



# プレゼントコーナー PRESENT

JA東旭川の商品を食べて  
ご感想をお聞かせください!



### JA東旭川の商品

- ① ふるさとの米 東旭川米
- ② 兵村味噌
- ③ 兵村こうじ
- ④ 北のゆめちからーめん
- ⑤ 開拓魂
- ⑥ 東旭川ビール
- ⑦ おふくろの五目の具

## 今回のプレゼント

抽選で3名様に  
「**新米ふるさとの米 東旭川米ゆめぴりか5kg**」を  
プレゼント致します。皆さんふるって応募ください!



**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) 商品のご感想 2) JAや「ひかりプラス」へのご意見・ご要望  
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10月29日(金)まで

※当選は発送をもって代えさせていただきます。

No.3  
2021.10

# ひかり プラス



## CONTENTS

ふるさとの米 東旭川米が出来るまで

商品紹介 兵村味噌

JAの事業紹介

営業時間のお知らせ



# ふるさとの米 東旭川米が出来るまで

稲作協議会会長 三浦 康宏さんの場合

## ふるさとの米 東旭川米とは??

東旭川の豊かな大地と大雪山溪の清水に育てられたお米は、絶妙な味と香りが自慢です。  
JA東旭川独自の統一基準により栽培され、良品質で「安全・安心」なお米です。

## 4月 播種

はじまりました、種まき!!  
種もみと土を播種機にセットし、ポットへ播種。播種されたポットはビニールハウスの中に並べ、大切に育てます。



## 8月 防除

病虫害は天敵!!  
順調に育った稲にやっとなでて来た穂。これらを食い荒らそうとする虫や病原菌を退治します。



※三浦さんはドローンを使って農薬を空中散布、これで病虫害も一網打尽です

## 9月 稲刈

一年の集大成!!  
黄金に実ったお米をコンバインで収穫。その後、籾(もみ)を乾燥させ籾摺(もみす)り機で玄米にします。



JAへ出荷!

## 5月上旬 耕起

田植えの準備開始!!  
ビニールハウスで苗が芽を出し、すくすくと育っている頃……トラクターを使い、田んぼの土を起こします。大切な田植え前の準備作業です。



## しろかき 代掻

田植え準備も大詰め!!  
耕起された田んぼに水を入れ、田植えしやすく綺麗にならすために、トラクターで代掻きをします。



苗も順調に育っています



稲作協議会 会長 三浦 康宏さん

今年は猛烈な暑さを乗り越え、豊作の秋を迎えることが出来ました。  
稲作の大変なところは田植えです。朝食を食べず早朝から外へ出て、田植え作業と田んぼの水管理を同時にしなければならないので特に大変です。しかし、ひとつひとつの作業を丁寧にすることで美味しいお米ができ、食べていただいた方からの「美味しい」という言葉にやりがいを感じています。  
今年も地元の美味しいお米を是非食べてください。また、稲作は色々な機械を操り、新技術を初心者でもゲーム感覚で出来ることもあります。  
お子さんの将来の職業候補にもどうぞ。今は法人組織の農家もありますよ!

今回は三浦さんにご協力をいただき、東旭川米が出来るまでの一連の流れを簡単にご紹介致しました。そろそろ皆さんの食卓には新米が届いている頃でしょうか? 営農販売課では新米のご注文を受け付けておりますので、下記までお問い合わせください。  
今年も美味しくできた東旭川米を是非、お召し上がりください!

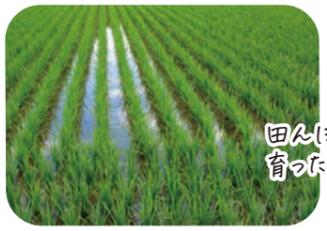
## 5月下旬 田植え

いよいよ田植え!!  
ビニールハウスの中で大切に育てた苗を、田植機で田んぼへ植えていきます。



## 7月 草刈

雑草は刈る!!  
水田などに生えてきた雑草は田んぼ管理の邪魔者。草刈機で刈り取ります。



田んぼですくすく育つ稲

## こが安全・安心ポイント

- 1 JAへ出荷された玄米から異物や虫食いにより色がついたお米などを取り除き厳選されたお米を精米します。
- 2 精米し袋詰めされたお米をさらに金属探知機により異物の最終チェックをします。
- 3 JAの精米センターで精米する事により、いつでも精米したての美味しいお米を皆さんへお届けします!

