

2024
vol.248

10月号

ひびきあい



食と笑顔でつながる身近な応援団

JA北ひびき



●特集

秋の農作業レポート

毎日食べたい！おいしく健康みそレシピ

今年も美味しいお米ができました

秋の農作業 レポート

各地区では秋の作業が
着々と進んでいました！

土別地区



9月10日、武徳町の松井薫さんのほ場ではブロッコリーの収穫が行われていました！

和寒地区



9月9日、栗山敏秀さんのほ場ではかぼちゃの収穫が行われていました！
収穫していた品種は「えびす」です。

剣淵地区



9月18日、羽多野進さんの圃場では、小豆の収穫が行われました！

多寄地区



9月9日、保科博勝さんの圃場では、加工馬鈴薯の収穫が最盛期を迎えていました！

朝日地区



9月10日、佐々木信一さんのほ場で、そばの収穫作業が行われました！

今月の表紙



今月の表紙は、土別市上土別町の榊ファーム6・6（代表…後藤田実さん）の圃場で、水稲うるちの収穫作業を撮影させていただきました。
今年度、水稲を120ha作付しています。

共選場も最盛期！

馬鈴薯 (多寄、 剣淵)



九州方面へ向けて出荷される
馬鈴薯 (多寄選果場)



選果作業のようす (剣淵選果場)

目次 (contents)

- 秋の農作業レポート…………… ②
 - おいしく健康みそレシピ…………… ④
 - 今年も美味しいお米ができました… ⑥
- 地域のニュース…………… ⑧
 - 土別「コントラ事業馬鈴しょ収穫最盛期を迎える」
 - 和寒「和寒中学校生徒が勤労体験実習を実施」
 - 多寄「多寄町の有志企画 たよるde市開催」
 - 剣淵「合理化澱粉工場の操業・受入開始」
 - 朝日「朝日神社祭にて出店」
- ひびきあいの広場
 - おたより…………… ⑩
 - 俳句・短歌…………… ⑪
 - 最低賃金…………… ⑪
- お知らせ 他
 - 理事会報告…………… ⑫
 - JAグループからのお知らせ… ⑬
 - JAグループ北海道の農政活動強化に向けて… ⑭
 - 行事予定表(10月)…………… ⑮
- クロスワードパズル…………… ⑮
- 今回のメニュー…………… ⑯
 - 『ミニアップルパイ』
- 営農部からのお知らせ…………… ⑰

南瓜 (多寄)

9月上旬から選果が始まり、関東、関西、九州を中心に出荷がされます。



玉葱 (武徳)

3度の手選別等を経て、良品質な玉ねぎを、九州方面へ出荷します。
選果は年明けまで行う予定。



ブロッコリー (武徳)

余分な茎葉を切り落とし、発泡に入れます。
ブロッコリーが傷まないように氷詰めをして出荷されます。
選果は10月上旬まで行う予定。



毎日食べたい!

おいしく健康 みそレシピ

みそは日本人にとっての健康食です。定番料理にひと味プラスできるものから意外な活用法まで、おいしく食べて健康になれるみそレシピをご紹介します。

出典:みそ健康づくり委員会



食欲そそる手軽な一品

米ナスの鶏みそ田楽

材料 4人分

- 米ナス……………1個(約500g)
- サラダ油……………大さじ1
- 小ネギ……………少量
- 白ゴマ……………少量
- 〈鶏みそ〉
- 鶏ももひき肉……………100g
- みそ(赤色系・辛口) ……大さじ2
- 酒……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ2
- みりん……………大さじ1

作り方

- 鍋に鶏みその材料を入れて木べらでよく混ぜる。火にかけてぼってりするまで混ぜながら煮る。
- 米ナスは上下を少し切って横に4等分の輪切りにする。下になる方は十字に切り込みを、表面には網目の切り込みを入れる(このようにすることで火の通りが良くなり、箸で食べやすくなる)。深めの耐熱容器に並べてラップをかけ、電子レンジ(600W)で5分加熱する。
- フライパンにサラダ油を軽く熱し、米ナスを上になる方から並べ入れて焼く。焼き色が付いたら裏返し、ふたをして火を弱め、約3分焼く。
- 皿に米ナスを盛り付け、①の鶏みそをのせて小ネギの小口切りや白ゴマを散らす。



