

まんまるはーと月形町



旬の新鮮情報

JA月形町

2023年6月号



豊穣の秋へ向け田植え開始



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」。
田の水が最も必要な月のことです。

- 1日【気象記念日】
- 6日【芒種】穀類のタネをまく大切な時期
- 11日【入梅】梅雨の季節に入ること
- 18日【父の日】
- 21日【夏至】太陽が赤道の北端を通日なので、
北半球では1年中で最も昼が長い日



夏至



今月の行事予定

12日～14日

正組合員宅個別訪問

22日 第5回企画会議

金融・営農合同委員会

23日 臨時コンプライアンス委員会

第5回理事会

臨時監事會

(株)I-CO-PEつきがた役員会

26日～28日

第1回定期監査

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

田植えが始まりました！

5月12日より、町内各所で田植え作業がスタートしました。今年は、春先の低温の影響により苗の成長が心配されおりましたが、昨年と比較してもさほど遅れることなく、ほぼ同じ時期のスタートとなりました。

また、5月17日には、当JA青年部役員の圃場にて月形小学校5年生16名を対象に田植え体験を実施致しました。

青年部の稻作体験事業は、令和元年より町内の子ども達に食料を作る喜びや食の大切さを知つてもらいたいという思いから開催されているものです。



花き担当者によると、「今年は雪解けも早く、当初は一週間程度出荷が早まる予測をしていましたが、朝晩の強い冷え込みが続いた為、昨年と同じ時期の初出荷となりました。」と話していました。

当日は風が強かつたものの天候にも恵まれ、児童たちは真剣なあまり勢い余つて尻もちをついたり、泥に手足をとられて泥んこになりながら、田植え作業を楽しんでいました。

ナデシコ『楊貴妃』道内外へ初出荷

甘さすつきり爽やか 初夏の味覚『北海カシロ』出番!!

青果物集出荷施設で5月24日、花き共撰品目の一つであるナデシコ『楊貴妃』を受入し、札幌と関東の市場へ出荷致しました。

楊貴妃はギザギザした艶やかなショッキングピンクの花弁が特徴で、月形町の代表的な切り花の一つです。

花き担当者によりますと、「今年は雪解けも早く、当初は一週間程度出荷が早まる予測をしていましたが、朝晩の強い冷え込みが続いた為、昨年と同じ時期の初出荷となりました。」と話していました。

現在、クリスマスローズやデルフィニウムなどの草花の出荷も始まり、12月までカーネーションやスタークスなど約70品目の切り花が北海道から九州まで『月形の花』の銘柄で出荷されます。

月形町の花の情報は、月形花き生産組合が運営するホームページで公開しています。



北海カシロは上々の出来となつており、担当者は今後の売れ行きに期待しているところです。

当JAの「北海カシロ」は、6月中旬頃から最盛期を迎え、8月中旬まで札幌を中心に道内市場に出荷されます。

5月29日、特産品の味ウリ「北海カシロ」17ケースが集出荷施設で受入が始まり、札幌と岩見沢の市場へ出荷されました。

昔懐かしい「北海カシロ」は爽やかな風味とすつきりした甘さで根強い人気があり、黄緑色の果肉をわたごと食べるのが主な特徴で、月形町の初夏の特産品の一つとなっています。昨年とほぼ同じ時期の受入で、初出荷されたカシロは糖度12度と高く、良食味となっています。

月形町の寒暖の差が激しい気候の中で育つ「北海カシロ」は上々の出来となつており、担当者は今後の売れ行きに期待しているところです。

当JAの「北海カシロ」は、6月中旬頃から最盛期を迎え、8月中旬まで札幌を中心に道内市場に出荷されます。

業務部農産販売課 事務所移転のお知らせ

集出荷施設の稼働に伴い事務所を5月8日(月)より下記に移転しておりますのでご案内申し上げます。なお、冬期間につきましては本部事務所での業務を予定しておりますので、その際は改めて連絡先等のご案内をさせていただきます。

- 住 所 〒061-0500 樽戸郡月形町45番地1
(花き) (農産)
- 電話番号 0126-35-7631 0126-35-7632
- FAX番号 0126-35-7681 0126-35-7682



