









第66回通常総会 .新得町青年部

新しい青年部長に

一真さん選任

拡大防止の観点から今年度の通常総会は書面議 が、まん延防止重点措置が発令中であり、感染 決により開催されました。 回通常総会を3月3日(水)に開催予定だった 新得町農協青年部(持田直哉部長)は、第66

案が原案通り承認されました。 年度事業計画並びに収支予算の設定など全5議 令和3年度事業報告並びに収支決算、令和4

区の平一真さんを部長とする新体制が決定され また、任期満了に伴う役員改選では、屈足地

第69回通常総会

(新得町女性部

2年ぶりの通常開催

回通常総会を開催し、部員17名(内、 た。 委任4名)が出席しました。平部長の 幌地区の湯浅友紀さんが選出されまし 組合長に祝辞をいただき、議長に上佐 挨拶に続き、来賓である太田代表理事 は、3月2日に当組合集会室にて第89 JA新得町女性部(平かよ子部長)

役員ともに留任となりました。 きましては、女性部役員、よつ葉部会 承認されました。また、役員改選につ 第5号議案まで審議が行われ、すべて 総会では執行部より第一号議案から







(北新得) (上佐幌) (上佐幌) (上佐幌

令和4年度 女性部役員

副部長

百瀬

広

屈

足

令和4年度

青年部役員

副部長 長 平 加藤 かよ子 香織 屈 (上佐幌) 足

部

事 松浦まり子 屈 足

理

理

監

事

戸塚

昌美

(旭ヶ丘)

監 事

古田幸太郎

佐

屈 屈

足 足

令和4年度 よつば部会役員

部会長 村田 倫子 屈 足

副部会長 事 平 八木 由香 紗衣 屈 (上佐幌) 足

児玉 (上佐幌)

春耕作業スタート!



町内のトップをきって3月8日より佐幌てん菜播種センター、3月12日より屈足てん菜播種センターにてビートの苗づくりがスタートしました。また、同時期に融雪剤散布も始まり、春耕作業が本格的にスタートしました。

なお、本年の町内のてん菜作付け予定面積は約172ha。内訳は移植が111haで直播61haを予定しております。また融雪剤の散布面積は約620ha予定となっております。

佐幌てん菜播種センター





屈足てん菜播種センター





動

和 4 年 3 月

付

佐藤 介

発令

(発令前/総務部管理課経理係主任 総務部管理課管理係長

小川

翔

(発令前/経済部生産資材課生産資材係

総務部管理課経理

係

雅

洋

発令 松浦 総務部管理課管理 妙子

係

(再雇用)

発令前/総務部管理課管理係長

(発令前/総務部貯金共済課融資係)

発令 / 営農部農産課受渡倉庫係

松野

綾子

(発令前/営農部農産課農産係)

、総務部貯金共済課共済係

発令 門別

融資審查室

風

伽

(発令前/総務部管理課管理係)

西倉

成

美

(発令前/融資審査室)

/ 営農部農産課農産係









伊 藤 史 聖

生年月日 昭和56年1月12日

配 属 先 経済部 生産資材課 給油係

身 出 地 清水町

最終学歴 札幌ソフトウェア専門学校

趣 ゲーム、カラオケ、ビリヤード 味

組合員さんに 向けて一言 お願いします

これからは農協の一職員としての自覚 を持ち、出来るだけ早く仕事を覚えて 組合員さん達のお役に立てる人間にな

りたいと思っております。 ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、何卒よろしくお願いいたし ます。



