

自然のめぐみと、みんなの元気があふれる情報誌

めぐみの

2024

7

NO.256



もしものの時の葬儀について

- 家庭菜園旬辞典 ブロッコリー
- 恵のキッチン♪ ピーマン

 JAめぐみの

LINE
公式アカウント

友だち追加はコチラから



※ご登録にはLINEアプリのインストールが必要です。

農とわたし「安江 弘武さん」

白川茶を代々生産

生産から加工・販売まで行う

先々代が始めた「常磐園」で、日本茶の品種「やぶきた」をメインに「おくみどり」や「かなやみどり」、在来種を約1.2haの茶畑で栽培しており、加工から販売まで一貫して行っています。

高校を卒業後は将来家業を継ぐことを見越して、大手飲料メーカーに就職しました。就職後は、知識や技術を積極的に学びましたが、家庭の事情で19歳の時に地元へ戻りました。その後はカーネーションを作りながら、先代の父とともに茶葉の収穫やお茶揉み作業をするなど手伝いをして経験を積んできました。

農薬を使用しないで栽培しているほか、この地域の土は赤土で水持ちが良く、山間部のため昼夜の寒暖差も大きく、栽培に適した環境の中で川から湧き上がる朝霧に包まれながら、じっくり茶葉を育てています。一番茶の収穫が5月上旬から始まり二番茶は6月下旬からで、7月まで加工して製品を作っています。普段は一人で全ての作業をしていますが、妻が平日の夕方や休日などに収穫や草刈りを手伝ってくれるので助かっており、とても感謝しています。

製造した白川茶は、ホームページで通年販売しているほか、新茶の予約販売も受け賜っています。また、地元の道の駅など一部店舗でも販売しています。



表紙の写真

ひろたけ
安江 弘武さん
(加茂郡東白川村)

とれっただひろば イベント情報

7月

- 6月29日~7月7日 トウモロコシまつり
- 10日~15日 お盆フェア(可児店)
(季節の果物・切り花・仏花大量入荷)
- 13日~15日 夏の果物フェア(全国から旬の果物大集合!!)
- 26日~28日 お米まつり(特別価格でさらにポイント3倍!)

8月

- 3日 はちみつの日(地元産のはちみつPR販売)
- 3日~5日 ハムの日企画(明方ハムPR販売)
- 10日~15日 お盆大市(13日は臨時営業いたします)
(季節の果物・切り花・仏花大量入荷)
- 17日~25日 幸水梨まつり
- 23日~25日 お米まつり(特別価格でさらにポイント3倍!)
- 24日、25日 18周年大感謝祭(可児店)

※イベント情報は予定ですので、予告なしに変更する場合があります。



7月13~15日は夏の果物フェアを開催します。地元産のほか、提携する全国のJA直売店から届いた旬の果物が勢ぞろい!ぜひお越しください。

とれっただひろば 可児店
TEL 0574-62-6023

とれっただひろば 関店
TEL 0575-27-1255



各店SNSで
情報発信中!



JAめぐみの

ファーマーズマーケット
とれっただひろば



JAめぐみの直売所
とれっただひろば

とれっただひろば サテライト味菜館
グリーンセンター1号館
里山公園青空市場

野菜を育てて出荷してみませんか？

秋冬野菜栽培講習会

を開催します。

参加無料

直売所出荷会員説明会も同時開催



とれっただひろば
マスコットキャラクター
トレミちゃん

**JAめぐみのの営農指導員による栽培講習会を開催します！
参加は無料です（事前申込不要）。お気軽にご参加ください。**

栽培講習会は1時間程度、出荷会員説明会は15分程度を予定しております。

関会場

日時：8月1日（木）
13:30～

場所：JAめぐみの本店
2階大ホール
（関市若草通1-1）

問 中濃営農経済センター
TEL.0575-23-8115

美濃加茂会場

日時：8月6日（火）
10:00～

場所：みのかも営農経済センター
2階会議室
（美濃加茂市前平町3-16）

問 みのかも営農経済センター
TEL.0574-28-1234

可児会場

日時：8月8日（木）
14:00～

場所：可児JA会館
3階会議室
（可児市広見5-93）

問 可児営農経済センター
TEL.0574-62-3706



JAめぐみの直売所では、出荷会員を募集しています。

JAめぐみの直売所では、地元出荷者の鮮度のよい農産物が自慢です！
1袋からでも出荷ができ、量目や金額は出荷者ご自身で決めることができます。
登録費・年会費はかかりません。

※販売金額に対して委託販売手数料が発生します。

※業者・企業・加工品出荷など、一部収入印紙が必要な場合があります。

〈出荷会員資格〉JAめぐみの管内にお住まいで、かつ同管内の農地にて自作で農作物を栽培している方

■出荷に関するお問い合わせ先

JAめぐみの

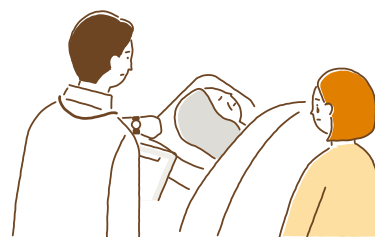
営農部直販課
とれっただひろば可児店
とれっただひろば関店

TEL.0575-27-1260
TEL.0574-62-6023
TEL.0575-27-1255

グリーンセンター1号館
里山公園青空市場
とれっただサテライト味菜館

TEL.0574-28-1223
TEL.0574-27-2217
TEL.0574-63-5357

もしものの時の 葬儀について



コロナ禍により家族葬などの簡略化された「小規模葬儀」が主流となりましたが、最近では以前のように親族以外の一般の方に参列いただく「一般葬」も増えてきました。葬儀は、世の中の流れの変化により様々な形に変われど故人との最後の時間を過ごし、見送る大切な儀式であることに変わりありません。大切な人のもしもの時に慌てず葬儀をしっかりと執り行うために、ご逝去から葬儀までの流れをご紹介します。

ご逝去から葬儀までの流れ

ご逝去

各地域のJAセレモニー営業所に連絡する(24時間365日対応)。

ご安置

ご自宅、または葬儀会場へ搬送する。

寺院に連絡

寺院へ枕経の依頼をする。

お打ち合わせ

葬儀の日程や内容を決める。

納棺

故人を納棺し、見送る準備をする。

通夜

通夜式を執り行う。

葬儀・火葬

葬儀告別式を執り行い、火葬後は近親者でお骨上げをする。

遺骨法要・初七日法要

故人を供養する。

恵昇苑みのかも(一級葬祭ディレクター)

あだち あすか
足立 飛佳

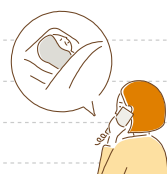
JAめぐみでは、各営業所や恵昇苑に葬儀に関する専門スタッフを配置しております。



私が紹介します!

