

# Catch Ball

2019

August

8

Vol.874

## CONTENTS 【特集】梅干しパワーで暑い夏を乗り切ろう

- くるるの杜PR販売ほか…3
- JAびばい農場見学ほか…4
- フォトだより…5
- ピバラのお料理レシピ…6
- 理事会だより…7



7/16 アグリ山形合同会社が麦刈りを開始



# 梅干し パワーで暑い夏を乗り切ろう！

とつても暑い日本の夏。夏バテ知らずで元気に乗り切るには、梅干しのパワーが役立ちます。ご飯との組み合わせ以外にも、幅広く使えるのが梅干しの底力です。楽しく毎日の食卓に取り入れてみましょう。

## 梅干しは万能!! 毎日少しずつ取り入れましょう

古くから体に良いとされ、科学的にもその根拠が明らかにされている梅干し。効果効能についても研究が進んでいます。

梅の酸味のもとになっているのはクエン酸です。クエン酸は、エネルギーの代謝を高め、疲労物質を作らせない働きがあります。疲れにくい体になるのです。そのため、梅干しを試合前に摂取するアスリートも多いとか。夏場は特に注意したい熱中症の対策にも欠かせません。また、ご飯を腐りにくくするなど、暑い季節にうれしいさまざまな効果があります。爽やかな酸味は梅干しの魅力です。



イラスト:石川ともこ

梅干しおにぎり、梅干しを加えたつゆでいただくそうめん、梅きゅうなど、夏の暑い時期にさっぱりと食べた

ラダ、酢豚などにどうぞ。肉や魚の臭みを消す効果があることも、覚えておくと便利です。

いときにも梅干しは大活躍してくれます。疲れたとき、風邪っぽい場合、そんなときは梅干しに熱い番茶を注いで飲むのもいいでしょう。

二つ目は、量を調節すること。梅干しの味をはつきり出したいときはたつぷりと使いますが、ほんのちよつとだけ使うと、酸味はほとんど気にならず、うま味だけが加わり、隠し味として活躍します。煮物や炒め物、カレーなど、ちよつとこくが足りないな……、そんなときに、たたいた梅干しをちよつぷり加えてみてください。

梅干しを料理に使う方法は、野菜とあえたり、青魚と煮るなどが定番ですが、他にもさまざまな料理に使うことができます。使い方のコツは2点あります。

どんな食材とも意外と相性のいい梅干し。自由な発想で楽しく食卓に取り入れてもらえたらと思います。

一つは、梅干しを酸味・塩味・うま味の含まれた調味料と考えること。油分を加えればドレッシング感覚で使うこともできます。酢の物やサ

どんな食材とも意外と相性のいい梅干し。自由な発想で楽しく食卓に取り入れてもらえたらと思います。

## 梅の言い伝え

弥生時代に渡来して以来、日本に根付いた梅。早春の訪れを告げる花、梅干しとして役立ってきた実、どちらも今なお愛されています。



梅干し研究家  
小川睦子  
(オガワトキコ)

梅干しへの愛が高じて、梅干し研究家に。梅干しを研究しながら、その魅力を伝えるべく、梅干し作りなどの講座を開催する。監修本に「はじめてでもおいしくできる梅干し 梅レシピの基本」(朝日新聞出版)がある。  
<http://umelabo.org>

### 塩梅(あんばい)

かつて、塩と梅酢を合わせて調味料として使っていました。その塩加減、味加減がよいものを「塩梅」と呼んでいたとか。梅干しも「いい塩梅」で使えろと料理がおいしく仕上がります。

### 梅はその日の難逃れ

梅干しは古くから病気の予防に使われていました。現代のように薬などほとんどなかった時代、旅人や兵士にとって梅干しは必携だったそうです。二日が無事に過ごせるようにという願いも込められていたのでしょう。

### 梅を望んで渴きを止(や)む

もともとは中国の故事から。水がないときに梅を見て、その酸っぱさを想像することで喉の渴きをしのいだといわれています。梅干しを見て、じゅわつと唾液が出るのは現代人も変わりません。条件反射です。

### 梅干しと友人は古いほど良い

梅干しは漬けてから年月がたてばたつほど、うま味が深くなります。友人関係も梅干しと同じように、古い付き合いになるほど気心が知れ、信頼も増すという意味です。梅干しも人付き合いも熟成が楽しみです。

