

JA るもい 情報誌

しつなぐ

とびきり美味しい農産物。地元民に愛されるお店や、地域自慢の観光名所。寒冷地でも人の心は温かい。
そんな私たちが暮らすまちの魅力を、あなたへつなぐ情報誌です。

特集

想いをつなぐ

留萌市 ピーマン

天塩町 自給飼料

想

CONNECT
THE
HEARTS

いを つなぐ

厳しい自然の中で強く、
たくましく育まれた「いのちの味」。
その感動が食卓に届くまで、
たくさんの方の想いがつなっています。

苦みがなく生でも 美味しい「みおぎ」

留萌市 ピーマン

ピーマンは低温に弱いから、夏が短い
この地域でハウス栽培は必須



No.1 生産者
大村 俊之さん
ピーマン農家

雪解け水が育む極上ピーマン

「この圃場は山間部の豪雪地帯なので管理が大変ですが、豊富な雪解け水がピーマンの美味しさを育みます」と話す大村さん。「品質チェックも兼ねて1日1回は必ず生で味見をします。ごはんのおかずには、まるごと揚げ浸しにするのが一番美味しいですね」と笑顔をのぞかせます。「ピーマンはビタミンCがレモンより多く、抗酸化作用が高い野菜」と栄養価にも注目。作業は「2月末から準備を始め、5月上旬頃に苗を定植。6月末から10月末までが収穫期です。雪が積もる前にハウスを撤去して、翌年に備えます」と、年間を通して続きます。サイズや形など出荷基準に満たないピーマンも無駄にせず、地域の子ども食堂に提供する取り組みも行っています。

とにかく苦みが
少ないので、ぜひ
生食で味わって
ほしい!

育てているのはグリーンの色が濃くてツヤがあり、
柔らかな果肉が特長の「みおぎ」

予想外の遅霜・早霜がおきる初夏と晩秋は
天気予報から目が離せない



美味しくて身体にも地球にも優しい

農家さんから搬入されたピーマンを検品して、出荷までの工程を担当する梶間さん。「JAるもいは自然環境に配慮したクリーン農業に取り組んでいます。厳しい基準をクリアした、美味しくて身体にも地球にも優しいピーマンは、留萌管内ではAコープルピナスで、全国的にはイトーヨーカドーで購入できます」と話します。「農産物の知識は浅いですが、これからも勉強し続け、より良いピーマンを提供できるよう努力していきたい」と意欲を語ってくれました。



農薬や化学肥料を慣行レベルより
39%以上削減して、安心の証
YES!cleanを取得

全国の生産者と連携し、安全・安心な 野菜を提供

産地の開発から販売戦略まで一貫して行い、消費者に価値ある商品を提供する小泉さん。「イトーヨーカドーでは『顔が見える野菜。』としてトレーサビリティシステムを導入し、安心安全な農産物をお届けしています。大村さんのピーマンもその一環。土づくりや栽培方法にこだわったJAるもいのピーマンは、他の産地と比べても棚持ちがよく、品質の高さが際立っています。今後は、生産者自身が対面販売で調理法や保存法を紹介する場を設けたい」と展望を語ってくれました。

