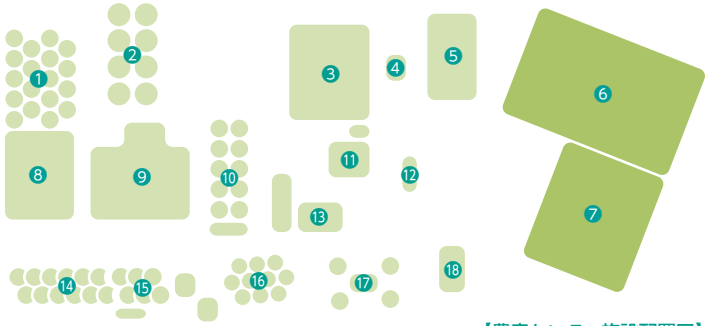
JAおとふけ　農産センター

農産センターでは、大豆の他にも小豆、金時、小麦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。



●農産センター事務所

【農産センター施設配置図】

❶H19年サイロ:500t×18基
❷H22年サイロ:1,125t×8基
❸低温貯蔵施設:100,000袋
❹自主検査室
❺小麦計量棟
❻H28年豆類貯留調製施設
❼低温貯蔵施設:60,000袋
❽H19年小麦乾燥調製施設
❾H9年小麦乾燥施設
❿S63年サイロ:450t×10基
⓫H13年豆類調製施設
⓬S61年そば調製施設
⓭S63年小麦乾燥施設
⓮S56年サイロ:350t×12基
⓯S54年サイロ:350t×6基
⓰S55年サイロ:350t×10基
⓱S50年リップサイロ:250t×4基
⓲種子小麦消毒施設
⓳S49年豆類調製施設
⓴S47年豆類調製施設
㉑低温貯蔵施設:50,000袋
㉒低温貯蔵施設:50,000袋
㉓S50年サイロ:350t×10基
㉔貯蔵施設:46,000袋
㉕S49年貯蓄ビン:1,232t
㉖S47年貯蓄ビン:2,000t
㉗冷却サイロ
㉘S53年小麦乾燥調製施設
㉙S44年貯蓄ビン:528t
㉚S45年貯蓄ビン:528t
㉛S46年サイロ:350t×6基
㉜S44年小麦乾燥調製施設
㉝冷却サイロ
㉞農産センター事務所
㉟トラックスケール

OTOFUKE

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

JA OTOFUKE GUIDE IN FACILITIES

音更町で育てる。
そのことに、意味がある。

JAおとふけ施設ガイド

農産センター

大豆編

●豆類貯留調製施設・低温貯蔵施設

わたしたちは北国の四季を収穫します。
OTOFUKE JAおとふけ
音更町農業協同組合

大豆の花（7月中旬）

恵まれた大地に、選ばれた大豆。

日本最大級の収穫量を誇る音更町の大豆は、北海道のみならず、日本の大豆製品を支えている。音更町で生まれた音更大袖振は、良質な大豆を選抜し、70年以上栽培されている。

ニーズに合わせた多様な大豆を生産

JAおとふけは国内随一の豆類生産地。その広大な畑地の約10%で大豆の栽培を行っています。
音更大袖振、「とよまさり」銘柄のユキホマレ、小粒大豆のユキシズカを主に栽培。綺麗な大豆を収穫するために、倒伏させない大豆作りに取り組んでいます。

音更大袖振

ユキホマレ

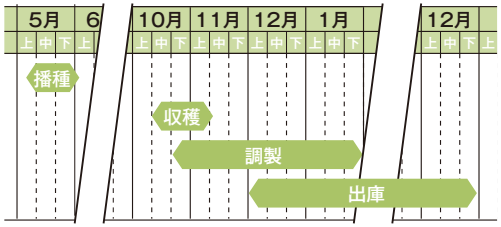
ユキシズカ

大豆は主にコンバインで収穫し、10月中旬から11月上旬までが収穫時期ですが、成熟した豆が雨にあたると品質が低下するため、天気の良い日を逃さず品質の良い大豆を適期収穫します。
作物の栽培から受入、調製、出庫までをデータ管理し、トレーサビリティーに取り組み、安全・安心な大豆をお届けしています。

「音更」で生まれ「音更」の名を冠した「音更大袖振」大豆

音更町の特産品である音更大袖振は、音更の農家で「大袖振大豆」から良質なものだけを何年もかけて選抜し、地域に広めていった品種で、他の大豆より栄養価が高く、お菓子や豆腐に使われています。
音更大袖振は見た目鮮やかな緑色で、他の大豆に比べ、骨粗しょう症予防、抗腫よう、抗酸化に効果があるとされる「イソフラボン」含有量が非常に高い品種なのです。

