

Aいかに

JANetwork
豊橋

Vol.
54

いつもキッチンに。
頼れる健康野菜
豊橋産 たまねぎ

JA豊橋

特集／とよはし旬野菜発見

いつもキッチンに。頼れる健康野菜

豊橋産
たまねぎ

JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

愛知県農業祭献穀事業



JA豊橋が宮内庁に
お米を献納します



いつもキッチンに。頼れる健康野菜

とよはし旬野菜発見
はっけん

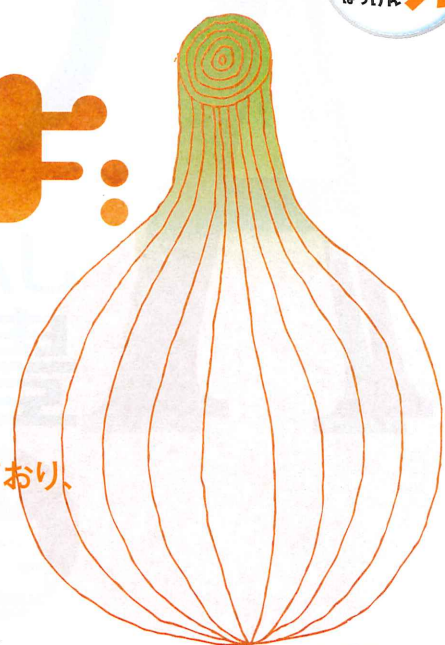
豊橋産

たまねぎ

生でサラダに、炒めて、煮て、焼いて、揚げると、
どんな料理にも利用価値大のたまねぎ。

豊橋では二川から細谷にかけての地域で、たまねぎを栽培しており、
初夏に出荷の季節を迎えます。

丸くて大玉、良質の豊橋産たまねぎを味わってください。



生活習慣病の予防に

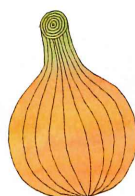
台所に常備されているおなじみの野菜ながら、たまねぎは生活習慣病を防ぐ優れた健康野菜です。高血圧を予防し筋肉の働きをよくするカリウム、ビタミンB1を多く含んでいて、刺激と辛味成分(硫化アリル)はビタミンB1と結合して体内吸収を促進し、B1不足から起こる疲労、食欲不振、不眠、イライラなどを改善します。血液サラサラ効果や脂肪を燃焼しやすくするなど、日々の健康に役立つ栄養がいろいろ詰まっています。

毎日定量を食べるには、スライスしたたまねぎを酢やマリネ液に漬け込んで冷蔵庫に入れておきましょう。サラダに添えたり、冷やし中華の具にするなど、アイデア次第で毎日楽しめます。

栽培 豊橋南部エリアで

JA豊橋では二川地域を中心に、早生(わせ)品種から晩生(おく)品種までを組み合わせてながら、たまねぎを栽培。冬野菜が終わった畑に作付けをして、春までじっくり育て、収穫は5月中旬から7月上旬にかけて。国内たまねぎ生産量の約半分を占める北海道産の在庫がなくなりがける時期に、タイミング良く全国へ出荷されています。

味噌汁にたまねぎを入れるだけで、いつもよりほんのり甘く優しい味になるのは、まさに「たまねぎマジック」。大量に買っても長く保存がきくので、大玉でつやつやした豊橋産を見つけたら、ぜひ買ってストックしておいてください。



Recipe 02

豚の冷しゃぶたまねぎソース

作り方
[4人分]

豚薄切り肉
(しゃぶしゃぶ用) … 400g
酒 …………… 大さじ2
塩 …………… 少々
レタス …………… 1/4個

A 玉ねぎ(みじん切り) … 1個
しょうが(すりおろし) … 1かけ
醤油 …………… 100cc
みりん …………… 100cc

- 鍋にたっぷり湯を沸かし、酒と塩を加えて、豚肉を入れてサッと火をとおり、冷水にとって冷まし水気を切ります。
- Aを鍋に入れ、半量になるまで煮詰めます。
- 器にレタスを敷いて、冷しゃぶを盛り、玉ねぎソースをかけます。

Recipe 03

冷製たまねぎスープ

作り方
[4人分]

玉ねぎ …………… 2個
水 …………… 400cc
牛乳 …………… 400cc
オリーブ油 …………… 大さじ2
顆粒コンソメ …………… 小さじ2
白みそ …………… 大さじ1
塩・こしょう …………… 少々
パセリのみじん切り…適宜

- 玉ねぎは薄切りにします。
- 鍋にオリーブ油と①の玉ねぎを入れて炒めます。
- 玉ねぎがしんなりしてきたら、水、顆粒コンソメを加えて10分程煮ます。
- 粗熱を取ってミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌して鍋に戻します。
- 牛乳、白みそを加えて温め、塩・こしょうで味を調えます。
- スープを冷やして器に注ぎ、パセリを散らします。

