

士幌町農業協同組合女性部

創立70周年記念式典



JA士幌町女性部

- ②女性部創立70周年記念式典並びに記念講演
④運営協力委員長会道外視察研修
⑥女性部版 下居辺女性部創立70周年記念／
女性部版 理事支部長研修会
⑦女性部版 エルダー研修／
女性部版 生活専門部会試食会
⑧青年部版 冬期研修会／青年部版 畑作学習会

- ⑨青年部版 組織学習会／
青年部版 大新春まつり2024
⑩農業者年金のお知らせ
⑫和牛入門
⑭アスポお知らせ／つれづれ広場／今月の運勢
⑮クロスワードパズル
⑯おいしいミルクレシピ／篠原会長の動静／
編集後記

ユートピア
しほろ
No.626

- 発行日／令和6年2月29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 末治氏



展示会の様子

今月の表紙

3月号の表紙は1月22日に開催された女性部創立70周年記念の風景です。多くのご来賓および部員の方々に参加いただき、盛大に開催されました。記念講演にはホクレンアンバサダーの森崎博之氏にお越し頂き、食料自給率などのテーマには考えさせられる笑いもあり、会場は大変盛り上がりしました。

編集後記



今年の冬は、東京などで大雪が降ったと思ったら、北海道では55年ぶりに2月にプラス10℃を超える気温となるなど、昨夏に続き異常気象を実感した冬でした。

さて、3月に入りまして、北海道ではまだまだ花が咲くには遠い季節ではありますが、全国各地では桜が咲き始め、そろそろお花見の季節となってきました。現代ではお花見といえば「桜」ですが、始まりは奈良時代で当時は「梅」の花を觀賞していたそうです。どちらか北海道では同時に咲くので、北海道はある意味新旧のお花見を網羅しているのかもしれない。

まだまだ寒い日も続きますが、体調管理には十分留意いただきながら、待ち遠しいお花見の季節を迎えていただければと思います。

(R)



牛乳をもっと食卓に

おいしい
ミルクレシピ

定番具材でも牛乳で減塩

はまぐりと菜の花の鉢蒸し・
苺の牛乳甘酒

材料(2人分)

●はまぐりと菜の花の鉢蒸し

基本
卵……………1個
牛乳……………180ml
麵つゆ(3倍濃縮)……………小さじ1
菜の花(下ゆでして3cm長さに切る)……………50g
はまぐり……………8個
酒……………大さじ2

●苺の牛乳甘酒

牛乳……………180ml
甘酒……………100ml
苺……………5個

作り方

●はまぐりと菜の花の鉢蒸し

- 1 ボウルに卵を割り入れてよく溶き、牛乳、めんつゆを合わせる。
- 2 はまぐりは殻をこすりあわせてよく洗い、酒蒸しにする。貝を取り出して残った汁はペーパータオルで漉して①に加える。
- 3 器に貝と菜の花を入れて①を注ぎ、ラップをかける。
- 4 蒸し器(深めの鍋などでも可)に湯を沸かし、③を入れて強火で3～5分間、弱火に変えて10分間蒸す。※器の大きさ、材質により加熱時間は変わります。

●苺の牛乳甘酒

- 1 牛乳と甘酒を鍋に加えて温め、フォークでつぶした苺を入れて混ぜる。

レシピ●料理家・管理栄養士 小山浩子さん
出典●「ミルク食サイト」

J A士幌町女性部創立70周年記念式典・記念講演

盛大に節目を祝う

1月22日(月)、農協本部事務所2階大ホールにて、士幌町農協女性部創立70周年記念式典並びに記念講演が厳かに挙行政され、部員並びに女性部ゆかりの方々約260名が出席し節目を祝いました。

昭和28年、初代部長の加藤ハル様のお声掛けで、女性の社会的地位の向上を求め、農村女性の自立と明るく豊かな農村生活を目標に掲げ、農協事務所会議室に約150名が集まり、「士幌農協婦人部」として発足して以来、各種事業や部員同士の交流に積極的に取り組み、地域社会との連携を図りながら女性部員の拠り所となる組織へと発展してきました。

式典に際し、吉田こず恵部長より「70年続いた伝統を大切にしながらも、時代に合った、柔軟で持続可能な組織の在り方へと変えていく必要性を強く感じています。今、女性部は大きな転換期を迎えています。『彩雲』が輝く空のように、私達も輝かしい人生を目指し、『彩雲』がもたらす良い変化の波に乗ってこの転換期を乗り越え、女性部として、新しい時代を切り拓いていきたいと思えます。」と式辞が述べられました。続いて、曾我礼子実行委員長より70周年記念事業についての経過報告がなされた後、60周年以降に歴代部長を務められた5名(詳細については表のとおり)、JA十勝女性協議会会長を務められた市原真里さん、67年に亘って女性部活動に参加された安村艶子さんに感謝状と花束が贈られました。

