



JA いしかり

2020

8月号

Vol.374

6-7P

地産地消特集 第9弾 **ボンヌール洋菓子店**

8-9P

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.8-

新型コロナウイルスの影響に対する市長との意見交換



6月5日、当JA本店で、加藤龍幸石狩市長と新型コロナウイルスの影響について意見交換を行いました。これは、石狩市が新型コロナウイルスの当市農業への影響緩和対策を探るために開催したもので、生産者、市職員、JA役職員、14名が参加して、生産者から直に農産物の価格の低迷や契約出荷の減少といった厳しい現状を報告しました。

冒頭、加藤市長から「市民のためにできることから行っていきたい。」と挨拶があり、中村組合長からは「新型コロナウイルスの影響を受けている組合員さんの声を聞いてほしい。」と挨拶しました。花卉生産者の大村喜紀さん、吉野謙治さんからは「花の運送便の減少や輸送料の増額が



予想され、極力経費を抑えるために自分で市場に運んだり、道外への輸送を減らしたりせざるを得ない」、大嶋浩司さんからは「春堀ゴボウの販売単価が、採算割れの200円/4kg以下となり、後作の播種予定もあり、収穫せずに廃耕せざるを得なくなった」、宮北義祐さんは「ホテルとの契約販売が8割減となったが、とれのさとに出荷することで売上減の一部を補っている」、田中勝吉さんは「レストランの収入が4割減で持続化給付金の対象にはならず切実な状況だが、テイクアウトを始め地域の農家に助けられている」とそれぞれ作物体系ごとのコロナ禍の影響を報告しました。

2020年度の国の補正予算では、新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急経済対策として、個人農家や農業法人を含め、経済の停滞によって収入減少となった事業者へ事業継続に必要な資金として支給する「持続化給付金」、次期作の取り組みに応じて支援する「高収益作物次期作支援交付金」など農業者の経営継続を支援する補助制度が整備されましたが国の支援事業では全てを補えず、今後農産物の需要に大きく影響を及ぼす外食・観光などの動向によっても影響が拡大していくことが懸念され、更なる支援対策の要請を行いました。

農業現場の状況を把握した加藤市長は「農・商・工といった全ての業種が協力、連携し、市全体で新型コロナウイルスによる不況を乗り越えていきたい」と心強い言葉で意見交換会を締めくくりました。



営農サポート事業

水田除草剤散布・小麦ドローン防除



昨年からの稼働を始めたドローン防除が今年も順調に稼働しています。今年からは営農課を中心に作業受託事業を行っており、基本的にはドローンで空中散布、一部ポットなどを使って散布しています。水田では植え付け前後の初期剤としての利用が多く、面積の多い農家では代掻きや田植えが順調に作業できていると伺いました。また6月以降は小麦の殺菌剤散布がメインとなり赤カビ防止などで利用されました。

風の強い時、天候の悪い日など散布出来ないときもあります。一日に10ha以上の散布をこなす日もあり、農作業時間の効率化や負担軽減のために来年は利用を考えてみませんか？

詳細は営農課までお問い合わせください。

【水田除草剤散布】

令和2年5月16日～6月15日
面積・約60ha散布（ポット・ドローン合わせて）

【小麦ドローン防除】

令和2年6月4日～6月末現在散布中
面積・約48ha（秋小麦・春小麦合わせて）





各共撰開始



6月8日から
受入を開始し6
月9日にブロッ
コリーの発泡氷
詰め作業が始ま
りました。5・
6月は天候が良
くやや干ばつ傾
向にありました
が順調に生育が
進み、昨年より
2日早く共撰が
始まりました。
共撰受入・出荷
は10月下旬ま
で、販売金額は
4億5000万円
を計画してい
ます。

ブロッコリー

今年、天候が順
良く、生育が順
調に進み、昨年
と同じ6月24日
にさやえんどう
共撰が始まりま
した。出荷・受
入は10月中旬ま
で、さやえん
どうは多くの出
荷先があり、今
年度の販売金額
は8000万円を
予定していま
す。



トマト



さやえんどう



6月26日、ミ
ニトマト共撰が
始まりました。
昨年より2日遅
い開始となりま
したが、生育は
順調に進んでい
ます。11月上旬
入荷・受入は、
今年度の販売
で、販売金額は
6000万円を
予定しています。



恒例☆ 年金感謝ウィーク開催



6月15日～19日、本支店の金融窓口で「年金感謝ウィーク」を開催しました。
これは、公的年金を当JA口座で受け取りしている方が対象のキャンペーンで、いつもご利用いただいている皆様へ感謝の気持ちを込めて「招福ようかん」をプレゼントしました。
今年も多くのお客様が来店され、いつもに増して活気で溢れていました。



