

特集 第14回全日本ホルスタイン共進会北海道大会



ホクレン 冬ギフト HOKUREN WINTER GIFT

For you!

習慣だからではなく、まして義理などでもなく。
ただ、会いたい気持ちの行先が、
あなたの笑顔だったのです。
ふり返る、今年一年の熱い想いをこめて、
手から手へ、笑顔から笑顔へ。あなたに、ありがとう。
ホクレンが自信を持ってお薦めするギフトです。

道産豚ロースを、こだわりの特製たれに漬り道産炭火で丹念に焼き上げています。

注文番号 **837136**
北海道産炭火焼豚丼セット(SMD-40)
◎炭火焼豚丼(100g×6p)
¥4,320 (税込) 冷蔵

※レンジ加熱もしくは蒸気で調理できる商品です。

北海道産北の玄人GIFT

注文番号 **816845**
GH-100
◎ホワイトロースハム(360g)
◎ホワイトボンレスハム(360g)
◎バラベーコン(400g)
◎もも焼豚(360g)
◎ペッパービーフ(400g)
¥10,800 (税込)
要冷蔵

注文番号 **816844**
GH-80
◎ホワイトロースハム(360g)
◎もも焼豚(360g)
◎バラベーコン(400g)
◎ペッパービーフ(400g)
¥8,640 (税込)
要冷蔵

北海道産ミートGIFT

数量限定
北の大自然で育まれた北海道産和牛の肩ロース。すきやきやししゃぶししゃぶでどうぞ。

北海道産和牛
注文番号 **870241**
北海道和牛 肩ロース すきやき用(WMG-65H)
◎400g
¥7,020 (税込) 冷蔵

牛肉の最高級部位。きめこまやかでやわらかいサーロインをステーキで。

注文番号 **870240**
北海道産牛 サーロインステーキ(HMG-60)
◎560g(約140g×4枚)
¥6,480 (税込) 冷蔵

北海道産SPF豚GIFT

注文番号 **816848**
SPF-50
◎SPF豚ロースハム(360g)
◎SPF豚バラベーコン(300g)
◎SPF豚ポークウィンナー(100g×2p)
¥5,400 (税込)
要冷蔵

注文番号 **816858**
SPF-45
◎SPF豚ロースハム(360g)
◎SPF豚バラベーコン(300g)
¥4,860 (税込)
要冷蔵



※商品によっては化粧資材等の仕様が掲載写真と異なる場合があります。

1 ちゃんねる

特集 第14回全日本ホルスタイン共進会北海道大会

2 特集1 全日本ホルスタイングランプリ2015
北海道酪農の本領発揮

6 新農力発見
初の最高位賞を獲得
更別村 天野牧場

8 特集2 北海道酪農パビリオン
伝えたい。酪農王国の素顔

12 今月の女子流
JA中巻別 花岡 桂さん

13 農家の知恵をいただき!

14 エッセー
生島企画室所属 フリーアナウンサー
水野 悠希

15 ホクレン情報館

27 タウンスポット

28 北に生きる
画家・石狩市 川本 ヤスヒロ

29 熱血あぐり魂『サービス魂』
TEAM NACS リーダー 森崎 博之

30 ホクレンズームアップ
農業検査分析課

32 コラム
井出 美香
館姐いちい 女将

32 読者から

33 星澤幸子の旬な一品

「道産流通REPORT」と「明日への農業」は休みました。



表紙
静かな夜
札幌近郊に築100年を越すという
畜舎と石造りのサイロがあります。
ここに今年も静かに雪が舞い
始めました。100回余り北海道の
厳しい冬に耐え続け、今また新し
い冬を迎えようとしています。

画家:佐藤 恵利子(せとう えりこ)

もうすぐクリスマス

小学1年 たか田 らいあ

かみに

クリスマスプレゼントを

かいたけど

いっぱいほしいものを

かえたから

ちょっとふあん

だけどサンタさんは

あたまがいいから

きつと大じょうぶだとおもうよ



児童詩誌「サイロ」平成27年・660号

CHANNEL ちゃんねる

“聖地”

10年ぶりに開催された全日本ホルスタイン共進会。第1回大会は1951年に神奈川県平塚市で行われ、64年の歳月を経て、北海道で初めて開かれました(詳しくは特集ページをご覧ください)。会場となった安平町の北海道ホルスタイン共進会場は、以前から「ホルスタインの聖地」と呼ばれています。その「聖地」に今回、酪農家たちと共に全国27の農業高校の生徒たちが大勢参集しました。牛を引く落ち着きと美しさを競うリードマンコンテストには1年生6人を含む61人が出場。中には、言うことを聞かない牛に苦戦する生徒もいましたが、動き回る巨体に負けず最後までリードする健闘ぶりに、観客席から温かな拍手が贈られました。その真摯で初々しい姿に、会場に集まった人々は次代の酪農を担う若い力を実感し、期待を共有したのだと思います。また、乳牛の比較審査には高校の出品枠も設けられ、酪農家たちと同じリングで競い合ったことも将来への貴重な経験となったことでしょう。ぜひとも、希望を持って酪農の道に進んでほしいものです。

さて、激動の1年が過ぎ去ろうとしています。この年に起きたTTPを含む数々の政策変更のこり押しは、これからの日本国民にとって極めて重大な影響を及ぼしかねないことばかり。特に若い世代にとっては大きな不安材料です。これらの政策をなりふり構わず強引に押し進める大人たちの姿が、彼ら10代の若者たちの目にはどのように映っているか。選挙年齢が18歳に引き下げられる来年、その答えが出るでしょう。

(一)



会場を埋め尽くした全国の酪農家や関係者が見守る中、千葉義博審査委員（左から2人目）と池田泰男副審査委員が出品牛たちの中から最も優れた資質を持つ牛を選び出す



1.オープニングのテープカットに臨む、左からホクレンの佐藤俊彰会長、安平町の瀧孝町長、北海道の荒川裕生副知事、日本ホルスタイン登録協会の北良治会長、JAグループ北海道中央会の飛田稔章会長

2.開会式で整列する北海道代表の酪農家たち。その数はもちろん最多

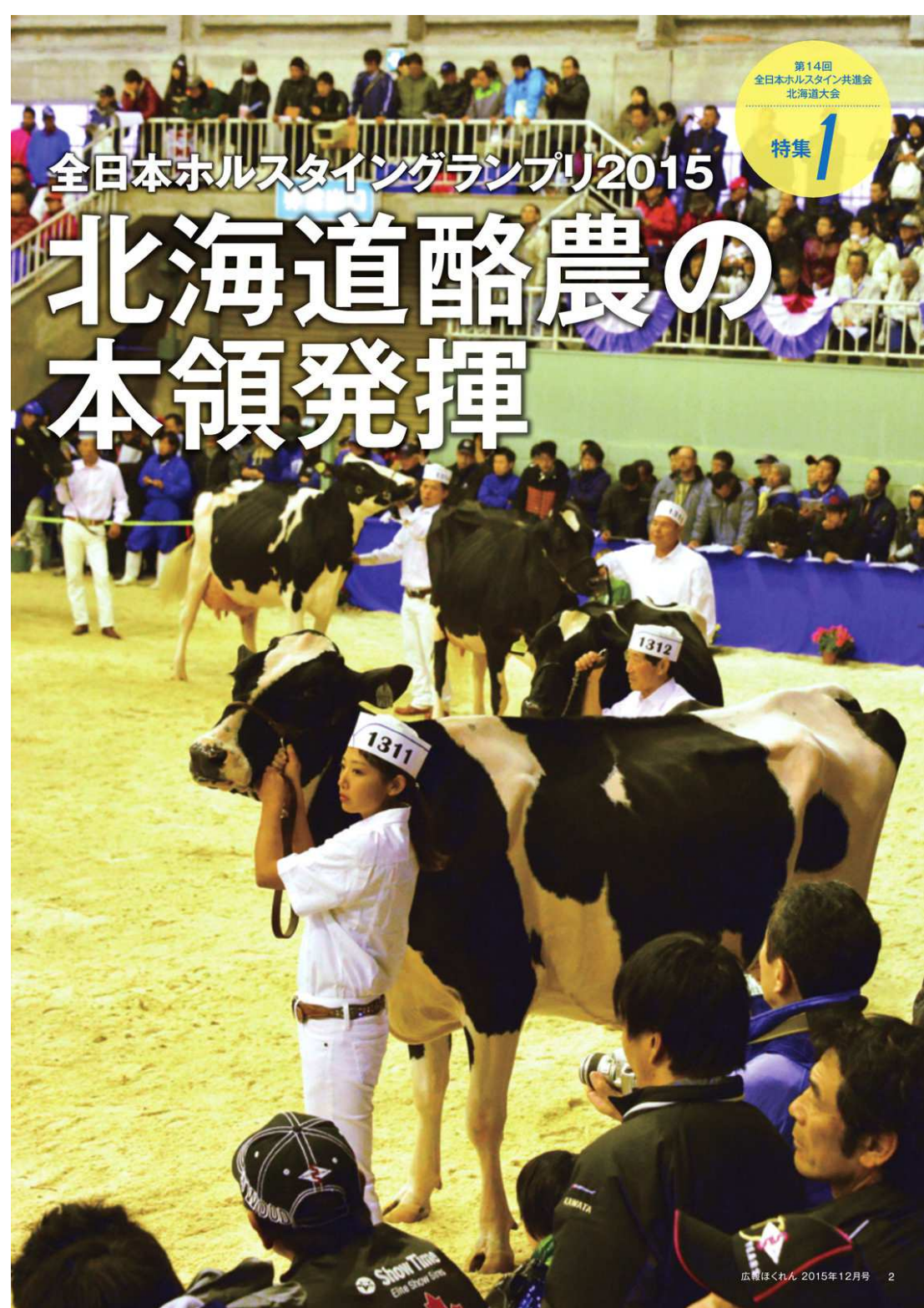
第14回全日本ホルスタイン共進会北海道大会（全日本ホルスタインランプリ2015）（日本ホルスタイン登録協会主催）が、10月23日から26日まで、安平町早来の北海道ホルスタイン共進会場で開催。42都道府県からえりすぐられた乳牛が一堂に会い、資質を競い合いました。