ひろ 小笠原

生年月日 平成4年8月17日

配 属 先 営農部 農産課 受渡倉庫係

身 出 地 清水町

最終学歴 北海道エコ・動物自然専門学校

趣 味 合気道

アイスホッケー 特 技

組合員さんに 向けて一言 お願いします

一日も早く倉庫業務を把握し皆さんの お力になれるよう頑張りますので、よ ろしくお願い致します。



理事会の動き





第12回 令和4年2月25日開催

報告事項

第1 出資脱退申込者について

第2 内部監査の結果について

第3 現金及び棚卸資産の管理に係るJA自主点検の 取組結果について

第4 本所ATMの営業時間の変更について

第5 令和3年度西十勝農業センター決算見込及び 令和4年度計画等について

第6 令和4年1月末畜産物取扱実績について

第7 その他

協議事項

第1号 出資譲渡(受)申込者について

第2号 職員の期末手当の支給について

第3号 地域懇談会の開催について

第4号 持続可能なJA経営基盤の確立・強化に向け た取組に係る収支シミュレーション結果につ いて

第5号 規程類の改正について

第6号 資金貸付に係る利益相反取引について

第7号 令和4年度の理事に対する利益相反取引に係る組勘供給限度額及び貸越極度額の設定について

第8号 農作業免許取得支援事業要領の一部改正について

第9号 平成26年度GPSロボット実証事業貸付期間 (平成27年~令和3年まで)満了に伴う払下 げについて

第10号 その他

第11回 令和4年1月28日開催

報告事項

第1 みのり監査法人予備調査結果について

第2 令和3年12月末自己査定結果について

第3 コンプライアンス事故の報告について

第4 令和3年度特定組合員組勘実績報告について

第5 令和4年産畑作作付指標面積の設定について

第6 12月末畜産物取扱実績について

第7 新得町畜産振興公社12月末現在の状況について

第8 その他

協議事項

第1号 組合員の資格審査について

第2号 規程類の改正について

第3号 決算棚卸の日程について

第4号 第92回 (通常) 総会開催日程について

第5号 令和4年度内部監査実施計画について

第6号 特定組合員及び担当理事の変更について

第7号 固定資産の取得について

第8号 その他

TAFシステム マッピングメニューと連携した 新しい生産履歴システムを活用してみませんか?

十勝地域組合員総合支援システム(TAFシステム)におけるマッピングメニューと連携した「新しい生産履歴システム」の運用が開始されました。

生産履歴の提出方法

- ①用紙に手書きしてFAXで提出
- ②TAFシステムで入力し、Web提出



③TAFシステムにてマッピングメニューと連携 した新しい生産履歴を入力して、Web提出

マッピングメニュー

生産履歴システム



こんなことができます!

- ①マッピングメニューの作付圃場図を生産履歴の 入力で活用できる。
- ②インターネット上で作業日誌をつけることができ、 その内容がそのまま生産履歴になる。
- ③生産履歴が圃場ごとに記録される。
- ④複数圃場の作業履歴を一括で登録できる。
- ⑤農薬の使用方法を事前チェックできる。
- ⑥TAFシステムで登録~提出まで完了できる。

