

JA いしかり

謹賀新年



2021
1月号
Vol.379

4-5P
地産地消特集 第13弾
カフェレストラン

ル・ヴァンヴェール
Le Vent Vert



新年明けましておめでとうございます



石狩市農業協同組合
代表理事組合長
中村 武史

組合員の皆様におかれましては、健康やかに新年を迎えられたこととお喜び申し上げます。さて、昨年は新型コロナウイルスの世界的流行とその対応に明け暮れた一年でありました。当農協でもマスクの着用や手指の消毒を始め、三密対策での分散勤務や交代勤務等で感染予防に努めて参りましたが、未だ終息の気配は見え、皆様にはさまざまな制約を受ける中で、ご理解とご協力を賜り心より感謝申し上げます。一日も早く有効なワクチンや薬剤が開発されることを願ってやみません。

昨年当農協の販売面では、米麦は共に作柄が良く収量もそれぞれ昨年以上の豊作基調となりました。青果においても天候が安定し大きな気象災害も無かったことで収穫量も確保出来、価格も安定的に推移したことに、より販売額を大きく伸ばすことが出来ました。特にプロットコリーは販売額が5億円を突破し、一品目では過去最高の販売額となりました。他の青果物もほぼ計画を達成する事が出来、これも一重に生産者皆様の努力の賜と感謝申し上げます。次期です。

令和3年の年頭にあたり



北海道農業協同組合中央会
代表理事会長
小野寺 俊幸

新年あけましておめでとうございます。組合員並びに役職員の皆様には、コロナ禍にあってもその苦境にも負けず、日々営農に更に邁進されておられることと存じます。また、地域農業の振興や地域社会の発展に向け、日頃より多大なご尽力をされていることに対しても、改めて敬意と感謝を申し上げる次第であります。

昨年の北海道農業は、米の作況指数が106の「良」、畑作物については収穫時期に一部地域に降雨による影響が見られたものの、前年並以上の結果となり、生乳も前年の実績を超える生産となり、地域、作目によって違いはありますが概ね良い出来秋を迎えることが出来たと感じております。しかしながら、昨年は、新型コロナウイルスとの戦いが長期化し、今までの日常とは大きく変化した1年でありました。農業分野においても例外ではなく各種イベントの自

また昨春に増改築した「地物市場とれのさと」は、組合員皆様のご協力のもと順調に売り上げを伸ばし3億円を超える見込みとなりました。経済事業、燃料自動車事業、金融共済事業も新型コロナウイルスの影響を受け厳しい経済環境ではありましたが、組合員の皆様や地域の皆様のご協力のもと、ほぼ計画を達成出来る見込みとなり改めて感謝申し上げます。

今年第7期地域農業振興計画及び第7次中期経営計画の策定年であります。昨年から地区別懇談会等で皆様から意見を頂きながら策定を進めておりますが、第6期、第6次の成果と検証も踏まえながら組合員経済の向上と石狩農業の発展に寄与出来る計画にして参りたいと考えております。農政面では、昨年11月15日にRCEP（地域的な）包括的経済連携協定が東アジア15カ国で合意し署名されました。近年TPP11をはじめ日EU FTA等国際協定が次々と結

粛、外食・中食の需要減少等の影響により、各作物の更なる需給緩和が懸念されているところですが、今後は作物ごとの実態を踏まえた、国産・道産農畜産物の需要喚起・消費拡大を図るとともに、外国人技能実習生が入国できないことにより、農作業の人材確保にも大きな影響が出ておりますので、北海道、全国連とも連携し、JAグループ北海道としてしっかりとその対応を図ってまいります。

JAグループ北海道では、昨年より道民の皆様に対し北海道農業から行動を起こすことと、農業と人、農村と都市、生産者と消費者の関係のあり方を見つめなおしていただくことを目的として「AGRI ACTION! HOKKAIDO」(アグリアクション北海道)と題した情報発信を北海道の支援もいただき、スタートいたしました。

「AGRI ACTION! HOKKAIDO」は次の3つのテーマを伝えることを目的としております。
①食料自給率に対する理解促進と行動変容の喚起
②農業には多様な働き方があり、ということの周知とより多

