共済課からのお知らせ

貯金課からのお知らせ

～年末年始の窓口営業について～

年末における窓口の混雑に伴い、下記の通り変更させていただきます。

店舗	受付業務	12月30日(月)	12月31日(火)～1月5日(日)	1月6日(月)
本所	貯金	9：00～15：00	休　業	通常営業
	他行振込	9：00～13：30		
金融中央店	貯金	9：00～15：00		
	他行振込	9：00～12：30		

～年末年始のATM稼働日程について～

店舗	12月30日(月)	12月31日(火)～1月3日(金)	1月4日(土)	1月5日(日)	1月6日(月)
本所	通常稼働 8：45～19：00	休　止	休日稼働 9：00～17：00	休　止	通常稼働 8：45～19：00
金融中央店	通常稼働 8：45～20：00	休日稼働 9：00～17：00			通常稼働 8：45～20：00
Aコープ	通常稼働 9：00～19：00				通常稼働 9：00～19：00

前号で寄せられた読者の声

①芽室の小麦のことが知れて、興味がわきます。芽室産小麦のパンなどはどこで購入できるのか知りたいです。
（30代　男性）

〈ＪＡより〉
ＪＡめむろで調製した小麦を含む十勝全域から集められた小麦は、十勝港（広尾町）にある農協サイロに貯留され、製粉メーカーに輸送されます。
製粉メーカーでは、全道各地の小麦を使用して小麦粉を製造しているため、芽室産100％の小麦粉でつくられた製品を購入するのは難しいですが、一部では十勝産小麦を使用したパンなどを販売しているお店が十勝管内にもあります。
店名を本誌に掲載することはできませんが、店内ポップなどでお気づきの際は是非ご購入くださいますようお願いいたします。

②愛菜屋の会計で電子マネーを利用できるようにしてほしいです。
（40代　女性）

〈ＪＡより〉
愛菜屋の会計（レジ）では、電子マネーの利用はできない状況であり、今後においても対応は難しいと考えますが、現在、キャッシュレス決済として、クレジットカード・ペイペイの対応はできますので、どうぞご利用くださいますようお願いいたします。

プレゼント企画

“㈱パイオニアフーズ様より提供”

締　切 **12月5日(木)** 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、**「㈱パイオニアフーズ冷凍品詰め合せセット」を３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めむろの店舗
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　河西郡芽室町西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/vz6QXvurFuCYH53E9
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。

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　https://www.ja-memuro.or.jp

ＪＡめむろInstagram　ＪＡめむろHP

ＪＡめむろ　コミュニティー情報誌　令和６年１１月２５日発行
第 15号

次の、おいしさへ JAめむろ

のうきょう通信

特集！「ホッカイコガネ」＆「かぼちゃ」

～芽室の美味しい野菜を食べて寒い冬を乗り切ろう～

食欲の秋も終わりを迎えつつありますが、皆さん美味しいものを沢山食べて冬の寒さを迎え撃つ準備はできていますか？？冬に向けた最後の追い込みとして、芽室の秋の味覚２品目をご紹介！

ホクホクとした食感が特徴の馬鈴しょ「ホッカイコガネ」は、現在、芽室町では54戸の生産農家で栽培がされており、耕作面積は203.32ha、生産量は約8,000t（令和６年産生産組合向け出荷分）となっています！
そして、β-カロテンやビタミン類など、これからの寒くて乾燥する時期に嬉しい栄養を持っている「かぼちゃ」！
芽室町で主に作付けされている品種は、生食向けの「くり将軍」、加工向けの「ケント」「えびす」になります。現在58戸の生産農家で栽培され、生食向けは耕作面積52ha、生産量約670t。加工向けは耕作面積約25ha、生産量約450tを誇っています✨

のうきょう通信を読んで芽室の秋の味覚に詳しくなって、美味しく食べて、寒さに負けない身体作りをしましょう♪

簡単レシピ

＊ パンプキンサラダ ＊

【材料（４人分）】

・かぼちゃ	1/2個	・マヨネーズ	1/2カップ
・たまねぎ	1/4個	・粗挽き黒コショウ	少々
・鶏のササミ	2本	・粒入りマスタード	少量
・スライスアーモンド	適量	・（塩	必要に応じて）