手軽！  
簡単！

# 梅干しを楽しむアイデア

一口に梅干しといっても実にさまざまな味があり、塩辛さや酸味、甘味など、それぞれに異なります。レシピをお試しになる際は、味見をしながら、お好みで梅干しの量を調整してください。



しゅわしゅわ  
梅ドリンク

## 材料 (2人分)

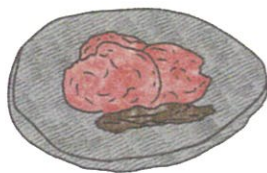
梅干し / 1個  
オレンジジュース / 100ml  
炭酸水 / 100ml  
メープルシロップ / 小さじ1~2  
レモン汁 / 少々(なくてもよい)  
ハーブ(ミントなど) / 適宜

## 作り方

- (1) グラスにハーブ以外の材料を入れ、ハーブを添える。
- (2) ストローなどで梅干しをつぶしながら飲む。

## 楽しみ方

- ★ ほうじ茶少々を加えてもいい。
- ★ 甘味はシロップなどでも可。
- ★ オレンジジュースの代わりにレモン汁のみでもOK。
- ★ 刻んだ青ジソを加えても。
- ★ お好みのカットフルーツを入れてポンチにしても。



干し梅

## 材料

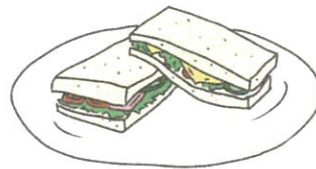
梅干し / 適宜

## 作り方

- (1) 梅干しは皮を破らないようにしながら軽くもむ。
- (2) つまようじなどで梅干しに穴を開け、種を取り出す。
- (3) 丸く形を整える。
- (4) ざるにクッキングシートを敷いて(3)を並べる。
- (5) 天気の良い日に2~3日干す。

## 楽しみ方

- ★ オープントースターで作ることもできる。(3)まで同様に準備し、クッキングシートを敷いて130度で30分程度焼く。焦げないように時々チェックを。
- ★ 甘い干し梅にしたい場合は下記のやり方で。
  - (1) 梅干しを水に漬け、冷蔵庫で1~2日置く。
  - (2) 水100mlに砂糖50gを入れて煮立てたら(1)を入れ、崩れないように弱火で15分程度煮る。
  - (3) 冷えたら、干し梅の作り方と同様に仕上げる。



梅風味の  
サンドイッチ

## 材料

梅バター  
・梅干し / 1/3個程度  
・バター / 大きじ1  
サンドイッチ用の食パン / 適宜  
お好みの具材  
(トマト、キュウリなど) / 適宜

## 作り方

- (1) 室温に戻したバターにたたいた梅干しを混ぜて梅バターに。
- (2) パンに(1)を塗り、スライスしたキュウリやトマトなどの具材を挟む。

## 楽しみ方

- ★ トーストに梅バターを塗るだけでもいい。
- ★ ハムやチーズ、レタスなど、好きな具材でお試しを。
- ★ 梅バターはゆでたパスタとあえてもいい。
- ★ 余った梅バターはフライパンで温め、しょうゆ少々とレモン汁少々を加えると風味豊かなソースに。焼いた肉やシーフードとあえるとおいしい。



さっぱり梅トマトの  
冷製パスタ

## 材料 (2人分)

梅干し / 1個  
ミニトマト / 200g  
ちりめんじゃこ / 大きじ2  
オリーブ油 / 大きじ1  
しょうゆ / 少々  
かつお節(細削り) / 軽く1つまみ  
青ジソ(トッピング用) / 1~2枚  
パスタ / 200g

## 作り方

- (1) パスタはゆでて冷水に取り、水気を切っておく。
- (2) 梅干しはたたき、ミニトマトは1/4程度に切って、青ジソ以外の他の材料と混ぜる。
- (3) (1)に(2)をあえ、千切りにした青ジソを散らす。

## 楽しみ方

- ★ そうめんにもトッピングしても。
- ★ 豆腐、パン、クラッカーなどに載せるのもいい。
- ★ ポリュームが足りない場合はチーズやアボカドを加えて。

## 梅酢も活用しよう!

梅を塩に漬けると出てくるのが梅酢。シソを入れる前の白梅酢とシソを加えた赤梅酢があります。酸味と塩味、うま味がたっぷり含まれていて、料理にも活躍するので、常備しておくくと便利です。家庭で梅干しを手作りすれば、梅酢も手に入りますが、市販もされています。

