

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145号]隔月刊

7・8月号

発行日: 2024年7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。

食材費高騰で岐路に立つ学校給食

国は給食インフラを早急に着手すべき



夏空に映えるのはひまわり畑だ。道内各地にひまわりが植えられているが有名どころでは「名寄市」、「北竜町」か。写真は「ニセコ町」だ。

無償化の流れを止めるな
地方都市は人口減少・少子高齢化が進み、自治体はその対策に奔走する。国全体がその傾向だからどここの自治体も「人口減少を食い止めよう」と必死になって少子化対策をするが地方の限界もある。保育園や学童保育の施設整備や学校給食の無償化に舵をきる。因みに2023年9月現在、全国

1794自治体のうち3割の547自治体(道内は54自治体)が給食の完全無償化を実施する。新型コロナウイルス対策として、国は地方創生臨時交付金1億円を自治体に交付したが、それを給食無償化の財源に充てた自治体が多かった。今後継続するためには自主財源の工面が課題となる。

また、子どもにかかる医療費負担(高校生まで)を全額補助にしている自治体もある。高校が所在しない自治体では、高校生に通学費助成を実施する自治体もある。それだけ、人口減少が加速する地方にとって子どもは地域の宝のような存在だ。日高線の廃止に伴い、不便な通学を我慢するより、子どものため引越越しを選択する住民もいた。教育環境は居住地選択の大きな決め手になる。廃校を阻止すべく「農村留学」に力を注ぐ自治体もあった。今でも全寮制芸術学科で全国から生徒が入学してくる音威子府村、離島留学を目玉にする奥尻町が特に目立っている。どここのマチであつても児童・生徒減による廃校を食い止めるため必死さの表れだ。

今、学校給食の食材費の高騰で、給食の現場は岐路に立たされている。

(2面に続く)

現状の給食費では高値止まりの食材に対応できないといわれている。その結果、ひとり当たりの分量も摂取カロリーも見劣ってしまう。成長期の子どものために給食の分量・カロリーは確保したい。先ごろ「改正子ども子育て支援法」が成立したこともあり、国家事業として給食インフラを整備すべしと考える。

今月のイチオシ記事

- 8月7日は「花の日」
産地探訪・JAみついし・JA北いしかり
.....P3
- 北海道おすすめスポット情報
.....P4~5
- 森をまもる・そだてる・いかす 森林環境税
.....P6

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。

女性的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

食材費高騰で岐路に立つ学校給食 国は給食インフラを早急に着手すべき

(1面からの続き)

冒頭で指摘したように、摂取量、カロリーともに見劣ってしまう。先ごろ「改正子ども・子育て支援法」が成立したこともあり、政府は国家事業として給食インフラを早急に整備すべきと考へる。昨年、コロナと材料費高騰で給食業者が破産し、給食の提供ができなくなった自治体もあった。物価高騰に四苦八苦している家庭もある。給食の全面無償化を国としてやる時期に来ているのではないか。

学校給食を地域で守る

各自自治体の教育委員会の「給食用食材選定基準」を見ると、おおむね同じ内容になっている。遺伝子組み換え食品は使用しないこと、食品添加物はできるだけ使用していないものを選ぶこと、食肉類や魚介類は納入業者から産地情報の提供を受け、安全性が確認された物のみ使用すること、生鮮品(野菜・肉・卵)選定の基本は第一に「地元産」、次に「北海道産」、



道内各JAでは小学生高学年の農業体験の受け入れも積極的だ(写真はJAきたそらち)

その次に「国産」と選択することと規定する。国産率はほぼ100%だ。給食に「デザート」は子どもたちの関心度が高く注目されるメニューだ。しかし、ここでは外国産の比重が少し高くなる。バナナやパイナップル、キウイ、オレンジあたりが外国産か。私たちの身の回りには四季を通じて外国産が実に多い。フルシーズンで国産フルーツは出回っていないし、また高価すぎてもダメ。バナナ、キウイフルーツ、オレンジは一年中売りに場に置かれている。こればかりは仕方ない。フルーツの売り場では円安の「現実」を垣間見る。特筆すべきは地域社会に密着する農協の存在だ。

