



オホーツクの大地が育む豆物語!

当JAの地域で栽培されている豆類の種類と用途をご紹介



製品になるまで

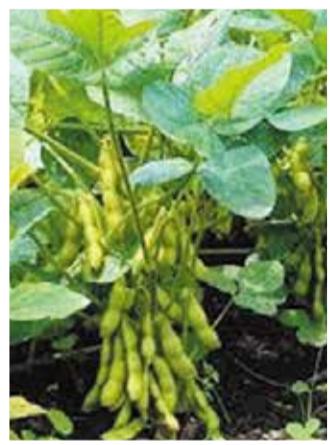
①播種作業

豆類は、5月下旬から6月上旬にかけて種まきが行われます。



②管理作業

6月から8月にかけては、豆類が健康に育つようにさまざまな管理作業を行います。生産者が丁寧に手をかけて育てています。



③収穫作業

豆類の収穫は、9月から11月中旬にかけて、コンバイン等を使って行われます。色や粒がそろった高品質な豆を収穫するためには、刈り取りのタイミングがとても重要です。生産者は天候や豆の状態をよく見極めながら、慎重に収穫作業を進めています。収穫作業は、生産者自身が行う場合のほか、JAのコントラクター事業によって委託される場合もあり、JAと生産者が一体となって作業を進めています。

⑤JAからオホーツクビーンズファクトリーへ

J Aから運ばれた豆は、オホーツクビーンズファクトリーで調製機械にかけられます。大きさや色、形などを丁寧に選別し、製品として仕上げられた後、全国へと出荷されます。



④生産者からJAへ

収穫された豆は、JAに集められます。JAで品質の維持管理が行われ、出荷まで大切に取り扱われます。



オホーツクビーンズファクトリーとは?

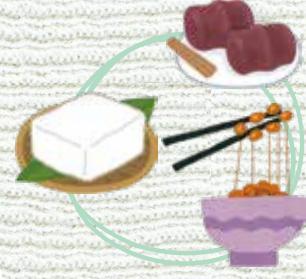
オホーツクビーンズファクトリーは、オホーツク管内の14のJAと18市町村で収穫された豆を集め、選別や調製を行う、道内最大級の調製施設です。ここに集められた豆は、最新の調製機械や選別機により厳格な調製・選別体制と、徹底した品質管理のもと仕上げられており、多くの食品メーカーから高く評価されています。

このような評価を背景に、全国で活躍する食品メーカーへの出荷も進んでおり、オホーツク産の豆はさまざまな商品になっています。また、より多くの食品メーカーに選んでいただけるよう、「オホーツク産」としてのブランド化にも力を入れています。

オホーツク産の豆はこんな商品に!



「あすきバー」は井村屋グループ(株)の登録商標です。



このほかにも、
豆腐、納豆、煮豆のお惣菜、
餡を使った餅菓子など
オホーツク産の豆が
全国でたくさんの商品に
生まれ変わっています。



豆類の栄養素

豆類には、私たちの健康に役立つ「たんぱく質・食物繊維・ビタミンB群・ミネラル・ポリフェノール」など、さまざまな栄養素がたっぷり含まれています。豆類は毎日の健康づくりにぴったりの食材です。ぜひ食卓に取り入れてみてください。



