

～ JA東西しらかわ准組合員のみなさまへ～

かがやき フレンズ

2022

夏・秋
Vol.5



夏本番！
山ぼうしシェフ直伝

茄子の四川風甘酢炒め



7ページで
レシピをご紹介します！

目次

- 04 JA東西しらかわの自己改革
- 06 総合展示会のお知らせ
- 07 シェフの「茄子」レシピ紹介
- 08 JAからのお知らせ
アンケートご協力をお願い

特集 知ろう！

02 - 03 『みりよく満点』紹介

JA 東西しらかわ SNS のお知らせ

直売所のイベント情報や地域の旬な情報をお届けします！



Twitter
@jatouzai



Instagram
JA_TOUZAI

JA 東西しらかわの事業所

本店

☐ 総務部

☐ 金融共済部(金融)

☐ 〃 (共済)

☐ 営農部・経済部・畜産センター

☎0247-57-5923

☎0247-57-5925

☎0247-57-5926

☎0247-57-5927

☐ 監査室

☐ いきいき福祉センター

☐ 物流センター

☐ ローンセンター

☐ ガス・食材センター

☎0247-57-5924

☎0247-33-2556

☎0247-57-5928

☎0247-57-8071

☎0247-23-1355

西部

☐ 矢吹中央支店

☐ 西部営農センター

☎0248-42-4141

☎0248-42-4142

東部

☐ 埴支店

☐ 矢祭支店

☐ 鮫川支店

☐ 東部営農センター

☎0247-43-0209

☎0247-46-3145

☎0247-49-3131

☎0247-43-1141

子会社

☐ 株式会社JA 東西しらかわファームサポート

☐ 株式会社JA 東西しらかわグリーンファーム

☎0248-32-1032

☎0247-43-3280

中部

☐ 表郷支店

☐ 棚倉支店

☐ 中部営農センター

☎0248-32-2135

☎0247-33-3141

☎0248-32-3511

直売所・レストラン

☐ みりよく満点物語棚倉

☐ 旬彩レストラン山ぼうし

☐ みりよく満点物語矢吹店

☐ みりよく満点物語矢祭店

☎0247-33-1212

☎0247-23-0831

☎0248-42-4143

☎0247-46-2405

☐ 株式会社やすらぎの杜

棚倉斎場

矢吹斎場

☎0247-33-1059

☎0248-42-2221

アンケートに
ご協力
ください!!

抽選で6名様に山ぼうしで使えるレインボー商品券2,000円分をプレゼント!

①今回のかがやきフレンズの感想 ②今後掲載してほしい内容 ③JAへの意見・要望

- 応募方法 はがきに郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・上記アンケートの回答を明記の上、下記の住所に郵送もしくはお近くの事業所までお持ちください。
- 送り先 〒963-5663 福島県東白川郡棚倉町大字流字中豊88番地 かがやきフレンズ係
- 応募締切 令和4年7月28日(木) 消印有効

かがやきフレンズ Vol.5
2022年7月15日発行



JAは子どもたちへの
食農教育を応援しています

発行：東西しらかわ農業協同組合 企画管理課 福島県東白川郡棚倉町大字流字中豊88番地
info@touzai7.com https://touzai7.com ☎(0247)57-5923 ☎(0247)23-0015 印刷：株式会社 帆風





JA東西しらかわの『みりよく』を知ろう！

このマークはJA東西しらかわのオリジナルブランドのロゴマーク！
『みりよく満点』とはなに？ 見て聞いて知ろう！
『JA東西しらかわ』の『みりよく満点』についてご紹介いたします♪

Q.『みりよく満点』のはじまりは？

A. 平成13年に7つのJAが合併して、現在の「JA東西しらかわ」が誕生しました。
全国には米や野菜、果物をはじめ、牛肉や豚肉、卵などなど…様々な農畜産物のブランドがある中、JA東西しらかわを全国に拡大していこうと、PRする目的で様々な意見を取り入れながら誕生したのが『みりよく満点ブランド』！
平成15年に独自のオリジナルブランドの名称として『みりよく満点』を立上げました。おいしくて安全・安心、体に良いお米や野菜作りを目指して農協と生産者が一つになるための取り組みとしてスタートしました。



