

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143号]隔月刊

3・4月号

発行日: 2024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。

# 北海道条例で食料安保推進を掲げ 全国に先駆けた先進的取り組みを



北広島市・島松駅通付近に咲き誇る「オオサクラソウ」

国家の3大安全保障のうち、北海道が最も取り組みやすい安保政策は「食料の安全保障」だ。食料自給率200%以上のまさに日本の中の「食料王国」たる存在感を発揮しようと思えば可能だ。因みに豪州は173%、カナダ168%、米国124%、フランス111%

北海道を国に見立てれば、世界一の食料自給率になる。北海道の自給率は200%以上といっても、人口は約520万人

### 食料自給率200%超の優位性を生かす政策を

国には3つの安全保障がある。1つ目は防衛(軍備や外交、国連・2国間・多国間連携)の安保、2つ目はエネルギー(原油・天然ガス・石炭・原子力・太陽光など)の安保、3つ目は食料安保。日本は3点すべて完璧といえるものがない。防衛の自給(充足)率は数値では出せないが、エネルギーは13・4%、食料は37%と低い。だから1千40万人分の食料でしかなく、日本全体を充足させる量はない。国際紛争とそれによって引き起こされる資源不均衡で、原油や天然ガスなどの安定的確保に障害が発生する。国内は一気に供給不安が生じ、価格高騰になる。日本は日ごろから資源外交に重きを置くのは国民生活に直結するからだ。

異常気象による干ばつや強大化する台風、熱波や大寒波、大洪水、慢性的飢餓地域の存在など気候変動は予測不能で先を讀みづらくしている。作物の収穫量に大きくかわつてくる。海外に大きく依存する穀物(小麦・大豆・トウモロコシ)は世界市況にもろに影響される。店頭価格の上昇は必至だ。日本はいつ時代から独り立ちできない脆弱な国になってしまっている。

(2面に続)

## 今月のイチオシ記事

- 再生産につながる適正価格を keepA協議会 .....P3
- 豆食は日本の食文化 .....P4
- シリーズ 道森連の木育への取り組み コンサドーレと連携 .....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



# 北海道条例で食料安保推進を掲げ 全国に先駆けた先進的取り組みを

(1面からの続き)

今日ほど国の安全保障が脅かされる時代はなかった。特に日本が位置する東アジア圏は中国の軍事力をバックにした強引な圧力外交が目立っている。

さて、3つの安全保障のうち北海道が本領発揮できるのは「食料安保」の分野だ。「食料備蓄基地」を展開することだ。米・麦などの穀類の通常備蓄と、加工処理済み製品としての備蓄。災害食として肉製品・乳製品の備蓄、これに自然水の

宝庫である北海道の「飲用水」も備蓄する。国内、海外を問わず必要性が生じたら、国や国際機関がオール北海道で立ち上げた「食料備蓄センター」から必要物資を買い上げ、目的地へ届ける。稼働頻度は今日の状況から推し量ればフル回転のはず。安全・安心が担保された加工食品は日本とりわけ北海道にとり、打ってつけと考えるがどうか。

宝庫である北海道の「飲用水」も備蓄する。国内、海外を問わず必要性が生じたら、国や国際機関がオール北海道で立ち上げた「食料備蓄センター」から必要物資を買い上げ、目的地へ届ける。稼働頻度は今日の状況から推し量ればフル回転のはず。安全・安心が担保された加工食品は日本とりわけ北海道にとり、打ってつけと考えるがどうか。

## 国内外に向けた食料備蓄センターを

自給率がほぼ100%

の米が、ミニマムアクセスで相当量が輸入される。その一方で、生産者は減産を求められる。乳製品も大量に輸入される中、生乳廃棄もあれば減産要請もある(因みに今年度は1%の増産計画)。チグハグな農政が日本政治の特質とさえなっている。翻弄されて、生産者は数年先を見据えた営農計画も立てられない。

