

夢 広がる なかしべつ

中標津町農業協同組合

3

2011
Vol.435



なかしべつ冬まつり (2011.2.5~6)

INDEX/目次

第36回なかしべつ冬まつり~3

青年部のページ JA中標津青年部とのフットサル交流会...4

女性部のページ

あるる利用者懇談会で牛乳・乳製品を試作...5

普及の窓~肢のSOSを見逃すな!!

『蹄』は健康のバロメーター...6

農業者のためのIT講座

~価値残る農業へ向けての情報吸収と発信...7

第10回理事会報告、夢広がるクロスワード~9

特集 TPPにおける影響とJAグループ全体の動き...11

夢広がる掲示板~13

JA中標津

検 索



ケータイ用
QRコードは
こちら!!

今こそ
農業者の声を
発信しよう





第36回 なかしべつ 冬まつり inしるべつと

JA中標津青年部は2月5日、6日に行われた中標津冬まつりにPR委員会販売促進班が中心となり平成22年度、初めての出店販売を行いました。昨年4月に発生した口蹄疫の対応として、各地でお祭りや行事を中止する中、農協青年部がからむお祭への参加出店を自粛していたためです。今回の出店は、安全宣言が発表されて1つ目の出店であり、いろいろ不安な部分がありましたが部員、事務局の出店準備や出店当日の手伝いに、多くの人が参加してくれたのが成功につながったのだと思います。

(文・PR委員長＝高橋春樹)

冬まつりの出店にあたり2月の頭には、インフルエンザに感染する人が町内各地で見られるようになり、気をつけなければと思つてた矢先。青年部事務局と販売促進班班長がインフルエンザにかかり、冬まつりの準備日から当日まで参加できないということで、委員長として先行き不安でしたが、前PR委員長と前販売促進班長が出店準備の手順や販売品の仕込みや材料について明確に指示してくれたおかげで、準備も当日も混乱することなくスムーズに進められ、大変ありがたかったです。

PR委員長として、青年部に入ってから、冬まつりの2日間にヘルパーを取り、出店時間すべてに参加しました。話には聞いていたものの、夕方から花火が打ち上がる前後のまでの時間は、手伝いに出たことがなかったのでお客さんの込み具合が想像できなかったのですが、夜6時半頃からひな串を焼いていた部員2人が急に大量の串を並べて焼きだしたので「まさか?こんなに焼くの?」と思ひながら見守りました。夜7時、花火が始

まった直後、串焼き

の台の前方には後ろが見えないくらいの行列。それどころか青年部のテントの前に祭り会場の景色が少しも見えないくらいに人の波が押し寄せてきて、注文を聞く人手が足りないほどの盛況で、一気に出店メニューが完売してしまいました。まさかここまで忙しさと人の波になるとは、貴重な体験をさせてもらったと思います。

事務局病欠ということをファクスで案内して、今回の出店には、本当に多くの青年部員が参加してくださいました。若い青年部員も多く手伝いに来てくれて、組織のありがたさ、何より参加して手伝っている部員が忙しい中でも、笑顔でお客さんや部員同士で会話をしているのを見てると、「祭出店で得られる体験・経験は大きなものだ」と心から思いました。

事務局長病欠ということをファクスで案内して、今回の出店には、本当に多くの青年部員が参加してくださいました。若い青年部員も多く手伝いに来てくれて、組織のありがたさ、何より参加して手伝っている部員が忙しい中でも、笑顔でお客さんや部員同士で会話をしているのを見てると、「祭出店で得られる体験・経験は大きなものだ」と心から思いました。



買ったばかりの機がガスコンロの熱で溶けてしまい、鍋がひっくり返り、熱湯地獄に。湯せんしていた瓶が割れてしまうアクシデントも





北海道のお米リーフレット。
今後もPRに活用します!!



雪印からはカマンベール
チーズのカマンくんも署
名に協力。



今月も登場！
松田貴裕さんの息子さん
涼くん、啓汰くん

なかしべつビーフによる牛丼の提供では、道の米対策よりお米の提供をいただき、北海道産米のPRも兼ねました。お米の評判は上々でしたが、米PRのパンフレットをお客さんに渡し忘れて荷物の下の方に最後に見つけたのは失敗でした。参加してくれた部員の皆さん、激励の声をかけてくださったお客様、部員のみなさん、本当にありがとうございます。た。 (ここまで高橋記す)

理解、まことにありがとうございます。中標津青年会議所さん主催の雪像コンテストには、JA中標津の職員組合も中雪像で参加。残念ながら賞には届きませんでしたが、ウサギ年の雪像として「ウサビッチ」を完成させました。青年部員の中には新春から中標津青年会議所に入会したメンバーもあり、JCの出店に参加協力して自分を活かす青年も。

