

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper

VOL. 23

「なんぽろピュアライス」は化学肥料や化学農薬の使用を抑制した安心でおいしいお米です。団体としては道内で初めて「JGAP」の登録を受けました。クリーンな農産物に与えられる「YES!clean」にも認証されています。

「JGAP」とは?

「JGAP(ジェイギャップ)」は“農場”に与えられる認証制度です。食の安全や環境保全が適切であると認められた農場に付与されます。農場に与えられる制度ですので、作物への安全はもちろん、異物混入防止や作業中の事故防止など、現場環境への安全面も考慮されます。

「YES!clean」とは?

「YES!clean」は“農産物”や“登録集団”(生産者)に与えられる表示制度です。農薬や化学肥料の使用を削減する「クリーン農業技術」を導入し、導入前より農薬などの使用量を削減しています。生産履歴の記帳や、定められた栽培基準や協定に批准しなければ認定を受けられません。



お米のおいしい季節です。

Zoom Up!

「なんぽろピュアライス」の田んぼの畦に植えられた「アップルミント」というハーブです。ハーブの香りを利用して害虫対策をしているので化学農薬の使用を減らすことができます。



なんぽろ
ピュアライス

味わう。もっと新米がおいしくなるおかず

にんにく味噌そぼろ

材料

豚挽き肉…200g
玉ねぎ…1/2個(みじん切り)
にんにく…1片(みじん切り)
★(酒大さじ1、みりん大さじ1、水大さじ2)
みそ…40g
砂糖大さじ…1/2
サラダ油…適量

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを香りがたつまで炒めます。玉ねぎを加えさらに炒めます。
- ②ひき肉を加えて色が変わってきたら★を加え5分ほど煮ます。(焦がさないように注意!)
- ③火を弱め、味噌、砂糖を加えてなじませ完成です。



桜えびの簡単佃煮

材料

桜えび…50g
砂糖大さじ…1/2
酒…大さじ3
醤油…大さじ1
白ごま…お好みの量
サラダ油…適量

作り方

- ①フライパンに油を少々引き、桜えびを入れます。
- ②桜えびの色が変わってきたら全ての材料を加え煮絡めます。
- ③白ごまを加え完成です。

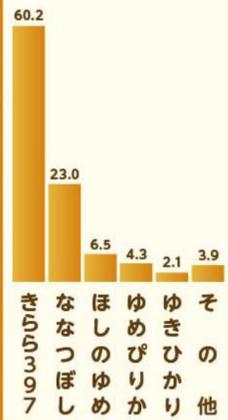




語る。

一口にお米といっても、品種によって味の特徴があります
南幌町ではこんなお米を作っています (平成23年度)

品名	割合	特徴
きらら397	60.2%	平成元年に発売されました。「北海道米」のイメージを一新するさがりとなった品種です。しっかりした粒なので、丼ものやピラフにも向いています。北海道外でも知名度が高いお米です。
ななつぼし	23.0%	粘り、甘みのバランスがよく、飲食店での需要も伸びてきています。最大の特徴はさめてもおいしいことです。無洗米としての適性も優れています。
ほしのゆめ	6.5%	ふんわりとした炊き上がりです。やわらかめの食感が楽しめます。
ゆめぴりか	4.3%	平成21年の発売以来、高級ブランド米として道内外で注目されています。味や香り、硬さのバランスが非常に優れた品種です。
ゆきひかり	2.1%	粘りが少なく、さっぱりとした味わいです。うるち米を代々かけあわせた品種で、健康面で再び注目されているようです。
その他	3.9%	おぼろづき、ほしまる、彗星(酒造好適米)などが栽培されています。



なんぼろピュアライス

特A 23年度食味ランキングで特A!

複数産地のコシヒカリを基準にして毎年実施されています。「ゆめぴりか」「ななつぼし」は北海道米で初めて5段階評価で最高評価の「特A」を獲得しました。



表紙でご紹介した「なんぼろピュアライス」は、ななつぼしです。ななつぼしは、ゆめぴりかと並んで食味ランキング「特A」を獲得した品種です。「なんぼろピュアライス」は米の種子消毒に農薬を使用せず、お湯で行っています。稲わら完熟堆肥等の有機肥料を使用し、化学肥料の使用も削減しています。安心安全のために生産者の方々が手間をかけて作っています。ぜひ味わってみてください! (エコーブなんぼろ店ほか、札幌市内取扱スーパーにて販売しています)

