり啓発普及事業）が七月三十一日、町総合文化会館コミュニティホールで開催されました。



魅力的な酪農地域を目指して

この研修会は根室支庁の主催で、酪農景観に関する意識啓発及び修景の推進を図るために関係機関、酪農家を集めて管内の取り組み状況や「酪農景観スケッチ」及び「家畜糞尿活用施設設計指針」などを説明するもので、会場には約百五十人が集まり、「酪農地域の景観について」と題し、中井和子（北海道景観アドバイザー）さんの講演に続き、普及員・酪農家の取り組み状況について、福井あつこ（農業改良普及センター）さんより活動報告が行なわれました。

また、根室支庁の及川啓彰氏が「酪農景観スケッチ」及び助成制度などの説明と同支庁の加納敏行氏より「家畜糞尿活用施設設計指針」などの説明が行なわれました。



中井アドバイザー

3カ月予報

概況

八月から十月までの天候の見通し
三カ月平均気温は、「平年並」の可能性が最も大きく、その確率は四〇割です。

八月

太平洋高気圧に覆われて暑い時期がありますが長続きせず、前線や上空の寒気の影響で天気がかずつき、低温の続く時期があるでしょう。

九月

低気圧と高気圧が交互に通り、天気は数日周期で変わるでしょう。

気温の高い日が多い見込みです。

十月

低気圧と高気圧が交互に通り、天気は周期的に変わりますが、低気圧の通過後は一時強い寒気が入り、寒暖の差が大きいです。



自分を見直し、 問いなおす大切さ。

順調にスタートした一番草の収穫ですが、サイレージ調整には恵まれましたが、乾草は濃霧、曇天が続き、終了していない様です。

八月になっても梅雨明けの無い年はめずらしく、また台風が発生も極端に少ない年です。

道内では低温と日照不足、濃霧の影響により、稲の分株、小麦の穂発芽が心配されています。

また七月までは一週間から十日早く進んでいた気候により、野菜、メロンの出荷が内地産と競合して、値下がりしている様です。その点酪農家は一年を通しての出荷であり、多様な営農の組み立ての中があり、恵まれていきます。しかし、当農協には畑作物もあり、今年からは大根の試験的作付けもされており、八月以降の天候の回復を祈っています。

第二十八回全国酪農青年婦人の発表大会が札幌の定山溪で開催され、酪農協会より出席しました。

今回は約八百人の酪友が全国より集い、道内は約三百人、管内より青年、女性五人が参加しました。

発表者は全国の六ブロックの予選を経て来た十二人の酪農家の元氣一杯の青年、婦人でした。

今月のたより

組合長日誌

代表理事組合長
みとも ちりゆき
三友 盛行

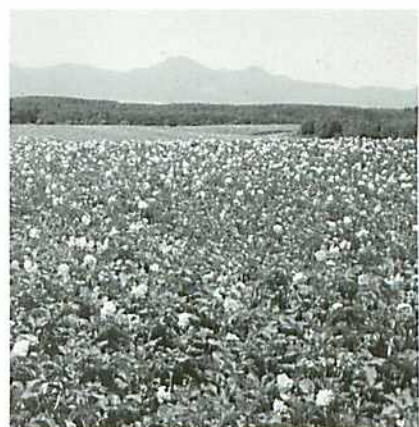
内容は経営と生活活力の二部門で農林水産祭参加行事であり、各部門の最優秀者は大臣賞の栄誉が与えられ、他の表彰、副賞も多数です。また、副賞として特に全員にアメリカ、カナダの旅行招待、優待券が贈られます。

各発表者には各々特徴がありましたが、共通していたのは生産性の向上はもとより、自給飼料基盤の一層の確立、フン、尿対策、牛舎周辺の環境整備、美化、生産者と消費者の相互理解のための努力、実践、家族の役割分担と労働配分等々、経営、生産、家族、生活のバランスをトータルとして考え実行していることでした。

大方が飲用乳地帯であり、単なる牛乳生産者では経営が存立出来ない地域です。消費者が現場に來ても生産方法、手段、環境が理解、納得される状況を作り出す努力がされている様でした。

