

地域と農業を結ぶコミュニケーション情報誌

Petit あおば^{ぷち}

Vol.2

2018 夏号

特集 JAあおばの
直売所へ行こう！



食農教育ってなに？

JAグループが取り組む食農教育は、人間にとって大切な「食べる」という行為そのものだけではなく、その背景にある動物や植物の「いのち」を感じていただき、子どもはもちろん大人にも日本の豊かな自然や四季の尊さ、農業の果たす役割をお伝えし、「食」と「農」との目には見えない繋がりを学んでもらうことに大きな役割があります。



JAあおばの直売所へ行こう!



新鮮な農産物



J Aあおばの直売所には毎朝新鮮な農産物が運ばれてきます。

「採れたてのおいしさを届けたい」と農家さんが丹精込めて作った野菜は、鮮度がよくみずみずしい！季節によって出回る商品が違っているので、旬の味を楽しめますよ！

Pick up!



選ぶ楽しさ

人 マトやナスなど、一つの野菜でも種類によって色や形、味は大きく異なります。直売所には様々な種類のものが並んでいるので、選ぶ楽しさがあります。これは農家さんが、少しでも他の人と違う農産物を作り、消費者の皆さんのニーズに合うように工夫しているからです。

地元で作った加工品



農

家さんや地元の女性部の方が作った味噌や漬物、ジャムなどの加工品も魅力の一つです。素材の味を生かした商品はどれもおいしさ満点！毎日作りたてが届くのも嬉しいですね。

地元で生産されたものを地元で消費することを「地産地消」と言います。

JAあおばの直売所では、野菜や果物、卵、花の生鮮品だけでなく、加工品も地元の食材にこだわっています。



安心・安全



**JAあおば限定！
えごまソフト**

商

品に農家さんの名前がついているのは、商品の安全に自信を持っている証。作った人の名前や顔がわかると安心ですよ。

お店で農家さんと出会ったら、商品の選び方や、おいしい食べ方を聞いてみてください。

もちろん、お店のスタッフもアドバイスしてくれますよ！

**私たちが作っています！
採れたて新鮮ですよ！**



生産者 / 重松信子さん（左） 若林繁子さん（右）

JAあおばの特産品・加工品



しょうが

しょうがの成分には、血行を促進し、身体を温め代謝を高める作用、抗炎症作用、鎮痛作用のほか、抗酸化作用が高く、がん予防に効果があると言われています。



生姜ドリンク
麗しょうが

生姜の擦り汁に、てんさい糖と蜂蜜を加えて飲みやすい甘さに！
体がポカポカ温まります。



生姜みそ 薫しょうが

おにぎりの具や、ふるふき大根、あんばやしなどに大活躍！



輝しょうがカレー(レトルト)

甘口と辛口の2種類あります！



生姜しょうゆ
煌しょうが

お刺身や冷奴にはもちろん、炒飯の隠し味にもおすすめです。



えごまドレッシング

味噌風味・クリーミー・和風の3種類があります。



黒えごまの粒

軽く炒る、するなどして、お菓子に入れたり、和え物にしたり、色々な食べ方ができます。



えごま油

出来上がった料理に振り掛けるとえごまの風味が広がり、さらにおいしくなります。

アンケートに答えてプレゼントをもらおう！

A

生姜セット
3名様



B

えごまセット
3名様



●アンケート

- 直売所のご利用頻度を教えてください。
①毎日 ②週に1回 ③月に1回 ④年に数回 ⑤利用したことがない
- 直売所で販売してほしい商品を教えてください。
例：お肉 など
- 直売所と併設されていると嬉しい施設は何ですか？
①レストラン ②軽食・喫茶 ③体験農園 ④観光農園 ⑤その他（ ）

●応募方法

はがきにご希望の商品番号（AまたはB）と郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号とアンケートの回答をご記入の上、下記宛先までお送りください。

●宛先

〒939-2376 富山市八尾町福島 471-1
JAあおば「ぶちあおばプレゼント」係

●応募締切

平成30年8月17日（金）当日消印有効
※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。ご応募いただいたお客様の情報は抽選・当選のご連絡、当JAからの情報提供の目的以外には利用いたしません。

毎日が新鮮!!JA あおばの直売所



あおばの里 ほほえみ館

富山市婦中町羽根 940-1
TEL(076)469-0023
営業時間：9:00～18:00(年中無休・正月除く)
11月～2月中の土・日・祝日は17:00まで



