

上士別八十八屋



「上士別を元気に!美味しいお米を皆さんに!」

団体プロフィール

上士別地区の若手の米農家によって2013年に発足したグループ。
現在は30代から40代の9名で活動しており、それぞれお米を生産する傍ら、八十八屋で管理する田んぼでさらに美味しいお米を作るための研究を行っている。
2021年には蘭越町主催のお米のコンクール「米-1グランプリ」にて、出品した「ゆめぴりか」が金賞を受賞した。



後列左から 山下将史さん、水留大さん（代表）、中山義之さん、市川学さん（事務局）
前列左から 鈴木亮平さん、高貝友也さん、中島瑞樹さん、佐伯洋平さん



生育調査の様子

そのほかには自分たちで収穫したお米や他の地域のお米の試食会を開いたり、外部の講師を呼んでの勉強会や他の地域の田んぼの視察なども行ったりしています。

〇活動の内容について
月に一回必ず行っているのは生育調査です。稲の成長度合いや葉っぱの色の変化を確認したり、もみがいくつなっているか一つ一つ数えたり、根っこ長さなどを見たりして、稲が今どのような状態なのかを観察しています。その結果を踏まえて、この先どのようにお米を育てていくか都度メンバーで話し合いをして作業を進めています。

〇八十八屋を結成したきっかけ
今までお米のことを話し合える集まりがなく、米作りに関わる人同士で情報交換がしたいという声があったことがきっかけです。若手同士で集まれる機会を作ることで上士別を農業分野から盛り上げていきたいなと思い結成しました。

〇米-1グランプリで金賞を取るまでの道のり
八十八屋を結成してからずっと土作りに入力して活動してきました。良い作物を作るためには、土台となる土が良いものでないといけないからです。稲刈りが終わった後は、秋のうちに田んぼを耕す「秋おこし」という作業をして稲わらなどを微生物に分解してもらい、次の年も元気なお米が育つようにしています。

結成した当初、肥料が多すぎるとお米の粘りがなくなってしまうことから、肥料を全く入れないで美味しいお米を作ろうとしたことがありました。しかし、実際にできたお米は味が良くなり、収穫量も少ないという結果でした。このような試行錯誤を5、6年経て、秋に土を耕すときの方法や、使用する肥料の種類のほか、収穫のタイミング、精米するまでの調整方法などが確立されていきました。色々

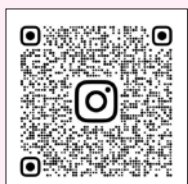
〇八十八屋で作っているお米「ゆめぴりか」について
上士別は昔からいいお米ができる土地だと言われています。天塩川が流れていて盆地になっていることが米作りに有利に働いており、「上士別のお米は美味しい」という人が多いです。八十八屋の田んぼは面積が小さいので、その分できるだけ手間を惜しまずにお米作りをしています。収穫したお米は大きい粒が多くて粘りがあり、食べ応えがあります。精米する前に食感の良いものだけを残すようにしているのも、いいところが詰まったお米です。

〇今後の目標について
美味しい食味のお米を作ることが大切に行っているのですが、将来は世界的に有名なお米の国際大会である「米・食味分析鑑定コンクール」で賞をとることが一番の目標です。また、八十八屋で得た知識や技術をメンバーそれぞれの田んぼにも生かしていくことで、みんなが様々なお米のコンクールで入賞できるように実力のある団体になりたいです。昔に比べると米農家も含めた農業経営者は少なくなっていますが、八十八屋での活動を通して若い農業者を中心に上士別全体が盛り上がり、地域活性化に繋がればいいなと思っています。

また、八十八屋の田んぼでは何でもチャレンジできるといのが強みだと思います。肥料を入れずにお米を作ってみるということも、成功するか失敗するか分からないので自分の田んぼではなかなかできることではありません。八十八屋での活動を通して一人ひとりの技術が少しずつ上がってきているのは間違いないことだと思います。

と試しながらコンクールに挑戦し続けた結果、2021年に金賞を受賞することができました。

〇八十八屋として活動を始めてよかったこと
農業者同士の横の繋がりが生まれ、情報共有できる場ができたことが一番大きいと思います。新規就農者だと最初のころは農協などで勉強する場はあるのですが、ある程度年数が経つとそうした機会はあまりありません。試食会や勉強会、他地域の田んぼの見学など機会があるのはとても大きいです。



Instagram



Facebook

SNSで
情報発信も
行っています

八十八屋のお米は
士別道の駅
「侍・しべつ」
で販売しています



2021年第10回米-1 グランプリ受賞の様子

韓国料理 ホン食

HOKKAIDO NAYORO

名寄でお店を 開いたきっかけ

自分が生まれ育った韓国や東京では、コンクリートの上で壁を見ながらコーヒーを飲む習慣が当たり前でした。名寄市内に住んでみて、自然を見ながらみんなで楽しむ場所をつくりたいと思いオープンしました。お店には日進駅を一望できる大きな窓があって、夜になると銀河鉄道のようにすごく素敵です。韓国からお客さんが来た時とても感動していました。



一番人気!



