

JA士幌町と組合員がつくる情報誌

ユートピアしほろ

SHIHORO

3月号
No.637

ユートピアしほろ



目次

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 2 女性部版 道外視察研修報告 | 10 女性部版 生活専門部会試食販売会／青年部版 JA 組織学習会 |
| 4 青年部版 道外視察研修報告 | 11 青年部版 冬期研修会／青年部版 大新春まつり |
| 6 蔬菜生産振興協議会設立35周年記念式典／スイートコーン生産協議会設立30周年記念式典 | 12 日本赤十字社金色有功賞受賞／脳トレ！手足の体操 |
| 7 下居辺地区豆類種子生産組合設立50周年記念式典／上居辺南麦作組合設立50周年記念式典 | 13 ホクレン職員人事異動挨拶 |
| 8 佐倉地区麦作機械利用組合設立50周年記念式典／馬齢しよ振興会 高品質栽培研修会 | 14 アスポお知らせ／今月の運勢 |
| 9 女性部版 研修会／女性部版 エルダー研修会 | 15 クロスワードパズル |
| | 16 おすすめレシピ／篠原会長の動静／編集後記 |



しほろポテサラゲランプリ！ カレーライス気分 ^^ カレーぽてとさらだ

応募者からのメッセージ

ユニークで美味しい？ちょっと変わっている？どんな感じにしようかな～？
じゃがいもはどんな料理に使うかな～？あれこれ考えて…
やっぱり家族が大好きなカレーライス
カレーライスを食べているようなポテトサラダにしよう
カレーライス気分のカレーぽてとさらだに決定



材料・レシピ

じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・しほろ牛肉・カレー粉・マヨネーズ・赤ワイン・ローリエ・塩・さとう

- ① じゃがいもはゆで、熱いうちにつぶしマヨネーズ、カレー粉を入れまぜる
- ② 牛肉は炒めてから、水、赤ワイン、ローリエを入れ柔らかくなるまで煮込む
- ③ じゃがいも、玉ねぎ、にんじんをそれぞれゆでる
- ④ ①②③をすべて入れ混ぜる
マヨネーズ、カレー粉、塩、さとうで味を整える

篠原会長 1・2月の動静

- 【1月】
1/6 (月) 北農連新年交礼会、農協理事会 (WEB)
1/8 (水) 基本農政対策委員会 (WEB)
1/9 (木) 全中理事会、JA 中央会・全国機関会長会議、都道府県農政運動組織・JA 中央会・全国機関代表者会議 (東京)
1/14 (火) 常勤役員参事会、ガバナンス委員会 (WEB)
1/15 (水) 「さんふらわあ かむい」新造船就航記念式典 (苫小牧)
1/16 (木) 北海道農協政治連盟 東野ひでき北海道後援会役員会、JA 北海道大会実行委員会、北海道農協基本農政対策本部委員会、中央会理事会、ホクレン理事会
1/28 (火) 全農経営管理委員会、全国経済事業会長会議【東日本】(東京)
1/29 (水) 地区別 JA 組合長・会長等会議 (仙台)
1/30 (木) 食料安全保障の強化と食料・農業・農村基本計画の改定に向けた中央要請 (東京)
【2月】
2/5 (水) 基本農政対策委員会 (東京)
2/6 (木) 全中理事会、営農・くらし対策推進委員会 (東京)
2/12 (水) 全農経営管理委員会 (東京)
2/13 (木) 『家の光』協会創刊100周年記念 第66回全国家の光大会 (横浜)
2/14 (金) JA カレッジ卒業式
2/18 (火) 地区別組合長会議【空知】(岩見沢)
2/19 (水) 2025国際協同組合年全国実行委員会 (WEB)、家の光協会理事会 (WEB)、地区別組合長会議【石狩・後志・道南・日胆】(札幌)
2/21 (金) 農協理事会 (WEB)、全農地区別総代会 (仙台)
2/27 (木) 常勤役員参事会

2月3日から4日にかけて町内では記録的な大雪が降り、大きな影響を及ぼしました。この度大雪で被害を受けた方々には、心よりお見舞い申し上げます。
今年の冬は、寒さを感じても「本当に冬なのか？」と思うくらい雪が降らず、ここきて帳尻を合わせるかのよう大雪が降りました。同様に、国内の一部地域では降水量が極端に減少し、キャベツなどの露地野菜に影響を及ぼしています。一方、日本海側の特に豪雪地帯では記録的な積雪が観測されるなど、地域ごとに気候の影響が大きく異なっています。毎年のように異常気象が発生していますが、やはり今年も気象変動には注意が必要です。今年も既に2カ月が過ぎ、春の足音が徐々に聞こえてくる季節となりました。春の農作業が開始される方も多くなりですが、今年もまた農作業事故には十分注意して作業を進められますようお願い申し上げます。
(下)



ユートピアしほろ No.637

- 発行日／令和7年2月28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



今月の表紙

今月号の表紙は、2月6日に開催された女性部エルダーミセス研修会の際に撮影した集合写真です。多くの方にご参加いただき、心より感謝申し上げます。この研修会では参加者同士の交流も深まり、有意義で楽しいひとときを過ごしていただけたことと思います。

女性部 理事道外研修

女性部理事道外研修実施要領に基づき2年に1回実施される研修が、11月25日(月)から11月28日(木)の4日間の日程で大阪・兵庫・鳥取・島根において実施されました。

11月25日(月)

◆大果大阪青果株式会社(大阪府大阪市)

昭和6年創業で大消費地・大阪の食生活を支える大阪市中央卸売市場の中に本社をかまえており、近年「セリ」を行う青果市場が減少にあるなか、現在も行っていることでした。

あいにく到着が午後になってしまい実際には見学できませんでしたが、市場構内を歩かせていただき北海道内では見ることがない「赤手」などを見せていただきました。

土幌馬鈴薯施設運営協議会の馬鈴しょについて、男爵についても取り上げられており、男爵については品質もよく、形も揃っているため、消費者ウケがいい」と高評価をいただき、生産者努力が実を結んでいるのだなと実感することができました。



