

虹のしずく

2023
vol.14

生産者と消費者、
そして、食に携わる
全ての方を紡ぐ
JAであり続けたい。

目次

01 | 札幌×農

大浜みやこ

「厳しい基準をクリアした証し
ブランドかぼちゃ『大浜みやこ』」

古川ポーク

「父親からのバトンを繋いで16年
古川ポークのブランドを継承する3代目」

05 | 札幌産食べるならココCheck

06 | 札幌産買うならココCheck

07 | 「とっておきレシピ」で

札幌野菜をもっと美味しく！

09 | 札幌の農業を知る・伝える

11 | 知って納得！JAの取り組み

13 | インフォメーション

厳しい基準をクリアした証し ブランドかぼちゃ「大浜みやこ」

松森 剛さん(62)



小樽ドリームビーチまで目と鼻の先、そこはかとなく海の香りを感じられる手稲山ロ口地区には砂地の畑が広がっていました。

砂地を味方に手塩にかけ 育てるかぼちゃ

ある夏の日、松森農園を訪れると、初セリを控えて忙しいにも関わらず、松森剛さんが快く迎え入れてくれた。

大浜海岸に近いことから名付けられた「大浜みやこ」は、今や札幌近郊のみならず銀座の料亭でも提供される名品。お中元にも選ばれ、美味しさは津々浦々まで知れ渡っている。

「大浜みやこ」の誕生は1981年。砂地が多い手稲山ロ口地区は、かつて地力に乏しく農業不毛の地といわれていた。生産者たちは砂地に適した作物を模索し、たどり着いたのが「サッポロスイカ」だった。しかしスイカは冷害に弱く、主力作物とするのは難しい。スイ

カに代わる主力作物として始まったのがかぼちゃの栽培だ。水はけの良い乾燥した砂質土は、日中の暑いときには長靴でも居られないくらい地温が上がり、逆に夜にはスツと下がる。この厳しい自然条件を生産者の努力で「自然の恵み」に転換し、全国に誇る地域ブランドとして確立させた。

「大浜みやこ」を 守るため

自ら設ける厳しい基準

松森さんは18歳の頃から農業を始め、今年で44年目。「私は『大浜みやこ』の始まりから携わっているから当然、強い想いを持っているよ。『大浜みやこ』として出荷できるのは厳しい基準をクリアしたものだ。地域の生産者と結束してブランドを守り続け、良品質を保ちたい。」

「大浜みやこ」として出荷するには、いくつかの関門がある。その一つが生産者同士で



1. 厳しい基準をクリアしたかぼちゃのみに貼られる大浜みやこのシール 2. 圃場に咲く鮮やかなかぼちゃの花 3. かぼちゃのへたを一つ一つ丁寧に切る松森さん 4. 厳選して収穫したかぼちゃを受け取る松森農園三代目の諒さん 5. コンテナに積まれた収穫後のかぼちゃ

話し合っただけを出荷する「共選(きょうせん)」である。

「収穫時期が近づくと、全生産者9名が集まり会議を開催。そこで生産者各々の畑から採ったかぼちゃを切つて並べ、色艶などを確認し畑ごとの収穫日程を決定する。生産者は決定に従い完熟したかぼちゃを順に収穫し、検査員による品質チェックを受ける。確認事項は与える肥料の種類や量、農薬散布の状況など多岐にわたる。こうした難関をクリアしたかぼちゃに、厳重

に管理されたシールを貼り、ようやく「大浜みやこ」として出荷することができ。すべては、消費者に安全・安心な農作物を届けるため、そしてみんなで作り上げたブランドを守るためである。

「美味しい」の聲が支え

未来へ継ぎたい

地域ブランド

「水はけが良い」肥料もよ

り多く与えなければいけないという事。最近の肥料の高騰は深刻だけど、『こんな美味しいかぼちゃは食べた事ない』『お中元で贈ったら喜ばれたから、また来年も購入したい』と言ってくれる方々への感謝の気持ちで頑張つていくよ。跡継ぎの息子も一生懸命にやつてくれている。息子がずっと作り続けてくれると嬉しいな。」

