

スプラ★ピパラ

2016年11月発行

栄養満点！

『畑のお肉』

大豆【JAびばい管内作付面積 1,408ha】

分類 ----- マメ科（ダイズ属）

原産地 ----- 中国東北部

JAびばいの大豆

写真は、大豆を収穫する前に、翌年収穫する秋まき小麦の種子を播く栽培方法で《秋まき小麦の大豆間作》と呼ばれています。

同じ場所に同じ作物を作り続けると起きる、病気の増加や収量の減少を回避するための方法です。



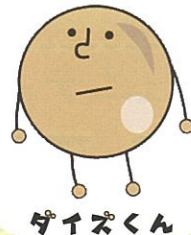
JAびばい
マスコットキャラクター
ハスカップの妖精
ププル

大豆は どこへ

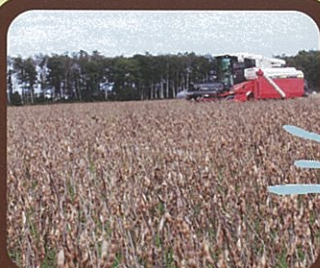
美唄で収穫された大豆。

みなさんの手もとに届くまで
どんな旅をしているのでしょうか？
大豆の行方を追ってみました！

案内してくれるのは…



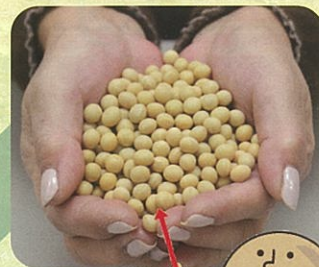
まずは大豆を刈ろう！



大豆は水分が多く含まれると
刈れません。なので生産者は
晴れた日を狙い、寝る間も惜
しんで収穫します。



収穫した大豆は「まめ工房」
に運ばれ、乾燥・調製などの
作業後、製品として各業者へ
届けられます。



収穫時についた泥や
葉っぱも落として
きれいにするよ！



味噌作りに必要不可欠！
米麴の米も美唄産のおぼ
ろぎきも使っているよ！



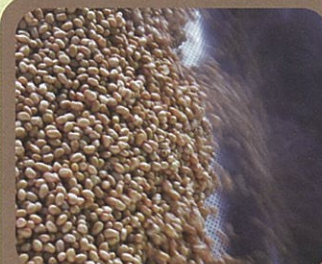
味噌作りには米も必要です！
仕上がった米麴に異物が混入
していないか、人の手で丹念
に確認します。



やわらかくなった大豆はチョ
ッパーという機械でミンチ状
にします。



ふっくらつやつやに
なれたのに、こんな
姿に…これもおいし
くなるためだよね…



【福山醸造で味噌になるまでの
大豆の行方をのぞいてみよう】
まずは大豆を水に浸けて、膨
らませます。

やっとみんなのところに
行き着く～！



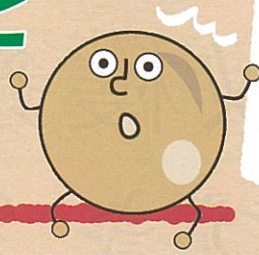
ミンチ状の大豆と米麴、塩を
混ぜ、空気が入らないようタ
ンクに入れたら、発酵倉に移
動し、味噌を熟成します。



こうして農家の人が丹精込めて栽培し、収
穫した大豆が、加工され味噌や醤油、豆腐
などさまざまな食品に形を変えて、皆さん
の食卓へ届いています！

かんたん レ・シ・ピ

びばいのてしごと《しょうゆとみそ》
を使った簡単なレシピを紹介します！



大豆を たべる

お酒のお供にも！

(4人分)

揚げ出し豆腐の肉みそがけ



- 材 料** 絹ごし豆腐 1丁 片栗粉 適量 サラダ油 適量
 ★鶏ひき肉 150g ★長ねぎ 適量 ★しょうが 適量
 ★酒・みりん 大さじ2 ★味噌・甜麺醤 大さじ1
 ★砂糖・オイスターソース 小さじ1 ★ごま油 少々

- 作り方** ①長ねぎとしょうがをみじん切りにし、★の材料をフライパンで水分が飛ぶまで火にかけ、肉みそを作る。
 ②豆腐を4等分に切り、水抜きをする。
 ③水が抜けた豆腐に片栗粉をまぶし、170℃のサラダ油で、きつね色になるまで揚げる。
 ④③を皿に盛りつけ、①を上からかけて完成！
 ※豆腐はフライパンに多めの油で揚げ焼きしてもOK！