食材の提供はもちろん小学生の農業体験の受入れ、出前授業など食育に一生懸命で地域協働で子どもたちを育む活動は素晴らしいの一語に尽きる。道内各地の農協の多くが学校給食のために地元野菜やコマなどの提供をしているが、食材費高騰の折、学校給食の現場は大助かりのほす。

社・滝川市、松尾吉洋社長だ。創業は1956(昭和31)年、ジンギスカン業界の第一人者だ。中空知全域(滝川市・赤平市・砂川市・芦別市・歌志内市の5市、新十津川町・雨竜町・奈井江町・上砂川町・浦臼町の5町)の小中学校の給食に特上ラム肉を提供している。因みに昨年度は児童・生徒5629名(特上ラムジンギスカン1076kg)が提供された。2015年から始められて今年で9年目(ただし2020年はコロナ禍で中止、給食時間の子どもの顔が目に見えなかつた。)

「地域に支えられてこまで来られたのだから、感謝の気持ちを込めて学校給食の食材提供を続けたい」と松尾吉洋社長は語る。想えば日本のめん羊飼育は明治初頭のお雇い外国人、エドウィン・ダンが持ち込んだ百頭のめん羊飼育から始まった。羊毛採取が目的だったが、戦後は豪州産羊毛に押され、やがて化学繊維にとって代わった。戦前はめん羊百万頭計画もあったのだが、戦後は下火になり、それから羊肉として食されるサーフォーク種に代わる。北海道遺産にも認定され、ジンギスカンは道民のソウルフードと位置付けられている。文/山田勝芳



北空知広域農協連が実施する学校給食米の贈呈式。写真左から、岩田清正JAきたそらち組合長、田中昌幸深川市長、黒田洋-JA北いびき組合長



株式会社マツオでは2015年から中空知圏5市5町へ、給食用食材として特上ラムジンギスカンを提供している。写真左から松尾吉洋社長、谷口秀樹新十津川町長

余湖農園

BBQ 持ち込みOK!!

食べ放題(2種)&ランチコース
美味しいお肉と新鮮野菜をご提供

各種体験

ピザ作り体験! そば打ち体験!
豆腐作り体験! トマトソース作り体験!

土にこだわりおいしい野菜を作ってお待ちしています!

有限会社 余湖農園 電話:0123-37-2774
メール:mail@yogonouen.co.jp
〒061-1365 北海道恵庭市穂栄323番地 H P: http://yogonouen.co.jp

北海道大学 × 香貴

ふる里のかわり お満物

北日本フード

くわしくは **北日本フード** 検索

一般財団法人 北海道農業近代化技術研究センター

札幌市北区北10条西3丁目仲通り南向き
NKエルムビル1階



収益の一部につきましては、災害等義援金として寄付させていただきます。

北空知・中空知 [深川市・滝川市・妹背牛町]

新鮮農産物直売市

開催時間
12時~14時

第1回 7月27日(土)・28日(日) 第2回 8月24日(土)・25日(日)
第3回 9月14日(土)・15日(日) 第4回 10月19日(土)・20日(日)

※売切れ次第終了となります。※駐車場はありません。

「直売市」のスペースを市町村、農業団体の皆様へ無料でお貸しします

<https://www.hamc.or.jp/>

深川事務所 / 深川市広里町4丁目1-3 ☎ (0164) 25-1591

札幌支所 / 札幌市北区北10条西3丁目13 NKエルムビル3F ☎ (011) 746-5391



ユリ(品種名はシベリア)

当別町 当別花卉生産組合
消費者の皆さんに喜ばれる花づくりに邁進

当別町の花き生産は、1970年に6戸の農家が花きの生産を開始し、72年「当別花卉生産組合」を設立しました。現在の生産者戸数は81戸。出品品目は30品目以上を栽培しています。主な品目は、ユリ、カスミ草で、ユリは高冷地(6月~11月)の出荷では全

