

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149号]隔月刊

3・4月号

発行日: 2025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。

## キャンパスは「写真の町」東川町 ここで学ぶ福祉と国際文化



今度、校名が「東川国際文化福祉専門学校」になるが、「日本語学科」には現在、東南アジアを中心に14の国と地域から来た留学生たちが学んでいる。言語、文化の違いはお互いの若さが取り除いてくれる。

**創立50周年を機に  
校名を一新し百年へ一歩**  
今年4月から、「旭川福祉専門学校」から「東川国際文化福祉専門学校」に校名が変更となる。「福専」は同じだが、ロゴマークは斬新なデザインに一新した。

旭川で創立して今年で50年、1992年に東川町に移転してから33年経ち、地域住民から「福専」と呼ばれ親しまれてきた。この間、学び舎で保育・幼児教育・福祉・医療・日本語を学んだ多くの日本人学生や海外留学生が巣立っていった。町を歩くと多文化を感じ、豊かな国際性を体感できる。町特有の雰囲気、これが東川パージョンだ。

筆者は50年ほど前に、古い時代の「東川町役場」を訪ねたことがある。廊下や床は歩くときしむと音がする板張りだった。町なかの風景も何の変哲もない、ごく普通の風景だった。それから半世紀たった今、端正にまとまった街並みの様変わりには驚かされる。変化の始まりは「写真甲子園」の開催と共に変容していったのは間違いない。人口減少でだんだんと衰退していく自治体が多い中で、微増とはいえ人口が緩やかな上昇線が続けられることは稀なケースだ。

学業は2年間だが、その間学生たちは高齢者や子どもたちとの交流や地域住民と一緒に活動に参加する。大都市の専門学校ではなかなかできないことが可能になる。これが「東川流」そんな雰囲気を持ったまちだ。

海外留学生と町民との交流はたちまちインターナショナルな雰囲気になっていく。これを一地方都市でやれ(2面に続く)

北海道のほぼ真ん中、大自然に囲まれた東川町がある。ここで「写真甲子園」が毎年開催され、現在では全国にその名が知れ渡っている。まち全体が被写体だから、とにかく景観がいつも良好に保たれている。大雪の地下水がそのまま飲用に、それを求めて来る移住者も多い。今度は何んなステイジが待つのか。

### 今月のイチオシ記事

- **キャンパスは「写真の町」東川**  
新校名は「東川国際文化福祉専門学校」  
.....P1~2
- **ホックン、マイちゃんの**  
**「お米の勉強」**  
.....P3
- **北のハイグレード食品**  
**2025決定**  
.....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。

〒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](http://www.le-trois.jp)

# キャンパスは「写真の町」東川町ここで学ぶ福祉と国際文化

（1面からの続き）  
のだから「東川町は凄  
いまち」とつい形容した  
くなる。

海外留学生、移住者  
地域おこし協力隊、これ  
らの共通するキーワード  
は若さだ。若者が集うま  
ちには活気が生まれる。  
住民の平均年齢は知らな  
いが東川町は自治体の中  
でも若者が際立って多い  
町といえる。

## 4つの学科からなる 東川国際文化福祉専門学校

福専は「こども学科」  
「介護福祉科」「医療福祉  
学科」「日本語学科」の4  
学科からなる。他の専門  
学校と明確に違う点は、  
東川町が学生の勉学や地  
域での生活をしっかりと  
サポートする仕組みに  
なっていること。特に外  
国人留学生を介護福祉士  
として育成すべく、20  
18年に「外国人介護福  
祉人材育成支援協議会  
（会長・菊地伸東川町長）  
を設立、多くの外国人卒



写真上の3点はそれぞれの学科の実習風景  
写真下段左が第1校舎、同右が第2校舎

業生が介護施設など福祉  
の現場で活躍している。  
介護福祉士の確保は今  
ではどの自治体にとつて  
も喫緊の課題、同協議会  
の正会員は28市町村に上  
る。1人2年間で740  
万円の奨学金が出るほか  
学費、寮費、生活費を月  
7〜10万円出すことでア  
ルバイトせずとも勉強で  
きる環境を整えた。各自  
自治体にとっては確実に人  
材確保できるメリットが  
ある。

