

第 2 号

# のうきょう通信

 次の、おいしさへ。  
JAめむろ

よろしくね!!



## ■ 「のうきょう通信」第2号の発行にあたり

芽室町の皆様に農業と農協について、より理解を深めていただくために本年より「のうきょう通信」を発刊することといたしました。今回の第2号では、『えだまめ』を特集記事として紹介させていただきます。

芽室町でのえだまめ栽培の始まりは、平成元年にさかのぼります。オランダからサヤインゲン収穫機（トラクタけん引の1畦式）を導入し、えだまめ収穫に応用できないか、関係機関で5ヶ年をかけて試験し、栽培をスタートさせました。平成5年に冷凍食品工場めむろフーズを設立し、馬鈴しょの冷凍加工に加え、冷凍えだまめ、冷凍インゲンの製造を始めました。その後、平成20年に工場を拡張し収穫機もハーベスターに移行、昨年は第3工場を建設し、大幅に製造能力を拡大しています。本年はサヤインゲン223ha、えだまめ540haになり、産地として成長を続けています。

皆様に産地の一端を紹介させていただき、是非とも応援団の一員となっただけであればと願うところであります。



## ➡ 組合メッセージロゴ

マークのモチーフになる「お団子5つ」は、じゃがいもや豆類で有名な芽室の産物のカタチの集合体。それぞれのカラーを変えることで、各々の個性ある味わいを形成。

粒の大きさをほぼ揃えるデザインにすることで、安定した品質の高さを表しました。

J Aめむろ全体でいえば、粒違いの個性ある組合員&職員が、「相互扶助」、「協力一致」の中で、粒揃いの高い仕事をこなしていくことも表現しています。

色は晴天率の高い十勝の青空を表す「青」、大地の「茶」、畑や森林を表す「緑」、豊穡の秋を表す「黄金」、そして大寒の冬を表す「白」で表現しています。

## 次の、おいしさへ。

「いただきます!」「ごちそうさま!」  
その間に、私たちJAめむろは存在したい。  
安心できる新しいおいしさをお届けして、  
おいしい笑顔が生まれるお手伝いをしていきたい。

J Aめむろは、「次の、おいしさへ。」



# 収穫から冷凍加工まで4時間以内 『冷凍えだまめ』ができるまで



芽室町のえだまめ作付面積は約540ha。  
収穫期間は8月下旬から9月下旬の1ヶ月間。その間、約3,500トンのえだまめが町内にある冷凍食品工場「ジェイエイめむろフーズ(株)」で冷凍加工しています。今号では『冷凍えだまめ』のここがスゴイ!を解説を交えて紹介します。

## 大型ハーベスターで一気に収穫!



えだまめの収穫適期は極端に短く、1週間から10日間程度。適期を過ぎるとサヤが黄色くなり、実は硬くなってえだまめとしての食味が失われてしまいます。そこで導入したのが大型ハーベスター(収穫機械)です。1台あたり数千万円もする高価な機械ですが、1時間当たり最大0.75haの収穫能力を誇り、えだまめの適期収穫実現と生産農家の労働作業の軽減に貢献しています。



●ハーベスターの構造  
①前方のブラシと圧迫ローラーで収穫されたえだまめは、②茎や葉だけが排出されます。③さらに強いファンで軽い葉などをダクトから排出され、④えだまめだけがホッパーコンベアで運ばれ、⑤後部のタンクに4~5t溜めることができます。

枝豆/インゲンハーベスター  
BH7133-BOURGOIN SAS (フランス製)  
エンジン: 6.7リッター (ディーゼル式)  
最大出力: 181kw (246ps)  
全長: 10m 幅: 3.5m 車高: 4m  
収穫能力: 0.75ha/h 原料タンク最大積載量: 5t

## えだまめの収穫適期とは?

えだまめは、ひとつの葉のつけ根にふさがつき、3~4つ花が咲きます。花の子房が莢になって、胚珠が実成長します。莢に包まれた実は光合成によって養分を受け取って大きくなっていきます。



収穫適期は開花から40~50日経過した頃が目安とされていますが、日照時間がとても重要です。日照時間が長く、寒暖差がある十勝の気候風土は、えだまめをよりおいしく育てる産地と言えます。

## 収穫後は工場へ直送!



ハーベスターで収穫され、タンクに溜まったえだまめは、ファームダンプに積み、そのまま工場へ直送されます。えだまめには旨み成分と言われるグルタミン酸、アスパラギン酸、アラニンなどのアミノ酸が多く含まれており、これらの成分は一度収穫されると減り続け、2日後には半分に減ってしまうと言われています。大型ハーベスターで収穫適期に一気に収穫し、工場へ運び冷凍加工する。その工程をなんと4時間以内に行っています。

## 最新鋭の加工工場で『冷凍えだまめ』に!



『収穫開始から冷凍加工まで4時間以内。』そう容易なことではありません。JAめむろは、2019年3月に冷凍加工工場(第3工場)を増設し、最新鋭の加工技術で『冷凍えだまめ』の製造拡大を図りました。その最新技術をご紹介します。

### 前処理工程

①ファームダンプで運ばれたえだまめは工場の原料ホッパーに投入されます。

【水流洗浄機】水圧でえだまめをきれいに洗います

②わずかに残った茎や葉を強い風をあてて除去し、強い水流でえだまめの表面に付着した土や小石を洗い流し、さらに大きなドラム型洗浄機を通します。すると莢の野毛(産毛のようなもの)をきれいに取り除くことができます。

