

# JA いしかり

2019

12月号

Vol.368

6-7P

地産地消特集 第5弾

元祖鮭鱒料理 割烹 **金大亭**

12P

千田翔太のとれのさとイチオシコーナー

# 新市長 作況視察に来訪

9月12日、忙しい公務の合間をぬって加藤龍幸市長が作況視察に訪れました。今年の異常気象による干ばつと強風の影響確認や、新規就農者の檜木好恵さんと佐々木敬仁さんを訪問して作柄や収量、品質の報告に耳を傾け、今後のご活躍にと激励されました。

また、高岡地区の増田農園（代表増田崇紘さん）では、水稻の作況やトラクタ



ー自動操舵、ドローンを視察し益々進化している農業分野のICT化を見学、続いて当JAの野菜集出荷施設と米麦乾燥調整施設の現状と課題についての説明の後、施設内を視察していただき終了しました。



# TVh 食べコミ北海道 放送!

10月5日、地物市場とれのさどがTVhテレビ北海道開局30年記念特別編「食べコミ北海道」で紹介されました。  
 テーマは女性二人でも気軽に楽しく寄れる直売所。札幌近郊直売所ドライブ。  
 朝採り野菜、旬の野菜、地元の農産物を使った加工品、季節ごとに変わるベジソフト、スーパードーナツ、なか見られない野菜の紹介もしていただきました。



# 資産運用部会 視察研修



10月23(24)日、資産運用部会が視察研修を実施し、部員14名が参加しました。

初日はニセコ町を中心に回りました。ホテル第一会館「豪雪うどん 雪庭」で倶知安町産の男爵いもを使用した豪雪うどんをいただき、大正5年創業、ニセコワイ系山系の雪清水と羊蹄山からの噴き出し湧き水を使用してお酒を作る「二世古酒造」を見学した後、ヒラフ地区を経由し、高橋牧場へ。その夜はニセコ昆布温泉ホテル甘露の森に宿泊し、部員同士で交流を深め、楽しい時間を過ごしました。

2日目は小樽市を中心に回り、小樽貴賓館では別名「にしん御殿」とも呼ばれる旧青山別邸を見学後、貴賓館名物「にしんの甘露煮」を使用したお料理で昼食をとりました。その後、明治32年創業の酒蔵「田中酒造亀甲蔵」を見学し、試飲を楽しみました。最後に、壁一面に広がるステンドグラスがある「ステンドグラス美術館」を見学し、2日間天候にも恵まれ無事に帰路につきました。



優勝した  
中田守さん



準優勝した  
波多野カツエさん

## 年金友の会 パークゴルフ大会

10月7日、石狩市樽川のいしかりパークゴルフ場で年金友の会パークゴルフ大会を開催しました。当日は天候にも恵まれ、参加者は笑顔で気持ちの良い汗をかいてプレーをしていました。終始熱戦が繰り広げられた結果、優勝は中田守さん、準優勝は波多野カツエさんでした。来年もみなさん元気に、たくさんのご参加をいただきますようお願いしております。

年金友の会では新会員を随時募集しています。当JAで公的年金を受給している方ならどなたでも加入でき、毎年イベントを開催して親睦を深め健康維持に努めています。現在JA以外で受給中の方も簡単に受取金融機関を変更することができ、お気軽に金融窓口までお問い合わせください。

# 新米祭り



10月12日〜14日の3日間、地物市場とれのさとで新米祭りを開催し、同時に令和元年産米の販売を開始しました。  
 今年の新米祭りは例年以上に大規模なイベントと位置づけ、一般消費者への石狩産米に対するインパクトを残すべく「石狩産米総選挙」と称した新米試食会の開催や、オール石狩産のいくら丼販売と石狩鍋無料配布、毎年大好評の「いしかり漬け」予約販売などを行い連日大盛況となりました。

## 石狩産米総選挙結果!!

- 1位 ゆめびりか 217票
- 2位 ななつぼし 191票
- 3位 ゆきさやか 159票
- 4位 きたくりん 84票



★1位「ゆめびりか」に対するお客様の声★  
 「食感が一番良かった!」「群を抜いておいしい!」  
 「冷めてもおいしい!」などの声が多く、  
 見事1位に輝きました!



