たんちょう

JAくしろ丹頂
広報誌
vol.191
2023.9

JAくしろ丹頂

令和5年度 釧路ホルスタイン共進会 開催

CONTENTS

- 令和５年度 釧路和牛共進会 開催 ―― 1
- 令和５年度 釧路ホルスタイン共進会 開催 ―― 2
- 白糠・農村サマーフェスティバル 開催 ―― 3
- 酪農振興会パークゴルフ大会 開催 ―― 3
- 外国人技能実習生 受入対面式 開催 ―― 4
- 高校生インターンシップ 実施 ―― 4
- 干し野菜をつくってみよう ―― 5～6
- 今月のミルクレシピ ―― 7
- 普及センターだより ―― 8
- 幌呂支店・音別支店閉鎖（貯金・融資・共済）のお知らせ ―― 9～10
- ＪＡ共済からのお知らせ ―― 11～12
- KAORUのフルーツパラダイス ―― 13
- ちょっと一息あたまの体操コーナー ―― 14
- 理事会/生乳生産実績/退職のご挨拶/辞令発令 ― 15

外国人技能実習生親睦交流会

令和５年度 釧路和牛共進会 開催

わかみぃこ４

あさひ１

さき１１１１

岸 大輔　審査員

どうです？
かわいい牛でしょう

7月28日、釧路農協連共進会場で、令和５年度釧路和牛共進会が開催されました。

釧路管内の和牛生産の高まりや令和９年に第13回全国和牛能力共進会が北海道で開催されることも決まり、生産者の技術向上や和牛の資質向上等を目指し、管内５ＪＡ（浜中町、しべちゃ、摩周湖、阿寒、くしろ丹頂）より29頭が出品され、月齢別に５部門に分かれ体積や品位等の資質を競いました。

測尺等の予備審査終了後に審査が開始され、北海道酪農畜産協会 岸 大輔家畜登録改良部長が出品牛を審査しました。

当ＪＡからは13頭が出品されましたが、残念ながら最高位獲得とはなりませんでした。しかし、各部門で健闘し優秀な成績を収めました。

主な成績及び出品者は表のとおりです。

令和５年度釧路和牛共進会入賞牛一覧表（JAくしろ丹頂）

部	結果	名　号	出品者	地区
１部	１等	わかみぃこ４	手　塚　信　幸	鶴居
	３等	ふくふくひめ	佐　藤　和　恵	音別
		みくちゃん	佐　藤　和　恵	音別
		はなひら	成　田　俊　英	音別
２部	２等	かついずみ４	手　塚　信　幸	鶴居
		みぃと４	手　塚　信　幸	鶴居
	３等	よつば４	坂　本　定　義	幌呂
３部	１等	さき１１１１	佐　藤　和　恵	音別
	２等	はこぶね	成　田　俊　英	音別
４部	２等	なかあきただ32	手　塚　信　幸	鶴居
	３等	もちみ３	坂　本　定　義	幌呂
５部	１等	あさひ１	手　塚　信　幸	鶴居
	３等	まりひら	平　木　敏　朗	白糠

令和5年度 釧路ホルスタイン共進会 開催

8月19日、釧路農協連共進会場で、令和5年度釧路ホルスタイン共進会が開催されました。

管内6JA（釧路太田、浜中町、しべちゃ、摩周湖、阿寒、くしろ丹頂）より73頭が出品され資質を競いました。

審査員は、北広島市の酪農家 岩田 政彦氏が務め、各部の審査を行いました。当JAからは35頭が出品され、インターミディエイトチャンピオンに鶴居・清水武志さん、リザーブジュニアチャンピオンに幌呂・安藤功さんの出品牛が選ばれるなど、各部で優秀な成績を収めました。

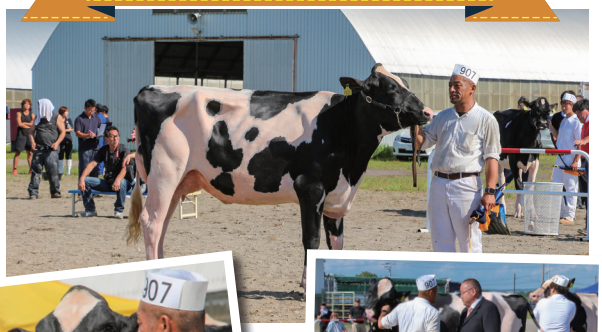
更に、牛群審査優秀農家表彰では、当JAから4農場が表彰されました。

主な成績及び出品者は表のとおりです。

また、今回の共進会の結果を受け、9月23日より安平町で開催される北海道ホルスタインナショナルショウに、当JAからも多くの牛が出品されることとなりました。出品される皆様のご健闘をお祈りします。

岩田 政彦 審査員

リザーブミディエイトチャンピオン



リザーブジュニアチャンピオン

令和５年度 釧路ホルスタイン共進会入賞牛一覧表（JAくしろ丹頂）

インターミディエイトチャンピオン	TKS ブリス デルタ チツプ	清　水　武　志
リザーブジュニアチャンピオン	A オラホーム ロス ジヨーデイ クリスマス RED	安　藤　　功

部	結果	名　　号	出品者	地区
1部	1等-1	インクリース アルマ メード ブーテイー	(農)清和農場	鶴居
	2等-1	フオグランド アメル ブーテイー	五十嵐大地	白糠
2部	1等-1	A ゴールド デルタラムダ マツカ ビスタ	安藤　　功	幌呂
	2等-2	アワープライド ドアマン ビスケット ET	(株)植田牧場	幌呂
3部	1等-2	A オラホーム サイドキツク ドアマン ミラー	安藤　　功	幌呂
	2等-2	TKS オーサム カズナリー チーフ	清水　武志	鶴居
4部	2等-1	IF ラマーク レーン ブーテイー A フタゴ	増田　一真	鶴居
5部	1等-1	TKS エスコート ラムダ	清水　武志	鶴居
	2等-1	IF アトウード サイドキツク メード	増田　一真	鶴居
6部	2等-1	レデイ ホープ サニーサイド ゲイン	(農)清和農場	鶴居
7部	2等-1	A オラホーム ロス ジヨーデイ クリスマス RED	安藤　　功	幌呂

