

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper
VOL40

南幌野菜を追跡!

収穫したキャベツはどこへいくの?

収穫した野菜はいったいどこへ運ばれていくのでしょうか。
南幌町農産物の代表ともいえるキャベツに注目し、みなさん
のもとへと届くまでのルートを追跡しました。



キャベツの产地 南幌町! ♪♪

昭和60年、農林水産省よりキャベツの産地として指定を受けました。当時は90戸程でキャベツを栽培し、道内でも有数のキャベツの産地として栄えていました。現在は作る人は減っていますが、今でもキャベツの産地として誇りをもって生産を続けています。

収 穫



キャベツの締まりがよく、温まらないうちに収穫するために、朝早くから収穫します。

キャベツ部会

部会員(戸): 19
面 積(a): 4,291
種 類: グリーンボール

NANPORO
Brand
Cabbage



JAなんぽろ集出荷センターへ

収穫した後はトラックに積んで生産者がそれぞれJAなんぽろ集出荷センターへ出荷します。輸送中に鮮度が落ちないように集出荷センターの予冷庫で冷やします。道外へ出荷するものは真空予冷庫で芯から一気に冷やしています。冷やされたキャベツはトラックに積み込まれ、札幌市中央卸売市場と各販売先へ運ばれます。

予冷庫で冷やして



トラックへ



このトラックは札幌市中央卸売市場へ向かいました。

市場へ

市場についたキャベツの行方は…?

市場に到着したキャベツは卸売業者(札幌みらい中央青果㈱)に渡されます。

札幌みらい中央青果(㈱)

鈴木取締役からお話を聞きました!



「北海道の台所として、安心安全に、そして消費者のみなさんが困らないように安定供給することを目指しています。」

市場に到着したら、卸売業者、仲卸業者、量販店やハピ屋などを経由して消費者へと届けられます。市場内では卸売業者のせり人が仲卸業者などを相手にせりを行い、その日のキャベツの価格が決められています。

せりの様子



南幌産キャベツを仲卸業者(㈱森哲)がせり落としました。



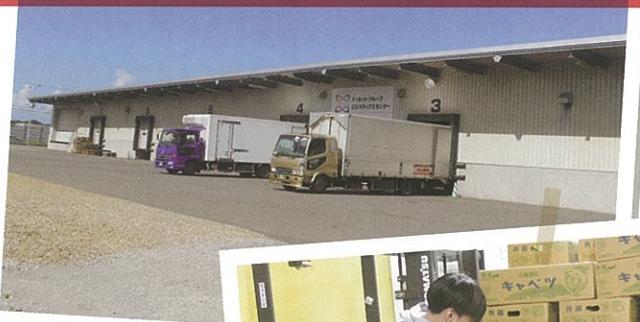
出発!



せり落とされたキャベツを乗せたトラックは市場を出発し、石狩市にある(株)森哲ロジスティクスセンターへ向かいました。



(株)森哲ロジスティクスセンター



品物を検品・チェックし、コープさっぽろへ販売しました。キャベツを乗せたトラックは江別市にある生鮮物流センターへ向かいます。



コープさっぽろ生鮮物流センター



生鮮物流センターに集められたキャベツは、ここから各店舗へと向かいます。今日の南幌産キャベツはどこへ向かうのでしょうか…?



コープさっぽろ二十四軒店



南幌産のキャベツを発見!きれいに並べられていました。



もちろん、ここにもあります!
エーコープなんばろ店でも南幌産キャベツ売っています!



エーコープなんばろ店ではキャベツ以外にも南幌産の野菜をJAなんばろ集出荷センターから直接仕入れています。



キャベツ生産者のお話

キャベツ部会部会長
瀬川 徹さん



戦前から農業を始めた父のもとに、長男として生まれた瀬川さん。短大卒業後20歳で就農し、今年で34回目のシーズンを迎えます。キャベツの栽培は平成2年から始め、現在は奥様と二人で農業を営んでいます。瀬川さんがキャベツを作り始めた当時は50戸程で南幌町のキャベツを生産していましたが、今ではその半分程の19戸で生産しています。

今年は雨が多く天気が良くない日が続き、キャベツの生育や収穫作業にも影響して、生産者にとっては大変なシーズンとなりました。「今年は出荷基準に満たないキャベツが多くて…。雨が降ったら収穫しない作物もあるけど、キャベツは雨の日も収穫するので雨が多いと大変。雨が続くと畑は田んぼのようになるから、実はキャベツ農家ってずっと田植え靴を履いてるんです。一年中田植え靴を履いてるのって、南幌ではキャベツ農家だけじゃないかな。」

キャベツを作るときに大事なことは、『観察すること』。よく観ていないと青虫が葉っぱを食べて穴だらけにしてしまうそうです。「よく観察しながら青虫が大きくなる前に退治しないと、気づいたら穴だらけ。退治するタイミングとかは長年の勘もあるんです。」

収穫は刃物を使って一つ一つ手で採っていきます。「怪我には気付けています。収穫の時には刃物を使うので少し切ってし

まつたり、重量野菜で重たいのでぎっくり腰にならないようにしないと。妻が腰を痛めたときは大変でした。うちは夫婦二人で作業しているので、体を大事にしないと大打撃なんです。」

