

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

増毛町 洋梨

遠別町 もち米

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、
たくさんの方の想いがつなっています。

大玉で甘くとろける 洋梨の王様

増毛町

洋梨



黄色く完熟するまで待つと甘くなる！

手作業で丁寧に、美味しさを育む

対馬海流による温暖な気候と良質な水に恵まれた増毛町は、日本最北の果樹産地として知られています。「増毛町は北海道で数少ない洋梨産地。しかも9月上旬の1週間で全て収穫してしまうので、時期を逃すと食べられません」と松倉さん。「洋梨は追熟が必要で、食べ頃の見極めが難しい。でも増毛で生産しているマーガレットマリラやパートレットは、ラ・フランスと違って皮が黄色くなるから、完熟がわかりやすい」と教えてくれました。「洋梨栽培は機械化できる工程がなくて大変だけど、手作業が品質の良さにつながると思って頑張っています！」

01 生産者
洋梨農家
松倉 利幸さん



03 取扱店
東一川崎中央青果(株)
加藤 開さん



良さを知っているから売りたいくなる

加藤さんは川崎市中央卸売市場北部市場唯一の青果卸売会社で、販売を担当しています。「量販店の『北海道フェア』や『梨フェア』で販売した増毛の洋梨は、糖度が高く、洋梨独特の食感がよく仕上がっていて、大変好評でした。JAの人もいさんとはミニトマトの取引からお付き合いが始まりました。野菜も果実も質が良く、生産者の皆さんの努力を感じます。今後の取引拡大に期待を寄せています！」



増毛の果実は
高品質！と市場
内で大注目さ
れている

増毛で育てている主な品種



マーガレットマリラ

知る人ぞ知る最高級の洋梨。大きく食べごたえがあり、上品な甘さとほのかな酸味のバランスが抜群！



パートレット

とろりとしたなめらかな舌触り。ジューシーさが特徴で、ほとぼしる果汁はビーナスの涙ともいわれている。



洋梨のアイスバー、シャーベット、ゼリー、ソーダ
※セコマグループや一部の小売での販売商品
※期間により販売していない場合もあります



道内市場の他、セイコーマートや川崎市場に出荷



02 JA職員

JA るもい増毛支所
生産販売課
工藤 健一さん

完熟絶頂を 楽しんでいただくために

「農家さんから集荷した洋梨は、JAの低温冷蔵庫で『予冷』してから出荷します」と話すのは、JA職員の工藤さん。「予冷すると追熟期間が短くなって、熟成の揃いも良くなります。購入後10日前後が完熟の食べ頃。増毛産は化学合成農薬の使用基準回数を厳守した、安心安全な洋梨です。なお、JAがセコマグループと協力することで商品化に至った洋梨アイスバーは、パートレットの味が上手く再現されて大人気商品になっています！」

収穫期間はたった1週間！
激レアです

遠別の水田は全部もち米

遠別町 もち米



健やかな生育を願う気持ちは子育てと同じ



栽培品種は「風の子もち」と「きたふくもち」



一年程置くと水分が均一になって粒感が楽しめる

もち米の特性はバラエティ豊か!

もち米は品種によって大きな違いがあります。「風の子もち」は柔らかく赤飯や和菓子向き。「きたふくもち」は硬化性が高いから切り餅に最適。特性を楽しめるのがもち米の魅力」と大西さん。地域の学校の卒業式で赤飯を提供しているそうです。「遠別は清らかな水と肥沃な大地に恵まれて、道内屈指のもち米産地。水管理が美味しさを左右するから、寒い日は水を張って温めて、暑い日はかけ流して冷やしてあげます」



01 生産者
もち米農家
大西 幸生さん



自家製の大福。きめの細かさとモチモチ感が自慢!



02 JA職員
JA るもい遠別支所次長
小柳 憲司さん

美味しいもち米を 作り続けてもらいたい

9~11月の収穫期には、大西さんと一緒に遠別米穀乾燥調製施設で働くJAの小柳さん。「農産物の受入や販売だけでなく、営農の相談にも乗っています。事業や制度などの新しい情報をいち早く届けるために、まず自分が理解して正確な情報を伝えられるよう努力しています」。遠別町では地元のもち米で様々な商品開発をしています。純米酒北吹雪はJAで切り餅はヤオコーで購入できます!



