

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!!

- 第28回じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場…2~3
- 青年部・熟年会のページ…4
- 女性部のページ…5
- 日本農業新聞よりお知らせ…6
- 根室家畜衛生情報〈号外〉…7
- 理事会報告・クロスワード・読者の声・今月の運勢…8~9
- **特集** 牛乳でおいしく減塩「乳和食」…10~11
- 普及の窓~営農計画書の作成について…12
- 家畜改良課に相談だ!~平成27年度 後期選定種雄牛 決定!…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 なかしべっ



第28回 じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場 (2015.9.6)

JA NAKASHIBETSU



第28回

じゃがいも伯爵まつり & ふれあい広場

中標津町特産の伯爵じゃがいも掘り体験をはじめ、旬のとれたて大根・ブロッコリーや乳製品など地元産品等の即売会のほか、乗馬体験、参加型ステージによる演出で会場は大賑わいとなりました。

隣のじゃがいもの圃場には朝早くから多くの来場者が訪れ、大きく育ったじゃがいもを次々と掘り出し、秋の収穫を楽しみました。風の影響で熱気球体験は中止となりましたが、恒例となった

乾 元樹実行委員長の開会挨拶で祭りがスタートし、予定していたイベントがステージで披露されました。昨年も行った圃場を使った小学生によるいもほり競争やステージ前の広場で男女混合の農業トライアスロン、中標津バトントワリングスタジオ、エアロキッズ・エアロジュニア・エアロティーンズ、ヒップホップキッズ、TEAM LDH、Infinityの華麗なダンスイベントで会場を盛り上げました。

9月6日、じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場が秋晴れの中、道立ゆめの森公園・翼とふれあいゾーンで開催されました。



乾実行委員長



中標津農業高校の皆さん



早食い・早飲み大会



牛乳で乾杯!



いもがのどに詰まっちゃう



小林町長挨拶



農業トライアスロン



ゲリラお菓子&餅まき



ビーフの引き替えはこちらです



はまなす乗用馬生産組合による乗馬体験では、子供達が楽しそうに歓声を上げながら乗馬やポニーによる馬車を楽しみました。

平成26年4月1日から施行された全国でも初めてとなる「牛乳で乾杯条例」のもと、高橋組合長の「牛乳で乾杯！」の発声で乾杯が行われ、酪農王国北海道でトップクラスの品質と美味しさを誇る中標津牛乳を会場にいる皆様と一緒に飲み干しました。

毎年長蛇の列が出来る伯爵じゃがいも塩煮の無料配布では、とれたてほくほくの美味しいじゃがいもを堪能し、祭りの最後には豪華景品が当たる大抽選会も行われ、子供から大人まで秋の収穫を堪能するこのイベントを楽しみました。

開催に際しまして、ご協力いただきました各団体の皆様、お手伝い頂きました皆様のおかげで今年も無事に祭りを終える事が出来ました事、紙面を借りて御礼申し上げます。ありがとうございました。

(記：佐藤 淳)



農協女性部デント



じゃがいも無料配布には長蛇の列



大抽選大会



農産課による格安野菜販売



商工会青年部によるスーパーボールすくい



エネゴリ君は大人気



見事特賞ゲット



大きなイモ穫れた♪



泉保育園

いもほり遠足



9月8日(火)、あいにくの曇り空の中、当農協食農教育委員会は泉保育園のいもほり遠足の補助を行いました。



大豊作!

前日の様な、にわか雨が降らないか気にしておりましたが、当日は園児たちの元気の良い挨拶のおかげか、最後まで暑くも寒くも無い良い天候でした。圃場に入ると、早速園児たちは「いもどこ?」とやる気十分、大きなイモを見つけたら目を輝かせていたのがとても印象深かったです。今年も天候にも恵まれ豊作で、コンテナの中には大きなイモが目立ち、昨年以上にたくさん採れました。最後まで「いもどこ?」と部員がスコップでいもを掘るのを催促する園児たち、楽しそうに農業に接してもらえてとてもうれしく思いました。

(記)中村 優



大きなイモ採れたよー



整列してお願いしまーす



開会式では高平熟年會會長より開會宣言があり、中標津町農協中村参事、佐々木中標津ゲートボール協會會長の挨拶につづき、始球式を行った後、2面のコートに分かれ競技會が開始されました。

シルバースポーツセンター内はひんやりと涼しいのとは対照的に、対戦はチームの主将を中心に、白熱した対戦が続けられました。第1ゲート



中標津町農協組合長杯 ゲートボール大会

農協組合長杯ゲートボール大会が9月24日(木)午前9時00分より中標津シルバースポーツセンターで開催されました。熟年會と中標津ゲートボール協會の會員が参加し、9組・50名によりチーム対抗戦が行われました。

トの通過が特にスムーズで、第2ゲートでの駆け引きが見物でした。各チーム3回戦を戦い勝数・得失点を競った結果、唯一の3戦全勝・得失点差+28の黒沢リツチー

ムが優勝となりました。準優勝は2勝1敗・得失点差+9の村上新平チーム、第3位には2勝1敗・得失点差+5の金子安有チーム、第4位は2勝1敗・得失点差+2の太田勝正チーム、第5位は2勝1敗・得失点差+1の小田正市チームが入賞しました。

