

2025

9 SEPTEMBER

高原の風と水と心のメッセージ

ようてい



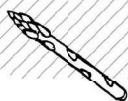
ふきだし公園（京極町）

特集

醤油ってすごい



高張 みゆきさん（蘭越町）

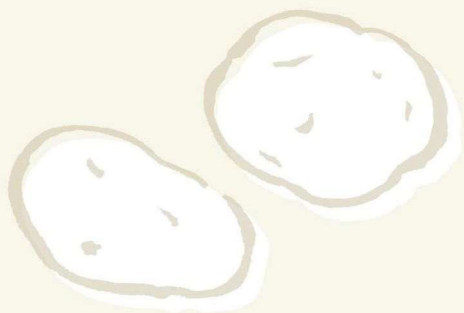


馬鈴薯の収穫・選果が始まりました！

7月下旬より令和7年産早出し馬鈴薯の収穫が開始され、8月4日より倶知安地区、8月11日より京極地区の馬鈴薯集出荷選別貯蔵庫施設が稼働し、「とうや」の選果が始まりました。

現在受入している馬鈴薯は、L規格中心で推移しており、JAようていの主力品種である「男爵」の収穫・出荷も徐々に本格化し、「キタアカリ」「きたかむい」についても追って開始され全国各市場へおよそ1年を通して選果して参ります。

【担当：石田】



選果の様子

秋人参の選果が始まりました！

8月5日から京極地区の人参集出荷選別施設にて秋人参の選果が始まりました。

本年は、春先の降雨の影響から播種作業が遅れ、その後、高温・干ばつとなりお盆前には細物傾向となっておりましたが、お盆明け以降は、順調に生育し平

年並みの規格比率となっております。選果作業は11月上旬頃まで行われる予定です。今後も、日々厳選選別を行い高品質な人参を全国各市場に日量約13,000～16,000ケース出荷して参ります。

【担当：新谷】



選果の様子



JAようてい女性部真狩支部 視察研修を実施しました！



6月26日、JAようてい女性部真狩支部（支部長：大西弘子さん）は、仁木・古平方面へ視察研修に行ってきました。

当日は部員5名が参加し、ニセコ町の雪利用米穀貯蔵庫を見学後、仁木町でさくらんぼ狩りを体験しました。その後、ニセコ環境（株）琴平リサイクルセンターの工場を見学し、自分たちが出したゴミがどのようにリサイクルされているかを学びました。固形燃料化に必要な選別作業では、燃料に適さないゴミの細かい選別を手作業で行っており改めて正しい分別の必要性を実感しました。

久しぶりに会った仲間とそれぞれの畑の生育状

況、家族のことなどを話し楽しい視察研修となりました。
【担当：虻川（美）】



視察研修の様子



JAようてい女性部真狩支部の皆さん

七夕のタベ花火大会 JAようてい女性部ニセコ支部が出店しました！



8月2日、JAようてい女性部ニセコ支部（支部長：高橋晴子さん）はニセコ町運動公園にて開催された「第45回小さなふるさとづくり七夕のタベ花火大会」へ出店しました。

当日は晴天に恵まれ、暑い中での出店となりました。カットメロン、冷たいそば・うどん、ポップコーン、ラムネを提供し、中でもニセコ産のカットメロンは「甘くておいしい!」と子どもから大人まで幅広い年齢層に人気で、用意していた約80パックが完売しました。

夜8時には約1,500発の色とりどりの花火が打ち上げられ、盛大な拍手喝采とともに終了しました。

【担当：松田（智）】



イベントの様子



JAようてい青年部・女性部喜茂別支部 第18回JAビアガーデンを開催しました！



7月25日、JAようてい青年部喜茂別支部（支部長：松田一秀さん）と女性部喜茂別支部（支部長：行天忍さん）は、Aマート喜茂別店前の駐車場で「第18回JAビアガーデン」を6年ぶりに開催いたしました。

