つながる心・広がる力
ＪＡあおぞらが贈る情報マガジン

喜楽

2015. October VOL.16

特集
お芋の季節がやってきた

あおぞら畑のスイーツ

町内の農産物をつかった、
簡単につくれるおやつの紹介

伊崎田の黒山さんの畑へ
取材に行ってきました

おいしいお芋ができました

伊崎田地区や野井倉地区でさつまいもを生産する黒山龍矢さん(39)。8年間会社勤めをしたのち13年前に就農しました。現在は加工用さつまいもの紅はるか、黄金千貫、なると金時を、龍矢さんの父・健一さん、母・マチエさんと妻・ゆかりさんの４人で栽培しています。

取材に訪れたのは紅はるかの収穫がちょうど始まったとき。畑一面に緑色のつるが茂っていました。つるを切って、マルチ（※植物の保護、水分蒸発の防止、地温の確保などのため、畑のうねをビニールやポリエチレンなどのフィルムで覆うこと）を剥いだあと、4人で収穫機に乗り、紅はるかを黙々と選別し手際よくコンテナに詰めていました。収穫作業は10月下旬まで続きます。

黒山家の愛犬ボブくん。いつも一緒に畑へ出勤し、軽トラの助手席でおりこうに待っています

今月登場いただくのは、黒葛地区の黒山龍矢さんのご家族。
加工用さつまいもや葉たばこの生産と和牛４頭を飼育しています。

©よい食P

「就農するとなったときは、本当に農業をやっていけるか不安でした。子どもがまだ小さかったし、生活も心配でした」とゆかりさん。農業経験のなかったゆかりさんでしたが、健一さんやマチエさんの指導をうけながら、龍矢さんと少しずつ勉強していきました。 土壌づくりには特に力をいれており、収穫後には草を植え、その後消毒を徹底し病害虫を防ぎます。「病気にならず、無事収穫できるとうれしい。手をかけたらそれだけ返ってくる」と二人は農業の魅力を話します。

次々に流れてくる紅はるかを、4人で丁寧に、かつ正確に仕分けします

長男の聖生(まさき)くん(15)は農業に興味があるそうで、現在、曽於高校で将来に向けて勉強中とのこと。ゆくゆくは、一緒に農業ができればと黒山家の夢が広がります。

有明町の名産品をつかった

JAあおぞらの畑スイーツ

「熟し芋」を包んで さつまいもパイ

「熟し芋」とは
ねっとりとやわらかく甘み抜群！
とてもきれいな黄金色の干し芋です。

●材料（作りやすい量）

熟し芋	1袋
冷凍パイシート	2枚
菓子パン・カステラ	適宜
バター	適宜
グラニュー糖	適宜

①
解凍したパイシートを麺棒で1.5倍くらいの大きさにのばし、フォークで空気穴をあける。

②
熟し芋とパンを適当な大きさにカットし、パイシートに重ね、バターをのせて包み、空気穴をあける。

③
グラニュー糖をまぶして200℃のオーブンで20分焼く。

ご存知ですか??　紅はるかをつかった

JAあおぞらの干し芋「熟し芋」

妊婦さん・女性・子どものおやつにもおススメです

「熟し芋」のすごいパワー！！

●栄養素がスゴイ

さらに！
- ■高血圧改善にも効果的
- ■ムクミを解消

なのに！
- ■カロリーは米の3分の1
- ■コレステロール0（ゼロ）

・あおぞら一丁目
・Aコープあおぞら店
・おいどん市場（与次郎・谷山）
・鹿児島ふるさと物産館（七ツ島）

にて好評販売中です。

とっても簡単！材料3つで おにまんじゅう

●材料（作りやすい量）

さつまいも	400g
小麦粉	120g
砂糖	100g

（写真は甜菜糖使用）

①
さつまいもを角切りし、水にさらす。

②
①の水気をしっかりきって、ボールに移す。砂糖をまぶし20分おく。

③
②に小麦粉を加えて混ぜる。（粉が残るようなら大さじ1ずつ水を加える）

④
カットしたクッキングシートもしくはシリコンカップに生地をのせ、15～20分蒸す。

⑤
竹串などで刺して柔らかくなれば完成。

蒸し器がないときは…

耐熱の容器（今回はシリコンカップ）をお鍋に並べ、容器の1/3くらいまで水をいれる。ふたをして強めの中火にかける。水がなくなるようだったら、途中で足すこと。写真のようにお皿を使うとすると2段にもなる。

