

KIYOSATO

2025.11

No.392

組合だより



Topics

- ・清小楽しいキッズスクール農園収穫作業
- ・JA清里町オープンカンパニー開催
- ・でん粉工場安全祈願祭





10月2日、清里町立清里小学校「楽しいキッズスクール農園」の収穫作業が、JA清里町野菜集出荷施設にある農協青年部の畑にて行われました。春の植え付け作業から始まつた今年度の活動も、2回の中間観察会を経て、いよいよ収穫の時期を迎えるました。

バスから降り、長靴を洗つて畑に入つた子ども達の目に飛び込んできたのは、前回の観察会で元気に咲いていた花の姿から一変し、葉や茎が枯れた株の姿。「枯れてる！」と子ども達からは驚きの声があがつっていました。青年部員から収穫についての説明が終わると、いよいよ作業がスタート。自分に割り振られた株を前に、手にスコップを握りしめた子どもたちは真剣そのもの。土を掘り進めると大きな馬鈴しづかと姿を現し、「こんなに大きいのが出てきた！」「まだいっぱいある！」と歓声があがります。大きい芋や、変わった形の芋を見つけて、「見て！」と周りのお友だちや大人たちに笑顔で見せてくれる様子は大変微笑ましく、普段なかなか体験できない農作業の楽しさがひしひしと伝わってきました。

馬鈴しづかの収穫が一段落すると、続いて清里町果樹生産振興会の方々のご協力により、リンゴの収穫体験も行われました。真っ赤に実つたリンゴを自分の手で収穫した子どもたちは「真っ赤だ！」、「もっと大きいのを探すんだ！」と大喜び。さらにお土産として甘酸っぱいブルーイングまでいただき、袋いっぱいの収穫物に笑顔がこぼれていました。

**元気と笑顔が
いっぱいの収穫体験！**



▲収穫物が入った袋を手に「重い！」と言ひながらも満足そうな表情でバスに乗り込んでいく子どもたちなのでした。

今回の活動を通じて、子どもたちは作物が育つ過程を感じるとともに、農業の楽しさや食べ物を大切にする気持ちを自然と学ぶことができます、「食」と「農」への関心が一層深まったかと思います。なお、今年度のキッズスクール農園はこの収穫作業で一区切りとなります。が、活動の締めくくりとして12月には給食会を予定しております。自分たちの手で育て、収穫した食材を実際に味わうことで、より一層「食べる」との喜びと「農業の大切さ」を実感できる機会になることでしょう。JA清里町では、今後も子どもたちにこうした学びの場を提供し、次世代へと「食」と「農」のバトンを繋いで参ります。

JJAカレッジ実習生受け入れ

8月18日からの月5日までの約3週間にわたりJJAカレッジ本科生1名を受け入れ実習が行われました。

初日には、農協の事業概要や地域の概況、諸規定についての説明を行い、農協が担う多様な役割や仕組みについて学んでいただきました。以降は日ごとに各部署へ配属され、現場の業務を体験しました。畑に出向いての収量調査では、農作物の成長を数値で捉える大切さを知り、また給油所や資材センターでの配達業務では、地域の農業を支える流通・供給の現場に直接触れることができました。その後は日常業務の補助を通じて、職員と一緒に仕事に取り組む場面も多くありました。



清里スタンド



経営課



機械センター



神威麦作センター



そば乾燥・調製工場

当JAでは、このたび初めての試みとして「オープンカンパニー」を9月5日に開催しました。当日は大学3年生の学生1名が参加し、当JAの業務や職場の雰囲気を体験していただきました。午前中はJAの概要や清里町の特色、当JAの事業内容について説明を行い、地域農業とJAのつながりを理解していただく時間としました。

午後からは各課をまわり、それぞれの担当者から事業内容や日々の取り組みについて話を聞きました。普段の業務の様子ややりがい、地域に根ざした活動の実際を知ることで、JA職員として働く姿をより具体的にイメージできた様子でした。さらに、夜には「炉懇(いこい)」にて先輩職員との座談会を開催し、業務だけではなく職場の雰囲気や人間関係についても交流を深める場となりました。

参加した学生からは「想像よりも若手職員が多く、職場のイメージが変わった。見学の際にも皆さんが親切に対応してくださり、働きやすそうな雰囲気を感じた」との感想をいただきました。

今回のオープンカンパニーは当JAにとても貴重な機会となり、今後の採用活動における大きな一步となりました。今後もこうした取り組みを継続し、就職活動中の学生にJAの魅力を広くPRできるよう努めて参ります。

オープンカンパニー開催!



