





## 【わが村運動情報】

### ◎ JR北海道車内誌「The JR Hokkaido」1月号の掲載情報

JR北海道車内誌には、「わが村は美しく－北海道」運動コンクールの受賞団体が毎号紹介されています。1月号では、第11回コンクール大賞団体決定（特別編）として、大賞を受賞した「にじいろファーム（七飯町）」、「美国・美しい海づくり協議会/余別・海HUGくみたい（積丹町）」と大賞審査委員特別賞を受賞した「特定非営利活動法人 山のない北村の輝き（岩見沢市）」、「ピロロツーリズム推進協議会（広尾町）」について紹介されています。

JRにご乗車の際は、ぜひご一読ください。

JR北海道HPからJR北海道車内誌（最新号）の電子ブックがご覧いただけます。

（HPトップページ↓の下段より「北海道旅の情報誌 The JR Hokkaido」のバナーを選択）

<https://www.jrhokkaido.co.jp/>

大賞及び大賞審査委員特別賞の受賞団体については、わが村HPでもご紹介しております↓

[https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou\\_sin/slo5pa0000019pd9.html](https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/slo5pa0000019pd9.html)

### ◎ 広報誌「開発こうほう」1月号の掲載情報

（一財）北海道開発協会が毎月発行している広報誌「開発こうほう」には、「わが村は美しく－北海道」運動コンクールの受賞団体が毎号紹介されています。1月号では第8回コンクールで奨励賞を受賞した「比布商工会青年部」（比布町）について紹介されています。

広報誌「開発こうほう」は（一財）北海道開発協会のHPよりご覧いただけますので、「わが村は美しく－北海道 未来へつなぐ」のページをぜひご一読ください↓

<https://www.hkk.or.jp/kouhou/>

「比布商工会青年部」については、わが村HPでもご紹介しております↓

<http://wagamura-net.jp/contest/08/dantai/8307.pdf>

## 【わが村コラム】

今回、『乳製品加工研究会「美留来のゆめ」』（第11回コンクール奨励賞受賞団体）の会員の皆さんで行っているチーズ加工研修会に参加し、“モッツァレラチーズづくり”を体験してきましたのでご紹介します。

乳製品加工研究会「美留来のゆめ」は、牛乳の加工研究と親睦を目的に天塩・遠別・幌延町の酪農家により結成され、自家産の生乳を使ったチーズやアイスづくりを年10回程度行っており、9月に行われた研修会に私も参加させていただきました。

チーズ作りの作業の流れは、「①生乳の殺菌」→「②乳酸菌、凝固剤の添加」→「③カード（牛乳が固まった物）のカッティング」→「④攪拌～静置」→「⑤カードの確認」→「⑥カードの練圧」→「⑦カードの成形・冷却」→「⑧塩漬・水拭き」となります。

研修会では、まず、生乳を鍋に入れゆっくり混ぜながら温めて72～75℃で15秒の殺菌を行い、氷水を張ったシンクに鍋を移し、混ぜながら35℃まで冷やします。冷ました生乳をチーズバット（外側にお湯などを入れて温度管理を行う二重鍋）に移し、スターター（乳酸菌）を入れてかき混ぜ、36℃で保温しながら30分程度待ちます。そこにレンネット（凝固剤）を入れてよく混ぜ、まな板を垂直に入れて牛乳の動きを止め、36℃に保温しながら30分程度待ちます。

毎回使用する生乳は、当番を決めて持ち寄っているそうです。





待っている間は、皆さんが持ち寄ったお菓子をいただきながら楽しく談笑。この日は年1回行っているチーズ工房等を巡る乳製品工房調査の行き先などを皆さんで話し合われていました。



固まるのを待っていると匂いもミルクからヨーグルトのような香りに変わり、カード（牛乳が固まった物）が堅めのヨーグルト程度に固まったら、2cm角のサイコロ状に専用のカット器具で一気にカット！5分間静置後、カードを崩さないよう15分間かき混ぜ、湯煎で40℃を保ちながら1～

3時間静置し、待っている間にみんなでおしゃべりしながらランチタイムです。

カードの水分が抜けて沈み、水分（ホエー）のpHが5.1～5.3になったら、カードを少量取り85℃のお湯で練って引っ張り、お餅のように伸びればOK。ここでちょっとお味見。。。んっ！チーズになってる！



