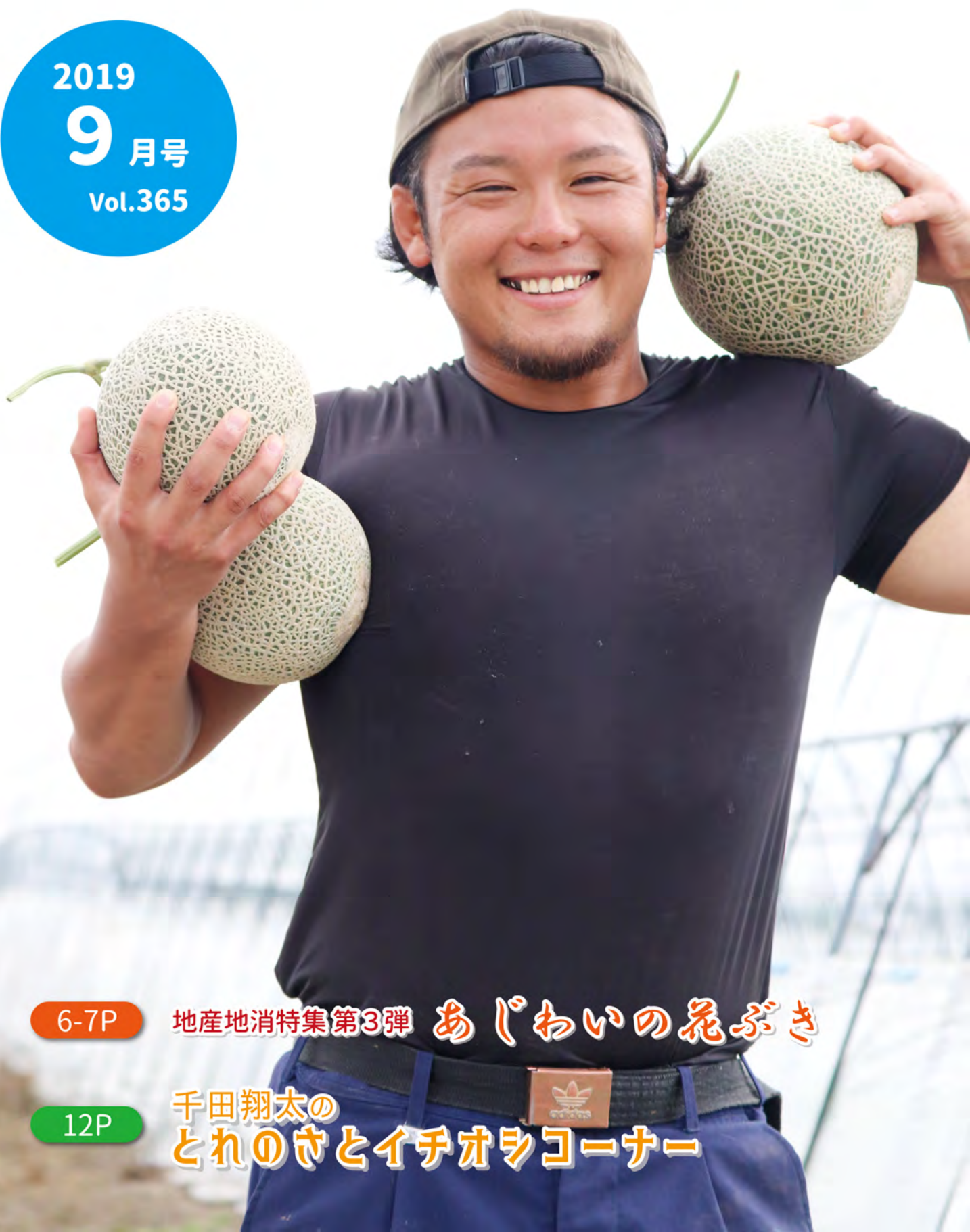


2019

9 月号

Vol.365



6-7P

地産地消特集第3弾 あじわいの花ぶき

12P

千田翔太の
とれのきとイチオシコーナー



7月12日、当JA米穀事業改革推進会議が視察研修を行いました。一つ目の視察先として、JA新しのつの精米工場に行きました。昨年新設された精米工場で、JA新しのつ早川専務、山崎部長、小松田課長にご対応いただき、工場建設の経緯経過や、今後の展望、また実際に稼働中の施設内の見学もさせていただきました。業務ご多忙の中大変有意義な時間を過ごさせていただきました。

