

ようてい

10

2021 October
No.293



馬鈴薯収穫体験 (倶知安町)

特集 小豆大研究



野村 祐介さん (真狩村)



らんこし米の収穫が始まりました！

蘭越町では、7月からの暑さで稲の生育が進み、例年より早く美味しい「らんこし米」の収穫時期を迎え、8月27日から稲刈り作業が始まりました。

—昨年に「米-1グランプリinらんこし」でグランプリ



今年は例年よりも早い収穫となりました！



収穫の様子

を受賞した写真の佐々木和弘さん（米地区）は、昨年以上の「良質米」を期待し8月29日から収穫を始め、晴天の中、コンバインで軽快に「ゆめぴりか」を収穫されました。

玄米バラ受調製施設 受入れが始まりました！

蘭越町玄米バラ受調製施設では、9月6日から受入れを開始しました。今年は夏の猛暑で稲の生育が進み、収穫も8月中に始まる等、昨年より4日早い受入れとなりました。

初日は、受入れ開始を待っていた16件の生産者の出荷があり、「ゆめぴりか」と「ななつぼし」121tの受入れがありました。

これから収穫の最盛期を迎えますので、農作業事故に気を付けて作業を行うようお願い致します。



朝8時から受入れが始まりました！



ダンプでの玄米バラ受入れの様子



品種、品質別の袋入れ作業の様子



ゆり根の出荷が始まりました！

8月18日（R2：8月22日）から早出しゆり根の出荷が始まりました。

今年は7月の記録的な干ばつ、高温により暑さ・乾燥に弱いゆり根は特に生育が心配されましたが、L中心で平年並みかやや小さめの生育となっています。

9月からは一般の出荷が開始され、本格的な出荷は10月中旬頃から予定されており、今後の生育が期待されます。

【担当：福田（達）】



今年もゆり根の収穫の季節がやってきました！



あまほくの収穫が始まりました！

9月上旬から管内で冬至向け南瓜「あまほく」の収穫が始まりました。

あまほくは生産者の倉庫で一定期間貯蔵した後、留寿都村にある施設にて受入れ、11月上旬頃から順次選果され、冬至向けのホクレンオリジナルブランド「りょうおmoi」として販売されます。

留寿都村野菜生産組合の南瓜部会長を務める森正和さんは、9月16日からあまほくを収穫されています。昨年から大根収穫機を改良し、あまほく収穫機として利用されており、事前に切った南瓜をベルトコンベアへ乗せて、機上で選別しコンテナへ入れるそうです。打撲を減らすために改良も重ねています。「今年は外品が少なく、品質が良いです。また、収量も期待できそうです。」と話してくださいました。

【担当：福田（達）】



ほくほくで美味しいあまほくが収穫されています！





人参・馬鈴薯の収穫が行われています！

8月上旬から馬鈴薯・人参共に収穫が始まっています。

馬鈴薯については、本年度は疫病が少なく、変形の少ないきれいなものが多いですが、干ばつの影響から例年に比べ小玉傾向な状況となっております。



人参収穫の様子(9月8日)

ます。

また、人参についても8月上旬は小さめでしたが、8月以降の降雨等により順調に肥大も進み、平年並みの大きさ・収量になる見込みです。

【担当：広瀬（涼）】



馬鈴薯収穫の様子(9月8日)

トマト生産組合蘭越支部 トマトを寄贈しました！



JAようていトマト生産組合蘭越支部では、食育事業の一環として平成29年より毎年、蘭越町学校給食センターへ食材としてトマトを寄贈しています。

今年も、8月27日にトマト32個入17ケース(544個)が支部長(気田洋人さん)から教育長 小林俊也

氏へ手渡されました。

8月31日、給食センターでは野菜(831)の日に幼稚園から小中学校、高校の美味しい学校給食の食材に使用されました。



地元野菜を提供しました！



美味しいトマトで健康に！



【 スイートコーン生産組合 東京市場とWEB会議を実施しました！ 】

8月12日、JAようてい本所にて、JAようていスイートコーン生産組合が東京青果(株)・東京多摩青果(株)・横浜丸中青果(株)の3社とWEBでの消流協議会を行いました。本会議は例年対面での会議となっておりますが、昨年に引き続き新型コロナウイルス感染拡大防止のため、WEBでの開催となりました。

