



# ふじ伊豆 PLUS



あいら伊豆  
地区版広報誌

～組合員の皆さまとJAふじ伊豆 あいら伊豆地区をつなぐ地区版広報誌～

NEWS 1



## 女性講座「焼肉のたれ作り」開催 7/26

女性部は7月26日に、第2回女性講座「焼肉のたれ作り」を開催しました。「焼肉のたれ」レシピは数年前にJA静岡厚生連の管理栄養士が考案したレシピで、女性部の一部に引き継がれています。

もっと多くの人にこのレシピを知ってもらいたいという思いから同講座を開催。当日は女性部員が講師となり、教え合いながら楽しくたれ作りを行いました。女性部は手作り料理の普及に力を入れて「食の安全・安心・おいしい」を追求しています。焼肉のたれのレシピは裏面に掲載しています。ぜひお試しください。



たれ作りのポイントを教え合う部員

あいら伊豆地区の情報満載!

# Aira NEWS Area

あいら伊豆地区本部ニュース [あいら エリア]

NEWS 3



## いちじく目ぞろえ会 8/29

あいら伊豆いちじく部会は、8月29日に伊東共選場で、生産者7人とJA担当者、市場関係者らが参加し、出荷規格確認のため目ぞろえ会を実施しました。

目ぞろえ会では本年度の市場の動向や出荷規格について確認しました。本年度は気候の影響はあったものの平年並みに仕上がっています。味は良好で、人気の高いL・2L階級が県内他産地より多く収穫されました。

収穫されたいちじくはJA直売所「いで湯っこ市場」や管内のスーパーで販売される他、三島、小田原中央市場に2万パックの出荷を見込んでいます。



出荷規格表を見ながら確認する生産者

NEWS 2

## マイナンバーカード申請手続き相談会 8/15



8月15日に富士見支店で「マイナンバーカード申請手続き相談会」を開催しました。同活動は、市役所に行くのが難しい、高齢で手続きがよく分からない方などが気軽に申請手続きが出来るようにと開催したものです。当日は行政書士が無料で申請手続きをお手伝いしました。参加者は「スマホの操作が出来ないので助かりました」と話しました。



行政書士(左)に教わりながら申請手続きをする参加者

NEWS 4

## 農機具展示販売会開催 8/27



8月27日、農機具展示販売会を営農経済センターで開催しました。今回の展示販売会では新型のトラクターをはじめ、耕運機や噴霧器、刈払機などの農機具が多く並び、購買課職員や農業機械メーカー担当者が来場者に実演を交えながら農機具の説明を行いました。当日は会場に約20人が来場しました。トラクターなどの大型の農業機械に実際に触れながら比較できるとあって大変好評でした。



担当者から説明を受ける来場者

あいら伊豆地区での  
ホットな地域交流のニュース!

## 1支店1協同活動 清掃・整備活動 [宇佐美支店・葬祭センター・荻支店・営農販売課・購買課・不動産センター]

## Aira Hot Community



宇佐美支店 中央区跡地敷地内草刈り・運搬作業



営農販売課・購買課・不動産センター 池地区草刈り



葬祭センター 下多賀町内会清掃活動参加(河川清掃等)



荻支店 荻区の一斉清掃に参加(草刈り・花壇整備)



# JAふじ伊豆 あいら伊豆地区本部・宇佐美支店

新築移転

# 9/5 OPEN

(Mon)

9月5日に旧店舗の道路を挟んだ向かい側に新築移転OPEN!  
大勢のお客さまがご来店してくださいました。  
今後とも変わらぬご愛顧のほど、  
何卒よろしくお願いたします。



1F 宇佐美支店

2F あいら伊豆地区本部

照明は全灯LED、屋上には太陽光発電システムを設置。  
環境に配慮した設備で、ガス発電機を設置し災害時の対応  
にも備えた店舗です。

8/23 竣工式



8月23日に竣工式を執り行いました。  
式には設計・施工業者・関係者を合わせて  
約30人が参列し、新店舗完成を祝うとともに  
今後の繁栄を祈願しました。



9月5日 宇佐美支店前でテープカットする関係者



相談スペース増えました。



屋上太陽光発電システム



明るい宇佐美支店購買店舗

【新店舗住所】  
伊東市宇佐美1641-1



いで湯っこ市場の旬情報



## いしが旬! いちじく & キウイフルーツ 情報

### いちじく

11月中旬まで販売

栄養価の高さから不老長寿の果実と呼ばれています。豊富な水溶性食物繊維や消化の動きを良くし、二日酔いにも効果のあるたんぱく分解酵素“フィシン”を多く含むのが特徴。また女性ホルモンと似た働きをする植物性エストロゲンが多く含まれ、ホルモンバランスを整えることができ、女性の強いみかたです!!

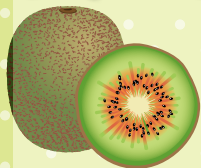
いちじくジャムも  
おいしいよ!  
ぜひ食べてみてね  
いで湯っこ市場にて  
販売中!!



