



# じゃがいも くん

たま  
**玉ねぎ**  
ちゃん



JAきたみらい

5種類の紹介するよー...  
仲間の仲間が



黄玉ねぎ

皮をむくと中は白色。  
火を通すと甘みが増すので炒め物や煮込み料理におすすめ!



サラタマ

果肉が厚くてみずみずしく辛みが少ないよ。  
サラダにぴったり!!



真白

辛さが普通の玉ねぎの1/3。  
甘くてシャキシャキ、水にさらさなくても生でもおいしいよ。



赤玉ねぎ

中まで赤色で料理に彩りをそえるよ! 辛みが少ないから生でもおいしく、健康食材として大注目!



# 玉ねぎちゃん & じゃがいもくんの仲間たち



とうや

煮込んでも崩れにくくなめらかな舌ざわりだよ。肉じゃがやポテトサラダにおすすめ!



男爵

ホクホクしていてコロッケやサラダなど何にでもなれちゃう万能なじゃがいもだよ。



スノーマーチ

雪のように白く、しつとりなめらかでほんのり甘いのが特徴。皮がむきやすく調理しやすいよ!



オホーツクチップ  
・きたひめ

みんな大好きなポテトチップス専用につくられたよ。油との相性が良く、焦げにくいのが特徴!



次は...  
僕たちがじゃがいもくん  
大きくなるのかわかるよ。  
スシゴー!!!



たま  
玉ねぎちゃんの  
せい ちよう よう す  
成長の様子

ハウス  
つく  
作り

ゆき のこ  
まだ雪の残るときから  
ハウス作りが始まります。



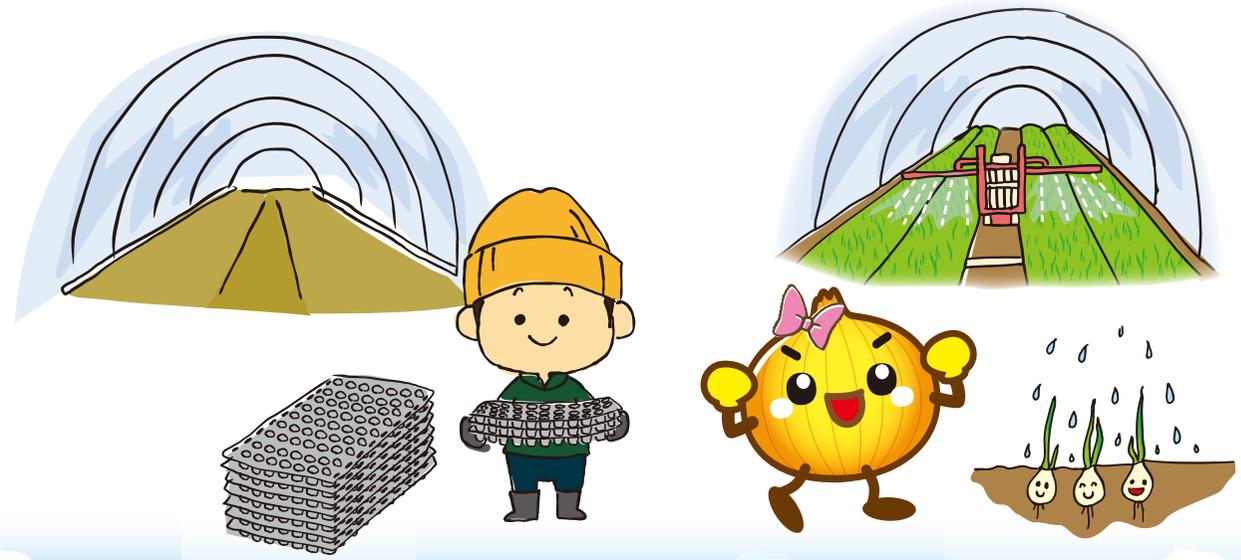
ビニールハウスが  
わたしたちの最初の  
お家なんだよ!

