

VOL 1

2018.9

sunshine

秋

地域みっちゃん情報誌

農協からのお便り

おてんとうさま のほほえみ

創刊のごあいさつ

目下よりJA上川中央をご利用いただき、誠にありがとうございます。

JA上川中央は、大地とともにいき、豊かさと安心を求め組合員とお客様が共生し幸せになれる仕事に努め、「開かれ、愛され、選ばれるJAづくり」を進めています。

その実現に向け、地域の皆さまとの絆をさらに深めたいとの思いから、地域密着コミュニティー情報誌「おてんとうさまのほほえみ」を創刊いたしました。

農業・農協のこと、愛別町・上川町の出来事など、気になる情報を皆さまに紙面をとおしてお伝えできればと思います。

「おてんとうさまのほほえみ」ともどもJA上川中央の末永いご愛顧を念願し、創刊のご挨拶とさせていただきます。

代表理事組合長 野 回 昇



JA 上川中央

URL <http://www.ja-kamikawa.or.jp/>

特集



層雲峡 朝陽亭
総料理長 伊丹 克美 さん

～その取り組み もっと教えて～

層雲峡朝陽亭と
愛別きのこのコラボレーション！

食と観光。地域の大切な資源とも言うべきこの言葉を耳にしたとき、皆さんは何が思い浮かぶでしょうか？

道内有数の温泉街、上川町層雲峡のホテル「層雲峡朝陽亭」と道内一の生産量を誇る「愛別きのこ」がタッグを組んだ取り組みをご紹介します。



去る某日、地元食材を生かした層雲峡温泉の新しい名物を作ろうと始まった企画、平成29年4月28日に愛別町役場で「層雲峡温泉愛別きのこ飯」としてお披露目された。伊丹克美さん（朝陽亭）・西村和美さん（bヒット）・村澤規子さん（ぐうたび北海道）などの開発協力で誕生した…

層雲峡温泉愛別きのこ飯を企画開発したのをきっかけに、愛別きのこの美味しさに惚れこんだという伊丹（朝陽亭総料理長）さん…

「**地元の農産物の良さ、それを知ったお客様の喜んでいる姿が素直に嬉しい**」と話す伊丹総料理長。初めて愛別きのこを食べた時、あまりの美味しさに驚いたという…現在では揚げ物や和え物など四季折々に幅広く愛別きのこを提供している。

「**地元の方々是他産地の農産物と食べ比べる機会が少ないので気がつかないでしょうが、素材がもつ食感・香り・旨みがとても良く、外と食べ比べることでこの良さが分かる…**」と話す伊丹総料理長。以前の地でも美味しいものを求めて地域を回りこだわりの食材を集めてはお客様に提供していたと話す。

「**美味しかった、また食べたい、どこで売っているの？**」という言葉をお客様から聞くと自然と笑みにかわるという…

素材の良さを最大限に活かす調理は、とてもシンプルでいてとても難しいが、そのこだわりに気づき評価された時…苦労が報われる一瞬と話す総料理長。だが「まだ課題もある」と話す。

「**きのこ以外にも良い農畜産物があるのに地元で使用されていない**」ということだった。今回の取材をする中でまだまだ地元にも魅力的な食材があることがわかったと話す伊丹総料理長…地元の協力や理解が必要だが使ってみたいと話す。他にも「曜日限定の直売市開催…」など意気込む伊丹総料理長の話を聞いたとき、今後への力を戴いた想いだった。

今回、貴重なご意見をお聞かせいただいたとき、まだできることがあるのではないかと考えさせられる取材となった…。



今回ご紹介したきのこ料理は宿泊時の夕食バイキングや日帰り入浴+昼食などで召し上がることができます。



住所 上川郡上川町字層雲峡温泉
TEL 01658-5-3241

地元食材探検隊が行く

8月某日 上川町の朝もぎ市場を調査

夏野菜が充実する季節を迎え、朝もぎ市場へ足をはこぶと、トマトやピーマンも赤や緑だけでなく、黄色やオレンジと豊かな彩りに目が惹かれました。十色の中から紫色のパープルパプリカとオレンジ色の中玉トマトを選び、商品ラベルを見てみるとそこには「会員 NO25 武田広美」さんのお名前が。

会の代表も務める武田さんのお話では「今年は低温の影響もあって朝もぎ市場のオープンから品薄の状態でお客さんに迷惑を掛けてしまいました」とのこと。「お盆に最盛期を迎える“とうもろこし”なども生育が遅れて・・・」と生育は心配ですが、トマトを何種類か試食させていただくと甘味の中に新鮮な酸味があり、とってもフルーティー!!