各チームとも団結して最後まで熱戦を繰り広げ、親睦を深めると共に、楽しい1日を過ごすことが出来ました。

(記)高東 邦男



女性部勉強会

漢方・薬膳勉強会「キホンのキ」

最近、病院などで漢方薬が処方されることが多くなり、薬局などでも自分で漢方薬を気軽に買える時代になりました。今回の勉強会は、すこしでも漢方

に、標準町在住の松下和江氏を講師にお招きし、奥が深い漢方のさわりの部分を2時間30分という短い時間で道具を使いながら講習していただきました。

講師はまず、漢方に対するイメージを参加者に聞き、その中でも漢方は「即効性がない」というイメージは間違いで、自分の身体に合った物を選べば即効性があるとの説明がありました。食べ物と薬の境目は明確ではなく、講師が実際に使っている生薬を参加者に見てもらい、いかに漢方が身近であるかという事と、

9月28日、JA事務所大会議室にて講師をお招きし「漢方・薬膳」を学ぶ勉強会が行われ、女性部員9名が参加しました。



日常の料理も漢方になりうるといふ事の説明をいただきました。次に、食材の書かれたカードをテーブルに数十枚並べ、どの食材が身体を温め・冷ます物かを参加者を選んでもらい、「この食材は体を温めそうじゃない？これは夏野菜だから冷えそ



生薬



色分けは 青が冷・緑が平・赤が温

右から水牛の角・牡蠣の左殻・クサガメの腹甲羅

う。と参加者は相談しながら振り分けていました。講師が正しい場所に並べかえ、思っていた食材が全然違う場所に移動されると参加者からは驚きの声があがり、温冷に正しく並べたカードから、今度は身体から排出する作用がある食材と、潤いを与え補う作用がある食材に振り分けをしました。食材にはいろいろな効果があり、プラスの部分とマイナスの部分を見極め、その時の体調に合った食材を自分や家族の為に選んで欲しいとの説明がありました。

五味五色 (ごみごしょく)

五味=甘い、塩辛い、酸っぱい、苦い、辛い
五色=黒、青、赤、白、黄色
これを上手に組み合わせ摂取することで、五臓を養い、身体の機能を高めるとされています。



この度は大変お忙しい中、講師を引き受けて下さいました松下さん、本当に有り難うございました。この場を借りてお礼申し上げます。また、参加された部員には、今日得た知識を家庭で生かしていただきたいと思います。お疲れ様でした。(記)一木千恵美



松下和江さんのプロフィール

- ◎山口大学農学部獣医学科卒
 - ◎獣医師
 - ◎薬膳アドバイザー
 - ◎ネイチャーイラストレーター
- 北海道東部でヒグマの調査、傷ついた野生生物のケアに関わる。体調を崩した際に、色々な医療機関に受診したが良くなり、独学で中医学(中国漢方)を学び、自分で治療し活動ができるまで回復しました。独学で学んできた漢方や薬膳とは何かを中医学の視点でお話をします。

日本農業新聞が
より早く!! より身近に!!

道東(帯広・釧路)印刷
11月2日スタート!!



日本農業新聞がパワーアップ!

「より早く! より身近に!」——を目指して、日本農業新聞は11月2日付から、道東地区(道新総合印刷帯広工場、釧路工場)での印刷を開始します。印刷拠点を増やすことで、道東地区の読者のみなさまのもとに、日本農業新聞をより早く届けられる体制(一部地域を除く)を整備していきます。また、役立つ情報、知りたい情報、身近な情報をさらに充実させるなど、紙面の拡充に向けた取り組みを強化してまいります。今後とも日本農業新聞のご購読をよろしくお願ひ致します。

日本農業新聞 北海道支所

「道東地域に朗報!

釧路工場よりお届け!!」

平成27年11月2日(月)から、日本農業新聞が道新釧路工場にて印刷され、皆様のお手元により早くお届けできる体制となります。(郵送による一部地域は除く)それに合わせまして、より多くの地元の情報を発信すべく取り組んでまいりますので、ご購読お願ひ致します。



最新の営農技術から
農畜産物の
市場見通しまで...

読んで「役立つ」
「儲かる」「面白い」
情報で地域・農業、
くらしを支えます。



●お申し込みは JA へ 毎日発行 定価1か月2,520円



食農情報をリードする
THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS

日本農業新聞

http://www.agrinews.co.jp

牛サルモネラ症に注意!!

今年次、根室管内で10件発生!
8~9月で5件発生!! (9月17日現在)

あなたの農場は
大丈夫ですか?



牛サルモネラ症は、畜舎や畜舎まわりの衛生状態が悪いと環境中に菌が残るため、発生の危険性が高くなります。今一度、次の項目をチェックして農場の飼養衛生管理を見直しましょう!!

サルモネラはどこから
侵入するかわからない!
野生動物、人、車両、牛など
要因は様々!



