

☆JAホットコミュニケーション☆

# 大翔

—たいしょう—

2022

秋号

No.222



3年ぶりに  
帰ってきた!!

## 第44回帯広大正

# メークインまつり開催

9月23日秋分の日、午前9時より大正ふれあい広場において第44回帯広大正メークインまつりが開催されました。

長引く新型コロナウイルスの影響で、3年ぶりの実開催となる本まつりは、例年大人気となっていた「メークインいも煮コーナー」を中止し、十分な感染防止対策を行った上での開催となりました。

当日はあいにくの雨模様でしたが、会場を屋内に変更し実施した「メークイン詰め放題」には、朝早くから来場者が長蛇の列を作り、まつりの復活を待っていたと言わんばかりの大盛況で、特産品の即売、地方発送コーナーも早い時間から大正産農産物を求める人の列ができ、活気に溢れていました。

イベント会場では、メークインまつり恒例となる野菜三兄弟ステージイベント、ジャズダンスの発表などのほか、ステージパフォーマンスとして、十勝発のガールズグループLOG\*IN、帯広出身

のシンガーOBERU、Performer RUIさんらによるパフォーマンスが行われ、会場を盛り上げました。

また、今年新たな催し物として「キッチンカーコーナー」を設け、大正メークインを使用した特別メニューの販売などもあり、来場者たちは迷いながらも各店自慢の逸品を購入し、楽しんでいました。

さらに、大正農協ブランド化プロジェクトで設置したハートのかたちをしたメークインのナンバードワンを決める『大正ハートメークイングランプリ』の投票箱には、沢山の応募があり、こちらも賑わいをみせていました。

昨年より開催している『Web de メークインまつり』もJAHホームページで公開しており、小学生の絵画コンクールや女性部とフレミズの考案のレシピも掲載していますので、まだチェックしていない方は是非チェックしてみてください。



▲挨拶をする森組合長



▲ポスター図柄コンテスト最優秀賞  
愛国小学校1年生 森田るなさん





朝から大行列!!  
大人気のメイクイン詰め放題



入場口では検温、  
リストバンドの装着で  
感染症対策!



縁日コーナーでは射的が  
大盛り上がり!



キッチンカーコーナー



「大正ハートメイクインランプリ」♥



会場を盛り上げてくれたステージパフォーマンス



# 女性部フレッシュユミズ考案レシピ



メイクインまつり用に女性部とフレッシュユミズで考案したレシピです。  
今回のまつりでは会場で配布することは出来ませんでした…  
美味しいので是非作ってみてください♪

## メイクインと大根入りラタトゥイユ



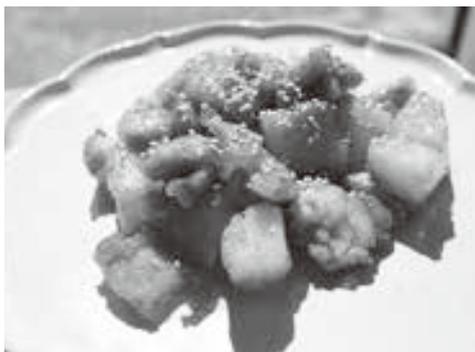
### 【材料】 2~3人分

メイクイン ……………大1個	★カットトマト缶 ……1缶
大根 ……………5cm	★白ワイン ……………大2
玉ねぎ ……………1/2個	★砂糖 ……………小1
なす ……………1本	★醤油 ……………小1
パプリカ ……………1個	★塩 ……………小1/2
にんにく ……………1かけ	★コンソメ ……………1個
オリーブオイル ……………大3	★ローリエ ……………1枚

### 【作り方】

- ①メイクイン(じゃがいも)、大根、玉ねぎ、なす、パプリカは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にオリーブオイルをひき、弱火でにんにくを炒める。
- ③香りがたったら弱めの中火にして、かたい野菜から順に炒める。
- ④全体に火が通り、しんなりしてきたら弱火にして★を加える。
- ⑤弱火のまま蓋をして、時々混ぜながら20~30分煮込む。
- ⑥煮詰まったら完成。