その他の野菜も「パープルパプリカは薄くスライスしてサラダなどに・・・」、京野菜の「満願寺とうがらし」はさっと炒めて・・・と野菜それぞれの楽しみ方も教えてくれました。是非みなさんも足をはこんで見て下さいネ!!



大雪高原
朝もぎ市場

(国道39号 上川給油所隣で営業中)



ちなみに私の子供達は生まれてから朝もぎ市場の“とうもろこし”を食べてきたので、他産地の物を食べると「今日のおいしくないネ」をすぐ気づくほど、朝もぎ市場チルドレンになっています。

by ベイマックスH



健康な生活を過ごすため を意識してみませんか?



一汁三菜が基本の日本食は、タンパク質、炭水化物・脂質のバランスが良い理想的な食事スタイルといえます。この一汁三菜は、安土桃山時代に千利休が確立した茶懐石の献立が元となっているともいわれ、長く愛されてきた日本人の食文化です。しかし、最近では食の欧米化が進み、日本人の栄養バランスも崩れてきているといわれています。だからこそあらためて見直してほしい一汁三菜、そしてもう一つ意識してほしいのは「まごわやさしい」です。

「まごわやさしい」とは、意識的に取り入れたい食材の頭文字を取ったものです。「ま」は豆類。豆類は食物繊維が多く特に大豆は良質なタンパク質源です。「ご」はゴマ。ゴマはミネラルを豊富に含み必須アミノ酸もバランスが良く含まれ、不眠予防にも効果があるといわれています。ぜひすりごまとして取り入れてほしいです。「わ」はワカメです。ミネラルを豊富に含み表面のぬるぬるした成分であるアルギン酸は、体内の余分なナトリウム、コレステロールを排出する作用があるといわれています。「や」は野菜。緑黄色野菜や根菜類などいろいろな種類を食べるように意識したいです。「さ」は魚。脳を活性するDHAやEPAが多いイワシやサバ、マグロなどの他、カルシウムが豊富な小魚もお薦めです。「し」はシイタケ(きのこ類)。きのこ類はビタミン、食物繊維が豊富です。「い」は芋類。でんぷん、食物繊維、ビタミン、ミネラルが含まれており、芋の種類によって異なるので、ジャガイモ、サトイモ、ヤマイモなどバランス良く食べたいです。

これらはどれも日本らしい食材です。日本食の基本、一汁三菜を「まごわやさしい」を意識した食材で調理すれば、とても栄養バランスの良い食事になります。献立を考えるときに、「まごわやさしい」を思いだしていただけたらうれしいです。

グルメ探検隊がついに発見!!

緑丘蔵（上川町）の酒粕を使った「酒かすラーメン」

今回ご紹介するのは、上川町で約40年営まれている老舗ラーメン店の「あさひ食堂」さん。

店主の鎌田康雄さん(65歳)は、地場産食材をより良くPRしたいと「渓谷・味豚の豚丼」や「特みそ(一番人気)・原田スペシャル・幻の塩」といった話題豊富なラーメンやメニューを提供しています。

その鎌田さんが今、イチ押しのラーメンが「酒かすラーメン」。地元酒蔵(緑丘蔵)の応援メニューとして酒かすを使ったこのラーメンは、みそ味をベースにバターやアボガドがより酒かすの旨みを引き立たせてくれており、酒かすを足す度にまろやかさと旨みが増してとても美味しく、お客様からの評判も良いとのこと。ぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか?

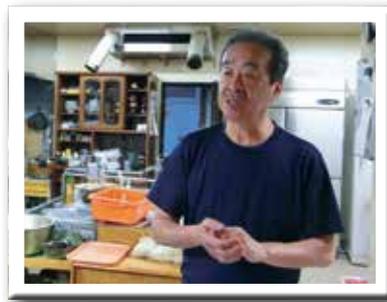


あさひ食堂
上川郡上川町南町
01658-2-1738

緑丘蔵(上川町) って?

北海道で約20年ぶりに誕生した新酒蔵で、北海道産の酒米を原料に純米酒だけを生産、原料の産地にもこだわる小規模の酒蔵です。

愛別町の酒米を使用した大吟醸は、喉ごし爽やかでつつい呑んでしまいます。



毎年、9月の第2日曜日に開催される「愛別きのこの里フェスティバル」。ジャンボ大鍋の「きのこ汁」は有名ですが、農協青年部がつくる「百升一揆米」やきのこ生産者がつくる「きのこカレー」も最高!

今年は**9月9日**に開催します。

秋の味覚を一番乗り...

皆さん、遊びに来て下さいネ!