1 月

2 月

たね  
種まき

たね つち いっしょ いくびよう  
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。



3 月

4 月

ハウス  
かんり  
管理

あたた なか みず  
温かいハウスの中で水を  
まいて育てます。

じゃがいもくんの  
せい ちよう よう す  
成長の様子

たね  
種いも  
じゅんび  
準備

「種いも」という親いもを  
植えることでじゃがいも  
が作られます。



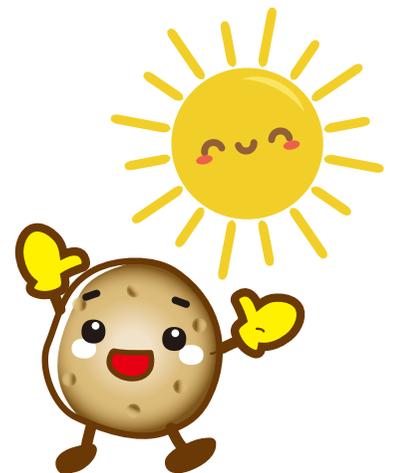
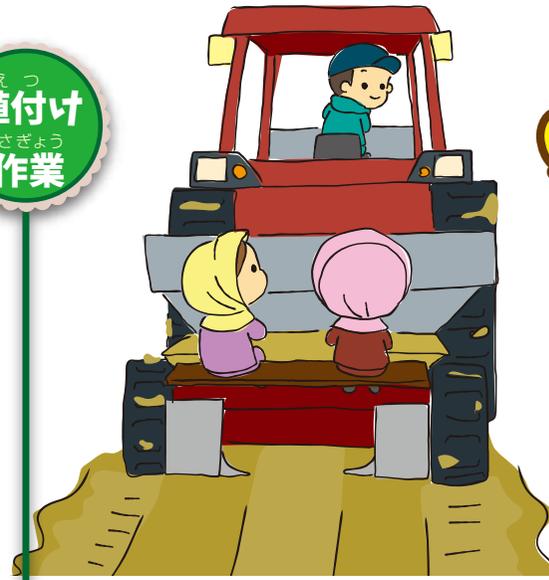
たね  
種いも

じゃがいも

うえ っ  
植付け  
さぎよう  
作業



種いもを切ったり、  
太陽にあて、準備  
をします。



畑が乾いていて天気が良  
い日に機械で種いもを植  
えます。

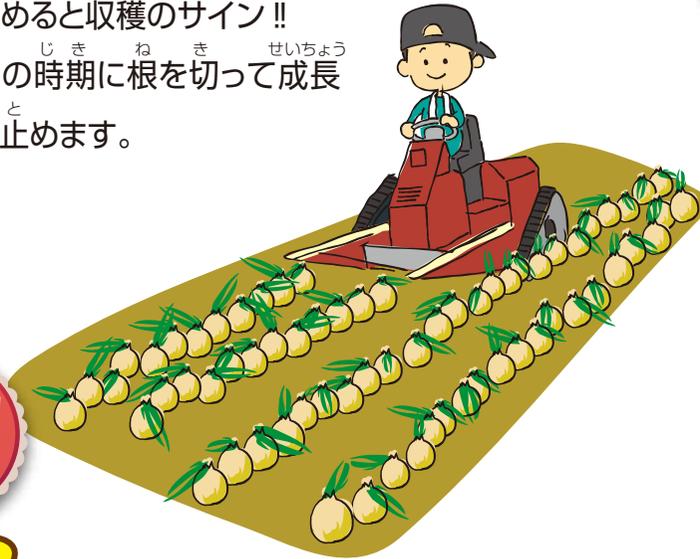
うえつ  
**植付け**  
さぎょう  
**作業**

あたたか  
暖かくなってきたら  
きかい はたけ う  
機械で畑に植えます。



ねき  
**根切り**  
さぎょう  
**作業**

たま おお は たお  
球が大きくなって葉が倒れ  
はじめると収穫のサイン!!  
じき ね き せいちょう  
その時期に根を切って成長  
と  
を止めます。



しゅうかく  
**収穫**  
さぎょう  
**作業**

きかい しゅうかく あと  
ピッカーという機械で収穫した後、  
はたけ かわ ご たま  
畑で乾かします。その後、玉ねぎ  
は き せんかじょう はこ  
の葉を切り選果場へ運びます。



つぎ  
次のページで  
しゅうしゅうかしせつ ようす  
集出荷施設での様子  
を  
を見てみよう!



