

JA いしかり

2022

2月号

Vol.390

～目次～

- | | | | |
|--|------|-----------------------------------|-----|
| ◆ 石狩産馬鈴薯 初の海外進出!! | …2・3 | ◆ 第70回 全道JA青年部大会/
女性部 家庭介護教室開催 | …10 |
| ◆ 農業の宝六げんきびと紹介 Vol.13
地物市場とれのとさと出荷者のページ | …4・5 | ◆ 第2回 女性部講習会「健康運動」開催 | |
| ◆ 地産地消特集第15弾
呑み食い処 にし | …6・7 | ◆ Information
各種情報/理事会だより/おくやみ | …11 |
| ◆ 若手職員のコーナー 第9弾 | …8・9 | ◆ 千田翔太のイチオンコーナー | …12 |

表紙：石狩地区 高岡第4 松本 明人 さん・富美子 さん (関連記事4-5ページ)



海外輸出までの経緯

石狩市の紹介で、平成30年に役員全員でワッカジャパン台湾支店の日本米精米工場を視察、令和元年7月には石狩産米の輸出の可能性について意見交換会を実施してきました。今回ワッカジャパンでは、米以外の農産物の輸出を模索していたところ、以前から親交のあった当JAに声がかかり海外輸出の夢が叶いました。



馬鈴薯選別作業



出荷積込作業



当JAの男爵の他、近隣JAの道産米、玉葱、日本酒などが混載されています



ワッカジャパンとは

会社名 株式会社 Wakka Japan

住所 札幌市中央区南1条西5丁目5-5 北日本中央ビル 4-C

設立日 2013年7月19日

事業内容 世界各地で日本産米専門店「三代目俵屋 玄兵衛」the rice factory」を展開 現地精米にこだわり、製品を海外の飲食店及び一般ユーザーに販売 「三代目俵屋 玄兵衛」the rice factory」への供給業務(調達・輸出)



馬鈴薯をコンテナに入れる作業

出港の様子



石狩産馬鈴薯 初の海外進出!!



石狩産馬鈴薯が入ったコンテナを積み込んだコンテナ船



12月24日、石狩湾新港から香港に初めて石狩産農産物を輸出しました。これは、石狩湾新港を利用し道内各地の米を輸出している「(株)ワッカ・ジャパン」から、当JAに農産物輸出の話を持ちかけられたものです。同社の輸出先の香港などから「道産の青果物かほししい」という声が寄せられていることから、そ菜園芸振興会の成田和彦会長(石狩地区高岡第3)の協力のもと馬鈴薯2トンを輸出することになりました。40フィートコンテナ

ナには、当JAの男爵の他、近隣JAの道産米約20トン、玉葱、日本酒などが混載され、山形や新潟の港などを経て、10日程で香港に到着し、現地の青果店などで販売される予定です。石狩湾新港管理組合は、農水産物の輸出促進を図るため、2018〜2019年にかけて小口貨物の積み替えて円滑に行うための施設整備等を行っており、今回の輸出は小口混載輸送の効果や課題等を調査する実証事業も兼ねています。当JAだけでコンテナを借りて輸出するの



コンテナの準備



はコストがかかるため、混載は非常に効果的で、今後も石狩市と連携をはかり香港での需要を探りつつ販路拡大に繋がりたいと考えています。今回は一定期間保管できるという理由で馬鈴薯を選択しましたが、小口混載輸送の効果や課題を検証し、港に近い優位性を活かしながら、安定した販路の確保と石狩産野菜の有利販売に繋げていきたいと考えています。香港での着荷状態や品質、現地での石狩産馬鈴薯の評価については、次号でご報告いたします。

【記事担当…須田】

松本 明人 さん(72歳)
富美子 さん(69歳)

地物市場とれのさと出荷者のページ



農業を始めたきっかけは？

明人さん：高校進学時に学校の先生になるか農家になるか悩んだんだけど、岩見沢農業高校に進学できたから農家になろうと決めたんだよね。

農業をやっている楽しかったことは？

明人さん：自分で作った野菜やお米を消費者の方が「うまい！うまい！」と喜んで食べてくれることかな。

富美子さん：今後も美味しかったと言われるような野菜を作っていきたいね。

農業で苦労したことは？

明人さん：今でこそコックをひねれば水が出るけど、かんがい用水が整備される前までは、農業用水から2千リットル入りのタンクに水をくんできて畑に撒いてたから大変だったね。当時は畑かん事業や高岡地区ハウス100棟構想なんかもあって、ちょうど高岡施設園芸組合の組合長だったから、沢山の方に支えてもらったね。若かったから何とか出来たね(笑)

