

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 さつまいも

小平町 ゆめぴりか

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。

日本最北の産地から、 とびきりの甘さを

羽幌町 さつまいも

7人の若手がバトンを引き継いでいます

01
生産者
農事組合法人
みなくるファーム

この地を守る！その情熱が美味しさの源

みなくるファームは、農業機械の不足解消や、手放される農地を守り続けるために設立された農業法人。若手がベテランの技と想いを受け継ぎながら、地域全体で支えあう農業を実現しています。羽幌の土はさつまいもにはやや不向き。それでも「情熱があるから続けられる」と笑います。「この土地に合う品種を探しながら、みんなで挑戦を重ねていきたい」と力強く語ります。

育てているのは「紅はるか」「シルクスweet」「ゆきこまち」。収穫後に畑で少し休ませると、表皮が落ち着き、甘みと風味が深まります。炊飯器で蒸せばしっとり、トースターで焼けばほくほくに！北の大地が育んだやさしい甘さを、ぜひ味わってください。

品種によって育て方も
味も全然違う！



最高の品質をお届けするために

「組合員さんの営農相談から青年部の活動支援まで、幅広く現場をサポートしています」と語る若林さん。さつまいもは生食用と加工用に分けて出荷し、苫小牧のセンターで洗浄・選別されます。「皮が傷まないよう丁寧に扱うこと、気温が10℃を下回る前に出荷してもらうことが品質維持のポイントです」。寒暖差のある「日本最北のさつまいも」は甘みがしっかり。「特産品として広めていきたいですね」と力を込めます。



02

JA職員

JAのもい羽幌基幹支所
営農課

若林 孝宗さん



新産地の挑戦を、食卓へ

さつまいもはとてもデリケートな作物。ホクレンは全道から集まるさつまいもを買い取り、「傷みを出さないこと」を最優先に、温度13℃・湿度90%以上で丁寧に保管します。北海道はさつまいも産地としてはまだ新しく、気温や土壌など不利な条件も多い中で、生産者が試行錯誤を重ねています。「北海道産ならではのしっとり食感と豊かな甘みは市場でも好評。生産者の想いごと販売店へつなぎ、販路拡大と認知向上に努めたい」と星野さんは話します。

03
取扱店

ホクレン留萌支所
星野 大悟さん



「目慣らし会」で出荷
基準を確かめます

毎日のごはんは、 ゆめぴりかがいい

小平町

ゆめぴりか

甘さと粘りの秘訣は、繊細な米づくり

伊藤さんが育てる「ゆめぴりか」は、強い甘さと粘りが特長のお米。「田植えから夏至までは、苗がとても弱く、この生育期間をどう乗り切ることが品質を左右します。管理が難しい品種です」と話します。道内各地の生産者と交流する中で、多くの人が「土作り」という基本を何より大切にしていることを学びました。良い米とは、「毎日食べても飽きない、美味しさのバランス」だと言います。「稲刈りまでは正直、不安ばかりです。刈って量を見て、乾燥して仕上がりを確認して、ようやく安心できる。その瞬間のために一年やっているようなものですね」。



01

生産者

ゆめぴりか農家
伊藤 貴憲さん

見えない仕事が味を支える

秦さんの仕事は、生産者が農作業に専念できる環境づくり。「必要な書類や段取りは前もって整え、現場が滞りなく動くよう支えています」。小平町では39名の生産者がゆめぴりかを栽培。検査員が品質を丁寧に確認し、倉庫では温度15℃を超えないよう管理します。「温度が上がると虫が出やすく、品質低下につながるため細心の注意が必要です」。道外での販売活動も行い、「実際に食べてもらうことで美味しさは伝わる」と実感。「小平のゆめぴりかを、もっと多くの人に知ってほしい」と語ります。



02

JA職員

JAるもい小平基幹支所
農畜産課

秦 卓弥さん

小平のきれいな水が、
美味しさを育む

一番美味しい瞬間を味わってほしい

「完成度の高いお米」水谷さんはゆめぴりかの印象をそう語ります。「生産者が大切に育てた魅力を、そのままお客様に届けたい」と、ルピナスでは玄米をその都度精米し、香りや甘みが最も立つ状態で販売しています。小平町産ゆめぴりかはリピーターが多く、「炊き上がりのツヤが違う」「甘みがしっかりしている」と好評。贈り物として選ばれることも増えています。店頭ではお客様の普段の食べ方や好みを伺いながら、「この料理にはゆめぴりかが合いますよ」と提案しているそうです。