旬のおいしさのみそが引き立ちます

秋サケとキノコの炊き込み・みそご飯

作り方

- 米は洗って炊飯器に入れ、昆布を入れて少なめの水に30分間漬けておく。
- 具材の下ごしらえをする。生サケは1切れを3、4つに切って塩と酒を振り、4、5分置く。キッチンペーパーで汁気を拭いてオーブントースターでさっと表面を焼く。キノコ類は食べやすい大きさに切る。ニンジンも千切りにする。ミツバはさっとゆでて1cm長さに切る。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- 炊飯器にAの調味料を入れ、炊飯器の2合の目盛りまで水を加える。②のキノコ類、ニンジン、さっと焼いたサケを加えてスイッチを入れる。
- 炊けたら全体を混ぜて器に盛り付け、②のミツバやギンナンを散らす。

材料 4人分

- 米……………2合
- 昆布……………小1枚
- 生サケ……………2切れ(下処理用に塩、酒各少々)
- ニンジン……………1/4本
- 糸ミツバ……………1/2束
- キノコ類(シメジ・エリンギ・シイタケ)……………100g
- ギンナン……………12粒

〈A〉

- 酒……………大さじ2
- みそ……………大さじ2
- みりん……………小さじ2
- しょうゆ……………小さじ1

彩り野菜で栄養満点!

みそラタトゥイユとソーセージの Pasta

材料 2人分

- スパゲティ…………… 150g
- タマネギ…………… 1/4個
- セロリ…………… 10cm(約30g)
- ニンニク…………… 1片
- ニンジン…………… 1/2本
- パプリカ(赤・黄色)…………… 150g
- トマト…………… 2個
- ズッキーニ(緑)…………… 1/2本
- ソーセージ(パセリまたはバジル風味) …… 4本(約80g)
- オリーブ油…………… 大さじ1
- コンソメ(顆粒(かりゅう))…………… 小さじ1
- 豆みそ…………… 大さじ1
- 青み(パセリ・バジルなど)…………… 少量

作り方

- ①材料の下ごしらえをする。香味野菜(タマネギ、セロリ、ニンニク)はみじん切りにする。ニンジン、パプリカ、トマト、ズッキーニは7、8mm角に切る。ソーセージは斜めに2、3等分に切る。
- ②フライパンにオリーブ油と①の香味野菜を入れて火にかけ、弱火で炒める。しっとしたら残りの野菜を加えてさらに炒める。
- ③水分が出てきたらソーセージ、コンソメ、豆みそを加え、ふたをして弱火で10分ほど煮る。
- ④たっぷりのお湯を沸かし、スパゲティをゆでて皿に盛り、③と青みをのせる。

定番和食に深みをプラス

みそ風味茶わん蒸し

材料 2人分/大きめの蒸し茶わん2個分

- エビ…………… 大きめ2尾
(下処理用に酒、塩、片栗粉各大さじ1)
- ギンナン…………… 6個
- ミツバ…………… 2本
- 水溶き片栗粉…………… 片栗粉小さじ1、水小さじ2

〈A〉

- 卵…………… 1個
- みそ…………… 大さじ1
- だし汁…………… 150ml

〈B〉

- だし汁…………… 100ml
- 酒…………… 小さじ1
- みりん…………… 小さじ1
- しょうゆ…………… 小さじ1/2

作り方

- ①具材の下ごしらえをする。エビは殻と背ワタを除いて酒と塩、片栗粉をもみ込み、臭みを除いて洗う。ギンナンは殻を取ってゆで、薄皮をむく。
- ②Aの材料のみそとだし汁を入れてよく混ぜ、溶きほぐした卵を加えて蒸し茶わんに分け入れる。
- ③鍋にお湯を沸かす(湯量は茶わんの高さの半分くらいまで)。②の茶わんを静かに並べ入れ、鍋のふたをして弱火で5分加熱する。表面が固まっていたら火を止める。
- ④小鍋にBと①のエビを入れ、火にかける。エビに火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤蒸し上がった茶わん蒸しにギンナンをのせ、④をかけて最後にミツバをのせる。



みそはこんなふうにも使えます!



