



『今金男しゃく』



地理的表示(GI)保護制度登録！



今金男しゃく



地理的表示（GI）保護制度 登録

J A 今金町の特産品「今金男しゃく」が9月9日、地理的表示法（特定農林水産物等の名称保護に関する法律）に基づき、農林水産省により地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

地理的表示（GI）保護制度とは

地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壤などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている产品的名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度であり、地理的表示保護制度の導入を通じて、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、農林水産業や関連産業の発展、需要者の利益を図ることを目的とした取組です。

登録された产品には地理的表示と併せてGIマークを使用することが出来、产品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示产品であることを目印となります。



「今金男しゃく」の歴史

- 1891年（明治24年）に馬鈴薯の作付を開始。
- 1930年から1952年に瀬棚線の開通により本州各地へ出荷が可能となる。
- 1953年（昭和28年）に「男爵」が北海道における優良品種に選定された事を契機に作付する馬鈴薯を「男爵」のみに統一。
- 1955年（昭和30年）に共同選別作業導入によって、均一な品質のものが出荷可能となつた事から「今金男しゃく」の名前で出荷を開始。
- 1967年（昭和42年）に種子馬鈴薯生産農家と食用馬鈴薯生産農家と区別する。
- 1967年（昭和42年）は面積245haで5,500tの生産であったが、2017年（平成29年）には面積375haで12,000tの生産となっている。
- 現在では原種・採種・食用と親子三代を当町で生産を行い、最初から最後まで徹底した管理体制で生産出来る体制となっている。
- 関東（東京・神奈川）東海（静岡）を中心に「今金男しゃく」販売している。（全体の99%以上）

「今金男しゃく」の特徴

「今金男しゃく」は、ライマン価（デンプンの含有率）が他産地の男爵品種の平均値より約1割程度高く、ホクホクした食感と自然にとける舌触りの良さが特徴の馬鈴薯であり、外観についても皮が白く色目も美しい。また、種子馬鈴薯農家と食用馬鈴薯農家を分ける専門栽培を行い、採種の種となる原種までも種子馬鈴薯農家（原種馬鈴薯専門農家）が栽培している。そのため、種子馬鈴薯から今金町で管理することが可能となり、「今金男しゃく」は品質にばらつきが少ない。さらに、厳しい選果基準を設けており、形状や外観が良いことから皮むきを行った際の歩留まりも高い。

このような品質の高さから青果市場関係者からは、品質、食味ともにトップクラスとの評価を受けており、他産地の男爵品種に比べて2割以上高値で取引されている。

令和元年度 米収穫・出荷が始まりました！



9月4日、町内のトップを切つて今金町稻作部会長の吉本辰也さんが稲刈りをスタートさせました。大きな被害もなく無事に収穫期を迎えた事もあり笑顔での収穫始めとなりました。

また、同月17日からはライスター・ミナルへの出荷が始まりました。本年出荷のトップとなつたのは、岡林国光さんと吉本辰也さん。品種は「ゆめぴりか」となりました。午前9時30分からは初出荷を祝うセレモニーが行われました。お二人には記念品が手渡され、小田島親守組合長・外崎秀人町長など多くの関係者と共に無事出荷を迎えた喜びを分かち合いました。

今金男しゃくの選果が始まりました！



9月17日、馬鈴薯共同選果場にて「今金男しゃく」の選別作業が始まりました。7月の低温が心配されました
が、非常に良い品質、形状となっています。

選果の稼動開始に際しては、職員・作業員に対し仁木専務理事、大場常務理事から訓示が述べられ、品質・規格などを確認する目揃え会を実施し、選別作業が開始されました。

今年もホクホクした食感・甘みを味わえますので、是非とも「今金男しゃく」を味わってみてはいかがでしょうか。

いまかね TOPICS

北海道畜産共進会 肉用牛の部 今金勢健闘！！

▶第4部
1等2席
「みづさくら」



▶第2部
1等3席
「みんめい」



9月8日、音更町の十勝農協連家畜共進会場において第17回北海道総合畜産共進会が開催されました。この共進会は生産農家の日頃の研鑽努力による改良成果が披露される場で、全道各地の予選を勝ち抜いた肉用牛が集結し、高いレベルで競い合いました。

