

JA Kinan Community Paper

PRISM

2018. 2/4
vol.37



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL: 0739-23-3513 FAX: 0739-23-3451
URL: <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail: info@ja-kinan.or.jp



温暖な立地を生かして栽培される紀南のレモン。黄色く色づいた果実は果汁もタップリで、皮まで食べられる。

紀南風物

レモン



安全・安心な国産人気急増

小売店で年がら年中、目にするレモンですが、国産レモンの旬は10月から翌年3月頃までと言われます。年内出荷のレモンはグリーンレモンと呼ばれ、普通の黄色いレモンは年明けから出始めます。レモンはミカン科ミカン属の柑橘です。原産地はインドで、別名クエン（枸橼）と呼ばれ、酸味をあらわす「クエン酸」はレモンから付けられたということです。驚くのは国産人気急激に高まっていることです。2000年と2014年を比較すると、輸入量

は9万ト余りだったのが約4万7000トに半減、国産は約4400トから約1万トに倍増しています。2014年の国内収穫量は、約6200トの広島県が圧倒的1位ですが、何と和歌山県は493トで第3位に入っているのです。国産の売りは何と言っても産地や流通が見える安全・安心さ。「ポストハーベスト」といって収穫後の防カビ剤などの心配がなく、付加価値がアップして当然です。旬の地場産レモンは紀菜柑などのJA直売所に続々入荷中です。

ワンポイント 国産で塩レモンに挑戦 どんな料理にも相性抜群

レモンは可食部100g当たり100mgものビタミンCが含まれ、風邪の予防や疲労回復、肌荒れ防止の効果が言われます（五訂日本食品標準成分表から）。酸味の主成分はクエン酸で、これには疲労回復、ストレス解消、免疫力向上、成人病予防などの効果があると言われます。

香酸柑橘の代表的存在で、搾って唐揚げや焼き魚、サラダにかけたりするのが一般的ですが、お酒好きな方は生搾り耐ハイ、他にも蜂蜜漬け、デザートやケーキの酸味付けなど用途は多数です。

女性を中心としたレモン人気に一役買ったのが新しい感覚の調味料として流行った「塩レモン」かもしれません。料理本には、レモンの酸と塩の作用で、肉をやわらかくしたり、魚の臭み取りにも効果的とあり、素材のうま味を引き出し、すっきりした酸味でまろやかな味つけになるとのこと。和・洋・中とどんな料理とも相性抜群で魅力的です。「塩レモン」の作り方は梅干しとよく似ています。レモンを切って、塩と交互に密閉容器に入れるだけ。レシピによって違いますが使う塩の量はレモン重量の1割～2割とされており、継ぎ足しの追い塩や追いレモン(果汁)をして長い間使えるそうです。



春にかけて紀菜柑に出荷

梅・ミカンの農家だが10年前に約10アールでレモン栽培も始めた。収穫は10月に始まる。年内は全体の1割程度だがグリーンレモンとして収穫する。年明けから春にかけては順次、貯蔵した黄色いレモンをJAの紀菜柑に出荷する。

レモンを作った初めて知ったのは、5月に開花した後も次々と冬になっても花が咲くことだ。私はレモンの果汁を唐揚げなどにかけて食べるのが好きだ。輸入物とはひと味違う、地場産の安全・安心で瑞々しいレモンの味と香りを楽しんでほしい。



レモン生産者

なかもと あつひろ 中本 敦博 さん (57) 田辺市稲成町

JA葬祭センターやすらぎ

JA葬祭センターやすらぎは、ご家族が大切な人と過ごされる最後の時間を真心こめてお手伝いいたします。



ホール紹介



会食室

通夜・告別式の後、会食の場としてご利用いただけます。



ロビー

ご会葬の皆様にごゆっくりとおくつろぎいただけるスペースをご用意しています。



親族控室

洗面・バス・ミニキッチン完備ですので、安心しておくつろぎください。

式場のご案内



最大約35席の小式場、最大約70席の中式場、最大約200席の大式場がございます。ご葬儀は1組限定の貸切葬となりますので、告別式までの間、ゆっくりとご家族で過ごしいただけます。

祭壇

友人葬、神式、その他宗派を問わず、ご葬家のご希望をお申し付けください。真心こめて故人様への思いを形に表わすお手伝いをさせていただきます。

霊安室

住宅事情などで、ご自宅にご遺体を安置することが困難な場合にご利用いただける霊安室をご用意しています。ホールが葬儀中で空いていない時でも、ご遺体をお預かりすることができます。



