

都市と農村、消費者と生産者を結ぶ交流紙

北海道全域
無料配布

2023[第138号]隔月刊

5・6月号

発行日: 2023年5月1日

株式会社 情報企画

編集・発行人 山田 勝芳

〒060-0003

札幌市中央区北3条西7丁目緑苑ビル913

TEL (011) 271-7651/FAX (011) 271-7652

http://ihatov.hokkaido.jp

イーハトーヴ

つくる、うる、かうに地域共同体の理念を。

地域でとれた原材料を地域で加工し、それを流通業界が意識して販売、消費者も心して買い、利用する。
そうすることで地域経済が循環する。そんな北海道共同体の理念を『イーハトーヴ』は提案します。

札幌村郷土記念館の正面入り口から入って左側にその記念碑は建っている。碑文に「わが国の玉葱栽培の地にはじまる」とある。種子はアメリカから輸入された「イエロー・グローブ・ダンパース」という品種で、日本名が「札幌黄」だ。現在日本のタマネギ生産は100万t強で、道内はその50%以上生産しているが、札幌黄の生産量はわずかだ。

物価の優等生たまご・バナナから日本人の食の世界観を読み解く

鳥インフルエンザで鶏の大量殺処分による供給不足、加えて世界規模で飼料の価格高騰が重なり店頭価格も上昇気味。さらにスーパーなどの店頭では数量規制まで実施している。鶏卵を大量に使う外食産業や洋菓子業界も悲鳴を上げている。バナナもひところより高めの店頭価格に据えられている。

鳥インフルエンザ発症前まではたまごの店頭価格は何年にもわたって安定した価格帯だった。現在は異常高値で、さらに売り場では品薄状態が続く。道民の食卓から外食産業、洋菓子店まで十分な数量が確保できず、中には「当面メニューから外します」「製造を休止します」と、お手上げ状態だ。この際、たまご世

界の実像を知っておくことも時宜に合っている。鶏卵の95%は国内で生産される。外側だけ見ると、食料自給率も95%に見えてしまうが、実際はカローリーベースの食料自給率は10%と、一気に低い数値になってしまう。鶏に与える飼料のほとんどが輸入穀物からつくられている。この点、穀物の国際市況の影響を受け

やすく改善の余地はある。加えて最近では動物福祉の観点からケージ飼いは少なくなったが、以前は安易な場もないほど。畜産業というより生き物（鶏）を機械のごとく扱う「たまご工場」と呼んでもいいくらいだった。GAPを取得した養鶏場もあり、格段に進化した。バナナも超安定した価格帯で推移し、まさに物価の優等生だった。日本人が気付くより早く、フィリピン側から「値段を上げてください」といわれたしまった。この点、以前にも触れたがフェアトレードの観点からは逸脱した商品だった。

安すぎる価格はフィリピンの農場従事者に十分な賃金とはなりにくい。コーヒー豆やカカオ同様、日本人自身の気づきが少し遅かったように思う。フェアトレードの思想は国内の様々な取引でも生かしていくべき。(山田)

今月のイチオシ記事

●映画「カムイのうた」が伝えること P3

●シリーズつなぐ・つなげる

・熊木農園 熊木大輔さん(札幌市)
・レークヒルファーム 塩野谷久子さん(洞爺湖町)
・手打ちそば さくら 三輪貴寛さん(札幌市)

制作/株ゆめ・きた・さぽーと

..... P4~5

●山田錦で道産酒を美味しく

..... P6

読者プレゼントは最終面にあります。

キレイのランドマーク
ル・トロワ
キレイ、ステキ、オイシイ。
3つのシアワセ集めました。

大通西1丁目(テレビ塔お向い)

これ以上キレイになつて
どうしよう~

AINZ
TULPE
DRUG AND COSMETIC
B1F
キレイになるための、すべてを満載。

アイズ
& トルパ
ZONE

オイシイ
ZONE

7F・8F
どれも
オイシそう
で
迷っちゃう~

大通公園を見渡す、
眺めのいい
カフェ&レストラン。

11:00~23:00 ※店舗により異なる場合があります。

③ ル・トロワ
le trois〒060-0042 札幌市中央区大通西1丁目13
営業時間 10:00~21:00(レストランは11:00~23:00)
※店舗により異なる場合があります。

www.le-trois.jp

キレイ ZONE
人気のサロンや癒しのスポットなど、
プロの情報をキャッチして、自分らしい
キレイ、新しいキレイを見つける場所。ステキ ZONE
ファッションから雑貨、旅行やお
料理教室まで、暮らしをランクアップ
するいろんな出合いを集めて。

Good Agricultural Practice GAP認証農場を訪ねて

Series21

食の安全は食品に関わるあらゆる産業界に求められる必須条件。農業界でも農畜産物の安全基準ともいえる「GAP認証」へ向けた動きは活発だ。今回の取材先は、GLOBALG.A.P.認証を取得した「JA道央 江別レタス生産部大果グループ」。記者は「株式会社ゆめ・きた・さぼー」との大滝昇社労士(ASIA GAP指導員)と廣田陸奥夫税理士(同)とともにJA道央の江別営農センターを訪ねた。

