

Aいっ JANetwork 豊橋

Vol.
71

生産量日本一
豊橋大村ラディッシュ

radish
&
microradish

真っ赤な顔でこんにちは！

 JA豊橋

特集／とよはし旬野菜発見

豊橋産
ラディッシュ

JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

JA豊橋 資産相談課

JA土地活用
のご案内

豊橋産 ラディッシュ

とよはし旬野菜発見
はっけん

真っ赤な顔でこんにちは！

生産量日本一 大村ラディッシュ



ラディッシュというと以前は高級ホテルのレストランで出されることがありましたが、今は庶民派で身近な野菜。

付け合わせなどとして、もっと積極的に毎日の食卓に取り入れてほしいと生産者の願いを受けてラディッシュの魅力をお伝えします。

全国シェア6割

真っ赤で「ロン」とした形が愛らしいラディッシュ。小さなカブのようにも見えますが、地中海沿岸が原産の大根の一種です。別名は「赤丸二十日大根」。名前の通り、種をまいて約20日で収穫でき、しまう、生命力の強い野菜です。生食が一般的ですが、加熱してもおいしく、赤い色味もアクセントになり、使い勝手の良い野菜です。

豊橋の北部、大村地区は昭和40年代から、ラディッシュの全国生産量6割を占める有数の産地。東三河の母なる川、豊川周辺の豊かな土壌と温暖な気候は、ラディッシュ栽培に最適です。60年近く、全国の食卓に途切れることなく、安全安心なラディッシュを提供し続けています。

新しい食べ方にトライ

ラディッシュを使った料理といえは、まず高級ホテルのレストランで出されるサラダを思い浮かべます。が、ラディッシュはもともと大根の仲間。味も大根とまったく同じなので、煮物に加えたり、まるごと天ぷらにしたりと、加熱しても新たなおいしさが出せます。

アイデア次第で、いつもと違うラディッシュのおいしさを見つけてみませんか？ 今回のAちゃんでは、生産農家イチ押し、ラディッシュのかき揚げ、菜飯等のレシピをご紹介します。家族の驚く顔を楽しみに、心弾む春の食卓を演出しましょう。



Radish Recipe



Recipe 01

ラディッシュ菜飯

作り方
[2人分]

ラディッシュの葉 … 7玉分
じゃこ … 少々
ごま油 … 少々
いりごま … 少々
塩 … 少々
ご飯 … 2膳

- 1 ラディッシュの葉を適当な大きさに切る。
- 2 ごま油で葉を炒め、火を止め、じゃこといりごまと塩を混ぜて味をみる。
- 3 ご飯と混ぜて出来上がり。

point 多めに作って冷凍保存すれば便利です。

Recipe 02

ラディッシュのかき揚げ

作り方
[2人分]

ラディッシュ … 4玉 塩 … 少々
大葉 … 4枚 レモン … 適量
枝豆 … 適量
天ぷら粉 … 適量
水 … 適量

- 1 ラディッシュは4等分に切り、葉はざくざりする。
- 2 大葉は大きめの千切りにする。
- 3 天ぷら粉と水を混ぜたものに①、②と枝豆を入れる。
- 4 170度の油で揚げる。
- 5 揚げたら油を切り、切ったレモンと塩を添える。

point 時間がたつと水分が出てしまうので揚げたてをお召し上がりください。



彩りスープはラディッシュに火を通し過ぎないのがポイント

ラディッシュなら彩りサラダもかんたん！

JA土地活用のご案内

土地の活用・売却



一人ひとりのニーズに合った方法で、
様々なご提案をいたします。



賃貸住宅

土地や入居者のニーズに合った賃貸住宅を、
一流メーカーとタイアップしてご提案します。
JAの30年一括借上制度あり。

流通店舗

流通事業や産業拠点にふさわしい土地をお持ちの方に、
的確な出店情報と優良テナントの確保で高収入が期待できるワンクラス上の土地活用をご提案します。

駐車場



駅に近い、住宅地の中にあるなど好立地であれば、
駐車場経営はリスクも少なく採算性にも優れた土地活用のひとつです。

売却

売却をご検討の際はお気軽にご相談ください。
仲介手数料の組合員割引があります。

JAの土地活用を見に来ませんか？

賃貸アパート完成見学会

アパート経営をしっかりとサポート！JAの一括借上

日時 **3/3金・4土** 雨天決行 10:00~16:00

税理士による「個別 相続税 相談会」受付中！



会場

豊橋市牟呂坂津土地区画整理地内



JAあいち 経済連建設部
地域開発課ハートホーム担当
TEL.0568-54-1000

協賛：積水ハウス株式会社
シャーマンズステーション豊橋
TEL.0532-57-3265

お問い合わせ先

JA豊橋 経済部資産相談課

〒441-8124 愛知県豊橋市野依町字西川15

TEL.0532-25-9537 FAX.0532-25-9538

とよはしVege 職人

大村町

鈴木宏平さん



豊川沿いの大村は
水はけが良く、
ラディッシュ栽培に
適しています。

1年で最も寒い大寒の頃、豊橋市北部の大村を訪れました。ハウスの中では、春を待ちわびるように、真っ赤なラディッシュが小さな頭をのぞかせています。大村園芸部会ラディッシュ部門は17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。発足して60年近くになるといって、長い歴史のある

