



スプラ★ピパラ

シーズン到来
待ってました！

雪蔵工房米特集！

知っていますか？

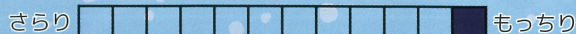
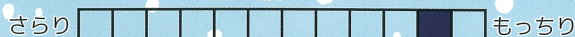
とれたて新鮮

新米

▲雪蔵工房米に貼られる新米を示すシール

新米と表示できるのはお米が収穫された年の
12月31日までに包装されたものとJAS法
で定められています。それ以外のお米は新米
とは言いません！

美唄市が
発祥の地！



ななつぼし
うどん
100%うどん
No.1うどん
24h
とほどよい



雪蔵工房では、北海道ならではの環境にもやさしい雪エネルギーを活用し、細心の注意をはらって5℃前後の温度と湿度70%というお米に最適な環境をつくっています。この玄米のまま冬眠させる「雪零温貯蔵」で、新米そのままの味をみなさんにお届けしています。

もっと知りたい！米のこと

普段私たちが食べている白米は粳や糠を取り去った【米】です。一口に【米】といっても精米の仕方によって呼び方が変わります。

稲刈りをして
脱穀した状態

玄米の状態
発芽した状態

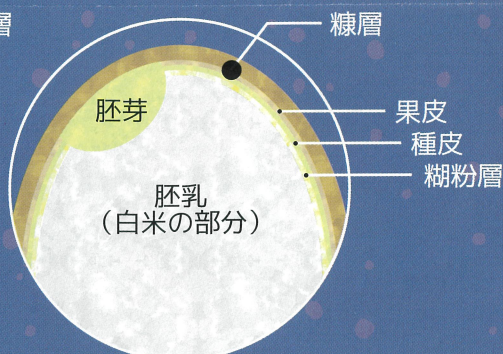
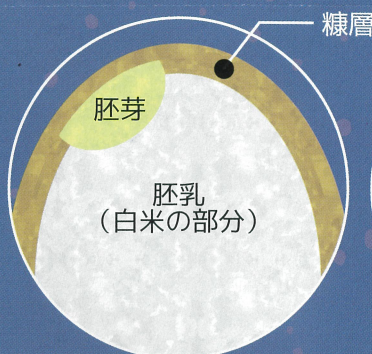
粳摺りをして
 粳がなくなり
 糠がある状態

糠の約半分が
除去され胚芽
がほぼ残って
いる状態

糠の約70%が
除去され胚芽
の一部が残っ
ている状態

糠が除去され
胚芽が残って
いる状態

糠と胚芽が全
て除去された
状態



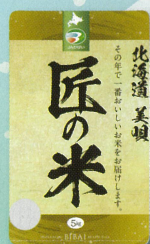
※糠層の内側はさらに果皮・種皮・糊粉層と分かれています

糠は白米を覆う皮のような部分です。

玄米を炊いて食べるとプチ
プチをはじける食感や歯ざ
わりがあります。

野菜でも皮に栄養がある！
 といいます、この糠には
 ビタミンB群やミネラル、
 食物繊維が含まれています。

Aコープびばいのオススメ!



匠の米ゆめびりか

美咲市稲作振興会が開催した米の食味選考会で見事最優秀米に選ばれた斉藤良平さん（茶志内3区）のゆめぴりかが今年の「匠の米」に！

淡												濃
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

やわらか  しっかり

やわらか  しっかり

さーり もっちり

さーり もっちり



加工品もあるよ！



びばいのでしごと

びばいのてしごとシリーズは 2014 年から販売を始めて今年で 10 年目。雪蔵工房おぼろづきを翅に使っている「ちょっといいみそ ちょうどいいみそ」は人気商品に！添加物は使わず、原料本来の甘みを感じられると購入者から好評を得ています。A コープびばいコア店で販売しているほか、北広島市のホクレンくるるの杜でも購入できます。

玄米も販売しています！



押し米 おぼろづき・ななつぼし

美唄で生まれた「おぼろづき」と 1 番人気の「ななつぼし」J A びばいが推している 2 品種を玄米でも販売しています！



白米好きのあなたに!白米をさらにおいしく食べるためのかんたんおかず



おかわりレシピ

タマネギの味噌マヨ焼き (2人分)

材料

タマネギ (中)1個
★味噌.....15g
★マヨネーズ.....10g
★みりん.....小さじ1
青のり.....適量
サラダ油.....適量

作り方

- ①タマネギを4等分の輪切りにする
- ②★を合わせておく
- ③サラダ油を引いたフライパンに①を置き、上面に②を塗る
- ④中火で蓋をし、7分程度蒸し焼きにする
- ⑤皿に盛り付け、青のりをふりかけて完成!

味噌マヨソースと
白米の相性バッチリ!
おかわり必須!!

ピーマンのおかか和え (2人分)

材料

ピーマン.....4個
★醤油.....小さじ1
★みりん.....小さじ1
かつお節.....2.5g

作り方

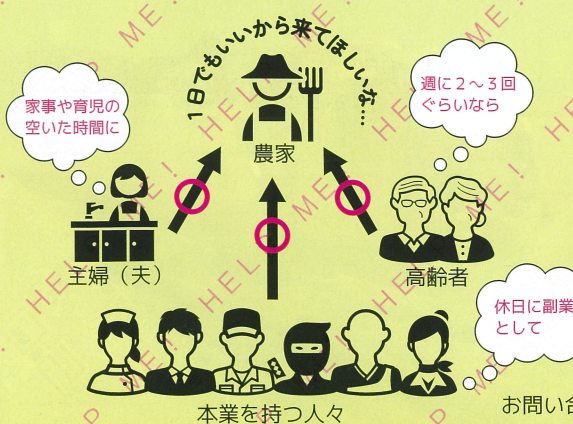
- ①ピーマンを幅1cmの千切りにする
- ②①を耐熱容器に入れ、電子レンジで約1分30秒加熱する
- ③②が熱いうちに★を合わせる
- ④かつお節も合わせて皿に盛り付けたら完成!

冷めてもおいしい!
白米だけじゃなく
お酒のアテにもぴったり!

1日農業バイト daywork (デイワーク) で農作業してみませんか?

日頃よりJA事業をご利用いただき誠にありがとうございます。

「1日農業バイト daywork (デイワーク)」は農業者と働き手ためのマッチングサービスです。空いた時間や休日の副業など、ご自身の都合に合った農作業をマッチングしてくれます!興味のある方はぜひご登録ください。



daywork (デイワーク) は農家と求職者を1日単位で結びつけるサービスです。

daywork (デイワーク) アプリで農家側が提示する求人情報(作業内容や日程、給与など)と、登録している求職者の希望が合えばマッチングが成立します。

- 利用料は無料。仲介手数料なども発生しません。
- 初回登録が難しい場合はJAがお手伝いします。

お問い合わせは



JAびばい

営農推進課

TEL 63-2165