



Catch Ball

5

Vol. 859

CONTENTS

- 特集：野菜の栄養おいしく無駄なく … 1～2
- 第70回通常総会、食農教育教材寄贈 … 3
- アスパラ出荷、フォトだより他 … 4～5
- 青年部特集、ポジティブリスト他 … 6～7
- こよみ、レシピ、営農さぽーと体制 … 8
- JAグループ通信、理事会だより … 9

●スプラピバラの一言●

クールビズが始まります!!

J A びばいでは 6 月 4 日より夏期の事務所弱冷房化と夏の軽装を実施します。男性職員はノーネクタイ・ノーアンダーパンツとなりますので、ご了承ください。



《実施期間》

平成 30 年 6 月 4 日～10 月 31 日

野菜の栄養、おいしく無駄なくいただきます！



東京慈恵会医科大学附属病院栄養部の管理栄養士、濱裕宣さん（左）と赤石定典さんにお話を聞きました。学祖である高木兼寛氏の教えに基づき、患者に麦ご飯を提供しています。また、野菜の栄養をしっかりと取れる月に1度の慈恵オリジナルカレーも好評です。

今日からすぐに生かせる知識が満載！



「その調理、9割の栄養捨ててます！」
監修: 東京慈恵会医科大学附属病院 栄養部
発行: 世界文化社 定価: 1,400円+税

病院食レシピの先駆けである東京慈恵会医科大学の監修により、最新の知見に基づき食材の栄養素を最大限生かす調理法をまとめた一冊。切り方、加熱の有無、保存方法、食べ方、食材の組み合わせなどを食材ごとに分かりやすく紹介しています。

健康のため、意識して野菜を取ることを心掛けている人は多いはず。実は、その調理法を変えるだけでもっと効果的に栄養を取ることができます。今注目の書籍『その調理、9割の栄養捨ててます！』を監修したお2人に教えていただきました。



イラスト: 石川ともこ

現代人は野菜不足だといわれています。時間に追われるライフスタイルや食生活の乱れなど、私たちを取り巻く環境が大きな要因ともいわれています。だからこそ野菜を頑張って取ろうと心掛けている人もいるでしょう。しかしながら、野菜の栄養成分は昔に比べて激減しているのです。例えば、50年前と現在で、一般に売られている野菜の栄養成分を比べた場合、ニンジンのビタミンAやホウレンソウの鉄分は80%以上も減少、キャベツのビタミンCは半分近く減っています。特に減少が顕著なのは、ビタミンやミネラルですが、それだけでなく精製技術が発達したことで主食である米などの他の穀類の栄養も減っています。

野菜の皮や葉、根、種子など、いつも捨てていた部分に栄養がたっぷり詰まっていることが多いのです。例えばジャガイモやゴボウ、ダイコン、ニンジンなどの根菜類は、皮のすぐ下に栄養がたっぷり。カボチャやピーマンのいわゆるワタの部分には、普段食べている部分にはない栄養成分が含まれています。農家の方々が丹精込めて栽培している野菜を、感謝の気持ちと共に無駄なく調理したいものです。

野菜の栄養成分は減っている？

驚きの新事実！

知らないと損する栄養の取り方

野菜を無駄なくいただく

ならばなおのことしつかり野菜を取るうと思われるのではないでしょか。しかし、ただたくさん食べれば良いというものではありません。同じ野菜でも、調理方法によって体に届く栄養素の量に違いがあるからです。

調理法とは、切り方、加熱の有無、保存方法、食べ方、食材の組み合わせなどですが、今までの調理法では、実は栄養分の9割以上も失っていた（口臭しているなど）ことも考えられます。野菜の栄養分を逃がさない調理法を知り、しっかりと栄養が取れる食べ方を心掛けようにしてみましょう。

