

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

- JA北ひびきを送る…珠玉の加工品
- JA北ひびきのお知らせ
- クイズに答えてJA北ひびきのオリジナル商品をゲット!
- 編集後記



「ひびきあいの広場」 ◎発行・編集／JA北ひびき 本所：〒095-0002 土別市西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
オリジナル商品を
ゲット!!

どしどし応募してね!

問題

JA北ひびき農畜産物付加価値検討プロジェクト(アルパ)初の金時豆を使用した加工品「JA北ひびきのふっくら金時」の原料となっているのは「〇〇金時」という品種の金時豆です。

〇〇に入る言葉を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。



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、または、下記のQRコードよりご応募をお願い致します。

締切日/11月1日(月)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
土別市西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。

加工品取扱店舗

JA北ひびき経済センター
(購買部生産資材課)

TEL 0165-23-2141

土別道の駅、羊飼いの家、(株)サフォーク、剣淵道の駅、ホクレンショップわかむ店 など

※万が一品切れの際はご理解いただきますようお願いいたします。

Information
JA北ひびきのお知らせ

土別市の「もり屋菓子店」にて、
「JA北ひびきのふっくら金時」を
使用した食パンを販売中!



↑もり屋菓子店の森竹正紀さん(右)と農畜産物付加価値検討PJ山本リーダー(左) ↑店内左手側にて販売しています!

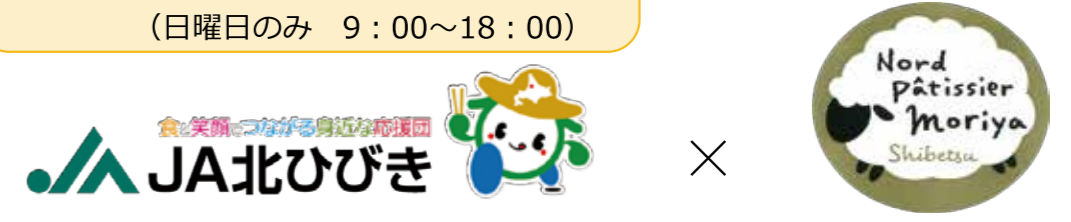
令和2年3月より販売を開始した「JA北ひびきのふっくら金時」。もちろんそのまま食べても手が止まらなくなるほどおいしいのですが、土別市の「もり屋菓子店」様とコラボし、オリジナル商品を販売していただけることになりました! 皆様もぜひ、ご賞味ください!

森竹さんのおすすめポイント!

ふっくら金時の控えめな甘さと北海道産小麦を使用したフワフワで風味豊かな食パンが絶妙にマッチした絶品食パンです!
新商品も開発中ですので、乞うご期待!

■もり屋菓子店
住所：土別市東5条5丁目12
電話番号：0165-23-3825
営業時間：9：00～19：00 定休日：月曜日
(日曜日のみ 9：00～18：00)

1斤
432円(税込)



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」をご覧いただき、誠にありがとうございます。

本年3回目の発行は「JA北ひびきを送る…珠玉の加工品」と題してご紹介をさせていただきます。商品が発売されるたびに広報誌や新聞、ホームページでお知らせしたり、地域コミュニティー誌のプレゼントクイズの景品としても掲載しているの、見かけたことのある方も多いためではないでしょうか。すべての商品が、袋から開けてすぐに食べられるので私も口にする機会が多いですし、食べきりサイズということもあって重宝しています。

まだ召し上がったことがない方につきましてはこれを機にお試しいただくのもよろしいのではないのでしょうか。

さて、JA北ひびきはこれからも引き続き皆様にご愛顧されるJAを目指して参りますので今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

JA北ひびきが送る...