03

取扱店

Aコーポルピナス
副店長

水谷 一さん



出荷前検査で信頼の
ブランドを守る



店頭ポップでも
「ゆめぴりか」を
推し



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

そば処 山崎

羽幌民には欠かせないお店

JAの近くにある「そば処山崎」は職場の仲間とランチでよく利用します。出汁の香りが店内に広がり食欲をそそります。私たちのおすすめは豚せいろと肉たぬぎです。豚せいろに入っている肉は口の中ですとろけるほど柔らかく、甘めのつゆとの相性抜群。肉たぬぎにはたくさんの肉と天かすが入っています。「自分で3代目。なるべく先代と変わらない味を提供しています。つゆは約3ヶ月かけて作っています」という、店主こだわりのつゆも楽しんでください。

北海道苫前郡羽幌町南三条1丁目51

☎ 0164-62-2269

🕒 11:00～完売まで

📅 日曜日



JA るもい 羽幌基幹支所
瀬波ももか・中村由季
いちおし



JA るもい 小平基幹支所
小山美幸 / 野津千春
いちおし



海洋レストラン 黄陽

宿泊施設「ゆったりかん」の併設レストラン

温泉も併設され、疲れを癒しによく利用します。私たちがおすすめるメニューはおびら牛カルビ丼とBIGチキンカツ丼です。このメニューは店員もおすすめているそうです。BIGチキンカツ丼はその名の通り超ビッグ!チキンカツの重さはなんと1.5kg! 一日限定10食です。ぜひ挑戦してみてください(笑)おびら牛カルビ丼は、希少な黒毛和牛「おびら牛」がふんだんに使われている豪華丼です。店内から日本海を見渡せ、景色も楽しめます。夏は多くの観光客で賑わっています。

北海道留萌郡小平町字小平町479-16

☎ 0164-56-9111

🕒 11:00～14:00 (L.O.13:30)
17:00～20:00 (L.O.19:30)

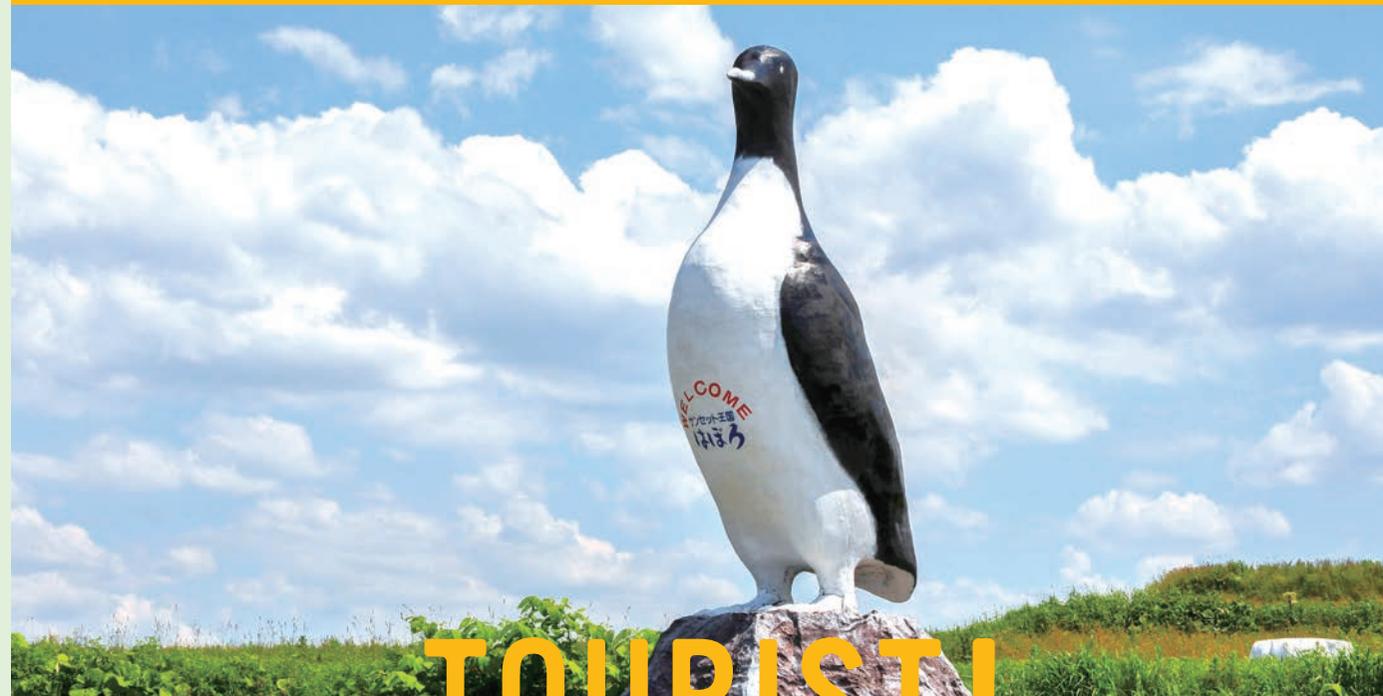
📅 休 第3火曜日(イベントがあれば営業)



