



JA いしかり

2017
6月号
Vol.340



アスパラのおいしい季節！

特集

石狩産の食材を使用する大人気のカフェ
わがまま農園cafe

今月の表紙紹介

今月の表紙はグリーンアスパラ部会長の
小林多美男さんと長男の小林卓也さんです。
なかでも卓也さんは有機農産物に特化した
『はるきちオーガニックファーム』を運営し
地物市場とれのさとを中心に出荷しています。

～撮影オフショット～



◀ 大好きなにわとりと一緒に♪
(小林多美男さん)



▶ アスパラ畑の青空の下で♪
(小林卓也さん)



▲ 小林さん家族 はるきちオーガニックファーム直売所の前で

contents

- 2 今月の表紙紹介
- 3 **NewsFile**
グリーンアスパラ現地検討会
共撰始まる!
- 4 春期水稻講習会
旬を迎えたハマボウフウ
- 5 共済連年度目標V17達成!
- 6 信用事業優績で表彰される
新人職員農業現地研修
- 7 役員・職員コンプライアンス研修会
ビジネスマナー研修会
- 8 **特集**
インタビュー わがまま農園cafe
- 10 JAグループ通信
- 11 **information**
理事会だより
4月・5月のあゆみ
備品についてのお知らせ



1 グリーンアスパラ現地検討会・共撰始まる！

5月10日、JAいしかり集出荷施設ベジタブルファクトリーにてグリーンアスパラの共撰が開始されました。

同月2日に石狩農業改良普及センターと札幌中央卸売市場を交え、現地検討会を行い天候などを考慮した上で共撰開始日を決定しました。今年には雪解けが早く進んだものの、4月に入り地温がなかなか上がらない状況が続き、共撰は昨年より1日遅い始まりとなりました。

開所式では小林多美男部長（グリーンアスパラ部会）より「天候が良くなれば収穫量も増えますので、撰別作業を今年も宜しくお願い致します。」と挨拶があり、続いて中村武史代表理事組合長が「共撰期間中、身体に充分留意して作業を行うとともに、厳選した撰果を今年も宜しくお願い致します。」と挨拶を述べました。

開始早々としてはまずまずの量と品質になり、札幌中央卸売市場では天候不順の影響や出始めという事もあり、翌日のセリでは例年になく高値の取引となりました。

グリーンアスパラの共撰は6月中旬までの約1か月間行う予定で、とれのさとの郵パックの受注についてもすでに多くの注文を受けており、今後は昨年以上に収量が増えることが期待されます。



2 春期水稲講習会

5月8日、美登位、北生振、高岡、生振、花畔の5地区において春期水稲講習会が行われました。

今年には昨年に引き続き雪解けも早く順調に生育しており、当日は生産者32名が参加し、石狩農業改良普及センター石狩北部支所の専門普及指導員佐々木忍氏に講師を務めて頂き、「ハウスの温度を確認し、徒長や老化を防ぎ、早期異常出穂に気を付けて下さい。」と、育苗管理や圃場管理などについて学びました。

講習後も、育苗ハウスにて苗床の状況や育苗の生育状態を確認しながら、ハウスの管理や追肥のタイミングなどを普及員や生産者同士で情報交換を行い、実りある有意義な時間を過ごしていました。

本年も、豊穣の秋を迎えられますよう期待致します。



3 旬を迎えたハマボウフウ

5月10日、NHKテレビ「ニュースおはよう北海道」にて、北生振地区の川崎藤男さん・寿子さんご夫妻が、ハマボウフウの収穫の様子と料理の紹介などを、自身の圃場から生中継で紹介されました。

石狩のハマボウフウは、初夏の高級珍味ということで紹介され、セロリに似た独特の風味と食感が人気で、料理紹介では酢味噌和えやてんぷらなどが紹介されました。

2年程前から収穫できるようになったハマボウフウに、川崎さんは「石狩市農業総合支援センターの協力のもとに、ようやく収穫にこぎつけることができました。これからも家族で協力し合って広げていきたい。」と顔をほころばせていました。

