

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面に続く)

## 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~

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。

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



# 再生産につながらる適正価格を求め

「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

「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

「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

「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

あんしんを、あたりまえに。



「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

「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

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

keepA協議会

**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。

イーハトーヴ編集長 山田勝芳

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)

# 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。日々、生産者、加工業者、流通サイドと接触して新聞を創っています。その中で感じることは消費者の声や行動が意外と伝わっていないこと。もっと大きな声、エネルギーが行動で消費者の考えを示していかないと、消費者

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、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。つまり、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。

農耕的な生活を送っていた日本人は諺の中に名残が見られます。冒頭の「小豆は晴れの食べ物、大豆は曇の食べ物」が今も生活に息づいています。

大豆は豊富なたんぱく質を含んだ栄養価の高い食品です

大豆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。

元々アメリカ人にとって大豆は家畜の餌であって人が食べる習慣はまったくないませんでした。今では大豆は高たんぱくでミネラルが豊富な点が評価され、大豆食品を好んで摂るようになりました。日本食の優秀さを習得したからです。

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

料金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



株ファームホロは2019年にJGAP取得

微生物や重金属等の付着・混入など、消費者の安全・安心を脅かす危害が発生しないように生産物をチェック・管理できる。加えて環境保全や作業者の労働安全のほか、経営改善にも有効な手法。道も、「食の北海道ブランド」をさらに向上させるため、産地にGAP取得の推進に取り組んでいる。



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」... (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。これからは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M.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&ナチュー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)
\*たぐ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

# 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

菊のように実がウマイ。  
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。

っ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  
っ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  
っかりやれば大丈夫。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  
たっぷりの水でさらす  
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

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  
ですぐ冷やす(葉も  
の山菜の基本で鮮  
やかな緑色を保つ)

③数時間、たっぷりの水  
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  
これで出来上がり。春

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  
さらす(緑あざやか)

③数時間〜一晚、たっぱ  
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

⑤洗ったワラビを大きな  
容器にしきつめ、上  
から重曹をたっぷり  
ふりかける

②その上に、熱湯をたっ  
ぷり加える。このと  
き重めの皿を重しが  
わりに使うとワラビ  
が浮いてこない

③一晩置くと、水が真っ  
ぱらになる

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。

②その上に、熱湯をたっ  
ぷり加える。このと  
き重めの皿を重しが  
わりに使うとワラビ  
が浮いてこない

③一晩置くと、水が真っ  
ぱらになる

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洗ったワラビを大きな  
容器にしきつめ、上  
から重曹をたっぷり  
ふりかける

②その上に、熱湯をたっ  
ぷり加える。このと  
き重めの皿を重しが  
わりに使うとワラビ  
が浮いてこない

③一晩置くと、水が真っ  
ぱらになる

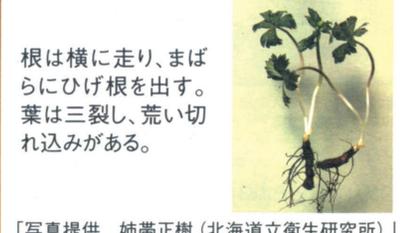
④色が出なくなったら、  
アク抜き完了で、苦  
味も取れているはず

## 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!

### 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。

### 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



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。

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級取得を目指す人材を育成しています。同社は、介護だけでなく、農漁業にも人材を紹介できますので、詳しくは左記まで問い合わせください。



「特定技能1号取得者」で、日本の技術を本国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。

介護人材派遣はASIA HUMAN GATEWAY(株)にお任せ!

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  
くわしくは 北日本フード 検索

シリーズ

森をまもる、育てる、活かす

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

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。

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。

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、マイ箸づくりに挑戦中



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



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

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

組むを行っており、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。

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。

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(コンサドールズランド)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「木のおもちや」の寄贈は、乳幼児期から「木にふれあう」機会を創出し、「木」に対する豊かな感性と心を養い、想像力を高める「木育」の場づくりを支援すべく2015年度から実施しており、今年度で9年目の取り組みとなります。

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。もちもちとして甘みが強い、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に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、理由はいろいろある。

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

「もったいない」の精神文化を蘇らせたい。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

「もったいない」は、いともたやすくしなびたではダメなのだ。(山田)

だけでも糧になる。気付き、反省するまで何と膨大な時間が経ったことか。

社会には食が充分行き当たらない人もいる。戦乱や作物の不作年が数年続くと国民全体が欠食する。如何せん、食料自給率が低すぎる。広範囲に国の食料安保を議論せねばなるまい。

筆者の年代、社会からお暇する人たちが多くなった。「昭和20年代の会」でも結成して氣勢を上げたいものだ(ほぼ本気)。

泉谷しげるの『春夏秋冬』の一節「人のためによかれと思ひ 西から東へかけずりまわる やつとみつけたやさしさは いともたやすくしなびたではダメなのだ。(山田)

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に

寝る子は、甘くなる。  
食べたなら分かります。

「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。

甘さの秘密は

〈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。