

# JA いしかり

2020

9月号

Vol.375



2-3P

きたほなみ 五穀豊穰を願って!

新品種 北海道初の菓子用秋まき小麦 北見95号とは?

4-5P

地産地消特集第10弾 焼肉レストラン 茨戸ガーデン  
ステーキハウス ノースヒル

6-7P

地物市場とれのさと出荷者のページ  
農業の宝☆げんきびと紹介 -Vol.9-





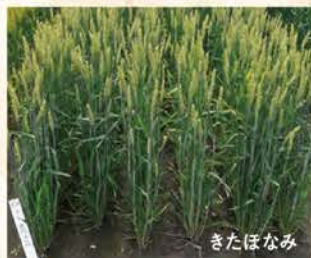
新品種 北海道初の菓子用秋まき小麦

# 北見95号とは？

「北見95号」は2020年2月に優良品種に認定された、北海道で初めての菓子用秋まき小麦品種です。薄力でスポンジケーキやクッキーなどの菓子に向くことから、道内のおみやげ用菓子での使用など今後の需要拡大が期待されています。また、農業特性は「きたほなみ」に近く、北海道で栽培しやすい品種です。



北見95号



きたほなみ

▲登熟期間中の様子

「北見95号」はややコンパクトで畦間が見えやすい。



北見95号



きたほなみ

▲成熟期の様子

「北見95号」はやや短稈で株が閉じる。



北見95号

きたほなみ

スポンジケーキの断面図

◀「北見95号」のスポンジケーキは体積が大きく断面のキメが細かい。(左：北見95号・右：きたほなみ)

◆北見95号の病害および障害抵抗性◆

品種名	耐倒伏性	耐雪性	うどんこ病	赤さび病	赤かび病	縞萎縮病	穂発芽性
北見95号	強	やや強	強	強	中	やや弱	やや難
きたほなみ	強	やや強	やや強	中	中	やや弱	やや難

今年度から試験品種として北生振地区の圃場で栽培していただいた生産者の方からは、「きたほなみ」に負けにくい量の収量が期待できるというお言葉をいただきました。

「北見95号」へのご質問などは  
米麦課：0133-66-3164 まで  
ご連絡ください。



## きたほなみ 五穀豊穡を願って！

秋小麦「きたほなみ」

昨年9月の播きつけ以来生育はとても順調で待ちに待った今年の収穫。

「消費者の方々により良い麦を届けたい！」

その想いでここまで約1年かけて育てた「きたほなみ」今年の出来はいかに！



刈り取り風景

刈り取り直後  
積み込み作業



7月21日 16:00  
施設敷地内  
順番待ちの様子



7月21日 19:00  
センター内では並  
びきれずベジタス  
ルフクトリーま  
で並ぶ様子  
(約70台)



7月16日、当JA米麦乾燥調製施設で令和2年産秋小麦「きたほなみ」の受け入れを開始しました。  
今年度は、成長時期毎に雨をもらうことができ収穫1週間前から好天が続く、例年よりも早く受け入れ開始となりました。受け入れ初日は天候に恵まれ約50トンの受け入れとなり、2日目以降は日増しに受入量も増加し、20日のピーク時には生産者のトラック約70台の行列ができ、総受入数量は約4200トンとなりました。「きたほなみ」の受け入れは8月1日に終了し、春小麦についても降雨予報を受け

前倒しの収穫となり、8月7日には概ね受け入れを終了しています。  
米麦乾燥調整施設の稼働も日ごと本格化し、安全第一で受け入れ作業に励み、生産者の皆様が豊穡の秋を迎えられるよう、全力で施設運営に励んでまいります。  
また、今年度から新たに試験栽培に取り組んでいる北海道初の菓子用秋まき小麦「北見95号」の問い合わせも多く、今後様々な形で情報提供に努めますが、今回改めて誌面でご紹介させていただきますので次ページをご参照ください。