フォトニュース



★4月28日

樽戸堆肥生産利用組合総会



★4月28日

月形町和牛振興協議会総会



★5月7日

花き共同輸送開始



★5月11日

小麦・大豆現地講習会



★5月13日

けん引式定植機で南瓜定植



クールビズ
実施中

環境省が推進する地球温暖化防止策に賛同し、CO₂排出量削減の為、冷房設備のある事務所（本部2階、金融店舗、スタンド、こめ工房、集出荷施設）の弱冷房化と夏の軽装を下記の日程より実施致します。

尚、クールビズ期間中、実施している旨の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15日から9月30日まで（女性職員は6月5日から）

服 装 男性 ノーネクタイ、ノーアンダーウェア
女性 クールビズ用制服



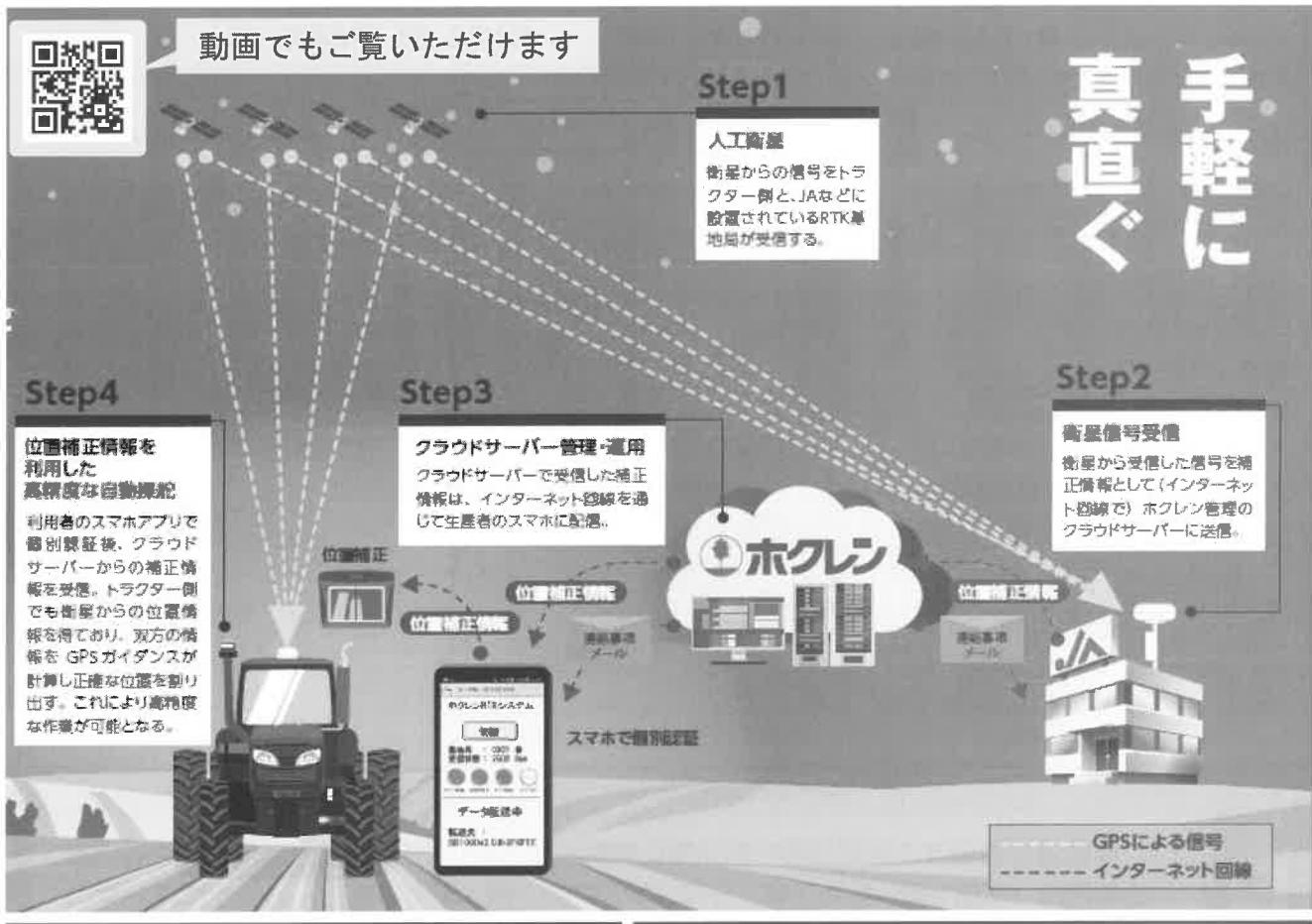
新入職員紹介

氏 名：中村 瑠菜（なかむら るな）
配 属 先：金融部 金融課 貯金共済係（共済）
年 齢：24歳
出 身 地：別海町
抱 負：事務職は初めてなので、たくさんご迷惑をおかけすると
思いますが、一生懸命頑張りますのでよろしくお願いします。