「豊川流域の砂地は水はけが良く、ラディッシュ栽培に向いているのかもしれないね」と話すのは、部会長の鈴木さん。父親の代から30アールの農地でラディッシュを専業栽培しています。



「一年を通してハウス栽培をしているラディッシュですが、やはり春と秋が育てやすい季節だとか。種をまいてから収穫まで、夏は20日、冬は2か月と季節によつてかなり幅があります。」「栽培でむずかしいのは、やはり水の管理。水が切れて土が固くなると、玉が伸びず、形状も悪くなります。逆に水が多すぎてもためて、根腐れが起ってしまう。水はけと水もちのバランスが保たれていないといけないんです」と鈴木さん。玉をきれいな丸にするには、長年培われた技術が必要なんだそうです。

知っ得便利メモ

豊橋産 ラディッシュ

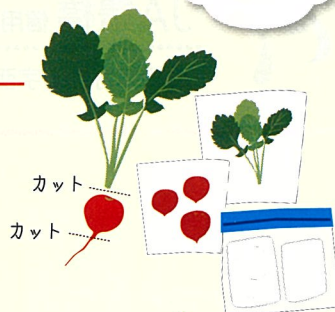
葉っぱもおいしい

ラディッシュの葉、無造作に捨てていませんか？ 捨てるなんて、もったいない。えぐみが少なく、柔らかな葉ならそのままサラダに入れても良いのですが、おすすめは、ざっと熱を通す方法。ゆでて、おひたしや和え物に、味噌汁やスープの具にしてもおいしく食べられます。ほうれん草より歯ごたえがあり、一度味わってみればそのおいしさに驚きます。



ベストな保存方法

ラディッシュを買ってきたら、必ずひげ根を切り落とし、葉っぱと玉を切り分けておきましょう。葉をつけたままにしておくと、玉の栄養が葉が吸い取ってしまいます。水で濡らして軽くしぼったキッチンペーパーで葉と玉を別々に包んでから保存袋に入れておくと完璧です。



大玉と小玉、好まれる理由は？

関東では大玉ラディッシュ、関西では小玉ラディッシュが好まれていることは、意外と知られていません。特に京都では、小玉ラディッシュが好まれる傾向にあるとか。繊細な京料理に添えることを考えれば合点がいきます。大玉と小玉、あなたはどちらのラディッシュが好みですか？



マイクロラディッシュ

小玉ラディッシュよりさらに小さな直径8ミリ前後の粒の小さいものをマイクロラディッシュと呼びます。葉つきのまま機内食や料亭、ホテルの食事に添えられることが多いのだとか。受注生産のため市販はされていませんが、どこか華やかなシーンで出合うことがあるかもしれません。



人生100年時代の準備は
できていますか？

家族のために資産をおトクに相続！

まとまった資金のご活用ご提案

終身共済

JA共済

POINT 4

相続(節税)対策にも
ご活用いただけます！

節税対策(相続財産の評価対策)

「生命共済」の非課税枠の適用

500万円 × 法定相続人の数

遺産分割対策



ポイント

POINT 1

万一の保障は、
一生
続きます！

POINT 2

死亡時だけでなく、
所定の重度要介護状態や
第1級後遺障害の状態
も保障します。

POINT 3

所定の障害状態になったときに、
それ以降の共済掛金は
「共済掛金払込免除」により
いただきません。

ご契約例 ●ご加入者：50歳・男性 ●共済金額：500万円 ●共済掛金払込終了年齢：55歳 ●払込方法：全期前納(令和4年10月現在)

共済掛金(全期前納)

4,368,601円

共済
金額

5,000,000円

共済掛金(全期前納)と共済金額との差額

なんと！

631,399円!!

死亡共済金 500万円 あたりの 共済掛金例 (令和4年10月現在)	共済金額	終身	男性			女性		
			払込掛金	給付率	差額	払込掛金	給付率	差額
5,000,000円		50歳	4,368,601円	約114.4%	+631,399円	4,215,557円	約118.6%	+784,443円
		55歳	4,507,723円	約110.9%	+492,277円	4,342,556円	約115.1%	+657,444円
		60歳	4,656,893円	約107.3%	+343,107円	4,478,479円	約111.6%	+521,521円
		65歳	4,833,283円	約103.4%	+166,717円	4,631,098円	約107.9%	+368,902円

