

標茶農協だより グッドラック

Good酪

3月号
2026
No.612

豊かな明るい農業をめざして



ジャパン・フード・セレクション
「グランプリ」受賞



「Good酪」は
JA しべちゃの
ホームページでも
お読みいただけます



JA しべちゃ
Instagram



目次

ジャパン・フード・セレクション 「グランプリ」受賞のお知らせ	2.3
JA しべちゃ女性部 合同勉強会	3
JA しべちゃ女性部 手芸講習会	4
標茶町ジュニアホルスタイン クラブ 食品加工体験旅行	5
生産資材課事務所移転のお知らせ	5
チームビルディングセミナー実施 専務の小窓	6
アニマルウェルフェア	7
普及センター通信	8
ファイヤー通信	9
牛乳を使ったレシピ	9
第9回理事会	10
まちがいきがし	11
3月のカレンダー	12

ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞のお知らせ



2月16日（月）、当JAが提供する「手作り牛肉たっぷり贅沢ミート」が、ジャパン・フード・セレクションにおいて最高賞である「グランプリ」を受賞いたしました。

ジャパン・フード・セレクションは、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催するもので、一次・二次審査を経て、最終審査では100項目以上のチェックリストに基づく5段階評価と意見交換会が行われます。厳正な審査を通過した商品のみが選ばれるため、今回の受賞は大変名誉なことです。

今回の受賞にあたり、審査基準が分かる審査レポートの一部をご紹介します。



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

商品名 手作り牛肉たっぷり贅沢ミート

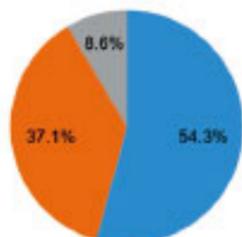
評価結果 グランプリ **受賞回・年月** 第96回（2026年2月）

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

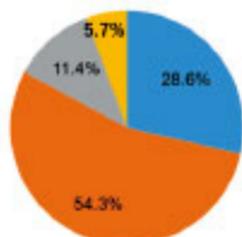
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

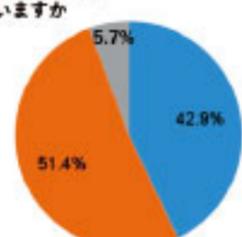
1 この商品に興味がありますか



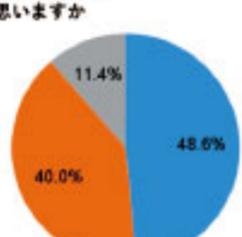
2 この価格で買いたいと思いますか



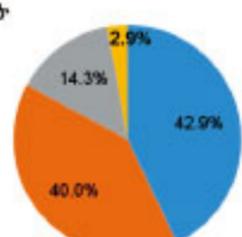
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP（その商品の独自の売り）がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

