

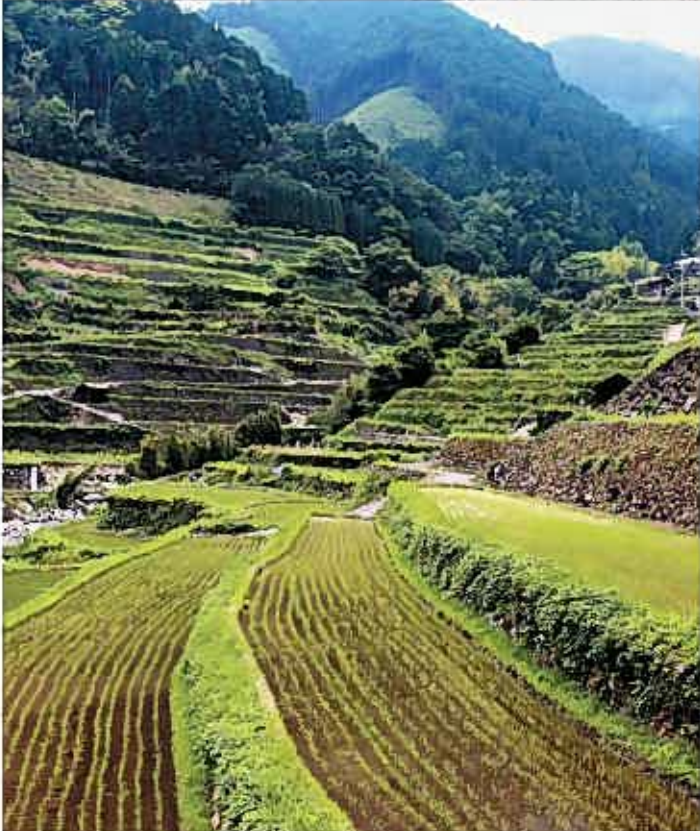
地域とJAを結ぶコミュニティー紙

まるかじり



NO.22
2013.6

JAにじホームページ
<http://www.ja-niji.com/>
E-mail : info@ja-niji.com





にじの耳納の里

地元の農産物をふんだんに使ったJAにじオススメの逸品をご紹介します。



耳納連山みそ

耳納山麓の自然に育まれた地元産の大豆と米を100%使用し、豊かなミネラルを補給しながらつくられた黄金色の美しきみそです。解凍後、すべて国産で無添加なので安心してお召し上がりください。



柿ワイン 巨峰ワイン あまおうワイン

フルーツの豊作『浮田・香井・田主丸』の特別な気候をふんだんに活かした産地産ワインです。柿ワインは180ml入りの手のひらサイズもありま。お土産にもどうぞ。



菜の香オイル 耳納そば

浮田町の農産組合法人が開発した「菜の香オイル」は栽培した地産野菜を100%使用し、不純物を除去し、洗った独自の製法で、加工に添加物や防腐剤は一切使用していない安全安心なオイルです。また、塩粒は小さく「ミネソカオリ」とつなぎに、栽培したそば粉を使った麺と相もみりです。



国産トマトピューレ

地元産のトマト「桃太郎」を100%使い、香気そのままのおいしいさを凝縮したトマトピューレ。調味料や濃縮粉は一切使わず、トマト本来の味と香りを生かしました。ピザやパスタはもちろん、野菜料理の調味料としてもオススメです。



キウイチップ・かきッ娘

地元産のキウイと富貴柿を使ったドライフルーツです。ジューシーで、かきッ娘にはキウイのはじけ味と甘味、香りが口いっぱいに広がる「半生タイプ」のキウイチップと、天然の富貴柿を特選に使い、柿の濃厚な味をそのままにしたかきッ娘。自然のやさしい味をお楽しみください。



あまおうアイス・キウイシャーベット

子供好きのいちご「あまおう」をたっぷりに使い、新登場シャーベットにもまろやかなやさしい甘味の「あまおうアイス」、キウイシャーベットは純粋なキウイの果肉と果汁をたっぷり使い、キウイのジューシーな味が口いっぱいに広がります。



フリーズドライ おみそ汁・ぶた汁

「耳納連山みそ」を使い、醤油のけしけん草、ねご、アマネギがたっぷり、お湯を注げばこのじの香り高いお汁が味わえます。黒胡椒もよくとろろのち好評です。



トマトスープ・ほうれん草スープ

地元のトマト「桃太郎」を100%使い、トマト本来の甘みと酸味を生かした人気のトマトスープです。厚揚げや豆腐、みつばになるおいしさです。また、7月4日から新たにほうれん草スープも発売をいたします。地元のかわらんぼうを使った一品スープに仕上がりました。