## 鶏もも肉と長いものやムニョムチキン



### 【材料】 2人分

鶏もも肉 ……………1枚(200g)	★砂糖 ……………大1
長いも ……………10cm	★みりん ……………大1
塩コショウ ……………少々	★醤油 ……………大1/2
片栗粉 ……………適量	★ごま油 ……………大1/2
サラダ油 ……………大3	★ニンニクチューブ 3cm
★コチュジャン ……………大2	ごま ……………適量
★ケチャップ ……………大2	

### 【作り方】

- ①鶏もも肉と長いものを一口大に切り、全体に塩コショウを振る。
- ②ビニール袋に片栗粉と①を入れよく混ぜ合わせる。
- ③★を合わせておく。
- ④フライパンにサラダ油を中火で熱し、②を焼く。焼き色がついたら裏返し、蓋をして弱めの中火で鶏肉に火が通るまで蒸し焼きにする。
- ⑤余分な油を拭き取り、★を加えて煮からめる。
- ⑥ごまを振って混ぜ合わせる。
- ⑦皿に盛って、お好みで飾り用にごまを振って完成。

# ほうじ茶ラテ



## [材料] 3人分

牛乳 ……………600cc

ほうじ茶の葉 ……………大5

砂糖 ……………大3

## [作り方]

①ほうじ茶の葉っぱを鍋で少し炒り、お茶パックに詰める

②鍋に牛乳と①を入れて温める

③好みの濃さになったらパックを取り出し、砂糖を入れて出来上がり！

## ～JAホームページ、cookpadにもレシピ公開中!!～

cookpadには過去の女性部・フレッシュミズ考案レシピの他、メイクイン・大根・長いもの野菜3兄弟を使ったレシピを公開しています!!  
チェックしてみてくださいね。



## 日本農業新聞

### 長期普及優績JAとして表彰を受ける

日本で唯一の農業専門日刊紙の日本農業新聞。当JAでは広報業務の一環として普及推進などを行っています。

去る5月12日に東京で開催された日本農業新聞全国大会において、当JAは3年続けて平均購読部数を増やしたJAに贈られる日本農業新聞会長賞（長期普及表彰）を受賞しました。全国大会での表彰式には出席となりませんでした。6月16日には日本農業新聞北海道支所の岡部泰志支所長が来所し、森組合長へ直接表彰状が手渡されました。

日本農業新聞は、営農技術・農畜産物のトレンドや地域の話題など幅広く紹介されています。興味がある方や購読希望の申し込みは営農振興課までお問い合わせください。



# 第44回 帯広大正 メーカーまつり 参加協力



今年メーカーまつりは3年ぶりの実開催ではあったのですが朝からあいにくの天候であつたため、屋内でのメーカー詰め放題や特産品販売に変更となりました。しかし、開始2時間前には駐車場に車が並び始め、1時間前には各ブースにたくさんの方々が集まり賑わいを見せました。

青年部からは、役員・支部長・消費拡大推進委員が特産品販売ブースで来場者が購入した商品の運搬作業をお手伝いさせていただき、車まで運搬する際に「メーカーまつりに毎年大正メーカーインを買いに来てくれる」「大正メーカーインや大正の野菜はおいしい」など多くの方々から嬉しい言葉やお話を聞くことができました。普段自分たちが作っている作物を消費者の方々に直接お渡しする機会がなかなか無いので、このメーカーまつりを通して色々なお話や経験ができ、大変貴重な時間となりました。

これから営農する上で、より安心安全かつ、おいしい作物を消費者に提供していきたいと思いまし



# フルーツ パラダイス

イラスト：小林裕美子

## リンゴ

～医者いらずといわれる優れた健康効果～

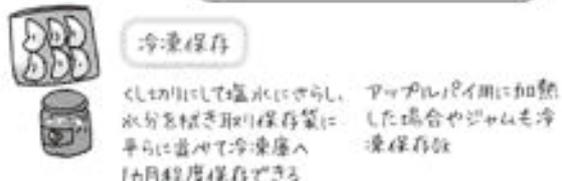
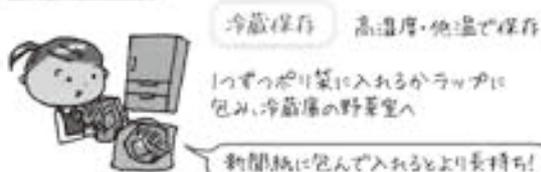
### リンゴのプロフィール

