

JA Kinan Community Paper

PRISM

2021.6/20
vol.48



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17

TEL : 0739-23-3450 FAX : 0739-23-3451

URL : <https://www.ja-kinan.or.jp>

E-mail : info@ja-kinan.or.jp



甘酸っぱくて疲れも吹っ飛ばす夏の風物詩、スモモをご紹介。写真は6月上旬にピークを迎えた「大石早生」です

紀南風物

スモモ



スモモ生産者

なかやま ひろかず 中山 浩一さん(61) 田辺市上秋津

今年産から人工授粉に挑戦！
「大石早生」を中心に、スモモを約20年栽培しています。毎年課題は生産の安定化で、昨年はミツバチによる交配がうまくいかず着果不足に悩まされたこともあり、今年はずいぶん授粉機による人工授粉に挑戦しました。開花期が合わず収量は昨年より少なめですが、昨年と比べるとかなり回復しており、手ごたえを感じています。実肥りをよくするため、雨が少ない時は丁寧にかん水（水やり）するのがこだわりです。妻と二人で、今後もおいしいスモモを作り続けていけたらと思います。

ポイント 品種によって味もさまざま！

スモモ収穫カレンダー

品種	6月			7月			8月			9月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
大石早生	■											
ヴィーナス		■										
月光			■									
シンジョウ				■								
ソルダム					■							
サンタローザ						■						
貴陽							■					
太陽								■				
秋姫											■	

一概に「スモモ」といっても、品種ごとに食味は様々。さわやかな甘酸っぱさから濃厚な甘さまで、食べ比べが楽しいのもスモモの魅力です。旬の時期をチェックして、JA紀南の直売所「紀菜柑」へ行ってみましょう！（生育によって多少前後します）

紀菜柑には多種多様な品種がズラリ！

いよいよ夏本番。JA紀南管内は、スモモシーズンの真っ最中です。5月下旬にスタートした「大石早生」を皮切りに、今が旬の「ソルダム」、「サンタローザ」、田辺市生まれの「シンジョウ」などへと続き、9月上旬に登場する「秋姫」まで約4か月、多種多様なスモモを楽しめます。果樹王国と呼ばれる和歌山県はスモモの栽培も盛んで、管内では205戸の農家が約39畝でスモモを栽培。温暖な気候を生かし、他の産地よりも早い時期から全国へ出荷しています。JA紀南のファーマーズマーケット「紀菜柑」では、10種類以上の品種が初夏から秋の入り口にかけて順番にお店に並びます。直売所に並ぶのは収穫直前まで木の上で熟させ、甘みが増したおいしい木熟スモモたち。「ヴィーナス」や「月光」など、ちよっと珍しいスモモに出会えるのも魅力です。

お家で楽しむ

梅

しごと

コロナ禍により自宅で過ごす時間が増えている人も多いのではないのでしょうか。その時間を利用して、ご家庭で「梅しごと」をしてみませんか。手作りは愛着もわいておいしさも倍増！梅シーズンも終盤、この機会にチャレンジしてみてください。

自宅で過ごす時間を利用して、梅の加工に挑戦しませんか！



梅シロップ

分量のめやす	梅.....1kg
	氷砂糖.....800g~1kg
	広ロビン.....3ℓ

- ①梅を水洗いして軽く水気を切ったのち、冷凍庫に入れ、完全に凍らせます。(目安 24 時間以上)
- ②氷砂糖と梅を殺菌した広ロビンに交互に入れて密封します。
- ③梅の解凍が始まると時々ビンを動かし、氷砂糖をとかします。約7日で出来上がりです。



6/20

父の日のプレゼントにおすすめ!!

JA紀南のInstagram、ホームページにも色々な加工法が載っているよ。



梅酒

分量のめやす	梅.....1kg
	氷砂糖.....600g~1kg
	ホワイトリカー.....1.8ℓ
	広ロビン.....4ℓ

- ①梅を水洗いして軽く水気を切ります。
- ②広ロビンに梅・氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーをそそぎます。
- ③冷暗所に保存し、時々ビンを動かして氷砂糖をとかし、約3か月後からお召し上がりいただけます。

梅干し

分量のめやす	南高梅(黄色く熟したもの)...1kg
	粗塩.....200g
	ストックバッグ.....2枚
	おもし.....1kg
	焼酎 or お酢.....適量



干し梅の手間は、ストックバッグから取り出すのが簡単で、お酢や焼酎を使う必要もありません。梅干しは、梅の酸味を飛ばし、旨味を凝縮させる効果があります。

ストックバッグでお手軽に!

