

北ひびき [地域コミュニティ誌]

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。

JA北ひびき青年部和寒支部が子ども農業体験を開催!

JA北ひびき青年部和寒支部が和寒小学校3年生を対象に、子ども農業体験を開催しました。今回は越冬キャベツの根切り作業を体験!たくさんのキャベツをみんなで頑張って根切りしました!青年部和寒支部では、食育活動の一環として、越冬キャベツの播種・定植・根切り・掘り取り(収穫)といった一連の作業を体験してもらう事業を毎年開催しています。



Contents

- 和寒町にそびえ立つ、巨大施設カントリーエレベーターとは!?
- JA北ひびきのお知らせ
- クイズに答えて氷点の舞「ななつぼし」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: 〒095-0021 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
オリジナル商品を
ゲット!!

問題

「○○○○」とは艶々で粘り、甘み、食感のバランスが抜群の「ななつぼし」を用い、カントリーエレベーターで玄米調整・出荷される高品質米のブランド米です。

○○○○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5名の方に下記の商品が当たります。



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
- ⑦ JA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/12月1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。



Information JAグループからのお知らせ

国産を選ぶ。
それは、
未来へつながる
お買い物。



『国民が必要として消費する食料は、できるだけその国で生産する』。この考え方を「国産国産(こくしょうこくさん)」といいます。これは、私たちの何気ない日常を彩り、生活を支えてくれる豊かな「食」を明日へつないでいくために、一人ひとりがきちんと向き合い、考えなくてはならない重要なテーマだと、JAグループは考えています。日本の食料自給率は依然として過去最低水準です。もし、世界的な気候変動や人口増加による食料不足で、様々な国が輸出を制限してしまったら、私たちの食生活はどうなってしまうでしょう。日本の農業は、担い手の高齢化・減少が進み、耕されず荒れてしまった農地が増えています。農畜産物は短期間で生産を増やすことが難しく、一度荒れた農地を再び

生産できる状態に戻すには、長い時間と大変な努力が必要です。さらに、農業・農村には、洪水等の災害から街を守り、多様な生き物の住み家になるなど、食べ物を生み出すほかに多くの役割があります。これらの役割を維持することも難しくなっています。このように、いま、日本の食・農は多くの課題に直面しています。その課題を解決するためにも、「国産国産」はとても大切な考えです。JAグループは、皆さんの豊かな食生活を、そして、日本の農業を、持続可能でより良いものとするため、「国産国産」に取り組みます。皆さんも一緒に、国産の農畜産物を食べ、飲んで応援して、大切な日本の食・農を、未来へつなごう。

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

編集後記

JA北ひびき地域コミュニティ誌「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「和寒町にそびえ立つ、巨大施設カントリーエレベーターとは!」と題して、お米を貯蔵する施設「カントリーエレベーター」について紹介しました。

和寒町に通る国道40号を車で走っていると西側に大きな施設が。みなさん一度は目にしたことはあったのではないのでしょうか。遠目からでもわかる大きな施設では、お米の受け入れから、貯蔵調整、出荷等、みなさんの食卓においておいしいお米を届けるためにさまざまな作業が行われていました。

今回はカントリーエレベーターの担当職員に施設内を紹介してもらいながら取材を進めました。施設内の設備や作業など知らないことがたくさんあり、取材をして初めて知ることたくさんありました。少しでも皆さんにもカントリーエレベーターが何か、どのようにして普段食べているお米ができていくのかを知っていただければ嬉しく思います。

和寒町にそびえ立つ、巨大施設 カントリーエレベーター とは!?