二つ目の視察先として、札幌市中央区にある(株)Wakka Japan(※以下「ワッカジャパン」)に行きました。この会社は、主に米穀の輸出を通

して海外の人々に日本産米の素晴らしさを広く浸透させ、日本食文化普及に貢献することを目的としている企業です。担当の佐藤GMから、ワッカジャパン設立の経緯や企業理念、海外にお米が渡るルートとどのような営業努力をしているのかなど事細かに説明していただきました。また、視察先には石狩市役所企画経済部の佐々木主任にも同席していただき、石狩湾新港からの輸出状況や具体的な輸出方法を説明していただきました。米卸・市役所・JAが一堂に会したこの場では非常に多くの意見が飛び交い、ワッカジャパン佐藤GMからは「将来的には、J



JAいしかりのお米や幅広いジャンルの農産物を海外に輸出し、石狩市全体と力強いお言葉をいただきました。

今後石狩産米をどのように販売していくか、また、いかに石狩市民に石狩産米を食べてもらうかなど課題は山積みですが、米穀事業の「改革」という目標に向かって全力で取り組んでいくという思いを強くしながら今回の視察研修は終了しました。



米麦乾燥調製施設稼働スタート
秋小麦「きたほなみ」受入始まる



△生振地区・株式会社アース1は秋小麦103ha・春小麦15haの刈取作業を7月15日からスタート!



コンバインによって刈り取られた小麦は、トラックへと渡り、当JA米麦乾燥調製施設へ向かいます

7月14日、当JA米麦乾燥調製施設で令和元年産秋小麦「きたほなみ」の受入を開始しました。

今年は、やや干ばつ傾向でしたが比較的天候に恵まれ、昨年より約1週間早い受入開始となりました。受入初日は天候があまり優れずに約30tの受入となりましたが、2日目以降は日増しに受入量も増加し、ピーク時には待ちかねた生産者のトラック約40台の行列が出来、受入数量も最大600tを超えました。「きたほなみ」の受入は7月中旬までに約8割が終了すると予想され、7月末からは春小麦「春よ恋」の受入を開始する予定です。

当JA米麦乾燥調製施設の稼働も日ごとに本格化していますが、安全を第一に受入・調製作業等に励み、生産者の皆様が豊稔の秋を迎えられるよう、全力で施設運営に励んでまいります。

到着したトラック・ファームダンプから小麦が続々とホッパーへ投入されます



受入待ち車両の様子





▲石狩農業改良普及センター 細田主査 (左)



▲JA新すながわ営農部農産課 山田係長 (右)

7月3日、高岡施設園芸生産組合が会員12名参加のもと、石狩農業改良普及センターの細田主査に同行いただき、JA新すながわに視察研修に行きました。

JA新すながわは部会創立30年を迎え、平成12年より本格導入した「SC6-008」という品種を栽培しており、昨年度は3億7400万円を売り上げました。実際に圃場を視察させていただき、高品質なミニトマトが栽培できる環境に参加者は興味津々で圃場内を見学しました。

視察研修終了後は、ふとみ銘泉で懇親会を開催して今回の視察の内容を振り返り、日頃の疲れを癒しながら、会員同士の懇親を深め、今後のミニトマト栽培意欲向上に繋がる視察研修となりました。

ながいも 現地検討会・視察研修開催!!

7月11日、長芋部会が現地検討会を行いました。宮北義雄部長より「昨年度は大雨・地震と農家の被害が深刻で、今年度は不作の恐れがあります。今年度は豊作の秋を迎えられよう」と挨拶がありました。また、石狩農業改良普及センターの細田主査から長芋の栽培管理について、7月上旬になると根が間に伸び始めるため、中間の根の位置を確認して中耕することや追肥のタイミングと芽かき、排水対策の説明を行いました。

続いて、部員の六川清春さんと鈴木和雄さんの圃場を視察し、生育状況や栽培管理などの意見交換を行いました。

終了後は、茨戸ガーデンで懇親会を行いました。会員同士の連帯感を深め、今後も有意義な現地検討会となりました。

視察研修として長沼町にある雪印種苗(株)北海道研究農場を視察しました。この研究農場に

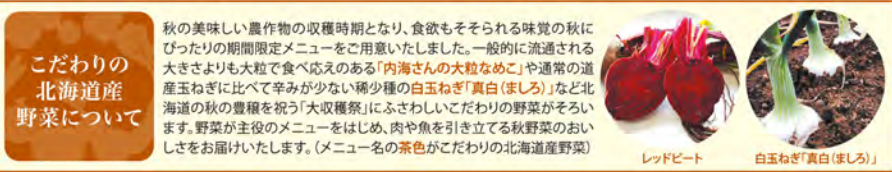
は長芋の圃場があり、培っている圃場を見学しました。雪印種苗(株)研究開発本部植物機能性を研究グループの北川さんを講師に、長芋に適した緑肥や活力資材の説明をいただき、飛び交いました。

