

# ふれ愛

## 8号

2012・6 Vol.8  
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



▲ 仲道組合長と受講者

第1期JA京都にのくに女性大学「フレッシュミズ・カレッジ」カリキュラム  
【平成24年5月～平成25年4月】

回	予定月日	会場	講義	内容
1	5月16日※ 10:00～12:00	本店	開校式/プリザーブドフラワー (花工房伽庵)	いよいよスタート!開校式に続いてプリザーブドフラワーのアレンジメントを体験します。新しい仲間と交流を深めましょう!
2	6月12日※ 10:00～12:00	綾部市中央公民館	米粉を使ったお菓子作り (米粉加工グループゆめっこ)	米粉(にのくに管内で採れたお米を加工したもの)を使ってロールケーキやシフォンケーキを作ります。
3	7月12日※ 10:00～12:00	本店	ネイル (Hana's make 茨木 晴美さん)	爪の手入れ・ハンドケアなどプロの講師に教わります。
4	8月29日※ 10:00～12:00	本店	いまさら聞けない葬祭のマナー/ パンジーの種まき	知ってるようで、知らない葬祭マナーを学んだ後、パンジーの種まきを、JAの営農指導員が指導します。
5	9月14日※ 9:30～11:30	青葉山ろく公園 舞鶴市陶芸館	陶芸	土と向き合い、心おだやかに制作を楽しみましょう。
6	10月16日※ 10:00～12:00	黒谷和紙 工芸の里	紙すき	『黒谷和紙工芸の里』で紙すき体験をします。
7	11月13日※ 13:30～15:00	本店	収納教室 (インテリアプランナー久保田 浩子さん)	インテリアプランナーの久保田 浩子さんに、くらしが快適になる収納術を教わります。
8	11月27日※ 10:30～13:30	綾部市中央公民館	地元野菜料理教室 (ヒロコッキングスクール)	地元野菜を使った季節料理を教わります。
9	12月12日※ 10:00～12:00	みどり公社 井倉ハウス	寄せ植え (綾部のみどり公社)	ご自宅の玄関・庭先をパッと華やかに飾る寄せ植えを体験。手入れまで学びます。
10	1月中旬 10:00～12:00	本店	家庭の経済学講座	『家の光家計簿』を活用して「貯金できる家計術」を学びます。
11	2月14日※ 10:00～12:00	生活総合センター	健康教室 (ヨガ: 岡洋子さん)	簡単に家庭でも出来る体操を学び、日ごろの疲れを癒しましょう。呼吸法から学びます。
12	3月中旬 10:00～12:00		講演会	環境・食育などをテーマに講演
13	4月中旬 10:00～12:00		テーブルマナー/閉校式	ホテルで食事をしながらテーブルマナーを学びます。卒業証書授与があり、大学の卒業となります。

※期日・会場・講義・内容等変更になる場合がありますが、ご了承ください。



▲ 受講風景

開校式は、校長である仲道俊博組合長のあいさつの後、迫沼満寿事務局長の挨拶や協同組合の役割などを説明しました。  
開校式に続き、花工房伽庵フラワーデザイン教室を主宰する上野草子さんの指導で、第1回目の講座プリザーブドフラワーの製作を体験しました。  
講座は全13回で、来年4月に卒業式を迎える予定です。

JA京都にのくにには、管内の女性が教養を深め、生活の充実を目指し、文化、福祉、教育などを通じて、元気な地域づくりと、心豊かな地域の仲間作りを行う事を目的として、京都府内初となるJA京都にのくに女性大学『フレッシュミズ・カレッジ』

を開校しました。  
女性大学を通じ、次世代を担う地域の女性に幅広い学習の機会を提供する事で、JA組織の活性化に重要な若い女性リーダーの育成と、地域農業の振興やJAのファン作りを進める事が出来ればと考えています。

管内に住む20～50代の29人が1年間、米粉を使ったお菓子作り、葬祭のマナー、パンジーの種まき、陶芸、家庭の経済学などについて幅広く学びます。  
開校式は、校長である仲道俊博組合長のあいさつの後、迫沼満寿事務局長の挨拶や協同組合の役割などを説明しました。

