

アプリで全部できるぞう。



いつでも
手続きできるぞう。



前号で寄せられた読者の声

○コロナ禍の間に年金受給者になりました。友だちからJA年金友の会が良いことを聞いていました。年金はJAにしました。楽しいことを企画して欲しいです。(60代・女性)

〈JAより〉
この度は当JAにおいて年金お受け取り誠にありがとうございます。ごぞいませ。

本年の年金友の会の活動としましては、11月に吹奏楽演奏会、2月に年金無料相談会を予定しております。今後も会員の皆様楽しんでいただける事業を計画してまいりますので、皆様のご参加をお待ちしております。

≪年金友の会の年間予定スケジュール≫
7月 年金感謝ウィーク
会員の皆様に水ようかんをプレゼント

10月～11月頃
吹奏楽演奏会、ライフプランセミナー等
各種イベント開催予定。

2月 年金無料相談会
社会保険労務士による個別相談会を開催予定。

9月・10月はさらにおトク!

JAカード限定!直売所キャンペーン

15%おトク!
JA直売所の
ご利用が
いつでも! 5%割引 + 9月・10月限定! 10%相当ポイント還元

JA直売所 (JAカード5%割引(実務店舗)で、対象期間中にJAカードをご利用いただく、ご利用金額合計の10%相当分をポイント還元! いつもの5%割引と合わせて、15%相当おトクにご利用いただけます!

いつでもおトクなJAカード特典!
JA直売所のご利用は 請求時 5%割引!

9月・10月限定!キャンペーン
JA直売所のご利用金額の 10%相当ポイント還元!

特典の詳細はこちら
<https://www.ja.mg.jp/gajamarket2024/>

JAめむろからプレゼント

締切
9月17日(火)
消印有効

読者の声をお送りいただいた方の中から抽選で、「十勝めむろの野菜・加工品詰め合わせ (1,500円程度)」を5名様にプレゼントいたします!
下記内容を記入の上、官製ハガキもしくはGoogleフォームよりご応募ください。沢山のご応募お待ちしております!

- 【記載内容】
①郵便番号・住所 ②氏名 ③電話番号
④年齢 ⑤性別 ⑥ご利用のJA店舗
⑦のうきょう通信のご感想 ⑧JAへのご意見・ご要望

【宛て先】
〒082-8650
河内郡芽室町西4条南1丁目1番地9
JAめむろ 営農部 営農情報課「のうきょう通信」係
Googleフォームでの回答:
右の二次元コードを読み取っていただくか、
<https://forms.gle/DkyR5Z4cMfMeZgH18>
のリンクを検索いただき、回答願います。

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、芽室産農産物をメインに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FAX(62-6591)等にて是非お寄せください!



第14号

のうきょう通信



芽室産「小麦」を知ろう!

～十勝の夏を彩る黄金色～

夏の十勝の風景の代名詞といえば、「小麦畑」
黄金色の畑と収穫時期に走る大型コンバイン、そして、収穫後の麦稈ロールが畑に並ぶ姿は、The 十勝! といえる風景の一つですよ!

北海道は小麦の生産量日本一を誇っており、その中でも十勝は、作付け面積・10aあたりの収量ともに道内一位を誇る有数の生産地となっています(参考:農林水産省「作物統計」)

ここ芽室町における小麦は、耕作面積 6,164ha、生産量 41,792tを誇り(令和5年度 第3期実測値より)、生産者戸数は445戸と、当JAの組合員総戸数の約8割を占める生産者の方が小麦を栽培しています(令和6年8月現在)。

今回の「のうきょう通信」では、十勝芽室町が誇る小麦をご紹介します!是非、ご覧いただき、芽室産小麦について知っていただけますと幸いです!



中力粉で作る! あんこのおやき



【材料】
〈具〉
・十勝めむろ 淡むらさき つぶあん … 100g
内容量: 300g
愛菜屋等で販売中。
こしあんもあり!

