



# Aいわく JANetwork JA 豊橋

Vol.  
**62**



特集/とよはし旬野菜発見

もりもり食べよう!春いちばんの人気野菜

JA 豊橋産 **スティックサラダ**  
8 **きめさやえんどう**

JAとれたて通信

とよはし **Vege**  
職人



春を告げる野菜  
「えんどう」を楽しもう。



もりもり食べよう! 春いちばんの人気野菜♪

スティックサラダ

& きぬさやえんどう

ヒヨハシ  
旬野菜発見  
はっけん

さやを丸ごと食べられ、シャキシャキの食感と甘みの“スティックサラダ”と  
食卓の彩りに欠かせない“きぬさやえんどう”は、広い世代に大人気。  
豊橋では南部地域を中心に、あわせて115名の生産者が栽培しており、  
3月から4月にかけて出荷の最盛期を迎えます。  
JA豊橋ハウスえんどう部会のみなさんにお話を聞きました。

### J A とれたて通信



JA 豊橋営農部  
営農指導課  
佐野友哉さん

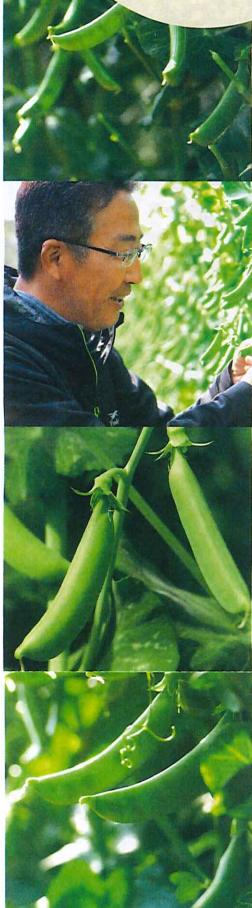
きぬさやえんどう  
三弥町  
水島隆夫さん  
栽培歴 50年

スティックサラダ  
天伯町  
加藤浩二さん  
栽培歴 8年

ブルームレススティック  
東赤沢町  
白井祥之さん  
栽培歴 6年

#### ブルームとは? (bloom/果粉)

皮表面の白い粉のように見える蝶状の物質。熟した新鮮な果実によく見られる物で、果実から自然に分泌されている天然物質であり、人体には無害である。



## J A 豊橋ハウスえんどう部会の方にお話を聞きました。

### 【スティックサラダ】

天伯町の加藤浩二さんのハウスではプリプリに大きくなったスティックサラダが収穫されるのを待っているかのように、たわわにぶら下がっていました。クセのない味は野菜が苦手な層にも人気で、最近消費が伸びている品目のひとつです。もともと1970年代にアメリカから導入された品種で、スナップえんどう、スナックえんどうとも呼ばれていました。JA豊橋ではこのスナップえんどうを「スティックサラダ」という名称に統一して出荷しています。

#### Q スティックサラダの魅力は?

丸ごと噛めば、口の中でジュワッと汁が弾け、やさしい甘みが広がります。さっと茹でてマヨネーズをつけて食べるシンプルな食べ方もいいですが、天ぷらや素揚げもより甘みが増しておいしいですよ。品質の良いもの、おいしいものをどんどん作り、出荷量を増やしていきたいですね。

### ブルームレススティックについて聞きました

#### Q ブルームレススティックサラダが誕生したきっかけは何ですか?

10数年前、豊橋の栽培農家で白い粉のつかない緑色のスティックサラダが偶然発見され、さやの見た目と食味が良いためからブルームレスと名付けJA豊橋で品種登録しました。

#### Q 主な出荷先は?

京浜(首都圏)と名古屋が中心で、北陸や北海道へも出荷しています。ブルームレスは特に首都圏での反応が良いようです。

#### Q これからのブルームレススティックサラダは?

栽培しているのは豊橋だけなので、他地域との差別化をはかっていきたいです。今は14軒の農家が栽培していますが、将来的には増やしていきたいですね。

### 【きぬさやえんどう】

三弥町にある水島隆夫さんのハウスをのぞくと、えんどうの赤紫の花が目に飛び込んできました。スティックサラダの白い花とは対照的に、愛らしい色の花が印象的です。赤紫の花の後には、形の良いきぬさやえんどうの実がびっしり実ってきます。

