



# JA いしかり

2020

2月号

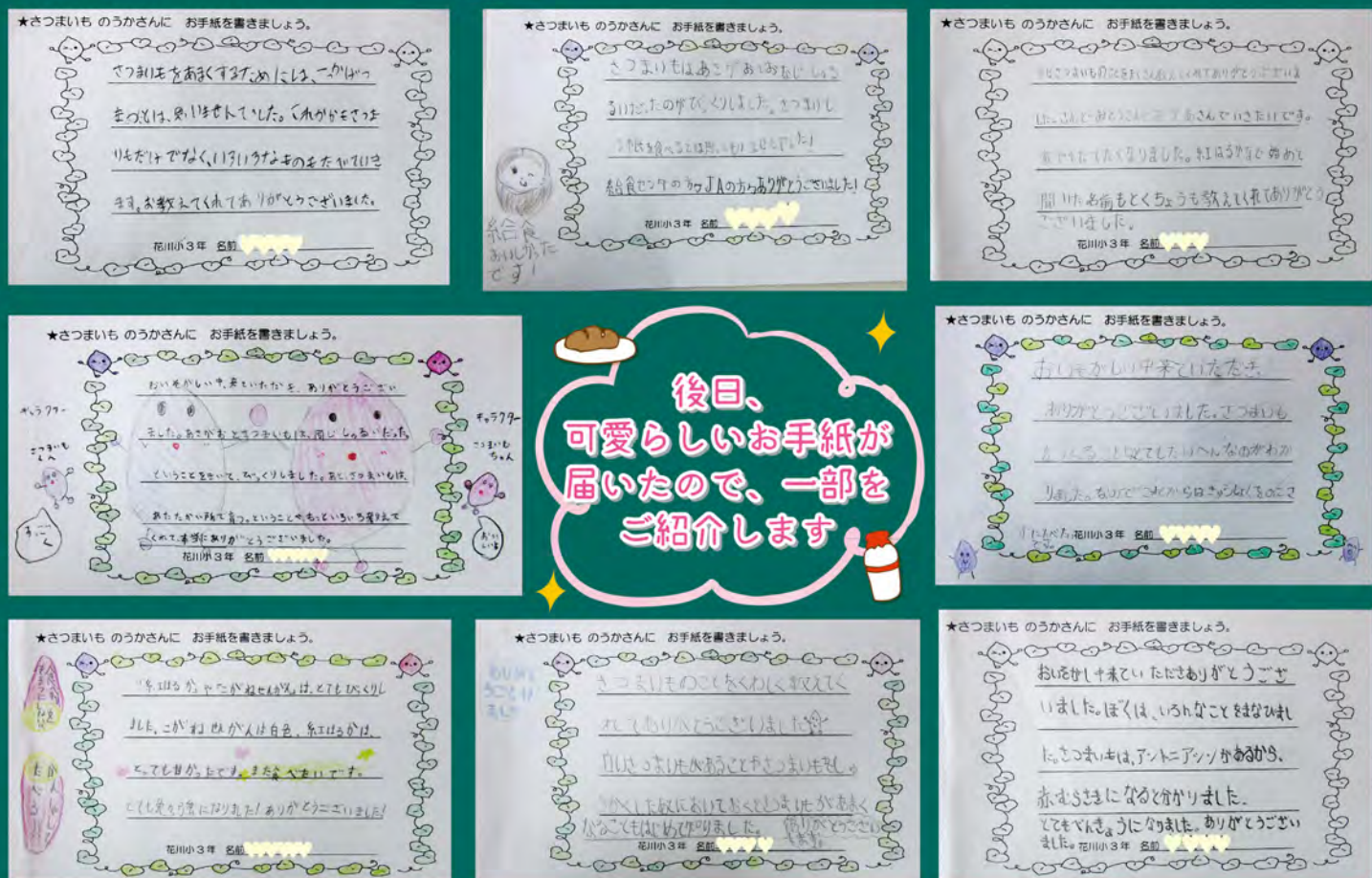
Vol.370



10-11P

作業機付きトラクタおよびトレーラの公道走行の規制が変わりました!!