5 がつ

6 がつ

7 がつ

8 がつ

9 がつ

ちゅうこう ばいど  
**中耕・培土**  
さぎょう  
**作業**



つち おんど すいぶん  
土の温度と水分が  
ちょうど良く保たれて  
ひや たも  
日焼けもしなかつ  
たよ!

みどりいろ は せいちょう  
緑色の葉が成長してきたら、  
かぶ ねもと つち よ  
株の根元に土を寄せます。



けいよう  
**茎葉**  
しより  
**処理**

げんき せいちょう くき は  
元気に成長した茎と葉を  
か と  
刈り取ります。  
こうすることで収穫がし  
しゅうかく  
やすくなります。

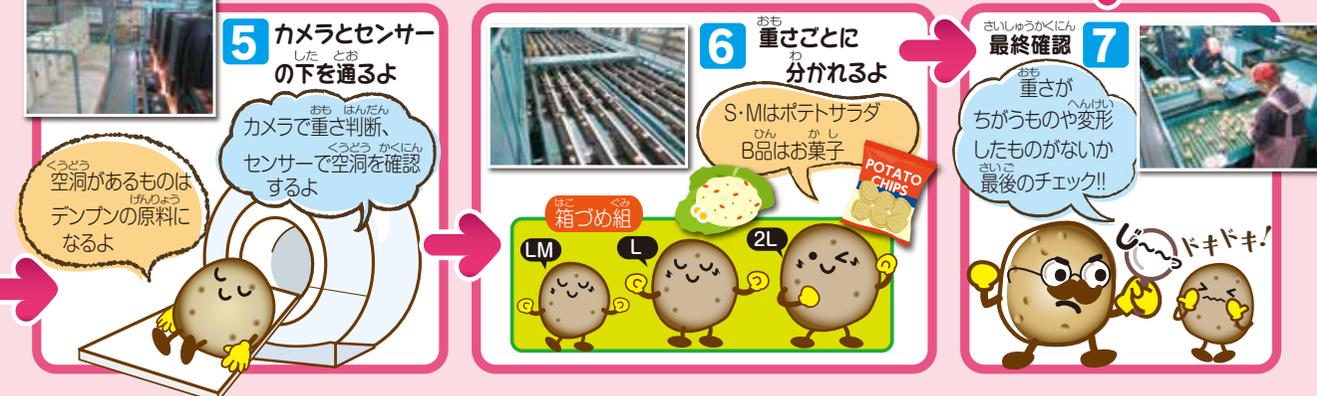
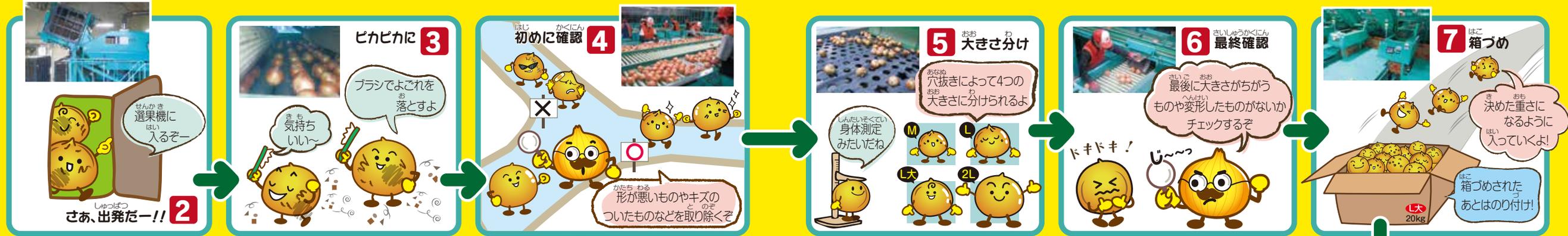


てんき よ ひ きかい しゅうかく  
天気の良い日に機械で収穫します。  
ご せんかじょう はこ  
その後、選果場に運ばれます。



つぎ  
次のページで  
せんかじょう い ぼく  
選果場に行った僕たちの  
ようす  
様子がわかるよ!







# すくすく

たま 玉ねぎちゃん とじゃがいもくんが

みんなの所<sup>ところ</sup>に届<sup>とど</sup>くまで



## スタート

しゅうしゅつかしせつ せんかじょう  
集出荷施設・選果場で  
箱づめされたたまねぎと  
じゃがいもがみんなの  
も<sup>しゅっぱつ</sup>とに出発!!



