

JA いしかり

2020

10月号

Vol.376



2-3P

ローカルライフを満喫
農業体験「石狩アグリケーション」

4-5P

地産地消特集 第11弾 しゅきょうあん 酒蕎庵 かいだ 海田

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.10-

農業体験 石狩アグリケーション



たかや あいり
高谷 愛梨さん (21歳)

出身地 北海道札幌市
所属 北海学園大学経営学部3年生
参加希望理由

大学で1次産業を研究課題にしており直接農家さんと話せる機会がほしかったため。また、小さな頃から農業体験をしていたので、今ならどんな経験を得られるのか過去の自分と比較してみたかったため。



さとう みゆう
佐藤 未優さん (20歳)

出身地 北海道札幌市
所属 北海学園大学経済学部3年生
参加希望理由

昨年、鹿児島でボランティアをした際に農業に触れる機会があり、それから農業っていいなと感じ、今回この話を紹介していただいたので参加したいと思いました。



ふじた よしひと
藤田 嘉仁さん (18歳)

出身地 埼玉県草加市
所属 慶應義塾大学総合政策学部1年

参加希望理由
農業に興味があり、また幼い頃から好きで何回も訪れている北海道に住むことができるという一石二鳥のプログラムだったので応募しました。

8月1日から約2ヶ月間、石狩市内の農家で「石狩アグリケーション」として滞在型農業体験を実施しています。この事業は、地域と継続的な関わりを持つ「関係人口」の増加を目指す総務省の事業で市が申請し採択され、全国から12名の応募がありました。

アグリケーションとは、アグリ（農業）＋バケーション（休暇）の造語で、石狩市内で休暇を取りながら農業を体験してもらうことで石狩市農業のPRも兼ねています。

週に4〜5日農作業を手伝い、休日は観光など自由に過ごし、8月末現在で5名の方が参加し、今後も各々の希望日で合流の予定で市内の一軒家を5名程度でシェアハウスとして使えるようになっていきます。

参加者に休みはどう過ごしているか尋ねたところ「友人と美瑛まで出かけて『青い池』までドライブに行きました」と回答をいただきました。休暇も満喫しているようでした。



やまもと なおき
山本 尚輝さん (26歳)

出身地 福岡県北九州市
所属 JICA青年海外協力隊（ザンビアで理科の先生として活動）

参加希望理由
コロナ禍で国内待機状態になり、待機中でも何か自分にできることはないかと探していたところ、石狩アグリケーションのことを知り、農業に携われることに魅力を感じ参加を希望しました。



はっとり
服部 こずえさん (30歳)

出身地 京都府京都市
所属 JICA青年海外協力隊（ガーナでパソコンの先生として活動）

参加希望理由
海外派遣先からコロナにより一時帰国中で、国内の地域貢献先を探していてこちらに応募しました。



しゅきょうあん かいだ
酒蕎庵 海田

店主 海田 昌枝さん



店主妹 海田 セイ子さん



地産地消特集第11弾の今回は石狩市花川南にある「酒蕎庵 海田」さん（以下「海田」）にお邪魔して店主の海田昌枝さん（写真左）と店主妹の海田セイ子さん（写真右）にお話を伺いました。店主のお母さんが愛情を込めて育てた野菜を筆頭に食材にこだわり、足を運びやすいようにどのメニューもお手頃価格で、いかにお客さまに喜んでもらえるかをモットーに、人にもお財布にも優しい居酒屋さんです。おうち時間を楽しむ方のために、お持ち帰りとお前も始めてお客さまにも好評。第二の食卓として地域の人々の憩いの場となっています。

Q. オープンの経緯を教えてください。

A. 当時スカンジナビア館の女子寮として建てられたこの館で、昭和58年から平成17年まで「居酒屋つぼ八」を営んでいましたが、その後休業しておりました。平成29年より姉妹で再興にあたり、酒・料理・メに蕎麦を楽しんでいただける空間をつくり皆様に憩いの場を提供したいという思いで「酒蕎庵 海田」を開店いたしました。