特に運動場を牧場イメージに相應しく作り、幼稚園児、小学生を定期的に牧場に招き解放して写生などをしてもらい、酪農に理解のある将来の消費者教育に力を尽くしています。フン、尿の処理については、屋根付き堆肥舎は最早や当り前になっているかの様な感がするほどで、野菜、花き農家への販売もしています。

内地府県においても酪農家の減少は避けられない状況ですが、残って



ゆく酪農家は確実に生産性の向上と環境、フン、尿対策を整備して、クリアしてゆくものと思われます。

その点では北海道は意識においても、施設整備においても遅れをとっています。

消費地に遠いという事情にありますが、消費あつての生産という感覚、実感に乏しい様です。

日本酪農が飲用化を中心にして成り立ってゆくという流れを見れば、生産してバルクに入れて販売は完了という状態では、決して将来は明るく見えてきません。生産に直結、寄与しないとされる分野にも、投資が必要であり、生産コストとして織り込める様な経営が求められる時代となってきました。

自分の地域、環境だけでなく、積極的に機会をとらえて、広い場、集いに出席して交流、研修し、そして刺激され、改めて自分を見直し、問い直してゆくことの重要さを改めて学んだ研修でした。

桜ヶ丘スタンド横に

「ミルクの里」がオープンしました。



八月一日(土)、JA中標津桜ヶ丘スタンド横に「ミルクの里」がオープンしました。
販売品目はソフトクリーム、アイスクリーム、牛乳、珈琲牛乳のコップ一杯売りなど、他にも中標津で生産された商品を多数販売しております。
オープン記念として、桜ヶ丘スタンドにて給油された女性のお客様に、ソフトクリーム無料券(先着二百枚)が配られました。
ミルクの里は牛乳の消費拡大の場、中標津町の商品を多くの



人に知ってもらおう場、また、その他、多目的な場として皆様に活用されることを願っております。
営業期間は八月一日～九月三十日まで。
営業時間は午前九時～午後六時までとなっております。



JA職員経理競技大会で 新人二位の大健闘!

去る七月二十四日標茶町においてJA職員の経理知識、事務処理の正確性・迅速性を競う「経理のオリンピック」根釧地区JA職員経理競技大会が標茶開発センターで開催されました。

中標津支所、釧路支所合わせて八JA総勢三十六人の参加のもと我がJA中標津からは管理電算課より今野主任、尾崎係、泉係、金融課より青木係、畜産販売課より福嶋係、酪農家より蝦名係の六人の精鋭(?)

が参加しました。

競技内容は仕訳、試算表、商業計算と日常経理に携わる職員にとって必須なもので、三時間の競技に挑戦しました。

団体賞、個人賞は惜しくも逃したものの、尾崎係が新人二位という優秀な成績を納めることができました。

業務終了後、遅くまで特訓した成果もあり来年に向けて改めて闘志に燃える六人でした。来年も全賞狙いで頑張ってください。



暮らしの

知恵袋

電子レンジ活用術

北根室地区農業改良普及センター

簡単にスピーディに調理が出来る電子レンジ。今や多くの家庭で使われています。基本機能をもっと上手に使いこなし、毎日の料理に役立てましょう。

☆料理の温め直し

温め直しの時、どんな食品にもラップをしていませんか。ラップをする、しないは調理法で判断して下さい。炊く、煮る、蒸す、茹でるなどのフタをする温熱料理にはラップをします。一方、炒める、揚げる、焼くなどのフタを使わない乾熱料理には、ラップをかける必要はありません。

食品の状態や好みに応じて、その都度、対処する工夫も忘れずに。例えば、ご飯が柔らかくべたついているときはラップなしで、堅めるときは水を少しふりかけてラップをするとおいしくできあがります。また、一度にたくさんを加熱するときは、途中で混ぜると、早く均一に温めることができます。

☆冷凍品の解凍

冷凍されている食品を生解凍するときは、上手に冷凍する、おおいをはずして加熱する、半解凍にする、の三つがポイント。
冷凍するときに食品を薄く平たくしておけば、短時間でむらなく解凍できます。

