

Aいひ

JANetwork
豊橋

Vol.
69

愛知県産

小麦

きぬあかり

JA豊橋

おかげさまで25周年
25th Anniversary
JA豊橋

特集/とよはし農業再発見



JAとれたて通信

とよはし **Agri**
職人

JA豊橋女性部会

JJクラブ



愛知県産

知っていましたか？

豊橋でも小麦を栽培しているんです。

小麦 きぬあかり

とよはし
農業再発見
はっけん



麦の穂が実る頃を麦秋といい、風に揺れる金色の穂は美しい風景です。
豊橋でも下条、石巻、多米、寺沢、下五井などで小麦畑が広がり、
うどんやきしめんの材料となる新品種「きぬあかり」を栽培しています。
あまり知られていない小麦栽培の現場をのぞいてみました。



地産地消の小麦 「きぬあかり」

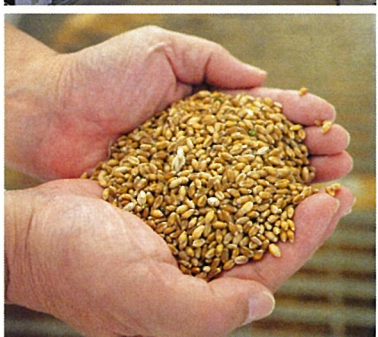
愛知県には味噌煮込みうどんやきしめんといった、独自の「めん文化」があります。それを支えているのが、愛知県農業総合試験場が開発した「きぬあかり」という高品質な小麦の品種。「きぬあかり」で作った麺は、色が明るく、しつかりとしたコシとつるつるでもっちりした食感が特長。育てやすいこともあって、県内での作付け面積も拡大しつつあります。

ここ豊橋でも下条、石巻、多米、寺沢、下五井などで「きぬあかり」を栽培しています。今年からは新たにJA豊橋ライスセンターでの直接精製出荷がスタート。愛知県下の製麺所に買い取られ、うどんや素麺、冷麦、きしめんの材料となっています。地元の麺は地元の小麦で作るといって、地産地消を実現しています。



収穫から出荷まで

小麦の収穫には湿気厳禁。梅雨入り前の晴天時に、コンバインで刈り取ります。収穫した小麦をパイプを通してトラックに移します。専用のドラム型乾燥機に入れ、熱風で循環させて乾燥。1日かけて水分量を10.5%まで乾燥させることができます。乾燥させた小麦はJA豊橋のライスセンターに運ばれ、精製、検査を経て出荷されます。



暑い夏
麺を楽しもう！

取り扱い店

- ◆産直プラザ二川
- ◆グリーンセンター磯辺
- ◆フルーツショップゆめ彩館
- ◆ジョイフル杉山
- ◆産直プラザ岩田
- ◆JAあぐりパーク食彩村
- ◆JAファーマーズマーケット吉田方店

◆金トビ◆
きぬあかり 素麺
通常 320円(税込み)

◆金トビ◆
きぬあかり 冷麦
通常 320円(税込み)

きぬあかりを
食べて
みよう



Instagramに
アップ!

作ったクッキーに……
「#トッピークッキー」をつけて
投稿してね。投稿された写真は
JA豊橋Instagram内に掲載!



夏休みにチャレンジ!

トッピークッキー型を作ってクッキーを焼こう!