農場に持ち込まない対策をチェック

- いつも農場出入口に石灰帯がある
- 防鳥ネットを設置している
- フィードカートに蓋をする等、餌の保管は適切
- 導入牛はしばらく隔離し様子を見ている
- 畜舎出入り口に踏込消毒槽を設置している
- 長靴は消毒槽に入れる前にブラシで汚れを落とす

農場内で増やさない・拡げない対策をチェック

- 定期的に牛舎は清掃・消毒している
- 飼槽や水槽はいつもきれいにしている
残飼は残っていない、水槽に餌が入ったままになっていない
- パドックやパーラーなど牛舎以外の飼槽や水槽も
きれいにしている
- 牛の出入り口は乾燥している (牛舎に汚れを持ちこまない)
- 畜舎周囲に水たまりやぬかるみはない

牛が口にする場所、
多くの牛が共通して
使う場所は注意!
湿度・温度・栄養が揃えば
サルモネラはどんどん増える!



子牛は抵抗力が低い!
衛生的に管理して、
健康な子牛を育てましょう!



子牛の管理をチェック

- 分娩房があり、分娩する度に清掃・消毒している
- ハッチを使っている
- ハッチは使い終わったら清掃・消毒している
- 哺乳びんは消毒薬や洗剤で洗っている
(水やお湯だけでは汚れは落ちません!)

Crossword Puzzle

出題/ズコリ 夢広がる 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？

1	6	9			17	20
		A				
2				14		C
		10	12			
				D		
3	7				18	21
		8			15	
		11				
4					16	19
5			13			
					B	

タテのカギ

- ① 親密な交友のことを水魚の——とといいます
- ④ 朝と夜の間
- ⑥ 紙をくるりと丸めると作れます
- ⑦ goの——はwentです
- ⑨ 物をゴシゴシ洗うのに適した道具
- ⑪ 贈り物に付けます
- ⑫ 結婚式で新郎と新婦が交換することも
- ⑭ 損の反対語
- ⑮ 佐渡島では舟にして観光客を乗せます
- ⑰ 袋に「おてもと」と書かれていることも
- ⑲ 水面に糸を垂れて楽しめます
- ⑳ 祝い事に付きものの魚
- ㉑ 桜島、守口、練馬といえば

ヨコのカギ

- ① 香りの良い高級きのこ
- ② 本当にあった話
- ③ 化学や物理などを学ぶ教科
- ④ 江戸の町の消防組織
- ⑤ 野球のグラウンドに四つあります
- ⑧ ナマコの腸の塩辛
- ⑩ 東海道では日本橋と三条大橋の間に53カ所
- ⑬ 競馬で買うのは馬券、——で買うのは車券
- ⑭ 参道の入り口に立っています
- ⑯ おなかの上で貝を割る動物
- ⑰ ぬいぐるみに詰める物
- ⑱ ワラビもゼンマイもこの仲間

第6回 理事会

開催月日 平成27年9月4日
開催場所 農協中会議室

決議事項

1. 固定資産の処分について
2. 固定資産（肉用牛対策事業貸付試算）の処分について
3. 全国酪農業協同組合連合会回転出資金の出資への振り向けについて
4. 平成27年度澱原馬鈴薯出荷計画と仮渡金の設定について
5. 乳検室体細胞測定装置の導入について
6. 生活店舗課POSレジ機器の導入における予算金額の増額について
7. 第28回J A北海道大会組合員組織討議の意見集約について

報告事項

1. 組合員の加入及び脱退の状況について
2. 内部審査の結果について
3. 経営定期点検の実施結果について
4. 平成26年度産生食加工馬鈴薯収支状況と平成27年度産受け入れについて
5. 平成26年度産種子馬鈴薯収支状況と平成27年度産受け入れについて
6. 平成27年度産馬鈴薯・てん菜坪掘り結果について
7. 平成27年度産大根・ブロッコリー出荷状況について
8. ジャガイモシロシストセンチュウに係る経過について
9. 畜舎環境衛生改善調査の実施について
10. 平成27年度生乳生産状況と乳質について
11. 平成27年度根室ホルスタイン共進会の結果報告について
12. 平成27年度ホクレン酪農生産基盤強化対策について
13. 酪農生産基盤確保・強化緊急支援事業の申請状況について
14. 根釧合同農協常務参事会海外視察研修の実施について

9月号のクロスワード、答えは「サトイモ」でした。当選者は5名です。

応募者多数の為、抽選とさせて頂きました。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。

9月号クロスワードの解答『サトイモ』

読者の声

● 短い夏もあっという間に過ぎてしまいました。畑を眺めながら、片付けと冬ごもりの事を考えている自分に驚いています。やはり秋もあっという間に過ぎ、長い冬が来るのです。

▼PN/楓風

● 苦手な野菜が多い主人になんとか色々な種類の物を食べてもらおうと工夫しています。そこで、彼の大好きな青南蛮の三升漬でセロリをあえてみたら、「おいしい」と食べてくれ大成功でした。旬の物を使う加工部会のレシピ本が出ないかな?と楽しみにしています。

▼PN/嫁ちゃん

● 9月に入ってシルバーウィークです。姪っ子がハワイで結婚式を挙げるのですが、残念ながら2番草、その他モロモロと重なり行けません。でも、夢と希望を持ってハワイに行けるよう頑張る毎日です。