今後頑張りたいことは？

明人さん：平成28年から五の沢・高岡地区の民政委員をやっているんだけど、たくさんの人にお世話になってきたから、少しでも地元之恩返しをしたいという思いがあるんだよね。これからは今まで以上に地域に貢献していきたいと思っているよ。



▲100歳のお祝いで、お父様の時男さんと一緒に(撮影：明人さん) 左：富美子さん 右：時男さん

趣味は何ですか？

明人さん：昔はずっと一眼レフカメラだったね。妻の父親の趣味がカメラだったから色々教えてもらって、それから好きになったんだよね。親戚とかに冠婚葬祭の撮影を依頼されてよく行ったよ。

富美子さん：私はカメラ機材の荷物持ち役で、毎回大荷物で大変だったの。

明人さん：最近はスコップ三味線を希久の園の夏祭りとかで披露してるね。

富美子さん：スコップを三味線に見立ててエアークターのよう持って、踊ったりね。お義父さんも喜んで見てくれたよ。あとは、コカコーラのグッズ！若い頃から、もう何十年も集めているかな。冬になったら、遠い所では名寄の方までリサイクルショップ巡りに行ったりしてね。旭川や苫小牧まで行くこともあるよ。



2人で集めている コカ・コーラグッズの一部

お父様のことを聞かせてください

明人さん：父親は98歳までこの家にいたんだよ。101歳まで頑張ってくれてね。本人もわがまま放題言っただけじゃないういかな。100歳の時には安倍首相から賞状が届いたよ。



安倍首相からの賞状

育てている野菜・とれのさとに出荷している野菜

- ◆ミニトマト
かんがい用水設備が整う前からハウス栽培に挑戦し、現在は11棟のハウスで栽培中
- ◆スイートコーン
平成元年に、当時はトウモロコシでは難しいと言われていた苗での定植を高岡地区で最初に始め、農業に頼らず作物自体の抵抗力を高めることでアフラムシなどを寄せ付けない中嶋農法で現在も栽培中。土づくりの会で依頼され、首相官邸(細川首相時代)に送ったことや知事公館(横路知事時代)に届けたこともあるそうです

農作物を作るうえでのこだわり

土づくりを大切に作業しています。スイートコーンは無農薬にこだわって栽培しています。

北海道から環境に優しい農業に取り組む「エコファーマー認定」を受けた際の新聞記事。札幌を除く石狩管内では初の認定(2002年)



▲日本農業新聞

▲北海道新聞

【記事担当者：三島】

思い出の写 真のコーナー

石狩市の広報誌 2002年5月号の表紙に高岡地区かんがい用水通水式で市長と(明人さん 50代：右)



いしかり農業体験バスツアーで農作業体験を受け入れ☆ 明人さん(40代) 富美子さん(40代)



2017年の高岡施設園芸生産組合設立20周年記念式典で。初代組合長として6年間務めました(明人さん 60代：前列左端)



◀スコップ三味線3人衆 チーム名「BBG221」で地元を盛り上げようと活躍中。チーム名の数字は3人の年齢合計なので毎年変わり、ステージで載いた「おひねり」は災害等に募金しているとのこと。(明人さん 70代：中央)



たまに遊びに来る猫ちゃん(撮影：明人さん)

パートさんのお疲れさま会で



JA ISHIKARI 2022年2月号 4



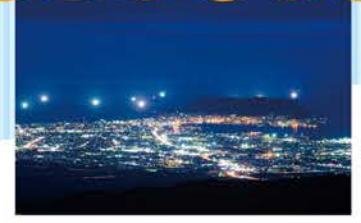
結婚は明人さん31歳 富美子さん28歳の時

組合員たより 1998年8月号 明人さん(40代)





函館山夜景
函館といえば誰もが想像する「鉄板」です。ロープウェイや
自家用車で展望台まで行くことができ、春夏秋冬の季節
に立ち寄っても綺麗な景色を見ることができます。また、登山も
可能で1時間半ほどで頂上にたどり着くことができます！