材料もJA道央の「江別レタス生産部」だ。GAPの中でも審査する際のチェック項目が格段に多いのが「GLOBALG.A.P.」。これに挑戦したのはJA道央の「江別レタス生産部」。夏場、江別レタスは安定的に数量が生産される点が企業サイドから好評価されたもの。その企業とは「株式会社大果」。

毎日資料作り(日報)はたいへんだが、家族がフォローしてくれて。従業員との毎日の打ち合わせを通して、会話が流れるようになった。資料整理が行き届いて「〇月〇日の日報」といわれてもすぐ開示できた。何よりも、事細かく記録する習慣が身に付くことで自分の経営がよく見えるようになった等々。

では取得してどんな点がプラスと実感したのか、聞いてみた。

北海道の一大消費地・札幌市に隣接したJA道央は、恵庭市、江別市、北広島市、千歳市の広い地域を営農エリアとし、耕作面積は17000haと広大だ。大消費地圏という立地の良さを反映して、生産性の高い野菜や花きなどの生産に特色がある。とりわけレタスは道内でも指折りの産地となっているが、今回の取得「の要請があり、江別レタス生産部(徳永大輔部長・12生産者で構成)のうち従来から「大果」と取引のあった3人のレタス生産者が挑戦することになった。これに徳永生産部長も参加し、計4名は一年以上時間をかけて取り組んだ。JA道央や普及センター、野菜ソムリエProの中橋賢一さん等から強力な後押しも受け、多忙の中勉強会を何度も開き、さらに模擬審査を身内同士でこなして準備万端整えてから本審査に臨んだ。

経営の中身がよく見える従業員と意思疎通も良好

JA道央江別レタス生産部

GLOBALG.A.P.認証取得に取り組んだ4名のレタス生産者。写真左から武田拓也さん、保倉秀則さん、有野翔太さん、徳永大輔さん。

野販販売会社がGAP取得を強く要請

文/山田勝芳

Collabo-Campaign



株式会社
ゆめ・きた・さぼーと

GAP認証や輸出など、“わからない”や“困った”をお気軽にご相談ください!

私たちは農業に精通したコンサルティング企業です。GAP認証、輸出事業、通販事業、外国人実習生、農泊、IT活用等に関するご相談や導入支援を行います。農業・酪農家の皆様の無料相談実施中です!

〒060-0032 札幌市中央区北2条東1丁目2-10 北2条ビル1階 / 電話 011-206-4308

ゆめさぽ で検索!



<https://yume-sapo.jp>



北の大地の未来を
Monthly Hokkaido Magazine

5月号 発売中!

再生産につながる適正価格を
「富良野未来開拓村」の夢

『月刊ISM』は北海道農業を応援します



煙から食卓まで。
エア・ウォーターグループ、成長中。



きっかけは、液体窒素を使った瞬間冷凍の食品製造。10,000haにおよぶ生産者との契約栽培や調達を通じた強い結びつきがあり、質の高い国産野菜の加工をはじめ、ハムや野菜ジュース、スイーツといった、幅広い食品の開発・生産・販売を一貫して行っています。

ガスを超えた農業・食品事業で、日本の「食・ライフライン」を支える。

豊かな大地に輝く懸け橋



アークスグループ

アークスグループは、地域のライフラインとして価値ある商品、サービスを低価格で提供し、豊かな暮らしに貢献します。

北海道・東北・北関東に広がる374店舗

グループ企業

(株)アークス (株)ラルズ (株)ユニバース (株)ベルジョイス
(株)福原 (株)道北アークス (株)東光ストア (株)道南ラルズ
(株)道東アークス (株)伊藤チェーン (株)オータニ (株)エルディ

札幌市中央区南13条西11丁目2番32号 TEL011-530-1000 URL <http://www.arcs-g.co.jp>

生ドーナツ 3種を新発売



北海道牛乳100%パン + 生クリーム



生クリーム + 十勝小豆甘納豆



生クリーム + カスタードクリーム

PB、OEMパンを承っています

(株)フーズアンドブレッド 本社・八軒工場 / 札幌市西区八軒6条西11丁目1-45 TEL011-641-8200
M00%西町店 / 札幌市西区西町南7丁目2-31 TEL011-665-2424

since1902 精米・製粉・焙煎・フリーズドライ

The Best Mills Company  株式会社 **ツカモトミルズ**

〒007-0890 札幌市東区中沼町113番地285
TEL(011)790-3338 FAX(011)790-3337
URL <http://t-mills.co.jp>

いじめや差別のない多様性社会を

映画「カムイのうた」が伝えること



(左から) 川村久恵さん、菅原浩志監督、吉田美月喜さん、松岡市郎前東川町長

東川町が、19歳の若さで亡くなったアイヌ文化伝承者、知里幸恵さんをモデルにした、映画「カムイのうた」の製作を発表したのは昨年の5月のことでした。

アイヌ文化と共に、大雪山国立公園の一部を有する東川町が、「大雪山文化」を次世代に伝えることを目的に、オール北海道の連携で作上げ、今年秋の公開を目指しています。

三者の想いが一つに結実

昨年5月に行われた製作発表の時、監督の菅原浩志さんは、「この映画は、知里幸恵さんをモデルに映画化しよう」と2年間準備をして参りました。2年前は、「アイヌの映画」に取り組むことへの批判、冷やかな目が多くありました。しかし、実際に準備を進めていくと、役者たちが「こういう映画は作らなければならぬんだ」と言ってくれた映画に参加してくれた

