

インフォメーション

直売イベントで札幌産農産物を販売します！

JAさっぽろでは、市内各地で行われる数々のイベントに出店を予定しています。
皆さまのご来場をお待ちしています！

さとの収穫祭

開催日 9月15日(土)～17日(月・祝)
10:00～16:00

たまねぎフェスタ

～JAさっぽろ青年部直売～

開催日 9月22日(土)～23日(日)
10:00～16:00

場所 サッポロさとらんど交流館 札幌市東区丘珠町519番地1
※第6駐車場をご利用ください。
お問合わせ (011)787-0223(サッポロさとらんど)

札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア2018

開催日 9月16日(日) 7:30～12:00

場所 札幌市中央卸売市場
札幌市中央区北12条西20丁目2-1
※駐車場収容台数には限りがございますので、
公共交通機関をご利用ください。

一日限りの市場の一般開放！
新鮮な農産物や魚介類の販売を行います。

北海道フルーツマルシェ 2018

チカホで道内各地の旬のフルーツを販売します。

開催日 9月25日(火)～26日(水)

場所 札幌駅前通地下歩行空間「チ・カ・ホ」
※JAさっぽろは、どちらか1日のみの出店となります。

新鮮野菜のお買い求めは、生産者直売所で！

10月末まで！

「東経済センター厚別直売所」

札幌市厚別区厚別中央5条3丁目1-6
(厚別支店横・セブンイレブンさん裏)
☎ (011)891-2154
営 月～金曜日/9:00～17:00
※農産物の販売は16:00まで
休 土曜日・日曜日・祝日



11月上旬まで！

「とれたてっこ南 生産者直売所」

札幌市南区石山2条9丁目7-88
☎ (011)592-6141
営 月～土曜日/9:30～15:00
休 日曜日・祝日



10月下旬まで！

「しのろとれたてっこ 生産者直売所」

札幌市北区篠路3条10丁目1-2
☎ (011)771-2130
営 月～土曜日/10:00～16:00
休 日曜日・祝日



※営業時間等は変更になる場合がありますので、予めご了承ください。

JAさっぽろコミュニティ情報誌
「虹のしずく」は、
春と秋、年2回の発行です。

「虹のしずく」次回の発行は、
2019年5月頃を予定していま
す。次のお届けまで少し期間が
空きますが、今後とも「虹のし
ずく」をよろしくお願いいたします。



希少な札幌黄を贈り物でー

「JAさっぽろ たまねぎギフト札幌黄」

「札幌黄」は、肉厚で柔らかく、甘さと辛さのバランスが
良い札幌生まれのブランドたまねぎ。加熱することで、
より甘味が増しておいしいと近年注目を集めています。

JAさっぽろでは、今年も「札幌黄」をオリジナル化粧箱に詰めたまねぎギフトを
販売予定。札幌市内の生産者が丹精込めて育てた札幌黄を贈り物にいかがですか？

※10月初旬から、JAさっぽろ各支店にて受付を開始いたします。価格・送料等、詳細につきましては同時期のご案内となります。
また、数量限定で無くなり次第販売終了となりますので予めご了承ください。
※受付後、10～14日後に、ゆうパックにて発送いたします。※長期保存には向かない品種のため、お早めにお召し上がりください。

10月より販売予定！



プレゼントクイズ！

応募方法

ハガキ・FAX・Eメールいずれかの方法で

①クイズの答え、②住所、③氏名、④年齢、⑤電話番号、
⑥「虹のしずく」へのご意見・ご感想をお書きの上、
右記であて先までご応募ください。

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※皆さまからの応募で知り得た個人情報については
当選者を選定・プレゼントを送付する目的以外には
利用いたしません。

Q 手稲山口地区周辺で栽培されるブランドかぼちゃ「大浜○○○」。
ほくほく食感が特徴です。○○○に入る言葉は何でしょう？

あて先

〒060-0010
札幌市中央区北10条西24丁目1番10号
JAさっぽろ「虹のしずくプレゼント」係
FAX: (011)621-1449
Eメール: kouhou@ja-sapporo.or.jp

締め切り 平成30年9月30日(日)
(当日消印有効)

クイズの正解者の中から抽選で
10名様に図書カード500円分を
プレゼント！

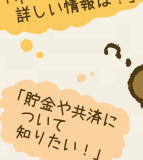


組合員の皆さまへ

・組合員資格、ご住所、ご連絡先等に変更がある場合
は、お取引支店の窓口までお申し出ください。
・JAさっぽろの管轄地区外へ転居される場合は、
所定の手続きが必要となります。

