

Information

北海道からのお知らせ

ホッカイドウ競馬は  
毎週火・水・木曜日開催!

「ホッカイドウ競馬」では、11月15日(木)まで毎週火・水・木曜日に日高・門別競馬場でグランシャリオナイターを開催しています。開催期間終了後も、引き続き、道営出身馬が多く活躍する平日の地方競馬や土日のJRAの勝馬投票券を以下の場外発売所「Aiba(アイバ)」で発売します。ぜひ、ご利用ください。



ホッカイドウ競馬  
マスコットキャラクター  
『ホクトくん』『ナナセちゃん』

**発売場所** 門別競馬場、Aiba函館港町、Aiba登別室蘭、Aiba苫小牧、Aiba静内、Aiba浦河、Aiba千歳、Aiba札幌中央、Aiba札幌駅前、Aiba石狩、Aiba小樽、Aiba江別、ハロンズ岩見沢、Aiba滝川、Aiba旭川、Aibaくしろ、Aiba中標津  
※JRAの勝馬投票券の発売はAiba札幌駅前を除く

出走馬の詳細やレース展望などについては、「ホッカイドウ競馬オフィシャルウェブサイト」の『がんばれ!ホッカイドウ競馬.blog』をご覧ください。  
<http://www.hokkaidokeiba.net/>

お問い合わせ 農政部競馬事業室 TEL:011-204-5377  
最寄りの総合振興局・振興局農務課  
または(一社)北海道軽種馬振興公社  
TEL:01456-2-2501

食品ロスを減らしましょう!

～「どさんこ愛食 食べきり運動」を進めています～

食品ロスとは食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、国の推計では年間約646万t、日本人全員が毎日約139g(お茶碗約1杯分のご飯)を捨てている計算になります。少しでも食品ロスを減らすためには、私たち一人ひとりの意識や行動が何より大切です。皆さまのご協力をお願いします。

【ご家庭での食品ロス削減の取り組み】

- 買物編**
  - 残っている食品を確認してから買い物へ。
  - バラ売りや少量パックなど使い切れる量を。
  - 「珍しいから」と料理できない食品は買わない。
- 料理編**
  - 食べられる量を考えて作りすぎないように。
  - 賞味期限を正しく理解し、すぐに廃棄せずに判断。
  - 余った食材を活用してリメイク料理に。
- 食事編**
  - 好き嫌いをなくして残さず食べる。
  - 食べきれなかった料理は保存して早めに食べる。
  - 外食では食べられる量の注文を。

おいしく残さず  
食べきろう!



どさんこ愛食  
食べきり運動

お問い合わせ 詳しくは、**北海道 食べ残し** 検索  
農政部食品政策課食品企画グループ  
TEL:011-204-5427

みんなで「麦チェン!」

道では平成21年度から、生産から流通、消費に至る全ての関係者が一体となって、輸入小麦から道産小麦への利用転換を図る「麦チェン」に取り組み始めました。

安全・安心な北海道産小麦を使って、食べて、みんなで美味しく、地域を応援しましょう。北海道の大地と太陽、小麦の穂で「笑顔」をイメージした麦チェンのマークは、道産小麦の美味しさや安全性によって誰もが笑顔になれることを表現しています。

小麦製品を食べるときは、ぜひこのロゴマークを気にかけてみてください。

また、道産小麦の美味しさや魅力をPRしていただける「麦チェン!サポーター店」を募集しています。認定店は道のホームページなどで広く紹介しますので、ぜひご応募ください。

詳しくは、**麦チェン** 検索  
お問い合わせ 農政部食品政策課6次産業化推進グループ  
TEL:011-204-5432



麦チェン!北海道  
WHEAT & RICE & SUN

宗谷より

～最北端農村クロスロード交流会～

『最北端農村クロスロード交流会』は、宗谷管内で消費者との交流や農村ならではの取組を行っている農業者などが集まり、20年前に結成された団体です。スタンプラリーや直売フェアの開催など、宗谷の農業や農村の魅力を多くの消費者の皆さんに伝える活動を行っています。ぜひ宗谷の農村を訪れ、会員とのふれあいを楽しんでみませんか?

各会員の紹介や活動内容などをフェイスブックページに掲載していますので、ご覧ください!