研修後には、反省会を兼ねて長沼温泉で心地よい湯に浸かり、美味しい昼食を取りながら、部員間の交流を深めました。反省会では、今回の視察内容や長芋の生育状況などの話題で盛り上がり、今後の栽培技術と意欲の向上へと繋がる視察研修となりました。



石狩産野菜 絶賛提供中!!

9月1日～10月31日までのスペシャル企画として、センチュリーロイヤルホテルで内海きこの園の大粒なめこを使用した特別メニューが味わえます。こだわりの北海道産野菜のおいしさを多くの方に知っていただけるチャンスとなっています。2ヶ月間限定ですので、皆様も足を運んでみてはいかがでしょうか。



カジュアルに楽しむベーシックプラン。

おひとり様 全7品 ¥6,500

お料理【5品】 + チョイスメニュー【2品】

チョイスメニューより2品お選びください。

!FREE DRINK (120分)

洋食

- センチュリー風パワーサラダ 大麦黒酢ビネガー
- つぶ貝と内海さんの大粒なめこのブルギニオン風
- 豚ヒレ肉のメダイヨシ 白玉ねぎ「真白(ましろ)」のフリチュール添え トマトクリームソース

中華

- サーモン ピリ辛老酒漬け 麻辣 鮎の山かけ
- 海老と銀杏 あしよらラワンぶき 塩炒め

内海さんの大粒なめこ

CHOICE MENU チョイスメニュー

各コースのチョイスメニューは、下記よりお選びください。チョイスメニューをプランに追加でご注文いただけます。(おひとり様 ¥500円)

お食事

- 【和食】冷やし真そば (あしよらラワンぶき、内海さんの大粒なめこ使用)
- 鮎と蟹の押し寿司
- 【洋食】南島のニョッキとマカロニのシーフードグラタン
- 【中華】鮎と白玉ねぎ「真白(ましろ)」の卵白あん掛けチャーハン
- ベビー帆立入りあん掛け焼きそば

おデザート

- 【和食】北あかり万葉 サッポロスマイル昆布湯
- 枝豆クリームスープと共に
- 秋葉仕立て 秋刀魚のわた焼き サツマイモの甘露煮
- 【洋食】大地の青みかポテトサラダ サッポロスマイル根菜生ハム 合鴨の「ストラム」白玉ねぎ「真白(ましろ)」のオニオンスライスと共に
- 【中華】雲丹のフラン 甘露クリームスープ
- 鶏腿肉の中巻 ロースト 深煎りソース

デザート

- 【和食】まろやかレアチーズ フルーツ盛り
- ガトーキャラメル ポワール サッポロスマイル餅
- 人參とフルーツのミックスムース チョコレートソース掛け
- 【中華】杏仁アイスもちもちパンケーキ添え 鹽秋仕立て

※一部を抜粋して掲載

地産地消 特集 第3弾

あじわいの

花ぶき



あじわいの花ぶき
住所：石狩市花川南3条4丁目275-1
(つぼ八花川店さん向かい)
電話番号：0133-72-8721
営業時間：17:30~22:30
(L.O.22:00)
定休日：毎週水曜日

Q 「あじわいの 花ぶき」という店名の由来は？
A 父の生まれ故郷が釧路市の「はなぶき」という町なのですが、今はもう無い地名なんです。故郷を忘れ去られたくないという思いもあり、店を開く時は「はなぶき」にしようとして決めていました。店の名前を占い師に占ってもらったところ、花ぶきの前に「あじわいの」を付け足した方が、字画的に縁起が良いと言われたことから現在の店名になりました。

Q 「花ぶき」オープンの経緯、なぜ石狩市に？
A 札幌と岡山県で日本料理のお店に10年ほど勤め、料理の勉強をしていました。この店は2001年4月、私が28歳の時にオープンしました。やはり地元が石狩市ということで、オープンする時は石狩市に店を構えようと思いい、今に至っています。