〈生地〉
・中力粉 … 200g (焼く用)
・塩 … 小さじ1/2 ・サラダ油 … 大さじ1/2
・熱湯 … 120cc ・水 … 50cc

【作り方】

- 耐熱容器に中力粉、塩を入れて混ぜます。熱湯を加えて、ポロポロになるまで混ぜ、生地の様子を見ながら耳たぶくらいの柔らかさになるまで熱湯を少量ずつ加えてこねます。生地がまとまったら、ラップをして室温で30分ほどおきます。
※熱湯は一度に全て入れず、少しずつ様子をみながら入れてください。まとまりづらい場合は、少しずつ熱湯を追加して調整してください。
- まな板に打ち粉(中力粉:分量外、薄く広がる程度)をし、生地をのせます。6等分にして丸め、直径10cm程度に伸ばしたら、生地の中心に具を1/6ずつのせ、まわりの生地を少しずつ寄せるようにあんを包みます。
- フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、とじ目を下にして入れ、両面に焼き目がつくまで焼きます。焼き目が付いたら、水を入れて蓋をし、5分程蒸し焼きにします。その後蓋を開けて水分を飛ばしたら完成!

【ポイント】

写真のように、生地を少し厚めにすると食べ応えがある仕上がりに。薄めにすると具をしっかりと感じるができる仕上がりになります!
すぐに食べない場合は、粗熱がとれたら1個ずつラップしておき、食べる時に電子レンジで10秒～20秒ほど温めてから食べるとgood! 色々なアレンジ可能な手作り軽食、是非挑戦してみてください!!

【小麦の生産】

①播種



小麦は一定期間低温にさらされないと花芽(かが)※ができないという性質があり、必要な低温期間は品種により異なります。

長い低温期間が必要な「秋まき型品種」は、その名の通り、秋に種を播き、冬期間の低温にさらすことで翌夏に実を稔らせます。しかし、厳しい冬を越すためには、寒さに耐えられるくらいまで成長させておく必要があるため、9月中旬～下旬に種を播く必要があります。

※花芽…葉・枝があって、成長すると花となる芽。

②防除



冬の間の敵は、寒さだけではなく、雪の下にいます。小麦はあまり長く雪の下にいと、「雪腐病」という病気にやられてしまいます。病気に罹らないように雪が降る前の10月下旬～11月上旬に予防薬を散布して、雪の下で春を待ちます。

③鎮圧作業工程



春になると小麦畑に「融雪材」と言われる資材(すず)を撒いて、雪を早く溶かします。太陽の光を浴びることで、雪の下で消耗した体力の回復を促したり、「雪腐病」にかかることを予防します。また、冬の間に畑が凍結すると、土と一緒に小麦の根っこが浮き上がる(しばれ浮き)することがあるため、畑が乾いてきたら肥料を撒き、ローラーをかけて小麦が土と密着するようにします。

④管理作業



肥料散布

6月にさしかかると、小麦の穂が出てきて、花が咲き始めます。この時期は病気との戦いです。雨が多いと「赤かび病」、逆に高温乾燥だと「赤さび病」という病気にかかってしまうため、スプレーヤーという機械をつかって広大な畑に薬を撒いて病気を防ぎます。その他肥料散布などの管理作業をし、無事に生育できるように促します。

⑤収穫



小麦の収穫は天候との勝負です。一度熟した小麦に何度も雨が当たると、小麦が穂の中で発芽してしまい、小麦粉の粘りがなくなるため使用できなくなってしまう。

このため、この時期は農家が集団体制をとり、大型コンバインによる収穫、収穫した麦の運搬をおこない、次々と広い小麦を刈り取っていきます。雨が近くなると夜を徹して収穫を続けることがあります。

⑪製粉・出荷

製粉工場では、小麦を複数回に分けてロール機での挽砕(ばんさい)とふるい分けを繰り返して小麦粉にします。その後、小麦粉はパン等の工場や家庭へ流通します。



⑩出庫・輸送



十勝港(広尾町)にある農協サイロ

J A から出庫する際、トラックにバラのまま積み込み、港にあるサイロに輸送し、サイロに集まった小麦は1隻1,500 t 積載の船に積み、全国の製粉工場がある港に輸送します。

収容量
11.7万 t !

