

Aい

JANetwork
豊橋

Vol.
49

もっとラディッシュを楽しもう！

JA豊橋

特集／とよはし旬野菜発見
おいしさシャキッ。多彩な味わい。
もっとラディッシュを楽しもう!!

ラディッシュ

JAとれたて通信

とよはし ^{ベジ}Vege
職人

もうすぐお正月 知っておきたい
し め なわ

注連縄の由来





「ピリツと辛い大根の仲間」

真っ赤で丸い根が愛らしいラディッシュ。その形からカブの仲間と思われるが、実はピリツと辛い大根の仲間です。大根の種類は多く、おおまかに日本大根、中国大根、ヨーロッパ大根に分けられますが、ラディッシュはヨーロッパ大根のひとつ。別名「赤丸二十日大根」といい、名前のとおり種をまいて約20日で収穫できてしまうので、家庭菜園でも人気の野菜です。

豊橋市の北部、大村地区を中心にラディッシュの全国シェアの6割を占める有数の産地。豊川周辺の豊かな土壌と温暖な気候が、ラディッシュ栽培に最適な環境をつくりだしています。部会が誕生して50年。半世紀にわたって、全国の食卓に途切れることなく、新鮮なラディッシュを供給しています。

「サラダだけじゃもったいない」



ラディッシュといえばサラダと思い込んでいませんか？ ラディッシュ生産農家では、まるごと天ぷらにしたり、刻んでかき揚げにして食べているとか。今回のAちゃんでは、ペペロンチーノや甘酢漬など、ラディッシュの新しい食べ方を紹介しています。

鮮やかな赤と白はクリスマスやお正月にもぴったり。年末年始の華やかな食卓に、豊橋ラディッシュが役立ちます。

おいしさシャキッ。多彩な味わい。

豊橋市の北部、大村地区は、ラディッシュの生産が盛ん。サラダやつけあわせに欠かせない野菜ですが、ひと工夫して、いつもと違うレシピに挑戦してみませんか。ラディッシュの新しい魅力が発見できますよ。

ラディッシュを楽しもう!!

Radish recipe



色目もきれいなおしゃれな一品

ラディッシュのペペロンチーノ

材料 (2人分)

スパゲティ …… 320g オリーブ油 …… 大さじ4
ラディッシュ …… 6個 スパゲティのゆで汁 …… 1/2カップ
ラディッシュの葉 …… 適量 塩 …… 小さじ1/2
にんにく …… 2かけ こしょう …… 少々
赤唐辛子 …… 2本

作り方

- ラディッシュはくし型に切り、葉はざく切りにする。
- にんにくは薄切り、赤唐辛子は種を出しておく。
- 冷たい状態のフライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが出たらラディッシュを加えて炒める。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を入れ、スパゲティをゆでる。ゆで汁はとっておく。
- フライパンにゆで汁を入れて混ぜ、ゆであがったスパゲティを加え、塩・こしょうで味を整える。



パンやワインにも合う

ラディッシュの彩りサラダ

材料 (2人分)

ラディッシュ …… 4個 〈A〉オリーブ油 …… 大さじ3
じゃがいも …… 2個 酢 …… 大さじ2
グリーンリーフ …… 2枚 粒マスタード …… 小さじ1
ゆで卵 …… 2個 塩 …… 小さじ1/2
ツナ缶 …… 小1缶

作り方

- 〈A〉を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- じゃがいもは皮をむき、6〜7ミリ厚さのいちょう切りにする。ドレッシングを少しかけておく。
- ラディッシュは薄い輪切りに、グリーンリーフは食べやすい大きさに切る。
- ゆで卵はくし型に切る。
- 器にグリーンリーフを敷き、ジャガイモ、ラディッシュ、ゆで卵、ツナを盛り、ドレッシングをかける。

我が家のおすすめレシピ

はし休めにぴったり

Asaoka's recipe

ラディッシュの甘酢漬け

材料 (2人分)