#### Q 豊橋ならではの特徴はありますか?

この紅姫という品種は、他のきぬさやに比べて実入りがしっかりしており、食味が良いのが特徴で、全国でも栽培しているのは豊橋だけだと思います。

#### Q 栽培で大変な事は?

肉厚のスティックサラダとは異なり、きぬさやえんどうはさやが薄く形の良い状態で収穫します。特に春先は成長も早いので、毎日の収穫作業に追われ大変です。また収穫作業に時間をとられ、消毒など細かな管理作業も必要で、休む暇もない忙しさです。

#### Q 品質の良いきぬさやえんどうを出荷するためにどのような事をしていますか?

食生活の変化などで年々消費量は減ってきてますが、20名の仲間たちとがんばってきぬさやを栽培しています。長さ6cmから9cmの間に収穫していくますが、頻繁に目揃え会を開催して品質の統一を図っています。

#### Q これからのきぬさやえんどうは?

きめ細かな管理と収穫で、質の良いきぬさやえんどうを生産し続けています。



# 春から始めよう mini家庭菜園

朝、新鮮な野菜をもぎとて、すぐに食卓へ。自分で育てた野菜を味わう体験は、暮らしに彩りを与えてくれます。とりわけ今は、夏どり野菜苗の植え付け時期にあたり、家庭菜園を始めるチャンスです。

庭のちょっとしたスペースやベランダでも、野菜の栽培は可能。失敗しないポイントは、「いい苗を選ぶ」と「必要なものを使う」の2点だけ。これを押さえれば、誰でもおいしい野菜を収穫することができます。ビギナーでも失敗なし、手間いらずの野菜苗をご紹介します。

## グリーンセンター磯辺

### 初心者におすすめ野菜苗



#### トマト〈自根〉〈接木〉

病気・裂果に強い「麗夏」、ミニトマトの「アイコ」など、リコピンいっぱいのトマト苗がそろっています。



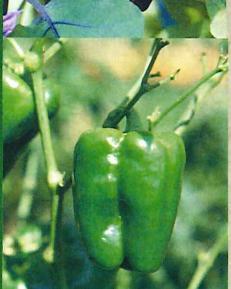
#### キュウリ〈自根〉〈接木〉

おすすめは鮮やかな緑色でテリのある「フリーダム」。食味に優れるイボなしキュウリです。



#### 長ナス〈接木〉

豊橋の牟呂地区で古くから作られていた長ナスを一代交配種した「ムロオクナス」。秋までたくさん実をつけます。



#### ナス〈自根〉〈接木〉

家庭菜園で作りやすい「千両二号」と初夏から収穫できる「黒陽」がおすすめ。

#### ピーマン〈自根〉

太りのよい「京ひかり」は濃緑中型種でウイルスにも強く、栽培しやすい品種です。

ほかにも、カボチャ(エビス、坊ちゃん)、ウリ(ムロくろうり)、スイカ(紅嵐)など、おすすめ苗が多数揃っています。

### 接木苗って何?

スイカやキュウリなどのウリ科、ナスやトマトなどのナス科の野菜には、種をまいて育てる自根苗と、台木を作つておいて他の品種を接く接木苗があります。野菜づくり初心者には、成育が旺盛で病気に強く、連作障害になりにくい接木苗がおすすめです。

野菜苗の他にも、プランター、コンテナ、苗カバー、苗ドーム、菜園用不織布など、野菜苗の植え付けに  
おすすめの資材も多数用意しています。

家庭菜園についての質問・相談もお気軽にどうぞ!

## グリーンセンター磯辺

営業時間／9:00～18:00 TEL.0532-45-4588  
定休日／水曜日 豊橋市中野町字野中40

# DIPで楽しむ

## えんどうパーティー

### カレーソース

マヨネーズに  
カレー粉と  
コンソメを入れるだけ!

### アヒージョソース

オリーブオイルに  
みじん切りらっきょうと  
塩、ブラックペッパーを入れるだけ!

### ハニーマスタード

マヨネーズに  
粒マスタードと  
はちみつを入れるだけ!

