

10/21(土)～10/22(日)の行事

資料16

報道発表資料の配付日時 9月25日(月) 11時00分

発表項目 (行事名)	「2023宗谷管内農畜産品地産地消フェア」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時) 月 日 () 時 分～	発表者	
		発表場所	
概要	<p>地元で生産された農畜産物やその加工品を積極的に地元で消費する「地産地消運動」を推進するため、生産者等との協働による管内農畜産品のPRと対面販売を通じた消費者との交流を図る「2023宗谷管内農畜産品地産地消フェア」を次のとおり開催します。</p> <p>【開催概要】 [主催] 最北端農村クロスロード交流会、北海道宗谷総合振興局 [日時] 令和5年(2023年)10月21日(土)10:00～17:00 10月22日(日)9:00～16:00 [場所] シティわっかない店(稚内市新光町1483番地76) [出店者・販売品(予定)] 別添チラシのとおり [その他] 管内農畜産品の対面販売では、管内小規模ミルクプラント牛乳の飲み比べセットを販売するとともに、北海道米のPRや食品ロス削減の啓発をあわせて行います。</p>		
参考	主催する「最北端農村クロスロード交流会」は、宗谷管内において、消費者との交流や農業体験者の受入れ、農畜産物直売等を行っている農業者及び農畜産加工事業者で組織する団体です。		
報道(取材)に当たってのお願い	積極的な報道について、よろしくお願い致します。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	(場所)	
担当 (連絡先)	産業振興部 農務課 農務課長 片桐 美有紀(電話:0162-33-2949、内線2700) 主査(企画) 佐藤 隆俊(電話:0162-33-2957、内線2715)		

「2023 宗谷管内農畜産品地産地消フェア」開催要領

1 目的

地元でとれた農畜産物やその加工品を積極的に地元で消費する「地産地消」を推進するため、生産者等との協働により管内農畜産品を広くPRし消費の拡大を図るとともに、対面販売を通じて消費者との交流を図る。

2 主催

最北端農村クロスロード交流会、北海道宗谷総合振興局（産業振興部農務課）

3 協力

シティわっかない店、ホクレン農業協同組合連合会稚内支所（予定）

4 日時

令和5年(2023年)10月21日(土) 午前10時から午後5時まで

令和5年(2023年)10月22日(日) 午前9時から午後4時まで

5 場所

シティわっかない店 特設売場

(稚内市新光町1483番地76、電話：0162-34-8255)

6 内容（予定）

- (1) 宗谷管内農畜産物・加工品のPR及び販売
- (2) 宗谷管内小規模ミルクプラント牛乳（稚内牛乳、さるふつ牛乳、なかとん牛乳）の飲み比べセットの販売
- (3) 食品ロス削減の啓発パネルの設置
- (4) 北海道米のPR・アンケート

2023宗谷管内農畜産品

地産地消フェア



10/21 (土) 10:00~17:00

10/22 (日) 9:00~16:00

【会場】シティわっかない店 特設売場

宗谷の大地が育む、豊かな食材を活かした農畜産品を揃えました。
生産者の想いも一緒に伝えます。この機会をどうぞお見逃しなく！

カヤニファーム (稚内市)

宗谷のしおかぜたまご、
プリン



稚内牛乳 (稚内市)

稚内牛乳、カップアイス、
飲むヨーグルト



工房レティエ (豊富町)

チーズ各種、
カップアイス



サロベツファーム (豊富町)

ウィンナー、
ベーコン ほか



なかとんべつ観光まちづくりビューロー (中頓別町)

ハチミツスティック、黄金のフィナンシェ



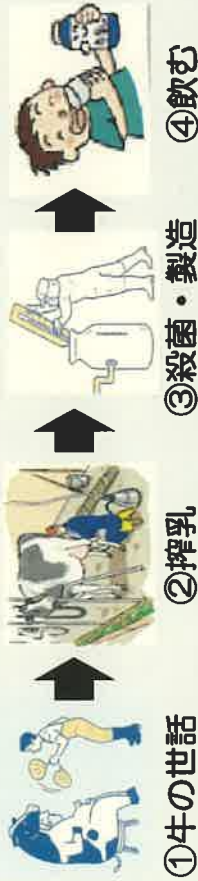
宗谷管内小規模ミルクプラント牛乳（稚内牛乳、さるふつ牛乳、
なかとん牛乳）の飲み比べセットも、**1日50セット限定**で販売！

このほか、北海道米のPR、食品ロス削減のパネル展示なども行います！

〈主催〉最北端農村クロスロード交流会・北海道宗谷総合振興局
〈協力〉シティわっかない店・ホクレン農業協同組合連合会稚内支所

牛乳をみんなで飲もう

牛乳が家庭に届くまで



牛乳の効果

牛乳は美味しいですが、こんな効果も～

- 免疫力UPに効果的
- 骨の健康を守る
- 不眠の悩みを和らげる
- 便秘解消のサポート



牛乳ってすごいだも～

牛乳の豆知識

「殺菌・製造」の工程で、牛乳の風味に大きく関わる2つの要素を紹介するよ！

○殺菌温度

市販されている牛乳のように超高温(120～130℃)瞬間的(1～3秒)に殺菌する方法や高温(72℃以上)で短時間(15分)加熱する方法、低温(63～65℃)で30分加熱する殺菌方法があります。

加熱温度が高くなると消費期限が長くなりますが、タンパク質の熱変性やビタミン類が壊れてしまい本来の牛乳の風味が失われます。

○均質化処理(ホモジナイズ)

ホモジナイズとは、消化吸収や乳脂肪の浮上防止などのために乳脂肪中の脂肪球を細かく砕くなどの均質化処理をすることをいいます。超高温殺菌する場合は、この処理を行わないと殺菌機中で焦げるので必ず行われています。ノンホモジナイズ牛乳は、生クリームが浮き上がることがありますが、品質には影響はありません。濃厚な牛乳の証です。よく振ってお飲みください。

宗谷管内小規模ミルクプラントの紹介

宗谷管内は、牛や牧草の生育に適した冷涼な気候であるとともに、広大な草地を活かした牧草主体の「草地型酪農」が盛んな地域です。

ここで紹介する小規模ミルクプラントで製造された牛乳は、いずれも、それぞれの地域で生産された牛乳本来の風味を活かすため、殺菌温度や生産農家さんなどにこだわったノンホモジナイズ牛乳と なっていますので、是非ご賞味ください。

稚内牛乳



製造者 稚内農業協同組合
 生産地 稚内市
 製造開始 平成19年4月
 販売先 稚内牛乳ラブラザ店、道の駅わかっかない、ほか
 稚内市内の一部スーパーで取扱い

さるふつ牛乳



製造者 猿払村畜産振興公社
 生産地 猿払村
 製造開始 平成3年11月
 販売先 道の駅さるふつまると館、Qコープ(猿払村内スーパー)

なかとん牛乳



製造者 中頓別町
 生産地 中頓別町
 製造開始 平成28年9月
 販売先 道の駅ピンネシリ
 ほかに中頓別町内の複数の商店で取扱い