Q. 地産地消の取り組みを教えてください。

A. 限りなく自家栽培の野菜を使用し調達できない場合は、石狩産、道産品、国産品の使用を心がけております。海産物も同様に近海物を使用しております。また、毎日使う蕎麦粉は石臼で自家製粉し、店主妹が心を込めて手打ちしております。

Q. お店のこだわりは？

A. 食材にこだわり、のどごしが楽しめる手打ち蕎麦などの純和風メニューから人気のデザートまで、さまざまなメニューを揃えています。スタイリッシュなデザインの中にも和を取り入れ、落ち着いた雰囲気の内はカウンターから大広間まであるので、一人でのんびりと食事をされたい方から大人数の宴会までご希望に合わせて楽しみ方を選ぶことができます。

Q. 新型コロナウイルス対策に関して

A. 2月の中旬より全ての宴会がキャンセルとなり壊滅状態でしたが、感染予防のため緊急事態宣言が解除される5月6日まで国の要請に従い休業いたしました。この休業中に店内の感染予防対策を施し、更には4月より改正された健康増進法の受動喫煙防止対策のため店内に喫煙専用室を設ける等、お客様をお迎えする準備を行って、段階的に営業時間の変更をして参りました。新しい生活様式を日々模索しながら営業しております。

～豆知識～

昭和45年の大阪万博でデンマーク、フィンランド、ノルウェー、スウェーデン、アイスランドの5カ国が共同出店したパビリオンがスカンジナビア館です。昭和47年に花川南地区に移築され、当時近くにはレジャー施設も建てられ大変賑わっていました。スカンジナビア館では北欧5カ国の文化を紹介する展示やレストランなどを行っていたそうです。



テイクアウト商品は10%割引



おすすめメニュー



もり蕎麦 500円(税別)

大人気の蕎麦は、道産小麦粉を使用しています。つゆは数種類のかつお節をブレンドした出汁で仕上げ、ツルツルの麺はのどごしも良くサッパリと。ペにもピッタリ。

川えび唐揚げ 390円(税別)

殻ごとカラッと揚げた唐揚げは、近海産の川えびを使用しているので鮮度・カルシウム共に抜群でチビッコにも人気の一品 ☆香ばしい風味はお酒のおつまみにもピッタリ！



長芋そうめん 250円(税別)

名前の通りとても細かく刻まれた長芋はこだわりの蕎麦つゆをかけていただきます。サクサクの食感もたまりません。



だし巻き玉子 580円(税別)

ほのかな旨さの中に、だしの味もしっかりと効いていて何個でも食べたくなる優しい味わいです！



タコのカルパッチョ 530円(税別)

柔らかいタコと辛みが少ない紫タマネギを自家製の人参ソースが優しく包み込み、彩りも鮮やかに☆味も見た目も楽しめる一品です♪



若鶏半身焼き 690円(税別)

口の中に入れた瞬間ひろがるジューシーな肉汁とフワフワなお肉がとても美味♪年配の方にも食べやすいように油で揚げすぎたかわりのドイツ製オーブンで焼き上げているので、ヘルシーで飽きのこない看板メニューです。



お通し

何が出てくるかは楽しみ☆カラフルな小鉢に入ったお通しは、メニューに使用していない食材で。驚くことにお代はもらわずお客さまへの感謝のしるしとしてサービスしているそう。なんとテイクアウトのお客さまにもサービスしているという神対応☆お代わりは180円(税別)で。



取材陣から

明るくオシャレな店内と仲良し美人姉妹の気さくで温かい雰囲気がとても居心地よく、時間を忘れてしまう程でした。緊急事態宣言による休業の際には、内装のリフォームや新型コロナウイルス対策を施し、座席を約半分にまで営業再開時に利用しやすいようにとお客さまへの真心を感じました！また、オープン前の忙しい時間帯に快く取材にご協力いただきありがとうございます！ありがとうございました☆



酒蕎庵 海田 (しゅきょうあん かいだ)

所在地：〒061-3202 石狩市花川南2条4丁目249

電話番号：(0133) 75-2087

営業時間：【火曜～土曜】17:00～23:00 (L.O.22:30)