【作り方】

1．たまねぎは薄くスライスし、軽く水洗いしたあと水切りしておきます。辛味は、水洗いの程度で調節してください。
ササミは茹でて、一口大に裂いておきます。

2．かぼちゃは、種を取り、一口大に切ります。耐熱皿に入れ、ラップをふんわりかけたら電子レンジで５～８分程加熱して火を通します。
熱いうちに皮を取り、ボールに入れます。

3．かぼちゃを粗くつぶしたら、マヨネーズ、マスタードを加えて合わせます。ここで味をみて、マヨネーズや塩加減を調節します。

4．たまねぎ、ササミ、アーモンドスライス、黒コショウを加え、練らないようにサックリ合わせたら出来上がり。

【ポイント】
かぼちゃは収穫してから時間が経つほど、でん粉が糖化して甘味が強くなります。
辛味を残したたまねぎと風味豊かなアーモンド、そして淡白な鶏のササミを組合せ、スパイシーな黒コショウとマスタードで仕上げたら、エスニックなサラダの出来上がり😇　今晩の一品に加えてみてください♪

ＪＡめむろHP レシピ集に掲載

芽室町の馬鈴しょ「ホッカイコガネ」をご紹介！

芽室町で生産されている馬鈴しょ「ホッカイコガネ」について

「芽室町北海コガネ生産組合（以下、コガネ組合）」に加入している生産者（令和６年度は54戸）が生産している馬鈴しょ「ホッカイコガネ」は、**特別栽培**に取り組んでいます。

環境にやさしい栽培方法

特別栽培とは…？

地域の慣行レベルと比較して
① 節減対象農薬の使用回数が50％以下
② 化学肥料の窒素成分量が50％以下
の条件で栽培されることを指しています。

コガネ組合では栽培基準を規定し、国の認証機関の検査をクリアしたものを**特別栽培ホッカイコガネ**として出荷しています。

環境にやさしい土づくりを基本に、消費者にお届けする馬鈴しょも安心・安全であることを目指し、長年にわたり環境保全型農業に取り組んでいます。

どのような馬鈴しょ？

ホッカイコガネの名前の由来は、北海道由来の「北海」と、美しい黄色であったことからこの２つを合せて命名されたと言われています。

その名の通り、**切り口は黄金色で形は縦長。芽が浅く皮は滑らか。**

ホクホクした食感で、調理後の黒変が少なく、油との相性も抜群なのでフライドポテトやコロッケなどの加工に最適な品種です。

収穫された後の馬鈴しょはどこへ…？

コガネ組合で生産したホッカイコガネは、京極町にある㈱バイオニアフーズと契約栽培しており、フライドポテトやコロッケなどの冷凍商品に使用されています。

９月～10月初旬に収穫

ホッカイコガネ専用の倉庫にて貯蔵

貯蔵中のようす

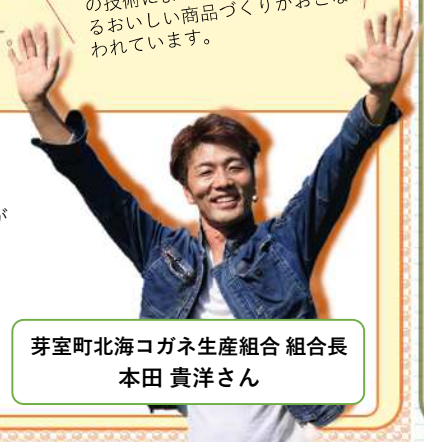
工場で加工されるまで、馬鈴しょの状態を見ながら温度や湿度といった管理を徹底して貯蔵しています。

㈱バイオニアフーズへ出荷

※名水百選である羊蹄山のふきだし湧水を贅沢に使用し、商品づくりをおこなっています。

ホッカイコガネの“味力”