り、「アイヌのためだったら自分は映画に参加したい」と4時間運転して東川町のオーディション会場に来てくださった方々、多くの方々が熱い思いでこの映画に参加してくださっています。アイヌの映画だから参加したい、アイヌのことを勉強したい、こういう方々がこの映画に集まっています。そのことが、私にこの映画を作る力を与えていただいていると感じています」と話しています。

また、旭川アイヌ協議会の川村久恵さんは、「この150年、あるいはそれ以上からのアイヌの辛かったことや楽しかったことが、すべて凝縮されてこの映画が出来たと思っています。それは他の方には、なかなかできないだろうと思います。近年ですと、アイヌの文化は注目されていますが、それは割とエンターテインメントに寄ったものが多い。それはそれで、多くの人に知ってもらうという良い面もあります。アイヌの本当の気持ちや本当の辛さを置き去りにされている部分もあります。そうしたアイヌの想いを汲み取っていただける菅原監督と、素晴らしいキャストも決定しました。私たち旭川のアイヌも全面的に協力させていただきます。

ますし、大変希望を持っております」と話しました。

そして、前東川町長の松岡市郎さんは、「この作品は、東川町だけではなく北海道を挙げての映画作りだと考えています。北海道には多くのアイヌ語の地名があり、私たちはアイヌ語と共生した暮らしをしています。さらに東川町には北海道で一番高い山、大雪山・旭岳があり、毎年『ヌプリコカムイノミ(アイヌによる山の祭り)』を実施してきました。故・川村兼一さんが5、6歳の頃からずっと引き継がれているお祭りです。昨年、兼一さんがご存命のうちに、菅原監督によるドキュメンタリー映像である『ヌプリコカムイノミ』を撮影しました。兼一さんは、その映像の完成とともに天国へ旅立たれました。そのなかで菅原監督と川村久恵さんが出会い、アイヌ民族の誇りを伝えようとした知里幸恵さんの映画化のお話になりました。2022年は知里幸恵さんの死後100年、23年は生誕120年を迎えます。知里幸恵さんや川村兼一さんに思いを馳せ、本映画を製作していきたいと思っています」と話しました。

知里幸恵の歩んだ道

知里幸恵は、1903年6月8日、現登別市で生まれました。6歳で現旭川市の伯母のもとに引き取られ尋常小学校に通学、学業優等で卒業しま

した。その後、女子職業学校に進学し、道庁立の女学校を受験しますが不合格になり、「優秀なのになぜ？」という噂が町中に飛び交ったといいます。また、幸恵の祖母は、アイヌの口承の叙事詩「カムイユカラ」の語り手で、幸恵はこのカムイユカラを身近に聞くことができる環境で育ちます。

そして、幸恵が15歳の時に、家に言語学者の金田一京助が訪れます。金田一の目的はアイヌの伝統文化を記録することでした。金田一の影響を受け、幸恵はカムイユカラをアイヌ語から日本語に翻訳する作業を始めます。やがて、カムイユカラを文字にして後世に残そうという金田一からの要請を受け、東京・本郷の金田一宅に身を寄せて翻訳作業を続けました。

しかし、幸恵は重度の心臓病を患っていました。それを押して、作業を続けました。1922年「アイヌ神謡集」として完成しましたが、その日の夜、心臓発作のため、19年の生涯を閉じました。

1月に主役の吉田美月喜さん(テル役)、望月歩さん(三四役)の撮影終了

1月には、主役の吉田美月喜さん、望月歩さんの撮影が終了しました。「この北海道の寒さでは、『演技』ではなく『リアル』が入ってきます。寒さで耳が赤くなり、吐く息が白くなる。吉田美月喜さんと望月歩さんに

は、この北海道の厳しい寒さの中で生きたテルと三四を感じてほしかった。撮影は大変ですが、実際の雪、冬を映像に撮ると、もの凄いい力があり、その中で、お二人は素晴らしいリアルな演技をしてくれたと思います」と菅原監督は二人を絶賛します。

いじめや差別のない多様性社会を

コロナ禍の中で、「文化は不要不急」というような声がありました。東川町は着々とこの映画に準備を進めてきました。今、世界や国内を見渡すと、いじめ、差別、紛争が絶えない状況になっています。この映画を通じて、自らの言葉を大切に、融和な社会を保つことの大切さを伝えたい。そして、多くの方々にこの映画の舞台になった北海道や東川町の訪れ、アイヌの想いを感じてほしい。不要不急とされる中で製作されたこの映画が、不朽の名作になることを期待します。

※菅原浩志さん、川村久恵さん、松岡市郎さんのコメントは東川町プレスリリースから引用。

東川町役場文化交流課

上川郡東川町北町一丁目1番2号複合交流施設せんとびゅあ
TEL 0166-82-2111

映画「カムイのうた」完成間近！

北海道「写真の町」東川町では、1903年に生まれ19歳の若さで亡くなったアイヌ文化伝承者、知里幸恵（ちり・ゆきえ）さんをモデルにした、映画「カムイのうた」の製作を進めています。9月の完成が近づき、「カムイのうた」公式サイト等で随時情報を更新していますので、ぜひご覧ください！



