

Catch Ball

10
Vol.864

CONTENTS

- 特集：食品ロスを減らすために … 1～2
- 30年産米稲刈りスタート … 3
- らいす工房操業開始、年金友の会 … 4
- フォトだより、JA祭 Special … 5～6
- JAグループ通信、理事会だより … 7
- 青年部特集 VOL.9、営農ルーキーズ … 8
- お料理レシピ、こよみ 他 … 10
- 女性部、第5回料理サークル募集 … 11
- 無料年金相談会、ローン相談会のお知らせ … 12

●スプラピパラの一言●

「必ずチェック 最低賃金！使用者も、労働者も」

【北海道最低賃金】

北海道内で事業を営む使用者及びその事業場で働くすべての労働者（臨時、パートタイマー、アルバイト等を含む。）に適用される北海道最低賃金が次のとおり改定されました。

●最低賃金額 時間額**835円**

●効力発生年月日

平成**30年10月1日**

《厚生労働省 北海道労働局
労働基準監督署（支署）》





食品ロスを減らすために 私たちができること

管理栄養士・株式会社エミッシュ代表 柴田 真希(しばたまき)

「食品ロス」という言葉をご存じでしょうか？ 食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では食料消費全体の3割に当たる約2800万トンの食品が捨てられています。このうち食品ロスは約632万トンとされています。日本人1人当たりで換算すると、お茶わん約1杯分の食べ物が毎日捨てられている計算です。

こんなにたくさんの食品が一体どこで廃棄されているかというと、食品メーカー、卸、小売店、飲食店など多岐にわたります。メーカーや小売店では、定番カット食品と期限を超えた食品などの返品、バレンタインなどイ

バント商品などの売れ残り、包装の破損や印刷ミスなどが廃棄されてしまう理由です。

対策としては、安全に食べられる食品は福祉施設などへ無料で提供する「フードバンク」と呼ばれる活動が行われています。また、3分の1ルール(食品の製造日から賞味期限までを3分割し、「納入期限は、製造日から3分の1の時点まで」「販売期限は、賞味期限の3分の2の時点まで」を限度とする食品流通業界の商慣習)の見直しなどもされているところです。

しかし、実は食品ロスは家庭からも多く発生しています。実に年間約302万トンにも上るのです。

数値・データ等は政府広報オンラインより

さまざまな場面で発生する食品ロス



食品ロスを減らす5つの工夫

家庭での食品ロス削減は誰もができること。食べ物の廃棄量を減らすという環境面だけでなく、家計面にもメリットがあり、新鮮なうちにうまくやりくりできれば、体調面でも良い効果が得られるでしょう。では、そのための5つの工夫をご紹介します。

食材を買い過ぎない

安いからなどの理由で食材をたくさん購入したり、在庫があるのを忘れて同じ食材がかぶったりすると使い切れずに腐らせてしまう原因となります。このような無駄を防ぐためにも、買い物の前にはしっかり食品の在庫を確認して、必要な分だけ購入するようにしましょう。もしも同じ食材を購入してしまったら、冷凍庫をうまく活用したり、早めに調理して作り置きにするのも良いでしょう。



食材のアレンジ

何かを作るために購入した食材も、使い切れなかった場合は他の料理にアレンジして上手に使い切るようにしましょう。料理が苦手な人はなかなか難しいと思うかもしれませんが、加熱して食べられる野菜などは小さく刻んでみそ汁やスープにすれば毎食の料理に入れることができます。生食の食材もドレッシングなどと混ぜてサラダやあえ物に。レシピサイトで検索して新しい料理にチャレンジして、レパートリーを増やすのも良いでしょう。

すぐに食べる物は賞味期限の短い物を

家庭での食品ロスを少なくするために食品を購入する際、賞味期限の長い物を購入するように気を付ける人もいらっしゃるでしょう。ただ、その分賞味期限が短い商品が店に残ってしまえば店側で廃棄することになってしまいます。

