

小麦色の大地から大きなみのり！



其の七十四



発行者：
JAオホーツク網走農業振興課
網走市南4条東2丁目10番地
TEL (0152) 45-5538
<http://ja-okhotskabashiri.or.jp/>

 JAオホーツク網走

発行日：令和2年8月11日

オホーツク網走の麦は？

JAオホーツク網走は、秋播き小麦・春播き小麦・ビール大麦類の生産を行っております。本年度の総作付け面積は、5,380ha！！小麦は各用途に合わせて全国の製粉会社等に出荷されています。ビール大麦はサッポロビール社との契約栽培です。秋播き小麦は、うどん等の日本麺。春播き小麦は、パン・中華麺・パスタ等。ビール大麦は、全国各地へお届けするビールの原料となります。

秋播小麦収穫作業（能取）

麦乾工場(麦類乾燥調製貯蔵施設)とは？

組合員（農家）が収穫した麦を運び込み、乾燥・調製を行い、製品として出荷するまで保管する施設です。

麦乾工場にはどれくらいの量の麦を保管することができるの？

東網走麦乾工場では
500tサイロ×20基＝10,000t
650tサイロ×15基＝9,750t
1,070tサイロ×10基＝10,700t
計30,450t を保管することができます。

どれくらいの時間(時期)乾燥、保管されるの？

- ◎乾燥→収穫開始～8月中旬頃まで ◎調製→8月下旬頃～10月中下旬まで
- ◎農産物検査→調製が完了したサイロから順次農産物検査員による検査を開始。合格することで初めて出荷可能となります。
- ◎保管→製粉会社等からオーダーが入り次第順次出荷

麦乾工場のしくみ



収穫作業をします。



麦乾工場へ運ばれます。



麦のサンプルをとります。



採取した麦のサンプル

乾燥・調製後は
保管を行い、
注文が入りましたら
各製粉会社等へ
運ばれます！



工場内で、乾燥・調製を行います。



麦乾工場へ移り、麦を投入します。

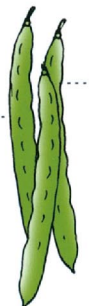


サンプルで水分量等を検査します。



見分け方

全体が細く真っすぐで張りがある
大きく太い場合は育ち過ぎていて、筋が太く堅くなる



若く細い方が柔らかく風味が良い
中の豆が凸凹してたり過ぎていない
豆が太って凸凹しているのは育ち過ぎの堅いかも

サヤインゲンのチカラ

β-カロテン、ビタミンEなど
皮膚や粘膜を健康に!

夏の紫外線でダメージを受けたお肌や体にお薦めの特にβ-カロテンは体内でビタミンAに変わり、老化抑制に効果的

必須アミノ酸

疲労回復に効果的。特にアスパラギン酸、リジンなどが豊富

食物繊維

便秘解消や肥満予防に効果的。糖の吸収を穏やかにして、腸内環境を整える作用がある

カリウム
高血圧抑制作用がある。塩分(ナトリウム)を排泄する役割りがある。利尿作用もあり、体内の水分量を調節しむくみの解消にも効果的



サヤインゲン

7月中旬からサヤインゲンの収穫が始まりました! 10月頃まで収穫作業を行う予定です。サヤインゲンは、炒め物やごま和え・天ぷらなど何にでも合う野菜の1つです!!



J Aオホーツク網走産のサヤインゲンは、潮見の農産物直売所にて取り扱いをしております。是非ご賞味ください!!

オホーツク網走 農産物直売所・朝市開店日

朝市開店時間 午前6時30分～7時30分

(農産物直売所開店日) (朝市開店日)

※朝市につきましては、新型コロナウイルスの影響により開催されない場合があります。



8月	日	月	火	水	木	金	土
							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

9月	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

サヤインゲン ごましょうゆ掛け



材料 (2人分)

サヤインゲン200g 料理酒60ml
白ごま70g みりん30ml
濃い口しょうゆ ..120ml かつお節10g

作り方

- (1) 鍋に料理酒、みりんを入れ煮きり、濃い口しょうゆ、かつお節を入れてボールなどにこして入れ、フライパンでいった白ごまを合わせ、ごましょうゆを作る。
- (2) 鍋に水と塩適宜(材料外)を入れ沸かし、サヤインゲンをゆで、熱いうちに(1)に漬ける。
- (3) (2)を1時間ほどなじませ器に盛り付ける。

JAオホーツク網走アンテナショップ開店

農産物やオリジナル商品を販売するアンテナショップがオープンしました。当JAオリジナル商品のオホーツク網走和牛肉まんや長芋コロケのほか、長芋入り青汁を使用したお菓子等を販売しています。また、皆様へ喜んで頂けるような新商品開発を進めて参りますので、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご来店の際には新型コロナウイルス感染防止対策としてマスク着用と手指消毒のご協力を併せてお願い致します。

- * 場 所 : JAオホーツク網走 本所1階
- * 時 間 : 9:00～17:00
- * 定休日 : 土・日・祝日

おすすめ商品



あわゆきソース

大根おろしを贅沢に使用したしょうゆベースのさっぱりとしたソースで、サラダやお肉にも合う商品です!

東藻琴牛ローストビーフ

お肉本来の旨みを感じることができる商品です!是非、ご賞味ください!



フライドオニオン

甘みと香ばしさがやみつきになる1品です!サラダやスープなどにおすすめです!

ローストビーフ丼 絶賛発売中!!

お肉の旨味が贅沢に味わえます!是非ご賞味ください!

数量限定!

当JAオリジナル冷凍商品詰め合わせセット!!

東藻琴牛ローストビーフと網走産牛ロース焼肉などなど!!
あとは届いてからの楽しみ♪

抽選で10名様にフシゼント!

たくさんのお応募お待ちしております!

- 応募方法
①郵便ハガキの場合
〒093-8728 網走市南4条東2丁目10番地
JAオホーツク網走「緑と大地・読者プレゼント」係
②メールの場合
アドレス: info@okhotskabashiri.ja-hokkaido.gr.jp
件名: 「緑と大地・読者プレゼント」係
- 住所、氏名、年齢、職業、電話番号、本誌やJAオホーツク網走に対するご意見、ご感想をご記入のうえお送り下さい。
- 応募資格 網走市内、大空町東藻琴在住の方
- 締 切 令和2年8月31日(月)<当日消印有効>
(当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます)

ホクレンSS サマーフェア 2020



北海道の夏を応援

この夏ポイントがおトク さらに抽選でフシゼント!

フェア期間 7月23日(木・祝) - 9月22日(火・祝)

1 店頭給油の方 **金・土・日はポイント4倍!**

2 税込2,000円以上 店頭給油の方 **抽選で最大5000ポイント当たる!**

3 店頭給油400分のレシートで ご応募いただいた方の中から **農産物・畜産物詰め合わせプレゼント!**

※1 SSによっては対象日が休業日となる場合がございます。SSごとの営業体制はホクレンSSホームページにてご確認ください。※2 一部ポイントサービスを実施していないSSや付与倍率の異なるSSがございます。※3 当選発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。また、景品は10月から11月にかけて順次発送を予定しております。●いずれの場合も灯油は対象外となります。

会員登録でさらにおトク!

ホクレンSS E・NET ホームページはこちら

