

## 年末の窓口営業について

## 1. 各種受付時間の変更について

年末における窓口の混雑に伴い、他行宛のお振込が当日中に処理できない可能性があるため、金融窓口の他行振込受付時間を下記のとおり変更させていただきます。  
ご不便をおかけしますが、何卒ご理解ご協力をお願いいたします。

店舗	受付時間	11月19日～12月30日
本 所	貯 金	9:00～15:00
	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

## 2. 窓口の混雑予想について

受付状況によってはお待たせする場合がございます。

お急ぎでない場合は、混雑予想日を避けたご来店をご検討ください。

なお、あくまでも目安であり、お手続きの内容や天候などにより状況が変わることもありますので、ご了承ください。

11月・12月						
日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
11/23	24	25	26	27	28	29
		大変混雑			大変混雑	
30	12/1	2	3	4	5	6
	大変混雑				混雑	
7	8	9	10	11	12	13
			混雑		混雑	
14	15	16	17	18	19	20
	大変混雑				混雑	
21	22	23	24	25	26	27
	大変混雑			大変混雑	大変混雑	
28	29	30	31			
	混雑	混雑				

## 第17号・第18号で寄せられた読者の声

## ○ JA友の会での旅行復活はない？

（JAより）

申し訳ありませんが年金友の会の旅行再開の予定はございません。旅行に代わる吹奏楽演奏会や各種セミナーの開催を今後予定しております。

## ○ JAめむろ資材センターは、地域の人（一般の人）が入りやすいよう、購入しやすいよう、商品のポップなど買い物しやすい工夫がもっとあると訪れたくなると思いました。

（JAより）

当店のご利用および貴重なご意見ありがとうございます。本年からJAめむろインスタグラムにて季節商品や新商品のご紹介をさせていただき、店内ポップでもご案内しております。今後もお客様がご利用しやすい店舗を目指し工夫いたします。

## ○ スタンドの割引クーポンをスマホでかざすのが面倒くさい。

（JAより）

当スタンドをご利用いただきありがとうございます。QRクーポンはお得に給油できるサービスとなっておりますので、ひと手間ではございますが、ぜひご利用ください。

## JAめむろからプレゼント

締切  
12月10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芽室産小豆使用の「淡むらさきこしあん・つぶあん」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/wakn19WLYFNoJie57>  
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>



J Aめむろ  
採用公式Instagram  
はじめました！

第19号

# のうきょう通信



## 十勝めむろの「小豆」のヒミツ

### 北の大地が誇る“赤いダイヤ”

和菓子に使われるあんこや赤飯などでも使われる「小豆（しょうず）」！一般的には、「あずき」と呼ばれるこの食材は、通称「赤いダイヤ」とも呼ばれています。作付面積・収穫量ともに北海道が全国1位で、どちらも全国の約9割以上を占めています。

なかでも十勝は小豆の生産が盛んで、あんこを使用した商品のパッケージなどに「十勝産小豆使用」の文字が記載されているものを見たことがある方も多いものと思われます。

ここ芽室町では、381戸の生産者が栽培しており、令和6年の耕作面積は1,683ha、生産量は4,231tとなっています。

のうきょう通信を通じて、十勝めむろの“小豆”に興味を持っていただければ幸いです。



### 簡単レシピ

#### \* きな粉大福 \*



### 【ポイント】

白玉粉のやわらかい生地にJAめむろの淡むらさきこしあんをたっぷりと包みました！

温かいままもちろん美味しいですが、冷蔵庫でひやしたものもモチモチして美味しいです！

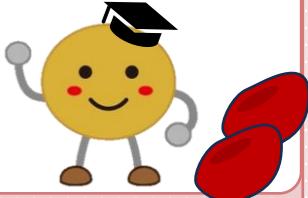
### 【材料】

- |      |      |                  |             |
|------|------|------------------|-------------|
| ・白玉粉 | 150g | ・でんぷん            | 適量          |
| ・砂糖  | 225g | ・きな粉             | 60g         |
| ・塩   | 少々   | ・淡むらさき           | 440g（1個20g） |
| ・水   | 300g | （こしあん・つぶあんはお好みで） |             |

### 【作り方】

- 耐熱皿に白玉粉、砂糖、塩、水を入れ混ぜます。
- 600Wで4分レンジにかけ、一度取り出して混ぜます。
- さらに600Wで3分レンジにかけ、混ぜます。
- ★お餅のような見た目になったらOK！
- できた生地をでんぶんの上で22個に切ります。
- ★でんぶんを敷かないと生地がくっついてしまいます。
- 切ったら手で伸ばし、餡を包みます。
- ★電子レンジで調理した皮の部分は大変熱いので火傷に注意！
- できた大福を水にくぐらせてきな粉をまぶします。
- お皿に盛りつけたら完成！

