

私たちは日々、何かを食べることによって、心と身体を育み、 次の世代を担う子どもたちを育んでいます。食べることは生きること。 大人にとっても子どもにとっても重要なことです。 2005年、食の基本的な理念を示した「食育基本法」が施行されました。 同法では食育を生きる上での基本とし、「食」に関して正しい知識を持ち、

適切に選択する力を身に付けることを推進しています。



☆なぜいま食育が重要視されているのか?

近年、食に関連した様々な課題が浮上していることにあります。例えば、栄養の偏りや不規則 な食事などによる肥満や、それらが原因と考えられる生活習慣病の増加がみられます。また、若 い女性を中心にみられる過度のダイエット志向に加え、高齢者の低栄養傾向等の健康面が指摘さ れているところです。

また、食の安全や信頼にかかわる問題や、外国からの食料輸入に依存する問題など、食を取り 巻く環境が大きく変化しています。こうした中で、心と身体の健康を維持し、生き生きと暮らす ために、食に関する知識を身に付け健康的な食生活を実践することにより、食育を通じて生涯に わたって「食べる力」=「生きる力」を育むことが重要になっているのです。

食べる力

生きる力

☆食育で育てたい「食べる力」

- →心と身体の健康を維持できる
- →食べ物の選択や食事づくりができる
- →食事の重要性や楽しさを理解する
- →一緒に食べたい人がいる(社会性)
- →日本の食文化を理解し伝えることができる →食べ物やつくる人への感謝の心

食べる意欲の 基礎をつくり、





健全な食生活を 実践し次世代へ 伝える

食を通じた 豊かな生活 食文化や食の知識・ 体験を次世代に 伝える













食の体験を深め

自分らしい







そこで、JAが取り組んでいるのは 「食農教育」です!

JA グループでは、「食」がもつ多様な役割の大切さを伝える「食育」をさらに パワーアップして、「食」を支える根本である農業に関する知識・体験も含んだ 「食農教育」の大切さを伝えています。

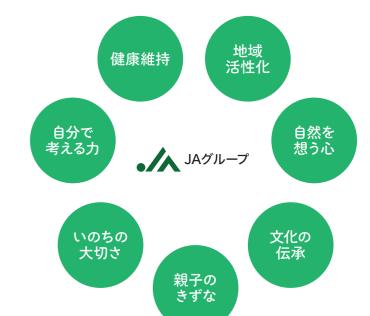
食育

農業

食農教育

☆食農教育が目指す価値

食農教育は、「食べる」という人間 にとって大事な行為そのものだけでな く、その背景にある動物や植物の「い のち」も感じていただき、子供はもち ろん大人にも、日本の豊かな自然や四 季の尊さ、農業の果たす役割をお伝え し、「食」と「農」との目には見えない 強い繋がりを学んでもらうことに大き な特徴があります。



JA東旭川の取り組み事例

昨年11月に旭川市立旭川第五小学校、桜岡中学校にお伺 いし、食育についてのお話をさせていただきました。当地域 で作られている農産物についてや、お米が出来るまでの一連 の流れについてを説明し、農産物が食卓に届くまでに沢山の 手間ひまがかかっていること等を伝えることで、地域農業や 地産地消への理解を深めてもらい、農業に関心を持ってもら う良い機会となりました。

話を聞いた生徒からは「これからは農家さんへの感謝の気 持ちを込めて農産物を食べようと思います」「スーパーに買 い物に行ったら、おやつよりも先に兵村の里の野菜を見に行 くようになりました | など嬉しい声をいただきました。



旭川市立旭川第五小学校、桜岡中学校での講義の様子

このような活動を通して、今後も食農教育の大切さを伝えてまいります。



五目の具をリニューアルしました!