▲4種類のお米を食べ比べて投票するお客様。「地元石狩のお米が食べたい」という声も。



▲いくら丼販売と石狩鍋無料配布には大行列ができ、3日間とも即完売しました。



はまなすデコ巻き寿司体験!  
 たくさんの方が  
 参加してくれました☆

# 漬物野菜即売会



10月25日～11月4日、毎年恒例の漬物野菜即売会を地物市場とれのさまで行いました。漬物には欠かせない大根（洗い大根、土付き大根、干し大根）、キャベツ、大球、カス、白菜、たいな、人参などが盛りだくさんで、初日から多くのお客様が来店されました。お客様から「待っていた！」「スーパーよりとれのさと！」などたくさんの嬉しいお声をいただき、連日大行列で大いに盛り上がった11日間のロングイベントとなりました。



▼聖護院大根



▼大球



▲人参

# 元祖鮭鱒料理

# 割烹 金大亭

地産地消特集第5弾の今回は本町地区にある「元祖鮭鱒料理 割烹 金大亭」さん(以下「金大亭」)にお邪魔してきました。四代目店主の石黒聖子さんは、二代目と三代目から直々に味を受け継ぎ50年近くお店を切り盛りしています。「石狩なべ」の元祖として、また「頭の先から尾っぽまで」の料理としてマスコミの取材も多く、超一流な著名人も数多く訪れる石狩サケの専門料理店です。

## 元祖鮭鱒料理 割烹 金大亭

住所：石狩市新町1番地  
(弁天歴史公園そば)  
電話番号：0133-62-3011  
営業時間：11:00～19:00  
◆3千円から6千円のコース料理(4種類)のみ  
◆前日までの完全予約制

### Q. オープンの経緯は？

A. 新潟から入植した初代が料理人で、石狩のまちが鮭でもっとも栄えた明治13(西暦1880)年に鮭とニシンで盛んだったこの場所に店を構えました。来年で創業140年になります。

### Q. 「金大亭」という店名の由来は？

A. 昔は屋号が天(カネダイ)で、そこから「」は「金」とも読めるし縁起も良いので「金大亭」としたようです。今でも地元の方には「カネダイテイ」と言われる方がいます。

### Q. 「金大亭」のこだわりを教えてください。

A. 鮭はもちろん、大根、玉ネギ、キャベツ、ネギなど使用している材料のほとんどが石狩産で、代々伝わった味をそのまま伝えようと心がけています。また、熱い物は熱く、冷たい物は冷たくご提供できるようにと…気持ちひとつですね。

### Q. とても趣のある建物ですね？

A. 当店は、百年以上の歴史を持つ太い柱と高い天井に特徴を持つ明治建築です。後世に語り継ぐべき建物だとよくお褒めいただき、外国のお客様にも大変好評ですね。



四代目店主  
石黒聖子さん



▼日本遺産認定証  
タイムスリップしたかのようにノスタルジックな風情漂う空間と終始穏やかな女将のおもてなしは訪れる人の心をしっかり包み込みます。



オススメ  
石狩なべ  
石狩の名を世に広めた鮭なべ。石狩あきあじの歴史を煮込んだ元祖の味は食べた人の心も体も温かくします。玉ネギとキャベツの甘さと山椒の香りが程良く優しいお味です。



とも和え  
氷頭のなます  
メフンの塩辛  
とも和え：レバー、胃袋、腸を和え、優しい甘さがとても美味  
メフンの塩辛：中骨の血合いを塩漬けにした珍味はお酒のあてにピッタリ  
氷頭のなます：氷頭は鼻先の軟骨部分でコリコリとした食感が楽しめます



オススメ  
ルイベ  
アニサキスの可能性があるため、鮭は昔から火を通すか凍らせて食べていたそう。シャリシャリの食感が残るうちに召し上がれ☆

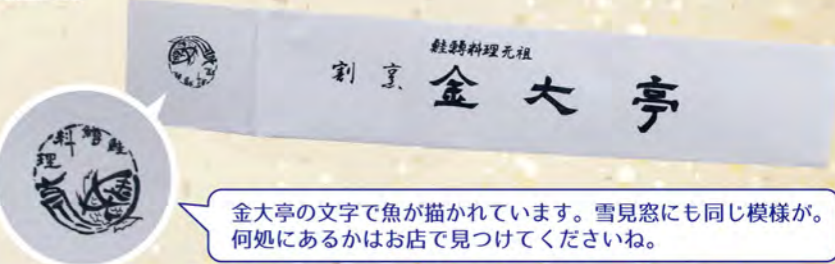
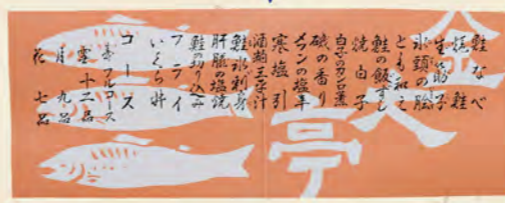