効率良く栄養を取る

野菜の皮や葉、根、種子など、いつも捨てていた部分に栄養がたっぷり詰まっていることが多いのです。例えばジャガイモやゴボウ、ダイコン、ニンジンなどの根菜類は、皮のすぐ下に栄養がたっぷり。カボチャやピーマンのいわゆるワタの部分には、普段食べている部分にはない栄養成分が含まれています。農家の方々が丹精込めて栽培している野菜を、感謝の気持ちと共に無駄なく調理したいものです。

野菜別 栄養素を最大限に取る調理法大公開！



キャベツ

スープで、栄養分を余すところなく

- キャベツから発見された成分ビタミンU(キャベジン)。胃の調子を整え、胃潰瘍などを防ぐビタミンで、胃腸薬にも含まれている成分です。
- ビタミンCは特に外側の緑色が濃い部分に多く含まれます。次に多いのが芯の周辺で、カルシウムやアミノ酸も豊富です。

調理のポイント

生ではたくさん食べられません。炒めると3~4割、蒸しても2~3割ほどビタミンCが減るので、汁まで飲めるスープがお薦め。一部は酸化しますが9割は取ることができます。ビタミンUは水溶性なのでこれも余さず取れます。



ニンジン

皮ごと & 加熱調理しよう

- ニンジンの葉には可食部分の5倍のカルシウム、3倍のタンパク質が含まれています。また、根菜類は栄養が葉の成長に使われるため、葉付きニンジンを手に入れたら、すぐに葉と根を切り分けて使いましょう。
- ニンジンの皮にはβ-カロテンが豊富に含まれています。栄養分は芯を通じて中心部から葉に送られるため、時間がたつと中心部の栄養素はほぼなくなります。

調理のポイント

皮ごと食べればβ-カロテンは2.5倍に、ポリフェノールは4倍になります。ニンジンに含まれるβ-カロテンは加熱すると生で取るより吸収率が2倍以上になります。さらに油を使うことで吸収率が70%まで上がります。炒めたり、油であえたりする調理法がお薦めです。



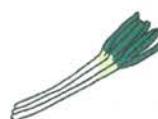
ゴボウ

皮むきなし、あく抜きなしで

- 皮の栄養素に注目。皮部分のポリフェノール、クロロゲン酸はホウレンソウの3倍以上あります。
- 選び方は、根元を持って真っすぐ立つ物を。立たない物は中心部に「す」が入って、スカスカになっていることがあります。

調理のポイント

あく抜きが基本といわれる野菜ですが、栄養的には皮むきもあく抜きもしない方が断然有利。クロロゲン酸は糖尿病や脂肪の蓄積を予防する働きがあるといわれます。洗いゴボウはクロロゲン酸が減っているため、泥付きがお薦め。あく抜きするとクロロゲン酸が流失するだけでなく、水溶性の食物繊維も減ってしまうので洗うだけでよいでしょう。あく抜き同様、下ゆでてもクロロゲン酸が流失します。細かいカットも抗酸化力が落ちるので、大きめのカットに。



長ネギ

油と合わせて加熱すべし

- 白い部分にはアリシンが豊富。アリシンは血液をサラサラにし、殺菌効果が高いので、白い部分をしっかり食べましょう。
- 緑の部分にはβ-カロテンやカルシウムが豊富。野菜スープのだしなどに使うのも良いでしょう。

調理のポイント

ネギの抗酸化力は加熱することで2.5倍にUP。ネギは古くから風邪対策に良いといわれている食材。アリシンの殺菌効果と緑の部分に含まれるフルクトンという糖は、インフルエンザ予防に効果があります。加熱することでアリシンもフルクトンも甘味が引き出されます。油で焼くとβ-カロテンの吸収率が上がります。

第70回通常総会開催



J.A.びばいは4月5日、第70回通常総会を美唄市民会館で開いた。2017年度決算や18年度計画、固定資産の取得など9議案を承認した。

岸定組合長は「今までにない10年に及ぶ長期的な全体構想『グランドデザイン』を築き、目指すべき農業の姿として農協の役割を皆さんと共に醸成し、次期地域農業振興計画などの柱とした」とあいさつした。