今金町より計9頭が出陳され、村上寛明さんの出陳牛「みんめい」が第2部において1等3席に、佐藤弘一さんの出陳牛「みづさくら」が第4部において1等2席と非常に優秀な成績を収めました。

今金町より計9頭が出陳され、村上寛明さんの出陳牛「みんめい」が第2部において1等3席に、佐藤弘一さんの出陳牛「みづさくら」が第4部において1等2席と非常に優秀な成績を収めました。

9月8日、音更町の十勝農協連家畜共進会場において第17回北海道総合畜産共進会が開催されました。この共進会は生産農家の日頃の研鑽努力による改良成果が披露される場で、全道各地の予選を勝ち抜いた肉用牛が集結し、高いレベルで競い合いました。

ドローン整備事業所に認定されました



7月30日、一般社団法人農林水産航空協会より道南地区のJAでは初となるマルチローター（ドローン）整備事業所に認定されました。認定整備事業所には、看板が必ず掲げられていて、農業用のドローンの整備や修理、メンテナンスを行う場合は認定された事業所でしか認められていません。詳しいお問い合わせは車輛整備工場 田村までお願ひします。

消費税軽減税率説明会が行われました



8月26日、今金町農協大會議室において消費税軽減税率制度説明会が行われ、54名が参加しました。説明会では、八雲税務署より農業者に知つてもらい、軽減税率のポイントとして、軽減税率の対象品目、帳簿や請求書等の記載方法、適格請求書等保存方式（いわゆるインボイス制度）等の説明が行われ、消費税軽減税率制度への理解が深められました。

農作業時の注意事項

1 農作業時の事故防止

道路外への転落事故に注意

- 傾斜のある法面等では横転事故に注意
- 路肩への寄りすぎ注意
- シートベルト着用、安全フレーム装備

一般道路での追突事故に注意

- 運転前に、尾灯等の泥や汚れを点検・掃除農作物等で尾灯等が隠れていないか確認
- 左右折時は早めに合図
- 反射シール、低速車マークの添付

2 けん引免許について

ポテトハーベスター・ビートハーベスター等、車両総重量 750kg 以上の作業機をけん引して道路を走行する場合は、けん引免許が必要です。けん引免許が必要な車をけん引する場合、けん引免許を所持していないと無免許運転になります。

無免許運転の場合の罰則はとても厳しく、3年以下の懲役または 50 万円以下の罰金で、違反点数 25 点（免許取消、欠格期間 2 年）となります。

公道を走行する場合



総重量 750kg を超える場合 けん引免許が必要
総重量 750kg 以下の場合 けん引免許が不要



※故障車をロープやクレーンなどでけん引する場合は、けん引免許は不要です。

3 トラクター等の運転に必要な免許証について

トラクター、自走式モアコンディショナー、ハーベスター、コンバイン等の自走能力のある農作業機は、道路運送車両法（道路上を走行する自動車の構造、車検制度、整備事業等を規定する法律）において、大多数が「農耕用小型特殊自動車」に該当します。

一方、どの免許証でどの車を運転出来るのかを規定するのは、道路交通法であり、排気量 1500cc 以下、長さ 4.7m 以下、幅 1.7m 以下、高さ 2.8m 以下、時速 15km 以下の範囲を超える自動車は、道路交通法では「大型特殊自動車」に該当します。

よって、自走能力のある農作業機の大半は道路交通法にいう小型特殊自動車の超えるサイズ、速度である事から、運転するにあたっては大型特殊免許が必要です。

10月1日
スタート!

2019年10月から消費税が変わります。消費税率が10%に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。全ての事業者に関する制度です！

消費税の「軽減税率制度」とは？

J A 全中・J A まちづくり情報センター
顧問税理士 柴原一

消費税の概要と今後の改正スケジュール

消費税（地方消費税含む、以下同じ）とは、物の売買やサービスの提供など「取引」にかかる税金です。なお、「土地の譲渡、貸し付け」「有価証券等の譲渡等」「住宅の貸し付け」などの取引は非課税になっています。消費税を負担するのは消費者ですが納税は事業者が行います。ただし、原則として、前々期（個人事業者は前々年）の課税売上が1000万円以下の小規模事業者に関しては消費税の納税義務が免除されています。

