

玄米バラ受調製施設 受入を開始しました！

8月25日、蘭越町玄米バラ受調整施設にて受入を開始しました。この夏の暑さのため米の収穫が例年より、1週間から10日早まることを予想し、昨年より9日早い受入体制を取りました。

初受入は8月27日で、組合員2件の「ゆめぴりか」10,662kgを受入しました。

猛暑で心配されたものの米の生育は順調で、今年も米生産者皆様の努力により、おいしいお米「らんこし米」ができました。

これから収穫作業のピークを迎えますので農作業事故のないよう気を付けて作業して下さい。

【担当：北野】



玄米バラ受調製施設の様子

第34回北海道肉用牛共進会にて入賞しました！

8月30日、音更町にて第34回北海道肉用牛共進会（ホクレン主催）が開催されました。全道各地区の予選を勝ち抜いた合計約150頭が牛群・個体の7部門に出品し、当JAからは4頭が4部門に出品しました。

結果は、黒松内町の菊地弥之助さんが第4部黒毛和種・経産（1産以上）において1等賞6席を獲得されました。

【担当：柳谷（亮）】



北海道肉用牛共進会の様子



JAようてい女性部とJA尾張中央女性部 交流会を開催しました！



9月12日、JAようてい女性部（部長：大西弘子さん）は愛知県から訪れたJA尾張中央女性部40名を迎え、管内で交流会を開催しました。昨年12月にJAようてい女性部がJA尾張中央を訪問したことをきっかけに実現した今回の再会は、双方の絆をより一層深める、笑顔あふれる一日となりました。

昼食はJAようてい本所で、ようてい女性部手作りの地元食材を使ったメニューを提供しました。蘭越米のおにぎり（梅・鮭）、具だくさんの豚汁、長いも・きゅうり・大根の漬物、デザートにはメロンとスイートコーンが並びました。参加者からは「地元ならではの温か

い味に感動した」「調理方法を教えてほしい」といった声が上がリ、会場には笑顔が広がりました。

交流会では、JAようてい8支部の女性部活動紹介や動画の上映が行われ、参加者は熱心に耳を傾けていました。

交流会を終え、大西部長は「私の目標とする『楽しく意義のある女性部活動』ができたと思います。このような機会を与えていただいたことに感謝いたします。」と話し、今後の活動への意欲を新たにしました。

【担当：松浦】



JAようてい女性部とJA尾張中央女性部の皆さん



交流会の様子

JAようてい青年部真狩支部・女性部真狩支部フレッシュミズほくほく祭りに参加しました！



9月7日、真狩村公民館前で「ほくほく祭りinまっかり2025」が開催されました。

JAようてい青年部真狩支部（支部長：藤川淳さん）は毎年恒例である「いも掘り会場」を担当しました。当日までに作付け・管理した作物（ジャガイモ、にんじん、大根、スイートコーン）を、1枚700円で配布した袋に詰め放題にできるコーナーで、多くの来場者に好評をいただきました。

午後からは、青年部主催の「ほくほくオークション」が開催されました。真狩産農畜産物を中心とした品物を、オークション形式でお客さんが競り合い、落

札者には更に抽選による割引がつく特典があり、会場が大いに盛り上がりしました。

また、JAようてい女性部真狩支部フレッシュミズ（会長：川西麻美さん）は、出店ブースでかき氷とおめを販売しました。真狩支部フレッシュミズとして出店するのは初の試みで、雨が降り肌寒い中お客さんが来てくれるか不安でしたが、お昼前には雨も上がり、たくさんの方々にお越しいただきました。