お問い合わせ先 営農販売課 ☎36-2115 / FAX 36-6789



ちゆめびりか



ななつぼし



おぼろづき



営農販売課 水谷 優輝

私が心を込めて精米しています!



JA東旭川 兵村味工房

# 兵村味噌



優しい甘みとクセのないまろやかな味が特徴の「兵村味噌」は、農家の女性達から代々引き継いできた味と製法で一つ一つ丁寧に手作りされています。

今回はこの「兵村味噌」についてご紹介します！

こだわりその

一 東旭川産大豆  
「ユキホマレ」100%



天然醸造  
1年熟成

私たち工場のメンバーが手間暇を惜しまず手作りにこだわった味噌です。原材料も東旭川産にこだわり、自然の気温で1年間じっくり熟成しました。加熱処理をしない「生のお味噌」特有の芳醇な香りと豊かな旨味が特徴で、昔ながらの懐かしい味が人気です。

こだわりその

二 東旭川産米  
「ななつぼし」100%



「兵村味噌」はこのように作られています！



## 1 糲を作る

蒸したお米に麹菌をまぶし、よく揉みこんでいきます。それを発酵機に入れ、反転作業を2回行い糲の完成です。



## 3 塩と糲を入れて混ぜ、丸く固める

塩と大豆とほぼ同量の糲を入れて混ぜ合わせます。混ぜ合わせた後、煮汁を入れて空気を抜きながら丸く固め「味噌団子」を作ります。



## 2 大豆を煮る・蒸す・つぶす

大豆は煮た豆と蒸した豆の両方を使用しています。出来上がった大豆はペースト状になるまでよく潰します。



## 4 樽に入れて熟成させる

丸く固めた「味噌団子」を樽に入れて熟成させます。半年後、反転作業を行い更に半年間熟成させて完成です。

野崎 亜耶  
営農販売課



植松 晃月  
営農販売課

味噌はコレステロールを下げる働きや生活習慣病・がん予防、疲労回復や美肌効果など様々な効果があるとされています。美味しいので是非、お買い求めください！

お問い合わせ先 営農販売課 ☎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     | ☎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 | ☎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   | ☎38-8700 |
| ウェスタンパワーズ店   | 旭川市永山12条3丁目      | ☎47-9111 |
| 道の駅あさひかわ     | 旭川市神楽4条6丁目1-12   | ☎61-2283 |

- ❖ 原材料: 米、大豆、食塩
- ❖ 保存方法: 要冷蔵(10℃以下)
- ❖ 賞味期限: 6ヵ月

- ❖ 価格(税込)
- 450g: 392円
- 800g: 592円
- 1,000g: 820円



ひかり+



JAの  
事業紹介

# 金融共済課 (貯金・金融)

## そもそもJAバンクってなに？



©よりぞう

JAバンクとは、JA会員（JA・信連・農林中金）で構成されるグループ名称です。JA東旭川では、JAバンク会員として地域の皆様にとって「より身近で便利、そして安心してご利用いただける金融機関」を目指し、貯金・ローンをはじめとした様々な商品の提供を行っています。

