



# JA いしかり

2023

9月号

Vol.408



## ～目次～

- ◆ 米麦乾燥調製貯蔵施設 増築完了 ...2-3
- ◆ 米麦課ヒストリー ...4-5
- ◆ 令和5年度 新規就農者紹介 ...6
- ◆ あくり王国in石狩 ...7
- ◆ とれカフェリニューアルオープン/  
とれのさとインスタグラム4000人突破 ...8



## Unive Function

It is proposed to  
based on new "MODE"  
to body in application for 21st century

- ◆ 女性部視察研修4年ぶりに開催/  
サヤエンドウ・スナップえんどう・ミニ  
トマト共撰開始 ...9
- ◆ 第4回 ゆったりゆるやかに  
友莉と美奈子のサウナ日記 ...10
- ◆ Information  
各種情報/理事会だより/おくやみ ...11
- ◆ 米粉で石狩盛り上げ隊プロジェクト  
レジビ紹介 ...12

表紙：令和5年度新規就農者 勝田 健司さん (関連記事6ページ)



# 米麦乾燥 調製貯蔵施設 概要



米麦乾燥調製貯蔵施設の外觀

# 米麦乾燥調製貯蔵施設 増築完了!!



## 建築設備・機械設備

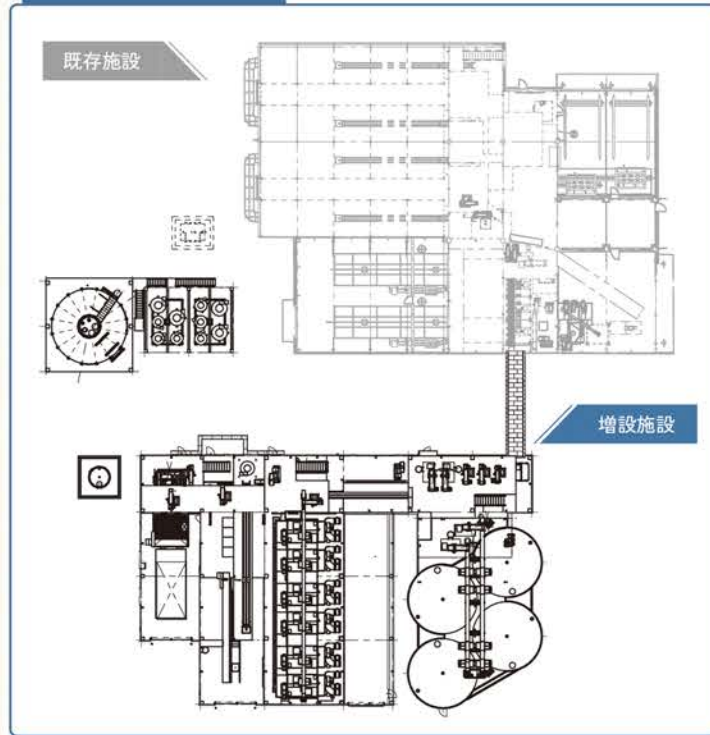
### 建築設備

敷地面積	6,205 m <sup>2</sup>
建築面積	706 m <sup>2</sup> 穀物貯蔵サイロ築造面積 211 m <sup>2</sup>
延床面積	781 m <sup>2</sup>

