

2022
vol.218 4月号

ひびきあい



食と笑顔でつながる身近な応援団
JA北ひびき



●できごと
水稻種子温湯消毒作業を開始
第17回玉葱部会定期総会を開催

●特集
栄養の宝庫 豆腐の魅力 再発見

自分達に合った農業の形を 模索しているところです。



今回は、令和元年の4月に剣淵町の実家にて就農した山口翔さんにお話をうかがいました。

山口さんは父・政勝さん、母・早苗さん、妻・碧さんと共に小麦、大豆、馬鈴薯、そば、キヌア等で約102haに作付けしています。

ようやく春の陽射しを感じ、雪解けも進む中、就農までのいきさつやこれからの思いなどを話していただきました。

しっかりと働き、
ぐっすり眠る。

そして未来を考えます。

山口さんは農家の長男として生まれ育ち、幼い頃に作業を手伝いながらいずれは自分も大人になり、農業をするだろうと意識していたそうです。

「将来のことを考えて、高校、大学とどちらも農業系に進み、学んできました。卒業後は少し他業種で働きましたが、それも社会勉強と言うことでしょうか。その頃に後の結婚

今月の表紙



今月の表紙は、JA北ひびき女性部剣淵支部の料理講習会のような写真を撮影させていただきました。料理講習会では、いなり寿司や春巻きなど7品の料理が作られました。上記写真は、剣淵女性部のみなさんです。

目次 (contents)

- アイ・アム・ア・ファーマー
山口 翔さん
(剣淵町旭町)…………… ②
- 特集
栄養の宝庫 豆腐の魅力 再発見… ④
- できごと…………… ⑥
- 地域のニュース…………… ⑦
和寒 「和寒町蔬菜組合連合会が創立50周年を迎える」
剣淵 「融雪材散布・営農技術講習会が行われる」
朝日 「あさひ美土里組で融雪促進対策事業を実施」
営業時間のお知らせ…………… ⑧
人間ドック等受診助成について… ⑨
- ひびきあいの広場
おたより…………… ⑩
俳句・短歌 …………… ⑪
農協職員資格認定試験合格発表… ⑪
- お知らせ 他
理事会報告…………… ⑫
JAからのお知らせ…………… ⑬
マイカーローンキャンペーン… ⑭
- クロスワードパズル…………… ⑮
のんき家族
- 手軽に美味しくひと工夫…………… ⑯
『鶏肉とごぼうのペンネ』

相手となる妻に出会うことができず、また実家の両親の体力的なことを考えると、仕事を継いでいく時期が来たのだと感じていました。令和元年に剣淵に戻り就農しました。」

実際に働いてみると、比較的面積の広い山口さんのほ場では、数種類の機械を駆使した作業が多く、学校で学んできたものとの違いに戸惑うこともあったそうです。

「難しいけれどもおもしろいのが機械です。父との会話の中でも、もちろん経営計画が最も大事、その上で設備した機械をどう活用できるかにかかっているという話をしますね。」

機械の進化は 技術の支えによって 成り立つと思うのです。

「将来の希望、目標といっても、やはり現実的な問題としてどう利益を出し、経営していくのかということ。畑作でのドローンを使用した試みや、GPSを使ったより高度な作業など『スマート農業』へのスムーズな移行は欠かすことができない大事な部分だと思っています。」

そうしたお話から、農業従事者が不足する中で、作業の省力化や、人の負担の軽減が必要なのだという思いが伝わってきました。

「コロナ禍という厳しい状況の中で、世界では戦争という最悪の事態が起きており、農業にも大きな影響が出ています。国の農政の面でも不安要素があり、なかなか先が見えませんがね。」と山口さん。しかしそんな時だからこそ、人との繋がりを楽しみ、大事にしたいと遠くの友人とよくオンラインで会話をしているそうです。

「私達も手がけていますが、昨年ようやく『キヌア』が商品化され、剣淵農業の希望のひとつとなりました。今はやらなければならぬことがたくさんありますが、時代に遅れぬよう早めに動くことを心がけて頑張ろうと思います。」



山口 翔さん
やまぐち しょう
剣淵町旭町 / 30才

剣淵高校、拓殖大学北海道短期大学を卒業。
令和元年、剣淵町の実家にて就農。
JA北ひびき青年部剣淵支部所属。
令和3年5月に結婚。
趣味はゲームなど。

豆腐の魅力 再発見



監修 則竹菜々
・一般社団法人日本豆腐マイスター協会
認定座学講師
・管理栄養士

食卓に欠かせない豆腐ですが、意外と知らないことも多いのでは？豆腐はおいしいだけでなく、私たちの健康維持に役立つ栄養素が豊富です。

「豆腐は栄養豊富」

豆腐は肉や魚などと同様、エネルギーを作り、筋肉など私たちの体をつくるために重要なタンパク質が豊富です。また、たくさんの機能的効果が期待される成分が凝縮されています。

