

けんぶち
農力診断

絵本の里けんぶち町がお届けする

おいしい農業ブツク





旭川市より北へ約45km、

天塩川の支流剣淵川の流域に広がる剣淵町。

その面積の半分ほどを耕地が占める、

農業が盛んなまち。

夏季には高温と日照に恵まれる

気候的な要因や、剣淵川の氾濫と戦い

開拓してきた人々の苦勞があり、

剣淵の農産物は生まれるのです。

そして、そこには

「絵本の里 けんぶち町」ならではの

「味」がありました。

それでは皆様にご紹介しましょう。



Contents

- 04 ジャがいも
- 08 ジャがいも料理コンテスト優秀作品
- 10 かぼちゃ
- 12 ニラ
- 14 大豆・金時豆
- 15 肉じゃがコロッケ
- 16 剣淵米／純米吟醸酒じんじん
- 18 スードレ／ニラ醤油
- 20 トマトジュース・人参ジュース・しそジュース
- 22 はちみつ／いもだんご・韃靼そば茶
- 24 元気福みそ
- 26 剣淵産じゃがいもレシピ
- 28 絵本の館／道の駅
- 30 アクセスMAP
- 31 農産物カレンダー

剣淵町が生み出す味を味覚センサーを用いて “おいしさ測定”しました！

たとえば、

“毎日でも飽きないおいしさ”

“少量を、ゆっくり味わいたいおいしさ”

“箸が止まらないおいしさ”

そのおいしさには、ちゃんと理由があります。
食べ物の「味」を測る「味覚センサー」で、
正確で客観的な「味」を数値で表すことができます。



味覚センサーとは

ヒトの味覚は、数100~1000種類の化学物質を受容し、味をパターン認識または部分認識するため、その応答メカニズムは非常に複雑です。しかし、味覚センサーは、味に対して広域選択性を持つため、自身が味を判定し、対応の「味覚項目」に変換します。この独自の評価方法により、測定結果から味を数値化できるのです。



ホクホク食感のじゃがいも代表格 だんしゃくいも **男爵薯**

商品説明

剣淵町じゃがいもの主力品種男爵薯。

でんぶん量が多くホクホク感があるので、ポテトサラダやコロッケに向きます。



剣淵の味わいメッセージ
剣淵のシンボルの農産物、じゃがいも

米をはじめ、小麦や大豆、小豆、いんげん、各種の野菜など、多種多様な剣淵町の農産物の中でも、じゃがいもは開拓時代から剣淵町の農業はもろろんのこと、地域住民の生活を支えてきた重要な作物です。

剣淵町は上川北部ではじゃがいもの作付面積が一番。じゃがいもの栽培が盛んな上川管内でも、4番目に位置しています。

剣淵町の寒暖の差で育つじゃがいもは、道内の有名産地にも負けない美味しさがあります。また、姉妹都市があるベルギー共和国は、じゃがいもの原産地でもあります。

こうしたことから、平成25年度からじゃがいもを剣淵町の名産品と位置付け、「じゃがいものまち・剣淵」をPRする取り組みを行っています。



程よい甘みと滑らかな食感 キタアカリ

■商品説明

男爵薯をルーツに持つので、ホクホクした食感。黄色味があった身は滑らかで甘みがあり、素材の味わいを生かしたポテトサラダなどに向きます。

バランスと濃厚さ、品種で際立つ個性

- 1 同じ町内産でも品種によって味わいが異なる。
- 2 男爵薯は、じゃがいもの代表格。どのような調理法にも向く。
- 3 キタアカリはうまみが強く、全体的に力強い味わい。

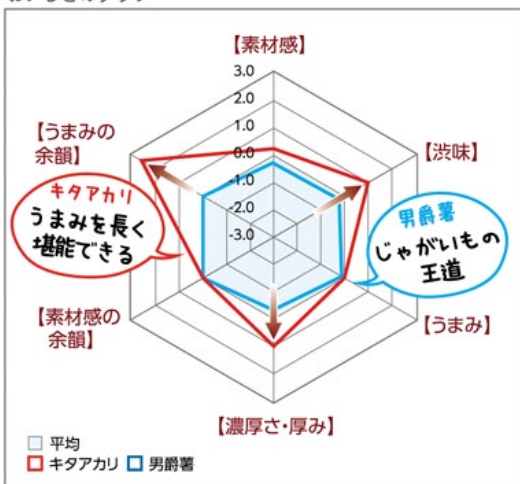
※「男爵薯」、「キタアカリ」の他にも多くの品種を栽培しています。

生産者情報

JA北ひびき
剣淵基幹支所

〒：剣淵町仲町36-5
☎：0165-34-2011

おいしさのグラフ



私たちが愛を込めています！

剣淵のじゃがいも育て人

剣淵町の主力作物であるじゃがいも。「もっと美味しいものを」「もっと楽しいものを」という生産者の想いが一つ一つの実に込められています。

剣淵町南桜町1420 付近の風景

実直なこだわりで 大手菓子メーカーの原料に

じゃがいも生産者 佐藤 宏和さん

「剣淵町のじゃがいもが美味しい」のには理由があります。他の地域と同じように輪作物の一つですが、近くに牧場がないため堆肥が入りにくく、代わりに緑肥としてえん麦やヒマワリを育て、鶏糞を混ぜた有機肥料を使い、毎年土壌診断をしています。また、剣淵町は剣淵川に沿って広がる平坦地と、それを囲む丘陵地のため土の質がさまざま。水田が

