

JAめむろ「フォトコンテスト」開催のお知らせ

締切
8月31日(水)
消印有効

テーマ

『芽室町の四季を感じる風景、農・食などの心温まる行事、祭事風景』

入賞作品は、2023年版JAめむろ「オリジナルカレンダー」に掲載されるほか、JA広報誌を通じて組合員や地域のみなさまへお知らせいたします。

【応募要領】

1. 応募資格

JAめむろの正組合員・准組合員・役職員およびその家族
※青年部・女性部など組織での応募も可能です。
※高校生以下が応募する場合は、保護者の承諾が必要となります。
ただし、受賞時に当組合へ来所できる方

2. 応募作品

	写 真	絵 画
サイズ	フリーサイズ	
提出方法	デジタルデータ、カラープリントしたもの（カラープリンタ出力も可）	原本または、カラープリントしたもの
その他	1,000万画素以上の撮影、解像度350dpi、記録画素3,000px×2,000px以上 その他は、ご相談下さい	テーマに即した表現であれば、イラストやグラフィックデザイン等も可

3. 出品規定： 1人3作品まで ※いずれも未発表の作品 4. 撮影場所： 芽室町内

5. 入 賞： 特 賞 30,000円の商品券（1点）
優秀賞 20,000円の商品券（3点）
特別賞 5,000円の商品券（9点）
入 選 3,000円相当のJAめむろ特産品（数点）

6. 審査委員会： JAめむろ役員

7. その他注意

- 他人の利権やプライバシーを侵害しないオリジナルのもの。
- 応募作品は他のコンテストへの二重応募または類似作品とみなされる作品は失格となります。
- 他人の著作権、肖像権を侵害するような行為が行われた場合、それに関するトラブルの責任は一切負いかねます。
- 入賞作品の著作権と使用権は当組合側に無期限に帰属させていただきます。
- ご提出いただいた作品は返却いたしません。
- 受賞作品がカレンダーに掲載されるとは限りません。
- 応募の際、申込用紙に必要事項のご記入をお願いします。用紙は下記応募先に用意しております。

8. 応募先

JAめむろ本部事務所 管理部管理経理課または金融中央店窓口へ持参または、下記宛てに郵送してください。（申込用紙も併せてご提出ください）
メールでのご応募は、photo@ja-memuro.or.jpまで。

9. お問い合わせ・郵送先

〒082-8650 河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
芽室町農業協同組合 管理部 管理経理課 「JAめむろフォトコンテスト」係
電話：0155-62-2311（管理経理課 大坂・飛田）



2022年版の表紙



准組合員向けご意見箱の設置について

当組合では、准組合員のご意見を集約するため、金融中央店カウンターにご意見箱を設置いたしました。記入用紙も備え付けましたので、たくさんのご意見を是非お寄せください！



JAめむろHP



第5号

のうきょう通信



「砂糖」をよく知ろう！

料理にお菓子に大活躍！

甘くておいしい、「砂糖」。

日本には、てん菜（ビート）とさとうきびを原料とした「砂糖」があります。

なかでも、てん菜の生産は、北海道が100%！！

芽室町でも生産されており、また、町内には、日本製糖株式会社の芽室製糖所があるなど、とても身近なところに「砂糖」があります。

てん菜は、北海道の畑作において、輪作上重要な作物で、また、製糖工場も含めた砂糖産業が雇用と経済を支えています。

しかし、近年の低甘嗜好や糖質制限嗜好などを背景に、「砂糖」の消費量が減少しており、いかに需要の拡大をはかっていくかが課題となっております。

芽室町におけるてん菜の作付戸数は388戸（令和3年時点）。芽室町の農家の皆さんを含め、全国の砂糖事業関係者がこれらの課題について頭を抱えております。

のうきょう通信を通して、「砂糖」に対する理解を深めていただき、砂糖の消費について考えるきっかけとなっただけだと幸いです。

砂糖を使用した簡単レシピ

まぜるだけ！簡単アイス



【材料(2種類分)】

卵白	2個	砂糖	10g
砂糖	40g	好みのフルーツ	40g
卵黄	2個	ラムレーズン	20g
生クリーム	200cc		

【作り方】

1. ボウルに卵白を入れ、砂糖40gを2、3回に分けながら加えしっかりしたメレンゲを作ります。逆さにしても落ちないくらいしっかりあわ立てて、1分程低速でゆっくり混ぜると大きな泡がつぶれて細かい綺麗なメレンゲになります♪