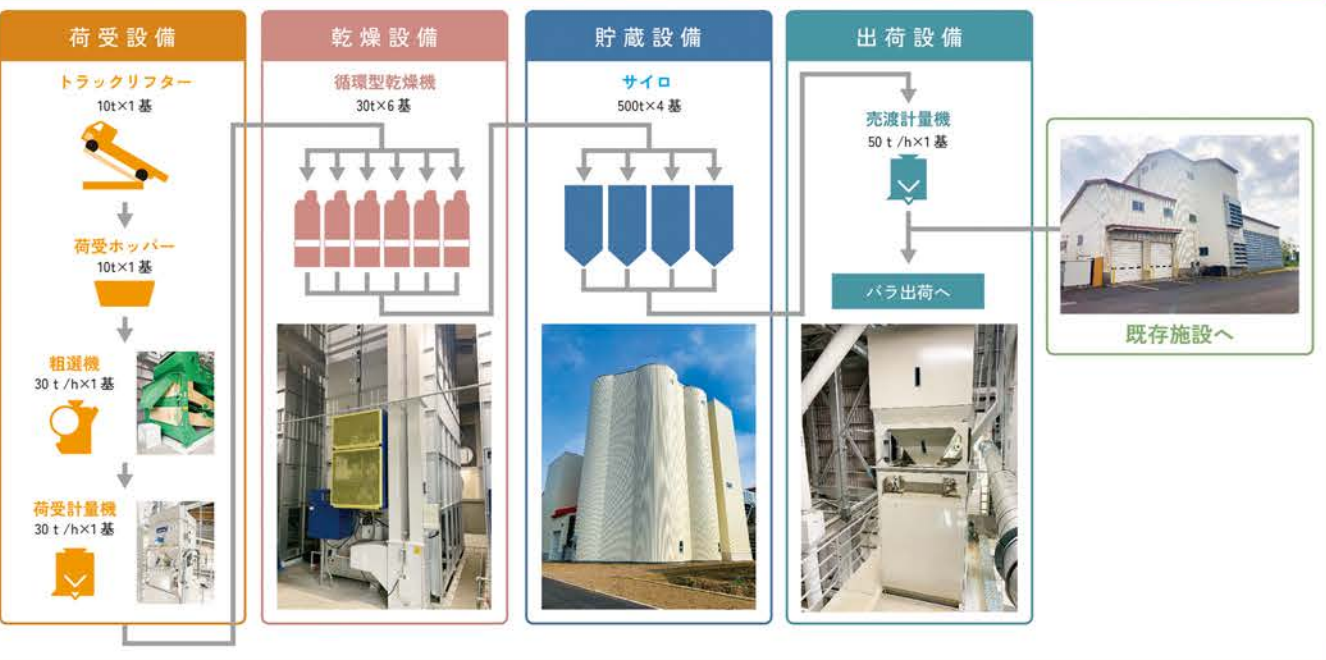
### 機械設備

荷受設備	油圧式トラック傾斜装置	10t	1基
	荷受ホッパー	10t	1基
	粗選機	30t/h	1基
	荷受計量機	30t/h	1基
乾燥設備	循環式乾燥機	30t	6基
貯蔵設備	サイロ	500t	2基×2系列
出荷設備	壳渡兼出荷計量機	50 t/h	1基
調製設備	比重選別機 (既存施設)	5t/h小麦	1基
	色彩選別機 (既存施設)		1基

## 配置平面図



## 施設フロー



7月14日、米麦乾燥調製貯蔵施設の竣工式が執り行われました。来賓、JA役員、工事関係者、全47名の出席のもと、当日は篠路神社宮司様による安全祈願に続き、施主である中村組合長から米麦乾燥調製貯蔵施設が無事竣工したことに對するお礼と今後の施設の有効利用について挨拶し、来賓の中村衆議院議員・和田衆議院議員・加藤石狩市長からご祝辞をいただきました。昨年12月から工事を進め、今回増築したことにより麦の保管や貯蔵収容力が向上し、より効率的な運営ができることになりました。7月16日〜7月30日秋小麦「きたほなみ」、7月16日〜7月28日秋小麦「北見95号」、7月31日〜8月10日春小麦「春よ来い」を受け入れ、無事終了しました。今後も施設の有効利用を図り、万全な乾燥・調製作業に取り組んでまいります。

【記事担当…中澤】



## 作業風景



既存施設へ



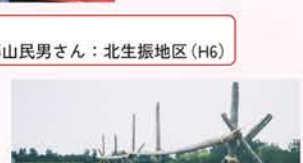
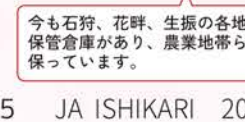


米麦乾燥調整施設建築風景 (H2)

このコーナーでは、各部門の軌跡をたどり、JAいしかりの歴史をさまざまな角度でご紹介します。最終回の第7回目は米麦課です！写真提供にご協力いただいた皆さま、ありがとうございます！

【記事担当…袴田】

明治4年に石狩で最初に開拓が始まったのは生振と花畔で、ソバ、エン麦、小麦などを作っていました。明治22年に高岡地区で初めて米作りが行われ、明治30年代には樽川と花畔で酪農が行われるようになり、終戦後は町内全域に水田が広がりました。石狩川流域に面し、水害や冷害等の災害も多くありましたが、米作りが盛んで、多くの組合員が稲作を手掛け、春は田植え、秋には黄金色の稲がたわわに実り、はさがけの稲が一面を彩っていました。



