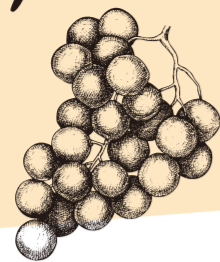
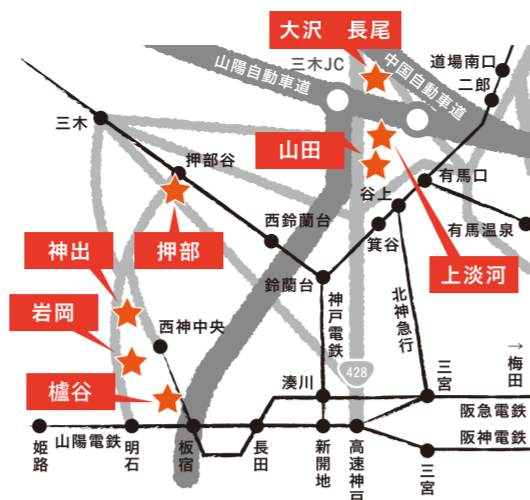


味覚狩りに行こう!



JA兵庫六甲の地域内では、秋の味覚が食べ頃を迎えます。ブドウや梨、柿にサツマイモなど、家族や友達と、ぜひ味覚狩りに出掛けてみてください。



あなたと農をむすぶコミュニケーションプレス

もぎたて通信

2018
秋冬号
2018.9.1発行

ブドウ狩り【神戸市西区】



●岩岡観光ぶどう園

開園期間	平成30年8月17日(金)～9月上・中旬
料金	大人 1,000円・子ども(4歳以上小学生以下) 700円 ※大人1名につき3歳以下2名無料、3名目からは1名700円
お問い合わせ先	岩岡観光ぶどう園 TEL.078-935-3681(開園期間中のみ) JA兵庫六甲 岩岡支店 TEL.078-967-1055

●神出観光ぶどう園

開園期間	平成30年8月25日(土)～9月下旬
料金	大人 1,000円・子ども(4歳以上小学生以下) 700円 ※大人1名につき3歳以下2名無料、3名目からは1名700円
お問い合わせ先	神出観光ぶどう園 TEL.078-965-3751(開園期間中のみ) JA兵庫六甲 神出支店 TEL.078-965-1055

梨狩り【神戸市西区】



●神戸観光なし園(神出町)

開園期間	平成30年8月25日(土)～9月下旬
料金	大人 1,100円・子ども(4歳以上小学生以下) 800円
お問い合わせ先	2号園 TEL.078-965-1452(開園期間中のみ) 3号園 TEL.078-965-0877(開園期間中のみ) JA兵庫六甲 神出支店 TEL.078-965-1055

柿狩り【神戸市西区】



●友清柿園

開園期間	10月中旬～11月下旬
料金	大人 700円・子ども(4歳以上小学生以下) 400円
お問い合わせ先	友清柿園(樋谷町) TEL.078-991-0577(開園期間中のみ) JA兵庫六甲 樋谷支店 TEL.078-991-1055

●きづ柿狩り園

開園期間	10月中旬～11月下旬
料金	大人 700円・子ども(4歳以上小学生以下) 400円
お問い合わせ先	きづ柿狩り園(押部谷町) TEL.078-994-8888(開園期間中のみ) JA兵庫六甲 押部支店 TEL.078-994-1055

芋掘り【神戸市西区・北区】



開園期間	9月上旬～11月中旬 ※10月上旬から開園する農園もございます
料金	大人・子ども共に700円(3株分)
お問い合わせ先	神戸市西区(押部・神出地区) 神戸西管農総合センター TEL.078-961-1277 神戸市北区(山田・大沢・長尾・上淡河地区) 下記の神戸市観光園芸協会のホームページをご確認ください。

農園によって、事前に予約が必要な場合や団体料金が異なります。詳しくは神戸市観光園芸協会のホームページでご確認いただけます。<http://www.kobe-kanko-engei.jp>



JA兵庫六甲では、金融店舗での農産物販売や、専用の移動販売車にとれたて新鮮な野菜を積み込んで各地に出向き、マルシェを実施しています。

※開催時間は会場によって異なり、売り切れ次第終了となります。マルシェの詳細や支店農産物販売の開催状況など詳細は、JA兵庫六甲のホームページをご覧ください。<http://www.jarokko.or.jp/>



