



JA いしかり

2020

3・4月

合併号

Vol.371

2-3P

地産地消特集 第6弾

炭焼やまとり 石鉄 田むら

炭焼やきとり 石鉄 田むら

炭焼やきとり
石鉄 田むら

地産地消特集第6弾の今回は、石狩市花川南にある「炭焼やきとり 石鉄 田むら」さん（以下「石鉄 田むら」）にお邪魔してきました。「石鉄 田むら」さんは石狩市を代表する焼き鳥店であり、「望来豚」の豚串や、当JA地物市場「とれのさと」で購入した石狩産野菜をふんだんに用いた地産地消のメニューも数多く存在する知る人ぞ知る名店です。

Q. 店名の由来は？

A. 鉄の町室蘭市で生まれ育ち、その後石狩市に移住したことから、石狩市の「石」と鉄の町室蘭の「鉄」を組合せ「石鉄 田むら」となりました。

Q. オープンの経緯は？

A. 私は弟子屈で生まれ、室蘭市で育ちました。「室蘭やきとり」と幼い頃から触れあい、いつかは焼き鳥店を開いてみたいと思っていました。その後、20歳から約7年間札幌市でサラリーマンとして働いた後、佐川急便で7年間働きました。そこから、当時花川にあった焼き鳥チェーン「大吉」で6年間修行し、現在のお店をオープンすることができました。



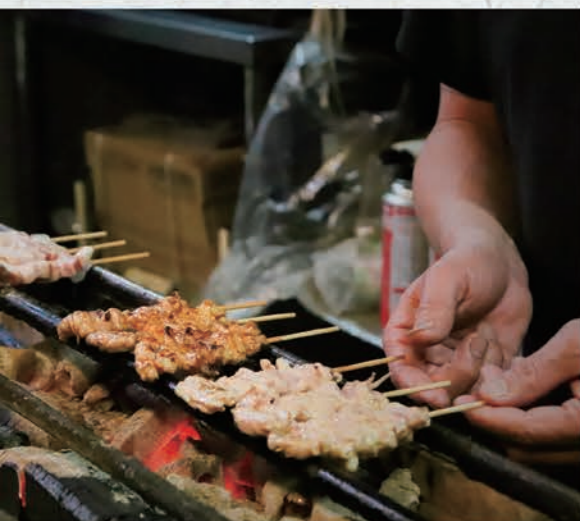
店主
田村 学 さん

Q. 焼き鳥店を営むうえでの「こだわり」は？

A. 肉の仕入れの際に冷凍ではなく生で仕入れていることや、オープン以来20年間継ぎ足しで使用している秘伝のタレ。これは焼き鳥店を営むうえで特にこだわっており、串の仕込みは妻と2人で丹精込めて行っています。また「とれのさと」さんから野菜を買ったり、漁協さんから魚を買ったりしてサイドメニューを作り、同時にメニュー表にも「石狩産」の表示をして提供することでPRも行っています。

Q. 今後の展望を教えてください

A. 「焼き鳥」という分野を極めることを第一に今の店を現状維持しつつ、新たなことにもどんどんチャレンジしていきたいと考えています。その一つに、Youtubeを通して開催されている焼き鳥を世界に広める企画「ヤキトリンピック」に参加してみたいです。そこで、他の焼き鳥店の方々と交流も深められればいいなと思っています。



人気No.1！ セセリ焼き(タレ)

生で仕入れているこだわりのセセリを秘伝のタレに絡ませたプリプリの食感が最高の一品



人気No.2！ 鳥ガーリック

ガーリックの香りが鶏肉に染みついて、やみつきになる一品



人気No.3！ 鳥レバー

鉄分豊富な鳥レバーはくせがなく、レバーが苦手な方でも虜になること間違いなし



炭焼やきとり 石鉄 田むら

所在地：〒061-3201
石狩市花川南1条3丁目213

電話番号：0133-72-5929

営業時間：17:00~23:00

定休日：日曜日

※営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください。

高岡施設園芸生産組合 北海道産業貢献賞受賞

2月14日、高岡施設園芸生産組合が北海道産業貢献賞の表彰を受けました。授賞式には、藤岡浩晃組合長と伊藤芳昭副組合長が出席し、土屋俊亮北海道副知事から表彰状と記念品を授与されました。

