

あなたの写真がカレンダーに！ J Aめむろ「フォトコンテスト」開催のお知らせ

締切
8月31日(木)
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、2024年版J Aめむろオリジナルカレンダーに掲載されるほか、J A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

J A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・女性部など組織単位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. 作品

	写真
サイズ	・フリーサイズ
提出方法	・デジタルデータでの提出
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 ※撮影日時の明記をお願いいたします。

※応募範囲は3年以内の作品といたします。

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：芽室町内に限る

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J Aめむろ特産品（数点）

6. 審査委員会： J Aめむろ役員

7. 注意事項

- ・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权は当組合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必ず掲載されるとは限りません。
- ・応募の際、送信するメールに必要事項のご記入をお願いします。

8. 応募先

氏名・郵便番号・住所・農事組合・電話番号・E-Mailアドレスを明記し、作品の題名と説明を記入して、下記メールアドレスに送付ください。

お問い合わせ先

〒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
「J Aめむろフォトコンテスト」係
電話：0155-62-2311（管理経理課 大坂・佐藤）

応募先：photo@ja-memuro.or.jp

クイズに答えて当てよう！J Aめむろからプレゼント

クイズに当たった方の中から抽選で「芽室産スイートコーンの詰め合せ」を5名様にプレゼントいたします！

下記内容を記入の上、宣製ハガキまたはメールにてご応募ください。
沢山のご応募お待ちしております！！

【記載内容】

- | | |
|----------|------------|
| ①クイズの答え | ⑤年齢・性別 |
| ②郵便番号・住所 | ⑥よかった企画 |
| ③氏名 | ⑦ご意見/ご感想 |
| ④電話番号 | ⑧ご利用のJ A店舗 |
| | ⑨JAめむろへの要望 |

【宛て先】

〒082-8650
河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
J Aめむろ 営農部 営農情報課「のうきょう通信」係
メール：kouhou.n@ja-memuro.or.jp

締切
8月15日(火) 消印有効

クイズ!

芽室町では、スイートコーンの鮮度を保つために、ある機械を使って一気に冷やします。その機械の名前は??

商品の発送をもって当選の発表に代えさせていただきます。

また、芽室産農産物を使用したオススメ簡単レシピがありましたら、レシピコーナーにて紹介させていただきますのでお寄せください！

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>



JAめむろInstagram



JAめむろHP

第10号

のうきょう通信



今号の主演は「スイートコーン」!

作付面積・生産量日本一のまち芽室町!!

甘くてシャキシャキとした食感がとっても美味しい、今の時期旬の野菜「スイートコーン」!
今月号は、そんな十勝めむろが誇る野菜「スイートコーン」特集です!
ここ十勝芽室町は、スイートコーンの作付面積、生産量ともに日本一の町です☆

町内の飲食店に行くと、めむろコーン炒飯やコーンアイスなど、スイートコーンが使われた料理が提供されていたり、最近では「鮮度直」というスイートコーン空輸プロジェクトにJAめむろも参加し、朝採りの芽室産スイートコーンが首都圏や関西にて販売され数時間で完売するなど、町内だけでなく、全国的にも多くのファンが増えつつあります。

なぜ十勝めむろ産のスイートコーンがこんなにも美味しく、ファンが沢山いるのか。今号では、そのおいしさのヒミツをご紹介します!
さらに、めむろ産スイートコーンのファンを増やすためのJ Aめむろの取り組みもご紹介!他にも、スイートコーンの歴史や、生育過程など盛沢山な内容になっています!
のうきょう通信を通して、芽室産スイートコーンについて詳しくなりたい、今年のお夏は例年以上に旬の味を堪能していただけますと幸いです!



