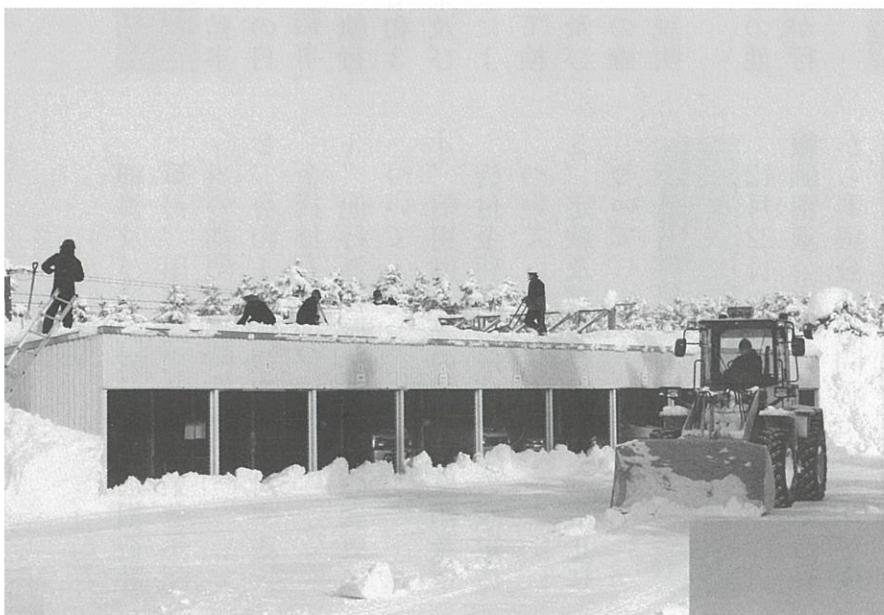




みのぶ

3月号



車庫の屋根雪下ろし、2月5日



旧営農資材店舗の屋根雪下ろし、2月7日

■発行日/令和4年3月1日/No.1439号

■発行/峰延農業協同組合

〒079-0192 美唄市字峰延37番地

Tel 0126(67)2111 Fax 0126(67)2793

ホームページアドレス <http://www.ja-minenobu.or.jp/>

■編集/総務課 ■印刷/空知印刷株式会社

令和3年度 期末監事監査終る

当JAの令和3年度期末の監事監査が2月16日から22日までの日程で、高田代表監事、佐藤監事、安沢員外監事により精力的に執行されました。監査の対象は令和3年度事業全般の業務執行結果及び事務処理結果の他、決算結果による財務諸表の適正等について検証・確認、地域農業振興計画及びJA中期経営計画の達成状況の確認、次年度課題等についての説明が行われました。

最終日の22日には常勤理事の他に幹部職員に対して監査講評が行われました。

2月臨時理事会開催

2月15日開催の臨時理事会において次の事項が協議されました。

- 役員選任実施要領に基づく理事会推薦会議の開催について
- 付議事項

2月24日開催の第1回（2月定例）理事会において次の事項が決定されました。

- 貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、事業報告、附属明細書及び注記表、部門別損益計算書、出資配当及び事業分量配当の基準の承認について
- 令和4年度の理事に対する資金貸付方針について
- 他行為替振込手数料の変更について
- 信用供与等の最高限度額及び貸付金利率の最高限度の設定について
- 定款及び規程類の一部改正について



森川組合長に答申書を手渡す浅香委員長

JA中期経営計画の達成状況の確認、次年度課題等についての説明が行われました。

最終日の22日には常勤理事の他に幹部職員に対して監査講評が行われました。

細書及び注記表、部門別損益計算書、出資配当及び事業分量配当の基準の承認について

令和4年度の理事に対する資金貸付方針について

他行為替振込手数料の変更について

信用供与等の最高限度額及び貸付金利率の最高限度の設定について

定款及び規程類の一部改正について

役員報酬審議会から

答申を受ける

12月22日に開催した第1回役員報酬審議会において、森川組合長から審議会に諮問した令和4年度

北海道米道内食率89% 10年連続で目標85%以上達成

の役員報酬について、数回の審議会を開催の後、1月24日に答申書が浅香委員長から森川組合長に提出されました。

答申を受けた令和4年度の役員報酬は本年3月に開催の第74回通常総会に提案され審議されることになります。

令和3米穀年度の 北海道米道内食率89%

道農政部の発表によると、令和3米穀年度（令和2年11月～令和3年10月）における北海道米の道内食率（道内の米消費量に占める北海道米の割合）が前年度より1ポイント上がり、89%となつたと発表しました。平成25年度の91%、平成24年度の90%に続く3番目に高い水準となり、北海道米食率向上戦略会議が目標とする85%以上を10年連続で達成しました。

