

# ふれ愛

## 2号

2009・6 Vol.2  
コミュニティ紙

発行  
京都丹の国農業協同組合  
〒623-0053 綾部市宮代町前田20  
TEL 0773-42-2092

印刷  
きょうとJAプリント  
〒601-8002 京都市南区東九条上殿田町26  
TEL 075-681-6381

ホームページもご覧ください >>> <http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp>

JA京都にのくに

検索



30人限定で募集  
無料公開講習

今回、「野菜の学校」第3期生の講習の中に、30人限定で「種まきの基礎(秋・冬野菜)」講習を下記内容で募集します。

- ①日時  
平成21年7月9日(木)  
13:30~15:00頃まで
- ②場所  
JA全農京都北部物流センター・2階会議室  
(綾部市井倉新町中島23番地)
- ③内容  
秋・冬野菜の種まき基礎について
- ④費用  
無料
- ⑤申込方法  
JA京都にのくに・企画管理部  
TEL.0773-42-2092  
6月8日(月) AM9:00より受付
- ⑥その他  
先着30名限定



▲ 5月14日、実習圃場で「万願寺甘とう」「夏野菜」の定植実習を終えた「野菜の学校」第3期生のみなさん



▲ 苗の植付をされている村上さん

「後輩に一言」  
時期にマッチした講義があり、理論からよく分かるように教えてもらいました。又、施設見学もあり大変良かったです。



入学前までは、我流の野菜作りを行っていたが、もう1回基礎から学びたくて入学されました。今年初めて、「野菜の学校」の経験を活かして、「もみガラ堆肥」を畑に投入し万願寺甘とう100本を露地栽培されています。

☆2期生 村上 忠徳さん(綾部市73才)

「後輩に一言」  
最初から気をはらない。苦痛となると続かないので楽しみながら。

尾崎さんは、基礎を学びたくて「野菜の学校」に入学された体験を活かし、パイプハウスと露地に約300本の万願寺甘とうを栽培されています。万願寺甘とう栽培では、水管理と剪定作業に苦労されているそうです。



▲ 芽かき作業をされている尾崎さん

野菜学校はJA京都にのくにが主催する、1年間の野菜作り基礎講座で、3年前から取り組んでいるものです。

☆1期生 尾崎 史枝さん(舞鶴市)

「野菜の学校」卒業生より一言

JA京都にのくに・交通安全落語



▲交通安全講話で婦警さんと共に学んでいる参加者「2月に福知山市で実施しました」

JA京都にのくに・親子の交通安全ミュージカル



▲園児が舞台上がり園児参加型のミュージカル「今年度も舞鶴市で実施します」

J A京都にのくにには、警察庁、国土交通省、綾部市、福知山市、舞鶴市などの協力をえながら、地域の皆様と一体となって、様々な社会貢献活動を行っています。

J A京都にのくにには、地域に愛され、親しまれる、ふれあい重視の事業を展開しています。

綾部市学校給食に地元産コシヒカリの供給を開始！試食会を行う！

米飯給食を実施している綾部市内の小中学校14校のうち10校において、本年度から、JAの地元産コシヒカリの供給を開始しました。

試食会は、綾部市、市教育委員会と共催で本年度初めての学校給食開始に合わせ、4月10日に物部小学校の教室で6年生12人とともにテーブルを囲みました。

尚、舞鶴市は、昨年12月より供給を始めています。



▲物部小学校での学校給食試食会

JA京都にのくにカップ少年サッカー大会



ごはんを食べて  
ナイスシュート・  
おにぎりをほおぼ  
る選手  
「今年度も綾部市  
で実施します」



チャリティバザー  
収益金を寄付

◀秋の夢彦フェアで開催したチャリティバザー収益金を綾部市福祉保健部に寄付しました「今年度も実施します」



日本最大の豪華客船  
**飛鳥IIで航く南九州クルーズ** 2泊3日

【旅行日】平成21年11月12日(木)~14日(土)