部	結果	名　　号	出品者	地区
8部	1等-1	VSツリー ブラツク ハイブリツド	對木　賢雅	白糠
	2等-1	リーガル メモリー ローズ	松田　浩二	白糠
9部	1等-1	TKS ブリス デルタ チツプ	清水　武志	鶴居
	2等-1	アントラージ サイドキツク ペトラ	松田　浩二	白糠
	2等-3	A サルサ デイスクジヨツキー バイオハザード	安藤　　功	幌呂
10部	2等-1	ヘイチヤン リスター プリンセス ユニクス	(同)伊深ファーム	白糠
11部	1等-1	フオグランド リンダ ダンサートム	五十嵐大地	白糠
	2等-1	BS ゴールド キユートマン	(株)大坂ファーム	音別
12部	2等-1	ヘイチヤン スタープライド ゴーチツプ シロヒゲ	(同)伊深ファーム	白糠
15部	1等-1	ミココロ ジユラー ユニーク	松田　浩二	白糠

白糠・農村サマーフェスティバル 開催

盛り上がった生バンド演奏

始球式は　五十嵐専務

8月4日、白糠町和天別・旧河原小中学校で、JA青年部音白支部及び4Hクラブ主催の農村サマーフェスティバルが4年ぶりに開催されました。

昼の部は、ソフトボール大会が行なわれ、和気あいあいとした雰囲気の中、好プレー・珍プレーの熱戦が繰り広げられました。

夜の部は、焼き肉を囲んで懇親会が行なわれ、情報交換を行うなど交流を深めました。

また、余興として、青年部メンバーによる生バンド演奏等で大いに盛り上がり、盛会のうちに終了しました。

酪農振興会パークゴルフ大会 開催

8月10日、音別町パークゴルフ場で、当JA酪農振興会主催のパークゴルフ大会が開催されました。

会員、役職員17名が、6チームに分かれて熱戦を繰り広げ、個人戦優勝は五十嵐政敏さん（当JA専務）、団体戦は白糠Bチーム（林稔幸さん、對木範誉さん、手塚裕明白糠営農課長）が優勝しました。

大会終了後には交流会が行なわれ、焼き肉を囲み親睦を深めました。

外国人技能実習生 受入対面式 開催

後日、先に受入している実習生と親睦会も開催されました。

8月14日、幌呂事務所で外国人技能実習生受入対面式が開催されました。

当JA地区内では、外国人技能実習制度により、これまでに11回の受入れを行っております。

実習生は、入国後に栃木県の（株）きぼう国際外国語学院にて約1ヶ月間の入国後講習を受講し、日本語学習や日本でのルール等を学んできました。

この日、実習生を受入れる1農場の代表者が2名の実習生と対面しました。実習生の皆さんは、慣れない異国の地で不安になる事も多いかと思いますが、

当JA地域で3年間の実習を一生懸命に頑張って頂き、受入農場と実習生双方にとって有意義な実習期間となりますよう期待しております。

また、組合員・地域の皆様も実習生と会う機会がございましたら一声かけて頂けたらと思います。

高校生インターンシップ 実施

7月24日から28日までの1週間、Aコープほろろ店にて、インターンシップとして標茶高校2年生の生徒1名を受入れました。

長谷川管理部長より、JAの事業や組織概要、地域における役割等について説明を受けた後、生活店舗での就業体験に入りました。

担当職員より商品の補充や値付け、レジ打ち等を教わり、緊張しながらも仕事をこなしていました。

この期間で学んだ仕事の苦労や喜びが、将来の進路や職業選択の一助となれば幸いです。

今後もインターンシップ等の受入れを通じて、JAの活動や農業への理解を深めて頂けるよう取り組んで参ります。

うま味・栄養価が増す

干し野菜を作ってみよう

監修：KAORU
イラスト：小林裕美子

干し野菜とは、野菜を切って天日干しまたは陰干ししたもの。「干す」という一手間を加えた野菜は、うま味や甘味が凝縮され歯応えがアップします。残り野菜も無駄なく利用できる、時短調理が可能になる、栄養価が増すなど生の野菜とは違う魅力が生まれます。ぜひ作ってみませんか。

基本の干し野菜の作り方

1. 野菜を洗って水気を拭き、用途や好みに合わせて切る。
2. 表面の水分をペーパータオルで拭き取り、ざるなどに重ならないように並べる。
3. 天気が良い日に風通しの良い場所で干す。好みの状態まで乾燥したら取り込む。
4. そのまま調理に利用、または保存して活用する。

