

JA Kinan Community Paper

PRISM

2022.12/18
vol.54



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



Instagram UMEPPI.MIKAPPI



大輪種の「マキアピンク」。花びらや蕾にもフリルがついて、ゴージャスかつ可憐な印象を与えてくれます。

紀南風物

トルコギキョウ

トルコギキョウ生産者




おかもと 和也さん(33) 上富田町岡

品種特性を考慮して作付け
現在、10坪のハウスで約2万8千本のトルコギキョウを定植しています。全て大輪系で、品種は「レイナホワイト」や「マキアピンク」、「プリマラベンダー」などです。それぞれ特性が異なるため、クセや安定性を考慮しながら作付けしています。
それでも、土の状態や日照条件などの環境に作柄が大きく左右されるため、トルコ栽培はなかなか思い通りにはいきません。畑の中で経験して覚えていくしかないのが非常に難しいところで、頑張るところでもあります。

ワンポイント **コツをおさえて楽しもう！**
きっとあなたもトルコのとりこ！

■長持ちさせるには？
お店でトルコギキョウを選ぶときは、葉に張りがあり、花びらが茶色くなっていないものを選びましょう。持ち帰ったら葉を2、3枚残して取り除き、水の中で茎を斜めにカット（水切り）します。花器の水位は底から5センチが目安。直射日光の当たらない涼しい場所に飾り、こまめに水替えすることで、冬場だと2週間ほど長持ちします。

■アレンジメントフラワーをもらったなら？
セロファンでラッピングされている場合は、蒸れの原因になるので外しましょう。1日～2日おきに、コップ1杯分ほどの水を土台部分にゆっくり注ぎ、枯れた花はその都度取り除いてください。隙間が気になる場合は、元の花が挿してあった穴を避けて、新しい花を入れていくと長く楽しめます。



花持ちよく、人気の切り花！

クリスマス目前、今年は大切な人へのサプライズに花束を贈りませんか？ ご紹介するのは、今が最盛期のトルコギキョウです。存在感のある大輪種から、アレンジしやすい小輪種まで、花の大きさはざっくり分けて3段階。主に白、ピンク、紫などのカラーがあり、花持ちがよく切り花として人気です。八重咲の花びらはバラにも引けをとらない豪華さで、日常を彩るのももちろん、ブライダルフラワーなどとしても人気です。

「トルコギキョウ」という名前ですが、実は原産国がトルコでもありません。「トルコのターバンに似た、キキョウのような花」という由来があるそうで、アメリカ原産のインドウの仲間です。

JA紀南のファーマーズマーケット「紀菜柑」では、10月下旬から1月中旬、そして春から初夏にかけて、トルコギキョウが最も豊富に並びます。お正月の玄関飾りとしてもいかがでしょうか？



どんなサツマイモ？

串本町で古くから栽培されてきた「サイパン」というサツマイモから選抜された品種で、赤みを帯びた濃黄色の果肉、ねっとりとして濃厚な甘みの特徴です。

生産量が少なく市場流通量もあまりないため、「幻のサツマイモ」ともいわれています。JA紀南が平成26年に商標登録し、生産者と一体となってブランド化を進めています。

焼き方や貯蔵のコツは？

小さい芋を選び、ご家庭のオーブントースターでじっくりと時間をかけて焼くのがオススメです。大きさにもよりますが、アルミホイルに包んで30分以上が目安です。

芋を貯蔵する室温の温度は、13～15℃が適温とされています。8℃以下になると寒害を受けます。新聞紙で芋を巻いて、空気が通るように段ボールに入れて保存するのがコツです。

食味・見た目にごこだわって栽培しています。紀菜柑で販売していますのでぜひ！



生産者・尾崎謙二さん

なんたん蜜姫

串本生まれのJA紀南ブランド

あま〜い♪ 焼き芋はいかが？



近年、スイーツ感覚でおいしいと人気が高まっているサツマイモ。JA紀南管内にもさまざまな品種がありますが、今回紹介するのは、串本町で栽培されているJAブランドの「なんたん蜜姫」です。丸ごと焼いて食べるのはもちろんですが、その風味を生かしたスイーツも販売されており、楽しみ方も様々。おいしさのあまり思わず笑顔になる「なんたん蜜姫」です。

①串本 南端ぼてと (菓子 潮ざき)



「なんたん蜜姫」のペースト自家製館をパイ生地で包んでいます。ご家庭のオーブントースターで数分温めなおすと、パイ生地のバターが溶け出し、より一層美味しく召し上がっていただけます。

②栗となんたん蜜姫のモンブランタルト (Seasidebal Nansea's)



生地から手作りしているモンブランタルト。下の層には手作りの自家製カスタード、上の層は「なんたん蜜姫」のクリームに細かく砕いた栗が入っています。3日前までに要予約。

