

シイタケを使って

旬の簡単レシピ

キノコのオイル漬け

材料【250ml容器 1瓶分】

- ・生シイタケ(小).....4枚(40g)
- ・シメジ.....1/2袋(100g)
- ・エノキ.....1/4袋(35g)
- ・オリーブ油(炒める用).....小さじ4
- ・オリーブ油(漬ける用).....大さじ4
- ・ニンニク.....1/2片
- ・鷹の爪.....1/2本
- ・塩.....小さじ3/4

作り方

- 1 生シイタケ・シメジ・エノキは石づきを取り除き、生シイタケは4ミリの薄切り、エノキは1〜2センチの長さで切る。
- 2 ニンニクはみじん切り、鷹の爪は種を除く。
- 3 フライパンにオリーブ油、ニンニク、鷹の爪を弱火で熱し、香り立ったら①と塩を入れ、しんなりするまで炒める。
- 4 保存容器へ③を温かいうちに入れ、オリーブ油をひたひたに入れる。

POINT
オイル漬けにすることで日持ちし、シイタケのうまみが凝縮します。パスタやオムレツに加えたり、炒め物に使ったりアレンジ自由です!

JAふじ伊豆・インフォメーション

あなたの能力を生かせる無限の可能性が! あります!

令和6年度JAふじ伊豆 職員募集

採用人数 40人程度

業務内容 営業、営業事務、営農指導 など

応募資格 学校教育法による大学、短期大学、高等専門学校のいずれかの学校を卒業した方、または令和6年3月までに卒業見込みの方(専修学校を含むが就学年数による。専攻は問いません)



- ◆大学卒/平成11年4月2日以降に生まれた方
- ◆短期大学卒/平成13年4月2日以降に生まれた方

勤務地 当JA管内(静岡県東部地域)

(沼津市、三島市、富士市、富士宮市、御殿場市、裾野市、伊豆の国市、伊豆市、伊東市、熱海市、下田市、駿東郡、田方郡、賀茂郡)

応募方法 就職情報サイト「マイナビ2024」でエントリー後、筆記試験をお申し込みください

選考方法

1 筆記試験/一般常識、適性検査

- ① 4月1日(土)・② 4月3日(月)
- 【申込期間 3月1日(水)〜3月30日(木)】
- ③ 4月5日(水)
- 【申込期間 3月1日(水)〜4月3日(月)】
- ※①、②、③のいずれかを「マイナビ2024」で選択(1日のみ)

2 面接試験/筆記試験合格者にご連絡します

募集要項の詳細は当JAホームページへ <https://www.ja-fujiz.or.jp>

お問い合わせ JAふじ伊豆 人事部人材育成課

電話:055-933-7015 E-mail:jinzai@fjiz.ja-shizuoka.or.jp



▲募集要項はこちら ▲マイナビ2024はこちら ▲JAふじ伊豆リクルート動画はこちら

JAふじ伊豆×ららぽーと沼津 フェア

西浦みかん寿太郎 FAIR開催中

沼津市特産「西浦みかん寿太郎」を使って、三井ショッピングパークららぽーと沼津の各飲食店で計13品のオリジナルメニューを提供。スイーツからメインディッシュまで7店舗で「西浦みかん寿太郎」の新たな味わいを楽しめます。

開催期間 3月12日(日)まで

開催場所 三井ショッピングパークららぽーと沼津

(所在地:沼津市東権路字東荒301-3)

★対象飲食店★

伊豆高原ケニースハウスカフェ、焼肉飯店京昌園、奥出雲 玄米食堂 井上、KENNY'S ソフト&ジュエリートスタンド、creperie kenny's、ファミリービュッフェ 太陽のごちそう、香港厨房



※予定販売数に達し次第終了となります

おいしいをつくりましょ。



発行・編集

富士伊豆農業協同組合 総合企画部 広報課
〒410-0822 静岡県沼津市下香貫字上障子415-1
TEL.055(931)4977 FAX.055(931)0810
<https://www.ja-fujiz.or.jp>

ホームページ・SNSで

JAふじ伊豆の
情報発信中!