カードをホエーから取り出して鍋に移し、85～90℃のお湯を入れ、お湯を抱き込ませるように練ります。手早く練らないといけないので、熱くてとても力が入る作業でした。カードの表面につやが出てきたら、こぶし大にちぎって丸めて冷水に入れます。最初は難しかったですが、毎年年末に実家でやっていた餅まるめを思い出しながら作ると



上手く出来ました。また、棒状に伸ばして折り畳むを3回程度繰り返して、ストリング（さけるチーズ）も作りました。最後に20～25%の食塩水に5分位漬けた後、キッチンペーパーで水気を取って完成です！！

早く食べたい気持ちを抑えて一晩冷蔵庫で寝かし（塩がチーズに馴染んでより美味しい）、カプ



レーゼやかぼちゃサラダ、グラタンに入れて美味しく頂きました。市販の物より味が濃厚でとても美味しかったです！！

初めてのチーズづくりは知らないこと尽くしでとても楽しかったですし、なにより「美留来のゆめ」は30～70代と幅広い世代のメンバー構成で、仕事や家庭・子育て

など相談し合うことで世代を超えた交流ができており、このアットホームな雰囲気が今年新会員になった中川町の方や、この日初参加した幌延町の方など、若い女性農業者たちの地域に溶け込む交流の場になっている事を肌で感じる事が出来ました。

12月には“ゴータチーズづくり”を行うなど、毎月のように活動されていますので、また参加させていただこうと思っています！



---

## 【わが村団体活動情報】

---

### ◎ 3つの“味噌作り教室”を開催します！（七飯町）

#### <わが村団体名：ななえの食を考える会>

『ななえの食を考える会』では、地域食材を活かした料理教室、食に関する講演会、果物収穫体験などの「食」に関する活動を行っており、活動の一つとして“味噌作り教室”を開催しています。子どもの教室と親子の教室は仕込んだ味噌約700g、大人の教室は味噌3kgをお持ち帰りできます。子どもの温かい手は味噌の発酵に最適なのだそうです。どの回も先着8組となっていますので、ご興味のある方はお早めにお申し込みください。

◇子どもの味噌作り

【開催日時】 令和7年1月18日(土)  
10:00~12:00

◇親子で味噌作り

【開催日時】 令和7年2月 1日(土)  
10:00~12:00

◇大人の味噌作り

【開催日時】 令和7年2月 4日(火)  
9:30~13:00

【会 場】 七飯町文化センター 調理室

※参加費等はチラシまたはSNSによりご確認ください。

※持ち物等詳細については申込みされた方へ直接連絡があります。

【お 申 込】 E-mail: [nanashoku2015@gmail.com](mailto:nanashoku2015@gmail.com) (ななえの食を考える会)

※事前申込みが必要です。参加される方全員の名前・年齢(お子様は学年も)  
・居住地・連絡先電話番号を明記の上、メールでお申し込みください。

【お問合せ】 TEL: 090-9754-3612 (ななえの食を考える会代表 田中)

※参加費や持ち物、申込みの詳細等はチラシやSNS↓などでご確認ください。

【S N S】 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057733476518>

◎じゃがいも料理のコンテスト『第20回 じゃがりんピック®』エントリー募集中! (遠軽町)

<わが村団体名: 白滝じゃが生産部会じゃがりんズ>

『じゃがりんピック®』は遠軽町白滝のじゃがいも生産農家の女性グループ「白滝じゃが生産部会

1月18日(土) 10時~12時予定  
子どもの味噌作り みそ汁試食  
参加費 1セット500円  
仕込んだ味噌約700gお持ち帰り

2月1日(土) 10時~12時予定  
親子で味噌作り みそ汁試食  
参加費 子ども1人1セット500円  
仕込んだ味噌約700gお持ち帰り

2月4日(火) 9時30分~13時予定  
大人の味噌作り みそ汁試食  
参加費 4,000円  
仕込んだ味噌約3kgお持ち帰り

会場 七飯町文化センター 調理室  
賛助会員優先 先着順  
詳細はお申込み頂いた方へ連絡いたします  
子ども対象の企画は、キュービーみらいなまご財団の助成を受けています

