



JA いしかり

2020

11月号

Vol.377



2-3P

農福連携レポート

6-7P

地産地消特集第12弾 和洋菓子のなかむら

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.11-

農福連携

レポート

最近耳にすることが増えてきた『農福連携』ですが、よくわからないという方もまだ多いのではないのでしょうか？実は、当JAでは平成20年から取り組んでいます。今回は、開始当初からお世話になっている就労移行支援事業所『あるば石狩』さん（以下「あるば」）にご協力いただき、『農福連携』について、青果課担当の須田がレポートします。

農福連携とは？

近年、高齢化や担い手不足によって農業の人手不足が深刻化しています。農業と福祉が連携することで、農業にとっては、新たな働き手の確保により作業の生産性を上げることが可能となり、障がいを抱える人にとっては就労機会を得ることや生きがいづくりの場を生み出し社会参画を実現していくという取組です。農業と福祉の分野が手を取り合うことで、誰もが心地良く働ける環境をつくることに繋がります。

農福連携という考え方が広まり始めたのは平成28年頃ですが、当JAでは平成20年から現在まで「あるば」と連携して利用者さん（福祉事業所を利用する障がいを抱える方）が農作業実習をしています。

あるば 担当の方より

実習生は毎回チームで作業を行い、個人ごとに作業の目標設定をして取り組んでいます。基本的に現場の見守りの姿勢で、現場の人とコミュニケーションをとるように指導しており、就労に向けて実習生が自発的に行動できるようにアドバイスとサポートをしています。各自が学んだことを活かして目標に向かって取り組む姿勢や、周りの状況を見て利用者同士で声を掛け合ったり、準備や片付けを意識的に行う姿から利用者自身がいかに成長していることや成長につながっているのがわかります。

また、JAの皆さんは毎年とも協力的で、実習生をよく見て理解しやすい言葉を選んで話していただいたり、今年からは新たな作業も取り入れていただきました。色々なことを経験するのが大切で、それが力になっていくので非常にありがたいことです。是非次年度以降もこの新たな作業を続けていただけたら嬉しいです。



ミニコン洗浄

5月～6月の2ヶ月間、週に3回、一日3時間作業してもらいました。作業内容は、青果物を入れるコンテナを高圧洗浄機で一つ一つ洗うというものです。実際に作業に携わった実習生に話を聞くと「コンテナの隅の泥などの汚れが取れにくいのでその点に注意して洗い、パレットに積むときには崩れないように気をつけました」と答えてくれました。

ミニマト箱折り

6月～10月まで週に5回、一日3時間行っています。作業内容は、一枚ずつ段ボールを折りたたんで撰果後のミニマトを入れる箱を組み立てています。作業した実習生に話を聞くと「作業中は無駄な動きをなくして作業を効率良く行うことを心掛け、箱を破いたり、曲げたり、壊さないように丁寧に扱うことも意識して行いました。」と答えてくれました。



- ▲ミニマト撰果施設内の表記 何箱終わったか分かりやすくモチベーションに繋がると好評です。
- ▲メモリに印を付けた定規（この間に入ればOK）パッと見て分かるような視覚化が大切です（提供写真：あるば）
- ▲ミニマトの箱折りは持ち帰り、施設でも行っています。
- ▲コンテナ洗いは、カネを使い、どの面まで洗い終わったかから作業しています。
- ▲野菜コンテナや大根の箱の積み方を▲視覚的に分かりやすく説明（提供写真：あるば）



『あるば』とは？

社会福祉法人はるにれの里が運営し、障がい者が就職する上で必要なトレーニングをする福祉事業所です。必要な知識や技術の取得により実践力を高めたり、働くための生活上の支援とコミュニケーション能力の育成に力を入れ、就職に向けた準備と環境づくりを行っています。

大根の荷積み

8月～9月の2ヶ月間、週に3回、一日3時間作業してもらいました。内容は、レーンから流れてくる10キロに箱詰めされた大根を規格ごとにパレットに積むという作業です。実習生は「作業に慣れるまで大変でしたが、徐々に重さにも慣れてスムーズに積んでいくことができ、規格も間違えないように確認して行うことができました」と力強く話してくれました。



実習日には、あるばの担当職員が必ず同行して利用者さんに指示を出してきています。



JA 担当職員から

これまで12年間、取り組んできましたが、当初は3年ほどミニマト箱の組み立てをお願いしていました。利用者さんの特性を活かしながら、大根の特性を活かしながら、大根のテープ貼りややえんどう撰別などを経て、現在は3種類の作業をお願いしています。