遠別産のもち米で作った切り餅や日本酒

米どころを表現した遠別銘菓

昭和5年創業の野村菓子舗さん。今は3代目の政司さんと4代目の崇文さんのお店を守っています。「『たわら最中』は日本最北の米どころ遠別町をイメージして先代が作りしました。最中の形もパッケージも、米俵のデザイン。JAのるもい産の小豆を使ってあんこを手作りしているのが、当店のこだわりです」



俵形の皮にあんこがたっぷり!



ハヤシ屋野村菓子舗
野村 政司さん



野村 崇文さん

職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

喫茶ポルク

自家焙煎コーヒーで癒しの時を

ログハウス調の建物が印象的なポルクさん。木の温もりを感じる落ち着いた雰囲気がお気に入りです。おすすめはJA るもいのなつぼしを使った重ねカツカレー!柔らかくて食べやすいので、ボリューム満点でもペロリと完食してしまいます。パスタや特製ケーキも人気で、豊富な飲み物メニューの中でもマスターのいちおしは、生の豆を仕入れてお店で自家焙煎したコーヒー。増毛産のりんごジュースや洋梨ジュースもあります!

北海道増毛郡増毛町見晴町 1058-11

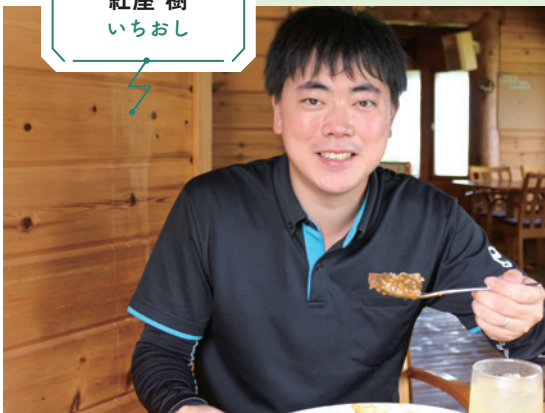
0164-53-3485

10:00 ~ 18:00

休 毎週水曜日



JA るもい増毛支所
紅屋 樹
いちおし



JA るもい遠別支所
小柳 憲司
いちおし

JA るもい遠別支所
村中 佑紀
いちおし



MY FAVORITE

味のどん兵衛

量も味も大満足の食事処

驚くほどメニュー豊富で、和洋中全ての料理がボリューム満点!スタミナ定食はニンニクタレの効いた大きな豚肉が3枚もあり、1枚でご飯2合食べられるほどの美味しさ。オールスター感がたまらないとんかつラーメンは、スープを吸ったクタクタの衣が絶品。「お店を始めて15年。昔と変わらない味を提供できるように心掛けています」と店主の橋谷田さん。お昼時は町内外のお客さんと賑わい、2階の宴会場は歓送迎会などに便利。

北海道天塩郡遠別町本町6丁目

01632-7-2270

11:00 ~ 13:30

17:00 ~ 23:00

(のぼり旗は20:00で下げます)

