

JA るもい情報誌

しつなぐ

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

苫前町 とうもろこし

遠別町 大納言小豆



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。

贈り物にも喜ばれる 驚きの甘さ

苫前町 とうもろこし

安心と甘さにこだわった大粒コーン

林さんが育てる「わくわくコーン」は、大きなサイズと驚くほどの甘さが魅力。苫前町ならではの昼夜の寒暖差が甘さを引き出し、贈り物としても評判が高いといえます。「安心して食べてもらえるよう、農業は必要なときに必要な分だけ。環境と安全に配慮した“YES! clean”に、苫前町は全国に先駆けて取り組んできました」と林さんは話します。収穫のタイミングは、試しもぎで食味を確かめながら見極めます。今年の夏は夜の暑さに悩まされましたが、「朝の畑は風が気持ちよくて大変さも忘れます」と笑顔を見せます。おすすめは、塩を多めで茹でること。ラップで包んで一晩冷やすと、さらに美味しくなるそうですよ!

01
生産者



とうもろこし農家
林 篤行さん



目指すは年間
収穫量2万本!



鮮度と品質を守る、JAの役割

「農家さんが収穫したとうもろこしは朝10時までに選果場へ持ってきてもらいます。鮮度が命なので、選果後はすぐに冷却して出荷します」と話す黒田さん。実入りの良さなどを見極め、品質にブレがないよう丁寧に選別しています。生産者ごとに生産履歴を管理するトレーサビリティの仕組みも徹底。「安心・安全な農産物を消費者に届けことが私たちの使命。農家さんの笑顔を見ると、この仕事をやっていてよかったと感じます」と力を込めます。



先まで粒が詰まって
いるか、プロの目で
チェック



箱いっぱいとうもろ
こしが、次々と市場へ
出荷されます



採れたての甘さを、そのままお届け

「苫前町とは30年以上のお付き合い。当時のとうもろこしはマーガレットという品種でした」と柴田さん。今も市場やバイヤーからは「苫前産は実がふっくら詰まって見映えも良い」と評判です。「階級ごとに丁寧に選別された粒揃いのとうもろこしは、販売していても安心感がある」といいます。入荷後はすぐに冷蔵施設で保管し、即日や翌日には販売店へ。採れたての甘さをそのまま届けられるよう、コールドチェーンを徹底しています。

03
取扱店



札幌みらい中央青果(株)
柴田 寛将さん

大粒の「大納言」は小豆の王様

遠別町

大納言小豆

01 生産者



小豆農家
小林 博明さん



薄皮なのに、煮ても崩れない

小林さんが栽培している「とよみ大納言」は、淡い色合いで皮が柔らかく食べやすいのが特徴です。大納言小豆は小豆と違って、長時間煮ても粒が割れにくく、羊羹やぜんざいにぴったり。「赤飯や煮豆で食べると本当に美味しいんですよ」と小林さん。「無農薬に挑戦したい気持ちはあるけれど、虫の被害で豆が台なしになることもある。だからこそ、時期を見極めて最小限の薬剤で守るようにしています」と話します。収穫の目安は落葉やさやの色。水分量が15～16%になっていないと腐敗につながるため、適期の判断が重要です。「毎年課題はありますが、あきらめず改良を重ねてきました。ぜひ遠別の小豆を味わってください」と語ります。



葉が落ちて、さやが褐色に乾いたら収穫します

北限の地で育つ、大粒の小豆

「遠別の大納言小豆は、生産の北限に近い土地で育ちます。収量は多くありませんが、粒の大きさと、歩留まりの良さが魅力です」と谷口さん。JAでは圃場の確認や営農指導を通じて、生産者をしっかりサポート。「収穫前の水分量や品質のチェックを欠かしません」と力を込めます。さらに小豆にはポリフェノールがたっぷり含まれ、健康効果にも注目が集まっています。「遠別産の小豆を食べて、健康になってください!」と笑顔で話してくれました。