旬のハマボウフウは、例年この時期にJAいしかり地物市場とれのさにて販売されています。



4月25日、ガトーキングダム札幌にて、第17回実績報告会及び共済推進決起大会を行いました。

平成28年度はL A、担当職員ともに推進が非常に難航し、なかなか実績が伸びず苦しい中での推進活動でした。誰もがハラハラする中、年度末ぎりぎりに共済連年度目標を達成したとの一報を受け、共済課一同が安堵と達成感に包まれ歓喜に沸きました。

実績報告会では、各L Aが年間を通した日々の活動内容を発表し、それぞれに推進の難しさが伝わる内容で、聞き手が共感出来る報告となりました。



また、平成28年度の共済実績優績発表も行われ、中村武史代表理事組合長より表彰されたL Aは、頑張った分だけ輝く笑顔が溢れておりました。

- 第1位 平田ユミL A
- 第2位 佐藤亜紀L A
- 第3位 磯川和彦L A

平成28年度も共済連の年間キャンペーンにおいて全道優績者が2名誕生し、後日改めて全道の場で表彰される予定です。

- 「こども共済の部」
- 全道3位 平田ユミL A
- 「がん共済の部」
- 全道4位 塩谷優己子L A

またJ Aいしかりは、共済連年度目標を連続して達成する道内でも数少ないJ Aの一つであり、今年でV17を達成しました。共済推進決起大会では、連続達成が途切れなかった喜びを改めて分かち合いました。

このことは、組合員皆様方のJ A共済に対するご理解とご協力を頂いたことにより成せた偉業と心より感謝しております。

また、他部門職員からも数々の情報提供が寄せられ、共済推進に繋げることが出来、V17を達成できたのは多くの方々のご協力の賜であります。

J A共済は、いざという時に本当のお役立ちが出来るものであり、引き続き組合員の皆様にも自信を持って推進して参りますので、今後とも宜しく願います。



5

信用事業優績で表彰される

平成28年度のJA北海道信連「北海道信用事業優績JA表彰」

JAバンクローン部門において、当JAが全道第3位となり、4月10日にJA北海道信連中村辰雄札幌支所長が来所され、中村武史代表理事組合長に表彰状が手渡されました。

金融部門では住宅ローンを中心に、積極的な金融推進を行い、系統信用事業において優秀な成績を収め、表彰されました。

昨年全道2位からの連続表彰となり、今後も信用事業発展向上とさらなる目標に向け、努力することを誓いました。



6

新人職員農業現地研修

4月20日、美登位地区の共同育苗作業場にて、新人職員農業現地研修を行いました。

これは新人職員の教育の一環として、現地で直接農作業の手伝いをする事により、農業への理解を深めることを目的としたものです。

体験に参加した営農課寒河江職員、米麦課木村職員の2名は「考えてい



たよりも作業は大変でしたが、組合員の方の苦勞がよくわかりました。」「実際に農業に触れる機会はなかったので、大変勉強になりました。」と雪解け間もない寒風に吹かれながらも、額には汗をにじませて作業を行っていました。

7

役員・職員コンプライアンス研修会

4月18日に役員コンプライアンス研修会、5月7日に職員コンプライアンス研修会をそれぞれ実施しました。

まず、講師の北海道農業協同組合中央会札幌支所三浦広大監査士から、最近の道内におけるJ A不祥事発生状況及び事例についての報告や不祥事を抑制するためのポイント、内部統制を確立することにより不祥事を未然に防止できることなどをお話し頂き、改めてその重要性を学びました。

引き続き、北海道農業協同組合中央会総合コンサル課津村則安課長より組織診断報告書の内容説明が行われました。これは、職員の人材育成と労働意欲向上を目指し「人事管理制度」の再構築に向けて昨年度実施した常勤役員および職員に対するインタビューとアンケートの結果をまとめたものです。

今後も「良好な組織風土・職場環境づくりへの取り組み」や「職員の労働意欲の向上に結びつくための制度再構築」に向けて課題解決への優先的取り組みを進めながら、働きやすい環境づくりに向けて取り進めていきます。



8

ビジネスマナー研修会

4月26日、全職員対象にビジネスマナー研修会を実施しました。

昨年大変好評だったため、講師にはJ Aカレッジ専任講師の近藤繁夫氏を再度お招きし「いつも・しっかり・かかんに・りっぱに」のテーマのもと行いました。

全道各地で講師として活躍されており、一瞬にして場の空気感が変わるといふ才能をお持ちの先生で、非常に緊張感のある雰囲気の中で研修は進みました。劇団員のような口の開け方による発声練習や早口言葉も交えつつ、挨拶や電話対応のロールプレイングなども行い、業務終了後の限られた時間ではありましたが大変充実した時間となりました。

