

Catch Ball



CONTENTS

- 特集：「国産ジビエ認証」って何？ … 1～2
- 30 年産秋まき小麦初検査 他 … 3
- 情報システム研究会視察研修 他 … 4
- フォトだより、拡大版 青年部特集 … 5～6
- JAグループ通信、理事会だより他 … 7
- 営農ルーキーズ、出向く事業(絆)報告 … 8
- お料理レシピ、こよみ、
美咲市農政課からのお知らせ … 9
- 女性部、第 4 回料理サークル募集 … 10

●スプラピラの一言●

「玉」「サニー」「フリル」が名前につく野菜と言えば「レタス」ですね。サラダ菜もレタスです。

レタスは手でちぎって使うのがおススメです。葉は包丁で繊維を断ち切ると栄養が流失しやすくなる上、包丁の鉄で酸化して変色したり、苦みが強くなるので注意しましょう。

また、少量の油であえてから塩や酢を入れるとシャキッとしたサラダになります。





新制度

「国産ジビエ認証」って何？

全国で獣害に悩む農家が多い中、狩猟人口は減少するばかり。

その解決策として注目されるのが、野生鳥獣肉(ジビエ)活用の動きです。

田畑を荒らすシカやイノシシの肉を、おいしい食材として広く流通させるため、
2018年からスタートした「国産ジビエ認証」制度について聞いてみました。



取材協力

一般社団法人 日本ジビエ振興協会

<http://www.gibier.or.jp/>

代表理事 藤木徳彦(ふじき のりひこ)さん

鳥獣被害に悩む農家に活力を取り戻そうと、2012年に日本ジビエ振興協議会を設立し、講習会、流通規格の検討などを通して国産ジビエの普及に尽力している。長野県茅野市の「オーベルジュ・エスボワール」オーナーシェフ。



国産ジビエ
認証

商標登録出願中

安心な食材としてのジビエ認証

狩猟された野生鳥獣はこれまで、捕った人たちが家で食べるか、シカ・イノシシ用の処理施設で処理した上で利用されてきました。食肉として販売される量は極めて一部。多くは廃棄されるかペットフードの原料などになっています。

一方、欧州などでは、ジビエは季節の味覚として愛されてきた歴史があります。適切に処理すればとてもおいしい食材なのです。きちんと流通させれば、都市の人々にももつと楽しんでもらえるはず！

そのベースとなる品質基準が農林水産省による「国産ジビエ認証」。一般社団法人日本ジビエ振興協会の働き掛けで、2018年5月に運用が開始されました。安全安心な食材としての「お墨付き」の制度です。

認証の対象は「食肉処理施設」

認証の対象はシカ、イノシシの食肉処理施設です。一定の基準を満たす施設から出荷された肉・加工品には認証マークを付けます。マークのあるジビエなら安心して使ってもらえる、というわけです。

農家や山林の獣害を減らせるくらいにシカ・イノシシ肉の利用を広めるには、まずは広範囲に展開するレストランやスーパー

マーケットを通して多くの人の目に触れることが早道です。しかし現在全国630カ所の処理施設のほとんどは自家消費目的であり、年間処理頭数は50頭以下がほとんどといえます。

「大手外食業では衛生面での不安の声が多く、また数トン単位で仕入れるには、多数の処理施設から集める必要もあります。各施設の切り分け方が統一されていないため、部位のバラツキの問題もありました」と、日本ジビエ振興協会の藤木徳彦さん。

