

広報ほくれん

KOHO HOKUREN

Hiroki Miyazawa
新春対談
2019
Kazuyuki Uchida

創立100周年さらなる未来へ！

内田 和幸 ホクレン代表理事長
宮澤 裕樹 北海道コンサドーレ札幌

道産流通レポート

千葉県成田市の米屋(株)



2019
1
Vol.433

広報
ほくれん

1

企画・発行／ホクレン農業協同組合連合会（JAグループ） 札幌市中央区北4条西1丁目
2019年1月発行 印刷／凸版印刷（株） URL <https://www.hokuren.or.jp/>
責任者／山口 浩司

ホクレンホームセンター
新入学
— 2019 —

おとなになる
“その日まで”

ずっと一緒に

ホクレンホームセンター
2019年学習机ラインナップ



KOIZUMI

子どものことを第一に考えたデスクであること、それがコイズミ学習机の原点。多彩な種類でリビング学習に最適な一台も。



カリモク家具

シンプルだから、「ほしい」が足せる。誰もが末永く使えるように、組み合せや機能を追加して理想の環境を叶える学習机を提案します。



ITOKI

天然木のあたたかさとやさしさにこだわり、環境と子どもの健康に配慮した品質が嬉しい。日本で初めて学習机を作ったブランドです。



日本工芸

学習机はすべて国内生産。厳しい品質管理と徹底した技術管理のもと、健康と安全に配慮した安心して長く付き合える学習机です。



オカムラ

シンプルなのにディテールに配慮した飽きのこないデザイン。薄型設計で家族のコミュニケーションが自然と生まれる。親子で使う、新しいコンセプトのデスクです。



丸尾島箪の家具

材質にこだわった長く使える機能性とデザイン性の高さが好評。ホルムアルデヒドが発生しにくい安全・安心設計です。

ホクレンホームセンター

HOKUREN HOME CENTER

札幌市東区北5条東7丁目

☎(011) 711-1001

営業時間／平日 10:00AM~6:00PM
土・日・祝日 10:00AM~7:00PM
定休日／毎週木曜日

Facebook

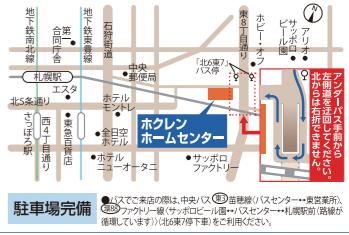
<https://www.facebook.com/hokurenhc>



Homepage <http://www.kagu-hokuren.com>

ホクレンホームセンター

検索



1 ちゃんねる

2 新春対談

創立100周年

さらなる未来へ!

~持続可能な北海道農業目指す~



6 道産流通レポート

「成田銘菓」の風味支える 道産小豆、大手亡、小麦

千葉県成田市の米屋(株)



12 くるるの杜通信

14 今月の女子流

15 ホクレン情報館

25 エッセー

私設応援組織「日本ハムファイターズ
応援作戦会議」代表
長谷川 裕詞

26 北に生きる

道美展会員・北広島市 麻生 敏さん

27 热血あぐり魂『五百回魂』

TEAM NACS リーダー 森崎 博之

28 新農力発見

「芋ジャーマン」をコンサ選手に
フェイスブックで特産品PR
JA今金町青年部



表紙作家
いしがき わたる
石垣 渉

1979年 北海道北見市生まれ(札幌市在住)
2002年 札幌大学経済学部卒業 製版会社就職
2004年 製版会社退職後フリーのイラストレーターとして活動
2005年 「石垣 渉 水彩画教室」開講
2009年 水彩画家として活動を開始
2011年 地球一周の船旅に乗船。約3ヶ月かけて18ヶ国でスケッチをして来る。
2013年 ロシア・ノヴォシビルスク市制120周年記念
「北海道水彩風景画展」に出品、訪露しワークショップやスケッチをして来る
2017年 道展会友推挙 水彩連盟準会員推挙
2018年 「ワンランク上を目指す 水彩画 水を操る15のテクニック」著(日貿出版社)



広報ほくれんはWEBでも読めます
www.hokuren.or.jp/kouho/magazine/

CHANNE[ちゃんねる

山より大きい猪は出ぬ

毎年つもる思い出
小学4年 村上 結音



私は思い出をつくる

毎年ふる雪で

今年はどんな思い出が
できるかな

すばり台をつくって遊んだ

家のよこに妹と
友だちと雪で

家をつくって遊んだ

三年の時

雪に足をとられて

学校におくれてしまつた

二年の時

一年の時

私は思い出がある

一年の時

雪に足をとられて

学校におくれてしまつた

二年の時

友だちと雪で

家をつくって遊んだ

三年の時

雪に足をとられて

学校におくれてしまつた

表紙
雪の日の朝

近くの川から上がった朝靄で、
木の枝には氷が付着し霧氷ができていました。徐々に日が上がり辺りを照らします。風になびく細い枝はあるでスパンコールが付いたみたいにキラキラと光り輝きます。

創立100周年

さらなる未来へ！

～持続可能な北海道農業目指す～

さまざまな苦難を乗り越え、名実共に「日本の食料基地」を担ってきたホクレンは

今年4月、創立100周年を迎えます。

一方、北海道コンサドーレ札幌は昨シーズン、サッカーリーグで15勝10分け9敗(勝ち点55)の成績を残し、過去最高だった11位を大きく上回る4位に躍進、北海道民に勇気を与えてくれました。

ホクレンの内田和幸会長と、キャプテンとして同チームをまとめた道産子(伊達市出身)である宮澤裕樹選手に、

今年にかける熱い思いなどを語り合っていただきました。

災害相次ぐ未曾有の1年

—2018年は北海道命名150年でもありました。振り返つてみて節目の年の北海道農業はどうな1年だったのでしょうか。

内田 西日本豪雨をはじめ全国的に災害の多い年でした。特に北海道は2月の日高管内の豪雪に始まり、6月からは長雨による日照不足、さらに豪雨にも見舞われました。

9月に入ると5日に台風21号が勢力を保ったまま通過し、6日未明には北海道胆振東部地震が発生。農業関係者を含め多くの方が犠牲になられるというつらく悲しい出来事にも直面しました。北

海道全体は本当に災害が相次いだ1年でした。組合員にとつては未曾有とも表現すべき苦労の多い年であったと思っています。

宮澤 私は北海道で生まれ、北海道に育てられました。また北海道を拠点にしているチームのキャプテンをやらせてもらっています。災害が続き、道民の一人としてとても心を痛めていました。とりわけ私の出身地近くが震源地となつた胆振東部地震では「サッカー選手の立場から何ができることがないか」と自らに問い続け、地震後初のゲーム(対川崎戦)に臨みました。結果は0-17という大敗でした。でもアウェーの地まで来てくれたサポーターの人たちから必死の応援をいただき、逆に私たちが勇気づけられたのです。「下を向いてはいけない。次のゲームは北海道のために戦うぞ！」という強い気持ちを持つことができました。



北海道農業の未来などをテーマに和やかに歓談する内田会長(右)と宮澤さん

海道は本当に災害が相次いだ1年でした。組合員にとつては未曾有とも表現すべき苦労の多い年であったと思っています。

という結果を残しました。生え抜きであり、チームを引っ張るキャプテンとして取り組んできたことを教えてください。

宮澤 これまでJ1に上がつてもすぐにJ2に降格するという繰り返しでした。今振り返ると選手の力量、選手層、メンタル面など、どれをとってもJ1で戦えるチームではなかつたと思います。それで「エレベーターカラブ」と言われていましたが、昨シーズンはいい意味で戦前の予想を大きく裏切ったと思います(笑)。

一昨年は四方田修平監督(現ヘッドコーチ)の戦術でJ1残留を決め(18チーム中11位)、「J1でも戦えるんだ」という自信めいたものが付きました。

また昨シーズンはペトロヴィッチ監督の下で、「勝つためのサッカー」をしてきたと思います。いいサッカーをしているだけでは評価されません。勝利を続けることが自信につながり、昨シーズンの結果になつたのだと思います。「勝つた」という結果を出すことによつてチームが自信を持ち、メディアなども注目してくれました。それ

がサポーターや道民の皆さんに広がり、チームに一体感をもたらしてくれたのです。

3年間、キャプテンを務めさせてもらつていますが、1年目に世界でも有名な小野伸一さんが「気後れすることないよ。自分の思うようにやればいいんだ」と後押ししてくださいました。その後押しを受け、私としては自分の行動、自分のプレーをしっかりとすることが大変だと思ってやってきました。自分の方が見えてなくなると誰からも信用されない。まず自分のプレーをしっかりとすることが、(キャプテンとして)チームメイトに信認されることなのだと思つてやつてきました。

