



安全・安心・おいしい  
**JA今金町**  
JA IMAKANECHOU

北海道瀬棚郡今金町字今金141  
TEL.0137-82-0211

# JA Imakanecho Agricultural and livestock products Catalog

今金ブランド 農畜産品カタログ



しりべしとしべつがわ  
後志利別川の恩恵を受けた  
いまかね  
今金ブランドの農畜産品

北海道の南に位置する今金町は、  
檜山管内で最大の農耕地を持つ農業のまちです。  
町の中央には全国一級河川水質調査で  
「水質が最も良好な河川」に最多選出された  
後志利別川が流れ、道南の温暖な気候のもと、稲作や畑作、  
施設園芸、酪農畜産など多彩な農業が営まれています。  
道内でも早くから開拓された地域であり、  
親から子、子から孫へと歴史を紡ぎながら  
生産者は真摯に大地と向き合い続けてきました。  
清流の恵みのもと、クリーンな環境で育まれた  
「安全・安心・おいしい」農畜産品たちは  
道内各地はもちろん全国にも出荷され、  
「今金ブランド」として高い信頼を得ています。



CONTENTS

|               |    |             |    |
|---------------|----|-------------|----|
| 今金男しゃく……………   | 04 | てん菜……………    | 12 |
| 今金米……………      | 06 | ブロッコリー…………… | 12 |
| ミニトマト……………    | 08 | ダイコン……………   | 13 |
| グリーンアスパラ…………… | 09 | ニンジン……………   | 13 |
| 軟白長ネギ……………    | 10 | 原木生椎茸……………  | 13 |
| 大豆……………       | 11 | 生乳……………     | 14 |
| 小豆……………       | 11 | 黒毛和牛……………   | 14 |
| 小麦……………       | 12 | 規格表・出荷カレンダー | 15 |



Imakane Danshaku

# 今金男しゃく



## 今金生まれで今金育ち これぞ、幻のじゃがいも。

今金町では、種子生産農家と食用生産農家を区分し栽培しています。それぞれがスペシャリストとして栽培に専念し、徹底した栽培管理体制を実現しています。町外から種子を買うのが一般的ですが、今金男しゃくは原種、採種を町内で一貫して栽培。良質な種子づくりが今金男しゃくの源です。

## ライマン価13.5%以上 これが、おいしさの基準。

じゃがいもらしい、ホクホクとした食感にはデンプン含有量(ライマン価)が重要です。出荷するもの全てのライマン価基準を13.5%以上としているため、どの「今金男しゃく」を食べても最高のおいしさを味わっていただくことができます。

- | 取扱量 | 約10,000トン(食用、採種、原種、個選あわせて)
- | 取扱期間 | 7月下旬～9月中旬(個選)、9月中旬～1月下旬(共選)
- | 品 種 | 男爵薯
- | 規 格 | 4L、3L、2L、L、LM、M、S、2S、3S、4S
- | 選別区分 | 個人選別および共同選別



### ブランド保護への取り組み

先祖代々、60年以上にわたり今金男しゃくを生産してきた今金町。その情熱とプライドは、東京の市場で最高ランクの価格で取引されるほど評価を得ています。今金町では先人から受け継いだ財産を護り繋いでいく証としてブランド保護に取り組んでいます。



### ジージー 地理的表示(GI)保護制度に登録

地理的表示(GI)保護制度とは、その名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できる国の制度のこと。品種を統一し、厳しい基準をもうけて長年作り続けてきた今金男しゃくは、令和元年9月9日、北海道で3番目のGI保護制度登録を果たしました。



## 今金男しゃくと今金黒毛和牛のスペシャルコラボ

「今金男しゃく黒毛和牛カレー」は今金町内でしか流通しない黒毛和牛に、特産品の今金男しゃくを贅沢に使用したレトルトカレー。「濃厚まるやか」と「スパイシー」、ふたつの贅沢が味わえます。



