



# JAいしかり

2017  
9月号  
Vol.343

特集  
1

5万人の来場者で大盛況!!  
石狩まるごとフェスタ2017開催

特集  
2

—新規就農者紹介—  
北生振地区 石井浩二さん

# 石狩まるごとフェスタ

## 2017開催!!

### 5万人を超える来場者

8月26日～27日、石狩湾新港特設会場にて「いしかり産業まつり石狩まるごとフェスタ2017」が開催され、延べ5万人を超える来場者が訪れました。両日とも好天に恵まれ、友好都市である石川県輪島市が誇る和太鼓チーム「虎之助」の演舞や、26日夜には1万発の花火が夏の夜空を彩りイベントに華を添えました。

夜空に煌めく1万発の花火が会場を盛り上げました！

# 大人気グルメは大盛況

当JAも出店し、ブロッコリーやミニトマトなどの夏野菜の即売会、年間を通じて好評のいしかり漬けや石狩産小麦「春よ恋」を使用した春恋ラーメンなどの販売を行いました。他にも、「とても甘くておいしい」と好評の当JA女性部による『ゆでとうきび販売』、毎年これを目当てに来ているリピーターも多い『にんじん袋詰め放題コーナー』など、たくさんの方に足を運んで頂き大盛況となりました。

また、ステージでは当JA青年部による「みんなあつまれ食農広場！石狩産農産物大豊作クイズ」が行われ、農産物をテーマにした〇×クイズや抽選会を行いました。MCを務めた当JA青年部の山内克彦部長をはじめとして部員全員で大いに会場を盛り上げ、30組を越える応募者の中から抽選で選ばれた6組の親子がクイズを楽しみながら野菜について学び、お土産にたくさんさんの農作物をもらって大喜びでした。閉会式では実行委員会副会長を務めた当JA中村武史代表理事組合長が閉会挨拶を行い、二日間の盛大なイベントの幕を閉じました。



名物のにんじん袋詰め放題！  
大行列が出来ていました♪



甘くておいしいと大好評の女性部による  
めくみゴールドのゆでとうきび♪



青空の下たくさん出店しました♪

ステージでは青年部による石狩産農産物大豊作クイズで大盛り上がり！



## 大根・人参共撰 メロン・早出特選馬鈴薯の出荷開始

7月19日から大根共撰が開始しました。

6月の天候不順や7月の高温などによる生育の遅れが心配されましたが、ほぼ計画通りの共撰開始となりました。

今年も須藤聖治さん（北生振地区）と青木義徳さん（五の沢地区）の2名が、主に石川丸果中央青果と札幌市場向けに出荷し、10月下旬まで共撰が行われます。

また、7月25日から人参共撰が開始しました。

今年は、雪解けが早かったため例年よりも早く播種作業が行われたものの、6・7月の天候不順による生育が心配されましたが、順調に

生育し昨年とほぼ変わらない共撰開始となりました。今年には生産者15名で作付面積は約24ha、共撰出荷は10月下旬までの予定です。



7月17日から高岡地区4名の生産者でメロン共撰出荷が始まりました。

3月中旬から播種作業が始まり、6月の天候不順と7月上旬の高温のためメロンの栽培管理が難しい年となりましたが、適切なハウス管理などを行い共撰出荷に漕ぎ着けました。

メロンの品質も上々でお中元などの贈答用として、出荷作業は8月10日頃までの予定です。

また、7月19日から早出特選馬鈴薯の共撰出荷が始まりました。

4月の定植作業後から被覆資材を使用して生育促進を図ることが出来たため、この日の出荷となりました。

今年には生産者10名で今後出荷量も増える見込みとなっており、9月9日までに丸果札幌青果株式会社に販売予定です。

## 長芋部会視察研修開催

7月18日、長芋部会が滝川市の地方独立行政法人北海道立総合研究機構農業研究本部花野菜技術センターにて視察研修を行い、7名の会員が参加しました。

現地では担当職員よりセンターの機構説明と就農支援制度についての説明を受けた後、試験圃場とハウス施設を見学しました。試験圃場では野菜の品種試験や改良試験の説明、ハウスの施設では新しい試験栽培方法の説明があり、参加者は興味深く聞き入り、栽培に関する具体的な質問が出るなど大変有意義な研修となりました。

研修終了後には、反省会を兼ねて歌志内・チロルの湯で昼食をとりました。今回の視察内容や各々の長芋の生育状況についての報告など様々な話題で盛り上がり会員間の交流を深め、会員それぞれに今後の営農意欲向上を再確認することが出来ました。



