

地域と農業を結ぶコミュニケーション情報誌  
**P Petit あおば**

Vol.12

2021 冬号

特集 大かぶ加工  
レポート



## 今月の表紙「大かぶ」

カリウムやビタミンC、食物繊維、デンプンを分解する消化酵素のジアスター酶などが含まれます。生で食べると消化酵素を効率的に摂取できると言われており、胃もたれや胸焼けの解消に良いです。葉の部分はβ-カロテンやビタミンC、カルシウムなどが豊富で緑黄色野菜に分類されます。



JAあおば公式LINE

JAあおばの直売所「みのり館」「ほほえみ館」のお得な情報や、イベント情報を配信中！



ID検索:@574wpsc

QRコードスキャン→



# 大かぶ



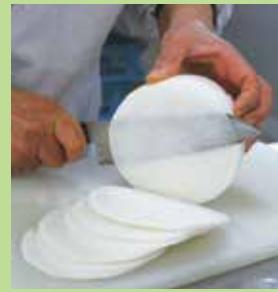
▲大かぶを加工する農事組合法人音川加工のみなさん

**大かぶ漬**



大かぶ漬・大かぶきざみ漬／170g 378円（税込）  
販売元：農事組合法人音川加工  
販売：あおばの里みのり館／ほほえみ館／おわら館

かぶは直径13センチ、重量1キロ以上、大きいものは3キロにも及ぶ巨大な大かぶで、雪のように純白な実はさめが細かく甘味があります。栽培では、加工品を使用する大かぶを種から自分で栽培。スタッフは8人で繁忙期の今、大かぶの収穫はパートさんに手伝ってもらっています。機械に任せたら、大かぶの収穫はまさに匠の技。大かぶの収穫から仕上げた大かぶは、歯ごたえよく、酸味もほどよい、優しいふく味さよが漬けられたら、また別の手作りの味です。ぜひ食べることができます。ぜひ食べることができます。ぜひ食べることができます。ぜひ食べることができます。ぜひ食べることができます。



▲厚さ2ミリに切る匠の技



▲収穫された大かぶ

**かぶの鶏そぼろ煮**



**【材料】3~4人分**

かぶ………正味 300 g  
鶏ひき肉……130 g  
かぶの葉……40 g  
水………300cc  
片栗粉………小さじ 2  
サラダ油……適量  
Aだしの素…小さじ 1  
Aしょうゆ…大きじ 1.5  
A酒…………大きじ 1  
Aみりん……大きじ 1  
Aさとう………小さじ 2

**【作り方】**

- ①かぶは皮をむき、4~6等分ぐらいに切る。(小さいものなら半分でもOK。かぶの葉は茹でて3~4cmの長さに切る。)
- ②鍋に鶏ひき肉、サラダ油を入れて火をつけ、ひき肉がポロポロになるまで炒める。(鍋が冷たいから炒めるとよい)水を加え、沸騰させ、浮いてきたアグを取り除く。
- ③Aとカブを加え、落としふたをして、クツクツするぐらいの火加減で竹串が通るまで約10分煮る。
- ④様子を見ながら水溶き片栗粉を加え、とろみをつける。煮汁の残りの量によって、片栗粉の量は加減してください。
- ⑤ゆでたカブの葉を混ぜ合わせ、お皿に盛ってできあがり!

JAグループでは日本の美味しい農畜産物を、栄養満点の旬の時期に食べてもらうことで、食の楽しさや農業の大切さを感じて頂くことを目指しています。



# 直売所 × SDGs

## SDGsとは?

近年、世界中で注目を集めているSDGsは「持続可能な開発目標」(Sustainable Development Goals)の略称です。貧困や飢餓、気候変動などについて考え、私たちの子や子孫、さらにはその先の世代までが人間らしく豊かに暮らしていける世界をつくるために、2015年に国際連合で採択された世界共通の17の目標です。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 直売所の役割

地域農業の活性化や、小規模で生産する農家さんの所得向上、地元の新鮮で安全・安心な農畜産物の提供を通して、生産者と消費者をつなぐ架け橋となっています。多くのSDGsの目標に該当する直売所は、生活や地域を支える大きな役割を果たし、住み続けられるまちづくりに必要不可欠な存在といえます。



直売所には「旬」の新鮮な農畜産物や、加工品がたくさん並んでいます!  
地元のものを食べて、生産者さんを応援しよう!



