

都市と農村、消費者と生産者を結ぶ交流紙

北海道全域
無料配布



2019[第113号]隔月刊

3・4月号

発行日: 2019年3月1日

イーハトーヴ

つくる、うる、かうに地域共同体の理念を。

地域でとれた原材料を地域で加工し、それを流通業界が意識して販売、消費者も心して買い、利用する。そうすることで地域経済が循環する。そんな北海道共同体の理念を『イーハトーヴ』は提案します。



イーハトーヴは2か月に1回発行の全道版フリーペーパーです。

【編集・発行】株式会社情報企画

自然災害が多発した平成時代 生活リズムに防災意識を持つ



写真は旭川市で毎年3月に開催されている「パーサーロベットのワンシーン」のワンシーンです(昨年)。スウェーデンのグスタフ・パーサー王の名に由来するこの大会は、クロスカントリースキー大会の原点である「パーサーロベットの」の伝統を受け継ぐ国内最大級の国際スキー大会です。今年は3月9日(土)・10日(日)の期間で開催されます。1日目がクロスカントリーで、2日目はチームスプリントと、当日参加可能な歩くスキー、ミニロベットです。 写真提供/旭川市

1991年(平成3年) 雲仙普賢岳火砕流	2011年(平成23年) 中越沖地震
1993年(平成5年) 北海道南西沖地震	2011年(平成23年) 東日本大震災
1995年(平成7年) 阪神淡路大地震	2014年(平成26年) 東電福島原発事故
2000年(平成12年) 三宅島噴火	2014年(平成26年) 御嶽山噴火
2004年(平成16年) 中越地震	2016年(平成28年) 熊本地震
2007年(平成19年) 北海道胆振東部地震	2018年(平成30年) 西日本豪雨

平成時代は大規模な自然災害が多かったと思いませんか?数えて10回、3年に1回の発生頻度です。これ以外にも台風や集中豪雨、豪雪による被害も多発しました。まさに災害が目立って多い平成時代でした。この先も予測はできませんが、災害に備える防災意識を生活リズムの中に取り入れたいものです。

今月のイチオシ記事

歴史と美味と眺望を満喫 寿都町P4

いよいよ菜園シーズン!!
農的暮らしを楽しもうP5~7

もっと「木育」を身近なものにP9

読者プレゼントは最終面にあります。



本紙「イーハトーヴ」は宮沢賢治による造語に由来しますが、賢治の生誕年1896年には「明治三陸地震」(大津波発生)、没年の1933年には「昭和三陸地震」(大津波発生)と直下型の「陸羽地震」が発生、賢治と地震は実に奇遇な巡り合わせです。さて、冒頭にすらっと10回の大きな災害を列記しましたが、近年その発生する間隔が短くなつたように思いませんか。地震や火山噴火は地殻変動によるもので、現代の科学でもどうにもなりません。防災・減災を日々心掛ける以外防ぎ手立てはありません。地球温暖化の影響で、台風や集中豪雨は強大化していますが、これは地球規模の二酸化炭素の排出規制を取らなければなりません。しかし、世界各国の足並みは揃いません。日々身の回りを点検し防災・減災意識を持った生活を心がけましょう。

ホクレンショップ・Aコープは
お客様に「安心」「安全」な食品を提供する店づくりを目指します。

- ✓ **国産野菜統一宣言**
ホクレンショップは生鮮野菜を「道内産」「国内産」に限定して販売しております。
- ✓ **もぎたて市**
全道101店舗で開催中!!
●一部開催していない店舗もございます。
地元で採れた新鮮な野菜を生産者直売コーナーで販売しております。

※「もぎたて市」の開始は6月上旬

株式会社 **ホクレン商事**
TEL 011-756-3211

▼お買得情報満載のチラシはこちらから
ホクレンショップチラシ

〒060-8550 札幌市北区北7条西1丁目2-6

見て、味わって、体験する
お菓子のテーマパーク。

SHIRAI KOBITO PARK
お菓子テーマパーク

〒063-0052 札幌市西区宮の沢2条2丁目 TEL 011-666-1481

未来につなげる酪農 ⑤1

幕別町 妹尾優希さん

牛も人もゆとりを持って快適に

今回ご登場いただくのは、久々の女性酪農家、JA幕別町青年部の妹尾(せのお)優希さんです。就農して3年目で、青年部には昨年入ったばかりという妹尾さんに、女性ならではの牧場経営に対する意気込みなどについてお話を聞きました。

「小さいころから普通に牧場の仕事を手伝っていました。たとえば牛舎をひと回りして、フンを二つ片付けて、ならいくらお小遣いがもろえるとか、働いているとこういう遊び感覚に近かったように記憶していますね。大学に行っても、家で働いて手当てをもらい、学費を引いた残りをお小遣いに充てていました」



つやつやの毛並みが健康そうな妹尾牧場の牛たち

酪農の手伝いで学費を 妹尾さんは、高校時代



は家を離れて下宿生活を送り、帯広畜産大学に入学後は、実家の牧場で早朝から登校して搾乳して

3年前に就農した妹尾さんを、父親は跡取りと考えているようで、まだ具体的に経営のことまでは話し合っていないものの、いずれ結婚したらお婿さんを取る方向になるのでは、とのことだ。

決まった休みを獲得して

乳牛はつなぎ飼いで、家族に従業員2人を合わせて6人で作業しています。頭数はここ数年で増え、少しずつ規模が大きくなってきました。すでに牛舎はいっぱいの状態で、乳質の低い牛から売ってスペースを確保しているそうです。妹尾さんが酪農で心がけていることは、「牛も人

主張すべきことはきちんと主張し、牛にも人にも優しい妹尾さんが、今後どんな酪農家に成長していくのか楽しみです。プロフィール 25歳。飼養頭数240頭。経産牛120頭。年間出荷乳量約1200t。耕地面積60ha。

簡単 レシピ おうちで牛乳!

ミルクマーボー



材料(4人分)

- 合いびき肉200g
絹ごし豆腐1丁(300g)
ミニトマト10個
牛乳180ml
かたくり粉大さじ1/2
(A)
ごま油大さじ1/2
にんにく(みじん切り)大さじ1/2
しょうが(みじん切り)大さじ1/2
豆板醤大さじ1/2~1
(B)
塩大さじ2
しょうゆ小さじ2
水50ml
水塩小さじ1/3
こしょう少々
細ねぎ(小口切り)2本分

作り方

- ①豆腐は厚みを半分にして2cm角に切る。ミニトマトはヘタを取る。
②牛乳にかたくり粉を溶いておく。
③フライパンにAを入れて弱めの中火で炒め、香りが立ってきたらひき肉を加えてひと混ぜし、Bを加えて中火で炒める。肉の色が8割程度変わったら水を加え、アクをすくいなから1~2分間煮る。
④①②を加え、豆腐をくずさないように混ぜ、弱火で2~3分間煮る。塩、こしょうで味を調え、細ねぎを加えて火を止める。
※辛みは豆板醤の量でお好み。

レシピ提供: Jミルク [http://www.j-milk.jp/]

寝る子は育つ 睡眠と成長の密接な関係 おやすみ前の牛乳で心地よい眠りへ



睡眠は、身体や脳を休ませ、細胞を修復し、明日への活力を蓄えます。眠っている間に成長ホルモンが分泌され、骨や身体各組織の成長と代謝を促します。つまり、子どもの成長にはしっかり睡眠を取ることが大切なのです。また、小中学生の睡眠時間と肥満度には相関関係があり、1日の睡眠時間が6時間未満になると、男女とも肥満度が高くなる傾向に。牛乳には、神経の興奮を抑えるカルシウムのほか、鎮静作用を持つ神経伝達物質セロトニンの材料になる必須アミノ酸の一つトリプトファンが含まれています。就寝前にトリプトファンを摂取するには、消化・吸収のよい牛乳がおすすです。