糖質の代謝を助けてくれるビタミンB1や骨や歯の原料になるカルシウム、コレステロールなどの脂質代謝をサポートしてくれるレシチンやサポニンが多いことも特徴です。

「家族みんなの健康維持に」

タンパク質は動物性と植物性があり、豆腐は不足しがちな植物性タンパク質を手軽に摂

「豆腐は私たちの生活に根付いた日本の伝統食」

豆腐の歴史は長く、中国が発祥といわれています。日本には奈良時代に遣唐使の僧侶らから伝わったといわれています。

国内での最も古い記録は、平安時代末期の奈良春日大社神主の日記です。「春近唐符一種」がお供物として記されており、この「唐符」が現在の豆腐を指すといわれています。その後、寺院で精進料理に使われ、貴族社会や武家社会に伝わり、室町時代に全国に伝わったとされています。

庶民に普及したのは江戸時代のこと。豆腐料理の本『豆腐百珍』が刊行され続編が出るほど人気食材となりました。

取ることができる、健康維持の強い味方です。また、消化に負担が少ないとされ、お子さまや高齢の方にもお薦めです。

そして、何といってもエネルギーや脂質が少なくヘルシー！美肌効果や骨粗しょう症に關与するイソフラボンの吸収力がアップするといわれているので、女性には特にうれしい効果が期待されます。

タンパク質とカルシウムは木綿豆腐の方が多く、エネルギーや脂質は絹ごし豆腐の方が少ないので、個人に合わせた豆腐選びも楽しいです。

冷凍豆腐の 2色そぼろ丼

材料 2人分

【豆腐しょうゆそぼろ】

- 木綿豆腐(冷凍)..... 1丁
- ニンニク..... 1/2片
- ショウガ..... 1/2片
- 油..... 小さじ2

- A みりん..... 大さじ1と1/2
- 濃口しょうゆ..... 大さじ1

【豆腐スクランブル】

- 木綿豆腐(冷凍)..... 1丁
- 油..... 小さじ2

- B コーンクリーム...大さじ1と1/2
- みりん..... 大さじ1/2
- 塩..... 小さじ1/3
- お好みでターメリック

- ご飯..... 300g
- キヌサヤ(ゆでて千切りにする)..... 40g



作り方

- 1 木綿豆腐(2丁)はパックのまま冷凍庫へ入れて凍らせる。凍った豆腐を解凍し、水気を搾る。手でそぼろ状にほぐし、半分(豆腐しょうゆそぼろ用と豆腐スクランブル用)に分ける。
- 2 豆腐しょうゆそぼろを作る。ニンニクとショウガをみじん切りにする。フライパンに油・ニンニク・ショウガを入れて火
- 3 豆腐スクランブルを作る。別のフライパンに油を入れて火にかけ、(1)の残りの木綿豆腐を入れて炒め、Bを加えて味付けする。
- 4 ご飯に(2)、(3)、キヌサヤをのせる。

主食からデザートまで！
毎日の食卓に家族で楽しめる
豆腐レシピをご紹介します。

木綿豆腐のしゃぶしゃぶ

材料 2~3人分

木綿豆腐 …… 2/3 丁 (230g 目安)
 豚薄切り肉 …… 150g
 ミニトマト …… 4 個
 カイワレダイコン …… 適量
 ポン酢 …… 大さじ 2
 *お好みでポン酢にごま油を入れてもよい

作り方

- 1 木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。鍋に湯を沸かし、豚薄切り肉を1枚ずつ、さっとゆでる。ミニトマトは半分に切る。
- 2 器に木綿豆腐を並べ、豚薄切り肉・ミニトマト・カイワレダイコンをのせる。
- 3 ポン酢を掛けていただく。



冷凍豆腐の唐揚げ

材料 作りやすい量

木綿豆腐(冷凍) …… 1 丁 (350 g)
 A しょうゆ …… 大さじ 1 と 1/2
 ショウガ(すりおろす) …… 1 片
 ニンニク(すりおろす) …… 1 片
 片栗粉 …… 30g ~
 揚げ油 …… 適量

作り方

- 1 木綿豆腐はパックのまま、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 2 (1)の木綿豆腐を冷水で解凍する(またはパックのままゆでて解凍する)。
- 3 (2)を食べやすい大きさにちぎり、水気をしっかり搾る(包丁で切らず、手で食べやすい大きさに切る方が、味がよく染みておいしい)。
- 4 (3)の木綿豆腐にAをしっかり押しながらかき混ぜ、片栗粉をまぶして180度の揚げ油で揚げる。