第43回清里町ふるさと 産業まつり出店

の月7日」モト工力広場で開催された「第43回清里町ふるさと産業まつり」にて、当JAの特産品である「清里切妻」の対面販売を行いました。

今回の対面販売では「生うどん」、「生ひやむぎ」、「やせるラーメン」、「清里焼きそば（ソース・あんかけ・B.Q味）」の6品目の販売を行い、厳しい日差しの中にも関わらず、数多くのお客様にご来店いただきました。

また、清里町農協青年部による「清里ソース焼きそば調理販売」、じゃがいも販売」、JA清里町女性部による「でん粉団子販売」、清里町長いも生産組合の「清里産長いも販売」、清里町酪農組合の「牛乳無料配布」、清里町和牛生産改良組合の「清里和牛焼肉販売」を行い、どのブースも大盛況で終えることができました。

今回のイベントでは過去最多となる88店舗の出店で大いに賑わい、たくさんの方々に足を運んでいただきました。ご来場いただいた皆さま、誠にありがとうございました！



JA清里町



清里町農協青年部



JA清里町女性部



清里町長いも生産組合



清里町酪農組合



清里町和牛生産改良組合



9月20日、斜里町公民館ゆめホール知床にて「JA共済アンパンマン交通安全キャラバン」が開催され、438名の参加者がアンパンマンと仲間たちとともに交通安全について学びました。

本イベントは「アンパンマン達といっしょに楽しみながら交通安全を学ぼう！」をテーマに、国民的キャラクターを通じて次世代を担う子どもたちに交通事故防止の重要性を伝えることを目的として実施されました。当日は、アンパンマン達と一緒に体操を踊ったり、ゲームを交えて交通ルールを学んだりと、子どもたちは笑顔で参加していました。最後にはキャラクターとの握手会も行われ、会場は温かい雰囲気に包まれました。子どもたちにとって、楽しい思い出となつたこと思います。

JA共済では、今後もこのような活動を通じて、地域の子どもたちが安心して暮らせる環境づくりに取り組んで参ります。

JA共済アンパンマン 交通安全キャラバン



ホクレン給油所 サマー・キャンペーン



8月13日、ホクレン清里給油所と札弦給油所にて「サマー・キャンペーン」が開催され、日頃よりホクレン給油所をご利用いただいている皆さまへの感謝を込めて、店頭給油によるガソリン・軽油が店頭表示価格より5円引きとなるキャンペーンを行い、当日は常に車が出入りするほど多くのお客様にご来店いただきました。

これからも地域の皆さまに愛される給油所となるよう一丸となって取り組んでまいりますので変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い致します。

資材センター サマーセール



8月20日、JA清里町資材センターにて、「サマーセール」が開催されました。会場では、充電式の保冷温庫や、ファンベスト・産業扇など夏の農作業に欠かせない商品が限定価格で販売されました。また、当日は(株)長谷川熊吉商店・(株)マキタからも担当者にお越しいただき、実際に商品の特徴や使用方法について実演を交えながら丁寧に説明していました。

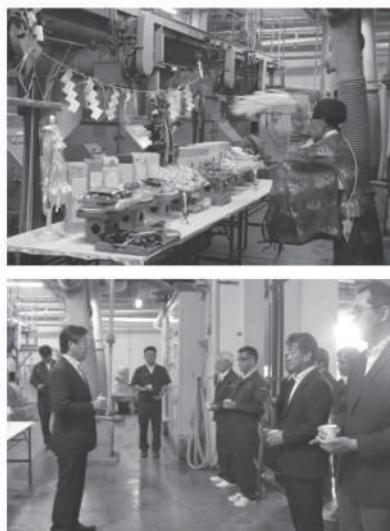
次回の資材センターのセールは11月を予定しております。皆さまのご来店を職員一同お待ちしております。

令和7年度清里町 果樹生産振興会視察研修



9月25～26日にかけて、清里町果樹生産振興会の視察研修が深川市方面にて行われました。今回の研修では「はやし果樹園」様にてブルーンの収穫体験を予定しておりましたが、生憎の天候により行う事ができず、果樹園の概要についての説明をしていただきました。説明の中では果樹を栽培するにあたり、日照時間や積算温度の違いなど清里町と条件の違いはあるものの、病害や防除、栽培方法など今後の果樹栽培の発展に活かせる知見も多く伺うことができました。参加した会員からは「非常に参考になつた」という声もあり、大変有意義で充実した視察研修となりました。