一言メモ

寺院への連絡の他に、親族・知人・職場関係へ訃報連絡をする必要があるため、緊急連絡先リストとして名簿を作成しておくとい良いでしょう。



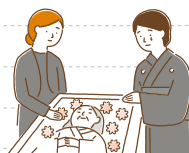
一言メモ

祭壇などお選びいただく内容が多いですが、通夜・葬儀をしっかりと執り行い、故人を送るために落ち着いて慎重に選びましょう。故人のご遺影も必要となります。



一言メモ

JAセレモニー営業所では、納棺の儀を重要な儀式の1つと考えています。各営業所に納棺師を配置し、丁寧な納棺を行い故人を見送る準備をします。





葬儀のQ&A



Q1

葬儀は自宅で
できる？

A

祭壇を飾り、^{ひつぎ}柩を安置して僧侶とご家族が座られる広さがあれば、執り行うことは可能です。自宅葬は、故人との思い出の場で、ゆっくりとお別れをしたい方に向いています。自宅葬を執り行う場合は、霊柩車や参列者が訪れるため、ご近所への配慮が必要となります。

Q2

遺影写真は
どうやって
選べばいいの？

A

若いころの写真を希望される方もみえますが、故人がそのお歳まで生きた証として残るお写真ですので、できるだけ生前の近影を使用した方が良いでしょう。孫やひ孫、まだ生を受けていない子孫が自身の先祖様として興味深くご覧になれることと思います。

Q3

生前にいただいた
お見舞いは
いつ返せばいい？

A

香典返しとお見舞い返しの品物を両方用意しお返しする場合と、香典返しにお見舞い返しを加味した額でお返しする場合があります。共に忌明け後にお返しするのが一般的です。



利用者の 声



初めての葬儀でわからないことが多く、無事に終わられるか心配でしたが、担当職員の方の段取りがスムーズで説明がわかりやすく、困ったときにはアドバイスをいただいたりと安心して葬儀を執り行えました。また、香典返しは「明方ハム」を勧めていただきましたが、職場の方々からも好評でした。全体的に強引な進め方ではなく、私たちに寄り添った対応でした。

JAめぐみのオリジナルの香典返し

当JAの特産品「明方ハム」とカレーをセットにしたギフトを取り扱っています。



(例) 明方ハムブランドギフトB
【明方ハム(レギュラー) 400g×1、
日本食研レトルトカレー 200g×2個、保冷バッグ】

※夏期(6月1日から9月30日)は明方ハムギフトの取り扱いを停止しています。

JAめぐみの葬儀会場

各会場では一般葬のほかに、家族葬等の小規模葬儀が執り行えるコンパクトホールなどをご用意しています。24時間電話を受け付けておりますので、もしもの時はお気軽にお問い合わせください。

みのかも営業所

Tel.0120-542-061
美濃加茂市蜂屋町中蜂屋3073-1



恵昇苑みのかも

郡上営業所

Tel.0120-230-983
郡上市白鳥町為真446



恵昇苑おくみの

Tel.0120-230-505
郡上市八幡町稲成525-2



恵昇苑郡上

中濃営業所

Tel.0120-887-125
関市本郷町88



関市総合斎苑わかくさ・
岐阜斎苑のご利用を承っています。

恵昇友の会はご存じですか？



「恵昇友の会」は、JAめぐみの組合員を対象にした葬儀の各種特典が受けられる会員システムです。葬儀プランによって各種割引が適用されるほか、会葬礼状などが無料になる特典があります。地域によって特典内容が異なりますのでお近くのJAセレモニー営業所までお問い合わせください。

入会金2,000円

月々の掛け金一切なし

同居家族の方も対象

小学生の農業体験

5/10



洞戸小学校 / 5・6年生

田植え

5/16



下有知小学校 / 5年生

5/21



大矢田小学校 / 5年生

5/22



金竜小学校 / 5年生

5/24



武儀小学校 / 5年生

5/24



富野小学校 / 5・6年生

JAめぐみでは、健康増進や仲間との交流を目的にシニア世代を対象としたグラウンド・ゴルフ大会や軽スポーツ大会を開催するほか、教育文化活動への協賛を行っています。

第16回 JAめぐみの杯グラウンド・ゴルフ大会

令和6年6月6日(木) 美濃市運動公園

年金友の会会員を対象に、会員相互の交流や健康増進を目的にグラウンド・ゴルフ大会を2009年から開催しています。

管内各地から約500人が参加し、8ホールを2ラウンド行う交歓大会と参加者の親睦を兼ねた交流大会を行い、競技を楽しみました。



第16回 JAめぐみの杯グラウンド・ゴルフ大会 競技結果

グループ	赤	青	緑	黄	紫	水
優勝	幅 典子 (美濃支店)	山越 政子 (美濃支店)	杉下 富子 (今渡支店)	古田 悠紀夫 (美濃支店)	野田 英志 (大和支店)	藤村 幸子 (上之保支店)
準優勝	渡辺 初昭 (みのかも東支店)	三品 康子 (太田支店)	酒井 政美 (美濃支店)	山田 せつ子 (倉知支店)	内藤 善次 (下有知支店)	佐藤 勝昭 (下牧支店)
第3位	牧田 妙子 (ひすい支店)	田口 見二 (大和支店)	堀端 宏治 (下牧支店)	井川 栄和 (美濃支店)	梅田 収 (美濃支店)	山越 百代 (美濃支店)



優勝を獲得した皆さん

第24回 JAめぐみの・町シニア連共催 軽スポーツ大会

令和6年5月21日(火) 坂祝町総合運動場

坂祝支店と坂祝町シニアクラブ連合会が共催して軽スポーツ大会を開催しました。グラウンド・ゴルフとペタンクの2種目が行われ、グラウンド・ゴルフには20チーム62人、ペタンクには7チーム26人が参加しました。

グラウンド・ゴルフ大会結果

優勝
深萱 A



準優勝
雲埋



3位
茶屋 A



ペタンク大会結果

優勝
池端 A



準優勝
池端 B



3位
勝山 B



令和6年度 少年の主張美濃加茂大会

令和6年6月8日(土) 美濃加茂市文化会館 かも～る

心豊かでたくましい青少年の育成を目的に、美濃加茂市青少年育成市民会議が主催する「少年の主張美濃加茂大会」に協賛しています。

今年度は美濃加茂市と富加町の中学生6名が参加し、「感謝と責任をもっていただく」と題して発表した、美濃加茂西中学校3年生の酒向彩名さんが最優秀賞に選ばれました。



大会に出場した皆さん
(最優秀賞を受賞した酒向さんは前列左から3人目)



令和5年度の実績などを報告



▲議案を承認する生産者ら

水稻種子を生産する農事組合法人美濃種子は5月22日、美濃市中央公民館で「第4回通常総会」を開き、生産者や行政、JA関係者らが参加しました。

総会では、同法人の古田仁代表理事が議長を務め、令和5年度の事業報告や令和6年度の事業実績を承認したほか、役員改選を行い理事を7人選任しました。

新たに代表理事を務める吉田知晃さんは「若手とベテランが協力し、それぞれの知識を共有できる環境づくりが重要になる。今後も水稻種子の安定生産ができるよう、運営に努めていきたい」と話しました。