町の複合交流施設「せ  
んとびゅあ」の中に「ひ  
がしかわ多文化共生室」  
がある。ここは外国人留  
学生と町民が交流する場  
として活用されている。  
留学生の就職などの相談  
の窓口としても機能する。  
また、茶道など日本の  
文化を教えたり、花見や  
盆踊りなどの日本のイベ  
ントを企画したり、留学  
生が参加しやすい雰囲気  
づくりに努めている。ま  
さに留学生にとっては至  
れり、尽せりの気配りが

## 日本語学校が2つ 町になじむ留学生たち

福専に「日本語学科」  
があるほか、町立の「東  
川日本語学校」がある。  
福専は修学期間1.5年  
と2年で200名が学ぶ。  
町立は100名の留学生  
が学ぶ。今では町民も外  
国人が身近にいることに  
慣れていくが、東川町の  
人口は約8,600人、  
ここに語学留学生が常時  
300名、そのほか介護  
福祉科の留学生もいるか  
らいい頻度で外国人と遭  
遇することになる。介護  
人材の確保は困難を極め  
る中、東川町では自治体  
と町民が一体となって  
バックアップしている。

## 就職率100% 文句なしの卒業生

文句なしの自然環境と  
親身になって接してく  
れる東川町民と、実際の  
現場で子どもや高齢者と  
接しながら学ぶ実習現場

で育まれた貴重な実  
験、いよいよ巣立ち  
の時、彼らの就職率は  
どうだったのか調べ  
てみた。

「こども学科」は47  
年間連続で就職率100  
%だ。昨年度は全国  
から7846名、道内  
から2112名の求人  
があったから凄い。  
「介護福祉科」の求  
人は道内215件13  
48名の求人が殺到、  
もちろん就職率100  
%だ。  
「医療福祉学科」も業  
界就職率100%。  
「日本語学科」は合格  
率で比較する。「N1合  
格率」（昨年7月）は国内  
平均が31.5%だった  
のに対し、「日本語学科」  
は52.9%。「N2合格  
率」全国が33.5%だっ  
たのに対し、62.1%。「N  
3合格率」（昨年7月）は  
全国が38.5%に対し  
70.4%高い合格率を誇  
る。どの学科の卒業生も  
100%の就職率だった。



旭川福祉専門学校は校名を変更して新たに歩み始めます

厚生労働大臣指定 北海道知事認可

学校法人北工学園

# 東川国際文化福祉専門学校

Higashikawa Training College of International Culture and Welfare



この春、「新」呼吸。  
「写真の町」で  
福祉と国際文化を  
学びませんか



世界の才能を地域の未来へ  
キャンパスは北海道・東川町。  
ここから始まる、あなたの未来。

### 本校の特徴

- 地域連携 / 地域を支える人材育成の新拠点
- 国際性 / 海外からの留学生と共に専門知識を学ぶ国際人の育成
- 多様な資格取得 / 学科に応じた資格と「蕎麦打ち段位」「コンディショニング」などのスキルを習得

### 学科紹介

- こども学科 / 保育士・幼稚園教諭(短大卒業資格)の育成
- 介護福祉科 / 介護福祉士の養成
- 医療福祉学科 / 登録販売者と医療事務者の養成
- 日本語学科 / 日本語教育=1.5年課程、2年課程

### 多彩な支援システム

- 本校独自の多彩な支援制度
- 東川町奨学金制度
- 地域おこし協力隊としての就学

お問い合わせ

学校法人 北工学園  
旭川福祉専門学校

〒071-1496 北海道上川郡東川町進化台  
TEL. 0166-82-3566 FAX. 0166-82-3846  
Email: kyokufuku@hokko.ac.jp

学校の様子を  
チェックしよう!