当日は、天気にも恵まれビール日和となり、青年部が鳥串・豚串・つくね、女性部はおでん・枝豆を販売し大盛況となりました。

【担当：村上】



第18回JAビアガーデンの様子



6年ぶりの開催で会場は大盛況となりました！

JAようてい女性部京極支部 視察研修に行ってきました！

7月17日、JAようてい女性部京極支部（支部長：横井真由美さん）は、夏季視察研修を開催しました。当日は部員15名が参加し、札幌市の豊平峡ダムを見学しました。ハイブリッド電気バスに乗車してダムの周りを散策した後は、定山溪鶴雅リゾートスパ森の譚に移動し、美味しいランチビュッフェに舌鼓を打ち、温泉でリフレッシュをして、日々の農作業の疲れを癒してきました。久しぶりに会った仲間達との再会で、終始楽しく賑やかな研修会となりました。【担当：古屋（美）】



JAようてい女性部京極支部の皆さん



JAようてい青年部倶知安支部 じゃが祭りに参加しました！



8月2日～3日、倶知安駅前通りにて「第63回くっちゃんじゃが祭り」が開催され、JAようてい青年部倶知安支部（支部長：重田稜太さん）がじゃがいもジャンジャン取りのイベントを行いました。

じゃがいもジャンジャン取りは2日間で計3回行われました。町内で収穫された馬鈴薯（とうや）を制限時

間内で詰め放題するイベントで、延べ900名が参加され、喜びの声をたくさん頂きました。

また、3日夕方に開催された千人踊りには、農業関係団体として青年部、女性部、ホクレン倶知安支所、JA役職員、約60名が参加し、懇親を深めました。

【担当：石田】



じゃがいもジャンジャン取りの様子



青年部、女性部、ホクレン倶知安支所、JA役職員の皆さん

後志地区農協青年部協議会 札幌地下歩行空間で農産物直売会を開催しました！



8月19日、後志地区農協青年部協議会（会長：杉本皇治さん）が札幌駅前通地下歩行空間にて農産物直売会を行いました。昨年に続き3回目となる本企画は、予想を上回る多くの来場者で賑わい、大盛況のうちに幕を閉じました。

当日は、JAようてい青年部から11名が参加し、ブロッコリー、トマト、にんじん、じゃがいも、スイートコーン、長芋、お米、JAきょうわ産の「らいでんメロン」など、後志自慢の農産物が並びました。青年部員は消費者との対話を通じて商品の特徴や生産の背景を丁寧に説明し、後志の農業の魅力をPRしました。

今年から会長に就任した杉本会長（JAようてい青年部・喜茂別支部）は、「消費者の皆さんと直接お話

しできる貴重な機会となりました。農産物の美味しさだけでなく、私たち若手農家の想いや情熱も伝えられたと思います。」と語り、手応えを感じていました。

同協議会は、JAようてい青年部とJAきょうわ青年部の2組織で構成され、食育活動や消費拡大事業を中心に地域貢献や部員交流を目的とした活動を展開しています。令和5年度から始まった本直売会は回を重ねるごとに好評を博し、今回も昼過ぎには人気商品が次々と売り切れ、17時頃にはすべて完売となりました。

杉本会長は「今回の成功を励みに、今後も後志の農業の魅力を広く発信していきたい。」と抱負を述べました。

【担当：松浦】



直売所の様子（札幌市）



笑顔で接客する青年部員たち



くるるの杜「杜の感謝祭2025」に参加しました！



8月4日、ホクレンくるるの杜にて「杜の感謝祭2025」が開催されました。くるるの杜とは、ホクレンが運営する「食と農のふれあい広場」で、消費者と生産者を結ぶ場として北広島市にオープンしました。

「杜の感謝祭2025」の野菜販売ブースは、消費者に『対面販売だからこそ「おいしさを選ぶ楽しさ」を体験して貰おう』という目的で設けられ、当JAとしてもこの目的に基づき、「ようてい産ブランド」PR活動の一環として「杜の感謝祭」に参加しました。

