

JA いしかり

2019

11月号

Vol.367



2-3P

石狩さけまつり2019

8-9P

地産地消特集第4弾 パン菓子工房 パーケリー

石狩さけまつり 2019



大人気☆
恒例の
人参詰め放題!!



限定販売された
「いしかり DE CHU」
を使ったカクテル



第56回
石狩さけまつり
おぐりフェスタ
9月21日(土)~22日(日)
9:00~16:30
石狩市弁天町1-1周辺
石狩市文化会館(雨天決行)

おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ
おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ
おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ
おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ	おぐりフェスタ



9月21、22日、本町の弁天歴史通りで開催された第56回石狩さけまつりに「おぐりフェスタ」と題して初めて出店しました。とれのさとフーズでは、RSR(ライジングサン)でデビューしたとれのさとオリジナル「まほろしのジנגスカン丼」、石狩産小麦きたほなみを100%使用した「ふっかけうどん」を始め、いしかり漬けや石狩産の新米おにぎりに、新鮮野菜の販売を行いました。中でも「いしかり漬け」は用意した300食が即完売となり、たくさんのお客様においしさを伝えることができました。

女性部フーズでは、ゆでとうきびを試食販売し、新鮮で甘いと大好評でこちらも午前中で即完売し大人気でした。

恒例の人参・じゃがいも・玉ねぎ詰め放題を行い、どちらも大行列ができていました。

他にも豊穰輪投げ大会や当J.Aと石狩中学校が企画した石狩産野菜の重量当てクイズも大変盛り上がり、カクテルコンクール一般の部で優勝した石狩ブランドのミニトマト「いしかり DE CHU」を使ったカクテルも限定販売され大好評でした。

台風の影響が心配されましたが、当日は晴天となり会場には溢れるほどのお客様が来場され、2日間とも大変賑わいのあるイベントとなりました。

ご協力いただいた組合員の皆様、ありがとうございました。



甘くて新鮮!!
女性部ブースの
ゆでとうきび☆





米穀集荷説明会

9月9日、令和元年産米穀集荷説明会を本店大会議室で行いました。

米麦課より令和元年産米の情勢・作付状況・精算と米麦乾燥調製施設の利用について説明し、大きな変更箇所として今年度からJA共計経費が1俵あたりの定額方式から現状の実勢を踏まえた定率方式に変更になりました。

また、令和元年産米の動向としては、作況指数102の「やや良」が見込まれており、8月末時点の生育状況も平年並みとなっています。

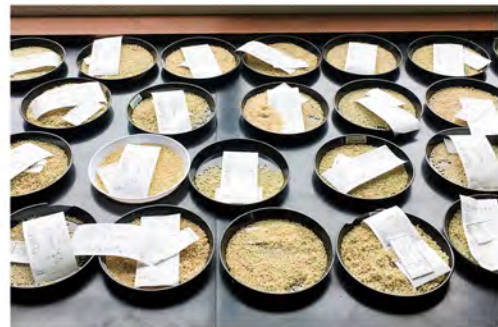


米穀荷受開始

9月30日には農産物検査所で令和元年産米穀のはじめの等級検査が行われました。農産物検査員の米麦課橋本課長により、各袋から基準量のサンプルが抽出され、縮分された米の整粒率や被害粒の有無などを農

9月15日、米麦乾燥調製施設で令和元年産米穀の施設受入がスタートしました。生育状況は例年よりやや早いとされていたものの、9月時点では平年並みとなりました。9月11日に適期刈取講習会を開催し、生産者が持参した稲を穀粒判別機で測定し刈取適期の判定を行い、9月20日頃から収穫作業も本格化し、当施設では受入作業と調製作業に日々追われています。

産物検査法に従って検査を行い「ななつぼし」約213トンは見事1等に格付となりました。生産者の皆様の手塩にかけたお米をしっかりと調製し、消費者に届けるべく、施設従業員一丸となり今後も業務に励んでいきます。