「自分の日頃の挨拶の仕方を振り返り、出来ている所とそうでない所を検証する中で、明日からしっかり取り組もうと思った」という感想も多く出ていました。

まずは各自が意識して実践する事で、より良い職場環境に繋がることを再確認出来た会となりました。



わがまま農園Cafe

石狩産の食材を使用し安心・安全を提供する



【インタビュー】

田中勝吉さん (以下…父)
民世さん (以下…母)
えみさん (以下…娘)

農園でカフェをオープン

Q. わがままCafeさんはオープンして何年ですか？

【娘】今年で2年目に入りました。

Q. この地でカフェをオープンした経緯を教えてください。

【父】元々私は愛知県の出身で、サラリーマンの転勤族でした。50歳を過ぎてから北海道支店へ転勤になったことがきっかけです。54歳で早期退職をした後、師匠の寺内さんに出会い沢山のことを教えて頂きながら石狩の高岡で農家を始めました。北海道に転勤になった時は娘は中学生だったので、中学・高校は北海道なのですが、高校卒業後は東京の調理師専門学校に行って、その後東京の飲食店で10年程修業をしていました。東京でお店を出すにはコストもかかるし、女性が独立するのは大変というところで、北海道に戻ってきて家族で協力してカフェをやろうという事になりました。その頃は正直娘がどの程度のレベルなのかも知らずに始めました(笑)



開店当初の想像を超える賑わい

Q. お客様の反応はどう感じていましたか？

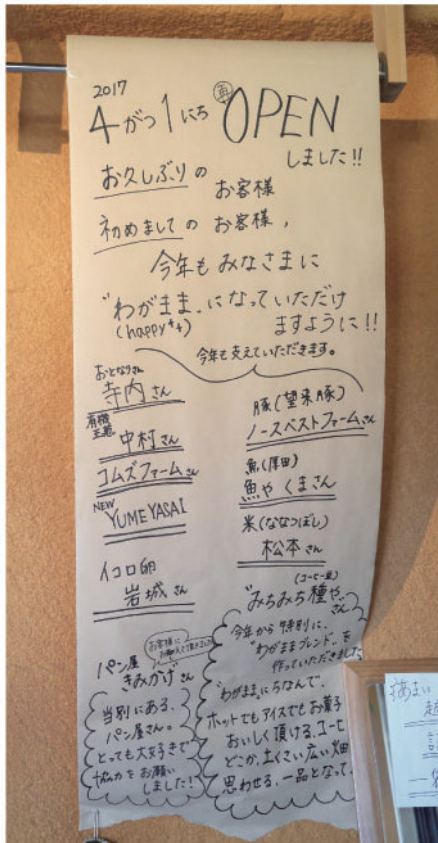
【娘】最初はお客様もこんな場所には来ないだろうと思って始めて、暇な時間があればのんびり暇つぶしでもしながらやれるお店にしようと思っていたのですが、ありがたいことに数多くのお客様にご来店頂いて嬉しい限りです。ただ、母と二人でやっているお客様がたくさん来店されると手が回らなくなってしまう、長い時間お待たせしてしまうことがあるので、今はそういうことを改善しながらもっとより良いお店を作っていければいいなと思っています。

Q. メニューは考えるのに時間がかかりますか？それともパッと思いつきますか？

【娘】ずっと考えています。

【母】お肉料理も色々ありますので、娘が試行錯誤しながらよく考えていると思います。





▲支えてくれている方々の紹介



▲ピーツ入りイングリッシュマフィン わがままコロッケと自家製ベーコン



▲左から田中えみさん、勝吉さん、民世さん



▲木のぬくもりあふれる店内

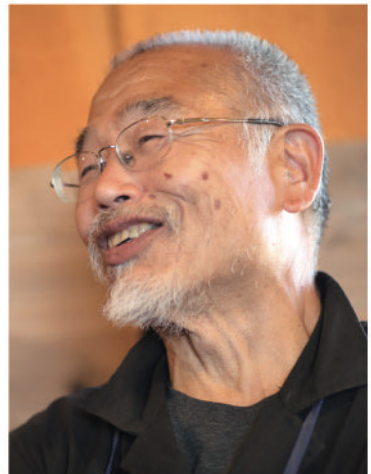
Q. 喜びを感じる時は？
【母】 家族でやっている個人店舗なので、お客さんも顔を見て「ありがとう」「ごちそうさま」と言ってくることが一番嬉しいです。
【父】 一番ありがたいのはリピーターの方が多いということですね。今娘がやっていることがお客様に受け入れられているという証だと思えます。私自身想像以上の反響にびっくりしながらとても感謝しています。

