

第64回中標津町農協青年部通常総会



第64回 青年部通常総会 (2012.4.12)

夢 広がる 夢 なかしべつ

JA 中標津町農業協同組合

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!!



2012
05
Vol.449

INDEX / 目次

- 平成23年度の総括と新年度に向けて…2
- 第50回 中標津B&Wショウ…3
- 第64回 青年部通常総会…4
- 北海道農協青年部連絡協議会 第61回定期総会
根室地区農協青年部連絡協議会 第61回通常総会…5
- 女性部のページ…6
- 女性部 大好きな花で作る自分の庭…7
- 第1回理事会、クロスワード、読者の声、今月の運勢…8~9
- 特集 春の野外料理「本格的にバーベキューを手軽に楽しもう!」…10~11
- 熟年会 春期研修旅行…12
- 普及の窓 ~1番草収穫に向けて…13
- 家畜改良課に相談だ ~受精卵移植を活用し不受胎牛を減らしましょう…14
- 夢広がる掲示板…15



平成23年度の総括と新年度に向けて

早

春の候、例年と比較しても残雪、気温共に今ひとつ遅い感があります。組合員皆様におかれましても、春の作業遅れの挽回に忙しい日々を送られていることとご推察申し上げます。

既に新年度に突入し、当農協も新採用職員9名がそれぞれの部署において慣れない環境の中で動き出しております。農協にお越しの際にはぜひお声をかけていただき、一日も早く仕事に溶け込むことが出来るよう、ご指導をお願い申し上げます。

さて、23年度も3月末をもって締めるところであります。特にうるう年で一日多い年であり、各部門課題がある中事業の展開を進めてきました。何点かにわたり触れたいと思います。

3月11日の東日本大震災発生後、どのような影響がどのような形で現れるのか心配でありました。最初に現れたのが、学校給食向けの200mlのパッケージ容器を依頼していた工場が被災し、対応が出来ない旨の一報から始まり、対応が出来ない旨の一報から始まり、色々な関係方面へご協力い

ただき、他の工場では中標津町向けに限り最優先で進めていただき、新学期には何とか間に合いましたが、同時に標津町、標茶町へ委託供給するためのそれぞれのパッケージにおいては、工場の都合により7月中旬まで届かず、その間は両町ご理解のもと中標津町用で供給し、実質的には2学期より本格対応となりました。その後はトラブル無く順調に経過しており2月に行われた入札に参加し24年度においても前年同様学校給食向けを実施しております。

また原子力施設の被害により、放射能の反応が肉牛から検出され、牛肉離れにより相場が大きく下がり、肉牛セクター運営を心配しておりましたところ、東京電力損害賠償の対象になることから申請し、第1回目の入金があり、肉牛セクターとしては課題もあります。が、僅かではあります。がプラスで終わった次第です。

次

に生乳生産と需給の関係であります。震災直後は東北地区の生産の減、乳業工場の操業ストップから、北海道からの生乳が必要になり、長期にわたり現地パックを含めて都府県へ送ることから、道内加工・チーズ向けの量が確保出来ないことから、バターを緊急輸入せざるを得ない等、予

想外の展開となり生産体制の建て直し等の問題が残った年となりました。

組

組合員生産は、天候にも恵まれ、畑作関係においても10億を越え、品質も良く評価をいただいた販売で終え、酪農では、22年秋に乳牛導入への農協対応、飼料の確保、そして何よりも生産者の前向きな姿勢により、12万6,900ト、前年比102.4%となり、全道的にも伸び率トップレベル、合わせて乳質もしっかり維持しての結果には、自信を持ち、胸を張って下さい。

24年度も全道では103%と方向を示していますので、引き続きそれぞれの計画に向かって前進願います。

補給単価25銭アップとなり、今はホクレンと乳業との交渉が大詰めを向かえ、数字的にはどの程度になるか関心を持って見守っている次第です。この2年ほど所得を減らしている状況ですので、農協としても回復軌道へのため努力をしてまいる所存であります。

又、農協事業も桜ヶ丘給油所のリニューアルを進め、セルフ化を始め、洗車機、トイレ、ぶちある等、魅力を持たせたことにより、数量、客層も大きく増え順調なスタートを切っており、24年度も貢献できるものと考えて

おります。他の事業も課題を持ちながら努力してまいります。

以上の動きはありましたが、農協全体の収支においては、経常利益105,381千円、当期剰余金64,147千円となり、一部を組合員に事業分量配当することといたしました。ご支援、ご利用を改めてお願い申し上げます。

24年度の中で多くの政治的課題、経済的課題を含め悩ましいことが山積みです。特にTTPの行方、消費税の方向等、私共農協事業を進める上で判断を間違えないよう、情報の収集、確認をしつつ適時の対応を心がけてまいります。

今

年はオリンピック年であり、是非明るい話題が多くありますようお願いいたします。

不安も多くありますが、私は目の前にある経営の問題点、改善点を絞って、基盤強化へ向かうことであり、最後までこの仕事を通じて勝ち残っていくという強い姿勢で共に望んでもらいたいと期待するところです。更に経過については総会前の地区別懇談会でも説明させてもらいたいと考えております。何点かにわたり触れさせていただきます。一年間お疲れさまでした。

新しい年度に力を合わせて確実に積み上げていきたい、作業の順調な進行を願い、家族共々元気に生活できますことをお祈りし、筆を置きます。

第50回中標津B&Wショウ



第50回 中標津B&Wショウ開催!

シニアチャンピオンに デコールアブナーアブリ号

4月28日(土)ホクレン根室地区家畜市場屋内審査場にて第50回中標津ブラックアンドホワイトショウが開催されました。ようやく春らしい暖かな晴天のなかでの開催となり、また今年度根室管内で最初の共進会開催ということもあり多くの観衆が来場し、応援して頂きました。

ショウには18戸38頭(未26頭、経12頭)の出陳があり、デリーイ・キャラクターに富んだ優秀な乳牛が集まり、中標津ホルスタインの質の高さをアピールしていました。審査員には、別海町酪農家 丹羽博文氏があたり、スピーディーかつ的確なジャッジで執り行われました。また、デリーイ・クイーンには下地奈々美さん(家畜改良課)が務めショウに花を添えました。

尚、審査の結果(下記)シニアチャンピオンには佐々木宏之さん出陳のデコールアブナーアブリ号、シニアリザーブチャンピオンには久保慶彦さん出陳のエルムパーククロスマリアン号、ジュニアチャンピオン

には中川将さん出陳のセンターリバーアープアンナエコー号、ジュニアリザーブチャンピオンには佐々木宏之さん出陳のアースイーストゴールドリーマン号がそれぞれ栄誉に輝きました。本共進会が共進会シーズン皮切りとなりますが、出品者の皆様方には各共進会にて優秀な成績を収めて頂きたいと思ひます。

出品番号	名	号	出品者
シニアチャンピオン			
803	デコール アブナー アブリ		佐々木宏之
シニアリザーブチャンピオン			
701	エルムパーク クロス マリアン		久保 慶彦
ジュニアチャンピオン			
503	センターリバー アープ アンナエコー		中川 将
ジュニアリザーブチャンピオン			
405	アースイースト ゴールド リーマン		佐々木宏之
プレミアブリーダー		福嶋 寿頭	プレミアエキジビター 横田 千秋

