

Information

北海道からのお知らせ

北海道農業の未来コンテスト開催!

北海道経済連合会と(一社)日本能率協会は、農業の担い手育成を目的として、道内学生(高校生・大学生・専門学校生)を対象に北海道農業への想いや将来の夢を語ってもらう「北海道農業の未来コンテスト」を開催。

大賞には、陸別町で実家の牧場の牛乳を使ってカフェを経営し、町に貢献したいと語った北海道札幌高校の島野麗桜さん、特別賞には、千葉県出身ながら北海道の広大な土地で牧場を経営したいと発表した北海道農業専門学校の増永笑来さんがそれぞれ受賞されました。

次回コンテストの募集要領は、4月以降決定次第発表いたしますので、多くの学生の皆さんのご参加をお待ちしております。

発表内容詳細はコチラ↓
北海道経済連合会 <http://www.dokeiren.gr.jp/library/pickup/2203/>



お問い合わせ 北海道経済連合会食クラスターグループ
TEL:011-211-6117

ごはんがなくなっちゃ! 北海道ごはん道?

北海道米食率向上戦略会議では、道内の主要コンビニ・スーパー等と連携し、北海道の皆さまがごはんをもっと食べたいようになるような北海道米のプロモーション「北海道ごはん道(どう)?」を展開しています。

2月下旬からは、桃の節句に合わせ、連携企業での美味しい「ちらし寿司・手まり寿司」の商品販売のほか、北海道じゃらんでの商品紹介やテレビCMの放映などでPRしていきます。お互いに「ごはんどう?」と語りかけられる、ごはん道?民になりませんか。



北海道ごはん道?

詳しくは、

北海道ごはん道? 検索

お問い合わせ

農政部農産振興課水田グループ
TEL:011-204-5435

または、こちらのQRコードから



北海道米キャラクター「むすべあ」

第5回「ディスカバー農山漁村の宝」が選定されました!

内閣府・農林水産省が選定する「第5回ディスカバー農山漁村の宝」において、全国1,015件の応募の中から、帯広市の「(株)いただきますカンパニー」がフレンドシップ賞(特別賞)を受賞しました。

「いただきますカンパニー」は、十勝管内において子育てサークルを立ち上げ農業体験イベントを始めたことをきっかけに事業化。ガイドと一緒に畑を歩き、そこで採れたものを食べる体験「畑ガイドと行く農場ピクニック」を日本で初めて実施するなど、首都圏からの家族連れや外国人観光客など多くの集客を図っています。さらに、農協やメーカーと協働で学校を訪問する「出前畑クラブ」を開催し、地域の子どもたちに農業の魅力を伝える活動が高く評価されました。



畑ガイドと行く、農場ピクニック

この他、道内からは2つの団体が「優良事例」として選定されました。

北竜町の「黒千石事業協同組合」は、北海道の在来種である黒千石大豆を復活させ、納豆やきな粉などの商品開発、バスツアーによる収穫体験、さらに道内イベントでのPRや海外物産展での販売などが認められました。



雄武町の「農業生産法人神門」は、靱帯そばの栽培による耕作放棄地の再生、そして収穫した靱帯そばで乾麺の製造や販売、お祭りの開催、海外への試験販売などが評価されました。



表彰結果について

<https://www.discovermuranotakara.go.jp/sentei/oubokekka/>

「ディスカバー農山漁村の宝」とは

<https://www.discovermuranotakara.go.jp/gaiyo/>

お問い合わせ 農政部農村設計課農村企画グループ
TEL:011-204-5397

次号の「コンファ秋号」を無料でお届け

次号(2019年秋号)は10月頃に発行する予定です。送付を希望される方は、右の縦じり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秋号希望」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

北海道の美しい農村風景。今号では、その美しい農村風景を守りながら、農業の未来を考え活動している「佐伯農場」「前田農産」「たいせつ農業協同組合」などをご紹介します。取材をしていくなかで感じたのは、どの生産者も「農業のファンを作りながら、地域を農業と食で盛り上げたい」という熱いハートを持っているということ。この冊子を手にとって読んでくださった方々が、より一層北海道の農業に愛着を持ってもらえると嬉しいです。実際に足を運べるスポットもたくさん紹介していますので、農村風景を眺めながらドライブし、行った先では美味しい農産物をたっぷり堪能してくださいね。これからもconfaが「都市と農村をつなぐ架け橋」になるよう、北海道農業・農村の情報をお届けしてまいります。

大豆となばなの和風ティラミス

ミネラルやビタミン類を多く含む春野菜のなばなと、北海道の特産品である大豆をたっぷり使った、栄養価が高く低脂肪のベジスイーツです。

材料(4人分)

- なばなのスポンジ...20×24cm程度
- ・卵.....2個
- ・グラニュー糖.....40g
- ・太白ごま油.....20ml
- ・なばなペースト☆.....60g
- ・薄力粉(ふるったもの).....50g
- ・シロップ☆.....約20ml
- ・抹茶パウダー.....適量

☆なばなペースト

- ・なばな.....40g
- ・豆乳.....20ml

☆シロップ

- ・お湯.....20ml
- ・抹茶パウダー.....小さじ1/2
- ・グラニュー糖.....小さじ1



○大豆のティラミスクリーム

- ・クリームチーズ.....50g
- ・大豆ペースト☆.....50g
- ・黒豆きな粉.....5g
- ・グラニュー糖.....10g
- ・豆乳クリーム.....50ml

☆大豆ペースト

- ・大豆(ゆでたもの).....35g
- ・豆乳.....15ml

※オーブンは180℃に予熱しておく

- ①なばなペーストと大豆ペーストの材料を、それぞれミキサーでペースト状にする。
 - ②ポウルなどにシロップの材料を入れて混ぜ、冷ましておく。
 - ③ポウルに卵とグラニュー糖を入れ、泡立て器でゆるめの固さに泡立てる。
 - ④なばなペーストとごま油を加えて混ぜ合わせ、薄力粉をふりかけてゴムベラでさっくりと混ぜる。
 - ⑤オーブンペーパーを敷いた天板に流し込み、オーブンで約12分焼く。
 - ⑥ポウルにティラミスクリームの材料をすべて入れ、泡立て器で8分立てにする。
 - ⑦⑤の生地を器のサイズに8枚カットし、シロップを刷毛で軽く打つように染みこませる。
 - ⑧⑦と⑥を器に交互に重ねる。
 - ⑨仕上げに抹茶パウダーをふりかけ、あれば黒豆やフルーツを飾る。
- ※なばなが手に入らない場合は、春菊もしくは小松菜でも可



きりとり線

PHOTO/弟子屈町「900草原」の放牧風景

●次号の「confa」2019年秋号は、平成31年10月頃の発行予定です。郵送を希望しますか? 希望する 希望しない

次号の郵送を希望される方は、必ずこのハガキをお送りください。

アンケート

- ① 本誌をどこでご覧になりましたか?
市町村の施設窓口 銀行・信金 病院・保健所
空港・高速道路PA 直接郵送された 道の駅
その他 []
- ② 本誌の記事で、良かったと思うのはどれですか?(複数回答可)
佐伯農場 ふれあいファームに出かけよう
前田農産食品株式会社 農家の嫁レシピ
田んぼアート 北海道からのお知らせ
川瀬チーズ工房 ベジスイーツ
コンファ農業教室 道の駅ドライブMAP
- ③ 本誌を読んでのご意見、ご感想、農業関係者へのメッセージなどお聞かせください。

ご協力ありがとうございました。

お寄せいただいたご意見の中から次号で、市町村名・年齢・性別を添え、数点紹介させていただく予定です。