

北海道からのお知らせ
Information

2020ホッカイドウ競馬は4月に開幕!

「ホッカイドウ競馬」では、4月から11月までの火・水・木曜日を基本に日高・門別競馬場でグランシャリオナイターを開催します!
今年秋には、ダート競馬の祭典「JBC競走」に新設される2歳戦が門別競馬場で開催されることとなり、例年以上の盛り上がりが見込まれています。また、門別競馬場と場外発売所Aiba(アイバ)では、ホッカイドウ競馬をはじめ、他地方競馬やJRAの勝馬投票券を発売していますので、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、ハロンス岩見沢、Aiba滝川、Aiba旭川、Aibaくしろ、Aiba中標津

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」から「がんばれ!ホッカイドウ競馬」にリンクしてご覧ください。 <http://www.hokkaidokeiba.net/>

お問い合わせ 農政部競馬事業室 (TEL.011-204-5377)、各(総合)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)

「農たび・北海道」
公式Twitterを開設しました!




道では、農林漁業者のほか、観光業をはじめとする地域の多様な主体が連携して農山漁村地域への観光客受け入れに取り組む、「農村ツーリズム(農たび・北海道)」を推進しています。この度、そのPRの一環として、「農たび・北海道」公式Twitterを開設しました。このTwitterは道の農たびに関連した取り組みを発信するほか、皆様が体験した農たびの情報や地域における取り組みの紹介などを募集しています。「農山漁村地域でこんな体験してきた」「こんな農家民宿、農家レストランをやっています」といった情報を、「#農たび北海道」でつぶやいてみませんか?「いいね!」と「リツイート」で、農山漁村の取り組みを応援します!



お問い合わせ 農政部農村設計課 (TEL.011-206-6490)
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/gt/nousontourism.htm>
http://twitter.com/notabi_hokkaido

第6回「ディスカバー農山漁村の宝」が選定されました!

内閣官房・農林水産省が選定する「第6回ディスカバー農山漁村の宝」において、全国931件の応募の中から、道内の3団体が優良事例に選定され、このうち2団体が準グランプリに選定されました。

<p>準グランプリ 北海道遠別農業高等学校 (遠別町)</p> <p>国産自給率の低いサフォーク種の羊の飼育・加工・販売までを一貫して実施。加工品は、校内で月1~2回販売会を行うほか、ふるさと納税返礼品として取り扱われています。</p>  <p>羊肉加工実習の様子</p>	<p>準グランプリ 株式会社山上木工 (津別町)</p> <p>複雑で精度の高い加工を行う機械力と、きめ細やかな仕上げを行う職人技の融合により、高品質な木製家具を生産し、国内外で販売。現在、東京五輪などのメダルケースの製造に携わっています。</p>  <p>自社ブランドの椅子</p>	<p>優良事例 有限会社渡辺体験牧場 (弟子屈町)</p> <p>家族で酪農を営み、酪農の普及・啓発を推進するため、ゲストハウスを建設し酪農教育ファーム体験ツアーを実施。また、加工品の開発・販売に取り組んでいます。</p>  <p>体験ツアーでの一場面</p>
--	--	--

お問い合わせ 農政部農村設計課 (TEL.011-204-5397) ○「ディスカバー農山漁村の宝」とは <https://www.discovermuranotakara.com/gaiyo/>

次号(2020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

今号は、特集「夢をかなえる北海道農業」と題して、2人の若手農業者をご紹介しました。Uターンや新規就農など形式は違っても、農業に対する創意工夫と熱い想いで北海道農業を元気にしてくれると信じています。道民の皆さんの応援をよろしくお願いいたします。読者からのお便りは、毎月250通以上いただいております。ごく一部しかご紹介できませんが、ご意見・ご感想などはすべて目を通してまいります。これからもよりよい誌面づくりのために役立ててまいります。



アオハルレシピ

北海道真狩高等学校 La mikka(ラ・ミッカ)
真狩村字光8番地3(道の駅真狩フラワーセンター内)

真狩村の素晴らしさを地元野菜のスイーツで伝えたい!

取材当日は、製菓製造を2年生、販売を3年生が担当。ケーキの仕上げを終えて「野菜製菓を学んで国家資格が取れるのはここだけ。将来はケーキ店を開くのが夢です」と野菜スイーツ作りの楽しさと夢をキラキラした表情で語ってくれました。
2016年からスタートした在来種「鶴の子」を育てる「大豆100粒プロジェクト」では、地元の小学生や豆腐店と協力して取り組みを進め、スイーツの開発も行っています。



美しい羊蹄山に見守られながら農業を学ぶ真狩高等学校。学生たちは「有機農業コース」「野菜製菓コース」に分かれて農業や食品のスペシャリストを目指します。
野菜製菓コースの学生たちが校舎向かいの道の駅で運営するカフェ「La mikka」は、いつも大盛況。真狩村産のジャガイモやユリ根、ピーツなどの野菜を使い、スイーツやパンのレシピを開発から製造・販売まで、すべて学生が行い、実践力を磨いています。

地元小学生と一緒に在来種の大豆を栽培する「大豆100粒運動」も展開

真狩村の特産野菜をおいしいスイーツに



ユリ根モンブラン

人気の商品を家庭用にアレンジしてご紹介します。

材料
(4個分/直径5cmプリンカップ)
スポンジ生地(天板(30cm)1枚分)
全卵(M3個).....150g
砂糖.....90g
薄力粉(ふるっておく).....80g
無塩バター.....20g
牛乳.....20ml

作り方
スポンジ生地
①ボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎で30℃に温めながらもったりとするまで泡立て、薄力粉を中央に入れて混ぜ合わせる。
②鍋にバターと牛乳を入れ、火にかけて溶かす。
③②に少量の①を入れて混ぜてから、②の全量を①に入れて混ぜる。
④天板に③を流し入れて空気を抜き、170℃に予熱したオーブンで15分焼く。生地が冷めたら、容器の大きさに切り抜く。

ユリ根クリーム
ユリ根(1個/裏ごしたもの)....70g
白あん.....50g
無塩バター(溶かしておく).....5g
生クリーム.....50ml

生クリーム
生クリーム.....100ml
砂糖.....9g

作り方
ユリ根クリーム
①バラバラにしたユリ根と水(分量外)を鍋に入れて茹で、裏ごしをする。
②鍋に①と白あん、バターを加え、中火でなめらかになるまで混ぜる。
③40℃以下に冷めたら生クリームを少しずつ加えて、のぼしながら混ぜ合わせ、モンブラン用の口金つけた絞り袋に詰める。

生クリーム
ボウルに生クリームと砂糖を入れて角が立つまで泡立て、絞り袋に詰める。

組み立て
容器の一番下にスポンジを敷き、生クリームを20g、平らに絞ってから中央に4g、山型に絞る。ユリ根クリームを35g、渦巻き状に絞る。



有機JAS認証の畑で学ぶ「有機農業コース」もあり定期的な販売も行っている

真狩高等学校は、「わが村は美しくー北海道」運動(北海道開発局)の第9回コンクールで大賞を受賞しました。真狩高等学校の皆さん、おめでとうございます!

