

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



2022[第131号]隔月刊

3・4月号

発行日: 2022年3月1日

株式会社 情報企画

編集・発行人 山田 勝芳

〒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

http://ihatov.hokkaido.jp

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。

道内各地の地域おこし協力隊は若者たちの新しい働き方改革



フクジュソウの群生地のある森に行くと、陽光が注ぎ込み雪が消えた所から次々とフクジュソウの花が咲く。花言葉は「幸福」。

戦後最初の民選で選ばれた穂別村長は「穂別をイーハトーヴの里にした」と考えた。その経緯を知りたくて、旧穂別を取材して本紙に掲載した。「銀河ステーション・富内駅」「イーハトーヴ文庫」や、宮澤賢治が設計した花壇「涙する瞳」を紙面で取り上げた。その旧穂別町は合併し

て今は「むかわ町穂別」ももとは恐竜化石で話題になったまちだ。通称「むかわ竜」だが学術名はカムイサウルス。ジャポニクス。旧穂別の市街地に入ると、まちのいたるところに恐竜や化石をモチーフにした構造物が設置されているから面白い。まさに恐竜と共生するまちと呼ぶに相応し

道内の市町村では、毎年一般公募で地域おこし協力隊を募集している。公募に道内外から若者たちが駆け付け、採用なら有償で最長3年間、自治体の地域おこし事業に携わる仕組みだ。大都市は「個」の存在感も薄まりがちだが地方は人が疎な分、個が際立つ。自分探し、個の可能性試すもついでにの仕事だ。

い。感染症対策で閉館中だが「穂別博物館」に「むかわ竜」などが展示されている。ぜひ御覧あれ。さて、今回のテーマは「地域おこし協力隊」。むかわ町の場合、これまで協力隊は17名が着任したが、三年後の身の処し方もなかなか興味深い。そのまま延長線上の仕事に赴く者、例えば農場で働いて、「農業を生産の仕事」と決意して新規就農する者、森関係の仕事をしてその関連で森林組合に就職する者もいた。三年間の縁で、行き来があった地元企業に就職する者もいる。はたまた身内で、まちなかカフェを開業したり、自ら起業して地域に留まる者もいる。若者の新移住スタイルか。若者たちの選択肢は多岐にわたる。既定路線を歩むのも自由だが、少し枠から飛び出て羽ばたいてみるのも若者の特権だ。(山田勝芳)

今月のイチオシ記事

- ・「牛乳を飲もう」キャンペーンから見えるもの P2
 - ・連載 オホーツク圏 =うちの農産物がおいしい理由= JAゆうべつ町、JAオホーツクあばしり P3
 - ・春の風吹く寿都町 名産続々、山海の美味集う P4
- 読者プレゼントは最終面にあります。



le trois

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

キレイになるための、すべてを満載。

アイズ & トルハ ZONE

オイシイ ZONE

7F-8F

どれもオイソウで迷っちゃう~

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。

女性のことがわかってるわね~

5F-6F

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。

3F-4F

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。

〒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

「二日一杯の牛乳を飲もう」 キャンペーンから見えるもの

学校が冬休みに入る前、生産者団体は「生乳が5千t廃棄になる可能性あり」の危機感を募らせ、鈴木直道知事も「牛乳を飲もう」とメディアを使って訴えた。本紙も3年ほど前までの20年間、「一日一杯の牛乳が北海道酪農を豊かにする」の本誌オリジナル・フレーズで、ロングラン・キャンペーンを展開してきた。一方で、酪農青年の紹介シリーズも長期連載してきたが、「ミルクランド北海道」のスポンサー降板で、この連載も中止に追い込まれた。TPP発効で始まった国際競争、コロナ禍で生じた国内の需要減、賞味期限切れで処分されるパック詰め牛乳など刻々と情報などが届けられ、ぐらつく「一日一杯」の持つ理念。牛乳の取り巻く事情を考えてみた。



一日一杯ではなく 二日五杯にならなごう

生乳生産量は国内全体で7,434(千t)、このうち道内生産量は4,159(千t)、実に55.9%が道内産(数値は2020年度でホクレン調べ)だ。道内生産分すべて飲用(牛乳)に使われるのなら、「一日一杯の牛乳が北海道酪農を豊かにする」というスローガンも成り立つ。

しかし、北海道酪農には厳しい現実がある。高い価格で取引される牛乳用は2割にも満たない。8割以上が飲用よりも安価な仕入れの加工用で取引される。他の農畜産物と違い、一物一価とはな

らない。差額を埋めるのが国からの調整金だ。冬休みに入る直前、新聞やテレビに「生乳5千t廃棄か」と頻りにニュースになり、「一日一杯の牛乳を飲もう」のキャンペーンが始まった。

誰かが「毎日牛乳1,000cc1パックじゃないとダメ」といったが、まさにその通りで「ひとり一日五杯(以上)」ということになる。しかし、5人家族で一日5パックだがこれは無理。「二日五杯」は現実的には実現不可能な絵物語となる。