▲麦受入 (H3)

▲本店地区農産物検査場 (H4)

▲新米祭り (R3)

▲稲作研究会 (S62)

▲米麦乾燥調整施設竣工記念式典 (H2)

H2年に建設費約6億円で米乾燥施設を建設。受入量の増加に伴い、この度増改築を行い、更に円滑でスムーズな処理を目指します (H2)

生振倉庫 (H1)

研修会 (H9)

H8産稲刈り第1号の秋元勝さん 花畔地区 (H8)

▲H6頃の様子

▲田植え (H5)

新米の受入 初検1番乗りは藤山民男さん：北生振地区 (H6)

▲作況調査 (H10)

▲自走式防除機での防除 (H9)

▲はさがけ用支柱 (H9)

食育授業で稲刈りを楽しむ小学生 (H10)

米の検実 (H10)

餅つき大会を農業祭りでも

消費者まつりで 地元米をPR (H11)

▲農業まつりで餅まきが大人気 (H12)

春先には白鳥が飛来

3度目の地区金賞受賞 (R4)

▲安心米生産組合の皆さん (R3)

今も石狩、花畔、生振の各地区にレンガ造りの保管倉庫があり、農業地帯らしさが残る景観を保っています。



▲米を俵に入れ、馬で運搬 写真は川下さん (S34) \*2



▲農耕馬による耕起 (S31) \*1



屋根の上から撮影。一面が田んぼでした \*4 (S47：現在の新港地区)



▼稲刈りの様子 (S46) \*3

\*1~4写真提供：花畔地区 川下 和昭さん



田植えの様子 (S60年頃)



稲作研究会の皆さん (S59)



田植えの様子 (S50年頃) \*写真提供：生振地区 吉田 京子さん



▲ (S61) 稲作研究会による餅つき大会 地域の恒例行事でした (S63)



農業倉庫 (S63)



(S60)



米の品種食べ比べ (S63)



# 新規就農者紹介



かつた けんじ  
**勝田 健司** さん (42歳)

出身地 ▶ 広島県  
就農地区 ▶ 石狩地区高岡第4  
作っている農作物 ▶ ミニトマト  
(100坪ハウス6棟)



## 出身地は？

A. 広島県です。大学入学を機に北海道へ来て、そのまま札幌の会社へ就職しました。北海道に住んで20年ほどなので人生の半分近くいることになりましたね。

## 前職は？

A. 建設コンサルタントとして土地改良関連の仕事をしていました。前職の知識が今に役立っていますね。

## 石狩市を就農先に選んだ理由は？

A. 若い頃は就農という考えは全くなかったのですが、前職の仕事絡みでまたま石狩市の就農について話を聞く機会があり、独立して仕事をしてみたいという気持ち芽生え、石狩市で就農することを決めました。

## 勝田 農園

## 他の市町村での就農は考えなかつたのですか？

A. 石狩市以外では考えなかつたですね。ハウス栽培の知識を前職で少し学んでいたのですが、ミニトマト栽培については全く抵抗なかつたです。高岡地区には来たことがなかつたのですが、皆さん親切な方ばかりでここを選んだ良かったと思っています。

## 好きな野菜は？

A. メロンとスイカです。

## 今後の意気込みを聞かせてください

A. 頭と体をフル活用して、さまざまなことにたくさん挑戦していきたいですね。一生懸命取り組んで早く経営が安定できるように頑張ります！

【記事担当…三島】





寺内郁美さん



©HBC



©HBC



寺内郁美さん



©HBC



©HBC



©HBC



©HBC



©HBC

7月29日放送のHBCテレビ「あぐり王国北海道NEXT」で石狩のブロッコリーが取り上げられ、収穫から店頭で消費者に届くまでの様子を取材いただきました。

撮影は7月7日に行われ、寺内農園（高岡地区）の寺内一樹さんに協力いただきました。当日はスペシャルゲストに元プロ野球選手の「ガンちゃん」こと岩本勉さんを迎え、森崎さん、森アナウンサーと共に石狩の特産品であるブロッコリーをレポートしていただきました。

寺内農園の畑では、一樹さん指導の下で収穫体験を行い、力作業と収穫の大変さを知り、採れたてブロッコリーの試食では素材そのものの味に驚いた様子で、「これなら、いくらでも食べられる！」と楽しいトークで場を盛り上げていました。

