

JA るもい情報誌

つなぐ

とびきり美味しい農産物。地元民に愛されるお店や、地域自慢の観光名所。寒冷地でも人の心は温かい。
そんな私たちが暮らすまちの魅力を、あなたへつなぐ情報誌です。

特集

想いをつなぐ

羽幌町 グリーンアスパラガス

天塩町 酪農

「つなぐ」創刊にあたり

JA るもいって？

JA るもいは、北海道北西部にある北からてしお天塩町・えんべつ遠別町・しょうべつ初山別村・はほろ羽幌町・とままえ苫前町・おびら小平町・るもい留萌市・ましけ増毛町の8市町村で構成される広域JAです。日本海沿いに南北180kmと細長く、各地の特色を生かした稲作、畑作、野菜、果樹、花、酪農、牛肉とバラエティーに富んだ農業が行われています。るもい地区は寒さが厳しく、世界トップ3に数えられるほど波風が強いことでも有名です。農業に好条件ばかりではありませんが、生産者はそれらの環境をパワーに変えて、美味しさを育てています。JA るもいはその感動を皆さんにお届けするために、農業の他にもるもい地域の魅力発信など、様々な活動を行っています。

私たちが実現したいこと

JA るもいはSNSやWebサイト、本誌「つなぐ」を通じたPR活動をスタートしました。発信するのは美味しい農畜産物の情報はもちろんのこと、るもいが誇る風光明媚な景観や豊富な魚介類など、地域全体の魅力をお伝えします。私たちは日本中の方に「北海道といえはるもい」と認知されるような、「るもいブランド」の確立を目指しています。

るもいの魅力を 発信中

Webサイト・ショッピングサイト

JA るもい自慢の美味しい農畜産物をご紹介します。ネットショッピングも可能です。地域の魅力を詰め込んだ映像も配信中。



Facebook・Instagram

農家さんのお仕事や地元で人気のスポット、イベント情報を日々発信。るもいってどんなところ？が全部わかる！



私たち
「企画広報
プロジェクト
チーム」
が取材・編集しています。



JA るもいさんは北海道にいます。
5月23日 17:24 - Instagram
JA るもいのブランディングにより、各行政と連携しながら「るもい農業」「るもい農畜産物」のみならず、「るもい」の観光や漁業など他産業の魅力を地域内外に発信し、留萌管内をたくさんの方に知っていただくための第一歩として、本日羽幌町にて留萌管内8市町村による「包括連携協力の協定書締結式」が行われました。
るもい農業協同組合 長谷川組合長、町村会会長 宮本憲幸様より一言ご挨拶をいただきました。
締結式の様子は、本日NHKにて放送される予定です... もっと見る

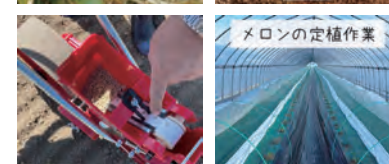


JA るもいさんは羽幌町にいます。
6月7日 15:54 - Instagram
SNSチームの中からクジ引きで選ばれた幸運の持ち主達が鈴木知事と記念撮影をしました！
6月6日 鈴木知事の「なみちカフェ」がJA るもい本所(羽幌町)で行われました。
知事との意見交換会では、JA るもいのブランディングについて、留萌地域全体の魅力や情報をSNSにより発信し「北海道と言えはるもい農業」を目標に全国に伝える活動についてお話をさせて頂きました。... もっと見る



Facebook

Instagram



絶品!