ホームページ



Instagram



<https://www.hokko.ac.jp/kyokufuku/>

# ホックくん、マイちゃんのお米の勉強

ホックくん、マイちゃんは北海道のお米が大好きでも、お家ではママたちが「どうしてこんなにお米の値段が高いのっ。二年越しよ」とご機嫌斜めの毎日です。パパたちも「昼食は何にするか毎日迷うよ。思案の挙句、毎日コンビニへ行く」って言っているそうです。お米は高値続きだし、野菜も高値です。二人はイーハトーヴ編集室を訪ねてお米の勉強をすることにしました。

**編集長**「ほっくん、マイちゃん、こんにちわ。今日はお揃いでどうしたの。いつも北海道米のPRで忙しいでしょー」  
**ふたり**「ううん、この頃はみんな不機嫌でイベントの出番がすっかり減ってしまったの。美味しいう話でも会場でも少しも盛り上がりがないの」  
**編集長**「おや、そうだったの。お米の価格はまだ上がっているし、売り場ではみんなの目が吊り上がっているね。関心が美味しさ云々より価格を下げるの雰囲気だもね」

**ふたり**「どうして元の値段に下がらないの？ママもパパもどうなっているのか、よくわからないよ。今日はお米のお勉強に来たの」  
**編集長**「昨年6月、備蓄米に手を付けるべきか、国も一時考えたけれど、結局『秋には新米が出回るから』といって、推移を見守る選択をしたんだね。日本中の消費者は9月になれば価格も落ち着くと期待して、我慢の日々を送ったけれど高騰し続けたんだ。結局農水大臣のその時の判断の是非が今、指摘されているね」

「外国のお米が日本のお米に取って代わってしまうと、日本の農業はたいへんになるわ」



ホックくん、マイちゃんもお米の問題は心配です！



北海道の田んぼは実り豊かです

**ふたり**「編集長はどう思うの」  
**編集長**「ボクは当時から放出すべきで記事を書いてきた。主食のお米は量的にも価格的にも安くしないと、日本の食のメカニズム、食の産業全体が狂ってしまう。日本の食卓の風景は和風でも洋風でも『ご飯』が一番似合うんだよ、不思議だね」  
**ふたり**「そうだね、食卓テーブルの上に白いご飯がデーンと構えているからどんなおかずの時でも

美味しく食べられるね。ご飯大好き」  
**ふたり**「学校の栄養士の先生が給食費の範囲内のやりくりは食品の値段が軒並み上がって大変だ」と話していました」  
**編集長**「価格が高値推移だと量も少なくなるし、見た目(彩)も悪くなるね。食は命をつなぐ大切な日課だからね。子ども食堂だって食材がひとところより集めにくくなっているというよ。食の安定的な供給はとても大切なことなんだよ。災害や凶作に備えての備蓄米だけど

供給量の安定のためには放出すべきだったんだ。3月下旬には出回るようにだけ、価格が落ち着くかどうか心配だね」  
**ふたり**「でも、どうしてお米が不足したんだらう」  
**編集長**「不足はしていないよ、供給量を調整されたというほうが当たっている。約20万tが集荷されなかったといわれているね。どこかに消えたんだ、おかしいな。高い値段で投機的に売られているね。日本人は元来こいつった商売のやり方は好まないはずなんだけど、投機に走った人もいたということだね」  
**ふたり**「みんなが困ることやるのはイヤー！」  
**編集長**「そうだね。お米に限らず農産物は税金を使って価格安定対策なんかもやっているからね。どがお米をため込んでいるか、正確にはわからないけれど、そのうち色々見えてくるんじゃないかな」

**ふたり**「スーパーにお買い物に行ったら、外国のお米が並んでいて、ママびびくりしていたよ」  
**編集長**「そうだね、今はスーパーも国産のお米を確保できづらい状態なんだ。店頭に並べても、昨年よりまた高い値段しかつけれないでいる。だからお客さんの要望に答えて、外国産のお米が売られているんだよ。飲食店は背に腹は代えられないからと言ってチェンジするとか、国産とブレンドして提供するとか、外食チェーンもぼちぼち導入し始めたね」  
**ふたり**「外国のお米が日本のお米に取って代わってしまうと、日本の農業はたいへんになるね」  
**編集長**「ボクもそこが問題だと思っね。供給不足にしておいて値段が上がるのを待つという2年続きの投機的な動きは日本の消費者に敬遠されている。外国産を選択する国民も今後は多くなるかもしれない。外国産も日本のお米を勉強して栽培しているから、結構美味しいんだよ。そうなるとう理念が根底から吹っ飛んじやうね。」  
**ふたり**「そんなの絶対イヤ！ また楽しいお米のキャンペーンしたい」  
**編集長**「お米はミニマムアクセスと言って政府買収の外国産米があるけれど、こちらは主食用には出回らない仕組みになっている。加工用、工業用だね。ところが日本の商社が「1kg当り関税341円」を支払えば、民間も輸入は可能なんだ。備蓄米21万tを放出する方針は決定して、3月下旬ごろには第一弾として15万tが出回る計画だね。外国産の動向を見ながら、価格の沈静化は実現してほしいね。今日のお勉強はここまで」