道産食料品が日本各地を、世界各国を食の面から緊急支援する、そんな議論ができたらいと思いがどうか。(山田勝芳)



## ブロッコリーが指定野菜になります！

### 14品目の指定野菜のすべてわかりますか？

野菜には指定野菜14品目(野菜全体で74%)と特定野菜35品目(同22%)、小松菜、アスパラガス、三つ葉など、そのほかの野菜(同4%)、シソ、ラディシユなどの3ジャンルに分類される。この指定野菜14品目をすべて列記すると、



- ピーマン
- 白菜
- ナス
- レタス
- 里芋
- とんがり、これに緑黄色野菜のブロッコリーが新たに仲間入りすることになる。冒頭に上げたように北海道はブロッコリーの生産量が全国一だから、北海道にとっては大歓迎なこと。因みに都道府県別生産量のベスト3は、

- 1位 音更町 1300t
- 2位 東川町 1220t
- 3位 伊達市 999t
- 4位 江別市 928t
- 5位 厚真町 640t

50年ぶりという事は14番目の作物はなに？

50年前の1974年に「ジャガイモ」が指定野菜になってから半世紀の間、特定野菜が検討会議の俎上にあがらないのも不思議な出来事。今回ブロッコリーが格上げの俎上にあがったのは近年の消費量の急激な増加に理由があり、食卓を賑わす人気野菜だったことがわかる。確かに、売り場ではよく冷えた状態で、大事に売られている。決まって品定めしている消費者が売り場にいる。くせのない独特の食感、子どもにも大人気と聞く栄養面を調べてみた。

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>

---

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 **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

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  
新さっぽろアーケシティ サンピアザ店「肉のおおがね」 376-0299  
OHGANEHAM **大金ハム** 261-9626

各種ギフト ご注文・発送 承り中



# 再生産につながらる適正価格を求む

「このまま農業を続けられるのか」、生産者の誰もが一度や二度、考えたことがある。最近の経営環境は想定外の要因（戦争や世界的異常気象）も加わり、ますます農業の経営環境を困難にしている。昨年春、同じ思いを描く生産者や流通業者などが結集し「keepA協議会」が設立されてちょうど一年経った。協議会代表でもある「新篠津つちから農場（株）」の中村好伸社長に取材を敢行した。

取材・文 山田勝芳



新篠津つちから農場（株）・keepA協議会 中村 好伸 代表



新篠津つちから農場の玉ねぎ畑でスタッフ一同

安ければいいではなく、どこかが割損を受ける

「価格は安ければいい」という論法でいったら社会経済は成立しない。同じように企業の経営側から「社員の給料は安ければいい」では社員の生活は困窮して、余裕ある暮らしはできない。筆者はスーパーに日配品（豆腐など）を入れて

「鶏卵から見える日本の食」思想を取り上げたことがある。鶏卵は実際に国内で95%生産されているが、エネルギー換算で見ると自給率は10%という低い数字だ。なぜなら鶏に与える餌のほとんどが輸入された穀物に支えられているからだ。輸入穀物が高騰し、円安がさらに追い打ちをかける。かつての物価の優等生の価格帯には戻れない。

「価格は安ければいい」という論法でいったら社会経済は成立しない。同じように企業の経営側から「社員の給料は安ければいい」では社員の生活は困窮して、余裕ある暮らしはできない。筆者はスーパーに日配品（豆腐など）を入れて

「価格は安ければいい」という論法でいったら社会経済は成立しない。同じように企業の経営側から「社員の給料は安ければいい」では社員の生活は困窮して、余裕ある暮らしはできない。筆者はスーパーに日配品（豆腐など）を入れて

「鶏卵から見える日本の食」思想を取り上げたことがある。鶏卵は実際に国内で95%生産されているが、エネルギー換算で見ると自給率は10%という低い数字だ。なぜなら鶏に与える餌のほとんどが輸入された穀物に支えられているからだ。輸入穀物が高騰し、円安がさらに追い打ちをかける。かつての物価の優等生の価格帯には戻れない。

