

Aいん

JANetwork
豊橋

Vol.
70

おかげさまで25周年
25th Anniversary
JA豊橋

JA豊橋

豊橋産
千両なす
&
輝なす

JAとれたて通信
とよはし **Veège**
職人

予告 2022 JA豊橋
ふれあい
フェスタ
開催

豊橋産

せんりょう

千両なす

NEW
FACE

かがやき
輝なす

豊橋産

せんりょう

千両なす

かがやき

輝なす

トゲのない

ニューフェイスも登場!

食卓へ元気を届ける、

豊橋産なす

奈須比(なすび)と呼ばれ、古くから日本人に親しまれてきた「なす」。煮てよし、焼いてよし、揚げてよし。

メインのおかず、小鉢もの、漬物にと食卓の人気者です。

おいしくて体にも良いので、毎日でも食べたいですね。

一年中変わらぬおいしさ

日本では奈良時代から栽培されていたと伝わる「なす」。地域ごとに特色のある品種が多く、和風はもちろん、洋風、中華と、どんな料理とも相性は抜群です。

豊橋産なすといえば、市南部の老津町が一大産地。昭和48年頃から千両なすの栽培が盛んとなり、昭和43年に通水した豊川用水の恵みもあり、現在54件の農家がなす栽培に精を出しています。ひとつの品目を半世紀にわたって同じ地区で栽培しているのは、めずらしいことだとか。ハウス栽培により、9月下旬から翌年7月まで収穫が続く、ほぼ一年を通して供給される安定野菜です。

オゾン水で鮮度を保つ

老津町のなす集荷場では、朝どりされたなすが毎日午前中に選果場へ持ち込まれ、選果・箱詰めが効率良く行われます。鮮度を保つため、オゾン水を使って洗浄し、カメラで形状や色、傷などを瞬時に見きわめ、等級ごとに素早く仕分けされます。

箱詰めされたなすはトラックに乗せられ、浜松、静岡、名古屋、三重、東京、横浜など各地へ運ばれていきます。もちろん地元豊橋でも、多く流通しています。

JA豊橋なす図鑑

JA豊橋で栽培している「なす」には、千両なすと輝なすがあります。今も昔も主力商品である千両なすと、新しく導入された、輝なす。ふたつのなすを比較してみました。

せんりょう 千両なす

【品種】

品種名は「千両」。長く栽培されている。なすを代表する品種。

【特徴】

果皮が薄くて果肉が柔らかく、食味が優れる。果実色は濃い紫色が特徴。

【おすすめ調理法】

煮てよし、焼いてよし、漬けてよし! 特に味の染み込みが良いため、漬物や浸し物は抜群。千両なすは様々な調理に合うので、色々試してください。

皮も果肉も柔らかいのよ。

かがやき 輝なす

【品種】

品種名は「とげなし輝楽」。愛知県下で栽培面積が増加中。受粉しなくても果実が実り、省力的に栽培できる。

【特徴】

ヘタにトゲがないため、調理が快適にできる。果肉は緻密で果皮にツヤがあるのが特徴。

【おすすめ調理法】

加熱すると果肉がトロトロになり絶品。特に焼きなすは果肉のトロトロ感と甘みを感じることができるのでおすすめ。

ヘタにトゲが無いから安心だぜ。

予告

2022 JA豊橋

ふれあいフェスタ

12/3土・4日 雨天決行 9:30~15:30

会場 JAあいち経済連東三河センター

※新型コロナウイルスの感染状況や荒天により、展示販売内容等の変更、フェスタの中止をさせていただきます。中止の場合はJA豊橋のHPにてお知らせいたします。

地元豊橋産の農畜産物や生活用品を満載して、JA豊橋ふれあいフェスタが開幕します。買い物しながら家族みんなで楽しめる、楽しいイベントが盛りだくさん。Aじゃんではイベントの一部をご紹介します。初冬の日を、JA豊橋ふれあいフェスタでお楽しみください。



青年部会
スタンプ
ラリー

女性部会
バザー

団子
五平餅
しめ縄

3日のみ

キッチンカー
コーナー



産直
農産物販売



食品コーナー

三ヶ日みかん
箱売大奉仕!!