【ドラム洗浄機】えだまめの野毛を取り除きます

### ゆで・冷却

③前処理工程が終わると塩ゆでします。巨大な水槽の中には特殊なコンベアがあり、水槽の中を均等に流れるようになっていて、塩分濃度、温度、時間がコントロールされています。

【ウォーターブランチャー】巨大な水槽でえだまめを塩ゆでします

ゆで終わったら冷水で冷やします

④ゆであがったえだまめは冷水で荒熱をとり、さらに冷たいミスト(霧状)でさらに温度を下げていきます。

【ミストクーラー】冷たいミストでさらにえだまめを冷やします

### 急速凍結

⑤ゆで終わったえだまめは巨大な急速凍結機(フローフリーザー)に送られます。特殊なコンベアから吹き上げるマイナス35℃の強力な冷風でカチンカチンに凍結します。1時間に約9tのえだまめを凍結することができる国内最大級の急速凍結機です。

【フローフリーザー】1時間に約9tのえだまめを凍結します

【フリーザー内の様子】強力な冷風が吹き上げ、えだまめのじゅうたんが上下に揺れながら流れていきます

フローフリーザーから出てきたえだまめ冷凍えだまめの完成です

### 冷凍保管選別

⑥冷凍加工したえだまめは箱(パレト製品)に詰め、一旦冷凍保管庫に保管します。

冷凍保管庫の中はマイナス25℃

⑦冷凍保管されたえだまめを専用ラインで選別します。最新の装置(色彩選別機)で選別しますが、最後は人の目で選別します。

### 製品包装出荷

⑧選別したえだまめを包装(パッケージ)します。コンピューター計量装置で計り、フィルム包装機で包装され箱に詰め、出荷を待ちます。

【コンピューター計量装置】

⑨えだまめは多くの人の手と最新の設備で冷凍えだまめとなって全国に出荷されます。

工場で作られた全ての製品は、専門スタッフによる品質検査を受けます。全ての検査に合格しなければ出荷することはできません。

## 全国で支持される「CO-OP 北海道のそのまま枝豆」



日本生協連(日本生活協同組合連合会)では、CO-OP商品60周年を記念して、全国の生協で『選んで間違いのない! CO-OP商品総選挙2020』を開催。総投票数966,969票のうち、「北海道のそのまま枝豆」は、22,753票を獲得し、**総合第7位**(冷凍野菜部門第1位)に輝きました。



## 《管内の取り扱い店》

- ・ファーマーズマーケット愛菜屋
- ・Aコープめむろ店
- ・ゆめ広場呼路歩来
- ・ダイイチ
- ・フクハラ(一部店舗)
- ・コープさっぽろ(CO-OP商品)



## <えだまめ知識> ~えだまめ(枝豆)の歴史

えだまめ(枝豆)として未成熟な大豆を食べ始めた時代は不明ですが、奈良・平安時代には食されていたようです。「ゆで豆」という記述が残されています。現在の「えだまめ(枝豆)」と呼ばれるようになったのは江戸時代からと言われています。莢が枝についたままゆでて売られていたため「枝つき豆」、「枝豆」となったのが始まりのようです。当時の価格は一束四文、現在の価値で10円程度。庶民的な食材として好まれました。



「江戸は豆の枝を去る故に枝豆という。京阪は枝を除き去る故にさやまめという」江戸(関東)と京阪(関西)との違いとして記録文献が残されている。『森貞万稿』国立国会図書館

# JAめむろ マイカーローン

## 金利割引キャンペーン実施中

【実施期間】令和2年7月1日～令和2年12月30日



お取引内容に応じて  
金利割引いたします！！

©JAめむろ

基準  
金利

# 1.975%

《対象取引》の項目数に応じてお客様の金利を割引させていただきます！

基準	2項目以上	4項目以上
1.975%	1.800%	1.500%

### 《対象取引》

- ・給与振込口座、年金振込口座契約
- ・5大公共料金の自動振替契約3項目以上（電気・ガス・水道・電話・NHK）
- ・5大公共料金支払いクレジットカードの引落とし契約
- ・JAカード契約
- ・JAバンクローン取引
- ・定期性取引 ※申込日の1年前より契約済であること

## 最優遇金利

# 1.50%～



©JAめむろ

## JAめむろ 信用部貯金課

河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9 ☎0155-62-2415

## ホクレンSSからのお知らせ

### ● 便利な灯油の定期配送！

お客様から都度電話で注文をいただかなくても、あらかじめご相談して決めた給油サイクルで自動的に配送します。

お支払いはJAの貯金口座はもちろん、各銀行・郵便局からも引き落とし可能。また、各種クレジットカードでのお支払いもOK！（事前にお申込みが必要です）

さらに、500L以上配送させていただいた准組合員（※）の皆様には配送数量に応じた奨励金をお支払いします。（但しクレジットカード決済を除く）

（例：年間のご利用1,500Lの場合は 1,500L × 2円 = 3,000円）

お問い合わせは、経済部 燃料自動車課 第1スタンド 0155-62-4792 第2スタンド 0155-62-2402

### ※准組合員とは・・・

非農業者で、当JAの事業を継続してご利用いただける方が、准組合員として加入することができます。加入のお手続きについては、出資金【1口あたり500円 10口5,000円をお願いしています】、印鑑および身分証明証をご持参の上、管理部 総務課でお承りいたします。



## めむろ収穫感謝祭開催中止のおしらせ

11月23日（月）に開催を予定しておりましためむろ収穫感謝祭は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、本年度の開催を中止させていただくことといたしました。

発行/芽室町農業協同組合  
TEL/0155-62-2311

住所/北海道河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9  
FAX/0155-62-5392 <http://www.ja-memuro.or.jp>

次の、おいしさへ。