1部1位	103	アースイースト マスカット メモリー	佐々木宏之
1部2位	104	センターリバー ピース ラブ ファッション	中川 将
2部1位	208	フレンドリー マーク ウィンダム	日下 尚也
2部2位	207	フラーリツシュ サンチエス ローラ ケイ	福嶋 寿頭
3部1位	304	センターリバー ピース スーパー バック	中川 将
3部2位	301	ターキー ブルーブラッド アイオーン	瀧ヶ平訓史
4部1位	405	アースイースト ゴールド リーマン	佐々木宏之
4部2位	402	エクセルシア ローランド ジャスミン	久保 慶彦
5部1位	503	センターリバー アープ アンナ エコー	中川 将
5部2位	502	サイドバレー テンプト カツパー ET	横田 千秋
6部1位	602	ショウニー ジャスパー シニア ET	club 727 with T
6部2位	603	ケイツー カレント ダーハム テンプター	笠井 一路
7部1位	701	エルムパーク クロス マリアン	久保 慶彦
8部1位	803	デコール アブナー アブリ	佐々木 宏之
8部2位	804	フラーリツシュ チャンピオン ローサ	福嶋 寿頭
9部1位	901	サイドバレー R マルディ	横田 千秋
9部2位	902	フラーリツシュ ドリーム ゼニス	福嶋 寿頭

オンには中川将さん出陳のセンターリバーアープアンナエコー号、ジュニアリザーブチャンピオンは佐々木宏之さん出陳のアースイーストゴールドリーマン号がそれぞれ栄誉に輝きました。本共進会が共進会シーズン皮切りとなりますが、出品者の皆様方には各共進会にて優秀な成績を収めて頂きたいと思ひます。

(記 佐藤 太)



審査員の丹羽博文氏



4月12日、第64回JA中標津青年部通常総会が農協大会議室で開かれ、平成23年度事業報告及び収支決算、平成24年度事業計画及び収支予算、役員の改選など全ての協議事項について、満場一致で承認され、平成24年度を新体制でスタートしました。

第64回 青年部通常総会

平成24年度を新体制でスタート!!



開会挨拶では、林直樹青年部長が「平成23年度青年部事業については、東日本大震災の影響について不安を抱えながらのスタートとなったが、部員のご協力のもと無事事業を終えることができた。平成24年度事業も、部員の意見をしっかりと聞きながら活動を行いたい。」と挨拶がありました。



来賓として、北海道議会議員の中司哲雄氏、高橋勝義組合長、根室地区青協の中本信幸会長、小出さみこ女性部長、

中標津町役場の上田進農林課長、根室農業改良普及センター北根室支所の並川幹広支所長、商工会青年部の大橋勝憲部長、青年会議所の加茂寛介理事長と高橋英樹専務理事にお集

まり頂きました。

議長は当幌支部の長正路健二さんが選出され議事に入り、執行部より説明があり、平成23年度の収支決算と事業報告について全会一致で承認されました。任期満了に伴う新役員の選出では、役員選考委員長の中林誠司氏より報告があり、新部長に安田正嗣氏を選任し、新旧交代しました。新体制による平成24年度の事業計画案及び予算案についても全会一致で承認されました。



平成24年度 新役員

役職	氏名
部長	安田 正嗣
副部長	纓坂 直俊
副部長	乾 元樹
副部長	遠藤 洋志
監事	櫻井 寿治
監事	萱岡 利哉
理事	国見 隆一
理事	原 建治
理事	吉田 裕行
理事	西崎 良造
理事	土井上 佳且
顧問	林 直樹



安田正嗣 新部長

開していくこととなりました。平成24年度の新役員体制は次の通りです。
(記＝藤原 崇)

交流を企画した俵橋支部の水本竜一氏が受賞しました。新入部員には、安達敏博君(武佐支部)、安江定男(俣落支部)が加入し、74名体制で新年度事業を展開

新入部員



安江定男君
(俣落支部)



安達敏博君
(武佐支部)



4月3日、北海道農協青年部連絡協議会の第61回定期総会が札幌パークホテルで開かれ、全道各地から盟友が集まりました。当農協青年部からは林直樹青年部長、遠藤洋志監事が出席しました。

北海道農協青年部連絡協議会

第61回定期総会

総会に先立ち、「TPP亡国論」と題し、京都大学大学院准教授の中野剛志氏による講演会が開かれました。「米国はTPPで輸出拡大による雇用拡大を目指しており、国内に5,000人の職が維持できると予測している。TPP交渉参加国に日本を加えたGDPシェアは、日米で90%以上あるため、米国の狙いは日本市場である。しかも、問題は農業だけではなく、関税より非関税障壁であり、物品よりもサービス輸出（米国の輸出の3割を占めており、主に銀行、保険、医療、電気通信、知財、メディア等の制度）を伸ばす戦略を進めている。米韓FTAで韓国が失ったものとして、自動車の排ガス規制を米国に合わせ、米国が強い大型車に有利な税制に変更、農協・漁協の共済、郵便局の保険サービスは解体、ISD（投資家と国の紛争解決手続）の導入など。日本がTPPに参加しないことで日米関係には殆ど悪影響を与えない。日米同盟は米国の固極東軍事戦略上の固



有の意義から維持しているものであって、米国が日米同盟を放棄することはあり得ない。自由貿易は常に正しいわけではなく、特にデフレ時には、貿易自由化は採るべきではない。」と述べ、TPP反対を強く呼びかけました。

総会では、前年度の決算状況から今年度の事業計画案について、満場の拍手で承認されました。平成24年度スローガンには、「Exciting Innovation（思いから行動へ）」と掲げ、想っているだけでは実現しない、自ら動くことで初めて実現し、盟友1人1人が動けば更に大きな事を成し遂げられると想いを込めました。年間活動テーマには「私たちの手で私たちの未来を」と掲げ、今、本気で将来を見据えて行動していかなければ子供達に誇れる未来を残すことができず、他の誰でもなく自分たちが考え、動き出す時だと決意しました。役員改選では、会長に黒田栄継氏（茅室）、副会長に斉藤和弘氏（釧路丹頂）、稲村英樹氏（北石狩）、金子孝雄氏（道北名寄）、監事に岩倉健悟氏（南留萌）、行天英宏氏（ようてい）が就任しました。

（記＝藤原 崇）



根室地区農協青年部連絡協議会

第61回 通常総会

4月19日、根室地区農協青年部連絡協議会の第61回通常総会が根室農業会館で開かれ、管内の盟友ら約60人が集まりました。平成23年度収支決算、平成24年度収支予算案、会費の賦課・徴収方法、役員の改選、TPP交渉参

加断固阻止に向けた特別決議が全会一致で承認されました。

総会に先立ち、根室農業改良普及センターの田中義春所長が、「根室管内における乳牛の繁殖改善活動について」と題し、講演を行いました。講演では今後の進むべき酪農技術について、①牛本来の姿に近づける②受胎頭数を確保する③良質な自給飼料を給与（確保）することが重要であり、牛の観照の重要性を重点的にお話頂きました。

