

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



2023[第136号]隔月刊

1・2月号

発行日: 2023年1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。

## 北海道が食料・食品備蓄地であれば 農畜産物価格の安定にも役に立つ



「北海道開拓の村」の冬の風物詩は馬そり。夏期間は馬車鉄道だが冬期間は馬そりとなる。利用料金、おとな250円、14歳以下100円、3歳未満無料。土曜・日曜・祝日とさっぽろ雪まつり期間(2月6日~10日迄)の運行となる。運行間隔は30分に1本運行(9時より整理券配布)。写真提供/北海道開拓の村

豊作や豊漁による値崩れを杞憂せず、規格外野菜や余り乳を廃棄せずに済むとしたら、それは生産者からみたら理想です。現代のように世界のどこかで食料パニックや慢性的飢餓状態の地域があり、また、戦争や内乱のある地域では食料問題は極めて深刻です。その都度国内で調達して問題地域に届けることも可能で

ですが、専用の食料備蓄拠点があれば迅速な対応が可能でしょう。さらに、日本国内の生活困窮者への食料配布を速やかに実施するとして、備蓄倉庫から食料を届けることも可能です。現代日本では困窮者は学生から母子家庭、低所得層から失業者まで広範囲に広がっています。民間ボランティアグループの

北海道を国内の食料供給基地ではなく、世界に向けて発信する「食料・食品備蓄基地」にしたなら生産者のこれまでの杞憂が一気に吹き飛んでしまう。食料自給率200%を如何なく発揮していきましょう。世界の食料事情は、いつでも危機が常態化しています。国内も広く欠食層が存在しています。

頑張りだけでは問題解決しません。公的支援を進めなければなりません。こうした食料支援をする使命を持った「食料・食品備蓄拠点」が北海道をはじめ国内数カ所に建設されれば理想的な生産・備蓄一体体制が組まれます。その使命をこなすのに相応しい地は私たちの北海道こそ適地です。当然持続して機能させるためには政府なり、自治体の公金による買い上げによって備蓄倉庫の経営が成り立たなければなりません。生乳や生鮮類など保存期間が短いものは加工品にして備蓄する。消費期限が半年ともなれば、早めに食料不足の事態を招いている地域に提供する。米も生乳も残すことなく、杞憂なく生産者が励むことができたらどんなにかどっしりとした産業になるのでしょうか。

文/山田 勝芳

### 今月のイチオシ記事

- 人口減に待った!地域おこし協力隊 ..... P2
- シリーズつなぐ・つなげる
  - ・ユトピアアグリカルチャー(日高町)
  - ・カワハラトマト(長沼町)
  - ・若松ファーム(浜中町)
 制作/株ゆめ・きた・さぼーと ..... P4~5
- 道産ナチュラルチーズを食卓に! ..... P7

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つてどうしよう~

**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。

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。

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

# 人口減に待ったをかける地域おこし協力隊

北海道の喫緊の課題で、特効薬のない難問とされている少子高齢化・人口減少だが、ここ数年、じわじわと効果を上げてきているのが地域おこし協力隊の活躍だ。その顔ぶれは、農業のみならず、運動のプロ、ハンター、料理人と多彩であり、その高いスキルでさまざまな分野を開拓し、住民としてその地に根付き、地域を元気づけてくれている。

## 「農業をやりたい」という強い意志とともに

左の写真の女性は、沼田町の協力隊員で、観光支援員の高橋芽久さん。令和4年春に着任し、間もなく1年となる。高橋さんは札幌で教育関係の職に就いていた人で、栄養士の免許を持ち、趣味はアウトドア系。子どもの自然体験事業を担



沼田町・ほたる学習館で羊や馬の飼育を手がける観光支援員の高橋芽久さん

当していた経験を最大限に活かし、「沼田町まるごと自然体験プロジェクト」事業を中心に、ほたるの森の整備、グランピング教室の講師と、縦横無尽の活躍を見せている。下の写真は、農業の担い手育成事業を進めている日高町で、右が協力隊員の活動後、2022年に新規就農した大橋正規さん、左が同年2月から協力隊の農業支援員として、JA門別の研修農場で働き始めた宮本章弘さん。