濃厚な甘味・うま味に感動

トマト

作り方

下処理

へたを取って、皮付きのまま横半分に切り、種を取り除く。

干す時間、完成の目安

皮を下にして、半日～2日程度干す。全体的にしわが寄り、クタッとなったら取り込む。

お薦め料理　サラダ、マリネ、スープ、揚げ物、炒め物、煮物など

ニンニクやハーブの風味を加えたオイルマリネは、バゲットやサラダに。

生とは違う食感に驚き

キュウリ

作り方

下処理

皮付きのまま、斜め切り、輪切り、棒状などに切る。

干す時間、完成の目安

半日～1日程度干す。表面が乾いて、全体的にしんなりしてきたら取り込む。

お薦め料理　マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

干しキュウリのめんたいバター炒め。加熱しても水っぽくならず、癖になる歯応えです。

辛味が和らぎうま味アップ

タマネギ

作り方

下処理

皮をむいて根を取り、串切りや輪切りなどにする。

干す時間、完成の目安

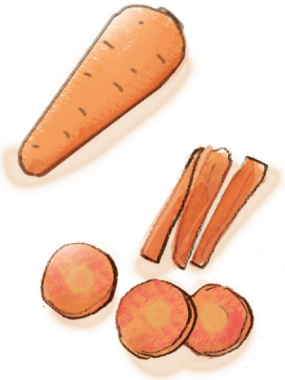
半日～1日程度干す。表面にしわが寄り、全体的にしんなりしたら完成。

お薦め料理　サラダ、マリネ、あえ物、炒め物、揚げ物、煮物など

甘味が増したタマネギと豚肉をごま油で炒めるだけ。調味料も少なめで味が整います。

ニンジン
嫌いも克服

ニンジン



作り方

下処理

皮はそのままか薄くむき（皮部分が黒っぽくなるため）、1cm程度の輪切り、いちょう切り、棒状の細切りなどにする。

干す時間、完成の目安

半日～1日程度干す。表面が乾いて白っぽくなり、しんなりしたら取り込む。

お薦め料理　ソテー、ピクルス、炒め物、あえ物、漬物、煮物など

油でさっと炒め、ツナ缶としょうゆで調味。干すことで炒め時間が短縮し、甘味がアップします。

かさが減り
うま味が凝縮

キノコ

作り方

下処理

シイタケは軸を取り、かさを下にして半日～1日ほど干す。シメジは石づきを取り小房に分け、エリンギは縦切りにして半日程度干す。

干す時間、完成の目安

表面が乾いて、程よく縮んだら取り込む。

お薦め料理　だし、スープ、マリネ、炒め物、煮物など

キノコ、ホタテ缶、水を鍋で煮立たせ、みそを溶かせば、だしいらずの即席みそ汁に。

特有の香りが
優しく穏やかに

ピーマン
パプリカ

作り方

下処理

へたと種を取り除き、縦半割り、四つ割りなどにする。

干す時間、完成の目安

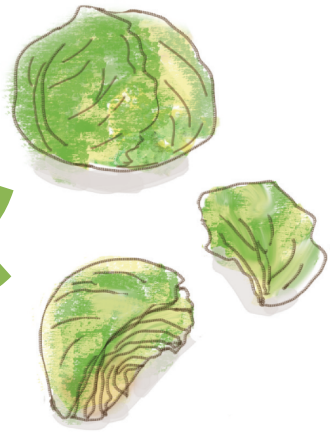
皮を下にして半日～1日程度干す。表面にしわが寄り、全体にしんなりしたら完成。

お薦め料理　マリネ、ピクルス、あえ物、炒め物、漬物など

皮目をあぶり、オリーブ油、塩、こしょうで味をなじませれば、華やかな一品に。

料理の幅が
グンと広がる

キャベツ
ハクサイ



作り方

下処理

葉を1枚ずつ剝がすか根元を付けたくし切りにする。

干す時間、完成の目安

葉を広げて半日～1日程度干す。葉がしんなりしてきたら取り込む。

お薦め料理　ソテー、グリル、煮込み（ロールキャベツ・ハクサイ）、あえ物、漬物など

葉でウインナーを巻き、トマト入りコンソメスープで煮る。下ゆでせずに巻くことができます。

手軽に栄養のバランスを整える　～牛乳・乳製品を使って～

手軽にとれる食品を活用して、1日の栄養バランスを整えましょう。

牛乳はカルシウムをはじめ、たんぱく質やビタミンB_2(発育のビタミン)などを豊富に含んでいます。また、吸収されにくい栄養素であるカルシウムの吸収率に優れています。そのまま飲む、アレンジして飲む、お鍋をはじめ、料理やデザートに使うなど、いろいろなとり方ができる便利な食品です。朝・昼・夕の食事はもちろん、スポーツの後や外から帰ってきたとき、おやつなど、いつでもとることができます。

J-milkのサイトには、牛乳・乳製品を使ったレシピが900種類以上掲載されています。

Jミルク　レシピ　検索

乳製品でも!

ヨーグルトやチーズは牛乳のなかま。
そのまま食べられて手軽ですね。

牛乳をも～っと食卓に　今月のミルクレシピ

爽やかな あっさり風味　ポン酢で作る 鶏肉じゃが

材　料（２人分）

A
- 牛乳……100ml
- ポン酢しょうゆ　大さじ1

鶏もも肉（一口大に切る）……200g
ジャガイモ…大1個(200g)
サラダ油……小さじ2
レモン（輪切り）……2枚
クレソン……2枚

【作り方】

①ジャガイモは皮をむいて8等分にし、耐熱容器に入れ、ラップを掛けて電子レンジで1分30秒加熱する。
②Aを合わせておく。
③小さめのフライパンにサラダ油を入れて熱し、鶏肉、ジャガイモを焼き付けたら、②とレモンを加える。クッキングシートをかぶせ、ふたをする。
④煮立ったら中火から徐々に火加減を弱めながら10分ほど煮る。牛乳が分離してきたらレモンを取り出し、ジャガイモが軟らかくなったらふたとシートを取り、水分を飛ばすようにして、煮汁を絡める。
⑤皿に盛り、クレソンを添える。

※Jミルクホームページより転載

エゾシカ対策 ～電気牧柵の下草管理～

近年、エゾシカによる飼料作物の食害が増加しており、電気牧柵を活用したほ場が増えてきました。しかし、電気牧柵設置後の下草管理が不十分なため、エゾシカの侵入があるほ場も散見されます。