役員作況調査

9月13日、役員による作況調査を実施しました。八幡給油所では地震などによる停電時にも給油が行えるように設置した緊急用発電機の状況、米麦乾燥調整施設では施設の現状、ベジダブルファクトリーでは青果物の共撰出荷状況、試験圃場では加工用トマトの生育をそれぞれ確認しました。またドローンのデモ飛行を視察しました。



だきました。高岡地区の榎木好恵さんの圃場では本年度就農して営農を行った感想などを伺いました。高岡地区の松本文男さんと五の沢地区の青木義徳さんの圃場では石狩農業改良普及センター石狩支所専門普及指導員の佐々木忍さんにも同席いただき高密度播種中苗箱マット移植栽培試験と作物生活性化資材の試験内容及び生育状況について説明いただきました。

最後に、古民家を活用して地域の活性化を図ることを目的に取組が進められている五の沢地区の旧山谷邸の改修状況と運用計画をいしかり古民家活用地域活性化協議会管理人の江崎さんより説明をいただき、期待を寄せる声が聞かれました。



職員コンプライアンス研修会開催

大江内部
審査役



8月28日に本店で、8月29日に花畔支店で職員コンプライアンス研修会をそれぞれ実施しました。今回は、大江内部審査役が講師となり、最近の道内におけるJ/A不祥事発生状況及び事例や不祥事を抑制するためのポイント、内部統制を確立することにより不祥事を未然に防止できることなどを確認し、改めてその重要性を学びました。

今後も各自がコンプライアンスを意識しながら適正な業務の遂行に努めてまいります。



収穫体験ツアーで
石狩を満喫!!

9月13日は農協観光主催の、「親子で学ぼうあぐりキッチン教室」と題した収穫体験ツアーがそれぞれ石狩市内で開催されました。

両ツアー共に農協観光が企画したもので、13日は増田崇紘さん（高岡地区）、14日は藤岡浩晃さん（高岡地区）のハウスで参加者がそれぞれミニトマトを収穫しました。もぎたてのミニトマトに舌鼓を打ち、そのみずみずしさとおいしさに感動していました。

次に向かったのは須藤聖治さん（北生振地区）のブロッコリー畑で、参加者が包丁を使って刈り取りをしました。初めての体験にみんな苦戦しながらも笑顔だったのが印象的でした。

その後、西当別に会場を移しイクラの醤油漬けを体験し、鮭の炊き込みご飯で昼食をとり、帰りには地物市場とれのさで地物野菜を買って、お土産の野菜とにらめっこをしながら今晩の料理に思いを馳せているようでした。



東京で 新規就農をPR



9月7日、新規就農研修生の募集・PRのため、マイナビ農業が主催する「マイナビ就農フェスト」東京会場に石狩市・石狩市農業総合支援センターが出席しました。

新宿のミライナタワーで行われたイベントで、新規就農を支援する団体が全国から35社集まり、北海道からは当支援センターを含め、岩見沢、平取、きたみらいの4社が出席しました。

当日は約90名が来場し、当支援センターに

は7組が面談に訪れ、石狩市の環境や就農の形態などの情報提供を行い、石狩市での就農を積極的にPRしました。パンフレットで就農支援体制についての説明と、冬期はどのようになっているのか、家族が移り住む家の情報の提供をしてほしいなど、さまざまな質問にお答えするとともに就農支援資金等の説明を行いました。

全国的に農業人口は年々減少し跡継ぎがない等の理由で廃業する農家が増加しています。他地区でも新規就農者支援に力をかなり入れており、当支援センターも一人でも就農者を増やすよう努力していきますので皆様のご理解・ご協力をお願いいたします。



