



# みんな 知ってる?

給食にでる  
大好きなカレーや  
にくじゃが、サラダ、  
おやつチップスに、

JAきたみらいの  
元気な野菜が  
たくさん  
使われてるんだよ!



今日も届けられる  
JAきたみらいの元気な野菜!

JAきたみらい地域(北見市・訓子府町・置戸町)は、日照時間が長く、さらに気温の寒暖差から、野菜類の糖度が上がるなど農業にとって恵まれた環境にあります。

そして、その恵まれた気象と肥沃な大地からたくさんの農畜産物が生産され、道内はもとより、全国各地へ送られています。

またJAでは、地産地消・食育活動に積極的に取り組んでいます。その一環として、きたみらい産の玉ねぎ、じゃがいもを教育現場の給食食材として提供しています。

このパンフレットは玉ねぎとじゃがいもの生産量(JA取扱量)や出荷先などを紹介したものです。

# 玉ねぎってどんな種類があるの？



日本一だよ!

## 玉ねぎ

出荷時期  
8月中旬～翌年4月下旬

北見の玉ねぎは、たくさんの太陽をあびて成長しています!



北海道は玉ねぎの1番の産地で、全国の生産量の50%を占めます。北見地域は、北海道の中でも40%を占め日本一の玉ねぎ生産地です。

出荷時期は8月から4月下旬までと非常に長く、全国各地へ出荷されています。

黄銅色の薄皮をむくと中は白色です。球のしまりがよく、生では辛みがありますが、熱を加えるととても甘くなります。



血液サラサラ!

## 赤玉ねぎ

出荷時期  
8月下旬～翌年3月中旬

人と環境にやさしいクリーン農業から生まれたトップブランド! 中心まで赤い色の赤玉ねぎは、サラダなどに彩りを添えやすく、赤い成分にはポリフェノールが多く含まれ、血液をサラサラにしてくれます。



外側から中まで赤く色づいた、赤玉ねぎ。



「サラタマ」といいます!

## サラダ玉ねぎ

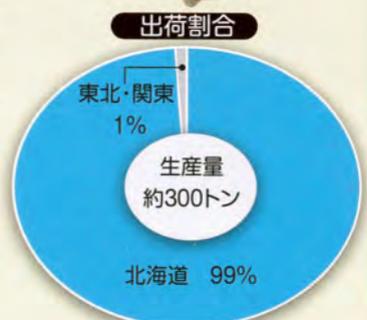
出荷時期  
7月下旬～8月下旬

期間限定の貴重なサラダ玉ねぎです!



出荷時期は7月下旬から8月下旬までと短いですが、北海道で一番最初に出荷される玉ねぎです。

普通の玉ねぎに比べてみずみずしく、辛みが少ないことからサラダに向いており、「サラタマ」と呼ばれています。



### え!

### まだ他にもあるの?



## ペコロス

出荷時期: 8月中旬～翌年 3月下旬

一つ一つ丁寧に手作業で収穫されるペコロス。その作業から大きな面積を作付けすることは困難なため、産地も限られた貴重なミニ玉ねぎです。一般の玉ねぎと比較して、柔らかく辛みが少ない食味特性を持ち、その形状を生かしたシチューやカレー料理の食材として使われています。



## さらり

出荷時期: 9月下旬～翌年3月下旬

訓子府町にある北見農業試験場とホクレンとの共同育種で誕生した玉ねぎで、辛みを感じる「ピルビン酸」という成分が普通の玉ねぎより少ないため、炒めると非常に甘い玉ねぎです。



# じゃがいもって いろんな種類があるの？



花の色は淡赤紫色で、花弁の先が白色

## 男しゃく

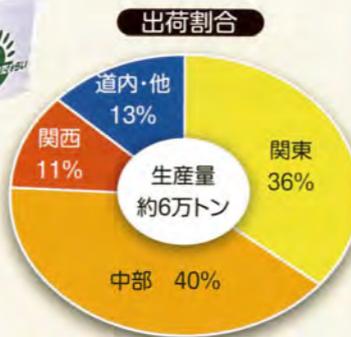
出荷時期 8月上旬～翌年3月下旬

### 日照時間と昼夜の温度差がホクホクのヒミツです！

男爵は、1928年に北海道の優良品種に決定してから、今まで長い間親しまれている品種です。芋の色が白色、澱粉価が高いことから、サラダや、コロッケを中心に何でも合う、万能選手です。



いもの形は球形から偏球形・肉色は白色です



## 北海道のじゃがいもは 何故ホクホクしておいしいの？

- ①じゃがいもは冷涼な気候を好み、生育中は高い気温を嫌います。北海道の7,8月は気温がこの好みに合い、無駄な体づくりをしないで済みます。自然な生育期間をたっぷり確保できます。
- ②北海道には梅雨がほとんどなく、葉を枯らす「疫病」(えきびょう)などの大敵やアブラムシなどの害虫の発生が少なく、無理のない一生を終えることができます。
- ③太陽の光と炭酸ガスで葉に蓄えられたエネルギーは、夜、糖分となって地下のじゃがいもに移行しますが、夜と昼の温度差が大きいほど、スムーズに移行していき、澱粉として蓄えられます。



## 関西地方へ 男しゃくの出荷が少ないのはなぜ？

煮込み料理が主体の関西地方は、煮くずれすることを嫌う傾向にあり、澱粉価の低い「メイクイン」が好まれています。その為、澱粉価の高い「男しゃく」は出荷量が少ないのです。しかし逆に、当地の「とうや」は、煮込み料理にも適性があるため、関西地方で好まれており、販売量を伸ばしています。



