Vol.41



いお米 「上士別を元気に!美味し

団体プロフィール

上士別地区の若手の米農家によって2013年に発足したグループ。

現在は30代から40代の9名で活動しており、それぞれお米を生産する傍ら、八十八屋で管理する田ん ぼでさらに美味しいお米を作るための研究を行っている。

2021年には蘭越町主催のお米のコンクール「米-1グランプリ」にて、出品した「ゆめぴりか」が金賞 を受賞した。



後列左から 山下将史さん、水留大さん(代表)、 中山義之さん、市川学さん(事務局) 前列左から 鈴木亮平さん、高貝友也さん、 中島瑞樹さん、佐伯洋平さん



生育調査の様子

た。しかし、

確立されていきました。 米するまでの調整方法などが 地域の田んぼの視察なども行講師を呼んでの勉強会や他のの試食会を開いたり、外部の 穫したお米や他の地域のお米 作業を進めています。 そのほかには自分たちで収

ったりしています。 てしまうことから、

結成した当初、

度メンバーで話し合いをして ようにお米を育てていくか都 結果を踏まえて、この先どの 根っこの長さなどを見たりし ているか一つ一つ数えたり、 認したり、もみがいくつなっ 合いや葉っぱの色の変化を確 は生育調査です。稲の成長度 月に一回必ず行っているの かを観察しています。その 稲 が今どのような状態な

のでないといけないからです。稲 生物に分解してもらい、次の年 いう作業をして稲わらなどを微 に田んぼを耕す「秋おこし」と 刈りが終わった後は、秋のうち めには、土台となる土が良いも てきました。良い作物を作るた と土作りに力を入れて活動をし 八十八屋を結成してからずる

ほか、収穫のタイミング、精法や、使用する肥料の種類の経て、秋に土を耕すときの方のような試行錯誤を5~6年 少ないという結果でした。こ米は味が良くなく、収穫量も 作ろうとしたことがありまし ぎるとお米の粘りがなくなっ く入れないで美味しいお米を 実際にできたお 肥料が多す 肥料を全 業経営者は少なくなってしま 活動を通して若い農業者を中 っていますが、八十八屋での に比べると米農家も含めた農 のある団体にしたいです。 みんなが様々なお米のコンク ぼにも生かしていくことで、 国際大会である ルで入賞できるような実力

います。 も元気なお米が育つようにして

> 年数が経つとそうした機会は場はあるのですが、ある程度 自分の田んぼではなかなかで みるということも、成功する 肥料を入れずにお米を作って 十八屋での活動を通して一人 きることではありません。八 か失敗するか分からないので いうのが強みだと思います。 は何でもチャレンジできると 学など機会があるのはとても 勉強会、他地域の田んぼの見 あまりありません。試食会や 田んぼ 7" 士別道の駅

八十八屋のお米は

大きいです。

また、八十八屋の

える集まりがなく、米作りに ○八十八屋を結成したきっか 今までお米のことを話し合 八十八屋で作っているお米 「ゆめぴりか」について

関わる人同士で情報交換がし

たいという声があったことが

は面積が小さいので、その分多いです。八十八屋の田んぼお米は美味しい」という人が お米作りをしています。 できるだけ手間を惜しまずに 有利に働いており、「上士別の になっていることが米作りに す。天塩川が流れていて盆地 できる土地だと言われていま 上士別は昔からいいお米が

ったお米です。 ます。精米する前に食感の良 粘りがあり、食べ応えがあり いものだけを残すようにして したお米は大きい粒が多くて 収穫

> のころは農協などで勉強する います。新規就農者だと最初 できたことが一番大きいと思 生まれ、情報共有できる場が

があり、さらに八十八を漢字

お米作りには八十八の工程

で縦に書くと「米」になります

別で盛んに作っているお

いけたらいいなと思い結成 別を農業分野から盛り上げて まれる機会を作ることで上士 きっかけです。若手同士で集

ました。

年から士別市のふるさと納税 購入ができますが、2024 現在は士別の道の駅でのみ の返礼品としても数量限定で

○活動の内容について

ということで八十八屋という 米を中心に考える会にしよう、

名前にしました。

ひとりの技術が少しずつ上が ことだと思います ってきているのは間違い

)今後の目標について

SNS

た、八十八屋で得た知識や技 析鑑定コンクール」で賞をと 将来は世界的に有名なお米の ことを大切にしているので、 術をメンバーそれぞれの田ん ることが一番の目標です。ま 美味しい食味のお米を作る 「米・食味分