内田 昨年の飛躍はチームをまとめた宮澤さんの功績が非常に大きかったです。それと、今の話をお聞きして感じることがあります。それはコンサドーレと同様、ホクレンも一つのチームなのです。

このことです。そのためには同じ目的、共通認識に立つことが大切です。

Hiroki Miyazawa
新春対談
2019
Kazuyuki Uchida



チームの目標
「使命を果たす」

——コンサドーレは昨季、過去最高の成績となるJ1リーグ4位

昨年7月開催の国際農業機械展で、注目を集めた大型のロボットトラクター



「からの農業は魅力的なんだよ」「これからの農業は夢があるんだよ」ということをアピールしていくことが大切だと考えています。まだまだ少ないとはいえる新規就農者は確実に増えていることも事実です。ホクレンとしては、

一人一人の思いがバラバラであつてはいけないです。

「われわれは農家とJAのためには何ができるのか」。そして「何をしなければならないか」。それを常に追求しながら事業展開を進めてトップは常に緊張感を持ち、どうやつてチーム、組織をまとめていくのか。その力が組織力となるので、役員も職員もお互いがコス

ミュニケーションを重ねていくことでチーム・ホクレンが一体となつていく。そのことが前提になつてコンサドーレにとっての勝利、われわれにとっての「組合員の経営安定と生活を守る」という最大の使命を果たしていくことにつながるのだと思います。

当たり前においしい北海道の農畜産物

—— 北海道農業に対して持つておられるイメージを話してください。

宮澤 私たちは食べることも仕事の一つです。チームに管理してもらひながらご飯や野菜、肉、牛乳、乳製品、魚などをバランスよく食べ

なくてはいけません。

チームメイトの多くは北海道以外の出身者なのですが、彼らはよく「北海道の食べ物は本当においしい」と言います。私はずっと北海道で育つてきましたから、そんな話を聞くと改めて「当たり前においしい物を食べてきたんだなあ」「恵まれたものを食べてきたんだなあ」と実感しますね。

—— その「当たり前においしい物」を作っている生産者としての苦労、喜びは何でしょう。

内田 収穫までの作業過程は苦しみですね。農業は天候相手。努力が報われないことが多いですね。でも天候に恵まれ、収穫の時に満足できるような品質や収量を得た時はうれしいです。毎年その繰り返しですが最後に報われた時、喜びも大きいです。これは生産者みんな同じだと思います。

—— 生産現場においては担い手難や労働力不足が深刻です。持続可能な北海道農業に向けた方

チームメイトの多くは北海道以外の出身者なのですが、彼らはよく「北海道の食べ物は本当においしい」と言います。私はずっと北海道で育つてきましたから、そんな話を聞くと改めて「当たり前においしい物を食べてきたんだなあ」「恵まれたものを食べてきたんだなあ」と実感しますね。

—— その「当たり前においしい物」を作っている生産者としての苦労、喜びは何でしょう。

内田 収穫までの作業過程は苦しみですね。農業は天候相手。努力が報われないことが多いですね。でも天候に恵まれ、収穫の時に満足できるような品質や収量を得た時はうれしいです。毎年その繰り返しですが最後に報われた時、喜びも大きいです。これは生産者みんな同じだと思います。

—— 生産現場においては担い手難や労働力不足が深刻です。持続可能な北海道農業に向けた方

策を話してください。

内田 われわれ北海道の農業者は、国民の食料を担つておられるのだとしみですね。農業は天候相手。努力が報われないことが多いですね。でも天候に恵まれ、収穫の時に満足できるような品質や収量を得た時はうれしいです。毎年その繰り返しですが最後に報われた時、喜びも大きいです。これは生産者みんな同じだと思います。

—— 生産現場においては担い手難や労働力不足が深刻です。持続可能な北海道農業に向けた方

械、いわゆる「ICT農業」「スマート農業」を担つてくれるものが、既に実用化の段階に入つていて、これが目的の当たりにでき、証明もされ

たと思います。

農業はまだまだ労働者に負荷がかかる産業です。しかし、これらが、「農業には将来性がある」「未来が広がっている産業なんだ」という認識をさまざまな機会を通じてアピールしていくかなければいけませんし、その環境づくりが大変だと考えています。

—— 昨年7月、帯広市で4年に一度の国際農業機械展が開催されました。最先端技術を駆使した目を見張るような大型農業機械や無人で稼働するロボットトラクターなどが展示公開されました。ドローンなどもそうですね。未来のものだと考えていた農業用機

やつていきたい。そのためにも勝つことがとても重要なのです。サポートの声援には、私たち選手の背中を押してくれる魂のようなものが宿っているのです。結果を出すことによってメディアも取り上げてくれる。そのためにもピッチで勝つための努力をし続けたいですね。

—— 現在の北海道農業が、多くの先人たちの血のにじむような努力と汗によって築かれたことがあります。伦は4月、創立100周年を迎えます。1世紀も続いたという事実は、北海道農業の中で、ホク

レンが大きな役割を果たしてきたからだということに、強い自負

を持つております。先人たちに感謝の誠をささげ、恩に報いるすべ

は、北海道農業をどう進化させ、次の世代にバトンタッチしていくのか、だと考えています。

—— 今年は第13次中期計画のスタート年でもあります。われわれが掲げる三位一体の事業展開である「販売」「購買」「営農支援」をさらに充実させ、深化し、組合員の負託に応えていきたいと肝に銘じています。

—— 昨年の試練を組合員と手を携え、乗り越えていきたい。そのことが持続可能な農業に向けたよ

りどころとなり、先人の労苦に報いることでもあるのだ、と思って

いるのです。



内田 和幸

ホクレン農業協同組合連合会
代表理事長

1949年長沼町生まれ。2004~14年JAながぬま代表理事組合長。10~14年ホクレン農業協同組合連合会理事、14~17年JA北海道中央会副会長、17年6月から現職。北海道酪農学園大学短期大学卒。

—— 最後にお二人それぞれ、今年の目標をお聞かせください。

宮澤 今年もJ1上位で戦えるようなチームでありたいといふことが最大の目標ですし、アジア・チャンピオンズリーグ（ACL）のような大きな舞台にも立ちたい。私たちは北海道を本拠地にしましたチームです。その中で新しいサポート、支援してくれる人をたくさん作つていくことも継続して

宮澤 裕樹

北海道コンサドーレ札幌所属
1989年伊達市生まれ。室蘭大沢サッカー少年団、室蘭市立鶴ヶ崎中、室蘭大谷高（現大谷室蘭高）サッカー部を経て2008年、コンサドーレ札幌（現 北海道コンサドーレ札幌）に加入。J2だった16年からキャプテンとしてチームをまとめている。

先人に感謝し次へのステップ

—— 最後にお二人それぞれ、今年の目標をお聞かせください。

宮澤 今年もJ1上位で戦えるようなりたいといふことが最大の目標ですし、アジア・チャンピオンズリーグ（ACL）のよう大きな舞台にも立ちたい。

私たちは北海道を本拠地にしましたチームです。その中で新しいサポート、支援してくれる人をたくさん作つていくことも継続して

やつていきたい。そのためにも勝つことがとても重要なのです。サポートの声援には、私たち選手の背中を押してくれる魂のようなものが宿っているのです。結果を出すことによってメディアも取り上げてくれる。そのためにもピッチで勝つための努力をし続けたいですね。

—— 現在の北海道農業が、多くの先人たちの血のにじむような努力と汗によって築かれたことがあります。伦は4月、創立100周年を迎えます。1世紀も続いたという事実は、北海道農業の中で、ホク

レンが大きな役割を果たしてきたからだということに、強い自負

を持つております。先人たちに感謝の誠をささげ、恩に報いるすべ

は、北海道農業をどう進化させ、次の世代にバトンタッチしていくのか、だと考えています。

—— 今年は第13次中期計画のスタート年でもあります。われわれが掲げる三位一体の事業展開である「販売」「購買」「営農支援」をさらに充実させ、深化し、組合員の負託に応えていきたいと肝に銘じています。

—— 昨年の試練を組合員と手を携え、乗り越えていきたい。そのことが持続可能な農業に向けたよ

りどころとなり、先人の労苦に報いることでもあるのだ、と思って

いるのです。



諸岡 良和 社長

「なごみの米屋」の社長として、この地域の文化を守り継ぐことを目とされています。

JR成田駅から新勝寺へと延びる約800mの表参道は、古き門前町の面影をとどめる土産店や、うなぎ料理などの飲食店が150店以上も立ち並び、平日でもかなりのぎわいを見せてています。