左から、望月歩さん（三四役）、吉田美月喜さん（テル役）、菅原浩志監督



主人公、テルが通っていた学校のシーン



「カムイのうた」公式HP
kamuinouta.jp

<お問い合わせ>
北海道 東川町役場
TEL:0166-82-2111



事業承継

次の主役たち

食卓に並びやすい安心安全な玉ねぎづくりを

札幌市北区 熊木農園 熊木 大輔氏に聞く

日本農業の最重要課題といふべき、世代交代・事業承継 シリーズ6 目の今号では札幌市北区で農業を営む、熊木大輔氏に話を聞いた。

事業承継

自分流の模索

玉ねぎを主として栽培を行う熊木農園は大輔氏が4代目、32歳で新規就農の助成金を受けた7事業を承継し、今年で8年目となる。

代々続いてきた中で、そのやり方を引き継ぎながら、自分流に変えていく点において、現在も奮闘中。この点について、自身が苦労した父が、承継時にはさほど口も手も出さず任せてくれた。失敗もあったが自分で試行錯誤を重ねた。玉ねぎは年一作。保守的になりがちだが、農業や肥料の調整など、色々挑戦した。簡単ではなく、この期間については10年20年分の経験を積んだ気がする。そうして3年目から収量が上向き現在は右肩上がりとのことだ。

また、経理については妻のひとみさんが担っている。大輔氏の母が銀行勤めをしていたことがあるので、ひとみさんは母に教わりながら、熊木農園を支えており、夫婦二人三脚で農園を営んでいる。



元氣いっぱいのお子さん紋くん、亮太くんも畑に出て夫妻をお手伝い！

地産地消

地元産のものを地元の方へ

大輔氏には「地元で取れたものが体に合う」という持論がある。熊木農園の玉ねぎは6月〜11月

つながる・つなげる

絶品・道産蕎麦を奏でるオーケストラ

北のスペシャリスト／食の専門家リレー 6

三輪 貴寛氏

前回は、創意工夫によって道産小麦を価値あるメニューに仕上げたANDIAMOの熊谷オーナーシェフ取材しました。道産小麦の難しさや奥深さを見た時、ふっと思ひ浮かんだのは「じゃあ、道産蕎麦はどうなんだろう？」という疑問でした。そこで、「手打ちそばさくら」の三輪貴寛社長取材することにしました。

「手打ちそばさくら」は2005年・札幌市清田区に開業したのが始まりです。最近では千歳市や札幌市中央区、北区にも新店舗がオープンし、身近に極太ちれ手打ち蕎麦を堪能できるようになりました。

三輪社長は、ものごころ付いた頃から蕎麦を打っていた少年でした。というのも、ご実家が1960年創業の田舎蕎麦「いすみ食堂」(日高門別)だからです。

手打ちそばさくらを開業した当初は、いすみ食堂が自家製粉したそば粉を仕入れて手打ちしていました。開店当初から沢山のお客さんが来店し、一躍人気店となりました。



「奈川」は長野県奈川村の在来種。蕎麦は自然交配が進みやすく、固有の在来種を守ることは大変な苦労が伴うそうです。そのため、種子

め、乾かしたり選別したりを9月に行う。夏に登場する新玉ねぎは水分が多く、秋以降のものは実がしっかりと日持ちのするものとなる。

また、大輔氏は「子どもが家族に食べさせたいものを皆にお裾分けするイメージ」で玉ねぎを作っているという。試行錯誤を経て、現在農業は慣行栽培の2分の1、化学肥料は3分の1まで減らして栽培している。自分が家族に食べさせたい、安心・安全で、こだわりが詰まった中でも食卓に寄り添える、手の届く、いつもの贅沢」を感じてもらえるような食材を提供していきたいと語った。



「奈川」は「地元で取れたものが体に合う」という持論がある。熊木農園の玉ねぎは6月〜11月

「奈川」は長野県奈川村の在来種。蕎麦は自然交配が進みやすく、固有の在来種を守ることは大変な苦労が伴うそうです。そのため、種子

の間、篠路の農協直売所で販売している。今後はこの直売に力を入れていきたい。また、地域の学校給食に関しても働きかけ、現在少量ではあるが、卸を行なっている。その他地元の小学校で出前授業を行ったり、社会見学先として受け入れを行ったりしながら地域との繋がりを深めている。

また昨冬は、Soup Stock TokyoとJA札幌青年部とが手を組み「地域と繋がりをテーマに札幌の店舗限定で「季節のボランチ」が販売された。勿論、熊木農園の玉ねぎも使用されており、Soup Stock TokyoのInstagramやホームページでも夫妻の働く様子が掲載されている。

地域と繋がりがながら、そこに住む人々の体に合う玉ねぎを届けていきたい。

取材を終えて

「自分たちが食べたいものをお裾分けするよう」に」と語った大輔氏。言葉の端端から、決して利己的ではない、優しさや実直さを感じた。是非彼の作る、優しい玉ねぎの味を感じてみたい。

(廣田 陸奥志)

- 企業データ
- 住所 北海道札幌市北区百合が原4-2-7
- 作付品目 玉ねぎ 0.548ha、馬鈴薯 0.548ha、夏野菜(直売用) 30〜40種類

の間に、篠路の農協直売所で販売している。今後はこの直売に力を入れていきたい。また、地域の学校給食に関しても働きかけ、現在少量ではあるが、卸を行なっている。その他地元の小学校で出前授業を行ったり、社会見学先として受け入れを行ったりしながら地域との繋がりを深めている。