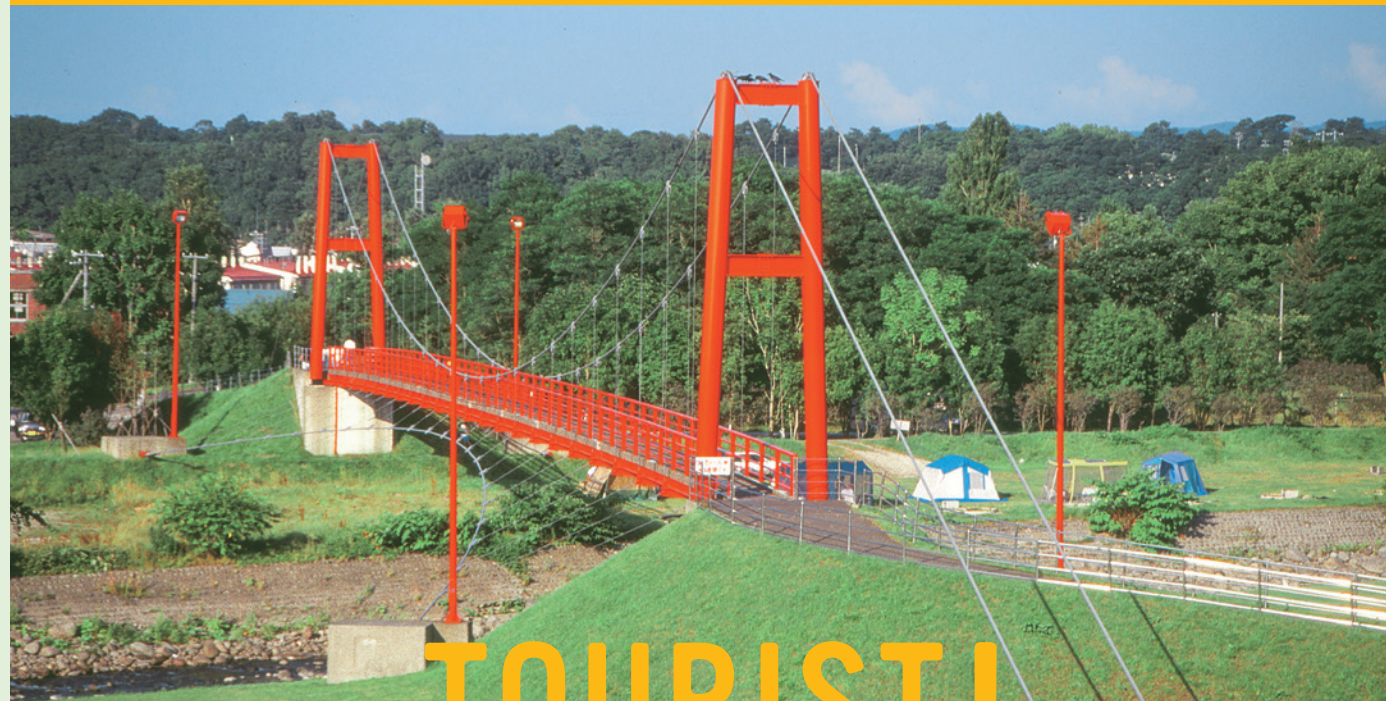
休 毎週日曜日



SPOT

リバーサイドパーク

その名のとおり暑寒別川沿いにある総天然芝公園。テニス、サッカー、パークゴルフ、オートキャンプが楽しめます。市街地に隣接しながら、自然に囲まれた穏やかな空間。



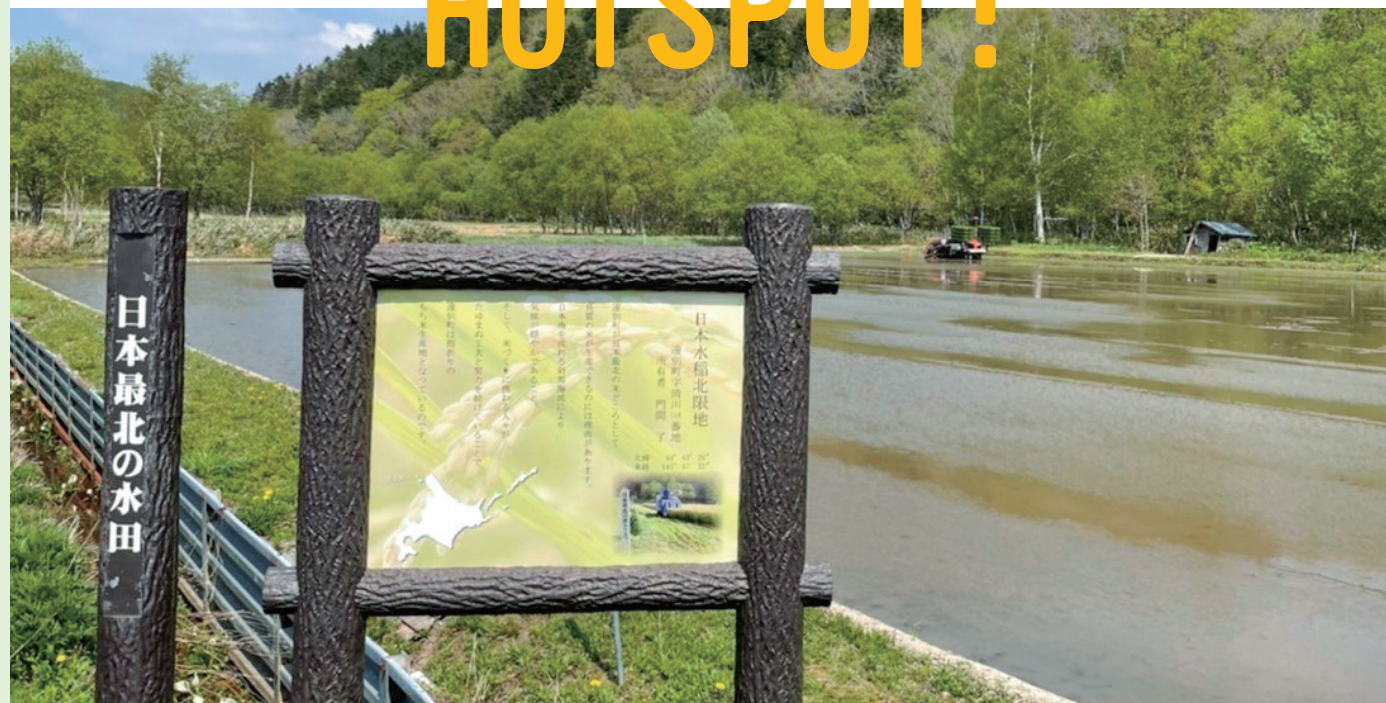
とっておきの場所、見つけた!

TOURIST HOTSPOT!



経路案内

日本最北の水田



SPOT

日本最北の水田

遠別町は水稲の日本最北限地とされていて、最北端の水田には看板と標柱が建てられています。寒さに強い稲の栽培に成功した背景には、人々のたゆまぬ工夫と努力がありました。

人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **増毛支所** Membersです

私たちは **遠別支所** Membersです



総務金融共済課
田中 広美

総務金融共済課
横田 充

総務金融共済係としてミスの無いよう確認作業を徹底しています。果樹園巡りが好きで、新しい果物は必ず試食します!特にブルーベリーは品種が多く、かぶりつく果汁が口いっぱい広がるので幸せです。

金融、共済業務を担当しています。お客様に対して分かりやすく、丁寧に伝えることを心掛けています。最近ウォーキングにはまっていて、運動不足解消のために町内をぐるぐる歩き回っています!



農産課