No.3 取扱店
小泉 成樹さん
イトーヨーカドー
マーチャンダイザー

「顔が見える野菜。」
として大村さんのピー
マンが販売されている



No.2 JA職員
梶間 由寛さん
JAるもい留萌支所
生産販売課

より良い作物を作るために、農家さんへ
いろいろな情報をいち早く伝える

「酪農のまち天塩」を守るために

天塩町

自給飼料

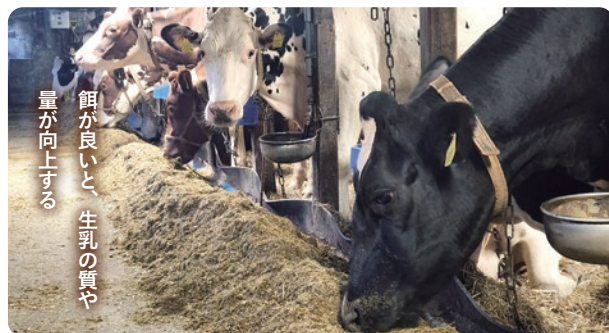


自給飼料とは、牛の餌になる牧草やトウモロコシを、酪農家自らが育てて作る飼料のこと

自給飼料に様々な栄養を混ぜて、TMRという餌を作る
構成酪農家にはTMRが供給される！

天塩酪農の未来と課題

同じく更岸フィードセンター構成員の奥山さんにもお話を聞きました。「昔から酪農が盛んな天塩でも、近年は離農者が増えています。センターはその跡地を有効活用しています。TMRを与えることで乳量は増えましたが、濃厚飼料なので牛への負担を抑える努力は必要ですね。乳中の体細胞数が多いと風味が低下するので、天塩では自主基準を設けて数値が低いものだけを卸しています。加工乳用の乳価は安くて大変だけど、質と量を両立させながら地域の産業を守ってきたいです」



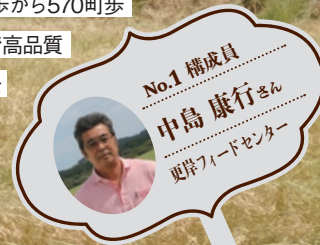
更岸フィードセンターは、地域の酪農業を支える自給飼料生産に取り組んでいる



5戸7名の酪農家が共同で、牧草収穫、サイレージ作り、ミキシングなどの作業を行う

飼料の安定供給で乳量15%アップ！

更岸フィードセンター構成員の中島さんは「安定した餌の供給が牛の乳量を増加させるため、近隣に位置する5戸の酪農家が共同で牧草やトウモロコシを生産し、TMRを1年中提供できる仕組みを整えています。TMRのメニューはパソコンで計算してデータ化し、1頭あたりの最適量を提供しています」と話します。「乳量はセンター設立後、1頭あたり10～15%向上。飼料作物の栽培面積も300町歩から570町歩に拡大していますが、将来的にはより安価で高品質な飼料を供給し、地域の酪農家が利益を上げられるようにしたい」と展望を語っています。



健康食を
ありがとう

営農相談で酪農家の皆さんを支える

「営農相談は組合員さんの経営を大きく左右する重要な業務なので、日々学び続ける姿勢を大切にしています」と話す村上さん。「天塩は湿度が低く夏も30℃を超えない、牛にとって良い気候。肥沃な大地で育った牧草が、健康な牛と質の高い生乳を生み出します。天塩の生乳は雪印メグミルク幌延工場に出荷され、バターやチーズに加工されます。組合員さんに信頼され、必要とされる職員になって、天塩の酪農を支えていきたいです」



職員いちおしグルメ

わたしのお気に入り

MY FAVORITE

海菜

行列のできるラーメン店

留萌駅前で行列が絶えないラーメン店。店内はレトロな小物が並び、まるで実家に帰ってきたような懐かしい雰囲気です。醤油と味噌を絶妙にブレンドした「海菜スペシャル」は、ここでしか味わえない特別な一杯。「人と違う新しい挑戦をしたい」と店主が考案したメニューです。「お客様とのコミュニケーションを大切に、地域密着型のラーメン店」の目標のとおり、いつも活気にあふれています。味付煮卵もおすすめです!

