

2024

1

JANUARY

高原の風と水と心のメッセージ

# ようてい

# 迎春

## 新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。

いつも当JAの広報誌「ようてい」をご愛読いただき、ありがとうございます。今後も皆様に親しまれる広報誌を目指し、地域の情報をお伝えして参ります。本年の皆様のご多幸をお祈り申し上げます。

広報紙編集委員一同



夜明けの羊蹄山（倶知安町）

特集

## 新年の挨拶

家族でおいしく楽しもう  
冬のあったかミルク鍋



# 新春を迎えて



ようてい農業協同組合

代表理事組合長

## 八田 米造



令和6年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。

組合員の皆様には、ご家族お揃いで清々しい新春をお迎えのことと、心よりお慶び申し上げます。

旧年中は、JA事業につきまして、組合員や関係機関の皆様には格別のご支援とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年の作況を振り返りますと、積雪量が多かったものの3月以降の好天により融雪が一気に進み、春耕作業は順調にスタートしました。しかし、5月下旬から6月上旬の長雨、中旬以降の日照不足、7月中旬から8月にかけては記録的な高温と早魘が続き、9月上旬まで平年よりもかなり高い気温で推移しました。その後、9月中旬には大雨にも見舞われ、大きな災害にはつながりなかつたものの、被害にあわれた圃場がある等、組合員の皆様におかれましては、大変ご苦勞された年だったと思います。

このような気象経過により、各品目の収量は平年を下回り、特に畑作物においては天候不良や虫害による品質低下と収穫困難に見舞われ、当管内のみならず他産地でも病害等による収量・品質低下がみられ、全道的に不安定な販売状況が続きました。このような状況にもかかわらず、販売取扱高が計画を上回る結果となりましたことは、ひとえに組合員の皆様の日々のご努力、そしてJAへのご協力とご結果の賜物であり、改めて心より感謝申し上げます。

農業情勢に目を向けますと、昨年は新型コロナウイルス感染症の位

置づけが感染症法上「5類」へ引き下げとなり、隔離措置や自粛要請等の制限が無くなったことから、旅行業界や外食産業の消費が回復し、経済活動の改善が見込まれた一年でありました。しかしながら、国際紛争の影響による飼料・肥料等の生産資材の価格高騰や円安の進行、更に貿易問題も相まって、今後の営農継続に向けて不安材料は大きくなっています。

このような状況下ではありますが、組合員の皆様が少しでも安定した営農を実践できるよう、引き続き肥料高騰対策をはじめ、様々な対策をJAグループが一丸となって取り組むとともに、各町村とも連携し、国や北海道に対して積極的な支援要請を実施して参ります。

さて、昨年は喜ばしい出来事もございました。10月・11月に開催された「ゆめぴりかコンテスト2023」では、蘭越地区が後志地区コンテストで最優秀地区に選ばれ、その後の全道コンテストにて最高金賞に輝きました。蘭越地区におかれましては、令和4年に続き2年連続3度目の最高金賞受賞となりました。蘭越町では昨年6月に発生した蒸気噴出事故が全国各地で報道され、農畜産物の安全性を問われる等、非常に残念な形で注目を浴びることとなり、組合員の皆様におかれましては先行きが心配に思われます。しかし、そういった困難を乗り越え最高金賞を受賞されたことは、米だけでなく、ように産農畜産物すべての品目が改めて認められたものとして、ブランド力の向上につながった大変栄誉な出来事でもございました。