基準を明確にすることで、全国どこで捕れた物でも一定の品質を担保でき、広く流通させることができるようになるのです。

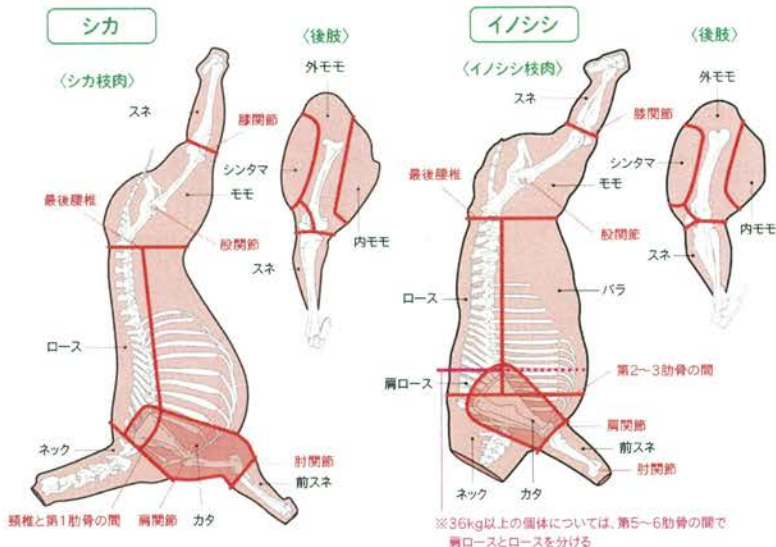
捕った人が直接売っては駄目！

認証を受けるために守らなければならない厚生労働省の「ガイドライン」には、さまざまな項目が定められています。中には、猟を行う人や処理に当たる人にもまだまだあまり周知されていない内容も。

例えば、自分で捕って屋外でさばいた獣肉を売ってはいけません。飲食店に持ち込むのもダメです。ガイドラインに即した処理施設で解体した肉でなければ、販売してはいけません。「猟師が捕ってくる新鮮なシカ肉」などを出す飲食店があれば、それは違法です。ただし野鳥は別。自分で撃った力モなどを売るのは自由です。



国産ジビエ認証制度 カットチャート



厚生労働省が2014年に作成した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に沿って狩猟、運搬、処理、各部位の切り分け方はカットチャートを示して基準を設けている



捕獲現場付近まで駆け付けられるジビエカー。近隣に食肉処理施設のない地域や運搬に手間がかかる地域で廃棄されていた肉の利活用率向上が期待される。現在実証実験が行われている

生食用肉の販売も禁止。野生獣にはウイルスや寄生虫も多いため、「加熱調理用」の表示の有無もチェックの対象になります。

ジビエ認証を受けるシカ肉は、必ず施設で冷凍処理します。これは食中毒防止のためであると同時に、散弾銃の弾が混在しないよう、施設では金属検知器の設置が義務付けられるからです。シカ肉は鉄分が多く、生だと検知器に反応してしまうのです。また、たとえわな猟で捕獲しても、かつて受けた弾を体内に残していることもあります。

「ジビエカー」での認証も可能

捕ったシカ・イノシシを処理施設に搬入するまでの制限時間は、県ごとにルールが定められています。けれども狩猟地の近くに処理施設がなくて時間内に持ち込めないと、自家消費する以外は捨てるしかありません。

そこで日本ジビエ振興協会が展開を進めているのが、移動式処理施設「ジビエカー」。枝肉にするまでの処理が車内ででき、こみや排水も持ち帰れる特殊仕様の車で、1次処理施設としてジビエ認証も取れます。きちんと処理された肉が高級食材として販売できるとなれば、狩猟免許を持ってい



ジビエ料理がより身近に

鹿カツドッグ



「国産ジビエ認証」制度によって一般家庭でもジビエ料理が楽しめるようになるかもしれません。写真は「第2回ジビエ料理コンテスト」の入賞料理(詳しくは<http://www.gibier.or.jp/02contest/>)

ジビエと畑の塩ケーキ



る農業者なら副収入も期待できそうです。

「おいしくヘルシーなシカ・イノシシ肉が認証制度によって外食産業で広まれば、次は大手スーパー、コンビニエンスストア、学校給食へもつながっていきます」と藤木さん。

食肉利用の拡大を通して、過剰な生息数を減らし、大切な田畑や山林を守ってというという新制度。今後の展開が楽しみです。



平成 30 年産秋まき小麦初検査 ゆめちから・きたほなみとも全量 1 等



J A は 8 月 3 日、平成 30 年産秋まき小麦 2 品種 240 トンの初検査を行い全量 1 等品位となった。

はじめに上美県米麦営農組合の「ゆめちから」110 トンをらいす工房検査場で検査。形質 1 等、容積重も基準を満たし、整粒も確保されており、1 等品位のスタートになった。高橋豊明組合長は「全量 1 等となり組合員に良い報告ができる」と安堵の笑みがこぼれた。

次にアグリ山形合同会社の「きたほなみ」130 トンを同社検査場で検査をした。こちらも形質 1 等、容積重も基準を満たし、整粒も確保され、1 等品位となった。桜井龍雄代表社員は「容積重とタンパクに気を付けてこれから調製を続ける」と気を引き締めていた。

検査にあたった営農販売部の原田光晴部長は「6 月からの天候不良により、管内の反収は厳しいと想定されるが、形質 1 等で容積重も基準値を確保されており安心した」と話した。