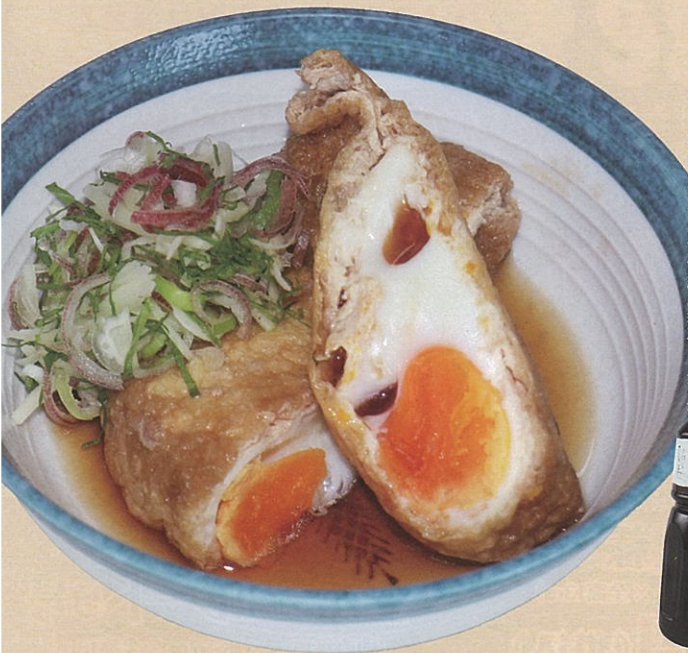


困ったときのもう1品！

きんちゃくたまご (4人分)

- 材 料** 卵 4個 油揚げ(小) 4枚 ★水 200cc ★醤油 大さじ3
 ★砂糖・酒 大さじ1 ★顆粒だし 小さじ1

- 作り方** ①油揚げを沸騰したお湯に30秒ほど入れ、油を抜く。
 ②油揚げに切れ目を入れ、中を空洞にしたら卵を流し入れて、爪楊枝で封をする。
 ③小さめの鍋に★の材料を入れて火にかける。
 ④③が煮立ったら②を入れ、何度か返しながらか5～10分ほど煮る。
 ⑤爪楊枝をはずして皿に盛りつけたら完成！
 ※煮る時間は好みの卵の硬さで調整してください。
 冷えてもおいしいので、お弁当のおかずにも！！



びばいのてしごとみそ・しょうゆ

おしょうゆぽとり 500ml 298円(税込)

びばいでにこり 1L 498円(税込)

ちよつといいみそ 750g 598円(税込)
 ちようどいいみそ

美唄で育った米、小麦、大豆を使用して
体にやさしいみそとしょうゆを作りました！
JAびばい自慢の逸品をご堪能ください！

ホクレン
くるるの杜でも絶賛販売中！

びばいのてしごと商品は、
Aコープびばい各店で販売しております



美唄の農産物を食べよう

収穫祭

おぼろづき 2016

平成28年12月14日(水) 10:00~14:00
 コアビバイ《市民ふれあいサロン》

J Aびばい女性部が、美唄産農産物の消費拡大と今年の出來秋を祝して毎年恒例の【収穫祭】を開催します！
 部員一同みなさんのお越しを心よりお待ちしております！



展示即売コーナー 午前10時~
 「しめ飾り」や「ドライフラワー」など、女性部員が丹誠込めて手作りの商品をお揃えています。

出來秋を食する 午後12時~
 ◎美唄産おぼろづきのおにぎり
 ◎加工部会のとん汁
 ◎部員が絶賛！自慢のお漬物

お問い合わせはコチラ
 J Aびばい 企画相談課
 (女性部担当：藤田)
 TEL 63-2165

Christmas Cake

北菓楼や三星など20種類以上のクリスマスケーキを取り揃えてみなさんのお越しをお待ちしています

左下の半券をお出し頂くとクリスマスケーキが100円割引に！
 クリスマスケーキのご予約はAコースびばい各店へ！

限定
50個



北菓楼
いちごの王様6号
 (約直径18cm×高さ7cm×全高13cm)

3,900円(税込)



北菓楼
いちごの王様5号
 (約直径15cm×高さ7cm×全高13cm)

3,300円(税込)



北菓楼
**いちごの王様
 生チョコレート5号**
 (約直径15cm×高さ7cm×全高13cm)

3,300円(税込)

Merry Xmas!!



※Aコース各店レジにてご予約承っております。
 ※お渡し日は下記の通りとなっております。いずれもAコースにて開店からお渡し可能となります。
 ※配達には致しません。
 ※都合により、一部装飾が変更になる場合があります。
 ※Aコースで取り扱うクリスマスケーキすべてが割引の対象となります。
 ※お一人様につき、合計金額より100円引きとなります。

ケーキお渡し日：北菓楼→12月23日(金)~25日(日) その他→23日(金)~24日(土)

この半券を切り取って、ケーキ予約時に
 クリスマスケーキ
 100円引き
 従業員へ渡してください。
 ※平成28年12月10日(土)まで有効