今回は、飼料用とうもろこしのほ場を対象とした電気牧柵の下草管理について紹介します。

1　電気牧柵の仕組み

電気牧柵は動物が触れると電気が動物の体を通り、地面に抜け、アースを通り電源装置へ戻るといった回路が成り立つことで電気刺激を与えます（図1）。

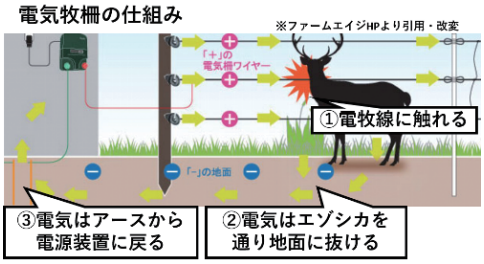


図1　電気牧柵の仕組み

2　エゾシカ侵入の要因「漏電」

電気牧柵の設置後もエゾシカに侵入される大きな要因は、下草が電牧線に接触することによる漏電です。これにより、電気牧柵の効力が大きく減少します。他にも、断線や電牧線のたるみによる地面への接触が挙げられます。このような漏電を防ぐために、電気牧柵のこまめな見回りや対応が必要です。

3　電気牧柵の下草管理

地面に最も近い電牧線は、地上30～50㎝といわれているため、下草の草高がこれに達する前に除草する必要があります。除草の方法は、①刈り取り、②除草剤の散布、③防草シートの設置が挙げられます。

今回、試験的に②除草剤の散布について、飼料用とうもろこし収穫後の秋散布を実施しましたので、その事例を紹介します。

4　除草剤の秋散布の事例紹介

令和4年10月14日に、釧路市音別地区内TMRセンターの飼料用とうもろこしほ場の電気牧柵下の一部にて、ラウンドアップマックスロードを散布（以下、秋散布）し、翌年に除草効果を確認しました（表1）。散布は専用ノズル（ULV5）を装着した噴霧器を用いて行いました。専用ノズルを用いることで、5L／10aの少水量散布が可能となり、給水時間の削減や省力化にも繋がりました。

表1 作業内容と除草効果確認の経過

実施日	作業内容
R4年	
R4.9.21	飼料用とうもろこし収穫
R4.10.14	電牧下の一部に試験的に除草剤を散布【秋散布】
R5年	
R5.5.17	飼料用とうもろこしは種経過観察（写真1）
R5.5.30	電牧下の除草剤散布【夏散布】
R5.6.26	経過観察（写真2）

令和5年5月17日の経過観察では、秋散布の除草効果を確認することができました（写真1）。

写真1　散布の経過（夏散布前）

5月30日には秋散布部分も含め、全ての電牧下に同剤が散布（以下、夏散布）されました。

6月26日の経過観察では、秋散布に夏散布を組み合わせたことによって、除草効果が持続していました（写真2）。

写真2　散布の経過（夏散布後）

今回の結果から、秋散布による除草効果および夏散布との組み合わせによる除草効果の持続を確認することができました。

また、収穫作業が一段落した秋に除草剤を散布し、翌年の春先の忙しい時期まで除草効果が続くことも大きなポイントです。

5　最後に

今回、電気牧柵の下草管理の一例を紹介しましたが、条件によって除草効果の違いやその他の要因による漏電の可能性もあるため、電気牧柵のこまめな見回りが必要です。

設置後も継続的に整備を行い、良質な自給飼料の確保に繋げましょう。

普及センターHP
はこちらへ↓

組合員・利用者のみなさまへ

幌呂支店・音別支店
閉店のお知らせ
（貯金・融資・共済）

平素は、当組合の事業運営につきまして格別のご支援、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

今回、「幌呂支店・音別支店」を**令和６年６月７日（金）**の営業をもちまして誠に勝手ながら閉店させていただきます。

「幌呂支店・音別支店」をご利用のみなさまにつきましては統合先店舗またはＡＴＭをご利用いただきますようお願い申し上げます。

なお、閉店後の補完業務として現金を扱わない限定した業務を開始いたします。詳しくは窓口にお問い合わせ願います。

店舗閉店に伴い、ご利用のみなさまには大変ご不便をお掛け致しますが、今後ともみなさまの負託に応えるため、ＪＡくしろ丹頂として質の高いサービスを提供できるよう、役職員一体となって努力してまいります。