国トップクラスの出荷量を誇ります。同組合は、ユリ、カスミ草、カーネーション、デルフィニウム、ひまわり、カラー、トルコギキョウ、木苺、チューリップ、バラなどの部会で構成。花づくりの取り組みは、部会単位で栽培技術向上に関する情報交換や勉強会の開催のほか、圃場巡回による現地調査の実施により品質の高レベル標準を図っており、厳しい基準をクリアした品

JA北いしかり
「当別花卉生産組合」
当別町上立別2-05番地1
TEL 0133-26-2101

質の高い花を出荷しています。「花が消費者の手に届くまでには、生産者のみなさん、JA、市場など多くの方々の想いも込められています。その想いが伝わるような花をお届けできるよう日々心がけています」と、花づくりの想いについて同組合の井野浩明組合長は話します。



@TOBETSU_FLOWER

8月7日は「北海道花の日」

北海道産のお花を 毎日の生活に取り入れよう!

北海道では広い地域にわたって、多種多様な花が生産されています。昼夜の寒暖差が大きい「北海道の花」は、とても色鮮やかと言われています。そんな道内各地の花き産地では、地域の特性などを活かし、こだわりの花きを生産しています。花き生産組合の取組みを紹介します。

*8月7日は「北海道花の日」です。:令和2年7月に北海道で制定された「北海道花きの振興に関する条例」で、北海道民の皆様に「北海道の花」を知り、親しんでいただくことを目的としています。

新ひだか町 「みついし花き振興会」に想いを込めて全国へ

新ひだか町(旧三石町)における花きの生産は1989年から6名で始められました。現在では、JAひだか東の生産者5戸とJAしずないの生産者5戸を含めた計58戸で、産地ブランド「みついし花だより」として道内外の市場へ出荷しています。出荷品目は、40品目以上。主力の品目は、全道一の生産量を誇るデルフィニウム。キンポウゲ科の品目で、濃く鮮やかな青色の花色が特に魅力的です。花づくりへの想いについて同会浦東朝和会長はこう話します。「近年は円安による物価高騰、温暖化の影響で花が作りづらくなってきました。いろいろな問題に立ち向かいながら、

本でも多く消費者の手にとって頂けるよう、想いを込めて良質なデルフィニウムの栽培に努めています」

そんなデルフィニウムは、JAみついしWEBショップからお買い求めいただけます。アドレスは左記です。
<http://www.ja-nitsuisi.com/>

新ひだか町三石本桐224-6
TEL 0146-34-2001

JAみついし 「みついし花き振興会」

代表理事組合長 澤田 祐喜
〒059-3231 北海道日高郡新ひだか町三石本桐224-6
TEL (0146) 34-2015 FAX (0146) 34-2306
<http://www.jamitsuishi.com> (JAみついしWEBショップ開設)

JA北いしかり

代表理事組合長 川村 義宏
〒061-0295 北海道石狩郡当別町錦町53番地57
TEL (0133) 23-2530 FAX (0133) 22-2615
<http://www.ja-kitaishikari.or.jp>

JAみついし

代表理事組合長 澤田 祐喜
〒059-3231 北海道日高郡新ひだか町三石本桐224-6
TEL (0146) 34-2015 FAX (0146) 34-2306
<http://www.jamitsuishi.com> (JAみついしWEBショップ開設)



美深町 家族みんなで楽しめる自然体験ゾーン

総面積76haの「森林公園びふかアイランド」の広大な敷地内には、びふか温泉をはじめ、道の駅キャンプ場、夏でもそり遊びができるターフゲレンデ、パークゴルフ、カヌーなど充実のアウトドアアイテムが揃っています。自然と触れ合いながらのびのびと遊べる自然体験ゾーンです。



キャンプ場

問 美深町観光協会
 ☎01656-2470
<http://www.bifukakan.kou.com>

北竜町 自然と開放感あふれるキャンプ場

自然の丘陵を生かした金比羅公園内には、キャンプ場、野外バーベキュー施設、炊事場、トイレが整備されており、すべて無料で利用することが可能です。例年5月上旬から6月上旬にかけては山桜や芝桜が咲き誇り、また秋には紅葉に包まれます。キャンプ場の営業期間は10月まで。



