

JA るもい情報誌

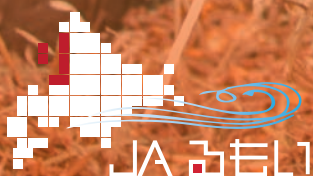
つなぐ

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

初山別村 ホルスタイン肥育牛
増毛町 酒米





想 いを つなぐ

CONNECT
THE
HEARTS

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。

乳牛のオスが、 ブランド牛肉に

初山別村 ホルスタイン肥育牛



赤身の旨みを引き出す

初山別村で唯一、ホルスタイン種の農場さん。「乳牛として知られるホル酪農地域ならではの隙間産業でも肉質は、黒毛和牛やF1種に比べて「子どもがきむら牛を食べてから、他のほど食べやすく、ヘルシー志向の方に人気の牛肉です。」「この地域に吹く厳しい冬の風で牛が病気にかからないよう、一頭ごとに健康状態を把握しています。エサに亜麻仁油を取り入れ、肉質の向上にも工夫を重ねています」と教えてくれました。

こだわりの育成

肥育に取り組み、「きむら牛」の銘柄で有名な木村スタインですが、オス牛を肉牛として育てることは、あります」と木村さんは話します。ホルスタインの赤身が多く、さっぱりとした味わいが特徴。牛肉も好きになった」というエピソードもある



01

生産者



畜産農家
木村 卓也さん



亜麻仁油入りのエサで飼育

2

02

JA職員



JAるもい初山別支所
生産販売課

石山 直人さん

肉牛生産と流通を支える

「出荷の手続きや飼料の手配、農家さんとの情報共有などを通じて、牛肉が食卓に届くまでを支えています」と話すのは、JAるもいの石山さん。初山別産ホルスタイン牛は、オメガ3系脂肪酸を含む亜麻仁油を加工したエサで育てられ、18～20カ月齢で出荷。旭川で枝肉となり、スーパーなどへ並びます。「農家さんの要望にすばやく応えることを心掛け、信頼される職員でありたい」と日々現場に寄り添っています。

モオー

モオー

モオー

美味しさの理由はエサにある！

ニチレイフレッシュは、亜麻仁油を使った独自の飼料で育てた「亜麻仁の恵み®牛」を販売しています。「柔らかくて口当たりがやさしく、たくさん食べても胃もたれしない」と好評です。木村さんの牛も、このブランドの一つなんですよ」と教えてくれた大城戸さん。ホクレンが農場の規模や実績を評価して、木村さんに協力を依頼したそうです。関東・関西のスーパーで販売されているので、「亜麻仁の恵み®」のステッカーがついた牛肉をぜひ探してみてくださいね！

03

取扱店



(株)ニチレイフレッシュ

大城戸 憲司さん



ホルスタインのオスは
脂が少なめで高たんぱく





日本酒の裏舞台にあふれる情熱

増毛町 酒米

「やるしかない」 増毛の酒米を守る覚悟

工藤さんが栽培しているのは「吟風」「きたしずく」「彗星」の3品種。「それぞれ違う味わいのお酒になります。国稀酒造の日本酒のほとんどは、私の酒米からできているんですよ」と語ります。酒米栽培は10人ほどの農家でスタートしましたが、翌年にはそれぞれの事情で続けるのがの仲間が栽培を見送ることに。「でも、国稀さんやめるわけにはいかない。それなら自分がやるしかない。増毛の気候は、風が強く、他の産地に比べて栽培「1年かけて育てたお米が日本酒になる瞬間は、何にがあります」。お気に入りの一杯は「月涼し」。「香り辛口。酒好きが選ぶお酒ですね」と笑顔を見せます。
※酒米協議会を代表して、工藤さんにご回答いただいております。

01生産者
酒米協議会



前田 哲雄さん

粕谷 文治さん



前田 裕蔵さん



工藤 君男さん



行天 貴明さん

01生産者
酒米協議会

山田 唯勝さん



北海道を代表する酒米
「吟風」を原料にした
吟醸酒



03取扱店
国稀



水口 哲司さん

地元の酒米で最高の一杯を

「酒造好適米の中心部には、主食米にはない『心白(しんぱく)』があって、そこに麹菌が入るからお酒が造れるんです」と語るのは、国稀酒造の水口さん。「低たんぱく米であることも、良い酒造りの条件。時期になると、農家さんの田んぼも見せてもらっています」と、こだわりをみせます。「北海道のお米で造ったお酒を求めるお客様が多く、試飲でも大好評。地元の酒米で地元の酒を造る——この取り組みを大切にしながら、新たな展開も考えていきたいですね」



