

JAあさひかわ おいしい 産品銘鑑

JAあさひかわコミュニティ情報紙

あさ・が・あ

ASA GAO

あなたとJAあさひかわを結ぶ
コミュニティ情報紙を
お届けします

JAあさひかわコミュニティ情報紙 あさがあ

Vol.005

2008年11月1日

発行 あさひかわ農業協同組合

旭川市豊岡4条1丁目274番地の2

電話 0166-37-8855

E-mail: webmaster@ja-asahikawa.or.jp

HP: http://www.ja-asahikawa.or.jp/

やっぱり主役だ!「あさひかわ米」

石狩川とその流域に広がるあさひかわの大地。ミネラルたっぷり
の大雪山の水と肥沃な土が、たくさんの“おいしい”の源です。今号で
は、主役のお米と仲間たちの「産品銘鑑」をレポートしました。



生産者の声

おうぎ
黄木 繁さん
(JAあさひかわ稲作連絡協議会長)



安全・安心は「常識」。JAあさひかわは「正直」。

うれしいことです。あさひかわのお米のおいしさが少しずつ知られるようになりました。石狩川上流の清流と水はけのよい土壌が、屯田兵の開拓時代から旭川地方を有数のお米の産地に育て、年間26万俵のお米を全国の食卓にお届けする北海道で2番目の大産地になりました。春、風があまり吹かないので苗がすくすく育ち、空知地方にくらべて5℃前後低い水温の水が、“あさひかわ米”のおいしい実りを約束してくれているのです。

水、土に加え、夏の気温が高く霜の遅いことが、あさひかわのお米が美味しい秘密ですね。30年、永山地区でお米を作っていますが、さらに397が誕生してから、あさひかわのお米も本当に美味しくなりました。近年、食の安全・安心がいわれませんが、私たちには常識です。昔から「正直」に食べものづくりに取り組んできましたし、今も農業を北海道の基準の50%に抑え、種子消毒に消毒剤を使わない温湯消毒を行うなど安全に気をつけています。安心して食べていただきたいですね。



純米大吟醸「あさひかわ」

JAあさひかわブランドの清酒です。あさひかわ産の酒造好適米「吟風」を精米度45%まで磨いて仕込んだ白色美人です。さりげない吟醸香、まろやかなふくらみの余韻をお楽しみください。



ご存知の方が少ないかも知れませんが、あさひかわの野菜には、昔からの長い歴史があります。目立った主役はいませんが、栽培されている品目が多いのが特色で、今日ではその数60種類におよんでいます。ほうれん草、チンゲン菜、レタスなど身近な野菜のすべてといってもいいでしょう。この夏から旭山動物園の人気者たちがパッケージに登場し話題になりました。また20種類が“YES! clean”の認証を受け、栽培履歴の記帳にも早くから取り組んでおり、安心して召し上がっていただけます。

選ぶたのしみも♪あさひかわ産の野菜達

生産者の声

白鳥隆志さん
(旭川市野菜出荷連絡協議会長)



冬の寒さが悪者の害虫を追い出します。

そう、昔から石狩川の流域では野菜を作っていましたね。私は3代目ですが、先代の頃からうちでも野菜をはじめました。土がよくて昼夜の寒暖の差が大きいから、どんな野菜も美味しくできます。冬が寒いので害虫の発生が少ないのもいいですね。もちろん農業にも気をつけていますよ。みんなで生産部会をつくって栽培基準を決め、栽培履歴をつけて“顔の見える”野菜づくりに取り組んでいます。これからも野菜一筋ですね。

旭山動物園の 人気者が パッケージに♪

平成20年7月から、あさひかわの野菜のパッケージに、旭山動物園の人気者‘36人衆’がイラストで登場しました。ペンギンさんにしろくま君などみんな愛嬌のある表情で待っていますよ。

動物めりえ
コンテスト
(イオンで)あさひかわ
野菜マップ
(小学校に配りました)