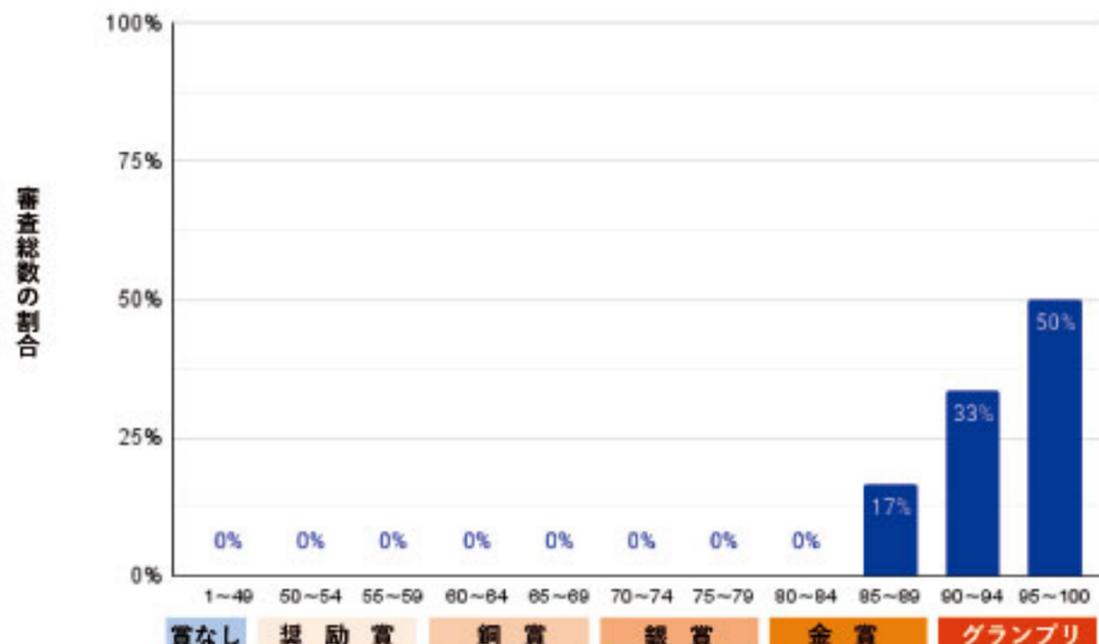
評価が高かった内容

牛ひき肉がたくさん入っていて満足度が高い
牛肉の旨味と野菜、スパイスがマッチしている
パッケージの茶色が牛肉の味わいを想像させ、購買意欲が湧く
本物志向の人が満足できる牛肉の量が入っている
製造現場の熱量が伝わってくる商品
農協として、安心と安全に対する姿勢が素晴らしい
工程管理などの安全性の配慮が高い

評価が低かった内容

肉片がもう少し大きいとより「贅沢感」を感じることができる
缶切りがない家庭があるため、少し不便である
外観だけではミートソースであることがわかりにくい
小さいサイズがあると嬉しい
デザインや字体をシックにすると高級感が感じられる
ターゲットが子育て世代であるが、価格が高い
特許や商標登録等した方が良い

点数分布



グラフが高得点に寄った理由として、牛肉がふんだんに使われており、肉の旨味がしっかり感じられること、トマトの酸味との調和がとてもよく、酸味しっかり感じることで点が挙げられます。またミートソースは老若男女から愛される食材である点からも、この商品のクオリティの高さが多くの人の共感を得たことが挙げられます。

アンケートの結果から91%の人が「興味がある」と答えていることを見ても、商品のクオリティの高さは非常に強いといえます。

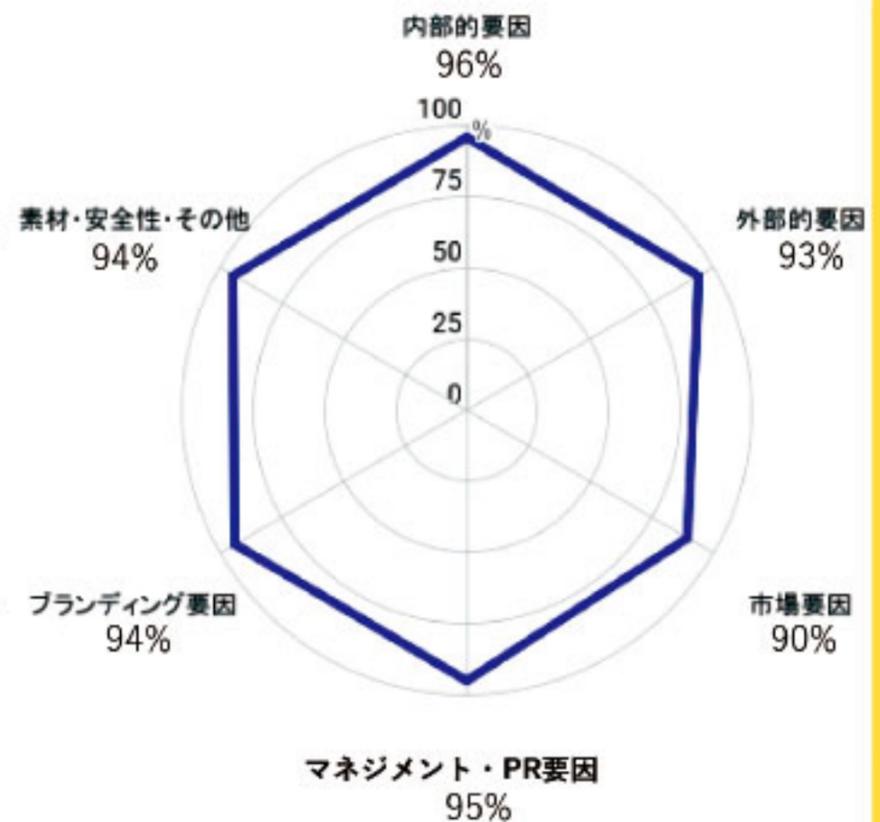
■ 要因分布

要因分布として、90%から96%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

味や香りなど五感からなる商品全体の魅力を表す「内部的要因」が96%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も93%と高評価です。マネジメント・広報等の「マネジメント・PR要因」は95%、「ブランディング要因」は94%と、上記4要因に関しては、この商品の持つそれぞれの特徴やクオリティが高く安定した高評価につながりました。

