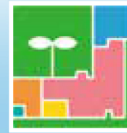


JA きたみらい



農業のために 地域のために 明日のために

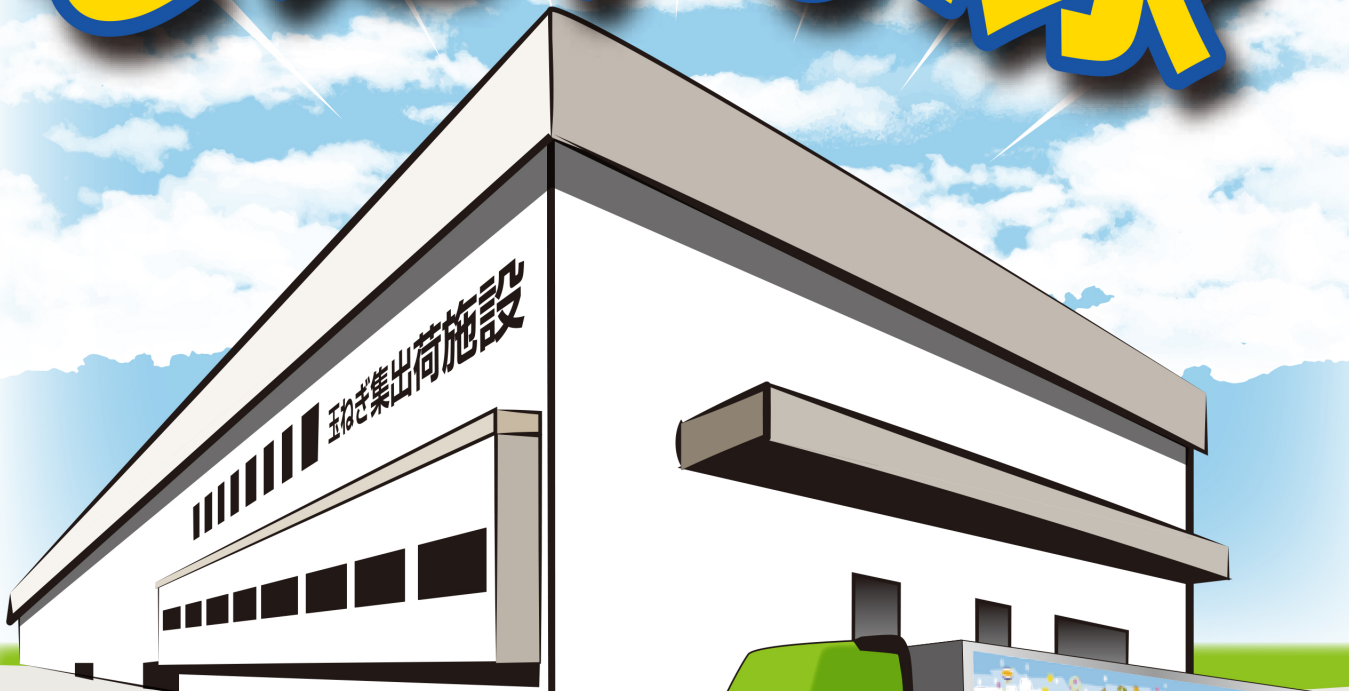
JA 共済の
地域貢献活動

たま

玉ねぎちゃんの

でっかいお家

うち



たま せい ちよう
玉ねぎの成長と
みんなの食卓に
とど 届くまで



ハウス作り

まだ、雪の残るときからハウス作りが始まります



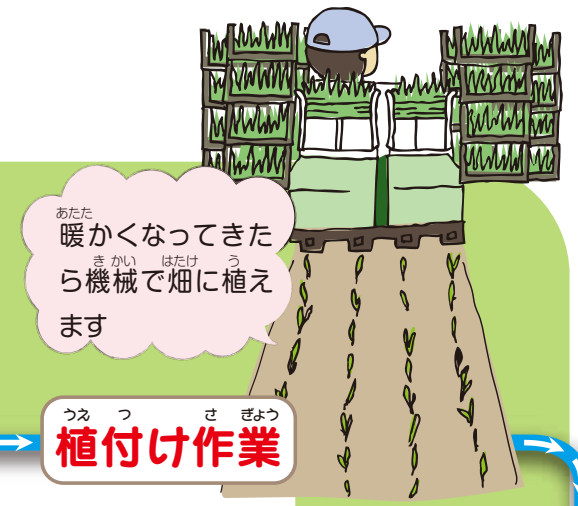
種まき

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



ハウス管理

温かいハウスの中で水をまき育てます



植付け作業

暖かくなってきたら機械で畑に植えます



輸送



JA選果場・貯蔵庫

次のページで詳しく見てね!
JAの選果場に運ばれたたまねぎは形や大きさを見て選別されるよ



収穫作業

ピッカーという機械で収穫します。その後、畑で乾かし選果場へ運びます



根切り作業

球が大きくなって葉っぱが倒れ始めると、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



船



トラック



貨物列車

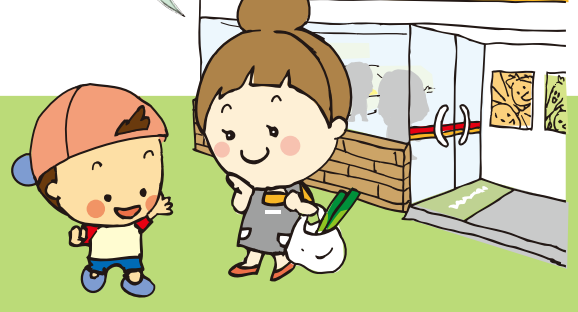
箱詰めされたたまねぎは船やトラック、貨物列車に乗って市場へ向かいます

