

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.14
2020.10

TAKE FREE

ご自由にお持ちください

特集

美味しさギュウっと 詰まっています

ご応募ください！
読者プレゼント



詳細はP14へ→

目次

3 **美味しきギョウツと詰まつてます**
〈特集〉

6 秋の「お月見・十五夜」
 つてなめに？

7 JAあおぞらってこんなこともしています
 JAのこども共済

8 新型コロナウイルス対策資金

9 生活応援キャンペーン

10 意外と知らない本当のだしの話

12 JA DDOカード
 お得に使う お得に貯めて 便利な

13 未来を拓く協同組合SDGsとJA

14 読者プレゼント



今月の表紙



秋といえば…

夏から秋へと移り変わる季節は、ちょっぴり寂しい気持ちとワクワクする感覚が共存するような気分を運んでくれます。「スポーツの秋」「読書の秋」「行楽の秋」色々と思ひ浮かびますが、

一番わくわくするのはやっぱり「**食欲の秋**」ではないでしょうか。ところで・・・

“食欲の秋”の由来をご存知ですか？

諸説ありますが、栗やさつまいも、梨、ぶどう、それから私たちの主食となるお米など、多くの食材が旬を迎え、収穫時期となり“収穫の秋”と言われる。私たちの身体は厳しい寒さが来る前に皮下脂肪を蓄え、代謝を上げるための準備や、夏の疲れからの体調不良を改善するために自然に食欲が増すそうです。また、食材も冬に備えて栄養分や脂肪分をため込むことから脂がのって食べごろとなり、おいしい食材が食卓を華やかに彩ります。こういった所以から「食欲の秋」と言われるようになったそうです。

特集

有明町の牛肉は 美味しさギュウっと

詰まっています

焼肉・ステーキ・すき焼きetc…。みんな大好きな牛肉ですが、鹿児島県が全国でも有数の肉用牛の産地なのはご存知だと思います。

今では当たり前前に食べている牛肉ですが、日常的に食べるようになったのはいつ頃からなのでしょう。実は、大正時代からで、まだ100年程しか経っていないのです。

そんな中、鹿児島県は明治時代に全国でいち早く県の畜産試験場を設立し、牛の研究を始めました。当時、県内各地で飼育されていた羽島牛・加世田牛・種子島牛などの牛に改良に改良を重ねて生まれたのが現在の鹿児島黒牛です。JAあおぞら管内では、生産牛主体の経営がされていますが、肥育牛生産農家もあり、現在約370頭が飼育されています。

そこで、今回は牛肉の銘柄や選び方のポイントについて紹介します。



銘柄(ブランド)牛マップ



銘柄(ブランド)牛種類

銘柄(ブランド)牛とは全国で320種類以上あります。

品種や種別、枝肉の格付け、飼育方法など、それぞれの銘柄牛にはブランドを推進する団体が決めた定義があります。

地理的表示法に基づきGI登録されたのは令和元年6月14日現在で、**但馬牛、神戸ビーフ、特産松阪牛、米沢牛、前沢牛、宮崎牛、近江牛、鹿児島黒牛、くまもとあか牛の9品**登録されています。

※地理的表示(GI)保護制度

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」です。



日本国内和牛種類

「和牛」というのは、国産牛の中でも日本固有の食肉専用種4品種とその交雑種だけをさします。それは黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種とその交雑種に限られています。

【黒毛和種】

日本で肥育されている和牛の90%以上を占めます。脂の風味が極めてよく、口の中でとろけるようなまろやかさと柔らかさがあるのが特徴です。

【褐毛和種】

赤牛ともよばれます。脂の含有量が12%以下と少ないのが特徴。赤身のうま味と心地よい歯ごたえを堪能できます。

【日本短角種】

赤身が多く脂が少ない肉質は、やわらかで風味があります。牛肉のおいしさの素であるイノシン酸やグルタミン酸などの成分が豊富に含まれています。

【無角和種】

赤身が多く、和牛本来の風味が特徴。アミノ酸含有率が高く、噛めば噛むほど味わいが深まります。

美味しい牛肉の選び方

脂の色が白色または乳白色

脂が黄色くなっているものは、時間が経過し古くなっている可能性があります。弾力があり、ツヤのあるものなら更にGOOD♪



赤身と脂の境目がはっきりしている

サシにも関係してきますが、新鮮なもののほど赤身と脂の境目がハッキリしています。



ツヤのある鮮紅色が理想

古くなっていると黒ずんでいたり、乳牛や若い牛だと赤色が薄かったり、年老いた牛や体調の悪かった牛だと、不自然に色が濃かったりします。ただし、肉同士が重なっていた部分は、空気に触れなかったため発色せず黒ずんだままの場合があります。