令和6年は第6次農業振興計画・中期経営計画の2年目となります。本年につきましても、農業所得増大に向け各部門で連携を図り、組合員の皆様の所得確保に努めて参ります。

結びになりますが、本年が皆様にとって明るい年であり、豊穰の出来秋を迎えることができますよう、ご祈念申し上げます、新年のご挨拶と致します。

# 謹賀新年

代表理事組合長

八田 米造

代表理事専務

金子 辰四郎

〔裏中欠礼〕

常務理事

小西 康久  
辨開 浩美

理事

今田 祐治  
今井 宏  
内尾 勝裕  
田村 俊一  
芳賀 修一  
山田 建一  
横井 英樹  
湯浅 渉

〔裏中欠礼〕



# 令和6年の年頭にあたり



北海道農業協同組合中央会

代表理事会長

## 樽井 功



新年あけましておめでとうございます。

組合員の皆様におかれましては、日々営農に更に邁進されておられることと存じます。

また、組合員・役職員の皆様が一丸となり地域農業の振興や地域社会の発展に向け、日頃より多大なご尽力をされていることに対しまして、改めて敬意と感謝を申し上げます。

昨年の北海道農業については、春先は天候に恵まれ地域によって降雹被害や竜巻の被害が見られたものの、概ね、平年並みに推移しておりました。しかしながら、夏場は猛暑による記録的な高温多湿の影響を大きく受け、各作物の生育自体は、全般的に平年よりも早く進んできましたが、各作物等の収量および品質の低下が顕著となる残念な年でした。

新型コロナウイルス感染症の位置付けは昨年5月より5類に移行し、コロナ禍以前の日常を取り戻しつつありますが、各農畜産物の消費は依然として低迷しており、さらに、国際紛争や急激な円安の進行による飼料・肥料をはじめとした生産資材の高止まりが、農業経営に与える影響は甚大なものとなっています。

さらにこれらの影響を受け、世界の食料需給事情が一変しました。輸出制限を行い、自国の食料を確保する各国の動きが活性化し、世界的な人口増加による食料不足問題など食料争奪合戦がすでに始まっています。我が国の食料を安定的にどう確保するのか。今こそ大いに食料安全保障の国民的議論が必要となっています。

現在、日本の食料自給率は38%しかありません。

これは、世界の先進国の中で最低の水準であり、6割以上の食べ物を輸入に頼っているのが日本の現状です。

食料安全保障の強化が国家の喫緊の課題であることから、我が国の食料供給基地である北海道農業が果たしてきた役割、そして北海道農業への期待は、今後ますます大きくなるものと考えております。

JAグループ北海道は、日本の食料基地であるという使命感に立ち、食料の安定生産・安定供給と農畜産物の需要拡大を両輪として引き続き取り組むことが重要であり、国民の命の源である食を守り続けるにも、まさに新しい農業を築き、未来の世代へ繋いでいく必要があります。行政や全国連とも連携し、しっかりとその対応を図って参ります。

今年、第31回JA北海道大会が開催されます。

また、第30回JA北海道大会の実践最終年度であり、決議された将来ビジョンである、「北海道550万人と共に創る『力強い農業』と『豊かな魅力ある地域社会』の達成」の成果をしっかりと検証し、次のJA北海道大会に繋げていく必要があります。

このような状況であるからこそ、協同組合運動の原点に立ち返り、相互扶助の精神に基づき互いに協力し、力を合わせこの難局を乗り越えることが重要となります。

消費者の皆様に対しては、今まで以上に農業・食に対する理解を求めため、JAグループ北海道統一の情報発信のフレーズである「アグリアクション北海道」を浸透させ、より効果的な情報発信を行い、JAグループが提唱する「国産国産」の認知を広めて参りましょう。

結びになりますが、本年は辰年です。辰年は陽の気が動いて万物が振動するので、活力旺盛になって大きく成長し、形がととのう年だといわれています。

この謂われにあやかり、本年が豊穰の年となること、皆様のご健勝をご祈念申し上げ、年頭のご挨拶と致します。

武田 吉正

気田 仁奈

大橋 敏範

原田 万千子

高田 勝

坂爪 洋介

行天 英宏

山田 勉

前田 直美

代表監事

紺谷 公嗣

常勤監事

渡辺 敏章

監事

堀 健二

武岡 光男

外職員一同





## 「米-1グランプリinらんこし」蘭越町 安田伸二さんがグランプリを受賞しました！

11月18日、蘭越町にて「第12回 米-1グランプリinらんこし」の決勝大会が行われました。本大会は日本一美味しいお米を決めるとともに、地元のみならず、道内外の米産業の振興や生産者のモチベーションアップを目的に開催されています。