作りにくく主食がじゃがいもだったことから、栽培が盛んになったといわれています。長年受け継がれてきた生産者の努力とこだわりが、「美味しく当たり前」の品質を保っているのです。こうした質の高さと安定した収量が得られることから、大手菓子メーカーのポテトチップの原料としても栽培しています。



佐藤 宏和さん

難しい少量多品種にあえて挑む

「42種類のじゃがいもを生産」

株式会社 けんぶちVIVAマルシェ



インカのめざめ、シャドーク
イン、グラウンドペチカ（通
称…デストロイヤー）、ノーザン
ルビー、シエリー…。約42種類
ものジャガイモの詰め合わせ
をつくっているのは、「軽トラ
マルシェ」で全国を駆け回る
若手農業者団体「株式会社け

んぶちVIVAマルシェ」です。

皮の色はもちろん、中も色が
それぞれに異なり、食べても味
や食感がまったく違います。

「消費者と生産者が一緒に農
業を楽しむ環境を作ろう」と

平成23年から始められた軽ト
ラマルシェが発展し、設立され
た会社がけんぶちVIVAマ
ルシェ。じゃがいものみならず、

少量多品種のさまざまな野菜
を軽トラに積み込んで販
売しています。今では道外から
の来店依頼を受けるほどの知
名度があります。次の世代を

担う農業者たちに農業の魅力
を伝えるために、今日も軽ト
ラは走ります。



代表取締役 高橋 朋一さん

モットーは「中味で勝負！」

畑のがんこもの
組合のみなさん

「がんこもの組合は、剣淵
町で有機栽培（有機JAS規
格）、特別栽培に取り組む生
産者組織です。昭和63年無農



畑のがんこもの組合

薬栽培について試作研究を行
い、平成元年に町内の7戸の
生産者によって設立されまし
た。平成5年には「畑のがんこ
もの」を商標登録、平成13
年有機栽培認定取得。現
在は組合員6戸、準組合員
2戸、員外3戸の、合計11
戸の生産農家により生産、
販売を行っています。

栽培する作物は、豆類、
じゃがいも、玉ねぎ、かぼ
ちゃ。これらの手塩にかけて
育てられた野菜は、左記の
FAXによる通信販売で購
入することができます。

問合せ・注文

中味の勝負
畑のがんこもの組合。

住：剣淵町西岡町1245
☎&FAX：0165-34-3303



じゃがオムレツ

じゃがいもと玉ねぎをたっぷり使い、
野菜の甘みが味わえます。

■材料 4人分

じゃがいも	中3個	長ねぎ	適量
玉ねぎ	1個	砂糖、塩、胡椒	適量
ベーコン	6枚	※お好みで、しめじ、ニラなど、季節の	
卵	4個	野菜をいれても美味しい	
トマトケチャップ	適量		

■作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて6~8mmくらいの厚さの輪切りにし、ラップをかけてレンジで3~4分加熱。玉ねぎは薄切り、ベーコンは3cm幅くらいに切る。
- ②フライパンに油をひいて、ベーコンを並べ、①のじゃがいもと玉ねぎを重ねる。ふたをして弱火で蒸し焼きにする。
- ③卵をときほぐし、砂糖・塩・胡椒を加え好みの味付けにする。卵を②に回しかけ、再びふたをして弱火で焼く。
- ④お好みの固さになったら火を止め、皿に盛り付ける。ケチャップをかけ、みじん切りにした長ねぎを散らす。

■作者の声

季節の野菜を使い、バランスよく栄養を取れるようレシピを考えました。
野菜たっぷり、ボリューム満点です。

剣淵町民の力作が勢ぞろい
じゃがいも料理コンテスト
 優秀作品
 剣淵町内で開催された、町民によるじゃがいも料理のコンテスト。
 数ある力作の中から、美味しさと獨創性に優れた2作品を紹介します。



ポテトグラタンの卵包み

ポテトグラタンを巾着状の卵焼きで包んだ、
手の込んだ一皿です。

■材料 4人分

じゃがいも ……………4個 (大きい場合は3個)	豚ひき肉 ……………200g	片栗粉…………… 適量
バター …………… 大さじ2	玉ねぎ……………1個	ケチャップ …………… 大さじ3
牛乳 ……………70cc	三つ葉……………16本	ソース…………… 大さじ2
ホールコーン お好みで50~100g	とろけるチーズ…………… 適量	塩・胡椒…………… 適量
	卵 ……………8個	

■作り方

- ①.じゃがいもの皮をむき、1.5cm角のさいの目に切り、アク抜きしてからゆでる。
- ②.柔らかくなったら湯を捨て、じゃがいもを粗くつぶし、バター、牛乳、コーンを加えて混ぜ合わせ、塩・胡椒で味を整える。
- ③.フライパンに油をひき、みじん切りにした玉ねぎを炒め、火が通ったらひき肉を加え、ケチャップとソースで味を整える。
- ④.②の半分を耐熱皿に敷き詰め、その上に③を重ねる。さらに②の残り半分を重ねる。
- ⑤.④の上にとろけるチーズを適量のせ、180℃のオーブンで5分焼く。トースターでも可。
- ⑥.卵を1個溶き、水溶き片栗粉を適量加えてフライパンで薄焼きにする。これを8枚作る。
- ⑦.⑤の1/8の量を⑥の卵焼きで包み、巾着型に整え、ゆでた三つ葉を飾りつける。

