



- 今年もにぎわった『ホクレン大収穫祭』…………… 6
- 『ラブ&ハート』チャリティーで
434万円寄贈…………… 7
- 東日本実業団女子駅伝
ホクレン5位、全日本大会出場へ…………… 8
- お歳暮に『ホクレンハム』をどうぞ…………… 9
- 北海道枝肉共励会
乳用雄肥育牛と交雑牛の部で表彰…………… 10
- 札幌で農水省の末松課長が講演…………… 10
- 道教育大の学生が調理実習に挑戦…………… 10
- 『おまち道産麺類』
誕生10周年記念キャンペーン…………… 12
- 札幌で『OLのためのごはん料理セミナー』…12
- 札幌、旭川で『酒蔵まつり』…………… 12
- 北海道加工食品フェア・コンクール
最優秀は『わらく堂』…………… 14
- 道内Aコープ マイバッグ持参でレジ袋削減…15
- 北海道農業応援川柳誌上大会
知事賞は佐々木江久子さん(札幌・清田区)…15
- 食品メーカーが提供して『幸福料理実習会』…16
- ホクレンビルで北農連会文化作品展…………… 16

『この秋、満ぶく！』農畜産品1千点に20万人 三越札幌店 『ホクレン大収穫祭』にぎわろう

道産の秋の味覚を一堂に集めた『2008ホクレン大収穫祭』が、21日から27日まで三越札幌店で開かれました。期間中に約20万人が来場。今年の豊作を象徴するかのよう会場にはぎわいました。

ホクレン大収穫祭は札幌冬季オリンピックが開かれた昭和47年(1972年)からこの時期に開催、今年で37回目となります。

今年はこの秋、あなたも満ぶく族。』をキャッチフレーズに、会場には全道から集められた新鮮な農畜産物や農協特産品など約1000品目の商品が特別価格で並び、馬鈴しよ、たまねぎ、北海道米、ながいもなどの全国発送も受け付けました。初日の開場式では、ホクレンの高石克己専務が『今年も秋の収穫の喜びを市民や全国の皆さんと分かち合

えるのは意義深いことです。北海道の農畜産品の素晴らしさをお客さまに伝えてください』とあいさつ、今年も札幌市の児童養護施設や母子生活支援施設に贈呈する北海道米『なつぼし』の新米4トの目録を八反田元子札幌市子ども未来局長に手渡しました。会場では、来年秋から本格販売される新品種『ゆめびりか』が、まだ



『なつぼし』の新米を八反田・札幌市子ども未来局長に手渡す高石克己専務



300袋限定の『ゆめびりか』が開店30分で売り切れた初日



毎年、この日を待ちかねるといってお客で盛況の道産豆コーナー

ごくわずかししか生産されていない試験栽培米を使い、『八十九』ブランドとして先行販売。一日300袋限定とあって売り場に長い行列ができました。小豆、大正金時などの新豆の量り売りや各地の農協女性部の漬物、さらにベーコン・ハムなどのコーナーも初日から大勢の買い物客で混雑する盛況でした。特産品コーナーでは、JAいまかねの野菜、JA南るもいの果物、JAきたそらちの新そば、JAこしみの生どらやきなど全道各地の農協

から多数の出品がありました。また地域で愛されてきた夕張うさぎやのシナモンドーナツやふうれん特産館のソフト大福なども常連客の人気を集めていました。全国発送コーナーでは『八十九おぼろづき』などの新米に男しやく、メーカーイン、たまねぎ、かぼちゃなどを詰め合わせた『三越創業335周年記念セット』も用意され、発送カウンターに長い行列ができました。

今年も434万円を2団体へ 『ラブ&ハート』チャリティー募金

来店客の交通事故防止にかける熱い思いです。ホクレンは今年も10月24日、札幌市中央区のホクレンビルで、(株)北海道交通安全推進委員会と(株)北海道交通安全協会の2団体にチャリティー募金434万8、351円を贈りました。ホクレンは今夏も7月4日から8