ばれておりますが、真に日本の国益にかなったものになるのか注視し、農業に悪影響を及ぼすことがないよう政府には的確な対応を求めていかねばなりません。

新型コロナウイルスの終息が未だ見通せない状況下ではあります。私共農家は農産物をしっかりと生産し消費者に供給していくという人間にとって欠くことの出来ない大切な役割を担っております。本年も感染予防に努めながら農協事業を進めて参りますので、更なるご理解とご協力をより多くお願いいたします。

今年の干支は辛丑（かのとうし）です。植物の芽が種の中で眠っている状態で、行動を起こすことで伸びやすくなる年となるそうです。したがって新たな生命が兆し始める年、変化が生まれる年ともあり、新しいことにチャレンジするのに適した年とも言えます。

組合員皆様新しい年に新たな思いと新たな目標を持って力強く歩まれ、今年も健康で事故なく豊穡の秋を迎えられることを祈念申し上げます。年頭にあたりましてのご挨拶といたします。

くの方が農業に携わっていただき、将来的に農業を仕事の選択肢として考えてもらうことと（本業以外に副業として農業に親しむ人々を「パラレルノーカー」と命名）
③日頃から道産農畜産物を食している道民の皆様に感謝を伝えること

本年は第29回JA北海道大会の実践最終年であることから、この取組みと協力の力を梃子として「農業所得の増大」「多様な担い手の確保・育成」「食と農とつながるサポート1550万人づくり」の目標達成に向けて、実践活動を強化してまいります。

結びになりますが、本年は辛丑年です。牛は古くから酪農や農業で人間を助けてくれた大切な動物でした。大変な農作業を最後まで手伝ってくださる働きぶりから、丑年は「我慢（耐える）」、「これから発展する前触れ」というような年になると伝えられております。

この謂われにあやかり、新型コロナウイルスの1日も早い克服と皆様のご健康、本年が豊穡の年となりますようご祈念申し上げます。年頭のご挨拶といたします。



カフェレストラン ル・ヴァンヴェール Le Vent Vert

Café restaurant カフェレストラン

ルヴァンヴェール



オーナーシェフ
木村敦さん

奥様
木村ルリさん

地産地消特集第13弾の今回は緑苑台地区に隠れ家的にたたずみ、2018年12月にオープンした知る人ぞ知る隠れた名店 Le Vent Vert (以下 ル・ヴァンヴェール)。朝から時間の途切れなくランチ→ランチ→午後のくつろぎと時間帯によりメニュー構成が変わっていきます。白を基調とし柔らかな雰囲気漂う店内で落ち着いたBGMと共にいただくお料理は格別。リーズナブルで清潔感のあるカジュアルフレンチのお店です。

食材へのこだわり

食材の主な仕入れ先として、野菜のほとんどは当JA(とれのさと)から購入していただいています。ご実家が農家ということもあり食材へのこだわりも強く、新鮮で品質の良い野菜や季節を感じられる旬のものを使用しているそうです。



店主紹介・オープンの経緯

オーナーシェフの木村さんは北見出身で現在は石狩市在住。特技は剣道で、石狩市内の緑葉少年団で指導者として活躍中。専門学校(大阪調理師学校)では洋食を専攻、卒業後は大阪のフレンチレストランで修行後、札幌の一流ホテルで料理長として腕をふるい、2018年の北海道胆振東部地震を機に個人経営を決意し、同年退職後に居住地の近くで場所を探して現在のお店をオープン。出店にあたっては、高岡地区でカフェを営んでいる田中勝吉さんにお話を聞いて色々参考にしたそうです。

店名の由来はご自身が「緑」が好きということと緑苑台の「緑」。緑のイメージで「風」をフランス語にしてル・ヴァンヴェールと名付けました。

取材陣から

初めてお邪魔しましたが、日当たりが良くシンプルでスタイリッシュなデザインの店内で、時間帯によりメニューが異なるので朝、昼、午後と何度も足を運びたいお店でした。入り口に掲示している手書きのメニュー表やテーブル上にさりげなく置いてあるお花にオーナーの人柄を感じ、落ち着きのある空間はついつい時間を忘れてしまいます。この日の取材も長くお邪魔してしまいました(笑)。料理やデザートが出てくるタイミングもパッチリで味も絶品! フレンチ好きにはたまらないです。友人や恋人はもちろん家族でのお出掛けにもオススメです!!