美濃白川茶の共販会を開催



▲茶葉を吟味する茶商ら

白川茶農業協同組合連合会は5月9日、美濃白川茶一番茶の初市「第1回美濃白川茶共販会」を開きました。白川町にある3つの工場が77点、3,284キロを出

品。県内15社の茶商らが茶葉の色や香りを吟味し、最高落札額は(株)ますぶち園の1キロ当たり30,000円で平均単価は3,558円でした。

同連合会の古田茂樹副会長は「今年は霜の影響もなく、茶葉の生育に適した気候が続いたため新芽がきれいにそろって出た。香り高い茶葉ができていたので是非味わってほしい」と話しました。

みのかも東支店「GREEN DAY」開催



▲初の試みとなる「GREEN DAY」

みのかも東支店は5月15日、「GREEN DAY」と題して、敷地内駐車場で軽トラックの荷台を活用し、地元農産物を販売するマルシェを開催しました。支店ふれあい委員会が要望頂いた、「地元の農産物を地域の皆さんに届けてほしい」という声に応えるため、同支店職員がアイデアを出し合い企画しました。大塚潤司支店長は「地域の皆さんの声を形にすることができた。今後も偶数月の年金受給日は「GREEN DAY」を開催しますので、是非お立ち寄りください」と今後の展望を話しました。

地域の特産品の授業を実施



▲円空さといもの説明をする大澤課次長

中濃営農経済センターは6月12日、金竜小学校の3年生86人を対象に、総合学習の一環で地域の特産品「円空さといも」を学ぶ授業を行いました。

授業では、同センターの大澤幸司課次長が栽培方法や収穫から販売までの流れをクイズを交えながら説明し、児童からの質問に答えました。

授業を受けた児童は「良い円空さといもが育つには、暖かな気候やたくさんの水が必要ということがわかり、理解が深まった」と話しました。



「就農塾」作目別コースで圃場学習



▲栗の生育について学ぶ塾生（右）

JAは、就農を目指す方を支援するため、夏秋ナス・サトイモ・クリの作目別コースを設けた「就農塾」を開講しています。

5月24日にはクリコースで圃場学習を行い、6人の塾生がクリの圃場で生育状況を確認し、栽培方法や農業経営の基礎知識を学びました。同コースは、令和4年度に高齢化が進む生産者の後継者育成や、クリ加工業者からの需要に応えることを目的に設立しました。塾生らは年間を通じて知識や技術を学び、良質なクリの生産を目指します。

県域物流への参画により 持続安定的な配送体制の構築へ



▲改革の推進に協力していく三者（左から岐阜県JAビジネスサポート（株）西村幸則社長、山内清久組合長、JA全農岐阜 西村寿文県本部長）

JAは、配送業務の合理化と将来を見据えた持続可能な配送体制を構築するため、JA全農岐阜と「物流合理化に関する確認書」を締結しました。当JAとJA全農岐阜県本部、岐阜県JAビジネスサポート（株）が一体となって物流改革の取り組みを促進していきます。

この物流合理化を踏まえて営農指導体制の充実・強化に向け、体制や施設、人員等を総合的に見直し、組合員サービスの向上を目指す「営農経済事業体制の再編」を進めていきます。

「恵みの大地 笑顔プロジェクト」 で収穫体験を実施



▲JA職員（左）とともにダイコンを収穫する園児（中央）

みのかも営農経済センターは6月12日、美濃加茂市の「りんご保育園まきの」の2歳児9人を招き、ジャガイモとダイコンの収穫体験を行いました。

「恵みの大地 笑顔プロジェクト」と題し、食農教育の一環として今年度から取り組みを開始。園庭の無い保育園に通う園児に、土に触れる機会をもってもらおうと、地域の方とともに実施しました。園児はJA職員の指導のもと、保育士とともに力を合わせてジャガイモなどを収穫しました。

朝採リエダマメの店頭販売実施



▲朝採りの枝豆をPRする会員の皆さん

「春里枝豆を育てる会」は6月8日、とれったひろば可見店で収穫が始まったエダマメの店頭販売を行いました。早朝に収穫作業を行い、鮮度にこだわって店頭に並べた「春里枝豆」を多くの来店客に知ってもらうことを目的に企画。この日は6月が収穫時期の早生品種を販売しました。店頭に立った野村利通会長は「店頭で購入者から好意的な声をいただくと、生産の励みになる」と笑顔を見せました。「春里枝豆」は秋にも販売を予定しており、8月下旬頃から週末を中心に店頭に並びます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsは、17の目標からなる「持続可能な開発目標」です。JAめぐみのはSDGsの達成に向けて取り組み、関連する記事にはSDGsのアイコンを付けて取り組みを「見える化」しています。



ブロッコリーの栽培

「梅雨明け十日」という言葉があるように、梅雨が明けるとしばらく安定した夏の晴天が続くといわれます。採りたての野菜をたっぷり食べて、暑い夏を元気に乗り切りたいものです。今月はカロテンやビタミンB群が豊富で生活習慣病予防に効果的といわれる緑黄色野菜のブロッコリーを紹介します。



このコーナーのお問い合わせ

本店営農対策課 TEL 0575-23-5885まで

【ブロッコリー】

ブロッコリーは地中海東部沿岸が原産地のアブラナ科の野菜です。種が発芽するのに適当な温度は25度前後、10〜25度でよく生育し5度以下では生育が止まってしまう。生育のはじめから中ごろにかけて湿害を受けやすいので排水をよくします。大きな花蕾を収穫するためには、茎や葉を大きく育てることが大切なので、土づくりをして元肥をしっかり施しましょう。

【品種】

種まきしてから75〜80日で収穫できる極早生種、90〜95日で収穫できる中生種、100日以上かかる晩生種などがあります。ハイツSP（タキイ種苗）は中早生種の人気品種で、丈夫で作りやすく頂花蕾を収穫した後に側花蕾も収穫できます。

【苗づくり】

秋から冬に収穫するためには7月に種をまきます。苗の数が少ない場合は、ポリ鉢に数粒の種をまき間引きをして本葉5〜6枚の苗に育てるとよいでしょう。苗の数が多く場合は、128穴のセルトレーの1穴に2〜3粒の種をまき、発芽が揃ったら1穴1株として本葉3枚くらいで畑に植え付けます（図1参照）。後の生育が悪くなるので根が密になりすぎないように植え付けましょう。高温時の苗づくりは、遮光をして強い日差し

を弱めるとともに、過湿による立ち枯れ症状を起こさないよう水のやり過ぎにも注意します。

【図1】

ポリ鉢に直接まいて1本立てに間引き仕上げる。本葉5〜6枚の苗に仕上げる。

【苗の数が少ない場合】



【苗の数が多い場合】



発芽そろったら間引いて、育ちのよいもの1株にする。

夏の育苗

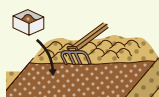
よしずや黒寒冷紗を掛けて日差しを防ぎ、風通しをよくする。木陰など涼しいところに移動するのもよい。