豆腐のチョコレートプディング

材料 4人分

絹ごし豆腐 …… 150g
 カカオマス …… 10g
 A 豆乳 …… 120ml
 メイプルシロップ …… 70ml
 寒天 …… 小さじ 1/2 (1g)
 塩 …… 1つまみ
 B ココア …… 大さじ 2
 ラム酒 …… 大さじ 1/2
 練りごま …… 大さじ 1/2
 バニラエッセンス …… 少々
 マロンクリーム
 または生クリーム(市販) …… 適量
 チョコレートソース(市販) …… 適量
 マカダミアナッツ …… 4 粒

作り方

- 1 絹ごし豆腐をざるにあげて水を切る。カカオマスはボウルに入れ、湯せんにかけて溶かす。
- 2 鍋にAを入れてかき混ぜ、火にかける。沸騰したら1分ほど弱火で加熱し、寒天をしっかり溶かす。
- 3 フードプロセッサーに絹ごし豆腐を入れてしっかり攪拌(かくはん)させ、Bを加え、さらに攪拌させて滑らかにする。(1)のカカオマスと(2)を入れてさらに攪拌し、カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 (3)にマロンクリーム・チョコレートソース・マカダミアナッツをのせる。



ATTENTION

とごきで

環境に配慮した農業技術を実践

水稻種子温湯消毒作業を開始

当JAにて、水稻種子温湯消毒作業が多寄の旧大豆乾燥調整施設で3月1日から行われている。

この作業は、近年、食への安心・安全の意識が高まっている社会情勢の中で、薬剤を使用しない種子消毒技術として確立。温湯の熱を使用することにより、環境への配慮と実需者の要求に応えることを目的に実施され、3月は乾燥種子、4月からは脱水種子の温湯消毒が行われる。

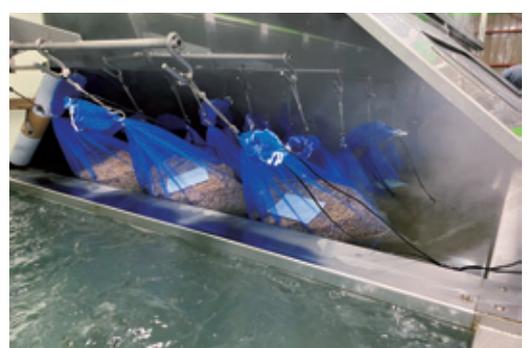
温湯消毒は主に、水稻の種子伝染性病害である「いもち病」「ばか苗病」「直立細菌病」に対して防除効果があり、「褐条病」に対しては、温湯消毒での効果が不安定であるため、食酢液を用いた催芽を組み合わせることで防除効果が期待できる。

作業工程は、「①種籾を5kgのネットに小分けにする②60℃のお湯に通し、脱水機にかけ水気をとる」。その後、乾燥種子では「③乾燥室で一晩乾燥させる④乾燥後、一晩倉庫に置く⑤紙袋に入れ、生産者へ引渡し」を一工程とし、脱水種子では「⑥コンテナに入れ配送準備⑦生産者へ配送・浸種」までを一工程として作業が行われる。

作業は4月20日頃まで実施する予定で、温湯消毒担当の早坂職員は「4月からは脱水引渡しも始まるが、事故や怪我等無く、注意して作業を行っていきたい。」と話している。



▲製品づくり（袋詰め）のようす



▲種子温湯消毒のようす

次年度の活動に向けて

第17回玉葱部会定期総会を開催

3月10日、玉葱部会（谷貴文部会長・部員29名）は、土別グラウンドホテルにて、定期総会並びに共励会を開催し、18名が出席した。

開催に先立ち共励会表彰が行われた。審査基準は正品率と収量を合わせた採点で評価され、最優秀賞には多寄地区の株式会社悠 farm 後藤（代表・後藤勝幸さん）、優秀賞は多寄地区の高橋豊さん、土別地区の植松さんが受賞し、それぞれに記念品が手渡された。

総会ではJAを代表して榎本組合長が祝辞を述べた。

議長には多寄地区の高瀬一男さんが選出され、スムーズな進行のもと行われ、議事では令和3年度収支決算報告、令和4年度収支予算（案）や規約改定など議案はすべて承認された。任期満了に伴う役員改選では前年度に引き続き谷貴文さんが部会長に再任されることとなった。

新役員については以下のとおり決定された。

- | | | | |
|-----|----|----|------|
| 監事 | 和久 | 邦男 | (多寄) |
| 理事 | 酒田 | 右文 | (土別) |
| 副部長 | 紺野 | 直樹 | (多寄) |
| 副部長 | 石川 | 秀範 | (土別) |
| 部長 | 阿部 | 貴文 | (土別) |
| 谷 | 貴文 | | (土別) |



