

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



2024[第142号]隔月刊

1・2月号

発行日: 2024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。

人口減にもっと緊迫感ある対策を 教育特区で全国一の子育て先進地に!!



黄金色に染まった納沙布岬の日の出

ロシアとの領土交渉は難しい局面にあるが四島返還の声は絶やらずに続けたい。2月7日は北方領土の日。
写真提供/根室市

「179」は道内の自治体の数で「35市・129町・15村」となる。市・町・村の格付けで地方交付税交付金の配分にも差が出る。地方自治法では「市は5万人以上」「町は5千人以上5万人未満」となっている。村は定義されていないが自ずと「5千人未満」となる。この分け方をすれば市町村の実勢では「15市・97町・67村」となる。人口減少に「喜一憂し真剣に考えるべき」という視点に立って「15・97・67」の「本来の数字」を出してみた。地方応援、過疎地応援を掲げる小紙に他意はない。地方都市は頑張っただけで、飯に、住民が減って市から町へ、町から村へ降格となる厳格なルールがあれば「交付金が減らされ

北海道は全国47都道府県の中でも、人口減少が加速するワーストランキングの方にいる。早く手立てをしないと手遅れになるのだが、どれほどの道民が危機感を募らせているだろうか？ 教育特区で全国一子育てしやすい地域づくりに予算を使っても将来戻って来るはずだ。
文/山田勝芳

る」が現実となって、地方行政は減らさないように真剣に努力するはず。少なくとも、減らさない努力や移住者を引っ張って来る努力はするはず。今日まで自治体の降格がない「慣習」が続いたので停滞してしまった(?)。逆に、日々努力して人口が増えたのなら、通常よりも交付金を特別加算していいのではないか。国が通常しかできないのなら、道段階で特別加算してメリハリをつける。府県より際立つ教育特区で、北海道を子育てや教育の先進地にしたい。道内の私学も道外出身者が多い大学、卒業生も道内就職者が多い大学には住宅補助や奨学金で厚遇してもいい。奥尻高、静内農高、音威子府高のように越境入学者を殖やす方策を多用したい。卒業後、越境組が定住したら儲けもの。教育特区で浮上りが今年の正夢。

今月のイチオシ記事

●ミルク&ナチュラルチーズフェア開催予告
.....P3

●新春対談「食料の安全保障を語る」
JA北海道中央会代表理事 会長 樽井 功さん
×
公益社団法人札幌消費者協会 会長 高田 安春さん
.....P4~5

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

どれもオイシそうで迷っちゃう~

ル・トロワ 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あります。

オイシイ ZONE

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



グランプリ受賞の瞬間、ガッツポーズをとる安田さん

「ゆめぴりか」がグランプリ受賞!!

日本一おいしいお米を決める「第12回米-1グランプリinらんこし」開催!

蘭越 安田伸二さんの「ゆめぴりか」がグランプリ受賞!!

3大会ぶりに地元の快挙!!



蘭越町の伝統芸能「讃岐瑞穂神楽」

「ゆめぴりか」が断トツに多い118品で、次いで「ななつぼし」63品、「いのちの舌」46品、「コシヒカリ」40品のほか、20種類を超える品種のお米が出品されました。

予選審査は全国一律のガチンコ勝負。全国の調理専門学校などの生徒やお米専門店の皆さんに実際に食べ比べてもらう官能審査を実施し、380品の中から上位30品(道内20品、道外10品)が大会進出となりました。

審査の結果、最高賞のグランプリ受賞者として蘭越町の安田伸二さんの名前が告げられると、安田さんは力強いガッツポーズをとり、場内から大きな歓声が上がりました。表彰式で挨拶に立った安田さんは、「昨年、一昨年と岐阜県の『いのちの舌』にグランプリを持つていかれましたので、今年は何とか北海道の『ゆめぴりか』で取り戻したいと思っていました。自分のうちのお米で取れたということが最高の幸せです」と話し、満場の拍手喝采を受けました。

受賞者6名。左から中山力也さん、谷口威裕さん(代理)、熊崎正人さん(代理)、安田伸二さん、室田強志さん、武山昌彦さん

日本一おいしいお米を決める「第12回米-1グランプリinらんこし」の決勝大会が11月18日、蘭越町山村開発センターで開催されました。コロナ感染拡大の影響で3年ぶりの通常開催となった今回は、満を持しての入場制限なしとなり、会場は朝からこの日を待ちに待った観客で大賑わいとなりました。

