

- ②収穫祭
④士幌町酪振協 家族懇談会
⑤北海道フーズ50周年記念式典
⑥全道枝肉共励会／美濃市総合フェア
⑦女性部版 収穫祭／青年部版 収穫祭
⑧営農点描
⑨いま何やっていますか？
⑩人間ドックのお知らせ
⑪人間ドック空き状況のお知らせ
⑫クリスマススイーツ (JA 広報通信)
⑬アスポお知らせ／アスポのオススメ／今月の運勢
⑭クロスワードパズル
⑮おすすめレシピ／篠原会長の動静／編集後記



炊飯器でローストビーフ

わが家の
おすすめ
レシピ
リターンズ

【材 料】

- 牛もも肉 500g
※もちろんしほろ牛でね♡
○塩・胡椒 適量
○油 適量

【作り方】

- ①牛肉を冷蔵庫から出して室温に戻す。
②表面の水分をふき取り、塩・胡椒を揉みこんで、しっかり下味をつける。
③熱したフライパンに薄く油をひき、肉の表面全体にこんがり焼き目をつける。
④肉を密封袋に入れ、水を張ったボウル等において中の空気を抜いてしっかり閉じる。
⑤炊飯器に袋ごと肉を入れ、沸騰したお湯を肉が浸かるまで加える。
⑥保温ボタンを押して30分置く。
⑦30分経ったら炊飯器から出し、袋のまま20分置いて冷ます。
⑧冷めたらお好みの大きさに切って盛り付けたら完成！
※切ったときに肉汁が出すぎようならもう少し時間を置いて冷ます。
※ソースやたれを工夫すれば、洋風でも和風でも楽しめます！

調理動画は
こちら！

☆藤田さん家のレシピ☆

篠原会長 11月の動静

- 11/ 2 (木) 北海道農協酪農・畜産対策本部委員会・
生乳受託販売委員会合同会議
11/ 5 (日) 北海道フーズ創立50周年記念式典(帯広)
11/ 7 (火) JA 北海道大会実践フォーラム、北海
道農協政治連盟役員会
11/10 (金) 農協理事会 (WEB)
11/13 (月) 北海道・東北地区 JA 代表者集会 (東京)
11/14 (火) 農協役員研修 (熊本)
11/16 (木) 北海道フェスティバル in ハロン
〜20 (月)
11/20 (月) 北農五連定例記者会見
11/21 (火) 全農経営管理委員会 (東京)
11/22 (水) 農協法公布記念式典
11/27 (月) ジェネティクス北海道理事会
11/28 (火) 北海道澱粉工業協会総会

今年の夏は、毎日過去最高「過去に例を見ない」「観測史上初」といった言葉が並ぶほどの猛暑が続いたにもかかわらず、11月になるとしっかりと例年通りに寒くなってきました、うんざりしていた暑さが懐かしく、常夏の国が羨ましい今日この頃です。常夏といえば、先日、某バラエティ番組で、ある芸人さんより「赤道直下ってなんで暑いのか」との疑問が、番組では誰も答えられないまま終わってしまい、私も「そっいえばなんでだっけ？」といふそとスマートフォンで調べてしまいました。結果、太陽の位置が一年中高い位置まで昇っているためとのこと。よくよく考えると、日本でも夏に暑いのは太陽が高い位置にあるからと習ったことを思い出しました。授業で聞いている時は何のためにやるかわからなかったことも、大きくなった時に応用を利かせることができれば役に立つことを実感した一幕でした。



編集後記

ユートピア
しほろ
No.624

- 発行日／令和5年11月30日
■発行／士幌町農業協同組合
〒080-1219
河東郡士幌町
字士幌西2線159番地
■編集／組合員相談課
■題字／会長理事 篠原 未治氏



今月の表紙

12月号の表紙は4年ぶりに開催された「しほろ収穫祭」です。寒い中、多くの方にご来場いただき、町内で生産された農産物の販売や、地元野菜などを使ったしほろ鍋におしるこ販売など、買っても食べても楽しいお祭りは大盛況のうちに終わることができました。

第21回 しほろ収穫祭

第21回を迎えたしほろ収穫祭(国井浩樹実行委員長が、10月22日(日)、土幌町農村運動公園を会場に開催され、町内外からたくさんの方が訪れ、土幌の秋の味覚を堪能しました。