そうならば北海道の生産者を支える、実際の消費の仕方とは何か。北海道酪農に直結する消費拡大策は生乳生産量の8割



雪印メグミルクのプロセスチーズ。原材料の原産地表示はすべて外国産で、国内産はゼロ。



森永乳業が販売元となったプロセスチーズ。ラベル表示からは原産国も国内産地も判読不能だ。

以上が向けられる、チーズやバターなど乳製品なのだから、消費もバター・チーズに向けられるのが合理的。

バターはそんなに頻度よく食卓に並ばない。コンスタントに使う業界といえ、製パンや菓子業界。これらと安定供給に向けて供給体制や価格をじっくり話し合えばよい。

しかし、ここでも大問題が発生する。安価な菓子パンや駄菓子には、バターではなくほとんどが体に悪影響を及ぼす「マーガリン」が使用されている。これをバターに置き換われば消費量は一気に上がる。比重の掛け方は、「牛乳2にチーズ・バターが8」の割合が理想なのだが。

本紙でTPP反対キャンペーンをした時の危惧が現実のものとなる。結局、100%道産のチーズを探そうと思えばまちの小さな「チーズ工房」や「牧場直営工房」になる。値段は高めだが、北海道酪農の下支えするのなら、こうした消費行動がいい。

「自給率が下がり続けば…」気候変動で地球規模の異変があったらば、「日本列島も飢餓地域にカウントされる時代が来るのかもしれない。」

今回の生乳5千t廃棄の危機は、「コロナ禍で業務用の需要が減ったうえ学校が冬休みに入るからダブルで打撃になる」との訴えだった。春、夏、冬休みは毎年のことで、その対策は取られているはず。問題はコロナ禍で外食や加工分野での需要落ち込みで、こればかりは先々コロナの鎮静化が読めないから推移を見守るしかない。

余剰分に加えて、スーパーに陳列された牛乳の廃棄される問題(約5千t)もある。食品ロスの観点から、流通業界も一考の余地大いにある。人口減少時代に突入しており、陳列棚の欠品も可としなければ、牛乳口

スはなくならない。米などほかの農産物も、生産量を熟考するいい機会ではないだろうか。コロナ禍の需要減もあるが、同時に食品ロスを限りなくゼロに近づけたい。

(文責・山田勝芳)

ノボル社会保険労務士・行政書士事務所
 所長 大滝 昇
 特定社会保険労務士・申請取次行政書士・(株)ゆめきたさぽーと取締役
 ASIAGAP指導員・日本政策金融公庫農業経営アドバイザー試験合格者
 〒064-0809 札幌市中央区南9条西3丁目1-8-905
 Tel & Fax.011-512-5735

北海道には、あなたを「幸せ」にするテーマがある

北海道の5つの相対優位産業(一次産業・食品・観光・新エネルギー・住宅/ZEH)に、6つの関連産業(教育・科学技術・IT/AI・産業機械・インフラ・投資)を掛け合わせて、国際競争力のある産業に磨きあげる。そこに北海道の価値の倍化、自立・再生の「解」があり、温かいコミュニティと個々人の「幸せ」があります。その主役は道民であるあなたなのです。

「北海道200年構想」
 (2068年)までに北海道の価値を倍化する
 著者・久保信彦
 定価・1,700円(税別)

廣田陸奥夫税理士事務所
 所長 廣田 陸奥夫
 税理士・行政書士・宅地建物取引主任者・ASIAGAP指導員・CFP
 日本政策金融公庫農業経営アドバイザー試験合格者・(株)ゆめきたさぽーと取締役
 〒060-0032 札幌市中央区北2条東1丁目2番地 北2条ビル1階
 Tel.011-231-2277 Fax.011-211-8254 URL.https://tax-hirota.jp/

豊かな大地に輝く懸け橋

ARCS GROUP
アークスグループ

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・北関東に広がる375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)伊藤チェーン (株)オータニ (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



JAゆうべつ町
代表理事組合長
上田 範幸さん

JAゆうべつ町の主な農産物は小麦、ビート、カボチャ、スイートコーン、そして酪農畜産です。雄ホルスタインを肥育したブランド牛「ゆうべつ牛」も取り扱っています。

JA ゆうべつ町

紋別郡湧別町錦町
279番地1



JAオホーツクあばしり
代表理事組合長
乾 雅文さん

JAオホーツクあばしりはメインが畑作です。耕地面積が1万8千餘で、そのうち1万4千餘が草場です。酪農家の戸数が約50戸で、畑作農家が

JAオホーツクあばしり

網走市南4条
東2丁目10番地

私は農協の組合長と、昨年10月から稼働している預託牛の育成センター「デイリーファースト湧別」の社長を兼任しています。11月末で100頭を超え、最終的には1300頭となる計画です。芭露支所と湧別本所のどちらにも、年間を通じて安定した餌を供給できるTMRセンターがあり、なるべく粗飼料で栄養をとって配合を落とす方向で進めています。こちらの乳牛から集めた生乳は、よつ葉乳業に出荷しており、主にバターの原料になります。

他の地区同様、一部の牧場は大規模化されていて、オホーツク管内で一番大きな

3900戸ぐらいです。主な農作物は小麦、そして昔からサッポロビールと契約していた関係で、二条大麦を作っています。かつては北見や富良野でも作っていたのですが、今ではうちの耕地面積が一番広いと思います。北海道限定のクラシックにも、限定的にですが原料に使われています。小麦には春播きと秋播きがあって、秋播きはうごんの原料などになります。