### \\ 自家製ドレッシングに! //

梅酢とオリーブ油などお好みの油、レモン汁少々、すりごまなどを加えればドレッシングに。おろしショウガやしょうゆ少々を加えてもおいしいです。

### \\ お弁当に! //

スプレーボトルに入れて、お弁当の仕上げに上からシュッ! ただし、使い過ぎると全てが梅味になってしまうのでご注意ください。おむすびを握るときにもどうぞ。

### \\ 夏の飲み物に! //

汗をたくさんかく夏にぴったり。梅酢を冷たい水もしくは炭酸水で割れば、夏の飲み物に。ほのかな梅の香りが爽やかです。お好みで甘味を加えて。

### \\ うがいに! //

梅酢を水で薄めて、うがいに使うこともできます。口の中がさっぱりしますし、冬場など、風邪がはやっている時期には特にお勧めです。

## 大好評！くるるの杜でPB商品を販売

J Aは7月13日、北広島市にあるホクレンくるるの杜の農畜産物直売所で、J Aのオリジナルプライベートブランドびばいのでしごと味噌や醤油、ハスカップを使用した神の実仕立てのまごころワイン、雪蔵工房米おぼろづきを販売した。

今年初めてのの出店となったこの日は、持ち込んだ味噌や醤油、ワイン、米全ての試食を用意し、対面でPR販売。あいにくの雨模様の中、味噌やワインを目当てに足を運んでくれ

た常連客は「やっぱりおいしい」と笑顔をのぞかせた。またお湯に溶かした味噌を口にしたら人は「とつてもまろやか」と評判は上々だった。

PR販売を担当した企画相談課の藤田友里佳主任は「たくさんの人に喜んでもらえてうれしい。今後PRに励みたい」と意気込んだ。

今後はくるるの杜で9月に新米と10月に新生姜を販売。さらに10月下旬には青年部による新米のPR販売も予定している。



味噌を手に取り原材料を確認する購入者

## タブレット実用化に向け実証実験

美幌市農協地域農業再生協議会は7月2日と3日の2日間、新たな地図システムを導入したタブレット端末を活用し、J Aびばい管内の農作物の作付を確認する現地確認を実施。現地確認業務の効率化とタブレットの実用化に向けた実証実験を合わせて行った。

かねてよりタブレットを活用し作業の効率化を図る努力をしていたが実用化までは至らず、地域の代表者とJ Aの職員らで班を作り、数十枚に及び耕地図を片手に現地を確認。毎年この時期に3日間で延べ人数約70人を動員し作業している。

現地確認およびデータ修正等の多大な業務量と職員の確保が困難なことが同協議会での大きな課題となっていた。

同協議会は2018年より経営所得安定対策等推進事業の北海道における業務効率化モデル地区となっており、従来活用している株式会社日立ソリューションズ東日本の地図情報に基づきシステムを再構築。現地確

認業務の未経験者でも活用できるように、簡易な操作性の実現を目指している。

さらにGPS機能での位置確認を可能にすることで、地区の代表者による案内を簡略化。現地に精通していない者でも容易に確認作業が行えるよう構築を進めている。

今回の実証では、2日間で延べ人数12人と労働時間の大幅な負担軽減ができた。システムの改修や機能の追加など整備し、来年からの本格的な運用に向け準備を進める。



タブレット端末を片手に現地を確認するJ A職員



# Main events



選果場でハスカップの木を持ち説明する北藤課長（写真右）と真剣に説明を聞く児童ら



ハスカップはどんな形してるかな？

## ハスカップって どんなもの？

J Aは7月11日、美幌市内にあるJ Aびばい農場で同市立中央小学校4年生2クラス59名を受け入れ、ハスカップのほ場見学を行った。

これは児童らが自ら考え学ぶ授業の一環として、市の特産でもあるハスカップを見学したいと同小学校から依頼を受けたもので、農場とJ Aの選果場を案内した。

農場では農産園芸課の北藤吉浩課長が実物の木や写真を使って、ハスカップの名前の由来や原産地などを説明。児童らはJ Aより配布されたハスカップの資料で事前に学習しており、北藤課長の質問にも「知ってる」と元気よく回答。農場のハスカップを手摘みした児童は「強く摘むと実がくずれちゃう」と指を真っ赤にしていた。その後は選果場に移動し、ハスカップを保管する冷凍庫などを見学。マイナス20℃を体感した。

