

野菜直売所 ビースター

お供え用花 を取り揃えております!

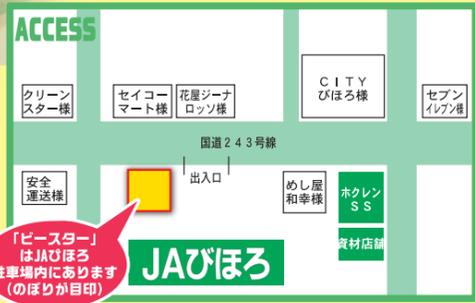
8月10日土 ・13日火 2日間限定

花フェア



10日(土)は農産物を使った
試食会を開催します!
内容は3日のお楽しみ!

営業時間：AM9:00～PM4:00
8月は毎週火～土曜日休まず営業!!



グリーンタイム Green Time

町民向
広報誌



JAびほろ

美幌小麦 生ひやむぎ

夏にピッタリ!



美幌産のアスパラとにんじんのペーストをそれぞれ練りこんだ二種類の麺。もちもちとした弾力のある麺が特徴で、アスパラ、にんじんを感じさせるほのかな香りと色合いになっており、茹で時間も2分～2分半と短時間で和洋中どんな料理にも、冷たくしても温かくしても美味しくお召上がりいただけます。
1袋(2食分・300g) 292円(税込)。野菜直売所「ビースター」、ぼっぼ屋で販売しております。是非ご賞味ください。



恋のタネまきプロジェクト 農コン



農業男性と
出会いたい
女性募集中!

- ### イベント
- 冬の婚活パーティ 12.7(土)
美幌暮らしを体感していただき、夕食を囲んで談笑
 - アグリボーイズ合コン 随時
飲んで食べてゲームタイムで仲を深めます

申込み方法

LINE公式アカウント
から申込みください!

ご登録いただくと、JAびほろが農業青年との出会いをプロデュースします!

お友達登録後、お名前を送信してください

LINE ID: @118wweay

JAびほろ 営農振興課 〒092-8651 美幌町字青山南30-1
http://www.ja-bihoro.or.jp/ ☎0152-72-1114

黄色の天使 びほろサッシー じゃがスティック



好評発売中!!

美幌特産のじゃがいも「サッシー」をふんだんに使用し、スティック状に加工したお菓子です。味は「プレーン・カレー・青のり・スパイシー」の4種類をセットにいたしましたので、それぞれの味をお楽しみいただけます。

JAびほろ産のニンジン



緑黄色野菜の代表格、ニンジン!

ニンジンは、ベータカロテンの多さは緑黄色野菜の中でもトップクラス。そのカロテンの語源はキャロットが由来で、ベータカロテンは、免疫力を高めたり、肌の老化を防いだり、視力を維持したりと大の働き者で、まさにニンジンは私たちを大いに助けてくれる健康食品なのです。

美幌町の自然環境がニンジン生産を後押し!

美幌町は土質が火山灰系の畑が多く水はけの良い畑なのでニンジン栽培に最適です。また、寒暖の差があることによってニンジンにも凝縮したうま味が詰まってあま味も出てきます。これが美幌産ニンジンの特徴であり、美幌町はニンジンの生産に適した場所です。



美幌産ニンジンのシーズン

7月下旬から10月下旬までの約3か月間、JAびほろの人参選別施設が稼働します。一度に生産者全員の人参を受入選別することができないため、生産者との連携により種まきのスケジュールを調整して7月下旬～10月下旬で均等に収穫できるように計画的に生産しています。

収穫→選別→出荷→販売はJAが担います!

美幌町では約400haの人参の面積がありますが、そのうち約260haを生産者の代わりにJAがニンジン収穫します。面積規模拡大等による収穫作業の負担増や、偏った作付による輪作体系崩壊が懸念される中で、生産者から『ニンジンをつくりたい』という声があがり、少しでもJAが生産者の手助けをして輪作体系が保てるようニンジンの収穫をJAで担うようになりました。最盛期には1日に200トン以上のニンジンが集まります。畑から収穫されたニンジン、その日のうちに選別して、翌日には出荷できる体制を整えています。

もっと知ってほしい!!

現在収穫最盛期を迎えているニンジンについて、収穫から出荷までの流れを紹介します。

高品質なニンジンを全国に出荷!!

人参選別施設では収穫されたニンジン「受入」→「洗浄」→「選別」→「箱詰め」→「冷蔵」→「出荷」の流れで行われます。

① 受入・洗浄

ニンジン土を落としてから腐れや割れ等を除外した後、ブラシを回転させてニンジン同士をこすり合わせることで甘皮をむき洗浄していきます。その後氷水の水槽に入れニンジン自体が持っている熱を冷まします。



② 選別・箱詰め

洗浄後、品質を守るためにさらに手作業で選別を実施します。機械に任せられる作業と織り交ぜながら工程が進んでいき、その後、カメラで一本一本サイズ毎に判別して自動で分けて箱詰めされます。

③ 冷蔵・出荷

ニンジン芯から冷やします。この事によりニンジンは日持ちがとても良くなります。全国各地へニンジン届けるには日持ちが重要で、品質を維持するために真空予冷装置を導入しました。鮮度が長持ちする状態になったニンジンは、遠くは沖縄まで全国各地の食卓へ届けられます。



ニンジン各生産者さんの努力の結晶です。それをしっかりキレイな状態で品質の良い物を選別して出荷できるようJAびほろは取り組んでいます。

