

わくわくしほんぺっ

HONBETSU COMMUNITY PAPER WAKU WAKU PON-PET

JAや農畜産物をもっと身近に！
JAと地域の皆様をつなぐ情報紙です！



今号のテーマ
本別町産のジャガイモについて



もっと身近に。JAバンクアプリ誕生。

1	カンタン登録!	2	口座残高をチェック!
<p>キャッシュカードがあればすぐに利用開始可能。郵送や店舗への来店は必要なし!</p>		<p>口座残高を好きな時にアプリでチェックできる!</p>	
3	明細の照会がらくらく	4	ネットバンクへ手軽にアクセス
<p>アプリをひらけば入出金の明細がすぐに確認できる!</p>		<p>アプリのサービス画面から、ネットバンクにアクセス! ※別途、JAネットバンクの契約が必要です。</p>	



利用方法など、くわしくはJAバンクホームページへ
<https://www.jabank.org/app/>

JA²MPとは?

JAグループ北海道が送る、北海道産農畜産物と出会う情報アプリです。アプリと一緒に出かけをして、実際に訪れた関連施設でチェックインをすれば、チェックインポイントをゲット! たまったポイントでプレゼントキャンペーンに応募すれば、抽選でおいしい北海道の農畜産物も当たります。

まずはダウンロード!

App Store からダウンロード
Google Play で手に入れよう



北海道の食と農の情報いっぱい。JA²MP (ジェイエイ・ジャンプ) を使ってみよう

オススメ農畜産物

全道各地にあるJAの直売所から、旬の野菜や地域の特産品などの情報をタイムリーに発信します。直売所で、どんな農畜産物が売られているかを簡単に調べることができます。そこでしか手に入りにくい、珍しい農畜産物をチェックして直売所へ行こう。直売所までの道のりもナビゲートします。



チェックインスポットを探す



全道各地にあるJAグループ北海道の関連施設にチェックインすると、ポイントが貯まります。

特集一覧

テーマに沿って、食と農に関する情報を毎月更新。季節の楽しい農業イベントなどを紹介します。珍しい野菜や農畜産物がどのように作られているかを学ぼう! 北海道農業の豆知識が満載。記事からチェックインして、紹介された農畜産物を買っているJA直売所へ行こう!



北海道のおいしい農畜産物を年間550人にプレゼント

プレゼント抽選会 応募期間 ①6月~7月 ②12月~1月(予定)

10,000ポイントで応募	5,000ポイントで応募	2,000ポイントで応募
特選コース 10,000ポイント 3名様 プラチナコース 5,000ポイント 25名様 ゴールドコース 3,000ポイント 50名様 ブロンズコース 2,000ポイント 200名様		

※写真は抽選会の賞品の一例です。





本別町で生産されている ジャガイモについてご紹介します。



昨年、町内で作付けられた面積は、生食用が4ha、加工用が357ha、でん粉原用が129haの他、翌春に農家さんが植付けする種子用が31ha、合計521haでした。
※1haは、100m×100mの面積だよ



ジャガイモは？

大まかに「生食用」「加工食品用」「でん粉原料用」の3種類に分けられます。(ジャガイモは「馬鈴しょ」とも言うよ。)

生食用

品種:男爵・メークイン・キタアカリなど
一般青果用が大部分を占め、スーパー等の店頭に並びご家庭で食べられています。



加工食品用(=加工用)

品種:トヨシロ・きたひめ・スノーデンなど
メーカーが買い取って様々な商品の製造に用いられ、ポテトチップス、ポテトサラダ、コロッケなどに工場加工されます。



でん粉原料用(=でん原用)

品種:コナフブキ・ムサマル・コナヒメなど
文字通りでん粉を作るために利用されます。でん粉には多くの利用方法があり、例えば「片栗粉」は、ほとんどがジャガイモのでん粉で作られています。また、「かまぼこ」や「さつまあげ」といった水産練り製品の独特な食感を出すためにも欠かせません。



収穫したジャガイモは？

1 農家さんが収穫したジャガイモは、JA農産センターの低温倉庫で保管します



2 品種ごとに、腐ったイモや規格外のイモなどを手作業で選別します



3 取引先の各メーカーへ送り、本別産のジャガイモは様々な商品になります



※エコー本別店の商品棚です。



主なJAの取引先

- ◆**株式会社 湖池屋**(関東・京都)…ポテトチップスなどのスナック菓子を中心とする商品の製造・販売。
※昨年秋に発売された「PURE POTATO」のCMで最後に映っていた畑は、本別町のジャガイモ畑なんですよ。
- ◆**東部十勝農産加工農業協同組合連合会東部十勝でん粉工場**(浦幌町)…十勝東部の9JAからジャガイモを受け入れて、でん粉を製造。
- ◆**株式会社 モリタン**(岩見沢工場)…北海道産原料を主体に、業務用のコロッケや冷凍食品を製造。

ジャガイモの栽培

1 4月下旬から5月上旬にかけて植付けられます



写真は本別中央小学校の食育で行われた植付け作業の様子です。種イモが地面の外に出ないように、「土寄せ」をしながら植えました。

2 6月くらいから花が咲きます



花が咲く頃に、土中ではジャガイモになってきます。

3 7月には土の中でどんどん大きくなります



実は「根」じゃなくて「茎」の先がふくらんでジャガイモになります。そのため、イモは種イモよりも上につくので地上に出ないように「土寄せ」をします。

4 茎が枯れてくる8月下旬から収穫が始まります



養分がいっぱいになると、茎葉が枯れ始め、黄色くなってきます。



完全に枯れると、このようになります。



収穫は天気が良く、土が乾いている日に掘ります。



掘ったジャガイモはコンテナに入れます。

豆知識



葉が枯れ出す前に収穫すると、皮の薄い「新ジャガ」が採れるよ。また、完全に枯れるまでおいてから収穫すれば保存性が高まるんだよ。

ジャガイモのレシピ

焼きクリームコロッケ 8人分

- 材料** ジャガイモ…200g むきえび…140g サラダ油…大さじ1
玉ネギ…100g パン粉…60g ホワイトソース(缶詰)…870g(3缶)
しめじ…150g バター…30g 塩・こしょう…各少々

- 作り方**
- 1 ジャガイモは5mmの厚さでいちょう切りにし、さっと水にさらす。玉ネギは薄切りにする。
 - 2 しめじは石づきを切り落とし、小房に分ける。
 - 3 むきえびは塩水で洗い、背わたをとり、一口大に切る。
 - 4 フライパンを中火で熱してパン粉とバターを入れ、きつね色になるまで炒め、火を止めて器に取り出す。
 - 5 同じフライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、ジャガイモを炒め、透き通ってきたら玉ネギ、しめじ、えびを加えて炒める。
 - 6 ジャガイモに火が通ったらホワイトソースを入れる。へらで混ぜながら5分ほど煮詰めて、塩・こしょうで味を調える。
 - 7 皿に盛りつけ、オーブントースターで2～3分焼く。

表紙の写真は、昨年12月27日に行われた「フレッシュミズ親子食育学習会」での様子です。当日はジャガイモを使ったメニューにも挑戦しましたので、そのレシピをご紹介します。

