

13号

あなたとJAようていを結ぶ  
コミュニティ情報誌



今号は  
ようていの  
だいこん  
についてじゃ



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. 013  
2019年5月25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/>

知らなまや  
損!?

# だいこん

についてもっと知ろう!



## 大根集出荷選別施設 完成!



「J」の度、「コミュニティ情報誌「Yoo! Yoo! Yoooty!」」は13回を迎えました。今号は「大根」についてご紹介致します。

近年、生産技術の向上と品種選定により、収穫量が増加しており、作業効率を高めるべく真狩・留寿都の2施設から、1箇所(留寿都)へ集約した新施設を整備し、より多くの新鮮な大根を出荷できるようになりました。7月初旬から10月中旬までの間、全国各市場への日量約20,000ケースが出荷される予定です。

JAようていは、消費者の皆さまに安心して食べて頂けるよう、更なるようてい大根のブランド化を進めて参ります。

次のページからは、大根の栄養素や保存方法などをご紹介しております。ぜひご覧ください!

大根集出荷選別施設は平成31年3月に完成しました。選別施設は日量240tの能力を有する選別機を整備し、内部障害等を判定する内部判定装置や、規格外品の自動カットラインを新たに設け、ようてい大根の更なる安定品質・安定供給を図る事が可能となりました。JAようていは、新たな集出荷選別施設によって、消費者ニーズに応える良質な大根を安定的に供給して参ります。

知らなまや  
損!?

# だいこん

## についてもっと知ろう!!

アブラナ科の根菜。春の七草の一つ「すずしろ」としても知られ、日本人にとって昔から馴染み深い野菜です。



### ようてい産のだいこんとは?

JAようていでは10品種それぞれの特性を活かし、計画栽培をしています。肌の白さ・形状の良さのみずみずしさにおいて、ようてい大根は高い評価を受けています。

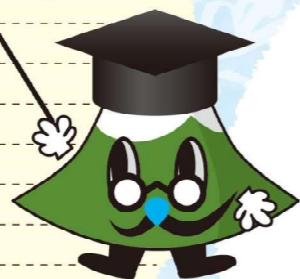
主な品種: 桜坂、春のぞみ、夏つかさ

生産面積: 346.85ha 集荷量: 16,339t (H30年度実績)



### 栄養たっぷり! 大根のここがスゴイ!

大根には消化酵素である「ジアスターゼ」や「アミラーゼ」が豊富に含まれており、胃もたれや胸やけ防止に効果的と言われています。しかし熱に弱いため生食で食べるのがベスト。消化のよい食事を食べたいときは、大根を生で調理するレシピにしましょう。



### 大根の歴史

原産地については諸説ありますが、地中海沿岸や中央アジア、中国ではないかといわれています。その歴史は古く、紀元前3000~2000年頃にはエジプトで食べられ、中国でも紀元前500年頃には栽培が行われていたようです。日本へは中国、朝鮮半島を経て伝来し、日本最古の歴史書『古事記』のなかで、仁徳天皇が詠んだ歌に「淤富泥(今でいう大根)」という文字が登場することから、奈良時代には伝わったと考えられています。江戸時代になると栽培も本格化し、全国でさまざまな品種が誕生しました。現在多く出回っている「青首大根」が主流になったのは1970年代からです。

### 大根生産組合 組合長より一言

田端 成治 組合長



私たちは安全・安心で高品質な大根を皆さまの食卓に届ける為、生産者一人一人が熱意をもって、土づくりをはじめ、日々の肥培管理に気を付けながら大根生産に取り組んでいます。ようてい大根は、肌の白さ・形状の良さとみずみずしさにおいて高い市場評価を受けておりますが、食味にももちろん自信がありますので、ぜひ一度食べてみて下さい。今回の大根集出荷選別施設新設に伴い、更なるようてい大根のブランド化に向けて、美味しい大根をお届けられるよう生産者が一丸となって取り組んで参りますので、今後ともようてい産大根をよろしくお願ひします。

### 長持ちのコツ 保存方法

**冷蔵庫で保存**  
冷蔵庫に大根を入れておくと、約10日程度保存できます。葉っぱは切り落としておきましょう。新聞紙の真ん中に大根を置き、くるくると包んだら、冷蔵庫の中で立てて保存します。

**冷凍庫で保存**  
冷凍庫では約1カ月保存できます。皮をむいてから食べやすい大きさにカットし、すぐに調理できる状態にしておきます。ファスナー付きの袋に入れ、空気を抜いて保存しましょう。

**常温保存**  
大根を常温保存すると、冬なら約1カ月、夏なら約5日保存できます。冬の大根は冷蔵保存よりも常温保存のほうが長持ちするんです!新聞紙でくるみ、風通しのよい場所に立てて保存します。

土付きの大根は新聞紙にくるんで冷蔵庫へ!