全国各地からたまねぎが大集合!!
せりが行われたまねぎの行き先が決まります



市場

市場から運ばれてきたたまねぎがスーパーに並びます



スーパー



食卓

みんなの食卓に!

おいしいたまねぎたくさん食べてね☆



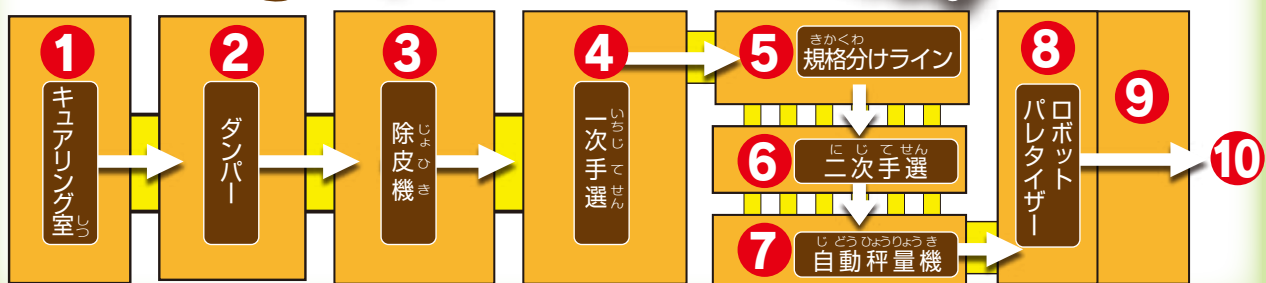
たま 玉ねぎ



しゅう しゅつ せつ 集出荷施設



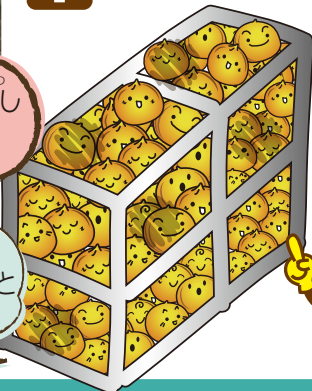
施設の2階には
トラックアートがあるよ



1 体を乾かすよ

おんど しつと ちようせつ
温度と湿度を調節し
かんそう 乾燥させるよ

きょう 今日から
たくさんの仲間と
からだ かわ 体を乾かすよ



たま しめ 玉ねぎは湿って
いと傷み やすくなるぞ



2 さあ、出発だー!!

せんか き 選果機に
はい 入るぞー



6 さいしゅうかくにん 最終確認

さいご おお 最後に大きさがちがうものや
へんけい 変形したものがないか
チエックするぞ

ドキドキ!

びんびん

5 おお わ 大きさを分け

あなぬ 穴抜きによって4つの
おお 大きさに分けられるよ

しんたいそくてい 身体測定
みただね

M L
L大 2L

4 はじ かくにん 初めに確認

かたち わる 形が悪いものやキズのと
ついたものなどを取り除くぞ

3 ピカピカに

ブラシでよこれを
落とすよ

きもち いい~

7 ダンボールに

きめた おも 決めた重さに
なるように 入っていくよ!

はこ 箱詰めされた
あとはのり付け!

