

11月1日から3月31日まで

ATMの営業時間が変わります!

店舗名	平日	土曜日	日曜日・祝日
イチャン本所		9:00~17:00	9:00~17:00
金融共済深川支所		9:00~12:00	
金融共済香江支所			
金融共済納内支所		稼働しません	
金融共済多度志支所	9:00~17:30		稼働しません
金融共済雨電支所			
金融共済北電支所		9:00~12:00	
北電町COCOWA			
金融共済横加内支所			

※各店舗(窓口)の営業時間は
 <イチャン本所、深川支所、雨電支所、北電支所、横加内支所> 平日9:00~16:00(変更なし)
 <香江支所、納内支所、多度志支所> 平日 午前の部 9:00~11:30 午後の部 12:30~16:00
 (11:30~12:30は昼休み(窓口閉鎖)とさせていただきます)
 ※祝日の影響により営業を休止させて頂く場合がございます。くわしくは下記までお問い合わせください。
 金融共済部(貯金・融資) TEL:0164-22-6618

読者の声

「ほっときたそらち」にお寄せいただいた
 ご感想の一部を紹介します!

深川に引っ越してきて初めて
 農業のパートをしました。仕事
 は想像の百倍大変でしたが、
 他の仕事では感じたことがな
 い達成感を感じることができ
 ました。スマート農業がもっと
 広がれば農作業が楽になる
 し、それが当たり前な社会に
 近い将来なるだろうと思いま
 した。
 (深川市 30代 女性)

農業のことがくわしく
 記事にしていたので、
 農業をやってみたく
 思いました。
 (深川市 10代 女性)

スマート農業の解説がとて
 もわかりやすく良かったです。
 スマート農業って何かと思っ
 ていた疑問がとけました。今後
 農業生産者と消費者を結びつ
 ける活動に期待しています。
 (深川市 80代 男性)

SDGsとスマート農業をかけ
 けるJAきたそらち応援してい
 ます。頑張ってください。
 (深川市 60代 女性)

今から70年前、高
 校生の時操縦で除草
 機押しのアルバイト
 や、人馬が泥だらけに
 なり田んぼ作業をして
 いたことを思い農作
 業の飛躍的な進歩を
 感じております。
 (深川市 80代 男性)

昔は人の手がかかる農家の仕
 事でしたが、機械化が進んで
 驚くばかりです!人手を掛けず
 安定した収穫量を得るには大
 切なんですね。スマート農
 業の記事を読んでとても良い
 内容だと思いました。
 (深川市 60代 女性)

ぜひチャンネル登録・高評価をお願いします!

牛大好き株式会社ファームズズキ
 YouTubeチャンネル



今回、表紙写真を撮らせて頂いた
 多度志地区(株)ファームズズキ
 の鈴木直人さんのYouTubeチャ
 ンネルです!!

JAきたそらち きたそらちゃんねる
 YouTubeチャンネル



当JAのYouTubeチャンネル「き
 たそらちゃんねる」では今回の内
 容をより皆様に伝えられるよう動
 画で公開しています!

「ほっときたそらち」プレゼントクイズ

問題

深川の特産である「お米」を
 餌や寝床に使って育てられた牛の名前は??

ヒント、漢字3文字

ふかがわ肉牛組合からの提供!

正解者の中から、抽選で10名様に
 肩ロースすき焼き用500gをプレゼントいたします!

応募方法

JAきたそらちホームページ特設応募フォームまたはハガキ、FAXで、①クイズの
 答え②住所、氏名、年齢③「ほっときたそらち」に対するご意見ご感想を記入の上ご
 応募下さい。締め切りは10月31日消印有効で、クイズの答えは当JAのホームペー
 ジ・Facebook・Instagram上にて11月中旬に発表します。なお、当選者の発表に
 つきましては、商品の発送をもってかえさせていただきます。

【送り先】

〒074-0015 深川市深川町字メム10号線山3線5850番地
 JAきたそらち 農業振興部 営農企画課

FAXの場合は 0164-22-1228

【JAきたそらちホームページ特設応募フォーム】

URL: http://www.ja-kitasorachi.com/application_form/

締め切り
 10月31日
 消印有効

編集後記

今回のコミュニティ誌作成にあたり沢山の牛たちに会いましたが、いろんな性格の牛がいてとても面白かったです!動画も撮らせて頂いてYouTubeにも
 掲載しておりますが「子牛がとっても可愛い!」こと、「肥育牛が大きくたくましい!」こと、そして私たちが「命を頂いている!」ことが伝わると幸いです。
 地域の生産者さんが愛情込めて育てた「深川牛」をぜひ食べてみてください!