11月26日(火)

◆フジッコ(株)和田山工場(兵庫県朝来市)

フジッコ(株)の3番目の工場として昭和47年に操業を開始し、塩吹昆布「ふじっ子」と煮豆である「おまめさん」を主力品目として扱い、職員の8割が朝来市の方で地元の方々と共に大きくなったとのことでした。

なかでも、「おまめさん」の金時豆は「土幌産大正金時」のみを使用して製造されていますが、町内作付面積が減少傾向ではあるが金時豆における消費者一

して運用されており、そして地元のお米を使用し製造されたパンを長きにわたり県内の保育所に定期的に配布しており、「これから先も続けていきたいが、引き継ぐ若者がいなくて寂しい」と加工グループの代表者がお話されていて、わたしたちも食育の観点でも地産地消を目指していきたいものだと感じました。



女性協活動の紹介



米袋でマイバック

11月27日(水)

◆大山乳業農業協同組合(鳥取県東伯郡)

こちらは鳥取県内の酪農家92戸すべての生乳を扱い、獣医を含む専門技術職員がサポートしながら「生産・加工・販売を一貫として行っている全国でも稀な酪農専門農協です。主力商品は「白バラ牛乳」という銘柄の牛乳で、他にはヨーグルトやアイスクリーム、洋菓子など230種類もの自社製品を製造しています。特色として牛乳宅配サービスを行っており、宅配範囲は山陰・山陽・関西、そして一部の四国・九州にも行い、今では珍しいピン牛乳を扱っています。配達する際にビンを回収し、90%のリサイクル化を実現し1瓶あたり12回ほど使用できるとのことです。

また、鳥取県内のすべての小中学校の給食に白バラ牛乳が飲まれて、給食用として子どもにも優しい低温殺菌の牛乳パスタやアイス牛乳という、生乳の風味や栄養素をできるだけ残せるように低温殺菌した牛乳は、お腹に優しい牛乳になるそうで地域密着型を感じました。

また、ヨーグルトひとつをとっても、前発酵させ飲むヨーグルトにし、後発酵はカップのヨーグルトとして販売しているなど工夫が多く感



ズは高まる一方であり「生産者さんのご苦労は重々承知ではあるが、どうにか作付面積を拡大していただきたい」とのお話でした。



◆J A とつとり女性協議会(鳥取県東伯郡)

鳥取県へ場所を移し、J A とつとり女性協議会の役員20名と5テーブルに分かれて意見交換をしながら交流することができました。

鳥取県は兼業農家が多く女性経営者も多いとのことでしたが、女性部理事などの役員になる方の年齢は60代が多く、J A 土幌町女性部役員の年齢に一樣に驚かれました。

北海道から視察ということでも歓迎していただき、バラエティ豊かな農産物を上手に生かした商品をお土産としてご用意いただき、ほかに手間暇かつたスイーツなどをいただきながら交流しました。

また、農協運営の食品加工所も見学させていただき機械の豊富さに驚きました。

主に、味噌・豆腐、さらには地元特産のトマトを使用したケチャップも製造しており、道の駅やイベントで多く販売され女性部の活動資金と



じられ、課題となっている脱脂粉乳問題もお菓子などに多く使用する事で、あまり余らずそれほど問題ではないと話されていて、私たちの牛乳も、脱脂粉乳がこのような商品になり少しでも脱脂粉乳問題を解決することができたらと思いました。また、容器を変えることで1か月の消費期限を設けることができ、香港への出荷も始まっていることを聞き、海を越えられることに大変驚きました。

11月28日(木)

◆J A しまね なかうみ菜彩館(島根県安来市)

帰路の米子空港へ向かう途中、道の駅に併設されているJ A しまねの直売所「なかうみ菜彩館」へ立ち寄りしました。お土産品だけでなく、野菜・生鮮食品・惣菜などなんでも揃う直売所という印象を受けました。島根半島沖から直送のお魚を干物などに加工できる場所がありすぐに発送できる新鮮さに驚きました。

また、米消費拡大の手作り看板や、週替わりで地元県立の高校生による加工販売、お米試食会などイベントが多く開催され、見た目にわかりやすい案内・月間予定表などがあり、地元の方との関りがとても深いと感じました。

店内の一部では鳥取和牛が販売されていて、販売曜日と時間がしっかりと表示され、お目当てとしていく消費者にとって買いやすい道の駅隣接とは思えない地元のスーパーのように感じました。



◆結びに

限られた時間のなかで様々な関係施設を視察させて頂き、また地域を超えた女性部交流が出来たことは、貴重な経験であり今後にも繋がるものでした。道外研修にご理解、ご協力を頂き、このような機会を与えていただきました国井組合長をはじめ、農協役職員の皆様および関係機関の皆様感謝申し上げます。研修報告と致します。

青年部道外視察研修報告

青年部役員道外研修実施要領に基づき2年に1回実施される研修が、1月14日(火)から1月17日(金)の4日間の日程で京都・宮崎・鹿児島において実施されました。

〔株〕ポテトフーズ関西工場(京都府 福知山市 (報告者：木幡桂輔、北村啓太)

研修1日目は、京都府福知山市にある(株)ポテトフーズ関西工場を視察しました。(株)ポテトフーズはJ・A土幌町の食品加工部門の管理運営会社として設立されており、平成11年4月からは関西地区のサラダ生産拠点として関西工場が京都府福知山市で操業を開始し、主に味の素(株)のポテトサラダやパスタサラダを生産しています。近年は人員不足の中でも効率よく作業を行えるよう機械化が進んでおり現在では100名程で工場を操業しています。原料は主にトヨシロ、男爵、さやか、きたあかりが使用されており、北十勝5農協の原料のみを使用し、必要な時に必要な分だけ工場に運ばれます。運ばれた原料はまず機械で洗浄し、機械で皮むきこの際に出た皮や芽は廃棄せず乾燥させ家畜の飼料や肥料にする)、人の手により芽を取り除き、特定の大きさにカットし機械によって異物を除き、最終確認で人の目で確認して他の野菜とマヨネーズを混ぜ合わせ袋詰めしていくとの事でした。ジャガイモの品種によって加工時の扱いやすさが変わりますがトヨシロが一番加工に適しており、逆に男爵は芽が深く加工する際取り除くのに人員が必要になってしまふとのことでした。新品種のハロームーンは加工しやすいが、芽の動きが早い為年間を通して使うことができない品種で、さやかは後半になると糖度が上がり甘くなるため味に変化が生じるので後半は使わないという話もされており、品種ごとの性質をしっかりと把握して加工を行っている事がわかりました。

