



# 北海道の恵み味わおう

北海道の「恵み」を、最も味わうことのできる季節がやってきました。プロ野球日本ハムファイターズもリーグ優勝し、10月は実りの秋を迎えています。今回は収穫期の農作物や植物などを使った「おいしいもの」「体にやさしいもの」をテーマに、厳選して賞品をセレクトしました。ふるってご応募してください。



# 美味しくて優しい秋の実り

**逸品、名品をお楽しみください**  
 日本ハムの栗山英樹監督が札幌ドームで宙を舞うなど幸福な秋を迎えた。素材の宝庫でもある北海道は今まさに充実の収穫期。好天に恵まれた今年にはコマも当たり年となった。農林水産省北海道農政事務所によると水稲の柄概況は10月当りの予想収穫量が7割と、過去最高の収穫量だった05年に次ぐ豊作となることが多いと見られる。猛暑の影響でサケの不漁などもあったが、全体的にみると農作物などはおおむね好調のようだ。今回は共働学会新得農場の手

入るなど世界的な評価を受けている逸品北海道ワインなどをラインアップ。一方でロシアンな雰囲気の赤を見せつけているヒマリアンファームやD.L.A.C.E.「パスソルト」など知る人ぞ知る商品もセレクトした。もちろん農作のコメは北海道期待のブランド米「ゆめぴりか」も昨年に続き用意した。紅葉も楽しめ、柔らかなじゅうたんのような北海道の秋の景色を思い浮かべながら商品を選べば嬉しい。安らかな時間を過ごせると願っています。

**3人** **⑥マエダ企画 鮭キムチと数の子入りいかキムチ** (2セット、1680円相当)  
 北海道の大自然が育んだ野菜と北洋産アトラントニックサーモンが絶妙な調和を生み出している。この道30年の職人、こだわった自作。まるやかな辛さとしほのりした甘さが大雑大なる自然を感じる至高のキムチだ。一方、数の子入りいかキムチは店主の新作。評判の特製たれで本場韓国とは一味違う逸品に仕上げている。  
 提供=マエダ企画  
 問い合わせ ☎0123・76・9290。

**10人** **⑩中本ルリ子著 シングルママのパーフェクトごはん** (サイン入り、1000円相当)  
 北海道で活動する料理研究家、中本氏の料理本。札幌育ちの著者が北海道の食材などを使いながらおいしく、手早く、華やかな料理を紹介。レシピ以外に、やわらかな文章もリズムが良く心地がよい。2人の子育てを終った後、料理家となり、自分の経験も踏まえながら「シングルママを食で応援する」。8月末の発売後、地元札幌の大手書店のランキングで総合1位を獲得するなど、人気を集めている。  
 提供=経済界  
 問い合わせ ☎03・3506・1213。

**3人** **⑤北海道ワイン 2012おたる初しほり デラウエア キャンベルアール** (2本セット、1996円相当)  
 小樽市にある同社は、今年収穫されたブドウから醸造した「おたる初しほりワイン」を発売。生食用のデラウエア種とキャンベルアール種を醸造した生ワイン(非加熱処理)。フルーティーでありながら辛口に仕上げたので、北海道のおいしい食材を使った料理との相性も抜群だ。この時期だけの特別なおいしさを楽しんでほしい。  
 提供=北海道ワイン  
 問い合わせ ☎0134・34・2181。

**5人** **④新米 ゆめぴりか** (5kg、2400円相当)  
 北海道産米のエースと期待される「ゆめぴりか」。日本穀物検定協会が発表した平成22年度産、同23年度産の米食味ランキングで2年連続で最高位の特Aと評価された。天候にも恵まれた今年、これまでは上回る出来という。炊きあがりやモチモチ感があって軟らかく、甘みもある味わい。これまでの北海道米を超えるおいしさは、生産者が丹精込めて育てたたまもの提供=大藤農園 問い合わせはEメール(m,ohfujit@ac.auone-net.jp)