5年に1度開かれ、半のオリンピックとも称されるこの大会の開催は、2005年に栃木県で開かれた第12回大会以来10年ぶり。第13回大会は10年に北海道で行われる予定でしたが、同年に宮崎県で発生した口蹄疫と翌11年の東日本大震災の影響でやむなく開催を断念した経緯があり、

今大会が初開催の北海道はもちろん全国の酪農家や関係者にとって待ちこがれた開催でした。

開会式では、日本ホルスタイン登録協会の北良治会長が「開催でき、感激もひとしおです」と喜びをあらわにし、「生産者をはじめ酪農関係者が結束して未来を切り開き、次の世代の夢を育むきっかけにしたい」と挨拶。

出品された乳牛はホルスタイン種が344頭、ジャージー種が30頭で、過去最多の374頭となり、その内、北海道は68頭（ジャージー種8頭）。後継者育成を目的とした高校生枠も設定され、19道府県の農業高校27校から32頭が出品されました。



全日本ホルスタインランプリ2015 北海道酪農の本領発揮

第14回
全日本ホルスタイン共進会
北海道大会

特集 1

1. 今回の実物展示に合わせて鉢植えにした、ホクレンと北海道農業研究センター、北見農業試験場農場農場による共同育成品種などの牧草 2. 共進会会場の隣に設けられた「酪農資材器具展・技術交流会」の屋内会場には、JAグループが出展者中最大のブースを開設。ホクレンは牛用代用乳、畜産資材、牧草、デントコーンの実物展示や、ホクレンの施設紹介など多彩に展開



3. JAとまごまい広域の物販ブースでは、期間中限定販売の大会ロゴマークの焼き印を押した「どら焼き」や「ハスカップジャム」「こくわいん」など特産品15品目を販売
4. JAとまごまい広域の女性部(左)と青年部はそれぞれ、「具だくさんの豚汁」と「じゃがバター」を販売し、地元産野菜のおいしさをPR 5. JAとうや湖は、馬鈴しょの「男爵薯」と「とうや」、かぼちゃの「雪化粧」、ごぼうを販売。箱で買ってトラックに積んで帰る本州の参加者も 6. JAびらとりはトマトジュース「ニシバの恋人」やにんじんジュース「ニシバの初恋」、トマトケチャップにビュレを展示販売
7. ミルランド北海道のブースでは道内各地のチーズ工房が製造した30品目のチーズを販売し大好評

ズ」と呼ばれる酪農学園大学の学生ボランティアの活躍も光りました。その一人、獣医を志望する2年生の吉田美穂さんは「全国の素晴らしい牛を間近に見られてとてもいい経験になりました」と目を輝かせていました。

審査会場の外では、最新の技術を投入したトラクターや搾乳機械などを展示する「酪農資材器具展・技術交流会」が屋内と屋外で開かれ、国内外の農業機械メーカーや用品メーカーなどの特設ブースが並びました。ホクレンはJA全農と全農畜産サービス(株)、(株)科学飼料研究所との合同で、新開発の牧草や牛用飼料、畜産資材などを展示し、来場者にぎわいました。また、日本装蹄協会のブースでは北海道牛装蹄師会を中心に装蹄師約30人が待機し、装蹄の実演が注目を浴びていました。

その他、飲食物や道内JAの加工品、特産品などを販売する特設ブースも多数立ち並び、JAとまごまい広域とJAびらとり、JAとうや湖、「ミルランド北海道」も出店。本州や海外の来場者にも喜ばれました。

安平会場の来場者は約3万1000人。今回は2020年、第15回大会は宮崎県の都城市で開催されます。



1. 第14部で優等賞2席に入り、準名譽賞を獲得した14歳の「レスポアールレーガンスター ハーゲン」と佐藤さん 2. 審査会場では学生ボランティアの「花摘みガールズ」が清掃に大活躍。日替わりで延べ13人が参加しました。写真は最終日のメンバーで、左から杉美里さん、彦坂菜奈さん、吉田美穂さん、男性の参加者・高木洋旗さん
3. 日本装蹄協会の特設ブースでは北海道牛装蹄師会の会員が装蹄のデモンストレーション。実演しているのは北見市の武田守さん

審査の結果、ジャージー種の第17部を除くすべての部門で北海道が上位を独占。その中の最高位賞は、第14部で優等賞1席と名譽賞を獲得した更別村の天野洋一さんの「レディスマナーMB セレブリティ」が獲得し、全国の乳牛の頂点に立ちました。

第14部の審査の過程では、豊富町の佐藤道寛さんの「レスポアールレーガンスター ハーゲン」も大きな注目を浴びました。14歳で、人間に換算すると80歳にもなり、これまでに8産を経験。そのアナウンスに場内からはどよめきが起こりました。最後まで上位を争い、天野さんの牛に続く優等賞2席と準名譽賞を獲得。講評では千葉義博審査委員から「信じられないほど、奇跡ともいえる牛」と最大級の讃辞が贈られ、満場の拍手でたたえられました。

審査の全日程中、牛たちの排せつ物を素早く片付ける「花摘みガール

その結果、ジャージー種の第17部を除くすべての部門で北海道が上位を独占。その中の最高位賞は、第14部で優等賞1席と名譽賞を獲得した更別村の天野洋一さんの「レディスマナーMB セレブリティ」が獲得し、全国の乳牛の頂点に立ちました。

第14部の審査の過程では、豊富町の佐藤道寛さんの「レスポアールレーガンスター ハーゲン」も大きな注目を浴びました。14歳で、人間に換算すると80歳にもなり、これまでに8産を経験。そのアナウンスに場内からはどよめきが起こりました。最後まで上位を争い、天野さんの牛に続く優等賞2席と準名譽賞を獲得。講評では千葉義博審査委員から「信じられないほど、奇跡ともいえる牛」と最大級の讃辞が贈られ、満場の拍手でたたえられました。

審査の全日程中、牛たちの排せつ物を素早く片付ける「花摘みガール

夢叶い、頂点へ 初の最高位賞を獲得

更別村の天野牧場

第14回全日本ホルスタイン共進会北海道大会「全日本ホルスタイングランプリ2015」で最高位賞を獲得し、全国の乳牛の頂点に立った「レデイスマナー MB セレブリテイ」。出品した更別村の天野洋一さんに、受賞の喜びと酪農に懸ける思いを伺いました。



レデイスマナー MB セレブリテイと天野さん



内閣総理大臣賞の記念杯 日本ホルスタイン登録協会会長賞



佐藤審査委員長(中央)から祝福の握手

「55牛」との出会いを求めて

大会最終日、最高位賞を選び出す最終審査に並んだのは各部門で名誉賞を獲得した、いずれ劣らぬ優れた乳牛たち。決定の瞬間を待ち、しんと静まり返る観客席。審査委員長の佐藤英明・家畜改良センター理事長が、判定を下すために牛たちの間を巡り歩きます。そして、立ち止まったのは第14部で優等賞1席と名誉賞を獲得した「レデイスマナー MB セレブリテイ」の前でした。出品者の天野洋一さんの右手を取って祝福の握手をする佐藤審査委員長。同時に沸き起こる歓声と拍手の嵐。10年ぶりに開かれた乳牛の祭典は、最高の盛り上がりを見せて幕を下ろしたのでした。

「あの瞬間、もちろんものすごくうれしかったです。終わってほっとしたというのが正直な気持ちでした。今年は特別な年。予選からここまで本当に長く、緊張の連続でした。家族の協力があつての受賞です」と天野さんは感謝の言葉を口にします。北海道予選は3位で通過し、全日本まで約1カ月「どうしたらもっといい状態にできるか」。やるべきことは「いい粗飼料をしっかりと食べさせ、乳を搾ること。牛が健康でいることが最も大事」という、普段からの管理方法の徹底でした。

そうしてつかんだ最高位賞は、十勝では初の受賞。今回、北海道からは68頭を出品。その内、十勝は28頭と4割を占め、高校生枠の出品牛以外全部門で優等賞に入ったことも大きな喜びです。「リンクの中ではライバルですが、普段からみんな仲がいい。十勝の牛は全員で役割分担して世話しました。このチームワークが良かった」と天野さんは好成績の要因を挙げます。

切磋琢磨する喜び

仲間たちと切磋琢磨して優れた乳牛を育てることの醍醐味を知ったのは更別農業高校時代。3年間、農業クラブの代表として東北北海道大会に出場しました。2年生のときには最優秀賞を獲得し、新潟県で開かれた全国大会へ。しかし入賞できず、「悔しい思いの方が強かった」と天野さん。この経験が「より良い牛を育てたい」という原動力となりました。

