

味本市のお知らせ

石狩市の特産品を集めた「地産地消フェスタ2013味本市」が3月23日、午前10時から午後3時までJAIいしかり地物市場とれのさとで開かれます。出品例は以下のとおりです。

- ・しゃげちゃんまんじゅう（石狩リゾート）
- ・塩こうじ・醤油こうじ（おやふる工房）
- ・石狩産小麦ピザ、たこのやわらか煮（タンセンテクニカルプロダクト）
- ・あきあじそばセット（ザ・吉岡）
- ・石狩産小麦のパン各種（ベーカリーショップこむぎっこ）
- ・カニみそピザ（パスタ&カフェ 花帽）
- ・パンデ・グラタン（パン菓子工房バーカリー）
- ・玄米飯寿司（厚田くんせい）
- ・手作り梅干し、手作りジャム各種（さくらんぼの善盛園）
- ・石狩産そば・うどん（山加製粉）

いしかり地産地消 味本市

開催日 平成25年3月23日(土) 10:00～15:00
場 所 JAIいしかり地物市場 とれのさと (石狩市川口1-2-2)

出品例

- ・しゃげちゃんまんじゅう
- ・塩こうじ・醤油こうじ
- ・石狩産小麦ピザ
- ・パンデ・グラタン
- ・玄米飯寿司
- ・手作り梅干し
- ・石狩産そば・うどん

石狩市農業総合支援センター通信
第15号 2013年3月発行

あなたの農業経営をサポートします。

アグリいしかり



いしかり野菜ソフトクリーム

いしかり地産地消フェスタ2013シンポジウムで試食に出されたニンジン(右)、ミニトマト(左)味のいしかり野菜ソフトクリーム

主な内容

- ・地産地消フェスタ2013
- ・3/23 味本市が行われます

忘年会の開催

いしかり塾の会員を対象とした忘年会が12月11日、つば八藤女子大前花川店で行われ13名が集まりました。事務局のあいさつ、乾杯でスタート。出席者からは来年の活動についていろいろな意見が出されました。楽しい和やかな雰囲気の間、アツという間に2時間過ぎ、出席者同士での絆を深め、新年が良い年であることを願ったひと時でした。



支援センター長の交代

2月1日付けJAIいしかり人事異動により以下のとおりとなりました。

現職務
支援センター長 大江徹(企画総務部長)
金融推進部長 氏家暢(支援センター長)

前職務
支援センター長 氏家暢(支援センター長)

ハマボウフウ種の提供

支援センターでは、栽培法の確立とハマボウフウの種の確保を目指しながら、今後市内の農家の方と共に石狩市のブランドとしてのハマボウフウの普及に努めていきます。

過去に採取したハマボウフウの種や、9cmポットでの苗の育苗を行っていきまますのでご希望の方がおりましたら、支援センターにお申し出ください。

(連絡先66-3345)



石狩市農業総合支援センター
☎ (0133) 66-3345
<http://www.ishikari-asc.jp/>

「地産地消フェスタ2013」6次産業化に向けて

今年で4回目となるいしかり地産地消フェスタ・シンポジウムが2月16日総合保健福祉センターりんくろで開かれました。開催時刻直前に会場内のプレーカーが落ちるトラブルに見舞われて、数十分遅れの開始となりました。

今年のテーマは「農業の6次産業化で石狩魅力再発見」。

基調講演は株式会社もち米の里ふうれん特産館代表取締役堀江英一さんが、もち米の生産から加工・販売の「6次産業化による地域の活性化」と題して付加価値を付け、地域雇用の創出を目指して会社を立ち上げたこと、5年間無報酬とたいへんな時期が続きましたが、開発したソフト大福のヒットや全国展開のハンバーガー専門店メニューとしてもち米契約等で売り上げが伸びていった経緯を述べ「商品のパッケージには力を入れた。」「地域に根付いた物を愛着・自信持って、買う人・貰う人が満足する商品を作ることが大切」とも述べました。(写真①)

休憩後のパネルディスカッションは「石狩における農業の6次産業化と魅力について」をテーマにコーディネーターに千葉経営労務事務所所長千葉俊幸氏、パネラーに山加製粉株式会社代表取締役藤沢和恵氏、ハマナスプロジェクト代表井出美砂氏、おやふる工房代表宮北貞子氏が登壇しました。3名がそれぞれ石狩鮭そば、ハマナスパン、醤油こうじの誕生までの経緯を述べ、「いろいろな人の繋がりがあり6次産業化が成り立っている」と締めくくりました。(写真②)

パネルディスカッション後、会場で用意された6品の試食品に、集まった約180名が舌鼓を打っていました。

試食メニュー



ハマナスパン



石狩鮭そば



ニンジンドレッシング
(JAいしかり、関ヶ森・テクノカ・フロンティアあじわいの花ぶき)



かぼちゃ団子 (JAいしかり女性部)



醤油こうじ・塩こうじ



(写真①)



(写真②)