その次がビートで、その次が馬鈴薯です。昨年の干ばつは本場にひどく、7、8月のちよūdōで、馬鈴薯だけでなくタマネギも小さく

なり、収量が落ちました。畑地灌水装置もありますが、一つの畑に水を撒くのに丸1日以上時間がかかるので、限界があります。たとえば馬鈴薯の

畑に水を撒くのに6日間かかるとして、その間、防除などほかの作業ができなくなるし、水を撒いた直後には入れないなど、ものすごく大変なんです。

牧場も当組合にあります。一昨年は1軒が規模拡大し、昨年は7軒が予定していました。今回の生産抑制の関係でストップしています。



JAゆうべつ町の生乳で作られる、よつ葉乳業の乳製品

また、町内に漁協があることから、牛の堆肥の処理を適正に行うことを心がけています。未来に向けた再生エネルギーの有効利用という点から、

湧別町には漁協もあって、30年ほど前から毎年、町民1軒につきホタテを15枚ずつ配っています。昨年、それに合わせて当組合からも初めてバター2箱を無料で配りました。なかなか好評で、町からは今年も続けてほしいと言われています。

うちの農産物がおいしい理由

聞かせて！ オホーツク管内 JA組合長さん④

ていて、多民族国家のアメリカでは、中国や台湾など東南アジア系の移民の人たちが食べるんです。組合のオリジナル商品はたくさんあります。中



『ひがしもこと牛ジギスカン』、『ひがしもこと牛コチュジャン漬け』、『ひがしもこと牛ローストビーフ』

でも、ブランド化したひがしもこと牛の『ひがしもこと牛ジギスカン』、『ひがしもこと牛コチュジャン漬け』、『ひがしもこと牛ローストビーフ』は、他にはない商品です。

赤身の旨みと柔らかさが特長で、非常に柔らかい肉質のため、お年寄りでも食べられます。酪農家からの乳牛の仔牛を組合で育成し、東藻琴の肉牛農家が一貫肥育します。頭数が少ないため市場にあまり出回らない幻の牛肉です。地元の生協ショップでたまに販売されるぐらいで、あとは大阪や鹿児島に出しています。

令和7年の稼働を目指してバイオガスプラントの建設を準備中です。当組合では、なるべく組合員には搾乳に特化してもらおう方向で事業を進めてきました。

先に完成したTMRセンターに餌を任せ、次の預託施設に仔牛も任せられるということで、施設がほぼ揃ったことになりました。

新規就農は4例目で、1例目は離農予定の農家に実習に入ってもらってそのまま引き継いだという形で、2例目からは、離農跡地の牛舎をそのまま利用する形で就農しています。こうして一昨年は3例目と4例目が稼働し始めて、さらに1人が研修を始めています。

組合本所1階にアンテナショップがあって、オリジナル商品のほか、地場産食材を使った弁当、季節の野菜や果物を販売しています。また、市街地の高台のガソリンスタンド横に直売店があって、そこにも今年中にアンテナショップを開設する予定です。

網走地区の小麦畑



湧別町農協哺育センター



網走地区の小麦畑

ツクろう。オホーツク

ツクろう、広い大地の恵の福から。
ツクろう、豊かな自然の恵みとともに。
ツクろう、日本が驚くおいしさ。
ツクろう、あたらしい時代の農業を。
オホーツクの挑戦が、北海道の未来を変える。

OKHOTSK ABASHIRI TOKORO MEMANBETSU BIHORO TSUBETSU KITAMIRAI ENYU YUBETSUCHO

KOSHIMIZU SHIRETOKO SHARI KITASAKI KITA OKHOTSK SAROMA OKHOTSK HANANASU



夜の寿都湾で行われるコウナゴ漁。幻想的な漁火が鮮烈



まさに旬の美味! 生しらす丼



珍しい日本海産カキ『寿かき』

記録的な豪雪が山場を越え、冬の長い北海道にもようやく春の兆しが見え始めました。日本海地区でも屈指の風光に恵まれた寿都町では、4月下旬からいよいよ伝統のコウナゴ漁や寿かきの水揚げが始まり、一気に春の観光シーズンを迎えます。また、寿都町では新しい名産品として、新鮮なバジルの出荷が周年でできるようになり、これを使った爽やかな風味の焼酎やソフトクリームが、昨年からは寿都を訪れた観光客に大好評です。

都湾かき小屋」では、漁期の間、旬限定の美味「生しらす丼」が味わえます。鮮度抜群の生コウナゴをふんだんに載せた丼料理で、これ目当てに寿都町を訪れる観光客も少なくありません。食べられるかどうかはその日の漁次第です。また、ふつくと火を通した新鮮なコウナゴの丼料理「釜揚げしらす丼」も、上品な塩味がたまらない美味です。そして同時期、道内日本海地区では唯一の力キ「寿かき」の水揚げも始まります。通常、カキの旬は冬とされていますが、「寿かき」は例外的に春が旬という珍しい力キ。