問 株式会社 金山若林(金比羅公園指定管理者)
 ☎0164434322

和寒町 山々に囲まれ幻想的な貯水池に魅了

周りを山々に囲まれ、農業用貯水池のある南丘森林公園は、キャンプ、カヌー、釣り、一周約4km(徒歩約2時間)の遊歩道での森林浴などが楽しめます。春はミズバショウ、夏はカキツバタ、秋は一面の紅葉を鑑賞することができます。なお、農業用貯水池のため7月中旬から水位を下げるため、カヌーなどの湖面利用は7月までです。



問 南丘森林公園
 ☎01656-324151

小清水町 多彩な体験アクティビティを楽しもう



ラムサール条約登録湿地「瀧沸湖」でのカヤックツアーなど、多彩な体験アクティビティを開催。阿寒摩周国立公園エリアの藻琴山では楽しいキャンプイベントを企画しています。詳しくはホームページで。

問 小清水ツーリストセンター
 ☎01522-675120
<https://koshimizu-kan.ko.com/>

倶知安町 オープントップのスカイバスが運行!

二階建ての屋根なしバス「スカイバス」が北海道ニセコのさまざまなスポットを回りながら運行します! 目の前いっぱいに広がるニセコの風景や、美しく雄大な羊蹄山を望みながら、一味違うニセコの観光をぜひお楽しみください。



問 (社) 倶知安観光協会
 ☎01366-551501
<https://skybus-niseko.com/>

遠軽町 ゲレンデと遠軽とオホツクの魅力を発信!!

「道の駅遠軽森のオホツク」では、夏のアクティビティが大人気! 夏でも人工スノーマッドでスキーやボードを楽しめる「サマーゲレンデ」や、国内最大級の急勾配を生かしたスリリングな長距離滑降が楽しめる大型の「ジップライン」など、魅力的なアクティビティが満載です。



問 (社) えんがる町観光協会
 ☎01588-424536
<https://engaru-mori-no-ohotsuki.jp/>

清里町 自然を満喫しながらパークゴルフ



「江南パークゴルフ場」は、日本百名山「斜里岳」の勇姿を望みながら、本年度は2コースを修理中ですが、残り36コースが使用できます。10月14日までのオープン期間中、町内はもとより町外からも多くの利用客が訪れる人気のパークゴルフ場です。近くには知床山系を望むことができる「宇宙展望台」もあり、大自然とのふれあいを体験できます。

問 江南パークゴルフ場
 ☎01522-254000
<https://www.town.ki-yosato.hokkaido.jp>

新十津川町 スポーツとレジャーの拠点

ふるさと公園は、スポーツやレジャーの拠点です。ゆったりと自然を感じながら泊まって遊ぶことができる、キャンプや合宿にぴったりの施設です。令和6年からは、レンタサイクル事業を開始しました。季節折々の田園風景を眺めながら、新十津川町を満喫できます。家族や友人との思い出づくりぜひご利用ください。



問 新十津川町観光協会
 ☎01255-762134

美深町イメージキャラクター
みんなで築く輝くまち びふか
美深町観光協会
 会長 齊藤 宏行
 〒098-2238 中川郡美深町字開運町交通ターミナル内
 TEL(01656)9-2470 / FAX(01656)9-2472

レクリエーションから研修・合宿まで充実の施設
 道の駅・サンフラワー北竜
サンフラワーパークホテル
 北竜温泉・レストラン風車
 〒078-2511
 北海道雨竜郡北竜町字板谷163番地2
 TEL (0164)34-3321 FAX (0164) 34-3251

自然に囲まれた天然泉でゆったりしたひと時を
びふか温泉
 三日月湖と四季折々の景観、そして天然泉がお皆様をお出迎え致します。湯治・ファミリーレジャーはもちろん、観光旅行・各種会社・研修・スポーツ合宿などにもご利用いただけます。
 北海道中川郡美深町 森林公園びふかアイランド内(道の駅双子座館裏)
 お問い合わせ・ご予約 Tel.01656-2-2900

