

・▲北ひびき [地域コミュニティー誌]

# ひびきあいの広場

組合員の皆様・地域住民の皆様に支えられ、おかげさまでJA北ひびき創立10周年

## Contents

日本型食生活のすすめ

創立10周年記念キャンペーン

地域農産物を使ったレシピのご紹介

イベントのお知らせ

クイズに答えて農産物をゲット



表紙は中士別の青年部「中士別ユース」の皆さんと中士別小学校の児童たちの体験農園でスイートコーンを収穫した際に撮影させて頂きました。中士別ユースは河口貴之代表のもと、18名の会員で地域の事業にも積極的に参加し、体験農園も事業の一環として、取り組んでいます。年々児童数が減少していく中、子どもたちへの育食活動は重要と、忙しい時期にも多くの部員が集まります。

JA北ひびきは、平成16年2月1日に5JAが合併し、本年2月には誕生してから10年の節目を迎えることができました。これも偏に日頃より、JA北ひびきの各事業をご利用ご愛顧いただいた賜物と心より厚くお礼申し上げます。

当JAでは、「食と笑顔でつながる身近な応援団」のキャラッチフレーズのもと、食を通じ笑顔を基本とした信頼関係を築き、いつでも一緒にみんなの理想の未来を実現するため、一致団結して力を尽くす組織を目指しております。農業の安定的発展を目指すことはもとより、「人と人とのつながり」を基本においた活動を通じ、地域の人々と心豊かで健康な地域社会づくりに貢献することをJAの使命といたしております。

JA北ひびきは地域とともに歩んできました。そしてこれからも地域のライフルラインの一翼を担い、より充実した身近なサービスの提供に努め、JA事業を通じ地域住民の皆様と「協同と信頼の絆」を一層大切にして、地域の発展に貢献できるよう努めてまいります。

本誌は、地域の住民の皆様に地域農業やJA北ひびきの取組みを知つていただく機会になるようにとの思いで発刊すること致しました。本誌をご一読いただき、地域の方々からご意見やご要望を頂ければ幸いです。



北ひびき農業協同組合  
代表理事組合長 西本 譲

## 地域住民のみなさまへ

### 「ひびきあいの広場」

◎発行・編集/JA北ひびき 本所: TEL: 0165-0021 士別市西一条8丁目701番地1

TEL: 0165-23-2115 FAX: 0165-23-5162

# QUIZ

## クイズに答えて農産物をゲット!

JJA北ひびきは、平成16年2月1日、1市2町にまたがる旧5JAが大団結し合併しました。この間、組合員・地域住民の皆様に支えられ平成26年2月1日で丸10周年を迎えました。

**問題**

JA北ひびきは、組合員・地域住民の皆様に支えられ〇〇周年

〇〇に入る数字を答えて応募すると、正解の方に抽選で

A賞 野菜詰め合わせ1箱(10kg)を10名の方

B賞 日向温泉日帰り入浴券ペア10セットどちらかを贈呈致します。

### 応募方法

①答え ②郵便番号・住所 ③氏名 ④年齢  
⑤電話番号 ⑥JA北ひびきに対するご質問やご意見・地域コミュニティー誌に関する感想をお書きの上、はがきにて投函をお願い致します。

切日/10月31日消印まで有効  
当選発表/当選の結果はJA北ひびきHPにて掲載し、郵送にてご連絡致します。

### 応募先

〒095-0021  
士別市西一条8丁目701番地1  
JA北ひびき「プレゼントクイズ」係まで

\*ご応募に際し、お客様の情報はJA北ひびき内で、抽選・当選者のプレゼント発送及びお客様個人を特定しない範囲でのアンケート分析のため利用させていただきます。

## 日向温泉 ご法要・ご宴会・ご会食のご案内

平素は日向温泉のご利用を深謝申し上げますと共に皆様の一層のご健勝心からお慶び申し上げます。さて、今回暮らしの中での種々行事に対して即応出来るプランのご案内をさせていただきます。