バナナも安定した価格帯で売られていた。極端に表現すれば、一年中同じ価格で売られていた。業を煮やしたのはバナナ生産国・フィリピンだ。「日本のスーパーは高い値段で売ってほしい」と呼びかけたことを皆さんは覚えていますか？安い価格帯で売られ、物価の優等生だった。フィリピンの生産者は日本の商社に安く買いたたかれていた。これの解消を直に日本に来て流通業界に呼びかけた。それ以来、心持ち店頭価格はそれまでよりも高い値段で売られているのはお気づきだろうか？ フィリピン現地に行かなければ、生産者の手取りが増えたかどうかはわからないがフェア

皆が理解し合える適正価格というものがあるはず。「安全・安心な農産物」を作るにも余分な経費が係るというものだ。モノの価格というものはそういうことではないか。keepAは今のところ石狩・空知圏の19法人の生産者のほか、流通業者として北雄ラッキー（株）、アイックスホールディングス、ユニバースが参加している。「将来的には日本全国のネットワークを構築したい」とする。発足してまだ一年足らずだが、着実に実績を重ねてほしいものだ。

あんしんを、あたりまえに。



玉子は去年の出来事だから記憶にあるはず。高病原性鳥インフルエンザの発症で、発生源のニワトリは大量処分されて、急激に鶏卵の供給量が減ったから価格が高騰した。近頃、価格は落ち着いてきたが発症前の値段には戻らない。



発足に先立ち昨年3月に開催された説明会

このままではもう農業はできなくなる

適正価格で取引するネットワークづくり

店頭価格は、再生産につながる適正価格でなければならぬ。今回紹介する「keepA」の理念の根幹はそこにある。生産者も流通も消費者も、

「keepA協議会」の理念の根幹はそこにある。生産者も流通も消費者も、

「keepA協議会」の理念の根幹はそこにある。生産者も流通も消費者も、

**大和朝廷** 澤田 健一  
VS  
**邪馬台国**

古代、二つのヤマトの戦い

日本民族、本当の歩みがここにある。

歴史とは、こじつけではなく、整合性がとれていなければならない。膨大な資料を基に、誰もが納得できる“論”がここにある。

「縄文人とアイヌ」シリーズ4弾

**「大和朝廷 vs 邪馬台国」**

著者 澤田 健一  
本体1500円+税

**絶賛発売中!**

既刊「北海道200年構想」の著者による  
第二弾 **「ぶらり人生 五十三次」** 発売中

北海道に魅了された著者による折々にキラリと光る53の逸話

久保氏は移住者だが北海道に対する郷土愛は北海道人以上である。

著者 久保信彦  
発行 PHP エディターズグループ  
定価 本体1200円(税別)

イーハトーヴ編集長 山田勝芳



# 豆食は日本の食文化

「豆食」は日本独特の食文化です。とりわけ大豆と小豆は日本人の食生活に様々な食べ方で摂り入れられています。諺に「小豆は晴れの食べ物、大豆は曇(け)の食べ物」とありますが、日本人の大豆と小豆の接し方を的確に言い表しています。そのほかに「黒豆」や「大正金時豆」など食卓に上がる豆類を集めてみました。「豆料理は調理に時間がかかり過ぎる」なんていわずに、もっと豆食を摂り入れましょう！

**豆のことわざ**  
『小豆は晴れの食べ物、大豆は曇(け)の食べ物』



日本食にとって米と大豆は同格



**ことわざの意味**  
『小豆はお祝いやお祭りのときに使われる食べ物で、大豆は日常の食生活でよく使われる食べ物』の意。  
3月、4月はひな祭りやお彼岸、卒園・卒業や入学の季節です。ひな祭りには小豆餠の「桜餅」、お彼岸には「おはぎ」、卒園・新入学のお祝いには「紅白饅頭」や「赤飯」が食卓に上がりますね。