とても真面目に取り組んでいただいているので非常に助かっています。

JAでは今後も農福連携を推進し、お互いに協力しながら地域の活性化を目指していきたいと考えています。

施設内外問わず受託作業を募集していますので、お気軽にお声かけください！

こいま ちひろ
小嶋 千尋 さん

就労支援員
JA担当3年目
(職歴4年目)

もりした かずのり
森下 和則 さん

就労支援員
JA担当4年目
(職歴4年目)

ばん ちほ
伴 知峰 さん

職業指導員
JA担当1年目
(職歴3年目)

就労移行支援事業所 『あるば石狩』

〒061-3201
石狩市花川南1条4丁目225
TEL.: 0133-72-1601



忘れない。あの日の記憶…

2018年(平成30年)9月6日3時7分59.3秒。
あの北海道胆振東部地震から2年



▼スタッフもお客さまもマスクを着用し、新型コロナウイルスの感染予防対策もバッチリです☆



▲初日の炊き出しはわかめご飯と豚汁☆



▼2日目はカレーライスを無料配布しました。



避難訓練のDVDを真剣に見てくれました!



何気ない毎日、心の中に留めておきたいこと。災害は起こらないかもしれないが起きるかもしれない。いつ起きてもおかしくないのが災害です。いざという時のために防災グッズや非常食を備えていますか?

当時の写真：生振地区の畑で液状化現象により地下の砂が地表に吹き出したものです。

避難訓練の様子



パッケージ型消火設備もしっかりとチェック



▲大型発電機



▲小型発電機とガス



▲オープン前にはスタッフ全員で流れの再確認と避難訓練を行いました。



9月1〜6日はJAグループ北海道防災期間、そして9月6日は「防災の日」です。とれのさとは、発電機、食料の備蓄など、いざという時のために備えています。9月5日〜6日には店内販売商品と石狩産食材のみを使って、災害時の炊き出しの訓練を兼ねてデモンストレーションを行いました。初日はわかめご飯と豚汁、2日目はカレーライスを炊き出して、両日100食限定でお客さまに無料配布しました。

今年とは例年とは違うスタイルで新型コロナウィルス感染拡大防止に配慮し、その場での飲食はせずに完全テイクアウト形式での配布としました。小さなお子さまからお年寄りまで、多くのお客さまに災害への備えを意識していただけた2日間となりました。地物市場とれのさとは、災害時対応ファーマーズ・マーケットとしても多くの方々のお役に立てるようこれからも取り組んでまいります。



JA ISHIKARI 2020年11月号 4

お得な情報やイベント情報などをお届けしています!

Instagram
アカウント @torenosato

Twitter
アカウント @torenosato

FACEBOOK

1,400いいね、
フォロワー1,600人を超えました!

※2020年10月1日現在

アカウント @torenosato

LINE 公式アカウント

フォロワー
1,000人を超えました!

※2020年10月1日現在

アカウント @torenosato

和洋菓子のなかむら

地産地消
特集

和洋菓子の

なかむら
Nakamura Confection

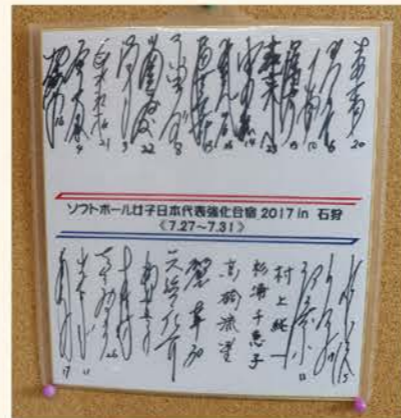


地産地消特集第12弾の今回は石狩市花川南にある「和洋菓子のなかむら」さん(以下「なかむら」)にお邪魔して取締役工場長の中村幸治さんにお話を伺いました。「なかむら」の商品は石狩産、道内産にこだわった商品も多く、和と洋を合わせた特徴のある商品もあり、大人気のくずぱーを発明した心惹かれる名店です。

Q. いつ頃から和菓子の職人に?

A. 「高校生の頃、進む道を考えて時に小さい頃から身近にあった菓子作りに関わりたいたいという思いの中、札幌の専門学校を卒業した後に京都で7年間、和菓子の修行をして27歳の時に石狩に戻ってきました」
現在は中村幸治さんが和菓子を担当し、父で取締役社長の中村治夫さんが洋菓子を担当しています。

