

つながる心・広がる力
J A あおぞらが贈る情報マガジン 喜楽

Kiraku

vol.24
2024.2

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

特集

バレイショ

ご応募ください!
読者プレゼント

詳細は
P12へ➡

目次

3 〈特集〉
バレイショ

4 バレイショってどんな野菜??

6 新ジャガレシピ

7 珍しい野菜が採れました!

8 JAあおぞら加工品

10 金融共済課からのお知らせ

11 JAあおぞらって

こんなこともしてます!

12 読者プレゼント



今月の表紙



梅の花

梅の花の花言葉は「上品」「高潔」「忍耐」「忠実」などです。西洋の花言葉としては「Keep your promise(約束を守る)」「fidelity(忠実)」「beauty and longevity(美と長寿)」です。

バレイショと じゃがいもの違い

実は違いがありません。日本語だと「じゃがいも」、中国語なら「馬鈴薯(バレイショ)」というように、言語によって呼び方が異なるだけなのです。諸説ありますが「馬鈴薯」は中国から伝わってきた呼び方で、じゃがいもの形が「馬につける鈴」の見た目によく似ていたことから、この名で呼ばれるようになったのだそうです。

農林水産省やJAでは「バレイショ」と呼んでいます。



特集

バレイシヨ

バレイシヨが日本に伝わったのは、慶長3年（1598年）に、オランダ人により貿易根拠地としていたジャカルタから長崎に伝わったとされています。これが「じゃがたらいも」となり、後になまって「ジャガイモ」となったそうです。

バレイシヨ栽培は春作が一般的ですが、比較的暖かい地域では、夏の終わりに植え付け、霜が降りる前までの期間を利用して、秋作のバレイシヨを作ることができます。作物統計では、4月～10月収穫を「春植えばれいしょ」11月～3月収穫を「秋植えばれいしょ」と区分しています。

一年間のバレイシヨ出荷量は北海道が全国一ですが、秋作に限れば鹿児島県・長崎県が多く出荷しています。また、秋作は気温の低い時期に貯蔵するため、長期間に渡って料理に利用することができます。

今回はそんな身近な野菜、バレイシヨを特集します。

バレイショってどんな野菜??

- ・バレイショは、ナス科の植物のナス属に属し、学名は「*Solanum tuberosum* (ソラヌム・ツペロスム)」
- ・バレイショは根ではなくて茎が変化したものです。
- ・冷涼な気候に適しているため北海道畑作の基幹作物となっています。

バレイショは用途により家庭やレストランなどで使用する青果用、ポテトチップスなどに利用される加工用、かたくり粉や麺類などの原料に利用されるでんぷん粉の3つに大きく分けられます。

有明町の北海黄金



2023年8月の農林水産省作物調査統計では、2022年産バレイショの収穫量ランキングは、1位「北海道」、2位「鹿児島県」、3位「長崎県」です。北海道だけで全国の生産量の約8割(約180万t)を占めています。



バレイショの品種は日本国内では20種類程度ですが、世界中では2,000種類以上あると言われています。

【国内の主な品種】

男爵薯・メイクイン …… 国内の2大品種

※秋作には不向きとされています。

ニシユタカ・デジマ …… 鹿児島県内で多く生産されています。

北海黄金 …… 有明町でも生産されています。主にポテトチップスなど加工用として出荷されます。

フランスには1kg 50万円以上する高級な品種があるそうです。

鹿児島県では全国に先駆け1月下旬ごろから出荷が始まっています。産地リレーと呼ばれる収穫方法で奄美諸島など離島から徐々に北上して5月ごろまで続きます。県内最大の産地は長島町です。また、沖永良部島、徳之島などの離島でも栽培が盛んです。

収穫をしている様子



秋作バレイショにも取り組んでいます！

JA あおぞら管内では生産者3名で北海黄金・オホーツクチップ2種類の秋作バレイショを栽培し、令和5年度の出荷数量は28,472kgを見込んでいます。JAあおぞらでは将来的に秋作バレイショの生産者数・栽培面積・出荷数量の増加を目指しています。

大きな鉄かごに入れて

出荷します



新バレイショの季節が始まっています！

新バレイショは、完熟前に収穫され、水分を多く含んでおり通常より柔らかく、秋に収穫されて貯蔵されていたものとは異なり、皮が薄い特徴があります。鹿児島県では1月～5月にかけて出回ります。（北海道産は7月ごろから）





スペアリブと 新ジャガのカレー煮

材料(3人分)

スペアリブ	300g
ショウガ	適宜
ネギ(青い部分)	適宜
新ジャガ	2個
スナップエンドウ	適宜
ニンニク	1片
サラダ油	大さじ1
カレー粉	小さじ1
水	200ml
料理酒	200ml
みりん	100ml
しょうゆ	100ml
砂糖	大さじ1
ローズマリー	1本