ほっと
 きたそらち

第9号
 2022年10月発行

発行元
 きたそらち農業協同組合 農業振興部
 深川市深川町字メム10号線山3線5850番地
 TEL 0164-22-6600

JAホームページ
 Facebook・Instagram
 YouTubeにアクセス

JAきたそらちのホームページ・Facebook・Instagram
 YouTubeにお役立ち情報を掲載。今すぐアクセス!!



米ぬか油を使用した環境にやさしいライシンキで印刷しています。

ほっと きたそらち

第9号
 2022年10月

美味しい地元のお米で育った
 「愛情100%」の深川牛!



きたそらちで生まれ、育つ。

深川牛



「深川牛」って知っていますか?

JAきたそらち管内の畜産農家10戸が、地元の「お米」の米ぬかや米粉・もみ殻などを餌や寝床に使って愛情込
 めて育てた牛。それが「深川牛」です。

皆さんが大好きな焼肉やすき焼きなどでは欠かせない「牛肉」。そんな美味しい牛肉となる、肉用牛がJAきたそ
 らち管内でも育てられています。

さらに深川牛は道外でブランド化を果たし「米ぬか育ち<こめぬか和牛・こめぬか黒牛・こめぬか姫黒牛>」とい
 うブランド名で販売されております。

今回のほっときたそらちは、今後ますます発展していく「深川牛」をご紹介します!!

ふかがわぎゅう



深川牛の魅力に迫る!

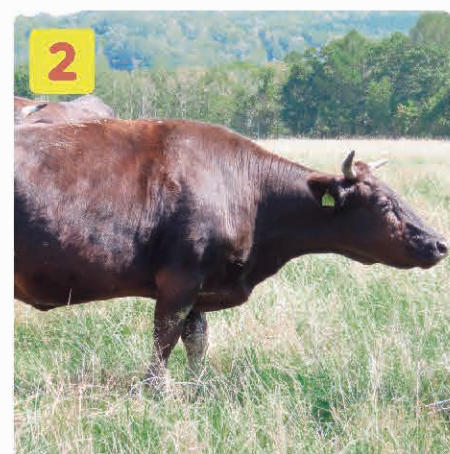
深川牛には魅力がいっぱい!!とても美味しい深川牛の秘密を覗いてみよう! ギュウギュウの紙面でお届けします♪

「深川牛」が皆さんのもとへ 届くまで!

YouTubeでも紹介しています!

1


受精卵移植
遺伝的に優良な牛から受精卵を採取し、受卵牛へ移植します。

2


母牛
牛の妊娠期間は約280日で、繁殖用の肉用牛は年に1回の割合で子牛を産みます。

3


子牛
子牛は産まれてから愛情たっぷりなミルクを毎日飲み、健康で丈夫な体型をつくります。

4


肉素牛
良好な粗飼料で育てられた子牛は10カ月で300kg以上にまでなります。
※粗飼料:草をもとに作られたエサ

5


肥育牛
2年から3年畜産農家に育てられ体重は約800kgほどになり、出荷されます。

6


出荷
食肉センター(屠畜場)に出荷された牛は屠畜され「牛肉」となります。

「深川牛」を生産する組織って? 「ふかがわ肉牛組合」と「きたそらち肉牛組合」

昭和45年に設立された、当JA管内の畜産農家が加入する「ふかがわ肉牛組合」(馬場勇二組合長、30戸)