山根 空

酪農畜産課
緒方 野々花

農産物の受け入れや出荷業務で、組合員さんや出荷先の業者さんと顔を合わせることが多いので、笑顔絶やさず元気な対応を心掛けています。小説など週に1冊必ず読破するほどの読書好きです!

担当は牛の人工授精。組合員さんとの対話と、牛 LOVE な心を忘れないようにしています。牛も大好きですが、食べることも大好き!趣味は料理で、お菓子作りが得意です!

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。

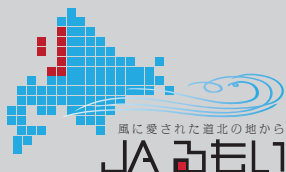
遠別町は日本最北のもち米産地。遠別支所ではもち米の生産から小麦をはじめとする畑作や野菜、酪農畜産など幅広く農畜産物を取り扱っています。また、遠別農業高校でも様々な活動が行われています。

つなぐ

TOPICS

明治神宮野球場でイベント開催!

8月20日(日) 明治神宮野球場で、るもいエリアの魅力と特産品をPRするプロモーションイベント『JAるもいスペシャルDAY』を開催しました。選手へJAるもいの「ななつぼし」と「和牛肉」を贈呈し、来場者には「つば九郎」とコラボしたオリジナルうちわを配布。JAるもいのSNSフォロワーや友達登録者には「カットメロン」などを先着でプレゼントの他、スーパービジョンでPR動画の放映も行いました!



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

