

あなたとJAをむすぶ情報誌

なかしべつ

1998
10月
No.286

第11回じやがいも伯爵まつり & ふれあい広場開催される



大きな「じゃがいも」

「第十一回じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場」が九月六日、根室生産連馬事競技場前の南中特設会場で開催され、家族連れなど約三千人が会場に訪れ、じゃがいも掘りやゲームなどを楽しみ実りの秋を満喫しました。



大きな「いも」掘れたよー



開会の挨拶をする板橋青年部部長



今年で十一回目の「伯爵まつり」は、農協青年部と商工会青年部、町観光協会で行行委員会を組織し、毎年開催しています。

当日は、小雨が降る悪天候でしたが、ビニール袋やバケツなどにいっぱい「新ジャガ」を掘り起こしていました。

また、特設会場では生バンド演奏、乗馬体験、ミニSL試乗会、フワフワなど楽しいイベントが子供たちに
**じゃがいも伯爵まつり
&ふれあい広場**

人気を呼び、羅臼漁協青年部による海産物のたたき売りも大人たちに人気を呼んでいました。

たくさん掘って感激!



大人たちに人気の羅臼漁協青年部のたき売り



農協女性部の皆さんも朝早くからガンバリました



子供たちに人気のふわふわコアラ



無料の「いも塩煮と牛乳」は大好評



ミニSL



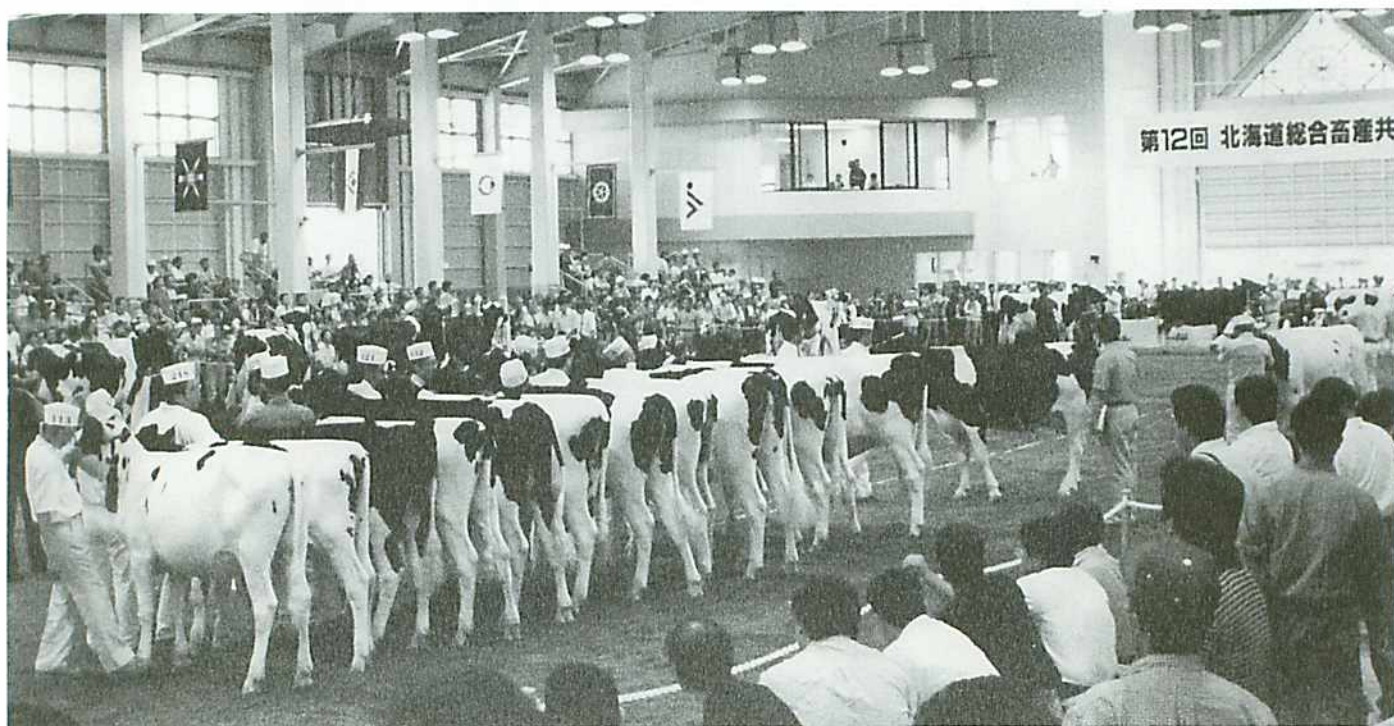
愛犬体験



小雨の中のいも掘り体験

また、会場内には、いもの塩煮と牛乳が無料で配られ、「なかしべつビーフ」の焼肉コーナーをはじめ、農協女性部、ミルクロード、野菜生産組合、商工会青年部などの出店が並び多くの家族連れが秋の一日を楽しみました。

