

おいしい! 新鮮!

JA新しいわての農畜産物情報誌



あぐりん

... Nature & Human & Agriculture ...
2018.2



2013年JA新しいわて大収穫祭で提供されたレシピをご紹介します!

シャキシャキ野菜たっぷり! タコライス風カレー



(料理研究家 千葉里子さん監修)

材料(6人分)

- カレー粉(中辛)..... 238g(1/4~1/2箱)
 - 合い挽き肉..... 360g
 - 玉ねぎ..... 240g
 - サラダ油..... 小さじ2
 - クミン..... 小さじ1と1/2
 - ローリエ..... 1枚
 - 水..... 1/2カップ
 - ナツメグ..... 少々
 - ガラムマサラ..... 小さじ1
 - レタス..... 4枚
 - チーズ..... 60g
 - トマト..... 1個
 - 貝割れ..... 少々
- ※トマトはミニトマトでも美味しくいただけます。

つくりかた

- 玉ねぎはみじん切りにする。
- サラダ油でクミン・ローリエを弱火で、香りが出るまで炒める。
- 玉ねぎを加えてよく炒める。
- 合い挽き肉・ナツメグを加えて炒め、水を加えて2分程煮込み、カレー粉を加える。
- 仕上げにガラムマサラを加える。
- レタスは1cm幅の細切り。トマトは1.5cmの角切り。チーズは1cmの角切り。
- ごはんにレタスを乗せ、カレーをかけたらトマトとチーズを添えて貝割れを飾る。



JA新しいわてのお米、お肉、新鮮野菜の詰め合せを抽選で10名様にプレゼント!

※賞品はイメージです。

アンケート

- 組合員ですか?..... はい・いいえ
- JAを利用しますか?..... はい・いいえ
- JAに対してのご意見、ご要望

アンケートに答えて、JA新しいわての「食材詰め合せ」を当てよう!!

応募方法

郵便はがきに「アンケート」の答え①~③・郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を記入の上、下記宛先までお送りください。

応募先

〒020-0667 滝沢市鶴岡向新田7-76

JA新しいわて 組織経営課

メールでのご応募: s-kouhou@jasi.or.jp

○応募の締め切りは、3月31日(土) ※当日の消印有効
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※応募者の個人情報はアンケートの集計、賞品の発送の目的以外には使用することはありません。

住所等の書き間違いにご注意下さい

〒020-0667
滝沢市鶴岡向新田7-76
JA新しいわて
組織経営課

アンケートの答え
①..... はい・いいえ
②..... はい・いいえ
③... ご意見・ご要望
・郵便番号
・住所
・氏名
・年齢
・電話番号

平成29年4月より、建物更生共済が新しくなりました!

JA共済の建物の保障がさらに充実しました。

POINT 1 新たに、「実損てん補方式」という支払方式が導入されました!
建物「実損てん補方式」[比例てん補方式]から選べます。家財 すべて「実損てん補方式」になりました。

POINT 2 「臨時費用共済金」「特別費用共済金」をお支払い! 水災のときの保障が充実しました!

POINT 3 同一敷地内の付属建物・工作物(門・塀、カーポート等)を自動保障します!
※建物主契約の場合※自動保障となる付属建物・工作物には一定の条件があります。※自動保障を希望しない物については、自動保障としないことも可能です。

建物更生共済「むてきプラス」は、さらなる安心をご提供します!

いま、JAバンクで新たに給与受取口座を指定すると

応募者全員に!

松下奈緒さんのQUOカード

5,000円分プレゼント!

○お申込期間:平成30年2月1日~5月末日まで(当日消印有効)
○お申込方法:専用の応募ハガキまたはJA/バンクHPからお申し込みください。
○対象取引:平成30年2月から6月に新たにJAで給与受取口座を指定し、いずれかの月において5万円以上の給与のお受取りが確認できたお客さま。