▼北海道新聞に掲載されました。



▲2017年 ソフトボール女子日本代表が強化合宿で石狩市に来ていた際、くずぱー提供のお礼にいただいたサインだそうです。

Q. お店のこだわりは?

A. 「地産食材の活用とチャレンジ精神ですね。今まで約20種類の商品を開発してきました。できるだけ地元産、もしくは道内産の素材を使い商品を開発しています。また、和と洋のテイストを合わせたら面白いんじゃないかと開発した『いしかりの詩』は洋菓子のスフレをイメージした和と洋の要素を合わせた菓子となっています。現在もジャンルにこだわらず色々な情報を集めて自分なりにアレンジして商品を開発しています。これからもお客さまがアツと驚くような商品を作っていきたいですね」という中村さん。変化を恐れずに常に新しい商品を開発するため日々研究を重ねている姿が印象的でした。

人気 BEST 3!!

1 くずぱー 180円(税込)

しゃりしゃりもっちり食感の溶けないアイスとして大人気の「くずぱー」。工場長の中村幸治さんが開発。今は秋の新味の和梨とみとを季節限定で販売。定番メニューとしていちごや白桃、ブルーベリーなど多くの味も取りそろえているので選ぶ際には迷ってしまうそう。



2 大福 140円(税込)

石狩産「黒千石大豆」を使用した「なかむら」オリジナル大福。黒千石大豆の豆大福の他にも、紅大福やよもぎ大福、石狩産落花生の落花生大福も取りそろえています。

3 串だんご 1本 110円(税込)
(みたらし・こま・あん)



道産米(きらら397)、道産もち米にこだわった一品。素材の味を最大限に活かした串だんご。王道のみたらし、こまの良い香り、手作りあんのみがそれぞれベストマッチング。手土産にもオススメ。

おすすめメニュー

ケーキ 330円(税込)
紫イモシフォン

クッキーシュー 120円(税込)
濃厚チーズケーキ 330円(税込)

ケーキも約10種類取りそろえています。

はまなす街道 110円(税込)
石狩産きたほなみを使用したソフトサブレのような商品。

アップルパイ 350円(税込)
今、おすすめのアップルパイ。巷で流行りだしているアップルパイに注目し新商品として販売。中にはカスタードクリームも入っていてクリーミーな味わいです。

取材陣から

お店の中に入るとズラリと並んだ和菓子と洋菓子が目に飛び込んできます！甘い香りが漂い、たくさんの種類の中から自分好みのお菓子を選ぶ楽しみにワクワク☆大切なお客さまやお友達、大好きな家族へのプレゼントや自分へのご褒美にも。新商品を常に考えている「なかむら」さんだからこそ足を運ぶ度に驚きや新たな発見が☆老若男女に喜ばれバラエティ豊かな品揃えが人気なので是非足を運んでみませんか？

和洋菓子のなかむら

所在地：〒061-3207 石狩市花川南7条3丁目36番地
電話番号：(0133) 73-8560
営業時間：9:00~19:00
定休日：毎週月曜日



HPはこちら



▼蕎麦饅頭 130円(税込)



▲いしかりの詩 200円(税込)

中田 幸吉さん (82歳)
アヤ子さん (82歳)

地物市場とれのさと出荷者のページ



幸吉さんご夫妻&長男の直幸さんご夫妻
左から直幸さん、アヤ子さん、幸吉さん、みどりさん

育てている野菜 (自宅前の直売所で販売しています)

長いも、ごぼう、じゃがいも、大根、かぼちゃ、とうきび、小麦など

とれのさとに出荷している野菜 (出荷者名は中田直幸さん)

大根、長いも、ごぼうなど。

こだわり

砂地の特性をいかした長いも、ごぼうなどの根菜類の作物づくり。

消費者の皆さまへの想い

おいしかったと言ってもらえるように新しい情報を取り入れつつ、勉強しながら野菜づくりをしていきたいと思っております。今後ともよろしくお願いいたします。



▲倉庫のオレンジ色が畑の中で映えています。昔の生振小学校が思い深く、その色味にも合わせたそう。



▲季節に合わせて花やハロウィン用のカボチャなどを飾り付け

店内は感染症対策もしっかりと



農業を始めたのは?