消費税の納税額は、原則として売り上げの際に預かれた消費税額から、仕入れの際

に支払った消費税額を控除（仕入税額控除）した金額となります。消費税率は2019年9月30日までは8%（うち地方消費税率1.7%）ですが、同年10月1日からは、消費税率が10%（うち地方消費税率2.2%）に引き上げられるとともに「軽減税率制度」が導入されます。また、2019年10月1日から2023年9月30日までの暫定的措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。これは2023年から導入される「適格請求書等保存方式」の経過措置という位置付けになります。

消費税の軽減税率制度

消費税の軽減税率制度は、軽減税率対象品目について税率を8%（国税6・24%、地方消費税1・76%）にするというものです。

軽減税率対象品目は、飲食料品および定期購読契約が締結された週2回以上発行される新規です。ただし、飲食料品のうち酒類

および外食サービスを伴う物については、軽減税率は適用されません。

農家の方が取り扱う農産物や付随サービスに対する主な軽減税率（8%）対象品目と標準税率（10%）品目は次の通りです（図2）。

2。

図1 消費税改正スケジュール

「適格請求書等保存方式」においては、後述するように適格請求書発行事業者の登録を受け、発行する請求書に登録番号を記入する必要があります。この登録受付は2021年10月1日以降になります

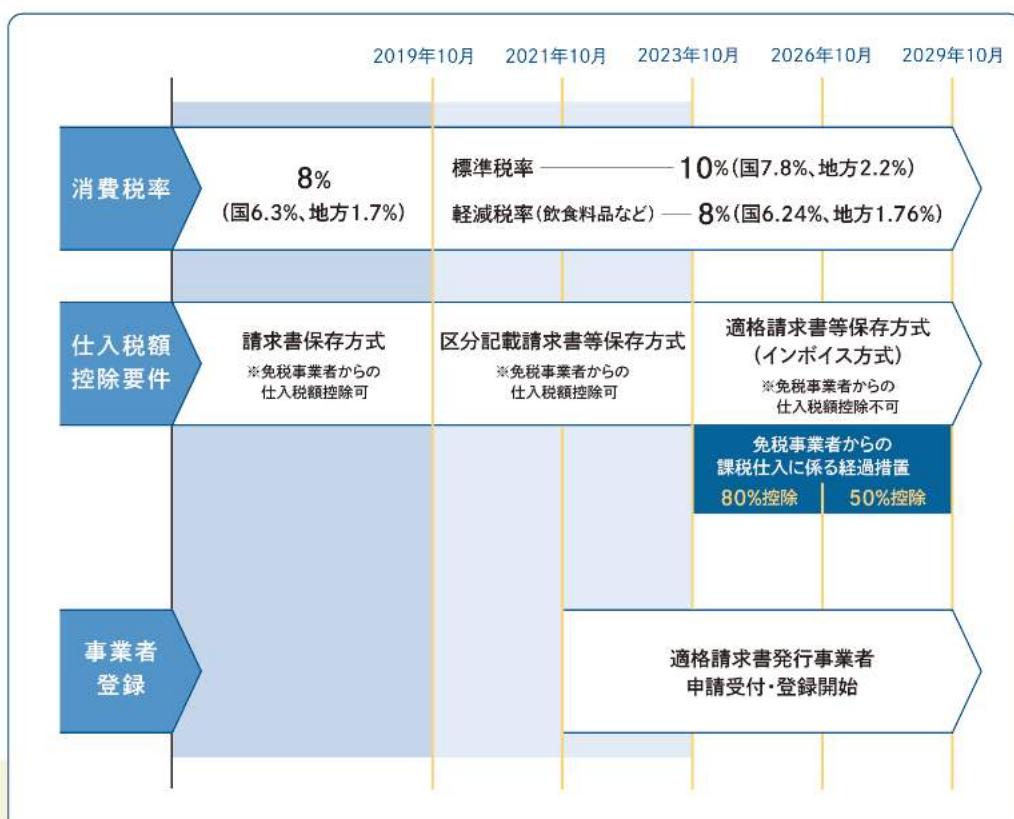


図2 主な軽減税率対象品目と標準税率品目

| | |
|-------------|--|
| 軽減税率（8%適用） | <ul style="list-style-type: none"> ●米 ●酒米 ●野菜 ●果物 ●花（食用） ●製菓材料の種子 ●食肉 ●農家レストランの弁当の「持ち帰り販売」 ●送料（農産物価格に含まれている場合） ●包装代（農産物価格に含まれている場合） ●イチゴ狩りで取ったイチゴを土産用に販売 |
| 標準税率（10%適用） | <ul style="list-style-type: none"> ●飼料用米 ●種もみ ●日本酒 ●花（観賞用） ●栽培用の種子 ●苗木 ●肉用牛などの生きた家畜 ●農家レストラン内の飲食（外食） ●ケータリング（相手方が指定した場所において行う役務を伴う飲食料品の提供） ●送料（農産物と別に請求する場合） ●イチゴ狩りの入園料販売など手数料 |

