

まんまるはーと月形町



月形町

旬の新鮮情報

2018年10月号



平成30年産米収穫始まる

10月のこよみ

(大) 神無月 (かんなづき)

収穫を終え、国中の神々が新しい年の準備などのために出雲に集まることから、神が留守になるという意味。

1日【衣替え】

8日【寒露】秋の涼しさが増して寒涼になることを言う。

【体育の日】昭和39年東京オリンピックを記念し昭和40年に制定。

17日【貯蓄の日】勤労の収穫物であるお金を無駄遣いせずに大切にする日。

23日【霜降】露は霜となり草木の葉は黄変する意味です。

今月の行事予定

22日 金融・営農合同委員会

26日 第9回理事会



URL:<http://www.hamanasu.to/ja-moon/>

平成三十年産米収穫並びに、こめ工房受入作業開始

九月十一日、「こめ工房運営委員会」を開催し、平成三十年産米取扱方針と荷受け体制・調製・精算方法について協議が行われました。

十七日から稲刈りを始めた黒宮農園株（代表取締役 黒宮勝美）では、「本格的に刈りは始めるのは二十日すぎ頃になる。」とお話でした。

「こめ工房」では二十日から受入作業が始まり、最盛期には「ゆめぴりか」「ななつぼし」「きらら397」など、一日約二百五十トンほどの半乾籾を受入れます。

こめ工房では十月末までに約四千八百トンの受入を予定しており、十一月末に調製作業を終了する予定です。

収穫を迎え、作業中の事故が多発する時期を迎えます。事故防止に努め、実り多い出来秋を迎えられるよう、ご祈念申し上げます。



観賞用カボチャ出荷開始

十月末のハロウィンに向けた観賞用カボチャの出荷が九月十一日から始まり、初日には九十九ケースを受入し、全取引市場へ出荷しました。

六月下旬からの天候不順により出荷量は前年よりも少ないですが、今年もオレンジ・黄色・緑色の三色の化粧箱に詰められ、一部品種には装飾用のシールが付属し貼るだけで手軽にハロウィンの雰囲気を楽しめる様になっており、近郊の大型スーパー・お花屋さんで販売されています。

観賞用カボチャの出荷は十月中旬まで続く予定です。





Photo News

■9月10日～15日

町内各地で水稻の「立ち見」実施



■9月10日

加工用(ポテトチップス)馬鈴薯収穫・出荷始まる



出荷の様子

収穫の様子(尙アクティブ4)

■9月21日

月形蔬菜生産組合 全体会議・臨時総会 開催



■9月12日

札比内神社祭カラオケ大会 JA月形町とAコープつきがた職員 参加



10月

19^(金)日

20^(土)日

ホクレン月形給油所 冬タイヤ祭り

特典

🚗 フリヂストーン・ダンロップ・ヨコハマ 🚗

2日間だけの特別価格にてご提供!

●組替・脱着料を含んだ価格でご提案いたします! ホイルバランス・廃タイヤ処分料は別途となります。

冬ワiper・バッテリーも取り揃えておりますので是非給油所までお越しください!

ホクレン月形給油所 TEL: 0126-37-2125

国税局からのお知らせ

リデュース・リユース・リサイクル（3R）の推進

～10月はリデュース・リユース・リサイクル（3R）推進月間です～

毎日の生活の中で、酒類業者や消費者の皆さんが3Rに気を配ることで容器包装の排出削減等につながりますので、ご協力をお願いします。

酒類製造業者の3R

- リターナブルびんの利用と積極的な回収
- 容器の軽量化

酒類流通業者の3R

- レジ袋の使用削減、簡易包装の推進
- リターナブルびんの周知や消費者からの回収
- リターナブルびんなど、環境にやさしい容器を利用した商品の取扱い

消費者の3R

- 買物袋の持参や簡易包装の励行
- リターナブルびんなど、環境にやさしい容器を利用した商品の優先選択
- ルールに沿った分別排出の励行や集団回収への協力

◆「3R」とは？

「さんアール」や「スリーアール」と呼ばれており、Reduce（リデュース：発生抑制）、Reuse（リユース：再使用）、Recycle（リサイクル：再生利用）の頭文字をとったものです。

循環型社会形成推進基本法において、有用な廃棄物は循環資源と位置付けられており、その利用と処分に当たっては、リデュース・リユース・リサイクルの順に取り組むことが重要とされています。

◆「リターナブルびん」とは？

使用后、回収・洗浄されて繰り返し再使用されるびんです。ビールびんや一升びん、酒類業組合等が開発・導入している規格統一びん（Rびん）があります。

＜＜国税庁における3Rの取組＞＞

循環型社会を構築するためには、法制度の整備だけでなく、行政、事業者、消費者の幅広い参加による運動を展開し、国民一人一人の理解と協力を得ることが不可欠です。そこで、関係省庁では、毎年10月を「リデュース・リユース・リサイクル（3R）推進月間」と定めて、幅広く国民への啓発活動を展開しています。

この啓発活動の一環として、国税庁では、酒類の「リターナブルびん」は繰り返し使える大切な資源であることを周知するとともに、酒類容器の3Rへの協力を酒類業者と消費者に広く呼びかけています。

一税に関する情報は国税庁ホームページへアクセス www.nta.go.jp

JAグループ通信

平成三十年北海道胆振東部地震及び台風二十一号により、亡くなられた方々の御冥福を心からお祈りするとともに、被災された全ての方々にお見舞いを申し上げます。

この度の災害に関しまして、各連合会の取り組み内容をお伝えします。

JA北海道中央会



JAグループ北海道では、九月六日、「平成三十年北海道胆振東部地震・台風二十一号に係る農業団体災害対策本部」を設置し、胆振東部地震の被害に対し、緊急的に営農資材や生活物資の支援や農業関連施設の復旧に向けた人的支援を実施しました。

政府・与党などに対しては、被害状況や現地が必要とする対策を迅速に伝え、ラインや共同利用施設等の復旧、被災農業者の営農継続支援、災害に強い農山漁村づくりに向けた整備など万全の対策を求めてまいります。

また、組合員が、安心して営農を継続できるよう、北海道電力株式会社に対し電力の安定供給ならびに万全な発電・通電体制の構築を要請しています。

JA北海道信連



JAバンク北海道では、窓口対応として通帳等をなくされた方に対して、一定の範囲内でお支払に応じさせていただきます。

また、被害組合員に対する相談窓口を設置し、被災された組合員が今後必要とする資金のお借入れや既往借入金のご返済等に関する相談をお受けする等、関係機関と連携を十分にとりながら金融支援対応に万全を期していきます。

JA北海道厚生連



北海道厚生連では、行政、JA、関係機関等の協力を得て早期に診療体制の回復に向け対応いたしました。

組合員の皆さまが一日も早く平穏な生活を取り戻すことができますようお祈りいたします。

JA共済連北海道



JA共済連では、九月十八日から連日二十五名体制で被害調査・査定体制を組み、現地に赴き早急に調査・支払いを進め、復旧支援に努めてまいります。

一日も早い復旧を心からお祈り申し上げます。

ホクレン



ホクレンは、「北海道胆振東部地震・台風二十一号対策本部」を設置し、被害にあわれた生産者の皆様の一刻も早い復旧に向け、要請に応じた人的・物的支援を含め、農畜産物の生産、貯蔵、流通の正常化に向けた活動を続けております。

今回の災害に際しましても、協同組合の力を結集し、会員JA・組合員の皆さまが一日も早く、平穏な生活を取り戻すことができますようお祈り申し上げますとともに、ホクレンとしての役割を今後も全力で果たしてまいります。

理事会だより

第八回理事会議案

(平成三十年九月二十一日開催)

- 監査第一号 平成三十年度 第二回(七月末) 定期監査報告
について
- 付議第一号 平成三十年度 第二回(七月末) 定期監査事務
処理について
- 付議第二号 出資金持分譲渡の承認について
- 付議第三号 内部監査規程および内部監査実施要領の改正に
ついて
- 付議第四号 平成三十年産米集荷・販売基本方針及び「こめ
工房」荷受・調製・精算方法について
- 付議第五号 平成三十年産普通大豆概算払い及び豆工房利用
料金の設定について
- 報告第一号 平成三十年 八月末現在組合員の動向について
- 報告第二号 平成三十年 八月末現在財務状況について
- 報告第三号 平成三十年 八月末現在事業計画・実績対比に
ついて
- 報告第四号 事業運営の方向性(中間まとめ)について
- 報告第五号 半期ディスクロージャー誌について
- 報告第六号 不良債権処理にかかる取組進捗状況報告
(平成三十年七月末)について
- 報告第七号 月形町農協JAOCの方向性について
- 報告第八号 平成三十年産小麦荷受・調製実績について
- 報告第九号 花き・蔬菜類集荷販売状況について

「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)

農協文庫 今月号 新刊のお知らせ

今月の農協文庫の新刊をお知らせします。

買取り・貸出しを行っていますので、詳しくは、営農推進課までご連絡下さい。

2018年10月のおすすめ新刊図書のご案内

はじめてでもおいしく作れる

フライパン煮物



A・B
コース

フライパンひとつで手軽にできるおいしい煮物レシピ。筑前煮や肉じゃがなどの定番ものから、だしいらすのささと煮物、旬の素材で作る季節一品まで完全マスター!簡単だから初心者でも安心して作れる。

河野雅子著
定価: 1,296円(税込)
A5判・96頁

大人の汁めし かけめし



A・B
コース

忙しい時や軽く済ませたいときに、ささっと作れて満足度の高い汁めし&かけめし。汁やたれが絡まり味がしみたごはんは、誰もが大好きで文句なしにおいしい!ワンボウルでできるから、後片付けもラクラク。

市瀬悦子 著
定価: 1,404円(税込)
B5変型判・96頁