また、ベジタブルファクトリーでは、発泡スチロールへの氷詰めの様子など収穫後の流れを、「地物市場とれのさ」として実際に店頭で並んだ様子取材いただき、石狩の農業とブロッコリーをPRしていただきました。

【記事担当：千田】



# とれカフェ リニューアルオープン!!



6月25日、「地物市場とれのさと」のカフェコーナーをリニューアルしました。ソフトクリームの購入場所を店舗の外から受け渡しのできるよう変更したことにより、お客さまからはスッキリしたと好評です。外壁にはソフトクリームオブジェを設置し新たな写真映えスポットになりました。季節によって味が変わるベジソフトも販売していますので、よろしくお願ひします!!

【記事担当…須田】



## JA ISHIKARI 地物市場 とれのさと インスタグラム 4000人突破!!



Instagram

フォローはこちら

【記事担当…須田】

とれのさとでは、店頭と並んだ旬の野菜や、圃場での収穫風景などを随時SNSで情報発信していますが、ついにインスタグラムのフォロワーが4000人を突破しました!!

今後は更に知名度が向上するよう会員の皆さまにご協力をいただきながら、情報発信していきます!! まだ未登録の方は是非フォローをお願いいたします!





6月22日～23日、女性部が登別方面泊2日の視察研修を開催し、部員12名が参加しました。

出発にあたり、新居部長から「4年ぶりの視察研修を開催できて、とても嬉しく思います。日頃の疲れを癒やして、楽しい旅行にしましょう。」と挨拶がありました。

まず、中央農業試験場で水稻や麦の品種改良について学びました。何度も試験栽培を繰り返し、米の新品種ができるまでに7～10年もかかることを知り、参加した部員は「こんなに時間をかけて作られているのだから、苦労はあるけれど自分たちも責任を持って育てていきたい。」と農作業に向けて意欲を高めている様子でした。

のぼりべつ酪農館では、バター作りを体験しました。15分ほど振り続け、やっこの思いで完成したバターを、トーストの上のせ、その場でいただくことができ、とても満足した様子でした。この視察研修を通してそれぞれが農繁期に向け英気を養い、帰路に就きました。

【記事担当…川浪】



## サヤエンドウ・スナップえんどう ミニトマト 共撰開始!!



6月23日からサヤエンドウ・スナップえんどうの受入、同日より共撰を開始し、昨年より2日早いスタートとなりました。

また、6月28日からミニトマトの受入と共撰を開始し、昨年より2日遅いスタートとなりました。

それぞれ生育は順調で、共撰受入・出荷は、サヤエンドウが10月下旬まで、ミニトマトが11月上旬までの予定です。

【記事担当…千田】



ゆったり ゆるやかに

# 友莉と美奈子のサウナ日記

## レジェンド正一さん (営農課)

サウナスマイルでついに登場です。サウナの後は全身の感覚が研ぎ澄まされています。のどを通る清涼感と程良い味わいを兼ね備えたビールとともにサウナの先にある特別な「ととのい時間」が1日の最高の締めくくりです。



まつら りおん  
営農課 松浦 理温

よしだ しょういち  
営農課 吉田 正一

究極の整いを  
求め続ける23歳

サウナ後の水分補給は  
キレートレモン  
仕事と自分磨きを  
両立させます

かわなみ ゆり  
営農課 川浪 友莉

サウナスパ健康アドバイザー取得  
アロマリフレクソジスト

サウナの後はストレッチと  
セルフマッサージ  
\ サウナ歴30年 /

資材課  
おばた みなこ  
小畑 美奈子

勇さん、お忙しい中  
ありがとうございました。

### ～北海道はサウナの聖地～

道内には素晴らしいリゾート施設、温泉、サウナがたくさんありますね。四季折々、その土地ならではの「感動」と「ととのい」を！これからもサウナ好きな皆さんと情報交換していきたいです。

### ～最終回スペシャルゲスト～

#### 石狩地区(北生振) 横山 勇 さん



最終回ゲストは、レジェンド正一さんがリスペクトするスーパーレジェンド！

笑顔がステキな組合員の横山勇さんはいつも元気ハツツ！72歳！！

「今日も1日お疲れさま...」万葉の湯で疲れを取るのが長年のパワーアップルーティーン。美味しいご飯と農作業、そして日々の温泉サウナが健康の秘訣。「休みの日は、家族みんなと湯治で有名な二郎ラジウム温泉まで足を伸ばし、のんびりしてきますヨ」