### 豆知識

じゃがいもはカロ  
リーが高そうだけど、  
おな<sup>りょう</sup>くら  
同じ量で比べると、こ  
は<sup>ん</sup>の約半分しかないよ。



ふね トラック かもつれっしゃ  
船・トラック・貨物列車に  
乗って市場を目指すよ!



しじょう どうちやく  
市場に到着!

しじょう ぜんこくかくち やさい だいしゅう  
市場には全国各地から野菜が大集  
会。せりが行われ行き先が決まるよ。



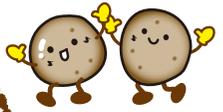
### 豆知識

にほん たま さいばい  
日本で玉ねぎの栽培が  
はじ<sup>め</sup>まったのは明治時代。



トラックに  
の<sup>お</sup>く  
乗り遅れちゃった…

もど  
2マス戻る



たま  
玉ねぎとじゃがいもが  
たか<sup>う</sup>  
高く売れたよ。

すす  
2マス進む



どうろ こ  
道路が混んでいてな  
かなかお店につか  
ないよ。



かいいやす  
1回休み



か  
買ってもらえたよ!  
どんな料理になるのか  
たの<sup>しみ</sup>だね。



すす  
1マス進む



みせ  
お店についた!  
だれ<sup>か</sup>  
誰が買ってくれるのか  
ドキドキ…

### 豆知識

くら てきど  
じゃがいもは暗く適度な  
しつど<sup>ば</sup>湿度がある場所で保存  
すると長持ちするよ。



なん りょうり つく  
何の料理を作るか  
なや<sup>な</sup>  
悩んじゃう…



かいいやす  
1回休み



たま  
玉ねぎを切っていた  
ら<sup>な</sup>涙が出てきちゃっ  
た。

もど  
3マス戻る

## ゴール

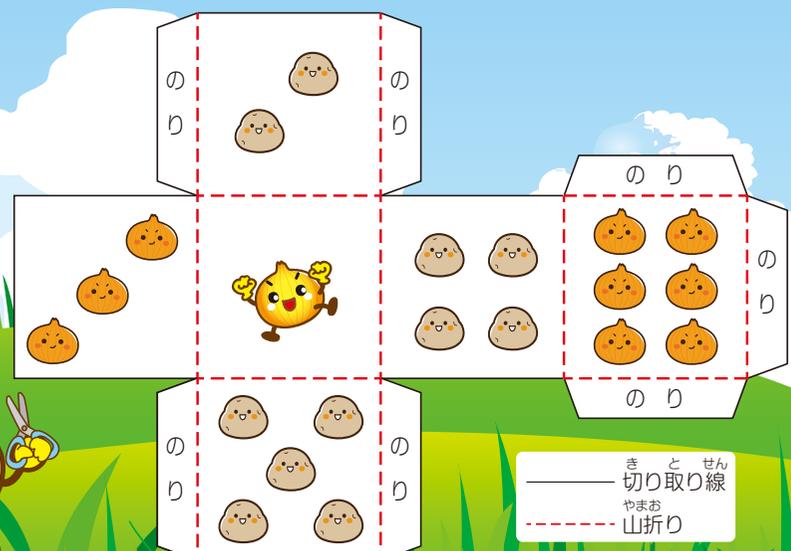
ついに…みんなの食卓<sup>しょくたく</sup>に到着~!!  
おいしいたまねぎとじゃがいも  
たくさん食べてね☆

みんなの食卓<sup>しょくたく</sup>に!



### 豆知識

たま  
玉ねぎは冷やし、よ  
く切れる包丁で切る  
と<sup>な</sup>涙が出にくいよ。



き と せん  
—— 切り取り線  
やまお  
- - - 山折り





JAきたみらいの<sup>ち いき</sup>地域では、  
<sup>めく</sup>恵まれた<sup>き しょう</sup>気象と<sup>ゆた</sup>豊かな<sup>だい ち</sup>大地から、  
たくさんの<sup>さく もつ</sup>作物が<sup>せい さん</sup>生産されているよ。  
いっぱい<sup>た</sup>食べて、<sup>おう えん</sup>応援してね!!

はっこう  
発行:きたみらい農業協同組合

のうぎょうきょうどうくみあい