【日曜】17:00～22:00 (L.O.21:30)

※現在は22:00までの短縮営業となっています。

定休日：月曜日・第2火曜日

座席数：100席

専用駐車場：15台

HPはこちら



今月の表紙は

石狩地区 高岡第1

石崎 基博さん(86歳)
富子 さん(80歳)

地物市場とれのさと出荷者のページ



育てている作物・とれのさとに出荷している野菜

夕顔、なすび、キャベツ、人参、白菜、ミニトマト(7種類)

野菜づくりで気を付けていること

たくさん作ると手が回らずにイ物を作れないので、自分の出来る範囲で少量のものにきちんと手を掛けて、イ物を作ろうと頑張っている。



こだわり

出した品物が必ず売れるように出荷して、売り切るのがモットー。

消費者の皆さまへの想い

たくさんの方のおかげで、とれのさとになる前身のテント販売時代から直売を長く続けて来て良かったし、皆さんにたくさん買ってもらって食べてもらったことが嬉しかったので、うちの野菜を買ってくれたお客さまに食べた感想や意見を色々聞いてみたい。



▲夕顔を一番最初に直売に出荷したのは石崎さん。夕顔の生産者が少なく、求めるお客さまの声が多かったので、少しずつ量を増やしたそう。



農業を始めたのは?

基博さん：3人兄弟の長男でずっと農家だね。
富子さん：撰果場にも出荷してたし、私は近所や人参の撰果場に働きに出たりもしたね。お客さん相手なんかは直売をするようになってからかな。とれのさとになる前には、倉庫の前でテントを立てて何人が当番で販売したりね。色々な人に会ったよ。

2人の出会いとご家族は?

富子さん：宮城県の実家も農家だったんだけど、石狩に働きに来て2年くらい経った頃にお見合いしたんだよね。おとうさんが27歳、私が22歳のときだったね。
基博さん：結婚は昭和37年だったね。子どもは女の子2人、孫は男の子4人、ひ孫が男の子と女の子それぞれ1人ずついるよ。
富子さん：孫を4人連れて買い物に行ったりしてね。双子の孫を預かると両膝に一人ずつ乗って占領して。居心地が良かったみたいだね、帰る頃に「帰りたくない」って泣くのがめんこかったよ。

今、何がしたいですか?

富子さん：昨年、孫の結婚式で群馬に行って、その帰りにディズニーランドに寄ってみんなで遊んで来たんだけど、今は新型コロナで出かけるのが難しいから、治ったら家族に会いに行きたいね。



▲宮城から球根を持ってきためずらしいヤマユリは数十年咲いています。

直売の楽しいところは?

富子さん：直売に持って行くのが楽しいね。ほかの生産者との交流や自分の持って行った野菜が売れたりしているのを見るのも楽しいよ。

直売が発展するきっかけとなった初期メンバーのお一人ですが、どうでしたか?

富子さん：直売に野菜を持って行っても安くしか売れなかったり、おとうさんも私も病気で倒れたり色んな事があったけど、こうやって野菜を出す度に直売があって良かったと思うよ。良い事がそれ以上にあったからね。これからも一生懸命育てた野菜をとれのさとに持って行くのでよろしくね。



敬老会で踊りを披露 後列右端が富子さん(52歳)

40代の頃 ハウスの中で



20代の頃 弟さんの結婚式で 前列中央が基博さん 同右が富子さん



40代の頃 犬のチンタちゃん



思い出の写真のコーナー

▼50代の頃 富子さんの故郷の宮城県へ二人旅



基博さん(64歳) 富子さん(58歳) 双子のお孫さん(5歳)



←双子のお孫さん(3歳)



60代の頃 家族で ディズニーランドへ



高齢者クラブの旅行で 中央が富子さん(66歳)



▼イベントで直売 左端が富子さん(61歳)





3. AM 8:30

引取先の事務所で受け付けを済ませ、いざ積み込み作業。積み方はパレット・フレコン・手作業による積み込みの3種類あります。今回はフレコンによるものですが、20kgの袋を手作業でバラ積みする時は何百袋もの肥料を積み込むことになるので、かなりの力作業です！