# 焼肉レストラン 茨戸ガーデン ステーキハウス ノースヒル



地産地消特集第10弾の今回は石狩市生振にある「焼肉レストラン 茨戸ガーデン/ステーキハウス ノースヒル」さん(以下「茨戸ガーデン」)にお邪魔してきました。元々は川魚料理店として始まった「茨戸ガーデン」は創業60年の歴史ある名店です。「お客様に喜んでもらいたい!」という気持ちを第一に笑顔の素敵な代表の岡茂さんにお話を伺ってきました。

**Q. 「茨戸ガーデン」オープンの経緯を教えてください。**

A. もともとは先代が漁師で、川魚料理とジンギスカンのお店として始まりました。私が大学卒業後にアメリカへ1年間留学した時にステーキハウスでアルバイトをしていたんです。その経験がきっかけとなって、帰国後24歳の時に新たにステーキハウスをオープンすることになりました。

**Q. お店の名前が2つあるのは何故ですか？**

A. 元々焼肉レストランとステーキハウスでそれぞれ独立したお店だったので入り口も別々でした。後に入り口を一緒にしたんですが、どちらの店名も残したいという思いがあったこうなりました。親しみやすい方で呼んでください。

**Q. 「茨戸ガーデン」の地産地消の取り組みを教えてください。**

A. 食材はお米を筆頭に野菜も石狩産を中心に使用しています。数年前に石狩の名物にしようと市内の飲食店で始めた「いしかりバーガー」は、パンズに石狩産の小麦粉「春よ恋」を使用して、バーガーの中には地元で採れたタコを入れていて食材のほとんどが石狩産ですね。他はお肉を中心としたメニューが主となっていますが、ラーメンも人気メニューの1つで、望来豚醤油ラーメンは名前の通りチャーシューに望来豚を使用しています。スープも佐藤水産の鮭醤油を使用し、コクがあるのにあっさりとした小さなお子様からお年寄りの方まで召し上がれる優しい味になっていますよ。

**Q. こだわりは？**

A. ステーキの焼き加減を7種類からお選びいただけるのがこだわりですね。ベリーレア、レア、ミディアムレア、ミディアム、ミディアムウェル、ウェルダン、ベリーウェルダンからお好みに合わせてご注文ください。また、宴会などの無料送迎も可能です。貸切バスを13台所有していますので、観光などにもご利用いただきたいですね。

ヒルズ・カンパニー(有)  
代表取締役 岡茂さん

おすすめメニュー



ステーキ丼  
980円(税別)

厚みのあるステーキはとて柔らかく、お肉についている焼き目が食欲をさらにそそります☆付け合わせのキムチとピーマンがさっぱりとしていてステーキとの相性抜群です。焼き加減やライスの量が調整できるのも嬉しい。

いしかりバーガー 600円(税別)

ご当地バーガー。地域の食材をふんだんに使った一品です。甘みがあるフワフワのパンズにオリジナルのソースがとてよく合います。現在、いしかりバーガーが常時食べられる店舗はここだけとか?是非食べていただきたい一品です。他にバーガーセット(バーガー+ポテト+好きなドリンク 900円(税別))も。



望来豚醤油ラーメン  
700円(税別)

人気メニューの1つでもあるラーメン。鮭醤油を使用した甘みのある香ばしいスープが麺によく絡みとて美味★大きなチャーシューは口の中でほぐれて食べ応えもあり、あっさりしたスープが癖になり最後まで楽しめる大満足の一杯です。

お得なランチメニュー

お得な焼肉ランチ 11:00~14:00

牛カルビランチ ボリューム満点150g! 980円(税別) ステーキ 980円(税別)	牛サガリランチ ボリューム満点150g! 780円(税別) ステーキ 780円(税別)	味付カルビランチ ボリューム満点100g! 780円(税別)
ジンギスカンランチ 680円(税別)	ホルジンランチ 680円(税別)	ホル豚ランチ 680円(税別)