- ■利用の流れ
- ①利用申し込み

新たなメニューを表示する必要がありますので、農協担当者へご連絡下さい。

②圃場情報を入力

マッピングメニューにて作付圃場図を入力することで履歴登録が可能になります。

- ③生産履歴入力を開始
- 生産履歴(作業日誌)の入力方法

十勝地域組合員総合支援システム(TAFシステム)にログインし、「農産履歴(マップ連携版)」を開きます。



農協 太郎 さんでログイン中 スマートフォンメニューへ



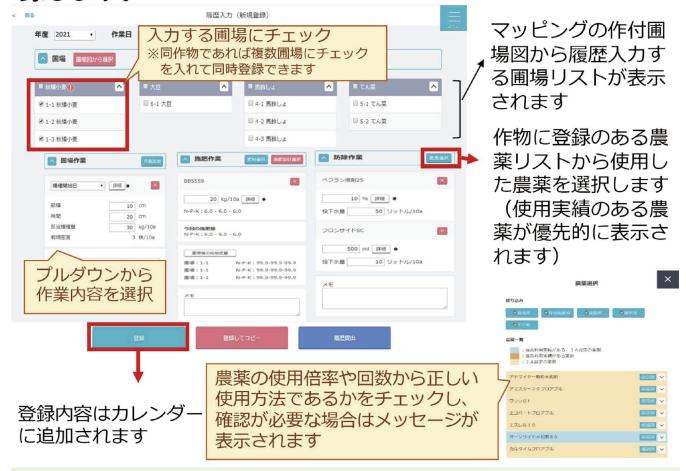


ログアウト 設定 従業員 マニュアル

作業日誌カレンダーが開かれます。



日付を選択して履歴入力 ボタンを押します。 履歴入力画面にて、入力する圃場を選択して作業内容を登録します。



■マッピングメニューにおける確認

登録した生産履歴は圃場の情報としてマッピングメニュー に連携され、内容を確認することができます。



■生産履歴の提出方法

生産履歴の入力が終了したら、履歴提出画面から農協へ生 産履歴の提出を行います。



提出したい圃場にチェックをつけて「提出」を押します。



生産履歴の提出が完了

マッピングと連携した新しい生産履歴システム のご利用を希望される方へ

本機能ご利用にあたっては、初めに農協担当者によるメニューの設定を行う必要がありますので、農協担当者までご連絡下さい!

Q 十勝地域組合員総合支援システム ×



日本の「食」を考えようフード・マイレージから

食べ物の安全性問題や地球環境への負荷もここから見えてきます。これは、輸送される食料の量と距離を数字で表したものです。「フード・マイレージ」という言葉を聞いたことはありますか。

フード・マイレージ資料室 https://food-mileage.jp/監修:フード・マイレージ資料室主宰 中田哲也

「フード・マイレージ」とは?

食料ごとの輸送距離と量の指標

こから運ばれてきたか意識したこと私たちが日々食べているものが、ど

はありますか?

でくれば、高い数字になるでしょう。でと輸出国から日本までの船便でのでと輸出国から日本までの船便での上離、日本の港から消費地までのト時がます。地球の反対側から大量に輸掛けます。地球の反対側から大量に輸出が表表。また、国産食料でも、はるかのは必然。また、国産食料でも、はるかのは必然。また、国産食料でも、はるかいる場合は、生産地から港ま輸入食料の場合は、生産地から港ま

食料の輸送量に輸送距離を 掛け合わせた指標。

輸送量 × 距離

【例えば】

考え方は

簡単

米国ワシントンD.C.からニューオリンズ港まで<mark>の直線距</mark>離をトラックと内航 船舶半々で運び、船舶で東京に入ってから、またトラックで消費地に運ぶ。

トラック + 船舶輸送距離) × 総量 = フード・マイレージ(単位は t・km)

日本のフード・マイレージを考える

数値の高さから見えてくる問題

フード・マイレージを知ることによっ

で何が分かるのです。 て何が分かるのでしょうか。 て何が分かるのでしょうか。 で何が分かるのでしょうか。 て何が分かるのでしょうか。 て何が分かるのでしょうか。 て何が分かるのでしょうか。

害が増したりもします。が荒れると、土地の貯水力が低下したり獣でもあります。耕作放棄地が増え、農山村の第1次産業が縮小しているということの第1次を業が縮小しているということは、それだけ国内

保存性を高める必要もあります。となったちは知ることができませんし、長い時間たちは知ることができませんし、長い時間がます。生産現場で何が行われているか私ります。生産現場で何が行われているか私

する負荷です。 そして、最も大きな問題が地球環境に対

長距離輸送には多大なエネルギーを使ります。例えば国産ブロッコリーに対して、米国産は輸送と仮定した場合)にも及びは、2008年度の国内での食料輸送に伴は、2008年度の国内での食料輸送に伴けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では1億6900万トンに対けて、輸入食料では、第一次の表情があります。

くことが大きな意味を持っているのです。フード・マイレージの数値を減らしてい量削減が世界的な課題になっている今、地球環境を守るための二酸化炭素排出





まとめ

意識することが環境を守る

フード・

マイレージには、輸送手段の違

その食品はどこから来たのか

荷の増大につながります。 で輸送されている国産品は、海外から船舶 している場合もあります。旬を先取りする で入るものより多くの二酸化炭素を排出 ハウス栽培、消費地での廃棄なども環境負 は考えられていません。多くはトラック 方、私たち日本人が「近くの旬のもの」