トラクターの自動走行に興味はあるが、高精度位置測位サービスは高くて手が出ない・・・そんな方に！！

ホクレンRTKシステムのご紹介

生産者、JAおよびホクレンの3者協力による「系統自主運営方式」のもと
「ホクレンRTKシステム」として補正情報の配信サービスを行っております。



ホクレンRTKシステムの特徴

- ① 365日ご利用可能
- ② 使いやすい専用アプリ
- ③ 基地局トラブル時の自動切替

ホクレンRTKシステムの利用状況

2023年3月現在で、
68JA・53基地局・利用
者登録数5,802となって
おり、今後も利用拡大が
見込まれています。



基地局 (半径20km円)

利用申込方法等について



利用者マニュアル

<https://hokuren-rtk.sakura.ne.jp/doc/help.pdf>



アプリ導入方法

https://youtu.be/TfH_PDBqhFk

ご不明な点等ございましたら、JAまでお
気軽にお問合せください。

J A 月形町米麦課 ☎ 35-5671

J A月形町年金友の会

入会者募集中

【入会資格】

- 当JA貯金口座を年金受給口座に指定している方
- 当JA貯金口座で年金受給されている方
- 当JA貯金口座で年金受給申請をされている方

【年会費】

500 円

年金受給口座より口座振替

入会時にAコープ商品券 500 円分プレゼント！

お気軽に金融窓口もしくは金融課へお声掛けください。
また、ご家族やお友達と一緒にご入会をお待ちしております。

電話 0126-53-3422

理事会だより 第四回理事会

(令和五年五月二十日開催)

付議第一号

令和四事業年度分業務
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

出資金減口の承認について

付議第三号

道常例検査指導事項に対する改善状況等報告書の提出について

付議第四号

役職員による正組合員宅への個別訪問実施（案）について

付議第五号

令和五年産米集荷・販売基本方針（案）について

報告第十号

J A バンク経営戦略シートの策定について

報告第十一号

農業委員会報告について

報告第一号

令和五年四月末現在組合員の動向について

報告第二号

令和五年四月末現在財務状況について
令和五年四月末現在事業計画・実績対比について

報告第三号

令和五年四月末現在事業計画・実績対比について

報告第四号

子会社（株式会社エー・コーポ）の令和五年四月末現在事業計画・実績対比について

報告第五号

余裕金運用方針に係る資金動向の四半期報告について

報告第六号

職制規程（別表）の一部改正について

報告第七号

金融・営農合同委員会開催要領の一部改正について

報告第八号

金利設定会議要領の一部改正について

報告第九号

J A バンクの内部管理態勢構築に係る指針について

おすすめ新刊図書のご案内 2023.6

今月の農協文庫の新刊をお知らせします。貢取り・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。

あたらしい食感を味わう おとののゼリー



A・B
コース

粉ゼラチン、アガーフ、粉寒天の使い方をマスターし、さまざまな食感を楽しむレシピを紹介。季節のフルーツやお茶、洋酒、乳製品などを使い、食後のデザートやおもてなしにも使えるおしゃれなメニューが満載。

高石紀子 著

●定価：1,540円（税込） B5変判・80頁

はじめての 苔インテリア

苔テラリウムから
苔玉、苔盆栽まで



A・B
コース

初心者でも手軽に作れる、苔テラリウムや苔盆栽など、さまざまな「苔インテリア」の作り方を紹介。コケが元気に育つ種類の選び方や管理のコツもていねいに解説。あたらしいコケの楽しみ方がいっそう広がる！

石河英作 著

●定価：1,650円（税込） B5変判・96頁

やさしい！さわやか！新感覚！ ハーブカレー



A・B
コース

人気のカレー研究家が開発した新メニュー、ハーブカレー。バジルやシソ、パセリなど、様々なハーブを4つの手法でカレーにたっぷりと使用。今までにない、フレッシュな香りが広がるさわやかな味に驚くはず。

水野仁輔 著

●定価：1,870円（税込） B5判・128頁