その参道の中ほど、上町と呼ばれる界隈で、ひときわ目

創業者が考案した栗羊羹

もともと諸岡社長の先祖は、この門前町で米穀や雑貨を扱う商家だったといいます。「米屋」の名もそれに由来し、顧客が親しみを込めて「こめ

千葉県北部の成田市は、1000年を超える歴史を有する成田山新勝寺の門前町として栄え、現在多くの参詣者を集めている一方、日本の空の玄関口である成田国際空港を市域南東部に抱えていることから、外国人旅行者の立ち寄りが多い観光都市として知られています。

JR成田駅から新勝寺へと延びる約800mの表参道は、古き門前町の面影をとどめる土産店や、うなぎ料理などの飲食店が150店以上も立ち並び、平日でもかなりのぎわいを見せてています。

その参道の中ほど、上町と

「伝統は築き続けるもの」

千葉県成田市の成田市は、1

000年を超える歴史を有する成田山新勝寺の門前町と

して栄え、現在多くの参詣者を集めている一方、日本の空の玄関口である成田国際空港を市域南東部に抱えていることから、外国人旅行者の立ち寄りが多い観光都市として

ことから、外国人旅行者の立

ち寄りが多い観光都市として

ことから、外国人旅行者の立

「伝統は築き続けるもの」

千葉県成田市の成田市は、1

000年を超える歴史を有する成田山新勝寺の門前町と

して栄え、現在多くの参詣者を集めている一方、日本の空の玄関口である成田国際空港を市域南東部に抱えていることから、外国人旅行者の立

ち寄りが多い観光都市として

ことから、外国人旅行者の立



- 1.伝統を受け継ぐ栗羊羹
- 2.主力商品の一つになっている「なごみどら焼」
- 3.昨年、発売20周年を迎えた「ぴーなっつ最中」
- 4.「なごみの米屋總本店」の店内



1.「ぴーなつ最中」の製造
ライン 2.煉釜に入れられる
羊羹原料 3.羊羹の充填機

の父親の孝昭氏、叔父の靖彦氏へと経営トップの座が受け継がれてきたのです。

「なごみの米屋」ブランド

同社は現在、大手コンビニ
チェーンやスーパーのP.B(プ
ライベートブランド)商品など
の製造も受託しており、そうち
た全国展開の卸し商品に対し
て、県内を中心に小売販売する

商品には「なごみの米屋」というブランド名を冠しています。

が、創業時から続く栗羊羹とそれをベースにした各種羊羹で、これは金看板の商品といえます。もう一つは着実な伸びを示している『びーなつつ最中』で、新たな千葉銘菓にな

A portrait photograph of Hiroshi Umi, a middle-aged man with dark hair and glasses, wearing a dark suit and tie. He is looking slightly to his left.

的にほんとんどが北海道産です」と購買担当の海保宏執行

また、「ぴーなつつ最中」の餡は、北海道産の小豆や大手亡などを使用した餡にピーナッツの甘煮を練り込んで作るほか、「なごみの米屋」ブランドのどら焼きの餡にも北海道産の小豆を使用、生地には「きたほなみ」を中心とした北海道産の小麦が使われているのだといいます。

小豆の作付け拡大に期待

「当社では戦前から北海道産の豆を調達していたという記録も残っているほどで、北海道産の原料なしに『なごみの米屋』の菓子は成り立ちま

せん」と語る海保執行役員は、戦後、同社を大きく発展させた2代目社長の謙一氏が健在だったころの、こんなエピソードを教えてくれました。

初心を忘れず120周年

初心を忘れず120周年

近の悩みは、国産原料の中で
も、栗や寒天などの調達が次
第に難しくなっていることで、
「さらに小豆も手に入りにく
くなると、日本の食の伝統文
化でもある和菓子が作れなく
なってしまいます。北海道の生
産者の皆さんには何とか作付
けを増やしていただきたいと
いうのが正直な思いですね」
と厳しい表情で語ります。

家庭へと運ばれ、新春の笑顔をもたらしている。そう想像するだけでも、何やらうれしい気持ちになってしまいます。

そ、私たちも大切に使わせていただいているので、何とかこれからも安定供給をお願いしたい。当社は原材料の生産者と共に歩む菓子屋でありたいと思っています」

本号が発行されるころ、新勝寺へと向かう参道は初詣客でにぎわい、「なごみの米屋 納本店」も1年で最も忙しい時を迎えていることでしょう。そ

写真協力:米屋(株)

りつつあると自負しています
し、どら焼きをはじめとする
焼き菓子も、主力商品に位置
付けています」

こう語る諸岡社長は「この
ほかの『なごみの米屋』ブラン
ド商品についても、バージョン
アップを重ね、将来的には千
葉といえば当社のこのお菓子
と言われるような地方銘菓に
育てていきたいですね」と付
け加えます。

また、成田国際空港のお膝
元の菓子店として、シンガポール
や香港など海外での和
菓子需要の開拓にも力を入れ
ており、「まだまだ調査は必
要ですが、当社商品を知つて
いただくことで、来日時に立
ち寄つてくれる海外の方を増
やすことができないかと考え
ています」と、外国人客の取り
込みにも意欲を見せます。

同社の代表的羊羹の「極上
おおさか
大棹羊羹」には、こし餡の「本
煉羊羹」、軟らかく煮た栗を
煉り込んだ「栗羊羹」、粒餡の「
その原料となる小豆は基本

最高級羊羹などを「なごみの米屋總本店」に隣接する本社工場で、それ以外の羊羹、どら焼き、「びーなつつ最中」などを量産体制が整っている第一工場で生産していますが、ここではそのうち、第二工場での羊羹の製造工程を見てみましょう。

衛生管理の行き届いた工場では、まずきれいに洗った小豆を大釜で煮て、煮上がった豆を製餡機で餡と皮に分けます。餡は何回も水にさらし、アクリのない良質のさらし餡になります。さらに、そのさらし餡に砂糖などを混合した羊羹原 料と、溶かした寒天を煉釜に入れてまろやかな羊羹に練り上げ、自動化された充填機で1本1本詰めていきます。

同社の代表的羊羹の「極上大棹羊羹」には、こし餡の「本煉羊羹」、軟らかく煮た栗を練り込んだ「栗羊羹」、粒餡の「大納言羊羹」がありますが、「その原料となる小豆は基本

などを予定。「初心に立ち返り、お客さまとの絆をさらに強める機会にしたいですね」と語る諸岡社長は、最後に北海道の生産者に、こんなメッセージを寄せてくれました。

「私自身、北海道の圃場は何度も訪れており、生産者の皆さんの大変さはよく分かっています。だからこそ、私たちも大切に使わせていただいているので、何とかこれからも安定供給をお願いしたい。当社は原材料の生産者と共に歩む菓子屋であります」と思っています」

本号が発行されるころ、新勝寺へと向かう参道は初詣客でにぎわい、「なごみの米屋總本店」も1年で最も忙しい時を迎えている感じでしよう。その店頭から北海道産原料を使った菓子が、関東圏各地の家庭へと運ばれ、新春の笑顔をもたらしている。そう想像するだけでも、何やらうれしい気持ちになってしまいます。

成田山新勝寺

深い信仰の歴史伝える大本山

10世紀中期の開山と伝えられる成田山新勝寺は、真言宗の開祖である弘法大師空海が自ら彫り上げたとされる不動明王を本尊とする真言密教の大本山で、「成田山のお不動さま」などと親しみを込めて呼ばれ、広く信仰を集めています。

表参道をたどって行き着く総門(写真①)



真①)は、高さ約15mの総ヒノキ造りで、荘厳な雰囲気を醸し出しています。広大な境内には、金剛力士像がある仁王門、大本堂、三重塔、釈迦堂、平和の大塔などが点在し、広々とした

庭園が四季折々の景観を楽しませてくれることでも知られています。

また、歌舞伎の初代市川団十郎ゆかりの寺でもあり、市川家の屋号が「成田屋」であることからも、同寺との関係の深さがうかがえます。



「なごみの米屋總本店」がある表参道には、店先でうなぎをさばく料理店や、老舗旅館、土産品店などが軒を連ね(写真②)、道路の両脇の所々に置かれた可愛らしい亀や干支の石像が参詣者を和ませてくれます。