【畑の準備】

前作が終わった後早めに石灰100g（1平方メートル当たり石灰100g）をまいて20cmくらいの深さに耕しておきます。畝を作る前に堆肥を入れ元肥を施してから埋め戻すように畝を作ります（施肥例…畝の長さ1m当たり、堆肥800g、油粕100g、化成肥料36g）（図2参照）。

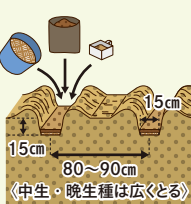
【図2】

1m当たり石灰 100g



前作が終わったら早めに少量の石灰をまいて、20cmくらいの深さに耕しておく。

畝の長さ1m当たり
堆肥 800g
油粕 100g
化成肥料 36g



植え付けの2週間くらい前に元肥溝を埋め戻して畝を作る。

【植え付け】

条間を80〜90cm、株間40〜45cmくらいに植え付けます。植え終わったら株のまわりにたっぷりと水を与えましょう（図3参照）。

【図3】



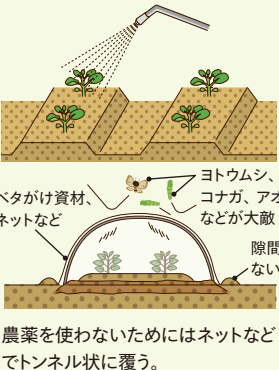
最適な植え付けの位置

- 株元が少し高くなるくらいが良い。
- 深植えすぎる。
- 株元が低すぎる。
- 降雨の際、株元が多湿となり、病害が発生しやすい。

【害虫防除】

秋はコナガ、ヨトウムシ、アオムシなどがつきやすい時期です。このため、見つけしだい薬剤を散布するか、植え付けたすぐから防虫ネットで畝をトンネル状に覆うことをお勧めします（図4参照）。防虫ネットは生育に支障がない限りギリギリまで被せましょう。

【図4】



成功のポイント

生育前期の葉が柔らかいときはとくに害虫がつきやすいので、発生を早めに発見して捕殺または殺虫剤を散布する。

ヨトウムシ、コナガ、アオムシなどが大敵。隙間のないように農薬を使わないためにはネットなどでトンネル状に覆う。

【追肥】

植え付けて20日後に第1回目、その15〜20日後に第2回目の追肥を施します（施肥例…1株当たり、1回目油粕20g、化成肥料6g、2回目化成肥料12g）（図5参照）。

【図5】

1株当たり油粕 20g 化成肥料 6g

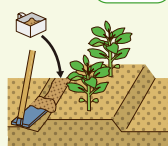


畝の片側に軽く溝を掘って施す。土ごと畝の肩に寄せる。

【第2回】

1株当たり化成肥料 12g

第1回の15〜20日後、前回と反対側に同様に施す。



【収穫】

花蕾の直径が12〜15cmくらいになったら収穫します。花蕾の下をできるだけ短くして収穫すると、残った下の脇芽がすぐに伸びてきて側花蕾が収穫できます。頂花蕾を収穫した後は追肥を施して側花蕾を伸ばして順次収穫しましょう（図6参照）。

【図6】

頂花蕾用品種の場合



茎を15cmほど、葉を2〜3枚つけて切り取る。頂花蕾はやや早めに茎を短く切り、収穫期には20〜30日に1回、株のまわりに追肥し、側花蕾を出させる。

1株当たり化成肥料 10g



直径3〜5cmになったら手やはさみでとる。



がんばっています農高生

～各学科から活動をお伝えします～

目指せ！

未来を担う
スペシャリスト

加茂農林高校では、地域社会に貢献できる人材を育成するために、各学科で様々な学習に取り組んでいます。

生産科学科

Fly into the future Agricultural science

4月に新入生40人を迎え入れ、総勢119人で今年度をスタートしました。本学科の農業クラブ役員の生徒達が主体的に学科集会を開催し、今年度の活動目標をはじめ、動物・野菜・果樹の各専攻の取り組み紹介を行い、良いスタートを切ることができました。生徒達は、ひなの導入や稲の播種、ナシの摘果、メロン栽培などの実習から動植物に真摯に向き合い、日々の成長から多くのことを学んでいます。



生産科学科全員集合！



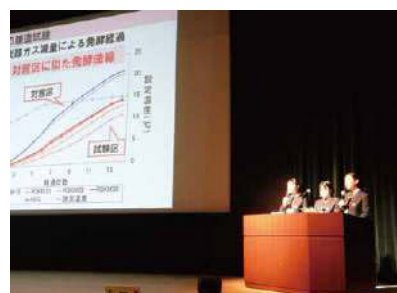
持続可能な社会・農業を模索する生徒達

また、未来に向け「みどりの食料システム戦略（農水省）」を理解し、地域や関係機関と連携を深めるとともに校外研修や出前講義等の諸活動を通して、地域産業の担い手育成にも挑戦しています。

食品科学科

全国学校農業クラブ プロジェクト発表 優秀賞受賞！

地域由来の花酵母を使った日本酒やパンの製造を目指して、平成26年度から花酵母の分離に取り組んでいます。昨年度ついに本校のしだれ桜から分離したサクラ酵母で花酵母パンを作ることに成功し、緑園祭で販売することができました。これらの地道な取り組みをまとめた発表が全国の舞台上で高く評価され、優秀賞を受賞することができました。これも協力いただいた岐阜県食品科学研究所、岐阜大学、ベーカリーイノベーション研究所、cafeハーベストの皆様のおかげです。ありがとうございました。



全国大会での発表

毎年地元の食材を活かした加工食品の製造始まる！

今年度もマーマレードから始まり、イチゴ・ナシ・ブドウ・ウメなどのジャムの製造を順次行っています。また、「みそ」も秋の販売に向け準備が進んでいます。季節限定となりますが、「栗きんとん」も計画しています。「パン」や「マドレーヌ」「パウンドケーキ」なども授業で製造後に販売しています。校内販売所「かもう」では是非お買い求めください。

園芸流通科

花束を君に

園芸流通科ではフラワー装飾技能士3級をクラス全員が受験します。毎日遅くまで学校に残って仲間と練習を重ね、必死になって花と向き合い、全員が試験に合格しました。今、私たちの花束を能登半島に届けようと活動をしています。それが今年の「花束を君にプロジェクト」です。