見学終了後は工場で生産されているポテトサラダを試食させていただきました、その中には一般店舗で見ることのないラインナップのポテトサラダもありました。加工を行うことで土幌町のジャガイモがより美味しくなる事ということや再度認識したとともに、(株)ポテトフーズ関西工場とJ・A土幌町の繋がりを感じ大変嬉しく思いました。

生産者としてこれからもより良い品質の馬鈴薯を栽培していきたいという一層努力していくとともに、加工しやすい新たな品種にも挑戦していきたいと思っています。

〔KTCものづくり技術館(京都府久御山町 (報告者：渡部高史、香川勇人)

研修2日目の午前中は、京都府久御山町にあるKTCものづくり技術館を視察しました。京都機械工具株式会社(KTC)は1950年に京都府久御山町に設立された日本を代表する工具メーカーで、現在の製品ラインナップは12000点以上あり、アイテム数生産量ともに国内NO.1の実績と信頼を誇っています。

今回の視察では一般工具の製造過程を見学させていただきました。ものづくり技術館内の床には京都の航空写真があり、本社久御山工場が京都飛行場跡地にあること、ここで1. またドラマ撮影で使われた工具セットや、モータースポーツ活動の記念品なども飾られていました。

メガネレンチの製造工程では、熱間鍛造というカットされ熱処理後の圧延された鋼材を1トンのプレスで一気



に形を作る工程を見させていただきました。重りを叩きつけるようにプレスをし、落下時の圧力は1000倍の圧力が加わること、成形されたばかりのメガネレンチについているバリもプレスで取り除いてあります。様々なサイズのメガネレンチの金型に対応するためプレス機の近くには吊り下げ用のチェーンもありました。また工場内に熱がこもるのを避けるため、熱処理は2階フロアで行っていました。成形が終わったメガネレンチは1度の工程のみだと割れた際にバラバラになるため、2度の熱処理で工具としての粘りをだすとのこと、KTCは壊れる際も安全になるようなものづくりを行っています。工具が冷却された後、ドーナツ型の研磨機で様々な研磨剤と水による研磨を行い、その後乾燥され3層メッキの工程を行います。研磨工程は一般工具と高級仕様のネブロスで磨き時間に差をつけており、メッキ後の検品でもネブロスは厳しい基準を設けられています。工場内には多くの製造機械があるため、作業事故の防止に取り組むためのトレーニングセンターもありました。我々が普段農作業の整備で使われる工具がどのように製造されているのかを間近で見ることができ良い経験となりました。今日に至るまで様々な改良がなされ、ユーザーが使いやすい安全な工具として我々の現場作業で役に立っている訳が分かりました。今後多くの場面で活躍するKTCの工具を大切に使用していきたいと思っています。

〔株〕湖池屋京都工場(京都府南丹市 (報告者：岡本健吾、樋口直人)

研修2日目の午後は、京都府南丹市にある(株)湖池屋京都工場を視察させて頂きました。湖池屋京都工場では、原料倉庫と生産工場内を見学させていただきました。湖池屋の工場は、ふるの農業協同組合との業務提携による「シレラ開発野工場」と「関東工場」「京都工場」「九州阿蘇工場」の4つの拠点で生産されており、1970年に開設された埼玉県加須市にある関東工場では、主にポテトチップスやスコーンを生産しています。2021年には第3工場にある九州阿蘇工場が新たに開設され、ポテトチップス以外に新機軸系商品(パイなど)を主に生産を行っているとのこと。京都工場は1984年に発売され大ヒットとなった「カラムーチョ」の生産量拡大のために1986年に開設されたもので、その後は「スコーン」「ポリンキー」「ドンタコ」の生産ラインを順次投入し、現在では主要商品を全て生産できる、西日本エリアの重要な生産拠点になっています。

馬鈴薯の品種によって揚げ方が変わるため、生産ラインの中でもフライヤーの工程では一層オペレーターが求められるとのこと。特に男爵等の生食芋は糖分がすぐに揚がってしまうので、一枚の厚みを変えて揚げるといった工夫をしながらポテトチップスの味を安定した仕上げになるように揚げています。味付け工程の時にもポテトチップスの厚みによって、調味料の量を変えながら安定した味付けをしているとのこと。ラインを見学している際に味付け前の揚げたてのポテトチップスを食べさせていただきましたが、味付けがなくても芋の甘みを感じられ、これが商品の良さに繋がっていると思いました。

ハロームーンの評価について尋ねたところ、とても扱いやすいとのこと、加工している側からも高い評価を頂けました。また、土幌産と九州産との馬鈴薯の違いについて尋ねたところ、九州産はライマン価が低く、皮が薄く傷みやすいので長期保管に向かず極力早く使用することでした。ライマン価が高く皮の厚い土幌産馬鈴薯は品質が良いので今後も使用していきたいという評価も頂けたので、我々生産者も一層品質の良い馬鈴薯を作りたいと思います。

〔J・Aみやざきかんしょセンター(宮崎県串間市 (報告者：藤内智也、横山健太)

研修3日目の午前中は、宮崎県串間市にあるJ・Aみやざきかんしょセンターを視察しました。かんしょセンターは、農家目で行っていたサツマイモ収穫後の箱詰め作業が生産者の高齢化や戸数の減少によって困難になってきているため、その作業を代行に行うことを目的に建設されました。平成29年に国の公金事業である強い農業つくり公金事業を使い、総工費8億円をかけて建立され平成