今年の初セリは7月21日に行われ、秀品5玉(10kg)で8万円の値が付いた。昨年よりも1万円高値となる幸先の良いスタートである。「今年は6月の日照不足に悩まされましたが、7月の好天ででんぶん質や糖度も高くなって、例年より甘みが強いかぼちゃになりました。自信をもつて出荷しています。」取材陣に力強く語る松森さんの姿は安堵と誇りに満ちていた。

広い砂地の畑で生産者の強い結束のもと育まれる「大浜みやこ」が、遠い未来まで繋がっていくことを心から願う。

父親からのバトンを繋いで16年 「古川ポーク」のブランドを継承する3代目

古川貴朗さん(39)

大都市札幌で養豚場を営むことには、難しさがあります。豊滝の地で「古川ポーク」のブランド、そして札幌で1軒となった養豚場を守るため、奮闘する3代目の姿がありました。

繋がれた親子のバトン

「4月から息子が継いでくれる予定なんです。今まで本格的に豚のことを教えたことがなかったですし、先行きに不安はありますが、親子でバトンを渡せるのが純粋に嬉しいですね。」

以前、当組合広報誌の取材をうけてくださった父・雅康さんの言葉だ。時は流れ16年。雅康さんが託した「親子のバトン」は息子の貴朗さんに着実に受け継がれていた。

札幌の奥座敷とも呼ばれる定山溪に近い南区豊滝。そびえ立つ札幌岳の麓に札幌唯一の養豚場、古川農場がある。昭和50年にはおよそ100軒の養豚場があった札幌だが、今は古川農場1軒のみ。古川農場は、貴朗さんの祖父にあたる先々代が平岸で水田と果

樹園の他に豚を飼育したのが始まり。札幌オリンピックの整備等の理由から北広島市へ移転し、その後ゴルフ場の開発もあり、平成3年に現在の地へ移った。

「平岸から毎日通うのは大変で、特に冬は雪で前が見えなかつたり、道がなかつたり。でも、静かできれいな水と澄んだ空気で、豚をストレスなく育てることができる。そして、休憩中に眺める八剣山の景色に癒されるんです。」と貴朗さんは話す。

良質を保つためのこだわり

古川農場は、豚舎2棟、倉庫、堆肥舎、浄化処理場の施設を持つ。父・雅康さんの代から変わらず、大ヨークシャー×ランドレース×デュロックの3種類の純粋種を掛け合わせた三元豚を飼育し、週1回20〜40頭、年間約1、600頭を出荷している。

近年は飼料価格の高騰や輸入豚肉の増加など、経営環境は厳しい状況にある中で、特に豚熱(CSF、旧称豚コレラ)



1



2



3



4



5

1. 子豚に餌やりを行う古川さん 2. 古川さんこだわりの道産の非遺伝子組み換えとうもろこしを使用した仕上げ飼料 3. 古川農場で育つ生後2 か月の子豚 4. 平成3年から豊滝に移った古川農場 5. 古川さんの癒しでもある、農場から見える山々

等の感染症対策に経営努力が

払われている。豚舎をはじめ、

建物間の移動の際は必ず長靴

を履き替える。休憩場から豚

舎に行くまで、実に4回以上履

き替える徹底ぶりだ。飼料への

こだわりも強い。2021年

より三元豚に与える飼料は、

北海道産の子実コーンをベ

ースに、できるだけ北海道産の

ものに移行している。出荷前

は、非遺伝子組み換えとうも

ろこしに道産小麦10%を加え

た仕上げ飼料、また生後90日

齢以降の肥育豚は無投薬飼育

のため、抗菌性を有しない飼

料を使用する。

「将棋めし」に

古川ポーク

細やかな気遣いの下、ストレ

スなく育った豚たちは、「古川

ポーク」の名前で様々な有名

店で取り扱いされる。過去に

は北海道枝肉共励会・肉豚の

部で全道最優秀賞を受賞。現

在は生活クラブや大金畜産

(商品名は札幌豊滝産熟選豚)