- ①梅を軽く水洗いし、よく水気を切ります。
- ②ストックバッグの内側を焼酎やお酢で消毒します。
- ③ストックバッグへ梅と塩を入れ混ぜます。まんべんなくなじんだら、袋の空気を抜き、液漏れに備えて袋を二重にしてください。
- ④均等に重さがかかるようおもしをのせてください。2~3日で梅酢が上がってきますので、おもしをはずします。
- ⑤約1か月後、天日干しをしてください。

この夏、JAより皆さんにオススメのアイテム!

白鶴 Alcoup (アルコール) 100%食品成分で安心の除菌スプレー



500ml
1,080円

白鶴酒造(株)の「Alcoup(アルコール)」は「梅ポリフェノール」が入った除菌スプレーです。使用してアルコールが蒸発した後も、細菌の繁殖を抑制する効果が期待できます!

100%食品成分のため口に入っても安全で、まな板や包丁などの調理器具、食品への直接使用による除菌や防カビ、キッチンのごみや三角コーナーなどの防臭・消臭などに使用いただけます。

この夏、使用用途の幅広い白鶴 Alcoup、ご家庭に一つオススメしたいアイテムです。



調理器具の除菌・抗菌・防カビ

食品の除菌・防カビ・保存

生ごみの防臭・消臭

*写真はイメージです。

ドライフルーツ

「6者6様」の風味と食感 後味もすっきり!



すもも 20g入り 210円

みかん 22g入り 210円

レモン 22g入り 210円



清見オレンジ 20g入り 190円



はっさく 20g入り 190円



紀州南高梅 20g入り 210円



*お菓子男子：藤山星屋「お菓子と、わたし運営事務局」主催の全国規模のコンテストで、JA紀南の岡崎さんがグランプリに輝きました。

*すべて税込み価格です。

お買い求めは、JA紀南の紀菜柑またはAコープで

*一部取り扱いのない店舗もございます。

*梅ポリフェノール：田辺市とJA紀南でつくる「紀州田辺うめ振興協議会」の支援のもと、大学の研究で抗ウイルス作用が確認された安全性の高い食品由来の素材で、「抗ウイルス剤及びこれを含む医薬品等」の特許を取得しています。

紀菜柑

農産物カレンダー

(7月上旬~9月下旬 入荷予定)

作物	7月			8月			9月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下
ウメ									
スモモ									
モモ									
ブルーベリー									
パルシアオレンジ									
ハウスミカン									
トマト									
ミニトマト									
スイートコーン									
ナス									
エダマメ									
ピーマン									
ニンニク									
南瓜									
オクラ									
ユリ									
ガーベラ									
トルコギキョウ									

地産地消レシピ

【梅じゃこご飯】



【材料】

- 米……………3合
- 梅干し(白干)……………6~7個
- ちりめんじゃこ(かたいめ)……………80g
- 白ゴマ……………大さじ3
- 青じそ……………適量
- (お好みで みょうが 適量)

【作り方】

- ①ちぎった梅干しと、ちりめんじゃこを入れ、お米といっしょに炊く。(梅干しの種は、入れないこと)
- ②白ゴマをフライパンで炒る。炒った白ゴマの3分の2をすり鉢でする。
- ③青じそを千切りにし、②のすりゴマといっしょに、①のご飯にまぜる。(お好みで、みょうがを千切りし水にさらしたものもいっしょにまぜる)
- ④残り(3分の1)の白ゴマを、ご飯のうえにのせる。

【梅シロップとミルクのコラボゼリー】



【材料】(4人分)

- ミルクゼリー**
- 牛乳……………200ml
- 砂糖……………20g
- (サトウキビ糖または和三盆でも可)
- 粉ゼラチン……………5g
- A 水……………30ml
- 梅ゼリー**
- 湯……………150ml
- 梅シロップ……………40ml
- 砂糖……………適量
- 粉ゼラチン……………5g
- B 水……………30ml
- 梅シロップの梅(お好みで)……………2~3粒

(紀州田辺うめ振興協議会&栄養サポート紀南 提供)