幸吉さん：6人きょうだいの長男として生まれて、中学卒業後から農業を始めて、代々伝わってきたものを絶やさないように頑張ってきたね。第6組合(生振地区の農事組合)で農業やっている人もかなり減っちゃったけど、去年息子に経営移譲して今はすっかり任せてるよ。

農業をやってきて良かったことは?

幸吉さん：20年前は大根を撰果場に出していたんだけど、野菜は値段の変動が大きいからね。直売をやるようになってからは形が多少悪いものも買ってくれたりして、そこが良いところだね。

アヤ子さん：常連さんが来たら親戚の人が来てくれたみたいで嬉しいもんですね。



▲中田さんの野菜を求めて来てくれる常連さんも多く、翌日お代わりに来る方も。



▲取材時に枝豆もぎをしていた幸吉さん

お二人の出会いとご家族は?

幸吉さん：秋田からうちの隣に仕事に来ていたのを見ていて気になっていたの(笑)昭和36年に22歳で結婚したね。

アヤ子さん：子どもは4人で、孫は5人いるね。孫達も手伝いに来てくれるよ。私は秋田から嫁いできたけど、都会も近くて住みやすいし来て良かったよ。

お互いの好きな所はどこですか?

幸吉さん：そうだなあ、あの頃は無我夢中だったから…好きとかキライとかはなあ…どうだ?

アヤ子さん：ケンカすることないからね。おじいさんが上手に育ててくれたんだね。夫婦の仲が良い姿を見せてくれたり、叱り方も静かに話すから育て方が上手だったんだねっていつも話すんだあ。そんな風に育ったお父さんだから私も一緒に居れたんだね。

趣味は何ですか?

幸吉さん：麦ワラを使った虫かご作りをしばらくしてらんだ。

アヤ子さん：パークゴルフや歌を聴くのが好きだね。

平成2年に講師を務めた際の新聞記事



▼手作りの虫かご



▲ワラでらせん状に編み込んだ虫かご

お二人とも22歳で結婚

▼20代

旧生振公民館前でアヤ子さん 20代(後列右から2番目) 幸吉さんのお母さんのヨシエさん(前列右から2番目)



思い出の写真をコナー

アヤ子さん 30代 秋田のお母さんと一緒に親戚の結婚式に向かう途中、東京の蠟人形の館で

幸吉さん 30代 直幸さんと一緒に



▲最後列 左から2番目: アヤコさん 50代

農業委員の研修会で 右から6番目が幸吉さん 60代



◀60代 幸吉さん▶ 70代



70代 阿蘇へ旅行



2019年に東北の震災跡地へ80代



▲幸吉さん 2歳 ご両親が大切に取っておいた写真だそう。



ベジタブルファクトリースタッフ中間慰労



8月31日、青果課は野菜の日にあわせてキッチンカーを用意し、ベジタブルファクトリーで働いているスタッフ約70名に昼食を提供しました。今年には新型コロナウイルス禍でも来ていただいているスタッフに日頃の感謝の気持ちを込めて、出来たてでホカホカの食事を食べてもらおうと初の試みとして行いました。

今回はスペシャルメニューとして、山わさび豚丼、カラフル



一番人気の山わさび豚丼

野菜カレー、ナス&麻婆豆腐の3品を用意しました。中でも山わさび豚丼が1番人気で「お肉が柔らかく山わさびが効いていておいしかった」「また来てほしい」などの感想をいただき、とても好評で喜んでいただくことができました。

今後ともこれのさと前でキッチンカーの営業を予定していますので、見かけた際には是非お立ち寄りください。



ガソリンスタンド たまご キャンペーン開催

9月25〜26日に八幡給油所、10月3日〜4日には花畔給油所で、たまごキャンペーンを開催し、皆さまのご協力もあり多くのお客様さまにご来店いただきました。

キャンペーン期間中は、各タイヤメーカー協力のもと、スタッドレスタイヤの見積りを給油中に提案し、たくさんのご予約をいただくことができました。また、花畔給油所では同日に門型洗車機の特価キャンペーンを開催し、大変好評のうちに終了することができました。

農作業繁忙期にも関わらず、ご来店いただいた組合員の皆さまには心より感謝いたします。

今後ともご期待に添えられるようキャンペーン等を企画してまいりますので、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