### 勇さんのオススメ☆ふとみ銘泉 万葉の湯

住所：石狩郡当別町太美町1695  
TEL：(0133)26-2130  
年中無休  
日帰り入浴：10：00～24：00  
全日料金：大人：1,600円、60歳以上：1,550円、  
小学生：660円、  
3歳以上の幼児：220円(税込)  
各種タイムサービス等あり



令和のさわやか  
サウナボーイ&サウナガール

サウナで「しなやかで強い血管」をつくり、体の隅々までエネルギーを行き渡らせること、これが健康と美容の基本かもしれません。

「最近は大浴場をマイボトルに作り仕事の合間にも水分補給しています。サクロ味がオススメです。」(理温談)



### ～心がととのう～ サウナのある生活

4回にわたり発信してきましたサウナ日記。やんわりとサウナの魅力をお伝えできると嬉しいなと思いながらペンを取っていました。熱さ、冷たさ、気持ち良さを感じる…。とても本能的で原始的ですが、習慣としておこなっていると自然と自分のことがわかってきます。日々の生活の中で、体や心と向き合い、思いを巡らせ、気持ちを整頓する時間をもてるのは貴重なことで、サウナ浴で得られる豊かな感覚は「美のスパイラル」なのかもしれません。

世代、職種関係なくサウナ内のトークコミュニケーションも楽しみのひとつ。今回の特集で登場してくれたみなさんは、とにかくサウナが好きで、素直で、面白くて、ちょっぴり変わっていて...心がとても温かい人達です。そして編集の方々のご協力のおかげで24があがったサウナ日記でした。これからもゆったりゆるやかに...、リラックスタイムを過ごしていきたいですね。



### 美奈子のオススメ☆65周年を迎える老舗銭湯「月見湯」

かわいいワットや  
マットも売っています。



札幌市内には銭湯がたくさんありますが、中でもオススメは「月見湯」です。クラシックな施設ながら、清涼感バツグンで隅々までピカピカ、BGMは昭和レトロな歌謡曲が流れ、優しい温度設定のサウナ室。水風呂はキリッと地下水かけ流し。そしてデッキチェアが待つ外気浴へ。きっとまた訪れたいくなる心地良さです。



銭湯に癒やされる昭和のサウナーコンビ

住所：札幌市豊平区月寒2条11丁目11-25  
TEL：(011)855-1815  
定休日：火曜(祝日の場合は変更あり)  
日帰り入浴：13：45～24：00  
日帰り入浴料：大人：480円、小学生：140円、  
幼児：70円(税込)  
※銭湯なのでシャンプー類は持参しましょう！





## 告知 国消国産 JA直売所キャンペーン

**「国消国産」を知ろう!**

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する(国消国産)と書きます。「国消国産」は私たちの生活に深く関わっています。現在、日本の食料自給率は38%で、先進国の中でも最低水準となっており、私たちの食を取り巻くリスクは年々高まっています。この秋は、JA直売所で秋の食材を楽しみながら、「国消国産」を実践してみませんか?

期間中JA直売所を3回訪れて日本全国の美味を当てよう!

### キャンペーン参加方法

- 1 JA直売所に行こう!
- 2 店内スターの二次元コードを読み取ろう!
- 3 商品も詰め、スタッフが手配したら賞品を選んで応募しよう!



3,000円相当

47都道府県とおきの農畜産物・加工品が選べる!  
各都道府県300名様  
合計14,100名様にプレゼント!



JA直売所の中の商品や  
賞品ラインナップの  
特設サイトへ



2004年 353周年 国消国産 JA直売所キャンペーン 実行委員会 2023年9月1日(水)～2024年8月31日(日) ※賞品抽選の抽選日は10:00～17:00 ※キャンペーン実施期間 2023年9月1日～2023年11月30日(木) ※抽選日 2023年11月30日(木) ※抽選結果は特設サイトで、

「実りの秋! 国消国産 JA直売所キャンペーン」キャンペーン事務局 総機(石狩) TEL: 0120-773-011 FAX: 2023info@ja-kukaypkiokusan.com  
※事務局所在地: 2023年9月1日(水)～2024年8月31日(日) ※事務局の電話番号は10:00～17:00 ※キャンペーン実施期間 2023年9月1日～2023年11月30日(木) ※抽選日 2023年11月30日(木) ※抽選結果は特設サイトで、お問い合わせは特設サイトへお問い合わせいただけます。

期間中JA直売所を3回訪れて  
日本全国の美味を当てよう!