■作者の声

子どもの食欲をそそるように、見た目にかわいい料理を目指しました。
取り分けやすいので、パーティなどでも活躍します。

味わいの詰まったホクホクな美味しさ かぼちゃ



商品説明

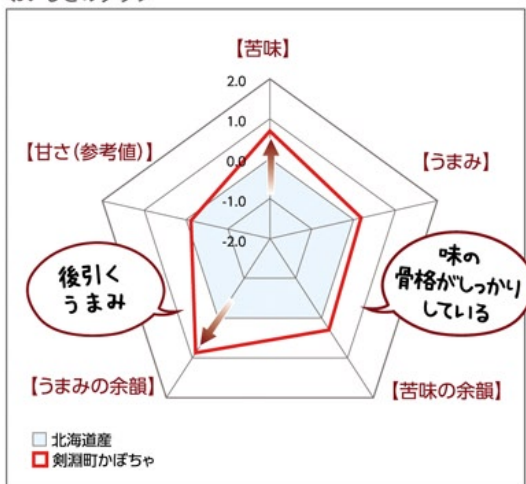
剣淵町の豊かな大地と、生産者のたゆまぬ努力と手間ひまによって育てられるかぼちゃ。ホクホクでほんのり甘みが乗っているのが大きな特徴です。

食べ飽きない控えめだけどしっかりした味わい

- 1 ずっしりと重厚な味わい。
- 2 粉質の果肉はきめ細かく、ほっくりした食感。



おいしさのグラフ





堆肥を基本に土を作り、栽培される剣淵町のかぼちゃ。



大地の会メンバーのみなさん

生産者情報

剣淵・生命を育てる 大地の会

〒： 剣淵町仲町40-1
☎： 0165-34-2996

取扱農作物：

かぼちゃ、じゃがいも、大豆、
人参、スイートコーン、玉ねぎ

剣淵の味わいメッセージ 胸を張って子どもに食べさせられる作物を

農薬や化学肥料をできるだけ使わない有機栽培を実践する生産者が集まってできた「剣淵・生命を育てる大地の会」。平成2年の設立当初は、

今では一般的になっている有機JASの制度が整っておらず、「野菜を腐らせたり、虫に食われたり、失敗だらけ。試行錯誤して生産が軌道に乗って、有機JASの制度が後から

ついてきた形です」と語るのは、同会代表の木下芳美さんです。

安心・安全な野菜を育てる根底にあるのは、「子どもたちの将来のため」という考え方。これは、絵本によるまちづくりを進める剣淵町の理念とも通底しています。「安心・安全なものを作るのは当たり前。そのうえで、味の良さを目指しています」と木下さんは話します。健康な農産物は、健康な土地から生まれることから、必然的に有機栽培に行き着く、というわけです。



彩りニラ

名産地にも引けをとらない美味しさ

■商品説明

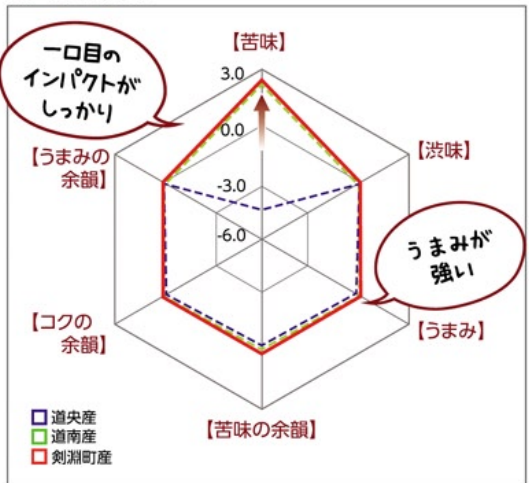
切り口から水が滴るほどの新鮮な朝採りのものは、夏になると道の駅などに出回ります。

力強くうまみが濃い

- ① ニラらしい味わいが強い。
- ② 濃いうまみが味わえる。
- ③ 柔らかく香りが強い。



おいしさのグラフ





丁寧に皮をむき、良質な製品に仕上げます。



JA北ひびき剣淵基幹支所ニラ部会のみなさん

「農家の母さん」の手仕事に光る

剣淵でニラ栽培を行っているのは22戸、メインは米作りというお宅が多く、25年ほど前に上川農業改良普及センターの指導により、副業（奥さん達のお小遣い作り）として始まりました。剣淵のブランド「彩りニラ」は低農薬で柔らかく香りが強いのが自慢です。

7月初旬に植えた苗は翌年には十分に生育し、1シーズンで3〜4回収穫することができます。刈り取りは早朝の3時半ころから始まり、朝露が残っているうちに終わります。ニラの生産は今も女性主導で行われており、採れたて新鮮なものが夏は毎朝道の駅に並びます。「集められたニラを1本1本丁寧に皮むきするのがたいへん。それでもお金を積み立ててみんなで旅行へ出掛けるのが楽しみです」。