のです。

マイレージとは、地球環境と日本の農を共 に守るための重要なキーワードの一つな

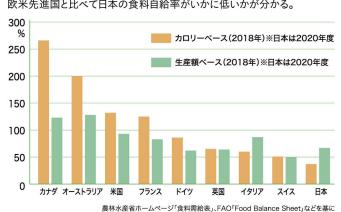
レージを意識してみてください。フード・

外産の安価な食材も食卓をにぎわせます。 事実。遠い産地から直送の野菜や魚も、 だけでは満足できなくなっているのもまた 普段の買い物ではぜひ、 フード・マイ

世界各国のフード・マイレージ 各国の輸入食料のフード・マイレージを比較すると、日本は格段に多い。 100,000 200,000 300,000 400,000 500,000 600,000 700,000 800,000 900,000 百万t·km 0 日本 韓国 米国 英国 フランス 2001年(農林水産省資料より)

世界から見た日本の食料自給率

欧米先進国と比べて日本の食料自給率がいかに低いかが分かる。



農林水産省で試算(アルコール類は含まない)。

石田の 邦雄 第4回

生活の根幹を支える 農業者としての誇りを

代表取締役 田 邦

旬石田コンサルタントオフィス

セーフティ・ガード〟の機能を有しており、それに必要 おります。とはいえ、この制度は酪農家にとっては 散々悩んだ末の苦渋の決断だったのでは、と推察をして 催する一般社団法人酪農ヘルパー全国協会においても、 試験場、更にはホクレン訓子府実証農場と、この3回に りに、5月には中標津にある北海道立総合研究機構酪農 により年度初めに行われる北海道立総合研究機構畜産試 等防止措置」の期間延長を受け決められたようで、 中止する」というものだったのです。どうやら「まん延 わたる研修を中止せざるを得ないということでした。主 専門技術員養成研修の4月から5月にかけての開催を 即ち、私の故郷である新得で行われる研修を皮切 これ

思います。実はかくいう私も「組織づくりや人育て」をメ

インに、リアルな人との接触を伴う講師を生業にしてお

その影響をもろに受けている観光関係や飲食関連など

先が見えずに大変な状況に追い込まれていることと

加減にしてくれ!」と言いたくなってきます。とりわけ、

マスク生活は当たり前。楽しみな飲食の機会も制限され、

一変。「3密を避けること」

が要求され

一昨年から続くコロナ禍でこ

もう3ヶ月

直、それが2年以上に及ぶようになると「もう、いい

れまでの日常が

が過ぎようとしています。

令和4年を迎えたと思っておりましたら、

り、これは決して他人事ですまされません。2年前のコ

ロナ禍が始まった頃、誰もがそうでしょうが正体がわか

緯があり、その気持ちは痛いほどわかります。幸いなる

本腹で、仕事を閉じること、を妻と話した経

らないゆえ、今以上にコロナ感染には非常に敏感で、予

定をされていた仕事が次々とキャンセルの嵐。流石にそ

して2年以上も続いており、利用組合を初め関係者は何

な知識や技術を学ぶ場としては貴重な機会。それがこう

か。とはいえ、この研修が宿泊の伴うことなどを考える かと頭が痛い日々を過ごされているのではないでしょう

あるロシアのウクライナへの侵攻です。これは石油など れは先述した世界におけるエネルギー大国で、 えて益々将来を不透明にする出来事が重なりました。そ 価格の高騰を招くばかりか、更には飼料の値上がり等 ところでこうしたコロナ禍への対策に加え、 それに加 隣国でも

り」と肩を落とす連絡が入りました。コロナ禍以前には

をぬっての、全世界を震撼させたロシアのウクライナへ か?おまけに冬季オリンピックとパラリンピックの合間 現在は決して安閑としておれない状況ではないでしょう ワジワとそれがボディブローのように効いてきており、 末くらいから消費の低迷による生乳量の抑制等によりジ かな、農業者はそれほどの影響はなかったものの、昨年