ル・ヴァンヴェール
カフェレストラン Le Vent Vert

所在地: 〒061-3223 石狩市緑苑台東3条3丁目254
電話番号: (0133) 77-5909
営業時間: 火曜日～土曜日(祝日の場合は営業) 9:00～17:00
定休日: 毎週日曜日・月曜日

セイコーマート石狩緑苑台店の左隣の道をすく左折して少し進むと右側にあります。(国道231号線の1本中道になります)



午前9時～午前11時
ランチタイム

【軽めのお食事とサラダ、
ドリンクのセットメニュー2種類】 800円(税込)

フードメニュー(ランチタイム) 11:00～14:00

ヴァンヴェールランチ 肉魚料理 ¥1,500(税込)

ヴァンヴェールランチ 肉肉料理 ¥1,800(税込)

ランチデザートセット フラワ ¥500(税込)

1. シナモン風味のクレームブリュレ、林檎のコンポートとアイスクリーム
2. 季節のデザートとアイスクリーム、チョコレートソース
3. 季節の産物の生フルーツ半割ソース、季節のシャーベット
4. 季節のコンポートとアイスクリーム、チョコレートソース
5. 季節の産物の生フルーツ、季節ソース

コーヒー 季節 紅茶 フラワ ¥300(税込)

午後2時～午後5時
午後のくつろぎタイム

【季節のデザートセットと
軽食が楽しめます】

※時期によりメニューが変更になる
場合があります。

◆季節のデザートセットメニュー 800円(税込)

◆軽食メニュー 1,000～1,200円(税込)

フードメニュー(午後のくつろぎ) 14:00～17:00

季節のデザートセットメニュー

下記のメニューからお選びください。

1. シナモン風味のクレームブリュレ、林檎のコンポートとアイスクリーム
2. 季節のコンポートとアイスクリーム、チョコレートソース
3. 季節の産物の生フルーツ半割ソース、季節のシャーベット
4. デザートの盛り合わせプレート

コーヒー 季節 紅茶 ¥800(税込)

※お好みで季節の産物を使用したデザートをご用意しております。

軽食メニュー

季節の野菜 豪華リゾット ¥1,000(税込)

ベーコンのチヂミとフレンチトースト ¥1,000(税込)

五喜のスパイスチキンカレー ¥1,100(税込)

チキンのトマトクリームショートパスタ ¥1,200(税込)

メニュー紹介



前菜 (ランチメニューより)

色鮮やかな前菜は1スレートに6種類の料理が所狭しと盛りつけられています。ほとんどが地元食材の10種類以上の彩り豊かな野菜にフレンチらしい美味しいドレッシングが華を添え、どれも手が込んでいてお代わりをしたくなる美味しさ。

メインの望来豚ロースト (ランチメニューより)

望来豚は石狩産の豚肉であっさりとした脂が特徴で女性でもペロリと食べられそうです。ジューシーなお肉はもちろん添えられたお料理やソースも本格的で絶品の味わいです。



キノコのリゾット (ランチメニューより)

白米を使用せず道産玄米にこだわり、くせになる玄米のスチフチ食感とキノコとチーズの濃厚な風味をしっかりと味わえ、身体にも優しい一品となっています。



▲果肉がゴロゴロ入り、甘さ控えめで一度に一瓶食べてしまいそうな美味しさ。お店の味をおうちでも。

洋なしのコンポートとアイスクリーム + ドリンク (ランチメニュー ¥500円)

季節を感じる洋なしの甘酸っぱさと甘いチョコレートソースとの相性が抜群でした。午後2時～5時の午後のくつろぎタイムでもデザートをご注文いただけます。



漬物野菜即売会



10月23日～11月5日、毎年大人気の漬物野菜即売会を地物市場とれのさとして開催しました。

漬物には欠かせない大根（洗い大根、土付き大根、干し大根）、キャベツ、大球、カブ、白菜、人参、たいなど盛りだくさん入荷し、多くのお客さまがご来店されました。

寒い季節が近づくと漬物の準備が始まります。地物の野菜を使った漬物のお味はまた別格で、粕漬け、浅漬け、たくあんなど自分の好みにあわせてオリジナルの漬物を作るのも一つの醍醐味かと思えます。