過去最多の380品が出品された今大会では、予選を勝ち抜いた道内20品、道外10品を審査員9名が食べ比べ、味や香りを審査しました。審査の結果、蘭越町の安田伸二さんの「ゆめぴりか」が最高賞のグランプリに輝きました。地元生産者のグランプリ受賞は3年ぶり、



グランプリ発表の瞬間



授賞式の様子(中央:安田伸二さん)

安田さんは発表の瞬間に両手を大きく挙げて喜びを噛みしめられました。

安田さんが水や肥料の管理に気を配り大切に栽培されたゆめぴりかは、審査員から「甘味と旨味のバランスが良く、ふっくらとした食感が素晴らしい」と高い評価を受けました。安田さんは表彰式で「地元の、それも自分が作った米でグランプリを取ることができ、最高に嬉しいです。」と笑顔で受賞の喜びを話されました。

この度は、誠にありがとうございます。

【担当:高橋(洗)】

## 道南・後志・日胆・石狩地区JA監事協議会 視察研修が開催されました！

11月15～17日、4地区(道南・後志・日胆・石狩)JA監事協議会の道内視察研修が開催されました。当日は4地区のJA監事38名(10JA)が参加し、当JAからも2名(同協議会会長 紺谷代表監事、堀監事)が出席しました。

視察先のJAふらのでは、玉ねぎを人工知能(AI)で選別する国内初の施設を6月に竣工させ、物流のパ

レット化や出庫作業の自動化の取組等を見学しました。その他、上川農業試験場や土の館(土を取り巻く自然環境)、赤平オーキッド(地中熱利用のヒートポンプ等、地球環境を考えた施設運営)も訪問しました。

今回の視察研修で学んだことを、監事の立場として今後の農協運営に役立てて参ります。

【担当:黒田(友)】



4地区JA監事協議会の皆さん



JAふらのの玉ねぎ選果施設を訪問しました！



視察の様子





## JAおとふけ、JA東神楽 視察研修の受入対応を実施しました！



### JAおとふけ

11月30日、JAおとふけ（代表理事組合長：土田純雄氏）の監事団（代表監事 河田敬貴氏、他4名）から当JA監事団に視察研修の依頼があり、受入対応しました。当JAからは、紺谷代表監事、他2名が対応しました。

当日は、JAおとふけ監事団からの事前の質疑事項を中心に、当JAの監事監査計画の概要や監事監査の具体的な実践状況を説明しながら、意見交換を行いました。

4地区（道南・後志・日胆・石狩）以外のJA監事との意見交換の機会は少ないため、互いのJAにとって、また、監事の視点からも大変有意義な取組となりました。

【担当：黒田（友）】



意見交換の様子

### JA東神楽

12月1日、JA東神楽（代表理事組合長：岸本文孝氏）の役員13名、職員2名による視察研修を受入れました。

当日は、当JAにおける合併効果の発揮をテーマに、資材センター拠点化の効果等について研修がなされました。JA東神楽役員からは、資材センター拠点化に至った経緯やどのように組合員説明を行ったのか等について質問がありました。また、営農サポートセンター構想や生産組合一本化、今後の組合員数の推移、農地流動化等に対しても活発な質疑応答がなされました。

【担当：佐々木（康）】



質疑応答の様子



## JAようてい女性部蘭越支部主催「第36回農村生活展」が開催されました！

12月2日、蘭越町山村開発センターにて、JAようてい女性部蘭越支部（支部長：下口由美さん）主催の「第36回農村生活展」が開催されました。会場は100名ほどの来場者で賑わいました。

当日は、女性部や一般の方々の展示品が出展され、蘭越町商工会女性部代表、町職員、当JA職員が作品の審査を行い、部門別にアイデア賞を決めました。

料理部門では、季節の野菜を使い味も工夫された数々の品が紹介され、趣味・手芸部門では手の込んだ編み物や手芸品、着物や帯をリメイクしたバッグや洋服などが数多く展示され、華やかな会場となりました。（入賞作品は下記の通り）