軍事攻撃。ますます将来における不透明感が増してき

去る3月4日、「あぁ、

毎年恒例のように春と秋を軸に行われきた

「酪農ヘルパ

0)

岸の火事とはいえず、経営により一層、 ミサイルの発射等の動き。 かずを得ない昨今です。 つつあります。更には北朝鮮による幾度にものぼる弾道 に結びつく可能性が高く、農業を営むものにとっても対 なんともきな臭い雰囲気を抱 暗い影を落とし

ています。それにはまずは農業者自らが「農業者魂」と 態です。この現実をしっかりと直視し、 日この頃です。 が問われているように、 ての役割を果たすことです。そして今、 そしてJAはそれを支えるよきパートナー、伴走者とし もいえる誇りなり信念などをしっかりと持つことです。 持つ役割の重要性を発信していってもよいのではと感じ り様を真剣に考える時がきていると思うのですが。そう 4割をきっており、自らの口を養う状態にはほど遠い状 を覚えるのです。いうまでもなくわが国の食糧自給率は を実感します。そうした中で改めて感じることがありま したことを考えると、私はもっともっと農業者は自らが 食糧戦争などであったら?」と考えると言い知れね不安 す。少し飛躍をするかもしれませんが、「もし、これ なく、島国日本とはいえ、世界は何かと繋がっているの あまり好事例ではありませんが、これらをみるまでも 門外漢として感じてならない今 その絆の量と質 改めて農政の有

感染予防と社会・経済活動の両立…まだ、しばらくはそ 時、コロナ感染者が高止まりが続く中では、いたしかた ないことなのかもしれません。願わくば6月以降の研 コロナ 邦雄 石田 いしだ くにお

修にまで影響が及ばないことを祈るばかりです。

れに悩まされそうですね。

1946年北海道新得町生ま れ。(有)石田コンサルタントオ フィス代表取締役、めでる研 究室主宰。国鉄、会計事務所 を経て中小企業診断士として

独立開業。現在は社会保険労務士、シニア産業カウ ーなどとして、組織改革や人材育成を軸に、人 と企業のマッチングを目指す活動を展開。これまで 全国信用保証協会連合会や酪農ヘルパー全国協会 を初め、北海道庁、北洋銀行、北海電工など多くの団 企業で人づくりを支援し、中小企業大学校を初 カレッジなどで講師として携わる。体験学習等 えた「教えるよりも考える」「学ぶよりも気づく」 義における基本スタイル。なお著書も多く「産業 カウンセリング」や「豊かに働き、すてきに生きる」な ど多数。また現在、月刊誌「農家の友」や「ニュ -」に連載にてコラムを執筆している。



■ JA グループ通信

JA北海道中央会 🎇



あぐり王国北海道 NEXT 緊急生放送! 「酪農応援スペシャル」

3月 12日(土)17:00 放送の「あぐり王国北海道 NEXT」は特別編! 「酪農応援スペシャル」と題し、生放送で北海道酪農の魅力に迫ります! 酪農家・消費者の方々にリモート参加していただき、

夕方の搾乳現場からの生中継や、牛乳の美味しい飲み方研究など、 盛りだくさんの内容でお送りします!さらに視聴者参加コーナーも実施予定! 牛乳がもっと好きになること間違いなし!ぜひご覧ください!

放送翌々日の3月 14日(月)から19日(土)17:00まで、 HBC の動画配信サービス「もんすけ TV」で見逃し配信も実施しています。 [that the thing of the transfer of the transf



JA北海道信連



北海道信連では、環境保全や地域美化の観点から、 「NPO法人 北海道市民環境ネットワーク」が運営する 「ラブアース・クリーンアップ運動 in 北海道」に参加し、 事務所周辺の清掃活動を行っています。

今年度も、昨年に引き続き新型コロナウイルス感染拡 大の影響に留意したうえで、全道6ヶ所の事務所周辺に

て清掃活動を実施 し、地域の美化に 貢献しました。



JA共済連北海道 🎉



JA共済では、『こども共済資料請求キャンペーン』を実施して おります。JA共済ホームページから「こども共済」の資料をご請 求いただいた方に、『JA共済オリジナル アンパンマンループ付 きハンドタオル』をプレゼントしております。

キャンペーンは先着 6 万名様限定で 3 月 28 日(月)迄です。 この機会にホームページへのアクセスをお待ちしております!



