

富士の産直市を のぞいてみよう♪

生産者の「イチオシ」教えて
いただきました。

産直市の情報は
こちらから→



©よい食P

イチオシ! ミカン (清島・壽太郎)

日持ちが良く、甘くて濃厚な味
わいの地元産ミカンを3月上旬
ごろまで販売しています。
今年のミカンは特に甘い!
自信を持ってオススメします。



ウチの産直のイトコ!

かりがね堤一帯の地域
では豊富な水と水はけの
良い砂質土に恵まれ、多
くの種類の野菜を栽培し
ています。地元で採れたお
いしい新鮮野菜をいつで
もご用意しております。



かりがね産直市会員の皆さま

富士市松岡1078 (橋下支店敷地内)
営業時間/8:30~12:00 定休日/日曜、年末年始

番外編 ここでも買えるよ! 富士市の じもの



地産地消

地元の生産者が心を
込めて育てた農産物
を産直市やスーパー
で見つけて、ぜひ味
わってみてください。



▲売り場には採れたてで鮮度抜群の農産物が並びます

地産地消で
SDGs!



- マックスバリュ富士南店
営業時間/7:00~23:00
- マックスバリュエクスプレス
(24時間営業)
富士今泉店
富士国久保店
富士御幸町店



▲生産者の顔が見えるから
安全安心!

ブロッコリーがおいしい季節です!



ブロッコリーはビタミン・ミネラル・
食物繊維などの栄養がいっぱい!

ブロッコリーが旬を迎え
ています。富士地区では、収
穫時期が異なる複数の品種
を栽培することで、11月から
3月頃までの長い期間にわた
り、おいしいブロッコリーを楽
しむことができます。

JA産直市で「旬の味」を探
してみてください!

静岡第一テレビ
「ごちそうカントリー」で
紹介されました

昨年11月12日の放送で富士市の
ブロッコリーを紹介。富士市大淵地
区にある清水領二さんの畑からブ
ロッコリーの魅力を発信しました。



▲清水領二さん(左)が栽培のこだわり
や収穫方法を伝えました



[YouTube]
見逃し配信はこちら▶



▲料理は奥様の清水絵美さん(中央)と料理教
室の先生である遠藤香苗さん(左)が担当

番組で紹介した 料理のレシピ

ブロッコリーの アオリオ・オーリオ



●材料(5~6人分)

- *ブロッコリー…1株
- *マッシュルーム…5~6個
- *ニンニク…1かけ
- *オリーブオイル…
大きさ2~3
適量
- *ブラックオリーブの実…
適量
- *塩…
適量
- *ブラックペッパー…
適量
- *チーズ…
(パルメジャーノ/レッジャーノ)
◎粉チーズでも可 適量

《作り方》

- 1 よく洗ったブロッコリーを食べや
すい大きさにカットする。
- 2 マッシュルームは半分にし、ニン
ニクはスライスする。
- 3 オリーブオイルを敷いたフライパンにニンニクを入れ、中火で
加熱する。(オリーブオイルにニンニクの香りをつける)
- 4 ニンニクを一度取り出し、ブロッコリーとマッシュルームを入
れ、塩を一振りして炒める。
- 5 ブラックオリーブを加え、フライパンに
ふたをして5分ほど蒸し焼きにする。
- 6 ニンニクをフライパンに戻し、塩とブラッ
クペッパーで味を調えながら軽く炒める。
- 7 器に盛りつけ、チーズを振りかけたら完成!



ふまけ ブロッコリーのフリッター

ホットケーキミックスを炭酸水で溶いた液につけて揚
げるだけ。炭酸水を使うことで、表面はカリッと中はふん
わり仕上がります。
ほんのり甘いフリッターは絶品! ぜひお試しください。

知っ得情報



JA - INFORMATION

弁護士と税理士による 法務税務相談のご案内

税に関することなら何でもご相談ください
不動産に関することもお気軽にご相談ください

- 日時 令和6年 2月27日(火)
令和6年 3月26日(火)
13:00~15:00 ※1組30分程度
- 場所 ホワイトパレス 3階 (富士市青島200-1)
- 相談料 初回のみ無料

ご予約・お問い合わせ

JAふじ伊豆 不動産相談センター富士店
富士市青島200-1 TEL 0545-51-2127
受付時間/8:30~17:00(土日祝を除く)

完全
予約制

富士のお茶振興推進協議会・富士市農業振興推進協議会 主催

第3回 富士のほうじ茶 ブランドマルシェ

富士市ほうじ茶宣言 ~ほうじ茶の香りがするまちへ~

- 日時 令和6年 3月3日(日) 10:00~15:30
- 場所 富士市中央公園 イベント広場・多目的広場
(富士市永田町2丁目112) ※荒天の場合は中止



▲昨年度、JAふじ伊豆は
イチゴを販売

富士市がブランド化に取り組
む「富士のほうじ茶」を使った商
品が一堂に集まる楽しいマル
シェです。JAふじ伊豆富士地区
本部も出店し、旬の農産物を販
売します。ぜひご来場ください!



▲一生涯懸命サツマイモを掘った後は、しっかりとお茶うがいをしして感染予防!