月31日まで、全道のJA給油所で一定量を給油した来店者にオリジナル北海道地図をプレゼントするとともに、『2008ホクレンSSサマーフェアラブ&ハート』ドライブキャンペーン』を実施、利用客にチャリティー募金を呼び掛けてきました。昭和57年から夏場のガソリン、軽

油の最需期に展開しており、今年で27年目。累計金額は3億1、953万円に達しました。贈呈式で、ホクレンの高嶋敏常務が「交通安全の啓発のために役立ててください」と、鈴木巖北海道交通安全推進委員会副会長、賀川哲二道交通安全協会専務に目録を手渡しました。両団体からホクレンに感謝状が贈られました。これまでに寄せられた募金は、交通安全啓発のためのビデオ、DVD、ポスター、のぼり、夜行反射材など



募金の目録を手渡す高嶋常務(右)

の作製や交通遺児育英基金として有効に活用されています。

ホクレン5位、2時間18分9秒

東日本実業団駅伝
対抗女子駅伝

若いメンバーが大健闘

第19回東日本実業団対抗女子駅伝

大会が、11月3日午前8時25分スタートでさいたま市さいたま新都心駅

上尾―鴻巣―熊谷―熊谷スपोर्ट文化公園競技場の6区間、42・195キロに15チームが参加した行われ

ました。ホクレン女子陸上部は昨年の3位を下回ったものの、2時間18分9秒で5位に入り、5年連続15回目の全日本大会出場を決めました。

ホクレンは山下沙織、橋本和美、赤羽有紀子、田中友麻、木富淑絵、鈴木澄子の各選手の順でたすきをリレーしました。

今大会は昨年の大会で11人抜きを演じたオンゴリ・フィリス・モラー選手が大会規定で欠場。このため、2年目の橋本、木富、新人の山下、鈴木各選手を起用し、若い力の台頭に期待を寄せました。強豪ぞろいの1区を任せられた山下選手は9位で橋本選手にバトンタッチ、2区で10位に順位を下げたものの、3区

のママさんランナー、赤羽選手が持ち前のスピードで6人抜きして4位に浮上。北京五輪5、000、1万円日本代表の実力を十二分に見せ付けました。

その後を受けた各選手も力走してアンカーの鈴木選手が5位でゴールインしました。

ホクレンは、小野寺仁副会長、石川治徳常務や販売本部、東京事務所が一体となり、沿道の中継地点などに「ホクレン」ののぼりを立てて、熱い声援を送りました。大会の様子はTBS系列で同日午後11時に録画放映され、全国にホクレン勢の活躍を印象付けました。

レース後、競技場スタンドで行われた応援団解散式で健闘した選手一人一人を拍手で出迎えました。森田修一監督が「不安もあったが、新しい戦力で何とか走り抜けた」と

話し、これを受けて小野寺副会長が「よく頑張った。12月14日の岐阜市での全日本大会では昨年の5位入賞を上回る成績を残し、道民に励ましを与えてほしい」と選手の労をねぎらうとともに、激励しました。

今大会の優勝は三井住友海上で9連覇でした。



「頑張れ！」。力走する赤羽選手に応援を送るホクレン応援団



競技場スタンドで選手の健闘をたたえる小野寺副会長、石川常務ら応援団

お歳暮に『ホクレンハム』を

ハートフルギフト

道産原料肉使用の厳選17品

お歳暮シーズンを迎え、ホクレンは道産原料肉100%使用のハム・ソーセージのセットをそろえた『2008ハートフルギフト』キャンペーンを実施しています。雄大な北海道の大地が育んだ最高の素材を、確かな技術ときめ細やかな心で最高の味わいに仕上げた、自信を持っておすすめするギフトセットです。

今年も3シリーズをそろえました。一つが『北海道 北の玄人ギフト』シリーズ。野趣の風味と繊細な旨味が同居するホクレン製品ならではの味わいです。ホワイトボンレスハム、ポークブルストの『GH-30』(3、1500円)、ホワイトロースハム、もも焼豚、ホワイトボンレスハムの『GH-50』(5、2500円) など5セット。二つ目が『北海道滝川産SPF豚ギフト』シリーズ。ホクレン直