平成24年度事業計画では、根室地区青協統一スローガンに「Moving it ～希望を繋ぐ強い農業を目指して～」を掲げ、各種活動を通じた盟友の人材育成と相互研鑽を図ること決意しました。

平成24年度新役員体制については、会長に西田尚（道東あさひ）、副会長に石森裕治（中春別）、渡部英徳（標津）、監事に金子琢哉（中春別）、水沼圭介（道東あさひ）となりました。

（記＝藤原 崇）





女性部のページ

フレッシュミズ

春のつどい

4月10日、JA中標津農業農村交流施設クレエにて、女性部フレッシュミズの春の集い（総会）が行われ、部員11人が参加しました。

今年度の会長・瀧ヶ平慶子さんを中心に、平成23年度事業報告や決算報告を行いながら一年を振り返りました。引き続き、今年度の事業計画が行われ、個性の異なる仲間が集うことの良さを感じながら、話し合いが進められました。



その後、午後からは出産を終えて久しぶりに顔を会わせた仲間を交えて昼食を兼ねた交流会が行われました。昼食には町内の地元食材を使った弁当等を提供する、どんぶりカフェ&お弁当くれぱすのお弁当を食べながら楽しいひと時を過ごし、新たな体制でスタートしました。

（記＝橋詰仁美）

女性部

学びの場・お花情報

4月11日、JA事務所大会議室にて、広報誌に掲載しているお花情報のページの公開取材を兼ねた女性部勉強会に部員22人が参加し行われました。



農文協
寺元和矢氏

えひめAI作りと使い方は、農文協北海道支所地域グループ・寺元和矢氏の

も育てやすいサルビアやマリーゴールドなどの種まきを行いました。あらかじめ種まきを終えて発芽したアリッサムやロベリアの移植も行いました。

種まきと移植の仕方は、長正路八世榮さんが初めての方でもできるように工夫して下さった内容で行われました。初めてで



講師を務めた
長正路八世榮さん



発芽した苗の移植作業について丁寧に教えてくれました。



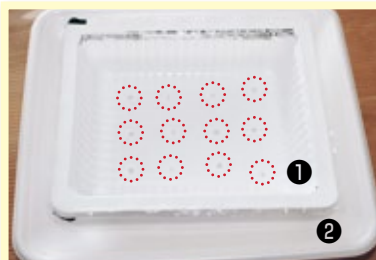
詳細はこの図書に掲載されています。参考にしてください。

協力のもと行われました。えひめAIは、納豆菌、乳酸菌、酵母菌で作られる環境浄化微生物資材です。堆肥の発酵促進や作物の病気を防ぐ効果、トマト苗などにかけて根張りを良くするために活用されるなどの事例があるものです。台所の臭い消しや牛にも与えられるなど、幅広く利用できる便利グッズです。納豆・ヨーグルト・イーストなど食品で作れるのも安心です。（記＝橋詰仁美）

大好きな花で作る自分の庭

今回は種から花を楽しむ方法をご紹介します。種から育てると愛情がさらに増えます。苗が健気に育つ姿を見られます。(取材=橋詰仁美)

種まきの仕方～初めての方でも挑戦しやすい入門編



ポツポツと先のとがったもので給水穴をあける。

- ① 苺などの果物ケースや豆腐ケース
- ② ①の受け皿になる大きさの魚や肉が入っている白トレイ



卓上カレンダーや家計簿の日記欄にメモする。来年以降も役立つ情報になる。



嫌光性は、ごく薄く土(ピートバン)のくすやパーミキュライト)をかけるが、好日性は土をかけない。どちらのタイプもラップをかけ、温度が高い所に置く(タンスの上など)芽が出てきそうになったらラップを外して日が当たる所(窓辺等)に置く。

※種によって、日光を好む種(好日性)と嫌う種(嫌光性)があるので、種の袋の説明をチェックしよう。



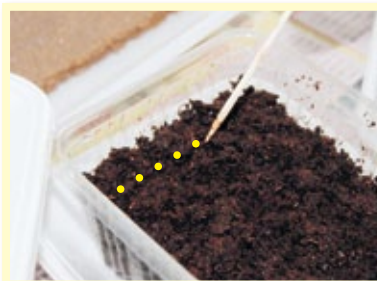
ビニールハウスで越冬したツルミチミチソウが花を咲かせています。



ピートバンを用意する。

(JA資材店舗で1枚¥87税込)

※雑草が生えないように殺菌されている水でふくむ土。庭の土が凍っている春先に家の中で種まきが出来。初心者の方でも安心して使えるのでオススメ!!



先を水でぬらした竹串やつまようじの先に種をつけて蒔く。一粒ずつ一列に蒔くことが出来なくても芽が出てくるので大丈夫。



種によって発芽するまで3日～2週間かかるものもあり、毎日のチェックが必要。放置しすぎると、茎が間延びして弱々しくなるので要注意。



JA資材店舗取扱商品

① 1枚¥336

② 36穴10枚入¥378

花ちゃん培養土(P6参照)を②に敷き詰めて発芽した苗を移植する。

最終回

種まきから楽しむ



ピートバンをケースに入れて、十分に吸水させ、指でほぐして平らにする。



アリッサムの種



ロベリアの種

※種が小さいのでまとめて蒔こう。



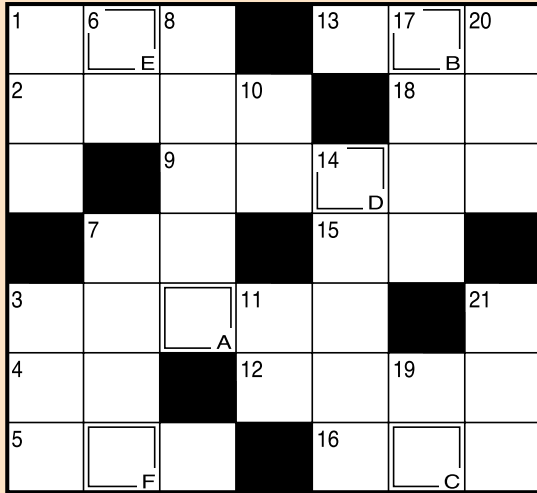
種蒔きは発芽時期が異なるので、1ケースに1種類を蒔こう。

長正路八世榮さんからメッセージ

私は花について自分なりに工夫をしたり、本などで見聞きしながら楽しみを見つけてきました。年月を重ねて花に取り組んできたことが少しでも役に立つことが出来て嬉しいです。また、橋詰さんの取材を通し私も気づかなかった事を勉強することができました。この企画がきっかけで沢山の人がガーデニングを始めるきっかけになると嬉しいです。

Crossword Puzzle

夢 出題/ニコリ 広がる クロスワード



二重マスの文字をA～Fの順に
並べてできる言葉は何でしょうか？

タテのカギ

- ①とても義理堅い——な人
- ③犬がパタパタ振るもの
- ⑥——のある美しい髪
- ⑦フェルトペンの——を閉めた
- ⑧こどもの日に食べます
- ⑩建物の外壁を覆うこともある植物
- ⑪後悔したときにかみます
- ⑭選挙に出ます！
- ⑰北アルプスの——水が富山湾に流れ込む
- ⑲カード型になっているホテルもあります
- ⑳夜の——が下りて星が輝き始めた
- ㉑開いてパタパタあおぎます