当日は天候にも恵まれ、当JAは、大根・メロン・長いも・ブロッコリー・スイートコーン・トマト・小豆の対面販売を実施し、客足が途切れない程多数の方にご来場いただきました

今年は「杜の感謝祭」15周年という節目もあり、多くの方に野菜を購入していただき、当JAの野菜を購入した方が「ようていの野菜だ！」などと喜んで頂き、盛会のうちにイベントを終えることができました。

【担当：塩澤】



多くの方にご来場いただきました！



販売会の様子

防犯模擬訓練を実施しました！

7月24日、当JA本店にて防犯意識の向上と安心・安全な店舗づくりを目的に、防犯模擬訓練を実施しました。訓練には、俱知安警察署の協力のもと、金融・共済窓口の職員が参加しました。不審者による現金要求や特殊詐欺を想定した場面において、非常通報の操作や警察への迅速な通報、利用者の安全確保など、一連の対応手順を実践的に確認しました。訓練の様子はZoomを活用して各支店へ中継し、JA全体で防犯意識の共有と対応力の向上を図りました。

訓練終了後、俱知安警察署の署員による講評が行

われました。その後の反省会では当日の対応を振り返り、今後の防犯体制強化に向けた意見交換を行いました。

当JAでは、近年、特殊詐欺などの犯罪が全国的に増加する中、日頃から防犯対策を徹底し、組合員や利用者の皆さまが安心してご利用いただける店舗環境の整備に努めています。今後も定期的な訓練の実施と、警察との連携強化を継続してまいります。

【担当：松浦】



防犯模擬訓練の様子



特殊詐欺訓練の様子

ビジネスマナー研修を開催しました！



8月12日、来客対応を重視したビジネスマナー研修を開催しました。外部講師を招いた本研修では、入組2年目から5年目の若年層職員を対象に開催しました。

普段、何気なく行っている来客者への対応やお茶出し、飲み会におけるビジネスマナーについて再確認し、必要なスキルやそれを身に付ける方法を学びました。

また、研修のみではスキルの習得が難しいことを実感したため、今後は実践を通して周囲から褒められる様なビジネスマナーを身に付けられるように努力して参ります。

【担当：齋藤（貴）】



雑談力・切返し力を磨く練習をしました！



お茶出しの練習をしました！



飲み会（接待）マナーの実践の様子

9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 しばらくの間、肩の荷を下ろせます。この機会にできることをやっておきましょう。次の一手を考えての行動が吉
健康運 疲れたら休憩を。持病の再発に気を付けて
幸運の食べ物 サツマイモ

牡牛座 4/20～5/20



全体運 順調な進展が見られます。様子を見ながら緩めのペースが◎。レジャーにはこだわって。人気スポットにツキ
健康運 水分をしっかりとって。トイレは我慢しないこと
幸運の食べ物 ツルムラサキ

双子座 5/21～6/21



全体運 判断力は素晴らしい時期ですが、周囲があなたのスピードに付いていけないかも。気配りを見せると成果が出ます
健康運 よく保湿して肌のコンディションをキープ
幸運の食べ物 ナス

蟹座 6/22～7/22



全体運 良好運ですが欲張りになってしまいがち。趣味を楽しんだら次は仕事とめりはりをつけて。講習会には参加を
健康運 気にし過ぎは良くありません。気分転換を
幸運の食べ物 サトイモ

獅子座 7/23～8/22



全体運 周囲からの助けもあり思いの外スムーズに進みます。感謝の気持ちを示しつつ手を取り合っていきましょう
健康運 かぶれそうなものは遠ざけて。風邪予防が◎
幸運の食べ物 ブドウ

乙女座 8/23～9/22



全体運 運勢は吉凶混合。問題が再燃しても慌てないように。より完成度を高めるための試練ですので落ち着いて対処を
健康運 運動不足に気を付けて。友人とのスポーツが◎
幸運の食べ物 栗