道内総人口と1人当たり年間米消費量は一貫して減少傾向にあり、令和3米穀年度の米消費量は前年から3・5%減少したが、良食味米生産や地産地消の推進など、米の生産から流通・販売までの関係機関・団体が連携した取組みを行い、令和3米穀年度における道内

食率は目標の85%を10年連続で上回る89%となりました。

令和2年産の北海道米は、7月上旬から中旬にかけて天候に恵まれました。

登熟も8月上旬以降のおおむね高温で経過し、順調に推移したことから、作況指数106の「良」となりました。

10年ぶりにJA作業服を リニューアル

令和4年からJAみねのぶの作業服のデザインをリニューアルしました。ストレッチ性が高く、動きやすい素材になつており、安全性と機能性の向上を図りました。



II 訂

正 II

前月号（2月号／No. 1438）の1ページに掲載の記事「JA青年部第74回通常総会開催」に誤りがありました。訂正して関係者の皆さんに謹んでお詫び申し上げます。

(正)

部長 目黒泰行

副部長 大槻和洋

副部長 星野功平

副部長 仲河 守

理事 橋本康宏

監事 高山大毅

監事 内田貴大

おくやみ申し上げます

赤澤 輿喜男さん（80歳）2月5日

美唄市豊葦町3区

内田 キイ子さん（92歳）2月13日

岩見沢市峰延町445

役員推薦会議で役員候補者決定

現在のJA役員の任期は本年3月開催の通常総会までですが、任期に合わせて総会に提出する10名（理事7名、監事3名）の役員候補者選定を続けてきました。

昨年11月にJA管内にある10連合会の代表の方に集まっていただけ10名の地区推薦委員を決め、その後は各地区推薦委員の地元で候補者の選定・意向確認等を行い、

4回の地区推薦会議を開催し、都度経過報告等を行いました。

地区役員推薦委員は次の通りです。

・委員長

佐伯哲也（峰樺農事連合会会長）

・副委員長

宮越英治（岩見沢大願連合会代表）

・委員

宿南信夫（峰延連合会農事会長）

松下 誠

（光珠内中央連合会農事会長）

仲河政博（光珠内北連合会会長）

大友健治（豊葦連合会長）

大野賢治（上美唄南連合会農事会長）

平 重徳（中小屋連合会農事組合長）

白石昭彦（岩峰連合会長）

高川 智

（岩見沢・三笠岡山連合会代表）

1月17日に役員推薦会議が開催され、地区推薦役員候補者8名

（理事6名、監事2名）を決定され、2月15日に開催した理事会推薦会議で推薦された役員候補者2名（理事1名、監事1名）を合わせた10名（理事7名、監事3名）を、2月15日開催の全体推薦会議で決定がなされ、通常総会に役員候補者として提案されます。2月18日、佐伯委員長から森川組合長に総会に提出する役員候補者名簿等が手渡されました。

（理事6名、監事2名）を決定され、2月15日に開催した理事会推

薦会議で推薦された役員候補者2名（理事1名、監事1名）を合わせた10名（理事7名、監事3名）を、2月15日開催の全体推薦会議で決定がなされ、通常総会に役員候補者として提案されます。2月18日、佐伯委員長から森川組合長に総会に提出する役員候補者名簿等が手渡されました。

（理事6名、監事2名）を決定され、2月15日に開催した理事会推

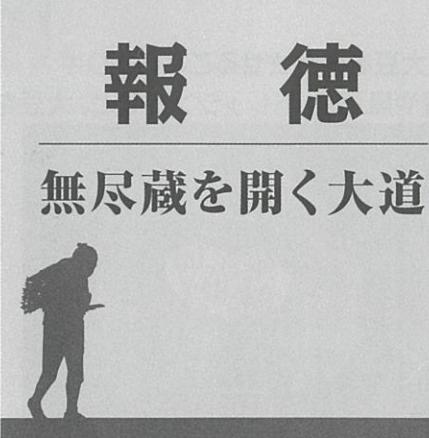
薦会議で推薦された役員候補者2名（理事1名、監事1名）を合わせた10名（理事7名、監事3名）を、2月15日開催の全体推薦会議で決定がなされ、通常総会に役員候補者として提案されます。2月18日、佐伯委員長から森川組合長に総会に提出する役員候補者名簿等が手渡されました。

