

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



2020[第118号]隔月刊

1・2月号

発行日: 2020年1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



北見厳寒の焼肉まつり

日時 2月7日(金)
会場 北見芸術文化ホール駐車場 特設会場
(北見市泉町1丁目)

北見は焼肉の食文化が根付いたマチ、人口約12万5千人に対し、焼き肉店が約60店舗ある。人口が同水準の江別市は13店舗だから、北見市は突出して多いことがわかる。1年で最も寒い2月にあえて「厳寒の焼肉まつり」を催行、マイナス10℃以下の野外で炭火の七輪で焼肉を楽しむ、「私も」と思う方はふるって参加を。

問い合わせ先/北見市観光協会
TEL0157-32-9900

農産物の輸入自由化に対抗するには 消費者と生産者の強固なスクラムで

日本の農畜産物が自由化の荒波にさらされている。世界市場で攻勢をかける日本製自動車の代償に、国内農業がターゲットにされる理不尽さ。工業品(特に自動車)と農産物は同じ土俵では勝負にならないはず。食糧安全保障の見地からも、フェアトレードの思想からも逸脱

2020年1月1日に日本とアメリカの「新貿易協定」が発効した。TPP11、日欧EPAに続くアメリカ産農産物の輸入取り決めだ。関税で守られていた国内農業は自由化にさらされ、徐々に低関税あるいは関税ゼロに突き進む。アメリカは年明け早々に貿易交渉の「第2ラウンド」開始を通告してきた。

合意に達して、TPP11、日欧EPAともに発効している。

昨年、アメリカの提案により2国間の新貿易協定が締結され、この1月1日に発効した。今年は大統領選の当年、アメリカは間を置かず、第2ラウンドの通商会議を提案してきた。一連の2国間交渉では日本はアメリカに圧倒されっぱなし、第2ラウンドも油断できない。

日本農業も消費者である国民を味方に付けなければ何も恐れることはないはず。農業者は消費者との直接交流を増やして信頼を築くべき。過去のTPP反対運動も消費者から遊離し、農協組織のための保身で終わった反省がある。そして私たち消費者は食卓の中で国産率を高める取り組み「食卓革命」で国内農業をしっかり支える必要がある。(2,3面に続く)

今月のイチオシ記事

- **イーハトーヴ創刊20周年記念てい談**
「農業と向き合う社会風土を育みたい」
.....P2~3
 - **北海道の旬野菜を訪ねて**
JAむかわ「冬ニラ」
.....P5
 - **トップに間く=JA当麻=**
当麻農業の発展を支える、
生産者、行政、JAの連携
.....P6
- 読者プレゼントは最終面にあります。



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)

これ以上キレイになってどうしよう~

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&トルパ ZONE

オイシイ ZONE

7F-8F

どれもオイシそうで迷っちゃう~

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あります。

女性のことわかってるわね~

キレイ ZONE

人気のサロンや癒しのスポットなど、プロの情報をキャッチして、自分らしいキレイ、新しいキレイを見つける場所。

ステキ ZONE

ファッションから雑貨、旅行やお料理教室まで、暮らしをランクアップするいろんな出会いを集めて。

ル・トロワ le trois

〒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あります。

www.le-trois.jp

イーハトーヴ創刊20周年記念てい談

農業と向き合う社会風土を育みたい



北海道大学農学部
准教授
東山 寛さん
(写真左)

JFTエンジニアリング(株)
北海道支店顧問
三部 英二さん
(写真中央)

札幌消費者協会
理事 広報部長
千葉 悦子さん
(写真右)

メガF.T時代、売り場には国内産に混じって外国産(製)商品も目立つようになり、激しく価格競争を演じている。1月1日以降はアメリカ産もTPP11並みの店頭価格で並ぶことになる。北海道農業は国内シェアが大きい分、打撃をまともに受けることになる。農業界は先のTPP反対運動時に消費者を味方につけられなかったという苦い経験がある。これからは消費者と生産者が互いに近い関係になって、ともにスクラムを組むことが外国産に勝つ方程式になる。

司会/文 山田 勝芳

発展過程で農業が消える 行政も市民も「仕方ない」

司会 TPP11、日欧

EPA、この度の日米の

新協定と歯止めなき貿易自由化(メガF.T)の時代に突入しました。これが世界の趨勢ならば、日本だけ特別ルール、ということにはなりません。国は農業対策を講じてい

くことは当然ですが、私たち消費者も農業や生産者と今後どう向き合っていくべきか、これが本日のテーマです。

三部さんは札幌市に在職中、農業分野を長らく務められていました。そこで、在職時と退職後を比較して札幌の農業に変化はありますか？

三部 在職中の後半に

市の政策として地産地消を推進しましたが札幌の生産者の関心は低く、あまり進展しませんでしたね。私が辞めるころから、辞めた後のここ10年くらいの間には農業者の意識も変わりました。現在残っている農業者は意外と元気で、夢を持ってやろうとしてますね。

最後の6年間は新規就農者の養成に力を入れました。辞めるころには芽が出てきました。札幌市の農家戸数は少ないですが、良心的な農産物を作るうとする農業者が目立って増えてきましたね。

戦後、市街化が進み冬季五輪、100万人都市、政令市と発展していくと札幌市の行政は、札幌の市民を含めて、農業が消えて行っても仕方ない、という雰囲気がありました。農業者も「農業をやっているも面白くない」「土地が売れてよかった」と考えるほどモチベーションが下がった時代だったですね。

2017年のトランプ政権の発足以降、アメリカはTPPから離脱、空中分解すると思っていたが、日本が主導してTPP11をまとめ上げました。TPPと同時進行だったEUとのEPAも合意し、成立した。政府はアメリカにはTPPに戻ってほしいとの期待はあったが結局戻らず、日米の2国間協定になり、年末に国会を通り、1月1日から発効した。いよいよメガF.T時代がやって来た。

メガF.T時代 覚悟して進むしかない

司会 自動車に代表される工業品と農産物は同じ土俵では競争できないというのが本紙の基本的考えではあります。世界

の趨勢は農産物を含めた自由貿易の時代に入りました。東山先生は一連の自由貿易の流れをどう見られていますか？

東山 最初にTPPが

相上に挙げられたのは2010年、民主党の菅首相の時代です。その後政権は変わりましたが2015年には合意し、2016年に協定に署名、16年末には国会を通りました。この間、農業団体を先頭に反対運動がありま

したが、大筋合意の後には頭を切り替えて、農業対策の要求へと移っていききました。

しあわせをつくるお菓子 ISHIYA

サクッと冬のハーモニー

美冬 Mi-Fu-Yu

ジャンドゥーヤのおいしさ響き合うミルフィーユ。冬だけの、美冬です。

[取扱い店舗] 白い恋人パーク、札幌大通西4ビル・札幌市内百貨店 ISHIYA SHOP、北海道内 空港売店・土産店、日本全国 空港免税店 [イシヤオンライン](#)

※「ジャンドゥーヤ」とはローストしたナッツ類にカカオバターやチョコレートを混ぜてペースト状にしたものです。



東山 寛さん



三部 英二さん



千葉 悦子さん

したり、消費者との交流や販売、通販を積極的に展開する生産者も多い。札幌消費者協会は先のTPP対応を巡って、意見統一は見送られた経緯があります。当時、何が議論されていたのでしょうか？

千葉 TPPの対応を巡って、賛成、反対が拮抗して「反対決議」には至りませんでした。

三部 「賛成」の方はどんな点を言っていましたか？

千葉 自由貿易の流れは世界的潮流で、日本もその流れに逆らえない。

TPPを農政改革のチャンスと捉えなければ、衰退の一途をたどることになるでしょう。様々な国益を守るためにも交渉に参加して、ルールを作る側になることが必要との意見だったと思います。

三部 当時、政府も言っていましたね「関税に守られる農業から、自立する農業を目指せ」と。

千葉 農産物に付加価値をつけてどんどん売りたい。生産者が全国各地にいた。そんな成功事例を挙げて、生産者に努力を促す言い方はたくさんありましたね。

東山 規模の大小を問わず、どちらも育てていかなければならないが、大規模にやっている農業者もほんの一部だけでも直売所向けの農業をやっていたら面白いのかなと思いますね。

