



幸せを呼ぶ！
なんすん食堂
あしたか牛の
ステーキライス
中面でレシピを紹介しています！

特産品紹介

あしたか牛

愛鷹山麓の絶好の環境で丹精込めて育てられ、風味豊かで柔らかい肉質を有する牛肉です。「安全」と「おいしさ」にこだわり、生産者一人一人が自信と責任をもって肥育しています。

生産者

あしたか牛推進協議会
かとう かつみ
加藤克己さん (57)

牛の様子や体調に変化がないか日々の給餌や観察を丁寧に行い、個体管理を徹底しています。品質を高めるため、半期に1回行う血液検査をもとに必要な栄養を補充するなどこだわっています。おいしい牛肉で皆さまに元気をお届けできるよう、今後も安全・安心な「あしたか牛」の肥育に取り組んでいきます。



自然が育てた風味豊かな逸品
長泉町「あしたか牛」牛舎から

動画配信中
チェックしてね！

ドローンでの空撮とJAふじ伊豆のあしたか牛に関する取り組みを動画で紹介しています！



長泉町は、富士山と駿河湾を望むことができる自然環境に富んだ町です。また、新東名高速道路もあり交通環境にも恵まれています。

今回は絶好の環境の中で肥育される「あしたか牛」の牛舎上空から撮影しました。生産者の徹底した肥育管理により、そのおいしさがつくられています。近年では組合員の要望に応え、遠方の市場に行かず競りを行う「デジタル取引」を導入し、費用と時間の削減につなげ、より消費者に喜ばれる「あしたか牛」の生産に取り組んでいます。

インフォメーション

昼休業実施のお知らせ

働き方改革に伴い、令和5年4月3日から下記の支店で「昼休業（1時間）」を実施しています。組合員・利用者の皆さまにはご不便をおかけいたしますが、今後ともご愛顧のほどよろしくお願いいたします。ATM・インターネットバンキングは昼休業の時間帯も通常どおりご利用いただけます。

昼休業時間	店舗	
12:00~13:00	静浦支店 長沢支店	
	大平支店 下土狩支店	
	愛鷹支店 ゆうすい支店	
	浮島支店 中土狩支店	
	光長寺前支店 納米里支店	
	山王通り支店 裾野西支店	
	片浜支店 深良支店	
	徳倉支店	
	11:30~12:30	須山支店
	12:30~13:30	西浦みかん支店

お問い合わせ 各支店窓口

もったいないをありがとう！「SDGsの日」実施！

女性部なんすん地区本部えがの会は、「SDGsの日」と題して、「フードドライブ・エコキャップ・プルタブ回収」を行います。どなたでもご提供いただけますので、皆さまのご協力をお待ちしています。

フードドライブとは？

一般家庭で消費しきれない食品を集め、自治体や地域の福祉施設・フードバンク団体等へ寄贈する活動です。食品を必要としている人や場所へお届けするため、ご協力をお願いします。

- 新鮮野菜（規格外野菜等） ●常温保存ができるもの・未開封のもの
- 賞味期限が2カ月以上あるもの

<ご提供いただきたいもの>

日程	開催店舗	日程	開催店舗	日程	開催店舗
6月21日(水)	長泉支店	10月25日(水)	長泉支店	2月20日(火)	長泉支店
6月22日(木)	片浜支店	10月26日(木)	大平支店	2月21日(水)	片浜支店
6月23日(金)	浮島支店	10月27日(金)	浮島支店	2月22日(木)	浮島支店
9月13日(水)	金岡支店	11月 8日(水)	金岡支店	3月13日(水)	金岡支店
9月14日(木)	原支店	11月 9日(木)	片浜支店	3月14日(木)	原支店
9月15日(金)	深良支店	11月10日(金)	深良支店	3月15日(金)	大平支店

開催時間 9:00~11:00

お問い合わせ 地区組織課 ☎933-7009

ファーマーズイベント開催！

ファーマーズなんすんでは、毎月抽選会などその時期に合わせたイベントを開催し、旬の商品を豊富に取りそろえて販売します。開催日はSNS等で発信しますので、ぜひお越しください！

開催場所 ファーマーズなんすん全4店舗

- 金岡産直市（沼津市東熊堂600-1）
- KAU〜ら（沼津市東権路字芝原下677）
- 長泉産直市（長泉町下土狩1029-1）
- すそのふれあい市（裾野市佐野1087-1）

お問い合わせ

地区販売課 ☎931-3132





令和5年度三役の皆さん



4/19・20

輝け！青壮年部・女性部

なんすん地区本部の青壮年部と女性部は、本部役員会を開きました。青壮年部は「飛躍」Step Up Aguri 未来へ」をテーマに、他地区との交流を図り、地域農業の発展に努めます。女性部は「JA女性組織協議会2か年計画」みんなどともに☆地域で輝け☆世代をこえて」をテーマに、食と農を基軸とした活動などを中心に取り組みます。



抽選会は大盛況!! 4/14

抽選で農産物を当てよう!

