

2008年12月に創業の美瑛町で唯一のスーパカレー店。
JR美瑛駅から十勝岳連峰に向かって徒歩3分。右手にあるのがカリーズオズ。美瑛産の野菜をたくさん使っていて、地元の野菜を新鮮なうちに食べられるのがうれしいお店。



この時期イチオシのスーパカレーの「チーズ&トマト野菜」(880円)

一瞬トマトはどこ?と思いますが、野菜をかきわけスプーンをさすと…チーズにおおわれていたのが1個まるごとトマト。インパクト大でお客さんのリアクションも非常に良いそうです。カレーに入っている野菜は全て美瑛産の野菜。たくさんの野菜はそれぞれ味が濃いので食べ応えがあります。お米も美瑛産のものが使われているんですよ。

～こだわりのスープ～

見た目にもわかるスープの濃さ。濃いスープを作っているのは、店主の大石さんが濃いスープが好きだからというこ! スーパカレーはスパイスで、辛くすると味が濃くなるそうですが、それでは辛いのが苦手な人が食べられなくなってしまう。そこで、幅広く食べてもらえるよう辛くせずにスープを濃くしているのがカリーズオズのこだわりです。トマトをベースに作られたスープは、トマトの酸味とコクが効いています。まるごとトマトは甘味があるので、トマトの良いところを全部楽しめ一品となっています! 辛さは6段階から選べ、入っている具材はもちろん、辛さごとで味が変わってくるので、いろんな味が楽しめます。

テーブル 18席 カウンター 4席
open-close 11:00～21:00
美瑛町栄町2丁目1 TEL 090-7050-1331
不定休なので事前に確認するといいかも!

今時期のトマトは
甘いのぞおすすめですよ!



美瑛選果 b i e i s e n k a RESTAURANT ASPERGES レストラン・アスベルジュ

国道273号線沿いにある美瑛選果内のフレンチレストラン。美瑛産の旬の素材を使った素敵な料理がいっぱいです。今回取材したのは、



「一晩マリネしたトマトの低温ロースト」

使用しているトマトは美瑛産桃太郎トマト。塩・オリーブオイル・んにく・ハーブでだけで調理されたシンプルな料理なんです。また、「低温ロースト」ということで、少しドライトマトに近い感じで、じわじわと水分をとばしています。だから、口に入れた瞬間に「濃っ」と凝縮されたトマトのおいしさ広がるんですよ! さらに、トマトに含まれる果汁がこごとばかりに飛び出てきます。普段の自分で作るトマト料理では、味わえないトマトの甘味やうま味、みずみずしさにびっくりしますよ。このメニューは、どのコースにもついてきます。

旬のものは、その時に!

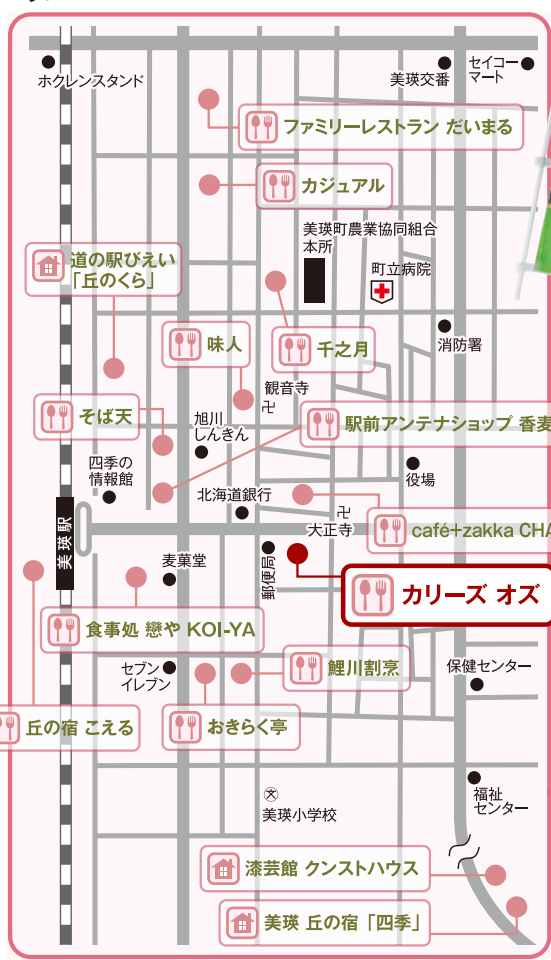
今では、季節に関わらず1年中さまざまな種類の野菜を買うことができますよね。トマトもそのうちのひとつです。だから、トマトに旬があるの?と思っている人もいるかもしれません。「季節に関係なくトマトは食べられるし」ではなく、トマトの旬は7-8月!やはり味も変わってきます。旬の今に食べられるものを、その時においしく食べるのがいいとアスベルジュの加藤シェフもおっしゃっていましたよ。

