

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.20  
2022.4

# Kiraku

TAKE FREE  
ご自由にお持ちください

特集

## 新茶



ご応募ください！  
読者プレゼント



詳細はP12へ➡



目次

3 〈特集〉

新茶でホッと一息。  
JAあおぞらのお茶の取組みについて

6 まじめな甚兵衛どんの有明茶

8 お茶レシピ



9 JAあおぞらってこんなこともしています  
手摘み・手もみ体験

10 貯めて使ってお得で便利な  
J A D D Oカード

11 家の光



12 読者プレゼント



おいしいお茶の淹れ方

1 お湯の温度は70～80℃

熱湯を茶碗に注ぎ少し冷ます。70～80度ぐらいの温度が、煎茶を美味しく飲む基本。



2 茶葉を入れる

茶葉を急須に入れる。3人分の場合、茶さじ2杯ぐらいが目安。



3 お湯を注いで、蒸らす

茶碗に注いでおいたお湯を急須に移し、蓋をして1分ほど蒸らす。



4 最後まで注ぎきる

濃さが均等になるように少しづつ注ぐ。最後の一滴まで注ぎきると2煎目もおいしく飲める。





特集  
新茶でホッと一息。

## 新茶の季節到来！

J Aあおぞら管内では、温暖な気候を活かし、早生品種から晩成品種まで多種多様な品種を栽培しています。多様な品種を栽培することで、良い時期に収穫しやすく、品種を調合することで色・味・香りのバランスのとれたお茶を生産することができます。

また、平坦な茶園が多いことから機械化が進み、茶園管理作業の効率化も図られています。さらには、\* IPM技術や情報通信技術の導入、土壌分析などにも力を入れており、安心・安全なお茶を、安定的にお届けできる生産につとめています。



### \* IPM

さまざまな防除方法を組み合わせて病害虫の被害を最小限に抑える「総合的病害虫・雑草管理」の略称。

## 有明町のお茶

鹿児島県は、日本国内第2位のお茶の産地です。そのなかでも、有明町は県内で第2位の栽培面積、荒茶生産量を誇ります。温暖な気候を活かして、多種多様な品種を栽培しており、有明町では約35種類を栽培しています。尚、近年は生産性の向上や高品質化を図るため、優良品種への改植が進められています。



## 立地を活かした栽培管理

有明町は、平坦な茶園が多いことから機械化が進み、茶園管理作業の省力化・低コストがはかられ、全国随一の乗用型管理機導入率と被覆率を誇ります。被覆資材を新芽の生育期間にかぶせることで、品質が向上し、おいしいお茶になります。

## 有明町で栽培している 主な品種

品種によって味や香り色などが異なります

ゆたかみどり	はるもえぎ
やぶきた	おくむさし
さえみどり	おおいわせ
おくみどり	するがわせ
かなやみどり	くりたわせ
在来	さやまかおり
あさつゆ	べにたちわせ
べにふうき	さえあかり
あさのか	サンルージュ
やまなみ	なんめい
さやまみどり	せいめい
やまかい	はると34
くらさわ	おくひかり
おくゆたか	しゅんめい
はつもみじ	めいりよく
やまとみどり	つゆひかり
さきみどり	きらり31
ふうしゅん	
やえほ	

## 今後に期待できるスマート農業

### 無人摘採機

自動運転で茶を摘む最新型お茶摘みマシン。

センサーを使って茶畑のうねを自動走行し、うねの端に達すると自動で反転して次のうねに入ることもできます。また、タッチメントを付け替えれば、茶摘みだけでなく肥料をふったり茶樹の剪定をしたりと、幅広い活躍が期待されます。本格導入が進めば、農作業の更なる安全化、省力化にもつながります。



### 自動計量茶詰め機

自動で計量・茶詰め・印字までを行う最新型の茶詰め機。グラム数を設定すると、自動で計量、茶詰めまで行います。さらには、賞味期限の印字までしてくれる優れものです。

1時間に約400袋詰めることができ、作業の効率化が図れます。



飲んで健康  
お茶のすごい!チカラ

#### カテキン

がん予防  
抗酸化作用  
抗菌作用など

#### ビタミン C、B2

皮膚や粘膜の  
健康維持



#### テアニン

神経細胞保護作用  
リラックス効果

#### GABA

血圧低下作用  
二日酔い防止

#### カフェイン

覚醒作用(疲労感  
や眠気の除去)  
二日酔い防止



## まじめな甚兵衛どんの有明茶

ペットボトル製品のお茶は3番摘みのお茶を使うことが多いなか、「まじめな甚兵衛どんの有明茶」は有明茶の美味しさを存分に味わえるように100%1番茶のみを使用して作られた「こだわりの1本」です。