自動車コーナー

各メーカー大集合!



新車購入
キャンペーン

畜産
コーナー

●牛肉・豚肉・鶏卵
・うすら卵

ガス器具
コーナー

花壇苗
コーナー

●パンジー
●シクラメン
●葉牡丹 ほか

生活
コーナー



農機具
展示販売

その他
展示販売



3日のみ
ドライビング
シミュレーターによる
安全運転診断

4日のみ
介助犬の活動紹介と
デモンストレーション



詳しくは12/2(金)の中日新聞・朝日新聞朝刊折込チラシをご覧ください。

会場
&
駐車場



※当日は大変混雑いたします。駐車場に限りがございますので、時間に余裕をもってご来場くださいますようお願いいたします。

※エコバッグご持参でご来場ください。

JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

老津町

彦坂文隆さん



輝なすは、
生産者消費者
どちらにも
優しい「なす」です。



なだらかな丘陵地帯に畑やハウスが点在する老津は、約50年前から、なす栽培が盛んな地域。秋の一日、なす部会長である彦坂さんのハウスにおじゃましてきました。

「食べてみますか?」と、その場でちぎってもらった千両なす。生で食べるのは初めてでしたが、果肉は柔らかく、噛めばほんのりとした甘さがひろがります。「私は千両なすを育てて

緑の葉の影に紫ピンクの花がうつむきがちに咲いています。可憐な花が終わると、あの「茄子紺色」をしたツヤツヤの果実が実ってきます。1株に年間で150個もの実をつけるというから驚きです。



「食べてみますか?」と、その場でちぎってもらった千両なす。生で食べるのは初めてでしたが、果肉は柔らかく、噛めばほんのりとした甘さがひろがります。「私は千両なすを育てて

いますが、部会ではここ2年ほどは新しい品種、輝なすの栽培が増えています。受粉させなくても果実が実る単為結果性なので、農家にとっては省力化になる品種です。」と彦坂さん。輝なすにはトゲがないので、調理の時に痛い思いをしなくていいのも、私たち消費者にとってもメリットです。

また、なすにはナスニン(アントシアニン)の一種が含まれており、優れた抗酸化作用

知って便利
メモ

豊橋産 なす

正しい保存で新鮮さキープ

なすは低温と乾燥に弱いので、買ったその日に食べてしまうのがおすすめ。冷蔵庫で保存する場合は、少々手間ですが、1個ずつラップで包み、保存袋に入れて野菜室へ入れておきます。冷凍で保存する時は、輪切りや乱切りなど使いやすい大きさにカットしておいて、使う時に凍ったまま加熱調理します。こうすると、皮のハリとツヤが保たれ、みずみずしさが持続します。

品種は1000種!

日本におけるなすの品種は70種類ほどあり、田楽に向く京野菜の賀茂なす、長さが45センチもある九州の博多長、まるごと漬物にする山形の出羽小なすなど、形状も色もさまざまです。一方、世界全体でなすの品種は1000もあるというから驚き。海外では、白や赤、黄緑、縞模様など変わり種なすも多く見受けられます。

貴重だったなすの粕漬け

インド東部が原産地のなすは、ミャンマーを経由して5世紀頃中国へ渡り、奈良時代の日本へ伝えられました。平城京の長屋王の邸宅跡から出土した木簡には、位の高い人になすの粕漬けを贈り物にしたという記述があります。今のように庶民の野菜となったのは、栽培が広く行われるようになった江戸時代からです。

東西で好みが変わる

なすの消費に地域差があるのを知っていますか?東京・横浜などの都市圏ではMサイズのなす好まれる傾向があり、詰め合わせパックも2本程度が多いのですが、西に行くほどLサイズの大きななす好まれ、パックも3本~5本のものが人気だとか。豊橋では「お得感」を求めるからか、やはり大きななす好まれるようです。



世界中では
1000種!



お得感!
Lサイズ



ゆとりある老後に備えたい、そんなあなたにオススメです!