心に上士別全体が盛り上

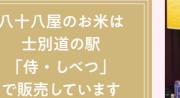
ていき、地域活性化に繋がれ

Instagram



昔

Facebook





八十八屋として活動を始め

てよかったこと

農業者同士の横の繋がり

に金賞を受賞することができ 戦し続けた結果、2021年と試しながらコンクールに挑

2021年第10回米-1 グランプリ受賞の様子



名寄でお店を 開いたきっかけ

自分が生まれ育った韓国や東京では、コンクリートの上で壁を見なが らコーヒーを飲む習慣が当たり前でした。名寄市内に住んでみて、自然 を見ながらみんなで楽しむ場所をつくりたいと思いオープンしました。 お店には日進駅を一望できる大きな窓があって、夜になると銀河鉄道 のようですごく素敵です。韓国からお客さんが来た時もとても感動して いました。





石焼きビビンバ 950円(稅込) 直火で焼いた石鍋から香るレベルが違う旨味。あつあつお焦げも楽しみ! 名寄近辺の山で採れたワラビやビーツなど8種類の野菜が!



外側はパリっ、内側はもちっとした食感がクセになる!



細長い韓国餅を甘辛いコチュジャンで炒め煮込んだ定番料理!



チャプチェ 800円(税込) ホンさん秘伝のソースで漬け込んだ牛肉を美味しく炒めました!

まだまだ他にも、本場韓国の料理があります。 ■ 定食や季節限定メニューもあります。 ■ 麹を使ったメニューも開発中。

草堂 国 料理 ホン 〒096-0066 北海道名寄市日進382-1 電話 01654-2-7800



昼 11:00~14:00

夜 完全予約制(電話連絡でOK)

※不定休ですので 事前にご連絡ください。

■座席数 約20席

■テイクアウトも承ります。







けんぶち絵本の里絵本大賞受賞作品

20-4年

第4回受営

『パンダ銭湯

2013年 第23回受賞

ドリアン助川 絵 あべ弘士

『クロコダイルとイルカ』

クロコダイルとイルカは、剣淵町を舞台とした映画『じんじん』 アヤカとなのるイルカに出会い・・・・ 乱暴者で、なんでもてあたりしだいに食べていましたが でっかいでっかいクロコダイル

から

生まれた絵本。 イルカの女の子。イルカを食べようとしたクロコダイルでしたが、乱暴者で海のみんなの嫌われ者クロコダイルが出会ったのは、かわ

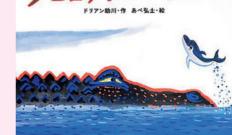
見逃してあげたクロコダイル。もっと海のことを知りたいというアヤカに、必ず戻ってくることを約束させてカと名乗った彼女に心を奪われてしまいます。 アヤカの微笑みを思い出せば、力が湧い一人ぼっちでお腹も空いているけれど、周りの生き物はみんな逃げてしまい、 てきます。

クロコタイルとイルカ

-ルは、アヤカに会うことができるのか来る日も来る日も泳ぎ続けるクロコダ

、アヤカを追いかけて大海原へ。ついにクロコダイルは待ちきれなくな

嫌われ者のクロコダイルの、



フィール編集委員 作

しいたけのチーズ入り肉詰め

私たちの知らないパンダの世界。楽しいところが盛りだくさん。

見てはいけないものを見ちゃった

でも見ることができて嬉し

パング銭湯

風呂の中の小物などクスッと笑える

お話以外にも張り紙や売り物、

とができる、ユニークでユーモアた

そんなパンダの秘密を覗き見るこ

いような、

くある銭湯の光景だけど、やっぱりどこかおかしくて笑いがこみ上げて

お話をしたり、鼻歌を歌ったり、子どもが泳いだりとよ

お風呂では、

驚きの連続の中、親子はお風呂へ。

あらあら、なんて思っていると・・・え!?そこも!?どういうこと?」と思いながらページをめくると驚きの光景が

パンダが・・・脱ぐ?