生産者の方が自分のと

規模の大小を問わず、どちらも育てていかなければならないが、大規模にやっている農業者もほんの一部だけでも直売所向けの農業をやっていたら面白いのかなと思いますね。

生産者の方が自分のと

規模の大小を問わず、どちらも育てていかなければならないが、大規模にやっている農業者もほんの一部だけでも直売所向けの農業をやっていたら面白いのかなと思いますね。

生産者の方が自分のと

生産者と消費者 距離を縮めた直売所

司会 今、農業界は「消費者と直接接点を持つ」という点で、大きく変わろうとしています。道の駅や農場内に直売所を設けて、自分の作った農産物を並べ、消費者は一つ一つに生産者の名前の入った野菜を手に取り、地域の農業、農業者に近づいた気分が浸っています。もっと発展的な生産者は通信販売で売り込むネットワークをすでに構築しています。

ところで出来た農産物が、どういう商品になり、どう消費者にわたっているのか、全く見えていない方がたくさんおられる。消費者の反応が伝われば、自身のモチベーションが高まり再生産につながる、これが大事だと思います。

千葉 農業界でも女性の活動が目立ってきました。由仁町の子育て世代の「ウィーブ」、子育ての悩みを相談したり、直売所を運営している。北見市瑠辺薬の森谷裕美さん、白花生産で全国的に有名ですがオリパラに農産物を納入する目標を立てJGAPを取得、積極的な農業を展開しています。

三部 十勝の輪作体系を作る小麦、馬鈴薯、甜菜はいずれも国際競争が激しい。

東山 十勝は日本の食料供給基地として、輪作体系を維持して安定供給する責務があります。

三部 外国との競争に負けてしまつと輪作が出来なくなる。それを知っている消費者は意外と少ない。しかし、十勝農業は規模が大きい分、消費者との距離が遠いと感じる。でん原馬鈴薯はどんな使い方をされているか、例えば点滴液に使われていることなど知っている人は少ない。外国との競争になれば単価の問題が浮上ってきます。

東山 食料安定法からいっても、食料の安全保障の点からいっても、国内生産がゼロという訳には

ところで出来た農産物が、どういう商品になり、どう消費者にわたっているのか、全く見えていない方がたくさんおられる。消費者の反応が伝われば、自身のモチベーションが高まり再生産につながる、これが大事だと思います。

千葉 農業界でも女性の活動が目立ってきました。由仁町の子育て世代の「ウィーブ」、子育ての悩みを相談したり、直売所を運営している。北見市瑠辺薬の森谷裕美さん、白花生産で全国的に有名ですがオリパラに農産物を納入する目標を立てJGAPを取得、積極的な農業を展開しています。

三部 十勝の輪作体系を作る小麦、馬鈴薯、甜菜はいずれも国際競争が激しい。

東山 十勝は日本の食料供給基地として、輪作体系を維持して安定供給する責務があります。

三部 外国との競争に負けてしまつと輪作が出来なくなる。それを知っている消費者は意外と少ない。しかし、十勝農業は規模が大きい分、消費者との距離が遠いと感じる。でん原馬鈴薯はどんな使い方をされているか、例えば点滴液に使われていることなど知っている人は少ない。外国との競争になれば単価の問題が浮上ってきます。

東山 食料安定法からいっても、食料の安全保障の点からいっても、国内生産がゼロという訳には

ところで出来た農産物が、どういう商品になり、どう消費者にわたっているのか、全く見えていない方がたくさんおられる。消費者の反応が伝われば、自身のモチベーションが高まり再生産につながる、これが大事だと思います。

千葉 農業界でも女性の活動が目立ってきました。由仁町の子育て世代の「ウィーブ」、子育ての悩みを相談したり、直売所を運営している。北見市瑠辺薬の森谷裕美さん、白花生産で全国的に有名ですがオリパラに農産物を納入する目標を立てJGAPを取得、積極的な農業を展開しています。

三部 十勝の輪作体系を作る小麦、馬鈴薯、甜菜はいずれも国際競争が激しい。

東山 十勝は日本の食料供給基地として、輪作体系を維持して安定供給する責務があります。

三部 外国との競争に負けてしまつと輪作が出来なくなる。それを知っている消費者は意外と少ない。しかし、十勝農業は規模が大きい分、消費者との距離が遠いと感じる。でん原馬鈴薯はどんな使い方をされているか、例えば点滴液に使われていることなど知っている人は少ない。外国との競争になれば単価の問題が浮上ってきます。

東山 食料安定法からいっても、食料の安全保障の点からいっても、国内生産がゼロという訳には

はい、輪作体系から必要で「要らない」ということにはなってきました。

小豆生産全国でもあん菓子全国は夢か

司会 小豆や大豆など北海道は生産量全国一はたくさんある。しかし、全国を席巻する菓子・あん菓子メーカーがありません。

千葉 全国の銘菓でも「北海道産小豆使用」と表示しているお菓子は多いですね。

東山 餡は原料・原産地の表示義務がありません。中国から輸入して加糖餡は「中国産」と表示しなければなりません。餡を使っているメーカーは戦々恐々としていますね。「もっと北海道産を増やしてほしい」と。

司会 北見でオホーツク産小豆の商談会があった。全国のメーカーが参集しました。18年に「オホーツクビーンズフアクトリー」を完成させ、管内の豆類を集積させてブランドの確立を図っています。

三部 大豆は緯度が上がるほどインフラボンなどの機能性成分が多くなる。その研究もあります。

東山 オホーツクでハンドクリームも作っていますよ。

三部 昔「豆クラスタ」という研究会を立ち上げました。消費者、調理師、加工業者、製菓業者など豆にこだわった勉強会をしました。豆の性質や食べ方を覚えると消費量も増えると思います。

はい、輪作体系から必要で「要らない」ということにはなってきました。

小豆生産全国でもあん菓子全国は夢か

司会 小豆や大豆など北海道は生産量全国一はたくさんある。しかし、全国を席巻する菓子・あん菓子メーカーがありません。

千葉 全国の銘菓でも「北海道産小豆使用」と表示しているお菓子は多いですね。

東山 餡は原料・原産地の表示義務がありません。中国から輸入して加糖餡は「中国産」と表示しなければなりません。餡を使っているメーカーは戦々恐々としていますね。「もっと北海道産を増やしてほしい」と。

司会 北見でオホーツク産小豆の商談会があった。全国のメーカーが参集しました。18年に「オホーツクビーンズフアクトリー」を完成させ、管内の豆類を集積させてブランドの確立を図っています。

三部 大豆は緯度が上がるほどインフラボンなどの機能性成分が多くなる。その研究もあります。

東山 オホーツクでハンドクリームも作っていますよ。

三部 昔「豆クラスタ」という研究会を立ち上げました。消費者、調理師、加工業者、製菓業者など豆にこだわった勉強会をしました。豆の性質や食べ方を覚えると消費量も増えると思います。

はい、輪作体系から必要で「要らない」ということにはなってきました。

小豆生産全国でもあん菓子全国は夢か

司会 小豆や大豆など北海道は生産量全国一はたくさんある。しかし、全国を席巻する菓子・あん菓子メーカーがありません。

千葉 全国の銘菓でも「北海道産小豆使用」と表示しているお菓子は多いですね。

東山 餡は原料・原産地の表示義務がありません。中国から輸入して加糖餡は「中国産」と表示しなければなりません。餡を使っているメーカーは戦々恐々としていますね。「もっと北海道産を増やしてほしい」と。

司会 北見でオホーツク産小豆の商談会があった。全国のメーカーが参集しました。18年に「オホーツクビーンズフアクトリー」を完成させ、管内の豆類を集積させてブランドの確立を図っています。

三部 大豆は緯度が上がるほどインフラボンなどの機能性成分が多くなる。その研究もあります。

東山 オホーツクでハンドクリームも作っていますよ。

三部 昔「豆クラスタ」という研究会を立ち上げました。消費者、調理師、加工業者、製菓業者など豆にこだわった勉強会をしました。豆の性質や食べ方を覚えると消費量も増えると思います。