参考資料: J-milk公式HP「牛乳と健康」

イタリア風手作りチーズが絶品

ミルクィーハウス



幕別町にある多田牧場は、約1千頭の乳牛を飼育するメガファーム。その一角にあるチーズ工房、ミルクィーハウスでは、牧場経営者の奥さん、多田悦子さんが1人でチーズ製造を手がけています。悦子さんは蔵王の研修所やイタリアのトスカナ地方でチーズ作りを学び、工房では主にイタリアのチーズを自己流にアレンジして作っています。

そのままで美味しく、イタリアでは生ハムと一緒にバゲットにのせて食べるそうです。ポローネは、モッツァレラと同じバスタフィラータ製法で作られたあと燻煙して乾燥し、1カ月ほどかけて仕上げます。引き締まって弾力のある歯ごたえで、淡泊なのにコクがあります。加熱するとよく伸び、料理にもよく使われます。

「生乳を固めるレンネット酵素の効きがよく、スカッとしたチーズが作れる」のだそうです。ミルクィーハウスは製造のみでチーズ販売はしておらず、幕別町の「道の駅」忠類で購入可能です。ミルクィーハウス 中川郡幕別町忠類新生1-82 TEL:015-88-0070 FAX:015-88-00703



Milk Land Hokkaido Twitter, Instagramはじめました! 北海道牛乳のおいしさ、酪農の魅力、キャンペーン情報をお届けしています。ホームページもコンテンツ盛りだくさん! ミルクランド北海道 検索 MILK LAND Hokkaido

生産者を訪ねて 高橋農場 高橋英樹さん(江別市)

北の大地の恵みを食卓に「えぞ山わさび」



高橋 英樹さん
山わさびを
1000円で
売っている
のに遭遇
し、その時
に頭の片隅
に、「山わさ
びは高値で
売れるもの
」という印
象が残った。
その後、農
家を継いだ
時、あるパ
ーティの3
次会であ
る山わさび
に遭遇。当
時の記憶も
蘇り、山わ
さびを作る
うと決心し
たそうです。

「えぞ山わさび」って何?

「山わさび」は、北海道などの比較的寒いところの荒地などで栽培されている西洋わさびをいいます。それに対して「本わさび」は、日本原産で沢山の水分の少ないきれいな水が流れるところで栽培または自生しています。

北の大地の恵みぜひ食卓に

「春が近づくと、小川や雪解けの湿地に自生している山わさびが芽吹きます。凍える冬を地面の下で耐えた、春一番の山わさびは最高のごちそうです。すりおろしたツーンとくる辛さと、後を引かない辛さ。その山わさびに醤油をたらし、炊き立てのご飯で食する。北海道の春を十二分に楽しめるはず」と高橋さんは話してくれました。

「山わさび」は売れると直感!

山わさびを栽培しようと思ったのは、20歳の代、札幌狸小路の露店で買った山わさびを売ってみたいと思ったからです。

「山わさび」の栽培で冬の雇用も確保

「山わさび」は、春に植え付け、初冬に霜が降りてから、雪が積もるまでの間に収穫します。収穫したものを貯蔵し、泥を落として出荷しますが、冬から春にかけてもその作業を行うので、冬の雇用もしっかりと確保することができます。

「山わさび」は、春に植え付け、初冬に霜が降りてから、雪が積もるまでの間に収穫します。収穫したものを貯蔵し、泥を落として出荷しますが、冬から春にかけてもその作業を行うので、冬の雇用もしっかりと確保することができます。

「山わさび」は、春に植え付け、初冬に霜が降りてから、雪が積もるまでの間に収穫します。収穫したものを貯蔵し、泥を落として出荷しますが、冬から春にかけてもその作業を行うので、冬の雇用もしっかりと確保することができます。



加工品も人気です

有高橋農場

江別市東野幌510番地

TEL 011-384-6886

イーハトーヴ×ゆめさぽ Collabo - Campaign

「岩農」産を選手村に提供したい

北海道岩見沢農業高校

GAPって何だろう? 食の安全は食品に関わるあらゆる産業界に求められる必須条件。農業界でも今、産物の安全基準というべき「GAP認証」に向けた動きがみられる。今回は全国の農業高校の中でも早い取得となった岩見沢農業高校の取材を敢行した。「ゆめきたさぽーと」の大滝昇社労士、廣田陸(奥夫税理士)とともにJGAP指導員は岩見沢農高(島山佳幸校長)の担当教諭に話を聞いた。



松田 直也教諭(右)と石田 康幸教諭(左)

「北海道岩見沢農業高校」は略して岩農「がんのう」と呼ばれ、市民に親しまれている高校だ。ここに7学科約800人の生徒が在籍する。また、道内の職業学校では初となるスーパーサイエンスハイスクールの指定校でもある。農家の三代目、四代目と目される後継者たちも多数学業に勤しんでいる。

今回の取材は農業科学科生徒数1学年40名、3学年計120名の生徒たちが学ぶ実習農場だ。「グローバルGAP」は松田直也教諭(農場長)、石田康幸教諭の指導の下、2017年11月に9品目で認証取得した(昨年の更新では10品目)。因みに9品目は同時取得としては国内最多。岩農のGAPに対する積極性の表れだ。それ以前から有機栽培や特別栽培に力を入れていたが、好結果が出たのかもしれない。では、なぜGAP認証を目指したのだろうか?

2020年に東京オリンピックパラリンピックが開催される。選手村、キャンプ地で使われる食材は国際的な安全基準を満たしたものを採用するといわれた。このように生徒たちは見違えるように変わった。

グローバルGAPの推進役となった松田教諭は当時を振り返り、「最初はGAPについて何も知らず手探り状態でした(笑)。二年目はみんなの力を借りてやってきました。二年目に入り、課題が少し見えてきました」と語る。

「これからの農業経営者は消費者が求める安全安心を目指さなくては行けない。それには第三者から認証を受けて安全安心を証明してもらう必要があります。生徒にも今から労働管理、安全管理、環境管理の重要性に目を向けさせたい。将来農業の道に入ったとき、例えばかの道に入ってもきつと役に立つと思いますね」と語る。

石田教諭は岩農に着任する前は「アジアGAP」で授業を教えていた。「この年、解釈の違いで正直非常に迷いましたね」と述懐する。それでも「グローバルGAP」と「アジアGAP」の違いはあっても、GAPの有効性は揺るぎない。「ベトナム農家は経験や勘で農業をやっています。GAPをやるとは根拠が伴うから、農業はむしろ誰でもやり易くなると思います」と語る。さらに、「いろいろな農業の手法を生徒に教えることは将来に向けて選択肢が広がります。益だ」と思っています。

Good Agricultural Practice GAP認証農場を訪ねて Series2



「これからの農業経営者は消費者が求める安全安心を目指さなくては行けない。それには第三者から認証を受けて安全安心を証明してもらう必要があります。生徒にも今から労働管理、安全管理、環境管理の重要性に目を向けさせたい。将来農業の道に入ったとき、例えばかの道に入ってもきつと役に立つと思いますね」と語る。



GAP認証や輸出など、「わからない」や「困った」をお気軽にご相談ください!

私たちは農業に精通したコンサルティング企業です。GAP認証、輸出事業、通販事業、外国人実習生、農泊、IT活用等に関するご相談や導入支援を行います。農業・酪農家の皆様の無料相談実施中です!