何卒ご理解とご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

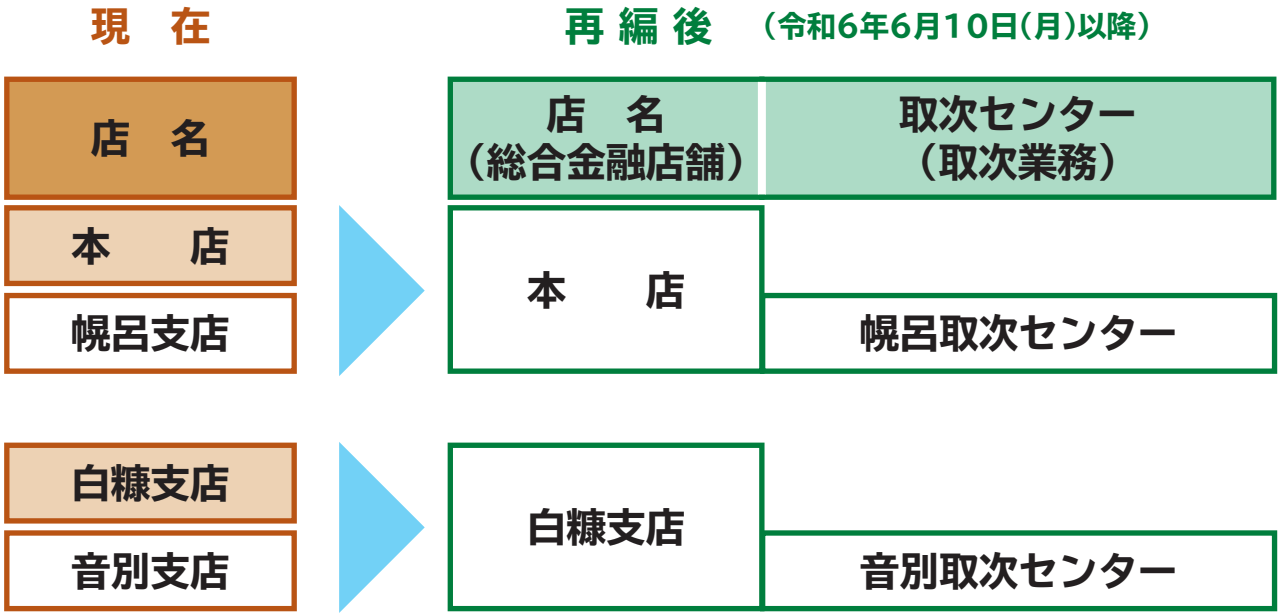
敬具

令和５年７月

釧路丹頂農業協同組合
代表理事組合長　千葉　喜好

令和６年６月10日(月)以降　本・支店と店舗機能が変わります

金融店舗体制は、現行の４金融店舗から、２金融店舗と機能を限定した２取次センターの２形態の店舗体制へ再編をいたします。



なお、取次センターでの業務は限定されており現金を扱う取次はできなくなります。

●例えば現金を伴う入出金、税金納付など
税金等のお支払いは口座振替をおすすめします。

詳しくは店頭窓口にお問い合わせください。

営業終了店舗	幌呂支店	〒085-1141 阿寒郡鶴居村幌呂西3丁目15番地	金融共済課 ☎0154-65-2311
統合先店舗	鶴居本店	〒085-1206 阿寒郡鶴居村鶴居東4丁目45番地	金融課・融資課 ☎0154-64-2313 共済課 ☎0154-64-5477

営業終了店舗	音別支店	〒088-0115 釧路市音別町本町1丁目15番地	金融共済課 ☎01547-6-0333
統合先店舗	白糠支店	〒088-0301 白糠郡白糠町東1条南1丁目2番地2	金融共済課 ☎01547-2-2183

JAから農業者の皆さまへお知らせです。

働くわたしのささエール

生活障害共済

病気やケガにより身体に障害が残ったとき
収入の減少や支出の増加に備えられる幅広い保障

今のうちに知っておきたい「働けなくなる」リスク

その① 「身体障害状態」になる原因はさまざまです。

ケガだけでなく、病気が原因で身体障害状態になることもあります。

3級
農業用自動車の操作中の事故で**片足を切断**した場合

2級
農作業中に脳梗塞で倒れ、**下半身に麻痺**が残った場合

4級
大腸がんにより**人工肛門**を装着する場合

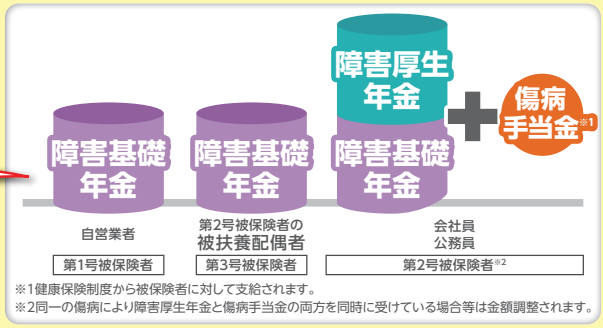
※ 具体的な身体障害等級の認定可否は各自治体の判断によります。詳しくは「身体障害者福祉法施行規則別表第5号」をご確認ください。

農業者のうち、
約75～90%の方が、
経営者・世帯員が障害を負った場合、
「経営の見直しが必要」
「離農せざるを得ない」と
考えています。
(出典) 販売農家を対象としたインターネット調査
(平成29年2月JA共済連実施)

その② 「働けなくなったとき」をサポートする公的制度があります。

◎公的年金制度（障害基礎年金）

支給要件を満たす公的年金制度加入者が、
所定の障害状態となった場合に支給されます。



※1健康保険制度から被保険者に対して支給されます。
※2同一の傷病により障害厚生年金と傷病手当金の両方を同時に受けている場合等は金額調整されます。

農業者(自営業者)の皆さまは、
会社員・公務員と比べて公的保障が
少ないため、**働けなくなったときの**
家計への影響が大きくなることが
予想されます！

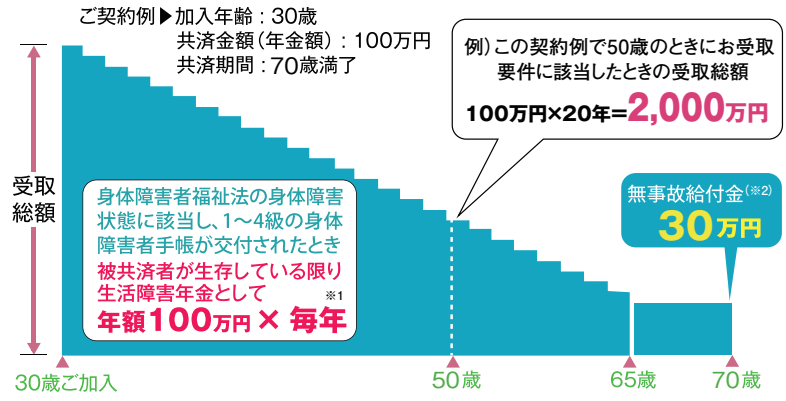
この資料は概要を説明したもので、令和5年1月末現在の法令等に基づき記載しています。将来の取扱いを保証するものではありません。
支払事由にかかる法令等の改正があり、その改正がこの共済契約の支払事由または共済掛金の計算の基礎に影響をおよぼすため、必要がある場合は、農林水産大臣の承認を受けて、その直後に到来する共済年度の初日から将来に向かって支払事由を変更することがあります。

JA共済

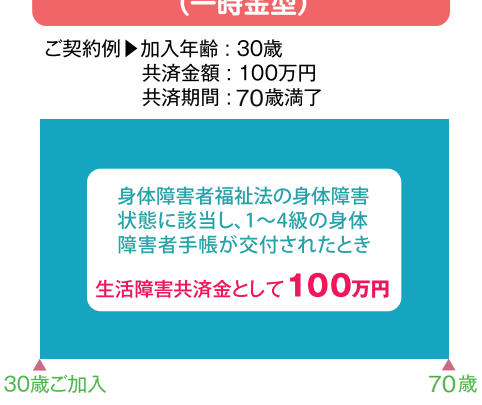
身体障害状態となった場合のくらしをサポートするために、2つのタイプの保障をご用意!