対応した北藤課長は「子供たちの学びたい気持ちを大切にし、今後も見学や体験の要望があれば応えていきたい」と地域貢献の一環として継続的に取り組む意欲をみせた。

## 普段は出来ない 経験を

J Aは6月30日、美幌市が企画した移住者交流会に参加した4組8名に対し、J Aびばい農場でのハスカップ収穫体験を行った。

これは同市に移住してきた市民を対象に、同市の良さを知ってもらうため開催されている。

ハスカップを収穫した参加者らは「ハスカップ狩りは初体験。どんなものなのか見て触れて知ることができた」と笑顔で楽しんでいった。



ハスカップ狩りを楽しむ移住者親子

## たくさん食べたら さあ勉強だ！

J Aは6月20日、子どもの食生活改善を目指す、第3回目の「100円朝ごはん」を市内の児童館で開き、美幌中学校の生徒とその保護者など47名が参加した。食材は組合員とJ Aが無償で提供し、調理は女性部シルバー部会員らが担当。メニューは中華丼やアスパラとトマトのサラダなど10品がテーブルを彩った。

また今回も札幌市中央卸売市場（株）上野商店からりんご、美幌市の植松商店から白菜、タマネギ、長ネギなど6種の野菜が提供された。



みんなで食べる朝ごはんはおいしいよね





# ピパラのお料理レシピ

## ～ キャロットライス～

### ◇材料

★米 3合 ★人参 1/2本 ★バター 適量 ●塩 少々 ●パセリ 少々



### 作り方

- ①人参をすりおろす
- ②★をすべて炊飯器に入れ、米3合分の水で普通に炊く
- ③炊きあがったら塩を少々混ぜ、パセリを振って出来上がり



### ピパラMEMO

人参嫌いの子どもでも大丈夫です!

《レシピ提供》

女性部「生活作品展 食の部」  
茶志内3支部考案

## こよみ・行事

### 8月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

- 11日 ○山の日
- 12日 ○振替休日
- 14日 ○企画会議○常務委員会  
○農家経済改善対策委員会
- 15日 ○お盆休み ～16日迄
- 18日 ○J Aびばい祭
- 19日 ○定例理事会
- 22日 ○事業推進委員会
- 21日 ○第2四半期自治監査  
～23日迄
- 27日 ○夏季地域別懇談会  
～29日迄

## お盆期間の

## 営業日と休業日のお知らせ

8月15～16日のお盆期間中における各部署の営業日と休業日は次の通りです。

ご理解とご協力の程、よろしくお願いいたします。

8月	本所 注1)	農業 資材課	信用		Aコープ	スタンド
			窓口	ATM		
11(日)	×	×	×	×	○	○
12(月)	×	×	×	×	○	○
13(火)	○	○	○	○	○	○
14(水)	○	○	○	○	○	○
15(木)	×	×	○	○	○	○
16(金)	×	×	○	○	○	○
17(土)	×	×	×	○ 注2)	○	○
18(日)	×	×	×	×	○	○
19(月)	○	○	○	○	○	○

注1) 本所には営農ステーションの農産園芸課と米麦課が、含まれております。ご注意ください。

注2) 共練店ATMのみ営業しております。ご注意ください。





# JAびばい 農場通信



6月17日、JAびばい農場のハスカップの収穫作業を始めました。

農場では2015年よりハスカップを栽培し、現在は193アに2,363株のハスカップを管理。特産であるハスカップの産地保全に努め、作業効率や生産性を高める栽培方法の確立を目指しています。

2016年からはハスカップの本格的な収穫を開始。社会福祉法人の北海道光生会表やかネットワークに収穫を委託し、障害者の雇用促進に伴う人材育成を図っており、労働力不足が課題となっている農業分野と就業率や賃金が低く経済的自立が困難という課題をもつ福祉分野が連携し、障害者らが農業生産活動に携わる取組である農福連携を実践しています。

農場のハスカップを管理する企画相談課の宮田光課長は「農業と福祉が互いの課題を補い合える農福連携を継続的に取り組むことで、コミュニケーションを育んでいきたい。そして障害を抱える人たちが安心して暮らせるまちづくりをJAとして応援したい」と意欲的に話しました。