寿都温泉ゆべつゆ 大浴場



春の風吹く寿都町 名産続々、山海の美味集う

歴史の香り いで湯と宿
源泉掛け流しの「寿都温泉ゆべつゆ」は、美肌効果が高いとされる硫黄泉と、血行改善効果が高いとされる塩化物泉の2種類の泉質が楽しめる。敷地内にある吹き抜けフロア構造の「コテージ」湯郷の宿」で宿泊できます。宿泊料は1棟1

絶品「生しらす丼」
「寿かき」と春の夜の漁火
寿都町で最も有名な名産品・生炊きしらす丼の原料となるコウナゴは、毎年4月下旬から5月下旬までの約1カ月間が漁期となります。夜、集魚灯を点した漁船で漁を行う風景が幻想的な漁火となっており、春の旅情を否が応にもかき立てます。

歌葉地区のスツツ・オイスター・ビレッジ内「寿都町の全面積の8割近くを占める豊かな森林から、山や森林の栄養をたっぷり含んだ雪解け水が寿都湾に流れ込み、甘く濃厚な力キを育てています。



ゲストハウス風評 (かざなぎ)

泊4名まで1万円(詳細は問合せ)。
漁港から徒歩で行ける簡易宿泊施設「ゲストハウス風評(かざなぎ)」は、冷暖房やシャワールーム、WiFi完備のお洒落なゲストハウスです。宿泊料は大人1室1名3500円(2名以上は1名毎に3000円)。予約・問い合わせはTEL0136・64・5211「寿都温泉ゆべつゆ」まで。

開基350年の長い歴史を持つ寿都町には、泊4名まで1万円(詳細は問合せ)。
漁港から徒歩で行ける簡易宿泊施設「ゲストハウス風評(かざなぎ)」は、冷暖房やシャワールーム、WiFi完備のお洒落なゲストハウスです。宿泊料は大人1室1名3500円(2名以上は1名毎に3000円)。予約・問い合わせはTEL0136・64・5211「寿都温泉ゆべつゆ」まで。

数々の歴史的建造物があります。中でも特に有名なのが、ニシン漁全盛の栄華を伝える、釘を一本も使わない当時最高級の2階建て木造建築・旧練御殿「橋本家」です。その土蔵を改修した

で販売しているほか、地元加工品でも「風のバジル」を活用した新メニューが開発されています。また、一昨



爽やかなバジルのソフトクリーム

バジル焼酎〜寿(ことほぎ)



鯨御殿に隣接したシーニックカフェ

も一つが、昨年夏に旧練御殿の土蔵にオープンした「シーニックカフェ」で食べられるバジルのソフトクリームです。新鮮な「風のバジル」とミルクがおりなす濃厚さとさっぱりした後味が好評で、SNSで人気も急上昇しました。バジル味とバジル&バナナミックス味でワッフル350円、コーン300円。

36・64・5677
新たな特産品「風のバジル」
寿都町の新しい特産品「風のバジル」は、一昨年からハウス水耕栽培にチャレンジして誕生した農産物です。ハウスには、クリーンエネルギーである風力発電とバイオマスボイラーの熱源を使用。月平均で100kgを生産し、フレッシュバジルや乾燥バジルとして「道の駅みなとまくれ寿都」や「寿都温泉ゆべつゆ」などで



『風のバジル』フレッシュ

営業期間などの問い合わせは、寿都町役場産業振興課 TEL0136・62・2602



赤平市

わがマチ自慢

今回は

赤平市

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「ひと・自然・産業が輝く協働と共創のまち」をキャッチフレーズにしている空知管内の赤平市です。畠山渉市長にお聞きしました。

DATA

【人口】9,368人 (R3年12月31日現在)
【世帯】5,626世帯(同上)
赤平市役所
〒079-1192
北海道赤平市泉町4丁目1番地
TEL(0125)32-2211



赤平市長
畠山 渉 氏

赤平市の農業の特徴から教えてください。

わがマチは百戸地区に入植したのが始まりで、昨年で開基130年を迎えました。百戸地区をはじめ市内では今でも農業が盛んです。特に米作りは全体の7割くらいを占めていて、ほ場は約592haにおよびます。農業や化学肥料を半分に抑えた特別栽培米の「ゆめぴりか」「きたくりん」は高い評価を受け、東京銀座の伊勢丹でも販売されています。



ゆめぴりか・きたくりん

赤平市ならではの美味しい特産品がたくさんありますね！

また花卉栽培も盛んで、「赤平オーキッド」のコチヨウランは、道内最大級の生産販売を誇り、2カ月以上も長持ちすると評判です。ここでは通年開花のコチヨウランが鑑賞できます。その他にトマトやアスパラ、蕎麦、小麦、大豆などを栽培しています。農業全体を見た時にはやはり、就農者が減っているのが、新規就農者にむけた取り組みを入れているので、研修に対する手厚い助成やスマート農業の推進と、ほ場を大きくしたりする基盤整備事業にも取り組んでおります。また光ファイバーも農業地域全体をカバーしていなかったのが、早急に整備を進めているところです。



