

JA いしかり

2021

2・3月

合併号

Vol.380

2-3P

地産地消特集第14弾

そば平

新企画!! 第1弾

6-7P

若手職員のコーナー

表紙：米麦課 瀬能憲吾職員ファミリー（関連記事6-7ページ）

へい そば平

そば処 そば平

そば定食

地産地消特集第14弾の今回は石狩市花畔にある蕎麦のお店「そば平」にお邪魔してきました。石狩産のそば粉を使用した本格手打ち蕎麦をはじめ、豊富なメニューが人気です。地元愛が強く地域活性化にも積極的に活躍された経歴を持ち、地元の人からも愛される仕事一筋のマスターの深田勝平さんにお話を伺いました。

店主紹介・オープンの経緯

ふかだ しょうへい

石狩市花畔出身のマスターの深田勝平さんは中学卒業後、そばの修行を札幌で4年、東京では3ヶ月ごとにお店を変えながら5年の修行。一度は木工所の仕事に就いたものの、地元に戻り現在のお店の横にあった大塚さんの建物を借りてお店をオープン。その後、今のお店を開店。花畔地区を盛り上げようと当時は花川にしかなかった商店街を横井商店の横井さんと2人で立ち上げたり、地域おこしの一環で花畔神社の神輿を新潟から運んだ際にも大きく貢献されるなど、地元への想いも熱く長年地域活性化に力を注がれたマスターです。



マスター
深田勝平さん

店名の由来

店名の由来は一番ウリのメニューである「そば」にご自身の名前の「勝平」の「平」をつけて「そば平」に。



そば平

所在地：〒061-3281 石狩市花畔1条1丁目66

電話番号：(0133) 64-3702

営業時間：11:00~14:00

夕方～ 出前と予約のみ対応
(お電話でご相談ください)

定休日：不定休

座席数：最大計32席

2人テーブル/4席(8人)、4人テーブル/2席(8人)
4人こあがり/2席(8人)、8人こあがり/1席(8人)

JAいしかり花畔支店前から厚田方面に信号を2つ越えたと右手にあります



取材陣から

伝統を感じさせる店内はどこか懐かしくとても落ち着く空間で、団体でも一人でも足を運びたい雰囲気です。こあがりも有りお子様連れでも行きやすく、単品メニューも豊富なのでつい立ち寄りたくなります。お仕事熱心なマスターはお話するととても気さくな方で、メニューの質問や注文の際にスタッフの皆さんも丁寧な対応で是非また行きたいと思いました！

マスターにインタビュー

Q:店内にいくつか「ふくろう」の置物が見られますが、マスターのコレクションですか？

A:いや、コレクションって訳でも無いんだけど、程良い大きさだったのと吉鳥って言われているから置いているんだよね。



Q:マスターの趣味を教えてください。

A:趣味はないな～。仕事一筋だよ。そば一本！(笑)

Q:思い出に残ってるエピソードはありますか？

A:札幌で修行していた頃は仕事を始めたばかりでまだ覚えなきゃならないことも多くて、その頃よく自衛隊のお客様が団体で来てくれてね。忙しかったけど、そのおかげで仕事を早く覚える良い経験になったよ。



メニュー紹介



▼出汁のきいている「つゆ」とツルっと食べやすくコシのある手打ち麺が魅力のおそば。熱々ジューシーな鳥のから揚げ、白米、かぼちゃの天ぷら、小鉢、漬物と満腹間違いなしのメニューです。ボリューム満点の「から揚げ」は後味がサッパリしているので、ついお代わりしたくなりました！



鳥からあげセット 920円(税込)



かき揚げ天井セット 920円(税込)

▲こちらもボリューム満点！かき揚げは熱々でサクツとしていて、フリットした大きなエビの風味が口の中に広がり、甘ダレの絡んだご飯に箸が止まらなくなります。



さばみそ煮セット 920円(税込)

▲身の締まったサバは脂のノリが程よく、旨味も濃厚でさばみそ好きにはたまりません。麺との相性も抜群です。



なめこそば 970円(税込)

▲内海きのご園さんから仕入れているなめこ、大根おろし、ネギが入っている温かいそばです。なめこのとろみとおろし大根の相性が良く、汁も最後まで飲み干してしまいう一品です。