ラディッシュ …… 10個
酢 …… 大さじ4
砂糖 …… 大さじ2
塩 …… 少々
ゴマ …… 少々

作り方

- ラディッシュは洗って3ミリ程度の輪切りにしておく。
- 塩を①にまぶして、しんなりさせる。
- 酢と砂糖をボウルに合わせておく。
- ラディッシュの水気を切り、③に漬ける。
- 30分ほどたったら漬け汁から取りだし、ゴマをふって食べる。



ほのかな苦味がたまらない

Asaoka's recipe

ラディッシュの塩漬け

材料 (2人分)

ラディッシュ …… 10個
塩 …… 小さじ1/2

作り方

- ラディッシュを洗い、葉を1センチほど残して切る。
- 漬ける容器にラディッシュと塩を入れる。
- ひたひたになるくらいの水を注ぐ。
- 半日たったぐらいから食べられる。





もうすぐお正月 知っておきたい

し め な わ

注連縄の由来



お正月が近づくとう用意するもののひとつに、注連縄があります。最近ではお店で色や形もさまざまな注連縄を気軽に買うことができます。そもそも注連縄とは何でしょう？そして、お正月に注連縄を飾ることには、どのような意味があるのでしょうか。

はじめは天の岩戸

広辞苑で「注連縄」を引いてみると「神前または神事の場に不浄なものの進入を禁ずる印として張る縄。一般的には新年の門戸や神棚に張る縄」とあります。

注連縄の誕生は、古事記に出てくる有名な話「天の岩戸」からと伝えられています。神代の時代、アマテラスが天の岩戸にこもってしまうと、世界から光が失われ、真っ暗になり作物が枯れてしまいました。困った人々は知恵をしぼり、岩戸の前で歌ったり踊ったり楽しいことをしました。アマテラスが天の岩戸からようやく出た後、岩戸に太い綱を張って、二度と中に入れないようにしました。この時の綱が、注連縄の始まりとされています。

家内安全を願って

注連縄は本来、清浄・神聖な場所を区画するために張られます。神社や巨大な岩や樹木、井戸、滝などにも注連縄が掲げられている由縁です。お正月に門松とともに戸口に注連縄飾りをするのも、家の中に悪霊を入れず、無病息災、家内安全を願ってのことです。注連縄の形や素材は地方によってさまざま。稲や麻などの藁を編んだ縄に、邪気を払う紙垂れを垂らし、子孫の連続を表すダイダイの実やユズリハの葉、清廉潔白を表すウラジロの葉、エビの頭（レプリカ）をつけることもあります。

注連縄を飾り始める時期は地域によって異なりますが、一般にクリスマス後から28日までに飾り、29日と31日に飾るのは縁起が悪いとされています。外す日も地域によって異なりますが、1月7日に七草粥を食べた後か、15日の小正月の後に外します。三重県伊勢志摩地方などでは一年中注連縄を飾る風習があります。豊橋の住宅街でも、一年中注連縄を掲げているお家を見ることができますね。



12月5日(土)6日(日)の両日、JAあいち経済連東三河センターで行われる「2015ふれあいフェスタ」でも、JA女性部が手作りした注連縄を数量限定で販売します。この機会にぜひ、お買い求めください。



JAとれたて通信

とよはし **Vege** 職人

大村町
浅岡 裕二さん



生産高日本一
みずみずしい
大村ラディッシュを
味わってください。

ゆったり流れる東三河の母なる川・豊川。その豊川流域の大村町に、浅岡さんのビニールハウスを訪ねました。土の中からは、真っ赤なラディッシュがちょこんと顔をのぞかせています。太陽の光をたっぷり浴びて光る、その愛らしさに胸がキュンとなります。

