

WITH YOU



地域みなさんとともに歩むJA広報誌「ウイズ・ユー」2022 December



JA広報

ウイズ・ユー2022 VOL.64

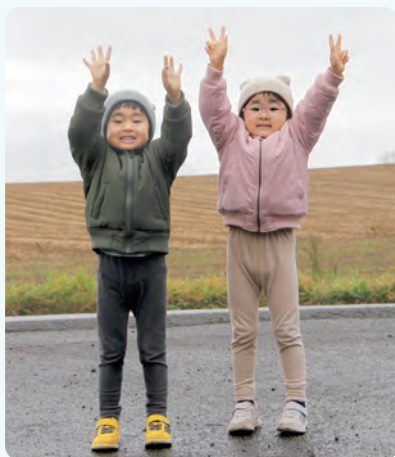
- 編集／美瑛町農業協同組合
総務部
- 発行／2022 12(年2回発行)

美瑛の景勝 来年の準備で大忙し!



表紙の写真

かえて もとや
小木田 楓ちゃん(3歳)・心哉くん(3歳)



今回表紙を飾っていただいたのは、小木田匡之さん(瑠辺薬第3)のお子さん、楓ちゃんと心哉くんです。

とっても仲良しな2人は、アンパンマンの歌を歌うのが大好き!この日はおそろいの帽子とジャンパーで、元気いっぱいのピースサインを見せてくれました。楓ちゃんはメルちゃん人形のお世話、心哉くんはブロックと別々の遊びをすることもあります。2人で病院ごっこをして遊ぶ仲良しさんです。時々ケンカもしちゃいますが、にこにこ笑顔で今日も楽しく過ごしています。

Contents

■DREAM

丘の恵みびえいの皆さん 3

■特集1

めざせ!じゃがいもマスター!! 4~5

■クッキング 6~7

■ウィズユープラザ 8~9

■間違い探し 10

夢 DREAM この人

丘の恵みびえいの皆さん

大波 香代子さん

佐々木 真知子さん

上山 奈穂美さん

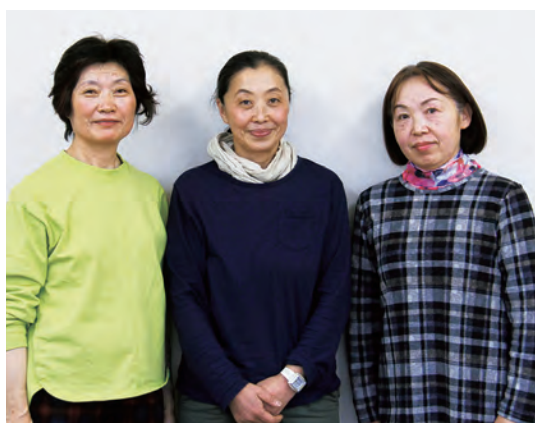
今回は、美瑛産の素材と体に優しいことにとことんこだわり、食卓に華やかな彩りを添える蒸し豆「豆ごころ」や、美瑛産の特別栽培米で食べる点滴ともいわれる糀^{こめこうじ}の「糀ジュレ」を生産している、「丘の恵みびえい」の皆さんをご紹介します。



皆さんは「豆」と言われるとどんなイメージを持っていますか？「体にいい」「おいしい」だけど「調理が大変」。その大変な部分を引き受けて、もつと豆のおいしさを知ってほしいとの思いで、手軽に豊富な種類の豆を味わえる「豆ごころ」を製造しているのが、「丘の恵みびえい」の皆さんです。

別のグループが作っていた蒸し豆が製造中止になる時に、惜しむ声を聞いた大波さんが「それなら自分たちで、また違う形のものを」と思い、グループを立ち上げ「豆ごころ」の製造を開始しました。豆の種類によつて蒸す時間を分け、最後に合わせることで、それぞれの豆が最適な蒸し加減・色合いになっています。また、メンバーの佐々木さんの100歳になるお母さんが、体調の悪い時でも「糀ジュレ」を食べて元気になったことから、糀のすごさを実感し、「ぜひたくさんの人に食べてほしい」と考えたことをきっかけに、「糀ジュレ」の商品化にも乗り出しました。パッケージの「糀」の字は、書道の心得がある佐々木さんのデザインです。上山さんはSNSやふ

るさと納税の対応を担当し、広く情報を発信しています。



めざせ!

じゃがいも マスター!!

