

JA京都にのくには、組合員や地域の皆さまとともに地域の活性化に取り組むとともに、「なくてはならない組織」として常に進化し続けます。

JA京都にのくには地域農業の振興とともに、心豊かな生活の実現と活力ある地域社会の創造への貢献をめざし、組合員・地域住民の皆さまをはじめ、行政・地域団体などと協力して地域に根差した取り組みを展開するとともに、地域で「なくてはならない組織」として常に進化し続けます。



多世代交流施設「まなびあむ」内に 彩菜館東舞鶴店と 舞鶴東支店が移転オープン

舞鶴市が市民の健康増進と多様な交流・賑わいの拠点として、旧舞鶴市民病院西棟に多世代交流施設「まなびあむ」が整備され、7月18日に施設の利用が開始されました。

JA京都にのくには舞鶴市がめざす「多世代がつながる場づくり・地域づくり」への貢献に向け舞鶴市と協調し、彩菜館東舞鶴店（同市浜）を7月18日、舞鶴東支店（同市平）を7月26日に同施設1階に移転オープンし、農産物の直売や金融サービスの提供を通じて多くの人々が集う同施設の設立理念に貢献してまいります。

さまざまな活動を通じて地域の活性化に貢献してまいります



地域幼稚園・小学生を招いた農業体験（サツマイモ掘り体験）



地域振興イベントへの参加（大江山酒呑童子祭り）



地域組合員と職員による地域美化活動（SDGスクリーンウォークの実施）



園児への交通安全啓発活動（交通安全ミュージカルの開催）



各支店で組合員を中心に組織される支店活動活性化委員会による地域イベントの開催（加佐支店年末暮れの市）



女性のための生きがいがつくりと交流の場（女性大学の開講）

TOPICS

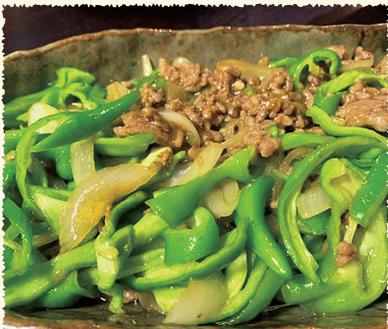
JA
(農業協同組合)
とは…

JA（農業協同組合）とは、相互扶助の精神のもとに農家の営農と生活を守り高め、よりよい社会を築くことを目的に組織され、漁業協同組合（漁協）や生活協同組合（生協）などと同じく、共通の目的を持った人が“出資金”という形で資金を出し合い、その組合員となって事業を利用し、組合員として運営にかかわる“協同組合”の形態をとっています。

当組合はその理念をさらに広く捉え、基本方針の1つに「心豊かな生活の実現と、活力ある地域社会の創造への貢献」を掲げ、組合員のみならず地域の皆さまとともに地域の活性化に取り組んでいます。

万願寺甘とうは **今が旬!**

地域特産物「万願寺甘とう」は今が旬！定番の素焼きや天ぷら、煮びたしも魅力的ですが、さらに新しい魅力を発見してみませんか？今回は生産者の赤堀さんと、当組合女性部の塩尻部長のお二人に万願寺甘とうのオススメの食べ方を教えていただきました。



万願寺甘とうの **甘辛ひき肉炒め**

【材料(3~4人分)】
 ●万願寺甘とう…150g ●玉ねぎ…1/2個 ●ひき肉…200g ●ニンニク・生姜…適量 ●醤油…大さじ1 ●みりん…大さじ1 ●酒…大さじ1 ●砂糖…小さじ1 ●オイスターソース…大さじ1/2 ●かたくり粉…小さじ2 ●ごま油…適量 ●ラー油お好みで

【作り方】
 ①万願寺甘とうを細切りにする。種もワタも栄養たっぷりなので、取らずに使います。②玉ねぎを細切りにする。③ごま油で、刻んだニンニク・生姜を炒め、そこへ、玉ねぎ・ひき肉を入れ炒めます。④火が通ったら、万願寺甘とうを入れ、☆調味料を入れ、味が全体になじんだら完成。【お好みでラー油をどうぞ。】



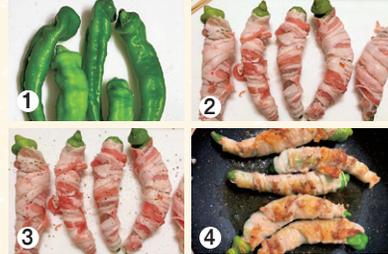
このレシピの生い立ち!
 万願寺甘とうなら、辛い実はありません!子どもから大人まで安心して食べていただけます。甘味があってジューシーな万願寺甘とうを、甘辛くひき肉と炒めちゃいました。ご飯のお供に持ってこいの一品です。



万願寺甘とうの **肉巻き**

【材料(3~4人分)】
 ●万願寺甘とう…5本 ●豚バラ…250g ●塩・コショウ…適量 ●ごま油…適量 ●爪楊枝 ●ケチャップ・ソース等お好みで

【作り方】
 ①万願寺甘とうを軽く洗い、水気をとる。13cm以上の、ボリューム満点なものを。②豚バラを、万願寺甘とうに巻きます。1本丸まま、大胆に使いましょう(^^)お肉がはがれてくる時は、爪楊枝でとめます。③塩・コショウを振りかけます。④ごま油をひいたフライパンで、こんがり焼きます。⑤塩・コショウで味がついているので、そのままでも楽しめます。【お好みで、ソース・ケチャップ・焼肉のタレをかけてください。】