実行委員長
中田尚靖さん



《お知らせ》フェスティバル会場の携帯電話通話エリア拡大により一部ご利用いただけます。

食・農業の大切さを伝える～ コープさっぽろ産直交流会

8月18日開催

COOP SAPPORO
JA上川中央 × コープさっぽろ

コープさっぽろの組合員の方々に生産現場見学などとおして食・農業の大切さと、産直商品の『安心・安全』をお伝えする活動に取り組んでいます。

今年も産直交流会に、旭川・北見から約100名のご家族やご夫婦が参加してくれました。



大雪高原牛の餌やり体験



今年は夏場の日照不足などもあり、例年から比べると小粒でしたが、皆さん沢山の馬鈴薯を袋一杯に収穫しました。



馬鈴薯の収穫体験



なめこの収穫体験

下伏古菌茸生産組合の中田尚靖さんからなめこ栽培と夏でも美味しいなめこの食べ方をお話しました。



コープさっぽろ組合員さんとお別れ!!

10:34

大雪高原牛を生産しているグリーンサポートの藤田社長と農場スタッフ5名がお出迎え...
こだわりのコープ産直牛の取り組みについてお話ししました。



上川町の大雪高原牛について説明

10:42



こだわりのとうもろこしは、例年糖度約20度と果物を超える甘さが特徴で、参加した子供達も笑顔で収穫していました。

とうもろこしの収穫体験

11:28

12:10



昼食は大雪高原牛と愛別きのこのBBQ...
こだわりの食材で、お腹一杯に満足していただけことは生産者にとっても喜びです。

昼食は大雪高原牛と愛別きのこでBBQ

12:51

13:50



交流会に参加してくれた皆さんと農家の記念撮影

14:00

14:10

来年も
また来てネ!!

JAでは食・農業の大切さと『安心・安全』を伝える活動を行っています。コープさっぽろ産直交流会や札幌発バスツアー（わくわく農感塾）・地元小学生の稲作体験（田植え・草刈り・収穫・調理）・地元児童の野菜収穫体験など農業を通じて地域の魅力をお伝えしています。

次回号では農業体験などの紹介を予定しています。



じょうむくん NO.1

イラスト すべありブ



除雪機預かり保守点検整備のご案内

JA農機具修理センターでは、家庭用の除雪機が快適にご利用いただける保守点検整備を行っています！是非、この機会にご利用下さい。

●料金内容(税込)

主な対象機種	点検料金
小型排土板・ミッション式	7,560円
小型除雪機・ハイブリット	18,360円
スノーマルター融雪機各種	
中型除雪機	25,920円
中型ハイブリット除雪機	
大型除雪機	41,040円

お問い合わせ先 JA農機具修理センター Tel6-5004

開催告知

(開催時期を変更しました)

JA年金友の会(愛別・上川地区合同)

温泉湯治

平成30年11月に開催！！

◎温泉湯治行程予定◎

- 1日目 JA出発 14:30(ホテル到着後 終日自由行動)
- 2日目 クイズ大会・映画鑑賞 夕食は宴会
- 3日目 輪投げ大会・カラオケ 夕食は宴会
- 4日目 朝食後ホテル出発 10:00



(内容は確定ではありませんので変更になる場合がございます。)

◆◆◆◆募集案内は10月中旬を予定しています。少々お待ちください！◆◆◆◆

◇JA年金友の会ってなに？

年金をJAでお受取りなっているお客様が会員となって、パークゴルフ大会や温泉旅行、温泉湯治など生活を豊かにする活動を行っています。

JAで年金を受給しませんか？

お問い合わせ先 愛別地区 TEL6-5312・上川地区 TEL2-1112

プレゼント

初めてのプレゼント企画は、地元酒米を使用した地酒「ふしこ・神川」のいずれかを抽選で5名様にプレゼント。酒蔵(杜氏)の違いを飲み比べるのも良いかもしれませんね。応募方法は下記のとおり。是非この機会にふるってご応募ください！

●応募方法

ご希望の方は官製はがきに以下の内容をご記入のうえ、平成30年9月30日(消印有効)までにご応募ください。なお、1世帯一口のご応募とさせていただきます。

【あて先】

- ◆郵便番号 078-1495
- ◆住所 上川郡愛別町字本町125番地
JA上川中央「コミュニティー誌」プレゼント係

【記入事項】

- ◆郵便番号
- ◆住所、氏名、年齢、性別、世帯主、電話番号
- ◆ご希望の商品(「ふしこ(愛別)」又は「神川(上川)」のいずれかをご記入ください)
- ◆農協に対するご意見やご要望



●当選者の発表

当選者の発表は、商品の発送又はお届けをもって代えさせていただきます。