

2022
vol.226 12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



農協法公布記念日にあたっての組合員・役職員へのメッセージ

●できごと

子実コーン収穫実演会を実施

上川地区JA青年部大会の開催

農家だからできることもあると
気づいて先が開かれました。



離れてみたことで
農業の持つ可能性に
気がつきました。

安田さんは、農家の長男として生まれ、中学生の頃からいすれは家業を継ぐことになるだろうと意識していたそうです。

「高校卒業後は、タキイ農場附属専門学校で学び、道外の農業法人で働いていましたが、その後、農業の流れからそれで数年間は民間企業の営業職など無関係の仕事をしていました。」と話す安田さん。

今回は、令和2年1月から剣淵町の実家にて就農している安田悠耶さんにお話をうかがいました。
安田さんは、父・弘孝さん、母・みゆきさんと共に、水稲、大豆、菜豆、そば、甜菜等を約33haに作付けしています。

南瓜の出荷準備で忙しい中、家族のこと、就農までのいきさつ、これから目標などを話していました。だきました。

今月の表紙



今月の表紙は、士別市多寄町の伊藤正博さん宅で、軟白長ネギの収穫作業を撮影させていただきました。

今年度は軟白長ネギを約 66 a に作付しております。

目次 (contents)

● アイ・アム・ア・ファーマー	
安田 悠耶さん	
(剣淵町西町).....	②
農協法公布記念日にあたっての	
組合員・役職員へのメッセージ…	④
A T M 営業再開のお知らせ…	⑤
組合員資格確認のお願い…	⑤
● できごと	⑥
● 地域のニュース	⑦
剣淵「軟白ネギ生産組合が目標らしを実施」	
「食用馬鈴薯選果施設が稼働中」	
士別「士別市集落中士別地区が視察研修の実施」	
和寒「和寒小学校児童がキヤベツの切り取りを行う」	
多寄「青年部多寄支部が冬期研修を実施」	
朝日「(農)あさひにて農機具のメンテナンスを実施」	
● ひびきあいの広場	
おたより	⑩
俳句・短歌	⑪
セルフ士別南給油所の営業時間のお知らせ…	⑪
● お知らせ 他	
理事会報告	⑫
営農部からのお知らせ	⑬
士別警察署かわら版	⑭
● クロスワードパズル	⑮
のんき家族	
● 手軽に美味しいひと工夫…	⑯
『いももちで作るニヨッキ風チーズソース』	

その間に結婚し、子供が産まれたことが、仕事を含めて将来の暮らし方を考える大きな要因となつたようです。
「30才になつた頃からいざなは北海道に戻つて農業をしよう、もともと自分のスタートはそこだつたのだと思うようになりました。」その後令和2年に剣淵町の実家で就農し、3年が過ぎようとしています。

「もちろん仕事は大変ですが、楽しく働けていると感じています。回り道をしたせいで、よけいに農業の魅力や可能性を大事にしたいと思い始めました。晴天の下で陽を浴びて働けるだけでもいい仕事じゃないかと言つたいぐらいですね。(笑)」



この町で
この仕事だからできる
暮らしのスタイルです。

「就農して大きく変わったことは家族としての暮らし方ですね。子供達と一緒に過ごす時間がかなり増え

ました。家族は支え合つて生活しているのだと実感できるような環境になれたことが嬉しいです。都会ではなくても交通や買い物にさほどの不便は感じませんし、自然に囲まれた中でのびのびとやれています。」と安田さん。子供達とスキーや釣りも楽しめているそうです。

将来の目標をお聞きしたところ、「まだ3年目で勉強中ですから、将来のこととはこれからじっくり考えますが、今からでも取り組めることであれば、畑の状態を少しでも良くなっていきたいですね。そして、いずれは販路を広げられるようになりたい」という希望は持っています。」とのことです。