営農場の徹底した衛生管理のもとで健康に育った上質なSPF豚を素材にした逸品です。バラベーコン、もも焼豚の『SPF-30』(3、1500円)、ロースハム、バラベーコン、ポークウィンナーの『SPF-50』(5、2500円) など4セット。

さらに、『北海道ミートギフト』シリーズ。道産SPF豚のロース豚丼(専用たれ付き)の『PMG-30A』(3、1500円)、道産牛サーロインステーキの『HMG-50』(5、2500円) など8セットと厚切りロースジンギスカン(3、1500円、原料肉はオーストラリア産)のセットをそろえました。1年間、お世話になった方に厳選した北の逸品「ホクレンギフト」をお届けしてはどうでしょうか。



③ SPF-30



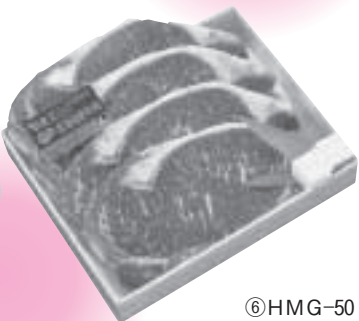
② GH-50



① GH-30



④ SPF-50



⑥ HMG-50



⑤ PMG-30A

最優秀賞に乳用雄肥育牛の部で加納昇さん(JA士幌町) 北海道 枝肉共励会 交雑牛の部は(有)永楽牧場



最優秀賞を前に講評する(社)日本食肉格付協会帯広事業所長の曾谷和彦審査員

ホクレンは10月8日から11日まで4日間、帯広市の道畜産公社道東事業所十勝工場で『2008年度北海道枝肉共励会(乳用雄肥育牛および交雑牛の部)』を開きました。最優秀賞には乳用雄肥育牛の部でJA士幌町の加納昇さん、交雑牛の部で(有)農業生産法人「永楽牧場」がそれぞれ輝きました。

共励会には道内35JAから乳用雄肥育牛81頭、交雑牛61頭の計142頭の出品があり、(社)日本食肉格付協会北海道支所の大里貞夫支所長が審査委員長を務めました。

審査講評で大里委

員長は「最優秀賞になった乳用雄牛は、枝肉重量475kg、ロース芯面積47平方センチメートル、肉の光沢やサシが良好だった。交雑牛は枝肉重量533kg、ロース芯面積63平方センチメートル、肉色やサシも良好で高品質な牛に匹敵する枝肉だった」と述べました。

乳用雄肥育牛の部で最優秀賞を受賞した加納牧場では「牛の健康を第一に考え、ストレスを与えないように心掛けている」と飼養管理の秘訣を語っています。

優秀賞と優良賞は次の通り。かつこ内はJA名。

- ◇乳用雄肥育牛の部
 - ▽優秀1席 ㈱ホクチクファーム 茶分場
 - ▽優秀2席 茂野牧場第2(オロクン)
 - ▽優秀3席 西上加納農場(士幌町)
- ▽優良賞 上妻純一(オホーツク網走) 黒木政宏(同) 丹羽農場(同) 小林勝(ピンネ) 小栗美雄(北はるか)
- ◇交雑牛の部
 - ▽優秀1席 田中清隆(佐呂間町)
 - ▽優秀2席 佐呂間町農協肉牛肥育センター(同)
 - ▽優秀3席 トヨニシファーム(帯広川西)
 - ▽優良賞 田中清隆(佐呂間町) 大林清(きたみらい) 久米啓一(上川中央) (有)上田畜産(新得町) 第2西上加納農場(士幌町)

『自給率向上に全力』

農水省の末松課長が講演

農林水産省大臣官房の末松広行食料安全保障課長を講師に迎

えた講演会が10月30日、札幌市中央区のホテルで開かれまし

た。『我が国における食料問題の現状と課題』との演題で話した同課長は、あらためて国内自給率向上に向けた取り組みの重要性を強調しました。

同課長は平成10年から12年まで、当時の中川昭一農水大臣の秘書官を経て、総理官邸内閣参事官(小泉内閣)なども歴任し、今年4月から新設された大臣官房食料安全保障課長に就いてい

