

まんまるはーと月形町



月形町

旬の新鮮情報

2022年8月号



夏の味覚
出荷スタート!!

8月のこよみ

(大) 葉月 (はづき)
成長のはげしい月であり、もっとも葉の繁ることからこう呼ばれています。また、イネの穂が張る月という説もあります。

- 6日 【広島原爆の日】
- 7日 【立 秋】
暑さが強くと涼風が吹きはじめ、秋の気配が立つ頃
- 9日 【長崎原爆の日】
- 11日 【山の日】
- 15日 【終戦記念日・月遅れお盆】
戦後75年・平和を祈念する日
- 23日 【処 暑】
旺盛な太陽も次第に衰え、処暑も退く頃

今月の行事予定

- 25日(木) 第7回企画会議
金融・営農合同委員会
 - 26日(金) 第2回コンプライアンス委員会
第7回理事会
(株)E-37つきがた役員会
 - 29日(月) 第2回定期監査(～31日)
- URL:<http://www.hamanasu.to/ja-moon/>

月形小学校での「花育」授業開催



7月8日、月形花き生産組合青年部は「子供達にフラワーアレンジメントを通して緑に触れ、花に興味を持ってもらおう」と、月形小学校3年生の児童と父母を対象に、地元「月形の花」を使い「花育」授業を開催しました。

町内の花き生産者と江別市の生花店2名が講師を務め、前半は児童自ら好きな花を選んで花束作りを行い、後半は講師のアドバイスを受けながら親子そろってフラワーアレンジメント制作を楽しんでいました。

福岡花市場ほか道外取引先を訪問



7月14日～15日、阿部組合長、福井専務、渡辺生産組合長（月形花き生産組合）、花き担当者の4名が福岡花市場を訪問しました。

今回の道外市場廻りは、販売強化及び運送会社の輸送方法について協議するため、まもなくお盆を迎えるにあたり当産地の出荷が増えることを伝え、今後の月形の切り花の取り扱いについて今後もより一層の販売へ繋げていければという話をしてまいりました。

市場担当者との販売協議では、これから出荷増となる共撰品目について販売単価の強化及び下位等級品の販売について打ち合わせを行いました。

振興局職員が農業体験研修



7月28日～29日に北海道空知総合振興局に勤務する若手職員が、空知地域の主要産業や同振興局が重点施策として支援している事業などを、実際の体験を通じて学ぶことを目的に農業体験研修を行いました。

3～4名で5班に分かれ、花き・ミニトマト・メロンの各ほ場で農作業に汗を流し、参加した若手職員らは「暑くて大変です」と話し、生産者の話を傾けながら1次産業への理解を深めていました。

当JAでの農業体験研修の受入は今回が2回目となります。

6月29日

●メロン・スイカ 出荷スタート

夏の味覚「北の女王」「月掬」「ダイナマイトスイカ」の出荷が始まりました。

北の女王は8月中旬まで出荷が続く予定です。



7月1日

●ミニトマト受入開始

集出荷施設にて「キャロル10」「アイコ」「イエローアイコ」の受入が始まりました。

ミニトマトは、これから最盛期を迎えます。



●青年部農薬容器回収実施

資材店舗前にて、青年部の農薬容器回収を実施しました。天候にも恵まれ、同時開催された小農機具の展示会にも多くの組合員さんが訪れました。



●こめ工房運営委員会開催

農協 大会議室にて、こめ工房運営委員会が開催され、令和4年産小麦の受入等協議しました。



7月10日

●メロン・スイカ目慣らし実施

青果物集出荷貯蔵施設にて、札幌みらい中央青果(株)の担当者を講師に迎え「北の女王」「月掬」「ダイナマイトスイカ」の目慣らしを行い、ネットの張りや規格について確認致しました。