令和4年3月、"より美味しいおうちごはん"を目指し、五目の具をリニューアルしました。

製造元をベル食品株式会社に変更し、兵村味工房の「醤油こうじ」を活かした商品開発を進めました。 従来よりも旨味が凝縮され、商品名を「おふくろの五目の具」から「**兵村の五目の具**」へ変更し、価格についても従来よりお求めやすくなりました。



兵村の五目の具

規格:200g(お米2合用) 価格:432円(税込) 製造元:ベル食品株式会社

味の決め手! 兵村味工房の醤油こうじ

「兵村の五目の具」の最大の特徴は**手作りの醤油こうじ**が使われていることです。醤油こうじは、東旭川産の安全安心で美味しい一等米ななつぼしを使用し、兵村味工房で約4日間かけて手作りされた「兵村こうじ」と醤油を合わせて発酵させたものです。醤油とこうじが合わさることにより、旨味・甘み・香りが加わり、いろいろな場面で使える万能調味料になります。同じようにこうじを使った調味料に塩こうじもありますが、醤油こうじの方が旨味成分が格段に多く、醤油の味と香りが生きているのが特徴です。



製造元

ベル食品株式会社 遠軽工場を見学







ベル食品の担当者に

Q.「兵村の五目の具」制作の裏話を教えてください

A. 当社では発酵食品である「醤油こうじ」を使用したことがなく、社内で使用を不安視する意見もありました。しかし、「醤油こうじ」は「兵村の五目の具」の最大の特徴であるため、JAと協議を重ね使用を実現することができました。

Q.「兵村の五目の具」のおすすめポイントはどこですか?

A. 5種類の具を贅沢に使用し、炊きあがりの見た目も豪華です。味は醤油 こうじ由来の旨味とほのかな甘みが感じられ、他の調味料では表現で きない「味の厚み」を味わうことができる商品です。



ベル食品㈱遠軽工場

北海道のソウルフードメイカー ダベル食品

ベル食品株式会社 遠軽工場は ISO22000(食品安全に関する国際規格)の認証を取得した製造ラインがあり、安全・安心が担保された環境で美味しい商品を製造しています。

取扱店舗

- JA 東旭川 本所、豊田支所、オンラインショップ
- ●ウエスタンパワーズ店
- ●ベストプライス 東旭川店、豊岡中央店
- ●ホクレンショップ 東光店、春光台店、忠和店
- ●道の駅あさひかわ JA たいせつ農産物直売所
- ●ホクレンくるるの杜

お問合せ先

営農販売課 TEL:36-2115



合同事業

JA青年部·JA女性部 रूर

当地域には青年部・女性部という組織があります。 いったいどんな人が加入しているのか、 どんな活動を行っているのかをご紹介致します。

✓ JA青年部とは?

JA青年部は、地域のこれからを担う**若手農業者**の組織です。 部員同士の情報交換や相互交流、地域貢献活動を通じて **地域農業の振興**や**より良い地域づくり**に貢献しています。



JA青年部ってどんな活動をしているの?







 ②イベントでの「安全・安心」な 農産物の供給活動

∅ 研修会等の学習活動

JA女性部は、食や農、くらしに関心のある女性が集まって活動する組織です。**農家**でも**農家でない人**でも気軽に参加でき、メンバーには40代から70代まで幅広い世代の人がおり、和気あいあいとした雰囲気で楽しく活動しています。

JA女性部ってどんな活動をしているの?







災花壇の花植え等の環境保全活動

JA女性部ではメンバーを募集しています! ご興味のある方は事務局までご連絡ください。

JA女性部事務局:営農販売課 植松 (Tel36-2115)



JA青年部・女性部が考えたご飯がすすむ**農家めし**

JA 上川地区青年部協議会と JA 上川地区女性部協議会の合同事業が毎年行われており、昨年は地元の野菜を使用したレシピを開発し、JA 上川ビル内にある「みはら食堂」にて、そのレシピから作った料理が週替わりで提供されるというイベントが行われました。

当 JA の青年部・女性部は、近年、当地区で作付けが増えている"**さつまいも**"に着目し、調味料には"**米油**"や"**米酢**"を使用したこだわりぬいたレシピを考案しました。

食べた方から「さつまいもが甘くて美味しい!」と好評をいただきましたのでそのレシピを ご紹介します。



さつまいもと鶏肉、ピーマンの甘酢あんかけ



材料(3~4人前)