材料  
すべて  
2人分

手軽に作れておいしく便利なディップソース。ホームパーティーにもぴったりです。マヨネーズで作る簡単なレシピから、豆で作るフムス風のレシピまで、さまざまなディップレシピをご紹介。

作り方をおぼえておけば、朝食にも便利です。色どりも鮮やかなディップでえんどうを楽しみましょう。

### ビーツのフムス



ひよこ豆 ..... 120g  
ビーツ(缶詰スライス) ..... 80g  
オリーブオイル ..... 大さじ1  
レモン汁 ..... 小さじ1  
にんにく(チューブ) ..... 2cm  
クミン ..... 小さじ1/2  
塩 ..... 小さじ1/2  
★「オリーブオイル ..... 大さじ1  
ブラックペッパー ..... 適量

★以外のすべての材料をフードプロセッサーで混ぜる。仕上げに★をかける。

### チーズソース



ピザ用チーズ ..... 100g  
片栗粉 ..... 小さじ1/2  
白ワイン ..... 大さじ2  
にんにく(チューブ) ..... 2cm  
塩 ..... 小さじ1/4  
こしょう ..... 少々

- 鍋にニンニク・白ワインを入れ一煮立ちさせる。
- 片栗粉をまぶしたチーズを3回に分け良く混ぜ、塩こしょうで味を整える。

### アボカドソース



アボカド ..... 1/2個  
マヨネーズ ..... 大さじ1  
レモン汁 ..... 小さじ1  
塩 ..... 小さじ1/4  
こしょう ..... 少々

アボカドをフォークでつぶし  
調味料を入れ良く混ぜる。

### 大葉&豆腐ディップ



木綿豆腐 ..... 160g  
大葉 ..... 20枚  
クルミ ..... 大さじ2  
オリーブオイル ..... 大さじ2  
塩 ..... 小さじ1/2  
ブラックペッパー ..... 少々

全ての材料をミキサーで混ぜる。

### 韓国みそソース



甜麵醤 ..... 20g  
生姜(チューブ) ..... 2cm  
にんにく(チューブ) ..... 2cm  
砂糖 ..... 小さじ1/2  
醤油 ..... 小さじ1  
酒 ..... 小さじ1/2  
ごま油 ..... 少々

全ての材料を良く混ぜる。

### クルミバジルソース



生バジル ..... 20g  
オリーブオイル ..... 大さじ4  
クルミ ..... 大さじ2  
にんにく(チューブ) ..... 1cm  
塩 ..... 小さじ1/2  
ブラックペッパー ..... 少々

- 炒めて冷ましたクルミとバジル以外の材料をミキサーで混ぜる。
- 茎を除いたバジルを加えてさらに混ぜる。

～更なる安心と満足を提供します～

JA共済

# JA自動車共済の共済掛金率が変更になりました！

令和2年1月から6・7等級\*の新規契約が

以前よりも 少ないご負担でご加入いただけたことが多くなりました!!

\*新たにご契約いただく場合は新規6等級となります。また、所定の条件を満たすことにより新規契約において新規7等級を適用いたします。

例えば トヨタ アクア なら

令和2年新車購入 型式:NHP10  
新規7等級/事故有係数適用期間0年  
免許の色:グリーン/18歳

<ご契約内容>

全年齢保障(家族限定:有)

●車両保障 全損害担保(共済金額230万円)  
免責5万円/車両間衝突免責金額0特約:有  
車両諸費用保障特約:有(5,000円)

●人身傷害保障:3,000万円(限定有)

●弁護士費用保障特約:有

●対人賠償 無制限

●対物賠償 無制限/免責0万円

対物超過付

●傷害定額給付保障:1,000万円  
(標準型、限定有)

【割引適用】自賠責共済セット割引/新車割引  
自動継続割引/複数契約割引

共済掛金  
(一時払)  
385,410円

令和2年1月～

152,520円

車両損害限定の場合

共済掛金 (一時払)

272,770円

令和2年1月～

107,090円

上記の掛金例は、共済期間12か月、一時払、口座振替扱いの場合となります。

なお、上記はあくまで一例であり、年齢や保障内容等の諸々の条件により共済掛金は異なります。

さらに  
新車割引制度が  
拡充されました!!

割引適用条件を「始期日が初度登録後13か月以内  
から49か月以内」に拡大することにより、初回車検後  
においても割引が適用されるようになりました。

共済掛金 最高5% 割引

(自家用軽乗用車は 最高3% 割引)

\*車両保障、対人賠償、対物賠償、人身傷害保障ならびに  
傷害定額給付保障の共済掛金に適用します。



あなたの車も!? まずはお見積り!

