

JAきたみらい



たま
玉ねぎ
ちゃん

と

じゃがいも
くん



ぜん かく
全国に出発!
しゅつ ぱつ

発行：北見地区農業振興連絡協議会

北見市・訓子府町・置戸町・オホーツクNOSAI
網走農業改良普及センター・きたみらい農業協同組合

たま 玉ねぎとじゃがいも ちゃん くん

大きくなあれ!

まだ雪が残る時から、私たちのハウス作りが始まるの。

ハウス作り

種をやわらかい土と一緒に育苗ポットというプラスチックケースに入れ、ハウスに並べます。

種まき

ハウス管理

温かいハウスの中で水をまき、育てます。

私たちが大切に育ててくれます!

ほくたちは「種いも」という親いもを植えることで作られるよ。

種いも準備

種いもを切ったり、日光にあてて芽だしをします。

植付作業

畑が乾いて天気が良い日、種いもを畑に植えます。

中耕・培土作業

株の根元に土を寄せ、土の温度と水分がちょうど良く保たれるようにします。

茎葉処理

元気に成長した茎と葉を刈り取って収穫をしやすくします。

植付け作業

温かくなってきたら機械で畑に植えます。

根切り作業

球が大きくなって茎葉が倒れ始めると、収穫のサインです。その時期に根を切って成長を止めます。

収穫作業

畑で収穫します。その後貯蔵庫で保管し、選果される日を待ちます。

次は選果場を見学だよ!

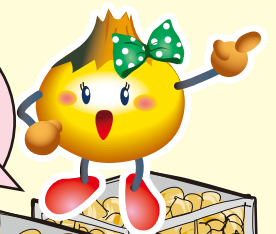
機械を使って家族みんなで収穫します。

収穫作業

JA選果場・貯蔵庫

私たちの選果場も見てね!

JA選果場・貯蔵庫



JAきたみらい

たまねぎ選果場



2 せんかき 選果機へ



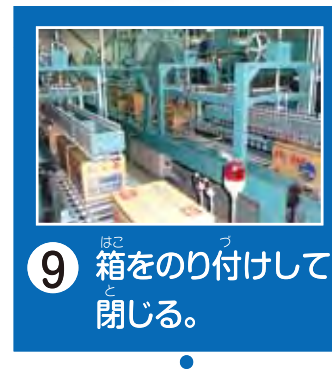
4 みが 磨かれた玉ねぎ



6 あな ぬき による、あお 大ききわけ



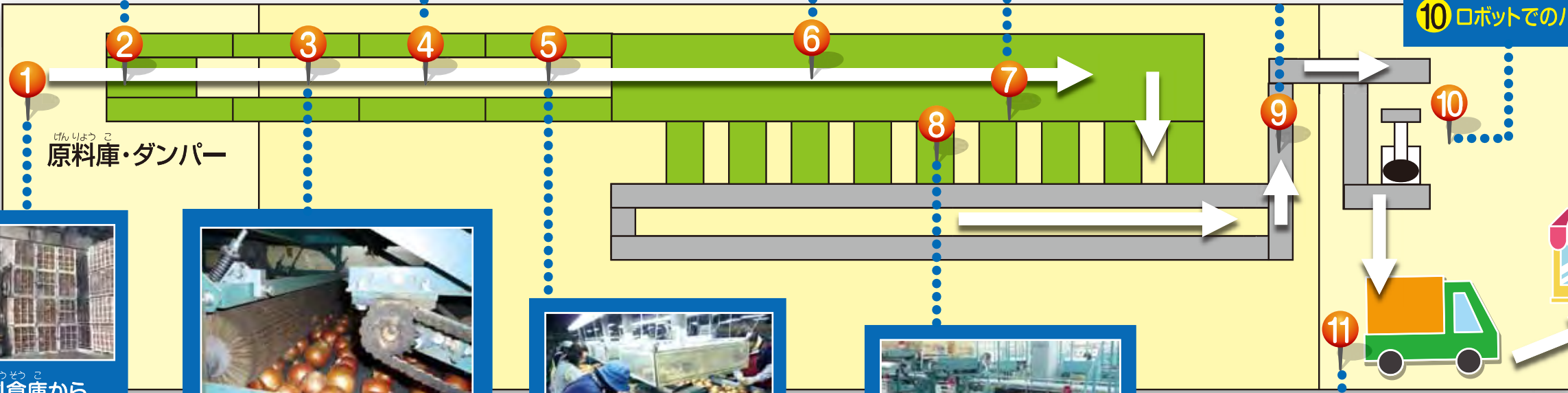
7 さいしゅうかく 最終確認



9 はこ 箱をのり つけして と 閉じる。



10 ロボットでのパレット 積み



1 げんりよう 原料倉庫から ほんじゆう 搬入



3 ブラシで汚れ 落とし



5 かたち わるい 形が悪いものを と 取り除く



8 けいりよう 計量 (20kg ずつ箱 詰め)



11 トラックにつみ込み、 市場へ



たまねぎ選果場へ ようこそ!!