組合員の生産活動・JAの営農指導をサポート致します。



## 営農支援システム

- 組合員経営サポート
- 地図システム
- 生産履歴システム
- 営農情報サービス

ソリマチ株式会社の農業簿記と連携。記帳、税務申告までを一貫して支援。

## JA北海道

## 税務支援システム

JA北海道情報センター  
011-836-3311 自動音声ダイヤル【1】

当社ホームページ(右記QRコード)にシステム詳細の記載があります。是非ご覧ください。



## 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/

シリーズ

森をまもる、育てる、活かす

# 森林が果たす役割は永遠

一般社団法人 北海道造林協会 会長 金 秀行さん

国内の林業が勢いを取り戻し、国産木材のニーズが上向いています。特に、森林面積の広大な北海道に注目が集まっていますが、一方で、他の業界同様に後継者不足などの課題も抱えている現状と課題について、(一社)北海道造林協会会長で蘭越町長の金秀行(こんひでゆき)さんにお話を聞きました。

(聞き手・文/伊藤孝)

## ―本道の造林事業の現状を教えてください。―

現在、北海道の人工林は成熟期を迎えており、道産木材のカラマツは国内でも買い手が増え、伐採後の着実な再造林がますます重要になっていきます。森林整備にも様々な部分で繋がっていきまので、ここをきちんと進めることが当協会に求められています。

民有林の伐採後、森林組合にも委託して森林整備計画を実施していく過



(一社)北海道造林協会会長 金 秀行 さん

程で、所有者の方たちに「もっと森林を整備しましょう」と呼びかけるわけですが、どうしても個人負担が多くなると大変です。そうした部分に森林環境税を乗せして、所有者の負担を軽減することもできます。

伐採後の再造林には、伐つて植えて育てて使う、このサイクルを進めていかなければなりません。そのため、グリーンラーチ(カラマツとグイマツの交配品種)が注目されています。まだ時間

を要しますが、生長が速く、材密度が高く強度があり、CO<sub>2</sub>の固定能力に優れ、野ネズミの害を受けにくいため、道産木材の新しいニーズと目されています。

全国的にも、スギに替わる新たな樹種を育てようとしていますが、これから林業に占める北海道の役割はもっと重要になってくると思います。そういう意味で、今、国の予算のうち森林予算は順調に増えています。

## ―戦後に植樹した木がちょうど今、木材向けサイズに生長していますね。―

そうですね。しかし、人工林を伐採して次々と木材にして、そのまま放置しておけば森林は消滅してしまいます。だからこそ造林事業を継続し、繰り返し続けていかなければならないんです。

おかげさまで、造林協会の会員には、種苗から苗木を作る方たちと、それを買って植えて育てる森林組合とがいますので、当協会では、苗木つくりと植樹後の下刈り、間伐、除草などを併せて進めています。

苗木の作り手は一時より少なくなりましたので、当協会では育成も考えていかなければなりません。

また、価格一つ決めるにしても、人件費や燃料費の高騰で、作り手は少しでも苗木を高く売りたい。しかしそれを売って植える側は、やはり安いほどありがたい。ですから当協会には苗木検討委員会があり、双方の意見を聞いて調整し、合意形成を図りながら整備を進めていくのも役割の一つです。植える側としても、改良して、病気に強い苗木、たとえば先ほどのグリーンラーチを増やすようにしていけば、北海道の木材需要もまだまだ高まっていくと思いますね。