小麦 recipe

クッキー生地 小麦粉………200g
砂糖………70g
無塩バター………100g
卵………M1個

材料

- 1 アルミ缶を2cm幅に切る
- 2 曲がる箇所です切る
- 3 セロテープでつなぎとめる
- 4 安全のためアルミ箔をまく
- 5 足と手を付けて焼こう

あとは自由にアレンジしてみよう

JA豊橋女性部会

女性部会活動

ご参加
ください

対象者 豊橋市在住の女性 ※年齢は問いません

入会料 500円(年会費) ※参加費別途

教室
内容

- ◆イチゴジャム作り
- ◆こんにゃく作り
- ◆金山寺作り
- ◆味噌作り
- ◆豆腐作り
- ◆ブルーベリージャム作り
- ◆マーマレード作り
- ◆ふりかけ・だしの素作り
- ◆焼肉たれ作り
- ◆手作りウインナー教室
- ◆パン作り
- ◆陶芸教室
- ◆しめ縄・リース作り
- ◆寄せ植え教室
- ◆アレンジフラワー教室
- ◆ソーイング教室
- ◆ハンドメイド教室
- ◆ヨガ教室
- ◆健康料理教室
- ◆介護予防教室(体操)

添加物
不使用で
カラダに
優しい!

※加工品作りは旬の野菜、果物を使用しているため開催時期が限られますのでご注意ください。
◆他に参加してみたい教室があれば教えてください。

20~40代までの方が対象です

初心者向けの気軽に参加できるグループ

(他グループと合同開催する場合もあります)

JA豊橋女性部会

ジェイ ジェイ

JJクラブ

友達を誘って
参加して
みませんか?

令和4年度に
JJクラブに加入された方には
「記念品」を差し上げます!

対象者 豊橋市在住の20~40代女性

入会料 500円(女性部会の年会費になります)
※JA豊橋女性部会に加入していただきます

定員 各教室の定員に達し次第締め切り

参加費 教室によって異なります

添加物
不使用で
カラダに
優しい!

手作り教室

JJクラブ

開催日	教室名	会場	時間	参加費
第3回 8/23(火)	親子で アクセサリー作り	JA本店研修棟 調理実習室	13:30~	3,000円 (大人1人) (子ども1人)
第4回 9/8(木)	ふりかけ・ だしの素作り	JA本店研修棟 調理実習室	9:00~	材料代(実費) +施設使用料 50円
第5回 9/13(火)	手作り ウインナー教室	JA本店研修棟 調理実習室	9:00~	1,300円 2人分 500g 作成
第6回 10/3(月)	陶芸教室	やきもの工房 (大岩町)	JA本店集合 9:15~ 教室開始 10:00~ ランチ 12:00~	2,500円 +ランチ代別途
第7回 11/17(木)	焼肉たれ・ 金山寺作り	JA本店研修棟 加工室	9:00~	材料代(実費) +施設使用料 50円
第8回 12/22(木)	親子 ロールケーキ作り	JA本店研修棟 調理実習室	9:00~	1,000円/組 +施設使用料 50円
第9回 2023 2/7(火)	味噌作り	JA本店研修棟 加工室	8:30~	材料代(実費) +施設使用料 50円

JA本店・研修棟…野依町字西川5番地

締切

開催日2週間前
※詳細につきましては、後日申し込みの方に連絡をいたします。

お申込み

お電話 JJクラブ参加希望と教室名をお伝えください。
メール 件名: JJクラブ参加希望/教室名
お名前・住所・連絡先

◆ご質問は下記連絡先までお問い合わせください。

JA豊橋 組合員課 生活指導係

TEL.0532-25-9225 9:00~17:00(土日、祝日除く)
MAIL: kumiaiin@toyohashi.aichi-ja.or.jp
〒441-8124 豊橋市野依町字西川5番地



JAとれたて通信

アグリ とよはし Agri 職人

下条西町

松井則人さん



妻の安代さん、孫の彩春(いろは)ちゃんと共に

お手本はアメリカで
学んだ農業経営。
「きぬあかり」は、
収穫量が多く見込める
優良品種です。

田園風景が広がる下条。田植えを終えたばかりの田んぼの中に、ところどころ茶色の小麦畑が点在しています。取材に訪れた6月上旬は、小麦の穂が黄金色に輝き、周囲の緑とのコントラストもくっきり。収穫作業で忙しいなか、小麦を育てて25年のベテラン、松井さんの小麦畑を見学させてもらいました。稲作と併行して、うどんやきしめんに適した小麦の品種「きぬあかり」を育て、その栽培面積は20ヘクタールにも及びます。小麦は秋11月に種をまくと、12月上旬に芽が出てきます。春になると穂が出て花が咲き、初夏には実が熟し始めます。開花から約45日、種まきから7か月たった頃、梅雨入りする直前に収穫します。コンバインで収穫した小麦はすぐに乾燥させることが大