その後、国井組合長ら来賓3名からの祝辞、受賞者を代表して第60・61代部長の岡田栄子さんの謝辞が述べられました。

式典終了後の昼食には、『国消国産』を意識して、地元の物を地元で食べようをコンセプトに『十勝産』『十勝産』の食材をふんだんに使ったお弁当が配られました。

昼食後に行われた記念講演には、ご多忙の中、篠原会長もご出席され、女性部創立70周年にお祝いの言葉を述べられた後、講師のホクレンアンバサダーを務められている森崎博之氏を紹介頂きました。森崎氏は「生きることは食べること」と題して、農業の大切さや食育の必要性を持ち前のトーク力でお話され、会場は笑いに包まれるとともに、農業や食の大切さを改めて実感する講演となりました。

【表彰者紹介】

＜歴代部長＞

平成24-25年度	第60・61代部長	岡田 栄子 様
平成26年度	第62代部長	森本 昭代 様
平成27-28年度	第63・64代部長	市原 真里 様
平成29-30年度	第65・66代部長	太田小枝子 様
令和1-2年度	第67・68代部長	河田 三紀 様

＜功労者＞

平成29-30年度	第12代 J A 十勝地区女性協議会会長	市原 真里 様
-----------	----------------------	---------

＜永年在籍表彰＞

昭和31年現在に至るまで67年間に亘り女性部員として活動
安村 艶子 様

＜歴代事務局＞

今井 均
香川みどり



記念講演の様子



国消国産を意識して作られたお弁当



物故者へ捧げる黙祷



感謝状贈呈の様子

農協運営協力委員長会

道外視察研修報告

昨年11月26日～30日まで4泊5日の日程で、協力委員長会の道外視察研修を実施しましたので、ご報告致します

熊本大同青果株式会社

(熊本県熊本市)

昭和36年3月に設立された青果会社で、従業員数約400名で取扱品目数は約200品目、一日に約650トンの取り扱いがあります。令和4年には年間の取扱高が400億円を超えました。



熊本大同青果

卸売市場の中でも、熊本大同青果は順調に伸びており、その要因は熊本県は野菜・果物の種類と量が多くある産地なので、安定的に集荷ができることも要因の一つになっています。

また、グループ会社では乾燥野菜の工場や冷凍工場等を最近立ち上げて、生産者の所得を向上させることを目的として、加工して販売するという取り組みも始めています。

熊本大同青果では熊本県産の次に北海道産の青果が多く、土幌協議会の馬鈴薯は北海コガネを中心に令和4年産では約800トンの取り扱いがあります。

担当者からは、令和5年は北海道も猛暑で苦労されたと思いますが馬鈴薯の出荷を順調にして頂き感謝申し上げますとともに、これから産地の期待に応えられるよう価格や販売量についても頑張っていきたいと思っていますので今後ともよろしく願いますと話されました

らくのうマザーズ熊本工場

(熊本県熊本市)

らくのうマザーズは熊本県酪農業協同組合連合会の通称であり、昭和29年4月に設立し会員数は20



らくのうマザーズ熊本工場

会員組合、令和4年度の実績で692億円の売り上げがある連合会です、土幌町とは全酪連の預託事業として中土幌牧場や町内の酪農家で預託牛を受入している関係があります。

らくのうマザーズの乳業事業には熊本工場と菊池工場の2つの乳業工場があり、その中の熊本工場を視察しました。熊本県の生乳の生産量は北海道・栃木に次いで全国第三位で、熊本工場は昭和49年に操業を開始し現在では九州の中で最大級の乳業工場になり、牛乳・乳飲料やヨーグルト・プリン等のチルド商品を製造しています。また、関連施設の阿蘇ミルク牧場では、牛の乳しぼり体験をしたり、乳牛・山羊・羊・豚など多くの動物たちと自由にふれあうことを通してより多くの人々に酪農業の魅力や大切さを伝えられるよう生産者と生活者の交流や酪農・乳業への理解醸成に取り組んでいます。

ふくれん宮田工場

(福岡県宮若市)

株式会社ふくれんは全国農業協同組合連合会福岡県本部（JA全農ふくれん）の子会社で、平成13年4月に設立されました。福岡県産をはじめとする国産原料を主体とした加工事業（飲料・食品加工）を行っています。ふくれんには農産物の加工品や豆乳を製造する宮田工場と清涼飲料水や乳飲料を製造する甘木工場の2つの工場があり、その中の宮田工場を視察しました。



ふくれん宮田工場

宮田工場の豆腐・豆乳製造ラインでは豆腐は月に20万丁くらい製造しており、豆乳については、昨年7月に過去最高となる2,700t/月を搾汁しました。豆乳はキッコーマンやマルサンアイのブランドでも製造しています。豆乳は常温流通が可能なので北海道・沖縄も含む全国に出荷されており、最近ではセブンイレブンのスムージーの原料にも使われています。野菜処理加工ラインでは、袋サラダは1