「素材・安全性」は、94%です。標茶産の牛肉を1頭買いし、冷蔵状態で調理し、缶詰まで一貫して手作業で行う徹底した鮮度管理が審査員に伝わり、高評価となりました。

一方、「市場要因」が90%にとどまりました。温めるだけで使用でき、一缶450gのボリュームと牛肉使用量を考慮するとリーズナブルですが、子育て世代をターゲットとするならば高価な印象を受け、評価が割れることで、点数が伸び悩む結果となりました。小ロットにしたり、ターゲットを変えたりすることで今後の伸びしろを感じます。



■ 総評

まず初めに、酪農家の女性部が考案した商品への思いをJAが継承し、JAブランドとして製造販売されている姿勢に敬意を表します。

「手作り牛肉たっぷり贅沢ミート」は商品としてわかりやすく、「牛肉たっぷり」との言葉から中身をイメージしやすいため、食べる前からワクワクし、心ときめく商品でした。パッケージのイラストから北海道産であることが一目で伝わり、その中でも標茶特産の牛肉であることがわかりやすく、早く食べたい思いに駆られました。また一貫した手作りであることがさらに魅力的な商品でした。

ひと口口に含むと、牛肉の旨味とトマトケチャップのまろやかな酸味と甘味が見事に調和し、深い味わいに心が打たれました。どこか懐かしく、反面、高級感も漂い、何度も食べたくなる優しい味付けで牛肉のもつおいしさを味わうことができました。この標茶産牛肉を贅沢に生かしたミートソースは多くの審査員を魅了しました。「お店で食べるミートソースのよう」「給食のミートソースを彷彿とさせる」など様々な印象を受けたようです。

また、一頭買いした標茶産の牛肉を100%使用し、冷凍せずに冷蔵状態で調理し、缶詰まで一貫して手作業で行う徹底した鮮度管理をすることのこだわりや安全性が高く評価されました。子供たちに“良いものを食べさせたい”という思いが伝わり、商品や消費者を大切に思われている愛情が伝わってきます。

一方、ネガティブな意見として、一缶450gと牛肉使用量を考慮するとリーズナブルですが、子育て世代をターゲットにするならば缶詰としては、高価な印象が強く、「ターゲットと価格設定がマッチしていない」という意見がありました。価格を下げる、もしくは少量で販売する、あるいはターゲット層を変えることで、さらにファンが増えるのではないのでしょうか。

また、最近の若い世代の家庭では、缶切りのない家庭もあります。また高齢者では缶切りでは力を入れにくく開けづらい人もいます。プルトップ式だと開けやすく、商品の良さが消費者に伝わりやすくなると思いますので、ご検討いただくと幸いです。

出品商品はそれ自体、完成度は非常に高いものであり、「手作り牛肉たっぷり贅沢ミート」が多くの人に愛され続けるよう、さらなる飛躍と活躍を楽しみにしています。

JAしべちゃ女性部 合同勉強会

2月5日(木)にJAしべちゃ和室にて女性部と勉強部会『まなぼっくす』合同の勉強会に16名が参加し、リメイクバック作りを行いました。『まなぼっくす』の役員が企画し講師となり、シンプルなJAバックにミルクックさんをプリントして、とても可愛いバックに変身しました。



JAしべちゃ女性部 手芸講習会

1月21日(水)にJAしべちゃC会議室にて手芸講習会が開かれ、15名が参加しました。女性部役員の園田厚子さん、山谷純子さんが講師となり「スマホクッション」作りを行いました。それぞれ好きな柄の布地を選び、手縫いとミシンを使い色とりどりの可愛い作品が出来上がりました。手芸講習会終了後は昼食交流会を開き、お弁当を食べながら談笑し、親睦を深めることが出来ました。JAしべちゃ女性部は、令和8年度も仲間の繋がり、リフレッシュする時間を大切に、みんなが参加して楽しめる活動を企画しております。

興味のある方はお試し参加も出来ますのでふれあい営農課女性部事務局までお気軽にご連絡下さい。

ふれあい営農課 女性部事務局 坪井 ゆかり、熊谷 実香子 TEL 015-485-2125



標茶町ジュニアホルスタインクラブ

食品加工体験旅行

1月8日から9日にかけて、標茶町ジュニアホルスタインクラブで研修旅行を実施しました。普及センターの丸山氏を講師にお迎えし、バター作りについて実際に加工体験を通して学ぶことができました。完成したバターは、みんなでクッキーに付けて試食し、「とてもおいしい!」と大好評でした。

その後、阿寒の鶴雅へ向かう途中、時間に余裕があったため阿寒ビジターセンターに立ち寄り、阿寒の自然や歴史について学びました。阿寒鶴雅では温泉に浸かり、豪華なバイキングを楽しみながら、参加者同士の交流を深めることができました。