- ∅ さつまいも ……大1/2個
- 災鶏もも肉 ………1枚
- グピーマン ……1個
- 愛醤油 ………小さじ1愛片栗粉 ………大さじ2
- 災水溶き片栗粉 …適量
- **②** 米油 ………適量
- ●醤油 大さじ2
- **一**酉/田
- ●砂糖 大さじ2
- ●米酢 大さじ2

- ●さつまいも、鶏肉、ピーマンを一口大に切る。 さつまいもは水にさらし、鶏肉は酒と醤油で下 味をつけ、片栗粉をまぶす。
- ②さつまいもの水気をよく切り、約 170 度に熱した米油でさつまいもとピーマンをそれぞれ素揚げする。さつまいもがきつね色になり、串が通るようになったら油を切る。
- **③**鶏肉を米油で揚げる。中まで火が通ったら油を切る。
- **④**●の材料を火にかけ、煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつけて甘酢あんを作る。
- **⑤**④で作った甘酢あんに素揚げしたさつまいも、 ピーマン、鶏肉を絡め、器に盛りつけて完成。

S POINT!

- ●東旭川産さつまいも(シルクスイート)は 甘みが強く、しっとり滑らかな舌触りが特 徴です!
- ●米油で揚げることで、素材の味がより際立 ちます!



6 JA HIGASHIASAHIKAWA HIKARI+ Vol.6 **7**

		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		
金融共済課	金融・貯金・共済業務	9:00~16:00	休 業	休 業		
	キャッシュコーナー	9:00~18:00	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 販売課生産資材課		8:30~17:00	8:30~12:00	休 業		
燃 料 課 (スタンド)	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	9:00~16:00	休 業	休 業		
	購買・給油業務	8:30~17:00	8:30~12:00	小 未		

葬儀対応

□ 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。

令和5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〉★日程は変更になることがございます。

4月	5月	6月	7月	8月	9月
13日	11日	8日	13日	10日	14日
(木)	(木)	(木)	(木)	(木)	(木)

10時~14時

★会場は農協2階会議室です。

お問い合わせ | 東旭川農業協同組合生産資材課 TEL:36-6031 〈担当〉谷

(株木クレン商事補聴器センター 20120-066-776 〈道北地区担当〉西保克彦

補聴器購入の流れ

(お電話をいただければご自宅での対応をさせていただきます)



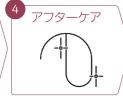


聴力のレベルを測定





聴力測定のデータを元に、 一人ひとりの聴力や希望に 合うように補聴器を調整



購入後も定期的に補聴器 の調整や点検を行う

補聴器のこと何でもお答えします。 実際に見たり触ったり出来ますので



充電式耳あな型補聴器

マスク越しの会話がより聞きやすい フル充電でマスクモード対応 連続25時間以上使用可能



Signia Insio Charge & Go AX インシオ チャージ&ゴー 204,000円~624,000円 (片耳+充電器)

充電式耳かけ型補聴器

選べる充電器ときらに取り扱いが簡単 選べる充電器で

2つの頭脳で言葉と環境音を別々に 処理するダブルプロセッサー搭載





Pure Charge&GoAX ピュア チャージ&ゴー 204,000円~624,000円 (片耳+充電器

結果発表

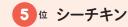
あなたは何派? おにぎり総選挙

あなたの好きな具材を教えてください。

前回(No.5)のプレゼントコーナーで行ったおにぎり総選挙の結果をご紹介致します。 たくさんのご応募ありがとうございました!



4 位 昆布·梅









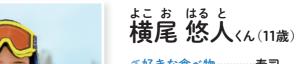


















JA HIGASHIASAHIKAWA HIKARI+ Vol.6 9

プレゼントコーナー PRESENT

当JAの五目ご飯の具の 名前はなんでしょう?





- 屯田の五目の具
- 2 おふくろの五目の具
- ❸ 兵村の五目の具

今回のプレゼント





応募いただいた方の中から抽選で3名様に

「JA東旭川特産品詰め合わせ」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・メール・応募フォーム

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

応募フォーム 右のQRを読み取り、ご解答ください

1) クイズの答え 2) JAや「ひかりプラス」への意見・要望

3) 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号

応募期日 令和5年3月31日まで

※当選発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。