事業報告では例年より早い雪解けと好天に恵まれ各作物とも順調なスタートを切ったが、6月前半の低温、7月の高温、再び気温が低めに経過した8月と作物に厳しい年であったと説明。販売金額33億7592万円の取扱いなど各事業を報告。8875万円の当期末処分余剰金を計上し、3500万円の事業分量配当金などを決めた。

事業計画では、米は「生産の目安」を基本とする新たな環境のもと、販売とリンクした生産量の回復に向けた取り組みに重点を置くことなどを示した。29億3987万円の販売事業計画やまめ工房、農業倉庫塗装工

長期全体構想を築き、農業振興の柱に

事など1870万円の固定資産取得計画を決めた。

本総会での褒賞者は次の通り。（敬称略）

【特別褒賞】河野享功、佐藤通之、高橋豊明、山田正和、田村秀一、（株）樋口農場、（同）なかむらえぶろん

俱楽部【良食味米褒賞】佐藤雄二、宮本嗣史、矢野義夫、山本哲義、田中武司、林義晃、浦上清、大津浩一、

林堅一、宮西孝義、稻田喜弘、鈴木義弘、鈴木義信、林敏哉、市田繁樹、大田賢二、川本信雄、斎藤良平、山

本政芳、（有）ピバーム、丹羽猛浩、滝口智一、佐藤允理、西塚忠美【秋

まき小麦優良褒賞】林敏哉、真鍋康巨、秋保寿彦、三浦照明、（有）田

島土地開発、矢萩明彦、矢野義夫【春

まき小麦優良褒賞】伊藤大剛【普通大豆（大粒）優良褒賞】安藤直樹、（有）鶴原農場、矢萩明彦、海鉢則秀、土屋雅博、伊藤裕晃、橋本慎也、（有）

田島土地開発、長谷川彰徳、星光一【普通大豆（小粒）褒賞】（同）あぐり渡邊本家、伊藤大剛、伊藤正人、

丹羽猛浩

「農業の応援団になつて」願い込め

J.A.びばいとJ.A.みねのぶは3月23日、合同で美唄市教育委員会を訪ね小学5年生を対象とした食農教育教材本170冊を贈った。J.A.びばいは岸定組合長、J.A.みねのぶは安達組合長、星野恒徳教育長に手渡した。

岸組合長は「食を支える農業への理解を深めるとともに生産者の思いも届け、農業の応援団になつてほしい」と期待を込めた。星野教育長は「市も力を入れる食育で十分に活用します」と感謝の言葉を述べた。



左から安達常務、岸組合長、星野教育長



促成アスパラガス出荷・選果スタート

《美唄市グリーンアスパラ生産組合》



手際よくアスパラガスを収穫する五十嵐智子さん

4月3日、特産アスパラガスの「春芽」の収穫が始まった。収穫を始めたのは美唄市グリーンアスパラ生産組合の五十嵐智子さん。五十嵐さんはハウス15棟でアスパラガスを栽培しており、促成用の二重被覆をした5棟のうち3棟で収穫を始めた。2月中旬に50㌢以上の降雪もあり、昨年より8日遅れとなつた。

五十嵐さんは「3月は日照も多く、ハウス内の温度も十分あり、素直に育ったアスパラは柔らかく、甘みもあり美味しい」と収穫を喜んだ。

4月3日、特産アスパラガスの「春芽」の収穫が始まった。

収穫を始めたのは美唄市グリーンアスパラ生産組合の五十嵐智子さん。

また11日からは集出荷場でアスパラガスの共選を始めた。昨年より6日遅れた。

この日、選果されたアスパラガスは約200kg。今月から収穫が始まった促成栽培のハウスもので生産者5戸が持ち込んだ。ベルトコンベ

ヤーを流れるアスパラガスをパート従業員が一本ずつ丁寧に選別。箱詰めされたアスパラガスは札幌の市場へ送られた。農産園芸課の北藤吉浩課長は「甘くて、瑞々しい美唄産アスパラガスを皆さんのが卓へ自信を持ってお届けします」と意気込む。

