

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

Kiraku

vol.6
2018.10

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

特集

サツマイモ

ご応募ください！
読者プレゼント



目次

〈特集〉

3 サツマイモいもおいしいおいしいも



8 JAあおぞらってこんなこともしてます

女性部・青年部について
JA農機大展示会

10 貯めて使ってお得で便利な JADDOカード

11 変わるJA広がる地域のきずな

12 読者プレゼント JAあおぞら一丁目



今月の表紙



焼き芋

秋の味覚の一つにサツマイモがあります。木枯らしが吹き、寒くなる日には、暖かい焼き芋が恋しくなりますね。

焼き芋屋さんの焼き芋は本当においしいです。

低温でじっくり時間をかけて加熱すると甘い焼き芋ができると言われていますが、ホイルで包んで焼く。濡れた新聞紙で包みホイルで包んで焼く。そのまま焼く。オーブン、グリル、トースター、炊飯器、七輪、たき火…焼く方法も様々あるようです。

ちなみに、焼き芋専用のアルミホイルもあります。自分好みの焼き芋作りを試してみるのもいいかもしれませんね。



特集

サツマイモ おいしいおいも

鹿児島県は、サツマイモの生産量全国一です。ぶつちぎりの生産量です。県内全体で見ると、焼酎用、でん粉用のサツマイモが多く作られています。

J Aあおぞらで生産される「紅はるか」は、全量J Aが固定価格で買い取り、生産者の皆さんが安心して生産に専念できるよう取組んでいます。買い取ったサツマイモの一部は、関東の青果市場や量販店に販売し、大部分はJ A6次化加工センターで干し芋に加工し『熟し芋』として販売しています。

サツマイモの種類

ほくほく 粉質系

高系14号
鳴門金時
紅さつま

〈おすすり料理〉
天ぷら・焼き芋・大学いも



しっとり 粘質系

紅はるか・紅天使
シルクスイート
あいこまち

〈おすすり料理〉
焼き芋・ガネ
スイートポテト・甘露煮



白いサツマイモ

シロユタカ
黄金千貫

〈おすすり料理〉
大学いも・ふかしいも
ガネ・天ぷら



果肉がオレンジ系

安納芋
灯笼蜜いも
隼人芋／にんじん芋

〈おすすり料理〉
焼き芋・ガネ・スイートポテト



味よし、見た目よし!

紅はるか



紅はるかは、外観が優れている「九州121号」に、皮色や食味が優れている「春こがね」を交配させたサツマイモで、平成22年に品種登録された比較的新しい品種です。

名前の由来は

既存品種よりも味や外観が「はるか」に優れることから名づけられました。

味ってどんな?

紅はるかは、しっとり、ねっとりとした食感と甘み特徴です。

段違いの「甘み」!

高いもので糖度50度ものもあるほど、甘みに特化したサツマイモです。だからと言って、決して後味もしつこくなく「甘くて、いくらでも食べられる美味しさ」が紅はるかの魅力です。

熟成させてさらに美味しくして 出荷しています!

J Aでは、9月から10月下旬に収穫した紅はるかを、専用の貯蔵施設で温度や湿度を管理しながら、翌年6月まで出荷しています。サツマイモは、貯蔵することでデンプンがショ糖などに変化します。このことにより甘味が増し、食感もホクホクからしっとり、しっとりからねっとりへと変化します。

サツマイモは掘りたてよりも貯蔵した芋のほうが一般的に美味しいと言われています。さらに「キュアリング」の処理をしたサツマイモは格段に甘く、そして貯蔵できる期間も長くなります。