当日は、令和3年産スイートコーンの産地情勢や消



WEB会議の様子



目合わせ会は意見交流の貴重な場となりました！

費地情勢、近年の消費地の傾向等について協議が行われました。

また、協議終了後は令和3年産スイートコーン目合わせ会が実施され、出荷規格について等、生産者同士での意見交流が行われました。

【担当：高橋（洸）】

【 真狩高校 村内の小学生と枝豆を収穫しました！ 】



9月2日、真狩高等学校は、今年6月に校内の圃場に植えた枝豆の収穫作業を村内の小学生と行いました。

同校では、平成27年に全国の高校で初めて、NPO法人「大豆100粒運動を支える会」の大豆による食育推進活動を目的とした『大豆100粒運動 for High School』に参加しました。現在は全国で13校が取組んでおり、今回の収穫作業はこの運動の一環として行われました。

この日は一般社団法人日本豆腐マイスター協会が発行する、ジュニア豆腐マイスターを取得した同校2年生26名と村内の真狩小学校、御保内小学校の4年生15名が参加しました。高校生と小学生がペアになり、事前に高校生が大豆について勉強した内容を小学生に教えた後、協力して収穫作業を行いました。

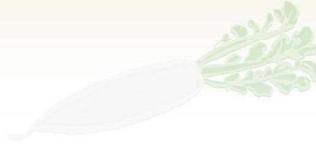
真狩高校の檜山奏明さんは、「楽しく作業ができました。大豆の話をした時も積極的に質問をしてくれて、興味をもって来て嬉しかったです。」と話してくれました。

今後は11月上旬に大豆として収穫し、来年2月には地元豆腐店「湧水の里 名水とうふ」の協力を得て豆腐へと加工し、一部を真狩村の道の駅で販売する予定です。

【担当：福田（達）】



枝豆を収穫する檜山さんと小学生



留寿都野菜直売会が開催されました！



8月28日、JAようてい留寿都支所にて、留寿都村 蔬菜生産組合・畑作生産組合主催による地域還元を目的とした「留寿都野菜直売会」が開催され、多くの方々が訪れました。

新型コロナウイルス感染症拡大により、地区のお



ドライブスルー販売の様子



地元産野菜が販売されました！

祭りが軒並み中止になる中ではありましたが、初の試みであるドライブスルー方式にて地元産野菜・馬鈴薯の詰め合わせ等を安価で販売し、また両組合や留寿都青年部・フレッシュミズ等の各団体PR資料も配布されました。

京極町4Hクラブ 自然教室を開催しました！



8月31日、京極町4Hクラブ（会長：石井宏治さん）は自然教室を開催し、京極町の小学2・3年生を対象に馬鈴薯の収穫作業を行いました。今回は、春に開催した自然教室にて植付けした男爵とキタアカリの収穫作業でした。

植えた時に半分に切った馬鈴薯が土を掘り起こすと何個にも増えていたことに児童たちは驚き、大きく

立派な馬鈴薯ができていたことに喜んでいました。また、収穫できるまで管理して下さった4Hクラブの会員の方々へ感謝を伝えました。

この活動をきっかけに、地元で作られている作物について等、たくさんのことを学んでほしいです。

【担当：広瀬（涼）】



収穫の様子



大きく立派な馬鈴薯ができてうれしいですね！



倶知安町立東小学校 馬鈴薯収穫体験を行いました!



9月3日、倶知安町八幡地区の石田祥二さんの圃場にて、倶知安町立東小学校の3年生26名を対象に、食育活動として馬鈴薯の収穫作業が行われました。

毎年植付けも児童たちの手で行われていましたが、新型コロナウイルス感染防止のため、今年は石田さん



当日は快晴! 収穫口和でした!



楽しそうに収穫していました!