JA中標津入賞率70%の高成績



第12回 北海道総合畜産共進会(乳用牛)の部JA中標津結果報告

部	賞	名	号	生年月日	出品者
1	1-4	ハッピーランド	リーダー クリスト ノブ	H9.11.1	福岡 信博
2	2-2	エクセルシア	シャネル	H9.9.23	久保 剛
2	3-11	アースイースト	イーグル ショーマー	H9.10.15	佐々木尚洋
3	2-2	エクセルシア	エクスタシー エボニー ET	H9.6.9	久保 剛
3	2-8	リバーレッジ	スター レクサス	H9.7.23	川村 尊之
3	2-10	エクセルシア	ターミネイト	H9.7.13	久保 剛
4	3-3	ハピイイースト	マラソン ベッシー ユーキ	H9.3.1	福村 稔
5	1-2	アースイースト	アスター ネット ゴールド	H9.1.4	佐々木昭雄
5	1-5	ティーエム	アリー スターダスト	H8.12.9	富沢 貢
5	1-6	エクセルシア	リンディ エコー	H8.12.17	久保 剛
5	2-8	ハッピーランド	アルピナ クリステナ コピー	H8.12.23	福岡 信博
6	1-6	リバーレッジ	チャールズ ホープ マーク	H8.9.15	川村 尊之
7	2-5	ハッピーランド	フェスタ マット マリー	H8.5.21	福岡 信博
8	2-1	リバーレッジ	チャールズ ライト	H7.10.25	川村 尊之
9	2-6	アースイースト	イーグル ブローカー	H7.8.10	佐々木尚洋
9	3-4	ウッドバレー	グリーン ロマンズ	H7.7.29	森 千秋
10	3-3	カーネーション	ポリ ゴールド	H6.9.16	福村 稔
11	3-1	チェリーヒル	イーグル ラウメ スペアミント	H6.6.11	桜井 幸一
13	1-3	ハッピーランド	バリアン マット マリー	H1.10.3	福岡 信一
13	3-4	ミリー	チェアマン タイム	H4.4.11	佐々木昭雄

JA中標津分入賞率70% 根室管内入賞率65.5%

第12回北海道総合畜産共進会

去る九月十一〜十三日の三日間にわたり、音更町の十勝農協連家畜共進会場にて第十二回北海道総合畜産共進会が開催されました。

今年は乳用牛、肉用牛、馬、豚、めん羊と家畜を一同に介して行なわれ、乳用牛の審査員にはデニス・パ

トリック氏(アメリカ)が勤められ、道内はもとより府県、海外からのエントリもありません。

当農協からは八戸二十頭の出品となり、頭数が多いながらも七〇軒と高い入賞率を残し、中標津ホルスタインをアピールして来ました。



改良同志会会員7人、農協1人により、府県消流視察を行なってきましたので報告をさせていただきます。

一層の販売と 個々の農家の所得に つながる消流を。

中標津乳牛改良同志会会長

桜井 幸一



九月二十二日に台風八号が北海道に接近ということで、釧路空港から出発できないのではと心配していましたが、羽田行き無事離陸できました。ホッとしたのもつかの間、台風七号の影響により岡山行きが欠航となり急ぎよ、米子空港へ行くことになりました。聞くところによりまずと、その後、米子全便休航ということで我々は非常に運の強い会員であったなと思っております。

久保剛氏の計らいによって、岡山A1センターの松原氏が米子空港まで出迎えに来ていただいて、一同津山市内のホテルに直行いたしました。ホテルで一服する暇もなく、交流会に参加になりましたが、岡山県乳牛改良同志会会長・森田氏と交流もさせていただきました。緊張のうちにも時間は過ぎ、あつという間の一日でありました。

二十三日、早朝より七件を見学いたしました。始めに岡山県は第十一

回全国共進会開催県でもあり、高物の乳牛導入という事も考え合わせ視察をさせていただきました。ホクラク農協では全共出品、入賞するために牛をストレスなく管理するために、管理舎などを作るために半額助成をしており、かなり力を入れているようでありました。高物の乳牛も既に導入されており、落合町では来年二頭導入するという事です。一昨年全道共進会一等賞入賞牛、これは久保剛氏と佐々木昭雄氏の乳牛でありましたが、川上村の宮本氏、亀山氏の所に入っており、私も一年ぶりの再会となりましたが、フレーム、骨質、スタイルすばらしく両牛とも大切に管理されておりました。続きまして、九州は福岡酪農業協同組合を視察しました。導入先の一件は昨年からフリーストール牛舎で、中標津の乳牛が八〇頭で、中標津の酪農が福岡にもあったというふうに見てきました。導入された牛については、八年、九年、十年と導入されており大変喜んでおりました。本年春に導入した牛については、分娩時期と今年特有の暑さの影響で調子のあがらない牛が何頭かいるのと、三十六カ月初産は特に良い成績は出ていないので、この次の導入にあたってはいくらかの条件を付けての導入となるそうです。

お互いに生産者でするのでお互いの気持ちを理解しながら、一層の販売と個々の農家の所得につながるような消流となることを希望します。

以上、簡単ですが報告と致します。

新Aコープ店「あるる」竣工なる



130人が出席した祝賀会

今春より建設を進めてきた新Aコープ中標津店（愛称あるる）について、九月二十二日の支庁、町の行政検定を終え、建設施工者より九月二十五日完成引渡しを受け九月三十日、工事関係者、納入業者、農協役員、農協各組織代表及び中標津町をはじめとする来賓の方々を迎え、竣工式並びに祝賀会を開催しました。

建築延床面積は約九百八坪、テナント部分を含めた総売場面積は約五百十七坪と、これまでの約二・五倍



祝賀会で挨拶をする三友組長

となりAコープ店としては道東地区最大の規模となります。

商品構成としては、これまでも増して生鮮品を充実させ、営業時間（午前十時から午後八時まで）、営業日数年間三百四十日（定休日は月二回）、日曜稼働のATM、テナントとしてモスバーガー、焼きたてパンのびえくる、すしロードを新たに加え組合員、地域住民の皆様のより利用し易い店づくりを目指しています。

