

グリーン・タイム

# time

農業浪漫 野木地区 舘野 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



JAおやま公式  
ホームページ

!! 地域のニュースをお届け!!

# Topics



## 還元活動にご協力ください!!

- ① J A 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!!



図書カード・ランチョンマット贈呈

J A おやまは、同 J A 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 J A 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



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。

部会の春ブロッコリー生産者29人は「おはよう」や「グラウンドム」などを約8・6畝で栽培。4月中旬から6月上旬にかけ、約120トを京浜方面に出荷します。

高品質の  
ブロッコリー出荷を  
目指します



皆さんに届けたい  
おいしいみそ!

## 女性会加工グループ「フレッシュ」みそ造り

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日間みそ造りを行いました。会員ら11人が参加し、約600kg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。

今回仕込んだみそは、9月頃まで発酵させパック詰めします。価格は1パック（900g）650円（税込）。グリーンセンターやのぎ松原大橋直売所、「四季彩」農産物直売所、道の駅思川で販売しています。





## 「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



JAおやま管内では、ブロッコリー部会108人の生産者が約38.8畝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。JAおやま産のブロッコリーは、軸が太く、甘みが強く、味よしで実がしっかりと詰まっています、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。農作業は、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3畝栽培。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がかかります、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、JA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きたいと考えています。甘みを蓄え、深い味わい、そして愛情・栄養たっぷりなブロッコリーは、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！



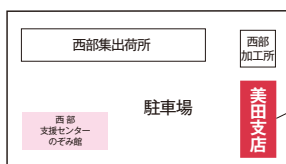
現在、第2期再編である美田支店、桑絹支店、下野支店の新店舗建設に向け取り組みを進めています。

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いいたします。

## 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

# 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】

- 1 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。
- 2 ボウルにAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせ4等分し成形する。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 皿に4を盛り付け、スナップエンドウとパセリをあしらひ出来上がり。

## 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<br>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は合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、いずれが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