- 【分類】バラ科リンゴ属
- 【原産地】中央アジア地方
- 【おいしい時期(旬)】11月ごろ(秋・冬)
- 【主な栄養成分】カリウム、食物繊維(ペクチン)、カテキン、アルセチンなど

### 選び方



### 保存方法



### リンゴのチカラ



### リンゴのいろいろ

- ふじ**  
日本でも世界でも、最も多く生産されているリンゴの王様。実が入りやすくジューシーで、甘味と酸味のバランスが良くシャキシャキとした食感
- つがる**  
日本では「ふじ」に次いで生産量。果汁が多く、優しい甘さで酸味は少ない
- 紅玉**  
製菓や料理用の定番。濃い赤色で大きさは小ぶり。強い酸味と爽やかな香りが特徴
- シナ/スイト**  
ジューシーで酸味が少なく甘味が高いサクサクとした食感
- ジョナゴールド**  
米国生まれの品種。甘味と酸味のバランスが良く、生食やジュースなどの加工用として人気
- 玉麟**  
果肉はやや堅めで、果汁も豊富。酸味がほぼなく、甘味と芳醇(ほうじゅん)な香りが強い
- シナ/ゴールド**  
香り豊かで果汁も豊富。しっかりした甘味の中に爽やかな酸味があり、パリパリとした食感が特徴
- とげりんご**  
ポンポン玉サイズのかかり。見た目の果肉はやや堅め。甘味と酸味が強く、製菓用や観音用として人気

### 楽しみ方・食べ方のコツ



### リンゴのじみツ



# 新入職員 農業実習報告②

春に引き続き、9月5日から5日間新入職員が農業実習を行いました！

- ①実習先
- ②主な実習内容
- ③実習を終えての感想と今後の抱負

信用部金融共済課共済係

永<sup>なが</sup>森<sup>もり</sup>睦<sup>とも</sup>悠<sup>ひさ</sup>



- ①以平町 中谷和博さん宅
- ②じゃがいもの選別



③ 今回の農業実習では、じゃがいもの選別作業を行いました。高校生の時に、数回農家バイトを経験させていただいたことがありましたが、それ以降関わる機会がなかったため、今回の実習でご迷惑をおかけするのではないかと不安でした。ですが、中谷家の皆さんに優しく丁寧に指導していただいたおかげでとても楽しく仕事をすることができました。また、天候にも恵まれて中止等なく収穫作業ができてよかったです。

農業実習を経験させて頂いて、自然相手の仕事の為、その年の天候や気温などが収穫や収入に影響があることや、体力的にタフであることが求められるな、と改めて実感しました。まだまだ未熟者ではありますが、組合員の皆様のサポートができるよう日々精進してまいります。

## 新入職員です!!

よろしくお願ひします。

令和4年10月1日 採用

窪田 未帆<sup>くぼた みほ</sup>



信用部 金融課 金融係

生年月日 昭和58年3月11日  
 出身地 帯広市  
 出身校 帯広南商業高等学校  
 抱負

私はこれまで帯広市農業委員会にて会計年度任用職員として勤めておりましたが、ご縁があり帯広大正農協で働かせていただくことになりました。これまでの経験を活かしつつ1日も早く戦力となれるよう頑張ります。皆さんご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願ひいたします。

令和4年9月30日 退職

柴田 珠有

信用部 金融課 金融係

(タミカン担当)