もしすぐ食べるのであれば、新しい物ではなく古い順番に取るようにし、食品ロスを少なくするように協力し合うことも大切です。

「消費期限」と「賞味期限」の違い

「消費期限」と「賞味期限」の違いをしっかりと理解しているでしょうか。

「消費期限」とは、お弁当やお総菜など品質の劣化が早い食品に表示されている食べても安全な期限のこと。従って、期限を過ぎた食品は食べない方が安全です。

一方、レトルト食品やハム・ソーセージなど、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「賞味期限」は、いわば「おいしく食べられる期限」。期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。例えば、卵の賞味期限は「生食できる期限」を示したもので、しっかり加熱すれば期限を過ぎても食べることができます。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べない方がよい期限。
表示	3カ月を超える物は、年月で表示し、3カ月以内の物は年月日で表示。	年月日で表示。
対象の食品	スナック菓子、カップ麺、缶詰、レトルト食品、ハム・ソーセージ、卵、牛乳など。	弁当、サンドイッチ、生麺、総菜、ケーキなど。

外食での食べ残し

家で作る際には多めに作り過ぎないこと、余っても冷蔵庫などで保存し早めに食べ切る、などの工夫をすることができます。ただし、外食の場合は食べ切れないと捨てられてしまうことになりがちです。そうならないためにも、メニュー表に写真がなく量が確認できない場合は、お店の人に確認しましょう。また嫌いな物やアレルギーなどで食べられない場合は、初めに言って抜いてもらうように。小盛りメニューがあるか、ご飯の量を少なくするかなどで調整するのも良いでしょう。



平成 30 年産米

台風、地震に耐え 6 日に稲刈りスタート



慎重にコンバインを操作し、おぼろづきを刈り取る阿部頼義さん

9月6日、JA管内のトップを切って「おぼろづき」の稲刈りが始まった。稲刈りを始めたのは茶志内2の阿部頼義さんで、昨年より3日遅いスタートとなったが、11年連続で管内のトップを飾った。

阿部さんは「6、7月の低温の影響が心配だったが、収量はほぼ平年並みで、品質も良い」と手応えを話した。阿部さんは水田17畝全面積に北海道を代表する良食味米「おぼろづき」を作付する稲作生産者。2006年に父・義一さんと共に全国食味分析鑑定コンクールに「おぼろづき」を出品し、北海道米で初めて総合部門「金賞」に輝いている。

JAびばい営農販売部の原田光晴部長は「今年は6月からの異常気象により出来秋が心配されたが、順調な収穫作業を確認し安心した。JAとしても丹精込めて育てた美唄育ちの良食味米「おぼろづき」を消費者にしっかりPRし有利販売につなげたい」と意欲をみせた。JAでは今年、主食用米の出荷契約数量で11万9510俵（1俵60キ）を見込んでいる。

この日収穫された「おぼろづき」は13日から市内のAコープ2店舗で販売された。



早速13日から 新米を販売！

Aコープ本店・コア店は9月6日に収穫された阿部さんのおぼろづきを13日から3日間「新米フェア」と銘打って2店合わせて200袋（1袋5キ）を販売した。

初日、本店で江別からおぼろづきを買い求めにいられたお客さんは「5年前、入院中に新聞記事を見て初めて購入し、それ以来おぼろづきのファンになった。今は2ヶ月に一度美唄までこのお米を買いに來ている」と新米を手に満面の笑みを浮かべた。