野菜直売所
AKABIRAベース

赤平市の特産品といえば、是非とも情報発信基地「AKABIRAベース」に立ち寄ってください。平成27年にオープンしたアンテナショップで通年営業をしています。そこで人気なのが、赤平産のトマトを使った「赤平トマトスープカレー」。さわやかな酸味とスパイスが特長です。「トマトカレーパン」も赤平産のトマトを使っています。パン生地にもトマトが練りこまれていて、子どもでも食べられるように辛みを控えています。新名物「ホットレッグ」はジューシーで食べごたえのある鶏足の唐揚げです。



赤平トマトスープカレー

林業や木材産業も盛んですね。

特にわがマチには、木材産業に関わる企業が多くあります。空知単板工業は昨年、

国内における体育、スポーツ施設に関し、優れた取り組みを表彰する「スポーツ庁長官賞」を

受賞しました。体育館で多発していた木製フローリングのささくれによる事故を防ぐため、側面に特殊樹脂塗膜を注入



エリエールティッシュ

することでささくれ発生を抑制しました。「ササクレス」という名称で製品化し、これが評価されました。

また、赤平製紙では北海道で販売しているティッシュ「エリエール」を製造して、ふるさと納税の返礼品としても人気です。

観光はどうですか。

例年7月中旬に行われる「あかびら火まつり」が最大の観光イベントになります。赤平ランナーによるタイムマツリ、火太鼓の演奏、ズリ山に点火する「火文字」は壮大です。そして、この火文字には、炭鉱ヤマの火を消さないようにという市民の願いが込められています。50回記念の昨年は、コロナ禍によりオンラインの開催でした。今年は通常の開催ができればと思っています。

また、「炭・鉄・港」で日本遺産に登録された「空知川露頭炭層」「北炭赤間炭鉱スリ山」「住友赤平炭鉱立坑」はわがマチの歴史が垣間見える産業遺産です。特に「住友赤平炭鉱立坑」は、檜の高さが43.8m、地下に660m掘り下げ、総工費20億円をかけ、1963年に完成。1994年まで使用されていました。そして、エルム高原では、キャンプや温泉と自然を満喫できるエリアになっています。



あかびら火まつり

【第20回 100kmウォーク記念大会】
2022年6月18~19日開催
(大会テーマ)

新型コロナウイルス感染症の対策に万全を期しています。

祭

ササクレス
SASAKULESS

空知単板工業株式会社は、「ササクレス」で安全安心な体育館の運動環境の醸成に貢献します。

空知単板工業株式会社
HP <http://www.sorachitanpan.com>
e-mail info@sorachitanpan.com

HP YouTube

三菱ミニ耕うん機

わたしもはじめる、楽しい野菜づくり

手づくり菜園

mm300E
mm300A

軽快作業で楽しく野菜づくり!

ポニー

安心感がうれしい & 簡単でしっかり作業

MMR400A
MMR600A

操作は手軽、うねりでも! 菜園ライフがもっと楽しい

| | | |
|---|--|---|
| MM300AB 最大出力 3.0馬力 耕うん幅 320・600mm 重さ 41kg 耕うん爪径 295mm | MFR30A 最大出力 3.0馬力 耕うん幅 500mm 重さ 54kg 耕うん爪径 280mm | マイボーイ (MMR600A) 最大出力 6.3馬力 耕うん幅 550mm 重さ 86kg 耕うん爪径 330mm |
|---|--|---|

三菱農業機械
~ Long Life ~ 人も道具も、長く強く。

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

北海道森林組合連合会(道森連)の木育への取り組み

困難なコロナ禍の中、令和3年度の木育への取り組みを振り返ります!

富良野緑峰高校で北海道森林組合連合会会長賞の贈呈式を

昨年12月に、富良野にある北海道富良野緑峰高校で、「令和3年度緑化活動啓発作品コンクール」の贈呈式が行われました。このコンクールでは、緑化活動の啓発をテーマに道内の小・中・高校生を対象にポスター原画と標語を募集しています。

高校の部で緑峰高校は「最優秀賞」「優秀賞」「奨励賞」をポスター原画部門で受賞。併せて「最優秀賞」の作品は、「北海道森林組合連合会会長賞」も受賞しました。

両賞を受賞した川村凜花さん(1年)の作品は、「感性豊かで、きれいに丁寧に書かれた作品であり、高校生らしく緻密で、完成度が高い」と評価さ



(上段左から)北海道森と緑の会 綾部勉専務、富良野地区森林組合 和田昭彦組合長、北海道森林組合連合会 根布谷禎一副会長、北海道上川総合振興局南部森林室 庄司靖幸室長
(下段左から)瀬尾大輝さん、川村凜花さん、平澤亜弥佳さん



最優秀賞 北海道森林組合連合会会長賞 「緑を彩る」川村凜花(1年)



優秀賞 「塗り直そう緑を」瀬尾大輝(1年)



奨励賞 「未来の緑」平澤亜弥佳(3年)

「森と人を育てるコンクール」で森林所有者や木育活動に取り組む団体を表彰

「森と人を育てるコンクール」は、平成30年度から実施されていますが、その歴史は、昭和37年からの「東北・北海道地区民有林造林コンクール」に始まり、その後、造林コンクールの廃止を受けて何度か名称を変え、現在に至っています。

このようなコンクールは全国でも数は少なく、都道府県規模でこれほど長きにわたり実施されていることは、北海道ならではの特徴的な取り組みといえます。

令和3年度は、17名の森林所有者と木育活動を行う「DCM(株)」「空知地区指導林家連絡協議会」「どんぐりとやまねこ」の3団体が表彰されました。

道が主催する「林野火災予防作品(標語ポスター原画)」も決定!

