

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

苫前町 カボチャ

留萌市 うるち米

和

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。

夫婦の手の中で 育ったカボチャ

苫前町

カボチャ

1 玉ずつ手作業で

「苫前町のカボチャは日本屈指の品質で有名だよ!」と語るのはカボチャ農家歴 30 年の尾泉義博さん。その理由は有機肥料の使用と除草管理、選果基準の厳しさにあるといい、カボチャは苫前産しか買わない常連さん多いとか。冷涼な気候のため病害虫被害が少ない地域ですが、さらに農業の使用を低減していることも人気の秘訣です。栽培は機械を使わず全て手作業。「カボチャの実がずっと地面に接触していると、皮が緑化せずに黄色く変色してしまうので、それを防ぐ作業が必要。収穫したら1玉ずつタワシで土を落とし、ビニールハウスの中に並べて10日ほど風乾(乾燥)してから出荷します」と、妻の利香さんと一緒に手間暇かけたカボチャが、皆さんのもとへつながっていきます。

農業は楽しい!

JAに出荷しているのは、「くりあじカボチャ」と、
は、収穫後すぐに食べられる
1カ月ほど熟成して糖度を上げる「くり將軍」。「どちらも甘くてホクホク美味しいですよ」と利香さん。「農業はたくさん収穫できると楽しいですよ!お客さんから喜ばれるのも嬉しい。若手就農者とカボチャ産地がもっと増えるといい」とお二人は語ります。カボチャの黄色い果肉部分はカロテン豊富で、摂取すると免疫力を高める効果があると教えてくれました。

01



生産者
カボチャ農家

尾泉 義博さん
利香さん



02



JA職員
JAるもい苫前支所
農産課

福田 政弘さん



工夫した販売で所得増大に貢献

選果・販売業務を担当する福田さんは「安定的に市場供給できるよう、尾泉さんはじめ苫前地区の農家さんや販売先と連絡を取り合いながら品目を選定し、計画的な集荷・販売をしています」と話します。カボチャの出荷先は主に関東・東北で、選果基準が厳しく高品質な苫前産は、仲卸からも求める声が多くあがるそうです。中でも道内で苫前しか生産していない「くりあじカボチャ」は、食味が一番良く人気です。農家さんの所得増大に貢献するため「市場担当者からの情報収集に努め、需要動向を確認しながら有利販売を目指しています」と使命を語ります。

苫前産のくりあじカボチャと長年の付き合い

産地から野菜を仕入れ、関東圏の量販店へ販売しているJA全農青果センターは、生産者ともバイヤーとも直接話ができることが強み。苫前産カボチャを扱う依田さんは「北海道野菜はどれも美味しいですが、中でも苫前産のカボチャは甘味が強く、特に『くりあじカボチャ』と『特濃こふきカボチャ』は、消費者にもバイヤーにもファンが多いです。9月から11月の旬の期間は一味違う。この時期を逃さず、ぜひ味わっていただきたいです!」と話します。今年のカボチャは、例年より甘くて大きいそうですよ!

03



取扱店
JA全農青果センター(株)

依田 佳奈子さん



喜ばれるお米をつくるために

留萌市

うるち米



「美味しい」を目指して

留萌では5月下旬の田植えから始まり、落水・湛水の作業を経て、9月末から収穫が始まります。「うちでは『ななつぼし』と『ゆめぴりか』の2種類を作付けし、JAに出荷しています。ななつぼしは粒が大きくさっぱりとした食味で、ゆめぴりかはモチモチしていて食感が良いのが特徴です。どちらも冷めても美味しいお米です!」と馬淵さん。「穂が出て花が咲く頃、乾きすぎないように水を入れたりするなど、様子を見ながらしっかりと管理をしている。農業は天気に左右されて自分の思い通りにはいかないですが、タンパク質含有量を低く抑えることにこだわり、粘りの強い美味しいお米を目指しています」

父と築いた米づくり

馬淵さんは高校卒業後、北海道深川市の拓殖大学で2年間農業を学び、この道45年。「20歳から農業を始め、栽培技術や農業経営は父から教わり一緒にやってきました。昔は機械もなく草取りの毎日。今と比べて大変だったなあ」と振り返ります。「経済の底辺を支えているのがモノづくり。モノづくりの一環として米づくりに携われていることが嬉しい。1年でも長く、生涯現役でお米をつくっていきたい」と目標を語ってくれました。

01



生産者

うるち米農家

馬淵 三喜男さん

るもい米の魅力

営農・購買事業の他、農したお米はJAの直売所であ面に出荷しています。「るもやすいと喜ばれています」とをどのようにつくっていくかんでいます!」と語ります。PR活動を留萌市役所と協力し、米の情報を掲載してもら

を全国へ

産物の集荷販売全般を担当している星さん。集荷るAコーブルピナスをはじめ、関東・関西・九州方い米は甘くて品質のばらつきが少ないので、扱い星さん。そして、「馬淵さんとは『喜ばれるお米』意見を交わしながら、良質米の生産に向け取り組留萌支所では、コンサドーレ札幌の選手による働で行ったり、JAL国内線のパンフレットにもるもたり、全国へるもい米の魅力を発信しています。



02



JA職員

JAるもい留萌支所
生産販売課

星 知晃さん

精米したてのお米は美味しい!