生産者情報

JA北ひびき 剣淵基幹支所

〒：剣淵町仲町36-5
☎：0165-34-2011



大豆本来のうまみが際立つ 大豆&金時豆

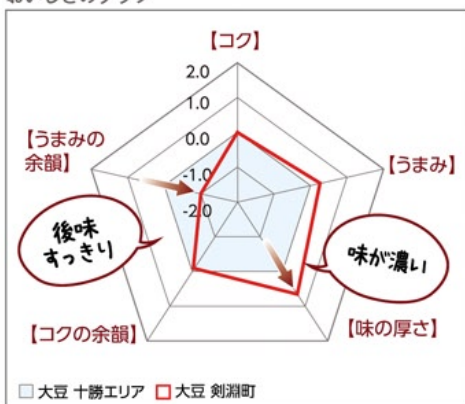
■商品説明

剣淵町の主要農産物、一番の作付面積を誇る大豆。
多くの生産者が、大豆、金時豆、小豆といった豆類を栽培しています。
寒暖差が美味しい豆を育てます。

大豆 大豆本来の味を楽しめる

素材由来と思われるコクとうまみにより、しっかりとした大豆の味わいが感じられる。

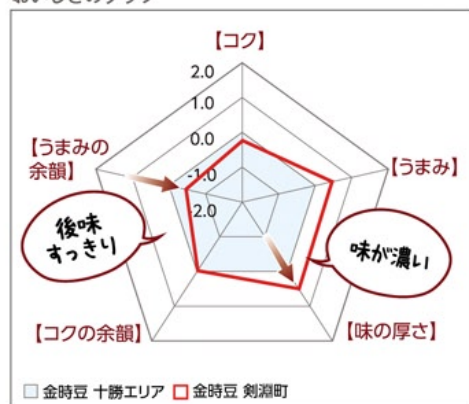
おいしさのグラフ



金時豆 コクがあり余韻が持続する

口に入れたときの印象がやや強く、ほどよいコクの余韻が楽しめる味わい。

おいしさのグラフ



生産者情報

JA北ひびき 剣淵基幹支所

〒: 剣淵町仲町36-5 ☎: 0165-34-2011



■商品説明

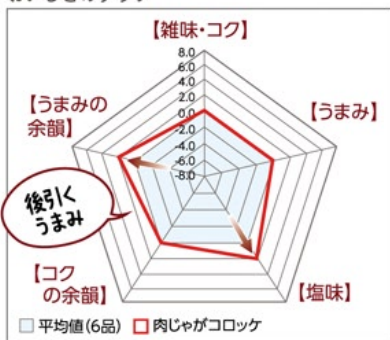
農家のお母さんグループ「ひまわり会」が自分たちで育てた野菜を原材料に、素材を生かした加工食品づくりをしています。肉じゃがコロッケのほか、かぼちゃコロッケ、いもだんご、かぼちゃだんごも販売しています。

剣淵産じゃがいものうまみを味わえる 肉じゃがコロッケ

うまみをしっかり 味わえる

- 1 すっきりした味わいの中に後引くうまみを楽しめる。
- 2 剣淵町のじゃがいもの味わいを生かすため、1個1個手作りにしています。

おいしさのグラフ



剣淵の味わいメッセージ
手作りで剣淵の味わいを
詰め込みました

ホカホカのコロッケをぜひどうぞ！
剣淵自慢のじゃがいもとかぼちゃが材料のコロッケは1個1個が手作りで。町営の加工施設「ふるさと館」にひまわり会の女性6人が集まり、1回で2,000個も作ります。町のイベントには必ず出店しているほか、普段は道の駅やお隣り土別市のJA北ひびき直売所でも買うことができます。人気の商品です。卵は使用せず、じゃがいもは男爵薯をメインにキタアカリをブレンド、かぼちゃは栗将軍と栗大将をミックスしているのでとっても甘く、ホクホクした食感が楽しめます。冷凍パックは3個入り、5個入りがあり、お土産としてもおすすめです。

生産者情報

ひまわり会

〒：剣淵町東町523
☎：0165-34-3174



剣淵米

甘みとみずみずしいツヤが自慢

商品説明

(左)武山農園産のななつぼし
(右)新見ファーム産のゆめぴりか



品種によって個性が現れる

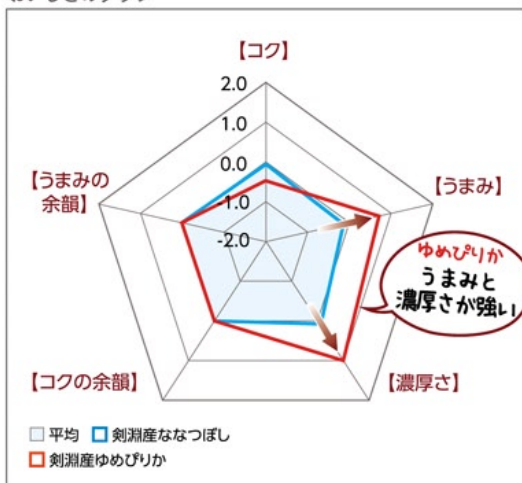
① 剣淵産の同2品種はうまみと濃厚さを強く感じられる味わい。

生産者情報

剣淵町稲作振興会

住：剣淵町仲町36-5
☎：0165-34-2011

おいしさのグラフ





剣淵の味わいメッセージ
**すべてのお米が一等米！
 徹底管理で品質を保つ**

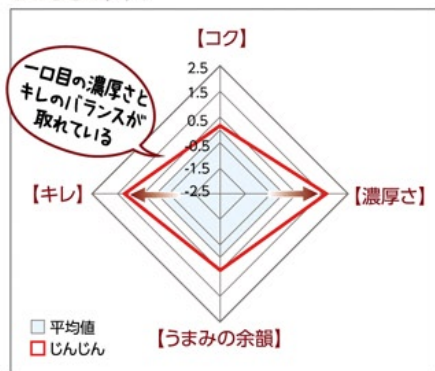
肥沃な大地に天塩川水系の良質な水が注ぐ水田、寒暖の差が大きい気候が、甘みと旨みを感じる良質な剣淵米を育てます。