日本人の食文化では米は最も重要な主食ですが、大豆(由来食品)もまた米と同格といっているほど重要な存在です。しかし、大豆の自給率は約7%と非常に寂しい数字です。海外依存度は約93%です。「大豆はとくの昔に捨てた!」、これではいけない!と、これではいけない!と、消費者側が巻き起こす「国産大豆復活運動」です。日本の食料自給率は38%です。緩慢に構えれば自給率は落ち、これは生産の縮小と淘汰を意味します。国民が自国の食料を守るという強い意志があれば、日本の農業は持続できます。

**本紙は「大豆チエン」を提唱しています**

日本食は世界中の国が認める、健康的な食習慣の代名詞です。「汁三菜」はまさに日本食の基本です。ご飯に味噌汁、おひたしに漬物、そしてメインの焼き魚で「汁三菜」ですね。  
大豆由来の「味噌」は英語でも「Miso」(みそ)で万国共通語です。「味噌汁」は「Miso-soup」(みそスープ)。「醤油」は「Soy sauce」(ソイソース)です。スーパーで普通に売られています。  
古い話ですがヒラリークリントンが大統領夫人だった時代、クリントン大統領のダイエット食と普通で売られています。  
大豆の自給率を上げるには、私たちが実際の消費行動で国産(道産)志向を明確にすることが大切です。やがて、その消費行動は加工する現場に伝わり、生産者の作付けに現れてくるはずですから。つまり、消費者側が巻き起こす「国産大豆復活運動」です。

豆類は豊富なたんぱく質を含んだ  
**栄養価の高い食品です**



GAP 農場から消費者に伝えたいこと

農場が世界基準を保つ大切さ

本紙の2019年1・2月号からおおよそ5年間、GAP認証の農場と生産者を紹介してきた。しかしながら、接してきた消費者の大多数でGAPの周知度はまだまだ低いといわざるを得ない。

文/山田 勝芳

食の安全は必須だが300件ちよつとで推移

消費者に「GAP」が知れ渡らない第一の理由は、売り場でGAP認証作物を目にするのはほとんどないからだ。要するに産地名は袋にプリントされているが、そこには「GAP認証」の文字がなく、一緒にプリントされているケースは極めて稀なだけ。



株なまら十勝野は全生産者がJGAP取得が必須だ

「良い農業を実践する」の意。農薬の残留、病原菌を払う仕組みがある。高い料金を掛けて検査機関の指導の下で認証農場を取得したうえ、さらに予算をかけて許可を受けなければならぬ。結局のところ、これが売りに来る消費者に周知されにくい理由といえる。

Good Agricultural Practices 「良い農業を実践する」の意。農薬の残留、病原菌を払う仕組みがある。高い料金を掛けて検査機関の指導の下で認証農場を取得したうえ、さらに予算をかけて許可を受けなければならぬ。結局のところ、これが売りに来る消費者に周知されにくい理由といえる。



株ファームホロは2019年にJGAP取得

消費者に浸透し、購買時の判断材料になってくれば、生産者サイドも認証を受けたいと考える機運も湧いてくるのだが、そうならば本物だ。欧米では認証は「取って当たり前」の感覚、国際イベントが開催される都市の飲食店ではGAP認証の農畜産物を使うのが一般的になっている。つまり飲食店で食材として使われる必須条件だ。日本農業も、井の中の蛙」とならないで国際基準に合致するようにならなければならない。道内のGAP認証の経営体の推移は、2020年(オ



岩見沢農高は2017年に取得

国の政策に則り平成20年から体制強化

農産物輸出は近年では一般的になった。ここで強みを発揮できるのがGAP認証の農畜産物であるかどうかだ。そこで国は世界基準を国内産地に浸透させるべく、国はGAP取得させる方策をとる。「2030年までにほぼすべての産地で国際水準GAPを実施」となっている。4年前に閣議決定したことが、6年後までの達成はほぼ無理。

