



あなたとJAようていを結ぶ
コミュニティ情報誌



高原の
風と水と心の
メッセージ
ようてい山麓の8つのJAが1つになりました
JAようていコミュニティ情報誌/Yoo!Yoo!Yoooty!
Vol.001
2008年12月28日
発行 ようてい農業協同組合
虻田郡倶知安町南1条東2丁目5番地の2
電話 0136-21-2311
URL : http://www.ja-youtei.or.jp/

巻頭特集

JAようていは、 安全・安心な食づくりに 取り組んでいます。

平成16年より、JAようてい直営事業で高速堆肥化処理施設が整備され、地域内の有機質資源を有効活用すると共に循環(リサイクル)する機能を構築しています。そのため、投入が必要な圃場の土壌分析、またこれらに並行した土壌診断施肥設計に基づき、堆肥成分も十分な分析を行った上で投入されるシステム化を進め高品質な農産物の生産基地として、持続可能な循環型農業の推進に取り組んでいます。



安 定的な生産をするため、栽培技術の向上と、輸入品との競争力強化、生産体制の整備やシステム化を進めています。

後 志随一の酪農王国黒松内をはじめとする8町村の地域のすべてで経営し、高原の冷涼な気候と、良質な牧草は家畜にとって最適な環境で、飼養管理や飼育環境の改善等で品質・生産量の向上を図っています。



男 爵いもの銘柄で全国的に知名度を誇り、寒暖差の大きい気候条件に恵まれたJAようていを代表する基幹作物です。産地銘柄を維持するため、低温貯蔵倉庫や梱包ロボットを使用し、選果時にも万全を期するため、近赤外線を利用して中心空洞を判別する装置(空洞センサー)を導入し均一選別機の整備とあわせ高品質で安全で安心な供給に努めています。



作 物別生産額では馬鈴薯に次ぐ基幹作物で、ミネラルに富んだ水質に育まれた「ようてい米」は、良食味米にランクされていて、玄米バラ集出荷施設、低温貯蔵施設等の利用で省力化、コスト低減を図っています。



「ようてい野菜は、安心野菜」。北海道全体の農業作目のほとんどが収穫され、「北海道農業の縮図」といわれています。気温の寒暖差が大きく、作物の病原菌が発生しにくい高原地帯特有の冷涼な気候と、比較的長い日照時間を生かした健康で栄養豊かな安心野菜が育ちます。

創刊の ごあいさつ

皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。
このたび、地域住民の皆様へ「食料」「農業」「農村」に関する話題を提供し、地域の基幹産業である農業と、農協についてより理解を深めていただくため、JAようてい情報誌「Yoo!Yoo!Yoooty!」を創刊させていただきました。この情報誌をきっかけに、より多くの方々に地域の農業と、JAようていの取り組みを知っていただき、親しみを持っていただけることを念じて創刊のご挨拶とさせていただきます。

JAようてい 代表理事組合長 **八田 米造**



やっぱりイモでしょ

世界から熱い視線をあびているジャガイモの栽培に、羊蹄山麓の農家は早くから取り組んできました。味の良さはもとより安全・安心で全国から高い評価を受けています。それにはいくつかの理由があります。



大地が育てる

ジャガイモはアンデスの高地が原産のため、冷涼を好み、生育中は気温が高くなるのを嫌います。羊蹄山麓の7～8月の気温は、そうしたジャガイモの生育特性にピッタリなのです。もう一つ大事な要素が昼と夜の寒暖差。ジャガイモは、日中の温度と日光により光合成を進めて糖分を合成しますが、夜間に気温が下がることによってその糖分の呼吸が抑えられ、おいしさが蓄えられるのです。加えて、羊蹄山の噴火によってもたらされた透水性のよい火山性の土壌も大きな利点となっています。

こだわ 拘る品種

約800人のジャガイモ生産者が「ようてい農協食用馬鈴しょ生産組合」を設立し、地域ごとのリーダーのもとにまとまりながら、生産履歴の記憶、農業使用の制限、出荷前の残留農薬のモニタリング検査の自主的実施などに徹底して取り組んでいます。堆肥集約処理施設と堆肥舎を整備して、地域内の有機質資源の有効活用・循環活用を図っているのも大きな特徴です。