30年から現在に至るまで稼働しています。地区内の生産者は落成当時270戸ほどでしたが、平成30年に発生した基腐病やコロナ禍の影響を受け、現在は100戸程度まで減少してしまっている状況のことです。

施設に運ばれるかんしょはパレット管理表と呼ばれるバーコードが印刷された伝票のようなものを用いて管理されており、出荷時にはこの管理コードが箱に印字され、生産者、出荷時期等の詳細な情報が照会できるようになっています。ミニコンテナに入れたかんしょは最初に洗浄され、外観に異常のあるものはある程度この段階で排除されます。その後は温風を使った乾燥工程を経て選別エリアに運ばれ、人によってA B C Dの各等級に選別された後、Aーカメラを使って丸形・長形、サイズを353Lまで選別し、合計すると56もの規格に分かれます。箱詰めされた後にコードが印字されパレットに積み込まれ出荷されます。キュアリング施設を含めた4つの貯蔵庫には計500tのかんしょが貯蔵されており、貯蔵期間は最低2か月以上とのこと。

九州の主な生産地ではさつまいも基腐病という病害が蔓延しており、ひびい年では出荷量が平年の1/2程度まで落ち込んでしまう年もあるということです。選別段階の外観ではなかなか病気の有無がわからず、切断して初めて黒い変色わかる厄介な病害で、圃場と苗の両方を無菌状態にすることも発生してしまう事例が見られ、対応に大変苦慮しているとのこと。また、ヒルガオハモグリガという害虫も近年になって猛威を振るいだし、生育サイクルが非常に早く、防除の頻度も週に1度では足りないといえます。産卵の際に蜘蛛の巣状の繭を出すことにより卵や幼虫まで農薬が届かず、防除をより困難にしています。

地域の方からこの現状を聞いて、今後同じようなペースで気候が変わっていくのであれば、主要な生産地が北海道に移り変わっていく可能性も現実的に考えられるのではないかと感じました。とりわけ日照時間が長く、夏の温度の確保が容易な十勝地方は甘藷栽培においては有利な地域ではないかと思えます。実際に十勝管内や土幌町内でも試験的に栽培している生産者も居ること、今後栽培体系を確立できれば、土幌町だけでなく十勝全体の農業をより活性化させていく一因になるのではないかと思います。



〔霧島ファクトリー(宮崎県都城市 (報告者：渡邊寛士、野口迅)

3日目の午後は、宮崎県都城市にある霧島ファクトリーの視察を行いました。霧島ファクトリーガーデンは宮崎県都城市にある霧島酒造の直営施設で工場見学、ミュージアム、ショップなどがありました。霧島ファクトリーガーデンの総敷地面積は約1万6,000平方メートルもあり、大きな都城市の土地を存分に活用されて作られていました。ここでは、焼酎作り(一日約425トンの九州産サツマイモが使われていて、工場で生じる焼酎粕は約850トン、芋くずは約15トンという量でした。そのサツマイモの量からは約34,000立方メートルのバイオガスも生成され、これは約22,000世帯分のエネルギーに相当します。

工場見学では九州産のサツマイモの収穫から酒造される製造工程の説明をいただき、サツマイモを収穫し蒸留するだけで霧島の芋焼酎が出来る訳ではなく多くのプロセスを経て出来る事が分かりました。

製造工程を見ている中で一番驚いたところはただ蒸留するだけではなく、シラス層と火山灰土壌による長年の濾過によって育まれた「霧島裂罅れつか水」を用いて生まれる霧島酒造独自の麹菌・酵母菌が目に見えない活躍をしているということでした。

霧島芋焼酎という商品は馴染み深く、その商品を口にすることはありますが、その中にも黒霧島、白霧島、赤



結びに
このような機会を与えて頂きました國井組合長をはじめ、農協役職員の皆様および関係機関の皆様
に青年部役員一同、感謝申し上げます。ありがとうございました。

下居辺地区豆類種子生産組合（酒井敬明組合長）は設立50周年を記念し、1月25日（土）にホテルグランテラス帯広にて記念式典並びに祝賀会を開催し、関係者を合わせて29名が集い節目を祝いました。

設立から50周年の節目を迎え、酒井組合長は「設立に携わられた先輩諸氏や、今まで組合運営と発展にご尽力頂いた歴代組合長・役員に敬意を表したい。今後も関係機関との連携や組合員相互の切磋琢磨により、優良無病種子の安定生産・安定供給に努めていきたい」と述べられました。

続いて、設立35周年以降に組合長を務められた4名の方々へ感謝状並びに記念品の贈呈が行われ、國井農協組合長、柴田十勝農協連農産部長から祝辞を頂きました。

また、受賞者を代表して第10代組合長を務められた酒井欣造さんより謝辞が述べられ、会場は温かい拍手で包まれました。

その後開催された祝賀会では、今後の豆類種子生産に向けた話に花が咲き、更なる良質種子生産に向けて決意を新たにしました。



酒井敬明組合長の式辞



第10代酒井欣造組合長へ感謝状贈呈

下居辺地区豆類種子生産組合 設立50周年記念式典を開催

上居辺南麦作組合（佐藤雅彦組合長）は1月29日（水）にホテルグランテラス帯広において、設立50周年記念式典および祝賀会を開催しました。

式典では記念事業実行委員長の齊藤雅之氏が挨拶を行い「設立当時の諸先輩方が、土づくり・地力維持を目的とした小麦耕作の実現に向け日夜奔走されて以来、50年の歳月が流れたことに改めて敬意を表します。この50周年を機にこれまで築き上げてきた経緯を踏まえ新たな前進を続けていくためにも今後とも更なる組合員皆様の揺るぎない意思の結集をお願い申し上げます」と述べられました。