剣淵町の米づくりでは、品質を保ち一定の生産量を確保するために、稲作振興会や農業改良普及センターが徹底した管理を行い、生産者は共通のマニュアルに基づき栽培。これにより「農薬の使用が抑えられ、トンボやカエルなどの生き物が元気に動き回る田んぼで健康なお米が育つ」と米生産者の新見輝行さんは話します。

しっかりした味わいと 持続するうまみ

- ① 骨格はしっかりしながらも、重くない飲み口。
- ② うまみの余韻に加え、まるやかさが後から感じられる。

おいしさのグラフ



■商品説明

剣淵町で栽培された酒米を使用し、小樽市の田中酒造で醸造される「じんじん」。町内の酒飯店や道の駅等で販売。

生産者情報

剣淵地酒造り研究会

〒：剣淵町仲町3-8
 ☎：0165-34-3311 (剣淵町農業振興センター)

純米吟醸酒「じんじん」



純米吟醸酒「じんじん」には、剣淵町産の酒米「慧星」を使用。映画「じんじんの舞台になったことを記念して誕生した辛口の地酒で、剣淵町内の酒販売店での販売や飲食店で提供され、1年目は町内だけで完売するほどの人気でした。平成29年には、純米大吟醸を醸造する予定です。



キタアカリ

かぼちゃ

ケール

シシリアンルージュ

ビーツ

スープにもなる 野菜たっぷりドレッシング スードレ

■商品説明

剣淵産じゃがいも・かぼちゃ・トマト等を使用した「ドレッシング」にも「スープ」にもなる、ちょっと贅沢なドレッシング。

スードレビーツ

さっぱりとした中に
確かな素材感

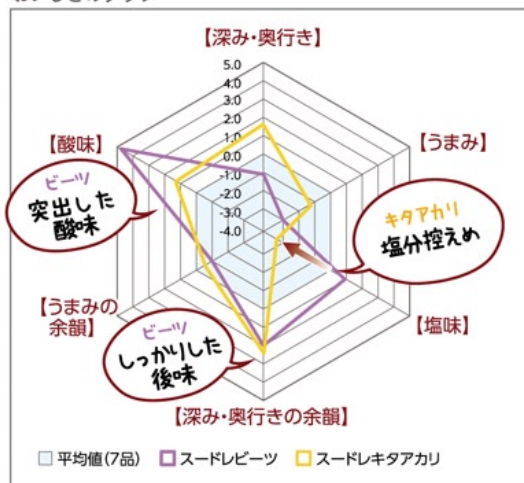
- ① 酸味が強めでさっぱりした味わい。
- ② しっかりした後味で素材感が際立つ。

スードレキタアカリ

素材を引き立てる
穏やかな味わい

- ① 塩味が抑えられ、穏やかな味。
- ② 味のバランスが良く、角のない柔らかな味わい。

おいしさのグラフ



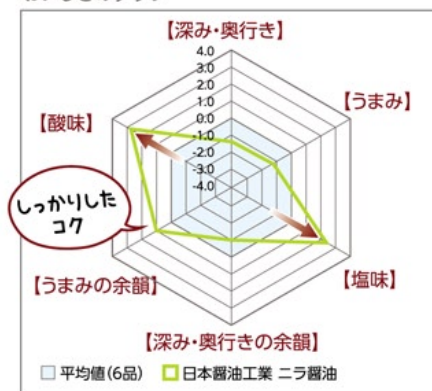
■商品説明

剣淵町内で栽培したニラを加工した醤油。
ニラの風味が感じられ、卵かけご飯と
相性バツグン！

重厚な味わいの中に
うまみがジワリ

- 1 一口目のインパクトが強く、徐々にうまみが広がる。
- 2 後味もしっかり。

おいしさのグラフ



生産者情報

株式会社
けんぶちVIVAマルシェ

〒: 剣淵町仲町16-1
☎: 0165-26-7120

ニラの風味が際立つ万能調味料

ニラ醤油



ネギ塩だれ

剣淵の味わいメッセージ
農業から生み出した加工品。まちの将来に繋げたい

「スードレ」は株式会社けんぶちVIVAマルシェのメンバーが育てた野菜で作った、スープにもなるドレッシングで、「野菜で野菜を食べる」ことがコンセプト。濃厚な野菜の旨みが食材の美味しさを引き立てます。現在、5種類のスードレの他、人気の姉妹品の「つがニラ醤油」です。一次加工は町内の障がい者支援施設「剣淵北の杜舎」が行っています。地元のお店や商工会との結び付きを作り、地域産業の元気に繋げることが株式会社けんぶちの目的です。



株式会社けんぶちVIVAマルシェ
新見 輝行さん

「スードレ」は株式会社けんぶちVIVAマルシェのメンバーが育てた野菜で作った、スープにもなるドレッシングで、「野菜で野菜を食べる」ことがコンセプト。濃厚な野菜の旨みが食材の美味しさを引き立てます。現在、5種類のスードレの他、人気の姉妹品の「つがニラ醤油」です。一次加工は町内の障がい者支援施設「剣淵北の杜舎」が行っています。地元のお店や商工会との結び付きを作り、地域産業の元気に繋げることが株式会社けんぶちの目的です。



