

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 ななつぼし

天塩町 酪農

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。

北斗七星に願いを込めて

羽幌町

ななつぼし

お父様から栽培技術を受け継ぐ



01 生産者
うるち米農家

中田 亮太さん



中田 雅裕さん

北海道生まれの人気ブランド米

「ななつぼし」の名前には、星が綺麗な北海道にちなんで「北斗七星のように輝いてほしい」との願いが込められています。農家歴4年目の中田亮太さんは、羽幌町の期待の星。「ななつぼしは冷めても美味しいですが、やっぱりお米は炊きたてが一番！私は卵の黄身だけで食べる『贅沢卵かけご飯』が好きです。水加減は標準か、やや多めがおすすめ。粘りが少ないのでチャーハンにも合います」と教えてくれました。「お米はタンパク質の含有量が少ないほど美味しい。羽幌町は土地の条件や気候が適しているの、低タンパク質のお米が多いんです。ぜひ食べてみてください！」

羽幌町のななつぼしは、
日本海の潮風を浴びてひととき美味しくなる

ななつぼしは北海道で一番多く作られている品種



米づくりは奥深い。
天候や田んぼの状況
で毎年作業が変わる

星のように美しいお米です

JAの竹原さんは、秋の収穫期には羽幌ライスターミナルで中田さんと一緒に仕事をしています。「農家さんから受け入れたお米を、この施設で調整し製品にして出荷します。ここは北海道初のラック乾燥システムを導入した施設なんですよ。たくさんの種類のお米を一度に乾燥作業ができるようになりました。組合員さんからの受け入れ作業も含め、スムーズな運営を心掛けています。品質はもちろん、ななつぼしは見た目も綺麗です！」



より良い農作物を育てるために
農家さんの話に耳を傾ける



羽幌ライスターミナル (上:外観 下:内観)



スタッフ満場一致でななつぼしを採用

ホテル内レストランスタッフの眞田さん。「宴会プラン料理も宿泊者の食事、当館のお米は全て羽幌町産のななつぼしを使用しています。いくつかの品種を食べ比べて、ななつぼしの採用に全員が賛成しました。どのメニューにも合うというのが理由でしたが、特に甘えび井やえびタコ餃子カレーはお客様に好評です。二島物語は道の駅『はっと・はぼろ』のレストランでもあるので、地元食材のPRに力を入れています」



03 取扱店

はぼろ温泉サンセットプラザ
レストラン二島物語

眞田 鈴菜さん



ななつぼしはどんなメニュー
にもベストマッチ！

手塩にかけて育む天塩の牛

天塩町

酪農

天塩の生乳は雪印北海道バターの原料になる



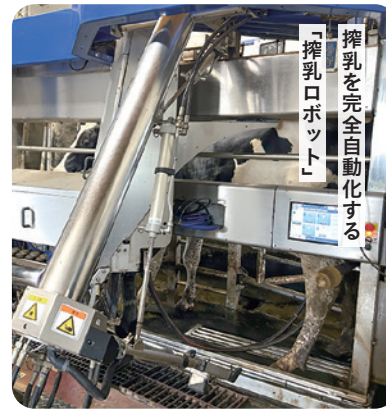
酪農家は動作を観察して牛の気持ちを読む



天塩には人の3倍以上の牛がいる！



美味しさの秘訣は自分の畑で作った牧草を与えること！



搾乳を完全自動化する「搾乳ロボット」

1日の搾乳量は約2.5トン！

「牛も人間と同じく、出産して初めてお乳を出せるようになります。産後100日頃が乳量のピークなので、その時点で授精して、次の子牛が生まれるようにします」と教えてくれた杉本さん。「牛の世話の他にも、牧草作りや除雪など年中多忙。私は搾乳ロボットを導入したり、3戸の酪農家で助け合う酪農ヘルパー会社を設立して、週休2日を目標としています。負担が減ると牛の不調を見逃さず、良質な生乳を生産することができるんです！」



01 生産者 酪農家

杉本 充さん

天塩の主力産業を守るために

天塩で生産された生乳はミルクローリーで集乳して、雪印幌延工場へ運ばれます。「JAは酪農家さんと共に、良質乳出荷の目標を掲げています。乳質が悪くなった場合は支所全体で早期改善策を考えます」と語るのは生乳管理を担当する立花さん。「搾乳を補助する酪農ヘルパーの派遣、牧場収穫作業等を行うコントラクターの日程調整、市場で牛の価格相談もJAの仕事。酪農家さんからの感謝の言葉がやりがいです！」



