

音更町で育てる。
そのことに、意味がある。



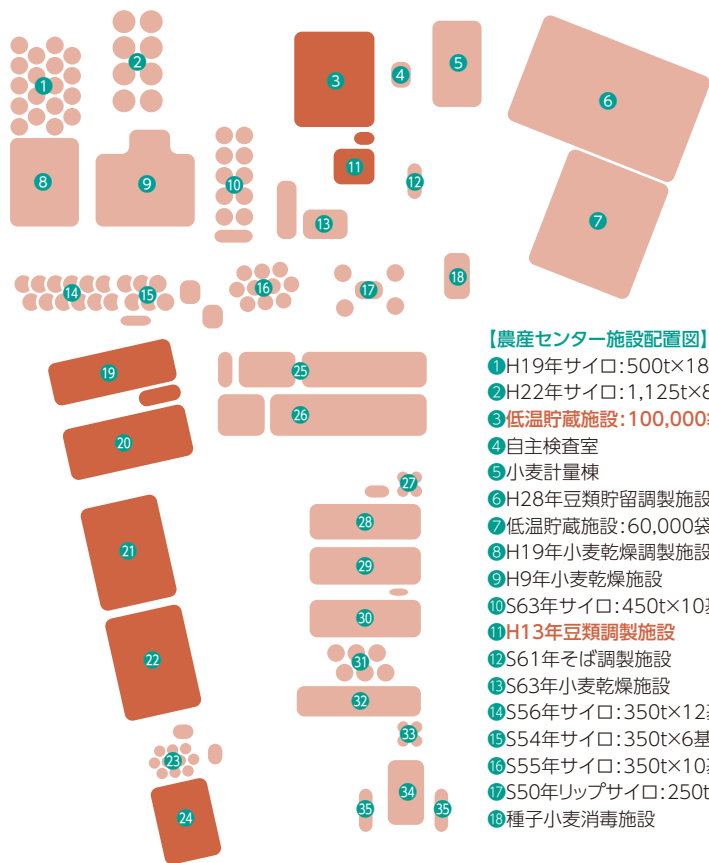
●農産センター事務所

JAおとふけ 農産センター

農産センターでは、小豆・金時の他にも、大豆、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。



【農産センター施設配置図】

- ① H19年サイロ:500t×18基
- ② H22年サイロ:1,125t×8基
- ③ 低温貯蔵施設:100,000袋
- ④ 自主検査室
- ⑤ 小麦計量棟
- ⑥ H28年豆類貯留調製施設
- ⑦ 低温貯蔵施設:60,000袋
- ⑧ H19年小麦乾燥調製施設
- ⑨ H9年小麦乾燥施設
- ⑩ S63年サイロ:450t×10基
- ⑪ H13年豆類調製施設
- ⑫ S61年そば調製施設
- ⑬ S63年小麦乾燥施設
- ⑭ S56年サイロ:350t×12基
- ⑮ S54年サイロ:350t×6基
- ⑯ S55年サイロ:350t×10基
- ⑰ S50年リップサイロ:250t×4基
- ⑱ 種子小麦消毒施設
- ⑲ S49年豆類調製施設
- ⑳ S47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
- ㉓ S50年サイロ:350t×10基
- ㉔ 貯蔵施設:46,000袋
- ㉕ S49年貯蓄ビン:1,232t
- ㉖ S47年貯蓄ビン:2,000t
- ㉗ 冷却サイロ
- ㉘ S53年小麦乾燥調製施設
- ㉙ S44年貯蓄ビン:528t
- ㉚ S45年貯蓄ビン:528t
- ㉛ S46年サイロ:350t×6基
- ㉜ S44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



●豆類貯留調製施設・低温貯蔵施設



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



上:
小豆の花(8月中旬)

下:金時豆の花(7月中旬)

小豆、おとふけブランドの金時豆。

約70,000俵もの収穫量を誇る日本有数の産地。豆に適した音更の自然条件で成長した小豆は、高品質。音更町の特産品でもある小豆は、農産物の中でも、一際存在感を放っている。

■ 小豆の栽培に適した環境条件を活かし、国内最大級の生産地へ

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%で小豆の栽培を行っています。

小豆は全国トップクラスの生産量を誇り、国産豆類の安定供給に努めています。

北の大地で生まれ、寒暖の差によりじっくりと仕上がった「小豆」。

生育のみでなく、北海道の秋に吹く乾いた風は、小豆の収穫には最適です。

最も適した自然条件で「おとふけの豆」は栽培されています。

音更開墾の頃から栽培されてきた豆類は、気候風土を最大限に生かし、栽培技術を確立してきました。



■ 高品質な小豆を届けたい思いから独自の調製規格を商標登録

小豆

「おとふけの小豆」へのこだわりは、生産者だけでなく、調製に係わるJAも長年培った選別・調製技術にプライドを誇っています。平成20年には、JAおとふけの独自規格である「こだわり小豆の皇(かがやき)」を商標登録。