今年も多くのお客さまにご購入いただいた漬物野菜即売会は2週間にわたり、大変賑わいのある即売会となりました。

【記事担当…千田】



漬物野菜即売会	
店舗駐車場にて開催	
お得なポリ袋入り野菜販売	
洗い大根 ● 2L・8本 800円 ～ ● L・10本 880円 ～ ● M・12本 880円 ～	土付き大根 ● 2L・8本 650円 ～ ● L・10本 730円 ～ ● M・12本 730円 ～
キャベツ ● 1袋10kg 700円 ～	大球キャベツ ● 1玉 500円 ～
白菜 ● 1袋10kg 700円 ～	聖護院大根 ● 1束3～5玉 500円 ～



長いも 即売会

11月14、15日、毎年恒例の長いも即売会を地物市場とれのさとで開催しました。

秋と言えばさまざまな美味しい物がありますが、その中でも長いもは大人気で、多くのお客さまから「今年の開催日はいつ？」とお問い合わせをいただきました。

秋の味覚といえば『石狩産長芋』、ご自宅用に限らず、道内・道外に発送される方も多く、10箱以上ご購入いただいたお客さまもいらっしゃいました。

また、即売会終了後も店内で長いもを販売し、旬を求めて平日も多くのお客さまにご来店いただきました。

【記事担当…千田】



なぜ長いもは赤くなる？

長いもに含まれるポリフェノールが酸化して赤くなったり、黒く変色したりします。

これは、りんごを包丁で切った後放置すると、切り口が茶色になるのと同じ理由です。

食べても大丈夫！

気になる場合は、切ったり・すりおろす前に酢水に浸けておくと変色防止になります。



新穀感謝祭

11月18日、新穀感謝祭を八幡神社で執り行いました。

役員16名が参拝し、宮司の祝詞奏上の後に参列者が玉串を捧げ厳かに五穀豊穡、組合員皆さまのภายใน安全と無病息災を祈願いたしました。

今年度は、年度当初から新型コロナウイルスが発生し、未だにその脅威が続き、まだまだ予断を許さない状況であります。

新型コロナウイルスに罹患された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。当JAでは継続して感染拡大の防止を徹底してまいります。来たる新年が組合員皆様にとってより良き一年でありますように。

【記事担当…瀬能】



生振地区第8組合 六川 清春 氏 産業経済功労章受賞

11月17日、石狩市総合保健福祉センターりんくるで令和2年度石狩市表彰式が行われ、生振地区の六川清春さんが産業経済功労賞を受賞されました。

六川さんは、石狩地区農業共済総括共済部長、石狩市農業委員等を歴任され、当JAの理事として平成31年4月まで9年間ご尽力をいただき、地域農業の振興と発展に寄与され、永年にわたる功労が認められて今回の受賞となりました。

【記事担当…袴田】



▲六川清春さん



写真右：消防団で32年間活躍され自治功労賞を受賞した平野隆夫さん

写真左：石狩太鼓同好会が教育文化功労賞を受賞し代表として出席した中村組合長



役職員コンプライアンス研修会

9月24・25日に職員コンプライアンス研修会、10月20日に役員コンプライアンス研修会をそれぞれ実施しました。まず始めに、大田総務部長より当JAのコンプライアンス・プログラム（実行計画）の取り組み概要と情報セキュリティ対策についての説明があり、役員間での周知の徹底に努めました。

続いて、講師のJA北海道中央会札幌支所の菊池叶さんから、不祥事の概要・未然防止と個人情報漏洩防止に向けての説明を受けました。最近の道内におけるJA不祥事発生状況及び事例についての報告や不祥事の発生を未然に防

止させるためのポイント、個人情報保護を巡る情勢や他社での情報漏洩事例などをお話していただき、役員一同、改めてコンプライアンス遵守の重要性を学びました。

さまざまな事業を展開しているJAグループでは、その公共性の高さからコンプライアンス意識の周知と遵守を求められます。そのため毎年開催しているこの研修会で、良好な職場環境作りへの取り組みやJAの社会的信頼の更なる向上を図ることを改めて認識し直し、課題解決や現状の改善に向けて役員全員が真剣に研修を受けていました。