## 顔が見えて安心・掛け合いが楽しいと大好評の生産者市



7月22日～23日、地物市場とれのさとで生産者対面販売「とれのさと生産者市」を開催しました。両日合わせ、直売所出荷者協議会の会員総勢7名が出店し、とれのさとのコンセプトでもある「生産者の顔が見える直売所」をPRしました。

今では恒例となったこのイベントは「生産者から直接話が聞ける」「顔が見えるので安心」とお客様からの人気が高く、二日間ともに1,200人を超える来客があり、春先から週末といえど天候がぐずついていたにもかかわらず、当日は快晴とともに多くのお客様を呼び込む企画となりました。連日夏日となった蒸し暑さの中、出店頂いた皆様、大変お疲れ様でした。

## 麦乾センター荷受け開始・検査も順調



7月18日から当JA米麦乾燥調製施設において秋小麦「きたほなみ」の荷受けが始まりました。今年には融雪時期も早く、刈り取り時の天候にも恵まれ小麦の生育進度は平年並みとなりました。

また8月8日には平成29年産秋小麦の等級検査を行い、検査は農産物検査員の資格を持つ小玉課長、佐久間係長が進め、北海道米麦改良協会職員が立ち会いのもと行われました。

検査結果としては、容積重や形質、水分など検査基準をクリアし品質区分は1等圏内となりました。その後、サンプル2,5+をホクレン農業総合研究所に届け、DON検査（赤かび病検査）を経て正式に1等が最終格付けされました。

当JA施設の秋小麦の受入面積は771haで、収穫作業は終わっています。また、春小麦の受入面積は423haで刈り取りは7月27日から始まり麦の調整も順調に行っております。



## 子ども達に伝えてほしい農村ホームステイ

\*-----\*



7月29日～30日、当JA青年部山内克彦部長のお宅で石狩地区農協青年部連絡協議会主催の農村ホームステイ事業が実施されました。

これは、食育事業の一環として教員を対象に、農家宅での宿泊を通して生活体験活動が地域、食、命について考える機会となり先生の立場から子ども達に「食」の大切さほもとより「命」の尊さ、「いただきます」が持つ言葉の意味などを伝えていただきたいとのお想いで平成25年から各地で実施している事業です。

今回は1泊2日の日程で、初日は山内部長をはじめとする青年部員の指導のもと実際にコンバインに乗って小麦の刈り取りを体験し、その後、小麦乾燥調整施設の見学や石狩市農業総合支援センターの試験圃場で熊倉嘱託職員の案内のもと作物の栽培について研修を行いました。

2日目は、前日に引き続き小麦の刈り取りと、さやえんどう、ブロッコリー、大根、人参の収穫体験を行いました。

参加者の手稲やまなみ保育園、永野ほか先生は「農業の機械を近くで見たりするのは初めてで滅多に出来ない経験が出来て嬉しい。」と、皆見夏帆先生は「今回体験したことをこれから子供達の食育に生かしていきたい。」と話していました。

今回受入側を経験した山内部長は「受け入れをして良かったと思います。一緒に作業する中で話をしているうちに学校や先生を身近に感じることが出来ました。たくさんの方に農家の魅力を知ってもらいたいです。」と話していました。



## 野菜っておいしいネ☆ 第10回 親子で楽しむ石狩バスツアー開催♪



8月4日、石狩市私立幼稚園PTA連合会と石狩市共催による「親子で楽しむバスツアー」が開催されました。

参加申込が毎年募集人数を上回る人気のイベントとなったこのバスツアーも今年で10回目となり、石狩市内の幼稚園に通っている園児を対象に、親子約100名が農家を訪問し野菜の収穫体験やレクリエーションを楽しみました。

天候にも恵まれ、高岡地区の森田勝弘さんの圃場では馬鈴薯の収穫体験、同じく高岡地区の小池裕明さんの圃場ではミニトマトの収穫体験が行われました。

森田勝弘さんの圃場では後継者の森田純也さんが指導のもと掘り出し作業が行われ、大きく育った馬鈴薯が土の中からゴロゴロと顔を出すと子ども達から歓声が上がりました。

小池裕明さんのミニトマトのハウスでは、子ども達が自分で収穫したミニトマトをその場で食べ「すっごく甘い！おいしい!!」と感動していました。その姿を見たお母さん達は「トマトは苦手だったのにビックリ。」と驚きながらも嬉しかったようで親子共に大満足の様子でした。

収穫体験をたっぷり楽しんだ後は、高岡ふれあい研修センターに場所を移し、栄養士による食育講座を行いました。その後、お待ちかねの昼食では、石狩市の栄養士考案により当JIA女性部員と一緒に作った石狩産の新鮮野菜と加夢加夢「ななつぼし」を使った「野菜たっぷりカレー」が振る舞われました。圃場を走り回ってお腹を空かせた子ども達からは、おかわりの催促が続出して長蛇の列が出来るなど女性部の皆さんも大活躍でした。

