

道産流通レポート

定番商品の甘納豆支える
北海道産小豆と金時豆
山形県の(株)でん六

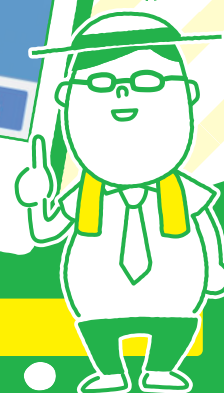
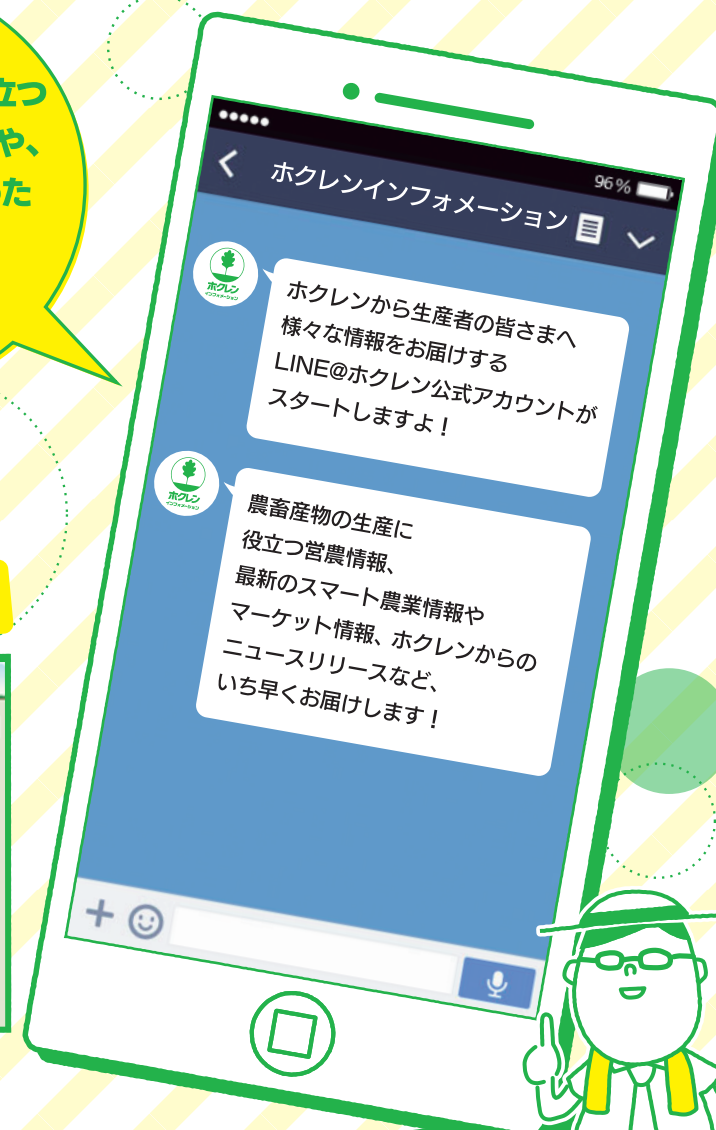


LINE@ホクレン公式アカウントスタート！
生産者向け情報発信サービス始まる！
営農に役立つ情報を発信します！

生産者の皆さまに役立つ
マーケット最新情報や、
スマート農業も含めた
営農情報をお届けします！

LINEアプリで
友だちに追加すると
定期的に情報が
届きます！

さらに詳しいニュースも
パソコンやスマホから閲覧可能！



登録はこちら！



LINEアプリで
公式アカウントを検索
@hokurennews

ホクレン

またはLINEアプリの
QRコードリーダーで！



メルマガも同時リリース！
パソコンやスマホでチェックできる
ニュースサイトもスタート！
メールマガジンも同時にスタートします。

登録は下記サイトからアクセス！

<https://hokuren-news.jp/mailmagazine/>

スマホを
お持ちでない方も
登録いただけます！

1 ちゃんねる

2 道産流通レポート

定番商品の甘納豆支える
北海道産小豆と金時豆

山形県の(株)でん六

8 今月の女子流

JA新はこだて 種藤 雅代さん

9 くるるの杜の課外授業

10 エッセー

作家
横松 心平

11 ホクレン情報館

23 タウンスポット

24 北に生きる

道展会員・十勝管内芽室町 山元 明さん

25 熱血あぐり魂『ナス魂』

TEAM NACS リーダー 森崎 博之

26 新農力発見

農業に憧れ夫妻で新規就農

胆振管内むかわ町の関さん家族

30 ホクレンズームアップ

人材開発課

32 コラム

スローフードさっぽろ代表
すずき もも

32 読者から

33 星澤幸子の旬な一品



表紙

秋色に染まって

大きなノリウツギのある小道を通った時は夏で、白い円錐形の花が満開でした。その花房の形状からピラミッドアジサイとも呼ばれています。秋に通った時はピンク色に染まって華やいで、別の花のようで感動しました。

画家:中島 敏文(なかじま としふみ)

おにぎり

小学4年 小倉 颯太

るす番をしている

おながすいた

米があまっていた

ぼくはラップを出した

米をその上にのせて

塩をたっぷりかけた

完成と思ったけど

冷凍庫にのりがあるんだった

のりをまいた

次こそ完成

塩がちょうどよくて

とてもおいしかった

ママに

おれもこれくらいできるんだと

自まんしたいな



北の災害食

CHANNEL ちゃんねる

「食」は、ただ単に生命を維持するためだけにあるものではありません。おいしいものを食べ、空腹を満たすことで得られる幸福感や安らぎは、人間の生活に欠かすことのできないもので、「食」は「心の平穩の糧」でもあるのです。その役割は、災害時などの避難生活でこそ、より重要になってくるのですが、乾パンやクラッカーに代表される保存性重視の「非常食」は、日常の食事とはほど遠く、おにぎりなどの支援物資も栄養の偏りや飽きやすさが問題となっていました。

そうした中、近年、注目されているのが「災害食」。日本災害食学会では、「日常食の延長線上にあり、室温で保存できる食品および飲料はすべて災害食となりうる」「加工食品および限定された熱源、水により可能となる調理の工夫も含める」などと定義しており、要は被災地で生活や活動をする人たちが、保存されている食材を使って簡単に調理でき、しかも、お腹だけでなく、心も満たしてくれるような食事といえます。

北海道も今年、その普及に向け「北の災害食」レシピコンテストを実施しており、秋の北海道防災総合訓練に合わせた最終審査で最優秀作品が決まることになっています。想定したのは冬期の北海道での長期避難生活。電気、ガス、水道が供給されない状態でも、家庭や地域で日ごろから貯蔵、備蓄している食材を使って短時間できる料理を考案してもらおうという試みで、飲料水とカセットコンロの使用はOKです。

極寒の中、疲労と不安を募らせる被災者らの心を和ませ、自然と笑顔が生まれる。そんな北海道ならではの「災害食」の誕生を期待したいものです。

(S)



広報ほくれんはWEBでも読めます

www.hokuren.or.jp/kouho/magazine/



鈴木 和雄 常務

山形県東部、宮城県との県境に連なる蔵王連峰は、古来、神の山としてあがめられ、蔵王権現を祀る修験道の修行の場としても、広く信仰を集めてきた歴史を有しています。

その雄大で厳かな山並みに抱かれるように山形県上山市の一角に立つ(株)でん六の「蔵王の森工場」。後背地には緑豊かな森が広がり、白を基調とした建屋の壁面には、オレンジベースの楕円に白い「でん六」の文字をあしらった同社のロゴマークがくっきりと浮かび上がっています。

8万㎡を超す広大な敷地内には、「豆山」と呼ばれる小山まである自然環境に恵まれ

同社の社名は鈴木社長、常務兄弟の祖父にあたる創業者の傳六氏に由来します。創業は1924年。傳六氏が手掛けた、おこし製造がそもそもの始まりですが、戦時中は原料の入手が困難になり、菓子製造を一時休止、ようやく再

「でん六豆」が大ヒット

「当工場では、蔵王連峰の雪解け水の伏流水を使用しています。良質なやや軟水で、甘納豆の豆を煮るのにも適しており、それがこの地への工場立地の決め手にもなったのです」と、鈴木隆一社長の実弟でもある資材・品質本部長の鈴木和雄常務は説明します。

た工場。玄関脇には同工場で使っている地下水が飲める水飲み場があり、その水質の良さを示す数値を記載した「おいしい！蔵王の天然水」というタイトルのプレートも掲げられています。

おいしい！蔵王の天然水

道産流通 REPORT

No.307

山形県の(株)でん六



右上から定番商品の甘納豆「金時豆」「小豆」と「あずき甘納豆チョコ(抹茶)」

定番商品の甘納豆支える 北海道産小豆と金時豆

山形県に本社を置く(株)でん六は、看板商品「でん六豆」で知られる菓子メーカーです。製品群は豆菓子、おつまみ、チョコレートなど多岐にわたっていますが、同社設立当初からの定番商品として根強い人気を誇っているのが甘納豆。北海道産の小豆、金時豆は、その風味を支える主要原料となっており、同じく北海道産小豆を使った「あずき甘納豆チョコ」もファン層を拡大しています。製造拠点の「蔵王の森工場」を訪ね、こだわりの甘納豆作り取材しました。



でん六「蔵王の森工場」の外観



(株)でん六
「蔵王の森工場」
〒999-3104
山形県上山市蔵王の森1番
☎023-676-2666



1



2



3



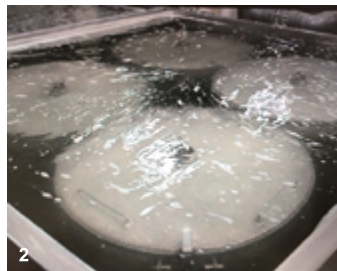
4

1.マスコットの「でんちゃん」を前面に打ち出した昭和40年前後の同社商品の一部 2.低温倉庫で保管されている北海道産小豆 3.新製品の「あずき甘納豆チョコ(黒ごまきなこ)」 4.「小袋甘納豆」(右)と「あずき甘納豆チョコ(抹茶)」のパッケージ



