

巻頭特集

クリーンの想い、つなげます。
食から、未来へ。



私たちが生きているこの地球環境は、さまざまな問題を抱えています。特に温暖化や水質汚染などは、自然を耕し農作物を作りだす農業にも大きく影響しています。

わが国の農業は、生産活動を通じて国民の豊かな食生活の基礎を築き、また洪水や土壌浸食の防止などの国土保全、水資源のかん養など多面的な機能を発揮し、緑豊かな環境の保全に貢献してきました。

しかし近年、化学肥料の過剰な施用、農薬の不適切な使用、家畜ふん尿の不適切な処理などの問題が各地で起き、農業にも環境への負荷を極力小さく抑える生産方式の確立が求められています。

JAグループでは、消費者からの農畜産物の安全・安心に対する期待に応えるため、適切な生産管理と生産履歴記載の徹底をはかっています。また、「農地・水・環境保全向上対策」として農村の資源保全・環境保全にも取り組んでいます。

JAようていでも全組合員による生産履歴記載や残留農薬検査を自主的に行うなど、「信頼される産地」を目指しクリーンな農業を推進しています。また、それが一目で分かるようにパッケージにYES! cleanやエコファーマーなどのマークを表示。地域のみなさんによって産の農産物を選んでもらえれば、フードマイレージ（農産物が産地から食卓に上がるまでの「距離×重さ」）を抑えることになり、輸送時に発生するCO₂も削減することができます。

安心・安全な農産物を食べてもらいたい。恵み豊かなこの地球環境を未来に残したい。JAようていは、これからも「環境にやさしい農業」「人にやさしい農業」を推進していきます。

最近よく
見るけどねえ



【エコファーマー】

「エコファーマー」とは、環境にやさしい農業をしている農業者のこと。『持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律』に基づき、過剰な化学肥料や化学農薬の使用を避け、堆肥などを利用した土づくりを行うなど、環境と調和のとれた持続的農業を行い都道府県知事の認定を受けた農業者だけが表示できるマークです。

ECO FARMER



北海道安心ラベル
【イエス!クリーン】

YES! cleanマークは、北海道独自のマークです。生産者一人一人の生産物に対する自信の証、そして安全な北海道農産物を全国の消費者の皆様方にお届けしているという証です。北海道では、恵まれた自然条件を活かし、有機物使用などによる健康な土づくりと併せて、化学肥料や化学農薬の使用を必要最低限に抑え、更に総窒素施用量にも制約を設けるなど、環境に配慮した農産物づくりを進めています。

YES! clean

ようていのお米がおいしい！ それには**ワケ**がありました。

1 **ワケ**

なんと**土がちがう**よね
 お米はタンパク値が低いほどおいしいお米といわれています。この値を大きく左右するのが、土の窒素成分。ようてい管内の水田土壌の多くは水はけが良いため余分な窒素を供給しない土壌が多くこれが低タンパク米のできる第1条件です。

2 **ワケ**

なんと**恵まれた気候**だよ
 美味しいお米のもう一つの条件として積算温度です。ようてい管内の水田は日本海(暖流)に近く、ニセコ山系の山々に囲まれた盆地に広がっています。夏期間、太平洋から吹き込む冷たい偏西風の影響を受けないことからお米が育つのに十分な気温となるためおいしいお米が育ちます。

3 **ワケ**

なんと**生産者のガッツ**だよ
 よりおいしく〜土壌に合わせ肥料、施肥設計で熱意を持って良食味米の生産に努めています。より**クリーン**に〜豊かな森林と清んだ空気、水質全国一にも選ばれた尻別川の流域に広がる水田。この恵まれた環境のもと病害虫の発生予察やハーブによる畔の被覆取り込みなど、さらに農薬の使用量を最小限に抑える方法での米づくりを進めています。

安全・安心のお米です

ようてい

らんこし米

清流日本一に輝いた尻別川が町の中心部を貫流し、米づくりに理想的な土壌、気候、栽培管理技術の下で育った「らんこし米」は、低タンパク米の出荷比率が高く「タンパク値の年次変動が小さい＝毎年おいしいお米の産地」として評価されています。