河野氏以外の受賞者は次の通り。

【農林水産省政策統括官賞】単位収量の部・佐藤通之氏、地域の平均単収からの増収の部・(株)樋口農園【全国農業協同組合連合会会長賞】単位収量の部・高橋豊明氏【協同組合日本飼料工業会会長賞】単位収量の部・山田和正氏

3月9日、平成29年度飼料用米多収日本一【単位収量の部】で農林水産大臣賞に輝いた茶志内2・河野享功氏が東京で開かれた表彰式で同省・磯崎陽輔副大臣から賞状を受け取った。

河野氏以外の受賞者は次の通り。

【農林水産省政策統括官賞】単位収量の部・多収品種部門で北海道農政事務所長賞を受賞した。

表彰式は札幌のTKP札幌駅カンファレンスセンターベルヴュオフィス札幌で開かれ、秀二氏に代わって父・敏数氏が北海道農政事務所の大坪正人所長から表彰状を受け取った。

29年度 飼料用米多収表彰に受賞者輩出

《全国・北海道》



磯崎農林水産副大臣から表彰を受ける河野さん(左)



表彰を受けた父・敏数さん(左)と北海道農政事務所・大坪所長



雪3700トンを蓄える



J Aびばいは、3月15日から3日間、市内にあるJAの雪エネルギーを活用する2施設で雪入れを行い、併せて約3700トンの雪を蓄えた。15、16日は米穀雪零温貯蔵施設「雪蔵工房」貯雪室の雪入れを行った。施設周辺の雪を集め、約3600トンを天井まで積み上げた。17日は利雪型予冷庫「雪藏美人」で約100トンの雪をハードコンテナ72基に詰め、庫内に積み上げた。

フォトだより



美唄無人ヘリコプター協議会は通常総会を開き、会員32名が出席した。役員改選では新会長に渋谷克幸氏、副会長に真鍋康巨氏、会計に田村秀二氏、監事に伊藤有貴氏、及川浩司氏を選んだ。*いずれも新任(3/23)



美唄先進農機研究会は通常総会を開き、会員11名が出席した。役員改選では新会長に長谷川彰徳氏(新)、副会長に今野守氏、事務局森田宏之氏、伊藤俊英氏(新)を選んだ。(3/27)



美唄農業情報システム研究会は総会を開き、会員19名が出席した。役員改選では新会長に太田秀樹氏(新)、副会長に千葉進治氏(新)、会計に岡本真樹氏(新)、監事に齊藤昭夫氏、山田和正氏を選んだ。(4/9)



春季懇談会の最終日、全地区の女性組合員を対象にした「女性組合員懇談会」をJA3階大会議室で開き、20名が参加した。JAの事業運営に女性の参画を促すため2015年から行なっている。(3/29)

融雪材の地上絵

3月20日、一心地区で行われた融雪材（防散融雪タンカル）の散布作業をドローンで空中撮影していただきました。

春の訪れを感じる風物詩といえる融雪材で描かれた幾何学的な模様の地上絵です。

撮影をしていただいた（有）田島土地開発の田島裕也さんと伊藤大剛さん、ありがとうございました。



獅子座



意地を張りやすい傾向大。人の意見やアドバイスには素直に耳を傾けた方が好結果に。開運には土いじりが有効

蟹座



知的好奇心を刺激されやすい時期。やってみたいことがあれば、じっくり情報収集を。ネット関連の事柄も幸運

2018.5

第1回 営農学習会

私たち青年部は営農知識向上のため年2回「営農学習会」を開催しています。3月に開催した第1回目では農業情勢及び農業政策について学習しました。内容は平成30年産米の生産の目安（主食用米・加工用米・飼料用米等）や米をめぐる情勢として29年産米の相対取引価格・SBS輸入米・30年産政府備蓄米の運営。そして北海道における産地交付金の活用の考え方としてコメの新市場開拓や畑地化があるという事についてや空知の水田農業の概要及び課題について紹介がありました。その中で水稻の面積が減つており畑作物の作付けが増えていることやICT技術導入による労力の省力化の可能性について学習。また畑作物の直接支払い交付金（ゲタ対策）をめぐる状況や産地交付金の活用方法の明細や