「なんたん蜜姫」スイーツ



③なんたん蜜姫 モンブランクレープ (クレープリー朋)



芋本来の甘さを活かしたモンブランクレープで、上部には特製のサツマイモチップ、中には栗のアイスが入っています。(「なんたん蜜姫」の原料がない場合は他のサツマイモを使用)

⑤ナンタン蜜姫ソフト (道の駅くしもと橋杭岩フードコート)

「なんたん蜜姫」の甘さと風味を活かした、ご当地ソフトクリーム。最初の一口目よりも食べていくほど芋本来の味が深くなります。ワッフルコーンとの相性も抜群！夏に大人気の商品ですが、冬場も観光客を中心に好評です。



⑥なんたん蜜姫のスイートポテトパンガレット (nagi)



パンをタルト風に仕上げた当店の人気商品「パンガレット」の1アイテムとして好評です。「なんたん蜜姫」のペーストと自家製カスタードを合わせて作った特製クリームを使用しています。

④なんたん蜜姫マフィン (畑とつながる なんたん屋)



店長自身が農薬を使わず栽培した「なんたん蜜姫」を原料としたマフィンです。アレルギー体質の人も安心して食べられるよう、乳製品と卵は不使用というこだわり。少し温めなおすと、より美味しさが増します。

⑦なんたんロール (かつら堂)



ふわふわのロールケーキの中に、クリームと「なんたん蜜姫」のピューレを使用。スイートポテトの風味とロールケーキの柔らかさがマッチしたケーキに仕上がっています。JA紀南の「紀菜柑」でも販売しています。

①菓子 潮ざき
串本町串本 40-35
☎0735-62-5288
営【平日】8:00～18:00
【日曜】8:00～17:00
休 火曜日(月1回連休有)
*祭日は営業(お正月は2日から)

③クレープリー朋
串本町串本 1820-3
ビジネスホテル串本 1F
☎050-8883-5806
営 11:00～17:00
18:00～22:00
休 月曜日*他、不定休有り

⑤道の駅くしもと橋杭岩フードコート
串本町蘭野川 1549-8
☎0735-62-5755
営 9:00～17:00
(4～9月は18:00まで)
休 年中無休

どれも「なんたん蜜姫」の風味が広がる絶品スイーツですので、ぜひお店に立ち寄ってご賞味ください！

②Seasidebal Nansea's
串本町蘭野川1293-7
☎0735-67-7744
営 11:30～14:00
17:00～21:00
休 月曜、第3日曜日

④畑とつながるなんたん屋
串本町潮岬 3135
☎090-9278-3686
営 11:30～16:00
休 日・月・火曜日

⑥nagi
串本町大島 1158
☎0735-65-0065
営 9:30～18:00
休 月・火曜日
*祝日の場合は営業

⑦かつら堂
みなべ町北道 257
☎0739-72-2215
営 8:00～19:00
休 不定休

紀菜柑

農産物カレンダー

(12月上旬~2月下旬 入荷予定)

作物	12月			1月			2月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下
温州ミカン									
ボンカン									
イチゴ									
レモン									
ミニトマト									
ニンジン									
ダイコン									
コカブ									
キャベツ									
ブロッコリー									
サトイモ									
ハクサイ									
ミズナ									
ナバナ									
ホウレンソウ									
レタス									
ガーベラ									
カスミソウ									
トルコギキョウ									

地産地消レシピ

【炊飯器パエリア】



1人分約 567kcal 【材料】(4人分)
 米(米用カップ) 2カップ(360ml)
 水 360ml
 エビ 4尾(120g)
 蒸しホタテ(冷凍) 8個(200g)
 鶏もも肉 200g
 赤ピーマン 1個(100g)
 ピーマン 2個(80g)
 ニンニク(みじん切り) 1片
 タマネギ(みじん切り) 半分(100g)
 オリーブ油 大さじ2
 スープのもと 小さじ1
 A 塩 小さじ1/2
 トマトケチャップ 大さじ2
 レモン(4つのくし形切り) 半分

【作り方】

- ①エビは背ワタを取る。鶏肉はひと口大に切る。
- ②赤ピーマンは1cm幅に切り、ピーマンは6~8つ割りにする。
- ③フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ、ニンニク、タマネギをいためる。米(とがずにそのまま)をいため、炊飯器に入れる。
- ④③にオリーブ油大さじ1/2を足して、エビと②を焼き、取り出す。残りの油を足し、鶏肉を焼き、取り出す。④の全体に、塩、コショウ少々(材料外)を振る。
- ⑤同じフライパン(洗わない)に水360mlとAを入れて、スープのもとが溶けたら③に、加える。そのとき、炊飯器の2の目盛りの少し下になるように水加減を調節する。鶏肉とホタテをのせて普通に炊く。炊き上がったら、エビをのせて10分蒸らす。
- ⑥具を取り出し、全体を混ぜる。器に盛り、レモンを添える。

