彩四季





JAいがふるさと総合ポイントカード

直売所通信(P2、3)

• 千草焼き

タケノコと牛肉の トウチ炒め

家庭菜園	5
トピックス	6
★青年部情勢報告会・意見交換会 (P6))

★伊賀米コシヒカリ食味ランキング「特A」評価(P7)

ほほえみひろは	ば	12
出荷者紹介		
(あいうえお農園	佐藤 慶彦さん)	14



●総合ポイントカード (クレジット機能無し)・



※画像はイメージです

総合ポイントサービスの基本カードです。 各店舗、直売所で申込みを受付け、即時発行できます。 個人ならどなたでもご利用できます。

●総合ポイント付きJAカード (クレジット機能付き)・



※画像はイメージです

総合ポイントカードにクレジット機能が付いたカードです。 クレジット機能で直売所にてお買い物いただくと、総合ポイントとJA カードポイントが両方貯まり、更にお得です!

申込み受付後、2~3週間ほど発行に時間がかかります。

申込みは、各店舗窓口にてお願いいたします。

入会金無料

入会金・年会費無料

年会費初年度無料、次年度より年間 1.250 円(税別)

※JAカードで電気料金や携帯料金をお支払いいただくなど一定条件を 満たした場合、年会費が無料となります。

●総合ポイント付きJAカードー体型(クレジット・キャッシュカード機能付き)-



※画像はイメージです

上記の総合ポイント付きJAカードにキャッシュカードの機能が付いて 更に便利にご利用いただけます。

申し込み受付後、2~3週間ほど発行に時間がかかります。

申込みは、各店舗窓口にてお願いいたします。

入会金無料

年会費初年度無料、次年度より年間 1.250 円(税別)

※JA カードで電気料金や携帯料金をお支払いいただくなど一定条件を 満たした場合、年会費が無料となります。

「とれたて市ひぞっこ」「ほのぼの市場」でのお買い物をJAカード(クレジット機能付き)でお支払いいた だくと、利用代金ご請求時に5%割引した金額でご請求いたします。(NICOSブランドのJAカードが対象)

野菜ソムリエ取り組み評価 東海農政局長賞受賞



JA いがふるさとは農林水産省が主催する 2018 年度の「地産地消等優 良活動表彰」生産部門において、とれたて市ひぞっこで旬の農産物の調理 方法を提案している「野菜ソムリエ」の活動が評価され、東海農政局長賞 を受賞しました。

専門の資格を取得した野菜ソムリエは2015年12月のオープン当初 から4人を配置。現在の野菜ソムリエは8人です。生産者と消費者のつな

ぎ役として、売場に並ぶ旬の農産物を美味しく食べられるレシピの提案、野菜 の特徴を伝えながら行う親子料理教室などを行っています。また、野菜ソムリ 工が監修した弁当の商品化など農産物の地産地消を促進しています。

2月からは売場で農産物の試食を兼ねて消費者と意見交換する 「野菜ソムリ 工の日」を1カ月10回以上に増やし、より積極的な取り組みを行っています。



JANDESE POINT CARD CARD

総合ポイントカードって何?

総合ポイントカードは直売所「とれたて市ひぞっこ」「ほのぼの市場」でのお買い物 200 円 (税抜) につき 1 ポイントがたまるポイントカードです。500 ポイント毎に割引券と引き換え出来ます。

効率よくポイントを貯めたい!

下記の総合ポイントランクアップや毎月5日、15日、25日のポイントアップデーをご活用いただくとお得にポイントを貯めることができます。

総合ポイントランクアップってなに?

総合ポイントランクアップとは、信用事業(貯金・年金振込・給与振込)、共済事業(自動車共済)、 購買事業(ふれあい互助会・米の年間特約)、組合員加入の取引状況に応じてランクが設定され、 付与されるポイント倍率が変わりお得にポイントが貯まる制度です。ランクアップ条件等につき ましては、下の表をご覧ください。

どうすればランクアップするの?