ヨコのカギ

- ①暦の上ではこの日から夏です
- ②秀吉は金色に輝くものを造らせました
- ③名古屋城のてっぺんに載っています
- ④紙をくると丸めて作ります
- ⑤北海道大学の並木が有名な植物
- ⑦驚いたときにつぶします
- ⑨季節の変わり目に他の場所へ飛んで行きます
- ⑫絞って拭き掃除に使います
- ⑬日本なら東京、アメリカならワシントン
- ⑮今度まとめて払うから、——でお願い
- ⑯水まきするときに伸ばします
- ⑰イノシシにもゾウにも生えています

4月号のクロスワード、答えは「ハナザカリ」でした。当選者は、鈴木由佳子さん（当嶋）、金子ひろみさん（俵橋）、藤原貴志子さん（武佐）、板橋君代さん（俣落）、遠藤照子さん（俣落）、安江昌子さん（第2俣落）、保科妙さん（第2俣落）、弾正原真由美さん（第2俣落）の8人です。

景品は郵送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。

4月号クロワードの解答『ハナザカリ』

第1回 理事会

開催月日 平成24年4月20日
開催場所 農協中会議室

決議事項

1. 平成23年度決算及び利益剰余金処分案について
2. 第65回通常総会の日程及び招集通知への記載事項の決定並びに提出議案について
3. 総会提出決算関係書類の監事への提出について
4. 平成24年度内部審査実施計画の承認について
5. 平成24年度信用供与等限度額の決定について
6. 平成24年度貸付金利率の最高限度額の決定について
7. 平成24年度余裕金の預入先の決定について
8. 資産査定について
9. 各種資金の借入について
10. 中標津町農協総合共進会・第3回牛まつりについて

報告事項

1. 平成24年3月末組織状況及び四半期報告について
2. 平成23年度組合員の加入及び脱退の状況について
3. 内部審査の結果について
4. 平成23年度3月末酪農ヘルパー事業稼働実績について
11. 農業用施設塗装（屋根）及び補修工事の取りまとめについて
12. 休農組合員の利息減免処置及び清算見込みについて
13. 生活店舗課売り場の蛍光管老朽化による照度不足の改善（案）について

5. 平成23年度3月末農業農村交流施設稼働実績について
6. 平成23年度3月末人工授精稼働実績について
7. 平成23年度生乳生産状況と乳質について
8. 平成23年度乳質改善共励会の結果について
9. 乳牛・育成牛販売取引先構成比について
10. 購買未収金の回収状況について



読者の声

● 23年度女性部役員の皆さんお疲れ様でした。そして、24年度役員の皆さん、宜しくお願ひします。部長をはじめ、皆さんそうしてしようが、御主人、家族の協力がなければ引き受けられませんか。私も陰ながら応援、協力いたしますので。

▼PN/孫のお母さん

● スカイツリーの真下に行つて来ました。下から見上げる分には、さほど高く見えなかつたので、「案外低いね」と本音がポロリ。ああいうものは、きつと上から下を見下して、初めて高さを感じるのかも。でも一緒に居た主人は、高所恐怖症なので無理よね。

▼PN/桜満開

● 春とはいえ、まだ、まだ、寒さの残る毎日です。この冬は雪が多かつたので、雪がなかなか、なくなりません。でも、土のある所から、少しづつ、春の植物が(ふきのとう・福寿草)などが、顔を出していますよ。

▼PN/春

● やつと暖かくなつてきた今日この頃ですね。牧草畑の雪も本当に所々残っている程度です。良かった安心。どんな年になるかわかりませんが頑張りましょう。さて、野付半島ネイチャーセンター2Fギャラリーにおいて、5月1日〜6月5日までステンドグラス展を開催します。「ステンドグラス春の光をとおして」と題し、サークルの方々の作品展です。また、ガラスペンダントつくり体験教室を、5月3日、29日の両日午後1〜3時予定で実施するそうです。もし興味のある方がいますか？キラキラ輝くステンドグラス見てみませんか？

▼PN/くひちゃん

● 4月11日に、女性部全体活動の「えひめAIの作り方&使い方」の勉強会に参加しました。「えひめAI」のことは、季刊うかたま(農文協)という本に情報が載つていて、興味はあつたけど、作つたことはありませんでした。気になつてた頃に、事務局から勉強会の案内が届

いたので、興味津々で参加しました。「えひめAI」は食品で作れる洗剤・消臭剤で生活排水をキレイにするために開発された発酵液だそう。花や野菜の根張りも良くなるというので、観葉植物に(薄めて)与えてみたところ、しばらく生長がストップしてた植物に、若葉(新芽)が出てきました。勉強会の時は500mlの分量で作り、その後、3日、「えひめAI」を作つて、冷蔵庫で保管しています。身近な食品で1日で作れるので、色々な用途で使つてみようと思つています。

▼PN/おはな

● 4月に入つて雨の後、天気が暖かい日が続いたので、春がいつぱんにやってくるそうです。昨日、福寿草を見つけてうれしくなりました。花はまだですが、チューリップの芽が出てきて、やつぱり元気がでますね。また、先日は街の駅ぶちあるにも立ち寄ってきました。標津町、羅臼町のもの、根室の特産物、別海町など、色々な品があり、気に入つたものがあつたので、買ってきました。これからは沢山の方が利用して、ますます人気になりそうです。

▼PN/らんこ

● 高く除雪した雪も解け、地面が出てきました。先日、孫達が「ばあちゃん、いい物を見せてやるからと連れて行かれてみると、草の中から小さなフキノトウが10本位頭を出していました。チューリップも出てきました。春が来ました。今年は大震災も長い大雨もない事を願ひたいです。

▼PN/孫のばあちゃん

● 4月になりもう中旬過ぎだというのに、雪はまだ至るところに山になっていますね。介護生活4ヶ月目、「あーあ、まだまだこれからだろ」と思つていたのに、「痛い」とは一言も言わす。「すまんあー」「やつてくれるか」「はい」とも「口癖だつた。とつとつ私も限界」と思い「明日、病院に行こうか」といつた夜に亡くなった父。「牛舎に行くからね」というと「頑張つてー!!」と朝昼夜言つてくれました。本当にありがたかつたです！ネコヤナギを父の部屋に持つていくと、「春だなあ」と言つていました！

▼PN/楓々

今月のあなたの運勢

★ モナ・カサンドラ ★

5月

牡羊座

3/21~4/19

全体運 落ち着いて過ごせる時期。やるべき作業を片付けたらプライベートタイムを満喫して。旅行に出掛けるのも◎

健康運 暴飲暴食に気を付けて。軽い散歩も幸運

幸運を呼ぶ食べ物 カブ

牡牛座

4/20~5/20

全体運 自分に自信が持てる月。会のリーダーなどを任せられたら、快諾すれば、力を発揮できそう。買い物も良い刺激に

健康運 まめに動くことで、心身共に好影響大

幸運を呼ぶ食べ物 カレー

双子座

5/21~6/21

全体運 ゆったりムードが漂う期間。優しい気持ちになれるので、自然と人気運もアップしそう。趣味への投資も大賛成

健康運 不注意にならないよう、慎重に行動して

幸運を呼ぶ食べ物 柏餅

蟹座

6/22~7/22

全体運 さまざまなジャンルに興味を抱きそう。やってみることがあれば、情報を集めてみて。メール交換も刺激大

健康運 フットワーク軽く動くのが健康の秘訣(ひけつ)