濃厚まるやか  
今金男しゃく黒毛和牛カレー  
内容量 260g(1人前)



スパイシー  
今金男しゃく黒毛和牛カレー  
内容量 260g(1人前)



Imakane Rice

# 今金米



## YES! clean米への取り組み



安全・安心に配慮したクリーンな「北のクリーン農産物(YES!clean米)」の生産にも長年取り組んでいます。この制度は、極力農薬や肥料を減らすことによって自然環境への負荷を軽減するために、化学肥料の使用量と農薬の使用回数について、全道一律の数値化された登録基準が設けられています。

| 取扱期間 | 通年販売(Aコープいまかね店他)

| 主な品種 | ゆめぴりか、ななつぼし、ふっくりんこ

| サイズ等級 | 10kgパッケージ、玄米量り売り(Aコープいまかね店)



### ゆめぴりか

～北海道米の最高峰～

米の食味ランキングで「特Aランクの評価」を獲得。北海道最上級ブランド米として幅広い年代から高い評価を得ているゆめぴりか。「日本一おいしいお米を」という北海道民の「夢」にアイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせて名づけられています。

### ななつぼし

～甘みと粘りの究極のバランス～

バランスに優れた味わいと冷めてもおいしいという特徴から、食卓はもちろんお弁当などでも広く活用され、北海道では最も食べられている品種です。

### ふっくりんこ

～ふっくら食感、心地よい甘さ～

今金町が位置する北海道南部で開発された高品質米。その名の通りふっくらとした食感が魅力です。栽培に最適な道南と空知の一部の産地限定で作付けし、品種本来のおいしさを大切に守っています。

## 100%今金産米を手軽に味わう。

日本一の清流、後志利別川で生まれた純度100%の今金米。「今金濃米」には「おいしいお米を手軽に食べてほしい」という想いがギュッと濃縮されています。レトルトパックなので温めるだけでいつでも味わうことができます。



- 今金濃米 ～ゆめぴりか～  
内容量 200g(1人前)
- 今金濃米 ～ななつぼし～  
内容量 200g(1人前)
- 今金濃米 ～ふっくりんこ～  
内容量 200g(1人前)



## 水質日本一の米どころ

これが、今金町のプライド。

今金町を東西に流れる清流「後志利別川」<sup>しりべしとしべつがわ</sup>。水質日本一を誇るこの川を中心に、今金町の水田は広がっています。清流の恵みを受けて、明治の昔からこの土地では米作りが行われてきました。寒さ厳しい北海道の環境に適した「万太郎米」を育成した佐藤万太郎が新品種の研究と後進の指導にあたった地としても知られています。



## Mini Tomato

# ミニトマト

手間はかかるが旨みも濃い。

今金町で栽培されている『SC6-008』という品種のミニトマトは、ジューシーで酸味のバランスが良く、味が濃いのが特徴です。今金町は昼夜の寒暖差が大きいため、さらに味がのり濃くておいしい味になります。この品種は育ちにくくロスが多いので栽培に手間がかかりますが、おいしいミニトマトを食卓に届けるため、今金町の生産者は『SC6-008』にこだわり続けています。

取 扱 量 | 約570トン

取扱期間 | 7月～10月

主な品種 | SC6-008、プレミアムルビー など

サイズ・等級 | 3kgバラ(3L、2L、L、M、S、2S、3S、ヘタ無し)  
200gパック12入(2L、L、M、S)  
200gパック24入(2L、L、M、S)  
房取り220g12入(L、M、S ※1房4～6玉)

選別区分 | 個人選別

## Green Asparagus

# グリーンアスパラ

昼夜の寒暖差が味の決め手

今金町は昼夜の寒暖差が大きくおいしいアスパラが育つ条件が整っています。4月～5月頃まで収穫される「春芽アスパラ」と6月以降に収穫される「夏芽アスパラ」があり、春芽アスパラは、冬の間に蓄えた栄養で成長するアスパラを収穫します。そのため、大きめのサイズが多く収穫され甘みがあるのが特徴です。夏芽アスパラは、春に芽を出したアスパラを親株として成長させて周りから出てくる新しい芽を収穫します。春芽と違い、葉の光合成によって養分を得て育つため、L・Mサイズが多く収穫され、春芽とは一味違う瑞々しくあっさりしたおいしさが特徴です。