「脱いだらちゃんとかごに入れろよ」「うん」

パンダの親子が銭湯にやってくると、パンダ銭湯、ここはパンダのためのお風呂屋さん。

【パンダ以外の入店は、固くお断りしています。

t

U р

e r а

t u p

е r а

ンダ銭湯



【材料(2人分)】

しいたけ………… モッツァレラチーズ······60g 豚ひき肉······150g

- ① チーズをしいたけのサイズに合わせカット、し いたけの軸はカットしてみじん切りにする。
- ② 豚ひき肉に①でみじん切りにしたしいたけの軸 と塩を入れ、練って6等分にする。
- ③ ②でできた種でチーズを包む。
- ④ しいたけの傘の裏側に片栗粉をまぶし、肉を
- フライパンにサラダ油を引き、肉の面を下に 中火で焼き、焼き色がついたら酒を入れ蓋をし、 弱火で3分ほど蒸し焼きにする。

商品 紹介

しもかわ産しいたけ



下川町の他、名寄市内などのスーパーでも 販売されています。肉厚で食べ応えがあり、噛 むと風味が広がる味となっています。

しいたけとチーズのベーコン巻き



【材料(2人分)】

しいたけ……… 塩こしょう…………………………少々 サラダ油………………………………………………大さじ1 パセリ (あれば) …………………少々

【作り方】

- チーズはしいたけのサイズに合わせてカット、しいたけは軸部分をカットする。
 しいたけの傘の裏側にチーズをのせてベーコンで巻き、巻き終わりを爪楊枝で止める。塩こしょうで味付けをする。
- こしょうで味付けをする。 フライパンにサラダ油を引き、先にしいたけの方を下にして焼く。両面を焼いたら酒を入れ蓋をし、弱火で3分ほど蒸し焼きにする。

④ お皿に盛り付け、刻んだパセリを散らす。

商品 紹介

㈱きた牛舎モッツァレラチーズ



美深町の牛乳を生かし、無添加でお子様でも 食べやすいあっさりとした味わいのチーズです。 そのまま食べてももちろんおいしいですが、カ プレーゼにも最適です。

事業承継、相続については、北星信用金庫にご相談ください!



将来が心配. 準備は何もいりません。 まずは話を聞かせてください。 会社の「みらい」を、あなたの「おもい」を…

私たちが皆さまのご相談をお待ちしています。



理事·会長

是非お気軽にお声掛けください。

・税理士 ・中小企業診断士 ・M&Aスペシャリスト ・税理士法人 日成コンサルティング

11年間の信用金庫経験や多様な中 小企業支援に取り組んだ豊富な経験と熱い思いで、わかりやすいアドバイスをいたします。



奥山 倫行 理事

皆さまと共に、地域の宝である事業 の承継・存続・成長、そして地域の維持・発展のために尽力します。



小川 孝二 代表理事 道北支所長 中小企業診断士 M&Aアドバイザ-

19年間の信用金庫勤務の後は一心 に事業承継支援に携わり、年間200 件を超える相談者の声に丁寧に耳を 傾けてきました。



吉川 陽 理事

・税理士 ・中小企業診断士

中小企業診断士・税理士として事業 承継・相続支援業務に携わってきました。中小企業大学校や金融機関で 講師も務めています。



安藤 誠悟 理事

相続税が気になる!

2024年 6月からは 無料相談会を

定例開催!

適用金利 0.50%

適用金利 0.45%

相続、事業承継、M&A、労働問題を はじめ数多くの法律問題に取り組ん できました。なんでもご相談下さい。



市村 亮 理事

東京で修業後、地元北海道の中小 企業のためにUターン。お客様の声に耳を傾け心を寄せ合いお手伝いをさせていただきます。



定期積金キャンペーン実施中!



お取扱期間:令和6年5月7日(火)~令和7年3月31日(月)

適用金利 0.40%

商品のご案内

適用金利 0.35%

掛金方法
 集金、普通預金からの自動振替、店頭排込
 お利息
 適用金利/10年:0.50%-7年:0.45%-5年:0.40%・4年:0.35%-3年:0.30%
 (給付補てん金)
 (総付補てん金)
 (設定を持ち)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (股付補で、金)
 (日本)
 (日本)<



適用金利 0.30%

heart-beart しんきん支援ネットワーク 一般社団法人 しんきん支援ネットワーク 道北支所

を食べられるお店が名寄にあることとなるのですが、本格的な韓国料理となるのですが、本格的な韓国料理となるのですが、本格的な韓国料理ホン」へ取材に行ってきま「韓国料理ホン」へ取材に行ってきま今回は名寄の日進駅の向かいにある ●1面を担当して八十八屋の皆さん からお話しを聞かせていただきました。おいしいお米を作るため日々奮 防技術を磨き、お互いに高め合って ら技術を磨き、お互いに高め合って いることが窺え、お米作りに対する 情熱も伝わってきました。いることが窺え、お米作りら技術を磨き、お互いに真 にご協力いただきありがとうございうと思います。お忙しいところ取材の上八十八屋さんのお米を食べてみよ ●2面を担当させていただきました。 (遠藤)