ます。同課長は冒頭、この数年来の世界的な穀物相場などの高騰に触れ、「これまで日本は食料をお金を出して買えばいいという認識です」と述べたが、現在では『それは違っのではないか』という認識が国民の大勢を占めるに至っている」との見方を示しました。

次いで、世界的規模で覆う経



講演する末松課長

済危機の現実を踏まえ、「世界経済は一段と不透明感が強まっており、こんな時こそ優秀な日本の農業をしっかりと支援して、食料自給率を上げていかなければならない」と、力説しました。

この後、主要先進国の中で最低水準である食料自給率40%(平成19年度カロリーベース)について、平成27年度には当面45%に引き上げることが目標とし、将来的には50%以上にしたことの政策目標を明示しました。

そして、北海道農業について、同課長は「北海道農業は日本の食料基地として大きな役割を果たしており、今後さまざまな先進的な取り組みを展開して、食料自給率向上に協力してほしい」と、期待感を表明。「食料安全保障の観点から、さらに食料自給率が上がるように国民各層にPRしていきたい」と、力強く語り、参加者の共感を呼びました。

この講演会は、道内の企業・団体などでつくる大規模長期食糧備蓄基地構想推進協議会アジアフードバンク部会の勉強会として開催されたものです。

先生の『卵』が調理実習に挑戦

食育提携の道教育大とJAグループ

昨年、JAグループ北海道と食育の相互協力協定を結んだ北

海道教育大学札幌校の学生・院生15人が11月3日、札幌市北区

のエルプラザで田植え、稲刈りに続く仕上げの調理実習をしました。自ら植えたお米など美唄産米や、小さな規格外野菜のおいしさもかみしめました。

『稲作体験塾』イネエー!作る喜び・味わう幸せ』と題してJAグループと同大学が主催、北海道米販売拡大委員会が食材を提供しました。将来、教育現場で食育にもかわる先生の『卵』に、作る喜びを味わってもらおう、と今春から美唄市で稲作体験をしたほか、ホクレンパールのライス工場も見学しました。

調理実習では、JAびばいの新米『ななつぼし』を使っておにぎりを握ったり、せん切りしたキャベツ、たまねぎをたっぷり使った『豚肉の野菜包みソーシ煮』や土付きごぼうや大豆、チーズを使った『かむ噛む サラダ』、5種類の野菜・きのこを千切りにし、ベーコンと黒こしょうで味付けした『沢煮椀』に挑戦しました。

調理に疎い学生らに5人の管理栄養士が付き、「調理は歯の延長と考えると切り方を工夫する」といった基本や、滑りやす

いピーマンは「けがをしないよう二つに切り、内側から包丁を入れて」など、細かな指導が行われました。

小野昭子管理栄養士は朝食の欠食や、子どもたちに人気の『カクナ名』の食事が学校給食や毎日の食卓に増えている現状に触れ、「子どもの健康を守る食育を担うには、自ら調理も実行することが大切」と語りかけました。

4時間にわたる貴重な調理体験を終えた学生たちは「子どもたちに農業や食料、健康の大切さを伝えていく」と力強く語っていました。



管理栄養士から調理の手ほどきを受ける教育大生

「おまち道産 おかげさままで10周年」

北海道小麦の広告、札幌地下鉄ジャック

ホクレンは、北海道産小麦をアピールする『おまち道産麺類』が誕生して10周年の記念キャンペーンを11月に全道で一斉に展開、輸入小麦に対抗して人気のある道産小麦のさらなる消費拡大を図りました。

『おまち道産』は、出来たての料理を出すときの『おまちどうさま』と『道産小麦』への愛着を願って名付けられ、平成10年10月10日に誕生した麺類の統一ブランドです。

大都市・札幌をターゲットにしたキャンペーンでは、市営地下鉄南北線において1日から14日まで、始発から深夜までの一日10往復、6両編成すべての車両内で、中吊りや座席上の額面などにポスターを掲載し、さらに車両の外側窓下にステッカーを張って『おまち道産麺類』商品広告のPRを実施しました。