をはじめ、JAさつぽろ生産

者直売所「とれたてつこ南」など

で販売されている。

昨年、定山溪で開催された

第63期王位戦では藤井聡太棋

士が「将棋めし」として「古

川ポーク」ミートソースパス

タと焚火グリルサラダ」を

選んで話題になった。更に今

年4月に開催されたG7札幌

気候・エネルギー・環境大臣

会合のレセプションで「古川

ポーク」を前面に出した食事

が提供される等、その美味し

さは周知のものとなつている。

そんな中でも謙虚な姿勢を忘

れない。

「みなさまに褒めていただ

き嬉しいのですが、まだまだ

です。より柔らかく、そして

赤身の美味しさを追求したい

ですね。今でも父とたくさん

話をして、相談しながら取り

組んでいます。もつと柔らか

く美味しい豚肉を目指し、家

族と協力して日々頑張ってい

ます。より多くの方々に食べ

てもらいたいですね。」

札幌唯一となった養豚場を、

そして古川農場を守ると決め

たその日から、貴朗さんの意

志が揺らぐことはない。

グルメ情報

古川ポーク、大浜みやこかぼちゃが食べられるお店、3店舗をご紹介します！



桮ノ山キッチン はるらんな

桮ノ山 キッチン はるらんな 店長 櫻庭さんより

地場産品を使用したメニューを考えていた際、偶然代表者と同じ「古川」の名がつく農場を見つけたのがきっかけで、味・水分量・肉質・香りが圧倒的に良質な「古川ポーク」を使用しています。お客様からは「お肉が柔らかく、味わい深い」とお声が寄せられています。

無農薬にこだわる提携農家の新鮮地場野菜や、近隣の果樹園、地元養豚場などで生産されたこだわり食材を使用した創作料理が食べられるレストラン

住所 札幌市南区定山溪温泉西4丁目371-2
心の里 桮のてらす内
電話番号 (011)206-1234
営業時間 11時～15時
定休日 木曜日



はるらんなサンドセット 1,300円(税込)

古川ポークのソーセージ・ベーコン・ロースハムと季節の道産野菜を自家製フォカッチャでサンド。すっきりとした味わいの特製マスタードソースが古川ポークの旨味を引き出す。



北海道 桮のシチュー 1,650円(税込)

古川ポークの肩ロースを、白ワイン・フォンドボー・トマトペース・香味野菜で煮込み、地元や北海道で収穫された味わい豊かな焼き野菜を加えた煮込み料理。



古川ポークの焼き火グリルコース 2,750円(税込)

古川ポークのロース肉を低温ローストし、仕上げに焼き火と薫で香りづけ。さらに地場・道産の焼き野菜、岩田醸造の味噌をブレンドした特製味噌を添えた味わい深い逸品。

パティスリーアンシャルロット オーナーシェフ 吉本さんより

かぼちゃ本来の味が決め手と考えていました。15～16年前、飛び込みで生産者さんを訪ね、他のかぼちゃとは違う甘味と食感に惚れ込んだことがきっかけで「大浜みやこ」を使用しています。特に大浜みやこかぼちゃ(ケーキ)は毎年楽しみにしているお客様がいるほど好評です。

*仕入状況によっては期間内に販売終了となる場合がございます。

食べ飽きしないケーキ・焼き菓子で人気を呼ぶ、国家最優秀職人の弟子が守る、札幌の人気洋菓子店

住所 札幌市北区北35条西10丁目3-15
電話番号 (0120)191-419(お客様用フリーダイヤル)
営業時間 10時～18時30分
定休日 不定休



大浜みやこかぼちゃ(ケーキ)グラム販売

この時期にしか食べられない、まるごと蒸したかぼちゃの中にムースが詰め込まれた皮まで食べられるケーキ。*9月末までの販売を予定。



かぼちゃプリン350円(税込)

