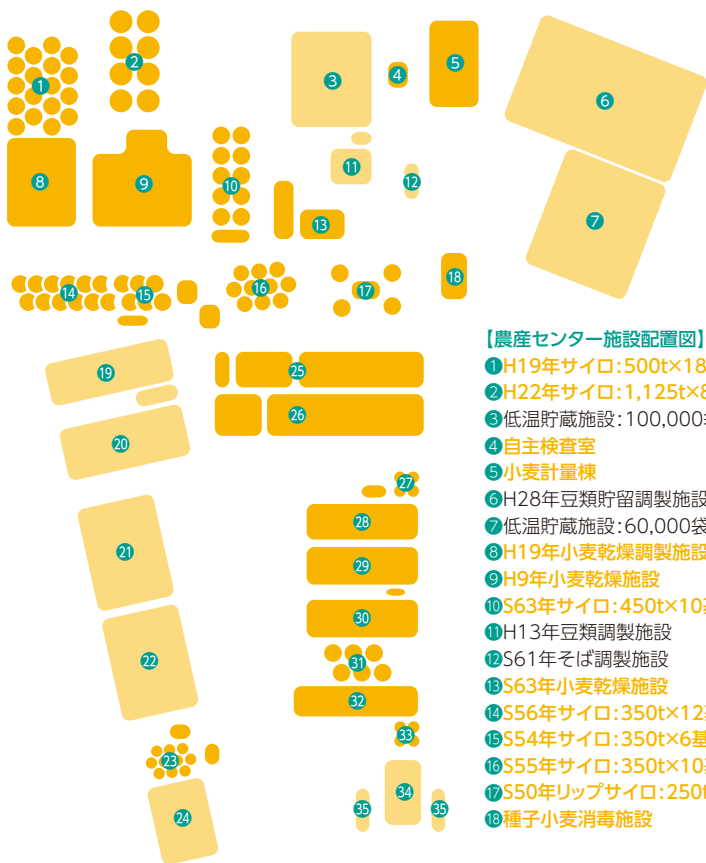


JAおとふけ 農産センター

農産センターでは、小麦の他にも大豆、小豆、金時の調製を行っています。

また、JAおとふけ管内では馬鈴しょ、てん菜なども生産されており、JA職員が栽培における相談を請け負っています。

こだわりを持って、農産物の生産・調製を行い、安心・安全な農産物を皆さまへお届けしています。



【農産センター施設配置図】

- | | |
|---------------------|-------------------|
| ①H19年サイロ:500t×18基 | ⑩S49年豆類調製施設 |
| ②H22年サイロ:1,125t×8基 | ⑪S47年豆類調製施設 |
| ③低温貯蔵施設:100,000袋 | ⑫低温貯蔵施設:50,000袋 |
| ④自主検査室 | ⑬低温貯蔵施設:50,000袋 |
| ⑤小麦計量棟 | ⑭S50年サイロ:350t×10基 |
| ⑥H28年豆類貯留調製施設 | ⑮貯蔵施設:46,000袋 |
| ⑦低温貯蔵施設:60,000袋 | ⑯S49年貯蓄ビン:1,232t |
| ⑧H19年小麦乾燥調製施設 | ⑰S47年貯蓄ビン:2,000t |
| ⑨H9年小麦乾燥施設 | ⑱冷却サイロ |
| ⑩S63年サイロ:450t×10基 | ⑲S53年小麦乾燥調製施設 |
| ⑪H13年豆類調製施設 | ⑳S44年貯蓄ビン:528t |
| ⑫S61年そば調製施設 | ㉑S45年貯蓄ビン:528t |
| ⑬S63年小麦乾燥施設 | ㉒S46年サイロ:350t×6基 |
| ⑭S56年サイロ:350t×12基 | ㉓S44年小麦乾燥調製施設 |
| ⑮S54年サイロ:350t×6基 | ㉔冷却サイロ |
| ⑯S55年サイロ:350t×10基 | ㉕農産センター事務所 |
| ⑰S50年リップサイロ:250t×4基 | ㉖トラックスケール |
| ⑱種子小麦消毒施設 | |



●農産センター事務所

音更町で育てる。
そのことに、意味がある。

JA OTOFUKE GUIDE IN FACILITIES

JA おとふけ施設ガイド 農産センター 小麦編



●小麦乾燥調製貯蔵施設



音更町農業協同組合

本所:北海道河東郡音更町大通5丁目1番地
TEL.0155-42-2131 FAX.0155-42-2727
<https://www.ja-otofuke.jp>



JAおとふけ
ホームページ



YouTube
公式チャンネル



わたしたちは北国の四季を収穫します

JAおとふけ

音更町農業協同組合



初夏の小麦(6月中旬)

まるで、太陽のような小麦。

日本最大級を誇る作付面積と収穫量。これは、音更町の恵まれた環境でなければ、実現し得なかったこと。黄金色に輝く小麦は、音更町を代表する太陽のような農作物である。

■ 広大な平野を活用した小麦の最大供給基地

JAおとふけは、国内随一の小麦生産地であり、その広大な畑地の約30%で小麦の栽培を行っています。気象に左右されない小麦作りを目標に、安定多収の小麦生産に取り組んでいます。

十勝での小麦収穫は穂が緑色から赤みのある黄色(小麦色)になる7月下旬～8月中旬まで。小麦は収穫時期に雨が続くと穂発芽(実が穂に付いたまま発芽)が発生し品質低下を招きます。