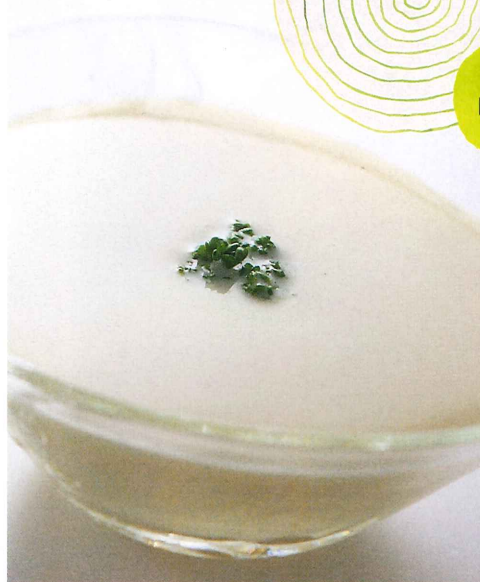
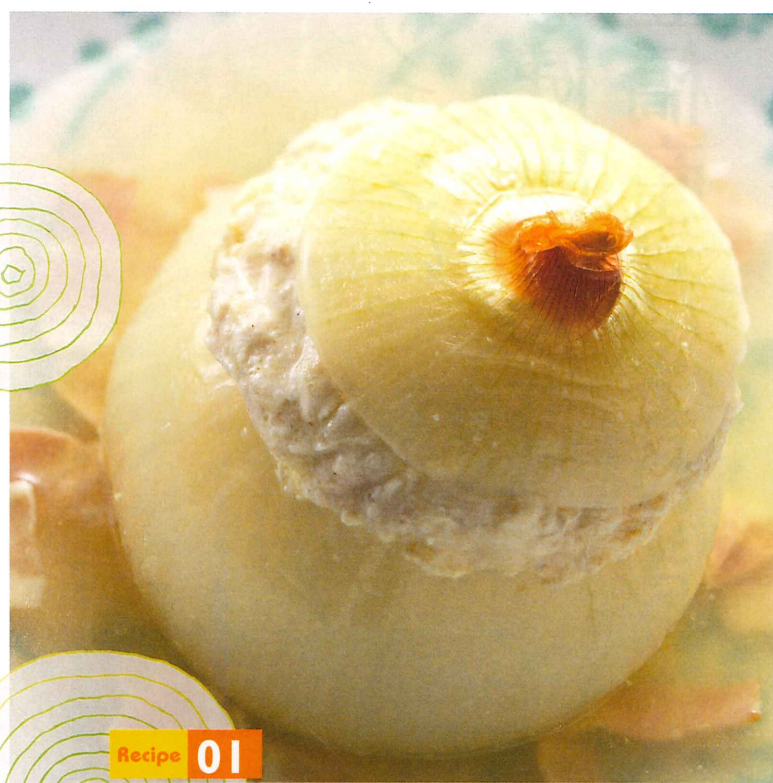
Recipe 01

丸ごとたまねぎの肉詰め スープ仕立て

作り方
[4人分]

玉ねぎ …………… 4個
ベーコン …………… 4枚
鶏ひき肉 …………… 250g
卵 …………… 1個
パン粉…………… 大さじ2
パルメザンチーズ … 大さじ2
顆粒コンソメ …………… 大さじ1
水…………… 4カップ
塩・こしょう …………… 少々

- 玉ねぎは上部1cmくらい切り落とし、周囲を1cmくらい残すよう計量スプーンでくり抜き、内側に薄く小麦粉をふっておきます。
- くり抜いた玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1cm幅に切ります。
- ボウルに鶏ひき肉、玉ねぎのみじん切り、卵、パン粉、パルメザンチーズ、塩・こしょうを入れ、しっかり混ぜます。
- くり抜いた玉ねぎに③を詰め、玉ねぎの上部をのせます。
- 鍋に水、コンソメを入れ、ベーコンを加えて30分程、ふたをして煮込み、塩・こしょうで味を調えます。





JA豊橋が宮内庁に お米を献納します

今年はJA豊橋が愛知県農業祭献穀事業を行っています。
125回を迎える伝統ある愛知県農業祭献穀事業は、県内の農業団体が持ち回りで行っており、今年はJA豊橋が担当。野依町の「斎田」で米づくりが行われています。

献穀事業って？

毎年11月23日に天皇陛下が宮中の神嘉殿において、その年の収穫を感謝する宮中祭儀「新嘗祭」に献上するお米づくりを行うのが献穀事業です。

新嘗祭って？

しんじょうさい、にいなめのまつりなどともいいます。その年に収穫された五穀の新穀を天神地祇にお供えになり、自らもこれを召し上がり、その年の収穫を感謝し、翌年の豊穰を祈願する古くからの祭儀です。宮中のほか、伊勢神宮や出雲大社でも行います。