4. AM 9:30

肥料を積んだ後の運転は、細心の注意を払って肥料を崩さぬように安全運転で。なおかつ、時間にも気を遣いながら積荷に影響が出にくい道を選んで走行しています！



5. AM 11:00

この日は花畔資材倉庫へ戻り、積んできた肥料を下ろしていました。時期にあった肥料を手前に出して作業しやすくするなど配置にもこだわって、日々倉庫内を整理整頓しています。



1. AM 6:30

小畑囑託職員は、誰よりも朝早く出勤し、資材倉庫から出発！時期によっては日が昇る前の暗い内から出発することや午後から引き取りに向かう日もあります。



2.

今回の引取先は砂川。他にも苫小牧や室蘭、南富良野など長距離運転の日々です。



6.

肥料の引き取りがない日は組合員さんのお宅へ配達を行っています。



今回のレポーターは資材課の中澤です。普段なかなか見ることができない肥料引取の資材トラックを追跡してきました！

追跡レポート!!

資材トラック小畑号のおばた



皆様のお役に立てられるよう頑張りますので、今後とも資材課をよろしくお願いたします\(^_^)/

石狩産野菜で食の豊かさ再発見!!

札幌周辺の食の豊かさを改めて感じる
いしかりフェア

抽選会開催!

CONTINENTAL (1期)

松花堂 (地下1期)

コンチネンタルランチ いしかりから〜

松花堂ランチ いしかりから〜

オークラランチ いしかりから〜

広東美食紀行 いしかりから〜

ホテルオークラ札幌

8月1日〜31日、ホテルオークラ札幌で「いしかりフェア」が開催され、石狩産のじやがいも(男爵・とうや)とビーツを提供しました。

これは、期間限定の特別企画で、石狩産野菜(じやがいも、ビーツ)を始め、望来豚や石狩産タコ、他にも管内から選りすぐりの食材を集めたスペシャルメニューとして登場し、石狩管内の食材を使用したランチとディナーで多くのお客様に石狩の食の豊かさを感じていただくことができました。

OKURA TIMES ACS

石狩市 望来豚

【松花堂ランチ2期】 恵庭産カブの石狩産望来豚巻き

きめ細かな繊維で肉汁豊かな望来豚の甘み、カブのみずみずしい食感、素材の良さを引き出すためにとろろとし、香ばしい醤油が香るソースと一緒に。

いしかりフェア

「道の駅」グループ「いしかり」の産物フェア開催

いしかりの道の駅

続々共撰スタート



7月20日、ベジタブルファクトリーで大根共撰を開始しました。今年は大根共撰を開始し、順調で、昨年より5日早い共撰開始となりました。主な販売先は、札幌みらい中央青果と徳島青果で、撰果は10月中旬までの予定です。

7月23日、人参共撰を開始しました。大根、人参共撰ともに新型コロナウイルス対策に充分努め、全員マスク着用、作業開始前の消毒作業を徹底しています。

共撰に先立ち、7月15日には人参部会役員で現地検討会を行い、生育が早く順調なことを確認しました。全道的に出荷量が少なく市場価格が高騰しているため、例年よりも10日以上早く

共撰を開始し、札幌みらい中央青果への初出荷では1ケース4,000円の高値が付きました。今年度もJA北いしかりの生産者9名を含めた26名の生産者で、主な販売先は札幌みらい中央青果、三条中央青果(新潟県)、長浜合同青果(滋賀県)で、撰果は10月下旬までの予定です。





目次

JAいしかり 10月号 Vol.376

1 表紙

2 ローカルライフを満喫

3 農業体験「石狩アグリケーション」

4 …特集…

5 地産地消特集第11弾

酒齋庵 海田



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.10-

石崎 基博さん・富子さん

8

資材トラック小畑号の追跡レポート

9

石狩産野菜で食の豊かさ再発見!!