石焼きビビンバ

950円(税込)

直火で焼いた石鍋から香るレベルが違う旨味。あつあつお焦げも楽しみ! 名寄近辺の山で採れたワラビやピーズなど8種類の野菜が!

ホンさん自慢の味!



チヂミ

600円(税込)

外側はパリッ、内側はもちっとした食感がクセになる!

おすすめ!



トッポギ

700円(税込)

細長い韓国餅を甘辛いコチュジャンで炒め煮込んだ定番料理!

おすすめ!



チャプチェ

800円(税込)

ホンさん秘伝のソースで漬け込んだ牛肉を美味しく炒めました!

まだまだ他にも、本場韓国の料理があります。 定食や季節限定メニューもあります。 麴を使ったメニューも開発中。

韓国料理ホン

〒096-0066 北海道名寄市日進382-1 電話 01654-2-7800



- 営業時間
昼 11:00~14:00
夜 完全予約制(電話連絡でOK)
※不定休ですので
事前にご連絡ください。
- 座席数 約20席
- テイクアウトも承ります。



@HONG_NAYORO
Instagram



最寄り駅である「日進駅」が
お店の窓から見えます。



看板犬の「フルム」くん

■ゲストハウス日進では宿泊を受付しています。詳しくはお電話でお問い合わせください。

けんぶち絵本の里絵本大賞受賞作品

2013年 第23回受賞

『クロコダイルとイルカ』

作 トリアン助川 絵 あべ弘士

でっかいでっかいクロコダイル。
乱暴者で、なんでもであたりしだいに食べていましたが、
アヤカとなるイルカに出会い……。
クロコダイルとイルカは、剣淵町を舞台とした映画『じんじん』から
生まれた絵本。

乱暴者で海の子のみんなの嫌われ者クロコダイルが出会ったのは、かわい
いイルカの女の子。イルカを食べてしまったクロコダイルでしたが、ア
ヤカと名乗った彼女に心を奪われてしまいます。
もっと海のことを知りたいというアヤ
カに、必ず戻ってくることを約束させて
見逃してあげたクロコダイル。

周りの生き物はみんな逃げてしまい、
一人ぼっちでお腹も空いているけれど、
アヤカの微笑みを思い出せば、力が湧い
てきます。

ついにクロコダイルは待ちきれなくな
り、アヤカを追いかけて大海原へ。
来る日も来る日も泳ぎ続けるクロコダ
イルは、アヤカに会うことができるのか。
嫌われ者のクロコダイルの、淡く切な
い恋の物語です。



2014年 第24回受賞

『パンダ銭湯』

作 tuper a tuper a

【パンダ以外の入店は、固くお断りしています。パンダ銭湯】
パンダ銭湯、ここはパンダのためのお風呂屋さん。
パンダの親子が銭湯にやってくると、

「脱いだらちゃんとかごに入れろよ」「うん」
パンダが・・・脱ぐ？

どういふこと？ と思いながらページをめくると驚きの光景が！
あらあら、なんて思っていると・・・え！？そこも！？
驚きの連続の中、親子はお風呂へ。

お風呂では、お話をしたり、鼻歌を歌ったり、子どもが泳いだりとよ
くある銭湯の光景だけど、やっぱりどこかおかしくて笑いがこみ上げて
くる。

お話以外にも張り紙や売り物、お
風呂の中の小物などクスッと笑える
楽しいところが盛りだくさん。

私たちの知らないパンダの世界。
見てはいけないものを見ちゃった
ような、でも見ることで嬉し
いような、

そんなパンダの秘密を覗き見るこ
とができる、ユニークでユーモアた
つぷりな作品です。



超簡単クッキング

フィール編集委員 作

しいたけのチーズ入り肉詰め



【材料 (2人分)】

しいたけ.....6個
モzzarellaチーズ.....60g
豚ひき肉.....150g
塩.....小さじ1/4
片栗粉.....大さじ1
酒.....大さじ1
サラダ油.....大さじ1

【作り方】

- ① チーズをしいたけのサイズに合わせカット、しいたけの軸はカットしてみじん切りにする。
- ② 豚ひき肉に①でみじん切りにしたしいたけの軸と塩を入れ、練って6等分にする。
- ③ ②でできた種でチーズを包む。
- ④ しいたけの傘の裏側に片栗粉をまぶし、肉を詰める。
- ⑤ フライパンにサラダ油を引き、肉の面を下に中火で焼き、焼き色がついたら酒を入れ蓋をし、弱火で3分ほど蒸し焼きにする。