1

1.テトラパッケージに小分けされた甘納豆と「あずき甘納豆チョコ(抹茶)」 2.「蔵王の天然水」に漬けられる原料豆 3.豆に浸透させる糖液の糖度チェック 4.冷却工程へと進む甘納豆 5.小袋への袋詰め



2



3



4



5

し、甘納豆、豆菓子のほかに、おつまみやチョコレートなども製造品目に加えて今日に至っています。

「自然と共生する工場」に

同社は山形市内に本社・工場を構えています。事業の拡大に伴い1995年に建設した「蔵王の森工場」が現在、製造拠点になっており、受注増に対応するため2016年から最新設備を備えた新たな豆菓子工場の増設にも着手、すでにフル稼働を目指す段階に入っています。

同工場は従来、甘納豆や、おつまみ商品の代表格「バターピー」などの生産をしてきましたが、新工場の整備に伴い、



永橋 譲 部長

本社・工場が受け持っていた豆菓子製造の移行作業も急ピッチで進んでいます。

「将来的には、当社の全生産量の8割以上をこの工場が担うことになるでしょう」と鈴木常務。同工場が大型排水処理施設の導入をはじめ、ピーナッツの薄皮や汚泥を利用した肥料による工場敷地の緑化など、一貫して環境にやさしい工場を目指してきたことを強調し、こう言葉に力を込めます。

「この工場を得たことで、私たちはふるさと・山形への愛着を一層強くしました。豊かな自然を守り、共生しながら、おいしくて安全・安心なお菓子を。それがこの工場の使命だと思っています」

糖液濃度変え糖分均等に

北海道産の小豆や金時豆が甘納豆になる工程はこうです。まず、原料の小豆や金時豆



佐藤 則行 係長

の最前線に立つ資材部原料課の佐藤則行係長は、「甘納豆用の小豆、金時豆は全て北海道産の原料を使用しており、収量、品質が安定しているのが何よりの魅力です。国産原料は産地の状況を常に把握できることがメリットですし、北海道産は、消費者の皆さまの安心感、信頼感が得られる点も大きなプラスになっています」と話します。

着実に伸びる甘納豆生産

甘納豆需要は全国的に減少傾向にあるものの、年配の消費者を中心に根強いファンがあり、全国に販路を持つメーカーも限られてきていることから、同社の生産量は逆

はそれぞれ、「蔵王の天然水」に漬けられた後、熟練スタッフが温度や時間を見極めながら煮豆にします。その後、北海道産ビート糖を使った糖液に漬ける工程に入りますが、糖分をしっとり、均等に浸透させるため、濃度の違う糖液に3回に分けて漬け、ゆっくり糖を染み込ませます。

さらに最終工程では、純度の高い糖液を使い、すっきりとした甘さに仕上げる念の入れよう。「包装にしても、小さな三角形のテトラパッケージに小分けした商品が主流になっており、外袋には、脱酸素剤を入れ、鮮度管理を徹底しています」と同社資材部の永橋譲部長は説明します。

甘納豆の原料豆についても「国内産での安定確保が難しい豆類では、一部海外産を使用していますが、小豆、金時豆は、北海道産の風味が格段に良く、その風味、食感の商品が定着しているため、海外

に、毎年着実な伸びを示しているのだといいます。

三角形の小袋に詰めた、いわゆる「テトラ甘納豆」の同社商品の全国シェアは、POS(販売時点情報管理システム)ベースで約80%にも達しているほどで、「全国各地でも、たいいていのスーパーで扱っていただいていると自負しており、それだけのシェアを持つ企業として、品質への強いこだわりも持っています」と語る鈴木常務は、最後にこんなメッセージを本道の生産者に寄せてくれました。

「昨年の台風被害などでの農家の皆様のご苦労には本当に頭が下がる思いです。私どもも原料産地に何かあれば、非常に厳しい立場に置かれてしまうだけに、今後も原料の安定供給を継続していただきたいというのが何よりの願いです。当社のこだわりの甘納豆は、皆さんと共に作り出しているのだと思っています」

● 名所「山寺」の芭蕉像は傳六氏が建立

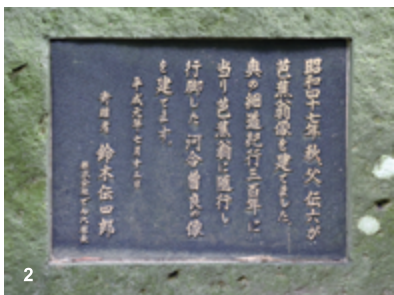
(株)でん六が本社を置く山形市の名所旧跡の筆頭に挙げられるのが、松尾芭蕉が「おくの細道」で「閑(しづか)さや岩にしみ入る蟬の声」と詠んだことで知られる通称「山寺」で、正式には宝珠山立石寺というのだそうです。

登山口から奥の院がある山頂まで1000段を超える急な石段が続き、途中の険しい山の斜面に建てられた「仁王門」「開山堂」「納経堂」「五大堂」などが、東北を代表する霊場の荘厳な空気を今に伝えています。

その登山口にほど近い一角に立つ本堂の「根本中堂」から山門に向かう途中に、岩に腰をそかけて参詣者を見守る芭蕉とその弟子、河合曾良の像が建立されています。

芭蕉像を「地域への恩返し」として1972年に寄贈したのが、すでに一線を退いていた(株)でん六の創業者の鈴木傳六氏。芭蕉の随行者だった曾良の像は、その後の89年、2代目の傳四郎氏が父親の思いを受け継ぐように建立したものです。

曾良像の銘板には、建立の経緯が刻まれています。それに気付く参詣者はそう多くありません。山寺を訪れる機会があれば、長い石段に挑む前に、二人の地元経営者親子が寄り添っているようにも見える二つの像を静かに鑑賞し、この地を訪れた当時の芭蕉と曾良に思いをよせてみてはいかがでしょうか。



1.「山寺」に建立されている芭蕉と曾良の像 2.建立経緯が刻まれた曾良像の銘板 3.登山口から始まる石段 4.山頂近くにある「開山堂」(右)と「納経堂」

別海町にも、でん六ゆかりの像

晩年は、「事業を成功させてくれた社会のためになることがしたい」と、各地に銅像やレリーフを贈っていたという(株)でん六の創業者、鈴木傳六氏ですが、実は北海道別海町の北方展望塔近くの海岸にある「北方四島返還『叫び』」の像も1982年に傳六氏から寄贈を受けたものです。

「本州の人たちは、北方領土に関心が薄い」という新聞報道に発奮しての行動だったそうで、当時まだ学生だった鈴木和雄常務も除幕式に出席したといひます。

同社と取引先企業などで組織する「でん六会」有志は10年ごとに現地訪問を続けており、2012年にも「島を返せ」と叫ぶ親子三代の像の前で、北方領土返還を願ったほど。同社と北海道は思わぬ絆で結ばれていました。



別海町にある「北方四島返還『叫び』」の像

道産流通 REPORT

こぼれ話

でん六 編

「でんちゃん」は子グマ



「蔵王の森工場」玄関内で来訪者を迎える「でんちゃん」

(株)でん六の商品パッケージなどでおなじみのマスコットキャラクター「でんちゃん」は、北海道の子グマをモチーフにしているといわれています。

現在のキャラクターが誕生したのは1963年のことですが、実はそれ以前にも別のデザインの子グマのキャラクターが存在していたそうです。

子グマのキャラクターが採用されたのは、甘納豆の原料として早い時期から北海道の豆を使用していたためとも考えられており、「でんちゃん」は同社と北海道の関わりを伝える存在ともいえそうです。

すでに50歳を優に超えている「でんちゃん」ですが、「蔵王の森工場」の玄関内に置かれた記念撮影用の「でんちゃん」は、今もかわいらしいままの姿で来訪者を出迎えてくれます。



初期のキャラクター

工場前庭に落花生の試験圃場

(株)でん六の「蔵王の森工場」の広々とした前庭は駐車場として整備されていますが、その中央部の500㎡ほどの区画は試験圃場となっており、同工場に出るピーナッツの薄皮などを利用した肥料を使い、「おおまさり」という品種の落花生(ピーナッツ)を中心に、北海道産光黒大豆や、えだまめの「湯あがり娘」などが栽培されています。

この圃場では、ピーナッツがどうやってできるかを子どもたちに知っ



てもらおうと、毎年秋に同社が地域貢献活動の一環として、地元の保育園児を招いて収穫祭を開催しており、昨秋で10回目を数えたほど息の長い取り組みとなっています。

多彩な商品 全国へ

(株)でん六はバラエティーに富んだ商品の数々を製造、販売していますが、ここでは、その主な商品の一部を紹介します。



でん六豆



ポリッピーしお味

まず、豆菓子の代表格となっているのがロングセラー商品の「でん六豆」。さらに「ポリッピー」シリーズには「スパイス」「のりしお」などの商品があり、「しお味」には北海道の宗谷の塩が使われています。

また「海鮮」シリーズの「味のこだわり」「好きです北海の味」「海味鮮」などには、北海道の海産物素材を生かした商品も含まれます。

「おつまみ」シリーズには、代表格の「バタピー」のほか、「柿ピー

ナッツ」「ポテピ」などがあり、「チョコレート」「ナッツ」シリーズでも多彩な商品を展開しています。



バタピー

包装サイズにしても、内容量が100gを超える一般的な袋詰めほかに、数10gの食べ切り容量の「Eサイズ」シリーズや、テトラパッケージやウルトラミニといった小袋をまとめた商品のほか、それらをミックスしたアソート商品もあり、5種の風味が楽しめる「ポリッピー アソート」などが人気です。

今月のプレゼント

でん六「小袋甘納豆」
(1袋235g入り×6袋)



応募方法は33ページに

5
名様

介護職から農業へ

圃場と自宅のある七飯町の丘陵から函館方向を見渡すと、はるかに広がる街並みの向こうに函館山、手前には真新しい北海道新幹線の線路や車両基地、夏には港で上がる花火も観られるという、まさに絶景の地。その街の中から嫁いできて、今年の10月で9年になります。

「知り合った頃は、花屋さんだと聞かされていたんですよ(笑)。農家だとは知りませんでした」。輝彦さんと出会った当時を可笑しそうに振り返ります。もちろん、結婚を決めたときには分かっていたのですが「農家の嫁になる」という意識はあまりなくて、10年間介護職で忙しく働いてきたので、少しゆっくりできるかなと(笑)。