裏夜景
函館の夜景は函館山からの眺望だけではなく、向か
い側の山々から函館山を眺められるこの「裏夜景」は知る人
ぞ知る隠れたスポットとして注目度が上がっています。車が
一番アクセスしやすいですが、最近ではツアーにも含まれてい
るらしく、函館観光に訪れた際はぜひ立ち寄りください！

ラッキーカツ丼
卵もトトロで火入れも良く、カツももちろん美味しいです。お米も
道産米を使用しています。ハンバーガーを普段注文される方は、
興味本位で今回はぜひこのカツ丼を食べてみてください。ラッキ
ーピエロのイメージが変わります。
価格：520円(税込)※



ラッキーピエロは
ハンバーガーだけでは
ないんです★



チャイニーズチキン弁当
ラッピ(＝ラッキーピエロの短縮呼び)と言えは名物「チャ
イニーズチキンバーガー」が頭に浮かびがちですが、私は
お米が好きということもあり、必ずこの「チャイキ弁当」を
注文します。甘辛い唐揚げが非常に食をそそりますよ。
価格：L 550円(税込)、M 450円(税込)※

※価格は2021年12月現在の価格です。



シスコライス
函館赤レンガ金森倉庫のすぐ近くにお店を構える、アメリカン
な雰囲気のお店「カリフォルニアベイビー」のシスコライスで
す。私自身も高校時代に何度も食べた函館市民の「ソウルフ
ード」です。ピラフにソーセージが乗り、その上にミートソースが
かかっているシンプルなメニューですが、何度も食べたくなる
味が本当にオススメです！
価格：880円(税込)※

日々の業務について

【担当品目：人参・メロン・玉葱・長芋・ゴボウ】
共撰品目では「人参」を担当しています。共撰運営では、
その日その日人参の形状や品質が違っているので、臨機応変に
対応しながら円滑に運営することを心がけています。また、
分荷業務はいかに高い販売価格で販売先に交渉できるかが
鍵となり、組合員さんの収入に大きく影響する業務なので
慎重に行っています。

今後に向けて

年々減少傾向にある野菜作付面積の維持・増大のためには、いかに有利販売できるかが何より重要だと思
います。そのためには、生食用野菜だけではなく加工用野菜等、現状の出荷先に加え更に販路拡大も
必要と思います。今後もより一層、組合員の皆さまの所得向上のために何が出来るかを日々模索しながら
職務に励みます。



▼繁忙期の「相棒」です。出荷にはフォークリフトが欠かせないので、安全第一で組合員の皆さまの野菜を出荷しています。



NEXT

次回は / 総務部 総務課 三島 優雅 職員

昨年、入組したばかりの若きニューフェイス。私よりも2歳年上ですが、爽やかさは当JA随一だと思います。野球も経験しているようなので、これから若手同士で仲良くやっていきましょう！三島職員なら更に良い記事を創りあげてくれると思いますので、組合員の皆さまご期待ください！



◀先輩職員とはプライベートでも仲良くして、よく一緒に出掛けます。また行くね！(須田職員(左)と中澤職員(右)/令和3年11月:山岡家で)

若手職員のコーナー

★★★
第9弾



営農部 青果課
きむら ゆうま
木村 雄磨 (27歳)

組合員さんの声を受けて実現したこのコーナーは、若手職員をより深く知っていただくのはもちろん、担当者が自ら内容を考え責任を持って誌面を作成することで底力アップを図る職員教育の一環として企画したものです。第9弾は、チームワークを大切に、爽やかな対応で誰にでも気持ちよく接する青果課の木村職員が担当します。

PROFILE

北海道函館市出身。
2017年(平成29年)4月に入組。
米麦課に3年所属し、その後青果課に配属され現在入組5年目です。趣味は映画鑑賞で、特にアクション系(ミッション・インポッシブルや007)をよく見ます。爽快なアクションを見ると気分が晴れやかになりますよね！また、最近では健康維持のためにスポーツジムに通い、仕事もプライベートも充実した生活を過ごしています。



全力投球で駆け抜けた高校時代。今の自分の原点になっています。



◀大学3・4年と2年連続でインカレに出場。北海道選抜チームへの選出と、ベストナインも獲得することができました。



当JA野球部では1番打者としてチームに貢献。たまに暴走して怒られます。トホホ(ToT)