札幌駅前さぽーとオフィス 札幌市中央区北4条西4丁目1番地ニュー札幌ビル8階 フォスタービズ内

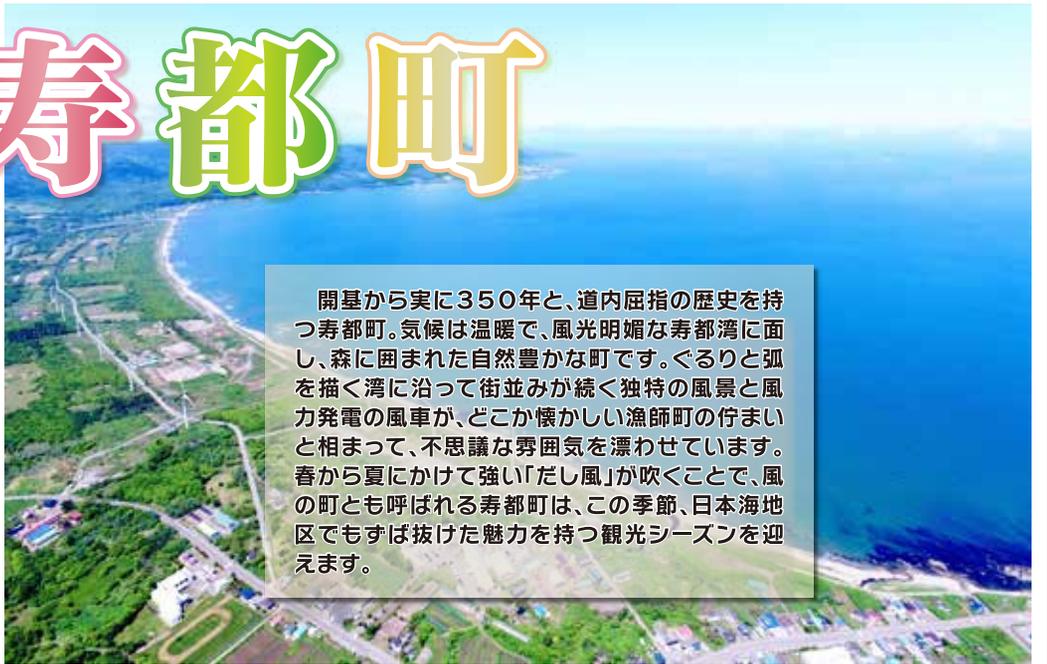
ゆめさぽ で検索!



http://yume-sapo.jp

春から魅力爆発! 寿都町

350年の歴史と美味と眺望



開基から実に350年と、道内屈指の歴史を持つ寿都町。気候は温暖で、風光明媚な寿都湾に面し、森に囲まれた自然豊かな町です。ぐるりと弧を描く湾に沿って街並みが続く独特の風景と風力発電の風車が、どこか懐かしい漁師町の佇まいと相まって、不思議な雰囲気を見せています。春から夏にかけて強い「だし風」が吹くことで、風の町とも呼ばれる寿都町は、この季節、日本海地区でもずば抜けた魅力を持つ観光シーズンを迎えます。

幻想的な漁火コウナゴ漁
寿都湾がもたらす「食」の魅力は、他の追随を許しません。まさに天然の好漁場そのもので、まず春の訪れを告げるコウナゴ漁が4月下旬から始まります。たくさんの漁船が海上に集まり、夜間に集魚灯で魚を集めて敷き網ですくい取る様子は、陸からでも見る事ができ、遠くからは漁火となって春の夜の寿都湾を幻想的に彩ります。コウナゴは生炊きしらす佃煮の原料で、町内にはいくつもの水産加工場があり、寿都の代表的な特産品となっています。また、歌



幻想的な寿都湾のコウナゴ漁(上)、漁のあった日にしか食べられない「生しらす丼」(下)



水揚げされた魚介類が、驚くほど手ごろな価格で販売されていて、観光客だけでなく町民も気軽に旬の魚を求めてやってきます。

春に旬 日本海唯一のカキ「寿かき」

け。しかも春に旬を迎えるという希少価値のカキで、周りを森林に囲まれた寿都湾に川から流れ込む山の栄養を豊富に含んだ雪



「かき小屋」の豪快な鉄板蒸し焼きガキが大人気



春に旬を迎える珍しい「寿かき」

食へてよし、買ってよし 豊富な海産物安値で販売
漁港には、寿都町漁協の直売店「すつつ浜直市場」があり、1年を通じてその日に水揚げされた魚介類が、驚くほど手ごろな価格で販売されていて、観光客だけでなく町民も気軽に旬の魚を求めてやっ

「かき小屋」ではこのほか、3月下旬からサクラムス、ヤリイカ、夏からウニ、アワビ、春は秋にかけてブリやヒラメ、ソイ、秋サケ、冬には毛ガニ、アンコウ、マダラ、ゴッコ、周年でカレイ、ホタテ、そして沿岸定置網での水揚げ量全国トップクラスのホッケと、さまざまな海産物が獲れます。

解け水をたっぷり吸収した「寿かき」は、こたえられない美味です。前述の「かき小屋」では、季節に応じて旬のカキを提供しており、4月下旬〜6月下旬は寿かきが思いきり堪能できます。大きな鉄板にスコップで豪快に盛りつけるカキは、フタをして鉄板蒸し焼きに。1人45分間で4500円の食べ放題プラン(北海道産カキ)は、シーズンには順番待ちが出るほどの大人気です。寿都湾ではこのほか、3月下旬からサクラムス、ヤリイカ、夏からウニ、アワビ、春は秋にかけてブリやヒラメ、ソイ、秋サケ、冬には毛ガニ、アンコウ、マダラ、ゴッコ、周年でカレイ、ホタテ、そして沿岸定置網での水揚げ量全国トップクラスのホッケと、さまざまな海産物が獲れます。



歴史的建造物「橋本家」(上)、その土蔵を使った「そば処 練御殿」(下)



約はお早め!

このお食事コーナーでは、季節ごとの新鮮な魚を使った定食のほか、夏にはウニ丼などが食べられます。同じ漁港にある「道の駅みなとま〜れ寿都」とま〜れ寿都は、大きな窓から港に並ぶ漁船が見られる珍しい道の駅です。観光案内はもちろんです、寿都の特産品がずらりと販売されています。



漁港にある「道の駅みなとま〜れ寿都」(上)と「すつつ浜直市場」(下)

長い歴史のべる建造物、寺社仏閣見どころ多数

観光スポットは、絶景の名所・弁慶岬をはじめ多数あります。湯別地区にある「寿都温泉ゆべつのゆ」は、美肌効果が期待できる硫酸泉と、血行を良くする塩化物泉、2つの泉質が楽しめる天然温泉で、町外からも入浴客がやってくる人気の温泉です。温泉博士として有名な松田忠徳氏からも、全道トップクラスの泉質と高い評価を受けています。敷地内には、「テージ湯郷の宿」(12月〜3月は休館)もあります。寿都町には神社が9つ、寺院が14もあります。これほど1カ所に寺社仏

閣が密集している市町村は稀で、特に、町の開基よりも前、創祀から390年の歴史を持つ壽都神社は、桜の名所として、また神社ファンの間でも高い人気を誇ります。ニシン漁で栄えた明治時代の歴史的建造物「橋本家(旧練御殿)」は、当時最高級の住宅として、釘を一本も使わない見事な工法で建てられています。2015年から本格的な改修と整備が行われ、一昨年6月には改修した土蔵が「そば処 練御殿」としてオープンしました。同店は、ミシユラン北海道に評価されたそば職人が、石臼で挽きたしした蘭越産のそば粉を使用し、寿都産の新鮮な海産物とかけ合わせた、新しい魅力を持つ本格派のそば店です。冬期は11月〜3月まで休業で、4月から営業しています。



連載 家庭菜園を楽しもう!