親子丼 970円(税込)

▲柔らかい鶏肉の旨みをふわとろ～っとふんわり卵の優しい甘さで包み込み、食べた瞬間にホッとのお味です。

人気 セットメニュー 920円 (消費税別)



・メンチカツ

・さけフライ

・さばおで煮

・ハムエッグ



・鳥からあげ

・かき揚げ天井

・焼肉

▶サクサクのエビが2本のっているエビ天そばは、天ぷらをサクサクなまま食べるもよし、つゆを染みこませて食べるも良しです。中のスリットしたエビは食べ応えがあります。

セットメニューは温かいそば、冷たいそば、温かいうどん、冷たいうどんの4種から選べます。想像以上にボリュームがあるのでご飯を少なめにすることも可能です。



エビ天そば 1,290円(税込)

2020年の
感謝を込めて

歳末感謝祭開催

JALJIがり地物市場
とれのさと



12月26日～29日、お客さまに1年間の感謝を込めて地物市場とれのさとで歳末感謝祭を開催しました。

期間中は地場産を更に意識して、石狩産長ネギや石狩産米ななつぼし、石狩産サツマイモで作った「おさつもち」など野菜や加工品を多く取り揃えました。多くのお客さまにご来店いただき、野菜に限らず昆布や漬物、加工品などをお正月に向けて購入いただきました。

また、四日間限定で昔ながらのガチャポンを開催しました。1,000円以上のご購入で当日一回ガチャポンをすることができるといふ初の試みで、お子さまからお年寄りまでたくさんの方にご参加いただき、大変喜んでいただきました。

【記事担当・千田】



2021年の新年を祝い 新春フェア



2021年1月9日～11日、新年を迎え初イベントの「新春フェア」を開催しました。石狩産の雪の下キャベツ、石狩産冷凍とうきび、とれのさとオリジナルジンギスカンなどの目玉商品を多数取り揃えました。新年初イベントということで多くのお客さまにご来店いただきました。

店内では、昨年引き続きコロナウイルス感染拡大防止に努め、アルコール消毒、検温、入場制限など最大限の対策を行って営業しています。

2021年も安心・安全な商品をお届けし、多くのお客さまのニーズに応えられるように全力で取り組んでまいりますので、今年も『地物市場とれのさと』をよろしくお願いたします。

【記事担当・千田】

令和3年度 営農計画



1月13日～21日、令和3年度営農計画書の受付を行いました。
今年度はコロナ禍での開催だったため、感染防止対策として入口での消毒、検温、受付後の机・椅子の消毒・1時間ごとの換気を徹底して行いました。



1月は営農計画を樹立する時期であり、この機会にじっくりと営農に対する基本方針を立てることが非常に重要です。各生産物の生産性向上や価格変動、気象条件による危険分散等考慮して作付品目などを決定し、費用面は前年度の実績を振り返り、肥料・農薬などの生産資材の効率利用、コスト低減と経費節約に努めるよう話し合い、個々の経営にあった実現可能な計画を慎重に見極め計画しました。

今後は引き続き組合員の皆様の営農計画が達成できるようにサポートしてまいりますので、営農計画作成後に作付品目・面積などに変更がある場合は、営農課まで随時ご連絡ください。

【記事担当・佐久間】

資産運用部会 相談会開催

1月13日～23日、資産運用部会の会員を対象にした相談会を花畔支店で行いました。
今年度は、新型コロナウイルスの影響を受け、日程を例年の倍に延ばすことで会場内の密を避けるなど感染対策を充分に行った中で開催しました。



各会員は、年間収支実績を振り返り、次年度の経営がよりよいものになるよう真剣に取り組んでいました。

【記事担当・西塔】



若手職員のコーナー

今月から新たなコーナーとして、若手職員が月ごとに担当を変わりながら記事を作ります。これは、組合員さんの声を受けて実現したもので、若手職員をより良く知っていただくことと、更には担当者が自ら内容を考え責任を持って誌面を作成することで職員教育の一環として若手職員の底力アップに繋げるため企画しました。昔、当JA管内の農業改良普及員をしていた高橋三平さんを親戚に持ち、農業に関わるのも血筋?!という瀬能職員が今回担当します。旅行のアドバイス等も得意としていますので、見かけた時には是非声をかけてください!

