

JA兵庫六甲の旬の農産物をご紹介します

旬だより

旬の農産物をぜひ一度ご堪能ください!

※販売時期は地域によって異なりますので、お求めの際は各販売所へお問い合わせください。
※販売所については中面でご紹介しております。



味覚狩りの情報はこちらから

神戸市観光園芸協会

- 梨** (販売時期) 8月上旬～10月 (販売エリア) 神戸市西区 他
- 栗** (販売時期) 9月下旬～10月中旬 (販売エリア) 宝塚市、三田市、川西市、猪名川町 他
- 黒大豆 枝豆** (販売時期) 9月下旬～11月上旬 (販売エリア) 宝塚市、三田市 他
- チューリップ** (販売時期) 12月～3月 (販売エリア) 神戸市北区 他
- 山の芋** (販売時期) 11月上旬～3月下旬 (販売エリア) 三田市 他
- 太ネギ** (販売時期) 11月下旬～3月上旬 (販売エリア) 神戸市西区、北区、宝塚市、三田市 他
- ブロッコリー** (販売時期) 11月～3月 (販売エリア) 神戸市西区、北区 他
- 柿** (販売時期) 9月中旬～11月下旬 (販売エリア) 神戸市西区 他
- 黒大豆** (販売時期) 12月～1月 (販売エリア) 宝塚市、三田市 他
- イチゴ** (販売時期) 12月下旬～5月上旬 (販売エリア) 神戸市西区、北区、三田市 他
- 冬キャベツ** (販売時期) 10月下旬～3月中旬 (販売エリア) 神戸市西区 他

クリスマスやバレンタインの贈り物にもおすすめ!

インターネット販売のご案内

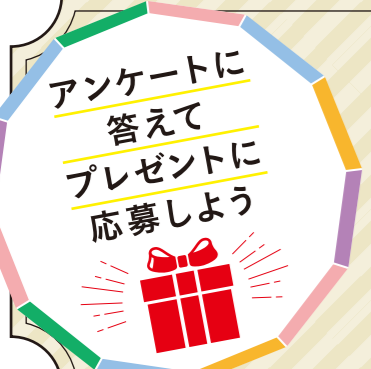
JA兵庫六甲の農畜産物は、Webでも購入いただけます。産地直送の新鮮な農畜産物をお楽しみください。



JAタウン JA兵庫六甲 検索



パスカルさんだオンラインストア 検索



アンケートにお答えいただいた方の中から、**三田米2合キューブ3個セット**を抽選で10名様にプレゼント!

応募方法
二次元バーコードまたは公式Webページよりご応募ください。



JAもぎたて通信 検索

応募締切 **令和5年11月末日**

※お預かりしました個人情報、適切に取り扱い厳重に管理し、本コーナーに於いてのみ利用いたします。
※当選者は厳正なる抽選のうえ決定し、当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。なお、抽選結果を個別にお知らせすることはありません(賞品のお届けは日本国内に限らせていただきます)。
※応募の際の通信料等については、当JAでの負担はいたしかねます。

JA Information

JAは、農家の方だけでなく、地域にお住まいの皆様にご利用いただけます。くらし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 不動産や住まいのご相談にJAハウジングが応じます。	信用事業 ライフスタイルに合わせて「貯める」「借りる」「便利」を提案します。	共済事業 「ひとといえ・くま・農業」の総合保障で生活をサポートします。
---	--	--	---

JA兵庫六甲では公式Webサイトや公式SNSを通じて、最新の取り組みや旬情報を紹介しています。ぜひ、ご覧ください!

公式Webサイトはこちら

公式SNSはこちら

JA兵庫六甲とSDGs

JA兵庫六甲は「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に賛同し、その達成に向けて、事業・活動に取り組みます。