【記事担当…藤嶋】



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



千田家の
簡単蒸し鍋

農家's
キッチン

ついに石狩らしい冬の寒さがやってきました！こんな季節は暖かい鍋が恋しくなりますね。そこで、今回は私の家に伝わるとっても簡単で美味しい鍋をご紹介します。材料のほとんどがとれのさとで揃いますのでどうぞ来店ください！！

… 材料 (4人分) …

- 豚ロース：250g ●大根：1/3 (150g) ●にんじん：1本 (100g) ●もやし：2袋 (500g)
- 油揚げ：1枚 (40g) ●しいたけ：4枚 ●水菜：1/2束 (100g) ●ほんだし：小さじ山盛り2杯
- ①酒：大さじ2杯 ②水：1/2カップ

… 作り方 …

- ①豚肉は半分切る。大根、にんじんは長さ4cmの短冊切り、油揚げは1cm幅に切り、しいたけは石づきを取って半分に切り、水菜は4cmの長さに切る。
- ②鍋にもよしの半量を敷き詰める。豚肉半量を広げてのせ、上に残りのもやしを乗せる。
- ③鍋のフチに残りの豚肉を入れて、内側に大根・にんじん・しいたけ・油揚げを乗せ、「ほんだし」を全体にふりかける。「ほんだし」を溶かすようにして、②を回しかける。
- ④フタをして沸騰したら弱火にして15分ほど蒸し煮にする。蒸し上がったらか水菜をのせ、再びフタをして10秒ほど過熱し、お好みの調味料やたれをかけて食べる。

※加熱時間は火の通り具合を確認して調整してください。



自宅で食べる
ことがある 鍋料理

2019年の自宅で食べることがある鍋料理の全国某アンケート結果！

【北海道】	【全体】
1位 すき焼き	1位 すき焼き
2位 しゃぶしゃぶ	2位 寄せ鍋
3位 寄せ鍋	3位 水炊き
	4位 おでん鍋
	5位 牛ムチ鍋



◆ しいたけ ◆

食用キノコの代表選手の1つで、煮物や鍋物に欠かすことのできない食材です。

旨味成分のグアニル酸をはじめ、さまざまな栄養が含まれているうえ、低カロリーなのに栄養豊富な優秀食材の代表格。豊富に含まれる「不溶性食物繊維」は便秘予防や改善に効果があるとされダイエットや美容にオススメ。

きのこ類に多く含まれる「βグルカン」は免疫力向上効果があるとされ病気に負けない元気な身体をつくり、他のきのこにはほとんど含まれない成分の「エリタデニン」は血液をサラサラにしてコレステロール値を下げる働きがあります。

紫外線を浴びることでビタミンDに変わる「エリゴステロール」という成分もたくさん含まれ、ビタミンDは歯や骨を丈夫にし、脳神経の発達にも欠かせない大切な成分でカルシウムと一緒に摂ることでお子さまの発達のサポートや骨粗しょう症の予防にも。ビタミンDが不足するとイライラや無気力などを引き起こすとされているので、ストレス社会の強い味方です。また、シタケの香り成分の「レンチナン」には免疫力を高め、ウイルス性の病気に強い抵抗力を高めると言われています。



内海きのこ園で栽培されている「しいたけ」を使用。旨味が凝縮されている「しいたけ」でより出汁の効いた、蒸し鍋になります！

豆知識：料理の1時間ほど前に日の当たる場所に置くと栄養や旨味が増すとされているので、かさを下に軸が上になるように置くと良い。



1月16日 女性部新年会



2月14日 高岡施設園芸生産組合 北海道産業貢献賞受賞



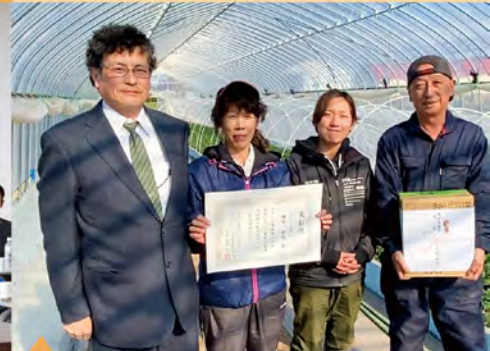
2月21日 6部会合同通常総会・講習会



3月28日 とれのさとリニューアルオープン



4月10日 第32回通常総会



4月13日 そ菜園芸振興会 優良生産者表彰



4月25日 花畔S S洗車機リニューアル



5月8日 グリーンアスパラ共撰開始



6月15・16日 年金感謝ウィーク



7月 とれのさとキッチンカー大集合!