専用駐車場（約二百台収容）と併せ



新Aコープ店竣工式

周辺地域の整備も実施され、バスターミナルに近いことも考えると、より利便性が高まるものと考えます。

竣工式及び祝賀会においては、「市街地活性化に頑張っ欲しい」、また、「中標津町内の顔として期待する」など激励の言葉が数多く寄せられました。

新Aコープ店「あるる」の開店は平成十年十月十日、午前九時三十分となります。新しく生まれ変わるAコープのより一層のご愛顧をお願い致します。

合理化でん粉工場の 安全操業を願って

馬鈴しょ34万俵を受け入れ計画



安全操業を願う役員の方々

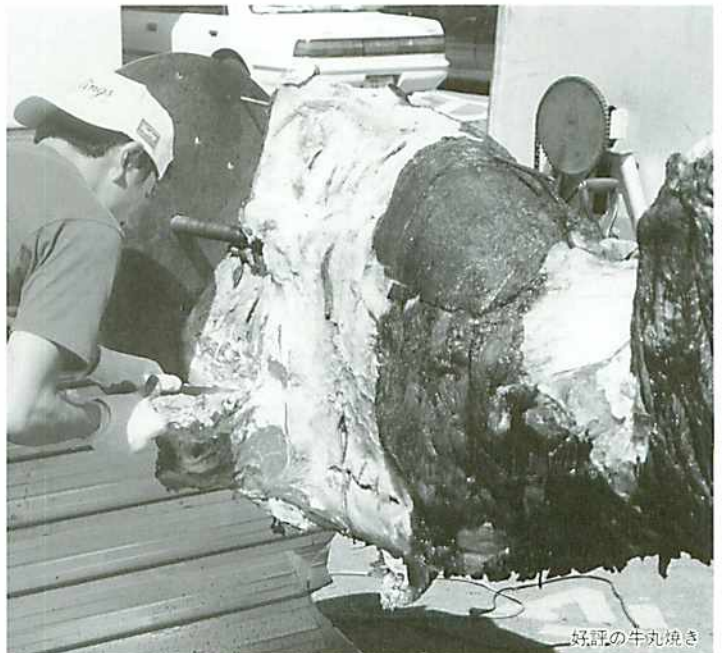
農協合理化でん粉工場の操業式が九月七日、同工場で行なわれ、十八日から受け入れ開始、二十一日から本操業に入りました。

操業式では、神主の祝詞に続き三友組合長、各関係機関の代表が操業の安全を祈願し玉ぐしが捧げられました。

今年十一月月中旬までの期間、三十四万俵を受け入れる予定で、現在工場には紅丸や粉ふぶきが貯蔵庫に運び込まれ、二十四時間フル操業に入っています。



操業開始のスイッチを入れる三友組合長



好評の牛丸焼き

初めての試み 「JAうまいもの祭」を開催しました。

九月十九日、久しぶりの晴天の中「JAうまいもの祭」を開催しました。

このJAうまいもの祭は、JA中標津の特産物を広く地域住民に理解と認識をもらうためであり、販売物として畜産販売課から肥育牛の丸焼、ヒレ焼肉、酪農課は乳製品、カレールイス、コロケなど、農産販売課は芋の塩煮、芋の予約販売、大根（おでん）を販売し好評の中、

終了致しました。

この催しについては今年だけの取組みでなく、JA中標津の生産物が安全で新鮮であるから美味しいというPRを、常に行なっていくなかのひとつの大きなイベントとして、今後も行なっていく。



大勢の人達が特産物を味わいました

スペアリブとダイコンのピリ辛煮 485Kcal / 45分

ほかほか
ワッキング

秋野菜を使った
あったかメニュー

■材料（4人分）

豚スペアリブ	600g
ダイコン	800g
ダイコンの葉	少々
赤トウガラシ	1本
A	砂糖・酒 各大さじ2
	みりん 大さじ1
	しょうゆ 大さじ5
	豆板しょう 大さじ1/2
塩 油	

へ作り方①ダイコンは大きめの乱切りにする。ダイコンの葉は、塩少々を入れた熱湯でさっとゆで、水にとつて冷まし、水けを絞って2cmの長さに切る。

②中華鍋に油大さじ1/2を強火で熱し、スペアリブを入れて両面を色よく焼く。ダイコンを加えていため合わせ、



全体に油が回ったら火から下ろす。

③厚手の別鍋に②を入れ、水をひたひたに加えて強火にかける。煮たったら弱火にしてあくを取り、Aと赤トウガラシを加えて30〜40分煮る。

④ダイコンがやわらかく煮えたら器に盛り、①のダイコンの葉を散らす。

今回ご紹介した料理は、「家の光」1月号付録「お料理カレンダー365日」に載されています。お申し込みはお早目に。

しめ切り12月号……10月20日
1月号……11月20日
経営企画課まで

家庭雑誌

Family Magazine

家の光

楽しい暮らし
元気な食卓

家計分析サービスもついています!

家の光家計簿 / 日記兼用

簡単、バッチリ2タイプの記帳ができるニュータイプ。ライフスタイルにあわせて選べます。

定価(本誌とも) 980円

毎日おいしい 毎日元気

お料理カレンダー-365日

旬の身近な材料を使った料理を、調理時間つきでオールカラー紹介。

定価(本誌とも) 880円

総合雑誌

地上

耕す
食べる
生きる

12月号

「新農基法最終答申に
モノ申す」
定価590円

1月号

地上文学賞発表
定価620円

12月号

ちゃぐりん

(社)日本PTA全国
協議会推薦雑誌

12月号

親子で作ろう
クリスマスの飾り
定価470円

付録

ちゃぐりんダイアリー
一日記とこづかい帳
定価(本誌とも) 550円

デジタル時代の
家計をサポート

畜農技術

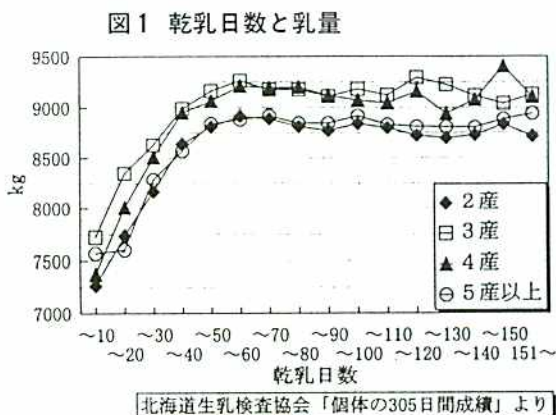
乾乳期における栄養管理

北根室地区農業改良普及センター

乾乳期は、乳期の終わりではなく次乳期のスタートラインです。乾乳期に達成しなければならぬことは、乳線組織の再生、急激に成長する胎児に必要な栄養を供給し、反芻胃組織・機能を回復し、確固たる栄養の基礎を確立することです。