商品紹介

しもかわ産しいたけ



下川町の他、名寄市内などのスーパーでも販売されています。肉厚で食べ応えがあり、噛むと風味が広がる味となっています。

しいたけとチーズのベーコン巻き



【材料 (2人分)】

しいたけ.....4個
モzzarellaチーズ.....40g
ハーフベーコン.....4枚
酒.....小さじ1
塩こしょう.....少々
サラダ油.....大さじ1
パセリ (あれば)少々

【作り方】

- ① チーズはしいたけのサイズに合わせてカット、しいたけは軸部分をカットする。
- ② しいたけの傘の裏側にチーズをのせてベーコンで巻き、巻き終わりを爪楊枝で止める。塩こしょうで味付けをする。
- ③ フライパンにサラダ油を引き、先にしいたけの方を下にして焼く。両面を焼いたら酒を入れ蓋をし、弱火で3分ほど蒸し焼きにする。
- ④ お皿に盛り付け、刻んだパセリを散らす。

商品紹介

（焼きた牛舎モzzarellaチーズ



美深町の牛乳を生かし、無添加でお子様でも食べやすいあっさりとした味わいのチーズです。そのまま食べてももちろんおいしいですが、カプレーゼにも最適です。

事業承継、相続については、北星信用金庫にご相談ください!

定期積金キャンペーン実施中!

しんきん支援ネットワークに
ご相談ください。

社長交代は
いつ?

後継者は
誰に?

M&Aは
できる?

相談無料

株式はどうすれば...

将来が心配...

自社の株価や
相続税が気になる!

準備は何もありません。
まずは話を聞かせてください。
会社の「みらい」を、あなたの「おもい」を...

2024年
6月からは
無料相談会を
定例開催!

私たちが皆さまのご相談をお待ちしています。
是非お気軽にお声掛けください。



吉川 孝
理事・会長
・税理士
・中小企業診断士
・M&Aスペシャリスト
・税理士法人
日成コンサルティング

11年間の信用金庫経験や多様な中
小企業支援に取り組んだ豊富な経
験と熱い思いで、わかりやすいアド
バイスをいたします。



小川 孝二
代表理事
道北支所長
・中小企業診断士
・M&Aアドバイザー

19年間の信用金庫勤務の後は一
心に事業承継支援に携わり、年間200
件を超える相談者の声に丁寧に耳を
傾けてきました。



安藤 誠悟
理事
・弁護士
・弁理士
・弁護士法人
アンビシャス
総合法律事務所

相続、事業承継、M&A、労働問題
をはじめ数多くの法律問題に取り組
んできました。なんでもご相談下さい。



奥山 倫行
理事
・弁護士
・弁護士法人
アンビシャス
総合法律事務所

皆さまと共に、地域の宝である事業
の承継・存続・成長、そして地域の維
持・発展のために尽力します。



吉川 陽
理事
・税理士
・中小企業診断士
・税理士法人
日成コンサルティング

中小企業診断士・税理士として事業
の承継・相続支援業務に携わってきま
した。中小企業大学校や金融機関で
講師も務めています。



市村 亮
理事
・税理士
・税理士法人
日成コンサルティング

東京で修業後、地元北海道の中
小企業のためにUターン。お客様の声
に耳を傾け心を寄せ合いお手伝い
をさせていただきます。

heart to heart
しんきん支援ネットワーク

一般社団法人 しんきん支援ネットワーク 道北支所

Marriage
二人の未来への第一歩!
結婚資金に

Housing
愛する家族の笑顔が見たい!
住宅購入・
リフォーム資金に

Scholarship
わが子の道を広げてあげたい!
学資資金に

Travel
自分をスキルアップ、新しい世界へ!
海外旅行資金に

2024 Special
北星しんきんの定期積金
夢・100
100万円分の
夢見よう!

【契約例】毎月の掛金()は掛金総額及び適用金利 ※下記は掛金総額および掛金金額の例であり、詳細は本支店窓口または渉外係にお問い合わせ下さい。

10年[120回]	7年[84回]	5年[60回]	4年[48回]	3年[36回]
9,000円 (1,080千円)	12,000円 (1,008千円)	17,000円 (1,020千円)	21,000円 (1,008千円)	28,000円 (1,008千円)
適用金利 0.50%	適用金利 0.45%	適用金利 0.40%	適用金利 0.35%	適用金利 0.30%

お取扱期間: 令和6年5月7日(火)~令和7年3月31日(月)