このプロジェクトは2年前、岐阜県花きコンペティションで入賞した活動コンセプトをもとに、フローラル花夢館



つみきマーケットの様子

さんと2人3脚で今まで活動してきました。JR岐阜駅、ラスパ御嵩店、イオンモール、美濃加茂市健康の森、坂祝公民館前で、お客様が選んだ花を使って高校生がその場で花束を作り、のべ1000束を超える花束を地域に提供しました。4月27日の美濃加茂市文化の森の「つみきマーケット」では、「花育」をコンセプトに小学生を対象に花束の楽しさを届けました。現在、協力していただける企業の方を募集しています。今年11月を目標に、私たちが作る花束で能登半島を笑顔にする活動を計画しています。ぜひ応援よろしくお願いします。



投稿ハガキ



◎家庭菜園で夏野菜を栽培

4月末に主人が植えた夏野菜がスクスクと育っています。小さな庭での家庭菜園ですが、すぐ間近で見られるのは嬉しいです。もうキュウリが小さな実をつけていました。

鈴木直美さん(美濃加茂市)

◎豊作を願っています

今年も娘と孫のためにスイカ、メロン、キュウリ、ピーマン、サツマイモなどを植えました。沢山生ってくれることを願っています。

井戸甚吉さん(富加町)

◎種まき権兵衛

落花生の種を蒔きましたが、翌日畑を見ると足跡があり、掘られてしまいました。「権兵衛さんが種まきやカラスがほじくる」見事なま

でにそのままでした。

長谷部千登勢さん(七宗町)

◎夏休みが待ち遠しいです

6月中旬から「ひるがの高原だいこん」の出荷が始まります。今年は名古屋に住んでいる小学3年生の孫が夏休みを使って手伝いに来るので、今から楽しみにしています。

和田きさ子さん(郡上市)

◎思わず歌うほどの花

3年前にミカンの木を植えました。1年目、2年目は収穫ゼロ。昨年ようやく1個収穫出来ました。そして今年は「ミカンの花が咲いている」と歌うほどの花でした。今後が楽しみです。

井上光彦さん(美濃加茂市)

スマイルプラザ

耕作放棄地の抑制に貢献したい

いしはら りょうすけ マルイシすはら農園 石原 亮介さん | 美濃市下河和 |

「高齢化によって私の地元でも耕作放棄地が増加している。作物を育てる場所があるのに放置するのはもったいない」と話す石原さんは、耕作放棄地を活用して「すはら農園」を営んでいます。

石原さんは、年々増加する耕作放棄地を何とかしたいとの思いがきっかけで2年前に就農。現在397㎡の畑で、トウモロコシは農薬・化学肥料を使用しない栽培に挑戦しているほか、サツマイモやニンニクなど数種類を栽培しています。

石原さんにとって農業をやるうえで一番の支えになっているのは家族の存在で、「作業を終えて家に帰ると、妻の聡美さとみと息子の蒼大そうたが笑顔で迎えてくれることが、明日も頑張るぞ!という励みになっています。今後も耕作放棄地の受け入れや農業体験などやりたいことはたくさんあるので、目標に向かって努力したい」と笑顔で話します。



左から亮介さん、聡美さん、蒼大くん

投稿写真

※写真の説明文は投稿者からのコメントを掲載しております。

投稿写真を募集中

農産物と一緒に撮った写真や珍しい野菜の写真などを、各支店又は編集部までお寄せください。
なお、お送りいただいた写真等につきましては、誌面の都合上、掲載できない場合がございます。

1本のツルからラッコの親子のようにくっついたキュウリが採れました。
松田勝彦さん(関市)



1本の球根からたくさんチューリップが生えました！
天野しづ子さん(美濃加茂市)



3個のタマネギが根のところで合体していました！
梅田登志さん(御嵩町)



なんと！ニンニクの芽からニンニクが出来ました！
鈴木八重子さん(七宗町)



地産地消 //

管内産食材を使っている地元のお店

第27回

山之上ふれあいサロン (美濃加茂市)

モーニング
200円(税込)

食材は運営メンバーの自宅で採れたものを持ち寄るなど地元産食材が多く使われ、5月は朴葉寿司、6月はみょうが寿司、7月は土用餅など郷土料理などを中心に、メイン料理に合った一品やおかず、漬物、フルーツのほか、ローゼルティーなどのドリンクも提供しています。また、毎月ローゼルを活用した料理がメニューに取り入れられています。

※写真は料理の一例であり、メニューは毎月変わります。



ローゼル・ジャム 500円(税込)

栽培したローゼルのガクを山之上町産のモモやナシ、砂糖、レモンと一緒に煮込んで作ったジャムで、添加物を使わず手作りしています。

販売期間
7月下旬～12月頃まで

※モモ使用:7月～9月、ナシ使用:8月～12月
※原材料の仕入れ状況により販売期間が変動します。



ハイビスカスローゼル

原産地はアフリカ西南部で、花の種のガクが肥厚し赤く熟するのが特徴です。お菓子等の材料として幅広く使用され、ティーにすると疲労回復や美容などに良いといわれています。

SHOP DATA

美濃加茂市山之上町3451
(旧JAめぐみの山之上支店)
0574-25-2739
9:30～11:30
営 第3水曜日



随時情報を
発信しています



山之上まちづくり協議会とJAめぐみのみのかも女性部が協力し、地域活性化や地元住民の憩いの場を提供しようと2022年3月に同サロンをオープン。口コミなどにより来客が増えつつあり、居住地や年代を問わずふれあいの場となっています。また、サロンでは運営メンバーが作った加工品なども販売しています。

地元の恵みでスイーツタイム♪



スイカは、体を冷やす働きがあり、90%以上が水分なので真夏の水分補給におすすめです。果肉の色には赤、黄色、オレンジ色などがあり、サイズも小玉から大玉まであります。形も丸だけでなく、ラグビーボール型もあるなど、その種類もさまざまです。

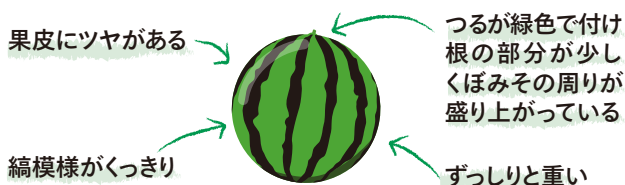
今回は、直売店に並ぶスイカの種類や特徴、スイカを使用したスイーツレシピを紹介します。

スイカの栄養

スイカにはカリウムや、スイカの果汁から発見されたアミノ酸の一種・シトルリンが多く含まれており、むくみの解消や利尿作用、老廃物の排出を促すため、高血圧の予防にも効果的だといわれています。他にも疲労回復、動脈硬化の予防効果もあるとされています。