区分記載請求書等保存方式

消費税の計算は帳簿方式といって帳簿に記載された取引金額を基に税額計算が行われてきました。今回の改正ではインボイス制度という、税金の金額を請求書や領収書などの証憑（しょうひょう）を基に計算する「適格請求書等保存方式」が導入されます。ただし、適格請求書等保存方式をいきなり導入するのではなく、まず、経過措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。

この方式においては、区分記載請求書などを保存しておかないと仕入税額控除を行なうことができません。従って、農家の方がスーパーなど事業者に農産物を販売する場合、相手先から区分記載請求書等の交付を求められることになります（区分記載請求書等は免税事業者であっても発行することができます）。

区分記載請求書等には、現行の請求書の

| | |
|--|--------|
| 請求書 | ○年○月○日 |
| ○○○○御中 | |
| 10月分 21,900円 | |
| 10/7 雑貨 3,300円 10/8 食料品* 5,400円 10/15 雑貨 13,200円 合計 21,900円 (10%対象 16,500円) (8%対象 5,400円) | |
| ※印は軽減税率（8%）適用商品 | |
| 事業者○○○○ | |

記載事項（課税仕入れの相手方の氏名または名称、取引年月日、取引の内容、対価の額）に（1）軽減税率の対象品目である旨、および（2）税率の異なることに合計した対価の額（消費税込金額）を追加して記載する必要があります。「区分記載請求書等」のイメージは左図の通りです。

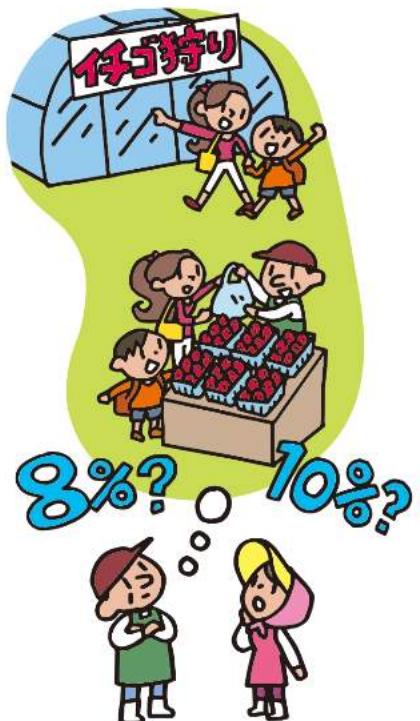
適格請求書等保存方式

2023年10月1日の適格請求書等保存方式の導入後は、原則として「適格請求書」等を保存しておかなければ仕入税額控除を行なうことがなくなります。区分記載請求書等の場合と同様に、農家の方が事業者に農産物を販売する場合、相手先から適格請求書等の交付を求められることになります。適格請求書を発行するためには、税務署長に登録申請書を提出（2021年10月1日より申請受付）し「適格請求書」を交付することができる適格請求書発行事業者として登録を行う必要があります。ただし、適格請求書発行事業者になるためには消費税の課税事業者であることが必要です。免税事業者である場合は、あえて課税事業者になることを選択しなければ適格請求書

になります。

そのため、適格請求書等保存方式の導入に合わせて「農協特例」が手当てされます。この特例は生産者が適格請求書発行事業者であるかどうかにかかわらず、JAに対しても無条件委託・共同計算により販売委託された農産品について、適格請求書の代わりにJAが発行した請求書で買い手が仕入税額控除を行うことができるというものです。

無条件委託とは、農家の方が出荷した農産物について、売値、出荷時期、販売先などの条件を付さずに販売委託するものです。また、共同計算方式とは一定期間にJAが販売した同種、同規格、同品質ごとの農産物の平均価格によって精算する方式をいい