この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。【19235555364】

お問い合わせ窓口 | 普及課 TEL.0532-25-9531

マイカーローンのことならJAバンクにご相談ください。

豊橋在住または在勤で「JAとのお取引きはこれから」という方も  
お近くのJAバンクの窓口までお気軽にご相談ください。



# JAマイカーローン

固定金利型

店頭金利2.511%



令和2年3月現在

軽減金利の適用条件

- 給与振込・販売代金・購買利用・年金・携帯電話口座振替
- 5大公共料金口座振替契約のうち3つ以上契約
- 住宅ローンの既契約者または住宅ローンの借換提案者
- JAカード契約

5 JA豊橋の組合員(正・准)  
およびその同居家族

6 JAネットバンク契約

上記6項目のうちいずれか  
2項目を満たすお客様

1.000% +保証料  
年

0.950% +保証料  
年

上記適用条件とは関係なく、

JA豊橋自動車課からの車両購入または  
JA豊橋共済代理店からの紹介案件

ご注意ください

●表示金利は、お借入当初に適用されるものです。なお、適用金利は年4回(3・6・9・12月の第1営業日)見直します。

●適用金利は金融情勢等の変化により見直させていただく場合があります。

## JAマイカーローンの商品概要

### ご利用 いただける方

- 満18歳以上で、安定・継続した収入のある方
- 当JA所定の基準を満たしている方
- 当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方

### お使いみち

- 自動車・バイク購入資金(新車・中古車)
- 自動車等の点検・車検・修理費用、保険掛金
- 運転免許の取得費用
- カー用品(カーナビ等)の購入資金
- 車庫建設資金
- 他金融機関等から借入中の自動車資金の借換資金
- 本ローンのお借入にかかる諸費用

### ご融資金額

- 10万円以上 1,000万円以内(1万円単位)

(所要金額の範囲内)※年収による制限があります

### ご返済期間

- 6か月以上10年以内

### ご返済方法

- 元利均等毎月返済または元金均等毎月返済(いずれもボーナス時の増額返済可能)

●返済金はご指定のJA貯金口座から毎月自動引落し

### 担保

- 不要

●(一社)愛知県農協信用保証センター  
または(株)ジャックスの保証

※別途、保証料(年0.50%、0.70%)が必要です

※店頭にて返済額の試算を承っております。※審査の結果、ローン利用のご希望に添えない場合  
もございますので、ご了承ください。※ご返済の滞りなどが発生した場合には、軽減金利の適用  
を中止し、店頭表示金利に引き上げさせていただく場合もあります。※令和元年10月1日から、  
ご希望により団体信用生命共済(一般、三大疾病特約付、9大疾病特約付、長期入院保険特約付)  
にご加入いただけようになりました。上乗せ利率など詳細は担当者までご確認ください。  
●商品概要説明書が必要な方は最寄りの支店までお問い合わせください。

お問い合わせ窓口 | 最寄りの支店または本店推進企画課  
TEL.0532-25-9221

## 編集室より

皆さんは「ステイックサラダ」という名前を知っていますか?この地域でも聞き覚えのある方は少ないのではないかと。地域特有の名称・方言など私たちが日常で使っている言葉が理解してもらえない・通じないことは多々経験があるのではないかでしょうか?私も大学生の頃、三河弁「じゃん、だら、りん」が理解してもらえない・話すことに気を遣う時期がありました。しかし、今、そんな事を思っていた自分が恥ずかしいです。誰もが知っていることも重要ですが、「Only One」であるという自負をもつとも大切だと再確認致しました。

### 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

63

JA  
組合員課広報係  
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。

2020年4月10日必着

### 賞品

豊橋産旬の農産物(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ケット

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豊橋でステイックサラダとして出荷して  
いる品種は、スナ〇プえんどう・スナ〇クえ  
んどうと同一品種。

クイズ  
2

JA豊橋で偶然発見された白い粉のつかな  
いステイックサラダを、〇〇〇〇レスステイ  
クサラダと呼ぶ。

クイズ  
3

野菜づくり初心者におススメの苗は、接〇  
苗。

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できません。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.62 ●2020年3月27日発行 URL◆https://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)