

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



2025[第148号]隔月刊

1・2月号

発行日: 2025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。

各地の避難民受け入れも想定した 防災立国・北海道を建設しよう



タンチョウヅルの世界ではつがいは生涯にわたる。
写真提供/鶴居村フォトコンテスト

政府「注意報」発出で「南海トラフ」が現実味
昨年は元旦の能登半島地震のほか、8月8日、震度6弱の宮崎県日向灘地震が発生しました。これを受け政府は初めて「南海トラフ地震臨時情報（注意報）」を発出し、国民に避難準備を呼びかけました。これを受け、国民の誰もが「南海トラフは現実に差し迫っ

た」という印象を持ち、今にも起こり得る緊迫感に包まれました。筆者の知人は三重県に居り、聞いたところ「スーパーから飲用水、カップ麺などの備蓄用食品、簡易トイレなど避難グッズが一齐に買われて棚から消えた」と当時の様子を語っていました。これに加えるならば、簡易照明や携帯型ガスコンロ、雨風から防護する防寒

具・カイロ、救急医療品など必須と言えます。近年の記憶に焼き付いた大地震を振り返っても「1995年阪神淡路」「2004年中越」「2011年東日本」「2016年熊本」「2018年胆振東部」そして2024年の「能登半島」「日向灘」があります。地震のほかに、「ゲリラ豪雨」は短時間で局所的に一気に降る大雨でアスファルトに覆われた大都市では鉄砲水が発生し、道路が冠水したりします。「線状降水帯」は雨雲が一地域に居座り、雷を伴い大雨を降らせ、毎年、土砂崩れ、河川氾濫の被害が出ています。元旦に地震が起きた能登では9月にも大雨による大水害が発生しました。幾日も降りやまない雨が記憶に残っています。地震の復旧が遅れていたことも仇となり、緩ん

新年あけましておめでとございませう。近年、震度が大きめな地震や、線状降水帯発生による増水被害の頻度が多くなったと思いませんか。昨年は元旦の日

今月のイチオシ記事

- **防災立国・北海道を建設しよう**P1・P6
 - **第13回米-1グランプリ 蘭越産ゆめぴりかV2達成**P2
 - **林業に優れた人材を送り出す 道立北の森づくり専門学院**P4~5
- 読者プレゼントは最終面にあります。



(6面に続く)

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。

オイソイ 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。

〒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

日本一おいしいお米を決める「第13回米-1グランプリinらんこし」開催!

佐々木和弘さんの 蘭越産「ゆめぴりか」が V2達成!!

2年連続で地元の快挙!!



V2達成! 喜びを爆発させる佐々木さん。再チャレンジ枠からの復活も2度目という奇跡

過去最多、道内外から400品のお米が参加
「米-1グランプリinらんこし」が、今年も11月23日に蘭越町山村開発センターで開催されました。日本一おいしいお米を決める同大会も今年13回目。道内外から400品が出品され、前回の380品を上回る過去最多記録を更新しました。審査方法は伝統の全国一律ガチンコ勝負。全国の調理専門学校生や教師、お米専門店の皆さんによる官能審査で予選が行われた結果、決勝戦の大会当日には、道内20品、道外10品の上位30品が勝ち



審査風景

残りでした。北海道からは地元の蘭越町をはじめ、栗山町、旭川市、雨竜町、長沼町、深川市、北竜町など。道外からは新潟県魚沼市や岐阜県郡下呂市、茨城県大子町などから参加。品種別では「ゆめぴりか」が13品で最も多く、他には「コシヒカリ」や「なつぼし」、「いのちの音」、「ふっくりんこ」などが

決勝大会では、トーナメント方式で各5ブロックが審査スタート。札幌保健医療大学の荒川義人客員教授を審査委員長に、料理研究家の正木和枝氏(株)千野米穀店の徳永善也代表取締役など11名の審査員が、30品のお米を食べ比べました。