54 野菜作りの基礎知識

「昨年、菜園の出来はいいか?」「春に植えたキュウリが枯れた」「ナスが大きくならない」「9月にはトマトの葉が無くなった」など生育不良が聞かれました。畑を片付けるときにも、根張が悪いので簡単に抜けるようでした。ここでは原因と対策を考へていきます。

4~6月の天候(道央)

◆対策は
●雨で湿害を受けるような水はけの悪い畑では畦を20cmと高くしてマルチを張って栽培します。高畦は地温が上がりやすく、根が高い位置にあるので畝間に水が溜まっても湿害になりにくいです。

●低温でも根の生育が旺盛な接ぎ木苗を使用します。接ぎ木苗とは地上部がキュウリで地下部がカボチャの苗です。根張りが良く低温にも強くなり、成り疲れも少ないのでお勧めです。自根苗は9cmポットで100円くらいですが、接ぎ木苗は12cmポットで

400円くらいしますが、確実に長い間収穫できるのでお勧めです。

●例年より温度が低いと感じたら、しっかりと保温しましょう。マルチや風よけは標準装備ですが、低温時にはキャップやトンネルなどで地温が下がらないようにします。

7~8月の天候

7月11・12日に降雨がありました。以降は高温となり、中旬には降雨がなく、畑は乾いていました。8月に入るとやや低温が続く、お盆前後は30mm以上の降雨が続く



ポリハウス(スイカ)



渡辺農事(株) 安達 英人 さん

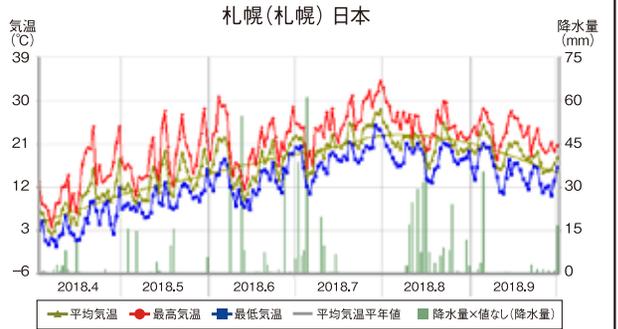
畑が乾きませんでした。秋ダイコンの種まきやハクサイの定植などが遅れましたが、9月中旬から1ヶ月間は降雨も少なく温暖な天候でした。

◆対策は
●果菜類の支柱は1本立てで頑丈にします。簡易な雨よけハウスを使うと、果実や葉に直接雨が当たりません。ナスやピーマンは枝が水平になると生育が劣り、着果しませんが、上方に誘引します。

●こまめに生育をみて追肥やかん水を行います。トマトは土が乾いていたほうが甘くなりますが、過度にかん水を行わないと、勢いが衰え、上の段の花数も減ってしまいます。発根促進剤や液体肥料を葉面散布するのも有効です。

6月12~14日には家の掌式の支柱は風には強いのですが、陰になってくると、風に当たると、通風も悪いのでカビが発生しやすい欠点があります。

【次号予告:健康効果で注目される野菜たち】
渡辺農事(株)北海道営業所
http://www.watanabenoji.com
E-mail: adachi@watanabenoji.com
FAX 011-577-0200



ひだまり店主青田正徳さんのおススメの1冊

親子で楽しむ絵本「ぬかどこすけ!」



「ぬかどこすけ!」
かとうまふみ 作・絵
あかね書房

「ぬかどこすけ!」に挑戦です。売れ残りの瓶を買って、おばあさんが入れた物は、ぬかどここの材料。だんだん臭くなってきた。そこに、ナス、キュウリ、ニンジンを入

れるとぬか漬けの出来上がり。夏が来て、おばあさんがぬかどこをかきまぜるのを忘れてさあ大変。「たすけいっくれー!」
そんなこんなでぬかどこは息を吹き返し、今度は「ぬかどこねえさん」が、瓶である「ぬかどこすけ!」に「ぬかどこ」の正体を...

ちいさなえほんや ひだまり
札幌市手稲区新築寒6条5丁目14-3
TEL: FAX 011-695-2120

市民農業講座 平成31年度 さっぽろ農学校 入門コース 受講生募集

さっぽろ農学校入門コースは、野菜栽培に関心や興味を持つ方に、おススメの講義です。講義は各専門家が担当しています。

募集対象	初歩の野菜栽培等に関心や興味を持つ15歳以上の方
開催期間	4月7日(日)~9月29日(日) (毎回、日曜日午前中(9:30~11:45)に実施)
開催回数	全22回、43講義(1回2講義。但し、9月22日のみ1講義。)
定員	100名(このほか各日、当日のみの受講者当日先着40名)
受講料	全コース8,000円(当日のみの受講者1回2講義で500円)
会場	サッポロさとらんど (札幌市東区丘珠町584番地2)
申込期間	2月12日(火)~3月22日(金) 必着
お問合せ	サッポロさとらんど 電話 011-787-0223

キレイのランドマーク
ル・トロワ
キレイ、ステキ、オイシイ。
3つのシアワセ集めました。

大通西1丁目 (テレビ塔お向い)

〒060-0042 札幌市中央区大通西1丁目13
営業時間 10:00~21:00(レストランは11:00~23:00)
※店舗により異なる場合がございます。

www.le-trois.jp

これ以上キレイになつてほしい方へ

AINZ TULPE
DRUG AND COSMETIC
B1F-1F
キレイになるための、すべてを満載。

アイズ&トルペ ZONE

オイル ZONE

7F-8F

どれもオイシイので、迷っちゃう~

たべコレ 大通
大通公園を見渡す、眺めのいいカフェ&レストラン。
11:00~23:00 ※店舗により異なる場合がございます。

5F-6F

女性のことわかってるわね~

キレイ ZONE
人気お化粧品やビューティ用品など、プロの技術をキャッチして、自分らしいキレイ、新しいキレイを身につける場所。

3F-4F

ステキ ZONE
ファッションから雑貨、旅行やお酒、お菓子まで、暮らしをランクアップするアイテムがいっぱい集めて。

農的暮らしを

楽しもう!!

弥生三月、雪どけも進み、今年も菜園づくりのシーズンがやってきました。菜園づくりにはいろいろなスタイルがあります。プランター菜園や畑による家庭菜園での野菜づくり、そして、プチ田舎暮らしを楽しむことができる「滞在型」や「日帰り型」の市民農園での野菜づくりや自然とのふれあい。そんな農的暮らしが楽しめる農園を紹介します。

最北端の観光農園で農業体験または田舎暮らし体験を満喫

稚内市 悠遊ファーム



メインハウス

悠遊ファームは北海道の最北端、稚内市内の南部に位置し、市街地から車で約30分の森と畑に囲まれたとても静かな環境にある観光農園です。敷地内にある農園でのトマトやキュウリ、ナスなど様々な野菜の栽培から出荷までの農作業など、日帰りまたは滞在しながら農業体験ができ、ビールハウスや畑を借りることも可能です。主な宿泊施設はコテージ(1棟2名)とメゾンネットタイプの長期滞在用住宅(2部屋)。「テージ」は、

【悠遊ファーム】

稚内市上勇知1293

TEL 0162-73-2112

「小さな庭」に育む大きな夢

岩見沢市栗沢クラインガルテン



を通して自然と人とのふれあいを深めていくアグリブレイニング。滞在型や日帰り型の市民農園をはじめ、いも掘りなどができる体験農園、米づくりを知るための学習田や農産加工室などを備えた農業体験施設です。

「クラインガルテン」とはドイツ語で「小さな庭」という意味。栗沢クラインガルテンは、野菜づくり、花づくり

た農業体験施設です。滞在型市民農園は、3000㎡の畑に25㎡のラウベ(小屋)がついた農園です。全27棟のラウベには電

気・水道・バス・トイレを備えていて、使用料は年間24万6千800円(税込)。

日帰り型市民農園は、100区画(50〜31㎡)あり、使用料は年間(4月〜11月)1万2000円(税込)。

一方、管理棟である土里夢館(どりーむかん)では、農業体験を通じて都市住民と市民の情報交換ができ、農畜産物の加工

研究活動をするなど、地域の活性化と農業の振興を図る拠点施設となっています。

栗沢クラインガルテン
岩見沢市栗沢町由良563番地5
TEL 0126-34-2150

大地の恵みと収穫の喜びが実感できる自然の楽園

秩父別町交流体験農園 なつみの里



滞在型市民農園は、それぞれ簡易宿泊施設(※)がついて、「Aタイプ」は1区画100㎡の畑で、使用料は年23万円。「Bタイプ」は1区画200㎡の畑で、使用料は年25万円。各10区画用意。使用期間は毎年4月1日から翌年3月31日まで。

秩父別町交流体験農園 なつみの里は、滞在型や日帰り型の体験農園で、野菜づくりや花づくりを楽しむことができます。

日帰り型市民農園は、「一般用」は1区画50㎡の畑で、使用料は年1万円。

【秩父別町交流体験農園】
秩父別町2085番地
TEL 0164-33-2116

人も道具も、長く強く。三菱農業機械

わたしをはじめ、楽しい野菜づくり!!