同組合は平成9年の設立後、水稲を中心とした畑作物との複合経営が中心だった地域にかんがい事業施設によるミニトマト生産を導入し、積極的に新規就農者に対する研修を受け入れ地域担い手育成と確保に尽力してきました。これらの取り組みにより、当初5戸で始まったミニトマトの



施設栽培は、現在では13戸、ビニールハウスは120棟以上に拡大し栽培の団地化を達成したほか、新規参入した全員が離農することなく定着するなど地域農業の活性化に多大な貢献をしたことが評価されました。

また、2月18日には加藤龍幸石狩市長に受賞報告を行いました。市長からは「組合の更なる発展と石狩市の農業の活性化のために市としても協力させていただきます。頑張ってください」と励ましの言葉をいただきました。



ミニトマト栽培技術講習会

1月23日、ミニトマト栽培技術講習会を開催しました。

講師には、ホクレン札幌支所生産資材課水田さん、石狩市農業普及センターの江田専門普及員、サカタのタネの池田主任にお越しいただきました。

ホクレンの水田さんからは、液肥と新規に登録された殺虫剤の紹介と生育状況に応じた防除方法等について説明していただきました。またICTを活用した温度や土壌水分、日射量のデータを取ることで出来る自動測定器を紹介していただきました。出席者は真剣な面持ちで資料に目を通し話を聞く姿勢がとても印象的でした。

サカタのタネの池田主任からは、ミニトマト栽培管理の説明をしていただきました。生産者からは多くの質問が出ており、全ての質問に対し、一つ一つ丁寧に答えていただきました。

石狩農業普及センター江田専門普及員からは昨年度のミニトマトの実績について説明していただきました。近年の実績からミニトマトの反収が増えているとの説明を受け、より一層栽培意欲の向上に繋がる講習会となり、今年度も反収増加を目標に会員一同努力していきます。



高岡施設園芸生産組合 通常総会

2月18日、高岡施設園芸生産組合が通常総会を開催しました。

開会にあたり藤岡浩晃組合長の挨拶があり、議事は慎重審議で進み提出議案は原案通り可決・承認されました。会員からは部会活動に対し活発な意見が出され、今年度も栽培技術向上のために先進地視察研修と現地検討会を開催する計画となっています。



6部会合同通常総会&講習会

2月21日、6部会による合同通常総会を開催しました。

開会にあたり6部会を代表して人参加部の横山忠昭部会長より挨拶があり、議長には山内克彦さんが選任されました。会員からは部会活動に対する意見や要望が出され、議事は全て原案通り可決・承認されました。

総会終了後には肥料講習会を開催しました。講師として、ホクレン札幌支所生産資材課の水田係長にお越しいただきました。

講習会では、土壌のPHの改善と効果について、土壌改良資材のシエールロックと、排水性改善方法について説明をいただきました。

排水性改善の方法として、カットドレーンの施行やスクリーンに映し出された暗渠の方法の動画を見て、多くの質問がありました。一つ一つ丁寧に答えていただき、大変有意義な講習会となりました。



▲締めの挨拶をする 伊藤昇 食用馬鈴薯部会長
▲開会の挨拶をする 横山忠昭 人参加部会長

ブロッコリー部会通常総会&講習会

2月19日、ブロッコリー部会が通常総会を開催しました。

開会にあたり成田和彦部会長より「2年連続で販売金額4億円を達成することができました。今年度も販売金額4億円を達成できるように頑張ります」と力強い挨拶がありました。

来賓を代表して、丸果石川中央青果株式会社の野菜第一部立花次長は「今年度も石狩産のブロッコリーを高く販売していきたいと思っていますので、たくさんのお荷をよろしく願います」と、札幌みらい中央青果株式会社の木下副部長は「石川中央青果さんより高く販売しますので、札幌市場に全部出荷してください」とそれぞれに熱い挨拶をいただきました。



成田和彦 部会長
藤岡裕寿 議長



▲朝日工業株式会社 開発部 種苗開発課 出野さん
▲石狩農業改良普及センター 石狩北部支所 細田主査

次に、朝日工業(株)開発部 種苗開発課 出野さんから、北海道各地で現在約188ha作付され今後も作付面積増が期待される品種の「トップスター」の特性の説明がありました。草姿がコンパクトだが花蕾位置が高く収穫作業性も良いとのこと、作付してみようかなという声も上がっていました。

