

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 とままえメロン

小平町 おびら和牛

# 想

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っています。

## 網目模様の綺麗 さは高品質の証

苫前町 とままえメロン

### 仲卸や販売店の信頼が厚い

農家さんから集荷したメロンの品質検査を担当する奥山さん。「深い甘みと見た目の美しさは、仲卸や販売店から厚い信頼を得ています」と話します。「メロンは苫前町農業の主力品目で生産量は道内4位。2023年には地域団体商標<sup>※</sup>を取得しました。全国の皆さんに知っていただくことで、築き上げたブランドを絶やさず守っていききたい」と抱負を語ります。

※地域名と商品名を組み合わせた名称を商標登録することで、地域ブランドを守る制度



松原さんの娘さん

笑顔あふれる  
美味しいメロンを  
どうぞ♪



苫前町からお届けする高級ブランドメロン、  
赤肉の「ノースランドレッド」と  
青肉の「ノーブル」

糖度14度以上の基準を満たしているか、糖度センサーで確認してから出荷



「YES! clean」は厳しい基準をクリアした質の高い農産物にだけ、付けることが許されている


02: JA 職員

JAるもい苫前支所  
農産課

奥山 聡士さん



酪農が盛んな苫前町では、牛の堆肥を  
メロン農家が土づくりに利用。良い土  
が美味しいメロンを作る！



01: 生産者  
とままえ特定蔬菜  
生産部会  
(メロン部門)  
松原 尚則さん

### 手間暇かけると見た目も味も良くなる

高級なメロンには細かく均一な網目模様があります。綺麗で良食味のメロンにするには緻密な温度・水管理が必要で、とても手間がかかります。「生産者の高齢化や離農で、手間のかかるメロンの生産は全国的に減少傾向にあります。私たちは、とままえ特定蔬菜生産部会(メロン部門)を編成して、会員一丸で『とままえメロン』の生産維持に努めています」と語るのは、メロン部門部長の松原さん。「消費者が求めるものをJAや仲卸から情報収集して、高品質なメロンづくりに取り組んだ結果が、現在のブランド確立につながったと思います」

果肉が厚くジューシーなメロンはずっしり重い!



生産者の皆さんと消費者ニーズや市場動向の情報交換




03: 仲卸会社  
大果大阪青果(株)  
正木 哲也さん

### とままえメロンを扱うのは大阪市場だけ

とままえメロンの80~90%は卸売の大果さんを通じて、西日本や中京地区の小売店へ流通します。北海道果実担当の正木さんは、この道30年以上のプロフェッショナル。「とままえメロンは大阪の市場でしか手に入らない、希少価値の高いメロン。食味が良くて夏のギフトとして人気です。北海道最北のメロン産地で作られる、とままえメロンの魅力をさらに発信していきたい」と話してくれました。

# 和牛の質は血統で決まる

小平町 おびら和牛

のびやかな自然で  
ストレスフリーな毎日!



黒毛和種のブランド牛  
「おびら和牛」



小平町は栄養豊富な牧草と、  
綺麗な水と空気に  
恵まれている



01 生産者  
和牛生産改良組合  
安田 幸浩さん 前崎 正弘さん

## ブランド和牛を守るために

北海道は、肉牛の飼養頭数も、牛肉の生産量も日本一の和牛大国。前崎さんと安田さんはブランド牛「おびら和牛」を育てている畜産農家です。「良い牛のかけ合わせを代々続けると、肉質が安定します。小平町では留萌管内初となる和牛生産改良組合に認定され、良質な血統を守り続けています」と美味しさの秘訣を教えてくださいました。「小平町では優秀な母牛から生まれた牛を保留した繁殖が主体ですが、肥育についても一貫して町内で行います。組合全体で管理するから、病気も少なく安心安全。和牛のオリンピックといわれる全国和牛能力共進会\*に、北海道代表として出場しています」

\*全国の優秀な和牛を一堂に集めて日本一を決めるコンテスト



真心込めて丁寧に育てられた  
和牛は、共進会でも評価が高い

## 目標は和牛のオリンピック、共進会出場!

JAは肉牛の安定生産や、家畜市場で選ばれる産地づくりに力を入れています。「和牛生産改良組合と一丸となって育種改良に取り組んでいます」と話すのは小平支所の太田さん。「次回の全国和牛能力共進会は、4年後に北海道で開催されます。おびら和牛の出荷頭数は年間25頭と少ないですが、組合員と協力して出場を目指しています!」と目標を語ります。



02 JA職員  
JAるもい小平支所  
農畜産課  
太田 有治さん



精肉工房お肉のつぼで、おびら和牛が購入できる!