浅岡さんが部長を務める大村園芸部会ラ



ディッシュ部は20人と少数ながら、ラディッシュの全国シェア6割を占める職人集団。しかも発足して50年を迎えるという歴史の長い部会でもあります。

「ラディッシュは一年を通して栽培できますが、やはり春と秋が育てやすい季節です。種をまいてから収穫まで、夏は20日、冬は2カ月近くと幅があります。夏は短期で収穫できますが暑さに弱いため収穫量は最盛期の



毎日仲良く作業に励む浅岡さんご夫婦。

大村園芸部会では、7年前から小玉よりさらに小さいマイクロラディッシュの受注生産を始めました。直径8ミリ前後の粒の大きさで、葉付きのまま機内食やホテルの食事に添えられることが多いのだとか。最後に、浅岡家では定番というラディッシュの甘酢漬けと塩漬けをいただきました。箸休めにも、おつまみにもなり、とびつきの美味しさにびっくり。作り方は超簡単、気軽に作ってみませんか。(レニビは右ページ)

半分程度まで減ってしまいます。」と浅岡さん。ラディッシュ栽培で一番むずかしいのは、水やりだとか。「種まきから本葉が出るまで水をきらないようにしますが、水が多すぎると玉にシミができ、逆に乾燥すると玉の先端にカビが出るんです。頃合いが大変むずかしい野菜です」と話します。また、収穫後の玉の選別は、丸い「長い」の2種類、大きさもそれぞれ7段階と細かくあるので、この選別作業にも手間がかかるそうです。

知っ得便利
メモ

ラディッシュ

赤い色は美肌の素

大根の仲間であるラディッシュには、美肌効果の高いビタミンCが豊富に含まれています。特に赤い皮の部分により多くのビタミンCが含まれています。加えてジアスターゼという、でんぷんの消化酵素には、消化を助ける効能も。だからラディッシュは、肉料理などのつけあわせに最高のんです。

保存は葉と実を切り離す

買物する時は緑の葉に注目し、みずみずしいものを選びましょう。実の形が大きかったり小さかったり多少いびつな形をしていても味には影響ありません。買ってすぐ食べるのがベストですが、保存する場合は湿らせたキッチンペーパーに包み、密閉容器に入れて冷蔵しておきます。その際、葉の部分と実の部分は切り離して保存すると鮮度が落ちません。

飾り切りで食卓に驚きを

華やかさいっぱいのラディッシュの飾り切りはいかがでしょう。まず下の方に花形の切り込みを入れて、上は平らに切り落とします。次に周囲に3カ所斜めに切り込みを1〜2本ずつ入れ、最後に軽く広げて全体を花のように見立てます。馴れたらオリジナルな飾り切りにも挑戦してみましょう。

葉っぱを捨てないで！

ラディッシュを料理に使う時、何気なく葉っぱを捨てていませんか？葉はお湯でさっとゆでて軽くしぼり、おひたしやごまあえに。味噌汁やスープの具にしても美味。ほうれんそうより歯ごたえがあり、一度、食べてみればそのおいしさに驚きます。

京料理にも合う

大玉ラディッシュと小玉ラディッシュ、あなたの好みはどちらですか？地域の市場によって微妙に大玉・小玉の好みに分かれるそうです。特に京都では小玉ラディッシュの需要が多いとか。なるほど、繊細な京料理に添えるラディッシュは、小玉の方が絵になりますね。



ふれあいフェスタ

12/5(土)・6(日) AM9:30~PM3:30

JAあいち経済連東三河センター
豊橋市西幸町字笠松111

毎年恒例、JA豊橋が日頃の感謝を込めて開催する冬のお買い得用品揃いのイベントです。
何があるかは来てからのお楽しみ!
みなさんのお越しをお待ちしています。

雨天決行

花壇苗販売

園芸コーナー

畜産コーナー

食品コーナー

産直野菜市

青年部チャリティー販売とよはし百菜なべ

女性部会コーナー

自動車コーナー

チャリティーバザー

生活コーナー

ちびっ子コーナー

ガス器具コーナー

家族みんなであそびに来てね!