蘭越町商工会女性部「スコップで盛り上げ隊」(上)、勇壮な伝統芸能「讚岐瑞穂神楽」

会場内では各銘柄のお米を使ったおにぎり無料試食や、決勝大会進出者のお米の食べ比べコーナーが設けられ、来場者が各地のお米を味わいました。また、恒例の「米重量当てクイズ」は、行列ができる人気ぶり。袋入りのお米を持って重量を当てるもので、最も正解に近かった人に蘭越町のお米がプレゼントされました。



蘭越町農林水産課農政係【問い合わせ先】TEL0136-556517(直通)

熱気あふれる審査会場
準決勝は、各予選ブロックの上位2品に加え、再チャレンジの上位2品の計12品で争われ、そのうちの6品が決勝へと進みました。決勝では、昨年の第12回大会と同様、6品中5品を道産米が占め、そのすべてが「ゆめぴりか」という圧倒的な結果に。厳正な審査の末、表彰式が行われた壇上で、蘭越町の佐々木和弘さん(50)が出品した「ゆめぴりか」が最高賞のグランプリ受賞者に選ばれました。

準決勝は、各予選ブロックの上位2品に加え、再チャレンジの上位2品の計12品で争われ、そのうちの6品が決勝へと進みました。決勝では、昨年の第12回大会と同様、6品中5品を道産米が占め、そのすべてが「ゆめぴりか」という圧倒的な結果に。厳正な審査の末、表彰式が行われた壇上で、蘭越町の佐々木和弘さん(50)が出品した「ゆめぴりか」が最高賞のグランプリ受賞者に選ばれました。

の準決勝進出者が発表されることに、場内には大きな歓声が上ががり、加えて蘭越町商工会女性部「スコップで盛り上げ隊」の見事な演奏と、子どもたちと獅子が繰り広げるダイナミックな舞と太鼓演奏による蘭越町の伝統芸能「讚岐瑞穂神楽」で、会場内の熱気は最高潮に達しました。



佐々木さんに表彰状を手渡す金秀行町長

ソフト大福

冷凍 選べるたのしさ 驚きの14種類!

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



左から、「塩豆」、「かぼちゃ」、「メロン」

〈メニュー〉

白(小豆こしあん)、塩豆(小豆こしあん)、よもぎ(小豆粒あん)、赤(白あん)、かぼちゃ(かぼちゃあん)、ごま(ごまあん)、メロン(メロンあん)、黒糖きな粉(きな粉あん)、ぶどう(ぶどうあん)、玄米(バター小豆粒あん)、ミルク(ミルクあん)、ベルギーチョコ(チョコあん)、コーヒー(コーヒーあん)、いちご(いちごあん)

●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/>

大地を駆る、ファーストクラス。

大規模作業だからこそ、
燃費も精度も居住性も操作性もパワーも妥協できない。
そんな思いを形にしたYTトラクターのフラッグシップ、YT4/5Rシリーズ。
直進アシストを搭載。
さらに作業がラクになり、
精度も効率も上がる。
日本の食を支える旗艦で、
未来につなぐ農業へ邁進。

YT

YT489R 68PS | YT498R 98PS | YT4104R 104PS | YT5114R 114PS

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

おいしいチーズで食卓を豊かに 免疫力アップで健康な身体づくり

「道産ナチュラルチーズの魅力を多くの皆さんに知ってもらい、家庭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2024」が今年も11月9日に札幌グランドホテルで開催された。



共働学舎新得農場代表の宮嶋望さんより、農場の経営理念から、おいしいチーズ作りへの思い、チーズを食べることの必要性についてなどが熱く語られた

開会の挨拶では主催者を代表して北海道牛乳普及協会の操上公宏常務理事から、道産ナチュラルチーズの歴史と実績についての紹介と、セミナー参加を機に、これまで以上に道産ナチュラルチーズのファンになってほしいとの思いが語られた。