## ―林業の担い手育成については。―

非常に重要です。だからこそ旭川の道立北の森づくり専門学院のような優れた教育施設の重要性も増していきわけですが、現実には、入学者が定員に達していないので、もっと世間に知ってもらいたい。同時に、林業関連業者の方からも、学院に人を送り出すやり方が必要です。当協会も、学院をPRしながら後継者対策を進めていくのが役割の一つだと考えています。

学院の卒業生は、就職率も高いですし、業界が欲しい人材です。だからこそ、入学を促す仕組みを業界が

みを業界が皆で広げていくべきです。これからは林業も、賃金の安定化は必須条件なので、通年の雇用体系を構築して事業を行っていくことが必要だと思っています。

また逆に、林業業界で働いた経験がある人、関連企業の社員の人などを、さらにステップアップさせる機関として送り出すという道もあると思います。実際に森林環境税の使い道の中にも担い手対策があるわけですから、そうしたやり方も可能はずです。



## ―北海道林業の今後の課題と可能性は。―

やはり担い手対策は今後ますます重要になります。将来的に人口は増えませんから、その中でいかに効率よく仕事ができる技術を持った人を作りに充てるかが重要になってきます。当然、その人たちの労働環境は、今後より一層きちんと整えていかなければいけません。優れた技術を持った人が効率よく働くことができて、一緒に働く人たちが職場環境を良くしていけば、林業はますます伸びていくと思います。

これからの環境問題などを考えていく上で、森林

の果たす役割はすごく大きい。CO<sub>2</sub>をゼロにするのは不可能ですから、ただ減らすだけではなく、木を育てて、吸収させ、固定させることを併せて考えていかなければ駄目です。そうした部分を色々な場所でPRしていき、皆さんが持っている森林をどう有効活用するかという部分がこれからはもっと必要になると思います。

日本において、森林の果たす役割は永遠です。環境も含めて無くてはならないもので、きちんと森林整備していかなければなりません。そこで働く担い手、さらには国や道、それを支える機械力なども連携しながら進めていけば、北海道の森林が果たす役割はますます重要になっていくと思います。だからこそ森林で林業で働く大切さを子どもたちから教えることも大きな意義があることだと思っています。

**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

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)

# 林業の担い手を育てています

一般社団法人 北海道造林協会 北海道森林整備担い手支援センター

林野庁の「緑の雇用事業」の窓口となっている（一社）北海道造林協会の北海道森林整備担い手支援センターは、ガイダンス開催や研修会の実施をはじめ、林業に就業を希望する人たちのため、さまざまな活動を行っている団体です。その活動内容や林業の担い手の現状について紹介します。

## 高齢化高い林業を支援

人口減少と高齢化が進む中、林業は他の産業よりも高齢化していたことから、平成の初めには、高齢化指数（50歳以上の比率）が68%と全産業の倍以上となっていました。これの抜本的な対策として法律が講じられ、それに基づいて北海道知事が指定した組織が同センターです。



林業作業を実際に体験

対策のポイントとしては、新しく林業に参入する担い手を作っていくもので、その中心となる「緑の雇用事業」は、林野庁が2003年から開始した事業で、林業の新規就業者を増やし、その就労環境を整備し、研修などを通じてキャリアアップ支援を行う事業です。

これを使って3年間、OJT（実地研修）や専門知識などの集合研修で

## 多彩な研修と受入体制

同センター

では、就業希望者からの相談の電話やメールへの対応のほか、就業前に林業の知識や技術を身につける研修なども行っています。



座学による基礎講習も行う



チェーンソーの安全教育

「緑の雇用事業」には本格就業前に適性を判断する3カ月程度のトライアル雇用のほか、3年間、OJT研修と集合研修により、12の資格を取得するフォレストワーカー研修、就業5年以上を経過しキャ

「緑の雇用事業」には本格就業前に適性を判断する3カ月程度のトライアル雇用のほか、3年間、OJT研修と集合研修により、12の資格を取得するフォレストワーカー研修、就業5年以上を経過しキャ



刈払機での下刈り作業

## より高度で安全な林業へ

林業担い手研修では、基礎講座として、安全な作業の推進や林業への定着を図るため、植栽や下刈りなどの造林作業に必要な知識や実践的な技術の習得を行うための研修が行われます。キャリア形成講座として、林業機械の実践的な技術習得を目的とした研修、そしてより高性能な