「月涼し」は
酒米生産者工藤さんのお気に入り



農家さんと蔵元をつなぐ役割

「農家さんからの話は、まずよく聞く。そして改善策を見つけることが大事」と話す竹澤さん。「求められたことには即応する姿勢を大切にしています」と語り、その対応力で農家さんとの信頼関係を築いています。「増毛産の酒米は、風が強く厳しい環境の中で育つため、強くたくましい」と竹澤さん。品質向上のため、農家と国稀酒造と共に意見交換会も実施しています。「地元の酒米で美味しい日本酒を造る。この取り組みを支えていくのが私たちの役割です」と力を込めます。

竹澤 敬文さん



02 JA職員
JAるもい増毛支所
生産販売課



酒造りを左右する
「低たんぱく米」を目指し
丁寧に育てられている



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

Café Tailwind

おしゃれ空間で初山別の味を

私がおすすめするのは、繋小屋^{つなごや}の中にあるおしゃれで落ち着いた村カフェ「Café Tailwind」。初山別産ハスカップジュースや、地元産ほうれん草を使ったグリーンパスタが楽しめます。特にグリーンパスタのカルボナーラは、濃厚ソースにベーコンとコショウのアクセントが絶妙で、ペロッと食べられます。店主の原さんは「村の飲食店が減って寂しいけれど、このカフェを憩いの場にして、もっと村を明るくしたい」と話してくれました。

📍 北海道苫前郡初山別村字初山別102-1

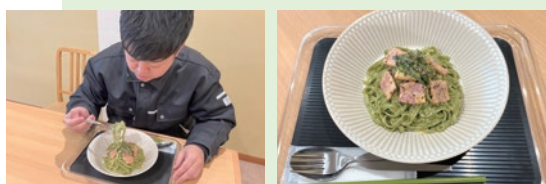
☎ 0164-67-2717

🕒 10:00 ~ 16:00
(ランチタイム 11:00 ~ 15:00)

📅 毎週日・月・火曜日



JA るもい 初山別支所
辨開 駿材
いちおし



JA るもい 増毛支所
鈴木 深奈
いちおし



MY FAVORITE

まつくら

観光客にも大人気! 地元愛が詰まったお店

観光客で行列ができるほどの人気店「まつくら」。自慢の特上生ちらしは、地元でとれた新鮮な魚介類がぎっしり詰まった大満足の一品です。私は、友達が遊びに来たときや、家族の記念日によく利用します。「今日の増毛産は甘エビ、ホタテ、いくらです。時期によって増毛産の数の子やウニも提供。地元愛をたっぷり込めて作っています」と、店主の松倉さん。明るい笑顔で「私のおすすめは甘エビ!」と教えてくれました。

📍 北海道増毛郡増毛町大字弁天町1-22

☎ 0164-53-2446

🕒 11:00 ~ 17:00 (材料がなくなり次第終了)

