

# JA いしかり

2022

9月号

Vol.396

## ～目次～

- ◆ 肥料高騰を受け当JA独自の対策を実施!! ...2・3
- ◆ 令和4年度 新規就農者紹介 ...4・5
- ◆ 地産地消特集第16弾 美食工房 花 ...6・7
- ◆ 女性部 講習会開催 ...8
- ◆ 石狩産米 若い世代へPR/営農サポート事業 実証試験を実施中 今月の進捗状況報告 ...9
- ◆ JA共済のPRでテレビ出演!! ...10
- ◆ Information 各種情報/理事会だより/おくやみ ...11
- ◆ 千田翔太のイチオシコーナー ...12

表紙：令和4年度新規就農者 星 佳宏 さん（関連記事4-5ページ）







# 令和4年度 新規就農者紹介



ほし よしひろ  
**星 佳宏** さん (44歳)

出身地 ▶ 常呂郡佐呂間町  
就農地区 ▶ 石狩地区高岡第1  
作っている農作物 ▶ ミニトマト

農業のどういうところが好きですか？

A. 前職でも、お客さまの要望に合わせて髪型を作り、それを喜んでもらえるという作業工程が好きでしたが、農家になっても根底は同じで、自分自身で美味しいものを作ってお客さまに喜んでもらうことが楽しみです。

ハウス内には愛情たっぷり育てたみずみずしいミニトマトが！



実際に就農してみた感想は？

A. 家庭菜園とはレベルが全く違うため「難しい」の一言です。天候や生育状況に合わせて水加減や追肥を行わなければならず、マニュアル通りにはいきません。でも、ここでは周りの諸先輩方から助言をいただけるながら作業が行えているのでまだ困ったことはなくて。皆さんに感謝ですね。

思い出のエピソードは？

A. 初収穫ですね。6月30日に初めて収穫した際、収穫箱に詰めて共撰場にミニトマトを出荷したときに達成感がありましたね。それまでは作物を育てるだけでしたが、いざ収穫して出荷してみると改めて「農家になったんだなあ」と実感しましたね。

就農のお祝いに奥様のお友達から贈られた絵



出身地は？

A. 常呂郡佐呂間町出身です。曾祖父か祖父が昔佐呂間町で農家をやっていたようなのですが、その代でやめてしまったようで、自分は農業には触れずに育ちました。

ご家族は？

A. 妻と娘（小学3年）の3人家族ですが、家族は札幌の自宅に住んでいるため、春から秋までは石狩で一人暮らしをして農作業をしています。妻は話すのが得意で司会などの仕事をしています。仕事は休みの日に手伝いに来てくれるのでとても助かっています。

前職は？

A. 地元の高校を卒業後、理容美容専門学校へ通って資格を取得し、その後札幌で美容師として20年ほど働いていました。



▲今年1番の助っ人が仲間入り

好きな野菜は？

A. どの野菜も好きなんですけど、やはりミニトマトですかね。笑

休日の過ごし方は？

A. 現在は休みらしい休みがないのですが、美容師のころは家族で遊びに出かけたり、家庭菜園をして過ごしていました。始めはホームセンターで販売している家庭菜園セットから始め、一軒家を立てた際に庭に小さな畑を作りました。当時は、トマト(5、6種)、きゅうり、なす、ピーマン、葉物等10種類ほどを栽培していましたね。

就農のきっかけは？

A. 美容師として働いているときから農業には興味がありました。きっかけは娘が生まれてからで、子どもの口に直接入る食べ物に安全面に気を遣うようになったからです。スーパーへ買い物に行って「何が安心なんだろうね」という話をしていたときに、妻から「自分で作ってみれば？」という言葉があり、それから自宅で家庭菜園を始めました。また、石狩市で1年間にわたり、いろいろな農家さんのもとで農業体験を行う「農業経験ゼロからの支援プログラム」に参加して、更に農業に対して興味が高まりました。

今後の目標・挑戦したいことは？

A. 現在はハウスを3棟建てていますが、今後10年間で12棟建てていくことを目標に日々励んでいます。来年は1、2棟建てていく予定です。

消費者の皆さんへ伝えたいことは？

A. 就農のきっかけが安全・安心なものを作りたいということでした。それを一番に考えて、その中でどうしたら美味しくなるのかを日々模索しながら作っています。石狩産ブランドの品質を落とさないように頑張ります!!

【記事担当…三島、袴田】





# 美食工房 花



地産地消第16弾は、花畔支店から徒歩3分の距離にある「美食工房 花」さん（以下「花」）にお邪魔してきました。実は、コロナ禍の前は取材陣が個人的によく利用させていただいていたお店です。夜のメニューやお酒も安くてオシャレでおいしく、飲み放題もあるので宴会にもオススメです。