花の色は白色

## とうや

出荷時期 8月中旬～翌年1月下旬

### 「とうや」は北海道奨励品種です！

とうやは芽が浅く、丸いのが特徴です。そのため皮が剥きやすく調理性に優れ煮くずれしにくいことから、肉じゃがなどの煮込み料理や、なめらかな舌触りなどから、ポテトサラダに最適な品種です。



いもの形は球形・肉色は黄色です



肉質が黄色く気品のある味わいなので、ブランド名「黄爵」として、全国へ出荷されています。

あ！

加工用のものもあるんだあ



## トヨシロ・きたひめ

出荷時期：9月～10月中旬



いもの形は扁平な卵型(小判型)・肉色は白色です

「トヨシロ」・「きたひめ」は、ポテトチップ専用で作られた品種です。サラダ油との相性が良く、油で揚げても黒くなりづらい(焦げづらい)特性を持っています。



※全量、チップメーカーへ出荷しています。

## サラダ用ポテト さやか

出荷時期：9月下旬～翌年8月下旬



「さやか」の色は「男しゃく」より白く、肉色は「男しゃく」に似ています。表皮は滑らかで、芽は浅く煮くずれしにくいので加工する際のロスが少なく、調理性に優れています。スライスサラダ、煮物にも適します。



※生産量5,000トン

全量、ホクレンの山梨馬鈴しょサラダ工場へ出荷しています。



きたみらいの

# 玉ねぎはこうして作られ、みんなの食卓に届くんだよ



**1** ハウスづくり 11月上旬~2月上旬  
育苗ハウスのビニール掛けをします。大雪に注意しながら除雪もします。



**2** 種まき 3月上旬  
専用ポットに玉ねぎの種をまき、ビニールハウスへ並べます。

**3** ハウス管理 3月~4月中旬  
ハウス内の温度管理と灌水作業が毎日つづけられます。



**4** 植付け作業 4月下旬~5月中旬  
地温が上がり畑が乾いたのを見計らって、機械で植付けを行います。



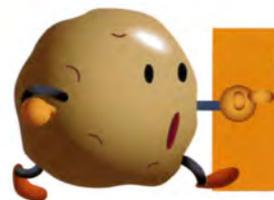
**5** 根切り作業 8月上旬~  
収穫期に入ると玉ねぎは自ら倒れ、倒れたら機械で根を切ります。



**6** 収穫作業 8月上旬~9月下旬  
大型コンテナに入れ、農協の貯蔵庫へ輸送し、選果時期まで保管されます。



**7** 選別・出荷 8月上旬~4月下旬  
選果場にて、規格外品を除去し、大きさに段ボールに詰めて出荷します。



きたみらいの

# じゃがいもはこうして作られ、みんなの食卓に届くんだよ



**1** 種いも準備 3月下旬~4月中旬  
健康で丈夫な種いもを植えるために、明るいところで芽出し(浴光催芽)をしたり、植付けに備えて種いもを切ったりします。



**2** 植付作業 4月下旬~5月中旬  
畑が十分に乾燥し、気温が15度以上になると植付けを開始します。



**3** 培土作業 6月中旬  
良品を目的として、株の根元に25cmくらいの高さで土寄せをします。



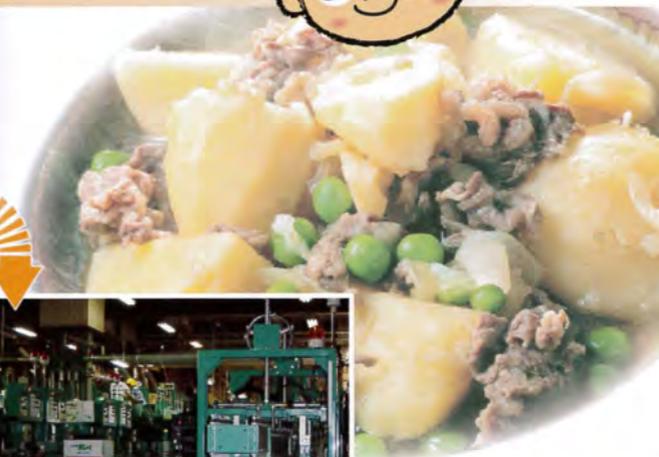
**4** 茎葉処理作業 8月上旬  
リーフチップパーで、茎と葉を刈り取ります。



**5** 収穫作業 8月上旬~9月中旬  
皮がムケないことを確認し、天候の良い日に大型コンテナに入れ、農協の貯蔵庫へ輸送し、選果時期まで保管されます。



**6** 選別・出荷 8月上旬~3月下旬  
選果場にて、規格外品を除去し、大きさにダンボールに詰めて出荷します。



# JAきたみらい産の

# 玉ねぎとじゃがいも が全国の消費者へ

肥沃な大地から生産されるきたみらい地域の農産物は、全国の消費者の食卓に届けられています。その内、玉ねぎは約25万トン(国民1人当たり1玉に相当)、じゃがいもは約9万トンで2品目を合わせた出荷量は日本一。全国42都道府県140社の青果市場と様々な食品加工向けに販売されています。



## 食農教育活動

JAきたみらいは、生産者・関係機関連携の下、健全な食と農を次世代につなぐ活動として、農業体験事業を積極的に実践しております。



発行: きたみらい農業協同組合

〒090-0813 北海道北見市中ノ島町1丁目1番8号

TEL 0157-32-8777(代)

URL <http://www.jakitamirai.or.jp>