ふるさと納税でも人気でリピーターも多い商品です。

ご家庭はもちろん、職場や学校、ほっと一息つきたい時にいかがですか？



野井倉 甚兵衛

### まじめな甚兵衛どんってだあれ？

「野井倉 甚兵衛」は明治から昭和初期にかけ志布志市有明町の広大なシラス台地に水を引き、田畑を開いた方です。開田に一生を捧げ、立派な功績を残されました。

特殊仕上げにより  
緑茶のうま味とそのままの色を  
丸ごと再現



一番茶100%使用

添加物不使用

リピーター多数

販売先  
本所購買課・西部支所・茶業センター  
アイショップ西部店・Aコープあおぞら店

多くの方々に好評いただいています！



毎日  
飲みたくなるくら  
い美味しい！



キレイな  
緑色で特別な  
感じがする



色は濃い  
が苦味は無く  
まろやかな味わい



1番茶の  
栄養素がたくさん  
入っていてうれしい！



## 入れた後のお茶(茶殻)で 緑茶葉おにぎり

材料(茶碗2杯分)

茶 殻	1 回分
たくあん(薄切り)	2 ~ 3枚
白ゴマ	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
焼きのり(おにぎり用)	適量



～作り方～

- ① 水気をきった茶葉をざっくり刻む。
- ② たくあんもみじん切りにする。
- ③ ご飯に①の茶葉、たくあん、白ゴマ、しょうゆを加えて混ぜ合わせる。
- ④ 手を水で湿らせ、分量外の塩を軽くつけておにぎりを握り、のりを巻いて完成。



## 茶葉でほろ苦 和風ペペロン

材料(1人分)

長ねぎ	1 本
ベーコン	100g
煎茶の葉	小さじ1
オリーブオイル	適量
A [ にんにく	1 片
スパゲッティ	70g
塩	大きじ1と2/1
しょうゆ	少々



～作り方～

- ① 鍋に1.5リットルの湯をわかし(分量外)、塩を入れてスパゲッティを茹ではじめます。
- ② 同時にフライパンを火にかけ、Aを入れて弱火で熱し、にんにくの香りを引き出します。
- ③ 長ねぎ・ベーコンを入れて中火で炒め合わせ、スパゲッティの茹で上がり時間1分前くらいに鍋からフライパンにスパゲッティを移します。
- ④ 茹で湯を50mlほどフライパンに入れ、残りの茹で時間の1分ほど水分を飛ばしながら炒め、好みの固さになったら茶葉を混ぜ込み、しょうゆで味を補って火をとめたら完成。



# JAあおぞらって こんなこともしています！



JAでは、食農教育の一環で、地域の特産品であるお茶を知ってもらおうと、管内の小学生にお茶の手もみ体験を行っています。

JA職員や青壮年部員の指導の下、時間をかけて茶もみ作業を繰り返し、お茶を完成させます。

しっとりとしていた茶葉は、だんだんと色濃くかわります。お茶の香りに包まれながら、子どもたちは手を緑色に染め手もみを体験します。



手もみでは、焙炉(ほいろ)という加温した台を持ち込み、茶葉をほぐす・こねる・もむなどの作業を重ねて乾燥させ、煎茶に仕上げます。

感謝状を頂きました♪



JAでは今後も  
食農教育へ積極的に  
取り組みます



## 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戸以上)
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



料理



健康



園芸



手芸

“家活”で

暮らしイキイキ!!

年6回  
別冊付録付き



定価(税込)  
●普通月号 629円  
●付録月号(1・4・5・7・9月号)922円  
●家計簿付き12月号 1,027円

お申し込みはお近くのJA本・支店(所)へ 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>

お申込・お問合せは JAあおぞら企画管理課まで ☎ 099-474-1211

ご住所		
ふりがな 氏名	年齢	性別 男・女
電話番号 ( )	職業	歳

皆様の声をお聞かせください

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。

( )

大好評発売中

# あおぞらさん家の苺ムース



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」



**【冷凍販売】** アイショップ西部店・あおぞら一丁目Aコープあおぞら店・ふれあい市場(安田農園) 港湾通り(アピア内1F)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1229-1 ☎099-471-4100

Kiraku 喜楽 きらく vol.20 (2022年4月11日) 発行/あおぞら農業協同組合企画管理課  
〒899-7402 鹿児島県志布志市有明町野井倉1373-1 TEL/099-474-1211

郵便はがき

アンケートに答えてもらえる★☆☆☆  
vol.20 **プレゼント**

アンケートに答えて **5名様** 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。



**新茶**

うまみたっぷり  
香り豊かな新茶

※写真はイメージです

応募締切 2022年6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