

JAネットバンク

JAネットバンクに登録すると、このようなことが可能です！

- 1 いつでもどこでも、最大過去3か月の入出金明細が確認可能！
- 2 指定日振込で家賃等の定期的なお支払いも安心！
- 3 Pay-easy(ペイジー)で公共料金や税金等のお支払いもラクラク！
- 4 年会費不要！振込手数料も窓口、ATMよりお得！
- 5 丁寧に対応してくれるヘルプデスクが不明点を解消！

※「かんたん通帳」「マネーフォワードfor JAバンク」を利用するためには、JAネットバンクの登録が必要です



かんたん通帳 + マネーフォワードfor JAバンク

JAネットバンクと一緒にご利用いただくと、JAバンクがもっと身近な毎日へ！

あぐり親子うきうきクラブ

2021年度参加者募集

対象者

JAしもつけ管内(栃木市(西方町を除く)・壬生町)在住の3歳以上・小学生までの親子

会費

【大人】1人:2,000円 【子供】1人:1,000円

募集定員

親子30組
(ご応募多数の場合は、抽選とさせていただきます)

実施予定日

5月~12月の期間
(全4回、主に土曜又は日曜に実施致します)

実施内容

農業体験など

締切

令和3年2月26日(金)まで

応募方法

JAしもつけ営農経済部 営農企画課までハガキ・FAX・メールでご応募下さい。

〒328-0053 栃木市片柳町2-1-44

JAしもつけ営農経済部 営農企画課
「あぐり親子うきうきクラブ」係まで

【Fax】0282-23-3234

【Mail】s-eikikaku@ja-shimotsuke.or.jp

- ①ご住所 ②携帯・電話番号
③参加者全員のお名前 ④参加者全員の生年月日
をご明記下さい。

※ご応募の結果は、3月下旬頃ご案内申し上げます。また、新型コロナウイルス感染症関連にて、開催の延期・中止になる事もありますので、ご承知ください

何がもらえるかはお楽しみ♪

プレゼントクイズ

JAしもつけの農産物をGETしよう！

数独 Q 二重枠に入った数字の合計はいくつになるでしょうか？

9			1	7	
	2	6			
7	6		1	3	
4			3	5	2
	5	2			
		4	6		
3	8				9

ルール

①空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。②タテ列(9列)、ヨコ列(9列)、太線で囲まれた3×3のブロック(それぞれ9マスあるブロックが9つ)のいずれにも1から9までの数字が1つずつ入ります。

【出題】株式会社ニコリ

応募方法 はがきに①住所②電話番号③氏名④年齢⑤JAや本紙に関する感想・要望をご記入ください。

宛先 〒328-0053 栃木市片柳町2-1-44
JAしもつけ総務課「あぐりくらぶプレゼント係」

締切 令和3年2月15日(月) 当日消印有効

賞品 正解者の中から抽選で5名の方に本紙で紹介した農産物をプレゼント※何がもらえるかはご期待

※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。※ご応募いただいた個人情報は賞品の発送にのみ使用いたします

冬の豊かな日差しに支えられおいしく実ってます

#ニラ #イチゴ #トマト

私たちJAしもつけの管内(西方地区を除く栃木市、壬生町)では、たくさんの生産者が肥沃な大地と豊かな日照を活かした安全・安心な農業に取り組んでいます。特に「冬の日照時間が長い」という特長を活かした施設園芸農業が盛んで、今の季節は主力のイチゴ・トマト・ニラがおいしい季節を迎えています。

Vol. 28



JAしもつけ
コミュニティー誌
しもつけ
あぐりくらぶ
JANUARY 2021.1.30
配布エリア ▶ 栃木市(西方町を除く)・壬生町

しもつけ あぐりくらぶ

(発行)下野農業協同組合 (TEL) 0282-24-1180 (FAX) 0282-24-7882
(MAIL) hp-info@shimotsuke.or.jp (HP) http://www.ja-shimotsuke.jp/



耕そう、大地と地域のみらい。
新しい協同の力でJAしもつけは農業と地域社会の未来を創造します

シモンちゃんはデビュー10周年を迎えました



http://www.ja-shimotsuke.jp/

#とちぎのニラ
#一番美味しい季節
#1月から3月
#葉が軟らかい

生産量は全国トップレベル!
年間通じて一番おいしい季節を迎えた

#ニラ

美味しさの秘密

JALもつけニラ部会
片柳武部会長に聞いた

とちぎのニラは、太さ抜群、軟らかいの歯ごたえしっかり、風味よし、味わいに深みがあるのが特徴です。特に、今の時期にとれる「冬ニラ」は、葉の軟らかさがピークなので、生でも食べられるほどなので、あまり火を通さないで味わってください。このおいしさの秘密は「雨よけ栽培」にあります。夏場でもビニールをかけて育てることで、独特のやわらかさとおいしさのキープにつながっています。