イラスト：服部新一郎

J A今金町女性部について

⑥フレッシュユミズについて

今月号は、フレッシュユミズの活動についてですぞ。



フレッシュユミズの活動ってあんまり話は聞かないけど活動しているの？



昔は活動をしていたんですが部員数の減少に伴い活動を休止しているんですぞ。



じゃあ私たち子育て世代や若手はミドルと一緒に活動するんですか？



今、フレッシュユミズの活動再開を考えておりますぞ。活動の内容は自分たちのできる範囲で改めて決めていけばいいですぞ。



他の地区ではどんな活動をしているんですか？



日帰りで研修に行ったり、料理講習会で料理作ったり、会員で集まってお食事をしたりといった感じですぞ。
実施している時期は農閑期の12月～3月といった時期ですぞ。
研修については見たいものに応じた時期に行いますぞ。



ちなみにミドルみたいに全道とか道南地区とかの集まりがあるんですか？



フレッシュユミズの上部団体に全道があって今、道南地区のフレッシュユミズを立ち上げる計画はありますが加入について義務付けはありませんぞ。他の地区的農家女性と交流したくなったら加入をできますぞ。



つまり活動内容は自分たち次第でいいんですか？



その通りですぞ。フレッシュユミズの人には自分達のできる範囲でやりたいことをやってもらうことが活動になりますぞ。



やりたいことと言われてもぱっとは出てこないわ…



まずは、11月21日にフレッシュユミズやミドルの未加入者を対象に懇親会を行うのでそこに出席してみてはどうかですぞ。
沢山集まっちゃってもらって他の人と話すうちにやりたいことの方向が見えてくると思いますぞ。
11月5日～13日に皆様のお宅へお伺いしますが気になった人はJA今金町 農業経営課 成田までご連絡をよろしくですぞ！