全体的に、雪が少なく、どうなるかと祭実行委員会会議が開かれた、今年の冬まつりでした。開催日にかけての陽射しと気温が高く、折角完成させた雪像が溶けて倒れてしまっているものもありましたが、前年のような風の冬まつりではなく、穏やかに終了しました。



JA標津青年部とのフットサル交流会

1つのボールがつなく 盟友交流の輪



2月8日(火)、JA中標津青年部は町営体育館でフットサル大会を開き、心地よい汗で交流を深めました。平成22年度の組織強化委員会では、前年度からたびたび反省会などで話にあがっていた「他の農協青年部と一緒にスポーツ競技を行うこと」を春から計画。ソフトバレーボール大会はJA計根別青年部の事業の都合と合わずに、残念な結果となりましたが、今回のフットサルは標津農協青年部に参加していただくこととなりました。

計画から実行までを全て任せてくれるということで、過去の大会開催ノウハウを駆使し計画。標津から中標津までの移動時間などを計算に入れ、集合開催時間を遅めに設定、その分試合数を減少するために中標津3チーム、標津2チーム、合計5チームによる総当たり戦で争いました。

いつもは支部対抗戦として敵同士だった者も、今回は中標津青年部を代表する仲間。中標津のチーム構成は支部から3人以上出すことにして3チームを抽選で決めて試合に臨んでもらいました。

開催に先立ち、『標津体育館』へ到着してしま。『JA標津青年部とだから標津でやるんじゃないの？』と気合が入りすぎてしまう中標津部員がいたり話題にことかかない中、主催者代表として林直樹部長が「所属の違う部員同士が交わした、一緒に出来たらいいな」という話



が、今回の



踊っているようにも見えるけど試合中です。

ように同じ酪農家盟友として交流を図れる機会となったので、くれぐれも白熱しすぎて乱闘にならないように!!」と面白おかしく、軽く釘をさして試合開始。

珍プレー、好プレー続出の中、数々のシュートに見とれて思うように写真におさめられず…。選手一同運動量の多さにハアハア息を弾ませました。結果は、優勝が小田原昌くすトウ行(標津)、2位AKB8(中標津)、3位チームあけおめ(標津)、4位タツキデラックス(中標津)、5位岡田ジャッパン(中標津)という結果。MVPに輝いたのは中標津では国見隆一君、標津では古澤望君。2人は同ゴール数で最多得点を決めました。

青年部員の体力増進と部員間交流で心地よい汗を流したフットサル大会となりました。協力いただきましたJA標津青年部の皆さまありがとうございました。

※チーム名が、入力間違いのような名前ですが、間違いではありません。





女性部



食育に
ススメ
食農教育

あるる利用者懇談会で牛乳・乳製品を試作

Aコープに対する意見も活発に

Aコープ中標津店
あるるの利用者懇談会
が2月25日に開かれ、
農協女性部の協力のもと、
農業農村交流施設で、あ
るる利用者代表による意
見などが活発に交わさ
れました。

利用者懇談会の取り
組みは2年前から。
4月からの1年間を
通して一般消費者か
ら約10人、農協女性
部から約10人の合計
20人を利用者代表と
位置付けて『あるる』利
用時における意見を伺うも
の。あるるで売られているAコー
プマーク品の紹介やあるるの取り組
み、食を取り巻く様々な情報を提供し
たり、時には厳しい意見を
いただいたりする懇談会で
す。

今回は、女性部の協力の
もと昨年同様、牛乳・乳製
品を使ったレシピによる試
食と実演が行われました。
山下智代さんを講師に中標
津牛乳と酢を使った牛乳豆
腐の実演(写真上)。酒井
拓子さんを講師になかしべ
つ牛乳と澱粉で作るミルク
餅を参加者もいっしょに作
りました(写真下)。開会
前に作っておいた牛乳豆腐
を素材に白あえ、メンチコ



ロッケ風に揚げたもの、牛乳豆腐に衣を
つけて揚げたもの、ホエーのスープを提
供しました。参加者からは、牛乳を使っ
た料理で牛乳豆腐を作り、更にそれを発
展させるメニューのレシピを聞いたのが
良かったとの声が聞かれ、作ったもので
更にもう一品できるのが毎日の献立に頭
を悩ませる主婦が求めていることなんだ
と感じました。

あるる運営サイドからは、富田部長、
宮田店長が「ご意見番」の皆さまからの
要望や意見に熱心に耳を傾け、情報をい
ただきました。

この懇談会の内
容を精査し、あ
るる担当者で協
議・会議を開
き、サービスの
向上に役立てて
いきたいと考え
ております。
試作・実演に
ご協力いただいた
女性部の皆さん
ありがとうございます。



肢のSOSを見逃すな!! 『蹄』は健康のバロメーター

暖かい日が続き、足もとが軽くなる季節、牛の蹄の具合はいかがですか？

蹄は牛の健康状態を表しています。蹄の観察を普段の飼養管理と合わせて行いましょう。

これに
注意!!