おびら和牛は市場にあまり出回らない希少な牛肉

## 肉マイスターも認めるおびら和牛

(株)アントワーカーさんは「精肉工房お肉のつぼ」を展開し、北海道の生産者から厳選して仕入れた高品質なお肉を販売しています。代表の坪さんは「おびら和牛は深みのある濃い味が特長。脂が甘くて、くど過ぎない。品質が安定していてリピーターも多く、お客様に喜ばれています」と評価します。和牛で好きな部位を尋ねると「ハラミ、カミノミ、サガリ」と教えてくださいました!



03 取扱店  
(株)アントワーカー  
坪 洋樹さん

職員いちおしグルメ

# わたしのお気に入り

MY FAVORITE

## 道の駅風Wとままえ直売所 よってけ屋

### メロン好きにはたまらない!

とままえ温泉ふわたの全館リニューアルに合わせて新設された、道の駅風Wとままえの直売所「よってけ屋」。私のおすすめはメロンソフトです!ソフトを食べただけで満腹になるくらいのボリュームがあり、ソースも濃厚で甘いので子供も大好きです!「よってけ屋」は農水産物の他、地場産品を中心としたバラエティに富んだ品揃え。JA るもいのミニトマトやメロン、お米や甘酒なども販売しています。

📍 北海道苫前郡苫前町字苫前 119-1

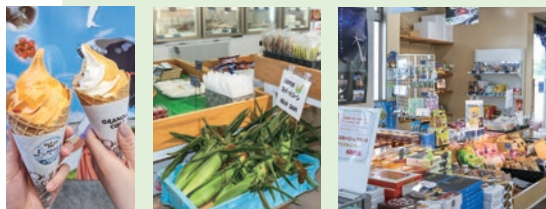
☎ 0164-64-2810

🕒 8:00 ~ 18:00

🏠 休 定休日なし



JA るもい苫前支所  
能登 江梨  
いちおし



JA るもい小平支所  
中嶋 太良  
いちおし



MY FAVORITE

## お食事処 すみれ

### 迫力のある海鮮丼!

JA るもいのお米(ななつぼし)と、新鮮な魚介をふんだんに使用した海鮮丼を提供しているすみれさん。「海鮮もお肉もお腹いっぱい食べてもらいたい」という店主の想いが詰まった料理は、どれも迫力満点です!海鮮丼以外にもボリュームのあるメニューがたくさんありますが、ペロリと平らげてしまうほど美味しいのでおすすめです!

📍 北海道留萌郡小平町字鬼鹿港町3区

☎ 0164-57-1451

🕒 (平日) 11:00~14:15/17:00~19:45  
(土) 11:00~14:15/16:30~18:15  
(日) 11:00~14:15/16:30~17:45