小学生3年から、野球好きの父の影響で野球を始めました。親の転勤で中学時代は留萌市で過ごし、所属していたシニアリーグでは、北海道選抜の一員として台湾遠征を経験。その後は生まれ育った函館市内の函館大有斗高校へ進学、親元を離れ寮生活をし、甲子園を目指し日々練習に励みました。結果、甲子園の数歩手前で惜敗(相手は梶亮太職員・千田職員の母校)しましたが、チームワークの重要性や継続することの大変さを学んだ高校野球での経験は、社会人になった今でも確実に生きています。大学進学後は準硬式野球部に所属し、主将を務め全国大会にも出場しました。現在は当JA野球部で楽しく野球をしています。

学生時代は社会科教諭を目指し、教育実習を通じ母校の教壇に立った経験もあります。また、4年間アルバイト(カラオケ店員)を行い、社会人になるための下積みもしました。就職活動をしていく中で当JAと出会い、「石狩市の農業に携わりたい」という思いで入組しました。入組してからは米麦課で水稲・小麦、青果課で野菜と深く関わり、組合員さんの苦勞を知ることでお米や野菜がスーパーの棚に並んでいることは普通のことではなく、とても感謝すべきことだと痛感しました。今ではほとんど農業の魅力に引き込まれています。

【記事担当…木村】

第70回

全道JA青年部大会開催



12月10日、第70回全道JA青年部大会が開催されました。今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のためリモート開催となりました。大会では、青年の主張発表・活動実績発表・手作り看板コンテスト・純農Boyオーディション・動画で配信！農の魅力コンテストが行われました。当JA青年部は動画で配信！農の魅力コンテストに出場し、農産物部門で優秀賞を受賞しました。

【記事担当：佐久間(祥)】



家庭介護教室 開催

女性部



12月15日、女性部が家庭介護教室を開催し、11名の部員が参加しました。家庭介護に役立つ知識や認知症の予防について学習しました。また、コロナに負けない心と体作りとしてストレッチ方法の習得や色読みテスト・折り紙等を活用した脳トレも行い、部員達は家庭介護や認知症への理解を深めることができました。

【記事担当：佐久間(祥)】



第2回 女性部講習会 「健康運動」開催



12月16日、女性部が第2回講習会を開催し、14名の部員が参加しました。今回は「健康運動」をテーマとして講師に有限会社イズミツクの石川朋美様にお越しいただきました。講習会では参加者のニーズや年齢に応じて内容を調整して、農作業等で生じた腰痛・肩こりを解消するストレッチ方法や有酸素運動を取り入れて行いました。参加者も程よく汗を流し、来年度も仕事を頑張ろうと話していました。

【記事担当：佐久間(祥)】



とれのさと情報

【1月4日から3月24日まで営業時間等が変更になりました】

◆冬期営業時間:10時～15時(短縮営業)

◆冬期定休日:毎週水曜日

バレンタインフェア

期間:2月12日(土)～2月14日(月)

～お世話になった方や大切な方への贈り物に…
オリジナルスイーツ限定販売～



ホワイトデーフェア

期間:3月12日(土)～3月14日(月)

～バレンタインのお返しや自分へのご褒美に…
オリジナルスイーツ限定販売～



スプリングセール

期間:3月25日(金)～3月26日(土)

冬期営業から通常営業へ切り替わります。

営業時間:9時30分～17時00分

※通常営業期間中は、水曜日も営業いたします。



各種情報は変更になる場合がございますので予めご了承ください

JALJIお祭り地物市場 とれのさと

～各種贈答品を扱っています～

◆快気祝い、出産内祝い等のお返し品

◆法事・法要のお供え、引き出物

◆お礼・プレゼント … など

以前は資材課で承っておりました贈答品を『とれのさと』で扱うことになりました。お世話になった方へのご挨拶や帰省時のちょっとした手土産など、お気軽にご相談ください。

JALJIお祭り
地物市場
とれのさと

【お問合せ先】

地物市場 とれのさと

TEL:0133-73-4500

住所:石狩市樽川120-3

とれのさとHPはこちら
<https://torenosato.com/>



理事会だより

第11回 定例理事会 ～令和3年12月20日～

■ 決議事項 ■

- 1) 貸付金の申込査定について
- 2) 理事に対する資金の貸付について
- 3) 組合員の出資口数の減少の承認について
- 4) 営農計画に係る審査方針並びに基準について
- 5) コンプライアンス規程並びにコンプライアンス・マニュアルの一部改正について
- 6) 文書管理規程の一部改正について