02 JA職員



JAるもい遠別支所 農産課
谷口 智之さん



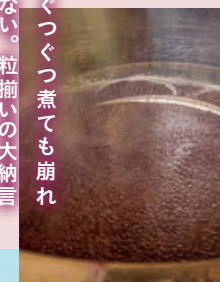
皮の丈夫さが大納言の条件。高級小豆とされる理由です

和菓子の主役! 遠別の大納言

かね善さんは、豆類を多く取り扱う食品の総合商社。JAるもいの大納言小豆は、煮豆メーカーや製餡メーカーに卸され、和菓子店やスーパーを通じて消費者のもとへ届けられます。「粒揃いの良さや風味、甘みの豊かさは多くのお客様から高い評価をいただいています。生産者の皆さんが丁寧に栽培してくださるから安定した品質で安心して届けられるのが魅力。遠別の豆は本当に和菓子にぴったりの小豆なんです」と中山さんは語ります。



ぐつぐつ煮ても崩れない。粒揃いの大納言が、和菓子の彩りに



03 取扱店



(株)かね善
中山 健太さん



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

ふうむ

レストラン 風夢

景色も味も大満足!

とままえ温泉ふわっと内にあるレストラン風夢は、地元食材をふんだんに使った和洋中の豊富なメニューが魅力です。私たちのおすすめはカツカレーと辛味噌ラーメン! カレーは、コクのあるルーとサクサクでジューシーなカツが相性抜群。辛味噌ラーメンは、あっさりしながら味はしっかりで、辛いものの好きにはたまらない一品です。ガラス張りの店内からは日本海の絶景を眺められ、最高の贅沢が味わえます。食後には濃厚ソフトクリームもぜひ。

📍 北海道苫前郡苫前町苫前119-1

☎ 0164-64-2810

🕒 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30)
17:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)

休 なし



JA るもい 苫前基幹支所 / 苫前金融共済支店

東谷翔太 / 武田瑠菜
いちおし



JA るもい 遠別支所
吉田舞・仲野佑紀
いちおし



MY FAVORITE

レストラン メルヘン

町民に愛される名物ステーキとラーメン

遠別町で長く愛されてきた「レストラン メルヘン」は、店内も店員も昔から変わらない雰囲気が人気のお店。私たちのおすすめは和風カットステーキと特製ラーメンです。ステーキは柔らかな肉に胡椒と和風ソースが絡み、ご飯が止まらない美味しさ。野菜がたっぷり入った特製ラーメンはここでしか味わえない一杯で、訪れる人を虜にします。店内にはジャズが流れ、落ち着いて食事を楽しむことができます。