読者からのお便り

いつも楽しみにしております。今月号で特に興味深かったのは「第12回米・1グランプリ」ならんこしのニュースです。お米の大会が蘭越で開催されていたことを知らなかったので勉強になりました。入賞された人も北海道の方が多く、米農家の皆さまの努力の結果だと思えます。これを機に食べてみたいです。(札幌市T.Oさんほか多数)

SDGs 持続可能な農業政策及び食料自給率向上、輸入に頼らない農業の在り方。私も農作物を育て収穫する体験を通して共に考え実行する指針となっています。これからも繰り返し情報発信をお願いします。(鷹栖町S.Kさん)

消費者と生産者の大切なことが書かれている記事を読んで、食べ物についてもっとたくさん考えていこうと改めて思い直しました。次号も楽しみます。(小樽市O.Hさん)

普段はななつぼしの購入ですが、米・1グランプリを読んだので蘭越産のゆめぴりかを食してみたいですが見つかるかな？(札幌市T.Mさん)

農業、林業、子育てなど様々な切り口からの問題提起で、考えさせられる記事ばかりでした。道民として、一消費者として常に多様な課題へ問題意識を持ちながら生活していかなくてはと感じます。(苫小牧市S.Eさん)

出身地・風連の大福が載っていて嬉しい！紙面も読みごたえがあります。(旭川市S.Hさん)

「難消化性でんぷん」の存在は初めて知りました。HOKUOさんで購入してみたい。(苫小牧市Rさんほか多数)

編集長のひとりごと、本当にそう思う。毎日牛乳を欠かせないが、牛乳を捨てることに心が痛みます。(札幌市S.Mさん)

2氏の対談は非常に重要なテーマでした。人間何よりも「食」が中心であるべき。形だけの協議会などの会議だけでなく、実行、進展のある一年一年を！(鷹栖町O.Jさん)

人口減は北海道の大部分が当てはまるので真剣に考えないといけない。(北広島市W.Jさん)

ミルク&ナチュラルチーズフェアが開催されました。北海道のチーズがたくさん並び大勢の人たちが溢れていました。コロナ前ですがある料理教室で宮島さんの話を聞いたことがあり、それ以来、進徳の共働学舎のチーズファンになり、フェアが開催されるたびにこのチーズを購入しています。(札幌市M.Tさん)

たくさんのお便りありがとうございました。(Y)

イーハトーヴの新聞づくり応援者の方、このゆびと〜ま〜れ。

# イーハトーヴサポートクラブ

メンバー募集中!

※年会費1口1万円  
※本紙及び姉妹誌月刊ISMを毎月郵送

参加希望の方は、電話・FAX・ハガキで編集室まで

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/



# 山菜の季節です 有毒植物に注意しましょう!

トリカブトをニンソウと間違えて食べ、中毒死する事故が多々発生しています。  
・判断のつかない山菜は採らない、食べない、人にあげない  
・料理する前にもう一度確認を!

# 我流山菜料理

ヨモギのゴマ醤油あえ  
ヨモギは群生していて、誰でも採りやすい。一般的には、草団子、天ぷらにするが、オススメはゴマ醤油あえ。5〜6センチ位のヨモギの若い芽を摘む

菊のようで実にウマイ。フキの酢みそあえ  
フキは一般的には煮つけや油炒め。オススメはカリカリ歯ごたえのある酢みそあえ。

つかりとすることです。ワラビのカラシ納豆あえ  
ワラビはアク抜きをしつかりやらないとダメ。外国では毒草として口にしない。アク抜きさえしつかりやれば大丈夫。重曹を使うとよい。アク抜きの仕方に重点を置いて紹介する。

青になるくらい色がでる。これを捨て、水ですすぎ、再びもう一晚たつぷりの水でさらす

〈カタクリの花〉

- ①あく抜きのため、食塩を適量入れてゆでる(2〜3分位)
- ②ゆであがったら、冷水ですすぐ冷やす(葉ものの山菜の基本で鮮やかな緑色を保つ)
- ③数時間、たつぷりの水ですらす(キク科独特の苦味を取るため)
- ④水をしっかり切ってゴマ醤油あえにする