▲総会のようす



▲最優秀賞を受賞した株式会社悠 farm 後藤の後藤代表（左）と谷部会長（右）

和寒

地区
より

和寒町蔬菜組合連合会が 創立50周年を迎える

歴代の会長へ 感謝状を授与



▲感謝状授与のようす



▲集合写真（左から荒瀬氏、荒井氏、鈴木氏、前田氏）

3月1日、和寒町蔬菜組合連合会（佐藤昭徳会長…会員143戸）は、和寒基幹支所応接室にて、歴代の会長である荒瀬雅之氏、荒井敏一氏、鈴木隆紀氏、前田重雄氏へ現会長の佐藤昭徳氏より労いの言葉も併せ感謝状授与と記念品を贈呈した。

和寒町蔬菜組合連合会は今年2月で創立50周年を迎えた。この会は、和寒町内における蔬菜栽培の生産計画の集約、作型設定、技術の交流、消費対策を行うことにより会員相互の所得向上並びに親睦をはかり地域住民の生活安定に寄与することを目的に活動をしている。

本来であれば式典を開催し、関係機関や取引市場を招き、50年の歴史を有意義に振り返る予定であったが、感染症対策を十分にとれないことから今回のようなかたちで開催された。

現会長の佐藤氏は50周年を迎えて「50年築き上げてきた歴史を紡ぎ産地を守り後世に繋げていきたい。」と述べた。

和寒町蔬菜組合連合会は今後も蔬菜の振興をはかり、期待される産地を目指していく。

剣淵

地区
より

融雪材散布・営農技術講習会が行われる

豊作へ向けて 着々と準備



▲融雪材散布のようす



▲講習会のようす

3月10日から剣淵基幹支所農業機械支援助業の融雪材散布作業を開始した。散布作業は、JA購買課支援助業と町内の東志機械利用組合（代表…山崎敬一氏）、フットマーケティング組合（代表…佐藤等氏）、ワークプラン機械利用組合（代表…長谷川敢氏）の4団体で行い、天候に恵まれ順調に作業が進められた。今シーズンは例年より雪が少なく、平年より少ない約25,000袋の融雪材が散布された。

一方で3月18日、剣淵町民センター大集会室にて農作物実証（試験）展示ほ成果発表及び営農技術講習会が普及センター・剣淵町役場の協力のもと行われ、39名が出席した。

最初に普及センターより営農技術指導の説明があり、つづいて剣淵町役場より水田活用直接支払交付金や新規就農者育成総合対策について情報の提供がされた。

営農技術指導では、秋小麦の4kg区ほ場と6kg区ほ場を比較すると4kg区ほ場の方が風通しが良く、ふ枯病が発生しにくくなることや、水稻の密苗は成苗ポットと比べ低コストで同等の収益が得られることなど、作物を作付するうえで大切な内容が話された。

あさひ美土里組で
融雪促進対策事業を実施

早期の農作業
スタートへ向け



▲散布作業のようす



▲融雪材の積み込み作業

3月15日、あさひ美土里組（栗本勝代表・構成員87名）では、融雪促進対策事業による融雪材の散布作業を開始した。この事業は融雪材の散布により融雪促進を図り、農作業に早期に着手し、生産性や所得の向上に繋げることを目的に実施している。一昨年まで中山間事業の一環として行われていたが、昨年度より美土里組が主体で実施されている。

なお、今年の積雪量は昨年より少なかった影響から、散布申込数量は減少し、20kg袋に換算すると約9,000袋の申し込みとなった。

3月上旬より、冬期間通行止めとなっていた道路の除雪を市役所に依頼し融雪材を配送。スノーモービル6台にそれぞれ散布機を装着し、2台1組となり、北線地区・中央地区・南朝日地区の3ヶ所に分かれて作業を行った。

今年は天候にも恵まれ、機械の故障などの大きなトラブルもなく進み、予定通り5日間で全地区の融雪材散布作業が終了した。

営業時間変更のお知らせ(4月～10月)

本所・基幹支所・支所	月曜日～金曜日	土曜日		日曜日			祝祭日
		第1・第3・第5	第2・第4	第1・第3	第2・第4	第5	
一般業務	8:30～17:00	8:30～12:00	休み				
金融・共済窓口	8:30～16:00	休み					
経済センター	8:30～17:00(土別神社祭・お盆は休み)						
給油所	本所燃料課	8:30～17:00	8:30～12:00	休み			
	セルフ士別南	7:00～22:00					
	和寒基幹支所	8:00～18:00	8:00～17:00	休み	8:00～17:00		
	剣淵基幹支所	8:00～18:00	休み				8:00～18:00
	上士別支所、温根別支所	8:30～17:00	8:30～12:00	休み			
	多寄支所	8:30～18:00	休み				8:30～18:00
	朝日支所	8:00～18:00	休み				8:00～17:00
メカニックセンター	8:30～18:00	8:30～17:00	休み	8:30～17:00			