牡羊座



勢いがつき過ぎて空回りするなど、バランスを崩しがち。時々一歩引いて、自分の行動を冷静に見詰め直して

《モナ・カサンドラ》

10月

今月のあなたの運勢

2018. 10

3

らいす工房操業開始

平成 30 年産米 半乾粳「初荷受」



半乾粳を荷受ホッパーに投入する平賀さん



米穀乾燥調整施設らいす工房は9月14日、今年「初」となる平成30年産米の半乾粳5400キを荷受した。昨年より1日遅い荷受となった。粳を持ち込んだのは茶志内2の河野享功さんの父・利和さん（左写真・中央）と茶志内協和の平賀一寿さん（同・左）の2人。品種はいずれも「なつぼし」。2人には岸定組合長（同・右）からお祝いの記念品が渡された。河野さんは「良質米生産のため早めに田植えをした。昨年より収量は落ちるが、意外と質は良いようだ」と話した。平賀さんは「低温傾向だったので深水管理に努めた」と話した。

工房では今年、主食用米で6700トの半乾粳を受入れる予定。

ＪＡびばい利用者年金友の会（林晃会長）は8月28日、石狩・留萌方面へ懇親旅行を行い会員45人が参加した。

増毛町・國稀酒造と小平町・旧花田家番屋を見学した後「はばろ温泉ホテルサンセットプラザ」で昼食と休憩。ここではカラオケで会員の親睦を深め、食べ放題の甘エビを存分に味わった。また温泉に入り日頃の疲れを癒した。

年金友の会が 留萌方面へ懇親旅行



旧花田家番屋（小平町）にて





J Aは子どもの食生活改善を目指す5回目の100円朝ごはんを行い、中学生ら48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した。(8/23)



美唄稲作振興会(桑折尚宏会長)は「登熟促進にむけた適切な水管理」をテーマに夕暮れ講習会を開き、会員ら14人が参加した。講習会後は桑折会長宅で焼肉を囲んで懇親も深めました。(8/8)



8月下旬に空知管内のセブンイレブン限定で発売された「美唄産ハスカップを使ったとろけるミルクプリン」、皆さん食べましたか?ハスカップのソース〜ムースそしてミルクプリンの3層になっていました。(8/28)



フロンティアアグリカンパニー(市田繁樹代表)は8月23日から委託されたそばの収穫作業を行った。J A管内の今年の作業面積は約5,100㌥で9月8日に全ての刈取りを終えました。



空知神社秋季例大祭が9月10日から3日間執り行われ、神輿渡御(みこしとぎょ)でJ Aの駐車場に今年も御神輿が来ました。岸組会長、伊藤専務らが玉串を供えました。(9/11)



金融課ではJ Aらしさをアピールしファンの拡大を図るJ Aバンク「お花プレゼントデー」を行い、窓口に来られたお客様に美唄産花「スターチス」をプレゼントしました。(9/3)



《 第24回JAびばい祭 》フォトだより *Special*

8月19日、JA・青年部・女性部が共催する「第24回JAびばい祭」をJA駐車場で開き、市民ら約1,200人が来場した。

青年部は創立70周年を記念し、オリジナルキャラクター「おぼろ関」(右イラスト)やピザ用の石窯を自作し披露した。女性部は新鮮野菜などを揃える「かあさん青空市」、フレッシュミズ部会の「くじ屋さん」などを出店した。途中、雨が降ったものの中止となるイベントもなく、最後の「わくわく大抽選会」まで大いに賑わった。

※JAびばい祭に来場また参加いただいた皆さんの表情を集めました。



JAグループ通信

発信元:JAグループ北海道第26号

JA北海道
中央会

11月開催の第29回JA北海道大会に向けて組合員の声を反映させるため、9月末を期限とする組織協議を実施します。原案には、前回大会で掲げたJAグループの将来ビジョン「北海道550万人と共に創る『力強い農業』と『豊かな魅力ある農村』の実現」に向けて、農業所得増大やサポーター550万人づくりの継続実施などを盛り込むほか、重要性を増す「協同組合の価値と実践」を新たに追加しております。また、各JAにおける組織協議に加えて、組合員の皆さんから直接ご意見を提出いただけるよう、意見提出様式を公開しておりますので、ご提案を賜りますようお願い申し上げます。