お世話に

なりました

令和4年9月12日 退職

中谷 恒太

生産販売部 青果課 青果係

中谷 有梨

信用部 金融課 金融係

# オドル野菜プロジェクト

「オドルとうもろこし」“Choo Choo 収穫” 開催

～EXILE ÜSA さん ダンスと農業コラボ活動～



ダンスと農業のコラボイベント「オドル野菜プロジェクト」活動を全国各地で展開しているEXILE ÜSA さんとの収穫イベントが8月14日に以平農事組合 北口英樹さんのほ場にて開かれました。

5月の種植えに参加した親子が再集結し、ÜSA さんと共にダンスをしながら実りに感謝し、収穫を祝いました。

今回も畑の中に大きなスピーカーを設置。EXILE のヒットソング「Choo Choo TRAIN」を踊りながら、「オドルとうもろこし」を収穫。今回の収穫には ÜSA さんの知人でもあり富山県で農業を営むタレントのパークマンサーさんも参加。ÜSA さんと明るく楽しいトークと共に今回も笑顔あふれる作業となりました。

同日、夕方には帯広競馬場に場所を移動し収穫祭を開催。ÜSA さんオリジナルの「NEO 盆踊り」に参加者・来場者とやぐらを囲み全員で楽しみました。



# 手作りドレッシング



健康のために毎日食べたいけれど、マンネリ化しがちなサラダ。  
 手作りドレッシングで変化を加えてみてはいかがでしょうか。  
 冷蔵庫にあるもので手軽にできるレシピと、  
 お薦めのサラダをご紹介します。

監修：柴田真希  
 管理栄養士、(株)エミッシュ代表、NHKのお料理コーナーの番組出演や食品メーカーのメニュー開発などを手がける。著書多数。



## シーザーヨーグルトドレッシング

定番のシーザードレッシングをヨーグルトで作ることで爽やかにアレンジ。発酵食品のため、食物繊維が豊富な野菜と一緒に取ることでおなかの調子を整える効果も。

材料(2~3人分)



### お薦めサラダ / シュンギクのシーザーサラダ

- 材料(2~3人分)  
 シュンギク…………… 1/2袋(100g)  
 ミニトマト…………… 5個  
 温泉卵…………… 1個  
 粉チーズ…………… 適量

●作り方

- ①シュンギクはざく切り、ミニトマトは縦4等分に切る。
- ②シュンギク、ミニトマト、温泉卵を盛り付け、「シーザーヨーグルトドレッシング」をかけ、お好みで粉チーズをかける。



## みそマスタードドレッシング

みそのこくと粒マスタードの酸味がマッチして、つぶつぶした食感も楽しめるドレッシングです。野菜にかける他、ステーキソースとして使うのもお勧め。

材料(2~3人分)



### お薦めサラダ / 焼きカブとゆで卵のサラダ

- 材料(2~3人分)  
 カブ…………… 3個(240g)  
 卵…………… 2個  
 オリーブ油…………… 小さじ1

●作り方

- ①カブを縦6等分に切る。
- ②卵を12分ほどゆでる。殻をむき、縦4等分に切る。
- ③カブにオリーブ油を絡めて耐熱容器に載せ、オーブントースターで7分ほど焼き色が付くまで焼く。
- ④カブ、ゆで卵を「みそマスタードドレッシング」であえる。



## 豆腐マヨネーズ

高カロリーで罪悪感のあるマヨネーズ。豆腐で作れば、タンパク質も取れてしかもヘルシー。定番サラダの他、スティック野菜のディップにも◎。

材料(作りやすい量)

1 木綿豆腐 1/2丁(150g)  
4等分にし、熱湯で1~2分ゆでて湯切りし粗熱を取る

2 砂糖 小さじ1

3 ニンニク(すりおろし) 小さじ1/4

4 塩 小さじ1/2

5 オリーブ油 大さじ2

完成!