JAは安定した酪農経営を支える



02 JA職員
JA るもい天塩支所 酪農畜産課
立花 太雅さん



発酵バターを使った焼き菓子

美味しさの理由は発酵バター

発酵バターの風味豊かな洋菓子が人気のとらや菓子司さん。「JAるもい青年部とのコラボ商品『パウンドケーキプレーン味』も、アーモンド粉末入りのソフトクッキー『てしお仮面ガレット』も、バターの香りを生かすために余計な材料は使っていません。地元産の味を知ってもらうために、ネーミングやパッケージデザインも工夫して宣伝しています。道の駅てしおでも販売していますよ！」



03 取扱店
とらや菓子司

原口 義紀さん



丁寧な手作業が繊細な味を生む

職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE TIARA

スイーツとハンドメイド雑貨のお店

夏にはライダーの憩いの場になるTIARAさん。全品留萌管内産のメニューはどれも絶品!私たちがおすすめは自家製いちごのいちごミルクと、苫前町産メロンのメロンシェイクです。どちらも天塩町産の牛乳を使用した濃厚なソフトクリームがのっています。「安定剤不使用、無香料、無添加にこだわってお店を開きました」と店主の池田さん。期間限定で羽幌町産の甘エビソフトクリームを販売。店内のハンドメイド商品も楽しめます!

📍 北海道苫前郡羽幌町北3条1丁目27-3

☎ 080-3238-8276

🕒 10:00 ~ 17:00

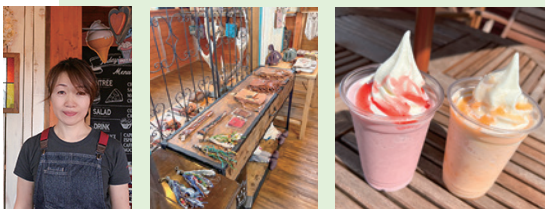
📅 毎週水曜日(農繁期は休み)

📄 詳細はInstagramを要チェック!



JA るもい本所
前川 杏菜
いちおし

JA るもい本所
岩崎 菜由
いちおし



JA るもい天塩支所
石山 直人
いちおし

JA るもい天塩支所
桑田 英剛
いちおし

MY FAVORITE

暖

「おふくろの味」が楽しめる

アットホームな空間で家庭料理を味わいたいならここがおすすめ。揚げたてのミックスフライ定食は、衣がサクサク、噛んだ瞬間から食材の旨味が口いっぱい広がります。人気メニューのちゃんぽんは、具沢山で優しい味がします。「店を開くなんて夢のまた夢だと思っていたけれど、常連さんや旅人から美味しいねとってもらえて、今、すごく幸せです」という店主の気持ちが料理にあふれ、お腹も心も満たされます。

📍 北海道天塩町新地通5丁目1500-14

☎ 080-8295-4861

🕒 11:30~14:00

18:00~22:00

(予約制・時間変更あり)