板長 工藤 正久さん

Q 「花ぶき」のこだわりを教えてください。
A 小さい頃から畑が大好きで、毎日野菜と遊んでいました(笑) 料理人になったからには農家の方が一生懸命作った野菜を無駄にしたいくないという一心で料理を作っています。野菜は作った人の性格が表れると思っており、その中で自分と野菜の個性をうまく合わせて、石狩産野菜でおいしい料理を提供できるように心がけています。

地産地消特集第3弾の今回は石狩市にある「あじわいの 花ぶき」さん(以下「花ぶき」)にお邪魔してきました。板長 工藤 正人さんは、新鮮な石狩産野菜を仕入れるために、当JA直売所「とれのと」で野菜をよくお買い上げいただいているそうです。そんな石狩市出身の板長 工藤さんにお話を伺ってきました！

はるきちオーガニックファームの卵を使用した冷製の茶碗蒸しです。野菜をトッピングすることで彩りと食感が加わり、板長・工藤さんのこだわりが表現された一品です。上に乗っている餡と卵液の味が良く合います！



冷やし茶碗蒸し



ホッキのからすみ焼き(上段) もろこし真丈のおかき揚げ(中段) ベビーコーンのマヨネーズ焼き(下段)

上段：からすみのアークセントがくせになりお酒にもよく合う一品です。中段：トウモロコシをつぶしたものにわかきを塗って揚げた一品で、花ぶきでは揚げ物料理も大好評だそう。下段：石狩産のベビーコーンがとにかく甘くておいしいです。

とれのとのお買い上げいただいた樽川ポークを使ったアヒージョです。石狩産野菜の温野菜と一緒に堪能することができ、珍しい野菜も多く、どれから食べようか迷ってしまうのですがどの野菜も素材の甘みがしっかり感じられる一品です。



樽川ポークの アヒージョ風



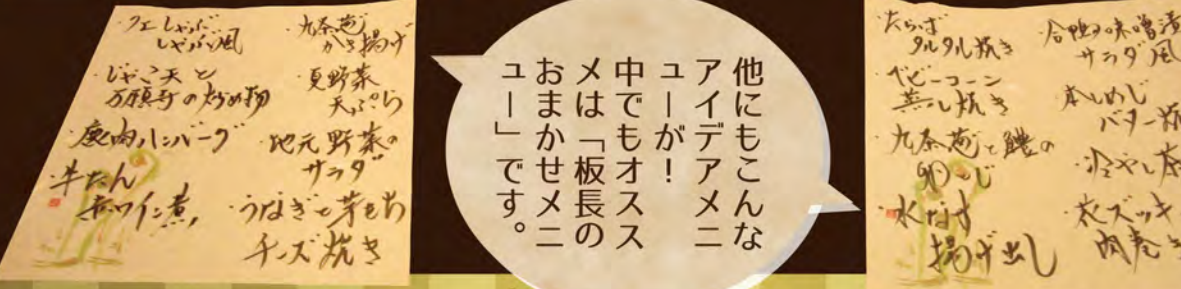
花ズッキーニの樽川ポーク巻き

花ズッキーニの実から花の部分までムダにすることなく調理された一品です。花の中には、カニと石狩産野菜のタルタルソースが包まれていて絶品です☆ とれのとで販売されている「ジンギスカンのたれ」で味付けされています。

とれのとの人気商品「石狩春恋ラーメン(チリ味)」を使って、つけ麺にアレンジしています。暑いこの夏にピリ辛の味付けがぴったり！様々な野菜が添えられています。なかでも今が旬の石狩産食用ほおすきが板長・工藤さんのイチオシです。フルーツのような甘さがピリ辛なタレと対照的でとてもおいしくいただけます。



トマト風味のつけ麺



他にもこんなアイデアメニューが！
中でもオススメは「板長のおまかせメニュー」です。

高松宮賜杯全道大会

6月29日、石狩市青葉公園野球場で行われた第61回石狩管内J A 野球大会に当J A 野球部が出場しました。この大会は、スポーツを通じて管内役職員の親睦融和と体位向上を図ることを目的に毎年開催されています。また、今年度は当J A が大会運営担当ということもあり、多くの職員の協力のもと大会が開催されました。

開会式では、当J A 野球部の千田主将（農産振興課）の力強い選手宣誓に管内5 J A の選手全員の気持ちが引き締められ、当J A 中村武史代表理事組合長による見事なストライクの始球式で幕を開け、会場は歓声と熱気に包まれました。