天秤座 9/23～10/23



全体運 上昇運。強い反発は次第に収まってきます。意見は丁寧に伝えましょう。感情的にならないければ好結果をゲット
健康運 睡眠をしっかりとって。目を大切にしましょう
幸運の食べ物 マツタケ

蠍座 10/24～11/22



全体運 調和が取れるようになり大きく進展。気負わずに淡々と役目を果たして。周囲があなたの価値に気付きます
健康運 靴は履きやすさを優先。転びにくいものを選んで
幸運の食べ物 チンゲンサイ

射手座 11/23～12/21



全体運 さし込んだ歯車に悩まされがち。自分だけで解決するのは難しいので時期を待って。目的を共有できる仲間づくりを
健康運 衣服はびったりのサイズに。肩凝り対策を
幸運の食べ物 マイタケ

山羊座 12/22～1/19



全体運 障害はあるものの乗り越えられます。初志貫徹で計画通り進めましょう。大変でも、やりがいのある選択をして
健康運 腰痛は甘く見ないで。サポーターなども活用を
幸運の食べ物 梨

水瓶座 1/20～2/18



全体運 周囲からの支えがあり新たな一歩を踏み出せるでしょう。もやもやしていることがあるなら整理整頓から始めて
健康運 筋トレはやり過ぎず休憩も入れた方が成果あり
幸運の食べ物 シイタケ

魚座 2/19～3/20



全体運 周囲がにぎわう中、取り残されたようになることが。たくさん会話するよう心がけましょう。孤立しなければ前進
健康運 最初は調子が出ませんが次第に解消へ
幸運の食べ物 カボチャ

ほっと一息！ 掲示板

今回のテーマ
ストレス解消法

海外旅行の予定を立て、どこを見
てくるか考えている時がストレス解
消法です（マイカーはCX-5!さん）

好きな映画を見る！
（あいらさん）



テレビゲームで遊ぶことですね。
任天堂スイッチ2が欲しい〜
（あふがんさん）



美味しい物を食べる事と
孫と遊ぶこと
（ミツバチハッチさん）



ストレスをため込まない事。
ストレスを感じたら他の事を
する（Yuじさん）

よく寝る。これしかない
（リバウンドさん）

夢の中で冒険すること
（アブなし）



スイーツを食べること
（えすふぉーさん）



よく寝ること zzz
（ソックスさん）

食べる事、でも、それで太ってスト
レスになり、また食べての悪循環
（てんてん）

中学校に通う可愛い女の子キャラにハマったりすること
（TVアニメに出てくるものとして）（M.Tさん）



今のストレス解消法は自分の家庭菜園の野
菜の草取り。（畑の作物の草取りは嫌いなの
ですが…）暑くても辞められない（みやさん）

ペットとじゃれ合うこと
（ひまわりさん）

生きていると、ストレス当たり前。
なるようにしかならない！
（コイちゃん）



今回のテーマは『掃除エピソード』

9月24日の「掃除の日」にちなんで、今回は皆さんの掃除にま
つわるエピソードを募集します！最近では便利な掃除グッズも多
く、掃除が楽しくなりますよね。おすすめの掃除グッズや、ちょっと変わった掃除方法などがあれば、ぜひ教えてください！
たくさんのご応募をお待ちしています！

知れば知るほどおいしくなる!?

しょうゆってすごい!

協力 しょうゆ情報センター

さまざまな料理に大活躍してくれるしょうゆ。おいしさの秘密や種類、効用を知れば、料理や食事がもっと楽しくなるはず。しょうゆの奥深い世界をのぞいてみましょう!

