

野菜作りが楽しくて
仕方がない新米農家です。

香西静江さん



「うちは三姉妹なので、親の代で
終わりとみんな思っていました。
でも実際に、農園を開める話にな
ると、もったいなくなって、自分が
継ぐと言いました」と香西さん。最

初は家族にも反対されましたが、
香西さんの本気が伝わって応援し
てくれることに。
農業の知識と技術は、滝川市に
ある道総研花・野菜技術センター
の野菜コースで習得。就農する際
に、花野菜技術センターからサツ
マイモを勧める話があり、ちよと
滝川の菓子店からも「地元のサツマ
イモを使いたい」という声があっ
て栽培に挑戦。甘みが強く、しつと
り感のあるサツマイモが評判になり、
「本格的にやるなら」と市役所から
本田専務を紹介され、香西農園のサ
ツマイモが活用されることになった
のです。



※原材料の産地と品質にこだわった新しいスイーツを開発し、販路開拓を行う事業計画を農商工等連携促進法に基づき国が認定

サツマイモ × アップルパイ

幸せな出会い

香西農園[滝川市] & ほんだ菓子司[砂川市]



農家とお菓子屋は
いつだってパートナー。

本田啓輔さん



ほんだ菓子司 滝川本館

滝川市東町5丁目1-2 | TEL 0125-24-5444
| http://www.ringo-club.jp

地元のサツマイモで
新作パイ

アップルパイが人気のほんだ菓
子司は、砂川本店、滝川本館、岩見
沢いなほ公園店など空知管内に6



店舗を営業中です。2015年、新
商品として「香西農園のおいも
紅玉りんごのパイ」を発売し、話題
となりました。
「地元のサツマイモで、しかも、
香西農園のものはとても糖度が高
い。必ずおいしいパイができる
と思いました」と言う

CONFA MEMO 農商工連携とは？

農山漁村の貴重な資源を有効に
活用するため、農林漁業者と商工
業者がお互いの「技術」や「ノウハウ」
を持ち寄って、新しい商品やサービ
スの開発・提供、販路の拡大などに
取り組むこと。

サツマイモ名人は 女性農家

菓子職人をうならせるサツマイ
モを育てているのは香西静江さん。
実家の農家を継ぎ、6年目を迎えた
新規就農者です。

サツマイモ畑が 交流の場に

本田さんと香西さんの取組みは、
「農商工連携事業」に認定され、
新商品開発へとつながりました。
「もともと菓子屋は、農産物を
加工するのが仕事。もって農業とつ
ながりたい」という本田さんの発案
で、この春から「さつまいもプロジ
ェクト」がスタート。地元の有志が
香西農園に集まり、面積を拡大した
サツマイモ畑の定植（苗植え）、草取
り、収穫を手伝っています。
「私はお客さんとの距離が近い農
家でありたい。顔を合わせて、声を
聞いて、それを励みにまた頑張る
ような。だから、こうして私の畑に
たくさんの方が来てくれるのは本
当にうれしいです」と香西さん。

サツマイモとりんご。農家とお
菓子屋さん。幸せな出会いから生
まれた新しいスイーツ。この秋の
登場が楽しみです。

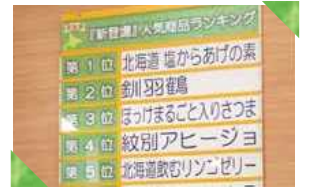
昨年の秋に香西農園から仕入れ
たサツマイモ400kgを使った
パイは、発売から1カ月ほどで完
売。今年は2.5ト
ンと6倍に増やし、
今秋の発売に向け
て準備をすすめて
います。

「おいしい」を「売れる」へ。 私たちがサポートします。

北海道どさんこプラザ札幌店



人気の生鮮コーナーの前で話す吉岡店長



多くの人が行き交うJR札幌駅にある「北海道どさんこプラザ」。観光客が多いイメージですが、じつは札幌や近郊に住む地元客の割合が増えています。というのも、生鮮野菜や果物は、農家との直接取引なので、珍しい青果やこだわり商品が多く、生産者が対面販売する催事も人気になっています。