また、道が主催する令



林野火災予防作品 最優秀賞

和3年度「林野火災予防作品」は、道内の小学生から標語524点、ポスター原画357点の応募があり、最優秀賞各1点、優秀賞各2点が決定しました。最優秀賞を受賞した標語とポスター原画を活用し、令和4年林野火災予防ポスターを作成し、林野火災予防を啓発します。

平成18年から始まったトドマツの「門松」寄贈

一方、道森連は今年も下川町産トドマツの間伐材を使った「門松」を寄贈し、旭川市の上川合同庁舎の正面玄関に飾られました。



(左)上川総合振興局 佐藤昌彦局長 (右)道森連旭川営業所 近藤健一所長

●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

これは上川管内の木材をPRするために、道森連が平成18年から毎年、上川総合振興局に寄贈しているものです。門松は高さ2.6m。間伐材のトドマツ3本を緑色に塗り竹に模し、周囲をトドマツの枝やササなどで飾り付けました。道も森林資源などを活用して脱炭素を目指す「ゼロカーボン北海道」を進めていて、そのPRにもこの門松は、有効に活用されています。

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

北海道の木と暮らす。

HOKKAIDO WOOD
北海道産木材

木の質は、森の質。

北海道木材産業協同組合連合会(どう木れん)

これまでの直播米の美味しさを凌駕する
「さんさんまる」。
そこには未来の農業の姿があります！

市川農場

これまでの直播米の歩み

直播米（じかまきまい）。育苗をせずに種粉を直接田んぼに播く品種米のことを言います。

直播は省力化に貢献できる栽培方法で、これまでになかなか定着できなかったが、食味と耐冷性に優れた品種も出てきて、今後は生産が拡大することが期待されています。

に適した新しい品種になります。しかし前2品種とも用途としては加工用米の範疇を抜け出すことはできず、良好な食味をうたった「えみまる」も「ゆめぴりか」や「ななつぼし」「おぼろづき」のように全国的なお米のコンクールで目立つような実績はあげていないのが現状です。

そんな中で期待されている直播米が「さんさんまる」です。

「さんさんまる」の
大いなる可能性

「さんさんまる」は、平成30年に国の機関である「農研機構北海道農業研究センター」（札幌市）で開発されました。「さんさんまる」は「ゆめぴりか」「おぼろづき」タイプの極良食味米で、アミロース含有率が低いので粘りがあり、直播用品種としては初めての極良食味米品種になります。

市川農場では
ドローンを使った
直播栽培を
しています

道内で「さんさんまる」の栽培に力を入れているのが、J Aびばいと市川農場です。J Aびばいには直播研究会という組織があり、直播の勉強会を積極的に行っていきます。「さんさんまる」の実証試験にも協力していただきました。



ドローンによる直播

「大地の星」は平成15年に誕生し、耐冷性や耐病性に優れた品種で、冷凍ピフなどの加工用向けに最適な品種です。「ほしまる」は平成18年に誕生し、早く実る特性があり、寒さに強いうえに、穂数が出やすく、粒も大きい多収性です。「えみまる」は平成30年に開発された品種です。早く実る特性があり、北海道の気候での直播栽培

平成20年の交配から育成が始まり、平成30年に品種登録の出願をしたので、完成まで11年の歳月をかけています。

市川農場の代表である市川範之さんは、「さんさんまる」はドローン直播の研究で関わらせていただきました。これまでの直播品種は加工用や外食産業用としての位置付けでしたが、「さんさんまる」は「ゆめぴりか」にも匹敵する極良食味の品

種です。「さんさんまる」のドローン直播は側条肥料を使用しないので低タンパクで美味しく、さらに苗が密集しているのに収穫量も田植え機の移植栽培並みに収穫できます」と話します。

農業の担い手不足が叫ばれる中、直播米による省力化は農業者の負担を和らげ、省力化によるお米の低価格化は消費者にも恩恵を与えます。「ゆめぴりか」を始め、「ゆきさやか」「ゆきひかり」「スリムヒカリ」など消費者にニーズにあったいろいろなお米を栽培している市川農場。「さんさんまる」は未来の米作りを体現しているのかもしれない。



さんさんまる

ただそんな「さんさんまる」にも弱点があります。割れ粉が「大地の星」や「ほしまる」よりも多く発生しますし、玄米品質も若干落ちます。しかし、それらを補うほど、美味しく、耐冷性にも優れ、病気にも強く、稈長が短いので倒伏にも強い。そして多収という優れた特長があります。