ご宴会・ご会食プラン  
3,240円より承っております。  
鍋コースもしくは和洋中コース

ご法要プラン  
5,400円より承っております。  
個人墓もしくは和洋中

いずれのプランも内容・料金・送迎などご相談下さい。  
従業員一同皆様のお越しをお待ちしております。  
TEL: 098-0475-010 士別市多賀町4098  
TEL: 0165-26-2021 FAX: 0165-26-2022



Information  
JA北ひびきイベントのお知らせ

# JA北ひびき★10/18(土) 収穫感謝祭

10:00~14:00  
士別市大通東20丁目452  
JA北ひびき農産物直売所敷地内にて開催

早い者勝ち!  
ゆめびりが新米  
無料配布  
(1袋300g入りミニパック)

トキトキ ワクワク  
ちびっこコーナー

気球体験  
北海道牛丼 消費拡大  
地元産牛肉 無料配布

そば試食  
ななつぼし試食  
餅つき  
餅まき  
お楽しみ大抽選会  
地元産牛丼 無料配布

地元産品コーナー

米・豆類販売  
価格店頭発表!  
数量限定

青果物販売  
各種青果物格安販売!  
価格店頭発表!

地元産牛肉販売  
特価販売!(店頭発表)  
北ひびき牛ヒレ肉  
1P 300g  
北ひびき牛サーロイン  
1P 200g  
北ひびき牛ロース(すき焼き用・しゃぶしゃぶ用)  
1P 500g  
北ひびき牛角切・牛ひき肉  
1P 200g  
(数量、内容等については変更の場合があります)

直売所店舗内においても各種農産物を特価にて販売します。

## 編集後記

JJA北ひびきは平成16年2月1日に誕生し、組合員、地域住民の皆様に支えられ、おかげさまで本年2月に創立10周年を迎えることができました。

日頃の感謝の意を込めて、JA北ひびき創立10周年記念キャンペーンを企画いたしましたので、是非この機会にご利用いただければと思っております。

現在農業・農協を取り巻く状況は、TPP問題、農業・農協における規制改革等多くの課題を突き付けられています。TPPは1次産業の崩壊を招き、規制改革は協同組合の存続価値を否定する事に繋がり、政府のこうした姿勢に強い危機感を抱きます。

こうした状況ではありますが、表紙のようないわい農業者が食料基地北海道を担い、また農業を通じて子どもたちに食の大切さを学ぶ機会を提供しています。こうした農業者と農協が地域を支え、食事を守ることに奮闘していることを、知つていただきたいと思います。

最後になりますが、これからも組合員、地域住民、次世代層、取引関係者など様々な人々との交流・絆づくりを強化し、皆様から信頼され、安心してご利用いただけるJA北ひびきを目指す事を誓い編集後記といたします。

**JA北ひびき** ~日頃のご愛顧に感謝を込めて~  
**創立10周年記念**  
**キャンペーン** この機会をお見逃し無く!

**J A 北ひびき創立10周年記念キャンペーン**  
 一時払養老・積立終身・一時払介護・建更振替払 キャンペーン  
 キャンペーン期間 平成26年11月1日～平成27年1月30日  
 ※詳しい内容については、共済窓口か担当者へお問い合わせください。

**一時払養老生命共済**  
 貯蓄感覚で万一の備えを  
 まとまつた資金活用に最適!  
 ご契約例 一時払共済掛金100万円、10年満期プラン\*予定利率が1.00%の場合  
 被保険者年齢：6歳から80歳まで（男女とも共通）※予定利率は算出され、ご参考用。全期間必ず1.00%です。  
 共済年度 純約還元金（課税前） 利回り（年平均）  
 1年 982,513円 1.00%  
 2年 985,976円 1.00%  
 3年 989,558円 1.00%  
 4年 993,265円 1.00%  
 5年 997,101円 1.00%  
 6年 1,010,649円 0.17%  
 7年 1,024,815円 0.35%  
 8年 1,039,191円 0.48%  
 9年 1,053,780円 0.59%  
 10年後 満期共済金 1,070,654円  
 満期時利回り 0.70%  
 POINT1：万一のときの保障も合わせて確保  
 POINT2：簡単な告知でお申込みいただけます。  
 この資料は概要を説明したものですが、詳細につきましては、「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」をご覧ください。

