

 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・地域住民皆様のご愛顧に感謝を込めて発刊いたしております。

Contents

- お肉じゃない!? 今注目の…大豆ミートに迫る!
- 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



ファーマーズマーケット「ひびきあい」
OPEN 初日から大盛況!



ファーマーズマーケット
ひびきあい

入口

TEL: 0165-(23)2115 FAX: 0165-(23)5162

「ひびきあいの広場」

○発行・編集/JA北ひびき 本所: 〒095-0021 士別市西1条8丁目701番地1

TEL: 0165-(23)2115 FAX: 0165-(23)5162

JA北ひびき「プレゼントクイズ」係りまで

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!!

どしどしあたごしてね!

問題

○○○○は、大豆を原料として作られた植物性の食品で、肉や魚の代替品として注目されています。環境配慮やエコ意識の高まりで最近、ますます注目されるようになっています。

○○○○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。



大豆のお肉のキーマカレー 2食
大豆のお肉のミートソース 2食

応募方法

- ①答え
- ②お名前
- ③年齢
- ④郵便番号
- ⑤住所
- ⑥電話番号
- ⑦JA北ひびきに対するご質問やご意見、地域コミュニティ誌に関する感想をお書きの上はかきにて投函、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: 6月16日(金)
消印まで有効
当選発表/当選発表は発送をもって代えさせていただきます。

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

*ご応募の際は、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。

Information

JA北ひびきのお知らせ



農産物直売所

ファーマーズマーケットひびきあい

午前10時

OPEN

元気に営業中!

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)

開店当初は苗を中心販売を行います。

徐々に店内の商品ラインナップが充実していきます!

苗をお買い求めの際は、

空き箱をご用意の上ご来店下さい。



※毎週月曜日は定休日です。

今シーズンも
ご愛顧のほど、よろしくお願ひします。



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

J A 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。

本誌では「お肉じゃない! ? 今注目の
ミートと大豆ミートを使用した当JAの
加工品について紹介しました。
今回紹介した大豆ミートですが、皆さ
んは聞いたこと、食べたことはあります
たか?ここ最近では大豆ミート単体での
販売はもちろん、大豆ミートを使用した
加工品や飲食店のメニューでも見かける
機会が多くなった気もしますよね。大豆
ミートは健康面、環境面でのメリットも
多く、SDGs(持続可能な開発目標)の
貢献にもつながるということを今回は
知つていただけたのではないでしょ
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
い申上げます。



新商品を手にこれから販売に意気込むメンバー!



ホクレンショップわっさむ店



道の駅 絵本の里 けんぶち



道の駅 羊のまち 侍・しべつ

販売店

- JA北ひびき 経済センター
- JA北ひびき 農産物直売所ひびきあい
- 道の駅 羊のまち 侍・しべつ
- (株)サフォーク
- 士別グランドホテル
- 道の駅 絵本の里 けんぶち
- 羊と雲の丘観光(株)
- ホクレンショップ
- わっさむ店
- MINI SHOP Yamamoto

J.A. 北ひびきから、
大豆ミートを使用した
商品が発売!

商品開発プロジェクト チームに突撃取材!

6月1日(木)、JA北ひびきより、大豆ミートを使用したレトルト商品「大豆のお肉のキーマカレー」、「大豆のお肉のミートソース」を発売しました! こちらの商品は、JA内に設置されているプロジェクトチームが検討を重ね商品化に至りました。

Q1. なぜ大豆ミートを使用した商品を開発に着手しました。検討を重ねている最中、世の中では大豆ミートに注目されました。

A1. 実はJA北ひびき管内(士別市、和寒町、剣淵町)は大豆の一大産地なんです。そこで私たち、その大豆を皆さんに広く知つてもらいたいと思い大豆を使用した加工品の開発に着手しました。

Q2. こだわりはどこですか? 大豆ミート感が強くなりすぎないことを意識しました。あとはミートソースに関して言えれば、お子様にもたくさん食べてもらえるような味付け、キーマカレーはスパイスを効かせた中辛に仕上げていますので、幅広く召し上がっていただけると思います!

最後に、地域の皆様へ一言!

地元の大豆をどんどん使用した大豆ミートをぜひ一度ご賞味ください!今後も新たな商品を開発していくつもりですのでお楽しみにしていてください。

今日は、「大豆のお肉のキーマカレー」「大豆のお肉のミートソース」を商品化したプロジェクトチームに、開発の経緯や経過を伺いました。

Q1. なぜ大豆ミートを使用した商品を開発することになりました。また、大豆ミートは、加熱することで旨みが増し、肉や魚の代替品としてだけでなく、ベジタリアンやビーガンの方にも広く利用されています。

A1. なぜ大豆ミートを使用した商品を開発することになりました。大豆ミートは、動物性たんぱく質を摂らなくてお肉や魚の代用品として楽しめるため、開発の経緯や経過を伺いました。

Q2. やはりこだわったのは味付けですね! 大豆ミート感が強くなりすぎないことを意識しました。あとはミートソースに関する味付け、お子様にもたくさん食べてもらえるような味付け、キーマカレーはスパイスを効かせた中辛に仕上げていますので、幅広く召し上がっていただけると思います!

最後に、地域の皆様へ一言!