- ①AとBのゼラチンをそれぞれ水と合わせてふやかしておく。

【ミルクゼリーを作る】

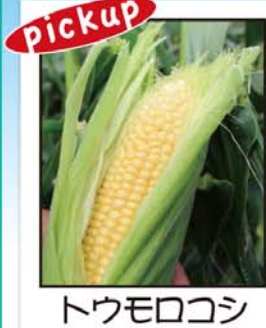
- ②鍋に牛乳と砂糖を入れて火にかけ、砂糖をよく溶かす。
- ③②に①で下処理をしたAを入れて溶かす。粗熱をとってカップに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

【梅ゼリーを作る】

- ④沸騰したお湯に梅シロップを加えて混ぜ、さらに砂糖を加えて混ぜ、①で下処理したBを加えて溶かす。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤梅ゼリーが固まったらフォークで砕き、ミルクゼリーの上のせる。

☆梅シロップ作りで漬けていた梅を細かく刻んで、クラッシュした梅ゼリーに混ぜて使ってもおいしいです。
☆写真の梅ゼリーは、鮮やかな紫色の小梅「パープルキーン」の梅シロップで作っています。

紀菜柑 にとっておき旬情報!



トウモロコシ

トウモロコシの一種であるスイートコーンは名前の通りその甘さが特徴です。そして、スイートコーンの中でもとびきりの甘さを誇る「ゴールドラッシュ」。大ぶりのきれいな黄色い粒が穂先までぎっしりと詰まっています。また、食べたときの皮残りも少ないです。

トウモロコシを選ぶときはひげが濃く、ふさふさしたものや、ひげの数が多いものを選びましょう。



Follow me!
検索 → JA紀南
umeppi_mikappi
JA紀南【公式】



旬情報、もいなくさん!

#JA紀南
#梅
など、ハッシュタグ「#」からでも飛べます

このアイコンが
目印だよ!



JA紀南のInstagramでは、旬を迎えた農産物の情報やイベントの告知、直売所の出荷など、タイムリーな情報を日々お届けしています♪

梅の最盛期には梅酒や梅シロップ、簡単な梅干しの作り方なども紹介しているので、ぜひフォローをお願いします!

JA紀南

募集期間/令和3年7月1日(木)~令和3年8月31日(火)

サマー

新規
定期貯金
募集!

キャンペーン
2021

期間中、新規スーパー定期20万円以上
(期間1年/自動継続) お預け入れの方、
先着1,500名様に「保冷温アルミバッグ
しろくま」をプレゼント!!

さらに、抽選で300名様に
「ぶどう詰合せ」が当たるチャンス!!

先着で
1,500
名様に



保冷温アルミバッグ「しろくま」
※商品サイズ/350×295×145mm
※色のご指定はできません。

抽選で
300
名様に



※写真はイメージです。

JA紀南農産物直売所 紀菜柑オリジナル
ぶどう詰合せ(2,000円相当)

《抽選権》スーパー定期20万円毎に1本の抽選権を付与します。

《抽選日》令和3年9月上旬予定

《当選発表》厳正な抽選により抽選日以降、当選者には商品のお届けをもって発表にかえさせていただきます。

※お取扱いは個人の方のみとさせていただきます。
※JAスーパー定期は、期間中、新たな資金でお預け入れいただいた場合に限りです。
※定期貯金の金利は店頭金利を適用いたします。
※ATMでのお取扱い、および他の金利上乗せ商品との併用はできません。
※お利息には20.315%(国税15%・地方税5%・復興特別所得税0.315%)の税金がかかります。税引後利率は復興特別所得税を加えた源泉分離課税で計算します。

※この貯金は満期日前解約はできません。やむを得ず満期日前解約する場合は当JA所定の中途解約利率を適用いたします。
※店頭に商品概要説明書をご用意しております。
(令和3年7月1日現在)

詳しくは、最寄りのJA支所窓口までお問い合わせください。



うめっぴ&みかっぴ®

JA職員紹介



はらくち ともみ
原口 知美(24) 芳養谷支所

fresh&smile
フレッシュ&スマイル

金融窓口として3年目、組合員はじめ皆さまの大切なお金をお預かりする仕事ですので、日頃より正確・丁寧な処理を心掛けています。後輩もできまして、これまで以上に責任感をもつて業務に励みたいですね。