作り方

- (1) 鍋にたっぷりの水とショウガ、ネギを入れ、スペアリブを軟らかくなるまで下ゆでする。新ジャガは皮をむきラップにくるんで電子レンジ(600W)で竹串が通るくらいまで3分程度加熱し、8等分に切る。スナップエンドウはゆで、ニンニクはつぶしておく。
- (2) フライパンにサラダ油を熱し、ニンニクとスペアリブを入れる(1のショウガ、ネギは香り付けのため使わない)。両面に焼き色を付け、新ジャガを入れる。
- (3) Aを(2)に入れ強火にかける。たれを絡めながらとろみが付くまで煮込む。
- (4) 器にスペアリブと新ジャガを取り出して盛り付け、スナップエンドウを飾り、残りのたれをかけて出来上がり。

タイのオイル焼き たっぷり野菜のソース

材料(2人分)

タイ	2切れ
新ジャガ	1個
新タマネギ	1/2個
トマト	1個
カブ	1個
スナップエンドウ	2本
ニンニク	1片
カブの茎	適宜
オリーブ油	適宜
塩・こしょう	適宜
白ワイン	50ml
ローズマリー	1本
レモン汁	小さじ1



作り方

- (1) タイにあらかじめ塩・こしょうを振っておく。新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブはさいの目に、スナップエンドウは5mm幅に、ニンニクはみじん切りに、カブの茎は細かく切っておく。
- (2) 野菜のソースを作る。フライパンにオリーブ油大さじ2(分量外)と新ジャガ、新タマネギ、トマト、カブ、ニンニクを入れ、弱火で7、8分ほど炒め、白ワインとローズマリーを入れ中火で5分ほど煮込む。仕上がる直前にスナップエンドウとカブの茎を入れ、塩・こしょうで味を調える。
- (3) フライパンで野菜を煮込んでいる間に、タイにオリーブ油をかけ、グリルで焼き上げる。
- (4) 器に(2)の野菜のソースをひき、(3)のタイを盛り付け、レモン汁をかけて出来上がり。



シェフ永井の
おすすめ

永井智(ながいともかず)
茨城県南城市にある
「天明(旧キッチン明人)」
オーナーシェフ



珍しい野菜が採れました！



このお野菜は何だかわかりますか？

正解は山芋です。1月12日、組合員の方が園芸農産課に持ち込まれたこの山芋は重さ約8kgにもなり、ペットボトルと比較しても非常に大きいことが分かります。

巨大な山芋

この大きな山芋を収穫したのは伊崎田校区の伊崎敏雄さんです。昭和40年代から約50年に渡ってメロン農家でしたが、2年ほど前にメロンの栽培を終了し、現在はピーマンやトマトなど様々な野菜を作られています。



伊崎敏雄さん



この山芋について尋ねると「1日1日みるみるうちに大きくなっていった。地面から頭が出るほどだったので土寄せをするほどだった。もともとメロンを育てていた土壌で栽培して、肥料が良かったのか、通常は1キロくらいの山芋が8キロにまで成長し驚いた。」と話されました。

メロン農家時代からご自身の山のツツジを手入れしていたそうで「花が咲いたら見に来てください。桜も咲くのできれいですよ」とのお言葉を頂きました。また取材に行きます！

有明町の農産物をたっぷり使った逸品です!

いちご酢



鹿児島県産さがほのかをたっぷり使用しました。牛乳で割ってラッシー風に、炭酸水で割ればいちごソーダ、ヨーグルトにかけたりドレッシングとしてもお使いいただけます。

843円 瓶: 220g

大根ぽん酢



大根のすりおろしをふんだんに使い、さっぱりとした味わいが魅力です。しゃぶしゃぶや焼肉、鍋物、ドレッシングとしてもお使いいただけます。

378円

瓶: 210g PET: 210g

ドレッシング



幅広い年齢層から人気のドレッシングです。和風たまねぎドレッシング、人参たっぷりフルーティー仕上げのにんじんドレッシングの2種類からお楽しみいただけます。

たまねぎ 瓶: 220g PET: 170g

にんじん 瓶: 210g PET: 170g

各 324円

焼肉のたれ



焼肉のたれとしては勿論のこと、漬けダレや炒め物にもなんでもこの一本。醤油味・味噌味からお選びいただけます。

各 432円 PET: 210g

まじめな甚兵衛どんの有明茶



志布志市有明町産の一番茶を贅沢に100%使用したこだわりの1本です。特殊製法により、緑茶そのままの色、うま味を実現しました。

2,600円 PET: 500ml (1ケース24本入)