セットメニュー  
ライス+サラダ+漬物+ソフトドリンク  
クーポン・コーラ・アイス・デザート・ドリンク  
・ジンジャーエール・オレンジ・アイスコーヒー

5000円で7000円分の飲食に使える『いしかり飲食店応援チケット』が使えます。※2020年10月31日まで利用可能



取材陣から

独創的な入り口は先代からのコレクションということで、お客様を楽しませたいという岡さんの人柄がでていると感じました。また「早い・安い・うまい」がモットーだと語られていた笑顔が印象的でした。ほとんどのメニューをテイクアウトできるのも嬉しい☆ドライブがてら訪れたいお店です。



焼肉レストラン 茨戸ガーデン/ステーキハウス ノースヒル  
所在地: 〒061-3245 石狩市生振39-2 (茨戸川沿い ガトーキングダムすぐ近く)  
電話番号: (0133) 64-1955  
営業時間: 11:00~22:00 (L.O.21:30)  
※現在は新型コロナウイルスの影響により21:00までの短縮営業となっています。  
定休日: 年末年始  
座席数: 茨戸ガーデン 52席、ノースヒル 65席 (2階宴会場別)  
専用駐車場: 100台



今月の表紙は

花畔地区農住

春木 茂 さん (71歳)  
はる き しげる  
月子 さん (69歳)  
つき こ



地物市場とれのさと出荷者のページ

育てている作物

レタス、サニーレタス、春菊、白菜、キャベツ、ケール、きゅうり、いんげん、モロッコ豆、枝豆、花豆、じゃがいも、トマト、かぼちゃ、ピーマン、パプリカ、アスパラ、ししとう、ナンバン など

とれのさとに出荷している野菜

同上

こだわり

綺麗で美味しいもの。出来るだけ葉は使わずに！

消費者の皆様へ伝えたいこと

安く美味しい野菜を届けたい。夏は朝4時から収穫しています。規模は小さな畑ですが、機会があれば見てほしいですね。

今後挑戦したいこと

珍しい野菜（価格は安いもの）

妻へ一言「早く天然ボケを直してください。・・・あ、直らないか？」とニヤリ  
夫へ一言「身体に気をつけてね♡」



お二人の出会いとご家族は？

茂さん：6人きょうだいの末っ子五男で農家に生まれて、学校を卒業してから本州で仕事をしていた時に会ってね。お袋が亡くなって父親からこっちに戻って来てくれと頼まれて、「誰かいい人は居ないのか」っていうもんで、そのまま千葉から連れてきちゃって。

月子さん：私が病院の受付で働いていた時にご縁が有って…。北海道にお嫁に行きたいと言ったら最初はやっぱり反対されましたけど。来てみたら、皆さん優しく…。家族は子どもが女の子2人で、孫が男の子2人と女の子1人いて賑やかで幸せですよ。

農業はいつ始めたのですか？

茂さん：自分は63歳まで建材メーカーで営業をしていて全道回っていたよ。でも、休みの日には父親の畑の手伝いをしていて、もの心がついた頃から田植えの手伝いをしていて、自然と身に付いていたから、それが今になって役に立っているかな。平成27年に初めてキャベツをとれのさとに出荷したのが農家としての第一歩だったね。

月子さん：私もお義父さんのお手伝いをしながら色々教えてもらいましたね。



▲さすがは元営業マン！お話が上手で冗談を交えながら屈託のない魅力的な笑顔で

サラリーマン時代と比べて今はどうですか？

茂さん：（即答で）体に良いね！今のほうがストレスもないし。日の出の前には起きて、朝4時頃から畑に出て早い時は夜8時に寝てるね。夏場は健康になるよ。ただ、冬は体がなまるんだよね。農作業は大変だけど、体動かすから、これ位がちょうど良いんじゃない？！

農業をやっている良かったこと

茂さん：うちはでっかい畑ではないから少量多品種で野菜を作っているんだけど、市場に出すほどではないから、とれのさとがあって助かっているよ。自分で作った野菜が目前で売れることと、お客さんからの「美味しかった」って一言が一番嬉しいね。