ラップなどでおおった食品を加熱すると、蒸気がこもり表面だけの解凍が進んでしまうので、おおいはずして解凍してください。ただし、

解凍後そのまま温める場合は、揚げ物以外はおおいをして熱を逃がさないようにします。

☆野菜の下処理

電子レンジでの野菜の下ごしらえは、水を使わずに短時間で処理するので、ビタミンCもたっぷり残って、色鮮やかに仕上がります。ポリ袋に入れたり、ラップで包んで野菜の水分が蒸発しないようにして加熱します。アクの強い野菜は、加熱後水にとってアク抜きするのを忘れずに。

☆電子レンジのお手入れ

強い匂いのものを調理した後、なかなか匂いがとれません。こんな時はレモンの皮を入れるか、容器に少量の酢を入れて加熱すればとれるはずですよ。

掃除をまめにするのも大切です。庫内に食品のかすがこびりついていると、スパーク（発火）の原因になります。普段は固く絞った布巾で水拭きすれば大丈夫です。汚れがこびりついたときは、容器に水100ccを入れてそのまま三分加熱し、庫内を蒸気で湿らせてから、洗剤拭きし、その後必ず水拭きして下さい。庫内に何も入れずスイッチを入れると、寿命を縮めることになるので注意しましょう。

☆アイディア利用

●厚めの豚カツは、衣をつけた豚肉を皿にのせ、レンジで一分強加熱。その後もう一度パン粉

をつけて揚げると、中まで火が通ります。
●いかフライも同様にするとほねずに揚げるができます。加熱の目安は、すこし温まるぐらい。
●干し椎茸やひじきなどの乾物は、水を加えて加熱すれば短時間でもとります。
●油揚げの油抜きやかりかりペーコンは、キッチンペーパーに挟んで、レンジで加熱すると火を使わずに済みます。

使える容器、使えない容器

ガラス容器	耐熱容器	○	パイレックスなど
	普通容器	△	長時間の加熱は割れるので×、カットガラス・強化ガラス・クリスタルガラスは×
陶磁器	耐熱容器	○	
	普通容器	○	金・銀粉や線、派手な色絵付けものは×
プラスチック容器	ポリプロピレン製	○	家庭用品品質表示で耐熱温度120度以上のものなら○
	その他	×	熱に弱く×
金属容器		×	スパーク（発火）するので×
その他	ラップ・ポリ袋・ホイル	○	高温になるものは直に包むと溶けるので×
	竹、木、籐、紙など	△	塗り物はひびが入ったり変質するので× 紙、竹串、ざるなどは食品がのっているか、ぬれていれば○



新たな基本法

条件不利地域に支援は必要

国土保全に中山間 地域が貢献

山間地や島しょ部、半島などの地域では棚田や段々畑で食料生産が行われています。しかし、消費地に遠いことや規模拡大が難しいことなどから輸送や生産コストがかかるなど、農業を営む上で条件がよいとはいえません。生活面でも、汚水処理、道路、ごみ処理など都市部に比べ整備が遅れています。

ところが、こうした地域、特に「中山間」といわれる山あいの地域は国土の六八%を占めています。ここに住む人は人口の一四%程度ですが、農業面でみると農家人口の四〇%、食料生産の三七%を占める重要な地域となっているのです。

水田や畑は食料生産だけでなく、国土や環境を守り、水資源を養うなど大きな役割をはたしています。農水省が示したある試算では、日本全体で約六兆九千億円の評価額ですが、中山間地域はその半分近いおよそ三兆円の評価額になっています。