たま おも しゅ るい 玉ねぎの主な種類

たま がいかん とくちやう しゅつか し ま
～玉ねぎの外観とその特徴・出荷時期～



たま 玉ねぎ

きた み たま
北見の玉ねぎは、たくさん
の太陽の光をあびて成長
しており、生産量は日本一
です。

しゅつか し ま がつ
出荷時期は、8月から4月ま
でと非常に長く、全国各地
へ出荷されています。



はこ しゅつかりやう
箱と出荷量

せい さんりやう やく まんとん
生産量 約25万t

しゅつか せき 出荷先	
とう へく 東北	5%
とう きやう 東京	40%
なごや 名古屋	20%
おおさか 大阪	20%
きゅうしゅう 九州	10%
そと その他	5%
けい 計	100%

しやく み とく せい ちやうり ほうほう
食味特性と調理方法

あつどう いろ うすかわり なか しろい
黄銅色の薄皮をむくと中は白色で
す。球のしまりがよく、貯蔵に向き、
辛みが強いのが特徴です。日本一
の産地は北海道で、全国の生産量
の50%以上を占めます。また北海
道の生産量の40%は北見地域で、
日本一の玉ねぎ生産地です。



あか たま 赤玉ねぎ

そと かわ なか まで あか い
外側から中まで赤く色づ
いた、赤玉ねぎです。主に
サラダなどに使用されて
います。

しゅつか し ま がつ
出荷時期は、9月から3月ま
で出荷しています。



せい さんりやう やく どん
生産量 約2,500t

しゅつか せき 出荷先	
とう きやう 東京	60%
なごや 名古屋	10%
おおさか 大阪	15%
きゅうしゅう 九州	5%
そと その他	10%
けい 計	100%

ちゆうしん あか いろ あか たま
中心まで赤い色の「赤玉ねぎ」は、サ
ラダなどに赤い彩りをそえます。生
で食べても辛みが少なく、赤い成分
にはポリフェノールが多く含まれて
おり、血液サラサラの元となります。
きらみらいは日本一の高品質産地
です。



しろ たま 白玉ねぎ

み ため ながえ とお まつ
見た目は名前の通り真っ
白。辛味が少なく、甘いので
サラダでもおいしく食べ
られます。

しゅつか し ま がつしやうじゆん がつ
出荷時期は、8月上旬～9月
中旬。販売期間が限られて
いるので、目にする機会が
少ない貴重な玉ねぎです。



せい さんりやう やく どん
生産量 約370t

しゅつか せき 出荷先	
ちゆうない 道内	20%
とう きやう 東京	65%
おおさか 大阪	10%
きゅうしゅう 九州	5%
けい 計	100%

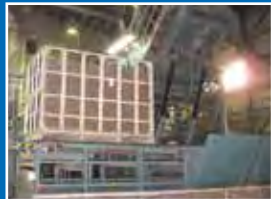
み ため ながえ とお しろ たま
見た目は名前の通り白い玉ねぎ。
一般的な玉ねぎに比べ、辛みが3分
の1程度と少なく、甘いうえに美がし
まっています。食感はシャキシャキ。
水にさらす必要もなく、生でおいし
く食べられます。サラダはもちろん、
煮ても焼いてもグッドです。

馬鈴しょ選果場

元気おいしい馬鈴しょが
みんなのところに届く前に
こんなに、いろんな作業が
あるんだよ!