## オープンの経緯

本店「厚田亭」は豪雪地域のため夏季のみの営業。年間通して営業できる店を構えたいと考えていたところ、ちょうどいい物件が見つかり、2000年8月にオープンとなりました。



本店の厚田亭オリジナル商品も好評です  
・厚田亭そば(8束入) …1,140円(税込)  
・厚田亭そば(4束入) …600円(税込)  
・厚田塩羊羹 …540円(税込)

## お店のこだわりは？

季節を感じていただけるように旬の食材を仕入れ、美味しさを最大限に引き出せる調理法で「日替りランチ」や「夜のおすすめ」として提供しています。

## 取材陣より

どの食材も1番おいしい状態で食べてほしいという料理長の松浦さんのお人柄と気持ちがいっぱい詰まっていて、野菜の飾り切りや彩り豊かなお皿のお料理を見た瞬間ほっこりします。お味も上品で、店内も居心地が良いので何度も訪れたいお店です。

## 店名の由来

花畔や花川の皆さんに愛される店になるように「花」という店名にしました。

お座敷のテーブル席は床がフラットなので、お子さまや年配者にも優しく、ハイハイのお子さま連れでも安心して寛げる空間です。



## 地産地消の取り組み

「とれのさと」や「石狩朝市」を利用して石狩産や北海道産の食材を使用しています。また、オープン当時から<sup>もうらいとん</sup>特に力を入れているのが「望来豚」です。当店ではしか味わえない望来豚メニューがたくさんありますよ。



## 美食工房 花

所在地：〒061-3283 石狩市花畔3条1丁目12-1

電話番号：(0133) 64-8606

営業時間：11:30～14:30（日・祝日の昼は会食予約のみ）  
17:30～22:00

定休日：火曜日 ※季節により長期休業の場合もあるため、来店前にご確認ください



## 料理長紹介

松浦 紀雄 さん

生まれも育ちも石狩で、料理は大阪やすすきの料亭で修行しました。地元石狩で石狩産の旬の食材を使った飲食店を開きたいと考えていたところ、もともと知り合いだった「花」のオーナーが料理人を探しているとのことで、縁あって11年前から料理長になりました。

## 美食工房 花 の おすすめメニュー



望来豚ハンバーグ定食  
(ライス・サラダ・味噌汁付き) 1,100円(税込)

お子さまから年配の方まで人気のメニュー。望来豚がとってもジューシーで、お肉から溢れる肉汁とソースがたまりません。あっさり食べられる飽きがない味付けなので何個でも食べられそう!!お替わりしたくなる美味しさです。



望来豚カツ煮定食  
(ライス・サラダ・味噌汁付き) 1,100円(税込)

衣に染みただしとまるやかな卵が厚切りの望来豚と良くマッチしています。ボリュームがあり貴重な望来豚をこれでもかという程に味わえ、男性でもお腹いっぱい満たされる一品です。

ランチメニュー

## ディナー メニュー



タコのカルパッチョ 660円(税込)

おいしいと有名な石狩市厚田産の新鮮なタコを贅沢に使用し、新鮮野菜とドレッシングが非常にマッチした一品です。



シャコ夫婦刺 1,100円(税込)

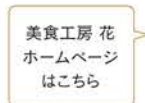
春シャコは5月～6月、秋シャコは9月～10月が旬です。身はオスがおいしく、メスは卵の食感がクセになり、その一皿でそれぞれのお味を楽しめます。



望来豚のスペアリブ丼 1,155円(税込)

分厚く切られた望来豚はとてもジューシーで旨味が口いっぱいに広がり、お米がすすむ一品です。見た目のインパクトが抜群ですが、お肉の脂は甘くあっさりしているので女性でもベロリと食べられる一品です。

上記おすすめメニューの他、お子さま向け「おこさまおししセット(660円)」や「おこさまカレーセット(660円)」、コース料理(2,200円～)や飲み放題(1,600円)のご用意がありますので、家族や友人との会食にはピッタリです。また、テイクアウトメニューもございます。詳細はホームページよりご参照ください。