おいしさの秘密 色・味・香り

しょうゆは色・味・香り、三つの要素から成り立つ調味料です。主原料である大豆のタンパク質と小麦のでんぷんを発酵・熟成させることで、さまざまな色や味、香りの成分に生まれ変わります。また、多くの成分が含まれながらも味や香りのバランスが崩れないのは、これらが長い熟成期間中に互いに作用し合い、絶妙な調和が取れているためです。

色 食欲をそそる美しい色

濃口しょうゆは透明感のある鮮やかな赤だいたい色、淡口(うすくち)しょうゆは黄色みを含んだ淡い赤だいたい色など、素材の色合いを引き立てます。

種類によって異なるしょうゆの色は、主に小麦のでんぷんから生まれるブドウ糖と、大豆のタンパク質から作られるアミノ酸が熟成中に反応してできるメラノイジンという物質によるものです。

味 五原味(ごげんみ)が出す奥深い味

甘味 小麦のでんぷんが醸造中にブドウ糖に変化して甘味が生まれます。しょうゆ全体の味を柔らかくし、丸みを持たせます。

酸味 乳酸菌の働きによってブドウ糖が変化して酸味が生まれます。塩味を和らげ、味を引き締める働きをしています。

塩味 しょうゆの塩分は、濃口しょうゆで15~17%、淡口しょうゆは18%程度です。海水の約4、6倍に当たりますが、それほど塩辛く感じないのは、その他の成分が塩味を和らげて深みのある味を作り出しているからです。

苦味 苦味を直接感じることはありませんが、苦味成分が数種類含まれています。隠し味の存在として、しょうゆの味をすっきりと引き締めています。

うま味 大豆と小麦に含まれるタンパク質がこうじ菌の酵素で分解され、約20種類のアミノ酸に変化してうま味が生まれます。中でもグルタミン酸は、しょうゆのうま味の主役です。

香り 香りの成分は約300種類

しょうゆの香りはこうじ菌、酵母、乳酸菌などの微生物の働きによって生まれます。しょうゆに含まれる香りの成分は、現在発見されているものだけでも約300種類。特定の香りが目立ち過ぎることなく、全体に調和してしょうゆの独特な香りを作り出しています。

しょうゆ造りの歴史

しょうゆのルーツは、古代中国から伝わったペースト状の調味料「醬(ジャン)」といわれています。「大玉律令」によると、宮内省の膳院(ひしおつかさ)で大豆を原料とする発酵調味料「醬(ひしお)」が造られていたとされています。

鎌倉時代、信州の禅僧である覚心(かくしん)が中国からその製法を持ち帰り、その製造過程でおの底にたまった液体が、今の溜しょうゆに近いものであったといわれています。

室町時代にかけて、しょうゆ造りは主に寺院に受け継がれ、室町時代の中ごろには現在のしょうゆに近いものが造られるようになりました。「醤油」の文字が誕生したのもこの頃とされています。室町時代の末ごろからは、関西を中心に工業化が始まりました。

消臭効果

生臭さを消す 刺し身にしょうゆを付けて食べるのは、味だけではなく、しょうゆに生臭さを消す大きな働きがあるからです。日本料理の下ごしらえにある「しょうゆ洗い」はこの働きを利用して魚や肉の臭みを消しているのです。

抑制効果

塩味を抑え和らげる 漬かり過ぎた漬物や塩づけなどによりうま味をたらず、塩辛さが抑えられることがあります。しょうゆに含まれる有機酸類が塩味を和らげるためです。このように、混ぜたときに一方あるいは両方の味が弱められるのが抑制効果です。

対比効果

甘さをより引き立てる 甘い煮豆の仕上げに少量のしょうゆで塩味を加えると、甘さがいっそう引き立ちます。一方の味が強く、他方の味がごくわずかな場合、主体の味がより強く感じられる、このような効果を対比効果といえます。

しょうゆに秘められた六つの効用

和食はもちろん、今日ではあらゆる料理に使用されるしょうゆ。下ごしらえに、調理中に、そして仕上げに、しょうゆをちょっぴり使うだけで、料理を一段とおいしくしてくれます。実はそこには科学的根拠あり! 昔から伝わるさまざまな調理法は、全て理にかなっています。しょうゆを科学すると、さらに効果的に使いこなすことができるのです。