一、乾乳日数の目安

図一は乾乳日数と乳量の関係を示しています。乾乳日数はおおむね六十日を目安とし、四十日以下の牛は次期乳量が明らかに低く、六十日以上になると、あまり長くしても有利性はありません。



二、BCCの維持

ボディコンディションは乾乳に入る前にスコア三・五程度に調整し

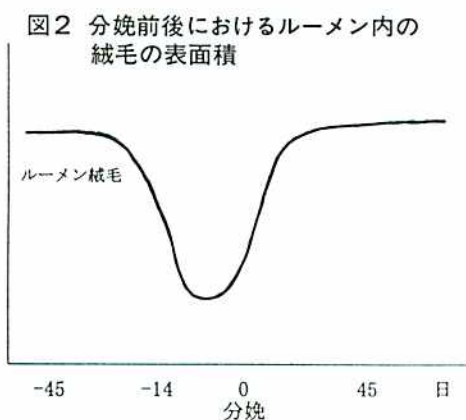
ておくことが必要です。泌乳初期にはエネルギーバランスはマイナスになり、高い乳量を維持するためには適切な量の体脂肪の蓄積が必要です。しかし、過肥の乳牛は分娩後体脂肪の動員に伴い血中遊離脂肪酸を増加させ、脂肪肝及び肝機能の低下を助長し代謝障害になりやすくなります。

乾乳期間中は肉付きの不足している場合に限りスコアで〇・二五程度の増加まで良いとされていますが、逆に痩せさせることは絶対に禁物です。

三、採食量低下とその影響

分娩前二・三週間から乾物摂取量の大きな低下があり、加えて胎児の急速な成長による栄養要求量の増加があります。乾乳期に乾物摂取量が少ないとルーメン容積が小さくなり濃厚飼料に対する粗飼料の割合が減少し分娩後の代謝障害発生割合の増加、第四胃変位などの危険要因につながります。

また、ルーメンの絨毛は、粗飼料主体の管理のため泌乳期の半分以下の長さになっています。絨毛が短いまま分娩すると、急激に増加する穀類割合に伴うVFAの吸収が追いつかずルーメン溶液のPHが低下し、アシドーシスや第四胃変位の発生割合が増加します。絨毛は分娩二週間前からエネルギー含量の高い飼料を給与することにより、徐々に大きく



四、乾乳期の栄養管理

乾乳前期(乾乳から分娩三週間前)はルーメン機能の回復を第一に考え、粗飼料を十分に与え不足する栄養は穀類などで補給します。乾物摂取量は体重の二割以上、TDNは六〇割(乾物中)、CPは一・二割(乾物中)程度が前期の目安となります。

乾乳後期(分娩三週間前〜分娩まで)は粗飼料を十分に与えた上で慣らし給与を行います。タンパクレベルの低い穀類を一日〇・五割程度ずつ増給し、分娩時に三・四割まで給与する方法が一般的です。乾物摂取量は体重の一・六割以上、TDNは六五割(乾物中)、CPは一・五割(乾物中)程度が後期の目安となります。

「くらしといのち」の安心と 安全を確保できる農業を。

色づいた落葉の数がめっきりと増えました。

夏らしい夏も無く、秋に期待をしていますが、秋は秋で台風、大雨に見舞われてしまいました。

台風五号、七号の豪雨によって畑が冠水し農作物に大きな被害が出ました。また農産物の搬出道路にも及び、関係機関と現地調査を行いましたので、今後対策を講じてまいります。

総会の承認をいただきましたAコープ移転新築工事は、四月二十三日に起工式を行いました。その後順調に推移し、九月二十五日引渡しがあり、三十日竣工式、その後、落成祝賀会を行いました。十月九日にはチャリティーコンサートなどの前夜祭を開催し、十月十日に新店舗をオープン致します。

新店舗建設に伴い愛称を町内外に募集しましたところ、多数の応募がありました。青年部、女性部、役員会の協力を得ての審議の結果、「良い街」、「良い人」、「良い暮らし」、がある店として「あるる」と決定しました。この合言葉、愛称に相応しいサービスの向上、品質の厳選、安価提供、豊富な商品の充実などに励み、組合員はもとより、準組合員、地域

今月のたより

組合長日誌

代表理事組合長
みとも もりゆき
三友 盛行

の皆様方に喜ばれ、愛される店づくりに励んでまいります。皆様方には旧店舗同様に一層のご愛顧を宜しくお願い致します。

食料、農業、農村基本問題調査会の答申が出ました。

平成九年四月、内閣総理大臣の諮問を受け、新たな基本法の制定を含む農政全般の改革についての検討でした。これを受けて調査会は、会長を木村尚三郎東大名誉教授に据え、委員二十人、専門委員十五人、調査会十一回、部会（食料、農業、農村）、合同部会を三十四回、地方公聴会を八カ所で開催して、平成十年九月十七日に答申をしました。