今回は、営農委員会の
伊藤一郎（北美隈）が
担当しました。

JA YOUTH
農業情勢や農業政策に関する学習会は青年部員の営農に関する学習の場ですから、青年部盟友にどんどん参加していただきたいと思います。

JA青年部は営農知識向上のため年2回「営農学習会」を開催しています。3月に開催した第1回目では農業情勢及び農業政策について学習しました。

JA青年部は営農知識向上のため年2回「営農学習会」を開催しています。3月に開催した第1回目では農業情勢及び農業政策について学習しました。



女性農業者向け講習会の開催について ～自分に合った農業をしてみませんか？～

J Aびばいでは「女性農業者向け講習会」の開催に向け、昨年6月と11月にアンケート調査を実施、多くの皆様にご協力を頂きました。

今年度「野菜、畑作等の土づくり・肥培管理」「農業機械研修」「経営分析・簿記・クミカン」について、講習会を開催いたします。

第1回～土壤・農薬・肥料・防除～

野菜や畑作の土づくりや肥培管理などの基本技術を学びませんか？専門知識を持つ方が説明します。
《会場》JAびばい本所
※詳細は農協ニュース6月号でご案内します。

第3回～経営分析・簿記・クミカン～

経営状況を把握していますか？農業簿記の基本や、クミカン制度についてまたそれらを使った経営分析など、担当職員が丁寧に説明します。
《会場》JAびばい本所

第2回～農業機械(安全講習・実技)～

江別市のヤンマーアグリジャパン㈱北海道カンパニーで、農業機械の安全講習や最新トラクターの試乗体験をします。
*JAびばい集合・出発

各講習会とも最少催行人数は6名の予定です。
また、いずれの講習会も参加費は無料です。



お問い合わせ、申込みはコチラ…

JAびばい 農業振興部 企画相談課 (TEL: 63-2165)



あれこれ考え過ぎてしまいそう。肩の力を抜き、気楽に構えましょう。リフレッシュには森林浴やハイキングへ



フットワークが軽くなる月。興味を引かることに即チャレンジするなど、スピーディーな行動を。スポーツも◎

ポジティブリスト対応のお知らせ

平成18年5月29日の食品衛生法の改正に伴うポジティブリスト制度に対応すべく、ドリフト対策などに重視した散布を行って頂いておりますが、本年度も農薬散布の時期が参りますので今一度、下記対応策を確認し作業を行って下さい。

農薬散布作業全般の具体的対応

●圃場に隣接する作物の種類・収穫時期・登録農薬等の確認

- ・近隣同士で情報交換により情報の共有化
- ・収穫間近の作物へは特に注意（日数経過と残留濃度）

●農薬の飛散（ドリフト）をさせない対策の積極的な実施

- ・風のない時に散布を行う（風速3m以下の弱い時に）。風が出れば中止をする
- ・対象作物との距離を調整する（ノズルと作物の先端部）（無人ヘリにおいては高度を厳守）
- ・散布速度を適切にし、旋回時は散布を止める
- ・飛散の少ない剤の選択（粉剤はDL剤に変更するなどの対応）
- ・適正な圧力での使用（必要以上に高圧にしない）やノズルの見直し（ドリフト低減ノズル）
- ・農薬の圃場において『使い切り』や、散布機のタンク内やホースの丁寧な洗浄
- ・感水試験紙（JA資材課扱い）などを活用した液体飛散チェック