新婚当初は近くにアパートを借り、子どもの成長に合わせて徐々に仕事に慣れながら、両親との同居へと生活の形を変えてきました。現在は、長男の保育園への送り迎えも含め、育児、家事、農作業にと、忙しい中にも充実した日々を過ごしています。カーネーションの出荷の最盛期には土日関係なく、輝彦さんと義母との3人で花を切る毎日です。

生産者であり消費者

「カーネーションは私の大好きな花なので楽しいです。でも日曜日は子どもたちとの時間も取りたいので、朝早くから仕事をして夕方から出掛けるとか、パートさんに頼むときも」と、家族



アイスクリーム作りでの一コマ

大好きな花で人を笑顔に 家族の時間もしつかり作る



種藤 雅代さん／JA新はこだて



1979年、函館市生まれ／高校卒業後専門学校に進み、市内の介護施設で約10年間勤務／友人を介して輝彦さんと知り合い、2008年に結婚／家族は義祖母、義父、義母、夫、子ども2人(8歳女児、6歳男児)／カーネーション、大根、にんじん、ほうれんそうほか、自家用野菜多数

の時間を作ることも大切にしています。一年を通して仕事が途切れることはありませんが、少なくなる冬には親子4人で旅行へ。5月の連休には、実家の父母と一緒に旅行にも出掛けます。また、店頭で並ぶ花を見に行くのも楽しみで、「ショッピングセンターなどで、自分たちが育てた花を買ってくれた人が笑顔になるところを見るのがうれしい」と話します。

消費者の気持ちを知りたいという思いや意見は、フレッシュミズ部会「若葉会」の中でも出ており、「お祭りに出店して野菜や花を売ってみたいと話して

います。私たちは生産者であり消費者でもあります。品質のいいものを分かっているのを伝えたい」とやる気満々です。

現在のメンバーは5人と少ないのですが、JAの女性部と共に、パン教室やアイスクリーム、カレーライスなどの食べ物を作って親睦や情報交換の場を持っています。「子どもたちが少し大きくなって、ようやく動けるようになってきました。活動が本格的になるのはこれからですね。皆で顔を合わせて意見を出し合いながら面白いことをやっていきたい」。そう話す笑顔が明るく輝きました。



くるるの杜の課外授業

小中学校の先生たちが農業体験 生産から流通までを現場で学ぶ

消費者が農作業体験などを通して生産者と交流する「くるるの杜」の課外授業」が7月27日、JA道央と同青年部の協力で行われ、札幌市内や近郊の小中学校の教諭と栄養教諭、合計26人が参加しました。

午前中は、江別市の萩原農場できゅうりとパプリカ、レタスの収穫を体験し、続いて、JA道央野幌農産センターでブロッコリーの選果作業を見学。昼食は、北広島市のホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜」の農村レストランで北海道産農畜産物を堪能し、最後の訪問先、恵庭市の「むらかみ牧場」で乳搾りとバター作りを体験した後、牛乳の生産から流通までを含む酪農全般について勉強しました。

JA道央野幌農産センターでは、集荷されたブロッコリーの選別、冷蔵、箱詰めなどの作業中で、JA職員のガイドでその過程を見学。生産から出荷、学校給食への供給などについて詳しく説明を受け、鮮度を保ち、安全・安心を徹底した出荷体制に参加者たちは感心した様子でした。

「くるるの杜」では、農村レストランのランチbuffetでエネルギーを補充。職員の高橋ルミ子主査から施設の概要の説明を受け、体験農場や農畜産物直売所を見学しました。

その後、酪農教育ファームに認定されている「むらかみ牧場」に移動。代表の村上隆彦さんの指導で搾乳や子牛への餌やりを体験し、ペットボトルでバターを作って、試食を楽

立派なレタスに思わずニッコリ

萩原農場の経営者、萩原雅樹さんは今年、JA道央青年部の部長を務めています。萩原さんは「作物も人間と同じで健康管理が大事。そのために強い株になるようさまざまな工夫をしています」と話し、

「新鮮なきゅうりはこういうことができます」と二つに折ったきゅうりの折口を重ねて再びつなげてみせるなど、野菜作りへの思いを熱く語りました。

JA道央野幌農産センターでは、集荷されたブロッコリーの選別、冷蔵、箱詰めなどの作業中で、JA職員のガイドでその過程を見学。生産から出荷、学校給食への供給などについて詳しく説明を受け、鮮度を保ち、安全・安心を徹底した出荷体制に参加者たちは感心した様子でした。

「くるるの杜」では、農村レストランのランチbuffetでエネルギーを補充。職員の高橋ルミ子主査から施設の概要の説明を受け、体験農場や農畜産物直売所を見学しました。

その後、酪農教育ファームに認定されている「むらかみ牧場」に移動。代表の村上隆彦さんの指導で搾乳や子牛への餌やりを体験し、ペットボトルでバターを作って、試食を楽



レタスを手に記念撮影



きゅうりの収穫を指導する萩原さん(中央)



搾乳体験で牛と生乳の温かさを実感



ブロッコリーの選果作業を熱心に見学

天然酵母に飼われる

家族と食べるパンを作っている。ほとんどパンを買うことはなくなったので、趣味というよりも、もはや、生活の一部である。材料は、道産玄米、ビート糖、道産小麦粉、塩、水である。市販のイーストは使わずに、玄米から天然酵母を起こすのだ。

まず、玄米を水に浸けて発芽させる。数日後、発芽したらビート糖と水とともにミキサーにかけて瓶に入れる。これを毎日かき混ぜながら、5日間ほど培養して、玄米液を熟成させる。別の瓶に、小麦粉とビート糖を少量入れ、この玄米液を入れて混ぜる。翌日、小麦粉とビート糖と玄米液を足し、毎日少しずつ増やしていく。これを1週間ほど続けると、瓶の中のどろどろしたものは、ふつふついうようになり、天然酵母の準備が整ったことになる。

さあ、いよいよ、パン生地をこねよう。道産の強力粉も今や、選り取り見取りであ

る。ハルユタカ、春よ恋、キタノカオリ、ゆめちからブレンドなど、その日の気分で作るパンの種類、予算によって選ぶことができる。選択肢がたくさんあるというのは、嬉しいことだ。小麦粉に天然酵母と塩と水を入れてこねる。全粒粉を混ぜるのもいい。

一次発酵5時間ほど、成形後の二次発酵1時間半ほどを経て、ナイフでクレープを入れてオーブンで焼く。部屋中が、幸せな香りに包まれる。至福の時だ。

玄米の浸水から数えると、ここまで3週間かかる。「手間がかかりますねえ」と言われるけれど、本当は、パン作りは小麦を畑に蒔くところから始まっている。そして、特に、春蒔き小麦を育てるのにどんなに農家の方たちが苦労されているかというのに思いを馳せると、丁寧にパンを作ることなんて、当たり前だということに気づく。



よこまつ しんぺい
横松 心平

作家

1972年、東京都生まれ。北海道大学大学院農学研究科修士課程修了
著書『札幌はなぜ、日本人が住みたい街NO.1なのか』（柏艸舎）、『ご主人、「立ち会う」なんて、そんな生やさしいものじゃありませんよ。』（柏艸舎）ほか
共著『振り返れば私が、そして父がいる』（随想舎）、『鳩摩羅什 法華経の来た道』（佼成出版社）



ホクレン 情報館

今月のシーン やった!初優勝だ

ホクレン旗争奪第35回北海道少年軟式野球選手権大会で初優勝し、主将の鳴海健臣君を胸上げする石狩支部代表の石山アトムズ少年団。(詳しくは17ページで)



- 12 | 「杜の感謝祭2017」開催
- 14 | HBC赤れんがプレミアムフェスト
- 15 | キープ!クリーンウォーター エコプロジェクト
- 16 | ホクレン協賛「少年剣道錬成大会」
- 17 | ホクレン旗争奪
北海道少年軟式野球選手権大会
- 18 | 第1回 北海道牛肉まつりinさっぽろ
- 18 | 食品安全衛生管理セミナー
- 19 | ドラえもん ミルクランド北海道
- 20 | ホクレン・ディスタンスチャレンジ
- 20 | 農業パートのオシゴト説明会
- 21 | 沖縄県の小学生に「北海道米の授業」
- 22 | 2017ホクレン大収穫祭予告
- 22 | JAカレッジ入学願書受付

September

〴〵もりもりイベント盛りだくさん〴〵 約1万人が来場

ホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜^{もり}」では、8月4日から6日まで「杜の感謝祭2017」を開催し、夏休みの子ども連れの家族など約1万人の来場者でにぎわいました。

今年も体験企画が盛りだくさん。スイートコーンやブロッコリー、ブルーベリーを収穫する「その場でチャレンジできるかんたん収穫体験！」やスイートコーンを収穫してピザを作り、出来たてを食べる「とうきびを収穫して窯焼きピザを作ろう」、牛の餌となる牧草や穀物について学ぶ「発見！畑のヒミツ！牛のごはんのヒミツ！ジュースのヒミツ！」では顕微鏡で牧草や穀物の種を観察したり、糖度計でジュースの甘さを計測、恒例の藤女子大学保育学科の学生たちによる「野菜クイズウォークラリー」などが行われました。それぞれの企画にホクレンの各部門が関わり、農畜産物についての解説やホク

レンの取り組みを紹介しました。
また、農畜産物直売所で販売している肉や野菜を場内で味わう「くるるの杜夏休みBBQ村」も大人気。（株）ヤンマーアグリジャパンによるトラクター試乗コーナーでは、子ども用のトラクター型電動カートが今回初登場し、設けられた専用コースで子どもたちが次々とハンドルを握って走行を楽しんでいました。

このほか、農畜産物直売所前ではJAとまこまい広域、JA新しのつ、JAいわみざわ、JA伊達市、JAめまんべつが outlet し、スイートコーンやメロン、スイカなどを対面販売。杜のカフェではJA北オホーツクによるソフトクリームの対面販売が行われ、人気を呼んでいました。