柿ドレッシング・焼き肉の柿たれ お料理そうす

地元の産物「富貴柿」を使って開発した、「柿ドレッシング」は柿単体でも十分に旨みのある味わいの特長。「焼き肉の柿たれ」は地元産の鶏肉や「耳納連山みそ」を使うなど、お肉にたっぷりかけると、旨みたっぷりの柿の自然な甘味を生かしながら、香りのよい、さっぱりとした味わいになります。



筑水男児

久留米市の真夏の食品工場が生産開発した肉みそです。地元の産物「耳納いっしょん」を使い、ほろよい甘さに仕上げました。

にじの耳納の里 ☎75-8111

PRESENT

プレゼント&アンケート

コミュニティー版「まるかじり」はいかがでしたか?地域のみなさまにより広く農業やJAを知っていただくことと年2回実施しております。アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で20名様に「あまおうアイス・キウイシャーベット(各3個ずつ)」をプレゼント!!ととしてご応募ください。

締切り: 7月31日(水) 当日消印有効です。

アンケート

- ①「まるかじり」でははん得味深いコーナーは?
 1. にじの耳納の里 2. 地産地消の店
 3. 旬のレシピ 4. CM、広告等
 5. 観光情報
- ②「まるかじり」の感想(載せてほしいこと等)
 ③住所 ④氏名 ⑤年齢 ⑥電話番号
 ※上記の①～⑥を必ず明記の上、郵便またはFAXでお送りください。

宛先 〒839-1322 さきは市吉井町 356-1 JAにじ企画情報課コミュニティ紙版
 FAX: 0943 (75) 4033 当選者の発表は、宛元の発送をもって代えさせていただきます。





洋菓子工房 ふく益々

山辺県道沿いにひっそりとたたずむお店「ふく益々」。ツタの這う赤レンガの門をくぐればライムやリンゴ、ブルーベリー、アジナスなどの果樹や四季折々の花々が目にさわる音が広がっています。

ショーウィンドウには旬のフルーツを使った「フルーツロールケーキ」や地元の紅茶を使った「無農薬紅茶のロールケーキ」、自家製コーヒーリキュールを使ったマカラムスや季節のタルトが並びます。また、オーナーの細家さんが「素直さ」につくるといふ焼き菓子は目によって種類が変わり、訪れるたびに変化を楽しむことができます。

素材にはこだわりを持ち、地元産のフルーツやお茶をはじめお菓子は国内産、ナッツ類やチョココレートはオーガニック

なものを選んでいます。店に届いた農産物を使ってジャムやコンポートをつくり、ケーキや焼き菓子の焼き味として使うことも。

素材のおいしさを引き出せるように甘さを調節しており、定番の「タイムミス」はしっとりとした味わいのなにもコーヒーのはる響きやチーズのコクがたのしめる人気商品です。



- ①旬のフルーツと甘さ控えめの生クリームをやさしいふわのメレンゲでつんだロールケーキ【A】と、自家製アジナスを使った使味と甘みのバランスが絶妙なアンズタルト【左】
- ②県道沿いの看板が目印です
- ③海外で小飲の好きな焼き菓子
- ④かわいいお茶やおしゃれなカップケーキ型が並びます



定休日 不定休
(Tel.0943-75-2735)
うき11市環形町東側1260-1
AM11:00～PM6:30頃

地産地消の店

オープンして10年目となるパン工房ミゲル。常連客も多く、地元の人から愛されるパン屋さんです。



パンの種類は40種類以上もあり、小さな店内に惣菜パンやチニッシュ、オリジナルの季節限定パンなど様々な種類のパンが並んでいます。

オーナーの矢野さんオススメのサンドイッチは、炭酸バナナを巻いた具材たっぷりの、女性ならではのやさしさがつまった一品で、使う野菜も地元産と新鮮・安全にこだわっています。

他にも、地場産干し柿をふんだんに使った「フルーツフロマージュ」やうき産産のお茶を使った「お茶パン」など地元の特産を盛り込んだパンが味わえるほか、スコーンやクッキー、焼きドーナツなど焼き菓子を楽しまれます。



- ①うき産産の干し柿とクリームチーズ、くるみがたっぷり入ったライ麦パン「フルーツフロマージュ」【A】、地元のオーガニック紅茶を生地に練り込んだ「お茶パン」【左】、ピリ辛ウィナーと地元の網どりトマトをサンドした「マリサドック」【右】
- ②どこか懐かしさとまた新しい雰囲気の広場