たね。

千葉 本州で開催される物産展では北海道産豆は良く売れると聞いています。三越の収穫祭でも豆は良く売れています。私もよく豆は調理したり、本州の知人に送ったり重宝している方ですね。

北海道ならではの黒干石、高いけれどおいしいから目に付いたら買いたすね(笑)。

東山 黒豆ですがこれから需要は高まりますが、もう少し量的に出回ってもいいと思います。

三部 昔、石狩管内で黒大豆を普及しようとしたが広がらなかった。黒大豆は補助金の対象外だったからです。これが量的に伸びない原因だと思います。

札幌のある菓子メーカーが当別町の生産者に黒大豆の生産を依頼しましたが、これは対価を払ったから契約栽培が成立しました。

ところで消費者が農家と交流したいと思ったとき、隘路になっているのは何ですか？

千葉 農家側の情報が意外と少ないですね。私自身、農業応援団に入っていた時期があります。その時は北大生に手伝っていたら子どもたちに農業体験をさせました。農家側が受け入れてくれるのならどんどん接していきたいと思います。

司会 北海道経済にとって農業は大黒柱、もっと太い柱に育てたいものです。本日はありがとうございました。

たね。

千葉 本州で開催される物産展では北海道産豆は良く売れると聞いています。三越の収穫祭でも豆は良く売れています。私もよく豆は調理したり、本州の知人に送ったり重宝している方ですね。

北海道ならではの黒干石、高いけれどおいしいから目に付いたら買いたすね(笑)。

東山 黒豆ですがこれから需要は高まりますが、もう少し量的に出回ってもいいと思います。

三部 昔、石狩管内で黒大豆を普及しようとしたが広がらなかった。黒大豆は補助金の対象外だったからです。これが量的に伸びない原因だと思います。

札幌のある菓子メーカーが当別町の生産者に黒大豆の生産を依頼しましたが、これは対価を払ったから契約栽培が成立しました。

ところで消費者が農家と交流したいと思ったとき、隘路になっているのは何ですか？

千葉 農家側の情報が意外と少ないですね。私自身、農業応援団に入っていた時期があります。その時は北大生に手伝っていたら子どもたちに農業体験をさせました。農家側が受け入れてくれるのならどんどん接していきたいと思います。

司会 北海道経済にとって農業は大黒柱、もっと太い柱に育てたいものです。本日はありがとうございました。

たね。

千葉 本州で開催される物産展では北海道産豆は良く売れると聞いています。三越の収穫祭でも豆は良く売れています。私もよく豆は調理したり、本州の知人に送ったり重宝している方ですね。

北海道ならではの黒干石、高いけれどおいしいから目に付いたら買いたすね(笑)。

東山 黒豆ですがこれから需要は高まりますが、もう少し量的に出回ってもいいと思います。

三部 昔、石狩管内で黒大豆を普及しようとしたが広がらなかった。黒大豆は補助金の対象外だったからです。これが量的に伸びない原因だと思います。

札幌のある菓子メーカーが当別町の生産者に黒大豆の生産を依頼しましたが、これは対価を払ったから契約栽培が成立しました。

ところで消費者が農家と交流したいと思ったとき、隘路になっているのは何ですか？

千葉 農家側の情報が意外と少ないですね。私自身、農業応援団に入っていた時期があります。その時は北大生に手伝っていたら子どもたちに農業体験をさせました。農家側が受け入れてくれるのならどんどん接していきたいと思います。

司会 北海道経済にとって農業は大黒柱、もっと太い柱に育てたいものです。本日はありがとうございました。

1年に1回は人間ドック受診を!

JA北海道厚生連 札幌厚生病院健診センターの人間ドックは、男女同日受診で1日100人まで受診することができます。男女同日であるため、女性専用フロアを設けて、女性でも周りを気にせず、落ち着いた環境の中で乳がん・子宮がん検診を受診することができます。

また、健診を受診して異常があった方には、併設である病院を受診していただき、健診～治療まで総合的にサポートします。

ぜひ一度、当センターまでお問い合わせください。皆様の受診をお待ちしております。



リラクゼーションエリア



ドレッシングルーム

JA北海道厚生連 札幌厚生病院健診センター
 ☎011-251-5713 (人間ドック予約係) **完全予約制**
 札幌市中央区北3条東8丁目5番地

ACCESS
 中央バス「札幌厚生病院前」停よりすぐ、または、JR苗穂駅より徒歩約5分、地下鉄東西線バスセンター前駅10番出口より徒歩約13分
 駐車場有(326台、人間ドック受診者無料)、カード支払い: 主なものOK、その他ご不明な点は、お問い合わせください。

予約受付時間
 月曜～金曜
8:30～17:00
 但し、土曜・日曜・祝日及び12月30日～1月3日は除く

王国の大地の恵を味わおう 『ミルク&ナチュラルチーズフェア2020』開催

帯広開催

1月16日(木)～21日(火)
藤丸百貨店

札幌開催

1月23日(木)～28日(火)
さっぽろ東急百貨店

道内各地のチーズ工房に国内大手乳業メーカーを加え、帯広は57社、札幌は69社からの牛乳・乳製品がそろそろ新年恒例イベント『ミルク&ナチュラルチーズフェア』(主催/北海道牛乳普及協会・ホクレン農業協同組合連合会)の開催が迫っている。帯広会場は今回で32回目、札幌会場は34回目となる。



昨年の札幌会場の様子

毎年人気の「ここでしか買えない」お試しチーズセットをはじめ、初日限定の「チーズ詰め合わせ」販売(帯広100袋・札幌200袋)、生産者紹介ステーションや商品のPR&試食会、乳業メーカーのPRステーション、牛乳・乳製品利用料理コンクール入賞作品の調理実演ステージなど、乳製品を使ったメニューづくりのバリエーションも提案してくれる。また、ミルクランド北海道アンバサダーの黛里佳さん(のみ)も開催予定だ。さらには新たな取り組みとしては、会場内のアチコチに登場する「移動試食屋台」での試食実演。

出店社が提案するおすすめレシピや同協会の「料理教室」で紹介されるレシピなどをアレンジした簡単調理メニューが提供される。またピザ専門店の協力のもと、会場内で販売されているチーズを使い、電気釜でその場でピザを焼いて提供(テイクアウト可)する「ピザ企画出店」では、チーズ初心者にも分かりやすい楽しみ方なども伝授。

体験型イベントとして「チーズづくり体験」(週末のみ・1日2回・小学4年生以上)、「牛乳豆腐づくり体験」(札幌26日のみ)、来場者からよく聞かれる質問にチーズプロフェッショナル・石川尚美さんら専門家が答えてくれる「ステーション」なども実施。子どもを対象にした「スタンプラリー企画」や、社会貢献の一環として牛乳パック持参でノベルティをプレゼント、さらに6枚以上持参でトイレットペーパーロールを毎日先着100名にプレゼント(お一人様1ロールまで)。

期間中は「2019年度・牛やミルクのある風景絵画コンクール」入賞作品の展示、酪農・牛乳・乳製品の啓発冊子の配布、骨密度測定健康相談コーナー(*帯広のみ)も設置される。

この他にも、会場に行っただけのお楽しみも盛りだくさん。ぜひ会場に足を運び体感してほしい。



昨年の札幌会場の様子

令和元年度・第40回 牛乳・乳製品利用料理コンクール 最優秀賞金賞受賞レシピ (北海道三笠高等学校3年生・岩田愛里さん作)

『ちゃんちゃん焼き風クリームコロッケ』



所要時間50分

材料(4人分)

キャベツ	30g
玉ねぎ	40g
しめじ	30g
バター(炒め用)	15g
バター	15g
薄力粉	15g
牛乳	100ml
生クリーム	50ml
卵黄(L)	1個
米味噌	大さじ1
酒	小さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	適量
塩(下味用)	適量
薄力粉	適量
卵白	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量
【付け合わせ】	
ペペーリーフ	30g
トマト	1個