円山動物園で 石狩産野菜をPR



9月14日、さっぽろ圏いちば in 円山動物園が開催されました。

主催のさっぽろ連携中枢都市圏（さっぽろ圏）は、札幌市、小樽市、岩見沢市、江別市、千歳市、恵庭市、北広島市、石狩市、当別町、新篠津村、南幌町、長沼町の8市3町1村で構成された圏域で、人口減少や高齢化によるさまざまな地域課題を共に解決し、これからの将来も活力ある圏域であることを目指しています。今回、圏域内のにぎわいを創出し、地域の振興等を図るために札幌市円山動物園を会場として開催しました。

当日は、石狩市と南幌町が参加し、円山動物園の動物たちに新鮮な野菜の寄贈と贈呈式が開催され、石狩産野菜の販売では新鮮な野菜が好評で見学前から購入いただいた方が多く見られました。

石狩市の農産物をPR



9月15日、札幌中央卸売市場で消費拡大フェア2019が開催されました。

道内の農水産物の消費拡大を目的に札幌市中央卸売市場イベント事業実行委員会が主催し、道内のJAや市場関係各社約20社が農産物の即売に参加、他に北海道ぎよれんなど農産物以外にも販売されました。

会場では野菜の模擬セリや生マグロの解体ショー、フルーツカットのデモンストレーション、野菜の彫刻、吹奏楽団の演奏、ホタテ釣り、食い倒れ広場（飲食ブース）など様々なイベントが開催され、来場した消費者の五感を楽しませていました。

第4弾

パン菓子工房 パーケリー

地産地消 特集

この看板が目印



地産地消特集第4弾の今回は、石狩市花畔にある「パン菓子工房 パーケリー」さん（以下「パーケリー」）にお邪魔してきました。石狩産の原材料にこだわり、他にはないものをもと日々探求する姿勢と味の良さで選ばれ、たくさんのお客様が訪れる人気店となっています。もともと洋菓子職人で今はパン作りもこなし「毎日が勉強」というとても誠実な印象の主任・今 大吾さんにお話を伺ってきました！

Q 「パーケリー」オープンの経緯を教えてください。

A. 当初はカフェとしてオープンしましたが、8年程前にパンをメインとしたお店に切り替えました。その名残もあって種類は少ないですが今でもテイクアウト可能なコーヒーを提供しています。

Q 「パーケリー」のこだわりは？

A. 『体に優しく 口に美味しく 心に温かい』をコンセプトにしています。原材料には石狩産小麦の「春よ恋」を使用し天然酵母による手作りのパン・お菓子です。主な商品には卵を使用していないので、卵アレルギーの方も安心して召し上がれる商品も多くあります。天然酵母パン独特の歯ごたえと豊かな風味が特徴のパンは一次発酵にたっぷり時間をかけて作り、シンプルながら素材の味を最大限に活かしたプリンなどのお菓子は、どこか懐かしいやさしい味わいとなっています。

Q オススメのメニューについて教えてください。

A. 他にはない商品をいつも考えて石狩産の野菜をうまく取り入れるようにしています。例えば石狩産の無添加のトマトジュースを水の代わりに使用して作ったバターロールや、バジルバターを織り込んだトマト味の塩パンもあります。椎茸のカンパーニュもめずらしいと人気ですね。トマトも椎茸も福祉事業の中で野菜を育てるところから携わってパンとして商品化しています。いま開発中のメニューもあるので楽しみにしてください。

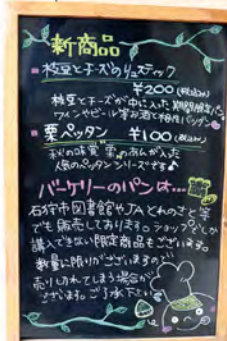
Q 今後の目標は？

A. ブロッコリーや落花生など石狩にはまだまだ美味しい野菜がたくさんあるので、それをタイムリーにお届けできるお店を目指しています。それも目標のひとつですね。これからも健康志向にこだわったものを作り続けたいと思っています。

パーケリーの商品は地物市場とれのさどでも年間通して販売しています☆



プリンもおススメです



今主任が選ぶ 秋の人気メニュー BEST 3!!



