



JA KINO
きの

JA 木野 木野農業協同組合

Contents

- 2 小麦・馬鈴薯収穫
- 3 女性部夏期レクリエーション
青年部ハピオ店頭販売
- 4 5 KINO Season Sketch
- 6 KINO Instagram Select
- 7 クロスワードパズル
理事会の動き
- 8 北海道最低賃金のお知らせ
編集後記

10

October
2026
No.415

結実の秋 到来!

小麦

本年産の小麦の収穫は7月16日から始まり、大きな事故・トラブルもなく7月28日に無事終了しました。

本年の「きたほなみ」の作付面積は、720ha(種子含む)で、平均反収は粗原で14.1俵と多収となりました。

昨秋は播種が遅れ、気温も低めであったことから越冬前の生育は近年では劣りました。冬期は少雪傾向で雪腐病等の発生は殆どなく融雪期、起生期はやや早まりました。5月は高温傾向で推移し幼穂形成期、出穂期は平年より5～7日早まり草丈は長く、莖数・穂数も多くなるなど生育は旺盛となりました。出穂以降はやや低温傾向で推移し、また頻繁な降雨もありこの数年続いていた高温・少雨による7月の早熟化は見られず、最終的な小麦の姿は、稈長・穂長は平年より長く、穂数・1穂粒数は多くなりました。

成熟期は平年より1日早くなりましたが登熟期間(出穂～成熟期)が平年より4日長い48日と十分確保され、また、日射量にも恵まれたことによりこれまで最も多収の年となりました。外観品質、内部品質(蛋白・容積重・アミロ)ともに良好で製品収量は13.1俵程度を見込んでいます。

KOMUGI

Tokachiの秋は、
大地からやってくる!

馬鈴薯

8月下旬から収穫作業が始まりました。本年の作付面積は生食用14ha、加工用112ha、澱粉用35haです。

農協コントラ事業による収穫は8月21日から始まりまし
た。本年度の利用戸数16戸で、受託面積は57haです。

本年は、5月の高温で初期生育が進み着蕾～開花始の早
まりに伴い、いもの肥大開始も早まりました。6月は低温、そ
の後は平年より高めの気温が続いていますが、いも肥大は
順調で比重も高い傾向にあります。また頻繁な降雨により
最近続いていた高温・少雨によりいも肥大が抑制されるこ
ともなく、平年を上回る反収が期待されています。現段階の
予想反収については食用・加工用平均で67俵程度、澱粉
原料用で74俵程度を見込んでおります。

BAREISO



女性部 夏期レクリエーション

ダンボルック大会

女性部部長：石王ふゆ子



- 開催日：7/8(木)
- 開催場所：ハピオコミュニティB室
- 懇親会：海鮮『蔵』
- 参加者：21名

6チーム(3～4名編成)をA・Bブロックに分けて総当たり戦を行い、勝利数の多いチームで優勝を競いました。倒す本数など、部員同士で話し合いながら競技しており、交流が深まりました。大会終了後は海鮮蔵へ場所を移し、成績発表を行い石王部長の「いただきます!」の発声からあっという間に時間が過ぎ、とても有意義な時間となりました。

■競技結果は以下の通りです。



優勝：青山 幹子、林 眞佐子、白木 眞沙美、石王 ふゆ子
準優勝：香川 永利子、関根 絵里、青山 つぐみ
3位：大村 照子、谷口 智恵子、渡辺 蘭菜(事務局)

やったー!



青年部 ハピオ店頭販売

野菜の販売会

青年部部長：清水康喜



- 開催日：8/20(木)～8/21(金)
- 開催場所：ハピオ
- 参加者：17名

2日間を2班2部制に分けて実施し、旬のシャイニングコーンを中心に野菜の販売会を行いました。当日は多くのお客様にお立ち寄りいただき、青年部員はおすすめの食べ方や普段自分が作っている料理、調理方法、そして木野産野菜の魅力を直接伝えることができました。消費者との交流を通じて、地域の方々に木野産農産物への理解を深めていただく良い機会となり、青年部員にとってもたいへん有意義な時間となりました。



鮮度が高く
評判です!