北海道の自然の力を生かしたチーズ作り

セミナー前半は共働学舎新得農場代表の宮嶋望氏による「北海道のチーズの特徴、日本の地形に合わせたチーズ作り」と題した講演が行われた。宮嶋氏は北海道チーズ発展の先駆者の一人であり、日本で初めて生産者としてシユバリエ(チーズ鑑評騎士)の称号をフランスから授与されたチーズのスペシャリスト。チーズの本場・ヨーロッパをはじめ、国内の大会でも数々の賞を獲得するなど、世界的評価も高い。2016年にはメイトル・フロマジエ(チーズ熟成士最高位)の称号を受け、2018年秋の褒章にて長年のチーズに対する思いが認められ、黄綬褒章を受章している。

講演では、共働学舎新得農場の理念と、北海道の気候や風土といった自然の力を生かした酪農とチーズ作りへの思いに始まり、おいしいチーズを作るために適したブ라운スイス牛の導入をはじめ、飼育・搾乳・チーズ作りに必要な条件を全て備えた環境整備の大切さなどが語られた。

また消費者に向けては、現代社会において最も身近な存在となっているコンピュータをはじめとする鉄と電気という文明が発達した影響が人間の免疫力を下けていること。そして乳酸発酵食品には腸内環境を整えて免疫力を高め、さまざまな病気を予防し、健康維持のために有用性の高い微生物(乳酸菌・善玉菌)が多く含まれていることから、も良質なチーズを食べることの必要性や意味について語られた。



実演・試食メニューは手前から「きのこのことモッツアレラチーズの洋風茶碗蒸し」「ハンバーグステーキやきもく」「雪花」



試食用チーズは、バゲットから右回りに「酪佳」「カマンベール」「雪花」

市販のチーズで簡単に作れるレストラン風料理

セミナー後半は札幌グランドホテル第10代総料理長、札幌市立大学客員教授の伊藤博之さんによる「市販のチーズで簡単に作れるレストラン風料理」の実演が行われた。



札幌グランドホテル第10代総料理長の伊藤博之さんによる実演の様子も好評だった

「チーズテリーヌ」。ほかにも試食用ナチュラルチーズとして、さらべつチーズ工房のハードタイプチーズ「酪佳」、新札幌乳業「北海道小林牧場物語」手づくりブルーチーズ、八雲チーズ工房「カマンベール」も好評だった。

『ミルク&ナチュラルチーズフェア2025』開催

帯広開催とかちプラザ
1月10日(金)〜12日(日)
札幌開催丸井今井札幌本店
1月15日(水)〜20日(月)

北海道内各地で製造されている多種多様な牛乳・乳製品を広く知ってもらい、牛乳・乳製品の効果効用に関する正しい知識を伝えることで、家庭における料理への利用頻度を増やしてほしいとの思いで毎年開催されている『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)。今や新年恒例の一大イベントとして定着

マンベールやくも(生タイプ)、「ニセコチーズ工房のチーズにパイイヤとマンゴのドライフルーツをまじしたスイーツ感覚の『雪花』も提供された。伊藤総料理長からは、実演で使用されたチーズ以外の家庭の冷蔵庫に入っているチーズでの代用や、家庭にある調理器具の利用法、ひと工夫でホテルのレストラン風な味のグレードアップ法など、プロならではのアドバイスも語られ、メモをする手が止まらない参加者も多数見られた。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で試してみては。

学生考案のミルクドリンクカフェなどを予定。ステージイベント(札幌のみは、出店メーカー!工房の紹介や、乳業メーカーによる食育・PRステージ、シエフによる牛乳製品を使った簡単レシピの紹介、農業高校ブレゼンステージなどが予定される。



ミルク&ナチュラルチーズフェア2025

Milk and Natural Cheese Fair 2025

帯広 **とかちプラザ1階**

2025.1.10(金)〜12(日)

10:00〜17:00

札幌 **丸井今井札幌本店**

2025.1.15(水)〜20(月)

10:30〜17:30

主催/北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会 ■フェアに関するお問い合わせ/ミルク&ナチュラルチーズフェア2025事務局 MAIL mc-fair.jimukyoku@ing-corp.jp