午後から準決勝が行われ、決勝ブロック進出6品が選ばれました。決勝に残ったお米は、6品中5品を道産米、しかも5品種とも「ゆめぴりか」が占め、審査員が産地を伏せた6品のお米を真剣に食べ比べ、味や香りを最終審査しました。

【問い合わせ先】米1グランプリ事務局 TEL036-556517(直通) 蘭越町農林水産課農政係

6品中5品を道産米「ゆめぴりか」占める

「最高の幸せです」安田さんに満場の拍手喝采

表彰式で喜びを分かち合う金秀行町長と安田さん

クボタトラクタ M7-134(130PS) M7-154(150PS) M7-174(170PS) For Earth, For Life. 株式会社 北海道クボタ

大地を駆る、ファーストクラス。 YANMAR YT 株式会社 ヤンマーアグリジャパン株式会社 北海道支社

道産ナチュラルチーズをもっと毎日の食卓に!



「道産チーズの魅力を知ってもらい、家庭の料理のメニューとしてチーズをもっと活用してもらいたい」と、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」が今年も11月3日に札幌グランドホテルで開催された。

「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」に関する研究発表が行われた。同校では地元・空知地方で栽培されている良質なブドウを生かし、今や生産地として知名度が高まっているワインを地域の特産品・新たな食文化として広めていきたいとの思いから、空知ワインを活用したナチュラルチーズの研究・開発や、広く地域との連携を深めながら幅広いネットワークを構築しながら、空知産の地域資源を活用した製品を道内から全国へ、さらには世界進出に向けて挑戦し続けている。

今年度の主な活動として、1月には「ミルク&ナチュラルチーズフェア2023」に参加し、ステージ発表や同校で製造する4種類のチーズの販売も実施。10月には21年のALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで優秀賞を受賞した「フィバスの瞳」をノルウェーで行われたワールドチーズアワードに日本代表として3度目、2年連続の出品を果たす。また製品開発では、3年前から進めてきたワイン入り飲むヨーグルトの製品化に成功。23年度は空知ワインの活用の可能性を広げるため、フーズンヨーグルトの開発や、地元洋菓子店の協力を得ながら、これまで廃棄処分となっていた同校生産の野菜や加工品を活用した惣菜パン



「道産ナチュラルチーズセミナー2023」が今年も11月3日に札幌グランドホテルで開催された。

「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」に関する研究発表が行われた。

今年度の主な活動として、1月には「ミルク&ナチュラルチーズフェア2023」に参加し、ステージ発表や同校で製造する4種類のチーズの販売も実施。



岩見沢農業高校生徒による研究発表の様子

令和5年度・第44回牛乳・乳製品利用料理コンクール 最優秀賞金賞レシピ

北海道佐呂間高等学校3年生・早坂花凜さん作

手作りカッテージチーズと大葉ジェノベーゼの冷製パスタ (所要時間35分)

●材料(4人分)

〈カッテージチーズ〉

牛乳 …………… 500ml
 酢 …………… 大さじ2
 天日塩 …………… 小さじ1/2

〈ジェノベーゼソース〉

大葉 …………… 50g(80枚程度)
 クルミ …………… 30g
 EXVオリーブ油 …………… 大さじ8
 天日塩 …………… 小さじ2
 粉チーズ …………… 大さじ2
 ホエーA …………… 大さじ4



〈パスタ〉

パスタ1.4mm(5分茹で) …… 400g
 ホエーB …………… 適量
 トマト …………… 2個
 モッツアレラチーズ 1個(100g)
 天日塩 …………… 適量

●作り方

- ①パスタをバットの上に広げておく。
- ②鍋に牛乳を入れ、60〜75℃に温める。火を消し、酢を加えてゆっくりと混ぜる。
- ③分離したらキッチンペーパーを2枚重ねて敷いたザルで濾し、5〜10分放置し、軽く水分を絞る。この際に出るホエーを大さじ4はソース用にとっておく。→ホエーA 残りのホエーBは熱い状態のまま①のパスタにかけて軽く混ぜる。
- ④③のカッテージチーズをボウルに移し、塩を加えて軽く混ぜる。
- ⑤大葉とクルミを刻み、EXVオリーブ油、塩、粉チーズを加え、すり鉢ですりつぶす。③のホエーA大さじ4を加え混ぜ合わせる。
- ⑥お湯を沸かし、塩(分量外)を入れる。③のパスタをホエーBごと3分程度茹で、冷水でしめる。
- ⑦トマトとモッツアレラチーズを一口大に切る。
- ⑧ボウルに⑥と⑦を入れて混ぜ、塩で味を調整する。
- ⑨皿に盛り付け、④と⑦を飾る。