「大浜みやこかぼちゃ」をペーストにして作ったプリン。



大浜みやこクッキー12枚入り1,296円(税込)
1枚108円(税込)

ホクホクした甘みのある「大浜みやこ」を活かした素朴な味わいのクッキー。

円山おやき満月屋 店長 石澤さんより

道外へ催事出店する際「なるべく地元の野菜を使いたい」と思い、JAさっぽろに相談したのがきっかけで「大浜みやこ」を使用しています。昨年は複数回購入するお客様が来店される程の人気でした。

*仕入状況によっては期間内に販売終了となる場合がございます。

小麦や小豆など、道産素材を使用した、「皮もっちり」、「具がたっぷり」が特徴の長野郷土料理「おやき」の専門店

住所 札幌市中央区南1条西22丁目1-18
Build裏参道1F
電話番号 (011)213-7304
営業時間 11時～17時
定休日 月曜日・火曜日
*月曜日が祝日の場合
火曜日・水曜日



かぼちゃおやき

甘くてホクホクの大浜みやこかぼちゃは、おやきとの相性抜群です！満月屋のおやきは具がぎっしり詰まっているので、かぼちゃの味を存分に楽しめます。*9月末までの販売を予定



パティスリーアンシャルロット



円山おやき満月屋

直売所情報

札幌産農産物を販売するJAさっぽろの生産者直売所が4カ所で営業中！

2023年度から新設！

夏は地元手稲山口の特産品「サッポロスイカ」や「大浜みやこ(かぼちゃ)」も並びます！

とれたてっつこ西

10月末まで営業予定！

札幌市手稲区前田1条10丁目3-20
(手稲支店隣接)

☎ (011) 682-7161

🕒 月～金曜日 / 10:00～15:00

🏠 土曜日・日曜日・祝日



新鮮な野菜を取り揃えてお持ちしています

手稲区・西区を中心に札幌全域、石狩地区の野菜を取り扱っています！

とれたてっつこ南

11月上旬まで営業予定

札幌市南区石山2条9丁目7-88
(南支店隣接)

☎ (011) 592-6141

営業期間中のみ

🕒 月～土曜日 / 9:30～15:00

🏠 日曜日・祝日



出品する生産者の皆さん「新鮮な南区の野菜をぜひ食べてくださいね！」

秋はリンゴやブルーベリーも並びます！



しのりとれたてっつこ

11月上旬まで営業予定

札幌市北区篠路3条10丁目1-1
(篠路支店隣接)

☎ (011) 771-2130

営業期間中のみ

🕒 月～土曜日 / 10:00～15:00

🏠 日曜日・祝日



出品する生産者の皆さん「リニューアルした直売所に是非来てくださいね！」

収穫シーズンが到来した北区産の玉ねぎも並びます！

とれたてっつこ厚別

10月末まで営業予定

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
(厚別支店横・セブン-イレブンさん裏)

☎ (011) 891-2154

🕒 月～金曜日 / 10:00～15:00

🏠 土曜日・日曜日・祝日



地物の野菜を取り揃えております是非お立ち寄りください

厚別近郊だけでなく、札幌全域の野菜も取扱っています！

産地直送！札幌産農産物の販売コーナーを設置しています！

ホクレンショップ「もぎたて市」

ホクレンショップ店内に夏期限定で設けられる生産者直売コーナー「もぎたて市」。南区の中ノ沢店、清田区のFood Farm平岡公園通り店では、近隣地域で生産者が収穫した野菜を新鮮そのままにご提供しています。

