

# JA いしかり

2021

11月号

Vol.387

## ～目次～

- ◆ 令和3年度・新規就農者紹介 Vol.4 …2・3
- ◆ 石狩市内の鳥獣被害…知っていますか? …4・5
- ◆ 若手職員のコーナー 第7弾 …6・7
- ◆ 令和3年産米 収穫作業・売れ行きともに順調/  
イトーヨーカドーフェアで石狩産野菜をPR …8
- ◆ 万が一に備えよう!～石狩産米ななつぼし使用の備蓄用おにぎり  
を新発売～/夏の収穫祭・8月31日～野菜の日～ …9
- ◆ ご炊ごうチャレンジ/  
職員コンプライアンス研修会を実施 …10
- ◆ Information  
各種情報/理事会だより …11
- ◆ それ、石狩米です。(米販促チラシ) …12

表紙：令和3年度新規就農者 中東 学 さん (関連記事2-3ページ)





# 石狩市内の鳥獣被害…

## 知っていますか？



### 鳥獣被害について

近年、野生鳥獣による農作物の被害が深刻な問題となっています。当JAでも石狩市鳥獣被害対策協議会（会長・当JA木村邦博営農部長）の一員として農業被害報告と駆除以外の被害防止対策を行っています。さまざまな鳥獣被害対策を講じているものの、毎年、農作物の有害鳥獣被害が報告され、当JA管内でも被害報告が増えている現状です。また、収穫間近の作物を狙われるため一年間の苦労を一夜にしてダメにし、農業を営む意欲を低下させる原因にもなり、鳥獣被害は被害額以上に悩ましい問題となっています。

近年では、捕獲した鳥獣を地域資源として収益に転換するために、食材「ジビエ」への有効利用が注目を集め、地物市場とれのとでも取り扱っています。鳥獣を食肉として扱うためには衛生管理や食肉加工などの高い技術が必要とされる点が課題として上げられています。

### 石狩市内の被害状況

石狩市における鳥獣被害は増加傾向にあり、野生鳥獣による令和元年度の農作物被害額合計は、なんと約1,385万円でした!!

特にエゾシカの増加が著しく、以前は見られなかった樽川地区等への出没が急増しています。エゾシカは成った実だけではなく、葉っぱや茎なども食べるため、被害を受ける時期も長く、それに伴い組合員からの被害報告も増えています。タネなどに掛かった費用はそれほどでなかった場合でも、丹精込めて育てた作物を食べられた精神的ダメージは非常に大きく計り知れないものです。また、エサを求めて移動して歩くため、出没場所に偏りも多く、「被害に遭った人には分からない切なさがある」「もう作るのが嫌になった」という声がたくさん聞かれています。

石狩市内の鳥獣別被害額 ※1 (令和元年度)

◆エゾシカ	518万円
◆アライグマ・タヌキ	505万円
◆カラス・ハトなどの鳥類	328万円
◆キツネ	34万円

### 石狩市内の被害傾向

#### エゾシカ

農作物の播種から収穫までの長期間にわたり出没するようになり、近年は樽川地区で激増生振地区、八幡地区でも被害が拡大し、近年では小麦、水稲、馬鈴薯などの被害が増加している。



#### キツネ

6月頃からエサの物色で畑に現れ、8〜9月の野菜（スイートコーン等）の収穫時期の成熟実の捕食被害が多く市内全域で発生している。



#### ヒグマ

12月から3月の冬眠期間を除いて、美登位・八幡・北生振・高岡・生振地区でも目撃情報や寄せられている。今ところ農作物に対する被害の報告は少ないが、頻繁な出没は、農作物の被害のみならず、人命の危険も懸念される。



#### アライグマ・タヌキ

被害が急増している。3月下旬から11月初旬にかけて出没し、特に8〜9月の野菜（スイートコーン等）の収穫時期に市内全域で成熟実の捕食被害が多く発生しているが、近年では水稲の被害が増加している。



### 有効な対策

現在、エゾシカによる被害連絡を受けた場合は猟友会構成員へ駆除を依頼していますが、農業被害場所の近隣が住宅地等の場合は発砲することができないため、当JA管内のほとんどの地区では銃器が使用できず駆除が困難なため、対策として「くくり罠」等に対応しています。

また、鳥獣対策では「オオカミの尿」や「唐辛子」等が有効とされ、アライグマなどにはカゴ罠や電気柵を設置しています。最近では「株式会社マツクラ」から販売された「鹿ソニック」が有効との声も利用者から上がっています。