【根菜汁】



1人分約 90kcal 【材料】(4人分)
 ダイコン 300g
 ニンジン 50g
 ゴボウ 50g
 サトイモ 4個(300g)
 シメジ 1パック
 ネギ 少々
 A だし 4カップ
 しょうゆ 大さじ1
 酒 大さじ1
 みりん 大さじ1
 塩 小さじ1/4

【作り方】

- ①ダイコン、ニンジンは5mm厚さの半月切りにする。ゴボウは皮をこそげ、斜め薄切りにして水にさらす。サトイモは7mm厚さの輪切り、シメジは小房に分ける。
- ②ネギは、小口切りにする。
- ③鍋にAと①を入れ、野菜が軟らかくなるまで約10分煮る。②を入れて火を止める。

紀菜柑 にとっておき旬情報!



ミカン

お歳暮シーズンとなり、紀菜柑では毎日ミカンの争奪戦が行われています。お世話になった方々に、地場産ミカンで日頃の感謝を伝えませんか。各地方の発送も承りますので、ご希望の方は従業員までお声がけください。

今年は天候に恵まれ良質なミカンに仕上がりました。旬の味わいをお楽しみください。



紀菜柑出荷者



J A 紀南 Instagram 企画

第2弾

「梅の料理写真コンテスト」 ~#梅料理しか勝たん2~

157点の中から優秀作品10点が決定



入賞作品の
レシピ集は
こちら

JA
ピックアップ

最優秀賞



うめっぴ賞



みかっぴ賞



審査員特別賞



J A 紀南公式 Instagram で開催した「梅の料理写真コンテスト~#梅料理しか勝たん2~」の入賞作品が決定しました。賞の内訳は、最優秀賞、うめっぴ賞、みかっぴ賞、審査員特別賞(7点)の計10作品。応募いただいた157点の中から、①見た目の美しさ、②梅の使用方法、③オリジナリティ、④食べてみたいか、⑤手軽に作れそうかの5要素で審査を行いました。

JA 紀南

LINE 公式アカウント お得情報 配信中!

SNSアプリ「LINE」のJA紀南公式アカウントでは、Aコープや紀菜柑からの特売セールやイベントなどのお知らせをお手持ちのスマートフォンに順次配信しています。配信をご希望の方は「友達追加」のほど、よろしくお願いいたします。



Aコープや紀菜柑から
お得な情報が届くよ!



紀菜柑

コストコ
フェア

北海道
フェア

クミカ
10倍デー

創業祭
開店祭

JA 紀南

ウインターキャンペーン

2022

TRENDトレンドコース

期間中にJA紀南ネットバンキング定期貯金をご契約いただいた方に、金額に応じて、「ニッポンエールグミ」をプレゼント!!

JA紀南ネットバンキング定期貯金	ニッポンエールグミプレゼント数量
お預入れ金額	数量
20万円以上100万円未満	1袋
100万円以上	2袋
300万円以上	3袋
500万円以上	5袋

店頭金利にプラス

年0.08%+

■定期貯金を分散して複数の契約をされた方については、合計契約金額での商品の進呈になりますので、予めご了承ください。
 ■商品の受渡については、本キャンペーン終了後にお届けさせていただきます。
 ※本商品を新たにお預入れいただく場合は、JA紀南で総合口座の開設およびネットバンキングのお申込みをしていただく必要があります。

◎取扱商品/スーパー定期貯金
 ◎預入期間/1年(単利型)
 ◎預入金額/10万円以上1,000万円未満(1円単位) (令和4年12月1日現在)

JAネットバンクは
こちらから

先着2,000名様に「ニッポンエールグミ」をプレゼント!!

ニッポンエール

BASICベーシックコース

期間中に新規定期貯金(期間1年/自動継続)をお預入れいただいた方に、金額に応じて「ニッポンエールグミ」をプレゼント!!