また、赤い果肉には、抗酸化作用のあるカロテンとリコピンが含まれています。

選び方



保存方法

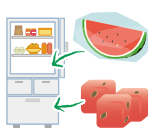
まるごとなら

風通しの良い
涼しい場所or
冷蔵庫の
野菜室へ



カットなら

ラップに包んで
冷蔵庫or
一口サイズに
切って冷凍庫へ



ちなみに、スイカの種はフライパンで炒って
から皮をむけば食べることが出来ます。

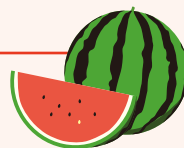


スイカの種類や特徴も様々

とれったひろばなどの直売店では、様々な特徴を持つスイカが並びます！

ピノ・ガール

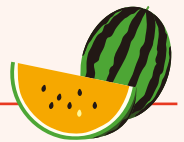
皮色：鮮緑に中程度の縞模様
果肉：濃桃色で硬め、シャリ感がある
形：高球形



種子のサイズが通常のスイカと比べて約1/4と小さく、殻も柔らかいため種ごと食べてもほとんど気にならない。糖度は13度程度。

オレンジヴォーノ

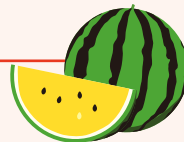
皮色：極濃緑に太めの縞模様
果肉：明るいオレンジ色でシャリ感が強い
形：ラグビーボール形



明るいオレンジ色の果肉は、爽やかな甘さと食感が楽しめる。肉質は締まっており、糖度は12度前後。

サマークリーム

皮色：緑に鮮明な縞模様
果肉：黄橙色で中程度の硬さ
形：高球形



爽やかな食味で、シャリ感とジューシー感に優れており、種も少なく食べやすい。糖度は12～13度。

スイカの杏仁風



材料（4個分）

スイカ	1/6玉	【シロップ】	
A水	50ml	熱湯	大さじ 2
A牛乳	150ml	砂糖	大さじ 2
A砂糖	40g	レモン汁	小さじ 2
A寒天の粉	2g	ミント	適宜

- ① スイカは飾り用に果肉を取り分け、残りはザルでこして果汁を絞る（約200ml）。
- ② シロップの材料を混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす。
- ③ 小鍋にAを入れて火にかけ約3分煮る。火を止め果汁を混ぜながら加える。粗熱をとり、器に流し入れ、冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ④ ③に②のシロップをかけ、スイカ・ミントを飾ったら完成。

JAめぐみの
加工品詰合せ
5名様

※賞品の内容は都合により変更となる場合がございます。



Aコース

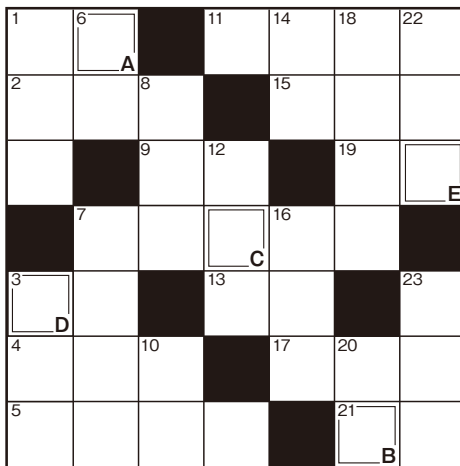
まちがいがし

下のイラスト(上下)の違う箇所5つを左のイラストにあてはめて、該当の数字をすべて答えましょう。

Bコース

クロスワード

二重マスに入る文字をA→Eの順に並べて言葉 completes させてください。



A B C D E

明方ハムと醤油フランク3本セット 5名様

→ヨコのカギ

- 1 七夕の短冊を付ける植物
- 2 鳥が羽ばたかせるもの
- 3 東北地方で牛のこと
- 4 だしじゃことも呼ばれます
- 5 ひ孫の子どもです
- 7 ロンドンの——空港は英国最大の国際空港です
- 9 ポンポンと地面に突いて遊びます
- 11 高校球児が試合をするときに履きます
- 13 ピサにあるものは傾いていることで有名です
- 15 シャンプーの後で使う人もいます
- 17 侍が腰に差していたもの
- 19 ——ふり構わずがむしやらに取り組んだ
- 21 漢字などに付ける小さな文字

↓タテのカギ

- 1 小説を書く人をこう呼ぶことも
- 3 貼り合わせて合板を作ります
- 6 アジやイワシと並んでよく食べられる青魚
- 7 天の川を渡って織り姫に会いに行きます
- 8 春がスプリングなら夏は
- 10 目で見える範囲のこと
- 12 手首のこと。——バンド
- 14 2024年の夏季五輪が行われる都市
- 16 渡り——を通して隣の校舎へ行った
- 18 アウターの反対語
- 20 ウイスキーはこの中で熟成します
- 22 病気の治療や予防に使われます
- 23 打ち上げ——、線香——



5月号の答え

(応募総数 424 通)
(正解者数 413 通)

Aコース

まちがいがし

2.3.5.8.10

Bコース

クロスワード

ピクニック

応募要項

501-3802
JAめぐみの係
〒501-3802 関市若草通一丁目1番地

▼コース名と答え(2コース)
の答えを書くことも可
▼住所・氏名・年齢・電話番号
本誌やJAめぐみのへの
ご意見(ご要望等)
身近であった出来事を
お聞かせください。

締切

7月31日*

※記載された個人情報は、当選者の発表ならびに賞品の発送以外の目的では使用いたしません。
※ご意見等は「読者のひろば」で紹介させて頂く場合があるほか、担当部署に連絡する場合があります(匿名希望は、その旨を明記ください)。

発表

9月号

当選者

Aコース

安藤 正孝様(御嵩町)
鎌倉 要一様(郡上市)
佐橋 留美様(可児市)
服部絵里子様(美濃市)
三品 和彦様(坂祝町)

Bコース

亀山つた子様(関市)
田中 久美様(御嵩町)
玉置 京子様(可児市)
尾藤 信吾様(郡上市)
渡辺 幸様(美濃加茂市)

「投稿写真」の応募方法

住所、氏名、電話番号、写真の説明を記入のうえ、各支店または本店「投稿写真」係まで送付ください。

宛先

〒501-3802 関市若草通一丁目1番地 JAめぐみの経営企画室「投稿写真」係

※応募者の個人情報は、情報誌・ホームページ・LINE公式アカウントへの掲載以外での利用はいたしません。
※人物や個人所有の建物等を写した場合は、必ず掲載の了解を得てください。主催者はその責を負いません。
※写真は返却いたしません。

JAめぐみの年金友の会 会員様

「JAめぐみの年金友の会」
統一親睦旅行のご案内

紅葉の伊勢神宮参拝と

鳥羽温泉郷 戸田家の
会席に古鼓! 日帰り



伊勢志摩の旬を味わう醍醐味!
戸田家自慢の会席料理です!



おかげ横丁 (イメージ)

パワースポット!



伊勢神宮内宮 (イメージ)

参加者
全員に

伊勢うどん3食入り
プレゼント!