Aコーブルピナスでは地元で収穫した美味しいお米が、^{いまずりまい}今搗米として販売されています。「今搗米は玄米のまま購入していただき、その場で精米する方法。収穫から日数が経っても、刈りたてのような鮮度と旨味を味わえるんです」と菅原さん。JAから仕入れているのは、ななつぼし・ゆめぴりか・ゆきさやかの3品種。中でもゆきさやは道内でも出回ることが少ない希少品種です。「甘みが強くもっちりとした食感で、後味はさっぱりしているので食べ飽きしません。炊き上がりの白さとツヤもピカイチで大人気です!」



03



取扱店

Aコーブルるもい
ルピナス

菅原 沙紀さん



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

呑み喰い処 山海幸

山の幸、海の幸を味わえる

和食・洋食・中華が全て揃い、豊富なメニューはどれも美味しい！
店内の雰囲気が良く個室もあるので、少し贅沢したい日やお祝い事
にも、友達とのランチにも、様々なシーンで利用できます。いちおし
メニュー1つ目はカレーチャーハン！目玉焼き2つ乗せて、カレーラ
イスとはまた違った味を楽しめます。2つ目は辛みそラーメン。石焼
のラーメンスープにおこげを入れると、2度美味しい！盛り付けが豪
華でテンションが上がる刺身の盛り合わせも人気。

📍 北海道苫前郡苫前町字古丹別 194-7

☎ 0164-65-3301

🕒 11:00 ~ 23:00

📅 休 毎週月曜日



JA るもい苫前支所
白府 稜加、奥山 聡士
いちおし



MY FAVORITE

夢Café ゆめカフェ

地元の食材をふんだんに使用

サンドイッチやパスタ、ソフトクリームが楽しめる夢 Caféさんは、
休日に友人とランチをする時によく利用します。ルルロツソを使用
していてモチモチな麺が特徴的な「エビトマトクリームソースのパス
タ」と、プリプリで新鮮なタコやホタテが入った「シーフードカレー」
が特におすすめです！「地元の人には地元のものを食べてもらいた
い。観光客には地元の味を広めたい！」と店主の川崎さん。週
替わりのワンコイン弁当など、テイクアウトメニューも豊富です！

📍 北海道留萌市栄町2-5-3

☎ 0164-56-1140

🕒 10:30 ~ 15:00

📅 休 毎週月曜日

※夜は「夢物語」として営業 17:30 ~ 23:00 (定休日なし)



JA るもい留萌支所
生出 里歩、荒田 珠美
いちおし



SPOT

三毛別熊事件復元地

大正4年に苫前郡三毛別で発生した日本史上最悪の熊害と
評されている三毛別熊事件の復元地。足を運ぶ際には音が出
るものを携帯することをおすすめします。



とっておきの場所、見つけた！

TOURIST HOTSPOT!



経
路
案
内

SPOT

黄金岬

柱を積み重ねたような荒々しい奇岩が並ぶ独特な景観を持つ海岸
で、「日本の夕陽百選」にも選定されている絶景スポット。海に押し寄
せたニシンの大群を夕陽が照らし、黄金色に見えたことが名前の由来。

人と人をつなぐ

JA るもい Members

私たちは **苫前支所** Membersです

私たちは **留萌支所** Membersです



営農課
新谷 純平

購買課
清水 陸

営農指導と女性部の事務局を担当しています。信頼される職員になれるよう日々成長を心掛けて業務に励んでいます！特技は水泳以外のスポーツです(笑)

家が農家で幼い頃から農業に触れていた経験を活かし、農家さんの目線に合わせた対応を意識しています。趣味は釣りで最高の魚に出会うため道内を走っています!!

風のまち苫前町は日本海側から強い風が吹きつけます。風により比較的病害虫の発生が少ないことや「YES!clean」登録による安心・安全な農畜産物を取り扱っている支所です。各課協力体制のもと業務に励んでいます！



総務金融共済課
下山 奈菜

総務金融共済課
相原 崇利

金融窓口を担当しています。お客様を待たせないこと、正確に事務処理をすることを特に大切にしています。趣味は音楽鑑賞です！

組合員や員外のお客様にJA 共済の推進をしています。基本である挨拶は欠かさないように心掛けています。趣味は岩盤浴や温泉に行くことです！

留萌支所ではお米を中心に花卉や野菜、黒毛和牛を扱っています。隣接するAコープのるもいルビナスでは、産直コーナー「**るもい菜**」が人気です。留萌市は国や道などの官庁も多く、夕日が綺麗な街。新感覚お菓子「カズチー」も有名です。

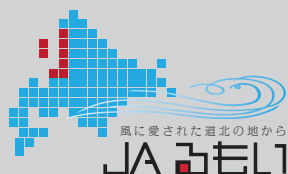
つなぐ TOPICS

北海道るもいフェアに参加

12月10日～11日、コーチャンフォー若葉台店（東京）にて、るもいエリアの魅力をたっぷり詰め込んだ物産展に参加してきました。

ブースではJA るもいオリジナルキャンペーンを行い、来店されたお客様に羊羹のプレゼントと情報誌「つなぐ」を配布しました。

るもいエリアの魅力を東京でPR



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