- 蹄の周辺が腫れる（写真1）
- 足を引きずる、背を丸めて歩く
- 蹄が痛くて地面につけない、立てない

上記の状態になると思うようにエサを食べられなくなり、食へに行くことも諦めてしまいます。そうすると乳量が低下し、生産性が上がりません。

これらの要因は①栄養②環境ストレスと言われ、複合的に絡んで発症する場合があります。



写真1 アシドーシスを引き起こし、蹄冠部が腫れ発赤している

① 栄養面の要因

- A 粗飼料不足や繊維不足（給与量が少ない。サイレージの品質が良くない）
B 圧ぺんコーンなどのエネルギー飼料もしくは濃厚飼料の多給（ルーメンアシドーシスを引き起こし、蹄病につながります）

【対 策】

- 粗飼料を十分に与える ●かため食い（一気食い）をさせない
- タイミング良くエサ押しをする
- 粗飼料をたくさん食べられるよう、新鮮な水を飲めるようにする（水槽やウォーターカップの掃除も大切です）

- C 粗飼料を十分に食べているのに（写真2）蹄に異常がある場合

- 飼料設計を見直し、栄養バランスを確認する
- サイレージを定期的に分析する



写真2 十分に食べている状態（左腹が張り出している）

② 環境・ストレス面の要因

- A 横臥、休息が十分に取れない B 通路が滑る、平らでない C 蹄が常に糞で汚れている
D 蹄が常に湿潤状態にある

蹄に負担がかかり、外傷性の損傷が起きたり、急速に軟化し弱くなります。また、蹄病の感染拡大の危険性が高くなりますので注意が必要です。

※PDDなど伝染力の強い趾皮膚炎を助長します。

【対 策】

- 敷料を増やす ●こまめに牛床の除糞作業を行う
- 牛床をキレイにし乾燥させる
- パーラー内で蹄を洗浄・消毒する（写真3）
- 蹄浴を行う
- パドックなど泥濘化する場所を整備する



写真3 パーラー内で蹄を洗浄

蹄の健康に保ち、我が家の生産性を高めていきましょう。

不明な点は、お気軽に普及センターへ
お問い合わせ下さい。（☎0153-72-2163）

詳しくはホームページで

普及センター 北根室 検索



農業者のための IT 講座

インフォメーション
テクノロジー

～価値残る農業へ向けての情報吸収と発信～

情報は、過去には新聞、雑誌などの紙ベース。そして、ラジオで音声、テレビで映像と音声の時代が長く続きましたが、逆に情報を発信するためには、機材と機会とお金と特殊な技術が必要なものでした。現在ではインターネットとPC、携帯電話、情報端末を使った情報の吸収もさることながら、文字や写真、さらには映像を織り交ぜて情報発信することが簡単な時代になっています。

食料自給率向上を掲げながら、生産意欲を高められるような農業政策が打ち出されない状況下、生産物の作り手である農業者にも、さまざまな情報の洪水の中で吸収した情報を咀嚼し、自ら取捨選択する能力が求められます。また、自らの取り組みや考えを多くの消費者へ発信し、理解してもらう機会作りが求められていくことでしょう。

中標津町は農業地域の情報インフラが未発達でした。しかし近年では、株式会社オーレンスによる広域無線LAN網の整備が進み、光回線並の速度で情報を読み取ることが可能な地域も町内農業地域に出てきています。FMはなのコマーシャル「開陽台が見えれば、あなたのインターネットが速くなる」ってやつです。また、docomo、au、ソフトバンク、ウイルコム、

EMなど主要携帯電話会社のサービスの拡大と差別化競争による、携帯電話端末本体の小型化、多機能化などもあり、高性能でありながら格段に安く手に入るようになりました。

さらに、各社こぞってPCと無線や有線で接続して、インターネット網に繋ぐことが出来る小型の機器を月額定額料金で提供開始して、大量の情報収集を毎月一定の額で抑えられるようになりしましたし、ADSL並みの高速な回線が工事などなく手軽に持ち運べる形で提供されるようになって、ますます手軽になって来ています。

2年後には登録台数が携帯電話を抜くと言われるスマートフォンは、自分の好きなアプリケーションソフトをダウンロードして自分好みにすることが出来ます。機能的にはパソコンを携帯できるようになった感覚です。