●POINT

- カッテージチーズを作る際にできるホエーを活用したレシピです。
- ホエーを加えることでソースとパスタを混ぜ合わせやすくし、酸味加わることによって食べやすくなります。
- ホエーにパスタをつけておくことで茹で時間を短縮できます。
- 精製塩を使う場合は、増加減を調整する必要があります。

の製品化を実現。世界的に注目されているSDGs(持続可能な開発目標)に着目した活動にも積極的に取り組んでいる。発表を終えた学生たちからは「これまでの活動を次の世代にしっかりと引き継ぎ、自分たちが作ったチーズ・乳製品を使って地域を盛り上げ、さらに全国、世界へと発信していきたい」と、地域を支える次代の担い手としての思いを語ってくれた。

あること。温度帯にあった環境微生物や動植物が最も豊富な環境で、牛の餌となる栄養豊富な草の生産力が高く、牛が丈夫で健康に育つとともに、チーズの発酵に適した土壌微生物が多く存在する火山灰地という環境など、チーズ作りに最適な条件が北海道、特に十勝にそろっていること。また日本の水質のほとんどがヨーロッパでは主体の硬水に対して、微生物の作用しやすい軟水であること。さらにその上で、牛の飼育環境や、搾乳室からチーズ工場までの距離や位置関係、建築資材には鉄ではなく木や石などの自然素材を使い、さらに生命にとって良いエネルギーが流れる環境を作る炭に注目し、全ての施設の下に多くの炭を埋めるなど、牛を飼う環境づくりに徹底してこだわることによって、健康な牛の育成、良質な乳、おいしいチーズが作られること。あわせてチーズには免疫力を高める成分が入っており、病気に強い体質を作るためにもチーズを食べた方がよいということ。これらのことから、私たちが普段食べているナチュラルチーズは、自然の恩恵や科学の力をふんだんに使いながら私たちの手元に届いている

「市販のチーズで簡単に作れる料理を提案」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市販のナチュラルチーズを使った料理の実演と試食が行われた。実演メニューは「オニオングラタンスープ・フルーチーズの香り」「秋鮭のソテー アリゴ添え」。デザートに「いちごのベイクドチーズケーキ」も添えられた。試食料理のレシピは北海道牛乳普及協会ホームページ(<https://www.milk-genki.jp/>)のイベントレポートで紹介しているの、お試しあれ。

氏は酪農家工房の先駆けとして知られ、日本で初めて生産者としてシユパリエ(チーズ鑑定士)の称号をフランスから授与。2016年にはメートル・フロマージュ(チーズ熟成士最高位)の称号も授与。現在も全国各地でチーズ文化の理解と醸成活動に取り組んでいる。講演では共働学会が目指しているチーズの価値は「一にも二にも品質」といふことであり、そのために必要な条件に付いて解説。朝日と夕日がしっかりと当たる地形。朝・昼・夕・夜という温度差に違いが

「地形と水質に適したチーズ作りで世界に挑戦」第二部は共働学会新得農場代表の宮嶋望氏による「日本の土壌に適した酪農とは…」と題した講演が行われた。宮嶋氏「病気に強い体質を作るためにもチーズをもっと食べてほしい」と話す共働学会新得農場代表の宮嶋望氏

「市販のチーズで簡単に作れる料理を提案」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市販のナチュラルチーズを使った料理の実演と試食が行われた。実演メニューは「オニオングラタンスープ・フルーチーズの香り」「秋鮭のソテー アリゴ添え」。デザートに「いちごのベイクドチーズケーキ」も添えられた。試食料理のレシピは北海道牛乳普及協会ホームページ(<https://www.milk-genki.jp/>)のイベントレポートで紹介しているの、お試しあれ。

『ミルク&ナチュラルチーズフェア2024』開催

帯広開催とかちプラザ
 1月12日(金)〜14日(日)
 札幌開催丸井井札幌本店大通館
 1月18日(木)〜23日(火)

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74社・帯広64社)の牛乳・乳製品が一同にそろった新年恒例イベント「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)が開催される。特別企画は、親子バター作り体験(特設サイトで事前募集※帯広会場ではチーズ作り体験も)。詳しくは、ミルク&ナチュラルチーズフェア特設サイト(<https://milk-natural.jp/>)、またはチーズフェア公式Instagram、Facebook、X(旧Twitter)で最新の情報をご確認ください。