後日、  
可愛らしいお手紙が  
届いたので、一部を  
ご紹介します



花川小学校で食育授業

11月14日、学校給食で当JA青年部が栽培したサツマイモが調理提供されました。食育の一環として、生産者の生の声を聞きたいと花川小学校3年生(40名)の授業で外部講師として藤岡裕寿青年部長に白羽の矢が立ちました。北海道での作付けは難しいと思われていた「サツマイモ」栽培に至った経緯や品種による特徴、栽培手順、収穫後のキュアリングで甘くなることなど約10年に及ぶ青年部の活動を丁寧に説明しました。

児童からは「栽培で苦労したところはどこですか?」「石狩でサツマイモを作っているのを初めて知った」などの声が出ていました。

続いて給食の時間では、青年部が作ったサツマイモがスイートポテトマッシュとして登場し、一緒に給食を食べました。目の前で「甘くておいしい☆」「止まらなくなるほどおいしい♡」と嬉しい声が聞けて、作り手として最高のほめ言葉をいただき食育授業は無事に終了しました。

当日の学校全体の残食量もほとんどなかったということで、地元の食材に興味と愛着を持って食べてくれたようです。

刺激を受けた全道JA青年部大会



12月5日〜6日、第68回全道JA青年部大会が札幌パルクホテルで開催されました。当JAから参加の6名を含め、全道各地から800名余りの青年部員が一同に集結し、「Exciting Innovation」猪突農進!の大会テーマのもと、永きにわたり受け継がれてきた大地と青年の情熱を次世代に繋いでいくために意思を集結させ、一丸となって今日の農業課題に立ち向かうことを確認しました。また、各盟友が日々の営農の中で感じた疑問や思いを議論し、よりよい営農のため、更なる前進を誓い合いました。

大会では、各部門の能力向上を目指した分科会、農業や青年部等に関する将来への展望・意見提言を行う「全道JA青年部主張大会」、各地区の魅力をもとめた「動画で発信! 農の魅力コンテスト」、青年部で人一倍情熱を持った盟友を選出する「純農Boyコンテスト」、単位組織や地域への発展が期待される活動事例を発表する「全道JA青年部活動実績発表大会」などを行い、それぞれに思いの丈をぶつけていました。中でも、マンネリ化していた食育事業を行政と連携し活動することで地域住民を巻き込み進化し続けていくという大規模な取り組みに、参加した青年部員たちは深く感銘を受けていました。



さつまいも  
ストーリーを  
紹介!



元気の良さと姿勢が  
素晴らしい子どもたち☆



完食です★



令和元年12月  
地区別懇談会  
意見集約



1. 今年度の取組状況及び見込みについて

◆ 経済部燃料自動車課の取扱高の表示について、金額だけでなく油量などの取扱数量も載せてほしい。

2. 農産物直売所「とれのさと」の施設整備概要について

◆ とれのさとの改修工事期間中は店舗を休業するのですか。来店客に対する安全面は大丈夫ですか。

◆ 3千4百万円の事業投資を行うにあたり、収支状況を踏まえた費用対効果について説明してほしい。

◆ 細かい工事内容や積算根拠、詳細図面を添付し説明してほしい。

◆ とれのさとの施設整備については、会員同士では、観光大型バスが立ち寄りやすくなれば農産物の販売伸長に繋がるのという話があります。今回のとれのさとの災害時対応型の増改築工事と関連はないのですか。