コツ・ポイント
 外側の豚バラはこんがりパリッと焼き、内側の万願寺甘とうは、あまり火を通さずに仕上げてください。万願寺の肉厚でジューシーな食べ応えに、豚バラの香ばしさがマッチします(^^)

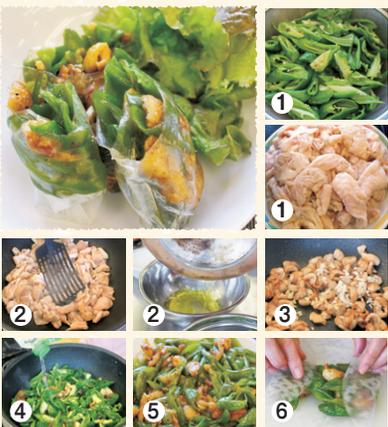


赤堀農場の赤堀 幸さん

万願寺甘とうの **みどりの幸せ包み**

【材料(4人分)】
 ●万願寺甘とう…300g ●鶏皮…300g ●ニンニク…2片 ●しょうが…1片 ●オリーブオイル…適量 ●料理酒もしくは水…適量 ●オイスターソース…少々 ●塩コショウ(粗びき)…少々 ●ライスペーパー…1袋

【作り方】
 ①万願寺甘とうはヘタを切り落とし斜め切り、鶏皮は1~1.5cmに切る。②鶏皮をフライパンに入れ、強火で炒める。この時、フライ返しなどで鶏皮を押しつけるようにして油を出す作業を3回繰り返す。③②に細かく切ったニンニクとしょうがを入れ香りが立ったら、万願寺甘とうをオリーブオイルで炒め、塩コショウする。④万願寺甘とうが柔らかくなったら、焦げつかないように料理酒を入れ、ふたをして蒸し焼きにする。料理酒の代わりに水でも良いですが、料理酒の方が甘味が増します。⑤1~2分経ち、万願寺甘とうがしんなりしたら、オイスターソースで味を整える。⑥ライスペーパーをぬるま湯にくぐらせ、まな板の上に広げ、具材をのせて包めば完成。



ーロメモ
 鶏皮の油をしっかりとりとることであっさり食べやすくなり、ご飯がどんどん進みます!ライスペーパーを半分サイズのシートに一口サイズに包むと液だれの心配もなく、お弁当にも入れやすくなります。



塩尻 幸子部長

オススメです!

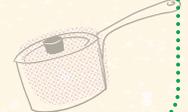
万願寺甘とうの **たらこ和え**

【材料(4人分)】
 ●万願寺甘とう…150g ●たらこ…40g ●酒…小さじ2 ●サラダ油…小さじ1 ●めんつゆ…小さじ1 ●水…大さじ2

【作り方】
 ①万願寺甘とうを縦に切り、中の種を取り斜め切りにする。②たらこは薄皮を除いて酒と合わせる。③鍋に☆と万願寺甘とうを入れてふたをして、中火で2分蒸し焼きにし、しんなりしたら、たらこを加えて混ぜ火を止めて完成。万願寺甘とうを蒸しすぎないように!



ーロメモ
 調理時間5分からず!おかずが物足りない時の救世主!お酒にも合います!



JA京都にのくにから **地域にエールを!**

募集期間 / 2021年8月2日(月)~2021年9月30日(木)

農産物応援定期貯金募集!

期間中、新たな資金で対象商品の「スーパー定期貯金50万円以上(期間1年・自動継続)」をお預け入れの方に、お預け入れ金額に応じて、地元産の農産物をはじめ、素敵な賞品をプレゼントします!

お預け入れ金額 50万円の賞品 ※いずれか1点

- 万願寺甘とう(秀1kgバラ)
- 紫ずきん(秀200g×6袋)

お預け入れ金額 100万円の賞品 ※この中からお選びの場合はいずれか1点

- 丹の国茶(上玉露・特上煎茶 各100g)
- 特別栽培米(丹の国産米5kg)
- 万願寺甘とう(秀150g×8袋)

募集総額 3億円
 総額に達し次第 募集を打ち切らせていただきます

あなたの貯金が 地域に貢献!

100万円の方は50万円の賞品を2個でもOK!詳しくはお近くのJA窓口へ!

万願寺甘とう大感謝ウィーク

日頃の感謝を込めて、8月13日まで彩菜館全店舗にて開催中!!

感謝企画 第1弾 検品場から直送のとれたてを日頃の感謝を込めて「万願寺甘とう 優 150g袋」
 ▶特別価格 1袋 150円(税込) 13日金まで

感謝企画 第2弾 全店舗合計で先着300箱(お1人様2箱まで)「万願寺甘とう 秀 バラ箱入り1kg」
 通常価格1,700円を ▶特別価格 1,000円(税込) 13日金限り

※特価での販売は店頭販売のみです。予約販売は通常価格となります。
 ※出荷状況により、販売個数を変更する場合があります。

彩菜館 お盆売出し

農家の皆さんが丹精込めて栽培した盆花を特設テントで販売します。

売出し期間 西舞鶴店・東舞鶴店・福知山店 8月10日火~13日金
 綾部店 8月11日水~13日金

全店舗早朝8時から開店(午後4時30分まで営業)

来場者が多数の場合は、店舗内への入場を制限させていただく場合がございます。ご了承ください。

- 彩菜館 綾部店 綾部市宮代町前田20
- 彩菜館 福知山店 福知山市新庄100-2
- 彩菜館 西舞鶴店 舞鶴市字南田辺11-1
- 彩菜館 東舞鶴店 舞鶴市字溝尻150-11まなびあむ 1F