檜山農業改良普及センター檜山北部支所より

宮農情報 10月号

()は、9月15日作況調査の平年値と遅速日数

| 今後の農作物管理 | | 今後の農作物管理 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|-----|------|------|------|---------------|-------|--|------|--------------|-------|----------------|------|---------|-------|--|------|------------|-------|--|------|
| 水 稻 畑 畑 豆 作 園 芸 | <p>9/15日現在（早1日） 来年に向けて、ほ場や育苗ハウスの準備を行いましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほ場の乾燥化 収穫作業で傷んだほ場の枕地や”わだち”の表面水は溝切りを行い、ほ場外に排水しましょう。ほ場が乾燥している状態で心土破碎を施工し透水性を高めましょう。 ・稻わら処理 ”わら焼き”は絶対に行わないようにしましょう。秋すき込み、収集・搬出を検討して下さい。すき込む場合、収穫後早めにすき込み、腐熟を促しましょう。スタブルカルチなどによる”粗耕起”とし、ロータリ耕は避けましょう。 ・畦畔の補修 漏水等を防ぐため、畦畔の整備を行いましょう。畦高は30cm以上を目標とし、畦塗り機等で補強を行いましょう。 ・水田、育苗ハウスの土壤診断実施を pH やリン酸及び塩基（石灰・苦土・カリ）の他、ケイ酸や培養窒素の診断を行い施肥改善（土改材含む）をしましょう。育苗ハウスでは、リン酸過剰が見られる場合があります。土壤診断をした上で施肥の検討をしましょう。 <p>◎秋まき小麥</p> <ul style="list-style-type: none"> ・は種について 極端な遅まきは減収要因になるため、まだ終わってない場合は早急には種しましょう。 ・雪腐病の防除を行いましょう 融雪の遅いほ場や滞水しやすいほ場では、特に雪腐病の発生が懸念されます。 越冬前（根雪前）の防除や翌春の融雪剤散布等を実施しましょう。 <p>◎大豆（早7日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・天気を考慮し適期収穫を！ ほ場の成熟期、子実水分を確認し、収穫前には汚粒防止のため、わい化病株や雑草を抜き取りましょう。 <コンバイン収穫の目安> 子実水分 20%以下、茎水分 40%以下。 汚粒防止のため、収穫作業は晴天の日中に行う。 <p>◎豆類</p> <p>ダイシストセンチュウの被害が発生したほ場では、次の豆類作付までの間隔をあける（大豆と小豆の連作も避けましょう）、クローバ類や抵抗性品種を導入するなど、センチュウ密度を減らす対策を検討しましょう。</p> <p>◎てんさい（早3日）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集荷時期にあわせて、計画的に収穫をしましょう ほ場が過湿状態で収穫を行うと、土砂の混入が多くなるので注意しましょう。 ・次年度に向けたほ場づくり 茎葉は、収穫後できるだけ早くすき込みましょう。茎葉をすき込むことにより、次年度作物で減肥することが可能となります。 <p>◎畑作物共通</p> <ul style="list-style-type: none"> ・次年度の作付に向けて、土壤診断を行いましょう 収穫が終わったほ場は、土壤（15～20cm）を採取しましょう。 ・pHの改善 作物の生育不良などは土壤の酸性化が原因の場合があります。土壤診断に基づき、秋のうちに炭カルなどで酸度矯正を行いましょう。 ・適正な施肥 ほ場における養分の蓄積状態とバランスを知り、作物にとつて適正な養分状態に調整することが大切です。 堆肥を定期的に投入しているほ場は、加里過剰になっている場合があります。加里成分を抑えた肥料を施用し効率的な施肥を計画しましょう。 | <p>◎牧草 飼料用とうもろこし（早3日） ・貯蔵飼料の確保量を確認し、飼料給与計画を立てましょう。 収穫した粗飼料の確保量と品質を確認し、来春までの飼料給与計画を立てましょう。粗飼料不足が予想される場合は早めに対処しましょう。</p> <p>刈り遅れや雨に当たった牧草は、栄養成分やビタミン、ミネラルなどが低下する場合があるので、不足する成分を補給しましょう。</p> <p>・退牧直後の乳牛は、急激な環境変化を避けましょう。 公共牧場から退牧した牛は、一旦放牧地やパドックで飼養して急激な環境変化を避け、十分な観察を行いながら徐々に舍飼いに移行しましょう。</p> <p>・炭カル等の草地表面施用を実施し、適性土壤pHの維持を図ましょう。 施用の目安としては、2～3年毎に炭カル 40kg～60kg 程度を表面施用しましょう。</p> <p>・土壤分析をしましょう。 来年の適正施肥のため、土壤分析を行いましょう。計画的に毎年、何筆か調査し、植生改善のための施肥について検討しましょう。</p> <p>飼養管理</p> <p>・分娩前後の飼養管理</p> <p>暑熱の影響で未受胎牛が多い場合は獣医師と相談する。また、繁殖台帳の活用と乳牛観察を徹底し、発情の早期発見に努めましょう。 夏に分娩した牛はこれから泌乳の最盛期を迎える。この時期のボディコンディションの激しい低下は受胎率の低下につながるため、適正な給与管理で栄養充足を図りましょう。</p> <p>・子牛の寒さ対策は今から準備！ 子牛の管理適温は 13～25℃です。朝晩冷え込んできますので、牛床に敷料をたっぷり使い、汚れたら取り除き乾いたものを追加しましょう。</p> <p>また、牛体に直接冷たい風が当たらないように、すきま風をふさぐ工夫をしましょう。天井の高い施設では、コンバネやシートで一部を低くします。日中は換気を良くするため、はいでおきます。</p> <p>◎ブロッコリー</p> <p>肥料切れなどがないように生育に応じて適期の分施や追肥を行う。特に、多量の降雨があったほ場では追肥を行う。 また防除に当たっては、「べと病」「黒すす病」の病害虫の発生に注意し、効率的な防除体系を組み立てましょう。</p> |    <p>写真1 黒すす病(葉柄) 写真2 黒すす病(花蕾) 写真3 黒すす病(葉)</p> <p>*黒すす病は「葉柄」(黒いすす状)、「花蕾」(黒い点)、「葉」(同心円状斑点)に症状を示します。</p> <p>表1 黒すす病登録薬剤</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>農薬名</th> <th>希釈倍率</th> <th>散布液量</th> <th>使用回数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>アミスター20 フロアブル</td> <td>2000倍</td> <td></td> <td>3回以内</td> </tr> <tr> <td>パレード20 フロアブル</td> <td>2000倍</td> <td>100～300L / 10a</td> <td>3回以内</td> </tr> <tr> <td>シグナムWDG</td> <td>1500倍</td> <td></td> <td>2回以内</td> </tr> <tr> <td>アフェットフロアブル</td> <td>2000倍</td> <td></td> <td>3回以内</td> </tr> </tbody> </table> <p>◎ミニトマト</p> <p>気温の低下とともに、果皮の硬化が見られ、吸水・過湿により「裂果」しやすくなるので、かん水を控えめとし、夜温を適切に確保しましょう。</p> | 農薬名 | 希釈倍率 | 散布液量 | 使用回数 | アミスター20 フロアブル | 2000倍 | | 3回以内 | パレード20 フロアブル | 2000倍 | 100～300L / 10a | 3回以内 | シグナムWDG | 1500倍 | | 2回以内 | アフェットフロアブル | 2000倍 | | 3回以内 |
| 農薬名 | 希釈倍率 | 散布液量 | 使用回数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アミスター20 フロアブル | 2000倍 | | 3回以内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| パレード20 フロアブル | 2000倍 | 100～300L / 10a | 3回以内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| シグナムWDG | 1500倍 | | 2回以内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アフェットフロアブル | 2000倍 | | 3回以内 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