中ノ沢店

📍 札幌市南区中ノ沢2丁目2

Food Farm平岡公園通り店

📍 札幌市清田区里塚緑ヶ丘5丁目1-10



マックスバリュ「まごころ農家コーナー」

マックスバリュの一部店舗では、「まごころ農家コーナー」を設け札幌産の野菜を販売しています。

北40条店 📍 札幌市東区北40条東1丁目3-1

新琴似店 📍 札幌市北区新琴似10条2丁目1

澄川店 📍 札幌市南区澄川4条2丁目2-6

マルヤマクラス店 📍 札幌市中央区南1条西27丁目1-1

厚別東店 📍 札幌市厚別区厚別東1条1丁目3-1



(写真は昨年の様子です)



このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、札幌野菜の美味しい食べ方をご紹介します。キューピー「とっておきレシピ」の中から厳選したレシピで札幌野菜を調理する様子をお伝えします。

今年は、軽部組合長と須合副組合長が札幌ブランド野菜「大浜みやこ」(かぼちゃ)を使った二品を調理。かぼちゃは、JAさっぽろ果実部会より提供していただきました。

また、今回の調理には、古川パークのフランクフルトソーセージ(古川農場)・小林牧場物語さわやか牛乳(小林牧場)も使用しています。



軽部組合長

須合副組合長

軽部組合長はかぼちゃとソーセージのマヨグラタンを担当



電子レンジで加熱したかぼちゃを約2cmの角切りにカット。



マヨネーズと牛乳のソースをたっぷりかけます。



焦げ目がつくぐらいまで加熱!
この日は170℃で約4分程加熱しました。

須合副組合長はレーズンのヨーグルトかぼちゃサラダを担当



かぼちゃを半分にカットするのは、一苦労。



カットしたかぼちゃを乾いたキッチンペーパーで包みラップするのがポイント!



お好みの大きさまでつぶしたかぼちゃをヨーグルトとマヨネーズで味付け。



とっておきレシピ

軽部組合長

オーブンを使って焼くことで大浜みやこ特有の甘さと栗のようなほくほく感が引き立ち、素材の味を感じる一品です。かぼちゃの甘さとマヨネーズのコク、ソーセージの塩味の相性がバッチリでとても美味しかったです。札幌を代表するブランドかぼちゃの大浜みやこを多くの方に召し上がっていただけると嬉しいです。

普段調理しない私も手軽に完成することができました。サラダとしてだけでなくクラッカーなどにのせるとお菓子感覚で食べることができます。かぼちゃはβ-カロテンやビタミンCが豊富に含まれているので小さなお子様のおやつにもおすすめです。

須合副組合長

JAさっぽろでは、札幌市民の皆さんにもっと札幌野菜を食べてもらうため、様々な取り組みを展開していきます。





かぼちゃとソーセージのマヨグラタン

調理時間 10分 栄養成分(1人分) エネルギー 215kcal
食塩相当量 0.8g 野菜摂取量 50g

調理のポイント

マヨネーズと牛乳を混ぜたソースが、かぼちゃの甘みとよく合います。オーブントースターの加熱時間は、様子を見て調節してください。

レシビに使った商品
キューピーマヨネーズ



材料(2人分)

かぼちゃ-----100g
ソーセージ 2本-----40g
A 塩-----少々
こしょう-----少々
キューピー マヨネーズ--大さじ2
牛乳-----大さじ1/2

作り方

- ①かぼちゃはワタと種を取り、約2cmの角切りにし、耐熱皿に入れてラップをかけ、レンジ(600W)で1分30秒加熱する。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③ココット皿に①と斜め3等分に切ったソーセージを入れ、②をかけ、オーブントースターで約4分焼く。

レーズンのヨーグルトかぼちゃサラダ

調理時間 10分 栄養成分(1人分) エネルギー 315kcal
食塩相当量 0.3g 野菜摂取量 180g

調理のポイント

お好みで、クラッカーやクッキーにつけてお召しあがりください。お子様も食べやすいサラダです。

レシビに使った商品
キューピーマヨネーズ



材料(2人分)