オススメ  
寒塩引(かんじおびぎ)  
江戸時代からの伝統製法で作られ、11月から1月まで3度塩漬けを繰り返す、風通し良く吊してじっくり熟成し、5月にやっと食べられるように。手間暇を惜しまず仕上げられた逸品。ファンが多く、真似のできないお味は来店客の特権です



焼白子  
ふわふわの食感がたまりません、お代わりしたくなるほどアツアツをどうぞ☆

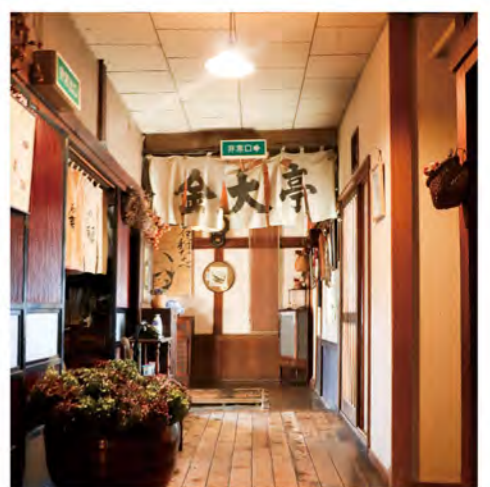
### お品書き



金大亭の文字で魚が描かれています。雪見窓にも同じ模様が。何処にあるかはお店で見つけてくださいね。

### 取材陣より

ジブリ作品の世界観がチラホラと漂い、歴史と重厚感のある高級料亭の佇まいでドキドキしながら暖簾をくぐりましたが、老若男女にも食べやすいお味と女将さんの優しい人柄でイメージがガラリと変わりました。お手頃な料金設定で珍しい部位まで堪能できるので、大切な方のおもてなしや家族のイベントに最適☆次は是非家族と来たい！と思いました。たくさんの方に知ってほしいお店です。



# 古民家の宿

# オープン



10月23日、古民家の宿「Solii」のオープンイベントが開催されました。

これは、古民家を活用して地域の活性化を図ることを目的に進められていたもので、明治43年に建築された石狩地区組合員の山谷藤雄さんの築109年になる屋敷を（社）北海道古民家再生協会がリノベーションし、新たに宿泊施設として生まれ変わりました。

式典終了後に一般公開された旧山谷邸は、当時から梁などを敢えて見せることで味わい深い印象が高まり、

内装は白を基調として最新の家電、家具を設置、エアコンも完備しています。参加者からは「キレイ」「快適で私も泊まりたい」「ちようど地形が谷状の沢地なので時間がゆったり流れる感じがして、居るだけで癒やされる」など感嘆の声が聞こえました。



▲山谷さん夫妻



## 花川北中2年生☆農業体験

10月24日、石狩市立花川北中学校の授業の一環として市内の各事業所に職業体験学習に訪れました。数名のグループに分かれ農業体験に訪れたのは石狩地区の小池裕明さんのミニトマトハウスです。

ハウス見学の後、小池さんよりミニトマト栽培を始めた理由や栽培管理の説明を聞き、いよいよ収穫体験に移りました。各自力を携えて、指導を受けながらミニトマトを収穫、計量、パック詰めまで一通りの作業をこなしました。

休憩時間のタイミングに作業が終了したので「おやつも仕事の内」と小池さんの一声でグリーンサポーターの方々と一緒におやつを食べながらの質問タイムとなり、熱心にメモを取る姿が見られました。

その後、ベジタブルファクトリーで人参の撰果の様子や施設を見学して職業体験学習は終了となりました。



## 花小2年生☆花畔支店を見学

9月18日、石狩市立花川小学校2年生4名が見学学習に花畔支店を訪れました。これは「もっとなかよししまちたんけん」というテーマで、身近なところにある施設や、その施設で働く方について学習を深める目的で行なわれたものです。

毎朝通学路として花畔支店の前を通っている児童達からすると、JAが何をしているところなのか知らない子もたくさんいると思います。

実際にJA全体の事業を説明すると、児童から「とれのさに行ったことある!」という嬉しい声も聞け、花畔支店で行なっている金融事業・共済事業についても興味津々に質問しながらお話を聞いてくれました。このような学習が農業や食などに興味を持ってもらえるきっかけとなれば嬉しいです。

後日可愛らしい  
お手紙が  
届きました☆

とっても  
真剣なまなざし!