Season Best Shot



■8/5 露地長ねぎ収穫(村瀬一貴さん) 「収穫順調!」

ハウス長ねぎからバトンを受けて始まる
JA木野の露地長ねぎ。

7月下旬より収穫が始まりました。苗の植
え付けは4月中旬頃から行われ、じっくり育っ
た長ねぎは、歯ごたえの良さと豊かな風味が
特徴。収穫は11月頃まで続く予定です。

村瀬一貴さんは、時期をずらしながら複数
回にわたり苗を植え付けており、1本1本にこ
だわりと情熱を込めて育てられた長ねぎは、
全道の市場およびハピオで販売しています。



■6/27 無印良品と共同開催 カレー大試食会



■7/1 試験圃ブロッコリーAI収穫機



■7/6 胡瓜目合わせ・栽培講習会



■7/7 乳牛市場



■7/7 JICA視察 「ブロッコリー選果場見学!」



■7/14 十勝和牛新商品プレス発表会 「新商品の十勝和牛ハンバーグ!」



■7/16 小麦施設受入



■8/6 女性部牧場ママ



■8/6 然別南大和鈴蘭農事組合研修 「最新ドローン紹介!」



■8/19 北海道十勝食糧自給推進協議会交流部会 「最高の笑顔！」

8月18日から20日にかけて行われた、産地へ行こう!ツアー参加者が鈴木章宏さんの圃場を訪れ、ブロッコリーの収穫体験を行いました。鈴木さんから収穫のコツを教わった参加者は、自ら収穫したブロッコリーを手に、「最高の笑顔」を見せていました。

その後、音更町集団研修施設へ移動して実施したウェルカムセレモニーでは、バターづくり競争や麦稈転がしを楽しんだほか、音更町産の農産物を原料としたバルシステム取扱商品の料理を囲みながら交流を深めました。



■8/19 木野酪農振興会夏季研修会



■8/20 JAきたそらち羽飛雄米販売会
「オリジナルブレンド米！」



■8/22 うりゅう米販売会



■8/24~27 不要農機回収



■8/24 馬鈴薯収穫(コントラ)



■8/30 大場悠平さんCD販売&サイン会
「サインいただきました！」



■9/5~6 とかちマルシェ



■9/7 玉ねぎ収穫(真野直行さん)



■9/14 南瓜デバイダー実演会
「南瓜つる切り機械紹介！」



KINO Instagram Select 動画からのひとこま



ja_kino 【今が旬です！カリフラワー】
 ● ほかの投稿はこちら @ja_kino

「真っ白な花びらが特徴的なカリフラワーが旬だブロ！」
 ● なんてこんなに白いんだらび？

こんにちは！JA木野です
 美しい白い花びらに思わず見とれてしまうJA木野のカリフラワー！今が旬です！

● カリフラワー ●
 収穫は6月上旬から10月下旬まで
 道内及び関東方面の市場を中心に出荷
 ● ハピオ内生産者直売所「きのこ子ファーマーズ」にも
 ● 白さの秘訣は「日光に当たらない」
 ● 葉をかぶせ、白さを保ちます！
 ● とにかくおいしい
 ● 甘さ、ホクホク食感がたまらない！！

カリフラワーが苦手な人にもオススメしたいJA木野のカリフラワー
 生産者さん「新鮮なものを新鮮なうちに食べてほしいです」とメッセージをくださいました。

今年も「おいしい」を届えた「超おいしい」カリフラワーがたくさん収穫されています
 ぜひたくさん食べてください！

＼十勝平野の中心から農畜産物への愛を呼びます！／
 #北海道 #農業 #ja木野 #カリフラワー

■インスタコメント
 葉で隠されていたなんて知らなかった。
 慣れてくるとお仕事は、拍手
 素敵♡♡



ja_kino 【ナガイモの生長を追う！】
 ● ほかの投稿はこちら @ja_kino

こんにちは！JA木野です
 5月中旬に植えたナガイモ。
 物凄く勢いで生長しています！！
 生産者さんは、ツルがネットに上手に絡んで生長していけるよう、ツルの生長の行方を見守りつつ手助けをしています。

すくすくツルを伸ばしながら、
 地中では大きくなる準備をしているナガイモ。
 これからもナガイモの生長を追っていきます！！

＼十勝平野の中心から農畜産物への愛を呼びます！／
 #北海道 #農業 #ja木野 #ナガイモ

■インスタコメント
 ながいもの成長は初めて見ました！！



ja_kino 【今回の現場は...レッドキャベツ収穫！】
 ● ほかの投稿はこちら @ja_kino

こんにちは！JA木野です
 美しい赤紫色の葉が目玉の「レッドキャベツ」
 収穫の現場にお邪魔してきました！

● JA木野のレッドキャベツ ●
 ● 収穫は7月から11月頃まで
 ● 出荷は関東方面の市場が中心
 ● ハピオ @haplo_kino のきの子ファーマーズでも
 ● お買い求めいただけます
 ● 葉が厚手で歯ごたえしっかり
 ● 紫色は抗酸化作用のある「アントシアニン」
 ● 鮮度にも美観にも嬉しい！！生で食べるのがオススメ！