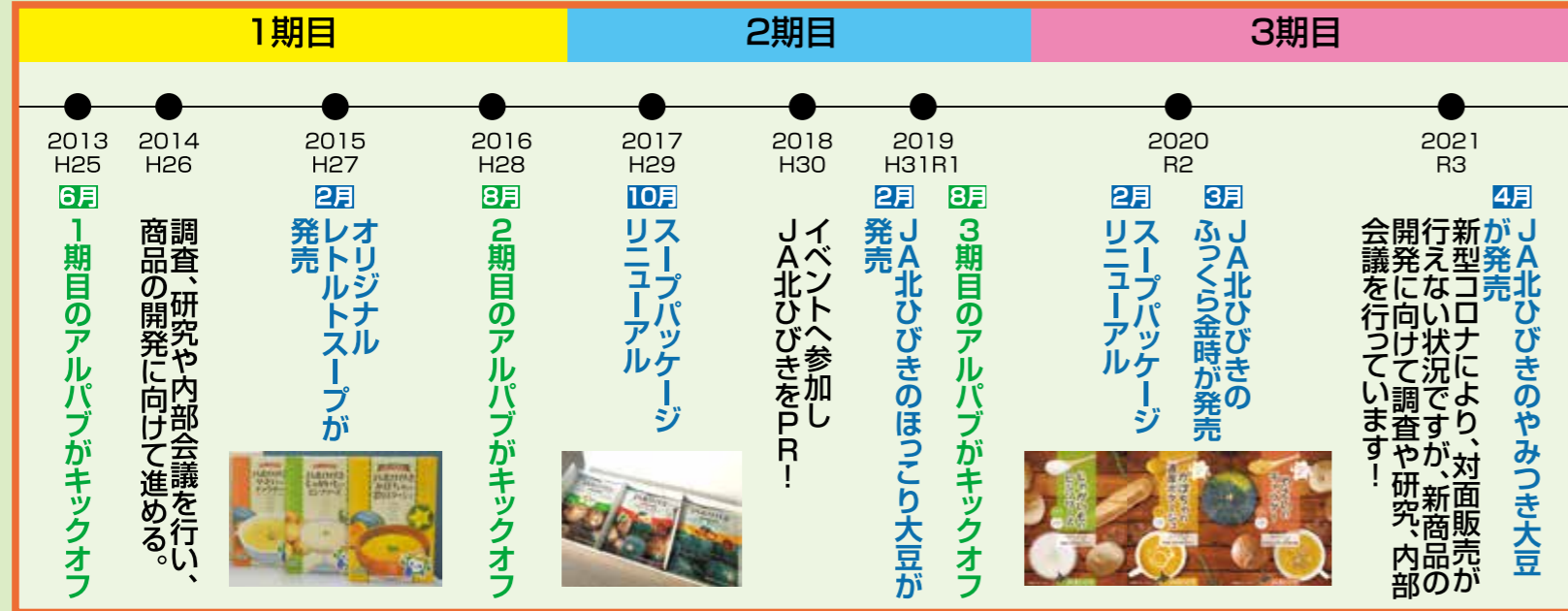
JA北ひびきでは、平成25年より地場産の農畜産物を生かした商品開発を手掛ける、農畜産物付加価値検討プロジェクト(Agricultural and livestock products added value)、通称Alpav(アルパブ)を設立しました。幅広くアイデア等を収集し執り行なうことから、金融、販売、購買等のさまざまな部門のメンバーで構成されており、任期は3年として活動をしています。

アルパブでは、商品開発と並行して対面販売等の販促活動を行

い、JA北ひびきのPRと消費者の声を聴きどのようなものが求められているかを調査し商品化へ向けて進めており、1期目ではオリジナルレトルトスープ、2期目ではほっこり大豆、現在の3期目ではふっくら金時、やみつき大豆の商品化しました。

本誌では、アルパブが今まで世に送り出してきた、珠玉の加工品をご紹介します!JA北ひびきの加工品についてご存知ではない方はぜひ、本誌を読んでいただき一度ご賞味いただければと思います!

アルパブ活動年表



オリジナルレトルトスープ

(120g)



メンバーからのメッセージ

■かぼちゃの濃厚ポタージュ

・ポタージュを一から作るのはすごく手間がかかりますが、この商品は温めるだけですぐ食べれます!
【アレンジ】 かぼちゃ団子、グラタン



■じゃがいものピシソワーズ

・季節に合わせて冷製でも、温めてもおいしくお召し上がりいただけます!
【アレンジ】 キッシュ、リゾット



■やさいのチャウダー

・かぼちゃ、じゃがいも、玉ねぎをふんだんに使用しているので食べ応えがあります!
【アレンジ】 パスタソース、チキンソテーの煮込



もちろん、そのまま食べても十分美味しいですが、ひと手間加えるだけで、メイン料理に大変身します!
ちなみに私は「やさいのチャウダー」推しです!