■ 報告事項 ■

- 1) 令和3年度における農業収入減少に係る支援対策等について
- 2) 農産物直売所運営状況報告について

- 3) 営農支援(生産履歴)システムの導入について
- 4) 令和元年度産米穀共同計算精算結果について
- 5) 令和2年度産米穀共同計算精算結果について
- 6) 定期監査報告(第3四半期)について
- 7) 内部監査結果報告(第3四半期)について
- 8) 職制規程(職務権限表)の一部改正について
- 9) 役員選任推薦委員の届出について
- 10) 令和4年度の米政策に関する請願の実施について
- 11) 今後の行事予定について

■ 協議事項 ■

- 1) JA経営基盤強化について

おくやみ

花畔地区 個人 池端 弘子 さん
享年86歳 令和3年12月8日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。

イチオシコーナーではオススメ商品はもちろん、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レシピをご紹介します。

イチオシコーナー

2022年
1品目!!



農家'sキッチン

石狩産人参・白菜&樽川ポークを使った 絶品中華丼

… 材料 (1人分) …

- 樽川ポーク小間切れ肉：100g ● シーフードミックス：お好みの量
- うずらの卵：お好みの量 ● まくらげ：10g ● たけのこ：20g ● にんじん：10g
- 玉ねぎ：1/4個 ● 長ねぎ：20g ● ふなしめじ：40g ● 白菜：100g
- 水：400cc

㉞ 下処理用

- 塩コショウ：適量 ● 卵白：1個分 ● 片栗粉：適量

㉟

- サラダ油：適量 ● おろし生姜：小さじ1

㊱ タレ (事前に混ぜ合わせておく)

- 甘口醤油：大さじ1/2 ● オイスターソース：大さじ1と1/3
- 鶏ガラスープの素：小さじ1 ● 中華だし：大さじ1/2
- 砂糖：小さじ1 ● お酒：大さじ1

㊲ 仕上げ用

- 水溶き片栗粉：大さじ1 ● ブラックペッパー：適量 ● ごま油：適量

… 作り方 …

【下準備】

- ・ 豚肉と野菜類をそれぞれ食べやすいサイズにカットし、㉞のタレは事前に混ぜ合わせておきます。
- ・ 豚肉と海鮮に塩コショウで下味をつけ、卵白、片栗粉を加え、揉みこんでおく。
(※この下処理をすることで、旨みを閉じ込め火を通して肉は柔らかく、海鮮はふっくらと仕上がります☆)

- 中華鍋に多めのサラダ油 (大さじ2~3) をひき、中火で豚肉と海鮮を炒め、8割ほど火が通ったら一度お皿に避けます。
- キレイな中華鍋に㉞のサラダ油とおろし生姜を入れ、生姜の香りが立ったら野菜類を入れ強火で軽く炒め、㉟のタレを入れ全体に馴染んだら水を入れます。
- うずらの卵、豚肉、海鮮を入れ、㊲の水溶き片栗粉でとろみをつけ、ブラックペッパーとごま油を適量入れたら完成!



イチオシ商品紹介

▶▶ 樽川ポーク

肉質が柔らかく脂身もあまくて美味しいと評判の地元産の豚肉で、冬期は毎週金曜日、夏期は毎週月曜日と木曜日に入荷します。ビタミンB1は糖質がエネルギーに変わるのを助け、疲労回復に効果があり、ナイアシンは神経痛の緩和や冷え性に効果があるとされています。



うで肉:250グラム/378円(税込)
各部位を取り揃えています☆

▶▶ 人参

カレーや肉じゃが、サラダなど、色々な料理に登場する万能野菜の人参。人参は免疫力を上げることで有名ですが、多くの栄養素を含み、β-カロテンは体内でビタミンAに変換し皮膚や粘膜の健康を維持しドライアイを予防、カリウムは塩分の摂りすぎを調整し高血圧の予防に効果があると言われています。



▶▶ 白菜

冬が旬の白菜。約95%が水分のため、栄養価は高くありませんが、カリウムやカルシウムなどのミネラルやビタミン類をバランス良く含みます。白菜の食物繊維はやわらかく消化が良いので、甘みの少ない低カロリー食材として肥満防止にもオススメです!