日高町で2022年に新規就農した大橋正規さん(右)、同年2月から農業支援員として働き始めた宮本章弘さん(左)

下川町、三笠市などでは、前職や他の修業先での特技を活かしたさまざまな形態のカフェを開店、もしくは開店準備に入っている隊員たちがいる。また、町民のコミュニケーションなどの目的で作られたカフェや、最初から起業するための修業の場として設定されたカフェなどもあり、いずれも隊員の手で運営され、地元住民との交流の場として人気を集めている。

## 多彩な活躍をする協力隊

他にも、美瑛市が運営する北海道のフットボール団「ブラックダイヤモンド」のトレーナーや運営業務に携わる隊員、足寄町では、名産のチーズ造りや、ブランド化を目指す「スウィーティーマン」という品種のイチゴ栽培に従事する隊員のほか、卒業後に起業してハンター兼ゲストハウスの経営を手がけている元隊員もいる。

地域おこし協力隊を卒業後、その地域に移住・定住して活性化に努める隊員は数多い。ミツバチに情熱を捧げてニューギランドで修業し、豊浦町で養蜂業を起業した隊員や、厚真町で林業によって起業した隊員、鹿部町、二七町、安平町、

## 人気や知名度で生じる応募の地域差

コロナ禍を契機として、従来の働き方を見直す日本人が増え、中でも若者の意識は劇的な変化を遂げた。都会志向からの脱却、1次産業への憧憬と回帰などから、農業や畜産業、酒類の醸造、大自然の中の飲食店や宿の経営など、知識とスキルを携えた若者たちが続々と参入し、新しい地平を切り拓いている。とはいえ、課題もある。

**1・2月合併号 発売中!**

食料備蓄と人口対策を  
乳製品値上げの不可思議

『月刊ISM』は北海道農業を応援します

JAバンク いいこと、たくさん。通帳レス口座が便利だぞう。

<b>POINT 1</b>	<b>POINT 2</b>	<b>POINT 3</b>
紛失・盗難のリスクが無い お出かけ前に通帳を探すこともなく 万が一の時も安心	資源節約でエコ 紙資源などを節約できて 環境にやさしくエコ	10年間分閲覧可能 入出金明細PDFが 最大10年間分閲覧可能

JAバンクアプリから切り替えてできるぞう。

ダウンロードはこちら

アクセスはこちら

転職メディア「ジョブカフェ」がお届けする 一次産業の求人情報Webコーナー

北海道の農業・酪農、漁業、林業で働こう

土が好き! 緑が好き! 動物が好き!

あなたの好きを生かした仕事探しを応援します。

一次産業の仕事の基礎知識や働く仕事人のインタビュー記事なども公開中!

伝統と品質を誇る  
高級食肉

卸・小売

大金畜産

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。

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

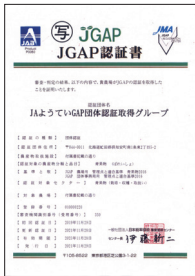
札幌三越 肉処「おおがね」 — 222-8312

エスタ大食品街地下1F 大金畜産 — 213-2040

OHGANEHAM 大金ハム — 261-9626

Good Agricultural Practice  
**GAP認証農場を**  
 訪ねて

Series 19



J GAP 認証書

「JAようてい」は黒松内町、寿都町、蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町、倶知安町の9町村JAが広域合併して誕生したのが平成9(1997)年。それぞれの地域から秀峰・羊蹄山を望むことができることから「JAようてい」と命名された。

JAようていのトップブランドといえばやはり馬鈴薯で、465戸の農家が馬鈴薯を生産している。また、この地は「日本アスパラガス揺籃の地」でもあり、アスパラガスは高品質を誇り、多くの消費者から買い求められている。