美食工房 花 ホームページはこちら

<https://www.ishikari-hana.jp/>



厚田亭 ホームページはこちら

<https://www.atsutatei.jp/>





女性部

講 習 会 開 催

～自分らしく笑顔で生きるために～



【記事担当：川浪】

6月23日、本店大会議室で女性部が講習会を開催し、部員17名が参加しました。

元HTB北海道テレビアナウンサーで、現在はフリーアナウンサーとしてCM出演等多岐に渡り活躍されている佐藤麻美さんを講師として招きました。

講習会開催にあたり新居久美子部長から、「はるばる1時間かけて来ていただいたので、たくさん質問してください。」と挨拶がありました。

「自分らしく笑顔で生きるために」をテーマに、睡眠の質を高める4つの方法やオススメ肌ジュースの作り方など食と健康についてお話いただき、参加された部員から多数の質問がありました。一つ一つ丁寧に答えいただき、会場は笑顔で溢れました。

有意義な時間もあっという間に過ぎ、講習会を通して、改めて睡眠の大切さなどを学び、部員たちは農繁期を乗り越えようと思った講習会になりました。





# 石狩産米で 若い世代へPR

6月18日～19日、石狩湾新港地域特設会場で「Field Good Festival Hokkaido」が開催され、当JAから石狩産米ななつぼし（3合）100袋と備蓄用米おにぎり100個を提供しました。

同イベントは北海道経産局、石狩市等がサポートし、北海道や石狩地域においてアウトドアを通じ地域の魅力をアピールすることを目的に行われ、当日は「再エネクイズラリー」の景品として当JAの協賛品がプレゼントされ参加者に大好評でした。

【記事担当…三島】



石狩産米ななつぼしと  
備蓄用米おにぎり

特設ブース

## 宮農サポート事業実証試験を実施中!!

### 今月の 進捗状況 報告

7月20日、農業用ドローンでの春小麦殺菌防除作業を終了しました。  
春小麦防除につきましてははたくさんのご要望をいただき、総数で約120haに及ぶ面積を実施いたしました。また、水稲の殺虫殺菌防除、野菜類の殺虫殺菌防除などを随時実施しております。また小麦の収穫作業受託や、更には今年度からの取り組みの水稲倒伏防止剤のドローン散布も実施しています。



ドローン防除や機械オペなど、ご希望の作業までご連絡ください。お気軽にいたします。

【記事担当…池田】

### 作業委託の希望・お問い合わせ先

【宮農課(直通)】 担当: 葛西・池田

TEL 0133-66-3344

FAX 0133-66-3663



# J A 共 済 の P R で テ レ ビ 出 演 !!

7月4日、HBCテレビの「今日ドキ!」の番組内で当JAの永岡職員と佐久間職員が出演しJA共済の告知をしました。

現在、JA共済では抽選で豪華賞品が当たる「資料請求キャンペーン」「自動車共済お見積りキャンペーン」を実施していますので、是非ご応募ください。

【記事担当: 佐久間】



**JA共済**  
JAの自動車共済

## JAって選択、ありでしょ?!

自動車共済。JAで見積ると見直せる。当たる・得をする。

**お見積りキャンペーン**  
JAの自動車共済お見積りキャンペーン **史上最多! 抽選者数 13,500名** 名様

A賞	B賞	C賞	D賞	W賞
200名様	200名様	200名様	200名様	12,700名様
<b>dyson</b> Dyson 掃除機(コードレス) ハンディタイプ	<b>STAN</b> STAN 掃除機(コードレス) ハンディタイプ	<b>ANKER</b> ANKER 充電式モバイルバッテリー	<b>Robot</b> Robot 掃除機(コードレス)	<b>MOTTELI</b> MOTTELI 掃除機(コードレス)

抽選期間: 2022年4月1日～2023年3月31日 | 第1期: 2022年4月30日 | 第2期: 2022年9月30日 | 第3期: 2022年12月31日 | 第4期: 2023年3月31日

