

いちご いちえ

[Ichigo Ichie]

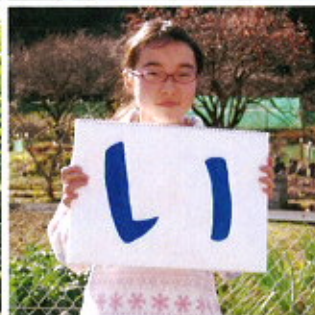
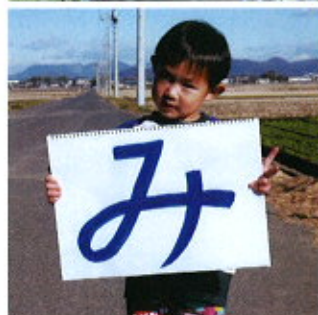
JA SANO
Communication
Message.

JA佐野

「いちごいちえ」はJA佐野から街の皆様へのコミュニケーション・メッセージです。たくさんの人々に「食」の喜びを伝え、これからの「農」を支えていくことがコンセプトです。

佐野農業協同組合 栃木県佐野市金吹町 2351 TEL.0283-20-2000
<http://www.jasano.jp>

2012.01
NO.
01



創刊に寄せて



佐野農業協同組合
代表理事組合長

大芦 宏

新年あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、希望に満ちた素晴らしい新年をお迎えのことと存じます。また、平素より当JAの事業運営に對しまして、格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

このたびはJAの事業や諸活動などを皆様方にお知らせするコミニティ誌が創刊の運びとなりました。年2回の発行を予定しておりますので、月刊の広報誌「あぐりトピックス」よりもご愛読いただければ幸いです。

食は命の源であり、大地の恵みによって成り立っています。目に見えない脅威が続く中、明るい兆しが見え始めているのも事実。当JAと致しましても農産物の安全性の確認などに力を注ぎ、農業に対する信頼の確保に尽力するとともに、地域の伝統や食文化を守り、次世代に向けた糧（たすき）をつなぐ決意です。

今後とも皆様から愛され、信頼されるJAを目指して努力して参りますので、尚層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。創刊のご挨拶とさせていただきます。

あぐりスクールで
食農教育を実践。

「夢」には、将来なりたいもの、実現させたい目標など色々あります。目標を持つには、そのためにどうすればいいのかが、具体的な方法を考える行動に移すようになりま

対象としたのは市内の小学生(3~6年生)で、40名に及び児童が参加しました。開校式に始まり、稲刈りやクリスマスケーキ作り、イチゴ狩りなど実施時期に合わせた最適なカリキュラムが組みまれ、普段味わえない貴重な体験ができました。そして現在は、平成23年6月から2期目のカリキュラムがスタートしており、田植えや市外(茨城県つくば市と宇都宮市)へのバスツアーなど前期と違ったカリキュラムが組まれています。

11月の農業まつりでは、生徒自ら農産物の即売に挑戦し、すべて売切の快挙をなしました。



食や農、次代を担う世代に向けて。

学校給食に地場農産物を使い
地産地消。

地場農産物の活用は、児童生徒に地域の食文化や産業、自然環境への理解を深めさせる絶好の機会。今後、行政との連携を強めることで、学校給食の在り方を提案していきます。

魔法園児 マモルワタル。

JA共済連が主催する交通安全ミュージカル「魔法園児マモルワタル」。平成16年度から全国でスタートしました。栃木県内でも平成17年度から講演が始まり、今回初めて市内の園児を対象として実施されました。劇中、園児が実際に舞台へ上がって横断歩道の渡り方を学ぶ場面もありました。会場全体で楽しく、交通ルールが学べました。



次代を担う世代に向けたエール

次代を担う皆さんへのエール。自分の目標に向かって努力すれば夢は必ず実現すると信じて下さい。もし、将来自分の思う夢が実現できないとしても、そこから学んだことは、いずれ必ず役に立つはず。まずは、自分を信じるのが大切です。



JA佐野 女性会
高貫 郁子 会長



JA佐野 青壮年部
宇佐美 義伸 部長

食べることの大切さを知って欲しい。美味しさもありますが栄養バランスが重要。大きくたくましく育つと同時に、毎日平和に食事をできていることに感謝し、夢を持って日本、いや世界に大きく羽ばたいていって下さい。

あなた達が大人になるまでには、いろいろな事があるでしょう。でも、一番大事なことは丈夫な体を作るのだと思います。何が大事で、何が大切かを家族と相談して、しっかりと食べて賢く素敵な大人になつて下さい。

いちごいちえ 創刊記念プレゼント!