▼PN/乙女座のばあば

● 私の乏しい情報の中ではイモと言えば茨城ではサトイモ、大阪ではサツ

マイモを指すとか。北海道ではイモと言えばもちろん馬鈴薯ジャガイモ。カレーにシチューにイモモチに、そして太めの棒状に切ったジャガイモにハムとチーズを乗せて焼くカレッシュト。極めつけは一番シンプルな蒸したジャガイモにバターを乗せるジャガバターが何より美味。そんな時北海道に生まれてよかったと思うジャガイモ大好きな私なのです。

▼PN/コスモス

● 気がつけば毎日毎日夕方からの作業からあがってくるのが遅い!どうした?何があつた?何かがおかしい...夕食の後、消化するまでなんて起きてられないよー。少しずつ少しずつ、でも確実に体重が増えている気がする。それで無くても食欲の秋...2015秋、どれだけ増えることになるのか。

▼PN/T.T



今月のあなたの運勢

★ モナ・カサンドラ ★

10月

双子座
5/21~6/21

全体運 前向きな気持ちになり、何事にも積極的に取り組めるはず。レジャーにはぎやかなスポットほど、ラッキー

健康運 小さなけがにご用心。慎重に行動して

幸運を呼ぶ食べ物 サンマ

蟹座
6/22~7/22

全体運 感情的になりやすい時期。自身のイライラに気付いたら、深呼吸でリラックスを。部屋の片付けも開運効果絶大

健康運 話題の健康法に注目。有益な情報あり

幸運を呼ぶ食べ物 ユズ

獅子座
7/23~8/22

全体運 知的好奇心が旺盛になります。やってみたくことがあれば、体験教室を試してみてください。発想力アップには読書が◎

健康運 つい食べ過ぎやすい期間。適度な運動を

幸運を呼ぶ食べ物 トウガン

乙女座
8/23~9/22

全体運 プライベートを充実させるのに最適。やるべき作業を早めに済ませ、後は自分の時間を楽しんで。グルメも吉

健康運 デトックスに効果が。体質改善にも有効

幸運を呼ぶ食べ物 小豆

天秤座
9/23~10/23

全体運 スムーズに長所をアピールできる月。温めていたプランがあるなら、実行に移して。周囲の協力も期待できそう

健康運 栄養バランスが偏りがち。意識してみ

幸運を呼ぶ食べ物 ごま

蠍座
10/24~11/22

全体運 縁の下の力持ち的役割でも快く果たせば、好転の呼び水に。サービス精神を発揮して。気晴らしにはカラオケへ

健康運 血行促進を図ると、体調が上向き兆し

幸運を呼ぶ食べ物 リンゴ

射手座
11/23~12/21

全体運 向学心を刺激されることが多い期間。特殊技能の習得など、何にでも果敢に挑戦を。習い事を始めるのも賛成

健康運 ゆったり過ごして。睡眠の質向上も大事

幸運を呼ぶ食べ物 サケ

山羊座
12/22~1/19

全体運 頑固になり、孤立しやすい気配。人の意見やアドバイスを柔軟に耳を傾けて。開運には森林公園の散歩がベスト

健康運 ウオーキングなど、軽い運動が上昇の鍵

幸運を呼ぶ食べ物 マイタケ

水瓶座
1/20~2/18

全体運 アクティブに動き回りたい時期。未知のジャンルでも思い切って飛び込むと手応えが。インターネットも幸運

健康運 運動不足になりがち。小まめに動くこと

幸運を呼ぶ食べ物 シメジ

魚座
2/19~3/20

全体運 物事が中途半端になってしまう暗示。手を広げ過ぎず、何か一つに集中して。気力回復にはヒーリング音楽を

健康運 疲れをため込みやすいかも。無理は禁物

幸運を呼ぶ食べ物 カボチャ

特集

牛乳でおいしく減塩

NEW WASHOKU

乳和食

健康寿命 100歳を目指して

料理家・
フードビジネスコーディネーター
小山 浩子

薄味で減塩した食事にさよなら

和食と牛乳で

おいしい食事

皆さんは「減塩」というと「薄味で我慢すること」だと思っていまいませんか？ 私も長い間、それしかないのではと諦めていました。

その私が、牛乳を和食に使用すれば料理の味が濃くなり、食塩を減らしてもまったく薄味にならないことに気が付いたのは、数年前のことです。

あらゆる和食に牛乳を取り入れ、

牛乳で和食に魔法をかける

おいしい秘訣を ひけつ

大公開！

■マジック1

和食のだし代わりに牛乳を使います。例えば茶わん蒸しは乳和食では卵と牛乳を合わせて作ります。こうすると加える調味料は塩としょうゆがほんのわずかで大丈夫です。それでも薄味にならず、牛乳のコクとうま味でとてもおいしく食べられるのです。

■マジック2

水代わりです。和食では素材を水で煮たりすることが多いですが、和食の定番「さばのみそ煮」も牛乳で煮れば、みそは通常の半分で済みま

■マジック3

乾物を戻す際に使う水を牛乳に代える方法です。高野豆腐や切り干し大根、干しいたけ、ひじきをさっと洗って牛乳で戻し煮してみてください。後で加える調味料は驚くほど少なくて済みます。味付けに不安な場合は、麵つゆ（3倍濃縮）を少量