お米を献納するまで

- | | | |
|-------|------------|---|
| 2月7日 | 地鎮祭 | 穀献者をはじめ、地権者や奉耕者が参列して「清祓い・散供の儀」「刈初の儀」「穿初(うがちそめ)の儀」の神事を行い、土地の神を祀り、斎田の安全を祈願しました。 |
| 4月11日 | 播種祭 | 豊橋市長をはじめ行政関係者やJA役員など約100人が出席し、豊作を祈願する神事が執り行われ、献穀者の白井組合長らが斎田に向かってコシヒカリの籾を播きました。 |
| 5月9日 | お田植え祭 | 斎田にて来賓者による田植え、野依保育園児による唄と踊りが披露され、会場を盛り上げました。その後、早乙女姿のJA職員が斎田に入り、野依小学校の児童が歌う「野依お田植え唄」にあわせて田植えを行いました。 |
| 今後の予定 | | 実りの秋になり稲を収穫する際に、田の神に感謝する祭儀。献穀者、主催者、奉耕者による「刈穂の儀」「脱穀の儀」などの神事を行い、献納への無事を祈ります。 |
| 9月7日 | 刈穂祭 | |
| 10月5日 | 選別式 | 覆面と手袋を着けた献穀者と主催者が、献上するためのお米を割れや濁りがないか、一粒ずつ慎重に確認しながら選別します。 |
| 10月吉日 | 宮内庁に
献納 | 宮中で行われる新嘗祭に向け、「新嘗祭献穀献納式」が皇居内賢所参集所で執られます。献穀者と主催者が出席し、コシヒカリ一升を献納します。 |



豊橋の南部、二川から細谷にかけての地域では、昔からたまねぎが多く栽培されています。今回は、国道一号線から少し東へ入ったところにある畑を訪ねました。迎えてくれたのは、若きたまねぎ部会長の伊藤さん。このあたりでは冬のキャベツやフロッキーが終った後の畑に、たまねぎを育てる農家が多いです。スイカやとうもろこしを植える人もいますが、作りやすさの点ではたまねぎ

水はけに気を配りながら
良質のたまねぎを
作っています。

JAとれたて通信 とよはしVege 職人

豊清町
伊藤 貞有さん



伊藤さんの畑では早生品種と晩生品種の両方を植え、長期間出荷できるよう工夫しています。水はけが良くなるよう高めに作った畝からは、丸々としたたまねぎが半分頭をのぞかせています。時々ネギ坊主(花芽がでてしまう)ですが、たまねぎの中に固い芯ができてしまいい、出荷できなくなってしまう。



「我が家では新鮮なたまねぎをぶつ切りにして水にさらして冷奴にかけています。カレーやシチューなどどんな料理にも使えるので、豊橋産のたまねぎを見つけたら、たくさん買って保存しておいてください」と伊藤さん。たまねぎは長期の保存がきくので、大玉でつやつやした良品を見つけたら、買い置きしておくのもいいかもしれません。

知って便利 たまねぎ

豊橋産

たまねぎ

丸くて固い良品を探せ

たまねぎは玉が固くしまっていて、重みがあり、茶色の外皮が乾いていてつやのあるものを目安に選びましょう。芽が出ていたり、根がのびているものは品質が落ちています。たまねぎの頭を軽く押してみても柔らかいものは、中が腐っていることがあります。また平べったいたまねぎより、丸いたまねぎの方が味が良く傾向にあります。

賢く保存して毎日使う

たまねぎは冷蔵庫ではなく、風通しの良い冷暗所で保存するのが常識です。ただし、新鮮なたまねぎは水分が多く傷みやすいので、袋に入れて野菜室に入れるか、風通しの良い涼しいところに置いておきましょう。アメ色になるまで炒めたたまねぎを小分けしてラップに包んで冷凍しておくと、カレーやシチュー、オニオンスープなどにすぐ使えて便利です。

なぜ涙が出るの？

料理する時に涙が出て困ったことはありませんか。たまねぎを切ると空気にふれて、硫化アリルという揮発性物質が発生しますが、実はこの仕組みはたまねぎが外敵から食べられないように身を守るためのものなのです。あらかじめ冷蔵庫で数時間冷やしておいたり、電子レンジで加熱しておくとも涙は少し防げますが、たまねぎの味は落ちてしまいます。

多彩な仲間たち

たまねぎは皮が茶色いものだけだと思っていませんか？ 表皮が鮮やかな赤紫色のレッドオニオン、辛味や刺激臭が少なくサラダに向く白たまねぎ、黄たまねぎを超密栽培して小さく育てたペコロスなど、たまねぎにはさまざまな種類があります。それぞれの特徴を生かして、上手に料理に取り入れたいですね。