幸運を呼ぶ食べ物 コゴミ

獅子座

7/23~8/22

全体運 何かと壁にぶつかりやすく、思うようにならない出来事が多くなるかも。イライラせず、流れに任せるのが賢明

健康運 ストレス発散のためにも、十分な休息を

幸運を呼ぶ食べ物 アシタバ

乙女座

8/23~9/22

全体運 未解決になっていたことが動き始める予感。行動力も増すので、直感に従い、どんどん行動を起こして

健康運 静かな心理状態で過ごすのが好転の鍵

幸運を呼ぶ食べ物 カツオ

天秤座

9/23~10/23

全体運 物事を邪推しやすいため、不要なトラブルを招いてしまいがち。感謝の気持ちを忘れず、常に笑顔でいること

健康運 お酒の飲み過ぎに、ご用心。適量厳守を

幸運を呼ぶ食べ物 メバル

蠍座

10/24~11/22

全体運 浮き沈みのある月なので、良いときはガンガン行きますが、ちょっとしたことでつまずくことも。おおらかに構えて

健康運 血の巡りを良くすると好調キープが可能

幸運を呼ぶ食べ物 モズク

射手座

11/23~12/21

全体運 神経質になりやすい傾向がちな。ささいなことでもビビリしないようにして。リラックスするには音楽鑑賞が吉

健康運 心労がかさみやすいので、深呼吸が大事

幸運を呼ぶ食べ物 ホタルイカ

山羊座

12/22~1/19

全体運 レジャー運が活性化。気の合う仲間たちと楽しく過ごせるはず。遠出の旅行やアウトドア体験をするのがラッキー

健康運 パワフルに行動すれば、体調に好影響大

幸運を呼ぶ食べ物 夏ミカン

水瓶座

1/20~2/18

全体運 感情的になりやすく、身近な人たちともめてしまふ恐れ。悪いと思ったら、素直に謝って。開運には笑いが必要

健康運 新陳代謝を活性化すべく、運動する◎

幸運を呼ぶ食べ物 ニラ

魚座

2/19~3/20

全体運 流行のジャンルに興味を抱き、試してみたいくなる気配。ぜひ新たな世界の扉を開いて。ただ、衝動買いには注意

健康運 疲労を蓄積しないためにも温泉の活用を

幸運を呼ぶ食べ物 ジャガイモ

特集 春の野外料理

本格バーベキューを手軽に楽しもう!

日差しまぶしい春到来です。家族や仲間とバーベキューで楽しいひとときを過ごしませんか。準備から調理までのポイントを押さえ、ひと味違う本格バーベキューに挑戦してみましょう。

取材協力：日本バーベキュー協会 (<http://www.jbbqa.org/>)



イラスト：松林きょうこ

道具と炭火使いを知ってバーベキューの達人に!

家族や仲間が集まるとのバーベキューは格別に楽しいものです。でも、これまで炭の火おこしが大変だとか、せっかくのお肉が炭みたくに焦げてしまったなどの経験はありませんか。そこで、より手軽に、おいしく焼ける本格バーベキューの基本を紹介します。

最低限必要なバーベキューの道具を確認してみましょう。バーベキューグリルはいろいろなものが市販されています。その中でもお薦めはふた付きのもの。豚肉や鶏肉など、生焼けにならないよう弱火でじっくり火を通さなければならぬものや、スモークしたい場合などに重宝します。また、面倒に思いがちな炭の火おこしですが、煙突の原理をうまく利用したチムニースターターがあると、上部に炭を入れ、下部にもんだ新聞紙1〜2枚を丸めて入れ、火を付けるだけで簡単に炭全体に火をおこせます。そして、安全な火の始末には火消しつぼが便利です。火の残った炭を入れてふたをすれば、自然に火が消え、消し炭として再利用できます。

さらにもう一つ、ぜひ加えたいのが水鉄砲です。バーベキューは、炭火の遠赤外線効果を使って調理するものなので、肉の油落ちで上がった炎は大敵。焦げの原因になります。ピンポイントに狙いを定めて、楽し

く炎を消せる水鉄砲は、子どもを加させる小道具としても最適です。バーベキューで重要な炭火は、炭の表面が白くなつてから調理を始めます。炭はグリルに均一に敷き詰めるのではなく、片側に山を作るように寄せて、炭のない部分を作りまします。山の高いゾーンが強火、低いゾーンが中火、炭のないゾーンが弱火です。強火は肉の皮や表面に焼き目を付け、中火は肉や野菜に火を通

本格バーベキューを楽しむにはここがポイント



- 道具**
- ①ふた付きバーベキューグリル
 - ②チムニースターター
 - ③炭
 - ④火消しつぼ
 - ⑤水鉄砲
- ※革手袋やトンクなど、必要に応じて用具をそろえましょう。



水鉄砲で焦げ知らず

肉を焼くときの油落ちで炎が上がると肉が焦げ付くため、炎は大敵です。そこで水鉄砲で、ピンポイント消火をしましょう。



炭の配置の基本

「スリーゾーンファイア」

グリルの中で炭を片側に寄せて、山状に盛り上げて傾斜を付けると、山側から強火・中火・弱火と三つのゾーンができ、使い分けができます。

す、弱火は保温や間接焼きと、3段階に使い分けることで自在に調理できます。この炭の置き方を専門的には「スリーゾーンファイア」と呼び、炭の配置の基本となります。もちろん、禁止された場所では行わないこと。環境や周囲の人たちへの優しい配慮、マナーを守りましょう。道具と炭火使いのこつをつかめば、バーベキューはより身近になります。この春、ぜひ挑戦してみてください。

ペッパーステーキ



ミートハンマーで牛肉をよくたたいて筋切りをし、強火・中火・弱火を使い分け、火を通し過ぎないようにジューシーに柔らかく焼き上げます。

作り方

- (1)牛肉はよくたたき、ナイフや包丁で筋を切る
- (2)両面に塩・こしょうをしっかり振る
- (3)強火ゾーンで両面にバーンストライプ（焼き目）を付ける
- (4)バーンストライプが付いたら中火ゾーンへ移し、グリルのふたをしてじっくり焼く
- (5)好みの焼き加減に焼き上がった後1分ほど待ち、肉全体に肉汁を行き渡らせてから適当な大きさに切り分ける