●消費者の皆様の元へ届くまで



豆類貯留調製・低温貯蔵施設

●名称
豆類貯留調製施設・低温貯蔵施設
(平成28年度補正)産地パワーアップ事業)
事業費：3,905,559千円
●延床面積
貯留調製施設：3900.08㎡
低温貯蔵施設：2229.28㎡
●処理能力
荷受能力：受入口2箇所
15t／h×2系列
貯留能力：貯留ビン　50t×60基
調製能力：5t／h×2系列
貯蔵能力：60,000袋

●荷受設備
荷受ホッパー(集塵フード付):
15㎥×2基
粗選別機・大來雑除去機:
15t/h×2系列
●貯留設備
調製投入ホッパー:10tx2基
精選機・石抜機・マグネットストーナー:
5t×2系列
比重選別機・転選機・研磨機・シフター・
縦型風選機・金属除去機・色彩選別機・
形状選別機・手撰別ライン・割取機・
X線異物除去装置
●出荷設備
自動包装機:200袋/h×2基
パレタイジングロボット（門型金検、
Wチェッカー）
:400袋/h×1系列
●搬送設備
荷受貯留ライン:15t/h
調製ライン:5t/h
●集塵設備
総合集塵方式:1式

生産工程フロー図

わたしたちは北国の四季を収穫します。

01 播種

5月の種まき
播種作業は、専用の播種機を使って5月中旬頃に行います。

02 収穫

10月中旬頃から始まり、下旬には最盛期を迎えます。JAおとふけ管内では、コンバインを使用した収穫体系が主流です。

03 荷受

サンプル採取・荷受
荷受前に吸引機でサンプルを採取後、サンプル分級機で大豆と副産物に分別し、品位の確認と水分測定を行った上で荷受します。

04 荷受

粗選機
莢（さや）や茎などの來雑物（きょうざつぶつ）を取り除きます。

05 荷受

大來雑除去機
莢（さや）や茎などの來雑物（きょうざつぶつ）を取り除きます。

06 貯留

貯留ビン
割れや傷がつかないようにラダーシュートを通して貯留ビンに投入し、製品水分になるまで送風乾燥を行います。

07 調製

精選機
水分調整された大豆を大きさ別に区分けします。

08 調製

石抜機
大豆に混ざっている石を取り除きます。

09 調製

マグネットストーナー
12,000ガウスの強力な磁石で、金属片や石などを取り除きます。

10 調製

比重選別機
傾斜のついた機械上部をエアーを吹きながら振動させて、比重の重い製品と軽い副産物に仕分けます。

11 調製

転選機
コンベアの回転で割れや形の悪いもの（扁平）を取り除きます。

12 調製

シフター
前後に振動させて、これまでの工程で取りきれなかった割れを取り除きます。

13 調製

縦型風選機
細かなゴミなどを風の力で取り除きます。

14 調製

金属除去機
鉄などの異物を取り除きます。

15 調製

色彩選別機
大豆の色を判別し、製 品にならない色の悪い大豆を取り除きます 。

16 調製

形状選別機
デジタルの目で大豆の形状を解析し、割れや欠け、皮切れ、シワなどを判別して取り除きます。

17 調製

手撰別ライン
より良い品質の大豆を供給したい思いから、さらに人の目による確認を行います。

18 調製

マグネットストーナー(2回目)
さらにもう一度、マグネットストーナーで異物を取り除く工程を行います。

19 調製

割取機
振動を使って、割れた大豆を取り除きます。

20 調製

X線異物除去装置
X線を利用して異物の確認と除去を行い、製品タンクへと搬送します。

21 調製

自動包装機
製品は自動包装で紙袋に充填されます。

22 調製

門型金属検出器
調製工程で金属部品などが製品に混入していないかを確認し、ウエイトチェッカーで自動計量します。

23 調製

パレタイジングロボット
製品パレットに丁寧に積み上げます。

24 調製

最終検品
製品パレットに積まれた物から、必ず1袋をサンプルとして採取し、異品種、異物混入の有無などの最終検品を行います。

25 保管

貯蔵
多くの調製工程を経 て出来上がった製品は、夏は9℃、冬は5℃、湿度は通年70%に維持された低温倉庫 で保管されます。

26 出庫

積込・出庫
出庫オーダーに合わせて年間を通して出庫します。大豆の荷受から調製・保管・出庫までの工程を追跡(トレーサビリティ)できるよう管理されています。

27 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。