剣淵産トマトを町内でジュースに加工 夢みるトマト

商品説明

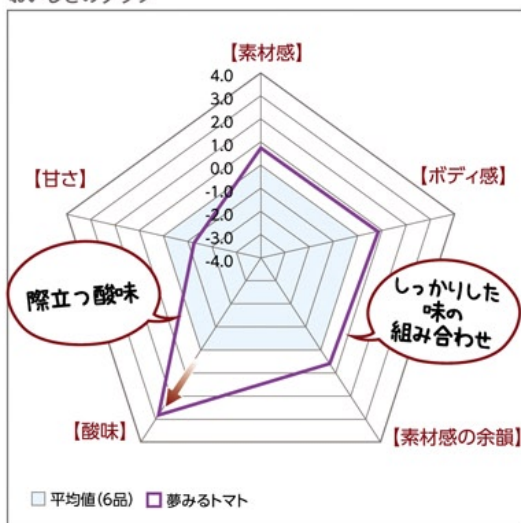
剣淵トマトジュース生産組合が手がける3商品。右から「夢みるトマト」(トマトジュース)、「にんじんジュース」、「しそジュース」(しそジュース)

爽やかで濃厚、トマトの素材感が生きる

- 酸味の強さが特徴的。トマトの爽やかな風味が広がる、素材の持ち味を活かした味わい。
- 塩味・苦味・うま味がしっかりしており、濃厚な味わい。



おいしさのグラフ





剣淵町の大地の恵みを受けて、美味しく育ったトマトの味わいをそのまま閉じ込めたのが夢みるトマトです。



剣淵の味わいメッセージ

収穫時期以外でも、野菜を美味しく摂ってほしい

トマトジュースは、生のトマトの美味しさにできる限り近づけたいと、できるだけ農業を使わずに育てた完熟の実だけを使用。しそジュースにはオリゴ糖とクエン酸を加え、にんじんジュースはにんじん嫌いな子どもでも味わえるように、専門家のアドバイスを受けてリンゴやレモンも加えています。剣淵トマトジュース生産組合にあるのは、「野菜を美味しく摂ってほしい」という思い。トマトもにんじんも紫蘇も冬には採れなくなってしまう野菜ですが、その時期にはジュースが代わりになるように、と下田さんたちは

考えます。だからこそ、余計な添加物を使わず、かつ飲み続けることができる美味しさを追求しています。トマトジュースの生産は町内の障がい者支援施設「剣淵北の杜舎」に委託しています。

じつは、これは全国的に注目される「農福連携」。農業は担い手不足、障がい者は就労場所が少ない、賃金が低いという状況にあります。この課題を解決する方法の一つとして注目されているのが、「農業」と「福祉」を結びつけた取り組みなのです。



剣淵トマトジュース生産組合の下田秀樹さん

生産者情報

剣淵トマトジュース 生産組合

〒： 剣淵町元町275
☎： 0165-34-3010



個性が際立つ、採れたての蜂蜜

国産純粋はちみつ

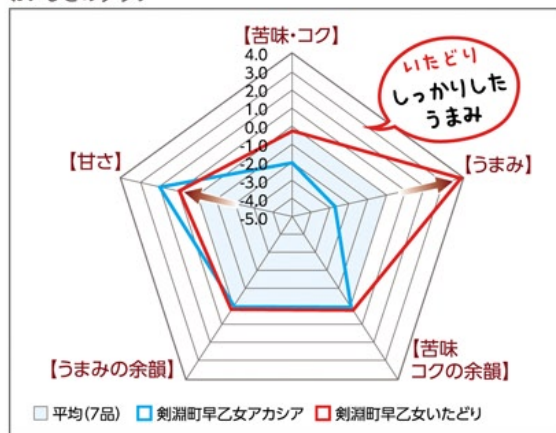
商品説明

ハチが蜜を集める花の種類によって、見た目も味わいも大きく異なる。
写真中央「アカシア」、右「たんぽぽ」、左「いたどり」

種類によって 際立つ個性

- 「アカシア」は、しっかりとした甘さがあり、穏やかな味わい。
- 「いたどり」は、しっかりとした甘さの中にも、うまみやコクがあり、厚みのある味わい。

おいしさのグラフ



生産者情報

早乙女養蜂場

住：剣淵町仲町32-10
☎：0165-34-2656



早乙女昇隆さん

剣淵の味わいメッセージ
味の秘密は蜂への愛情
祖父の代から養蜂を営む早乙女昇隆さん。アカシア、いたどり、たんぽぽ、シナ、百花蜜と5種類ある定番商品のうち、珍しいのが黒蜜のような色合いのいたどりの蜂蜜。「養蜂のシーズンの終わり、9月上旬に採れるのがいたどりの蜜です。少し酸味があって、ミネラルが豊富に含まれているといわれています」。30〜40万匹のミツバチにストレスをかけないよう、丁寧に飼育されているのが伝わるような、フレッシュな味わいを感じられます。