1~5の材料を全てフードプロセッサーにかけ、滑らかになるまで混ぜる

フードプロセッサーがないときは、ハンディミキサーなどで混ぜても◎

## お薦めサラダ / 和風ポテトサラダ

●材料(2~3人分)

ジャガイモ……………2個(200g)  
ツナ缶……………1缶(70g)  
キュウリ……………1/2本(50g)  
柴漬……………30g

●作り方

- ①ジャガイモは皮付きのまま4等分に切り、耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで5分ほど加熱する。粗熱が取れたら皮をむき、塩少々(材料外)を加えて、つぶす。
- ②キュウリは半月切りにし、塩(材料外)をまぶして数分置き、しんなりとしてきたら水洗いしてよく絞る。
- ③ジャガイモ、キュウリ、ツナ缶、柴漬を「豆腐マヨネーズ(半量)」であえる。



## ハニーレモンドレッシング

酢の代わりにレモンやライム、オレンジなどのかんきつ類を使うことで、爽やかな風味を楽しめます。野菜だけでなく、生ハムや魚介などのマリネとの相性も抜群!

材料(2~3人分)

1 オリーブ油 大さじ2

2 蜂蜜 大さじ1/2

3 レモン汁 大さじ2

4 塩 小さじ1/2

5 黒こしょう 少々

完成!

材料を1~5の順に混ぜ合わせる

レモン汁は、ライムなどのかんきつ類の他、パルサキゴ酢や黒酢にしても◎

## お薦めサラダ / 生ハムとタマネギのハニーレモンマリネ

●材料(2~3人分)

タマネギ……………1/2個(100g)  
生ハム……………20g  
パセリ……………適量

●作り方

- ①タマネギは繊維を断ち切るように薄切りにする。塩(材料外)を振ってもみ込み、しんなりしてきたら水洗いしてよく絞る。
- ②タマネギ、生ハムを「ハニーレモンドレッシング」であえる。
- ③お好みで好みパセリ(材料外)を散らす。



## ネギ塩ドレッシング

何にでもかけたくなっちゃうやみつきドレッシングは、野菜が取れるのも◎。肉の他、冷ややっこやトマトにたっぷりかけると、シンプルなのに食べ応えがアップしてお勧めです。

材料(2~3人分)

1 長ネギ(みじん切り) 1/4本(25g)

2 砂糖 大さじ1/2

3 酢 大さじ1

4 白ごま 小さじ1

5 塩 小さじ1/2

6 ごま油 大さじ1

完成!

材料を1~6の順に混ぜ合わせる

ネギの代わりに、タマネギなどでも◎

## お薦めサラダ / 豆苗と豚しゃぶのネギ塩サラダ

●材料(2~3人分)

豆苗……………1/2株(50g)  
豚肉(しゃぶしゃぶ用) ……150g

●作り方

- ①豆苗は根元を落として洗い、長さを半分に切る。
- ②豚肉を熱湯でゆでる。
- ③お皿に豆苗、豚肉の順にのせ「ネギ塩ドレッシング」をかける。



# 理事会報告

第5回理事会 6月28日

## 【報告事項】

- 第1 子会社の経営状況について  
(メークイン産業㈱4月分)
- 第2 余裕金の運用状況について
- 第3 みのり監査法人との監査契約書の締結について
- 第4 令和3年度 コンプライア  
イアンス・プログラムの実  
践状況について
- 第5 2021年度末基準 体制  
整備モニタリング報告につ  
いて
- 第6 農協施設・所有地の賃貸借  
契約について
- 第7 組合員の異動について
- 第8 令和4年度 職員の賃金及  
び諸手当の決定について
- 第9 令和4年産 てん菜作付面  
積について
- 第10 経営所得安定対策に係る事  
務手続きについて
- 第11 第9次農業振興計画に係る  
組合員意識調査集計結果に  
ついて

## 【協議事項】

- 第12 資金の借入申込について
- 第13 令和3年産 長いも選別出  
荷販売状況について
- 第14 令和4年産 大根播種状況  
について
- 第15 令和4年産 種子馬鈴薯実  
測結果について
- 第16 令和4年産 小麦作付面積  
について
- 第17 令和4年産 生乳生産状況  
について
- 第18 各種共進会開催結果につい  
て
- 第19 令和4年度 農配肥料工場  
春季操業実績について