また昨冬は、Soup Stock TokyoとJA札幌青年部とが手を組み「地域と繋がりをテーマに札幌の店舗限定で「季節のボランチ」が販売された。勿論、熊木農園の玉ねぎも使用されており、Soup Stock TokyoのInstagramやホームページでも夫妻の働く様子が掲載されている。

地域と繋がりがながら、そこに住む人々の体に合う玉ねぎを届けていきたい。

牛と自然に囲まれた幼少期

札幌から中山峠を越え洞爺湖に向けて走る北海道洞爺湖サミットの会場にもなったウインザーホテルが見えてくる。その麓に広がる丘陵地がレイクヒルファームの牧草地だ。羊蹄山へとつながるなだらかな丘の風景は美瑛の丘にも引けを取らないほど素晴らしい。

この地にレイクヒルファームが移転してきたのは今から54年前、三代目である現社長の塩野谷幸一さんが札幌五輪開催に向け高速道路の整備などが進む札幌市から移転を決定し今に至る。長女の久子さんは洞爺湖町で生まれ、自然と牛に囲まれておおらかに育つ。地元の学校を卒業後、当時酪農学園大学の短期大学として設置された北海道文理科短期大学に進学する。

ファーマーズドリーム レイクヒルファームを訪ねて

「多くの子供たちに農業の楽しさや素晴らしさを体験してもらいたい」



塩野谷久子さん。トレーラーハウスの前で

さんと結婚し4人の子供を授かった。子供たちは男長女は成人を迎え子育ても一段落してきた中で、久子さんの心の中にふつと湧き上がる想いがあった。

ファームインで地域を守る

温泉街が有名な洞爺湖町には毎年たくさんの観光客が訪れるが、周りを見渡すと過疎化が進み、近所の農家さんとも高齢者が多い。そんな農家さん達もいすれば若い頃と同じように働くことが出来ない時がやってくるはず。そうなる前に農業とは別の収入源を作っておくのは大切だ。後継者や新規就農者を増やすことは重要な。何か私に出来ることはないだろうか？「久子さんの中にそんな想いが浮かび上がる。コロナ禍で全国的に郊外や田舎が見直されるようになってきた時、久子さんは思い付いた。「そ」うだ牧場の敷地内にトレーラーハウスを置いて、ファームイン事業を始めよう。都会の子供たちがレイクヒルファームのファームインに宿泊し、自然と農業を体験してもらうことで、将来農業をやってみたい、そして洞爺湖町で暮らしたいと考

牛たちをもっと近く見て欲しい

早速トレーラーハウス1棟を購入し、昨年牧場の敷地内に設置。内装や備品は札幌のデザイナーにも協力を仰ぎ、牧場らしくそして心が弾むようなアイテムを取り揃えた。食事は屋外で楽しんでもらえるように食材とBBQコンロを提供。もちろん牧場のしほりたての牛乳やチーズも味わうことができる。牧草地から見上げる広い空はまさに絶景、それにちなんで宿の名前は「まきばのそら」に決めた。

ここに泊まって、是非牛たちを近くで見たい、と久子さんは言う。「きっと牛を好きになるから」と、溢れんばかりの笑顔が印象的だった。

(船島 修)

制作..(株)ゆめ・きた・さぽーと

北海道の豊かな大地の力を信じて

～つなぐ・つなげる～

私たちが記事を書いています！

株式会社 ゆめ・きた・さぽーと

と繋がりがながら、北海道の未来を拓いていきたいということ。今改めて、豊かな自然の素晴らしさや、1次産業の重要性が見直されてきている中、北海道の可能性はまだまだ計り知れません。このページの制作を通して、私たちが自身も力をもらいながら、北海道の未来を信じる人々との輪を広げ歩んでいきたいと考えています。

ゆめ・きたメンバー

《船島 修》「ファーマー」を担当。元レイクヒルファームの社長。元レイクヒルファームの社長。元レイクヒルファームの社長。

《大滝 昇》「ノボル社会保険労務士」を担当。元レイクヒルファームの社長。元レイクヒルファームの社長。元レイクヒルファームの社長。

《佐藤 伴美》「ゆめ・きた」の従業員として。好好奇心旺盛で自由にやりたいことをやってきました。教員、飲食事業スーパーバイザー、海外での勤務経験などがあります。経験は豊富ですが、何が自分のできるのか。役員達に支えられながら、少しでも誰かの役に立てることがあればと仕事をさせてもらっています。大好きな人達と音楽と、美味しいご飯があれば幸せです。

《佐藤 伴美》「ゆめ・きた」の従業員として。好好奇心旺盛で自由にやりたいことをやってきました。教員、飲食事業スーパーバイザー、海外での勤務経験などがあります。経験は豊富ですが、何が自分のできるのか。役員達に支えられながら、少しでも誰かの役に立てることがあればと仕事をさせてもらっています。大好きな人達と音楽と、美味しいご飯があれば幸せです。

《事業概要》

経営コンサルティング

各種補助金申請サポート

記帳代行

事業承継及び事業計画の支援

6次産業化支援

ウェブショッピングサイト企画制作

商品開発コンサルティング

各種デザイン制作

やま だ にしき

道内で栽培される

「山田錦」で道産酒をさらに美味しく!