日16,000袋、カップサラダは5,800個製造し、九州のイオン・西友・生協に卸しています。主に九州産の野菜を使用しているが時期的には北海道産の野菜も使用しています

ふくれんでは、地球の環境保全活動に積極的に取り組んでおり、従来の重油燃料からLNG(液化天然ガス)クリーンエネルギーへの転換や工場の屋根に太陽光発電設備を設置し再生可能エネルギーの普及でCO₂の削減にも貢献しています。

豆乳はこの工場での主力商品であり、北海道産の大豆も多く使用させて頂いているので、ふくれんもJAグループひとつとして生産者に協力していきたいと担当者は話されました。

ポテトフーズ関東工場

(埼玉県東松山市)



ポテトフーズ
白木専務

株式会社ポテトフーズ関東工場は、平成元年に土幌町農協の農作物をより付加価値を加えた加工品として、首都圏消費者に提供するためにカルビーのOEM工場として発足し35年が経過しました。今回の視察に当たっては、本町出身



ポテトフーズ関東工場

月29年2月にかけて女性の方が視察に来てくれた時には、その後原料が良くな

り皆さんがきちんとやってくれているのを感じ我々もそれに対して一生懸命製造しなければならぬと励みにもなりました。土幌の生産者が作る農産物に付加価値を高めて還元することが工場の使命だと思っていますので、今後は色々な組織や部会で視察を行う際には、是非私どもの工場も視察先の一つに入れて頂きたいと話されました。

JA全農ミートフーズ株式会社

JA全農ミートフーズ(株)は、平成18年に全農の100%出資により設立された牛肉、豚肉の集荷から加工、販売までを一貫して行う業界有数の食肉販売会社です。大消費地を中心に営業拠点を配置し、量販店や生協、外食企業などへの販売事業を行っています。

会社全体では、土幌の肉牛を年間2万頭以上を扱っており、しほ牛肉まつりへも参加協力をしています。この会社では、最近では肉だけでなく野菜等とのコラボで新たな商品の開発も手掛けており、現在は北海道フーズとの間でコラボ商品を検討しています。

担当者から農業無くして人の命は繋げないので、大産地である土幌町には私たち消費地では作れないものを作って下さり感謝申し上げます。今後土幌町には飼料自給



JA全農ミートフーズ

率向上に向けた取り組みや地域内で栄養素の循環を最大限利用できる耕畜連携の再構築などを期待しておりますし、食料の未来は生産者皆さんと共にあると思いますので、共に未来を創造していきましょうと話されました。

結びに

今回の視察研修は、農協の色々な部署からご助言を頂き実施することが出来ました。その研修の中で、土幌から出荷された農畜産物の販売状況または加工状況を始め、土幌町との繋がりを改めて勉強させて頂き、この様な機会を与えていただきまして国井組合長を始め役職員の皆様にご感謝申し上げます。



長いかなぁ？



豪華賞品をかけてじゃんけんぽん！



美味しいチーズもいただきました



牛についても勉強

2月6日(火)～7日(水)、女性部エルダーミセスでは部員39名が参加し、農協2階第2・3ホール、十勝川温泉第一ホテル豆陽亭、明治なるほどファクトリーにて交流会・研修会を開催しました。

1日目は、農協2階第2・3ホールにて、横田めぐみさんを中心に拉致被害者やその家族を題材とした『めぐみへの誓い』という映画を鑑賞したのち、ホテルへと向かい、夕食の懇親会では、女性部役員によるビンゴゲーム等が開催され、大変にぎやかな時間となりました。

2日目は、明治なるほどファクトリーでチーズの製造工程を見学し、普段口にはしているチーズがどのように作られているか、興味深く聞いておられました。



JA女性部 エルダーミセス部員研修会・交流会



しほろの煮豆



試食どうぞ～



試食準備！

JA士幌町女性部生活専門部会(栗原理部会長)では、12月20日(水)エーコープ士幌店ASPOに於いて、同部会の取り組みとして年末商材の試食販売会を開催しました。

コロナ禍により長らく開催できておりませんでしたが、今回は年末ということもあり、伊達巻と蒲鉾、三種類のしほろの煮豆をお皿に盛り、それぞれの味をお客様に楽しんでいただきました。