## ★直売所のおすすめ商品

### 直売所のお肉／

直売所では八尾産の豚肉や、富山県産の和牛、ホルモンなど様々なお肉を取り揃えています!  
2月9日と2月28日はお肉がお買い得!

私のおすすめは  
富山県産和牛!

富山県産和牛小間切  
200g 780円

●販売場所／  
あおばの里みのり館・ほほえみ館



### パックごはん／

管内で収穫されたコシヒカリ1等米だけを使用した贅沢なパックごはん。ごはんが少し足りない時や、離れて暮らす家族の贈り物としても便利です。

販売数  
8万個突破!

あおばのごはん(200g)  
1個…120円  
1箱…1,340円(12個入)

●販売場所／あおばの里みのり館・  
ほほえみ館・大山営農経済センター・  
八尾営農経済センター



### 読者プレゼント

5名様

あおばのごはん1箱(12個入)

J Aあおばのコシヒカリ  
1等米だけを使った  
贅沢なパックごはんです!



### アンケート

①JAあおばの直売所を利用したことがありますか?

1.はい 2.いいえ(③の質問へ)

②JAあおばの直売所でお気に入りの商品を教えてください。

③JAあおばの直売所で販売してほしい商品があれば教えてください。

### 応募方法

ハガキに①アンケートの回答②郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号をご記入のうえ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

J Aあおば「ぶちあおばプレゼント係」

### 応募締切

令和3年2月18日(木)  
当日消印有効

●当選発表は商品の発送をもって  
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、アンケートとプレゼントに関する  
こと以外の目的で使用するこ  
とはありません。

# あおばホールゆうなぎの コロナ対策

家族葬や一般葬も含め、参列者の皆さまが安心してご利用いただけるように、今後もお客様の安全を第一に考え取り組んで参ります。



会場出入り口に消毒液を設置しています。



受付には飛沫感染防止用ビニールシートを設置。また、前の参列者との距離を取っていただくよう床にはシールで待機位置を示しています。



すれ違いの密を防ぐため、参列者の通路を分けています。



ご遺族へのご挨拶も間隔を保てるよう、矢印にて誘導路を設定しています。



椅子は間隔を空けて設置しています。席数はご当家のご希望に合わせて変更可能です。



ご希望に合わせて、式場外に参列者のご焼香箇所を設置し、お帰りに配慮しています。

(株)セレモニーあおば ゆうなぎ ☎ 0120-55-8346 (通話料無料)

富山県富山市八尾町館本郷 788 TEL.076-455-8345 FAX.076-455-8346

## 地産地消を応援しています!



J.A.グループ  
サポート一  
林修

耕そう、大地と地域のみらい。JA JAグループ <https://org.ja-group.jp/>

### Farmer's Market JAあおば農産物直売所



#### あおばの里 みのり館

〒939-2252 富山市上大久保1359-2

TEL:076-467-2322

営業時間:9時~18時

(年中無休・正月除く)

11月~2月中は17時まで



#### あおばの里 ほほえみ館

〒939-2603 富山市婦中町羽根940-1

TEL:076-469-0023

営業時間:9時~18時

(年中無休・正月除く)

11月~2月中は17時まで

新鮮な農産物が  
たくさんあるよ!



お得情報  
1

毎週水曜日は  
JAポイントが2倍!

お得情報  
2

8のつく日と土日祝は  
「あおば舞」がお得!

お得情報  
3

毎週木曜日は  
ソフトクリーム50円引き!

Petit あおば

発行

2021.1.18 あおば農業協同組合 JA 改革推進室  
富山県富山市八尾町福島 471-1 TEL (076)454-3175  
<https://ja-aoba.jp>



JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。