山田錦は、「酒米の王様」と呼ばれる酒造好適米の代表的な品種です。昭和11年に兵庫県立農事試験場で誕生し、「獺祭」や「白鶴」といった有名な銘柄のほか、全国の多くの酒蔵で使用されています。しかし、寒冷地の北海道では栽培は難しいと長年言われていました。そんな常識に果敢に挑んだのが、北海道銀行アグリビジネス推進室を中心としたプロジェクトチームです。同推進室顧問の木村秀雄さんに道産「山田錦」の誕生までをお聞きました。



北海道銀行アグリビジネス推進室
顧問 木村 秀雄 さん

「山田錦」
—まず山田錦の特徴を教えてください。

木村 酒造好適米と呼ばれる酒米には、いろいろな品種があります。本州では「日本晴」「五百万石」「雄町(おまち)」など。道内では「吟風」「慧星」「きたしずく」があります。しかし、全国数ある酒米の中でも、「山田錦」は酒米の王様と呼ばれています。

山田錦は酒米に重要な「心白(しんぱく)」が現れやすく、大きく、形もよいという特徴を持っています。心白とは米粒の中心に現れ、デンプンが集まっていて、白くにごった色に見える部分です。この部分が現れることで、麹づくりの際に麹菌が米の中心まで入り込みやすいため、山田錦は特に良い麹をつくりやすいと言われています。

この他にも、脂質やたんぱく質といった余分な成分が少なく、大粒で砕けにくいため精米がしやすく、その上吸水性が高い。酒造好適米として備えるべき条件を全て満たしています。

山田錦は令和3年度において、全酒造好適米の27%を占め、誕生した兵庫県で半分以上を生産しています。北限は新潟県上越市で、東北や北海道では栽培が難しいと言われていました。

道産「山田錦」誕生までの経緯
—なぜ道内で山田錦を栽培しようと思ったのですか。

木村 北海道銀行アグリビジネス推進室では、平成23年から毎年冬に「農業経営塾」という農業者の勉強会を開催しています。そこに芦別市で加藤農場を営んでいる代表の加藤様さんも参加していました。芦別市も他の地域と同じように後継者がいなくて、加藤農場では離農した農家のほ場を引き取り、働ける人は従業員として雇い、262㌔あまりのほ場で、競争の激しいうるち米から、確かな需要のある加工業務用のもち米へと転換していました。しかし、加工業務用で一番面白いのは酒米であり、どうせやるなら道内の酒米品種ではなく、まだ

誰もやっていない酒米の王様と言われる山田錦をやりたいという要望が出されました。それが平成27年でした。

翌年6月に同推進室が中心となり、プロジェクトチームを立ち上げました。

この年に和歌山県の種苗会社から山田錦の種子を購入し、加藤農場の33㌔のほ場で栽培を始めました。府県の農家で研修をさせていただいた時に、8月のお盆までに出穂がないとお米にはならないと言われていました。が、実際に出穂があったのは9月中旬で、1ヵ月ほどの遅れとなりました。その粉の中にわずかに実が入っている粉があり、その1・2%を翌年の種粉にしました。

平成29年にその種粉を56株の成苗ポットで栽培したら、8月中旬に36株が出穂し、2ヵ月後、山田錦らしい成熟粉2・2%を収穫し、翌年の種粉にしました。

平成30年には、その種粉で、81%の収穫がありました。このようなことを繰り返して、令和2年には山田錦が1400㌔も収穫でき、1300㌔を国稀酒造に提供し、試験醸造をしていただきました。さらに、翌年には試験醸造の酒蔵を6社に増やしました。

試験醸造の結果はどうでしたか。

木村 私たちの認識ではまだ本当の意味での完熟になった山田錦ではなく、せいぜい中学生が高校

校生レベルのものだと思っていました。それでも酒を造ってみると力強さがぜんぜん違うと杜氏の方々が言ってくれた。山田錦のDNAにじっくりされていて、私たちの予想以上に造る側の評価は高かったのです。

昨年は18トンの玄米を酒蔵6社に分けて、醸造していただいています。5月、6月を目途にお酒が出来上がって来るので、関係者を招いて品評会を行う予定です。

また、これまで酒蔵に無償で山田錦を提供していましたが、今年の秋からは有償で購入していただき、商業栽培に転換して行くつもりです。

道産「山田錦」のこれから
—芦別以外で山田錦の栽培は考えているのですか。最後に今後の展望をお聞かせください。

木村 例えば、蘭越町では昨年から試験栽培を始めたいです。また、増毛町でも栽培したいという要望を聞いています。しかし、個人的には芦別市の加藤農場で成功したからといって、他の地域でも同じようにできるかといえ、多分できないと思っています。

芦別は特別なところですよ。平成5年の大冷害の時に、作況指数は北海道全体では40でしたが、芦別は90を超えていました。山田錦の栽培がうまくいったのは芦別が内陸性の気候で、山に囲ま

れている、南向きの斜面といういろいろな条件が揃っています。加藤農場でもそのような条件に合う土地はわずかしかありません。それよりも、今は中学生、高校生レベルの山田錦を、大学生や社会人にレベルアップすることに力を入れていきたいと思っています。