お不動さま旧跡庭園

「不動の大井戸」や創業者像も

「なごみの米屋總本店」敷地内の成田羊羹資料館からやや離れた一角に、米屋(株)が清浄な地として受け継いでいる「お不動さま旧跡庭園」(写真③)があります。

同庭園の案内板などによると、新勝寺は室町時代の中期以降、戦乱などにより伽藍も荒れ果ててしまった時期があり、諸岡家の先祖が本尊を自分の屋敷内に遷して奉仕したことがあったのだといいます。

その本尊を安置したとされる場所



今月のプレゼント
「なごみの米屋」極上羊羹
3本詰
「極上本煉羊羹」「極上栗羊羹」「極上大納言羊羹」
(400g各1本)

応募方法は33ページに

に整備したのが同庭園で、園内には記念碑のほかに、本尊に毎朝供えた靈水が湧いていたとされる井戸を復元した「不動の大井戸」(写真④)、さらには、その水資源をお守りいただくと建立した「平成水守り不動尊」や、米屋創業者の諸岡長蔵氏の胸像(写真⑤)などがあります。

本来の大井戸は埋まってしまっているものの、「湧水洗心」の額が掲げられた現在の「不動の大井戸」は、かつてと同じ水脈から水が湧き出でおり、わざわざそれをくみに訪れる地元住民もいるほど。毎年春にはここで、表千家成田市茶道会による茶会も開かれているのだといいます。

道産流通 REPORT

こぼれ話

なごみの米屋 編

成田羊羹資料館

米屋と羊羹の歴史を展示で紹介

「なごみの米屋總本店」の裏手に、米屋(株)が運営する「成田羊羹資料館」があります。同社の歩みと、羊羹の歴史や文化を分かりやすく伝える全国的に珍しいユニークな施設で、總本店の改装に合わせ2002年にオープンしました。

洋館風の建物の内部は、大正時代の商家の雰囲気を漂わせており、1階は企画展示、2階は常設展示スペース



になっています。2階の展示は、羊羹そのものの歴史や、米屋とその商品の歩み、同社創業者の諸岡長蔵氏の紹介コーナーなどに分かれ、明治、大正時代に使われていた羊羹作りの道具や、原材料なども並べられています。

庄巻なのは、全国の菓子店や、同社の歴史



的な羊羹のパッケージコレクションで、「明治末期から大正初期にかけて成田山の参道には羊羹屋が二十数軒あり成田は羊羹の町でした」という解説と共に、その当時の各店の羊羹の包装もズラリと並べられています。

創業120周年を迎える老舗だけに、商品の包装の変遷や、往時の店舗写真なども見応えたっぷり。1階には、映像コーナーのほかに、同社に古くから伝わる恵比寿さま、大黒さまをまつった「おみくじ」(1回100円、羊羹付き)コーナーなどもあります。

開館時間は午前10時から午後4時まで。休館日は展示替えの時のみの不定休で、入館は無料。「なごみの米屋總本店」内を通り抜けて行き着く、隠れた立ち寄りスポットになっています。



伝統息づく羊羹の極致

「なごみの米屋總本店」の店内のひときわ目を引くショーケースに、「なごみの米屋」ブランドの羊羹の最高峰ともいえる「宵紫」が置かれています(写真)。

最上級の北海道十勝産小豆、最高純度の氷砂糖、国内産テンゲサを100%使用した寒天などを使い、同社が誇る職人が丹精込めて作り上げる逸品。価格は1万円(税抜)で、5日前までの予約が必要です。

その他の「なごみの米屋」ブランド商品は、千葉県内の直営店や百貨店・スーパーのインストア店など約30店で取り扱っているほか、オンラインショップでも入手が可能です。詳しくは、同社のホームページをご覧ください。

【「なごみの米屋」ホームページ】

<http://www.nagomi-yoneya.co.jp>

【オンラインショップ】

<http://www.eshop-yoneya.com/shop/>

くるるの杜通信

ホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜」では、さまざまな農作業・調理加工体験プログラムを提供しています。この「ナーー」では、その実際の様子を中心に、農畜産物直売所や農村レストランなどの情報も織り込みながら「くるるの杜」の多彩な取り組みを紹介します。



町屋さんの実演に見入る参加者たち

調理加工体験プログラム

オリジナルソーセージできた！

浅野農場（当別町）が初指導

当 別町内で
S P F 豚

を肥育する一方、
その豚肉で製造
したハムやソーセージを町内の
直営店「スマイルパーク」などで販売している（有）浅野農場の総務部長、町屋裕二さんを初めて講師に迎えた調理加工体験プログラム「オリジナルソーセージ」を作ろう」が昨年11月23日の午前、午後の2回、開かれました。

参加したのは、両回合わせて72人の親子らで、まず町屋さんが「S P F 豚」というのは、特定の病原菌を持たない健康な豚のことなどと説明。ソーセージが日本に伝わったのは大正時代であることなどをクイズを通じて紹介しました。



参考：参加者が調理したのは、北海道産S P F 豚のひき肉や玉ねぎを天然

の羊腸に詰めて作るワインナーソーセージ。子どもたちの中には、玉ねぎを下ろすうちに涙が止まなくなる子や、すつた玉ねぎ、しようがを加えたひき肉に碎いた氷を入れてこねる作業では、「冷たあい！」と何度も声を上げる子もいるなど、調理室は

「今金男しゃく」対面販売 詰め放題イベント大人気

J A 今金町青年部

A 今金町青年部は昨年11月23日、同町特産の馬鈴しょ「男爵薯」などの対面販売を農畜産物直売所で実施し、詰め放題イベントなどを通じ、首都圏の市場でも高い評価を得ている「今金男しゃく」を札幌市近郊の消費者らに売り込みました。

販売したのは、「今金男しゃく」や、それを原料にしたポテトチップス（うすしお味、のり塩味）、同町産の小豆、大豆で、同青年部の宮本翼部長らメンバーや、同JA管農部農業經營課職員の吉田哲也さんが、明るく陽気な呼び声で、おいしい馬鈴しょをアピールしました。

特に人気が高かったのが「今金男しゃく」の詰め放題販売。1袋に14、15個ほどは詰めることができ、1回300円の格安提供とあって、昼過ぎには、詰め放題のために用意した50kg以上の馬鈴しょが無くなってしまったほどでした。

数日前に、テレビ番組の『おいしくなる』（ホクレン提供）で『今金男しゃく』が紹介されたこともあって、『これ



「今金男しゃく」を売り込んだ青年部メンバーたち

を買うために来た」と言ってくださるお客様が何人もいて驚きました。祝日なので家族連れの方たちも多く、詰め放題も楽しんでいただけたよう、よかったです」と吉田さんはうれしそうに話していました。

お知らせ
農村レストランは店内設備工事のため、1月28日(月)から2月4日(月)まで臨時休業させていただきます。

ホクレン 食と農のふれあいファーム
www.hokuren-kururu.jp
011-377-8700
北広島市大曲 377-1



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑戦。最初はなかなかうまくいきませんでしたが、くるるの杜スタッフや町屋さんの指導でコツをつかむと、かなり長いソーセージが作れるようになりました。途中でねじるなどして思い思いの長さに加工していました。

たっぷりのお湯でゆでて試食した参加者たちは「とってもおいしい」「本当に食べられる」などと大喜び。家族4人で参加していた札幌市内の小



楽しそうに加工体験をする子どもたち



大きな歓声と笑い声に包まれました。続いて町屋さんが、羊腸に肉を詰めるソーセージメーカーという器具の使い方を実演すると、参加者たちは真剣な表情で見入り、早速、自分たちも挑

ホクレン 情報館



今月の1シーン どう、イケてるでしょ？

北海道農協青年部協議会の第67回全道JA青年部大会が昨年12月、札幌市内で開かれ、全道各地から約850人が参加しました。恒例の「純農Boy北海道オーディション」では、各地区的代表がパフォーマンスを披露し、会場を盛り上げました。（詳しくは18、19ページで）

January

1

CONTENTS

- 16 第29回JA北海道大会
- 18 第67回全道JA青年部大会
- 20 第54回JA北海道女性大会・
北海道家の光大会
- 22 北海道米の新ブレンド商品
「合組」お披露目
- 22 JAグループ北海道
農業経営フォーラム
- 23 農協法公布記念式典
- 24 全日本実業団対抗女子駅伝
- 24 ホクレン総合職研修
講師に神尾誠JA道青協副会長