翌日は釧路のイオンで自由時間を過ごし、昼食には釧路ウエスタンで食事を楽しみました。学びと楽しさが詰まった、充実した研修旅行となりました。



JA しべちゃ ふれあい営農課
事務局 大裕 TEL015-485-2125/FAX015-485-3830

生産資材課 事務所移転のお知らせ

このたび、JA 本部建物内にございました生産資材課を、コスミック店舗へ移転する運びとなりましたので、お知らせいたします。

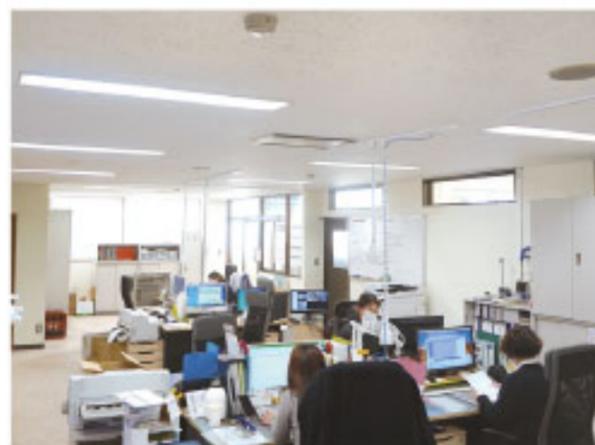
これを機に、より一層業務の充実・情報共有を図り、皆様のご期待にお応えできるよう、職員一同努力してまいります。今後のお問い合わせにつきましては、ご要望ごとに下記の連絡先をご利用くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

【お問い合わせ先】

■ 取扱資材全般・とりまとめ品・精算に関するお問い合わせ
TEL：015-485-3162

■ コスミック店舗への資材
ご注文・配送等に関するお問い合わせ
TEL：015-485-3927

■ FAX (共通)
FAX：015-485-2124



今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

チームビルディングセミナー実施

2月9日（月）・10日（火）の2日間にわたり、JAL ビジネスキャリアサポートを講師にお迎えし、全農協職員が受講できるよう2日間に分けてチームビルディングセミナーを実施いたしました。

本セミナーは、チームワークを発揮するために必要な要素を学び、協力・連携のできる組織に求められるマインドを醸成することを目的としたものです。「良いチーム」を目指すうえで重要となるポイントについて、さまざまな事例を交えて分かりやすく解説していただきました。

特に、チームビルディングのカギとなる「心理的安全性」や「コミュニケーション手法」については、日頃からチームで働く機会の多い客室乗務員ならではの実体験をもとに、具体的な事例を交えてレクチャーしていただきました。

当JAでは、今後も組合員の皆様へのサポート力向上を目指し、さまざまな講習や研修を実施してまいります。今後ともご理解とご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



専務の小窓

1月下旬、酪対の視察研修で東京へ行ってまいりました。

1日目は、東京の大手スーパー5店舗を訪れ、市場調査を行いました。牛乳やチーズは、特売コーナーの商品だけがきれいに売れている現状に驚かされました。特に、税込400円を超える牛乳はほとんど動いておらず、さすがに私も少し気持ちが沈みました（笑）。

2日目は、自由が丘のミルクランドにて、釧路管内の牛乳やチーズのPR販売を行いました。しべちゃ牛乳を「美味しい」と言って飲んでくださるお客様に出会い、完売することもでき、生産者としてとても嬉しく思いました。

現在、酪農は多くの課題に直面しています。生乳の需要低迷や、急激な飼料・資材の高騰に苦しんでいます。まずは、輸入チーズを国産チーズに置き換えることで、少しでも需要を広げていくことが重要だと考えています。乳価の値上げだけを求めても、物価高の中で生産コストをそのまま消費者に負担していただくわけにはいきません。根本的に、所得確保のための政策が必要だと強く感じています。

このままでは、酪農家の仲間が減り続けてしまうのではないかと、危機感を抱いています。何か大きな変化が必要だと、改めて実感した視察となりました。





アニマルウェルフェアで実現する 家畜の心地よい暮らしと高い生産性

今回は最終回です。「なんだ、AWって普段やっている事ばかりだよな!!」との声が聞こえてきそうです。

① 牛の一生と AW

➤ AW は「動物が生まれて死ぬまでの間の身体的・心的な状態を**適正に管理する**」と定義されます。



誕生：雌は乳用、雄は肉用



哺乳：1日1kg増体



育成：草食獣へ向けて



授精・妊娠



分娩・泌乳

② なぜ今、AW

- 「日本の AW のレベルが低い」とよく言われますが、酪農家も含め関係者の自覚が足りないことが原因であり、酪農の現場では、AW の取組は日常的に行われている事なのです。
- 日本の AW の自覚・意識レベルを国際水準に引き上げるべく、農林水産省は 2023 年 5 月に家畜の AW に関する指針を出しました。
- 決して新しい施設や技術が求められているわけではなく、酪農家の皆さんが普段から牛に接している事を「AW」と呼んでいる、と理解した方が良いでしょう。