◆会員旅行代金 おひとり様

16,200 (税込)
円

(会員でないご家族は3,000円増しで
ご参加いただけます)

◆申し込み締め切り/8月30日(金) 全日程統一

◆募集人員/各班120名様 (最少催行人員30名)

(募集人員に達しない締め切りとさせていただきます)

◆旅行参加資格/JAめぐみの年金友の会会員およびそのご家族の方、
年金振込予約された方

◆出発日

出発日	対象支店
11月5日(火)	郡上、美並、明宝、和良、白鳥、大和、高鷲
11月6日(水)	美濃、下牧、津保川、上之保、洞戸
11月12日(火)	みのかも東、蜂屋、加茂野、太田、坂祝、富加
11月13日(水)	関、田原、倉知、せき金竜、鮎之瀬、下有知、武芸川
11月19日(火)	ひすい、八百津、和知、久田見、神淵、美濃白川、赤河、黒川、東白川
11月20日(水)	みたち、中、伏見、今渡、下恵土、土田、帷子、春里、広見、瀬田、東明、桜ヶ丘

日程

JAめぐみの各地 = 最寄IC = <高速道路> = 伊勢西IC = 伊勢志摩の海の幸を満喫 戸田家 (昼食) = 参拝・おかげ横丁自由散策 伊勢神宮内宮 (見学)
6:45~8:15
= 伊勢志摩土産センター 王将伊勢店 (お買い物) = ※交通事情・現地状況によりコースが変更になる場合がございます。
伊勢西IC = <高速道路> = 最寄IC = JAめぐみの各地 ※バス会社…岐阜乗合自動車または名鉄観光バスまたは南飛騨
18:30~20:00 観光バスまたは郡上交通または同等クラス

食事
条件
×
昼
×

アンパンマン 交通安全キャラバン

JA共済



日時

2024年10月19日(土)
2024年10月20日(日)
1回目 11:00~ 2回目 14:00~

場所

JAめぐみの 本店 大ホール
岐阜県関市若草通1-1

主催: JAめぐみの

問合せ: 電話 0575-23-5171

(金融共済推進部 企画課)

応募期間: 2024年7月16日(火)~8月31日(土)

☆状況により開催内容が変更または中止となる場合もございます
ので、あらかじめご了承ください。その場合はJAホームページ
にてお知らせいたしますのでご確認ください。

参加無料
チケット制

参加ご希望の方は、右記の
2次元コードより申し込み
ください。応募多数の
場合は抽選とさせていた
だきますので、あらかじめ
ご了承ください。



※所定の場所以外でのカメラやビデオでの撮影はご遠慮願います。
※個人によるトラブルや事故については、主催者は責任を負いかねます。
※交通事情等により中止になる場合がございます。あらかじめご容赦ください。

(2次元コードの読み込みは応募期間のみとなります)

おすすめ不動産情報

売戸建住宅

美濃加茂市 **1,280万円**



所在地：美濃加茂市深田町3丁目／面積：公簿309.65㎡／
交通：高山本線 美濃太田 徒歩24分／建物：（構造・規模）木
造1階建（面積）65.10㎡（間取内訳）和6／土地権利：所有
権／地目：宅地／都市計画：非線引区域／用途地域：準工業
／建ぺい率：60％／容積率：200％／築年月：2003年12月／
現況：空家／引渡可能時期：相談／接道状況（角地・間口）：
西6.1m 公道 接面2.0m／設備：電気、上水道、下水道／地
勢：平坦／取引態様：媒介

上記物件のお問い合わせ、不動産の売却をお考えの方、売却物件をお探しの方、不動
産の有効活用をお考えの方など、不動産のことなら下記までお気軽にご相談ください。

JAめぐみの本店不動産センター
TEL 0575-23-5234

みのかも不動産センター
TEL 0574-28-1215
岐阜県知事免許(5)第4256号

ご愛読者の皆様へ 新聞購読料 改定のお知らせ

新聞用紙、制作費の高騰により、読者の皆さ
まには大変心苦しい限りですが、令和6年
8月1日から下記の月額購読料に改定させ
ていただきます。今後もより一層、読者の皆さ
まにご満足いただける紙面をお届けします。

※全て月額、税込み。

対象 サービス	改定前	改定後(8月以降)
紙版	2,623円	➡ 3,100円
紙版＋電子版 併読	3,723円	➡ 4,200円
電子版	料金据え置き	2,403円

日本農業新聞

明方ハム 食べ方いろいろ

おすすめは
マヨネーズを
つけて!!

ごはんのおかずや、
ビールのおつまみにも最適



そのままでも
焼いてもおいしく
いただけます

焼いて、おろしポン酢を
かけて召し上がれ



**チャーハン、
ポテトサラダ**

などの料理の具材
にも最適!!



- ◎明方ハム(ミニ)
- ◎醤油フランク(3本入)



1セット **2,160円**
(税込・送料込)

- ◎明方ハム(レギュラー)
- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎醤油フランク(3本入)



1セット **3,780円**
(税込・送料込)

- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎明方ハム(ミニ)
- ◎ボロニアソーセージ
- ◎醤油フランク(5本入)



1セット **4,320円**
(税込・送料込)

- ◎明方ハム(レギュラー)×2
- ◎明方ハム(郡上八幡限定)
- ◎明方ハム(ヘルシーポーク)
- ◎醤油フランク(5本入)



1セット **5,940円**
(税込・送料込)

※商品の仕様・デザインが一部変更になる場合がございます。

ギフト
セットの
ご注文方法

1 明方ハム
オンラインショップ
JAが運営するサイト。明方
ハムの歴史や安全安心の理
由などを掲載しています。



レシピも充実

明方ハム公式ホームページで
は、明方ハムを使用したアレ
ンジレシピを紹介しています。



2 お近くの支店・
事業所窓口
お気軽にお問い合わせ
ください

支店掲示板

期間限定「直売所」オープン

場所 八百津支店 定休日 月・日曜日

日時 8月1日～8月31日 10:00～16:00

八百津支店旧購買店舗で「直売所」と題し、八百津町の若い就農者が、野菜を通して素敵な時間を過ごすことが出来る8月限定の直売所を運営します。

GREEN DAY

場所 みのかも東支店

日時 8月15日 9:00～12:00

地元花屋さんと女性部のクラフト販売、地域野菜の販売等を行います。



「ツアー・オブ・ジャパン」 美濃ステージを協賛

5月22日に行われた自転車の国際ロードレース「ツアー・オブ・ジャパン2024」の美濃ステージに当JAが協賛しました。

当日は、地域貢献活動の一環として美濃支店が醤油フランクを販売したほか、区間賞を受賞した選手に加藤正和専務が賞品として明方ハムを贈り、選手を祝福しました。



明方ハムを贈った加藤専務

未経験者
大歓迎！

農家で働きたい人募集！

めぐみの農業協同組合無料職業紹介所
(厚生労働大臣許可 21特-000159)

※掲載内容は令和6年7月1日時点のものです。

あなたに合った働き方で♪ アットホームな環境で働きませんか？

【仕事内容】ダイコン・イチゴ・花卉の栽培管理、出荷作業等

【期 間】4月上旬～11月中旬

【時 間】7:00～17:00

(期間や勤務時間・休日は相談に応じます)