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。農業界でも農畜産物の安全基準ともいうべき「GAP認証」へ向けた動きは活発だ。今回の取材先は食用馬鈴薯でJGAPの団体認証を取得した「ようてい農業協同組合」。記者は「株式会社ゆめ・きた・さぼーと」の大滝昇社労士(ASIA GAP指導員)と廣田陸奥夫税理士(同)とともに営農経済事業本部を訪ねた。

文/山田勝芳

先進性、リベラル性を引き継ぐJAようてい

イーハトーヴ×ゆめさぽ Collabo-Campaign

二セコ町に所在した有島農場にまつわる話を何度か耳にしたことがある。戦前は地主と小作人の関係が普通に存在した時代であったが、新しい作物アスパラガスの栽培に果敢に取り組んだ先進性や、思想が監視される社会にありながらも農地を小作人たちに平等に解放していったリベラル性を、今日なおJAようていは引き継いでいる。

令和2(2020)年には、全国農業協同組合中央会から「特別優良表彰農業協同組合」に選ばれている。

理想主義を掲げて、農場主の有島武郎は農場で働く小作人たちに農地を解放した。この有島武郎小説家でもあったの存在も、この地域ならではの逸話だ。



GAP団体認証取得グループのみなさん

J Aようてい  
 GAP団体認証取得グループ



株式会社  
 ゆめ・きた・さぼーと

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!




〒060-0032 札幌市中央区北2条東1丁目2-10 北2条ビル1階 / 電話 011-206-4308

<https://yume-sapo.jp>

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**

本社・工場 〒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

送材力と耐久性に優れたシンプル構造のハーベスタ  IWAFUJI INDUSTRIAL CO., LTD.



ハーベスタ Harvester **GPH-45A**

For the future with forest

 **イワフジ工業株式会社** 札幌支店  
 札幌市東区北8条東3-1-1 TEL.011-558-0923 FAX.011-558-0910

**70TH**

あたりまえをあたらしく。

そのつづきを。  鈴木商会  EZOECO

鈴木商会は北海道の資源リサイクル企業です。農機具の処分も承ります。

事業承継 次の主役たち

長沼町 カワハラトマト 川原 直明・明名夫妻に聞く

日本農業の最重要課題というべき、世代交代・事業承継についてフォーカスし、次世代の農業を担う社長にインタビューを行うシリーズ。第4回目は、夕張郡長沼町で農業を営む、川原直明・明名夫妻に話を聞いた。

「現在の課題 個人事業主として経営を行う川原直明さん。川原家は明治に入植し直明さんが5代目となる。父親が65歳になったタイミングで経営移譲され、それから5年が経つ。直明さんは大学卒業後23歳で実家へ戻り、それから農業に従事、32歳の若さで経営を引き継ぐこととなった。

「やりの大変なのは」お金の流れを知ることだと言った。税理士に任せたいはいるが、自分でそれを知っておくことが大切だと言いい、そこから更に利益を生むのがまた大変だと。経営面は把握できているが、どこに進んでいくかというのが課題であると話してくれた。



川原直明さん・明名さん夫妻と3歳のいつきくん

ており、現在ドライトマトを販売しているが、デザート系も面白そうと明名さん。夢は膨らむ。

12月になり、ようやく休みを取れているという直明さん。お子さんもどこかなく嬉しそう。1月からはまた作業が始まる。キャンプに行く時は、仕事が終わる午後3時に家から近いキャンプ場へ出かけ、翌朝6時には帰ってきて再び仕事へ、という状況だ。丸一日休みは難しい。しかし今が頑張るとき。前を進みたい。

「取材を終えて」今回「初めまして」の状態で、早く取材を引き受けてくれた川原夫妻。落ち着きがありながら、とても温かい。こちらの質問にも夫婦で顔を見合せて確認しながら、丁寧に答えてくれた。畑を守る直明さんと、マーケティング周りにも意欲を見せる明名さん。良いパランスだと感じた。今年の5月、フルーツマトの旬の時期に、是非二人の作るトマトを頬張りた。