行	程	食事	宿泊予定
1	各地(10:00~13:30) → 神戸港(16:00出港) 乗船後、豪華客船「飛鳥II」のチャータークルーズの出港です。出港後は船内でゆっくりとお過ごしください。夕食はフランス料理フルコースです。(ドレスコード：インフォーマル)	× 夕	飛鳥II 船内泊
2	油津港(宮崎)(9:00入港) 午後9時頃、油津港へ入港。船内で朝食の後、「飛鳥II」の中でゆっくりお過ごしください。宮崎でオプションツアーをお楽しみください。 油津港(宮崎)(16:00出港) 油津港を出港し神戸港に向け航海を続けます。夕食は和食懐石料理です。(ドレスコード：カジュアル)	朝 夕 夜	飛鳥II 船内泊
3	神戸港(10:00入港) → 昼食 → 各地(14:30~18:00) ご朝食後、神戸港に入港します。	朝 昼	

【旅行代金】大人お一人様(2名様1室利用)

Kステート (18.4㎡・7階)	99,000円
Fステート (18.4㎡・7-8階)	135,000円
Eバルコニー (22.9㎡・8階)	158,000円
Dバルコニー (22.9㎡・9階)	168,000円
Cスイート (33.5㎡・10階)	248,000円
Aアスカスイート (45.8㎡・10階)	300,000円
SOイ্যালスイート (88.2㎡・10階)	418,000円

詳しいチラシをお届けしますので、お気軽にお電話下さい

**がん共済**

「がん」になっても、闘うための安心を。

がん入院共済金日額(共済金額) 10,000円の場合

がん診断されたとき (共済期間を通じて1回のみ)	100万円
がん入院のとき 1日目から無制限	1日あたり 10,000円
がん手術のとき 何回でも(一部の手術を除く)	1回につき 10・20・40万円
がん入院の退院後の療養には	20万円
がん死亡のときは がん以外で死亡のときは	100万円 10万円

がん不担保期間(90日) 一生保障します

がん共済についてご留意いただきたい事項  
※がん共済は、ご契約日から90日間の不担保期間があります。不担保期間中に被共済者が悪性新生物または脳腫瘍と診断確定された場合にご契約は無効とし、共済金はお支払いしません。  
※がん以外で死亡のときのお支払い、共済掛金の払込免除についてはご契約日から保障いたします。

この広告は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。 [09264000101]

あなたの笑顔が見たい夏！

JAバンク 京都  
**サマーキャンペーン 2009**

キャンペーン期間：平成21年6月1日(月)~7月31日(金)

特別金利定期貯金募集！

特典1 お預け入れいただいた方に特別金利プレゼント！  
スーパー定期(期間1年もの)店頭表示金利の**2倍**でお預かり！

特典2 お預け入れいただいた方に、もれなくプレゼント！

期間中、新たな資金でスーパー定期10万円以上(期間1年)お預け入れの方に、特別金利プレゼント！さらに、お預け入れのみならず、もれなく「ちょんぎよ保冷バッグ」をプレゼントいたします。

ボーナスはJAへ！  
●わしは店舗の振替もご利用ください。  
●最近のJA店舗でお見知り合いにお知らせください。  
http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp/

舞鶴・綾部・福知山の各部会では、部会員だれもが同じ苗で万願寺甘とうをつくる体制をとり、京のブランド産品として市場へ安心・安全を届けています。



▲ 米原さん(右)のハウス内で山口さん(左)と米原さん

## 万願寺甘とうの顔



京都府北部に位置する舞鶴市は青く美しい海と山に囲まれた町です。「万願寺甘とう」は、舞鶴市の万願寺地域で栽培されていた大型のとうがらしで、万願寺の地名は、地区にある「満願寺」という寺の名に由来して

## 発祥の地

## 万願寺甘とう

### 魅力

います。誕生は、大正末期から昭和の初期にかけてと伝えられ、主に自家用として栽培されていました。

京都府のブランド産品として認められている「万願寺甘とう」は、肉厚で食べ応えのある大きさ(約20cm)と深みのある味わいで、京都の伝統野菜の一つとしてJA京都にのくにが最も力を入れて栽培拡大に取り組んでいます。

甘味があり、種子が少ないので、焼き物や煮物、揚げ物などさまざまな料理に適しています。

### 栄養成分

万願寺甘とうの栄養成分は、ビタミンAやビタミンCが多く含まれ、特にビタミンAはピーマンの2倍含まれており、夏場のビタミン

### 出荷時期

5月中旬より11月下旬までJAの選果場で共同選果を行い出荷しています。「彩菜館」でも販売しています。



☆今回、万願寺甘とうについてお2人にインタビューしました。

舞鶴万願寺甘とう部会長・山口 道夫さん(74)