るもいのふるさと応援

JA るもいおすすめの、
ふるさと納税返礼品を
ご紹介。

特産品の下に配置されている二次元バーコードは各
種ふるさと納税サイトへのリンクです。気になる特
産品を返礼品として是非受け取ってください。

TESHIO

天塩町

01



べこちち FACTORY
アイスおまかせ8種セット

自家牧場でその日に搾った新
鮮な牛乳を使用。牛乳本来の
美味しさが味わえるアイスです。

01



ENBETSU

遠別町

03



2019全国コロッケ
フェスティバル第3位受賞
えんべつコロッケ

ホクホクしたジャガイモの旨み
と、ホタテとたこ足のコリコリ
食感が絶妙な海鮮コロッケ。

03



SHOSANBETSU

初山別村

05



初山別産ハスカップ
詰合せ

完熟ハスカップで丁寧に仕上げ
たジャム、飲料、シロップ、酢、
ドライハスカップの詰め合わせ。

05



HABORO

羽幌町

07



北海道羽幌産オロロン
米食べ比べセット

北海道米最高峰のゆめぴりか、
人気の品種ななつぼし、おぼろ
づきを食べ比べできるセットです。

07



TOMAMAE

苫前町

09



北海道とままえ産
メロン1玉

生産者の緻密な温度・水
管理の元に1個ずつ多くの時間
と労力をかけた逸品です。

09



OBIRA

小平町

11



小平牛
手造りハンバーグ

小平産黒毛和牛100%。肉
のうまみが凝縮された最高の
一品をご賞味ください。

11



RUMOI

留萌市

13



北海道産うるち米
ななつぼし5kg

品質の良し悪しを天候のせい
にしない生産活動で、安心安全
な美味しいお米ができました。

13



MASHIKE

増毛町

15



りんご5kg
(12月発送)

「最北の果樹産地」増毛町で
収穫されたりんごを農家より
直接お届けします。

15



02



すごい肉まん
トマトすき焼き味16個

生地も具材も天塩産。トマト
の酸味とバジルの爽やかさが
香るイタリアンな肉まんです。

02



04



遠別農業高校授業収穫品
もち米(1.2kg×3袋)

日本最北の農業高校の生徒
が授業で生産。粘りが強く
赤飯、おこわ、和菓子に最適。

04



06



初山別名産
手づくりほしおこし

初山別産のオロロン米はくちょう
もち独特の風味とハスカップの酸味
が絶妙に絡み合ったほしおこし。

06



08



御菓子司梅月
銘菓詰め合わせセット

大正12年創業の老舗「梅月」
の銘菓詰め合わせ。金時羊羹
は全国菓子博覧会で金賞受賞。

08



10



北海道とままえ産
スイートコーン7本

朝もぎで甘くて美味しいスイー
トコーン。農業や化学肥料を
削減して作りました。

10



12



ゆきさやか
5kg

「おぼろづき」「ゆめぴりか」の
食味をそのままに、艶やかさと
白さを増した希少品種です。

12



14



生パスタRuRrosso
3種詰合せ

留萌産小麦使用。本場イタリ
アパスタのようにコシがあり、
小麦本来の香りが楽しめます。

14



16



国稀純米酒 720ml
2本セット

特別純米酒・純米吟風国稀

北海道で一番古い造り酒屋
「国稀酒造」の特別純米酒・純
米吟風国稀の4合瓶2本セット。

16





CONNECT
THE
HEARTS

いを つなぐ

厳しい自然の中で強く、
たくましく育まれた「いのちの味」。
その感動が食卓に届くまで、
たくさんの人の想いが
つながっています。

年に1カ月だけの、 その時のために

羽幌町 グリーンアスパラガス

春を告げる北海道のアスパラ

「例年5月中旬から出てくるけれど、今年は1週間くらい早いね」と畑を案内してくださったのは、この道20年以上のアスパラ農家、山岸さん。ここ羽幌町では6月末までの約1カ月間が収穫期だといいます。「夏はアスパラの茎が160～180cmの高さまで伸びて、葉っぱを広げるの。光合成で作られた養分が根に蓄えられて甘いアスパラになるから、葉が黄色くなって秋に刈り取るまで、病害虫や雑草を防除しながら管理します。冬を越してちょうど雪が溶ける頃に芽が出るから、アスパラは北海道に春を告げる、そう思ってるよ」。



01

生産者



グリーン
アスパラガス農家

山岸 辰男さん



10年先を見据えながら

アスパラの生産は種や幼苗を購入するところから始まります。「それをある程度大きくして畑に植えるのが1年目。2年目は施肥や除草で良質な土壌を作る。3年目で初めて1週間程度収穫できるようになり、4～5年目でやっと最盛期を迎えます。でも通常10年を越えると植え替え時期がきてしまう。この畑は19年目。手間暇かけた積み重ねが、10年目以降の収量に影響します。大事にしているんだよ、子どもを育てるようにね」と山岸さんは笑います。濃厚な甘みが格別なので「茹でて素材そのまま味わうのが一番」と教えてくれました。



02

JA職員



JA るもい本所
農産部

東谷 翔太さん

農家さんの力になりたい

羽幌町の野菜集荷場ではメロンやかぼちゃ、大豆など様々な作物を扱いますが、早春はアスパラがメインです。「山岸さん含め羽幌、初山別、遠別の農家さんから荷受けしたアスパラを、その日のうちに売り先を決めて出荷します」と話すのは、入職3年目の東谷さん。「今年から出荷先の選定を任せてもらっていますが、農家さんあつてのJAなので、高く売って力になりたいと思っています」と意欲を燃やします。羽幌ならではの取り組みとして「JA主催の『アスパラ部会』で視察研修や酪農学園大学との勉強会を開催し、生産技術の向上に励んでいます」と紹介してくれました。