生産者さんが教えてくださいオススメの食べ方は「マリネ」
 広域担当者、葉が止まらなかったです
 主産にしたいくらいのおいしさでした

レッドキャベツの「押ししび」
 ぜひコメントやDMで教えてください！

＼十勝平野の中心から農畜産物への愛を呼びます！／
 #北海道 #農業 #ja木野 #レッドキャベツ #キャベツ

■インスタコメント
 レッドキャベツ大好き！一つ一つ丁寧に
 収穫してくださりありがとうございます



ja_kino 【今回の現場は...木野シャインニングコーン収穫！】
 ● ほかの投稿はこちら @ja_kino

こんにちは！JA木野です
 真っ白な実が目玉の「木野シャインニングコーン」
 日々収穫が行われています。

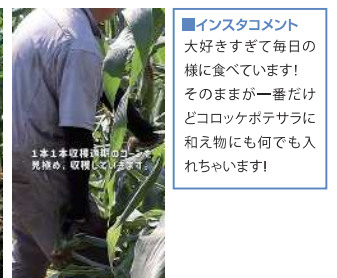
● 木野シャインニングコーン ●
 ● 産地から収穫までは約3か月！
 ● 今年の収穫は7月29日から開始
 ● 21戸34haで作付けしています
 ● 9月中旬頃まで収穫が続く
 ● 収穫の目安は穂高15度以上
 ● 野菜なのに、もはやスイーツです！
 ● 出荷はハピオ @haplo_kino をはじめ
 ● 道内量販店や金店に！(主に関東方面)
 ● 撮影させていただいた生産者さんのお好きな食べ方は「茹でコーン」/凍めたお粥で1〜2分
 ● はじける粒の食感がたまらない

撮影中、なんと収穫したばかりのコーンをいただけることに
 水分補給できるレベルの果汁、
 絶賛的な甘さ！おいしい！すいすい！
 一生忘れない味になりました！

「おいしい」の裏側には
 たくさん試行錯誤と挑戦の日々があって、
 今回お届けできたのはそのほんのひとコマにすぎません。

暑い日も寒い日も、土づくりから収穫まで
 ひたむきに農畜産物に向かい続ける生産者さん。

応援したい！と少しでも思ってしまった皆さま！
 ～日本の農業、推していきましょう～
 おいしく食べていただくことが一番の応援になります
 そしてぜひ皆さまの「おいしい」の声を
 コメントやDMでお寄せください！