◆ 災害拠点施設として発電機を導入することですが、北海道から全額補助があるのですか。

◆ とれのさとのトイレの位置がわかりにくいので、サインポールなど目印を大きくしてはどうか。また

た、道の駅のようにトイレを外に設置することも考えてほしい。

◆ オープンテラスは今までと同じ位の広さなのか。また、テラスの中の風通しは良いのですか。

◆ 今後はD型倉庫に冷蔵庫が入るので狭くなると思いますが、備品などの保管を含め大丈夫ですか。

◆ レジスターは電子マネーなどが使えるようになるのですか。

◆ 売場面積を確保することは必要だと思いますが、農産物を出荷する側が通年出荷できるような指導を行ってください。それが直売所の強みになると思います。



3. 米麦乾燥調製施設の増築に係る概要説明について

◆ 国からの補助金はわかりましたが、北海道からの補助金はあるのですか。また、今後施設利用料を上げる予定はありますか。

◆ 組合員の意向調査を行うようですが、施設建設については広く生産者の意見を聞いて充分協議を重ねた上で総会に臨んでほしい。

◆ 既存施設を併用するとなつていますが、既存施設は今後も修理して使用していくということですか。

◆ 施設建設にあたり、あらたに土地は購入しなくても良いのですか。

◆ 最近では小麦の持込車両が大型化しているので、搬入口を分けるなど工夫してもらいたい。

◆ 待ち時間が3分の2位になるということですが、受入終了時間は午後8時までにするのですか。

◆ 乾燥した小麦をサイロに収容するようですが、そうすると生振の倉庫は取り壊すのですか。

◆ 増設した施設にも職員が張り付いて操作すると人員が増えると思いますが、既存の施設で一括操作するシステムには出来ないのですか。



◆ サイロはどの位の耐用年数なのでしょう。

◆ 米麦センター事業の収支と農協の事業収支のバランスや全体の利益を鑑み、補助金の受入も考慮した投資額をきちんと計算して立派なものを作ってください。利用料が高くなることは望みませんが、混雑化と老朽化が懸念され施設の拡張は必要だと思っておりますので進めてください。

◆ 建設金額が高額になるので、入札等は厳格に行ってください。

◆ 既存の荷受けホッパー2つに新たに1つ追加され3つで受け入れるのですか。また、既存のカスケード乾燥機は大粒乾燥も可能であったと思いますが、もし大豆が増えた時には循環式乾燥機でも対応できるのですか。



4. その他

◆ 加工体験施設で麹造りをしていただきますが、麹の製造工程を充分理解していただいた上で、施設の使用時間等について改めて担当職員と相談させていただきます。

◆ ホクレンのカタログ販売のジョイライフは農協では扱わないのですか。

◆ 消費税増税に伴い軽減税率前後でクミカン報告書がわかりづらくなったので、改めて説明してほしい。

◆ クミカンを使用していませんが、集計書類等が提供されるのであれば利用料を支払ってでもクミカンを開設したいと思えますがいかがですか。

◆ 組合員と職員の意思疎通が足りないもので、まずは営農組合員に対し正職員を割り当て担当制にしてみてもどうでしょうか。お互い親しみが湧き、良い取り組みになると思います。

◆ 農業新聞に農地と宅地共存へという記事が載っており、市街化調整区域を柔軟に区画整理する特区法が国会で成立し、市街化調整区域でも農家以外の者が家を建てられることになりましたので、いち早く対応してもらいたい。



◆ アロックカード加入時の景品である洗車カードは使わないので、別なものを検討してほしい。

◆ 会員に対するとれのさとの売上げ情報、売れ筋情報の発信が遅いので改善してほしい。

◆ 生産者からの声をもう少し聞きながらとれのさとを運営してほしいので、直売所出荷者協議会の役員会や全体会議を多くして情報交換や議論の場を増やしてほしい。その結果、生産者の出荷物と仕入物のだぶつきも少なくなると思う。

◆ 施設の有効利用を図るためにも、昨年に引き続き小麦の収量アップの講習会を開催してください。

◆ 米出荷の際、ハードコンテナが壊れて使えないものもありましたので、施設側では内袋も含め大事に使用するよう心掛けてください。

同様な意見・質問はまとめて掲載しています。



# オホーツクから石狩ブランドを視察に来訪

11月26日、J Aオホーツク網走青年部・女性部総勢16名が視察研修のため来組しました。午前中にとれのさとを見学し、午後から当青年部員・女性部員との意見交換会が行われました。

昨年度の全道J A青年部大会で当青年部の活動実績発表を聞いて、サツマイモ栽培について更に詳しく聞きたいと今回の訪問となりました。

青年部と女性部に分かれての意見交換会の中では、それぞれの活動内容や苦勞・問題点についての意見交換が行われました。最初は固い表情の部員達でしたが、話が盛り上がるにつれて緊張もほぐれ活発な意見交換となりました。有意義な時間を過ごしました。



# 女性部 手作り味噌はサイコー!!

12月19日、女性部員11名と部員外3名がとれのさと加工体験施設で味噌造りを行いました。毎年恒例となっている味噌造りですが、参加者はとても楽しそうに作業をしながら本年度も無事に終えることができ、それぞれが作った味噌に満足している様子でした。