夏期営業時間 ランチ 11:00～14:30
ディナー 14:30～16:00
ディナー 17:00～19:00 (7,8月は20:00)
定休日 夏期 (4/1～11/3) 水曜定休、7～8月は無休 座席 50席
美瑛町大町2丁目 TEL 0166-92-5522
http://www.bieisenka.jp



旬の野菜が食べられる! / 早わかり 美瑛産農畜産物推進店 MAP

JAびえいは、美瑛産農畜産物推進店と協力し、
美瑛の安全・安心な食材をアピールしていきます。



※トマト、スイートコーン、びえいメロンを取り扱っていない店舗もございます。予めご了承ください。

編集後記

みなさん、夏バテなんかしていませんか?もし夏バテ中だったら、今回のbea+は、そんなあなたにとって夏を乗り切るバイブルになったでしょう。北海道の短い夏!元気に過ごせないうちがほしい。季節の野菜を食べて元気にいきましょ!生でも、調理してもおいしいトマトですが、スイーツでなんかいかがでしょうか。美瑛選果で販売しているトマトゼリーは、美瑛産トマトを100%使用していて、トマトの風味が生きたとてもおいしいスイーツですよ。 By 新米girl



フリーペーパー「bea+」では、読者のみなさんからビー・プラスをこんなところに置いてほしいというご意見や、「bea+」を置かせていただける設置協力店を募集中です。詳しくは、下記の電話番号までお気軽にお問い合わせください。

ご意見
お問い合わせは
総務部企画課
TEL.0166-92-2111

bea+ (ビー・プラス) 第2号
発行日 2010年8月1日
発行元 JAびえい 美瑛町農業協同組合 総務部
〒071-0298 北海道上川郡美瑛町中町2-6-32 (本所)
TEL: 0166-92-2111 FAX: 0166-92-2977
jahp.biei@biei.ja-hokkaido.gr.jp
www.ja-biei.or.jp/

bea+

JAびえい農畜産物・農畜産物推進店情報誌“ビー・プラス”

August.2010

2010年8月1日発行

Vol.2



ひんやり。



果汁たっぷり
甘さ抜群!



けあ収穫だ。



びえいメロン。



顔もほころぶ幸せ気分。



チーム
夏Shun♥



ぎゅ?ぎゅつ。



すくすくのびのび
一面に広がるとうもろこし畑



I♥とまと

美瑛 Shun カレンダー

時期	6月	7月	8月	9月	10月
トマト (6～10月)					
スイートコーン (8月～9月中旬)					
びえいメロン (7月中旬～8月下旬)					

ぜ ひ、季節の旬の野菜を!

体力の消耗が激しい夏! 汗による水分不足や食欲の低下、屋内外の温度差による体のだるさ、強い日差しによる肌へのダメージ…いろんなトラブルによって、夏バテになっていませんか?さらに、追い討ちをかけるように、冷たくて口当たりの良い麺類ばかり食べたりしていませんか? 暑さや疲れを乗り切るために、エネルギーが必要になってくる夏だからこそ健康管理は大切です! まずは、バランスのとれた食事をする。ベストな解決法は旬の野菜を折り混ぜて食べること。旬の野菜は、その季節に必要な栄養素がぎゅっとつまっているんです。元気が沸いて、なおかつ体の内も外もきれいになれちゃう美瑛の旬の野菜を紹介します。おいしく、かしこく、健康に暑い夏を乗り切りましょう!