PROFILE

2018年(平成30年)2月に入組。
前職は旅行会社で3年間勤務。幼少期から育った石狩市で農業に関わる仕事がしたいと転職を決意。
2019年(令和元年)に結婚し妻と子(8ヶ月)と暮らしています。夏の業務が忙しい時期に産まれたので、育児はほぼ妻に任せっきりになってしまい、家事と育児を両立してくれて本当に感謝しかありません。最近では子どもがママと言うようになったので、早くパパと呼んでももらえないかなと思いつつ毎日楽しみに家に帰っています。

生後2ヶ月の頃



営農部 米麦課
せのう けんと
瀬能 憲吾 (28歳)



▲タイでの農作業ボランティア



▼ハワイ島・マウナケア 山頂にて

苦勞したこと

米麦課に異動してきて大変だったことは、現場の知識が全く無かったことです。また、前職や共済課の時はデスクで完結する事務仕事で、個人で行う業務が多く、ある程度その日の仕事の見通しがつきやすかったのですが、現在は、日々行う仕事が変わって突発的なことが多くあるので、自分が今何をすべきか考えながら行動しています。

表紙は奥様の友里さんと愛息子の進之祐くんと一緒にとれのさとして撮影しました。

▼花畔神社へ初詣



▲100日記念



▲ハーフバースデー

日々こんな業務を行っています!

この時期は、米や麦の出庫作業と倉庫内の温度管理や品質管理を中心に行っています。安心安全な米や麦を消費者の方々にお届けするために、作物の水分や温度・湿度をチェックしています。

一日の流れ

- 8:00 出社
- 10:00 出庫
- 12:00 昼食
- 13:00 庫内点検
- 15:00 圃場巡回
- 17:00 帰宅



▲倉庫内の温度チェック



良かったこと

農協の根幹をなす「農業」ということに直接関わることができ農協職員として成長できた事。米や麦に関わる多くの生産者の方と交流ができた事。自分がいつも何気なく食べている米について意識するようになってから、食に対して気をつけるようになった事。

NEXT

次回は / 営農部 営農課 佐久間 祥彰 職員

次回は、営農課の佐久間祥彰職員にバトンを渡します。営農課は補助金申請などの難しい仕事が多くありますが、2年目とは思えない仕事ぶりで頑張っています。自分では剣道4段お絵かき6段(書道)と冗談半分で言っている、そんな茶目っ気たっぷりの佐久間職員です。お楽しみに...



▲グランドキャニオンにて

大学卒業後、世界を見てみたいと思い旅行会社に就職。旅行プランの提案と手配を担当。在職3年間で8カ国巡り、中でもアメリカ旅行はトラフル続きで大変でしたが、自分で運転して何とかなった。着いたグランドキャニオンは格別でした。コロナが収束し子育ても落ち着いてからは、いつかは家族で行きたいなと思っています。

大学3年生の時に自由に時間を使えるのは今しかないと思います。初めての海外ボランティアへ。初海外ということもありボランティアという形が良いのではないかと考え、タイで農作業(タイ米)の手伝いを2週間行い、その時に作物を育てる事のやりやいを感じ、そこから農業に関わる仕事が見たいと思うようになりました。ただ当時は世界を見てみたいという思いが強く、自分が旅行に行くなら若いうちという考えもあり、まず旅行会社に就職、セカンドキャリアとして今は農業に関わる仕事ができることも充実しています。