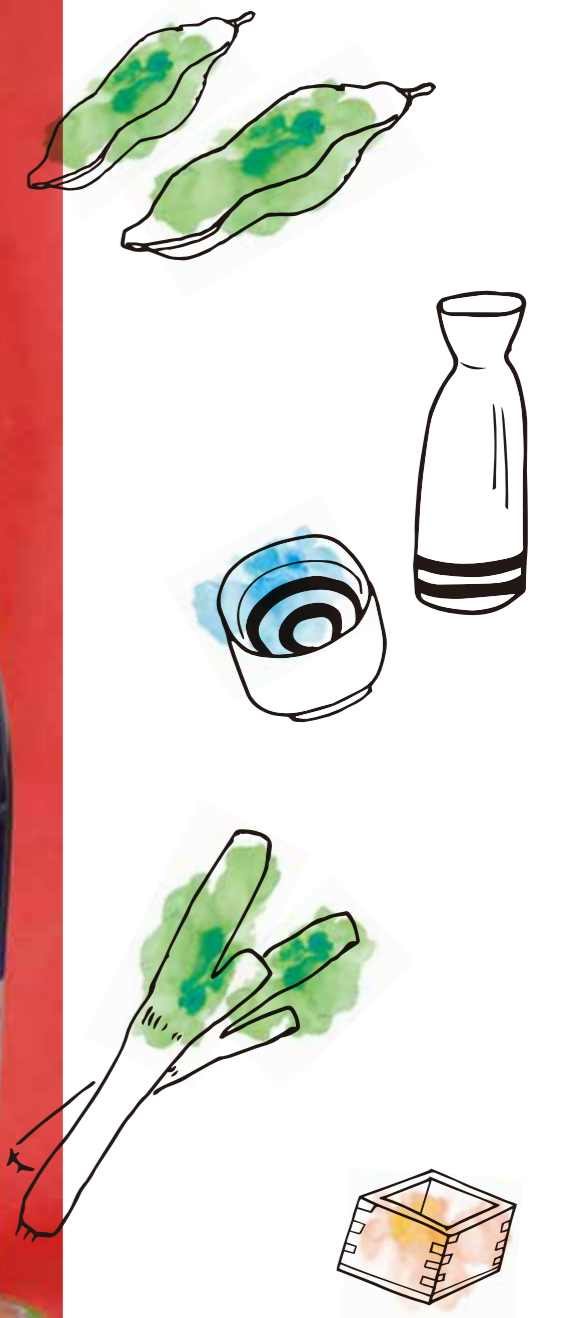
こちらからJA兵庫六甲の取り組みを知ることができます



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

2023 秋冬号
2023.9.1発行



contents

- 産地を応援! 「山田錦」の魅力味わおう!
- 「山田錦」を使用したおすすめ日本酒
- JA兵庫六甲「旬だより」
- アンケートに答えてプレゼントに応募しよう
- JA Information



産地を応援！
「山田錦」の魅力
を味わおう！



「山田錦」を使用した おすすめ日本酒

秋冬の様々なイベントに、友人や家族との大切な時間を過ごすお供に日本酒はいかがでしょう。
山田錦から醸す酒蔵一押しの日本酒をご紹介します。

レシピコーナー

黒枝豆のガーリック炒め

- 材料(2人分)
- 黒枝豆(生、さやつき) 150g
 - ニンニク 1片
 - 塩 適量
 - 鷹の爪 適量
 - 粗挽き黒胡椒 適量
 - オリーブオイル 大さじ1



- ① ボウルに黒枝豆・塩を入れ、手でこすり合わせ、流水で軽く洗う。
- ② お湯を沸騰させた鍋に中火で5分ほどゆで、ザルに上げて水気を切る。
- ③ ニンニクは皮をむき、みじん切りにする。
- ④ 鷹の爪は輪切りにする。
- ⑤ フライパンにオリーブオイル、③④を入れて弱火で熱し、香りが立ってきたら②を入れる。
- ⑥ 全体をかき混ぜながら中火でいため、塩、粗挽き黒胡椒で味を調える。
- ⑦ 薄く焼色がついたら器に盛り付けてできあがり。



ネギたっぷり油揚げピザ

- 材料(2人分)
- 長ネギ 1本
 - 豚バラ肉(薄切り) 100g
 - 油揚げ 1枚
 - ちりめんじゃこ 40g
 - 醤油 小さじ1
 - 塩胡椒 適量
 - ピザ用チーズ 60g



- ① 長ネギは根元を切り落とし、小口切りにする。
- ② 豚バラ肉は1cm幅に切る。
- ③ ボウルに①と醤油、塩胡椒、ちりめんじゃこを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 天板にアルミホイルを敷き、3辺を切り1枚に広げた油揚げを置き、②③を乗せてピザ用チーズを散らす。
- ⑤ オーブントースターで10分ほど焼き、中に火が通りこんがり焼色がついたら取り出す。
- ⑥ 器に盛り付けたらできあがり。