加えてみてください。

■マジック4

粉と牛乳を合わせます。天ぷらを作る際、卵、水、粉で衣を作りますが、ここに牛乳を加えます。卵は使いません。衣に驚くほどこくが出て、素材への下味も天つゆも天塩も不要です。塩分はほぼゼロでおいしくいただけるのです。

■マジック5

牛乳はそのままではなく、加熱（80〜90度）し、お酢を加えて分離させて使います。分離させた水分（ホエイ）でご飯を炊いたり、漬物を作ったり、おでんを煮ることもできます。ホエイを取って残ったチーズは卵に混ぜたり、サラダに掛けたりして活用してください。

これらの方法で調理した乳和食は、牛乳が苦手な方でもおいしく食べられると喜んでいただいております。和食に牛乳を入れるなんて！きつとそう思われる方もいらつしやると思います。まずは今回紹介したレシピを作ってみてください。そして、日本一簡単で日本一おいしい！乳和食レシピで皆さんの健康維持のお役に立てることを願っております。

さばのミルクみそ煮

エネルギー229kcal カルシウム71mg 塩分1.4g ※1人分



材料 (4人分)

- サバ……………4切れ
- みそ……………大さじ2
- 酒……………大さじ4
- 砂糖……………大さじ2
- 赤トウガラシ
(半分にして種を除く) ……2本
- 牛乳……………200ml

作り方

- ① 鍋にAとサバを入れ、牛乳を注ぐ。
- ② 火にかけてふつふつしてきたら、落としぶたをして中火よりやや弱火で約10分煮て、そのまま冷ます。

ミルク卵の花

エネルギー174kcal カルシウム171mg 塩分1.0g ※1人分

材料 (4人分)

- 干しいたけ……………6個
- 牛乳……………400ml
- 顆粒だし……………小さじ2
- サラダ油……………小さじ2
- ショウガ(千切り)……………1片
- ニンジン(千切り)……………1/3本
- ネギ(小口切り)……………1/3本
- 油揚げ(千切り)……………1枚
- おから……………200g
- 塩……………少量



作り方

- ① 鍋に牛乳、顆粒だし、干しいたけを入れる。落としぶたをして、中火よりやや弱火で5分ほど煮る。しいたけが軟らかくなったら、取り出して軸を除き、千切りしておく(後で使うので煮汁は取っておく)。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、ショウガを炒め、香りが出たらニンジン、ネギ、油揚げを炒める。おからを加えて、ぱらっとするまでさらに炒め、①のしいたけと煮汁を加え、へらで混ぜながら味を含ませるように煮て、塩で味を調える。

小山 浩子 こやまひろこ

大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーに。料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラム執筆、健康番組出演など幅広く活動。料理家としてのキャリアは20年以上。これまで指導した生徒は5万人以上に。『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』で2014年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞。

<http://koyama165.com>



著書

『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』
社会保険出版社刊 定価:1100円

営農計画書の作成について ～作成前の検討事項～

1 厳しい酪農情勢だからこそ大切

北海道の平成16年を基準とした10年間の生乳100kg当たりの生産費は上昇が続いており、その大部分は購入飼料費の上昇分であることが分かります。それに伴って所得は低迷が続いています(図1)。

しかし、このような情勢の中でもしっかりと所得を向上させている事例は多く見られ、その特徴は経営の戦略を明確に立て、実践している酪農家にほかなりません。その戦略に当たる部分が営農計画書です。

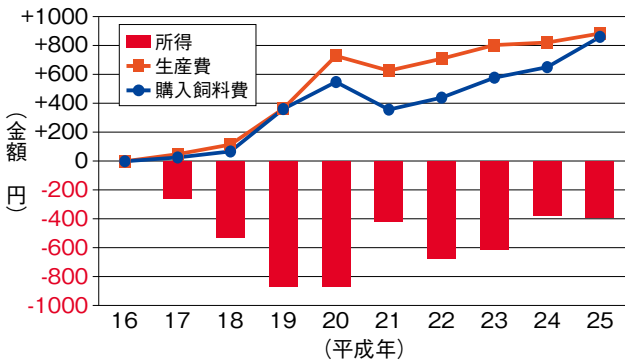


図1 平成16年を基準(=0円)にした生乳100kg当たり生産費および所得の増減額の推移 (2015年3月公表・畜産物生産費統計より作成)

2 営農計画書は経営の入り口

農業だけに限らず、すべての経営は①計画(Plan) ②実行(Do) ③評価(Check) ④改善(Action) という4つのサイクル(PDCAサイクル)(図2)を繰り返すことによって、継続的な改善を目指します。その中で営農計画書(Plan)は次年の経営改善へ向けた入口であり、経営戦略を立てる道具として非常に重要なアイテムとなります。