●写真右・検査に立ち会う桜井代表社員（左）と検査をする営農販売部・辻脇良幸次長（アグリ山形検査場にて）
●写真左・検査を見守る高橋組合長（右）と検査をする原田部長（らいす工房検査場にて）

安全作業への 意識を高める

J A は 8 月 2 日、第 2 回目となる女性農業者向け講習会をヤンマーアグリジャパン株式会社北海道支社（江別市）で行い、7 人が参加した。参加者は同社の農業機械研修の農作業安全コースを受講した。トラクターの歴史や基本的な運転操作を学んだ後、北海道の農作業事故の現状や事例が紹介され、トラクター事故の発生を軽減する日常の心がけや行動も学んだ。またトラクターが転倒におよぶ危険な角度を体感出来る「傾斜角体験装置」にも乗り、改めて安全作業への意識を高めた。



傾斜角体験装置に乗り転倒の危険性を体感



国際農機展と十勝方面で視察研修



明治なるほどファクトリー十勝で



北見農業試験場の小麦育種圃場で説明を受ける会員

美唄米麦センター協議会（桜井龍雄会長）は7月15・16日、帯広方面へ視察研修を行い会員ら24人が参加した。

初日は第34回国際農業機械展を視察した。日進月歩する最先端技術に驚きながらも、作業の省力化と労力の軽減に繋がると期待を寄せていた。2日目は、株式会社明治の明治なるほどファクトリー十勝（芽室町）を視察した。ここでは明治の「安全・安心」な物作りへの徹底したこだわりを知り、立場は違っても「食」を扱うものとして考えさせられる研修となった。

美唄農業情報システム研究会（太田秀樹会長）は美唄先進農機研究会（長谷川彰徳会長）と合同で7月12・13日に十勝方面へ視察研修を行い会員ら29人が参加した。

初日は第34回国際農業機械展（帯広市）を自由見学し、最先端の技術と最新鋭の機械に触れる有意義な研修となった。2日目は、北見農業試験場（訓子府町）を訪れコムギなまぐさ黒穂病と小麦の育種について学んだ。参加者から「優れた品種の研究をお願いしたい」との意見があり、生産管理に対する意識の高揚が感じられる研修となった。



国際農業機械展で展示されていた最新鋭の農業機械



苗工房で施設の説明をする農産園芸課・北藤吉浩課長

8月2日、美唄市教育委員会は市内の小中学校に新しく赴任した教職員を中心にした「ふるさと美唄研修会」を開き、参加者15人がJAの選果場などを訪れた。

これは、同委員会が美唄の風土、歴史、産業などを理解した上で、日頃の教育活動に活かすことを目的にしている。

一行は選果場で開会式を行い、場内にある利雪予冷库「雪蔵美人」、苗工房（癸日町）、JAびばい農場（光珠内）を視察した。

美唄を知って 教育現場に生かす





沼の内連合会（安藤功会長）は自然災害から地域を守る防災訓練を行い、22人が参加した。この訓練は毎年この時期に行われており、安藤会長は「日頃から防災について意識することが大事」と話した。（7/11）



美唄米麦センター協議会（桜井龍雄会長）は畑作現地講習会を中村地区で行い30人が参加した。今年の栽培経過の説明やJA管内ではまだ確認されていない「コムギなまぐさ黒穂病」が、サンプルで紹介された。（7/10）



JAは子どもの食生活改善を目指す4回目の100円朝ごはんを行い、中学生ら44人が参加した。食材を提供いただいた組合員の皆さんそして毎回お手伝いをいただくシルバー部会の皆さんありがとうございます。（7/19）



美唄稲作振興会（桑折尚宏会長）は会員の圃場4カ所などで現地研修会を行い14人が参加した。担当となった会員は播種からの生育状況などを報告し、会員相互に情報を共有し生産技術の研鑽を図った。（7/11）



美唄市農協職員組合（高田博幸委員長）は今年2回目となるJA施設周辺の清掃活動を行い36人が参加した。参加者はゴミ袋と火ばさみを手に3班に分かれゴミを拾った。らしい工房では大型ゴミは鉄コンに回収された。（8/4）



JA管内のトップを切って（株）開発みどりふぁ〜むが「なたね」の収穫を始めた。同社が今年収穫をしたなたねの面積は1,600㌥、延べ3日間で作業は終了した。林孝友組合長は「収量は平年並み」と話した。（7/30）