みそだれ(ソース)

小鍋に豆みそ大さじ2、かつおだし大さじ2、酒大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ2を入れて混ぜ、弱火にかける。木べらなどで混ぜながらトロリとするまで練り上げる。



みそ風味の天ぷら衣

ボウルにみそ大さじ1と卵黄1個分を入れてよく混ぜ、冷水100mlを合わせる。薄力粉55gをこし器でふるいながら加え、ふんわりと混ぜる。好みでスダチなどを添える。 2人分

米ができました

特集

上士別



松浦 秀嗣さん
ゆめぴりか
170俵



(株)ふあーむほのか
ゆめぴりか
952俵



高野 義人さん
ゆめぴりか
68俵



(株)ファーム6・6
ゆめぴりか
510俵



山下 将史さん
ゆめぴりか
51俵



(株)田舎塾
ゆめぴりか
51俵



大友 仁司さん
ゆめぴりか
425俵

士別



渡邊 幸司さん
ゆめぴりか
255俵

朝日



佐藤 歩美さん
ななつぼし
204俵



多田 規一さん
ゆめぴりか
201俵



今年も美味しいお

剣淵



皆川 透さん
ゆめぴりか
170俵



小笠原 宏さん
ゆめぴりか
68俵



酒向 巧さん
ゆめぴりか
51俵

多寄



猪狩 寿洋さん
ゆめぴりか
204俵



坪井 清永さん
ゆめぴりか
153俵



野原 昭二さん
ゆめぴりか
84俵

和寒



高原 成徳さん
ゆめぴりか
255俵



和久 誉さん
ゆめぴりか
204俵

温根別



北線地区穀乾施設利用組合
植西 康隆さん
風の子もち
1972俵



南地区穀乾施設利用組合
吉田 泰之さん
風の子もち
340俵



士別 地区

コントラ事業

馬鈴しょ収穫最盛期を迎える

8月26日から始まった馬鈴薯の収穫作業が最盛期を迎えている。

J A北ひびきは、令和6年度より北ひびき管内における馬鈴しょ産地の維持、輪作体系の確立に向けたコントラ事業を確立し、馬鈴しょの生育ステージにおける「播種作業」、「収穫作業」においてコントラ事業を展開している。

▲収穫作業のようす▲

担当部署の大西営農部長からは「高性能な機械での収穫作業は順調に推移している。今後もコントラ協議会や行政と連携し地域農業の発展に関わっていききたい。」と話した。



和寒 地区

和寒中学校生徒が

勤労体験実習を実施

8月30日、和寒中学校全学年71名を対象に、町内の生産者宅6戸に出向き、南瓜の収穫作業を体験した。

この体験学習は、総合的な学習の一環として平成20年から実施している。和寒町の基幹作物で、正しい勤労観を育てることを目的としている。

当日、生産者の方から作業の説明があり役割分担後、真剣に、元気よく収穫作業が進められた。作業中や休憩時には農家の方と談笑している姿も見られた。

収穫体験を通じて、地域の基幹産業を理解し、生産者との親睦と感謝の気持ちを深める貴重な体験となった。

▲収穫作業のようす▲





▲たよろ de 市のようす▲



多寄 地区

多寄町の有志企画 たよろ de 市開催

9月7日、多寄町の有志企画である「たよろ de 市」が、多寄町36線西にあるYシヨツプたよろヤマモト店前で開催された。

当日は晴天の中、会場では町内産野菜に加え、焼鳥、ピザ、ソフトクリームなども販売。ピザは生地やソース、具材を多寄で生産されたものを使用しており、1から多寄産にこだわった食材で調理されていた。