ホクレン

北海道産牛肉を炭火焼きで楽しんでもらう「第2回北海道牛肉まつりinさっぽろ」が7月29日から8月1日の4日間、札幌パークホテル駐車場特設会場で開かれました。このうち2日目の30日には「北海道産牛肉応援PR大使」でグルメタレントのアンジェラ佐藤さんが登場。

北海道庁とホクレンの若手職員計5人を相手に「大食い競争」に挑戦し、会場から大きな歓声が上がりました。



JA北海道信連

8月に、JAとうや湖等の協力を頂き、小学生の親子を対象とした『旬食カレッジin洞爺湖』を開催しました。じゃがいもの収穫体験、地元産じゃがいもやミニトマト等を使った料理教室、JAによる講演等を実施し、道産野菜のおいしさや栽培のこだわりなど、食や農の大切さを伝えることができました。

参加者には、「食に対する関心が高まり勉強になった」「また参加したい」など好評でした。



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

8月3日に札幌・共済ホールにて「全道JA・スマサボ大会」が開催され、平成29年度普及活動で優秀な成績を収められたJA22名と、スマイルサポーター15名が登壇し表彰されました。

JA共済では、これからも「3Q訪問活動」と「あんしんチェック（保障点検活動）」の実践を通じて組合員・地域利用者の信頼と期待に応え、「安心」と「満足」の提供に努めてまいります。



理事会だより

定例理事会

8月20日

《報告》

①平成30年度7月末現在、業務財務報告

②常務委員会報告

③農家経済改善対策委員会報告

④信用事業リスク管理強化委員会報告

告

⑤JAびばい農場活用推進委員会報告

告

⑥平成30年度上期内部監査報告

⑦平成30年度第2・四半期末組合員加入脱退報告

⑧平成30年度第2・四半期末余裕金運用報告

⑨平成30年度第2・四半期末総合ポイント制度実績報告

⑩平成30年度第2・四半期末固定資産取得状況報告

⑪創立70周年記念誌「風雪70年」編集進捗状況報告

⑫平成30年度「出向く事業体制（絆）」半期活動実績報告

⑬JAびばい穀類乾燥調製貯蔵施設導入に向けた意向調査結果報告

⑭その他

《議案》

①大口貸出先且つ特定組合員に対する資金の貸付について

②債権管理組合員の最終清算及び指定解除について

③平成30年度生産施設操業基本方針について

④らいす工房「自主検定員」の選任について

⑤Aコープ本店「日曜祭日の休業」について

⑥その他

《その他報告事項》

①外部出資配当報告

②園芸品目集荷販売状況報告

③経済事業業績報告

④その他

…全議案承認



射手座



周りから良い影響を受けやすい時期。分からないことがあったら、一人で悩むより、相談してみるのが正解

蠍座



強引に物事を進めるのには向かないものの、周囲と協力することで、状況は改善するはず。気晴らしには足湯を

2018.10

農村ホームステイ

思いも届く！

僕たち青年部は、今回初めて農村ホームステイを実施することになり、8月8日から2日間、寺崎農場（副部長）で受入れをしました。

受入れた2人は十勝と道東の初任段階の栄養教諭で、普段は給食センターや学校で教育に

携わる仕事を行っており、研修の一環として参加されました。

8日午後に先生方と合流。加藤宅（副部長）で水田、スイートコーン、花卉を見学。金子宅（副部長）でイチゴ、ブルーベリーの収穫体験を行い、夜には青年部役員と焼肉をして楽しく交流しました。

9日は宿泊先の寺崎宅を出発して、谷村宅（参与）でアスパラの収穫体験、米内宅（部長）でドローンを見学し、農協施設の見学も行いました。

初めての取り組みで、僕たちは十分な研修となるか不安でしたが、先生方が農業を体験して感動する姿や、意欲的な姿勢に助けられ、無事終える事が出来ました。食に携わる先生に農業を知ってもらい、子供たちに農業の大切さを伝えてもらえる貴重な機会となりました。今後により良い農業を目指して青年部で頑張っていきたいと思えます！