安田 悠耶さん
やすだ ゆうや
剣淵町西町／38才



剣淵高校を卒業後、農業系の専門学校へ進み、その後道外の農業法人、民間企業の営業職等で働いた後に剣淵町の実家に戻り就農。妻みなみさんと3男の5人家族。趣味は映画鑑賞、釣など。

農協法公布記念日にあたつての 組合員・役職員へのメッセージ

北海道農業協同組合中央会 代表理事長 小野寺 俊 幸



ります。

一昨年より、新型コロナウイルスという今まで経験したことのないウイルスが世界的に感染拡大し、社会・経済にも大きな影響を与えておりますが、経済活動は徐々に日常を取り戻しつつあります。

しかしながら、農業分野においては長引くコロナ禍の影響による農畜産物の消費の低迷、飼料・肥料等生産資材の高騰により農業・JAを取り巻く環境は厳しさを増しております。

思い返すと世界規模での新型コロナウイルス感染拡大に伴い、マスクの需要が急激に増加しましたが、その大部分を海外からの輸入に頼っていたことから、国内は深刻なマスク不足に陥つてしましました。

コロナ禍において、いくつかの国が食料の輸出を制限しました。幸いにも、それらの国から日本は食料を多く輸入していなかつたため、今のところ大きな影響には至つておりますが、何らかの問題が発生したとき、私たちの食料はどうなってしまうのか。私たちにとつて大きな教訓となりました。

「ことから、国民が必要とし消費する食料はできるだけその国で生産する「国消国産」という考え方は、消費者に知つていただきたい大切なテーマであり、1945年に国連食糧農業機関（FAO）が発足した日、さらに1981年に国連が「世界食料デー」に定めた日である10月16日を、「国消国産の日」として制定し、令和3年に日本記念日協会に登録しました。

今こそ、この国消国産の周知、さらにはJA北海道大会で確認された550万人サポートづくりを推進すべく、JAグループ北海道が一体となって「アグリアクション北海道」と題した統一した取組みをしっかりと実践することが必要となります。

最後になりますが、JAグループ北海道は、協同組合の理念と精神を事業の拠り所とし、今後とも組合員の皆様が夢と希望を持つて営農と生活が続けられる環境を整えること、地域農業とJAの発展に全力でサポートすることをお誓い申し上げ、農協法公布記念日にあたつてのメッセージと致します。

昭和22年11月19日に農業協同組合法（農協法）が公布され、今年で75年を迎えました。戦後の食糧不足の混乱期に、農業者の協同組織の発達を通じ、「農業生産力の増進」と「農業者の経済的社会的地位の向上」を図り、国民経済の発展に寄与する」と目的として、農協法が制定され、農協が設立されました。農協は「農業者による農業者のための組織」であり、協同組合原則に掲げる「自主・自立」「民主的運営」の基本に立ち、相互扶助の精神のもと、幾多の困難な状況を乗り越え、組合員の皆様の営農と生活の安定並びにより良い地域社会の実現を目指し、今日に至つてお

ツルハドラッグ土別中央店におけるATM営業再開のお知らせ

ツルハドラッグ土別中央店建て替え工事に伴い、当JAのATMを一時休止しておりましたが、同店の営業再開に伴い、当JAのATM営業を令和4年12月22日(木)より再開いたします。

長い間、組合員および利用者の皆様にはご不便をおかけしておりましたが、下記の通り営業いたしますので、ご利用いただきますようご案内いたします。

営業日	営業時間
平日	9:30~19:00
土曜日・日曜日・祝祭日 ※年末・年始は除く	9:30~17:00

※当JA本所ATM・和寒基幹支所ATM・剣淵基幹支所ATMおよび、ゆうちょ銀行ATM等提携ATMは従来通りご利用いただけます。

※当JA本所ATMは令和5年1月4日(水)より営業時間の変更を予定しております。詳細については改めてご案内させていただきます。

北ひびき農業協同組合 組合員資格確認のお願い

組合員の皆様の組合員資格に変動が生じた場合は、定款第14条（資格変動の申出）の定めるところにより、書面で当JA宛てにお届けいただくことになっております。

つきましては、資格区分・氏名・住所・勤務地等の届出事項に変更・修正などの変動があった場合はお手数ですが、当JAの最寄りの本所または基幹支所（支所）にて、届出事項の変更もしくは資格変更の手続きをお願い申し上げます。