詳しくは12月4日(金)の朝刊折込みチラシをご覧ください。

JAバンクあいち エコ応援定期貯金

あなたの貯金があいちの森づくりにつながります

ご契約いただいた「エコ応援定期貯金」残高の0.02%に相当する金額をJAバンクあいちが拠出し、「あいち森と緑づくり基金」に寄付します。

お客さまのご負担はございません

「あいち森と緑づくり基金」とは…

様々な働きで私たちの暮らしを支えてくれる森林や里山林、都市の緑をバランスよく整備・保全し健全な状態で将来に引き継いでいくために、「あいち森と緑づくり基金条例」に基づき愛知県により設立されたものです。

年0.27%でお預かりします。(税引後年0.215%)

お取扱期間 | 平成27年11月2日(月)~平成28年2月29日(月)

対象商品 | スーパー定期1年もの | 預入金額 | 10万円以上1,000万円未満

対象となる方 | 個人の方に限りです

詳しくはJA窓口にお問合せください。

JAバンク ウィンターキャンペーン

取扱期間 平成27年 11/16(月) ▶ 平成28年 1/29(金)

スーパー定期 1年 3年

預入れ金額1,000万円未満・個人 自動継続扱い 1年ものについては単利型、3年ものについては単利型・複利型

A コース または **B コース** のどちらかをお選びください。

A コース 金利アップコース
契約額20万円以上を新規預入れの方にお得な金利にてお預かりします。
※Aコースには商品はございません。

B コース ちょリス
先着900名
ちょリスリフレクター付
えらべる3色 お1つプレゼント!

当JA組合員の方 (同居家族を含む)

3年もの 年0.34% (税引後0.271%)

1年もの 年0.32% (税引後0.255%)

一般の方

3年もの 年0.29% (税引後0.231%)

1年もの 年0.27% (税引後0.215%)

さらに Aコース・Bコース共に

トッピーポイントプレゼント!

本キャンペーン対象定期貯金、契約者様に10万円あたり10ポイントを付与いたします。

※ただし、契約毎に預入金額10万円未満切り捨て
※H28年1月末時点でキャンペーン定期をご契約いただいており、かつH28年2月末トッピーカードの有効契約者にH28年3月上旬の付与となります。

詳しくはお近くのJA窓口・金融渉外へお問合せください。

編集室より

「爆買・インバウンド・刀剣女子・ラブライバー…」この単語を見ればピンと来る方もいるのではないのでしょうか。先日、2015流行語大賞の50候補が発表されました。ひと通り候補を見たのですが、流行に敏感ではないようで、聞き覚えのないワードもちらほら。中には、このフレーズも今年だったのかと何故か懐かしさを感じるものも。1年が過ぎるのは本当に早いですね! 今年のトッペンと年間大賞の発表はもうすぐ。やはり下半期の流行語の方が有利なんではないかな。

応募方法

- こたえ ① ② ③
- Aじゃん豊橋へのご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢・電話番号

52 441 8124

JA豊橋
組合員課広報係 行

豊橋市野依町字西川5

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋へのご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2015年12月20日必着

賞品 旬の農産物(20名様)

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズdeゲット Aじゃん版

クイズに答えて豊橋産の旬の農産物をもらっちゃおう!

今回の誌面をスミからスミまでじっくり読んでいただければ解ける問題ばかり。ぜひ、皆さんチャレンジしてくださいね。

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ1 ラディシュは別名「赤丸○○○大根」と言う。

クイズ2 JA豊橋大村園芸部会では、直径○mm前後のマイクロラディシュの受注生産を始めた。

クイズ3 12月5、6日に開催されるJA豊橋のイベントは「15JA豊橋 ○○○○フェスタ」

クイズに答えて豊橋産の旬の農産物をもらっちゃおう!

今回の誌面をスミからスミまでじっくり読んでいただければ解ける問題ばかり。ぜひ、皆さんチャレンジしてくださいね。

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。