今回は、副部長・金子堅太郎（上美唄）が担当しました。

四季成りいちごについて説明する金子副部長

営農 Rookies FILE 48

農業は、やりがいのある仕事

上美唄

高橋 俊也さん (33)

Q 就農のきっかけは？

● 祖父にお願いされたことがきっかけであり、親孝行もしたいと思っていました。

Q 就農して思ったこと

● 天候にとっても振り回される。家の仕事とセンターの仕事の両立が大変なこと。

Q 今の農業をどう思いますか？

● 色々大変なことも多いと思うがやりがいがある仕事だと思います。

Q これからの抱負

● 土地を増やして、お金持ちになること。黒字経営をすること。

《俊也さんの素顔に迫る》

Q 美唄の好きなところは？

◇ ゆくりん館、平和軒、卸売スーパー。

Q 今ハマっているものは？

◇ DJ ブースで練習。

Q 好きな食べ物は？

◇ ラーメン、スープカレー、焼肉。

Q 行ってみたいところは？

◇ 九州、六本木、新宿。

Q お酒は？

◇ 毎日飲んでいます。ビール、ハイボールが好きです。

Q 好きな言葉か座右の銘は？

◇ 自由奔放



プロフィール

・高橋豊明さん・菜穂子さんの次男(5人家族)

・昭和60年3月11日生

・趣味Ⅱ サウナ、プロレス観戦、クラブ

・作付Ⅱ 水稲、小麦、大豆、飼料用米



8月30日、平成30年度空知管内JA役員研修が岩見沢市内で開かれ、岸組合長をはじめ13人の役員らが参加した。この研修会は役員及び幹部職員の参加により共に経営感覚を養い、JAの経営に活かすことを目的にしている。

講師には(株)セイコーマートを展開する(株)セコマの丸谷智保代表取締役が「これからの北海道農業・農協に期待すること」をテーマに講演を行った。また前農林水産省消費・安全局長を務めた今城健晴氏が「最近の農政を巡る情勢について」講演した。

空知農業と JAを学ぶ研修会



双子のメロンが 採れました。

北美幌の中山久司さん宅で「双子メロン」(赤肉)が採れました。
中山さんは「双子になることはあるが、ネットがきれいでここまで玉サイズが同じになるのは珍しい」。奥さんの礼子さん(写真左)は「愛情のかけすぎかな?」と話されました。



JAびばい「女性農業者向け講習会」参加募集

JAびばいでは、女性を対象に農業技術や経営管理の知識向上に向けた3回目の講習会《参加費無料》を下記の通り開催いたします。

経験年数は問いません!管内の女性組合員(本人・家族)であれば、どなたでも参加いただけます。

お友達やお嫁さんをお誘い合わせの上、是非お申込み下さい。

参加費
無 料

第3回
12月5日(水)

【内 容】初歩的な農業経営管理の知識

- ①経営さばりと体制の概要
- ②営農支援シートの活用方法
- ③クミカンの仕組み

【時 間】13:30~15:30 ※託児応相談

【会 場】JAびばい 3階 大会議室

【講 師】JAびばい企画相談課 職員

【人 員】最少催行6名

■申込締切/平成30年11月30日(金)

■持 ち 物/筆記用具

■申込場所/下記のとおり ※お問合せはこちらへ

 JAびばい 農業振興部 企画相談課 (TEL: 63-2165)

モナ・カサンドラ【プロフィール】 占いを学術的に解析する「ルネ・ヴァン・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。
ルネ・ヴァン・ダール研究所 <http://www.rene-v.com/>