そして、携帯電話やPC、スマートフォンなどで手軽に情報を吸収、発信できるアプリケーションソフトも多数登場し、日本でも大きな話題になっています。昨年日本でも大流行したツイッター(twitter)や現在、全世界で6億人が登録しており、4兆円の巨大マーケットになっていると言われるフェイスブック(Facebook)、mixiやGREEなどのSNS(ソーシャルネットワークサービス)です。

現在公開中の映画『ソーシャルネット

トワーク』の舞台になっている「フェイスブック」は、既知の友人との交流を離れていても出来ることを目的に作られたことが既存のSNSとは異なり、ニックネームではなく本名での登録が推奨されています。

農業者が上を向いて声を発するのには、匿名で意見や投稿、投書するのではなく、自らの所在と、自分が何者なのかを公開し、幅広い層からの支持を受けるのいうってつけの道具としてSNSを活用するのはいかがでしょうか？すでに多くの企業や個人が取り組みを開始しています。



夢広がる クロスワード

1	6	9			16	18
2				14		A
		10	12			
	7					
3		11				19
4	8			15	17	B
5			13			

松田かおりさん

瀧ヶ平慶子さん

長正路恵美さん

安田 美季さん

悠真くん

和真くん

涼くん

康くん

啓太くん

実ちゃん

読者の声

■今月のお題■
TPPに対するご意見！
をテーマになかコメントを思いつかないときに活用下さい。

道東は鳥の宝庫です

●節分すぎると本当に日差しが暖かく感じられます。雪が少なく過ぎやすいし、少しの吹雪でも雪がどんどん溶けていくのがあります。昨年の11月末にハウスにまいたほうれん草が5cm位になっていて、とてもうれしかったです！昨年末から始めた、バードウォッチング。バードテーブルに来る鳥たちが少しずつ慣れてきてくれてエサをやるのを忘れると窓の所に来てじーっと茶の間の方を見て「まだくっ」と言っているようで、とても可愛いです。チャント、ネクタイしめて礼儀正しい、シジュウカラ君です。吹雪のときも、食べに来ていました！新しい発見でした！今まで吹雪のときはじーっとしているのかと思いましたが、でも人間だって牛だって食べてるもんネ。皆一生懸命生きてるんだとつくづく思いました！

▼PN/まだまだ現役中さん

◎根室を中心とした道東圏は野鳥の宝庫で、約370種の野鳥が確認されているとのこと。この数字、鳥の世界では世界有数の数字だそうです。そして、鳥を見ることを主目的として海外から来る旅行者も多いとのこと。その数は今後、確実に増えていく見込みです。このチャンスをつまぐ地域経済にトリ（取り）こんでいきたいものですね。

タテのカギ

- ①洗濯や行水に使われてきた大きな容器
- ③チョコレートと同じ原料で作る飲み物
- ⑥ノートや便箋に引かれてある線
- ⑧ブドウには、ある品種とない品種があります
- ⑨田や畑で丹精こめて作るもの
- ⑫いくつもの厳しい——を乗り越える
- ⑭眠れなくなってしまう困った状態
- ⑯根を詰めて仕事をすると、こっでしまいがちなところ
- ⑰おいは男性、こちらは女性
- ⑱春、空高く飛んで鳴く鳥 漢字だと「雲雀」
- ⑲兄が1人だけいる男性

ヨコのカギ

- ①「雨後の——」は次々出てくるさま
- ②ゴロゴロという音とともに降ってくる激しい雨
- ④猫が入りたがりそうな暖房器具
- ⑤妹や弟がいる女性
- ⑦「もういいかい」「まあだだよ」
- ⑩新鮮な魚のシンプルな料理法
- ⑪分数で、下の数字は分母、上の数字は——
- ⑬「——矢の如（ごと）し」は時のたつのが早いこと
- ⑭アサガオのは軍配みたいな形で
- ⑮若芽を摘んで食べることもある菊の仲間
- ⑯善しあし 政策の——を論ずる

青年部を主体としたプロレス大会が開かれます

主目的は、プロレスという媒体のイメージ。「強い体」と「牛乳を飲む」を視覚的に結びつけることで消費の拡大を狙うこと。青年部で4回目の開催となります。

また、学校牛乳の消費が減る時期に開催することで牛乳自体の消費活性につながるため夏休み開催を行っていました。今年度も夏の開催を計画していましたが、口蹄疫に関連する自主規制として延期し、今回の春休み時期の開催としました。今回は200名の牛乳のお披露目をリング上で考えておりましたが、カーテンへの印刷が期日まで間に合わないことから、牛乳の現物でのPRはできませんが、最大限のPRを行う予定です。また、TPPに関連する農業者の声とTPPの実態について、お客さんに知っていただき、署名してもらえようように計画しています。とにかく、開催による狙い満載の青年部主催プロレス大会ご家族、お友達も誘いの上、3月25日、寿宴にGO！

めざせ牛乳・乳製品消費日本一の町なかしべつ

MILK LAND
ホッカイドウ杯

平成23年
3月25日(金)

開場 PM6:30～
全員参加型アトラクションなど

PM8:00
北都プロレスゴング!!