夏野菜の代表格 TOMATO



トマトは生でもよし!熱を加えてもよし!

野菜は加熱処理することによって栄養素が破壊されてしまうことがあります。その栄養素というのは、ビタミンCやビタミンB1といったビタミン類。トマトにもビタミンが豊富に含まれていますが、加熱処理の途中で破壊されてしまうのです。しかしトマトのすごいところはココ。トマトに含まれるリコピンは、熱に強く、炒めても煮てもほとんど減少しません。さらに、リコピンは油に溶けやすいという性質があるので、オリーブオイルなどとともに調理すると吸収率が高くなり効率よくリコピンを摂取することができます。生野菜を食べると体をクールダウンさせますし、加熱調理でも栄養価が高い状態で食べることができるのはとてもお得ですよ。

トマト ナス科ナス属

いま! 必要な栄養素 **【トマトの栄養】**
Nutrients of Tomato

●**ビタミンA、B、C**
それぞれに、皮膚を丈夫にする、疲労回復、メラニン色素の生成分予防・抗酸化という役割があります。

●**ミネラル**
カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛の5種類のミネラル類が含まれています。夏は汗をかくのでミネラルを失いやすいので、ミネラル補給にうつつけ。

●**リコピン**
トマトの赤はリコピンの色。老化の原因といわれる活性酸素を退治してくれます。ガンの予防にも効果的ですし、夏バテ解消や美肌効果もあります。

夏の風物詩 SWEET CORN



スイートコーンの糖質は、消化吸収が速いので、夏場のエネルギー補給、疲労回復には最適な食材!さまざまな効果を持った栄養が含まれているので生活習慣病予防のためにも、食べておきたいですね。スイートコーンに含まれている栄養素は、主に胚芽部分に集中しているので、実を取る時は包丁ではなく、手でむるようにすると良いんですよ。

スイートコーン イネ科トウモロコシ属

いま! 必要な栄養素 **【スイートコーンの栄養】**
Nutrients of Sweet corn

●**リノール酸**
粒の白い部分である胚芽にはリノール酸が豊富です。リノール酸は、人の成長や健康維持のために必要な必須脂肪酸の1つで、体内でつくることができないため、食物から摂取しなければなりません。コレステロール値を下げる働きがあり、高血圧や動脈硬化を予防する効果があります。

●**ビタミン群**
茹でてもしわににくいビタミンB1、B2などが含まれ、注目すべきはビタミンE。ビタミンEは「老化防止のビタミン」「若返りのビタミン」などとも呼ばれ、ビタミンの中でも最も強い抗酸化作用を持っています。新陳代謝を良くし、血行を良くしてくれることで、冷え性・肩こり・腰痛に効果があります。また、更年期障害の緩和の効果もあります。

●**食物繊維**
スイートコーンの粒の皮は、水に溶けにくい不溶性の食物繊維でできています。腸を刺激し、活性化するので、便秘の改善や大腸がんの予防効果が期待できます。

●**ゼアキサンチン**
トウモロコシに含まれる黄色の色素成分のこと。体内では網膜や物体などを認識する視力をつかさどる組織である黄斑部(おうはんぶ)というところに存在します。ゼアキサンチンはそれらの部分が、太陽光や加齢などによって酸化し、視力低下するのを予防する効果があります。また、白内障にも効果があると言われています。

「とうもろこし」と「スイートコーン」を混同!