今年は約2,000株のハスカップを収穫予定でしたが、雨が少なく小粒傾向にあり、また収穫前の強風による落花や落果で実のついていない株も見受けられたため、当初収穫予定量5,000kgより約2,000kg少ない2,870kgとなり、収穫作業は7月10日で終了しました。

## 理事会だより

### 定例理事会 6月21日

#### 《報告》

- ①令和元年5月末現在、業務財務報告
- ②常務委員会報告
- ③コンプライアンス委員会報告
- ④農家経済改善対策委員会報告
- ⑤JAびばい農場活用推進委員会報告
- ⑥JAびばい農場管理作業機の取得報告
- ⑦職員人事動静報告
- ⑧その他

#### 《その他報告事項》

- ①令和元年度JA共済3Q訪問推進実績報告
- ②令和元年度経営所得安定対策交付申請状況報告
- ③平成30年産収入減少影響緩和対策交付状況報告
- ④平成30年度新規就農応援事業状況報告
- ⑤令和元年度産米穀・大豆等の出荷契約状況報告
- ⑥令和2年産小麦の播種前契約状況報告
- ⑦経済事業業況報告
- ⑧その他

#### 《議案》

- ①令和元年度第1四半期末監査の結果について
- ②債権管理組合員の債権償却および指定解除について
- ③第11次地域農業振興計画策定に係る構成並びに重点施策について
- ④農業振興基金の申請について
- ⑤特定組合員のクミカン収支計画変更並びに固定資産の取得について
- ⑥令和元年度産原料甜菜に係る手数料の設定について
- ⑦リース物件の取得について
- ⑧その他

…全議案承認



▲理事会終了後、役員・幹部職員を対象としたコンプライアンス研修会を開催

射手座



アクティブに動けばチャンスをつかめる兆し。未体験ジャンルでも成功確率は高。自分らしさを発揮できるはず

蠍座



自己流に固執せず、視野を広げましょう。柔軟な発想が運氣上昇の鍵。ガーデニングや盆栽を始めるのもグッド



青年部特集 vol.16  
廃ビニール回収

# 想いも周すー

今年の廃ビニール回収事業については、6月17日の事前準備から始まり、18日〜21日までの3日間行ない、初日から組合員の皆様がたくさんのおフレコンバッグ、育苗ポット等の廃ビニールを持ち寄っていただきました。

今年から青年部員がリフトでの積み込み作業も行う流れになりましたが、参加した盟友の協力ですら日間事故や怪我もなくスムーズに作業を行うことができ、合計で66トンの廃ビニールを回収する事が出来ました。回収に携わった盟友、組合員、農協職員の皆様、ご協力ありがとうございました。来年もよろしくお願います。



今回は、副部長上屋陽輔(進徳)が担当しました。

## 家の光

毎日の暮らしをいきいきさせる いま読みたい記事がいっぱい!  
食と農から始まる。JAグループのファミリー・マガジン



デザインを一新して、さらに読みやすく使いやすくなりました



JA自己改革や協同のたいせつさを伝える記事もわかりやすく! 全国の地域情報も掲載



誌代(税込)	2019年11月号まで	2019年12月号より
普通月号	617円	629円
付録月号(1・4・5・7・9月号)	906円	922円
家計簿付き12月号	1,008円	1,027円

※消費税税率変更にもない、2019年12月号より定価を改定します。

お申し込みはお近くの本・支店(所)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.jenohikari.net>

# JAやJA関連団体へ100%就職 令和2年度 第1回学生募集

(平成30年度実績)

大学・短大・専門学校  
高校生大歓迎

- 定員60名 ●男女共学 ●1カ年、全寮制 ●満24歳未満(平成31年4月1日現在)
- 大学卒及び見込、短大・専門学校卒及び見込、高校卒及び見込
- 試験日: 9月10日・11日 ●願書受付: 7月1日~8月13日消印有効 ●学校見学もできます