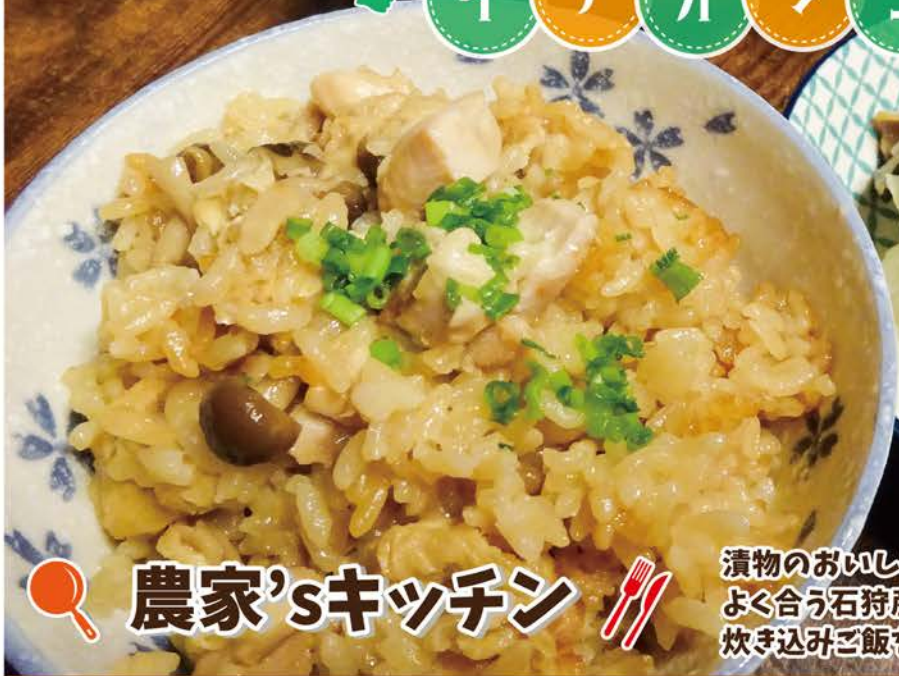
入組してから最初の配属先が共済課で、自分が思っていた農協のイメージとは少し違ったスタートとなりました。日々、集金業務や共済推進など農業とは違った業務で2年間過ごし、令和2年3月から米麦課に配属となり、ここから自分が思い描いていた農協の仕事が始まりました。

しかし、新型コロナウイルスの影響により会議や研修が開催できず、気付けば7月で麦の収穫が始まり、調製、その後は米の収穫、調製とノンストップで11月が過ぎ、あつという間の5カ月でした。毎日無我夢中で働いていたので何が大変だったのかすら覚えていません。でも本当に大変だったからこそ、その仕事ぶりを見てくれてくれた生産者の方が「頑張れよ!」と声をかけてくれたり、気がかけてくださるんだなと思います。自分の担当する施設で調製した米や麦が全国に流通して多くの方に食べられていることを考えると、とてもやりがいのある仕事で、本当に頑張った良かったなと思います。今年度は、米麦課2年目となり何もわからなかった1年目とは違い、色々なことにチャレンジする1年にしたいと思えます。

【記事担当・瀬能】

イチオシコーナー

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。



農家'sキッチン

漬物のおいしいこの季節！ニシン漬けとそれによく合う石狩産米「ななつぼし」を使った簡単炊き込みご飯をご紹介します！

☆ニシン漬けと相性ピッタリ☆サツとシンプル知床鶏の炊き込みご飯

… 材料 (4人分) …

- 米：2合 ●知床鶏もも肉：200g ●しめじ：100g ●油あげ：4枚
- 小ネギ：適量 (お好みで) ●水：適量
- ①しょうゆ：大さじ2 ②みりん：大さじ1 ③料理酒：大さじ1 ④顆粒和風だし：小さじ1

… 作り方 …

- ①米は洗っておきます。知床鶏もも肉は一口大、油あげは1cmぐらいの大きさに切り、しめじは石づきを切り落として手でほくしておきます。
- ②炊飯釜に米と①を加えて、2合の目盛りまで水を入れ、混ぜます。
- ③知床鶏もも肉、しめじの順に入れ、混ぜ合わせずにそのまま炊飯します。
- ④炊き上がったら器に盛り付けて、お好みで小ネギを添えて完成です。

とれのさとの

イチオシ商品紹介

ニシン漬け

646円(税抜)

北海道で獲れた鱈(身欠きニシン)と石狩産野菜を使用した北海道ならではの美味しい手作りの漬け物です。

鮭を使用したオリジナル「いしかり漬け」と肩を並べる人気商品で、ニシンから染み出る油の甘さと野菜の甘さが凝縮され、一度食べると必ずと言っていいほど虜になってしまいます…。食わず嫌いはもったいない！是非一度ご賞味くださいm(_)_m



石狩産ななつぼし(精米)

5kg 1,648円(税抜)