魚座



何かと深刻になりやすい月。意識的にプラスだと思える部分を見ようにして。ヒーリング音楽でリラックスを

2018.10

9

ピパラのお料理レシピ

～大納言粒入りようかん～

◇材料

●大納言 7合 ●ザラメ 1kg ●三温糖 500g ●棒寒天 5本 ●塩 少々



《レシピ提供》

女性部「生活作品展 食の部」
シルバー部会茶志内3考案

作り方

- ① 大納言を洗い、半日うるかしておく。
- ② ①を柔らかくなるまで煮る。そしてザラメ・三温糖と塩を加える。出来上がった豆をどんぶり一杯分くらい取り分けて、残した豆はこす。
- ③ 鍋に寒天5本を入れ、少量の水でほぐして煮詰める。
- ④ ③に、こした大納言と粒の大納言を入れる。
- ⑤ ④をバットに移し、一晩冷まして出来上がり。



ピパラMEMO

暇をみて作ってみてはいかがですか？
おいしいですよ!!



こよみ・行事

10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			

- 8日 ○体育の日
16日 ○企画会議
26日 ○定例理事会
29日 ○創立70周年記念式典・祝賀会



JAびばい農業者花嫁対策事業

ビバコン2018 参加者募集

JAでは2011年より農業者花嫁対策事業・通称「ビバコン」を開催し、JA管内の独身男性農業者の出逢いをお手伝いしています。

日程…平成30年11月17日(土)
開催場所…札幌市内(予定)
対象年齢…25歳以上40歳未満

要件

- 当JAの組合員とその家族で農業に従事している独身男性
- 自薦他薦は問いません(他薦の場合は必ず、本人の了承をいただいで下さい)

費用

- 都度開催する事業に参加した場合のみ、参加費用等を負担いただきます。

要領

- 所定の様式はございません。下記の必要事項(※は必修項目)を記入し「ビバコン参加希望」と明記の上、下記のFAX番号またはメールアドレスまで送信下さい。
- ①お名前(フリガナ)※ ②ご住所(郵便番号も記入願います)※
- ③生年月日(西暦)※ ④組合員コード番号 ⑤連絡先(連絡のとりやすいもの)※ ⑥メールアドレス(携帯電話が望ましい) ⑦申込み者(申込みされる方と登録される方が違う場合のみ)

JAびばい企画相談課・担当 田村あて
●FAX番号: 63-4600 ●電話番号: 63-2165
●メールアドレス: ja.bibakon.@ja-bibai.or.jp



JA女性部園芸部会・加工部会は8月9日に合同で視察研修を行い、部員17人が参加した。午前にはホクレン農業総合研究所長沼研修農場でアスパラガスなどの試験圃場を視察。栽培管理や品種の質問が盛んに飛んだ。午後はヒナタフーズ(株)納豆工場(由仁町)の見学とゆにガーデンで押し花ストラップ作りを体験した。



JAは8月31日に(株)アビサル・ジャパンのコスメ講習会を開催した。女性組合員限定の夏季地域別懇談会に合わせて行い8人が参加した。同社は砂糖が持つ機能を活用した安心・安全なコスメを展開。原料のビートは北海道産を使っている。参加者は砂糖の薬効薬理などを学び、商品の使い心地を試した。

第4回JAびばい料理サークルが9月13日に研修室で開催され、8人が参加した。

今回のメニューはチーズフォンデュとパンプキンパイ、南瓜スープ。「毎回美味しくて大満足。一人で作るには面倒な料理も、みんなで作れば手軽で楽しい」と参加者から笑顔が溢れた。



第5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。お試参加も大歓迎ですので、気軽にお越しください。

平成30年10月11日(木)・17:00～
JAびばい2階 研修室

内 容 第5回 新米ちらし寿司と新生姜の甘酢漬け
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10月9日(火)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・松本)
TEL 63-2165 / FAX 63-4600
メール yurika.fujita@ja-bibai.or.jp