ミルク & ナチュラルチーズフェア 2024
 MILK & NATURAL CHEESE FAIR 2024

帯広 **とかちプラザ1階 アトリウム・大集会所・ギャラリー** 2024.1.12(金)▶14(日) 3日間 10:00~17:00

札幌 **丸井井札幌本店 大通館9階 催事場** 2024.1.18(木)▶23(火) 6日間 10:30~19:30 ※最終日のみ午後17:00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：ミルク&ナチュラルチーズフェア2024事務局 電話070-5286-4181(10:00~17:00土日祝および年末年始を除く)

2024年
新春
特別対談

食料の安全保障を語る

世界情勢の激変、戦争や内乱、さらに、異常気象や気候変動による作物の不均衡が生じると、食料自給率の低い日本はたちまち需給バランスが崩れて価格高騰や品薄状態に陥る。一番困るのは最終ユーザーの日本国民だ。ロシアによるウクライナ侵攻により、資源小国の日本は石油市場や肥料の供給不安も生じて価格が高騰した。国民の生命を守る食料安全保障を早急に確立しなければ、国民の安全・安心な生活は守れない。農業界トップと消費者団体トップとの対談を緊急セットし、食料安保について討議してもらった。

消費者と生産者双方の理解と利益につながる

消費者と生産者が相互理解を深めるため、これまでどんな取り組みをされてきたか。

樽井 JAグループ北海道も過去から様々な広報媒体、活動を通じて消費者へ農業、農畜産物、生産現場の情報発信を行ってきました。しかしながら、それらの活動が食料自給率の向上や認知度向上などに對して必ずしも満足いく結果につながっていないと認識しています。昨今の社会情勢を鑑みると、消費者の皆さまに對して今更以上に食料安全保障を強化する

必要や、農業、国産・北海道産農畜産物の重要性などについて、われわれJAグループから情報発信していくことが必要だと感じています。われわれは安全・安心な国産農畜産物をこれからも作り続け、供給していきますので消費者のみならず、生産者のみなさまは今まで以上に国産・北海道産の農畜産物を選択していただくことが大切だと考えています。

高田 消費者協会の取り組みもあり「適正価格で安心できるもの」を求めています。消費者は主にスーパーなどで購入しますが、大概は産地と価格を気にする程度であり、



写真左側 高田 安春 会長
写真右側 樽井 功 会長

【対談】

JA北海道中央会
代表理事 会長

樽井 功 氏

×

公益社団法人
札幌消費者協会 会長

高田 安春 氏



公益社団法人札幌消費者協会
高田 安春 会長

また、スーパーでも細かい説明までできません。野菜直販所や米通販など農家と顔の見える関係はできてはいますが、その割合は小さいです。有機、減農薬、自然栽培など質の高い食品に対する関心は高いですね。

生産者と消費者、どちらにも思いはあり関心もありますが、産地と大消費地が離れており、お互いに見えないのが現状です。JAグループ北海道の「あぐり王国北海道NEXT」や全中の乃木坂を起用したポスターなど目にする機会があり、イメージアップには成功して

いると思いますが、もつと消費者とつなぐ努力が相互に必要で、農家が実際にやってくる努力をPRし、JAブランドを確立するためにJAの果たすべき役割は大きいと思います。それが生産者と消費者双方の理解と利益につながると思います。

■弊社は食材の国産率を高めるため、家庭の場では「食卓革命」、中食・外食では「厨房革命」を呼びかけています。国産率を高めるため討議されたことはあります。

■新幹線開通時の在来線廃止と貨物維持の是非を語ってください。

樽井 北海道は食料供給基地として首都圏をはじめとして全国各地に農畜産物を供給しています。一方、北海道は本州と陸路でつながっており、また、北海道自体も広大であり、物流の制約を受ける地域でもあります。こうした中、JR貨物、トラック、フェリー、海上コンテナを使い分けて道外へ出荷しています。こうした中、北海道農業にとって重要な物流に関して、大きな課題があります。物流問題は大きく2つの課題があり、一つはトラック運転手の、一つは貨物鉄道輸送の問題です。国民に農畜産物を安定供給することは食料安全保障の強化のために必要不可欠であり、そのためにも物流問題の解決が極めて重要で、われわれJAグループ北海道としては引き続き、産地と消費地の協力を得ながら輸送力の確保に向けて物流の効率化と改善に努めていきますが物流問題は国民・道民全体の課題であると考えます。政府や北海道に対し、「鉄道の維持を基本とした流