晴れ渡る秋空の下、午前10時の開会を前にお目当てのブース前に来場者が長蛇の列を作り、しほろ牛カツステーキ、牛乳無料配布、じゃがいも・玉ねぎ詰め放題、ポテトチップス・土幌産農産物の即売会、農民協議会による青空市、しほろ味覚市(しほろ鍋、おしるこ、うどん販売)、土幌高校の農畜産物・加工品の他、町内の商店などが店を連ね、販売開始から2時間ほどで完売するコーナーもでるなど、大いに賑わいました。

また、土幌バトンメイツのメンバーによる見事なバトン捌きと愛くるしい姿が披露され、来場者の心を魅了し、癒してくれました。

続いて、規程重量と食べた終えた重量の差を競う、食べて重さピットンコゲームでは、なんと2回もぴったんこが発生するなど会場は歓声と笑いに包まれました。

主催者を代表して、国井実行委員長並びに高木町長より挨拶があり、夏の猛暑から一転、初冬を感じる寒さの中、足を運んでいただいた来場者及び開催にご協力をいただいた関係者への感謝の言葉が述べられました。

最後にお待ちかねのビンゴ大会が始まり、しほろ牛やよつ葉乳製品詰め合わせなどの地場産品や協賛いただいた各企業よりご提供の景品を手に笑顔があふれ、盛会裡に収穫祭が終了しました。



組合長の挨拶



かつてないほどの列ができたしほろ牛カツステーキ販売



じゃがいも販売やポテトチップス販売も大盛況



大行列となった詰め放題コーナー



たくさん詰めていってください!



土幌町酪農振興協議会による牛乳の無料配布



農民協さんの青空市



協賛企業からいただいた各種無料配布にも長蛇の列が



土幌高校の特産品コーナーも大人気



クイズに答えてお菓子 Get !



寒さに負けず華麗に踊った土幌バトンメイツの皆さん



目指せぴったんこ!



ドキドキ...



ぴったんこが2回も!!



おめでとうございます!



ドキドキわくわくビンゴタイム

士幌町酪農振興協議会 家族懇談会

懇親を深め情報交換

士幌町酪農振興協議会(宇佐見庸夫会長)は、11月1日(水)農協2階ホールにて会員同士の情報交換や、家族・従業員の親睦を深める場として家族懇談会を開催しました。

開会にあたり、宇佐見会長から「日頃より、当協議会運営にご理解とご協力をいただき、ありがとうございます。生産コストの急激な上昇に加え、個体販売価格の下落等により、より一層厳しい状況が続く中、生乳生産計画数量の遵守にご理解、ご協力いただき大変感謝していると共に、引き続き計画生産にご理解とご協力を賜りたいと存じます。長引くコロナ禍により懇談会の開催を見送ってききましたが、4年ぶりにこの様な形で盛会に開催することができ大変有難く存じます。本日の会が充実したものになり、本年度が皆さんにとって良い年であることを祈念申し上げます」と挨拶されました。続いて高木町長、國井組合長よりご挨拶をいただき、士幌町肉牛振興会鎌田佳尚会長のご発声で懇談会へと入りました。

懇談会では、しほろ牛の焼きたてのカットステーキや、オードブル、大人気のインデアンカレーの他、よつ葉のヨーグルトやアイスクリームなども提供され、おいしい料理を囲みながら、互いの近況や情報交換を行い、会話が尽きることなく、大いに盛り上がりつつありました。結びは、よつ葉乳業 取締役酪農部長 鈴木 信行様の閉会挨拶で盛会のうちに終了しました。



牛乳で乾杯



宇佐見会長の挨拶



大人気のインデアンカレー



終始大盛り上がり

株北海道フーズ 創立50周年を祝う

11月5日(日)、株式会社北海道フーズの創立50周年を祝う記念式典と祝賀会が、関係機関、役員、社員など217名の出席のもと、北海道ホテルにて開かれまし

た。同社は昭和48年(1973年)12月、士幌農協の農村工業への挑戦という付加価値事業の一翼を担うべく操業を開始し、輸入自由化や不況など様々な困難を乗り越えながら本年50周年を迎えました。