③ AW は生産者と消費者をつなぐ大切な言葉

- 特に子供たちは、「AW」を入り口として畜産を学んでいます。乳生産については理解が深まっており、標茶牛乳の安全安心はもちろん、美味しさも評判です。
- しかし、オス子牛や廃用牛が食肉として利用されている事は、あまり知られてはいません。特に廃用牛は、長年大地を踏み締め、身を削りながら生乳生産を行った、しっかりとした赤身肉です。リスペクトを込めていただきたいものです。
- ちなみに、JA しべちゃ加工場で製造している牛缶、ミート缶に加え、昆布の森牛がその牛達の肉です。

④ AW に取り組むことによる生産者への影響は？

- 「適正に管理する」事で、牛は順調に発育し、疾病も少なく、能力を発揮し、生産性の向上へつながります。
- 他には、補助事業のクロスコンプライアンスの対象になっており、補助事業の申請に AW の取組や理解が求められてきます。2027 年からの実施予定です。

⑤ Good 酪で 1 年間語った AW 関連用語

- (ア) 「5つの自由」 エサ・水、恐怖・環境、病気・ケガ
- (イ) 「衛生状況」 清掃・消毒、敷料管理、有害動物・吸血昆虫
- (ウ) 「子牛の管理」 ヘソ、初乳、スターター、粗飼料、離乳、群飼、ワクチン
- (エ) 「栄養管理」 BCS、粗飼料、給水、第4胃変位
- (オ) 「牛舎・施設」 フリーストール、つなぎ牛舎、放牧、パドック、家畜密度
- (カ) 「施設環境」 換気、暑熱・防寒、照明、騒音

➔ 適正に管理

※「適正に管理」の状況をチェックリストで確認 ⇒ 毎年9月の巡回チェックで確認

～1年間読んでいただき、ありがとうございました。これからも様々な場面で標茶町の AW 取組を紹介していきます。～

釧路農業改良普及センター通信

令和7年1番草細断サイレージの傾向

○生育・収穫状況（作況調査より）
萌芽期は4月の気温が高く推移したため、令和6年と同じ4月12日でした。出穂始は2日早い6月9日、出穂期は1日早い6月14日でした。

収穫作業は、収穫始が令和6年より1日早い6月16日（平成6月17日）、収穫終は3日遅い7月13日（平成7月13日）で進みました。

○全体的な傾向（粗飼料分析結果より）
令和7年は、平年並みの収穫日程であったものの、出穂が早まった影響で、DM（乾物率）が高く、水分が低い傾向にあります。出穂期の早まりに伴い、令和6年よりも、CP（粗蛋白質率）が低下しています。また、令和6年と同様、繊維含量の高いサイレージであると言えます。

以下、令和7年産のサイレージの傾向を、中央値と相対度数で説明します。
中央値は、データを並べたときにちょうど真ん中の値です。平均値よりも「とびぬけた値」に左右されません。

相対度数は全体の中でその数値がどのくらいの割合を占めているかを表しています。

DMにおける令和6年の中央値は23.6%、令和7年の中央値は26.4%であり、前年と比較して分布も高い傾向で推移しています（図1）。乾物での給与量を確認すると共に、TMRでは、選び食い防止のため、加水等を検討しましょう。

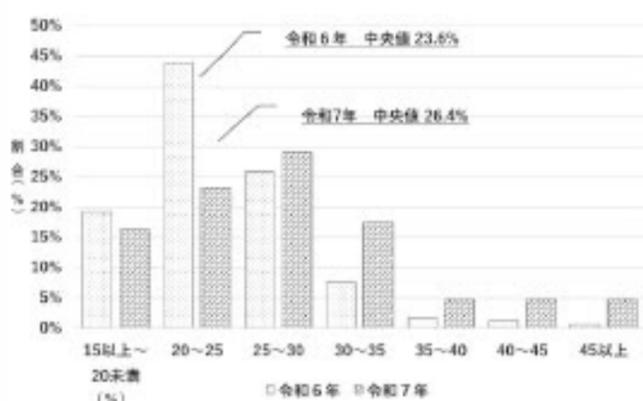


図1 DM (乾物率) の分布

CPでは、令和6年の中央値は11.5%に対し、令和7年の中央値は9.9%でした。また、令和6年と比較して、10%未満の分布が増加しています（図2）。不足する栄養素は濃厚飼料で補いましょう。