じつは**予定利率変動型年金共済**が

スゴイ!!

つまり、1年で6,800円、
**年率8.5%の
利息**と同じことです!

予定利率変動型

年金共済で毎年8万円の共済掛金をかけ、一定の要件を満たした場合、税金が**6,800円軽減**されます!

※年間課税所得が195万円超330万円以下の場合 ※一定の要件を満たし、税制適格特約を付している場合
※令和4年1月末現在の法令等に基づくもので、将来を保証するものではありません。※最低保証予定利率とはご契約時に定められ、ご契約6年以降共済期間を通して最低保証される予定利率のことです。

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。
また、契約の際には「重要事項説明書(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。

JAの予定利率変動型
年金共済なら
最低保証予定利率が
設定されているから
安心です!



詳しくは最寄の支店窓口までお問い合わせください。

[2223555228]

JA豊橋25周年
記念定期貯金

JA 豊橋

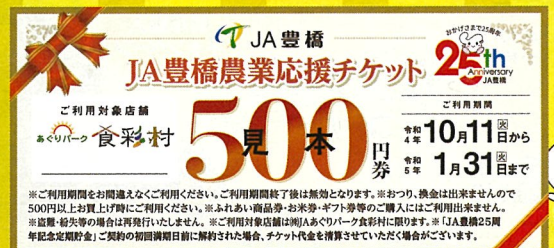
食彩村
限定

**農業応援
チケット定期**

取扱期間

令和4年

~**11月18日 金**



期間中新たな資金で、スーパー定期貯金(期間1年・自動継続扱い)
ご契約25万円ごとに**JAあぐりパーク食彩村**で利用できる
「JA豊橋 農業応援チケット」1枚(500円分)をプレゼント!!

(個人の方に限ります。お1人様20枚まで。)
チケットご利用期限: 令和5年1月31日(日) 支店窓口のみでのお取扱いとなります。

詳しくは最寄りの支店窓口または本店信用業務課
(TEL.25-9222)までお問い合わせください。

●窓口で新規資金25万円からご契約いただけます。●当JA定期貯金を解約されての再契約は新規としてのお取扱いはいたしません。●チケットはお取扱期間を通じてお1人様20枚までとします。●ATM・JAネットバンク(IB)でのご利用は対象外です。●原則通帳式とします。●適用金利は店頭表示金利とし、お利息は20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。●万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用します。●チケットのご利用対象店舗は(株)JAあぐりパーク食彩村に限りま。●チケットのご利用期限は令和5年1月31日までとします。●チケットの盗難・紛失等の場合、再発行はできません。●チケットは4万枚限定のため、なくなり次第終了とさせていただきます。●ご契約の初回満期日前に解約された場合、チケット代金を清算させていただきます。●店頭に商品概要説明書をご用意しております。詳細は支店窓口へご確認ください。●この貯金は、貯金保険制度の対象商品です。

編集室より

電気・ガス、ガソリン、食用油、小麦粉と、私たちの生活に身近なところで、値上げの秋を迎えています。安定していた新米の価格が、3年ぶりに上昇というニュースも入ってきました。Aじゃんと生産農家を取材していても、昨年あたりから「ハウスの燃料費が上がって大変です」「いつも家庭で使っている野菜を急に値上げするわけにもいかないですね」「ここが我慢のしどころです」などの言葉を、しきりに聞くようになりました。農家の人々の苦渋の表情に接していると、複雑な気持ちになります。庶民が出来ることといえば、購入した野菜をきっちり最後まで食べきる工夫をすることくらいでしょうか。今回特集したなすも、安定価格の代表的な野菜。いつにも増して、日々の農産物にありがたみを感じる今日この頃です。

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

63 441 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。

2022年11月14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チケット

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 なすびを漢字で書くと「奈〇比」。

クイズ2 JA豊橋で新しく導入された、ヘタにトゲが無いなすは「〇なす」。

クイズ3 JA豊橋なす選果場では、なすの鮮度を保つため「〇ソソ水」を使って洗浄する。

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はわりと少ない。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.70 ●2022年10月30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)

フォロー
してね。