# 令和元年度 そ菜園芸振興会 反省会開催



▲そ菜園芸振興会 成田和彦会長

12月3日、そ菜園芸振興会反省会をふとみ銘泉で開催しました。札幌みらい中央青果株式会社 石黒浩部長と山本隆之主任にご出席いただき、今年度の販売状況等についてお話いただきました。

令和元年度は、雨が降らない日が続き干ばつ傾向で生育が心配されましたが、各農作物取扱数量は前年に比べて大きく上回りました。しかし、販売価格は品目により大きく差があり、果菜類は比較的安定していましたが根菜類は非常に厳しく、総体では前年を下回る実績となりました。

反省会では、会員同士が一年間の労をねぎらい、次年度へ向けて栽培意欲をより一層向上する貴重な時間となりました。



▲札幌みらい中央青果株式会社 石黒浩部長



▲札幌みらい中央青果株式会社 山本隆之主任

■今年度の青果物販売実績（共撰・個撰合計）  
（令和元年11月末実績）

品目	JA取扱金額 (千円)	前年比 (%)
人参	67,281	65
大根	35,494	91
サヤエンドウ	84,337	108
スナップエンドウ	32,991	107
ブロッコリー	428,089	111
ミニトマト	158,420	111
グリーンアスパラ	6,805	78
メロン	10,852	71
食用馬鈴薯	22,956	77
南瓜	346	23
スイートコーン	3,680	177
玉ねぎ	324	42
種子馬鈴薯	4,580	41
レタス	2,052	58
ごぼう	81	147
直売所・花など	138,991	77
販売金額合計	1,256,646	96



# 幕別町議会が行政視察として当JAを視察

11月13日、幕別町より、幕別町議会産業常任委員会の議員5名と議会議務局職員1名の総勢6名が、当JAを行政視察されました。道内先進地視察として石狩市の他に札幌市、北広島市、千歳市などを視察する行程の中で、農業労働力の確保調査としてグリーンサポーター利用者協議会の取組内容を視察に訪れました。

営農部白倉課長より受入農家と労働者の関係やマッチングにおいて重視していることなどの内容説明を行い、質問事項についてそれぞれ回答させていただきました。幕別町が抱える問題や現状もお聞きし、どの地域においても労働力不足は深刻な状況であり、農業に限らず労働力不足に対する実態について意見を交換しました。

また、当JAと石狩市は別分野でも幕別町のご協力をいただき視察にうかがっており、今後も様々な分野の交流をお願いし、限られた時間でしたが有意義な話し合いとなりました。





# 剣道大会で全道の仲間が親睦を深める！ in音更



▲左：佐久間係長                      ▲右：佐久間職員  
▲中央：個人入賞した厚田村の宮川さん

12月1日、ホクレン旗争奪・第26回全道農民交流剣道大会が音更町で開催され、剣道を愛好する道内の農業者や農業関係職員等が参加し、熱戦を繰り広げました。この大会は、農民剣士が鍛錬の成果を競い合い親睦を深めることを目的に平成5年から道内各地で行われています。

前日には、稽古会でさわやかな汗を流し、農業情報交換会では参加者が持ち寄った地元特産品の抽選会もあり、当JAからは「とれのさとオリジナルラーメン・パスタセット」を提供し、好評を博しました。

当日は、当JAの佐久間章寿係長・佐久間祥彰職員を含め、全道から28チーム・男女90名が参加し、5部門の個人戦と団体戦に分かれ、トーナメント戦で激しい攻防を展開していました。来年は端野町での開催予定となっております。多くの方の参加が期待されています。



## 理事会だより

第11回 定例理事会 ～令和元年12月13日～

### ■ 報告事項 ■

- 1) 農産物出荷状況等について
- 2) 実地棚卸の手引き（案）について
- 3) 石狩市新年交礼会の開催について
- 4) 第3四半期定期監査結果の報告について
- 5) 内部審査結果報告について
- 6) 金融課事業について

### ■ 審議事項 ■

- 1) 営農計画に係る審査方針・基準について
- 2) JAフロパー資金の創設について
- 3) 平成30年産米穀共同計算精算結果について
- 4) 資産の償却・引当基準の一部改正について
- 5) 固定資産の取得について