【給 与】時給980円～ 【待 遇】交通費支給

【資 格】普通自動車免許 【勤務地】郡上市高鷲町

たかす園芸生産協議会



@hiruganotakasum3

未経験者大歓迎！ 力仕事で一緒に汗を流しましょう

【仕事内容】お米の荷受、積み下ろし、施設の清掃作業等

【時 間】10:00～18:00(勤務時間・休日は相談に応じます)

【休 日】原則週休2日(シフト制)

【給 与】時給1,100円

【勤務地】関市黒屋

関カントリーエレベーター



労働力不足でお困りの農家の皆さん

JAめぐみの 無料職業紹介所をご活用ください



掲載サイトはこちら

お問い合わせ先

めぐみの農業協同組合無料職業紹介所窓口

☎ 090-7309-5803

Email: eino@jamegumino.gjadc.jp

※担当者不在の場合は、改めてご連絡させていただきます。

第2回理事会報告(令和6年5月30日)

主要報告事項

1. 主要事業実績概況・組合員の加入脱退について

協議事項

1. 第21回通常総代会開催要領並びに開催通知について
2. 令和5年度事業報告書、貸借対照表、損益計算書、剰余金処分案、及び附属明細書について
3. 第21回通常総代会提出議案における准組合員の事業利用、及び特別決議について
4. 不祥事再発防止取組状況報告書(4月)について
5. 集金等例外先にかかる報告(4月)について
6. 情報セキュリティ基本方針・基本規程の変更について
7. 岐阜県農業信用基金協会への特別増資について
8. 令和6年度夏季賞与の支給について
9. 農協役員損害賠償責任保険の加入について
10. 理事との利益相反契約の承認について
11. 組合員の出資口数減少の承認について

報告事項

1. 中小企業者等金融円滑化に係る取扱状況報告について
2. 理事との利益相反契約の状況報告について
3. 職場環境・組織風土の改善に向けた取組について

出資配当金のお知らせ

第21回通常総代会で令和5年度剰余金処分案が承認され、出資配当金を7月1日付で組合員の皆さまの貯金口座に振り込みさせていただきました。詳細はお届けする「出資配当金に関するお知らせ」をご確認ください。

組合員資格の確認について

組合員資格に変更が生じた場合は、定款第14条の定めるところにより、書面で当JAにお届けいただくことになっておりますので、お手数ですが最寄りの支店窓口にお申出ください。

※組合員資格には、農業者である正組合員と農業者以外である准組合員の2つがあります。正組合員は1年のうち農業に30日以上従事する方が該当します。



退職者(5月1日~31日) 遠山 里江(介護みのかも営業所) 増田 雅也(みのかも営農経済センター)

法律相談会

無料

可児会場 7月19日(金)

可児JA会館2階

午後2時~午後4時まで

※相談時間は1人30分以内です。
※3営業日前までにお申し込みください。
☎(0574)62-5105(予約制)
※次回は9月20日(金)に開催予定です。

資産・相続相談

無料

ご相談の際は、事前の電話予約をおすすめいたします。

資産相談センター可児

可児市広見5-93(ローンプラザ可児内)

午前9時~午後6時まで

水・土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ

☎(0574)62-7731

資産相談センターみのかも

美濃加茂市太田町1891-1

午前9時~午後6時まで

土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ

☎(0574)28-1210

税務相談会

無料

郡上・
おくみの会場 8月1日(木)

郡上支店 午前9時30分~正午まで

白鳥支店 午後1時30分~4時まで

※お問い合わせは
郡上支店 ☎(0575)66-0011
白鳥支店 ☎(0575)82-6300
※9月は3日(木)の予定です。

ローン相談

無料

ご来店の際は事前のご予約をおすすめします。

本店ローンプラザ
☎(0575)23-6153

ローンプラザ可児
☎(0574)62-7878

☎ 午前9時~午後6時
(休) 水曜日
土・日・祝日も営業して
おります。
(お盆、年末年始除く)



左記以外に各支店窓口でも
相談を承っております。

《受付時間》

平日 午前9時~午後3時

年金相談会

完全予約制

無料

相談時間は1人55分以内です。最寄りの支店または本店金融共済推進部企画課
☎(0575)23-5171までお問い合わせください。

対象地域	日 時	会 場
中濃地域	8月25日(日) 午前9時15分~午後4時10分	関支店 ☎(0575)23-6122
郡上地域	8月17日(土) 午前9時15分~午後0時10分	郡上支店 ☎(0575)66-0011
みのかも地域	8月 3日(土) 午前9時15分~午後0時10分	美濃白川支店 ☎(0574)72-1256
可児地域	8月22日(木) 午前9時15分~午後0時10分	広見支店 ☎(0574)62-3101



お求めはこちらから

とれたたひろば可児店、関店
グリーンセンター1号館、里山公園青空市場、味菜館
販売期間

通年 ※気候等の影響により、出荷量変動する場合があります。



めぐみ

恵のキッチン♪



ピーマン

トウガラシの仲間で甘みがあり、楕円形のものがピーマンと呼ばれているよ! 緑色のピーマンは未熟うちに収穫したもの。樹で完熟させたものが赤ピーマンで、甘みが強くなりビタミンCやカロテンの量も倍増するんだ!

ピーマンが日本に伝わったのは明治初期。近年では、子ども向けに苦みの少ない品種も開発されているよ。また、切り方でも味わいが変わり、繊維を断ち切る横切りより、縦切りにした方が苦みや青臭さを和らげることができるよ!



ラビッシュ

とれたたひろばおすすめレシピ

ピーマンの ノンオイルサラダ

材料 (2人分)

ピーマン …… 3個	しょうゆ …… 大さじ1
パプリカ …… 小1個	酒 …… 小さじ1
ニンジン …… 少量	砂糖 …… 小さじ1
白ごま …… 大さじ1	和風だし(顆粒) … 少々

作り方

- 1 ピーマン、パプリカはヘタと種を除き、縦に細く切る。
ニンジンは細切りにする。
- 2 ①を耐熱皿に入れ、ラップをして500Wで1分30秒加熱する。
- 3 加熱した食材を水に浸し粗熱をとる。
- 4 粗熱がとれたら水気をよく切って、白ごま、しょうゆ、酒、砂糖、和風だし(顆粒)で和えたら完成。



耕そう、大地と地域の未来。

2024

7

NO.256

●発行 めぐみの農業協同組合 〒501-3802 岐阜県関市若草通一丁目1番地

[TEL] (0575) 23-5151 (代) [FAX] (0575) 23-5533

[ホームページ] <http://www.ja-megumino.or.jp>

●編集 経営企画室 広報・組合員組織

[TEL] (0575) 23-5162 [E-mail] pr@jamegumino.gjadc.jp

●2024年7月号 令和6年7月1日発行



▲ホームページはこちらから

■JA各事業に関するお問い合わせ
(お客様相談室)
フリーダイヤル 0120-783-920
受付時間: 平日 午前9時～午後4時