その後歴代組合長（第13代以降）に感謝状が贈呈され、来賓の紹介が行われました。来賓を代表して國井組合長（代読：久保常務）より祝辞を頂き、続いて感謝状受賞者を代表して第13代組合長の中島邦康氏より謝辞が述べられました。

式典の後、佐藤組合長の挨拶に続き麦作連絡協議会会長の矢野一美氏の乾杯により祝賀会が始まりました。参加者は思い出話や苦労話で盛り上がり、50年の歴史をあらためて感じるひとときを過ごし、上居辺南麦作の歩みを振り返りながら、今後のさらなる発展を願う気持ちを新たにしました。



齊藤実行委員長の式辞



歴代組合長へ感謝状が贈られました

上居辺南麦作組合設立50周年 記念式典を開催

士幌町農協蔬菜生産振興協議会 設立35周年を祝う

士幌町農協蔬菜生産振興協議会では1月14日（火）、ホテルグランテラス帯広において設立35周年記念式典、祝賀会を挙行し、國井組合長をはじめ農協関係者、北海道フーズ、十勝農業改良普及センター、生産者の出席のもと35周年の節目を祝いました。

河村容敬会長は式辞で「最近では生産者の高齢化、資材の高騰などから蔬菜品目の作付け面積が減少傾向にありますが、市場関係者から面積の維持増産が強く望まれておりますので、今後も各関係機関にご支援を頂きながら、会員が団結し研鑽を重ねることで士幌から安心・安全な蔬菜作物を全国に安定供給することに努めていきたい」と述べられました。

次に、9代～13代会長5名、歴代事務局7名に感謝状と記念品が贈られた後、國井組合長、北海道フーズ田中社長（代読：北海道フーズ加藤常務）から祝辞が述べられ、続いて受賞者を代表し菊地和浩氏より謝辞が述べられました。

その後に行われた祝賀会では、懐かしい思い出話で盛り上がり、新たな旅立ちを誓い盛会のうちに終了しました。



河村容敬会長の式辞



國井組合長の祝辞



スイートコーン生産協議会 設立30周年を祝う

1月23日（木）スイートコーン生産協議会（大友慎一会長）の設立30周年記念式典がきくや旅館にて開催され、代議員及び来賓、事務局関係者が出席しました。

大友会長より「最近の気象変動や肥料・種子代などの生産費が高騰する中でも、今日の生産量を確保できていることは士幌町農協・北海道フーズのご支援と生産者の皆様方の日々の努力の賜物であると考えております。今後も協議会として栽培技術の研鑽を図りより一層の努力を重ねていきたい」との開会挨拶に続き、20周年以降の歴代会長へ感謝状と記念品が贈られ、受賞者を代表して第8代会長の横山和敏さんより謝辞が述べられました。國井組合長（代読：久保常務）の祝辞の後、第9代会長の岡部真吾さんの乾杯で祝賀会へと移りました。祝賀会では今までの苦労や思い出を語り合い、楽しいひとときを過ごしながら会員同士の絆をより深め、北海道フーズ有田伸也取締役統括部長の締めで閉会となりました。



大友会長の挨拶



第8代横山会長へ感謝状が贈られました

佐倉地区麦作機械利用組合 設立50周年記念式典を開催

佐倉地区麦作機械利用組合（河田浩美組合長）は、2月5日（水）にホテルグランテラス帯広において、設立50周年記念式典および祝賀会を開催しました。

開催にあたって河田組合長は、「設立当初は高度成長の中で多くの農業者が他産業へ転業し、適切な栽培技術が確立されていない状況でしたが、良品質な小麦生産に努めてこられた歴代役員や組合員の皆様に感謝申し上げます。現在、安全安心な国産小麦への期待が高まっているため、今後とも組合員の皆様のご協力をお願い申し上げます」と挨拶されました。その後、歴代組合長（第6代以降）に感謝状が贈呈され、来賓の紹介が行われました。来賓を代表して國井組合長より祝辞をいただき、続いて感謝状受賞者を代表して第9代組合長の山田敏明氏より謝辞がありました。

祝賀会では、河田組合長の挨拶の後、麦作連絡協議会会長の矢野一美氏による乾杯で祝賀会が始まり、これまでの苦労話や今後の麦作運営に関する話が盛り上がりました。参加者はこれからのさらなる良質小麦生産に向けて決意を新たにし、終了となりました。



河田組合長の式辞

第9代山田敏明組合長の謝辞

士幌町農協馬鈴しょ振興会 高品質栽培研修会 ～高品質化を目指して～

士幌町農協馬鈴しょ振興会（鎌田知昇会長）は2月10日（月）農協2階ホールにて、品質及び生産性の更なる向上を目的に馬鈴しょ高品質栽培研修会を開催し、生産者と関係者が出席しました。

開会に先立ち鎌田会長、来賓の久保常務の挨拶の後、トヨシロ、きたひめ、ホッカイコガネ、加工品種総合の4部門において製品反収と比重格差金、障害格差金を総合した偏差値が高い順に上位3名が表彰されました。

その後の研修会では、カルビー株式会社 東日本事業本部 協力会社担当 課長 山谷俊裕氏より「異物の怖さとお客様から見た馬鈴薯障害」、農研機構 農業環境研究部門 気候変動適応策研究領域 石郷岡康史氏より「北海道における2023,2024年の猛暑と近年の気候変動の特徴」をテーマとした講演が行われました。続いて参加者より質疑応答が交わされ、研修会は大変有意義なものになりました。



鎌田会長の挨拶



表彰を受けるホッカイコガネの部
1位の緑川真也さん

（敬称略）

令和6年産 加工用馬鈴しょ共励会町内上位者

順位	トヨシロ		きたひめ		ホッカイコガネ		加工品種総合	
	生産者	偏差値	生産者	偏差値	生産者	偏差値	生産者	偏差値
1	服部 大暉	61.26	佐藤 輝実	65.85	緑川 真也	62.30	塩谷 将邦	61.66
2	高橋 晶広	60.10	中田 智和	64.97	加納 大輝	59.82	中田 智和	61.60
3	佐藤 幸作	59.93	久保田裕一	62.05	藤田 智久	59.53	久保田裕一	61.13