試食された方は「美味しい」「どの商品なの？」と尋ねられ、その場で買い求めてくださる方もいるなど盛況のうちに終了致しました。



生活専門部会ASPOで 試食会開催



クレイパックをぬりぬり



真剣に作成中



講師の栗原氏

JA士幌町女性部(吉田こず恵部長)では、1月31日(水)～2月1日(木)に隔年で行われている理事・支部長研修を開催し、クレイセラピー研修を行いました。

クレイセラピーとは地中深くに存在するクレイ(粘土)を利用してリラクゼーションやヒーリングを行う自然療法のことです。研修会では、インストラクターの栗原智子くらはらともこ氏を講師に招き、クレイパックを作成して手首に塗ったり、日常に使えるクリームに加工したりしました。

クレイパックを塗った際には、使用前後で素肌の色が変わるなど効果を実感するなど楽しんで研修を行っておりしました。



女性部 理事・支部長研修



下居辺運営協力委員会 女性部設立70周年を祝う会



令和5年11月25日(土)に十勝川温泉第一ホテルにおいて、下居辺運営協力委員会女性部の設立70周年を祝う会が開催されました。

開会にあたり、祝う会の吉田光代事業担当代表より「70周年に至るまで、多くの方々を支えられてきた。下居辺女性部の発展にご尽力頂いた歴代役員や部員、事務局として支えてくださった歴代事業所長や職員の皆様に感謝するとともに、家族の理解と協力・応援により活動出来ていることに感謝申し上げます。」と挨拶されました。

その後、女性部活動にご貢献いただいた60周年以降の歴代支部長・理事・事業所長の14名の方々に上山由美子部長より感謝状及び記念品を贈呈し、来賓より挨拶を頂き閉会となりました。



士幌町振興公社見学の様子



馬鈴薯貯蔵施設見学の様子

青年部理事会担い手担当(責任者 丹治智宏)では11月24日(金)、新入部員を対象に農協組織への理解を深め知識と見識を広げることが目的として、新入部員15名と青年部役員出席のもと「青年部 JA 組織学習会」を開催しました。

初めに参加部員同士で支部や名前などの自己紹介を行った後、国井浩樹組合長よりパワーポイントを用いて協同組合の理念について説明を頂きました。その後、2班に分かれて士幌町振興公社と食用馬鈴薯貯蔵施設を入れ替わりで見学した後に、農協記念館で第4代組合長を務められた故安村志朗氏の人生をアニメーション化したDVDを視聴し、当組合の歴史に触れました。普段なかなか目にすることのない施設内部の見学や話を聞くことができ、今後の士幌町農業を担っていく部員の皆様が組織を学ぶための良い機会となりました。



全員で記念撮影



国井組合長の講演を聞く部員



JA組織学習会を開催 農協組織への理解を深める



冬期研修会を開催 十勝の観光イノベーションについて学ぶ



講師の林克彦氏



挨拶する渡邊部長



真剣に耳を傾ける部員

JA 士幌町青年部(渡邊寛士部長)では12月15日(金)、農協2階ホールにて冬期研修会を開催致しました。

今年度は株式会社勝毎ホールディングス 取締役社長 林克彦氏を講師に招き、「北海道ホテルにおける食と観光イノベーションへの取り組み」顧客創造と満足度を両立する地域の高付加価値づくり」と題し講演頂きました。

講演では、通過型観光地であった十勝に観光客を呼び込むべく北海道ガーデン街道を構築した際の話や、赤字の続いていた北海道ホテルを黒字転換させるために行った改革と次なる一手について、顧客創造分析と人・組織のマネジメントという観点からお話を頂きました。参加した部員は真剣に耳を傾けており、質疑応答の際は時間一杯まで質問ができました。



食用馬鈴薯課の取り組みについて学ぶ 担い手担当で畑作学習会を開催！

青年部理事会担い手担当(責任者 丹治智宏)では12月20日(水)、農協2階ホールにて、畑作部員約40名参加のもと学習会を開催致しました。

今回は士幌町農業協同組合 食用馬鈴薯課 課長 田中政伸氏を講師に招き、「食用馬鈴薯課の取り組みについて」と題し講演いただきました。

学習会の中では、食用馬鈴薯課で日々行っている業務や、士幌馬鈴薯施設運営協議会との関連性について説明を頂いた他、物流業界の2024年問題についての対応や、販売力強化に向けた取り組み等、今後の取り組みについても説明を頂きました。

2024年問題等は今後の集荷に大きな影響を与えることから参加した部員は真剣に耳を傾けており、大変有意義な学習会となりました。



学習会の様子



講師の田中氏



「大新春まつり2024」にて 乳製品配布を実施！

青年部理事会 P R 担当(責任者 岡本健吾)では、1月6日(土)から7日(日)の二日間、道の駅「ピア21しほろ」で開催された「大新春まつり2024」の2日目に参加し、消費拡大につなげようと乳製品配布を行いました。