同答申は二〇一〇年を目標に設定しており、政策面では今後三―五年間で推進する政策をプログラム化し、五年程度ごとに全体の見直しを行ううとしていきます。この年は米国の農業法が五年毎の見直しと、五年間のプログラムを内外に明示するという例をみている様です。生産者としては五年間の政策を念頭におきながら、個別経営の目標が樹立しやすい利点につながります。

今後はこの答申を中心に政府、政党、農水省の中で新しい農業基本法が検討され、来年の春には法案化される予定です。生産者組織としては、将来に亘り安心して農業に従事出来る様な基本法となる要請をしてまいります。先日、この答申を中心に畜産局と意見の交換をしました。酪農



は現農業基本法の最大、最優の部門であり、今後も育成、強化すべきものと共通の認識、位置付けがありました。国際競争、市場原理の導入という事が前面に出て、日本農業の行く末を案じてしまいますが、そうではない様です。我が国の農産物の価格は、日本の諸条件からみれば割高にならざるを得ない面があると明言されています。また、農業の持つ、多面的な機能への評価、農業従事者の再生産を補償する事などは国民の理解の得るところとうたつてもいます。

二〇〇一年のWTOの再協議において関税化が更に進むにせよ、輸入乳製品との競合は無い見通しです。市場原理の導入とは国内乳製品の需給に対する価格の対応性であって、加工原料乳の引き下げではありません。農業における我々生産者の努力は誇るべきものであり、その事は評価、尊重されます。答申、前文にある様に「くらしといのち」の安心と安全を確保できるための農業を実現できる基本法となる様願っています。

新たな農基法を弾みに

3つの共生 次世代 消費者 アジア が創る21世紀

命を育む教育を

いじめ、登校拒否、キレるなど「次世代」を担う子供たちの世界で変化がみられます。このため、命を育む農業が注目され、学校農園や農業体験を通じた「食農教育」が大事だという声が、教育関係者や父母の間で高まっています。

J Aが積極的に支援

全国各地のJ A、J A青年組織・女性組織、組合員農家は、地元
の教育委員会や小・中学校と連携して学校農園(学校田、学童農園)に協力しています。

具体的には、水田や畑の輪漕、苗や種・肥料などの提供、もちろん農作業の仕方を教えるJ A職員や組合員農家の派遣もしています。学校農園では、田植えや稲刈り、収穫を祝ってのもちつきが一般的ですが、大豆を作って給食のみそに使ったり、シイタケ栽培、リンゴの摘果や袋掛け、野菜の収穫、そば打ちなど地域の特産物を取り上げている例もあります。さらには、稲わらを縄にするなど伝統文化の伝承も行っています。

共通しているのは、子供たちが



歓声を上げ、喜んで農作業に汗を流すこと。子供たちにとって、土と触れ合い、自然に親しむことがいかに大事かをあらためて教えてくれます。

農業の経験を通じて自然や命に触れ合い、農業と食料の問題について考える機会を提供すること
は、将来的に「農業は大事」との

意識を芽生えさせることになりま
す。

農村文化の伝承も

J Aグループは、「次世代」向けにさまざまな取り組みをしています。農業を知る上でJ Aの役割が欠かせません。カントリーエレベーターなどJ Aの施設の見学の

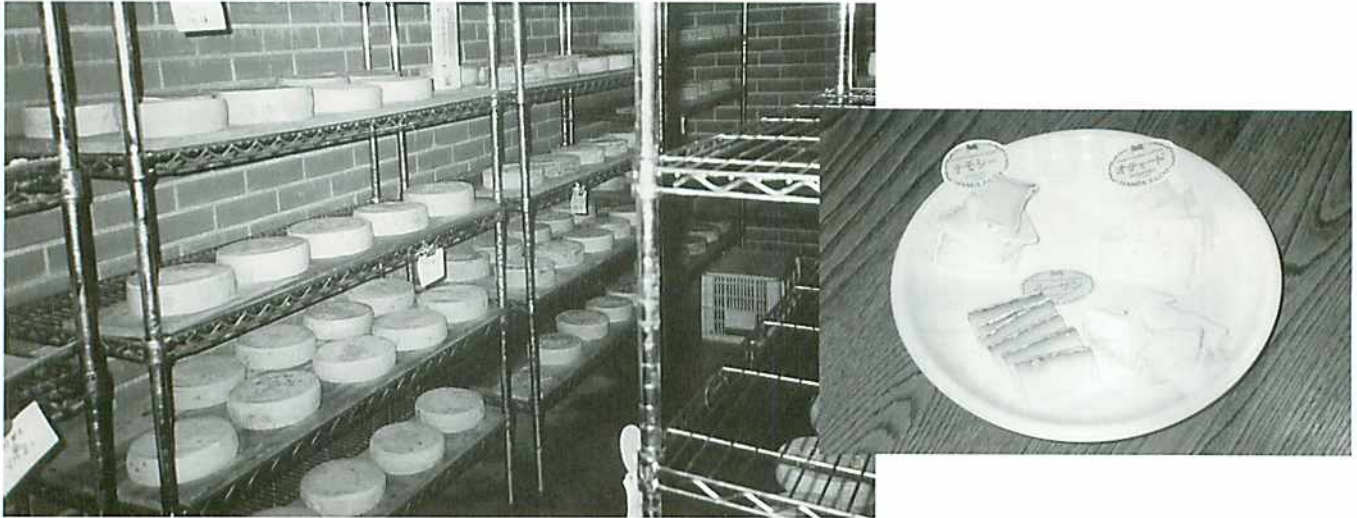
受け入れを積極的
に行っています。

また、バケツで
稲の成長が観察で
きる「バケツ稲作
セット」の配布、
農業・J A理解の
ための教材の提
供、農業に関する
図画・作文・書道
コンクール等の開
催などにも取り組
んでいます。