●その他の対策

- ・ハウス栽培作物では一声掛け一時的にしめてもらう等連絡により未然に防ぐ
- ・栽培履歴を今まで以上に正確な情報で記載する事で、問題発生時の早期対応に備える
- ・今後も関係機関からのポジティブリストに対する情報を周知する
- ・“ドリフト防止啓発の旗”（配布済み）を活用頂き、地域をあげて飛散防止に努める

《5～6月の重点対応》

*育苗ハウスで、移植後に野菜などを栽培される場合、例えば処理を行った圃場については後作野菜に残留の恐れがあるので栽培しない。または、ハウスの外で処理するなどで対応して下さい。

(後作農産物の種類により登録のある場合もありますが、管理の違いにより基準値を超える恐れがあり、安全が確認できない現状では上記対応が必要です。)

*各種作物生産における除草剤の散布にもご注意願います。例年、この時期飛散による生育上の被害が散見されます。

*残留基準により出荷停止もあり得る事を周知頂き散布作業にあたって下さい。

(枯れた被害だけで済まない！済まされない！！)

美唄市役所
農政課から
のお知らせ

農地中間管理事業に係る農地借受希望者を募集します

農地中間管理事業により農地借受を希望される方は、あらかじめ登録手続きが必要となりますので、次の内容を確認のうえ、応募願います。募集は年2回実施しております。

応募方法

「農用地等の借受希望申出書」に必要事項を記入のうえ、郵送又は持参により美唄市農政課へ提出願います（平成28年5月以降に応募された方の提出は不要）。申出書及び説明資料は、美唄市農政課で配布のほか、市のホームページからもダウンロードできます。また、JAびばい企画相談課にも配置しております。

募集期間 平成30年5月1日（火）～5月30日（水）まで（郵送の場合、当日消印有効）

提出先・お問い合わせ先 ☎072-8660（住所不要）美唄市役所 農政課（電話：0126-63-0114）

射手座



珍しく神経質になりがち。やたらと後ろ向きな発想をしやすいので、意識してプラス方向に捉えるのが賢明

蠍座



勢いがあるときはいいけれど、小さなことでつまずきやすい暗示。失敗を引きずらず、サッと気持ちを切り替えて

2018.5

～かぼちゃと大豆の大学炒め～

◇材料

- かぼちゃ 8分の1 ●ゆで大豆 100g ●はちみつ 大さじ3 ●砂糖 大さじ1 ●醤油 小さじ2
- 塩 少々 ●黒ごま 適量



《レシピ提供》

女性部「生活作品展 食の部」
茶志内1支部考案

作り方

- ①かぼちゃはサイコロ状に切り、電子レンジで加熱する（柔らかくなるまで）
- ②フライパンにゆで大豆を入れ水分をとばしてから、かぼちゃ・砂糖・はちみつを入れからめる。その後、醤油を入れて、仕上げに塩少々と黒ごまを入れて混ぜる。



ピパラMEMO

暇な時に圧力なべで大豆をたくさん茹でておいてます。簡単にできますよ。

こよみ・行事

5月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

- 2日 ○美唄市農協地域 農業再生協議会総会
- 3日 ○憲法記念日
- 4日 ○みどりの日
- 5日 ○子どもの日
- 15日 ○企画会議
- 16日 ○定例理事会



《2018年 営農さぽーと体制》

本年も下記のメンバーが皆さんのところへ訪問させていただきますので、よろしくお願ひいたします。

総括 新鞍政則（営農販売部）



- 栗崎弘利（米麦課 営農技術主幹）
- 早川幸夫（米麦課）
- 佐藤 謙（米麦課）
- 武田安正（米麦課 営農指導員）



- 佐藤誠吾（米麦課 営農担当技師）
- 安藤寛人（米麦課）
- 古賀智史（米麦課）



- 北藤雪子（営農販売部）
- 岡 広祥（農産園芸課・新）
- 岡部由暉（農産園芸課）

*お問合せは…《新鞍総括携帯》 090-7650-3049まで



J A グループ通信

発信元：J A グループ北海道第21号

J A
北海道
中央会

2月に、児童養護施設との調理実習体験「おとなの食育」を開催しました。興正こども家庭支援センターと共に5回目。

高校卒業後一人暮らしをしても規則正しい食生活を送ってほしいという趣旨で実施しています。前半は札幌消費者協会 札幌ボトフの会の吉田講師より、身体に必要な栄養素や食品選びの考え方を学び、後半は料理教室を開催。参加児童は「調理方法など、わからないことを学べてとても良い機会だった。」と感謝の気持ちを話してくれました