「日本型デカップ リング」確立へ

日本の農業ばかりか、国土保全にも大きな役割を果たす中山間地域ですが、条件が不利なだけに存続が危

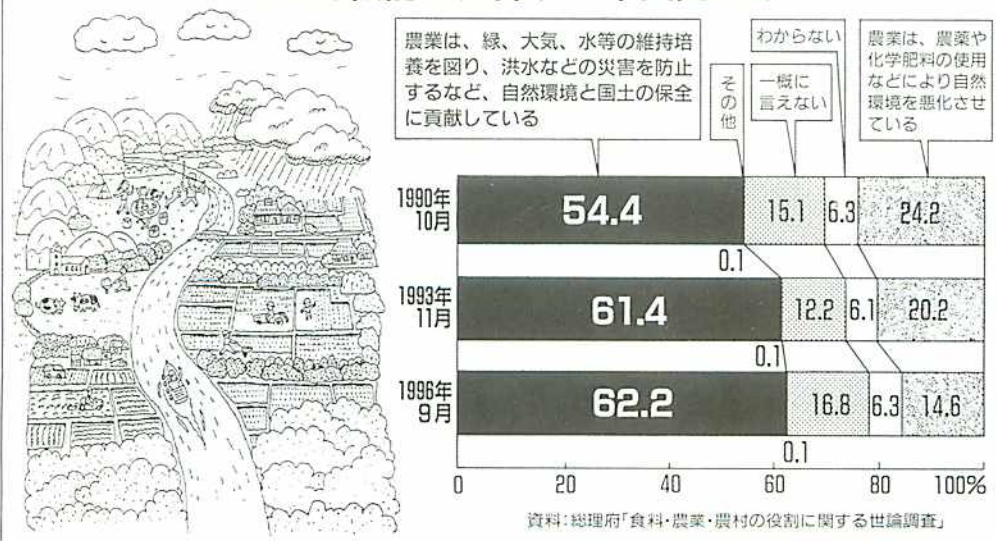
ぶまれています。平成七年時点で平成二十二年を予測すると、中山間地の人口は全体で約一割が減少し、農家人口は約四割も減少すると見込まれています。しかも、高齢化が進み農地の耕作放棄も増加するという予測です。

こうした事態になると、食料生産ばかりでなく国土・環境の保全にも大きなマイナスになりかねません。

中山間地域を維持していくためには、そこに人が住み続け、農業に従事する人を確保しなければなりません。そのためには、支援政策が欠かせません。生活環境や生産基盤の整備に加え、所得を補償する必要があります。

EUでは、条件の不利な地域で農業の継続を維持していくために、農家に直接補償金を給付する「デカッ

公益的機能を発揮する中山間地域



プリング」直接所得補償」が制度化されています。農林業を通じて行われる棚田保全、景観保全、集落環境保全等公益に資する活動に対する支援政策などを日本にあった形（日本型デカップリング）で導入すべきです。



手作りソーセージ「おっとうまい」

日焼けした顔に、
たくましさが見えむ。

釧根合同ジュニアホルスタインクラブサマースクール

今年も七月二十七、二十八日の二日間、釧路、根室管内合同ジュニアホルスタインクラブ・サマースクールが、標茶町塘路キャンプ場で行なわれました。

今回は五J Aのクラブ会員、八十二人が参加しました。始めに開村式が行なわれ、標茶の渋谷会長より「すべて体験を通して、仲間との交流を深めて下さい」と挨拶。中標津から参加した十四人の会員も各班に分かれて、手作りソーセージやカヌー体験を行ないました。夜になると自分達で作ったソーセージでバーベキューをしたり、花火や肝だめしをしました。翌日も、手作りバターを実習しました。昼近くに雨が降り出し、予定



こんなにたくさんの会員が集会

残念ながら、
さくらんぼはおあずけ。

青葉会宿泊旅行

七月二十三、二十四日、青葉会恒例の宿泊旅行を行いました。

一行は、二十三日午前九時に農協前から元気に出発。日本で三番目に大きいサロマ湖へと向かいました。途中サロマ湖を囲むサンゴ草群生地や、サギ沼原生花園を車窓から見ることができました。昼食は、湖畔のホテルで「ほたてづくし」料理に舌つづみ、新鮮なサロマ湖産の帆立を味わい、みなさん満足そうでした。

その後、オホーツク海とサロマ湖を一望できる竜宮台へ行きました。この日、網走湖畔のホテルに宿泊。おいしい食事をしながら、歌に踊りとおおいに盛り上がりました。

二十四日は、皆さん楽しみにしていたさくらんぼ狩りでしたが、前日までの悪天候で実がはじけてしまい、獲ることができず、みなさんとても残念そうでした。

帰り道には花の苗などを買ったたり、

美幌の湯で昼食をとったりして、二日間の旅を満喫して帰って来ました。



みんなに美声を披露



「語り合おうビザなし交流 in なかしべつ」に参加して。

青年部副部長 岡部 達也

七月二十五日、寿宴において「語り合おうビザなし交流 in なかしべつ」(交流はお互いを知ることから：四島(しま)の暮らしはどんな暮らし？こちらの暮らしはこんな暮らし！)という対話集会に、部長以下五人が参加しました。