ランク設定については毎月末の取引状況をもとにして2ヶ月後にランク設定をおこないます。

例)	1月	2月	3月	4月
	一般会員 (取引なし)	年金振込開始 (1取引)		ブロンズ会員

なお、ポイントカード会員様につきましては自動的にポイントランクアップの対象となり、 お手続きは必要ありません。

ポイント付与基準表

会員 (ランク)	付与倍率	ランク条件	
一般	1倍	ポイント会員	
ブロンズ	2倍	・貯金(普通・定期貯金の平均残高 50 万円以上) ・年金振込(公的年金) ・給与振込 ・自動車共済加入 ・ふれあい互助会加入 ・米年間特約加入 ・組合員加入 いずれか 1 取引	
シルバー3 倍・貯金(普通・定期貯金の平均残高 200 万円以上) ・ 年金振込(公的年金) ・給与振込 ・自動 ・ ふれあい互助会加入 ・米年間特約加入 いずれか 2 取引 かつ 組合員加入		・年金振込(公的年金) ・給与振込 ・自動車共済加入 ・ おれあい互助会加入 ・米年間特約加入	
ゴールド	4倍	・貯金(普通・定期貯金の平均残高 500 万円以上) ・年金振込(公的年金) ・給与振込 ・自動車共済加入 ・ふれあい互助会加入 ・米年間特約加入 いずれか 4 取引 かつ 組合員加入	

野菜作りに興味のある方大歓迎!

農業未来整 参加者大募集 1



農業未来塾では初心者・経験者問わず「農業」について基本から学ぶことができます。「直売所に野菜を出荷したい」「定年して農業を始めたい」など野菜作りに興味のある方は大歓迎です。仲間と一緒に栽培技術向上を目指しませんか。



作る

予野の「伊賀市農業公園」で露地やハウスでの栽培に取り 組み、施肥や摘花摘芯など栽培に必要な技術や注意点、上手 に作るコツを指導員が教えます。

サツマイモやトウモロコシ、トマト、スイカ、カボチャ、キャベツ、特産の三重なばな等様々な野菜作りに挑戦できます。 また、収穫できた野菜は参加者で分け合います。水やりや除草などの管理作業は参加者が当番制で行い、畑を管理します。



学ぶ

畑での実習だけでなく、講師を招いての座学も行います。農薬や土壌、肥料について学ぶことで農業に関しての知識を深めることもできます。





他にも、県外の直売所への視察研修や収穫した野菜を使った調理実習も開き、栽培・出荷・調理と「農産物」について広く親しみを持ってもらいます。

(調理実習の様子は7ページに掲載しています)

場 所 伊賀市農業公園「市民ふれあい農園」(住所:伊賀市予野 11424-3)

受 講 料 年間 6,000 円

申込方法 各支店・ふれあい店備え付けの用紙でお申込みください。

締 切 日 2019年3月29日(金)

詳しくは営農部農産販売課(☎24-5111)までお問い合わせください。



皆様のご参加お待ちしています!!

暖かくなってから3号鉢に

形・色が多彩で楽しみ多いズッキ

ズッキ・

ポ種」 別名もあります。 リほどの大きさで若取りします。 みの野菜となりました。主にはキュウ 知名度も高まり、 があります。近年消費が急速に伸びて フボール大のかわいい球形果の品種も ズッキーニはカボチャの仲間の バリエーションが豊富です。 の一つで、 今やすっかりおなじ つるなしカボチャの 他に日本種、 西洋種 ゴル

種まきの適期は3月下旬からです。

3号のポリ鉢に2粒まきし、 めの頃間引いて1本立てとし、 ~4枚になった頃に畑に植え出します。 元肥に堆肥、 苗作りは普通のカボチャに準じて なたね油かす、化成肥料 本葉出始 本葉3

> を施し、 70㎝ぐらいに植え付けます。 畝間130~150 cm 株間

で収穫できます。 ましょう。通常開花後3~6日くらい は20㎝ぐらいになったら遅れずに収穫し 後の肥大は早いのが特徴です。 雌花は短縮した茎に多く付き、 長形種 開