Q. 一番人気のメニューは？
【娘】 望来豚の料理が一番人気だと思います。豚肉は他にも色々ありますが、望来豚は脂身の甘さがあり、脂質が多いので肉質が柔らかくすごく美味しいお肉です。
Q. お店のアピールポイントは何？
【娘】 ぶれないでやっていきたいのは、「地産地消」野菜は石狩産、肉は望来豚、魚は厚田と出来る限り地元の安心・安全な食材を使用していきたいです。
【父】 地元の方と協力しながら長くこの地でやれたらいいなと思っております。地元の皆さんや農協の方々も応援して下さいるので、今のところスムーズな形で運営させてもらっています。料理の部分ではやはり娘が東京で10年間色んなことを経験してきたことが強みだと思います。

モットーは地産地消



わがまま農園cafe
 〒061-3481
 北海道石狩市八幡町高岡87-3
 TEL 080-1885-0050
 Open time 11:00～日没
 Close 水曜日&不定休
 (お電話下さい)

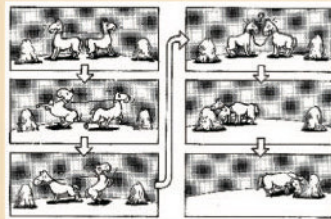


JAグループ通信

JA北海道中央会

本会北見支所が企画し、オホーツク地区のJA広報誌で連載している「今こそ！JA～その意義と役割～」をご紹介します。

JAグループを巡る報道が多くされる中、改めて私たち農業協同組合が果たす意義と役割を再認識するため作成しました。「協同とは」「日本の農協はなぜ出来たか」などをテーマとした、全12回の連載です。連載を通じて、組合員だけでなくJA広報誌を購読している地域の皆さんにも、私たちの成り立ちや活動内容を知ってもらい、共感して頂きたいと考えております。



JAグループの連合会中央会の活動内容を紹介いたします。

JA北海道大会決議事項の実践やその時々の特ピックスなど、組合員の皆様に定期的にお伝えします。

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。

ホクレン

ホクレン女子陸上競技部は今年度の新体制について記者発表を行いました。足寄町出身の清水美穂選手を主将に内山千夏、加藤風紗、河辺友依の新人3選手を加えた11名で全日本実業団女子駅伝や個人種目での目標達成に挑みます。今年は何部発足30周年。清水主将は「30周年にふさわしい結果を出せるようチーム全体で取り組みたい。個人ではマラソンで日本代表となるようがんばりたい」と抱負を語りました。



JA北海道信連

平成20年度から、食と農業への理解を深めるきっかけとなることを願い、JAを通じて食と農のつながりを解説した教材本とDVDを道内の小学校へ贈呈しています。平成24年度からは特別支援学校も対象とし、今年度は1,086校に贈呈します。

本会から北海道教育委員会に対し教材の贈呈を行い、教材活用の協力を要請しております。



▲教育委員会への贈呈式

JA北海道厚生連

組合員ならびに地域住民の皆様のため、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

農産物輸出を行う組合員やJAへの保障強化の観点から日本貿易保険と業務委託契約を締結しました。取引先の財務状況悪化等で代金回収不可能となった場合の損害を保障する「貿易保険」の保険料が10%引きで提供可能となります。また、農薬散布用ドローン本体の損害と接触事故による損害賠償の保障「ドローン総合保険」を共同開発。4月より共栄火災で引き受けを開始しています。今後も組合員やJAの負担に応える保障提供に努めて参ります。