芽室町の豊かな自然で育ったホッカイコガネと、羊蹄山麓の名水、そして生産者と加工会社の技術によって、こだわりのあるおいしい商品づくりがおこなわれています。



Farmer’s Voice

・今年のホッカイコガネの栽培で思い出深い出来事はありましたか？
『６月下旬頃から７月に花の時期を迎えるのですが、畑一面一斉に花が咲いてとても見ごたえがありました』

・逆に、苦労をしたこと、大変だなと感じる出来事はありましたか？
『特別栽培であることから、天候不順の中においても限られた農薬を使用して栽培する難しさを日々感じました』

・ずばり、じゃがいも作りにかかせないものは？
『**愛情です！**』

芽室町北海コガネ生産組合 組合長
本田 貴洋さん

芽室町の「かぼちゃ」をご紹介！

芽室町で生産されている品種について

芽室産かぼちゃは「くり将軍」という品種を中心に、長年にわたり生産されています。

果皮は濃い緑色で、甘みがあり、肉質はホクホクとした粉質をしています。

煮物や天ぷらなどに最適です。

かぼちゃが私たちの食卓に届くまで

一年を通じてお店で見かける野菜の一つでもあるかぼちゃですが、北海道産は８月から12月にかけて出回ります。

秋になるとかぼちゃを使ったお菓子やスイーツが店頭に並んでいるのを目にするとつい食べたくなる方も多いと思います。そして、だんだん寒くなってくると煮物にしたりとご家庭でもお料理に使う機会も多くなるのではないでしょうか。

芽室町で生産されるかぼちゃは、５月中旬から６月初旬頃に畑に種を播き、収穫は９月頃に最盛期を迎えます。収穫された後、**すぐには出荷しません。**

なぜすぐに出荷しないの？

収穫した後のヘタの切り口がみずみずしい間はそこから菌が侵入して、かぼちゃが腐敗してしまう要因につながるからです。　また、上手に貯蔵することで、甘みが増してより一層おいしくなるため、生産者の方はかぼちゃの状態を見ながら選別して最高の状態で出荷できるようにしています。

機械化が進んでいる芽室町の農業においても、かぼちゃの収穫は手作業が中心となります。
大きな葉っぱと長いつるをかきわけて、かぼちゃがなっているところを探して歩きます。
また、雨が降った日から２～３日は間を空けるようにして収穫作業をおこなっています。

かぼちゃの“味力”

かぼちゃのおいしさを表現する言葉でよく耳にするのが、「甘みとホクホク感」。かぼちゃは収穫してから貯蔵することででんぷんが糖に変わり、甘みが増します。ホクホク感は、でんぷん含有量が高いとより感じることができます。

でんぷんから糖へ変化が進むことで甘みは増していきますが、成熟が進むため、腐りやすくなってしまうので注意も必要です。

食べごろを見極めて、品種特有の味力を味わってみてください！

丈夫そうに見えるけれど実は繊細…！

打撲による傷、ねずみなど動物の食害、日光が当たることによる日焼けなど、かぼちゃは生育途中での環境や外的要因によって、その後の腐敗につながってしまうことも…。

これも栄養がたっぷり詰まっているからこそ！

収穫や出荷の時は丁寧に取り扱うなど、注意を払って作業をおこなっています。

伊藤家おすすめの食べ方を教えてください！
『かぼちゃ本来の味を確かめるのならやはり煮つけが一番だと思います！』

Farmer’s Voice

・かぼちゃの栽培で大変だなと感じる時はありますか？
『かぼちゃの作業は機械化が進んでいないこともあり、手作業が多いため、収穫などは大変だと感じます。その分、かぼちゃを見ることができるので、適期収穫を心がけています』

・今年のかぼちゃの収穫量はどうでしたか？
『生育途中で降雨が少なかったため、平年よりも収穫量も少なかったです。ただ、昼夜の寒暖差があったため、甘みがのってよりおいしくできあがっていると思います』

芽室町南瓜生産組合 組合長
伊藤 雅一さん