藤田幼稚園の園児がイモ掘り＆茶でうがい体験

藤田幼稚園の園児111人は11月上旬、青年部大淵支部やJA職員とともに、園の所有する畑でサツマイモの収穫体験を行いました。1時間ほどかけて軽トララック一台分のイモを収穫し、園に戻ってからは大淵支店茶業部会の指導を受けながら地元産のお茶を「使う丁寧」にうがいをしました。部会員は「しっかりうがい・手洗いをして、インフルエンザや風邪を予防しよう。お茶もたくさん飲んでね」と呼びかけました。



▲照明利用によりワサビ苗の安定供給を図ります

ワサビ苗保冷庫に発芽促進用照明を設置

現在、ワサビは国内に留まらず、海外からも需要が高まっています。発芽設備を導入し、夏場の保冷庫でのワサビの発芽率を向上させることで、年間を通じて良質なワサビ苗の安定生産を図ります。当JAではワサビの出荷数を増大し、産地の維持拡大を目指しています。



抽選会場

4年ぶりに抽選くじが復活!朝早くから長蛇の列ができ、各会場でも当たり鐘の音と喜びの音が響きわたりました。



イベント

女性部の活動発表、地域団体によるチアリーディングや太鼓などが披露されました。飛び入り参加もあり、皆で盛り上がりました!



農協祭 4年ぶり 通常開催

11月19日、当JA富士地区の14店舗で農協祭を同時開催しました。農協祭は組合員・利用者、地域の皆さまへの日頃の感謝の気持ちを込めて、ふれあいの場を提供する目的で開催しています。

今年度は天候にも恵まれ、各会場が多くのお客様でにぎわいました。

たくさんのお客様ありがとうございました。

JAは地域と共に歩み続けます



▲表彰された後藤俊浩支店長(左)と勝又百合恵職員(中央)

須津支店が還付金詐欺防止で感謝状授与

須津支店と貯金窓口係の勝又百合恵職員は11月下旬、ATMを利用した還付金詐欺の被害を未然に防いだとして富士警察署から感謝状を授与されました。



富士葬祭センターで人形供養祭開催



▲役目を終えた人形たちに感謝の気持ちを込めて供養

富士葬祭センターやすらぎ会館は11月上旬、地域貢献事業の一環として人形供養祭を開催。170世帯から寄せられた多くの人形やぬいぐるみを丁寧に供養しました。供養料は、安心して暮らせる福祉のまちづくりに生かしていただくため、社会福祉協議会に全額寄付しました。



▲児童の質問に答える部員ら

田子浦小学校で出前授業

富士地区営農販売課と壮年部田子浦支部は12月初旬、田子浦小学校で3年生82人に向けて「地域の農業を知り、農家の仕事と仕事の工夫を学ぶ」をテーマとした出前授業を行いました。

授業では、当JAの若手営農職員が季節ごとの田畑の写真を用いて田子浦地区で栽培する作物について説明。壮年部員への質疑応答も行われ、児童たちは生産者の生の声を聞き、地域農業への理解を深めました。



各組織やJA職員による販売

部農会・女性部・青壮年部・産直部会などの組織やJA職員が出店。新鮮野菜はもちろん、焼きそばや焼き鳥、チョコバナナなどおいしいそうな食べ物がズラリ。射的やくじ引きコーナーは子どもたちに大人気でした。



お問い合わせは 大淵営農経済センター
TEL: 0545-3016770

令和6年2月出荷開始

3月下旬頃まで次の産直市などで販売予定です。

- ・大淵ふる里村
- ・ふじかわ産直市

本年度は計2300袋の出荷を見込んでいます。

令和5年9月4日
大淵地区の生産者4人で「アレッタ栽培研究会」を発足。勉強会を開き、アレッタ栽培を開始する。

令和4年
大淵営農経済センター管内の生産者2人がテレビ番組で「アレッタ」を知り、種を取り寄せて栽培。



おいしい食べ方いっぱい

- アレッタの天ぷら **オススメ!**
- 塩昆布あえ
 - 肉巻き
 - グラタン
 - カレー
- アレッタとツナのごまあえ
- 豚肉のオイスター炒め
 - ベーコンのニンニク炒め
 - 玉子の中華スープ
 - 鶏肉のトマト煮 など



ALETTA

① 栄養価が非常に高い!
アレッタは、ブロッコリーとケールを組み合わせてできた日本生まれの、新しい野菜です。平成23年に品種登録されました。

ビタミンK、カロテン、ビタミンCなどを豊富に含み、食べることで免疫力アップや美肌効果などが期待されます。その栄養価の高さから「野菜の王様」とも呼ばれています。

② 幅広いレシピに合い、手軽に美味しく食べられる!
ほのかな甘みと適度な歯ごたえが特長のアレッタは、葉・茎・花蕾(つぼみ)の全てをおいしく食べることができます。皮むき、あく抜き、下ゆでの必要もありません。

青臭さや苦みもないので、あえ物・炒め物・煮物・揚げ物・スープなど(もちろん生でも)、和洋中どんな味付けにも合います。肉や油、ニンニクやマヨネーズとの相性もバッチリです。

新野菜「アレッタ」

大淵地区で栽培始まる!!

ブロッコリー×ケールの掛け合わせ

アレッタとは