**2人** **⑩美水豚 北海道美産豚肉ロース&バラ焼きたたきセット** (5000円相当)  
 美幌町で66年間、畜産業を営む竹下畜産で育った豚を使用した。町を流れる美幌川は02年に清流水質日本一にも認定されており、オホーツク海にほど近い豊かな自然の中で飼育された豚の肉は、ピンク色で光沢があり、脂身は白く良好、赤身中にサシが多くバラスの取れた肉質だ。05年に東京の大手百貨店で開催された「元祖有名豚を使用した豚丼が2位に輝いている。提供=美水豚 問い合わせ ☎011・785・0855。

**5人** **⑨牧家 飲むヨーグルト** (500ml、525円相当)  
 伊達市近郊の酪農家で生産された新鮮な生乳を使用。独自の低温発酵による製法で誰もが驚くところとした口当たりだ。添加物を一切使わず、生乳のうまみを凝縮、酸味を抑えた優しい味わい。そのミルク感ほ1度飲んだら忘れられないどりピーターも多い。生きたまま腸に届くプロバイオティクス菌を配合し、おなかにもやさしい。今回はたっぷり楽しめる500mlサイズを提供。賞味期限は18日間(製造日含む) 提供=一牧家 問い合わせ ☎0120・130・733(平日 日午前9時~午後5時、土日祝日休)。http://www.bocca.co.jp/

**3人** **⑨D.L.A.C.E. パスソルト** (3種類パック、1890円相当)  
 北海道を代表する花と樹木をテーマとした3種類のパスソルト。「ラベンダー」「ハマナス」「白樺」の優雅な香りやバスタイムのリラックス効果を高められる。また、ソルトによる発汗作用で体内を活性化し、美肌へと導いてくれる。同ブランドは北海道が化粧品原材料の宝庫であることに着目。北海道産の原料として注目されている。提供=I C E 問い合わせ ☎03・3261・3256。

**5人** **②JAおとふけ 美酔人** (3本セット、2000円相当)  
 北海道の十勝平野で育まれた特産のニンジンから生まれた。東農大生産学部(網走市)から技術指導を受け、2年の歳月をかけて商品化に成功した。ニンジン本来の風味と甘みを生かした、酔やニンジンが苦手な人でも飲みやすい味わいが人気だ。味は「プレーン」「はちみつ」「ゆず」があり、運動後や風呂上がりに飲用(5倍希釈日含む) またそのまま調理などにも使える。一貫した生産出荷体制も完備、安心の品質がうれしい。提供=JAおとふけ 問い合わせ ☎0155・42・2131。

**7人** **⑧マルヨシ商店 焼酎 勇払原野 清酒・北のろまん 燗酒** (2本セット、1500円相当)  
 北海道の厳しい寒さが徹底された、樽前山の適度なミネラルを含んだ伏流水を使用し仕込まれたこだわりの逸品。焼酎の勇払原野は確かな味、すっきりした香りで飲み飽きない。清酒・北のろまん 燗酒は道産米「吟風」10%を使用、杜氏(とうじ)の技がさえる吟醸酒だ。この焼酎と日本酒の最高峰をセットにしてお届けする。提供=マルヨシ商店 問い合わせ ☎0144・33・0441。

**3人** **①共働学会新得農場 チーズ詰め合わせ** (3種、2700円相当)  
 78年に誕生した同農場は84年から本格的にチーズ作りを開始した。98年に「ラクレット」がオールジャパンナチュラルチーズコンテストの最高賞を獲得。その後も03年に山のチーズオリンピック第2回大会で銀賞、第3、5回で金賞を受賞し、世界で認知された。就労にハンディを強いられた人たちが受け入れてきた宮嶋望代表の経営姿勢に共感する声も多い。今回は「カマンベールタイプ笹ゆき」「ラクレット」「プチ・プレジール」と代表作を詰め合わせた。提供=共働学会新得農場 問い合わせ ☎0156・69・5600。

**5人** **⑦ニセコグリーンファーム オータムオーガニックベジボックス** (Mサイズ、1500円相当)  
 ニセコグリーンファームの秋の味覚がぎゅっしり。有機栽培した「じゃがいも」「かぼちゃ」「ニンジン」「トマト」などを詰め合わせたベジボックスだ。羊蹄山の麓から豊富に湧き出るきれいな水と澄んだ空気。「環境に配慮した理想の農業が実践できるのではないか」と誕生した農場が大地の恵みを届ける。提供=ニセコグリーンファーム 問い合わせはEメール(shop@nisekogreenfarm.com)