地元の大豆をどんどん使用した大豆ミートをぜひ一度ご賞味ください!今後も新たな商品を開発していくつもりですのでお楽しみにしていてください。

今注目の…

どう使う?大豆ミート

大豆ミートは、動物性たんぱく質を含んでいます。また、大豆には大豆イソフラボンという成分が含まれており、女性ホルモンに似た働きをすることがあります。大豆ミートは、加熱することで旨みが増し、肉や魚の代用品としてだけでなく、ベジタリアンやビーガンの方にも広く利用されています。

大豆ミートは、動物性たんぱく質を含んでいます。また、大豆には大豆イソフラボンという成分が含まれており、女性ホルモンに似た働きをすることがあります。大豆ミートは、加熱することで旨みが増し、肉や魚の代用品としてだけではなく、ベジタリアンやビーガンの方にも広く利用されています。

SDGsとの関連

環境配慮やエコ意識の高まりで最近、ますます注目されるようになった「大豆ミート」。環境問題や食糧問題、食品ロスの問題など、いくつものSDGs的観点からその必要性を紐解いていくことができます。

「大豆ミート」は世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われており、矛盾した2つの問題に直面しています。しかし、この2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

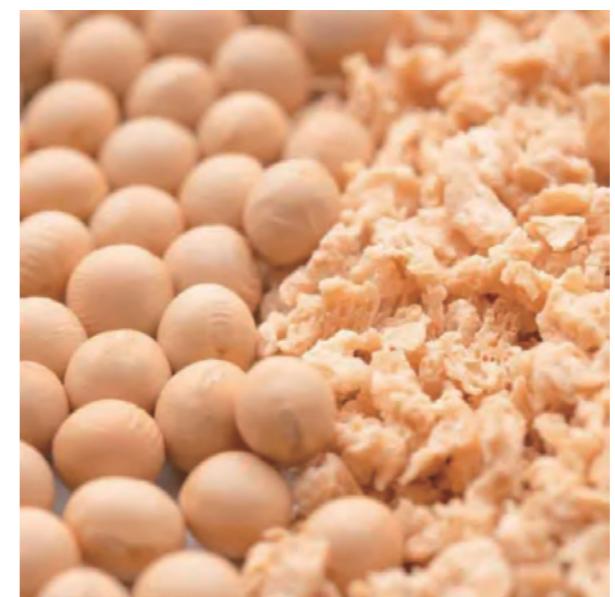
大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することが期待されています。

13 気候変動に具体的な対策を

SDGsの13番
「気候変動に具体的な対策を」

SDGsの2番
「飢餓をゼロに。」

SDGsの1番
「地球上のすべての人々に健康と福祉を」



大豆ミートの種類

- ミンチタイプ 挽肉のような食感があり、ハンバーグやミートボールなどの料理に使用されます。
- スライスタイプ 肉のステーキのような食感があり、炒め物や煮物などの料理に使用されます。
- ウインナータイプ ソーセージのような食感があり、サンドイッチやトーストなどに使用されます。
- 粉末タイプ 粉末状になっており、スープやシチュー、カレーなどに使用されます。



健康問題! SDGsの3番 「すべての人々に健康と福祉を」

国際連合広報センターによれば、2050年の世界人口が約100億人へと到達する見込みと言われます。ここでは、大豆ミートの栄養価や種類、利用方法、メリットなどについて詳しく説明します。

大豆ミートは、大豆を原料として作られた植物性の食品で、肉や魚の代替品として注目されています。この大豆を加工して作られるため、肉や魚のリスクが高まるため、大豆ミートのような植物性たんぱく質を積極的に取り入れることが重要です。

また、大豆には大豆イソフラボンという成分が含まれており、女性ホルモンに似た働きをするため、更年期障害や骨粗鬆症の予防にも効果があるとされています。

大豆ミートは、食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んでいます。大豆ミートは、この大豆を加工して作られるため、肉や魚と同様の栄養価を持ちながら、低脂肪でコレステロールや飽和脂肪酸が少ないため、健康的な食材として注目されています。動物性のたんぱく質を摂り過ぎると、動脈硬化や肥満などの生活習慣病のリスクが高まるため、大豆ミートのような植物性たんぱく質を取り入れることが重要です。

また、大豆には大豆イソフラボンという成分が含まれており、女性ホルモンに似た働きをするため、更年期障害や骨粗鬆症の予防にも効果があるとされています。

大豆ミートは、世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われており、矛盾した2つの問題に直面しています。しかしこの2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することが期待されています。

大豆ミートは世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われており、矛盾した2つの問題に直面しています。しかしこの2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することが期待されています。

大豆ミートは世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われており、矛盾した2つの問題に直面しています。しかしこの2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することが期待されています。

大豆ミートは世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われており、矛盾した2つの問題に直面しています。しかしこの2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することが期待されています。

大豆ミートは世界規模の健康問題解決に貢献します。現在、世界では約8億人が飢餓で苦しんでいると言われる方、約20億人が肥満状態にあると言われおり、矛盾した2つの問題に直面しています。しかしこの2つの問題も大豆ミートで解決できると言われています。

大豆は世界中のやせた土地でも栽培できる上、栄養満点な食料。人間に必要な三大栄養素の一つであるたんぱく質は、本物のお肉と同じぐらい含まれているのにヘルシーな食材です。大豆や大豆加工品が主原料の「大豆ミート」は世界規模の健康問題の解決に貢献することができます。