- ③イートインコーナー。おいしいコーヒーもあります
- ④手づくりにこだわった選りすぐりのおいしいパンが並びます

定休日 日曜日
第1・3・5火曜日
(Tel.0943-77-2455)
うき11市環形町東側127-1
AM9:00～PM6:30

旬のレシピコーナー

きれいな水とおいしい空気・肥沃な土壌で育った地元の農産物を使ってチャレンジしてみてください。

カボチャプリン



- 材料 (4個分)
- ミニカボチャ 4個
 - 普通のカボチャ 1個
 - 卵 2個
 - 砂糖 40g
 - 牛乳 1/2カップ
 - ラム酒 大さじ1
 - バニラエッセンス 少々

- 作り方
- ①ミニカボチャは上部を切り落として中をくりぬく。
 - ②2のくりぬいた穴にみづらのカボチャの実を定して160gにし、スラップをかけて電子レンジで2分加熱し、冷ます。
 - ③ボウルに卵を割り入れ、砂糖②を合わせ、すり混ぜる。
 - ④次に牛乳、ラム酒、バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
 - ⑤③を①のカボチャに入れ、160℃のオーブンの天パンに置き入れた中で40分ほど焼成させる。



米粉お焼き



- 材料 (8個分)
- A 米粉(上新粉) 小袋1包 各100g
 - 砂糖 大さじ1
 - ドライイースト 小さじ1
 - 塩 小さじ1/4
 - 餅こき入れ肉 100g
 - 生しいたげ(種を抜いて) 1/2に8
 - 青豆 50g
 - B 砂糖 大さじ1
 - みぞれ 大さじ1
 - 塩 少々
 - 米油またはサラダ油 大さじ1/2〜1

- 作り方
- ①ボウルにAの材料を入れ、粉は20%の割合で少量ずつ加えながらこねる。丸めてフックでつけて40〜50分おく。
 - ②生しいたげ、餅こき入れ肉を切り刻む。
 - ③フライパンに米油を約6さじ1煎し、製菓用油に代わっても、Bの材料を加えて混ぜ合わせる。火を止める。
 - ④③の生地を8等分し、手で軽くひっぱりながら10cmくらいの円形に伸ばし、肉を8等分してまん中にのせ、生地を巻いて巻きを巻く。
 - ⑤フライパンに米油大さじ3〜4を熱して④を並べ入れ、2〜3分ずつ両面を焼く。
 - ⑥⑤に米油をふりかけ、ふたをして2〜3分蒸し焼きにする。このあと、油を少量ふりかけて少し蒸ま、カリッとさせる。



JAにじ「元気大学」 参加者募集中!!

募集メ
9月20日金

JAにじでは若い世代から基年の世代まで、家庭菜園を始めたいと思う方を対象に「元気大学」の参加者を募集します。種付けから収穫までの道のりをバックアップ致します。

JAにじ管内(旧丹波郡)の豊かな自然環境の中で、自分で育てた野菜を収穫し、安全安心の食卓を味わってみたいいかがですか。



募集要項

- 対象者** 野菜栽培のやり方はよくわからないが、家庭菜園に興味のある方
- 募集人員** 20名(定員になり次第、受付終了)
- 参加料** 年間10,000円(個人別の実費(肥料等は除く)あり)の恒し。資料・肥料・種子代等は、実費負担
- 内容** 家庭菜園全館の栽培と収穫指導(1月、3月を除いて毎月1回開催)

開催時期

期間 月25日~月29日 回数 全10回(1月3月除く)
開催日 第1土曜 時間 9:00~12:00
休期間、開催日、時刻等については、作家の状況や天候等で変更になることがあります。



11納の甲 ふれあい農園 オーナー募集中!!

丹波産の新鮮な「安全・安心な野菜の甲」を1年まるごと自分のものにし、青い空や緑の大地を相手に心地よい汗をかいてみませんか!

種別	収穫時期	一本・一口当り金額	一本当り最低保証(消費税)
早生 富有柿	10月中旬 ~	10,000円	80個
		12,500円	100個
	11月上旬	15,000円	125個
		17,500円	145個
		20,000円	170個

- 平均年収に達した時点で、申し込みは終了させていた歴を承知の上、お早めにお申し込みください。
- 各地のふれあい農園は、JAにじ(旧丹波郡)うき出布・うき出布市会・うき出布市親善協会)による経営農園です。

問合せ先 JAにじ営農部営農企画課(担当:澤田・中野)
TEL0943-75-4200 FAX0943-75-4001

第16回 JAにじ納涼祭

開催日 平成25年8月24日(土)
時間 17:00~
場所 にじの耳納の里駐車場

玉入大会・ビンゴゲーム
大抽選会などのイベントや夜
活が盛りだくさん!にじの里
の里には、フドウ・餅・精
など旬の果物が鈴ぞろい!せ
なご来場ください。



問合せ 企画情報課(0943-75-4121)まで

平成25年8月8日(木)

JAにじうきはセルフSS グランドオープン

スタッフ一同心よりお待ちしております!