# 見て！知って！食べて!!! 十勝めむろ産小豆について詳しくなろう！



**は種** 5月下旬



トラクターに、は種機を装着し、畑に1株2、3粒ずつたねをまいていきます。

**出芽**



は種後、約10日～2週間程度で芽が出てきます。

**管理作業**

6月～8月下旬



虫や病気による被害を受けた豆は商品になられません。  
カメムシやアズキノメイガが天敵…

品質の良い小豆を収穫するためには、小豆が順調に生育できるように、雑草や病気、虫による被害を最小限に抑えるため、除草作業や防除などの管理作業が大事になります。

**収穫**

9月下旬～10月中旬



さやがカラカラになり、実の水分量が16%～18%くらいになったら収穫の合図！！

小麦収穫でも活躍した大型コンバインなどを使用して収穫していきます。今年は高温の影響で生育が早まり、9/11から収穫が始まりました。



**大型コンバイン**

J Aの労働支援事業では、主に小麦で使用する大型コンバインで収穫します！

1台あたり1日に6ha（約16t）程度の収穫が可能！

6haってどれくらいの大きさ？  
→エスコンフィールド1.2個分の大きさ！

収穫ピーク時には、  
芽室町全体で約200tの  
小豆をJ Aで受入！



**収穫後・・・**

収穫後、生産者自ら、畑からJ Aへトラックで出荷をします。  
出荷された小豆は、J A調製施設で「虫食い」や「過熟（熟し過ぎて黒くなったもの）」、「実の太りが不十分なもの」などの規格外品を除去し、30kgの紙袋に入れて倉庫で保管します。販売先の注文に応じて、トラックやJRコンテナなどで全国各地へ送られます！

**生育**



出芽後、小豆はすくすく成長していく…

**開花**



約35日～40日で黄色い花が咲き始めます。

## 芽室町の小豆の品種紹介

**きたるまん**

芽室町でもっとも多く作付けされている品種です！令和7年度の芽室町での作付割合は、74%!!

たねをまいてから収穫に適した成熟期までの期間が短い品種で、落葉病などの病気や寒さに強く倒れにくい特性をもち、ポリフェノール含有量が他の小豆に比べて多い品種といわれています。

**エリモシヨウズ**

昭和56年に誕生（品種登録）して40年以上。芽室町においても約6%作付けされている品種です！きたるまんに比べると、病気や寒さに弱い品種ですが、昔ながらのあんこの味と、小豆特有の風味を求める人に好まれる味わいの品種となっています。

名前は、「襟裳岬」にちなんで名づけられたそうです。

エリモ167 (16%)、その他品種 (4%)

※ () 内は、令和7年度の芽室町での作付割合

## 芽室産小豆使用の商品紹介（一部抜粋）

**★伊勢名物 赤福（三重県）**



赤福餅



白餅黒餅

**★橋本食糧工業株式会社（大阪府）**



スライス  
こしあん



**女性農業者懇談会にて  
あんこの食べ比べを実施！！**

昨年度、J Aめむろの女性農業者を対象にしたJ Aとの懇談会の中で、「もっと芽室のおいしさを知ろう！」をテーマに大試食会を実施！

芽室産と海外（2か国）のあんこを食べ比べしました！

芽室産小豆で作ったあんこは、「豆の味がしっかり感じられる」「つぶ感がはっきりしている」などの評価をいただきました！

知つて  
得する？

**あずきの豆知識**

**①小豆の煮汁が解毒剤に？？**

小豆の歴史は古く、中国の薬学書（世界最古の薬学書「神農本草經」）には当時、小豆の煮汁が解毒剤としてもちいられたといった記述があります。やがて世界に広まった小豆は薬効のある食材として王侯民族に珍重され、日本にも3世紀頃伝来し中国同様、薬として使われました。

**②なぜ「小豆」を「あずき」と読むの？？**

アとは赤色のこと、ツキ・ズキは溶けるという意味、要するに赤くて、他の豆よりも早く柔らかくなることから、アズキと呼ぶようになった説。アズ、アヅは「地方用語語源辞典」によると「崖崩れ」、あるいは「崩れやすい所」の意味で、煮崩れしやすいことから「あずき」となった説などがあります。

また、大豆より小さい豆なので漢字で小豆と書いて、「しょうず」「あずき」と読むようになったそうです。農業用語としては、「しょうず」と言うのが一般的です。

**③「赤いダイヤ」の由来は？？**

1900年代初頭、需要が増加していましたが、冷害などで収穫量が減り価格が高騰したこと、高級品=赤いダイヤと呼ばれていたそうです。

参考：原料「小豆」 - 【館の橋本】橋本食糧工業株式会社 (<https://www.hashimoto-foods.co.jp/azuki/>)