また、カラス類、キツネ、ヒグマなどを誘因する恐れがある「生ゴミ等」を野外に放置しない等、管理徹底に努めることも大切です。

### 被害の様子



▲ズッキーニの成熟実の捕食被害



▲人参の成熟実の捕食被害



◆籠の取扱・捕獲の連絡先◆  
石狩市公務サービス(株)より無料貸出し  
(保全組合加入者は保全組合へ申込)  
TEL:090-8897-4166 【担当:沖本さん・中嶋さん】  
※誤ってタヌキが捕獲された場合は対応不可



▼くくり罠にかかった鹿  
▲電気柵



【電気柵の申込について】  
年に一度、営農課で取りまとめを行います(全戸案内:毎年9月頃)  
希望者へ後日、申請方法等を連絡し、次年度無料貸出(翌年8月頃到着)

### 被害の様子



▶食べ尽くされたスイートコーン畑

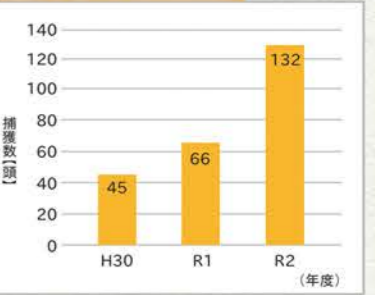


▶デントコーンの成熟実の捕食被害

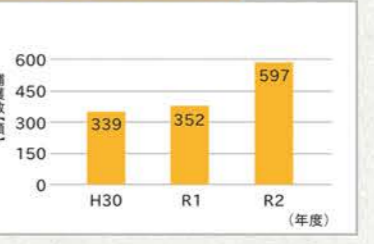


▶大群のエゾシカに踏み荒らされた人参畑

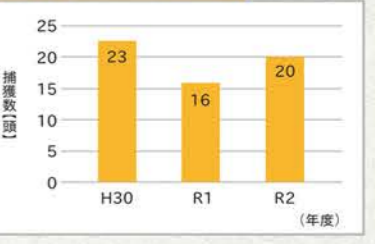
### エゾシカ



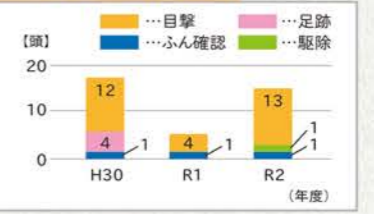
### アライグマ



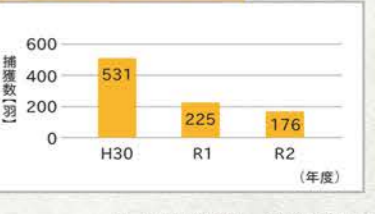
### キツネ



### ヒグマ目撃情報



### 鳥類



### 鹿ソニックとは

鹿ソニックは、動物の嫌がる高周波音域をランダムに照射することにより、小動物の圃場等への侵入を抑制する効果があります。

◆照射各左右50度、距離約80m、内蔵スイッチで4パターンの周波数変更が可能

◆対象動物の種類に応じてパターンを変更操作して使い分けるシステム

◆パターン①②はカラス・ハト等の鳥類に忌避効果あり(人に聞こえる音域なので取扱には注意が必要)

◆パターン③④は鹿及び小動物に忌避効果あり(人にはほぼ聞こえない音域)



鹿ソニックの身中  
申込先:当JA営農課  
定価:88,000円(税込)~



▲鹿ソニック

### 担当者

より

石狩市における鳥獣被害は毎年拡大しており、組合員からの被害連絡も多く受けております。被害現場を確認すると、作物が荒らされてあり、どれも悲惨な光景でした。被害低減のためにも、今後も有効な対策等情報共有させていただきます。鳥獣被害に関するご連絡は左記までお問い合わせください。  
〔記事担当:佐久間様〕

カゴ罠や電気柵に関する不明な点や  
農業被害報告と被害防止対策のお問い合わせ先

当JA 営農課 TEL(0133)66-3344

### 石狩市の鳥獣別捕獲数の推移(過去3カ年) ※2

# 若手職員のコーナー

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7弾は、いつもニコニコ☆明るいキャラで周囲を照らすムードメーカー☆行動力があるのでよく動き、SNSやイベント企画も幅広くこなし、いつも全力でチャレンジしている農産振興課の千田職員が担当します。