他にも、収穫が遅れると小麦の品質は一気に低下するため、町内各地域で収穫のタイミングを押し測り、天気の良い日に昼夜問わず大型コンバインで一気に収穫作業を行います。



■ 最大の生産量と最高の品質の両立を目指した妥協のない調製

小麦には、秋に播種して翌年の夏に収穫する「秋播き小麦」と、春に播種してその年の夏に収穫する「春播き小麦」があり、JAおとふけでは主に「秋播き小麦」を栽培しています。その中でも多く栽培されているのは「秋播き小麦」の「きたほなみ」という品種で、製めん性に優れた「うどん」などの原料になります。

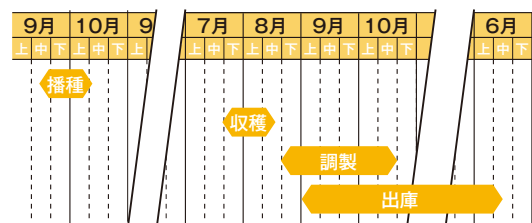
うどんの鮮やかな白色は小麦粉由来のものであることから、小麦の品質がうどんの品質を決める要因であると言えるため、小麦の品質を左右する調製は非常に重要な工程です。

JAおとふけでは、調製の過程でサンプルを採取し、小麦粉にした時の成分を確認することで、調製の基準として活用しています。

また、悪天候により、収穫された小麦の品質がどうしても低くなる場合は、調製の工程を増やしてなるべく良質な小麦を製品にできるよう努めています。各地の製粉会社へ良質な小麦をお届けできるよう、品質に妥協することなく調製を行っています。



● 消費者の皆様へ元へ届くまで



生産工程フロー図

01 播種



秋の種まき

種子は病気を防ぐために消毒したものを使用します。秋播き小麦の播種作業は9月中旬から下旬にかけて行います。



02 生育管理



生育管理

作物の生育状況を観察し、収穫まで大切に管理します。

03 収穫



コンバイン収穫

秋播き小麦の収穫は7月下旬頃から始まります。

04 収穫



生産者集団による収穫

良質な小麦を収穫するため、天気の良い日に町内各地域の生産者集団で、一斉に昼夜問わず収穫作業を行います。

05 予備乾燥



予備乾燥

収穫された小麦は、生産者集団がそれぞれ所有する予備乾燥施設で一定の水分まで乾燥させたのち、JAに搬入されます。

06 搬入



受入

それぞれの生産者集団施設からJAに搬入されます。受入最盛期には、4時間ほどの待機時間となります。

07 受入



サンプル採取・荷受

サンプルを採取し、水分測定後に小麦の品質を確認して、各荷受施設で受入します。

08 受入



粗選機

小麦の茎などの夾雑物(きょうざつぶつ)を取り除きます。

09 貯留



サイロ

サイロに一時貯留します。



小麦乾燥調製貯蔵施設

●名称

小麦乾燥調製貯蔵施設
(平成19年度強い農業づくり事業)

●事業費

1,981,350千円

●処理能力

荷受能力: 受入口14箇所

10t~80t/h

貯留能力: サイロ80本

収容力: 43,620t

調製能力: 1番施設 10t/h×1系列
4番施設 10t/h×2系列
14番施設 12t/h×2系列

小麦の播種から収穫まで



小麦の種類は、秋に播種して翌年の夏に収穫する「秋播き小麦」と、春に播種してその年の夏に収穫する「春播き小麦」があり、主に「秋播き小麦」を栽培しています。

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
秋播き小麦	播種					越冬					収穫	
春播き小麦								播種				収穫

10 自主検定



成分分析

品質評価基準である「タンパク」「灰分」「フォーリングナンバー」「容積重」の測定を行い、生産者の栽培方法や、調製方法に活かしています。

11 調製



乾燥

小麦を製品水分まで乾燥させます。

12 調製



精選機

未熟粒や細かい茎などの夾雑物(きょうざつぶつ)を取り除き、小麦の粒の大きさを揃えます。

13 調製



比重選別機

傾斜のついた機械上部をエアを吹きながら振動させ、比重の重い製品と、比重の軽い副産物に仕分けします。

14 調製



縦型風力選別機

小麦に風を当てて未熟な小麦などを取り除きます。

15 調製



マグネットストーナー

12,000ガウスの強力な磁石を利用して石などを取り除き、製品として仕上げます。

16 保管



製品保管

計量してサイロに貯留します。

17 保管



サイロ

このサイロは全部で80本あり、40,000tの貯留が可能です。最も大きい物では高さが約43mあり、1本のサイロに1,125tが貯留可能です。

18 出庫



出庫

出庫口は4か所あり、1か所当たり1日約300tの出庫が可能です。出庫オーダーに合わせて20~30tのトレーラーで全国の製粉メーカーへと輸送されます。

19 食卓



皆様の食卓へ

これからも引き続き皆様から選ばれる産地を目指し、安全・安心な農産物をお届けします。

小麦の品質評価基準について



強力粉・薄力粉・中力粉と用途によって使い分けられる小麦粉ですが、それぞれで最も料理に適した製品の基準が設けられています。これを品質評価基準といい、大きく4つの項目で基準が定められています。

●タンパク

小麦の子実中に含まれるタンパク質の割合を指します。基準値は、用途(パン用・日本めん用・中華めん用など)によって異なります。タンパクが高い順に強力粉・中力粉・薄力粉に分けられます。

●灰分

小麦粉を燃焼させて燃え残った無機成分の割合を指します。灰分が多いと小麦粉の色がくすむため、少ない方が品質が良いとされています。

●フォーリングナンバー

小麦粉中のでんぷん粘度を指します。フォーリングナンバーが基準値より低いと、例えばパンとして焼いた時に、スカスカのボリュームのないパンになります。逆に、フォーリングナンバーが高いと、パンとして焼いた時に、固く締まったボリュームのないパンになります。

●容積重

1リットルの容器に入る小麦の粒の重さを指します。値が大きい方が製品歩留まりが高い(小麦粉となる成分が詰まっている)とされています。