### あなたもチャレンジ!家庭菜園

alic (独立行政法人農畜産業機構) のHPより一部抜粋  
(参考: <https://vegetable.alic.go.jp/yasaidukuri/daikon/daikon.htm#doc>)

**栽培のコツ** 地中に根を長くのぼすので、石や土くれなどがあると変形しやすくなります。種をまく前に、深くよく耕して、異物を取り除いておきましょう。また、葉には害虫がつきやすいので、種まき後、ベタかけ資材で覆うとよいでしょう。

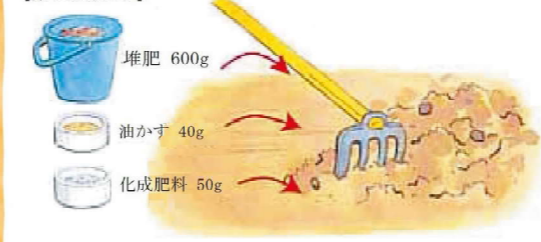


#### 栽培の手順

##### ①畑の準備

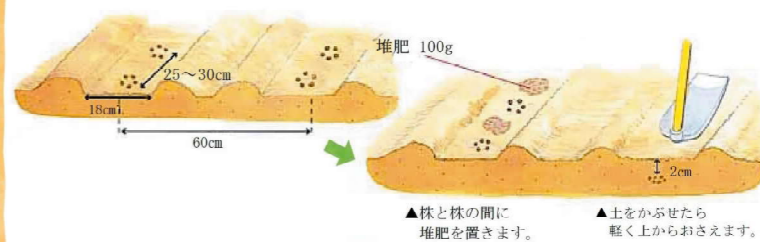
種をまく半月くらい前に、肥料をまいて、30cmくらいの深さまで耕しておきます。

【畑1㎡あたり】



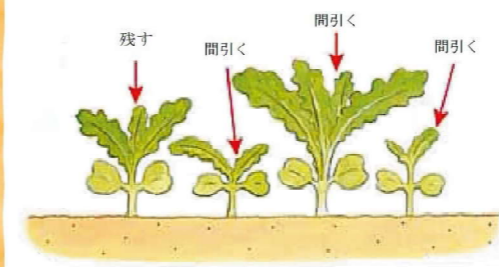
##### ②種まき

図のように、くわの横幅と同じくらい18cm幅で、深さ3cmのまき溝をつくりまき。そのみぞにピンの底などで、丸い印をつけます。その印1カ所につき、4~5粒種をまき、1~2cmまんべんなく土をかぶせます。



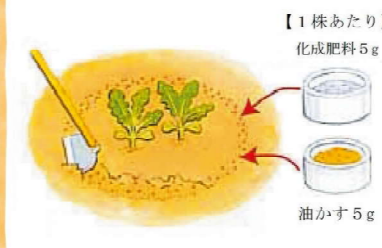
##### ③間引き

間引きは本葉2~3枚のころ、本葉4~5枚のころと計2回行います。勢いのないもの、勢いのありすぎるものを間引きます。葉の形のよいものは根の形もよいので、間引くときは葉をよく見てから行いましょう。



##### ④追肥・土寄せ

1回目の間引きのあと、肥料を株のまわりにまいて軽く土と混ぜ合わせます。2回目の間引きのあと、1回目と同量の肥料をうねの片側にまいて土とよく混ぜ、うねに寄せあげます。



##### ⑤収穫

外側の葉がたれ、根が地上に大きく出たと思ったら、土から引き抜いて収穫します。収穫が遅れると、空洞が入って味が悪くなるので気を付けましょう。葉の付け根をしっかりと持って引き抜きましょう。



### おいしい大根の選び方

**皮**  
全体にハリとツヤがあり、ずっしり重い

**葉**  
緑色が鮮やかで変色がなく、葉先までピンとしていてみずみずしい

**ひげ根**  
毛穴が浅く少なめで、ゆがみがなく均一に並んでいる

**根先**  
黒ずんでいたり、ヒビが入っていない

見分け方  
伝授しちゃいます!



### カンタン! 大根レシピ

#### ダイコンとひき肉の炒め煮



材料(4人分)  
●だいこん...800g  
●豚ひき肉...200g  
●しょうが...1かけ(10g)  
●サラダ油...大さじ1  
●砂糖...大さじ1  
●みりん...大さじ1  
●しょうゆ...大さじ3  
●ネギ...適量

**作り方**  
①ダイコンは皮をむいて、5cm長さの乱切りにする。鍋にダイコンとかぶるくらいに水を入れて、強火に掛け、少し透き通ってくるくらいまでゆでる。ざるに取る。  
②しょうがは粗みじん切りにする。  
③厚手の鍋に油を熱し、②とひき肉を炒め、肉がバラバラになったら、①を加えて、炒める。水を1・1/2カップ(300ml)入れて煮る。  
④③に砂糖、みりん、しょうゆを加え、中火で、汁が少なくなるまで煮る。最後に強火にして、煮汁を全体に絡める。器に盛り、ネギを載せる。

料理研究家 © 黛 かおる

～道民と食と農でつながるサポーター550万人づくり～

キャンペーン期間

令和元年

5月1日(水)～10月31日(木)

# 准組合員加入キャンペーン

JAようてい出資金  
5口5,000円以上して頂くと...