※お取扱期間中であっても、募集総額に達した場合は取扱いを終了させていただきます。

商品のご案内	
■募集総額	募集総額15億円 ※お取扱期間中であっても、募集総額に達した場合は 取扱いを終了させていただきます。
■預入期間	3年・4年・5年・7年・10年の5種類
■ご契約期間	10年(掛金回数120回)9,000円以上 7年(掛金回数84回)12,000円以上 5年(掛金回数60回)17,000円以上 4年(掛金回数48回)21,000円以上 3年(掛金回数36回)28,000円以上
■掛金方法	集金、普通預金からの自動振替、店頭掛込
■お利息	適用金利/10年:0.50%・7年:0.45%・5年:0.40%・4年:0.35%・3年:0.30% (給付補てん金) お支払方法/給付補てん金は、満期日以降に一括してお支払いいたします。
■中途解約利率	当金庫所定の中途解約利率を適用させていただきます。
■税金	2013年1月1日から2037年12月31日までの間、お受け取りになるお利息に ついては、復興特別所得税が追加課税されるため、20.315%(国税15.315%、 地方税5%)の課税が課せられます。 ※マル優のご利用はできません。
■その他	満期日以降のお利息は、解約日にのける普通預金金利により計算します。 ※店頭に説明書をご用意しております。
■預金種類	定期積金(スーパー積金)

まごころ、せらり
北星信用金庫

※詳しくは、本支店窓口または担当までお問い合わせください。

●1面を担当して八十八屋の皆さん
からお話を聞かせていただきました。
た。おいしいお米を作るため日々奮
闘し、横のつながりを大切にしながら
技術を磨き、お互いに高め合ってい
ることが窺え、お米作りに対する
情熱も伝わってきました。
八十八屋さんのお米を食べてみよ
うと思います。お忙しいところ取材
にご協力いただきありがとうございます
(遠藤)

●2面を担当させていただきました。
今回は名寄の日進駅の向かいにある
「韓国料理ホン」へ取材に行っていま
した。私自身、名寄に住んで4年目
となるのですが、本格的な韓国料理
を食べられるお店が名寄にあること
は最近まで知りませんでした。
店主のホンさんが作ってくくださ
った本場韓国料理はどれも美味しく
て、メニューも豊富でしたので次回訪
れた際には、ビビンバに次いで人気な
サムゲタンを食べたいと思います!
お忙しい中、取材にご協力いた
だき本当にありがとうございます。
(松野)

●3面の簡単クッキングを担当させ
ていただきました。私自身料理が得
意ではないのですが、この2品はと
ても簡単に気軽に作ることができ
たので、皆様も是非下川産のいたけ
と(株)きた牛舎さんのチーズを使っ
て自分好みにアレンジして作ってみ
てはいかがでしょうか。
(清水)

編集後記

イベントカレンダー

●第55回名寄ヒヤシリジャンプ大会兼第62回北海道新聞社杯ジャンプ大会: 12月14日	●第38回全道ノルディックススキー競技大会: 12月28日(予定)	●第27回朝日ノルディックススキー大会: 12月下旬(予定)	●第42回クロスカントリー音威子府大会: 12月25日(予定)	●第55回名寄ヒヤシリジャンプ大会兼第62回北海道新聞社杯ジャンプ大会: 12月14日
●第40回吉田杯ジャンプ大会: 12月15日	●第51回しもかわアイスクヤンドルミュージアム: 2月8日(予定)	●第70回しべつ雪まつり: 1月上旬(予定)	●第46回音威富士大回転競技大会: 3月上旬(予定)	●第40回吉田杯ジャンプ大会: 12月15日
●第14回名寄コンバインドチャンピオン競技大会: 12月17日	●築城39年万里長城祭: 5月(予定)	●全日本スノーモビル選手権スキー大会: 2月上旬(予定)	●天皇杯第103回全日本スキー選手権大会: 3月12日(予定)	●第14回名寄コンバインドチャンピオン競技大会: 12月17日
●第43回名寄コンバインド大会: 12月18日	●しもかわクロスカントリー大会: 5月(予定)	●第42回朝日アルペンスキー大会: 2月下旬(予定)	●第37回音威子府ジュニアクロスカントリースキー大会: 3月23日(予定)	●第43回名寄コンバインド大会: 12月18日
●第30回クロスカントリー名寄大会: 12月21日(予定)		●あさひベタ雪まつり: 3月上旬(予定)		●第30回クロスカントリー名寄大会: 12月21日(予定)
●なよろ雪質日本一フェスティバル: 2月7日(予定)		●第24回あさひジュニアクロスカントリースキー大会: 3月中旬(予定)		●なよろ雪質日本一フェスティバル: 2月7日(予定)
●第41回ふれん冬まつり: 2月8日(予定)				●第41回ふれん冬まつり: 2月8日(予定)
●びふかウインターフェスタ'25雪灯籠まつり: 2月12日(予定)				●びふかウインターフェスタ'25雪灯籠まつり: 2月12日(予定)
●第27回美深白樺樹液香祭り: 4月下旬(予定)				●第27回美深白樺樹液香祭り: 4月下旬(予定)
●2025望の森さくらまつり: 5月(予定)				●2025望の森さくらまつり: 5月(予定)