作り方

- キャベツ、玉ねぎ、しめじをみじん切りにし、バターでしんなりするまで炒める。
- A・Bをそれぞれ合わせておく。
- 耐熱容器にバター、薄力粉を入れ、電子レンジで500W30秒加熱し、ペース状になるまでゴムペラで混ぜる。ダマにならないよう少しずつ牛乳を混ぜながら加え、電子レンジで500W1分加熱する。
- ③にAを加え、さらに1分加熱する。
- Bと④も加え混ぜる。ラップを敷いたパットに薄く広げ、パットの下に水を含ませて粗熱をとる。ラップをかけて上からもパットで挟み、冷凍庫で約20分冷やし固める。
- ⑤の骨と皮をとり包丁で薄く開く。ラップで挟んで麺棒で叩き、縦15cm×横20cmくらいになるまでさらに薄く広げる。これを4切分作り、軽く塩を振っておく。
- 巻きすにラップを敷き、⑥の餅を置く。⑤を4等分し、餅の手前に置いて包むように巻く。これを4つ作り、それぞれ半分に切る。
- 薄力粉、溶いた卵白、パン粉の順に衣をつけ、180℃の油で2つずつ上げる。
- ペペーリーフを皿の左奥に盛り、くし形に切ったトマトとコロッケを盛りつける。

POINT ●ソースに粉チーズを入れて濃度を高めることで短時間で冷やし固めることができる。

詳しくは、『ミルク&ナチュラルチーズフェア事務局(TEL070-5287-1817)まで。また、チーフフェア公式FacebookやTwitterもチェックを。



北海道胆振東部地震に負けず頑張ります!!
元気をありがとう!
鵜川農業協同組合
北海道勇払郡むかわ町末広2-124
Tel (0145) 42-2611

株式会社 ホクレン商事

代表取締役社長 石崎 裕
〒060-8550札幌市北区北7条西1丁目2-6
TEL(011)756-3211 FAX(011)709-5640

王国の大地の恵を味わおう。

チーズを楽しむ6日間

ミルク&ナチュラルチーズフェア2020

「ミルク&ナチュラルチーズフェア」のFacebookページで情報発信中!

帯広 藤丸 7階催し会場 札幌 さっぽろ東急百貨店9階催し会場

2020.1.16(木)▶21(火) 6日間 2020.1.23(木)▶28(火) 6日間

■主催/北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会 ■お問い合わせ/ミルク&ナチュラルチーズフェア事務局 TEL.070-5287-1817(平日10:00-17:00)

イーハトーヴ創刊20周年おめでとうございます

(順不同)

北海道牛乳普及協会
会長
瀧澤 義一
札幌市

一般財団法人
北海道農業近代化技術研究センター
理事長
森 友秀
深川市

本別町農業協同組合
代表理事組合長
佐野 政利
本別町

とまこまい広域農業協同組合
代表理事組合長
宮田 広幸
厚真町

株式会社
もち米の里ふうれん特産館
代表取締役
堀江 英一
名寄市

所長
廣田陸奥夫税理士事務所
廣田 陸奥夫
札幌市

北海道の旬野菜を訪ねて Vol.5
「肉厚で甘みが強くておいしい」と評判の冬ニラ
 JAむかわ 蔬菜園芸振興会ニラ部会 部会長 金谷昭史さん



ニラハウスで、ニラを刈る金谷昭史さん(昨年1月の様子)。ニラの品種は「パワフルグリーンベルト」

1月、2月の北海道は一番寒さが厳しい時期。そんな中、気候も穏やかで、降雪量も少ない地域ではビニールハウス栽培も盛んです。そこで今回は、冬期のニラの生産量全道2位を誇るむかわ町に行ってきた。そしてJAむかわ蔬菜園芸振興会ニラ部会の会長金谷昭史さんに、ニラづくりの取組みなどについて伺いました。

ニラ部会の会員は現在19戸。部会では高品質なニラの生産をめざし、会員のハウスを巡回し、ニラの生育状態や病気などの現地調査を行い、万全の態勢をとっています。

ニラの収穫は年10回ほどできるけれど、部会では品質、食味、ニラの効能を高めるために収穫を年3回までとしています。1月から4月の期間に、1番刈りから3番刈りまで行います。収穫後は養成期間をとって、株の回復を図ります。

むかわ産のニラは主に道内向けに出荷され、市場関係者からは、「葉肉が厚くて甘みが強い」と高い評価を受けています。ニラづくりで特に注意していることは収穫後の「株養成期間の管理」だそうです。

「株は6月上旬から11月上旬ごろまで養成させています。この養成期間の管理は大切で、しっかりと行わないと来年の収量に影響してきます。特に病虫害の対策や予防、施肥管理など細心の注意をはらっています」

生産者のこうした取組みによって安心安全でおいしいニラが生産されています。ニラはスタミナ野菜の代表格。この冬は風邪などひかないよう、ニラを積極的に食べてみてはどうでしょうか。

伊達市に新規就農1年と9か月



若松農園奮戦記 VOL.4

新規就農の1年目は4月から12月までの農家1年目だった(実質9か月間)。農家2年目の今年は、農家になって初めて丸々1年作業をした年だった。

この1年を振り返ると、おおむね計画通りの作付けで収入の方もほぼ計画通りだった。日々小さな失敗はしていても、幸い大きな失敗もなく1年を終えようとしている。

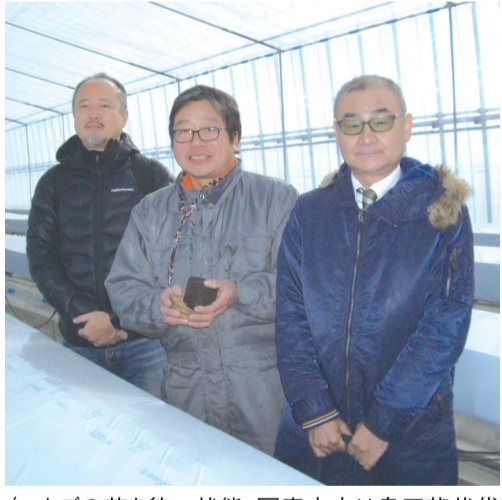
現在の面積を自分ひとりでこなすことはできていないが、今以上の収入や面積拡大は自分ひとりの労働力では「難しいかな」と感じている。先々、労働力の確保も考えなくてはならない。

作物の栽培も、他の作物を作るといふよりやはり主作物のチンゲン菜を自信を持って作れるように勉強するしかない。(若松航洋)

イーハトーヴ×ゆめさぽ Collabo-Campaign
GAP認証農場を目指したい

GAPってなんだろう？ 食の安全は食品に関わるあらゆる産業界に求められている必須条件。農業界でも今、農産物の安全基準というべき「GAP認証」へ向けた動きが活発だ。今回の取材先は恵庭市の島田農園(島田龍哉代表)で、まだ認証は取れていないが昨年よりASIA GAPの認証を目指して奮闘中だ。記者は「ゆめ・きた・さぽ」との大滝昇社労士、廣田陸奥夫税理士(ともにJGAP指導員)と一緒に農場を訪ねた。

文/山田勝芳



いちごの苗を待つ状態。写真中央は島田龍哉代表、右にゆめさぽ代表の大滝昇さん、左に廣田陸奥夫さん

販売も増えた。さらに、地元の「釜めしいちえ」や「びっくろんキー」との契約栽培(低農薬栽培)も引き受けている。指導農業士としての地域活動もある。地域の子どものための田植え体験・稲刈り体験を積極的に受け入れている。

こうした活動は異業種団体であるJC活動や中小企業家同友会活動を通して培われた。農業界だけの活動では新しい展開、新しい発想は出てこなかったと述懐する。尊敬する先輩が語った言葉が忘れられない、「無理だと言つな。まずやってみよ。良くも悪くも前に進んだことになる。まだ43歳、チャレンジしたい夢は溢れるほどある。」

雪が降っても潰されないうになった。島田代表は「特に外国人はGAP認証のあるなしに敏感だ。米といちごでGAP認証を取りたい」と語る。

「今年にはレベルアップしていちごの選定もできるようにと期待している。そうしなければいちごの通年栽培も可能になる」。

農園に直売所と水洗トイレも設置する。「いちご農園に人が集まり、それが街づくりや地域づくりに活かされたい」と楽しそうに語っていた。「地域のためにきつと何かをやってくれる人」、島田代表に記者はその思いを強くした。

Good Agricultural Practice
GAP認証農場を訪ねて Series6 番外編

メインは稲作だが、チャレンジしたいことがある。それは「いちご観光農園」を本格化させて、多くのお客さんにいちご狩りに来て貰うこと。そのためにも安全・安心へ向けた公的認証(ASIA GAP)を取得したいと考えるよ



〈農福連携での作業〉



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!

