

－ICT（情報通信技術）の活用など省力化は。

今はスプレイヤーとブロードキャスター作業でガイダンスを使っている。畑に出て、測ってポールを立てなくてもよいので楽だ。自動操舵（そうだ）は持っているが、これからつける。

肥効調節型肥料も使っている。元肥としてまき、その後30日ほどで、じわじわと効いてくる。面積が広いと追肥が大変だが、その手間が省けるのも魅力的だ。

－道内全体では白花豆の作付けは減っている。

他の豆類は相場や天候に左右されるが、白花豆は体が強く、それほど減収することもない。安定して高く売れるのも魅力だ。収入源になっている。

－今後の目標は。

手間がかかるので効率の良い作業体系を組みたい。農協と話し合いをしていく。若い人にも取り組んでもらい、浦幌が白花豆の産地になれば。機械投資もそれほど必要でないし、若い人ほどやりやすい。

自分で体系を組みながら行うのは面白い。まだまだ収量を上げられる品種だと思うので、自分としては道半ばだ。



開花期の7月下旬から8月上旬ごろの気温が良く、今年の生育も良好な白花豆

ジャパンチーズアワードグランプリ 足寄の本間さん「幸」

2020年10月18日

【東京】優れた国産ナチュラルチーズを表彰する「ジャパンチーズアワード2020」が17日、都内で開かれた。最高位のグランプリに、しあわせチーズ工房（足寄町、本間幸雄代表）の「幸」が選ばれた。

NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA）の主催。2014年から隔年で開催し、今回は全国78工房から233種類が出品された。チーズプロフェッショナル有資格者が審査を担当、21のカテゴリーごとに最優秀部門賞を選出し、その中からグランプリを決定した。

「幸」は放牧期間のミルクを使った長期熟成チーズ。青草の香り、熟成した深いうま味、ミルクの甘みなどが感じられる一品。CPAの本間のみ子会長は「牛たちの健康や環境を管理してチーズ作りに取り組んでいることが分かる。ヨーロッパのチーズに引けを取らない」と講評した。

本間さんは「自信があったので、ほっとしている。（原料となる）足寄の『ありがとう牧場』のミルクの良さを引き出せて良かった。今後も変わらず、おいしいチーズを作りたい」と話した。

十勝の工房でグランプリに選ばれるのは16年のハッピーネスデーリィ（池田町）以来。他の管内の工房も、各カテゴリーで金・銀・銅賞を受賞した。17日のイベントは新型コロナウイルスを考慮し、オンラインで開催された。



本間幸雄さん



グランプリを受賞した「幸」（しあわせチーズ工房ホームページから）

農相「十勝の輸出に先見性」 ナガイモ・枝豆工場視察

2020年10月19日

野上浩太郎農林水産相が19日午前、十勝を訪れ、JA中札内村（山本勝博組合長）の枝豆工場やJA帯広かわにし（有塚利宣組合長）のナガイモの洗浄選別施設などを視察した。野上農林水産相が、北海道を公務で訪れるのは就任以来初めて。農林水産物・食品の輸出拡大に向け、先進地・十勝の取り組みを見学した野上氏は「熱意や先見性を持って取り組むことが非常に大事だ」などと評価した。

政府は少子高齢化で食の国内市場が縮小するため、2030年の農林水産物・食品の輸出額について、現状（19年は9,121億円）の5倍超の5兆円に引き上げる目標を掲げている。野上農水相は先月の就任以来、全国各地を

まわり農業や水産業関係者と意見交換を行っている。輸出の取り組みに力を入れる十勝の枝豆やナガイモの視察などを目的に訪れた。

最初にJA中札内村で輸出や加工に取り組む枝豆の工