問い合わせ・申し込み / ななえの食を考える会  
090-9754-3612(SMS) e-mail [nanashoku2015@gmail.com](mailto:nanashoku2015@gmail.com)  
名前・年齢・学年・居住地・保護者の連絡先電話番号を明記の上、メールにて、事前にお申し込みください。

主催 ななえの食を考える会

じゃがリンズ」が毎年開催している“じゃがいも料理コンテスト”です。

「おいしい・簡単・作ってみたい」をテーマに自慢のオリジナルのじゃがいも料理を募集中です。

たくさんのご応募をお待ちしております。

◆『第20回 じゃがリンピック®』

【開催日時】 令和7年2月15日(土)

11:30~14:00

【開催場所】 白滝国際交流センター(コピエ)

(遠軽町白滝138-1)

※当日は出品者のみ入場できます。

【応募規定】 オリジナルのじゃがいも料理。

エントリー方法は以下の2つ。

①本エントリー：2/15のじゃがリンピック会場に料理を持参、参加できる方。

②書類審査エントリー：当日来られないが書類でレシピを応募できる方。

(事前の書類審査で2品を選び、2/15当日は主催者が調理し出品。)

【応募方法】 じゃがリンズHPの申込フォームなどでお申し込みください。

※応募についての詳細は、HPによりご確認ください。

【応募締切】 令和7年1月31日(金)

【お問合せ】 電話0158-48-2311 (JAえんゆう白滝支所)

【HP】 <https://www.shirataki-j.com/> (白滝じゃが生産部会じゃがリンズ)



令和6年入賞作品

令和7年2月15日(土)11:30~14:00 (受付11:00~)  
白滝国際交流センター(コピエ) (遠軽町白滝138-1) ※出品者のみ入場できます。

【応募規定】 オリジナルのじゃがいも料理。エントリー方法は以下の2つ。  
①【本エントリー】 2/15のじゃがリンピック会場に料理を持参、参加できる方。  
②【書類審査エントリー】 当日来れないが書類でレシピを応募できる方。  
事前の書類審査で2品を選び、当日は主催者が調理し出品。  
【応募締切】 令和7年1月31日(金) ※レシピ提出も1/31までをお願いします。  
【応募方法】 ①JAえんゆう白滝支所へ電話かFAX(レシピはお送りする応募用紙でFAX・郵送)  
(JAえんゆう白滝支所 電話0158-48-2311 FAX0158-48-2314)  
②じゃがリンズホームページ(じゃがリンズで検索)申込フォームより

審査基準 おいしい・簡単・作ってみたい

ホームページ

入賞 金(1名)・銀(1名)・銅(2名)メダル授与  
白滝じゃが3kg、レシピ本2冊(第1巻&第2巻) レシピカード化、お米券  
過去の入賞レシピを知りたい方はJAえんゆう白滝支所へお問い合わせください。



主催 白滝じゃが生産部会じゃがリンズ  
後援 遠軽町 湖走農業改良普及センター遠軽支所 JAえんゆう白滝支所 白滝じゃが生産部会じゃがリンズ

【活動支援メニュー】

### ○令和7年度 わが村運動活動助成の実施（NPO法人 わが村は美しく－北海道ネットワーク）

NPO法人 わが村は美しく－北海道ネットワークでは、北海道開発局と連携して「わが村は美しく－北海道」運動を推進しており、わが村運動参加団体の活動支援を行っています。

その活動支援の一つとして助成事業を実施しており、例年1月～3月を助成募集期間としています。

令和7年度の「わが村運動活動助成」の詳細については、募集開始時に当法人HPに掲載されますので、そちらよりご確認ください。

【助成募集（申請）期間】例年1月～3月下旬頃

【H P】<http://wagamura-net.jp/>

### ○令和7年度 地域活性化活動助成の募集（一般財団法人 北海道開発協会）

一般財団法人 北海道開発協会では、「地方版総合戦略」と新たな北海道総合開発計画の推進に寄与する地域づくりを支援するため、北海道内の地域の活性化に資する民間主体の活動や取組に対して助成を行っており、例年2月～4月を助成募集期間としています。