ファーマーズなんすん4店舗は、「春のわくわく抽選会」を開きました。商品1500円購入ごと抽選に参加でき、「するがの極」や春野菜が当たるなど、多くの来店客でにぎわいました。今年毎月1回抽選会や、旬の農産物フェアなどのイベント開催を予定していますので、ぜひ来店ください。



リニューアルした「するがの極」栽培暦

組合員の声を實現

「するがの極」栽培暦リニューアル!

なんすん営農経済センターは、ブランド米「するがの極」の土づくりから収穫までをまとめた栽培暦をリニューアルしました。従来の栽培暦は専門用語が多く、新規部会員に分かりにくいことが課題となっていました。栽培技術を統一させるため初心者にも栽培しやすい内容を心掛け、営農アドバイザーが部会員と相談し、作成しました。作業工程、施肥基準、病害虫や除草対策など必要な情報をまとめ、写真やイラストを増やし、新規部会員にも分かりやすくしました。さらに、専門用語を誰でも分かりやすい表現に工夫し、各作業時に必要な情報を抜粋しました。栽培技術の高位平準化と部会員が加入しやすい環境づくりにつなげ、生産量と品質向上を目指します。リニューアルした栽培暦は部会員に配布しています。担当営農アドバイザーは「栽培暦を見るだけで誰でも栽培に取り組みやすいように作成した。新しい栽培暦で、一層の品質向上につなげたい」と意気込みました。



組合員の要望を實現した取り組みをマークで表示しています。 JAふじ伊豆のSDGsの取り組みをマークで表示しています。

なんすん FRESHERS!

4月からなんすん地区に5人の新入職員が入組しました。各事業所で皆さまの期待に応えられるよう頑張っていますので、見かけた際はぜひお声掛けください!

- 納米里支店** (長泉町出身)
 - 西川 玲音 (にしかわ れのん)

JA職員としての責任を持って仕事に取り組み、多くの方から信頼されるよう頑張ります!
- 沼津支店** (沼津市出身)
 - 加藤 祐良 (かとう ゆうら)

笑顔忘れず皆さまの顔と名前を早く覚えらるよう努力します!
- 片浜支店** (沼津市出身)
 - 矢立 琳 (やたて りん)

人との関わりを大切に、頼られる人になるよう励みます!
- 徳倉支店** (沼津市出身)
 - 新井 琴子 (あらい ことこ)

組合員の皆さまに信頼してもらえる職員になるよう精一杯頑張ります!

なんすん 営農経済センター 地区購買課 沼津市出身

「あしたか牛」の購入はこちらから!

KAU~ら

住所 沼津市東椎路字芝原下677 (沼津市立病院向かい)

営業時間 9:00~17:00

定休日 第2水曜日、年末年始

電話 ☎ 923-6711

その他にも... 金岡産直市・長泉産直市・すそのふれあい市・渡邊精肉店・横山精肉店・肉のセンター・サ豪匠・松野精肉店・角屋精肉店・マックスパリュ東海各店舗などで販売中です!

※生産の状況により取り扱いが無い場合もございます。

あしたか牛カレーのホットサンド

JAふじ伊豆公式YouTubeではレシピを動画で紹介しています! ぜひこちらからご覧ください!

なんすん地区 広報担当 大嶋

作り方

- 1 牛肉は常温に戻し、両面に軽く塩コショウをして下味をつけます。
- 2 ニンニクをスライスし、薄くオリーブオイルをひいたフライパンで炒め、ガーリックチップをつくり、ニンニクを取り出します。
- 3 2の残った油で牛肉を強火で両面焼き目がつくまで焼いたら取り出します。アルミホイルに包んで5分ほど余熱で寝かせます。同じフライパンでくし切りしたタマネギを焼き色がつくまで焼いたら塩コショウで味付けし、取り出します。
- 4 同じフライパンにご飯とコーンを加えてさっと混ぜます。Aを加え、全体にからめるように炒めます。
- 5 お皿にご飯を盛り、パセリをふります。ステーキを食べやすい大きさに切り分けて盛り、付け合わせとガーリックチップをのせて出来上がりです。

材料(2人分)

あしたか牛ステーキ肉...200g
 ご飯(するがの極)...300g
 コーン...120g ニンニク...1片
 オリーブオイル...適量
 塩コショウ...適量
 A
 バター...15g
 しょうゆ...大さじ1
 顆粒和風だし...小さじ1
 塩コショウ...少々
 パセリ...適量
 <付け合わせ>
 タマネギ...適量 ミニトマト...適量
 ミックスリーフ...適量

なんすん食堂

あしたか牛のステーキライス

おいしいをつくりましょ。