ニセコ

とっておき舞い

第9回環境保全型農業推進コンクールで優秀賞を受賞するなど、人と環境に優しい厳選された高品質米「とっておき舞い」は、「YES!clean」にも認定されているクリーンで安心なお米。また、アイガモ農法にも取り組み、さらにクリーンな栽培にも力を入れています。

倶知安

麗水米

清流「尻別川」が運んだ肥沃な土壌と、秀峰「羊蹄山」から湧き出る天然のミネラルを含んだ田んぼで育った麗水米は化学肥料や農薬の使用を最小限に抑え、地元小中学校の給食でも食べられている安全・安心なお米です。

黒松内

もち米・酒米

黒松内町や倶知安町で生産されているもち米「はくちょうもち」は、粘りと柔らかさが長持ちするのが特徴。赤飯やおこわを中心に、もち・大福・おぼろなど幅広く活躍している北海道もち米の主力品種です。また、ニセコ米生産組合蔵人衆は酒米「慧星」を生産し、小樽の酒造会社が製造した大吟醸原酒(ニセコ産「慧星」100%使用)が全国新酒鑑評会で金賞に輝き、その活動内容が認められ第14回ホクレン夢大賞も受賞。お酒も活動も高く評価されています。

道内最高峰の極良食味米 **ゆめぴりか**

「ゆめぴりか」という名前は、「夢」とアイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」をあわせてつくられました。北海道の夢を担うお米になるようにという願いが込められているの。また、アミロース含有率が適度に低く、粘りがあり、北海道米の中では最上級のおいしさ。府県産ブランド米に並ぶ評価が期待されている。

とっても
 栄養バランス
 の良い
お米

ごはんは、体を作る良質なたんぱく質や効率の良いエネルギー源となる炭水化物などさまざまな栄養素を含んだ優れた栄養食品です。

栄養成分【精白米100gあたり】
五訂 日本食品標準成分表より

エネルギー	168kcal	体の組織を動かす
炭水化物	37.1g	特に脳や神経系に重要なエネルギー源
たんぱく質	2.5g	血や肉、細胞などの体の基本を作る
脂質	0.3g	脂肪に含まれるエネルギー源
ビタミンB1	0.02mg	糖質を燃焼させエネルギーに変えるのに不可欠
ビタミンB2	0.01mg	成長促進や口、皮膚等の粘膜を正常に保つ
ビタミンB6	0.02mg	たんぱく質の代謝に重要な成分
カルシウム	3mg	骨や歯を丈夫にする
鉄	0.1mg	貧血防止
マグネシウム	7mg	筋肉の働きを調整、動脈硬化を予防
亜鉛	0.6mg	皮膚の再生を補助
食物繊維	0.3g	便秘予防、生活習慣病を防ぐ

全国品種別収穫量TOP10

1	コシヒカリ	3,094,000 t
2	ひとめぼれ	842,700 t
3	ヒノヒカリ	805,300 t
4	あきたこまち	656,700 t
5	はえぬき	258,400 t
6	キヌヒカリ	257,500 t
7	ななつぼし	200,900 t
8	きらら397	167,400 t
9	つがるロマン	155,300 t
10	まっしぐら	118,000 t

農林水産省HPより【平成21年度産米】

全道品種別収穫量TOP3

1	ななつぼし	200,900 t
2	きらら397	167,400 t
3	ほしのゆめ	67,100 t

農林水産省HPより【平成21年度産米】

「お気に入り米」みつけた！

うるち米

- きらら397
- ほしのゆめ
- ななつぼし
- おぼろづき
- ゆめぴりか

粘り系
甘み系
あつさり系
柔らか系



ようてい米はココで食べられるよん

- …らんこし米
- …ニセコとっておき舞い
- …くっちゃん麗水米

食す

- まいどおきに食堂 (札幌市・近郊10店)
- パンソニーホワイトバー (倶知安町)
- 幽泉閣 (倶知安町)
- 雪鉄父 (倶知安町)
- ホテルあしりニセコ
- ニセコこいの村