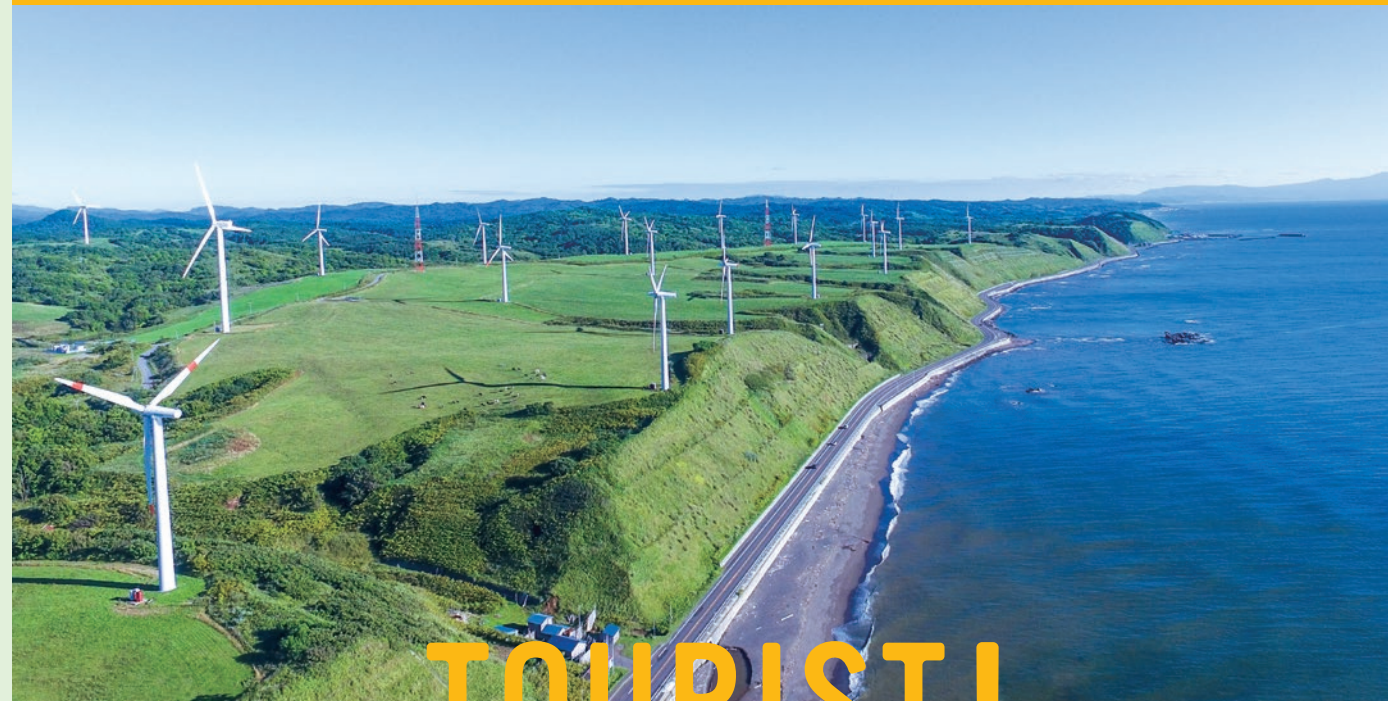
🏠 休 毎週月曜日



SPOT

## 上平グリーンヒルウインドファーム

苫前~小平間の国道239号線から見える風力発電の施設で、エリア内には無数の風車が立ち並んでいます!丘の上に登ると、草原・大海原の絶景を眺めることができます。



とっておきの場所、見つけた!