なかへち 多目的ホール

なかへち多目的ホールでもご葬儀を承っております。式場は最大約120席。お問い合わせは葬祭センターやすらぎまで。
【所在地】中辺路町川合 1496-1



仏壇仏具や墓石等のご用命もどうぞ

法要や供養品の手配、仏壇・仏具、墓石のお買い求め、初盆用品の取り扱いもしております。ご葬儀等の相談会も随時開いています。

エンディングノート

自分らしい人生の閉じ方を考える「終活」がブームになっています。葬祭センターでは、「終活」に関する意向をまとめておく「エンディングノート」をご用意。ご自身の歩みをはじめ、介護や延命治療、葬儀、遺産相続の希望、家族への思いまでが一冊にこめられます。日常生活の備忘録にも…。スタッフが伺いますので、お気軽にお申し付けください。



所在地:白浜町栄684
電話:0739-45-8500 (24時間受け付けております)

JA紀南 葬祭センターやすらぎ

心おきなく故人様との大切な最後のお時間を過ごしいただけますよう、スタッフ一同、家族の一員として一番近くでサポートいたします。お見込みりのご相談にも応じますので、葬祭センターやすらぎまでお気軽にお問い合わせください。

平成29年度 JA紀南女性会主催

つとむい 一般見学者募集!

家の光大会

～学ぼう・伝えよう 輝く笑顔で 11,007～

元NHK「きょうの健康」キャスターの久田直子氏による講演「～病気の予防につながる食事と運動とは?～」や、女性会員による体験発表、アトラクションなど盛りだくさん☆

平成30年 2月9日(金) 9:30～14:40

会場:紀南文化会館 大ホール2階席

受付:9:00～

対象:JA紀南管内地域住民

会費:500円

定員:先着200名 (定員に到達次第、締め切らせていただきます。)

ご家族・お友達多数誘いあわせのうえ、お申し込みください(^^)♪

※来場には事前のお申し込みが必要となります。また昼食の準備はありませんので、ご了承ください。

お申し込み お問い合わせ

JA紀南 ふれあい課 ☎ 0739-25-5806 〒646-0028 田辺市高雄 3-22-19

地場産野菜で 手作り

JA紀南女性会ふれあいグループ

うめっぴキッチン おでん販売 第2弾!

日時:平成30年2月24日(土)10時～

場所:紀菜柑イートインコーナー (田辺市秋津町752-1)

昨年12月に初めて紀菜柑で販売し、ご好評いただいたおでん販売を上記のとおり行います! お持ち帰り用はもちろん、炊き込みご飯とお味噌汁のついた「おでん定食」をご用意して、皆様のご来店をお待ちしています♪

紀菜柑

農産物カレンダー

(2月上旬～4月下旬)

作物	2月			3月			4月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下
伊予柑									
はるみ									
ポンカン									
せとか									
キンカン									
ハクサイ									
サトイモ									
キヌサヤエンドウ									
レタス									
ミズナ									
トマト									
ブロッコリー									
ホウレンソウ									
ストック									
ユリ									
トルコギキョウ									
スターチス									
ガーベラ									

地産地消レシピ

【ホウレンソウと牛肉のナムル】



【材料】(4人分)

- ホウレンソウ……………2束
- 牛薄切り肉……………150g
- ショウガ……………1かけ
- ニンニク……………1片
- ごま油……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- 醤油……………大さじ2
- すりごま……………大さじ3

【作り方】(1人分)

- ①ホウレンソウはゆでて水気を絞り、4～5cm長さに切る。
- ②牛薄切り肉は2～3cm長さに切り、ショウガ、ニンニクはみじん切りにする。
- ③鍋にごま油を熱して②のショウガとニンニクを炒め、次に牛薄切り肉を入れて炒める。砂糖と醤油を加えて汁気がなくなるまで炒めてから、器に取って冷ます。
- ④①のホウレンソウの水気をもう一度絞って、ほくしながら③に加えて合わせ、すりごまを混ぜる。

【ハクサイのスープ】



【材料】(4人分)

- ハクサイ……………2枚
- ネギ……………10cm
- ショウガ……………5g
- ハム……………2枚
- 水……………3カップ
- 中華スープのもと……………小さじ2

【作り方】

- ①ハクサイは3～4cmに切る(軸は短冊切りに)。ネギは斜め切りにする。ショウガは皮をこそげて千切りにする。ハムは1cm幅に切る。
- ②鍋に水とスープのもとを入れ、①も入れて熱し2～3分煮る。
- ③塩、コショウ(材料外)各少々で味を調える。

紀菜柑

切り花展示会

トルコギキョウやガーベラ、スターチス、カスミソウなど、JA紀南の花き部会の皆さんが丹精込めて育てた自慢の花を100点ほど展示します。たくさんの花を一度に見れるチャンス。ぜひ紀菜柑にお越しください!