わたし 今月の女子流

手を掛けなければ結果も出ない

「手を掛けた分の結果が待っているのが農業。そこが喜びであり、怖さでもあると感じるようになりましたね」

比布町に近い、旭川市東鷹栖の農家の長女として育ちました。専門学校で介護福祉士の資格を取得し、同市内の福祉施設で5年間勤務しました。友人の紹介で、同じ東鷹栖の農業後継者だった加津則さんとの交際が始まるのは、その頃です。

結婚したのは2004年8月です。農作業にもようやく慣れた4年目に待望の長女（小学5年）が生まれ、その後、次女（同3年）、三女（同1年）にも恵まれます。「妊娠、出産、育児のサイクルが続き、合わせて6年間も農作業から離れました。夫や義父母が懸命に働いている姿を間近で見ていて、子育てのためとはいえ、ちょっと後ろめたい気持ちになりましたね」。

2歳になった三女を保育所に入所させた5年前、圃場に復帰します。アルバイトの女性と共にミニトマトやなんばん、しとうなどの施設野菜の栽培を任せましたが、試行錯誤の連続だったといいます。

「鈴なりになったトマトを見て『わ～、たくさん実った！』って大喜びしたものです。でも摘果しないと栄養が分散して全体の品質が落ちてしまう。そんな（基本的な）ことも知らなかつたんですよ」

失敗は工夫につながります。「作業手順や肥料を変えたり…。結果が出るとうれしいし、農業の楽しさを感じるようになりました」。

16年4月から2年間、同部会長を務

失敗を糧に凝らす工夫
そこに感じる農家の楽しさ



伊藤 美香さん/JAたいせつ



いとうみか
1978年生まれ。JAたいせつ女性部フレッシュミズ部会長を経て、昨年4月からJA北海道女性協議会フレッシュミズ部会副部会長／家族は夫の加津則さんといずれも小学生の長女、次女、三女／経営は水田約37haの他に、ハウスでスイカやミニトマト、野菜苗などを栽培

フレミズはかけがえのない組織

10年に旗揚げしたJAたいせつ女性部フレッシュミズ部会の創立メンバーの一人です。

「結婚してすぐに前身の若妻会組織『麦わら』に入会しました。生まれや育ちは違っても同じ地域に住み同じ農業に携わり、同じ世代として子育てや家事にも奔走。同じような環境で生きる仲間たちとは悩み事も相談し合えます。私、フレミズは若い女性農業者にとってかけがえのない組織だと思っていました」

16年4月から2年間、同部会長を務

め、同JA内にある和室で茶話会をほぼ2カ月に1度のペースで開きました。子どもたちも参加できるよう、お昼時に設定し、メンバー各自が得意料理を持ち寄り、テーブルを囲みました。同JA青年部が水田で生育している稻で、動物などを表現する活動「田んぼアート」へのサポート態勢の打ち合わせも、この茶話会で行いました。

「ワイワイ話し合っているとアイデアが次々に飛び出します。青年部員の多くは私たちの配偶者です。夫のことを考えることで夫婦の絆も、いっそう強まつたと思っています」

先人に学び 食料基地の使命果たす

参考の盟友850人が力強く決意

しましよう」と力強く呼び掛けました。

初日は各地の代表6人ずつが出席した「平成30年度全道JA青年の主張大会」と「第44回全道JA青年部活動実績発表大会」を開きました。

北
海道農協青年部協議会（JA道青協）は、第67回全道JA青年部大会を昨年12月6、7の両日、札幌パークホテルで開催しました。全国各地から「盟友」約850人が参加し、2019年の活動に向けた大会宣言などを採択しました。

今年の大会テーマは「Exciting Innovation」農力全



開会式では、冒頭に北海道胆振東部地震で亡くなられた方々へ默とうさげた後、JA道青協の今野邦仁会長が挨拶。「北海道は地震や台風などの災害が相次いだが、全国の盟友から温かい激励と支援をいただいた。

青年部の持つネットワークの広さとフットワークの軽さ、さらに協同組合精神の素晴らしさを改めてかみしめる1年だったと思います」とし、「先人が苦難を克服し、今日を築いてこられた歴史を踏まえ、われわれは、青年部事業を通じて厳しい農業情勢を打破。持続可能な北海道農業の確立に向け、総力を挙げてまい進

また、農業に熱い情熱を傾ける盟友を選ぶ「純農Boy」北海道オーディション」が行われ、JAようてい青年部の大浦翔平さんがグランプリ、JA本別町青年部の河野綜太さんが準グランプリに輝きました。同日は「農の魅力発信」「ポリシーの有効活用」「外国人技能実習制度について」などの五つの分科会も開かれ、参加者が研さんを深めました。



約850人が参考した全道JA青年部大会

まとめました。
続いてHBCのテレビ番組「あぐり王国北海道NEXT」に出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者は牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。



力を込めて「ガンバロー！」を三唱するJA道青協役員たち

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

大会宣言は「協同の力で『農業所得の増大』と『多様な担い手の確保・育成』を実現」の他、「次代につなげる協同組合の価値と実践」を掲げ、食卓へ命の糧を安定的に供給する責務を果たし、力強い農業と豊かな魅力ある農村の実現に向けて強く決意する、などとしています。

また特別決議は、北海道胆振東部地震によるブラックアウトを踏まえ、安定的な電力確保の実現、再生可能エネルギーや予備電力支援に向けた提言が「未

来の農業につながる」とし、「北海道550万人から信頼され、わが国の食料基地としての使命を果たしていく」と結んでいます。

まとめました。

王國北海道NEXTに出演している森結有花アナウンサーが「若手農業者へのメッセージ」と題して講演。豊頃

町の酪農家宅にホームステイした酪農教育ファームの体験を基に「生産者

さんは牛たちに限りない愛情を注いでいることが分かりました。農業はかつこいい職業です。そして皆さん以

上にその魅力を語れる人はいません。

いろんな活動を通して、北海道農業の魅力を発信してください」とエールを送りました。

この後、本大会で今野会長がJA道青協としての「大会宣言」を上程し、日胆地区の佐藤啓太会長が「持続可能な北海道農業の確立に向けた特別決議」を提案、それぞれ満場の拍手で採択されました。

「仲間づくり」「次世代リーダー」 今後の取り組みテーマに意見交換

J

A北海道女性協議会（JA道女性協）は昨年11月8、9の両日、第54回JA北海道女性大会・北海道家の光大会



活発な意見が交わされた大会(上)と、進行役を務めた青山会長

道家の光大会を札幌市内のホテルで開き、参加した全道の女性部員約50人が、体験発表や意見交換などを通じ、今後の女性部活動の活性化に向けた課題や、果たすべき役割について話し合うとともに交流を深めました。

冒頭、主催者挨拶に立った青山伸子会長は、JAひがし宗谷女性部フレッシュミズ(フレミズ)の大石菜央さんがJA全国女性組織協議会のフレミズ活動作文コンクールで優秀賞を

受賞したことなどを報告した後、「この大会が皆さまにとって実りあるものになることを祈念しています」などと述べ、有意義な大会となることを期待しました。

初日は6地区の代表者による家の光記事活用体験発表や、戦前・戦中の「つゝとして、女性部活動に理解を示す非農業者女性や准組合員女性を部員や役員として受け入れることの可否を問う発言があつたのに対し、参加者たちはは、自分たちの地域での経験を元にさまざまな事例を紹介。

意見交換しました。

その中で「仲間づくり」の課題の一つとして、女性部活動に理解を示す非農業者女性や准組合員女性を部員や役員として受け入れることの可否を問う発言があつたのに対し、参加者たちはは、自分たちの地域での経験を元にさまざまな事例を紹介。

「やはり部長など役員は農業連して、フレッシュミズの重要性を指摘する意見が多く出され、「女性部の側から、もっと交流を求めていくべき」「女性部の人たちは怖いと思われているようなどころもあるようだが、そんなことはないのだ」ということを、私たちの側から示していくかなればならない」との発言が相次ぎました。最後に、進行役を務めた青山会長が「自分たちが声を出さないと何も変



賞状を受け取る川口さん

J A 豊頃町女性部の 川口さんが最優秀賞

今回の大会の初日に開かれた、月刊誌『家の光』記事活用体験発表では、「思いをつなぐ」をテーマに発表したJA豊頃町女性部長でJA十勝地区女性協副会長の川口亜矢子さんが最優秀賞を受賞しました。

川口さんの発表は、JA女性部の運営や企画を担う役員になって以降、女性部がなぜ食育や環境問題、福祉活動に取り組むのかについて『家の光』を教科書に勉強。女性部活動の原点と意味を理解したことなどで自身の思いや活動が変化したことなどを、具体例を挙げて紹介しました。

