

* えだまめペペロンチーノ *

【材 料】

- ・十勝めむろえだまめ 一握りくらい
- ・じゃがいも 1個
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・にんにく 1片
- ・鷹の爪 1本
- ・塩 少々

【作り方】

1. えだまめは解凍し、さやからだしておきます。にんにくは輪切り、鷹の爪は種をとって輪切りにします。
2. じゃがいもは洗って芽を取り除き角切りにします。耐熱の容器に並べ、ふんわりラップをかけて600wの電子レンジで3分加熱します。(できたら皮のまま調理してください。)
3. フライパンにオリーブオイル、切ったにんにく、鷹の爪を加え弱火でじっくり香りがでるまで火にかけます。
4. 電子レンジで加熱が終わったじゃがいもを焼き色が付く程度に炒めます。電子レンジで完全に火が通っていなければ、ここで完全に火を通します。
5. じゃがいもに火が通ったらえだまめを加えてさっと炒め、塩で味を調えたら完成です。

J AめむろHP レシピ集に掲載



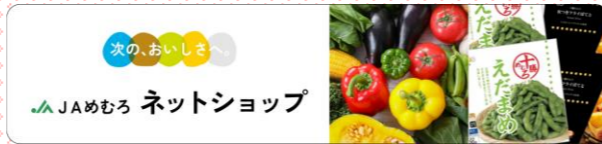
使用した商品はこちら



～ J Aめむろ ネットショップのご案内～

“十勝めむろ”商品の一部や季節ごとの農産物はJ Aめむろのホームページ内にあるネットショップから購入できます！
紙面に掲載しているQRコードからホームページへアクセスできますので、ご覧ください♪

サイト下部にある、このアイコンをクリック ▼



第15号で寄せられた読者の声

○第2スタンドでも灯油を販売して欲しいです。

〈J Aより〉

現在、設置の予定はございません。ご不便をお掛けしておりますが、第一スタンドのご利用をお願いいたします。

○先日、道外から来てくれたお友達に手土産を持たせようと農協店舗とまちの駅に行きましたが、特産のものは冷凍枝豆やフライドポテト。カレーやピーナッツは送ったことがあり、常温で重たくない持たせられる何かをJ A独自で作って欲しいなと思いました。

〈J Aより〉

ご意見として伺います。常温ですと、フリーズドライの商品がございますのでまたの機会にお手に取ってみてください。

○生産組合の組合長さんがごこの農事組合の方かわかると、より組合長さんの存在が身近になります。

〈J Aより〉

ご意見ありがとうございます。次回掲載する際は、農事組合名を記載いたします。

J Aめむろからプレゼント

締 切

4月2日(水)

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 冷凍食品セット」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J Aめむろの店舗
- ⑦のうきょう通信のご感想
- ⑧J Aへのご意見など
- ⑨のうきょう通信に取り上げて欲しい農畜産物や内容

【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

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/yrikVUdfkqiWrsWK7>
 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。



J AめむろInstagram



J AめむろHP

第16号

のうきょう通信



～ ジェイエイめむろフーズ～ 特集

日々の食卓に大活躍！



ジェイエイめむろフーズ

手軽で便利な「冷凍野菜」。皆さんのご家庭で1度は使ったことがあるのではないのでしょうか？

『ジェイエイめむろフーズ』は芽室町にある農産物処理加工施設で、平成5年においしい芽室町の農産物を消費者へ提供し、また付加価値をつけて販売することで生産者所得の向上を目的に設立されました。

施設内の工場では1年を通して農産物の冷凍加工をおこなっており、製造された商品は全国へ出荷されています。

冷凍野菜は長期保存が可能で、使いたい時に使いたい分だけ使うことができる利便性の高さや、品質の良さから需要が高まっています。しかし流通量は輸入製品が大部分を占め、国内生産量は多くありません。

ジェイエイめむろフーズは芽室町産の馬鈴しょ、えだまめ、ブロッコリーなどを冷凍加工し、スーパーや飲食店へ出荷しています。スーパーへは使い切りしやすい小袋、飲食店には1kgの大袋など、需要に応じて製造しています。製品は自社製品、他社ブランド品を合わせると138種類！！(令和5年度実績)