抗菌(殺菌)効果

日持ちを良くする塩分と酸 しょうゆには塩分と有機酸が含まれているため、大腸菌などの増殖を止めたり死滅させたりする効果があるとされています。例えば、しょうゆ漬けやつくだ煮などはこの効果を利用して日持ちを良くしています。

相乗効果

だしと作る深いうま味 しょうゆに含まれるグルタミン酸と、かつお節に含まれるイノシン酸が働き合うと、深いうま味が作り出されます。混ぜ合わせることでより両方の味が共に強められることを味の相乗効果と呼びます。そばつゆや天つゆなどがこの例です。

加熱効果

食欲をそそる色と香りを出す かば焼きや焼き鳥などの食欲をそそる香りは、しょうゆのアミノ酸と砂糖やみりんなどの糖分が加熱によりアミノ・カルボニル反応を起こし、芳香物質ができるためです。この反応は、美しい照りを出す働きもします。



料理をもっと楽しむ 五つのしょうゆの使い分け

古くから日本各地で生産されてきたしょうゆは、それぞれの地域の嗜好(しこう)や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。その種類は、日本農林規格(JAS)によって「濃口、淡口、溜、再仕込、白」の五つに分類されています。それぞれの色や風味、味わいの違いを知って使い分けると、毎日の料理がもっとおいしく、楽しくなります。



濃口(のうくち) しょうゆ

最も一般的なしょうゆです。調理用・卓上用どちらにも幅広く使える万能調味料です。ピーマンじゃこ炒めは、しょうゆとじゃこのうま味でピーマンの苦みが和らぎます。



淡口(のうくち) しょうゆ

素材の持ち味を生かすために、色や香りを抑えたしょうゆです。レモンやオリーブ油との相性が良い他、キャベツなど淡色の素材に使うときれいな彩りになります。



溜(たまり) しょうゆ

とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴です。「刺し身溜」とも呼ばれます。料理にうま味を足したり、照り焼きに使ったりすると特別な一品に。



再仕込(のうくち) しょうゆ

色・味・香りともバランス良く濃厚で、別名「甘露しょうゆ」ともいわれます。こんにゃくなど味や色が染み込みにくい素材に使うと、素材の持ち味もしょうゆの味も楽しめます。



白(しろ) しょうゆ

淡く琥珀(こはく)色のしょうゆです。味は淡白ながら甘味が強く、独特の香りがあります。卵焼きに使うと主原料の小麦が香り、塩気が甘さを引き立てます。



平川あき
料理家・お弁当作家、100種類以上のしょうゆを扱う専門店での勤務経験があり、プロの料理人やメニュー開発担当者にしょうゆの知識や味の違い、魅力を対面で伝えてきた。旬の食材を使った和食が得意。

お見逃しなく!

Aマート9月10月の
お買得カレンダー

・AコープようていAマート各店舗のお買得情報が満載!
・詳しくは当日店頭でご確認下さい!
・予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。



日	月	火	水	木	金	土
9/7	8 アイス レジにて20%引	9 チャンス! 肉の市	10 チャンス! 水曜の市 納豆/豆腐の日	11	12 ようてい統一セール	13
14	15 冷凍食品 レジにて20%引	16 チャンス! 青果市	17 学生デー! 小、中、高校生年齢 確認書ご提示、税 別1,000円以上 お買い上げでお菓 子プレゼント	18	19 ようてい統一セール ポイント2倍	20
21	22 アイス レジにて20%引	23 チャンス! 鮮魚市	24 チャンス! 水曜の市 牛乳/玉子の日	25	26 ようてい統一セール	27 子育て支援デー! 保育園児・父母と 一緒にご来店、税 別2,000円以上 お買い上げで BOXティッシュ 1個プレゼント!
28	29 冷凍食品 レジにて20%引	30 チャンス! 肉の市	10/1	2	3 ようてい統一セール	4
5	6 アイス レジにて20%引	7 チャンス! 青果市	8 チャンス! 水曜の市 納豆/豆腐の日	9	10 ようてい統一セール	11 Aマート会員デー! Aマートポイント カードご提示、税 別2,000円以上 お買い上げで BOXティッシュ 1個プレゼント!