### ■ 協議事項 ■

- 1) 地区別懇談会意見集約について



おくやみ

石狩地区 北生振 小野寺 哲子 さん  
享年93歳 令和元年12月21日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。



石狩地区  
高岡第2

藤岡 ふじおか

寿昭さん としあき (89歳)  
幸子さん さちこ (85歳)

# 農業の宝☆ げんきびと紹介 Vol.4

## 農業を始めたのは？

15歳からだから、かれこれ70年くれえだな。

## 健康の秘訣は？

夏の間、犬の散歩で2キロ位歩いているよ。

## 一番の思い出は？

そうだな…うじ（氏家常務）が入組した頃に、高岡共撰場で人参の共撰が始まって人参部会の初代部長をすることになってな。人参の売り込みに何回も東京や市場に行った事かなあ？あの頃は今みたいに機械で収穫じゃなくて大変だったけど、野菜の値段も良かったから働きがいがあったね。札幌みらい青果の中村（中村常務）も当時の丸果札幌青果の人参担当で色々世話になったけど、今じゃあ常務だって言うんだからなあ。随分と偉くなって驚いてるよ。



▲昭和60年頃 旅行先の京都にて



▲平成11年のお正月 自宅にてお孫さんと。



## （飾られている沢山のちょうちんを見て） 旅行がお好きなんですか？

**幸子さん**：そうだね。昔はよくあちこち遊びに行っていて写真もたくさん撮ったよね。

**寿昭さん**：沖縄まで日本全国行ったぞ。行ったことない所がないくらいだあ。



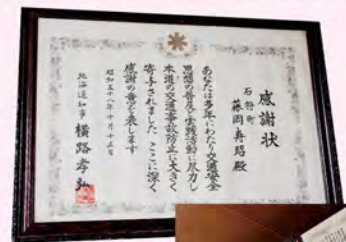
## 取材エピソード

### ★こぼれ話★

カメラを向けられて照れる寿昭さんに「ほら、いい男なんだから沢山撮ってもらったらいいしょ～」と優しく声を掛ける幸子さん。連れ添った年月の醸し出す雰囲気が見事にステキでした☆☆☆

### ★取材担当者より★

取材でご自宅にお邪魔した際、旧石狩町農協二代目組合長の藤岡台藏さんの写真や、床の間に飾られていた道知事を始めとする沢山の感謝状を見せていただき、長くにわたり地域社会に貢献されてきたのがよくわかりました。昭和31年にご結婚されて今年で64年目。金婚式（50年）、ダイヤモンド婚式（60年）を優に超えているお二人。来年の碧玉（ブルースターサファイア）婚式（65年）、さらにはプラチナ婚式（70年）を目指していつまでも夫婦仲良くお元気でください。昔を思い出してまた旅行に行かれるのもいいかもしれませんね。





道路交通法(警察庁)上の乗用型農耕トラクタの区分

区分	小型特殊自動車	大型特殊自動車
最高速度	15km/h以下	35km/h以上
車体の大きさ (作業機装着時はこれも含む)	全長	4.7m以下
	全幅	1.7m以下
	全高	2.0m以下(注1)
運転免許	小型特殊自動車免許 普通自動車免許等の上位免許	大型特殊自動車免許

注1:ヘッドガード、安全キャブ、安全フレーム、その他これらに類する装置が備えられている自動車で、当該装置を除いた部分の高さが2.0m以下のものは2.8m以下です。

道路運送車両法(国交省)上の乗用型農耕トラクタの区分

区分	小型特殊自動車	大型特殊自動車
最高速度	35km/h未満	35km/h以上
車体の大きさ(注3)	全長	制限なし
	全幅	制限なし
	全高	制限なし
車検	不要	必要
自賠責保険	不可(任意保険加入推奨)	必要
ナンバープレート	市町村役場で交付(注2)	運輸支局で交付
地方税(地方税法:総務省)	軽自動車税	固定資産税