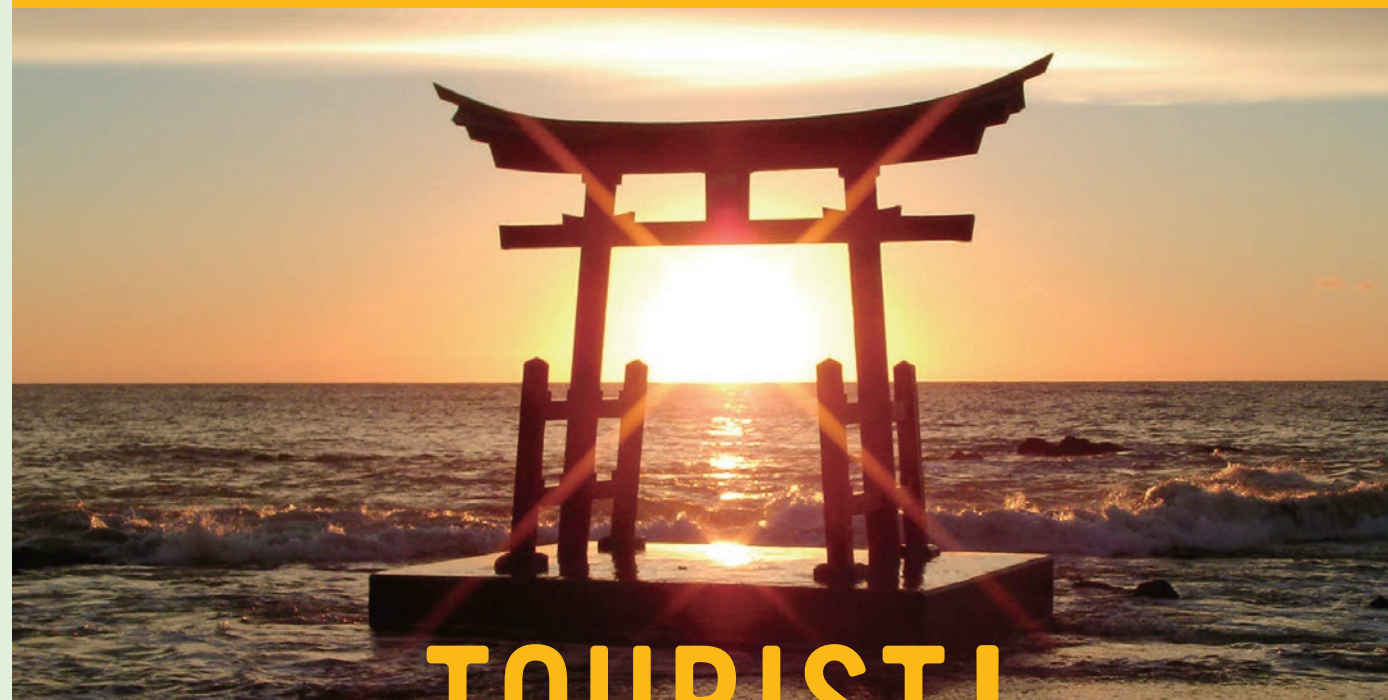
📅 不定休



SPOT
初山別村

金比羅神社

四季折々の風情が楽しめる写真撮影の絶景ポイント。鳥居の柱の間に夕日が位置するときにシャッターチャンスです。夏季の景色も美しいですが、冬季の波の激しい日には荘厳な風景が楽しめます。