ホクレン

社会・地域貢献活動「シーズプロジェクト」の一環として、興正こども家庭支援センターとの共催で、児童養護施設などを巣立つ高校生たちを対象に「おとなの食育～もっと牛乳を飲もう！マナー講座」をホテルオークラ札幌で開催しました。北海道の酪農、牛乳・乳製品についてや、ナイフやフォークの使い方など基本的なマナーを学びました。（この取り組みは、2014年から継続して実施しており、今年で5回目になります。）



J A 北海道信連

J Aバンクを広く知ってもらおうと、3月の札幌ドームでのファイターズの試合にブースを出展しました。当日は、春のキャンペーンへ応募された方にちょりスグズを、J Aバンクのアンケートに回答された方に試合の観戦チケットを抽選で贈呈する等、J AバンクのPRに取組みました。今後も、様々なスポーツとの連携・支援等を通じて、J Aバンクのファンづくりに向けて取組んで参ります。



J A 北海道厚生連

組合員ならびに地域住民の皆様の生命と健康を守るために、本会事業の積極的な啓蒙推進を図ることを目的として、広報誌「すまいる」を発行しております。年3回発行しており、様々な医療・健康情報を発信しております。ホームページにもバックナンバーを掲載しておりますので、是非ご一読ください。



J A 共済連北海道

数多く実施している地域貢献活動を広く知ってもらえるよう、ロゴマークを制作しました。ロゴマークに描かれた日本地図とそこから生える新芽には、全国各地の活動が地域に根付くようにという想いが込められ、手を取り合いながら歩く「貢献」の文字は地域の皆さまとJ A共済が支え合う姿をイメージしています。J A共済が展開する地域貢献活動はWEBサイト「ちいきのきずな」で紹介しております。



理事会だより

定例理事会

3月20日

- | | | | | | | |
|--------------------|-----------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------|
| ①平成30年2月末現在、業務財務報告 | ②常務委員会報告 | ③コンプライアンス委員会報告 | ④平成30年度人事発令について | ⑤不良債権の状況について | ⑥苗工房再生油流出対策委員会報告 | ⑦その他 |
| ⑧議案（別冊） | ⑨平成29年度監査機構期末監査報告（別冊） | ⑩平成29年度監査報告書について | ⑪平成29年度監査報告書について | ⑫平成29年度監査報告書について | ⑬平成29年度監査報告書について | ⑭平成29年度利用高配当算定基準の設定について |
| ⑮グランドデザイン構想について | ⑯その他 | ⑰その他 | ⑱その他 | ⑲その他 | ⑳その他 | ㉑その他 |



**最新の
営農技術から
農畜産物の
市場見通まで…**

購読のお申し込みはJAへ
定価1か月2,520円

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
<http://www.agrinews.co.jp>

モナ・カサンドラ【プロフィール】 ダール研究所の研究生となり、占星学のロジックを徹底的に解説・探求。コンピュータによるホロスコープ作成の道を開いた。現在は執筆活動を始め、さらなる占星の研究を重ねている。