当日は約4,700人が来場され、大盛況で終わることができました。

【担当：長船・松田（智）】



JAようてい青年部真狩支部の皆さん



多くの方にお立ち寄りいただきました！



JAようてい女性部留寿都フレッシュミズ ルスツ産業まつりに参加しました！



8月31日、JAようてい女性部留寿都支部フレッシュミズ（会長：丸岡淳子さん）は、道の駅230ルスツにて開催された「第46回ルスツ産業まつり」に出店しました。

毎年恒例の「いももち」は今年も世代を問わず多くの方にご好評をいただき、好評のうち完売となりました。

またお菓子すくいも子どもたちに大変喜ばれ、ともに完売しました。

当日は天候にも恵まれ、会場にはたくさんのお客さんが訪れ、にぎわいのある一日となりました。

【担当：谷藤】



準備の様子



第46回ルスツ産業まつりの様子

JAようてい食用馬鈴薯生産組合京極支部 自然教室を開催しました！



9月8日、JAようてい食用馬鈴薯生産組合京極支部（支部長：高木晃さん）は、京極小学校2年生17名による馬鈴薯収穫の自然教室を開催しました。この取組は食育活動の一環として取り組んでおり、この日収穫した馬鈴薯は5月19日に植付をしたものです。作付、収穫はJAようてい青年部京極支部（支部長：大野智博さん）の協力のもと行いました。元気いっぱいの児童は全身土まみれになるほど夢中になりあっという間に掘り上げました。変わった形のものや大きいもの等様々な馬鈴薯があり、袋いっぱいに詰めて喜んでいました。

【担当：上出】



京極小学校2年生の皆さん



しっかり話を聞いてくれました！



一生懸命に掘り起こしました！



収穫作業の様子



役員管内視察を実施しました！



8月25日、JAようてい役員協議会は管内視察を実施しました。視察先として、真狩澱粉工場、留寿都大根集出荷選別施設、京極馬鈴薯集出荷選別貯蔵施設、京極人参集出荷選別施設を訪れました。

設、京極人参集出荷選別施設を訪れました。

【担当：川村】

真 狩 澱粉工場・土壌改良施設

澱粉工場は、築50年以上が経過し、機械設備の老朽化や建物全体の強度の確保に向けて令和5年に本工場の建物の修理や機械の更新、砂ろ過の設置などの工事を実施して参りました。乾燥設備は、設置当初

より熱風炉（レンガ造り）を使用し修理しながら運用して参りましたが、更新の必要性が発生したため、令和6年11月より令和7年の操業開始前までに乾燥設備の改修を実施いたしました。



留寿都 大根集出荷選別施設



京 極 馬鈴薯集出荷選別貯蔵施設・人参集出荷選別施設





第63回全道JA野球大会に出場しました！

2



9月3～4日、道立野幌総合運動公園野球場（江別市）にて、「第63回全道JA野球大会」が開催され、全道から各地区の予選を勝ち抜いた14チームが参加し熱戦が繰り広げられました。

JAようていは1回戦、JA中標津と対戦しました。2回裏に相手に先制点を取られましたが最小失点で切り抜け、4回表に3点取り逆転しました。しかし、直後

の4回裏に同点に迫いつかれ同点のまま7回を終了し、特別試合となった8回表には0アウト満塁のチャンスがありましたが、惜しくも1点に終わり8回裏の相手の攻撃で2点取られて白熱の試合展開の中、皆の思い一步届かず4-5で敗れました。

今シーズンも沢山の応援をいただき、誠にありがとうございました。
【担当：川村】



力投した笹森投手



反撃の一打を放った塩澤選手



一時逆転となるスリーベースヒットを放った岡田選手

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 揺れる心境の中で考えることが多そう。その思案は無駄ではありません。下旬には良い答えを導けるはず。冷静に
健康運 油断大敵。弱い部分はしっかりケアすれば安泰です
幸運の食べ物 ギンナン

牡牛座 4/20～5/20



全体運 気にし過ぎは禁物。マイペースで進めれば安泰です。うまくいかないときは基本に戻り、手順を見直してみましょう
健康運 慌ててけがなどしないよう気を付けて。準備体操が◎
幸運の食べ物 カブ

双子座 5/21～6/21



全体運 勢いがあり多少の無理なら通ります。時には強気で押してみると好結果に。レジャー運が良いのでお出かけを
健康運 消化のいいメニューで胃腸をいたわって
幸運の食べ物 さんしょう

蟹座 6/22～7/22



全体運 ドキリとすることがあるものの結果としては良い方向に進みます。ピンチはチャンス！問題解決に向けて前進
健康運 体力や持久力アップのメニューで体を整えましょう
幸運の食べ物 シメジ

獅子座 7/23～8/22



全体運 コミュニケーション運が上昇。いろいろな話が入ってきますが、玉石混交なので価値あるものを見極めリスク管理を
健康運 関節の痛みは甘く見ないで。サポーター使用が◎
幸運の食べ物 ジャガイモ