親子4人でスイートコーンの収穫とピザ作りに参加した札幌市の和田啓介さんは「野菜の収穫は子どもにも大人にもとてもいい体験になります」と話し、長男の昊大君（小学1年）は「畑に来るの大好き！」、長女の帆夏ちゃん（5）も「ピザおいしい！」と笑顔満面。妻の倫子さんは「子どもたちが口にするものは地元でとれた安全で安心なものが一番です」と、うれしそうに子どもたちの笑顔を見つめていました。

- 4.大きなスイートコーンを収穫し、うれしさいっぱい
- 5.将来は本物にも…、まずは電動カートのトラクターで腕試し
- 6.道内JAによる対面販売が行われた農畜産物直売所前の特設テント
- 7.自分で作ったピザの味は格別
- 8.「牛のごはんのヒミツ！」ってなんだろう？飼料の種を顕微鏡で観察



- 1.ブロッコリーを畑から引き抜き「ヤッター！」とVサイン
- 2.BBQ（バーベキュー）を楽しむ親子連れ
- 3.じゃがいも問題研究所の「いもろう所長」も子どもたちの人気の的

「とうきび豚」ほか道産食材をPR ホクレン職員が生出演で紹介

今年で4回目となる「HBC 赤れんがプレミアムフェスト」が7月14日から17日まで、北海道庁赤れんが

前の札幌市北3条広場で開催され、ホクレンは特設ブース「ホクレンプレミアムキャビン」で肉料理やス

イーツなどを販売し、北海道産農畜産物のおいしさや品質の高さをアピールしました。

今回は「肉と野菜をおいしく」をコンセプトに、北海道産の子実とうもろこしを食べて育った「とうきび豚」やホクレ

ンの新商品味付肉「北の食卓」シリーズをメインの食材として、野菜もたっぷりと添えた特別メニューを札幌グランドホテルの小泉哲也総料理長が監修。「とうきび豚のミートディッシュ」や「北海道ミート丼」などの肉料理から、北海道産の牛乳・乳製品をぜいたくに使った「北海道ソフトアイスをメインにしたスイーツも含め10品を提供し、道内外の観光客や市民から好評を博しました。

また、HBCのテレビ番組やラジオ番組にホクレンの職員が生出演。開幕日の14日に「金曜ランチ」と「今日ドキッ」に出演したボーク課の近藤正生職員は『とうきび豚』は北海道産の子実とうもろこしを含め、道産原料の割合が98パーセントの配合飼料で育てた、まさに北海道を食べて育った豚肉です。そして野菜と一緒に食べる肉

『北の食卓』シリーズの牛肉と豚肉のたれには北海道産の洋梨や玉ねぎを使っています」とこだわりぶりを紹介し、PRに努めました。

メニューを監修した小泉総料理長は『とうきび豚』は脂肪に甘さがあり、ジューシーでかんだときの食感がとてもいい。お客さまに満足していただけたと思います」と肉質を褒めていました。期間中、前半は猛暑、後半は豪雨という条件の中、約6万3000人が来場しました。



来場者でにぎわう「ホクレンプレミアムキャビン」



「とうきび豚」のミートディッシュ



テレビ番組の生放送で北海道産農畜産物をPRするボーク課の近藤職員(右)

キープ！クリーンウォーターエコプロジェクト

稲葉SCOらとごみ拾いに汗 130人が石狩三線浜で清掃活動

ホクレンと北海道日本ハムファイターズが取り組んでいる「キープ！クリーンウォーターエコプロジェクト」の清掃活動が8月2日、石狩市の石狩三線浜で行われ、一般参加の親子や、ホクレン、ファイターズの関係者ら合わせて約130人が、同球団の稲葉篤紀SCO(スポーツ・コミュニ

ティ・オフィサー)らと共に、浜辺のごみ拾いに取り組みました。

この活動は、ホクレンの社会貢献活動「ホクレン シーズプロジェクト」の一環として、毎年、河川や浜辺で開催しており、今年で8回目。活動資金として、ホクレンの「頑張れファイターズ!! 無洗米ななつぼし」の売り上げの一部(1kg当たり1円)が活用されています。

開会式ではホクレン米穀事業本部の穴田繁俊本部長が「水から環境をきれいにしていこう

と、ファイターズと取り組んでいる活動です。今日は浜辺のごみ拾いをして、きれいな北海道に戻して次の世代につないでいきたい」と挨拶しました。

また、3回目の参加となる稲葉SCOも「きれいな水が北海道の大地を育み、私たちは食べ物をいただいて元気にさせてもらっています。今日は浜辺のごみ拾いをして、水をきれいにしましょう」と呼び掛け、参加者一人一人とハイタッチをして清掃活動がスタートしました。

参加者は2班に分かれ、それぞれ往復約1kmの浜辺を同球団の竹田憲宗社長やファイターズガールらと共にごみ拾いを行いました。稲葉SCOも「いろいろな種類のごみがたくさんあるね」と、子どもたちに話し掛けながら自らもごみを拾っていました。

両親と参加した札幌市の原恵子さん(小学5年)は「今年で3回目



ごみ袋を前に全員で記念撮影

で、浜辺がきれいになるごみ拾いはすごく楽しい。大きいごみもあれば、こんなきれいな貝殻もあるから」とポケットから取り出してニッコリ。回収したごみは、90リットルのごみ袋が16袋(約1440リットル分)。活動終了後、竹田社長は「石狩の浜が見違えるようにきれいになりました。これからも、みんなで美しい北海道を守っていきましょう」と呼び掛けました。最後は全員で記念写真撮影や抽選会を行い、全員に「頑張れファイターズ!! 無洗米ななつぼし」(450g入り)などをプレゼントしました。



活動を前に稲葉SCO、球団マスコットの「フレップ」とハイタッチ



主催者挨拶をするホクレンの穴田米穀事業本部長

個人戦は小林君が優勝 入賞者に北海道米贈る

北海道剣道連盟などが主催し、ホクレンが協賛する第66回北海道少年剣道錬成大会（団体戦）兼第59回「赤胴」少年剣道錬成大会（個人戦）が8月6日、札幌市内の真駒内セキスイハイムアイスアリーナで開かれ、個人戦は苫小牧剣道連盟の小林勇心君（小学6年）、団体戦は札幌北区

剣道連盟Aチームが見事優勝を飾りました。

道内の小学生剣士が一堂に集う伝統の大会で、ホクレン旗争奪戦でもある「赤胴」少年剣道錬成大会には全道各地から約180人、団体戦の北海道少年剣道錬成大会には約160チームが出場。個人、団体合

せて総勢1000人を超える少年少女剣士が白熱した試合を展開し、会場には元気いっぱい掛け声が響きわたりました。

表彰式では、ホクレン管理本部総務部の河内直人部長が小林君にホクレン旗を手渡したほか、3位までの入賞者、チームに副賞の北海道米



白熱した試合が繰り広げられた会場



ホクレン旗を贈る河内部長（左）



個人戦を制した小林君



団体戦で優勝した札幌北区剣道連盟Aチーム

を贈呈。個人戦出場的全選手に参加賞として牛乳贈答券をプレゼントしました。

個人戦を制した小林君は、指導者でもある父親にあこがれて剣道を始めたといい、「昨年は2回戦で負けてしまったので、今年こそはという気持ちが強かったです。対戦相手は皆、強くて緊張しましたが、慎重な試合を心掛けたのが良かったと思います。一生懸命練習してきたので、優勝できてとてもうれしいです。これから剣道を続け、将来はそれを生かせるような仕事に就きたいです」と笑顔で話していました。

優勝、準優勝、3位の選手、チームと所属剣道連盟、副賞は次の通りです（敬称略）。

【個人戦】▽優勝 小林勇心（苫小牧）
Ⅱ「無洗米ななつぼし」10kg▽準優勝 濱田大佑（猿払）Ⅱ同5kg▽3位 笠原章吾（札幌北区）、鈴木道大（新十津川尚武会）Ⅱ同各2kg

【団体戦】▽優勝 札幌北区剣道連盟A（札幌北区）Ⅱ「無洗米ななつぼし」70kg▽準優勝 新十津川尚武会（新十津川尚武会）Ⅱ同35kg▽3位 平取義経剣心会（平取）、札幌若草スポーツ少年剣道部A（札幌東区）Ⅱ同各14kg

ホクレン旗争奪北海道少年軟式野球選手権大会

札幌の石山アトムズ少年団が初優勝 無洗米ななつぼし、牛乳券を贈呈

ホクレン旗争奪第35回北海道少年軟式野球選手権大会が、8月5日から7日まで札幌市麻生球場などで開催され、石狩支部の石山アトムズ少年団が空知支部の岩見沢南ビクトリーを1対0で下し、初優勝を果たしました。

今年度、北海道少年軟式野球連盟には631チーム、1277人が登録し、この選手権大会は14支部の予選を勝ち上がった23チームによるトーナメント戦。同連盟と北海道文化放送、道新スポーツが主催し、ホクレンは「ホクレンシーズプロジェクト」の一環として、明日の北海道を担う子どもたちを応援し、夢を育もうと協賛しています。

石山アトムズ少年団は、主将でエースの鳴海健臣君（6



4回表、自身の長打で生還し、ランニングホームランとした石山アトムズ少年団の主将・鳴海君

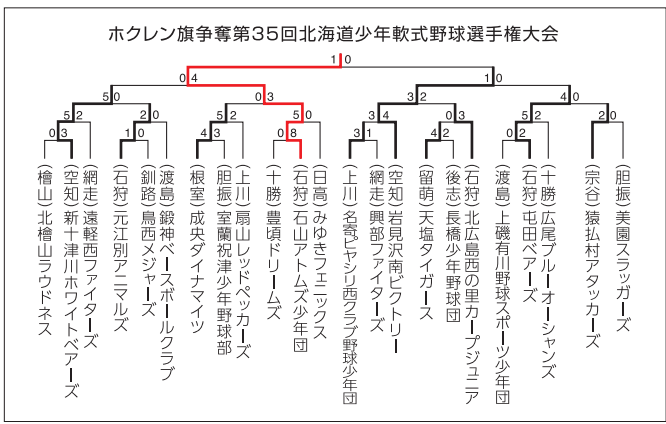


岩見沢南ビクトリーに準優勝旗を手渡すホクレンの河内直人総務部長

ターズの大谷翔平選手のようなだ」という声も上がるほど。優勝副賞の「ホクレンスペシャルナイター」での始球式登板を伝えられると「全力でいい投球をしたい。すごく楽しみです」と頼ましい笑顔を見せていました。