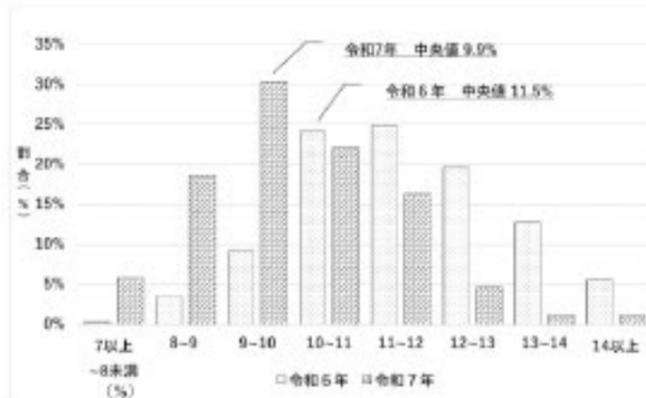


図2 CP (粗蛋白質率) の分布

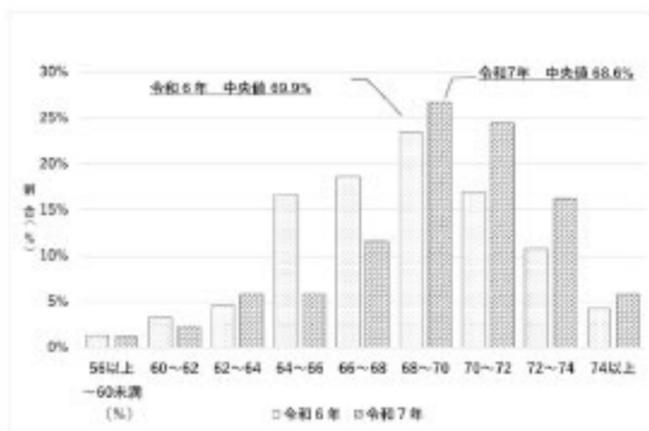


図3 NDF (中性デタージェント繊維) の分布

NDF（中性デタージェント繊維）では、令和6年の中央値は69.9%、令和7年の中央値は68.6%でしたが、68%以降の分布が増加しています（図3）。
pHでは、令和7年・令和6年の中央値は4.2と、高水分サイレージの目標値に到達していません。しかし、令和6年同様、4.8以上の分布も、10%程度見られます（図4）。発酵品質を確認し、変敗部分は除去しましょう。また、NDFが高い場合や発酵品質が悪い場合は、ビートパルプ等の中間飼料を上手に活用し、乾物摂取量の確保に努めましょう。

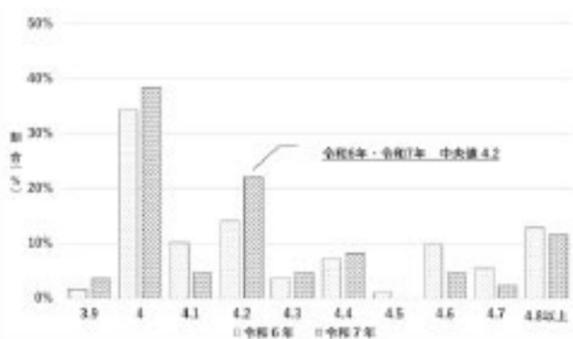


図4 pH の分布

釧路農業改良普及センターホームページ





林野火災注意報、警報の運用を開始しました。

林野火災は、ひとたび発生すると早期に延焼拡大することがあります。また、消防隊の立入り困難であることや消火用水の確保が難しいこと、広範囲の消火が必要なこともあり、他の火災に比べて鎮火までに時間を要し、多くの人員を消火活動に必要とする場合があります。

令和7年2月26日に岩手県大船渡市で発生した大規模林野火災を受け、林野火災警報や林野火災注意報の的確な発令によって火災予防の実効性を高める必要があるとされたことから、釧路北部消防事務組合においても令和8年1月1日より「林野火災注意報」・「林野火災警報」の運用を開始しました。

林野火災注意報・警報発令時のお知らせ方法

林野火災注意報・警報が発令された場合、拡声放送、ホームページ等での周知、消防車両等による巡回広報等を通じて速やかにお知らせします。詳しくは標茶消防署へお問い合わせください。



SNSアカウントを開設しました。

標茶消防署ではより多くの皆さまに消防活動を身近に感じていただくため、YouTube、Instagram、X(旧ツイッター)の公式アカウントを開設しました。

当アカウントでは防災情報や消防署、消防団の取り組みなど幅広い内容を発信していきます。日頃の防災意識向上や消防署、消防団の活躍をご覧ください。チャンネル登録、フォローは下記のQRコードからお願いします。

標茶消防署【公式】



X(旧Twitter)のQRコード

標茶消防署公式チャンネル



YouTubeのQRコード

標茶消防署【公式】



InstagramのQRコード

今月の **牛乳 de** チャレンジ———!
「しべちゃ牛乳で作ろう!!」

手間がかかっていそうなのに、実は簡単!