注2:公道走行の有無に関わらず、当該自動車を所有する場合は必要です。

注3:自動車種別の全長、全幅、全高は、いずれの場合でも保安基準の最大寸法は満たす必要があります。

道路運送車両法(国交省)上のトレーラ(被けん引自動車)の区分

区分	小型自動車	普通自動車
車体の大きさ(注3)	全長	4.7m以下
	全幅	1.7m以下
	全高	2.0m以下
該当するトレーラの例	小型農用トレーラ	大型サイレジットレーラ コンバイントレーラ等
車検・自賠責保険	必要	
ナンバープレート	運輸支局で交付	
地方税(地方税法:総務省)	自動車税(被けん引小型)	自動車税(被けん引普通)
けん引免許 (道路交通法:警察庁)	車両総重量が750kg以下の場合には不要	

注3:自動車種別の全長、全幅、全高は、いずれの場合でも保安基準の最大寸法は満たす必要があります。

トレーラをけん引した農耕トラクタが「公道走行」に必要な運転免許

Q 農耕トラクタでトレーラをけん引する場合、どのような運転免許が必要ですか?

A 道路交通法上の小型特殊自動車の規格以外の農耕トラクタには「大型特殊免許」が必要です。  
さらに、車両総重量が750kgを超えるトレーラをけん引する場合は、「普通免許」や「大型特殊免許」(大きさ等による)とともに、「けん引免許」も必要です。



「公道走行」ができる作業機のタイプ(条件を満たした場合に限る)

Q 作業機をけん引する場合も公道走行ができますか?

A 公道走行できるのは条件を満たした直装タイプだけです。けん引タイプは現状では公道走行ができません。



ここが変わりました

けん引タイプの規制緩和について

※国土交通省は12月25日、トレーラタイプの農作業機(マニュアルフレッタ、けん引タイプ防除機、ロールペーラ等)をけん引した農耕トラクタが公道走行できるように規制緩和しました。

… 農家が守る必要がある主な要件 …

- ◆ 時速15キロ以下で走行 ◆ 作業機後方に制限速度を表示
- ◆ 作業機側にも、ウインカーなどの灯火器が必要
- ◆ 車体幅が2.5メートルを超える場合は、特殊車両通行許可が必要  
(政府の資料を基に作成)

ただし条件付きなので詳しくは  
営農課までお問い合わせください。

作業機付きトラクタおよびトレーラの公道走行の規制が変わりました!!

知っておきたい

乗用型農耕トラクタ  
およびトレーラの法令区分!



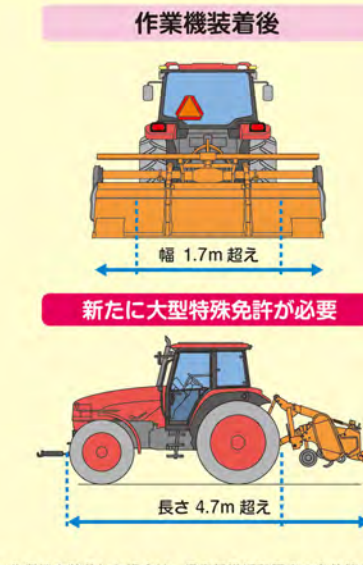
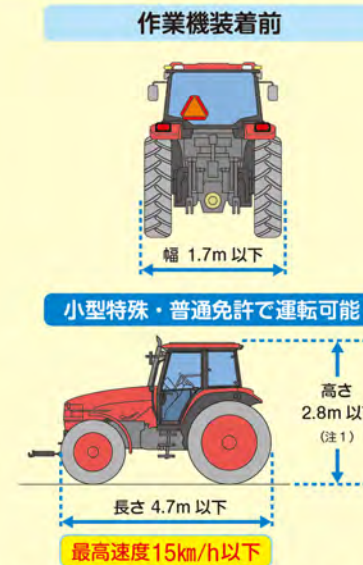
- 乗用型農耕トラクタで「公道等を走行」する際に必要な運転免許は、最高速度と車体の大きさで決まります。
- 最高速度15km/h、全長4.7m、全幅1.7m、全高2.0m(安全キャブ・フレーム等により2.0mを超える場合は2.8m)を1つでも上回るもの(作業機を装着した場合はこれも含めた大きさ)は「大型特殊自動車免許」が必要です。
- 車両総重量が750kgを超えるトレーラをけん引する場合は、さらに「けん引免許」が必要です。
- 最高速度35km/h未満の乗用型農耕トラクタは、道路運送車両法上は小型特殊自動車に区分され、「車検・自賠責保険の対象外」となります(任意保険への加入を推奨します)。
- 乗用型農耕トラクタで「公道走行」するには、安全上の構造、装置(車体の大きさ、重量、タイヤ、ブレーキ、灯火類等)や環境面(排出ガス等)を含む各種性能等が、道路運送車両法の「保安基準に適合」していなければなりません。
- 作業機を直接装着した乗用型農耕トラクタは、保安基準緩和認定の条件等を満たした場合に限って公道走行することが可能です。公道走行に当たっては、灯火器類(前照灯、車幅灯、尾灯、後部反射器、制動灯、後退灯、方向指示器)、全幅(作業機含む)、後写鏡、安定性(安定傾斜角度)等について、充分ご確認ください。また、後方車両が気付きやすいよう、低速車マークや反射テープを取り付ける等の安全対策を徹底してください。

