

農村地域の活性化に向けた取り組みを支援しています!

道内では「多面的機能支払交付金」を活用し、農用地、水路、農道などの適切な管理や、農村環境の保全のための活動などを通じて、農業・農村が有する多面的機能を維持・発揮するためのさまざまな取り組みが行われています。



NPO法人「るもい農業応援隊」では、持続的な地域農業の活性化と社会福祉の向上を目的として、活動組織と連携しながら、小学生の田植え体験や植栽活動を行っています。植栽活動では「るもい農福連携推進協議会」のご協力、農業と福祉の連携による就労支援の一環として、障がい者の方々とともに栽培された花が活用されています。

お問合わせ  
最寄りの(総合)振興局調整課・農村振興課または農政部農村設計課  
TEL.011-204-5399  
[http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/tamen/tamen\\_top.htm](http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/tamen/tamen_top.htm)

農業用ため池の届出制度が始まっています

水田や畑に水を供給する農業用ため池は、農業生産に重要な役割を果たしています。しかし、近年の豪雨などで、多くの農業用ため池が被災し、人命に関わる甚大な被害も発生しています。



このため、農業用ため池の情報を適切に把握し、決壊による水害などの災害を防止することを目的とした「農業用ため池の管理及び保全に関する法律」が本年7月に施行され、農業用ため池の所有者や管理者の方は、施設に関する情報を道に届け出ることが必要となりました。各(総合)振興局が届出の窓口となり、期限は本年12月末です。皆さまのご協力をお願いします。

お問合わせ  
最寄りの(総合)振興局調整課・農村振興課または農政部農業施設管理課  
TEL.011-204-5408  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ssk/tameikehou.htm>

年末年始や春節期に備えた防疫対策の強化

各国で続発する口蹄疫、アフリカ豚コレラ、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜の悪性伝染病が国内に侵入すると、畜産経営への影響や地域経済の混乱、畜産物の供給不足、家畜や畜産物の輸出停滞など、さまざまな分野に大きな影響が及びます。



農林水産省資料より

年末年始や各国の春節など、海外との人の往来や物流が発達するシーズンをひかえ、家畜伝染病の国内発生予防を徹底するため、海外からの畜産物持込禁止の遵守や、各農場では農場・畜舎に入出入りする人や車両、持ち込む資材などの消毒、野生鳥獣の侵入防止対策など、飼養衛生管理基準の各項目の点検と再徹底をお願いします。

お問合わせ  
農政部畜産振興課  
TEL.011-204-5441  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/tss/kachikueisei/index.htm>

農場における冬季の消毒の工夫

家畜の伝染病の発生予防対策の基本の一つは消毒ですが、冬の北海道では消毒液が凍結するなど苦慮されていることと思います。踏み込み消毒槽や蓄圧式噴霧器などは、消毒液に凍結防止剤を混合することで、冬でも凍結を防ぐことができます。



また、畜舎の中や周辺、農場の入口には消石灰などを適切に使用することも有効です。長靴を消毒する際には、あらかじめ長靴の汚れをしっかりと落としておくことが必要です。消毒薬の使用方法を守って適切にお使いいただくとともに、各農場で活用可能な消毒方法について、担当の獣医師や最寄りの家畜保健衛生所にご相談ください。

お問合わせ  
農政部畜産振興課  
TEL.011-204-5441  
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/tss/kachikueisei/index.htm>

次号(2020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、右の綴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

今号は、「食と地域を支える北海道農業」と題して、今や全国的にも評価が高まった北海道のお米を取り上げ、種子生産の仕組み、品種開発を行う研究者、生産に関わる団体、農家の取り組みや思いを紹介しました。関係者の強い思いと不断の努力によって北海道の米づくりが支えられていることが読者の皆様にも感じていただけるのではないかと思います。「confa」は、これからも「都市と農村をつなぐ架け橋」となるよう北海道農業・農村の情報を皆様にお届けして参ります。



アオハルレシピ

三笠高校生レストラン まごころきゅん  
三笠市若草町396番地1

おいしい料理で三笠を元気にすることが、農家さんへの恩返し!

藤拓夢さん。地元生産者を訪ねる課外活動では「その野菜を大切に調理し、三笠の魅力を保ちたいが伝えていかなければという気持ちになりました」とのこと。指導にあたる齋田先生は「高校生がやっているレストランではなく三笠の野菜や特産物が美味しく食べられるレストランと言われるために、生徒たちは毎回、全力でそれぞれの役割を果たしています」と語ってくれました。



三笠高等学校は道内唯一の公立食物調理科単科高校です。調理部の学生が運営する「まごころきゅん」では、調理の技術を磨くのももちろん、ホールでの接客もローテーションを組んで、全員が実践感覚を身に付けていきます。「季節ごとに変わる食材の説明を考えたり、お客様が何を必要としているかなど、まわりへの気配りも大切。いろいろなハプニングがあるので、対応力が鍛えられます」と調理部副部長の佐

基本を大切にしながら丁寧に炊き上げます



野菜の炊き合わせ

素材に合わせた調理で別々に煮て作り上げる「まごころきゅん」の炊き合わせから、2種のレシピを家庭用にアレンジしてご紹介します。

- 一番出汁** (以下、「出汁」と表記)  
【材料】真昆布 10g、鰹節 30g、水 1ℓ  
①鍋に昆布と水を入れ、冷蔵庫で一晩おいて旨味を抽出する。  
②昆布を取り出して鍋を火にかけ、沸騰したら差し水をして沸騰を抑え、鰹節を一度に入れ、火を止める。  
③アクをとり、鰹節が沈んだら、静かに出汁を漉す。

- 野菜煮物① インゲンの青煮**  
【材料】インゲン 5本、出汁 200cc、薄口醤油・味噌 各大さじ1、塩 1g  
①インゲンはへたと筋を取り、5cmに切る。  
②沸騰した湯で①を軽く火が通るまで茹で、氷水で冷やして水気を切っておく。  
③出汁に味噌を加えて沸騰させ、薄口醤油と塩を加えて味を調え、冷ましておく。  
④③に②を漬け、一晩おいて味を含ませる。

- 野菜煮物② カボチャの含め煮**  
【材料】カボチャ 210g、出汁 300cc、濃口醤油・薄口醤油 各大さじ1、砂糖 大さじ2  
①カボチャはワタ部分を除き、8つに切って皮を削り取り、面取りする。  
②鍋に出汁とカボチャを入れ、落し蓋をして弱火にかけ、柔らかくなったら砂糖を入れ、なじませたら醤油を入れ、さっと煮てすぐ冷ます。

- 仕上げ**  
それぞれ別に炊いた食材を温めて、器にバランス良く盛る。インゲンは温めすぎると色が飛ぶので注意する。  
**料理のポイント**  
食材を煮た後は、冷ますことで味が良くしみみます。冷蔵庫で一晩おいて、翌日温め直すことで薄味でもしっかりと味の炊き合わせが楽しめます。

※レシピは作りやすい量(5〜7人前)で表記しています。まごころきゅんでは、このほかに季節に合わせてニンジンやサツマイモ、干し椎茸などを含め煮にして、炊き合わせとしています。



製菓部が運営する「Cherie(シェリー)」では生徒が商品化したスイーツを購入できる

