

green

グリーン・タイム

time

農業浪漫 野木地区 館野 延男さん

おすすめレシピ 切り昆布の煮込みハンバーグ



Instagram



Facebook



Twitter



LINE

人と自然の調和から新たな創造を



JAおやま公式
ホームページ

Topics



還元活動にご協力ください!!

- ① JAおやま管内の直売所で商品を購入し、お買い上げレシートを受け取ります。
- ② レジ横に小学校名がそれぞれ書かれた箱がありますので、好きな小学校名の箱に投函してください。
- ☆各箱の合計金額の一部を図書カードに変えて、各小学校に贈る仕組みです!!

投函ボックス設置直売所

- ◆グリーンセンター
- ◆のぎ松原大橋直売所
- ◆国分寺農産物直売所
- ◆よらっせ桑
- ◆石橋農産物直売所「四季彩」

図書カードの使い道

- 昨年寄贈した図書カードは…
- ◆各小学校の図書館の図書の購入
- ◆教室の図書の購入
- などに使っていただきました!
たくさんのご協力ありがとうございました!!

JAおやまは、同JAが運営する直売所5店舗（四季彩、国分寺、よらっせ桑、グリーンセンター、のぎ松原大橋直売所）のレシートの合計金額の一部を管内の小学校に図書カードとして還元する活動を行っています。

渡邊文雄組合長をはじめ、常勤役員らは3月30日に小山市役所を訪れ、浅野正富市長に図書カードとJAグループ栃木が小学校新1年生用に作成したランチョンマットを贈呈しました。

3月29日には野木町、4月12日に下野市を訪れ、図書カードとランチョンマットを贈呈しました。

図書カード・ランチョンマット贈呈

春ブロッコリー現地検討会

4月7日



高品質の
ブロッコリー出荷を
目指します



部会の春ブロッコリー生産者
29人は「おはよう」や「グラン
ドーム」などを約8.6㌶で栽
培。4月中旬から6月上旬にか
け、約120㌧を京浜方面に出
荷します。

部会の春ブロッコリー生産者
29人は「おはよう」や「グラン
ドーム」などを約8.6㌶で栽
培。4月中旬から6月上旬にか
け、約120㌧を京浜方面に出
荷します。

JAおやまブロッコリー部会
は4月7日、管内の3カ所のほ
場で2022年産春ブロッコ
リーの現地検討会を開きました。
部会員、関係者ら約20人が
参加し、生育状況や病害虫の発
生状況などを確認しました。
館野延男部会長は「気候の変
動に合わせて調整し、高品質な
ブロッコリー出荷を目指して部
会員一丸となって頑張ろう」と
話しました。



女性会加工グループ「フレッシュ」みそ作り

3月15～17日 西部農産物加工所

JAおやま女性会
加工グループ「フ
レッシュ」は西部農
産物加工所で3月15
日から17日の3日間
みそ作りを行いました。
会員ら11人が参
加し、約600㌔の
みそを仕込みました。

相川久子代表は
「安全・安心のおい
しいみそを皆さんに
お届けしたいとい
う思いで作った」と話
しました。

JAおやま女性会
加工グループ「フ
レッシュ」は西部農
産物加工所で3月15
日から17日の3日間
みそ作りを行いました。
会員ら11人が参
加し、約600㌔の
みそを仕込みました。

NOGYO ROMAN

農業浪漫

「農業の未来を明るく照らす」

館野 延男さん (67歳)
野木地区

生産品目: ブロッコリー・カリフラワー・トウモロコシ・ちぢみホウレンソウ・ナス・カボチャ



J Aおやま管内では、ブロッコリー部会108人の生産者が約38.8haのブロッコリーを栽培しています。市場での将来性が高く、栽培しやすい品目として注目されています。J Aおやま産のブロッコリーは、軸が太く、甘みが強く、味よしで実がしつかり詰まつていて、市場や消費者から好評です。

野木町在住の館野延男さんは、ブロッコリー部会の部会長を務めており、ブロッコリー栽培歴約20年の大ベテラン。ブロッコリーをはじめ、カリフラワー、トウモロコシ、ちぢみホウレンソウ、ナス、そして今年から始めるカボチャなどを栽培しています。農業は、妻のさよ子さん、長男の哲治さんと行っています。

現在、春ブロッコリーと秋冬ブロッコリーを約3ha栽培。また、カリフラワーも栽培しています。基本的にブロッコリーとカリフラワーの栽培は一緒ですが、収穫する際、葉っぱに覆われて育っているためほ場で探すのが一苦労。そして、出荷する際も細かく枝を切り落とすなどさらに手間がかかります。「カリフラワーも手間隙かかるけど、市場からも需要があり、魅力的

な作物だ。仲間を募集しているよ」と笑顔で話します。

ブロッコリーは、暑すぎると花が咲き品質低下を起こし、寒すぎると可食部であるつぼみが育ちにくくなるため、品質が気候によって大きく左右される作物。肥培管理や病害虫防除などにも気を使います。