閉会式では、決勝戦を戦った両チームに優勝と準優勝のホクレン旗を授与。副賞として石山アトムズ少年団には「無洗

米ななつぼし」125kgと牛乳贈答券100枚に加え、「ホクレンスペシャルナイター」として開催する9月29日の北海道日本ハムファイターズ対東北楽天ゴールデンイーグルス（札幌ドーム）の始球式とキッズスターター権をプレゼント。準優勝の岩見沢南ビクトリーには「無洗米ななつぼし」50kgと牛乳贈答券75枚、3位の新十津川ホワイトベアーズ（空知支部）と屯田ベアーズ（石狩支部）にはそれぞれ、お米券25枚と牛乳贈答券50枚、参加賞として4位以下全チームに牛乳贈答券をそれぞれ25枚ずつ贈りました。



北海道産牛肉を一般消費者にPR アンジェラ佐藤さんも来場

北海道産牛肉を広くアピールする毎年恒例の「焼肉ガーデンフェスタ」が今年から名称を変え、「第1回北海道牛肉まつり in さつぽろ」として7月24日から27日までの4日間、札幌パークホテル駐車場特設会場で開かれました。

このイベントはホクレンが主催し、北海道と札幌市が後援、北海道産牛肉消費拡大強化対策実行委員会と北海道産青果物拡販宣伝協議会が協賛。道産牛肉の消費拡大を目的に、炭火焼きバーベキュースタイルで北海道産牛肉をPRしました。

初日の24日はグルメタレントのアンジェラ佐藤さんが「北海道産牛肉応援PR大使」として登場し、北海道庁職員、ホクレン職員との焼肉丼の「大食い競争」が行われました。JA北海道中央会の飛田稔章会長とホクレンの瀧澤義一副会長らも応援に駆け付け、会場は盛り上がりました。また、アンジェラ佐藤さんの「親衛隊」の「肉食ガールズ」の女性二人



アンジェラ佐藤さんとホクレン職員らとの「大食い競争」

も声援を送り、今後3人は北海道産牛肉普及に向けてさまざまなイベントに参加する予定です。

両親と来場した近くに住む吉田理恵さんは「アンジェラ佐藤さんのファンで、インターネットの会員制交流サイト（SNS）で今日のイベントを知り、肉好きの両親を誘ってきた。自宅はマンションなので普段は焼肉ができないのですが、外で焼いて食べる道産牛肉の味は最高でした」と満足そうな表情でした。

「間違い検知力」を上げよ ヒューマンエラー対策を学ぶ

ホクレンが主催する平成29年度第1回食品安全衛生管理セミナーが7月14日、札幌市内の北農ビルで開かれ、国立研究開発法人・産業技術総合研究所人工知能研究センターの中田亨・知情報研究チーム長が「ヒューマンエラー対策の勘所」をテーマに、人的なミスを重大事にならないための留意点などについて数々の具体例を交えながら解説しました。

同セミナーは、食品事故の防止などを目的に毎年2回ほど開催して



ヒューマンエラー対策について学んだセミナー

おり、今回はホクレンや道内JA、製造委託会社などの衛生管理担当者ら約130人が出席。主催者挨拶に立ったホクレン食品安全・安心推進課の長谷川明彦課長は「人が介在している限り、ヒューマンエラーは無くならないだけに、それを少しでも減らしていく努力、工夫が必要」として、「今回のセミナーを皆さんの衛生管理業務の見直し、向上につなげていただきたい」と語りました。

安全工学、認知科学などが専門の中田氏は、「何かおかしい」と気付く間違い検知力を上げる必要がある」「ミスをした場合、即座に本人が報告する組織は強い」などと指摘。ミスを減らすための作業ツールの工夫例やマニュアルの作成例などを示したほか、仕事ぶりが注目されると作業員のモチベーションも上がるという「ホーソン効果」についても紹介し、「事故を防ぐためにも、作業員にやる気を持ってもらうことが非常に大切」などと語りました。

北海道酪農の魅力伝える 六本木で体験型イベント

ホクレンは、道内の酪農家の拠出金で展開している「ミルクランド北海道」運動の一環として、東京都内で7月15日から8月27日まで開かれた「テレビ朝日・六本木ヒルズ 夏祭り SUMMER STATION」に特別協賛し、体験型イベント「ドラえもん ミルクランド北海道を通じて、首都圏の夏休み中の子どもたち

やその家族に、北海道酪農の真の姿や道産牛乳・乳製品の品質の高さなどを分かりやすく伝えました。

人気アニメキャラクターの「ドラえもん」とタイアップすることで、大人ばかりでなく子どもたちにも北海道酪農の魅力や重要性を広く知ってもらおうと、昨夏に続いて開催。会場のテレビ朝日本社7階の屋上テラスに「学べるエリア」と「飲食エリア」を展開し、ドラえもんや牛の巨大バルーンが人目をひく、楽しさあふれ

る空間を作り出しました。

このうち「学べるエリア」では、「ドラえもん」とのび太」が北海道を訪れ、酪農や牛乳・乳製品について学ぶというストーリーの映像を放映。さらにタブレット端末を手に、女優で「ミルクランド北海道アンバサダー」の黛英里佳さんの音声ガイドダンスを聞きながら会場内のパネルを見て回り、北海道酪農に関する設問の答えを探すクイズラリーも子どもたちに人気でした。

また、生乳が牛乳・乳製品になって消費者の手に届くまでの流れを示すジオラマ展示や、道内酪農家のメッセージ映像の放映、模擬牛による搾乳体験、ミニトラクターの乗用玩具体験コーナーなども設けました。

このほか、期日限定で道内女性酪農家の羽藤眞理子さん（JA陸別町）、宗宮泰子さん（JA帯広かわにし）、加藤八重子さん（JA稚内）、畠山友子さん（JA中春別）が二人1組で来場し、バター作り体験の指導



人気を集めたよつ葉乳業（株）のラッシー作り体験

などを通じて酪農現場の生の声を首都圏の消費者に伝えました。

同様に、期日限定イベントとして、よつ葉乳業（株）、雪印メグミルク（株）、タカナシ乳業（株）が各社の北海道ブランド牛乳・乳製品をPRするイベントを個別に開催。よつ葉乳業（株）は牛乳の試飲やチーズを使ったトースト「クロックムッシュ」の調理実演などで来場者を楽しませました。

一方「飲食エリア」では、本道の酪農地帯3地域から直送されたソフトクリームやその食べ比べセットのほか、道産生クリームをたっぷり使った「ミルクランドパフェ」（3種）などの限定メニューを提供。「北海道牛乳3種の飲みくらべ」セットも販売し、産地や飼育環境などによって牛乳の味にも違いがあることなどを体感してもらいました。

大勢の親子連れが訪れた「ドラえもん ミルクランド北海道」



会場内のパネルを参考に答えを探すクイズラリーも

猛暑の中、白熱レース 有力選手が道内を転戦

初夏の北海道を舞台に、国内トップクラスの陸上競技アスリートたちが道内4会場を転戦するホクレン・ディスタンスチャレンジ2017が7月に開かれ、延べ1300人を超す選手たちが、自己記録の更新や世界選手権の参加標準記録突破を目指して熱のこもったレースを繰り広げました。

北海道陸上競技協会が主催、日本実業団陸上競技連合と各開催地の自治体が共催し、ホクレンの協賛で毎年開かれており、今年は第1戦士別大会(7月2日)、第2戦深川大会(同月6日)、第3戦北見大会(同月9日)、第4戦網走大会(同月13日)の順に開催。ホクレン女子陸上競技部も3大会に延べ11選手が出場し、実戦経験を積みました。

例年であれば、爽やかな気候の中での快走が期待できるレースですが、今年の北海道の7月は気温がかなり高めに推移。選手たちは予想以上の暑さとの闘いを強いられました。



ホクレン女子陸上競技部の選手たちも力走した深川大会の女子3000m

最終戦の網走大会も、最高気温が35℃を超す今年初めての猛暑日となる中、男子1万mで大迫傑選手(ナイキ・オレゴンプロジェクト)が世界選手権の参加標準記録に迫る好走を見せたほか、男子3000m障害では潰滝大記選手(富士通)が標準記録を見事突破し、会場を沸かせました。

ホクレンは4大会を通じ、各種目の優勝者に「ゆめびりか」5kgを贈呈、その健闘をたたえました。

農業パートのオシゴト説明会 都市部の人材を農業に

ホクレンは営農支援の一環として、石狩管内のJA道央、JAいしかり、JA北いしかりの3JA、(株)北海道アルバイト情報社と共催で7月27日、農業パート募集のイベント「農業パートのオシゴト説明会」を札幌市内で開きました。

石狩管内で農業のパート従業員不足に悩む生産者の声を受けて、ホクレンが企画したもので、パートの合同募集は今回が初めてです。

説明会は、午前の部と午後の部の2回開かれ、合わせて114人が参



説明会には幅広い層が参加

加。午前・午後の部とも、第1部はホクレン野菜果実花き課の瀬川みよし職員が「野菜に関する豆知識」として、道内で生産される野菜の特徴を紹介したほか、野菜ソムリエ上級プロの吉川雅子さんが、「カラダがよろこぶ野菜のおいしい食べ方セミナー」と題して講演しました。

第2部では、パート従業員が担当する農業の内容や生産現場の雰囲気などを、3JAの担当者がビデオ上映を交えながら説明。生産者が仕事の紹介とパート募集を呼び掛けるメッセージも放映しました。

石狩産ミニトマトなどの試食も行われ、参加者には各JA産の野菜詰め合わせと生花をプレゼント。その場で個別に面談できるコーナーは、多くの参加者でにぎわいました。ホクレン営農支援推進課は「農業現場で、パート従業員の確保のニーズは高い。今後は札幌以外でも開催し、取り組みを拡大したい」と抱負を語っています。