- ①食塩を適量加えて2〜3分位ゆでる
- ②ゆであがったら冷水ですらす(緑あざやか)
- ③数時間〜一晚、たつぷりの水ですらす(アク抜き)
- ④水をしっかり切って短冊に切り、酢みそ和えにして出来上がり

- ①洗ったワラビを大きな容器にしきつめ、上から重曹をたつぷりふりかける
- ②その上に、熱湯をたつぷり加える。このとき重めの皿を重しがりわりに使うとワラビが浮いてこない
- ③一晚置くと、水が真っ

- ④色が出なくなったら、アク抜き完了で、苦味も取れているはず
- ⑤ワラビを短冊に切り、さらに包丁の背でたたき(ネバネバを出す)、納豆に混ぜる。好みでカラシを加えるとまた良し
- ネバネバが混ざり合つて非常に美味、超オススメの調理法です。毒草のワラビを食べるのは、日本独特の食文化なのです。

## 食べられる ニンソウ

林の中や沢沿いの斜面に群生する。早春に白い花が咲く。芽出しどき、トリカブトと葉の形がそっくりなので間違えやすい。白いつぼみや花のついたものだけを採取すること。



根は横に走り、まばらにひげ根を出す。葉は三裂し、荒い切れ込みがある。



【写真提供 姉帯正樹(北海道立衛生研究所)】

## 猛毒 トリカブト

ニンソウの生育する環境に好んで生え、時に混生するので注意が必要。秋に青〜紫のカブト状の花が咲く。

有毒部位：全草、中毒症状：口のしびれ、呼吸困難、心臓麻痺



中和石油グループ(本部・札幌)の人材派遣会社・ASIA HUMAN GATEWAY(株)では、国内のさまざまな企業からの求人に応えるべく、日本人・外国人を問わず幅広く派遣・人材紹介を行っています。

現在、国内では人手不足・労働力不足が深刻化しています。特に、介護関連の事業では、外国人材に頼らなければ継続が困難な状況とまでいわれています。同社では、特に介護福祉業界に向けて、インドネシアからの海外人材に力を入れています。同国の看護・介護専門学校と提携し、在学中から日本語検定3級取得を目指す1号取得者で、日本の技術を本國に持ち帰ることを目的とした「技能実習生」ではありません。日本の人材不足解決を目指して制定された「特定技能制度」は、より実践的な雇用条件で採用可能です。昨年は60人以上が日本各地に派遣され、うち24人が道内の介護の現場で働き始めています。

【問い合わせ先】  
中和石油グループ  
ASIA HUMAN GATEWAY(株)北海道事業部  
TEL 011-5948500



介護人材派遣はASIA HUMAN GATEWAY(株)にお任せ!

得を目指した日本語教育・現場教育を行っています。インドネシアでは、人口の約9割がイスラム教を信仰しており、「介護職」が徳の高い職業として非常に人気があります。しかし、専門学校卒業生の就職率は5〜6割のため、学生のうちに就職を斡旋するのは、現地の人たちにとって大きなメリットです。同社が紹介する人たちは「特定技能1号取得者」で、日本の技術を本國に持ち帰ることを目的とした「技能実習生」ではありません。日本の人材不足解決を目指して制定された「特定技能制度」は、より実践的な雇用条件で採用可能です。昨年は60人以上が日本各地に派遣され、うち24人が道内の介護の現場で働き始めています。

## 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・北関東に広がる377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 https://www.arcs-g.co.jp