岡部和恵さん (購買部生産資材係長)

JA北ひびきのほっこり大豆

(60g)



メンバーからのメッセージ

JA北ひびき管内(土別・剣淵・和寒)は、北海道の中でも大豆の一大産地です。その中でも厳選された大豆を使用して「JA北ひびきのほっこり大豆」を商品化いたしました。

大豆の風味を最大限に生かしたゆで大豆で、特徴はほんのり感じる優しい甘さ!お子様のおやつにもおすすめです。

そのまま食べてもよし!アレンジしてもよし!ぜひ「JA北ひびきのほっこり大豆」をご賞味下さい!!!

大豆を使用した更なる加工品を開発中です。ご期待ください!



小蕎優さん (販売部農産係長)

珠玉の加工品

JA北ひびきのふっくら金時

(50g)



メンバーからのメッセージ

福良(ふくら)金時という品種を使用して商品化した「JA北ひびきのふっくら金時」。名前の由来は、使用している福良(ふくら)金時から取りました!(笑)

金時豆と砂糖を原材料とした保存料不使用の商品です。ふくよかで見みたっぷり、ほんのりと上品な甘み、お子様のおやつにもおすすめです!

また、アレンジ商品として、もり屋菓子店さんとコラボし、ふっくら金時を使用した食パンを販売しておりますのでこちらもぜひお試し下さい。(食パンはもり屋菓子店で販売中!)

ヘルシーに小腹を満たす救世主!



山下さとみさん (多寄支所生産資材係主任)

JA北ひびきのやみつき大豆

(60g)



メンバーからのメッセージ

幅広い世代の皆様にご好評いただいているほんのりとした甘さの「JA北ひびきのほっこり大豆」。

そんなJA北ひびき大豆加工品に、今年新しい仲間が加わりました。その名は「JA北ひびきのやみつき大豆」。大人の皆さんにより楽しんでもらえるように、お酒に合う燻製風味に仕上げて見ました。もちろん、大人だけでなくお子様のお口にも合うこと間違いなし!!

ぜひ、「JA北ひびきのやみつき大豆」をご賞味して下さい。

僕の晩酌のお供になっています!



山形浩介さん (多寄支所営農課長補佐)

進めよう! 国消国産

【今回のテーマ】国産国産ってなに?

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という、JAグループの考えです。

食料自給率 38% (2019年度) ※2019年度加平均値

世界規模での災害発生と農業被害 日本の「非常に激しい雨」ここ30年で1.4倍

世界の人口増加による食料需給のひっ迫 2050年の世界の人口予測 97億人

食を取り巻くリスクが増えています

平均年齢 10歳上がる 国内農業者の減少や高齢化、農地面積の減少

新コロナウイルス感染拡大により、マスクの需要が急激に増えました。その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料であったらどうなっていたでしょうか。コロナ禍では、実際にいくつかの国が食料の輸出を制限しました。また、食料不足に陥っても、短期間で食料増産は難しいです。こうした事態を多くの国民にご理解いただき「食料を生み出す農業・農村を支えたい」と思う人を増やしていくことが必要です。

耕そう、大地と地城のみらい。

進めよう! 国消国産

【今回のテーマ】食料の安定供給という面だけではなく、環境面も考えることが大切です。

食料の安定供給という面だけではなく、環境面も考えることが大切です。

各国のフード・マイルージの比較(品別別)

日本 (2016)

韓国

アメリカ

イギリス

フランス

ドイツ

例え、同じ100円のレモンでも、味や品質以外に米産国産では何が違うでしょうか。米産国産は17キロ以上を大型船で、国産は数百キロをトラックで運ぶ、これにかかる輸送エネルギーや環境負荷が大きく異なります。「国産国産」の実践は環境負荷を抑えることにもつながります。JAファーマーズマーケット(直売所)などを利用して、地域の新鮮な農畜産物を食べましょう。

耕そう、大地と地城のみらい。