ATMの営業時間

ATM	月曜日～金曜日	土曜日		日曜日・祝祭日
		第1・第3・第5	第2・第4	
本所	(4/1～5/15)	8:30～17:45	休み	
	(5/16～)	8:30～17:45	9:00～17:00	休み
ツルハドラッグ士別中央店	(4/1～5/15)	9:00～17:45	9:00～17:00	休み
	(5/16～)	一時休止		
和寒基幹支所 剣淵基幹支所	(4/1～4/30)	8:30～17:45	9:00～12:00	休み
	(5/1～)	8:30～17:30	休み	
多寄支所、朝日支所(5/31まで営業)	8:30～17:00	休み		

※ATMにつきましては、4月より随時営業時間が変更となります。
詳細については本誌折込の「J A 北ひびきATM営業時間変更のお知らせ」をご確認ください。

人間ドック等受診助成について

J A助成金に関する要件をお知らせいたします。

◎人間ドック助成（厚生病院）

一組合員当たり 7,000 円を助成します。

◎巡回ドックを実施する地区（有料部分）

一組合員当たり 5,000 円を助成します。

◎行政の特定健診（有料部分）

一組合員当たり 5,000 円を助成します。

※正組合員および農業に従事する家族を対象として、本人支払い分を上限として助成します。

※行政の特定健診助成は、受診者のお申し出により助成します。

- 士別市 ～ 領収書（士別市会計・市内医療機関）
和寒町 ～ 領収書（和寒町会計・町内医療機関）
剣淵町 ～ 領収書（剣淵町会計・剣淵町立診療所）

★領収書の写しを J A へご提出下さい

お問い合わせ先：J A 北ひびき本所・支所営農課・業務課へ

本所営農部農業振興課	23-2418	和寒基幹支所営農課	32-2441
上士別支所業務課	24-2311	剣淵基幹支所営農課	34-2011
温根別支所業務課	27-2221		
多寄支所営農課	26-2321		
朝日支所営農販売課	28-2011		



ひびきあいの広場

皆さんからのおたより、楽しい写真等を募集しています。詳しくは15ページの「お便り募集」をご覧ください。掲載させていただいた方にプレゼントを差し上げます。
※写真データをメールにて送る場合には、住所・氏名にコメントを添えて kitahibiki.ja@kitahibiki.ja-hokkaido.gr.jpまでお送り下さい。

●力作業になりますので、体に気を付けて作業してください!!いきなり動かすとケガにつながるので徐々に慣らしていきましよう。

3 月10日から水稲のハウスの除雪作業が始まった。融雪材散布の準備もしなくてはならない。体が動くか心配だ。(T・60代男性)

昨 年はひ孫2人と孫1人生まれました。楽しみが増えました。また、5月に孫が1人生まれる予定ですので楽しみです。(T・70代女性)

●それは賑やかになりますね。子供と遊ぶのは体力が必要ですから、今のうちに体力つくりです。(T・70代女性)

息 子が4月から社会人!引越す。しが決まりました。寂しいです。(O・40代女性)

●就職おめでとうございます。社会人になる楽しみと不安が入り混じった感情が懐かしく感じます。社会人1年生は大変なことが多いと思いますが、頑張ってください!!

春 いいですね。ハウスの除雪もおろしてほしいと待っています。(H・80代女性)

●ようやく春の暖かさを感じるようになってきて気持ちいいですね。たくさん野菜を収穫できるといいですね。

雛 人形を片付け今度はこいのぼりの出番です。3月の誕生日に合わせて、5月5日までロングランです。(T・70代男性)

●私の家も姉が結婚して家にならないのにまだにひな人形が飾られます。ですがこいのぼりなぜ飾られないのでしょうか。少し寂しいです。

3月号パズル

【当選者】

村岡修さん、辻洋子さん、村上富士子さん、藤井淑江さん、上西好昭さん

【解答】「ネンドマツ」

1	ヒ	5	ナ	8	マ	ツ	14	リ		21	ソ
		6	イ	ス			15	ク	18	サ	ツ
2	マ	ン	カ	イ			12		19	ク	ギ
			9	ラ	ン		16	プ			ヨ
3	キ	7	シ			13	カ	ラ	20	ト	ウ
4	ネ	ツ	10	ト				17	イ	ン	
	コ			11	サ	ン			ド	ガ	サ

編集後記

長かった冬も終わり春に近づいて来ましたね。北海道は4月でも雪が降りまた暖房をつけていないと寒いですが入学式などがあると春を感じますね。4月は新たなスタートだと思っても多いのではないのでしょうか。学生の頃はクラス替えや進学をして、いつもの生活から大きく変わりがわくわくしていたのを懐かしく思います。

4月の祝日に昭和の日がありますが、もともとは昭和天皇の誕生日でした。平成になつてからはみどりの日と呼ばれていましたが、2005年に祝日改正法により昭和の日になったみたいです。