式典では田中社長の式辞、感謝状表彰状の授与が行われ、続いて國井組合長より「50年の歴史を重ねる中で多くの試練を乗り越えながら生産量を拡大し続け、製造アイテムの多角化および適正輪作構築の必要性などから馬鈴しょに続く原料品目としてスイートコーン・人参・たまねぎの加工も開始し、その一方で組合員生産者は原料農産物の高品質かつ安定的な生産に努め、工場の生産拡大と事業基盤づくりを支えてきました。

この両輪によって士幌農業は当初の目的である「農民工場による農産物の付加価値化」を実現し、組合員生産者の経営安定と生活向上が図られ、士幌町として十勝の安全・安心な農産物は最終製品として全国の消費者の皆様へお届けする事が出来ております。

組合員生産者の負託と提携企業皆様の期待 更には多様化する市場ニーズに応えるべく販売管理・製造技術と品質保証力の研鑽・工場の健全な運営に日々たゆまぬ努力をされておられる北海道フーズの役員・社員・従業員皆様に対し 農協組合員及び役職員に代わり厚く感謝と御礼を申し上げます」と祝辞が述べられました。その後開催された祝賀会では、しほろ牛や日常北海道フーズで原料として加工されている馬鈴しょ・人参・玉ねぎなどを使用した料理が振る舞われ、50周年という節目を祝いました。



祝賀会の様子



祝辞を述べる國井組合長



田中社長の式辞



祝賀会の様子



感謝状贈呈式の様子



ちからを合わせて準備中



開始と同時にたくさんのお客様が！

JA士幌町女性部(吉田こず恵部長)では、10月22日(日)、農村運動公園にて開催された第21回しほろ収穫祭において、女性部特製かぼちゃ団子とふるさと納税返礼品で人気のまかないいもだんご、土幌産小豆のあんこを使ったおしほりを販売しました。

開始前には久しぶりの開催に不安を感じていた理事・支部長の皆さんも、開始と同時に並び始めたたくさんのお客様に、みごとな連携により次々とおしほりを手渡し、約1,000食を完売することができました。

女性部が前日から準備したおしほりは、毎年大変好評で、今年はやや肌寒い天候だったこともあり、一度だけではなく二度三度と並んで購入頂いた方や、鍋などの容器で買いに来られる方も多く、今年も大盛況のうちに終了しました。

しほろ収穫祭にて 女性部特製のおしほりを販売



手際よく揚げました



たくさんのお客様に購入いただきました

JA士幌町青年部(渡邊寛士部長)では、10月22日(日)に農村運動公園特設会場で開催された「第21回しほろ収穫祭」において、青年部役員が女性部特製のおしほり販売の手伝いのほか、揚げたてのフライドポテトを販売しました。

当日は好天に恵まれたこともあり、たくさんのお客様が訪れました。販売開始から長い列をなしており、用意していたフライドポテトが瞬く間に完売し、産地特産品をPRすることが出来ました。



しほろ収穫祭に出店販売！



10月21日(土)、農林水産祭参加行事である北海道枝肉共励会(ホクレン農業協同組合連合会主催)が(株)北海道畜産公社十勝工場において開催され、全道より交雑牛の部に68頭(町内より17頭)、乳用雄肥育牛の部に42頭(町内より14頭)の合計110頭(町内より31頭)が出品されました。

審査委員長に公益社団法人日本食肉格付協会北海道支所長 宝合 浩氏を迎えて厳正な審査が行われ、全道各地から集まった高品質な枝肉の中、乳用雄肥育牛の部で鎌田佳尚さん(魁センター)が最優秀受賞の栄誉に輝きました。

また、同部において、(株)しほろ加納ファーム(加納三司さん)が優秀賞2席、国枝俊彦さんと加納孝嗣さんが優良賞を受賞され、交雑牛の部においては、アズマイファーム(株)(東井尚輝さん)が優良賞を受賞されるなど、本町の肥育農家の皆様の日頃の努力が遺憾なく発揮された結果となりました。



令和5年度 北海道枝肉共励会開催 乳用雄肥育牛の部で 鎌田佳尚さん(魁センター)が最優秀賞！



販売に従事された訪問団員と美濃市の方々

姉妹都市である美濃市の美濃市総合フェアが11月11日(土)・12日(日)に開催され、士幌町の訪問団の一員として当組合からは、青年部、女性部(女性連)が参加しました。