乙女座 8/23～9/22



全体運 順調運。秋の味覚を楽しむなど生活に彩りを添えて。レジャーもお薦めです。交渉は相手の出方を待つのが吉
健康運 話題のストレッチを試してみよう。いい刺激になります
幸運の食べ物 ニンジン

天秤座 9/23～10/23



全体運 運勢はとてもパワフルで新しいことにツキあり。やってみたら良かったことに挑戦を。薦められたものを試すのも吉
健康運 医食同源、バランスの取れた食事で元気アップ
幸運の食べ物 ルッコラ

蠍座 10/24～11/22



全体運 迷っていたことの答えが見つかりそう。大変でもやってみる価値があります。相談するときは相手を選びましょう
健康運 外出時は帽子を。リップクリームでの保湿も吉
幸運の食べ物 マッシュルーム

射手座 11/23～12/21



全体運 趣味が新たな交友につながります。仕事の異業種交流も吉。広く浅く何でもやってみましょう。うわさ話は避けて
健康運 足元の防寒対策を早めに準備。爪のお手入れが◎
幸運の食べ物 柿

山羊座 12/22～1/19



全体運 目標達成に向けてもうひと頑張りするとき。諦めずに続ければ成果が見えてきます。手振きは禁物。時には遠回りも
健康運 血液がドロドロにならないよう食習慣を見直しましょう
幸運の食べ物 カボス

水瓶座 1/20～2/18



全体運 味方もたくさんいます。敵も多い月。信頼できない人の話にうっかり乗らないで。厳しい助言に耳を傾ければ飛躍
健康運 カルシウムたっぷりの食事と筋トレで骨を丈夫に
幸運の食べ物 イチジク

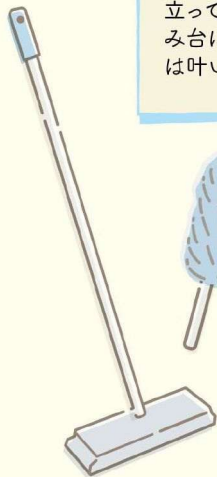
魚座 2/19～3/20



全体運 あなたの力になってくれる人が現れます。感謝の気持ちを示して受け入れて。良いつながりができていきます
健康運 ダンスなどで楽しく体を動かしましょう
幸運の食べ物 リンゴ

ほっと一息！ 掲示板

今回のテーマ 掃除エピソード



立っていると足の裏がぐらついて不安定になります。以前は踏み台に立ってエアコンのフィルターなど掃除が出来ていたが今は叶いません。掃除も疎かになってしまいます。(Yuじさん)

松居棒
(すねちゃまさん)



掃除した下から、髪の毛が落ちて
いるのが不満(万年筆さん)

音楽聴きながら掃除します！
(暴走トラクターさん)

いつの間にか時間が経っている
(お母さんさん)

夜中に変な音で目が覚め、見に行くとセット時間
を間違えたルンバが動いていてビックリしました
(なむなむさん)

フローリングワイパーのシートを切らしてしまい、粘着テープ
を使う。髪の毛がきちんと取れて、意外と代用できました。
(サラダさん)

しっかり掃除するのが好き
(サダブンちゃんさん)



100円ショップのクエン酸、重曹等
組み合わせてYouTubeのまねし
て、スッキリキレイに
(HIDEちゃんさん)



年末年始期間中には毎
年大掃除の仕事がメイン
的存在(M.Tさん)

使い終わった歯ブラシ
は、水回りのお掃除に
とても便利です！！
(助さん格さんさん)

秋に季節、涼しくなるとなぜか断捨離をしたくなります
(プリンさん)

毎年、断捨離しようと思っても貧乏性なので中々
捨てられないです(マイカーはCX-5!さん)



毎年、何回かに一度の割
合で足の小指にぶつけ
ること(コスモスさん)

掃除は苦手ですが、たまに断捨離
をします(あふがんさん)

今回のテーマは『お弁当に入っていたら嬉しいおかず』

の移り変わりを感じる頃となりましたね。体調を崩しやすい時期ですので、しっかり食べて元気に過ごしたいものです！さて、今月のテーマは「お弁当に入っていたら嬉しいおかず」です！昔のお弁当に入っていた、ちょっとしたごちそう。今も変わらず好きなおかず。自分で作るならこれを入れたい！などなど、皆さんの“推しおかず”をぜひ教えてください！たくさんのご応募お待ちしております！