# 京都府内で初となる「フレッシュミズ・カレッジ」を開校!

JA京都にのくに女性大学



▲ 出来あがった作品プリザーブドフラワーと受講生 ▲



▲ 綾部市社会福祉協議会・朝倉正道事務局長へ使用済切手を手渡す長澤綾部統括支店長

社会福祉協議会へ  
使用済切手を寄付する  
2月23日



▲ 福知山市役所で協定書に署名する仲道組会長

JA京都にのくに「地域見守り活動」を  
京都府・福知山市・JAの三者で締結  
2月1日



JA京都にのくには、地域の皆様と一体となって  
地域に愛され、親しまれる、ふれあい重視の  
社会貢献活動を展開しています。



▲ 真剣に応募作品を審査する審査委員

第6回にのくに  
フォトコンテスト審査会  
4月19日



▲ これから1年間・24回のカリキュラムが組まれている「野菜の学校」入学式

JA京都にのくに「野菜の学校」  
第6期生30人の入学式



▲ 認知症サポーター資格者が在籍する店舗を示すステッカー(福知山支店入口で)

認知症サポーター資格をJA京都  
にのくに全役職員405名が取得



▲ 田植え体験

JA京都にのくに農産物直売所「彩菜館」  
農ふれあい教室2012  
5月26日

## 応援して下さい! 地域の農業

豊かな自然に囲まれたJA京都にのくに管内では、米や茶、万願寺甘とう、紫ずきんなど様々な農産物が生産されています。



▲ 田植え体験(食農教育)



▲ 一番茶の新芽(綾部)



▲ 万願寺甘とうの収穫風景(舞鶴)

私たち農業生産者は、国民の皆さんに「安全・安心」の食料をお届けするため、努力を続けています。しかし、安価な輸入農産物におされ、今の日本の食料自給率は約40%しかありません。こんな今こそ、地域の農業へのご理解と応援をよろしくお願いします。

ごぞんじですか?

参加するしないで **農業だけの問題ではないんです!**  
揺れているTPP。

**雇用の悪化による失業者の増大**

労働市場の開放による外国人労働力により、日本人の雇用が喪失。

**医療格差の拡大で地域医療が崩壊**

市場原理の導入により、地方の医師不足に拍車。

など、TPP 参加で想定される懸念は数多くあります。

**農業は  
食べ物を作るだけではありません。**

農業があるからこそ守られているものもあります。

田んぼはいろんな生き物が住める環境を作り、洪水や土砂災害を防ぎ、きれいな空気を生み出しています。

きれいな水と緑に囲まれたこの環境を次世代に伝えていくことも、私たちの大事な務めです。

~私たちJAグループは、TPP交渉参加に反対しています。~

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

# 旬の味

《管内農産物をつかったレシピ》

ご飯を美味しく  
食事を楽しく



## 玉ネギ

分類……ユリ科の多年草。

食材……多様な料理に使われます。例えばカレーやグラタン、肉じゃがなどの煮込み料理に用いるほか、サラダならばマリネなど、そしてデミグラスソース、トマトソース類、タルタルソース、サルサ類など、各種洋風ソース類の素材としても欠かせません。ネギと同様に鍋料理やみそ汁の具としても用いられており、日持ちがするため、大航海時代ニンジンやジャガイモと共によく食べられていました。

その他……栄養的に優れ、多産で、常温で保存が可能であり、どんな国の料理にも利用できることから、軍隊や長期間の航海に出る船舶での利用が世界各地への普及に大きく貢献しました。



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

## 玉ネギ三度豆かき揚げ



### 材料 (4人分)

玉ねぎ…1個、三度豆…100gほど、揚げ油、小麦粉  
抹茶塩…塩大1、抹茶…小1

### 作り方



1 玉ねぎは1cmくらいの厚さに切る。三度豆は硬いところを切って3等分する。

2 ボールに①と水50mlをよく混ぜる。その後、小麦粉を大1つつ加えて混ぜる。もったりと箸でひとかたまりにできるくらいまで、繰り返し小麦粉を加えて混ぜる。

3 木じゃくしの上に②をまとめてのせ、180℃の油に滑らずように入れて、カリッと揚げる。

## 牛たたきサラダ 玉ネギドレッシング



### 材料 (4人分)

レタス、キュウリ、トマトなどのサラダ用野菜、  
牛肉たたき用200g、塩、胡椒

玉ねぎドレッシング 玉ねぎ千切り…200g、オリーブオイル…150ml、酢…50ml、醤油…大2、塩…小1弱、黒胡椒

### 作り方

1 玉ねぎドレッシングの分量をミキサーにかける(1晩冷蔵庫におく)。



2 牛肉に塩・胡椒して、熱く熱したフライパンでサラダ油を加えて全面焼き色をつける。取り出して薄切りにする。



3 サラダ用の野菜、切りそろえた牛肉を飾り、ドレッシングを混ぜて、適宜かける。

## あなたもJA京都にのくにの組合員になってみませんか?

### ☆農業者以外の方も加入OK!

JA京都にのくに管内(綾部市、福知山市の一部、舞鶴市)に居住しておられる方ならば、農業以外の方もJAの組合員に加入することが出来ます。[当JA定款等の規程に照らして、ご希望に添いかねる場合もあります。]