川口さんは「他の皆さんのが発表が素晴らしかったので、私でいいのかと、本当にびっくりしました」と受賞の喜びを語り、北海道代表として発表する今年2月の全国家の光大会に向けて「中途半端な気持ちではないと気を引き締めています。何歳になつても成長できる場が女性部にはあるのだということを伝えたいと思っていました」と意欲を見せていました。

優秀賞を受賞した他の5人の発表者は次の通りです(カッコ内はJA名)。



関心を集めた道産大豆、小豆を使った化粧品の紹介コーナー

「ジョイライフ」取扱の 作業着、化粧品を紹介

ホクレンは、第54回JA北海道女性大会・北海道家の光大会の二日目、個別宅配事業「ジョイライフ」で扱っている農作業着や北海道産大豆、小豆を使つた化粧品などを大会会場の出入口フロアに設置した特設コーナーで展示し、休憩時間中の参加者らに試用、試着などを通じて特長などを紹介しました。

展示した化粧品は、北海道産大豆を原料にした「ソイミルクハンドクリーム」と、北海道産の

小豆を使用した「ancooco」ブランドの美容液とせつけん。いずれも昨年(2018年)秋から取り扱いを始めた商品で、女性部員たちは興味深そうに使用感などを試していました。

また女性向け作業着の人気商品となつている「monkuwa」ブランド商品のほかに、「2019きやろつと&フルフィル」春号から取り扱いを始める同ブランドの姉妹品で「I am a farmer」のつなぎ服やTシャツなども展示、多くの女性部員たちが手に取るなどして品質を確かめていました。

関心を集めた道産大豆、小豆を使った化粧品の紹介コーナー

厚い壁にはばまれ19位

「行け行け！」役職員124人が大声援

ク イーンズ駅伝in宮城 第38回
全日本実業団対抗女子駅伝

競走大会(日本実業団陸上競技連合主催)が昨年11月25日、宮城県の松島町文化観光交流館前から仙台市陸上競技場までの6区間42・195kmで行われました。ホクレン女子陸上競技部は2時間21分53秒のタイムで参加22チーム中19位に終わり、シード権(8位まで)獲得がかないませんでした。

ホクレンは1区(7・0km)宮内宏子、2区(3・9km)寺島優奈、3区(10・9km)菊地優子、4区(3・6km)加藤凧紗、5区(10・0km)大藏玲乃、6区(6・795km)河辺友依というメンバーで臨みました。終始、苦しい展開となり、上位に食い込むことができませんでした。

応援団は札幌や道内外の支所・商店から参加した124人が6班に分かれ、力走する選手たちに「行け行け！ホクレン！」などと熱い声援を送りました。



2区を力走する寺島選手に大声援を送るホクレン応援団

ホクレン総合職3年目研修

豊かな手を携え「豊かな北海道農業」を

JA道青協の神尾副会長が講話

ホ

クレンは、本会の総合職3年目の職員34人を対象にした

研修を昨年11月28日から30日までの3日間、ホクレン研修センター(札幌市東区)で開きました。2018度から始めたプログラムの「生産者講話」では、北海道農協青年部協議会(JA道青協)の神尾誠副会長が、

レース終了後、ホクレンの瀧澤義一副会長は「われわれを全日本駅伝まで連れてきてくれてありがとうございます。本当によく頑張りました」と選手たちをねぎらいました。長渡憲司監督は「選手たちはよく頑張つてくれましたが全日本の壁は厚かったです。次回は少しでも順位を上げ期待に応えたい」と決意を新たにしていました。



神尾副会長の講話を聞いた岩見沢支所農機燃自生活課の北

村豪啓職員は「熱い思いが伝わってきました。職員として生産者に貢献できることを見いだしていただきたいです」と感想を述べました。

ESSAY
エッセー

「食」を大切にしスター街道



長谷川 裕詞

私設応援組織「日本ハムファイターズ応援作戦会議」代表

1969年、壮瞥町久保内生まれ。北海学園大学法学部卒業後、リゾートホテル勤務を経て現在、建設コンサルタント会社で総務・人事担当の管理職。趣味は読書とマラソン(北海道マラソン4回完走)。剣道四段の腕前で、秘書検定1級、産業カウンセラーの資格を持っている。日本ハムファイターズ応援作戦会議は2003年に結成、ファンミーティング開催などの活動を展開している。著書に「素敵なお客様～お客様は神様ではない!」(文芸社)がある。

野菜をあまり食べようとしない私に「野菜も食べなさい！」は、母の口ぐせでした。もしも「無理して食べなくていいのよ」というしつけをされていたら、どうなったか。今、考えてもゾッとします。

北海道日本ハムファイターズに入団当時、野菜をまったくと言つていいほど受け付けなかつた選手が、先輩に「それではスターになれない」と諭され、積極的に野菜を食べるようになったケースもあります。その選手はこのアドバイスと寮での食事指導のおかげでカラダづくりが進み、成績もどんどん向上します。しかし2005年に退寮してから、また食習慣が乱れてしまいました。

朝食はコンビニのパンかファーストフード。

そんな時、有名な和食店のオーナーで、ミシランの星を獲得したことのある知人のシェフに相談します。最終的にはオーナーに朝食を作つてもらうのですが、プロの力

を借りて、食事改善に踏み出したことにより、その選手はファイターズの第1次黄金時代を担う選手になります。

食の取り組みに関して私が注目しているのは、昨年8月に開催された中学・高校デミーの選手らと一緒に練習し、食事についても学ぶ「鍛える、食べる トップアスリート1日合宿」です。

全日本卓球選手権大会男子シングルスを

史上最年少で制した張本智和選手らと一緒に汗を流し食事については①米やパンなどの主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、汁物の五つをそろえるよう努める②そろわない時は翌日の食事などで補うというアドバイスを受けます。バランスのとれた張本選手の昼食メニューを見て、生徒たちは「いろんな食材をもりもり食べていた」と感心しきりだったそうです。

さて、前段で紹介した野菜を受けつけたが、それ以外で少なからず好き嫌いがあったため、「ここ二番！」というところで勝てないスポーツマンでした(笑)。

ところで母の正しいしつけで、私も今は積極的に野菜を取っています。えつ、スターになれましたかつて？ 野菜は食べましたが、それ以外で少なからず好き嫌いがあったため、「ここ二番！」というところで勝てないスポーツマンでした(笑)。

若手生産者の多彩な活動などを紹介しました。

神尾副会長は「道内106JAの青年部には、6784人の盟友があります」とJA道青協の組織構成を述べた後、学校の授業で農と食の大切さを児童・生徒に伝えてもらうため教員を対象に行っている農業体験「農村ホームステイ」や、農業者と消費者を結ぶ目的で各JA青年部が制作している「1分間CMコンテスト」などの取り組みについて分かりやすく説明しました。

その上で「私たち若い世代の生産者も、若いホクレン職員の皆さんも『北海道農業の業界人』。お互いにいろいろな力を磨き、同じ業界人として手を携え、北海道550万人と共に創る力強い農業、豊かな魅力ある農村を築きましょう」とまとめました。

神尾副会長の講話を聞いた岩見沢支所農機燃自生活課の北

村豪啓職員は「熱い思いが伝わってきました。職員として生産者に貢献できることを見いだしていただきたいです」と感想を述べました。





北に生きる

道美展会員・北広島市
麻生敏子さん

道美展會員・北広島市

海外の風景を描き次々に受賞

公募展の道美展（北海道美術作家協会）に2006年にギリシャの風景を描いた油彩画を初出品して入選以来13年——。道知事賞、会員賞、道美賞を次々に受賞、「忙しいけれど元気でいられるのは絵を描いているからです」。

昨年9月、札幌市民ギャラリーで開かれた第51回道美展でもイタリアの風景を描いた『運河の街ベネチア・街並』(80号)を発表、3度目の会員賞を受賞、存

在感を發揮した。「これからも海外の風景を描き続けます」。



念に描き込んだ油彩、ローマの『パラティーノの丘』(20号)



五百回魂

第
06
回

このたび「あぐり王国北海道」が放送500回を迎えた。これほどの長寿番組にもかかわらずまつたくパワーダウンせず、海外での放送や見逃し配信などで見てくださる人が増えていき、今なお新たな農業の魅力を世界へ紹介し続けていける、とっても幸せな番組に成長してくれました。これも北海道農業、そして農業従事者の皆様のおかげです。いつもありがとうございます。