本年度は生産者還元ポテトチップスと農産物の2箇所のブースが設けられ、ともに販売開始前から長蛇の列ができ、特に生産者還元ポテトチップスは両日ともに販売開始前からお客様が並んでおり開始わずか30分で完売しました。

士幌産の馬鈴しょや豆類、片栗粉、士幌高校の商品も大好評で、多くの方から「士幌町の農産物を毎年楽しみにしているの、4年ぶりに士幌町の方が直接販売に来てくれて有難い。」など、たくさん温かいお言葉を頂きました。また、来場者の中には「士幌町に何度か行ったことがある。」など士幌での思い出を話される方も居り、美濃市との結び付きを感じられた中で士幌町の農産物を広くPRすることが出来ました。

姉妹都市 美濃市(岐阜県) 総合フェアに参加しました

第381回

いま何やって ますか？

しのはら たいが
篠原 大河さん



A

幼い頃から父や母が仕事をする姿を見る機会が多かったため、農業を仕事にしたいと思い就農しました。

Q

就農の動機

A

覚えなければいけない作業がたくさんあるので、慣れるのに時間がかかることです。

Q

作業上の苦労・注意点（失敗談）

A

畑起こし

Q

現在担当されている仕事



今月の紹介は、篠原 貴幸さんの後継者（3代目）篠原 大河さんです。（以下、質問はQ、大河さんの答えをAとします）

A

まずは、ひとつひとつ仕事を覚えて農家として一人前を目指すと共に、地域の担い手として信頼してもらえようという大人になることが目標です。

Q

将来の夢・目標

A

夜は卓球やミニバレー、冬は友人とスノーボードや温泉に行きます。

Q

休み（夜間・冬期等）の過ごし方

A

辛い仕事もあるけど、その分やりがいを感じることができなのが魅力だと思います。

Q

農業の魅力

A

天候や自然災害に大きく左右される仕事なので、予期せぬトラブルに対応できる柔軟性が必要だと感じます。

Q

農業にたずさわったこと

今年は、春先から気温が高く推移し、7月中に小麦の収穫が終了するなど異例のペースで作業が進んでいましたが、10月下旬からは断続的に雨が降り、後半戦の収穫作業には大変ご苦労されたことと存じます。今後、本格的な寒さの時期を迎えますが、体調管理には十分ご留意頂きますようお願い申し上げます。

長芋収穫



井上義宏農場



ビート収穫



木幡義継農場



ビート受入集荷



厚生病院受診料 ¥31,900(税込)

※組合員とその家族に限ります。
また、受診された方には農協より一部助成を行っています。

内容
身長・体重・血圧・視力・聴力
血液・胸部レントゲン・心電図
腹部超音波・胃バリウム等

※その他各種オプション(有料)もございます



みなさんの健康のために
毎年受診をおすすめします

大切なのは早期発見・早期治療

人間ドックのご案内

厚生病院

人間ドック空き状況

空き状況は「情報ネットワークシステム(タブレット端末)」の掲示版【No.211】にも掲載しております

年月日		人数
令和6年	2月9日 金	1
	14日 水	1
	16日 金	1
	20日 火	1
	22日 木	1
	28日 水	3
3月29日 金	1	

男性

女性

年月日		人数
令和6年	2月8日 木	3
	19日 月	2
	3月4日 月	1
	12日 火	1

上記以外の日を希望する方は組合員相談課までご連絡下さい。
 また、お申込順となるため、ご希望の日が既に埋まっている場合もございますのでご了承ください。

お問い合わせ先 組合員相談課 TEL:5-5705

帯広厚生病院実施人間ドック・健康診断受診助成のお知らせ

【受診料金】

- ◎帯広厚生病院人間ドック基本料金・・・31,900円(還付金申請者は8,560円差引後の金額になります)
 ※還付金については、農協から土幌町健診センターへ受診者名簿(氏名・生年月日・実行組合名・受診日)を提出します。尚、特定健診の還付金申請には、ドック受診結果が必要となる為、帯広厚生病院より土幌町健診センターへ直接データが送られますのでご了承願います。
 還付金の対象は30歳～74歳までの方となります。

◎生活習慣病予防健診(協会けんぽ加入者のみ)