「とうもろこし」と「スイートコーン」は意味が違うんです。「とうもろこし」は総称。とうもろこし類には、大きく分けて4つの分類があります。

① スイートコーン(甘味種-かんみしゅ)

これが一般家庭でおなじみのもの。私たちが、焼いたり茹でたりして食べる、強い甘みが特徴のスイートコーン。

② ポップコーン(爆裂種-ばくれつしゅ)

名前の通りポップコーンに使用されるコーン。アメリカでの需要が高い。粒の中央の部分と外側の部分のでんぷん質の差があることにより、粒を加熱すると中央の芯が急激に膨張し飛び出す。これが、ポップコーンができる原理。

③ フリントコーン(硬粒種-こうりゅうしゅ)

現在のスイートコーンが導入される前に、日本各地で栽培され、主流として食べられていたコーン。「ロングフェロー」や「札幌八行」がある。

④ デントコーン(馬歯種-ばししゅ)

粒が大きく収量が多い。飼料用・加工食品用のコーン。粒が馬の歯状になるため、日本では馬歯種と呼ぶ。世界では最も栽培量が多い。

スイートコーンの品種

スイートコーンの品種改良には、目覚ましいものがあり、さまざまなおいしいスイートコーンが増えました。ちなみにスイートコーンとは、とうもろこしの胚乳の突然変異種。実の胚乳が十分に熟していない、白くドロリとした状態の乳熟後期の未成熟段階で収穫したものなのです。種子が若く、乳液を分泌し、甘くて柔らかい、水分が多いという特徴があります。

バイカラー系

バイカラーとは2つの色という意味で、粒に白と黄が混ざった混合品種
●ピーターコーン ●ゆめのコーン ●カクテルコーン ●ララミ-146

イエロー系

粒がすべて黄色の甘味の強い品種
●ゴールデンラッシュ ●サニショコラ

【ビュアホワイトの特徴】

粒の白さ・甘さ・皮の柔らかさ!皮をむいて出てくるパールのような輝きに驚かれる方も多いはず。また、糖度17度以上の甘さで品種によっては30%以上という甘さなんです。その甘さはフルーツを食べているのと同じ。ビュアホワイトの場合、皮が柔らかいため生でも食べられちゃうんです。

「幻」の理由

ビュアホワイトが「幻の白いうもろこし」と呼ばれるには理由があります。それは、とうもろこしは昆虫ではなく風によって受粉するという受粉の仕方にあります。その受粉の際、スイートコーンの白色種に黄色種の花粉がつくと黄色粒になってしまうという現象が起こります。その解決策として、1品種のみを栽培したり、複数の品種の栽培をするときは、数百メートルも距離をあけたらしなければなりません。このように栽培が難しいことから「幻の白いうもろこし」と言われているのです。

トウモロコシから見える特徴は?

Corn's characteristic



①雄しべと雌しべ
茎の先端にはすすきの穂のような雄しべをつけます。トウモロコシからでているひげが雌しべ。雌しべからの花粉を受けるために長く伸びています。つややかな姿から絹糸とも呼ばれています。そして、トウモロコシが受粉するときのひげ1本1本にトウモロコシの1粒1粒がなっていくのです。つまり、ひげの本数とトウモロコシの粒の数は同じなんです。ひげが多いほど、粒がぎっしりつまっているということになるので、ご購入の際は要チェックです。



②幅の広い葉
葉は、うねうねと波打っていますが実はこれにもちゃんと理由があるんです。トウモロコシは多日照を好みます。そこで、葉を波打たせてより多くの日光を受けようとしているのです。光合成能力は最高なんです。また、トウモロコシが付いている部分の葉が1番長いという特徴もあります。

スイートコーンを選ぶポイント

- 皮の緑色が濃く、実が先までぎっしりと詰まっており、粒がふっくらしているもの
- ひげが多いもの
- ひげの色が濃いもの

皮付きである方がより新鮮ですが、皮が剥かれた状態のものの中で選ぶ場合は粒がそろっていて指で押してへこむくらいが食べ頃です。



魅惑の果汁 MERON



水分補給とともに高い栄養素も得るには、メロンがおすすめ。メロンの約90%は水分で、なおかつ栄養満点。また、メロンにはたんぱく質分解酵素を含むので、肉や魚料理の後、メロンを食べるとたんぱく質の吸収を助けてくれます。