1 チョコクロワッサン

外側だけでなく中のクリームにもチョコを使用。製菓用のクーベルチュールチョコレートを使用することによりカカオの風味が際立ちます。ワンランク上の味が季節を問わず大人気！！



2 栗ペッタン

この時期限定のお味は、老若男女問わず人気で白あんベースの栗の甘さが程良く、値段もお手頃でつい手が伸びる方が多いそう。更に上質な栗ペーストを使用した「プレミアム栗ペッタン」も。



3 枝豆とチーズのリユスティック

枝豆とチーズの相性が抜群の新商品。少しかためのパンで甘くないので、おつまみや主食代わりにもオススメ。男性やお子様にも人気で一度食べたらくせになるお味です。



パン菓子工房 パーケリー
石狩市花畔342-9 (B & G海洋センター向かい)
TEL: 0133-64-0303
営業時間: 11:00~16:00
定休日: 4月~11月▶日・月曜日、祝祭日
12月~3月▶土・日・月曜日、祝祭日
※他、不定休有り
駐車場: 有り (駐車スペース5台)

とれのさと

千田翔太の



ユウサンファームで
採れた
安納いも!



はるまちオーガニックで
採れた
紅はるか!

サツマイモ

焼き芋や天ぷら、スイートポテトなど美味しいものばかり。豊富な食物繊維により腸の調子を整えてくれるのも魅力的～。なんと世界には3~4000種類のサツマイモがあるとか…その中でも日本で栽培されているのは数十種類。近年は石狩産のサツマイモの認知度が上がり人気急上昇中。とれのさとでは生のお芋はもちろん、紅アズマ、紅はるかの焼き芋を販売しています。ホックホックで甘み抜群の焼き芋を是非とれのさとに食べに来てくださ～い!

☆ちょびっと知識☆

食物繊維が多く、便秘予防や整腸作用にも効果があるとされている成分の「ヤラピン」やサツマイモのビタミンCは加熱しても失いにくいのがポイント。更に加熱すると甘味も増すので風邪予防にたくさん食べて免疫力アップ!!

料理の風味づけやアクセントに使われ、臭いがキツイ食べ物の代表格。ドラキュラが苦手なもので知られています。スタミナ補給や疲労回復に役立つといわれ、昔、北海道はニンニクの産地だったのですが、安い中国産に押されていつしか栽培されなくなったものの近年は北海道各地で生産が増えてきてとれのさとでも人気の商品です。

北海道在来種は、香りがとても強く加熱すると旨味が増すのが特徴。安心安全な地物のニンニクはいかがでしょうか。

☆ちょびっと知識☆

しょうゆ・オイル・酢などに漬け込むと保存性も高まり、ニンニクの香りがついた保存液(しょうゆなど)や漬けたニンニクはそのままお料理にも使えるので一石三鳥! 食べ過ぎると胃腸を痛める恐れがあるので1日1~2片に抑えましょう。



ニンニク



今月の表紙紹介 ～撮影オフショット～



趣味はイラストを書くことで、子どもの頃の夢は漫画家。25年程前には石狩新聞の4コマ漫画を担当し、可愛らしいイラストは女性部の事業などで周りを楽しませてくれています。



◀子どもの頃は家業の酪農のお手伝いをよくしていて、高校を卒業して花畔農協に就職。2年ほどAコープで働いていました。



今月の表紙は、平成30年度新規就農者の^{すぎなかまゆみ}杉中眞由美さん(花畔地区)です。直売所出荷者協議会の会員だったお父様の後を引き継ぎ今は眞由美さんが会員となり、手掛けた作物は100%とれのさとして出荷しています。

▲カボチャ(バターナッツ・栗坊など)、種から育てている北海道在来種のニンニク、馬鈴薯12種類(とうや・レッドムーン・インカのめざめ・インカージュ・北海コガネ・十勝コガネ・シェリー・ビルカ・さやか・きたかむい・デストロイヤー・シンシア)などを作付けしています。