### 普通貯金

いつでもお預け入れ、お引き出しが自由に行える貯金です。

### 定期貯金

目的に合わせて一定期間お預入れいただける貯金です。

### 定期積金

目標額に合わせて、毎月コツコツ積立する貯金です。

### 各種ローン

住宅ローン、教育ローン等各種ローンを取り扱っております。

お客様のニーズに合った商品をご提案しますので、お気軽にご相談ください！

貯金担当 高柳 菜摘

## わたしのオススメ！

金利がお得な1年定期

### ATM定期貯金

川村 有希  
貯金担当



**メリット1** 道内JAのATMならどこでもOK！

**メリット2** 窓口営業時間外でも大丈夫！

※JAによってATMの営業時間が異なります。

**メリット3** 申込用紙の記入が不要

※総合口座通帳または定期貯金通帳をお持ちでない場合はあらかじめ窓口での申し込みが必要です。

お車、バイクの購入資金や修理費用等に

### JAマイカーローン

JAのマイカーローンは、新車や中古車の購入をはじめ、修理・車検費用等カーライフに関する様々な用途にご利用いただけます！  
さらに、JA東旭川では、特別金利キャンペーンを実施しております！

変動金利 **1.3%**

固定金利 **1.3% ~ 2.3%**

※別途保証料あり



菊地 彩香  
金融担当

さらにお得に！便利に！

## 年金のお受取りはJA東旭川へ！

当JAで年金をお受取りいただくお客様には各種特典をご用意しております。

### 特典1 年金定期貯金

年金を受給、又は予約していただいている方に優遇特別金利でご案内致します。

### 特典2 年金受給者プレゼント

年金受給者全員に、年金感謝ウィークと誕生月にそれぞれ素敵なプレゼントを贈呈致します。

### 特典3 年金友の会への加入

年金友の会では、年間を通して道内研修旅行や温泉湯治など様々な活動を行っています。



貯金担当 新井 恭平

## JAバンクアプリが誕生しました！



貯金担当 野村 那津美

### 1 カンタン登録！

キャッシュカードがあればすぐに利用可能です。郵送や店舗への来店は必要ありません。

### 2 明細の照会がらくらく

口座の入出金の明細や残高を好きな時にアプリでチェックできます。



もっと身近に。  
JAバンクアプリ誕生。  
カンタン登録で口座を管理！  
ネットバンクへも手軽にアクセス！



ダウンロードはこちら  
(iPhone・Android対応)



金融共済課(貯金・金融担当)は、7名体制で日々の業務に取り組んでいます。新型コロナウイルス感染症対策として、出勤時の検温、外出時の消毒、職員のマスク着用と窓口にはアクリル板を設置しておりますので安心して来店ください。

お問い合わせ先 金融共済課(貯金・金融) ☎36-2111



## 手数料改定のご案内

日頃よりJAバンクをご利用いただき、誠にありがとうございます。

さて、令和3年10月1日より、一部手数料の改定をいたしますので、下記の通りお知らせいたします。

今後もお客さまにご満足いただける商品・サービスの提供に努めてまいりますので、変わらぬご愛顧を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

### 1 JAバンク提携ATMのご利用手数料

| 提携先    | ご利用日  | ご利用時間      | ご利用手数料(税込) |      |
|--------|-------|------------|------------|------|
|        |       |            | 改定前        | 改定後  |
| ゆうちょ銀行 | 平日    | 8:45~18:00 | 0円         | 110円 |
|        |       | その他の時間帯    | 110円       | 220円 |
| セブン銀行  | 土曜日   | 9:00~14:00 | 0円         | 110円 |
| ローソン銀行 |       | その他の時間帯    | 110円       | 220円 |
| イーネット  | 日曜・祝日 | 終日         | 110円       | 220円 |

※当JAのATMや上記以外の提携ATMのご利用手数料に変更はありません。

### 2 両替手数料

| 両替枚数          | ご利用手数料(税込)     |                |
|---------------|----------------|----------------|
|               | 改定前            | 改定後            |
| 1枚~20枚        | 0円             | 0円             |
| 21枚~100枚      | 0円             | 110円           |
| 101枚~1,000枚   | 330円           | 330円           |
| 1,001枚~2,000枚 | 550円           | 550円           |
| 2,001枚以上      | 1,000円毎に +220円 | 1,000円毎に +220円 |