かぼちゃ 1/4個-----360g
レーズン-----20g
プレーンヨーグルト-----60g
キューピー マヨネーズ-----大さじ2

作り方

- ①かぼちゃはワタと種を取り、さっと洗う。乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(600W)で約6分30秒加熱し、熱いうちにフォークなどでつぶす。
- ②①にレーズンとプレーンヨーグルトを入れ、マヨネーズで和える。



鮭とかぼちゃの黒酢炒め

調理時間 10分 栄養成分(1人分) エネルギー 256kcal
食塩相当量 0.8g 野菜摂取量 50g

材料(2人分)

鮭(生) 2切れ-----200g
かぼちゃ-----100g
エリンギ 2本-----74g
サラダ油-----適量
キューピー テイステイドレッシング
黒酢たまねぎ-----大さじ2

作り方

- ①鮭は4等分に切る
- ②かぼちゃはワタと種を取り、厚さ1cmのくし形切りにし、ひと口大に切る。エリンギは長さ半分に切り、厚さ1cmの薄切りにする。
- ③フライパンに油をひいて熱し、①と②を炒める。火が通ったらドレッシングを加えてさっと炒める。

レシビに使った商品
キューピー
テイステイドレッシング
黒酢たまねぎ



キューピーさん
おすすめレシピ

女性部本部役員が行ってみました！

「札幌の農業を知る・伝える」

札幌農業の魅力を広めよう！

JAさっぽろ女性部は、買って、食べて、
おすすめして札幌農業を応援します！



価格については、8月1日
現在の金額を掲載しております。

札幌近郊産果物のワインやジャム

2 八剣山キッチン&マルシェ

八剣山ワイン、ジャムなどの地元加工品の購入の他、南区産の野菜や卵、ソーセージなどをメインに使用した、ここでしか味わえないこだわりメニューもお楽しみいただけます。



女性部の声

とてもなめらかな食感で、ブドウの香りと甘味に大満足です。

キャンベルジャム(ブドウ)
680円(税込)

札幌市南区砥山194-1
☎ (011) 596-5778

営 [マルシェ] 10:00~17:00
[キッチン] 11:00~17:00
(LO16:30)

休 不定休 P 有



美しくて食感の良い小松菜と大評判

1 今村農園

国道230号線沿い、八剣山を望む圃場で小松菜を露地栽培しています。今村さんが心を込めて生産した小松菜は、このおしゃれなロゴ入りパッケージが目印。とれたてっこの南で購入できます！



女性部の声

ひと束、ひと束の形が揃っていて感動！シャキシャキの食感です。

小松菜
100円(税込)



雄、雌一緒に平飼いされる健康な鶏の卵とスイーツ

4 永光農園コッコテラス

自然豊かな環境下で、良く運動し健康的に暮らす鶏が産んだ有精卵を購入できます。飼料の原料も90%以上が、北海道産で安心。自慢の卵で作ったシフォンケーキがおすすめ！店内にはカフェスペースも併設され、パンケーキが好評です。



シフォンケーキ
1個390円(税込)

女性部の声
ふわふわ、しっとりとした食感。卵もほんのり甘みを感じて美味しかったです。

卵6個入～
450円(税込)



札幌市清田区有明216
☎ (011) 886-7204

営 10:00～17:00
[カフェ]11:00～16:30
(LO16:00)

休 水曜日(祝日の場合は営業)
[カフェ]水、土、日、祝日
P 有



食材の質にこだわった本格的なイタリアン

3 地下バルCheers(チアーズ)

小林牧場から直送する牛乳やチーズを用いて、食材が引き立つような料理に仕上げています。本来の旨味を引き出し濃厚で質が良い料理。おひとり様はもちろん、記念日や女子会にもぴったりのお店です。