時は移り、2005年の栃木県、第12回全日本ホルスタイン共進会で、天野さんは第一部で優等賞1席に入りました。「そのときの最高位賞が更別村の福屋牧場さんの牛でした。憧れましたね。そういう牛に

巡り合うことも含めて共進会はずごく刺激になります。普段会えない府県の友人に会えるのも共進会のいいところ。20年来の付き合いが続く人もいます」と話し、「優れた牛はやはり長く牧場にてくれるし、1産でも多く産ませることが大事です。そこに結びついてるのが共進会なんです」と参加の意義と目的を強調します。

今大会には、長男の雄介さんも北見市の山内牧場の実習生として参加しており、第3部の優等賞1席と名誉賞獲得という貴重な経験を積みました。来春には、頼もしい後継者として帰ってきます。

「来年は搾乳牛を増やしたいですね。そう話す天野さんの笑顔は、受賞に負けないほどうれしそうでした。」



最高位賞、名誉賞のリボン



赤れんが庁舎横では、共進会の審査方法について知ってもらおうと、酪農学園大学の学生が6頭の乳牛を選び込んで模擬共進会を開催。同大循環農学類4年の永井慎太郎さんは「道庁赤れんがの前で乳牛を引くなんて、最初で最後のことだと思う。ものすごく貴重な経験をさせていただいた」と感慨深げに話していました。



赤れんが庁舎内では、北海道酪農に関する多数のパネルを展示。ガイド役を務めた生産者の一人、JA根室地区青年部連絡協議会副会長の久保拓伸さんは、たまたま修学旅行の自由研修で同庁舎を訪れ、今回のイベントを知ったという大阪府内の女子高校生4人グループを案内し、「乳牛にも難産であるんですけど」との質問に「逆子で苦労することもあるんだよ」と回答。女子高校生たちは「人間と同じなんだあ」と驚きの声を上げていました。8ページの写真真は同様に来場者を案内する北海道農協青年部協議会副会長の西田尚さん。



見て、触れて、感じる“ミュージアム”

伝えたい。酪農王国の素顔



札幌駅前通地下歩行空間で疑似牛を使った搾乳体験の指導や展示の解説などを通じ、北海道酪農の実態を伝えたJA十勝地区女性協議会監事の宗宮泰子さん(左)と、JAめむろ女性部の河野道子さん。柔らかな語り口と笑顔で子どもたちの人気者に。



第14回全日本ホルスタイン共進会に合わせて札幌では10月24、25の両日、同共進会実行委員会とホクレンが市内中心部の道庁赤れんが庁舎広場、北3条広場(アカブラ)、札幌駅前通地下歩行空間を二大パビリオンに見立て、酪農王国・北海道の歴史や素顔を伝えると同時に、牛乳・乳製品の消費拡大を目指した多彩な展示やイベントを展開しました。





1.2.3.道庁赤れんが庁舎前広場に出店した「ミルククロス」ステーション「ミルクレストラン」「くるるの杜直売所」 4.5.「牧草ロールにお絵かきコーナー」は子どもたちに大人気(北3条広場) 6.7.今夏の「元気!ミルク大学」に参加した子どもたちが自作のパネルを使い来場者に体験発表(札幌駅前通地下歩行空間) 8.北3条広場では大型トラクターの展示も



1.思い思いの色付けをした乳牛のペーパークラフト 2.3.模擬牛を使った搾乳体験 4.多くの来場者でにぎわった会場 5.自分で色を付けたぬり絵の乳牛が大画面で動き出す「飛び出すぬり絵」 6.牛舎などのジオラマも(いずれも札幌駅前通地下歩行空間)



看護師から酪農家へ

横浜市出身の桂さんは元看護師です。13年前、一時休職し、情報誌で見つけた別海町の酪農家での実習生として来道。「復職する予定で、アルバイト体験のつもりだったのです」と桂さん。ところが、同じく実習にきていたご主人の芳征さんと出会ったことで進路は急転。結婚し、酪農家を目指すことになったのです。

芳征さんは宮崎県出身で実家は元肉牛の兼業農家でした。二人で別海町の研修牧場で研修を受け、そこで紹介された離農する酪農家の牧場を受け継いで新規就農しました。それから11年。2男3女の子どもたちに恵まれ、山羊や鶏も飼い、家庭菜園で自家用の野菜も作りと農場生活を満喫しています。

「来たばかりのころは牡牛も乳を出さずと思っていたくらい何も知りませんでした。冬の寒さもショックでしたね」と桂さん。そして一番驚いたのが近隣の人たちの親密さだったといいます。「ものすごく親身になって何でも教えてくれて、都会では経験したことのない温かさに触れました。主人が牧草刈りを一人でやっていた大変なとき、近所の人が自分の仕事を終えてから手伝いに来てくれたりもする

別海町は全道で2番目に出生率が高いんです」とうれしそう。

大切な交流の場

フレミズの活動はこうした仲間たちとの大切な交流の場であり、気分転換の機会となっています。メンバーは現在10数人。桂さんは3年前に副部長と部長を務めてきました。パンやソーセージ作り、冬にはクリスマス会でプレゼントを交換し合い、講師を招いてのスタンドグラス制作など皆で楽しめる企画を工夫しています。「同じJAでも地区が違うとなかなか会えないので、そういう人たちと話ができるのもフレミズのいいところです」と桂さん。子育てや仕事のことなど共通の話題は尽きることがありません。

日頃から心がけているのが大切な家族の健康を支える食事。「多少高くても道産や国産の食材を選びます。家庭菜園の野菜もすごくおいしい。この気候と土地がいいのだと思います。子どもたちが大きくなれば一度は家を出ると思いますが、酪農家の子でよかったなと思って帰って来てほしいですね」。そう語る優しいまなざしには、北の大地にしっかりと立つ母の強さが宿っていました。



JA中春別
花岡 桂さん

んです。私たちもそうできるようになりたい」と話します。

本州から移住してきた人や子どもたちの数も多いといいます。「この地区の家庭では子どもは平均4人くらいです。6人という家もあるんですよ。



[左] 山羊と遊ぶ三女のえみちゃんと桂さん
[右] プリザーブドフラワーの制作を楽しんだJA根室地区女性協フレッシュミズ交流会



農家の知恵をいただき！
「食べ物」は命の元！
地区会長が先生役

JA北海道女性協議会の役員と消費者親子が調理体験を通して交流する「農家の知恵をいただき！」が10月24日、ホクレン食と農のふれあいファーム「くるるの杜」で開催され、大原ノリ子会長（JAきたひやま）と各地区会長12人が先生役を務めました。今年で3回目。札幌市や近郊から小学生と保護者12組29人が参加し、食と農への理解を深めました。

メニューは「ルルロツツのピザ」「いも団子汁粉」「コーンスープ」「牛乳豆腐」の4品。前塚節子副会長（十勝地区会長・JAめむろ）の司会で、ピザづくりから早速作業を開始しました。高野幸子副会長（留萌地区会長・JA南るもい）が「ルルロツツ」は私の地区で栽培している小麦粉で、今日は薄力粉と混ぜます。生地はなるべく薄く伸ばすとおいしくピザができます」と話し、班ごとに地区会長が数人ずつ入って調理を指導しました。子どもたちは小麦粉を手でこねてピ

ザの生地を作り、馬鈴しょやかぼちゃをつぶして団子にするのがとても楽しそう。作業はどんどん進み、焼き上がったピザがおいしそうないい匂いを漂わせます。出来上がった料理を全員で味わい、笑顔が広がりました。

作業の合間や食後は各地区会長が馬鈴しょやかぼちゃ、スイートコーン、小豆、もち米など、生産している農畜産物について話しました。オホーツク地区の佐野多希子会長（JAつべ）は「てん菜を持参。『重たいですよ。持ってみますか』と参加者へ回り、『これが砂糖の原料になります』と小さく切り分けて配りました。参加者たちは初めて見るてん菜の大きさや重さに驚き、甘さを実感していました。

質問タイムには「農作業中に熊が出たことはありませんか」「天候が不順な年の影響はありますか」というような動物に作物は食べられるかと前塚副会長。大原会長は「自然

相手なので大変ではあります。安全・安心なもの、消費者に届けたいという思いで作っています。食べ物で大事にするのは自分たちの命を大事にするのと、食べ物に命の元を食べて北海道農業の応援団になってほしい」と話し、拍手に包まれました。

最後に、牛乳に酢を混ぜて作る「牛乳豆腐」の作り方を披露し、その場で作ったものを味わった後、全員で「ごちそうさま」をして終了。

札幌市の渋川和世さんは安全を考えて食べ物を作っていると一言言葉に感動しました」と話し、一緒に参加した次男の真寿君「小学4年からは楽しかった。自分で作ったピザはおいしかったです」と満足そうなお顔をを見せていました。



参加者たちに作り方のコツを教える地区会長たち
桂さん上手ですね

おもしろいね

これ、てん菜です



熱々のピザを頬張る子どもたち



ピザとコーンスープ、いも団子とかぼちゃ団子の入った汁粉



一緒に調理説明する大原会長（左）と前塚副会長



てん菜を持って説明する佐野地区会長

ふるさとの食を思う



去年11月末をもってUHBを退職し、現在はフリーアナウンサーとして活動しています。在職中は「のりゆきのトークDE北海道」「U型テレビ」などの番組で生産者のみなさんに取材させていただきましました。お世話になっただけでなく「いつも見ているよ」「体に気をつけてがんばってね」と声をかけていただき、応援していただきました。ありがとうございます。この場を借りてお礼を申し上げます。