大変なことがたくさんありますが、キャベツを作っていて嬉しいこともあるそうです。「キャベツ部会の行事で、年に何回か市場に行くことがあるんです。キャベツのせりを毎年見てきましたが、各産地のキャベツがある中で、必ず南幌のキャベツからせりが始まります。その日の目安となる値段がつけられるんです。一番最初にせり落とされていくのを見ると、やっぱり南幌のキャベツは評価が高いんだなって思います。キャベツの産地として、品質の良いものを出さなければという気持ちにもなりますね。収穫するときにこれくらいなら出荷できそうかなと思われるものでも、厳しく見て廃棄することもあります。だから、収穫が終わった後、畑に切株しか残っていないと気分がいいですよ。」

大事に大事に育てたキャベツ。瀬川さんの思いを聞きました。「消費者の方にはキャベツをいっぱい食べてほしいですね。最近はカット野菜を食べる人が多いけど、やっぱり南幌のメインは丸いキャベツ。スーパーとかで買ってもらうために作っているから、なるべくキャベツ1玉買って食べてもらいたいと思っています。」出荷するときはそんな思いを込めて1玉ずつ大切に箱詰めしています。



南幌キャベツ こうして食べました。

グリーンボール

グリーンボールはボール系の丸玉タイプ。小ぶりで葉は肉厚です。柔らかくて甘く生食に向いてるほか、煮込み料理にしてもおいしい品種です。



パスタを加えてもOK!
ご飯にもパスタにも合います!



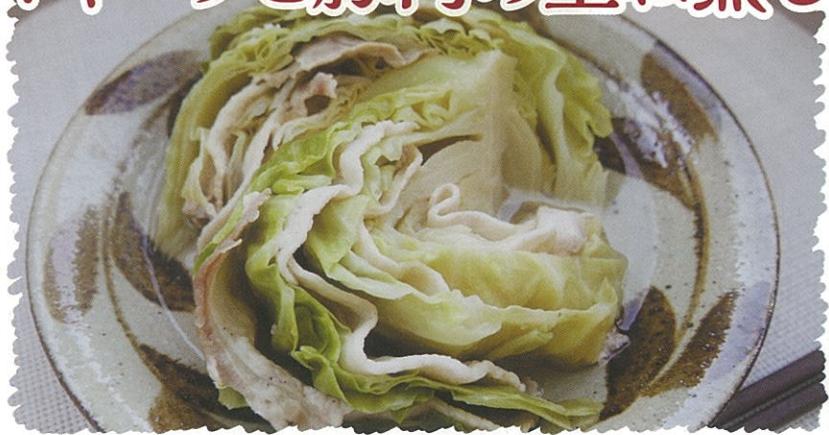
キャベツと切り昆布のお漬けもの

材料
キャベツ…1/2カット
塩…小さじ1
キャベツの塩漬け…1カップ
切り昆布…10g
しょうが…1/2かけ
赤唐辛子…1/2本
酢…小さじ2
お砂糖…小さじ1/2
塩…少々

作り方
①キャベツを大きめに千切りにして塩をふり、全体に塩がなじむまで軽くもみ込む。
②切り昆布は水につけて戻し、水けをきる。
③①、②、しょうがの千切り、赤唐辛子、Aをさっと和える。

部会長瀬川さんの
おすすめの食べ方です!

キャベツと豚肉の重ね蒸し



材料

キャベツ…1/4カット
豚ばら肉(薄切り)…100g
水…100ml
白だし…50ml
酒…50ml

A

作り方

- キャベツ1/4カットを2等分のくし形に切り、豚肉は2等分の長さに切る。
 - キャベツの葉の間に豚肉をはさむ。
 - Aと②を鍋に入れ、フタをして沸騰してから10分程煮る。
- ★白だしを使って味がしっかりついているのでそのままでもおいしく食べられます。

キャベツとあさりのペペロンチーノ

材料

キャベツ…1/4カット
あさり…15個程度
オリーブ油
にんにく(みじん切り)…1片
赤唐辛子…1/2本
白ワイン…大さじ2
塩…少々

作り方

- あさりを砂抜きして、キャベツはざく切りにする。
- フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子をいれ、香りがでるまで弱火にかける。
- キャベツ、あさり、白ワインを加えてフタをし、あさりの口が開くまで3~4分中火にかける。
- 塩で味をととのえたら完成!

キャベツのナムル

材料 2人分
キャベツ…1/4カット(150gくらい)
桜えび
塩…少々
おろしにんにく…少々
しょうゆ…小さじ1/2
ごま油…小さじ1

作り方
①キャベツを食べやすい大きさにちぎり、さっと湯がいて(レンジでチンでもOK)ざるにとって粗熱をとる。
②ギュッと水けをしぶって、おろしにんにく、ごま油、桜えびを加えて和える。

備えていますか？

台風や自然災害に

平成28年度に北海道へ
被害をもたらした主な台風

台風10号

台風11号

台風7号

台風9号

台風6号



建物更生共済



JAの建物更生共済「muketeki plus」

火災・自然災害や地震からお守りします。

※この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては、「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。また、ご契約の際は、「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。
<18010534034>

お問い合わせは

JAなんぽろ 共済課 TEL(011)378-0841