8 ロボットで積み上げ

おな おお たま はい 同じ大きさの玉ねぎが入った
ダンボールを積み上げるよ

9 コンテナの中に 移動

ついにコンテナに
入れたよー

ワクワク
するね!

ドキドキ!

10 みんなのもとに Let's go !!

みんなの街に行くよ、待っててね~

JAきたみらい

Let's go!

たま 玉ねぎちゃんの行き先

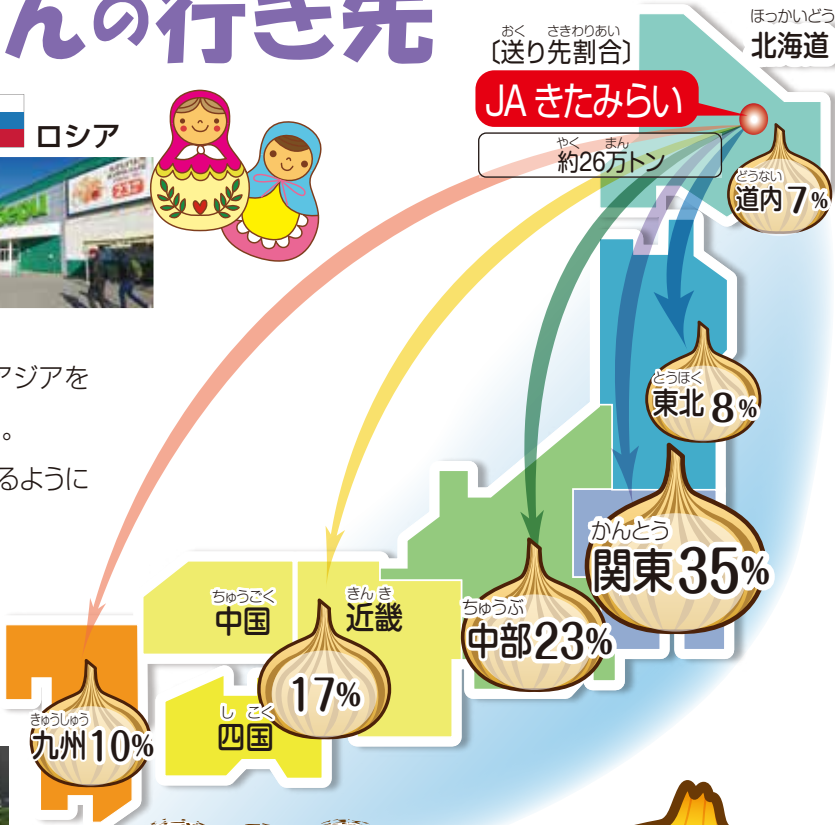


JAきたみらいの玉ねぎは台湾や東南アジアを中心に極東ロシアでも食べられているよ。

これからもたくさんの国で食べてもらえるように頑張るぞー!



たいわん 台湾



JAきたみらい

約26万トン

関東35%

中部23%

近畿17%

四国

九州10%

ほくたちと同じJAきたみらい産の仲間は他にもたくさんあるよ! 少しでも紹介するね!



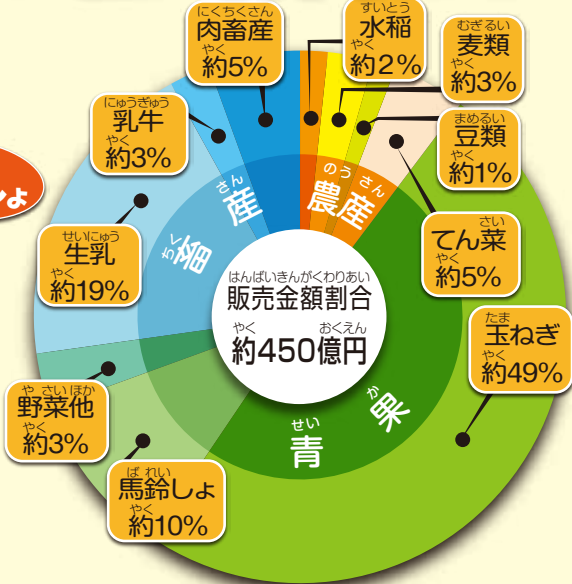
JAきたみらい産の仲間たち



ぎゅうにゅう 牛乳



ばれい 馬鈴しょ



牛乳にはみんなの成長に必要な栄養素がバランスよく入っているんだよ! 毎日にちの毎日飲モ〜

きたみらい地域の気候が馬鈴しょをおいしくするよ

たま 玉ねぎの種類

JAきたみらいで作っているたま玉ねぎの一部を紹介するよ



たま 玉ねぎ

黄銅色の薄皮をむくと中は白色。球のしまりがよく貯蔵に向き辛みが強いのが特徴だよ。加熱すると甘みが増すため、炒め物や煮込み料理におススメ!!