取材では道内各地にお邪魔しました。帯広川西の長いも掘り体験では、掘り出した立派な長いもを手にとり、これが海外にまで運ばれていくのか、と感慨もひとしおでした。また、十勝の肉牛生産の様子を取材させていただいたり、後志の農家さんの畑ではトマトの品種の多さを知り、チーズ作りは「から経験させていただ

きました。中でも記憶に残っているのは、美唄でアスパラを取材させていただいたときのことです。当日、畑に行ってみて愕然(がぜん)とした。その日の朝、霜が降りてしまい、露地物すべてが売り物にならなくなってしまうのです。農家のみなさんの大変さ、ご苦労を痛感しました。だからこそ、収穫がどれほど尊いものなのか。あの日の光景は、今も脳裏に焼き付いています。現在は夫の仕事の都合で東京に暮らしています。ある日、東京都内にある北海道の食材のみを扱うレストランで食事をしたときのことです。一口食べて、驚きました！北海道フレンチの味がよみがえってきたのです。かつては当たり前のよう感じていたおいしさ。その味の「一番のスパイスが、野菜自体の味。だと、このときははつきり」とわかったのです。道産野菜の底力を感じた瞬間でした。また、いつもスーパーでは、東京近郊の野菜には元気がない、と感じていました。北海道の新鮮野菜の販売イベントがあると聞いた日には、電車で30分もかけて買いに出かけたことも。おいしく新鮮な野菜を手軽に買えた北海道での毎日がどれほど贅沢なことだったのか、よくわかりました。ふるさとを離れた今、北の大地が育む食のありがたさを身に染みて感じています。



みずの 水野 悠希

生島企画室所属
フリーアナウンサー

12年勤めた北海道文化放送(UHB)では、長寿番組「のりゆきのトークDE北海道」や「U型テレビ」などを担当し、北海道のお茶の間で広く親しまれてきた。2015年、生島ヒロシ率いるタレント事務所、生島企画室に所属し、東京、北海道で活動中。TBS「はやドキ！」ナレーション、BS-TBS「満足!トレンドナビ」出演、個人向け国債CM出演など。



12
December

- 16 | ホクレン大収穫祭
- 20 | ホクレン大収穫祭inJR大阪駅
- 21 | ホクレン大収穫祭in銀座三越
- 22 | ホクレンママ'sパーティー 秋のフォーラム
- 24 | 北海道枝肉共励会
乳用雄肥育牛および交雑牛の部
- 24 | 北海道枝肉共励会 肉豚の部
- 25 | 平成27年産北海道米「新米発表会」
- 26 | 「北海道フェア」をタイで初開催
- 26 | 全日本実業団対抗女子駅伝競走大会予選会

今月の1シーン
いらっしやいませ!

ホクレン職員が販売員を務める「ホクレン大収穫祭」。自信を持ってお客さまに商品をおすすめする笑顔も、このイベントの魅力の一部です。(詳しくは16ページで)

ホクレン
情報館

秋の味覚900種を一堂に 18万人の来場者でにぎわう



旬の農産物が所狭しと並ぶ会場には大勢の来場者が詰め掛けた



1.左からミス北海道米の盛彩奈さん、高嶋専務、村山局長。ホクレンから新米4トンが贈呈され、挨拶の中で村山局長は「おいしいお米は、育ち盛りの子どもたちをおなかいっぱいにしてくれる素敵な贈り物」と述べ、謝意を表しました。
2.3.道内各JAの特産品やJA女性部推薦商品などが勢ぞろいした会場では、来場者は興味深そうに商品を手に取りながら、買い求めています。今年はJAながめま青年部が初出品したほか、味噌やジャムなどの加工品が好調な売れゆきを見せました。



秋の収穫物を一堂に集めた会場は、北海道米をはじめ豆や馬鈴しょなどの野菜、酪農王国・北海道にふさわしい乳製品など多彩な品々であふれました。旬の果物の香りが漂い、秋の風物詩として今年も盛り上がりを見せました。試食も行われ、来場者は実際に味わいながら買い求めるなど、黒山人だかりができる売り場もありました。



北海道の味覚を一堂に集めた「2015ホクレン大収穫祭」が10月14日から20日までの7日間、札幌三越本館10階催事場で開かれました。冬季札幌オリンピック開催の1972年に始まり、今年で44回目。新米はもちろん、馬鈴しょや玉ねぎ、全道各地の特産品など、約900種類の豊富な商品を消費者に届けました。爽りの秋にふさわしいこの一大イベントは札幌市民にすっかり定着し、約18万人の来場者でにぎわいました。

開催に先立って行われたオープニングセレモニーで、ホクレンの高嶋敏美専務は「今年春先の干ばつや低温・大雨などがあつたが、おおむね良好な気象だったことに加え、生産者をはじめ多くの農業関係者の努力によって近年にない豊穰の秋を迎えることができた。本年は新たに北海道内の老舗寿司店やレストラン、北海道産小麦を使ったパンコーナーも

展開した。多くの皆さまに収穫の喜びを味わっていただきたい」と挨拶しました。

続いて、(株)札幌丸井三越の竹内徹社長は、「継続は力なり」という言葉があるように、ホクレン大収穫祭も回を重ねるごとに培ってきた信用と商品のクオリティをお客さまにお届けすることで、毎回、進化・発展してほしい」と期待しました。

このあと、ホクレンから今年で31回目となる札幌市内の福祉施設への北海道米寄贈式が行われ、高嶋専務が札幌市子ども未来局長の村山英彦局長に「ゆめびりか」の新米4トンの目録を贈呈。市からはホクレンに感謝状が贈られました。

スタッフ代表としてホクレンの林将也主査と、札幌丸井三越の佐藤裕二さんが「大収穫祭を成功させよう」とシユプレヒコールを上げると、会場から大きな拍手が湧き起こりました。



今年は会場内イベントも実施。テレビ通販でもおなじみの「実演販売のプロ」タイガー尾藤さんは、商品を手にユーモアを交えながらの楽しい話しぶりで来場者の購買意欲をかきたてていました。



1.ウインナーのすくいどりに長蛇の列ができたハム・ソーセージコーナー 2.さまざまな部位のSPF豚や北海道産牛肉が並ぶ精肉コーナー 3.秋鮭筋子や塩たらこなど海の幸がズラリと並ぶぎょれんコーナー



北海道産牛肉応援PR大使も務めるフードタレントのアンジェラ佐藤さんは、会場をめぐり歩いて、笑顔を絶やさず商品のおいしさをアピールしました。

会場ではSTVテレビ「どさんこワイド179」の生中継も行われ、テレビやラジオでおなじみのクッキングキャスター星澤幸子先生が登場。料理コーナーの「奥様ここでもう一品」で、会場の食材を使った料理づくりを実演しました。参加者はプロの料理の技を目の前で、興味深そうに楽しみながら見学していました。



旬の味と収穫の喜びを、感謝を込めてお届け



HBCラジオの「カーナビRadio午後一番」では、ホクレン職員をゲストに招いてトークショーも。パーソナリティーの山根あゆみさんは馬鈴しょなどが並ぶ10階の野菜コーナーで実況中継し、生活特販課の土田征志課長代理が「生産者の皆さんが心をこめて一生懸命つくった馬鈴しょをぜひ味わって」と呼び掛けていました。

「北の秋の味覚」好評

関西圏で初めて開催

北海道の秋の味覚を関西圏の消費者にも知ってもらおうと、ホクレンは10月9日から11日までの3日間、「ホクレン大収穫祭 in J R 大阪駅」



豆の量り売りや地域の特産品コーナーも大盛況

を初めて開催、北海道米の新米の試食や豆の量り売り、馬鈴しよと玉ねぎの詰め放題などの企画が来場者の関心を集め、各売り場も人だかりがでるほどの盛況となりました。

「ホクレン大収穫祭」の大阪開催は、国内各地の食文化や食文化を紹介しているJA全農の「みよりのみるマルシェ」との連携により初めて実現。会場は、2基の巨大スクリーンがシンボルとして親しまれているJ R 大阪駅ノースゲートビルディング「L U C U A (ルクア)」2階の「アトリウム広場」で、巨大スクリーンに北海道農業の魅力や伝える映像が映し出される中、展示即売がスタートしました。販売したのは収穫期



新米が好調な売れ行きを見た北海道米コーナー

を迎えた道産農畜産物や加工品など合わせて約80品目で、新米やチーズ、生ハム、「うま豚」の炭火焼豚井などの試食提供を盛り込みながら、そのおいしさを伝えました。

中でも北海道米「ゆめぴりか」「ななつぼし」の知名度は関西でも定着しており、「今度は、まだ食べたことがない『ふっくりんこ』を食べてみるわ」という来場者も。各コーナーでは、ホクレン職員が銘柄や商品の特徴について熱心に説明するなど、対