るを挟むように交差させて立て、 るために、 多湿を嫌うので、 図のように短い支柱を、 畑の排水を良くす 固定

カ」(サカタのタネ)、黄色果の「オー イナー」(タキイ種苗)、「グリーントス 主な品種としては、長形緑色果の「ダ

※関東南部以西の平たん地を基準に記 事を作成しています。

出来上がりの苗 本葉3~4枚 植え付けの半月後、株の近くの所々に 指先で穴を開け、肥料を施す。 化成肥料 1株当たり大さじ1杯 収穫始めの頃、フィルムの裾をめくり上げて追肥する。 化成肥料 1株当たり大さじ2杯 風が強い場所ではつるが振り回されないように 短い支柱を交差させて立て固定する 落前将 當色 濃い緑

キューにするとおいしくいただけます。 で大きくなり過ぎた場合は、 まな調理に向くズッキーニ。収穫遅れ グ」(神田育種農場)などがあります。 エッグ」「ゴールディー」「ブラック・エッ (サカタのタネ)、卵形果の「グリーン・ ラム」(タキイ種苗)、「ゴールドトスカ. 炒め物、揚げ物、 煮物など、さまざ バ |

手作りみそ作り

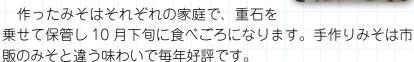


地元産の大豆を使ったみそ作りが各地域で行われて います。JAいがふるさとではみそ作り用の圧力釜や コンロ、ミンチ機などの道具を貸し出しています。

水に漬けておいた大豆を圧力釜を使って炊き、人肌 程度に冷ました後、塩と米麹を混ぜ合わせてミンチ機 にかけました。ミンチしたみそを丸めて、たるに空気

を抜くように詰め、十分に空気を抜いて詰め終わったら、

塩をふって蓋をして作業は完了です。





JAいがふるさと青年部情勢報告会・意見交換会

JA いがふるさと青年部は本店で情勢報 告・意見交換会を開き、青年部員や管内

の若手生産者 17 名が参加しました。 情勢報告会では JA 三重中央会、JA 全 農みえが消費税の軽減税率制度、米の需 給見通しや品種別作付け動向、加工業務 用かぼちゃの説明と栽培・出荷の呼びか





1月31日(木)

け、伊賀牛の枝肉市場の価格・流通形態・現状の課題などを説明しました。

青年部は方針集であるポリシーブックをもとに「農業高校・農大への PR」「勉 強会の開催」という項目に取り組みたいと考えています。意見交換会ではこの 2つの項目について、具体的に「何を」「いつ・どこで」「どのように」青年部 として活動できるのか、グループワークを行い意見を出し合いました。



美し国三重市町対抗駅伝結団式

2月4日(月)、6日(水)

JA いがふるさとは2月17日に行われた第12回美し国三 重市町対抗駅伝に出場した名張市チームと伊賀市チームの結 団式に出席し、激励品を贈呈しました。

4日に名張市チーム、6日に伊賀市チームの結団式がそれ ぞれの市役所で開かれ、出場選手の紹介や決意表明などが行 われました。











伊賀米**ヨシヒカリが** 2年連続「特A」に!

伊賀米コシヒカリが2月27日に発表された日本穀物検定協会の2018年産米食味ランキングで2年連続となる最高評価「特A」に認定されました!

伊賀米コシヒカリはこれまでに $2011 \sim 2015$ 年、2017 年産米で「特A」に認定されています。

詳細は4月号にて特集いたします!