収入の減少への備えに適した「継続的にささえるプラン（定期年金型）」、住宅の改修、歩行器具等の器材購入などに伴う支出の増加への備えに適した「まとまったお金でささえるプラン（一時金型）」を選択できます。両タイプへの加入も可能です。

継続的にささえるプラン（定期年金型）



まとまったお金でささえるプラン（一時金型）



※1　共済期間の満了日までまたは第1回生活障害年金支払日以後5年間のいずれか長い期間。
※2　第1回生活障害年金の支払がなく、共済期間の満了まで生存されているときには無事故給付金として共済金額の30%（この契約例の場合、30万円）をお支払いします。
●　第1回生活障害年金の支払日から共済期間の満了日までが5年より短い場合には、被共済者が生存している限り、5年間生活障害年金をお受取りになれます。
●　受取総額は、ご加入から1年経過するごとに減少します。

●生活障害共済金をお支払いした場合にはご契約は消滅します。

ご契約例：生活障害共済　定期年金型
共済期間 70 歳満了　口座振替扱い無
共済金額（年金額）100万円　月払い　　令和5年4月現在

加入年齢	男性 70歳払込終了	女性 70歳払込終了	加入年齢（歳）	男性 70歳払込終了	女性 70歳払込終了
15歳	4,690円	4,390円	41歳	4,920円	4,420円
16歳	4,690円	4,380円	42歳	4,950円	4,430円
17歳	4,680円	4,370円	43歳	4,980円	4,440円
18歳	4,670円	4,360円	44歳	5,010円	4,450円
19歳	4,660円	4,360円	45歳	5,040円	4,470円
20歳	4,650円	4,350円	46歳	5,080円	4,480円
21歳	4,650円	4,350円	47歳	5,120円	4,500円
22歳	4,650円	4,350円	48歳	5,160円	4,520円
23歳	4,660円	4,360円	49歳	5,200円	4,550円
24歳	4,670円	4,370円	50歳	5,250円	4,580円
25歳	4,680円	4,380円	51歳	5,270円	4,570円
26歳	4,700円	4,390円	52歳	5,300円	4,580円
27歳	4,710円	4,390円	53歳	5,330円	4,590円
28歳	4,720円	4,390円	54歳	5,370円	4,600円
29歳	4,730円	4,390円	55歳	5,420円	4,630円
30歳	4,740円	4,390円	56歳	5,480円	4,660円
31歳	4,750円	4,390円	57歳	5,550円	4,710円
32歳	4,770円	4,390円	58歳	5,640円	4,790円
33歳	4,780円	4,380円	59歳	5,750円	4,880円
34歳	4,790円	4,390円	60歳	5,890円	5,020円
35歳	4,810円	4,390円	61歳	6,080円	5,200円
36歳	4,820円	4,390円	62歳	6,350円	5,450円
37歳	4,840円	4,390円	63歳	6,710円	5,810円
38歳	4,860円	4,400円	64歳	7,250円	6,330円
39歳	4,880円	4,400円	65歳	8,060円	7,120円
40歳	4,900円	4,410円			

ご契約例：生活障害共済　一時金型
共済期間 70 歳満了　口座振替扱い無
共済金額 100万円　月払い　　令和5年4月現在

加入年齢	男性 70歳払込終了	女性 70歳払込終了	加入年齢（歳）	男性 70歳払込終了	女性 70歳払込終了
15歳	250円	216円	41歳	407円	322円
16歳	254円	219円	42歳	417円	329円
17歳	257円	221円	43歳	428円	336円
18歳	261円	224円	44歳	440円	344円
19歳	265円	227円	45歳	452円	352円
20歳	269円	230円	46歳	465円	360円
21歳	273円	233円	47歳	478円	369円
22歳	278円	236円	48歳	492円	378円
23歳	282円	239円	49歳	507円	388円
24歳	287円	242円	50歳	523円	398円
25歳	292円	245円	51歳	536円	405円
26歳	297円	249円	52歳	550円	413円
27歳	302円	252円	53歳	564円	421円
28歳	308円	256円	54歳	579円	429円
29歳	314円	260円	55歳	595円	437円
30歳	320円	264円	56歳	612円	446円
31歳	326円	268円	57歳	629円	456円
32歳	333円	273円	58歳	648円	466円
33歳	339円	278円	59歳	667円	477円
34歳	346円	282円	60歳	687円	488円
35歳	354円	287円	61歳	709円	501円
36歳	362円	293円	62歳	732円	514円
37歳	370円	298円	63歳	756円	529円
38歳	379円	304円	64歳	784円	546円
39歳	388円	310円	65歳	815円	565円
40歳	397円	316円			

●共済金のお支払いは、その原因となる傷病等が責任開始時以後に生じた場合に限ります。
●この共済は、死亡時における保障はありません。
●この共済には、解約時の返れい金はありません。
●この資料は特段の注釈が無い場合、令和5年1月末現在施行中の法令等によるもので、将来の取扱いを保証するものではありません。

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書（契約概要）」を必ずご覧ください。また、ご契約の際には、「重要事項説明書（注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

JA共済ホームページアドレス　https://www.ja-kyosai.or.jp

お問い合わせは
本店共済課　0154-64-5477
幌呂支店金融共済課　0154-65-2312
白糠支店金融共済課　01547-2-2183
音別支店金融共済課　01547-6-0333