物産品・名産品の展示販売施設
新十津川物産館
 1階売店 ●3月~10月/10時~17時30分
 ●11月~2月/10時~16時
 2階レストラン ●11時~14時30分 定休日/月・火
 ラストオーダー 14時
 管理・運営 (株)新十津川総合振興公社
 樺戸郡新十津川町中央5番地1 TEL.(0125)76-3141

伊達市 武家の歴史を楽しめる



総合公園「だて歴史の杜」は様々な見所が満載!! 観光物産館では伊達野菜や地元の食

材がたくさん販売されており、「だて歴史文化ミュージアム」では縄文時代から現代までの伊達市の歴史・文化自然を紹介し、藍染め体験や刀鍛冶が見学できるなど伊達の観光スポットとなっています。

伊達市商工観光課

0142-82-3209
https://www.city.date.hokkaido.jp/

豊富町 源泉かけ流しの美肌の湯



日本最北の温泉郷である「豊富温泉」は、油分を含んだ美肌の湯です。保湿効果が高い為、

豊富町商工観光課

01927-1711
http://www.town.toyotomi.hokkaido.jp/

音更町 「食」の魅力発信拠点



「道の駅おとふけ」は、9つの飲食店と農家直送の新鮮野菜・特

産品などを販売する直売所があり、グルメ・ショッピングが充実しています。大型木製遊具が設置されたキッズコーナーやドラマの世界観が体感できる「なつぞらエリア」など、大人も子どもも楽しめる施設です。

道の駅おとふけ

0142-82-3209
http://michinoeki-otofuke.jp

美幌町 ワーキングスペースKI-TEN(キテン)



「自然と地域と人が交わるワーキングスペース」としてテレワークやカフェ

工利用など、さまざまな用途でご利用いただけます。美幌みどりの村森林公園内にはアウトドアを存分に楽しめるキャンプ場もあるので、自然で遊ぶ一体験も、集中して仕事を行う環境もあり、オンとオフを切り替えながら滞在できます。

ワーキングスペースKI-TEN

0160-54801-3346
https://horo-kiten.com

黒松内町 自然が育てた本物の美味しさ



丘の上にある黒松内町特産物手づくり加工センター「トワ・ヴェール」では、黒松内町の自然が育てた本物のおいしさが味わえます。新鮮な素材から作るチーズ、アイ

トワ・ヴェール

01667-4416
https://tovert.shop

上川町 未来型公民館「大雪かみかわヌクモ」



スイーツや自家焙煎コーヒーを提供するスペースや、ブロックや大雪山をイメージした「バンク」で子どもが走り回れるフリースペース(無料)がありま

また、「チームラボ」がプロデュースする「遊ぶ!天才プログラミング」が体験できるスペース(有料)も併設しております。

上川町役場

01660-2-4066
https://nukumo.net

新篠津村 広大な宇宙を満喫できる天文台



しめです。今年には北海道でも赤いオーロラが見られる可能性があり、北の低空がよく見える新篠津村は絶好のロケーションです。詳しくは、しんしのつ天文台公式HPをチェック。

新篠津村役場企画政策課

0126-572111
https://www.vill.shinshinosu.hokkaido.jp/starazing/

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 TEL011-530-1000 URL https://www.arcs-g.co.jp



大雪 森のガーデン
〒078-1721 北海道上川郡上川町字菊水841番地8
電話・FAX 01658-2-4655(電話受付時間/9:00~17:00)
http://www.daisetsu-asahigaoka.jp/