	料金	自己負担金	協会けんぽ負担	対象者
一般健診	—	5,282円	—	35～74歳
付加健診	9,603円	4,802円	4,801円	当該年度40・50歳
追加健診	9,603円	9,603円	—	当該年度40・50歳以外の方

※付加健診・追加健診は、一般健診よりも検査項目が追加されます。

【組合員健康診断受診助成について】

- 土幌町国保病院と帯広厚生病院で行う人間ドック(社会保険加入者は社保指定病院での受診も対象)
 助成金額：一人10,000円を上限 <<年1回助成>>
 ☆帯広厚生病院が実施する人間ドックオプションのPET検診
 助成金額：3年に一度自己負担の半額。それ以外の時は10,000円を上限
 (ただし、町が実施するPETがん検診(北斗病院)と重複しないこと)
 - 町が実施する特定健診と胃がん・肺がん・大腸がん検診をセットで受診(その他オプションの乳がん・子宮がん・前立腺がん・骨粗鬆症・肝炎・血中ピロリ菌等の各検診等を含む)
 助成金額：一人10,000円を上限(但し支払い診療費まで) <<年1回助成>>
 - 町が実施するPETがん検診(40～74歳 北斗病院)
 助成金額：3年に一度自己負担の半額、それ以外は10,000円を上限
 (ただし、帯広厚生病院が実施する人間ドックオプションのPET検診と重複しないこと)
 - 町が実施する脳ドック(30～64歳 北斗病院)
 助成金額：3年に一度自己負担の半額、それ以外は10,000円(但し支払い診療費までを上限)のいずれか高額の方
- ※PETがん検診(北斗病院)・脳ドック(北斗病院)のお問い合わせ・申込は土幌町保健福祉課(☎5-2108)までご連絡ください。

【注意事項】

- 人間ドック受診希望の際、受診枠に制限がある為、ご希望時期と異なる場合がありますのでご了承ください。
- 令和6年度人間ドックについては、情報ネットワークシステムにて12月中旬頃にご案内いたします。



米粉で

今年のクリスマスは米粉を使っ
米粉ならではの食感はスー

クリスマススイーツ

てスイーツを作ってみませんか。
ツとも好相性。グルテンフリーだからアレルギーを持つ人にも安心です。

監修：藤田靖子（神戸・Suiキッチンスタジオ&カフェ オーナー）
https://yasming.net

クリスマスムード満点の人形お菓子

ジンジャーマンクッキー



材料 45枚(クッキー型3.5cm×4.8cm)

米粉	150g
きな粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ1/4
シナモンパウダー	小さじ1
菜種油	大さじ3
メープルシロップ	60ml
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	40ml
ショウガのすりおろし汁	大さじ1
自然塩	小さじ1/8

作り方

- 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーをボウルに入れて混ぜる。
- ①に菜種油を入れて手でこすり合わせながら、粉全体に行き渡るようになじませる。
- 液体類(メープルシロップ、豆乳または牛乳、しょうが汁)と塩を混ぜて②に加え、生地をまとめる。粉っぽさが残ったら豆乳(分量外)で調整する。
- 厚さ2、3mmに麺棒で延ばし、型抜きして、オーブンペーパーを敷いた天板に並べる。
- 160度に温めたオーブンで25分焼き、天板の上でそのまま冷ます。
- お好みで冷めたクッキーにチョコペン(材料外)で顔を描く。

POINT

米粉にはグルテンが含まれていないので生地が割れやすい。慎重に扱うこと。



彩りと味わいのアンサンブル

イチゴのトライフル



材料 4人分

生おから	200g	寒天パウダー	2g
菜種油	大さじ2	てんさい糖	60g
りんごジュース	200ml	成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	400ml
レーズン(粗みじんにつけておく)20g		レモン汁	大さじ1
自然塩	1つまみ+1つまみ	イチゴ	18粒
ラム酒(りんごジュースで代用可)	大さじ2	ミント(葉)	適量
米粉	20g		