**ヨーグルトと
なすのラザニア**



栄養成分 (1人分)

エネルギー 341kcal たんぱく質 17.7g
脂質 17.9g 炭水化物 27.1g
カルシウム 366mg コレステロール 43mg
食物繊維 2.5g 食塩相当量 2.7g

材料 (3人分)

なす4個 プレーンヨーグルト200g
ミートソース(缶詰)1缶(295g)
ラザニア用パスタ4枚 ピザ用チーズ160g
塩 こしょう適量

作り方

1. なすは5mm厚さの輪切りにし、塩少々をふる。しばらくおいて塩が溶けたらペーパーで水気をふく。
 2. ラザニア用パスタは水にさっとくぐらせ、食べやすくちぎる。
 3. 深めのグラタン皿になすを敷いてミートソース、**2**の pasta、ヨーグルトの順に重ねて塩、こしょうをし、チーズを散らす。これをくり返して二段に重ねる。
- <アドバイス>
パスタをちぎって並べ、パスタをすっかりおおうようにしてヨーグルトを重ねます。
4. 200℃に熱したオーブンに **3** を入れて約20分焼く。



第10回 理事会 (1月29日)

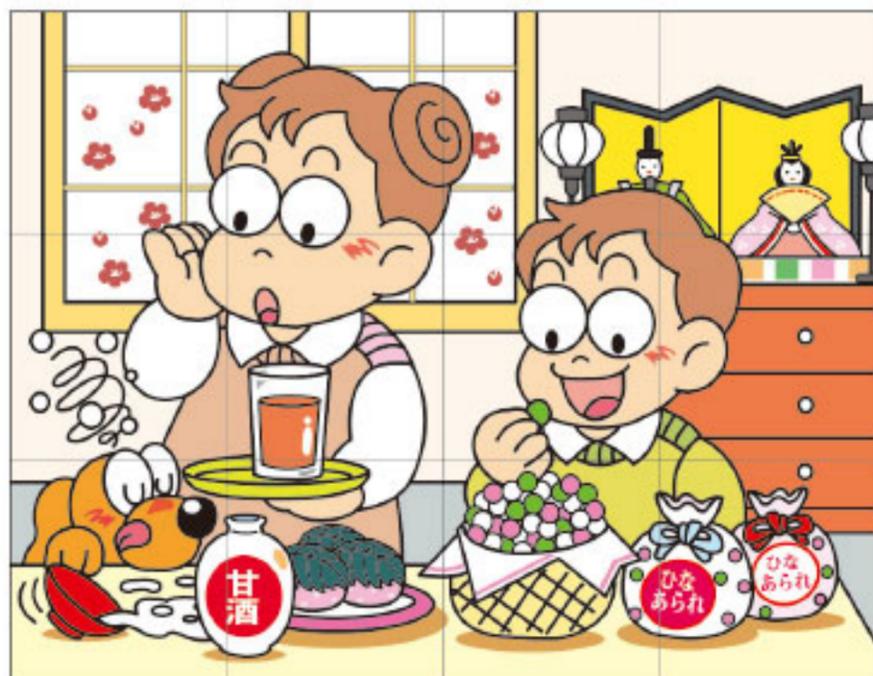
▶ 協議事項 ◀

- ①出資金の減口について
- ②第3回金融専門委員会の経過について
 - (1)令和7年度地区別懇談会意見集約回答(案)について
 - (2)融資課、各種貸出金の要領改正(案)について
 - (3)共済端末機器の入替に伴うリース契約およびそれに係るオプション品の取得(案)について
 - (4)内部監査回答(案)について
- ③第3回経済専門委員会の経過について
 - (1)令和7年度経済部門各種事業12月末実績および決算見込(案)について
 - (2)定期監査の回答について
 - (3)酪農情報システム(キャトルクラウド)のクラウド化計画について
 - (4)工場長期計画について
 - (5)地区別懇談会の回答(案)について
- ④第10回営農専門委員会の経過について
 - (1)資金貸付(案)について
 - (2)令和7年度営農部門収支および決算見込み(案)について
 - (3)担い手簡易住宅貸付規程の一部改正(案)について
 - (4)令和7年クミカン年度要精算の処理(案)について
 - (5)令和7年度乳量枠に係る月別配分数量調査の提出について
 - (6)令和8年度乳量枠の割当(案)について
 - (7)令和8年度酪農体質強化事業実施計画(案)について
 - (8)令和7年度第2四半期定期監査への回答(案)について
 - (9)地区別懇談会の回答(案)について
- ⑤第5回管理専門委員会の経過について
 - (1)令和7年度損益計算書12月末実績および決算見込み(案)について
 - (2)令和7年度貸借対照表(12月末実績)について
 - (3)令和7年度地区別懇談会(秋)意見集約に対する回答(案)について
 - (4)令和7年度役員報酬にかかる報酬審議委員会への提示(案)について
 - (5)第2四半期定期監事監査における気付き事項について
 - (6)ALM委員会における協議内容について
- ⑥令和8年度会計監査人の再任について
- ⑦その他

??まちがいさがし



右のイラストには左のイラストと
違う部分が5カ所あります。
間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