取 扱 量 | 約20トン

取扱期間 | 4～5月(春芽アスパラ)  
6～9月頃まで(夏芽アスパラ)

主な品種 | バイトル、ガリバー

サイズ・等級 | 1kg束(3L、2L、L、M)

選別区分 | 個人選別



Soft White Green Onion

# 軟白長ネギ



手間暇をかけて  
白い部分を伸ばす。  
これが甘みの秘密。

長ネギにも様々な種類がありますが、今金町の長ネギはビニールハウスで栽培され、白い部分が長く軟らかいのが特徴です。

遮光フィルムで長ネギの根元を挟み込み、光を遮りながら白い部分を伸ばす手間暇をかけて軟白長ネギが出来上がります。白い部分は特に、加熱すると甘みが出ます。この甘さと軟らかい食感は、串焼きや炒めものなど、素材の味を活かして調理するのがオススメです。

また、緑色の部分も栄養豊富で、煮物や炒め物など鮮やかな色を活かして料理に彩りを添えます。余すところなくお召し上がり下さい。

|         |  |
|---------|--|
| 取 扱 量   | 約200トン   |
| 取 扱 期 間 | 通年   |
| 主 な 品 種 | 初夏扇、冬扇3号、北のいぶき など                              |
| 規 格     | (6kg/箱)<br>3L、2L、L、M、S<br>A品(大・3L~L込み 小・M~S込み) |
| 選 別 区 分 | 個人選別   |

Imakane brand agricultural products

## 今金ブランドの農産物たち

温暖な気候、日本一の清流、肥沃な大地。  
おいしい農産物が育つ3つの条件が整った今金町。  
生産者の技術に磨きをかけたこだわりの今金ブランドの農産物たちをご紹介します。



## Soy 大豆

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 取 扱 量   | 約15,000俵              |
| 主 な 品 種 | トヨムスメ、ゆめのつる、<br>いわいくろ |



## Red Beans 小豆

|         |                |
|---------|----------------|
| 取 扱 量   | 約3,600俵        |
| 主 な 品 種 | とよみ大納言、エリモショウズ |



Sugar Beet

# てん菜

| 取扱量 | 約8,700トン



Broccoli

# ブロッコリー

| 取扱量 | 約280トン  
| 取扱期間 | 6月～11月上旬  
| 主な品種 | SK9-099、トップスター など  
| サイズ・等級 | (発泡スチロール8kg)  
秀・優3L(16ヶ)、2L(20ヶ)、L(24ヶ)、M(28ヶ)

Carrot

# ニンジン

| 取扱量 | 約1,000トン  
| 取扱期間 | 7月～11月上旬  
| 主な品種 | 愛美、向陽2号、天翔五寸、  
晩抽天翔 など  
| サイズ・等級 | (ダンボール10kg)  
秀(2L、L、M、S)



Raw wood shiitake

# 原木生椎茸

| 取扱量 | 約20トン

Japanese Radish

# ダイコン

| 取扱量 | 約1,000トン  
| 取扱期間 | 7月～10月  
| 主な品種 | 晩々G、梅雨晴れ、夏の守 など  
| サイズ・等級 | (ダンボール10kg)  
秀(2L(8本)、L(10本)、M(12本))  
優(3L(6本)、2L(8本)、L(10本))



Wheat

# 小麦

| 取扱量 | 約24,000俵  
| 主な品種 | きたほなみ、春よ恋



## 今金町の酪農畜産

今金町では酪農畜産にも力を入れています。昭和57年からはじまった和牛の生産ですが、現在では品評会に幾度も出品するほど評価が高く、クリーンな大地で育てられた乳牛から生産される生乳も安心・安全でおいしい牛乳として道南エリアで流通しています。