作り方

- 生おからはフライパンで乾かし、バラバラになったら菜種油を加え、全体になじませる。
- ①にりんごジュース、レーズン、塩1つまみを加え、しっとりする状態になるまで水分を飛ばす。
- ②にラム酒を加えていき、火から下ろす。
- 米粉と寒天パウダー、てんさい糖、塩1つまみをボウルに入れて混ぜる。
- クリームを作る。豆乳または牛乳、レモン汁を④に加えてよく混ぜ、こし器に通してから鍋に入れる。
- 鍋を火にかけ、へらでかき混ぜながら沸騰させる。
- 火を弱めてフツフツと1分ほどかき混ぜながら煮て、火を止める。
- ③と⑦のクリーム、イチゴを交互に200mlの器に入れ、最後にイチゴとミントの葉を盛り付けて出来上がり。

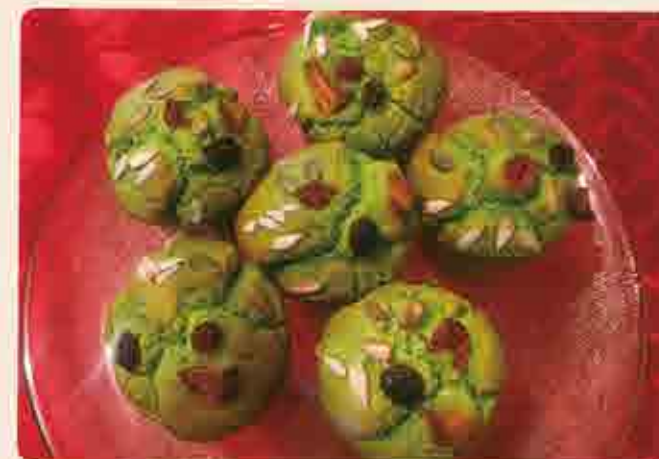
POINT

作り方③の火から下ろすタイミングは、写真のようにおから煮のような状態がベスト。



芳醇(ほうじゅん)な香りを楽しむ大人のスイーツ

クリスマスグリーンマフィン



材料 6個(マフィンカップ直径6cm×高さ4.5cm)

米粉	300g
ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)	大さじ1
抹茶パウダー	2g
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳	230ml
菜種油	大さじ6
てんさい糖	50g
メープルシロップ	大さじ2
ラム酒(豆乳または牛乳で代用可)	大さじ1
自然塩	小さじ1/3
ドライフルーツ(ラム酒漬け)	大さじ3+飾り用適量
ナッツ類(お好みの2種)	各大さじ2+飾り用適量

作り方

- 米粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダーをボウルで混ぜておく。
- ドライフルーツとナッツ以外の残りの材料を全て混ぜ合わせ、①を加えて混ぜる。
- ドライフルーツとナッツを加えてさらに混ぜ、マフィンカップに入れて飾り用ドライフルーツとナッツを散らす。
- 170度に温めたオーブンで約25分焼く(竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK)。

POINT

写真は右上から時計回りにカボチャの種、レーズン、クランベリー、マンゴー、ヒマワリの種。ドライフルーツは、1カ月〜1週間前までにラム酒に漬けておく(りんごジュースでもOK。長く漬けると発酵するので前日からがよい)。



フルーツの風味と生おからが好相性

米粉とおからのヘルシーケーキ



材料 直径15cm×高さ6cmのケーキ型1台分

米粉	100g	塩こうじ	大さじ1
生おから	100g	白みそ	大さじ1
ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)小さじ2		レモンの皮	1/2個分
成分無調整豆乳または成分無調整牛乳 80ml		あんずジャム	大さじ2〜3
菜種油	大さじ4	ココナツパウダー	大さじ2〜3
てんさい糖	50g	飾り	
メープルシロップ	大さじ1	リンゴ(蒸し煮用)	1個
レモン汁	大さじ1	ミント(葉)	適量

作り方

- よく搾った生おからと米粉をブレンダーにかけ、よく混ぜたらベーキングパウダーを加えてさらに混ぜる。
- Aの材料を全てボウルでよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。生地はボテッとした感じになるように豆乳または牛乳(分量外)で調整する。
- オープンペーパーを敷いた焼き型に入れ、表面を平らに整える。
- 180度に温めたオーブンで30〜35分焼く(竹串を刺して生焼けの生地が付かなければOK)。
- 表面にあんずジャムを塗り、再度オーブンで2分焼き、取り出してからココナツパウダーを振る。
- 焼き型に入れたまま、網(ケーキクーラー)の上のせて冷ます。
- ⑥を焼き型から抜き、リンゴの蒸し煮3切れでバラの花の形を作ったせ、ミントの葉を飾る。