JALもつけニラ部会・片柳武部会長／1950年生まれ、20年前に就農し、ニラづくりを始める。2017年から部会員数約120人を擁するJALもつけニラ部会の部会長を務め現在に至る。

おいしいニラ選び
3つのポイント



- point 1** 葉色が濃いニラを選ぼう
ニラは鮮度が落ちると葉色の緑が薄くなり、黄色みを帯びてきます。
- point 2** 肉厚なニラを選ぼう
シャキシャキとした食感のカギは葉の厚みです。
- point 3** 葉先までピンとハリがあるニラを選ぼう
手で束の根元を持った時に張りがあって大きく曲がらないものがおおすすめです。

生産者直伝!
おすすめ
レシピ



ニラのおひたし

【材料】

- 栃木のニラ
- お好きな調味料

【作り方】

- ①沸騰したお湯でニラをさっとゆで、冷水にとる。
- ②水けをきって、食べやすい大きさに切る。
- ③調味料で和えて完成!



ニラ玉スープ

【材料】

- 栃木のニラ
- しょうゆ
- 卵
- 中華だしの素
- 水

【作り方】

- ①ニラを食べやすい大きさに切る。
- ②中華だしの素としょうゆと水を加えて、煮立ったらニラを加える。
- ③溶いた卵を回し入れて完成!

おいしいイチゴ選び おすすめ3種

先陣共々
ぜひよろしく
お願いします!

とちおとめ

味が濃く、果汁たっぷりの味わい。そして甘みと酸味のバランスがよい、言わずと知れたとちぎイチゴの代表選手



スカイベリー

大粒できれいな色と形。すっきりとした甘さとジューシーな美味しさが特徴。贈答用や自分へのごほうびにどうぞ。



とちあいか

酸味が少なく、甘さが際立つ昨年デビューしたばかりの「いちご王国のニューフェイス」です。



各直売所の情報は
JALもつけ公式HPを
ご覧ください。



#とちぎのイチゴ
#連続日本一
#10月から5月
#個性豊かな3品種



1968年から連続日本一
王国とちぎが誇る

#イチゴ

JALもつけ苺部会・梁島源智 部会長に聞いた
美味しさの秘密!

JALもつけ苺部会では、栃木県が推進する「いちごGAP(適正な農業を行うための生産工程管理)」の認証取得を進めています。この取り組みに部会を挙げて取り組むことにより、消費者の皆さんにより安全・安心なイチゴをお届けできるよう努めています。今後、イチゴが最もおいしい時期を迎え、出荷は5月末まで続きます。JALもつけ産のイチゴは、JALもつけの各直売所でもお取り扱いしていますので、ぜひお買い求めください。

JALもつけ苺部会・梁島源智 部会長／1959年生まれ、21歳の時に家業であるイチゴ農家の後継者として就農。昨年9月から約250人の部会員を擁するJALもつけ苺部会の部会長として活躍中。

おいしいトマト選び 3つのポイント



- point 1** ヘタがしおれていないトマトを選ぼう
収穫した後のトマトはヘタがピンと張っていますが、時間がたつとしおれていきます。
- point 2** 色艶や張りが良く形が丸いずっしり重いトマトを選ぼう
トマトは真赤に熟しているほど栄養価が高く、張りがあるのは水分が豊富、そして重さは空洞のないトマトの証です。
- point 3** 頭頂部(お尻)に星型の白い線を見つけよう
星型の白い線はスターマークといって、糖度が高いトマトの目印となります。

肥沃な大地、豊かな日照、
そして高度な技術が育てる

#トマト

JALもつけトマト部会・松本勲 部会長に聞いた
美味しさの秘密!

栃木のトマトは、豊富な日照・肥沃な大地・澄んだ水などの恵まれた自然・気候を活かして栽培されています。トマトという一般的な旬は夏と思われがちですが、栃木のトマトは11月～6月にかけて収穫する冬春トマトが栽培の主力となっており、早春(2月～5月頃)に最盛期を迎えます。冬でも晴天が多く、日照時間の長い土地柄は、ハウス栽培に最も適しており、ハウスの中で太陽の光をたくさん浴びてすくすくと育ち、真っ赤でずっしりと締まった実をつけます。

JALもつけトマト部会・松本勲 部会長／1960年生まれ、35年前に就農し、トマト栽培を開始。昨年9月から部会員約60人を擁するJALもつけトマト部会の部会長を務める。



#とちぎのトマト
#冬春トマト
#11月から6月
#真っ赤でずっしり