北海道大学 × 香貴

北日本フード ぐわしくは 北日本フード 検索



# 北海道森林組合連合会(道森連)の木育への取り組み

## コンサドール札幌と連携

### 北海道産木材の魅力を発信

シリーズ

森をまもる、育てる、活かす



サッカー場で行われた木のおもちや贈呈式

昨年11月1日と11日、

北海道森林組合連合会(道森連)と農林中央金庫札幌支店は、北海道コンサドール札幌と連携して、道産木材の魅力を発信する取り組みを行いました。

取り組みを行っており、道森連と農林中央金庫がこれに協力して、連携企画が実現しました。

11月1日には、札幌市西区宮の沢にあるクラブ拠点のサッカー場で、道産木材を使用した木のおもちの寄贈式が行われました。

北海道コンサドール札幌は、SDGsプロジェクトの一環として、北海道産木材の魅力や森林循環の大切さを発信する取

組みを行いました。コンサドール札幌の浅野雄也選手と菅大輝選手に、道森連の有末道弘会長と農林中央金庫の熊木耕一北海道営業部長が、木製のパズル、ドミノ、



コンサドール札幌の浅野雄也選手(右)と菅大輝選手(左)に道産木材のおもちやを寄贈

積み木、バランスゲーム、おもちや箱ほかを寄贈しました。

参加した木育マイスターを講師に迎え、「マイ箸づくり体験」、「木のマグネットづくり体験」を行いました。

道産木材の協力で札幌ドームの木育イベント

親子連れのサポーターが参加して、マイ箸づく



親子連れのサポーターが、クルミ材を削ってマイ箸づくりに挑戦中

Jリーグの対サンフレッチェ広島戦が開催された札幌ドーム内(コンサドールスタンド)で、道産木材の協力を得て、これら道産木材の木のおもちやを使った木育イベントが行われました。

試合の3時間前からスタートして、寄贈したおもちやに加え、道森連が所有する木のプールなどを設置。試合観戦の前に、多くの子どもたちが楽しそうに遊んでいました。



幌延町役場で開かれた贈呈式。左から、吉田忠雄留萌北部森林組合長、熊木耕一農林中央金庫札幌支店北海道営業部長、吉本淳一道森連理事、野々村仁幌延町長、鈴木由香里園長

りでは、クルミ材をカンナで削り、やすりを掛け、仕上げにクルミ油を塗布して完成させました。工作の前には、木の種類、木材の性質などについても、木育マイスターがわかりやすく伝えていました。

この度、その一環として、市町村が設置した認定こども園のうち、幌延町の「木のおもちや」を寄贈しました。

#### 認定こども園へ「木のおもちや」を寄贈

道森連では、環境保全に重要な役割を果たしている森林を次代へとつなぐべく、持続可能な森づくりの大切さを多くの道



コンサドールのシャツを着て、木のプールで楽しく遊ぶ子どもたち

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

## 北海道林業協会

〒060-0004  
札幌市中央区北4条西5丁目1 林業会館4F  
TEL(011)251-4151 / FAX(011)251-0780



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2024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 福山醸造から「トモエ 北海道の醤油蔵製 万能つゆ」を6名様



当社の醤油蔵で仕込んだ「本醸造特級しょうゆ」と「再仕込みしょうゆ」をブレンドし、まるやがで醤油感のある濃口で甘めの「道民好みの味」に仕上げました。さらに、鯉節と宗田節からとっただしと、昆布エキスと椎茸エキスの旨みを加えることで、香りがよく厚みのある味を実現しました。
©福山醸造株式会社
Tel.011-711-8181

B JA新しのつから「新しのつ米(ゆめぴりか)」(5キロ入り)を3名様



澄み切った清らかな空気、あふれる太陽、緑の広がる新篠津村で作られ、有機肥料の使用による土作りに努め、農業や化学肥料の使用を最小限にとどめました。もちもちとした甘みが強い、北海道がほこるブランド米です。
©JA新しのつ(直販課直販係)
Tel.0126-57-2311

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、酪農家たちは弱ってしまっただけで重たい腰を上げます。TPPに舵を切った日本、外国の乳製品が国内に大量に流通しています。その分、国産の原料乳は工場からはじかれてしまい、結果として乳余りが大量に出るのは当然の帰結です。牛乳が好きでも、牛乳が合わない人も「牛乳贈答券」を身近な人へのお礼の品として活用し、牛乳の消費拡大運動に参加していきましょう。
©イーハトーヴ編集室
牛乳・乳製品消費拡大キャンペーン事務局
Tel.011-271-7651(山田)