最後にホクレン札幌支所の生産資材課水田係長から、花蕾腐敗病・軟腐病、根こぶ病と黒すす病について説明していただきました。

長時間に渡る講習会でしたが、出席者は、自分の圃場をイメージしながら熱心に講習を受けていました。

議長に藤岡裕寿さんを選任し、部会活動への活発な意見や要望が出され、議事は全て原案通り可決・承認されました。

総会終了後には4名の講師をお招きして講習会を行いました。

始めに、石狩農業改良普及センターの石狩北部支所細田主査より、昨年度行った8月・9月取りのブロッコリー栽培試験の報告をいただきました。

続いて、みかど協和(株)北海道支店の上野支店長より、石狩地区でのオススメ品種の「ジェットドーム」と「スピードドーム052」の紹介と栽培のポイントを指導していただきました。



女性部 新年会で気持ちをひとつに



1月16日、女性部新年会を美食工房で行い、部員17名が参加しました。新居久美子部長の挨拶で始まり、昨年度の振り返りと今年の抱負を述べました。美味しい食事を堪能し、中盤には毎年恒例のビンゴ大会が行われ大変盛り上がりました。終わりには、出稼あけみ副部長が今年の意気込みを語り、参加者一同今年度も女性部活動を頑張ろうと気持ちをひとつにしています。



JA後志・石狩地区女性部研修会



1月29日、30日、令和元年度JA後志・石狩地区女性部研修会が定山溪ビューホテルで開催され、当JA女性部役員9名を含む総勢170名が参加しました。1日目は、JA道女性協議会国内視察研修の報告を当女性部の新居久美子部長が行い、研修内容をスライドで発表しました。続いて、後志・石狩地区交流企画として昨年度に引き続き「ワールドカフェ」が行われました。各グループでテーマに沿って話し合い、一定時間でリーダー以外のメンバーがバラバラになるよう席替えをし、毎回違うメンバーと会話を弾ませるとい手法です。この流れを3回行い「地域のゴミ対策」「我が家のおすすめ料理」「防災対策」の3つのテーマで話し合いが行

われ、大変充実した時間を過ごせたようでした。また、各テーブルに模造紙を置き参加者が自己紹介や女性部への想いを自由に書けるよう工夫していました。懇親会では全JAから代表者がカラオケに出場し、当女性部も熊倉恵里さんが大黒摩季さんの「ら・ら・ら」を熱唱し、参加者全員で会場を盛り上げました。2日目は、北海道大学大学院農学研究院准教授の小林国之教授の講演が行われ「地域農業と女性部活動に期待するもの」という内容に参加者は真剣に耳を傾けていました。最後にJA女性の歌を斉唱し、年に一度の研修会は惜しまれつつも閉会となりました。



農業の宝☆ げんきびと紹介 Vol.5

入植はいつですか？

先祖が明治28年に富山県から入植して農業を始めて4代目。自分は4人兄妹の長男で当時は男の子が生まれたら後を継ぐ時代だったから農業一筋だったね。今はすっかり任せてるけど、息子で5代目になるねえ。

お二人の出会いとご家族構成は？

ご近所さんの紹介で出会い、昭和38年に結婚して58年目。子どもは女2人男1人、孫6人に恵まれたね。



▲金婚式での家族写真

元気の源は？

今は孫が巣立ってしまって4人暮らしだけど、家族の誕生日ごとに毎年全員で食事会をしていて、それが楽しみの一つ。

今後の目標などは？

今年から先祖のこと、沿革史や家系図を調べたいと思っているんだよね。
(馬の写真：昔飼っていたそうです)



▲1995年のお二人

取材エピソード

★こぼれ話★

勝子さんの趣味はお花を育てること。お家の中も沢山のお花が咲いていて、花壇コンクールでは何度も賞に輝いています☆☆



★高齢者クラブでも大活躍★

過去には土地改良区の理事・理事長を18年間歴任されていた栄一さん。取材でご自宅にお邪魔した際は、ちょうど高齢者クラブの資料作りでお忙しくされているところでした。今は高齢者クラブの役員として案内文や資料を任されている、総会資料には写真ページを多くしてカラー印刷で見やすく工夫しているそう。でも、みんな文章よりも写真ばかり見ちゃうのが悩ましいのだからか。

キラリ星みーつけたー

むらかみ とうま
村上 叶真 さん (15歳)

石狩中学校3年生で
4月から札幌新陽高等学校に進学☆
スノーボード部に入部予定!