今号では、工場内部や食の安全・安心についての取り組み、製造している商品などをご紹介します。

のうきょう通信を通して、「ジェイエイめむろフーズ」についてより多くの方へ知っていただき、商品をお手にとるきっかけとなればうれしいです！

第1回

全国冷凍野菜アワード『最高金賞』受賞



日本野菜ソムリエ協会と冷凍食品PR連盟による、国産冷凍野菜の魅力を広めることを目的とした「第1回全国冷凍野菜アワード」が開催されました。「十勝めむろ えだまめ」が最高位の『最高金賞』を受賞し、東京都内でおこなわれた表彰式にJ Aめむろを代表して堀井専務が出席しました。

審査委員長から“シンプルに味が美味しかった”、えだまめ本来の旨味、甘味をしっかりと味わうことができ、生産者と工場が一体となり、収穫から加工まで4時間以内で完結させる体制がえだまめ本来の美味しさを実現できていると思います」と評価をいただきました。皆さまも是非「十勝めむろ えだまめ」を味わってみてください😊

この「十勝めむろ えだまめ」を使用したレシピおよび商品の取扱い店は、紙面で紹介していますのでご覧ください♪



最高金賞を受賞した「十勝めむろ えだまめ」

産地型工場！

ジェイエイめむろフーズをのぞいてみよう

ジェイエイめむろフーズでは馬鈴しょやえだまめなどの農産物が加工され、全国各地へ出荷されています。今号ではジェイエイめむろフーズの工場内設備や安心・安全のための取り組み、商品をご紹介します。

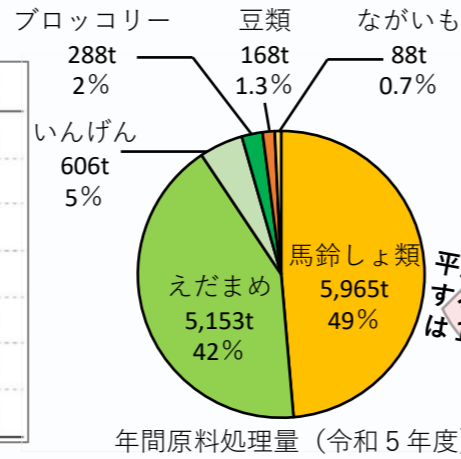
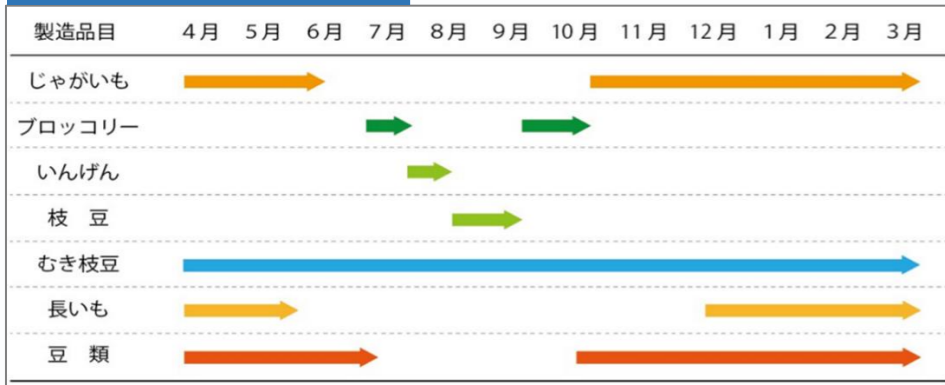
工場内へGO!!の前に...