2. 別のボウルに生クリームと砂糖10gを入れて七分立てに。半分に分けたらそれぞれラムレーズンと切ったフルーツ（半量）を入れてしっかり角が立つまで泡立てます。

3. メレンゲに卵黄をひとつずつ加えて、都度ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。

4. メレンゲを半分に分けて、生クリームにさっくりと混ぜます。ここで残った半量のフルーツを加えてください。

5. よく混ぜたら容器に入れて半日程冷凍庫に入れておけば完成！

【ポイント】

これからの季節にピッタリ！

このレシピなら、メレンゲと生クリームをしっかり泡立てて、冷凍庫に入れておくだけで出来ちゃいます！

【てん菜の生産】

①育苗



てん菜は、苗を育てて畑に定植する移植栽培と直接畑に種子を播く直播栽培の2通りの栽培方法があります。移植栽培の場合、3月上旬ころに専用のペーパーポットに種子を播き、ハウスの中で育苗します。

育苗日数は45日ほどで、散水や温度管理などでてん菜の生育状況に合わせた適切な管理が必要です。

②移植（播種）



移植作業は、4月末から5月初旬にかけておこないます。専用の移植機でポットの苗を一つずつ切り離し、畑へ植えていきます。直播栽培の場合は、4月中旬から下旬頃に播種機で直接畑に種子を播いていきます。

③栽培・管理



管理作業は、中耕や除草、病害虫防除などをおこないます。写真はカルチベーターによる中耕作業です。中耕作業は、堅く締まった畦間を柔らかくし、根張りを促進する効果や雑草の除去などを目的としておこないます。



どんどん大きくなるよ！

④収穫



収穫作業は、10月上旬ころから始まり、11月までおこないます。このころには、てん菜は1株1キロ以上の大きさまで肥大しており、10a（1,000㎡）当たりで7t前後の収量となります。収穫作業は、専用のハーベスタで掘り取ります。収穫したてん菜は、一度畑に堆積したのち、日甜の工場へ集荷、搬入されます。

この大きな根1つから約170g（コップ1杯分）の砂糖ができるんだって！



【収穫後 砂糖になるまで】

①搬入・洗浄



収穫されたてん菜（根部のみ）は、トラックで日本甜菜製糖株式会社 芽室製糖所に運ばれ、付着土などを洗浄除去されます。

②裁断



洗浄後、裁断機にかけ、4～5m/m角に細長く裁断し、糖分を抽出しやすくします。

③浸出



裁断されたてん菜は、浸出塔にて65度～75度の温水中で糖分を抽出します。抽出した液はロージュースと呼ばれます。

④清浄・精製



炭酸カルシウムにより、ロージュース内の非糖成分を吸着除去します。清浄、イオン交換樹脂に通液して、アミノ酸等の非糖成分を吸着除去します。

⑤濃縮・結晶化・分蜜



非糖成分を除去した糖液は、濃縮缶にて、水分を蒸発させ3～4倍に濃縮します。濃縮後の糖液は、結晶缶内で濃縮し、砂糖を結晶化させます。この時の糖液は、砂糖結晶と糖蜜の混合物となっているため、分蜜機に送られ、遠心分離により、砂糖と糖蜜に分離します。

⑥乾燥・包装



分蜜後、ドライヤーにて温風乾燥後クーラーで冷却します。冷却後、ふるいに通し、塊と粉糖を除去した後、包装。倉庫に貯蔵した後出荷されます。

⑦出荷

完成！！



芽室町にある日本甜菜製糖株式会社 芽室製糖所の中を覗いてみよう！

砂糖の歴史

砂糖の歴史は古く、紀元前ごろでインドが発祥の地といわれています。さとうきびを原料とした砂糖で、日本には、奈良時代、遣唐使によって中国からもたらされたものと考えられています。