イベントの窓口となっている阿部隆好さんご夫婦は、今回のイベント開催を振り返り「来場者の皆様が少しでも楽しめるイベントになるように、企画を進めてきました。当日は沢山の方に来ていただき嬉しい気持ちでいっぱいです。」と話していた。

今後もイベント開催に向け、有志と共に企画し、地域の魅力を存分に発信していく。

朝日 地区



◀射的のようす

射的の景品▶



JA北びき青年部朝日地区（阿部将敏代表・部員4名）は、8月24日と25日に行われた朝日神社祭にて、射的とスーパーボールすくいを出店した。

射的では数多くの景品が用意され、真剣な眼差しで棚に並んでいる景品を狙い撃ち、景品が獲得されると大きな拍手が起こるなど、子供たちの喜びにあふれる2日間となった。

朝日神社祭にて出店

剣淵 地区



◀記念品贈呈のようす

ホッパー投入のようす▶



合理化澱粉工場の操業・受入開始

9月9日、上川北部農協合理化澱粉工場の操業・馬鈴薯の受入れが始まった。

この日は榎本實男運営委員長より初荷の記念品贈呈式が行われ、剣淵町と由仁町の生産者へ記念品が贈呈された。

伊藤工場長は「本年度の受入予定数量は110,000俵としており、玉数や大きさは昨年並み。また、ライマン価についても澱粉専用・食用・加工用とも昨年並みの値を見込んでいます。」と話した。

今シーズンの馬鈴薯受入日程（予定）は9月9日～10月25日までとなっている。

ひびきあい

の 広 場



皆さんからのお便り、楽しい写真等を募集しています。詳しくは15ページの「お便り募集」をご覧ください。掲載させていただいた方にプレゼントを差し上げます。
※写真データをメールにて送る場合には、住所・氏名にコメントを添えて、
kitahibiki.ja@kitahibiki.ja-hokkaido.gr.jp
までお送りください。

南

瓜の収穫が始まりました。小ぶりですが美味しいと思います。風乾して届けます (T..70代男性)

●南瓜の収穫大変ですよ。小ぶりでも美味しい南瓜。天ぷらにしたら最高ですよ。

日

常備蓄のすすめとても参考にになりました。備えあれば憂いなし、これを機会に今一度防災について家族で話し合いたいです。(S..50代女性)

●防災は日頃からの準備が必要になってきますよ。私も今一度考えなければなりません！

先

日、ヒッチハイクをしていただけは沖繩だそうです！そんな旅もいいですね。(A..50代女性)

●ヒッチハイクされてたんですね！なんと沖繩！どのくらい時間がかかったんでしょう…。無事沖繩に到着できているといいですね！

久

しぶりに手にした「ひびきあい」各基幹支所の親睦を深める催しはテーブルを囲んでの弾む会話や抽選会に大盛り上がりの様子が目につかぶ。懐かしいな。(I..60代女性)

●各基幹支所の参加者合計人数も340人と非常に多くの方に参加いただき大盛り上がりでした！沢山の方がご参加いただけるよう今後も魅力ある取組を行っていきます！

今

年も猛暑。自給率の低い日本ですが我が家の家庭菜園では猛暑に負けず野菜がすくすく育ち毎日野菜が沢山の食卓です。(I..70代女性)