「いつもご利用いただきありがとうございます！」
八幡SS
萬年 七海 臨時職員



ベジタブルファクトリー一通路と麦乾センター前にも看板を置いて周知を図りました。





目次

J A いしかり 11月号 Vol.377

1 表紙

2 農福連携レポート



4 …防災特集…

5 忘れない。あの日の記憶…



6 …特集…

7 地産地消特集第12弾
和洋菓子のなかむら



8 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.11-
中田 幸吉さん・アヤ子さん

野菜の日

10 ベジタブルファクトリースタッフ中間慰労

ガソリンスタンドたまごキャンペーン開催

Information

11 目次/理事会だより/
ホクレンアグリポートチャンネル開設/おくやみ

…連載…

12 千田翔太のとれのさとイチオシコーナー

理事会だより

第8回 定例理事会 ～令和2年9月18日～

■ 報告事項 ■

- 1) 農産物出荷状況について
- 2) 各種ローンキャンペーン金利について
- 3) 令和2年産米の取扱い及び施設運営方針について
- 4) 令和2年度経営監査結果の報告について
- 5) 定期監査結果の報告について（第2四半期）
- 6) 内部監査結果の報告について
- 7) 役員責任調査委員会設置要領の改正について
- 8) 「令和2年7月豪雨J Aグループ支援募金」活動への取り組みについて

- 9) 今後の行事予定について
- 10) コンプライアンス報告について

■ 審議事項 ■

- 1) 育児および介護休業規程の一部改正について
- 2) 信用ディスクロージャー誌（半期）の発行について
- 3) 組合員の出資金減口の承認について

■ 協議事項 ■

- 1) 理事会資料の取扱いについて
- 2) 地区別懇談会の意見集約について



ホクレンアグリポート チャンネル開設!!

ホクレン営農支援センターで、YouTube「ホクレンアグリポートチャンネル」を開設しました。「北海道の生産者の営農に役立つ」をキーワードに動画を公開しています。トラクターの整備入門やスマート農業講座など様々な動画がアッスされていますので、是非ご覧ください。

動画はこちらからご覧いただけます
<https://www.youtube.com/channel/UC4Dt4CyXyMsKSVtofG4dprw>

スマホの場合は
こちらから☆



おくやみ

石狩地区 高岡第1
紺田 保夫 さん
享年86歳
令和2年10月3日逝去

謹んでお悔やみ
申し上げます。



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



農家's
キッチン

石狩産の長いもは粘りと甘みが強く、多くのお客さまから好評をいただいております。

とれのさとで開催している『長いも・ごぼう即売会』は毎年人気が高く、道内・道外に発送されるお客さまも多くいらっしゃいます。

今年の『長いも・ごぼう即売会』は11月7、8日を予定しております！詳しくは「地物市場とれのさと」のホームページをご覧ください。

とれのさとのHPはこちら



石狩産長いも & ベーコンのホイル焼き

… 材料 (2人分) …

- 石狩産長いも : 300g
- ベーコン (ロング) : 2枚
- めんつゆ : 大さじ1
- ピザ用チーズ : 30g
- 粗挽き黒コショウ : 少々
- 有塩バター : 10g

… 作り方 …

- ① 長いもは皮をむき1センチほどの半月状に、ベーコンは5センチほどに切ります。
- ② アルミホイルの上に、長いも、ベーコン、ピザ用チーズの順にのせ、黒コショウを振ったら有塩バターを散らし、めんつゆを回しかけトースターで5~10分焦げ目がつくまで焼きます。
- ③ 仕上げに小口ねぎを散らしたら出来上がり！！

◆ 長いも ◆



全国の長いも生産量は北海道が最も多く、全体の4割を越え、青森県と北海道を合わせて9割近くを占めています。長いもの収穫時期は年に2回、11月初旬から12月にかけて収穫する「秋掘り」が6割、残りは3月から4月頃に収穫する「春掘り」です。今が旬の秋掘り長いもはみずみずしく、皮も薄いのが特徴。また、粘りが独特の食感を生み出す長いもは、中国では生薬として整腸、滋養強壮、不老長寿に役立つとされ、栄養価が高いのにカロリーが少なくダイエットにも効果的なスーパーフードで、調理方法によってさまざまな食感や味わいが楽しめる万能野菜です。

JALISHIKARI
2020年11月号 Vol.377 2020年10月30日発行 発行/石狩市農業協同組合 〒061-3361 北海道石狩市八幡2丁目332-11
TEL: (0133) 66-3321 FAX: (0133) 66-3131
ホームページ: <http://www.ja-ishikari.or.jp>