神戸元町マルシェ

- 毎週火曜日
- 11:00～13:00
- 神戸市中央区海岸通1 農業会館1F JA兵庫六甲 神戸元町出張所内

北野工場のまちマルシェ

- 毎週月曜日
- 11:00～13:00
- 神戸市中央区中山手通 3丁目17-1 北野工場のまち正面入口前

南京町の台所

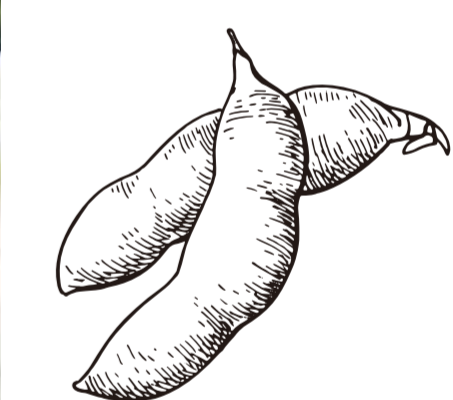
- 毎月第2金曜日
- 11:00～13:00
- 神戸市中央区元町通1丁目3 南京町広場

芦屋マルシェ

- 毎週木曜日
- 11:00～14:00
- 芦屋市大原町10-1 ホテル竹園芦屋前

JA兵庫六甲の支店

- 甲東支店や川西支店、尼崎支店など一部の支店でも農産物販売を実施しています。



contents

- 畑のこと
- 地元の“おいしい”を見つけよう!
- 豆の豆知識
- 食卓のこと
- JA Information
- お米があたるクイズ
- 味覚狩りに行こう!&街中マルシェ



おおし のりかず
三田市 大西 則和さん

おいしいという
“喜び”を耕す

三田市の自然豊かな圃場で、お米や黒大豆枝豆、トマトやカボチャなどさまざまな品目を栽培している大西さん。人とは違うもの、変わったものをつくりたいと、どんどん新しい品目に挑戦してきました。また、農産物を育てるだけでなく消費者へ向けた収穫体験やオーナー制度、新規就農者の研修を行うなど、三田市の農業活性化にも積極的に取り組んでいます。「皆さんに、安全・安心な農産物を楽しんでもらいたい」そんな思いから、大西さんが経営するおおし農園では、農業を控え、人と環境に優しい栽培方法を選んでいます。こだわりの農法で育てられた黒大豆枝豆は、味も絶品！大西さんの家庭では、「塩ゆで」や「ずんだ餅」にして黒大豆枝豆の本来の甘味と深いコクを楽しむのだそうです。一口ほおばれば、そのおいしさに思わずニコリ。大西さんの黒大豆枝豆をぜひ一度食べてみてください。

こだわりがたくさん詰まった黒大豆枝豆！
たくさんの方に食べてもらいたいです。

大西さんのおすすめレシピ/
【黒大豆枝豆のずんだ餅】

- 材料
- 黒大豆枝豆 350g
 - もち米 2合
 - 水 100～200cc
 - 砂糖 大さじ2
 - 塩 小さじ1



- 作り方
- もち米を炊き、つぶしながら粒の大きさを揃えて1口大に成型する。
 - 黒大豆枝豆を熱湯で軽くゆで、サヤから実を取り出す。
 - ミキサーに②、水、砂糖、塩を入れ、粒が残る程度に攪拌する。
 - 鍋に③を入れ、弱火でとろみが出るまで練る。練り終わったら粗熱を取り、冷ます。
 - ①の上に④をのせたらできあがり。

特集

豆の豆知識



大粒で、つやのある黒大豆枝豆。三田市の特産品であることはご存知でしたか？
気になる不思議をご紹介します。

直売所で大人気の特産品“黒大豆枝豆”

三田市の特産品“黒大豆枝豆”は、ふくら大粒の実とコクのある甘さ、豊かな風味で、毎年販売開始を待ちわびるファンも多い、人気商品です。7月中旬から早生品種の収穫が始まり、食欲が高まる秋に黒大豆枝豆の旬を迎えます。サヤの色も少し黒っぽい緑色で、茶色の産毛が特徴です。黒大豆枝豆は鮮度が命。収穫後はすぐに鮮度が落ち始め、長く置いておくと、せっかくの甘みが損なわれてしまいます。また、黒大豆枝豆の生育が進んだ“黒大豆”は、お正月の煮豆などに使われる黒豆としても楽しめます。黒大豆には、イソフラボン、アントシアニン、食物繊維など、体に必要な栄養素が豊富に含まれています。サラダやデザートにもアレンジできる万能食材なので、いろいろなレシピで味わってください！