- 議案第5号 信用事業および信用事業に係わ  
る財産の状況に関する説明書類(デ  
ィスクロージャー誌)について
- 議案第6号 令和4年度 コンプライアンス・  
プログラムの設定について
- 議案第7号 各団体への助成金および組織活  
動費の支出について
- 議案第8号 金融・共済の窓口業務および現  
金自動預払機(ATM)の営業  
時間変更について
- 議案第9号 令和4年度 固定資産取得(営  
農振興部)について
- 議案第10号 第44回 帯広大正メークインま  
つり開催要領について
- 議案第11号 令和3年産 種子馬鈴薯受配者  
価格及び種子馬鈴薯代金追加徴  
収について
- 議案第12号 令和3年産 種子馬鈴薯本精算  
について
- 議案第13号 令和4肥料年度 肥料取扱要領  
について

第6回理事会 7月15日

## 【報告事項】

- 議案第14号 令和4年度 固定資産取得(購  
買部)について
- 議案第15号 令和4年度 ホクレントラック  
運賃の一部改正について
- 第1 定期監査報告について
- 第2 農協施設・所有地の賃貸借  
契約について
- 第3 組合員の異動について
- 第4 令和4年度 反社会的勢力  
認定結果について
- 第5 令和4年度 農作物作付実  
態調査結果について
- 第6 令和3年産 てん菜本精算  
について
- 第7 資金の借入申込について
- 第8 令和3年産 長いも選別出  
荷販売状況について
- 第9 令和4年産 大根播種・選  
別出荷販売状況について
- 第10 令和4年産 食用・加工用  
馬鈴薯、豆類出荷契約数量  
について
- 第11 令和4年度 生乳生産状況  
について

【協議事項】

議案第1号

令和4年度 夏期農事組合懇談  
会主要な意見・要望に対する回  
答について

議案第2号

理事との利益相反取引について

議案第3号

出資金の譲渡について

第7回理事会 8月30日

【報告事項】

第1 令和4年度 上半期経営定

期点検結果について

第2 子会社の経営状況について

(5月分・6月分)