JAグループ職員養成校

お問い合わせ  
資料請求

## JAカレッジ

一般財団法人 北海道農業協同組合学校  
〒069-0834 江別市文京台東町43-1  
☎0120-918-417 JAカレッジ 検索



水瓶座  
人の影響を受けやすい傾向。周囲を気にせず、マイペースに取り組んで。自然の中に出掛けるとうれい晴らしに



山羊座  
過去の出来事にとらわれがち。深刻にならず、気楽に考えてみて。心身共にリラックスするには呼吸法がベスト

# JAグループ通信

発信元:JAグループ北海道第36号

## JA北海道中央会

JAグループ北海道は、6月13日に吉川農林水産大臣、森山TPP等対策本部長をはじめとした自民党農林幹部、道内選出与野党国会議員に対し、日米貿易協定交渉に関する生産現場の不安や懸念を訴えるための要請を行いました。要請には、JA北海道中央会、連合会の役員ら約20名が参加しました。トランプ大統領がTPPには縛られないことや、期限ありきの合意について言及したことを受け、生産現場で戸惑いが広がっていることから、改めて国内農業に与える影響を検証し、期限ありきの交渉を行わないことなどを求めました。吉川農林水産大臣からは、農業関係についてしっかり守る考えがあることや、森山本部長からは、早期の合意に関して否定的な見方が示された他、野村農林部会長からは、昨年9月の日米共同声明以上のものにはならない、といった発言がありました。今後も、北海道の農家、組合員が安心して営農できるよう取り組んで参ります。



## ホクレン

ホクレンは首都圏の主婦層を対象に4月25日から27日までの期間で東京ビッグサイトにて開催された「第12回ホークッキングフェア」の手作り料理イベント「ふれあいクッキング☆スタジアム」に出展し、北海道産馬鈴しょでん粉100%の顆粒片栗粉「とろりんぱっ」をPRしました。約180名を超える主婦の皆様が「とろりんぱっ」を使った「カリカリ豚丼」の作り方を体験し、同商品の手軽さに驚き声をあげていました。



## JA北海道信連

毎年6月、JAバンクで年金をお受取りされている方を対象に、窓口で「招福ようかん」をプレゼントする「年金感謝ウィーク」を開催しています。今年は、6月10日～28日の期間で開催しました。期間中、北海道警察と連携して、特殊詐欺被害防止に向けた合同の啓発活動を全道6JA(6店舗)で実施しました。JAバンク北海道は、地域住民の暮らしや財産を守る地域貢献活動に引き続き取り組んで参ります。



## JA北海道厚生連

遠軽厚生病院では、新たな健診(オプション)として、隣臓・胆のうドック及び乳腺エコー検査を開始いたします。受診できる人数については限りがございますが、皆さまの健康のお役に立てるよう今後もニーズに合った検診を提供していきたいと思っております。詳細は、病院へお問い合わせいただくかホームページ等でご確認ください。



## JA共済連北海道

JA共済連は、(一財)北海道交通安全協会に飲酒運転撲滅うちわ5万本、(公社)北海道交通安全推進委員会に夏の交通安全運動ポスター9千枚・チラシ5万枚を寄贈しました。「全道小・中学生交通安全ポスターコンクール」2018年度入賞作品が掲載されており、全道各地で掲示やイベント会場で配布される予定です。このような活動で地域住民の安全意識の高揚を図り、安心と安全の地域づくりに貢献してまいります。



## Aコープびばいコア店

# LINE@はじめました

日曜日には  
次の週のお買い得  
情報をお届け!



@hju8185b

お買い得の4日間	7月1日(日)	7月2日(月)	7月3日(火)	7月4日(水)
ナチュラルMEGU	355	355	268	268
桃	119	98	398	398
おやつバナナ	118	42	38	258
豆蔵ダブル	110	73	54	58
赤肉メロン	3980	276	368	258
アケボノ	110	110	185	148
ドレッシング	178	150	178	128

LINEの「友だち追加」から  
【ID検索】または【QRコード】で登録してください

## 空知管内JA野球大会出場! 予選突破ならず無念の敗退



JAびばい野球部は6月24日、深川市の市民球場で開催された第6回空知管内JA野球大会に出場した。対戦相手はJAいわみざわ。結果は残念ながら1回戦での敗退となったが、主将の米麦課古賀智史職員は「練習を重ね来年こそは初戦突破します」と笑顔を見せた。

モナ・カサンドラ【プロフィール】 占いを学術的に解析する「ルネ・ヴァン・ダール研究所」の研究生となり、占星学のロジックを徹底的に解読・探求。コンピュータによるホロスコープ作成の道を歩いた。現在は執筆活動を始め、さらなる占星の研究を重ねている。  
ルネ・ヴァン・ダール研究所 <http://www.rene-v.com/>

魚座



気持ち揺れ動きやすいよう。大好きな曲を聴くなど、小さな幸せを大切に。鏡の前でほほ笑むのも効果的



令和元年8月18日(日)

午前10時～大抽選会終了まで JAびばい駐車場～雨天決行～

大募集!