さて4月からは本格的に農作業が始まります。季節の変わり目ですので体調管理に十分気をつけて、いいスタートを迎えて下さい。

俳句

待春や 逢へぬ幾年 姉妹

池田 良子

八十路らの 身の上話 春夕べ

児玉 久美子

坦坦と 雪解の音の 巡るかな

玉野 研一

短歌

コロナ禍に静かな宿の露天風呂
軒より下がる大きな氷柱

吉田 弘夫

しやりしやりの氷ひしめく樽の中
玄米漬けはいつもの香り

井上 香代子

近頃は出番少なしプツプツと
眩くようなグラスの氷

菊地 美智子

雪道で白杖の人の手助けを
杖つく夫ができしと語りぬ

高数後 法子

マスクより漏れる息にて前髪も
メガネも凍る大寒の朝

池澤 和子

令和3年度 農協職員資格認定試験合格発表

JA北ひびきでは、職員の資質・能力の向上と専門知識の習得を図り、もって農業協同組合の発展に資するため、北海道農業協同組合中央会が実施している農協職員資格認定試験を各職員が自発的に受験しています。

つきましては、資格認定試験の合格発表がありましたので、合格者を広報誌にて掲載いたします。

【初級】 2名

今野 僚太、岡本 丈瑠

【中級】 5名

栗永 恵美里、船木 理沙、及川 優也、
山崎 竜也、福本 龍馬

【上級】 2名

筒井 智貴、内田 誠一

【特級】 1名

竹内 康介

【営農指導員】 4名

上杉 卓弘、渡部 隆文、梅津 武尊、
堀田 秀平

【内部監査士】 2名

小笠原 竜史、筒井 智貴

【農協監査士】 1名

宮本 直樹

お知らせ

第1回理事会議案 日時 令和4年2月24日(木)

▼決議事項▲

- 議案第1号 目的積立金(税効果積立金)の取崩しについて
税効果積立金管理要領に基づき、繰延税金資産が減少したため税効果積立金取崩しを承認した。
- 議案第2号 外部出資の処理について
外部出資等損失引当金に計上している2社の外部出資について、引当金の取崩しによる減損処理を承認した。
- 議案第3号 令和3年度期末手当の支給について
令和3年度期末手当の支給を承認した。
- 議案第4号 固定資産の処分について
ツルハに賃貸している旧Aコープレベルの建物について新店舗建設の意向により解体することとし、工事について随意契約の上実施することに決定した。
- 議案第5号 令和4年度事業計画の設定について
令和4年度事業計画の設定について承認した。
- 議案第6号 第7次地域農業振興計画・JA中期経営計画の設定について
第7次地域農業振興計画・JA中期経営計画の設定について承認した。
- 議案第7号 定款及び定款附属書並びに規程類の一部変更について
定款(定款附属書)役員選任規程(定款附属書)総代選挙規程、規約、経営基盤強化積立金管理要領についての一部変更を総代会に付議することを承認した。
- 議案第8号 職員就業規則の一部変更について
職員就業規則の一部変更を承認した。
- 議案第9号 令和4年度農産物集荷対策について
米にかかるとの出荷契約金、違約金、施設集荷予定米に関する事項等の米集荷対策、小豆・金時・その他豆類、そば・くず米にかかるとの契約前渡金単価等農産物集荷対策について決定した。

- 議案第10号 令和4年度農産物に係る諸経費について
米の保管料、検査料、入出庫料、手数料、小麦と大豆の検査料、手数料、甜菜の手数料、そばの検査料について決定した。
- 議案第11号 令和4年度穀類乾燥調製施設利用料金について
共同乾燥調製施設、色彩選別機、大豆クリーナー、カントリーエレベーター利用料について決定した。
- 議案第12号 令和4年度酪農畜産対策について
6月から11月分乳代の一括前渡し並びに7月から12月分畜肉前渡対策を実施することに決定した。
- 議案第13号 令和4年度コンプライアンス・プログラム(実践計画)の設定について
令和4年度のコンプライアンス・プログラムについて実践態勢の確立・維持をはかり、研修会・連続職場離脱・内部監査等の取組みで法令遵守に努める実践計画を承認した。
- 議案第14号 第18回通常総代会の開催日程について
令和4年4月12日(火)午前9時30分から土別市民文化センターで開催することに決定した。
- 議案第15号 地区別懇談会の開催について
決算にかかるとの地区別懇談会を4月4日に各地区7箇所で開催することに決定した。
- 議案第16号 役員賠償責任保険契約の締結について
役員賠償責任保険契約の締結について承認した。
- 議案第17号 持分の譲渡について
出資金の譲渡にかかるとの案件について承認した。

▼報告事項▲

- 令和3年度事業報告及びその附属明細書並びに貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、注記表及びその附属明細書について