ユニオンからオニオンへ

私たちがたまねぎと呼んでいる部分は、植物の根ではなく、実は葉だったということ、知っていましたか？ 葉の根元が養分を蓄えて丸く太ったもので、鱗茎(りんけい)と呼ばれます。ニンニクやラッキョウも同じ鱗茎部分を食べる野菜の仲間です。英語のオニオンとは、ラテン語のユニオンから転じたもので、多くの葉の集合体(ユニオン)がたまねぎというわけです。



20th Anniversary

JA豊橋20年の感謝をお届けします

JA豊橋20周年
ありがとうキャンペーン

組合員金利

年0.30% なんと! 20倍

平成29年5月12日現在

キャンペーン期間中に、契約額20万円以上を **新規資金でご契約** いただきますとA
コースB
コース

2つのコースのいずれかをご選択いただけます

A
コース

金利アップコース

下金利にて
お知らせいたします。

組合員金利

店頭
表示金利

1年 3年

×20倍

年0.30%

一般金利

1年 3年

×20倍-0.02%

年0.28%

平成29年5月12日現在 店頭金利0.015% ※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

※店頭金利が変動した場合は変更されます。

B
コース

ちょリスコース

ちょリス

クーラーバッグ

先着
1,200名

後着

※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。※お一人様1個限り
※金利は店頭金利となり、
金利優遇はございません。

平成29年

平成29年

6月5日

8月18日

金

対象
契約

スーパー定期貯金

募集総額200億円

※募集総額到達時または募集期限到来時には
募集を打ち切らせていただきます。さらに
両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。
※H29年8月末時点でキャンペーン定期をご契約いただいでおり、かつ
H29年9月末トッピーカードの有効契約者にH29年10月中旬の付
与となります。詳しくは支店窓口または
本店推進企画課(TEL.0532-25-9221)に
お問合せください。

経済部 感謝祭

7月1日 9:00~16:00

会場 JA豊橋本店 特設会場

ディーラー協賛自動車展示会・ガス器具、農業機械・
生活用品など展示会価格で皆様のお越しを
お待ちしております。焼きそば、フランクフルト、
かき氷など軽食コーナーもあります!!

エンジンオイル 特別価格で大奉仕!!



予告

20th記念イベント

●定期貯金 キャンペーン

11月 ●除草剤 キャンペーン

●食育ウォーキング ●次郎柿畑を歩く

12月 ●ふれあいフェスティバル Special

まだまだいろいろ企画中! 10月頃のJA豊橋HPにて詳細を掲載します。

<http://www.ja-toyohashi.com>JA豊橋 20th特別協賛
ファン感謝デー&
産直フェアテバル

7月15日 16日

入園
無料駐車場
無料

農産物産直販売 15日 16日

場所 中央園路

豊橋を食べよう!!

農畜産物 大試食会

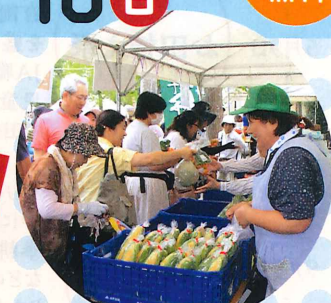
15日 焼肉

16日 旬のフルーツ

各日2回 9:30~11:30~

場所 中央園路JA豊橋 特設テント

対象 アンケートにお答え頂いた方

※アンケートがなくなり次第
終了します

編集室より

JA豊橋が誕生して20年! Aじゃん豊橋も共
に歩んでVol.54になりました。皆さまのおかげ
でここまで続けることができています。誠にあ
りありがとうございます。さて、今回の特集「たまね
ぎ」ですが、お気づきの方はいるでしょうか? 実
はAじゃん豊橋に初登場なのです。意外ではな
い? 前号に引き続き、お気づきの方はスペシャ
ルファンに認定です。
まだまだ皆さまにお伝えできていない「JA豊
橋」や「豊橋農業」の魅力をこの紙面を通じてご
紹介していきますので、今後ともご愛読を宜しく
お願い致します。応募
方法

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

62

441

8124

JA豊橋

豊橋市野依町字西川5

組合員課広報係
行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。

2017年6月30日必着

賞品

豊橋産 たまねぎ (25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

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ1

JA豊橋での、たまねぎの収穫は5月中旬から
○月上旬にかけて行われる。

クイズ2

5月9日に行われた愛知県農業祭献穀事業は
「お田○え祭」

クイズ3

JA豊橋は今年で○○周年

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。

Aじゃん豊橋 Vol.54 ●2017年6月18日発行 URL◆<http://www.ja-toyohashi.com>

●編集・発行/総務部組合員課広報係 〒441-8124 豊橋市野依町字西川5 TEL.0532-25-4105 FAX.0532-25-7754 企画制作/共和印刷(株)