実りの秋もまもなく終わりを迎え、もうすぐ寒い冬がやってきますが、皆さん、秋の味覚は存分に楽しめましたか?「まだまだ物足りない!」という皆さんのために、今回は、美瑛の代表的な秋の味覚「じゃがいも」の魅力についてお届けします。じゃがいもは、栄養も豊富で保存も効く食材の優等生!品種也多岐に渡り、それぞれ向いている料理も違います。読み終わる頃には、あなたもじゃがいもマスター!スーパーでのお買い物が、ちょっと楽しくなるかもしれません。

1 だんしゃくいも 男爵薯

「誰もが知っている」と言っても過言ではないほど、有名な品種。日本で最初に栽培されたじゃがいもの品種で、1908年に現在の七飯町で栽培が始まりました。

見た目

目が深くゴツゴツとした印象で、白っぽい果肉。

食感
食味

ホクホクとした食感で、じゃがいもらしい風味が強い。

オススメ
料理

色々な料理に適していますが、特にホクホクとした食感を楽しめる粉ふきいもなどがオススメ!

2

キタアカリ

近年徐々に認知度があがり、人気が出ている品種。
ビタミンCが他の品種より多いのも特徴です。



見た目

やや平らな球形で、目の部分が
ほんのり赤い。果肉は黄色っぽい。

食感
食味

男爵薯よりも
ホクホク感・風味が
強いが、煮崩れ
しやすい

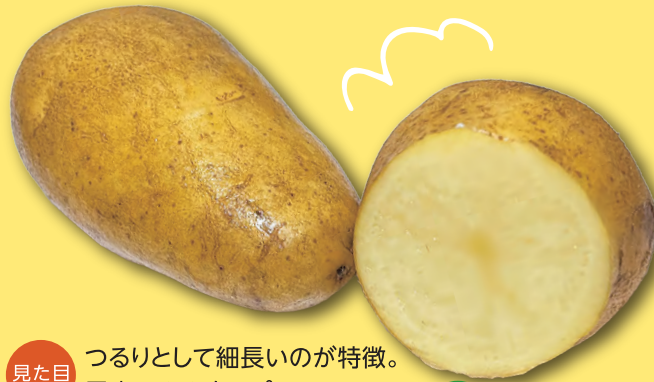
オススメ
料理

ポテトサラダやコロッケなど、
食感を楽しむ料理がオススメ!

3

メークイン

イギリス生まれの品種で、日本では大正時代に栽培が
始まりました。目が浅く少ないので、皮がむきやすく調
理しやすいのが特徴です。



見た目

つるりとして細長いのが特徴。
果肉はやや白っぽい。

食感
食味

しっとりとして
歯触りが良く、
じゃがいも独特の
風味は少なめ。

オススメ
料理

煮崩れしにくいので、
カレーやシチューなどの煮込み料理にオススメ!

4

スノーデン

一般に出回することはあまりない品種。主にポテトチップ
などに加工され、皆さんのお手元に届いています。
令和4年度、美瑛で最も栽培面積が多かった品種です。



見た目

形は球形に近く、目が浅い。
果肉は白っぽい。

食感
食味

デンプン価が
低いので、
あっさりとした
味わいが特徴。

オススメ
料理

ポテトチップの原料としての適性がとても高く、
ほとんどが加工されています。

5

アンドーバー

こちらにも一般にはあまり出回ることがない、加工用の品種。
ポテトチップにしても褐色に変化しにくく、焦げ色の少ない
きれいなポテトチップに仕上がります。



見た目

形はほぼ球形。
目が浅く、果肉は白っぽい。

食感
食味

淡泊な味わいで、
あっさり食べられる。

オススメ
料理

今年のじゃがいもを使ったポテトチップス「美瑛のいいも」!
使われているじゃがいもはアンドーバーです。



ホクホクしっとり! じゃがいもレシピ



男爵薯で

「ガリバタ粉ふきいも」

材料 (2~3人分)

- ・男爵薯……中2個
- ・にんにくチューブ……2cm
- ・塩……少々
- ・パセリ、小ねぎなど……お好みで
- ・バター……15g

作り方

- ①男爵薯は皮をむいて目を取り、8等分にします。
- ②①の男爵薯をボウルに入れ、全体がしっかりつかるように水を入れて10分ほど置きます。
- ③②の男爵薯を鍋に入れ、被るくらいの水を入れて弱火にかけ、しっかりと火が通るまで10分~15分煮ます。
- ④③の男爵薯に竹串を刺し、すっと通るようになったら、一旦火を止めて残っているゆで汁を捨て、鍋を再び弱火で火にかけます。
- ⑤④の鍋をゆするようにして男爵薯に粉をふかせ、鍋にバターとにんにくチューブを入れ、全体を絡めます。
- ⑥器に盛り、お好みでパセリや小ねぎをかけたら完成です!