道の駅の構内にブースを設け、乳製品の消費についてよびかけながら、よつ葉乳業の牛乳200ml、飲むヨーグルトの配布を行い、活発なPR活動を行うことができました。

来場者も多く午前中のうちに配布が終わりとても好評でした。当事業により乳製品に関心を持って頂き、消費拡大に繋がることを期待しております。



乳製品消費にご協力ください！



配布の様子

ポイント1

支払った保険料は、 全額社会保険料控除の対象！

支払った保険料は、将来年金として受けられるというメリットだけでなく、支払った家族分の保険料も含めて社会保険料控除の対象となり、大きく税が軽減されます。

農業経営にゆとりが出たときは、保険料の毎月の保険料額を増額したり、翌年1年分をあらかじめ一括して納付する「前納納付」で当年中に納付する保険料額を増やして、税軽減額をアップすることもできます。

■保険料支払いによる税軽減額（所得税・個人住民税・復興特別所得税）の目安

課税対象所得	税率	保険料月額2万円 (年額24万円)の場合	保険料月額6万7千円 (年額80万4千円)の場合
195万円以下	15.1%	3万6千円	12万1千円
195万円超330万円以下	20.2%	4万8千円	16万2千円
330万円超695万円以下	30.4%	7万3千円	24万4千円

※保険料支払い後も保険料支払い前と適用される税率に変更がないものとして試算しています。

ポイント2

運用益は非課税！ 制度発足以降20年間の運用利回りは、年率で+2.94%！

一般の預貯金等の利子には約20%の税金がかかりますが、農業者年金の運用益は非課税です。そのため、その分多く年金の原資として積み上がります。

また、事務経費についても国が負担しているため、支払った保険料の全額が運用されます。

■年金資産の運用実績

年 度		H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
修正総合利回り(%)		－4.65	5.99	3.4	9.8	3.27	－4.73	－9.25	9.14	－0.06
H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3
2.36	9.62	7.75	8.78	－0.69	3.26	4.75	7.71	－2.08	10.82	2.39

平均運用利回り 年率で+2.94%

ポイント3

将来年金として受け取る際も、大きな控除！

受け取る年金は公的年金等控除が適用

農業者年金として受け取った年金は、税制上、公的年金等控除の対象となり、65歳以上の方であれば、公的年金等の合計額が110万円※までは全額控除されます。

※公的年金等に係る雑所得以外の所得に係る合計所得金額が1,000万円以下の場合

死亡一時金もあり安心、しかも死亡一時金も非課税

80歳前に死亡した場合には、80歳までに受け取る農業者老齢年金の現在価値相当額を一時金として要件を満たす遺族が受け取れ、死亡一時金は非課税です。※加入期間等により保険料払込額を下回る場合があります。