メロン ウリ科キュウリ属

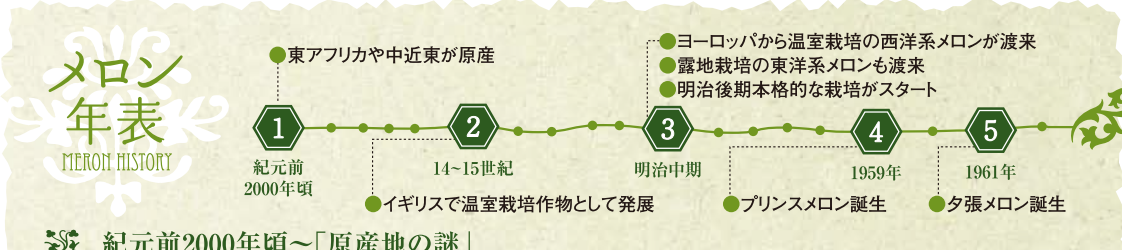
いま! 必要な栄養素 **【メロンの栄養】**
Nutrients of Melon

●**カリウム**
体内の余分な塩分を排出する働きがあり、利尿作用もある。で、むくみ・高血圧・動脈硬化・糖尿病の予防に効果的です。

●**ペクチン**
メロンに滑らかな舌触りを与えて食味をよくしているのが、水溶性の食物繊維であるペクチン。ペクチンが腸内を活性化してくれるので、便秘改善・美肌に役立ちます。

●**パントテン酸**
分解された脂質の代謝を調節し、コレステロール低減・肥満防止などの効果があります。

メロン年表 MELON HISTORY



●東アフリカや中近東が原産
●ヨーロッパから温室栽培の西洋系メロンが渡来
●露地栽培の東洋系メロンも渡来
●明治後期本格的な栽培がスタート

① 紀元前 2000年頃 ● 14~15世紀 ● 明治中期 ● 1959年 ● 1961年
●イギリスで温室栽培作物として発展 ● プリンズメロン誕生 ● タ張メロン誕生

選 紀元前2000年頃〜「原産地の謎」
メロンはるか昔紀元前の頃からあったとされています。古代エジプトではすでに栽培が始められていたことがわかるように壁画に記録が残っているとのこと。しかし、原産地については諸説があり、インドや中国などの説もあります。このように、メロンは、世界全域で栽培され、さまざまな形・種類があることから、原産地ははっきりと確定できないそうです。

選 14〜15世紀〜「ネット系メロンの誕生」
ヨーロッパで広まり、乾燥気候を好むのが西洋系メロン。インドや中国東南部で広まった高温多湿を好むものを東洋系メロンといい、それぞれが伝来しました。ちなみにウリやヘチマも東洋系メロンの一種なんです。その後、品種改良が進められ、果肉の色も多種多様なメロンの品種が生まれました。

選 明治中期〜「多種多様なメロン」
ヨーロッパで広まり、乾燥気候を好むのが西洋系メロン。インドや中国東南部で広まった高温多湿を好むものを東洋系メロンといい、それぞれが伝来しました。ちなみにウリやヘチマも東洋系メロンの一種なんです。その後、品種改良が進められ、果肉の色も多種多様なメロンの品種が生まれました。

選 1959年〜「メロンの王子様」
ノーネット系メロンの代表といえば、「プリンズメロン」。糖度の高い西洋系メロンと香りがいいマクワウリを掛け合わせ長所を活かしたメロンが誕生しました。名前は、当時の皇太子の御成婚にちなんでつけられたそうです。一時はメロンのシェアの50%を超えるほど人気が集まりました。

選 1961年〜「かぼちゃメロン!」
昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い火山灰の土壌という好条件がそろったタ張でメロンの品種改良が進められました。その結果、「夕張キング」ができたのです。当時は、青肉のメロンが主流で赤肉は受け入れられず「かぼちゃメロン」と言われたこともありましたが、今では赤肉といえはタ張メロンというイメージが確立されていますよね。

おいしいメロンは手間隙が大事なんです。

1株につけられる実の数は、2本のつるがあって、それぞれ2個ずつならせての合計4個。1株は、長くて2mにも達するそうなので、もって個数になっているものと思いきや、おいしいメロンをつくるために4個しか生らせないそうです。その後に咲く花や実は、そのたびに摘み取るなければならないんです。また、メロンは水や温度の管理も難しいので、他の作物よりも数倍手間がかかること、高価なものも納得できますよね。

メロンのつるについては葉っぱが枯れてきたら収穫時のサイン!