Point

男爵薯は切った後、水につけておくことで、余分なデンプンが落ち、炒める際に鍋にくっつきにくくなります。



キタアカリで

「チーズポテトサラダ」

材料 (2~3人分)

- ・キタアカリ……中2個
- ・粉チーズ……30g
- ・玉ねぎ……1/4個
- ・マヨネーズ……大さじ3~4
- ・びえい豚ベーコン……50g
- ・粗挽き塩コショウ……お好みで
- ・バター……5g

作り方

- ①キタアカリは洗って十字に切り込みを入れ、1個ずつ濡らしたキッチンペーパーとラップで包み、電子レンジ500Wで5分温めます。
- ②①を電子レンジから取り出したら、キッチンペーパーとラップを取り去り、十字の切り込み部分から皮をむきます。
- ③②のキタアカリをボウルに入れ、ポテトマッシャーでお好みの粗さになるようつぶします。
- ④玉ねぎは5mm角のみじん切りにし、バターと一緒に電子レンジ500Wで1分温めます。
- ⑤ベーコンは1cm角の拍子切りにし、フライパンで炒めて火を通します。
- ⑥③のキタアカリのボウルに粉チーズとマヨネーズを入れ、全体が混ざったら、④と⑤を入れてさらによく混ぜます。
- ⑦器に盛りつけ、お好みで粗挽きの塩コショウを振ったら完成です!

ホクホクしっとり! じゃがいもレンピ



メーカーで

「バターポークカレー」

材料 (2人分)

- ・ほくほく美瑛米…お好きなだけ
- ・メーカー…2個
- ・玉ねぎ…1個
- ★びえい豚も肉…200g
- ★ヨーグルト…100g
- ★丘のおかし
 ダイスミルク…20g
- ★はちみつ…小さじ1
- ★カレー粉…大さじ1・1/2
- ・バター…20g
- ・にんにくチューブ…大さじ1
- ・しょうがチューブ…大さじ1
- ☆カットトマト缶…1/2缶
- ☆北海道プレミアム
 美瑛牛乳…200ml
- ☆バター…20g
- ☆カレー粉…小さじ1
- ☆しょうゆ…小さじ1

作り方

- ①びえい豚も肉は一口大に切ります。
- ②ダイスミルクは保存袋に入れて細かく砕き、そこに①の豚肉と他の★の材料を入れ、よく揉みこんで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
- ③メーカーは皮をむいて一口大に、玉ねぎは皮をむいて頭とおしりを切り落とし、繊維に垂直に1cm幅で切ります。
- ④鍋にバター20gとにんにくチューブ、しょうがチューブ、③の野菜を入れ、玉ねぎがしんなりするまで弱火で炒めます。
- ⑤☆の材料を鍋に加え、時々混ぜながら湯気が出てくるまで温めます。
- ⑥②の保存袋の中身を全て⑤の鍋に入れ、びえい豚も肉に火が通るまで15～20分煮込みます。
- ⑦たっぷりの炊き立ての美瑛米と⑥のカレーを器に盛りつけたら完成です!



スノーデンなどで

「オニオンコンソメチップス」

材料 (2人分)

- ・スノーデン…1個
- ・オニオンコンソメスープの素…1/2袋
- ・揚げ油…適量

作り方

- ①スノーデンの皮をむき、スライサーで薄くスライスしてよく水気を拭き取ります。
- ②フライパンに2～3cmの深さまで油を注ぎ、170℃に熱します。
- ③数枚入れて、時々ひっくり返しながらかリッとするまで揚げます。
- ④③の工程を繰り返し、揚げたものはキッチンペーパーなどで油を吸い取ります。
- ⑤④のスノーデンとオニオンコンソメスープの素を紙袋に入れ、袋を振って全体にまんべんなく味付けしたら完成です!

Point

油の温度が高すぎると、あっという間に焦げてしまうので、低めの温度でじっくりと揚げてください。スノーデンは手に入りにくいので、他のじゃがいもで試しても◎

あなたのまちのJAです…。

ウィズビュープラザ

便利なJAバンクアプリ・JAネットバンクはご利用ですか？

いつでも口座残高や明細を照会できる「JAバンクアプリ」と、インターネットにアクセスするだけで、様々なお取引ができるサービス「JAネットバンク」はもうご利用でしょうか。

「忙しくて窓口に行けない」
「振込をしたいけど、窓口の営業時間に間に合わない」

そんなときに、ご自宅やお出かけ先から残高確認やお取引ができる便利なサービスを、ぜひご利用ください。



窓口 金融店舗 ☎92-4325

JAバンク

いつでも、どこでも
手軽で便利だぞう。

JAバンクアプリ

アプリをダウンロードして簡単登録！いつでもすばやく口座残高のチェックや明細の照会ができるサービスです。

アプリのサービス画面から、JAネットバンクにアクセスできます。

預金照会	入出金明細照会	残高照会
定期預金明細照会	PayB(払込票決済)	