全体的にしまりのないものは避ける

ここでのしまりとは、時間が経過しても形が崩れていない肉質の事です。同時に、切り口のなめらかさとキメの細かさもチェックしておきましょう。



柔らかい=いい肉というわけではありません。料理に合った部位を選ぶのが肝心! 品種や飼育方法などによって、肉の状態も変わります。必ず上記の条件が当てはまるというわけではありませんのでご注意ください。

秋の「お月見、十五夜」ってなァに？

秋の夜空に浮かぶ、美しい月を眺める「お月見(十五夜)」。夏が過ぎ、涼しくなり始めたこの時期に、満月の夜を見て楽しむのは、日本の秋の風物詩ともいえますね。では、十五夜とはいつのことでしょうか？お月見の作法やお供えは？今回は十五夜やお月見について紹介します。お月見がもっと味わい深く、楽しくなりますよ。



十五夜とは？

旧暦の8月15日の事を指し、この夜の月を「中秋の名月」と呼びます。現在の暦は旧暦とは1か月ほど差があることから、9月7日から10月8日の間に訪れる満月の日を十五夜・中秋の名月と呼んでいます。そして、例え十五夜の日に月が見えなくても、それぞれに呼び方があります。雲で見えないときは「無月」、雨が降った場合は「雨月」となります。なんとも風流な呼び方ですね。

月見はいつから始まったの？

約1100年ほど前に、中国から入ってきたと言われていています。最初は貴族社会のみで音楽を聴きながら詩句を読んだりお酒を飲んだり、庶民とは縁のないものでした。江戸時代前期頃から、庶民にも広く広まり、江戸中期には団子などの供え物をする様式に変化していきました。

お月見にはやっぱりお月見団子

月見団子、何個お供えするの？

テレビや雑誌でよく見る三方に積まれた月見団子ですが、実は決まった数があります。十五夜には十五にちなんで15個または、1年の満月の数に合わせて12個(うるう年は13個)お供えします。



かんたん！かわいい！ お月見団子



うさぎさんや、
自分の好きな形にしても可愛い♡



うさぎさんの顔はココア小さじ1を少量の
水で溶いたもので書くといいですよ♪

●プレーンなお団子 (20個)

(材料) ・白玉粉 …………… 200g
・絹ごし豆腐 …………… 200g

●かぼちゃのお団子 (10個)

(材料) ・白玉粉 …………… 100g
・絹ごし豆腐 …………… 40g
・かぼちゃ(皮なし) …………… 60g

—— 作り方 ——

【プレーンだんご】

①白玉粉と絹ごし豆腐をまぜ、よくこねたら丸める。
(耳たぶくらいの柔らかさになればOK)

【かぼちゃだんご】

- ① かぼちゃは、皮をむいて一口大に切り、耐熱皿にのせてラップをし、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。
- ② 加熱したかぼちゃをフォークなどでなめらかになるまでマッシュし、裏ごしする。
- ③ ボールに白玉粉、かぼちゃを入れよくこねる。
- ④ ③に絹ごし豆腐を少しずつ入れ、よくこねる。
(耳たぶくらいの柔らかさになったらOK)
- ⑤ 鍋にお湯を沸かし、だんごを茹でる。
浮いてきてからさらに2分くらい茹で、氷水にとる。
冷めたらざるにあげて水気をきる。
- ⑥ 水気がよく切れたらお皿に並べて完成～！！

JAあおぞらって
こんなこともしてます!

JAの
こども共済★医療共済

お見積り キャンペーン

アンパンマン
© 1990 Tori Tori Tori Co., Ltd.



先着

5,000
名様

JAのこども共済・医療共済の
お見積りをいただいた方に、

プレゼント!

「アンパンマンメタルスプーン・フォーク」

期間 令和2年4月1日～令和3年3月31日

キャンペーン応募要項

応募
対象者

0～12歳のお子さま(出生予定日から遡って140日以内の胎児を含みます)の
親族の方(18歳以上の方に限る)

応募
方法

専用応募用紙に、必要事項をご記入の上、
JA職員に直接お渡しいただくか、JA窓口までお持ちください。

応募
条件

こども共済もしくは医療共済のお見積りをいただいた方に、先着で賞品を1点進呈
いたします。キャンペーンの応募はお子さま1名につき1度までとさせていただきます。
※当選の権利を他人に譲渡したり、金品に交換することはできません。
※ご提供いただいた個人情報は、JAおよびJA共済連の事業および各種サービスのご
提供・ご案内・充実等の目的以外には利用いたしません。また、JA共済は「個人情報保
護方針」を定め、個人情報の保護に努めております。



丈夫なステンレス製 食洗機OK!

アンパンマン
メタルスプーン・フォーク

セットでプレゼント!