モナ・ヴァン・ダール研究所 <http://www.rene-v.com/>

魚座



コミュニケーション運が活性化。初対面の人とも楽しく話が弾みそう。人脈を広げた分、チャンスも広がります

2018.5

農機具の購入・点検・修理費用に



フルスペックローン

貸付
利率

変動金利

年 1.475

%



【3年間】
最 大 1.0% 利子補給



【農林中央金庫による利子補給】※借入額100万円以上対象

※貸付金利率は、平成30年4月1日現在の利率であり、金利情勢により変更となる場合があります。

※上記貸付利率は、資材課経由した場合の利率となります。

ご利用いただける方	正組合員（正組合員が構成員となる団体を含む）
お使いみち	<ul style="list-style-type: none">農機具（中古を含む） 購入及び付帯する諸費用、農機具の点検・修理・車検等の費用、保険掛金格納庫建設、トラック等の購入（農業使用限定）及び付帯する諸費用販売店（ディーラー）、他金融機関で借入されている農機具ローン（残存期間10年以内）の借換資金パイプハウス等の資材、建設費用発電、蓄電設備の取得資金（農業使用を目的とするものに限る）
ご融資金額	事業費の範囲内
ご融資期間	1年以上10年以内（借換の場合は当初の借入期間の残存期間内とします）
保証	原則として北海道農業信用基金協会保証となります。 ※別途保証料が必要となります。
担保	原則として不要です。

※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

お問い合わせ
お申込みはコチラ

J A びばい 信用部 金融課 TEL (0126)63-2163

ステキな暮らしを提案します
家の光

年6回
お役立ち別冊付録付き

●定価(税込)
●普通月号 617円
●付録月号(1・4・5・7・9月号) 906円
●家計簿付き12月号 1,008円

お申し込みは
お近くのJAへ
JAグループ 家の光協会
〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11
TEL 03-3266-9039 <http://www.jenohikari.net>

2

認知症と生きる
認知症の特徴や
早期発見のための
チェックリスト
高齢者虐待の
予防策など

サケヒカリフラワーの南蛮漬け
簡単! お手軽! おしゃれ! おもてなし料理

家庭園芸
家庭園芸も楽しく失敗なし!

肩凝り
肩凝りの原因と
対策

夕飯作りもう悩まない!
未病グリーン

チョコチャンククッキー
ミニミニガニツ

おやつも安心
カット手作り!

お楽しみ連載記事!
サトイモだんごの
かき氷レシピ

冷して産直
レシピだぞ!

※記事タイトル・内容は変更することがあります。

【お問い合わせは、コチラ… J A びばい企画相談課 T E L 6 3 - 2 1 6 5】

J A の 概 況

<3月末>

- 皆さんの貯金 25, 551, 926千円
- 皆さんへの貸出金 4, 585, 909千円
- 皆さんの出資金 712, 270千円
- 組合員数 (正) 813人
(准) 3, 918人
(計) 4, 731人

美唄市農協生活改善運動推進協議会

▼元村

田島 榮治さん

三月二十五日死去
(八十六歳)

▼中村

及川 節子さん

三月二十一日死去
(九十七歳)

▼岸

キヌ子さん

三月九日死去
(八十九歳)

■お悔やみ申しあげます

美唄市農協生活改善運動推進協議会からのお知らせ

■葬儀に関するご連絡・お問い合わせについて■

葬儀に関するご連絡等につきましては、必要事項を記入したFAXを下記の連絡先へ送付して頂きますようお願い申し上げます。

必要事項

- ①亡くなられた方のお名前・年齢
- ②死去日 ③農事組合名
- ④葬儀の日時・場所 ⑤喪主
- ⑥葬儀委員長

平日の場合	総務課	TEL 63-2161 FAX 63-4600
土曜・日曜 祝日の場合	Aコープ 本店	TEL 63-0528 FAX 62-2014

撮影に協力してくれたのは
開発の田中洋子さん。

3月末の苗工房で家族4人とパート4人で
すずあかね2,800株を鉢上げしました。
孫の璃子ちゃん(小5)も一緒に
作業をしていました。



今月の
表紙

いちご苗の鉢上げ

美唄市農協四季成りいちご生産組合は組合員5戸が、すずあかねを作付しています。すずあかねは、以前の品種より食味・食感の良い品種です。美唄産のいちごは主に加工用として関東方面に出荷されますが、美唄市内の洋菓子店でも使われているそうです。