1 倉庫から
選別場へ搬入



2 ダンパーへ



3 選別機へ投入



9 最終確認



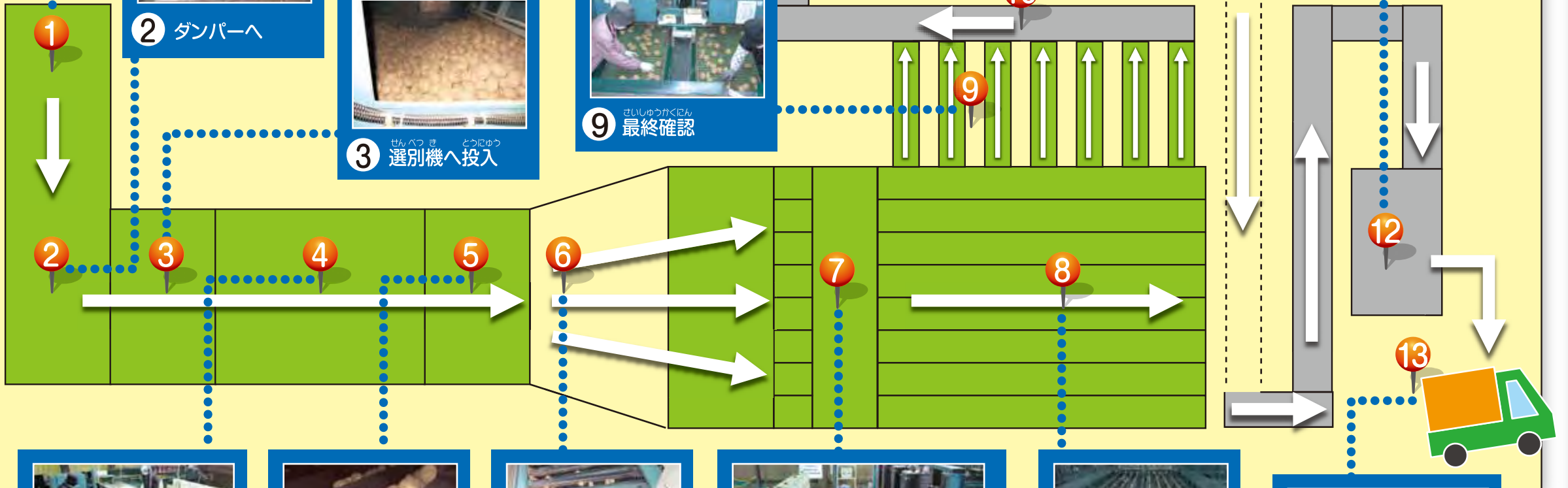
10 箱詰め



11 段ボールの
のり付け



12 パレタイザーで
パレット積



4 形が悪いものなどを
取り除く



5 エアブラシで
汚れ落とし



6 整列されカメラへ



7 カメラによる規格判別と、
空洞センサーによる
判別・除去



8 各規格ラインへ



13 コンテナにつみ込み、
市場へ

馬鈴しょの主な品種

～花の色と いもの特性～

食味特性と調理方法



男しゃく 生食用



花の色:
淡赤紫色で、花弁の先が白色

いもの形:
球形から偏球形

肉色:
白色



生産量 … 約2万t

出荷先	割合
東京	40%
名古屋	45%
大阪	10%
道内 他	5%
計	100%

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、澱粉価が高いため、どの料理にでも合いますが、煮込むと煮崩れする事があります。サラダや、クロックを中心に何でも合う、万能選手です。



とうや 生食用



花の色:
白色

いもの形:
球形

肉色:
黄色



生産量 … 約5,000t

出荷先	割合
東京	10%
長野	10%
名古屋	40%
大阪	35%
道内 他	5%
計	100%

とうやは男爵に比べて芽が浅く、丸いのが特徴です。芋の色は黄色く、澱粉価は男爵に比べて、低いのが特徴です。煮くずれしにくいため、肉じゃがなどの煮込み料理や、滑らかな舌触りにより、ポテトサラダには最適な品種です。



トヨシロ きたひめ 加工用 (チップ用)



花の色:
白色

いもの形:
扁平な卵型 (小判型)

肉色:
白色



生産量 … 約7,000t

出荷先	割合
コイケヤ	75%
カルビー	15%
その他	10%
計	100%

全量、チップメーカーへ出荷しています。

トヨシロ・きたひめは、ポテトチップ専用につくられた品種です。サラダ油などの相性が良く、また澱粉から糖に還元する割合が低いため、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。



スノーマーチ



花の色:
白色

いもの形:
卵型

肉色:
白色



生産量 … 約2,000t

出荷先	割合
東京	40%
名古屋	15%
大阪	15%
東北	10%
道内 他	20%
計	100%

煮崩れしにくいという、火の通りが早く芽が浅く皮が剥きやすいのが特徴。さまざまな調理方法でおいしく食べられます。一定期間冷蔵貯蔵すると甘みが増すので、産地である程度保管し、出荷をしています。

ち い き
きたみらい地域の
ほ か ま
仲間たち



しろはなまめ
白花豆

あずき
小豆



にゅうぎゅう
乳牛

JAきたみらいの **おいしい仲間!**

にんにく



カボチャ



ながイモ



たくさん食べて応援してね!

はくさい
白菜



レタス



メロン