キュアリングとは

一定期間高温多湿の条件下に置き、コルク層を発達させて、収穫時にできた傷口をふさぐ処理のことです。この処理をすることで、腐敗や傷みが軽減されます。



「キュアリング」処理機能をもつ、貯蔵施設。選果場の隣にあり、集荷から貯蔵・選果・箱詰めを同じ敷地内で行うことで、効率化とコスト抑制につながります。

『熟し芋』

収穫後に貯蔵庫で熟成させた「紅はるか」を使っています。上品な甘さとやわらかな食感が特徴です。



いろんな食べ方で楽しめます。



スイーツとして

- ・軽くあぶって
- ・アイスのをせて
- ・バターのをせて
- ・あんみつをかけて

お料理の一品に

- ・チーズをのつけてやく
- ・衣をつけて天ぷらに



おいしい食べ方、楽しい食べ方、ぜひ教えてください。



鹿児島県の郷土料理『ガネ』

ガネは、鹿児島県の郷土料理として知られています。

その姿が「かに（鹿児島弁で“がね”）」に似ていることからこのように呼ばれています。

地域や作る人によって、材料や味が異なりますが、「サツマイモと粉類を使い、油であげる」のが共通点です。

砂糖をたっぷり入れて甘めにした
り、塩味をきかせたものなど、
作る人で材料も味も形もさまざま
なようです。



お野菜たっぷりガネ

材料

サツマイモ… (中1本) 250g
 ニンジン… (中1本) 50g
 ゴボウ… (1/3本) 25g
 ニラ…適量

衣
 豆腐…1/2丁
 小麦粉…100g
 もち米粉…50g
 砂糖…50g
 塩…少々
 卵…1個

豆腐の代わりにすりおろしたジャガイモや山芋を入れるとふんわり仕上がります。



※分量・材料は参考までに。

作り方

- ① サツマイモ、ニンジン、ゴボウを5cmの細切りにし、ニラも5cmに切る。水をさらしてアクを抜く。
- ② 豆腐をくずしておく。
- ③ 全ての材料をあわせてよく混ぜ、まとまりが出るまで練る。
- ④ ボウルの中で同じ大きさに分けておく。
- ⑤ 生地を木べらにのせて、140～150℃に熱した油に滑らせるように入れ、浮いてきたら完成。



おもたっぷりガネ

材料

サツマイモ… (中2本) 500g
 小麦粉…100g=約1カップ
 砂糖…20g=大2さじ
 塩…少々
 卵…1個

※分量・材料は参考までに。

作り方

- ① サツマイモはよく洗い、皮つきのまま5～6cm長さ、1cm幅の拍子切りにする。
- ② ボウルに①を入れ、小麦粉、砂糖、塩を加えてさっくり混ぜる。溶き卵を加えてさらに混ぜる。
- ③ 180℃に熱した油にサツマイモを数本ずつまとめながら入れる。3～4分、こんがり揚げ色がつくまで揚げる。

ちりめん、シソ、チーズ、カボチャ、タマネギ、しょうが、季節の食材を入れても。子どもにはおやつとして、大人にはおつまみとして。

JAあおぞらって
こんなこともしてます!

JAをよりどころに 活動しています



JA女性部とは

食や農、くらしに関心のある女性が、集まって活動する組合員組織です。農家でも農家でない人でも誰でも気軽に参加でき、メンバーは幅広い世代の人がいます。

食農教育や地産地消にかかわる活動、助けあい活動(高齢者福祉)、料理や手芸などの趣味、スポーツ、健康の維持向上のための環境保全活動などに取り組んでいます。

「フレッシュミズ(フレミズ)」

若い世代(45歳くらいまで)の組織として、食や農業に関心のある女性が集まり、親子での農業体験、料理教室やスポーツ、手芸などのいきいきとした活動を行っています。



親子料理教室



家庭菜園コンクール



サークル活動



JA青壮年部とは

農業青年の協同意識を高め、農業をよりどころとして、豊かな地域社会を築くことを目的に日本農業の担い手・中核者となるものが中心となった組織です。

食農教育や政策提言などのJA運動、仲間づくりなど取り組む活動内容も実に多彩で、そのめざすところは、農業を通じて、よりよい地域づくりをすすめることです。



仲間づくり



食農教育

男女問わず
加入できます!

新規就農者
のかたも
大歓迎です!



イベントへの参加

JA女性部・青壮年部のお問い合わせ JAあおぞら企画管理課 ☎474-1211

第44回
鹿児島県

JA農機 大展示会

11/15^木・16^金・17^土

時間 午前9:00～午後4:00(17日は午後3:00まで)

会場 鹿児島臨空団地(霧島市溝辺町/鹿児島空港近く)

JAあおぞらのバス参加日は17^土です

スマート農業活用
による農作業省力
化と農業規模拡大
をご提案!

大型高性能機械か
ら家庭菜園用農具
まで幅広～い機械・
農具が勢ぞろい!