ホクレン

沖縄県の小学生に「北海道米の授業」 沖縄食糧(株)と食育活動

ホクレンは沖縄県の手米卸である沖縄食糧(株)と共同で7月20日、同県で地元の小学生と保護者を対象に、北海道米の作り方などを学んでもらう「北海道米の授業」を食育

活動の一環として行いました。稲作栽培の少ない同県で北海道米のPRを行うことで、北海道米のファン獲得や消費拡大を推進するのが狙い。「お米の販売を超えた食育」

をキーワードに、ホクレン旭川支所、福岡支店が同社とコラボして行った初の食育活動です。

会場は同県うるま市のアミークスインターナショナルスクールで、同校の小学2年生18人と保護者10人が参加しました。「北海道米の授業」と題して旭川



旭川支所の荒島営農支援室長がスライドなどを使って分かりやすく説明



実際に種類の違う米を見比べる小学生

支所の荒島規一営農支援室長が、北海道や旭川管内の米生産状況をはじめ、播種から収穫までの農作業の様子を動画も交えて紹介し、さらに籾から精米までの工程を説明しました。

また、粳や玄米、精米を見比べたほか、玄米のふるい体験も行いました。粳や玄米を初めて見る小学生が多く、実物のサンプルをじっくり観察していました。

さらに、同スクールの敷地面積と北海道米の作付け面積を比較した説明は、「とても分かりやすかった」と小学生にも保護者にも好評でした。

その後、小学生はバケツを使用して田植えを行い、初めての体験に皆興味深そうでした。小学生から沖縄県米と北海道米の違いについての質問も出され、荒島営農支援室長は品種名や栽培方法、食味が異なる



バケツを使って稲作りに挑戦する小学生

ることを説明し、小学生は真剣な表情で聞き入っていました。

授業の最後に、荒島営農支援室長は「もつとご飯を食べよう」と呼び掛け、小学生の一人は「今まで沖縄のお米ばかりを食べていると思っていたが、北海道のお米もたくさん食べていることが分かりました」と挨拶し、北海道米への理解を深めました。

旭川支所では昨年から「ホクレンお米の学校」と題して、旭川市内の小学校で食育授業を実施しており、今回もその一環と位置づけています。一方、同社も近年、継続的な米消費に向けて熱心に食育活動を行っており、今回行われた「お米の授業」を県内の他の学校でも広めていくことにしています。



札幌

「ポーラスター」
特集記事で紹介

JAさっぽろのコミュニティ情報誌『虹のしずく』2017年春号の「札幌×農」コーナーで、札幌市清田区を中心に栽培されている特産のブランドほうれんそう「ポーラスター」を特集しています。

表紙では「ポーラスター」の写真とともに、甘みが強く、えぐみが少なく日持ちするなどの特長や、冷涼な気候を生かして夏の間に栽培しているため、6月初旬から10月末ころまでが出荷のピークになっていることなどを紹介しています。

また見開きページでは、「地区の代表的作物を作りたい」と、生産者が30年以上も前から栽培に取り組んだ歴史や、当初は道外向けの出荷に重点を置いていたため、愛称として「北極星」を意味する「ポーラスター」と命名された経緯なども解説。生産者の一人も登場し、栽培上の苦労や、おいしいものを食卓に届けたいという熱い思いを語っています。

このほかにも、おいしいほうれんそうの見分け方や保存方法、ゆで方なども掲載し、「ホクレンショップ Food Farm 平岡公園通り店」、ホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜」などの販売先も紹介しています。



情報提供：JAさっぽろ

滝川

Aコープ店舗
リニューアル

Aコープ滝川店は7月1日、地元の農畜産物の魅力をアピールするため売り場を拡大し、「生産者と消費者の架け橋」を目指してリニューアルオープンしました。



中でも目玉は「もぎたて市」を中心とした農産物の販売で、メロンやスイートコーンなど、滝川市をはじめ近隣の野菜や果物の豊富な品ぞろえが大きな見どころです。また、地場産SPF豚やジンギスカンのほか、地場産小麦「春よ恋」を原料としたラーメン、地場産「ななつぼし」使用の弁当やおにぎりなど、地元の食材をふんだんに使った商品を展開。管轄するホクレン岩見沢支所では「より組合員の皆さまに支持される店舗づくりを進めたい」と意気込んでいます。

情報・写真提供：ホクレン岩見沢支所

札幌

よつ葉乳業が
「博愛号」贈る

よつ葉乳業(株)はこのほど、日本赤十字社北海道支部が道内自治体に配備する災害救援車「博愛号」10台のうちの1台を、社会貢献活動の一環として寄贈しました。「博愛号」は災害時の物資搬送や情報伝達などに使われる車両で、同社は創立30周年事業として1997年に8台、その後、毎年1台ずつを贈っており、28台目となる今回の車両は音更町に配備されました。



情報提供：よつ葉乳業(株)

魅力的な「ギフトセット」
全国発送の予約受付中

2017ホクレン大収穫祭

今年で46回目となる秋の恒例行事「ホクレン大収穫祭」が10月17日から23日まで、札幌三越本館10階で開催されます。これに併せた「北海道のみのり秋ギフト」の全国発送予約の受け付けも8月22日から始まり、多くの利用を呼び掛けている。

ギフトのセット総数は58セットで、馬鈴しょ、玉ねぎ、かぼちゃなどを組み合わせた定番の「大地の恵みギフト」シリーズや、こだわりの道産



ホクレン大収穫祭の全国発送チラシ



馬鈴しょの「男しゃく」「メークイン」「キタアカリ」、北海道米「ゆめぴりか」「喜ななつぼし」「ふっくりんこ」を少量ずつ一箱に詰めた「秋の実り食べ比べセット」

農畜産物をそろえた「北海道プレミアムギフト」シリーズ、タイアップしている北海道ぎよれんの「海の幸ギフト」シリーズに加え、ホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜」のセレクトギフトも用意しています。

今年、贈る相手の家族構成などを考慮して、少量ずつ種類豊富にセットしたギフトを新たに企画しました。馬鈴しょと北海道米の「秋の実り食べ比べセット」、魚介類と肉の「お手軽美味セット」、約1カ月間CA貯蔵をした馬鈴しょと希少な札幌黄玉ねぎを組み合わせた「ひとつき熟成馬鈴しょ&札幌黄玉ねぎセット」など多彩な味を食べ比べることができる魅力的なラインアップです。

同ギフトの全国発送予約は、札幌三越本館地下2階の特設カウンタで10月16日まで、また、本館10階のギフトサロンでは大収穫祭最終日の同23日まで受け付けています。

早期申込み推進に向けてプレゼントの企画を実施中で、三越オンラインストアから9月18日までに申し込むと、「北海道日本ハムファイターズ観戦ペアチケットSS指定席(札幌ドームで使える5000円分の商品券付き)」を抽選で5組10人に、「選手直筆サイン入りユニフォーム」を10人にプレゼント。詳しくは札幌三越オンラインページ(<http://mitsukoshi.mistore.jp/hokuren/index.html>)をご覧ください。

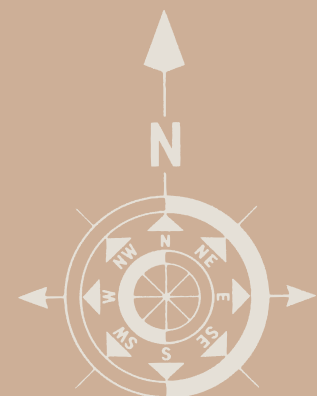
J Aカレッジ

11月20日まで
入学願書受付

将来、JAの幹部職員を目指す人材を養成する江別市の北海道農業協同組合学校(JAカレッジ)では、来年4月入学の第49期生の第2回募集を9月11日から行います。

出願締め切りは11月20日まで(消印有効)。定員は第1回と合わせて60人で男女共学。修学は1年間の全寮制。受験資格は高等学校・専門学校・短期大学・大学卒業もしくは卒業見込みで、年齢が今年4月1日現在で24歳未満の方。推薦受験は右の資格を持ちJAへの採用が内定しているか、実務経験のある現職者(臨時を含む)、組合長の推薦を受けている方です。入校の門戸を広げるため、昨年度から入学試験を9月と12月に実施。第1回目の試験の願書は8月14日に締め切りました。

詳しい内容の問い合わせは、同カレッジ学生部(☎011・386・7502)へ。ホームページ(<http://ja-college.jp/>)で学校案内や入試概要を紹介しています。



アーティスト、いま大地で
北に生きる

山元 明さん

道展会員・十勝管内芽室町



「私自身の北海道を題材にした絵を」と
挑戦を続ける山元明さん

やまもと あきら

- 1943年 帯広市生まれ
- 62年 帯広スバル座宣伝部(当時)入社、印刷会社、十勝毎日新聞社を経て2005年定年退職
- 99年 道展に初出品で入選、2001年と10年に佳作賞、11年会友推挙、15年会友賞、16年会員推挙
1999年、平原社展に初出品で協会賞。その後会友推挙、会友賞、会員推挙
- 2000年 芽室町文化奨励賞受賞。同年北の大地展ビエンナーレで佳作賞。その後309年 回受賞
- 15年 二紀会展(東京)に初出品で入選
芽室町で個展、今年8月帯広市で開催

道展、平原社展会員、二紀会北海道支部所属

独学で昭和の原風景を細密に

「写真のような風景の写実ではなく、私なりに構想を練り物語を込めた心象風景を描き続けたい」――。60歳も間近だった1999年に伝統の道展(北海道美術協会)に初出品で入選、地元の平原社展(平原社美術協会)では、最高賞の協会賞を受賞以来18年。8月に「独学で描いてきた懐古展です」と、帯広市民ギャラリーでエスキースを中心に油彩、アクリル絵の具、透明水彩で描いた『北の物語』の作品約70点を出品、アピールした。「これからは、私自身の北海道を題材にした新たな作品づくりに挑戦したい」。

小、中学校時代から絵が得意。「先生に褒められてその気になり、中学2年の時、将来画家になりたいと思った」ほど達者だった。高校を卒業後映画館の宣



森閑とした冬の情緒を描いた作品『十勝野』(60号)