D 久原本家 北海道のブランド「北海道アイ」から「北海道スープカレー用スープ」と「北海道だしスープパスタ」2種の3点セットを10名様



「北海道スープカレー用スープ」は、北海道産炒め玉ねぎによるコクを加えた、スパイス感のある中辛タイプで、お子様から大人まで美味しく召し上がれる本格スープカレーです。「北海道だしスープパスタ」の「焦がし玉葱とバター醤油だし」は、北海道産玉ねぎをしっとり深煎りして「甘さ」を最大限に引き出し、北海道産バターでコクを加えました。「花咲ガニと塩レモンだし」は、「だしがおいしいカニ」といわれる北海道の「花咲ガニ」の風味豊かなだしを活かし、レモンの風味を加えたさっぱり塩味に仕上げました。
©久原本家 北海道
Tel.0123-47-8300

編集長のひとりごと 「もったいない」の精神文化を蘇らせ 今、フードロス・ゼロに挑む



最近規格外農産物でも普通にスーパーの売場に並ぶようになった。モノの値段が軒並み上がり、「少しでも安いモノを」と、消費者は素直に求めるようになった。特に根菜類は猛暑が影響して形も歪でしかも収穫量も減少した。需要が高くても出回らない事態も。林檎好きの筆者は不使用了、このつつましさよ。値段が上がった理由も生産コスト(肥料代・梱包資材費・電気料金・燃料費・輸送費)が上昇した。
たこと、猛暑で作物の劣化や収量が大きく影響したことが挙げられる。さらに、ロシアの戦争も影響した。戦争が日本農業に影を落としている、理由はいわずもがな。
◇ ◇ ◇
冒頭上げたように、収穫量も減ったことも価格上昇の要因だ。だから、小ぶりなモノ、形が少し歪なモノでも価格を下げて売り場に並べられる。モノが溢れていたころは見向きもされなかった規格外の品々、今は立派に

デンと自己主張している。これが今年も、来年も続いたら日本人の食はどうなるか。欠食時代が駆け足でやって来る。
◇ ◇ ◇
近年「もったいない」を忘れた日本人も、今は普通に「もったいない」と感じるようになった。これぞ日本の良き精神文化なのだ。
戦中・戦後の物資不足の時代を経験した日本人はモノを最後まで使い切ることを教わり、それは「徳育」と呼ぶにふさわしかった。やがて経済成長を遂げ、モノが社会に溢れ簡単に廃棄する傾向が強くなる。使い捨てが美德とさえ謳歌される時代だった。スクラップ&ビルドもその類だ。
◇ ◇ ◇
廃棄社会はいつまでも続かない。今日の日本は世界の経済成長から取り残された。「貿易立国」や「競争力があった円」はもう昔話、従来型でも通用しないことを多くの日本人は漸く悟った。かつてのように日本は羨望の眼差しを向けられる国でもなくなった。成長するアジアの国々に水を空けられるという悲しい現実。「もったいないことをした」と後悔の念さえも持つ。それがわかった

「寝る子は育つ」と言うように、よく寝たいものは甘くなる、のをご存じですか? ホクレンは、秋に収穫したじゃがいもを、「CA貯蔵」という技術で長期間貯蔵。空気の成分を調整してじゃがいもの呼吸を止める、つまり眠らせることで鮮度を保ちながら、時間の経過とともに甘みや旨みが増す、じゃがいもの特性を引き出しました。よく寝て甘みを増したじゃがいものおいしさ。どうぞご堪能ください。
北海道産 じゃがいも CA貯蔵
寝る子は、甘くなる。食べたら分かります。
つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に
ホクレン
甘さの秘密は きたやさい 検索