女性部研修会を開催

JA士幌町女性部（吉田こず恵部長）は、1月22日（水）、農協2階ホールにて女性部研修会を開催しました。

テーマを「みんな de 井戸端会議」おもやによって〜とし、講師にとかちの八百屋「おもや」代表の道見里美氏をお迎えしました。みなさんには、井戸端会議名物のお菓子や自慢の一品を持ち寄りいただき、くじ引きで座席を決めるなど、ワクワク・ドキドキの雰囲気の中、84名が出席しました。

初めは緊張した様子の部員の皆さんも、道見氏が出したお題についてディスカッションを進めるうちに次第に打ち解け、最後の感想発表では「楽しかった〜」という声が多く聞かれるほど、盛り上がりを見せました。

また、会場内を歩きながら皆さんの声に耳を傾けていた道見氏は、「どのテーブルでもお題に対して同じような回答が出ていた。この小さな声が力となり、皆さんの活力や町の活性化につながるパワーを持っている」と話されました。



あったらいいな〜が形となる



講師の道見氏



笑いあり、真剣な意見も



JA女性部エルダーミセス 研修会・交流会



久保常務による講話

2月6日（木）、女性部エルダーミセスでは部員56名が参加し、農協2階ホールにて研修会及び交流会を開催しました。

本年は、多くの方にお集まりいただけたよう、各地区のエルダーミセス代表者らで協議し、町内で日帰り研修を開催することになりました。

午前中は久保常務を講師に、馬鈴しょの販売の推移や付加価値事業である「食品工場」の成り立ち、そして現在建設中のコロケ工場や食品工場で製造されている商品についてご紹介をいただき、地元で製造されている商品について理解を深めることができました。昼食は北海道ホテルにケータリングを依頼し、しほろ牛や地場産の「きたあかり」を使ったメニューを堪能しながら、和やかに交流を深めました。

午後からは士幌町役場健康福祉課の保健師による講話に続き、フィットネスインストラクター・小林永枝さんの指導のもと、椅子とタオルを使った軽運動を行いました。

内容盛りだくさんの一日でしたが、皆さんの笑顔と明るい声があふれる、充実した研修会となりました。



資料にも常務にも熱いまなざしでした



食べたら運動も無理のない範囲で



楽しいお食事はあつという間

生活専門部会

ASPOで試食販売会を開催

JA土幌町女性部生活専門部会(栗原理恵部会長)では、12月14日(土)エーコープ土幌店ASPOにて、同部会の取り組みとして試食販売会を開催しました。

本年はホクレンと北海道フーズ、よつ葉乳業(株)がコラボレーションして商品開発した「ミルポテ」と、ホクレンの商品で北海道米を使用した炊飯器で簡単に作れる「ジャンバラヤ」、「パエリア」、「栗おこわ」を用意しました。当日は部員の皆さんで試食分を準備し、店頭でそれぞれの味をお客様に楽しんでいただきました。

試食された方々からは、「美味しい!」「こんな商品があるなんて知らなかった」などの感想が寄せられました。部員たちは来店されたお客様に商品の魅力を丁寧に伝え、その場で購入される方も多く見られました。試食販売会は終始活気にあふれ、大盛況のうちに幕を閉じました。



試食の準備中です



食べていってください〜い



JA組織学習会を開催

農協組織への理解を深める

青年部理事会担い手担当(責任者 渡部高史)では11月29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4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、農産部経済課亀山課長よりパワーポイントを用いて農産物の加工事業の取り組みについて説明を頂きました。その後、場所を移動し食用馬鈴薯貯蔵施設、ホクレンくみあい飼料十勝工場を見学しました。

普及なかなか目にするのではない施設内部の見学や話を聞くことができ、今後の土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。



ホクレンくみあい飼料十勝工場見学の様子



馬鈴薯貯蔵施設見学の様子



全員で記念撮影

冬期研修会を開催

Jクレジットについて学ぶ



挨拶する藤内部長

JA土幌町青年部(藤内智也部長)では12月13日(金)、農協2階ホールにて冬期研修会を開催致しました。

今年度は農林中央金庫 食農法人営業本部営業企画部サステナブルビジネスグループ長 波多信宏氏・部長代理 荒木泰武氏・調査役 森崎隆浩氏の3名を講師に招き、「農業分野カーボンプレジットにかかる勉強会」と題し講演頂きました。

講演では、Jクレジットを中心にカーボンプレジット制度の基礎的な知識から具体的な方法論について分かりやすく説明を頂きました。また、東京証券取引所のカーボンプレジット市場にて農業分野の売買区分として「水稻栽培における中干し期間の延長」と「パイオ炭の農地施用」を設けられることから、今後の発展性や実現性についての鋭い分析を聞くことが出来ました。

参加した部員は真剣に耳を傾けており、新たに注目されている制度についていち早く学ぶ機会となりました。



真剣に耳を傾ける部員



左から(森崎氏・波多氏・荒木氏)

「大新春まつり2025」にて

乳製品配布を実施!

青年部理事会PR担当責任者 三島寛久(では、1月11日(土)から12日(日)の2日間、道の駅「ピア21しほろ」で開催された「大新春まつり2025」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、飲むヨーグルトを普及資材と共に袋詰めして配布を行い、活発なPR活動を行うことができました。

町外からの来客者の中には「普段は地元の乳業メーカーの商品を手にするという話をされる方もおり大好評の企画となりました。」

当事業によって乳製品に関心を持っていただき、一層消費拡大に繋がることを期待しております。



配布の様子



乳製品消費にご協力ください!