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または農業者年金基金に
お問い合わせください。

士幌町農業協同組合
組合員相談課 TEL：5-5705

2023.5



税制

農業者年金の3つの税制優遇

農業者年金は
税の軽減の立役者です！

年金積立
しながら
税軽減



ポイント1 支払った保険料は 全額社会保険料控除の対象！

ポイント2 運用益は非課税！

ポイント3 将来年金として受け取る際も大きな控除！

詳しくは…

農業者年金基金

検索

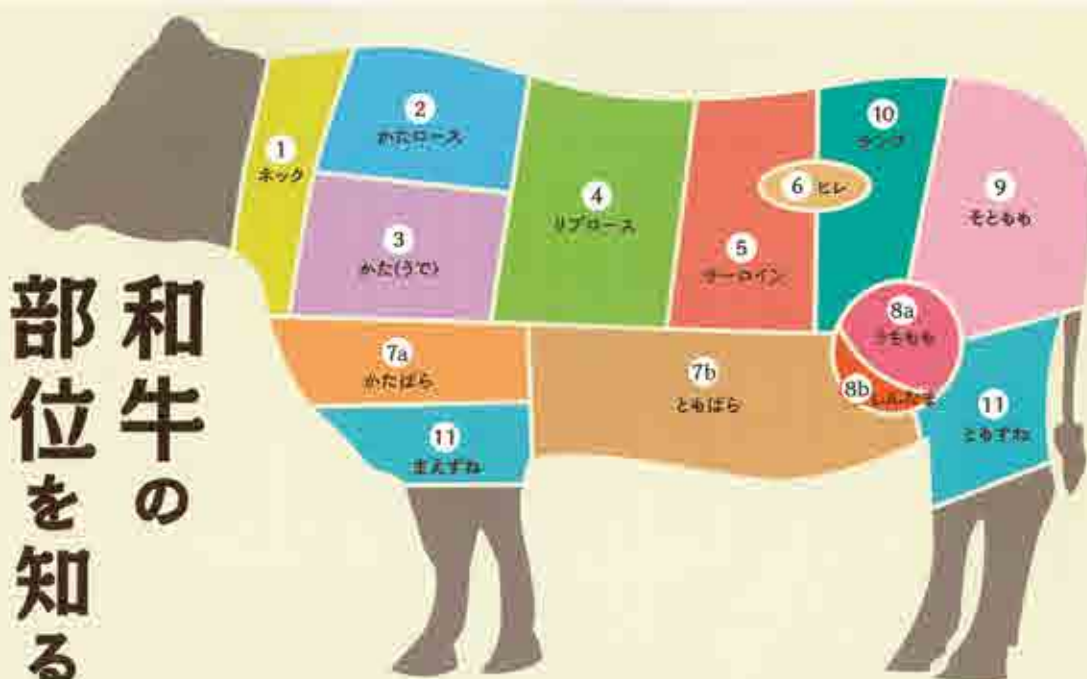
<https://www.nounen.go.jp>





小売り表示では
11の部位があります

和牛の 部位を知る



1 ネック

よく運動をする首回りの部分で、きめが粗くて肉質は硬く、エキス分やゼラチン質が豊富。

2 かたロース

ロース部位の「かた」に当たる部分。きめが細かく柔らかい、優れた肉質を持つ最高部位の一つ。

3 かた(うで)

よく運動をする筋肉の集まりで、きめが粗くて肉質は硬く、ネックと同様にエキス分やゼラチン質が豊富。

4 リブロース

通常「ロース」と呼ばれる、見事な霜降り状の断面になる最高部位の一つ。

5 サーロイン

きめが細かく柔らかい最高の肉質を持つ、「サーロインステーキ」としても有名な、ステーキに適した部位。

6 ヒレ

全体の約3%しか取れない希少部位。ほとんど運動をしない筋肉のため、非常に柔らかいのが特徴。

7 かたばら・ともばら

おなか(あばら)回りの部位。肩に近いほど赤身が多く、おなか付近の「ともばら」は霜降りになりやすい。

8 うちもも・しんたま

脂肪が少ない赤身中心の部位。特に「しんたま」は柔らかい肉質が特徴となっている。

9 そともも

もも系の中では最も運動量が多い筋肉なので、きめが粗く肉質は硬いのが特徴。

10 ランプ

「サーロイン」の隣に位置し、ロース系に次ぐ準高級の部位。「らんりち(らんり)」とも呼ばれる。

11 すね(まえすね、ともすね)

ふくらはぎ付近の部位。前脚は「まえすね」、後脚は「ともすね」と呼ぶ。肉質は硬めで腱(けん)が多い。

※2. 牛の背中から腹にかけての最高部位で「4.リブロース」「5.サーロイン」「6.ヒレ」から構成される

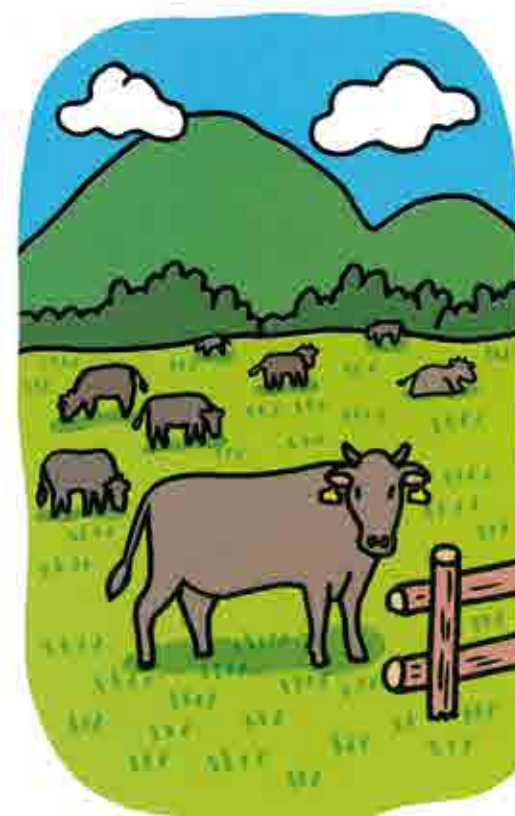
和牛 Q A

Q1 「A5」など牛肉の格付け(ランク)を表す記号の意味は?

A1 牛肉の格付け(ランク)は、歩留まり等級A・B・Cと肉質等級5・4・3・2・1の組み合わせで表現され、15段階あります。A5が15段階中の最上級ランクです。ちなみに歩留まりは牛1頭からどれくらいの肉が取れるかを意味し、肉質は「脂肪交雑(霜降り状態)」「肉の色沢」「肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」の4つで評価されます。

Q2 細切れと切り落としの違いは?