CHECK! 「日本酒はちょっと苦手かも…」という人に

和らぎ水を飲みながらゆっくりと味わうとgood!
お酒が弱い人だけでなく、強い人も和らぎ水を飲みながらお酒を飲むことで、酔いのまわりがゆっくりになります。
二日酔い防止にも効果的です。
分量は、お酒の2倍がオススメです。



JA兵庫六甲の山田錦



JA兵庫六甲地域内では、主に六甲山系の北側に位置する神戸北地区と三田地区で栽培されています。令和5年度は兵庫六甲地域内で約630名の生産者が約1,925tの生産を見込んで栽培に取り組んでいます。SDGsを軸とした循環型農業の取り組みや、

更なる品質向上・技術向上に向けた品評会などを積極的に開催しています。「良質な山田錦を酒蔵に届け、消費者の皆さんに味わってほしい」という思いを込めて、生産者一丸となって栽培に取り組んでいます。



山田錦ってどんな酒米?

「山田錦」は日本酒の原料となる米で、昭和11年に「山田穂(やまだぼ)」と「短稈渡船(たんかんわたりふね)」を交配し誕生しました。米粒が大粒で、心白の形状が大きくしっかりとしているため、良い麴ができ、日本酒を作る条件に非常に適していることから、全国の酒蔵に評価され「酒米の王者」と呼ばれています。

※心白とは…日本酒造りに必要不可欠な、米の中心部の白く不透明な部分。



株式会社 丸山酒造場(新潟県) 雪中梅 大吟醸



毎年11月に発売される雪中梅大吟醸は厳寒期に仕込み、18~20カ月の熟成を経て世に送り出される逸品。

酒蔵からの消費者へメッセージ
山田錦は個性のある本当に良い酒米です。醸した日本酒はきれいな酒質でも、ふくらみと旨味が感じられます。熟成酒のまろやかな旨味をお楽しみください。

株式会社 神戸酒心館(兵庫県神戸市) 福寿 純米吟醸



ノーベル賞の行事で提供された日本酒。270年続く酒造りの歴史と六甲山系の名水「宮水」や裾野で育つ「酒米」で醸す日本酒は六甲山の賜物。

酒蔵からの消費者へメッセージ
熟した桜桃のような豊かな香り。フルーティーさと滑らかな米の旨味を味わえます。生クリームやカッターチーズとも素晴らしい相性。

剣菱酒造 株式会社(兵庫県神戸市) 瑞穂黒松剣菱



兵庫産山田錦を使用し、2年以上熟成させた酒のみをブレンド。優雅な香りとコクのある円熟な味わい。

酒蔵からの消費者へメッセージ
剣菱ではすべてのお酒が山田錦メインの造りになっており、米の旨味を存分に引き出した濃厚な味わいが特長です。

SDGs(持続可能な開発目標)×山田錦の取り組み



神戸酒心館(兵庫県神戸市)「福寿 純米吟醸 山田錦 環和-KANNA-」
「山田錦」100パーセントで醸した日本酒。使用している「山田錦」には、神戸市の下水からリンを回収した資源循環型肥料(こうべハーベスト)が用いられており、自然環境に優しい日本酒。フルーティでクリアな味わいが特長。