今号のラインナップ

・特集…JAあさひかわおいしい産品銘鑑
・「新米・新そばまつり」
・クイズ de 当たる!! 地元の「美味しい」をGET

JA Asahikawa made



旭川市の中心から西北に25km行った江丹別地区は「江丹別そば」の里。周囲を緑に囲まれたほ場一面に、清らかなそばの白い花が咲き競う風景は、何かロマンの香りさえ感じさせます。融雪期が遅く、早霜の訪問者のある山間地の立地が、全国に知られるそばの里を育みました。製粉されたそば粉は、首都圏でも評判が高く、あちらこちらで「江丹別そば粉使用」の看板を発見することができます。

江丹別そば物語



お菓子の「白い恋人」、トマトジュースの「ニシパの恋人」ではありませんが、「黒い恋人」の名で知られるあさひかわの黒大豆も忘れないでください。黒大豆に限らず、畑作もまたあさひかわ農業の一方の主役なのです。稲作のイメージが突出していますが、大豆、小豆、馬鈴しょなどたくさんの農産物が、しっかりとみなさんの日常の食に彩りを添えているのです。もちろん酪農、畜産もありますよ。

黒大豆物語



かつて神居地区の国道12号線沿いは、あさひかわの「フルーツロード」として果樹販売のお店の連なる観光名所でした。今はそのお店もほとんど姿を消してしまいましたが、一歩、道を走るとサクラボ、リンゴ、ナシ、ブドウ、ブルーベリーなどの実り豊かな風景に出会うことができます。大粒で甘味たっぷりのサクラボ、ほどよい甘さと酸味のリンゴの味はきっとあなたを幸せにしてくれます。

さくらんぼ物語



米あまりで稲作の生産調整がはじまり、減反された田んぼの転作作物のひとつとして花きを取り入れられました。旭川地方は、ご存知の内陸型の気象条件から、お花の栽培の適地でもあるのです。多くの生産者が競って導入し、今では立派な産地になりました。上川盆地の夏の暖かさと昼夜の寒暖の差の大きさが、良好な生育を促し、花持ちのよい花を育て、「あさがわ」の人気産品になっています。

花き物語



JAあさひかわのフィールドには、JAブランドの清酒「あさひかわ」、焼酎「黒玉」のほかに、あさひかわの農産物を使ったさまざまな農産加工品があります。トマトジュースの「オオカミの桃」、かあさん工房「こぶしの会」や旭生2生活改善グループのみそ、豆腐、漬物、さらには江丹別畜産加工研究会のソーセイジなどバリエーションも豊富です。加工品探しの探検もおもしろいかも知れませんね。

加工品物語



「田植え」



「そばの収穫」



「石狩川の清流」



「立派な千両梨」

四季点景

あさひかわ「農」のある風景

JAあさひかわ
おいしい
産品銘鑑

Part 2

江丹別そば、大豆や小豆にリンゴやナシなどの果樹。JAあさひかわの農のフィールドには、たくさんの農産品があります。それぞれ組合員さんが経験と知恵を集め、丹精をこめて育てた「子供たち」です。汚染米に食品への薬物混入、偽装表示と騒がしい昨今ですが、安全・安心を添えてお届けすることを心がけています。「健康な肉体に健全な精神が宿る」といいます。それが私たちのモットーです。

JAの
現場発

大槻則義さん

(JAあさひかわ経済部営農販売課長)

「売る」ことより、
「安全・安心」

農業生産は販売行為ですから、生産者にとっては少しでも多く収穫し、高く売れることが大切です。しかし、食は生命の源ですから、それ以前に、安全で安心して食べられることが優先されます。米の場合も、減化学肥料、減農薬が最初にあります。JAもこの認識で日常の営農指導を行い、平成17年から農薬の使用量を50%減にするよう徹底しています。新品種の「ゆめぴりか」も楽しみです。

JAの
現場発

鈴木 修さん

(JAあさひかわ青果物出荷組合連合会会長)