農業機械投資コス
ト低減のご提案!
(特別推進品目の提案・
中古農機販売・レンタ
ル機械の紹介など)



JAあおぞら女性部も、
手作りおやつを販売し
て盛り上げます!!



お問い合わせ JAあおぞら燃料機械課 ☎475-1212



JADDO カードとは？

JADDOカードは JAグループ鹿児島の施設・店舗で使えるポイントカードです。JADDOカードはどなたでもご利用いただけます。

※未成年者の加入については法定代理人の同意が必要です。

随時会員募集中！

いつでも便利。
いっぱいおトク。



JA 組合員ならさらにおトク！

◎ポイントが約2倍貯まる！

組合員会員なら、JA のご利用で基準ポイントの約 2 倍のポイントが貯まります。

※組合員加算ポイントは、組合員加入している JA のご利用のみ加算されます。

◎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【200円(税抜)につき1ポイント】に加えて、1回のお買上金額 1,000円(税抜)につき1ポイントが翌月の第1営業日に加算されます。

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

農家でなくても組合員になることができます。

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。

変わるJA 広がる地域のきずな

監修＝広島大学
助教 小林元

Q. JAは地域にとってどんな存在なの？

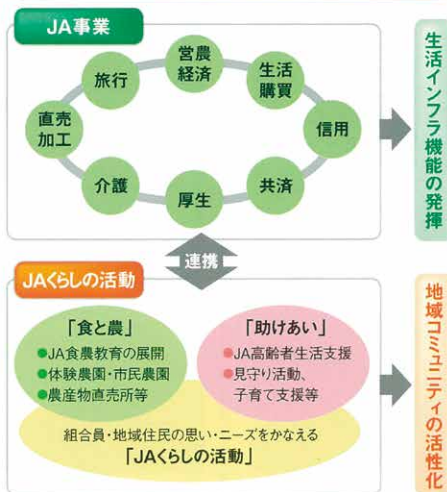
A. 地域の食やインフラ機能を支え、地域を元気にします。

協同組合は組合員自らが、くらしや生業(なりわい)の願いやニーズを共有して、事業を運営しています。JAは、営農・経済事業(生産資材の共同購入や生産物の共同販売)を通じて、組合員である農業者の所得の向上や農業生産の拡大を進めています。また、くらしの願いやニーズに対応した信用、共済、生活購買、厚生(医療)、旅行、介護などさまざまな事業を行っています。

そして「JA健康寿命100歳プロジェクト」などを通じて高齢者福祉活動を展開、食農教育や組合員・地域住民の交流活動、直売所の運営などにも取り組んでいます。これらの取り組みは、組合員の願いやニーズを叶えると共に、食と農を通じて地域を豊かに、そして元気にする取り組みです。

JAは、地域に根ざした協同組合として、組合員だけでなく地域住民が必要とするくらしに関わる事業を総合的に提供しています。JAは、地域になくてはならない協同組合として、地域を支えるインフラ機能を発揮しているのです。

JAが地域社会に果たす機能・役割



生活インフラ機能の発揮

地域コミュニティの活性化



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	歳

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

平成30年度

JAあおぞら感謝祭

今年もやります！

- ・大抽選会♪
- ・ふるまい
- ・野菜の即売会

12月2日(日)開催!!

会場：JAあおぞら本所

営業時間

AM11:00 ~ PM4:00
(オーダーストップ PM3:00)

定休日 火曜日

志布志市有明町野井倉1207-1

TEL 099-471-4664

GREEN TEA
CAFÉ
Aozora

あおぞら一丁目
グリーンティーカフェ



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

必要事項を下のハガキに記入し、
郵送もしくは最寄りのJAへご応募ください。

応募
締切

2018年12月17日(月)消印有効

※パッケージはお選びいただけませんので、予めご了承ください。
※当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。



郵便はがき

vol.6

アンケートに答えてもらえる

プレゼント

「熟し芋」



黄金色のお芋スイーツ。
素材は糖度の高い鹿児島産紅はるかを使用。
若い女性、お子様のおやつなどにもぴったりです。

5名様

62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

※パッケージはお選びいただけませんので、予めご了承ください
応募締切 2018年12月17日(月)消印有効