全国家の光大会

2月6日(水)、7日(木)

家の光協会主催の「第61回全国家の光大会」がパシフィコ横浜で開催されました。6日に行われた都道府県代表体験発表大会の「記事活用の部」中日本地区に、三重県代表として名張市黒田地区の米山美和子さんが出場しました。

最優秀賞には「記事活用の部」で秋田県の田口名緒さん、

「普及・文化活動の部」で宮崎県の松井美都子さんがそれぞれ選ばれました。 他にも大会では綾戸智恵さんのピアノライブや熊本県の小学生による 『ちゃぐりん』愛読者特別発表が行われました。



上野南稲作部会食味研修会

2月7日(木)



上野南稲作部会が食味研修会を上野南支店で開催し、部会員19名が参加しました。部会の生産者4名のお米を食べ比べ、一番美味しいと思ったお米に投票。最多得票となったお米の生産者が日頃どのような管理を行っているのかをJA職員が参加者へ伝えました。

他にも伊賀地域農業改良普及センターによる平成30年産のコシヒカリの収量や品質についての報告、メーカーによる肥料の紹介がありました。



農業未来塾調理実習

2月13日(水)



農業未来塾調理実習をとれたて市ひぞっこ食農交流室で開き、受講者 14名が参加しました。受講者は朝から未来塾の畑でちぢみほうれん草や カリフラワー、縮緬キャベツなどを収穫しました。

伊賀市上野愛宕町にある「リス イタリア料理店」を営む野田大介さん・美也子さんを講師に迎え、収穫した野菜も使い「ちぢみほうれん草と鶏肉

のグラタン」「地物野菜の ミネストローネ」「カリフ

ラワーのサラダ、アンチョビ風味」「黒豆の簡単ティラミス」の4品を調理しました。受講者はテキパキと料理を作り、その美味しさに満足していました。





地方政調会 in 三重

2月20日(水)

自民党の岸田文雄政調会長ら国会議員が地方を視察す る「地方政調会」が三重県で開催され、伊賀牛について 意見交換を行いました。伊賀産肉牛生産振興協議会会長 を務める岡本栄伊賀市長や JA いがふるさと北川俊一組 合長、管内の肥育農家が参加し、伊賀牛の現状及びブラ ンド化の取り組みについて説明した後、意見を交換しま した。

意見交換の後、岸田政調会長らは伊賀市の(有)中林 牧場を視察し、どのように伊賀牛が肥育されているのか を見学しました。



年金友の会阿山基幹支部「落語を楽しむ会」

2月22日(金)

年金友の会阿山基幹支部は「落語を楽しむ会」を阿山支店で開催し、会場 には 100 名を超える年金友の会会員が集まりました。







関西大学落語研究会 OB の「関 大亭学乱」さん、「関大亭忍狂」 さん、「爪田家らいむ」さんの3 名がそれぞれ、「まんじゅうこわ

い」「ふぐ鍋」「吉野狐」の演目を披露しました。

終演後にはお楽しみ抽選会を開催し、参加者へプレゼント を渡しました。

伊賀市との地域見守り活動に関する協定締結

2月25日(月)





伊賀市と JA いがふるさとは「伊 賀市地域見守り活動に関する協定書」 の締結を伊賀市役所で行い、岡本栄 伊賀市長や JA いがふるさと北川俊 一組合長らが出席しました。

この協定は JA いがふるさとの訪問活動や認知症サポーター 養成、「ふらっとほーむあおやま」の運営などを通じて、地域 での見守り活動が円滑に実施される体制作りを推進し、誰も

が安心して生活できるようにすることを目的としています。

名張市とは合併前の旧 JA 伊賀南部が同様の協定を 2015 年に締結しています。

第3回組合員講座

2月20日に第3回組合員講座を本店で開催しました。JA いがふるさとから地域農業振興構想の説明後、出席した組合 員と JA 役員との意見交換会を行いました。



2月25日(月)

伊賀市木興町に上野西支店 ・北部営農経 済センターがオープンしました。 広いスペースで快適な雰囲気作 ・営農 金融 ・共済 · 経済業務全 ご来店をお待ちしています。 また、 を記念しまして3月8日ま でにご来店 いただいた方に記念品のプレゼントがあり ました。