- ① 現在の栽培面積とハウス：24<sup>ルー</sup>。2棟。
  - ② 取り組まれたきっかけと栽培年数：発祥の地である万願寺在住である。伝統野菜を守り育てたい。9年。
  - ③ 栽培で苦労された点：農業経験が浅く、手さぐりでの技術習得。病害虫。台風による被害対策。
  - ④ 新鮮でおいしい「万願寺甘とう」の見分け方：色・つや・ヘタの新鮮度。
  - ⑤ おすすめ調理方法：素揚げ・素焼き。
- 農業が好きな若手ホープ生産者・米原 浩朝さん(39)
- ① 現在の栽培面積とハウス：11<sup>ルー</sup>。4棟。
  - ② 取り組まれたきっかけと栽培年数：農業が好きで1ターンの6年。
  - ③ 栽培で苦労された点：水、温度管理。ストレスをかけない。
  - ④ 新鮮でおいしい「万願寺甘とう」の見分け方：ヘタの新鮮度。
  - ⑤ おすすめ調理方法：てんぷら(油と取り合わせが良い)

## クイズコーナー

わかるかな? **身近な食と農**

Q 「とうが立つ」とは、野菜などのどんな状態をいうの?

① 芽き出さ ② 花茎を伸ばす  
③ 実を付ける ④ 枯れる

### 応募方法

※はがき、Eメールでクイズの答え、郵便番号、ご住所、お名前、年齢、職業、性別、電話番号、お便り・感想をご記入のうえ、下記へお送りください。正解者の中から抽選で10名様に商品券(1,000円分)をプレゼントいたします。

はがき  
〒623-0053 綾部市宮代町前田20  
JA京都にのくに  
企画管理部「ふれ愛」係あて  
Eメール/  
ninokuni@ja-kyotoninokuni.or.jp  
QRコード

※締め切りは、平成21年6月26日(金)

当日消印・発信有効。  
※当選の発表は、発送をもって代えさせていただきます。  
※応募いただいた個人情報は、プレゼントの発送、お便りの紙面掲載以外の目的には使用しません。

ヒント・・・ネギでは、収穫期を過ぎてネギ坊主(ネギの花)ができた状態をいい、旬を過ぎたことを表します。

第4回 皆様の作品をお待ちしています。

## にのくにフォトコンテスト

テーマ：にのくにの四季  
～自然・農業・農村の風景等～

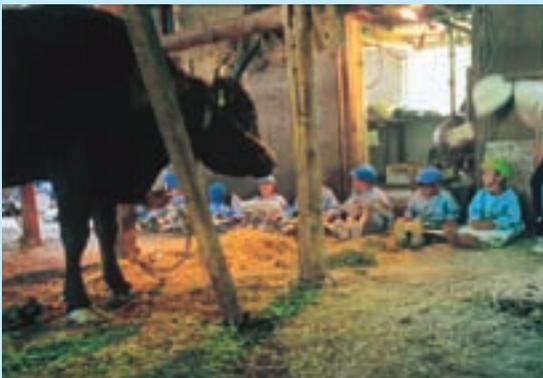
応募作品：四つ切り版、六つ切り版。  
(ワイド版含む。組写真は除く。)

募集期間：平成21年6月1日～12月31日(当日消印有効)

入選：優秀賞1点(副賞・旅行券3万円分)・優良賞4点・入選5点

\*ネガ等の提出をもって入選確定。

その他：詳細については、お近くの支店へお問い合わせください。



▲ 昨年度、京都丹の国農業協同組合長賞を受賞した河田長友さんの作品

## 「夢ちゃん工房」開所式



▲ テープカット

4月16日(木)、JA、JA京都にのくに女性部の関係者が参集し、農産物加工所「夢ちゃん工房」開所式を行いました。

JA女性部から、「地元産の農産物を使って安心して口にできる食品をつくり、多くの方に味わって頂き、管内の農家と消費者の相互理解と交流が広がっていく事を願って頑張ります」と力強い決意がありました。