A2 「細切れ」は不特定部位、「切り落とし」は特定の部位の切れ端を集めた肉です。細切れは、焼きそばや野菜炒めなど、切り落としは焼きしゃぶしゃぶなどに使用されています。



イラスト：森田 三郎

和牛入門

日本が生んだ食の芸術品

柔らかい肉質と繊細で芳醇(ほうじゅん)な

味わいが魅力の「和牛」。

そのおいしさの秘密、肥育方法、

各部位の特徴などをご紹介します。

牛肉は4つに分類できます

和牛

乳用牛

乳牛に和牛を交雑したもの
F1(交配種・交雑種)

外国種(肉専用種)

和牛とは以下の品種を表します

- 黒毛和種
全国で飼育されていて、和牛の約95%を占める
- 褐毛(あかげ)和種
「あか牛」とも呼ばれる。主に熊本県で飼育されている
- 日本黒角種
赤身が多いのが特徴。主に岩手県や北海道で飼育されている
- 無角和種
その名の通り角のない牛。山口県でのみ飼育されている
- 上記4品種間の交雑種

和牛

品種を表す

国産牛

原産地を表す

外国産の
牛などを含む
牛全般



和牛を育てる
環境とは?

和牛は、考え抜かれた飼・わら・麦・ふすまなどの飼料、デリケートな牛にストレスを与えないように常に清潔に保たれた牛舎などで、

※1. 霜が降りた後に、肉の霜降り(霜降り)と呼ばれる肉質が醸し出す、とろけるような食感に近づける。また、和牛には「和牛香」と呼ばれる甘くてこくのある特有の香りがあり、これが肉本来のおいしさをさらに引き立てています。



和牛と国産牛は
どう違う?

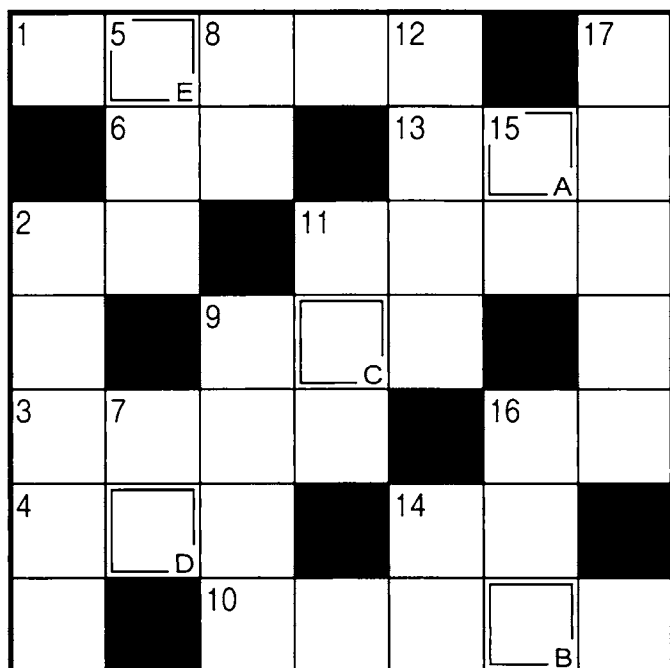
和牛は国産牛と一見同じだと思われがちですが、明確な違いがあります。国産牛とは日本国内で飼育されている牛のこと。原産地を表し、外国生まれでも日本での飼育期間が長ければ、国産牛と表示してよいことになっています。その一方で、和牛とは「黒毛和種」「褐毛(あかげ)和種」「日本黒角種」「無角和種」と、これら4品種間の交雑種のこと。品種を表します。図のように和牛も国産牛ではありませんが、その品質は圧倒的に優れているため、わざわざ国産牛と表示することはありません。

行き届いた環境の下で肥育されています。一頭一頭丁寧に育てられているからこそ、他にはない優れた品質を作り出せるのです。

CROSSWORD PUZZLE クロスワードパズル

あたまたいそう

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？



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

1・2月合併号掲載問題の応募者は74名で74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。

- 中津井千咲 さん
- 井原 和枝 さん
- 尾関ともみ さん
- 小林 和子 さん
- 篠原 大河 さん
- 梅本はるみ さん
- 原田 詩乃 さん
- 中村 有吾 さん
- 佐藤久美子 さん
- 藤田 葵 さん



今月の抽選者
西部珠生さん

タテのカギ

- 歌のうまさを競うイベント
- 釣りで使う擬餌針のこと
- 舌で感じ取るもの
- 日本一高いものは3776mあります
- 「峠の——」は群馬県・JR 横川駅の名物駅弁です
- 人や車が行き来する道のこと
- このような役を演じられるとは役者——に尽きます
- ものを記憶する器官
- ホルスタイン、ジャージーといえば
- 寄せ書きに使ったりサインをもらったリ
- ホワイトデーに贈ることもある、ふわふわと軟らかいお菓子