プンに先駆けて、 竣工式を行いました。 竣工式とは建物が無事に竣 感謝の気持ち 報告し、 を現す ために行うものであり

した建物の堅牢と末永 い繁栄を祈願する式典です。

発展を祈願した祝詞奏上、 組 合長らによる玉串奉奠などを執

り行いました。 四、マネーローンダリング・テロ資金供与リス

六、伊賀市食肉センター閉鎖に伴う枝肉冷蔵庫 直し、改正を行うことが承認されました。 険度調査書」等の内容を勘案して自らのマネ 当該リスクを適切に低減することが求められ ロン・テロ資金供与リスクを特定・評価し、 にするため変更することが承認されました。 公安委員会が毎年公表する「犯罪収益移転危 ング及びテロ資金供与対策に関するガイドラ 並びに金融庁が公表した「マネーローンダリ ていることから評価書を作成し、定期的な見 イン」において、金融機関等の特定事業者は、 職員給与規程の一部変更 機構改革に伴い、職位に応じた手当を明確

クにかかるリスク評価書 「犯罪による収益の移転防止に関する法律」

伊賀市食肉センターが2019年3月3日 3件の変更が承認されました。 開催され、左記の事項について協議が行われま 去る2月12日に本店会議室において理事会が

二、内部統制システム基本方針の制定 一、平成29年産米精算 別、等級別の精算単価が承認されました。 確保し、組合の適切な内部統制の構築・運用 法令遵守の徹底やより健全性の高い経営を 旧JAいがほくぶ・旧JA伊賀南部の品種

長年経過していることから修理が多く発生し

育苗施設のビニールハウス及び機械設備が

三、マネーローンダリング等及び反社会的勢力 を行うため制定することが承認されました。 リング(資金洗浄)やテロ資金対策を審査す リスク管理態勢を整備する要請があったこと る国際組織)の日本への立ち入り検査の実施 にあたり、金融庁より国内金融機関に対して 2019年秋のFATF(マネーローンダ 等への対応に関する基本方針の変更

承認されました。

旧蔵持支店の土地及び建物の売却

購入の申出があったことから売却すること

替え及び機械設備の修繕、取得を行うことが 行うにあたり、育苗ハウスのビニールの張り ているため、今後の施設の運営をスムーズに

九、会計監査人の選定

が承認されました。

から、変更することが承認されました。

十、役員改選日程 ました。 判断し、適切な会計監査人候補者を選定した 出された法人概要書等を基に総合的に検証・ ことが承認されました。 任期満了による役員改選の日程が承認され 公募を行い、応募のあった監査法人から提

十一、従たる事務所の設置及び廃止 に伴う従たる事務所の設置と廃止が承認され 新上野西支店、新大山田支店体制への移行

十二、出資口数の変更の承認

勢力等との取引排除にかかる取組状況、余裕金 業務予定について報告があり承認されました。 及びその賞罰報告、1月末組合員の異動、2月 運用状況、利益相反取引状況の報告、不祥事案 その他、12月末実績、集落座談会、反社会的

をもって閉鎖することに伴い、市としての伊

強く要請があったことから、条件設定を考慮 対して冷蔵庫建設の事業実施主体となる旨、 し施工することが承認されました。 より枝肉保管用の冷蔵庫新設が必要との判断 賀牛振興の観点や伊賀食肉組合からの要請に に至り、市並びに伊賀食肉組合から当JAに 育苗施設の設備

日本人の4人に1人以上が花粉症を発症しているといわれています。 くしゃみ、鼻水、鼻詰まり、目のかゆみなど様々な症状が私たちを困ら せます。今回は今年の花粉の傾向や対策をご紹介します。



花粉症って何?・・

スギやヒノキ、ブタクサなどの特定の花粉が鼻やのど、目の粘膜についたときに アレルギー反応が起こり、くしゃみ、鼻水、鼻づまりや目のかゆみなどの症状を引っ き起こすのが花粉症です。症状が重くなると、皮膚のかゆみや頭が重い、だるさや 不眠、集中力の低下など、全身にさまざまな症状があらわれることがあります。



花粉の主な要因となるのはスギやヒノキの花粉。2019年春の花粉飛散量は、例年比でみると、東北 から近畿でやや多い地方が多く、三重県は例年並みとなっています。

■マスクをしよう!