SPOT
羽幌町

オロン鳥モニュメント

国内では天売島だけに生息する絶滅危惧種ウミガラス(オロン鳥)。国道232号線の2ヶ所に鎮座する巨大なウミガラス(オロン鳥)のレプリカは撮影スポットとしても人気です。



とっておきの場所、見つけた!

TOURIST HOTSPOT!



経路案内

SPOT
小平町

おびらしべ湖

小平ダムにより造られた人造湖。「滝見大橋」は湖上橋として全道一の長さを誇ります。ダム公園にはクビナガリュウのモニュメント等があり、森と湖に囲まれた空間は訪れた方々にやすらぎを与えてくれます。

人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **羽幌基幹支所** Membersです

私たちは **小平基幹支所** Membersです



生産資材課
合田 裕亮



生産資材課
熊谷 隼

組合員さん用の生産資材の仕入れと販売、購入商品の配送業務を担当。職員同士の報連相と、自発的に動くことを大切にしています。最近温泉が好きで、あがった時に飲むビールは最高です!

肥料や資材の販売と配送、それに関わる事務を担当。優先順位を考え、効率の良いやり方を意識しています。趣味は体を動かすこと! 筋トレで鍛えた筋肉は日々の業務で役に立っています!

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、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。お米を中心に畑作・野菜・酪農と幅広く取り扱っています。



総務課
斉藤 祐莉恵

生産資材課
浦木 優汰

事務作業がスムーズに進むよう効率の良いやり方を見つけたり、わからないことは周りに聞いてミスなく丁寧にをモットーにしています。休日は子どもと一緒にお菓子作りをしています☆

生産資材の注文や仕入れ、品出しを担当。誤提供しないよう慎重かつ正確に聞いて対応しています。趣味は読書と音楽鑑賞。「本日はお日柄もよく」がおすすめです! ぜひ読んでみてください!

お米是全国食味コンクールで金賞受賞。おびら和牛は5年に一度の和牛オリンピックに北海道代表としてエントリーされ、地元では町内のイベントでしか口にすることができない幻の黒毛和牛です。

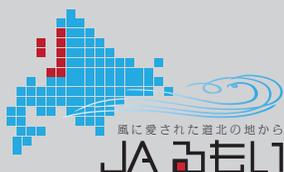
つなぐ TOPICS

10月25日・26日の2日間、東京競馬場にて「北海道JAるもいフェア in 東京競馬場」を開催いたしました。

今年も、JAるもい農業応援大使であるとにかく明るい安村さん、日下怜奈さんをお迎えし、トークショーや物産展PRを通じて、るもい地域の魅力を多くの来場者の皆さまにお伝えしました。

物産展の目玉企画である「お米すくいどり」や「JAるもい生ドーナツ」は、初日から長い列ができるほどの大人気。そのほか、るもい自慢の新鮮で美味しい特産品も次々と完売し、会場は終日大きな賑わいに包まれました。多くの皆さまにご来場いただき、誠にありがとうございました。

「北海道JAるもいフェア in 東京競馬場」を開催!



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

るもい農業
バイトサイト
はこちらから



Webサイト
各種SNSは
こちらから