材料

牛肉（肩ロース）
塩・こしょう

下準備でヨーグルトなどの酸味を加えて塩・こしょうをなじみやすくします。仕上がりはローストチキンのように、強火で皮をパリッと、弱火で中までしっかりと火を通します。

材料

鶏肉（胸・ももどちらでも）
ヨーグルト……………鶏肉1kgに250g
みそ……………大さじ4
塩・こしょう・みりん（適宜）

作り方

- (1)塩・こしょうを多めに振る
- (2)ヨーグルトにみそを味を見ながら少しずつ加えて混ぜ、隠し味にみりんを加える
- (3)鶏肉を(2)に30分以上漬ける
- (4)バーベキューグリルの炭は両サイドに強火、真ん中に炭を置かずアルミホイルを受け皿として置いた弱火ゾーンに分け、香り付けのためにチャックス（スモークをかけるための木片。水やビールに漬けておく）を炭の上に入れてスモークする
- (5)強火で皮面をカリカリに焼く
- (6)カリッとなった後弱火（アルミホイル上）でふたをしてじっくり火を通す。竹串を刺して澄んだ肉汁が出てくれば完成

牧場チキン



牛角切りとズッキーニの串焼き



生焼けや焦げを避けるため、同時に焼ける食材だけを均等な大きさに切って串に刺します。牛肉とズッキーニの組み合わせはお薦めです。

材料

牛肉
ズッキーニ
オリーブオイル
塩・こしょう

作り方

- (1)牛肉とズッキーニをひと口大にそろえて切り、塩・こしょうを振る。ズッキーニにオリーブオイルを塗って、牛肉と交互に串に刺す
- (2)炭はサークルを描くように（グリルが丸い場合）強火と弱火にゾーン分けし、串をグリルに放射状に置く
- (3)何度か串を回して表面が焼けたら、ふたをしてしばらく待つ。約10分が目安

フルーツ焼き



材料

オレンジ
キウイフルーツ
バナナ など

焼いて甘さを引き立たせてデザートに。かんきつ類は、肉を焼いた匂いを爽やかな香りで吹き払ってくれます。

作り方

- (1)オレンジやキウイフルーツなどは半分に切り、バナナは皮のまま中火で焼く
- (2)オレンジやキウイフルーツなどは膨らんで香りが立ったらOK。バナナは皮が黒くなり、果肉が柔らかくなれば完成
- (3)バナナは縦に半分に切って、好みでシナモンシュガーを振る

野菜焼き



材料

ピーマン
シタケ
塩

野菜は切らずに丸ごと焼きます。焦げやすいピーマンなどは、オリーブオイルを塗りながら焼くと焦げません。

作り方

- (1)ピーマンは洗っておく。シタケは汚れをふき取り、石突きを取っておく
- (2)グリル半分に中火に炭を広げる
- (3)ピーマンはそのまま置き、オリーブオイルを塗りながら転がして焼く。一度膨らんでしぼんだら出来上がり
- (4)シタケは石突き側を上にして塩を振って焼く。塩が水滴になって、 Tongue でつかんだときに柔らかければ食べごろ

〈参考図書〉

『BBQ HACKS!〜達人が教える「スマートバーベキュー」のすべて〜』（徳間書店刊）

人にも環境にも優しいスマートバーベキューを提唱する日本バーベキュー協会が、道具の扱いや炭のゾーン作り、焼き方のノウハウを分かりやすく教えてくれます。

定価:890円

熟年会

春期研修旅行

伊豆・大井川鉄道と富士山周遊の旅

4月16日、ツアー参加者16名は朝8時30分、「伊豆・大井川鉄道と富士山周遊」の旅へ出発しました。この頃の中標津の最高気温は5〜6度で、今年の雪はまだ道路の淵に堆く残っていました。羽田空港に到着するや暑さを感じる程で、到着ロビーまで歩く間にうっすら汗を感じたものでした。

今回の旅行は美しい桜と富士山の観賞がメインでした。平地の桜はほとんど散っていましたが、山に入るとまだ満開のところが残っていて、感激しました。富士山には徹底的に嫌われるツアーとなりました。平地

のからの天気の良い日の眺めでも裾野が確認出来るくらいで、雲の中に消えていました。最終日にバスで5合目まで行きました。天気が悪く霧の中でしたが、一瞬霧が晴れた時に頭を見せてくれた時には皆歓声を上げて喜びました。絵ハガキにあるような「霊峰富士」を見に、いつかまた来たい気持ちが募ってきました。今回たくさんさんの景勝地や歴史的建造物を見ることが出来ました。これからはその中のいくつかを紹介したいと思います。

鎌倉大仏 仏身高11.3m、重量121トン。1252年から10年の歳月をかけ建立された。現在仏像は



屋外となっているが尊像を収めた仏殿は1334年と1369年に大風で破壊されたと推測されている。

箱根関所 一般に関所の役割は「入り鉄砲に出



女」を取り締まると言われているが、箱根は鉄砲検査は行っておらず「出女」に厳しい関所という特徴があった。この関所は1619年に設置されている。

伊豆シャボテン公園 民業で3代にわたり運営している。シャボテンを始めとする1,500種類の熱帯の植物がたくさんの温室の中で展示さ



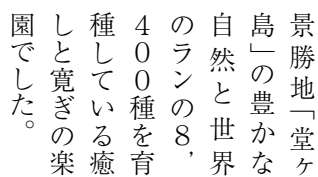
れているほか、リスザルやクジャクたちが公園内を自由に移動しているので、突然出現した時には驚かされた。

下田開国博物館

1854年に日米和親条約の締結により、日本の鎖国は終止符を打ち欧米との交易により近代化の道を歩み始めることになりましたが、アメリカの使節であるペリー艦隊が日本に開国を求めなかったら歴史はどう変わったのかと考え

ると、不思議な気持ちになります。

ランの里堂ヶ島 西伊豆の景勝地「堂ヶ島」の豊かな自然と世界のランの8、400種を育種している癒しと寛ぎの楽園でした。



大井川鉄道 大井川鉄道(株)が運営する私鉄です。今回は金谷から千頭までの本線をゆつくり時間をかけて乗車しました。古

びた客車はコールドの臭いがして、懐かしさが込み上げてきました。会社が保有するSLの中でもC11形227号機は昭和50年11月に標津線から大井川

鉄道に入線し、今では会社を代表する機関車になっています。



(記＝富田恵)

一番草収穫に向けて

あと1カ月ほどすると一番草収穫の季節がやってきます。
今回は、原料草を無駄なくサイレージ化するためのポイントを細切サイレージを中心に説明します。

良質サイレージを調製するために

1. 収穫前の準備

雑菌による腐敗を防止するためにサイロを清掃し、スタックの場合は新しい火山灰を敷き詰めるなどして原料草の搬入に備えます（図1）。



図1(右) 石灰塗布したバンカーサイロ
図2(左) シートのかぎ裂き防止事例

サイロへの搬入通路が舗装されていない場合は、火山灰を敷いて平らにしたり、場合によってはエプロンに原料草を敷き、タイヤに付着した土壌がサイロへ混入しないような工夫が必要です（図3）。



図3 タイヤに付着した土壌がサイロへ入らないようにする

また、収穫に係わる作業機・消耗品の確認だけでなく、ミルカーなど毎日使う機械も点検し、予め**トラブルの芽**を排除しておくことも、収穫に集中する上で重要になります。