道の駅「しんしのつ」に併設した「しんしのつ温泉たっぷの湯」は源泉かけ流し天然温泉をゆったり楽しみ、宿泊施設も兼ね備えた新篠津村の観光拠点です。

道の駅「しんしのつ」
しんしのつ温泉たっぷの湯
営業時間 6:00~22:00(最終受付21:30)
☎(0126)58-3166 石狩市新篠津村 第45線北2

ご予約お問い合わせ



みんなが使えます 森林環境税

北海道森林組合連合会 有末道弘 代表理事会長

今年6月から徴収が始まった森林環境税。CO₂を削減するため、森林環境を守るために絶対不可欠な税金なのですが、評判は今ひとつ。巷からは「そんなに集めてどうするの?」「森林なんかほとんどない大都市には関係ないのでは?」といった声が漏れ聞こえてきます。そういった疑問に、森林環境と林業のプロ、北海道森林組合連合会の有末道弘代表理事会長に訊いてみました。

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

今年度から徴収がスタートした森林環境税について教えてください。根幹にあるのは、国が2050年までに脱炭素社会を実現するということです。国際的な枠組みの中で、地球温暖化という環境の激変を少しでも抑えるため、CO₂を吸収する森林を作ることに力を入れていくという形です。ここ4年ほどは、木を植えたり草刈りをしたりする森林整備予算は増え続けていて、減ったことがありません。

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

「森林環境税は、各市町村が各自の採配で、この予算は林道整備に使おうとか、あるいは遅れている間伐作業に力を入れようとか、あるいは小学校や中学校の本棚や備品など、木を利用した予算の使い方をしていることとか、各市町村が自分たちのまわりのために使えるお金なんです。」

北海道森林組合連合会会長 有末 道弘 さん

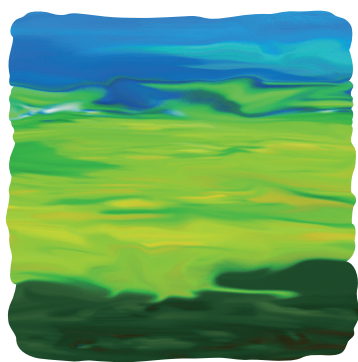


「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」

「森林環境税の使い方、誤解している人も多いようです。木は伐ったら必ず植える。森林環境税の使い方を誤解している人も多いようです。」



NORINCHUKIN

農林中央金庫

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

北海道の牛乳・乳製品を使った オリジナル料理を大募集！ 北海道牛乳普及協会

北海道牛乳普及協会・ホクレン農業協同組合連合会が主催する2024年度「第44回牛乳・乳製品利用料理コンクール」の作品を募集しています。応募資格は、北海道在住の高校生以上で、実演審査会に出場できる方であれば誰でも可能です。募集条件は、牛乳・乳製品の使用量が4人分で合計200g以上。どこでも入手できる一般的な食材で簡単に作れること。応募および詳細はこちら、またはTEL 011-850-0233まで。

応募締め切りは、8月31日(土)消印有効。応募作品の中から書類審査を行い、審査通過者は10月下旬に札幌市内で実演審査を開催。最優秀賞1点、第2位1点、第3位1点、その他各賞を選出します。

事前調理・盛り付けを含め60分以内でできること。応募者自身が考案した未発表の料理・菓子・デザートであること。応募締め切りは、8月31日(土)消印有効。



トーストに最適！「イギリス食パン」と「イギリスラブラブサンド」

日糧製パン

「イギリス食パン」は、小麦粉の風味を最大限引き出すために、シンプルな配合で作られた「トースト用食パン」です。トーストすることで小麦本来の香りと、カリッととした食感が際立ちます。原料はできるだけ少なく、発酵と温度管理によって甘味が感じられるパン職人の技術と熱意が生んだ日糧の自信作です。イギリス食パンを使用したトースト用「イギリス



●日糧製パン(株)
札幌市豊平区月寒東一条18丁目5番1号
TEL 011-850-84008

夏本番！ かき氷と冷たいフロートを満喫！ 北海道ミルク工房カフェ

いよいよ夏本番です。新鮮な北海道産乳原料100%のシェラートや、季節の果物などをブレンドしたブレンドアイス、期間限定のシェイクなどが大人気の「北海道ミルク工房カフェ」に、また新しい魅力満点のメニューが登場しました。まずは夏の定番「かき氷」！ブルーハワイ、ストロベリー、パインアップルと3種類のフレーバーを発売予定です。しかもただのかき氷ではなく、それぞれオリジナルのアイスが上りのり、かき氷とアイスクリームをどちらも食べたい欲張りなあなたにぴったりの商品です。価格は税込600〜700円前後。