▲表紙撮影時は生後10ヶ月。上の歯が4本、下が2本と両脇にも生えかけてきた千歳くんのマイブームは、手押し車。どんどん足も丈夫になってきて、手押し車があると行動範囲が広がるので楽しいようです。成長が楽しみです

▲千歳くんのお世話はもちろん家事全般をこなすイクメンパパの直哉さんの趣味はサーフィン。お友達に何気なく誘われて始めたそう。パパになってからはご無沙汰ですが、今は趣味よりも限られた子育て期間をエンジョイしたいのだそう（写真は生後2ヶ月）



生後8ヶ月  
つかまり立ちで

▲千歳くんの名前の由来は、ご夫婦の思い出の場所が千歳市だったのと、いつまでも元気でいてほしいという願いを込めて名付けました。居るだけで周りを幸せにするオーラ全開です



▲朗らかで笑顔がチャーミングなママの趣味は学ぶこと。今は英語の勉強中で資格にもチャレンジしたいと意欲的。子育ても人生も楽しみながら、毎日あっという間に過ぎてしまうそう

今月の表紙は、花畔地区正組合員の竹本直哉さんと長男の千歳くんです。岡山県出身の有紀さんと平成30年に結婚、千歳くんが誕生。直哉さんは昨年までグリーンサポーター業務に携わり、現在は花畔支店共済課で働いています。

## 組合員資格確認のお願い

当組合定款により、組合員加入申込時の提出書類記載事項に変更があった場合や、組合員資格に変動等があった場合は、その旨を届けていただくことになっております。

つきましては、組合員資格・氏名・住所・電話番号等の届出事項に変更・修正があった場合は、総務課へお申し出いただきますようお願い致します。

### 当組合の組合員資格

(組合員の資格)

定款第11条 この組合の組合員は、正組合員及び准組合員とする。

**正組合員資格** (1)(2)(3)のいずれかに該当するもの。

- (1) 10アール以上の土地を耕作又は300平方メートル以上の温室（ビニールハウスを含む）を経営する農民で、その耕作する土地又は温室若しくは住所がこの組合の地区内にあるもの。
- (2) 1年のうち90日以上農業に従事する農民で、その住所がこの組合の地区内にあるもの。
- (3) 農業を営む法人（その常時使用する従業員の数が300人を超え、かつ、その資本の額又は出資の総額が3億円を超える法人を除く。）であって、その事務所又はその経営に係る土地がこの組合の地区内にあるもの。

**准組合員資格** (1)(2)(3)のいずれかに該当するもの。

- (1) この組合の地区内に住所を有する個人でこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの。
- (2) この組合から事業に係る物資の供給又は役務の提供を継続してうけているこの組合の地区内に勤務地を有する個人であって、引き続きこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの。
- (3) この組合から事業に係る物資の供給又は役務の提供を継続してうけているこの組合の地区外に住所を有する個人であって、引き続きこの組合の事業を利用することが適当であると認められるもの。

※当組合の地区は、石狩市一円【浜益区・厚田区（聚富川右岸地区を除く）を除く】札幌市一円及び当別町字高岡の区域とする。

## 年末年始業務のお知らせ

	12月 27日(金)	12月 28日(土)	12月 29日(日)	12月 30日(月)	12月 31日(火)	1月 1日(水)	1月2日(木) ～3日(金)	1月4日(土) ～5日(日)	1月 6日(月)	
本店	金融共済課 総務課	通常 営業	休業	休業	通常営業 ATMは 17時30分まで	休業	休業	休業	休業	通常 営業
	営農経済部	通常 営業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業
	八幡給油所	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	時間短縮営業 8時～12時 ビット作業は休業	休業	休業	時間短縮営業 9時～17時 ビット作業は休業	通常 営業
花 畔	花畔支店	通常 営業	休業	休業	通常営業 ATMは 17時30分まで	休業	休業	休業	休業	通常 営業
	花畔給油所	通常 営業	通常 営業	通常 営業	通常 営業	時間短縮営業 8時～18時 ビット作業は休業	休業	時間短縮営業 9時～17時 ビット作業は休業	時間短縮営業 9時～17時 ビット作業は休業	通常 営業
とれのさと	通常 営業	通常 営業	時間短縮営業 10時～12時	休業	休業	休業	休業	休業	休業	通常 営業