れます。ただ、実際にできてくるのは約8千haで、目標には遠く及んでおらず、大きな課題としては労働力や苗木の生産量などを解消していかねばなりません。

経済活性化で入学者減少

学院設立の目的の一つは、労働力の強化で、これは担い手人材の育成と確保を地道にやっていくしかありません。今はその部分を試されているのだと思っています。入学定員は40名で、4

北海道水産林務部 寺田 宏林務局長に聞く 業界からも高い評価 北の森づくり専門学院

北海道にとって、学院の重要性は。北の森づくり専門学院は、道水産林務部の直下にある組織で、林業の担

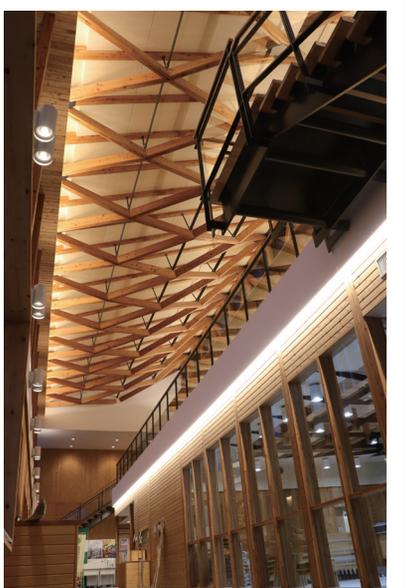


手対策の言わば一丁目一番地といった存在です。高校生をはじめ一般の方にも入学していただいて、資格と技術を身につけていただき、林業・木材産業に人材を送り出すわけです。

私が特に期待するのは、学院の卒業生は、まだ

月に入ってくる7年度の入学生は、12月現在、1回目の推薦と一般入試で14名です。例年になく厳しい状況となっております。2023年はこの時点で26名でした。最近では経済が活性化して、企業が人をどんどん採っていますし、国や道などの役所も人材難ですから、思ったように入学生が集まりません。

この学院でも説明会とオープンキャンパスを開催し、昨年は札幌市出張オープンキャンパスを



行ったほか、東京や札幌では林業関係の就業ガイダンスにブースを出しました。そのほか、個別に高校の職業説明会や進学説明会に呼ばれて行く

まずは安全第一に考える

道の林業労働実態調査によると、林業はこの10年ぐらいで、季節雇用から通年雇用へと一気に変わってきています。時代的にも当学院の設立はちょうどいいタイミングだったわけですね。通年雇用なので、林業も月給がきちんともらえるわけですね。新卒で人材を送り込む使命から考えても、出来るべくして出来た教育施設だと思っています。われわれもまだ学院を

林業は労働災害、事故が多い産業ですので、様々な技術研修を行い、基礎からしっかりと時間をかけて教えるということに、安全管理をはじめ高い技術を持った人材を林業に送り出し、労働災害の発生率を下げていくということなんです。そういう意味でも非常に重要な教育機関だと思います。

学院の最大の長所は、学院の卒業生は、まだ

3期生までしか業界に出てきていませんが、企業の方たちからは「北の森カレッジを出た人は皆が同じやり方で、技術的にぶれていないところが素晴らしい」と高い評価を得ています。つまり基礎がともしっかりしているということなんです。

実際に山で指導するということになる、機材のコックピットには2人乗れない上に、作業条件は山によって違うわけですが、学院のシミュレーターであれば、教官がすぐ隣に付いていて、簡単な作業から本格的な難易度の高い作業まで、同じ条件でしっかりと指導ができます。そういった体系的なプログラムを作成して指導しますので、非常に上達が早い。

北海道水産林務部林務局長 寺田 宏さん
は、一日程度の講習で修了しますので、あとは現場に出て指導してもらい、悪いところは直してもらいながら技術を上げていくというやり方でした。