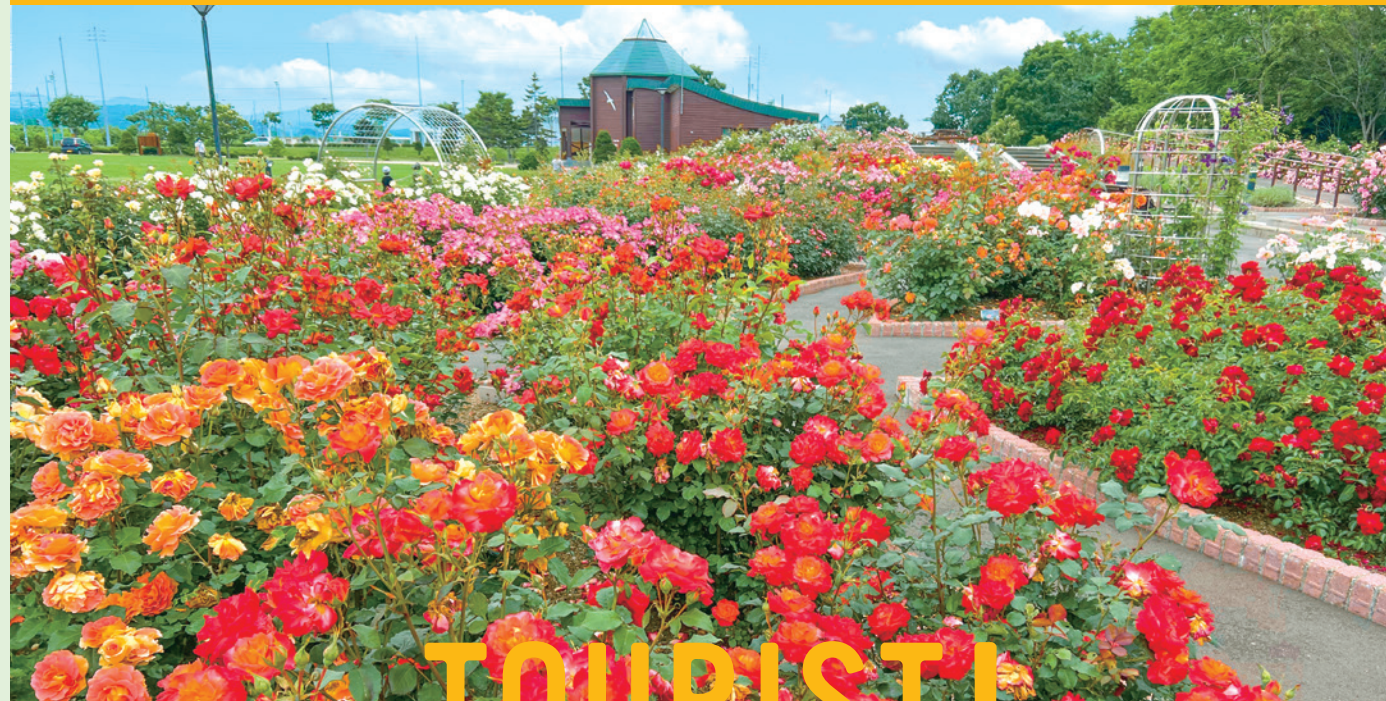
📅 毎週月曜日



SPOT

はぼろバラ園

世界のバラが約300種2,000株集められた憩いの公園。見頃は一季咲きと四季咲き一番花が同時に満開となる7月上~中旬。9月下旬には、発色と香りが最も高まる四季咲き三番花(秋花)が咲き誇ります。



TOURIST HOTSPOT!

とっておきの場所、見つけた!



経路案内



天塩川歴史資料館

SPOT

天塩川歴史資料館

かつての役場庁舎を利用して、地域の文化・教育資料を2,000点以上展示する資料館。天塩町の歴史がよくわかります。約300万年前と推定されるコクウジラ化石は、世界最古といわれています。

人と人をつなぐ

JA るもい Members

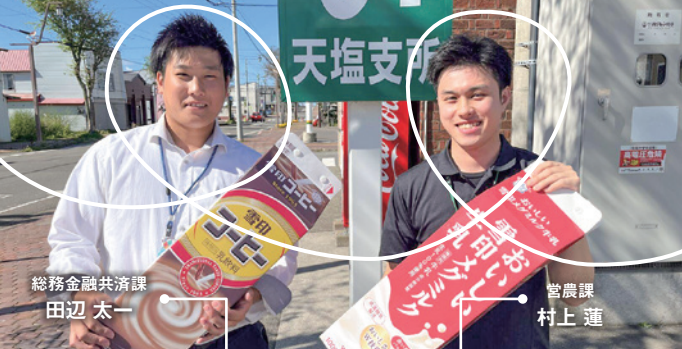
私たちは **羽幌本所** Membersです

私たちは **天塩支所** Membersです



購買部
石橋 采峰

購買部
長内 佳重



総務金融共済課
田辺 太一

営農課
村上 蓮

ガソリンスタンドで給油作業や経理を担当しています。元気に挨拶することや、感謝を忘れず日々励んでいます。1日1枚必ず撮影するほどの写真好き。羽幌町のおすすめフォトスポットはサンセットビーチです!

農業機械の販売や修理を行う部署で経理を担当しています。接客や電話対応を明るく丁寧にすることを大切にしています。趣味は、キャラクターケーキ作りです。子どもが3人いますが、誕生日は好きなキャラクターのケーキを必ず作ります!

JA 共済を担当し組合員さんや地域の方々に「保障」という安心をお届けしています。昨年娘が生まれ、パパになりました!娘の写真を毎日たくさん撮るので、いつの間にか写真フォルダーが娘でいっぱいです(笑)

営農指導や青年部・女性部の事務局を担当し、組合員さんの力になれるよう日々勉強しています。特技は高校生から続けているフットサル。足の速さには自信があります!誰にも負けません!

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た本所は、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。

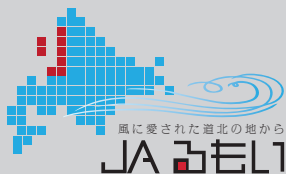
天塩町は、酪農が盛んな町です。天塩支所には天塩町をPRする「うしぶちょう」が(非公式ですが)在籍し、乳製品消費拡大のためのPRに"力"を入れています。日々、地域密着を意識して活動しております。

つなぐ

TOPICS

東京競馬場でイベント開催!

11月11日(土)~12日(日)の2日間、東京競馬場で「北海道JA るもいフェア in 東京競馬場」を開催しました。イベントブースには、るもいエリア8市町村のゆるキャラが大集合して、来場者と写真撮影。JA るもい農業応援大使の「とにかく明るい安村」さんも来場し、トークショーや「るもいの特選農産物と道産ホタテのスペシャル弁当」の実食パフォーマンスで、るもいエリアの特産品や地域の魅力をPRしていただきました。



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