▲お花が好きな月子さん。そこに居るだけで華やかです。



▲茂さんの趣味は『ナックロ』とのこと。若い頃からやっていて、かなり難しい問題もスラスラ。暇を見つけては頭の体操にナックロをしているそうです。懸賞で現金2万円をゲットしたこともあるとか。「数字だけなら若い人には負けないぞ☆」

終始笑いが絶えずとっても仲良しなお二人の周りには、穏やかで優しい時間が流れていました。

茂さんが23歳、月子さんが21歳の時に結婚。その1年後、なんと結婚式と同じ日に長女が誕生

七五三の記念に お父さんの外雄さんもお母さんの外雄さんと一緒に、照れ屋さんの外雄さんは、最初は口では嫌がっていたけれど、当日はいそいそと誰よりも早く支度をしていたそう☆



思い出の写真のコーナー



▲30代の頃 ドライブで紅葉狩りへ



▼40代の頃 東藻琴で一面の芝桜に囲まれて



40代の頃 花壇の前で



▼50代の頃 家族旅行で訪れた松前城前で桜とバチリ



▲先代の愛猫チョコちゃんと一緒に  
現在の愛猫 トロちゃん 15歳



# キッチンカー 大集合!!

とれのとれ

カレー

ホクダイエ食堂  
CIERVO



7月の土、日、祝日、地物市場とれのさとに、キッチンカーが大集合するイベントを行いました。

新型コロナウイルスの影響により各種イベントが自粛されている中で、少しでも北海道、石狩、地域の皆様、そしてとれのさとを盛り上げたいという想いでキッチンカーの皆様にご協力いただき開催することができました。

店内のお買い物帰りにキッチンカーに立ち寄るお客様も多く、日替わりで変わるキッチンカーに「今日は何が来ているかな？」と外に遊びに出る感覚で楽しんでご来店いただきました。

## TOKIJIRO

石狩産のいちごを使ったふわふわの食感がやみつきになるけずりいちごや大王みたらし団子、石狩産米「ななつぼし」を使った石狩豚丼も人気です!



キッチンカーの食材には、石狩産のお米、野菜、果物を使った商品も多数並び、石狩産米「ななつぼし」を使った石狩豚丼、旬の石狩産メロンの甘みを凝縮した削りメロンなども人気でした。

これからも地物市場とれのさととは、皆さんに喜んでいただけるよう、新型コロナウイルスの感染予防対策を十分にした中で安心・安全を第一に営業させていただきます!

## 杏ころcafé

人気のタピオカドリンクや甘くて美味しいクレープが味わえます☆



## FAT BOSS

8種類も様々な味のたこ焼きが味わえます♪



## ホクダイエ食堂 CIERVO

牛ステーキ串やチキンステーキ、石狩産米とコラボしたミニカレーも!





# スタンドBOXティッシュ キャンペーン開催



7月10～11日は八幡給油所で、同18～19日は花畔給油所でBOXティッシュキャンペーンを開催しました。新型コロナウイルスの影響で3月開催の予定を延期していましたが、お客様のご要望が多かったことから今回実施させていただきました。

今回、とれのさととタイアップしてキッチンカーをお呼びするという企画で、多くのお客様に喜んでいただくことができました。天候にも恵まれて、全日ともたくさんのお客様にご来店いただき、好評のうちに無事に終了することができました。農作業繁忙期の中、ご来店いただきました組合員の皆様には心よりお礼申し上げます。これからも様々なキャンペーンや企画を開催しますので皆様のご来店を心よりお待ちしております。



## とれのさと テレビで放送されました！



7月18日、TVh「旅コミ北海道」(毎週土曜日の18時半からの30分間)の放送で地物市場とれのさとが取り上げられました！

バーベキューをテーマにとれのさとオリジナルジンギスカンやサラダの材料としてレタスやミニトマト、ブロッコリーなど多くの新鮮野菜を取材していただきました。年間1番人気のいちご味ソフトクリームも取り上げていただき、大行列ができました。