●今年も猛暑ですよ。猛暑に負けないう野菜！素晴らしいです！野菜大好きなので毎日野菜が沢山の食卓羨ましいです。

9月号パズル

【当選者】

郷政雄さん、高橋豊さん、大水里美さん、江口寿真子さん、尾崎友則さん

【解答】「ツキアカリ」

1	タ	5	カ	7	ラ	ク	シ	13	ダ	20
2	ワ	オ	ン				14	ミ	17	ブ
	ラ		8	ソ	11	フ		18	ド	ア
		6	ト	ウ	キ	15	ヨ	ウ		
3	カ	ン		12	ヤ	シ		21	カ	
4	ツ	ボ	9	ミ		16	ユ	19	ノ	ミ
	コ		10	ミ	ヨ	ウ		ア	ン	

編集後記

暑い暑い夏も終わりを迎え、秋がやってまいりました。朝晩は気温が低くなることで増え、少し肌寒さを覚える季節となりましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。

私事ではございますが、趣味のサウナが一番気持ちの良い季節で秋は大変気に入っております。熱くなった身体を外に出て冷ますのに丁度いい気温で、思わず寝てしまおうくらいです。

閑話休題、皆様は風邪などで体調を崩していませんか？。収穫時期をむかえ何かと忙しい時期かと思いますが体調には十分気を付けられ、適宜休憩を取りながらおいしいものを食べましょう。

秋といえば「食欲の秋」。多くの食材が旬を迎える季節です。日本人の主食のお米に始まり、さつまいもやじゃがいも、しいたけにぶどう。さんまやカツオ、牡蠣など…。魅力的なものばかりです。これは栄養を摂るために食べるのです。決して贅沢をするわけではないのです。

俳句

人恋うる 肩に蜻蛉の 重さかな

大河 博子

懐かしき 友を迎えて 秋の空

鈴木 ゆき子

店チャイム 鳴らすは客か オニヤンマ

梅基 文子

コスモスに 導かれ行く 寺参り

杉浦 とし枝

短歌

猛暑には負けぬようにと夏野菜
たっぷり入れてがっつりおかず

菊地 美智子

切りすぎた前髪に触れ苦い顔
月末までに2センチ伸びてね

牧 あづさ

邪魔になる畑のめぐりの木を切れど
今となっては木陰が恋しい

池澤 和子

母の日に贈りし日傘が形見となり
開けば母と共に居るよな

高数後 法子

百までは生きてみようと
思わぬが 今日踊るよ百歳音頭

土井 一光

みんなチェック！ 最低賃金。

北海道最低賃金

北海道内の事業場で働くすべての労働者（会社員、パート、アルバイトの方、学生さんなど働くすべての人）及びその使用者に適用される北海道最低賃金が次のとおり改定されました。

最低賃金額 時間額 **1,010** 円

効力発生年月日 令和**6**年**10**月**1**日

厚生労働省 北海道労働局 労働基準監督署（支署）

お知らせ

臨時理事会議案

日時 令和6年8月14日(水)

▼議案▲

議案1号 役員責任調査委員会委員の委嘱について

役員責任調査委員会設置要領に基づき、完全なる独立した第三者を加えた委員10名を決定した。

第7回理事会議案

日時 令和6年8月29日(木)