あおばの里 みのり館

富山市上大久保 1359-2
TEL(076)467-2322
営業時間：9:00～18:00(年中無休・正月除く)
11月～2月中の土・日・祝日は17:00まで

旬の野菜レシピ



暑い日にぴったりの
野菜たっぷり夏メニュー。



ピーマンと生姜の塩昆布和え

●材料 (2人分)

- ・ピーマン……………2個～3個
- ・生姜……………1～1/2かけ (約5～10g)
- ・塩昆布……………適量

●作り方

- ①ピーマンを薄く千切りにする。
- ②生姜を皮つきのまま薄くスライスしたものを千切りにする。
- ③①と水気をしぼった②に塩昆布を加える。
(塩昆布は塩加減をみながら調整してください)
- ④一晩ねかせて完成!

レタスと麦とろ麺のサラダ

●材料 (3～4人分)

- ・レタス……………約100g (水菜やわさび菜でもOK)
- ・麦とろ麺……………1束 (200g)
- ・赤玉ねぎ……………1玉 (玉ねぎでもOK)
- ・えごま和風ドレッシング…約1本

●作り方

- ①レタスは食べやすい大きさにちぎる。赤玉ねぎは半分に切り薄くスライスして、塩で揉んでおく。両方を水にさらして水気を切っておく。
- ②麦とろ麺は半分に折り約5分茹で、水でぬめりを取り水気を切っておく。
- ③①と②を合わせ、えごま和風ドレッシングを混ぜ合わせて完成!

すべての食材は、JA あおば直売所「みのり館」「ほほえみ館」にございます。

(ほほえみ館 食育ソムリエ 池田さん監修)

JAカードがお得!!

JA直売所でのお買い物で **5%OFF**

①お買い物1回ごとに割引金額を算出します。

②JAカードご利用代金請求時に、割引します。

※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは、発行日・更新日にかかわらず本特典の対象外となります。
※上記特典は平成29年4月1日現在のものであり、予告なく変更もしくは終了する場合があります。



みのり館

パート・ アルバイト 募集中!!

土日祝働ける方大歓迎!
高校生可

【業務内容】

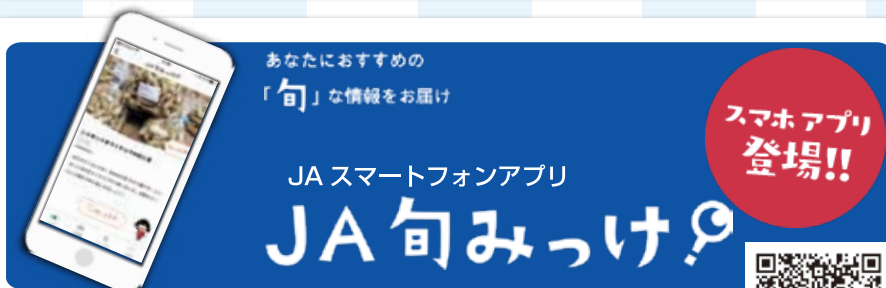
直売所の運営全般
野菜や食料品の販売 (レジ)
接客・商品陳列等

【勤務時間】

AM9:00~PM6:00 の間で
シフト制 ※ご相談に応じます

【時給】800円

連絡先 / みのり館
TEL076-467-2322
担当 / 中島



あなたにおすすめの
「旬」な情報をお届け

JA スマートフォンアプリ

JA旬みっけ!

スマホアプリ
登場!!



上のQRコードから無料で
ダウンロードできます。

JAあおばの直売所の最新情報や旬の情報をいち早くゲットできる
JAグループアプリ『JA旬みっけ!』が配信中です。
スマホから直売所の入荷状況やイベント情報をチェックでき、旬の
食材辞典機能も充実。

イベント 情報

◆7/25 (水) 野菜教室 (みのり館)

秋・冬野菜の栽培管理について (白菜・大根・キャベツなど)

◆7/26～27 (木・金) 夏のお買得市 (各営農経済センター・直売所)

肥料・農薬をはじめお米、特産加工品、Aコープ商品がお買得!

◆7/28～29 (土・日) みのり館夏祭り

万願寺ういかやとうもろこし等の試食販売を行います。夏野菜もりだくさん!