### ☆組合員に加入すればこんなメリットが!

- ・ 様々な事業を利用したり、また暮らしのアドバイスを受けることが出来ます。
- ・ 出資配当、利用高配当などを受け取ることが出来ます。[JAの経営状況によります。]
- ・ 総代会などで、あなたの意思をJAに反映することが出来ます。[正組合員のみ]
- ・ 料理レシピや家庭菜園、JAイベントなどのお得な情報を掲載したJA情報誌をお届けします。
- ・ JAポイントサービスにおいて、ポイントが付与されます。

### ☆ご加入いただくには

JA本店または最寄りの支店窓口までお問い合わせ下さい。

## JA京都にのくに

# サマーキャンペーン2012

キャンペーン期間/平成24年6月1日(金)→7月31日(火)

## 新規スーパー定期募集!

### 特典1 スーパー定期を表示の金利でお預かりします!

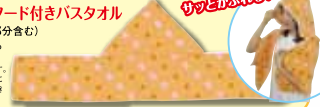
●ニューマネーで  
10万円以上 期間1年  
お預け入れ  
いただいた方 **年0.30%** (税引後  
年0.239%)

上記の  
キャンペーン定期を  
ご契約で! **最大年0.35%**でお預かり!

●ニューマネー以外で  
普通貯金等が530万円  
以上お預替いただいた方 **年0.25%** (税引後  
年0.199%)

### 特典2 さらに、対象商品をお預け入れのみならず ちよんぎょグッズを1個プレゼント!

ちよんぎょマイクロファイバード付きバスタオル  
●タオルサイズ:約65×140cm(フード部分含む)  
●素材/ポリエステル80%、ナイロン20%



※内装はついておりません。  
※プレゼント商品の在庫は実数と異なる場合があります。  
※プレゼント商品は完全に消費していただきますが、数量に限りがありますので、なくなり次第終了させていただきます。  
※予めご了承ください。

**クイズコーナー**

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。

ア	サ	メ	グ	サ	カ	サ	バ
テ	ナ	ツ	ヨ	パ	ジ	ク	メ
カ	サ	メ	グ	サ	カ	サ	バ
タ	ナ	ツ	ヨ	パ	ジ	ク	メ
カ	サ	メ	グ	サ	カ	サ	バ
タ	ナ	ツ	ヨ	パ	ジ	ク	メ
カ	サ	メ	グ	サ	カ	サ	バ
タ	ナ	ツ	ヨ	パ	ジ	ク	メ

### 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 へ  
Eメール ninokuni@ja-kyotoninokuni.or.jp



※締め切りは、平成24年6月29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・・・何回もお色直しで中座します。お幸せに……。

### 《対象商品》スーパー定期 ●10万円以上 ●期間1年の自動継続

※条件金額以上のスーパー定期への新規、もしくは増額によるお預け入れ、個人の方に限ります。  
※お預け入れは自動継続に限りさせていただきます。  
※キャンペーン金利は当初の約定期間のみで、ご継続後は店頭表示金利となります。  
※お利息に20%(国税15%・地方税5%)の分離課税がかかります。平成25年1月以降は復興特別所得税が適用され、20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税となります。  
※満期日前にご解約された場合は、JA所定の中途解約利率を適用いたします。

※ただし、販売総額が40億円に達した時点で募集を打ち切らせていただきます。

ボーナスはJAへ!  
JA京都にのくに  
http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp/  
JA京都にのくに 検索

※お近くのJA窓口までお気軽にお問い合わせください。

## 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

「彩菜館」東舞鶴店 イベント情報

「金曜日はカレーの日」プロジェクト

元海上自衛隊シェフが作る  
「ほんまもんの舞鶴海軍カレー」

800食限定!

この機会を逃せば、めったに味わえない!