ゆめさぽ で検索!

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!



札幌創成オフィス 札幌市中央区北2条東1丁目2番地10 日宝北2条ビル1F TEL 011-206-4308

http://yume-sapo.jp

トップに聞く

JA当麻

生産者、行政、JAの
密な連携が当麻農業の
躍進を支えます



福井幸司組合長(中央)と幹部のみなさん

「きたくりん」の
販売強化を目指す

稲作のメインとなる品種は「きたくりん」です。きたくりんは、稲の病気に強く、農薬を節減しながらも安定的な生産が期待できる品種です。「ふっくりん」を父にもち、耐病性だけでなく、粘りややわらかさなどの食感にも優れています。

ブランド力を誇る
「でんすけすいか」

一方、同JAでお米との両輪をなすのが「でんすけすいか」です。昨年6月の初競りでは一玉五万円の高値がつき、過去最高額を更新しました。



今搦米



でんすけすいか

エリアである当麻町は、北海道のほぼ中央さらに上川盆地の中央部に位置します。盆地特有の気候により寒暖の差が大きく、農産物の育成と食味には好条件となっています。稲作をメインに、きゅうり、トマトなどの野菜類、でんすけすいか、あづまメロンの果実、大雪の花をブランド名とした輪菊カーネーションバラなどの作付けが盛んです。



菊川健一町長

生産者、行政、JAと
でんすけすいか

「生産者ファースト」福井幸司組合長の取材時に何度もお聞きしたフレーズです。この言葉には、JAの原点は生産基盤を守ること。だから生産者を一番大事にしなければならぬという思いがこめられています。JA

「菊川健一町長は、農業や林業に手厚い支援を行っています。農業と林業関係の事務所を一緒にしたのも、全国で初の試みでした。町長と組合長がこれまで仲良くやっています。そこはあまりないかもれませんね」と福井組合長。

生産者と行政とJAが、それぞれワンチームになって、当麻農業の躍進を支えています。

JA当麻

北海道 上川郡 当麻町 4条 東3丁目4-63
Tel 01666-842121

「北海道ポーク」
って何?

消費者の食卓へ、おいしく安心な豚肉を届けるため道内の養豚生産者が自主的に運営している組織が「北海道養豚生産者協会(HPA)」です。この組織の会員が、飼養環境の改善に努めてきた豚肉が「北海道ポーク」と呼ばれています。

「北海道ポーク」をもっと
食べてもらうために

「今後、それぞれの地域の豚肉がその地域で積極的に消費されるようにしたい。安定した購買層を今から作っていき、安い外国産がスーパーに並んでも、食指がいかないように「北海道ポーク」を浸透させたい。その間に生産者はコストを下げる努力をしなければなりません。そして、「北海道ポーク」の良さを知ってもらい、それなりの値段で買っていただく。そのような活動をHPAをあげて積極的に行っていきます」とHPAの日浅文男会長は話してくれました。

HPAでは、道産の豚肉を消費者に認知してもらうために、「北海道ポーク」というロゴマークを前面に出して消費拡大運動を展開しています。道民にこんなにおいしい豚肉が身近にあることを知ってもらうとともに、他府県での販売促進に役立てようと考えているからです。

生産者と消費者の
顔が見える関係を築く

TPP11、EPA、そして日米貿易協定により、安いい外国産の豚肉がこれらからどんどん入ってきています。そうした中で、HPAは、生産現場や高い栄養価、料理方法等の情報をきっちり消費者に提示し、生産者と消費者の顔が見える関係構築から、価格競争に巻き込まれることなく、安全安心の観点から「北海道ポーク」を消費者に選んでいただくことを考えています。



「北海道ポーク」のロゴマーク

●(社)北海道養豚生産者協会
札幌市中央区北3条西7丁目1番地水産ビル5階
Tel 011-222-4129

since 1902 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

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

晴れの日も、
風の日も、
雪の日も、
うまい北海道ポークが
ここにはあります。

お米日本一を決める「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催!

蘭越町が2年振りの栄冠

佐々木和弘さん(蘭越町)の「ゆめぴりか」がグランプリ受賞!



挨拶する向山博実行委員長

今年、北海道では美味しいお米がたくさんとれました。今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

今年の北海道の作況指数は104の「やや良」。5月下旬から7月中旬にかけて好天に恵まれ、穂数やもみ数が順調に増えました。収穫量も約55万4千トンで、不作だった前年より13%も増加しました。一方、関東以西では台風などの自然災害に見舞われ、大きな被害の出た地域もありました。そんな状況の中、自慢のお米を募集したところ、全国各地の農家から268品の応募がありました。

この268品は、全国の調理専門学校、料理教室やお米を取り扱う専門店、26カ所へ送り、全国それぞれで食べ比べによる予選審査を実施し、決勝大会進出となる上位30品を選出しました。

当日は特別審査員8名と全国から来た般審査員7名の計15名による厳正なる食べ比べ審査によりトーナメント方式で、グランプリ(1品)、準グランプリ(2品)、金賞(3品)、銀賞(6品)、銅賞(18品)を決定しました。



グランプリを受賞した佐々木和弘さん



挨拶する金秀行蘭越町長

最終選考に残った6品は、岐阜県下呂市(有)源丸屋の河村秀樹さんの「いのちの舌」、芦別市(株)芦別RICEの桜田淳さんの「ゆめぴりか」、由仁町(有)豊作会農園の前田直樹さんの「ゆめぴりか」、旭川市の岩井敬樹さんの「ゆきさやか」、栗山町The北海道ファーム(株)の栗原直樹さんの「ゆめぴりか」、蘭越町の佐々木和弘さんの「ゆめぴりか」が受賞しました。

最終選考に残った6品からグランプリが決定

「昨年は準グランプリだったので、今年こそはという思いで臨みました。しかし、予選ブロックで上位2品に選ばれず、一時はあきらめかけたのですが、再チャレンジでなんと勝ち上がり、こうして頂点に立てて夢のようです。清流尻別川のそばに田んぼがあり、環境には十分に恵まれていると思います。春先は天候が良かったのですが、夏の1時期天候不順に見舞われ、うまく乗ることが出来なかった結果、つながったと思います」と佐々木和

弘さんは喜びを語ってくれました。

「ゆきさやか」は、その美味しさは「ゆめぴりか」に勝るとも劣らないと言われている品種です。旭川市の岩井敬樹さんと赤井川村の石川隼人さんが出品しました。

「この6品の中から、今年のグランプリに輝いたのは蘭越町の佐々木和弘さんの「ゆめぴりか」でした。佐々木さん自身、初の快挙であり、蘭越町としては2年振りのグランプリ受賞となりました。準グランプリは由仁町の前田直樹さんの「ゆめぴりか」と栗山町の栗原直樹さんの「ゆめぴりか」が受賞。金賞は下呂市の河村秀樹さんの「いのちの舌」、芦別市の桜田淳さんの「ゆめぴりか」、旭川市の岩井敬樹さんの「ゆきさやか」でした。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

蘭越町が2年振りの栄冠に輝きました!