●農業生産法人市川農場
旭川市西神楽3線8号
TEL 0120-049-397

粒が大きくなって、お肉により近い食感になりました！
幻の黒千石大豆ミートが
リニューアル！
黒千石事業協同組合



黒千石大豆

幻の黒千石大豆の歴史

北海道の原種である黒千石は極小粒大豆です。種皮は光沢のある黒色で、種皮を剥いだ子実は緑色をしています。普通の大豆より葉数が多く、日照時間を多く必要とした。昭和45年以降は栽培も途絶え、「幻の黒千石」と呼ばれていました。

幻の黒千石大豆ミートは、道産の黒千石大豆100%の安心安全な大豆ミートです。ハンバーグ、ミートソース、ママー豆腐、そぼろ、チャーハンなど、ひき肉の代用として食感も変わらず幅広い料理に使い、ベジタリアン、ビーガン、ダイエット中の方にも最適。また、乾燥タイプなので長期保存が可能です。

「黒千石大豆はポリフェノールやアントシアニンが豊富です。だから、低カロリーで低脂肪、高タンパクでノンコレステロール、食物繊維も豊富な健康豆です。いろいろな黒千石の加工品を食して、皆さんが健康になることを願っています」と組合の高田幸男理事長は話します。

平成13年に森町の田中淳さん（農業研究家）によって、黒千石の原種が見つかり、28粒の発芽に成功しました。その後、原種は、より栽培のしやすい岩手県に渡り、世界的な大豆の研究者である有原文二さんの指導を受けながら栽培され、同16年に故郷である北海道への里帰りを果たします。

●黒千石事業協同組合
雨竜郡北竜町字碧水31-1
TEL 0164-34-2377



黒千石大豆ミート（ミンチタイプ）

since1902 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

お客様と生産者を結び懸け橋
ホクレンショップ・Aコープ
国産野菜統一宣言
野菜を安心して安全な国内産に統一販売しています。
もぎたて市
店内に生産者直売コーナーを設置し、生産者が収穫した新鮮野菜を販売しています。
株式会社 株式会社
ホクレン商事 〒060-8550 札幌市北区北7条西1丁目2-6 TEL.011-756-3211

正規品
ゆめぴりかを超越する新しい北海道米
「ゆきさやか」
市川農場が世に出したお米です。
農業生産法人 市川農場
代表取締役 市川 範之
〒078-8383
北海道旭川市西神楽3線8号
Tel (0120) 049-397
http://www.yukihikari.com/

読者プレゼント

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、ご感想などを記入のうえ、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2022年4月15日必着。
 宛先は、〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目緑苑ビル913 (株)情報企画イーハトーヴ・プレゼント係
 なお、当選者の発表は5月中の発送をもって代えさせていただきます。

A JAオホーツクあばしりから
 「ひがしもと牛ジギスカン」300g、
 「ひがしもと牛コチュジャン漬け」300g、
 「ひがしもと牛ローストビーフ」100g
 の3点セットを3名様



オホーツク地区の東藻琴で大事に育てられた、貴重なブランド牛「ひがしもと牛」を贅沢に使った逸品です。生産数が少ないため、町内でも手に入りにくい幻の牛肉として知られています。「ジギスカン」は、ひがしもと牛の特徴である赤身の旨みと柔らかさが堪能できます。「コチュジャン漬け」は、柔らかい肩ロースを使用。「ローストビーフ」は、きめ細やかなひがしもと牛本来の味が楽しめます。

問オホーツクあばしり
 ☎0152-43-2311

B 黒千石事業協同組合から
 「黒千石大豆ミート(80g)」
 2セットを3名様



幻の黒千石大豆ミートは、道産の黒千石大豆100%の安心安全な大豆ミートです。水で戻す場合、約3倍に膨らみやわらかくなり、汁気のある料理には乾燥のまま一緒に調理することもできます。ハンバーグ、ミートソース、マーボー豆腐、そばろ、チャーハンなど、ひき肉の代用として食感も変わらず幅広い料理に使えます。調理方法は一般的な大豆ミートと同じようにお使いください。

問黒千石事業協同組合
 ☎0164-34-2377

C 市川農場から
 「ゆきさやか(5キロ)」
 を3名様



「ゆきさやか」は農研機構北海道農業研究センター(北農研)で開発され、旭川の市川農場代表の市川範之さんが命名しました。その美味しさは「ゆめびりか」以上との評判もある極良食味米で、一般家庭の食卓はもとより、こだわりの高級寿司店ではシャリに使われ、兵庫県に本社をおく焼き肉店や定山溪のホテルでも「ゆきさやか」が提供されています。

問農業生産法人市川農場
 ☎0120-049-397

D 福山醸造から
 「道民の醤油北海道丸大豆450ml」
 「道民の醤油日高昆布450ml」
 のセットを6名様



「道民の醤油北海道丸大豆」は、道産の丸大豆と小麦で仕込んだ「特選丸大豆しょうゆ」。特選とは特級しょうゆの中でも特にうま味成分である窒素分の高いものをいいます。「道民の醤油日高昆布」は、道産の丸大豆と小麦で仕込んだしょうゆに釜茹でした日高昆布のだしを合わせた「だししょうゆ」。通常のこいくちしょうゆと比較して食塩分を30%カット。化学調味料は使用していません。