- 企業アタ 北海道夕張郡長沼町東8線南3-0-1 作付面積 トマト 80a 小麦 13ha 大豆 13ha 米 2.4ha ●オンラインストア https://kawaharatomat.org3.stores.jp

酪農と狩猟の両輪とその世界観とは？

9・10月号の本コーナーに登場いただいたファームデザインズの海野一葉社長から、今まで出会った経営者で一番面白い方と紹介いただいたのが、今回登場される岩松ファーム代表岩松邦英氏。道東の浜中町で酪農家兼ハンター3代目として伝統を受け継ぎ、それぞれ分野を4代目へ継ぐ準備を進めている岩松家を取材しました。

筆者が最初に岩松代表と出会ったのは4年前になります。東日本大震災で知名度が高めた気仙沼の世界のデニムメーカー・オйкаワフェニムとの共同プロジェクトを立ち上げた頃のことです。その後、実を結び、岩松代表が獲ったエソシカ肉と毛と皮を採り入れたスタジャンが完成して、大好評を博しています。

岩松ファームには、オйкаワフェニムの及川代表をはじめ道内外から様々な人たちが集まってきました。首案家やアーティスト、本州の地方議員や起業家など実に多彩です。その秘訣を探るため、改めてお話を伺いました。

平成27年に株式会社アウトドアアシスト岩松を設立し、自らハンターとして活動しつつ、道内外のハンターを浜中町に招



北のスペシャリスト 食の専門家リレー 4 岩松 邦英氏

き、狩猟ガイドを行ってきました。そのプロセスで、酪農だけでは得られないような人と深く接し、さらに、そういった方々を築き上げる「もてなしの心」が磨かれたようです。人懐っこくて包容力のある人柄が育まれたように思えます。

「木村拓哉さんが『人生最高レストラン』で紹介」このように多様な人との接点が不可欠となり、岩松ファームの名を全国区に広げる出来事が起きました。2019年3月にテレビ放送された「人生最高レストラン」で、タレントの木村拓哉さんが惚れ込み、人生最高の一品として岩松代表が獲ったエソシカ肉を指名したのです。

「美味しいエソシカ肉とは？」ここでひとつ疑問が湧いてきました。美味しいエソシカ肉とは、どのようなものなのでしょうか？

まずは季節差があるか、岩松代表に質問しました。これに対して、初秋から発情が始まるまでの間が一番美味しいですが、極端な差ではないようです。季節差よりも、雌や若い雄は繊維質が細かくてクセが無く、美味しいとい



左から 岩松邦英代表、明美さん(妻) 竜世さん(長男)、真世さん美久さん(次男夫婦)

「酪農とハンターの両輪・次代へ」岩松代表は長い間、経済動物といわれる乳牛と、害獣とされるエソシカ肉の両方に常に向き合っ



岩松ファーム ホームページ エソシカ肉 加工品販売中

FDOMES 北海道代理店 https://fdomes.yume-sapo.jp

婚活企画おまかせください！ 私たちは農業に精通したコンサルティング企業です。 株式会社 ゆめ・きた・さぽーと 〒060-0032 札幌市中央区北2条東1丁目2-10

牛乳のおいしさを詰め込んだ酪農家からの贈りもの。 THE ICE NOWA

ノボル社会保険労務士・行政書士事務所 所長 大滝 昇 〒064-0809 札幌市中央区南9条西3丁目1-8-905

廣田陸奥夫税理士事務所 所長 廣田 陸奥夫 〒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

制作..(株)ゆめ・きた・さぽーと

「酪農が好き！酪農が面白い！」 職人氣質の酪農家を訪ねて 牧場を訪ねたのは、雪が散らつく12月初旬。寒さの中、笑顔で迎えてくれた工藤悟さんに案内された牧場へ向かうと、そこかしこ何やら安心仕切った様子でくつろぐ牛たちと対面。そんな牧場を管理する若き放牧酪農家 工藤氏とは？



稲やかでのびのび育つ牧場の牛と工藤悟さん

お米日本一を決める「第11回米-1グランプリinらんこし」開催!