部会では、現地検討会・目ぞろえ会などを開き、技術の平準化を目指しています。「目ぞろえ会は部会員100%の出席で、J Aおやまのブロッコリーのブランド化を図りたい。表面がドーム型で艶と重みがある高品質なブロッコリーを出荷できるように努力したい」と話します。安全・安心で新鮮な野菜作りを目指し、持続性の高い生産方式を取り入れています。

延男さんは「さらに高品質、レベルアップを目指し、ブロッコリーのブランド化を図っていきたい」と。また、今後も産地の発展に力を尽くしていくたいと考えています。甘みを蓄え、深い味わい、そして愛情・栄養たっぷりのブロッコリーは、ほ場ですくすく成長し、出荷を今か今かと待ちわびています。

支店再編実行中！



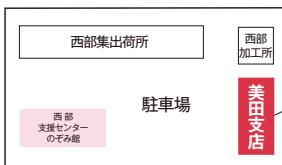
現在、第2期再編である美田支店、桑絹支店、下野支店の新店舗建設に向け取り組みを進めています。

美田支店は、第2期支店再編の新築1号店舗として、また、JAおやま7支店構想における最大規模の店舗となる予定です。

なお、工事期間中は、何かとご不便をおかけしますが、ご迷惑をおかけしないよう安全最優先にて取り組んで参りますのでご理解とご協力をお願ひいたします。

美田支店

鉄骨建て方工事完了
土間コン工事中
令和4年秋完成予定



桑絹支店

基礎工事中 令和4年冬完成予定



下野支店

令和5年秋完成予定を目指して
現在、開発に向けて調整中





おやまるくん直売所ご案内

おやまるくんおすすめ商品!!



新芽の爽やかな味と香りをお届けします！
エーコープ 新茶



順次入荷します！



167g の小分け販売をしている直売所もございます。



まろやかな甘み、
渋みがある煎茶

1kg (167g × 6本)
8,640円 (税込)

まろやかな甘味のある煎茶

1kg (167g × 6本)
7,560円 (税込)



100g 762円(税込)



100g 654円(税込)



渋味、甘みの
バランスが良い煎茶

1kg (167g × 6本)
6,480円 (税込)

※エーコープマーク品とは、国産へのこだわりと安全・安心の品質、JAグループのプライベートブランドです。
※写真は商品イメージです。※店舗により取り扱いが異なる場合がございますのでご了承ください。