伝看板の制作会社、印刷会社のデザイン部でグラフィックデザイン、イラストレーション、似顔絵描きなどに取り組み、79年から十勝毎日新聞社デザイン企画室に。一貫してアートの分野を歩んできた。そして62歳で定年退職。

定年を迎える3年ほど前に「友人の勧めもあり、老後の趣味のつもりで…」と絵筆を手に。特別な師はいない。独自の筆力、感性で油絵を描き、道展、平原社展で次々と入選、入賞を続け、道展で2016年に会員推挙に。平原社展でも道展より早く会員に。北の大地展ビエンナーレでも受賞、存在感を高めている。

描くのは、単なる風景の美だけではない。「幼いころに見ていた昭和の原風景を基本に季節感を意識した北の風景です」。道展で10年に佳作賞を受賞した大作『北の詩々家路』は、冬の樹林の中を家路へ急ぐ親子の後ろ姿を、その翌

年、新会友になった『北物語』冬の挽歌』は、やはり冬の樹林の中で崩壊した建築物を、16年に新会員になった『最果ての挽歌』昭和』は、画面いっぱい風に倒木などの残がい、熱い思いを込め細密に描き上げている。

茶系の濃淡を基調に油彩とアクリル絵の具で描きレトロ口調の情緒。「構想に時間がかかるけれど、描き出したら大作でも10日ぐらいで仕上げます」。自宅のすぐ隣にあるアトリエ(約23㎡)は、自力で建てた。

今年74歳に。「北海道を題材にした新たな作品を」と、アイヌを中心にした物語に取り組んでいる。

芽室町で03年に閉校した小学校跡にアートの拠点「祥栄の里」がある。ここにも『北の物語』『北海道53景』などの作品が多数展示されており、ファンから「元さん」と親しまれている。

(文・写真 五十嵐恒)

熱血あぐり魂

第90回

「ナス魂」



10年目を迎えたあぐり王国北海道でこれまで一度も取材したことがない農産物があります。これだけ全国生産量ナンバー1を誇る農産物がたくさんある北海道で、その収穫量は全国47位。でもとっても有名で昔から栽培されている紫色の野菜なんです。これな〜んだ？

すみません、答えはタイトルにもなっているのでバレバレですよ(笑)。そうです、ナスです。全国最下位って意外な気もしますが、ナスは高温を好み気温が低い場所では栽培困難なのだそうです。ところが愛別町では35年前から「米ナス」を栽培していました。男性の握りこぶし2個分くらいのおおきさで丸々と太って美味しそう！米ナスは皮や肉質がしっかりしていて比較的寒冷地でも育ちやすい品種なんですって。

ハウスの中には大きく丸々と育った米ナスがいっ



○HBC 北海道放送

○毎週土曜日17:00~17:30



ぱい。ヘタが緑色なのも特徴的です。びっしりとサボテンのようなトゲがありました。指に刺さると血が出るくらい鋭いですよ」と生産者さん。およそ300グラムもある米ナスはひとつひとつハサミで丁寧に切って収穫します。トゲに気をつけながら、とっても頑丈なヘタは切るのもひと苦労。パチッ！と切れた瞬間、手にずしりと重みがきます。

このナスを丸ごと炭焼きでいただきました。もう黒焦げじゃない？というほど真っ黒に焼けたナス。上に包丁を入れてベロツとめくると…美味しそうに輝く黄色の実が！お醤油をかけていただきました。わあああ美味しいー!!ナスからとろけだした旨味が芳醇(ほうじゅん)でとっても贅沢な美味しさ！

もちろん豪雪寒冷地の愛別町。ナスのために電熱線を敷いたりして適温の30℃まで上げるため、暖房費などのコストがかさみます。しかし苗の段階から丁寧に育てられた北海道産の美味しいナス、料亭でも使われるほど高い評価を得ているのだそうです。今後大声で応援したいですね！

■森崎博之「プロフィール」1971年11月14日生まれ、東川町出身。クリエティブオフィスキュー所属。1996年演劇ユニット「TEAM NACS」を旗揚げ、リーダーを務める。2016年4月より、北海道のこれからの農業について考え、次世代へも発信していく番組「あぐり王国北海道NEXT」(HBC)がスタート。「熱血あぐり魂」(第1回〜72回)と、スペシャル対談企画などを収録した「生きることは食べること」森崎博之の熱血あぐり魂」発売中。 <http://www.cue-products.com/>

農業に憧れ夫妻で新規就農

胆振管内むかわ町の関さん家族

農業とは無縁の生活を送りながらも、野菜栽培の趣味が高じ、新天地の胆振管内むかわ町で新規就農した関浩一さん、真紀さん夫妻。試行錯誤しながら野菜作りに奮闘している姿は、新たに農業をめざす人々の心に勇気と希望を与えてくれます。



むかわ町で新規就農した関浩一さんと妻の真紀さん

主な作目はトマトとレタス

胆振管内東部に位置するむかわ町は、三方が日高山脈系のすそ野に囲まれ、南部は太平洋に面しています。同町の農業はもともとは稲作主体でしたが、近年は野菜や花き、牛肉などを取り入れた複合経営へと変化しています。

この地域は冬も比較的温暖で日照時間が長く、降雪量も少ない気象条件。これを生かし、トマトやレタス、ほうれんそう、ニラなどのハウス栽培が盛んです。

関さん夫妻が同町に移住し、農業実習生を経て独立就農したのは2013年、浩一さん46歳のとき。現在は、ビニールハウス9棟（70mサイズが8棟、38mサイズが1棟）で夏季はトマト、冬季はレタスを栽培しています。

「この地域は冬場もハウス栽培ができ、一年中何かしら栽培することができるので、ハウスのビニールを張りっぱなしです」と浩一さん。真紀さんも、「私たちが暮らす生田地区は稲作が多く、作目がトマトとレタスだけという農家はほとんどありませんが、新規就農には

この組み合わせが奨励されています」と話します。

トマトと、冬に栽培して春に出荷する春レタスを組み合わせることによって比較的投资が少なく、高収入を見込めるのが奨励される理由です。

夫妻そろって農業体験

浩一さんは浜頓別町出身で、専門学校卒業後、電機メーカーに就職。仙台、盛岡、座間、札幌の各市を妻と二男一女の子どもと共に転勤して歩きました。結婚後のアパート暮らしでも、プランターでトマトやナス、ピーマンを栽培して楽しんだといいます。

むかわ町に移住する前の札幌市での生活では、市民農園を借りて1年目と2年目は50㎡、3年目は100㎡に、とうもろこしやトマト、きゅうり、ピーマン、ナス、大根など8〜10種類の野菜を栽培しました。

浩一さんは「2年目からは会社に出

勤する前の早朝に市民農園に行って水をまいたり草取りをしたり、休日是一日中農作業をしたりと、だんだんのめり込んでいきました」と話します。

市民農園を始めてから、農家出身ではなかった関さん夫妻の農業への興味はますます高まってきました。「野菜の栽培は、手を掛けないとうまくいかないことを学びました」と関さん夫妻は口をそろえます。

3人の子どもの成長したこともあり、第二の人生は農業をやりたいと考えた関さん夫妻は、北海道農業公社が運営する北海道農業担い手育成センター（札幌市）に相談し、紹介されたのが2010年10月に開かれた「新・農家フェア」。新規就農の希望者向けに、道内の各自治体の新規就農制度などの情報を提供するこのフェアに、関さんは夫妻で参加しました。

「むかわ町は農家と農協、役場の連携がしっかりとれて、研修制度や受け入れ体制が充実していると感じました。ま



9棟のビニールハウスで、夏場はトマトを栽培

た、雪が少なく、一年中栽培できるのも決め手になりました」と関さん夫妻は口をそろえます。

新規就農の窓口であるむかわ町地域担い手育成センターは、農業担い手対策の総合的な推進を図ることを目的として、10年に設立。研修中から就農開始、就農後の支援について、一人一人に合った支援制度をサポートしています。

就農相談から始まり、2泊3日から1カ月間の短期農業体験、3カ月から2年程度の長期農業体験、鶴川研修農場での実践研修というプロセスにより、独立就農を目指します。同町の場合は、春レタスの作付けから行うため、11月就農が一般的です。

「まるつきり仕事を変えて農業を始めるわけですから、自分でしっかりと道筋がつけられるようなサポートシステムは絶対に必要でした」と浩一さんは力を込めます。

同じ「先輩」の体験談に共鳴

翌年の2011年春の連休中、浩一さんは5泊6日、その後真紀さんも2日間、同じ生産者宅で短期農業体験を

年くらいしてようやく、トラクターで畑を起こした時にフカフカとした感じになりました」と浩一さんはその成果を話します。

台風被害を乗り越え挑戦を

昨年は全道を襲った台風被害がありました。が、関さんのビニールハウスも水に漬かり、トマトの半分程度が収穫できない被害に遭いました。

「収穫したくてもできないつらさを味わいましたが、長い目で見ると、台風などの困難も経験しておく、将来後ろ向きにならなくて済むんじゃないかと。『来年、見ていろよ』という気持ちになりました」と、浩一さんは闘志を燃やします。

今後の抱負を伺うと「同じ作物を栽培しても農家さんによってそれぞれのスタイルがあり、やり方が微妙に違います。その点、私たちはまだ自分たちが最もやりやすい、自分流のスタイルをつかむところまでいっていないので、そこまで到達することが目標」と控えめに話します。

真紀さんも「地域の人のつながりを大事にし、J A女性部の役員にもなり

新農力発見

農業に憧れ夫妻で新規就農



新規就農者を支援するむかわ町地域担い手育成センターのある「むかわ町鶴川農業センター」



実践研修者修了式での関さん夫妻。右は同席した次男の由宇太さん



竹に沿って茎を真っすぐに立てる作業をする真紀さん



長男の秀明さんも心強い戦力に



トマトのわき芽取りの作業をする浩一さん

行いました。その後二人は、土日の休日を利用して札幌市からむかわ町に通い、農業体験を続けました。

「短期農業体験先は、先輩に当たる新規就農1期生のお宅でしたので、実際の体験談を聞いて作業も学ぶことが出来たのは、大きな収穫でした。ちゃんと営農ができるようになるんだと、とても勇気付けられました」