▼議案▲

議案第1号 個人情報取扱規程等の一部変更について
原案通り決定した。

議案第2号 コンプライアンス取組み強化について
原案通り決定した。

議案第3号 燃料手当の支給について

職員の燃料手当の支給基準について決定した。

議案第4号 持分の譲渡について

出資金の譲渡にかかる案件について承認した。

議案第5号 令和6年産農産物独

自概算払いの取扱について

米・大豆・種子(大豆・金時・大納言小豆)・そばの独自概算金の取扱いについて決定した。

▼報告事項▲

1. 第2四半期定期監査報告について

8月20日～23日に実施した監査結果について、及川代表監事から報告された。

2. 内部監査中間報告について
上半期の内部監査実施状況と結果について報告した。

3. 理事に対する資金の貸付に係る報告について

6月5日、7月19日の理事会で承認された理事に対する貸付3件の実行状況について報告した。

4. 地区別懇談会の結果について
7月8日に行われた地区別懇談会の結果について報告した。

5. 第31回JA北海道大会組織討議について

取りまとめた意見を項目ごとに内容について報告した。

6. 余裕金の運用方針および運用状況について

7月末時点での余裕金の運用方

JA北ひびきData

構成員/財務	8/31現在	(前年同月増減)	(対比)
◆正組合員数	1,439人	△92人	△6.0%
◆准組合員数	3,815人	△50人	△1.3%
◆組合員戸数	946戸	△88戸	△8.5%
◆出資金	37億61百万円	64百万円	1.7%
◆貯金	631億34百万円	20億37百万円	3.3%
◆貸付金	131億75百万円	11億11百万円	9.2%
◆長期共済保有高	1061億79百万円	△42億23百万円	△3.8%
◆購買供給高	64億62百万円	1億13百万円	1.8%
◆販売高	56億92百万円	1億23百万円	2.2%
(農産)	13億32百万円	△1億50百万円	△10.1%
(畜産)	43億60百万円	2億73百万円	6.7%

針と運用状況を報告した。

7. コンプライアンス事故報告概要について
令和6年5月1日から7月31日までの対象期間中におけるコンプライアンス事故の報告は3件だったことを報告した。

8. 役員責任調査委員会答申について
8月21日に開催された委員会の答申について報告した。

9. 子会社概要について
株式会社北ひびき農協農業機械センター、土別運送株式会社の

概要及び7月末実績について報告した。

10. その他
財務状況、組合員動向等を報告した。

9月30日付

職員退職者

販売部倉庫課倉庫係

燃料自動車部燃料課燃料係

後藤田裕日
佐藤 柊人

子どもたちの未来に 食の安心をつなぐ



私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する



JAグループサポーター
林修

その考え方を国消国産といいます。

日本は今、食料の約6割を輸入に頼っています。



もしも輸入が難しくなって、必要な食べものが足りなくなったら…農畜産物は、足りなくなったからといって、すぐに生産を拡大することはできません。だから、日ごろから「国消国産」を進めることが、とても大事。「国産」をもっと食べましょう。

国産を食べると、いいこといっぱい!

自給力アップで、いざというとき安心!

日本の農業を食べて応援できる!

おいしくて安全・安心な食事を実現!

輸送で出るCO₂を減らし、SDGsに貢献!

国消国産が日本の食の未来をつくります。

国消国産で、日本の「食」に安心を! 日本の「食」は、どうなる?

私たちの食べものは、自然の力を活かし、多くの時間をかけて作られています。足りなくなったからといって、すぐに作ることはできません。でも、日本の「食」は今、多くのリスクを抱えています。

食料の多くを輸入に頼る日本。輸入がもし止まったら、どうなる?

日本の「食」が直面している「5つのリスク」

世界や日本で自然災害が増加。農業が受けるダメージは、どうなる?

農家と農地が減っている。私たちの食べものは、どうなる?

2022年 約120万人 基幹的農業従事者数
約20年後 約30万人

※ 農水省による推計（「農業構造動態調査」より）

増え続ける世界の人口と食料需要。輸入に頼る日本は、どうなる?

2022年 80億人
2050年 97億人

※ 国連広報センターによる推計

高止まりする肥料・家畜のエサ・燃料。農家の経営は、どうなる?

エサ 139.5
肥料 134.1
燃料 129.7

高騰する生産資材
2020年を100とする

※ 農水省令和6年5月農業物価統計調査

どれも大きなリスクですが、私たちにもできることがあります。

日々の食卓に「国産」を取り入れる。それが日本の農業を応援し、「食」を未来につないでいくことになります。



耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

JAグループ北海道の農政活動強化に向けて

第3回「東野ひでき北海道後援会」の取組み

組織内候補者を擁立して臨んできた過去5回の参議院選挙比例区では、各組織等が精力的に取り組んだ結果、候補者は当選を果たしてきたものの、残念ながら選挙の度に大きく得票数を減らしております。