無 料

年金相談会

予約制

日時：平成30年10月19日（金）、午前10時～午後4時

場所：美唄市農協2階 会議室A

《これから年金を受給される方》

- ・来年4月2日以降に満61歳になられる女性
- ・近々、満62歳になられる男性
(厚生年金等に加算していたことがある方)
- ・近々、満65歳になられる方
(国民年金のみに加算していた方)

《すでに年金を受給されている方》

- ・昔働いたことがあるが、
年金の支給対象期間になっていない
- ・「年金定期便」が届いたが、よくわからない
働いていたのに記載されていない など

《年金のことをお知りになりたい方》

●ご相談の際には、次のものをお持ちいただくと便利です。

- ①年金手帳(配偶者のものも持参いただければ、より詳しく説明出来ます)
- ②年金証書(現在、年金を受給されている方)
- ③年金受給開始の3ヶ月前に届く「年金請求書」(みどりの封筒)
- ④年金定期便(毎年、誕生月に送付されているハガキ)
平成21年4月以降に送付された大きな封筒の定期便があれば持参願います。また、配偶者のものも持参いただければ、より詳しく説明出来ます。
- ⑤認印(調査が必要な場合は、委任状に記名・押印していただきます)

◎年金相談会は、予約制です。必ず事前に下記までご連絡をお願いいたします。

JAびばい金融課 貯金係・担当/松山 TEL (0126) 63-2162

JAバンク

秋のローンキャンペーン

この機会に、JAバンクにお越しいただきご相談下さい。

住宅ローン

《キャンペーン期間》

平成30年12月28日（金）まで

マイカーローン

《キャンペーン期間》

平成30年12月28日（金）まで

教育ローン

《キャンペーン期間》

平成31年 4月30日（火）まで

お気軽にお立ち寄り下さい。

ローン相談会

平成30年 10月13日（土）
午前9時～午後4時

※共済相談会も同日開催しています。

JAの
医療共済

■お問い合わせは…

JAびばい金融課（融資係） TEL (0126) 63-2163

J A の 概 況

<8月末>

○皆さんの貯金	25, 104, 603千円
○皆さんへの貸出金	5, 674, 183千円
○皆さんの出資金	712, 270千円
○組合員数	(正) 809人 (准) 3, 897人 (計) 4, 706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

沼の内

▼西田 正雄 さん

(八十九歳)
八月九日死去

中村
▼加藤

優 さん

(八十九歳)
八月十日死去

編集後記

9月6日早朝に起きた北海道胆振東部地震で発生した大停電。翌日の夜には美唄市内全域で復旧されましたが、皆さんの生活にも大きな影響を与えたのではないのでしょうか。

停電のため通常営業ができな
いAコープ本店では、店舗入口
前にテントを張り、パン・カッ
プ麺・水・電池などを販売しま
した。

地域に根差すJAとして、有
事の時に何ができるのか。一人一
人が考え協力して組合員や市民
の皆さまの暮らしをサポートす
る、そんなJAでありたいです。



撮影に協力してくれたのは、開発の本郷多佳朗さん。本郷さんは耕作面積 2,009 ㌦のうち 426 ㌦でタマネギを作付。今年作付したのは早生品種の 5 種類。昭和 40 年代の減反政策でタマネギの作付を始め 45 年になるそうです。

本郷さんはタマネギについて「経費もかかるが、収益性が高い作物」とタマネギを続ける理由を話してくれました。

(表紙は 8/27 撮影、下写真は 9/18 撮影)



今月の表紙

美唄産タマネギ

JAびばいの生産者で作る美唄市農協玉葱生産部会(要寛雅之会長)は 11 戸で今年、約 36 ㌦のタマネギを作付。

タマネギは 2 月ハウスに播種、4 月中旬から移植、収穫は 8 月上旬から始まり 9 月中旬ころまで。その後、選果作業が翌年 3 月上旬まで続く。美唄のタマネギは主に東北方面に出荷されている。今年は 1,550 トンの販売を見込んでいます。