この10年で北海道各地をめぐりまくりました。一緒に参加してくれたあぐつつの人数は延べ

1464人、訪れた生産地は延べ530ヵ所、口ケでの移動走行距離は合計17万キロ。地球を4周以上もしているそうです。真夏の酷暑日も、大雨の日も、真冬の猛吹雪の日も、そこに農業がある限り全身で北海道を感じながら500回の口ケを行つてまいりました。パートナーであるHBCア



■森崎博之「プロフィール」1971年11月14日生まれ。東川町出身。クリエイティブオフィスギュース所属。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」と森崎博之の熱血あぐり魂発売中。<http://www.cue-products.com/>

いながら、感謝と尊敬の思いで日々頑張ります。

これからも生産地と食卓をむすぶ役割、北海道農業を全国そして世界へ発信する役割、そしてかけがえのない「食」を未来へとつなぐという役割を担っていることを誇りに思いつつ、北海道農業応援団長として、大声でエールを送り続けます！

ナウンサーも、ディレクターも、プロデューサーもみんな代替わりしてしまいますが、私だけは毎回出演させていただいています。なんて幸せ者なんだと喜びをかみ締めております。

私ですが、この冬よりHBCで毎週日曜午後9時から放送している、「下町口ケット」というドラマに出演させていただいています。これまで北海道の仕事を優先させてきたのですが、今年私たちが襲われた震災や、さらなる番組発展のために自分がいまでできることを考えた結果、「北海道で農業の未来を見つめている」という大役をドラマで演じさせていただくことになりました。ドラマ撮影と農業の取材と、食育の講演会など忙しくやらせていただ

卷之三

品は、その13年後。初
し、花や地元の北広
島が、道美展への出品は
これまでフランス、
香港をはじめイタリ
ーなど、いろいろな場所で開催されています。
とはいっても観光客
の訪問など華やいだ光景で
いわば裏町や裏通り
の街をしのばせる静か
ホットを当てる。このように、北広島市は、地域活性化の一環として、文化芸術振興に力を入れています。

た」ことから編物を
、華恵さんが中学か
頃から「油絵を自由
の思いが強まり、描
に油絵サークル『彩
40歳代だった。
在も続いており、女
道美術協会)会員吉
市)の指導を受けな
「その街の雰囲気、人々の生活感と
いったのを感じ、描き込みたいので
す」。従つて絵には人々の姿はあまり無
く、歴史をしのばせる古い建物や通り
が中心で静寂な情緒を漂わせている。
ツアード行く関係もあり、ゆづくりス
ケッチをする時間がなく「現地では専ら
写真です。写真が沢山あり、そのままでは
なく感じたことを書き込むのです。
そこそく、弘よりの夢があり樂しみがあ

知人かござました」と語る麻生敏子さん

あそう としこ

1945年 茨城県日立市生まれ。戦後留萌管内羽幌町築別で育つ

63年 北海道羽幌高校卒業。同年上京し、英文タイプライターの学校を卒業
貿易会社に勤務

73年 東京都から北広島市に転居

92年 この年から行政相談委員（総務省行政評価局委嘱）に

93年 油絵サークル『彩美』設立

97年 この年から2009年まで北広島市教育委員を務める

2006年 道美展に初出品して入選

07年 道美展で道知事賞、会友推举。同年
北広島市文化奨励賞受賞

09年 道美展で会員推举

13年 道美展で会員賞、15年、18年にも受賞

17年 道美展で道美賞

道美展会員・絵画部会計担当、北広島美術協会、油絵サークル『彩美』会員



淡いピンク色がとてもかわいい「今金男しゃく」の花(上)と、四方を高い山に囲まれた盆地に広がる畠場



JA今金町青年部は昨年11月、会員制交流サイトのフェイスブックを活用し、リレー方式でサッカーJ1・北海道コンサドーレ札幌の選手にオリジナルジャージー「芋ジャー」を届けるという、とてもユニークな活動を行いました。ブランド馬鈴しょ「今金男しゃく」のPRなどを狙った話題づくりとして企画しましたが、予想以上の反響を巻き起こしました。「芋ジャー」は同16日に河合竜二選手(当時)、同29日には小野伸二選手の元に、それぞれ見事に届きました。

インパクトのある事業を

JA今金町青年部は昨年、創立60周年の節目を

く変わりましたが基本的な農法は、ほとんど変わっていないのが驚きです」と話します。

朝晩の気温差の大きい盆地特有の気象に加え、二酸化ケイ素を含んだ土壤や二つの海に挟まれているという海洋性気候などの自然条件と、「男爵薯」との取り合わせが最適だったのです。

J A今金町は53年から馬鈴しょの栽培品種を「男爵薯」に、ほぼ統一します。55年には特産銘柄品「今金男爵(当時)」とし、ブランド化に向けた厳格な基準を次々に打ち出します。その一つがでんぶんの含有量を示す「ライマン価」で、この数値が「13・5以上」に達しなければ市場への出荷を取りやめます。また、昨年3月には「今金男しゃく」として特許庁の地域団体商標を取得しています。

JA今金町青年部は昨年11月、会員制交流サイトのフェイスブックを活用し、リレー方式でサッカーJ1・北海道コンサドーレ札幌の選手にオリジナルジャージー「芋ジャー」を届けるという、とてもユニークな活動を行いました。ブランド馬鈴しょ「今金男しゃく」のPRなどを狙った話題づくりとして企画しましたが、予想以上の反響を巻き起こしました。「芋ジャー」は同16日に河合竜二選手(当時)、同29日には小野伸二選手の元に、それぞれ見事に届きました。

伝統継ぐ「今金男しゃく」に誇り

今金町は渡島半島の北部に位置しています。市街地から車で西へ向かって走れば30分足らずで日本海が視界に開け、反対の東方面へ向かうと小1時間で内浦湾(太平洋)に行き着きます。

約5660haの田畠は比較的高い山にぐるりと囲まれた盆地の中に広がっていて、この一角に日本の女医第1号として知られる荻野吟子(1851~1913年)ゆかりの「インマヌエル教会」などの史跡も点在しています。

同町で馬鈴しょ栽培が始まったのは1891年です。1908年には川田龍吉男爵(1856~1951年)が現在の北斗市で試験栽培を行い、その後、北海道各地に広まつたことに由来する品種「男爵薯」の作付けがスタートします。

青年部の宮本翼部長は先祖の今金入植から5代目に当たる生産者です。『うちの曾祖父が男爵薯の栽培を開始し、代々農法を受け継ぎできました。機械化の進展などで作業環境は大き

く変わりましたが基本的な農法は、ほとんど変わっていないのが驚きです』と話します。

朝晩の気温差の大きい盆地特有の気象に加え、二酸化ケイ素を含んだ土壤や二つの海に挟まれているという海洋性気候などの自然条件と、「男爵薯」との取り合わせが最適だったのです。

J A今金町は53年から馬鈴しょの栽培品種を「男爵薯」に、ほぼ統一します。55年には特産銘柄品「今金男爵(当時)」とし、ブランド化に向けた厳格な基準を次々に打ち出します。その一つがでんぶんの含有量を示す「ライマン価」で、この数値が「13・5以上」に達しなければ市場への出荷を取りやめます。また、昨年3月には「今金男しゃく」として特許庁の地域団体商標を取得しています。

記念事業の計画に当たって3人は、二つの共通した考えを持っていました。一つは式典や記念誌発刊といった型どおりの事業ではなく、「インパクトのあるイベントにしよう」です。もう一つは創立60年の節目に合わせ、若い世代ならではの発想と行動力で、今金町の



「芋ジャー」を着用し、満面の笑みを見せるJA今金町青年部の部員たち

知名度アップを目指すとした。「今金がどこにあるのか知らない道民が多い。知名度を上げるには、長い歳月をかけて育ってきたブランド『今金男しゃく』を使った話題づくりが一番だと考えたのです」(仁木さん)と振り返ります。

アイデアを収斂して得た結論は、フェイスブックの活用でした。苅屋さんは「面白いコンテンツを発信したらフォロワーからフォロワーへと、数千人単位まで広がっていく。これを使わない手はないと思ったんですね」と話します。

その面白いコンテンツとして俎上に載ったのが、JAグループ北海道が「オフィシャルトップパートナー」を務めている昨季絶好調の北海道コンサドーレ札幌とのマッチングでした。