23099990135

野菜ソムリエ上級プロ
kAORUの
フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

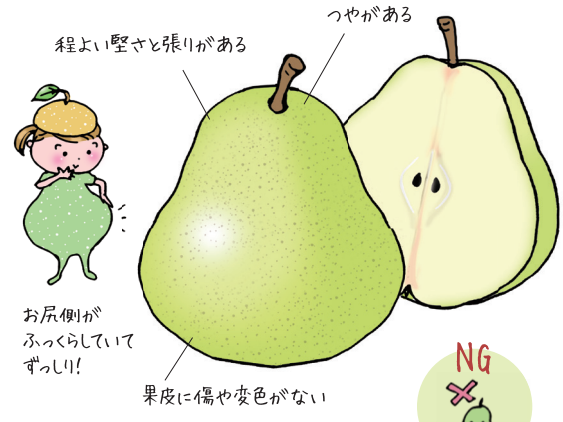
西洋梨（洋梨）

～上品で滑らかな食感と芳醇（ほうじゅん）な香り～

西洋梨のプロフィル
〖分類〗バラ科ナシ属
〖原産地〗温帯ヨーロッパ地方、西アジア地方
〖おいしい時期（旬）〗9～12月ごろ
〖主な栄養成分〗カリウム、食物繊維、ソルビトール、アスパラギン酸、フラバノール、アントシアニンなど

解説：KAORU

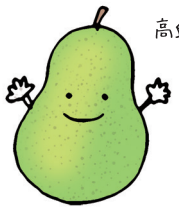
選び方



完熟の目安
- 果皮が黄色くなり、甘～い香りに
- 果皮がしっとりと手になじむ
- 軸が少し枯れ、軸の周りにしわが寄って柔らかい

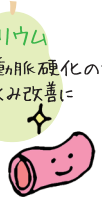
柔らか過ぎる
↓
過熟で傷んでいるかも……

西洋梨のチカラ



食物繊維
便秘予防やコレステロール低下に

カリウム
高血圧や動脈硬化の予防むくみ改善に



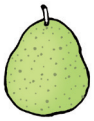
ソルビトール
便秘予防やせき止め解熱効果も

アスパラギン酸
利尿作用や新陳代謝を高める。疲労回復にも

フラバノール アントシアニン
ポリフェノールの一種
老化予防や生活習慣病予防に

西洋梨のいろいろ

ラ・フランス

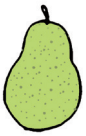


フランス原産。日本で最も生産量が多い人気品種で主産地は山梨県、長野県。軸の周りの皮に少しくわが寄ってきたら食べ頃。柔らかくとろけるような食感で甘く程よい酸味がある

ル レクチエ

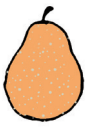
フランス原産。「西洋梨の貴婦人」の別名を持つ。主産地は新潟県。果皮がつやのある黄色になり、香りが強くなったら食べ頃。ジューシーで滑らかな食感でとても甘い

バートレット



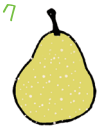
英国原産。主産地は北海道。缶詰用としてよく利用される。果皮が黄色になり、柔らかくなってきたら食べ頃。滑らかな食感で、適度な甘さと酸味でさっぱりとした味わい

オーロラ



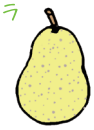
米国で誕生した「マルゲリット・マリーラ」×「バートレット」の交雑種。主産地は山形県、長野県。熟すと果皮が黄～だいだい色になり、香りも強くなる。とろけるような食感で果汁も多く、上品な甘さ

ゼネラル・レクラーク



フランス原産で「コミス」の自然交雑から誕生した希少品種。主産地は青森県。熟すと果皮が黄色くなり、特有の芳香を放つ。滑らかな食感で甘味と酸味がはっきりした濃厚な味わい

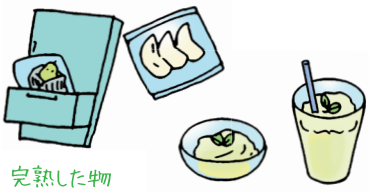
マルゲリット・マリーラ



フランス原産の大玉品種。主産地は山形県、青森県。熟すと果皮全体が黄金色になり、芳香が増す。ジューシーで滑らかな食感でほのかな酸味と甘味で癖のない上品な味わい

保存方法

未熟果（まだ堅い）
新聞紙に包むか紙袋などに入れ、追熟
20度が目安
高温多湿の場所では傷みやすい。果皮の色や滑らかさ、香りがうまく出にくい



完熟した物
あまり日持ちしないので、早めに食べる
乾燥を防ぐため新聞紙に包みビニール袋に入れて、冷蔵庫の野菜室へ

皮をむいてカットし冷凍するのがお勧め
シャーベット、スムージーなどに

楽しみ方・食べ方のコツ

軸側よりお尻側が甘～い
くし形にカットすると甘味が均等に行き渡る
軸側から食べていくと最後まで甘さが楽しめる

うまく追熟しなかったり
カットしたが堅かった……

ジャムやコンポートにするのがお勧め

クロスワードパズルにチャレンジ!!

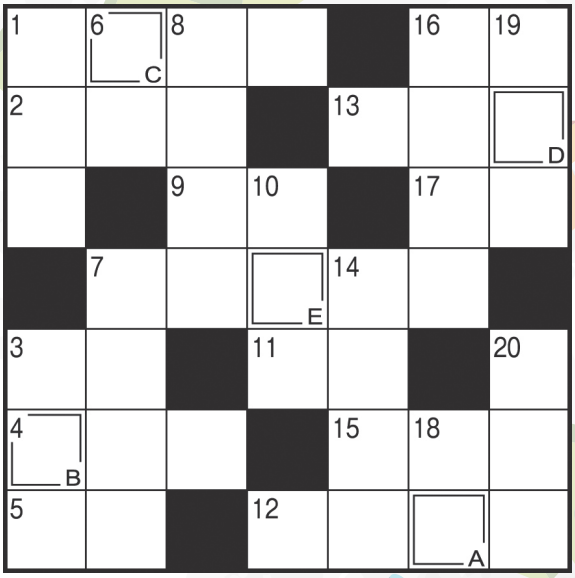
～ちょっと一息～ あたまの体操のコ～ナ～

ヨコのカギ

1　秋桜と呼ばれることもある花
2　有効利用されていない土地
3　イガに守られた実がなります
4　野球では右翼手ということも
5　小説家がつづるもの
7　寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
9　春日局は徳川家光の＿＿でした
11　刺し身にのっていることもある花
12　手紙のこと。往復＿＿
13　絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
15　ローマやカイロ、マニラなど
16　日本海に大きく突き出た＿＿半島
17　白川郷や下呂温泉で知られる県