問福山醸造株式会社
 ☎011-711-8181

道の駅めぐり
 噴火湾に面した「海見える丘」に佇む道の駅
道の駅 あぶた

洞爺湖町入江84-2
 開館時間 9:00~18:00 (4月~10月)、9:00~17:00 (11月~3月)
 休館日 年末年始(12月30日~1月5日)
 電話 0142-76-5501 FAX 0142-82-6335



ホタテ加工施設を持つ珍しい道の駅。丘の上にあるため、噴火湾のすばらしい眺望が楽しめます



リーズナブルな通年メニュー「ウ二井」。漁獲量が少ない冬季には海外産を使う場合もあります



番屋をイメージした個性的な建物内部。旬の野菜や果物、手作りソーセージなどのテイクアウトメニューも充実



ホタテを具材とフライにたっぷり使った「噴火湾ほたてっ子カレー」(980円/大盛り1250円)(上)、「レークヒル・ファーム」の搾りたて牛乳をふんだんに使った16種類のジェラート。シングル330円、ダブル420円(下)

営レストラン軽食 ●11:00~14:00/ウ二井、噴火湾ほたてっ子カレー、あぶたほたてっ子丼、あぶたうどんなど
 ●テイクアウトコーナー:ぐる巻きソーセージ、ホタテの串焼き、ホタテコロッケ、ホットサンドなど/「レークヒル・ファーム」:ジェラート16種



北海道内でも温暖な気候に恵まれた内浦湾(噴火湾)。海岸線を走る国道37号線沿いで、噴火湾を眺められる丘に建っており、近隣でも人気の高い道の駅です。
 洞爺湖町はホタテ養殖が盛んな土地で、道の駅に併設した加工施設では、前浜で採れたホタテをその日のうちに大釜でポイル加工しているため、リーズナブルな価格で絶品ホタテ料理が味わえます。ホタテをたっぷり使った「噴火湾ほたてっ子カレー」、1日限定10食の「あぶたほたてっ子丼」、そして人気No.1の「ウ二井」は、地元はもちろんだが、全国各地で採れた新鮮なウ二井を折で提供しており、1900円と格安です。

ホクレン女子陸上競技部が、全道各地の小学校を訪問し、走る楽しさを伝えています。

みんなで走ろう!
陸上教室 **ホクレン**
 HOKUREN WOMEN'S RUNNING CLUB

ホクレン女子陸上競技部は北海道唯一の実業団陸上競技部。1987年の創部以来、北海道の皆さまの応援を受けてさまざまな大会に挑戦しています。また、各種ランニングイベントなどを開催しています。

北の大地に歴史を刻んで。全国へ、明日へ、ホクレン女子陸上競技部

さまざまなジャンルの大会やチームに協賛

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | |
| <p>■ホクレン・ディスタンスチャレンジ 全道各地を転戦し、国内の有力選手が熱い戦いを繰り広げるトラック中距離競技大会に協賛しています。</p> | <p>■少年野球大会 全道各地から勝ち抜いてくる北海道少年軟式野球選手権大会をサポートしています。前年度は中止のためチームに記念品、選手に牛乳券を贈呈</p> | <p>■少年剣道大会 子どもたちの心身の健全な成長を願い、ホクレンを提供するなど大会に協力しています。前年度は中止のため剣士に特製でぬい、牛乳券を贈呈</p> | <p>■ホクレンxファイターズ「北海道農業応援プロジェクト」 ホクレンxファイターズ「北海道農業応援プロジェクト」日本ハムファイターズとの共同で日本の食を支える「北海道農業」を応援するプロジェクトに取り組んでいます。</p> |

HOKUREN Seeds PROJECT ホクレンは「HOKUREN Seeds PROJECT」として社会貢献活動に取り組んでいます。

「Seeds」とは、「支援」「教育」「環境」「振興」「社会的課題の解決」それぞれの活動分野を意味する英語の頭文字から命名し、活動の一つ一つがたくさんの笑顔を咲かせる「種(Seed)」であってほしいという願いを込めています。

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| S upport 支援 | E ducation 教育 | E cology 環境 | D evelopment 振興 | S ocial subjects 社会的課題 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○児童福祉施設への北海道米の寄贈 ○ホクレンSS「ラブ&ハート」チャリティーキャンペーンなど | <ul style="list-style-type: none"> ○ホクレン女子陸上競技部による小学校陸上教室 ○パールライス工場見学 ○北海道産農畜産物の食育活動 ○北海道の演劇活動に協賛など | <ul style="list-style-type: none"> ○てん菜の3R(リデュース、リユース、リサイクル)など | <ul style="list-style-type: none"> ○パールライスファン感謝祭の開催と石狩市への寄付 ○北海道日本ハムファイターズのスポンサー ○ホクレン女子陸上競技部の活動 ○札幌交響楽団への協賛 ○北海道カーリング協会へ協賛など | <ul style="list-style-type: none"> ○移動販売車「実り恵み号」による買い物支援と見守りサービス等の地域貢献活動など |

www.hokuren.or.jp ホクレンホームページ ▶

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に

ホクレン

明日への一歩、新たな歴史へ