

美幌小麦 生ひやむぎ



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し上がりいただけます。

1袋(2食分・300g)。野菜直売所「ビースター」、ぽっぽ屋、オホーツクテロワールの店(コープさっぽろ美幌店内)で販売しております。是非ご賞味ください。



夏にピツタリ!

JAびほろ アンケート調査について

JAびほろでは、町民の皆様に向けた「アンケート調査」を実施致します。皆様から頂いたご意見等は、地域の活性化や農業の振興、JAの事業運営に活用させて頂きたいと考えていますので、右記のQRコードよりアンケート調査にご協力下さい。



JA・農業に対するご意見をお待ちしております



URL: <https://www.ja-bihoro.or.jp>

〒092-8651 網走郡美幌町字青山南30-1
TEL代表 0152-72-1111 FAX 0152-73-3835



ビースター君



今年も町内の園児たちが描いたビースター君を展示中ですよ!

花フェア 8月12日火

お供え用花を取り揃えております!

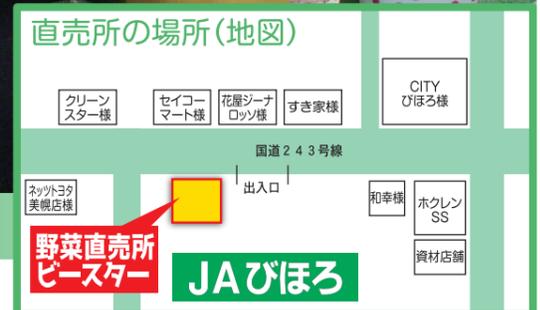


9日(土)は農産物を使った試食会を開催します! 内容は当日のお楽しみ!

野菜直売所「ビースター」

営業時間: AM9:00~PM4:00

8月は毎週火~土曜日休まず営業!!



美幌町農業協同組合 販売部 青果課
お問い合わせ TEL0152-72-1117



友達登録 お願いします

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

■が営業日です。 ※当方では買い物袋(レジバック)は有料となりますのでエコバックのご利用をお勧めします。

JAびほろ産の小麦を もっと知ってほしい!!

～パン・うどん・お菓子まで、小麦はみんなの食卓を支えています～

① そもそも“麦”ってなに？

麦は大麦と小麦に分けられます。美幌で育てられているのは「小麦（コムギ）」です。
小麦は、パンや麺、うどんなど主食となる大切な農作物です。麦には「麦茶、ビールになる大麦」や「ライ麦」がありますよ。



② 美幌で育つ小麦ってこんな種類!

種類によって食感も風味も違う！
美幌町で主に栽培されている小麦には、「春まき」と「秋まき」があり、それぞれに個性的な品種があるよ。品種によって、パンに向いていたり、うどんにピッタリだったりします！

秋まき小麦（秋に種まき → 翌夏に収穫）

品種名	特徴	向いている食べ物	作付面積
きたほなみ	北海道シェアNo.1! やわらかめで加工しやすい	うどん、ひやむぎ、菓子類など	1,160ha
ゆめちから	たんぱく質たっぷりでグルテン豊富。パンの弾力に活躍!	麺類、グルテン強化用、パン	1,020ha

きたほなみ（中薄力粉）



ゆめちから（超強力粉）



春まき小麦（春に種まき → 夏に収穫）

品種名	特徴	向いている食べ物	作付面積
春よ恋	もちり甘みのある強力粉。たんぱく質が多く、パン向け!	食パン、ベーカリー商品	500ha

春よ恋（強力粉）



③ どうやって育つ？秋まき・春まき小麦の生育の流れ

土づくりから始まり、季節を越えて成長する小麦たち。

秋に種をまいて雪の下で休眠
→ 春にすくすく成長（秋まき）
秋まき：きたほなみ、ゆめちから

春に種まき
→ 夏の収穫まで一気に育つ（春まき）
春まき：春よ恋



例 秋まき：種まき（9月）→ 成長 → 成熟 → 収穫（7月中旬～8月上旬）→ 調整・出荷
春まき：種まき（4月）→ 成長 → 成熟 → 収穫（8月上旬～8月中旬）→ 調整・出荷

収穫風景



④ 乾燥&調整で“一等”の品質に!

収穫された小麦は、JAびほろの施設で乾燥・調整されてから製粉会社へ出荷。
水分・粒の形・たんぱく質など、厳しいチェックをクリアして「一等」に！
びほろ品質は、こうして守られています。
主な出荷先：日清製粉、江別製粉、ニッポン

一等検査証明書

種類	生産年度	銘柄	等級	数量	水分含有率	容積率	備考
普通小麦	6	北海道産 ゆめちから	一等	470,000 kg	11.1%	859	サイロ 25-6

⑤ // どんな商品になっているの？

有名製粉会社に出荷されていて、カップ麺やパン、お菓子にも使われています。
地元では「ラーメン」「生ひやむぎ」「うどん」に美幌産小麦が使われています！

JAびほろの商品



小麦は、北海道において輪作体系の重要な作物です。生産者の努力により高品質な麦を皆様の食卓に届けられるようJAびほろは取り組んでいます。

