

JA いしかり

2020

7月号

Vol.373



2-3P

地産地消特集 第8弾

ます や
酒庵 升屋

8P

とれ@きとイチオシコーナー
農家'sキッチン

酒庵 升屋



後ろに見えるのが
石狩市立図書館です



地産地消特集第8弾の今回は石狩市花川北にある居酒屋『酒庵升屋』さん（以下「升屋」）にお邪魔して店主の榎谷英雄さんにお話を伺いました。「升屋」さんは、石狩産野菜はもちろん石狩産の魚介や望来豚を用いた地産地消のメニューも豊富で、お手頃価格で何を食べても美味しいと評判。マスターの明るい人柄で、常連客と新規客、人と人とを繋ぎます。人情味溢れ昔ながらの心温まる風景がある名店です。

Q. 店名の由来を教えてください。

A. 店名は、自分の名字から取って「ますや」、漢字を居酒屋っぽくアレンジして「升屋」としました。

Q. オープンの経緯は？

A. 「出身は空知管内の旧栗沢町万字なんだけど、平成2年にコンビニ経営者として石狩市に移住してね。その後、青年会議所で役員をしたり観光協会の事務局長をする中で仲間にも勧められたのもあって…。あとは、お店をやれば自分も毎日お酒が飲めるっしょ〜」と茶目っ気たっぷりのマスター。41歳の時にたまたま空きが出たこの場所に平成10年3月オープン。

Q. こだわりを教えてください。

A. 旬の野菜は毎朝石狩の農家さんから、魚は漁師さんのところに直接仕入れに行つて、なるべく石狩産のものを提供しています。お客さんに新鮮でおいしい石狩の食材を食べて楽しい時間を過ごしてもらえたらイイよね。

Q. 奥様とも息ピッタリで本当に仲良しですね。石狩一の仲良し夫婦という噂もありますが…？

A. 「5年付き合ってから結婚したんだけど、43年経っても一途だよ♡」というマスター。奥様を想う気持ちも隠し味の1つ！

取材陣から

路地を少し入り隠れ家のようにある店内は明るく、くつろげる雰囲気ので居心地が良いので、ついつい長居したくなります。どれもお手頃価格で、こだわりの石狩産食材も新鮮でとにかくウマイ!!飲み物はキンキンに冷えた器で出てくるのでこれからの時期にはたまりません。一人で来てもマスターや奥様とも馴染みやすく、常連客になりたいと思わせていただけるお店でした。

おすすめの石狩産メニュー

季節ごとにその日の新鮮な食材でおすすめメニューが変わります

ハマボウフウの酢味噌和え 580円(税別)



昔は石狩浜に自生していたハマボウフウ。乱獲により保護植物となった後、試行錯誤を重ね何とか栽培に成功して復活した幻の味。これを食べることができるお店は貴重☆一口頬張ると鼻に抜けるハマボウフウならではの独特の風味がたまりません。

ヒラメの刺身 一人前 500円(税別)



この日、「石狩龍宝丸」からマスター自ら買い付けた新鮮なヒラメの刺身は、スリッとした歯ごたえと甘さがあり、お酒にも合う一品となっています。(※写真は2人前)

ます 鱧のカマ焼き 680円(税別)



鱧は「石狩さなえ丸」から仕入れたもので身がしっかり詰まっています。そのまま食べるのもよし、大根おろしを添えて食べてもよし。魚好きには外せない一品です。他にフライ・自家干しの一夜干しも。

春菊のサラダ 400円(税別)



春菊ってサラダで食べられるの？と思いきや、歯触りが柔らかくて苦みもなくピクリする程おいしい！春菊の苦手な人も食べられちゃうのでは？！新鮮ならではの人気メニュー。

あんきも 680円(税別)



「石狩産あんこう」からとれる貴重な部位を、純度100%で仕上げた逸品。あん肝を混ぜ込んだ特製ポン酢でさっぱりと。日本酒のアテにピッタリです。

望来豚のロースカツ 780円(税別)



某百貨店など限られたお店でのみ販売され高級豚肉としても有名な望来豚は脂身までおいしくいただけます。他にしゃぶしゃぶもあり、加熱しても柔らかく口に感動！レタスとの相性もバツグンです。

【石狩なべの旗】
全国鍋グランプリ入賞時
にも腕を振るった実績が。



焼ききた厚焼き玉子を目の前で炙ってくれる演出にテンションもアッス



酒庵 升屋

所在地：
〒061-3217
石狩市花川北7条1丁目10-1
大福ビルB1F (石狩市立図書館前)
電話番号：(0133) 75-1188
営業時間：17:00~22:00
定休日：日曜日・祝祭日