JA北ひびきData

構成員/財務	2/28現在	(前年同月増減)	(対比)
◆正組合員数	1,635人	△ 52人	△ 3.1%
◆准組合員数	4,007人	△ 72人	△ 1.8%
◆組合員戸数	1,106戸	△ 45戸	△ 3.9%
◆出資金	35億86百万円	49百万円	1.4%
◆貯金	626億4百万円	△ 8億77百万円	△ 1.4%
◆貸付金	98億59百万円	61百万円	△ 0.6%
◆長期共済保有高	1163億97百万円	△31億9百万円	△ 2.6%
◆購買供給高	2億21百万円	△44百万円	△ 16.9%
◆販売高	6億59百万円	△ 2億26百万円	△ 25.5%
(農産)	1億6百万円	△ 2億32百万円	△ 68.6%
(畜産)	5億53百万円	6百万円	1.1%

て報告した。

職員退職者

- 3月31日付
販売部米麦課課長 尾崎 満
営農部農業振興課調査役(営農支援和寒担当) 三木 道広(再雇用制度利用)

職員人事異動

- 3月22日付
総務部付係 宮本 直樹
【総務部付係(JAマスターコース派遣)】
4月1日付
販売部部長兼米麦課課長 岡 優
【販売部部長】
総務部付課長 佐々木智和
【金融部付課長(全国共済農業協同組合連合会北海道本部) 名寄自動車損害調査サービスマン出向】

※【】内は旧辞令

J A から
大切な
お客様へ

重要なお知らせ

お客様の大切な現金等重要物をお預かりする際は、**受取書・領収書等**を**必ずお渡ししております。**



JA 共済を
ご利用の皆さまへ

ご契約内容の確認や
各種手続きがもっとカンタンに



Webマイページ・JA共済アプリの
ご利用がおすすめです。

※Webマイページ、JA共済アプリのご利用には、別途
通信料がかかります。

※WebマイページはQRコードから、JA共済アプリは「JA共済アプリ」で
検索して各種アプリストアからダウンロードしてご利用ください。



Webマイページ

JAバンクを
ご利用の皆さまへ

貯金残高、定期貯金残高等の
確認がスムーズに



JAバンクアプリ、
JAネットバンクの
ご利用がおすすめです。



JAバンクアプリ



JAネットバンク

※JAバンクアプリ、JAネットバンクご利用には、別途通信料がかかります。

※JA各事業における「領収書」/JA共済＝「受取書」、「預り証」または「共済掛金領収証」等/JAバンク＝「受取書」または「定期積金掛込専用受取書」等
(JA 渉外担当者が換等する端末機でお取引いただく場合は、お客様のご署名によるご承認(お客様控え等の書類なし)、もしくは、受取書等の書類を発行して
お客様にお渡しする手続きとしております。)



本件に関して、ご不明な点等ございましたら、
直接お取引いただいているJAまでお問い合わせを
お願いいたします。



JA 全中



JA 共済



JA バンク

車の資金の事ならJAにお任せ下さい!

※表示金利：2022年3月1日現在

JAマイカーローン

キャンペーン

取扱期間:

2022.3.1~2022.5.31

最優遇金利(保証料込)

変動金利

年3.15%

店頭基準金利 年3.75%

最大で

▲1.4%

優遇

年1.75%

固定金利

年4.00%

店頭基準金利 年4.60%

年2.60%

お借入期間
最長10年以内

お借入最大金額
1,000万円以内

安心の団信加入可

自動車・バイクの購入はもちろん
運転免許取得・カー用品・車庫建設にも



©よりそう

お得な金利優遇条件は

- | | |
|------------------------------------|--------|
| ①給与(農業収入)振込または年金振込(双方とも配偶者含む) | ▲0.20% |
| ②当JA住宅ローン利用者(JA扱い住宅支援機構含む)(配偶者含む) | ▲0.30% |
| ③JAカード契約(借入申込者本人がJAカード契約)(家族カード含む) | ▲0.10% |
| ④当JA出資者(借入申込者本人が正・准組合員) | ▲0.20% |
| ⑤当JAメカニックセンター経由取扱車両 | ▲0.40% |
| ⑥当JAマイカーローンまたは教育ローン リピーター顧客(配偶者含む) | ▲0.10% |
| ⑦インターネットバンキング契約(借入申込者本人がIB契約) | ▲0.10% |

同時キャンペーン

正組合員向け自動車ローン
～固定金利のみ～

メカセン経由有 1.40%

メカセン経由無 2.10%

※保証料(0.40%)別途



©よりそう



JA北ひびき

■本所 Tel.0165-23-2179
 ■上土別支所 Tel.0165-24-2311
 ■温根別支所 Tel.0165-27-2221
 ■多寄支所 Tel.0165-26-2321

お得な金利優遇条件やローンの詳細は、各支所金融窓口まで!