## PROFILE

趣味：ゲーム、調理グッズ探し  
特技：チャーハン炒め  
最近始めたこと：キャンプ



2017年（平成29年）に入組。札幌市出身で入組5年目、資材課に2年所属、現在は農産振興課（地物市場とれのさと）に所属しています。幼い頃から料理を見るのが好きで、よく料理番組を観ていた記憶が今も残っています。自分の作ったもので人が笑顔になっているのを見ると嬉しいですね。得意料理はチャーハン、回鍋肉、青椒肉絲です。私はどの職業、どの分野においても人とのつながりが一番大切だと思っています。そして何事にもチャレンジしてみることが大事だと日々痛感しています。「やらないで後悔をするくらいなら、やってやります!!」をモットーにこれからもさまざまなことにチャレンジしていきます！

## 営農部 農産振興課 （地物市場とれのさと）

ちだ しょうた 千田 翔太 (27歳)



▲水泳クラブで(8歳)



▲当時、野球ではピッチャーをしていました(10歳)

3歳から器械体操を始め、小さな頃から野球、水泳、サッカーなどたくさんさんのスポーツをしてきたこともあり体を動かすことが得意です。中学2年まで器械体操と野球を並行で行っていましたが、高校へ進学するにあたり野球一本に絞りました。野球は高校3年まで続け、大学へ進学し、その後当JAへ入組しました。JA野球部ではキャプテンを務めています。そんな私ですが、現在、食に携わっている仕事をしたいという思いもあり、今回の特集では「食品ロスについて」をテーマに取り上げ、人が生きていくためには必要不可欠である「食」に関して調べました。大学時代にいろいろなバイトをしていましたが、その中の1つに居酒屋があり、多くのお客さまが来店して多くのメニューを消費するのと同時に廃棄される食べ物がたくさんあることを知りました。食べ残しや飲み残しはそのままゴミ箱へ…。多い日には20袋ほどのゴミが1日に廃棄されていました。規模が大きいお店ということもありましたが、そのゴミの量の多さには驚き、食べられるものが簡単に捨てられている現状を目の当たりにしていました。その一方で、世界には飢餓によって病気になったり亡くなったりする人がいます。また、日本を含む先進国ではまだ食べられる食品が大量に捨てられています。今回はこうした食品ロスの原因と現状、いま私たちにできることをご紹介いたします。

【記事担当…千田】

## いま私たちができること

- ◆買い物に出かける前に、冷蔵庫等の在庫を確認する。
- ◇食べきれないほどの食材を買わないようにする。
- ◆すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品ではなく、陳列順に購入する。
- ◇自分が食べきれない量を把握して作りすぎない（食べ残さない）。
- ◆皮をむきすぎない。
- ◇捨てられがちな食べられる部分※2の調理法を確認して調理してみる。
- ◆余った料理をアレンジレシピに変身させる
- ◇腐る前に冷凍保存できるものは保存する。

など無駄をなるべく省くことで食品ロスを減らすことができます。

※2【捨てられがちな食品】フロッコリーの茎、長ネギの青い部分、大根の葉、キャベツの芯、しいたけの軸、鶏皮、魚の血合いなど

買いすぎ  
期限切れ  
食べ残し

## 食品ロスを調べてみて

日々、私たちが当たり前のように食事でできていることは決して当たり前ではないということを強く感じました。約20年前から「食品ロス」ということが本格的に考えられてきましたが、なかなか減っていないのが現状です。世界には満足に食べられない人がたくさんいることを考え、それぞれがもう一度食品ロスについて考えることが大事だと思います。ひとりひとりが少しずつ意識するだけで地球に優しく、人に優しくなれるのではないのでしょうか。とれのさとでは、SDGsにも配慮し余った食材を破棄するのではなく市内のこども食堂（4団体）へ週1回食材として無償提供しています。また、今年からソフトクリームのスーンをプラスチックから木べらに替え、環境へ配慮した活動を今後も展開していきます。



▲弟と一緒に(6歳) この頃から料理に興味がありました

# 食品ロスのいま

## 食品ロスの現状と原因

FAO（国際連合食糧農業機関）の報告書によると、世界では食料生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されています。