当時は大変な貴重品であったため、ごく一部の貴族階級によって、食用としてではなく、薬用として用いられていました。

室町時代のころには、貴族や武士の間で流行した茶の湯と共に和菓子が発達し、徐々に菓子原料として使用されるようになりました。

その後、日本で砂糖の製造が始められたのは、江戸時代の初期。当時の琉球（沖縄県）で、さとうきびを用いた製糖がおこなわれていました。

一方で、てん菜を原料とするてん菜糖が発見されたのは、今から約250年前の1747年。

ドイツの科学者マルグラフが、てん菜の根から砂糖を分離することに成功し、てん菜糖が生まれました。

日本でてん菜が初めて栽培されたのは、西欧に遅れること半世紀余り、明治3年（1870年）。

その後、明治11年のパリ万博を転機に、勸農局長松方正義が、てん菜糖業の日本への本格的な導入に向け奔走。海外から近代的な精糖技術が入ってきたことで、ようやく一般庶民にお砂糖がいきわたるようになりました。

砂糖の需要量の推移

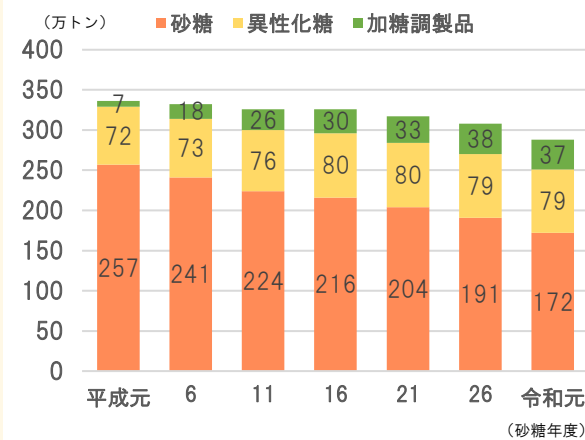
平成元砂糖年度^{※1}（SY）に257万トンあった砂糖の需要量は、令和元SYには、172万トンと、30年間で85万トン程度減少しました。しかし、砂糖に、加糖調整品^{※2}・異性化糖^{※3}を加えた甘味全体の需要量は、48万トンの減少にとどまっております（右図）。

つまり、「甘味」の量はあまり減ってないにもかかわらず、「砂糖」を食べる量だけが減っているということがいえます。

これは、食生活の変化や、ダイエットブームによる低カロリー甘味料の使用量の増加、砂糖は「太る」「糖尿病の原因」といった誤ったイメージが広まったことなどが原因ではないかと考えられます。

※1 砂糖年度とは、当該年10月1日から翌年の9月30日までの期間をいいます。
 ※2 加糖調整品は、でんぷんを酵素分解して作られる液状糖です。
 ※3 異性化糖は、砂糖に他の食品素材を混合したものです。

砂糖、異性化糖および加糖調整品の需要量の推移



砂糖を食べると頭がよくなる？

「お砂糖は、脳の唯一のエネルギー源だ」

脳細胞は通常血液中のブドウ糖（グルコース）をエネルギー源にしていますので、血糖値（血液中のブドウ糖の量）が一定以上なければ、脳の働きは悪くなり、疲れを感じたり、イライラしたり、集中力が低下します。

ことに砂糖は、ブドウ糖と果糖（フルクトース）が1個ずつ結合したとても簡単な構造の炭水化物で、消化されやすいため、速やかに体内に吸収され、血糖値を上昇させ、脳の働きを活発にさせます。

砂糖は、脳の疲れをさっととって、スッキリさせる最適な食品です。

ブドウ糖を摂取するとインスリンが分泌され、精神を安定させる源であるトリプトファンが脳に運ばれやすくなるよ！



病気による衰弱や疲労の回復に効くとされていたんだって！

【参考資料】 ・日本製糖株式会社ホームページ「知る・楽しむ」 <https://www.nitten.co.jp/column.html>
 砂糖はこうして作られるNo.2 / 甜菜って何？ / お砂糖を食べると頭がよくなる？

・独立行政法人農畜産業振興機構 https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000078.html
https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_002480.html

勉強になるコンテンツが盛り沢山！是非ご覧ください。