期間:2月9日(金)・10日(土)

場所:紀菜柑 切り花売場

主催:JA紀南 花き部会



JA ピックアップ

JAがドライフルーツ加工 地元産の梅・中晩柑を使用

紀南特産の梅や中晩柑を使ったドライフルーツを製造するため、JA紀南が上富田町岩田に建設中の加工施設(名称は「フルッツファクトリー」)が3月中旬に完成予定です。ドライフルーツは健康イメージの高い商品であることから、若者や女性のニーズに対応して販売を拡大し、地元生産者の所得増大を目指します。

JAが掲げる「新たな加工品開発」の柱となる事業。JAでは、食文化の変化や購買者層の高齢化が進む中、梅干し以外にも、手軽に食べられる菓子的要素のある新分野に踏み込むと、5年前にドライフルーツの開発研究に着手しました。

新商品開発には生産者の要望も多く、JAではこれまで菓子メーカーなどと提携し、ポテトチップスや

グミ、梅塩飴、ゼリーなどを商品化し、ノウハウを蓄積していったのが、自前での製造販売は初めてとなります。

加工施設は鉄骨平屋建ての827平方メートル。敷地面積は2033平方メートル。JA紀南の上富田事業所の隣接地にあります。

使用する原料は当初、梅では「南高梅」、かんきつ類は中晩柑の「ハッサク」と「清見」果実の種を抜き、調味、乾燥し、カッティングして袋詰めするといった工程で、食感が特長です。

ドライフルーツは今年4月から製造開始の予定で、年間約300トンの原料果実の加工を計画しています。あわせて地元での雇用確保にもつなげていきます。

ドライフルーツの分野は、1990年代以降、広く知られるようになってきました。



上富田町に建設中のドライフルーツ加工施設



入院も、手術も、先進医療も。たくさんの安心が、これひとつであなたのものです。



くらしの保障、相談するなら

JA共済

●ご加入にあたりましては、お近くのJA(農協)へお問い合わせください。
■JA共済ホームページアドレス
<http://www.ja-kyosai.or.jp>

JA紀南の組合員メンバーズカード

kumica クミカ会員募集中



加入特典 Aコープご利用クーポン券進呈(1カ月100ポイント×10カ月) 合計1,000pt

クミカはJA紀南の各種事業のご利用でポイントが貯まるおトクなカードです。

貯金	ローン
JA-SS	Aコープ
JA共済	紀菜柑
その他	

一定ポイントで商品券などと交換!



AコープではJAの月刊広報誌「Kinan」をご用意しています。ご自由にお持ち帰りください。

*詳しくは、JA紀南の各支所窓口、またはAコープ各店でお尋ねください。

J A 職員紹介



たんだ たかひろ
丹田 貴大(26) 新庄支所

fresh & smile
フレッシュ&スマイル

新庄支所で渉外を担当し3年目です。地域の組合員や利用者の皆さんは温かい方が多く、私のことを子や孫のように可愛がってくれます。「異動せんといてよ」と嬉しい言葉を掛けてくれる方もいて、有り難い限りです。お会いしたことはない方に一人でも多く出会えるよう、訪問活動に頑張ります。休日には友人とドライブなどを楽しんでいます。家で過ごすよりも出掛けることの方が好きです。海外のどこか暖かい所にも旅行に行ってみたいです。

栽培発祥地のすさみ町で小学生がレタス収穫体験



レタス生産者の木村光洋さんの説明に視線を集中させるすさみ小学校の児童たち(すさみ町周参見で)

J A 紀南すさみ支所は1月18日、食と農を通じて次世代とのつながりを深めようと、周参見

の地と初めて知った、みんなに自慢したいといった声が聞かれました。木村さんも手渡され、児童たちは「お母さんにどんな料理をしてもらおうかな」とうれしそうに話していました。後日の学校給食の食材としても使いました。

梅ジュースで乾杯！新成人の門出を祝う

「梅酒で乾杯条例」を制定している田辺市では1月7日、成人式の会場で梅ジュースでの乾杯を催し新成人の門出を祝いました。条例は「紀州梅」としてブランド化した地元



振り袖姿も煌びやかに、梅ジュースで「乾杯！」する田辺市の新成人たち(1月7日、紀南文化会館で)