■朝日支所 Tel.0165-28-2011
 ■和寒基幹支所 Tel.0165-32-2442
 ■剣淵基幹支所 Tel.0165-34-2868

手軽に美味しくひと工夫

今回の
メニュー

鶏肉と ごぼうの ペンネ



*材料名

- ・鶏もも肉 1枚
- ・ごぼう 1/2 ~ 1本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・ニンニク 1欠片
- ・白ワイン 大さじ5

- ・水 200 ~ 300ml
- ・鷹の爪 適量
- ・ローリエ 1枚
- ・塩 小さじ1/2
- ・オリーブ油 大さじ1

- ・ペンネ 100 ~ 200g
- ・粉チーズ 適量
- ・粗挽き黒胡椒 適量
- ・パセリ(生もしくは乾燥) 適量
- ・EXヴァージンオイル 適量

●作り方

- ①鶏もも肉の余分な脂や皮を切り落とし、一口大に切る。
- ②ごぼうは泥を落とし2mmくらいの斜め切りにする。(切ったごぼうは水にはさらさない)
- ③玉ねぎは3mm位のスライスにし、にんにくはみじん切りにする。
- ④大きめの鍋にお湯を沸かし、お湯に対して1%の塩(分量外)を入れる。(1ℓに対して塩10g)
- ⑤フライパンを中火にかけ、温まったところで鶏肉を皮面から焼く。焼き目がついたらひっくり返し反対側も焼き目をつける。(鶏肉から油分がでるので脂は引かない)両面に焼き目がついたら鶏肉を取り出し余分な脂は捨てる。
- ⑥同じフライパンにオリーブ油を引き、にんにくを弱火で炒める。にんにくに色が付いたら玉ねぎと鷹の爪を入れさらに炒める。
- ⑦玉ねぎがしんなりしてきたら焼き目を付けた鶏肉、ごぼうを入れ中火で軽く炒め、白ワインを加え沸いてきたら水200mlとローリエ、塩を加え、水分が半分ぐらいになるまで煮詰め火を止める。
- ⑧④の鍋にペンネを入れ、パッケージの表記通り茹でる。
- ⑨ペンネがゆであがったら⑦を再び中火にかけ、茹で上がったペンネを入れ和える。
- ⑩器に盛り付け、お好みで粉チーズ、粗挽き黒胡椒、パセリ、EXヴァージンオイルを振りかけ完成。

ここがポイント



齊藤 誠さん

内閣府認定
一般社団法人全日本司厨士協会
北海道地方本部名誉・士別支部
支部長



●煮詰めすぎてしまった場合は水100mlを追加で入れ味を調整してください。ごぼうは水にさらさず調理することで栄養素や風味が損なわれずおいしく作るができます。ぜひ、ペンネと一緒に食べてみてください。

士別警察署かわら版(令和4年4月)

◎ 山菜採りによる事故の防止

慣れた山にも 隠れた危険が!

例年、4月に入ると、行者ニンニクやタケノコ等の山菜を求めて入山し、山中で道に迷ったり、沢に転落する事故が発生しています。

慣れた山でも、油断による「危険な落とし穴」があることを忘れず、次の点に注意しましょう。

- 1 行き先を家族に伝えましょう。
行き先が分からないと、捜索開始が遅れます。
行き先や帰宅時間を家族に伝えましょう。
- 2 無理に山奥に入らないようにしましょう。
慣れた山でも、油断は禁物です。
自分の体力や体調、天候や時間に合わせた行動をしましょう。
- 3 単独での入山は避けましょう。
万が一、迷ったり、怪我をした場合、一人では救助要請ができません。
なるべく、複数で出かけましょう。
また、山の中では、絶えず声をかけ合いながら、お互いの位置を確認しましょう。
- 4 目立つ色の服装で入山しましょう。
万が一遭難した場合、ヘリコプターが上空から救助に向かう場合もあります。
上空からは、赤色や白色系の服装が目立ち、発見されやすくなります。
- 5 携帯電話やホイッスルを持ちましょう。
携帯電話があれば、非常時の連絡手段として、助けを求めることができます。
また、ホイッスルがあると、周囲に自分の存在を知らせることができます。



問い合わせは士別警察署まで。
士別警察署(代)23-0110

【JA北ひびきのホームページ】

組合員の皆様に向けての情報発信と消費者や地域住民、市場関係者や実需者へ向けた、JA事業情報発信を行っています!



【組合員専用ページ】

JA北ひびきの「組合員専用ホームページ」では、日々JAから組合員の皆様へお知らせしているFAX文書などをリアルタイムで掲載しております。組合員専用ページへのアクセスには、ユーザー名とパスワードが必要です。お近くのJA職員にお問合せ願います。

