

美幌小麦 生ひやむぎ

アスパラ・にんじん

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」、物産館ぽっぽ屋、女満別道の駅「メルヘンの丘」で販売しております。

是非ご賞味ください。



黄色の天使 ビほろサッシー ジャガスティック

プレーン カレー 青のり スパイシー

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。地元のスーパーマーケットや近隣の道の駅にて販売しております。商品の詳細につきましては、当ホームページをご覧ください。お気軽にお問い合わせください。

好評発売中!!



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。

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に、「黄色の天使びほろサッシージャガスティック」をプレゼントします。

なお、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。



JA・農業に対する
ご意見をお待ちしております

JAびほろ
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

グリーンタイム Green Time

町民向 広報誌

ビースター君

JAびほろ

花フェア 8月11日(火) お供え用花 取り揃えております!

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!

8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!!

直売所の場所(地図)

クリーンスター様 セイコーマート様 花屋ジナ ロッソ様 すき家様 CITYびほろ様

ネットコト美幌店様 出入口 和幸様 ホクレンSS 資材店舗

JAびほろ

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

LINE 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			1	2	3	4	5						1	2	3
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	
23/30	24/31	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	

が営業日です。

試食会

※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びほろ産のじゃがいもを もっと知ってほしい!!

じゃがいもの特徴・由来・歴史

じゃがいもは、美味しさだけでなく健康を支える栄養もたっぷり。加熱に強いビタミンCが抗酸化作用や美肌づくりをサポートし、豊富なカリウムが高血圧予防やむくみ改善に役立ちます。毎日の食卓に取り入れたい、栄養満点の食材です。

じゃがいもは「馬鈴薯(ばれいしょ)」とも呼ばれており、中国から伝わった名称で、馬の首につける鈴に形が似ていることに由来します。一方、「じゃがいも」は17世紀初頭にジャガタ経由で日本に伝わったことから「ジャガタライモ」と呼ばれ、それが短縮されて「じゃがいも」となったと言われています。

江戸時代後期には学者が「馬鈴薯はじゃがいもである」としたこと、両方の呼び名が使われるようになりました。



美幌町で育てている品種

美幌町では農地面積約10,000haのうち1,200haでじゃがいもを栽培しており、美幌を代表する主要作物の一つとなっています。

冷涼な気候と肥沃な土壌を生かして高品質なじゃがいもが生産され、全国へ出荷されています。

- ・食用として食べられる
「キタアカリ」「男爵」「ゆめいころ」「サッシー」
- ・ポテトチップスやフライドポテトに加工できる
「キタヒメ」「スノーデン」「さやか」「しんせい」「トヨシロ」
- ・でん粉の原料ともなる
「コナヒメ」「コナユタカ」



JAびほろがおすすめするじゃがいも「サッシー」

JAびほろがおすすめするじゃがいもは、サッシーです。

フランス生まれのじゃがいも「サッシー」は、もともとフライドポテトなどの加工用として開発された品種ですが、その優れた食味が評価され、今では食用としても高い人気を集めています。

男爵いもに似た丸みのある形で、皮も果肉も鮮やかな黄色が特徴でやや粉質の肉質は加熱するとホクホクとした食感になります。

豊かな風味と油との相性の良さを楽しむことができ、フライドポテトやポテトチップスなどの揚げ物が特におすすめです。

また、サッシーの栽培には美幌町の比較的安定している気候が、品質の高いじゃがいもづくりを支えています。



新品種、「ゆめいころ」の特徴

美幌町でも栽培拡大が予定されている注目の新品種「ゆめいころ」は、目が浅いので調理のしやすさが特徴のじゃがいもです。

男爵いもの長所を引き継ぎながら、収量性にも優れており、病気にも強い品種として普及が進んでいます。

しっとりとした食感で煮崩れしにくく、あっさりとした味わいが特長なので、煮物やポテトサラダ、ポトフなど幅広い料理におすすめです。

なお、「いころ」はアイヌ語で「宝物」を意味し、長く大切にされ北海道の宝になってほしいという願いが込められています。



※写真はイメージです。

立入禁止看板について

病害虫の中には「ジャガイモシストセンチュウ」という、土の中でジャガイモの根から養分を吸収して、収穫量を大幅に減らしてしまう害虫がいます。

人体には無害ですが、一度発生してしまうと完全に根絶させるのが難しくまん延してしまうとジャガイモ農家にとっては死活問題につながります。

主に発生している地域から土に混ざって侵入することが多いため、山菜取りや作物の鑑賞、風景写真の撮影などで訪れた際には、無断で農地へ立ち入ったり車を乗り入れたりしないでください。(畑には、立入規制する看板が設置されていますので注意してください)