**J A 北ひびき 創立10周年記念キャンペーン**  
 開催期間 平成26年10月1日～平成26年12月30日まで

**J A の自動車共済で見積もりをしてみませんか？**  
 「自動車の保障は、加入してから見直していない」というアナタへ！

安心の充実保障と頼れるサービスが、納得の掛金で！

- 仕組みイメージ図

只今、お見積りキャンペーン実施中  
 お見積りさせていただいた方に  
 「ゆめびりか2kg」  
 プレゼント

**地域農産物を使ったレシピのご紹介**  
**ポークビーンズ**

材料 5～6人分  
 豚肉（うすぎり）…140g  
 ゆで大豆…200g  
 玉ねぎ…大1個  
 人参…1本  
 ジャガイモ…中2個  
 トマト缶…400g  
 ピートオリゴ糖…小さじ1  
 にんにく…2かけ  
 サラダ油…適量  
 塩・こしょう…少々  
 バセリ…適量

■作り方  
 1.材料を切る。玉ねぎは大きめの角切りにする人蔵は皮をむき、乱切りにする。じゃがいもは皮をむき、乱切りにし水にさらしておく豚肉は2センチ幅に切る。  
 2.鍋にサラダ油、にんにくを入れ熱し、香りが出てきたら玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを加え炒める。  
 3.全体に油がまわったら、トマト缶、ゆで大豆、ピートオリゴ糖を加え、中火で約30分煮る。（水分が足りない場合は、トマト缶がトマトジュースを加えても良い）  
 4.野菜に火が通ったら、塩、こしょうを加え味を調整する。  
 ピートオリゴ糖を入れるとトマトの酸味がおさえられます。  
 水分が足りない場合は、トマト缶を増やして下さいます。  
 トマトが採れる時期は、トマト缶の代わりに完熟トマトを使用してもよいです。

■クルールの紹介

しぶづ  
クルール  
より

春先に植えた苗が育ち、秋の収穫シーズンとともに新米が食卓にのぼります。日本のお米は一粒一粒が最も品質を誇り、海外でも高い評判を得ています。とりわけつややかな新米は、おかずなしでもおいしく食べられ日本人が一番喜びを感じる時期ともいえます。新米と古米には明確な区別はありませんが、JAS法では、収穫した年の年末までに精白された精米に限り、「新米」といつてもよいことになっています。新米は水分が多く、柔らかくて香りがよいのが特徴です。新米をおいしく食べるには、米びつに入れ、涼しい場所に保存しましょう。備長炭や鷹の爪を入れると防虫効果があります。ところで、仕事を始めて間もない人、経験が足りない人を「新米」と呼ぶことがあります。どちらも江戸時代に新入りの店員が新しい前掛けを付けていたのを「新前掛け」と呼び、これが「新前」になり、さらに「新米」に変化したとする説が有力です。（監修＝女子栄養大学栄養クリニック教授 蒲池桂子）

**J A 北ひびき創立10周年記念キャンペーン**  
**マイカーローン**  
 キャンペーン

10月1日（月）～11月28日（金）

固定金利 2.0% 固定金利 2.5%

3年内 3年内1ヶ月以上

※当JAメカニックセンター経由+当JA自動車共済（新規、入替）が条件  
 メカニックセンター経由無しの場合+0.5%、自動車共済無し場合+0.4%が  
 キャンペーン金利に加わります。