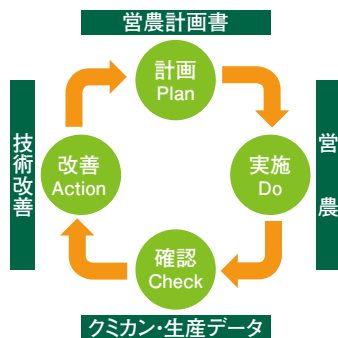


図2 PDCAサイクルのイメージ

3 反省点を踏まえ戦略を立てる

例えば今年の実績で、購入飼料費が計画よりも大幅に超過し、経営が悪化したとします。この場合、

その原因は飼養管理に問題があるのか?それとも粗飼料の栄養価(品質)の低さが要因になったのか?等の原因を探ります。酪農では問題点を分析する様々なツール(乳検データや分析値)やモニタリング手法がありますので、それらを有効に活用しましょう。

図3で示しているように「購入飼料費を削減したい」という目標に対する戦略でも、多くの技術の組み立てが必要であり、短期的な戦略と中長期的な戦略を組み合わせた計画を立て、実行することが大切です。

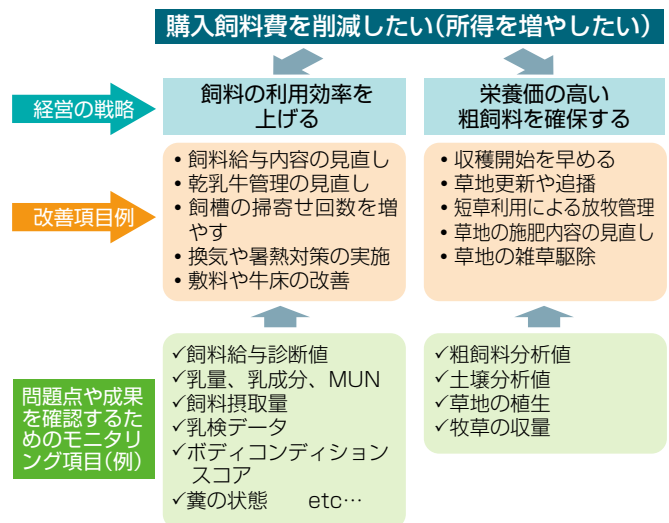


図3 購入飼料費削減に対する対策例

4 家族や従業員と合意する

農業経営では、生産に係わる者(家族や従業員)すべてが、その内容について合意し、一丸となって取組まなければ目標達成は困難です。何かを取り組むということは、労働の増加や作業内容の変更を伴うことが多く、合意無しに決めることは、後にトラブルの元になりかねません。

係わる人と事前に十分な話し合いを持ち、目標や課題そして取組む内容について共有することは非常に大切な作業です。



図4 事前に家族や従業員とよく話し合いましょう

家畜改良課に相談だ。



平成27年度 後期選定種雄牛決定

平成27年度後期の選定種雄牛を紹介します。

今期より中標津乳牛改良同志会による選定種雄牛も加わりました。

皆さんの経営スタイル合う種牛を活用し、牛群の改良に役立てて頂ければと思います。

不明な点があれば、各地区担当者にご相談ください。



	精液略号	ニックネーム	父	単価 (円)	未経産 交配	コメント
産	3H54903	ストーン	Mr.バーンズ	3,000		高い産乳能力と体型改良効果が期待できる。 レッドキャリア 種雄牛。
	3H55177 (♀:6,000円)	ギャラクシー	ブラネット	3,000		高い生産能力と乳器の改良に優れ、機能的なフレームを持つ。
	0H55536	オーソン	ページワイアー	3,000		安定した能力と好体型を持つ。長命連産効果に優れる。
	3H55626 (♀:6,000円)	ルピナス	マンオーマン	3,000	○	高い体型改良と繁殖管理形質を持つ。長命連産効果も優れている。
	5H55552	エモーション	スーパー	3,000	○	長命連産効果が非常に高く、肢蹄と乳成分の改良効果に優れる。
	3H55079	ニホロ	Jストリーム	2,000		乳成分率が高く、疾病繁殖性が非常に高い。
	3H55056 (♀:5,000円)	ソクラテス	ソクラテス	1,000		長命連産効果と乳器の改良に。体細胞スコアが低く、疾病繁殖成分が高い。
	3H55560	エレベーション	マンオーマン	1,000	○	乳器の改良に優れ、乳成分・疾病繁殖成分も高い。
	3H54836	バルスト レッド	Mr.バーンズ	500		低受胎用。正確なフレームの レッド牛 、尻の構造・肢蹄の改良に向く。
	3H55731X	ユップ(♀のみ)	ブラネット	5,000		高い産乳能力と成分を持ち、受胎性も高い。
輸入	200H3913	ユニクス	ウノ	4,000		高い免疫能力を持つヤングサイアー。体型・乳器全てに高い改良効果を持つ。
	200H10362	キャピタルゲイン	マカチェン	4,000	×	非常に高い体型改良効果を持つ、ショウタイプのヤングサイアー。
	29H16200	メサイア	フレディー	3,000		高い産乳能力と肢蹄の改良効果に非常に優れる。繁殖性も高い。
	29H16401	コンケスト	ジェラード	3,000	○	バランスのとれた体型・能力・健康形質を持つ。繁殖性も高い。
	198H1724	ミルトー	プリンス	4,000	○	イタリア種雄牛。アウトクロスで肢蹄の改良に優れる。
	HG940355	ジャック レッド	ザビング	3,000	○	アウトクロスの レッド牛 で、乳器の改良が期待できる。
	507H10723	スプール(♀のみ)	ブラネット	7,000	○	高体型・高能力で、高い受胎性と長命連産効果が期待できる
	529H14968	プランバー (♀のみ)	ブラネット	6,000	○	非常に高い受胎能力を持つ。バランスのとれた能力を持つ。
	7H11477※	マカチェン	ブッケム	7,000		同志会選定種雄牛。非常に高い体型改良効果を持つ。ロボットにも最適。
	200H3753※	フェイスブック	マンオーマン	5,000		高能力・高体型で高い免疫能力を持つ。
511H10661※	ミティオ(♀のみ)	ブラネット	8,000	○	同志会選定種雄牛。高い体型改良効果に加え、高い繁殖性と免疫能力を持つ。	