に植付けをしていただきました。

当日は快晴にも関わらず、児童たちは水分補給を忘れるほど夢中になって馬鈴薯を収穫し、ミニコンはあっという間に馬鈴薯でいっぱいになりました。

【担当: 広瀬 (涼)】

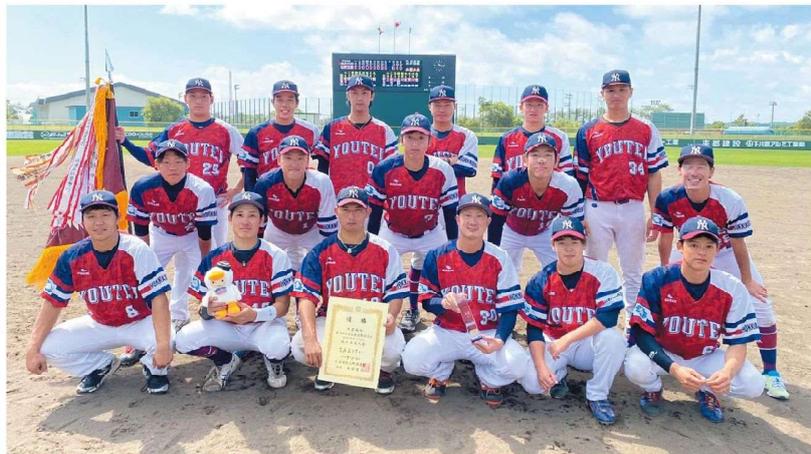
天皇賜杯第76回全日本軟式野球南北海道大会 優勝!

9月4日から6日にかけて、苫小牧市のとましんスタジアム・清水球場にて「天皇賜杯第76回全日本軟式野球南北海道大会」が開催され、12チームが参加しました。

JAようていは決勝戦でJA北いしかりと対戦しました。試合は、4回表に3点を先制し最後まで失点を許すことなく、3-0で見事優勝を果たしました。

10月には東京都で開催予定の全国大会(55チーム参加)に出場致します。今後も組合員の皆様や職場への感謝を忘れず、北海道と羊蹄山麓の代表としてプレーして参りますので、応援のほどよろしくお願い致します。

【担当: 篠原】



優勝したJAようてい野球部



Hello

Thanks

See you

今日から使える!一言英会話 NO.14 「Take it easy.」



なるべく短い英語で伝わる日常英会話をご紹介します「一言英会話」。
先月号でご紹介した「Good work !」はもうマスターしましたか?
今月号も気軽に使えるフレーズをLesson!

『Take it easy.』

テイク イト イーズィ
(無理しないでね。)

“easy”は「簡単・気楽に・ゆったりした・おおらかな・たやすく」など、やさしいイメージの意味を持っている英単語。「難しく考えすぎず、頑張りすぎず、気楽に」と相手を気遣うニュアンスが含まれているので、あらゆる場面で気軽に使えるフレーズでしょう。体調の悪い相手には「Take care. (お大事に。)」の方が、体調を気にかける表現なのでおすすめです!

参考: 「Vision Quest 総合英語」

10月 今月のあなたの運勢

モナ・カサンドラ

牡羊座 3/21~4/19



全体運 対人運が活性化。気持ちの触れ合いを大切に。仲良しが増えそう。ちょっとした工夫が幸せを運んできます
健康運 無茶はしないで。安全を確認してから
幸運の食べ物 ジャガイモ

牡牛座 4/20~5/20



全体運 整理整頓、片付けを優先しましょう。絡まっていた問題もすっきりしてきます。分析的な思考方法で成功へ
健康運 旬の食材を取り入れた食事で元気回復
幸運の食べ物 リンゴ

双子座 5/21~6/21



全体運 新しいことを始めるなら協力者を探しましょう。コミュニケーションを取る過程で計画もブラッシュアップ
健康運 良好。スポーツは好成绩が期待できます
幸運の食べ物 マツタケ

蟹座 6/22~7/22



全体運 より過ごしやすい環境を目指す運勢が活性化します。部屋の模様替えはお勧め。家族団らんの時間も大切に
健康運 運動は準備体操から。筋肉をよくほぐして
幸運の食べ物 ギンナン

