



プレゼントクイズ PRESENT QUIZ

Q 東旭川ビールに
使用されている副原料の
“お米”の品種は何でしょう？
3択クイズに答えてJA東旭川の特産品を貰おう！



ヒント

前号(NO.1)で
紹介されています！
もちもちの食感で
豊かな甘味が
特徴です。



- ① ななつぼし
- ② おぼろづき
- ③ ゆめぴりか



今回のプレゼント

正解者の中から、抽選で3名様に
「北のゆめちから一めん・おふくろの五目の具詰め合わせ」を
プレゼント致します。皆さんふるってご応募ください！

応募方法 ハガキ 又は メール

宛先 ハガキ 〒078-8261 旭川市東旭川南1条5丁目8番22号 JA東旭川 企画課
メール kikaku@ja-higashiasahikawa.net

記入事項 1)クイズの答え 2)JAや「ひかりプラス」へのご意見・ご要望
※次号にて、頂いたご意見・ご要望を匿名で紹介させていただく場合がありますのでご了承ください。
3)郵便番号、住所、氏名、性別、年齢、電話番号

応募期日 令和3年3月31日(水)まで 消印有効

※当選は発送をもって代えさせていただきます。

No.2
2021.3

ひかり プラス



CONTENTS

兵村の里 紹介

商品紹介 おふくろの五目の具

JAの事業紹介

JA東旭川 トピックス

営業時間のお知らせ

兵村の里ふるさとの味が人気の秘密をこっそりご紹介します!



その1 JA東旭川 農産物直売所 兵村の里って何?

JA東旭川 農産物直売所 兵村の里とは、「JA東旭川 兵村の里運営協議会」が運営する農産物直売所です。㈱道北アークスと連携し、ベストプライス東旭川店、ベストプライス豊岡中央店、ウエスタンパワーズ店の3店舗で販売しています。

その2 普通のスーパーに並んでいる野菜・花と何が違うの?

鮮度が違います! 普通のスーパーに並んでいる野菜・花などは流通に2~3日程かかりますが、兵村の里の野菜・花などは生産者が毎日直接売り場に並べているので、常に新鮮です。

野菜・花などには生産者の名前が記載されているので、お気に入りの生産者の商品を購入する事が出来ます! また、同じ野菜でも**生産者によって味が違います!** ぜひ、食べ比べてみてください。

パッケージや内容量なども生産者毎に違います! こだわりのパッケージや、イラストを付けている方等いろんな生産者がいるのでぜひ、見てみてください。



お花も大盛況!!



イベントも開催!!



こだわりのパッケージ!!



兵村の里 会員



川西さんのとある1日

生産者がどのように出荷をしているのかをご紹介します!



AM4:00
起床



AM4:30
収穫・袋詰め



AM6:20
野菜を車に積み込んで出発!



AM6:50
ウエスタンパワーズ店に到着!
野菜を売り場に陳列



AM6:30
ベストプライス豊岡中央店に到着!
野菜を売り場に陳列



AM7:10
ベストプライス東旭川店に到着!
野菜を売り場に陳列

お客様に喜んでいただけるよう、夏は毎日新鮮な野菜を各店舗に運んでいます。ぜひ一度、お買い求めください!

AM8:30 ~ PM18:30
農作業

このように早朝から作業をされておに新鮮な野菜が並びます!



AM7:30
帰宅 → 朝ごはん

お問い合わせ先

JA東旭川 営農販売課
TEL 36-2115/FAX 36-6789

販売先

ベストプライス東旭川店	旭川市東旭川北1条5丁目1-20	TEL 36-0033
ベストプライス豊岡中央店	旭川市豊岡10条5丁目5-3	TEL 38-8700
ウエスタンパワーズ店	旭川市永山12条3丁目2-4	TEL 47-9111



JA東旭川 兵村味工房

おふくろの 五目の具



甘じょっぱくてどこか懐かしい…昔ながらのおふくろの味。JA東旭川 兵村味工房の「おふくろの五目の具」は2合のお米と一緒に炊くだけで簡単に五目ご飯が出来上がります。美味しさの決め手は、東旭川産の良質なお米で作られた「醤油こうじ」を使用しています！

美味しくて飽きがない！ 今回は『おふくろの五目の具』についてご紹介します！



原材料： ごぼう、人参、椎茸、ひじき、あげ、醤油糀、砂糖、みりん、日本酒、食塩 他
 保存方法： 常温
 賞味期限： 製造より1年
 商品規格： 260g入り (包装：レトルトパック)
 価格： 540円(税込)