手づくり菜園

三菱ミニ耕うん機シリーズ

エッ・ラテ

カセット"ポンツ"ですぐ耕うん!

ポアリ

安心感がうれしい、&簡単でしっかり作業

MMR400A
MMR600A

操作は手軽、うね立ても! 菜園ライフがもっと楽しい

三菱農機販売株式会社 北海道支社 〒066-0077 北海道千歳市上長都 1046 番地

YANMAR

耕うん・うね立て・移動を1台で。かたい畑でもしっかり耕す、ヤンマーのYK-MRシリーズ。

YK650MR ¥194,000円(税別)

最大出力 6.3馬力
耕うん幅 550mm
広さ目安 60坪以上

ヤンマー-アグリジャパン株式会社 北海道支社 〒067-0051 江別市玉柴町10番地6 TEL (011)361-2300

安心と信頼で奉仕し、自然と人との対話をつくる

(株)北都

石狩の地で自然と人との対話を

石狩を中心に別荘地・農園の販売や別荘・コテージなどの建設を通じて、人々の快適なセカンドライフのお手伝いをする株式会社北都。代表の園田満さんは、自然と人との対話の重要性を訴えるため、この石狩の地で会社を興し、30年が経ちました。

春には、道内でも屈指の桜の名所「戸田記念墓地公園」をはじめ、「厚田公園」や「送毛公園」などでは、5月上旬から中旬にかけて美しいピンクの花が咲き誇ります。また、本州で越冬して北帰行の途中のハクチョウが田んぼで落ち穂を食べる姿を間近で眺められ、たくさん山菜も採れます。

夏には、道内でも有名な海水浴場「キャンプ場」あそび「いち石狩」はもちろん、望来海水浴場、厚田公園キャンプ場、濃屋(ごさびる)キャンプ場など、アウトドア好きにはたまらないスポットがそこ

にあります。

そして、毎年、このころこしやレタス、きゅうり、なすなどを栽培して親戚に発送したりと、春に種播きをしてから二年を通じて二番ワクワクするのが爽やかな秋です。山ではキノコ狩りも楽しめます。北海道は日本ではいちばん早く紅葉が楽しめる場所。とりわけ、厚田公園の紅葉は、11月頃の色彩のバランスが良く、見る方が思わずうっとりしてしまつほどきれいです。

冬にはスノーモービルやわかさぎ釣りをしたり、近隣にスキー場もありますので、ウィンタースポーツの楽しさを存分に味わえます。また、豊かな自然がすぐそばにあることから、エンジンやキタキツネ、野ウサギなどの野生動物

を見ることが出来ます。

スタイルに合わせた別荘地や農園を提供。特に北都では、スタイルに合わせたいろいろな別荘地や農園を揃えています。

海の別荘は、圧巻のオーシャンビューが臨め、海まで歩いてすぐのアクセス環境は、釣りなどの拠点として活用できます。

森の別荘は、森林の中に静かな別荘を持ちたい方におすすめ。自分の山をマイ公園にして、心ゆくまで北海道の大自然を満喫できます。

「コテージのまわりでは、ファミリー農園として、畑作業の他、花や果実の栽培も楽しめます。スケールの大きな農園作業が夢だった人に好評です。



中古コテージ 価格298万円



中古コテージ 価格245万円



中古コテージ 価格100万円

そして、仲介物件も多数あります。海の別荘、森の別荘、ファミリー農園など、様々な仲介物件があります。

農的な暮らしを満喫

購入されたお客様からも感謝の声が多く寄せられています。

海の別荘を購入したオーナーの方は、「満天の星空を伴侶とともに仰ぎ見られる生活を送るため別荘を購入しました。土を耕し、種を播き、新しい芽が大地を破って地表に現れた感動を伴侶と共に

有する喜びに浸っている今日この頃です。また、森の別荘でコテージを建てたオーナーの方は、「バーベキューや家庭菜園も、ここならベストです。念願のコテージも建てました。週末はほとんど妻と愛犬と「コテージで過ごしています。息子夫婦と孫も泊まりに来ます」と、それぞれ農的な暮らしを満喫しています。

「石狩を中心に札幌・小樽・江別・北広島の他に、これまでの30年間で、800名ぐらいの方々と契約させていただきまし

ます。

石狩市厚田区聚富(シブ) 1-26番地1-1 フリーダイヤル 0120-54-3741 TEL 0133-66-7777

(株)北都

主なオススメ物件

【海の別荘】目の前は海・海・海...

●フィッシャーマンズガーデン 嶺泊

所在地/石狩市厚田区嶺泊58-1 価格/155万円 土地面積/約70坪

●望来 眺望台

所在地/石狩市厚田区望来フラトマリ389-398他

価格/1坪60,000円 土地面積/1区画50坪

●アートヒルズ厚田

所在地/石狩市厚田区別狩203

価格/1坪50,000円~ 土地面積/1区画50坪~200坪

【森の別荘】白樺の林の中で...

●聚富 はまなす台

所在地/石狩市厚田区聚富126-66他

価格/1坪26,800円 土地面積/1区画50坪

●エンジョイヒルズ 望来

所在地/石狩市厚田区望来624-240他より分筆

価格/1坪11,000円~20,000円 土地面積/1区画50坪より

●ジョイフルガーデン望来

所在地/石狩市厚田区望来171

価格/1坪11,000円 土地面積/1区画40坪

●ユニークヒルズ正利冠

所在地/石狩市厚田区望来223 価格/1坪3,000~28,000円

◎中古コテージ(土地50坪付) 価格/100万円

◎中古コテージ(土地73坪付、水道・シャワー台所あり) 価格/245万円

●白樺林牧場の沢

所在地/石狩市厚田区望来475

価格/1坪14,000~24,000円

◎中古コテージ(土地80坪付、水道、風呂、台所あり) 価格/298万円

【ファミリー農園】安全安心な野菜は自分でつくる...