獅子座 7/23~8/22



全体運 人気運が上昇。友人たちとおしゃべりを楽しめます。有益な情報もキャッチでき笑顔がこぼれそう。買い物にもツキ
健康運 新しい運動や健康法も試してみましょう
幸運の食べ物 カボチャ

乙女座 8/23~9/22



全体運 迷ったときは先に進まないように。十分に情報を集めてから行動を起こしましょう。蓄財、スキルアップは積極的に
健康運 食事は楽しく。彩りの良いメニューが◎
幸運の食べ物 チンゲンサイ

天秤座 9/23~10/23



全体運 運勢に勢いがあり目標に向けて始動するのに最適。無理を通せるときだけに周囲への配慮も忘れずに。情報発信を
健康運 我慢し過ぎは禁物。不調を感じたら病院へ
幸運の食べ物 ニンジン

蠍座 10/24~11/22



全体運 予定を詰め込み過ぎないで。マイペースを保てる「余裕」が勝利の鍵を握っています。音楽や映画鑑賞がお勧め
健康運 ゆったりティータイムでリフレッシュ
幸運の食べ物 レンコン

射手座 11/23~12/21



全体運 交友関係が活発化。楽しい時間を持てます。頼まれ事は引き受けて。あなたからのお願いも聞いてもらえるはず
健康運 最近話題の健康グッズなどを試してみよう
幸運の食べ物 エビイモ

山羊座 12/22~1/19



全体運 努力が空回りしがち。うまくいかないときは根本からやり方を見直してみる必要があります。下旬以降は好転の兆し
健康運 オーバーワークに気を付けて。休息も大切
幸運の食べ物 柿

水瓶座 1/20~2/18



全体運 好調です。かなりの無理も今年なら通るはず。用意周到に漏れなく進めましょう。うれしい結果が待っています
健康運 ハードなスポーツやレジャーも楽しめます
幸運の食べ物 カラシナ

魚座 2/19~3/20



全体運 前に読んだ本や雑誌などを見返して。役立つ発見がありそう。困ったときは経験者に話を聞くのがお勧めです
健康運 ぬるめのお湯にゆっくりつかってリラックス
幸運の食べ物 菜

毎日の食卓に！

小豆大研究

日本人に最もなじみのある豆の一つ、小豆。
低脂肪で高タンパク質、ヘルシーな上に
不足しがちな栄養素を豊富に含む、
魅力的な食材です。
毎日の食事にぜひ取り入れたいですね。



イラスト：服部新一郎

小豆の栄養と健康

粒は小さくても栄養価に優れている小豆。低脂肪、高タンパク質で、不足しがちなビタミンB群や各種ミネラルを豊富に含んでいます。

最近では、小豆に含まれるポリフェノールや食物繊維といった機能性成分の多さも注目されています。強い抗酸化作用を持つポリフェノールは、免疫力の増強や抗アレルギー作用、動脈硬化の予防など、さまざまな効果があるといわれ、食物繊維には便秘の予防や発がん物質など有害物質の早期排出の効果もあると考えられています。

小豆を毎日の食事に

赤飯やいとこ煮など伝統的な料理以外は、和菓子など甘い食べ物に使われるイメージが強い小豆ですが、栄養価の高さ、機能性成分の豊富さから、毎日の食事にぜひ取り入れた食材です。

料理に使う際は下ゆをする必要があります。手間がかかって面倒に思われるかもしれませんが、一度に多めにゆでて小分けにして冷凍保存すれば1カ月は持ちます。もつ1品欲しいときやトッピングなどで、すぐに使えるので重宝します。スーパーなどで、水煮やゆでているので利用してもよいでしょう。また、乾燥豆は賞味期限が常温で2年間と長期保存が可能なので、買い置きをお勧めします。

小豆について

小豆と書いて「あずき」と読みます。江戸時代の学者・貝原益軒の『大和本草』（やまとほんぞう）によると、「あ」は「赤色」「き」「すき」は「溶ける」の意味があり、赤く、煮ると皮が破れて崩れやすいことから「あずき」になったといえます。