現在の五目の具が出来るまでにこんな事がありました！



2003年

地場農産物をより多くの地域で消費してもらうため、農家の女性たちが集まり結成した、農産物加工グループから始まった兵村味工房。

当時は漬物や豆腐、兵村味噌など様々な商品を製造し販売していました。その中の一つがこの「五目の具」です。味付けは先輩達に相談し、試行錯誤を重ねやっと出来上がった「五目の具」ですが、当時は真空パック保存がなかなか難しく、他の加工グループの見学に行くなどパッケージにも苦労されていたそうです。

そうして出来上がった五目の具は、手軽に作られて美味しいと地域の皆さまにとっても愛された商品でした。

炊き上がったお米を酢めしにして五目の具を混ぜると五目ちらし寿司にもなります！



しかし… 2014年

月日が過ぎメンバーがだんだん少なくなっていき、発足より10年間活動してきた兵村味工房は解散。その味と技術をJA東旭川が受け継ぎました。



2015年

兵村味工房のメンバーも新しくなったある日、せっかく美味しい「兵村こうじ」を作っているのだから、五目の具に「醤油こうじ」を入れてみたらどうかという提案がありました。

入れてみると…これがまた美味しい！！こうじの成分が旨味と深みを引き出してくれています。それからというもの、この味付けが好評でちょっとした土産としても喜ばれ、商談会等でも高評価を頂きました。

…しかし、保存料等の食品添加物を使っていない為、日持ちがせず、遠方での販売は出来ませんでした。



醤油こうじは、米こうじを醤油に漬けて熟成・発酵させた調味料のことです。醤油こうじは大豆成分の旨みが強く、グルタミン酸のうまみ成分が塩こうじに比べて10倍以上含まれているとも言われます。



そして… 2019年

五目の具をレトルトパウチ食品化し、味付けはそのままにネーミングとパッケージも新しくなりました！！このことにより長期保存・常温保存が可能となったのです！長い年月をかけて進化し続けてきたこれが現在販売している五目の具です！



レトルト食品とは、気密性及び遮光性を有する容器で密封し、加圧加熱殺菌を施した食品の事です。

ごぼう、人参、椎茸、ひじき等、シンプルな具材しか使っておりませんが、そこが**使いやすさのポイント**です！好みや季節に合わせて、キノコをたっぷり入れたり、お子様がいる家庭では鶏肉を入れたり、帆立やアサリ等の魚介を入れてアレンジしても美味しいですよ！



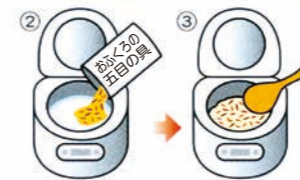
ぜひ、ご賞味ください！



JA東旭川 兵村味工房のメンバー

おふくろの五目の具のお召し上がり方

- ①お米2合をとき、白米の炊飯と同じ水加減にします。
- ②といだお米の上に、おふくろの五目の具をのせて炊きます。
- ③炊飯後、具とご飯をまぜます。



※炊飯器の機種により、作り方が異なる場合がありますので、炊飯器の説明書に従ってください。
 ※品質保持のため開封後すぐ炊飯し、タイマーによる炊飯はさけてください。
 ※無洗米をご利用の場合は、芯が残らないようにしばらく水につけてから具を入れてください。

JA東旭川 兵村味工房は他にも『兵村味噌』や『兵村こうじ』等を加工・販売しておりますのでぜひお買い求めください！

JA東旭川 営農販売課 担当
 安念 凌太郎



お問い合わせ先

JA東旭川 営農販売課
 TEL 36-2115/FAX 36-6789

販売先

JA東旭川 豊田支所	旭川市東旭川町豊田309	TEL 76-2815
ベストプライス東旭川店	旭川市東旭川北1条5丁目1-20	TEL 36-0033
ベストプライス豊岡中央店	旭川市豊岡10条5丁目5-3	TEL 38-8700
ウエスタンパワーズ店	旭川市永山12条3丁目2-4	TEL 47-9111



JAの 事業紹介

金融共済課(共済)

お気軽にご相談ください♪



Q1
そもそもJA共済って何?

A JA共済とは、私たちの生活を脅かす様々なリスク(入院・災害・事故など)に対して、あらかじめ一定の「共済掛金」を拠出して財産を準備し、不測の事故が生じた場合に「共済金」を支払うことによって生活の安定をはかる**助け合い(相互扶助)の保障**の仕組みの事です。



Q2
一般の人でも入れますか?