会場
ウェディング
プラザ寿宴

前売 ¥1,000 (税込)

当日 ¥2,000 (税込)

中学生以下無料 (ただし大人同伴) 全席自由

★チケットのない方は受けられないサービス
もありますのでご了承ください。



■主催/ JA中標津青年部(中標津町農業協同組合青年部)
〒086-1007 中標津町東7条南2丁目1番地 電話/090-6697-9562(担当まの)
■後援/ 中標津町教育委員会ほか
プレイガイド JA中標津各店・寿宴様・文化会館様

輸入関税がゼロ 日本農業は壊滅的

現在政府は、TPP（環太平洋連携協定）への参加をどうするか検討しています。菅首相はTPPの参加に積極的だともいわれています。そもそもTPPとは何なのか、もう一度復習してみましょう。

「TPP」とは

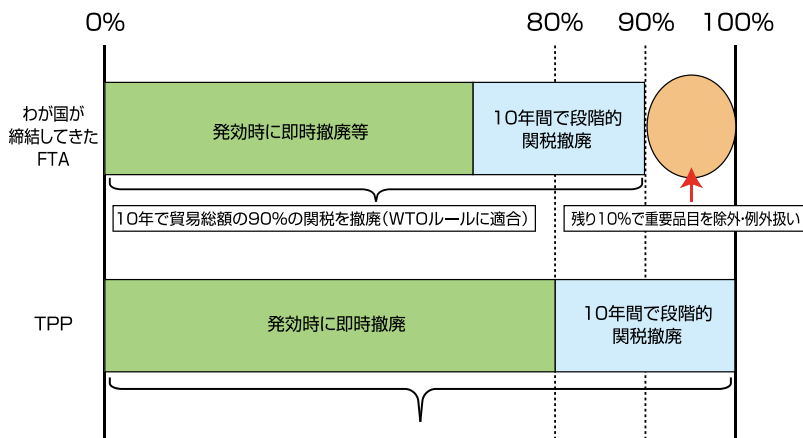
TPPは、原則として全ての品目の関税を10年以内に撤廃するのが特徴で、自由化の除外・例外品目を認めていません。農林水産物の関税撤廃だけでなく、国内制度の規制緩和・撤廃を含めた包括的な内容です。これまで日本が締結してきたFTA（自由貿易協定）では、全品目の10%程度を関税撤廃から除外・例外扱いしてきましたが、これらと比べれば極めてハードルの高いFTAがTPPといえます。

TPP参加国(9カ国)

- 米国
- チリ
- シンガポール
- オーストラリア
- ブルネイ
- マレーシア
- ニュージーランド
- ペルー
- ベトナム

TPPとは、2006年に発効したシンガポール、ニュージーランド、チリ、ブルネイの4カ国による包括的FTAを発展させ、米国、オーストラリア、ペルー、ベトナム、マレーシアの5カ国を加えた9カ国で交渉している広域経済連携協定。

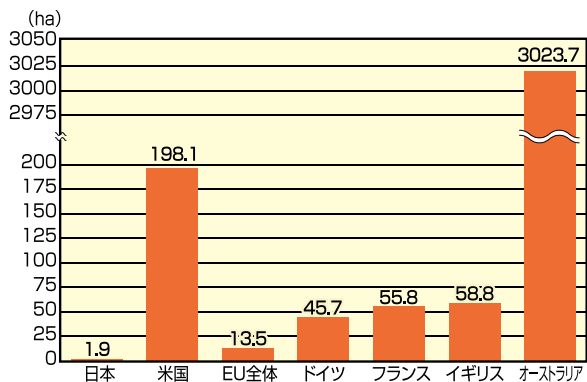
わが国が締結してきたFTAとTPPの関税撤廃に関する根本的な違い



交渉締結時にまず貿易総額の80%の品目について関税を撤廃し、残り20%を段階的に関税撤廃＝将来的に100%の関税削減をめざすものであり、除外・例外品目が認められない

(平成23年2月16日現在)