イベント期間中は、お客様が喜んでくださるだけでなく、「楽しみにしていたよ」と元気に来店される姿を見ることで職員も嬉しい気持ちになりました。
これからも皆様にご愛顧いただけるよう取り組んでまいりますので、ご来店を心よりお待ちしております。

- 今後の年金感謝デー開催予定日
- ◆ 8月14日(金)
 - ◆ 10月15日(木)
 - ◆ 12月15日(火)

令和2年度

米 麦 振 興 会 役 員 構 成 図

米麦振興会の役員互選会の結果をお知らせいたします。

米麦振興会	
会長	後藤 雅彦
副会長	青木 豊
	池端 規明
会計	山内 克彦
監事	石井 浩二
	熊倉 雄一

稲作部会	
部会長	青木 豊
副部会長	山内 克彦
	熊倉 雄一
幹事	渡辺 勇郎
	田中 晴美
	関戸 隆司
	安心米生産組合 ゆめびりか生産者協議会

五の沢・高岡地区	青木 豊
美登位地区	山内 克彦
北生振地区	熊倉 雄一
大曲地区	渡辺 勇郎
花畔地区	田中 晴美
生振地区	関戸 隆司



麦作部会	
部会長	後藤 雅彦
副部会長	池端 規明
	石井 浩二
幹事	成田 和広
	大嶋 浩司

五の沢・高岡地区	成田 和広
美登位地区	後藤 雅彦
北生振・大曲地区	石井 浩二
花畔地区	池端 規明
生振地区	大嶋 浩司

※稲作部会は令和2年度より五の沢地区及び高岡地区を統合致します。

ボンヌール洋菓子店

地産地消
特集



地産地消特集第9弾の今回は石狩市花川南にある『ボンヌール洋菓子店』さん(以下「ボンヌール」)にお邪魔して三代目店主で代表取締役の横田智嗣さんにお話を伺いました。「ボンヌール」の商品は、石狩産小麦を使用したものや石狩にちなんだ商品も多く、**地物市場どれのさどでも購入することができます**。古くから地域の方々に愛され、親しまれてきた洋菓子店で、石狩で知らない人はいないのでは?甘い香りに包まれた店内はどこか懐かしく、ふらりと訪れたい名店です。

Q. 店名の由来を教えてください。

A. フランス語で『幸せ』を意味する「ボンヌール」と先代の父が名付けました。昔は我慢の時代でしたから、お客さまに幸せを届けたいという思いが詰まっていて、自分もその思いを引き継いで30年になりますね。

笑顔がステキな
二代目店主
横田智嗣さん



▲昭和57年に全国菓子大博覧会で
大臣賞を受賞



2013年3月1日の
北海道新聞に掲載されました

Q. いつ頃から洋菓子に携わっているのですか?

A. 「子どもの頃からここで育って、東京の有名な洋菓子店で3年間修行しました。当時は今ではありえない程厳しくて、クリスマス時期には朝6時から24時過ぎるまで働いて、途中で食事と銭湯に行っても戻ってケーキを作ったりしていました。眠らない街があるんだなあ〜なんて思っていましたね。父の病気を機に石狩に戻って、亡くなるまでの1年間、病床の父からアドバイスを受けて店の味を受け継ぎました」と人懐っこい笑顔の横田さん。昭和49年のオープンで、46年間愛され続けています。

Q. 趣味は何ですか?

A. 「現在21歳になった息子が小学生から野球をやっていた関係で、土日は中学硬式野球ボーイズリーグの審判をしています。早朝からケーキを焼いて、しっかり仕事してから向かうんですが、子ども達には癒やされますね。その繋がりから、以前、某有名選手の2000本安打記念に自分のケーキを食べてもらえて、とても良い思い出になります」
店内に写真やサインも飾られていますので、来店時に探してみてくださいね。

ぼん☆ろーるや
ケーキ以外にも
焼き菓子など
たくさん種類が
あります☆



Q. 「サーモンパイ」の形が素晴らしいですね

A. 「30年作り続けていますが、その日の気温や湿度によってパイ生地の状態が変わるので、この形を作るのがいまだに難しいんですよ。生地を寝かせながら完成までに4日かかり、手づくりなので大量生産もできなくて、先代の頃に新千歳空港の土産物店で扱いたいという話もあったけど断ったようです」
石狩の風景が描かれたパッケージも素敵でお土産に最適なサーモンパイは、鮭の味こそしませんが実は生地にも鮭の粉末を隠し味に使用して、ミルクたっぷりの白餡を鮭型のパイ生地で包み込んでいます。優しい甘さなので老若男女を問わず人気で、一口頬張ると何個も食べたくなってしまいます☆これからはずっと継承してほしい石狩銘菓です。