JA北海道中央会
樽井 功 代表理事 会長

いので粗飼料の確保はあ程度できていますが、主にコーンを原料とする配合飼料は輸入に依存している状況にあります。積算気温の影響から生産可能な地域がある程度限定されるなど課題も多々ありますが、子実用トウモロコシの作付面積を拡大していくことや、トンコンなどの国産飼料の生産向上に今更以上に取り組んでいくことで、海外依存度を少しずつ引き下げ、飼料自給率を向上させていくことが必要だと考えており、生産現場の変容を促しています。

食料の安保の観点から 鉄道維持は必要不可欠

高田 札幌市の受託事業で価格調査を月1度行っているのは札幌市のホームページに掲載されています。SDGsのなか

一玉ねぎや馬鈴薯などの農産物は鉄道貨物で全国へ運んでいます。食の安全保障の観点から、赤

われわれJAグループ北海道としては引き続き、産地と消費地の協力を得ながら輸送力の確保に向けて物流の効率化と改善に努めていきますが物流問題は国民・道民全体の課題であると考えます。政府や北海道に対し、「鉄道の維持を基本とした流

樽井 わが国の食料自給率はカロリーベースで38%と先進国中で最低となっています。しかしながら、北海道の食料自給率は23%となっていて、世界一のカナダと同等の水準にあります。これは年間1000万人以上の食料を生産・供給していることになりまし

われわれとしては国民・道民の皆さまに安全・安心な北海道の農畜産物を安定供給していくことが北海道農業の使命と認識し、生産基盤、生産力を維持・拡大していくためにJAグループ一丸とな

■弊社では食材の国産率を高めるため、家庭の場では「食卓革命」、中食・外食では「厨房革命」を呼びかけています。国産率を高めるため討議されたことはあります。

赤字路線廃止も、物流ネットワークの寸断につながるかねないので、国交省の監督命令を受けて現在、JR北海道が進める経営改善に向けた取り組みを注視していきたいと考えています。

高田 石北線については食料安全保障の観点から、赤字路線区(赤字線区)には、貨物列車が走行する3線区が含まれており、石北線もその一つです。

赤字路線廃止も、物流ネットワークの寸断につながるかねないので、国交省の監督命令を受けて現在、JR北海道が進める経営改善に向けた取り組みを注視していきたいと考えています。

高田 石北線については食料安全保障の観点から、赤字路線区(赤字線区)には、貨物列車が走行する3線区が含まれており、石北線もその一つです。

それ以外の機関で「食料安保」をどのように捉えられていますか。

樽井 昨今の世界情勢は異常気象による自然災害や、ロシア・ウクライナ戦争、パレスチナ・イスラエル紛争などかつてない危機に直面しています。食料だけでもなく、飼料や肥料なども今更から安易に海外から安易に輸入できる時代は終わりました。まさに今はすべての分野で大転換期を迎えています。

今こそ、食料安全保障が国家の喫緊の最重要課題であるという認識に立たなければなりません。「食料・農業・農村基本法」の検証・見直しや、農業政策全般の見直しに取り掛かなければなりません。われわれは北海道農業の確立に向けた展開方法を実現するために、基本政策の確立が必要と考え、われわれJA

ソフト大福 冷凍

風連町のもち米農家が育てた「はくちょうもち」を使用、独自製法で作上げたなめらかな、柔らかい大福です。

選べるたのしさ 驚きの19種類!

メニュー
白(こしあん)・赤(白あん)・塩豆(こしあん)・よもぎ(よもぎ入り粒あん)・かぼちゃ(かぼちゃあん)・しそ(しそあん)・青えんどう(青えんどうあん)・ごま(ごまあん)・ハスカップ(ハスカップあん)・玄米(バター入り粒あん)・バターコーン(バターコーンあん)・チョコ(チョコあん)・メロン(メロンあん)・チーズ(チーズあん)・ぶどう(ぶどうあん)・ミルク(ミルクあん)・赤えんどう(赤えんどうあん)・とちおとめいちご(いちごあん)・コーヒ(コーヒあん)

左から、「塩豆」、「かぼちゃ」、「メロン」

●全国発送承ります。(発送は冷凍便) ●8個入り、12個入り、16個入りにて発送致します。*内容は指定となり大福種類の変更は承りできません。

株式会社 もち米の里 ふうれん特産館 名寄市風連町西町334-2
TEL 01655-3-2332 / FAX 01655-3-4118 <http://www.mochigome.jp/>