この後は全部員(55人)に諮りながら企画を練り上げていきましたが、柱に据えたのはブランド馬鈴しょ「今金男しゃく」のPRとファンづくりです。宮本部長は「(フェイスブックに)たくさん投稿してもらうためには、とにかく楽しい内容じゃないといけない。その中で、生産者である自分たちの思いも伝えたかった」と振り返ります。

NOHRYOKU 新農力発見

「芋ジャヤー」をコンサ選手に フェイスブックで特産品PR



「男爵薯」を広めた川田男爵(上)と、イベントの企画・実行をリードしたJA今金町青年部の苅屋さん、宮本さん、仁木さん(写真左から)



使用する「芋ジャヤー」は当初3着の予定でしたが、届く確率を少しでも高めるため1着追加して計4着にしました。スタートしたのは11月1日です。起點は今金町2着と石狩市と東京が1着ずつ。このうちの石狩をスタートした「芋ジャヤー」が同16日、河合選手に。同29日には今金発の1着も小野選手の元にたどり着きました。

企画段階からキャンペーンをリードしてきた仁木さんは、「フェイスブックの反響に加え、日本農業新聞の全国版をはじめとする新聞の他、雑誌やラジオなどさまざまなメディアでも取り上げていただき、予想した以上の結果につながりました」と語り、相好を崩します。その上で、「良い物を作つていれば消費者は分かつてくれる」という考え方などまつてはいけない。これからは生産者が消費者に向かって「発信」していくことが大切」と続けます。

仁木さんは、道南地区農協青年部協議会会長でもあります。「若い世代にしかできないことのあると思う。今回の経験を生かした事業を、みんなで摸索



届いた「芋ジャヤー」を着用する小野選手(左)

予想以上の反響に大きな自信

していきたい」と力を込めました。

ふるさと発信に意欲

同JAによると、17年度産「今金男しゃく」は、104戸の組合員が合わせて402.7haの圃場で栽培。生産量と取扱額はそれぞれ1万2217t、8億2551万円でしたが、実にこのうちの95%が首都圏に出荷されています。厳格な出荷基準と生産者のたゆまぬ営農努力によって、首都圏の消費者から高い信頼と支持を得ているのです。ライマン価¹⁷という高品質の「今金男しゃく」も珍しくないといいます。

同青年部は15年ほど前、「JA青年組織手づくり看板全国コンクール」(全国農協青年組織協議会主催)で入賞したことがあります。ピーピーは「大地の職人」でした。今回のキャンペーンを振り返り、宮本部長は力強くこうまとめてくれました。

「とても貴重な経験になりました。大らの職人として、営農技術に磨きをかけ、さらに消費者に喜んでもらえる「今金男しゃく」を作り、それを発信していきたいと思います」

途中経過を把握できるよう参加者は「芋ジャヤー」を着用した写真とメッセージを書き入れて、フェイスブックに投稿してもらうというルールも作りました。さらに参加者には「今金男しゃく」1kgの贈呈も決めました。

「芋ジャヤー」はあえてやぼつたいデザインにしました。胸には「今金」と「IMO JA」と記し、色も、地味な杜若など2色を用意しました。宮本部長は「田舎のイメージを出したかった。自分たちは今金という田舎で『おいしい馬鈴しょを作っているんだぞ!』との心意気も、アピールしたかったんです」と意図を打ち明けます。

「イモ、上等。」「コンサドーレに芋ジャヤーを。」というキャッチコピー入りで、部員がモデルとなつたキャンペーンを告知するポスターを作りました。

「今金男しゃく」の収穫作業に汗を流す生産者たち(上)と、ふかしたての「今金男しゃく」。ライマン価が高いため、ほくほくとした食感が特長だ



「今金男しゃく」の収穫作業に汗を流す生産者たち(上)と、ふかしたての「今金男しゃく」。ライマン価が高いため、ほくほくとした食感が特長だ



届いた「芋ジャヤー」を着用する小野選手(左)

星澤幸子の 旬な一口卵

— 今月の素材 —

卵 伊達巻き

~極上の味を手作り~

1人当たりカロリー 126kcal / 塩分 0.8g

◎ 材料(4人分)

卵	3個
はんぺん	1枚
水	大さじ2杯
みりん、酒	各大さじ1杯
てんさい糖	大さじ2杯
塩	ひとつまみ
油	少々

◆ つくり方

- ミキサーに卵1個とざく切りにしたはんぺん、分量の水、調味料を入れて滑らかになるまで回します。残りの卵も入れて少し回します。
- 卵焼き器に油を薄く塗り、卵液を流し入れます。フタ代わりにバットをのせ、弱火で15分ほど焼きます。
- 表面が乾いて焼き色が付いたら、焼き目を下にしてすだれにのせます。手前からきつちり巻いて輪ゴムで留め、立てて冷まします。
- 冷めたら1.5cm幅に切って盛り付けます。

◆ ワンポイントアドバイス

魚のすり身を入れた厚焼き卵を巻いた「伊達巻き」。はんぺんを使うと家庭でも簡単に作ることができます。きれいに形を作るには、熱いうちにすだれで巻いて、立てて冷ましましょう。バランスの良い円柱に仕上がります。



クッキングキャスター
星澤幸子先生



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。プレゼントは11ページに。

締め切り: 2019年2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關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

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

編集だより

新しい年が幕を開けました。今年は、ホクレンが創立100周年を迎える節目の年であります。1983年に誕生した『広報ほくれん』は、その歴史の3分の1以上にわる36年間、ホクレンの取り組みを皆さまにお伝えしてきましたが、その体裁や内容については、時代の変化に合わせ、何度も直しを経て今日に至っています。創立100周年の本年も、本誌の役割を再確認する貴重な機会と捉え、皆さまとの絆がさらに強まるような誌面作りを目指してまいりますので、今後も率直なご意見、ご要望をどんどんお寄せください。皆さまと共に歩む広報誌でありたいと思っています。(S)

(芽室町・地方公務員・男性)

＊食べたくなった大あんまき

愛知県出身の私にとって道産流通レポートに掲載された藤田屋の大あんまきは、ソウル・カードの一つです。久しぶりに食べたくなりました。今、十勝に住んでいますが、大あんまきのあんが十勝産とは知りませんでした。今後も北海道の農畜産物を紹介してください。楽しみにしております。

＊砂糖は大事なエネルギー源

「ズームアップ」を読んで、てん菜の作付けをやめる方が増えていることが分かりました。その一方、輪作体系をしっかりと守るために作付けを続けながら思わずうかれてしまうのがよくわかる。うかれて当然、うかれて「うかれたイタリアな感じがいいのだ! ちょい悪オヤジだってうかれたイタリアな感じが良いでしょ? いでのだ!

＊私も誰かのやる気を引き出したい

昨年11月号「新農力登場」で、旧JJA真狩村の生産者全員が男女を問わず正組合員になるという制度、素晴らしいと感じました。農業は特に夫婦が共同経営に見事にノックアウトされてしまったのです。

(千歳市・団体職員・女性)

“イタリア”満喫したい

文=YASU
(タレント)



く出たあの三角のチーズぐらいである。そうこうしているうちに、その後、時代の流れに乗って次々と繰り出されるイタリアンの攻撃に見事にノックアウトされてしまふのです。

とにかくイタリアンはなんかカッコいい。ボジョレーヌーボー解禁”なんてそれみたことかで、ある。バルの頃から日本人が思わずうかれてしまうのがよくわかる。うかれて当然、うかれて「イタリアン!」と答える僕。子どもか!? でもイタリアンがいいんだもんである。例えばスペゲティでありピザであり、とにかくチーズがトロけてる感じに身も心もトロけちゃうのである。イタリア人でもないのにいつたいどこから来ているのだろう?

考えてみると、日本人はほんとに繊細で、外国の料理を何でも上手に取り入れて日本人の好みに合うようにするよね。だからきっと、こんなにイタリアンが好きな僕も、日本人に向かにされたイタリアンが好きなのがかもしれない。もしかしたらライタリアニア憧憬の日本人でいたいだけかもね(笑)

そして、やっぱり北海道は良いよね。小麦も牛乳も野菜も食肉も、みんなボーノ!! 子どもの頃、身近に“イタリア”はなかった。せいぜいあつたのはナポリタン、そして給食によ

た現在も特別な日には決まってイタリアンなのである。自分で料理をするようになって、ちょっとシャレたものを作ろうと思つてもやはりイタリアンなのである。さつきも書いたけど、北海道は食材の宝庫。今年も僕は、この食材を使って“イタリア”を満喫したいと思っています。

最後までの挙句、グラツチエ、グラツチエ!

VOICE NOTE

読者から