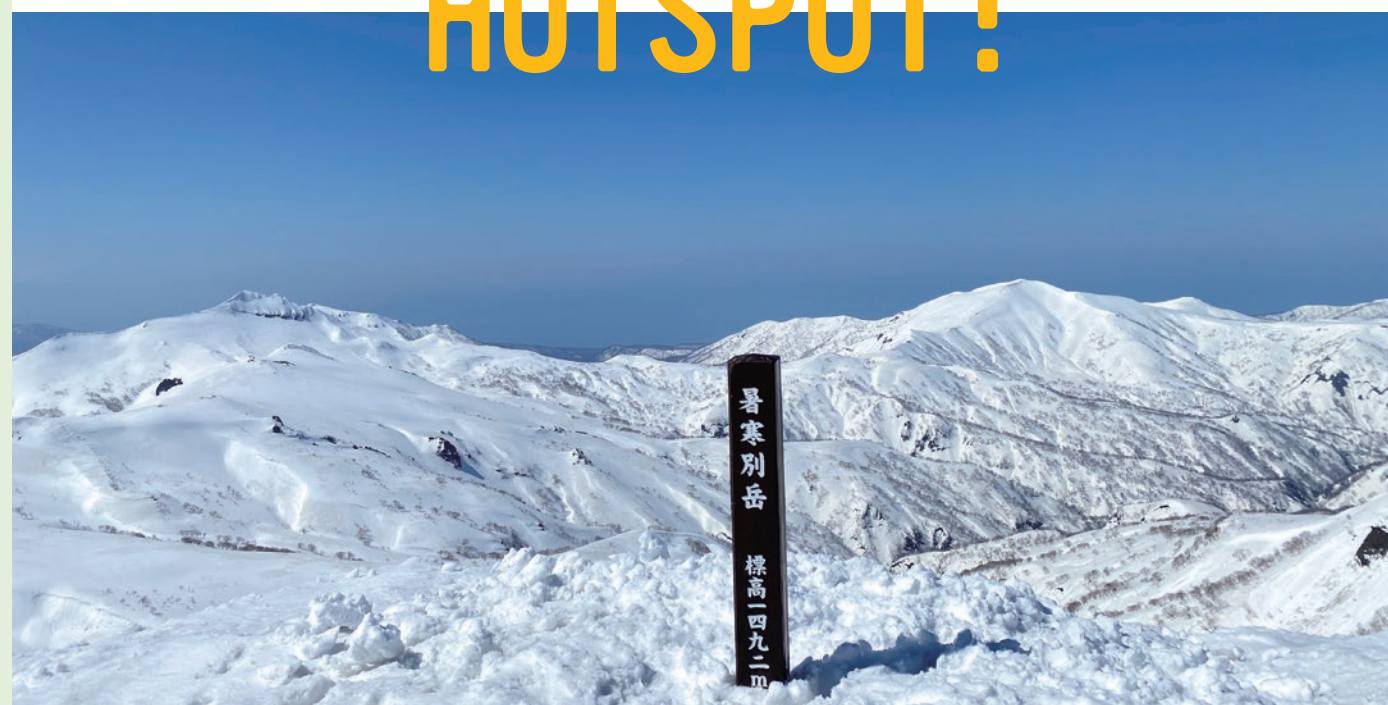


とっておきの場所、見つけた!

TOURIST HOTSPOT!



経路案内



SPOT
増毛町

暑寒別岳

登山でも人気の暑寒別岳は、山麓に広大な原始林を従え、山頂から晴れた日には大雪山、羊蹄山、利尻山、積丹半島などを一望することができます。6月中旬から7月には、山頂一帯に花畑が広がり、花の名山としても有名です。

※増毛町役場公式サイトから引用

https://www.town.mashike.hokkaido.jp/tourism/area/mtsyokan/index.html?utm_source=chatgpt.com



人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **初山別支所** Membersです

私たちは **増毛支所** Membersです



営農資材係
辨開 駿材



経済部初山別 SS 燃料係
大島 碧月

請求書や未払い処理など購買業務の事務を担当。焦らずミスのない仕事を心掛けています。野球好きで地元チームに所属。夏はスポーツで汗を流し、冬は家でゲームをしています！

スタンドで給油や車の整備、備品販売を担当。安全を最優先に、お客様とのコミュニケーションも大切にしています。スポーツと温泉が大好きで、運動後の温泉が最高の癒し時間です。

支所の近くには日本最北の天文台や地元の漁師が奉った金毘羅神社があり、多くの観光客が訪れます。管内唯一の村として地域のPRにも力を入れています。もち米、小麦、酪農、肉牛など幅広く生産しています。



生産販売課
木下 寛之

農産物の入出庫や事務、各組織の事務局を担当。持ち前の明るさで組合員さんとの交流も大切にしています。休日はドライブでご当地グルメ巡りを楽しんでいます！



生産販売課
下田 景太

肥料の販売・配送や生産関係の書類作成など、購買業務を担当。効率よく仕事をこなせるよう日々奮闘しています。趣味は将棋で、名人のおやつ予想をしますが、毎回外れます(笑)

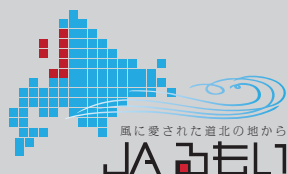
増毛支所は北限の果樹産地として、桜桃、プラム、桃、洋梨、ブルーベリー、りんごなどの果樹と、良食味な米を中心にそば、野菜等を取り扱っています。歴史的建造物や暑寒別岳を有する風光明媚な町で、多くの観光客が訪れます。

つなぐ

TOPICS

SNS登録1万人達成！F FESでPRイベント

令和6年11月30日、エスコンフィールドで開催された「F FES 2024」でPRイベントを実施しました。当日は、公式SNSの新規登録者にお米(450g)をプレゼント。また、Instagramでのハッシュタグ投稿によるキャンペーンでは、抽選でお米(5kg)や農産品の定期便が当たるキャンペーンも行いました。その結果、年内目標としていた公式SNS登録者数1万人を無事に突破！多くの方にご参加いただき、ありがとうございました。



世界三大波瀾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。

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