じゃがいも



じゃがいものトマトスープ

ようてい男しゃく 2個 (もしくはとうや) 1個 玉ねぎ 1個 ほうれん草 1/2束 とうり肉(胸) ミートソース 50g 1缶 3カップ 水 適量 塩・こしょう・中華だし 適量 トマトケチャップ 適量

①いも・玉ねぎは皮をむき、たまごくちりにする。
②とうり肉は細かく切り、ほうれん草は適当な大きさに切る。しめじははらしておく。
③鍋に水・いもを合わせたお湯を沸かして、玉ねぎ、とうり肉、しめじを入れて煮る。
④③に中華だし、ミートソースを入れて少し煮込み、塩・こしょう、トマトケチャップで味をととのえて最後にほうれん草を入れ火を止める。



パリパリサラダ

ようていきタアカリ 3～4個 キャベツ 適量 ピーマン ニンジン ドレッシング 適量

①いもを細かくスライスして油で揚げ、②千切りにしたキャベツ、ピーマン、ニンジンの上に盛り付ける。
③お好みのドレッシングをかけ出来上がり。

じゃがいもの調理

ジャガイモのビタミン類は、皮の近くに集中している。皮にも含まれています。ビタミンの損失を少なくするには、調理の後に皮をむくのが効果的です。ゆでる時は、皮ごとゆでてから、皮をむくことをお勧めします。

じゃがいもを選ぶ

●すつり重量感があり、緑色の部分がなく、しわや斑点がないものを選びましょう。
●新じゃがは皮が薄いもので、皮が緑がかかったものは避けましょう。

じゃがいもの保存

ジャガイモは光が苦手。光に当たると緑化し苦みが出るので、新聞紙などに包んだり箱に入れて通気性の良いところに保存します。冷蔵庫の野菜室でも同じです。冷蔵庫内でも長期保存するとイモの性質は微妙に変化していきます。10℃以下におくとデンプンが糖に変化してホクホク感が減少してかわりに甘味がぐんと増します。常温でしばらくおくとまた、デンプンに戻ることも知られています。ホクホク感がお好みの方は、数日前に冷蔵庫から出して常温に戻して調理しましょう。

覚えておきたい「おいしいもの知識」

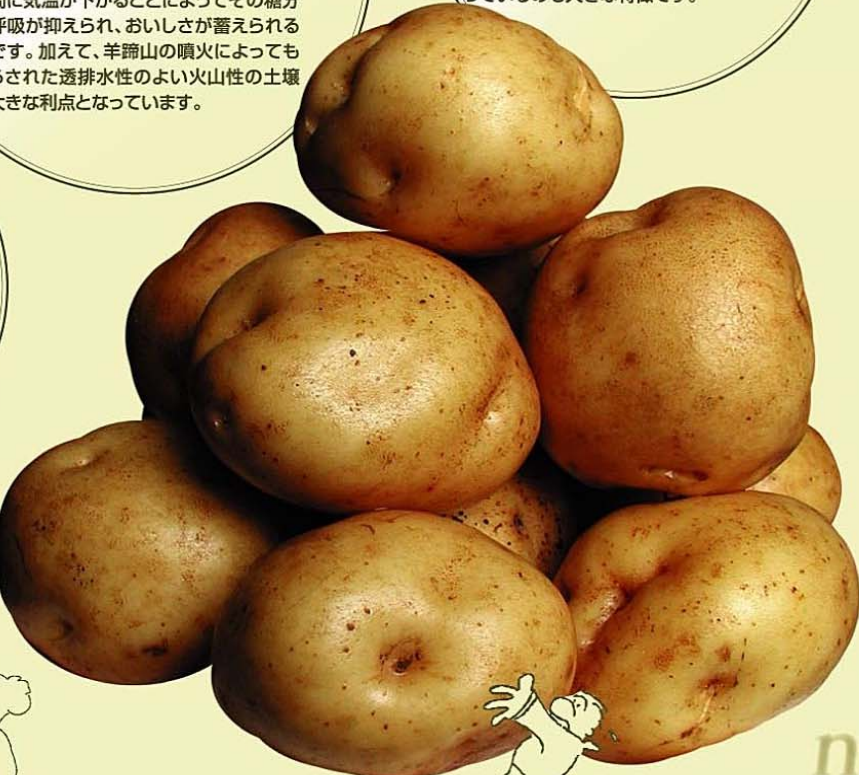


心でつくる

ジャガイモづくりに適した条件を土台に、一人ひとりが「安全で安心なおいしいジャガイモを、安定して供給する」という高い志を持って栽培する…。それが羊蹄山麓のジャガイモのおいしさを支えているのです。