「イベントの
詳しい情報は？」

「札幌の農産物って？」



「貯金や共済に
ついて
知りたい！」

「近くの支店は
どこ？」

JAさっぽろのホームページをご覧ください！
キャンペーン・催し物など情報満載

JA さっぽろ

検索

<http://www.ja-sapporo.or.jp/>

携帯・スマートフォンからの
アクセスはこちら▶



編集・発行/札幌市農業協同組合 〒060-0010 札幌市中央区北10条西24丁目1番10号 ☎(011)-621-1311

JAさっぽろ コミュニティ情報誌

虹のしずく

2018・秋
vol. 6

大都市に深く根を張る大樹の葉に、虹色の朝露がきらり(虹は協同組合の象徴です)

札幌
× 農

甘み抜群！ほくほくのブランドかぼちゃ 「大浜みやこ」

札幌市北西部に位置する手稲山口地区。
この地区特有の砂地の畑が育む、粉質に優れて
糖度が高い絶品かぼちゃ。その美味しさはまさに「砂地の恵み」。



JAさっぽろは
合併20周年！



知って、なっ得！JAのこと

広がれ、献血の輪！ JAさっぽろの献血協力活動

JAさっぽろでは、定期的に本店やイベント会場などに献血車を配置し、積極的な
献血協力活動を行なっています。輸血を必要とする多くの方に届けるため職員
はもちろん、組合員・地域の皆さまへも協力を呼びかけています。

また今年6月に開催された「北大祭」の献血ブース

では、献血協力者へのお礼品として清田区を中心に生産されているブランドほう
れん草「ポーラスター」を提供。多くの来場者にご協力いただきました。

「一人はみんなのために、みんなは一人のために」
これは世界の協同組合の合い言葉です。



北大祭では、医学部の学生と一緒に
献血を呼びかけました。





甘み抜群！ほくほくのブランドかぼちゃ 「大浜みやこ」

手稲山口地区周辺で栽培されるブランドかぼちゃ「大浜みやこ」。ほくほくの食感と抜群の甘みが特徴で、昼夜の寒暖差が大きい砂地の畑で育つことでその魅力が最大限引き出されます。

かつてこの地域は、地力（ちりょく）に乏しく農業不毛の地と言われていましたが、砂地に適した作物を模索し、スイカの一大産地として名を馳せました。しかし度重なる冷害や販売面の苦悩もあり、「スイカ栽培で培った技術を活かしながらも冷害に強い作物」として新たに始めたのが「みやこかぼちゃ」の栽培。まだ名前もなかったこのかぼちゃの美味しさは評判を呼び、昭和56年、近くの海水浴場「大浜」にちなんで「大浜みやこ」と名付けられました。

「大浜みやこ」は、例年7月下旬から9月中旬まで出荷されます。生産者が共同で市場に出荷する“共選”を行っており、生産者全員で何度も集まって畑や品質を確認し、さらに検査員が丹念に検査して合格したものだけを出荷する仕組みを取り入れることでそのブランドを守っています。

生産者の声

名島 敏美さん

現在「大浜みやこ」を栽培するのは、手稲山口地区や石狩市の10軒の生産者。名島敏美さんは、30年以上作付けしている生産者のひとりです。

「大浜みやこは、4月初旬から種をまいて育苗し、5月初旬に畑に定植します。はじめは親ヅルだけを残して子ヅルは摘除し、十節以降に1玉目をつけるようにします。この辺りの畑は地力がないため、たくさん玉をつけると十分な大きさに育ちません。良いものを作るために剪定は欠かせない作業ですが、足腰への負担が大きく一番辛い作業ですね。7月中旬には収穫が始まります。形の良し悪しや傷の有無、日焼けによっても出荷する規格が変わってくるので気を使います。手稲山口は札幌市内でも特に暑い地域。砂地の畑だと日中は長靴を履いていても熱さを感じるほどですが、夜になるとずっと温度が下がる。この昼夜の寒暖差が喉つまりするようなほくほくの食感と甘さを引き出すには大切なんです。素揚げや天ぷらなど、油で揚げるとより甘さを感じられて美味しいですよ」

大浜みやこ
生産者の
みなさん

どこで買える？
大浜みやこ

7月下旬から9月下旬まで、サッポロさとらんど、ホクレンくるるの杜、コープさっぽろ各店などでお問い合わせいただけます。また、「大浜みやこ」の規格外品は加工用として、様々な商品に使われています。