は最近まで知りませんでした。店主のホンさんが作ってくださった本場韓国料理はどれも美味しくて、メニューも豊富でしたので次回訪れた際には、ビビンバに次いで人気なかがケタンを食べたいと思います!お忙しい中、取材にご協力いただお忙しい中、取材にご協力いただき本当にありがとうございました。 ので、皆様も是非下川産しいたけと 意ではないのですが、この2品はと ていただきました。私自身料理が得 ていただきました。 いかがでしょうか。(清水)分好みにアレンジして作ってみては 分好みにアレンジして作ってみては、粉きた牛舎さんのチーズを使って自ので、皆様も是非下川産しいたけと (松野)

後 記

■旭川●絵本の里けんぶちスノーフェスタ●絵本の里けんぶちスノーフェスタ ●第50回名寄ピヤシリジャンプ大会兼第62回北海道新聞社杯ジャンプ大会・■名寄 ●花たびマルシェ ●第37回音威子府ジュニアクロスカントリースキー天皇杯第103回全日本スキー選手権大会・・・・ ●2025望の森さくらまつり ●第6回旭川冬まつり・・・・ ●銀座食ベマルシェ2025 ●第52回旭川クロスカントリー大会 ●2024冬の地場産フェア ●第24回あさひジュニアクロスカントリースキー ●第42回朝日アルペンスキー大会…… ●全日本スノーモビル選手権士別大会 ●スノーモビルランド.n士別·········· ●第27回朝日ノルディックスキー大会・ ●第46回音威富士大回転競技大会……… ●第42回クロスカントリー音威子府大会・・・・ ●天塩川春発信inなかがわ2025··· ●しもかわクロスカントリー大会・ ●築城39年万里長城祭 ●第27回美深白樺樹液春祭り・ ●びふかウィンターフェスタ25 雪灯篭まつり ●第40回吉田杯ジャンプ大会 ●あさひベタ雪まつり・・・・ 一大会· 大会… · 1月上旬 ···2月8日~9日(・2月7日~9日 (予定) ····2月2日 (予定) ··2月23日 (予定) ~3月上旬 (予定) :3月上旬(予定) :3月2日~16日 :3月2日~16日 :3月2日~17日 ·····4月下旬 ······12月7日~8日 ·2月下旬(予定) ·3月中旬(予定) 12月下旬(予定) 2月8日~9日 12月21日~22日 3月8日~9日 2月6日~11日 ……2月上旬 ……2月上旬 ……3月上旬 ·5月 (予定) 5月 5月 · 12 12 月月 17 15 日日 .12月14日 12月18日 (予定) (予定) (予定)

https://www.hokusei-shinkin.co.jp/

eel ふれあいパッケージ フィール No.70

■発行日/令和6年12月1日 ■発行/北星しんきん【フィール】編集部 ■〒096-0012 名寄市西2条南5丁目 TEL 01654-2-1111(代) FAX 01654-3-0940 ■飛行ログライログ ■飛行 ル重ののでかし アイール 編集部 ■1096-0012 名音中四名来的 1 TEL 01654-2-1111(人) FAX 01654-3-0940 ●本部 TEL 01654-2-1111 ●本店 TEL 01654-2-1113 ●美深支店 TEL 01656-2-1731 ●下川支店 TEL 01655-4-4141 ●風速支店 TEL 01655-3-2504 ●中川支店 TEL 01656-7-2541 ●商威子府支店 TEL 01656-3-3331 ●加川支店 TEL 0166-25-2001 ●加川大店 TEL 0166-52-7755 ●中央通支店 TEL 01654-2-522 ●公園通支店 TEL 01654-3-2332 ●ふれあい支店 TEL 01654-3-6611 ●永山支店 TEL 0166-48-5533 ●土別中央営業部 TEL 0165-29-2121 ●士別中央営業部上土別出張所 TEL 0165-24-2221 ●士別北支店 TEL 0165-23-3171 ●朝日支店 TEL 0165-28-2311 ●剣淵支店 TEL 0165-34-2106 ●和寒支店 TEL 0165-32-2461 ●東光支店 TEL 0166-32-2173 ●札幌支店 TEL 011-252-2080 ●円山支店 TEL 011-622-3737 ●白石支店 TEL 011-864-1223