昼食後はトラクターの試乗を行い、普段の生活では体験できないと大喜びで、夏の思い出作りは大成功となったようです。



## 美登位女性部が最優秀賞を受賞!!



7月11日に行われた、石狩市花と緑の協議会による花壇コンクール審査会で、参加団体総数15団体、3部門のうち公共施設部門において美登位女性部が見事最優秀賞に選ばれました。

日頃から、農業とお花をこよなく愛し、地域の美化に努めている美登位女性部の皆様、おめでとうございます。皆さんの手入れされている花壇に癒やされている方がたくさん居ますので、今後ともご活躍を期待しています。

## ソフトボール女子日本代表・宇津木ジャパン石狩で合宿!!



▲上野投手を囲んで

▼整列した日本代表チーム



7月27日より、石狩市はまなす国体記念スポーツ広場でソフトボール女子日本代表の強化合宿が始まり、北京五輪金メダリストの上野由岐子投手ら選手21名とスタッフ10名の総勢31名が参加し、東京五輪に向けチーム強化を図りました。

今期から取り組んでいる『食と農でつながるサポーター550万人づくり』の一環として当JAも農産物を提供し協賛しました。

練習の合間の贈呈式では中村武史代表理事組合長、氏家暢常務より「石狩産のスイートコーンを食べて頑張ってください」と応援メッセージと共にスイートコーンを手渡ししました。

選手達は、茹でたてのスイートコーンを頬張り、「甘くて美味しい!」と大喜びで眩しい笑顔が弾けていました。2020年東京オリンピックでの活躍を期待しています。





# 新規就農者紹介

## 石井 浩二さん

- 出身地 石狩市 北生振
- 就農地区 北生振地区
- 就農年数 平成28年6月から  
今年で2年目



**Q. 就農前の職業は何ですか？**  
21歳から一昨年まで、20年近く東京でシステムエンジニアをしていました。

**Q. 就農のきっかけは？**

両親が72歳、66歳と高齢になってきたので、帰ってきて継ぐことに決めました。

**Q. 経営内容について教えてください。**

米、麦、プロッコリー、かぼちゃ、きぬさや、トウモロコシですね。父が一番力を入れているのはプロッコリーです。

**Q. 趣味はありますか？**

趣味はテレビゲームでしたが、環境が変わったせいなのか、今は全くしなくなりましたね。

**Q. ネットゲームはしたことがありますか？**

ネットゲームをしたら、君は廃人になると周りに止められたのでやめたことはありません(笑)

**Q. 東京での仕事はどうでしたか？**

システムエンジニアをしている時は、やっぱり何か追われているという気持ちがありました。農業のように、身体を動かすことはいらないので、体力的な疲れはないですが、精神的な疲れがすごく多かったと感じました。

**Q. 実際に農業をやってみての感想は？**

率直に言えば大変だなとは思いますが、ただ、それはどの仕事でも慣れるまでは大変ですよ。苦労して失敗して、やっと覚えていけるのかなと思っています。

また、担い手が減っているなどいうのはすごく感じます。離農した人も多いですし、農家も減ったなど思いますね。

**Q. 何歳まで農業を続けていこうと思っていますか？**

何歳までとは決めず、続けられる限りは続けていきたいと思っています。経営環境も変わってきているので、10年、20年と続けていく為に何をすべきなのかを考えています。

**Q. お父様は喜んでいないのではないですか？**

そうですね。怒られっぱなしですが(笑)

**Q. 代々、繋げていけるといいですね！**

自分の子どもはまだいいですが、次に繋げていけるかを考えた時に、そこは自分の子どもでもなくともいいのかなとは思っています。自分の子どもであれ、他の人であれ、強制的にやらせるのではなく、いかにやりたいと思わせる環境を作ることが大事だと思っています。



**Q. 今後挑戦してみたいこと、やっていきたいことなどはありますか？**

作物は色々試してみようかなと思っています。そして、一番考えているのは法人化です。個人で出来ることは結構限られているので、周りの方々と協力して、一緒に生産から販売まで楽しくわいわいやっていければと思っています。

後は、IoTにも興味があります。どういうものがあるのかあまり詳しくはないですが、今朝の新聞でも、大根の種を蒔く時期をIoTでというのが載っていましたね。コストがかかるので考え中ですが、今後取り入れていければいいかなと思っています。