第3 令和4年度 第2四半期の

棚卸業務について

第4 令和4年度 第2四半期定

期監査の日程について

第5 規定類の一部改正について

第6 組合員の異動について

第7 理事との利益相反取引につ

いて

第8 令和4年度 農作物作付実

態調査結果(一部改正)に

ついて

第9 経営所得安定対策に係る事

務手続きについて

第10 産業廃棄物適正処理推進事

業実施要領の改定について

第11 資金の借入申込について

令和4年度 小麦受入数量

について

第13 令和4年種子馬鈴薯茎葉処

理実施要領について

第14 令和3年度 長いも選別出

荷販売状況について

第15 令和4年度 大根播種・選

別出荷販売状況について

第16 令和4年度 生乳生産状況

について

第17 第51回十勝総合畜産共進会

開催結果について

第18 第12回全国和牛能力共進会

北海道最終選抜会開催結果

について

第19 令和4年度 食用馬鈴薯取

扱要領について

第20 令和4年度 加工用馬鈴薯

取扱要領について

第21 令和4年度 澱原馬鈴薯取

扱要領について

第22 令和4年度 澱原馬鈴薯集

荷要領について

第23 令和3肥料年度 利用奨励

金の支払について

第24 職員の採用内定について

【協議事項】

議案第1号

J Aグループ北海道不祥事ゼロ  
運動【不祥事根絶に向けた重点  
3力年(令和4〜6年度)対策】  
取組要領について

議案第2号

出資金の譲渡について

議案第3号

第44回 帯広大正メークインま

つり開催要領について

議案第4号

令和5年度 小麦採種圃設置指

導方針について

議案第5号

令和5年度 小麦採種取扱要領

について

議案第6号

令和4年度 豆類買入価格につ

いて

議案第7号

令和3年度 共計玉ねぎ本精算

について

第3 みのり監査法人 財務諸表

等(期中)監査結果につい

第4 令和4年度 J A共済コン

プライアンス点検結果につ

いて

第5 経営所得安定対策に係る事

務手続きについて

第6 令和4年度 原料てん菜受

渡しについて

第7 令和4年度 土壌診断料金

の全額助成について

第8 資金の借入申込について

令和4年度 小麦概算金(中

間払い)について

第10 令和4年度 馬鈴薯受入出

荷状況について

第11 令和3年度 長いも選別出

荷販売状況について

第12 令和4年度 大根播種・選

別出荷状況について

第13 令和4年度 生乳生産状況

について

第14 令和4年度 麦乾灯油割戻

しについて

第15 令和4年度 固定資産取得

(購買部)について

第16 コンプライアンスについて

職員の退職について

第17

第8回理事会 9月28日

【報告事項】

第1 余裕金の運用状況について

第2 仮決算(8月末)について



# 女性農業者の みなさんへ

老後生活  
への備えは  
十分ですか？

農業者年金は  
国民年金に上乗せできる  
あなた自身の積立年金です

ポイント

1

農業者年金は「終身年金」ですので、  
女性の長い老後をしっかりとサポートします。

ポイント

2

家族経営協定を結べば  
保険料の国庫補助も受けられます。  
女性の農業経営への参画をしっかりと応援します！

ポイント

3

保険料が全額社会保険料控除の対象など、  
高い節税効果！

詳しくは…  検索

<https://www.nounen.go.jp>



# 林修先生と学ぶ みんなの食料安全保障

どうなる？ 世界の「食」  
 どうする？  
 日本の「食」

JAグループサポーター  
 林修

## 世界情勢の激変で、日本の「食」のリスクが拡大しています。

日本の「食」は多くのリスクを抱えています。その代表的なリスクが「食料自給率」の低迷です。日本の食料自給率は、わずか38%\*。食料の約6割を、輸入に頼っているのです。  
 そして今、日本の「食」は、ウクライナ情勢という新たな

リスクに直面しました。世界の食料価格の高騰に、さらに拍車がかかったのです。「食料は、安く、いくらでも輸入できる」。そんな時代は、もう過去のものになったと言っても、過言ではないでしょう。  
 ※2021年・カロリーベース



## 日本の「食」と「農」を支え、 未来につなぐ「国消国産」。

では、いざという時に食料が不足しないためにはどうすればよいのでしょうか。その答えを、JAグループは「国消国産」として提唱しています。

「国消国産」とは、「国民が必要として消費する食料は、できるだけ、その「国」で生産する、ということです。

こく しょう こく さん  
**国消国産**

国民が必要として  
 消費する食料は

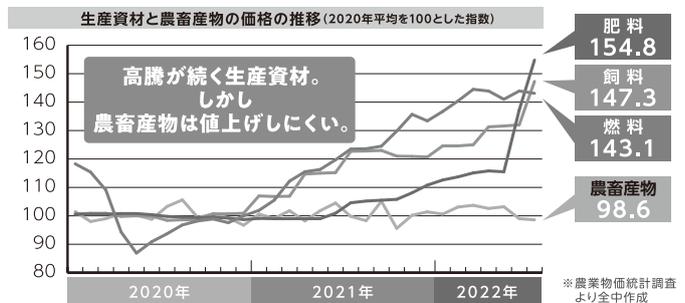


できるだけその国で  
 生産する



## 生産資材の高騰が続き、日本の農業は 苦境に立たされています。

世界情勢の変化は今、農業の現場に、大きな問題をもたらしています。肥料、家畜の餌、燃料など農業生産に欠かせない資材価格の高騰が、経営を直撃しているのです。このままでは農業を続けることが難しいという、生産者の皆さんの深刻な声も聞こえてきます。



## 適正な価格で「国消国産」を進める。 それが「みんなの食料安全保障」。

このままでは、農業の経営は立ち行かなくなり、日本の「食」の未来は見えてきません。生産者を支え、日本の「食」を未来につなぐために、農畜産物の適切な価格形成に向けた環境づくり、ルールづくりを模索すると共に、私たちもまた、日本の「食」と「農」を支えるために、意識を変えていくことが求められる時代になったのではないのでしょうか。できるだけ国産のものを手に取り、食べることが、私たちにできる「国消国産」の実践であり、日本の生産者を応援することにつながります。それが私たち「みんなにできる食料安全保障」と言えるでしょう。