得票数減少の様々な要因はあるものの、前回選挙の総括では(ア)選挙の意義を組織構成員に伝え機運醸成する組織力の低下、(イ)世代交代や情報発信・接点等不足による候補者の認知度の低下、(ウ)職員、組合員や青年部・女性部盟友等への浸透・徹底不足、(エ)事務局体制の脆弱化等が主な要因としてあげられております。

こうした要因と危機感を踏まえ、改めて組織選挙の意義を共有の上、候補者の認知度を高め、組織力の結集による運動を徹底することが必要不可欠であります。農業・JAを取り巻く厳しい状況下において、JAグループ北海道の政策提案を実現し、組合員の営農と生活を守るためには政治力の強化が極めて重要であります。

今後、JA役職員、組合員、青年部・女性部盟友、関係団体など東野ひでき氏を応援する者の輪を広げていくために、「なかまづくり運動」をはじめ農政学習会の開催、SNSでの発信等を繰り返し広げてまいります。

ひできのなかまづくり運動

【ひ】…ひとりでも多く!

【で】…できることから!

【き】…きょうから始めよう!

各々が東野ひでき氏支援を依頼する「なかま」を確実に2名以上特定し、さらに、「なかま」1名につき、新たに2名以上の「なかま」を特定し、「なかま」を広げていきましょう。



東野ひでき
公式サイト
の閲覧はこちら

【JAグループ北海道の農政活動強化に向けて】と題し、農政活動や参議院選挙の仕組みなどを、来年夏頃まで連載いたします。次回(第4回)は、農政活動の仕組みについて紹介します。



東野ひでき北海道後援会

行事予定表 (10月)

日	曜	行 事 名
1	火	
2	水	SS 定期キャンペーン
3	木	
4	金	
5	土	SS 週末キャンペーン
6	日	SS サンデーキャンペーン
7	月	
8	火	
9	水	SS 定期キャンペーン
10	木	
11	金	
12	土	SS 週末キャンペーン
13	日	SS サンデーキャンペーン
14	月	SS 生活応援キャンペーン
15	火	
16	水	SS 定期キャンペーン
17	木	
18	金	

日	曜	行 事 名
		収穫感謝祭
19	土	自動車展示会 (～20日) SS 収穫祭キャンペーン
20	日	SS サンデーキャンペーン
21	月	廃プラ回収 (剣淵) (～22日) 東町じん芥処理場
22	火	
23	水	廃プラ回収 (土別・中士別) メカニックセンター南側 SS 定期キャンペーン
24	木	廃プラ回収 (多寄・朝日・上士別・温根別) メカニックセンター南側 理事会
25	金	
26	土	SS 週末キャンペーン
27	日	SS サンデーキャンペーン
28	月	
29	火	
30	水	SS 定期キャンペーン 廃プラ回収 (和寒) CE 横駐車場
31	木	

頭の体操 ① クロスワードパズル

二重マスの文字を
A～Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ

- 1 香り高い高級キノコ
- 2 環境問題に世界——で取り組む
- 3 のどの——を覚えて水分を取った
- 4 財布やスマホを入れます
- 5 表ではありません
- 7 レインボートラウトとも呼ばれる魚
- 10 古代人は木の棒と板をすり合わせて行いました
- 12 命を持つものこと
- 14 バンガローやロッジより設備が充実しています
- 16 港を示す地図記号はこの形
- 17 富有、次郎、市田といえば
- 19 地震のときに感じるもの

タテのカギ

- 1 たき火やかまどにくべるもの
- 3 葛根湯(かっこんとう)は——薬の一つです
- 6 建物や壁に囲まれた小さな庭
- 8 土の中で「ジューツ」と鳴く虫
- 9 印刷ではなく——のサイン
- 11 将棋の駒で、表側に動物を表す漢字が入っているもの
- 13 ——心と秋の空? それとも女心?
- 15 海水と淡水が混じり合っている湖
- 17 アヒルの原種です
- 18 勾玉(まがたま)のような形をした——ナツ
- 20 パンダの好きな遊びの一つ。落ちないか心配
- 21 近頃はセルフで済ませられるスーパーも増えました