お問い合わせ先 金融共済課(貯金) ☎36-2111

## お知らせ

### 営業時間のお知らせ

令和3年11月1日から令和4年3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   | 9:00~16:30   | 9:00~12:00  | 休業    |
| 金融共済課     | 金融・貯金・共済業務   | 休業  |       |
|           | キャッシュコーナー    | 9:00~12:00  |       |
|           | 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     | 9:00~16:30   | 9:00~12:00  | 休業    |
| 生産資材課     |              |   |       |
| 燃料課(スタンド) | セルフサービス      | 8:00~20:00  |       |
|           | フルサービス       | 8:00~18:30  |       |
|           | ピット作業        | 8:30~18:00  |       |
| 豊田支所      | クミカン・貯金・共済業務 | 休業  | 休業    |
|           | 購買・給油業務      | 9:00~12:00  |       |

### 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!



青年部 Facebook

女性部 Facebook



JA東旭川 Facebook

JA東旭川 Instagram





## 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「かぼちゃ」です!

**ビ** タミンが豊富で美容に役立つ栄養と腸内環境を整える食物繊維が豊富な野菜です。

収穫したてのかぼちゃは水分があるので乾燥させて熟してから販売します。とはいえ、乾燥しているかぼちゃとは?となりますよね。一番わかりやすいのは、へたの部分がコルク状に乾燥したら食べ頃です。

今回は兵村の里へ出荷されているかぼちゃを使用したグラタンをご紹介します。



### かぼちゃまるごとグラタン 調理時間40分 2人前

#### 材料

- ✦ かぼちゃ 1個 (今回は直径12cmのものを使用)
- ✦ ひき肉 50g
- ✦ 人参 1/4本
- ★ 玉ねぎ 1/4玉
- ✦ ぶなしめじ 適量
- ✦ バター 適量
- ✦ 薄力粉 小さじ2
- ✦ 豆乳 100ml
- ✦ 塩こしょう 適量
- ✦ ピザ用チーズ 適量
- ✦ パン粉 適量



- 1 洗ったかぼちゃを丸ごとラップに包み、600wの電子レンジで3分~5分加熱します。(つまようじで刺して柔らかくなるまで加熱します。)
- 2 かぼちゃの上部を横に切り取り、中の種とワタを取り除き、中身をくり抜きます。(熱いので気をつけて!)
- 3 バターで★を炒め、塩こしょうで味付けをします。
- 4 3に薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、くり抜いたかぼちゃと豆乳を入れてトロミが付くまで煮込みます。
- 5 かぼちゃの中に4を入れ、その上にピザ用チーズとパン粉を乗せて、200°Cのオーブンで20分、チーズに焼き色が付くまで焼いたら完成です。

## 令和3年下期『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〉

★日程は変更になる場合がございます。

| 日にち | 10月14日(木) | 11月11日(木) | 12月9日(木) | 1月13日(木) | 2月10日(木) | 3月10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  |

★会場は本所2階会議室です。

お問い合わせ

生産資材課  
☎ 0166-36-6031 (担当) 谷

(株)ホクレン商事補聴器センター  
☎ 0120-066-776 (道北地区担当) 西保克彦

## 小型・軽量・目立ちにくい マスクとの相性が抜群

これからは既成耳あな型補聴器で



シルク  
Silk X

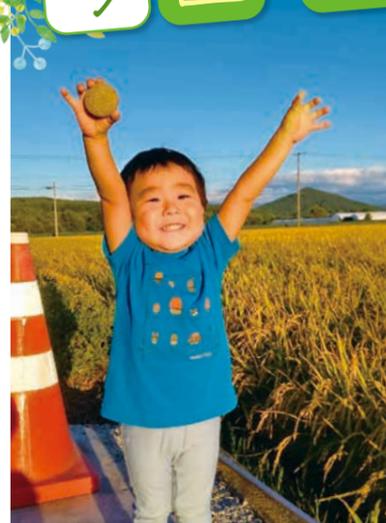
片耳 150,000円~ (非課税)



アクティブ プロ  
Active Pro

片耳 250,000円~ (非課税)

## 今回の表紙



### 三橋 優弥くん(2歳)

- 好きな食べ物……牛乳、お肉
- 好きな遊び……トミカ、お散歩
- 好きなキャラクター……ウッディとバズ(トイストーリー)

