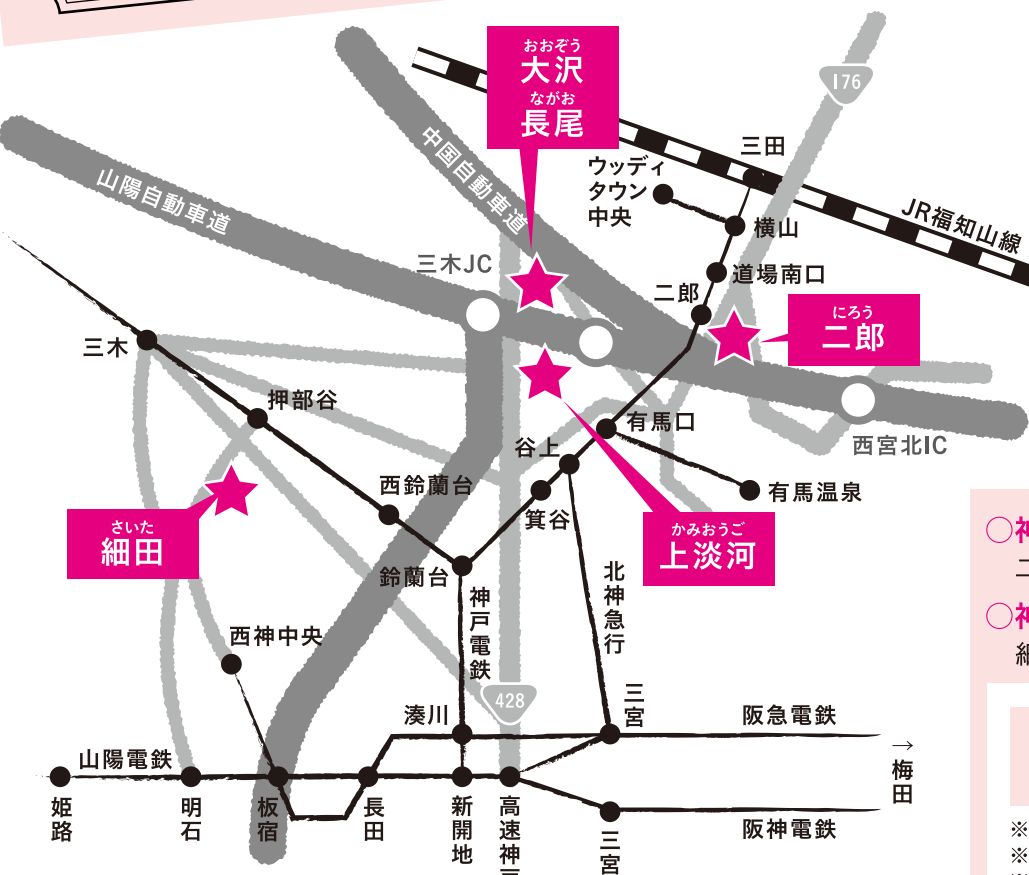


イチゴ狩りに行こう!



神戸市内のイチゴ畑では、真っ赤なイチゴが食べごろを迎えています。甘い香りに包まれて食べる摘みだてのイチゴは絶品! 家族や友達と、ぜひイチゴ狩りに出掛けてみてください。



あまひめ 章姫
大粒で甘く果肉は薄紅色、果心は白色です。

おいCベリー
特にビタミンCが豊富です。果心まで赤色です。

べに 紅ほっぺ
酸味と甘みのバランスが良く、果肉は鮮紅色で果心は淡い赤色です。

ほうこう わせ 宝交早生
兵庫県で誕生した品種です。果肉は柔らかく香りの強いイチゴです。

※品種は農園によって異なります。

○神戸市北区 【1月11日(土)~6月上旬】
二郎地区14農園・大沢地区7農園・長尾地区1農園・上淡河地区1農園

○神戸市西区 【5月上旬~】
細田地区3農園 ※天候等により開園期間が変更となる場合があります。

入園料	大人(中学生以上).....¥1,600~¥1,900
	小学生.....¥1,400~¥1,700
	子ども(3歳以上).....¥1,200~¥1,500
	幼児(3歳未満)大人1名につき幼児1名は無料 2名以上は1名につき¥500