※保証料別途必要となります

※正組合員向け自動車ローンは、  
 上記同条件で 5年内 2.0%  
 となります。

食と笑顔でつながる身近な応援団

各種キャンペーンのお問い合わせ・ご相談は

北ひびき農業協同組合  
 本所 共済課 23-2169 和塞基幹支所 金融共済課 32-2442  
 本所 金融課 23-2179 劍渕基幹支所 金融共済課 34-2868  
 上士別支所 24-2311 多寄基幹支所 金融共済課 26-2321  
 温根別支所 27-2221 朝日基幹支所 金融共済課 28-2011

# 洋食中心の欧米型食生活になつていませんか？ ～日本型食生活で、心も体も健康に～

欧米型食生活は、生活習慣病を招きやすいなどと言われています。米(ごはん)を中心とした日本型食生活で、心も体も健康になります。

そもそも  
 「日本型食生活」  
 ってなに？

「日本型食生活」とは、日本の気候風土に適した米(ごはん)を中心に、魚や肉、野菜、海藻、豆類などの多様なおかずを組み合わせて食べる食生活のことをいいます。栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでバラエティに富んだ副食から構成されているのが特徴です。このため、「日本型食生活」を実践していくことは、食料自給率の向上や各地で古くから育まれてきた貴重な食文化の継承にもつながることが期待されます。



お母さんにも、子どもにもいいことがいっぱい！

## 日本型食生活のすすめ



「みんなのよい食プロジェクト」は、体と心を支える食のたいせつさ、国産・地元産農畜産物の豊かさ、それを生み出す農業の価値をお伝えし、国産・地元産農畜産物と日本の農業のファンになっていただき、という運動です。

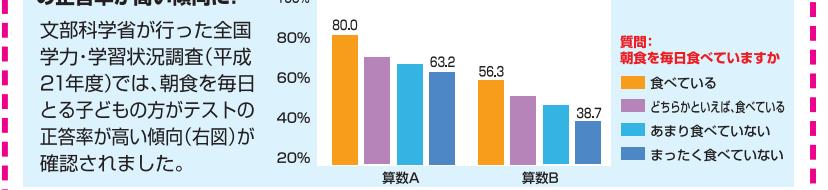
Q 最近、子どもの集中力や気力が低下している気がするのですが……。

A まずは朝ごはんをしっかり食べる生活習慣を身につけましょう！

朝ごはんをしっかりしている子どもはほとんどとらない子どもと比べて、成績の差が2割近くも開いた——そんな結果が、文部科学省の全国学力・学習状況調査で出ています。では、朝ごはんには具体的にどんな効果があるのでしょうか？まず集中力や学習意欲の向上が挙げられます。ごはんの糖質は消化されるとブドウ糖に変わり、脳のエネルギー源となるからです。朝から何も食べていない状態では、頭も体もガス欠で機能しません。また、朝ごはんを含めた3食規則正しくすることは、肥満防止にもつながります。欠食すると次の食事まで時間が空くため、空腹が続いた状況では「ド食い」や「早食い」になります。おにぎりとみそ汁など簡単な料理なら食べることができます。まずは朝ごはんを食べることから始めてみてはいかがですか。