町長の歓迎のあいさつ後、各分科会に別れ対話しました。我々が参加した「産業(農業)を通して交流」という分科会では、商工会青年部・農協青年部合わせて十人と、ロシア十人の参加でした。

何分、通訳を通しての対話でしたので、それぞれの意志が十分通じたかは分かりませんが、日本の農業政策には興味を持って質問されました。

また、参加した島民の多くは水産関係の人達でしたので、今後は農業



関係の島民との交流が進むことを望みます。

第28回 全国酪農青年婦人 酪農発表大会に出席して。

青年部部长 板橋 匠



第37回 農林水産祭参加表彰
第28回 全国酪農青年婦人酪農発表大会

去る七月三十日、三十一日、定山溪で行なわれたこの大会に出席してきました。高校の時の実績発表大会のようなものだろうと思っただけでしたが、会場に着いて、人数と各酪友の範囲の広さに驚かされました。

九州、西日本、関東甲信越、中部、東北、そして北海道、日本全国から酪友八百人が集まりました。今年、北海道での開催でしたが、関東で行なわれる時は千人を超えるそうです。

大会は、酪農経営部門と酪農意見体験発表の二部からなり、搾乳頭数百五十頭の大規模な経営発表や、五十頭で五十万、搾乳の中規模ながら優れた成績内容の発表など、どれもとても勉強になる内容ばかりでした。

全体的に感じたのですが、ふん尿処理や、環境整備にとっても熱心で、堆肥はハウスなどで完熟後、畑作農家に販売し、またハエや臭気に気がつかっているようです。

今回、この大会に参加して、改めて日本全国の酪友の生の声が聞けて、僕にとっても刺激になりました。したし、大変勉強になりました。





東電学園実習生受け入れ式

日大、東電学園 両校実習生、元気よく実習先へ。

日本大学実習生四十一人（男子二十六人、女子十五人）が七月二十一日から一カ月間、東電学園実習生十九人（全員男子）が七月二十八日から一週間それぞれ実習に入りました。受入式では、南出参事のあいさつ後、受入農家が紹介され、重い荷物を抱え実習先に向かいました。

日大の実習は、今年で二十六年目、東電学園は十一年目を迎えます。両校の生徒全員、無事に終了式を迎えて下さい。



9月6日(日)は家族で いも掘りに行こう!

じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場

中標津町農協青年部、町商工会青年部、町観光協会主催による「第11回じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場」が9月6日(日)午前10時より南中馬事競技場前特設会場で開催されます。

今年も楽しいイベント、ゲームなど沢山企画していますのでご家族お揃いでお越し下さい。

なお、前売券は農協・商工会青年部両事務局及びお近くの青年部員からお求め下さい。

◎前売券 2,000円

(いも掘り・焼肉・売店共通券・お楽しみ抽選番号付)

威勢よく、 みこし、山車、練り歩く。



中標津神社例大祭が七月十九日から始まり、二十日の本祭りでは天候に恵まれ、威勢のよいみこしを先頭に趣向を凝らした山車と踊りが練り歩き、沿道を埋めた大勢の町民が声援を送っていました。

神社境内では、剣道大会、歌謡シヨ、カラオケ大会などが行なわれ、神社前の西一条通りには露店が並び、家族連れなど沢山の人がにぎわいました。



中標津神社例大祭

くいしん坊も 大感激！

横田好一さん宅で 快調に撮影

七月十七日、道東地方をメインとした「くいしん坊ノ万才」の収録が、第二侯落地区・横田好一さん宅で行なわれました。もちろん、くいしん坊と言えばあの「宍戸開さん」。やってきましたなかしべつに。「ファイトー、一発！」と言ったかどうか、総勢十六人のスタッフを引きつけて到着。スタッフは天気、ロケーションともバッチリの芝生の庭に、撮影現場をあっという間にセット。



