

JA北ひびき [地域コミュニティー誌]

ひびきあいの広場

組合員・地域住民皆様の日頃のご愛顧に感謝を込めて発刊いたしております。

Contents

- 米作りの歴史とJA北ひびきのお米のあれこれをご紹介！
- クイズに答えてJA北ひびきオリジナル加工食品セットをゲット！



日頃より、北ひびき農業協同組合稲作振興協議会の運営にご協力を賜りありがとうございます。

当協議会は、平成17年1月26日の設立総会を経て発足し、今年で設立15年目を迎えました。発足当初より稲作についての研究や研修会を行い、品質の向上と良質米産地としての位置付けを確立することを目的に運営をしております。

今回の地域コミュニティー誌では、食事には欠かせないお米の特集となります。普段何気なく食べているお米ですが、家庭の食卓に届くまでにはどのような作業を経ているかということはあまり知られてはいないのではないのでしょうか。本誌を読んで頂き少しでもお米について理解を深めて頂ければと思います。また、現在では多くの品種が存在していますが、その中でもJA北ひびき管内で作付けをしている品種の特徴やおいしい食べ方を本誌でご紹介致します。

さて、今年は新年が明けて間もないころから、新型コロナウイルスが猛威を振るい始め、その脅威は現在でも続いています。皆様方におかれましては、不安な日々が続いていること存じますが、手洗いやうがいなどの基本的な自己防衛をはじめ、バランスの良い食事と十分な睡眠をとるなどして健康管理には十分に留意されますようお願い申し上げます。

最後になりますが、今後とも当協議会では、安心、安全で良品質なお米の生産に努めてまいりますので皆様のご協力をお願い申し上げます。

北ひびき農業協同組合
稲作振興協議会

会長 菅原達也

「ひびきあいの広場」

◎発行・編集／JA北ひびき

本所…〒095-0002

士別市西1条8丁目701番地1

TEL…0165(23)2115 FAX…0165(23)5162

QUIZ

クイズに答えて
JA北ひびきの
オリジナルセットを
ゲット!!

どしどし応募してね!

問 題

1873年(明治6年)、中山久蔵が札幌郡月寒村島松で、「○○」という品種を用いて石狩地方で初めての水田作りに成功しました。「○○」は、「ゆめびりか」や「なつぽし」の先祖となる品種です。

○○○に入る言葉記入して応募すると、正解者の中から抽選で10名の方に下記の商品が当たります。

スープ3食+
大豆2袋+金時2袋

応募方法

- ①答え ②郵便番号・住所 ③氏名
- ④年齢 ⑤電話番号
- ⑥JA北ひびきに対するご質問やご意見・地域コミュニティー誌に関する感想をお書きの上はがきにて投函をお願い致します。

締 切 日/5月29日(金)消印まで有効
当選発表/当選の結果はJA北ひびきHPにて掲載し、郵送にてご連絡致します。

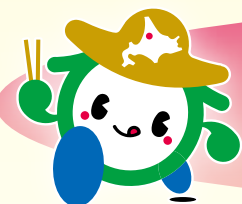
応募先

〒095-0021
士別市西1条8丁目701番地1
JA北ひびき「プレゼントクイズ」係りまで

※ご応募に際し、お客様の情報はJA北ひびき内で、抽選・当選者へのプレゼント発送及びお客様個人を特定しない範囲でのアンケート分析のため利用させていただきます。

日向温泉 ご法要・ご宴会・ご会食のご案内

平素は日向温泉のご利用を深謝申し上げますと共に皆様の一層のご健勝心からお慶び申し上げます。さて、今回暮らしの中での種々行事に対して即応出来るプランのご案内をさせていただきます。

ご宴会・ご会食プラン
3,570円より承っております。
銀コースもしくは
和洋中コースご法要プラン
5,500円より承っております。
個人盛もしくは
和洋中いずれのプランも内容・料金・送迎などご相談下さい。
従業員一同皆様のお越しを心よりお待ちしております。
〒098-0475士別市多寄町4098
日向温泉 TEL.0165-26-2021 FAX.0165-26-2022