なお、姓名変更、地区内移転等で資格変更が生じない場合もありますので、ご不明な点は下記までお問い合わせ下さいますようよろしくお願いいたします。

<手続きに必要なもの>

- 印鑑（取引口座の届出印）
- 本人確認ができる公的確認書類（運転免許証・健康保険証・住民票等）

« お問い合わせ先 »

J A北ひびき 本所	TEL 23-2115	和寒基幹支所	TEL 32-2441
剣淵基幹支所	TEL 34-2011	多寄支所	TEL 26-2321
朝日支所	TEL 28-2011	上士別支所	TEL 24-2311

子実コーン収穫実演会を実施

ごと
でき

新たに云作作物へ注目

11月2日、北海道子実コーン組合と日本メイズ生産者協会（JMF A）は士別市武徳町の木村インダストリー株式会社（代表取締役・木村哲哉氏）のほ場にて子実コーンの収穫実演会を開き、生産者やJA、行政の関係者ら約90人が参加した。

北海道子実コーン組合の柳原孝二代表は「水田での転作に有効な作物で作付面積の拡大に向け、学びを持ち帰ってほしい。」と挨拶。

実演会では、専用の収穫機械（コンバインヘッター）を取り付けた汎用コンバインで収穫し、国産の3畳収穫機と、海外製の6畳収穫機で実際に収穫するようすを見学した。

参加者は、高さ3メートルほどまで成長した同作物を専用の収穫機で収穫する作業に、期待を寄せていた。ほ場を管理する木村さんは「日本全土に子実コーンの作付が広がつてくれれば。」と話した。

その後は、道内で作付面積が増えた過程や今後増産する際の課題、栽培上の注意点の説明が行われ、参加者たちは質疑するなど、興味を示していたようすだった。



▲収穫のようす



▲説明をしているようす

青年の主張大会では、和寒支部の阿部優太さんが「29歳からの新規就農」と題し発表が行われた。自分が就農したきっかけや、農業の難しさ、将来の農業に対する思いなどを取り入れ研修会の学習風景などを取り入れ農業の魅力をPRした作品となつていた。

以前は、1分間の中で特技を披露審査するというものだったが、今年度は面接審査、自己PRで行われた。純農B。Yオーディションでは、剣淵支部の浅井大慈さんが出場した。

いざいざPRでは農業への情熱、青年部活動の魅力などを語っていた。懇親会では上川地区の盟友と交流することでき、仲間づくりができる。自分PRで、今後も上川地区の輪を広げたいと話していた。

11月8日、旭川アートホテルにて催され、JA北ひびき青年部大会が開催された。JA北ひびき青年部からは12名が参加した。大会は、盟友一人一人が農業に対する責任を自覚することや、農業の役割とすべきを広め、盟友の連携を促し、その責任を果たしていく連帯を促すことを目的として開催されている。30秒CMコンクールが行われた。当青年部からは、多寄支部がエントリーし、地域での活動や研修会の学習風景などを取り入れ農業の魅力をPRした作品となつていた。

阿部優太さんが「29歳からの新規就農」と題し発表が行われた。自分が就農したきっかけや、農業の難しさ、将来の農業に対する思いなどを取り入れ研修会の学習風景などを取り入れ農業の魅力をPRした作品となつていた。

阿部優太さんが「29歳からの新規就農」と題し発表が行われた。自分が就農したきっかけや、農業の難しさ、将来の農業に対する思いなどを取り入れ研修会の学習風景などを取り入れ農業の魅力をPRした作品となつていた。



