

# green

グリーン・タイム

# time

農業浪漫 間々田地区 日向野 一浩さん

おすすめレシピ アスパラガスの豚肉巻き揚げ出し風



JAおやまイメージキャラクター  
おやまるくん



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



-NOGYO ROMAN-  
農業浪漫



平均を高く維持する



J Aおやまのきゅうり部会は、県内で一番の出荷量を誇ります。出荷は6月中旬から始まり、野木集出荷所と北部集出荷所ではピーク時には夜9時ごろまで出荷の作業が行われます。

同部会は90人の生産者が促成・抑制・雨よけ・露地のキュウリを約3420<sup>㎡</sup>で栽培。ほぼ周年に近い形で出荷が行われ、京浜や東北、県内の市場へ出荷します。

間々田地区の日向野一浩さんは35歳の時に就農。それまでは学校を卒業後、運送業や土木、解体業など多岐に渡る会社に勤めていました。お子さんの学校などのタイミングをきっかけに実家に戻り、農業を始めました。両親は長年キノコを栽培していましたが、東日本大震災やキノコの需要の低迷、両親の高齢化のためキュウリ栽培に転換しました。

一浩さんは抑制・促成・雨よけの3作のキュウリを約30<sup>㎡</sup>で栽培。パートさんと2人で作業を行っています。

一浩さんの周りにはキュウリ栽培の先輩や仲間がたくさんおり、キュウリ栽培のノウハウを教えてもらいました。周りの方の栽培方法を見聞きし、栽培技術の向上を図ります。「最初は分からないまま作業していたが、周りからの手助けもあり、徐々に手順が分かるようになってきた」と話します。

栽培で注意する点は、病気や虫が発生しないように病害虫防除を徹底すること。きめ細やかな管理が必要です。その年の天候や環境に合わせて作業を進めます。



一浩さんは「納得のいくキュウリはまだ生産できていない」と謙遜します。「次は！次は！」と毎年試行錯誤しながら納得のいくキュウリを追求している」と話します。

一浩さんは農業を経営していく中で「きっちり、きちりやりすぎてもダメ。抜くところは抜くと緩急をつけてやるのがポイントかな」と笑顔で話します。心身ともに健康でいることが経営の要です。

一浩さんは「良すぎたり、悪すぎたりするのではなく、平均を高く維持することが目標」と掲げます。

就農して知識や技術、経験を積んだ約20年。これから一浩さんは「更に高品質なキュウリ栽培を」という想いを胸にキュウリ栽培に励み、邁進します。



4月14日  
本店

## 総会 第23回JAおやま女性会

JAおやま女性会は4月14日、本店で第23回JAおやま女性会総会を開きました。会員、関係者ら119人が出席。2022年度事業報告、2023年度事業計画、役員改選などの全議案を承認しました。

会員は、JA運動を自らのものと自覚して推進するため、JA運営への積極的参加を進め、女性の創意に基づいて自主的に運営することなどを申し合わせました。具体的な活動として「組織の強化」「健康管理活動」「教養文化活動」「暮らしの向上対策と消費活動」「高齢者福祉活動」の5つの柱を掲げました。

倉持晶子会長は「食の安全・安心、地産地消、国消国産などのPRに努め、女性会員と共に協力して、地域の活性化を進めていきましょう」と呼びかけました。



## 春ブロッコリー目ざろえ会

4月10日  
西部集出荷所



JAおやまブロッコリー部会は4月10日、西部集出荷所で、2023年産の春ブロッコリーの目ざろえ会を開きました。部会員、関係者ら55人が参加。販売情勢や出荷要領、出荷規格を確認しました。

目ざろえ会では、部会員がサンプルのブロッコリーを手に取り、品質や着色などの規格を管理。花蕾が黄変、腐敗したものや虫付きなどは出荷しないことなどを申し合わせました。

館野延男部会長は「高品質な春ブロッコリーを出荷できるよう、部会員皆で努力しよう」と呼びかけました。



## 梨 摘果・ピンチ講習会

4月20日  
桑、間々田、  
野木各地区の  
ほ場



JAおやま梨部会は4月20日、桑、間々田、野木各地区の3カ所のほ場で梨の摘果ピンチ(摘芯)講習会を開きました。部会員や関係者ら約30人が参加しました。

今年の開花期は平年より8、9日早く、開花盛は「幸水」が過去最速と同日、「豊水」が過去最速より3日早いです。講習会では、栃木県下都賀農業振興事務所の北原智史主任が摘果のポイントや芽かき、ピンチの方法の注意点を解説しました。

神保重治部会長は「一生懸命勉強して意義ある講習会にし、今年も高品質な梨を出荷しよう」とあいさつしました。



—— おいしく簡単 ——

# エコープ品を使ってお菓子作り



## フルーツケーキ・レシピ



## 型抜きクッキー・レシピ



### 作り方

- 1 ボールに卵、砂糖を入れ、混ぜる。
- 2 むしパンミックスを入れ、溶かしバターを入れよく混ぜる。
- 3 牛乳とフルーツを入れ静かに混ぜて、紙をひいた型に全部流し込む。
- 4 170℃のオーブンで約45分焼く。