地元小学生にも植え付け～収穫までお手伝いしてもらって見事実った様々な個性をもった36種類のおいもたち。いよいよお披露目です。



じゃがいもの栄養

じゃがいもの主成分はデンプンですが、その他にビタミンC、ビタミンB1・カリウム・ナイアシン・食物繊維なども多く含まれています。ビタミンCは100g当たりなんと生だと35mg(五訂食品成分表)もあり、これはミカンと同じくらいのビタミン量です。ジャガイモのビタミンCはデンプンにより守られているため加熱しても、長期保存しても壊れにくいという特徴があります。このビタミンCは抗酸化作用もあり、免疫力を高めるといった働きもします。次に、カリウムは体内のナトリウムを排泄し、体内の塩分バランスを保つ働きもあり血圧調整など健康維持に役立ちます。また、カロリーも控えて100g当たり73キロカロリーです。以外と控えて、ごはんの半分以下です。「ジャガイモは太る」というのは誤解ですが、食べすぎ、調理のしかたによってエネルギー量が増えるので工夫してはいかがでしょう。

可食部100gあたりの栄養

タンパク質	1.5g	エネルギー	73kcal
脂質	0.1g	ビタミンC	21mg
炭水化物	16.8g	ビタミンB1	0.06mg
水分	81g	ビタミンB2	0.03mg
食物繊維	1.6g	ビタミンB6	0.18mg
		カリウム	340mg
		葉酸	18μg
		ナイアシン	0.8mg
		パントテン酸	0.37mg