▲主張発表をする阿部優太さん



▲青年組織綱領を朗唱するようす

他地区盟友との交流深まる

上川地区JA青年部大会の開催

軟白ネギ生産組合が目慣らしを実施

食用馬鈴薯選果施設が稼働中

生産者6戸のネギ並べ協議

作業は終盤を迎える



▲目慣らしで並んだ軟白ネギ



▲目慣らしのようす

11月14日、北北海道軟白ネギ生産組合(原田祐志会長・会員6戸)は野菜集出荷予冷施設にて軟白ネギの目慣らしを実施した。

目慣らしには10名が参加し、並べられたネギを比較して秀品に値する品質かを協議した。

軟白ネギは白根が35cm以上、葉数が3枚以上、傷や葉折れがないことが秀品の条件となり、条件に満たないものはA品や特用茶箱に分類される。

JJA担当者からは「今年は昨年に比べ天候の影響が少なく順調に生育した。単価が上がっているためそれに見合う品物づくりを心がけたい。」と話した。また、生産者からは「今年も無事に収穫することができた。これからもネギの消費拡大を目指したい。」と話した。なお、町内でのネギの作付は約1haとなっている。



▲選別機械のようす



▲選果作業のようす

8月29日より、剣淵基幹支所食用馬鈴薯選果施設では選果および製品作りが行われており、終盤を迎えていく。

施設に持ち込まれた馬鈴薯は貯蔵後、順次に選別を行い、規格ごとに箱詰めされ、福岡や鹿児島など九州を中心に出荷される。

例年、当JJA管内から持ち込まれる食用馬鈴薯は男爵とキタアカリの2品種であるが、今年は加えてとうやや、特別栽培品種を受入しており、例年に比べ小玉傾向ではあったが収量は良好であった。

JJA担当者は「昨年は干ばつの影響で思うような結果にはならなかつたが、今年は収量が多く安心している。責任をもって馬鈴薯の選果を行います。」と話した。

なお、町内では食用馬鈴薯を44ha作付しており、施設の操業は12月中旬までを予定している。

土別 地区

農業知識を
深める



▲スマート農業 SUMMIT のようす



▲工場で説明を受けているようす

11月14日から15日にかけて、士別市集落中土別地区（黒川由人代表・構成員33名）が視察研修を実施し4名が参加した。この研修は、農業者としての知識を深めることを目的として行われ、初めての試みとなつた。

1日目は小樽市のホクレン小樽種子工場を視察した。工場では主に牧草種子、子実コーン、一部緑肥種子が取り扱いされている。初めに、原料の保管管理の方針や、品質検査、製品の出荷作業までの流れについて説明を受けた。その後は子実コーンの種類の違いや特徴、気候や地域にあつた品種などを質問し興味を示していた。

2日目は札幌市のアクセスサッポロで開催された北海道スマート農業SUMMITに参加した。農業SUMMITでは、約50社が展示しており、ブース商談エリアや、セミナーなどが行われていた。最新の農業機械実演会の見学や、おすすめの肥料や農薬など説明を受けながら回っていた。

参加者たちは、とても有意義な研修になつたと話していた。

土別市集落中土別地区が 視察研修の実施

和寒 地区

キヤベツの
越冬に向けて



▲座学のようす



▲切り取り作業のようす

11月14日、和寒町農業活性化センターにて、青年部和寒支部（宮崎和博支部長・部員31名）は和寒小学校3年生を対象に、子供農業体験のキヤベツ切り取り作業を実施した。

開催にあたり、村岡組織強化委員長より「今日は、皆さんと切り取り作業を行うことができて嬉しいです。刃物を扱うので気を付けて、楽しくやりましょう」と挨拶があった。続いて青年部員より作業の説明がされた後、各グループに分かれて部員指導のもと切り取り作業が行われた。