## 資料請求キャンペーン

第1期応募期間 令和4年4月1日～9月30日

第2期応募期間 令和4年10月1日～  
令和5年3月31日

キャンペーンサイトはこちら



**JA共済** ひとまとめて安心!

## 資料請求キャンペーン

ひとの安心をデザイン  
**ひと・まとめプラン**

掛金シミュレーションをして  
資料請求をした方の中から抽選で  
**豪華賞品をプレゼント!!**

第1期 応募期間 令和4年 4月 1日(土)～  
令和4年 9月30日(金)

第2期 応募期間 令和4年10月 1日(土)～  
令和5年 3月31日(金)

詳しくは  
コチラ

**抽選で、合計240名様に当たる!**

Aコース	Bコース	Cコース
20名様	20名様	200名様
左右駆動型掃除機 インテックスキャンダル RD8031BK タンクの測定技術が優れ、掃除効率、節電、 静音性など、ありとあらゆるデータを収録・ 測定可能です。	ブルーエア フル-3410 360°全方位から吸引する空気清浄機。 空気中の微細な汚染物質をしっかりと除去し てくれます。	JAタウン選米 10kg JA共済が選定する産地厳選産米「JAタウン」 が全量ブランドに厳選された産米10kg。毎 日着自給の炊き立てのご飯がいただけます。

人生のさまざまなリスクに備える、  
あなたにぴったりの保障プランをご提案。

1 カウンセラーに話を聞いて、保障の必要か判断できる。 2 保障内容(保障額)を比較して保障プランを提案できる。 3 カウンセラーに話を聞いて、保障内容(保障額)を比較して保障プランを提案できる。

抽選者数: 2022年4月1日～2023年3月31日 | 抽選者数: 2022年4月1日～2023年3月31日 | 抽選者数: 2022年4月1日～2023年3月31日

## 自動車お見積りキャンペーン

応募期間 令和4年4月1日～令和5年3月31日

応募締切  
第1期: 令和4年6月30日(※終了)  
第2期: 令和4年9月30日  
第3期: 令和4年12月31日  
第4期: 令和5年3月31日

キャンペーンサイトはこちら



詳細についてのお問い合わせ先

本店 金融共済課 TEL:0133-66-3321

花畔支店 金融共済課 TEL:0133-64-2205





## とれのさと情報

### イベントスケジュール

日程	イベント内容
10月1日	三笠高校出張レストラン
10月8日～10日	新米フェア
10月29日～11月6日	漬物野菜即売会
11月12日～13日	長イモ・ごぼう即売会
12月24日～25日	クリスマスフェア
12月26日～30日	歳末感謝祭
1月7日～8日	新春初売りフェア

※イベントの内容・日程は変更になる場合がございますので予めご了承ください

イベント詳細は、  
地物市場「とれのさと」へ  
お問い合わせください☆  
TEL:0133-73-4500



## 営農課情報

### スケジュール

日程	内容
7月1日～ 10月31日	2022 石狩アグリケーション事業 実施中
1月中旬	営農計画作成

## 国消国産 とは

「国消国産」と書いて「こくしょうこくさん」と読みます。「国民」(こくみん)が必要(ひつよう)とし、「消費」(しょうひ)する食料(しょくりょう)は、できるだけ「その国」で「生産」するという考え方です。

私たちの毎日の「食」の安全はもちろんのこと、子どもや孫たちの世代にまで、この日本において、豊かな実りと、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることがないよう、「国消国産」は、これからの「食」にとって、大きな意義をもっています。



国民が必要とし消費する食料は、  
できるだけその国で生産する

国消  
—こくしょうこくさん—  
国産

「国消国産」WEBサイトはこちら  
<https://agri-ja-group.jp/foodsecurity/>



## 理事会だより

第6回 定例理事会 ～令和4年7月19日～

### ■ 決議事項 ■

1) 貸付金の申込み査定

### ■ 報告事項 ■

- 1) 農産物の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4年度(上期)実施棚卸計画について
- 4) 本店事務所修繕計画にかかる入札結果について
- 5) 定年退職者再雇用について
- 6) 労働調査の結果について

### ■ 協議事項 ■

1) J A経営基盤強化について

## おくやみ

花畔地区 南線協栄 村田京子さん  
享年89歳 令和4年7月17日逝去  
謹んでお悔やみ申し上げます。







# JAISHIKARI 地物市場 とれのさと

千田翔太の

## 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をご紹介します。



### 石狩産カボチャの ベイクトチーズケーキ

… 材料 (内径15cmのケーキ型サイズ分) …

- 石狩産カボチャ: 180g
- クリームチーズ: 200g
- グラニュー糖: 60g
- 溶き卵: 2個分
- 生クリーム: 100ml
- ビスケット: 150g
- 無塩バター: 75g