買う

- Aコープようてい各店 (札幌市・近郊10店)
- タカヤラザ (倶知安町)
- なやま (倶知安町)
- コープさっぽろ (倶知安5店)
- 札幌東光ストア
- Aコープようていニセコ店
- ニセコビューラザ
- 前田商店 (ニセコ町)
- 清水商店 (ニセコ町)
- Aコープようてい各店
- 関商店 (倶知安町)

茶碗一杯のごはん150gは炊く前の米(精米)に置き換えると65g位、日本人は一日約2.5杯のごはんを食べているんだね！

低タンパク米

出荷比率は全道平均を大きく上回る

産地指定率**90%以上** **全道3位!**

実はスゴイんだ！

お米のおいしさはタンパク含有量が大きく関係しています。平成20年度産低タンパク米出荷比率は86%と全道平均62%を大きく上回りました。全道的に低温で不作の21年度でも全道平均5%を上回る22%、平成19年、20年、21年の3カ年の平均でも全道平均約32%に比べ、低タンパク米出荷比率は約42%と全道平均を上回っています。

全道平均70%代に比べかなり高く、全国的にJAようてい管内のお米を買い取りたいという声が多いという証です。

新ようグルメい **えぞふじおむすび** 誕生！

手軽に手作りおにぎりでおよつはいかがかな！
 小さなまに握ってテーブルにおいておく、いつものまにか完食…なぜか手がのびやうい！
 ます！おにぎりでまともなお米を楽しもう！！

作り方
 温かいごはんを、バター、ゆでたトウモロコシ、塩コショウをお好みで入れ、さっくり混ぜて握るだけ。のりをお忘れな！！

作り方
 コロケが焼けたときこそ、チャンス！千切りのキヤベツとコロケをご飯のりでサンドして出来上がり。食べ過ぎの子供の夜食やおやつに！！

みんなのおすすめレシピおしえてね★

★田んぼは水をきれいにします

水は米づくりにかせないものです。そして、汚れた水を砂の層を通すときれいになるように、田んぼも水をきれいにします。

★田んぼは洪水や土砂崩れ防止に役立っています

山の多い日本の土地は、斜面が多く川の流れが急です。田んぼは高さ30センチくらいのあぜに囲まれ水をため込み、ダムのようなものです。

★田んぼは様々な生物のすみかとして欠かせません

田んぼに水がためられると様々な生き物が集まってきます。カエル、メダカ、ドジョウ、ザリガニ、トンボ、ゲンゴロウ、クモなど…

★田んぼは地下水の量を一定に保ちます

田んぼは地下水や川の水の量とバランスをとりながら、水を浸透させるので、地下水や川の水の量を一定に保つ働きもあります。

お米をつくるだけじゃない!! 田んぼの役割

Q1 何月何日まで「新米」というの？

A 収穫した年の12月31日までに袋詰めされたものまで。原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、もしくは包装された精米であれば「新米」と表示できます。

Q2 お米についた臭いをとりたいの

A お米は臭いを吸収しやすいので、臭いの強いもののそばでの保存は避けましょう。一度ついてしまった臭いは残念ながらとることはできません。

Q3 では、お米はどこに保存すればいいの

A お米を買ったらすぐに密閉容器に移し、風通しの良い涼しく暗い場所に置きましょう。冷蔵庫に余裕があれば冷蔵庫が良いでしょう。

新米おかあさんの再発見！

お米がおいしくなる!!

Q & A

Q4 ごはんの冷凍保存のコツ

A ごはんは炊飯直後から品質低下がはじまります。そのため冷凍保存が理想的です。
冷凍保存のコツは…①温かいうちに冷凍する。さめてくるとβでんぷんというおいしくない成分に変化してしまいます。②ラップ保存のときはお茶碗一杯ぶんずつに。③なるべくうすく平らにラップに包む。でこぼこがあると、電子レンジでの解凍にむらができるからです。

Q5 窯の大小も関係あるのかしら？

A 関係あります。窯に対してお米の量が少ないと熱の伝導が良すぎて水が早く蒸発してしまい、お米のでんぷんの構造変化(アルファ化・固化)が十分に行われないため、おいしいごはんになりません。逆に、窯の容量いっぱいには炊くと、今度は熱周りが悪くなり、お米が窯の中でうまく対流しないので、これも避けたほうがよいです。一般的には窯の容量の8割くらいで炊くのが理想的といわれています。

おしえて!