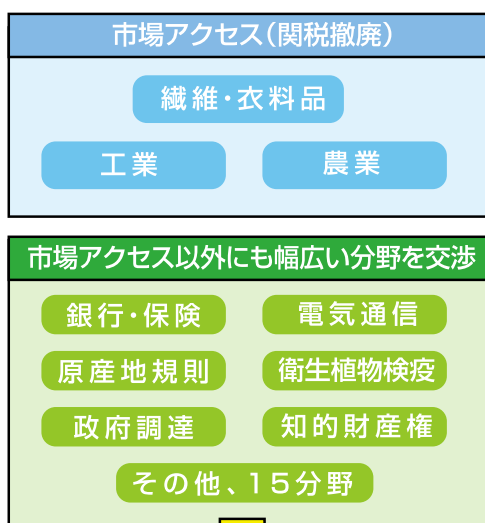
農家一戸当たりの農地面積



わが国は国土の70%以上が中山間地という国土条件にあります。このため日本の農家は、米国やオーストラリアの大規模農家と異なり、もともと経営規模が小さく中山間地などの困難な条件のもとで作付けしている農家が多いのが実態です。このため土地利型作物を中心に生産費が高く、外国から低価格の農産物が輸入されると、日本農業は壊滅的な打撃を受け食料自給率は大きく下がってしまいます。

日本の国土の7割が中山間地

TPPの交渉分野



想定される具体例

- 米産牛肉の輸入制限の緩和
- 世界基準を踏まえた残留農薬、有機農産物、食品表示、食品添加物など基準作り
- 医師・看護師・介護福祉士等の労働市場の開放
- 公共事業の入札制度の見直し 等

関税は、各国の生産条件の差を調整するための重要な手段です。その関税がなくなると、丸はだかで米国やオーストラリア産の農産物との競争を強いられ、日本農業は壊滅的な打撃を受けます。

また、TPPは、農業だけでなくサービスの自由化や国内制度の規制緩和・撤廃など多岐にわたるため、それぞれの国のなかには強い産業の分野だけが残ることになります。これでは、日本の社会を支えていた各種の仕組みや基準が一変しかねなくなることも考えられます。

さまざまな産業に影響

国境措置撤廃による主要農畜産物等の影響(試算:農林水産省)

品目名	生産量減少率	生産減少額(百億円)	影響試算
米	90%	197	新潟産コシヒカリ、有機米等のこだわり米を除いて外国産に置き換わる
小麦	99%	8	国内産小麦100%をセールポイントとした小麦粉用小麦を除いて外国産に置き換わる
甘味資源作物	100%	15	品質格差がなく、すべて外国産に置き換わる
でん粉原料作物	100%	2	品質格差がなく、すべて外国産に置き換わる
牛乳乳製品	56%	45	乳製品では、鮮度が重視される生クリーム等を除いて置き換わる。飲用乳では、業務用牛乳等を中心に2割が置き換わる
牛肉	75%	45	4、5等級は残り、3等級以下は置き換わる

1千万署名活動への協力を

政府は、今年6月をめどに参加の是非を決めるとされています。菅首相は1月の通常国会でも参加に強い意欲を示しました。昨年11月、経済連携の推進と強い国内農業の育成を検討・推進する「食と農林漁業の再生実現会議」を立ち上げ、有識者による議論を進めています。

JAグループは、TPPと国内農業の両立はできないと主張。日本農業を壊滅させるTPP交渉への参加反対に向けた1000万署名活動を行っています。正しい情報を伝え、広く国民の皆さまから理解と支持を得るため、全国的な署名活動に取り組んでいくつもりです。ありませんか！



青年部冬の恒例行事。農協理事者との懇談会が2月9日に青年部各支部一斉に行われ

青年部 農協理事者との懇談会

夢広がる 掲示板

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

ました。今年のテーマは「TPPなど激変の農業環境下における経営戦略」として、その延長線上で日頃の思いを語り合う会と位置づけました。

日頃、農協理事の方々と直接的に話す機会の少ない青年部員ですが、各支部ともに趣向を凝らして場を盛り上げる仕組みで会に臨みました。

話題の内容は、生乳生産の現状や飲用乳に対する指定団体における競争力、肉牛価格の上昇と牛肉需要の矛盾など経営に直結する酪農を中心としたものや農協事業について説明を受け、青年部らしい忌憚の無い意見で懇談が進められました。公私共にお忙しい中、対応いただきました理事の皆さまには誠にありがとうございました。

ルーキーズカレッジ 4期卒業生 海外視察研修の報告会

昨年11月、ルーキーズカレッジ4期卒業生を中心に行われた海外視察研修の報告会が2月25日、農協大会議室で開催されました。今回の海外視



察研修は、平成22年11月20日から約10日間の日程で、商社コーンズエーजी様のコーディネートにより、カナダ・アメリカ方面への視察となり、経営相談課から青木渉主任が、また、(有)ファムエイからは釧持康一課長が参加同行しました。