■インスタコメント
 大好きすぎて毎日の
 様に食べています！
 そのまがー番だけ
 どコロコロポテサラに
 和え物にも何でも入
 れちゃいます！



Facebook



Instagram



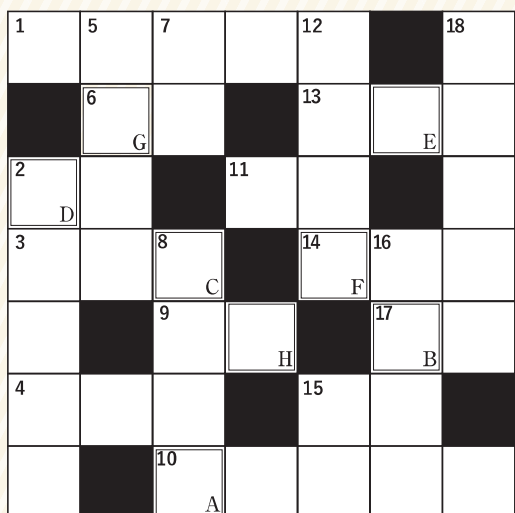
X



YouTube



お楽しみクロスワードパズル



二重枠に入った文字を、A→Hの順に
並べてできる言葉は何でしょうか？

A	B	C	D	E	F	G	H

抽選で
5名様に ハピオ商品券
2,000円分を贈呈致します。

【応募方法】別紙の解答用紙に答えを記入し、農業振興課・ハピオサービスカウンターに設置しております応募BOXに投函して下さい。

【締め切り】 **11月27日(金)**

- コの力ギ
- ファミリーレストランの略
 - 内面から自然に滲み出る美しさ
 - 原料や材料に手を加えること
 - 2026年3月にサービスを終了したドコモのi-○○
 - 長くてふさふさした尾をもつ小型の哺乳類
 - 海岸の砂防林に使用される樹木で、アカやクロなどがある
 - お茶やコーヒーなど好みで味わい楽しむ飲食物
 - 現在の三重県は昔こう呼ばれていました
 - ある時点より前の過去や前の段階
 - 向上心や関心が強く、自己成長などに熱心な状態。○○が高い
 - 掛け算の語呂合わせ暗記方法
 - 冬のソナタで大ブレイクした○○様

- タテの力ギ
- 寿司ネタで使われる、腹が銀白色に光って見える魚
 - 札幌にあるおにぎり屋
 - 失敗すること
 - 今年はこの干支の年
 - 水に溶けやすい性質
 - 対象の物に当てられないこと。○○を切る
 - 食べ盛りの子供がいるとたくさんかかる
 - 納め過ぎた税金があった場合に返還されるお金



《7月号の正解》

ナ ガ シ ソ ウ メ ン でした。

当選者

旭 白木 勲さん 然 別 鷺北 光枝さん
旭 白木 妃南さん 木 野 寺山 美紅さん
鈴 蘭 山口 千春さん

正解者の中から抽選により上記の方々が当選されましたので、お手数ですが
11月27日(金)までにハピオサービスカウンターで商品券をお受け取りください。

理事会の動き

第5回 理事会

7/3

報告事項

- 取引実態並びにマネーロンダリング及びテロ資金供与対策の実施状況について
- 令和8年度 てん菜受渡し立会人及び日甜集荷区域市町村連絡協議会・立会人委員会の委員推薦について
- 土幌馬鈴薯施設運営協議会 全体馬鈴薯専門委員の選任について

提出議案

- 道常例検査改善状況報告について
- 肥料高騰に対する予約奨励策の実施と計画変更について
- 小麦取扱要領について

第6回 理事会

7/10

報告事項

- 小麦取扱要領の一部変更について
- 質問書等の受領について

提出議案

- 特別加給退職金の支給に関する追認について

第7回 理事会

8/4

報告事項

- 固定資産、リース資産の取得について
- 農業用ハウス新設依頼について
- 大口信用供与先の経営状況について
- JAバンク経営戦略シートの作成について
- 体制整備モニタリング報告について
- JA財務モニタリング報告について

提出議案

- 利益相反取引について
- 令和8年度 農事組合協力金について

第8回 理事会

8/28

報告事項

- 馬鈴薯取扱要領について
- 令和7年産採種「いわいくろ」の皮切れに関する調査報告書について
- 令和7年産 共計玉葱の清算について

提出議案

- 令和8年度 豆類取扱要領について

時間額1,075円から時間額1,131円に
引き上げとなりました

北海道最低賃金

北海道内の事業場で働くすべての労働者(臨時、パートタイマー・アルバイト等を含む。)及びその使用者に適用される北海道最低賃金が次のとおり改定されます。

時間額 **1,131** 円



効力発生年月日／令和8年10月1日

厚生労働省 北海道労働局 労働基準監督署(支署)

編集後記

暑い夏も終わり、本格的な収穫シーズンを迎えております。寒暖差が激しい日が続きますので、体調管理に気を付けていただき、ご自身はもちろんご家族の農作業事故にも十分ご注意ください、残りの収穫が無事に終わられることをお祈りしております。

朝晩の冷え込みが増し、圃場でも秋の気配が濃くなってきました。収穫作業が本格化し、地域の農産物が次々と出そろう季節です。今年はAI収穫機の試験導入など、新しい取り組みも進んでいます。

また、秋は食卓が一段と豊かになる季節でもあり、木野産の新鮮な野菜や旬の味覚を楽しみにされている方も多いのではないのでしょうか。私自身も、秋の味覚が並ぶこの時期を毎年楽しみにしています。

今回の号では、Instagram投稿の動画から切り取った写真も掲載し、より身近に活動の様子を感じていただけるよう工夫しました。木野の農業の“今”を少しでも身近に感じていただければと思います。

農業振興課 湯浅 竜也

音更戦隊
キノレンジャー



ブロッコリーの「キノグリーン」

シャインニンジンの「キノホワイト」