●クラインガルテン フレンド聚富 コテージ村

所在地/石狩市厚田区聚富117-4、6、8より分筆

価格/1坪8,800円~

◎中古コテージ(土地38坪付) 価格/248万円

●フレンドシップ元気村

所在地/石狩市厚田区聚富402-19他

価格/1坪14,000円 土地面積/1区画60坪~200坪

※他物件は同社のホームページを参照のこと

※分譲地は1ヶ所を除き全て石狩市の水道水が入っています。

HONDA 非常用電源としても活躍 おうちの小さな自家発電

enepo EU9iGB (エネポ) 税込 ¥118,800 (消費税8%抜き ¥110,000) 定格出力 900VA 乾燥質量 19.5kg カセットボンベ 2本で 約 2.2~1.1時間稼働

Honda発電機取扱い店でお求め下さい。北海道ホンダ販売株式会社 〒062-0051 札幌市豊平区月寒東1条17丁目5番20号 TEL(011)858-3030 FAX(011)856-6600

菜園倶楽部 クボタブランドをあなたの家庭菜園へ For Earth, For Life Kubota しっかり耕うん機で暮らしをもっともっと充実させよう。TME20 TMS30 TA400-CG TRS500



わがマチ自慢

今回は
恵庭市

わがマチの1次産業の魅力をお伝えします。今回は市民の94%が「住みやすい」と評価する恵庭市です(平成30年市民意識調査結果より)。原田裕恵庭市長にお聞きしました。

DATA

【人口】69,850人(H30年12月末現在)
【世帯】33,850世帯(同上)
恵庭市役所
〒061-1498 北海道恵庭市
京町1番地
Tel (0123) 33-3131



原田裕市長

恵庭市の農業の特徴を教えてください。

わがマチは昔から農業が基幹産業です。明治の開拓以来、農業を中心に発展してきました。初めの頃は稲作が中心でしたが、農政改革などによって畑作や野菜に転換していきました。水田の75%が、すでに転作田に転換されています。また、酪農も盛んです。20戸の酪農家が2500頭ほどの乳牛を扱っています。また、優秀な酪農家も多くいて、福屋牧場は全国の乳牛コンテストで数多くの受賞歴を誇っています。

わがマチの農業の大きな特徴は、消費地である札幌市に近いということと、都市近郊型農業です。中でも、花卉栽培が盛んで、花苗と切花を扱っています。花苗生産は30年の歴史があり、大規模な農家が多く、札幌市の大通公園の花壇の80%ほどは恵庭市内で生産された花々が占めています。



花苗栽培のようす

一方、農家戸数は15年前に比べると半減しましたが、1戸あたりの耕作面積は2倍以上になり、農家の所得も大幅に増加しました。そのような現状です。一度農業から離れた農家の子息たちも後継者として戻って来ています。そのため35歳未満の農業従事者がたくさんいます。彼らはグループを作り、子どもたちに農業や食育の大切さを教える活動をしており、頼もしくありがたいことだと思っています。

また、恵庭と言えばやはりカボチャですね。特に、えびすカボチャは名古屋の種苗会社から栽培してくれないかという依頼から始まったものでした。それ以来、ずっと大事にこのカボチャを作っています。今では10種類ほどのカボチャを生産しています。



えびすカボチャ

花

花のまちづくりを推進しています。具体的にとどのような事を行っていますか。

わがマチでは、先述したように花卉栽培が盛んであることもきっかけの一つとして、花を核としたまちづくりを官民あげて行っています。市内には、公園や街路、また各個人宅においても花や緑が多く彩られています。それがマチの景観を形成しています。「恵庭市花いっぱい文化協会」という市民と花苗の生産組合からなる団体が、良質な花苗を安価で提供しています。毎年10万株ほど出荷するなど市内で生産した花を市民が購入するシステムが確立しています。

大きなきっかけとなったのは、平成2年から開催している「花とくらし展」です。花のある暮らしの素晴らしさを実感してもらおうと開催しました。その後、平成3年に



花とくらし展のようす

道

と川の駅「花ロードえにわ」の魅力がさらにアツクします!

わがマチの農産物は、道と川の駅「花ロードえにわ」に隣接する直売所「かのな(花野菜)」で販売しています。4月上旬から11月下旬までの営業で30万人ほどの来場者があり、昨年は4億9千万円ほどの売上がありました。50戸ほどの農家さんに出荷していただいています。



花ロードえにわ

観

光客や移住者など人を呼び込むための施策を教えてください。

大きな問題は、市内には観光資源がたくさんあるのに素通りされていることです。これはホテルの少なさによるところが大きいのと思っています。今回、道の駅にホテルが整備されることには大きな期待を持っています。これまでは市内を周遊してもらうための拠点が多かった。この公園が完成すれば、ここを拠点として札幌などを観光したあとで、また恵庭に戻ってくるのができます。

一方、定住者の人口は増えています。昨年12月末現在で人口は6万9千

北海道胆振東部地震 復興支援商品

夕張メロンパウダー 使用
北海道限定 夕張メロン
北海道産 甘海老パウダー 使用

株式会社 ポンタイム北海道

道央農業協同組合
代表理事組合長 松尾道義

〒061-1352
恵庭市島松仲町2丁目10番1号
FAX (0123) 36-1122 FAX (0123) 36-1155

人と大地のまん中に

毎月15日発売!
お求めは有名書店で

『月刊ISM』は北海道農業を応援します

Monthly Hokkaido Magazine

「木育」をもっともっと身近なものに！ 今年も道内の「認定こども園」へ「木のおもちゃ」を寄贈

北海道森林組合連合会(道森連)の取り組み



奈井江町立認定こども園はぐくみの園児たちと記念写真

道森連の阿部徹会長は、「木育とは、子どもの頃から木を身近に使っていくことを通じて、人と木や森との関わりを主体的に考えられる豊かな心を育むという考えです。私も道森連は、理念が浸透するためお手伝いを

今年も市町村が設置した認定こども園である、「奈井江町立認定こども園はぐくみ」と「認定こども園はぐくみ」に、道産材で作られた「木のおもちゃ」を寄贈しました。この「木のおもちゃ」の寄贈は、乳幼児期から「木にふれあう」機会を創出することで、「木」に対する豊かな感性と心を養い、想像力を高める「木育」の場づくりを支援するため、平成27年から実施し今年で4年目の取り組みとなります。

森林を次代へ繋ぐために



阿部 徹 会長

「木育」をもっと身近なものに！

今後の課題の一つは、まだ実施できていない振興局管内が複数あることです。平成29年度より取り組みを始めた、道立施設に対する木育資材の寄贈事業と併せて、今後各振興局管内につき一カ所は寄贈活動を実施し、各地の子どもたちに「木のおもちゃ」を届けていきます。

ども園福島保育所に、道産材で作られた「木のおもちゃ」を寄贈しました。この「木のおもちゃ」の寄贈は、乳幼児期から「木にふれあう」機会を創出することで、「木」に対する豊かな感性と心を養い、想像力を高める「木育」の場づくりを支援するため、平成27年から実施し今年で4年目の取り組みとなります。



釜石市立鶴住居幼稚園(右手県釜石市)は、昭和

人気の「きぼう(木棒)のプール」の贈り方です。平成26年度から継続して行っており、今年度は昨年の12月に岩手県内の2施設に寄贈しました。

「きぼうのプール」の寄贈は、東日本大震災の被災地への応援メッセージを添えた「きぼう(木棒)」を木枠に収めた「きぼうのプール」を、被災地へ寄贈する取り組みです。平成26年度から継続して行っており、今年度は昨年の12月に岩手県内の2施設に寄贈しました。

木製玩具「きぼうのプール」を寄贈

これは各地からの要望が増えてきたためであり、徐々に木育の理念が普及してきている結果だと思います。

平成29年度は29カ所に『森のかんさう手帳』の提供や『きぼうのプール』を始めとした木育資材の貸出による支援をさせていただきました。

●北海道森林組合連合会(道森連)
札幌市中央区北2条西19丁目1番地9
TEL 011-621-4293

来年には、林業大学の開校や育樹祭の開催と、北海道林業にとっても追い風となる明るい話題が続きます。

林業を通じて更なる地域活性化を

寄贈後両施設では、「きぼうのプール」で遊ぶ園児たちの歓声が響いていました。

54年に創立されたが、震災の津波で園舎が全壊し、当時の園長を含め教諭4人が犠牲になりました。



認定こども園福島保育所の園児たちと記念写真

森を育て、林業のすべてを担う

北海道森林組合連合会

〒060-0002
札幌市中央区北2条西19丁目1番地9
TEL(011)621-4293
FAX(011)644-3707

大黒柱のある番屋の家

存在感あふれる八寸角の大黒柱に力強さが際立つ太鼓梁、木目の凹凸が美しい浮造りの床材など、職人の技が随所に活かした本物志向にこだわる住まい。

3つのこだわり意匠

- 八寸角の大黒柱
- 太鼓梁
- 浮造りの床材

田 田 カサシマエ務舎

〒007-0891 札幌市東区中沼西1条2丁目2-5
TEL(011)792-4388 FAX(011)792-4377
☎ 0120-755-552

ちょっと気になるいいお店

柔らかく肉の旨みと炭火の香りが楽しめる新感覚の豚丼

豚丼専門店 銀の舞



「Bランチ」:豚丼の味は、しょうゆ・葱塩・極み味噌・辛味噌・カレー塩・元祖豚丼の6種類。写真は手前が極み味噌で、奥がしょうゆ。ご飯は北竜町の「元気米」を使用

銀の舞は、2015年2月オープンの豚丼専門店。このお店で味わえる「樽前湧水豚」は、苫小牧で育ったブランド豚。低脂肪、低カロリー、高たんぱくといふヘルシーな肉質が特徴で、上質肉特有の柔らかさを持っています。こだわりは、肉の厚み。おいしく食べられる厚さ4ミリ(1丁)だわり、肉の旨

