

ふれ愛

4号

2010・7 Vol.4
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



▲ 農ふれあい教室・集合写真



▲ 疲れた



▲ ママ、苗ちょうだい



▲ もう少し

「農ふれあい教室」とは、最近の子供たちがふれあう機会が少なくなった「農」の体験を通じて、自然の素晴らしさや収穫物の「食」の素晴らしさを学んでいただく教室です。先生として、「彩菜館」の生産者、JA青壮年部の部員が親切丁寧に指導していただきます。

5月29日、福知山市宇拝師の「成和」ミニセンター「付近の圃場で田植えとサツマイモ苗の植えつけ・紫すきんの種まきを行いました。」

JA京都にのくに農産物直売所「彩菜館」

農ふれあい教室 2010



▲ 万願寺選果場の皆さんと仲道俊博組合長

「万願寺甘とう」のふるさと舞鶴

舞鶴が育んだ伝統の旬の味覚を、ご賞味下さい。

京の伝統野菜

万願寺甘とう

JA京都にのくに特産



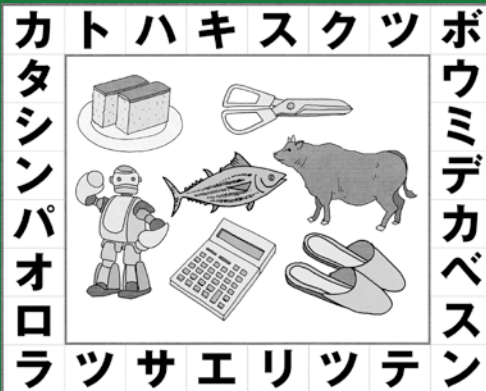


クイズコーナー

わかるかな?

身近な食と農

Q 中の絵の名前を、絵をかこんでいるカタカナから消していくと、使わなかった4文字が残ります。その4文字でできる言葉が答えです。



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名様に彩葉館商品券(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



※締め切りは、平成22年7月23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・・・旅の楽しみ



▲ 6月17日に舞鶴市総合文化会館において舞鶴市内の保育園児と幼稚園児 820人が横断歩道等の渡り方を学びました。

交通安全ミュージカル

『JA京都にのくに』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得ながら、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。

米粉製粉機を導入



▲ 6月18日に福知山支店に米粉製粉機を導入し、7月12日から「彩葉館」3店で販売します。

JA京都にのくに・女性部舞鶴ブロックによる「お米一握り運動」



▲ 女性部の善意としてお米 119 kgと募金を舞鶴市内の8施設にお届けしました。

JA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。



皆様の作品をお待ちしています。

第5回

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(ワイド版含む。組写真は除く。)

募集期間:平成22年6月1日～12月30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「赤鬼さんも笑っているよ」四方徹さんの作品

JAでオール電化しませんか?

オール電化することで浮いた光熱費でJAローンを組めば、大きな資金がなくてもオール電化ができます。

※JAローンは場合によってはお引き受けできない場合がございますのでご了承ください。



エコチェック実施中!

オール電化にすれば、毎月の光熱費がどれだけ抑えられるか無料でチェックいたします。

エコチェックのご用命はお近くの支店または営農経済センターまで。

もう地上デジタル放送受信の準備はお済みですか?

SHARP AQUOS



設置無料

納得いただける組合員価格でご提供いたします。

古テレビ買取ります! (1台ご購入につき1台) 15型以下4,000円 16型以上5,000円

ご購入前に受信テストができます!

電波状態が弱いと地デジテレビは映らないことがあります。テスト用地デジで事前にテストできます。

注1 無料設置については、配達・チャンネル設定・アンテナ線の接続・周辺機器の接続までとなります。アンテナの取替・新設、アンテナ線の取替・新設は有料となります。
※買い取りテレビのリサイクル料(1,785円～2,835円)と収集運搬料(一律1,050円)は別途必要となります。

JAの医療共済 平成22年4月から

JAの医療共済が新しくなりました!

お客様のご希望に応じた保障設計

選べる 共済(保障)期間	選べる 1回の入院支払日数限度	選べる 共済掛金払込期間
共済期間を 終身 80歳満了 10年更新	1回の入院にかかる支払限度日数を 365日 200日 120日	共済掛金の払込期間を 共済期間が「終身」の場合 80歳満了の場合 60歳 65歳 60歳 65歳 80歳 終身 80歳
3タイプからお選びいただけます。	3タイプからお選びいただけます。 【15歳未満の加入者には、一部の特典が適用されません。】	からお選びいただけます。

※この資料は、概要を説明したものです。詳細につきましては、「ご契約のしおり・約款」および「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」を必ずご覧下さい。また、ご契約の転換・乗換の際には「保障見直し設計書」をおわせてご覧ください。