ホクレン大収穫祭 in 銀座三越

首都圏でも「道産」アピール 女性生産者、高校生も活躍

収穫の秋の喜びを首都圏の消費者とも分かち合おうと、札幌、大阪に続く「ホクレン大収穫祭」が10月31日から11月3日まで、東京の銀座三越9階「銀座テラス」で開かれ、多彩なイベントを通じて道産農畜産物を

アピールするとともに、250種を超える「北の味覚」を一堂に集めて販売、会場は連日多くの買い物客でにぎわいました。

「ホクレン大収穫祭 in 銀座三越」と銘打った東京での開催は今年で3年目。今年、初開催となった大阪と同様、JA全農の「みよりのみるマルシェ」と連携しており、「ゆめぴりか」「ななつぼし」などの新米や、新豆、各種野菜、道内各地の工房チーズなどが所狭しと並べられました。

また今年も、JA ようてい、JA びらとり、JA びえい、JA オホー

ツク網走、JA 摩周湖や、十勝地域の24JAで組織するJA ネットワーク十勝も地域の特産加工品を販売。『農業女子』としても活躍する生産者の内山佳奈さん(美唄市)、江面陽子さん(遠軽町)が、お勤めの調理方法を紹介しながら、それぞれが育てた農産物を売り込みました。

さらに北海道札幌高校の生徒が、食用花「エディブルフラワー」とハーブのミニプランター作りのワークショップを開催したほか、同校で作ったソーセイジなどを販売し、道内農業高校の食品加工技術の高さをアピールしました。

「ホクレン大収穫祭」恒例の豆の量り売りや、馬鈴しよ、玉ねぎ、にんじんの詰め放題企画も大盛況。生ハムやゆり根なども好調な売れ行きをみせ、バター作り体験や脱穀・精米体験といった親子対象イベントは、人だかりができるほどの人気でした。さらに、「もち米「はくちょうもち」を使用した「ふうれん大福」6種や、

応に追われました。

また札幌三越で例年開催される「ホクレン大収穫祭」で定番となっている豆の量り売りのほか、道産農産物の代表格である馬鈴しよ、玉ねぎの詰め放題なども大にぎわい。ゆり根や黒ピーマンなどの青果物や大福、薫製卵などの地域特産品も人気を集めました。

一方、ホクレンと道内菓子メーカーの(株)よりもとが共同開発した道産豆のあんを使った「北海道のどらやき」5種も連日売り切れとなり、期間中に用意した約950個を完売。複数種類のまとも買いや、量り売りの豆とセットで購入する方も多くみられたほか、JA オホーツク網走の特産品コーナーで販売した牛肉たつぷりの肉まんや、地元の小豆を使ったあんまん、長いものコロッケなども好評でした。

関西圏で初開催となった今回の「ホクレン大収穫祭」は、同エリアの消費者が北海道の農畜産物に対して好印象を持っていることを、あらためて実感させる結果に。ホクレンでは今後も周知イベントなどを通じ、道産農畜産物の一層のイメージアップと消費拡大を図っていくことにしています。



地元の農畜産物を売り込んだ道内のJA関係者や生産者。右端と右から3人目が「農業女子」の内山さんと江面さん

ホクレンと道内菓子メーカーの(株)よりもとが共同開発した道産の豆や原材料にこだわった「北海道のどらやき」、よつ葉乳業(株)のソフトクリームなど、北海道らしい商品の販売も好調。来場者からは「毎年来ていますが、ここで売られているものはいずれもおいしいので、いつも開催を楽しみにしています」などの声が聞かれました。

このほか、同じフロアでJA全農が運営している「みよりのカフェ」「みよりの食堂」では、レストランフェアとして10月1日から11月3日までの期間、道産食材にこだわった特別メニューを提供。本道の安全・安心な食材のおいしさを、素材を生かした料理を通じて伝えました。



多くの来場者でにぎわった銀座三越の「ホクレン大収穫祭」



ペットボトルなどを活用した脱穀・精米体験は子どもたちに大人気

酪農をテーマに思いを語り合う 食を支える女性たちが交流

農業生産者や食に携わる仕事を
している女性たちと消費者が、交流
を通して食と農を考える「ホクレン
ママ'sパーティー2015秋のフォー
ラム」が10月23日、ホテルオークラ札
幌で開催されました。3回目の開催
となる今回のテーマは「酪農」。酪農
王国・北海道と呼ばれる理由や牛乳
について、楽しく学べる盛りだくさん
の企画が用意され、参加者の関心を
集めました。

会場には、J A北海道女性協議会
の大原ノリ子会長や地区会長ら生
産者、料理人や野菜ソムリエなど食
に関わる仕事に従事する女性、情報
誌などでの公募に応募した消費者な
ど女性150人が集いました。託児
室も用意され、子ども連れの母親に
好評でした。

開会に先立ち、ホクレンの箱石文
祥常務がフォーラムは春開催を含
めると4回目と今回のテーマは酪農
です。今日は北海道の食を支えてく

ださっている女性の皆さまに参加を
いただきました。食の豊かさについ
て、食と農を考えるコミュニケーション
の場で、皆さまのそれぞれの視点
から楽しく語り合っていたきた
い」と挨拶しました。

第1部は「牛乳をもっと知ろう」
と題して、テーブル対抗のクイズ大
会が行われました。「牛から出る乳の
量は1日にどれくらい?」、「牛には
いくつ胃がある?」など10個の問題
が出され、テーブルごとに答えを出
して競い合いました。その結果、17の
テーブルのうち1テーブルが全問正
解を達成。箱石常務から牛乳券、特
別ゲストとして来場した秋元克広
札幌市長からスマイルセットが全問
正解グループに贈呈されました。

第2部は、フリーアナウンサーの
橋本登代子さんをコディネーター
にパネルディスカッション。J A道女
性協の前塚節子副会長、よつ葉乳業
(株)お客様サービスセンターの多田

暁子主任、フードコー
ディネーターで管理栄
養士のりささんが、牛乳
の良さや食の大切さな
どについて、日ごろ感じ
ていることなどを語り
合いました。

芽室町で酪農を営む
前塚副会長は、大事な
餌である牧草やデント
コーンの栽培や乳牛の
世話の様子などを詳しく
紹介しました。参加
者から「年中休みなしで
朝5時から搾乳するこ
とをっらいと思ったこと
はありませんか」と問わ
れると、「酪農家として
当たり前のことをして
いるだけ」ときっぱり。「よいお乳を
出してもらうためにも牛にストレス
をかけないことが大切。牛たちが出
してくれるお乳を大切に搾っていま



「秋の味覚ランチ」を堪能しながら交流を深める参加者たち

す」と話すなど、その口ぶりから乳牛
への愛情がひしひしと伝わってきま
した。
また、乳製品メーカーの立場から、



それぞれの立場から有意義な話が盛りだくさんだったパネルディスカッション。左からりささん、多田主任、前塚副会長、司会の橋本さん



挨拶する箱石常務

牛乳をテーマに全員参加の「テーブル対抗クイズ」は、牛乳の幅広い知識を得るのに役立ったと大好評



ランチの説明をする生方総料理長

多田主任は「そのような大切な生乳
を使って、私どもの会社では細心の注
意を払いながらいろいろな乳製品を
つくり、大勢のお客さまに喜んでも
らえるよう努力しています」と話し
ました。そして、りささんは「牛乳に
はさまざまな栄養素があるので、毎
日コップに1、2杯飲むと健康の維
持につながります」と牛乳を飲むこ
との習慣化を推奨。「みそ汁や煮魚、
野菜炒めなどをとつくるるときにちよ
つと入れるとおいしいですよ」と新し
味の楽しみ方も提案しました。

第3部は、ホテルオークラ札幌の
生方靖史総料理長が監修した「秋の
味覚ランチ」を味わい、まろやかでコ
クのある、牛乳を用いたミルクカ
レーに舌鼓。最後にすてきな賞品が
当たる抽選会もあり、参加者は「牛
乳への関心と理解が深まるいい機
会」と満足そうに話していました。

乳用雄肥育牛は岡本さん

交雑牛は上田畜産が連覇

ホクレンが主催する平成27年度北海道枝肉共励会(乳用雄肥育牛および交雑牛の部)が10月7日から10日まで、帯広市で開かれ、乳用雄肥育牛の部では、J A 大樹町の岡本透さんが、交雑牛の部では昨年続きJ A 新得町の(有)上田畜産が、それぞれ最優秀賞を受賞しました。

同共励会には、帯広、北見、苫小牧、旭川の4地区から、1次選考を経て選ばれた乳用雄肥育牛65頭、交雑牛57頭の計122頭が出品。日本食肉格付協会北海道支所の菅原吉美支所長らが総合的に審査しました。

講評では、岡本さんの枝肉について「厚み、筋肉構成が良く、脂肪交雑の形状も乳用牛としては良い」とし、(有)上田畜産の枝肉についても、「厚みが特に良く、ロース芯面積も大きく、ぼらの厚さも非常に優れ、脂肪交雑は4等級としては十分に形状も良い」と評価しました。最優秀賞以外の受賞者は次の通りです(敬称略、カッコ内はJ A 名)。



受賞者を表彰するホクレンの瀧澤義一副会長(左)

【乳用雄肥育牛の部】◆優秀賞▽1席 加藤畜産(豊頃町)▽2席 市田卓志(土幌町)▽3席 オホーツク網走農協肉牛共同哺育センター(オホーツク網走)◆優良賞▽高松誠(大樹町)、太田農場(鹿追町)、土幌牛肉牛牧場(土幌町)