スイートコーンを使用した簡単レシピ

とうきびの大根おろし和え



- 【材料】
- ・とうきび（茹で） 1/2本
 - ・大根 200g
 - ・めんつゆ 大さじ2
 - ・酢 小さじ1/2
 - ・青しそ 少々



【作り方】

1. だいこんは、皮をむいておろします。
2. とうきびは、茹でて芯からはずしておきます。
※根元を切り落としたとうきびをまな板の上に立て置き、芯のまわりの実を包丁で切り落としていくと簡単に芯から実が外れます！（芯に包丁を添わせるイメージで切りましょう）
3. めんつゆと酢を混ぜる。
4. 器に大根おろしを盛り、その上にとうきびを乗せ、3を上からかけて千切りにした青しそを乗せたら出来上がり。

【ポイント】

甘いコーンと辛い大根おろしの合わせ？
食べる前は、何とも不思議な組合せに思えるのですが、酸味が味を締めただし醤油が見事に一皿をまとめてくれるんです。
ひんやりした爽やかな夏の野菜を一口食べれば、暑さもどこかへ飛んでいくはず。

十勝めむろ産スイートコーンの生育過程を見てみよう！！

5月上旬 ～種蒔き～



スイートコーンの種まきは、専用の機械をつかって畑にまっすぐに播いていきます。この時期はまだ肌寒いので、「マルチ」というシートをかぶせて、土の中を温かくしてあげます。

5月下旬 ～芽出し作業～



芽が出ているのを確認しながら、マルチに穴をあけていく芽出し作業をおこないます。これは、かぶせてあるマルチによってスイートコーンの生育を妨げないようにすることと、高温で芽が焼けてしまわないようにするためです。

6月下旬 ～マルチ剥がし・防除など～



この時期になるとマルチは必要なくなるため、機械を使ってマルチをはがします。スイートコーンが成長してくると、草取りやアブラムシの駆除をしたりと、農作業はさらに忙しくなります。

7月下旬



絹糸に生えている細かい毛のような部分が「めしべ」

スイートコーンの「ひげ（絹糸）」であるめしべと、茎の先端にある「雄穂」のおしべから飛び花粉が受粉することで実が詰まってきます。ちなみに、ひげの1本1本は、実とつながっているので、ひげの数だけスイートコーンの粒が存在することになります。是非数えてみてください！

8月中旬 ～収穫～



いよいよ収穫です！夜に蓄えた糖分は日中に呼吸を行うときにエネルギーとして糖分を使ってしまいます。そのため、一番甘い状態である朝早い時間に収穫を行います。



スイートコーンの収穫は手作業で一本一本もぎ取っていますが、最近では機械での収穫も始まっています。収穫したスイートコーンは一本ずつ選別して箱詰めし、農協の施設まで運びます。

十勝めむろ産スイートコーン おいしさのヒミツ！！



***真空予冷機を使って鮮度を閉じ込める！**

農協の施設に運ばれてきたスイートコーンは、真空予冷機をつかって一気に冷やして鮮度を閉じ込めます。



Q. 真空予冷機とは...??

真空予冷機は、空気の圧力が下がると水の蒸発温度が下がることを利用して、青果物に含まれる水分を表面より蒸発させて、熱を奪い冷却する機械です。冷却する時間は15分。時間を超過してしまうと萎びてしまうので注意が必要です。

鮮度落ちの早い作物であるスイートコーンは、ここでしっかり鮮度を閉じ込めることで、おいしさを保つことができます！

***冷却後の温度を維持するために予冷库へ！**

真空予冷機で熱を奪い冷却したスイートコーンは、その温度を維持するために、4度～5度に設定された予冷库に入れられ、出荷を待ちます。

***出荷！**

出荷は収穫の翌日！しっかりと冷やされたスイートコーンはトレーラーに積み込まれ全国に出荷されます。もちろん輸送中も冷蔵状態は保たれ、鮮度落ちを少しでも防ぐよう運ばれます。

スイートコーン空輸プロジェクト「鮮度直」

JAめむろでは、令和3年より、「北海道フードネットワークプロジェクト」（事務局：帯広物産協会）の一環として、物流大手と組んで、朝採りの十勝野菜を首都圏や関西に空輸し、その日の内にスーパーの店頭で販売するプロジェクト「鮮度直」に参加しています！首都圏・関東圏に並んだスイートコーンは数時間後には完売するほどの盛況ぶり！さすが、十勝めむろ産スイートコーン✪