JA東西しらかわの『みりよく満点〇〇』についてご存じですか？
知っている人も知らない人も取り組みについて学んでいきましょう♪

農産物直売所 みりよく満点物語

JAが運営する農産物直売所「みりよく満点物語」は、平成25年にオープンした、棚倉町の「みりよく満点物語」から始まりました。同年に矢吹中央支店敷地内の購買店舗に隣接して「みりよく満点物語矢吹店」がオープン。その後、平成29年に矢祭町の農産物直売所(太郎の四季)を「みりよく満点物語矢祭店」としてリニューアルオープンしました。新鮮な野菜を身近に購入できる場所として多くの方に利用していただいています♪



Q.『みりよく満点』の特徴は？

A. 東西しらかわ管内では、全国でも珍しいとされるミネラルを豊富に含んだ鉱物資源が採掘されています。そのミネラルは農作物の生育には欠かせない養分！
それらを肥料の原料として田んぼや畑に使うことでミネラル豊富なお米や野菜ができるのです。そうして生まれた農作物に『みりよく満点』と名付けPRしています。



“みりよく”をPRします！



『みりよく満点』を広める市場でのセールス



毎年、出荷を前に市場に出向き、市場関係者や仲卸にPRし、農家の皆さんが丹精込めて作る地元産の野菜を全国に広める取り組みを行っています。

有利販売に繋げ、農家の所得を確保するためにも大切な一大イベントになります。

オリジナル商品を紹介♪

みりよく満点 ポークウインナー

地元の養豚農家が生産する豚肉を100%使ったあらびきウインナー！
パリッとジューシーな味わいで癖になる！



みりよく満点コシヒカリ

地元で作られたみりよく満点コシヒカリ。福島県の代表的な銘柄「コシヒカリ」みりよく満点コシヒカリはピカピカとつやのある炊き上がりでうまみ・香り・甘味がつよいのが特徴！
食感ほもちもちとしていて、お米本来のおいしさを感じられます！



みりよく満点 有機入り コシヒカリ 専用865

有機と苦土で食味向上！



みりよく満点 有機入り 基肥一発 500

基肥だけで追肥が省力化できる！





JA東西しらかわの自己改革

第2弾



JAの自己改革ってなに??

地域農業と地域住民のために果たすべき役割を、JAがそれぞれ考えて実践する取り組みのことです。

JAによって様々な取り組みを行っています。今回はJA東西しらかわの自己改革の一部～第2弾～をご紹介します!!

食農教育

食農教育本「ちゃぐりん」贈呈



平成20年から家の光協会が発刊する子ども向け雑誌「ちゃぐりん」とJAバンク補助教材「農業と私たちの暮らし」を管内13小学校に贈呈しています。

食農教育応援事業の一環として、毎年楽しみに待つ子どもたちへ寄贈しており、「農業」、「食事」、「自然」、「いのち」の大切さを伝えることを目的にしています。



交流

組合長杯ゴルフ大会



今年で第4回目の大会を開催した「組合長杯ゴルフ大会」は、組合員同士の交流を図ることを目的として取り組んでいます。腕前を競いながら声を掛け合い、称え合う姿が見られる交流の機会となっております。