タテのカギ

1　オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
3　スペード、ハート、ダイヤ、＿＿
6　なるべく＿＿嫌いをせずに食べてね
7　２枚の書類にまたがるようにはんこを押します
8　カラオケでのレパートリー
10　HPと表される仕事率の単位
14　秋の夜長にページをめくりつつ楽しみます
16　木材を切る道具
18　天井と向かい合っています
19　絹ごしや木綿があります
20　リレーの選手がつなぐ物



今回の答えは10月号に掲載するよっ!!

8月号の答え

1	3	6	8	11

1　家がレンガ造りから木造になっている
3　雄花が１株長くなっている
6　トウモロコシがかじられている
8　帽子のバッジの文字が違う
11　ボトルが増えている

おめでとうございます!! 8月号の当選者

・年万ボギー さん
・M・S さん
・セーヤン さん

・正解者３名の方にすてきなプレゼントをさしあげます。
なお、正解者多数の場合は抽選とさせていただきます。

《応募方法》
左下の部分を鶴居事務所 管理課まで FAX(0154-64-2315) をいただくか、切り取っていただき各事務所へ提出してください。

《締め切り》
2023年９月30日まで
当選者の発表は10月号にて発表します。
プレゼントのお渡しは郵送にて発送いたします。

・つぶやきコーナー

・暑さでハウスのミニトマトがたけたのヨ。初めてだわ
（セーヤン）

皆さんのつぶやき、ご応募お待ちしております。

クロスワードパズル 9月の答え

A	B	C	D	E

住所

氏名

ペンネーム

※氏名とペンネームは必ず記入願います。

電話番号

ご意見や季節のつぶやきなどの一言をお寄せください。

応募者の個人情報は厳正に管理し本応募以外の目的には使用しません。

どなたでも応募できますのでたくさんの応募お待ちしております。

キリトリ

たんちょう VOL.191 令和5年9月発行
■編集発行 釧路丹頂農業協同組合管理部管理課
■印刷 白糠印刷㈱

理 事 会 報 告

7月定例理事会 令和５年７月27日（木曜日）

報告事項

1．専決事項及び諸会議について
2．各委員会・諸会議等について
3．６月末財務状況について
4．事業の実施処理状況について
5．第３次中期計画(第４年次)の進捗状況について
6．コンプライアンス事故報告概要について
7．家畜排せつ物等に関する管理･指導体制について
8．幌呂支店・音別支店の金融店舗閉店に伴う地域住民説明会の実施報告について

付議事項

議案第１号　令和５年度　釧路丹頂農協鶴居事務所冷暖房設備設置工事に係る契約の締結について

議案第２号　令和４年度　畜産・酪農収益力強化整備等特別対策事業（機械導入事業）の承認について

その他協議事項

1．(株)酪園との協議について
2．幌呂育成牧場の今後の方向性について
3．当面の業務日程について

■令和５年度　生乳生産実績（７月）

	月計乳量（kg）	同月前年比(%)	累計乳量（kg）	累計前年比(%)
ＪＡくしろ丹頂	9,287,446.2	98.0	36,541,395.0	97.2
鶴居地区	3,543,576.6	99.6	13,679,463.8	97.5
幌呂地区	2,704,501.5	101.5	10,600,265.3	100.5
白糠地区	1,740,416.3	95.4	6,938,721.5	95.2
音別地区	1,298,951.8	90.7	5,322,944.4	92.9
管内計	44,660,428.7	95.7	176,822,795.9	95.3
(前年度管内計)	46,687,307.7		185,536,076.2	

退 職 の ご 挨 拶

高　田　栄　子　金融共済部　本店金融課長

この度、８月末をもちまして、釧路丹頂農業協同組合を定年退職いたしました。

顧みますと、昭和57年４月、旧鶴居村農業協同組合に奉職以来、41年の長きにわたり組合員･役職員･関係機関の皆様に大変お世話になり、厚く御礼申し上げます。

最後に、釧路丹頂農業協同組合の益々の御発展と、組合員並びに役職員の皆様の、ご健勝とご多幸を心よりご祈念申し上げまして、退職のご挨拶とさせて頂きます。

ありがとうございました。

また、退職後も、再雇用制度によりお世話になりますので、引続き宜しくお願い致します。

辞　令　発　令　（令和５年８月25日付）

氏　名	新　所　属	旧　所　属
西村　隆志	購買部長兼購買部　生産資材課長	購買部長
池田　直哉	購買部生産資材課白糠店係長兼購買部燃料課白糠給油所係長	購買部　生産資材課白糠店係長

辞　令　発　令　（令和５年９月１日付）

氏　名	新　所　属	旧　所　属
増川　純仁	金融共済部　本店融資課長兼金融共済部　本店金融課長	金融共済部　本店融資課長

編集後記 EDITOR'S NOTE

□本年の夏は酷暑ですね、みなさまはいかがお過ごしでしょうか。これから季節の変わり目となり、体調崩しやすい時期と言われていますので、くれぐれも注意したいですね。今月号のレシピには、酷暑で疲れた身体に合うあっさり風味のお料理レシピを掲載いたしましたので、ぜひ試していただきたいと思います。
また、８月には釧路管内における牛の共進会が開催されましたが、９月には全道一斉に集まる共進会が開催されます。ＪＡくしろ丹頂の組合員さんの朗報が聞ける事を期待しております。(成戸)

Instagram
ID→jakushirotancho
ＪＡくしろ丹頂ホームページ