とちおとめ1箱 (4パック入) 抽選で20名様

応募方法 お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「いちごいちえ」へのご意見・ご感想を明記の上、ハガキまたはFAX、Eメールでご応募下さい。

宛先 〒327-0007 佐野市金吹町2351 JA佐野・いちごいちえ創刊記念プレゼント係 FAX:0283-20-2319・Eメール:info@jasano.jp

応募締切 【ハガキ】.....平成24年1月31日消印有効
【FAX・Eメール】...平成24年1月31日17:00必着

JA佐野 いちご・いちごジャム

佐野市観光協会 いちごのお菓子・佐野市の特産品

- 花せいろ(伊藤グルメ イモフライとお弁当の駅) いもフライ・メンチカツ
- 吉井酒造(はちなか酒蔵の駅) 第一酒造(地酒の駅) 清酒 初戎 自社蔵元製造の日本酒
- 佐野やつや(清竹手打ち佐野ラーメンの駅) お土産 佐野ラーメン
- (社福)とちのみ会(どんぐりの駅)織物小物・手造りクッキー
- 佐野ブランド広報活動推進委員会 さのまるグッズ(キーホルダー・マグカップ等)

ナビゲーションフェア 出店情報

栃木県で生まれたイチゴの大人気品種「とちおとめ」。この販売をメインとして、佐野市の特産品・物産品の販売を行います。

「とちおとめ」は鮮やかな赤色で大粒、そしてジューシーな甘さが特徴です。地元生産者が丹精込めて栽培したイチゴをぜひお買い求め下さい。

佐野ナビゲーションフェア 冬のいちごまつり

2012 01.29(日) 10:00~19:00

佐野プレミアム・アウトレット【ブレイグラウンド前】

主催 佐野コミュニケーションセンター管理運営協議会 共催 まちの駅 ネットワークさの

お問い合わせ:佐野市観光課 TEL.0283-27-3011

※応募は発送をもってかえさせていただきます。※応募いただきましたお客様の情報は、抽選及び発送の目的以外には利用致しません。



SANOTAN サノタンクッキングタイ COOKing 隊

佐野短期大学の学生たちが
考えた旬の食材を使った
レシピを紹介します。

かき菜

[かき菜と貝柱の中華炒め]

■ 栄養価(1人分)
エネルギー140kcal タンパク質7.2g 脂質6.3g
カルシウム93mg ビタミンA242μg ビタミンB10.09mg
ビタミンB20.15mg ビタミンC65mg 食物繊維3.0mg



材料(2人分)

- かき菜100g
- 帆立貝柱水煎缶(小)1缶
- 春雨10g
- 人参40g
- んにく1かけ
- しょうが1かけ
- ごま油大さじ1
- 酒大さじ1
- 醤油小さじ1/2~1
- 中華スープの濃小さじ1(水1/3カップ)
- こしょう適宜

作り方

1. かき菜は食べやすい大きさに、人参は短冊に、んにくは薄切り、しょうがはせん切りします。春雨はたっぷりのぬるま湯で芯まで戻し、長さ4~5cmに切ります。
2. 中華鍋にごま油を熱し、んにく、しょうが、人参を炒めます。
3. 人参がやわらかくなりかけたら、かき菜を軸から加えて炒め合わせます。その後、帆立をほくし入れます。さらに缶汁と水で溶いた中華スープ、酒、春雨を加え、ふたをして1分ほど蒸し煮します。醤油で味を整え、こしょうをふります。

COOKing隊長「コメント」

かき菜にはビタミン類、カルシウム、食物繊維がたっぷり含まれています。かき菜はおひたしや胡麻和えでいただくことが一般的ですが、中華の食材としても利用できますのでぜひお試しください。今回は常備品の帆立貝柱を使用しましたが、鶏ひき肉や乾燥エビを加えてもおもしろいです。蛋白源のものを加えると主菜にもなります。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 睦 講師



定植床の修繕作業をするJA佐野職員



被災地のために
私たちが
できること

絆

きずな



J A 佐野は平成23年9月下旬から10月下旬にかけて、J A みやぎ互理などに10名の職員をJ A グループ栃木支援隊メンバーとして派遣しました(J A グループ栃木全体では133名)。また、J A 佐野支部会は、今回の震災で被害を受けた宮城県の子ゴ農家に對し、とちおとめの苗9千本を提供。被災地では11月からイチゴの出荷が始まりました。震災から10カ月が経過し、がれきの処理は進んでいます。震災前の日常を取り戻すにはまだまだ多くの支援と時間が必要です。当J A としては、被災地の復興に向けて、できる限りの支援を続けていきます。



イチゴ農家の年間スケジュール



プロの技が光る
収穫したイチゴを形や大きさなどに分けて丁寧にパック詰めし、きれいにパック詰めされたイチゴはお客様へ



早起きは三文の得
ピーク時には、毎日朝早くから収穫作業が始まります。収穫適期の実を顧客に見分けてどんどん収穫していきます。



幻想的な夜のハウス
日の短い冬の間は夜に電照を点けて日照不足を補い、生長を助けます。



苗作りが肝心
イチゴは種まきではなく、親株から出た子苗をポットに植え替えて(仮植)、肥料をやったり消毒したりして一本ずつ育てていきます。

佐野の
旬を
探して

佐野といえは
やっぱり、
イチゴ!

春の前作りから始まって、定植とニール張り、農薬散布に朝早くからの収穫。イチゴ農家の人達は様々な作業により、おいしいイチゴを作っています。普段なかなか見られない農家の一年を、ちよつと覗いてみましょう。