

スフラ★ピパラ

2017年6月発行

かわいらしいこの花は
夏にどんな実をつけるのかな？

和名：クロミノウグイスカグラ

分類 ----- スイカズラ科

JAびばい管内作付面積---672a

JAびばいの○○○○○

美唄市では全国有数の生産量を誇っているんです！

ミネラルを豊富に含み、古くから『不老長寿の秘薬』とされています。

近年は健康食品として人気が高まってきており、需要に供給が追いつかないほど、全国から注文が相次いでいます。

わたしはこの実から
生まれた妖精だよ♪



JAびばい
マスコットキャラクター
ププル

ハスカップ の 基礎知識



表紙の写真はハスカップの花でした！

ハスカップは北海道特有の果物です。本州でもごく一部で自生しているようですが、栽培・群生しているのは北海道だけ。収穫時期は6月下旬～7月中旬と短く、また実はとても柔らかいため、手作業でしか収穫できません。

苗の定植

開 花

収穫・出荷

冬支度

選 果

収穫・出荷

6月下旬から7月中旬にかけて、収穫します。ひと粒ひと粒丁寧に手で収穫され、その日のうちに選果場へと運ばれ冷凍されます。



←収穫したハスカップは専用のバットに入れて出荷し、冷凍庫で保管します。

冬支度

10月から雪が降るまでに、翌年に向けての選定作業と雪囲いをします。

雪が積もると枝が折れてしまうため、ビニール紐で縛り、雪から守ります。人より大きな木になると作業がとても大変です！



苗の定植

雪解けから4月上旬に定植し約3年が経過すると、収穫が可能になります。



↑定植後すぐには収穫できません。

開 花

5月上旬から中旬にかけて、かわいらしい黄色い花を付けます。



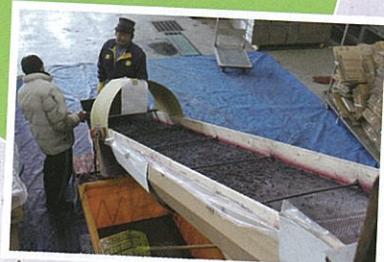
←このかわいい花が落ちるといよいよ実がなり始めます。



選 果

ハスカップの実はとても柔らかく、常温では選果できません。2月の寒い時期に冷凍しておいた実のゴミ落としや選別作業をします。

選果作業は高いところから→凍ったハスカップを流してふるいにかけてます。約26トンものハスカップを機械を使わず手作業で選果しています。



←サイダーで割って飲んだり、ヨーグルトにかけて食べるのがオススメ

ドラキュラの葡萄
1本 200ml
税込 **864円**

ハスカップのお菓子→
たとえば…やっぱり
コレ!!

よいとまけ 1本
税込 **680円**

ハスカップ 商品のご案内

美唄のハスカップを使った商品はいろいろあります

苫小牧の三星から発売されている【よいとまけ】は有名ですね。美唄のハスカップの多くはここへ出荷されています。他にもホリから発売されている【ドラキュラの葡萄】はハスカップのおいしさを凝縮した果汁液です!

びばいからの贈り物

神の実 仕立ての まごころ ワイン

1本 1,800円 (税込)

平成26年に誕生した「びばいのてしごと」ブランド。
醤油と味噌はもう召し上がっていただけましたか?
「びばいのてしごと」は美唄産の原料、素材にこだわった商品作り、統一したイメージでシリーズ化を図り、皆さんに親しまれる身近なブランドを目指しています。
3月より発売されている新商品「神の実仕立てのまごころワイン」は美唄産ハスカップを原料としたフルーティーなロゼワインです。市内のAコープ2店舗で販売していますので、ぜひご賞味下さい。

■甘味果実酒 (やや甘口) ■アルコール7%
■内容量 720ml
北海道中央葡萄酒(株) 製造
[お問合わせは...]
J Aびばい 企画相談課まで電話 (0126) 63-2165



handwork by bibai

「びばいのてしごと」ブランド
ハスカップワイン新発売

HOKKAIDO
美唄ハスカップワイン
Bibai Haskap Wine

今回『神の実仕立てのまごころワイン』通常価格1,800円(税込)をこのコミュニティ誌を見ていただいた方限定で特別価格**1,600円(税込)**でご提供!
右側の半券を切り取って、商品精算時に従業員へ渡してください。

この半券を切り取って、商品精算時に従業員へ渡してください。
「神の実仕立てのまごころワイン」Aコープ2店舗で新商品。通常販売価格より(半券1枚につき1本) **200円引き**。
※平成29年6月30日(金)まで有効

今回はてしごと味噌と醤油を製造している
福山醸造がレシピを提供してくれました！

かんたん レ・シ・ピ

高田 愛里さん

福山醸造株式会社
営業サポート部 マーケットサポート課

栄養士とみそソムリエの
資格を持っています！

福山醸造の高田です！
てしごとシリーズ新商品の
【神の実仕立てのまごころワイン】
に合うレシピを考えてきたので
ぜひ作ってみて下さい！

クリームチーズ～味噌風味～

材 料 クリームチーズ 大さじ3 味噌 大さじ1 アスパラ 3本

作り方 ①アスパラは4等分にし、オーブンで焼き色がつくまで
焼く

②クリームチーズ、味噌をよく合わせる

③①に②をディップし、完成！

※旬の野菜で試してみてください！



厚揚げのチーズ蒸し

材 料 厚揚げ 1枚 ★醤油 大さじ1 ★みりん・酒 大さじ2
七味唐辛子 適量 とろけるチーズスライス 2枚

作り方 ①厚揚げは一口大に切る

②フライパンに分量外の油をひき、厚揚げを焼く

③②に焼き色が付いたら、★を全て合わせ汁気がなくなる
まで煮る

④③にスライスチーズをのせ蓋をし、弱火でチーズが溶け
るまで蒸らす

⑤④のチーズが溶けたら、お好みで七味をかけて完成！



もぎたて市 OPEN!

Aコープコア店
佐藤敦司店長



鮮度抜群！
季節の野菜を揃えて
みなさんのお越しをお待ちしております！



生産者直売
もぎたて市