Aマートポイント2倍セール ニセコ店は綺羅ポイント、黒松内店はブナカポイントと
Aマートポイントのどちらかお選びいただけます

地域還元第4弾ようてい
秋の味覚ギフト発送受付中

馬鈴薯

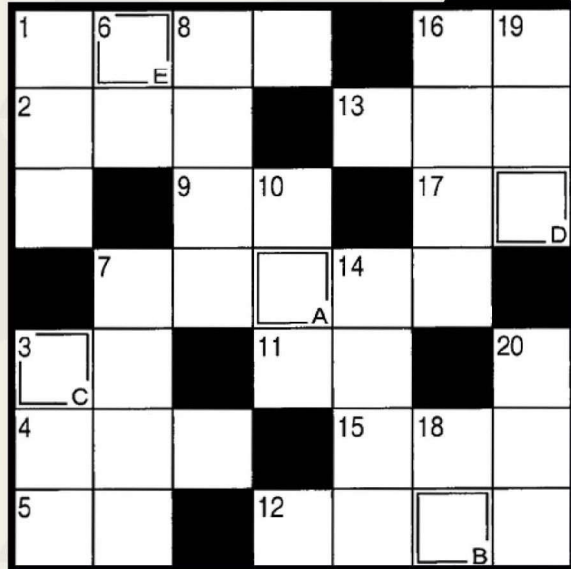
Aコープようてい全店で馬鈴薯の発送受付を実施しております。
送料込みの特別価格でご提供中ですので是非ご利用をお願い申し上げます。

受付期間: 令和7年9月4日(木)~9月18日(木)
発送期間: 令和7年9月下旬頃から10月上旬頃にかけて随時発送致します。
※天候等により多少前後致しますので予めご了承ください。

10月上旬に地域還元第5弾秋の味覚ギフト(馬鈴薯・玉ねぎ・ゆり根)も予定しております。

皆様のご利用をお待ち申し上げます

パズル! 頭の体操



解答は次号に掲載します!

タ
テ
の
カ
ギ

- 1 車窓を流れていきます
- 3 おしゃべりではありません
- 6 アルファベットの5番目
- 7 9月1日は——大震災の起きた日。現在は防災の日になっています
- 8 あばら骨ともいいます
- 10 塗装していない、——のカウンター
- 14 数え年99歳のお祝いです
- 16 ホッキョクグマの別名
- 18 終わったら秋になります
- 19 祭りの——で焼きそばを買った
- 20 十五夜に供える月見——

ヨ
コ
の
カ
ギ

- 1 9月の第3月曜日は——の日。国民の祝日です
- 2 敷布団にかけます
- 3 ツナやビールを詰めます
- 4 仕入価格のこと
- 5 空振りしたらバットが切るもの
- 7 高知市の景勝地。坂本龍馬像があります
- 9 重い——を上げて出かけた
- 11 グリヤやコスモスはこの植物の仲間
- 12 文は主語、——、目的語などからできています
- 13 鶏卵の重量の60%を占めます
- 15 兄が一人いる男性
- 16 しめ縄から下がる白い紙。「垂」「四手」と書きます
- 17 なくて七——

先月号の答えは ウミホタル

8月号は21名の応募があり、当選者はコイちゃんさん(ニセコ町)、よこづなさん(真狩村)、ソックスさん(留寿都村)の3名です。ご応募頂き、ありがとうございました。

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、またははがきに必要事項を記載し送付いただくか、広報誌「ようてい」応募フォームよりご応募ください。

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

応募フォーム:

https://form.ja-group.or.jp/ja-youtei/youtei_kouhou



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7年9月22日

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7年9月22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「掃除エピソード」