Information

JA北ひびきからの
お知らせ農産物直売所
ファーマーズマーケットひびきあい

5/19 火

午前10時

OPEN

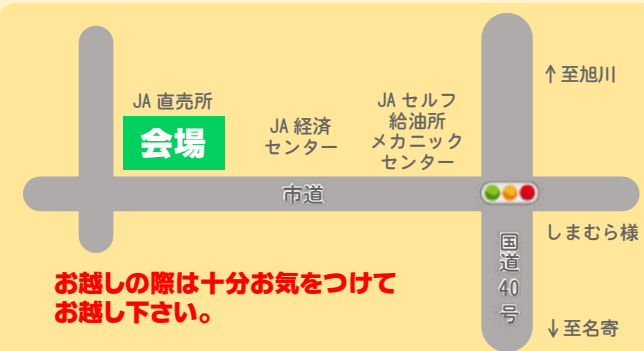
野菜苗・花苗の販売

- ・野菜苗(キュウリ、ナス、トマト、ピーマン、他多数)
- ・花苗(ペチュニア、トルコキキョウ、マリーゴールド、他多数)

開店当初は苗ものを中心に販売を行い、徐々に店内の商品を充実させていただきます。
苗ものをお買い求めの際は、空き箱をご用意の上ご来店下さい。

※新型コロナウイルスの影響を考慮し、今年の無料配布イベントおよび5月末予定のひびきあい青空市は中止と致します。

●お客様へのお願い

感染予防のため、マスクの着用とで出入口での消毒にご協力をお願い致します。
また、お待ちいただく際には他のお客様との間隔をお取りいただくなどのご協力をお願い致します。今シーズンも
ご愛顧のほど、よろしくお願いします。ファーマーズマーケット
ひびきあい住所 士別市大通東 20 丁目 472 番地
電話 29-6622お越しの際は十分お気をつけて
お越し下さい。

編集後記

JA北ひびき地域コミュニティー誌
「ひびきあいの広場」をご覧頂き、誠にありがとうございます。

本誌の発行は、昨年まで年2回としていましたが、今年は3回の発行を予定しております。本年1回目の発行は「お米」についてご紹介をさせて頂きました。菅原会長の挨拶にもありましたが、普段何気なく食べているお米の歴史や、どんな作業があつて食卓へ届くのかを知っている人は少ないのではないのでしょうか。農家が春先から秋にかけて苦勞を重ねて収穫したお米をこれからは今までの以上に大事に、そして感謝しながら食べさせて頂ければ幸いです。現代では食品ロスという言葉をよく耳にするようになりました。お米はもちろん、その他の食べ物もお米と同じく、手塩にかけて育てられています。本誌を読んで頂き少しでも食に対する意識を見直して頂ければと思います。

さて、JA北ひびきはこれからも引き続き皆様に信頼されるJAを目指しはげんで参りますので今後ともよろしくお願い申し上げます。

米作りの歴史とJA北ひびきのお米のあれこれをご紹介します！

お米には、大きく分けて、「うるち米」と「もち米」があります。JA北ひびき管内（士別市、和寒町、剣淵町）は、豊かな山間地に恵まれた盆地で、うるち米を作れる最北端の地域だということを、ご存知でしょうか？

どれくらいのお米が作付けされているかというと、うるち米で約3,470ha、もち米は約768ha、合わせて約4,238haの作付けがされているのです。収穫見込み数量はうるち米で18,760t、もち米は約4,085tもの量となります。年間の1人当たりのうるち米の消費量が約60kgですので、約31万人分のお米が当JA管内で収穫されているのです。

また、北海道内では主食

として食べられるうるち米だけでも10数種類が作付けされています。その中でも当JA管内で作付けをしている品種の一部やそれらがどのように作られて、私たちの食卓に届くかなどを本誌でご紹介したいと思います。

米作りの始まり

稲は本来日本列島には自生しない熱帯性植物でしたが、今から約2,700年前（縄文後期）に日本の北九州市に米作りが伝わってきたと言われています。では、米作りはどのように伝わってきたのでしょうか。

米の起源は、インドのアッサム地方から中国の雲南省

（うなんしんしょう）にかけての山あいと言われているが、現在は長江下流域説が有力とされています。約7,000〜10,000年前、この地方の人々は、水辺に生えていた野生の稲を集めて食べていましたが、やがて自分たちで種をまき、刈り取るようになったのです。

中央アジアで始まった米作りには3つの伝わり方があると言われています（①朝鮮半島を通るルート②長江、東シナ海を通るルート③中国南部、台湾、沖縄を通るルート）。日本に伝わってきたのは九州から本州へ、約100年で全国に広がり、青森県の津軽地方でも米が作られるようになったのです。