共撰開始

グリーンアスパラ



5月8日よりベジタブルフアクトリーでグリーンアスパラ共撰が始まりました。

共撰を開始するにあたり、5月1日に現地検討会を行い、今年度は、新型コロナウイルス感染症予防の対応として、Gアスパラ部会役員と普及センター、担当職員の少人数で石狩・花畔・生振各地区を巡回しました。

開所式は、新型コロナウイルス感染症防止策として、職員・パート全員がマスク着用・アルコール消毒を行った上で、中村武史代表理事組合長から「いよいよ今年も始まったなど感じています。皆様には、自身の健康状態をこまめにチェックしていただき、作業事故の無いよう十分注意していただくとともに厳選した撰果をよろしくお願ひします。」と挨拶を述べました。今後もマスク着用とアルコール消毒を徹底して撰果を行います。

アスパラ共撰は6月下旬までの予定で、主な出荷先は札幌市中央卸売市場と年々利用者が増加している郵便局のグリーンアスパラギフト販売を予定しており、天候に恵まれ出荷数が昨年以上になることを期待しています。



アスパラギフト

大好評のうちに終了

毎年人気のアスパラギフトの予約受付を4月20日から5月29日まで行いました。

グリーンアスパラは天候に左右される作物ですが、春先は天候に恵まれ、多くの申込を受けることができました。最終的には昨年度を上回る注文をいただき、道内外の方に発送して喜んでいただくことができました。

来年も4月下旬からグリーンアスパラギフトの予約を開始しますので、たくさんのお申し込みをお待ちしております。





5月15日から、毎年大人気の苗物販売を地物市場とれのとれで開始しました。

今年は、リニューアルして広くなった外売場スペースを活用してミニトマト、ナス、きゅうりなど例年好評いただいている苗物を陳列しました。

例年同様、きゅうりの苗は大人気で初日にして大半が完売しました。



石狩市内のお客様に限らず、札幌市内からのお客様も多く、「こんなに種類があるんだ」「今年は作ったことがない野菜にも挑戦してみようかな」などたくさんのお声をいただいています。

リニューアルしたとれのとれへ、多くのお客様にこれからもご来店いただけるよう取り組んでまいります。

共 済 連 年 度 目 標 V 20 達 成



この度、共済連年度目標を20年連続で達成いたしました。共済課一同喜びを分かち合うとともに、組合員皆様のJA共済に対する日頃からのご理解とご協力をいただいたことにより成し遂げられたことであり心より感謝を申し上げます。

昨年度の訪問活動は、年金共済と一時払終身共済に重点を置くと同時に、近年多発する自然災害への備えとして建更「むてきプラス」への転換推進と自動車共済のお見積りキャンペーンを活用した中で、きめ細かい提案を心掛け推進を行いました。

例年この時期に開催している共済実績報告会並びに推進決起大会は新型コロナウイルスの影響により中止しましたが、全国共済農業

協同組合連合会北海道本部札幌支所より「20年連続の目標達成おめでとうございます。JAいしかりの従業員の皆様のご努力に敬意を表しますとともに、心よりお祝い申し上げます。皆様の更なるご活躍をご期待申し上げます。」とお言葉をいただきました。

JA共済は「いえ・ひと・くるま」の総合保障で、皆様の毎日の生活を大きくサポートします。組合員をはじめ地域の皆様の一層の信頼を得るために努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いたします。



農業の宝☆ げんきびと紹介

Vol.7

勝藤 広武さん (76歳)
真智子さん (74歳)

生振地区 第8組合

今月の表紙は



ご結婚とご家族は？

広武さん：昭和42年に縁があって結婚して、二男一女の子どもに恵まれて…3年前に金婚式だったね。

いつ頃から農業をされているのですか？

広武さん：学校卒業後の15歳から家業の農家を手伝い始め、最初は米を作付けしていたんだけど、結婚して少ししたら減反政策でお米の生産を縮小して、自分は建材会社に勤務したんだよね。それから定年まで35年間サラリーマンとして過ごしたよ。

真智子さん：私はその間も大根をメインに栽培して共撰場に出荷していましたね。(取材で訪れた際もトラクターで畑を起こしていた真智子さん。今は直売用の野菜と長芋をメインに栽培し、アスパラが終わったら次は果菜をメインに直売所で販売予定です。)



立派なお庭ですね。お花がお好きなんですか？

真智子さん：庭いじりやお花が好きですね。20年程前に滝上町から芝桜の苗を5株買ってきて植えたらどんどん増えて。花が自分で飛んでいって根付いて増えているからそのままにしているの。でも忙しいと咲いていることに気づかないこともあるのよ。あら、牡丹も咲いてたのネ♡ (と可愛らしい笑顔で)



楽しみは何ですか？

真智子さん：そうね～。3人の孫達が来てくれるのが楽しみかな。娘も結婚が早かったので、45歳で孫が生まれておばあちゃんになって、その孫が最近結婚したので、いつかひ孫の顔を見られたらイイナ～って。(まだ予定は無いけれどその日が来るのを密かに楽しみにしているそう。)



取材エピソード

子ども好きな真智子さんは、とれのさと出荷時間帯に丁度通る小学校の登校児童の姿を見て優しい気持ちになるのだとか。「とれのさとのお客さまが自分の名前を探して買ってくれるようになったら良いわね」と謙虚で穏やかな中にも優しさや力強さを秘めた勝藤さんが作っている野菜は、手間暇かけて美味しくなったその瞬間に食卓へ届けられるように「とれのさと」に出荷されています。





理事会だより

第4回 定例理事会 ～令和2年5月20日～

■ 報告事項 ■

- 1) 農産物販売状況について
- 2) 余裕金運用状況報告について
- 3) マネロンガイドラインとのギャップ分析について
- 4) 組合員加入・脱退について
- 5) 夏期手当の支給について
- 6) 第1四半期定期監査の実施について
- 7) コンプライアンス報告について
- 8) 第7次中期経営計画の策定について

■ 審議事項 ■

- 1) 貸付金の申込査定について
- 2) 組合員規程の一部改正について
- 3) ディスクロージャー誌について
- 4) 固定資産の取得について
- 5) 米麦乾燥調製施設整備計画について

■ 協議事項 ■

- 1) 持続可能な北海道農業の確立に関する組織討議について



担い手に役立つ 営農技術や流通 盛りだくさん

購読のお申し込みはJAへ

購読料 1ヵ月2,520円(税込)

THE JAPAN AGRICULTURAL NEWS
日本農業新聞
<http://www.agrnews.co.jp>

協同の輪を広げ 自己改革を進めよう JAグループ情報共有運動

イチオシコーナーではオススメ商品はもちろん、農家の皆さんが丹精を込めて作った野菜やお米を使ったレシピもご紹介しています。

千田翔太の

イチオシコーナー



農家's
キッチン

今回は、とれのさとで絶賛販売中の食材3品、これらが旬の新鮮な「石狩産ブロッコリー」、飼料と水にこだわって飼育されているブランド鶏肉「知床どり」、食感がモチモチの「生パスタ」を使ったレシピです！

石狩産ブロッコリーと知床どりのペペロンチーノ

… 材料 (1人前) …

- ブロッコリー：1 / 2 個 ●知床どり (鶏モモ肉)：100g
- レンジでパスタ：1袋 (110g / 乾麺なら100g) ●ニンニク：1片
- 鷹の爪：1本 ●塩こしょう：適量 ●オリーブオイル：適量

… 作り方 …

1. ブロッコリーを小房に分け、にんにくはみじん切り、鷹の爪は種を取ります。
2. ⑦ブロッコリーを軽く茹で、①知床どりは一口サイズにカットして油で炒めます。
3. フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を加え弱火にかけ、にんにくに焼き色が付くまで加熱します。
4. 3. に茹でたパスタ (レンジで3分、または鍋で2分) を加え、ゆで汁で乳化させます。
5. ②と④を加えてパスタと合わせ、お皿に盛りつけたら最後にオリーブオイルを適量かけて完成。

◆ブロッコリー◆

栄養価が高くカロリーは低いという
スゴい食材。疲労回復、免疫力アップ
のビタミンCが非常に豊富でレモン
より多く、妊婦さんにかかせない
葉酸もたくさん含まれ、その他のビ
タミンやミネラルも豊富です。
石狩産のブロッコリーは花らいにボ
リュウムがあり、
しまりも良い。
花らいと茎ともに
甘みが強く、温野
菜や炒め野菜など
にもオススメです！



◆知床どり◆

飼料にこだわっているのでプロイラー特有
の臭みが少なく鶏肉本来の味わいが濃厚。
身の締まりが良い肉質ながら食感はフワッ
として程良い歯ごたえがあり、柔らかくジ
ューシーでおいしいと評判です。
肝機能を高めたり、アレルギーを抑える効
果がある「メチオニン」、肌の潤いや骨粗鬆
症予防、老化防止が期待できるコラーゲン
などの栄養素が豊
富！とれのさとに
新登場の鶏肉で、
もも肉、むね肉、
手羽肉を生肉で販
売中！！



◆レンジでパスタ◆

100%石狩産小麦の「春よ恋」を使用し、
生麺にこだわったスパゲティです。
もちもち食感が絶品で、レンジでよし！
茹でてよし！
とれのさとオリジナル限定商品！常温
保存可能なので土産にもオススメです。



153円(税別)

石狩産の旬な野菜、オリジナル加工品を取り揃えていますので、是非、地物市場とれのさとにお越しください！