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。



最終選考に残った6名。(左から)岩井敬樹さん、栗原直樹さん、佐々木和弘さん、前田直樹さん、桜田淳さん、河村秀樹さん(代理)

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

「今年も待ちに待った「米-1グランプリ」の季節を迎えました。去る11月23日(土)、蘭越町の蘭越山村開発センターで「第9回米-1グランプリinらんこし」が開催されました。

Advertisement for Yanmar Agri-Japan, featuring a combine harvester and text about precision agriculture and GPS technology.

Advertisement for Kubota Agri Robo, featuring a tractor and text about precision agriculture and GPS technology.

木と生きる、木と暮らす ～芦別市の取り組み～

空知管内の中心部に位置する芦別市の総面積は約86,000^{ヘクタール}。その内、森林は約88%を占め、林業や木材産業の盛んなマチです。荻原貢市長にその取り組みをお聞きました。



荻原 貢 市長

林業を更なる成長産業に

「今行っている林業、木材産業への取り組みを教えてください。また、今後その取り組みがマチの活性化にどう結びついていきますか。」

荻原 わがマチの約88%が森林です。その内の約91%が国有林、約3%が道有林、約5%が私有林、約1%が市有林となっています。

「1つ目の取り組みとして、植栽なり、保育なり、間伐なりを実施することにより適切な森林整備を行うことです。このことにより国土の保全、温暖化の防止、水源の涵養、林産物の供給などにより、森林が持つ多面的な機能を発揮させる。そしてそのような施策により、質の良い木材を産出することに繋がっています。」

「2つ目の取り組みは、林業、木材産業の担い手の確保です。これは喫緊の課題で、道や関係団体、教育機関などと連携して、インターンシップの受け入れを積極的に行っています。参加された学生が、卒業後の雇用につながっており、確実な実績を上げています。また、来年開校される「北森カレッジ」にも大きく期待しています。」

3つ目の取り組みは、この豊富な森林資源の更なる活用で、木質バイオマス事業を積極的に行っています。市内で生産した木質チップを原料にした木質バイオマスボイラーを市内にあるスタライトホテルに導入しました。これは地域の経済循環に繋がり、CO₂の排出削減にもなり、広く言えば地球温暖化の防止にもなっています。

一方、このような取り組みが、公営住宅の建築と関係して市民の方々に直接還元されています。平成20年から26年にわたり、芦別産のカラマツ材を使い、公営住宅を10棟建てました。また、昨年度からはさらに7棟を建設中で、これらの地材地消の取り組みによりマチの活性化にも寄与しています。

「一方、道外にはこのような林業学校が18校もあります。1学年の定員は20名ほどの学校が多い中、「北森カレッジ」は1学年の定員が40名となっています。北海道は広く、森林面積も広いので、このような募集人数になりませんが、しっかりと募集に向けた努力を怠りたくありません。だから、全国から多くの学生募集をしていただきたいと思います。我々も道に頼るだけではなく、一緒に道外からも頑張りたいと思います。」

来年開校する「北森カレッジ」で担い手の育成を

「来年開校する「北森カレッジ」に期待すること」



木質バイオマスボイラー



カラマツ公営住宅さつき団地

このように、林業機械の高性能化は日進月歩で進み、「CO₂」と呼ばれる時代

「今日は忙しい中ありがとうございました。」
●芦別市役所経済建設部農林課
芦別市北1条東1丁目3
TEL 0124-22-2111

「北森カレッジ」は、旭川市内の林産試験場に本校が置かれ、来年4月に開校する、林業や木材産業の担い手を養成する学校です。わがマチもこの学校の誘致には先陣をきつて立候補させていたのだという経緯があり、わがマチは講義拠点という地域指定をいただきました。そこで廃校した小学校の校舎やグラウンドを講義や林業機械の実習に使用していただく予定です。

「スマート林業」が業界を変える
「スマート林業」は、旭川市内の林産試験場に本校が置かれ、来年4月に開校する、林業や木材産業の担い手を養成する学校です。わがマチもこの学校の誘致には先陣をきつて立候補させていたのだという経緯があり、わがマチは講義拠点という地域指定をいただきました。そこで廃校した小学校の校舎やグラウンドを講義や林業機械の実習に使用していただく予定です。

「一方、芦別市では他の市町村ではあまり行っていない分収造林を行っています。森林所有者の中には山はまだ売りたいが、管理をするのが難しいという所有者も多くいます。そこで芦別市が山を管理するので、山からの収入の一部を芦別市に払っていただくという契約です。地元所有者が不在のため、管理ができず、山が荒れ放題になることを防ぐこともできます。」



ハーベスタの作業風景

キニナル...? 気ニナル? 木ニ成ル!
木の床って、きもちがいいんだなあ

木の床って、あったかいね
学校の体育館や教室って木の床だったもんね
東京オリンピックの代々木第2体育館の床にも使われているんだよ
会社設立以来60年、木材の質や無垢材にこだわってるんだって

松原産業株式会社
代表取締役 松原 正和
〒069-1511 夕張郡栗山町中央1丁目1番地1
TEL (0123) 72-1221 FAX (0123) 72-5802
http://www.matsubrasangyo.co.jp

きになるあなたも検索してみてください
松原産業 検索

大黒柱のある番屋の家

3つのこだわり意匠
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きた本物志向に込める住まい。

八寸角の大黒柱 太鼓梁 浮造りの床材

カサシマ工務舎
〒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 カサシマ 検索



わがマチ自慢

今回は
新篠津村

わがマチの1次産業や観光の魅力をお伝えします。今回は札幌の近くでありながら北海道らしい大自然を存分に味わうことができる新篠津村です。石塚隆新篠津村長にお聞きしました。

DATA
【人口】3,038人(令和元年12月1日現在)
【世帯】1,402世帯(同上)
新篠津村役場
〒068-1192 北海道石狩郡新篠津村第47線北13番地
Tel.(0126)57-2111



石塚 隆 村長

グリーン農業先進地で、新鮮で美味しく、安心安全な農産物が魅力ですね！

新篠津村は農業の村です。農業の発展と一緒に村も発展してきました。昭和30年ごろから泥炭地の土地改良や大規模な基盤整備が進み、道内を代表する稲作地帯となっています。

近年は大型機械の導入による効率化も進み、農業への関心も高まってきました。ここ10年で70名ぐらいの新規就農者を迎えています。その半分ぐらいはUターン組です。農作業も楽になり、儲かる農業が浸透してきたか



ななつぼし ゆめぴりか

らだと思えます。特に、Uターンの方々は、家族連れで戻って来てくれるので、村の人口減の対策にもなっています。

お米は、ゆめぴりか、ななつぼし、きらら397を作っています。特徴的なことは、他の市町村よりもきらら397の作付面積が多いことです。きらら397は沖縄や関西方面、外食産業等では、まだまだ需要が高い。特に、どんぶり物を扱う外食産業では、粘り気のあるお米よりは、きららのような粘り気のない米が好まれています。きらら397は道産米の品質向上に大きく貢献した品種で、これからも大事に育てていきたいと思えます。

また、わがマチでは安全で高品質な安定供給のための土作りに徹した、「グリーン農業」を推進

お米以外にはどのような農産物がありますか？

ブロッコリー、たまねぎ、ピーマン、花卉栽培が盛んです。ブロッコリーは、JAで集荷、選別して、花が咲かないように氷を入れてた発泡スチロールに入れて出荷します。たまねぎの作付面積は徐々に増えています。かつてわがマチのたまねぎ栽培は、他の産地より早く集荷する早出しが盛んで、早い季節に出荷するために栽培技術を持っていました。だんだんと他の産地でも同じようになり、早出しをするようになり、メリットが少なくなりました。今では気候に合わせた栽培が中心です。

6 次化にも力を入れていきますね。特産品を教えてください。

ほ場の規模拡大を行っていくと、こっぴとも米、小麦、大豆などの作物に



アルストロメリア

観光はどうですか？

「しんしのつ温泉たっぷの湯」をメインに、「しんのつ公園キャンプ場」が賑わっています。特に、この頃は「グランピング」という手ぶらで楽しむキャンプが流行っています。グランピングは今年で3年目ですが、当初は本にお客様が来るのかと懐疑的でしたが、1年目から予約で満杯になりました。