主要産地は北海道で、国内生産の9割以上を占めています。小豆には普通の赤色の小豆の他、粒の大きな「大納言」や黄白色の「白小豆」などの種類があります。関東地方で赤飯に使われることが一般的な「赤ささげ」は、姿・形が小豆によく似ていますが別の種類の豆です。



小豆の花

白小豆

小豆

健康効果が期待できる「あん粒子」

あん粒子は、小豆やいんげん豆などでんぶんが多い豆類を加熱するとできる特有の成分で、タンパク質の膜がでんぶんを包み込んだ粒子です。食物繊維の量が乾燥豆のときより大幅に増加する特性があり、消化されにくく食物繊維と同様に働きます。脂質代謝、腸内免疫作用の改善など健康効果が期待されています。



※細胞の構造がはっきり分かるよう、でんぶん粒を彩色して撮影

歴史に見る小豆と日本人の関わり

日本では、縄文時代から古墳時代前期まで、遺跡から小豆の炭化種子が発見されています。小豆の名は、奈良時代初期の『古事記』に初めて登場します。中国に始まり、朝鮮半島を経て日本に伝えられたとされる習俗では、小豆の赤色に魔よけなどの神秘的な力があると信じられ、行事や儀式などに供されてきました。



新感覚で小豆をもっと料理に取り入れてみましょう。
小豆の風味や食感が楽しめるレシピをご紹介します。

まずは
下ごしらえ！
小豆のゆで方

- 1 さっと洗った小豆を鍋に入れ、たっぷりの水で強火にかける。しばらく沸騰させてからざるにあげてゆで汁を捨てる。
- 2 小豆を鍋に戻し、新しい水をたっぷり注いで再び強火にかける。あくを取り除き、沸騰したら弱火にし、小豆が踊らないように落としぶたをして30〜40分ほどゆでる。途中、様子を見て、ゆで汁が少なくなったら差し水をして小豆が水面から出ないようにする。
- 3 軟らかくなったらゆで上がり。

このページで紹介したレシピは小豆を下ゆでして使います。



小豆とエビのマリネ

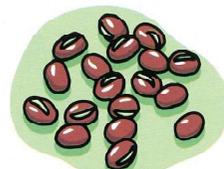
【材料(4人分)】

小豆(下ゆでした物)・・・100g(乾燥豆で約45g)
むきエビ・・・200g
カリフラワー・・・1/2個(200g)

- A
- 白ワイン・・・大さじ1
 - 塩・・・小さじ1/4
 - こしょう・・・少々
- B
- オリーブ油・・・大さじ2
 - 粒マスタード・・・大さじ1・1/2
 - 酢・・・小さじ2
 - ニンニク(すりおろす)・・・各小さじ1/2
 - 粗びき黒こしょう・・・少々

【作り方】

- 1 エビは背に切り込みを入れてわたを除き、片栗粉適量(材料外)をもみ込み、水洗いする。水気を拭いてAを絡める。カリフラワーは小房に分ける。
- 2 耐熱ボウルにエビとカリフラワーを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分ほど加熱し水気を切る。
- 3 (2)に小豆を入れ、合わせたBを加えてあえる。



小豆入り肉みその サラダうどん

【材料(4人分)】

小豆(下ゆでした物) 250g(乾燥豆で100g)
豚ひき肉・・・250g
ニンジン・・・80g
長ネギ・・・1/2本
ニンニク・・・1片
サラダ油・・・大さじ1
しょうゆ・・・小さじ1

A

- 水・・・1カップ(200ml)
- みそ・・・大さじ3
- 酒・・・大さじ2
- みりん・・・大さじ1

うどん(乾燥)・・・320g
サニーレタス・・・8枚(200g)
かい割れ菜(半分に切る)・・・60g
温泉卵・・・4個

【作り方】

- 1 ニンジン、長ネギ、ニンニクをそれぞれみじん切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油とニンニクを入れて中火にかけ、豚ひき肉、小豆、ニンジンを順に加えて炒める。Aを加えて弱火で10分ほど煮込む。長ネギを加えて中火で煮詰め、しょうゆを加える。
- 3 うどんはゆでて流水で洗い、水気を切る。サニーレタスは細切りにし、かい割れ菜、うどんと共に器に盛り、(2)をかけて温泉卵をのせる。