理にかなった?生ハムメロン

実は栄養学的に意味がありました!生ハムは、通常のハムよりも塩分を多く含んでいます。一方、メロンには、塩分を体外に排出してくれる働きを持ったカリウムが含まれます。塩分を取りすぎずに、生ハムのアミノ酸やメロンのビタミンCや食物繊維も得ることができるわけです。食味的にも、メロンの青臭さや生ハムの塩味も和らぎ、甘味が増します。実は、いいことづくし?

美瑛のメロン BIRI MELON

■ルピアレッド

赤肉ネットメロンの代表格。果汁は豊富でまろやかな甘さがあり、果肉は濃いオレンジで、しゃがんでいるので持ち持ちするのが特徴。

注目!!

収穫されたメロンは、まだ熟していません。メロンを冷蔵庫で保存してしまおうと、甘く熟さないで常温保存をします。熟成までの期間、収穫日から5〜7日くらいが目安です。

bea+ 調査員FILE

FILE No.01 メロンのネットはかさぶただった!!

表面が網目のネットメロン。しかし、最初の小さな実には網目がなく、つるつるなんです。変化は、メロンの成長期に起こります。メロンの中身が大きくなり、割れていきます。そして、割れ目からはその傷を守るうと内部から果汁が染み出し、コルク物質がネットを作るのです。メロンのネットの理由は、人間で言うかさぶたのようなものだったのです。

FILE No.02 メロンのつるには理由があった!!

メロンにつきもののT字型のつるですが、これは卸売業者がガラス温室で栽培される高級メロンと、その他の露地やハウス産の一般メロンと区別するために、高級メロンにのみつるをつけて出荷したことが始まり。これによって、高級イメージを植えつけていきました。



メロンの食べ頃

- 香りが強くなり、お尻の部分を押すと柔らかく、弾力がある
- メロンを爪ではじき、低くにぎった音がする。高く登んだ音はまだ未熟
- つるから切り離した部分が等しく萎れている。青くみずみずしいのはまだ未熟
- ヘタのまわりに離層といわれる目が入ると、熟してきたサイン!

◎メロンが熟したら

食べる2〜3時間前に冷蔵庫(5〜8℃)で冷やして食べましょう。冷やしすぎるとう味が落ちてしまうので注意です。メロンは、種に近い内側のほうが甘みが強く、またツル側よりも、お尻のほうが甘いです。

◎メロンの保存方法

残ったメロンは、種を取り除き、切り口が空気に触れないようにラップをし、冷蔵庫の野菜室に入れます。2〜3日で食べきってしまうのが良いですよ。

トマトと相性のいい食材

おいしくなだけじゃない!おいしいこといっぱい!の組み合わせで、この夏を乗り切りましょう!好相性の条件は、トマトと同じような栄養素を持つもの、トマトに足りない栄養素を補ってくれるもの、トマトの良さを引き出してくれるもの。

トマト×豚肉
豚肉には、疲労回復に効果的なビタミンB1が牛肉の10倍もあります。また、ビタミンB1も豊富で脳の働きを活性化してくれます。豚肉は脂っこい高カロリーのイメージがありますが、実は低カロリー。そして、和食にも合う日本人の味覚にあうので、トマトを食べやすくしてくれます。

トマト×鶏肉
トマト煮込みなどでよく使われますが、鶏肉がトマトの酸味を柔らかくしてくれます。淡泊で食べやすくヘルシーなお肉なので、お年寄りの方でも安心して食べられます。

トマト×牛肉
トマトの酸味と牛肉のコクが合うためハンバーグやステーキなどに使われます。また、ビタミンB1も豊富で脳の働きを活性化してくれます。豚肉は脂っこい高カロリーのイメージがありますが、実は低カロリー。そして、和食にも合う日本人の味覚にあうので、トマトを食べやすくしてくれます。