1回戦は例年上位入賞のJ A 北いしかりと対戦し、初回に先頭打者の木村選手（米麦課）の三塁打、続く2番梶選手（青果課）の鮮やかな二塁打で先制点をもぎ取る非常に幸先の良い出だしとなりました。先発登板した須田選手（青果課）も強豪相手に非常に好投し一進一退の攻防が続きましたが、攻撃時に幾度も塁まで進むもののあと一発がなかなか出ず、結果は1対2の惜敗となってしまいました。

今大会で優勝することを目標に活動していただけに非常に悔しい結果となりましたが、強豪相手に良い試合展開を作れたことは選手にとって大きな一歩となったことは間違いありません。なお、応援に来てくださった方々や日頃から支えていただいている皆様にこの場を借りて野球部一同よりお礼申し上げます。



須田投手



佐久間選手



農協大会



中村武史代表理事組合長による始球式



木村選手



千田主将による選手宣誓



中澤選手



JA いしかり 野球部



▲瀬能選手



寒河江選手



▲千田選手



梶選手



熊倉選手

7月6日・7日、後志管内（ニセコ町・共和町・蘭越町）で行われた高松宮賜杯第63回全日本軟式野球大会南北海道大会に当J A 野球部が出場しました。

22年ぶりに全道大会へと駒を進めた当J A 野球部は、1回戦にルーインズ（南空知代表）と対戦しました。先発の須田投手（青果課）による1試合14奪三振の好投や1番から9番まで打線が繋がるなど終始攻め続け、10対3で8回コールド勝ちを収めることができました。

翌7日に行われた2回戦はバトルホークスOB（日高代表）と対戦しました。やはり全道大会ということもあり好投手を擁する相手チームに対し、当チームは成田投手（共済課）が先発登板して6回まで相手打線を0点に抑える好投で互いになかなか得点を取れないまま緊張感の中で試合は進みました。7回以降は失策が絡み7失点を喫し、結果としては0対7の完封負けとなり、2回戦敗退という残念な結果ではありましたが、全道大会に出場できたことは選手一同にとって非常に良い経験となりました。また、野球を通して得たものを日々の業務に活かし、これからも頑張っていきたいと野球部全員が強く思った貴重な2日間でした。



成田投手



今月の表紙紹介



今月の表紙は、平成30年度新規就農者の寺内一樹さん（石狩地区）です。大学卒業後、会社員勤めを経て、今春から父親の寺内崇さんのもとで親元就農。小麦、メロン、ブロッコリー、人参、馬鈴薯などを作付けしています。

中学から社会人までラグビー部に所属。今よりも一回り細身だったので、得意なパスを生かしてポジションはスクラムハーフを務め、山の手高校時代はラグビー選手憧れの全国大会（通称：花園）にも出場。現在もクラブチームで続けており、9月20日から日本で開催されるラグビーワールドカップの観戦チケットも購入して楽しみにしているとのこと。

～撮影オフショット～



▲就農してみても「体力だけではなく先を見通しながら考えたり頭を使うことも多いので思っていたよりも大変」と。でも、ラグビーで忍耐力とチームワークの大切さを培ったそうなので農業にも生かれますね。



▲2人姉弟、長男の一樹さん。夢は「大家族をつくること!!」と力強く答えてくれ、ご両親への言葉を尋ねると「身体に気をつけて、いつまでも元気に現役でいてください」と言葉の奥にある愛情が伝わってきましたヨ。



▲「一樹は小さな頃からニコニコでめんこかったよ〜」（近所のおばあさま談）という子どもの頃から半分遊びのお手伝いをしてきたそう。爽やかな笑顔からは想像できないほどに筋肉ムキムキで力持ち。ファンクラブが出来ちゃいそうな予感?!



八幡小学校児童がJA施設見学



▲屋上から見学する様子

6月7日、石狩市立八幡小学校1、3年生22名が当JA本店を訪れました。この見学学習は「地域探検をしよう」というテーマで自分たちの住んでいる八幡地域にあるものを絵に描いたり、東西南北にあるものを知るといったものでした。

全方位を見ることが出来る屋上へ上がると「うわ〜♡」とテンション高めな児童達。「あ〜、小学校が見える!」「赤と白の煙突は灯台だね」などの声が上がっていました。その後、学年ごとに分かれて3年生12名は資材倉庫を見学しました。元PTA会長でもある熊倉係長の案内のもと「野菜の箱にはJAいしかりと書いていて、今採れる野菜の箱はすぐに出せるように近くに置いてあるんだよ」などの説明に「おばあちゃんちで