ホクレン 🎇



北海道牛乳普及協会とホクレンは、道産牛乳・乳製品の消 費拡大を目的に、道産生乳からつくられる牛乳&乳製品の祭 典「ミルク&ナチュラルチーズフェア 2022」を、1 月の 13 日 ~17日・帯広会場(帯広藤丸百貨店)と、20日~24日・札 幌会場(さっぽろ東急百貨店)で開催し、多くの来場者で賑 わいました。

本祭典は今年36回目を迎え、道内69社の乳業メーカー や工房が一同に会し、700種類以上の牛乳・乳製品を販売。 会場では、コロナ禍により経済的に困窮する学生を支援する ための寄付金を募り、「牛乳・乳製品詰め合わせセット」を返 礼品としてお渡しする企画を実施しました。

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

JA北海道厚生連 🎇



令和4年2月21日、特別養護老人ホームところが移転 新築し、オープンいたします。

新施設は全室個室で常呂厚生病 院と隣接し、渡り廊下で繋がることで 介護と医療がより連携を図ることが できます。



整備された地域交流センターでは、イベントや講演会を通じ て地域との交流を深め、より地域に根差した施設を目指してま いります。



JA 北海道厚生連は、引続き組 合員ならびに地域住民の皆様 へより良い環境を提供できるよ う取り組んでまいります。

大地がひとを強くする。









牛乳をもっと食卓に

おいしい ミルクレシピ

旬の春キャベツを使ったレシピ

春キャベツの白いスープ

材料(2人分)

春キャベツ ……………1/8個 シメジ ・・・・・・・・ 1/2パック ベーコン ・・・・・・・・・・・2枚 バター · · · · · · · · · · · · 10g 冷凍コーン ・・・・・・ 1/4カップ 鶏がらスープのもと・・・・大さじ1/2 牛乳······ 250ml 塩、こしょう・・・・・・ 各少々 パセリ・・・・・・・・ 少々

作り方

キャベツは食べやすい大きさに切り、シメジはほぐしておく。ベーコンは2cm 幅に切る。

鍋を熱してバターを入れ、ベーコンを弱火で炒める。キャベツを加えて軽 く炒め、シメジ、コーンを加え、さっと炒める。水200ml (材料外)と鶏がら スープのもとを加え、一煮立ちしたら牛乳を加えて沸騰しない程度の火加 減で少し煮る。

3 塩、こしょうで味を調え、盛り付けてパセリを飾る。

レシピ提供●一般社団法人」ミルク「ミルクレシピ」

今月のあなたの運勢 モナ・カサンドラ

牡羊座 3/21~4/19



牡牛座 4/20~5/20



双子座 5/21~6/21



蟹座 6/22~7/22



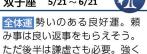
全体運活力に満ちあふれ、前 進のときです。素晴らしいアイ デアにも恵まれます。計画をさ らにクオリティーアップさせて 健康運ストレッチで血行促進 を図りましょう

幸運の食べ物 ウルイ

全体運上昇運です。思い通り にならないことは解消の兆し。 丁寧な作業を心掛け、長期戦で 取り組んで。金運も回復へ 健康運無理は禁物。後半から

回復。運動量を増やして

幸運の食べ物 ゴーヤー



全体運注目度が上がり忙しく

先して引き受けると株が上がり ます。スキル磨きもお勧め 健康運腰痛や肩凝りのケアに

なりそう。人が嫌がる作業を率

力を入れると改善へ

幸運の食べ物 サザエ

獅子座 7/23~8/22



乙女座 8/23~9/22



天秤座 9/23~10/23

まめに休憩を入れて◎

幸運の食べ物 ソラマメ

出過ぎず協調性を発揮して

健康運前半は良好。後半は小



蠍座 10/24~11/22



全体運大きく高めの目標が幸 運を呼び込みます。難題も無理 と決め付けず「なんとかならな いか?」と考えてみましょう 健康運むちゃはしないで。交 通ルールを順守し慎重に