事。自宅に隣接した大型循環式乾燥機に入れて、1日かけて小麦の含水率を10.5%以下まで下げていくんですよ」と松井さん。若い頃アメリカで農業を学んだ松井さんは、GPSで計測しながら種を直まき、消毒作業もドローンで行うなど、豊橋の小麦栽培のリーダー的存在。いち早く大規模な乾燥機を導入し、少ない人数でも効率良く作業をこなせるよう工夫を重ねています。「きぬあかりの小麦で作った麺を多くの人に味わってほしい。まずは食べてみないと、その良さは分かりませんからね」と、松井さん。お孫さんと一緒に、たちまち優しいおいじちゃんの眼差しに変わりました。

知って便利 小麦

もはや日本人の主食

農林水産省によれば、日本人1人あたり1年間の米の消費量53kgに対して、小麦粉の消費量は32kg。小麦粉32kgというのは、うどんにすると450杯分になります。主食の1/3は小麦粉を消費していることになるので、もはや小麦粉は日本人の主食といっても良いかもしれません。うどんやパン、パスタ好きな人が多いのも、うなづけます。

1年間/人

小麦

うどん
450杯分

米

32kg

53kg

小麦粉保存 冷蔵庫はNG

小麦粉はにおいを吸着しやすい性質をもっているため、においの強いものの近くで保存するのは厳禁。また湿気にも敏感なので、保存する時は涼しく、乾燥した場所を選びます。冷蔵庫での保管は、結露による固まりやカビの発生、冷蔵庫内の臭いがうつってしまうので、おすすめしません。保存の目安は薄力粉と中力粉が1年、強力粉は半年です。

薄力粉
中力粉

1年

強力粉

半年

日本人と小麦の歴史

日本でも弥生時代の頃には、早くも小麦が栽培されていました。最初は小麦を重湯のようにして味わい、その後、お粥や平焼きにして食べていたようです。その後、中国大陸から、うどん、素麺、きしめんにあたる麺が伝えられ、室町時代になると、うどんが禅寺の点心(おやつ)として食べられていました。

ストローの元祖

飲み物に添えられるストローは、もともと麦を刈り取った茎を利用していました。日本でも1950年代後半までは、喫茶店で麦わらストローが使われていたそう。廃棄プラスチックが問題となっている昨今、代替案として紙、竹、パスタなどが提案されていますが、麦のストローにも注目が集まるかもしれません。



夏の定期貯金2022

実施期間 ATM・JAネットバンク(IB) 令和4年7/11月～8/31水

対象商品 1年もの/預入金額20万円以上/個人・自動継続扱い

ATM・IB 限定

新規資金でのご契約20万円以上で

0.12%

※税引後(年0.095%)

右記金利にて
お預かり
いたします

JAネットバンク(IB)のお申込みはこちら

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

JAネットバンク(IB)での定期貯金契約方法はこちら

<https://www.jabank.jp/services/regularly>

●ATM・JAネットバンク(IB)ともに新規資金20万円以上からご契約いただけます。●窓口での取扱いはいいたしません。●適用金利については、実施期間中のみの適用とし、継続適用は出来ません。●金利の適用は初回満期日までとし、自動継続後は店頭表示金利とさせていただきます。●お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。●万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。●ATMでのご契約の際は、キャッシュカードが必要となる場合があります。●店頭商品概要説明書を用意しております。詳細は支店窓口へご確認ください。●この貯金は、貯金保険制度の対象商品です。詳しくは最寄りの支店窓口または本店信用業務課(TEL.0532-25-9222)までお問合せください。

詳しくは最寄りの支店窓口または本店信用業務課(TEL.0532-25-9222)までお問合せください。

JAの自動車共済+自賠責共済をセットでご加入いただくとおトク!