高性能林業機械の操作実習

勸災害防止の観点からも安全で効率的な伐倒技術を習得するワークショップも開催しています。また、裂けやすい木や傾斜木などの高度なテクニクを必要とする伐木技術研修もあります。他に、効率的で安全な現場作業を主導できる現場管理責任者の育成も行っていきます。

## 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 TEL.011-530-1000 URL <https://www.arcs-g.co.jp>

## キニナル...? 気ニナル? 木ニ成ル!

木の床って、きもちがいいんだなあ



## 松原産業株式会社

代表取締役社長 松原 由典

〒069-1511 夕張郡栗山町中央1丁目1番地1  
TEL (0123) 72-1221 FAX (0123) 72-5802

<http://www.matsubrasangyo.co.jp>

きになるあなたも検索してみてください

松原産業

検索

味も品質も折り紙つき

# 北のハイグレード食品2025決定



北のハイグレード食品パンフレット



商標登録されたロゴマーク

**道内外に発信し販路拡大**

北海道庁が主催する今年度の「北海道の食匠北のハイグレード食品2025」が決定し、2月10日に認定食品18品を発表しました。

これは、一流シエフやカリスマバイヤーなど、「食」分野の第一人者たちが集う北海道の「食のサポーター」等による選考を経て、道産商品のトップランナーを選定する制度で、2010年度から開始され、令和6年度で15回目の開催となりました。

この制度は、あまり広く流通していない地域限定商品や、道の駅・飲食店で提供される地域の原材料を使用した調理品など、道内の食材を活かして道内企業が製造する加工食品を選定対象としています。

その中でも特に「優れた食味」、「高い品質管理」、「強い消費者訴求力」を備えた商品を「北のハイグレード食品」として選定し、道内外へ発信することで販路拡大機会の創出を目的としています。

**徹底した道産のこだわり**

選定商品の要件は、まず主原料が北海道産であること。次に、道内事業者が道内で製造加工を行った商品であること。

第三に、既に流通している商品か、または流通に載せていない商品については取り寄せに対応している商品であること。

第四に、HACCP(ハザップ)に沿った衛生管理の制度に対応済みの事業者が製造した商品であること。

第五に、選定後、同じの施策と連携し、道内外へ北海道の食ブランドの効果的な情報発信および販売促進に取り組み意欲のある事業者が製造する商品であること。

令和6年度は、77企業から103商品の応募があり、このうち北のハイグレード食品に認定された商品は18品。過去10年間の累計は、応募数1311商品、延べ10400企業、総選定数は241

受賞した18商品は次の通り。雪の系譜シャルドネ(玉水ワイナリー)、びばいきなこ豆(Aguri rice OEN)、幸福雲丹(幸福雲丹(紫雲丹))、世吉屋、幸福雲丹、福雲丹(芭吻雲丹)、純米大吟醸酒粕西京味噌漬北海道桜ます(丸亀)、スマイルモモハム(浅野農場)、葡萄作りの匠北島秀樹ツヴァイゲルト(北海道ワイン)、やぎミルクの生ソフトクリームアイス(弘安倉庫)、無塩せきべーコンスライス(びらとりハム)、白櫻(銀鱈)、酒粕あじす郷宝(富士冷菓)、

完全ほおずり林檎ジュース(まるみ園宮田果樹園)、まるごとかみふらのプレミアムビール(上富良野町)、生パスタRURUROSSOタリオリニ、スパゲッティニ(フタバ製麺)、フレッシュクリームチーズハスカップ&ハニー(月のチーズ)、落花生ヴィーガンジェラートVeganice北海道落花生(味)(Bweeds)、放牧豚モンディオラ(ELEZO社)、ブーダン・エキゾチック(同)。

**高い人気、大きな利点**

これらの商品は、商標登録された同事業のロゴマークを使用することが許され、ブランド化、他の道産商品との差別化を図ることができます。さらに、全国のださんこプラザをはじめ、道内外のデパートや道内メディアで特集を組まれるなど、十分な販路拡大の機会創出を見込