また、全道のホクレンショップやAコープ206店舗では、『おまち道産』をアピールするためポスターの店頭掲示やチラシでのPRを行った。また、道産のものは健康にもよいとあらためて感じます」との反応が返ってきました。



『おまち道産をよろしく』のポスターがズラリと並び、壮観な札幌市営地下鉄車両

「ご飯食で健康に、きれいに」

——OLのためのセミナーに180人

「すごい、コレが愛なんだ。北海道米LOVE」をテーマに掲げた「OLのためのごはん料理セミナー」が10月23日、ホテルオークラ札幌で開かれました。20〜30代の若い女性にご飯

の良さを知ってもらい、合わせて北海道米の消費拡大を——、JA道中央会、北海道販売拡大委員会が主催したセミナーで、OLら180人が参加しました。



おいしそうに試食する参加者

そめしさが作り出される」などと強調。また、地元でとれた農畜産物を地元で食べる地産地消への意識浸透も促しました。

また、ケンテツさんも「北海道米を今回初めて食べたが、本当においしい。これからは北海道米を全国でPRしていきたい」と話した後、病弱だった幼いころの思い出に連れ、「母はいつも健康のことを考え、手作り料理を出してくれた。その味が今の私に伝わっている」と、家庭で健康に果たす女性の役割の大きさを訴えました。

まず参加者には、北海道を代表するお米である『ななつぼし』『ふっくりんこ』『おぼろづき』の3品種を試食してもらい、どの品種が一番おいしいかを確認してもらいました。

続いて、ゲストの天使大看護栄養学部の荒川義人教授と料理研究家として人気の高いコウ・ケンテツさんの2人が登場。同教授は「ご飯を中心にして、お

そして、待望の試食会——。参加者は最初に確認した自分好みのご飯に合わせて2品を食べましたが、「料理もおいしいし、ご飯も進みます。これからは健康、美容にもいいご飯食中心でいきます」と満足そうな表情でした。

道産酒ずらり、札幌、旭川で『酒蔵まつり』

——『彩花洞爺』の試飲も

道内の酒造会社が精魂込めて造った日本酒、焼酎を一堂に集め、道産酒を広く知ってもらおうという『北海道酒蔵まつり2008』が6月6、7の両日、旭川市の北洋ホールで、10月24、

幌では1、4000人、旭川では4500人が来場してお気に入りのお酒を試飲し、買い求めていました。

札幌会場では清酒や焼酎の16社が参加。新ひだか町の(株)北海道日高新ブランドから、日高の水力発電所の地下トンネルで熟成された『清酒古酒』も出品されました。鏡開きで副会長の小林米孝・小林酒造社長が「道産酒の地元シェア2割をアップさせ、道民に一層愛されるようがんばりたい」とあいさつしました。

初日は小林酒造の脇田杜氏と札幌の飲食店経営者、加藤酒匠がおいしい酒の飲み方や食との相性を講演しましたが、応募多数のため2回に分けて開催するなど盛況でした。

一方、男山、高砂酒造、合同酒精の酒蔵3社がある旭川での開催は好評だった昨年に続き2回目。会場には11のメーカーがコーナーを設け、それぞれの代表的な商品を出展しました。

両会場とも若い女性の姿が目立ち、7月の北海道洞爺湖サミットを記念した統一ブランド酒『彩花洞爺』のブースでは「外

たほか、一部店舗で商品買い上げのお客に対し、環境に配慮した『おまち道産エコバッグ』を配って喜ばれました。



横山恒美札幌国税局長やホクレンの箱石文祥米穀部長らが威勢よく鏡開き

最優秀はわらく堂の『和洋感』

道加工食品
コンクール

谷口農場『スイーツトマト』にホクレン賞

世界に発信できる北海道らしい加工食品を開発し、発掘しよう、第16回北海道加工食品フェア・コンクール受賞式が11月5日、札幌市白石区のアクセスサッポロで行われました。



ホクレン会長賞を谷口農場の谷口洋子観光部長(右)に手渡す細谷亮二役員室長

フェアは『売れる商品づくり』を目指して道、社団法人北海道食品産業協議会、道商工会連合会、ホクレンなど7団体で構成する実行委員会が主催。6日まで『安全な食品づくり・認証取得のための目標とポイント』と題した講演や食品表示セミナー、道立食品加工研究センターの技術成果発表なども行われ、全道から加工業者や農漁業生産者が多数参加しました。

