

## 《 JA ようてい について 》

JA ようていは羊蹄山麓、ニセコ地区に属しており、9 町村・8JA（黒松内町・寿都町・蘭越町・ニセコ町・真狩村・留寿都村・喜茂別町・京極町・倶知安町）の新設合併により誕生しました。肥沃な大地と、ようてい管内の特徴である、昼夜の寒暖差が美味しいようてい産の農産物ができる秘訣です。

### 《 JA ようていで取り扱っている主な品目 》



○馬鈴薯（じゃがいも）：貯蔵すると糖化する為、秋冬には「ホクホク感」、年明けから春先にかけて「甘み」を楽しめます。



○大根：ようてい産の大根は肌の白さ・形状の良さとみずみずしさが、高い評価を受けています。



○アスパラ：長い歴史に培われた生産技術と羊蹄山麓の冷涼な気候により抜群においしくなります。



○メロン：羊蹄山麓特有の昼夜の寒暖差により甘くておいしくなります。



○トマト：JA ようていでは収穫から出荷までの品温を低く保ち、新鮮で色むらのない均質なトマトの出荷を行っています。



○ブロッコリー：ようてい産のブロッコリーは、緑色が濃くつぼみもしっかりと締まっています。



○人参：春に出荷される「雪下人参」、夏から秋に出荷される「秋人参」があります。「雪下人参」は雪の下で越冬させることで「秋人参」に比べ、甘みが増すのが特徴です。



○ゆり根：6年間の歳月をかけて丹念に育てられたゆり根は、形の良さ・肌の白さ・ホクホクした口当たりと、最上級の評価を得ています。



○かぼちゃ：「高粉質・高糖度」の品種を主に栽培しており、甘くてホクホクとした食感です。



○長いも：ようてい産の長いもは、長年の改良と適地適作により、肌が白く適度な粘りと甘みで知られています。



○スイートコーン：ようていのスイートコーンは、糖度が高く皮も柔らかいので、生でも食べられるほどの美味しさです。



○玉ねぎ：長期保存することができ、加熱をすると甘みが増します。

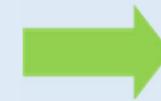
### 《 JA ようてい主要品目(馬鈴薯・人参・大根)の選果作業風景の一部を紹介 》

#### ①馬鈴薯



この作業で「腐れ・規格外」を取り除いています。

#### ②人参



(1)：この作業で「腐れ・規格外」を取り除いています。

(2)：(1)の後、機械を通して各規格に選別した後、更に腐れ等を取り除く作業です。

#### ③大根



(1)：機械で葉を切れる様、大根を揃え、かつ腐れを取り除く作業です。

(2)：(1)の後、機械を通して葉を切り、泥を落とした後更に腐れを取ったり、余分な葉を取ったりしています。