♀：雌雄判別精液 ※は預託精液です。ご使用の際は各授精師にご確認ください。



2015北海道ホルスタインナショナルショウ
2015 HOKKAIDO HOLSTEIN NATIONAL SHOW

ジュニア
ホルスタインクラブ
全道酪農教室

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、
72-3721
info@ja-nakashibetsu.or.jp



千歳サーモンパーク
水族館

バーは交流を深めながら楽しく学びました。また写真コンテストでは中川泰征くんが



酪農教室

もあり、駐車場はすでに満車。昼食は予約のおかげでスムーズに取ることが出来、メンバーは一路、ルスツハロウィンが開催されているルスツリゾートへ。昨日までの雨はどこに行ったのか、とても良い天気です。子どもたちはルスツを満喫していました。

(記：下地奈々美)

平成27年9月19日から21日にかけて、中標津ジュニアホルスタインクラブメンバーの皆と一緒に安平町で行われた「2015北海道ホルスタインナショナルショウ」と全道酪農教室に参加しました。今年度の参加者は引率者を含め18名の参加で、雨の中、安平町へ向かいました。会場には全道各地から集まったジュニアホルスタインメンバーがすでに集まっており、先に現地入りしていた2名を含め15名がリードマンスクールを受講しました。クイズやビンゴゲームなども企画され、メン



ルスツハロウィン

見事入賞し表彰されました。

平成27年9月13日(日)なにかまっぶ特設会場にて中標津町商工会が主催する「まちなかにぎわい秋の陣」が開催されました。あいにくの雨の中、当農協と美唄市・JAみねのぶが出店しました。JAみねのぶは穫れたばかりの新米ゆめぴりかを販売、待ちわびたお客様たちで早々に売り切れとなりました。美唄市は有名な美唄焼き鳥や中村のとりめしを販売しました。

まちなかにぎわい秋の陣





10月13日は「さつまいもの日」

シニア野菜ソムリエ●KAORU



甘さがありスイーツのような味わいで子どもたちにも大人気のサツマイモ。秋になると恋しくなる野菜の一つです。江戸時代には「栗(九里)より(四里)うまい十三里(9+4=13)」との言葉が生まれ、すでにそのおいしさが評判だったことがうかがえます。また当時サツマイモの名産地であった川越が江戸から13里離れていたことも、サツマイモが十三里と呼ばれる由来となっているそうです。そこで「川越いも会」は1987年に10月13日を「さつまいもの日」と制定。旬に当たるこの季節は格別の味わいを楽しめます。

サツマイモの原産地は中央アメリカで、15世紀にコロンブスがヨーロッパに伝え世界中に広まりました。日本には17世紀初めに中国から沖縄経由で鹿児島に伝来。その後18世紀に蘭学者の青木昆陽が救荒作物として全国に普及させたことはよく知られています。

気象や土壌の条件に影響されることが少なく、どんな環境でも栽培が容易なこと、江戸時代以降の大飢饉(ききん)や戦中・戦後の食料不足のときも主食として活用され、多くの人々を飢えから救いました。日本人にとって命をつないだ大切な食材だったサツマイモは、食生活が豊かになった現代では役割が変化し、私たちの味覚を満足させてくれる存在に。さまざまな料理やお菓子として楽しまれています。

おいしいだけではなく美容や健康に効果的な成分も含有することも人気の秘密。切ると出てくる白い液はヤラピンという成分で腸の蠕動(ぜんどう)運動を促進する作用があり、豊富に含まれる食物繊維との相乗効果でおなかの中をきれいにしてくれます。またカロテンやビタミンCが多く美肌にも効果的。加熱すると損失しやすいといわれるビタミンCですが、芋類の場合はでんぷんが熱から守ってくれるため、効率的に摂取できるという利点も。ゆっくりと低温で加熱すると、でんぷんが糖に変化し甘味も引き出されます。

准組合員とこれからのJA

JAの重要な構成メンバーである准組合員。その制度が生まれた背景、農協改革に伴い浮上した准組合員のJA事業利用制限の議論内容などから、「JAと准組合員」のあるべき姿を全国の事例を交えてひも解く。

増田 佳昭 著
定価: 本体800円+税



バター、生クリームなしでおいしいクッキー クラッカー パイ

ボウルに材料を入れて、あとは混ぜるだけ。バターの代わりに植物油を使った簡単お菓子。型や麺棒は使わず手で成形するので場所を取らず、初めてでも安心。基本の作り方は同じでクラッカーやパイもできる。