アイデア賞	受賞者	展示品
料理部門	林 栄子	カボチャプリン
趣味・手芸部門	キルトの会	季節だより



カボチャプリン

また、販売コーナーでは餅・味噌・菓子ケーキ・手作りのお正月のしめ飾りが販売され、4年ぶりの開催を楽しみに多くの方が来場されました。

ご来場いただいた女性部各支部の皆様、ありがとうございました。蘭越支部部員の皆様、お疲れ様でした。【担当：神田】



会場の様子



季節だより

## JAようてい女性部俱知安支部 料理講習会を開催しました！

12月6日、俱知安町調理室にて、JAようてい女性部俱知安支部（支部長：安達晴美さん）は冬季活動として料理講習会（ジップロック<チャック付きポリ袋>で漬物作り）を開催しました。

当日は8名が参加し、同支部 副支部長の石田由紀子さん、フレッシュミズの篠原のぞみさんにレシピを

提供していただきました。「ジップロックなので簡単に作れていいね。」などと会話しながら楽しく漬物作りができました。

茶話会では、石田さん手作りの漬物とケーキを囲みながら会話に花を咲かせ、充実した時間を過ごしました。【担当：辻（昭）】



楽しい時間を過ごしました！





## 管理職層向けハードクレーム対応研修が開催されました！



11月2日、当JA本所にて、職員のスキルアップを目的に管理職層向けハードクレーム対応研修が行われ、34名が参加しました。

当日は(株)インソース 松本恵美氏を講師にお招きし、グループワークを交えながらクレーム対応のノウハウを教えていただきました。「クレーム」とは負のイメージが強いですが、問題解決力や大切なお客様の要望に応える力を高め、サービスのマンネリ化防止に

つながる貴重な機会です。クレームには様々なケースがあることから、柔軟な思考と臨機応変な対応を心がけ、相手が時間と労力をかけて伝えて下さっていることに謙虚さを忘れないことの大切さを学びました。

今回学んだことを今後の業務に活かし、より良いサービス・対応ができるよう備えて参ります。

【担当：篠原】



(株)インソース 松本恵美さん



グループワークを通じて理解を深めました



## 中堅層向け仮説構築力向上研修が開催されました！



11月22日、当JA本所にて、職員のスキルアップを目的に中堅層向け仮説構築力向上研修が行われ、20名が参加しました。

当日は(株)インソース 池内直人氏を講師にお招きし、グループワークを交えて業務の中で役立つ「仮説思考」について教えていただきました。参加者それぞれの業務において仮説を立てられる場面を具体的に

思い浮かべながら、仮説を立てるメリットやその思考について説明を受け、日常的に仮説を検証し改善を繰り返すことで先を見通す「仮説力」の精度を高めていく大切さを学びました。

今回学んだことを今後の業務に活かして参ります。

【担当：篠原】



(株)インソース 池内直人さん



グループワークを通じて理解を深めました





## 職員コンプライアンス研修会が開催されました！



11月30日、当JA本所にて職員コンプライアンス研修会が開催され、本支所をWebにて接続し、合計133名が参加しました。

当日は、JA北海道中央会札幌支所 大辻賢調査役を講師にお招きし、コンプライアンスの概要について説明していただきました。また、今回の研修会では「チームワーク」をテーマとし、グループワークや研修

動画を通して職場におけるチーム力について学びを深めました。職場には様々な資質を持った人が協働しているため、互いに認め合い、支え合って働くことの大切さを再認識しました。

当JAでは今後も働きやすい職場について考え、一人ひとりがやりがいを感じられるような環境整備に努めて参ります。  
【担当：篠原】



JA北海道中央会札幌支所 大辻調査役



仕事の楽しさややりがいを感じられる職場について意見交換をしました

## 1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** ピンチが接近中です。警戒を怠らないで。いつもより慎重に行動することで危険を減らせます。下旬からは上昇運  
**健康運** 体を冷やさないように。特に腰はしっかりケアを  
**幸運の食べ物** シュンギク