詳しくは、**最北端農村クロスロード交流会** 検索

お問い合わせ 宗谷総合振興局産業振興部農務課  
TEL:0162-33-2533



宗谷管内

または、こちらのQRコードから



次号の「コンファ春号」を無料でお届け

次号(2019年春号)は2月頃に発行する予定です。送付を希望される方は、右の縦じ込みハガキに必要事項を記入し、ご感想などを添えて投函してください。メールや電話、ハガキ、FAXでも受け付けていますので、「コンファ2019春号希望」と明記の上、①郵便番号②住所③氏名④電話番号を記載し、下の宛先までお申し込みください。〒060-8588 北海道農政部農政課政策調整グループ(住所の記入不要) TEL(011)231-4111(内線27-137) FAX(011)232-4126 Eメール:nosei.noki2@pref.hokkaido.lg.jp

編集後記

9月6日、北海道ではこれまで経験したことのない、過去最大となる震度7を記録する北海道胆振東部地震が発生し、震源地はもとより、全道各地に甚大な被害をもたらしました。被災された方々に謹んでお見舞い申し上げます。今号では北海道命名150年を記念し、北海道農業の過去・現在・そして未来に繋がる内容を目指しました。またconfaを手にとった方々が、より一層農業へ愛着を感じられるよう企画を進めてまいりました。そして、力強く続いていく農業の姿や試行錯誤をしている製造の現場を取材・調査していく中で、その背景にある農業者たちのたゆまぬ努力や熱意を感じました。これからの北海道農業の益々の発展と活躍に期待を寄せ、これからもconfaでは「都市と農村をつなぐ架け橋」として、北海道の農業・農村の情報をお届けしてまいります。



recipe 1 パクチー丼

パクチーの爽やかな風味はほろほろのひき肉にぴったり。ほかほかごはんと一緒に召し上がれ。

- 材料(2人前)  
パクチー2束、ニンニク1かけ、豚ひき肉100g、長ねぎ1/4本、玉ねぎ1/4個  
ナンプレー 小さじ1、オイスターソース 小さじ1、  
醤油 小さじ1、砂糖少々、塩こしょう少々、ラー油  
かごま油(お好みで)
- 作り方  
①玉ねぎは薄くスライス、パクチーは根と固めの茎はみじん切り、茎と葉は3センチくらいに切る  
②油を引いたフライパンでニンニク、ひき肉、玉ねぎ、みじん切りのパクチーの順に炒める  
③調味料を入れ、からめる  
④残りのパクチーを入れ、軽く火を通す  
⑤ごはんの上のせて、できあがり



夫の堀田 隆一さんと

夢見農園 / 士幌町  
堀田 悠希さん

中札内村出身。短大卒業後、JA中札内に就職。士幌町で「夢見農園」を営む隆一さんと出会い結婚し同町へ移住する。2014年、若手女性農業者のネットワーク「農と暮らしの委員会」を設立。2016年には道の駅「ピア21しほろ」のリニューアルを手がけるため「株式会社 LOCAL」を設立し、農業をしながら運営全般に携わっている。

FARMER'S RECIPE  
農家の嫁  
よめ  
レシピ

～パクチー&白かぶ編～

農家だからこそ知っている  
本当に美味しい野菜の食べ方、  
農家で働くお嫁さんのレシピを大公開!  
今回は今人気のパクチーと  
白かぶを使った料理をご紹介します。

recipe 2 白かぶと  
魚介の柑橘サラダ

みずみずしいかぶは魚介類との相性抜群。家庭のハーブを添えればさらに美味しくなります。

- 材料(2人前)  
白かぶ(小さいサイズ)、ホタテ、グレープフルーツ、チャービル  
オリーブオイル、塩、ナンプレー(数滴)
- 作り方  
①白かぶを薄くスライス  
②ホタテとグレープフルーツを一口大に切る  
③全ての素材を混ぜ合わせ、オリーブオイル、塩で味を整える  
④最後にチャービル、フェンネル、ディルなどのハーブでお皿をあしらって完成



INTERVIEW

Q おすすめアレンジは?

A パクチー丼に炊いた丸麦を混ぜると、プチッとした食感が楽しめます。

Q お嫁に来たきっかけは?

A 農協職員時代に参加したマルシェで隣のブースにいた主人と出会い、農家の話題で意気投合しました。今は2人で農園と士幌町をもっと魅力的にできるように一緒に活動しています。