五訂日本食品標準成分表から

レッドムーン 調理特性 淀粉量は低く、肉質は粘水黒変、煮くずれは少なく、酸味や相変は少ない。フライ色は良いが、味は水っぽい。	ニシユタカ 調理特性 煮くずれが少ない。串を刺すおでんやさんざらに向いており、ジャガイモ系種にも使える。長時間加熱するカレーやシチューなどの煮込み料理やおでんの具などに適している。	インカパープル 調理特性 煮崩れが少ないので煮物に適し、油加工時の褐変も少ないのでポテトチップスやフライドポテトにも向いている。独特の肉色を生かしたお菓子材料にも適している。	こがね丸 調理特性 フライ適性がある。よってフレンチフライ等に適している。フライ色も良い。	花標津 調理特性 煮物、ベークドポテト、サラダ肉じゃがなどに使える。	農林1号 調理特性 兼用品種で食用・澱粉原料・加工食品用に用いる。	きたひめ 調理特性 用途は主に加工食品用(ポテトチップス用)。チップ・フライの褐変程度は微で「トヨシロ」並でないやや優れている。	ベニアカリ 調理特性 粉質で、煮くずれしやすい。蒸し芋、マッシュ、コロケに適する。また還元糖が多いため、チップスやフレンチフライには向かない。	らんらんチップ 調理特性 ジャガイモシストセチュウ抵抗性を持つポテトチップ加工原料用品種。	十勝こがね 調理特性 煮崩れは「男爵薯」より並かやや少ない。食味は「男爵薯」よりも良い。休眠が長いので貯蔵後の品質劣化が少なく、長時間の供給が可能。フライ調理適性も高い。	男爵薯 調理特性 肉質は粉がやややがえにくく、煮くずれは少ない。澱粉量11%以下になると、ゴリいもになりやすい。水蒸(粉ふき)に好適のほか、秋であればよく風味のよいチップスにもなる。	オホーツクチップ 調理特性 早生加工原料用で、ポテトチップ適性が優れている。
シャドークイーン 調理特性 機能成分である「アントシアニン」を多く含んでおり、加工原料としての用途拡大が期待されている品種である。また「キタムラサキ」「インカパープル」に比べ食味も良い。	デジマ 調理特性 食味は「タチバナ」「ニシユタカ」より良いとされ、味噌汁の実や長崎の伝統料理「銀じゃが」のような煮物に適する。	アーリースターチ 調理特性 主に澱粉用品種として用いられる。食用としている事例もあるようだが、食味はそれほど良くない。	ひかる 調理特性 用途は主にポテトサラダ原料用。肉質及び煮崩れは「男爵」と同等のやや小さい。調理後の黒変は「男爵」より少なく、ポテトサラダの官能評価では、明らかに優れている。	アンデス赤(レッドアンデス) 調理特性 カロチノイドやビタミンDが多く、澱粉量は男爵薯と農林1号の間程度で、食味が良く多用途。普通の生食としては、サラダなどに適している。	シンシア 調理特性 目が浅いので皮をむきやすい。煮くずれしにくい。フレンチフライなどには不向きである。くせがなく、煮もの、揚げものなどなんでも料理でも美味しく仕上がる。	さやか 調理特性 主に食用(特にサラダ等の業務用)に用いられる。	メークイン 調理特性 煮崩れが少ないので、シチュー・カレーなどに向いている。サラダにも適する。	ノーザンルビー 調理特性 赤肉のカラフルポテトとして主にチップ、フライ原料、産直販売用として利用されている。またその成分に「アントシアニン」を豊富に含んでおり機能性食品としても注目されている。	とうや 調理特性 肉色は黄で、肉質は極めて滑らかで、舌ざわりが良い。煮物やスライスサラダ、マヨネーズなどに向き、チップスやフライには向かない。	きたかむい(HF01) 調理特性 肉質は柔らかく、加熱後に芯が硬くならない。また、水黒変は少なく、時間が経過しても色調は良く、「男爵薯」のように黄色くならない。サラダに使用可能でコッククに適する。	ワセシロ 調理特性 中心空洞が無く、調理後の黒変が無く、加工歩留りも高いため生食用、ポテトチップス用などの加工用に好適。
紅丸 調理特性 肉質はやや粘質で、貯蔵中に容易に還元糖を増やしていき、甘味が増える。デンプン特性は馬鈴薯の品種の中で最も優れている。	インカレッド 調理特性 食味は「男爵薯」より劣り、チップ適性は中程度で赤肉色を生かしたチップ用として利用できる。	コナフブキ 調理特性 剥皮率が少なく高澱粉なので、皮つきをそのままおろしたお好み焼きに使われたり、コロケにも使われている。ほとんどが澱粉原料として使用されている。	キタムラサキ 調理特性 調理全般に使える。水煮での黒変・煮崩れは少なく、食味は中。	ホッカイコガネ 調理特性 「黄金メーク」の名前で食用としても流通しているが、主に加工食品用に用いる。煮崩れしにくく、様々な料理に用いることができる品種。	はるか(北海94号) 調理特性 サラダ及びコロケ加工適性を有しており、チップ・フライ適性は「中」である。用途は「調理用」である。	スタールビー 調理特性 煮崩れ程度は「男爵薯」並みであり、水蒸後の黒変はない。肉質はやや粘質で、食味は「男爵薯」並みに優れる。油を用いる調理については、フライ適性はありますが、チップ適性はない。	トヨシロ 調理特性 ポテトチップス、フレンチフライ、スライスサラダなどの加工用のほか各種の用途に使うことができる。	ユキラシヤ 調理特性 長期間の貯蔵に適しておお業務用として使われることが多い。食味は男爵薯に近く、肌が粗いことからコロケ・サラダなどに適している。	キタアカリ 調理特性 水蒸焼後の肉質はやや粉質サラサラ・粉ふきいも・皮付きベークドポテト等にしている。	ゆきつばら 調理特性 水蒸調理後の肉質はやや粘りがあり、煮崩れは少なく調理後の黒変は少なく、舌ざわりや滑らかである。ポテトチップス及びフレンチフライの褐変は多い。食味は中上で、用途は調理用。	インカのめざめ 調理特性 肉質は粘質で、舌ざわりが滑らか。ポテトチップスや煮物の他、ナッツや栗に似た風味があるので、この特性を生かしたアイスクリームやケーキなどに適している。



農産品の生産、販売だけではなく

JAようていのオシゴト

組合員はもちろん、地域の人々も利用できるさまざまな業務に取り組んでいます。



営農指導

JAは多くの事業に取り組んでいます。教育・営農・生活指導などを指導事業と呼んでいます。組合員の農業経営の改善・生活の向上のために研修の機会を提供したり、技術改良の指導をすることは、JAの土台になる事業です。この強化が組合員のJAに対する理解と支持を深めることにつながっています。



為替

全国のJA、各都道府県信連、農林中金の約11,000に及ぶ店舗をはじめ、全国銀行内国為替制度金融機関の一員として、全国の各JAおよび各金融機関への送金・振込・代金取立等の為替取引を行っています。