牡牛座 4/20～5/20



**全体運** 活気があります。華やかなことにツキがあるので遊びに行く計画を立てて。作業はスピードより正確さ重視で  
**健康運** 脳トレがお勧め。パズルや手の運動で脳を刺激して  
**幸運の食べ物** エリンギ

双子座 5/21～6/21



**全体運** 一進一退のままならない運氣。急がずいつものペースを保つよう心がけましょう。下旬は作業も予定も挽回可能です  
**健康運** 寒さ対策を入念に。あったかインナーは特に◎  
**幸運の食べ物** サツマイモ

蟹座 6/22～7/22



**全体運** 吉凶混合ながら華やかな運氣。気持ちを上手に切り替えポジティブ思考でいきましょう。吉運が強まります  
**健康運** 慌ててけがなどないように。浴室は暖めて  
**幸運の食べ物** ハクサイ

獅子座 7/23～8/22



**全体運** もう少しで状況が変わります。面倒なことも手を抜かずに進めることが大切です。人との交流が開運のきっかけに  
**健康運** 胃腸をいたわって。消化の良い食事で元気に  
**幸運の食べ物** カリフラワー

乙女座 8/23～9/22



**全体運** 好調です。本気を見れば状況を変えられます。諦めずにチャレンジを。新年会やパーティーへの出席が吉  
**健康運** 体を動かすほど調子が上がります。スポーツが吉  
**幸運の食べ物** レンコン

天秤座 9/23～10/23



**全体運** 家族や家の中のことを後回しにしないように。身の回りのことを優先させれば危険を回避できます。掃除は丁寧に  
**健康運** 無理は禁物。適度に休憩し疲れをためないように  
**幸運の食べ物** 京ニンジン

蠍座 10/24～11/22



**全体運** コミュニケーション運が活発化。あなたが間に入れば問題は解決へ。情報収集をしっかりし冷静に対応しましょう  
**健康運** 友人との運動やおしゃべりが健康を保つコツ  
**幸運の食べ物** ゴボウ

射手座 11/23～12/21



**全体運** あれもこれもと欲張ると收拾がつかなくなってしまいそう。あなたにとって大事なことを優先して。緞劇にツキ  
**健康運** おいしい食事で元気をチャージ。旬の食材が吉  
**幸運の食べ物** サトイモ

山羊座 12/22～1/19



**全体運** 勢いがあります。計画を実行に移しましょう。会合では発言を。あなたの意見が好結果につながります。周りへの協力が吉  
**健康運** 頭痛は早めにケアを。目の疲れに効くマッサージも◎  
**幸運の食べ物** 芽キャベツ

水瓶座 1/20～2/18



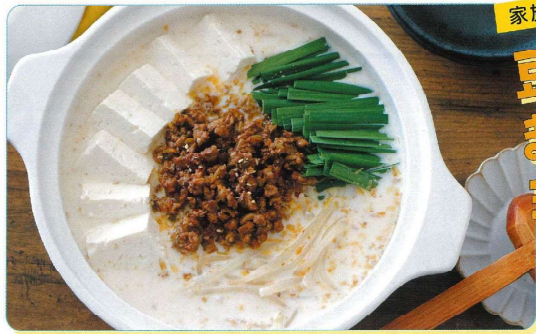
**全体運** じっくり時間をかけるのが正解です。気持ちがせいたら深呼吸を。落ち着きを保つのが成功の鍵。美術鑑賞にツキ  
**健康運** 心の疲れに気を付けて。音楽や美しい景色が癒やした  
**幸運の食べ物** ダイコン

魚座 2/19～3/20



**全体運** 良い風が吹いています。お誘いには乗ってみましょう。今まで気付かなかった新しい発見があるはず。会合にツキ  
**健康運** やったことのないストレッチに挑戦を。脳も活性化  
**幸運の食べ物** イチゴ





家族全員で楽しめる!

## 豆腐ともやし まるやか ミルクたんたん鍋

### 作り方

- 1 下準備をする。木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。もやしは洗ってひげ根を取る。ニラは4cmの長さに切る。Aのニンニク、ショウガ、長ネギはみじん切りにする。
- 2 肉みそを作る。フライパンにごま油を弱火で熱し、Aを入れて香りが立つまで炒める。端に寄せて中火にし、豚ひき肉を入れる。肉の色が変わったら、炒めたAと合わせて甜麺醬、しょうゆを加え、全体がなじむまで炒める。
- 3 深さのある鍋か土鍋に、水、鶏ガラスープのもと(顆粒)を入れて沸騰させ、もやしを入れてふたをし、1分30秒ほど蒸す。
- 4 ふたを取り、牛乳、塩、すりごま(白)を加え、みそを少しずつ溶かしながら入れる。木綿豆腐、ニラを彩り良く並べて中火にかけ、豆腐が温まり牛乳が沸騰する直前を目安に火を止める。
- 5 鍋の空いている所に(2)の肉みそをのせる。