※ 該当する免許がないと「無免許運転」となり、普通免許など全ての免許が取り消されてしまいます! 実際にも普通免許だけでは足りない場合が多いので、大型特殊、けん引など、必要な免許は必ず取得しましょう!

「公道等を走行」する際に必要な運転免許

Q どのような場合に大型特殊免許が必要なのですか?

A 全長4.7m、全幅1.7m、全高2.0m(作業機を含む。全高は、安全キャブ・フレーム等により2.0mを超える場合は2.8m)、最高速度15km/hのいずれか1つでも超える場合には大型特殊免許が必要です。



注1: 安全キャブ・フレーム等により2.0mを超える場合

※ 作業機を装着した場合は、保安基準緩和認定の条件等を満たしていなければ公道走行できません。

※ 大型特殊免許およびけん引免許等の斡旋は営農課で行います。

お問い合わせ・申込先: 営農課 (0133) 66-3344



イチオシコーナーでは、オススメ商品紹介はもちろん、農家の皆さんが丹精を込めて作った野菜やお米を使ったオススメのレシピも紹介していきたいと思ひます。

千田翔太の

イチオシコーナー

遊佐さん作



農家's  
キッチン

今月はユウサン・ファームで採れた**ビーツ**と**イタリアンパセリ**を使った見た目も鮮やかな料理のご紹介です！初の試みということで今回は遊佐さんにご協力いただきました。

ビーツの赤いスープ

…材料(2人分)…

- ビーツ：40～50g
- 玉ネギ：1/4個
- 人参：1/4本
- ウインナーソーセージ：2本
- 固形ブイヨン：1個
- 水：2カップ
- サラダ油：適量
- イタリアンパセリ(なければパセリでもOK)：適量
- トマトケチャップ：適量(お好みで)

…作り方…

1. ビーツと玉ネギは1cm角の薄切り。イタリアンパセリはみじん切り。ウインナーは1cm幅、人参は1cm角に切る。
2. ビーツ以外の野菜、ウインナーを軽く炒めてから、水、ブイヨン、トマトケチャップ、ビーツを入れて火にかける。
3. 10分程煮て野菜が柔らかくなったらパセリをトッピングして完成！

ビーツピラフ

…材料(3～4人分)…

- 米2合分(水：360ml)
- 〈A〉 **ビーツ**：150g(皮をむき7mm角に切る。)
- ベーコン：50g(7mm角に切る。)
- 〈B〉 バター：大さじ1と1/2
- 塩：小さじ1
- **イタリアンパセリ**：適量

…作り方…

1. 炊飯器に米を入れ、2合の目盛にあわせ水を入れ〈A〉を加えて炊く。
2. 炊きあがったら、〈B〉を加えてよく混ぜ合わせる。
3. イタリアンパセリを添えて完成。

イタリアンパセリ



ビーツ

ロシア料理のボルシチに使われることで有名なビーツ。大根やカブのように葉の部分も食べることができ、他の作物にはなかなかない成分が含まれ「食べる輸血」と言われるほど栄養素が豊富です。ビーツを摂取することにより体内で産生されるNO(エヌオー)は血行を改善する働きがあり**動脈硬化予防**、**疲労回復**、**ダイエット効果**が期待できます。また、ビーツの特徴的な色素ベータシアニンは**強い抗酸化作用**があるため**ガン予防**にも効果があり、最近注目の**スーパーフード**です。とれのとでは、年間を通して出荷され販売しています。