そして、見るだけで涼しくなるお洒落なフロートは、のど越しすっきりソーダ(メロン、ブルーハワイ、パインレモン)の3種類を予定にアイスをおのせることで、どこか懐かしいフロートに。きれいな色と冷たいのど越しが、暑い夏にぴったりです。価格はソーダのみで300〜550円、アイスのおまかせで400〜600円前後(税込)。

中和石油グループの「北海道ミルク工房(株)」では、専門店顔負けの高品質アイスクリームをはじめとする多彩なメニューを、同社経営のスタンドやコインランドリー、ホテルなどの併設店舗で提供しています。

現在、札幌市の「モエレ沼店」、「ゼビオ旭川市の「永山店」、苦小牧市の「沼ノ端店」、函館市の「東急ステイション」の6店舗が営業中です。【問い合わせ先】中和石油グループ本社 TEL 011-1101



見た目も楽しく味も抜群のフロート オリジナルアイスがのったかき氷

モエレ沼店、ゼビオ旭川市の「永山店」、苦小牧市の「沼ノ端店」、函館市の「東急ステイション」の6店舗が営業中です。【問い合わせ先】中和石油グループ本社 TEL 011-1101

イギリス食パン

シンプルな配合だからこそ、トーストした時の小麦の香りと味わい。外はカリッと、中はもっちり

イギリスラブラブサンド

イギリス食パンならではのカリッとした食感と、あふれ出す具材の旨味。是非トーストで。

トースト用

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

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。

since 1902 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>

もしものときの、頼れる保障。

医療共済 **メディカル**

JAの医療共済なら、日帰り入院*を含め、入院1日目からまとまった一時金を受け取れます。

JA共済

伝統と品質を誇る 高級食肉

卸・小売 大 大金畜産

ホームページアドレス <http://www.o-gane.co.jp>

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

松尾ジンギスカン

味もついでる♪すぐ焼ける♪

お取り寄せはこちらから

公式オンラインショップ shop.matsuo1956.jp

松尾ジンギスカン 公式通販

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8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9月中の発送をもって代えさせていただきます。

A JA新しのつから
「きらもち100%もち麦」と「田舎風味噌」
450gのセットを5名様



「きらもち100%もち麦」は、生産者が丹精込めて丁寧に育てた安心良質なもち麦です。おいしいだけでなく食物繊維が多く含まれ、糖分の吸収を抑え、腸内環境を整えてくれます。「田舎風味噌」は、新篠津村の大豆だけを使い、こうじは完全自家製手作りの無添加・天然醸造。防腐剤などは一切使わない生みそで、有害菌の繁殖を抑え、腸内の免疫機能を高めます。

☎ JA新しのつ
Tel.0126-57-2311

B 福山醸造から
「北海道の鮭節香るだし醤油」
150ml 2本セットを6名様



北海道産の大豆と小麦で仕込んだ丸大豆醤油に、北海道産鮭節や日高昆布などをバランスよく配合した特製だしをブレンドしました。そのままかけるだけ、つけるだけで、毎日の料理がちよっぴり贅沢になる、究極のだし醤油です。