POINT

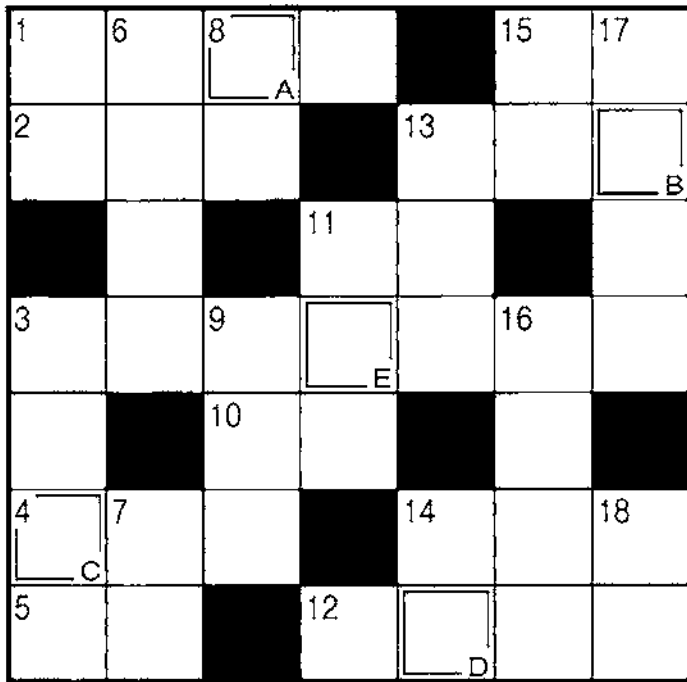
- リンゴの蒸し煮
- リンゴをよく洗ってから8等分し、芯の部分を取る。
 - 沸水にくぐらせてから、厚さ2mmぐらいにスライスして鍋に平らになるように入れ、弱火で約18分蒸し煮する。



CROSSWORD PUZZLE クロスワードパズル

あたまのたいそう

二重マスの文字を、A～Eの順に並べてできる言葉はなんでしょうか？



応募方法

- 別紙の応募用紙にお答え・お名前・ご住所・お電話番号を記入して下さい。
- 応募は、アスパサービスカウンター・各事業所・組合員相談課にある応募箱へ投函して下さい。
- お一人さま一口のご応募を有効とさせていただきます。
- 正解者の中から抽選で10名様に、すてきなプレゼントをご用意しております。
- プレゼントは、組合員相談課でお渡し致します。
- 当選者は、次号にて掲載致します。

当選者発表

おめでとうございます

11月号掲載問題の応募者は62名で62名が正解でした。厳正なる抽選の結果、次の方が当選しました。当選者には、組合員相談課にてプレゼントをお渡し致します。

- 伊田 瑠末 さん
- 波多野利恵子 さん
- 寺田 守 さん
- 中村祐二朗 さん
- 井上えり子 さん
- よしだまさ子 さん
- 藤内 和美 さん
- 坪井サヨ子 さん
- 清水 道子 さん
- 藤田 葵 さん



今月の抽選者
浅野 昌由さん

タテのカギ

- 冬眠するものも多い大型の哺乳類
- 謎の多い浮世絵師、東洲斎——
- その月の一番最初の日
- 寒い日に吐くと白く見えることも
- 授業中は憤んでください
- ワカメの根元に近い部分
- 予報によると来週は寒いらしい
- 建物が立っていない宅地
- の細かい滑らかな肌
- 年越しに付きものの麺類
- チン!と鳴らすと人が来ます
- 1号は東京と大阪を、2号は大阪と福岡を結びます
- 年賀状のイラストによく使われます。令和6年は「辰」です

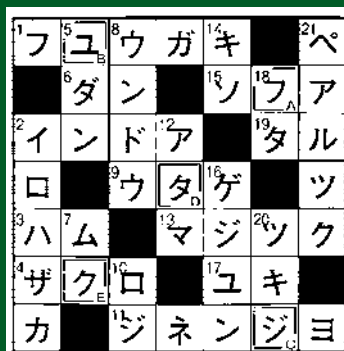
ヨコのカギ

- サンタがプレゼントを入れます
- パパー、ママー、どこー?
- 欧米のクリスマスには、この鳥の丸焼きがよく食べられます
- 大好きな歌手の——を見に行った
- レンコンは根のように見えますが、実はこれ
- 「海のミルク」と呼ばれる貝
- 除夜の鐘を突けるところもあります
- 水や砂と混ぜコンクリートを作ります
- サハラ、タクラマカンといえ
- 刃物で紙を加工して描きます
- 冬の京都市は——冷えするといわれます