<p>支所・出張所の 一覧</p>	<p>栗石支所 ☎019-692-0111</p> <p>栗石町役場出張所 ☎019-692-5137</p> <p>滝沢支所 ☎019-684-2211</p> <p>滝沢山麓支所 ☎019-688-4026</p> <p>滝沢市役所出張所 ☎019-687-2662</p> <p>西根支所 ☎0195-76-2311</p> <p>西根北支所 ☎0195-74-3511</p> <p>松尾支所 ☎0195-74-3211</p>	<p>安代支所 ☎0195-72-3111</p> <p>田山出張所 ☎0195-73-2011</p> <p>岩手支所 ☎0195-62-2161</p> <p>玉山支所 ☎019-683-2211</p> <p>好摩支所 ☎019-682-0012</p> <p>葛巻支所 ☎0195-66-2444</p> <p>久慈支所 ☎0194-52-1311</p> <p>種市支所 ☎0194-65-2006</p>	<p>大野支所 ☎0194-77-2161</p> <p>山形支所 ☎0194-72-2311</p> <p>野田支所 ☎0194-78-2151</p> <p>普代支所 ☎0194-35-2231</p> <p>二戸支所 ☎0195-23-4351</p> <p>九戸支所 ☎0195-42-3111</p> <p>軽米支所 ☎0195-46-2911</p> <p>奥中山支所 ☎0195-35-2211</p>	<p>浄法寺支所 ☎0195-38-2321</p> <p>一戸支所 ☎0195-33-3111</p> <p>宮古支所 ☎0193-64-1800</p> <p>山田支所 ☎0193-82-4355</p> <p>川井支所 ☎0193-76-2211</p> <p>岩泉支所 ☎0194-22-2311</p> <p>田野畑支所 ☎0194-34-2011</p>
-----------------------	--	--	--	---

\\ 作って! 食べて! //

地域の農業を応援!!

~農業が元気! 地域が元気!~



\\ 作って応援! //

小松菜生産者 田村 道行さん

岩手山を望む八幡平市で小松菜を栽培しています。消費者の方々に喜んでいただけるよう、土づくりや野菜本来の味にこだわった栽培を心掛けています。今では出荷を待っていてくれる消費者の方もいて、やりがいを感じています。

わたしが暮らすこの地域は一次産業である農業が基幹産業です。地域の活性化には農業が元気になる事が一番だと感じています。「やっぱり農業っていいよな〜」って思える人が増えるよう、しっかりと農業と向き合い、若い生産者の見本となるのが、これからの目標ですね。



\\ 食べて応援! //

農家レストラン 葉菜Café代表 黒沢 菜穂子さん

「今ある地元の食材を多くの人に食べてもらいたい」と話す、農家レストラン 葉菜Caféの代表、黒沢菜穂子さん。田んぼの真ん中にたたずむカフェで、自家製のお米や地元ブランドの雫石牛、野菜などを使ったメニューを提供しています。日替りランチは、旬の地元食材をふんだんに使った6品がついています。「地元の食材を使うことで、少しでも農家の力になれば」と、生産者に寄り添いながら季節ならではのメニューづくりをしています。今年からは岩手県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」も提供する予定となっています。



\\ この春が旬! // 農家レストラン・産直 葉菜Café

所 岩手郡雫石町御明神南黒沢50
☎ 019-613-8488
🕒 10:00~18:30
※食事は11:00~14:00 (ラストオーダー 18:00)
※11月~2月は17:00閉店
🚪 火曜日、年末年始 (農作業により休業、営業時間の短縮あり)

お米

いわてっこ
かけはし

雑穀

翠の輝
ふくよ香
やわら香

野菜

果物

豚肉

牛肉

みなさまには、このような商品として
食卓に届いています!!

管内で生産された農畜産物の多くは、「純情ブランド(いわて純情米・いわて純情野菜・いわて純情りんご・いわて牛・いわて純情豚・いわての牛乳・いわての花・いわての大豆)」として販売されています。

JA新しいわては、岩手県の半分をエリアとし、18の市町村に及ぶ広大な面積を有しています。管内では、それぞれ地域の環境に合わせた多くの農畜産物が生産されていますが、どんなものが作られているか、ご紹介します。



\\ JA新しいわて」の農畜産物で地域を元気に!! //

みなさまの食卓に安定してお届けするために、JAにはこんな施設もあるんだよ!

選果場

収穫された野菜やくだものを大きさや品質で仕分けして、箱詰されたものを全国の市場などに出荷しています。りんごの場合は、「糖度」や「蜜入り」の測定なども行われています。



カントリーエレベーター

農家のみなさまが稲刈りして持ってきた「もみ」を乾燥・調製しサイロに保管します。年間を通してお米が必要な時に、もみ摺りをしてお米を出荷するための施設です。



日本一の産地を目指して「日本一の産地チャレンジ運動」

JA新しいわては、農畜産物販売額500億円を目標に「日本一の産地」を目指し事業を行っています。農家のみなさまが効率的に農畜産物の生産活動を行うための様々なサポートをし、地域農業の明るい未来と地域の活性化のために、農畜産物の生産販売に取り組んでいます。