キヤベツの芯を株元から包丁で切り離す作業では、大きく育ったキヤベツの芯は太く、生徒たちは苦戦しているようすであった。切り取られたキヤベツは、越冬貯蔵のため畑に並べられる。生徒たちは寒い中の作業にもかかわらず元気良く進め、1時間ほどで、100玉を超えるキヤベツの収穫を終えた。その後座学としてキヤベツの糖度を計り、他の作物との比較を行つた。

次回は、積雪の中からキヤベツを掘り取り、越冬前と越冬後の糖度を比較し糖度がどう変化するかの学習を行う予定。

和寒小学校児童が キヤベツの切り取りを行う

多寄 地区より

青年部多寄支部が 冬期研修を実施



▲研修会のようす

今後の営農に向けて
有意義な研修に

11月9日、JA北ひびき青年部多寄支部（谷寿彰支部長・部員16名）は部員4名の自宅施設・ほ場を会場に、冬期研修会を実施し部員9名が参加した。

今回の研修は、普段部員間でも見る機会の少ない部員個々の自宅施設・ほ場において、設備や機械等を間近で見学・学習し、農業知識の研鑽を重ねることや自身の営農に役立てる目的に実施された。

研修では、それぞれの部員が自身の経験を踏まえて、栽培管理や、経営手法等の説明を行い、その後は設備やほ場、機械を見学して回りつつ、質疑応答や情報交換などが積極的に行われた。

研修会に参加した部員は「普段、同じ町内でも、個々の設備を見学する機会があまり無いため、とても勉強になつた。」と感想を話していた。また、研修会を終えて谷支部長は「納屋は生産者の知恵の宝庫です。様々なアイディアの蓄積を共有することで、これからを担う農業者の糧になればと思い企画しました。是非、これからも営農に活かしてもらえたうど思います。」と振り返った。

今後も青年部多寄支部では、知識研鑽のために各種研修会を開催する予定だ。



▲機械整備のようす

来春に向け準備

収穫作業の落ち着いた11月に入り、農事組合法人あさひ（渡邊利幸代表・構成員8名、以下（農）あさひ）では次年度の作業に向けた農機具の整備を実施した。

（農）あさひは平成13年に朝日地区における労働力不足や高齢化問題に対応するため組織され、自ら牧草の生産、にくく・大豆の栽培をする傍ら、朝日地区およそ1,300haの耕起・播種・防除・収穫等の農作業を受託している。

また、地域から排出される牛糞とともに殼を利用した堆肥の生産を行うほか、GPS搭載トラクターを利用した農業のIT化等の幅広い事業に取り組み、農業者と地域農業へ貢献している。

11月21日には、コンバイン内部等のメンテナンスを実施しており、従業員が手慣れたようすで作業を行つていた。

なお、（農）あさひで所有する機械は大小合わせて90台ほどあり、農作業が始動する4月末までにすべての機械のメンテナンスを行うとのことであつた。

朝日 地区より

（農）あさひにて農機具の メンテナンスを実施

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。

●私も料理コーナーを楽しみました。本当に助かっていきました。高橋和敏さんの料理コーナー毎回楽しみでした。9月をもつて降板されるところで残念ですが、今までお疲れ様でした。おかげさまで私もレシピが増えました。(S・50代女性)

●またまたコロナが増加傾向になつてきましたね。年末年始には増えることが予想されます。まだマスクを外す生活は先になりそうですね。

5回目のワクチン接種、インフルエンザの予防接種もわつて冬に向けて体制万全です。コロナが増えて心配ですよ。(G・70代男性)

●いづしは年末やお正月には欠かせない郷土料理ですもんね。とはいっても私は一度も食べることがないですが。今も年は食べてみようかな。

今年もいづしの時期がやつてきました。紅鮭でいづしを漬けました。美味しく漬かりますようにと念じつつ。(J・70代女性)

●京都いいですね。私も一度だけ行つたことがあります。コロナでなかなか旅行にも行けついなかつたと思いますが、久しぶりにお出かけできてるかったです。

10月に京都の知人宅へ遊びに行きました。天候にも恵まれ楽しいひと時。幸せいっぱいであります。(O・70代男性)