10

続々共撰スタート

11

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7回 定例理事会 ～令和2年8月20日～

■ 報告事項 ■

- 1) 管理金融委員会・営農経済委員会報告について
- 2) 農産物出荷状況について
- 3) 余裕金運用状況報告（四半期）について
- 4) 顧客属性システム定期確認結果について
- 5) JAバンク財務モニタリングに関する報告について
- 6) 組合員加入脱退（四半期）について
- 7) 役員作況調査の実施について
- 8) 寒冷地手当の支給について
- 9) 組合員家族の罹災について
- 10) 石狩市産業経済功労賞に係る候補者推薦について

11) 人事異動について

12) 上期事業進捗状況の報告及び決算見込について

13) 地区別懇談会の開催について

14) JA基盤強化に係る打合せ報告について

■ 審議事項 ■

1) 固定資産の取得について

■ 協議事項 ■

1) 役員視察研修について

お
く
や
み

石狩地区 高岡第3

沖本 清さん

享年89歳 令和2年8月15日逝去

生振地区 第3組合

田中 隆彦さん

享年75歳 令和2年8月26日逝去

花畔地区 花畔中央

広田 サダさん

享年90歳 令和2年8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



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、新鮮な「石狩産大根」、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」のパラパラミンチ（新商品☆）、飛ぶ鳥農場の「こだわりのはちみつ」を使ったレシピです！

石狩産大根と知床鶏のそぼろ煮

◆ 材料（2人分） ◆

- 大根：1/4本 ●知床どり挽き肉（パラパラミンチ）：100g
- 鶏ガラスープ：300ml ●水溶き片栗粉：大さじ1
- ①酒：大さじ2 ②みりん：大さじ2 ③はちみつ：大さじ1 ④しょうゆ：大さじ1 ⑤生姜：適量

◆ 作り方 ◆

- ①皮をむいた大根を2cm幅の半月切りにします。鍋に水を入れ、大根に箸がささるぐらいに茹でます。
- ②鍋に鶏ガラスープを温め、ひき肉を入れてほぐしたら、【①】と【②】の調味料を入れ、15分ほど弱火で煮ます。
- ③水溶き片栗粉を回し入れて、とろみがついたら完成です。

※ハチミツを使用したお料理は、1歳未満のお子様は召し上がらないようご注意ください。

◆ 大根 ◆

根の部分は淡色野菜、葉の部分は緑黄色野菜の大根。ビタミンCが豊富ですが、中心部よりも表面の方が2倍ほど多いのでなるべく皮ごと食べるのがオススメ。また、葉の部分の方が栄養豊富なので捨てずに食べましょう。加熱で失われる成分も多いので、大根おろしで食べると殺菌作用で食中毒を防いだり、豊富な酵素がでんぷん・タンパク質・脂質を分解し消化を助けてくれます。のどが腫れて痛いときに大根を食べるとのどを殺菌して痛みを改善するそう。また、基礎代謝を上げたりむくみを解消する効果があり、痩せやすい身体への体質改善が期待できると言われています。



◆ 知床どり パラパラミンチ ◆

500グラム 741円(税別)

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」や、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な「知床どり」！
こだわりの挽肉をパラパラの特殊加工でダメになりにくく急速冷凍しているので賞味期限が長い！また、ジップロック付きなので必要な量だけ使えて便利です。とれのさとのみの特別商品で他では販売していません！他に豚肉のパラパラミンチ（649円税別）も販売中です。



◆ 飛ぶ鳥農場 こだわりのはちみつ ◆

一般的な養蜂に使用されている防ダニ剤や抗生物質を一切使わない、国内では珍しい「無投薬飼育」した蜂から採蜜したはちみつです。蜂の健康状態に気を配り、ストレスを与えないことにより健康な状態を保ち、薬に頼らない飼育をしています。また瓶詰までで一切加熱していない非加熱はちみつでもミネラル、ビタミン、酵素、花の香りがしっかりとちみつに残っています。



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！

JALISHIKARI
2020年10月号 Vol.1376 2020年9月29日発行
TEL: (0133) 66-3321 FAX: (0133) 66-3131
発行/石狩市農業協同組合 〒061-3361 北海道石狩市八幡2丁目332-11
ホームページ: <http://www.ja-ishikari.or.jp>