上記以外の銘柄もございますのでぜひご来店ください！
JAお勧めの美味しい「新茶」をぜひお買い求めしてみてください♪

のぎ松原大橋直売所

野木町大字友沼 4954-1
のぞみ館野木敷地内
☎0280-57-4721
【定休日】盆、正月
【営業時間】8:30~17:00

グリーンセンター

小山市乙女 3-7-36
間々田支店敷地内
☎0285-45-4089
【定休日】盆、正月
【営業時間】9:00~17:00

よらっせ桑

小山市扶桑 1-4-13
☎0285-21-2816
【定休日】盆、正月
【営業時間】9:00~17:00

国分寺農産物直売所

下野市小金井 5-22-2
北部営農支援センター敷地内
☎0285-40-8511
【定休日】盆、正月
【営業時間】9:00~14:00

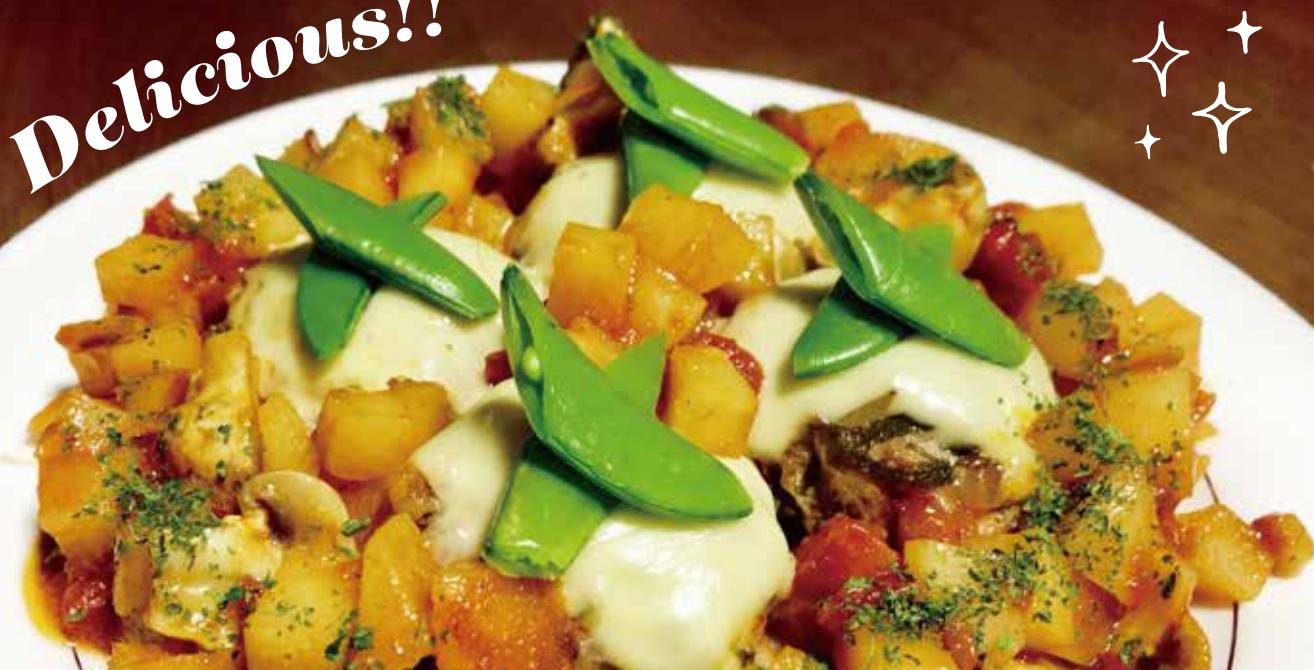
石橋農産物直売所「四季彩」

下野市石橋 531-3
石橋支店敷地内
☎0285-53-2220
【定休日】第2火曜日、盆、正月
【営業時間】9:00~17:00

トマトソースがポイント

切り昆布の煮込みハンバーグ

Delicious!!



[材料(4人分)]

[A]ハンバーグのパテ

合いびき肉	300g
切り昆布(細かく切る)	30g
タマネギ(粗みじん切りにする)	1/4個
料理酒	大さじ1
塩	3g
みそ	小さじ1

[B]トマトソース

カットトマト缶	120g
水	60ml
塩	適宜
こしょう	適宜
顆粒(かりゅう)だし	小さじ1/2
みりん	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
料理酒	大さじ1

新ジャガイモ	中2個
マッシュルーム	4個
スライスチーズ(溶けるタイプ)	2枚
スナップエンドウ	4本
ドライパセリ	適宜
オリーブ油	大さじ2
ニンニク	1片

[作り方]

- 新ジャガイモはさいの目に切って水にさらしておく。マッシュルームとスライスチーズは半分に切る。スナップエンドウは下ゆでし半分に切っておく。
- ボウルにAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせ4等分成形する。
- フライパンにオリーブ油、ニンニク、新ジャガイモ、マッシュルーム、②のハンバーグのパテを入れ、中火で両面を焼き上げる。
- ③のフライパンにBを入れふたをし、中火で10分煮込む。ハンバーグに①のスライスチーズをのせ火を止める。
- 皿に④を盛り付け、スナップエンドウとパセリをあしらい出来上がり。

レシピを紹介してくれたのは

茨城県笠間市にある

「天晴(旧キッチン晴人)」

オーナーシェフ

なが い とも かず

永井 智一



その他のレシピはJAおやま公式ホームページ
(広報誌のページ)にて紹介中!



Information

手数料の新設・改定のお知らせ

1. 金種指定出金手数料・硬貨整理手数料【新設】

(税込)

1~50枚	51~100枚	101~500枚	501~1000枚
無料	550円	880円	1,100円 1001枚以上500枚毎に 550円加算

※金種指定出金手数料につきましては、1日に複数回に分けて同一口座からのお引出しあり算して手数料をいただきます(一万円札は枚数に含みません)。

※硬貨整理手数料につきましては、1日に複数回に分けて同一口座にご入金いただく場合は、硬貨枚数を合算して手数料をいただきます。なお、硬貨枚数を測定した時点で手数料が発生し、計測した枚数により料金が確定します。

2. 円貨両替手数料【改定】

(税込)

改定後		改定前	
両替枚数 1~50枚	無料	両替枚数 1~100枚	無料
〃 51~100枚	550円	〃 101~500枚	220円
〃 101~500枚	880円	〃 501~1000枚	440円
〃 501~1000枚	1,100円	〃 1001~2000枚	660円
1001枚以上500枚毎に550円加算		2001枚以上1000枚毎に440円加算	

※取扱枚数の算出基準は、両替前と両替後の枚数のうち、いずれか多い方で算出します。

また、1日に複数回ご利用される場合は、合算して手数料をいただきます。

なお、記念硬貨、汚損した現金の同一金種への交換は無料となります。

◎ご不明な点がございましたら、お近くの支店窓口までお問い合わせください。

『JAおやまるぐりーんたいむ』

コミュニティFM「おーラジ」77.5MHzオリジナル番組

『JAおやまるぐりーんたいむ』

<放送予定>



6月22日(水)
14:00~14:30

7月 6日(水)
14:00~14:30

7月20日(水)
14:00~14:30

2022年6月 Vol.2(6月・11月発行)

小山農業協同組合 〒323-0034 小山市神鳥谷1-11-32

TEL:0285-25-3155 FAX:0285-25-3159

URL:<https://www.ja-oyama.or.jp/> E-mail:pia@ja-oyama.or.jp