今年1月、石狩市教育委員会より
児童生徒スポーツ功績賞を受賞し
た村上叶真さん(15歳)取材しま
した。叶真さんは、村上洋一さん
(北生振地区)のお孫さんで、ス
ノーボード選手として数々の大会
で好成績を残し活躍しています。



左:村上叶真さん
右:プロスノーボーダーの八巻篤史さん

スノーボードを始めたのはいつから?

小学5年生の時に『ヨコノリ少年団』で体験したのが面白くて習い始めました。
プロ選手が親身に指導してくれるので先生に恵まれました(父:貴彦さん談)



将来の夢は?

スノーボードでプロになって雪山で撮影したい!

昨年3月に全国制覇

昨年3月:第37回J S B A全日本ス
ノーボード選手権スロープスタイルジ
ュニア男子の部で優勝



今後の大会予定

今年2月:同大会の地区予選で北海
道代表として選ばれ3月5日から新潟県で開催される第
38回同選手権に出場します。今回はジュニアの部で
はなく、3位以内入賞でプロ昇格がかかっているオー
プンクラス(年齢制限無し)に挑みます。

ヒヤヒヤしたエピソード

ケガと隣り合わせのスポーツなので、脳しんとう(2回)、あばらを骨折、鼻を骨折なども経験しましたが、それでもやめられない楽しさがあります。

親御さんに一言

いつも練習や大会に連れて
行ってくれてありがとう!



【スロープスタイルとは】

1990年代にアメリカで生まれ2014年ソチオリンピックから新種目に採用されて世の中に知れ渡った種目。滑走しながらコース上のジャンプ台やアイテム(手すり型のレールなど人工的な障害物)でアクロバティックな技を行い演技ポイントを競い合う種目。ゴールにたどり着くまでの「技の難易度」「着地のキレイさ」「独創性」「全体の流れ」の観点から採点される。



未来を担う 若手職員に インタビュー

～1年を振り返って～



◆ 1年を振り返って ◆

佐久間
覚えることが多く毎日が勉強でした。ミスも多き上司に迷惑をかけることもありましたが、皆さん優しく何か1年やりきれたという思いです。

須田
自分の未熟さを痛感した1年ですぐに行動出来ないことも多く、業務で分からないことはすぐに上司を頼ってしまい積極的にチャレンジできませんでした。

中澤
業務の流れを覚えることで精一杯で、組合員さんや上司に迷惑かけることが多かったのですが、皆さん優しく接していただき、とても働きやすい環境でした。

◆ 印象に残ったこと ◆

佐久間
青年部の視察研修です。事務局として初の大きな行事であり、予約や行程の作成、先方への連絡など不安と緊張でいっぱいでしたが、無事研修を終え達成感や反省点・改善点を見つけたことができたので、自分にとって少し成長したと実感できた業務でした。

須田
組合員さんから「一年間よく頑張ったな」と評価していただいた事です。2年目もしっかりと評価してもらえるように頑張っていきたいと思いました。

中澤
新人農業実習の田植えやミニトマトの定植実習が印象に残っています。実習を通して、組合員さんの作業がいかに大変かを知ることができました。

◆ 2人から見た同期 ◆

佐久間職員へ
《須田より》忙しい時期でも態度や顔に出さず、しっかりと向き合っている姿勢を見習いたいです。
《中澤より》仕事の動きも素晴らしく、裏表がなく優しいし周りにも気を遣えるので頼れる存在です。



動するということを今後の目標として、また反省点・改善点を見直し、JAIしかりの職員であるということを再認識して職務に励みたいです。

須田職員へ
《中澤より》何事にも素直な人間性で、仕事に対してがむしやらの姿勢を見習ってみたいです。

佐久間より 常に先を考えることができ、弱音を吐かず周りから見ても応援したくなります。

中澤職員へ
《須田より》とても明るく組合員対応もすごく良いと思うので見習っていききたいです。
《佐久間より》明るく元気があり自ら率先して行動でき、組合員さんから愛される存在。僕にはないものを持っているので見習っていききたいです。