道内には、吟風、慧星、きたしずくという酒米があり、そのシェアを奪っていくという考えはありません。そのような酒米の他にも、少ないながら山田錦もありますと訴えたい。パリエーションを増やし、道内の酒米全体が評価してもらえるようになればと思っています。量より質の向上を目指し、数年後には府県の山田錦よりも質のいいものを造れればと思います。

—今日は忙しい中ありがとうございました。

●北海道銀行アグリビジネス推進室
札幌市中央区大通西4丁目1番地
TEL 011-2333-1066



山田錦

For Earth, For Life
Kubota

DIONITH DR7130

水分・収量 Sensor KSAS KUBOTA SMART AGRI SYSTEM

かつてない作業効率が、規模拡大を制する。
7条刈最速1.8m/sで、収穫作業の頂へ。

株式会社 北海道クボタ
〒063-0061 札幌市西区西町北16丁目1番1号
TEL(011)661-2491 FAX(011)665-2359

新製品の作業動画をアップロードしています。是非ご覧ください。

トラクター NEW YT3R

誰でも簡単、まっすぐ作業!

使いやすさを追求した直進アシストで、誰でもまっすぐ等間隔。難しい作業をみんなのものに。

ヤンマーアグリジャパン株式会社 北海道支社
〒067-0051 江別市工業町10番地6 TEL(011)381-2300

北海道ボールパークFビレッジ内に農業学習施設「クボタアグリフロント」開業！

(株)クボタ

ランドオープンに向けて期待が高まる「クボタアグリフロント」

3月30日、(株)クボタ(本社大阪)は北海道ボールパークFビレッジの開業式に合わせ、農業学習施設「クボタアグリフロント」のCAFÉの営業を開始しました。全施設が開業する6月30日に向けて期待が高まっています。

6つのエリアで「食と農業」を学ぶ

施設内は6つのエリアに分かれています。

同社北尾裕一社長は開業式で、「クボタアグリフロントは、食と農業の未来を志向する仲間づくりの場です。食と農業の未来を志向する仲間づくりの場です。食と農業の未来を志向する仲間づくりの場です。」と挨拶。

「CAFÉ」は、こだわりの食材で作った自慢のごはんを提供するスペース。

「THEATER」は、没入型映像空間で「食と農業」の素晴らしさと、そこに関わる課題を食システム全体で解決する大切さを伝えます。「FIELD」は、チームで取り組む農業シミュレーションゲームで、農業経営の面白さと多様性を楽しみながら学びます。「TECH LAB」は、最先端のテクノロジーが、農業の課題を解決するの



(左から) (株)ファイターズ&エンターテインメント前沢賢取締役、北広島市上野正三市長、(株)クボタ北尾裕一社長、北海道大学行松泰弘理事

「CAFÉ」は、こだわりの食材で作った自慢のごはんを提供するスペース。「THEATER」は、没入型映像空間で「食と農業」の素晴らしさと、そこに関わる課題を食システム全体で解決する大切さを伝えます。「FIELD」は、チームで取り組む農業シミュレーションゲームで、農業経営の面白さと多様性を楽しみながら学びます。「TECH LAB」は、最先端のテクノロジーが、農業の課題を解決するの



いち早くオープンした「CAFÉ」



クボタアグリフロント

腸をととのえ、メンタルケアにも最適！糖質制限のお米「難消化性スリムヒカリ」

農業法人 市川農場

旭川市で60年の水田でお米を栽培している市川農場(代表市川範之)。ゆめぴりかに勝るとも劣らない食味を誇る「ゆめさやか」や米粉100%のグルテンフリー加工食品を始め、「難消化性でんぷん(レジスタントスターチ)」を多く含み、糖質制限を実践される方々からも支持が高い「スリムヒカリ玄米」などで独自の商品を開発し人気を得ています。

機能性に特化した商品で米離れを防ぐ

現在、国民一人が年間に食べているお米は、ピークだった1962年の約半分まで減少し、日本人のお米離れが危惧される中、同農場がお米を使った新たな機能性に特化した商品を開発しました。スリムヒカリ玄米と非遺伝子組み換えのトウモロコシから抽出した水溶性食物繊維「難消化性デキストリン」です。



難消化性デキストリン

食物繊維の摂取は欠かせないものですが、食料から摂る場合は調理の手間がかかります。それをパウダータイプにするこ

で吸収されずに大腸まで届くので、糖質制限をされている方や糖尿病の方にもお

とで手軽に摂ることが出来ます。また、難消化性デキストリンは、「特定保健用食品」や「機能性食品」の多くに使用されていますが、その多くがトウモロコシ由来のでんぷんというのが現状です。それを国産米、しかも難消化性でんぷんを豊富に含むお米が原料で作られているので、糖質制限が期待できます。

●難消化性スリムヒカリ白米(2kg)1980円(税込)

●難消化性デキストリン(500g)1000円(税込)



難消化性デキストリンとスリムヒカリ白米

●農業生産法人市川農場旭川市西神楽3線8号TEL0120-049-397

日本では初めて難消化性の成分を記載し、難消化性米を発信した「スリムヒカリ」。天然の難消化性でんぷん(レジスタントスターチ)がご飯一膳分200gあたり約700mg(炊飯した時の数値)も含まれているのが最大の特長です。