小豆入り豆腐つくね

【材料(4人分)】

小豆(下ゆでした物)・・・100g(乾燥豆で40g)
鶏ひき肉・・・300g
木綿豆腐・・・200g
長ネギ・・・1/2本

A

- 片栗粉・・・大さじ2
- 料理酒・・・小さじ2
- しょうが(すりおろす)・・・小さじ1
- 塩・・・小さじ1/2
- 黒こしょう・・・少々

サラダ油・・・大さじ1/2
水菜・・・60g
ダイコン・・・300g
ポン酢・・・大さじ2

【作り方】

- 1 ダイコンは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切っておく。
- 2 長ネギはみじん切りにする。
- 3 水菜は根元を切り落とし5cm幅に切る。
- 4 木綿豆腐を水切りする。
- 5 ボウルに鶏ひき肉、(2)、(4)、Aを入れよく練り混ぜる。よく混ぜたところで小豆を入れ軽く混ぜ、8等分して小判形にする。
- 6 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、(5)を入れて焼く。焼き色が付いたら裏返してふたをし、弱火で5分蒸し焼きにし中まで火が通ったら火から下ろす。
- 7 (3)を敷いた器に(6)を盛り付け、(1)とポン酢を添えて完成。

取材協力・監修
公益財団法人 日本豆類協会：https://www.mamc.or.jp/

ほっと一息！ 掲示板

今回のテーマ

『夏の思い出』

外で焼肉となりました。用意するものが沢山あるので、夫にあれこれ運んでネと頼んだのに、1回運んだだけですわっているから「お父さんすわってないで運んでよ」と言った。これを聞いていた中1の孫が「おじいちゃん、おばあちゃんに怒られている」と一言。私怒ってないのに、と思いつつながら次の物を取りに行こうと声をかけた。夫は「ハイ」と言ってついて来たが、孫は「おじいちゃん、おばあちゃんに連行されたー」だって。今度はいささかグサツときた。ふだんの会話なのにたまに聞く孫達には喧嘩に見えるのかなあ。心折れ、へこむ私でしたが、やけ食いで焼肉を沢山食べておいしかったです(笑)

(まーちゃんさん)

娘達が通っていた保育所での流しそうめん。美味しくて楽しかったなあ～

(カレンさん)

猛暑に耐え抜くために冷たいものを好んで食べたこの夏。初めてメロンを冷凍し、半解凍して食べるとこれがうまい。みなさんも一度試してみる価値ありだと思います。

(まーちゃんさん)

今年の夏はクーラー取付けてから初めて連日使用しました!

(なむなむさん)

今年の夏の思い出は、尾花沢スイカを食べたことです。甘くて瑞々しくとてもおいしかったです。

(ヤッピーさん)

子供たちが小さい頃は、豊浦に海水浴に行っていました。ずいぶん前の話ですが…。今はそんな時間があったら、休みたい…。

(ムーミン谷のチィさん)

暑すぎましたが、地元野菜を毎日食べていたのが乗り切れた理由だと実感しています。

(えぞふじおさん)

親から引継ぎ56年続けた芋作りも今年で最後。孫、子は勿論、2人の娘の友達4人総勢14人でまくら掘り。芋畑に老いと若き花を咲かせてくれました。娘が「お父さんのお葬式で祭壇に流す動画撮らなきゃ(笑)」と冗談を言うと、お父さんも張り切って「格好良く撮ってくれ!」とニコニコ顔。暑さも腰の痛みも感じる暇もなく、賑やかに楽しく心置きなく最後の幕引きができました。みんな良い思い出、幸せをありがとう。

(まーちゃんさん)



ステキなお写真も送っていただきました!