# 「いのちの粳」(岐阜県下呂市)が昨年に続きグランプリ受賞!

## 「ゆめぴりか」(蘭越町)は惜しくも準グランプリに

コロナ第8波のため  
無観客で開催

2020年はコロナ禍のため開催が中止。翌年は2年振りの開催となりましたが関係者以外の来場は禁止となりました。今度こそは通常通りの開催を当初は目指していましたが、直前にコロナ第8波の感染が拡大したため、残念ながら今年大会も無観客での開催となりました。

しかし、米生産者たちの熱気は少しも衰えることはありません。出品数はこれまで最多の340品も集まり、全国的に知名度も上がり、今後はますます出品数は増えていくものと思えます。

「全国にいろいろなお米のコンクールはありますが、その美味しさの判定を機械の測定に頼らず、人の食べ比べで決めるところがこの大会の魅力の一つになっています」と話す関係者もいます。人が食するものを人が食して判断する。当たり前のことながら前に実行している同大会の理念が全国的に共感されているのです。



「いのちの粳」がグランプリを受賞

全国から出品された340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、北海道、南は九州まで計26カ所へ送り、食べ比べによる予選審査が実施され、全国一律のガチンコ勝負で決勝大会進出となる上位30品を選出しました。

11月20日に蘭越町で開催された決勝大会に全国の関係者たちが集結、公募による一般審査員2名を含む特別審査員10名による厳正なる食べ比べ審査により、グランプリ(1名)、準グランプリ(2名)、金賞(3名)を決定しました。

### 「いのちの粳」(岐阜県)が グランプリ2連覇達成

グランプリを受賞したのは、昨年に続き「いのちの粳」(岐阜県下呂市)。生産者は成田茂さんでした。

「出品したのは今回が初めてでした。いのちの粳はコシヒカリの1.5倍の大きさがあり、冷めても硬くならず、モチモチ感があり、甘いお米です。私のおじが発見した品種で強い思い入れがあるのです。」

中山間地で生産しており、決して良い環境ではありませんが、まじめに取り組んできた甲斐がありました」と代理出席の成田正樹さんは受賞の喜びを話しました。準グランプリには、坂井明治さん(蘭越町)の「ゆめぴりか」と曾我眞由美さん(岐阜県下呂市)の「いのちの粳」でした。「農家をはじめて10年以上が過ぎました。ゆめぴりかが7割、なつぽろが3割の比率で生産しています。今年ゆめぴりかの品質はここ数年では一番の出来でした」と今回で4回目の決勝進出を決めた坂井明治さん。最後に北海道の、そして蘭越町の意地をみせてくれました。

一方、夫婦で大会常連の曾我眞由美・眞由美夫妻。康弘さんは第2回(2012年)と第10回(2021年)のグランプリ受賞者で、眞由美さんも第2回で準グランプリに輝いています。「結婚した時は農業はやっておらず、30年前から始めました。試行錯誤を繰り返して、夫とはケンカもよくしましたが、この場に立てて、本当に苦労が報われたと感謝しています」と曾我眞由美さん。夫婦での切磋琢磨がもたらした受賞となりました。そして金賞には、神田忍さん(福島県猪苗代町)の「シヒカリ」、田中清さん(岐阜県飛騨市)の「いのちの粳」、成田貴久さん(青森県田舎館村)の「つきあかり」が受賞しました。あまりなじみのない「つきあかり」という品種は、2016年に誕生し、炊きあがりや月明りのようにきれいだっただけから名付けられました。

### 驚異的な道外勢の躍進

グランプリ、準グランプリ、金賞を受賞した6品目の地域をみると、道外は5品、道内は1品と、道外勢の躍進が目立った大会になりました。昨年の北海道の作況指数は「良」の106で、愛媛県と並び都道府県別では最高でした。逆に、道外の方が異常気象でお米の生産も大変だったと聞きます。なのに何故このような結果になったのか。来年の大会に備えて大いに検証する必要があるのかもしれない。また、グランプリを受賞した品種に限れば、「ゆめぴりか」が7回、「いのちの粳」が4回と、グランプリ2連覇を成し遂げた「いのちの粳」