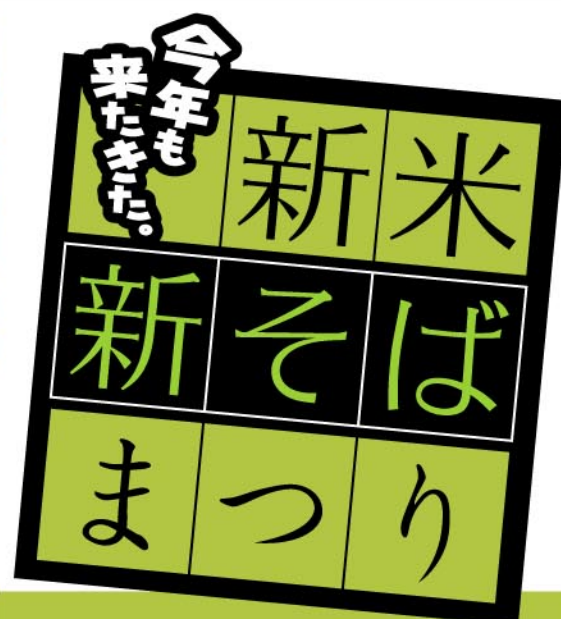
あさひかわの野菜は
「葉物」で勝負

あさひかわの野菜は、ほうれん草など「葉物」といわれる野菜が中心です。品目ごとの栽培基準を厳しくし、とくに減農薬に心がけています。地産地消でほとんどが北海道の市場に出荷しています。最近では、パッケージを旭山動物園の動物に変更したことで首都圏からも注目されています。子供たちの農業体験学習も企画して、あさひかわの野菜、農業を知っていただく取り組みも行っています。

黒大豆焼酎
「黒玉」が誕生しました。

この春、あさひかわ産黒大豆を原料にした焼酎「黒玉」が誕生しました。焙煎、粉末にした黒大豆を醸造した乙種で、アルコール度数25度の黒大豆の香ばしさが生きた本格焼酎です。ぜひ一献！





(9月20・21日)

恒例の「新米・新そばまつり」が、たくさんのお客さんで賑わいました。会場の農産物直売所「あさがお」では、「あさひかわ米ほしのゆめ」の炊きたての新米の試食・販売に行列ができる盛況で、新米の甘い香りに満ちていました。



江丹別そば処「穂の香」では、江丹別そばと新米の「おにぎり」を追加注文をする人もいて熱気と笑顔に包まれました。また、「あさがお」では、採れたての新鮮野菜とお花が並べられ、店内に大混雑のうれしい悲鳴が聞こえました。多目的ホールで行われた「そば打ち実演」にも多くの人たちの目が釘づけになりました。



「あさがお」新着情報 「第3回江丹別そばセミナー」

3回目を迎えた「江丹別そばセミナー」が、11月22日(土)に、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」多目的ホールで開催されます。講師の鵜飼良平氏のデモンストレーションのあと、10人一組で3組の「ワンポイント実演指導」を行い、「穂の香」で試食します。ふるってご参加下さい!

▶「第3回江丹別そばセミナー」
日時:平成20年11月22日(土)午後2時から
場所:農産物直売所「あさがお」(JAあさひかわ永山福野支所)
講師:鵜飼良平氏(社)日本蕎麦団体連合会会長(東京・上野蕎麦店主)



そばの里

江丹別支所前にあるそば処「そばの里 江丹別」が、JAあさひかわの直営店になり新装されました。そばの里の探索をかねて大勢の人のおいでをお待ちしています。オリジナルメニューもご用意しています。

— 未来とともに —
JAバンク

お取扱期間

11月4日(火) → 12月30日(火)

の の
08
組合員
感謝!

キヤーバー

① 年もの

定期貯金

+0.25%

上乗せ!

※満期後は店頭金利となります。

対象商品 自動継続式定期貯金(1年もの)
対象者 取扱期間中に新規にご契約いただいた組合員の方に限ります。(新規加入者も可)
適用金利 店頭表示金利に0.25%上乗せ
預入金額 10万円以上

准組合員加入受付中



A トマトジュース
オオカミの桃 B 江丹別そば

クイズde当たる!!
地元の「美味しい」をGETしよう!!

問題 JAあさひかわ産黒大豆焼酎といえば…?

答え ○玉



C あさひかわ米
ほしのゆめ D 純米大吟醸
あさひかわ

応募方法

官製はがきにクイズの答えと、住所、氏名、電話番号、年齢、性別、ご希望の景品を記入の上、〒078-8234 旭川市豊岡4条1丁目274番地の2 JAあさひかわ 営農企画課までお送りください。(FAXでもご応募いただけます。FAX:0166-31-5377)締切は11月末日。当選者の発表は商品の発送を以てかえさせていただきます

※いただいた個人情報について、当プレゼントクイズの目的以外には使用致しません。