

# JA「フォトコンテスト」開催のお知らせ

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』

2026年版JAめむろ「オリジナルカレンダー」に掲載される写真を募集いたします。

入賞作品は、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。

**● 応募資格**

JAめむろの正組合員・准組合員・役員およびその家族、その他芽室町在住の方  
※青年部・女性部など組織単位での応募も可。  
※高校生以下が応募する場合は、保護者の承諾が必要。

**ただし、受賞時に当組合へ来所できる方**

**● 撮影場所 芽室町内に限る**

**● その他 ホームページに掲載の応募要領をご確認ください。**

**● 応募方法** メール (photo@ja-memuro.or.jp) もしくは、農協事務所へのデータ持ち込み (持ち込みの場合は要相談、下記お問い合わせ先までご連絡ください)。

**● お問い合わせ先** 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 TEL: 0155-62-2311 (大坂・木下)

締切  
**8月29日(金)**  
必着

昨年のカレンダー表紙



## JAめむろ Instagram

JAめむろのイベントや取り組み、採用情報等の情報が満載!!

JAめむろのキャラクター まるだいすけもイベントなどに足を運んでJAめむろの取り組みを発信しています!!

是非フォローしてね!



ユーザーネーム: ja\_memuro

## JAめむろからプレゼント

締切  
**8月12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「十勝めむろの冷凍品 (1,000円相当)」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  
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/QHsAiTzVnerqynSs9>  
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

HP下部にある  
このアイコンからアクセス!



第18号

# のうきょう通信



## ～ ブ ロ ッ コ リ ー ～ 特集

### ～食卓の彩りに。栄養たっぷり! ブロッコリー♪～

体内でビタミンAに変わるβ-カロテンや鉄分、ミネラルを豊富に含むブロッコリー

茹でてマヨネーズなどをつけてそのまま食べるもよし、ピザやパスタ、炒め物に入れても美味しく、お弁当の隙間を埋めるのにも大活躍!!

ここ芽室町でもブロッコリーが生産されており、夏に収穫する品種(令麟、SK9-099)と、秋に収穫する品種(R2-004)を栽培しています。



ブロッコリーは傷みやすく、近年の気温の高さの中では、栽培管理が難しい野菜の一つです。

のうきょう通信では、十勝めむろ産ブロッコリーの生育～冷凍品になるまでの過程などをご紹介します。のうきょう通信を読んで、「十勝めむろ産ブロッコリー」への理解を深めていただき、生産者のみなさんが1株1株大事に育てたブロッコリーの美味しさをより一層堪能していただけたら幸いです😊



### 簡単レシピ

#### \*ブロッコリーのクリームチーズ和え\*



#### 【材料】

- ・ブロッコリー 1/2 株
- ・塩胡椒 少々
- ・クリームチーズ 60g
- ・ベーコン 4枚

#### 【作り方】

1. ブロッコリーは1口大に切り、沸騰したお湯で茹でます。
2. フライパンにベーコンを入れ、軽く炒め、そこに茹であがったブロッコリーを入れます。
3. クリームチーズと塩胡椒を入れよく混ぜ合わせたら完成です。

#### 【ポイント】

クリームチーズと和えることでマヨネーズと食べる時とはまた違った味が楽しめます!

ベーコンを入れることで味にアクセントがつけます♪

# 十勝めむろ産ブロッコリー 基本情報

芽室町ブロッコリー生産組合の生産者が栽培しています！

★栽培農家:23戸(夏収穫16戸、秋収穫20戸)  
※夏のみ・秋のみの生産者もいる

★生産量(R6):  
350,075kg

★作付面積(R7):  
夏16.3ha、  
秋20 ha

★出荷先:  
ジェイエイ  
めむろフーズ(株)



## 生まれは地中海♪

実は、地中海東部の温暖な地帯の生まれです！  
北海道では、冷涼な気候に適した品種を育てています！

## 下処理の仕方

ボウルに水を入れ、ブロッコリーの房が下になるように水に浸して、15分ほど放置した後、ねじり洗い。房の間の汚れなどが落ちます！

## 緑の粒は何？

はなめ

**花芽**(つぼみ)です！

この粒の一つ一つが花芽(つぼみ)で、黄色い花が咲きます！多い品種で約7万個もの花芽がついてるようです！！

でも、花が咲くと商品としての価値が下がってしまいます...