繋がる

女性部「かしわ餅づくり」



当JAの女性部は様々なジャンルの活動に取り組み、組合員同士の繋がりを大切にしています。

毎年、春ごろに支店施設の花壇に花を植え、彩りと明るい環境づくりを行っています。

季節ごとのイベントに合わせた「かしわ餅づくり教室」や、組合員のニーズに応える「スマホ教室」などを開催することで交流を深めながら活動に取り組んでいます。



地域貢献

農青連盟「バケツ稲づくり」



食農教育応援事業の一環として取り組んでいる「バケツ稲づくり」は、農青連が主体となり管内の小学校に出向いて行っております。

子どもたちがバケツを小さな田んぼに見立てて行うこの活動は、社会科の授業で取り組んでおり、実際に米づくりをしている農青連の方々やJA営農指導員の指導のもと楽しく活動する子どもたちの姿が見られます。お米の大切さや収穫できるまでのしつこみを学ぶ機会になっています。

『茄子の四川風甘酢炒め』

根岸シェフ



茄子の美味しい季節になりました。直売所には新鮮ないろいろな種類の茄子が並んでいます。今回は油との相性がよく加熱すると美味しい長茄子『黒陽』を使って作っていきましょう！



完成イメージ

材料(4人分)

・茄子(黒陽) 4本
・玉ねぎ 1/2個
・ピーマン 1個
・にんにく 1個

調味料

・豆板醤 小1
・水 大4
・片栗粉 小1

・醤油 大1
・砂糖 大1
・酢 大1
・ごま油 大1



作り方

*水に片栗粉を加えよく混ぜて、そこへ醤油・砂糖・酢を加えよく混ぜておく。

①茄子のヘタを切り落とし、写真のように細い方は6等分、下の太い方は8等分(人差し指くらいの太さ、長さ)に切る。玉ねぎも茄子同様にやや細めのくし形に切っておく。ピーマンも同じ幅くらいに切る。(にんにくはスライスする。)



ポイント 野菜の大きさがそろっていると見栄えも良く、火の通りも均等で美味しくなります。

②(野菜のクズをひとつ入れ周りがジュワジュワと焦げ、パチパチ音が聞こえなくなった頃が180℃の参考です。)フライパンに1センチ位の深さの油を入れ、茄子を揚げ焼きし周りが色づいたところで取り出す。



③一度油を取り出し、フライパンに大2の油を加え玉ねぎとにんにくを炒めます。(中火で20秒ほど)さらに豆板醤を加え炒めます。(中火で40秒くらい)茄子を加え強火で炒める。



④よく混ぜた合わせ調味料を加える。



⑤全体をさっと混ぜ合わせたらピーマンとごま油を加えひと混ぜし出来上がり。



〔最後に〕茄子が崩れるのであまり混ぜないのがポイント。調味料を加えてから出来上がりまで15秒を目指してください。茄子は揚げ焼くことでトロトロに仕上がります。ピーマンは最後に加え余熱で十分火が入ります。

組合員の皆様へ

JA東西しらかわ 総合展示会



生活応援フェア 2022

と き 令和4年 7月30日(土) 10:00~18:00
7月31日(日) 10:00~18:00
8月 1日(月) 10:00~15:00

と ころ JA東西しらかわ本店 2F特設会場
東白川郡榑食町大字波字中豊88番地

お問い合わせ JA東西しらかわ 本店購買課 TEL 0247-57-5927
(平日 8:30~17:00)

《新型コロナウイルス感染予防に関する対応》

大切なお客様の安全・安心の確保を最優先に、万全の態勢でお迎えできるよう、できる限り努めてまいります。

ご入場の際は、以下の感染予防にご協力ください。



※会場内の混雑状況により入場を制限させていただく場合がございます。

ご来場者特典

ブースを回って
スタンプラリー

5カ所以上のブースの
シールを集めた方に
来場記念品を
プレゼント!!

激安! 日替わり限定イベント!

午後1時より販売開始 毎日限定50個



お一人様1点限り

抽選

1万円以上
お買い上げの方限定
豪華賞品が
30名様に当たる!
賞品は会場入口にて
展示します!

いいもののいっぱい



年に一度の総合展示会です!!
皆様のご来場をお待ちしております(*^^*)
詳細は別紙チラシをご覧ください。