幸運の食べ物 新タマネギ

全体運一難去ってまた一難、 状況が目まぐるしく変わりそ う。臨機応変に。考え過ぎず素 早く動いてベター

健康運弱い部分をいたわりつ つペース配分を考えて

幸運の食べ物 ノビル

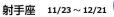
全体運 スタートダッシュで勝 負をかけるのが成功の鍵。一気 に押してこぼれたものは諦め て。優先順位が肝心です 健康運良い記録を出せそう。 試合などにも参加を

幸運の食べ物 クレソン

全体運頭の中で考えているだ けだと抜け落ちが出そう。簡単 なことでもメモを活用して。予 定を立てるとスムーズに

健康運ゆっくり回復へ。慌て ず養生して◎

幸運の食べ物 山ウド





山羊座 12/22~1/19



水瓶座 1/20~2/18



魚座 2/19~3/20



全体運楽しい予定を立てると 気力が倍増。趣味を中心にやり たいことリストを作るのもお勧 めです。大切な連絡は早めに

健康運前半は活動的に、後半 はゆったり過ごして吉

幸運の食べ物 トマト

全体運 やることが山積みで目の 回るような忙しさに。まずは自分 のことより家族を優先。うれしい お返しがありそうです

健康運頑張りが利くとき。筋トレ もお勧めです

幸運の食べ物 アシタバ

全体運 波に乗っていけそうで すが、運勢は後半から下降。気 を引き締めていきましょう。丁 寧な連絡と準備で乗り切って 健康運おいしいものを食べて ゆっくりする時間も大切に 幸運の食べ物 タケノコ

全体運周囲の助力を得やすい 月です。あまり遠慮はしない で。「ありがとう」と受け入れ た方が相手もうれしいはず 健康運ウオーキングなど下半 身を重点的に動かして

幸運の食べ物 セロリ



メロン

∼贈答用の定番「フルーツの王様」~

メロンのプロフィル 《分類》 ウリ科キュウリ属 〖原産地〗アフリカ、インド(諸説あり) 『おいしい時期(旬)』4~9月ごろ 〖主な栄養成分〗カリウム、 β-カロテン(赤肉系),ククミシン、 アデノシン、シトルリンなど

選び方

色むらがなく全体 的に均一な色味

なるべく左右対称

重量感がある



一木小系 表面が滑らかで 果皮に傷がない



大き過ぎ

NG

小さ過ぎ

網目が細かく均一でくっ きり盛り上がっている お尻の部分を押すと少し 弾力があり、香りが良い

メロンのいろいろ



赤肉系 タ張メロン クインシーメロン



青肉系 マスクメロン (アールスメロン) アンデスメロン



的肉系 ホームランメロン

さまざまな品種のメロンがある

果肉の色、細目の有無などによって



網目模様は、成長過程 で果肉が果皮よりも大きく なろうとして果皮にひびが 入り、そのひび割れをふさ ごうとしてできたコルク層

ウリ科(スイカやキュウリの仲間)



古代エジプトや 古代ギリシャで メロンの仲間を 栽培



マクワウリを栽培 (メロンの仲間)



大正時代 温室メロンの 栽培が始まる

保存方法

冷蔵保存

すぐに食べる場合は完熟に近い状態のものを選び、 食べる1、2時間前に冷蔵庫で冷やす

冷蔵庫に長時間入れ ると風味が落ちるよ



カットしたら傷みやすい種 とワタの部分を取り除き、 ラップで包んで冷蔵庫へ





重からない ようにね

冷凍保存



ーロ大にカットし てパットなどに 並べて保存 保存袋で冷凍し ておくと使う分 だけ取り出せる!