# TOURIST HOTSPOT!

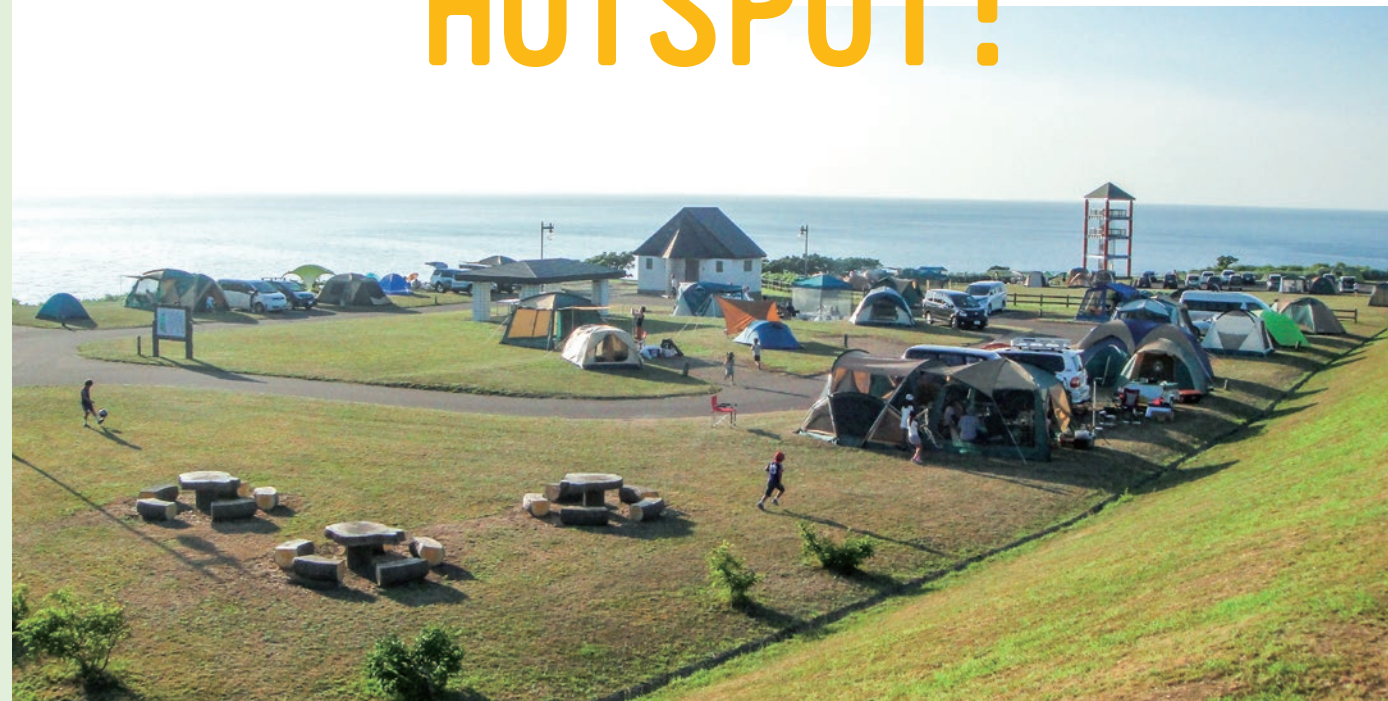


経路案内

SPOT

## 望洋台キャンプ場

毎年6月下旬から8月下旬まで営業しているこちらのキャンプ場は壮大な日本海を一望できる丘にあります。オートサイト・バンガロー・シャワー・無料駐車場を完備しています!



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 **小平支所** Membersです



農産課  
赤坂 雄一朗

購買課  
棟方 稜

メロンの選果や積込作業をしています。力仕事で大変ですが、笑顔絶やさず元気いっぱい挨拶を心掛けています。特技はバレーボールとスキーです!

農家さんが使う資材や農薬の仕入れと販売を担当しています。趣味はラーメン店巡り。美味しいラーメンを求めて道内いろんなところへ行きます!



営農課  
菅崎 陽登

農畜産課  
山崎 紗由美

交付金関係の申請業務や青年部などの事務局を担当しています。最近はドライブや温泉でリフレッシュしています!

肉用牛の事務を担当しています。一頭一頭の正確な管理が大事になるので入念なチェックを心掛けています。アクセサリー作りなど手芸全般が得意です!

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」や特別栽培米ゆめびりかを使用した「甘酒」など美味しいものがたくさん!!是非!是非!お立ち寄りください。

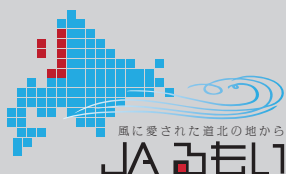
冷涼な気候で栽培するお米は全国食味コンクールで3年連続金賞受賞。おびら和牛は5年に一度の和牛オリンピックに北海道代表としてエントリーされ、地元では町内のイベントでしか口にすることができない幻の黒毛和牛です。

## つなぐ TOPICS

ホクレンくるるの杜で行われたイベントに参加

7月22日に北広島市のホクレンくるるの杜で行われた「るもいフェア」に参加しました。イベント会場では情報誌つなぐの配布と公式SNSアカウントをPRの他、増毛町産さくらんぼ、とままえメロンの試食、るもいエリアの旬な農産品の販売を行うなど、たくさんの方々にご来場いただきました!

## るもいエリアの農産物をPR!



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

Webサイト  
各種SNSは  
こちらから