📍 北海道留萌市栄町1丁目1-10

🕒 11:30~14:00/17:30~19:00

📅 毎週水曜日
(祝日の場合は
原則翌営業日が休み)

※定休日や営業時間は
変更になる場合があります



公式 Instagram



JA るもい 留萌支所
相原 崇利
いちおし



JA るもい 天塩支所
荒屋敷 竜次郎
いちおし

JA るもい 天塩支所
結城 慎也
いちおし

喫茶あげいん

みんなから愛されている喫茶店

天塩支所のすぐ近くにあるおしゃれな喫茶店。ふとした時に食べたくなりランチでよく利用します。おすすめはボリューム満点のカツカレーと、特製デミグラスソースとジューシーなお肉が相性抜群な煮込みハンバーグ定食。特にカツカレーは、長時間煮込んだ熱々のカレーが疲れた体に染み渡り、人気ナンバーワン! 昭和から続く老舗で、常連客に愛される定番メニューを守りつつ、新メニューも提供しています。

📍 北海道天塩町新開通6丁目2343-1

☎ 01632-2-2525

🕒 11:00~14:00(お米がなくなり次第終了)

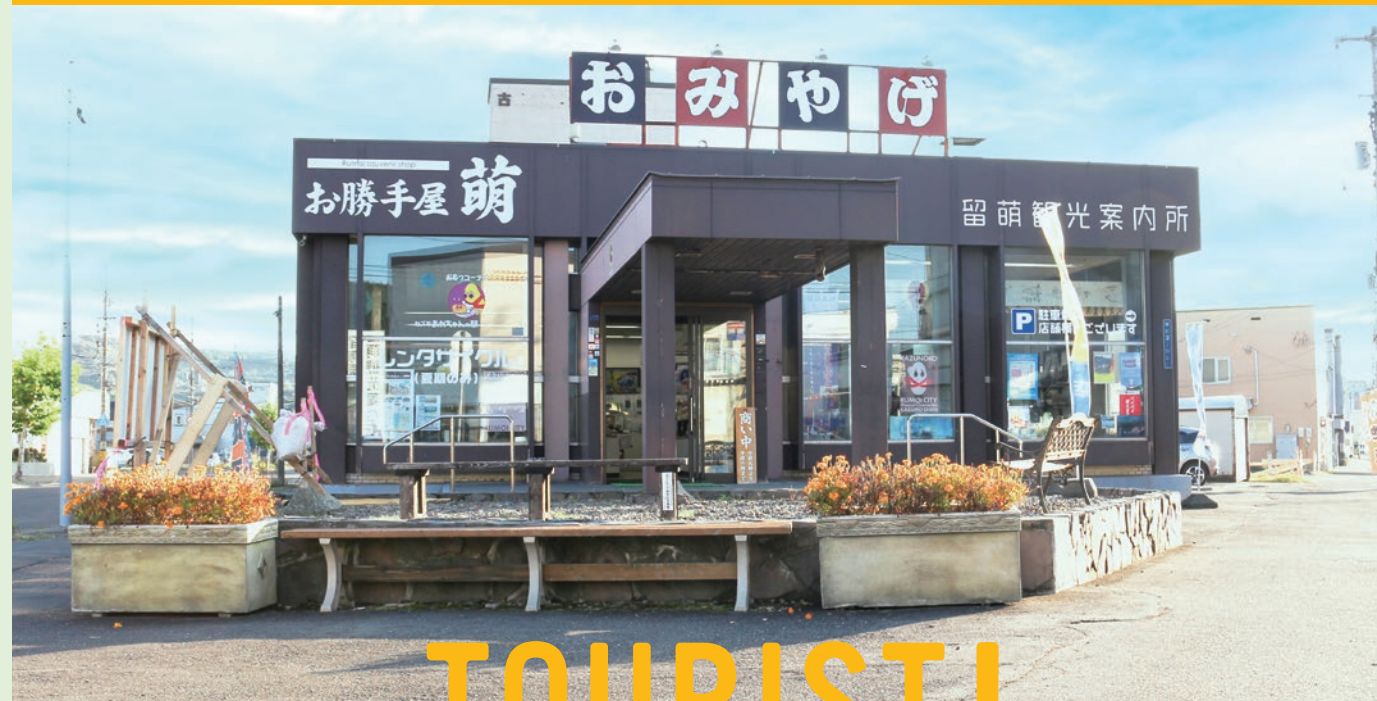
📅 不定休(取材時は毎週水曜日休み)



SPOT
留萌市

おみやげ処 お勝手屋「萌」

留萌管内の特産品を扱う、留萌観光協会運営のアンテナショップ。地元の素材にこだわり、スタッフが厳選した豊富な商品ラインナップが人気。観光案内所も併設されていて、旅行者にも便利な施設です。



とっておきの場所、見つけた!

