

旬のスイカを使った簡単レシピ

ごろごろスイカシャーベット



- 材料(2人分)**
- スイカ.....1/6玉
 - はちみつ.....大さじ1
 - 水.....大さじ2
 - ミントの葉.....適量
- 作り方**
- 1 スイカの皮と種を取り除き、小さめの一口大に切る。
 - 2 はちみつと水を電子レンジ600Wで30秒加熱し、溶かし混ぜる。
 - 3 ①と②を密封袋に入れて軽くもんで混ぜ合わせる。(このときにスイカが軽くつぶれてもOK!)
 - 4 ③を冷凍庫で冷やし固める。
 - 5 固まったら袋の上からほくして、器に盛りつけ、ミントの葉を添えて完成。

Point はちみつは砂糖やガムシロップでも代用できますが、はちみつを使うとよりコク深い味わいになります。

生産者の声

三島函南地区 栗田 稔 さん



「函南西瓜」のおいしさのポイントは、なんといっても実入りがよく食べ応えのある「シャリ感」です。糖度が高く甘いのは当たり前! 風味やうまみを引き出す育て方にも力を入れ、他のスイカとは一味違うおいしさにごこだわっています。今の時期限定の夏の味を、ぜひご堪能ください。

函南西瓜のご購入は 【三島函南地区】

フレッシュ函南店

伊豆縦貫自動車道(大場・函南IC)の近くにあり、地元函南町名産の「函南西瓜」を取り扱うJA直売所です。

住所 函南町仁田9-1 定休日 水曜日、年末年始
 営業時間 9:00~15:00 お問い合わせ 055-978-1101



JA FUJIZU information

JA ふじ伊豆・インフォメーション

夏ギフトのご案内

当JA管内の農畜産物や加工品など、さまざまな商品をラインアップ。ご自宅で味わう、また、大切な人へ感謝を込めてJAふじ伊豆自慢の逸品を贈りませんか?



- 申込期間** 7月20日(土)まで
- 申込方法** お近くのJA各支店、または営農経済センターまで。一部商品は、ネットショッピング「JAタウン」でもご注文いただけます。(「JAタウン」の価格は送料別)
- 発送** ご入金確認後、順次発送いたします。
- お問い合わせ先** 購買課ギフト担当窓口 電話0120-243-832、またはお近くのJA各支店、営農経済センターまで。

夏ギフトのカタログはこちら JAタウンはこちら

商品によっては品切れ、また、6月30日(金)で申し込みが終了しているものもあります。あらかじめご了承ください。

2024年版カレンダーフォトコンテスト

テーマ「JAふじ伊豆の四季」

- テーマ** 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。
- 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
- 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)



2023年版フォトコンテスト・最優秀賞

募集要項の詳細・応募票は当JAホームページをご覧ください

直売所に行こう お得なお支払方法のご案内

1 JAカードなら請求時5%割引 + 9月・10月は10%相当ポイント還元

JAふじ伊豆のファーマーズマーケット・直売所でご購入時に「JAカード」でお支払いいただくと、ご請求時に**5%割引**になります。(一部対象外の店舗があります)

さらに9月・10月には、県内JAのファーマーズマーケット・直売所でご購入時にJAカードでお支払いいただくと、ご利用金額合計の**10%相当分**をポイント還元するキャンペーンを実施します! 上記の5%割引と合わせて、**15%相当お得**にご利用いただけます。 ※還元ポイントの上限は2,500ポイント(10,000円相当)です。還元時期は令和6年1月。 ※一部対象外の店舗があります。

JAカードについて詳しくは当JAホームページまたはお近くのJA支店へお尋ねください。

2 12日・22日の「ふじ伊豆の日」はWAONポイント5倍

「ふじ伊豆の日」に電子マネーWAONでお支払いいただくと、ポイントが**基本の5倍**(200円(税込)ごと5ポイント)になるキャンペーンを実施中!

- 開催期間** 10月22日(日)まで
- 対象店舗**
- 熱川支店朝市会(伊豆太陽地区)
 - 農の駅ほのほの売店(伊豆太陽地区)
 - 農の駅はればれ売店(伊豆太陽地区)
 - みしまるかん(三島函南地区)
 - いで湯っこ市場(あいら伊豆地区)
 - 金岡産直市(なんすん地区)
 - KAUへら(なんすん地区)
 - 長泉産直市(なんすん地区)
 - すそのふれあい市(なんすん地区)
 - ファーマーズ御殿場(御殿場地区)
 - う宮〜な(富士宮地区)

三島函南地区の「ヤマツ葉しょうが&瓶詰セット」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!

【応募方法】 応募フォーム、または、はがき
 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-fujiizu/form/taabloid>

【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7月31日(月)当日消印有効

※ご応募いただいた皆さまの個人情報(住所)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。



JAふじ伊豆とあなたを結ぶ
TABLOID
 タブロイド版広報紙

JA FUJIZU OFFICIAL MAGAZINE
 食と農の魅力がぎゅっ
ふじ伊豆

2023
7
 vol.16

2023年7月1日発行



当JA管内では、三島函南地区で「函南西瓜(すいか)」、伊豆の国地区で「田中山西瓜」が生産されています。どちらも糖度11度以上の甘みとシャリシャリとした心地よい食感が特徴です。両地区とも中山間地に位置し昼夜の寒暖差が大きく、肥沃(ひよく)な土壌が広がることからスイカの栽培に適し高品質なスイカが生産されています。函南西瓜は7月上旬、田中山西瓜は8月中旬ごろまで店頭に並びます。

旬のスイカを使った簡単レシピを裏面でご紹介!



鮮度の良さを表すため、つるを付けたまま出荷

JA職員がスイカを手でたたき等級を決める打音検査

函南西瓜の由来を見る生産者の芹澤正弥さん

目次

特集 **地産地消** がある **しあわせ**

～ 肥料価格高騰から地域農業と食を守る～

みんなで実践 国産国産 協同の和 **JAふじ伊豆トピックス**

- 甘み・酸味ともに絶妙
- まもなく旬!「富士梨」

おいしいをつくりましょ。
JAふじ伊豆

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-fujiizu.or.jp>
 タブロイド版広報紙は奇数月の1日に発行しています

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