2. 予乾や添加剤の利用

出来るだけ予乾を行い、乳酸発酵に適する水分（75%以下）にできれば、廃汁中に流出する乾物ロスも小さくできます。

コントラクタなどに収穫を依頼している場合、思うように予乾ができないことも多いと思います。高水分の場合は、ギ酸を使うなど対策を講じましょう。ギ酸添加量は表1をめやすに準備し、サイロへ搬入する原料草搾り汁のpHを確認しながら添加量を決定します。植生が変わるとpHも変動するので、サイロ

で定期的にpHを確認し、pH4.0以下になるように調整しましょう。

表1 10aあたり生草量別ギ酸（商品名：サイベスト）使用量のめやす

10aあたり生草量		2.0t	3.0t	4.0t
10aあたりギ酸量（kg）		6～8	9～12	12～16
タンクあたり	240kgタンク	3～4	2～2.6	1.5～2
面積（ha）	1,200kgタンク	15～20	10～13.3	7.5～10

※ギ酸アンモニウムの場合、使用量が異なります。
各商材の表示を参考にしてください。

3. 圧縮係数の適正化

良質な一番草サイレージを調製するためには、圧縮係数（搬入容積／サイロ容積）を2以上にして、しっかり踏圧することが重要です。圧縮係数を高めるために、事前にサイロや原料草を搬入するダンプの積載容積を確認し、何台分搬入しなければならないか計算しておく、作業時のめやすになります。

4. 切断長の確認

原料草の切断長が長くなったり、切断面がシャープではない（図4）と踏圧が難しくなり、発酵品質低下の要因となります。ハーベスタの刃は毎日研磨します。特にTMRセンターなどの大型バンカーでは、搬入された原料草を確認する担当者を決めて、切断長等の変化にすばやく気付く体制が必要です。

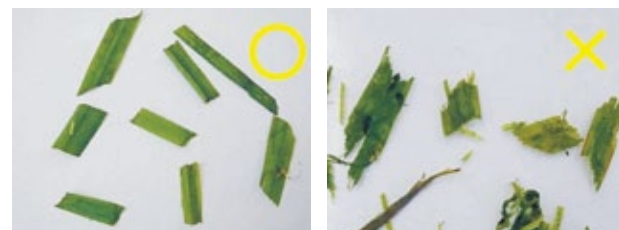


図4 原料草切断面

5. 早期密封の徹底

踏圧終了後は速やかに密封し、酸素を遮断します。原料草の呼吸と各種微生物にサイロ内の酸素が利用され、嫌気状態になると乳酸発酵が始まります。

個人で収穫される方はもちろん、コントラクタ等へ外注する方も、早めの準備とゆとりある作業計画で農作業事故を防ぎましょう。



家畜改良課に相談だ。



受精卵移植を活用し不受胎牛を減らしましょう

近年、乳牛の受胎率が低下していることは、多くの生産者・人工授精師の大きな悩みの種となっています。不受胎牛の飼育は生産者にとって大きな負担である為、どこであきらめるかという線引きも重要であり、その線引きの目安の一つとして受精卵移植を行って不受胎なら淘汰するという考え方があります。

そこで不受胎牛を減らし淘汰する牛を減らす為の受精卵移植活用方について考えて行きましょう。まず受精卵移植と聞くと高額で難しいと思う人が多いと思います。しかし、特別難しいことはありません『この牛、人工授精で受胎しないから受精卵移植をしてみたい』の声掛けで人工授精師が受精卵移植実施までの日程、受精卵代金の説明をしてくれます。次に受精卵移植に適した牛について、なぜ人工授精で受胎しないのかを考えて行きましょう。人工授精で受胎しない牛が受精卵移植で受胎するとは限りません、しかし、本牛の卵胞の品質の問題、卵管閉塞などの状況により人工授精では受胎し難い牛が受精卵移植で受胎する事があります。

次に受精卵移植を行う際の選定基準を学びましょう。

- ①けがや疾病がなく、抗病性および栄養状態においても問題がないこと。
- ②正常な性周期を繰り返し、各周期での発情が良好なこと。
- ③妊娠および分娩に際し、障害となるような生殖器疾患がないこと。
- ④移植する胚（胎児）に対し、体格が十分であること。
- ⑤産子を自然保育する場合、泌乳能力が十分であること。

以上の5項目が家畜人工授精テキストに書かれた受精卵移植実施の選定基準です。今回は不受胎牛に対しての受胎目的の受精卵移植活用なので項目①・②・③が重要になってきます。栄養状態が良く正常な性周期で発情が来ている牛に対しては、不受胎牛でも受胎する可能性が高まります。また人工授精の時も同じですが、授精時よりも受精卵移植は牛の保定が重要となってきます。

受精卵移植はより子宮角の深部に注入する事が求められるので、注入時の牛の動きは子宮角を傷つけ受胎率低下の原因となってしまいます。不受胎で淘汰する牛を減らすため、以上の点に注意し、自家の牛、台帳を確認して人工授精で受胎していない項目①・②・③に当てはまる牛がいたら一度受精卵移植にチャレンジしてみてもいいでしょうか。





(記)佐藤 太

な意見が出され非常に充実した内容となりました。講習会終了後は焼肉を囲んだ懇親会が開かれ、参加者の親睦・交流が深められました。

中標津乳牛改良同志会
審査講習会及び育成技術講習会
4月21日(土)ホクレン根室地区家畜市場にて中標津乳牛改良同志会主催審査講習会及び育成技術講習会が開催され、同志会員・組合員・Jrホルスタインクラブ・関係機関などを含め総勢57名が参加しました。講師は久保剛氏が務め、講習会では乳牛を審査する場合に特に重要な部位の説明を頂いた後に未經産牛6頭・経産牛4頭を用いての2クラスで講習が行われ、最初に参加者から各クラスの序列を講評して頂いた後に講師から講評がなされ、参加者は講師の講評と自身の解答を照らし合

せながら真剣に耳を傾けていました。審査講習後には同講師により育成技術に関する講習会が開催され、育成牛の選畜をする時期、骨格の作り方、育成段階における飼養管理に関して説明がなされ、会



地域からはじまる 日本農業の「再生」



小池恒男 著
定価 1,680円(税込)

農業政策の変化、TPP問題、震災など、日本農業をとりまく厳しい状況の中、未来への展望を切り拓くには、地域農業の「再生」が必須。農業・農政の問題点を明らかにし、最新事例をもとに、具体策を提起する。

だれでもおいしく作れる いまどきの料理の基本



瀬尾幸子 著
定価 1,260円(税込)

初心者からベテランまで納得の「いまどき」の料理の基本。調理法別に、コツがひと目でわかるからだれでも失敗なく作れる。主菜からごはん、汁物まで全78レシピ。いつのまにか料理上手になれるテクニックが満載。

きれいになる「ゆるマクロビ」 玄米と野菜のワンプレートごはん



中島子嶺麻 著
定価 1,470円(税込)

マクロビオティックを手軽に楽しめるワンプレートの献立レシピ。玄米ごはん、旬の野菜を使った主菜、副菜、スープで構成。簡単に作れて見た目もかわいくしかも体にやさしい「ゆるマクロビ」をはじめてみませんか。

家の光図書 暮らしに役だつヒントがいっぱい!