檜山農業改良普及センター 檜山北部支所
TEL : 0137-84-5514
FAX : 0137-84-5596
E-mail : hiro-nokai-hokubu.11@pref.hokkaido.lg.jp

檜山 普及センター 

ベジタブル ライフ



イラスト: 小林裕美子

カリフラワー

~ブーケのような花野菜~

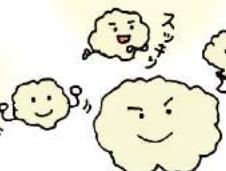
カリフラワーのチカラ

カリウム

ナトリウム(塩分)を排出する役割があり、高血圧抑制に効果が期待

ビタミンC

風邪予防や免疫力アップに効果的



食物繊維
便祕解消や肥満予防に効果的

紫

カリフラワー

オレンジ

カリフラワー

アントシアニン β-カロテン

どちらも活性酸素を除去する働きがあり、老化抑制や生活習慣病予防に効果的

見分け方

つぼみが締まって堅い

白い品種は黒ずみや褐色がなく、真っ白なほど良品

周りの葉が鮮やかな緑色でピンとしている

セリ口に空洞や変色がない



持ったときにずっしりと重みを感じる



軸のセリ口がみずみずしく新鮮



Check!

保存方法

冷蔵保存

野菜庫に立てて保存!



冷凍保存

硬めに下ゆでしてから冷凍。下ゆで後は水気をしきりに切り、冷めてから一気に凍らせると、食感の劣化が防げる



便利!

硬ゆで後は小分けにしてラップに入れて保存袋に入れて保存すると活用しやすい

解凍

自然解凍または電子レンジで煮物など汁物に使う場合は凍ったまま使用してもOK

楽しみ方・食べ方のコツ

下ゆで

基本: ゆで時間約2分

丸ごとゆでるとうま味が流れにくく、ゆでてから小房に切り分けることで崩れにくい



時短: ゆで時間約1分

小房に分けてゆでる

茎のセリ口から花蕾の中心まで刃先を入れ、せり込みから手で梨いて二つ割りにし、小房に切り分ける



ポイント

2%ほどの塩(水1000mlに対して塩20g)を入れてゆでる。レモン汁や酢などを少々加えると白く美しい仕上がりに

蒸し方

蒸すとうま味が

放出せず、より美味の栄養成分の流出も避けられる。蒸し時間は1~2分程度



電子レンジ加熱

水洗いしてよく水気を切り、耐熱容器に入れて軽くラップをする。電子レンジの機種やワット数にもよるが1~3分程度加熱する

カリフラワーのいろいろ

カリフラワー

一般的な白色またはクリーム色のもの。大きさは10~15cm程度。花蕾(からい)の部分がぎっしり詰まって、こんもりと丸みがある



ロマネスク

イタリア原産の品種。花蕾は黄緑色で、円いが規則正しく並ぶ独特な形



紫カリフラワー

花蕾が紫色の品種により特徴はさまで、紫色の色素成分を持つことは共通



オレンジカリフラワー

花蕾が淡いオレンジ色。優しい甘味があり見た目華やか。ゆでると色が映えて鮮やかに



カリフラワーのビミツ

ブロッコリーの突然変異ともいわれる!