JAようてい給油所で使える割引券

(割引総額  
**10,500円相当**)進呈!

割引内容

- ・灯油配送1ℓにつき10円割引 (300ℓ上限)
- ・ガソリン、軽油1ℓ給油につき10円割引 (50ℓ上限)
- ・洗車カード3,000円割引 など

更にキャンペーン期間中に  
加入頂くと...

Aコープようてい後志くみあい機械センターで使える割引チケットを進呈!

(割引総額**5,000円相当**)

割引内容

- ①と②の両方を配布
- ① Aコープで2,000円以上お買い上げ時使用出来る割引チケット500円×5枚  
※2,000円毎に1枚使用可能 ※換金は出来ません・お釣りは出ません。
- ② 後志くみあい機械センターで10,000円以上利用時(車検、整備、オイル交換、用品、部品など)使用出来る割引チケット2,500円1枚  
※換金は出来ません・お釣りは出ません。

この機会にぜひご加入下さい。詳細はお近くのJAようてい各支所までお問い合わせください。

お気軽にお問い合わせください

JAようてい

本所 虻田郡俱知安町南1条東2丁目5番地2  
☎0136-21-2311

黒松内支所 寿都郡黒松内町字黒松内284

☎0136-72-3341

關越支所 磯谷郡關越町關越町104

☎0136-57-5211

ニセコ支所 虻田郡ニセコ町字本通105

☎0136-44-2331

真狩支所 虻田郡真狩村字真狩45

☎0136-45-2131

留寿都支所 虻田郡留寿都村字留寿都211の2

☎0136-46-3121

喜茂別支所 虻田郡喜茂別町字喜茂別22-57

☎0136-33-2316

京極支所 虻田郡京極町字京極683

☎0136-42-2131

俱知安支所 虻田郡俱知安町南1条東2丁目5番地2

☎0136-22-1137

お子さま・お孫さまの学資金準備に



ママたちに選ばれて！  
**マザーズセクション大賞**  
2017年度 第9回  
JAのこども共済が受賞!!

ママたちのコメント

学資金型 大学プランの返れい率が高いので、他のママにもオススメしたいです。

《マザーズセクション大賞とは》  
ママたちが自分で選んでみて、便利で役立つと感じた商品に賞状を授与し、得票数の多いものが選ばれます。毎年10月開催のJAフェアで実施。

魅力的な給付率(返れい率)で、  
お子さま・お孫さまの未来を応援します。

無理のない積立てで  
学資金をしっかり準備!

お産後、いそがしいママも安心!  
お産後、いそがしいママも安心!  
お産後、いそがしいママも安心!

だから、おじいちゃん・おばあちゃんもOK!  
ご契約者さまの年齢・健康状態にかかわらずご契約できます。



「こども共済」資料請求キャンペーン  
JAグループ アンパンマン はらまき プレゼント!!

●詳しくは、お近くのJA(または担当者)にお問い合わせください。●この広告は掲載を要したものです。ご契約の際には重要事項説明書(契約概要・法務届出情報)およびご契約の申し込み(約款)も必ずご確認ください。1901990001

新発売!



ようてい  
和牛カレー

今年度からようてい管内の黒毛和牛と男しゃく、人参、玉ねぎを使用したレトルトカレーを作成致しました。ようてい管内でしか販売していない地域限定商品となっております。Aコープようていやニセコ道の駅(ビュープラザ)等で販売しておりますので、是非ご賞味下さい!

クイズの正解者の中から5名の方に、ようていメロンをプレゼント!

クイズに答えて  
ようていメロンをもらおう!

クイズ 下の文の〇〇にはまる部分をお答え下さい。  
大根は春の七草の1つ「〇〇〇〇」として知られ、日本人にとって昔から馴染み深い野菜です。

応募方法  
記入項目①～⑥を必ずご記入の上、はがき、FAX、ホームページ、Eメール、お問い合わせフォームのいずれかからご応募ください。  
はがき：〒044-0011 俱知安町南1条東2丁目  
JAようてい 管理本部企画経営課 行  
FAX：(0136) 21-2321  
ホームページ：http://www.ja-youtei.or.jp/  
Eメール：右のQRコードを読み取って下さい。

記入項目  
①クイズの答え  
②郵便番号・住所  
③電話番号  
④氏名  
⑤ようてい農協との関係(正組合員・准組合員・その他)  
⑥コミュニティ誌への感想・農協への意見

応募期限  
令和元年  
6月30日(日)



QRコード