学院が設置している高性能林業機械のシミュレーターでは、同じ条件で同じように基礎を教えられるのが非常に良いところなんです。

業界の期待度は、卒業生は1学年30〜40人ですが、求人倍率は5〜6倍です。つまり林業

始めて5年目で、業界との関係も含めて、うちで習ったことが業界と違ったりすることもありますが、われわれは「安全」を第一に考えるので、最初は現場とやり方が違うために軋轢があったりしますが、少しずつそういった安全な技術を出していきたいですし、現場で実際に使われている機械操作をフィンランド式のシミュレーターで学んで現場に出していきたいと考えています。



VRシミュレーターでの作業練習



フィンランド研修

フィンランド研修は、そのへんを地道に、業界に対して

一つの大切な意義は「労働安全」なんです。「人材育成」とともに非常に大きな二本柱、これがわれわれの使命だと思っています。

労働災害を減らすために

就業実習から帰ってきた生徒には必ず話を聞くようにして、教えてもらったことと全然違っていた場合、それは20年

30年とやってきたプロのやり方で、君にはまだそこまでの技術は無いのだから、そういうふうな教えられても、それが必ず正しいのではなく、自分の実力に合ったやり方を考えなさいと教え、フォローしたりします。

ベテランのやり方が若い子たちにとって安全なやり方とは限らない。将来はともかく、未熟な今は違うんだと教えてくれるわけではないので、当校ですっかり安全なやり方を教え、労働災害を減らします。働き始めてから5年目ぐらいますが、非常に労働災害にあう確率が高いんです。5年を過ぎて経験を積んで技術を身につけて、ようやくどんなに危険なのかと理解するんですよ。だからその危なさが分かる前に事故に遭うケースが後を絶たないんです。

各地の避難民受け入れも想定した 防災立国・北海道を建設しよう

(1面からの続き)

た地盤のあるところでは土砂崩れや土石流があちこちで発生しました。このさなか、国会では与野党は裏金問題の攻防戦を繰り広げており、筆者は日本政治の底の浅さに大いに失望したものです。「何が緊急の事案か、そこに議論をもっていかないと予算執行もできません。政治家もマスコミも優先順位をつけるべき。」

避難者受け入れを想定 防災立国づくりに着手

「災害に強い国土づくり」。「災害があった時の迅速な復旧活動」の一致



2018年9月6日胆振東部地震の厚真町の崩落現場(翌年の7月撮影)

したうえで政治は進められなければなりません。国土が急峻にして窮屈な日本はハザードマップを広げれば、危険個所が各地各所に無数に点在します。窮屈な地形ゆえ危険性も潜むのです。

開拓時代、奈良県十津川村の住民が地域挙げて北海道に移住してきた歴史があります。そこ、空知管内の新十津川町が先発例です。

十津川村が大洪水に見舞われ、一切合切洪水に飲み込まれ「復旧困難」と見た住民たちが集団移住してきたのです。復旧に5年、10年と人生を費やすのもひとつの生き方論ですが、新天地を求めて(長、短期間かわらず)移動することも一つの生き方ではないでしょうか。

大地震、大災害が実際頻繁に起こる現実を鑑みると全国の中で広大な平野部を持つ北海道こそ、その候補地になれるのではないのでしょうか。

これまでいろんな特区が話され、そのどれ一つも道民に周知されていない行政の流れでは先々を描けません。「北海道の得意分野を総意で動かす」そんな行政であってほしいものです。

特別な北海道の歴史を 逆転の発想で活かせる

北海道150年の歴史

「大移動する節目」がこれまで2度ありますが皆さんはわかりますか？

一つは開拓時代初期で旧土族の不平を鎮めるという意味もあった屯田兵による開拓(兵役と開墾)を勧める屯田兵制度がありました。

さらに本土から辺境の北海道に追いやってた囚人たち(凶悪犯・不逞武士による乱などで刑を受けた囚人)の収容施設であった囚人監が複数設けられ、囚人の労役で幹線道路や鉄道、炭鉱などの鉱山、農地・用水路など北海道の産業を支えるインフラが整えられていきました。