★正解者の中から3名様に北海道限定使用牛乳券をプレゼント！ ハガキ又はファックスで送ってネ…！！

◎締切りは3月15日消印有効です。

多数のご応募を頂きありがとうございます。正解者の中から抽選の結果下記の方々が当選致しましたので後日牛乳券をお送りいたします。



? 2月号の答えは
1,4,5,7,10

- ①…豆の量が違う
- ④…イチゴがレモンに変わっている
- ⑤…しゃもじに付いた米粒の数が違う
- ⑦…恵方巻ががじられている
- ⑩…ごまの入れ物の大きさが違う

2月号の当選者発表

おめでとうございます

菊 地 那由汰 様
土 塚 亮 様
高 橋 俊 春 様



日頃より、農協だよりを愛読して頂きありがとうございます。これからも皆さまに愛される農協だよりを作成するためにも、皆さまからご意見・ご要望・ご感想を添えて、ふれあい営農課 (TEL015-485-2125/FAX015-485-3830) までご応募頂けますようよろしくお願い致します。

キリトリ

ふれあい営農課 JAだより編集部 様

3月号の答え

名 前

様

〒 -

住 所

ご意見板

.....

.....

.....

FAX 485-3830



JALしべちゃ 3月 カレンダー

日 (SUN)	月 (MON)	火 (TUE)	水 (WED)	木 (THU)	金 (FRI)	土 (SAT)
1	2 ○R7A研修 (第二クール) ○コンプラ委員会 会議	3 ○全酪連理事会 ○第2回根拠地区 JA金融研究会 定例会	4 ○安全衛生、企画会議	5 ○十勝市場 (和牛) ○地区懇対	6 ○根拠合同冬期 JA監事研修会 ○摩周水系西別川 流域かいわい会議	7
8	9 ○一般市場 ○女性部役員会	10 ○あるくったの会 モルック	11	12 ○一般市場 ○厚生連理事会	13 ○JA北海道中央会・各連合会総会	14
15	16 ○期中Ⅲ会計人監査 (みのり監査法人) ~3/18	17 ○十勝市場 (F1)	18 ○全酪連ブロック別 会議	19 ○一般市場 ○女性部総会	20 春分の日	21
22	23 ○第3四半期定期 監事監査 ○根拠合同 JA役員研修	24 ○金融委員会 ○経済委員会	25 ○乳牛市場 ○営農委員会	26 ○一般市場 ○管理委員会	27 ○第12回理事会	28
29	30	31	4/1 ○期末I会計人監査 (糊卸立会)	2	3 ○離農セール	4
5	6 ○育成市場	7 ○十勝和牛市場	8	9	10	11



組合員動向

- ▷ 正組合員数 : 281名 (5名減)
- ▷ 准組合員数 : 1,030名
- ▷ 畜産農家戸数 : 245戸 (うち搾乳農家戸数 : 186戸)
- ▷ 野菜農家戸数 : 9戸

令和8年1月29日現在 (合計:1,311名) (5名減)



〜広報担のつぶやき〜

少しずつ春の足音が聞こえてくる季節となり、気候も暖かくなってはきましたが、標茶はまだまだ急に寒くなる日もあります。季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもありますので、どうぞご自愛ください。



Good酪第号
発行日 / 令和8年3月1日

発行 / 標茶町農業協同組合
〒088-2311 川上郡標茶町開運9丁目6番地
TEL (015) 485-2103/FAX (015) 485-1470

発行人 / 代表理事組合長 鈴木 重充
編集 / ふれあい営農課
印刷 / 有限会社 山内商店