産地と販売先を「つなぐ」

JAの農作物の多くは市場に出荷されます。そこで産地と販売先をつないでくれるのが、カネモさんのような仲卸業者です。武藤さんは「JA るもいさんとは、もう何十年もお付き合い。るもい地区のアスパラは浜風のおかげで霜の被害を受けにくく、安定供給されて助かっています」と話します。「北海道は昼夜の寒暖差があるため、味の濃い野菜ができるんです。ここで荷受けしたアスパラのほとんどは、贈答品として販売されます。それだけ高品質ということです。イオン系列のお店にも卸していますよ」。販売先の声はカネモさんを通じて産地に届けられ、農家さんの励みになっています。



03

仲卸



株式会社
カネモ

武藤 直樹さん



美味しい生乳は 健康な牛から

天塩町

酪農

異業種からの転身

牛は牛舎で飼育することが多いですが、高原さんは北海道で7%しかいない放牧酪農家です。「実家の牛舎が台風で全壊したのをきっかけに跡を継ぎ、放牧酪農を始めました。放牧時には草量計を使って、1頭あたり何kgの草を食べたか測定します。こんなことをしている人は少ないですが、数値化すると追加で与える飼料の量が計算できて効率的です。質の良い牧草を育てるために、牧区の土壌改良や灌水、草丈管理にも気を配ります。このような品質チェックやコスト管理は前職で身につけた知識。実は私、自動車業界にいたんです」。



01

生産者



酪農家

高原 弘雄さん

放牧酪農は好循環を生み出す

放牧の利点は「ストレスフリーで牛が健康になるし、日光を浴びるからビタミン剤も要らない。生乳に含まれる共役リノール酸も増えて、人にも良い効果がある」といいます。「酪農の基本は留萌農業改良普及センターで、経営効率の向上は北海道庁とホクレンが協力する『ニュージーランド・北海道酪農協力プロジェクト』で学びました。第70回日本酪農研究会で最優秀賞（黒澤賞）・農林水産大臣賞を受賞するまで成長できたのは、たくさんの人のサポートのおかげ。これから恩返ししていきたいですね」と抱負を語ります。高原さんの生乳は雪印幌延工場でバターに加工されます。

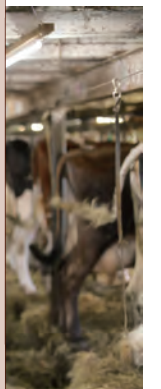
02

JA職員



JAるもい天塩支所
営農課

石山 直人さん



使命は酪農家さんの経営を底上げすること

JAは「指定生乳生産者団体」として酪農家から生乳を受託して、乳業会社に販売しています。「営農課は酪農家さんが美味しく安全な生乳を生産できるよう『乳質勉強会』を開いたり、税務や事業申請についての相談業務を行っています」と石山さん。「私は『クミカン制度』という北海道JA独自のサービスを担当していて、酪農家さんの営農計画にアドバイスしたり資金調達の相談に乗っています。高原さんは放牧酪農でトップクラスの経営スタイルを確立している人。他の酪農家さんの経営状況も良くなるよう支援していきたい」と使命を語ります。

べこち
FACTORY



渡辺 詩穂さん



その日に搾った生乳を 自家製チーズに

天塩町でチーズ工房を営む渡辺さんの実家は酪農家。「家の牛乳を加工販売したいというのは、高校生からの夢でした。道内の工房で修行を積んで開業前に試食会をしたら、なんと天塩にはチーズ嫌いが多かった（笑）。そんな人でも食べやすいように、塩分を控えたクセのない味に仕上げています。10種類以上あるチーズは全て手作り。手が変わると味が変わるから、私一人で作っています」とこのこだわりが、今では地元ブランドになっています。

Facebook

北海道天塩郡天塩町字タツネウシ
（渡辺牧場）
01632-4-3553



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

ラ・フラスカ

地元食材をイタリアンで味わう

JA るもいの広報を担当する私たちのお気に入り、羽幌市街地にあるラ・フラスカさん。ランチや懇親会でよく利用します。留萌・小平産の小麦「ルルロッソ」の Pasta や天塩産のモッツァレラなど、地元食材にこだわった本格イタリアンが気軽に味わえます。メニュー豊富で何を食べても絶品！濃厚なソースに殻付き甘えびたっぷりの「ルルロッソ 羽幌産甘えびソース」は特におすすめです。