ホクレン職員人事異動挨拶

も本場にありがとうございました。5年間、公私ともども

いただきます、ありがとうございます。

者・農協・関係機関の方々には大変ご協力を

ただき、高収量の実績となりましたが、生産

防除を中心とした褐斑病の防除を徹底してい

ました。しかし、翌年の令和6年度には初期

つてしまい、史上最低の糖分となつてしま

の気温が非常に高く、褐斑病の大発生に繋が

や肥料高騰など課題が多く山積する中、夏場

和5年度は、てん菜作付指標面積の引き下げ

におかれましては、担当職3年と所長職とし

て2年の計5年間、特段のご協力とご指導を

頂き、誠にありがとうございました。

初めての所長職として土幌町に勤務した令

和5年度は、てん菜作付指標面積の引き下げ

の気温が非常に高く、褐斑病の大発生に繋が

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

た組合員の皆様方

より本所 原料課

勤務となりました。

この度、2月10

日付け人事異動に

日本赤十字社金色有功賞を受賞

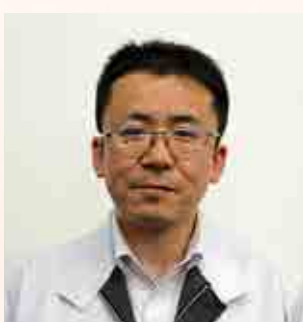
日本赤十字社の行う献血活動に貢献したとして当組合が「日本赤十字社 金色有功賞」を受賞しました。この賞は、永年にわたり献血活動を継続している法人・団体等に贈られるもので、当組合は49年間にわたり、協力回数は146回、延べ6859人の方が献血に協力したことが認められ受賞となりました。今回は平成24年の「銀色有功賞」以来の受賞となり、「金色有功賞」は日本赤十字社における最高位の表彰になります。

12月16日(月)土幌町役場にて高木町長から国井組合長に感謝状が手渡され、国井組合長は「これからの献血活動に積極的に協力していきたい」と話されました。



大変お世話になりました

てん菜生産部 原料課 鍵下 恵太



この度、2月10日付け人事異動により本所 原料課勤務となりました。

農協を始めとし

た組合員の皆様方

新任のご挨拶

ホクレン北部原料所所長 佐藤 宏二



2月10日より北部原料所勤務となり、これからお世話になる佐藤です。前職場は、中斜里製糖工場斜里原料所で清水町を

担当しております。私はホクレンに入会して今年で27年目になりますが、今回の北部原料所着任が初めての十勝管内での勤務となります。

現在の生産現場におけるてん菜を取り巻く環境として、肥料や農薬など農業資材の高騰、褐斑病をはじめとする主要病害の多発生と防除するために必要な薬剤費の増しなど、非常に厳しい状況であり、どのようにして収益を確保していくかを求められていると感じております。

輪作体系として重要なてん菜を安定的に生産することが、持続可能な土幌町農業の維持・発展に繋がると考えております。微力ながら「てん菜」を通じて、皆様方に貢献していきたいと思っておりますので、ご指導ご鞭撻の程、宜しくお願い致します。

疲れを取る体操で熟睡へ

脳トレ！ 手足の体操

健康生活研究所所長 ● 堤 喜久雄

知らず知らずのうちにたまっているのが疲れです。頑張り屋さんほど心身をいたわる時間を取ることを忘れがち。今回は、その日の疲れはその日のうちに取り、良質な睡眠へと導く体操をご紹介します。

寝付きが悪いときは、就寝前に手足の血行を促進して温めると安眠を誘うようです。指先包みの体操は足指の動きを加えて、全身の血行を促

進させます。これにつば刺激を組み合わせて疲れをさらに癒やします。手足が温まり、気持ち良いと思う程度に繰り返しましょう。



(応用) ゴルフボールやクルミを用意し、足を動かしながら、足の裏で転がせばつば押し効果も期待できます。

指先包みと足指体操



(1) 手のひらを合わせて上下にこすります。右手を上にならしたところ、右手の指先を曲げて、左手の指先を包み込むように握ります。同時に、右足の指を曲げます。



(2) 右手の指先を伸ばし、手のひらをこすっていき、左手を上にならしたところ、左手の指先を曲げて、右手の指先を包み込むように握ります。同時に、右足の指を伸ばし左足の指を曲げます。

新任のご挨拶

ホクレン北部原料所 碓 陽太



2月10日付で北部原料所に配属になりました碓陽太(いかりさん)と申します。これからどうぞよろしくお願い致します。

前勤務地は女満別種子工場 業務課で、現在皆様にお使いいただいているてん菜の種を生産する「採種てん菜」の栽培指導等を3年間担当しております。

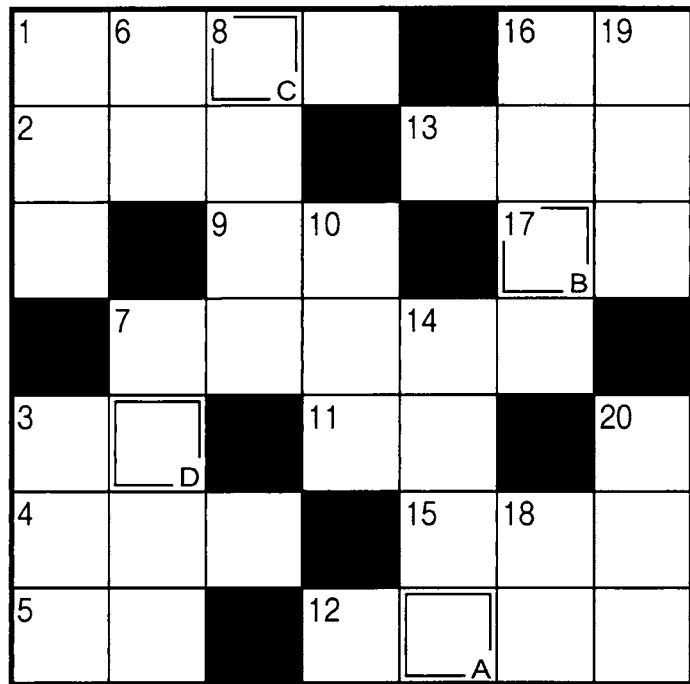
入会当初から女満別種子工場に勤務していたため、初の十勝管内での勤務および初の砂糖の原料になるてん菜担当となります。採種てん菜と原料てん菜で異なる部分もあれば似通っている部分もあると感じています。前職場での知識と経験を最大限に生かし、生産性及び所得の向上を目指していきたいと考えております。