自ら手間をかけて有機栽培に取り組む いもだんご& だつたんそば茶



剣淵の味わいメッセージ

素材の持ち味で勝負する
シンプルなもの

「いもだんご」と「だつたんそば茶」は障がい者支援施設「剣淵北の杜舎」の農場で有機栽培された素材を使った商品（減収年を除く）。いもだんごの原料となるじゃがいもは、男爵薯とキタアカリの2種。それに片栗粉を加えたのみ。「材料がシンプルなものだけに、剣淵のじゃがいもそのものの甘みが味わえると思います」と職員の竹田正輝さんは話します。真空パックで販売されていて、常温で持ち運べるため、おみやげとして利用しやすいのもポイント。

だつたんそば茶は、だつたんそばの実を煎ったもの。香ばしくほのかに甘みのあるそばの風味が楽しめます。

商品説明

いもだんご、だつたんそば茶。
道の駅「絵本のりけんぶち」(剣淵町東町2420)と
喫茶らくがき(剣淵町緑町15-3 絵本の館内)で販売中。

生産者情報

社会福祉法人
剣淵北斗会
障がい者支援施設
剣淵北の杜舎

〒： 剣淵町西原町2639
☎： 0165-34-2466

農家の母さんが心を込めて手ごね 元気福みそ



■商品説明

平成14年には北海道味噌品評会から市販品粒みそ部門の最優秀賞にあたる「北海道味噌醤油工業協同組合理事長賞」を受賞した元気福みそ。原料が白大豆と青大豆の2種類あり。

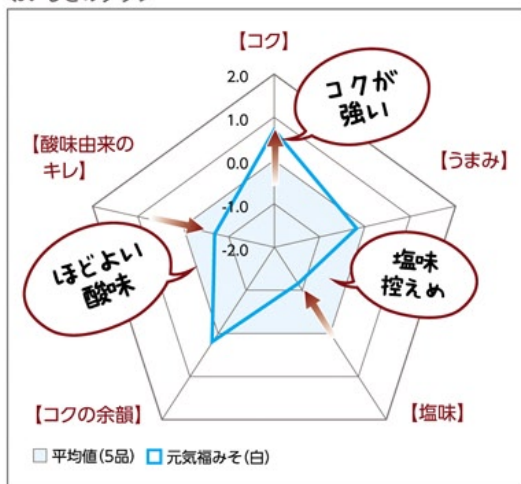
やさしい味わいを支える力強いコク

- 1 コクが強い。
- 2 塩味が控えて、やさしい味わい。



元気福みそを使ったおかず味噌もラインナップ。

おいしさのグラフ





1年で仕込む味噌の量はこの大きな樽で17俵。1年間の熟成期間中に、数度かき混ぜて仕上がりを均質にします。

町営の食品加工施設「食のふる里館」で福有会の商品が作られています。



「剣淵町特産の漬物を作ろう」と町内の農家の主婦10人で結成された福有会。平成10年から作られている元氣福みそは、町内産の特別栽培の大豆(青大豆は福有会のメンバー自ら栽培)と特別栽培米の自家製麹が原料。ゆでた大豆を機械にかけず、手でこねるのが大きな特徴です。「手こねだと、味噌に粘りが出て、味もまろやかになる気がするんです」とは、同会代表の有坂加代子さん。1年の熟

剣淵の味わいメッセージ
手作りの加工品を町の特産品に

成を経て出来上がった味噌は、みなさんの手の温もりが伝わるような優しい味わいがします。

生産者情報

剣淵町
特産研究グループ
福有会

〒：剣淵町仲町3-8
☎：0165-34-3311
(剣淵町農業振興センター)



福有会のみなさん



剣淵産じゃがいもの美味しさを最大限に引き出すレシピを、食のプロから伝授してもらいました。

剣淵産じゃがいもレシピ

鶏肉とじゃがいものグラタン

じゃがいもと鶏肉をオーブンで焼き上げます。
うまみを吸い込んだじゃがいもが美味！

■材料 4人分

鶏肉(もも肉)	2枚	バター	50g
サラダ油、塩、胡椒	適量	鶏のコンソメ	大きさ1と1/2
玉ねぎ	500g	水	500cc
にんにく	2かけ	タイム	適量
じゃがいも	1kg		

■作り方

- ①. 鶏肉は一口大にカットして、塩、胡椒しサラダ油をひいたフライパンで両面焼く。
- ②. 鍋の中に、バター、にんにくのみじん切り、玉ねぎのスライスも加え炒める。
- ③. じゃがいもの皮をむき、薄くスライスし、塩をふり軽くもみ、水分をとる。
- ④. オープン皿に薄くバターをぬり、混ぜ合わせた2と3を半分入れ、1をその上のにせ、残りの半分をのせる。
- ⑤. 水と鶏コンソメを混ぜ、4の上から流し入れ、タイムの葉をのせる。
- ⑥. 220℃のオーブンで45分間焼く。



ハーブとたらこ風味のじゃがいも

たらこ風味とハーブ風味のじゃがいもに、
トマトクリームソースを添えて召し上がれ。

■材料 2人分

じゃがいも	4個	パセリ	大さじ1
生クリーム	大さじ3	トマトジュース	200cc
たらこ	20g	生クリーム、塩、胡椒	適量
ベーコン	15g		

■作り方

- ①. じゃがいもを丸ごと230℃のオーブンで30分焼く。
- ②. ①のじゃがいもを縦半分カットして、スプーンで中をくりぬき皮は器に使用する。
- ③. ②のくりぬいたじゃがいもをフォークでつぶし、生クリーム、塩、胡椒で味を整える。
- ④. ③の半分にたらこを混ぜ、残りの半分にはベーコン、パセリのみじん切りを加える。
- ⑤. ②のじゃがいもの皮に④をそれぞれ入れ、じゃがいもの皮でふたをする。
- ⑥. 鍋にトマトジュースを入れ火にかけ、生クリーム、塩、胡椒で味をつけソースを作る。⑤にソースをかけて完成。