(上左から)成田貴久さん、田中清さん、神田忍さん (下左から)曾我眞由美さん、成田正樹さん(成田茂さんの代理出席)、坂井明治さん

**Agri Robo KVT** For Earth, For Life Kubota

FarmPilot

農業の未来を変える  
クボタの最新テクノロジー

[自動運転機能]  
作業能率の向上や、軽労化を可能にする自動運転機能。人員の確保、農業技術の継承といった担い手が抱える経営課題の解決を実現します。

アグリロボトラクタ  
MR1000AH-PC (有人仕様)

株式会社 北海道クボタ  
〒063-0061 札幌市西区西町北16丁目1番1号  
TEL(011)661-2491 FAX(011)665-2359

新製品の作業動画をアップロードしています。是非ご覧ください。

トラクター NEW  
**YT3R**

誰でも簡単、まっすぐ作業!

使いやすさを追求した直進アシストで、誰でもまっすぐ等間隔。難しい作業をみんなのものに。

ヤンマーアグリジャパン株式会社 北海道支社  
〒067-0051 江別市工業町10番地6 TEL(011)381-2300

# 道産ナチュラルチーズをもっと毎日の食卓に!

1992年に制定された11月11日の「チーズの日」にちなみ、北海道牛乳普及協会とホクレン農業協同組合連合会の主催による「道産ナチュラルチーズセミナー2023」が11月3日に札幌グランドホテルで開催された。

開催の挨拶で、ホクレン農業協同組合連合会代表理事副会長で、別海町の酪農家である西川寛稔(ひろとし)北海道牛乳普及協会会長から、「北海道は日本の約半分以上の生乳生産量を誇り、チーズの分野でも日本をリードし、それぞれの地域の農場の特性を生かした素晴らしい商品を開発し、北海道ならではのチ

ーズが数多く作られ、今や国際的なチーズのコンクールにおいても多数の賞を獲得するほど世界的にもその実績が認められています。本日のセミナーを通じて、より多くの方に酪農王国・北海道で着実に発展を続けている道産ナチュラルチーズのファンになっていただきたい」との思いが語られた。

## 高校生が地元特産品を使い新たな食文化を発信

セミナー第一部は、岩見沢農業高等学校食糧科学科の牛乳・乳製品製造専攻班の3年生3人から、2022年度の活動テーマである「空知ワインを使った製品を身近なものに」世界に羽ばたく「空知ワインと乳製品の可能性」に関する研究と活動内容が発表された。同校では、生産地として

全国的に知名度が高まっている空知ワインを地域の新たな特産品・食文化として広めていきたいと、ワインを活用したチーズやヨーグルトなど乳製品の研究・開発に取り組む、21年のALL・JAPANナチュラルチーズコンテストで同校が製造する「フィバスの瞳」が優秀賞を受賞。それを受けて22年にはアメリカやイギリス・ウエールズで行われた世界大会にも出品。22年のJAPANナチュラルフードでは同校製造の「チエダーチーズ」が銅賞を受賞。同校が製造する4種類全



主催者を代表して開会の挨拶をする西川寛稔(ひろとし)北海道牛乳普及協会会長



岩見沢農業高校生徒による研究発表の様子

## 地形と水質に適したチーズ作りで世界に挑戦

第二部は、共働学舎新得農場代表の宮嶋望氏による「日本の環境を活かしたチーズづくり」と題した講演が行われた。宮嶋氏は酪農家工房の先駆けとして道産ナチュラルチーズの発展を支えてきた一人で、日本で初めて生産者としてシュバリエ(チーズ鑑定士)の称号をフランスから授与され、2016年にはメー