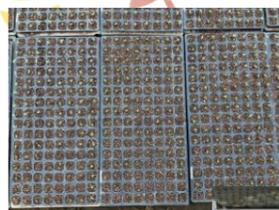
上の花芽が集まった部分を「花蕾(からい)」、下の茎部分を「花茎(かけい)」と呼ぶよ！



# 夏収穫 と 秋収穫 で 十分な供給を！

4月上旬 6月下旬

播種



これくらい大きになったら、畑へ植える頃合い。 →

畑に直接まかず、セルトレイに種をまいて芽出しをします。



5月上旬 7月下旬

定植



機械を使って、ブロッコリーの苗を畑に植えていきます。

7月上旬 9月上旬

収穫



収穫は手作業でおこなわれます。収穫後は、JAに出荷され予冷庫で保存されます。

JAに出荷され、予冷庫で冷蔵。

カット



その後、ジェイエイめむろフーズ(株)へ...

洗浄



機械で茎の部分をカットし、花蕾部分はドラム洗浄機で洗浄します。

茹でる



巨大な水槽で原料を一定の温度、時間で茹でる機械でブロッコリーを茹でます。機械を使って、ブロッコリーを水で冷やします

水冷



選別・急速冷凍



その後、ジェイエイめむろフーズ(株)へ...

機械やスタッフによる目視選別をおこなった後、-35℃の冷風で原料を急速冷凍させます。

袋詰め



袋詰めの際は、コンピューターで自動的に量を計測。

完成

1日に約6t作られています！

# ブロッコリーの歴史

## ご先祖様はキャベツの原種！？

ブロッコリーの原産地は、地中海東部の温暖な地帯。紀元前600年ごろに、ギリシャ人がまず「ケール」を栽培し、ついでローマ人がキャベツとコールラビという作物を栽培しはじめました。これらの作物は近縁の植物で、互いに雑種を作ることができることから、交雑を繰り返すことで「ブロッコリー」へと発達したと考えられています。

## 最初は観賞用として日本に！？

ブロッコリーが日本に渡来したのは明治時代の初期頃ですが、なんと当初は観賞用として珍重されていたようです！当時はあまり普及せず、栽培が本格化したのは、第二次世界大戦後。1980年代になり、食用としての需要が一般に急速に広まりました。

## 親戚が沢山??

キャベツの原種を先祖にもつブロッコリーには親戚が沢山！！いくつかご紹介♪



カリフラワー

見た目はブロッコリーに似ていますが...ブロッコリーの花蕾は完成された蕾を食べているのに対し、カリフラワーは蕾がまだできる前の状態を食べています！



ロマネスコ

「茎ブロッコリー」とも呼ばれているもの。ブロッコリーと中国野菜の芥藍(かいらん)を掛け合わせた野菜で、上はブロッコリー、茎はアスパラのような食感です！

ブロッコリーよりも歴史が古く、トゲトゲとした見た目の花蕾が特徴の「世界一美しい野菜」とも称される野菜！味はブロッコリー、食感カリフラワーに似ているようです。



スティックセニョール

## 芽室町ブロッコリー生産組合

令和4年3月24日に設立された、芽室町のブロッコリー生産者で構成された生産組合です。

芽室町では、平成14年からジェイエイめむろフーズ(株)向け原料として生産が始まりました。年々増加する冷凍食品の国内消費量に、供給が追いつかない状況が続いたことを踏まえ、十分な供給量の確保と、消費者が求める安心・安全な農産物を生産するためのさらなる生産体制の強化と栽培技術を均衡化が必要との声が強まり、「芽室町加工用ブロッコリー生産組合(現在の「芽室町ブロッコリー生産組合」)」がつけられました。

# Farmer's Voice

Q. ブロッコリーを生産するにあたり、大変だと感じる部分、やりがいを感じる部分について教えてください。  
A. 近年の北海道とは思えない高温のなか、痛みやすい野菜なので、収穫～出荷までの管理が難しいです。丹精込めて栽培したブロッコリーを無事出荷し終えた時にやりがいを感じます。

Q. オススメの食べ方がありましたら教えてください。  
A. 普通に茹でるか、油の素揚げも美味しいです！

\* 読者へメッセージ \*

芽室産ブロッコリーは、北海道十勝の自然豊かな気候風土に生まれ、生産者一同消費者の皆さまへ美味しいブロッコリーを届けようと日々努力して育てております。是非生産者の思いのこもったブロッコリーを味わってみてください。

芽室町ブロッコリー生産組合  
組合長 松久 正人 氏 (博進)

就農年数: 40年  
主に、小麦・甜菜・馬鈴しょ(とうや)大豆、長芋、ブロッコリーを育てています！



【参考・引用】  
藤目幸擴(編)・杉田比呂美(絵) そだてて あそぼう【75】 ブロッコリー・カリフラワーの絵本 野菜情報サイト 野菜ナビ(https://www.yasainavi.com/zukan/broccoli.htm)