追熟後は冷蔵庫に 入れて早めに食べてね





数日後に食べる場合は堅めのものを選び、常温(冷暗所)で保存して 追熟させるの芳醇(ほうじゅん)な香い、果肉が柔らかくジューシーにの途 中で冷蔵庫に入れてしまうと、追熟が進まないので注意

楽しみ方・食べ方のコツ

おいいけかけ方

縦方向にカットして舟形 に切り分けると均等に甘 さが行き渡る



料理比て

生ハムをのせ、 オリーブ油を 掛けて前菜に



ナナナートとして

生のままデザートとして 丸くくり技いてケーキの トッピング、フルーツポ ンチに



ミキサーにかけて ジュースに



ソース、ジャム、ゼ リーやムース、 シャーペットな どお菓子作りに

ピューレ





パーティーの盛り付け の演出の半分に切り 果肉をくり抜き、皮の 部分を器にして



11174

フルーツの中でも特に 多いの高血圧予防やむ くみの解消に効果的の 筋肉の収縮運動を助 ける働きも

アナバン

ワタ部分に多いの血

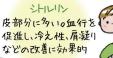
行不良による不調の

改善二种果的



ククミシン

タンパク質分解酵素 (プロテヤーゼ)の肉 や魚の消

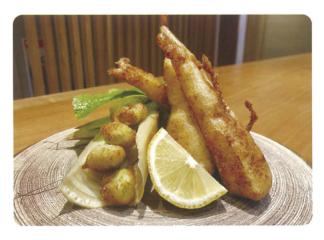




β-カロテン 赤肉系に多く含有o体 内でピタミンAに変換さ れ、美肌、美髪、根カ維 持、喉や肺など呼吸 器系統の健康維持に



化を促進



タケ チーズフリット ノコとソラマ



フ永弉のおすすめ

水井智一(ながい・ともかず



ゾ.S. 作り方

- (1) タケノコは皮付きのまま半分に切り、中を取り出しさらに2等分にす る。ソラマメはさやから取り出し皮をむく。
- (2)Aの材料を混ぜ合わせ揚げ衣を作り、(1)のタケノコとソラマメをくぐ らせ、170度のサラダ油で裏表を返しながら2~3分揚げる。
- (3)器にタケノコの皮を置き、揚がったタケノコとソラマメを盛り付けレモ

材料(2人分)

| 91 | アノコ(あく抜きしておく) 小1本 |
|----|---|
| ソ | ラマメ・・・・・・ 6粒 |
| # | ラダ油 ・・・・・適宜 |
| V: | Eシ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ |
| | 薄力粉 · · · · · 50g |
| 揚げ | 炭酸水 · · · · · · 80ml |
| 衣 | パルメザンチーズ ・・・ 大さじ1 |
| | 塩少々 |

新 + ジ **ヤャベツのサラダンャガイモと**





材料(2~3人分)

新ジャガイモ(下ゆでして半分に切り皮 付きのまま素揚げしたもの)・・・・小8個 芽キャベツ(下ゆでして半分に切る)・・3個 ウルイ(細切りにする) · · · · · 2本 赤ジソふりかけ・・・・・・ 適宜 「マヨネーズ・・・・・・・ 大さじ2 ナンブラー・・・・・・・・小さじ1 砂糖・・・・・・・ 小さじ1/2 塩昆布・・・・・・大さじ1



- (1) ボウルにAのあえ衣を混ぜ合わせる。
- (2) (1) のボウルに揚げたての新ジャガイモと芽キャベツ、ウルイを入 れさっくりと混ぜる。
- (3)(2)を器に盛り付け、お好みで赤ジソふりかけを振り出来上が

JA 新得町 「しんとく」Vol.287

- ■発行日 令和4年3月
- ■発 行 新得町農業協同組合 https://www.ja-shintoku.or.jp
- ■編 集 経営課農政企画係 TEL (0156) 64-6499