明治以降の歴史で囚人の労役は北海道だけの特殊な事例です。当時の役人は「口減らしに死んでいかまわらない」とさ言い切ったのです。北海道史に残る酷い話です。屯田兵と囚人ばかりではありませんが、役人以外は各地の藩や集落単位が大移動してきたのです。

二つ目の大移動は終戦直後です。戦後開拓期ともいわれています。敗戦した日本では復員兵や海外の開拓農民がみんな本土に帰還しました。当時は食糧難、国民の食べるものに困った政府は食糧増産の号令のもと、北海道へ帰還者を農業者に見立てて送り込みました。



胆振東部地震のとき、札幌でも液状化で大きな被害が出る(里塚地区)

厄介米から上質米へ やる意思があれば可能

歴史的には厄介者たちを追いやる地が北海道でしたが、今度は日本の中で都府県より有利な分野で存在感を示す、今が絶

これは別の意味も隠されています。戦争で疲弊した本土には仕事も少なかったのです。さらに終戦直後抑留されて解放された帰還者はみな「社会主義の影響を受けている」と見られていました。だから「帰還者は辺境へ飛ばす」、そんな意味もあり終戦直後の「第2開拓時代」の大移動があったのです。

好の機会なのです。国の政策に黙って動員をかけられるのではなく、自らが構想した政策に中央の目を向けさせる、「言いなりになっていった北海道のイメージを一新する」のに、今はいいチャンスです。明治期は「米栽培禁止」でしたが中山久蔵がひそかに栽培し成功しました。すると誰もが米作りを始め、食糧制度の下、国は全量買い取りましたが本音は「厄介米」の存在でした。今では全国を席巻するほどの上質米です。堅牢な意思を通せば北海道はきつと自己変革できます。

(山田)

北海道に大なる思いを寄せて

月刊ISMは創刊35周年

隔月刊イーハトーヴは25周年

未来は常に道なき径、共に歩まむ

記者募集中 TEL.011-271-7651 (担当・山田)

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



杉澤 謙次郎 社長

暖房が使えない避難所？
 — 今、札幌市で真冬に地震災害が起きたら。杉澤 皆が避難所に行くという局面を想定すると、現在の避難所は、電気が途絶えた場合に「暖房」を提供できないところが多々あります。たとえば避難所に指定されている学校の体育館などで、暖房に使っている燃料が都市ガスや電気だったらアウトで、灯油かプロパンガスでなければなりません。電気の場合は蓄電池がなければ駄目です。

災害時は「初動」が大事
 — そうした事態に備えるにはどうすれば。杉澤 災害時では、危険な災害対応に関する「初動」が大事です。真冬に災害が起きて灯油やガスが1週間止まる

真冬の地震災害に備えて

中和石油グループ
代表取締役 杉澤 謙次郎 さん

2024年1月1日に能登半島を襲い、大勢の犠牲者を出したマグニチュード7.6の大地震。これがもし冬の札幌市で起きたらどうなるのでしょうか。以前から、私費を投じて「災害対応フェア」を開催するなど、エネルギー産業ならではの視点で危機管理の重要性を訴えてきた、中和石油グループの杉澤謙次郎代表取締役に話を聞いてみました。

と命の危険があります。避難所で耐え抜くには、暖房だけでなく布団や防寒用のアルミシートなど、寒さが凌げるような安くて最低限のものをどれだけ用意するかです。せめて70歳以上の高齢者の分、乳幼児の分だけでもカバーできる数量を用意すべきです。

多いのですが、これは低温で凍ってしましますから、10月下旬から販売する「寒冷地軽油」に替えなければなりません。9月の防災の日には試運転して、減った分を足すにしても寒冷地軽油でなければ駄目です。

発電機の軽油は大丈夫か
 — ブラックアウト発生時、自家発電システムを備えていた施設も多かったようですが。杉澤 胆振東部地震のとき、携帯電話の基地局は最初こそ通じていたが、2日目、3日目には使えなくなりました。あれは自家発電の燃料が切れたからです。あれ以後、携帯電話企業などの程度まで災害に備えて整備したかも不明です。