とれのさとカラーにリニューアルしたパッケージが一際目を引き、とれのさとでも人気の商品。北海道米の食味評価は年々上昇し認知度も高くなっています。ななつぼしは、味と食感のバランスが究極で、北海道米の中でも最も生産量が多い品種です。

◆品種の特徴◆

- 外観 粒形が崩れにくく、つやもよい
- 甘み ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち
- 粘り ほどよい粘り

◆おすすめメニュー◆

お弁当、お寿司、和食、朝ごはん



目次

JAいしかり 2・3月合併号 Vol.380

1 表紙

2 …特集…

3 地産地消特集第14弾 そば^{へい}平



4 とれのさと 歳末感謝祭開催／新春フェア

5 営農計画／資産運用部会相談会開催

6 …新企画…

7 若手職員のコーナー 第1弾

営農部 米麦課 瀬能憲吾



…連載…

8 千田翔太の

とれのさとイチオシコーナー



9 Information

目次／理事会だより／退職のご挨拶／おくやみ

10 売買物件募集

理事会だより

第11回 定例理事会 ～令和2年12月21日～

■ 決議事項 ■

- 1) 営農計画に係る審査方針・基準について
- 2) 固定資産の取得について
- 3) 債権の貸倒償却について

■ 報告事項 ■

- 1) 農産物の出荷状況等について
- 2) 令和元年産米穀共同計算精算結果について
- 3) 定期監査報告（第3四半期）について
- 4) 内部監査結果報告（第3四半期）について
- 5) 災害対策計画（BCP等）に係る対応報告について
- 6) 実地棚卸手引きの改正について
- 7) コンプライアンス報告について
- 8) 地区別懇談会中止に伴う対応等について
- 9) 今後の行事予定について
- 10) 米麦乾燥調製施設利用者について

第12回 定例理事会 ～令和3年1月20日～

■ 決議事項 ■

- 1) コンプライアンス・マニュアルの一部改正について
- 2) 令和3年度 コンプライアンス・プログラムの制定について
- 3) 定款の一部改正について
- 4) 規約の一部改正について
- 5) 育児及び介護休業規程の一部改正について
- 6) 共済規程の変更について
- 7) 人事労務基本方針の策定について
- 8) 持分譲渡の承認について
- 9) 令和3年度 内部監査計画について
- 10) 令和3年度 経営定期点検実施計画について

■ 報告事項 ■

- 1) 米穀事業改革推進会議報告について
- 2) 農産物の出荷状況等について
- 3) 実地棚卸計画（決算）について
- 4) 組合員意見集約結果について
- 5) 職員の退職について
- 6) 理事との利益相反取引について
- 7) 新規就農者の就農について
- 8) 農事組合長会議の開催について
- 9) 今後の行事予定について
- 10) 収益認識会計基準の適用に伴う影響と対応について

退職のご挨拶



この度、1月31日付けをもちまして定年にて退職する事となりました。

昭和55年4月に旧石狩農協に採用いただき、昭和63年に町内の3農協合併を経ながら、40年と10ヶ月、経済部門をはじめ販売、営農、とれのさと現場を中心に勤めさせていただきました。在職中は組合員の皆様をはじめ役員皆様を支えていただきながら無事、今日を迎える事が出来感謝しております。誠に有難うございました。

今しばらくは篠路におりますので、今後とも変わらぬご指導賜りますようお願い申し上げます。大変お世話になりました。

塩見 光治

おくやみ

石狩地区 個人
上田 晴男 さん
享年95歳
令和2年11月23日逝去

生振地区 第8組合
加藤 耕一 さん
享年71歳
令和2年12月15日逝去

石狩地区 北生振
蓮田 和子 さん
享年63歳
令和2年12月21日逝去

石狩地区 高岡第5
菅 春美 さん
享年88歳
令和3年1月12日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。

売買物件を募集しています

＼売買物件のことなら／

JAいしかりにお任せください!!

全力でサポートします。

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

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
- ◆相続した不動産を売却したい

お問い合わせはこちら



農地や不動産の売却、購入について疑問に
思っていることはありませんか？

手続きや費用についてのお悩みなどもお気軽にご相談ください。

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

☎0133-66-3344

担当:和島・白倉

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

☎0133-64-1215

担当:佐久間・西塔



【記事担当:西塔】