【交雑牛の部】◆優秀賞▽1席 松田直人(きたそらち)▽2席 大野ファーム(めむろ)▽3席 太田充英(帯広かわにし)◆優良賞▽マルイファーム(うらほろ)、篠原正美(きたみらい)、久米啓(上川中央)

J A 十勝清水町の青木さん最優秀賞

団体の部はJ A とまこまい広域

ホクレンが主催する平成27年度北海道枝肉共励会(肉豚の部)が9月30日から10月2日まで、安平町の(株)北海道畜産公社道央事業所早来工場で開催されました。昨年度は豚流行性下痢(PED)発生の影響で中止したため、2年ぶりの開催。道中14農協と1法人から37セット、111頭が出品され、団体の部は



団体の部表彰

J A とまこまい広域、個人の部は青木賢一さん(J A 十勝清水町)の枝肉が最優秀賞を獲得。J A とまこまい広域が出品した枝肉は「上」9頭と「中」3頭、青木さんは「極上」2頭と「上」が1頭でした。審査委員長を務めた日本食肉格付協会北海道支所の菅原吉美支所長は、今回の品質状況について「全体的に枝肉の厚みが充実し、バランスが取れている」と評価しました。

優秀賞、優良賞(敬称略、個人の部のカッコ内はJ A 名)は次の通りです。

【団体の部】◆優秀賞▽1席 J A 道央▽2席 J A とうや湖▽3席 J A めむろ

【個人の部】◆優秀賞▽1席 佐々木啓隆(めむろ)▽2席 山中畜産千歳農場(道央)▽3席 村上昇司(うららの)◆優良賞▽1席 小西利幸(サロマ)、▽2席 富樫オークファーム(とまこまい広域)▽3席 飯原義人(とうや湖)

認定マークPRの新CM発表

「ゆめぴりかコンテスト」も告知

ホクレンと北海道米販売拡大委員会は10月21日、北海道米のPRを目的とした平成27年産北海道米「新米発表会」を東京都内のホテルで開催しました。取引先関係者は22

社62人が参加。新聞やテレビなど報道関係者は昨年の56媒体85人を大幅に上回る91媒体143人が訪れ、「ゆめぴりか」をはじめとする北海道米への関心の高さがうかがえます。東京では4回目の開催です。

開会に先立ち、ホクレン



額に「認定マーク」シールを貼って、「ゆめぴりか」をPRする。ミス北海道米と、右から佐藤会長、マッコ・デラックスさん、東会長

の佐藤俊彰会長は「春先からの天候不順で稲の生育を心配しましたが、関係者の努力で5年連続の豊作が見込まれております。北海道米のブランドにさらに磨きをかけていきたい」と挨拶。生産者を代表して登壇した「北海道米の新たなブランド形成協議会」の東廣明会長は「7月上旬には最低気温が10℃を下回る日何日もあり、冷害を覚悟しましたが、その後の天候回復や生産者が深水管理などの基本技術の励行

に取り組んだ結果、豊作を迎えられました。今年もおいしい新米をお届けできることは生産者にとって大きな喜びです」と米作りに懸ける思いを熱く語りました。

続いて、ホクレン米穀部主食課の南章也課長が平成27年産北海道米の取り組みについて説明し、新CM

「ゆめぴりか」の認定マークのPRが目的。和服姿のマッコ・デラックスさんが料亭風の店の暖簾をくぐりながら額についたマークを目標で示し、「ゆめぴりかにくっついてきているこのマーク、何？」と店主に問いかける「北海道米の新たなブランド形成協議会認定マークです」とよどみなく説明するという、選ばれた「ゆめぴりか」だけに付けられていることをアピールする内容です。

マッコ・デラックスさんのCM起用は2014年から3作目。その訴求効果は大きく、東京、名古屋、大阪での認知度は今年5月の調査で「ゆめ



大勢の報道陣や取引先関係者を前に挨拶する東会長

ぴりか」が85%、「ななつぼし」は75%に達しています。

また、「第1回ゆめぴりかコンテスト」の開催も発表されました。これは全道7地区で予選会を開き、勝ち抜いた各地の最優秀サンプルから全道大会で最優秀を選抜し、そのサンプルを「最高金賞ゆめぴりか」として数量限定で年末に販売するというもの。審査は産地を明示して行われ、食味だけではなく、生産者や各産地のJ A の取り組みも評価対象として、商品の背景にあるストーリーにも注目するという新たな試みです。

会場では「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふつくりんこ」が振る舞われ、来場者は「特A」ランクの味わいに納得の表情を見せていました。



TOWN SPOT

HOKKAIDO タウンスポット

札幌

三笠高のスープカレー大賞受賞

今年で3回目となる「高校生チャレンジグルメコンテスト」が10月11日、札幌市中心部の創成川公園で開かれ、北海道三笠高校の「三笠のメロンを広め隊」チームが考案・調理した「メロンメロン♥スープカレー」が大賞（北海道知事賞）を受賞しました。

このコンテストは、高校生がそれぞれの地域で入手できる食材を使い、地域に愛され親しまれるような料理を創作、その出来栄を競うもので、「探そう！高校生発！わが町グルメ！」がキャッチフレーズ。同コンテスト実行委の主催で、ホクレンも協賛団体に名を連ねています。この日は、1次審査を通過した10校のチームが実際に調理したメニューを来場者に販売。その投票結果なども参考に専門家が審査しました。

大賞作品は、芳醇な香りと上品な甘みが特徴の三笠市特産「I.Kメロン」の果肉とジャムを使い、昆布や鶏がらのだしをベースにしたスープでメロンの風味を最大限生かせるよう工夫。これまでにない斬新で独創的なスープカレーと来場者にも好評で、「味の匠賞」や「わが町発信賞」「ファン投票賞」などの特別賞も同時受賞しました。



写真・情報提供：高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会

浦幌

GPS操舵で畑に巨大文字

浦幌町ロボット技術導入実証協議会は8月、GPSガイダンスシステムを活用したトラクターの自動操舵による刈り取りで、7haのデントコーン畑に「うらほろ」の巨大文字を描きました。さらに、ドローンを使って空中から圃場の全景も撮影、その写真がJAうらほろの広報誌9月号の表紙を飾っています。



この取り組みは、専門業者を講師に迎えて同月に実施したGPS自動操舵機器の導入・取り付けに関する研修会に先立って実施。同協議会では、こうした試みや研修などを通じ、より高度な操舵技術や効率的な使用方法の習得を目指すことにしています。

情報提供：JAうらほろ。写真提供：浦幌町ロボット技術導入実証協議会

比布

「ゆめびりか」 広報紙で特集

道総研の上川農業試験場が立地する比布町の広報紙10月号で、同農試が開発した北海道を代表するブランド米「ゆめびりか」を、6ページにわたって特集しています。

タイトルは「ゆめびりか」の試験栽培を手掛けた生産者の谷口勝義さん、さちえさん夫妻の思い出話なども織り込み、読み物としても楽しめるボリュームたっぷりの企画記事に仕上がっています。



比布町「広報びっぷ」



バンコク市民にも好評だった「北海道フェア」

ホクレンは9月初旬から中旬にかけての2週間、タイの首都バンコクで道産食材を紹介・即売する「北海道フェア」を北海道ぎよれんとタイアツプにて初開催。現地の富裕層を主なターゲットに、北海道米や道産のメロン、スイートコーン、冷凍野菜、L牛乳のほか、道産牛肉を使用した弁当などを販売し、北海道の味覚を広くアピールしました。

ホクレンは昨年、道産農畜産物のタイ向け輸出を本格化。今春には同国の実需者らを本道に迎え、多彩な道産食材を紹介するプレゼンテーションを展開するなど販売促進活動に力を入れており、今回のフェアもその一環として、現地の消費者の道産食材に対する嗜好を探ることなどを目的に企画しました。

フェアを開催したのは同市内の高級スーパー3店。北海道米やメロン、スイートコーンなどは試食もできるようにしたところ、日本国内よりかなり高い価格設定だったにもかかわらず、飛ぶような売れ行きを示し、一度購入した食材に満足して再来店するリピーターの姿も目立つたほどでした。

期間中には、現地の流通、外食関係者らを招いたレセプションを市内の日本食レストランで開催し、小売りばかりでなく、外食や業務用を含めた需要の一層の掘り起こしを図る取り組みも展開。出席者の反応も上々で、今後の販売促進に弾みをつけるイベントとなりました。

第1回全日本実業団対抗女子駅伝競走大会予選会が10月25日、福岡県宗像市の総合複合施設・宗像ユリックスを発着点とする6区間42・195kmのコースで行われ、全国から24チームが出場。ホクレン女子陸上部は2時間21分10秒で10位に入り、12年連続22回目の本大会への出場を決めました。



応援団の声援を受けて力走する1区の菊地選手（右から2人目）

ホクレンは1区（7・0km）菊地優子、2区（4・0km）安藤美雪、3区（10・3km）清水美穂、4区（3・8km）岡田芽、5区（10・4km）宮内宏子、アンカークの6区（6・695km）は大蔵玲乃という布陣。