●外仕事お疲れ様でした。クルミを手間暇かけて食べるよりおいしく感じるでしょうね。クルミの触感が好きで、買ってお酒のおつまみにすることがあります。

仕事もすっかり片付き家の外中で過ごすことが多くなりました。9月の中頃から10月にかけて拾い集めたクルミをストーブの上で焼いては、せつせと実を取り出し、料理に入れて食べているこの頃です。(K・70代女性)

【当選者】

藤原トモ子さん、高橋豊さん、谷文雄さん

【解答】「アカワイン」

11月号パズル



編集後記

早いもので12月ですね。今年も終わりに近づき少し寂しく思います。今年は特に韓流ブームがすごい盛り上がりを見せていました。この韓流ブームは近年コロナ禍で家にいることが多くなり、動画配信サイトの需要が一気に高まり、その影響で韓国ドラマや映画が話題になり韓流ブームが一気に広がりました。日本の韓流ブームは「冬のソナタ」から始まつたとされています。今第4次韓流ブームとともにこれから何度かブームが起つていて、今年の紅白歌合戦では3組のK-POPグループが登場するほど2022年は幅広い世代で韓流ブームが巻き起こっています。さて雪が降り始め、除雪作業や車での事故が多くなる季節ですので十分に気を付けてください。

俳句

小春日や 今日といふ日を 憂しみつつ

児玉久美子

ふり向けば 友みな遠し 冬日向

池田良子

記念日に 銀杏落葉を 挟みけり

玉野研一

短歌

病得て運転やめると決めた夫
「助手席も良し」と心の内に

高数後法子

運転はからきし苦手な我なれど
夫の血筋を娘は引き継ぐ

井上香代子

「将来の夢は何か」と十歳の
孫は喜寿の夫に問いくる

驚見紀子

頬にふれるやさしい風は母かしら
コスモスゆれるふるさとの秋

大森セツ子

濃紺のランチョンマットに金色の
オムレツ輝く十五夜の後

牧あづさ

セルフ士別南給油所の営業時間のお知らせ

セルフ士別南給油所の営業時間が下記の通りと変更となりますことをお知らせいたします。

11月～3月

平日	土曜日	日曜日	祝祭日
----	-----	-----	-----

7：00～20：00

4月～10月

平日	土曜日	日曜日	祝祭日
----	-----	-----	-----

7：00～21：00

※今年度につきましては、12月1日より適用となります。

お知らせ

第9回理事会議案

日時 令和4年10月26日(水)

▼決議事項▲

議案第1号 役員の補欠選任について

次回、総代会迄の期間について役員を欠員とするに決定した。

議案第2号 副組合長及び地区筆頭理事の選任について

副組合長に千田秀昭氏、地区筆頭理事に石森隆浩氏が選任され決定した。

議案第3号 専門委員会の構成について

提案通り決定した。

議案第4号 理事会決議により定める順位及び理事会座席順位について

提案通り決定した。

議案第5号 役員報酬(理事)について

提案通り決定した。

議案第6号 令和4年産 青果物共選原料概算払について

農産物出荷前渡金のうち南瓜・生食馬鈴薯・玉葱について返還し概算金で対応することとし、コンテナ1基あたり概算金は南瓜金35,000円、生食馬鈴薯40,000円を各自上限として生産者の申請により対応することを決定した。

議案第7号 令和4年産 種子馬鈴薯規格選別原料概算払いについて

種子馬鈴薯規格選別について、受入重量から入れ目を控除し製品率 買入単価を乗じた金額を概算払いすることに決定した。

▼報告事項▲

- 10月末棚卸実査及び定期監査の日程について
- (1)10月末棚卸実査を11月1日夕に実施することを報告した。(2)定期監査は、10月31日を監査基準日として、11月15日(火)～11月18日(金)に実施することを報告した。
2. 令和4年産米大豆検査状況及び甜菜生産実績について
3. 理事に対する資金の貸付に係る報告について