大人気JAにじの「トマ
トスープ」「ほうれん
草スープ」の取り扱い
をはじめました!



第1回注文メ 平成25年7月3日(水)

※送料、継続して注文を受け付けております。
亦また、その他のJA加工品やJA特産品も取り扱い
いたしております。

問合せ JAにじ生活課 TEL75-4134まで

筑後川温泉花火大会

日時 平成25年7月28日(日)
場所 大石放水橋(筑後川温泉橋)

田主丸花火大会

日時 平成25年8月25日(日)
場所 片の湖公園(筑後川河川敷)

第1回 JA's カップゴルフ大会

参加者
募集中

旧暦:平成25年7月26日(金)

場所 浮羽カントリークラブ
参加資格 JAにじ管内に居住または事業所等で働
いている方
参加申込 7月10日(水)までに申込書を各支店
へ提出してください。
プレー代金 6,000円(セルフプレー、ペットポ
ット1本付)
参加費 2,000円(前日受付で徴収します)
※要に置きあり

問合せ:吉井支店☎75-5111 浮羽支店☎77-2121
田主丸支店☎72-2101
本店(企画情報課)☎75-4121

ローン・年金・共済などご相談承ります JAにじ総合相談会

開催日:7月7日(日) 午前9時~午後4時まで

会場: 吉井支店 ☎75-5111 浮羽支店 ☎77-2121 田主丸支店 ☎72-2101

各種ローンのご相談 共済(保険)のご相談
こういったお悩みありませんか? 共済(保険)のご相談
こういったお悩みありませんか?

- どういうお悩みを解決したいの?
- 月々の返済額はどのくらいになるの?
- 借入額が大きいので、返済が難しいのでは?
- 借入利率が低い方がよいのでは?
- 借入利率が低い方がよいのでは?
- 借入利率が低い方がよいのでは?

豊富な商品をそろえています
●住宅ローン・リフォームローン
などの住宅関連商品
●マイカーローン・軽自動車ローン
・フリーローンなど

年金のご相談の方

こういったお悩みありませんか?
● 年金がいくらもらえるの? ● 年金支給の手続きはどのよう
にするの? ● 年金が支払われない場合はどうするの? ● 年金が支払われない場合はどうするの?

お越しの際は下記のものをご持参ください。
より具体的なご相談ができます。

- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)
- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)
- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)
- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)
- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)
- 借入申込書(借入申込書) ● 年金手帳(ご本人・ご家族)

※JAにじの取扱いのない商品も無断でご相談ください。
事前に御相談、お問い合わせください。

Ukaha-machi

つづら棚田

標高500メートルの高地にあるつづら棚田。面積は約700畝、約1000畝ほどの棚田があります。山の谷を削り、丁寧に積み重ねられた石垣は約400年ものものです。秋には黄金の稲穂が下から上へ赤い実を垂れ下がるの図りを繰ります。四季折々の風景が楽しめます。平成11年には筑後川の日本橋川沿道にも遊ばれました。



Tamashimaru-machi

河童めぐり

田主丸の町を歩くと、いたるところで河童に遭遇します。その秘密は、豊かな実りをもたらす良雨、水にして川の流れが変化のある所に、筑後川にあり、昔は時代には平均的河童の洪水が起きた年もあり、人々はそれを神聖と尊んで水神様を祀って安全を祈りました。それが「河童」信仰へとつながったといわれています。お気に入りの河童を模して河童めぐりの旅をするのもいいかもしれません。



JR 田主丸駅は河童が河童です。

Yoshur-machi

屋部地藏公園

吉井の川に、川1尺の別荘として野山麓の麓に建てられ、植栽式のもの清涼の場でした。戦後日本人の心は豊かになり、その心を現前する野山麓が、代に変わりを人々、自らを地蔵を建立し、なんともいえない愛おしい気持ちが溢れました。谷川が流れる川の畔には100体の石像の他に不動尊、地藏尊が、また、河童など石像が並び、2月に咲き誇る300本の桜の花、秋の紅葉とともに心なご山麓の場所となっています。