泉酒造 株式会社(兵庫県神戸市) 仙介 純米大吟醸



兵庫県産の山田錦を100%使用。米の甘みを生かしたやわらかい風味と飲み飽きしない味わい。

酒蔵からの消費者へメッセージ
地元生産者の皆さんが栽培する山田錦は造り手として安心して醸すことができ大変有難く思っています。

株式会社 酔心山根本店(広島県) 酔心『三酔』純米大吟醸

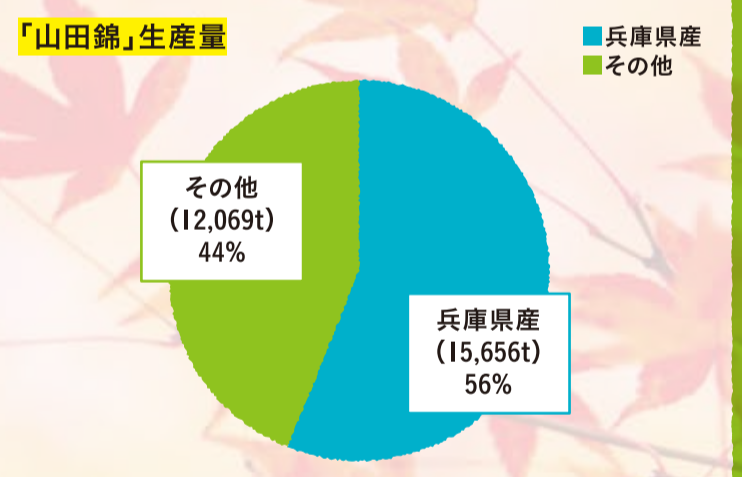


全国新酒鑑評会において金賞受賞に輝いた蔵で醸された、三田市産指定山田錦を使用しているJA兵庫六甲オリジナルのお酒。

酒蔵からの消費者へメッセージ
まるで洋ナシのような華やかな果実香を放ち、口当りはなめらかで飲み飽きしないお酒です。

兵庫県は山田錦の生産量が全国1位

兵庫県産の「山田錦」が高品質と評される理由は、自然条件が適しているためです。日照時間が長く降水量が少ない温暖な気候であるに加え、微粒の粘土質の土壌は、水分や養分の保持力が高く、生育に適していると言われてます。山田錦の約6割が兵庫県で生産され、全国1位を誇ります。



出典:令和4年 農林水産省 米穀の農産物検査結果(R5.3.31現在)

ショップリスト

ご紹介した日本酒はこちらでお買い求めいただけます。 ※各店舗によって、販売商品が異なります。購入の際は店舗にお問い合わせください。

<p>農協市場館 六甲のめぐみ</p> <p>住所 神戸市西区押部谷町 高和字性海寺山1557-1 TEL 078-997-9955</p>	<p>農協市場館 マルシェ六甲</p> <p>住所 神戸市西区榎谷町 長谷334-1 TEL 078-992-9285</p>	<p>農協市場館 道の駅淡河</p> <p>住所 神戸市北区淡河町 淡河字弘法垣643-1 TEL 078-959-1665</p>	<p>農協市場館 農野花</p> <p>住所 神戸市北区有野中町 3-1-2 TEL 078-981-3548</p>	<p>農協市場館 パスカールさんだー番館</p> <p>住所 三田市川除 677-1 TEL 079-563-7744</p>
<p>農協市場館 西谷夢市場</p> <p>住所 宝塚市大原野字炭屋1-1 TEL 0797-91-1638</p>	<p>ファーマーズマーケット スマイル阪神</p> <p>住所 伊丹市北本町3-50 TEL 072-783-6977</p>	<p>ファーマーズマーケット マチマルシェ御影</p> <p>住所 神戸市東灘区御影郡家1-14-8 TEL 078-858-6021</p>	<p>定休日や営業時間など詳細についてはこちら</p> <p>JA兵庫六甲 直売所</p>	

裏面「旬だより」でご紹介している農産物販売所は上記二次元バーコードからご確認いただけます。

生産者インタビュー

三田山田錦部会 部長 ひろた ゆきよし 檜田 幸吉さん



三田山田錦部会では、栽培技術やさらなる品質向上、地域農業の振興にもつながる取り組みとして、毎年「JA兵庫六甲三田山田錦品評会」を実施し、生産者が丹精込めて育てた酒米「山田錦」が出品され、生産者の日頃の成果を競い合う大切な場となっています。また、酒蔵との圃場視察や、部会員同士で栽培方法や生育状況の情報交換を行い、「自分だけ良いものを生産すれば良い」という考えではなく、産地全体で協力し、皆で品質の高い山田錦の生産に取り組むことを基本としています。今後は日本酒の飲み比べイベントなど、地域住民や消費者の皆さんと一緒に山田錦を通じた交流が未来から楽しみです。

神戸山田錦部会 部長 さかい まさかず 坂井 正和さん



山田錦の栽培は、その年の気象状況によって大きく影響を受けるため、収穫まで気が抜けません。また山田錦の生産量はコロナ禍で一時大きく落ち込みましたが、収束とともに作付面積も戻りつつあります。また、酒造会社との連携により、神戸市の下水処理の過程で回収されたリンを配合した資源循環型肥料「こうべハーベスト」を用いて栽培した山田錦から「環和」という日本酒が製造されています。持続可能な地域農業のために地域資源を生かした循環型農業に積極的に取り組んでいます。消費者の皆さんに最高の日本酒を楽しんでもらえるよう、杜氏が喜ぶ品質の高い山田錦の生産を目指します。ロックでキリっといただくのがおすすめです。