ドッジボールや
マラソン大会、サ
ッカー教室などス
ポーツ面もありま
す。

食の元気は、日本の元気 未来に続く大地の恵み

耕せニッポン JAグループ



農村女性グループ 活動研修会 (チーズ加工)に 参加しませんか！

今、全道で農村女性グループの活動が活発になっており、根室管内でも根室支庁農村女性連絡会議を設置して、交流、情報交換などグループ活動の活性化に取り組んでいます。

そこで、農畜産物の加工を中心に活動している農村女性グループ（協力グループ）の方々にご協力いただき、農村女性グループ活動研修を企画しました。

第1弾は「チーズ加工」をテーマに研修を実施します。今まで興味はあってもなかなか一人では実践できなかった皆さん。この機会にチーズづくりを始めてみませんか。また、先輩の皆さんの知恵を借り、グループ活動のきっかけをつかんで下さい。

- 【対象】 3回とも参加でき、今後、グループ活動を行なっていこうと思っている方
 【費用】 無料（ただし、昼食は実費負担）
 【募集人数】 20名（南根室・北根室農業改良普及センターあたり10名ずつ）
 【内容】 ☆第1回 平成10年11月11日(水) 10:30～15:00

「ゴータチーズづくり」

会場：中標津町畜産食品加工研修センター
 昼食時、作業の合間に協力グループとの交流

☆第2回 平成11年1月中旬 10:30～15:00

「ストリングチーズづくり」

会場：未定（別海町または中標津町）
 昼食時、作業の合間に協力グループとの交流

☆第3回 平成11年2月中旬 11:00～14:00

「ゴーターチーズ試食会と協力グループとの交流」

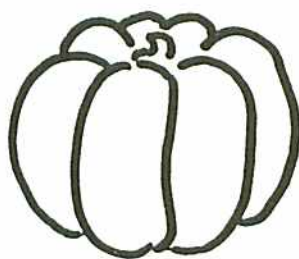
- 【その他】 当日は、現地集合、現地解散となります。
 申し込み多数の場合は、抽選とさせていただきますのでご了承下さい。

- 【申込先】 北根室地区農業改良普及センター 担当：福井あつこ、西川智子（生活担当）
 TEL 01537-2-2163・FAX 01537-3-4123

- 【協力グループ】 根釧PF自家生産物加工研究グループ(別海町)・小鳩会(別海町)
 上春別地区食生活改善協議会(別海町)・西竹ひまわり会(中標津町)
 標津町おいしんぼ倶楽部(標津町)

暮らしの

知恵袋



かぼちやを 無駄なく 利用しましょう

山々も色づき始め、収穫の秋を迎えました。

毎年たくさんのかぼちやを作っても、食べきれずに腐らせてしまうという人も多いのではないのでしょうか。

かぼちやは、カロチンやビタミンB₁、C、食物繊維などを豊富に含み、体を温める働きがあるので、野菜が不足しがちな冬の食生活に役立てたいものです。

時間に余裕がある時、ちよつと多めにかぼちや料理を作って冷凍保存しておきましょう。

かぼちやのシチューグラタン

【材料 15皿分】

かぼちや	1 kg	◎ソース	
しめじ	160 g	バター	130 g
たまねぎ	160 g	小麦粉	160 g
鶏肉	1 kg	牛乳	1.6 ℓ
マカロニ	100 g	塩	
枝豆	100 g	こしょう	
サラダ油	50cc	ロリエ	
白ワイン	160cc		

【作り方】

1. かぼちやは5 cm長さで薄く切って蒸す。
2. タマネギを薄切りにする。
3. 鍋にバターを入れて弱火にかけ、溶けたらたまねぎを加えて炒める。
4. 2に牛乳と、1のかぼちやの半分を加えて強火にし、泡立て器でよく混ぜる。沸騰する直前に塩小さじ1.5杯、こしょう小さじ半分、ロリエで調味する。沸騰したら弱火にし、とろみがつくまで煮る。
5. マカロニ、枝豆は塩少々を入れた熱湯でゆでて、ザルに上げる。
鶏肉は小さめの一口大に切り、しめじはほぐす。
6. フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒め、色が変わったらしめじを加える。白ワインを入れて弱火で3~4分煮、塩小さじ1杯、こしょう少々で調味する。
7. 4にマカロニと6と残りのかぼちやと枝豆を入れて混ぜる。
8. グラタン皿にバターを塗り、7を入れ、粉チーズを振って、220℃のオーブンで10分焼く。
☆たくさん作った時は、1回分ずつビニール袋に入れて冷凍しておくと便利です。

かぼちやの蒸しパン

【材料 50個分】

薄力粉	1 kg
かぼちや(蒸して裏ごしたもの)	750 g
ベーキングパウダー	80 g
砂糖	150 g
卵	2個
牛乳	250cc
あん	30 g 大50個 (1.5kg)



【作り方】

1. かぼちやは皮をむき、5 mm厚さに切り、15分くらい蒸す。
2. 蒸したかぼちやをつぶし、粗熱を取ってから砂糖を加え混ぜる。
3. 小麦粉にベーキングパウダーを合わせて2回ふるう。
4. 2に牛乳と卵に加え、よく混ぜてから、3の粉を加える。手でこね、耳たぶ位の固さの生地にする。
5. 生地60 gを平たく伸ばし、あんをくるみ、中高に丸める。
6. 笹の葉、または、キッチンペーパーを敷いて蒸す。
☆ビニール袋に入れて、冷凍庫で保存できます。

濃縮かぼちやスープ(冷凍保存用)

【材料 10人分×5パック】

かぼちや(皮なし)	2.5kg	たまねぎ(皮なし)	750 g
バター	100 g	薄力粉	150 g
固形スープの素	15個	こしょう	少々
湯	1,700cc	スキムミルク	100 g