北海道大学 × 香貴

ふる里のこだわり お味も

北日本フード

くわしくは 北日本フード 検索

市川農場

正規品

ゆめび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/>

伝説と品質を誇る 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>

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
新さっぽろアーケード「サンピアザ」肉のおおがね 376-0299
OHGANEHAM 大金ハム 261-9626

お中元やお歳暮など 各種ギフトご注文・発送承り中。

北海道の林業・木材産業の今④

後志管内の林業・木材産業

北海道の森林面積は554万^{ヘクタール}あり、総面積の71%を森林が占めています。日本全体で見れば22%を占め、全国で一番の森林面積を誇り、林業・木材産業がマチの基幹産業として発展してきました。今回は後志管内の林業・木材産業を特集します。北海道後志総合振興局林務課の浅田勝美さんに管内の特徴を聞き、代表する企業や団体を紹介します。

管内の森林の現状

管内の森林・木材産業の現状を教えてください。

浅田 管内の森林面積は約33万^{ヘクタール}で、管内総面積の約77%を占めており、全道の森林面積の約6%です。

内訳は国有林が48.8%、道有林が10.8%、一般民有林が40.4%となっています。管内の一般民有林を林種別・樹種別にみると、天然林はナラ、カバ、カエデ、ブナ(自生地)の北限は黒松内町などの広葉樹が多く、人工林はカラマツ、トドマツなどの針葉樹が多くなっています。天然林の割合が高く、人工林率は約2割となっています。これらの森林は公共造林事業で整備されているほか、市町村においては森林環境譲与税を活用して整備を進めています。



北海道後志総合振興局
産業振興部林務課
浅田 勝美 さん

合があり、それぞれの地域の森林で植林、下草刈り、除間伐などの山づくりや木材の生産販売などの事業を実施しています。また、製材・木材チップ、集成材など加工工場が7社となっています。カラマツを主体とした資材が成熟期にあり一層の利用促進が求められている中、公共施設などに木質バイオマスボイラーを導入し、エネルギーの地産地消を進める取り組みが拡大しているほか、地域材の利用促進に向けた取り組みも進めています。

林業や木材産業従事者の現状

管内の林業・木材産業の従事者の現状を教えてください。

浅田 管内の常用林業従事者は、令和3年度の調査で182名、60歳以上の高齢者の割合が25%と高齢者の割合が高い状況で、若年層の新規就業

が課題となっています。「後志地域林業担い手確保推進協議会」では、担い手の確保に向け、地域の高校生を対象とした林業体験イベントを開催しているとともに、北の森づくり専門学院(北森カレッジ)との連携支援にも取り組んでおり、インターシッピングや見学実習について地域を挙げてサポートしています。北森カレッジの開院は、本場に大きな希望となっています。他の府県であれば毎年20人ほどの卒業生ですが、ここでは40人ほどになります。毎年その人たちが、道内の団体や企業で働いていた。年数が経つに従い、その存在の重みは増していくはず。また、協議会では、令和3年度に「しりべしの林業」後志地域の魅力「しりべし時間しりべし暮らし」という二つの動画を作成し、幅広い層に後志地域で「仕事する」「暮らす」「余暇を過ごす」「イメージを持ってもらう」、後志地域の移住者層や担い手確保につながるよう、ユーチューブに公開しています。

地域材消の取り組みも積極的

地域材消の具体的な取り組みを教えてください。

浅田 振興局の独自事業として、「後志産木材活用促進事業」に取り組みしており、管内の地域材利用の拡大を図るとともに、ゼロカーボン北海道を推進するため、リゾート開発会社などに対して、積極的な地域材利用を促進しています。



よいていカラマツ材を使用したニセコ蒸溜所貯蔵庫

また、全道屈指の強度を持つ「よいていカラマツ」の特徴、地域材を利用した施設の施工例などを掲載したパンフレットを作成するほか、各種イベント会場におけるパネル展示など、ゼロカーボン北海道の推進及び地域材利用促進に向けた普及・PR活動を実施しています。

道民の理解と参加の促進に向けて

森林を守り、木材産業を育てていくためには、やはり道民の理解と参加が必要だと思います。その取り組みを教えてください。

浅田 道民の皆様は森林づくりを理解してもらうために、昔から植樹祭

や育樹祭を行ってきました。しかし、コロナ禍により一時期、それらのイベントは中止を余儀なくされました。令和5年になり5月には厚真町で北海道植樹祭が開催され、多くの来場者を迎え、コロナ禍前に戻りつつあると感じています。