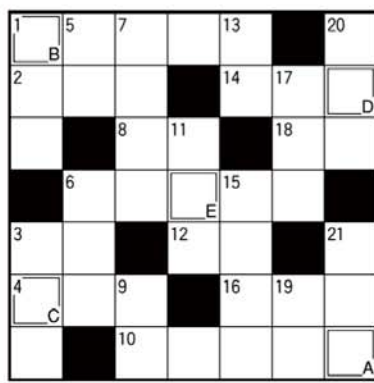
最近の楽しみはドライブで、特に山沿いの道を通るのが好きです。もともと出掛けることが好きなので、コロナ禍が落ち着いたらまずは、いま作成している「行きたいとこリスト」の中から一つずつ実行に移していきたいです。

読者プレゼント

クロスワードパズル

問題

Q二重マスの文字をA～E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やJAへのご意見等を書いて、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7月5日(月)(当日消印有効)。当選は発送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卵と酢と油で作る調味料
- ②お茶を入れるときや、マツタケ料理で使います
- ③押さえつける力 大気——
- ④ネギ、ワサビ、ショウガなどがよく使われます
- ⑥遠く離れたものも見えてしまうという能力
- ⑧一生懸命泳ぐことを——泳ともいいます
- ⑩本物よりずっと小さい模型
- ⑫深い味わい うま味
- ⑭案内すること 案内人
- ⑯テキスト——スクラップ————エンド
- ⑰はんこのこと ——判 ——鑑

★タテのカギ

- ①2LDKとか、六畳一間とか
- ③5～6月ごろに紫や白の花が咲きます
- ⑤足りない場合に備えて準備しておくもの
- ⑥5月は端午 7月は七夕
- ⑦昔からある木は、これの本数もたくさんあります
- ⑨ウサギのは長く、アフリカゾウのは大きい
- ⑪模様などが彫り込まれたガラス
- ⑬小学校の課目の一つ、——工作
- ⑮絵を飾るとき、これに入れたりします
- ⑰学級——民生——審議——
- ⑲雨が続く季節です
- ⑳月見とかキツネとか讃岐とかがあります
- ㉑水のこと ——マリン

神島屋 × JA紀南 梅のPR作戦!

「ウメエ梅弁当」写真コンテスト

募集期間:6月19日～7月18日

JA紀南では、昨年に引き続き神島高校の商品開発チーム「神島屋」とのコラボ企画として、「ウメエ梅弁当写真コンテスト」を行います。SNSアプリ「Instagram」への投稿による写真コンテストで、昨年は145作品のご応募をいただきました。

下記の実施要領と応募方法を参考に、どしどしご応募ください。

[実施要領]

- 企画名 :ウメエ梅弁当写真コンテスト
- 審査員 :神島屋の皆さん
- 募集作品 :梅を使ったお弁当の写真
- 表彰 :最優秀賞、神島屋賞、JA紀南賞、審査員特別賞(2点)
- 賞品 :梅干し製品、紀南の農産物詰め合わせセット等
- 期間 :令和3年6月19日～7月18日
- 発表 :JA紀南の広報誌「Kinan」、ホームページ、Instagram等で発表

[応募方法]

SNSアプリ「Instagram」への写真投稿で応募できます。梅を使ったお弁当の写真に「#ウメエ梅弁当」とハッシュタグを付けて投稿するだけでOKです。なお、書類でのエントリーをご希望の方は、JA紀南の紀菜柑に設置しているエントリーシートに必要事項を記入の上、写真とともに応募してください。

[お問い合わせ]

JA紀南広報係(☎0739-33-7287)



昨年の最優秀賞



昨年の神島屋賞

インスタでエントリー
「#ウメエ梅弁当」



「たくさんのご応募、お待ちしております」(神島屋の皆さん)

JA紀南の組合員メンバーズカード

kumica クミカ募集中



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
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。

日帰り入院からまとまった一時金が受け取れる充実の医療保障

NEW 医療共済

メディフル

●この広告は概要を説明したものです。ご契約の際には「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」を必ずご確認ください。



ポイント1 日帰り入院*からまとまった一時金が受け取れます。入院費用への備えはもちろん、その前後の通院・在宅医療などにも活用できます。
*日帰り入院は、入院基本料の支払いの有無などにより判断されます。

ポイント2 一生涯保障や先進医療保障など、ライフプランに合わせて自由に設計できます。

ポイント3 健康を維持した場合に健康祝金を受け取れます。
*健康祝金支払特別を付加した場合、契約日以降3年ごと(共済期間が10年更新の場合は5年ごと)に治療共済金が支払われた入院をしなかった場合

詳しくは、最寄りのJA支所窓口までお問い合わせください。