風の強いコンディションの中、各チームのエースが走る第3区では、キャプテンの清水選手が32分48秒の区間3位で走り、チームを本大会出場へとけん引しました。

同大会は昨年まで、東日本、中日本、西日本の各実業団女子駅伝として開催され、上位チームが全日本実業団女子駅伝に出場しましたが、今年からは「全日本実業団対抗女子駅伝競走大会予選会」と統合。昨年の上位8位まで入ったチームはシード権を獲得して予選会出場が免除され、今回の予選会上位14チームが本大会への出場権を獲得しました。

ホクレン女子陸上部は昨年、シード権争いをしながら惜しくも9位。本大会での上位を目指し、チーム力の向上に努めています。

ホクレン、北海道ぎよれん タイで道産食材を売り込む 初の「北海道フェア」を開催

全日本実業団対抗女子駅伝予選会 12年連続本大会へ 清水主将区間3位



アーティスト、いま大地で
北に生きる

川本ヤスヒロさん
画家・石狩市



精力的な取り組みを続けている川本ヤスヒロさん

かわもと やすひろ

- 1950年 釧路市生まれ
 - 76年 道教育大学札幌校美術工芸専攻科修了
 - 66年 釧路美術協会展で奨励賞、以後釧路市議会議員、市長賞を受賞
 - 67年 学生美術全道展で奨励賞、以後道新賞、協会賞2回、文部大臣賞、高校美術展(道展主催)で特選
 - 68年 高校3年で道展、全道展、独立展に入選。この年釧路市で初個展
 - 76年 札幌で個展。その後小樽、東京、石狩、白老などで多数開催
 - 86年 全道展で会友賞受賞、会員推挙
 - 88年 北海道の美術・イメージ「動」に出品(道立近代美術館)
 - 92年 「生れ出づる悩み」展に出品(荒井記念美術館)
 - 2010年 石狩市で還暦記念展
 - 11年 石狩美術協会創立
 - 13年 北海高校退職記念展(現在専任講師)
- 全道展、石狩美術協会、日本美術家連盟会員

生命の尊さ、平和を願い大作

「いくら忙しくても絵を描いていると疲れが発散します」。全道展(全北海道美術協会)、石狩美術協会の事務局長、北海高校の伝統を誇る美術部「どんぐり会」の顧問…多くの要職にありながら今年も毎月のように個展、グループ展、公募展で存在感を強めた。絵は人によって見方が違う。私の絵を見て何かを感じてもらえればありがたい。



クラシック音楽をテーマにした油彩の大作「Love And Peace」(150号)

生美術全道展、全道の高校美術展などで次々に受賞、高校3年で道展、全道展、独立展に入選、初個展も開いたスーパースター。

作品の基調は具象だが、大きく変わったのは1984年に啓子夫人が35歳の若さで他界したのが動機となった。「発病以来半年で…ウソではないかと思いましたが。それまで生とは…死とは…など考えたことがなかった。以来「生と死」をテーマにしゃれこうべ、牛骨、鳥類の骨などをモチーフに重厚でリアルな描き込みの大作を次々に発表、生命の尊さや生命力を強調してきた。

夫人が亡くなった2年後に全道展で会員推挙になった大作「嘆息のある風景」は、多くの死骸の中で悲そう感が漂う大きな顔、88年に北海道の美術・イメージ「動」に出品した「火炎(血の河をわたるとき)」は必死に血の川を駆ける男を気迫の筆勢で…など「生」への熱い思いを展開してきた。

一方、05年の全道展60周年記念展に出品した200号の大作は、亡くなった両親の冥福を祈るように遺体の向こうに太陽が輝く、という描き込み。

13年からは「音楽と平和と愛を」を込めてクラシック音楽をテーマに、「コンサート」を聞きに行き感動したのがきっかけ。『暮色の交響楽』『Love And Peace』といった大作を発表、多くの奏者の中にさり気なくしゃれこうべを描き、やはり命の存在を強調している。ペーターベンの曲を聞きながら入念に描き込んでいく。

「親の影響は大きい。父が絵を描いていなかったら今の私は無かったかも」。絵を描く父親、川本ヒロシさん(故人)の姿を幼少の頃から見続け、中学校時代には一緒にスケッチにも。今でもスケッチが大好きで「絵を描くのがとても楽しい」。

釧路北陽高校1年の時、釧路美術協会展で奨励賞を受賞したのをはじめ学

夫が亡くなった2年後に全道展で会員推挙になった大作「嘆息のある風景」は、多くの死骸の中で悲そう感が漂う大きな顔、88年に北海道の美術・イメージ「動」に出品した「火炎(血の河をわたるとき)」は必死に血の川を駆ける男を気迫の筆勢で…など「生」への熱い思いを展開してきた。

陶芸も。「花川窯」を開窯しておりキャリアはほぼ35年。アトリエは、吹き抜けが高さ7mも。別棟には、作品がびっしり。北海高校を来年3月退職の予定で「その後は、石狩の風景などを存分に描きたい」。現夫人のエミ子さんは水彩画家である。(五十嵐恒)

熱血あぐり魂



「サービス魂」

珍しい取材をしました。訪れたのは1900世帯中、70歳以上の高齢者が約360世帯と道内でも割合が高い湧別町。過疎化が進み、町のメインストリートはシャッターを閉めている店がほとんどでした。昔は賑やかだったのですが、今はひっそりと寂しさを感じます。町で生鮮食品を販売するのはAコープのみですが、そこから2キロ半離れたところにお住まいの御夫婦宅を訪問しました。「年をとったから車の免許を返納したんですが、買い物がないへん不便になりました」と、89歳のおじいちゃん。往復5キロ、買い物袋を下げて歩くには私でも厳しい距離です。

しかしAコープゆうつでは町民に優しい独自の取り組みを始めました。おじいちゃんが見せてくれたのはタブレット。それを立ち上げるとAコープのアプリに繋がって、買い物宅配サービスを受けられるという



〇HBC 北海道放送
〇毎週土曜日17:00~17:30



ものです。タブレットは買い物弱者である高齢者対象に無料配布。通信費の半額もAコープが負担しています。商品はカテゴリー分けされていて、約300点。他にも商品のリンクエストが可能です。大きな画像と文字で見やすく、注文がとっても簡単。おじいちゃんもすっかり使いこなせていました。タブレットに打ち込んだ情報を見ながら買い物代行し、その後、家まで届けてくれます。「とても便利になったのも嬉しいけれど、配達してくれる人がね、お元気ですか?と声をかけてくださるんだよ。これがとても助かる」と語るおじいちゃんは少し涙目に。人との優しく温かい触れ合いを感じる素晴らしいサービスなのですね。

今後も高齢化社会が加速していくのだとしたら、急速なサービスの必要性が今以上に高まるかもしれません。過疎化、限界集落、高齢者地域、北海道の隅々まで訪れて取材していると様々な背景が見えてきます。こうした「地域特有のサービス」こそが、最優先に重視されるべきではないでしょうか。

■森崎博之「プロフィール」1971年11月14日生まれ。東川町出身。クリエイティブオフィスキュー所属。1996年演劇ユニット「TEAM NACS」を旗揚げリーダーを務める。2008年7月より、北海道の農業食をあらゆる角度から取り上げ、農業、食のあり方を見直す番組「森崎博之のあぐり王国北海道」(HBC)がスタート。北海道フードマイスターなどの資格も取得し、講演会など活躍は多岐にわたる。

正確により早く 検査、分析で安全・安心

適正な農業使用のチェックと指導で安全・安心な農産物の生産を支える農業総合研究所の
食品検査分析センター農業検査分析課。正確でより早くをモットーに、さらなる能力の向上を目指しています。

HOKUREN
ZOOM UP
ホクレンズームアップ

農薬検査分析課

業務の概要などについて教えてください。

関口 道内のJAなどから検査を委託された農作物を対象に、基準値を超える農薬が残っていないかを検査、分析し、残っていた場合、その薬種と残留量を明らかにすること。そして、農薬が残らない適正な使用方を生産者へ伝えていくことも当課の大事な役割です。

ホクレンでは1993年に、農業総合研究所食品研究室の中に食品検査分析科を設けて検査分析体制を整え、2003年から食品検査分析センターとしてさらに充実が図られました。その中で、残留農薬を扱う担当と微生物や重金属を扱う担当がありましたが、厚生労働省が06年に「ポジティブリスト制度」を施行するにあたり、検査対象となる農薬の種類や検査の件数が飛躍的に増えることが予測されたため、検査体制を強化するためにそれぞれの業務担当を課として独立させました。

この「ポジティブリスト制度」を簡単に説明すると、以前は、すでに残留基準値が設定された農薬について検査、分析を行っていました。新たに残留基準値が設定された農薬について、使用されていなくても検査対象として加えられたのです。

精度向上と迅速化

検出精度も高いものが求められるのですね。

関口 北海道内で使用されている農薬は約350成分あり、残留基準値が別に定められた農薬以外は、一律0.01ppmが適用されます。これを他のスケールに置き換えると、例えば競泳の25mプール満杯の水中で1〜51個を見つければいいのです。これには極めて高度な性能を持つ検査機器が必要であることももちろん、作業に当たる職員にも高い技量が要求されます。



農業総合研究所
食品検査分析センター
農業検査分析課
関口 博史 課長補佐



農業総合研究所食品検査分析センター

減少する残留農薬検出

残留農薬を見つけたときの心境はどのようなものですか。

農薬は圃場全体へ均一に散布されるに限らず、また他の圃場から飛散してくることも想定した偏りのない検査サンプルを作る必要があります。なおかつ、それを素早く行わなくてはなりません。作物それぞれにサンプル作成のマニュアルがあり、その習得と技術向上のための研修を重ねています。その結果、従来一つのサンプル作成まで3、4時間かかっていましたが、現在はおおむね1時間以内でできるようになりました。