… 作り方 …

準備: ケーキ型にクッキングシートを敷いておきます。

- ①ポリ袋にビスケットを入れ、めん棒で叩いて細かく砕きます。
- ②耐熱ボウルに無塩バターを入れ、ラップをかけずに600Wの電子レンジで1分加熱して溶かし、①を加えて混ぜ合わせ、ケーキ型にスプーンなどを使って隙間ができないように敷き詰めて土台を作り、冷蔵庫で30分冷やします。
- ③カボチャは皮をむいて一口大に切り、耐熱ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけて、600Wの電子レンジで4分加熱し、熱いうちに潰して粗熱を取ります。オーブンを180℃に予熱します。
- ④ボウルにクリームチーズを入れて混ぜ、なめらかになったらグラニュー糖と③を加えて混ぜ、均一に混ぜたら溶き卵を2〜3回に分けて加えて混ぜ、さらに生クリームを加えて混ぜます。
- ⑤②に④を流し入れ、180℃のオーブンで30分焼きます。焼きあがったら型のまま粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして完成です。

## 農家'sキッチン

### カボチャ

カボチャは、ビタミンE含有量が野菜類トップクラスで、ビタミンEは抗酸化作用のある「若返りのビタミン」とも言われ、末梢血管を拡張することで血液循環を整える働きがあり、**血行不良による冷え性や肩こり、頭痛などの改善**にも役立つと言われています。また、食物繊維が豊富で**整腸作用**もあります。



品種により甘さやホクホク感が違うので、お好みの品種を見つける楽しみも。たくさんの品種が並ぶ旬のこの時期にとれのさとへ是非ご来店ください。

### 南瓜の品種一覧

みやこ	強粘質で甘味強い	とっておき	強粘質でホクホクしていて美味しい。2〜3ヶ月保存可能
メルヘン	強粘質で甘味強く、食味抜群の黒皮種。果肉は厚く、肉質は鮮濃黄色	紅爵	赤皮種で最高の粉質。ホクホクして美味しい。2〜3ヶ月保存可能
九重栗	果肉は濃黄色、肉質はきわめて粉質で食味に優る。栄養価が高い(カロチン)	坊ちゃん	強粉質で美味しい。果肉色:淡黄色(平均重量:500g前後)
白九重栗	果皮は灰緑色と乳白色の中間色。果肉は濃黄色、肉質は極粉質でホクホク感が強い	ほっこり姫	強粉質で食味、食感ともに良い
白爵	強粉質で味がよい。3ヶ月以上の貯蔵が効き糖度が高くおいしくなる(皮はかなり硬い)	栗坊	強粉質で甘味強く、食味良い(平均重量:500〜600g)
雪化粧	極強粉質で味がよい。日持ち良く年越しの貯蔵に向く	ブッチーニ	粉質・独特の甘味があり美味しい。レンジ調理しても美味しい
ほっこり	粉質で肉質、食味ともに良い。 果肉色:淡黄色	銀世界	果皮は灰緑色と乳白色の中間色。強粉質で、栗のような食味。貯蔵に向く
ダークホース	強粉質でホクホクしていて美味しい	栗たん	甘みが強く、強粉質
くりゆたか	粉質で果肉厚い。甘味強く食味は良い。 果肉色:濃黄色	ブラックのジョー	濃厚な甘みとホクホクな食感。果皮が柔らかく料理しやすい
こぶき	でんぷん含量が多い。天ぷらやサラダに最適。 果肉色:濃黄橙	そうめん南瓜	さっぱりとしたシャキシャキした食感。加熱することによって繊維がほぐれ糸状になる
特濃こぶき	極めて粉質性が高いのにしっとり感も有り。なめらかな食感	ビーナッツ (バターナッツ)	ナッツのような風味と水分が多いのでねっとりとした食感。繊維質が少なくスープなどに向く
		プリメラ	レッドはみっちりとした肉質、しっとり食感、加工にも向く。ホワイトは強粉質で貯蔵性が高い

※天候・各農家さんの畑の土壌によって食味等、若干の差が出ることもあります

※すべての品種が、常に店頭と並んでいるわけではありません