### 材料(2人分)

豚ひき肉	150g
木綿豆腐	1丁(300g)
もやし	1袋
ニラ	30g
豆板醬(とうぼんじあん)	適量
A ニンニク	1片
ショウガ	1片
長ネギ(白い部分)	1/2本
ごま油	小さじ2
甜麺醬(てんめんじあん)	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
水	100ml
牛乳	300ml
鶏がらスープの素(顆粒)	大さじ1/2
みそ	10g
塩	小さじ1/8
すりごま(白)	大さじ1

おもてなしにも♪

## とろ〜りチーズの 洋風ミルク鍋

### 作り方

- 1 下準備をする。カマンベールチーズは表面に放射状に軽く切り込みを入れる。ハクサイは葉と芯に分け、それぞれざく切り、ニンジンも皮ごとピーラーなどで薄くむき、くるくると巻く。エノキタケは根元を切り落とし、手ではくす。長ネギは5cmの長さに切る。トウモロコシは根元を切る。ニンニクは表面に竹串で穴を開ける。エビは殻をむき、背ワタを取り除く。ゆでだこはぶつ切りにする。
- 2 鍋にAを中火で沸かし、エビ、ゆでだこを入れてさっと火を通す。取り出して粗熱が取れたらそれぞれ串に刺す。
- 3 豚コース薄切り肉1枚を広げ、ハクサイの葉を適量巻く。豚肉とハクサイの葉がなくなるまで作る。ファルファツレを袋の表示時間通りにゆでる。
- 4 (2)とは別の鍋の底にハクサイの芯を並べ、中央にカマンベールチーズを置く。周りに(3)のハクサイの豚巻き、巻いたニンジン、長ネギ(白い部分)を立ててバランス良く詰め、空いた隙間にエノキタケ、トウモロコシ、ニンニクを詰める。
- 5 (4)にBを加え、中火で加熱する。全ての具材に火が通ったらファルファツレをのせ、エビとゆでだこの串は食べる直前に溶けたチーズに絡ませていただく。



### 材料(2人分)

カマンベールチーズ	1個
豚コース薄切り肉	150g
エビ(殻付き)	6尾
ゆでだこ	100g
ハクサイ	1/8個
ニンジン	縦1/2本
エノキタケ	1/2袋(100g)
長ネギ(白い部分)	1/2本
ニンニク	3片
トウモロコシ	少々
ファルファツレ(リボン形の pasta)	50g
水	500ml
A 酒	大さじ1
うま味調味料	少々
B 牛乳	500ml
水	200ml
白ワイン	50ml
コンソメ(顆粒)	大さじ2

心も体もぽかぽか♪

## たっぷり キャベツと 鶏肉の レモンミルク鍋



### 材料(2人分)

鶏モモ肉	300g
ウインナー	6本
キャベツ	1/4個
ニンジン	1/2本
レモン	1/2個
牛乳	300ml
水	400ml
A コンソメ(顆粒)	小さじ2
塩	小さじ1
粗びき黒こしょう	少々

### 作り方

- 1 下準備をする。鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。ウインナーは斜めに3カ所切り込みを入れる。キャベツはざく切り、ニンジンはいちよう切りにする。レモンは皮ごと薄い輪切りにする。
  - 2 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したらキャベツ、ニンジン、鶏モモ肉、ウインナーを加える。ふたをして、8分煮る。
  - 3 牛乳を加え、ふたをせず沸騰しないように弱火で2、3分煮る。薄切りにしたレモンをのせる。
- POINT** お好みのハーブやトマト、粒マスタードなど(材料外)を添えると味の变化を楽しめる。