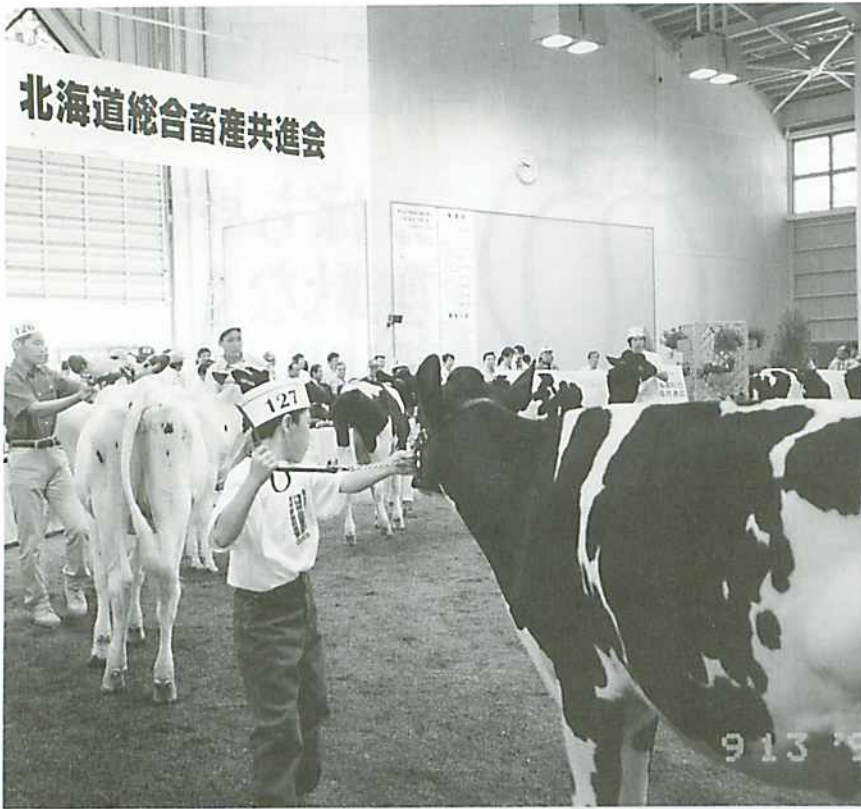
【作り方】

1. かぼちやは種と皮を除き、フードカッターで5 mmの厚さに切り、90℃で15分蒸し、つぶす。
2. たまねぎはおろし金でおろす。
3. 鍋にバターを熱し、たまねぎが透き通りややあめ色になるまで炒める。
4. 小麦粉を少しずつ振り入れ、なじませながら炒める。
5. 4に湯1,200ccを少しずつ加えて伸ばし、さらにかぼちやを加えて20分くらい煮込む。
6. 固形スープの素を湯250ccで溶かし、加える。スキムミルクも湯250ccに溶かして加え、700 g ずつビニール袋に入れて冷凍する。
7. 食べる時は湯500ccに凍ったままのスープの素1パックを入れて溶かし、さらに牛乳500ccを加え温めた後、塩小さじ半分、こしょう少々で味を調える。

●共進会 ●収穫祭

秋の二大イベント 行なわれました。

中標津ジュニアホルスタインクラブ



卓哉くん、がんばれ／がんばれ



九月十二、十三日に、全道ジュニアホルスタインクラブ酪農教室が、音更町十勝農協連家畜共進会場で行なわれました。全道各地から十五クラブが集まり、牛の上手な引き方や共進会に出品する時の心得などを学びました。

参加した小学生は、自分よりも大きな牛に悪戦苦闘しながらも一生懸命に練習していました。閉会式では、オール北海道フォトコンテストの表彰式が行なわれ、当クラブから佐々木恵さん（高二）が金賞二席、弾正原なつみさん（中三）が銅賞に入賞しました。

翌日行なわれた未經カーフクラス

では、前原卓哉くん（小四）が参加し、二等四席に入賞し、大いに盛り上げてくれました。

一週間後の九月二十日、秋の収穫祭が行なわれ、春に植えたじゃがいもを収穫しました。晴天の中、親子いっしょに、汗を流しました。午後からは収穫したじゃがいもを材料に昼食をつくり、楽しいひとときを過ごしました。