JA北ひびきData

構成員／財務	10/31現在	(前年同月増減)	(対比)
◆正組合員数	1,573人	△ 81人 △ 4.9%	
◆准組合員数	3,924人	△ 96人 △ 2.4%	
◆組合員戸数	1,068戸	△ 58戸 △ 5.2%	
◆出資金	36億11百万円	27百万円 0.8%	
◆貯金	628億44百万円	△ 5億91百万円 △ 0.9%	
◆貸付金	120億20百万円	1億6百万円 0.9%	
◆長期共済保有高	1136億9百万円	△ 29億27百万円 △ 2.5%	
◆購買供給高	72億20百万円	1億77百万円 2.5%	
◆販売高	108億65百万円	△ 3億86百万円 △ 3.4%	
(農産)	45億73百万円	2億15百万円 4.9%	
(畜産)	62億92百万円	△ 6億1百万円 △ 8.7%	

職員退職者

(11月30日付)

酪農畜産部酪農畜産課調査役
吉川 淳
たいへんお世話になりました。



— 営農部からのお知らせ —

農業者年金

若いうちから! 女性にも! 節税対策にも!



60歳未満

国民年金
第1号被保険者

年間60日以上
農業に従事

以上の要件を満たす方なら
どなたでも加入できます。
詳細はHPにてご覧ください。
お電話でのお問い合わせもお気軽に。

長い老後を最後までサポート!

全額社会保険料控除で大きな節税効果!

保険料国庫補助による手厚い支援!



詳しくは… 農業者年金基金

検索

<https://www.nounen.go.jp> 独立行政法人農業者年金基金



農業者年金の内容やご相談については、最寄りの農業委員会かJA北ひびき各支所 TEL: 03-3502-3199(専門相談員)

営農部門農業者年金窓口または、農業者年金基金にお問い合わせください。

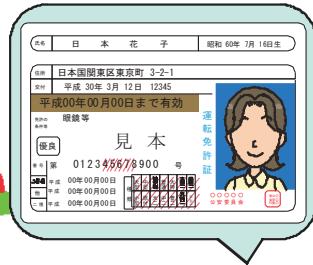
TEL: 03-3502-3942(企画調整室)



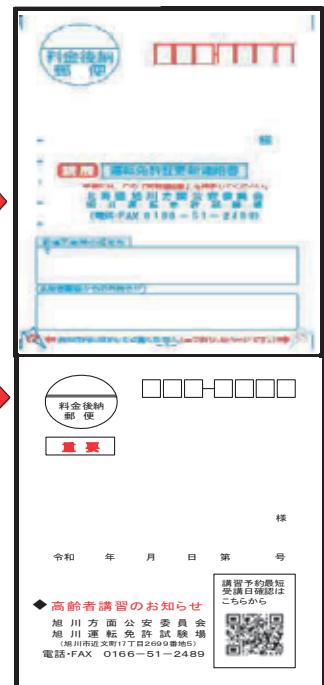
士別警察署かわら版

高齢者必見!!!
事前にお問い合わせを!

高齢者の運転免許更新の
持ち物が変更になりました!



- 1 運転免許証
- 2 運転免許更新連絡書
- 3 認知機能検査及び
高齢者講習のお知らせ *INEL*
- 4 高齢者講習修了証明書
- 5 認定認知機能検査結果通知書
- 6 運転技能検査受験結果証明書
- 7 写真（6ヶ月以内に撮影のもの。
警察署でも撮影可能です）



忘れ物にご注意!