旬の食材のおいしさを  
牛乳が引き立てます

## ハクサイと サケのミルク鍋

### 作り方

- 1 ハクサイを芯と葉の部分に分けて、芯は千切り、葉はざく切りにする。
- 2 塩ザケは湯にくぐらせ、氷水にサッと漬けて引き上げておく。漬けたれの材料を混ぜ合わせておく。
- 3 (1)と(2)の塩ザケ、5cmの長さに切ったニラを土鍋に入れて、牛乳と昆布だしを加える。火を通しながら、漬けたれに付けて食べる。

### 材料(作りやすい量)

ハクサイ(上部)	3/4個
塩ザケ(切り身・甘口)	3切れ(240g)
ニラ	1わ
牛乳	600ml
昆布だし	200ml
ポン酢しょうゆ	80ml
卵黄	2個分
細ネギ	適宜
青のり	適宜
七味唐辛子	適宜



## 家族でおいしく楽しもう♪ 冬のあったかミルク鍋

牛乳は冬が旬!

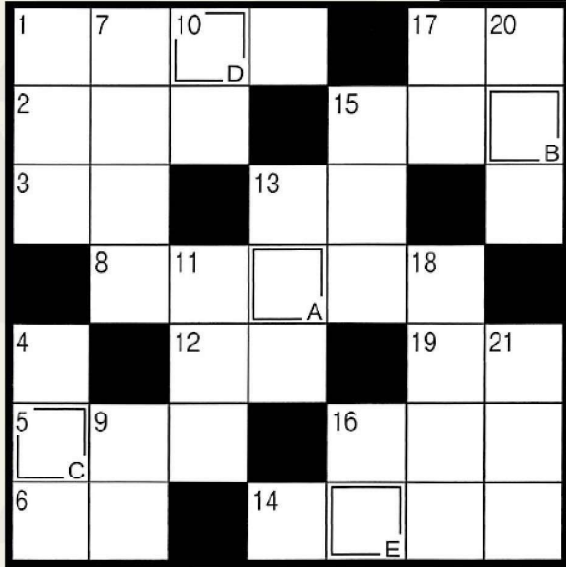
寒さが続く時期に家族でおいしく楽しもう♪  
ミルク鍋レシピをご紹介します。

出典  
「ミルクWEBリポート  
「ミルクレシピ」





# パズル! 頭の体操



解答は次号に掲載します!

- タテのカギ**
- 1 大学入学共通テストの理科の科目の1つ
  - 4 キウイやポンカンの生産量が日本一の県
  - 7 エッセーともいいます
  - 9 かつお節や昆布で取ります
  - 10 ガラガラとうがいをして洗うもの
  - 11 ゆでた麺をざるにあげて行います
  - 13 大股の人は広めです
  - 15 カメやカッパの背に付いています
  - 16 ーや硯(すずり)を用意して書き初めをした
  - 17 カラオケで楽しむもの
  - 18 ーの計は元旦にあり
  - 20 旧暦1月の異称
  - 21 見張ること。ーカメラ

- ヨコのカギ**
- 1 おせち料理にも使うニシンの卵巣の加工品
  - 2 旅行前にーブックを買った
  - 3 俳人が名作を生み出した地に建てられていることも
  - 5 北を向いたとき西になる方向
  - 6 丁寧にいうとご飯です
  - 8 横綱を先導して土俵に上がります
  - 12 セイウチの口からによっきり
  - 13 農地ー、道路交通ー
  - 14 DNAが含まれる体の設計図。ー操作
  - 15 猫が中で丸くなっているかも
  - 16 不要物を可燃、ー、資源ごみに分別した
  - 17 彼女はーを言わず彼を外に連れ出した
  - 19 エレベーターの表示では「B」

先月号の答えは **シクラメン**

当選者は次号で発表致します。

**賞品**

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Aコープようてい等でご利用できます。)

**【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 俱知安町南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

**【記入項目】**

- ①パズルの答え
- ②〒・住所
- ③氏名
- ④ペンネーム
- ⑤JAようていとの関係(正組合員・准組合員・その他)
- ⑥本号で好きな記事・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6年1月23日 火

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6年1月23日 火

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本号の好きな記事・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 ※今月号はお休みです