でん粉工場安全祈願祭



8月27日、安全祈願祭が執り行われました。式には関係者が参列し、玉串を奉げて操業期間中の安全と円滑な作業を祈願しました。

例年行われているこの祈願祭は、長期間にわたる操業のスタートにあたり、心を一つにして安全意識を高める大切な場となっています。式の中では、三上組合長から一農作業事故や労災などに十分に注意し、何よりも安全を第一に考えながら作業に取り組んでいただきたいとの挨拶があり、参加者一同が改めて安全の大切さを胸に刻みました。

なお、今年度の原料受入は9月5日より開始しており、操業中は多くの関係者が携わることとなります。地域の皆さまのご理解とご協力をいただきながら、無事故・無災害での操業を目指して参ります。

年金友の会 ゲートボール大会



8月21日、清里ゲートボール場にて年金友の会の夏季レクリエーション「室内ゲートボール大会」が開催されました。

当日は14名の参加者が集まり、3チームに分かれての総当たり戦で進められました。試合前には経験者からルールや打ち方のコツなど丁寧な指導があり、初めての方も安心してプレーに臨むことができました。

試合が始まると、「そこを狙つて!」「ナイスプレー!」といった元気な掛け合いが飛び交い、思わず歓声をあげてしまうスーパー・プレイを見せるなど、終始和気あいあいとした雰囲気の中で盛り上がりを見せていました。

レクレーション終了後はホテル緑清荘にて懇親会が行われ、参加者同士が会話に花を咲かせ和やかなひとときを過ごしました。

北海道オータムフェスト& ほつかいどう秋の大収穫祭

10月上旬に札幌で開催された「北海道オータムフェスト」および「ほつかいどう秋の大収穫祭」に、清里町役場とともに当JAも参加しました。いずれのイベントも天候に恵まれ、会場は多くの来場者で賑わいました。

今年で50周年を迎えた「清里焼酎」の試飲をきっかけに足を止めてくださる方も多く、清里町の魅力を広く発信することができました。また、町内飲食店「炉憩（いろこう）」が考案した長いもコロッケなどの調理販売も行い、「中がトロトロでとても美味しい!」といった嬉しいお声も寄せられました。中にはその日のうちに再び購入に来られる方もおり、反響の大きさを感じました。

今回のイベントでは当JAは補助的な立場での参加となりましたが、国内外の多くの方々と直接お話しすることができ、今後の販売促進や商品PRの方法を見つめ直す貴重な経験となりました。これからも、より多くの方に清里町と清里産加工品の魅力を知つていただけるよう努めて参ります。



フレッシュユニズ部 料理交流会



8月22日、TOKO-ITOKO

CafeにてJA清里町女性部フレッシュユニズ部による料理交流会が開催されました。

当日は16名の参加があり、まずはアイスブレイクとしてテーブルに分かれてのボードゲームが行われ、昼食には地場産野菜をふんだんに使つたランチプレート＆デザートが振舞われました。その後、店主の柳谷亜紀子さんからカフェを開くまでに込められた想いや歩みをお話しいただきました。

今回の料理交流会ではフレッシュユニズ部の活動に初めて参加した方もいらっしゃつたとのことで、これらも部員間の輪が広がり、素敵な繋がりがたくさん生まれることを願っています。



アカシヤ部会 餃子づくり



8月27日

J A清里町女



性部アカシヤ部会で餃子づくりが行われました。アカシヤ部会では、毎年部員が集まり料理を楽しむ恒例行事があり、前回はパンづくりに挑戦したとのことです。

当日は、大量の肉や野菜の下ごしらえを行い、ひとりあたり個もの餃子を包みました。また、この日のために用意された「餃子メーカー」も登場。皮を置いてレバーを回すだけで簡単に包める便利な器具に、参加者からは驚きの声や笑い声も上がり、終始和やかな雰囲気に包まれていました。

帰りは、完成した沢山の餃子をお土産に持ち帰り、参加者同士で笑顔を交わしながら楽しいひとときを締めくくりました。



農業 Photo Gallery



●大豆収穫



●そば収穫、袋詰め



●デントコーン収穫

あけぼの食堂

あけぼの食堂とは「健康企業宣言」の一環として清里産食材を味わいつつ、皆さまの健康を手助けするようなレシピを作成・掲載していく活動です。



No.12

ちちっとカリっと
お手軽おやつ！

でん粉と小麦粉で チーズ焼き

材料 1人分

きよさとでん粉	大さじ1
小麦粉	大さじ1
牛乳または豆乳 (お水でもOK)	大さじ4
塩	少々
オリーブオイル	適量
とろけるチーズ	好み
ワインナー	2本

作り方

- ① ウインナーは薄切りにする。
- ② ボールでんぱん、小麦粉、牛乳、塩を入れ混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを敷いて②を流しいれる。
- ④ 上の面にとろけるチーズとワインナーをのせ、下の面が焼けてきたらフライ返しで三つ折りにたたみ、ひっくり返す。
- ⑤ 下の面がしっかり焼けチーズに火が通ったらお皿に盛りつける。