### 材料

- むしパンミックス……200g
- 卵……1個
- バター……50g
- 牛乳……110ml
- 砂糖……30g
- つけ込みフルーツ……150g

### 材料

- むしパンミックス……200g
- 卵……1個
- バター……60g
- カラースプレー……少々

### 作り方

- 1 バターを泡立て器でポマード状になるまで軟らかくする。
- 2 卵を入れ、よく混ぜたらむしパンミックスを入れ、混ぜ合わせます。
- 3 麺棒で5mm位の厚みにのばし、好みの型で抜きます。
- 4 溶き卵を塗ったり、グラニュー糖を付けたりして天板にのせ180℃で約15分焼きます。

### point

ドライフルーツはブランデーやラム酒につけ込んでおきましょう。

### point

生地が軟らかくなり過ぎたらむしパンミックスを手粉にしましょう。

## 国産小麦の小麦粉使用 むしパンミックス

1.5kg 1000円(税込)



## 国産小麦の小麦粉使用 ころむしパンミックス

1.5kg 1240円(税込)



サラダ油  
1000g 520円(税込)

家族で楽しくお菓子作り♪



## かりんとうドーナツ・レシピ



### 材料

- むしパンミックス……2カップ(200g)
- 卵……1個
- 水……小さじ2杯(10cc)

### 作り方

- 1 ボールに卵と水を入れ混ぜ合わせます。
- 2 むしパンミックスを加えよく混ぜ合わせ、8mm位の厚さにのばして長方形に切ります。
- 3 160~170℃の油で揚げます。
- 4 冷えないうちに砂糖をまぶします。

レシピに使用したエコープ商品は、(むしパンミックス・ころむしパンミックス・サラダ油)

**JAおやまの直売所で販売中!!**

今回で紹介したエコープ商品は、JAおやまが運営する5店舗の直売所でお買い求めいただけます。数量には限りがございますのでご了承ください。

直売所の詳しい場所はJAおやまホームページへ!  
<https://www.ja-oyama.or.jp>

入会費  
年会費  
無料!

ポイントを貯めてお得にお買い物!!  
JAおやま農産物直売所ポイントカード

## 新規会員募集中

JAおやま5カ所の直売所で使用できます!  
100円で1ポイント、  
500ポイントで500円分商品券プレゼント!



アスパラガスと豚肉の旨味をぎゅっと閉じ込めた

# アスパラガスの豚肉巻き揚げ出し風



## 材料(4人分)

豚ばら肉	200g
アスパラガス	8本
天ぷら粉(市販)	適宜
薄力粉	適宜
サラダ油	適宜
大根おろし	大さじ3
おろしショウガ	小さじ1
かい割れダイコン	適宜

## 天つゆ

水	50ml
しょうゆ	小さじ2
みりん	小さじ2
だしのもと	小さじ1/2



Asparagus



Pork

## 作り方

- 1 天ぷら粉は水を入れ溶いておく。
- 2 アスパラガスの下半分の堅い皮をピーラーでむき、4本ずつまとめて豚ばら肉で巻き(写真右)、薄力粉を薄く付ける。
- 3 2を半分に切り1の天ぷら衣にくぐらせ、180度に熱した油で3~4分ほど揚げる。
- 4 3を器に盛り付け上に大根おろし、おろしショウガをのせ、鍋で沸かした天つゆをかけ、かい割れダイコンを添えて出来上がり。



## 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

組合員・地域の皆様へお知らせです 『人形・提灯供養祭のご案内』

- と き 7月9日(日)
- 受 付 9:00~10:00
- 供養祭 10:00~11:00
- 場 所 JAおやま 思川ホール
- 供養料 2,000円(1家族)



※1家族何体でもお預かりいたします。

※ガラスケース・ガラス細工・雛段はお預かりできません。

人形、提灯はビニール袋に入れてお持ちください。

※法要へのご参列を希望されます方は、受付時お申し付けください。先着順となります(30名)

※葬儀事前相談の予約も受付けております。(予約された方へ粗品進呈)

お問い合わせ JAおやま 思川ホール  
小山市萩島134

TEL.0285-38-3100



『マイカーローン』

JA ネット **マイカーローン**

インターネットから  
簡単事前審査申込!

適用期間 2023年4月1日▶2023年8月31日

変動金利型  
(保証料込み)

年 **1.650%** ~ 年 2.950%

金利引下げ条件と金利引下げ幅 (下記5項目の中から最大年1%金利引下げ)

※左記の利率には、年0.79%の保証料を含みます。

※左記の下限金利は、お借入れ金額500万円以上・保証料0.79%かつ最大金利引下げ幅適用後の利率となります。

固定金利型  
(保証料込み)

年 **2.290%** ~ 年 3.290%

給与振込または  
農産物代金振込  
年 **1.0%**

JAカード  
年 **0.5%**

JAバンクローン  
ご利用の方  
年 **0.5%**

ネット  
バンキング  
年 **0.5%**

組合員加入  
年 **0.5%**

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ。  
詳しくはお近くのJAにお問い合わせください。

JAおやまHP



JAネットローン



『JAおやまぐるーんたいむ』



コミュニティFM「おーラジオ」77.5MHz  
オリジナル番組

『JAおやまぐるーんたいむ』



インターネットでラジオが  
聴けます♪  
「おーラジオ」より公式アプリが  
登場! FMプラプラをダウン  
ロード後、「おーラジオ」を選択!!

<放送予定>

6月 7日(水)  
14:00~14:30

6月21日(水)  
14:00~14:30

7月 5日(水)  
14:00~14:30

7月19日(水)  
14:00~14:30