スマホの読み取り機能で簡単にアクセスできます



ホームページ LINE Twitter Facebook YouTube

生産者の声

伊豆の国地区
いしい りゅういち
石井 隆一 さん



伝統の原木栽培で育ったシイタケは味や歯ごたえが抜群です。皆さまに喜んでいただけるおいしいシイタケを目指して、手間暇をかけて栽培しています。肉詰めやカレー、アヒージョ、みそ汁などさまざまな料理に活用できるので、原木シイタケのおいしさをぜひ一度味わってみてください。

生・乾シイタケのご購入は

伊豆の国地区

農の駅伊豆

ヨーロッパのマルシェをイメージした店内に、特産の原木シイタケやワサビをはじめ、新鮮でおいしい地場農産物や加工品を多数取りそろえています。

住所 伊豆市柏久保108

営業時間 9:00~16:30

定休日 年末年始、決算時

お問い合わせ 0558-72-4462

※電話注文は受け付けておりません。



2024年版カレンダーフォトコンテスト

JAふじ伊豆の四季 写真募集



賞

最優秀賞【1点】賞金3万円+JAふじ伊豆特産品5千円相当
優秀賞【2点】賞金2万円+JAふじ伊豆特産品5千円相当
入選【9点】賞金1万円

テーマ

JAふじ伊豆の四季

農村(農作業)風景や四季を感じる富士山、名所、旧跡、JAふじ伊豆の行事、祭事、農畜産物などを被写体にした季節感のある写真
※JAふじ伊豆管内(静岡県東部地域)を撮影した作品に限ります。

サイズ

デジタルカメラはJPEGで1,000万画素以上で、横位置で撮影したもの、カラーズライドは35mm以上で撮影したものを、A4または六つ切りサイズにプリントしてご提出ください。

応募方法

応募作品の裏面に応募票を貼付して下記送付先へ郵送してください。

その他

・お1人さま5点までご応募できます。
・過去3年以内(令和2年1月~令和5年7月)に撮影した作品に限ります。

締切

令和5年7月31日(月) 当日消印有効

お問い合わせ

JAふじ伊豆 総合企画部 広報課

〒410-0822 沼津市下香貫字上障子415-1

電話:055-931-4977(平日8:30~17:00)

※募集要項の詳細・応募票は当JAホームページへ

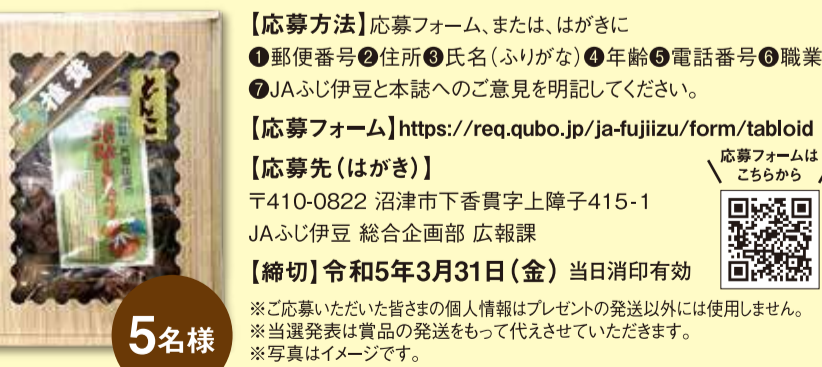


▲募集要項はこちら

特産品プレゼント

伊豆の国地区の「乾シイタケ」を

ご応募の方の中から抽選で5名様にプレゼントします!



5名様

【応募方法】応募フォーム、または、はがきに
①郵便番号②住所③氏名(ふりがな)④年齢⑤電話番号⑥職業
⑦JAふじ伊豆と本誌へのご意見を明記してください。

【応募フォーム】<https://req.qubo.jp/ja-fujiz/form/tabloid>

【応募先(はがき)】

〒410-0822 沼津市下香貫字上障子415-1

JAふじ伊豆 総合企画部 広報課

【締切】令和5年3月31日(金) 当日消印有効

※ご応募いただいた皆さまの個人情報はプレゼントの発送以外には使用しません。
※当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※写真はイメージです。



応募フォームはこちら

JAふじ伊豆乾椎茸品評会では「どんこ」「香信」など銘柄ごとに審査

食と農の魅力がぎゅつ!

ふじ伊豆

JAふじ伊豆とあなたを結ぶタブロイド

旬

シイタケ

2023
3
vol.12

2023年3月1日発行

乾シイタケ

生シイタケ

山林の中で営まれるほだ場での作業風景



当JA管内では、主に伊豆の国、三島函南、伊豆太陽地区でシイタケが生産されています。伊豆の国地区では原木(げんぼく)栽培により、肉厚で味、香りともに良く、特に乾シイタケは全国品評会で最高位の農林水産大臣賞など上位入賞を果たしています。同地区では、厳しい基準をクリアした最高品質の乾シイタケに「清助(せいすけ)どんこ」の名を冠し、「しずおか食セレクション」にも認定されています。

原木に適したクヌギやコナラなどにシイタケ菌を打ち、菌が原木内にまん延したほだ木から適温により自然発生した原木シイタケは安全・安心、肉厚で香り豊か

炊き込みご飯以外にも! シイタケを使ったおいしいレシピは裏面へ!

香りよし、豊かなうまみの乾シイタケ炊き込みご飯



JAふじ伊豆