YUMEPIRIKA

ゆめぴりか

本州のブランド米は、北海道で作ろうとしても北海道の気候と合わないため、うまく育ちません。そこで北海道の気候に合い、収量だけでなく、本州米に負けないもっとおいしい北海道米を作ろうという農業試験場の取り組みの結果、「ゆめぴりか」が誕生しました。

ゆめぴりかの系統

新しい品種を開発する時には毎年品種をかけあわせ、品質が秀でているものだけが選ばれます。「ゆめぴりか」の系譜には皆さんが知っているお米もかけあわせて作られています。「ゆめぴりか」の父「ほしたろう」は、食味官能試験(実際に炊飯米を試食する食味試験)で、ほしのゆめ並みの味の良さであると評価された、食味の優れた品種です。母の「北海287号」は低アミロスの性質を持ちます。アミロスは米のデンプンを構成する成分で、アミロスが低いほど粘りが強く、冷めてもおいしいお米になります。それぞれの品種の良さを受け継いで「ゆめぴりか」が誕生しました。



●味が良いだけでは勝ち残れない?

新しい品種として選ばれるには、「食味」「収量」「耐冷性」「耐病性」など、様々な観点で優秀でなければなりません。例えば「食味」の点だけでもアミロスやたんぱく質の含有率が調べられ、粘りや硬さも調査されます。「耐病性」では、いもち病やカビによって玄米が変色する病気への耐性がチェックされます。

●不合格だったゆめぴりか

交配してから新品种としてデビューするには、およそ10年近くかかります。その間いくつもの選別試験を潜り抜けて、本試験で合格しなければなりません。実は「ゆめぴりか」は生産力試験で収量の合格基準を満たせず、新品种として一度不合格になっています。しかし、そのおいしさから種だけは保存され、3年後、追試を受けて無事合格し、新品种としてデビューしました。もし一度目の試験で研究員の方々が諦めていたら、「ゆめぴりか」は皆さんの食卓にならばなかったかもしれません。

いくらおいしいお米でも、その味を一定に維持するには生産者の方々の大変な苦勞があります。お米の味を一定にするために、店頭で販売されるお米は成分の基準が決まっています。ゆめぴりかの場合、たんぱく質が7.4%以下(24年度*)でないと品種は「ゆめぴりか」でも「ゆめぴりか」というブランド名で販売できず、ブレンド米や業務用米になります。

* www.beibaku.net/rice/2012/pdf/yumepirika.pdf



基準を満たしたゆめぴりかには「北海道の新たなブランド形成協議会」の認定マークがつけられています!

お米と缶詰で一品作る。

炊飯器にいれるだけ! カニ缶で炊き込み飯

(3~4人分)



- 材料** 米…2合
カニの缶詰…1缶(110g)
塩昆布…1/2袋(23g)
酒…大さじ1
針生姜…少々

- 作り方** ①米をとき、炊飯器に分量どおりの水を入れます。
②酒、カニ缶(液汁も全て入れる)、塩昆布を炊飯器に入れ、よく混ぜます。
③通常通り炊飯をスタートします。
④炊き上がったらくまぜ、器にもって針しょうがのをのせます。

主役になる一品です。
お好みで鶏ガラスープの素を入れるとカニの風味が引き立ちます。

鮭缶のミルクおじや

(3~4人分)



- 材料** ごはん…260g(2膳程度) 酒…大さじ1
鮭の水煮缶…1缶 固形コンソメの素…1キューブ
牛乳…1カップ とけるチーズ…2枚
水…1カップ コショウ…適量

- 作り方** ①玉ねぎをみじん切りにし、鍋に油をひいて炒めます。
②水、牛乳、ご飯、コンソメを鍋に入れます。鮭缶は水気を切って入れます。
③酒を入れたら中火にかけ、煮立ってきたらコショウを強めにかけてみます。
④弱火にして、焦がさないようにとろみが出るまで煮ます。
⑤火を止め、チーズをちぎって入れ、よく混ぜます。

カルシウム・たんぱく質がしっかり摂れます。

**生活応援
特別金利
実施中!**

住宅ローン(借換含む)

固定金利特約期間 **5年** 年 **1.38%**

固定金利特約期間 **10年** 年 **1.53%**

マイカーローン

適用金利 変動金利 年 **2.05%~1.00%**

他金融機関住宅ローンの借換相談もお待ちしております!