拡大版 青年部特集

vol. 7
&
vol. 8

想いも届く！

部員営農研修

く十勝方面く

7月3日〜4日の日程で部員営農研修を実施し、34人が参加した。

1日目は芽室町にある農事組合法人雄馬別農場を訪ねました。4戸の



エアステージ帯広支店でドローンを視察



この記事は、編集委員の
阿部正義（茶志内）が
担当しました。

今回の研修は十勝の地で美唄では見られない物を見学また普段聞けない話を伺うことができ勉強になりました。これからも農業への理解を深めていきたいです。

その後、ドローンと関連商品を扱う（株）エアステージ帯広支店を訪問。フロアごとにドローンの基礎知識、業務用機種種の紹介またフライトスペースも設けられており、数名の部員が操縦体験を行いました。農業散布用ドローンは軽量でアーム類を折りたたみため軽トラックにも乗せられ、価格も無人ヘリコプターよりかなり安価との事でした。

2日目は（株）山本忠信商店の小麦製粉工場「十勝☆夢ミ」を視察。2011年に小麦収穫量日本一の音更町に完成した十勝では初めての本格的な製粉工場です。美唄市を含む道内で収穫された小麦が集められていました。

農家が2015年に設立した畑作と畜産からなる大規模な法人です。従業員は給料体系、各作物の担当制など法人化してからの運営方法を聞くことができました。

消費者交流会

美唄産そばで「そば打ち」

7月7日にJA青年部は消費者交流会を開催しました。今年の消費者交流会は、「そば」について知って頂こうと美唄市立中央小学校の教諭と北海道教育大学札幌校の学生16人に参加していただきました。

この消費者交流会は教科書の中では学べない近代農家の実態を消費者の方々に対して理解して頂くという主旨の下に続けられております。

今回は「そば打ち体験」「そば畑の見学」を行いました。そば打ち体験では、美唄匠の会から講師を招きました。そば打ちは初めてという方が多く、特に「水回し」というそば



失敗しないよう講師の手さばきに注目です！



笑顔から「そば」の出来栄が伺えます。



この記事は、交流委員の
佐藤太一（進徳）が担当
しました。

粉に水を均等に行き渡らせる作業が重要でした。戸惑いながら匠の会の方々からコツを学び作業を進めることができました。試食では、自分達が作った「打ち立て」「茹でたて」のそばの味に舌鼓を打っていました。その後、好川拓実さんのそば畑を見学しました。一部で開花期を迎えており小さな白い花を見ることができ、そばの花が白という事も知っていただけました。

最後に行われた恒例の交流バーベキューでは、当日参加した教諭・学生・講師と部員で意見交換も行われましたので、とても有意義な消費者交流会となりました。



JAグループ通信

発信元:JAグループ北海道第24号

JA北海道中央会

7月2日、平成31年度農業関係予算概算要求に向けた農林水産省との意見交換会を、4～5月にかけて各地区から寄せられた現場の意見を踏まえ、6月の各作目別対策委員会等で決定した、JAグループ北海道の政策提案に基づき行いました。JAグループ北海道からは道連役員、JA組合長、青年女性組織代表者ら143名が参加し、農協組織基盤、基本農政、水田、畑作青果、酪農畜産の各対策について要望内容を農林水産省に伝え、意見交換を行いました。今後も持続可能な北海道農業確立に向けて、生産現場の意見をしっかり国等に伝えて参ります。



ホクレン

ホクレンのオリジナルブランド玉ねぎ「環(※めぐる)」と「真白(※ましろ)」の売り上げの一部が活動に役立てられているコープさっぽろの事業「第11回コープの森植樹祭」が、今年も5月から6月にかけて全道11カ所で開催されました。

環と真白1パック購入ごとに1円を「コープ未来(※あした)の森づくり基金」に協賛しており、2017年度は、約63万円の実績となりました



JA北海道信連

JAバンク北海道は、特殊詐欺被害が多発している現状を踏まえ、北海道警察と連携し被害防止への取り組みを実施しています。

6月に実施した「年金感謝ウィーク」では、JAで年金をお受け取りされているお客様が来店した際、特殊詐欺に関する注意喚起の標語を印刷した「招福ようかん」をお渡ししました。また、ラジオ番組では電話でお金を要求された際に家族や警察に相談することを幅広く呼び掛けています。



JA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、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。