## 支店一覧

上林支店  
綾部市八津合町神谷4-3 ☎0773-54-0011  
綾部支店  
綾部市宮代町前田20 ☎0773-42-2101

豊里支店  
綾部市栗町タコラ田55 ☎0773-47-0343  
何北支店  
綾部市志賀郷町岸ヶ下2 ☎0773-49-0203

八田支店  
綾部市上杉町浜市4 ☎0773-44-0008  
福知山支店  
福知山市宇新庄100-2 ☎0773-22-2321

# 旬の味

《管内農産物をつかったレシピ》

ご飯をおいしく 食事を楽しく

## 万願寺甘とう豚肉巻き



### 材料(4人分)

万願寺甘とう …… 8本 塩、胡椒、お好みでレモン  
豚ばら肉 …… 200gほど

### 作り方



1 万願寺甘とうにしっかり豚肉を巻きつけて塩・胡椒する。  
2 魚焼器かオーブントースターで、中火くらいで5～6分こんがり焼き上げる。  
3 盛り付けて好みてレモン等を添える。

## 万願寺甘とう 味噌そぼろ炒め



### 材料(4人分)

万願寺甘とう …… 8本 生姜 …… 1片  
合い挽きミンチ …… 100g サラダ油  
人参 …… 30g 山椒  
A 赤味噌 …… 大さじ2  
砂糖 …… 大さじ2  
本料理酒 …… 大さじ2  
本みりん …… 大さじ2

### 作り方

1 万願寺甘とうは2～3等分に切る。  
2 サラダ油を熱してミンチと人参、生姜をほぐすように炒め、万願寺甘とうを加えて炒める。  
3 Aを加えて炒め上げる。盛り付けて好みて山椒をふる。

京都料理学校  
京都市中京区三条通  
柳馬場東入中之町1-1  
小川 洸 副校長  
☎0120-865850  
資料提供 / 京都料理学校

## 平成21年産「万願寺甘とう」全国発送開始しました!!(10月末まで)

お申し込みはお近くの「彩菜館」窓口まで

地元農家が丹精込めて栽培した「万願寺甘とう」を、お知り合いへの贈答品・御中元にどうぞ!



秀品 化粧箱入り 150g×8袋  
2,900円 【消費税込】  
(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り  
1kg バラ  
2,300円  
【消費税込】(送料・箱代含む)



秀品 出荷箱入り  
2kg バラ  
3,800円  
【消費税込】(送料・箱代含む)

※天候不良・広域的な病害虫の発生・その他理由により、生産量が著しく低下した場合は、別途設定させていただきます。  
※代引き手数料については「彩菜館」窓口にお問い合わせください。  
※店頭での引き渡しも対応させていただきます。詳しくは「彩菜館」窓口にお問い合わせください。

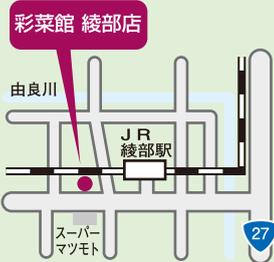
## 農産物直売所紹介

JA直売所に地元産新鮮野菜などが並びます。ぜひ、足を運んで下さい。

### 彩菜館・綾部店



綾部市宮代町前田20番地  
(JA本店横)  
☎0773-43-0831  
休業日/日曜  
営業時間/9:30～16:00  
駐車場/JA本店駐車場を  
ご利用ください。



### ■ イベント情報

6月20日(土) **開店2周年記念祭**  
万願寺甘とう優品 150g プレゼント!!  
(お買い上げのお客様先着300名)

### 彩菜館・福知山店



福知山市新庄100-2番地  
(JA福知山支店隣)  
☎0773-22-2444  
休業日/日曜・祝祭日  
営業時間/9:00～17:00  
駐車場/JA福知山支店の駐  
車場をご利用ください。



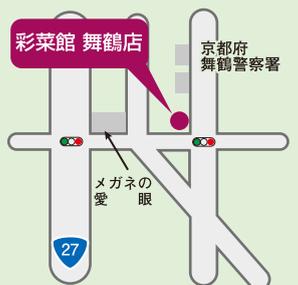
### ■ イベント情報

6月26日(金) **開店2周年記念祭** 支店売出:  
27日(土) 万願寺甘とうの試食会・ボン菓子プレゼント  
・素麺の無料配布(27日のみ)・花のポット苗の特価販売

### 彩菜館・舞鶴店



舞鶴市南田辺  
(JA舞鶴西支店隣)  
☎0773-75-9330  
休業日/日曜  
営業時間/9:30～16:00  
駐車場/JA舞鶴西支店の駐  
車場をご利用ください。



夏野菜が活気づきはじめる6月、各店舗でイベントを開催します!是非、「彩菜館」にご来店ください。