緑黄色野菜 淡色野菜

別名: 花甘藍。アブラナ科のキャベツ(甘藍)とも仲間だよ
16~19世紀に欧洲で普及
19世紀に米国やアジアにも伝わる

日本 明治の末めごろに伝来
食文化が変化した
戦後に全国に普及

J A グループ通信

J A 北海道中央会

あれから1年。

2018年9月6日に発生した北海道胆振東部地震から1年が経ち、その間、J A グループ北海道に対して全国の皆様より、多大なるご支援をいただきました。そのご支援に対するお礼として、9月6日の朝日新聞と農業新聞に感謝広告並びに動画メッセージを掲載いたしました。私たちJ A グループ北海道は今後とも、被災された組合員・組合員家族を支援して参ります。皆様方からのご支援、本当にありがとうございました。



北海道胆振東部地震に際しまして、日本全国からたくさんの応援や募金を頂きました。深く御礼申し上げます。



あれから1年
ありがとうございます!
このQRコードの読み取り、またはURLを入力してください。
<http://ja-dosanko.jp/tv/cm.php>



J A 北海道信連

9月5、6日、東京都内で開催された商談会「インフォメーションバザール」に特別協力し、道内14JAとともに出展、道内の農畜産物や加工品を紹介しました。

今年はJA出展エリアの一角に「窓口」を設置しナビゲーター役が各JAのブースを案内したほか、バイヤーズガイド「なまらうまい！JA」を配布し、JAや特産品のPRに工夫を凝らし、より多くの人に道産の魅力を伝えました。



J A 共済連北海道

J A 共済連北海道は、大規模な災害が起きた時の備えとして、災害時に利用できる「非常用給水タンク10リットル」10万個を全道JAに配布いたします。

飲料水や生活用水等の確保に利用することができる、9月上旬から配布し、災害への備えの意識向上を呼びかけます。

J A 共済連は、組合員・地域住民の安全・安心に貢献できる活動にこれからも取り組んでいきます。



ホクレン

ホクレンと北海道米販売拡大委員会は、8月25日に開催された「北海道マラソン2019」の前日と前々日に、会場となる大通公園にて北海道産のもち米を使った「赤飯おこわ」を無料配布しました。マラソンでは、グリコーゲンなどが豊富な食物により体内にエネルギー源をため込むことが推奨されていることから、例年に続きこの取り組みを実施。特設会場で「エナジーブース」という看板を掲げ、もち米が有効であることをアピールしました。



J A 北海道厚生連

7月26日（金）岡山県で開催された「第60回日本人間ドック学会」の中で、全国の4施設が人間ドック健診施設機能評価優秀賞に選出され、その1施設として旭川厚生病院が表彰されました。今般、平成30年度に人間ドック健診施設機能評価を受審した施設を対象に選考が行われ、「健診当日に健診結果を説明している」「専門スタッフが保健指導を実施している」「精密検査や治療が必要な受診者に対するフォローアップが適切である」が評価され、人間ドック健診施設機能評価優秀賞に選ばれました。



地域の魅力を
発信。

JAグループ北海道
農業経営フォーラム

2019

日時

11/14(木) 13:30~17:00
(受付開始 12:30)

定員

200名
参加無料

場所

札幌ビューホテル 大通公園 地下2階「ピアリッジ」

(旧 東京ドームホテル 札幌)

住所 / 札幌市中央区大通西8丁目

講師

[第一部] 13:40~15:00

地域とともに歩む農業経営
～これからの「農産業」～

いとう ひでお
伊藤 秀雄 氏

有限会社 伊豆沼農産 代表取締役
元 公益社団法人日本農業法人協会 副会長



講師

[第二部] 15:20~16:50

道内農畜産物の魅力を伝える秘策

きたむら もり
北村 森 氏

商品ジャーナリスト
サイバー大学IT総合学部教授
元「日経トレンディ」発行人兼編集長



主催 JA・JA北海道信連・農林中央金庫

JAバンク 北海道
JA・信連・農林中金

お問い合わせは、金融部 貯金融資課まで TEL: 0137-82-0211

J A 広報いまかね 524号 ホームページ <https://ja-imakane.or.jp/>

発行: 今金町農業協同組合 住所: 北海道瀬棚郡今金町字今金 141 番地 電話: 0137-82-0212(直通) 編集: 営農部農業経営課 印刷: 今金はやし印刷社