企業サイドでも、自ら森林の環境保全に貢献しているというところをアピールすることがトレンドになっています。私の部署にも企業の方からそのような相談が増えていますね。

管内の大きな特殊性を上げるとすれば、特にニセコ地区は世界的なリゾート地であるということ。だから、森林の開発が非常に多い。森林の保全と開発のバランスをどのようにとっていくのか。法律に基づいてきちんと注視していかなければなりません。

今日は忙しい中ありがとうございました。

北海道後志総合振興局
産業振興部林務課
TEL 0136-23-1381



多様性に富んだ森づくりで自然環境に配慮しています

千歳林業株式会社 代表取締役 栃木 幸広

本社/虻田郡倶知安町字琴平152番地27 TEL (0136) 23-2112
 岩見沢支店/岩見沢市上幌向町529番地23 TEL (0126) 32-6588
 白老支店/白老郡白老町字萩野680番地2 TEL (0144) 83-9966

カラマツを有効に使い切り、森林を循環させています

よいてい森林組合

代表理事組合長 有末 道弘

- 京極本所/虻田郡京極町字春日170 TEL (0136) 42-2211
- 倶知安事業所/虻田郡倶知安町北3条東4丁目 TEL (0136) 22-3905
- 北後志事業所/余市郡余市町大川町2丁目26番地 TEL (0135) 23-3684

新製材工場

主に森林の整備を中心に、立木の買取や生産販売を行っています

JForest 南しりべし森林組合

代表理事組合長 志比川 武

蘭越本所/磯谷郡蘭越町蘭越町635番地10 TEL (0136) 57-5420
 黒松内支所/寿都郡黒松内町字黒松内100番地3 TEL (0136) 72-3740
<http://www.minamishiribeshifa.or.jp/>

太りにくい成分「難消化性ライスパウダー」と「難消化性デキストリン」入りパンを北欧パンで1月から販売！ 市川農場

太りにくい成分「難消化性でんぷん」で糖質制限

市川農場で栽培された「難消化性でんぷん」を多く含んだ機能性米を原材料にした「難消化性ライスパウダー」と「難消化性デキストリン」入りパンを1月から随時北欧パンで販売。太りにくい機能性パンとして今注目を集めています。



難消化性ライスパウダー

一般的には「難消化性デキストリン」とは、食物繊維不足を補うためにトウモロコシのでんぷんから作られ、消費者庁から特定保健用食品(トクホ)の関与成分としても許可をされています。低粘性・低甘味で溶けやすく、水に溶かした場合はほぼ透明で、耐熱性・耐酸性にも優れた食品素材で、様々な食品に混ぜ合わせて利用されてきました。

一方、市川農場の「難消化性ライスパウダー」は、同農場が栽培する難消化性でんぷんを多く含む「スリムヒカリ」100%の米粉です。スリムヒカリは日本で初めて難消化性の成分を記載した機能性米で、ごはん一膳200g中700mgの難消化性でんぷんが含まれています。難消化性でんぷん(レジスタントスターチ)は、胃で吸収されずに大腸まで届く野菜の食物繊維の様な天然の食物成分です。そのため、他のお米や麺類の様に炭水化物ダイエットをしなくても、吸収されないのが太りにくく安心して食べられる炭水化物です。

デキストリンとレジスタントスターチは似たような性質を持っています。デキストリンの方が水に溶けやすい性質を持っていて、水溶性食物繊維と呼ば



難消化性でんぷん入りの角食(後)とチョコレートシナモン(前) 難消化性でんぷん入りのメロンパン



「これはただ美味しだけのお米では売れなくなるという危機感をずっと持っています。美味しいのは当たり前。そこにも一つ付加価値を付けなければと思っています。米アレルギーのない「ゆきひかり」、太りにくい「スリムヒカリ」など、今後お米に限らず機能性米の需要はますます高まっていくものと思っていますし、いろいろな食品会社と「ラボでできれば」と思っています」と市川農場代表の市川範之さんは更なる普及を目指して行きます。

市川農場と北欧パンの「コラボで業界に新しい風を」昨年11月から北欧パンでは、「難消化性ライスパウダー」と「難消化性デキストリン」入りのパンの試作を重ねていました。今年1月によりやくお客様に満足していただける商品が完成し、販売となりました。



北欧パン

●(株)HOKUO
札幌市西区琴似1条6丁目4-16 グランウエルネス琴似駅前1階
TEL 050-5083120
●農業生産法人市川農場
旭川市西神楽3線80号
TEL 0120-0493697