石狩らしさ
満点の

サーモンパイ
1個 220円(税込)

耳寄り情報

昔懐かしのバタークリームケーキ☆今では作ってくれるケーキ屋さんが少ないのですが、なんと、ボンヌールでは、クリスマスに限り予約で購入できます。限定なのでお早めにご予約くださいね。

取材陣から

小中高と石狩で育った店主の横田さん。先代のお父様が54歳という若さで天国に旅立ち22歳で跡を継がれたそうで、とても苦勞をされているはずなのに、それを感じさせない気さくなお人柄で、つつい話も弾み・・・沢山買いたくなってしまう。「石狩のために」という思いも先代から引き継ぎ、お客さまを包み込む優しさがお菓子の味と重なり、後生に残したいと思えるお店でした。

ボンヌール洋菓子店

所在地: 〒061-3205

石狩市花川南5条3丁目29
(3丁目経由バス通り沿い)

電話番号: (0133) 73-2276

営業時間: 9:00~20:00

定休日: 第1・第3火曜日

その他: PayPay可



おすすめ商品

~季節ごとに旬の食材で商品が変わります~



ぼん☆ろーる

1,200円(税込)

新石狩ブランド推奨品にも認定されている「ぼん☆ろーる」。研究を重ねた秘伝の製法で作られたこだわりのスポンジとミルクたっぷりでコクがあるクリームがマッチしてロールケーキ好きにはたまりません



カスターシュークリーム

170円(税込)

※5個以上買うと1個160円に

サクサクの皮の中にギッシリ詰まったクリームとの相性がサイコーで心が満たされるお味です。まとめて買うとお安くなるシステムにも店主の心意気が感じられ、手土産にもオススメ☆

期間限定品

紅茶のショートケーキ

350円(税込)

紅茶味のふわふわスポンジの間にイチゴジャムを挟み、甘酸っぱいイチゴと生クリームを乗せ、星形チョコを可愛らしく飾り付け、見た瞬間から心が踊る一品。甘味と酸味のバランスが絶妙です



ラスR231

240円(税込)

国道231号線沿いのスポット「恋人の聖地」にちなんで藤女子大と共同開発したマドレーヌ。女子大生が恋人たちをイメージして作ったハート型の焼き菓子。現在はイチゴ・マンゴー・ショコラ味があり女性を中心に人気

後藤 久一さん (72歳)
桂子さん (72歳)



地物市場とれのさと出荷者のページ

育てている作物

米 (おぼろづき、ななつぼし、キララ397)
春小麦 (春よこい)
大豆、黒大豆
馬鈴薯 (男爵、きたあかり、とうや、レッドアンデス、メイクイン)
大根、アスパラガス

とれのさとに出荷している野菜

大豆、黒大豆、馬鈴薯、大根、アスパラガス

こだわり

丁寧な仕事でキレイな野菜はもちろんですが、それ以上に美味しさにこだわり、肥料にこだわり、減農薬に努めていきたい

消費者の皆様へ伝えたいこと

物の売り買いだけでなく、消費者と生産者の心の交流の大事さが問われる時期になってきていると思う。生産者のこだわりをどのように伝えていけば良いのかを考えるととても難しく、一緒に農作業ができれば一番良いのになあ...

今後挑戦したいこと

品種にこだわって作ることで名前を覚えて、生産者個人を知ってもらうような販売の仕方をしていけたらイイナと思う



ご結婚とご家族は？

久一さん：先に石狩に嫁いでいたお姉さんの所に妻が山形から遊びに来ていて、縁があって昭和43年に結婚したんだ。2男2女の子どもと6人の孫に恵まれたな。
桂子さん：農家に興味があったのも良かったのか親に見初められてね。名前に「木」が付くとそこに根を張るってよく言うらしいんだけど、本当にそうになったね〜 (笑)

旅行はよく行かれたんですか？

久一さん：そうだね。これで、身体が健康な時はあちこち歩いていたんだよ。
桂子さん：台湾に2回、出雲大社にも2回行ったね。平成25年は、伊勢神宮の20年に一度の式年遷宮と出雲大社の60年に一度の平成の大遷宮が重なる大切な時期だったから、家族に見せてあげたくて孫達も連れて一緒に行ったね。



奥様は女性部で活躍されていたイメージですが...