JA共済連北海道

JA共済連では、7月8日に札幌ドームで開催された「北ガスグループ6時間リレーマラソン」に有志34名が参加しました。他の企業も多数参加しており、JA共済連では「ひと・いえ・くるまの総合保障」を掲げ、職員が揃いのTシャツを着て一生懸命走ること、JA共済を大きくPRしました。今後もこのような活動を通して多くの皆さんに「JA共済」を知っていただくよう活動していきます。



理事会だより

定例理事会

7月18日

《報告》

①平成30年度6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農家経済改善対策委員会報告

⑤反社会的勢力等との取引排除に係る定期確認結果報告

⑥その他

《議案》

①平成30年度第1・四半期末監査意見等に対する回答について

②平成30年度夏季地域別懇談会の開催について

③理事を含む団体に対する資金の貸付について

④平成30年度産小麦の取扱方針について

⑤再生油流出事故に係る役員責任の在り方について

⑥平成31年北海道議会議員選挙候補者の推薦について

⑦その他

《その他報告事項》

①平成30年度生産実施計画面積の現地確認結果報告

…全議案承認

②平成30年度廃ビニール類回収実績報告

③JAグループ北海道「担い手確保・育成支援事業」報告

④平成29年度産玉葱共計精算報告

⑤経済事業業績報告

⑥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



射手座



発想力が乏しくなり、良いアイデアが浮かびにくい時期です。周囲の意見に耳を傾けることで、意外なヒントが

蠍座



コミュニケーション運上昇。初対面の人とも楽しく話せます。新しいタイプの友人をつくれれば、世界が広がります

2018.9

やり方次第で伸びとチャンスある

茶志内1

川田 竜也さん (33)

Q 就農のきっかけは？

● やり方次第で最も伸びしろがある産業だと思ったから。

Q 就農して思ったこと

● 自営業の「楽しさ」と「難しさ」の1部が分かった気がします。

Q 今の農業をどう思いますか？

● 取り巻く環境の変化が激しいですが、チャンスもあると思います。

Q これからの抱負

● 祖父母や両親が築き上げてくれた基盤を維持・活用し更なる成長を目指したい。

《竜也さんの素顔に迫る》

Q 美唄の良いところは？

◇ やきとりやアスパラ、ハスカップなど美味しいものが沢山ある。

Q 今ハマっているものは？

◇ サウナで汗を流すこと。

Q 好きな食べ物は？

◇ ポテトフライ

Q 行ってみたいところは？

◇ モルディブ、エジプト

Q お酒は？

◇ 嗜む程度

Q 好きな言葉か座右の銘は？

◇ 百戦百勝は善の善なるものに非ざるなり

プロフィール

・川田義和・照子さんの長男(5人家族)
・昭和59年10月10日生
・趣味 野球
・作付 水稲、小麦、大豆、トマ

平成30年度「出向く事業(絆)体制」上半期のまとめ

1. 上半期事業報告について

2年目を迎えます30年度の「出向く事業(絆)体制」は、農業振興部・管理部・信用部による全職員参加型を主に事業を展開して参りました。上半期における「(絆)体制」では、地域に密着した事業展開を図るべく各連合会行事などへ積極的に参加し【絆づくり】・【人づくり】に向け取り組みましたので下記により事業内容をご報告いたします。

●各事業における参加職員数は以下の通りです。

- ① 6月11日 女性部 中村支部 《花壇定植》 … 参加職員数 6名
- ② 6月14日 女性部 山形支部 《花壇定植》 … 参加職員数 5名
- ③ 6月28日 女性部 北美唄支部 《会館清掃》 … 参加職員数 13名
- ④ 7月 1日 中村町民の集い … 参加職員数 3名
- ⑤ 7月11日 北美唄交流会 … 参加職員数 8名
- ⑥ 8月 7日 茶志内3区連合会 《花壇除草》 … 参加職員数 8名

2. 今後の活動について

連合会、女性部支部の行事への参加、年末に向けたJAポイント活用推進等を計画しております。

●●● 地域の行事などがございましたら、ご連絡を下さい。●●●

連絡先：JAびばい企画相談課・☎ 0126-63-2165 (直通)