料金はホテル並みですが、広い大きなテントがあり、冷蔵庫やベッドが完備され、ホテルに宿泊するようなキャンプを味わうことができます。さらに、外のテントではバーベキューが楽しめます。温泉に入ること

もできます。冬場はやはり「わかさぎ釣り」が定番です。毎年たくさんの方々に来てもらっています。この頃は温暖化の影響なのか、湖に氷がなかなか張らなくなってきました。



グランピング



どぶろく 大法螺

2番目の「どぶろく特区」に認定されました。「新しのつ」のどぶろくは、ななつぼしを使い、米のふくよかな風味と辛口の味わいが特徴です。「炎の華」は、白菜農家が食品添加物を一切使用しないで作ったキムチです。本場の本格キムチを作るため、夫婦で本場韓国へ渡って作り方を学びました。今では農家を辞め、キムチ作り一本に打ち込んでいます。

農業は人です。

新篠津村農業協同組合

代表理事組合長 西井 通泰

〒068-1193 北海道石狩郡新篠津村第47線北13番地
Tel.(0126)57-2311 Fax.(0126)58-3172

食品添加物を一切使わず、原料や製法にこだわった究極のキムチです！

キムチの他にもカクテキや白菜の麹漬けなど種類も豊富にそろえています。

造り家 石狩郡新篠津村第35線北32番地
営業時間/9:30~17:00 水曜日定休
注文・問合せは Tel.(0126)58-3532

道の駅「しんしのつ」に併設した「しんしのつ温泉たっぷの湯」は源泉かけ流し天然温泉をゆったり楽しみ、宿泊施設も兼ね備えた新篠津村の観光拠点です。

道の駅「しんしのつ」 営業時間/6:00~8:00(最終入場7:30)
10:00~22:00(最終入場21:30)

しんしのつ温泉たっぷの湯 ☎(0126)58-3166 石狩郡新篠津村第45線北2

連載

家庭菜園を楽しもう!

59 野菜作りの基礎知識

今回は「農業を使用しない病虫害対策」について紹介します。

病害対策

病原菌にはカビ、バクテリア、ウイルスがありますが、いつでも植物の中に入ってくるわけでは
ありません。空气中に漂うカビは野菜の抵抗力が下がったときに増殖しま

◆健康に育てる

野菜の種類にあつた温度にして水分や肥料を与え健康に育てることが第



ナスの半身萎凋病

◆風通しをよくする

トマトやキュウリなどは株間を狭く植えると、葉が重なり風通しが悪くなり湿度が高くなると葉カビ病などが発生しやすくなります。

◆土づくり、排水対策を

近年は一度に多量の降雨があるので畑に水が湛らないように排水対策を十分におこないます。過湿状態が続くと根が傷



シルバーマルチダイコン



べたがけ栽培ダイコン

み、樹の勢いが劣り、病気になりやすくなります。土に力をつけておくことで野菜の根を広くしっかりと張らせます。

枝を切り、追肥・かん水をを行います。

◆畑を清潔に保つ

雑草や病害株は除去して、秋には深く耕しておきます。連作すると肥料分の過不足や病気の発生が目立ちますので、なるべく避けてください。病気の付いた葉などをコンポストにするのは止めましょう。

◆接ぎ木苗や病気に強い品種を

トマトやナスが生育途中で枯れるのは土の



渡辺農事(株) 安達 英人 さん

中の病原菌に罹病したものです。接ぎ木苗は病気に強い台木に接いであるので果菜類では有効です。根こぶ病に強いハクサイやカブ、葉かび病に強いトマトなど、病気に強い品種を選びましょう。

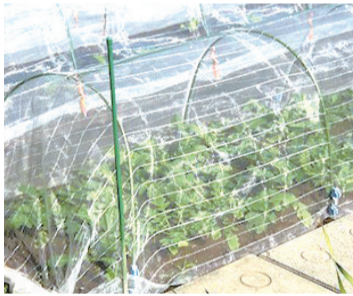
虫害対策

◆資材の利用

シルバーマルチや銀色の効果がありません。アブラナ科野菜には青虫がつくので播種や定植後には防虫ネットでトンネルをします。小松菜はトンネルをかけたままで栽培できます。防虫ネットの編み目の大きさは0.6〜0.8mmが有効です。

◆雑草を減らす

雑草の中で害虫が増殖することがありますので、こまめに除草したり除草シートを利用して省力するのもいいでしょう。なにより、よく観察して早めに対処することが大切です。



防虫ネット

渡辺農事(株)北海道営業所
http://www.watanabenjo.com
E-mail: adachi@watanabenjo.com
FAX 011-777-0201

美容室と農家とのコラボ商品
「ハスカップビューティ」
**「ハスカップ」で
頭皮から健康な体に!**
ヘア&メイク オアシス アンク
《美容室&エステ Hair & Make Oasis Ankh》



「ハスカップビューティオリジナルヘッドスパ」



「ハスカップビューティ」ラインナップ。『シャンプー(400ml)』、『トリートメント(400ml)』、『エキス&トニック(120ml)』*イラストは販売予定商品のイメージです

「Hair & Make Oasis Ankh」(小原小聖)「おばらこみな」代表・札幌市は、ハーブやオーガニックアロマ使用の自然派サロン。ヘアカットから

そんな中、小原代表は「ハスカップ」のもつ優れた力(抗酸化力・抗糖化力)に着目し、ハスカップエキスを使ったヘッドケア商品「ハスカップビューティ」を開発。同商品を使った頭皮ケアサービスを展開しています。ちなみに同商品の原料は長沼町のハスカップ生産者が作るものを使用。写真は「オリジナルヘッドスパ」。ハスカップのパワーをかりて頭皮のリンパマッサージを行います。こりをほぐしながら血行、代謝促進し、元気な髪になるように後押しします。

北海道の冬の暮らしを楽しむ家。

自然素材にこだわった本物の木の家
ログハウス住宅

トベックス 0120-62-5457

小樽銭函モデル 小樽市銭函2丁目30番3号
札幌平岡モデル 札幌市清田区里塚緑ヶ丘5-2-1

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**
全道各店で開催中!!
●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月上旬から

▽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 検索

株式会社 **ホクレン商事**
TEL 011-756-3211
〒060-8550 札幌市北区北7条西1丁目2-6

ご飯のおかずや酒のさかなにおススメの「斜里岳山麓ビーフおかずみそ・伽哩みそ」

澤田農場



沸しました。甘辛さが後を引くおいしさで、牛肉の食感も楽しめます。

「伽哩みそ」は玉ねぎ、小麦、大豆で味噌を作り、熟成させて使用。さらに牛肉の粗挽き、大豆、自家製のセロリ酢、生姜などを使用してカレーの味付けにして完成させました。味噌風味にカレースライス、の効いたキーマカレーという感じで、食欲をそそります。

内容量・価格はいずれも1瓶100g、税込み600円。主な販売先は清里町の道の駅「パパスランドさつぷる」や、北広島市の「ホクレンくるるの杜」など。

有限会社 澤田農場

清里町上斜里40番地
Tel 0152-25-3698

むかわ町名産のニラを使った「ニラの雫」、料理の隠し味にもおススメ

むかわ町観光協会



商品化されました。ニラは出荷するときには切り落としている根を有効活用し、ペーストにして使用。これにニンニクやタマネギ、黒すりごまなどと、しょうゆを合わせて味を調整しています。

「しょうゆ」というよりドレッシングに近く、焼き肉につけていただいたり、餃子やチャーハンの香りづけ、卵焼きの隠し味に使ってほしいです。ぜひ、お試しください。」(同協会)

商品は、むかわ町の姉妹都市・富山県礪波市(旧庄川町)にある事業者との共同制作。姉妹都市連携で「一緒に何かをつくれないか」と企画され、むかわ町で生産しているニラを原料にし、ようゆ製造会社の協力を得て、開発に取組み、