※抽選に当たらない場合があります。あらかじめご了承ください。※賞品のデザイン・仕様等は変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

金融共済課からのお知らせ

新型コロナウイルス感染症の影響によりお困りの農業者の皆様へ

新型コロナウイルス 対策資金



© よりぞう

新型コロナウイルス対策資金とは

新型コロナウイルス感染症の影響により、経済的打撃を受け、お困りの方に対して、今後の事業改善に必要な資金を供給するものです。

借入可能金額

※諸条件あり

2,000 万円以内

金利

利子補給により
5年間実質負担
(年・固定)

0 %

保証料

保証料助成により
5年間実質負担

0 円

【お取扱期間】
2021年
3月25日(木)
実行分まで

貸付対象者：新型コロナウイルス感染症の影響を受けた農業者および農業法人等

貸付期間：最長5年以内（うち据置期間最長1年以内）

担保・保証：農業信用基金協会保証（必要に応じて担保徴求）



この地域の最寄り窓口および担当者です。

お気軽にご連絡ください！

店舗名：本所 金融共済課

担当者：藤本

TEL：474-2462

H P：http://www.ja-aozora.or.jp/



JAあおぞら 生活応援キャンペーン

キャンペーン期間

令和2年10月1日(木) ▶ 令和3年5月31日(月)

JA住宅ローン

固定金利(10年のみ)



1.90 %
基準金利



0.90 %
適用金利

JAマイカーローン(補完商品一律)

固定金利



2.20 %
基準金利



1.25 %
適用金利

JA教育ローン(補完商品一律)

固定金利



2.10 %
基準金利



1.40 %
適用金利

※別途保証料がかかります。

お気軽にお問い合わせください!!



金融共済課 融資係 TEL:099-474-2462

意外と知らない？ 本当のだしの話



「だし」と聞いて思い浮かぶのは、かつお節や昆布のうま味。でも実はそれだけでなく、私たちが口にする食材はどれもそれぞれが独自のうま味をもたらししています。料理をおいしくしてくれる「だし」って、そもそも何？

うま味を液体に移したのが「だし」

和食ならかつおだしや昆布だし、煮干しだし。西洋料理ならブイヨンやフォン、中華では鶏がらや豚骨で取る湯（タン）……。料理のベースになるだしは世界各地にあります。これに調味料と具材を組み合わせることで、さまざまな料理が出来上がります。煮出す場合が多いのですが、水に浸しておくだけで味が出ることもあります。つまりだしとは、素材が持つうま味を液体に移した物と考えていいでしょう。こうしただしは「独立して取るだし」。一方「自然に取れるだし」もあります。鍋料理や煮物がおいしいのは、入れた具それぞれのうま味が汁の中で一体になるから。汁気のほとんどの野菜炒めも、液体である炒め油に各野菜のうま味が溶け出しています。

「だし」には2種類あります。

だし

独立して
取るだし

昆布、かつお節、煮干し、干しシイタケ、ベジブロス（くず野菜）、西洋のブイヨン、フォン、ブロード（以上、野菜や肉のだし）、中華の湯（タン／鶏がらや豚肉などのだし）など

自然に
取れるだし

鍋料理、煮込みスープ、炒め物、魚や肉の煮込み料理の素材から出るだし

あらゆる食材がだしになる

ほぼ全ての食材は、何らかのうま味を持っています。三大うま味成分の一つであるイノシン酸は魚介類や肉、グルタミン酸は野菜や海藻、きのこ、発酵食品、グアニル酸は干しシイタケのりなどに多く含まれます。例えばトマトやタマネギも、スープに入れば立派なだし素材。グルタミン酸を多く含む日本茶も、茶葉のだしを味わっているといえます。

三つのうま味成分は、組み合わせることで何倍にもおいしさを増します。かつお節と昆布の合わせだしはよく知られていますが、「自然に取れるだし」でもその効果は絶大。トマトと魚、アサリを煮ればブイヨンなしでもうま味十分ですし、昆布＋豚肉も相性抜群。八宝菜などは戻した干しシイタケを加えると味にぐんと深みが出ます。手近な食材を使って、あれこれ合わせ技を試してみるのも面白そうです。

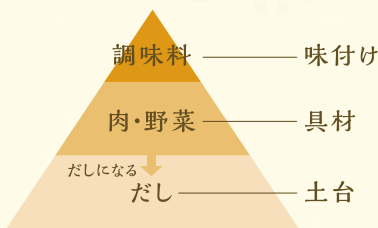
インスタントだしを使うなら

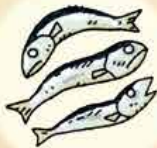
「独立して取るだし」では、今は多くの家庭で、便利な粉末だしやパックだしなどを使うようになりました。こ

こで気を付けたいのがパッケージに表示されている原材料名です。だし素材以外の材料が入っていれば、それは厳密には「だし」ではなく、だしに近づけた物と考えていいでしょう。また、商品によっては塩や粉末しようにゆで味付けしてある物もあります。作りたい料理に合わせて選び、調味する際は塩分の取り過ぎにならないよう注意してください。