ピパラのお料理レシピ

～ ハスカッププリッツ ～



アプルも
おすすめ簡単
レシピです

◇材料

●ハスカップ：マシュマロ：牛乳
1：2：4 の割合

作り方

○材料を全部鍋に入れて、マシュマロを完全に溶かして器に入れて冷やす
○固まってから、ハスカップの実を添えて召し上がれ。



《レシピ提供》

女性部「生活作品展 食の部」
茶志内3 考案

ピパラMEMO

とても簡単なので、お子さんと一緒に作ってみて下さい。

こよみ・行事

9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						

- 13日 ○企画会議
- 17日 ○敬老の日
- 18日 ○定例理事会
- 23日 ○秋分の日
- 24日 ○振替休日



美咲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咲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、美咲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9月1日(土)～9月30日(日)まで

(郵送の場合、当日消印有効)

提出先・お問い合わせ先はコチラ

美咲市役所 農政課

〒072-8660 (住所不要)

TEL: (0126)63-0114





JA女性部は7月5日、一日研修を行い、部員24名が参加した。生憎の豪雨で一部予定を変更し、江別市にオープンした農産物直売所「ゆめちからテラス」と新札幌の「サンピアザ水族館」を見学。直売所などで買いたい物を楽しんだ。また「雪印メグミルク酪農と乳の歴史館」を見学し、牛乳やバターの製造方法と歴史を学んだ。



JA女性部フレッシュミズ部会は7月13日に小樽方面へ社会見学を行い、部員4名が参加した。
はじめに北海道ワイン（小樽市）でミニワイン講座を受講。ワインを試飲し、製造方法等を学んだ。また山本観光果樹園（余市町）でさくらんぼ狩りをし、家事や子育ての忙しさを一時忘れて楽しい時間を過ごした。

JA女性部園芸部会は7月26日、JA3階中会議室で二度目の栽培講習会を行い、部員9名が参加した。

空知改良普及センターより講師を招き、農薬使用の注意点や連作障害の防ぎ方等を受講。また、部員が持参した病害虫被害に遭った作物の葉の症状を確認してもらいながら原因や対処法を教わった。



第4回 料理サークル 参加者募集!

JAびばい「料理サークル」開催のご案内です。食に興味のある女性が集まり、地域や年齢の枠を超えて、自分たちがやってみたいことをする! そんなサークルを目指しています。

※主催はJAびばい女性部ですが、部員以外の方もJAびばい組合員・家族の方ならどなたでも参加できます。お試し参加も大歓迎ですので、気軽にお越しください。

平成30年9月13日(木)・17:00～
JAびばい2階 研修室

- 内 容 第4回 チーズフォンデュとパンプキンパイ
募 集 ○対象者 JAびばい管内の組合員・
組合員家族(女性)
○持ち物 エプロン
○参加費 参加者で費用を按分します。

申込み締切り▶平成30年9月10日(月)まで

《お申込み・お問い合わせ》はコチラ
JAびばい企画相談課(担当:藤田)
TEL 63-2165 / FAX 63-4600
メール yurika.fujita@ja-bibai.or.jp



J A の 概 況

<7月末>

○皆さんの貯金	25, 024, 298千円
○皆さんへの貸出金	5, 822, 135千円
○皆さんの出資金	712, 270千円
○組合員数	(正) 810人 (准) 3, 907人 (計) 4, 717人

美唄市農協生活改善
運動推進協議会



■お悔やみ申しあげます■
上美唄開拓
▼西 館 は る さ ん
(九十四歳)
七月十二日死去

編集後記

8月号のフォトだよりで紹介しましたが、JAとして初めて『ホクレンくるるの杜』農畜産物直売所(北広島市)で試食・試飲販売を行いました。伺ったのは土曜日、開店を待つお客さんが並ぶ大人気店です。

商品へのこだわり(鮮度、品揃え)はもちろんですが、店内の掲示物、プライスカードにも! ほとんどが手書きで揃えられているお店なんです。びばいのてしごと商品も写真のように柔らかなタッチのPOPが用意されていて感動しました。皆さんも一度行ってみてください。



撮影に協力してくれたのは、茶志内3の鈴木英昭さん。

ハウス1棟に四季成りいちご「すずあかね」を1,400株作付しています。今年は天候不順で収穫が遅れ、7月下旬から始まったそうです。朝6時から収穫と管理作業で4時間かかっているそうです。

四季成りいちご生産組合の組合長を務める英昭さん。頑張ってください!(8/2撮影)



今月の表紙

四季成りいちご収穫

四季成りいちご「すずあかね」は、以前の品種よりも粒が比較的大きく収穫作業も楽です。と鈴木さんが話してくれました。

収穫は平年7月中旬から始まり10月末まで続くそうです。鈴木さんと一緒に交配用のみつばちも暑さに負けずに働いていました。