※とれのさととは12月1日～3月31日まで冬期営業のため、営業時間が10時～15時、定休日が毎週水曜日に変わります。  
(但し、水曜日が祝日の時は営業し、翌日が振替休業日となります。)

### 年末年始の 休業期間中 事故対応

#### ◆カード・届出印・通帳の紛失◆

JAバンクキャッシュカード  
紛失協同受付センター

【休日24時間対応】

【平日17時～翌日9時】

連絡先：0120-944-904  
(フリーダイヤル)

#### ◆交通事故等◆

JA共済事故受付センター  
(365日24時間対応)

連絡先：0120-258-931  
(フリーダイヤル)

#### ◆車両トラブル等◆

JA共済サポートセンター  
(365日24時間対応)

レッカー・故障等のロードサービス  
連絡先：0120-063-931  
(フリーダイヤル)

## 理事会だより

### 第9回 定例理事会 ～令和元年10月18日～

#### ■ 報告事項 ■

- 1) 米麦乾燥調製施設整備検討委員会報告について
- 2) 農産物出荷状況等について
- 3) 4地区合同JA理事研修会の開催について
- 4) 新穀感謝祭について
- 5) 地区別懇談会の開催について
- 6) 年末年始の営業について

- 7) JA北海道信連に対する報告について
- 8) 3JA組合長会議の報告について

#### ■ 審議事項 ■

- 1) 貸付金の返済条件変更について

### お く や み

石狩地区 高岡第5 **松本 博**さん  
享年97歳 令和元年10月10日逝去

花畔地区 個人 **小林 清春**さん  
享年86歳 令和元年11月9日逝去

花畔地区 花畔北区 **横田 慶輝**さん  
享年90歳 令和元年10月13日逝去

生振地区 第3組合 **関戸 琢也**さん  
享年89歳 令和元年11月12日逝去

謹んで  
お悔やみ申し上げます。

千田翔太の



JALISHIKARI

2019年12月号 Vol.368  
TEL: (0133) 66-3321

2019年11月28日発行  
FAX: (0133) 66-3131

発行/石狩市農業協同組合  
ホームページ: <http://www.ja-ishikari.or.jp>

〒061-3361 北海道石狩市八幡2丁目332-11



# ゴボウ

ゴボウの旬は11～1月。この時期のゴボウは香りが高く、みずみずしいので歯ごたえもシツキシャキ！土や泥の部分は皮ごとキレイに取らないと！と思われがちですが、実は皮に近いほど香り成分や栄養、旨味が多く含まれています。皮はむかず、水にも長く浸さずがオススメ。ゴボウが入るだけでイイ出汁もたっぷり出ますよね。特有の風味と食感があるので、煮物やきんぴら、サラダなど調理法によっていろいろな味わいが楽しめます。石狩育ちの旬のゴボウはいかがですか～？

☆ちょびっと知識☆  
中国では薬草として使われていますが、食用としているのは日本のほか台湾や韓国などごく一部の地域だけ。生育に適する土壌に限られ、北海道産の生産量は全国第3位。漢方では「悪実」と書かれ、利尿作用や化膿止めの効果があるそう。食物繊維が多いのでかむ回数が増え食べ過ぎ防止にも。

石狩の生産者が丹精込めて作った美味しいジャガイモのうまさをそのまま活かした究極のあげいも。  
小さなお子様から老若男女まで多くの方に愛されるあげいも…。昨年の発売開始以来、作っては完売、作っては完売のあげいも…。開店と同時に即完売の人気のあげいも…。  
やっぱりコレだよ～と心がホッとします。食べたことがない方も是非とれのさとに食べに来てください！有名な峠のあげいもにも負けていませんよ…？！



# あげいも

3個入り 150円(税込み)

地物市場 とれのさと 公式SNS

Instagram  
▼アカウント▼  
torenosato

Twitter  
▼アカウント▼  
torenosato