ニッポンエールグミプレゼント数量	お預入れ金額	数量	お預入れ金額	数量
1袋	20万円以上	3袋	300万円以上	
2袋	100万円未満	5袋	500万円以上	

■定期貯金を分散して複数の契約をされた方については、合計契約金額での商品の進呈になりますので、予めご了承ください。

詳しくは、JA支所窓口または渉外担当者までお問い合わせください。

J A 職員紹介



くわはら だいき 桑原 大輔 (25) 中央支所

fresh & smile
フレッシュ&スマイル

田辺市・万呂地区の渉外担当として、日頃よりコミュニケーションを大切にしながら訪問活動を行っています。業務に関する事に限らず、気になることがあれば気軽に声をかけてもらえるような頼られる職員となれるよう励んでいますので、これからも尊敬する先輩方の背中を目標に頑張ります。

趣味はツーリングで、最近では高野山や三重県などを訪れました。美しい景色と空気を感しながらバイクを走らせているのが最高に楽しいです。



梅干しとミカンを贈呈
管内79の小中学校などに
地域の子どもたちに
紀南の特産物への親し
みをもってもらうこと
JA紀南は11月から12
月にかけて、田辺から串本
までの79の小中学校な
どに梅干しとミカンを
贈呈しました。

食農教育の一環とし
て平成20年度から毎年
行っており、今年は田辺
市の中辺路小、上富田町
の岩田小、白浜町の白浜

第二小、すさみ町の周参
見小、串本町の大島小の
各小学校でそれぞれ贈
呈式を行いました。
このほか、梅やミカン

に含まれる機能性や、管
内各地区で生産される
主な農産物を紹介した
パンフレットを贈りま
した。

各小学校で行われた贈呈式で代表児童に梅干しとミカンを手渡す役員
中辺路小(左上)、岩田小(左中)、白浜第二小(右上)、周参見小(左下)、大島小(右下)

田辺市稲成町のスウ
イツお持ち帰り専門
店「antsstock
yard」は、JA紀南
のドライフルーツをふ
んだんに使用したシユ
トレンを開発しまし
た。1個2200
円(税込)で販売し
ています。

ドイツ生まれの
お菓子で、クリス
マスの定番となっ
ているシユトレン
の物を使って
いたところ、JA
のドライフルーツ
と出会い、試行錯
誤の末に完成した
といえます。

梅やミカン、スモ
といます。

J A のドライフルーツ使用
新開発のシユトレン



クリスマスにいかが？

モなど6種類のドライ
フルーツとアーモンド
を原料に使用。風味豊か
でしっとりとした食感
に仕上がっています。

代表の室井聖子さん
は「紀南の味を大切に
くりました。少しずつ大
切にお召し上がりくだ
さい」と話しています。

お店の営業時間は、月
11時〜17時(不定休)

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？



※答えは締切り日にJA紀南のホーム
ページに掲載

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12月28日(水)(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靴下をはかないんですか? ーじゃ寒いでしょう
- ②豆のサヤの一を取る
- ④自分では気づかないことも多いもの
- ⑤フグの仲間の、平たい体の大きな魚
- ⑥船がポーッと鳴らすことも
- ⑧考え事をするときシワが寄ったりするところ
- ⑪湖や川にいる小さな二枚貝
- ⑬この時期、販売部門に一が必要かなあ
- ⑭重箱や部屋などで、汚れが残りがちな場所
- ⑮ゴルフで、ボールを打つための道具
- ⑰12月のこと 先生も走りだす忙しい月
- ⑲扉を開けるとときや、エンジンをかけるときに使います
- ⑳人情とはかりに掛けられたりするもの

★タテのカギ

- ①年末の大掃除、1年分を払いましょう
- ③毛布のような布をかぶる防寒具
- ⑦料理中に出来具合の確認で時々するもの
- ⑨ー必勝だ、後手に回らないようにしましょう
- ⑩七味唐辛子にも入っている小さな実
- ⑫単式や複式がある、会計の記帳法
- ⑬部屋の中で見上げると見えるもの
- ⑮赤い実だけでなく葉も薬用になります
- ⑯ちょっとした不注意が招くこともあります
- ⑱今期的好調をーも持続したいと思います
- ⑳海や湖の、陸との境の辺り
- ㉑車や電車を止める装置
- ㉓ふさふさシッポの小動物 ドングリが好物かな

JA紀南の組合員
メンバーズカード



新規
加入特典
A.coop
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

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。
加入のお手続きは、JA紀南管内の
AコープやJA各支所で行えます。
1,000ポイント貯まるとAコープ店頭で
1,000円分の商品券と交換可能!

- 貯金
ローン
- Aコープ
紀菜柑
- JA-SS
その他

JA紀南の事業を利用して
ポイントどんどん貯まる

「JAのこども共済」が
第14回 マザーズセレクション大賞
2022 受賞!!
2年連続!!

主催：一般社団法人日本マザーズ協会

担当の方が身近に親身になって
話を聞いてくれ、共済の内容も
気兼ねなく聞いて安心できた。

マザーズセレクション大賞に投票した
先輩
ママたちの声

支店が近くにあるので、
すぐにお話を
聞いてもらえる。

JAは組織が
しっかりしていて
安心できる。

卒業や入学など、
受け取り時期が選べ計画的に
積み立てができるから。

こども共済の詳細は、JA各支所の
共済担当者までお問い合わせください。