MEMO

バターを使って生地だけを焼いて、クレープのようにチョコレートやフルーツ、生クリームをトッピングしてあま~いお菓子として食べてもおいしいです。ツナマヨやケッチャップを使うなど、色々なアレンジでおいしく作ってみてください！

Instagram・Facebookでもレシピを発信中！



JA清里町



JAKIYOSATOCHO





健康コラム（全4回）

医療法人社団 桂友会
網走脳神経クリニック
理事長 藤田力

第3回 「元気な90歳を目指す」



元気な人生、毎日のきまりを作りましょう。

年齢とともに、若い時なら平氣でできていたこと、寝なぐても頑張れたこと、よいしょと言わなくとも持てた重いもの、駆け足で渡れた横断歩道、だったはずです。それがすこしずつ歳だなど思ひながら日々を過ごし前期そして後期高齢を迎えていないでしょうか。若いころからの習慣は簡単には変えられないのが普通です。残念ながら細胞の若々しさ・ミトコンドリアのパワーはだんだんなるよう心がけてみませんか？難しいことはありません。以下の10項目をとりあえず少しずつ日々の習慣にしてみませんか。以下は個人差がありますので、心臓腎臓などの悪い人はかかりつけ医師にご相談ください。

七、できることはなるべく自分ですることです。

八、社会・世間に興味を持ち続けることがボケ予防につながります。

九、趣味や好きなことはなるべく続けること。

十、病状治療について主治医に質問することです。難しい事は一つもないと思ひます。さらに最後に付け加えるとすれば禁煙と節酒です。

かかりつけで相談してください。

五、鏡を見る「元気な声でおはよう」といさつする。元気な表情・よい顔色・元気な声は健康のハロメーターです。

六、歩くことや、ちよこちよこ動くことを習慣にするです。とにかく毎日することが大事です。

七、できることはなるべく自分ですることです。

八、社会・世間に興味を持ち続けることがボケ予防につながります。

九、趣味や好きなことはなるべく続けること。

十、病状治療について主治医に質問することです。難しい事は一つもないと思ひます。さらに最後に付け加えるとすれば禁煙と節酒です。

まず第一に十分なカロリー、特にたんぱく質をとること、です。だんだん食べ細くなります。肉や魚だけではなく卵や納豆・豆乳なども摂取しましょう。

二、適切な水分量をとることです。夏に水分は熱中症予防で必要ですが、摂りすぎるとナトリウムが低下して水中毒になります。適切に1リットル以上は取りましょう。

三、握力を測つてフレイル（加齢に伴う予備能力低下）予防しましょう。男性28kg、女性18kgが目安です。

四、できる範囲内での数値目標を持



藤田力（ふじたつとむ）
青森県出身
旭川医科大学医学部医学科卒業
令和4年10月にクリニックを開院
脳神経外科専門医
診療案内：物忘れ外来、頭痛外来、睡眠時無呼吸外来、禁煙外来、脳ドック、健康診断

熱帯アジアがふるさとのショウガ。世界的なハーブ＆スパイスですが、日本の暮らしにも古くからなりました。

秋に収穫期を迎える根ショウガは生のまま使つて使うことで、辛味成分であるジンゲロールの働きにより殺菌・発汗作用が期待できるとされています。いわゆるショウガらしい香りが立ち、湯豆腐などの薬味にぴったり！ 食欲がそそられます。