ひびきあい

vol.248

発行/北ひびき農業協同組合
編集/総務部 総合企画課
令和6年10月7日発行(毎月1回発行)
〒095-0021 士別市西1条8丁目701番地1
電話: 0165-(23)-2115
FAX: 0165-(23)-5162
http://www.ja-kitahibiki.or.jp/
印刷/文義堂印刷・出版

**パズルの応募方法と
おたより募集**

クロスワードパズルに答えて
応募して下さい。抽選で5名
の方に「大豆のお肉のキーマカ
レ」1と「大豆のお肉のミートソ
ス」各2食を。また、おたより
を紹介させて頂いた方に「ミ
ニ大豆のお肉のキーマカレー」
1と「大豆のお肉のミートソ
ス」各1食をプレゼント。(パズル
選とおたより紹介で重複され
た方はどちらかのみを採用と
させていただきます。)

■官製ハガキに、クイズの答え、
住所氏名、年齢、職業、電話番
号、わが家の出来事を記入の上、
ポストに投函して下さい。尚、本
誌へのご意見や、わが家の出来
事は、ぜひ書き添えて下さい。
また、掲載時にペンネーム等
を希望される方はその旨書き添
えて下さい。

■締め切り
■当選発表
■応募先

令和6年10月16日
本誌11月号

〒095-0021
士別市西1条8丁目701番地1
JA北ひびき
プレゼントクイズ係

今回の
メニュー

ミニアップルパイ



【材料】（2人分）

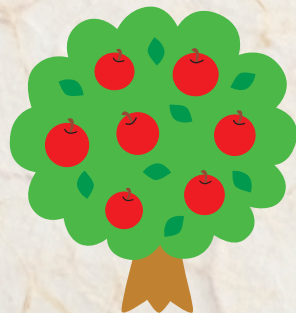
- ・りんご…………… 4個
- ・砂糖…………… 120g
- レモン汁…………… 大さじ2
- シナモン…………… 小さじ1
- バター…………… 40g
- 冷凍パイシート…………… 6枚
- 溶き卵…………… 1個

【準備】

冷凍パイシートはパッケージの表記通りに解凍しておきます。オーブンは180℃に予熱する。

●作り方

- ①りんごは皮をむき、8等分のくし切りにして芯を取り除き、5ミリ幅のいちよう切りにする。
- ②鍋にりんご、砂糖を入れ加熱する。柔らかくなったら、○を加えて粗熱をとる。
- ③パイシートを三等分にカットして、りんごのフィリング(②)のをせて半分にたたんで、フォークで端をおさえる。
- ④溶き卵を塗り、180℃のオーブンで20～25分焼いて完成です。



ここがポイント

●旬のリンゴをバターたっぷりのアップルパイに仕上げてますのでおやつに最適です。

一営農部からのお知らせ

Shall we
まねーっらん?

IE no HIKARI Presents

「家の光」12月号・1月号
購読申込受付中!

12月号 第1別冊付録
12月号 第2別冊付録
1月号 別冊付録

家の光
IE no HIKARI

お申し込みは
お近くのJAへ

JAグループ 家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11 TEL 03-3266-9039 <http://www.ienohikari.net/>

(定価(税込)) ●家計簿付き12月号 1,027円 ●別冊付録付き1月号 922円

家の光・2025年家の光家計簿(日記付き)の購読に関するお問い合わせは

- | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 本所 営農部 | ☎ 23-2418 | 和寒基幹支所営農課 | ☎ 32-2441 | 朝日支所営農販売課 | ☎ 28-2011 |
| 剣淵基幹支所営農課 | ☎ 34-2011 | 上士別支所業務課 | ☎ 24-2311 | 多寄支所営農課 | ☎ 26-2321 |