おしえて!



皆さんからご質問
お待ちしております♪

<http://www.ja-youtei.or.jp>

※お問い合わせ頂いた個人情報については、お問い合わせに対するメールでの返事のみを使用させていただきます。
(質問の内容によっては、お答えできない場合がありますことをご了承ください。)
※お問い合わせの多い内容については、本コミュニティ誌でもご紹介させていただきます。

Q

「JA」と「株式会社」ってどこが違うの?

A

JAと株式会社の違いってたくさんあるんだけど～決定的に違うのは!

株主は株価が上がり、高配当を受ける事(営利の確保)を目的としています。組合員は協同組合の理念に賛同し、営農も含めた暮らしの向上を目的としています。

	J A	株式会社
構成員と運営	組合員が出資金を出して(出資)	株主が株式を購入して(投資)
事業の対象	組合員が利用	不特定多数が利用
議決の方法	一人一票(平等)	一株一票(大株主が有利)

せっかくだから JA 綱領の中身を教えちゃおうよ!

JA 綱領

わたしたちJAのめざすもの

わたしたちJAの組合員・役員は、協同組合運動の基本的な定義・価値・原則(自主、自立、参加、民主的運営、公正、連帯等)に基づき行動します。

そして、地球的視野に立って環境変化を見通し、組織・事業・経営の革新を図ります。

さらに、地域・全国・世界の協同組合の仲間と連携し、より民主的で公正な社会の実現に努めます。

このため、わたしたちは次のことを通じ、農業と地域社会に根ざした組織として社会的役割を誠実に果たします。

わたしたちは、

- 1、地域の農業を振興し、わが国の食と緑と水を守ろう。
- 1、環境・文化・福祉への貢献を通じて、安心して暮らせる豊かな地域社会を築こう。
- 1、JAへの積極的な参加と連帯によって、協同の成果を実現しよう。
- 1、自主・自立と民主的運営の基本に立ち、JAを健全に経営し信頼を高めよう。
- 1、協同の理念を学び実践を通じて、共に生きがい追求しよう。

つまり「わたしたちにとってかけがえのない農を守り、はぐくみ、農業や食の大切さを一人でも多くの人に知ってもらおうこと。このことを通じて住み良い地域社会を築こう!」ってこと!例えば、一戸の農家が作っている農産物は全体から見ると小さなものですが、多くの農家から集まり量を増やし、それらをまとめて市場に出荷すれば有利な価格で販売することが出来ます。JAの事業は、一人一人の小さな活動の積み重ねです。農産物を出荷する、商品を購入する、貯金をする、共済の掛金を支払うといった、わたしたちの経済的な行為を束ねることによって有利性を発揮できるのが「JA事業の目的」なのです。

【豆知識】

「JA」とは「Japan Agricultural Cooperatives (日本の農業協同組合)」の頭文字をとったもの。1992年、より多くの人に親しんでもらうために「JA」というニックネーム(愛称)がつけられました。ちなみに、北海道では110JA、全国では719JAがそれぞれの地域特性に合った事業を展開しているよ!(平成22年7月1日現在のJA数)



JA共済には「ひと・いえ・くるま」の安心が
幅広くそろっています。

病気・ケガの
備えは...

安心を選べる
新しい医療保障

新医療共済

万一のときの
備えは...

一生涯にわたる
万一の保障

終身共済

将来の資金の
備えは...

老後を支える
年金共済

予定利率変動型年金共済
ライフロード

マイホームの
備えは...

自然災害を
幅広く保障

建物更生共済
むてき

マイカーの
備えは...

お車の安心が
ムダなくそろう

家庭用自動車共済
フルマスター

あらゆる「がん」を
手厚く保障

がん共済

保障と貯蓄
ふたつの安心

養老生命共済

教育資金づくりに
役立つ

教育資金づくりに
こども共済

このほかにも、
たくさんの安心保障をラインナップ。
お気軽にお問い合わせください。

新しいふれあいから、新しい安心を。