今月の出来事をご紹介します。

おいしく 楽しくできました。

フレッシュミセスtringチーズ作り教室



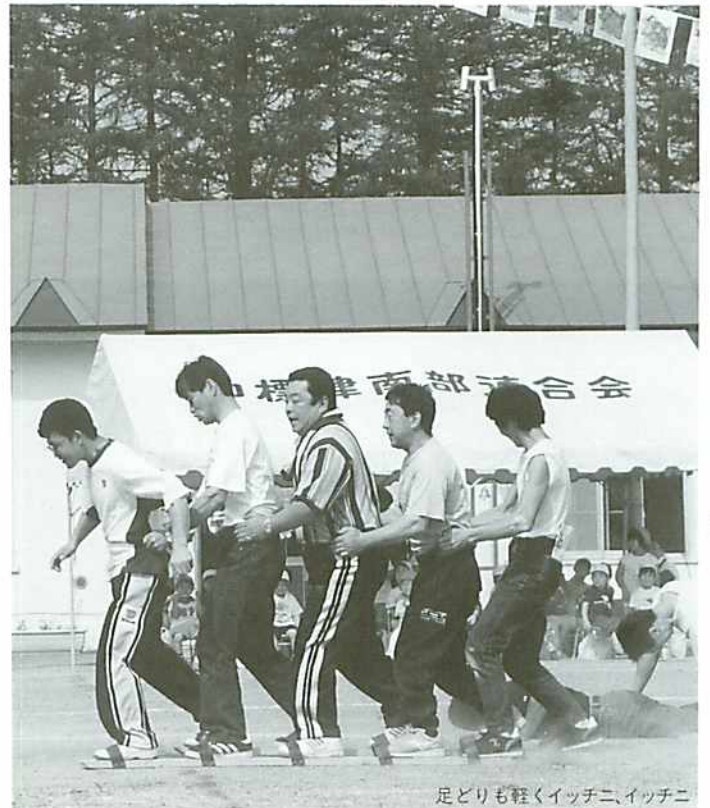
ていねいにカッティングしています

9月8日、雪印乳業調理室においてフレッシュミセスのstringチーズ作りが行なわれました。

横田純子さんを講師に招き、家庭にある道具で気軽にできる作り方について実習しました。参加者は14人。それぞれ持ち寄った牛乳を使って作りました。参加者のみなさんは、上手にできるポイントを教わりながら、交流も深めていました。チーズのできあがりは大成功！とってもおいしくできました。



よくのびーるねえー



足どりも軽くイッチニ、イッチニ

南部連合会大運動会

多くの方々の協力と寄付により、九月十二日に南部連合会大運動会が盛大に開催される事ができました。当日は秋晴れで大変暑く、アルコールの方もすすんでいたようです。競技の中では、大会長のF沢氏がメガネが壊れ、血を流しても最後まで走り続けた大会スピリッツを見ました。アルコールが入り、進行のマイクを持つての下ネタ話なら止まらないN瀧重樹氏。後かたづけを終え、帰って仕事をする事を忘れそうになったK刺氏。子供をまとめるのがう

まいT田健治氏。この様な人達がいる大変楽しい運動会でした。ご協力いただいた皆様、大変ご苦勞さまでした。



秋晴れのもと競技にお酒も 楽しんだ一日。

青年部中標津支部 小川 征彦

今月の出来事をご紹介します。

函館山から見る 夜景の美しさに感激。

熟年会秋期研修旅行



夜景をバックにハイチーズ

農協熟年会は九月二十二日から二十五日まで支笏湖、函館、洞爺湖を三泊四日の日程で五十九人が参加して秋期研修旅行が行なわれました。台風の影響で朝から雨模様でしたが午前六時に農協前を出発し、支笏湖まで五百二十五キロのバスの旅。途中、滝川のフルーツ農園で「リングゴ狩り」を行ないましたが、雨で満足するリングゴ狩りにはなりませんでした。そこで最終日の二十五日に予定を変更して「リングゴ狩り」を楽しみました。

また、函館山から見る夜景は天候に恵まれ、街の灯や漁り火がとも美しく、皆さん感激していました。今回の旅行はバスの長旅でしたが皆さん疲れも見せず二十五日午後七時過ぎに無事帰町しました。



朝市が無事終了しました。

中標津町野菜生産組合



新鮮な魚が好評でした

五月二十四日から毎週日曜日に開催していました中標津町野菜生産組合の朝市も、十月四日を最終に今年度の事業を無事終了いたしました。

今年は冷夏と日照不足により、野菜の出来が心配されましたが、新鮮・安全・安価な野菜を販売する事ができ、当初計画通り二十回の開催を行なう事が出来ました。



今年も多くの消費者でにぎわった朝市

10月15日、16日は 一日皆貯金

大きく育てよう農協貯金

10月15日、16日は農協の一日皆貯金の日です。

今年も職員が皆様の各家庭を訪問し、集金に伺いますので、よろしくご協力お願い申し上げます。

9月の組合日誌

- 1日 生食・加工馬鈴しょ部会役員会
- 2日 企画会議
- 5日 馬鈴しょ耕作者全体会議
- 7日 合理化でん粉工場操業式
熟年会役員会
- 9日 酪対役員会
委員長会議
- 10日 生食・加工馬鈴しょ部会全体会議
- 11日 なかしべつミルクロード会議
- 14日 平成11年度職員採用面接
- 18日 第5回役員協議会
中標津ETA役員会
- 22日 生食・加工馬鈴しょ部会全体会議
JA後継者協議会役員会
- 25日 新店舗引渡立会
新店舗責任者会議
女性部支部長会議
巡回ドック二次検診
- 30日 新店舗修祓式
新店舗祝賀会



たくさんの夢、育てたい。

3カ月予報

概況

十月から十二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、その確率は五〇％です。

十月

天気は周期的に変わりますが、後半は一時寒気が入って、日本海側でしぐれる時期があるでしょう。気温は平年並ですが、前半は高く、後半は寒暖の差が大きい見込みです。

十一月

天気は周期的に変わりますが、強い寒気が入って冬型の気圧配置が続く時期があり、日本海側の地方では平年に比べ曇りや雨、または雪の日が多い見込みです。気温の低い日が多いでしょう。

十二月

低気圧の通過後は冬型の気圧配置となり、平年と同様、日本海側では曇りや雪の日が多く、太平洋側やオホーツク海側では晴れる日が多い見込みです。

要素別予報

要素	10月	11月	12月
気温	平年並	低い	平年並
降水量	平年並	平年並	平年並

オホーツク海側の予報です



馬鈴しょ〈北あかり〉 5kg・10kg
〈じゃがいも家族〉 5kg・10kg

今年もおかげさまで美味しくなりました。
葉や茎が茶色に枯れ、すっかりホクホクの
顔になった「マリンスファーム」の完熟ホク
ホクじゃがいも達。

手塩にかけて育てたじゃがいもを、存分に
ご賞味ください。

- 北あかり 男爵いもを母にもち、やや粉質でカロチン・ビタミンCを多く含みます。
- じゃがいも家族 大きさいろいろの「じゃがいも家族」は、1株ごとのじゃがいもの姿を掘り取り自然に近い状態で箱詰めしています。