### キウイフルーツ

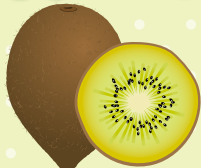
キウイフルーツは、ビタミン、ミネラル、食物繊維がバランスよく豊富にふくまれた栄養満点のフルーツです。特にビタミンCはくだもの中でも多い! おいしく食べて健康になれるキウイは優れたもの!!

10月上旬より販売開始  
**レインボーレッド**



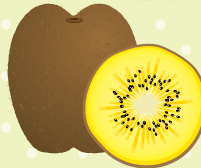
やや小さく甘い  
赤色果肉。  
国内では早熟のキウイ。

11月中旬より発売開始  
**東京ゴールド**



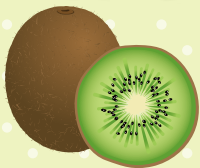
先が尖ったかたち。  
甘くてほどよい酸味。

11月中旬より発売開始  
**アップルキウイ**



大きく甘みはやや強い。  
肩のところが上がった形が  
リンゴに似ている。

1月下旬より発売開始  
**ヘイワード**



世界的にスタンダード品種。  
大きくて貯蔵性に  
すぐれている。



営農アドバイザー 森梓

追熟すれば美味しくなる!

収穫後のキウイは、デンプンが多く、かたくてすっぱい。エチレンという植物ホルモンで処理をして、おいしく追熟しよう!  
参考に...  
リンゴからエチレンが発生するので一緒にふくろに入れて追熟しよう。常温の場所においてね。



### あいら伊豆地区キウイの特徴 全果実袋がけ栽培

減農薬かつきれいな果実を生産するため、全果実に袋がけを行なっています。袋をかけるのは手間がかかるため、他の産地では見られません。このひと手間が、高品質なキウイを生み出しています。



### 女性部おすすめレシピ [焼肉のたれ]

お好みに合わせて  
分量は調節してね!



材料 (500ml×4本分くらい)

- みそ.....500g
- しょうゆ.....1ℓ
- 白砂糖.....200g
- ごらめ.....500g
- りんご.....1個
- たまねぎ.....125g
- にんにく.....150g
- 生姜.....25g
- 白ごま.....25g
- はちみつ.....60g
- みりん.....100ml
- こしょう.....5g
- 七味唐辛子.....5g
- ごま油.....75ml

作り方

- ① 鍋にみそを入れ、しょうゆ500mlを少しずつ入れながらとく。
- ② ①に白砂糖、ごらめを入れ、粘りが出るまでかき混ぜ火にかけて白砂糖を溶かす。
- ③ りんご、たまねぎ、にんにく、生姜をミキサーにかけやすい大きさに切って、適量のしょうゆを加えてミキサーにかける。これを②の鍋に加えて煮込み、沸騰したらアクをすくう。
- ④ ミキサーに白ごまと適量のしょうゆを加えて混ぜる。
- ⑤ ③の鍋に残りのしょうゆ、④の白ごま、はちみつ、みりん、こしょう、七味唐辛子、ごま油を加えて煮詰める。

野菜をたれで炒めてもおいしいよ!!



### 不動産相談センター伊東店物件情報

■お問い合わせ先:静岡県知事(7)第10427号 富士伊豆農業協同組合 不動産相談センター伊東店 〒414-0037 静岡県伊東市桜が丘2-2-10 TEL:0557-37-7105

<p>単身者向け!</p> <p><b>宇佐美 1K</b> 洋室10帖+K</p> <p>家賃 42,000円/月</p> <p>1階角部屋・駐車場1台分付 敷1・礼1</p>	<p>陽当り良好 保、小、中学校近く</p> <p><b>玖須美 3DK</b> 和室6帖×2 洋室6帖+DK6帖</p> <p>家賃 60,000円/月</p> <p>1階中部屋・駐車場1台分付 敷1・礼1</p>	<p>陽当り良好 物置・エアコン1台・LED照明付</p> <p><b>吉田 3DK</b> 和室6帖 洋室6帖×2 +DK6帖</p> <p>家賃 60,000円/月</p> <p>1階角部屋・駐車場2台分付 敷1・礼0</p>	<p>陽当り良好 初期費用軽減!</p> <p><b>岡 2K</b> 和室6帖×2 +K</p> <p>家賃 50,000円/月</p> <p>2階中部屋・駐車場1台分付 敷・礼無</p>	<p>駅コンビニ近く インターネット光回線使用料無料</p> <p><b>上多賀 2DK</b> 和室6帖 洋室6帖 +DK</p> <p>家賃 59,500円/月</p> <p>1階中部屋・駐車場1台分付 敷1・礼1</p>
---	--	---	---	---

税理士による  
無料税務相談  
いたします  
※税理士は常勤ではないため  
予約制となります。  
お問い合わせ先  
Tel.0577-37-7105

JASS-CARS ITO  
新車・中古車販売・車検・修理  
お気軽にご相談ください  
お問い合わせ先 0557-55-7758