【一般的なエダマメ】

- 鮮やかな緑色
- 黒っぽい緑色のサヤうぶ毛
- 茶豆や青豆など
- 甘みとコクが深い
- 【黒大豆枝豆】

エダマメと黒大豆枝豆の“ゆで方”は違う！

夏場によく食べられるエダマメ。ビールのお供として欠かせないという人も多いのではないでしょうか。一般的にエダマメは、5分程度でおいしくゆで上がりますが、実の大きな黒大豆枝豆は“ゆで方”が違います。収穫が始まったころの若い実は10分程度、大きく色づき始めた実は15分程度、じっくりと時間をかけてゆで上げてください。また、ゆでる前に塩をふってゴシゴシと板ずりを行うことで、産毛も気にならず、塩味もしっかり入りますよ。たっぷりの熱湯に塩を入れてゆで、自分好みの堅さにゆで上げましょう。



保存するときは・・・
黒大豆枝豆がたくさん手に入ったときは、新鮮なうちに堅めにゆでて冷まし、ポリ袋などに入れて冷蔵庫で保管しましょう。2日以上保存したい場合には、冷凍しましょう。



野菜とともに
幸せな気持ちもいただきます



県外から、三田市に引越して来た飯島さん。家族の健康を考え、農業などを控えた安全な野菜を買う場所を探し、“おおし農園”と出会いました。実際に農園を訪れて、その場で収穫を体験して、とれた野菜のおいしさに感動したのだそう。今では、旬の農産物を購入するのはもちろん、プチトマトの木のオーナーになって娘さんと収穫を楽しんでいます。大西さんの黒大豆枝豆は、優しい甘さとコクで、家族全員に大人気！ごはんにはもちろん、おやつにもぴったりなのだそうです。「黒大豆枝豆が旬を迎えるのを毎年楽しみにしています」と話す飯島さん。旬の農産物が食卓にも季節を届けてくれます。これからもおおしに農園のファンです！



いじま まきこ
三田市 飯島 万希子さん

安全・安心な農産物をいつもありがとうございます！
これからもがんばってください！

飯島さんのおすすめレシピ/
【黒大豆枝豆の豆ごはん】

- 材料
- 黒大豆枝豆 150g
 - 米 2合
 - 塩 小さじ1
 - 酒 小さじ1(お好みで)

- 作り方
- 黒大豆枝豆を熱湯で1～2分ゆで、サヤから実を取り出す。
 - お米を洗い炊飯器に入れ、30分～1時間水に浸す。
 - ②に①、塩を入れ炊飯する。炊き上がった後、お好みで酒を一回し入れて蒸らしたら、できあがり。



地元の“おいしい”を見つけよう！

地元の農家さんが心を込めてつくった新鮮な野菜や果物が並びます。お米は購入してからその場で精米する「今摺り米(いまずりまい)」を販売。精米歩合を選んで精米できますよ。10月のパスカルさんでは、枝つきのままの黒大豆枝豆がズラリと並びます。緑豊かなパスカルさんに一度訪れてみませんか。

- 【農協市場館 パスカルさんだ 一番館】
所在地/三田市川除677-1 TEL/079-563-7744
営業時間/9:00～18:00 定休日/木・年末年始
- 【農協市場館 パスカルさんだ フラワー店】
所在地/三田市弥生が丘1-1-2サンフラワービル1F TEL/079-569-7622
営業時間/1～6月 9:30～17:00 7～12月 9:30～18:00 定休日/水・年末年始



▲直売所は生産者と消費者を結ぶ交流の場です

JA Information

JAは、農家の方だけでなく、地域にお住まいの皆さんにご利用いただけます。人生のさまざまなシーンでJA兵庫六甲がお役に立ちます。

地域貢献活動
食農教育活動や生活文化活動で地域を元気にします。

資産管理事業
JAハウジング
不動産や住まいのご相談にお応じます。
http://www.jarokko.or.jp/jahousing/
モバイルサイトは二次元バーコードからどうぞ

お米があたるクイズ
クイズに答えて応募された方の中から、三田米2合キューブ(こしひかり・さんカラリ・ひのひかり)3個セットを10名様にプレゼント!

黒大豆枝豆の生育がすすみ、お正月の煮豆などでも楽しめる○○○。○○○に入る言葉は?

応募方法
ハガキまたはメールに①クイズの答え②住所地③氏名④電話番号⑤年齢⑥職業⑦本紙の入手場所を記入し、本紙やJAIに対するご意見を添えて下記までお送りください。
応募先/ハガキ 〒651-1313 神戸市北区有野中町2-12-13
JA兵庫六甲 もぎたて通信クイズ係
メール:mogitate@jarokko.or.jp
応募締切/平成30年12月31日 消印有効
当選者発表/平成31年1月末までにプレゼントの発送をもって発表に代えさせていただきます。

信用事業
JAバンク
ライフスタイルに合わせて「借りたい」「借りたい」を提案します。

共済事業
JA共済
「ひとい・いくま」の総合保障で生活をサポートします。