花粉症対策としてマスクを使用することで、吸いこむ花粉の量を大きく減 らすことができるといわれており、特に鼻の症状が気になる方に効果的です。 横に隙間ができるとそこから花粉が入ってしまいますので、顔にフィットす るものを選ぶことが大切です。



服装を工夫しよう!

花粉症対策で最も大切なことは花粉との接触を避けることです。外出するときは肌に花粉が触れ る面積を少なくしましょう。一般にウールなどの素材は花粉が付着しやすく、綿や化学繊維などは 付着しにくいと言われています。花粉が付きにくいつるつるした素材の服を着用し、家に持ち込む 花粉の量を減らしましょう。

●掃除をしよう!

掃除で花粉を取り除くのは効果的です。ここで重要なのは床の花粉を巻き上げないようすること。 掃除機ではなく、濡らした雑巾やウェットシートなど湿ったものを使いましょう。

●洗濯物は中干ししよう!

洗濯物や布団などを外で干すことは控えましょう。もし外干しする場合はよくはたいたり、ブラ シで払ったり、掃除機で吸い取るなどして室内に入る花粉を極力減らしましょう。

●うがいをしよう!

鼻から吸い込んで奥に付着した花粉は、粘膜の働きでのどの方へ送られます。かぜの予防だけで なく、「家に帰ったらガラガラうがい」の習慣を続けて、のどの花粉を洗い流しましょう。

室内に舞っている花粉を取り除くには空気清浄機がおススメです。 JA いがふるさとでは空気清浄機を取り扱っております。 詳しくは経済部生活課(☎24-5111)までお問い合わせください。



JAいからるさとフォトコンテスト

* 今回のテーマは**「ありがとう」**でした。
皆さまからのたくさんのご応募ありがとうございました。







繁地 みずき様長生きしてねっ!









フォトコンテストの作品は各店舗や直売所に掲示して、ご来店いただいた たくさんの方に見ていただきました。



なかよし兄妹

阿山支店

藤木 陸くん (9歳) 乃愛ちゃん (4歳)



普段は、穏やかでおとなしいお兄ちゃん ですが、強くなりたいと空手の練習を頑 張っています。体を動かすのが大好きな妹 は、ボールを蹴って遊んだり、ダンスを踊っ たり、走り回って元気いっぱいです。

性格が真逆な二人ですが、いつもお互いを気にかけて 楽しく過ごしています。いつまでも、仲良く笑顔の絶えな い二人でいてね。

〔お父さん: 拓さん お母さん: 美香さん〕





ネジ細工(ボルタ)に挑戦

上野西支店 山内 克文さん

若い頃から興味があった日曜大工で机やイスを作り、次に挑戦したのは鉄骨 で作る台車や物置台でした。独学ですが作ったものは現在も活用しています。 今度はハンダ付けに挑戦し、ステンレスのボルトやナットを組み合わせてい ろんな形を考案し、出来上がりを眺めて楽しんでおります。 名前は男の子は「ボルタ」、女の子は「ナッティ」と言います。















ご記入いただいた個人情報は賞品の発送以 /後の広報活動に役立てていきます。 なお、 こております。いただいたご意見・情報は

ていただきます。 者の発表は、賞品の発送をもってかえさせ 町 1 2月号の答えは「アブラナ」でした。 外には使用いたしません。 F518-0820 2019年4月5日(金)必着 JAいがふるさと本店 ゼントクイズ係 伊賀市平 お 野

クイズ

は?

官製ハガキにクイズの答えと住所、

ご記入の上、

左記までお送りください。

品を抽選で5名の方にプレゼント!