日本の食品ロスは年間約612万トンとされています。国民一人当たり、毎日お茶碗1杯分の食料を捨てているのと同じです。

日本での食品ロスの原因は、大きく分けて2つあります。1つは、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品といった食品ロス（328万トン）。もう1つは、家庭での料理の作り過ぎによる食べ残しや、買ったのに調理せずに捨ててしまうこと（直接廃棄）、料理を作る時の皮のむき過ぎ（過剰除去※1）などの食品ロス（284万トン）です。

開発途上国でも、先進国と同様に食品ロスが発生しています。ただし、理由は異なり、せっかく食べ物を作っても技術不足で収穫ができない、流通環境や保存設備、加工施設などインフラが整っていないため、市場に出回る前に腐ってしまうなどの理由からやむを得ず捨ててしまう事が多いのです。

※農林水産省HPより引用

※1【過剰除去の一例】野菜や果物の皮を厚くむき過ぎたり、ヘタや種を取る時に食べられる部分を捨てる、肉の脂身を捨てる など



▲居酒屋でのバイト時代(中央:千田職員)

◀マイ調理グッズ▶

## NEXT

次回は / 営農部 営農課 梶亮太 職員



今回は営農部営農課梶職員にバトンを渡します。仕事に対する責任感や真面目に取り組む姿勢が人一倍強い梶職員。まだまだ知らない所がたくさんあると思います！この広報誌でさらけださうかも？！お楽しみに！

## 業務について

「地物市場とれのさと」で店舗運営だけではなく、さまざまなイベントの企画やテレビ、ラジオ、雑誌、新聞など多方面へ「地物市場とれのさと」及び「JAいしかり」のPR活動を行っています。『生産者が丹精込めて育てた新鮮な生産物をより多くのお客さまに食べていただきたい！』『直売所だからこそその新鮮さ、美味しさを味わってほしい！』そんな思いを持ちながら日々業務に励んでいます。まだまだ未熟者ですが、これからも精進してまいりますのでよろしくお願いいたします！



# 令和 3年産米 収穫作業・売れ行きともに順調

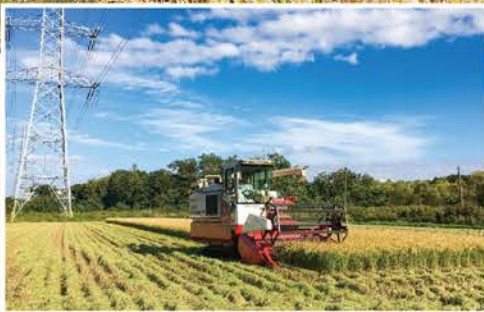


【あしん米生産組合の方々】  
左から後藤文康さん、山田伸一さん、  
新居和樹さん、山内克彦さん、  
雫子谷辰也さん、林太一さん

9月4日から令和3年産米の収穫が始まりました。今年はずっと天候不順で十分な雨が降らず生育状況に不安を残したままの収穫となりましたが、いざ収穫してみると「例年以上は採れそうだ」という生産者の声が多く聞かれました。

テレビやラジオ・新聞に取り上げられることも増え、地物市場とれのさとの令和2年産米の売り上げは、約1.5倍となり、地物市場とれのさとの10月9日～11日に開催した新米フェアでは2日間約2,093袋が売れ、石狩産米の注目度がどんどん上がっています。

【記事担当・瀬能】



## イトーヨーカドーフェアで 石狩産野菜をPR



9月25日～26日、イトーヨーカドー屯田店で石狩産フェアを開催しました。前回に引き続き、野菜売り場の最前列に石狩産野菜のコーナーを設け、ブロッコリー、じゃがいも、人参、落花生など多くの品目を販売しました。当日は新型コロナウイルス感染症の影響が懸念されていましたが、多くのお客さままで賑わい、石狩産の新鮮な野菜を買い求める姿が印象的でした。石狩産野菜の美味しさを普及していくために、新型コロナウイルス感染症対策を行いながら、今後も引き続きイベントを行っていきます。

【記事担当・須田】



# 万が一に備えよう!



## ～石狩産米ななつぼし使用の備蓄用おにぎりを新発売～



備蓄おにぎり【しお味、しょうゆ味の2種類】

食べ方: そのまま、またはお湯で10分～15分温める  
賞味期限: 5年間

360円(税込)