### 【子どもの学力と朝食の関係】

朝食を毎日食べる子どものほうと、テストの正答率が高い傾向に！



【今月の「よい食」キーワード】

Q 美肌の最強メニュー、日本型食生活で体の中からキレイになります。

A 乾燥で肌荒れが気になるのですが、何か対策はありますか？

「みんなのよい食プロジェクト」の「美美ちゃん」です！  
 ©よい食P

湿度が下げるこの時期、乾燥に負けない美肌づくりについて、栄養面から考えてみましょう。一般的に、美肌というとコラーゲンやヒアルロン酸などをイメージしがちですが、じつは肌に重要な栄養素は、肌の細胞を作るたんぱく質。それに、脂質も重要です。細胞間脂質は水分の蒸散やアミノ酸の流出を予防し、乾燥から肌を守ります。ビタミン類は言うまでもありません。じつはこれらの栄養素をバランスよく含んでいるのが「朝ごはん」。茶碗一杯の「朝ごはん」には、ミニトマト3個分のカリシウム、とうもろこし1/3本分の鉄、さやえんどう1/2枚分のビタミンB、そしてレタス1枚半にあたる食物繊維。さらには、マグネシウムや鉄といったミネラルも、それぞれグリーンアスパラガス1本、ほうれん草1/2束分含まれています。ごはんだけでなく、日本型食生活の定番食材は、美肌に必要な栄養素をバランスよくとれるんですよ。納豆や豆腐、みそなどは良質なたんぱく質たっぷりですし、大豆に含まれる大豆イソフラボンは女性ホルモン「エストロゲン」に似た働きをし、美肌を生み出す手助けしてくれます。乾燥からお肌を守ってくれる脂質は、魚が捕ってくれます。体内が健やかであつてこそ、美肌は生まれます。日本型食生活に変えてみてはいかがでしょうか。

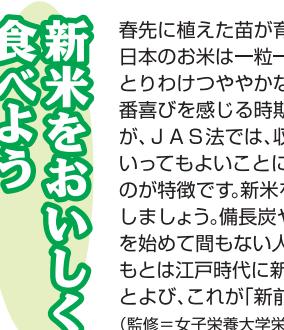
### 【美肌の味方！ビタミン類】

美肌に貢献してくれるビタミン類のおもな働きは以下のとおり。ビタミンA=粘膜や肌を丈夫にしてくれる「美容のビタミン」と言われています。ビタミンB2=脂質代謝に欠かせません。ビタミンB6=にきびなどの皮膚炎の改善効果に注目大。ビタミンC=コラーゲンの生成に必要不可欠です。ビタミンE=アンチエイジング効果をもつ「若返りのビタミン」とも言われています。



## ユネスコ無形文化遺産の「和食」。主役は旬の新鮮食材！

ひとくちメモ



春先に植えた苗が育ち、秋の収穫シーズンとともに新米が食卓にのぼります。日本のお米は一粒一粒が最も品質を誇り、海外でも高い評判を得ています。とりわけつややかな新米は、おかずなしでもおいしく食べられ日本人が一番喜びを感じる時期ともいえます。新米と古米には明確な区別はありませんが、JAS法では、収穫した年の年末までに精白された精米に限り、「新米」といつてもよいことになっています。新米は水分が多く、柔らかくて香りがよいのが特徴です。新米をおいしく吃るには、米びつに入れ、涼しい場所に保存しましょう。備長炭や鷹の爪を入れると防虫効果があります。ところで、仕事を始めて間もない人、経験が足りない人を「新米」と呼ぶことがあります。どちらも江戸時代に新入りの店員が新しい前掛けを付けていたのを「新前掛け」と呼び、これが「新前」になり、さらに「新米」に変化したとする説が有力です。（監修＝女子栄養大学栄養クリニック教授 蒲池桂子）



### 【新米のおいしい炊き方】

水にこだわると新米の風味が引き立ちます。水道水は浄水器などでカルキ臭をとばします。その水で力を入れずに軽く洗ってざるにあげ、さっと水を切り、夏場なら30分、冬場なら1時間ほど水に浸します。新米は水分を吸収しやすく柔らかくなりやすいので、水を少なめにしで炊きます。炊きあがったらしゃもじでほぐし、余分な水分をとばしておきましょう。

JA北ひびき直売所ひびきあい

## 〈JA北ひびき産米〉直売所ひびきあいにて販売中！

どうぞ、気軽に立ち寄り下さい。

北ひびきの美味しい新米はいかがですか

新米「ゆめびりか」と「ななつぼし」をご用意しております。  
 直売所は、10月末まで営業しておりますので、この機会にお買い求めください。

直売所