関さん夫妻は、同じ農業体験を通じて価値観を共有し、新規就農への決意を固めていきました。

9月に、関さん夫妻はむかわ町に引越し、浩一さんと真紀さんは別々の生産者宅で長期農業体験を始めました。その後、浩一さんは町内の実践研修農場で1年半の研修を受け、13年11月に、独立就農しました。就農して建てたビニールハウスは、70mサイズ6棟。「冬が間近でしたので、春レタス用の栽培は3棟しかできませんでした。出来具合も最初の年はボロボロでした」と浩一さんは苦笑します。

自身の圃場の土壌は粘土質で固かったため、浩一さんは柔らかくする方法を調べ、もみ殻を燻したものを土壌改良剤として投入することにしました。「3

ましたので、いろいろな活動を通して地域の皆さんとの交流も深めていきたい」と笑顔を見せます。

今年5月に、本州からの農業体験者を受け入れた関さん夫妻は、自分たちの後に続く人たちへの応援も惜しむことはありません。

「農業に興味を持ってくれた人には、できるだけのお手伝いをしていきたい。自分たちの経験を元に、頑張れば営農できることをしっかりと伝えたい」と関さん夫妻はきっぱり。試行錯誤しながらも、新規就農に果敢に挑戦し続けてきたチャレンジ精神が、営農の大きなバックボーンになっています。

就農当時、手伝っていた次男の由宇太さんは札幌の会社で就職し、入れ替わるように長男の秀明さんが貴重な戦力として加わりました。後継者としての期待も大きく、今後の展望も明るく開けています。

浩一さんは「まだ順調な営農ではないので」と前置きしながらも「今後はトマトやレタスのほかに、ミニトマトやアスパラガス、ニラなども面白そうですね」と笑顔を見せ、その瞳はしっかりと未来を見据えていました。

計画的に人材育成 農業を支える人材を

人材開発課は、ホクレン職員の人材育成のためにさまざまな研修制度や教育カリキュラムを組んで実践しています。
山下耕一郎調査役に、人材育成について聞きました。

HOKUREN
ZOOMUP
ホクレンズームアップ

人材開発課

——人材開発課の業務内容を教えてください。

山下 職員の人材育成と、会内報「ほくれん四季」発行の二つが業務の中心です。人材育成では、「ホクレンが求める人材像」として①環境に即応し、広い視野をもつて価値ある知恵を創出し、自ら挑戦・実行できる人材②自ら積極的に能力向上に努め、その専門的知識・技術・技能を発揮し、業務遂行できる人材③組織の一体感を尊重し、人を支え、人を育てる人材——を定め、職員の能力開発を行っています。

能力開発は、「能力開発研修」「自己啓発」「OJT（※）」の三つの柱で実施しています。「能力開発研修」は、後でも詳しく述べる階層別研修や職能別研修などがあります。また、「自己啓発」はeラーニングを利用して、自ら不足する知識や技術を学んでいます。そして、各職場においては業務に必要な能力を習得させるために「OJT」により人材育成を行っています。

OJTを計画的に実施

——能力開発制度の中でも、特に力を入れている取り組みは。

山下 新入職員への教育です。ホクレンでは上司（先輩）が部下（後輩）に対し、業務に必要な能力を、意図的・計画的・重点的に習得させることを「OJT」としています。今年から、新入職員が配属になった各職場を対象に体系的な「OJT」制度を導入しました。

その職場の所属長をOJT管理者、新人に仕事を教える先輩をOJT指導者とし、入会から2年間、重点的に指導していきます。この2年間は、業務を段階的に習得するためのOJTシート（計画書）を作成し、継続した指導を行っています。

また、職員全体の能力開発を行うっていくために、新入職員一般職層、監督職層、管理職層、経営職層などそれぞれのキャリアに応じて必要となる基本知識を学ぶ階

※On the Job Trainingの略

人材開発課
山下 耕一郎 調査役



農家実習でてん菜の補植作業をする新入職員



農協実習でアスパラガスの選果をする新入職員

層別研修にも力を入れています。そのほか、個人の能力向上を目的としたスキルアップ研修や職種ごとに必要な専門知識や技術を学ぶ職能別研修などもあり、各種の研修を組み合わせることで、職員の能力がよりアップする能力開発制度を目指しています。

新入職員は農協・農家での実習も

——新入職員対象の研修で、特筆できるものは。

山下 総合職の新入職員は4月に入会後、2カ月間研修が行われ、6月1日に各職場へ配属されます。この中の約40日間は、農協実習を行っています。

これは協力いただいている農協1カ所当たり、新入職員2〜3人ずつを受け入れてもらい、実際に農協で行う業務を体験する研修です。さらに、農協実習中には農家実習もあり、生産者のもとで1週間から10日間、実際に農作業を行い学ばせていただいています。

今年は43人の新入職員が実習を行いました。が、ホクレン職員として生産現場を経験できる貴重な機会、重要な研修と位置付けています。

研修後の新入職員のアンケートを見て、「実際の農作業を経験して、大変勉強に

生産現場と密着しながら

——今後の展望をお聞かせください。

山下 ホクレンは販売・購買・営農支援を事業の柱とし、より生産現場に近い場所での業務を目指しています。しかし、担当する業務によっては生産現場との接点が少ない部署もあり、また他部署のことを学ぶ機会も多くありません。

そのため、昨年から入会2年目、5年目の研修で、各部署が行っている営農支援業務や生産者と農協の取り組みなどを学ぶ講義を加えました。

ホクレンが農協や生産者の皆さんの期待に応える存在であり続けるために、今後はもっと生産現場のことを知る機会を増やしていきたいと考えています。



階層別研修で学ぶ新入職員



札幌市東区にあるホクレン研修センター

されどお弁当

文・イラスト＝すずき もも
(スローフードさっぽろ代表)



話す。

おうそうか。それこそ彼女らしい。されどお弁当だ。

春になってふみえちゃんは、農家さんへ田植えの手伝いに行った。それを聞いて、ロゴには米粒を付けた。お店の名前は「ごはんや野歩^{のほ}」。マークのお弁当は、サケの入ったのり弁。彼女の思いを反芻しながら絵を描いたら、元気な楽しいお弁当の絵になった。

夏になりオープンしたお店には、日替わりのお弁当メニューが「今日のごはん」として、使った食材の生産者とともに書いて貼ってある。読むだけでも美味し^{おい}そう。

彼女はそれまで農家や八百屋、魚屋など、いろいろなところで仕事やお手伝いをしてきた。そうやって丁寧^{ていねい}に紡いできたつながりが、お弁当に詰め込まれているのだ。

季節の素材や生産者の思いを乗せて、丁寧に作られる普通のだけど本物のお弁当。これからの秋の味覚がどんなお弁当になるのか、とても楽しみだ。

＊食育の記事は今後も続けて

「情報館」にも載っているように、子どもたちの農業体験は、とてもよいことだと思います。食べ物がどのように育ち、食べられるようになるのかを知ると、食の喜びや感謝が生まれ、子どもの成長につながると思います。このような記事は楽しく、心が温まります。

(滝川市・農業・女性)

＊昔懐かしい田植えの風景

7月号「情報館」で、各地で行われた田植えの記事を拝読し、昔の田植え風景を思い出しました。圃場で田植えを体験したり、食への理解を深めていただけると、生産者にとってはうれしい限りです。

(札幌市・会社員・男性)

＊北海道産の農産物のすごさ実感

7月号「道産流通レポート」で老舗の株・藤江屋分大さんが「十勝の小豆は世界」と絶賛している記事が印象に残りました。伝統の味にこだわると、北海道産の農産物のすごさが出るものだと思えました。

＊同じ地域企業の快挙に拍手

7月号「新農力発見」で、岩見沢市の(有)岐阜コントラクターさんが農林水産大臣賞を受賞したことが紹介されました。自分が暮らす地域で、このような素晴らしい賞をいただいたというニュースは、本当につれしく思います。

(岩見沢市・酪農業・女性)

VOICE NOTE

読者から

編集だより

農林水産省は、2016年度の食料自給率がカロリーベースで前年度比1ポイント減の38%になったと発表しました。これは、1993年度に次ぐ史上2番目の低さといえます。自給率の高い米の需要減に加え、北海道での大雨や台風の影響による作物の不作の影響が重なったようです。政府はカロリーベースで25年度に自給率45%を目標に掲げており、国産農畜産物の需要拡大対策や、自然災害に強い農業生産対策の確立に取り組むことが求められています。食料基地である北海道も農業関係者が力を結集して、日本の食料の安定供給に向けて邁進^{まいしん}したいものです。

(K)

旬な一品

星澤幸子の



クッキングキャスター
星澤幸子 先生

— 今月の素材 —

にんじん

にんじんピクルス
～いつでも手軽にビタミン補給～

カロリーー61kcal/塩分0.9g

◎ 材料 (30g分)

にんじん……………1本
細切り昆布……………ひとつまみ
調味料
酢……………大さじ5杯
水、てんさい糖……………各大さじ3杯
塩……………小さじ1/2杯

✂ 作り方

- ①にんじんは長さ3等分に切り、スライサーで縦に薄く切ってから千切りにします。
- ②調味料を合わせます。
- ③鍋に湯を沸かしてにんじんをサッと茹でて水気を切り、細切り昆布と混ぜます。消毒した瓶に詰めて調味料を注ぎ、半日ほど置いてからいただきます。

👉 ワンポイントアドバイス

にんじんを千切りにすると味のなじみも早く、半日ほど食べることができます。スライサーで薄く切ってから千切りにすると、より細くすることができます。常備おかずにもぴったりです。



🎁 今月のプレゼント応募方法

アンケートはがきに氏名、住所、電話番号、**ご意見・ご感想**をご記入のうえ、「プレゼントに応募する」に印をつけてお送りください。当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

締め切り:平成29年10月10日(当日消印有効)

- 本誌掲載の記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。
- 個人情報の取り扱いについて

当編集部で所有しております個人情報に関しましては厳重なる管理の上、本誌、プレゼントの発送のみに使用させていただきます。

あて先と個人情報に関するお問い合わせ先

〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目

ホクレン広報総合課「広報ほくれん」編集部

☎011-232-6108 E-mail: koho@hokuren.jp

広報ほくれんに対するご意見・ご感想をお待ちしております