コンクールには昨年より5社多い43社から72の商品の応募がありました。審査員が食味、獨創性、価格など11項目の評価点を参考に議論を重ねて最優秀賞1点、優秀賞6点、奨励賞7点の入賞者を決めました。

この結果、最優秀の道知事賞にはわらく堂(札幌市白石区)の『和洋感』が選ばれました。道産の小豆、生クリーム、バターの風味が口の中で溶け合う新食感の生タイプ『羊羹』です。また、生チョコレート風の包装なので観光客の人気にもなりそう

な逸品です。同社は平成16、19年に優秀賞のホクレン会長賞を受けています。

今回のホクレン会長賞には谷口農場(旭川市)の『スイーツトマト3個入り』が選ばれました。特別栽培したトマトの果汁に和歌山県産甘夏果汁を隠し味にして調合しました。トマトは昼夜の寒暖差を生かしながらゆっくりと育て、完熟したもののだけをゼリーにしました。口当たりが柔らかいのでトマトが苦手な人にもお勧めといえます。

その他の受賞は次の通りです。

- 【優秀賞】
- ▽道水産物加工協同組合連合会理事 長賞 東和食品『焼魚 ろばた庵(ほつけ)』(白糠町)
- ▽道商工会議所連合会会頭賞 柳月『十勝この実』(帯広市)
- ▽道商工会連合会会長賞 道東フリス『十勝ジャガポタ』(幕別町)
- ▽道食品産業協議会会長賞 カネサン佐藤水産『鮭のきざみハンバーグ』



ホクレン会長賞の谷口農場「スイーツトマト」。袋入りの110g×3個入りで735円

(室蘭市)

▽道中小企業団体中央会会長賞 恵美寿や『イカスミ塩 まっ黒いんでなイカイ?』(札幌市北区)

【奨励賞】

▽道加工食品フェア実行委員会会長賞

▽吉田食品『函館和スイーツ なごみ』(函館市)

▽トラストフーズジャパン『北の海鮮おかゆ道 紅鮭』(釧路町)

▽函館タナベ食品『無着色近海たらこ(噴火湾産)』(函館市)

▽夢蔵『夢蔵おせん』(札幌市西区)

▽野村水産『大謀網元 ひろめ舟祭り』(函館市)

▽サンユー農産『燦菜果 ミニトマトゼリー』(札幌市西区)

▽ミキ食品『ひんやり苺』(同)

レジ袋削減 順調に進む

Aコープチェーン・北海道

Aコープチェーン・北海道では、昨年4月からCO2削減を目的とする環境保全対策として、お客さまにマイバッグ持参によるレジ袋削減の啓もう活動を展開しています。

今年10月1日からは、啓もう活動のさらなる取り組みとして、募金方式によるレジ袋削減運動をスタートさせています。また、行政・消費者・店舗で3者協定を結び、レジ袋の有料化を実施している店舗もあり、買い物を促進する「マイバッグ派」が増えています。

レジ袋削減運動が始まってふた月余り経過しましたが、趣旨の徹底は、概ね順調に進み、各店とも「愛用のマイバッグを持ってお買い物をするお客さまが増えています」と、確かな手応えを感じています。



レジにマイバッグ運動のポスターも張られ、協力を呼び掛けている

今後の取り組みとして、Aコープチェーン・北海道では、JA北海道女性協議会とも連携し、マイバッグ持参運動をさらに強化していくこととし、当面、レジ袋の年間使用3,000万枚(平成19年度推定値)の半減を目指しています。

道知事賞に佐々木さん

農業応援川柳に609句

北海道川柳研究会(塩見一釜代表)が主催し、募集していた『第2回北海道農業応援川柳誌上大会』の入賞作品が決まりました。北海道知事賞は佐々木江久子さん(札幌・清田区)の作品