桂子さん：そうね、仲間が全道各地にいるね。部長をやったりして研修旅行で一緒になった人とはいまだに仲良くしてるね。

農業をする中で気を付けている事は？

久一さん：安全安心はもちろんだけど、馬鈴薯は検査して更新した種芋を使ってるんだ。病気の問題もあるし、他の農家さんや普及員さんに迷惑かけちゃいけないからな。

農家になっての一番の思い出は？

久一さん：昔は牛を飼っていたけど、水田を作るようになったから牛を売って処分したんだ。それが結構高い値段で売れてな。血統書付きだったからかなあ。あとは、佐藤水産で平成3年くらいから直売をさせてもらったけど、トウキビが1シーズンに最高で約6万本売れたのを今でもすごく覚えているね。



▲血統書



▲昭和39年に石狩町から受賞

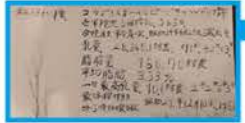


取材エピソード

桂子さんは石狩で手作りみそを手掛けた草分け的存在で、色々な方に伝授されてきたそう。手作りの味は格別で、味噌汁は出汁を入れなくても美味しいと評判です。



桂子さんの手作りみそ



昔飼っていた血統書付きの牛▶



結婚はお二人とも21歳の時



▲20代の頃 若かりし頃の久一さん



30代の頃 町内会の旅行で (後列右端が久一さん、前列右から4番目が桂子さん)



▲30代の頃 お子さんの入学式で



▼30代の頃 女性部の研修で (左上が桂子さん)

思い出の写真のコーナー



40代の頃 仲良く肩を組んで

40代の頃 テレビ取材では桂子さんが中心となって仕切りました (後列左から2番目が久一さん、同じく3番目が桂子さん)



▲50代の頃 シンガポール旅行で (右が桂子さん)

50代の頃 桂子さんのお母さん、お孫さんと一緒に



▼60代の頃 台湾の蒋介石の銅像前で

千田翔太の



イチオシコーナー



農家's
キッチン

今回は、旬の新鮮な「石狩産とうもろこし」、飼料と水にこだわって飼育されているブランド鶏肉「知床どりのむね肉」を使ったレシピです。とうもろこしは鮮度が落ちるのが早い野菜のひとつなので、できるだけ早く調理するのがポイント。すぐに食べない場合は茹でておけば冷蔵・冷凍保存が可能です。

石狩コーンと鶏むね肉の唐揚げ

… 材料 (2人分) …

- 鶏むね肉：200g ○ゆでとうもろこし(ほくし身)：50g
- 片栗粉：大さじ3 ○揚げ油：適量
- ⑦・酒：大さじ1 ・みりん：大さじ1/2 ・しょうゆ：大さじ1
- ・すりおろしニンニク：小さじ1 ・砂糖：小さじ1

… 作り方 …

1. 鶏むね肉は2cm角に切り、ボウルに入れます。
2. 【1】にゆでとうもろこしと⑦を全部入れて、よく混ぜたらラップをして10分程置いて味を馴染ませます。
3. 【2】に片栗粉を入れ、スプーンで全体に混ぜ込みます。
4. フライパンのなべ底から2cmの高さになるように揚げ油を注ぎ、170度に温めたら【3】をスプーンですくって入れ、鶏むね肉に火が通るまで5分程揚げ焼きにします。
5. 全体がきつね色になり、火が通ったら油を切り、お皿に盛ったら完成！！

◆石狩産とうもろこし◆

実はイネ科の植物で、分類上は穀物に属する「とうもろこし」。約1/4が炭水化物なのでエネルギー源としての価値が高く、一方でカリウムやマグネシウムなどのミネラルも豊富なため他の穀物に比べるとダイエットや健康維持に向いていると言われています。エネルギー代謝に大きく関わるビタミンB群を多く含むので、暑い夏を乗り切るエネルギーの補給にも繋がります。

とれのさとで販売している「とうもろこし」は全て朝採りで新鮮！
イエローに限らず、ホワイト、パイカラーと種類も色も豊富！
シンプルに「ゆでまび」うまいよねー！！
焼きまび派の人も！？
お気に入りのとうもろこしを見つけて美味しく食べましょう！！



◆知床どり◆

飼料にこだわっているのでプロイラー特有の臭みが少なく鶏肉本来の味わいが濃厚。

身の締まりが良い肉質ながら食感はフワツとして程良い歯ごたえがあり、柔らかくジューシーでおいしいと評判です。とれのさとに新登場の鶏肉「知床どり」は、もも肉、むね肉、手羽肉を生肉で販売中！！