7月19日

秋まき小麦の収穫作業が始まり、翌20日に穀類乾燥調製貯蔵施設「こめ工房」で受入を開始致しました。

これから収穫作業も本格化し機械作業も多くなってきますが、熱中症や作業中の事故に十分注意して作業を進めましょう。



退職職員挨拶

このたび、六月三十日をもちまして、月形町農協を退職いたしました。在職中は組合員の皆様をはじめ、大変お世話になりました。心よりお礼申し上げます。

また、最終配属先である金融店舗では、月形町の皆様とより多くの関わりを持つことができ、大変感謝しております。

月形町農協で経験したことを大切にこれからの人生に活かしていくつもりです。

最後になりますが、皆様のご多幸とご健勝をお祈り申し上げまして退職の挨拶とさせていただきます。

横山 朋枝

金融部 金融課
貯金共済係長

新入職員紹介

氏 名：川森 康広（かわもり やすひろ）
配 属 先：業務部 資材課 資材係
年 齢：52歳
出 身 地：旭川市
抱 負：日々、「一言芳恩」の心持ちで業務に精進して参ります。

理事会だより

第六回理事会議案

（令和四年七月二十二日開催）

監査第一号 令和四年度 第一回（五月末）定期監査報告について

付議第一号 令和四年度 第一回（五月末）定期監査事務処理について

付議第二号 規程類管理規程の一部改正について

付議第三号 出資金減口の承認について

付議第四号 令和三年産てん菜共計精算結果について

協議第一号 令和四年度 正組合員宅個別訪問意見集約について

報告第一号 令和四年 六月末現在組合員の動向について

報告第二号 令和四年 六月末現在財務状況について

報告第三号 令和四年 六月末現在事業計画・業績対比について

報告第四号 子会社（株式会社エコープつきがた）の令和四年六月末現在事業計画・実績対比について

報告第五号 お盆の業務予定について

報告第六号 令和四年度 花き・果菜類の販売状況について

報告第七号 令和四年度 第二回（七月末）購買品現品棚卸しの実施について

報告第八号 令和四年度 第二回（七月末）購買品現品農業委員会報告について

こんにちは農民連盟 - 7月 -

3日 生産資材高騰対策緊急全道農民代表者集会
20日 盟友 高橋次男氏葬儀参列
23日 盟友 瀧澤 剛氏家族葬儀参列

三役、黒宮常任委員、伊藤監事
書記長
田島常任委員



各団体の詳しい取り組み内容については、WEBサイトをご覧ください。

JA北海道中央会



◆SAPORO COLLECTION に出店!!



5月29日に開催された札幌コレクション(サツコレ)にJAグループ北海道のブースを出店し、若年層に対する北海道産のお米と砂糖の消費拡大などのPRを行いました。

当日は、北海道米 LOVE 又は、本会の Instagram をフォローして頂いた方に、道産食材を使用した限定ガールズ小結(おむすび)2個セット100個、限定苺団子300個をプレゼントし、多くの若者に足を運んでいただけました。

砂糖の消費拡大・イメージアップに向けた「天下糖一プロジェクト」のブースでは、OKASHI GAKU とのコラボで缶入りケーキ「ふわ缶〜ピンク〜」を特別価格で販売し、150個完売となる大盛況ぶりでした。

今後も北海道の食と農への理解を促し、サポーターづくりを進めるとともに、若年層への情報発信も強化してまいります。



◆人事交流

JAとJA北海道信連との間で相互に職員を出向させる「人事交流」をH22年度から実施しています。コロナ禍で中断していましたが、2年ぶりに再開し、今回は「JAそらち南」との人事交流です。この取り組みを通じ、JAバンク北海道の体制・機能強化と人材育成を図ってまいります。

◆よりぞうクラブ北海道

全道150名様に当たる「特産品カタログ」などのお得な情報を配信中! 「友だち登録」をお待ちしています!



JAバンク北海道公式LINEアカウントできました。

よりぞうクラブ
北海道



友だち登録はこちらから!