中和のエネルギーなら、灯油の宅配がカンタンで便利！ 中和石油株式会社

中和石油株式会社(本社・札幌)の総合エネルギー部では、一般家庭の住宅に灯油やプロパンガスのお宅に行っており、非常にお得な灯油・ガス・電気などの販売をしています。同社では、1年契約で定期的な灯油の配達が可能であり、灯油・電気・プロパンガスの各種セットが設定されています。電気は、電気使用量が多いファミリー向けとして札幌圏で最安クラスの「エネワン電気」4.56人世帯レプランの場合、北海道電力のプランと比べて年間4764円も料金がお得になります(50アンペア契約、使用量430kWh/月で計算。2023年10月現在)。今回、申し込みの際、「イーハトーヴ」を見たと言っていたら、当紙限定の割引サービスが受けられます。



申し込むと、初回の灯油100リットルがプレゼントされるほか、1年間の灯油が1リットルあたり5円引きに。灯油とプロパンガスのセットであれば、ガス基本料金(1500円/税抜)から年間500円引きに。灯油・ガス・電気は、電気使用量が右記2種のサービスのほか、高級アイスクリーム20個分の無料券がプラスされます。また、いずれのセットも、同社のガソリンスタンドで1年間はガソリンがいつでも1リットルあたり5円引き、洗車無料券が5回分プレゼントされます。※1年以上の定期配送契約の方が対象。灯油ホームタンク200リットル以上で契約の方が対象。クレジット払いの方が対象。

JAバンク いいこと、たくさん。通帳レス口座が便利だぞう。 POINT 1 紛失・盗難のリスクが無い POINT 2 資源節約でエコ POINT 3 10年間分閲覧可能 JAバンクアプリから切り替えできるぞう。 JAバンクアプリ ダウンロードはこちら JAネットバンク アクセスはこちら

穂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 酒井賢二 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

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ぶ懸け橋 ホクレンショップ・Aコープ 国産野菜統一宣言 野菜を安心で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 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

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。

編集長のひとりごと

農畜産物の高い海外依存度と円安で日本に欠食時代が来る

本紙4〜5頁に「食料の安全保障を語る」の対談記事がある。これは生産者と消費者の両団体トップによる対談。食料自給率38%と低い日本は加工食品の原材料費が高騰し、商品の店頭価格は「毎月1日恒例」のように一斉に値上げする。それを避けるため、月末は客でこたえ返し、月が替わると極端に客足が遠のく現象、それは庶民のささやかな生活防衛の術か。



は全国一だ。しかし、調理法がいろいろ。筆者は仕事柄スーパーの価格をよく観察しているが、これまで一過性の価格上昇は度々あったが、一年以上のロングランにわたる価格上昇や高値止まりは初体験だ。

A 福山醸造から「トモエ鮭うましゃぶ醤油仕立て」2セットを6名様



本品は、伝統製法「手火山(てびやま)造り」(古来より伝わる削り節のうまみを外に逃がさないために考え出された直火式の燻製製法)の希少な道産鮭節と本醸造の特級醤油を使用した、奥深い味わいのしゃぶしゃぶ用スープです。

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、同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。

C すべての酪農家に応援メッセージを届けたいイーハトーヴ編集室から「牛乳贈答券千円分」を10名様



酪農は今、試練の時。農政の不在が酪農界をどん底に突き落としました。遅すぎる国の支援策、酪農家たちは弱まってから国は重い腰を上げます。

D 東洋水産から「激めん ワンタンメン」(1ケース12個入り)を5名様



おかげさまで「マルちゃん 激めんワンタンメン」は、昨年45周年(1978年8月に登場)を迎えました。ガーリックとジンジャーの利いたしゅゆ味のスープにボリュームのあるワンタンが入ったラーメンです。

大豆を使った新提案! 大豆ミート

道産大豆100%使用 新発売

健康志向の高まりにより大豆の持つ機能性に注目が集まっています。世界的にサステナブルな食・環境問題などへの関心が高まる中、植物性たんぱくとして大豆などを使用した商品の市場が拡大しています。

商品特長 本商品は圧搾で油分を搾るこだわり製法を採用しております。原料・製法ともにシンプルで、北海道産大豆特有の甘味や風味が感じられる商品になっています。

大豆ミートと茄子の 時短キーマカレー. Includes a photo of the dish, a list of ingredients, and a recipe. Recipe steps: 1. Soak soy meat in hot water (80°C) for 5 minutes. 2. Drain and wash with water, then drain again. 3. Add to other ingredients.

たんぱく質・食物繊維・脂質に注目!!