お問合せ先 士別警察署交通課
(0165-23-0110)

のんき家族

レオナルド・ディカプリオ



ひびきあい

vol.226

発行/北ひびき農業協同組合

編集/総務部 総合企画課

令和4年12月5日発行

(毎月1回発行)

〒095-0021

士別市西1条8丁目701番地1

電話: 0165-(23)-2115

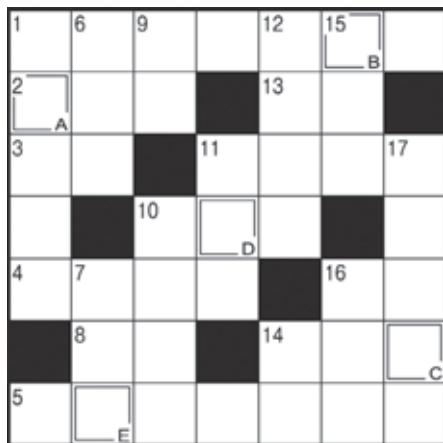
FAX: 0165-(23)-5162

<http://www.ja-kitahibiki.or.jp/>

印刷/文義堂印刷・出版

頭の体操

クロスワードパズル



二重マスの文字を
A～Eの順に並べてできる
言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ

- 日本のクリスマスパーティーでよく食べられる鶏肉料理
- フランスやイタリアなどの通貨単位
- 旅先で泊まります
- バットが出せず——の三振！
- カーナビは「カ——システィム」の略
- 年末、年の瀬ともいいます
- 物が汚れたり傷んだりすること
- これから起こることを予測します
- 葦(アシ)の別名
- イエス・キリストの母です
- 陸・海・——

タテのカギ

- 年末年始の学校に行かない期間
- 牛の脂はヘット、豚の脂はない
- 赤・青・黄・緑など
- ポニーテールをすると襟足にちより
- 美川憲一のヒット曲——座の女』
- 豚の形をした——箱
- 今年の来客数は昨年の3割——だ
- 珍しい書物のこと
- いろいろと考えあぐねて悩むこと
- 良い考え。——が浮かんだ

■とさづほ紹豆方応されルつ介3に募クロセた当こさ食Jし入Aてスフー官製ハガキに、クイズの答え、住所、氏名、年齢、職業、電話番号、わが家の出来事を記入の上、ポストに投函して下さい。尚本誌へのご意見や、わが家の出来事は、ぜひ書き添えて下さい。また、掲載時にペンネーム等を希望される方はその旨書き添えて下さい。

〒095-0021 士別市西1条8丁目701番地1 J.A.北ひびき「プレゼントクイズ」係

本誌2月号 令和4年12月25日

パズルのおたより募集

手軽に美味しいひと工夫

今回のメニュー

チニーモモチで作る ヨック風チーズソース



*材料（2人分）

- | | | | |
|--------|------|-----------|----------|
| ・いももち | 10個 | ・ピザ用チーズ | 100～150g |
| ・オリーブ油 | 大さじ1 | ・塩 | 少々 |
| ・生クリーム | 80ml | ・ブラックペッパー | 適量 |
| | | ・粉チーズ | 適量 |

●作り方

- ①いももちを十字に四等分に切りボールに入れ、オリーブ油を加えて全体にオリーブ油が絡まるように混ぜ合わせる。
- ②オーブントースター付属の鉄板にいももちを間をあけように並べ10分程度焼く。（オーブントースターがない場合は魚焼きグリルにアルミホイルを敷き中火で焼く）
- ③フライパンに生クリームとピザ用チーズを入れブラックペッパーを加えて弱火で加熱する。
- ④チーズが解けてきたら焼きあがったいももちをフライパンに入れ全体を混ぜ合わせチーズソースを絡め、最後に塩で味を調える。器に盛り付け、粉チーズを振りかけ完成。



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

 Shibetsu Grand Hotel

ここがポイント

- ②ヨックはジャガイモを使用して作る料理なのでいももちにとても近いので今回はいももちを代用しました。また、いももちのレパートリーの一つとしてチーズソースに合わせた一品です。
チーズソースは味がぼやけてしまいがちになるので、ブラックペッパーで味をしめるとより一層美味しく出来上がります。ぜひ、作ってみてください。

【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。