JA北海道信連



JA共済連北海道



◆3台の救急車を寄贈

本年も地域社会貢献活動の一環として、道内各市町村の消防本部に救急車を寄贈しています。

今年度は、滝川消防署・弟子屈消防署・稚内消防署に計3台を寄贈しました。

今年度の救急車を含めると、寄贈台数は累計で215台となりました。

今後も行政とJAとの連携を図りながら、組合員ならびに地域住民に安全・安心を提供し続けるよう努力してまいります。



(写真は、昨年度実績です)

ホクレン



JA北海道厚生連



◆北海道米の消費拡大イベントを開催

7月2日(土)に札幌ドームで行われた北海道日本ハムファイターズ VS オリックスバファローズ戦に合わせて『北海道米ななつばしの日記念ホクレン北海道農業応援 DAY』を開催しました。

当日は、北海道米の消費拡大に向け「記念ブース」と「日本酒試飲ブース」を設置し、来場者へサンプル配布やInstagramのプレゼントキャンペーンなどを展開しました。



◆札幌厚生病院で癒しの空間を提供

札幌厚生病院の本館入口に「タリーズコーヒー」がオープンしました。帯広厚生病院に次ぐ2店舗目となります。

5月10日のオープン当初より多くの患者様などにほっとできる癒しの空間としてご利用いただいています。

札幌厚生病院にお越しの際は、おいしいコーヒーでリフレッシュしてみませんか?

今後も地域の皆様に愛される取り組みを行ってまいります。



熱中症が疑われる場合の処置

1. 暑い環境で体調不良の症状がみられたら、すぐに作業を中断しましょう

☀ 代表的な症状は以下のとおりですが、熱中症には特徴的な症状がなく、「暑い環境での体調不良」は全て熱中症の可能性がります

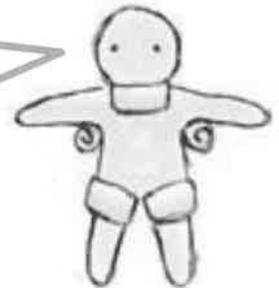


2. 応急処置を行いましょ



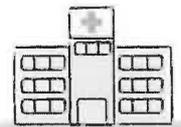
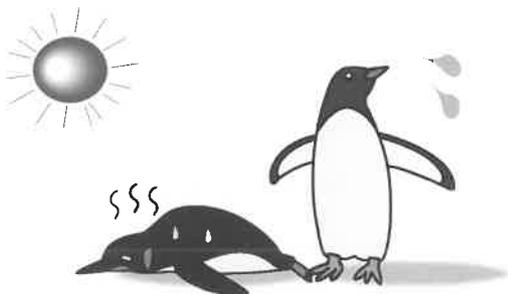
- ☀ 涼しい環境へ避難しましょ
- ☀ 服をゆるめて風通しをよくしましょ
- ☀ 水をかけたり、扇いだりして体を冷やしましょ
- ☀ 水分・塩分を補給しましょ

脇の下、両側の首筋、足の付け根を冷やすと効果的です



3. 病院で手当を受けましょ

☀ 意識がない場合、自力で水が飲めない場合、応急処置を行っても症状がよくなる場合は、すぐに病院で手当を受けるようにして下さい



様々なシーンで活用できる熱中症対策アイテム

暑い時間帯の作業等が避けられない場合

☆身体を冷やす服装



▲ファン付きウェア

▼冷却ベスト



☆体温調整をサポート



▲ヘルメット帽子

▼ネッククーラー



1人作業のリスクを回避したい場合

☆身体をモニタリング



◀ウェアラブル端末

☆応急措置用品、冷却グッズの携行



▲救急セット



▲冷感タオル

作業環境を改善したい場合

☆作業場の改善、休憩の質的向上



◀バケツの水を使うミストファン

▼工場扇やテントに後付けするミスト発生器



ミスト噴射機能付きステンレスボトル▼



詳しくは、以下をチェック！

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/sagyoun_zen/catalog.html



農林水産省

よつ葉乳業は日本最大の料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」とタイアップしてレシピを開発し、同サイト内の「よつ葉レストラン」にて多数公開しています。