一緒にJAびばい祭を盛り上げませんか?

JAびばい祭のステージに立ってみませんか? ダンスやバンド、手品などステージで披露したい方はご相談ください! ぐわしくは下記のお問い合わせ先までご連絡ください。



Aコープコア店・JAバンク窓口  
JAびばい企画相談課窓口にて  
抽選券付ビール券販売!

前売り券 1,000円  
(当日券 1,200円)



※ビール券の返金は出来ません。ご了承願います。



©2019 テレビ朝日・東映AG・東映



キャラクターショー  
1回目 11:00～  
2回目 15:00～  
場所 特設ステージ前

タイムテーブル

- 10:15 ～ もちまき(1回目)
- 11:00 ～ 青年部ピザ販売(限定300枚)
- 12:00 ～ 軽トラやろう!!
- 12:30 ～ 野菜キロ数当てクイズ
- 13:00 ～ 市民参加イベント
- 16:15 ～ もちまき(2回目)
- 16:30 ～ わくわく大抽選会

出店情報

- 青年部 ○ビール&ソーワ ○美唄産小麦・トマト使用「ピザ」
- 女性部 ○かあさん青空市  
○美唄産ハスカップ使用「ハスカップパンナコッタ」
- 加工部会 ○美唄産大豆使用「みそおでん」
- 園芸部会 ○ミニトマトすくい
- フレミズ部会 ○くじ屋さん
- つぼハ えぞろん倶楽部 など他にも出店予定!

※天候等によりイベント内容・時間等が変更になる場合があります。ご了承願います。  
※会場内分煙となっております。ご協力のほどよろしくお願い致します。

お問い合わせはコチラ



JAびばい 農業振興部 企画相談課 (担当: 田村・鳥井) TEL0126-63-2165

# J A の 概 況

## < 6 月 末 >

○皆さんの貯金	24, 640, 136千円
○皆さんへの貸出金	5, 152, 337千円
○皆さんの出資金	713, 960千円
○組合員数	(正) 802人 (准)3, 794人 (計)4, 596人

美唄市農協生活改善  
運動推進協議会



中村  
▼首藤光春さん  
(九十二歳)

六月八日死去

お悔やみ申しあげます

## 編 集 後 記

みなさんは定期的に運動はしていますか？

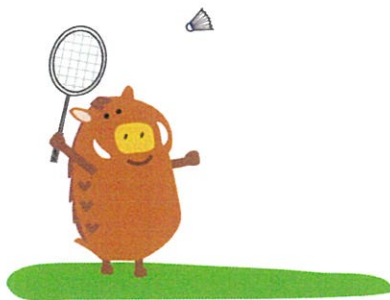
私は週に1回、JAびばいの人たちとバドミントンを運動不足解消とダイエットのためにやっています。

《バドミントン経験者》にルールを教えてくださいながらゲームをするのですが、この《バドミントン経験者》がとつてもくせ者！前後左右コート内を走り回されて、必死になつてる姿をネットの向こうからあざ笑う。まさに鬼の所業です。笑

ですがそのおかげか回数を重ねるごとに未経験者陣もどんどんうまくなつていふような気が…

私は毎回1時間程度しか参加できませんが、体を動かして汗をいっばいかいて、みんなでおしゃべりして楽しく続けることができます。

マイペースに楽しく  
やってまーす！



## 2019年度JAびばい 料理サークル参加者募集！

JAびばい「料理サークル」開催のご案内です。食に興味のある女性が集まり、地域や年齢の枠を超えて、自分たちがやってみたいことをする！そんなサークルを目指しています。

主催は女性部ですが、部員以外の方もJAびばい組合員・家族の方なら参加OKです。お試し参加も大歓迎ですので、ぜひお友達やお家族を誘ってお気軽にご参加ください

第3回テーマ

### スープカレー

暑い夏こそスパイスたっぷりのスープカレーで汗をかきましょう！

新鮮野菜のおいしさをしっかり楽しめるメニューです！みなさんお気軽にご参加ください(^^)/

開催日	令和元年 8月21日(水)
時間	17:00~20:00予定
場所	JAびばい2階 研修室
持ち物	エプロン
参加費	材料費を参加者で負担します



お問い合わせ  
お申し込み

はコチラ JAびばい

企画相談課(担当:藤田・松本)  
TEL 63-2165 / FAX 63-4600