私の歌に、「増減は、器傾く水と見よ」というのがある。その通りなのである。この様な場合では、全体として見れば、増減は全くないのである。私が広げていきたい事業において尊ぶ増減とは、増殖であり、普通の増減とは異なる。それは、天地の力を借りて、生物の育成を助長するという、天下の方式であり、天の神が積んで貯蔵している無尽蔵という蔵から、鍬や鎌の鍵を使って、米五合でも、麦一升でも、芋一株でも良いから、余分に取り出すことである。そのことを、次のように詠んだ。「天つ日の、恵み積み置く無尽蔵、鍬で掘り出せ、鎌で刈り取れ」これが、本当の「増殖」の方法であります。尊び、努めてもらいたい。

傾けば、こちら側にある水の量が多くなり、あちら側が少なくなる。

あちら側に傾けば、あちらが多く、こちらが少くなる。しかし、中の水量には変化はない。田畠を買って喜ぶ人がいれば、反対側に、田畠を売つて悲しむ人いる。た

だこちらとあちらの違いがあるだけである。田畠そのものには増減はない。



森川組合長に役員候補者名簿等を手渡す佐伯委員長

翁は次のように話された。
世の中は、増減ということに関心を持つて、いろいろ取り上げて
いるようであるが、そこで言つて
いる増減とは、例えば水が入つた
器が、あちらへ、こちらへと傾く
時に、水のある位置が変化するこ
とのようである。器がこちら側に

傾けば、こちら側にある水の量が多くなり、あちら側が少くなる。
あちら側に傾けば、あちらが多く、こちらが少くなる。しかし、中の水量には変化はない。田畠を買って喜ぶ人がいれば、反対側に、田畠を売つて悲しむ人いる。た
だこちらとあちらの違いがあるだけである。田畠そのものには増減はない。

峰延の女性農業者が 考えたレシピ紹介

4回目

今回は、気ままな主婦の会の会員が考えたレシピを紹介します。
カレー風味の豚汁でご飯にもよく合います！子どもから大人まで香りを楽しんで食べられます。

カレー風味の豚汁



材料

- ・豚バラ・大根・人参・じゃがいも・玉ねぎ・つきこんにやく・豆腐・味噌・カレー粉・しょうが汁・油

作り方

- ①材料を食べやすい大きさに切り、しょうが汁を入れた鍋でアクを取りながら煮る
- ②具材が柔らかくなったら火を止め、味噌を入れる
- ③カレー粉を入れて味を整える

point

味噌とカレー粉の兼ね合いに気を付けるのがポイントです。

気ままな主婦の会の活動紹介

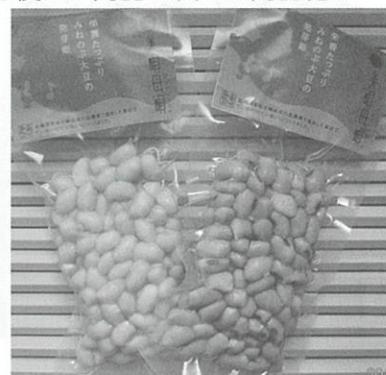
気ままな主婦の会は、「転作大豆の付加価値を高め、峰延を盛り上げたい」と平成16年に峰延管内の女性農業者6人で結成し、誰一人欠けることなく活動を続けて今年で18年目になります。農業や主婦業の傍ら、自分たちで作った農産物を使い、主婦目線で細かい部分までチェックしながら商品開発を行っています。

商品開発したものには、「発芽姫」という大豆を発芽させることによりギヤバが出てイソフラボンも豊富なギャバ大豆や黒豆茶、ドレッシングなど、大豆を使った商品を次々に商品化しています。現在JAみねのぶ店では、峰延産の低農薬栽培した大豆と手作りの麹を使用した奥深いコクとまろやかな味わいに仕上げた無添加味噌を販売しています。「丹精込めて育てた農産物は間違いなく安全で美味しいし、そんな商品をたくさんの人達に届けたい」と原材料だけでなく味やパッケージデザインにもこだわっています。是非ご賞味ください！



無添加味噌

価格は1個(600g入り) 540円



発芽豆



トマトハスカップジャム



かりんとう



食卓のタレドレッシング

三升漬け