⑨不純物の除去・選別



粗選別機
小粒・碎麦・ゴミを除去



夾雑風選機
風でゴミなどを除去

乾燥後の小麦は、昇降機で穀類調製施設の7階まで運ばれ、風力・振動・磁力などを用いて、多くの段階・行程を経ながらゴミ・殻・石の除去や、大粒・小粒の選別をおこないます。

⑧乾燥・貯蔵



連絡転送設備



下から見た乾燥機とても大きい!!

ゴミなどの不純物や不良品を取り除いた小麦は、一度貯留ビンにて一時保管された後、乾燥機にて、一定の水分になるまで乾燥させます。乾燥後は、連絡転送設備で道路挟んで向かいにある施設に一度貯蔵されます。

⑦集荷



トラックが荷受ホッパー前にバックで駐車し、小麦をホッパーに投入!

計量後、トラックはスケールの北側に位置する、麦乾燥貯留施設に移動し、「荷受ホッパー」というところで荷台に積んだ小麦を降ろします。

⑥計量



収穫された小麦は、トラックで運ばれ、J A 本部署事務所北側にあるスケールに運ばれ、トラックごとで量ります。

トラックの荷台が空になったら、もう一度スケールに乗るよ! 最初の重さと差し引きして、荷台に乗っていた小麦の重さを出すんだ!!

秋まき小麦と春まき小麦

小麦は、大きく2種類に分けられます。秋に種を播く「秋まき小麦」と春に種を播く「春まき小麦」です。

★秋まき小麦★

9月下旬に種を播き、越冬させて、翌夏に収穫する小麦です。冬場の雪の下で病気にかかるリスクはありますが、春まき小麦に比べて、生育期間が長く(約10カ月)、収量が確保されやすい特徴があります。芽室町の小麦のほとんどは、秋まきの品種です。

◎芽室町で栽培されている品種：きたほなみ、ゆめちから
用途：日本めん、パン・中華めん、菓子

★春まき小麦★

4月に種を播き、その年の7月～8頃月に収穫する小麦です。秋まき小麦に比べて生育期間が短く(約3～4カ月)、収穫できます。

◎芽室町で栽培されている品種：
はるきらり、春よ恋

用途：パン・中華めん

秋まき小麦の種を春に播いても穂はできないんだって!

芽室で作られている小麦

★きたほなみ★

秋まき小麦。芽室町の約67%の生産者が作付けしており、主に、うどんなどの日本めんに用いられる中力系の品種。



★ゆめちから★

秋まき小麦。芽室町の約25%の生産者が作付けしており、主に、パンや中華めんに用いられる超強力系の品種。生地にすると、特徴的な弾力が生れます。



★キタノカオリ★

秋まき小麦。芽室町の約2%の生産者が作付けしており、主に、パンに用いられる強力系の品種。黄色味の粉と甘みが特徴的。



★はるきらり★

春まき小麦。芽室町の約4%の生産者が作付けしており、主に、パンに用いられる超強力系の品種。



★春よ恋★

春まき小麦。芽室町での作付け者は1%未満…国産高級小麦「ハルコタカ」より改良されて作られた品種で、主に、パンに用いられる超強力系の品種。



Farmer's Voice

Q. 作付けしている小麦の品種を教えてください。
A. 「きたほなみ」です!

Q. 小麦を生産するにあたって、大変だと感じることがありましたら、教えてください。
A. 近年、収穫作業中の労働力の不足と生産費の高騰に苦しんでいます。

* 読者へメッセージ *

芽室町小麦生産集団では、製粉性・めん色に優れている中力系の「きたほなみ」と、中力系とブレンドすることで、パン・麺類など様々な用途に使われている超強力系の「ゆめちから」を作付けしています。

十勝芽室産の小麦(小麦粉)は、世界に誇る品質だと思っています。これからも小麦へのこだわりを持って、生産に努めたいと思います。

芽室町小麦生産集団協議会

会長 児玉 康博 氏 就農年数：36年

主に、小麦、加工馬鈴しょ、大豆、小豆、加工スイートコーン、枝豆、インゲン栽培しています!