北海道どさんこプラザ札幌店

**大地を駆る、ファーストクラス。**

大規模農地だからこそ、船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/SR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。日本の食を支える原動力で、未来につなぐ農業へまっすぐ。

**YT**

YT488R | YT498R | YT4104R | YT5114R  
88PS | 98PS | 104PS | 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

**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

# 中和石油×エネワンでんき お得なキャンペーン実施中

中和石油株式会社

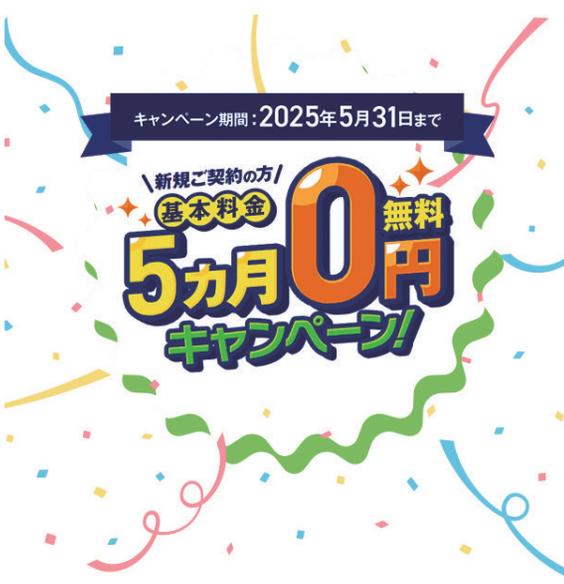
中和石油株式会社(本社・札幌)は、簡単な申し込みで電気代がぐっとお得になる「エネワンでんき」のキャンペーンを実施中です。これは、新規契約した方の基本料金が5カ月0円、つまり無料になるといふもので、中和石油が正規代理店となっています。

## 4つの大きなメリット

「エネワンでんき」には4つのメリットがあります。まず、札幌圏では電気料金が最安クラスとなります。次に、申し込み方法が非常に簡単で、検針票を用意してスマートフォンなどWebでフォームに就いて申し込みを行うだけで、申し込み受付メールが送信されてきて完了です。

## 世帯に応じた料金プラン

料金プランには、単身や2人暮らしの人に最適な「エネワンスタンダード」、3〜5人くらいの家族に最適な「エネワンプラン」、2世帯同居や大家族に最適な「エネワンレプラン」があります。



中和石油株式会社

北海道電力の従量電灯B(5ヵ月基本料金無料特典適用の場合)で試算すると、「エネワンスタンダード」は、30アンペア契約で使用量130kWh/月、マンション住まいの場合、月額電気料金5756円で、初年度で約6750円お得。「エネワンレプラン」は、40アンペア契約で使用量380kWh/月、戸建て住宅住まいの場合、月額電気料金1万6672円で、初年度で約1万1856円お得。「エネワンレプラン」は、

30年以上にわたってこだわりの味噌・醤油を造り続けてきた老舗企業・福山醸造株式会社(本社・札幌)から昨年10月、「ヤマト福山商店 糰干しいも」(100g)が新発売されました。近年、北海道で盛んに栽培されるようになってきたサツマイモ。その加工品として、美容や健康にうれしいおやつとして熱い視線を集めているのが「干しいも」です。脂質が低く、低GI食品(血糖値の上昇値率を示す指標となるGI値が55以下の食品。低いほど糖質の吸収が穏やか)でありながら、食物繊維が豊富でカルシウムやビタミン等も多く含んでおり、栄養バランスに優れているため、ふだんの食生活にはもてること、子どものおやつやトレーニング時の栄養補給としても

# 「ヤマト福山商店 糰干しいも」 しっとりやわらか新感覚

福山醸造株式会社



人気を呼んでいました。昨秋に発売された「ヤマト福山商店 糰干しいも」は、なめらかな口当たりと高い糖度が特長の北海道産サツマイモ「紅はるか」を使用。上質でおいしく仕上がるよう、収穫後にキュアリング処理を施しました。これは、傷ついたサツマイモなどを高温多湿の条件化におき、傷口にコルク層を形成させて病原菌の侵入による腐敗を防ぐ方法で、粘度や甘みが増し、外皮もなめらかになります。