北海道「こっくりミルク」のポテトサラダ

北海道コンサドール札幌選手寮

しまふく寮の レシピ紹介

Vol.5

「よつ葉レストラン」レシピ

「北海道」こっくりミルクのポテトサラダ

- 材料 (2~3人分)
- ・特選よつ葉牛乳 大きじり1L
 - ・よつ葉バター 加塩 15g
 - ・ジャガイモ 中3個 (約300g)
 - ・パセリ 少々
 - ・塩 適量
 - ・コショウ 適量
- 作り方
1. 今回は「特選よつ葉牛乳」を使います。
 2. ジャガイモは芽を取り除いて皮をむき、2~4等分に切った鍋に入れ、水からゆでる。
 3. 竹串が通る程度までゆでたら、ざるにあけ、ボウルに入れる。
 4. ジャガイモが熱いうちに「よつ葉バター 加塩」を加える。フォークなどで軽くつぶし、「特選よつ葉牛乳」を加えて混ぜ合わせる。
 5. 塩、コショウで味を調えて器に盛り付け、みじん切りにしたパセリを散らす。



レシピの特徴

粗くつぶしたジャガイモが、しっとりホクホクのまるやか味に、クリーミーなポテトにバターが香る、優しい風味が楽しめます。

北海道コンサドール札幌の管理栄養士 小松信隆先生のコメント

ジャガイモから、炭水化物とビタミンB1・B2・B6、ビタミンC、牛乳からカルシウム、ビタミンB2を摂れるので、ビタミン・ミネラル補給レシピに使えるだけでなく、抵抗力をつけて、これからの季節の風邪予防にも使えるレシピです。

試合や練習が早く終わった日の「13時のおやつ」や疲労感が強い日の夕食の一品としてお召し上がりください。

3回シリーズでお届けしてきました「特別企画」の3品は、それぞれ活用できるタイミングが異なり、ちょうど良いタイミングで食べることによってユニークなリットに仕上がったレシピになります。また、常にカルシウムが不足しがちなジュニアスリートにとって、とても良いレシピでした。

「活用」は、アトピースリートを狙うために是非「活用」してください。



おすすめ新刊図書のご案内 2022.8

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。

68歳、ひとり暮らし。 きょう何食べる?

自分のための料理を楽しむ工夫



A・B
コース

ベテラン料理研究家が教える、「ひとりごはん」を楽しむアイデア。自身の経験を生かし、食事づくりをラクにする下ごしらえや、あると便利な食材ストック、シニアに必要な栄養をたっぷり摂るコツなどを紹介。

大庭英子 著
●定価:1,650円(税込) A5判・128頁

ごみを出さない 気持ちのいい暮らし



A・B
コース

環境問題を考え行動する6名の著者が、ごみを出さないために実践しているマイルールを紹介。野菜は丸ごと食べきる、買い物には容器を持参するなど自分にできることから始めれば、気持ちのいい毎日が送れる。

高砂雅美、中村暁野、山戸ユカ、
按田優子、西村千恵、渡貫淳子 著
●定価:1,650円(税込) A5判・144頁

和食ではじめる体質改善 アトピーっ子の 安心ごはん



A・B
コース

保育園の栄養士と小児科医がすすめる、子どものアトピー症状を改善させる和食レシピ。だしや素材をいかした和食は、元気な肌をつくる栄養がたっぷり。おかずや汁ものなど多数掲載。毎日飽きずにたのしめる。

渡辺雅美 著、佐藤美津子 監修
●定価:1,540円(税込) B5判・96頁

発行所/JA月形町 発行責任者/代表理事組合長 阿部 憲一