講演では、共働学舎が目指している新しい社会づくりと、そのために進めてきた具体的な取り組みをはじめ、現代社会において発達してきた鉄と電気という文化がもたらす生活様式が、人間の身体が健康であることに對して実はマイナスであり、健康を維持するためには必要なものが実は乳酸発酵食品であるということ。地域の環境がチーズの味に直接つながり、日



熱帯地へ出てきた酪農家としての新しい考え方を語る共働学舎宮嶋望氏

その後、地域に寄り添った活動に取り組み、空知から道内のみならず、全国、そして世界へ、地域資源を活用した文化の発信をしていきたい」との思いが語られた。

道内各地のチーズ工房と国内大手乳業メーカー(予定)札幌67社・帯広59社)の牛乳・乳製品がそろそろ恒例イベント「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)が開催される。

**北海道産の牛乳と乳製品の祭典 『ミルク&ナチュラルチーズフェア2023』開催**

帯広開催 藤丸百貨店  
1月12日(木)〜16日(月)  
札幌開催 丸井今井札幌本店大通館  
1月19日(木)〜23日(月)

シ(<https://www.milk-benkiji.jp/>)のイベントレポートで紹介しているの

と踊ろう」などを予定。毎年人気の道産ナチュラルチーズ・セレクトショップ、ミルクランド北海道エールギフト販売(1日50個)、道産チーズ食べ比べセット(内容日

がらの開催となります。詳しくは、ミルク&ナチュラルチーズフェア特設サイト(<http://mcfair.jp>)にて。または、チーズフェア公式FacebookやTwitterで最新の情報をご確認ください。



昨年の札幌会場の様子

## 令和4年度・第43回牛乳乳製品利用料理コンクール 最優秀賞金賞レシピ

北海道三笠高等学校3年生・石原紗彩さん作

### 『ミルク稲荷巻きずし』

(所要時間45分)

●材料(4人分)

ご飯	200g	クリームチーズ	80g
小揚げ	8枚	A 酢	大さじ2
合挽き肉	80g	L 砂糖	大さじ1
きゅうり	1本	牛乳	400ml
卵(L)	1個	B 砂糖	大さじ4
パルメザンチーズ	8g	L 濃口醤油	80ml
(塊をスライスする)		みりん	55ml
サラダ油	小さじ1	牛乳	20ml
塩(板ずり用)	小さじ1	L 濃口醤油	小さじ2
		みりん	小さじ2
		L 砂糖	小さじ2

### ●作り方

- ①クリームチーズは細かく切り、常温に戻しておく。ご飯が熱いうちにAと混ぜ合わせる。
- ②お湯を沸かし小揚げを入れる。ザルにあげ油抜きをする。パットの上のせて箸を転がして長い1辺を切り、1枚になるように広げる。
- ③②の煮汁を耐熱容器に入れ、電子レンジ500W3分加熱し、冷やす。
- ④フライパンに油をひいて合挽き肉を炒め、Cを加えて加熱する。きゅうりを4等分にし、小揚げの横幅に合わせて切る。薄焼き卵を作り、鮎糸卵にする。
- ⑤ラップの上に軽く絞った③を2枚ずつ広げ①を100g、向こう側が1cm空くように広げる。その上にパルメザンチーズをのせ、④を並べてラップごと巻く。これを4本作る。
- ⑥⑤をそれぞれ6等分にカットし器に盛る。

### ●POINT

- 揚げを牛乳で炊くことでまろやかに仕上げました。
- 電子レンジで揚げを炊くので簡単に作れます。
- パルメザンチーズのスライスを敷いて巻くことでチーズの風味を強く感じられます。(粉チーズでも代用できます)



る。動に取組んでい



試食として提供された4種類の道産ナチュラルチーズ※パケットから反時計回りに、ニセコチーズ工房「雪花ドライフルーツ」、白糠酪農舎「モッツアレラ」、新札幌乳業「小林牧場物語手づくりブルーチーズ」、岩見沢農業高等学校「フィバスの瞳」

