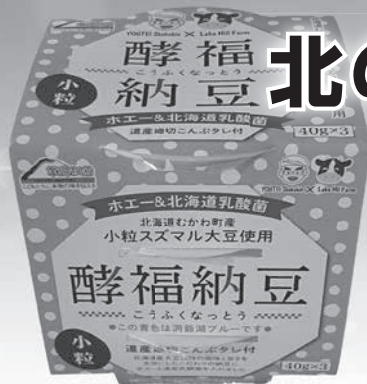




北のハイグレード食品 町内2社が認定

一流シェフやカリスマバイヤーなど「食」の第一人者が道産食品のトップランナーを選ぶ「北のハイグレード食品」。今年は町から2品が認定されました。それぞれの魅力を紹介します。



羊蹄食品まめ屋本店 「酵福納豆」

常務 中居隆さん

「たんぱく質などの栄養素を含んでいるのに捨てられることが多いホエー(乳清)を使った納豆です。納豆菌は、他の菌の繁殖を防ぐ作用が強いので、ホエーに入っている乳酸菌の良さを引き出すのに苦労しました。江別市の食品加工研究センターで発酵の知識を学び、2つの菌を共存させる方法を発見しました。



酵福納豆は、納豆独特の臭いが無く、豆本来の味をダイレクトに楽しめます。札幌をはじめ東京、名古屋、大阪のアンテナショップでも好評で、定番商品にも選ばれました。低カロリーでたんぱく質、ミネラルがたくさん含まれているので女性にもぜひ食べてほしいです」

東洋炉材 工房「帆」

「『淡雪 50g』カムイ・ミンタルの塩」

代表 新田裕基さん

「噴火湾からくみ上げた海水を、専用平釜で10時間以上煮詰めて塩を作っています。淡雪はこの煮詰めた海水の上澄みだけを製品化したものです。

塩作りは季節、天候に左右されるため細心の注意が必要です。また繊細な味を損なうことがないように輸入岩塩などの他の原料は一切混ぜていません。



淡雪は雪解けの柔らかな季節に似合うまろやかでミネラルたっぷりのおいしい塩です。どの食材にも相性が良いので料理の幅が広がります。スイーツにも広く使われています。

これからもさらに美味しい塩作りにまい進したいと思います」

ＪＡとうや湖青年部

「動画で発信！農の魅力コンテスト」で2年連続最優秀賞



道内農業の魅力を発信する動画を募集する「動画で発信！農の魅力コンテスト」で、ＪＡとうや湖青年部が2年連続で最優秀賞を受賞しました。部員10人がスマートフォンでＪＡ職員や家族を撮影。農業者と消費者が助け合って食を支えているというメッセージを込めた動画に仕上げました。

小林裕司部長は「前回の倍以上の人に協力してもらって制作しました。動画を見て多くの人に町の農産物を食べてほしいです」と話していました。

受賞した動画は、ＪＡ北海道青年部協議会のYOUTUBEチャンネルで閲覧できます。



最優秀賞を受賞した小林部長(中)とＪＡ職員