まず「ギョーヤのたれやスープ、卵焼きにショウガの風味が欲しい」または「ショウガがちょっと余つてしまつた」というときにお薦めのひと手間レシピをご紹介します。

■ ショウガの日本酒漬け

① ショウガ70gをよく洗い、皮ごとすりおろす。

② ①を保存瓶に入れて、日本酒200mlを加える。

作つたらすぐくに使える万能調味料です。冷蔵庫で保管する場合は2週間程度で使い切りましょう。

一方、炒め物や煮物、蒸し物に使うときなど、加熱したショウガは血行促進・鎮静作用が期待できるとされます。特に風邪の引き始めや冷えやすい方にお薦めです。



秋に収穫期を迎える根ショウガ

シヨウガ スパイスと香りが人気
身近な草木 和ハーブ入門
植物民俗研究家／和ハーブ協会副理事長・平川美鶴

植物民俗研究家／和ハーブ協会副理事長・平川美鶴

身近な草木 和ハーブ入門

次に家庭でも作りやすく、長期保存できるシロップのレシピをご紹介します。冷蔵庫で1カ月程度保存できます。

■ 和かんきつのしょうがシロップ
① ショウガ100gをよく洗い、皮ごとすりおろす。

② ①と水200mlを鍋に入れ、弱火で20分ほど煮る。

③ ②に、きび砂糖100gを加えて混ぜながら、弱火でさらに15分ほど煮詰める。

④ 火を止め、仕上げに和かんきつ（スダチ、カボス、ユズなどを好みで）の搾り汁を加える。

大きじ2程度をマグカップに入れてお湯で割り、しょうが湯に。または冷たい炭酸で割り、ジンジャーエールに。ホットミルクで入れた紅茶に加えればチャイのような風味も楽しめます。豚肉のしおが焼きを作る際の下味付けにもお薦めです。

理事会の経過をお知らせ致します

第8回

8月
22日
(金)

議事録											
第8回 8月22日(金)											
議事録											
議案第1号	令和7年産てん菜立会人の選任について	令和7年産でん粉原 料用馬鈴しょ加工取 扱要領および共設計でん粉融資単価の設定と操業日程について	夏季懇談会の意見集 約について	余裕金の運用状況について	農地等取得にかかるプロパ ジ資金の活用について	J A共済コンプライアンス	点検結果について	各連合会の決算状況について	海外視察研修の参加について	寄付金の支出について	令和7年度でん粉工場安全操 業祈願祭の開催について
議案第2号	第3回オホーツク農協畑作青 果対策委員会の内容報告について	ホクレン中斜里製糖工場区域 内でん菜振興協議会欧州研修 の参加について	令和6年産玉ねぎの本精算について	令和7年度農作物及び特用作物等作況調査について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産別海町産種馬鈴 薩価格について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について
議案第3号	告事項	第3回オホーツク農協畑作青 果対策委員会の内容報告について	ホクレン中斜里製糖工場区域 内でん菜振興協議会欧州研修 の参加について	令和6年産玉ねぎの本精算について	令和7年度農作物及び特用作物等作況調査について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について	令和7年産種子馬鈴しょ生産 計画について
議案第4号	付議事項	議案第1号	議案第2号	議案第3号	議案第4号	畜産・酪農収益力強 化整備等特別対策事 業に係るリース契約 について	令和8年度リース取 引による固定資産の 債借について	取引のリスク評価書 等の改正について	従業員に対する寒冷 地・暖房手当の支給	令和7年度小麦の品位係数 の考え方について	麦作センター操業の中間報 告について

議案第5号	について 力スタッフ・ハラスメント対策基本方針の 制定について 子会社管理規程の改 正について 自己資本比率算出要 領の改正について 令和7年度規模拡大 による出資増口につ いて
議案第6号	
議案第7号	
議案第8号	
報告(事項)	1. 第4回才ホーツク農協畑作青 果対策委員会の内容報告につ いて 2. Gp緊急防除区域の縮小につ いて 3. 小麦の格付け結果について 4. 麦作センター操業の最終報告 について 5. マネロン・テロ資金供与対策 に関する取組状況および実施 状況等について(令和7年3 月末基準 共済事業) 6. 各連合会の配当金の内容に ついて 7. 組合員の加入・脱退および 事業の報告について 8. 令和7年度会計監査人監査 (期中一) 経過概要報告に ついて 9. 力スタッフ・ハラスメント対 応要領の制定について 10. 保有個人データの開示等に
11. 10.	

組合員狀況

〈令和7年9月30日現在〉

■組合員数 <前回報告より>

正組合員 (個人)	203名	(変動なし)
〃 (法人)	18法人	(変動なし)
准組合員 (個人)	1,337名	(3名減)
〃 (法人)	0法人	(変動なし)
〃 (団体)	17団体	(変動なし)
(合計)	1,575	

関根 溪人さん（燃料自動車課職員）
岩崎 如月さん（清里町）

14.	13.	12.
個人情報保護法等に基づく 公表事項・利用目的等の改 正について	関する手続要領の改正につ いて	
改正について	有価証券の減損処理要領の 改正について	
第12回JA清里町収穫感謝 祭の開催について		

