

＊信用部 貯金課＊

もっと身近に、JAバンクアフリ誕生！
いつでも、どこでも！持ち歩けるJAバンクです。

口座残高や明細を
いつでも簡単に確認

キャッシュカードがあれば
すぐに始められます。
郵送や店舗への来店は必要なし！

最大25ヶ月分の
入出金明細を表示

入出金明細の機能が充実！
メモの追加や検索、
PDF形式にしてダウンロードできます。

定期性貯金の
契約情報も

定期積金などの掛金の進捗具合を
よりぞうがグラフでお知らせ！



©よりぞう



アプリのダウンロードは
こちらから



ダウンロード方法などご不明な点がございましたら、信用部 貯金課窓口までお気軽にお声がけください。



©よりぞう

＊畜産部 畜産課＊

牛乳・乳製品の消費拡大にご協力を！

芽室町では45戸の酪農家により、年間34,500ℓの生乳を生産し、(株)明治十勝工場に出荷しています。
(株)明治十勝工場ではチーズや生クリームなどを製造し、全国に出荷されています。

コロナ禍によって外食やお土産用などの業務用需要が低迷し、国内の生乳生産が需要を上回る傾向にあり、生乳の出荷を制限しなければならない状況となっています。

酪農家が将来的にも安心して生産を続けられるよう、応援をお願いします。



ワンポイントアドバイス！

牛乳・乳製品は、カルシウムはもとより、たんぱく質、脂肪、炭水化物、ミネラル、ビタミンがバランスよく含まれ、健康維持に大切な役割をはたしてくれる食品です。



＊食品販売部 食品販売課＊

2022年 めむろファーマーズマーケット愛菜屋営業開始日
4月29日(金) 祝日

野菜苗から春野菜、お花、越冬野菜と豊富な品揃えでみなさまをお待ちしております。

＊主なイベント予定＊

- ①8月5日(金)…愛菜屋恒例イベント スイートコーン祭り
- ②10月14日(金)…収穫感謝祭
- ③11月3日(木)…1年の感謝を込めた1品プレゼント

※なお、各イベントは変更または、中止となる場合がございますのであらかじめご了承ください。

このほかにも、様々なイベントを予定しております。
詳しくは、店内イベント情報をご覧ください。

発行/芽室町農業協同組合 住所/北海道河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
TEL/0155-62-2311 FAX/0155-62-5392 <http://www.ja-memuro.or.jp>



第 4 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4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、ご不安な毎日をお過ごしのこととお察します。さて、本年も引き続き「のうきょう通信」を発行いたしましたので、ぜひご覧いただきますようよろしくお願いいたします。

第4号「のうきょう通信」は、芽室町産の『めむろごぼう』を紹介いたします。

この『めむろごぼう』は、全道1位の収穫量があり、昨年は121haで2,900tほどが収穫されました。ごぼうは、1mほどの長さがあり、柔らかい土壌を必要とし、どの地域でも作付けできるわけではありません。しかし、芽室町の土壌は、下層まで柔らかい土が広がっているところが多く、ごぼうの生産に適した地域です。春の蒔き付けから収穫まで4カ月以上かけて生育した『めむろごぼう』は、太さ・長さによって11規格に分かれています。先端までまっすぐ伸びた『めむろごぼう』は、柔らかく・風味が強いといわれています。ごぼうは、日本が誇る健康食品といわれ、古くからむくみ取りの漢方薬として利用されていました。現在、市場販売を中心に、全国の食卓へお届けしています。ぜひ、ご家庭で『めむろごぼう』をご賞味ください。

さて、皆様には産地の一端を紹介させていただきますが、ぜひとも芽室農業そとして、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す。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

めむろごぼう簡単レシピ

＊ごぼうの味噌炒め＊



【材料(4人分)】

- ・ごぼう 1/2本 (120g)
- ・にんじん 1/4本 (50g)
- ・赤唐辛子 1/2本
- ・サラダ油 少々
- ・水 100cc

味噌だれ

- ・味噌 12g
- ・砂糖 10g
- ・みりん 小さじ1
- ・だしの素 少々
- ・水 小さじ1

【作り方】

1. ごぼうは皮をこそげて、斜め切りにし、酢水につけてアク抜きをします。にんじんもごぼうに合わせて斜め切りにします。赤唐辛子は、水につけて種を取り、小口切りにします。
2. 味噌だれの材料をすべて合わせておきます。
3. 鍋にサラダ油を熱し、唐辛子を入れて香りが出てきたら、ごぼう、にんじんを入れて炒めます。油がまわったら水を入れてしんなりするまで炒め煮にし、柔らかくになったら味噌だれを入れてからめます。

【ひとこと】

これは早い！しんなりパリパリ甘い。
芽室特産ごぼうが生きている(^▽^)
おとうさんのお弁当にぴったりですよー。



ごぼう豆知識 1

中国では薬草として使われていますが、食用としているのは日本だけ。長い歴史を持つ日本伝統の野菜です。イヌリンなどの食物繊維を含むので消化管を刺激し、腸内の有害物質を体外に排出してくれます。そして、注目はポリフェノール。ごぼうを水につけると茶色くなるのは、アクではなくポリフェノールが溶けだしたため。栄養と旨味も皮に近いほど高いので、皮はむかず、水にも長く浸さずに使しましょう。

これ、ごぼうの葉っぱです！！
収穫時に切取られるのでお店では見ることが出来ません。
ごぼうにはこんなに大きな葉っぱが付いています。

これが収穫前のごぼう畑です。
葉っぱしか見えません。



「めむろごぼう」

のご紹介！

「めむろごぼう」は地域団体登録商標です。
商標第 5409064 号



ごぼうはハーベスターと呼ばれる機械で収穫し、JAに集められて全国に届けられます。
お近くでは、町内のスーパーで購入することも出来ます。



ハーベスターでの収穫の様子

ごぼうの長さは1mにもなります。
土の中で伸びるので、畑は葉っぱだらけです。

「めむろごぼう」の味力！

めむろごぼうは太くてますぐ！
生産者秋田を選びながら作付を行い、
ごぼうにたくさんの栄養がいくよ、
土作りを大切にしています。

そして、
ごぼうの香り！
太くて柔らかいのが、
めむろごぼう最大の「味力」です！

茅渟町ごぼう生産組合 組合長
鳥本 和宏



ごぼう豆知識 2

保存方法：
土付きの物は新聞紙に包んで冷暗所へ。
洗いごぼうは新聞紙に包みラップして冷蔵庫で保存。