## さあ「国産」を、食べて応援！

「JAタウン」で旬の農畜産物を、  
**今だけ送料無料**で。

<https://www.ja-town.com/shop/e/ekokusho/>

期間 2022年10月13日から11月末日まで

※既定数に達した場合、早く終了することがあります。

詳しくは▼



おいしい日本と暮らす  
**JAタウン**



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

# 農薬空容器および

# 農業用廃プラスチック回収

令和4年7月5日に農薬空容器回収、8月17日には本年度第2回目廃プラスチック回収をそれぞれ農協第3駐車場にて、実施いたしました。

農薬空容器は、約8・8tが回収され、廃プラスチックは、回収戸数86件から約251tの回収となりました。

廃プラ回収については、搬入物へのクミカンコードの記載を重点的に強化した中で実施致しました。次回以降の回収についても適正な廃棄物処理に、皆様のご理解・ご協力をお願い申し上げます。

※本年度最終回収日程は廃プラ回収が11月中旬、農薬空容器回収は11月下旬頃を予定しておりますので、別途ご案内致します。



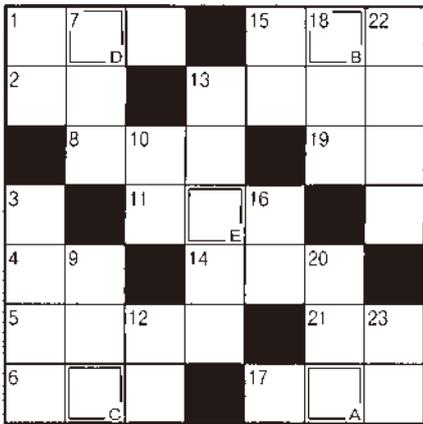
(秋号)

発行／帯広大正農業協同組合

ホームページアドレス／<http://www.ja-taisno.com>

編集／営農振興部

印刷／東洋株式会社  
発行日／令和4年10月



当選者は次号で発表いたします。正解者の中から抽選で、10名の方にお米券を差し上げます。

## 夏号正解 (No. 2 2 1)



① ア ② ブ ③ ラ ④ ゼ ⑤ ミ

岸宮田道澤西辻阿道草  
上浦中端邊榎部端森  
稜柚和桔楓晴杏逢  
紀生香純梗真子恵月千

正解者

# Lets' Try クロスワードパズル

## タテのかぎ

- ① 忘れないように取ります
- ③ とんぶりは、この植物の実を加工したものです
- ⑦ マチュピチュは——帝国の遺跡です
- ⑨ 「もしもし」と出ます
- ⑩ 枯れ山水の庭には作りません
- ⑫ 壺が一、式が二なら、陸は
- ⑬ 王貞治選手は1、長嶋茂雄選手は3でした
- ⑮ 恋よりも深いものなのかも
- ⑯ 桃太郎の家来の一員
- ⑰ モミジとも呼ばれることもあります
- ⑲ 不公平ではありません
- ⑳ 今年収穫した米のこと
- ㉓ トラクターを数えるときに使う言葉

## ヨコのかぎ

- ① 11月3日は文化の日。——天皇の誕生日でもあります
- ② 浅草寺の表参道入り口に立つ雷——
- ④ カップルが組むことも
- ⑤ 11月23日は——感謝の日。国民の祝日です
- ⑥ 不審に思う気持ち。——の念を抱く
- ⑧ 牛や馬に与える餌のこと
- ⑪ 眼科で視力——を受けた
- ⑬ マラソン選手に沿道から飛ぶことも
- ⑭ クラブを持ってコースを回ります
- ⑮ 兵庫県の——市は子午線のまちとして知られています
- ⑰ イースター島にある巨大な石像
- ⑲ 根拠のないうわさ話
- ㉒ 木々が空中に伸ばすもの