●POINT
蒸しあがってすぐ、1～2分あおぐと艶がでます。

さつまいもみたいな さつまいもクッキー

●材料（30-40枚分）

さつまいも	150g
バター	100g
グラニュー糖	100g
薄力粉	200g
クチナシ色素（赤）	適宜
黒ごま	適宜

①
さつまいもの皮をむいて1cm幅にカットし、水にさらしておく。ひたひたの水で柔らかくなるまでゆでる。レンジでもOK。

②
熱いうちに裏ごししてバターをまぜる。グラニュー糖，溶き卵を加えハンドミキサーでふんわりするまでまぜる。

③
薄力粉をふるいながら加え、ゴムベラでさっくりまぜる。

④
お芋の皮を作る。生地の1/3を取分け、水でといたクチナシ色素とよく混ぜる。ラップに薄くのばし、適当な大きさに整える。

⑤
残りの生地を1/2～1/3ずつラップにわけて包み、棒状に整える。生地が固まるまで冷凍庫で寝かせる。

⑥
生地が固まったら、棒状の生地に皮の生地をまきつけ、7mm幅にカットし、黒ごまをまぶす。170℃のオーブンで20～25分焼く。

●POINT
・⑤でそのまま冷凍保存できます。
・お芋の皮は、食紅などでもアレンジできます。

家庭菜園にも大活躍

購買窓口に農業電子図書館開設

タッチパネルで簡単操作

写真でわかりやすい！実用的データ豊富！

写真データをはじめとした実用的な情報が豊富ですので、自分で病害虫の診断や適正農薬を調べられます。

カンタン！すばやく知りたい情報をGET！

パソコン画面に触れて操作する「タッチパネル」なので、キーボードやマウスなどの操作は不要です。
パソコンの使えない方でも、簡単に知りたい情報を検索できます。

管内3か所に設置

- **本所購買窓口**
- **甚兵衛倶楽部事務所**
- **西部支所購買窓口**

使い方や、ご不明な点など、お気軽に職員へお訊ねください

「正確な病害虫診断」と「的確な農薬選択」にご活用ください

- 農薬データは毎月更新。使用基準も説明
- JAが扱う農薬や防除資材を紹介

各支所・出向所、茶業センターでは、パソコンで調べることができます。

第15回
あおぞら農協利用者年金友の会総会

日時: 10月23日（金）
10:30～14:15

場所: JA本所 選果場

わぐみ
0組の人情劇と踊りをお楽しみください!!
皆さまのお越しをお待ちしています。

JAあおぞら女性部　JA鹿児島県女性協結成60周年

2日間

世界最大級1,100万球超の輝き
光の王国、ハウステンボスと佐世保の旅

■旅行出発日
平成27年11月19日(木)
■旅行代金（大人おひとり様4名以上1室利用）
JA発着 39,500円
●3名1室利用追加料金お1人様 4,000円
●2名1室利用追加料金お1人様10,000円

■募集人員／45名（最少催行人員／35名）
■申込締切日／平成27年10月19日（月）（但し満員になり次第締切ります）
■参加申込金／12,000円（旅行代金に充当します）
■添乗員／同行して旅程管理業務を行います
■食事回数／朝食1回・昼食2回・夕食1回
■利用予定ホテル／ハウステンボス・フォレストヴィラ

※イメージは平成26年のイベントのものです。季節や年度で変更となる場合があります。
専用チラシをご準備しております。※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前にご確認の上、お申し込み下さい。

	行程	食事
1	JA管内 朝 ◎有田ポーセリンパーク・のんのこの郷 12:00/13:30 （昼食&下絵付け体験） ○展海峯（九十九島展望）	昼
	◎ハウステンボス…… 午後 ハウステンボスをお楽しみ下さい 放策～園内イベントを満喫・お食事券でのご夕食 …… 森と湖に抱かれる別荘感覚のコテージフォレストヴィラにご宿泊	夕
2	ホテル 午前: ハウステンボスをお楽しみ下さい 和泉屋佐世保大塔店（昼食） 12:30/13:30 JA管内 夜	朝 昼

※行程は交通機関・道路状況により、変更になる場合があります。　※後日、改めて集合・解散地（および時刻）をお知らせ致します

時間帯の説明 | 04:00～06:00早朝 | 06:00～08:00朝 | 08:00～12:00午前 | 12:00～16:00午後 | 16:00～18:00夕刻 | 18:00～23:00夜 | 23:00～04:00深夜

■旅行企画・実施　■お問い合わせ・お申し込みは
観光庁長官登録旅行業第939号
株式会社農協観光鹿児島支店
〒890-0064鹿児島市鴨池新町15番地 ☎099-258-5615
総合旅行業務取扱管理者　緒方 賢一郎　http://www.ntour.co.jp

JA女性部活動に関するお問い合わせは企画管理課474-1211

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン **喜楽** VOL.16

●2015年10月9日発行　●発行／JAあおぞら　●企画・編集／企画管理課　●〒899-7402志布志市有明町野井倉1373-1
●☎099-474-1211　●✉info_aozora@ks-ja.or.jp　●ホームページ　http://www.ja-aozora.or.jp/