食品を扱う工場内には異物の持ち込みは厳禁！
スタッフの方は健康状態や手指の傷の有無、爪の長さのチェックを日頃よりおこなっています。
工場内へ入る際は手洗いをはじめ、作業着やマスク、帽子の二重着用、さらに粘着ローラーやエアシャワーで身体に付いた異物などを取り除きます。

取り扱い原料（農産物）について

馬鈴しょ、えだまめ、いんげん、ブロッコリー、豆類、ながいもを主に取り扱っています。
加工製造はそれぞれの収穫時期におこない、それ以外の時期は通年可能なむき枝豆の加工をしています。

製造年間スケジュール



平成30年と比較すると原料処理量は1.9倍増！！

どんなものに加工しているの？

- ★馬鈴しょ：皮つきフライぽてと、ポテトサラダベース、ダイスカットポテト、ベークポテトなど
- ★えだまめ：さや付えだまめ、むきえだまめ
- ★いんげん：ホールいんげん、カットいんげん
- ★ながいも：ダイスカット、スティック

－付加価値をつける－
市場で販売できる馬鈴しょは丁度よいサイズで、大きいものや小さいものは売れづらい傾向にあります。そこでポテトやダイスカットなどに加工をし、付加価値をつけることで消費者に購入していただくことができます。

加工設備・工程紹介

工場へ受入れされた原料は、最新鋭の機械で加工がおこなわれます。

- 洗浄**
 - 水流洗浄機 ▲ 原料を水圧で洗浄
 - ドラム洗浄機 ▲
- ゆで・冷却**
 - ウォーターブランチャー ▲ 原料を茹でる機械
 - ミストクーラー ▲ 水蒸気で冷却する機械
- 急速凍結**
 - 全製品で使用
 - フローフリーザー ▲ 特殊なコンベアから吹き上げるマイナス35℃の強力な冷風で急速凍結します。急速凍結することで、鮮度と旨みを閉じ込めます！
- 選別**
 - 機械選別、スタッフによる目視選別をおこないます
- 包装**
 - コンピュータースケール ▲ 袋詰めする原料の量を自動的に計測

専門のスタッフによる品質検査▼

安心と安全のための取り組み

地場原料へのこだわり

生産者、JA、工場が一つとなり、一貫とした原料管理（栽培履歴の管理、種子の供給から生育調査、施肥基準の設定や栽培技術指導、収穫体制の管理）を実施しています。

環境保全・循環型農業の実践

工場から出る加工残さは堆肥として活用しています。冷凍施設は自然冷媒の採用を平成21年度以降の新規導入設備から取り組み、環境保全の実践につとめています。

工程・品質管理

- ・製造工程で目視、色彩選別機、X線検査機、金属探知機などを使用し、異物混入防止を徹底しています。
- ・製造された全製品は、専門のスタッフによる品質検査を受け、全ての検査に合格してはじめて出荷することができます。

ISO22000認証取得

食品安全マネジメントシステムに関する国際規格のこと。原料生産から商品製造、流通まで一貫した食品安全管理に取り組んでいます。

令和5年度 出荷数量TOP3

- 1位** c o o p 北海道のそのまま枝豆 (579t)
- 2位** ホクレン とうや皮つきクォーターカットポテト (475t)
- 3位** ホクレン 乱切りカントリーポテト (383t)

※（ ）内は出荷数量

出荷数量第1位は「北海道のそのまま枝豆」★
えだまめは収穫後に旨みが減り続けてしまうため、加工までのスピードが重要なんだ。旨みをキープするために、収穫後はすぐに工場内で冷凍加工をおこないます。だから旨みがギュギュッと詰まっているんだね～！

十勝めむろ商品のご紹介

- 冷 凍 品**
 - えだまめ
 - えだまめ「極」
 - むき枝豆
 - いんげん
 - ブロッコリー
- 常 温 品 (フリーズドライ)**
 - 皮つきフライぽてと
 - ぼてとサラダベース
 - えだまめ物語り
 - もろこし物語り
 - あずき物語り

管内の十勝めむろ商品の取扱い店

- ・Aコープめむろ店
 - ・芽室町観光物産協会
 - ・ダイイチ
 - ・フクハラ（一部店舗）
 - ・ファーマーズマーケット愛菜屋
- ※店舗により取扱い商品が異なります

ジェイエイめむろフーズの製品使用！

めむろの商品み～っけ

『道産ポテトのフライ』
皆さんご存じでしょうか？
セイコーマートのホットシェフで、ジェイエイめむろフーズの製品を使用した商品が販売されています！！
アツアツを召し上がれ～😊