理事会だより

第3回定例理事会

～平成29年4月18日(火)～

◆ 報告事項 ◆

- ①管理金融委員会報告
- ②農産物販売状況について
- ③内部審査結果報告
- ④固定資産の取得について
- ⑤農業委員会総会について

◆ 審議事項 ◆

- ①特定組合員営農計画の変更について
- ②平成29年度特定組合員に対する組勘供給限度額・貸越極度額・現金供給限度額の設定について
- ③平成29年度理事に対する組勘供給限度額・貸越極度額・現金供給限度額の設定について
- ④平成29年度組勘供給限度額・貸越極度額・現金供給限度額の設定について
- ⑤低温農業倉庫機器入替に伴う指名入札業者の選定について
- ⑥実質破綻先債務者の対応について
- ⑦平成29年度理事報酬について
- ⑧役員退職慰労金の支給について
- ⑨平成28年度行政庁業務報告書の提出について

◆ 協議事項 ◆

- ①役員視察研修について

4月のあゆみ

- 1～3日 とれのさとオープンセール
- 3日 入組式
- 4日 営農連絡協議会
- 5日 第29回通常総会
- 10日 北海道信連優績JA表彰来店
- 12日 管理金融委員会
新採用職員教育制度説明会
- 13日 経営会議
長芋部会現地検討会
- 14日 企画会議
石狩地区女性部長事務局合同会議
- 17～19日 転作受付
- 18日 定例理事会
役員コンプライアンス研修会
- 21日 小麦現地検討会
- 22～23日 とれのさと園芸市
- 24～25日 内部審査
- 25日 基盤整備事業入札
共済推進決起大会
- 26日 ビジネスマナー研修会
- 27日 石狩市農業総合支援センター総会

5月のあゆみ

- 1日 職員親睦会総会
- 2日 グリーンアスパラ部会現地検討会
火災避難訓練(本店)
- 8日 石狩管内組合長会総会
石狩管内農政対策委員会
石狩地区広域穀類乾燥調製貯蔵施設管理組合総会
春期水稻講習会
- 9日 職員コンプライアンス研修会
- 10日 グリーンアスパラ共撰開所式
- 12～14日 とれのさと苗物市
- 15日 経営会議
- 16日 4地区農協組合長会議
資産管理事業経営者協議会総会
- 17日 企画会議
- 19日 定例理事会
グリーンサポーター農作業講習会
- 22日 石狩地区農協組合長会臨時総会
- 23日 後志・石狩地区JA学経理事参事会総会
火災避難訓練(花畔支店)
- 26日 7号低温倉庫機器入替入札
- 29～31日 第1四半期自治監査
- 31日 監事会

備品入替に伴い、事務机を低価格でお分け致します。

各事業所で使用していた事務机などを、組合員のみなさんへお分け致します。
約20台の事務机がありますので作業場の整理などに活用しませんか？

- ・希望者が多数の場合は抽選や数量限定になります。
- ・長年使用していた備品ですので状態を確認して下さい。
- ・運搬などは個人対応となります。
- ・返品などはお受けできません。

実施日時 平成29年6月16日(金) 午前10時～
実施場所 ベジタブルファクトリー A棟
販売価格 事務机 1台 500円

<お問い合わせ先>
本店総務課
電話番号 0133-66-3321

おくやみ

南線協栄
高田 美枝さん
享年92歳
平成29年5月2日逝去

高岡第1
紺田 正作さん
享年81歳
平成29年5月4日逝去

謹んでお悔やみ
申し上げます。

とれたて!
クッキング

やさいをたべよう♪



アスパラじゃがベー

材 料 (約2人分)

アスパラ	2~3本	バター	適量
ベーコン	5枚(お好みの量で)	★塩、こしょう	適量
じゃがいも	...	2個	★ブラックペッパー	..	適量

作り方

- ①じゃがいもは洗ってお皿に乗せ、ラップをかけてレンジで3分ほど加熱します。
- ②アスパラは洗って、下半分の皮をむき、レンジで1分ほど加熱します。
- ③レンジで柔らかくなったアスパラを4cm幅に切ります。
- ④加熱したじゃがいもは皮をむき、細長く切ります。
- ⑤ベーコンは1cm幅に切ります。
- ⑥フライパンに油を少なめに入れ、ベーコンを炒めます。
- ⑦ベーコンのいい香りがしてきたら、じゃがいもとアスパラ、バターを加え、炒め合わせます。
- ⑧★の調味料を加え、味を調整すれば出来上がり♪