この「皇」の文字は、限定された1等級の選ばれた小豆が、粒度・彩度・輝きすべてが最上のものであることから選択されました。「こだわり小豆の皇」は、JAおとふけのプライドを評価して下さったユーザー様よりご指名いただき、和菓子などの商品になっています。



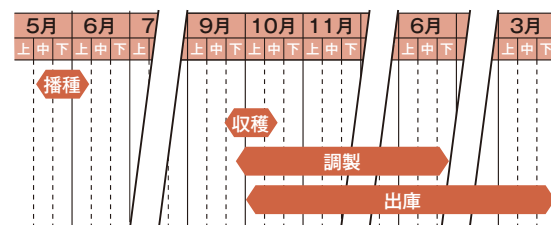
■ 手のかかる作物だからこそ、品質に差がでる

金時

金時はデリケートな作物。収穫時期に雨が続くと豆の色が流れてしまい品質が落ちてしまうので、天候を確認しながら成熟する一番いい時期を見極めて一気に収穫します。

金時は水分が高いま置いておくと、蒸れたり、つぶれてへこんでしまったりするので、収穫後は豆をコンテナに入れて送風し、適正な水分まで乾燥させてから出荷します。

● 消費者の皆様へ元へ届くまで



豆類貯留調製施設・低温貯蔵施設



- 名称
豆類貯留調製施設・低温貯蔵施設
(平成13年度農業生産総合対策事業)
事業費：1,167,978千円
- 延床面積
貯留調製施設：1464.8㎡
低温貯蔵施設：2799.6㎡
- 処理能力
荷受能力：10t/h×2系列
貯留能力：50t×24基
調製能力：3t/h×1系列
貯蔵能力：100,000袋

生産工程フロー図

01 播種



播種

播種作業は、専用の播種機を使って小豆は5月下旬頃、金時は5月下旬から6月上旬にかけて行います。

02 収穫



収穫

金時は9月上旬頃から始まり、中旬に最盛期を迎えます。小豆は9月下旬から始まり、10月上旬に最盛期を迎えます。

03 収穫



2つの収穫体系

1つは豆の茎を刈り倒し、拾い上げて脱穀していく方法があります。

04 収穫



2つの収穫体系

もう1つは、刈取りと脱穀を同時に行うコンバインを使用する方法があります。

05 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、サンプル分級機で製品として調製する豆と副産物に分離し、品位の確認を行った上で荷受を行います。

06 調製



横型風力選別機

風の力を利用して、莢(さや)や茎などの夾雑物(きょうざつぶつ)を取り除きます。

07 調製



シフター

前後に振動させ、豆を大きさ別に区分けします。

08 調製



比重選別機

傾斜の付いた機械上部をエア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します。

09 調製



マグネットストーン(1回目)

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



研磨機

豆と綿布をこすり合わせる「磨き」を行います。この「磨き」を2回行うことで、より光沢のある豆に仕上がります。

11 調製



布取機(ぬのとりき)

磨きによって、豆に混ざった綿布を取り除きます。

わたしたちは北国の四季を収穫します。

12 調製



割れ取りシフター
割れた豆を取り除きます。



13 調製



縦型風力選別機
細かなゴミなどを取り除きます。

14 調製



色彩選別機
豆の色を判別し、製品にならない豆を取り除きます。



15 調製



手撰別ライン
異物や不良の豆が無いか、人の目で確認を行います。小豆や金時の他に、大豆においても同様に手撰別を行っています。

16 調製



マグネットストーナー(2回目)
再び、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。

17 調製



X線異物検査装置
X線を利用して、異物を取り除きます。

18 調製



割れ取りフィーダー
割れた豆を取り除き、製品タンクに搬送します。

19 調製



自動包装機
製品は自動包装で紙袋に充填されます。

20 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ます。

21 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。

22 調製



最終検品
製品パレットに積まれたものから、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。

23 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℃、湿度は年間通して70%に維持された低温倉庫で保管されます。

24 出庫



積込・出庫
出庫オーダーに合わせ年間を通して出庫します。豆の受入から調製・保管・出庫までの工程を追跡(トレーサビリティ)できるように管理しています。

25 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。

金時も調製工程は同じです