その後、札幌グランドホテル総料理長の伊藤博之氏による「チーズ料理の

## 簡単チーズ料理に参加者にご満悦

簡単なチーズ料理に

「フィバスの瞳」

「まかない

「はじめまして丸井今井」

「情報雑誌POROCOと連動した札幌市内飲食店とのチーズフェアコラボ実演販売(札幌会場のみ19日20日)」、

「まかない」

**MILK & NATURAL CHEESE FAIR 2023**

北海道産を選ぶ、ちょっとイイ毎日。

帯広 藤丸百貨店7階 催し会場 2023.1.12(木)~16(月) 5日間  
午前10時~午後7時 最終日午後4時終了

札幌 丸井今井札幌本店 大通館9階 催し会場 2023.1.19(木)~23(月) 5日間  
午前10時30分~午後7時30分 最終日午後5時終了

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/TEL.011-717-1817(平日10:00~16:00) ※営業時間は変更になる場合がございます。

### 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2023年2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3月中の発送をもって代えさせていただきます。

**A** 福山醸造から  
「道民の味噌 白こし 750gカップ」  
を6名様



旭川の味噌蔵から丹精込めてお届けする「道民の味噌 白こし」です。  
米麹を醸成に使用した道民好みの甘口みそで、道産の米・大豆を100%使用し、大雪山系の伏流水で丁寧に仕込みました。  
米麹の甘さがほど良く、すっきりとした味わいの無添加白こしみそです。

☎福山醸造株  
☎0120-120-280

**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。

☎黒千石事業協同組合  
☎0164-34-2377

**C** もち米の里ふうれん特産館から  
「ソフト大福」  
(8個入り)を5名様



名寄市産「はくちょうもち」を使用し、自社独自の新製法でなめらかで柔らかいもち生地が特徴です。便利な個包装になりました。お届けは冷凍便となります。

☎もち米の里ふうれん特産館  
☎01655-3-2332

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



日々がんばって、おなかをすかせている「若手」の皆さんに、食べたあと「くったあ〜」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。

☎東洋水産株北海道事業部  
☎0133-75-3201

道の駅めぐり

春から花や園芸資材の販売も 真狩村のランドマーク

## 道の駅 真狩フラワーセンター

虻田郡真狩村字光8番地3

開館時間 (4月下旬~10月31日) 9:00~17:30 (11月1日~4月下旬) 9:30~16:30

レストラン営業 10:00~15:00

休館日 年末年始(12月31日~1月3日)

電話 0136-48-2007



花を展示販売するガラスハウスが特徴的な外観



花や園芸資材の展示販売



新鮮な野菜が買える農産物直売所



一番人気の「ゆり根かきあげ丼」が絶品



村内唯一の100円ショップコーナー



広々としたドッグラン

道の駅「真狩フラワーセンター」は、名産の食用ゆり根が全国一の生産量を誇る真狩村の道産66号線沿いにあります。2006年にオープン、2022年には100円ショップコーナーを増設してリニューアルオープン。ゆり根、アスパラガス、じゃがいもなど季節の新鮮な農産物を取り揃える農産物直売所、珍しいゆり根のかきあげ丼が味わえる「食堂やまびこ」、ソフトクリームやパフェを販売する「カフェマツカリズム」があるほか、敷地内には広々としたドッグランを備え、ガラスハウスでは4月下旬から色とりどりの花の鉢植えや園芸資材などの展示販売が始まります。



ほくれん丸篇



北海道和牛篇



輸出ノパールライス工場篇

# 拓くぞ! 未来

この大地には、農と食の未来を大きな夢と志で切り拓こうとしている人たちがいます。

「拓くぞ! 未来」は、そうした北海道農業の新たな可能性を掘り起こし、熱いエールをおくるプロジェクト。

これまでも、そしてこれからも、北海道農業の未来を発信していきます。

ホクレン アンバサダー 森崎博之



オホーツク農業/豆玉ねぎ篇



IT酪農篇



食とスポーツ/ホクレン女子陸上競技部篇

スペシャルムービー公開中! 詳しくは [ホクレン 拓くぞ! 未来](#) 検索