気がつけば、朝晩はひんやりと肌寒く、季節

家族で楽しむおいしい一皿

うま味を逃さない調理法で、秋の味覚を丸ごといただきます



塩肉じゃがのような、ほっとする味

手羽先とジャガイモの タツカンマリ風

(手羽先とジャガイモの韓国風塩煮込み)

材料(4人分)

ジャガイモ……………2個	酒……………100ml
ネギ……………1本	水……………600ml
エノキタケ……………1パック	塩……………小さじ2
ニンニク……………1片	黒こしょう……………適宜
手羽先……………8本	ポン酢しょうゆ……………適宜
ショウガ(スライス) ……2枚	小口ネギ……………適宜

作り方

- 1 ジャガイモは皮をむいて2cmの厚さにカットし水にさらしておく。ネギは2cmのぶつ切り、エノキタケは石突きを落とし半分に切ってばらす。ニンニクは皮をむいて包丁の腹でつぶす。
- 2 ジャガイモ以外の材料を鍋に入れて火にかける。沸騰したらあくを取って、弱めの中火で15分煮込む。ジャガイモを加えてさらに15～20分煮込む。
- 3 お好みで黒こしょうやポン酢しょうゆ、小口ネギをかけた。

ポイント

手羽先とエノキタケからだしが出てうま味のある煮込みに。煮込む時間はかかりますが、放置しておけばできるので簡単です。

アレンジ

- キムチやカレールーを入れる

ニンニクと一味唐辛子を入れて食欲そそる1品に

ゴボウと

キノコのきんぴら

材料(4人分)

ゴボウ……………1本	砂糖……………小さじ1
好みのキノコ……………150g	塩……………1つまみ
(シメジ、マイタケなど)	しょうゆ……………小さじ1
ニンニク(みじん切り) ……1/2片	オリーブ油……………大さじ1/2
酒……………大さじ1	一味唐辛子……………適宜

作り方

- 1 ゴボウは流水で泥を落とし、斜め薄切りにしてから千切りにし、水にサッとさらして水気を切っておく。シメジは石突きを落とし、マイタケはばらしておく。
- 2 フライパンにオリーブ油を引き、ニンニクを入れて中火にかける。香りが出たら①と酒、砂糖、塩を入れて混ぜ、ふたをして弱火で4分加熱する。
- 3 しょうゆを入れて水分を飛ばしたら出来上がり。お好みで一味唐辛子を振っていただく。

ポイント

キノコのうま味を出して風味豊かなゴボウに吸わせることで、うま味を逃さず楽しめます。ちなみに韓国にもウオンチョリムというきんぴらごぼうがあります。

アレンジ

- 細かく刻んで塩づけと一緒にご飯に混ぜる
- 牛肉やキュウリなどと一緒に太巻きにする



Aマート10月11月のお買得カレンダー

お見逃しなく!

- ・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
10/12	13	14	15	16	17	18
	冷凍食品 レジにて20%引!	チャンス! 鮮魚市	ポイント3倍 デー	ようてい創業祭		
19	20	21	22	23	24	25
	アイス レジにて20%引!	チャンス! 肉の市	チャンス! 水曜の市 牛乳/玉子の日	ようてい統一セール ポイント2倍		
26	27	28	29	30	31	11/1
	冷凍食品 レジにて20%引!	チャンス! 青果市		ようてい統一セール		
2	3	4	5	6	7	8
	アイス レジにて20%引!	チャンス! 鮮魚市	チャンス! 水曜の市 納豆/豆腐の日	ようてい統一セール		

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5弾 取りまとめのご案内

地域の皆様への還元企画と致しまして、馬鈴薯・玉ねぎ・ゆり根等の農産物ギフト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この機会に是非ご利用をお願い申し上げます。※詳細については新聞折り込みチラシにてご確認ください。各店舗にもチラシがございますのでお問い合わせください。

年賀状

印刷予約受付中!
(ハガキも店舗でご用意致します。)

喪中ハガキのご購入はAマート店舗へ

令和8年度年賀状の予約受付をしております。Aマート各店舗でも販売を致しますのでご利用をお願い申し上げます。
※ご購入の詳細については最寄の店舗へお問合せ願います。

皆様のご利用をお待ち申し上げます