トマト×たまねぎ
たまねぎは野菜の中でもかなり多くのグルタミン酸を含んでいます。煮込めば煮込めばどうまじり合います。血液をサラサラにし、動脈硬化を予防もしてくれる効果があります。

トマト×にんにく
ビタミンB1は糖質をエネルギーに変える働きをしているもので、不足すると疲れやすい体になってしまいます。しかし、にんにくには、ビタミンB1の吸収を助け、長く体内にとどめることができるので、疲労回復・スタミナ増進という効果があります。また、にんにくの香りはトマトのにおいを消してくれたり、食欲を増進させてくれたりするので暑さで疲れやすい夏にはピッタリの食材です。

トマト×チーズ
トマトとチーズは、サラダやパスタ、焼きものによく使われます。日本人はカルシウムが不足しがちですが、チーズにはカルシウムが豊富に含まれ、他の食品と比べても非常に効率よく吸収することができます。また、チーズにはビタミンCが含まれていますが、トマトで補うこともできるうえ、チーズにはグルタミン酸・ビタミンB6が豊富なことからも相性がいい食材です。

実は避けたい食べ合わせも… トマト×きゅうり
トマトにはビタミンCが含まれています。一方きゅうりには、アスコルビナーゼという酵素が含まれているのですが、実はこのアスコルビナーゼには、ビタミンCを壊す作用があるのです。サラダで定番のこの組み合わせで、ビタミンCの破壊が起きているんです。

トマトを選ぶポイント

- 形は丸く、皮は赤くつやとりのあるもの
- へたはピンとしていてみずみずしく緑色のもの
- トマトの底から白い筋が放射状に見えるもの
- ずっしりと重いもの

手にとって重いものは、水分や果肉がぎっしりつまっている証拠です。また、トマトの底に見える白い筋にそって切れば、種が出ずちゃんとトマトの部屋ごとに切ることができます。

今日からあなたもトマト博士!!知って楽しい豆知識。

◎ トマトの花には蜜がない!

普通、虫の助けによって花粉を運んでもらうのですが、トマトの花には蜜がなく、虫が寄ってこないのです。そこである1種類の花の花粉だけを集める習性を持ったマルハナバチにお手伝いしてもらって受粉をしています。

◎ 桃太郎

ピンク系のトマト。果肉が柔らかいのに皮はしゃがっているで、完熟しても日持ちするのが特徴。糖度も高く甘味と酸味のバランスがとれた人気の品種です。

美瑛のトマトは、美瑛町独自の「土づくり認定制度」の取得をはじめ、平成16年には、農業・化学肥料を慣行栽培の30%を削減し、北海道の「YES! clean」を取得するなど、安全・安心の取り組みに力を重ねています。

◎ おいしいトマトには毛が生える?!

トマトの原産地は、南米アンデス山脈の高地。極端に雨が少なく高地で自生していた野生種のトマトは8〜9種ありました。太陽光が強く降り注ぐカラッとした気候、昼夜の温度差は大きく、土は水はけがよい…このような厳しい気候条件が並ぶ一方、高地ではいつも霧や露(もや)がかかっています。そこで、トマトは根から栄養や水を吸収するのはなく、実や茎から空気中の水分を吸収しようとする毛を生やしたのです。

高地原産だから、乾燥に強くても雨が嫌い!あまり水分を与えない方が、甘味やうま味が凝縮されたトマトになるよ。だから、うぶ毛があるってことは、微妙なバランスで水分調節されておいしくなった証なの。残念ながら、選果の段階であまり見えなっちゃうけど、美瑛のトマトも収穫直後はうぶ毛がいっぱいなんだよ。

YES! clean 農産物表示制度

北海道では、恵まれた自然条件を生かし、有機物施用などによる健康な土づくりと併せて、化学肥料や化学農薬の使用を必要最小限に抑え、更に経路差施用量にも制約を設けるなど、環境に配慮した農産物づくりを進めています。YES! cleanマークは、生産者一人一人の生産物に対する自信の証、そして安心な北海道産農産物、全国の消費者などの皆様方にお届けしていることのメッセージです。