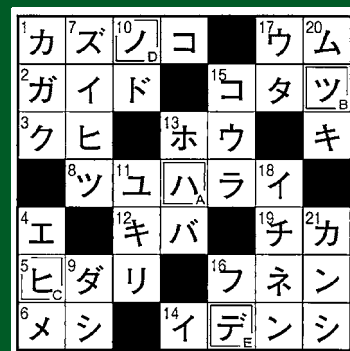
ヨコのカギ

- 3月下旬から4月上旬までの学校の休暇
- イエスの反対語
- 俳句や和歌で規定より音数が多いもののこと
- いいかげんなことはしません
- 海に潜って貝などを採ります
- どこからか梅の花の——が漂ってきた
- 卒業生が校長から卒業——を授与された
- 捕手とバッテリーを組みます
- 原稿——、投票——
- 雨宿りのときに借ります
- 姫路や彦根、松本のものがある

応募締切り

3月15日
(金)

1・2月合併号の正解/ ハッピノデ



毎月、充実した
広報誌
楽しく
拝読しております
まさし、稲バ

春からは夫婦2人の
生活。昔に戻るだけ
なのに…娘も居な
くならボケが更
にパワーUPしそう。
膝まで老化してきた
(エーン)。でもまだ
数年頑張るぞ！
てんてこ舞い婆

つれづれ広場

最近、常会(班)を脱退する人がどこでも増えてい
ると聞き、確かに現状、
昔の様に葬儀等のお手
伝いもない、イベントも
中々参加できないとな
ると、入っている意味考
えます。何か意見あれば
聞かせてください。
てんてこ舞い婆

山野かえで

2024

3

今月のあなたの運勢

HORO©

牡羊座

3月21日～4月19日

全体運：上昇運です。一つ一つ丁寧に進めていきましょう。春の女神がほほ笑みます。好情報も入手できそうです

健康運：友人と一緒に新しい健康法を試してみましょう

幸運の食べ物：春キャベツ

牡牛座

4月20日～5月20日

全体運：運勢は穏やか。交友関係が活発化。楽しい話が舞い込みそう。あなたも面白い話を披露して。技術習得の勉強が吉

健康運：不調を感じたら休息を。無理をしないのが一番

幸運の食べ物：ウド

双子座

5月21日～6月21日

全体運：油断は禁物。いつも使っている道具だからこそ安全点検をしっかりと。その心がけが福を招きます。連絡は早めに

健康運：筋力アップのチャンス。ハードなトレーニングも◎

幸運の食べ物：シイタケ

蟹座

6月22日～7月22日

全体運：新しい情報を積極的に取り入れましょう。良い思い付きが得られるはず。旅行の計画を立てるのもお勧めです

健康運：体を温めて。特におなか周りは冷やさないこと

幸運の食べ物：クレソン

獅子座

7月23日～8月22日

全体運：想定外の事態になっても慌てないように。経験者の話はとても参考になります。手を貸してもらえらることも。相談を

健康運：けがに注意。準備運動で体をほぐしましょう

幸運の食べ物：アシタバ

乙女座

8月23日～9月22日

全体運：あれこれやらなければと思いがち。状況を整理して優先順位の低いものは除いていきましょう。計画的に動いて

健康運：デトックスにツキ。ハーブティーやサウナをどうぞ

幸運の食べ物：タマネギ

天秤座

9月23日～10月23日

全体運：勢い余ってフライングをしないように。マナーを守ってこそあなたの良さが光ります。細かい作業にツキ

健康運：さまざまなスポーツを楽しんで。記録更新にも期待

幸運の食べ物：カブ

蠍座

10月24日～11月22日

全体運：好調運。ただ準備不足で動くのは避けて。下調べをしておけば好結果が期待できます。レジャー運も良好です

健康運：痛みや不調は早めにケアを。休息が大切

幸運の食べ物：パセリ

射手座

11月23日～12月21日

全体運：気になることが多そう。気の置けない友人たちとの時間が心の慰めに。部屋の整理整頓をすると運氣アップ

健康運：遊び感覚でできる体力アップ方法がお勧め

幸運の食べ物：カリフラワー

山羊座

12月22日～1月19日

全体運：交流会やセミナーに参加を。見聞を広めると幸運が舞い込みます。友人たちと遊びに行くのもお勧め。旅行も吉

健康運：食事はバランス良く。旬のものをたくさん食べて

幸運の食べ物：ミツバ

水瓶座

1月20日～2月18日

全体運：頑張りが利きます。力業でなんとかなることも多いですが周囲への配慮も忘れずに。買い物運があります

健康運：ハードな作業もばっちりこなせます。スポーツが吉

幸運の食べ物：カラシナ

魚座

2月19日～3月20日

全体運：好調運。積極的に主導権を握りましょう。目立つことも開運につながります。ヘアスタイルを変えるのもお勧め

健康運：足元を温めて。手や足の指の運動にツキ

幸運の食べ物：ニラ

お知らせ INFORMATION

アスポ

営業時間 9:30～19:00

※情勢により変更となる場合がございますので、ご了承下さい。

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 3月は休まず営業