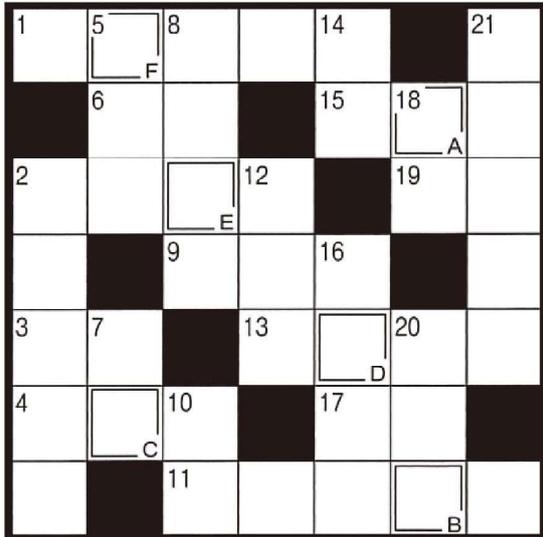
次回のテーマは『秋といえば…』

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋なんてよく聞きますが、皆さんにとって秋はどんな季節でしょうか?今年はどうな過ごし方で秋を楽しみますか?ぜひお聞かせください!



パズル! 頭の体操

Puzzle
Atama no Taisou



解答は次号に掲載します!

先月号の答えは マスカット

9月号は13名の応募があり、当選者はカレンさん(ニセコ町)、えぞふじおさん(京極町)、ムーミン谷のチ子さん(真狩村)の3名です。ご応募頂き、ありがとうございました。

【応募方法】

応募用紙にご記入の上、FAX、はがき、ホームページお問い合わせフォームからご応募ください。

はがき: 〒044-0011 倶知安町南1条東2丁目

JAようてい 管理本部企画経営課 行

FAX: (0136) 21-2321

ホームページ: <https://www.ja-youtei.or.jp/>



QRコード



毎月3名の方に、2,000円分の農協全国商品券をプレゼント!(農協全国商品券は株式会社JAようてい等でご利用できます。)

【記入項目】

- ① パズルの答え
- ② 〒・住所
- ③ 氏名
- ④ ペンネーム
- ⑤ JAようていとの関係
(正組合員・准組合員・その他)
- ⑥ 今号で好きな記事・ページ
- ⑦ 広報誌の感想・農協への意見
- ⑧ ほっと一息! 掲示板

【締切】令和3年10月24日

タテ のカギ

- ② 押し入れの上に作られた物入れ
- ⑤ 青物——へ野菜を卸しに行った
- ⑦ 祝い事に付きものの魚
- ⑧ とても小さな滴が降ってきます
- ⑩ 知識やひらめきを駆使して解きます
- ⑫ 感謝の——を込めて花束を贈った
- ⑭ つらいことが続くことばしたくなることも
- ⑯ 船の積み荷を地上に移すこと
- ⑰ 能ある——は爪を隠す
- ⑳ サツマイモには食物——が豊富に含まれます
- ㉑ 陰暦10月の異称



ヨコ のカギ

- ① 野山の散策を楽しむレジャー
- ② 鶏肉の部位の一つ。羽の一部です
- ③ イノシシを家畜化したもの
- ④ 沖縄にいる飛べない鳥、ヤンバル——
- ⑥ 南米にある南北に細長い国
- ⑨ 定規に刻まれているもの
- ⑪ アイボリーとも呼ばれる淡い黄白色
- ⑬ スマートフォンにはさまざまなデータが——されています
- ⑮ 軽くて硬い金属。元素記号はTi
- ⑰ ギョーザや中華まんの中身をこう呼ぶことも
- ⑲ 漢字から作られました



キリトリ線

JAようてい広報誌

パズル! 頭の体操

ほっと一息! 掲示板

応募用紙

FAX: (0136) 21-2321

JAようてい
管理本部企画経営課 行

締切

令和3年10月24日

① パズルの答え
② 住所 〒 -
③ 氏名
④ ペンネーム
⑤ ようてい農協との関係 (いずれかに○を) 正組合員・准組合員・その他
⑥ 今号の好きな記事・ページ
⑦ コメント (広報誌の感想・農協への意見など)
⑧ ほっと一息! 掲示板「秋といえば…」