まずは、この機会にお見積りをしてみませんか!?



自賠責共済セット割引
(自賠責共済+自動車共済)

セットでJAにご加入いただくと
対人賠償の共済掛金が7%割引

JA共済
オリジナル

運転者家族限定割引

共済掛金 5%割引

複数契約割引

共済掛金 5%割引

ASV割引

共済掛金 9%割引

長期優良契約割引

共済掛金 2~6%割引

ゴールド免許用掛金

共済掛金 12.5%割引

農業用貨物車割引

共済掛金 10%割引

JA共済
オリジナル

新車割引

共済掛金 最高5%割引

自動継続割引

共済掛金 2%割引

※割引の適用には所定の条件があります。

もちろん、安心、充実が揃っています

安心の充実保障!

3つの保障で、自動車事故の
リスクを幅広くカバーします。

- 1 相手方への保障
(対人賠償・対物賠償)
- 2 ご自身とご家族の保障
(人身傷害保障・傷害定額給付保障)
- 3 お車の保障
(車両保障・車両諸費用保障特約)

もしもの時に
頼れる各種サービス!

- 24時間365日の事故受付は
もちろん、充実のサービスで
安心です!
 - 全国に広がる拠点でいつも地域の
皆さまを見守っています!
- 事故相談窓口……全国約2,560か所
損害調査スタッフ……全国約5,130人(2021年4月1日現在)
※サービスのご利用にあたっては一定の条件があります。

この資料は概要を説明したものです。ご検討に当たっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。
また、ご契約の際には「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。[2235555222]

JA豊橋オリジナルキャンペーンのご案内

まずはお見積りだけでも
いかがでしょうか!?



実施期間 令和4年8月1日(月)▶9月30日(金)

自動車共済のお見積りをいただいた方に
もれなくプレゼント!!

「ラクラクマイクログロス」《大判/約30×50cm》
超極細繊維使用・乾拭き、水拭きOK! 吸水性抜群!!

詳しくは最寄りの支店窓口までお問合せください。

編集室より

暑中お見舞い申し上げます。たいへん暑い日が
続きますが、皆さんお身体に変わりはないですか?
あつという間に梅雨が明けましたと思ったら、初めて聞
く「戻り梅雨」なる状態に。それも降り始めたら豪
雨!晴れば熱中症に注意!一体、どうなっているん
でしょう。しかし、こんな時でも活躍するのがス
マートフォン。豪雨も熱中症予報も即座に教えてく
れるありがたいアイテム。しかし、この現代の三種
の神器にも弱点はありましたね。詳しくは書きませ
んが、スマートフォンにかなり依存していた私はこ
の間の件は、痛い思い知らされました。
新型コロナウイルスもまだまだ予断を許さない状
況が続くそうなので、今年の夏は、「愛知県産きぬ
あかり」の乾麺でお家時間を楽しむことにしよう。

応募
方法

- こたえ
① ② ③
- Aじゃん・
JA豊橋への
ご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢
電話番号

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋へ
のご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2022年8月19日必着

賞品

きぬあかり
愛知県産 乾麺詰め合せ (20名様)
※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

63 441 8124
JA豊橋
組合員課広報係
行

クイズdeゲット

Aじゃん
版

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ1 愛知県産小麦の品種名は「き〇あかり」。

クイズ2 小麦の収穫は「〇雨前」におこなう。

クイズ3 1950年代後半まで、刈り取った麦の茎を利用し飲み物などを飲む際に用いられた道具は「〇トロー」。

クイズに答えて愛知県産の乾
麺詰め合せをもらっちゃおう!
今回の誌面をスミからスミま
でじっくり読んでいただければ
解ける問題ばかり。ぜひ、皆さん
チャレンジしてみてくださいね。

フォロー
してね。