※入園料は時期によって異なります。
※完全予約制となります。
※団体割引等詳細は、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。
神戸市観光園芸協会 <http://www.kobe-kanko-engei.jp>

街中 Marche

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兵庫六甲の公式サイトをご覧ください。 <https://www.jarokko.or.jp/>



- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>神戸元町マルシェ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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 | <p>北野工場のまちマルシェ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○毎週月曜日(第2・祝日を除く) ○11:00~12:30 ○神戸市中央区海岸通3丁目17-1 北野工場のまち正面入口前 | <p>南京町の台所</p> <ul style="list-style-type: none"> ○毎月第2金曜日 ○11:00~13:00 ○神戸市中央区元町通1丁目3-6 南京町広場 | <p>芦屋マルシェ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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 | <p>JA兵庫六甲の支店</p> <ul style="list-style-type: none"> ○尼崎支店、三輪支店など一部の支店でも農産物販売を実施しています。 |
|--|--|---|---|---|

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兵庫六甲がご相談に応じます。

地域貢献活動
食農教育活動や健康福祉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。
<https://www.jarokko.or.jp/housing/>
モバイルサイトは二次元バーコードからどうぞ!

信用事業
JAバンク
ライフスタイルに合わせて「貯める」「借りる」「便利」をご提案します。

共済事業
JA共済
「ひといえ・くるま」の総合保障で生活をサポートします。

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・さんキラリ・ひのひかり)3個セットを10名様にプレゼント!

【クイズ】食べることができた食品を廃棄することを食品〇〇という。

応募方法
ハガキまたはメールに①クイズの答え②〒住所③氏名④電話番号⑤年齢⑥職業の本紙の入手場所を記入し、本紙やJAに対するご意見を書い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/2020年6月30日 消印有効
当選者発表/2020年7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。



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

2020
春夏号
2020.3.1発行



contents

- てんこもり! 春夏野菜を食べつくそう!
○ イチゴのこと
○ トマトのこと
○ キュウリのこと
- 学ぼう! 食品ロス
- いろいろな春夏野菜の出荷スケジュール
- イチゴ狩り&街中マルシェ
- JA Information
- お米があたるクイズ

てんこもり！春夏野菜を食べつくそう！

～イチゴ・トマト・キュウリをおいしく味わおう～



中安さんのイチゴ



宝塚市 中安 紀彦さん

新鮮で
甘みの詰まった
私のイチゴを楽しんでみて！

中安さんのイチゴの
パッケージ



●出荷時期：12月～6月

宝塚市の中安さんが育てるイチゴは、真っ赤に色づきハリのある果肉が魅力。栄養がしっかり行き届くよう、毎日生育状況を観察しながら丁寧に栽培しています。

ここで
買えるよ！

ファーマーズマーケット
スマイル阪神・
農協市場館 西谷夢市場 他

スマイル阪神

西谷夢市場

で検索！

華やかなイチゴソース

材料

イチゴ 500g
グラニュー糖 500g
レモン汁 1個分



作り方

- イチゴはヘタを取り、大きいものは半分に切る。
- 鍋に①を入れ、グラニュー糖をまぶして一晩おいておく。
- ②を中火にかけ、沸騰したら弱火にしてレモン汁を加える。
- ③がひと煮たちしたら火をとめ、煮沸しておいた瓶に詰めて常温で保存する。