A 農家の方だけでなく、**誰でも**ご加入いただけます!



Q3
JA共済にはどんなしくみがあるの?

A 共済の種類

あなたに
ぴったりの共済を
みつけよう!



ひとの共済



万一の保障、医療や介護、年金の保障等で、ご家族やご自身のくらしをサポートします。



いえの共済



火災のほか、地震などの自然災害から、大切な建物や家財をお守りします。



くるまの共済



自動車事故のさまざまなリスクに、充実の保障とサービスでお応えします。

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。

就職したとき、結婚したとき、お子さまが誕生したときなど、人生における保障の必要性はさまざまに変化します。JAでは幅広い保障分野を組み合わせて年齢、性別、家族構成に応じて**1人ひとりに合った安心**をご提案させていただきます。



金融共済課 共済担当 宗片 良介

わたしのオススメ!



金融共済課 共済担当
高橋 風莉

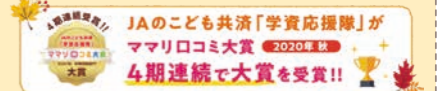
「学資金」を効率的に準備したい方へ

子ども共済「学資応援隊」

テレビCMでもおなじみの子ども共済「学資応援隊」は、お子様、お孫様の教育資金と万一の保障が備わっています。学資金のお受け取りは進学時期に合わせて中学・高校・大学プランからお選びいただけます。ぜひお気軽にご相談ください!

高い給付率

給付率 **約102.6%**
(給付総額÷払込共済掛金総額)



このプランにご加入いただける年齢
お子さま / 0歳~12歳
ご契約者 / 18歳~75歳



金融共済課 共済担当
片山 大嗣

必要な保障をムダなくそろえた

自動車共済「クルママスター」

自動車共済「クルママスター」は、多彩な保障とサービスでカーライフに関わるリスクを幅広くカバーします!
また、JA独自の自賠償共済セット割引をはじめ、ご契約条件に応じたさまざまな割引をご用意しております。
現在お見積りキャンペーンを実施しています!抽選で豪華賞品が当たりますので、ぜひご応募ください!



私たちが、皆様にぴったりの保障をご提案します!
お気軽にご相談ください!



お問い合わせ先

金融共済課(共済)
TEL 0166-36-2111

共済事故受付
(営業時間内) TEL 0166-36-2111
(営業時間外) TEL 0120-258-931
※24時間受付

JA東旭川 トピックス

(令和2年10月～令和3年2月)

10月



令和2年産米は豊作となりました!

令和2年は春先より農作業・生育状況ともに良好に推移し、上川の作況指数も107の「良」と、平年を上回る豊作の秋となりました。

米の品質については、登熟良く形質・粒つやともに良い品質となりました!

10月

高収益作物への挑戦!

当地域では、令和2年度より高収益作物の試験栽培を行っております。高収益作物とは、さつまいもやブロッコリー等を指し、国も強く推進しており、産地交付金の対象となるなど施設園芸と共に作業の効率化・省力化も図る事が可能となっております。

JA子会社(株)アグリファーストについては、さつまいもを1,400㎡作付けし、約1.5t収穫する事が出来ました!令和3年度は作付け面積を更に拡大する予定です。



11月

FMリベールでJA東旭川の商品が紹介されました!

「マダムケロコのちょっと長話」に営農販売課の職員が生出演! ケロコさんの絶妙なトークで「北のゆめちから一めん」「おふくろの五目の具」等、当JAの商品をたくさん紹介していただきました!



12月

寒い冬だからこそ美味しい! 寒締めほうれん草 出荷開始!

東旭川の寒さを活かした美味しい『寒締めほうれん草』の出荷が始まりました!

『寒締めほうれん草』は寒さによって甘みが増すので、特に野菜が苦手な子どもでも食べやすい野菜です!

今年はパッケージも新しくなりました。ぜひ一度お召し上がりください!




12月

コロナに負けるな! 医療従事者の力に!

コロナ禍で医療に従事している旭川厚生病院へ上川管内13JAが連携し軽食や菓子などの提供を行いました。

当JAでは、ななつぼし(2kg)200袋とおふくろの五目の具500個をお届けしました。

新型コロナウイルス終息に向けて力を合わせて頑張りましょう!