9月1日の「防災の日」から、とれのさとして新商品『防災備蓄用おにぎり』を販売開始しました。  
いまだ記憶に新しいところですが、2018年9月6日の胆振東部地震に伴う道内全域停電（ブラックアウト）で物流が停滞した中、とれのさとしては農家が直接農産物を届ける直売所の強みを生かし、会員協力のもと地震翌日の朝から販売を再開し、多くのお客さまに新鮮野菜をお届けすることができました。その後、2019年に「災害時対応フアーマーズマーケット」として認定され、万が一に備え、さまざまな対策を講じてきました。

その取り組みの中で約1年かけて完成した「備蓄用おにぎり」は、石狩産米ななつぼしを100%使用しています。電気やガスが使用できない災害時にも、そのまま食べることができ、常温で5年間保存可能です。災害はいつやってくるかわかりません。万が一は来ないのが一番ですが、日頃からの備えとして備蓄用おにぎりはいかがでしょうか。

【記事担当…千田】



防災コーナーでは災害時に役立つ各種商品を取り揃えています。



## 夏の！大収穫祭



8月31日



～野菜の日～

8月27日～9月6日、「夏の大収穫祭」をとれのさで開催し、期間中は石狩産米ななつぼしを大特価の1,580円で販売しました。  
8月31日は年に一度の「野菜の日」。石狩産のとうもろこし、人参、じゃがいも、ブロッコリーなど約15種類の野菜を店外で青空販売しました。  
9月1日～9月6日はJAGグループ北海道の防災週間でした。「防災の日」の9月1日に合わせて、新商品の「備蓄用おにぎり」を始めとしてさまざまな防災用品を取り揃えて販売しています。

【記事担当…千田】





ごはんを炊こう！



# ごはんを炊こう！ た ゴク炊こう チャレンジ

#炊こう



ご炊こうチャレンジ報告の最終章は、青果課・農産振興課(とれのさと)です。昼食時に各部門で石狩産米を食べて米消費拡大運動に取り組んでいます。

※なお、この「ご炊こうチャレンジ活動」は今後も継続して取り組みます!!

【記事担当：瀬能】



#炊こう



YouTube

【#炊こう】をつけて動画や画像をシェアしよう!

ご炊こうチャレンジスペシャルサイト

<https://www.hokkaido-kome.gr.jp/gotakou/>

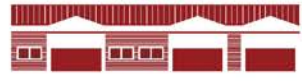


北海道米販売拡大委員会YouTube

<https://www.youtube.com/user/HokkaidomaiLove>



JALJI かり地物市場  
とれのさと



〒061-3251 北海道石狩市樽川120番地3

電話番号: 0133-73-4500

営業時間: 9時30分~17時00分

石狩産米が買えるのはココ!!



<https://torenosato.com/>

## 職員コンプライアンス 研修会を実施

【記事担当：三島】  
9月8日、9日、職員対象のコンプライアンス研修会を実施しました。本研修会は、「JAGグループ北海道不祥事ゼロ運動」の取組実践にあたり、職員一人一人のコンプライアンス意識を高める目的で開催しました。始めに、大田総務部長より「JAIいしかりコンプライアンス・プログラム」の説明を行った後、JA北海道中央会札幌支所の林職員を講師に招き、事例をもとに不祥事防止に向けた説明や今年度から実施したコンプライアンスチェックの結果に基づきJA内で対話等ができる参加型研修会「コンプライアンス・ミーティング」の実施方法について説明をいただきました。なお、本研修会は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ベジタブルフアクトリーなど離れた場所にある施設からはWEB会議システムを活用し、実際に会場に足を運ばずにWEB参加で実施しました。生産部会の一部や他機関との会議では、既にZOOM等のWEB会議を行っているが、当JA職員間の会議・研修ではWEB活用は初の試みで、今後も状況に応じて柔軟な対応を図ってまいります。

9月8日、9日、職員対象のコンプライアンス研修会を実施しました。本研修会は、「JAGグループ北海道不祥事ゼロ運動」の取組実践にあたり、職員一人一人のコンプライアンス意識を高める目的で開催しました。始めに、大田総務部長より「JAIいしかりコンプライアンス・プログラム」の説明を行った後、JA北海道中央会札幌支所の林職員を講師に招き、事例をもとに不祥事防止に向けた説明や今年度から実施したコンプライアンスチェックの結果に基づきJA内で対話等ができる参加型研修会「コンプライアンス・ミーティング」の実施方法について説明をいただきました。なお、本研修会は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ベジタブルフアクトリーなど離れた場所にある施設からはWEB会議システムを活用し、実際に会場に足を運ばずにWEB参加で実施しました。生産部会の一部や他機関との会議では、既にZOOM等のWEB会議を行っているが、当JA職員間の会議・研修ではWEB活用は初の試みで、今後も状況に応じて柔軟な対応を図ってまいります。