中でも、むね肉は低カロリーにも関わらずタンパク質が豊富で疲労回復や夏バテ予防にピッタリな食材です。



目次

J A いしかり 8月号 Vol.374

1 表紙

2 新型コロナウイルスの影響に対する
市長との意見交換

3 営農サポート事業
～水田除草剤散布・小麦ドローン防除～

4 各青果物共撰開始

5 恒例☆年金感謝ウィーク開催
令和2年度 米麦振興会役員構成図

6 …特集…

7 地産地消特集第9弾
ボンヌール洋菓子店



8 今月から装いを新たにパワーアップ
地物市場とれのさと出荷者のページ

9 農業の宝☆げんきびと -Vol.8-
後藤久一さん・桂子さん

…連載…

10 千田翔太の
とれのさとイチオシコーナー

11 Information
目次/理事会だより/おくやみ

12 キッチンリフレッシュ! キャンペーン

理事会だより

第5回 定例理事会 ～令和2年6月22日～

■ 報告事項 ■

- 1) 農産物作付状況及び出荷状況について
- 2) 米麦振興会地区別全体会議について
- 3) 定期監査報告(第1四半期)について
- 4) 内部監査結果の報告について
- 5) 中期経営計画策定について
- 6) J Aバンク基本方針に基づく「経営管理資料
報告・財務モニタリング報告」について
- 7) J A経営強化に係る打合せ報告について

■ 審議事項 ■

- 1) 令和2年産米穀の共同計算運営事項(案)について
- 2) 令和2年産小麦の共同計算運営事項(案)について
- 3) 小麦販売手数料の改正(案)について

お
く
や
み

生振地区 第8組合 大嶋 綾さん
享年82歳 令和2年6月22日逝去

石狩地区 美登位 山田 清子さん
享年98歳 令和2年7月1日逝去

謹んでお悔やみ
申し上げます。





キッチンリフレッシュ！キャンペーン

<p>レンジフード “内部のお手入れ不要”</p> <p>AirPRO 幅60cm OGR-REC-AP601R/L SV 希望小売価格 ¥193,000 (税抜)</p> <p>特別価格 158,000円(税抜)</p>	<p>レンジフード LED照明採用のスリムタイプ</p> <p>AirPRO 幅60cm LGR-3R-AP601/L SI 希望小売価格 ¥133,000 (税抜)</p> <p>特別価格 108,000円(税抜)</p>	<p>レンジフード ノンフィルタだからお手入れカンタン</p> <p>AirPRO 幅60cm TLR-3S-AP601R/L SV 希望小売価格 ¥103,000 (税抜)</p> <p>特別価格 83,800円(税抜)</p>
---	--	---

※取付工事費・部材は別途となります。

簡単にお取替えできます！
油でギトギトのブーツ型フードからの取替もOK！
しかも、お手入れカンタン！

<p>ビルトインコンロ CM放映中！自動レンジが無限大</p> <p>DELICIA 幅75cm RHS71W31E13RSTW 希望小売価格 ¥313,000 (税抜)</p> <p>特別価格 198,000円(税抜)</p>	<p>ビルトインコンロ ヒートオフ・スモークオフ機能</p> <p>LiSe 幅60cm RHS31W23L8RSTW 希望小売価格 ¥215,000 (税抜)</p> <p>特別価格 139,800円(税抜)</p>	<p>ビルトインコンロ 使いやすさお手入れ性UP</p> <p>※ココットプレート別売 RS31W28U12RVW 希望小売価格 ¥145,000 (税抜)</p> <p>特別価格 74,800円(税抜)</p>
--	---	--

料理の楽しさ広がる！ココットプレート機能！
グリル庫内が汚れず、グリル調理の楽しさがますます広がります。



<p>テーブルコンロ LAKUCIE</p> <p>ラクシエシリーズ全3色 希望小売価格 97,800円(税抜)</p> <p>特別価格 54,800円(税抜)</p>	<p>お手頃なコンロ</p> <p>水無片面 スタンダードタイプ 幅59cm RT64JH6S2-GL/R 希望小売価格 ¥44,800 (税抜)</p> <p>特別価格:24,800円(税抜) ※ココットプレートは使用できません</p>
--	--

ホクレン花畔給油所
石狩市花畔360番地58
TEL0133-64-2119

ホクレン八幡給油所
石狩市八幡1丁目422番地3
TEL0133-66-3927