**Q. 両親への想い……**

後継者がいなければ離農も考えていたようなので、私が継いで両親を安心させてあげることが、自分出来る一番の親孝行なのかなと思います。その為に帰ってきたので。今はまだ怒られてばかりですが、いつまでも親父に頼ってばかりいられないですし、早く一人前になって両親を安心させたい。それが今の目標です。



## JAグループ通信

### JA北海道中央会

昨年12月の「農協改革」に関する組合員向け資料に引き続き「准組合員制度」についての組合員向け資料を作成しました。

准組合員利用規制に関して、農林水産省が結論を出す期限の平成33年3月末が迫る中、准組合員利用規制が及ぼす影響を、組合員の皆さん一人ひとりが考えるきっかけとしての活用を目的としております。本資料は、准組合員制度の成り立ちや准組合員が地域を支える実態、規制改革推進会議が准組合員利用規制を迫る背景などを、平易な対話形式により表現しております。中央会のホームページに資料を掲載しておりますので、ご覧ください。

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

LINE@等を活用した生産者向け情報発信サービス「ホクレンインフォメーション」では生産者の皆様に向けたイベントや新商品の情報、生産資材（飼料や農薬など）価格、スマート農業情報などの営農情報をタイムリーに発信しております。今後とも生産者の皆様に役立つ情報を発信してまいりますので、ぜひお手持ちのスマートフォンやパソコンからご登録ください。（<http://hokuren-news.jp/>）



### JA北海道信連

8月に、小学生の親子を対象とした『旬食カレッジin旭川「収穫・料理教室」』をJAあさひかわの協力を受け開催しました。大根の収穫体験、収穫した大根を使った料理教室、農業者による講演等を実施するなど、「食材が畑から食卓に並ぶまで」を体験していただき、農業・食の大切さを伝えることができました。参加者には、「農家を身近に感じた」「また参加したい」など好評でした。



### JA北海道厚生連

組合員ならびに地域住民の皆様生命と健康を守るため、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

8月4日、札幌にて「全道LA・スマサポ大会」を開催し、全道JAの中から、平成28年度普及活動で優秀成績を収めたLA38名と、スマイルサポーター11名が登壇し、表彰しました。JA共済では、これからも「3Q訪問活動」と「あんしんチェック（保障点検活動）」の実践を通じて、組合員・地域利用者の信頼と期待に応え、「安心」と「満足」の提供に努めて参ります。





## 理事会だより

### 第6回定例理事会 ～平成29年 7月19日（水）～

#### ◆ 報告事項 ◆

- ①農産物出荷状況等について
- ②内部審査結果報告について
- ③仮決算棚卸・抽出検査について
- ④地域農業振興計画及び第6次中期経営計画について
- ⑤石狩まるごとフェスタ2017実施計画（案）について
- ⑥農業委員会総会について
- ⑦その他

#### ◆ 審議事項 ◆

- ①下期貸出金金利設定について
- ②営農プロジェクトについて

## 8月のあゆみ

2日 職員採用一次面接試験

4日 経営会議(中期計画ヒヤリング)

カルビー生育調査

幼P連食育事業 親子で楽しむバスツアー

9日 職員採用二次面接試験

17～18日 内部審査(総務)

18日 企画会議

20日 カルビー生育調査

22日 定例理事会

23日 石狩地区農協組合長会・学経理事合同会議

23～25日 第2四半期自治監査

25日 監事会

26～27日 石狩まるごとフェスタ

## おくやみ

石狩地区 北生振  
熊倉 トキ さん  
享年96歳  
平成29年7月21日逝去

花畔地区 北区  
林 京子 さん  
享年71歳  
平成29年7月29日逝去

石狩地区 高岡第2  
前田 ツユ さん  
享年97歳  
平成29年8月25日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。



(美登位地区)

女性部 後藤ゆかりさんが作るレシピ♪

# やみつきキュウリ



箸が止まらない!!  
やみつき  
レシピ♪



## 材 料

- |       |       |    |             |       |        |
|-------|-------|----|-------------|-------|--------|
| ●きゅうり | ..... | 5本 | ～調味液～       |       |        |
| ●塩    | ..... | 少々 | ●ごま油        | ..... | 大さじ1   |
|       |       |    | ●しょう油       | ..... | 大さじ1   |
|       |       |    | ●砂糖         | ..... | 大さじ1/2 |
|       |       |    | ●鶏ガラスープ(顆粒) | ..... | 大さじ1/2 |
|       |       |    | ●すりゴマ       | ..... | 大さじ1/2 |



## 作り方

- ①きゅうりを麺棒などで叩き、一口大にちぎる。
- ②塩をまぶして10分ほどおく。
- ③水分を切る。
- ④調味液(ごま油、しょう油、砂糖、鶏ガラスープ、すりゴマ)と混ぜたら出来上がり♪