みを引き出す秘伝のタレに漬けて炭火で焼き、その香ばしい香りが食欲をそそります。写真は「Bランチ」(1280円)。2種類の豚丼の味が楽しめるセットで、味噌汁、漬物、デザート、飲み物が付いています(味は全6種類)。「Aランチ」(980円)も用意(全4種類)。こちらは豚丼に小鉢

営業時間は11時30分〜15時、17時〜20時、日曜日・ランチ営業。定休日は月曜日・第2火曜日(祝日の場合は次の日)。味噌汁、漬物が付いています。

銀の舞
札幌市北区新琴似七条14・6・24
清水ビル
TEL 011-7880-4847



ごはんまじりとした、カウンター席と小上がりになった掘りごたつがある店内。一人でも家族連れでも入りやすい雰囲気です

イタリアンで北海道の食材にこだわった料理を提供

イタリア料理 イルピーノ



「わたりがにのトマトソース(細麺)」道産小麦を使用した生パスタで、細麺のモチモチした食感も楽しめます

イルピーノは今春、創業16年目の本格イタリア料理店。イタリアンで北海道の食材にこだわった料理を提供しています。食材へのこだわりは、オーナーシェフ(川端美枝さん)が直接生産者にお会いしそのこだわりをお人柄にひかれた食材を入れるようにしている

そう。その産地は道内約30箇所にも上ります。写真は人気メニューの一つ、「わたりがにのトマトソース(細麺)」(1450円)。道南のわたりがにと、生パスタの道産小麦「春よ恋」を100%使用しています。トマトソースに蟹の旨みを感じられ、味わい深い一皿です。またランチメニューでは

ランチ限定のお得なパスタセット(サラダ・パン付き)880円(なごも用意)です。営業時間は11時30分〜17時(LO16時)、17時〜23時(LO22時30分)。日曜日、定休日。イタリア料理イルピーノ
札幌市中央区北一条西3丁目3番25
荒巻時計ビルB1
TEL 011-2800-7557



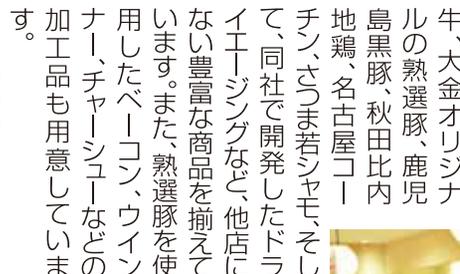
店内はカウンター席と、その奥の中2階にテーブル席が設けられ、落ち着いた雰囲気のお店です



松阪牛の切り落とし



熟選豚



国産牛のヒレステーキ

三越札幌店がある食品フロアは3年前にリニューアルしました。「リニューアル、後それまで販売していた惣菜の販売を止めました。売り場が狭くなりました。」

三越札幌店がある食品フロアは3年前にリニューアルしました。3位が「松阪牛の切り落とし」、2位が同社オリジナルの「熟選豚」、1位が「国産牛のヒレステーキ」となっています。

三上店長に売れ筋商品ベスト3を訊きました。3位が「松阪牛の切り落とし」、2位が同社オリジナルの「熟選豚」、1位が「国産牛のヒレステーキ」となっています。

お客様第二に考え、ニーズに合った商品を

昭和25年に三越札幌店内に店舗して以来、69年の間、大勢のお客様に支えられ、現在に至っています。

主な販売商品は、神戸牛や知床牛、大金オリジナルの熟選豚、鹿茸島黒豚、秋田比内地鶏、名古屋コーチン、さつま若シヤモ、そして、同社で開発したドライエーシングなど、他店にない豊富な商品を揃えています。また、熟選豚を使用したベーコン、ウインナー、チャーシューなどの加工品も用意しています。

三越札幌店 三上 健太郎 店長

大金畜産(株)三越札幌店

創業明治35年 精米・製粉・焙煎・フリーズドライ

The Best Mills Company **株式会社 ツカモトミルズ**

〒007-0890 札幌市東区中沼町113番地285
TEL (011) 790-3338 FAX (011) 790-3337
URL <http://t-mills.co.jp>

本社・工場

稔りある大地とともに

ホクレン肥料株式会社

代表取締役社長 関野 哲正

札幌市中央区北4条西1丁目1番地(北農ビル18F) 代表Tel(011)222-2444

北海道の陶芸品と観光土産品が一堂に揃います!

菓子コーナー

ホクレン
ふんど館

〒047-0027 小樽市堺町3番18号
TEL (0134) 27-1111

伝統と品質を誇る高級食肉

ギフトセンター開設! 各種ギフトご注文・発送承り中。

●札幌三越B1F・肉処「おおがね」—— 222-8312
エスタ大食品街B1F 大金畜産—— 213-2040
中央市場札幌センター売店—— 643-1880
中央市場丸果センター売店—— 631-0924
苫小牧支店—— 0144-73-2983
本社・ギフトセンター
札幌市中央区北4条西11丁目—— 231-1405
卸・小売

大金畜産

ホームページアドレス <http://www.o-gane.co.jp>
OHGANEHAM 大金ハム—— 261-9626

こだわりの道産加工食品「つくる、うる、かう」に地域共同の理念を

今日のもう一品 ツナの押し寿司

1人分1補充=411kcal/食塩相当量2.7g



●材料(6人分)

すし飯	3合分
卵	3個
砂糖	小さじ2
塩	少々
にんじん	1/2本
さやえんどう	50g
塩	ひとつまみ
ツナ缶	小3缶

◆A◆

砂糖	大さじ3
醤油	大さじ3
みりん	大さじ1.5
酒	大さじ1.5

○作り方○

- ①ツナ缶は汁ごと鍋に入れ、Aの調味料を加えて炒りつけ、そぼろ状にする。
- ②にんじんは花形に型抜きして塩ゆでし、さやえんどうも塩ゆでしてせん切りにする。
- ③卵は良くほぐして、砂糖と塩を加えて薄焼き卵にしてせん切りにする。
- ④容器の底に卵、にんじん、さやえんどうを並べ、次にすし飯、その上にツナ、さやえんどう、一番上にすし飯をのせて、ラップをかぶせて全体を押す。
- ⑤皿の底の部分が上になるようにのせ、6つに切り分ける。

レシピ提供:(一社)札幌消費者協会札幌ボトフの会



わさび漬

大正8年より登別温泉で本わさびの栽培、製造、販売を一貫して行っている藤崎わさび園。

本わさびの茎と根を酒粕につけた独特の「わさび漬」は、一瞬鼻に抜ける辛さの後に、ほのかな甘さを感じるのが特徴で、人工の辛味等、添加物は一切使用していない伝統の一品です。ハンバーグ、