北海道苫前郡羽幌町南 6 条 4-1-2

☎ 0164-62-5078

🕒 11:30 ~ 14:00
18:00 ~ 21:00 (L.O)



JA るもい本所

岩崎 茉由、嶋元 風香、
山岡 真優、瀬波 ももか
いちおし



JA るもい天塩支所
泊 一章
いちおし



MY FAVORITE

ドライブインてしお

大好きな昔ながらの大众食堂

地元のリピーターでいつも賑わう人気のお店。海が見える席で食べる「日本海ラーメン」は最高です！テレビでも紹介されたこのラーメンは、醤油ベースのあっさりスープに魚介と野菜のトッピング。ボリューム満点で漁師さんにも愛されています。「うまいもの作ってればいいんだ」という店主の心意気と、懐かしく落ち着いた雰囲気が大好きです。しみラーメンもおすすめ。

北海道天塩郡天塩町更岸基線
セイコーマートとなり

☎ 01632-2-2042

🕒 平日 / 10:00 ~ 19:00
日曜 / 10:00 ~ 15:00



SPOT

天売島・焼尻島

羽幌港から25kmほどのところにある2つの島。天売島はオロロン島と呼ばれるウミドリの楽園。焼尻島には原生の森と羊の牧草地帯が広がります。大自然と、ウニをはじめ獲れたての海産物が楽しめる、魅惑の島。



とっておきの場所、見つけた！

TOURIST HOTSPOT!



経路案内



SPOT

鏡沼海浜公園

オートキャンプ場、バンガロー、BBQ 施設が整備された、鏡沼の畔にある公園。アウトドアの後は徒歩圏内にある「てしお温泉夕映」で汗を流そう。地元のイベント開催地としても賑わいます。

人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **羽幌本所** Membersです

私たちは **天塩支所** Membersです



総務部
渡邊 冬帆

職員の円滑な業務遂行を支えるだけでなく、JAのイメージアップにつながる対応をいつも心掛けています。



営農部
長谷川 剛

農家さんの経営状況や問題点を解決するために、足を運んで、直接会話することを大切にしています。



酪農畜産課
菅野 博樹

営農課
岡野 雅明

天塩町の1次産業である酪農・畜産農家の生産物販売や、酪農ヘルパー派遣やコントラ事業などを行っています。牛の命の大切さを意識して業務にあたっています。

主に酪農家さんの年間計画を支援しています。家畜人工授精師の資格も持っています。昨年7月に2人目の孫が生まれました！

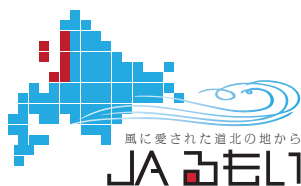
本所には留萌農業改良普及センターとオロロン土地改良区が併設されていて、農業関係機関との連携がしやすく、組合員さんにも便利な事務所です。

天塩支所では生乳生産から乳牛、肉牛まで幅広い農畜産物を扱っています。酪農に興味のある方は、是非お立ち寄りください。お待ちしております！

つなぐ

TOPICS

マークとコピーの裏話



世界三大波濤に数えられる波と風。

ここには感動を生み出す人々がいる。

厳しく、たくましく、そして強く。

るもいから届ける美味しさは、

そんないのちの味がします。

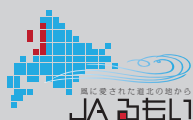
食卓へ繋ぐ、想いを繋ぐ、あなたへ繋ぐ。

ロゴマークに込めた想い

そもそも「るもい」ってどこにあるの？という方に認知してもらい、北海道といえば「るもい！」と言ってももらえるようになりたい。そんな想いを込めて北海道をシンボル化しました。8つの赤は8市町村の広域JAであることを表現したもの。「る」の文字にはオロロンラインの夕日をあしらいました。

風に愛された道北の地から

世界三大波濤（はとう）に数えられる波風は、農業にはマイナスイメージ。でも風が強いと害虫がつきにくく、農薬の少ないクリーン農業が実現します。潮風でミネラル豊富な土壌が生まれます。厳しい環境で育まれた「いのちの味」の感動をあなたへ届けたい。この想いをコピーに表現しました。



発行 / るもい農業協同組合

〒078-4106 北海道苫前郡羽幌町南6条2-16-4 TEL 0164-62-2141

編集 / 企画広報室

デザイン / (株)モスク・クリエイション

Webサイト
各種SNSは
こちらから