令和7年度の「地域活性化活動助成」の詳細については、募集開始時に当協会HPに掲載されますので、そちらよりご確認ください。

【助成募集（申請）期間】例年2月～4月中旬頃

【H P】<https://www.hkk.or.jp/kenkyusho/chiiki.html>

### ○農山漁村の案内に役立つ〔便利帳〕（北海道農政部）

北海道農政部では、農山漁村において旅行者を受け入れる地域の活性化に資する取り組みを積極的に推進するため、案内等に当たっての留意点や参考となる情報を紹介する〔便利帳〕を作成しています。詳細は、北海道農政部HPをご覧ください。

【H P】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/gt/benricyou.html>

### ○地域を応援するマンスリーレター（北海道経済部）

北海道経済部にて毎月発行している「地域を応援するマンスリーレター」では地域の皆さんが活用できる支援メニューなどタイムリーな情報をお届けしています。詳細は、北海道経済部HPをご覧ください。

【H P】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kks/a0004/b0002/>

### ・北海道どさんこプラザ・テスト販売品の募集について

どさんこプラザ・テスト販売制度は、販路拡大・商品開発などに取り組む道内企業の方々を応援するための制度で、新商品を3ヶ月間「どさんこプラザ」で販売し、その過程で得られた情報をマーケティング活動に役立てていただくことを目的としています。

売上が好調な商品はさらに3か月継続して販売し、販売期間終了後には、店から商品の評判や評価などのアドバイスが受けられるほか、定番商品化へ移行のチャンスもあります。

【募集期間】（テスト販売期間：R7 第1四半期（4月～6月））

令和7年1月4日 ～ 令和7年2月20日

【お問合せ】北海道経済部食関連産業局食産業振興課 マーケティング係

TEL 011-204-5766

【H P】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/103176.html>

### ○助成金情報（公益財団法人 北海道地域活動振興協会HP）

公益法人、民間企業などの助成事業等が掲載されていますので、ご参考まで↓

【H P】 <http://www.fureaizaidan.or.jp/SubsidyList.php>

## ○活動支援情報（花と緑のネットワークHP）

環境保全や地域づくり活動に活用できる助成・支援制度などの情報が掲載されていますので、ご参考まで↓

【H P】 [https://www.sapporo-park.or.jp/flowers/support/support\\_system/](https://www.sapporo-park.or.jp/flowers/support/support_system/)

---

### < 編集後記 >

---

あけましておめでとうございます。今年も「わが村」をよろしくお願いいたします。気が付くとあっという間に1年が過ぎ去り、春が恋しい季節となりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。寒くなりインフルエンザやさらには新型コロナが流行っていますが、以前のような混乱はなく人々が町にあふれている状況を見ると、やっと以前の日常に戻ったという感じがします。市内を歩いていると、海外の観光客の方々が非常に多くなったなと感じますが、日本政府観光局の訪日外客数の推移を見ると2024年（1～9月）は約269万人であり新型コロナの直前まで回復してきているようです。訪日客によるオーバーツーリズムが騒がれることもありますが、ピンチ？をチャンスに変えるポテンシャルが北海道にはある！と思う今日この頃でした。

\*\*\*\*\*

#### 発行：北海道開発局農業水産部農業振興課

〒060-8511 札幌市北区北8条西2丁目 札幌第1合同庁舎13階  
↓わが村HPはこちらからご覧ください。  
[https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou\\_sin/ud49g700000emhm.html](https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/ud49g700000emhm.html)  
↓Facebookでも情報配信しています。  
<https://www.facebook.com/wagamura>

お知り合いの方にも、ご紹介いたします！  
本メールマガジンは送信専用アドレスで配信しています。  
配信希望・ご意見・ご感想はこちら [hkd-ky-wagamura.u@gxb.mlit.go.jp](mailto:hkd-ky-wagamura.u@gxb.mlit.go.jp)  
（配信希望の方は、所属先（所在地）、氏名、メールアドレスを明記の上、こちらへ↑ご送付ください）  
※一部ホームページではInternet Explorerに対応していないものがありますので、  
Microsoft Edge等を使用して接続してください。

\*\*\*\*\*