# 生乳 Raw Milk

高台地が耕作地のおよそ60%を占める今金町では酪農も盛んに行われています。昭和30年代から実施された振興政策などによって成長を遂げ、今金町の農業を支える大きな柱のひとつとなっています。今金町のクリーンな環境で育った牛たちの生乳は、北海道乳業(函館市)へ出荷され道南の人々に愛飲されています。



# 黒毛和牛 Japanese Beef

今金町の黒毛和牛は、和牛の品評会である北海道内の共進会でも常に上位に入る実績を持っています。また、改良の成果やその優位性を競う「全国和牛能力共進会」に幾度となく出場。これは、今金の生産者たちが長年にわたって力を合わせ、良い牛を作ろうと取り組んできた証です。“和牛のオリンピック”とも呼ばれるこの共進会は、優秀な成績を収めることでブランドとしての市場価値が高まる大切なものです。



### Specification table

## 規格表

| 品目名      | 品 種                     | 荷 姿                              | 量 目   | 等 級    | 規 格   | 備 考 |
|----------|-------------------------|----------------------------------|---|--------|---|-----|
| 今金男しゃく   | 男爵薯                     | ダンボール                            | 10kg  |        | 4L、3L、2L、L、LM、M、S、2S、3S、4S                                      |     |
| 今金米      | ゆめぴりか、ななつぼし、ふっくりんこ      | パッケージ(ななつぼしのみ) 玄米量り売り(Aコープいまかね店) | 10kg  |        |   |     |
| ミニトマト    | SC6-008、プレミアムルビー など     |                                  | 3kgバラ<br>200gパック12入<br>200gパック24入<br>房取り220g12入 |        | 3L、2L、L、M、S、2S、3S、ヘタ無し<br>2L、L、M、S<br>2L、L、M、S<br>L、M、S ※1房4~6玉 |     |
| グリーンアスパラ | バイトル、ガリバー               | 束                                | 1kg   |        | 3L、2L、L、M   |     |
| 軟白長ネギ    | 初夏扇、冬扇3号<br>北のいぶき など    | 箱                                | 6kg   |        | 3L、2L、L、M、S<br>A品大・3L~L込み 小・M~S込み                               |     |
| 大豆       | トヨムスメ、ゆめのつる、<br>いわいくろ   | フレコン                             |   |        |   |     |
| 小豆       | とよみ大納言、<br>エリモショウズ      | フレコン                             |   |        |   |     |
| 小麦       | きたほなみ・春よ恋               | フレコン                             |   |        |   |     |
| てん菜      | リポルタ、ライエン など            |                                  |   |        |   |     |
| 原木生椎茸    |                         | パック<br>FG                        | 100g<br>200g                                    |        | AM、M、S<br>M、ES、混み   |     |
| ダイコン     | 晩々G、梅雨晴れ<br>夏の守 など      | ダンボール                            | 10kg  | 秀<br>優 | 2L(8本)、L(10本)、M(12本)<br>3L(6本)、2L(8本)、L(10本)                    |     |
| ニンジン     | 愛美、向陽2号、天翔五寸<br>晩抽天翔 など | ダンボール                            | 10kg  | 秀      | 2L、L、M、S  |     |
| ブロッコリー   | SK9-099<br>トップスター など    | 発泡スチロール                          | 8kg   | 秀・優    | 3L(16ヶ)、2L(20ヶ)、<br>L(24ヶ)、M(28ヶ)                               |     |

### shipping calendar

## 出荷カレンダー

|          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 今金男しゃく   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 今金米      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| ミニトマト    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| グリーンアスパラ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 軟白長ネギ    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 大豆       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 小豆       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 小麦       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| てん菜      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 原木生椎茸    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| ダイコン     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| ニンジン     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| ブロッコリー   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |