

No. 496

農業の話をしよう!! ····· JA月形町広報誌

まんまるはーと月形町



旬の新鮮情報



2019年6月号



青年部田植え体験事業 開催

6月のこよみ

(小) 水無月 (みなづき)

正しくは「水之月 (みなづき)」。
田の水が最も必要とされる月。

- 6日 【芒 種】
- 10日 【時の記念日】
- 11日 【入 梅】
- 16日 【父 の 日】
- 22日 【夏 至】 北半球では1年中で最も昼が長い日
- 28日 【貿易記念日】
- 30日 【夏越しの祓】



今月の行事予定



10日~12日

組合員宅個別訪問



18日~21日

共済一斉推進



18日 第一回定期監査



26日 理事会



ホームページ URL

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

青年部 田植え体験事業 開催

五月二十三日、月形町農協青年部は田植え体験事業の一環として石川副部長の圃場で月形小学校五年生十名を対象に開催しました。

当日は天候にも恵まれ、児童達は用意された苗を部門員達のアドバイスを受けながら田植え体験を行なつていきました。

田植え体験後は田植機での作業を間近で見ていただき、終了となりました。

児童達も終始熱心に取り組んでおり、月形町の基幹作物である米の生産や農業・自然環境の大切さに対して関心を持っていただけるよう、次年度以降も継続的な事業の実施を期待します。



田植え作業始まりました

五月十五日より昭栄地区を皮切りに月形町で田植え作業が始まりました。

今年の四月は気温が高く降水量も少なく経過して、耕起作業や代掻きなどの準備も順調に進み、順調なスタートとなりました。

今後は水管理や各種防除作業など忙しい日々が続きますが、作業中の事故や健康に注意し、実りの秋に期待がかかります。

花き共同輸送開始

五月五日、花きの共同輸送が始まりました。

例年よりは遅い出荷開始となりましたが、出荷量は多く株ノザキフラワー、大江圭輔氏、有山田花き、伊藤優治氏、春木郁之氏の五名で、クリスマスローズ、デルフィニウム、ナデシコなど合計百七ヶースが出荷され、札幌、東北、関東、福岡などの各市場へ出荷されました。

また、共撰品についても六月一日より出荷開始となり、大江圭輔氏が『楊貴妃(ナデシコ)』を出荷されました。

月形町の花は十二月下旬の止め市まで出荷されます。



北海カントロ出荷開始

五月二十四日から月形町の特産品『北海カントロ』の出荷が始まりました。

初出荷は横井廣實氏が二十七ヶースを出荷し、翌二十五日に札幌みらい中央青果（株）・（株）岩三の二市場でセリにかけられ最高値で一ヶース一万五千円の値を付けました。

出荷された北海カントロは糖度十一度と食味は良好で今後の出荷が期待されます。

今年は六月中旬頃より出荷量が増える見込みで、どこか懐かしさを感じる初夏の味覚『北海カントロ』



は札幌を中心に道内市場へ出荷されます。

小麦・大豆現地講習会 開催



五月十日、（有）フューチャーの圃場において「小麦・大豆現地講習会」が開催されました。



五月十日に上川管内生産圃場に空知農業改良普及センター指導員、農協担当者が伺い、現地の視察をさせて頂きました。

今回の視察では「ういす。one」というミニトマトの養液栽培システムを

ミニトマトういす。one現地視察

当日は十人ほどの生産者が参加し、空知農業改良普及センター山田専門主任が講師となり前半は小麦の追肥を行うタイミングや施肥量、除草剤散布の時期や注意点。後半は大豆播種に向けた準備作業について説明が行われ、参加した生産者は熱心に受講されていました。

視察させて頂きました。

ういす。oneについてはトロ箱（鮮魚を入れて運ぶ箱から由来している。現在は植物栽培などにも利用）にて養液栽培することにより、徹底された肥培管理の実現、温床跡地での後作、連作障害、土壤病害等の回避に効果が期待されます。

今後は水稻作付者等に空きハウス有効活用を促し、产地の生産量維持、増加につなげていきたいと考えております。

フォトニュース

5月9日

エコープつきがた 職員研修会

ホクレン生活事業本部を講師に招き、エコープつきがたの職員を対象に職員研修会が行われました。



クールビズ実施

環境省が推進する地球温暖化防止策に賛同し、冷房設備のある事務所（金融店舗・スタンド・こめ工房）の弱冷房化と夏の軽装を下記の日程より実施いたします。

尚、クールビズの実施期間中は農協内にて表示を行いますので、皆様におかれましては趣旨をご理解いただきご協力をお願いします。

実施期間 5月20日から9月30日まで

**服 装 男性職員 ノーネクタイ・ノー上着
女性職員 クールビズ用制服**

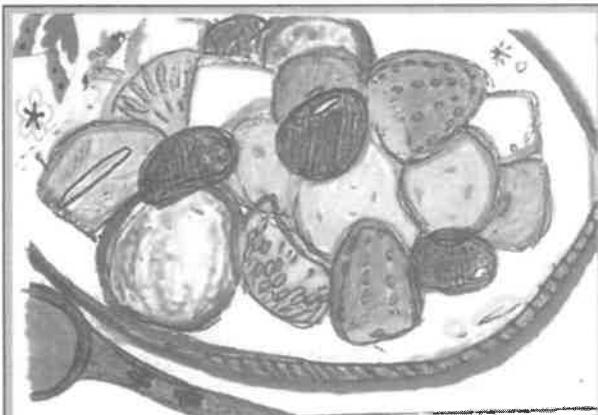


クールビズ実施中

月形町の特産品を使ったレシピ紹介



はじめまして。4月に新しく管理部総務課に配属されました小中谷ほのかと申します。三笠高校（製菓コース）を卒業しました。学校での経験を生かし、月形町特産品を使い簡単でおいしいレシピをJAだよりで紹介していきたいと思います。



野菜のハナシ

トマト…昔は毒があるので食べ物ではないと定義付けされており、その鮮やかな見た目から観葉植物にされていた。食糧不足でやむをえず食べたときに「食べられるの!?」となったのが食用トマトの始まり。

月形のトマト…

「みそら64」

病気にも強く育てやすい。
酸味・甘味・コクのバランスが良い。

3色ベジ白玉(4人分) お菓子

(3色白玉)

トマト …50g
ほうれん草 …50g
カボチャ …50g

白玉粉 …150g (各野菜に50g)

お菓子

〈白みつ〉

砂糖 …25g
水 …50ml

〈かざり〉

フルーツ缶・黒豆の甘煮・寒天…
今回は月形でも作られている苺を使います！

*固さ、味をみて水や砂糖を加える

〈作り方〉

- トマト以外の野菜は柔らかく茹でてから、3種別でピューレにする。
※ミキサーやプロセッサーがまわらないときは適量の水を加える。
- 各ピューレに50g～の白玉粉を加え練り、沸騰したお湯で浮き上がるまで茹で、氷水に茹で終わったものはつけておく。
※白玉粉には固さ、味の好みで水、砂糖を加えてください。
- 白みつの砂糖・水を温め砂糖水（白みつ）を作り、冷やしておく。
- 白玉、お好みでかざりを盛り付けてから、白みつをかけて完成！



NHK連続テレビ小説「なつぞら」をご覧になっていますでしょうか? JA北海道中央会のフェイスブックページでは、4月23日より「なつぞらに関する投稿」を不定期ながら発信しています。

ドラマでは当時の農業や農村の様子だけではなく、農協(JA)についても、取り上げられていることから、北海道農業をサポートするJAグループ北海道として、ドラマの感想も含め、関連する北海道農業・酪農の歴史や魅力、JAに関する歴史・話題などをお届けしてゆく予定です。フェイスブックにて検索頂きJA北海道中央会のページに「いいね!」「ページをフォローする」をタップ頂きますと、記事が表示されるようになりますので、ご覧いただけすると幸いです。フェイスブックページで「JA北海道中央会」で検索するか、または、こちらのアドレスからどうぞ