▲取材当日も出荷されていた馬鈴薯は、4種類を詰め合わせ、食べ比べでお客様に好きな味を探してもらえる工夫も。品種ごとの違いを記した表を付けるなど優しさ満点です。

理事会だより

第8回 定例理事会 ～令和元年9月13日～

■ 報告事項 ■

- 1) 営農経済委員会及び米麦乾燥調製施設整備検討委員会報告について
- 2) 石狩さけまつりについて
- 3) 農産物出荷状況について
- 4) 令和元年産米の取扱い及び施設運営方針について
- 5) とれのさと増改築に伴う見積合わせ結果について
- 6) 令和元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
- 7) 第2四半期定期監査結果の報告について

- 8) 内部監査結果報告について
- 9) 今後の行事予定について
- 10) 事故報告について
- 11) 令和元年度上期決算見込みについて

■ 審議事項 ■

- 1) 貸付金の申込み査定について
- 2) 信用ディスクロージャー誌(半期)の発行について
- 3) 固定資産の取得について

お
く
や
み

花畔地区 樽川
宮野 哲夫 さん
享年90歳 令和元年9月11日逝去

石狩地区 北生振
川崎 広光 さん
享年34歳 令和元年9月14日逝去

石狩地区 北生振
熊倉 正行 さん
享年64歳 令和元年10月4日逝去
謹んでお悔やみ申し上げます。



農業の宝☆ げんきびと紹介 Vol.3

花畔地区 **内海 健司**さん(86歳)
 作っている農作物 **なめこ**
 うち うみ けん じ
郁子さん(81歳)
 いく こ

農業を始めたきっかけと現在は？

健司さん：元々は両親が農業をしていたので最初は田んぼで農作業をしていたけれど、昭和47年11月頃（当時39歳）、花畔にあった農協の倉庫が空くことになって。ちょうどその時に内地できのこ作りが盛んだということを耳にした仲間達に誘われて一緒にえのき作りを始めることにしたんだ。その中の数名が約1週間泊り込みで宮城県矢本町（現東松島市）へ行って、きのこの菌に関する生理学科を教わってきたんだ。戻ってきてから教わったとおりに棚作りなどに取り組んだんだけど、最初は雑菌がついてうまくいかなくて。そのうちに周りが野菜作りに専念すると言ってやめていってしまっ。最終的には、私が設備を買って今のなめこ作りを始めたんだ。

郁子さん：えのきを作っている時から家の地下でなめこ作りを始めたんだってよね。

健司さん：そう、昭和55年になめこを作る小屋を建てたんだ。当時はなめこが最高で100g 280円位まで上がって、とても嬉しかったのを今でもよく覚えているよ。平成5年頃に息子が会社員を辞めて戻ってきてからは、さらに建物を大きくして、現在の内海きのこ園になったんだ。

お二人の出会い？

健司さん：お見合いで結婚したんだ。花川中学校の教頭先生だった母親の同級生が仲を取り持ってきて「農家の娘さんいるよ～」と紹介してくださって。話を聞いていくと花畔で私が教わっていた先生と新琴似で奥さんが通っていた学校の校長先生が同一人物だったことがわかったんだ（笑）びっくりしたよ。

仲良しの秘訣はありますか？

郁子さん：忙しくてケンカする暇がないことかなあ。家にいるときは二人で薬飲んだか確認しあったりしているよ。

健司さん：昔は毎年旅行も行って、よく金沢、四国、京都に行っていたけれど、視察研修なんか入ると清水寺には4～5回行ったよ（笑）仕事では、私がパートナーさんに説明すると角が立つような言い方をしちゃうこともあるから、それは奥さんに任せているよ。

◀夫婦で旅行中 大阪城の前で(1998年)



▲完成した内海きのこ園の前で作業中の健司さん (1996年)



▲なめこの栽培を行なう健司さん