災害時は3日間耐えよう
 — 大災害に備える心構えをお聞かせください。杉澤 現実的には、大規模災害が起こっても3日目は電気が復旧してくることが多いので、その場合は「3日間耐えよう」ということですね。

自家発電の燃料は？
 札幌市は、そのあたりの備えや危機意識が甘いまちなので、たとえば12月から2月にかけて災害が起こると、若い人はスキーウェアなどを着込んで、自家用車の中に避難して温まるなどの方法である程度は耐えられるでしょうが、乳児や高齢者など体力的に弱い人はそうはいきません。ましてや最近では独居老人が多いので、この人たちが危ない。だからこそ避難所は大事なんです。

自家発電の燃料は？
 ブラックアウト後もそうでしたが、私たちが災害時の備えを意識しているのはせいぜい数カ月です。だからこそ防災の日を設定したのはいいこと、それをもっと大規模活動にして、たとえばその日に備品の入れ替えをするとか、小中学校などの教育機関で一斉に避難訓練をするとか、そういったことを啓蒙する活動も必要だと思います。

画期的な野菜のクラフトジン Vegin tomato 発売

JAながめ(長沼町)は昨年9月、長沼町産トマトを素材とする画期的なクラフトジン(Vegin tomato)を発売しました。クラフトとは、小規模な蒸留所・醸造所で造られるジンやビールなどが職人技(クラフトマンシップ)で手塩にかけてじっくり造られることから生まれた呼称です。道内有数の野菜産地・長沼町は、「地元の野菜を生まれ変わらせる」ことを目標として新しい切り口の商品展開を模索していました。そんなとき、酪農学園大学の学生からもたらされたのが「野菜でクラフトジンを造る」という画期的なアイデアでした。

国内では前例のないトマトのジン開発にあたったのは、数多くのクラフトジンを手がけた積丹スピリット。何度も試作を重ねた末に完成したVegin tomatoは、グラスに口を近づけただけで新鮮なトマトのフレッシュな香りが舞い込む、爽やかですっきりとした味わいのクラフトジンとなりました。ソーダ割りが絶品で、長沼町の特産品「ジンギスカン」とのマリアージュも最高です。アルコール度数は45度、オープン価格は5200円(税別)。Aコープなぐめま店、くるるの杜などで販売中です。 ※8ページ読者プレゼントを参照。

目指したのは「ドライジンとフレッシュトマトの融合」で、ジュニパーベリーとトマトのマリアージュが完璧にできているお酒です。20kgのトマトのヘタを取り、生のまま長時間漬けた原酒を減圧蒸留することで、生トマトの香りと風味を持つ「ながめトマトスピリッツ」を造りました。

7種類のスピリッツをブレンド

- Shikotan Dry Gin
- なぐめトマト
- キタコシ
- ハリエンジュ
- ブドウマース
- ハブブ種
- メカブ
- ハリエンジュ

Tasting Notes

- 香り / フレッシュなトマトのトップノートにハーブ達が寄り添います。ジュニパーベリーのベースノートが奥行きを感じさせます。
- 風味 / トマトの風味を軸に、ジュニパーベリーのスパイス感を、まるやかなメカブ、キタコシが包み込みます。
- 余韻 / 種々しいトマトのグリーンが長く続きます。

おすすめの楽しみ方

- 食前 / オンザロック or ジントニック (ジントニックウォーター100mlに10.5:2.5) の2杯には、電、生野菜、種実類、ビーフジャーキーをおすすめします。
- 食中 / ジンソーダ・お好みで少し塩を加えて (ジンソーダ=1:3) じんなお料理とも合いますが、肉料理との相性は抜群です。

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>

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

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>

本社・工場

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 お出かけ前に通帳を探さなくてもOK 万が一の時も安心

POINT 2 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

POINT 3 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できるぞう。

JAバンクアプリ

ダウンロードはこちら

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2025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 JAながめから 「vegin tomato」 1本を1名様