同組合では、毎年8月に「深川焼肉フェスタ」を開催したり、深川市陸上競技場で行われる「ホクレンディスタンスチャレンジ」の景品として深川牛を提供するなど深川牛のPRを積極的に行っています。また、道外では深川牛のブランド化を実現し「米ぬか育ち<こめぬか和牛>」「こめぬか黒牛」「こめぬか姫黒牛」というブランド名で販売をしており、今後は深川市でも道の駅を中心に販売を行います。そして、平成29年には「ふかがわ肉牛組合」に所属している「きたそらち肉牛組合株式会社」が設立されました。同会社は「ふかがわ肉牛組合」に加入する10戸の畜産農家を株主として経営をしており、F1の素牛(F1:乳用牛と和牛のミックス)に優良血統の受精卵を移植し生まれた子牛を株主の農家へ配布。その後各農家で大切に肥育し出荷します。また、道の駅「ライスランドふかがわ」のJAきたそらち農畜産物直売所「eciR」に深川牛を卸しています。

きたそらち管内の肉素牛・肥育牛
販売頭数&販売金額は... (令和3年度)

販売頭数

6,677 頭

販売金額

約27億8千万 円

「深川牛」はどこで買えるの??

道の駅「ライスランドふかがわ」の農畜産物直売所「eciR」にて販売しております♪



販売部畜産課 大岡 職員

JAきたそらち
農畜産物直売所「eciR」

◆営業時間◆
4月~5月・10月: 09:00~18:00
6月~9月: 09:00~19:00
11月~3月: 09:00~17:00
◆お問い合わせ先◆
TEL:0164-25-1616

生産者さんに聞いてみました!

多度志地区 (株)ファームスズキ
鈴木直人さん

肥育で心がけていることを教えてください!

深川の特産である「お米」の、米ぬかや米粉などを餌に与え、深川独自のブランドを作っていくこと、また牛が鳴かない=牛にストレスのない環境で育てることを心がけています!

「深川牛」のブランド化について

全国各地には様々なブランド牛があります。頭数がないと「ブランド牛」として認めてもらえないため、ブランド牛を作るには継続した多頭販売が大切です。他県での販売戦略としては「米ぬか育ち<こめぬか和牛>・こめぬか黒牛・こめぬか姫黒牛>」のブランド販売を実践しています!

「深川牛」のアピールポイントは?

受精卵を活用して改良・良質な肉づくり、深川生まれ深川育ち「100%深川」の牛肉づくりをしていきたいとおもっております!地元のお米をお腹いっぱい食べた牛を皆さんの食卓にお届けできるよう日々頑張っています!

YouTubeでは...

●ペットと同じように牛にも名前をつけている?
●一番好きな牛肉の部位は?
●畜産農家をしていて辛いこと・嬉しいことなど沢山の質問に答えて頂いています♪

動画はこちら



畜産農家と牛のとある1日

エサやり


エサやり


除糞作業


牛の観察


6:30~7:00 冬は除雪
7:00~8:30 エサ・ミルクやり
8:30~9:00 牛の観察・治療
9:00~11:30 掃除(除糞)・その他作業
11:30~12:30 お昼休憩
12:30~13:30 冬は除雪
13:30~15:00 その他作業
15:00~16:30 エサ・ミルクやり
16:30~18:00 その他作業
18:00~18:30 冬は除雪
21:00~22:30 牛舎の見回り

モ〜ちよつと豆知識☆

家畜市場ってなあに?

「家畜市場」って知っていますか?

家畜市場とは、家畜(牛や馬、豚、ヤギ、ヒツジなど)を売買する市場のことです。

ここには家畜商の免許を持っている家畜の繁殖や肥育を行う畜産農家や食肉業・加工業関係者などが参加し、せりや入札で公正な価格で家畜の取引を行います。

ホクレン南北北海道家畜市場では毎月1回きたそらち管内の、主に肥育用の肉素牛を販売しております。昨年5月の家畜市場では1日になんと357頭(和牛:84頭、交雑:273頭)の牛を販売しました。



好きな部位は... 「モモ・ウデ・スネ」です!

好きな部位は... 「肩ロース」です!

販売部 畜産課 松原 職員

販売部 畜産課 山崎 職員

塩コショウで味付けした焼肉が一番美味しい!!
サシが少なめで赤身の味が濃く「ガツガツ」食べられて美味しいですよ!!

すき焼きにするととっても美味しいですよ♪
寒くなってきたらやっぱすき焼き!
たまには「深川牛」を使ってちょっと贅沢なすき焼きを!

きたそらちの自然の中で、「きたそらち産」のエサを食べて、「牛は健康!」「肉は美味しい!」ぜひ食べてみて下さい!!

