

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.19
2022.2

TAKE FREE

ご自由にお持ちください

Kiraku

特集

イチゴ

STRAWBERRY
VINEGAR
いちご酢



PRODUCT OF JA AOZORA

おやうさん家の
苺ムース



ご応募ください！
読者プレゼント



詳細はP12へ→

目次

3

〈特集〉

可憐なイチゴにきゅん♡

J A あおぞらのイチゴ

イチゴパックセンター稼働

苺ムース

いちご酢

8

J A あおぞらってこんなことをしてます
J A あおぞらの加工品

貯めて使ってお得で便利な

10

J A D D O カード

11

国消国産

12

読者プレゼント



イチゴ

今が旬の「赤い宝石」イチゴ。
真っ赤に熟した愛らしい形と甘酸っぱい
味わいで、子供から大人まで不動の人気
を誇る果物です。

1月15日はいちごの日

1月15日は“いい(1) いち(1)
ご(5)”の語呂合わせと、1月中旬
からイチゴの収穫、出荷が本格化する
ことから「いいいちごの日」に制定さ
れています。

22日はショートケーキの日

なぜ22日がショートケーキの日？
カレンダーをよく見てください！ 22
日の上は必ず15(いちご)日。
22の上に“いちご”がのっているの、
「ショートケーキの日」
というわけです。





特集

赤い見た目が愛らしい 可憐なイチゴにきゅん♡

真つ赤に熟したキュートな形と甘酸っぱい味わいで、子供から大人まで愛されるイチゴは、世代を問わず人気のある果物です。また、その形と色から深紅のダイヤモンドと称されています。

JAあおぞら管内のイチゴ生産量は、469tで鹿児島県内第1位です。時代の変化とともに、スマート農業への展開として、ハウス内環境制御装置や情報通信技術（ICT）等の導入をすすめ、パックセンターの稼働や、昨年度より、JAあおぞら育苗施設での苗づくりにも取り組んでおり、消費者のニーズに対応した高品質化と生産性の向上を図っています。

さらに、県内最大のイチゴ産地としてイチゴをたっぷり使った加工品も販売しています。

今回は、あおぞらイチゴの魅力をご紹介します。

JAあおぞらで栽培されている主な品種



さがほのか

味：酸味が少なくやさしい味。

食感はやや硬めで軽い歯ざわりがあります。

色：果皮の色は鮮紅色で艶があり、果実全体にしっかりと色付いています。果肉は全体に白く色はついていません。

大きさ：比較的大きめ

形：ややスリムな円錐形



ハウス内環境測定装置で栽培管理



JAあおぞらでは「スマート農業*」を積極的に推進しています。環境測定装置は、ハウス内の温度、湿度、地温などのデータをスマートフォン、タブレットなど手元の画面でチェックし、作物に快適な環境作りをサポートしてくれる機械です。データは30秒おきに更新され、リアルタイムでハウス内の状況を確認できます。また、他の生産者とハウス内環境データの情報共有ができ、また履歴等も残るので参考に使用できて、とても便利です。

*1ロボット技術や情報通信技術(ICT)を活用して、省力化や高品質生産を可能にする農業のことです

JAで苗づくり



JAあおぞらでは、令和3年度より県内初となるJA育苗施設でのイチゴ育苗(ウイルスフリー苗)の取組みをはじめました。

この取組みは生産者の高齢化対策と苗生産の労力軽減、優良苗の提供を目指しているものです。その効果として、生産者はハウスの栽培管理に集中でき、反収量向上も期待されます。

JAでは今後も、生産者が安心して生産できる体制づくりに取組んでまいります。

イチゴパックセンター稼働

ＪＡあおぞらでは、令和元年12月よりイチゴのパック詰め作業の受託を始めています。長時間労力を要するパック詰めや出荷作業をＪＡが担うことによって、生産者の労力削減や品質向上、規模拡大につながります。

パックセンターの稼働で…

生産者の負担となっている **パック詰め作業をなくす事**で…



圃場の
管理作業に
時間を
充てられます



品質向上、
収量増加が
見込めます



作付面積の
維持・拡大が
図られます

..... パックセンターでの作業のようす

1



①パックセンターに搬入される

2



②職員が選果選別しパック詰める

3



③パック搬送ラインで運ばれ、自動セロハン機でフィルムを被せる

4



④目視で確認し、フィルムの補強などする

5



⑤コンテナに詰めて出荷

ＪＡは、生産者の収量・品質向上に
向けた取り組みなど
農家支援に努めて
まいります。



あおぞらさん家シリーズ第3弾!