◆ これからの目標 ◆

佐久間
問かれたこと全てに対応できる職員になりたいと思っています。わからないことを積極的に学び、理解し行

須田
青果課では販売業務を担当し、組合員さんの栽培状況の確認や市場関係者とのやり取りでは自分の思いをきちんと伝えなければ信頼関係は築けず、人との信頼関係が大切だと学びました。挨拶や言葉遣いはもちろん、これからも初心を忘れず業務に取り組んでいきます。

中澤
常に先を考えた行動と確認して作業することで、業務でのミスも少しでもなくしたいです。また、たくさん学んで知識を身につけ、組合員さんとの会話を増やし信頼される職員を目指して努力していきます。



ATM営業時間変更のお知らせ

本店・花畔支店に設置しているATMの営業時間を3月2日より変更しましたのでお知らせいたします。

【平日】8時45分～17時30分
【土・日・祝祭日】休み

※その他の時間は、手数料無料でご利用いただけるATMもございますので下表を参考にしてください。
【ゆうちょ銀行（平日のみ無料）・セブン銀行・イーネット・ローソン銀行のATMでは入金も無料で利用可能です。】

ご利用手数料 一覧（消費税込）

金融機関名	お取引内容	ご利用手数料		
		平日 8:45～18:00	土曜 9:00～14:00	平日・土曜日の その他の時間帯および 日曜日・祝日
JAバンク	入出金	無料	無料	無料
ゆうちょ銀行	入出金	無料	110円	110円
セブン銀行	入出金	無料	無料	110円
イーネットATM	入出金	無料	無料	110円
ローソン銀行	入出金	無料	無料	110円
JFマリンバンク	出金	無料	無料	無料
その他（MICS提携）	出金	110円	220円	220円

※なお、土曜日が祝日と重なる場合は、日曜・祝日その他時間帯のご利用手数料となります。

理事会だより

第12回 定例理事会 ～令和2年1月20日～

■ 報告事項 ■

- 1) 農産物出荷状況等報告
- 2) 令和元年度北海道産業貢献賞の受賞について
- 3) 乗用型トラクター及びトラレーラの法令区分について
- 4) 要領類の制定等について
懲戒委員会要領（制定）/役員責任調査委員会設置要領（改正）
- 5) 実施棚卸計画（決算）について
- 6) 農事組合長会議の開催について
- 7) 今後の行事予定について

■ 審議事項 ■

- 1) 令和2年度コンプライアンス・プログラムの制定について
- 2) コンプライアンスマニュアルの一部改正について
- 3) 利用業務規程の制定について
- 4) 加工業務規程の制定について
- 5) 定款の一部改正について
- 6) 令和2年度内部監査計画について
- 7) 令和2年度経営定期点検実施計画について
- 8) 令和元年度固定資産減損会計について

人事異動のお知らせ

3月1日付人事異動

◆経済部長 (前 営農部農産振興課長:とれのさと)	岩本 孝義	◆営農部青果課青果係 (前 経済部資材課資材係)	前田 直美
◆総務部長 (前 総務部長兼経済部長)	大田 富夫	◆金融共済部共済課推進係:花畔支店 (前 金融共済部金融課融資相談係:花畔支店)	寒河江 耕平
◆営農部農産振興課長:とれのさと (前 経済部燃料自動車課長)	細川 航	◆営農部米麦課米麦係 (前 金融共済部共済課推進係:花畔支店)	瀬能 憲吾
◆経済部燃料自動車課長 (前 経済部燃料自動車係)	中田 康晴	◆金融共済部共済課共済係:花畔支店 (前 金融共済部金融課金融係:花畔支店)	藤井 友里
◆営農部営農課長 (前 営農部営農課営農係)	和島 厚司	◆営農部営農課営農係 (前 営農部青果課青果係)	梶 亮太
◆営農部営農課調査役 (前 営農部営農課長)	白倉 寛	◆営農部青果課青果係 (前 営農部米麦課米麦係)	木村 雄磨

