

北海道からのお知らせ

第9回北海道食育推進優良活動表彰

道では、食育の活動を積極的に行い、食育の推進に貢献している個人や団体(民間事業者含む)の功績を称え、その活動を紹介することによって、道内の食育に対する関心を高めることを目的に食育表彰を行っています。昨年12月19日に、第9回北海道食育推進優良活動表彰式が行われ、4団体が表彰されました。

■第9回受賞者(五十音順)

- ・網走市食生活改善協議会(網走市)
- ・札幌市食生活改善推進員協議会(札幌市)
- ・新篠津村食生活改善協議会(新篠津村)
- ・認定栄養ケア・ステーション つがやす(帯広市)



活動内容は、道のホームページでも紹介していますのでぜひご覧ください。

また、今後、第10回の募集も予定していますので、食育活動をされている方はぜひご応募ください。募集開始や食育の情報は、食品政策課ホームページやメールマガジン(どさんこ『MOGU-MOGU』インフォメーション)内でお知らせします。



第9回 北海道食育推進優良活動表彰

HPはこちら ▶▶▶



お問い合わせ 農政部食品政策課 TEL.011-204-5427

「わが村は美しくー北海道」運動 第10回コンクール大賞表彰団体決定!

「わが村は美しくー北海道」運動は、北海道の農山漁村が持つ、かけがえのない地域の資源(景観・地域特産物・人の交流)に着目し、地域の魅力と活力を高めようとする活動を支援し波及させていくことを目指しています。

第10回コンクールでは、先導性・モデル性の高い活動を行う『北のなのはな会(安平町)』と『ほんべつ豆まかなイト実行委員会(本別町)』の2団体が、大賞を受賞しました。

さらに、今後とも継続した活動が期待される『えづらファーム(遠軽町)』、『農猿(南幌町)』、『ベジタブルワークス株式会社(真狩村)』の3団体が、大賞審査委員特別賞を受賞しました。



現在、第11回コンクールの参加団体を公募しています。表彰のみならず、交流会や広報活動などの支援も行っています。ぜひ、参加してみませんか?

お問い合わせ 農政部農村設計課 TEL.011-206-6490



「農福連携」が進んでいます!

農福連携は、農業と福祉が連携し、障がい者の農業分野での活躍を通じて、農業経営の発展とともに障がい者の社会参画を実現する取り組みです。

近年は、道内でも農業者が福祉事業所に農作業を委託する例や福祉事業所が自ら農業に参入するなど、さまざまな形で連携が進められています。

道では、農福連携を一層推進するため、セミナーや相互見学会、農作業体験会を開催するなど、農業と福祉の相互理解や出会いの場づくりに向けたさまざまな取り組みを行っています。各振興局農務課では、農福連携に関する相談窓口を設置していますので、「農福連携に興味がある」、「詳しい話を聞いてみたい」という福祉事業所や農業者の方がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。



専用の器具を使って、共同でトマトの苗を植え付けている様子

相談窓口は
こちら ▶▶▶



お問い合わせ 農政部農業経営課 TEL.011-204-5384

次号の「コンファ」を
無料でお届けします

次号(2023年秋号)は10月頃に発行予定です。送付を希望される方は、右の綴じ込みはがきか、QRコードから必要事項を記入し、お送りください。なお、次号のconfa mailに採用された方の中から、抽選で3名様に北海道農産加工品ギフトセットをプレゼントします(2023年3月31日受付分までが対象。当選発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます)。

〒060-8588 北海道農政部農政課政策調整係(住所の記入不要)
TEL 011-231-4111(内線27-126) FAX 011-232-4126 Eメール nosei.noki2@pref.hokkaido.lg.jp

編集後記

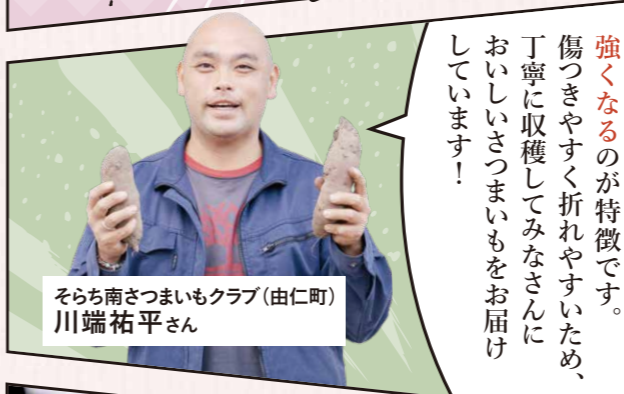
60号となる今号の特集は「農を拓く、女性たち。」として、農業で活躍する女性たちを紹介しました。女性ならではの豊かな発想や行動力は北海道農業を支える大きな力となっています。「confa」は、1998年に発行を開始し、今年で25年目を迎えました。ここまで長く発行することができたのも、ひとえに読者の皆さまのおかげです。今後も都市と農村の架け橋として、北海道農業・農村の魅力をお伝えしてまいりますので、ぜひご注目ください。

道産食材のi 極上レシピ

北海道産の食材をもっとおいしく食べるレシピを、
人気飲食店の料理人が紹介!



北海道のさつまいもは栽培が盛んな温暖な地域と比べ、生育スピードが遅く、生育期間が長くかかります。



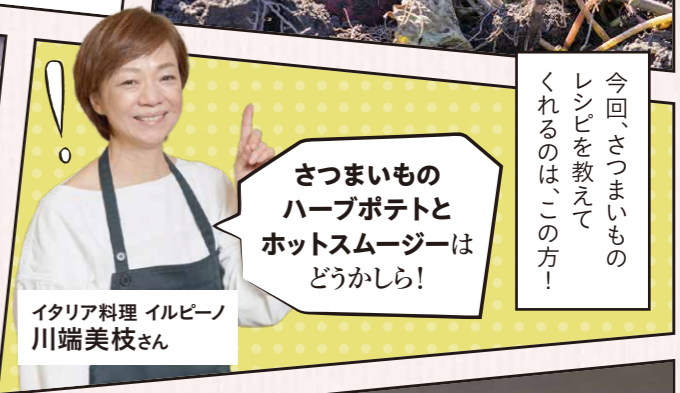
そらち南さつまいもクラブ(由仁町) 川端祐平さん

北海道は夏場の気温が低いいため、同じ品種でも、本州のものよりしっとり感があり、甘さも強くなるのが特徴です。傷つきやすく折れやすいため、丁寧に収穫してみなさんにおいしいさつまいもをお届けしています!



まずはハーブポテトづくり

多めのオリーブオイルで
こんがり炒め揚げに!



さつまいもの
ハーブポテトと
ホットスムージーは
どうかしら!

イタリア料理 イルピーノ 川端美枝さん

今回、さつまいもの
レシピを教えて
くれるのは、この方!



あっという間に
2品の出来上がり!
おつまみにも、
おやつにも
ぴったりです♪

料理のレシピは
ハガキをチェック!



ホットスムージーづくり

ポリ袋を使えば
洗い物も減るし、
お子さんでも楽しく
マッシュできます!

※やけどに注意!タオルなどで包んでつぶしてください。