黒豚味噌

たっぷりの黒豚を使用した「黒豚味噌」は、ご飯のお供やおつまみに最高の自信作です。

540円 瓶: 140g

あおぞらさん家シリーズ

素材本来の甘みと食感をおいしいデザートにしました。卵不使用なのでアレルギーのあるお子様にも安心です。

各 200円

芋プリン



90g

苺ムース



62g

市有明町野井倉1373-1 TEL: 099-474-2460 FAX: 099-474-1303

(直営店: 加工センター・アイショップ西部店) 令和6年2月15日現在

JAあおぞらの加工品 地元

めんつゆ



昆布、かつお、いりこ、椎茸のだしを使用したストレートタイプのめんつゆです。麺につけるだけでなく、煮物、丼もの、炒め物等幅広い料理に活用できます。

540円 PET:530g

甚兵衛味噌



国産の素材を使用した、安心・安全なお味噌です。JAあおぞら伝統の味をぜひご賞味ください。(麦味噌)

パック 410円 袋 583円
パック:450g 袋:1kg

うるわし和茶



和煎 540円
華煎 864円
麗煎 1,080円

「うるわしいほどの綺麗な緑色」であることが最大の特徴で若芽の新鮮な香りと爽やかさがあり、ふくよかで濃厚、うまみに富んでいます。鹿児島緑茶の特徴を最大限に生かした緑茶です。

袋:100g

ゆべし



ゆべしとは、もち米の粉と味噌、砂糖、唐辛子、柚子皮を混ぜ蒸しあげて作った保存食です。昔ながらのレシビを受け継いだ懐かしい味で、濃厚な味わいがお茶請けや酒のあてに最適です。

小:125g 大:250g
小 184円 大 378円

熟し芋



鹿児島県産へいはるかのみを使用した黄金色のスイーツです。新たな製法で今までにないしっとり食感をお楽しみいただけます。お子様のおやつにもぴったりです。2016年日本農業新聞一村逸品大賞受賞。

袋:100g
350円

冷凍石焼芋



熟成貯蔵させた鹿児島県産へいはるかを石焼き芋にしました！冷凍なのでおいしさそのまま。冷蔵庫で解凍して冷たいままでも、電子レンジで温めても、半解凍でもおいしくいただけます。

1,058円 袋:1kg

お気軽にお問合せください。

お問合せ先:組合員生活課 志布志
注) 表示価格は直営店での税込価格になります。

あおぞら号の 伊崎田停留所が変わります!!



令和6年2月5日(月)より

曜日	月曜日	金曜日
停留所	(伊崎田地区) 志布志市消防団 第一分団詰所横	(伊崎田地区) 志布志市消防団 第一分団詰所横
時間帯	9:30~10:15	9:30~10:15
停留所	草野集会所	草野集会所
時間帯	11:00~11:45	11:00~11:45
停留所	旧通山出向所	旧通山出向所
時間帯	13:30~14:15	13:30~14:15

取扱業務 → 入出金・定期性貯金受入・支払・解約
通帳記帳・繰越・事故届受付



お問い合わせ先：本所 金融共済課 ☎099-474-2461



12月22日JAあおぞら女性部フレッシュミズは、野神校区青少年館にてしめ縄作りを行いました。
作ったしめ縄は各ご家庭で飾られました。



しめ縄作りの様子



完成したしめ縄

ご住所		
ふりがな 氏名	年齢 歳	性別 男・女
電話番号 ()	職業	

Q 1 当誌をどこで入手されましたか？
()

Q 2 印象に残った記事・広告とその理由についてお聞かせください。
()

Q 3 JA・職員に期待する取り組みや、Kiraku [喜楽]についてのご意見をお聞かせください。
()

家の光

創刊100周年に向けて『家の光』が
2024年5月号から
誌面リニューアル!!

□IE no HIKARI

お申し込みは
お近くのJAへ

リニューアルの
ポイント

- カラーページを増やし
デザインを一新
- 活用しやすく
読み応えのある内容に
- 地域・JAに関する情報を充実

表紙は
こんな感じ!
(デザインイメージです)

JAグループ 家の光協会 〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11 TEL 03-3266-9039 <http://www.ienohikari.net>

郵便はがき

アンケートに答えてもらえる★
vol.24 プレゼント★

アンケートに答えて
プレゼントを当てよう!!

5名様

応募方法 必要事項をハガキに記入し、
郵送もしくは最寄りのJAへご応募ください。

熟し芋



応募締切 2024年4月30日 消印有効

63円切手を
貼ってください。
又はJAあおぞら
窓口へご持参
ください。

〒899-7402

鹿児島県志布志市有明町野井倉1373-1

JAあおぞら
Kiraku プレゼント係宛