テレビ放送の反響もあり、放送翌日からジンギスカンを求めるお客さまが多く、野菜も併せて購入いただく姿がたくさん見られました。新鮮な野菜はもちろん、お肉、お魚とたくさんのお品物が取り揃う『とれのさと』是非ご来店くださいませ！





＼贈り物には／



6月24日～7月25日、地物市場と例の「メロンギフト」を受付けました。今年通常のメロンギフトの他に、ふるさと納税や食べる通信でもご利用いただき、昨年よりも約200件多く、たくさんのお客様にお買い求めいただきました。道内はもちろん遠くは沖縄まで石狩産メロンをお届けでき、お中元としても大変喜ばれる贈り物となりました。来年のメロンギフトも是非お楽しみに！

## ＼コロナ関連事業の申請及び相談開催＼



7月1～3日、9～10日、新型コロナウイルス関連の各種補助事業の申請受付相談を開催し約150名が参加しました。これは、新型コロナウイルスの影響を受けながらも継続的な経営をするために国が支援するものです。対象者が多く締め切りまでの期間が短いことから石狩市農政課と一緒に混雑回避のため、あらかじめ予約制として感染予防対策を行いながら実施しました。

「高収益作物次期作支援交付金」は、新型コロナウイルスの影響で需要減少により市場価格低落などの影響を受けた野菜・花卉・果樹・茶等の高収益作物について、次期作に前向きに取り組む生産者を支援するものです。

「経営継続補助金」は、新型コロナウイルス感染症の影響を克服するために、感染拡大防止対策を行うつつ、販路回復・開拓や事業継続・転換のための機械・設備の導入や人手不足解消の取組を総合的に支援することで、経営の継続を図ります。

「持続化給付金」は、新型コロナウイルス感染症拡大により特に大きな影響を受けた事業者に対して、事業継続を下支えし、再起の糧とするため、事業全般に広く使える給付金を支給するものです。（前年同月比で50%以上減少していることが条件。）

今回の新型コロナウイルス関連事業の申請及び相談受付について、大変お忙しい中、短期間で必要書類等をご用意いただきありがとうございます。この事業を利用して、新型コロナウイルス感染防止に十分な対策を講じていただくとともに、今後とも状況に応じて必要とされる事業の情報収集に努めてまいりますので、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。



# 共 済 感 謝 状 を 授 与 さ れ る



6月10日、JA共済連札幌自動車損害調査サービスセンター岡田智行センター長から感謝状をいただきました。

これは、JA共済連が事故に遭った自動車共済利用者に行うアンケートで事故連絡時の対応などが評価され、総合満足度97%で、石狩管内では2JAが贈呈されたものです。

昨年に引き続き、全国のJAベスト100に選ばれたのは非常に名誉なことであり、今後も引き続き自動車共済の利用者はもちろん、全てのお客様にご満足いただけるように職員一同尽力して参ります。

## Information

### 目次

JAいしかり  
9月号 Vol.375

- 1 表紙
- 2 きたほなみ 五穀豊穡を願って!
- 3 北海道初の菓子用秋まき小麦  
新品種 北見95号とは?
- 4 …特集…
- 5 地産地消特集第10弾  
焼肉レストラン 茨戸ガーデン/ステキハウス ノースヒル
- 6 地物市場とれのさと出荷者のページ
- 7 農業の宝☆げんきびと -Vol.9-  
春木 茂さん・月子さん
- 8 キッチンカー大集合
- 9 スタンドBOXティッシュキャンペーン開催  
とれのさと テレビで放送されました
- 10 贈り物にはメロンギフトをどうぞ★  
コロナ関連事業の申請及び相談開催
- 11 共済 感謝状を授与される  
Information 目次/理事会だより/おくやみ
- 12 …連載…  
千田翔太のとれのさとイチオシコーナー