関口 正直に言って非常に複雑です。残留が確認された場合、出荷できなくなりますので生産者にとっては出てほしくない結果です。しかし、その検査に間違いがないことをしっかりと確認して伝えます。ただ近年は、基準値を超える残留農薬が見つかる検体は減っていて、1000体検査しても2件あるかないかです。これは生産者の皆さんが非常に努力をされ、農薬に関する知識を持ち、散布技術が向上しているということです。当課では、視察に来られた生産者やJAの担当者に検査過程を公開して直接説明しています。また、要望があった場合には「出前授業」という形で出かけて行って講

営農と技術支援を強化

今後の課題と抱負を聞かせてください。

関口 この取り組みは、安全・安心な農産物を生産者がより確かに栽培しているけるよう支援するためのものです。これからもこういった薬剤の使い方をした場合の残留がどうなるかといったデータを生産者にしっかりと伝え、栽培に役立てていただきたいと考えています。

検査機器も年々能力が向上しています。非常に高額なので、できる限り長く、大切に使いながら順次更新し、検査、分析能力を高めて時間短縮を図りたいと考えています。コストはもちろん掛かりますが、検査料はできる限り安くできるように努力しています。また、十勝と北見の農協連が持つ検査機関との連携も非常に密に、本州のJAグループの検査機関とも今後さらに技術協力や情報交換を進めていく考えです。野菜は足が速いといえます。こちらからもより早く対応できるように能力を高めていきます。



馬鈴しょをミキサーで粉砕して検体サンプルを作成



ガスクロマトグラフ質量分析計などが並ぶ検査室



液体クロマトグラフ質量分析計を操作する関口課長補佐

蕎麦と酒

文・写真=井出 美香
(姉妹いぢい女将)



年 老いた母から聞く昔話は、
 実に楽しい。会うたびに昔
 の出来事を話してくれる。何度も
 同じ話を話してはくれる。何度も
 のが私の役目でもあるのだ(笑)。
 ある日、亡くなった祖母が蕎麦打
 ち上手だった話をしてくれた。そ
 れははじめて聞く話だった。

今から六十年以上も前。当時
 は、蕎麦を食べるためには蕎麦の
 実を育てることからしなくては
 ならない時代だった。春先、家の
 近くの空き地で蕎麦の種を時
 く。収穫のときには、家族総動員
 で手伝いをした。収穫した蕎麦を
 束ねて穂を乾燥させ、木の台の
 うえに置き、木の棒でひたすら

脱穀方法。収穫した蕎麦の実は、
 知り合いの精米所へ持っていき、
 蕎麦粉にしてもらったそう。

「精米してもらった代わりに、野
 菜などを渡し、物々交換をし
 ていたよ」と母は笑って言った。
 「持ち帰った蕎麦粉を、今度はひ
 たすらこねる。それを伸ばして
 切って茹でて、朝から晩までか
 かってね。それが食べるときは五
 分で無くなっちゃうって、おばあ
 ちゃんもいつも笑っていたよ。」

年末の年越し蕎麦は、みんなの
 楽しみな行事になっていた。年の
 瀬に、年越し蕎麦を食べるのは、細
 く長く生きられるようにという

バタンバタンと叩く原始的な
 蕎麦粉にしてもらったそう。

「精米してもらった代わりに、野
 菜などを渡し、物々交換をし
 ていたよ」と母は笑って言った。
 「持ち帰った蕎麦粉を、今度はひ
 たすらこねる。それを伸ばして
 切って茹でて、朝から晩までか
 かってね。それが食べるときは五
 分で無くなっちゃうって、おばあ
 ちゃんもいつも笑っていたよ。」

願いが込められている」と母。
 鰯節などは高価で手に入らない
 時代だったが、北海道なので昆布
 だけは豊富にあった。昆布と醤油
 と水だけの蕎麦つゆ。具は長ネギ
 だけだったけれど、それが絶品だっ
 たそう。自分たちで栽培した蕎
 麦の実を使い、つなぎを使わない
 十割蕎麦の味は、いったいどんな
 ものだったのだろうか。そしてど
 んな香りがしたのだろうか。想像
 するだけでお腹が空いてきてしま
 い、思わず、おばあちゃんプラッ
 ー
 と言いたくなるのである。

蕎麦といえは日本酒がつきもの
 である。お正月には、蕎麦と日本
 酒で酒盛りをするのが祖父の栄
 しみだった。その時代は、お米を漬
 して一升瓶に入れ、自家製のどぶ
 ろくを作っていたというから驚き
 だ。今考えると、自分たちで栽培
 した蕎麦と、自分たちで栽培し
 た日本酒で大晦日を迎えるなん
 て、最高の贅沢なのかもしれない。

「今年の正月は、ゆっくりと蕎
 麦打ちでもしてみるかあ」と夫
 がつぶやいたので、「日本酒も
 買っておこうね」と私は言った。

「今年正月は、ゆっくりと蕎
 麦打ちでもしてみるかあ」と夫
 がつぶやいたので、「日本酒も
 買っておこうね」と私は言った。

読者から VOICE NOTE

***食欲の秋**
 北海道のビールが兵庫で美しいドーナツになって
 帰ってくる。うれしい里帰りですね。さっぽろオータ
 ムフェストで販売されていた「ゆりねのモンブラン」、
 ぜひ今後商品化してほしいです。11月号は美味し
 いものばかり掲載されていて、まさに「食欲の秋」
 な号でした。
 (匿名希望)

***牛も幸せ**
 11月号の「今月の女子流」。水本さんの優しい目
 に、牛たちも幸せな牛生(?)を送っているという想像し
 ました。ますますのご活躍を祈っています。
 (匿名希望)

***もつと農業体験**
 私は生まれも育ちも東京で農業は身近な生活で
 はありませんでしたが、縁あって酪農家に嫁ぎ、子育
 てしながら仕事を手伝っています。広報ほくれんに
 載っている子どもたちの農業体験を読んでも、とても
 大切なことだと思いました。自分の子どもにも小さ
 いうちから体験させたいと思っています。
 (匿名希望)

***みんながで一步前へ**
 今、都市と農村の交流が地域の農業を元気づけて
 います。JAと行政、そして農家が一体となってやる
 ことが大切です。地域が、担い手が、女性が、まず一歩
 を踏み出すことが大きな前進になります。みんなが
 やりましょう。
 (新篠津村・米林正志 農業)

編集だより

本道の観光スポットの一つにもなっ
 ている道庁の赤れんが庁舎が竣工したの
 は1888(明治21)年。その翌年には同
 庁舎の北方に位置していた札幌農学校
 (現在の北海道大学)にホルスタイン種
 の乳牛が輸入され、全道に普及してい
 くことになりました。この北海道の原風景の
 代表格ともいえる二つが、今号で特集し
 ている第14回全日本ホルスタイン共進会
 の関連イベントの模擬共進会の一つにな
 りました。赤れんが庁舎の前で容姿を競
 うホルスタインについていかに北海道らし
 い光景なあと道内酪農関係者。確
 か
 にこの二つは、驚くほどよく似合っ
 ています。
 (S)

— 今月の素材 —

大根

彩色なます
～お正月には手作りなますを！～

星澤幸子の旬な一品



クッキングキャスター
星澤幸子先生

カロリー=82kcal/塩分1.5g

◎ 材料(4人分)

大根	300g
にんじん	50g
ゆり根	小1個
塩	少々
枝豆	大さじ4杯
柚子の皮	少々
調味料	
てんさい糖、酢	各大さじ2杯
塩	少々

- 🍴 つくり方
- 大根とにんじんは千切りにし、それぞれ塩少々をまぶします。大根は出てきた水気をしぼり、にんじんはサッと水洗いしてから水気をしぼります。
 - ゆり根はすすいでから根を切り取り、1枚ずつはがして丁寧に洗います。大きいものは半分に切り、茶色く傷んだ部分は切り取ります。塩少々を入れた湯で茹でます。柚子は皮を薄くそいで松葉にします。
 - ボウルに調味料を合わせ、大根とにんじんを入れて混ぜ、1～2時間おいて味をなじませます。
 - いただく少し前に他の材料も加えて混ぜ、味をなじませます。器に山高に盛り、柚子をあしらいます。

ワンポイントアドバイス
 冬の締まった大根は、水気を絞ってもシャキシャキとした食感が残り、紅白なますはお節料理には欠かせない一品です。ゆり根、柚子、枝豆を加えて彩りきれいななますに仕上げましょう。大根とにんじんは、太さや長さを揃えると見た目も美しくなります。



原稿と写真を募集しています。
 農業、農村の生活など日々感じていることを折り込みはがきで、写真は郵送でお寄せください。採用された方には謝礼をお送りします。

個人情報の取り扱いについて
 当編集部で所有しております個人情報につきましては厳格なる管理の上、本誌、プレゼントの発送のみに使用させていただきます。

あて先と個人情報に関するお問い合わせ先
 〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
 ホクレン広報宣伝課「広報ほくれん」編集部
 ☎011-232-6108
 E-mail:koho@hokuren.jp