小林牧場チーズとブラックペッパーのペペロンチーノ

女性部の声
チーズが濃厚でペペロンチーノの風味とマッチして美味しかったです。チーズ本来の味が堪能でき、他のパスタも食べてみたいです。

全品1,400円(税込) スープ・一口前菜・サラダ・ドリンク付き
※パスタ大盛りは+300円

ランチメニュー
～通常メニュー～
・小林牧場チーズとブラックペッパーのペペロンチーノ
・ゴロゴロ肉のポロネーゼ 他

札幌市厚別区厚別中央1条6丁目3-1 ホクノー新札幌ビル地下1階
☎ (011) 887-9767

営 [ランチ]
11:30～14:30 (L.O.14:00)
[ディナー]
17:30～23:00 (L.O.22:00)

休 日曜日、月曜日
P 無



牧場直送の牛乳で作った新鮮なソフトクリーム

6 小林牧場 おかしなソフトクリーム工房

牛乳そのものにこだわったソフトクリームを、雄大な牧場風景を眺めながら味わえます。「牛乳ソフト」をはじめ、爽やかな口当たりの「ヨーグルトソフト」、小林牧場の生乳100%で作るチーズや牛乳なども販売しています。



牛乳ソフト(カップ)380円(税込)
※トッピングは別料金です。

女性部の声
後味がさっぱりとして、口どけがよく、もう一つ食べたくまりました。生産者さんと直接お会いして、こだわりを伺うことが出来たので、沢山の方におすすめしたいです。

江別市西野幌423-18
☎ (011) 398-7172

営 [4月中旬～10月中旬]
10:00～17:00
[10月中旬～4月中旬]
10:00～16:00

休 不定休 P 有



自家農園いちごたっぷりのパフェが大人気！

5 自然満喫倶楽部

5月上旬から12月下旬は自家農園産四季なりいちご「きよたベリー」を使用。アイスの甘みといちごの酸味が相まって絶品です。ご自宅から遠い方はアリオ札幌店でも食べられますよ！

いちごパフェ
各種500円～800円(税込)



女性部の声
ジューシーないちごですね。餡にまでいちごが練り込まれていて風味を感じられました。また、生産者として長期間にわたるいちごの収穫調整への努力が伝わりました。



いちご大福
各300円(税込)

札幌市清田区有明187
☎ (011) 883-6886

営 夏季[3/1～10/31]
10:00～17:00
冬季[11/1～2/28]
11:00～16:00

休 年中無休 ※年末年始 定休日有
P 有



JAさっぽろ女性部×市立札幌みなみの杜高等支援学校

< 真剣に取り組む生徒の姿から女性部員も学びを得た漬物講座 >

「JAさっぽろ女性部」と「市立札幌みなみの杜高等支援学校」が連携し、女性部員による漬物講座を同校の調理室で行いました。同校では生徒自ら調理・接客を行うカフェ「杜cafe」を運営しており、漬物講座では「地産地消」「伝統食の継承」「生徒と女性部で新しい価値を共創」をコンセプトにヤーコンを使ったオリジナルの漬物作成に向けて生徒と部員でアイデアを出し合いました。女性部がレシピの考案に協力したオリジナルの漬物は、「杜cafe」でカレーライスの付け合わせとして提供されました。今年、札幌伝統野菜「札幌大長ナンバン」を使用した三升漬けや、白菜の漬物講座を開講します。



女性部員が講師となり、ヤーコンの漬物を調理



カレーライスの付け合わせとして提供されたヤーコンのなまくら漬

JAさっぽろ青年部×北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校

< 青年部員の地産地消への想いを伝える札幌野菜給食 >

JAさっぽろ青年部では、部員が生産した玉ねぎ・男爵いも・小松菜・キャベツ・空心菜などの野菜を使用した「札幌野菜給食」を通じて、児童・生徒たちに札幌産野菜の魅力を紹介する食育授業を行いました。