今回の海外視察研修に参加したのは前記した2人を含め総勢8人。初の夫婦での参加もありました。

農協理事を含め役職員、座学講師を行っていたで行われている関係団体、現在、行われている5期生の面々も先輩の発表を楽しみに参加しました。

発表では、訪問見学先毎に担当を分担して報告。豊富な写真とスライドにより、わかりやすく手の込んだ発表が行われました。

研修参加者からは、10日間も家を空けることで、家族への負担と仕事のことで出来れば行きたくないと思っていたが、今は行かせていただく機会を用意していただけて良かったと思うし、この海外研修の経験を活かして行きたいとの声がありました。

研修報告の内容については、4月号から数回に分けて掲載して参ります。

女性部 フレッシュミズ・ 青葉会の冬の集い

女性部フレッシュミズと青葉会の冬の集いが行われました。この冬の集いは、毎年、年度最後の事業として企画・実施され、仲間とともに一年間の事業を振り返りながら、一人ひとりが気づき見直す機会となり、次年度のスタートの準備が行われます。

フレッシュミズ

2月22日、JA農業農村交

流施設クレエで、フレッシュミズ部員11人が参加し行われました。

入園前の子供たち連れでの参加もあり、賑やかな雰囲気の中、当JA女性部事業やJA根室地区女性協議会をはじめとした女性組織とのつながりへの理解を深めるため、意見交換が行われました。今後の体制などについても話し合われ、組織と自己の相互に関わる気づきと見直しを行う機会となりました。



青葉会

2月24日、JA事務所第2小会議室で、青葉会部員10人が参加し行われました。



3月2日、JA農業農村交流施設クレエで、食品加工交流部会の全体研修が行われ、会員11人が参加しました。

農畜産物の付加価値化をはじめとして、研修や体験などを通して農業者自らが学習すること、習得した技術により農業・農村の持つ多様な魅力を地域へ発信することを目的とする、当施設を拠点に事業運営する食品加工部会では、

食品加工交流部会 全体研修

新年度事業スタートに向けて会長の選出と事業内容の検討が行われました。



天然酵母と天然酵母パンの作り方を学びました。

講師は、木田製粉株式会社のテクニカルアドバイザーの加藤義憲氏に依頼し、自家栽培をすることが多い「ミニトマト」を使って、天然酵母の作り方を教えていただきました。使う素材によって風味が異なり楽しむことができること、培養容器の煮沸消毒や温度管理の必要性などについて説明していただきました。

あらかじめ用意していただいたミニトマト酵母の液種を使いこね上げたパン生地を使って、ミキシングから焼成までの手順を教えていただき

ました。水分量多めのフランスパンタイプのパン生地は、とてもやわらかくしっとりしていて、お餅のようでした。成形作業の指や手のひらの使い方、焼成作業のスチームのポイントなど細かい内容まで教えていただきました。

焼きたてパンから聞こえるパチパチッ。フランスパンのような味わい深くモチモチとした食感のパンが焼き上がりました。

参加者の多くが、メモを取る、目で見ると、触ると、味わうの5感を使い学んでいる様子が見られました。この研修で得た体験・経験を地域へ発信していく今後の取り組みに期待したいです。

コープさっぽろ農業賞の 募集が始まっています。

北海道の生産者を応援するということで平成4年から行われてきたコープさっぽろ農業賞の平成23年度募集が始まりました。

コープさっぽろ農業賞実行委員会（北海道、札幌市、ホクレン、道漁連、道生協、コープさっぽろ）が主催し、

今年で第8回を数える同取り組みですが、生産者をクロージアップする『農業大賞』、生産者と消費者が継続して行っている交流にエールを贈る『交流賞』については今回最後の募集となります。

同賞創設の目的である過去の受賞者（個人・団体）、応募参加者による北海道農業の掘り起こしと、PR活動が大きな成果となってきたことから、別の形で北海道の生産者を元気づけ、消費者とつながっていく方法を今年一年かけて検討していくこととしています。

昨年の第7回の農業大賞には、北海道知事賞に『ノースプレインファーム(株)』が選ばれております。

JA中標津管内の組合員の皆さまにおける熱い農業への取り組みや道内消費者と長く続いている交流などあれば、自薦他薦問いません。最後のコープさっぽろ農業賞受賞に向けてチャレンジしてみませんか？

応募締め切り5月31日、営農部経営企画課組織広報係で協力いたします。

地上

GOOD EARTH

4月号

定価 650円(税込)

内容

特別企画! これまでの流れがわかる
農業政策読本 コンパクト
米政策の変遷

特集! 戸別所得補償モデル対策で
うちの経営はこうなった

別冊付録

農業・地域振興を
考えるための情報源
必携/農と食の
最前線ガイド

※タイトル・内容は予告なく変更になることがあります。

■申し込み・問い合わせ／営農部 経営企画課 ☎72-3721(橋詰・眞野)