大正8年より登別温泉で本わさびの栽培、製造、販売を

藤崎わさび園

藤崎わさび園
登別市登別温泉町49番地
TEL0143・84・2007

焼き鳥、ステーキ、豆腐につけて食べたり、ご飯、かまぼこと一緒に食べても美味しい、和風にも洋風にも合う漬物です。

「わさび漬」の他、「わさび昆布」やわさび新芽を醤油漬けた「鬼つけ」など登別温泉で100年続く伝統の味を守り続けています。

選び抜かれた環境の下、2年半にも及ぶ時を経てたくましく育てあげられた希少な本わさび。オロフレ山溪の湧水を使い、手作りならではの素朴な味わい、熟成させたこだわりの味、こころし

か買えない逸品だ。

友好都市藤枝市との連携商品で、藤枝市の抹茶と恵庭市のえびすかぼちゃ

恵庭産えびすかぼちゃを
活用した特産品を開発

恵庭商工会議所



恵みの庭のCafe Cookie

恵庭商工会議所では、平成21・22年度の経済産業省の補助事業を採択し、えにわブランドの構築、及び恵庭産えびすかぼちゃを活用した特産品開発に取り組んできました。

その恵みの庭シリーズ第10弾となる商品が、「恵みの庭 Cafe Cookie」。

1袋2枚入り(各1枚入り)が120円(税別)。1箱8袋入りが1100円(税別)となっています。

や、2つの都市のそれぞれの特産物を使ったクッキーです。

クッキー生地チョコレートを贅沢に練り込んで焼き上げ、口の中でやさしく溶ける食感、まさしくカフェで飲む一杯のラテ。ふんわり香る抹茶ラテと、クリーミーなパンピングラテをイメージした2種類のクッキーです。

厚沢部町特産メーカーインがたっぷり入った
レトルトカレー

JA新はこだて厚沢部基幹支店



写真は盛り付けイメージ

恵庭商工会議所
恵庭市京町80番地
TEL0123・34・1111

厚沢部町は、じゃがいも「メーカーイン」発祥の地。現在もこの地で、生産者たちは様々なルールを自ら考えて、よりいいものを皆様に「と良質のメーカーインづくりに努めています。

と、味わってもらいたい、と開発されたのが「あっさぶメーカーインごろとカレー」です。

大ぶりにカットしたメーカーインが製品重量(内容量200g)の約40%で、ご飯が要らないほどのボリューム感。メーカーインから甘いでんぷんと粘質が湧き出して、甘くごろと、ねっとりとした食感が楽しめます。

価格は1袋(200g)432円。取扱先はAコープあつさぶ店、道の駅あつさぶ、JAファーマーズマーケット「あぐりへい屋」(北斗市)。同町のふるさと納税返礼品。

JA新はこだて厚沢部基幹支店

JA新はこだて厚沢部基幹支店
檜山郡厚沢部町新町183-3
TEL0139・64・3331

そんな「あっさぶメーカーイン」を、もっと、もっと

厚沢部町は、じゃがいも「メーカーイン」発祥の地。現在もこの地で、生産者たちは様々なルールを自ら考えて、よりいいものを皆様に「と良質のメーカーインづくりに努めています。

秩父別町の特産ブロッコリーを使った ご当地商品が注目

秩父別町はブロッコリーの栽培が盛んで、道内有数の産地となっています。その特産ブロッコリーを粉末状に加工して原材料に練り込むなどして

秩父別振興公社

で、さまざまご当地商品が開発されています。「ちつぶべつ緑のラングドシャ」(1箱10枚入り/650円(税込))は、ブロッコリーパウダーを加えて焼き上げた丸いクッキーで、チョコレイトクリームをサンド。「緑のアイス」は、緑のアイス

TEL0164・33・2116

「ちつぶべつ緑のラングドシャ」(1箱10枚入り/650円(税込))は、ブロッコリーパウダーを加えて焼き上げた丸いクッキーで、チョコレイトクリームをサンド。「緑のアイス」は、緑のアイス

秩父別振興公社(秩父別温泉) 雨電郡秩父別町2085番地
TEL0164・33・2116

豊かな大地に輝く懸け橋



アークスグループは、地域のライフラインとして価値ある商品、サービスを低価格で提供し、豊かな暮らしに貢献します。

北海道・東北地方に広がる336店舗

- グループ企業
- (株)アークス (株)ラルズ (株)ユニバース (株)ベルジョイス
 - (株)福原 (株)道北アークス (株)東光ストア
 - (株)道南ラルズ (株)道東アークス (株)エルディ

札幌市中央区南13条西11丁目2番32号 TEL.011-530-1000 URL http://www.arcs-g.co.jp

オーガニック 自然素材と共に暮らす ログハウス住宅



トベックス TEL0120-62-5457

小樽市銭函2丁目30番3号 札幌市清田区里塚緑ヶ丘5-2-1

読者からのお便り

安達先生のピーツのお話がとても良かったです。体に良いことはわかっていたのですが、味が少々苦手でした。スムーズにするのが良さそうですね。ぜひ試してみたいと思います。

（本別町 阿部 知里さん）1・2月号に載っていた「白い恋人パーク」小学生の時、修学旅行で行きました。なつかしいなあ。仲良く3人組でクッキー作り体験をしたことが思い出されます。今度は子供を連れて行ってこようと思います。

外国産より高いですが、おいしいし、安全・安心。北海道のチーズがなくなると困ります！（石見沢市 もかさん）

（大空町 ロールさん）自分の実家（栃木県）では、祖父母が米と自家製の野菜を作っていました。9年間札幌で学生生活を送りました。北海道の農産物のおいしさは本当に素晴らしい。今回、妻の実家（小樽市）で正月を過ごし貴紙を初めて読

みました。東急百貨店で行われた「ナチュラルチーズ」のイベント、また行きたいです。（茨木県 岡 雄基さん）

（苫小牧市 オクニヨさん）今月号は私の好きなチーズが特集されていたので嬉しかったです。私に住んでいる町の周りの町にも（豊富、浜頓別、雄信内など）美味しいチーズ屋さんがあるので今度紹介して下さい。今月号のチーズや牛乳を使ったレシピを作ってみようと思います。

（札幌市 船橋啓子さん）1・2月号掲載の広告「ホクレン肥料株式会社」の代表取締役社長のお名前に誤りがありました。誤：松村 満 正：関野 哲正

（稚内市 今野 明美さん）人間も動物も生きていく為には食料の確保が絶対条件です。本紙からは食料基地北海道として、年々ステップアップし着実に歩みを進めている姿

読者プレゼント

道内各地から、こだわりの逸品を抽選でプレゼント！応募方法は、①ご希望のプレゼント記号・商品名を明記のうえ、②お名前（フリガナも）③年齢④性別⑤職業⑥郵便番号とご住所⑦電話番号⑧イーハトーヴを何処で手に入れたか⑨本紙へのご意見、ご感想などを記入（読者の声として掲載・応募ネームも可）のうえ、本紙イーハトーヴまで、ハガキにてご応募ください。応募締切は2019年4月15日必着。

A 秩父別振興公社から トマトジュース「あかずきんちゃん」(180ml)6本入り1箱を3名様

B JA新はこだて厚沢部基幹支店から 「あさぶごろっとカレー」(1袋・200g)3個セットにして3名様

C 北菓楼から 「北海道開拓おかし」 増毛甘エビ味・枝幸帆立味・えりも昆布味3個1セットを3名様

D 恵庭商工会議所から 「恵みの庭のCafe Cookie」(1箱8袋入り)を3名様

E 「英」倶楽部 高橋農場から 「えぞ山さわび(しょうゆ)」「同くこんぶ」の瓶詰と「えぞ山さわび(生)をセットにして3名様

イーハトーヴ 2019[第113号]隔月刊 3・4月号

お知らせ 入手困難な地域の皆さんへ 送料自己負担で直接お届けできます

元気の風を吹かせよう HOKUREN Seeds PROJECT

〈イーハトーヴの個人情報保護の取組みについて〉読者の皆様からお預かりした個人情報は、当社が責任をもって管理します。