あおぞらさん家の苺ムース



JAあおぞら加工センターでは、イチゴを使ったムースを開発し、昨年11月より販売を開始しています。有明町産のイチゴ「さがほのか」のみを使用して作られたムースで、「あおぞらさん家シリーズ」の、芋プリン・かぼちゃプリンに続く3作目です。

これまでの商品同様、商品名・パッケージ・イメージキャラクターも全て職員で考え作成しました。原材料にこだわり、イチゴをふんだんに使用しています。ソース、ムースともに着色料を使わず、素材そのものの色を生かし、甘酸っぱいイチゴの香りと、ふんわりとしたムースの食感が感じられ、子どもから大人まで楽しめる商品となっています。

【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)の店舗にて販売しています。

【お問合せ先】

JAあおぞら加工センター
志布志市有明町野井倉1227-2
☎099-471-4100

または、JAあおぞら組合員生活課
志布志市有明町野井倉1373-1
☎099-474-2255



予約販売も
承っております♪

イメージ
キャラクターの
「ほのかちゃん」



オススメの食べ方

冷蔵庫にて6～7時間解凍後、
美味しくお召し上がりになります!

JAあおぞらのいちご酢



JAあおぞらのいちご酢は、有明産のイチゴをたっぷりと使用して作られています。淡いピンク色で、イチゴの甘い香りと酸味が感じられる仕上がりとなっています。健康機能性を期待できる酢を、美味しく飲み続けられる商品として開発しました。一般的ないちご酢よりも甘さは控えており、酸味を感じられる商品となっています。



いちご酢のスゴイ! ちから

【風邪予防効果】

- ・酢が持つ栄養を吸収しやすくなる働きにより、イチゴのビタミンCを効果的に摂取でき風邪予防にも効果的

【美肌効果】

- ・ビタミンCの抗酸化作用で老化予防

【疲労回復】

- ・酢に含まれるアミノ酸は、糖によってピルビン酸という物質に変化し代謝が活性化する



いちご酢の 使い方いろいろ



牛乳と割って



炭酸で割って



ヨーグルトにかけて



いちごドレッシング

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。

2,400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

かぼちゃプリン



90g

苺ムース



62g

市有明町野井倉1373-1 TEL: 099-474-2255 FAX: 099-474-1303

(直営店: 加工センター・あおぞら一丁目・アイショップ西部店) 令和4年2月7日現在

JAあおぞらって
こんなこともしてます！

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。

486円 PET: 500g

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



「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。

和煎 540円
華煎 864円
麗煎 1,080円

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。昔ながらのレシピ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



鹿児島県産へに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に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。



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㌶以上)
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



「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」

【今回のテーマ】

「国消国産」はSDGsと
どういう関係があるの？

「国消国産」をすすめることは、食料の安全
保障と持続可能な農業の促進を目標
とするSDGsの達成につながります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「国」民が必要とし「消」費する食料
はできるだけその「国」で生「産」してい
く国消国産を進めることは、食料を輸入
に依存しないことにつながり、延いては、
輸送エネルギーや環境負荷を減らす
ことにもなります。

これは、SDGsのゴール2「飢餓をゼロ
に」、ゴール12「つくる責任つかう責
任」、ゴール13「気候変動に具体的な
対策を」に通じるものです。

国産農畜産物を食べて日本の農家
を応援し、国消国産を進めましょう。



耕そう、大地と地域の未来。

ご住所		
ふりがな 氏名	年齢	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。

()

皆様の声をお聞かせください

♡あおぞら一丁目バレンタインイベント♡

苺スイーツ プレゼント



※写真はイメージです



あおぞら一丁目では、2月14日にお食事またはお弁当をご購入いただいたお客様へ、日ごろのご愛顧に感謝を込めて、有明町産の苺をたっぷり使用したスイーツをサービスいたします。皆様のご来店・ご注文、お待ちしております！

※尚、なくなり次第

終了とさせていただきます。

GREEN TEA
C A F E

AOZORA

グリーンティーカフェ あおぞら

あおぞら一丁目

TEL 099-471-4664

営業時間 11:30 ~ 14:30

(オーダーストップ 14:00)

定休日：火曜日

志布志市有明町野井倉1207-1



郵便はがき

アンケートに答えてもらえらる ★★★★★
vol.19 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。

「いちご酢」

JAあおぞらの特産品のイチゴを使った商品。淡いピンク色でイチゴの甘い香りと酸味がしっかり感じられる仕上がりになりました。ぜひご賞味ください。



応募締切 2022年4月28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