糖度13度以上のサツマイモのみを厳選し、同社の醸造蔵で仕込んだ北海道産の米糰をまとい、雪室を利用した湿度の高い低温の空気中でゆっくり時間をかけて低温乾燥させた、新感覚の干しいもです。黄金色の「糰干しいも」は、しっとりやわらかく、深い甘みと格別な味わいが楽しめます。この商品は、今月号の読者プレゼントに掲載されています。詳しくは8ページに。



ヤマト福山商店 糰干しいも 100g

**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  
 本社・工場 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

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。

A 東川町から「東川米ゆめぴりか」5kgを3名様



「ゆめぴりか」は、「日本一おいしいお米を」という北海道民の「夢」に、アイヌ語で「美しい」を意味する「ピリカ」を合わせて名付けられた北海道米のエースです。

B 福山醸造から「ヤマト福山商店 糰干しいも100g」2個を6名様



昨年10月に発売された「ヤマト福山商店 糰干しいも」は、じっくり寝かせた北海道産のさつまいもに、同社醸造蔵で仕込んだ米糰をまとうせ、雪室でゆっくり低温乾燥させた、新感覚の干しいもです。

C 久原本家 北海道のブランド「北海道くばら」から「北海道豚丼のたれ 340g」1本を10名様



「北海道豚丼のたれ」は、フライパンで焼いた豚肉にからめるだけで、まるで炭火で焼いたような香ばしさ。ご家庭で本格的な豚丼の味を簡単に作ることができます。

D ホクレンから【北海道安平町】北海道焼肉シリーズ詰め合わせ 10Pセットを10名様



「にくのくに北海道」の北海道産牛肉・豚肉・豚ホルモンをごだわりのタレに漬け込みました。豚シンギスカン特製コク旨たれ4パックの他、牛肩ロースブルコギ風味、牛カルビ甘口たれ、豚ホルモン甘辛醤油味、豚ホルモンねぎ塩味、豚バラ十勝名物豚丼のたれ、豚ホルモンにんにく味噌味が各200g×1パックずつで、計10パックセット冷凍品になります。

コメの店頭価格の高値が続く。スーパーも飲食店もみんな困っている。一番困っているのが最終ユーザーである私たち消費者だ。そして、心ある生産者も高値でもあまり喜べない。次に待つのは消費者の「コメ離れ」だから気を揉む。

とコメントしてその場をやり過ごした。市中の動向に委ねた格好だ。しかし、新米が出回る秋も、さらに正月になっても、現在(2月上旬)も店頭価格は一向に沈静化しないのはなぜか？ 衆観した農水省のシナリオとはならず、米は国内外の業者による投機の対象となっていたのだ。

最近、「コメの在庫状況を調べたら、コメ20万トンほどが市場から消えた」というミステリーみたいな話が出回った。結局大量に「コメ隠し」をして高値推移を維持するよう調整していた何者かがいたということ。政府は石破首相の指示で「緊急用備蓄米」を放出すると発表した。

国民の食を守るのは国の責任だが、結果として長期に渉り店頭価格の高騰を放任することは特定者の利益を擁護したことになる。「令和のコメ騒動」は国の失政として残るはず。

さて、今年はいーハトーヴ25周年の当年、全道版無料紙の最長不倒の記録を更新中だ。まさにイーハトーヴは唯一無二の存在で、これからも道内各地に当社記者が出没する予定で、遭遇したら応援をぜひよろしくお願ひします。(山田)

編集長のひとりごと お米やうい どころ行ったの? 誰が抱え込んで値段を上げている?



れば、今度は店頭価格も沈静化に向かうはずで昨年の高騰期にこそ実行すべきだったし、このコーナーでも取り上げた。

米や加工品のほか、野菜たちの高値も続く。燃料代、肥料代、輸送コスト、人件費みな上昇する中で反映されたといわれるがまったく理解不能だ。食は国民の命に係わる案件国は状況説明を絶えず発信すべしと思うが如何かところが店頭価格は高値だが、生産者の手取り額にちゃんと反映されているのでしょうか?

Advertisement for Hokuren 'よくねた' sweet potatoes. Text: 「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。