こちらをご利用ください！

ホクレングリーンネットショップ

<https://www.hokurengreennetshop.jp/>

北海道各地の特産品など“旬”を集めたこだわりのネットショップ。例年、7月下旬から「大浜みやこ」の取り扱いを開始します。



「大浜みやこ」が原料の
本格焼酎
「みやこっ酎」
1,300円（税込）／720ml、25度



素朴な味わいが
人気のクッキー
「かぼちゃクッキー」
1,037円（税込）／12枚入り



※作柄により入荷状況は異なります。また、品切れの場合がありますので予めご了承ください。

農家のお母さん直伝！ 素揚げかぼちゃの ひき肉あんかけ

かぼちゃ……1/4 個
豚ひき肉……100g
たまねぎ……1/4 個
ピーマン……1 個
しょうが……20～30g

A しょうゆ …大さじ1と1/2
酒 ……………大さじ1
みりん ……大さじ1
砂糖 ……大さじ1強

片栗粉……小さじ1と1/2
サラダ油……大さじ1

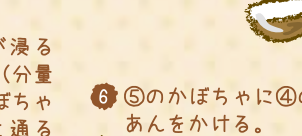
① たまねぎ、ピーマンはみじん切りにし、しょうがはすりおろす。



② かぼちゃの種を取り、一口大に切る。



③ 鍋にサラダ油をしき、しょうがを炒める。しょうがが香ってきたら、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマンを加えて炒める。火が通ったらAを入れて5分ほど煮詰める。



④ いったん火を止め、水溶き片栗粉を加えたら再び火を付けてよく混ぜてとろみをつける。



⑤ 鍋にかぼちゃが浸るくらいの揚げ油（分量外）を熱し、かぼちゃに竹串がすっと通るまで揚げる。



⑥ ⑤のかぼちゃに④のあんをかける。



かぼちゃってこんな野菜

かぼちゃは、水分が多く粘質で甘味が少ない「日本かぼちゃ」、甘味が強く粉質で加熱するとほくほくした食感の「西洋かぼちゃ」、比較的淡白な味わいの「ペポかぼちゃ」の3種類に分けられます。「大浜みやこ」の品種「みやこ」は、西洋かぼちゃに分類されます。

日本へは、16世紀中頃にカンボジアに寄港したポルトガル船によってもたらされ、「カンボジア」がなまって「かぼちゃ」という名前になったという説が有力です。



かぼちゃの栄養

β-カロテンをはじめ、ビタミンCやE、B1、B2、ミネラルや食物繊維なども含む栄養の宝庫。緑黄色野菜の代表格です。

β-カロテンの含有量は特に多く、免疫力を高める働きや抗がん作用があるとされています。また、体を温める効果があるので、冷え性の改善にも効果的。食物繊維も豊富に含まれていて便秘の予防や改善も期待できます。皮の部分にも多くの栄養が含まれているので、一緒に調理して食べるようにしましょう。



保存方法

丸ごとの場合は、日の当たらない涼しいところで1ヶ月程度保存が可能です。カットしたものは種とワタの部分から傷むので、必ずきれいに取り除きラップをして冷蔵庫の野菜室へ。1週間程度で使い切りましょう。

冷凍保存するときは、固ゆでして水気をよくふき取ってから冷凍するか、ゆでたものをつぶして冷凍しても料理にすぐに使えて便利です。



ちなみに！

「大浜みやこ」は、畑に完熟するまで置き、最大に甘くなってから収穫します！

おいしいかぼちゃの見分け方

持ったときにずっしりと重く、皮がかたくて形が左右対称のもの。ヘタがしっかり乾燥しているものを選びましょう。通常かぼちゃは早めに収穫し、追熟させることででんぷんが糖に変わり甘味が増していきます。ヘタが乾燥しているのは完熟している証です。

カットしてあるものは、果肉の色が濃く肉厚で、種とワタが詰まっているものが良いでしょう。



クローズアップ 地産地消

ブランドほうれん草ポーラスター × 函館洋菓子スナッフルス

「キッシュロレーヌ」販売中！！

函館洋菓子スナッフルスのカフェスペースでは、「ポーラスター」ほうれん草を使用した「キッシュロレーヌ」を販売中。ポーラスターをはじめ、マッシュルームやベーコンなどの具材と数種類のチーズをたっぷりと使用したキッシュは、ポーラスターの旨味を存分に堪能できる逸品です。

スナッフルスを運営する有限会社ベシェ・ミニョンの笹尾佳代さんは、「ポーラスターは、えぐみが少なく甘みがあるので塩気のあるキッシュに合うと感じました。地元・札幌の皆さんに味わってもらえれば」と話していました。

キッシュロレーヌは通年販売ですが、ポーラスターが使われるのは、9月末頃までの期間限定！お近くにお出かけの際は、是非お立ち寄りください。



サラダや飲み物がついたキッシュプレートは、1,080円（税込）。キッシュロレーヌ単品だと411円（税込）。

函館洋菓子スナッフルス さっぽろ東急店

場所：札幌市中央区北4条西2丁目2-1 B1 階【東急フードショー】内

☎(011)522-8443

函館洋菓子スナッフルス さっぽろ清田店

場所：札幌市清田区清田2条3丁目10-55

☎(011)376-0336

※提供される商品は、写真とは異なる場合がありますので、予めご了承ください。