旧海軍では、長い艦上生活に曜日感覚を失わないために週末にカレーが出されていたことから、現在でも海上自衛隊で毎週金曜日のお昼にカレーライスが食べられています。この習慣にちなんで舞鶴市で「金曜日はカレーの日」プロジェクトがスタートし、「彩菜館」もカレーの食材を販売する店として参加しています。そこで「彩菜館」東舞鶴店では、元海上自衛隊シェフを招き、地元農産物を使用した「ほんまもんの舞鶴海軍カレー」の販売イベントを開催します。

日時 6月22日(金)、23日(土) 午前10時～午後2時

会場 「彩菜館」東舞鶴店 (舞鶴市浜町10-1)



両日イベント

舞鶴海軍カレーの販売

(300円/食・22日先着300食、23日先着500食)

金カレPJ参加店出店

(ホルモンカレー、ミンチカツレツバーガー、潜水艦コロッケなど)

金カレクイズ

(賞品：海軍ゆかりの港めぐり遊覧船乗車券、金カレ商品券、「彩菜館」商品券など)



正解者から抽選で豪華賞品が当たる!

23日(土)イベント

午前11時～ チャッタマンショー

(ご当地ヒーロー)

午前11時45分～ スルーマリンズによる演奏

(舞鶴市を拠点に活動する吹奏楽団)

オリジナルグッズ・土産物などの販売

(舞鶴観光協会)

エンジェルフォトサービス

(アンパンマンフォトフレーム進呈・先着100名・小学生以下)

「チャッタマンショー」、「スルーマリンズによる演奏」は天候により中止する場合があります。



イベント参加店紹介 (金カレPJ参加店)

八島丹山 (ホルモンカレー)



弁天 (潜水艦コロッケ)



吟味屋マンボウ (ミンチカツレツバーガー (カレー味))



ハヤシスポーツ (カレーおかき)



主催：「彩菜館」東舞鶴運営協議会、JA京都にのくに  
協力：舞鶴水交會、舞鶴市、舞鶴観光協会、エフエム京都、舞鶴商工会議所 (金曜日はカレーの日PJ事務局)

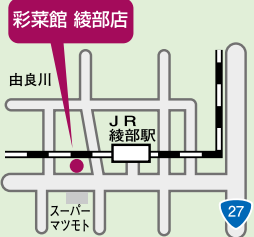
「彩菜館」綾部店

綾部市宮代町前田20番地 (JA本店横)

☎0773-43-0831

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。



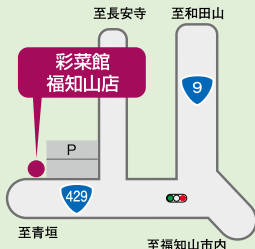
「彩菜館」福知山店

福知山市新庄100-2番地 (JA福知山支店隣)

☎0773-22-2444

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。



当店も農産物直売所「彩菜館」を利用しています。

加寿美 舞鶴市円満寺139番地

TEL 0773-75-0428



休日/火曜日  
駐車場/有  
営業時間/  
11:30～21:00



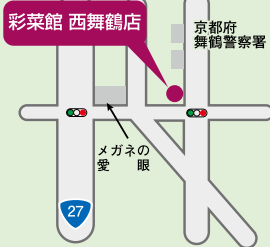
「彩菜館」西舞鶴店

舞鶴市南田辺 (JA舞鶴西支店隣)

☎0773-75-9330

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。



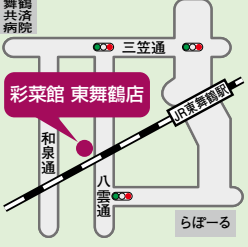
「彩菜館」東舞鶴店

舞鶴市字浜町10-1番地

☎0773-65-3131

営業時間 / 9:30～16:00

駐車場 / 完備



Q: 現在の利用している彩菜館の店舗はどこですか?

西舞鶴店

Q: 彩菜館の食材を使用したメニューを何点が教えて下さい。

揚げもの・あえもの・つけもの・煮もの

Q: そのメニューについてお客さんの反応はどうですか?

美味しいと好評です

Q: 貴店が当JA彩菜館を利用された理由は何ですか?

生産者の名前が明記されていることで親しみと安心感がある

Q: 貴店が自慢するメニューは何ですか?

会席料理いろいろですが、そば処ではそば定食 (840円から) が人気メニューです

Q: 「ふれ愛」を見たよと教えて注文すると何か特典は?

記念品のプレゼント…平成24年6月30日まで

Q: その他……読者に伝えたいこと。

地産・地消

平成24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  
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。

インターネットからのお申し込み

<http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp>

JA京都にのくに

検索