むかわ町観光協会
Tel 0145-47-2480

学校給食のデザート「ふっくらん」のタルトとムースが「一般販売、大好評!!」

ファーマーズマーケット あぐりへい屋



「ふっくらんこのタルト」「同ムース」は、北斗市学校給食センター、製造メーカー、JA新はこだてが連携してできた学校給食専用商品です。同市の学校給食にデザートとして6年ほど前に登場。市内全小・中学校の給食に提供され続け、生徒・生徒保護者から販売要望の声があがったことから、昨年8月に商品化されました。

商品の価格は「タルト」は3個入り380円、「ムース」は3個入り420円・6個入り750円。販売先はJA新はこだてファーマーズマーケット「あぐりへい屋」、新函館北斗駅内「ほっとマルシエおがーる」。

価格は税込みで「タルト」は3個入り380円・6個入り680円、「ムース」は3個入り420円・6個入り750円。販売先はJA新はこだてファーマーズマーケット「あぐりへい屋」、新函館北斗駅内「ほっとマルシエおがーる」。

ファーマーズマーケット
あぐりへい屋

北斗市東前62番地
Tel 0138-77-7779

今日のもう一品
餅と粒あんチーズの春巻き

1本分エネルギー 196Kcal/食塩相当量 0.25g



●材料(8本分)

- しゃぶしゃぶ餅.....10枚(120g)
- 粒あん.....160g
- プロセスチーズ.....80g
- 春巻きの皮.....8枚
- 卵白.....1個分
- 白ごま.....50g
- 水.....大さじ1
- 薄力粉.....大さじ1
- 揚げ油.....約50ml

○作り方

- 餅は棒状に切り、プロセスチーズも細長く切って8等分に切る。粒あんも8等分にする。Aで水溶性小麦粉を作る。
- 春巻きの皮を広げ、餅を細長くおき、その上に8等分した粒あんチーズをのせて普通の春巻きの要領で包み、巻き終わりにAの水溶性小麦粉をぬり、はがれないようにする。
- 深皿に卵白を入れてコンがなくなるまでよく混ぜておき、別皿に白ごまを広げておく。春巻きは卵白をからめ、白ごまをまんべんなくまぶし、5分くらい置いてなじませる。
- 160の低温にした(ごまを一粒落としていったん鍋底につきゆっくり上がる状態)弱火でごまがキツネ色になるまでじっくりと揚げ、バットに上げて油を切り一本を斜めに切る。

レシピ提供: (公社)札幌消費者協会札幌トフの会

無塩・無添加のトマトジュース
「太陽のしずく」が人気です!!

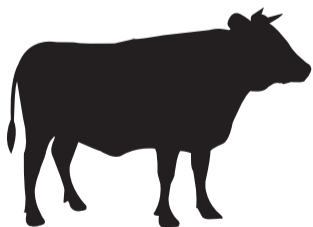
土門農場

夕張郡栗山町にある土門農場は、道内でも数少ない「エコファーマー」認定農場です。

エコファーマー認定農場とは、堆肥等を使った土作り技術、化学肥料の使用を減らす技術、農薬の使用を減らす技術、これらによって良い土壌を維持し、安全で安心な野菜・果物づくりをしている農場であることを証明するものです。

作物ごとに認定され、平成22年にメロンで、同24年にトマトで取得しました。トマトの品種は桃太郎。

有限会社 土門農場
栗山町円山600
Tel 0136-85-22001



伝統と品質を誇る
高級食肉



卸・小売

本社・札幌市中央区北4条西11丁目 231-1405
ギフトセンター 札幌市中央区北4条西11丁目 231-1405
中央市場札幌センター売店 643-1880
苫小牧支店 0144-73-2983
札幌三越 肉処「おおがね」 222-8312
エスタ大食品街地下1F 大金畜産 213-2040
OHGANEHAM 大金ハム 261-9626

ホームページアドレス <http://www.o-gane.co.jp>

お中元やお歳暮など
各種ギフトご注文・
発送承り中。

美唄の雪蔵で熟成して甘くなった
道産紅はるかを干し芋にしました。

(株)フーズアンドブレッド

札幌市西区八軒6条西11丁目1-45
Tel 011-641-8200

もっと身近に。JAバンクアプリ誕生。

スマホアプリから、口座残高がすぐ確認できる。

- アプリの4つの特徴
- | | |
|--------------|------------------|
| 1 カンタン登録! | 2 口座残高をチェック! |
| 3 明細の照会がらくらく | 4 ネットバンクへ手軽にアクセス |

アプリストアからアプリをダウンロード
JAバンクアプリ



JAバンク 北海道
<http://www.jabank-hokkaido.or.jp>

読者からのお願い

11・12月号の「食品ロス削減」についての意見やフードバンク活動を...

過ぎないのが一番です。ね。 (札幌市 マロンさん) 実家が岩見沢なんです...

11・12月号で募集した「CO2問題」についてのご意見を紹介します。地球温暖化対策の徹底化を...

「ちょっと気になるいいお店」はお休みします。お知らせ

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ご職業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、ご感想などをご記入(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2020年2月15日必着。

A JA当麻から「今摺米(いまずりまい)きたくりん」(5キロ入り)を5名様

収穫直後の籾の状態のまま低温貯蔵して出荷直前に精米する今摺米は、同JA人気のブランド米。品種「きたくりん」は、稲の病気に強いので、農薬を削減でき、粘りややわらかさなどの食感にも優れています。(6ページ参照)



〒JA当麻 ☎0166-84-2121

B 東洋水産から「MARUCHAN QTTA SHO-YUラーメン」(1ケース12個入り)5名様

日々がんばって、おなかをさせている「若手」の皆さんに、食べたあと「くったぁ〜」とひと息ついてもらいたい。ひと息ついたら、ちょっとだけ前向きな気持ちになってほしい。そんな想いから生まれた、カップ麺です。



〒東洋水産株式会社北海道事業部 ☎0133-75-3201

C 土門農園から「太陽のしずく(500ml)」4本セットを5名様

自慢の有機土の畑で、真っ赤に実ってから収穫し、農園の加工場で瓶詰めしました。添加物も味付けも塩も一切なし。本物の完熟トマトの味わいをジュースで楽しめます。(11ページ参照)



〒土門農園(つちかどのうえん) ☎0123-85-2201

D むかわ町観光協会「ニラの雫」1本を3名様

「ニラの雫」はむかわ町産のニラをつかった醤油。焼肉につけていただいたり、餃子やチャーハン、卵焼きの隠し味に使ってもおいしいです。(11ページ参照)



〒(一社)むかわ町観光協会 ☎0145-47-2480

E 澤田農場から「斜里岳山麓ピーフおかずみそ」「同 咖喱みそ」をセットにして3名様

ご飯のお供や酒のさかなにおススメ!「おかずみそ」は甘辛さが後を引くおいしさで、牛肉の食感も楽しめます。「咖喱みそ」は味噌風味にカレーペーストが効いて、食欲をそそります。(11ページ参照)



〒(有)澤田農場 ☎0152-25-3698

イーハトーヴ 2020【第118号】隔月刊 1・2月号

編集・発行人 山田 勝芳
取材・編集 伊藤 孝 徳本 洋子 花輪 和敏
協力 安達 英人(渡辺農事株式会社) 株式会社ゆめ・きた・さぼーと

発行 株式会社 情報企画 〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目緑苑ビル913 TEL(011)271-7651/FAX(011)271-7652 ホームページ ihatov.biz

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。イーハトーヴの配布店でも品切れのケースが多々見られます。購読をご希望される読者は送料自己負担で...

Advertisement for Hokuren Seeds Project featuring three women running and the project logo. Text: 'つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に'.

Advertisement for Hokuren Women's Running Club. Text: 'ホクレン女子陸上競技部の選手が、全道各地の小学校を年5~7回訪問し、走る楽しさを伝えています。'.

Advertisement for Hokuren Seeds Project detailing support, education, environment, development, and social subjects. Includes photos of various activities like youth baseball and distance running.

〈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。当社へのアンケートやプレゼントのご応募の個人情報は謝礼や当選賞品の発送の送付等のため使用します。ご本人の承諾のない限り、収集した個人情報を前述の目的以外に使用し、第三者に提供することはありません。