同農場が誇る難消化性玄米「スリムヒカリ」の水溶性食物繊維と非遺伝子組み換えのトウモロコシを原料に製造された難消化性デキストリン。

正規品

ゆめぴりかを超える新しい北海道米

「ゆめさやか」

市川農場が世に出したお米です。

農業生産法人 市川農場
代表取締役 市川 範之

〒078-8383
北海道旭川市西神楽3線8号
Tel. (0120) 049-397
<http://www.yukihikari.com/>

伝統と品質を誇る高級食肉

卸・小売

大金畜産

ホームページアドレス <http://www.o-gane.co.jp>

本社・札幌市中央区北4条西11丁目 — 231-1405
ギフトセンター 札幌市中央区北4条西11丁目 — 231-1405
中央市場札幌センター売店 — 643-1880
苫小牧支店 — 0144-73-2983
札幌三越 肉処「おおがね」 — 222-8312
エスタ大食品街地下1F 大金畜産 — 213-2040
OHGANEHAM 大金ハム — 261-9626

お中元やお歳暮など各種ギフトご注文・発送承り中。

読者プレゼント

応募方法は、①ご希望のプレゼント記号・商品名を明記のうえ、②お名前(フリガナも)③年齢④性別⑤ご職業⑥郵便番号とご住所⑦電話番号⑧イーハトーヴを何処で手に入れたか⑨本紙へのご意見、ご感想などを記入のうえ、本紙イーハトーヴまで、ハガキにてご応募ください。

応募締切は2023年6月15日必着。

宛先は、〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目緑苑ビル913 (株) 情報企画イーハトーヴ・プレゼント係

なお、当選者の発表は7月中の発送をもって代えさせていただきます。

A 福山醸造から トモエぶっかけうどんのつゆ 「かき醤油」「ゆず昆布醤油」 のセットを6名様



使いやすい小袋タイプのうどんつゆ。茹でたうどんにそのままかけるだけで、手軽に美味しいうどんを楽しめます。

道産の大豆と小麦で仕込み、じっくりと熟成させた丸大豆醤油に、厚岸産かきの濃厚な旨みを合わせた「かき醤油」と、「旨だし釜茹製法」で丁寧に煮出した日高産昆布だしとの豊かな旨みと、四国産ゆず果汁の酸味が生み出す爽やかな味わいの「ゆず昆布醤油」の2種類のテイストです。

〒福山醸造株式会社
Tel 0120-120-280

B JA新しのつから 「新しのつ米(ゆめぴりか)」 (5キロ入り)を3名様



澄み切った清らかな空気、あふれる太陽、緑の広がる新篠津村で生まれ、有機肥料の使用による土作りに努め、農業や化学肥料の使用を最小限にとどめました。もっちりとして甘み強い、北海道がほころブランド米です。

〒JA新しのつ(直販課直販係)
Tel 0126-57-2311

C 北竜振興公社から 「北竜産燦燦ひまわり油」 を3名様



無添加の一番搾りを使用。オレイン酸の含有量が80%以上、ビタミンEも豊富に含まれているクオリティの高い、美味しいオイルです。

〒北竜振興公社
Tel 0164-34-3321

D すべての酪農家に応援メッセージを届けたい イーハトーヴ編集室から 「牛乳贈答券千円分」を10名様



酪農は今、試練の時。農政の不在が酪農界をどん底に突き落としました。遅すぎる国の支援策、酪農家たちは弱ってしまつてから国は重い腰を上げます。TPPに舵を切った日本、外国の乳製品が国内に大量に流通しています。その分、国産の原料乳は工場からはじかれてしまい、結果として乳余りが大量に出るのは当然の帰結です。牛乳が好きで人も、牛乳が合わない人も「牛乳贈答券」を身近な人へのお礼の品として活用し、牛乳の消費拡大運動に参加していきましょう。

〒イーハトーヴ編集室
牛乳・乳製品消費拡大キャンペーン事務局
Tel 011-271-7651(山田)

道の駅めぐり

絵本と食と農業で人や心とふれあいを 家族連れに大人気 道の駅 絵本の里 けんぶち

上川郡剣淵町東町2420番地

開館時間 (5月～9月) 9:00～17:00 (10月～4月) 9:00～16:00
レストラン営業 11:00～14:30
休館日 年中無休(年末年始を除く。設備メンテナンスのため臨時休館あり)
電話 0165-34-3811



温かみのあるメルヘンチックな外観



農産物直売所



絵本コーナー(上)、レストラン ムーニャ(下)



人気メニュー「焼きカレー」



国道40号線沿いの道の駅「絵本の里 けんぶち」は、絵本コーナーやボールプール、無料開放のドッグランを備え、家族連れやペット同伴の人にとっての道の駅です。

絵本コーナーでは、自由に絵本を手にとって読むことができるほか、可愛い絵本グッズやオリジナル小物などを販売しています。季節ごとの新鮮な農産物が並ぶ「農産物直売所」、約40種類のパンが並ぶ「焼きたてパンコーナー」、剣淵産の野菜を使った人気メニュー「焼きカレー」、剣淵産の野菜を使った人気メニュー「焼きカレー」、剣淵産の野菜を使った人気メニュー「焼きカレー」。

日本には、 北海道がある。

安全なおいしさを守ること、支えること。

大地から、暮らしへ。北海道から、日本の食を。

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に