⇒ <https://www.facebook.com/jahokkaido>

JA北海道信連



JAバンク北海道では、スポーツ振興や地域振興の観点から、「日刊スポーツ豊平川マラソン」への協賛を行い、今年で4年目となります。ゼッケンに「JAバンク北海道」ロゴを掲出し、特設ブースには新キャラクター「よりぞう」

も駆け付け、一緒に写真撮影をされた方に「よりぞう」シールをプレゼントしました。「よりぞう」が登場すると、たくさんの子供たちに囲まれ、大会を大いに盛り上げました。



ホクレン



ホクレンは創立100周年を迎えた4月18日、札幌パークホテルにて会員JA・取引先をはじめとする皆様にご臨席いただきて記念式典を開催し、続けて祝賀会も開催しました。祝賀会では100周年の節目にあらためて設定したホクレンの経営理念～わたしたちは生産者のための協同組合として会員JAと連携した事業を通じ、共生の大地北海道から、「農」と「食」の未来を担います～が内田会長より発表されました。



J A グループ北海道の連合会・中央会の活動内容を紹介します。各団体の詳しい取り組み内容はWEBサイトをご覧ください。

JA共済連北海道



JA共済連では、道内の8校(中・高等学校)にて、スタントマンが危険な自転車走行に伴う交通事故場面を再現し、生徒が事故の危険性を疑似体験する(スケアード・ストレイト教育技法)自転車交通安全教室を開催します。

JA共済連は、本活動を通じて交通事故の未然防止を図り、次世代を担う子供たちの育成と安全な生活環境づくりに貢献していきたいと考えております。



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、是非ご覧ください。



がんばれ!日本の農業



新さう、大地と地域のみらい。JAグループ <https://org.ja-group.jp/>

理事会だより

第四回理事会
(令和元年五月二十日開催)

付議第一号 平成三十事業年度分 業務および財産の状況に関する説明書類（ディスクロージャー誌）の作成について

付議第二号 令和元年産 米集荷・販売基本方針（案）について

付議第三号 経営所得安定対策等における手続の事務手数料徴収（案）について

報告第一号 平成三十一年 四月末現在組合員の動向について

報告第二号 平成三十一年 四月末現在財務状況について

報告第三号 平成三十一年 四月末現在事業計画・実績対比について

報告第四号 平成三十事業年度 農協経営分析結果について

報告第五号 堆肥散布機械貸出利用要項の一部改正について

報告第六号 令和元年度第一回（五月底）購買品現品棚卸しの実施について

報告第七号 まめ工房中粒製品排出口増設工事について

報告第八号 農産物集出荷集約施設建設（案）について

こんにちは農民連盟

- 5月 -

8日 四役打合せ 農連事務所 四役



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。



2019年6月のおすすめ新刊図書のご案内

発行所／JA月形町 発行責任者／代表理事組合長 阿部憲一

農業大国アメリカで広がる「小さな農業」
進化する産直スタイル「CSA」



農業大国アメリカで拡大する小規模農業。背景には生産者と消費者が直接繋がり、継続的に取引する「CSA」があった。なぜアメリカで拡大したのかを、河北新報の記者が徹底解説。日本版 CSAについても言及。

門田一徳 著

定価：1,944円（税込） 四六判・192頁

ときめく10分スイーツ



人気料理家による、短時間＆少ない材料で作れるとびきりおいしいスイーツレシピ。オレンジのティラミスやレアチーズケーキ、パンケーキ、ゼリー、ババロアなど、心躍るスイーツがあつという間にできあがる！

若山曜子 著

定価：1,296円（税込） A5判・96頁

エダモンが畑からお届け！
農家ごはんと旬野菜レシピ



人気料理研究家の著者が全国の農家を訪ね、野菜の収穫を手伝いながら採れたての野菜でとびきりおいしいごはんを作る！収穫時期の見極めや、農家のおすすめレシピも併せて紹介。各県の特産品もよくわかる。

枝元なほみ 著

定価：1,404円（税込） B5変型判・96頁