行事予定表

2011年2月 組合動静

1 (火)	根釧合同監事研修会、女性部 役員会
2 (水)	第9回理事会
3 (木)	畑対役員会、中標津消防本部来組
5 (土)	冬まつり出店～6日
7 (月)	共済担当実務者研修会、根室管内AI協会講習会
8 (火)	青年部 JA標津とフットサル大会
9 (水)	畑対定期総会、青年部 理事との懇談会 ある企画会議
10 (木)	和牛生産改良組合定期総会 所得保証制度説明会 (オホーツク)
14 (月)	定例自治監査 (管理部・信用部) 所得保証制度説明会
15 (火)	定例自治監査 (生産部)、人工授精優良技術全国大会 全道ジュニア定期総会、馬鈴薯研修会～16日
16 (水)	定例自治監査 (購買部)、22年度予算統制締切
17 (木)	定例自治監査 (営農部)・講評、E T 研修会 女性部 青葉会事業、鹿プラ処理認定講習会
18 (金)	後継者対策冬期交流会～20日 生乳検査事業協力管理者研修 コープ札幌・GP来組
21 (月)	農機部品推進～25日
22 (火)	女性部 フレミズ事業
23 (水)	熟年会役員会
24 (木)	第5回管理購買委員会
25 (金)	23年度予算計画締切、ある利用者懇談会
26 (土)	新・中古車自動車フェア～27日
28 (月)	第10回理事会

2011年3月

1 (火)	ある営業時間変更 開店9:30 閉店20:00
2 (水)	加工部会 全体研修
3 (木)	熟年会冬期研修旅行 ～5日 女性部 第5回役員会
4 (金)	畑作農産生産者懇談会
5 (土)	地区別懇談会 俵橋／武佐 管内営農・生産部課長会議
6 (日)	
7 (月)	地区別懇談会 当幌／中標津、女性部 役員反省会
8 (火)	地区別懇談会 第2俣落・西竹／俣落
9 (水)	健保担当者会議、さけ・ます増殖実施河川協議会 ある企画会議
10 (木)	Aコープチェーン運営委員会
11 (金)	共済担当部課長・担当者会議、学乳説明会 環境負荷軽減対策事業 意見交換会
12 (土)	地区別懇談会 開陽
13 (日)	
14 (月)	和牛改良組合役員会
15 (火)	役員報酬審議会、和牛基本登記 (体審)
16 (水)	女性部 第58回通常総会、ホクレン丸視察 (畑作女性) 第3次バター・チーズ配送
17 (木)	事故処理担当者会議、家畜衛生推進会議 管内和牛指導者養成セミナー ～18日
18 (金)	
19 (土)	
20 (日)	
21 (月)	春分の日
22 (火)	
23 (水)	第8回生産委員会 13:00～
24 (木)	第7回営農委員会 10:00～
25 (金)	第6回管理購買委員会 10:00～ 青年部 プロレス大会、根釧農試人工衛生説明会
26 (土)	
27 (日)	
28 (月)	Jrホルスタインクラブ通常総会 根室地区女性協 通常総会
29 (火)	
30 (水)	第11回理事会
31 (木)	棚卸監査

※4月1日 第1回理事会、歓迎迎会

地元食材を使用したい美味しいレシピ

牛肉とダイコンは中標津町農協が誇る食材の1つです。
肉牛の取引価格が市場で高値をみせています。
逆に国内・道内の牛肉の消費は緩やかに下がっているとのこと。
消費のチャンスを積極的につくっていきましょう。

ダイコンと牛肉の煮物



●材料 (4人分)

- ダイコン…………… 小1本 (800g)
- 牛肉 (もも薄切り) …………… 300g
- ネギ…………… 1本
- ショウガ…………… 1かけ
- ニンニク…………… 1片
- サラダ油…………… 大さじ2
- A
- 水…………… カップ1
- 酒…………… カップ1/2
- 砂糖…………… 大さじ2
- 酢…………… 大さじ1
- しょうゆ…………… 大さじ4

●作り方

Recipe

- ①ダイコンは皮をむき、縦に4つ割りにしてから6～7cmの長さの乱切りにする。肉は4～5cmの長さに切る。
- ②ネギは3cmのぶつ切り、ショウガ、ニンニクは薄切りにする。Aを合わせる。
- ③鍋に油を熱してショウガ、ニンニク、ネギを入れ全体に油がなじんだら、肉とダイコンを入れて炒める。肉の色が変わったら、Aを入れて、煮たったら火を弱め、あくを取り、ふたをして中火で約20分、煮汁が少なくなるまで煮る。途中、1～2回全体を混ぜ、味を均一にする。



ダイコンをダイナミックに大きく切って煮ます。肉はほかに、鶏肉、豚肉など、またどの部位で作ってもおいしいです。あめ色に煮えたダイコンが食欲を誘います。

※シュークリームリベンジについては都合により延期致しました。