みなさん、「カントリーエレベーター」という言葉を聞いたことがありますか？
和寒町に通る国道40号を車で走っていると、西側に大きな建物が見えてきます。
それが「カントリーエレベーター」なのです！
今回は、あの巨大な施設「カントリーエレベーター」の中を覗いてみましょう！

その後、低温で粉のまま、サイロと呼ばれる大きな倉庫に貯蔵します。カントリーエレベーターには12基のサイロが設置されており、1基当たり約500tの粉を貯蔵しておくことができます！



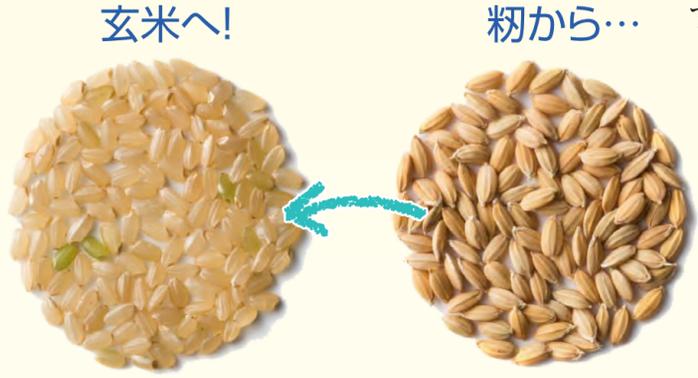
サイロの高さは、約40m！高さ2mのフォークリフトと比べるとその大きさが目に見えて分かりやすいですね。

必要（注文）に応じて、乾燥された粉を粗摺機に通して玄米にします。

粉を玄米に…

さらに、玄米を出荷できる状態にするため、色彩選別機と呼ばれる機械を通してガラスや金属片等を取り除き、その後、紙袋や大きな袋（フレコンバッグ）へ入れて精米工場へ出荷されます。玄米から精米になるまでは、精米工場で行われるのです。

粗摺り調製した玄米からぬかを取り除くことで精米になります。



カントリーエレベーターで調製されたお米はこのような流れで精米され、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。



ついに出荷の時。
届け!みんなの食卓へ!

玄米が入った紙袋やフレコンバッグは、出荷まで低温貯蔵庫で保管します。



◆カントリーエレベーターは何の施設？

カントリーエレベーターは、人が乗るようなエレベーターではありません。カントリーエレベーターは、農家がコンバイン等で収穫をしたお米を粉のまま、温度や湿度を保って蓄えておくことができる施設です。正式には「大規模乾燥調製貯蔵施設」といいます。

◆受入から製品になるまで
収穫後…

収穫された粉がカントリーエレベーターに運び込まれ、荷受ホッパーに投入されます。

荷受けホッパーに投入された粉の中から、粗選機を使い異物を取り除き、一時的に貯留ビンに貯留します。その後、遠赤外線乾燥機により均一で、高品質な乾燥を行います。

コンバインによる稲刈りのようす



お米のおいしい炊き方

1. きちんとお水を計量しましょう。
2. 最初はたっぷりの水を入れ、さっとすすいですぐ捨てましょう。力を入れすぎず早く研いてください。
3. 水加減は目盛りにあわせ、お好みで調整しましょう。
4. 夏は1時間、冬は1～2時間を目安に浸しましょう。
5. 蒸らしは、10分～15分が目安です。途中でフタを開けないようにしてください。※炊飯器によって蒸らしまで行うものがあります。
6. 蒸らし後は、時間を置かずにご飯全体を混ぜましょう。

◆氷点の舞

つやつやで粘り、甘み、食感のバランスが抜群の「ななつぼし」を用い、カントリーエレベーターで玄米調整・出荷される高品質米のブランド米が「氷点の舞」です。太陽光に含まれている遠赤外線を用いた乾燥と、粉のまま低温貯蔵することで品質を保持します。これにより「粘り」があつて、ほどよい柔らかさの「氷点の舞」が誕生します。「氷点の舞」は和寒町のホクレンショップで購入できますのでぜひご賞味ください！

※万が一品切れの際はご了承ください。

収穫された粉を荷受ホッパーに投入!



ホッパーの中。ここから粗選機に流していきます!

Q 遠赤外線を用いて乾燥させる理由は何？

A 太陽光に含まれる遠赤外線を用いて乾燥することにより、自然乾燥に近い乾燥ができます。そのため、おいしさがグンとアップ。粘りがあり、ほどよい柔らかさのつやつやのご飯ができあがるのです！