豚バラ肉で作った手作りベーコンと、自家製ストリングチーズ。二つとも横田好一さんの妻・純子さんが以前から自分で作っているもので、できあがりもプロそのもの。以前にも他の番組や取材で、何度も取り上げられているとの事で、今回も手際よく、準備を開始。まずは手作りベーコンから撮影し始めました。一週間ほど前から塩とスパイスをすりこんだ豚バラ肉を約六時間、薫煙箱に入れたものを取り出し、そのまま切り、さつと炙っていた。

この素材の味を十分にとじ込めた豪快な料理を宍戸さんは、おいしそうに食べていました。この収録には、宍戸さんと横田純子さん、そして横田さんの民謡仲間であり、養豚業をされている大山千鶴子さんが出演。

収録の終わりには、三味線と歌を披露するなどなごやかなうちに終了。

午後からは横田さんの三人の娘さんが出演。サイドヴァレーファーム特製ストリングチーズを紹介。ストリングチーズを作るには、約四時間半〜五時間かかり、温度、PHなど気を付けなければならない所が何点もあり、守らなければ、さけるチーズにならなかつたりするそうで、作り方についてもデリケート。事前に準備しておいたチーズを宍戸さんも伸ばして、食べてみると、「んー、うまい！」と大感激。また、チーズフォンデュなどで中標津産伯しゃく



芋をPR。休憩中は庭の中にあるパークゴルフを、横田さんのご主人と楽しみながらリラックス。午後三時過ぎにはすべての収録を終え、一行は帰路につきました。

今回は、道東の味覚を特集して、釧路、根室で十八本を収録。中標津町では、横田さんで二本撮った他は養老牛の藤や旅館で撮影したとの事。気になる放送日ですが、現在、北海道では「くいしん坊ノ万才」の放送はされておらず、残念ながら見ることは出来ませんが、道外では八月十九日と二十六日、午後九時五十四分より放送されます。

早期発見・早期治療のため！

健康診断(ミニドック)を受けましょう！



組合員皆様の健康管理の向上を目的とした健康診断を、下記の日程にて実施します。

農作業などで忙しい毎日でしょうが、是非この機会に受診をお勧めします。

病気や入院などしたことがなく、普段は健康を自負されている方も健康体を再確認して下さい。

1. 検診日 平成10年8月27日(休)・28日(金)
2. 受付時間 午前7時～午前10時
3. 検診場所 中標津町農協(2階大会議室)
4. 検査項目 ●問診・身体計測・血圧測定・検尿 ●肺ガン検診 ●胃ガン検診
●心電図検査 ●血液検査
※眼底検査(必要者のみ) ※骨粗鬆症検査(女性希望者のみ、別途料金)
申し込み・問い合わせ 中標津町農協経営企画課

消費税及び地方消費税の期限内納付

札幌国税局 税務署

納税は社会の基本的なルールです。期限までに申告・納付をお願いします。特に、消費税及び地方消費税は、消費者からの預かり金とも言える税ですから、確実に納付するようお願いいたします。

消費税及び地方消費税の

申告・納付

消費税及び地方消費税の納付は、確定申告による納付だけでなく、前年度の消費税額に應じて年一回、または三回の中間申告による納付も必要となりますので、計画的に資金手当てを行ない、それぞれの期限までに納付してください。

一、確定申告・納付

(一)個人事業者の方は、翌年三月末日までに所轄の税務署に「消費税及び地方消費税の確定申告書」を提出するとともに、消費税額と地方消費税額の合計額を納付してください。

なお、納付の方法に振替納税の制度があります。これは金融機関の預貯金口座から振替によって納税を済ませるもので、納税のための手数料がなくなり大変便利です。新たに振替納税を希望される場合は、預貯金先の金融機関、または税務署に「預貯金口座振替依頼書」を提出してください。