最初は何かとご迷惑をかけてしまうことがあるかと思いますが、いち早く皆様のお力になれるよう邁進していきたいと考えておりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。

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～D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、アスポ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76名で75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。

- 加藤 順子 さん
- 山田 洋輔 さん
- 荒井 慶子 さん
- 佐藤久美子 さん
- 長瀬 岳彦 さん
- 三原 亮雅 さん
- 渡辺 智子 さん
- 永田 早耶 さん
- ながたあいねさん
- 稲葉 正志 さん



今月の抽選者
中島 邦康さん

タテの力ギ

- 1 ―造って魂入れず
- 3 ニワトリの頭についています
- 6 エックスの次です
- 7 赤の広場やクレムリンがあります
- 8 卒業証書の―は筒よりファイルが主流になりました
- 10 脚本に書かれているセリフ以外の文章
- 14 地球を暖める天体
- 16 ひな祭りのお吸い物につきものの貝
- 18 ひな祭りに飾る花
- 19 春の景色がぼんやりとして見える原因
- 20 細川たかしのヒット曲「―の渡し」

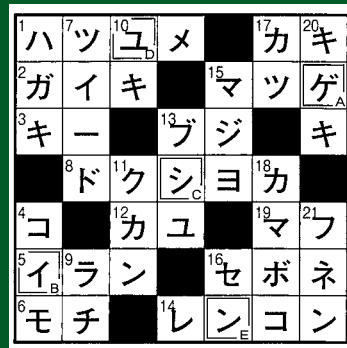
ヨコの力ギ

- 1 3月14日は―デー。バレンタインデーのお返しを渡すのによい日です
- 2 お手洗いともいいます
- 3 バレーボールのセッターが上げるもの
- 4 梅は咲いたか、―はまだかいな
- 5 日本一長いものは367km あります
- 7 イソップ― 源氏―
- 9 失敗は成功の―
- 11 水戸、尾張に並び徳川御三家
- 12 羽ばたいて飛べるほ乳類
- 13 漢字では「梭子魚」などと書く魚
- 15 草餅によく使われる植物
- 16 お彼岸に参る人も多いところ
- 17 弾力がある、噛んで食べる菓子

応募締切り

3月14日
(金)

1・2月合併号の正解/ ゲイシュン



アスポオススメ逸品



●げんき本舗
・シトラスチップス
皮ごとホリホリ
50g

●げんき本舗
・フルーツチップス
旬のフルーツそのまま
60g

本体 **598円**
(税込価格各645円)

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、ご了承ください。

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

2025

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。迷っていたことに方向性を見いだせそう。やりたいことをリストアップすると吉。外出を増やして

健康運：部屋の中でする運動にツキ。ストレッチを

幸運の食べ物：ウド

牡牛座

4月20日～5月20日

全体運：少しお人よしが過ぎてしまうようです。できないことまで引き受けないように。用事を整理し、予定を立てて

健康運：肩を回して肩凝りを予防。日頃の心がけが大事

幸運の食べ物：キウイフルーツ

双子座

5月21日～6月21日

全体運：手詰まりを感じていたことに活路を見いだせます。小まめに情報収集を。友人の意見を参考にすると吉。仕事優先で

健康運：食欲が増加。ローカロリー食材に注目を

幸運の食べ物：春キャベツ

蟹座

6月22日～7月22日

全体運：周囲からの支援が心強いとき。□うるさいと感じる助言にも聞いておくだけのメリットがあります。仕事優先で

健康運：クイズで頭の体操を。ヘッドマッサージも◎

幸運の食べ物：ウレイ

獅子座

7月23日～8月22日

全体運：面倒な相手ほど丁寧に接しましょう。経験談には今のあなたに役立つ話が入っているはず。旅行の計画にツキ

健康運：生活の中に香りを取り入れてリラックス

幸運の食べ物：キュウリ

乙女座

8月23日～9月22日

全体運：予想外の展開がありそう。かなりの追い風です。反発するより流れに乗るのが正解。臨機応変にチャンスを生かして

健康運：羽織るものを用意。気温変化に合わせて脱着を

幸運の食べ物：つまみ菜

天秤座

9月23日～10月23日

全体運：やる事が多く忙しくなりがち。スケジュールの組み方で効率化を図れます。冷静に状況を整理しましょう

健康運：血行促進を心がけて。お風呂はぬるめ長めに

幸運の食べ物：グリーンピース

蠍座

10月24日～11月22日

全体運：好調運。長年の苦勞が報われる出来事の予感です。新しいことを始めるのも吉。お花見に出かけましょう

健康運：筋トレが吉。ハードなスポーツも楽しめます

幸運の食べ物：サヤエンドウ

射手座

11月23日～12月21日

全体運：理不尽な状況に心を痛めることがあるかもしれません。運勢は下旬から上昇。様子を見て待つのも1つの手

健康運：無理はしないで。古傷や持病はしっかりケア

幸運の食べ物：ジャガイモ

山羊座

12月22日～1月19日

全体運：スリリングな運気です。危ない場所には近寄らないで。周囲とコミュニケーションをよく取って誤解のないように

健康運：自分に合ったストレッチを選んで。無理は禁物

幸運の食べ物：ソラマメ

水瓶座

1月20日～2月18日

全体運：争いは避け調整を心がけて。平和的な手段を取ることであなたの株が上がります。近距離旅行にツキあり

健康運：食事、運動、睡眠、生活習慣をチェックして

幸運の食べ物：タケノコ

魚座

2月19日～3月20日

全体運：勢いがあります。ダメ元でやってみてもなんとかなりそう。率先して動きましょう。行動的なほど開運

健康運：運動で良い汗をかきましょう。体力もアップ

幸運の食べ物：ニラ