7月 コロナ関連事業の申請及び相談



7月~8月 小麦受入



9月~10月 八幡・花畔S Sたまごキャンペーン



10月3・4日 三笠高校出張レストラン



目次

JAいしかり 1月号 Vol.379

1 表紙

2

年頭挨拶

3

4

…特集…

5

地産地消特集第13弾

ル・ヴァンヴェール

カフェレストラン Le Vent Vert



6

漬物野菜即売会

7

長いも即売会／新穀感謝祭

8

産業経済功労章受賞／
役職員コンプライアンス研修会

…連載…

9

千田翔太の
とれのさとイチオシコーナー



10

2020年を振り返って

11

Information
目次／理事会だより／表紙紹介

12

売買物件募集

理事会だより

第10回 定例理事会

～令和2年11月18日～

■ 決議事項 ■

- 1) 固定資産の取得について
- 2) 外部出資の増口について
- 3) 施設利用料（青果・米麦）の見直しについて
- 4) 施設整備計画方針について

■ 協議事項 ■

- 1) 地区別懇談会の実施について

■ 報告事項 ■

- 1) 営農経済委員会／管理金融委員会報告について
- 2) 農産物の出荷状況等について
- 3) 余裕金運用状況報告について
- 4) 組合員加入・脱退状況について
- 5) コンプライアンス報告について
- 6) 定期監査の実施について
- 7) 固定資産取得計画について
- 8) 年末手当の支給について
- 9) 監査代替的調査の報告について
- 10) 北海道JA経営健全化対策事業規程に基づく指標等について
- 11) 職員の退職について
- 12) 事業取扱高及び事業の実施状況等について

今月の表紙紹介

～撮影オフショット～



▲「かわいいね～♡」
とても人懐っこい牛さんに
メロメロ♡



▲目がくりくりの仔牛さん



▲急なお願いにも関わらず快く撮影にご協力いただきありがとうございました。

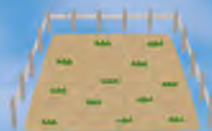
丑年最初の今月号の表紙は、花畔地区南線協栄の川上登さんのお宅の牛さんと、年男で花畔地区組合員でもある千歩 武智（せんぶ たけち）職員です。

うし年だけに、牛歩のように着実に歩モ～ウ！！そしてモ～ウっとモ～ウっと輝かしい一年にしていましましょう☆

売買物件募集



JAいしかりでは



売買物件を募集しています

農地

- ◆規模拡大のため農地を購入したい
- ◆高齢化により農地を売却したい

農地の売却・購入をお考えの方

営農課 石狩市八幡2丁目332-11

TEL: **0133-66-3344**

《担当: 和島・白倉》



戸建て宅地

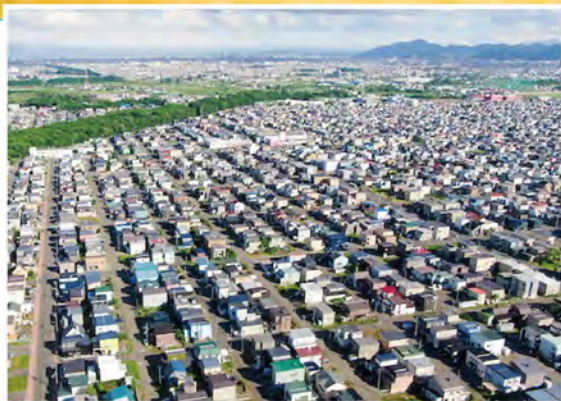
- ◆家を建てたいので宅地を購入したい
- ◆居住中の不動産を売却したい

宅地等の売却・購入をお考えの方

金融課 石狩市花畔1条1丁目2-1

TEL: **0133-64-1215**

《担当: 佐久間・西塔》



一度、JAへ
相談してみよう!