(二)法人は、課税期間末日の翌日から

二カ月以内に所轄の税務署に「消費税及び地方消費税の確定申告書」を提出するとともに、消費税額と地方消費税額の合計額を納付してください。

二、中間申告・納付

(一)前課税期間の確定消費税額が、四十八万円を超え四百万円以下の場合は、年一回の中間報告・納付が必要となります。原則として、前課税期間の確定消費税額の二分の一の金額が中間納付税額となりますので、期限までに申告・納付してください。

(二)前課税期間の確定消費税額が、四百万円を超える場合には、年三回の中間申告・納付が必要となります。原則として、前課税期間の確定消費税額の四分の一の金額が中間納付税額となりますので、それぞれの期限までに申告・納付してください。

(三)税務署から送付された中間申告書に印字している「中間申告対象期間」を一課税期間とみなして仮決算を行ない、それに基づき消費税額及び地方消費税額を計算して申告・納付することもできます。

(四)中間申告の期限までに、中間申告書を提出しなかった場合でも、前記(一)、または(二)の消費税額及び地方消費税額が、納付すべき税額として確定することになります。税務署から送付された納付書に印字された期限までに必ず納付してください。

第五回理事会の経過

開催日時 平成十年七月十日

開催場所 中標津町農協中会議室

〈議決事項〉

- 一、新店舗に設置するATM、防犯カメラのリース契約について
- 二、農機具ローン、自動車ローンの金利改定について
- 三、農産販売課軽トラックのリース契約について
- 四、桜ヶ丘用地の取付道路及び給排水設備の固定資産取得について
- 五、肉牛生産センター固定資産の処分について
- 六、新店舗の機器・備品の業者選定について
- 七、新店舗愛称応募の選考について

〈協議事項〉

- 一、役員視察研修について
- 二、中央武佐本通り東十三の宅地の処分について

三、すぐる食品㈱との年賦金支払条件の変更について

〈報告事項〉

- 一、デイスクロージャー誌の作成について
- 二、畜産環境リースの申込状況について
- 三、低コスト草地造成実証圃方案について
- 四、生乳生産状況について
- 五、平成九年度生乳販売共計精算について
- 六、平成九年度生乳需要適応構造調整対策事業の実施結果について
- 七、平成九年度広域生乳需要調整事業の実施結果について
- 八、平成十年度用途別原料乳価格について
- 九、平成十年度北海道酪農体質強化対策事業の実施について
- 十、平成十年度生クリーム等生産拡大促進事業の取り進めについて

十一、平成十年度乳用牛資質確保緊急特別対策事業の取り進めについて

十二、血清向け初生トク集荷及び取扱について

十三、馬鈴しょでん粉の消費拡大について

十四、給油所の供給状況について

十五、職務分掌の一部変更について



7月の組合日誌

- 2日 野菜栽培講習会
- 7日 会計検査
店舗建設委員会
- 8日 上半期源泉所得税書類作成
- 10日 第10回理事会
- 13日 第1期種馬鈴しょ防疫検査
熟年会役員会
ジュニアホルスタイン運営委員会
- 15日 生食加工馬鈴しょ部会会議
- 17日 乳牛改良同志会役員会
- 21日 日本大学農獣医学部実習受入式
- 22日 第2回生産委員会
- 23日 第2期種馬鈴しょ防疫検査
- 24日 青年部調査・広報委員会
- 27日 良質乳生産推進会議
青年部役員会
でん粉工場再編整備事業検討会
酪対消費拡大委員会
- 28日 東電学園酪農実習受入式
- 31日 第3期種馬鈴しょ防疫検査



10月10日のオープンを目指し、工事が着々と進んでいる「Aコープ中標津店」。根釧地方で最大規模の店舗が完成するのが楽しみです。

孟蘭盆臨時休業のお知らせ

八月十五日(土)は、孟蘭盆につき、臨時休業いたします。

ただし、Aコープ・人工業務・ATM(午後二時まで)・桜ヶ丘給油所(十五日は平常業務、十六日は午後六時まで)は営業致します。

宜しくお願い致します。



馬鈴しょ〈伯爵・紅爵〉 5kg・10kg

完熟ホクホクのジャガイモを皆様にお届けする「マリンスファーム」。

こころざしを同じくする中標津のジャガイモ農家が結集し、手拾い・完熟・共同選果などジャガイモに真心を込めて収穫しています。