昨年10月、日本野菜ソムリエ協会が開催する「第14回調味料選手権2023」において、(しょうゆ部門 最優秀賞)を受賞しました。

☎ 福山醸造株式会社
Tel.0120-120-280

C ホクレン商事から
「3000円分」
相当の旬の北海道産品を5名様



発送は9月下旬から
10月中旬の予定です。

ホクレンショップやホクレンFood Farmなどを運営するホクレン商事から、旬の北海道産品をプレゼントします。商品は届いてからの楽しみ。

☎ ホクレン商事
☎ 011-733-8266

D 久原本家 北海道のブランド「北海道アイ」から
「北海道豚丼のたれ」
1本を10名様



「北海道豚丼のたれ」は、焼いた豚肉にからめるだけで、炭火感のある本格的な豚丼の味を自宅でお楽しみいただけます。

北海道でんさい糖を使用し、コクのある甘みに仕上げました。また、二段熟成醤油を使用し、味に深みを持たせています。幅広いお料理に使える大容量タイプです。

☎ 株式会社久原本家 北海道
Tel.0123-47-8300

日本の食料備蓄基地を 農業王国の北海道が 担う責任がある！

夏は涼を求めて川や湖、海の行楽地は人、人、人。帰った後に残されるのは大量のゴミ。ペットボトルやビニール類がなんと多いことか。文明の便利さを享受するだけで、最後まで管理しない人間界の罪。風で飛ばされ水面に漂い、それらは川に流れて海に辿り着く。人の

営みとはなんと最後まで見届けない、無責任な行為だろうか。年月を経て粉々に粉砕されたものがマイクロプラスチックチック、地球規模で問題視され、国際ルールづくりが議論されている。これが海洋生物に深刻な影響を与えている。鯨類や海鳥が誤食して窒息死する。人の体にも魚介類を通して取り込まれている。マイクロプラスチックチックが現代人の体内にも残留している。果たし

て地球の生態系に今後、どう影響して来るのか。地上の生物は地球環境に害を加えることはしないが、知恵ある人類は悪影響を与え続ける存在らしい。間違いなく地球は人類によって滅ぼされる。人類自身が生存できない環境に変えてしまおう。絶滅危惧種は人間によって引き起こされてきたが、今、自らの手で人類自身が絶滅危惧種になろうとしているのだ。

農業に使う化学肥料も水路から川に流れて、やがて海洋へ辿り着く。植物プランクトンの大量

の狂いが生じてしまおう。水は川を辿って、最終的には海に注がれる。かけがえない地球の「水環境」を守ることは極めて大事なことです。私たちにすぐできることはプラスチック類の徹底管理や家庭から出る排水を注意深く管理することだ。

編集長のひとりごと 森と海は川でつながり 汚染物は海へ運ばれる

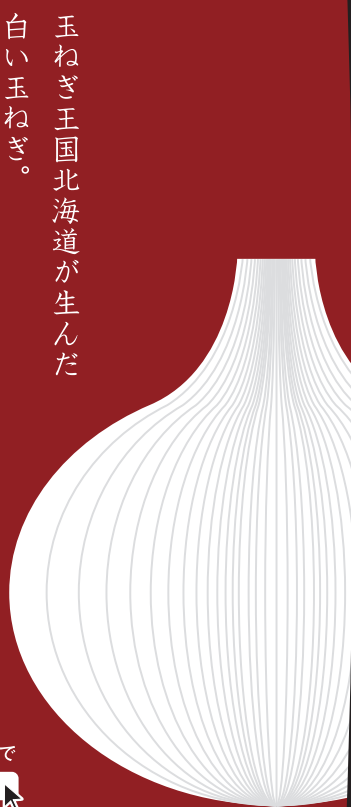


1日1杯の牛乳が 元気な体をつくり 明日の酪農を育む

発生に関係して、具体的には「赤潮」の大発生に関係しているといわれる。その結果、魚介類が酸欠で大量死してしまう事態にも。つまり、あらゆる汚染物質は海洋に辿り着くということ。文明の利便さでその恩恵に預かり、文明の利便の始末で、地上の生命体は環境を被ってしまうということ。

あ、ちがう。

北海道
北見産
真白
ましろ



玉ねぎ王国北海道が生んだ
白い玉ねぎ。
生で一口食べれば、
玉ねぎ本来のまっすぐな味に気付くでしょう。
しゃきしゃきの食感、
辛みの少なさ、そして、甘み。
これがサラダにはもちろん、
どんな料理にもよく合うんです。

真白のレシピはwww.kitayasai.comで

きたやさい

検索