今月の新刊

2012年
5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。

毎日使いたいサルビア給食室の 果実酒・果実酢・ジャム・シロップ

季節のうまみをぎゅっと閉じ込めた果実酒・果実酢・ジャム・シロップなどの保存食レシピ集。それぞれの保存食を使った料理やスイーツなどのアレンジレシピも解説。四季の恵みを長く楽しむアイデアがいっぱいです。



ワタナベマキ 著
定価 1,365円(税込)

朝15分でできる丼弁当

好評既刊

おかずを1品作ってご飯にのせるだけ!の「丼弁当」のレシピ集。朝15分でできる基本の弁当から、作り置きおかずをアレンジする弁当まで、どれも手間がかからずできる。野菜メインの副菜も豊富でバランスもよし。



きじまりゅうた 著
定価 1,050円(税込)

雑草と育てる 無農薬でバラ庭づくり

好評既刊

雑草と育てる、無農薬のバラ栽培法。雑草や落ち葉が土にかえることで良い土ができ、農薬を使わなくても元気なバラが育つ。雑草と育てる栽培の基本から、草木灰や敷きわらなど雑草の活用方法を詳しく解説。



鈴木せつ子 著
定価 1,575円(税込)

行事予定表

2012年4月 組合動静

2(月)	女性部三役会、青年部監査、役職員歓送迎会
3(火)	青年部 全道総会、グリーンクラブ役員会
5(木)	棚卸精査
9(月)	オイル配送、タイヤ取りまとめ～12日、女性部役員会 青年部役員会、環境委員会
10(火)	女性部 フレミズ総会、融資協議
11(水)	女性部 お花のページ公開取材、アルパ総会 中山間監査、ジュニアホルスタイン運営委員会
12(木)	JA共済普及方策研修会、青年部 通常総会
13(金)	KISS(かいよう いきいき サポートシステム)総会 俵橋酪対支部会議
14(土)	クオリティー総会、MP総会
16(月)	第1回生産委員会、熟年会 春期研修旅行～20日
17(火)	中山間環境整備組合役員会、第1回営農委員会 中山間中標津地区集落推進委員会、MAC(マック)総会
18(水)	メガフロンティア総会、グラスグループ総会
19(木)	女性部三役会、第61回根室地区青協通常総会 俵橋トラクター総会、第1回管理購買委員会
20(金)	第1回理事会、ラフィーク総会 和牛生産改良組合役員会
21(土)	同志会審査講習会・育成管理講習会、JYN総会 管内家畜人工授精師協会、クローバー役員会
23(月)	決算監査～27日、青年部役員会、CDP総会 農試報告会、加工部会監査、決算監査
24(火)	家族協定調印式、青年部食農教育委員会 預託者意見交換会、APEX(アベックス)総会 MIM(エムアイエム)総会
25(水)	アルダーオープンフェア～26日、加工部会役員会 合同会社アミスター総会、保証人会議
26(木)	サンライト総会、女性部会議
27(金)	青色申告会総会
28(土)	中標津B&Wショウ、加工部会総会

2012年5月

1(火)	根室地区酪対役員会 2012年共進会ジャッジングスクール
2(水)	酪対監査
3(木)	憲法記念日 資材課 花・野菜苗販売開始 17時まで営業
4(金)	みどりの日
5(土)	こどもの日
6(日)	
7(月)	根室生産連監査、資材課 平日18:00までの営業開始
8(火)	第2回理事会、じゃがいも伯爵まつり 第1回実行委員会 加工部会 役員会、園芸部～9日
9(水)	春の一斉ワクチン接種～11日
10(木)	農水省大野畜産課長との懇談会、Aコープブロック会議
11(金)	農水省大野畜産課長との意見交換会
12(土)	
13(日)	
14(月)	都市施設管理センター会議、役職員研修～16日 春の一斉ワクチン接種～16日、エコフィード会議
15(火)	根室管内農協組合長会総会等、熟年会第3回役員会
16(水)	地区別組合長会議
17(木)	中山間地区集落総会、担い手創出協議会総会 酪対・乳検・中山間事業通常総会、乳牛セール
18(金)	春の一斉ワクチン接種、あるる 大生鮮市
19(土)	根室管内B&W
20(日)	
21(月)	
22(火)	熟年会日帰り研修
23(水)	地区別懇談会、青年部・女性部ゴミ拾い
24(木)	地区別懇談会
25(金)	地区別懇談会
26(土)	地区別懇談会、北海道B&W～27日
27(日)	あるる 天下市～28日
28(月)	都市施設管理センター会議
29(火)	馬鈴しょ基金協会理事会、肥料一斉推進～5/1日 あるる 肉の日
30(水)	内部審査(購買部門・管理部門)
31(木)	第1回役員協議会、内部審査(購買部門・管理部門)

※6月2日 牛まつり
※6月7日 第65回通常総会



料理研究家 黛 かおる



煮込み時間短縮のスピードカレー

豆のカレー

1人分約755kcal

いろいろな豆が水煮や缶詰で市販されていて、すぐ利用できて便利です。特に大豆製品はいろいろなミネラルの他、ビタミンB1も豊富。抗酸化作用を持つ、イソフラボンを含み、骨を強くする働きもします。栄養的にも良い豆類をさまざまな料理で取り入れたいものです。

材料 (4人分)

大豆、黒豆など水煮または缶詰め	200g	サラダ油	大さじ1
牛ひき肉	300g	湯	カップ2・½
タマネギ	大1個 (300g)	A [カレールー (市販)	4～5かけ
ニンニク	2片	トマトケチャップ	大さじ3
ショウガ	20g	ご飯	800g
赤トウガラシ	1本		

作り方

- ①タマネギは薄切りにして、長さを4つに切る。ニンニク、ショウガはすりおろす。トウガラシは2つに切り、種を出す。
- ②鍋に油を熱し、①を入れて、強火でしんなりするまで5～6分ほど炒める。肉を加え、色が変わるまで炒める。
- ③A、豆を加え、中火で煮る。ふたをしなくて、時々混ぜながら、4～5分とろみがつくまで煮て、火を止める。
- ④ご飯を皿に盛り、③を掛ける。



サラダ感覚に使える「常備菜」

ピリ辛ピクルス

1人分約105kcal

その時々、旬の野菜をピクルスにして保存瓶や密封容器で常備。バランス良く野菜が取れて、健康にも役立ち、塩分も漬物より、ずっと控えめです。常備菜として、冷蔵庫で1週間持ち立ちます。いろいろな料理にサラダ感覚で使えるので、たくさん作って常備すると重宝します。

材料 (4人分)

ダイコン	400g	赤トウガラシ	2本
塩	小さじ3・½	A [ごま油・サラダ油	各大さじ1
ニンジン	1本 (150g)	B [砂糖	大さじ2
キュウリ	1本	酢	大さじ4
セロリ	1本		

作り方

- ①野菜はすべて4～5cm長さ、1cm弱の短冊に切り、ダイコンには小さじ2、ニンジンには小さじ½、セロリには小さじ1、それぞれ塩を振って、20分ほど置き、絞って合わせる。
- ②トウガラシは半分に切って、種を除く。
- ③Aを少し温め、②とBを混ぜ、①に掛け、混ぜ合わせる。