Ai クッキングスクール 北嶋 愛さん

フランスの調理学校や5つ星ホテルなどの修業を経て、札幌市内で「Ai cooking salon アイクッキングスクール」を主宰。商品開発、出張講師、企業研修講師、料理・菓子撮影、ケータリング企業シェフ、食空間コーディネーター、調理技術指導も務める。

☎ : 011-731-0871



施設情報

絵本の館

住： 剣淵町緑町15-3 開： 10:00~17:00

休： 水曜、年末年始、
蔵書点検などの特別休館日

料： 無料 ☎： 0165-34-2624



絵本の世界が広がる剣淵町のシンボル

絵本の館

蔵書約7万冊を誇る、絵本を中心とした図書館。靴を脱いで絵本を閲覧できる「えほんのへや」をはじめとして、木のボールプールなど子どもが楽しめる仕掛けがたくさんあります。絵本原画展、読み聞かせ、絵本づくり、親子教室など、絵本に関わるさまざまな活動も。剣淵町産野菜を使った軽食やジュースを提供し、地場産品の販売コーナーも備えた「喫茶らくがき」も併設しています。

「絵本の館」と道の駅、剣淵町を象徴する2つの施設を紹介します。

剣淵町は

絵本のまち

剣淵町が「絵本の里」づくりの活動を始めたのは昭和63年のこと。まちの若者たちが「けんぶち絵本の里を創ろう会」を結成、絵本を題材にまちづくりを始めました。そのユニークな取り組みが、マスコミで取り上げられ、「絵本の里けんぶち」の名が全国に広がっていきました。

平成16年に新しくオープンした「絵本の館」が、絵本の里づくり活動の拠点施設。ここでは、約4万冊もの世界中の絵本が収蔵され、全国への貸し出しも行っています。

絵本の持つ温もりと優しさが、住民の心を繋ぐまち。一度訪れて、その世界に触れてみてください。



施設情報

道の駅
「絵本の里けんぶち」

所在地： 剣淵町東町2420
開： 5月～10月 9:00～18:00、
11月～4月 9:00～17:00
休： なし ☎： 0165-34-3811

まちの魅力を凝縮。剣淵の旅はここから
道の駅 絵本の里けんぶち

剣淵町の特産品の販売、地元素材を活用したメニューを提供するレストランや農産物直売所、そしてもちろん絵本のコーナーも。剣淵町の魅力が1カ所に集まった、まちの「顔」となる施設です。

剣淵町へのアクセス



1 飛行機

東京	旭川	約1時間40分
東京	千歳	約1時間30分
名古屋	旭川	約1時間45分
名古屋	千歳	約1時間35分
大阪	千歳	約1時間50分

(航空会社によっては時間に多少の開きがありますので詳しくは時刻表をご確認ください。)

2 JR

新千歳空港駅 — 札幌駅

JR 千歳線 (「快速エアポート」利用の場合、約40分)

札幌 — 剣淵

JR 函館線、宗谷本線 約2時間～約2時間30分

(電車の接続の関係で、上記の移動時間を大幅に越える場合があります)

3 都市間バス(中央バス)

高速名寄号 札幌駅前ターミナル — 剣淵道の駅 約3時間

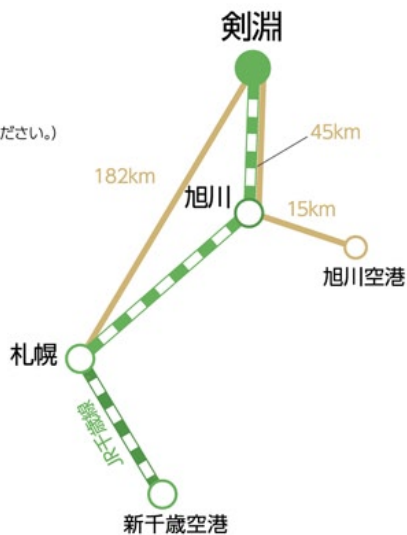
4 自動車

道央自動車道 札幌 IC — 和寒 IC 約1時間30分

和寒 IC — 剣淵(一般道) 約20分

(道路の状況により、移動時間が異なります)

旭川空港 — 剣淵(一般道) 約70分



お問合せ

剣淵町役場

☎ 北海道 上川郡 剣淵町 仲町37-1
☎ 0165-34-2121

— 一般道・高速道路
- - JR

けんぶち農産物カレンダー



品種	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
じゃがいも		■			■			■			■		
アスパラ		■			■			■			■		
ニラ		■			■			■			■		
ブロッコリー		■			■			■			■		
トマト ミニトマト		■			■			■			■		
スイート コーン		■			■			■			■		
ビーツ		■			■			■			■		
かぼちゃ		■			■			■			■		
キャベツ		■			■			■			■		
米		■			■			■			■		
豆類		■			■			■			■		
品種	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3





絵本の里
けんぶち町

企画・発行
けんぶち農業ブランド化推進協議会
監修
剣淵町農林課

北海道上川郡剣淵町仲町37-1 TEL.0165-34-2121