TOURIST HOTSPOT!



経路案内

SPOT
天塩町

天塩川河川公園

北海道で2番目に長い天塩川の河口にある、芝生が美しい公園。対岸に広がる日本海の美しい景色、そして水平線越しにそびえる利尻富士が眺められます。特に夕暮れ時には、壮大なパノラマ風景が楽しめます。

人と人をつなぐ

JAるもい Members

私たちは **留萌支所** Membersです

私たちは **天塩支所** Membersです



購買課
水谷 一

購買課
西村 幸紀

Aコープピナスでの全体業務や給油所を担当しています。接客業なので自慢の笑顔で接客することを心掛けています。休日は「ととのう」ためにサウナへ行っています！

Aコープのるもいピナス店とホクレン留萌給油所の管理運営担当。お客様にご満足いただける商品づくりや、従業員の生活を守ることを大切にしています。特技はサッカーで、ヨーロッパリーグのサッカー観戦も好きです！



酪農畜産課
立花 太雅

購買課
立花 力汰

家畜の販売と酪農ヘルパーの求人活動を担当しています。牛の大きさや体調で価格が変動するため、酪農家さんと販売時期を念入りに相談し、高く販売できるよう努めています。酪農に興味のある方、一緒に働きましょう！

組合員さんが使う資材の仕入れや経理を担当しています。注文が入ったらすぐ対応することを心掛けています。大好きな野球は小学生から続けていて、今は天塩町のチームでピッチャーとキャッチャーをやっています。

留萌は「日本の夕陽百選」に選ばれた夕陽の綺麗な黄金岬を擁し、水稲を主力に麦、大豆、花卉・野菜・黒毛和牛の生産が行われています。加工生産量日本一の「塩数の子」を原料にした「カズチー」もなかなかのものです。

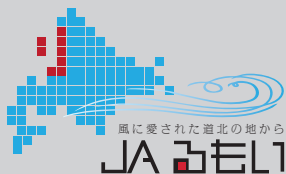
北海道第2位の長さを誇る天塩川の河口に位置し、自然あふれる大地で酪農・畜産が盛んな天塩町。天塩支所では農畜産物を扱うほか、キッチンカーイベントなどを企画し、親しみやすいJAを目指して活動しています。

つなぐ

TOPICS

今年も開催！東京競馬場イベント

11月2日(土)と3日(日)、東京競馬場で今年も「北海道JAるもいフェア in 東京競馬場」を開催しました！イベントには、るもいエリアの8市町村からゆるキャラたちが集結し、来場者と記念撮影。また、JAるもい農業応援大使の「とにかく明るい安村」さんと「日下怜奈」さんによるトークショーでは、るもいネタで会場が大いに盛り上がりました。さらにブースでは、JAるもい厳選の特産品や、最高級「おびら和牛」と地元産「ななつぼし」を使った【おびら和牛特製焼肉重】を数量限定で販売。るもいエリアの美味しさや魅力を存分にPRした2日間となりました。



世界三大波瀾に数えられる波と風。
ここには感動を生み出す人々がいる。
厳しく、たくましく、そして強く。
るもいから届ける美味しさは、
そんないのちの味がします。
食卓へ繋ぐ、想いを繋ぐ、あなたへ繋ぐ。

発行 / るもい農業協同組合
〒078-4106
北海道苫前郡羽幌町南6条2-16-4
TEL 0164-62-2141
編集 / 企画広報室
デザイン / (株)モスク・クリエイション

Webサイト
各種SNSは
こちらから

