

第3号

のうきょう通信

次の、おいしさ
JAめむろ

よろしくね!!



「のうきょう通信」第3号の発行にあたり

皆様におかれましては、新型コロナウイルス感染症の影響で、ご不安な日々そしてご不便な生活をお過ごしのこととお察しします。

昨年「のうきょう通信」を発行していますが、第3号の今回は、芽室町特産じゃがいも『マチルダ』を紹介いたします。

この『マチルダ』は、平成5年から栽培が始まり、昨年は139haで4,280tが収穫されました。芽室町は全国で唯一、種いも栽培から市場や加工向けの選別・出荷・冷凍加工品の製造・販売までおこなっています。

現在、市場販売はもとより、冷凍加工されたホールポテトや皮つきフライポテト・サラダベース等、全国の食卓へお届けしています。

『マチルダ』の名前には、豊作という意味も込められていますので、令和3年が、穏やかで豊穡の年になることを願うばかりです。

さて、皆様には産地の一端を紹介させていただきますが、是非とも芽室農業そして、JAめむろの応援団になっていただくことをお願いいたしまして、発行にあたっての挨拶とさせていただきます。

代表理事組合長 宇野 克彦

じゃがいも(マチルダ)簡単レシピ

マチルダのポトフ



【材料】

じゃがいも(マチルダ)	2個	ソーセージ	2~4本
にんじん	小1本	コンソメ	小さじ1
玉ねぎ	1玉	塩・ブラックペッパー	適量

(今回はペコロスという玉ねぎを使用)

【作り方】

1. じゃがいも、ニンジン、玉ねぎの皮をむき、好みの大きさにカットします。ウインナーも好みでカットします。

2. 鍋に1. の材料がかぶるくらいの水を入れ、沸騰するまで強火、沸騰してから弱火で20分~25分、材料に火が通るまで煮込みます。

レシピ提供: 芽室町農村青年連絡協議会

【JA共済】

JA共済は組合員以外の方もご利用いただけます！
ひと・いえ・くるまの総合保障を取扱っています！



ひと



万一の保障、医療や介護、年金の保障等で、ご家族やご自身のくらしをサポートします。ライフスタイルに合わせた保障の見直しや、他社との掛金比較等、お気軽にご相談ください。

いえ



火災のほか、地震などの自然災害から大切な建物や家財をお守りします。近年、自然災害の被害が増加していますので、保障の確認をおすすめします。

くるま



自動車事故のさまざまなリスクに、充実の保障とサービスでお応えします。損保でご加入中のお車のお見積りをさせていただくと、素敵なプレゼントが当たるキャンペーン実施中！(R4.3.31まで)

お問い合わせは
共済課まで
☎0155-62-4234

【資材センター】

JAめむろ本部事務所に隣接している資材センターです。
こちらでは、肥料・農薬・種苗・発送用ダンボール・園芸用品・塗料類・作業衣料品・電動工具・家電製品など店頭で陳列している商品のほか、飼料・耕運機・建物のリフォームなど幅広く取り扱っています。



405円

芽室町堆肥センターでつくられた腐熟バーク堆肥『芽ぐみのくん』微生物が集まってきて、土を豊かに！保水性・保肥性の向上に！花や野菜が元気に！

【加工食品】

JAでは加工食品も販売しています。ぜひお店でご購入ください！

<えだまめ、いんげん(冷凍)>

<皮つきフライぽてと(冷凍)>

<ぽてとサラダベース(冷凍)>



収穫後すぐに工場へ運び冷凍加工しているからおいしい。えだまめ2商品はそれぞれ味が違うから、食べ比べも面白いです！

マチルダを小さくカットした皮つきぽてと。お弁当にも最適♪

あらくだきしたじゃがいも。味付けをしていないのでポテトサラダ等にアレンジしやすい！

<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)

冷凍品以外にも、マチルダがゴロっと入ったカレー、超強力小麦「ゆめちから」の Pasta、フリーズドライ(あずき/えだまめ/もろこし)も販売しています！





「じゃがいも『マチルダ』」が店頭に並ぶまで

『マチルダ』豆知識

マチルダはスウェーデンで育種され、昭和60年に日本に輸入されました。芽室町では平成5年から小粒でも完熟する割合が高い良質なじゃがいもを生産することを目的に栽培されています。他の品種と比べ比較的病気に強い特徴から、農薬散布回数を減らしながら栽培しています。マチルダは「キウイ」のような形をしており、煮崩れもしにくい品種です。なめらかさとホクホク感をあわせ持ち、煮込み料理はもちろんのこと揚げ物やサラダにも最適です。

恵まれた環境！

平坦な土地が多い芽室町では毎年、約3000haの畑でじゃがいもを栽培しているよ。昼と夜の寒暖差が大きいことも特徴のひとつ。



畑をキレイに保つ

畑の中に雑草が生えると害虫が集まり、じゃがいもが病気になる原因に。安心・安全な食を目指して、農薬の使用量を減らしながらじゃがいもを大切に守っているんだ。



大きく育っているかな！？

農家さんとJAは、じゃがいもの生育を定期的に調査し、その年の作業スケジュールや収穫量の予測を立て販売計画などに活用している。



いよいよ収穫

毎年、小麦の収穫が終わったあと8月から10月頃までが収穫シーズン。最近では大型の収穫機で一気に掘り上げるスタイルが増えてきたよ。



たね芋の保管とたねまき

前年に収穫された“たね芋”を大切に4月まで保管。保管中にしっかり温度管理したうえで、等間隔に“たね芋”をまくことで大きさの揃ったじゃがいもをたくさん作る。テキトウにまいてちやいいものはできない！

一面に広がる花畑

マチルダは、白い花を咲かせます。一面びっしりと咲いた花はとってもキレイ。品種によって花の色や葉の形が違うんだよ。



大切に保管！

収穫されたじゃがいもはJAの大型倉庫で貯蔵されます。暗い倉庫のなかでひっそりと活躍のときを待つ。



さぁ召し上がれ♪

道内外のスーパーで「十勝めむろ」ブランドのじゃがいもとしてマチルダを販売。甘くておいしいよ！煮崩れしにくく、油での加工に適しているので、フライドポテトやカレーにいれて御賞味下さい。

冷凍加工

生食用以外にもシェイエイめむろフーズで冷凍食品に加工しているよ。ご家庭での調理が簡単になるように、一年中おいしく食べてもらえるように工夫してるよ。



生食用に選果

JAでは、マチルダを箱詰めして生食用として販売。センサーを使って大きさごとに細かく9段階に規格分けしているんだよ。



◆おもな販売店

・愛菜屋・エコープめむろ店・コープさっぽろ・ダイチめむろ店など

◆マチルダ調理例



チーズはさみ焼き



コロッケ変わり衣揚げ



ポテトドーナツ

詳しくはJAめむろHPのレシピ集をご覧ください。