★常温で半年持ちますがなるべく早く使いきりましょう。



谷井さんのトマト



ここで
買えるよ！

コープこうべなどの量販店

神戸市西区産の
貴重な健太郎トマトを
味わってください！



神戸市西区 谷井 正尚さん

●出荷時期：5月末～
7月末

神戸市西区の谷井さんが育てるトマトは、肉厚でトマト本来の優しい味わいが魅力。おしりに入る放射線状の白いスジが太陽の恵みをたっぷり浴びたおいしさのひみつです。

風味増し増し塩トマト

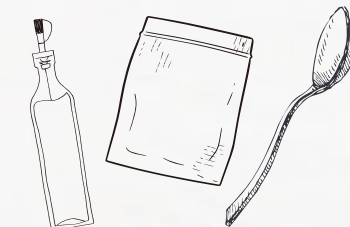
材料

トマト 6個
塩 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1



作り方

- トマトはヘタを取り、1cm角に切る。
 - ボウルで①と塩、オリーブオイルを混ぜ合わせる。
 - 保存袋に②を小分けにして入れ、冷凍庫で保存する。
- ★1か月程度で使いきりましょう。



西条さんのキュウリ



ここで
買えるよ！

農協市場館
バスカルさんだ一番館・
フラワー店
バスカルさんだ
で検索！

西条さんが出荷する
さんだきゅうり部会の
パッケージ

シャキシャキ歯ごたえが
クセになる三田キュウリを
今日の食卓にどうぞ！



三田市 西条 光治さん

●出荷時期：5月中旬～11月下旬

三田市の西条さんが育てるキュウリは、噛み応えのある食感と鮮やかな濃緑色が魅力。ピーンと立ったイボイボは、地元産ならではの新鮮な証です。

パリパリ持続キュウリ

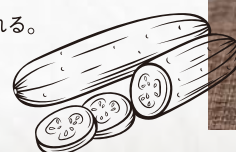
材料

キュウリ 1kg
塩 60g
ザラメ 200g
酢 1カップ
ピンクペッパー お好みで

作り方

- キュウリは洗って水気をとり、バットに並べて塩を振る。
- ①の上に重石を乗せて一晩置き水分を出す。
- 水気を切った②とザラメ、酢、ピンクペッパーを保存用の容器に入れる。
- ③を時々混ぜながら冷蔵庫で保存する。

★1週間後から1か月後ぐらいが食べごろです。



いろいろな春夏野菜の出荷スケジュール

※季節により出荷状況に地域差があります

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
		トマト(5～8月)				
		ミニトマト(5～10月)				
			キュウリ(6～9月)			
				桃(7～8月上旬)		
				スイートコーン(7～8月)		
				オクラ(7～8月)		
				ピーマン(6～9月)		
				シシトウ(6～9月)		
					ナス(7～10月)	
					エグマメ(7～10月)	
						梨(8～9月中旬)
						スイカ(7～8月中旬)
						ブドウ(8～9月)
						イチジク(8～10月)
						カボチャ(8～11月)
						ソラマメ(5月)

食品ロスについて考えよう！

食品ロスとは？

本来は食べることができた食品を廃棄すること

国内の食品ロス

日本国内の廃棄物は年間2,759万tあり、そのうちの23.3%、643万tが食品ロスとなっています。

食品ロス	食品ロス
事業系食品ロス 食関連企業などから出る規格外品・返品・売れ残り等	352万t
家庭系食品ロス 家庭内で出る食べ残しや買いすぎによる廃棄等	291万t

約半分は家庭からのロス

食品ロスが引き起こす課題

【食料問題】
世界人口77億人(国連推計2019年)のうち、約8億人、9人に1人が栄養不足の状態といわれています。

【環境問題】
水分の多い食品は、廃棄の際に余分なCO₂を排出します。市町村におけるごみ処理経費は1兆9,745億円に上ります。

国内の食品ロスの約半分は、家庭から出る食べ残しなどが原因です。一人ひとりが食品ロスに対する問題意識を持ち、大切な食べものを余すことなくおいしくいただきます。

【一部農林水産省HPより引用】