理事会だより

第6回 定例理事会 ~令和元年7月22日~

■ 報告事項 ■

- 1) 事故報告について
- 2) 営農経済委員会報告について
- 3) 米穀事業改革推進会議視察研修報告について
- 4) 小麦施設運営計画について
- 5) とれのさと増改築等について
- 6) 農産物出荷状況等について
- 7) 実地棚卸および棚卸資産再評価要領の改正について
- 8) 令和元年度（上期）実地棚卸計画（案）について
- 9) 第2四半期定期監査日程について
- 10) 試用職員の本採用について
- 11) 不祥事未然防止に係る一斉点検結果について

- 12) 「働き方改革」に係るJA対応について
- 13) 今後の組織の在り方について

■ 審議事項 ■

- 1) JAにおけるマネロンガイドラインとのギャップ分析の実施について
- 2) 下期貸出金利設定について
- 3) 経営定期点検実施計画書の策定について
- 4) 規程類の一部改正について
- 5) 小麦施設効率利用奨励事業実施要領の一部改正について

おくやみ

生振地区 生振第5 島谷 スミ子 さん
享年88歳 令和元年7月11日逝去

石狩地区 美登位 山内 俊宏 さん
享年81歳 令和元年7月17日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。

見たことある〜」と言う子どもいました。

代表の榎本侑君は急遽先生から指名されたにも関わらず、少し考えてから「忙しい中いろいろ説明してくれてありがとうございました!!」と元気よく立派に挨拶。また帰り際に宇津澤夏恋ちゃん「お仕事がんばってください」と可愛らしい笑顔で声を掛けてくれ、自然体のその姿に思わず感心しました。

「ありがとうございました!!」と何度も伝えてくれる素直で礼儀正しい八幡小の子ども達にホッコリ☆心が洗われたように清々しい気持ちになりました。

これからたくさん作物の勉強もするそうなので、これをきっかけに農業に感心を持ってくれたら嬉しいですね。



☆倉庫内のひとコマ☆
児童「へんな臭いがする〜。でもずっと嗅いでたらイイにおいになるのかな?」とボソリ。
熊倉「そうはならないんだよね(笑)水をかけたら燃える肥料もあるんだよ。お菓子にも小さな乾燥剤の袋が入っているけれど、あれも同じだから気を付けてね」
児童「え〜、こわい〜。」



☆質問タイムより☆
児童「何でこの仕事を選んだんですか」
熊倉「もともと農家生まれなので、農家の人のために頑張ってみようと思ったんだよ」



本店前でパチリ☆

千田翔太の



9月は旬の野菜が盛りだくさんなので選ぶのに困りました～(^0^;)
美味な野菜ばかりですが、今回は「ナス」と「じゃがいも」をご紹介します！

ナスの種類は多く、中長ナス、丸ナス、小ナス、米ナス、水ナス、白ナス、青ナスなどあります。油と相性が良く、天ぷら、おひたしなど日本料理によく合う食材です。定番の中長ナスは煮ても焼いても揚げてもおいしく、いろいろな料理に活用できます。また、小なすは浅漬けに、丸なすは田楽といったように、品種の特徴を最大限に生かした調理法を楽しむのも魅力のひとつです。「とれのさと」には、めずらしい品種も入荷しておりますので、是非お買い求めいただき、お好みの一品を見つけてみてはいかがでしょうか？

☆ちょびっと知識☆

- ・ナスの原産地はインド東部。
- ・いつ日本に来たかは不明のようですが奈良時代には作られていたそう。



長ナス



米ナス

青長ナス

ナス

たくさん種類があるじゃがいも。和洋中を問わずいろいろな料理に万能で、幾通りにもアレンジを楽しめる食材です。「とれのさと」では、男爵、メイクイン、とうや、インカのめざめ、またあかり、ノーザンビー、アンデスレッド、シャドークイーン、シェリー、レッドムーンなど多くの品種を販売しています。また、『石狩産のじゃがいもを使ったあげいも』は「とれのさと」で即完売の大人気商品です。ご来店の際には、是非オススメの『あげいも』もどうぞ～！

☆ちょびっと知識☆

・日本へは1600年頃にオランダ船によって長崎に渡来。そのときの出港地がインドネシアのジャガトラ（現在のジャカルタ）だったことから、「ジャガタライモ」→「ジャガイモ」と呼ばれるようになったそう。

じゃがいも



シャドークイーン

男爵

インカのめざめ

ノーザンビー

メイクイン