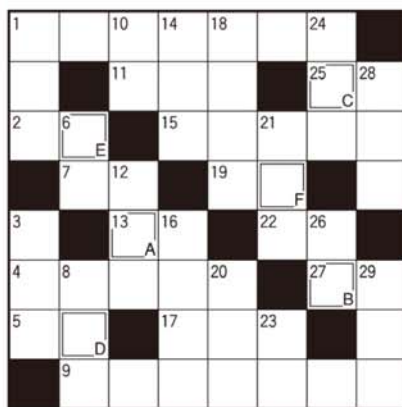
田辺うめ振興協議会が、平成26年から乾杯用の梅ジュースを提供しています。今年の成人式には対象者705人のうち640人が出席。式典の締めくくりに全員が立ち、司会の掛け声で梅ジュースをいっせいに飲み干し、会場は拍手で包まれました。

読者プレゼント

クロスワードパズル

問題

Q2重マスの文字をA~Fの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



正解者から抽選で10名様に



JA紀南の商品券(1,000円分)をお贈りします。

* Aコープや紀菜柑、JAのガソリンスタンド等でご利用できます。

ハガキに答えとあなたの住所・氏名・年齢・電話番号と本紙の感想等を書いて、JA紀南広報係(〒646-0027田辺市朝日ヶ丘24-17)までお送りください。締切りは2月13日(当日消印有効)。当選は発表をもって代えさせていただきます。応募で得た個人情報は抽選と商品発送のみに使用いたします。

★ヨコのカギ

- ①五千円札の顔になった『たけくらべ』の作者
- ②ないようでも七つはあるといわれるもの
- ④「団子」は重箱読み、「消印」は――
- ⑤量より―― 中身が肝心です
- ⑦――管理――意識 石油――
- ⑨寒い日が3日続いた後、暖かい日が4日くらい続き、これを繰り返すこと
- ⑪自分が書いた本のこと
- ⑬初――粉――ぼたん――
- ⑮到着すること 結婚のことを指す場合も
- ⑰工事中のため――して別の道を行ってください
- ⑲音を「おと」と読む読み方
- ⑳停留所で待ちます
- ㉑ヒキガエルの別称
- ㉒桃太郎の家来になった鳥

★タテのカギ

- ①比べること ――検討 ――対象
- ③植物の種
- ⑥風邪の症状の一つ
- ⑧とても短い時間 ――に身をかわした
- ⑩都道府県の長
- ⑫10より1つ少ない数
- ⑭英語で言うと「ストロベリー」
- ⑯国語、算数、理科、社会など
- ⑰黒板に使う筆記用具
- ⑲こたつが似合う果物
- ㉑キューバで生まれた民族音楽・ダンス コーヒー――
- ㉓ハサミに強いが紙には弱い
- ㉔風邪の予防に効果があります
- ㉖農機具の一つ
- ㉘4コマ―― ――雑誌 少女――
- ㉙――割り ――外労働 休み――

知って納得JA

協同組合の力

組合員とJAの関わり



Q JAがさまざまな事業を行うのはなぜ？

A 農家が安心して農業に専念できるよう、暮らしの基盤を支えるためです。

日本の農業の大部分は、家族経営で支えられています。農家は、所有する土地や農機具、家族の労働力などを使って農作物を作り、販売して現金収入を得ます。これらの収入の一部を家計に回して生活必需品を購入するほか、貯蓄したり共済に加入したりしています。

JAは、組合員である農家が安心して農業に専念し、農業所得を上げて豊かな暮らしを実現できるよう、さまざまな事業を通じて応援しています。これらの事業は組合員以外も利用ができ、地域住民の暮らしを支えています。

このように、JAは組合員や地域住民を総合的に支えることから「総合農協」とも呼ばれます。家族経営を大切にしている日本らしい組織といえます。(監修=広島大学 助教 小林元)

教育・広報活動に関わる事業

農業まつりなどのイベント開催、学習会の開催、広報誌の発行、新聞情報事業、文化事業など

JAグループの温泉利用型健康増進施設

新規入会キャンペーン 3月1日~31日まで

～プールと温泉で健康づくり～

- 営業時間 AM10:00~PM10:00
- *最終入館受付PM8:30 休館日・短縮営業日あり
- 会員募集中(年会費は以下の通り)
- 個人会員 32,400円
- シングル会員 14,040円
- フレンド会員 10,800円(お一人様)
- 法人会員 108,000円(一〇)
- *フレンド会員は3~5名1組の入会です。
- *法人会員は事業所・企業単位での入会です。
- *期間中の入会で、日帰り入場無料券をプレゼント。
- *会員様の利用料は1回500円となります。

★ただいまお試し利用として、この広告を切り取ってお持ちいただくと、お一人様500円までご利用いただけます。(本広告1枚で5名様まで。使用期限:平成30年3月31日)

お申し込み
お問い合わせ



癒しの宿 南紀白浜温泉 〒649-2211 白浜町3102

クアハウス白浜 ☎0739-42-4175

http://kurhouse-shirahama.or.jp