お知らせ

JA東旭川 営業時間のお知らせ

令和3年4月1日から令和3年10月31日までの間、各業務の営業時間が下記の通りとなりますのでお知らせ致します。

	平日	土曜日	日曜、祝日
企画課・管理課	8:30~17:00	8:30~12:00	休業
通信システム受付	午前の送信は前日の17時まで、午後の送信は当日12時まで		
金融共済課	金融・貯金・共済業務	9:00~16:30	休業
	キャッシュコーナー	9:00~18:00	9:00~14:00
	共済事故受付	24時間受付しております(営業時間中は36-2111、夜間、休日はフリーダイヤル0120-258-931)	
営農販売課	8:30~17:00	8:30~12:00	休業
生産資材課	セルフサービス	7:30~20:00	
	フルサービス	7:30~19:00	
	ピット作業	8:30~18:00	
豊田支所	クミカン・貯金・共済業務	9:00~16:30	休業
	購買・給油業務	8:30~17:00 (日曜のみ休業)	

葬儀対応

本所地区(本所事務所) ☎36-1144
 豊田・米原・瑞穂地区(豊田支所) ☎76-2815

葬儀については24時間対応しております。葬儀会社に連絡する前に、まずJAにご一報ください。

JA SNS やってます!

JA東旭川では、公式Facebookページ・Instagramで東旭川地域の農産物やイベント情報をタイムリーに発信しています!

👍「いいね!」よろしくお願いします!

▶ 青年部・女性部のFacebookもよろしくお願いします!





編集委員のオススメ東旭川野菜!

このコーナーはひかりプラス編集委員のオススメ東旭川野菜を紹介します!

今回のオススメ野菜は『寒締めほうれん草』です!
寒締めほうれん草は、寒さに当てることにより甘みと栄養価が増します。サラダやさっと湯通ししてお浸しにすると寒締めほうれん草の甘みをより感じるできるのでおすすめです!
お店で東旭川産の寒締めほうれん草を見かけたら是非食べてみてください!



JA東旭川の農業応援団(准組合員)になりませんか!

東旭川地域の農業をJAと一緒に応援しよう!

東旭川地域にお住まいで、貯金や共済、
購買事業(灯油・プロパンなど)を継続してご利用いただける方は
どなたでも准組合員になることができます!

東旭川産の農産物を
買って応援!

JA事業を
利用して応援!

詳しくは...
JA東旭川 企画課 (TEL 36-2111) まで
お問い合わせください。



今回の表紙



かの だい き 鹿野 大輝くん(6歳)

- 好きな遊び.....戦いごっこ、スキー、そり遊び
- 好きなキャラクター.....ウルトラマンZ

ひかりちゃん(3歳)

- 好きな食べ物.....みかん、桃
- 好きなキャラクター.....ラプンツェル

あき と 暁斗くん(1歳)

- 好きな食べ物.....ご飯!!
- 好きなキャラクター.....トーマス



充電式補聴器

体験フェア

signia

Life sounds brilliant.

シバントス社

最新技術で新しい聞こえの世界へ
さらに小型でさらに充電長持ち

シグニア エックス
signia X シリーズ

片耳 150,000円~(非課税)



充電器
44,000円(税込)

置くだけの充電式も使いやすい!
RIC型、耳かけ型が選べます。

シグニア エヌエックス
signia NX シリーズ

片耳 120,000円~(非課税)



充電器
各44,000円(税込)



スターキー社

世界初!! 充電式ワイヤレス耳あな型補聴器
スターキー史上最高の音質

リビオ
Livio シリーズ



片耳 180,000円~(非課税)



(装着イメージ)
マスクの紐も邪魔になりません。

耳あな型専用
リチウムイオン充電器



16,500円(税込)



スターキー社耳あな型 Livio シリーズ
エックス・エヌエックス
シバントス社耳かけ型 N・NX シリーズ

どちらも
試聴貸出受付中です!

★貸出をご希望の場合は補聴器の制作に
2週間ほどかかります。



令和3年上期『きこえの相談会』スケジュール

ご来場いただけない方は、
ご自宅にもお伺い致します

日にち	4月8日(木)	5月13日(木)	6月10日(木)	7月8日(木)	8月12日(木)	9月9日(木)
時間	10時~14時	10時~14時	10時~14時	10時~14時	10時~14時	10時~14時

★日程は変更になる場合がございます。★会場はJA東旭川本所2階会議室です。

お問
い合
わせ

JA東旭川生産資材課
Tel 0166-36-6031 <担当>谷

(株)ホクレン商事補聴器センター
☎ 0120-066-776 <担当>西保