時間のあるときにかつお節、昆布、煮干しなどでだしを取って、本来の味を覚えておくと、インスタントだしの風味の過不足も分かり、使いこなしも広がります。

「だし」「肉・野菜」「調味料」の関係





煮干し

小魚を煮て干したもので、カタクチイワシが主流。イリコとも呼ぶ。地域によってアゴ(トビウオ)、アジ、タイなどさまざまな煮干しがある。



昆布

ほとんどが北海道産で、古くから全国に広まっていた。だしは水出しもできる。かつお節や煮干し、干しシイタケとの相性も良い。



かつお節

関西や中部地方では荒節、関東では枯れ節が主流。厚削りの方が濃いだしが出る。サバ、ソウダガツオ、マグロ、ウルメイワシなどの削り節もある。



何でも「だし素材」

具材に使う食材も全てうま味成分を持っている。合わせ技でおいしさもアップ!



その他乾物

干しエビ、干し貝柱、いり豆、かんぴょう、切り干し大根、ベーコン、ドライトマトなども濃いだしが出る上、具材としても使える。



干しシイタケ

精進料理に必須のだし素材。干すことで栄養素もうま味成分も飛躍的に増える。水出しもでき、だしを取った後は具材に使えるのも利点。

中華料理のだし

西洋料理が香りを重視するのに対して、中華料理は油を使った濃い料理に合う、コクとうま味があるだしが好まれます。鶏や豚を長時間煮出し、香り付けよりは臭みを消すために香味野菜や香辛料を加えた味の濃いだしが使われてきました。中華のだしは「湯(タン)」と呼ばれ、主に動物性のだし(ホウタン)と植物性のだし(スウタン)に分かれます。

フランス料理のだし

煮込み料理には欠かせないフランス料理のだし。牛や鶏、魚などの動物性材料の他に、香味野菜は煮込むと肉や魚の好ましくない臭いを消すため、香り付けの役割もあります。フランス料理のだしは、ブイヨンとフォンの二つに大きく分かれます。「ブイヨン」はポタージュやコンソメの土台で、「フォン」はソースや煮込み料理の土台になります。

注目が集まる だしソムリエとは?

だしソムリエ協会

<https://dashi.be/>

だしを知り、料理や商品開発に生かすための民間資格が「だしソムリエ」。3級資格が取れる1日講座では家庭で役立つだしの基本を学びます。2級・1級講座では、各界のプロ講師の講座により深い知識を積んだ、だしの専門家を養成。動画学習サービス「Udemy」でのオンライン3級講座も今後スタート予定です。



JA組合員がおトク!

組合員がおトク!!!

その1

ポイントが**約2倍**貯まる!

JAでのご利用で基準ポイントの約2倍貯まります

※商品によって異なります

(例) 組合員 1,000 円(税抜)で1ポイント 組合員以外 2,000 円(税抜)で1ポイント

組合員がおトク!!!

その2

Aコープ・おいどん市場で
特典ポイント!

通常のお買物ポイントの約 1.2 倍貯まります

(例) 組合員 1,000 円(税抜)で 6 ポイント 組合員以外 1,000 円(税抜)で5 ポイント

JA組合員になるには

【正組合員】

1. 有明町内で農業を営んでいる方(10㍍以上)
2. 有明町内で年間90日以上農業に従事されている方

【准組合員】

1. 有明町内にお住まいの方
2. 有明町内の会社にお勤めの方で貯金・共済・購買のお取引がある方
3. 当組合の購買・販売事業を1年以上継続してご利用いただいている方

上記いずれかに該当する方は組合員になることができます。
なお、組合員加入には所定の出資金が必要です。

JA組合員に加入されたら、JADDOカードへの名寄せ登録を行ってください。

農家でなくても
組合員になる
ことができます

あおぞらさん家の芋プリン新発売！！



【冷蔵販売】

本所購買・アイショップ
Aコープあおぞら店
蓬の郷・安田農園（ふれあい市場）

【冷凍販売】

あおぞら一丁目・アイショップ
Aコープあおぞら店
港湾通り（アピア館内）
あすばる大崎・安田農園
（ふれあい市場）



の店舗にて販売しています。

*加工センターは冷凍商品のみの
取扱いとなっております。

★予約販売も承っております★

【お問合せ先】加工センター
志布志市有明町野井倉 1227-2
☎ 099-474-4100

郵便はがき

vol.14 プレゼント

アンケートに答えて
プレゼントを当てよう!!

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。

「冷凍焼きも」

鹿児島県志布志市産
「紅はるか」使用

お芋の甘みが
ぎゅっ!



5名様

身体にやさしい天然スイーツ!
お芋の栄養、まるごと召し上がれ
レンジで温めてねっとりほくほく♪

応募締切 2020年12月末日 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