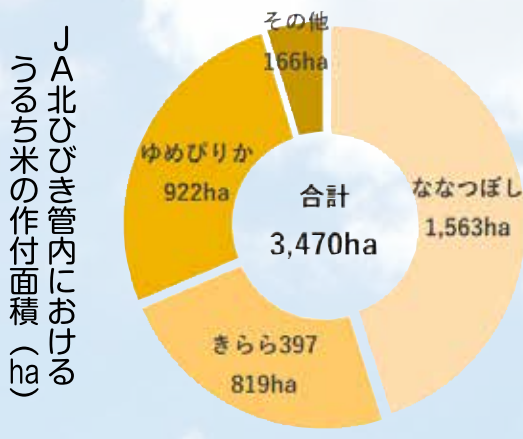
苦勞して生まれた北海道米

北海道の米作りは江戸時代に始まりました。しかし、寒い北海道では作付けが難しく、不安定な時期が続きました。明治時代の初めには、北海道の開拓のために、たくさんの方が本州から移民としてやってきましたが、北海道の気候は米作りに向かないということで、開拓使によって禁止され、畑作と酪農が中心の農業が進められました。ですから、当

時のお米は買うことでしか食べることでできない貴重な食べ物でした。1873年（明治6年）、中山久蔵が札幌郡月寒村島松（現在の北広島市島松）で、道南の大野村から取り寄せた「赤毛（ゆめぴりか、な

なつぼしの先祖）」という品種を用いて石狩地方で初めての水田づくりに成功しました。千歳原野の春は寒く、中山久蔵は、毎晩お風呂で沸かしたお湯を田に注ぎ、稲を寒さから守るという工夫と努力を重ねたということです。その後、道内各地に水田づくりが広がりましたが、洪水や冷害にみまわれ、そのたびに苦勞をしながら、北海道に適した米作りが進められてきたのです。

※地域名の表記については現在の名称で詳記しております。※作付け開始時期については各市町史より抜粋。



JA北ひびき管内におけるうるち米の作付面積（ha）

■ゆめぴりか
味、粘り、炊き上がりの美しさすべてにおいて高水準。北海道最上級のブランド米です。白いごはんそのものを味わうのがおすすめです。ゆめぴりかには粘りがあってやわらかいお米です。水の量はお米1合につき大さじ1杯分減らすとより美味しく炊き上がります。



■ななつぼし
艶、味、食感のバランスが抜群で冷めてもおいしさ長持ち。無洗米としての適性にも優れています。お弁当やお寿司、和食などに適します。



■おぼろづき
ほのかな甘みと独特な風味が特徴、市販されている北海道米の中では強い粘りを持つお米の1つ。炊き込みご飯やおこわにおすすめです。

■わびのび367
北海道米のイメージを一新したロングセラー品種。粘りが控えめで粒がしっかりしているので汁気の多い丼物やチャーハンとの相性が良く飲食店で使われることも多いです。

田植えから消費者に届くまで

種まきをしてからビニールハウス内では、水と温度の管理を行いながら、苗を作ります。30日から35日くらいで苗が出来上がるので、田植えを行います。

田植えでは、株と株の間隔を、日光が十分に当たるようにして、養分の吸収や収穫作業のことも考えて移植します。

田植えが終わり、収穫までの期間は、管理作業が続きます。管理作業の中には、稲の生育を阻害する雑草を刈り取ったり、消毒剤をまいたりします。

草丈が約70cmになる7月上旬から7月中旬頃は寒さに弱い時期になります。そのため稲のようすをよく見て、田の水を深くして茎の中の穂を寒さから守ります。

種まきから念入りの管理作業を経て、いよいよ収穫となります。収穫にはコンバインという機械を使用します。今でこそコンバインを使用して一気に収穫ができますが、昔は人力でカマを使用して刈り取りをしていました。



コンバインによる収穫作業



田植えのようす



育苗中の苗



刈り取りを待つ稲



ハウスから田へ！

収穫後：：

・稲をもみに
収穫されたもみは農家自らが乾燥調整する方法と、ライスセンターやカントリ―エレベーターという大型施設に運んで乾燥調整する方法があります。



・もみを玄米に
運び込まれたもみはライスセンターで乾燥させたり、ごみを取り除いたりしています。もみ殻を取って玄米にする「もみすり」が行われ、お米の大きさごとに分けられます。



・玄米を精米に
玄米は大きな袋（フレコン）へ入れられて精米工場へ。玄米からぬかを取り除き精米にします。水分や成分等の厳しい検査を受け、清潔な状況で管理されます。



・精米を消費者へ
精米工場を出たお米は、トラック等で日本全国のスーパーや飲食店、コンビニ等に運ばれ、その後、皆さんの食卓へと届くのです。

和寒町にそびえ立つ広域
カントリーエレベーター「天塩の大地」