『血の滲む原画よ祖父の土作り』

同研究会は川柳を通じて、北海道農業を元気づけよう、と愛好者から作品を募っていました。JA道中央会、ホクレンは副賞を提供するなど協力しました。昨年も同研究会会員に応募を限って実施しましたが、今年は会員以外にも応募資格を広げました。

この結果、203人から合わせて609句寄せられました。この作品について、一次選として『どしん川柳選者』の三浦強一さんが2割程度に絞って選出、これを受けて続く二次選で塩見代表が道知事賞(副賞『おぼろ』10冊)1句、特選(同)2句、秀句(同『ほしのゆめ』10冊)5句、佳句30句、入選句35句の入賞作品を選びました。道知事賞を受けた佐々木さんの作品

について、塩見代表は「北海道農業を切り開いた原風景を見る思いがして、そこには闘魂がみなぎっていて、骨太い作品」と評価。また、三浦さんは「一般にも参加資格を広げたことで、応募作品は予想を大きく上回った。北海道農業への応援を発信できたと思う」と語っています。なお、特選と秀作の作品は次の通りです。

◇特選2句

牛と生き風と生きてる北の貌 (札幌・小林有子)

一筋の農道を行く無骨な背 (札幌・太秦三猿)

◇秀句5句

食の基地守る旗なら下ろせな (当麻・大野直之)

農賛歌麦ひと粒を子へのこす (札幌・小山田緑)

逆風の田畑を守る貼り葉 (札幌・岩淵比呂子)

出来秋と一番星を背に帰る (札幌・西出誠幸)

早起きの野良着が似合うパパが好き (札幌・芥川邦子)

市販食材の意外な利用方法に感心

メーカーも提供し『幸福料理実習会』

ホクレンや食品メーカーから提供された食材を使い、料理レシピや商品開発にも結びつけようという『幸福料理実習会』。いただきます北海道』が道新スポーツと道新ぶんぶんクラブの主催で10月24日、札幌市北区のエルプラザで開かれました。

ホクレンなど11社・団体が協賛



ポイントを押さえた東海林明子さん(右)の説明を聞く

して毎年3回開かれ、66回目となりました。参加申し込みは定員の40人の7倍となる人気で、このうち男性の応募は過去最多の20人で3人が参加しました。

料理研究家の東海林明子さんがホクレン提供の『国産若牛』などを使った『牛肉の包み揚げ』や、コーンとビートのオリゴ糖などを使った『赤ワインゼリー』、みそを加えた『餃子のスープ仕立て』など5品の調理方法を指導した後、参加者はグループに分かれて調理。また、北海道糖業の川畑春夫さんが体に優しいビート原料のオリゴ糖などを、さらに北海道ワインの阿部真久さんがワインの豆知識を紹介しました。

参加者は、食材の特徴や調理のコツ、さらに煮込みの味を調えるのに使うみそや、塩の代わりに使う市販のレモン汁の加減など、なじみのある商品の意外な利用方法に感心しながら、料理を仕上げました。

力作、自信作ずらり88点

ホクレンで北農連会文化作品展

ホクレンなど北農5団体のOBらでつくる北農連会が主催する文化作品展が10月14日から4日間、ホクレンビル1階ギャラリー広場で開かれました。

秋恒例の作品展で今回が16回目。今回も50人の会員が思いを込めて制作した油彩や水彩、写真、書道など88点が出品されました。

『十勝連峰と丘陵』『八紘学園牛舎』の油彩、『農作業』『収穫』の写真、『果実』『旧北大農場(種牛舎)』の水彩など『農』にかかわる色彩豊かな作品が目を引き、北農連会にふさわしい雰囲気醸し出しました。

また、見事な連筆で書かれた書道の掛け軸や丹精込めた茶わん、お酒セットなどの陶芸、例年その精巧な出来栄えが評判になる木彫りの将棋の駒セットの並べられ、ため息

を誘っています。

会場のあちこちではOBと現役職員とが久しぶりに会い、談笑する光景の見られました。主催者は「昨年より出品点数は10点ほど少なかったが、その代わり会場にゆとりができて、ゆったり鑑賞してもらえたはずです」と、話していました。



力作が多数出品された北農連会文化作品展