長沼町産トマトを素材とする画期的なクラフトジンです。

新鮮なトマトのフレッシュな香りが素晴らしい、爽やかですっきりとした味わいです。アルコール度数は45度。少量生産の希少なお酒です。

〒JAながめ営業部
Tel.0123-88-2226

B 福山醸造から 「トモエ鮭うましゃぶ醤油仕立て」 1人前2袋セットを6名様



伝統製法(手火山造り)の希少な北海道産鮭鮓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。鮭鮓の上品な甘みを感じる黄金だしが、素材の旨みを引き立てます。別添の鮭鮓粉をかけることで、さらに風味がアップ。肉や野菜はもちろんのこと、みょうどんや雑炊までおいしくお召し上がりいただけます。使いやすい濃縮小袋タイプとなりますので、人数に合わせて簡単に量の調節も可能です。

〒福山醸造株式会社
Tel.0120-120-280

C 東洋水産から 「赤いきつねうどん 北海道限定」 (1ケース12個入り)を5名様



鯉鮓と利尻昆布のだしが利いたまろやかで香り豊かなつゆに、コシと弾力の強いなめらかなうどんです。別添七味唐辛子付き。

北海道工場で作った北海道限定商品です。

〒東洋水産 株式会社北海道事業部
☎0133-75-3220

D むかわ地域商社から 「カムイサウルス・アロマミスト」 50ml×1本を1名様



むかわ町で発見された恐竜「カムイサウルス・ジャボニクス」が生きていた時代を彷彿とさせるイメージで、町木アカエゾマツの香りをメインとしたアロマミストです。リビングや玄関等の空間にスプレーして、心地よい森林の香りをお楽しみください。

〒むかわ地域商社 株式会社Dino
Tel.0145-47-7101

編集長のひとりごと 変化する風向きに翻弄された ホタテ関係者の心もよう



今回はホタテから人の「こころ模様」を覗いてみたい。

市場に出さなければ経営は行き詰る。八方塞がり関係者は気を揉んでいる。

産地は対策に乗り出した。例えば、森町では地元の水産会社が大量に抱える在庫のホタテを町役場が買い取るかたちで、全国の学校給食の関係者に呼び掛け無償で提供を始めた。徳単位の町費が支出された。これにより浜の漁業者も水産会社も生き延びられた。森町長の英断だった。

中国の禁輸措置は北海道の漁業界では大打撃、連日メディアが報じた。それに呼応するように、

さらに暗雲が立ち込めた。コロナ禍の行動制限の解除後も追い打ちをかけるられる事態に。処理水の海洋放出に反対する中国政府は日本産水産物を中国国内から締め出す禁輸措置で北海道の海産物(ホタテ・ナマコなど)は行き場を失った。その中でも比重が最も大きかったのが「殻付きホタテ」。

「ホタテ」に全国から寄付が集まった。産地の自治体は大喜びだったはず。しかし、順調だったのは23年度までで、24年度は風向きが変わる。

中国にとって代わると、東南アジアからの引き合いが強くなり、しかも高値取引だったことからさらに行き先の重点が移った。さらに、物価高騰の影響を受けて国内相場も高値で推移、こうなれば、水産会社も高値取引の海外や国内流通のほうへホタテを売りさばく。

しかし、業者を責められない。中国に代わる売り先探しは将来につながる布石となる。これにより返礼品に充てるホタテの在庫が少なくなり、返礼品に「ホタテ」と謳えなくなった。新聞報道によれば、紋別市は11月末時点で72億円、前年同期比で半分となる。23年度は19.2億円で道内1位(全国2位)の好成績だった。事業計画の練り直しが始まった。

気まぐれな風は時たま吹くもの。コロナに翻弄され、中国政府の政策転換でピンチに立ったホタテの関係者(漁業者・水産会社・自治体)は次につながった。店頭価格は「高いねえ」が筆者の本音。

「拓くぞ!未来」は、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。

食とスポーツ/ホクレン女子陸上競技部

IT酪農

ホクレン農業/豆・玉ねぎ

ほくれん丸

北海道和牛

輸出/パールライス工場

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

