



Vol. 9

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!



秋まき小麦「きたほなみ」の穂



今号のテーマ
**本別町産の
小麦について**

農産工場での作業をご紹介します

工場では、農産課の職員と麦生産集団の農家さんが24時間体制で、小麦の受入れと乾燥作業を行っています。



コンバインからトラックに小麦を移し、工場へ運びます



スケール棟で小麦の重量と水分を測ります



測定後、乾燥施設の荷受け口に小麦を入れます



現在、畑の雪の下には昨年秋にまいた小麦が春を待っています。

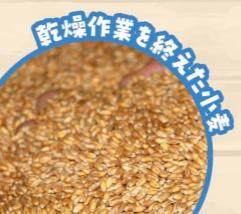
絶対に! 畑には入らないでね!!



令和6年産秋まき小麦の主な品種は、
 ◆きたほなみ 1764.61ha
 ◆ゆめちから 370.93ha
 ◆キタノカオリ 139.72ha



モニター室では、排出経路や貯留ビンなどを監視します



乾燥後は、小麦用のサイロで保管します



JAからのお知らせ

ATMを
金融部入口横に
(旧農協食堂側)
移設しました。

令和6年4月から、
当JAのATMは
土曜日を休業とさせていただきます。



発行日 2024年3月15日

発行 本別町農業協同組合（編集・管理部企画課）

お知らせ

エーコーフ・ほんべつ店の閉店に伴い、3月上旬からJA本館内（1階）の2ヵ所で牛乳パックの回収を行っています。

地域の皆様にはこれまで同様、牛乳パックの回収にご協力くださいますようお願いいたします。



住 所 〒089-3334
北海道中川郡本別町北5丁目2番地1
電 話 0156-22-3111
F A X 0156-22-3557
H P <https://www.jahonbetsu.jp>



Wheat 小麦

本別町で生産されている

についてご紹介します。

小麦を使った食べ物というと?



みなさん
何を思い浮かべますか?

食パン、うどん、ケーキ、ラーメン、お好み焼きなど色々あると思いますが、他にも、みそ、しょうゆの様な調味料、カレールウ、唐揚げの衣など普段何気なく食べている様々な食品に小麦が使われており、私たちの生活に欠かせない存在です。



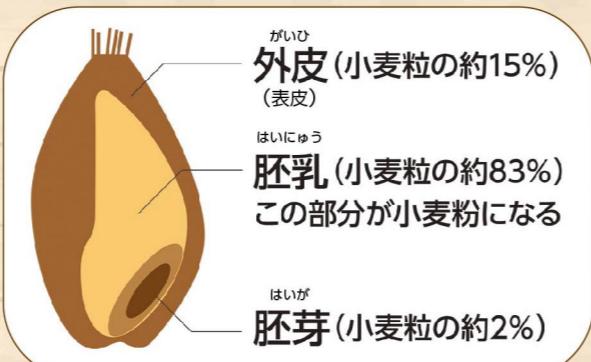
小麦はどんな作物?

小麦はイネ科コムギ属に属する一年草の植物です。世界中で広く栽培されており、「世界三大穀物」のひとつです!

※世界三大穀物とは、世界で栽培される穀物の中で、特に生産量の多い米、小麦、トウモロコシのことです。

小麦は**外皮**、**胚乳**、**胚芽**からなっていますが、外皮が硬く、内部の胚乳部が砕けやすくもろいのが特徴です。製粉工場では、小麦を粉碎して外皮と胚芽を取り除き、胚乳の部分だけを粉にします。ちなみに、外皮や胚芽の部分は「ふすま」と言って家畜のエサなどに使用されてきましたが、最近は豊富な食物繊維やミネラルが注目されています。このふすまと一緒に挽いた小麦粉が全粒粉です。

北海道の小麦は、全国の約7割の生産量を占め、畑作物の輪作体系に欠かせない作物です。



本別町では

大きく分けて2種類の小麦が栽培されています。

9月に種をまいて越冬させ、翌年の7月に収穫する「秋まき小麦」と、4月に種をまいてその年の8月に収穫する「春まき小麦」です。

令和5年度に作付けられた主な品種は下記の通りです。



秋まき小麦

品種	用途
きたほなみ	中力粉（うどん、菓子用）
ゆめちから	強力粉（パン、中華めんブレンド用）



春まき小麦

品種	用途
春よ恋	強力粉（パン用）

国産小麦の作付面積は、**北海道が1位!!** (約132,300ha)

全国の作付面積は231,700haです。

2位は福岡県(16,500ha)で、3位は佐賀県(12,200ha)です。

※「令和5年産麦類(子実用)の作付面積及び収穫量」(農林水産省)より

令和5年度、本別町産の小麦は作付面積が約2,480haで、168戸の農家さんが小麦を作っていました。

*1haは、100m×100mの面積だよ



小麦の様子 ~収穫が始まるよ~



雪解けから順調に成長♪(5月中旬)



穂が実ってきた♪(6月上旬)



乾燥が進んで色づいてきたよ
(7月上旬)



刈取った小麦の実はタンクの中へ♪
茎は後ろから排出されます



本別町では、7月20日頃から麦生産集団協議会による収穫作業が行われ、雨が降らなければ1週間ほどで終了します
(茎を10cmほど残して刈り取ります)



今年の小麦も良い出来だよ。
実の重みで穂がお辞儀をしているようだね。
もうすぐ収穫です♪(7月中旬)

収穫後は麦稈ロール作業~主に牛舎で寝ワラとして使われます~



小麦畠に残った茎を散らして
自然乾燥させた後、一列にまとめます



列になったところをロールベラーで
縛っていくと「麦稈ロール」の出来上がり♪



雨が降らない内に、
農家さん宅へ運び保管します

小麦粉の種類について

小麦粉は炭水化物を主成分に、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなど豊富な栄養成分を含んでいます。小麦は「グルテン」というタンパク質の含量が多い順に、「硬質小麦」「中間質小麦」「軟質小麦」に分けられ、それらは製粉されて「強力粉」「中力粉」「薄力粉」になります。

強力粉…パン、餃子の皮、中華まん、
(硬質小麦) ピザなど

中力粉…うどん、そうめん、お好み焼
(中間質小麦) き、たこ焼きなど

薄力粉…ケーキ、お菓子、天ぷら、そ
(軟質小麦) の他の料理