応募締切り

12月15日
(金)

11月号の正解 / フュジタク



お知らせ INFORMATION

アスポ

営業時間 9:30～19:00
(28日～31日は9:00から)
(31日は16:00まで)

休業日 12月は休まず営業

ガソリンスタンド

士幌給油所

●スタッフ

営業時間 8:30～18:30

休業日 毎週日曜日

●セルフ

営業時間 7:00～20:00

休業日 12月は休まず営業

2023 12

今月のあなたの運勢 HORO©

牡羊座 3月21日～4月19日 全体運：視野が広がり「なんだ、そういうことか」という気付きがありそう。早めに修正を。臨機応変な行動にツキ 健康運：とてもパワフル。力仕事も積極的に引き受けて 幸運の食べ物：カボチャ	牡牛座 4月20日～5月20日 全体運：予定を詰め込み過ぎないように。できることから一つ一つ。下旬からは運気が上昇。良い年越しになりそう 健康運：食べ過ぎに気を付けて。よくかんで食べると◎ 幸運の食べ物：野沢菜	双子座 5月21日～6月21日 全体運：対人運が活発化。急に忙しくなり右往左往することが。優先順位を考えて予定を調整。体調とも相談して無理なく 健康運：慌ててけがをしないように。呼吸を整えて 幸運の食べ物：キャベツ	蟹座 6月22日～7月22日 全体運：少し神経質になりがちなき。あまり重要でないことは相手に合わせるとうスムーズに進みストレスも軽減 健康運：ミネラルたっぷりの食事元気を回復 幸運の食べ物：クワイ
獅子座 7月23日～8月22日 全体運：勢いのある好調運。強気で押せばなんとかなりそう。大事なことから取り組んで。外食、レジャーが吉 健康運：スポーツを楽しんで。夜は早めに就寝を 幸運の食べ物：水菜	乙女座 8月23日～9月22日 全体運：イレギュラーな対応が必要になり戸惑いがち。非常時こそ冷静に。下旬には状況が改善へ。焦って答えを出さないで 健康運：発酵食品が多めのメニューで腸内環境を改善 幸運の食べ物：ナガイモ	天秤座 9月23日～10月23日 全体運：楽しい時間を持てます。金運も好調で、いつもより良いメニューを選ぶと◎。連絡は早めに。素早く動くとう開運に 健康運：人と会う予定を。笑顔での会話をストレス解消 幸運の食べ物：小松菜	蠍座 10月24日～11月22日 全体運：運勢は穏やか。人に助けられながらうまくいきます。あなたもできるだけ力になってあげて。おしゃれにツキあり 健康運：食事は量より質が大切。バランス良く食べて 幸運の食べ物：セリ
射手座 11月23日～12月21日 全体運：勢いがあります。強行突破で勝利を収められますが、人を振り回してしまうことも。周囲への配慮も忘れないで 健康運：フェースケアに力を入れて。髪もトリートメントを 幸運の食べ物：ブロッコリー	山羊座 12月22日～1月19日 全体運：上昇運。足の引っ張り合いがありそうですが、不毛なので聞かないように。独自路線で行くのが成功の秘訣(ひけつ) 健康運：心と音楽と香りの良いお茶でリラックス 幸運の食べ物：ミカン	水瓶座 1月20日～2月18日 全体運：良い話が舞い込みますが、勘違いからおかしな雰囲気になることも。相手の話をよく聞き、落ち着いて動いて 健康運：友人たちのおしゃべりで気分が上向きに 幸運の食べ物：長ネギ	魚座 2月19日～3月20日 全体運：問題が山積みで頭の痛いときですが、有益な助言をくれる人も。信頼できる人を見極めましょう。運勢は下旬に回復 健康運：カルシウム補給と関節のストレッチで骨を大切に 幸運の食べ物：セロリ