📍 北海道天塩郡遠別町本町2-49

☎ 01632-7-3210

🕒 11:00 ~ 22:00

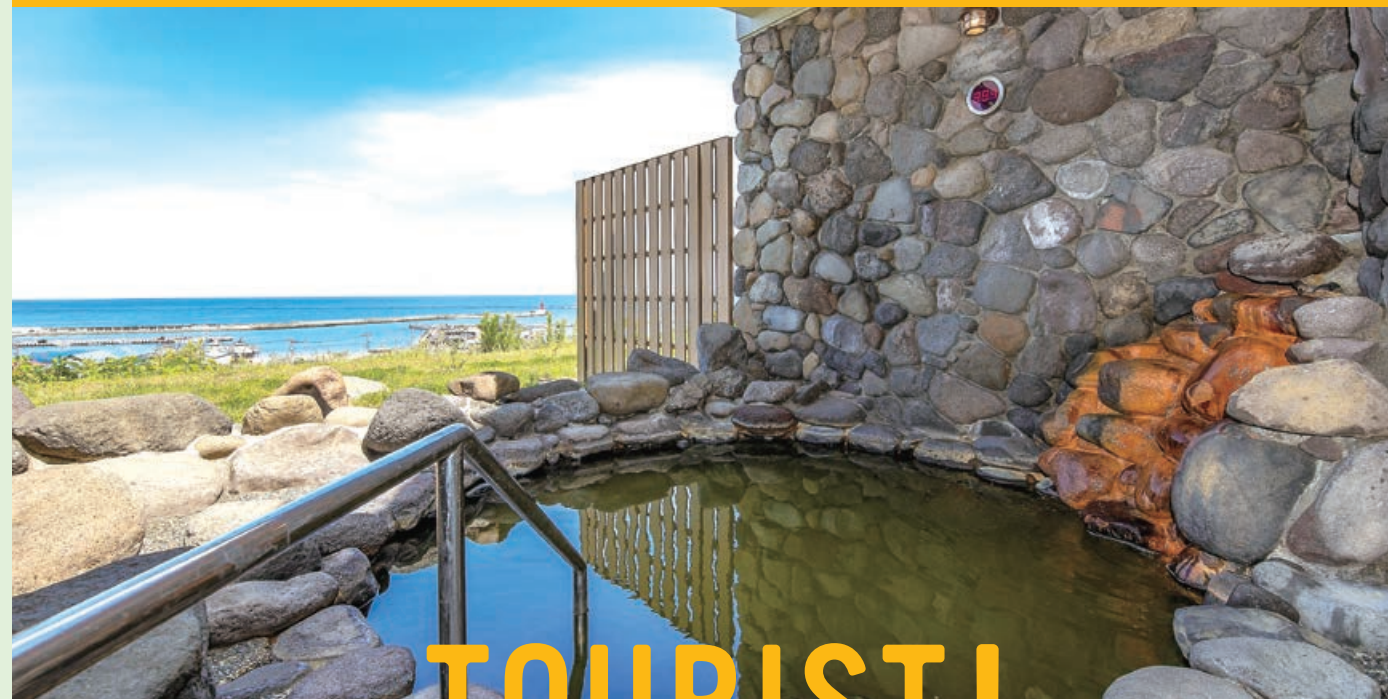
休 不定休



SPOT
苫前町

とままえ温泉 ふわっと

道の駅「風W(ふわっと)とままえ」に併設する温泉付きの宿泊施設です。館内にはレストランやラウンジ、売店(直売所)があり、日本海を眺めながら足湯を楽しむことができます。