生活店舗

子会社である「株式会社 A コープようてい」の店舗は、どなたにでもご利用いただける身近で便利な生活店舗として、生鮮食料品をはじめ一般食料品、家庭雑貨など、さまざまなニーズにお応えする地域に密着した店舗展開をめざしています。



自動車関係

JAでは、新車をはじめ、中古車も取り扱っています。春と秋に中古車を中心とした自動車展示会も開催しています。また、子会社の「後志くみあい機械センター」では、俱知安・蘭越・真狩に工場を有し、車検やメンテナンスも承っています。

共済



終身共済・年金共済・養老生命共済・こども共済など生命にかかるものと、火災共済・建物更新共済・自動車共済・自賠責共済など財産にかかるものの商品をお取り扱いしています。また、生涯にわたる「ひと・いえ・くるま」の総合保障に向けて、組合員・利用者をはじめ地域住民のみなさまに積極的に活用していただけるよう推進しています。

貯金



みなさまからの貯金をお預かりしています。総合口座、普通貯金、貯蓄貯金、定期貯金、定期積金などの各種貯金を目的・期間・金額に応じて利用いただけます。また、カード偽造防止に向けたICキャッシュカードも取扱っています。

貸出



組合員をはじめ、地域住民のみなさんの暮らしや、地方公共団体、農業関係団体等へも融資しています。さらに、農業者や農業経営体が行う生産基盤の整備、農業経営の維持・生産力の拡大等に必要となる長期・低利な資金を融資するため、日本政策金融公庫の農業制度資金や教育資金としての国の教育ローンも取り扱っています。

販売



消費地に対し通年安定供給体制と「ようていブランド」の確立に取組み、馬鈴しょをはじめとして多品目にわたる農畜産物を取扱い、「高品質・おいしい・安全」な食材の供給を行っています。

スタンド



レモンイエローのSSは、どなたにでもご利用いただける身近で便利な給油所として、ガソリンをはじめ、家庭用灯油、プロパンガス、自動車用品などさまざまなニーズにお応えする地域に密着したサービスステーションをめざしています。



キャンペーン期間 2008年12月1日～2009年1月30日

JAMyカーローン 特別金利キャンペーン

店頭標準金利 (平成20年12月1日現在) **4.00%** 固定 **2.95%** 変動
(適用の標準金利 3.00%) (適用の標準金利 2.45%)

特別金利 **2.20%** 固定金利

ご利用いただける方

- ◎借入18歳以上最長返済時71歳未満の方
- ◎前年度返済済み年収200万円以上の方
- ◎勤続年数1年以上の方(新卒の方は勤続年数を問いません)
- ◎原則、当JAの区域内に1年以上居住している方
- ◎当JAが指定する保証機関の保証を受けられる方

お申し込み

- ◎個人が使用する自動車購入資金(新車・中古車・自動車)
- ◎自動車購入時の保証費(税金・自動車共済金・登録費等)・車検・整備費用
- ◎運転免許証の取得費用

※表示金利に保証料は含まれておりません。※上記金利は金融情勢等の変化により見直しさせていただく場合があります。

キャンペーン期間 2008年12月1日～2009年3月31日

JA教育ローン 特別金利キャンペーン

店頭標準金利 (平成20年12月1日現在) **4.00%** 固定 **2.95%** 変動
(適用の標準金利 3.00%) (適用の標準金利 2.45%)

特別金利 **2.20%** 固定金利

ご利用いただける方

- ◎在学期間(借入)5年以上以内
- ◎元利均等返済(月払方式またはボーナス月増額返済併用方式)
- ◎担保:不要
- ◎保証:保証料が別途必要となります。(一括前払い 保証料率0.65%)
- ◎運転免許証等、ご本人を確保できる書類、印鑑(口座届出印)
- ◎運転保証証
- ◎所得証明書(源泉徴収簿)
- ◎合格通知書、入学案内書及び募集要項、納付通知書等
- ◎その他JAが必要とする書類

お申し込み

- ◎高校以上の学校に入学予定または就学中の子供の入学費、授業料、施設費等学校へ交付する1年分の前払費用及び1年分の居住費(アパート家賃)

※表示金利に保証料は含まれておりません。※上記金利は金融情勢等の変化により見直しさせていただく場合があります。