JA京都にのくに

JA葬祭 やすらぎ

葬儀の御用命、お問い合わせは下記葬祭センターまでご連絡下さい。

綾部・福知山地域は …… 中部葬祭センター
電話 0773-42-9186

舞鶴地域は …… 東部葬祭センター
電話 0773-75-6010

年中無休24時間体制で受付いたしております

三和支店
福知山市三和町千束 600 ☎0773-58-2006
夜久野支店
福知山市夜久野町額田 1357 ☎0773-37-1121

大江支店
福知山市大江町河守274 ☎0773-56-1121
加佐支店
舞鶴市字大川 174-1 ☎0773-82-0008

舞鶴西支店
舞鶴市字南田辺 11-1 ☎0773-75-2288
青葉支店
舞鶴市八反田南町1 ☎0773-62-0999

舞鶴東支店
舞鶴市字平 1106 ☎0773-68-0101

おいしいお茶は どうやっていれるの？

① お茶碗に、よくわかしたお湯を入れて、上茶で70°C、並茶で90°Cまで冷ます。

8分目ほど



② お茶の葉を、急須にいれる。
(1人前は茶さじ山盛り1杯、約2g)



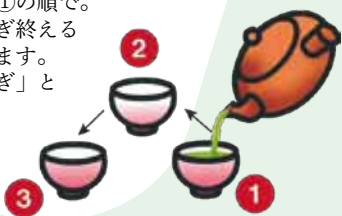
③ 70~90°Cに冷ましておいたお湯を、急須に入れる。



④ お湯を入れたら、並茶で1分、上茶で2分ほど待ってから、お茶碗に注ぐ。



⑤ ①→②→③の順で少しずつ注いだら、今度は③→②→①の順で、お茶をすべて注ぎ終えるまでくりかえします。これを「回し注ぎ」といいます。



お茶にしようよ!

お茶の歴史

お茶の原産地は「中国南部の雲南省からインドのアッサム地方にかかる山地であろう」という推測的な説が一般的です。

日本への伝来は、稲作や仏教などの大陸文化とともに、複合的に日本に伝えられた説が一般的で、大陸へ渡った僧侶は、仏教とともに多くの知識を持ち帰り人々に伝え、茶が昔から薬用効果があり、特に不老長寿の霊薬としての神秘的な薬用効能が重視され、宗教と結びつき一般的に飲み物となる前に宗教的、政治的、儀式的なものとなり、禅の修行に用いられたため、その製法、喫茶法はことに仏教と近い関係で日本に広められたといわれます。

お茶は、奈良時代には、中国から薬として輸入され身分の高い人たちやお坊さんに飲まれていたと考えられ、今でも「お茶を一服」というのは、このためです。

日本に喫茶の文化が始まったのは、遣唐使が往来した奈良・平安

時代で、最澄や空海らの留学僧の手によって伝えられたとされています。

現在のように、煎茶が日常茶飯の飲み物になったのは江戸時代になってからです。

江戸末期には、現在飲まれているようなお茶が、つくられるようになりました。

管内のお茶生産者

お茶生産者へ6項目のインタビューをしました。

質問内容

- ① お茶の栽培面積はいくらですか？
- ② お茶以外の生産物がありますか？ あれば栽培面積はいくらですか？
- ③ お茶に取り組まれたきっかけと栽培年数はいくらですか？
- ④ お茶栽培で苦労された事・課題があれば何ですか？
- ⑤ お茶農家だからできる、贅沢なことは何ですか？
- ⑥ 読者に何か一言。

南 範男 さん (75)

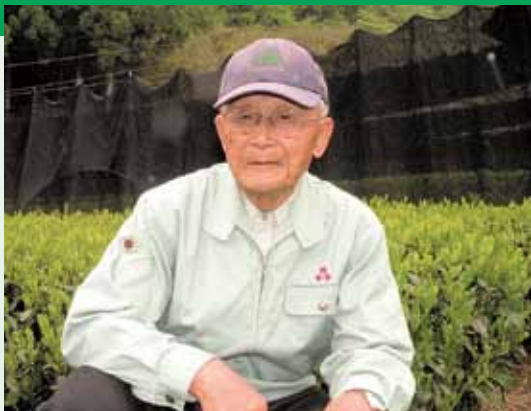
[茶園名：舞鶴茶生産組合]



- ① 60㍍
- ② 水稲80㍍
- ③ 家が茶農家、50年。
- ④ 平成16年10月の台風23号で大被害を受けた。
- ⑤ まとまった収入がある。
- ⑥ お茶に興味をもたれた方は、ご相談ください。

居相 晋 さん (84)