割り戻し金…割り戻し金は、ご契約後3年目から発生し、ご契約中いつでもお引出しになれます。ただし、割り戻し金の額は年度ごとに変動し、経済情勢などによっては0となる年度もあります。
返れい金…解約に際しては、組合の定める返れい金に基づき計算した金額を返れい金としてお支払いします。早期にご解約される場合、お支払いする返れい金がお込みいただいた共済掛金を下回ることがあります。
※令和4年1月末時点の法令等にもとづき記載しています。将来の返れい金を保証するものではありませんので、ご了承ください。変更された場合には、変更後の返れい金の内容が適用されますのでご注意ください。個別の返れい金については税理士・税務署等にご確認ください。
※ご契約時の健康状態やこれまでの共済金の支払請求内容などによっては、ご契約いただけないことがあります。

この資料は概要を説明したものです。ご契約にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご確認ください。簡単な告知で90歳までご加入いただける一時払終身共済(平28.10)もございます。

詳しくは最寄りの支店窓口または本店普及課(TEL.0532-25-9531)までお問合せください。(22235555368)

年金は一人ひとり違います
お早めのご相談・ご確認が得策です!!

「年金」は受給年齢に達すると自動的に支給されるというものの
ではなく、受給申請のための書類を提出するといった手続き
が必要となります。

私どもJAでは、**社会保険労務士による年金相談会**を開催し、
皆様方の年金のお受け取りについてのお手伝いをさせてい
ただきます。

なお、年金相談会は皆様にお待ちいただく時間を少なくする
ために、**予約制(先着順)**とさせていただきます。

毎週、当JAの**いずれかの支店にて開催**していますので、
詳細は最寄りの支店へお問い合わせください。

JA豊橋の 年金相談会

年金に関する色々な疑問・質問に
**社会保険労務士が
お答えします!**

無料

相談
内容

- ・裁定請求手続き
- ・振込口座変更・各種届出
- ・各種相談(もらえる年金の見込額など)...

無料年金相談会開催日程

令和5年度 開催日別

4月	5月	6月
4月 5 日(水) 石巻支店	5月 10 日(水) 北支店	6月 7 日(水) 東田支店
4月 12 日(水) いなみ支店	5月 17 日(水) 高豊支店	6月 14 日(水) 大津支店
4月 19 日(水) 福岡支店	5月 24 日(水) 磯辺支店	6月 21 日(水) 中央支店
4月 26 日(水) 前芝支店	5月 31 日(水) 津田支店	6月 28 日(水) 大村支店
7月	8月	9月
7月 5 日(水) 岩田支店	8月 2 日(水) 石巻支店	9月 6 日(水) 高豊支店
7月 12 日(水) 二川支店	8月 9 日(水) いなみ支店	9月 13 日(水) 磯辺支店
7月 19 日(水) 高師原支店	8月 16 日(水) 福岡支店	9月 20 日(水) 前芝支店
7月 26 日(水) 西支店	8月 23 日(水) 吉田方支店	9月 27 日(水) 東田支店
	8月 30 日(水) 北支店	

予約制
先着順

日本年金機構からの「ねんきん定期便」が届いていれば…年金相談会当日「ねんきん定期便」をお持ちいただくと、より詳しいお話ができます。



JA豊橋 信用業務課
豊橋市野依町字西川5

- 二川支店 ☎41-0527
- いなみ支店 ☎21-1020
- 高豊支店 ☎21-2111
- 大津支店 ☎23-1351
- 中央支店 ☎25-7737

- 高師原支店 ☎45-7182
- 福岡支店 ☎45-2463
- 磯辺支店 ☎45-5355
- 西支店 ☎31-9168
- 吉田方支店 ☎31-2155

- 前芝支店 ☎31-3381
- 津田支店 ☎52-4135
- 大村支店 ☎53-2283
- 石巻支店 ☎88-1211
- 北支店 ☎88-0104

- 東田支店 ☎64-2131
- 岩田支店 ☎61-5178

詳細は最寄りの支店へ
お問い合わせください。

編集室より

2月10日・11日、3年ぶりに豊橋鬼祭が有観客で実施されました。もちろんマスクをつけての観戦となりましたが、最近、コロナ生活の出口が急速に近づいてきた感じが致します。そんな中、今話題になっているのがマスク着用について。来月13日から着用は個人の判断に任せるとのこと。個人的には当分の間はマスクを着けていると思います。

しかし、マスク生活が続いたせいで素顔を見たことがない方も増えてきています。この間、お客様の駐車場で私が営業車の中でマスクをはずしていたら、私と気づかず「○○さんはどちらにいられましたか?」と話しかけられるという珍事件が起きました。3年前は「マスクをつけていたから誰か分からなかった」ということをよく耳にしたことが、今後は「マスクをしてないから分からなかった」という日が来るんでしょうか(笑)

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

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。

2023年3月6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 豊橋産ラディッシュは「生産量日本〇」
- クイズ 2 ラディッシュの別名は「赤〇二十日大根」
- クイズ 3 小玉ラディッシュよりさらに小さな直径8mm前後のものを「〇イクラディッシュ」と呼ぶ

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、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.71 ●2023年2月19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。