## 冬タイヤ等取りまとめ実施中

11月30日まで、オイルやタイヤなどの取りまとめを実施し、通常の販売価格よりお安く提供しています。

農作業後の機械整備やメンテナンスなどで、オイルなど必要な物はありませんか？是非この機会にスタンドまでご連絡ください。

また、冬タイヤの新商品がブリヂストン・ヨコハマタイヤ両社より発売されましたので、詳細は店頭スタッフにお問い合わせください。既存商品も特価販売していますので積雪前、交換前に一度冬タイヤの状態を確認してみませんか？お得に買い換えのチャンスです。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

【記事担当：池田】



## スタンド情報

### 秋の油外商品販売キャンペーン

期間：10月1日(金)～11月30日(火)  
内容：期間中オイル交換時1L=200円引き  
冬タイヤ見積りも行いますので、お気軽にお声掛けください

LINE公式アカウント  
友達登録はこちら



### 灯油得々キャンペーン

期間：8月20日(金)～11月30日(火)  
内容：期間中灯油配送価格1L=3円引き



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

## 理事会だより

### 第2回 臨時理事会 ～令和3年9月6日～

#### ■ 決議事項 ■

1) 令和3年産米穀の共計概算金の設定について

#### ■ 報告事項 ■

1) 令和3年産米穀施設運営計画について

### 第8回 定例理事会 ～令和3年9月15日～

#### ■ 決議事項 ■

- 1) 貸付金の申込み査定について
- 2) 固定資産の取得について
- 3) 組合員の出資口数減少の承認について
- 4) 固定資産管理規程の一部改正について
- 5) 経理規程の一部改正について
- 6) 建設工事規程の一部改正について
- 7) ディスクロージャー誌(半期)の発行について
- 8) 就農支援アドバイザーの採用について
- 9) 米麦乾燥調製施設利用料及び野菜集出荷施設利用料の改定時期について
- 10) 野菜集出荷施設整備計画について

#### ■ 報告事項 ■

- 1) 営農経済委員会/管理金融委員会報告について
- 2) 農産物出荷状況等について
- 3) 各種ローンキャンペーン金利について
- 4) 定期監査報告(第2四半期)について
- 5) 内部監査結果(第2四半期)の報告について
- 6) 不祥事ゼロ運動における現金・棚卸資産管理の自主点検の取組結果について
- 7) 新型コロナウイルス感染症の拡大防止について
- 8) 今後の行事予定について

#### ■ 協議事項 ■

- 1) 第30回 J A北海道大会 組合員組織討議について
- 2) 正組合員全戸訪問の実施結果について
- 3) J A経営基盤強化について
- 4) 理事会資料について

## とれのさと情報

### 漬物野菜フェア

期間：10月22日(金)～11月5日(金)  
～毎年人気の漬け物野菜!石狩産野菜で漬物を作ってみませんか?～

### 三笠高校レストランin石狩

期間：11月7日(日)  
～昨年に続いて2回目の出張高校生レストラン開催!渾身料理に舌鼓を!～



### 長芋・ごぼう即売会

期間：11月13日(土)～11月14日(日)  
～石狩産長芋・ごぼうを全国各地へ 発送承ります!～

### クリスマスフェア

期間：12月23日(木)～12月25日(土)  
～期間限定 クリスマスケーキ販売!  
ご予約お待ちしております～



### 歳末感謝祭

期間：12月27日(月)～12月30日(木)  
～今年1年の感謝を皆さまへ  
年末のお買い物もとのさとへ～

## 営農課情報

### 第2回 全戸訪問

期間：12月上旬予定  
内容：求められている潜在的要望の聞き取りと組合員とJAとの信頼関係の再構築  
対象者：正組合員全戸(422戸)

### 営農サポート 作業受託

期間：随時  
内容：組合員の要望に応じて機械等による防除、収穫作業等を行います。  
詳細については 営農課(0133)66-3344までご相談ください



### 営農計画作成

期間：令和4年1月中旬(4日間)  
内容：令和4年度 作付面積・収支計算等