おくやみ

生振地区 第3組合
松原 ハルさん 享年93歳
令和2年1月30日逝去

生振地区 第4組合
樋口 幸子さん 享年86歳
令和2年2月4日逝去

花畔地区 個人
見上 勝実さん 享年76歳
令和2年2月20日逝去

謹んでお悔やみ申し上げます。

令和2年度

農事組合長名簿

地区	農事組合	氏名
石 狩	五の沢	青木 豊
	高岡第5	小林 孝和
	高岡第4	増田 正人
	高岡第3	蓮田 博
	高岡第2	平野 貴久
	高岡第1	竹永 浩士
	美登位	堀田 恵一
	北生振	藤山 和宏
	大曲	清野 和彦
花 畔	北 区	林 勝栄
	農 住	坂本 広樹
	中 央	長谷川 肅
	新 道	溝渕 正一
	上 組	伊藤 康雄
	南線協栄	鳴海 守一
	樽 川	赤山 義孝
	第1組合	吉田 宣晃
	第2組合	吉田 善勝
生 振	第3組合	岩田 克美
	第4組合	阿部 康夫
	第5組合	中田 守
	第6組合	宮前 誠
	第7組合	竹内 邦男
	第8組合	宮北 義雄

(敬称略)

Information

各種資格試験合格者

令和元年度各種資格試験に下記の通り合格しました。
今後も職員資格認定試験・担当部署で必要な資格試験はもちろんのこと、組合員の営農・生活に役立つ資格取得のため積極的に取り組みます。

農協資格認定試験合格者

種 類	氏 名	役 職
中級	寒河江 耕平	共済課 推進係
中級	梶 亮太	営農課 営農係
中級	木村 雄磨	青果課 青果係
中級	千田 翔太	農産振興課 農産振興係
中級	藤井 友里	共済課 共済係
中級	瀬能 憲吾	米麦課 米麦係
中級	佐々木 莉子	金融課 金融係
初級	佐久間 祥彰	営農課 営農係

各種資格取得者

種 類	氏 名	役 職
毒物劇物取扱主任者	寒河江 耕平	共済課 推進係
毒物劇物取扱主任者	千田 翔太	農産振興課 農産振興係
毒物劇物取扱主任者	佐久間 祥彰	営農課 営農係



リニューアルオープンと 夏期営業開始のお知らせ

夏期営業: 3月28日(土)～
営業時間: 午前9時30分～午後5時まで
定休日: 第2・第4水曜日
(※祝祭日の場合は翌日に振替)

3月28日～3月29日の2日間、店舗改装後の装いもあらたにリニューアルオープンを予定しています。災害対応の一環として売り場面積を拡張し、外売り場もしっかりと整えイベント対応がより快適にできる施設としてグレードアップした『とれのさと』に是非お越しください。

売買・賃貸物件募集

JAいしかりでは、
売買・賃貸物件を募集しています。

所有している不動産の売却や賃貸・管理についてなど、
お困りのことはございませんか？
小さなことでもお気軽にご相談ください！

【お問い合わせ】
JAいしかり 花畔支店 金融課
TEL: 0133-64-1215
FAX: 0133-64-4005

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



今回は内海まご園の「なめこ」を使った料理をご紹介します！

プリップリツのなめこであっただうどん

… 材料 (1人前) …

- なめこ：100g
- うどん(冷凍)：1玉
- 水：400ml
- ☆しょうゆ：大さじ1
- ☆みりん：大さじ1
- ☆顆粒和風だし：小さじ1/2
- ワカメ：1g
- 小ねぎ(小口切り)：適量

… 作り方 …

準備。なめこは流水でサッと洗い(洗いすぎに注意)、水気を切る。

1. 鍋に水を入れて中火にかけ、沸騰したらなめこを加える。
2. ひと煮立ちしたら☆を加え、再度ひと煮立ちさせたら火をとめる。
3. 別鍋でゆでたうどんを器に盛り、2をかけ、ワカメと小ねぎを盛りつけたら完成。



なめこ

なめこの「ぬめり」の主成分ペクチンは、糖質の吸収を穏やかにして急激な血糖値の上昇やコレステロールの吸収を抑制する作用があります。また、保湿力の高いトレハロースや腸の働きを整えてくれる食物繊維も多く含まれています。高血圧・動脈硬化・便秘の予防や消化促進、美肌効果などが期待できます。内海まご園のなめこはプリップリツで食べごたえがあって美味しいと評判で、リピーターが多くいます。とれのさとには、評判のなめこが毎日入荷されていますので是非その食感をご賞味ください。

