

和牛を生産しています！
小規模でも「生懸命
皆さんに喜ばれる



寺山ファーム
寺山広司さん



撮影時、共進会(雌牛のコンテスト)の参加を控える寺山さん。エントリーする牛には毎日の運動と調教のほか、毛刈りやシャンプー、爪のお手入れ(オイル塗り)も欠かせません。

浜益区 柏木の 浜益和牛

海と山に囲まれる自然豊かな浜益で、曾祖父の代から農業を営む寺山^{こうじ}広司さん。稲作がメインの中、冬の出稼ぎの代わりに昭和30年代から養牛が始まりました。浜益では主に、各地の銘柄牛として育てられる子牛を出荷していますが「北海道に牛肉の文化を！」と、寺山さんは肉牛としての浜益和牛も生産しています。

「自分でおいしいと思える、最高級ランクの牛を育てないといけない」——そんな理念のもとに育てる浜益和牛の生産量はわずかで「幻の肉」と称されるほど。多くの人に味わってもらいたいと、寺山さんは浜益和牛のレトルトカレーやハンバーグも開発しています。道の駅石狩「あいろーど厚田」で販売中なので、最高級ランクのお肉をご堪能ください。



黒毛和牛の子牛を毎月全国へ出荷するほか、最高級A5ランクを獲得する肉牛も飼育。10haもの牛舎の裏山や、市営の御料地牧場で放牧し、健康にのびのびと育てています

塩や
しょうゆ、
ワサビ
でいただくのが
おすすめ

浜益
ふるさと祭り
は浜益和牛を
味わうチャンス!

雌牛のエサは
1日8kg

浜益和牛
memo

🍴 ふるさとをおいしく学ぶ

学校給食

いしかりデー

📍 学校給食センター ☎62・8015

学校給食センターでは、6月から月1回、地元食材を積極的に活用した給食を提供する「いしかりデー」を実施しています。8月は「野菜の日(8月31日)」に行い、高岡のミニトマトで作った調味料「トマチャ」入りの「石狩夏野菜カレー」が登場しました。

「トマチャ」は、収穫期を過ぎた青いミニトマトを「廃棄せず、有効活用したい」と高岡の生産者部会が10年前に開発した商品。カレーで使うことの多いチャツネにアレンジしたもので、「いしかりデー」に使う地場産物の中でも注目の食材として、初めて学校給食に採用されました。

この日は、生産者の^{ひろあき}藤岡浩晃さんが花川小学校を訪問。子どもたちに直接「トマチャ」を紹介していただきました。



石狩で育った子どもたちには、石狩の野菜やお米が一番体に合うと思いますので、地元食材をたくさん食べてくださいね！



藤岡浩晃さん

花川小学校6年生
しゅうと

早瀬崇人さん

今日のカレーは、いつも以上にとてもおいしかったです！生産者の藤岡さんにもいろいろ教わりました。これからは作ってもらった方に感謝して、米粒一粒残さずキレイに食べたいです。



花川小学校6年生
おおみずあゆか

大水亜由佳さん

ニンジンやナスなど野菜がいっぱい入ったカレーは、とてもヘルシーで食べやすかったです。「いしかりデー」ではいつも地元産を食べられて、石狩は本当にいいところだなと思いました。

ワールドフェスティバル 2022 in 石狩

人種・国境・文化のさまざまな違いを超えて、子どもから大人まで気軽に外国の方と触れ合うことができる国際交流イベントです。

20回目となる今年も、外国ブース、体験ブース、国際色豊かなステージ発表やファッションショーのほか、フェアトレード商品、雑貨の販売もあります。

外国人参加者からサインを集めて、景品をゲットしよう！



日 時 11/13(日) 12時～15時

場 所 花川北コミセン(花川北3・2)

申込・問合せ NPO法人石狩国際交流協会

☎62・9200 ✉iia@dream.ocn.ne.jp



▲申し込み