に対するご意見や、

地元の情報等もお待ち

*いつも楽しく拝見しています。2月号の料理で春キャ ベツのペペロンチーノがとてもおいしそうだったの で、一度作ってみたいです。 緑ヶ丘西町 Oさま

春キャベツはこれからが旬の時期ですね。ちなみに シュークリームの名前はフランス語の「シュー・ア・ラ・ クレーム」(クリームが詰まったキャベツ)が由来で、見 た目がキャベツと似ていることからきているそうです。

- * 2月号に掲載されていたナバナですが、我が家で人 気のナバナメニューベスト3を挙げてみます。
 - ・油揚げとの煮びたし
 - ・豆腐と炒り卵の炒め物
 - ・オムレツ

鴻之台 Hさま

-おススメメニューを記載いただきありがとうございま す。他にもおススメの食べ方を書いたお便りもあり、 三重県の特産野菜ナバナがたくさんの方に愛されてい るんだなぁと実感しました。



大切な家族

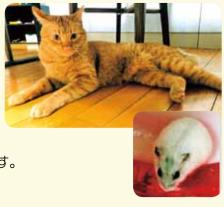
神戸ふれあい店

飼い主: 西岡 輝大さん

ペット: きな子(柴犬) ミック(猫) イリヤ(ハムスター)

僕は柴犬のきな子と2年前に捨てられていた猫のミック、そして今冬に仲間入りしたハムスターのイリヤと生活しています。

甘えん坊のきな子の散歩は僕が担当し、朝・夕の2回、欠かさずに散歩しています。やんちゃなミックも最初は人見知りがありましたが、今では自分から寄ってきます。イリヤは生後1カ月の赤ちゃんで、ふわふわ感が好きです。これからも大切にします。





りとり夫婦

仲良く!楽しく!

新居ふれあい店

仲森 拓也さん 有希子さん

結婚して16年目になります。自営業を営んでいるので常に一緒です。そういった意味ではおしどり夫婦かもしれません(笑)。 二人の会話は漫才みたいで、揉めても喧嘩にならずに終わります。今は稼業や子育てで二人の時間はありませんが、娘の成長が何よりの楽しみです。

お互い体に気をつけて、いつも明るく笑いの絶えない夫婦で 歳を重ねていけたらいいね!! と話しています。



紅梅の蕾かすかに開く音 澤野多喜代重ね着の釦の一つ掛け違ふ 上田幸子中陰の僧は京より四温晴 福森すま子

くれは

句

野焼きの香盆地に満ちて里暮れる 森本清早春の朝練清し声和して 川瀬勝子早春の陽射し柔らに心満つ 杉尾千代子

|赤松句

待春や夢ふくらます地図の旅 大和初穂何するも二の足ふむや空っ風 宮本崇子ほのと色土はね上げてふきのとう 森井八枝子

交芸ひろば

夕部柿句会



あいうえお農園 さん

(伊賀支店)

佐藤 慶彦

取得しています。栄養や医学的な する資格など様々な免許・資格を 物が売り場になくなってきた時期 ま凝縮する製法で作られていま せずに、素材の味や栄養をそのま フルーツは着色料や添加物を使用 フランス料理、イタリア料理に関 存することができ、その野菜や果 な料理に使用できます。長期間保 す。水で戻した後、サラダなど様々 に良く売れるそうです。 また、佐藤さんは調理師免許や 佐藤さんのドライ野菜・ドライ

観点など、ご自身が学んだ知識を

す。」と意気込みます。

されるものを出荷していきたいで

良を加えて、地元の人たちに愛 するまで調べつくす性格です。改

興味を持ったことは自分が納得

これからについて佐藤さんは

ドライ野菜・ドライフルーツを作 の後、ひぞっこの職員に薦められ、 組むようになったのは3年前、そ 佐藤さんが本格的に農業に取り

り始めました。

います。

はドライ野菜・ドライフルーツに そうです。また、栽培した農産物 学校給食にも選ばれたことがある 手間暇をかけたこだわりの野菜は

してこちらもひぞっこへ出荷して

語ります。

す。 1種類の野菜を複数の畑で栽 ひぞっこでの他の出荷者からい 入れ、有機栽培農法で育てていま り・獣害対策など畑の管理に力を きたいです。」と語ります。また、 ライ野菜やドライフルーツで試し 響を与えるのか試しています。ド たい品目もあり、畑の規模を増や ただくアドバイスや情報は参考に してどんどんとチャレンジしてい 農産物の栽培については「土作 条件の違いがどのような影