ダウンロードはこちら

JAネットバンク

インターネットにアクセスするだけで、振込や税金・公共料金払込等さまざまな取引ができるサービスです。

振込・払込 定期貯金 ローン繰上返済

カードローン マネーフォワード for JAバンク

アクセスはこちら

●「残高照会」「定期貯金」「ローン繰上返済」「カードローン」は、JAによってお取り扱いできない場合や、一部機能に制限を設けている場合、対象商品・条件が異なる場合があります。●「マネーフォワード for JAバンク（銀行連携アプリ）」は、株式会社マネーフォワードが運営しています。JAバンクの運営ではありません。お問い合わせは、株式会社マネーフォワードまでご連絡ください。



お歳暮とお年賀のマナー

お歳暮はその名の通り「年の暮れ」を意味する言葉です。「歳暮の礼」といって、新年に先祖へのお供えを届け合ったことが始まりとされています。目下の者から目上の方へ一年の感謝の気持ちを贈る現在の形になったのは、江戸時代以降とされています。

年々、百貨店などのお歳暮商戦のスタートが早くなってきていますね。12月中旬を目安に、正月事始めといわれる12月13日からクリスマス前までに届くようにしましょう。

日頃お世話になっている方への感謝の気持ちですから、本来はお歳暮を贈ったからお中元も贈ります。どちらか一方でしたらお歳暮が良いでしょう。

贈る品は、食べ物でしたらクリスマスやお正月に皆さんで召し上がっていただけのもの、お正月休み

まで賞味期限があるもの、を考慮しましょう。

年末年始に家を空けるご家庭もあるかと思いますが。相手の好みや予定、地域の風習によって、贈る品や時期については臨機応変な心遣いが必要です。

直接お届けしない場合は、贈った旨を伝える送り状を出します。お相手との間柄によって手紙、はがき、電話、メール、SNSにするのかを判断しましょう。

一方で、お年賀は新年のごあいさつに伺って直接お渡しすることが多いかと思えます。元旦から松の内までに贈るものとされています。地方によって松の内の1月7日までとする場合と、1月15日までとする場合があります。新年のごあいさつですから、年末に繰り上げて渡したり、松の内の過ぎで贈ったりすることはありません。

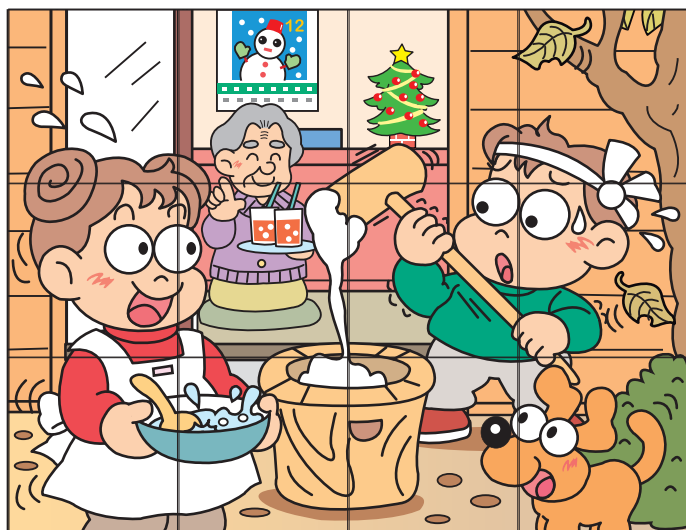
お歳暮やお年賀の水引は何度あっても良いことから、ほどけて結び直せる紅白のちよう結びが基本です。熨斗(のし)も付けます。お歳暮の時期に遅れたら「お年賀」に、お年賀の時期に遅れたら「寒中御伺」に書きを変えて、感謝の気持ちを贈りましょう。



まちがいさがし

出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



上記右のイラストには、左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分をコーナー左下の枠内の数字で探しましょう。

まちがいのあるマス目の番号 ▶

--	--	--	--

みなさんと親しいおつきあいを心から……

JAびえい
Information

〒071-0298 北海道上川郡美瑛町中町2丁目6-32
TEL 0166-92-2111(代表)・FAX 0166-92-2977
URL <http://www.ja-biei.or.jp>

編集後記 ▶

今回の特集でもご紹介した、美瑛のおいも。毎年販売が開始したら箱単位で購入していますが、気が付いたらなくなっているの不思議です。しかし、1人暮らしの私。行き先は私の胃の中しかない……はず。おいしくて無意識に手が伸びる(そのせいで食べた記憶もあいまい?)「美瑛のおいも」!今号のプレゼントにもなっています。皆様のご応募、お待ちしております!