審査内容および金利適用には当JA所定の基準がございます。金利適用条件・商品概要の詳細い内容につきましては、JAバンク窓口までお越し下さい。

和食農のみなさまへ
食と農を、エネルギーでつなぐ
Hokuren Service Station

今年の灯油はホクレンSSの定期配送がおトクです!!

ホクレン灯油定期配送! ポイント貯めて、もれなく景品がもらえる!

まごころ灯油キャンペーン

キャンペーン期間 **2012年8月16日~2013年2月28日** までのご購入分

家計に嬉しい ホクレンSSの灯油定期配送ご利用で

ポイントを貯めて
2012年8月16日~2013年2月28日
2ℓで1ポイント!!
家庭用灯油タンク(490ℓ)に満タン給油すると、なんと**245ポイント**も貯まる!
ポイントレシートに記載されていますので、大切に保管してください。

もれなく景品と交換
2013年3月1日~3月17日
景品と交換!!
ポイント交換方法の詳細は後日チラシ、ホームページでご案内いたします。
※景品イラストはイメージです。

注意事項
※店頭灯油販売は、現金決済が対象となります。当キャンペーンは、現金決済によるポイント付与が対象となります。クレジット決済によるポイント付与は対象外です。また、ポイントの消費はできません。※一部配送種別により、キャンペーン対象外となる場合がございます。

**安心・便利で、家計に優しい
ホクレン灯油 定期配送**

ホクレン灯油の定期配送なら、うっかり灯油を切らしてしまう心配がありません。手続きも簡単で、留守中でも給油を行う便利なシステムです。

定期配送だから灯油切れの心配なし!
お客様の使用量に応じて配送サイクルを決めるため、その都度ご連絡をいただくことや、灯油残量を気にすることもなく安心です。

お留守でも給油いたします!
わざわざご対応していただくなくても大丈夫。ご不在でも給油いたします。時間と手間が省けるので、お忙しい方にもぴったりです。

お支払いは手間いらずのクレジットカードで!
お手持ちのあらゆるクレジットカードでお支払いが可能です。事前にご登録していただくだけで、確認サインも必要ありません。

適正価格で家計をサポート!
ホクレン灯油は、配送システムの合理化等に取り組み、お客様にとってよりお得な価格でご提供できるよう努めています。灯油の需要の多い北海道での暮らしをホクレン灯油で快適にお過ごしください。

2011年度 ホクレン灯油価格と地域市況価格との比較(1ℓあたりの配送価格)

月	ホクレン価格(定期配送価格)	(社)北海道消費者協会調査
10月	80	80
11月	80	80
12月	80	80
1月	80	80
2月	80	80
3月	80	80

※単位:1ℓ ※8月上旬価格平均

さらに お支払いを「ホクレンizaカード」にするとこんなにおトク!

使うと最大 **9円/ℓ おトク!**
ポイントを使ってキャッシュバック! 灯油なら、最大9円/ℓの割引(1ℓ)

新規入会で **1円/ℓ おトク!**
入会初年度は灯油を1円/ℓお安くご提供! ※他に初年度年会費無料!

◎キャンペーン情報やお近くのSS検索は <http://www.hokuren-ss.jp/> ホクレンSS 検索

●詳しくは、ご契約または最寄りのホクレンSSまでお問い合わせください。

JA なんぼろ | ホクレン南幌給油所 ☎(011)378-2381

業務時間変更のお知らせ

2012年11月1日~
2013年3月31日まで

	平日	土曜・日曜
本部 事務所	9:00~17:00	休業
JAバンク(窓口)	9:00~15:00	休業
A T M	9:00~18:00	9:00~17:00(土曜日のみ営業)
グリーンセンター	9:00~17:00	休業
野菜関連施設	9:00~17:00	9:00~17:00(日曜日のみ営業)
ホクレン南幌給油所	7:30~20:00	7:30~20:00(年中無休)
ホクレンタ張太給油所	8:30~18:00	8:30~18:00(年中無休)
南幌町農業農村整備事業推進本部	8:30~17:00	休業
エコープなんぼろ店	9:30~20:00	9:30~20:00(年中無休)



**夜まつりビンゴカード売上金を
寄付いたしました**

8月4日に開催された「JAなんぼろ夜まつり」のビンゴゲームの売上金の一部を、南幌町社会福祉協議会へ寄付いたしました。今年もたくさんのご協力ありがとうございました。

Information