### 理事会だより

第6回 定例理事会 ～令和2年7月16日～

#### ■ 報告事項 ■

- 1) 農産物出荷状況等について
- 2) 小麦施設運営計画について
- 3) 令和2年度(上期)実地棚卸計画について
- 4) 系統組織団体等に係る役員選任について
- 5) 「新型コロナウイルス感染症対策JAグループ地域医療支援募金」活動への取り組みについて
- 6) JAバンク基本方針に基づく「体制整備モニタリング報告」について
- 7) 令和2年度共済コンプライアンス点検結果及び改善方針の概要について

#### ■ 審議事項 ■

- 1) 貸付金の申込み査定について
- 2) 下期貸出金金利設定について
- 3) 中期経営計画策定について

おくやみ

花畔地区 樽川 大屋 啓一さん  
享年77歳 令和2年7月30日逝去  
謹んでお悔やみ申し上げます。



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



「スコップコロケ」は丸めて成形したり、揚げたりせず、耐熱性の皿に具材を全て入れて作ったコロケの名称。スコップで掻き出すように食べることからそう呼ばれるようになったもの。耐熱皿にどっさりのせてトースターで焼くだけ。調理がとても簡単で、油で揚げずにヘルシー。卵や小麦粉も使わないので後片付けも楽チン！みんなでワイワイと食べたいBIGコロケ。

揚げるのも丸めるのも面倒なコロケがこんなに簡単に美味しくできるなんて…と感動ものの一品です。

農家's  
キッチン

石狩産かぼちゃのスコップコロケ

… 材料 (2人分) …

- カボチャ：300g ●玉ねぎ：1/2個 ●豚ひき肉：150g ●塩コショウ：適量
- パン粉：大さじ8 (お好みで加減して) ●オリーブオイル (なければサラダ油)：適量
- 粉チーズ：適量 ●パセリ：適量

… 作り方 …

1. カボチャは皮をむき、耐熱容器に入れたらラップをして600Wのレンジで5分間加熱します。
2. [1]をフォークなどで潰しておきます。(少し形が残っていてもOK)
3. 玉ねぎをみじん切りにします。
4. フライパンにオリーブオイルを入れ熱したら、[3]を入れしんなりするまで炒め、お肉を加え、塩コショウをして炒めます。
5. [2]に[4]を入れ、ヘラで混ぜ合わせたら、グラタン皿などの耐熱容器に移して表面を平らにしたら、パン粉、オリーブオイル、粉チーズを振りかけ、オーブントースターで約10分焼いてパセリを乗せたら完成。

ポイント



- ①カボチャを加熱した際に水分が出たら、水気を切ってから潰しましょう。
- ②色よく仕上げたい場合はパン粉を事前にフライパンで炒っておきましょう。
- ③カボチャの甘みがお子様にも人気。
- ④お好みでケチャップをかけたり、ピザ用チーズやコーン、ツナなどを加えたアレンジも。
- ⑤ひき肉の代わりに、おから(100g)と豆乳(50cc)にすると更にヘルシーに。
- ⑥カボチャの煮物が残ってしまった時のリメイク料理にもオススメ。

◆石狩産かぼちゃ◆

とれのさとでは20余りの品種を販売している石狩産かぼちゃ。品種によって甘さも食感も適した料理もそれぞれなので、お好みの品種を見つける楽しみも。おかずに、おやつに、酒のつまみにもなる栄養価の高い優秀な野菜。

緑黄色野菜の代表格で、カロテン、ビタミンB群を多く含みます。β-カロテンは抗発ガン作用などで知られ、粘膜や皮膚の健康維持、のどや肺などの呼吸器系を守る働きもあると言われていました。また、カリウムが高血圧に効果的で各種の抗酸化ビタミンにはアンチエイジング効果があり、豊富な食物繊維は便秘予防や改善に役立ちます。