特に力を入れているのは、道産品のアンテナショップとして、マーケティングをサポートすることです。そのひとつが「テスト販売」。生産者や農業法人などが新商品を開発した場合、3カ月のテスト販売にエントリーできます。人気の高かった上位約半分がさらに3カ月延長、販売期間6カ月の中で人気の高い約10品目が定番商品になります。3カ月に終了の商品も、定番にならなかった商品も、お客さまの声や試食の感想を添えた報告書をフィードバックし、商品の改良に



定番商品になりました！

ベボカボチャの種をじっくりロースト。わさびベボナッツ（和寒町）

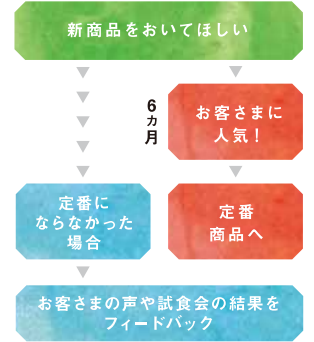
道川産りんごをドライフルーツに。農家で作ったアップルシナモングラノーラ（海川市）

そばの栄を香ばしく味わえる。そばの美フレーク（北竜町）

役立ててもらいます。

「商品開発に取り組む農家の方は増えています。そのサポートをすることも私たち店舗の役目です」と吉岡史世店長。テスト販売の受付は年4回（4月・7月・10月・1月）。つまり、3カ月ごとに生産者が苦心して開発した新商品が店頭に並んでいます。手に取った消費者の皆さんの感想も大切なサポート。北海道発の新しいおいしさを探しにぜひお立ち寄りください。

テスト販売とは？



北海道どさんこプラザ札幌店
【札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口】
TEL 011-213-5053 【営業 8:30~20:00 (年中無休)】
http://www.dousanin.com/shop/sapporo_jr/

そば畑を舞台に、 神楽が舞う。

せんげん 千軒そばの花観賞会「福島町」



白い花に埋め尽くされたそば畑で、白装束の少女たちが舞う松前神楽。この景色をひと目見ようと、今年も多くの人が福島町の千軒地区に集まりました。

千軒地区は、道南の大千軒岳のすそ野に広がる小さな里山。農家を中心に会員6名の千軒そば生産会が、8月下旬の1日に「千軒そばの花観賞会」を開催しています。

「せも」とは蕎麦好きの集まりで、そばの実から千軒で育てようと結成したのが15年前。私は農業委員もやっていたので、農地を復活させたい思いもありました」と、佐藤孝男会長は振り返ります。

農家の離農で耕作放棄地になっていた場所が、そば畑として復活。この「千軒そば」をPRする方法を話し合っていたとき、会の顧問である宮司から、松前神楽の保存活動と合わせてはどうかという提案があり、そば畑と神楽を融合するアイデアが生まれたそうです。

観賞会は今年で14回目。開催日に花が満開になるよう種をまく、農家の皆さんの

苦労も実り、いまでは町が誇るお祭りになりました。このそばの実で打った千軒そばも評判を呼んでいます。

「いまは、函館の会社に製粉を頼んでいるので、いずれはそば粉も千軒で挽くことが目標」と佐藤会長。郷土への思いから生まれた美しい風景は、秋の新蕎麦へと続いてゆきます。

【千軒そば】

そばの実は9月中旬に収穫し、その後3週間ほどかけてじっくり自然乾燥。昔ながらの乾燥方法により、そば本来の甘みとど越しの良さを引き出し、千軒そば生産会が運営する千軒そば屋で提供されます。

農家のそば屋で、秋の新蕎麦をどうぞ。千軒そば屋

十割蕎麦に特産の黒米のごはんと漬物を添えて。新蕎麦の提供は10月下旬からの予定。

【福島町千軒283】
TEL 0139-47-2772
【営業 毎週水曜・木曜 土曜・日曜 11:30~14:30 (1月~3月は冬期休業)】