実施期間

10月1日(日)～11月30日(木)まで

47都道府県とおきの農畜産物・加工品が選べる!  
各都道府県300名様  
合計14,100名様にプレゼント!

商品ラインナップは特設サイトへ  
※実施期間内にアクセスしてください



乃木坂46と食や農業を学ぶ、動画やクイズを特設サイトで公開中

推します「国消国産」特設サイトはこちら



## 理事会だより

第6回 定例理事会  
～令和5年7月14日～

### ■ 決議事項 ■

- 1) 組合員の出資口数の減少の承認について

### ■ 報告事項 ■

- 1) 農産物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5年度(上期)実施柵卸計画について
- 4) 顧客属性システム定期確認結果について
- 5) コンプライアンス報告について

### ■ 協議事項 ■

- 1) JAさっぽろとの合併協議について

## おくやみ

石狩地区 高岡第1  
佐々木 澄子 さん  
享年82歳  
令和5年8月8日逝去

花畔地区 樽川一班  
池端 初枝 さん  
享年94歳  
令和5年8月9日逝去

石狩地区 高岡第1  
小笠原 マサエ さん  
享年96歳  
令和5年8月20日逝去

石狩地区 美登位  
新居 文子 さん  
享年85歳  
令和5年8月21日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。



藤女子大学

×

JAいしかり

# 米粉で石狩盛り上げ隊



## プロジェクト

レシピ紹介



石狩産長芋を使って  
ふわふわとろ〜り

### \\ お好み焼き //



#### ◆材料（2人分）

##### 【生地】

- ・長芋 … 50g
- ・米粉 … 100g
- ・卵（Mサイズ） … 1個
- ・水 … 100ml
- ・顆粒和風だし … 小さじ1
- ・サラダ油大さじ … 1/2

##### 【具材】

- ・キャベツ … 100g
- ・豚バラ肉（薄切り） … 100g

##### 【トッピング】～お好みで～

- ・お好み焼きソース ・マヨネーズ
- ・青のり ・かつお節



#### Let's Try!!

米麦課の中澤職員が  
実際に作ってみましたー!!

石狩産長芋を使ってみました!  
少し多く油を引いて強火で焼くと、  
カリッとしても美味しいですよ♡

#### ◆作り方

- ①キャベツを千切りにします。
- ②ボウルに長芋の皮をむいてすり下ろし、生地の残りの材料を入れて、ダマがなくなるまで混ぜます。
- ③①を加えて、全体がなじむようにさっくりと混ぜ合わせます。
- ④中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、豚バラ肉を並べ③を入れ、焼き色がついたら裏返して蓋をします。弱火で8分程焼き、豚バラ肉に火が通ったら火から下ろします。
- ⑤器に盛り付け、お好み焼きソースを塗り、お好きなトッピングをかけて完成です。

#### ◆中澤職員の感想

実は、写真の他にも2枚食べてしまいました…。でも安心して下さい！ただ3枚同じ物を作って食べていたわけはありません。焼き時間と具材をアレンジして作りました！！  
①レシピ通り（写真のパターン）です。シンプルながらもモチモチで美味しかったです。  
②チーズを入れ焼き時間を少し長めにすることでチーズがとろけ、相性抜群のトッピングでした。  
③豪華にシーフード入りにしました。お店でも見かけるメニューですが、安定の美味しさでした。  
どれも具材を混ぜて焼くだけなので、自分好みの味を完成させてモチモチのお好み焼きを楽しんでください！  
食べ過ぎ申し訳ありません。中澤



## とれのさと商品のご紹介

＼おやつにオススメ！／

### 石狩産米粉のホットケーキミックス（グルテンフリー）

現在、グルテンフリーの米粉で作られたさまざまな商品が注目を浴びています、米粉（ななつぼし）の特長を活かしたホットケーキミックスを販売中です。小麦粉アレルギーのある方も食べることができ、程よい甘さとモチモチの食感でお子さまにも大人にも大好評の商品です。ぜひ一度ご賞味ください！

#### ◆石狩産米粉のホットケーキミックス グルテンフリー

石狩産米ななつぼし100%使用 1袋（200g）470円（税込）

