

## 北海道からのお知らせ

### 北海道の新顔作物をご存じですか？

近年、北海道では、「にんにく」や「さつまいも」、「らっかせい」の栽培が拡大しています。道では、これらの3作物を、新たな北海道の戦略作物（道産新顔作物）として、道内外に広く発信する取り組みを下記の日程で実施しますので、ぜひご参加ください！

#### 1 道内飲食店における「畑の新顔」デビューフェア

【開催期間】

- ・にんにく：11月1日（火）～11月10日（木）
- ・らっかせい：11月11日（金）～11月20日（日）
- ・さつまいも：11月21日（月）～11月30日（水）

#### 2 どさんこプラザにおける道産新顔作物の農産物や加工品の催事販売

【開催期間】

- ・どさんこプラザ羽田空港店：11月18日（金）～11月20日（日）
- ・どさんこプラザ札幌店：今年度中に実施予定



イベントの詳細は、



お問い合わせ 農政部食品政策課 TEL.011-204-5432

### 北海道米食べらさる！

「北海道米食率向上戦略会議」では、つつい食が進んでしまう北海道米の美味しさを表現した「食べらさる」をテーマに、北海道米をより多くの皆さまに食べていただくため、道内の主要なコンビニやスーパー、百貨店などと連携した北海道米プロモーションを行っています。

11月23日（水）の「お赤飯の日」に合わせ、11月1日（火）～23日（水）の間でTEAM NACS森崎リーダーが出演するCMを放映します。

また、期間中は連携企業の店舗にて北海道のもち米を使用したお赤飯商品などを販売する予定です。「食べらさるマーク」が「美味しいしるし」です。お店で見つけたらぜひ味わってください！



詳しくは、



お問い合わせ 農政部農産振興課 TEL.011-204-5435

#### 次号の「コンファ秋号」を無料でお届けします

次号（2023年春号）は2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差し上げます。（2022年11月30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

今号の「特集」「キラ★農業系高校」「農業教室」では、「有機農業」の取り組みについてご紹介しました。近年の環境問題や安全でおいしい農産物を求める消費者ニーズの高まりにより、化学肥料や農薬を使わない「有機農業」が注目されていますが、栽培や認証など労力がかかる有機農業。生産者たちの努力や情熱を感じて頂けると幸いです。その他、北海道農業・農村を堪能できる内容となっていますのでぜひお楽しみください。

### 年末年始や春節期に備えた防疫対策の強化

各国で続発する口蹄疫、アフリカ豚熱、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜の悪性伝染病が国内に侵入すると、畜産経営への影響や地域経済の混乱、畜産物の供給不足、家畜や畜産物の輸出停滞など、さまざまな分野に大きな影響が及びます。

年末年始やアジア諸国の春節など、海外との人の往来や物流が活発化するシーズンをひかえ、家畜伝染病の国内への侵入防止を徹底するため、海外からの畜産物持ち込み禁止の遵守はもとより、各農場においては、農場・畜舎に入出入りする人や車両、持ち込む資材などの消毒、野生鳥獣の侵入防止対策など、飼養衛生管理基準で定められる各項目の自主的な点検をお願いします。

また、冬季の消毒にあたり、消毒液の凍結などで苦慮される場合や、防疫対策で不明な点がある場合には、担当の獣医師や最寄りの家畜保健衛生所に相談してください。



（農林水産省HP）



（日高管内家畜伝染病防疫訓練）

お問い合わせ 農政部畜産振興課 TEL.011-204-5441

### GM条例を改正しました

近年、観賞用の花きなどの遺伝子組換え植物の開発が進んだことにより、「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」の承認を得た遺伝子組換えの花をご家庭でも楽しむことができるようになりました。

しかし、北海道では、「北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例（GM条例）」の制定時（平成17年3月）に、このような食用や飼料用には供さない遺伝子組換え作物の「栽培」を想定していなかったため、改正前の条例では、ご家庭で鉢植えの花きを楽しむ場合でも、道への申請をせずに栽培すると罰則の対象となっていました。

このため、道では、本年7月、GM条例の適用対象を、カルタヘナ法で承認された「食用、飼料用及び隔離ほ場における栽培」と整理し、北海道の食の安全・安心を守るための条例であることを明確にする改正を行いました。

【GM条例の改正について、詳しくはこちらをご覧ください▶▶▶】



お問い合わせ 農政部食品政策課 TEL.011-204-5427

# 道産食材のi 極上レシピ

プロの料理人による、北海道産の食材をもっと美味しく食べるレシピを紹介！



今回とりあげる食材は、「**にんにく**」!!  
実は今、北海道産にんにくの生産が増えているんです。



山内農園（北見市常呂町）  
山内英之さん

北見市常呂町の「ピンクにんにく」は、冬の寒さや乾燥の影響で、辛みや香りの強い、風味豊かなにんにくが育ちます。私たちも、収穫時期に疲れたときはにんにくを食べて元気をもらいます！



道内で主に生産されているにんにくは、皮も実のまわりも白い「**ふくちホワイト六片**」や「**ピンクにんにく**」などがあります。

「ピンクにんにく」の生産が盛んな北見市常呂町では、独自の栽培方法の確立やブランド化の推進をしながら、生産の拡大に取り組んでいます。



札幌プリンスホテル  
フランス料理 トリアノン  
調理長 真鍋貴幸さん

家庭でもつくりやすいレシピにしました！牛乳で煮込むのでにんにくの臭みも残りなくいですよ。ぜひつくってみてくださいね！

料理のレシピはハガキをチェック！



にんにくを思う存分味わうなら：「**シユクメルリ**」はどうですか？

山内さんからいただいたにんにくを持ち、いざ、シエフの元へ。美味しいレシピ教えてください！



「シユクメルリ」は、鶏肉をにんにくで煮込んだジョージアの郷土料理で「世界」にんにくを美味しく食べるための料理」と言われています。