[茶園名：水坂茶生産組合]



- ① 42㍍
- ② 水稲(31㍍)・豆・野菜(10㍍)・栗(2㍍)
- ③ 父が今の組合を組織化した茶農家。24年。
- ④ 雪害(特に58豪雪では、赤枯れ被害にあう)。当地は、昼夜とも2~3°C低温で萌芽が約10日程遅くなる。
- ⑤ お客の接待は、玉露。
- ⑥ 「少し肥料をやったり、一番茶後の刈下ろしや秋整枝をする手間をかけたら、おいしいお茶が飲めますヨ!」

中田 義孝 さん (60)

[茶園名：岡倉製茶場・(有)両丹いぎいきファーム]



- ① 600㍍
- ② 水稲500㍍と転作70㍍
- ③ 家が茶農家、40年。
- ④ 課題として、お茶の育成期間が長い。ため、茶園整備がしにくい。(規模拡大・労働性向上が出来ない。)
- ⑤ 農閑期(11月中旬~2月中旬)が長い。
- ⑥ お茶に興味がある方は、ぜひ一報を。

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

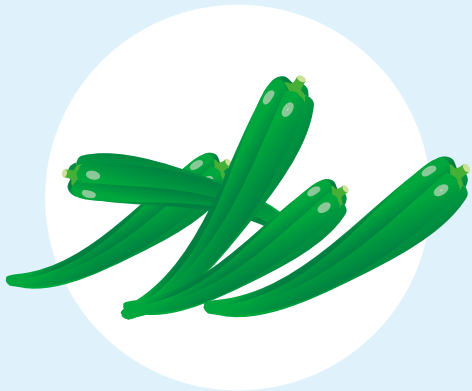
豊里支店
綾部市栗町タコラ田55 ☎0773-47-0343
何北支店
綾部市志賀郷町岸ヶ下2 ☎0773-49-0203

八田支店
綾部市上杉町渋市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



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

万願寺甘とうの オイスターソース炒め



材 料 (4人分)

万願寺甘とう…8本ほど、生姜…少々、白ねぎ…少々、胡麻油
A〔醤油…大2、本みりん…大2、牡蠣油…大1、胡椒

作り方



1 万願寺甘とうは半分に切る。生姜はみじん切りにする。Aを混ぜておく。

2 胡麻油を熱して万願寺甘とうと生姜を炒める。Aを加えてさっと炒める。

3 皿に盛り、刻んだ白ねぎを散らす。

万願寺甘とうの天ぷら カレー塩添え



材 料 (4人分)

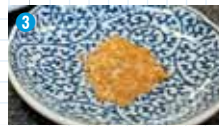
万願寺甘とう…4本ほど、揚げ油
揚げ衣〔小麦粉…半カップ、片栗粉…大1
ベーキングパウダー…小半、水…100mlほど
カレー塩〔塩…小2、カレー粉…小1

作り方

1 万願寺甘とうは楊枝などで穴を開ける。



衣をさっくりまぜて、万願寺甘とうに衣をつけて、180℃の揚げ油でカリッと揚げる



カレー塩を混ぜて添える。

平成22年産

万願寺甘とう

全国発送開始しました!! (10月末まで)

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!

お申し込みはお近くの
「彩菜館」窓口まで



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



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



秀品 出荷箱入り
2kg パラ **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。

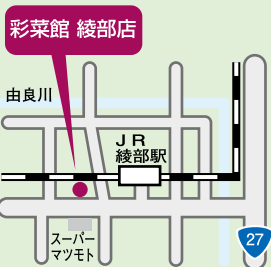
農産物直売所紹介

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



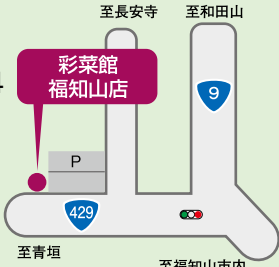
綾部市宮代町前田20番地
(JA本店横)
☎0773-43-0831
休業日 / 日曜
営業時間 / 9:30~16:00
駐車場 / JA本店駐車場を
ご利用ください。



彩菜館・福知山店



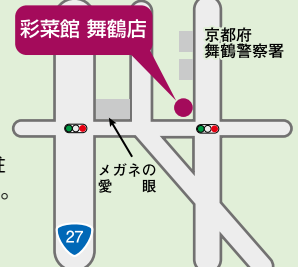
福知山市新庄100-2番地
(JA福知山支店隣)
☎0773-22-2444
休業日 / 日曜・祝祭日
営業時間 / 9:00~17:00
駐車場 / JA福知山支店の駐
車場をご利用ください。



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。



地産・地消の実践場「彩菜館」

「安心・安全」のお手伝い「彩菜館」