ドライ野菜・ドライフルーツに活 かしています。

期に応じて、国定公園、柘植の佐藤慶彦さんは時

国定公園

る七水口の畑などで農産物を栽培 隣接直下にある霊山の水流が集ま

に出荷しています。土づくりなど し、直売所「とれたて市ひぞっこ_

質を目指していきたいです。」と で積み重ねたデータやこれからの り試行錯誤の連続ですが、これま のさせ方や鮮度で見た目や味が変 ライ野菜やドライフルーツは乾燥 経験を活かしながら、より良い品 わってきます。失敗することもあ とが好きだという佐藤さんは「ド 新しいことを考えて工夫するこ

なっているそうです。

決算に伴う棚卸作業のため、各グリーンショップ、事業所などの3月末営業時間を下記の通りとさせ ていただきます。ご不便をお掛けしますが、よろしくお願いいたします。

●全ふれあい店購買窓口、名張西・青山グリーンショップ、伊賀米センター、 農機センター(北部、南部)、農機事業所(依那古、西柘植、河合、山田、青山)

3月29日(金)15:00まで営業

3月30日(土)休業 3月31日(日)休業

とれたて市ひぞっこ

グリーンショップ (北部、島ヶ原、花垣、上野南、伊賀、阿山、大山田、南部)

● JAマート (いがうえの、いなこ、島ヶ原、JAのお店あやま)

3月31日(日)15:00まで営業

3月31日(日)12:00まで営業

※上記以外の事業所につきましては、通常の営業体制となります。



伊賀地域のアスパラガス出荷に携わってみませんか?





【作業内容】 選果機オペレーター、ライン作業、結束作業、箱詰め作業等

選果期間 2019年4月~9月末まで

基本賃金 1時間当たり 850円~

勤務地住所 伊賀市予野 11026 番地

勤務日 週3~4日(月・水・金)及び(月・水・金・日) ※季節野菜の為変更になる場合があります

お問い合わせ先 営農部農産販売課 ☎24-5111



今月の料理

|| 千草焼き



材料(4人分)

マス(サーモンでも可)
60g×4
長ネギ1本
ニンジン (小) 1/2 本
パプリカ1 個
シメジ1 パック

西京みそ大さじ1と1/2
マヨネーズ 大さじ1
塩・こしょう適宜
サラダ油 適宜
ナバナ・ビーツの葉 適宜

- 1.マスに薄塩を振り1時間置き、サラダ油をひいたフライパンで両面を焼いておく。
- 2.1 のフライパンに細切りにした長ネギ、ニンジン、パプリカ、シメジを全て入れサッと炒め、 軽く塩・こしょうを振り、ボウルに入れ、西京みそとマヨネーズであえる。
- 3.マスに2を載せ180度のオーブンで8~10分ほど焼き、器に盛り付け、ゆでたナバナ・ビー ツの葉など彩りをお好みで添える。

┩┩タケノコと牛肉のトウチ炒め

材料(2人分)

合わせ調味料

-	テンメンジャン…	大さじ1
	トウチジャン	小さじ2
	料理酒	大さじ1
	しょうゆ	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	ごま油	小さじ1



- 1.塩、こしょうを振り 5mm 幅に切った牛肉、食べやすい大きさに切ったタケノコ、薄切りにし たジャガイモを、サラダ油をひいたフライパンに入れ強火で炒める。
- 2.合わせ調味料を入れ、引き続き強火で手早く絡め仕上げる。
- 3. 器に焼き目を付けたタケノコの皮(材料外)、ワサビナ、薄切りにした紅芯ダイコンをあしら い、盛り付けて出来上がり。焼き目を付けたタケノコの皮からの香りがアクセント。