吉川 文子 著
定価: 本体1,300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
10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。



忙しい人でもすぐに作れる冷めてもおいしい和のおかず

さっと作れて、できたてはもちろん、冷めてもおいしい和のレシピ。基本の調味料と少ない素材でできるので忙しい人にもおすすめ。時間を置いてもおいしさを保つ調理のコツが満載。常備菜やお弁当にも使える。

大原 千鶴 著
定価: 本体1,300円+税



だれも継がない困った実家のたたみ方 家・土地・お墓

大切な親の死後、悩むことが多いのが引き継ぐ人のいない家・土地・お墓。今どきの賢い「家じまい」「墓じまい」を、法律と葬儀のプロが徹底アドバイス。2015年5月施行の空き家対策特別措置法にも対応。

長谷川裕雅・佐々木悦子 著
定価: 本体1,300円+税

行事予定表

2015年9月 組合動静

4(金)	第3回生産委員会、第6回理事会、馬鈴薯全体会議
5(土)	中斜里澱粉工場操業式
6(日)	第28回じゃがいも伯爵まつり&ふれあい広場
7(月)	生命共済JA審査員養成研修～11日
8(火)	マイナンバー研修会、年金無料相談会
9(水)	巡回ドック
10(木)	巡回ドック
11(金)	巡回ドック、熟年会役員会、加工部役員会
12(土)	あるある天都市
14(月)	十勝和牛市場、内部監査、同志会役員会
15(火)	健康相談会、初級管理者(監督職)研修会～18日
16(水)	職員採用筆記試験、中標津小2年生野菜視察
19(土)	2015北海道ホルスタインナショナルショウ～20日
24(木)	組合長杯ゲートボール大会、乳牛市場
26(土)	職員採用面接試験
28(月)	あるあるあるあるデー肉の日～30日 女性部 薬膳勉強会

2015年10月

1(木)	
2(金)	JA共済損害調査担当者会議・株CDP精算会議
3(土)	青年会議所創立40周年記念式典
4(日)	開陽開基百周年記念式典
5(月)	
6(火)	コミュニケーション研修会
7(水)	熟年会 秋期研修旅行～10日 自動車契約担当審査員養成研修～10日
8(木)	JAバンクローン事務研修
9(金)	
10(土)	あるある創業祭 第1弾～12日
11(日)	
12(月)	体育の日
13(火)	巡回ドック2次検診
14(水)	国庫金事務検査
15(木)	
16(金)	
17(土)	あるある創業祭 第2弾～19日
18(日)	
19(月)	
20(火)	
21(水)	JA事務リスク管理研修会
22(木)	アレルギー感謝フェア
23(金)	全国共進会～26日・役員研修～26日
24(土)	あるある創業祭 第3弾～26日
25(日)	
26(月)	
27(火)	相続遺言相談研修
28(水)	
29(木)	第3回管理購買委員会、第4回生産委員会 あるある肉の日～30日
30(金)	第3回営農委員会
31(土)	あるあるデー



JA中標津食品加工交流部会

Recipe Book

レシピブック



自家製野菜たっぷりの ミートソース

※写真はパスタにしたものです。

材 料(作りやすい分量)

- *合挽き肉.....500g
- *トマト.....800g
ホルトマトの缶詰でもOK
- *セロリ.....400g
- *玉ねぎ.....4個
- *人参.....3本
- *しょうが.....50g
- *にんにく.....2片
- *パセリ.....6本
- *バジル.....10枚
- A { *トマトジュース.....2本
- *ローリエ.....3枚
- *コンソメ(固形).....4個
- B { *トマトケチャップ.....400g
- *砂糖.....大さじ2
- *塩こしょう.....適量
- *オリーブオイル.....大さじ4

作り方

- ① 野菜をみじん切りにします。(ミキサーを使ってもいいです。)
- ② 鍋にオリーブオイルを熱し、ひき肉と野菜を炒め、玉ねぎの色が変わってきたらAの材料を入れ、1時間～2時間30分ほど煮込む。
※トマトの缶詰を使う場合は、Aを入れるタイミングと一緒に煮る。
- ③ 鍋を時折かきまぜ、味を見ながらBを入れ、水分がなくなる位まで煮込んだら完成。

Memo

このソースを作れば、ほかのメニューも沢山つくれます。

例) ミートグラタン、ミートソースパンなど...



くずいもの ミートグラタン

材 料(2～3人分)

- *くずいも.....10個
- *サラダ油.....適量
- *ミートソース.....300cc
- *とろけるチーズ..ひとつかみ



作り方

- ① 皮についた泥を丁寧に洗い流し、水分をしっかりと拭き取る。
- ② サラダ油を180℃に熱した揚げ鍋に、皮が付いたままのくずいもを投入し、素揚げする。
- ③ 耐熱皿に素揚げしたじゃがいもを並べ、その上にミートソースとチーズをかける。
- ④ オーブントースターでチーズに焼き色が付くまで焼いて出来上がり。

Memo

※畑で採れた小さなじゃがいも、皮をむくのが手間なのでそのまま調理。

全て火が通っているので、オーブンは焼き色が付く程度でOK。