Ecoみらい玉ねぎ

きたみらいのプライベートブランドとして環境に優しい独自の栽培基準を決めて、化学合成肥料、農薬の使用を抑えているよ。



サラタマ

サラダにピッタリで果肉が厚くみずみずしくて辛みが少ないのが特徴だよ。7月下旬より収穫・出荷と普通の玉ねぎよりも早くお店に並ぶよ。



赤玉ねぎ

中まで赤色で料理に彩をそえるよ。生で食べても辛みが少なく、アントシアニンが含まれており健康食材としても大注目だよ。



真白

普通の玉ねぎに比べ辛みが1/3程度と少なく甘いうえに球がしまっているよ。食感はシャキシャキ、水にさらす必要もなく生でもおいしいよ。

北海道でしか作ってない! ビート1つ(1kg)でコップ1杯(150g)の砂糖ができるよ



水稲(もち米)

きたみらい地域では「きたゆきもち」を生産しているよ。赤飯やもち、菓子などに使われているんだ!

白花豆・紫花豆・虎豆・大福豆・大正金時・小豆など種類がたくさん!!



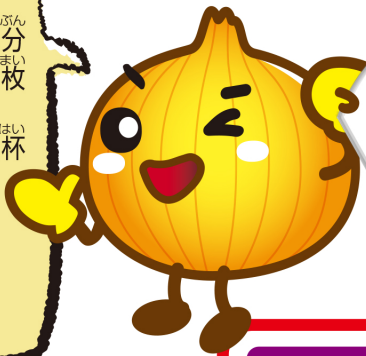
パンやうどん、ケーキなどに使われるよ!



小麦

ようい
用意するもの

- たま かわ こぶん
・玉ねぎの皮…………… 3個分
- ・白いハンカチ…………… 1枚
(新品は一度洗っておくと良い)
- ・焼きみょうばん…………… 大さじ2杯
- ・輪ゴム…………… 適当
- ・コンロ…………… 1台
- ・鍋…………… 2つ
- ・ざる…………… 1つ
- ・バット…………… 1つ



たま
玉ねぎで
ハンカチ染め

1



ハンカチの準備

ハンカチに模様をつけるため、四つ折りにして一部をつまみ、輪ゴムを数回巻いて、きつくしぼる。

2

たま かわ かに
玉ねぎの皮を煮る



たま かわ なべ い かわ すべ ひた に みず い
玉ねぎの皮を鍋に入れ、皮が全て浸るくらいまで水を入れて火にかける。皮から色素がとけ出して濃い茶色になるまで沸騰させておく。

20分ほどで火を消し、ざるでこしてごみを取り除く。

3

ハンカチを
煮汁につける



こした煮汁にハンカチを入れる。箸でよくかきまぜながら15分ほど火にかける。
この間にコップ2杯のお湯に焼きみょうばん大さじ2杯をとかしておく。

4

ハンカチを
みょうばんの液に浸す

ハンカチを煮汁から出して軽く水をきり、焼きみょうばんをとかしたお湯に浸す。

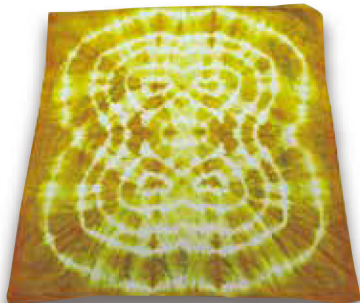
5分ほど浸した後、水道水でよくすすぐ。



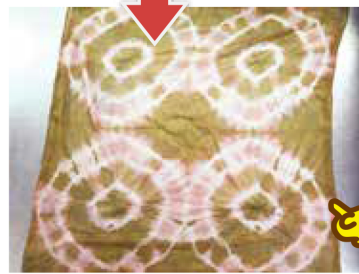
5

かん せい
完 成

水ですすいだハンカチの輪ゴムを取って開いてみると、模様のついたハンカチの完成。



あかたま じっけん
赤玉ねぎで実験してみると…



こんな色になりました！