Farmer's Voice

Q. スイートコーン収穫時期の一日の作業スケジュールを教えてください。（スイートコーンに関するもののみ抜粋）

早朝から収穫を始め、朝7時頃から箱詰め作業をおこない、昼から出荷できるよう準備します。

Q. スイートコーンを生産する上で大変なこと、やりがいについて教えてください。

気温によって発芽に影響が出たり、収穫時期には適期が短くなったりすることが大変ですが、収穫したスイートコーンが消費者に届き、笑顔を見れるとやりがいを感じます。

★十勝めむろ産ゴールドドラッシュは、どこの産地にも負けない甘さがあります。各生産者も大切に育て、良いスイートコーンができるように日々気をつけています。美味しい十勝めむろ産スイートコーンを是非、御賞味下さい！

芽室町生食スイートコーン生産組合
組合長 宮田 克宣氏

就農年数：30年
主に、スイートコーン、小麦、馬鈴しょ、小豆、にんにくを育てています！

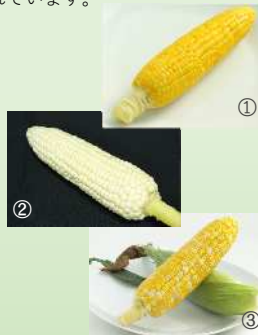


スイートコーンひとことメモ

***スイートコーンは100品種以上ある！？**

スイートコーンは粒の色で「イエローコーン」「ホワイトコーン」「バイカラーコーン」の3種類に分けられています。

- ① **イエローコーン**
 - ・ゴールドドラッシュ (芽室町の生食向け主力品種)
 - ・サニーショコラ など
- ② **ホワイトコーン**
 - ・ピュアホワイト
 - ・ホワイトレディー など
- ③ **バイカラーコーン**
 - ・ピーターコーン
 - ・ゆめのコーン など



参考：とうもろこしの総合情報サイト トウモロコシノセカイ <http://www.toumorokoshi.net/kind.html>

***スイートコーンは栄養満点！**

スイートコーンの主な成分は炭水化物で、ビタミン・ミネラルなどの栄養成分もバランスよく含まれています。スイートコーンの糖質は消化吸収が早く、夏場のエネルギー補給や疲労回復にも効果的です。また、食物繊維も多く含まれているので便秘の改善にも最適です。

引用：JAめむろホームページ <http://www.ja-memuro.or.jp/agri/farm.html>

とうもろこしの歴史

とうもろこしが世界に広まったのは、15世紀末にイタリア出身の探検家「クリストファー・コロンブス」が新大陸（アメリカ大陸）からスペインへ持ち帰ったのがきっかけといわれています。

日本には1579年にポルトガル人から長崎または四国にフリントコーン（硬粒種）が伝わりました。当時は南蛮船が運んで来たことから「ナンバンキビ」と呼ばれ、九州や四国の山間部で栽培が定着してからは、中国、近畿、東海地方と山間部を北上し、関東周辺の山地へ伝わったとされています。

江戸時代に入ってから、特に水田や畑地が少ない地域で、重要な食糧となってきました。本格的に栽培・流通するようになったのは、明治時代初期で、北海道開拓に伴い、北海道農事試験場がスイートコーン（甘味種）である「ゴールデンバンタム」という品種をアメリカから導入したことが始まりです。

第二次大戦後になると「ゴールデンクロスバンタム」が入り、さらに昭和40年代には「高精型（スーパースイート種）」の「ハニーバンタム」、そして昭和60年代には「ピーターコーン」が登場したことでおやつとしての国内需要が急増しました。その頃には、北海道から南下して本州に広まり、日本全土でのとうもろこし栽培が始まりました。

芽室町でのスイートコーン栽培は、昭和46年に加工工場が建設されたのをきっかけに作付けが増え続け、今では面積・生産量とも日本一の産地となっています。生食向けは主力品種である「ゴールドドラッシュ」を中心に、加工向けはコーンスープや缶詰などに姿をかえて全国の食卓に届けられています。

引用：とうもろこしの総合情報サイト トウモロコシノセカイ <http://www.toumorokoshi.net/history.html>

参考：JAめむろホームページ <http://www.ja-memuro.or.jp/agri/farm.html>