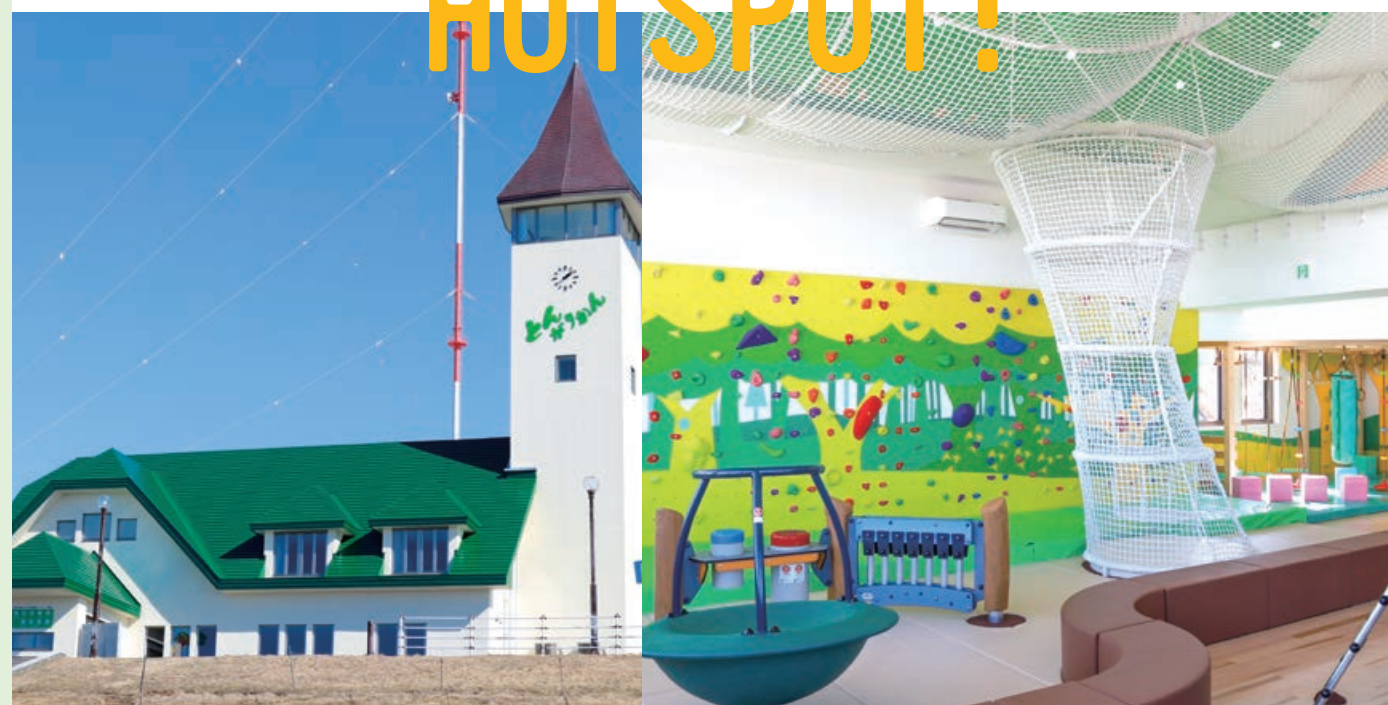


とっておきの場所、見つけた!

TOURIST HOTSPOT!



経路案内



SPOT
遠別町

とんがりかん

2024年にリニューアルしたとんがりかんは、季節を問わず子どもたちが自由に遊べる屋内遊戯場です。コワーキングスペースもあり、子どもを見守りながら仕事ができる設えになっています。



人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **苫前基幹支所** Membersです

私たちは **遠別支所** Membersです



生産資材課
高橋 陸

金融共済部
及川 楓那

資材の仕入れや発注、接客や配達を担当しています。分からないことは先輩や上司に必ず確認！漫画好きで、寝る前に1冊読むのがルーティンです。

主に金融窓口の対応をしています。ミスなく笑顔で接客することを心掛けています。趣味はお菓子作りで、最近はクッキー作りにハマっています！



金融共済部
村中 佑紀

金融共済部
水谷 莉己

金融共済担当。元氣なあいさつでお客様をお迎えします。釣りが好きで、特にサケ釣りに夢中。9月からシーズンなので、たくさん釣っていくらを食べます！

金融窓口で貯金の事務作業を担当しています。お待たせしないよう、ミスなくテキパキがモットー。趣味は音楽で、J-POPやアイドルの歌を聴いています。

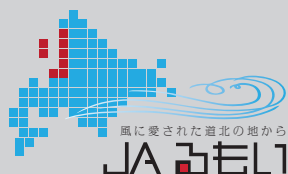
苫前支所では水稲・畑作・野菜・酪農と多彩な農畜産物を生産しています。苫前産春よ恋を使用した「潮風うどん」や特別栽培米ゆめぴりかを使用した「甘酒」など美味しいものがたくさん！ぜひお立ち寄りください。

遠別町は日本最北のもち米産地。遠別支所ではもち米の生産から小麦をはじめとする畑作や野菜、酪農畜産など幅広く農畜産物を取り扱っています。また、遠別農業高校でも様々な活動が行われています。

つなぐ TOPICS

7月26日から9月7日まで、札幌競馬場にてJAるもい×田中青果「あぐりかふえ」を開催しました。会場では、JAるもい産ゆめぴりかを使った「るもい冷やし茶漬け」をはじめ、フルーツサンドやサマーオレンジ、とまさえメロンのカットフルーツ、さらに夏にぴったりの「冷やしあまぴりか」などを販売しました。

夏の札幌競馬場で、期間限定の「あぐりかふえ」開催！



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。

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