青年部長と職員による出前授業では、児童・生徒たちに写真や動画で生産者が農業に励む様子を見てもらいながら「野菜に込められた生産者の想い」を伝えました。



(札幌野菜給食) 上段左から空心菜のめんつゆ漬け・小松菜とキャベツのナムル・男爵いものカレー揚げ・ごはん・玉ねぎの味噌汁、牛乳



青年部長と職員による出前授業

1 統括支店1 協同活動

< 地域におけるJAの役割 >

組合員とJAの職員が地域とのつながりの強化をめざす「1統括支店1協同活動」。子どもたちに、玉ねぎ・馬鈴薯・お米などの植付けから収穫までを体験してもらうなど、各地域の特色を生かした活動を行っています。



丘珠小学校の児童たちが札幌伝統野菜のひとつである「札幌黄」の栽培と収穫を体験

知って納得！JAの取り組み

次世代を担う子どもたちに「食」と食を生み出す「農」へ興味・関心を持ってもらうため、JAさっぽろでは、さまざまな食農教育活動に取り組んでいます。



食育+農業
= 食農教育

食農教育とは...

「食」が持つ多様な役割の大切さを伝える「食育」をさらにパワーアップして、「食」を支える根本である農業に関する知識・体験も含んだもの。



JAさっぽろ × NPO法人Efy × 北光児童会館

< 野菜の知識も体験も >

栄養学を学ぶ天使大学の学生が中心となり食育活動に取り組む「NPO法人Efy(エフィ)」と連携し「北光児童会館ファームクラブ」の子どもたちに野菜や食についての学びを広げています。

Efyは動画などを使用しながら子どもたちに野菜の特徴や栄養などについて学んでもらい、JAさっぽろは子どもたちが児童会館の畑で育てる野菜のお世話に必要な作業を説明しながら、植付けから収穫までをサポートしています。

野菜の生育過程を学び、自分たちでお世話することを通じて嫌いな野菜の克服に繋がり、食品ロスを減らす選択ができる子どもたちが増えることを願っています。そして、将来「食」に係わる職業に就く学生たちにも「食」を生み出す「農」についてもっと身近に感じてもらいたいと考えています。



さつまいもの苗の植え方を教える軽部組合長



馬鈴薯の圃場見学

コドモとオトナのオムライス教室

< 食に関わるすべての人たちに感謝 >

札幌市と札幌市近郊で生産されたお米・玉ねぎ・卵・ベーコン・バター・レタス・ブロッコリーを使用した、オムライスとサラダを「コドモとオトナ」が一緒につくって・食べるオムライス教室。

カゴメ株式会社のご協力を得て北海道では初めての開催となりました。オムライス教室の冒頭では、玉ねぎ生産者さんから農業の大変さや喜びなどについてのお話しもいただき、畑から食卓まで、食に関わるすべての人たちへの感謝の気持ちを込めた「いただきます」と「ごちそうさま」の2つの言葉の大切さを改めて学んでもらう1日となりました。



最後にみんなで集合写真



カゴメさんによるデモンストレーション
皆さん真剣なまなざしです

MORE MILK PROJECT

< 食べることは、 生きることとつながっている >

「市立札幌みなみの杜高等支援学校」の生徒たちが小林牧場の小林智行さん、札幌グランドホテル総料理長の伊藤博之さんの2人のプロフェッショナルと同じ空間を共有し、「学び・想像力」をカタチにすることをコンセプトとした食育授業を実施。生徒たちは実際に小林牧場を訪ね、乳牛を間近に小林さんから生産者の想いを受取り、伊藤総料理長からの授業・調理実習では、いちごミルクプリンと杏仁風味のクリーム・アングレーズを学び調理しました。

2人のプロフェッショナルと生徒の想いが込められた、小林牧場物語さわやか牛乳を使用したデザートは、9月30日に開催の「みな杜マルシェ」でお披露目となる予定です。JAさっぽろは、生産者・調理人・生徒たち、そして消費者を紡ぎ、札幌から牛乳消費拡大の輪が広がることを願っています。



小林牧場の圃場見学



調理実習で完成した、いちごミルクプリン(右)
と杏仁風味のクリーム・アングレーズ(左)



調理実習後の集合写真