

JA Kinan Community Paper

PRISM

2023.2/19
vol.55



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 UMEPPL.MIHAPPI



簡単に手でむくことができ、じょうのう(内側の袋)も非常にうすく食味好です。

紀南風物

せとか

せとか生産者



やまもと てつや
山本 鉄也さん(46)

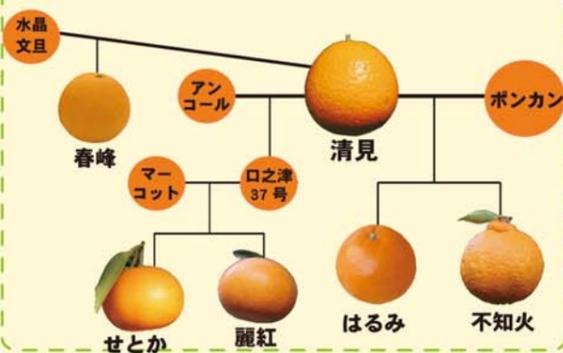
田辺市稲成町

ワンポイント

「せとか」は「清見」の親戚？ かけあわせで誕生する品種

「せとか」は(「清見」×「アンコール」)×「マーコット」という、おいしい中晩相同士を掛け合せて生まれた品種です。

「せとか」の先祖でもある、ジューシーで甘い「清見」は、実は国内で初めてオレンジと温州ミカンの交配に成功した中晩柑。昭和54年に品種登録されてから、清見を親として「不知火」、「はるみ」、「春峰」など、さまざまな人気者が生まれてきました。今回はその華麗なる「清見一族」の家族構成を、ほんのちょこっとご紹介します。



薄い皮の下に果肉がぎゅしり

一口食べると果汁がジュワッつとあふれ出し、濃厚な甘みとさわやかな香りが心を満たす……。薄い皮の下に果肉がぎゅしり詰まった、「せとか」のご紹介です。

「せとか」が品種登録されたのは、平成10年。むきやすく食味のいい「清見」と「アンコール」を掛け合わせたものに、さらに「マーコット」を掛け合わせて生み出されました。そのとろけるような食感は一かんぎつの大トロ」と称されるほどです。

そんな甘くておいしい「せとか」ですが、木には大小の鋭いトゲが何本も生えていて、その上表皮がデリケートなため日焼けや寒さ、病気に弱く露地栽培では袋がけが必須と、作るのは甘くありません。管内ではおよそ60戸の農家が、心血を注いで栽培しています。

JA紀南のファーマーズマーケット「紀菜柑」では、2月下旬から3月下旬頃まで店頭に並びます。おやつに頂くのももちろん、贈り物としても喜ばれるでしょう。

ハウスで「せとか」を栽培中

15年ほど前から、約10アールで「せとか」を作っています。定植してすぐの頃は露地で栽培していましたが、寒さに弱い性質からハウス栽培に切り替えました。

収穫は2月中旬から3月上旬にかけて行い、3・5トを出荷する予定ですが、生産量のばらつきが大きいので、安定して結実させることが課題です。「せとか」は初めて植えた中晩柑でもあり、過去には袋がけが効かないほどの深刻な凍害もありました。今後も試行錯誤しながら困難を乗り越え、品質向上を目指します。

中晩柑

chū ban kan 図鑑



紀菜柑の中晩柑コーナー

JA紀南管内には、味も香りも多種多様な中晩柑類があり、その数ざっと70品種以上とされています。その中から編集部がピックアップしたオススメの13品種をご紹介します! JA紀南の紀菜柑にもズラリ並んでいますので、ぜひ食べ比べてください。

甘さや酸っぱさ、食感もさまざま。あなたはどれが好き?

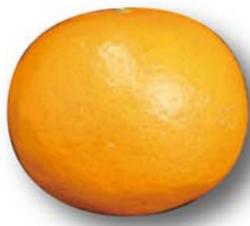


*出荷時期は天候等で前後することがあり、記載の時期と異なる場合があります。
*生産量が少ない品種もあるため、店頭に置いていない場合があります。
*食味等の評価は編集部独自の判断ですので、個人差があることをご了承ください。



せとか 2月下旬~3月

薄い皮の下に果肉がぎっしり。香りも良く、甘くてジューシーで「かんきつの大トロ」と称されています。



清見 3月上旬~4月

「温州ミカン」と「オレンジ」の掛け合わせで、さまざまな品種系統の祖ともいえます。果汁たっぷり、果肉もやわらか。



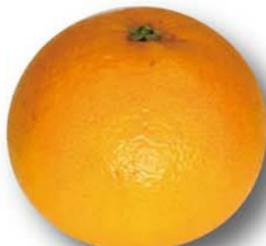
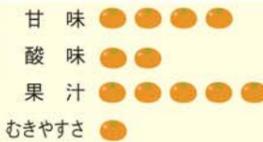
不知火 2月上旬~4月上旬

「清見」×「ボンカン」で誕生した甘味と酸味のバランスが抜群の品種。一定基準のものはデコポンと呼ばれます。



ネーブル 2月下旬~3月中旬

濃厚な甘味と香りが根強い人気のザ・オレンジ! むぎにくいのが少し難点ですが、風味は抜群です。



春峰 2月下旬~3月

「清見」と「水晶文旦」を掛け合わせた品種。濃厚というよりは、スッキリした甘みと香りでおいしい!



はるみ 1月下旬~2月中旬

「不知火」の姉妹品種で、味もよく似ています。甘味・酸味のバランスがよくプリプリ食感で食べやすいです。



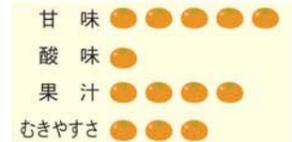
麗紅 2月中旬~3月上旬

「清見」×「アンコール」と「マーコット」の掛け合わせで「せとか」の姉妹品種。コクがあり、甘く香り高いかんきつです。



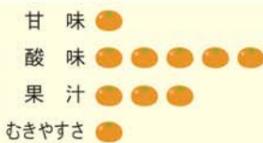
べにばえ 12月下旬~2月中旬

手触りはしっかりしていますが、皮はさくっとむけます。種は若干多めですが、甘くて食味良好です。



ハッサク 1月~3月

高精度系の中晩柑が主流となる今日、酸っぱさが癖になる昔ながらの品種。皮の色が濃い「紅ハッサク」もあります。



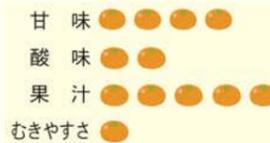
カラマンダリン 4月中旬~5月中旬

「温州ミカン」と「キングマンダリン」を掛け合わせた品種。木になっている期間が長く、甘みをぎゅっと濃縮した味わい。



ブラッドオレンジ 2月中旬~3月下旬

丸っこい独特の見た目と真っ赤な果汁がインパクト抜群! ネーブルによく似た食味で、甘くて濃厚です。



津之輝 1月下旬~2月中旬

「清見」×「興津早生」と「アンコール」を掛け合わせたもの。果汁たっぷりで、他の品種とは違った食感と香りがあります。



たまみ 1月~2月下旬

「清見」×「ウイルキング」。見た目もむきやすさも温州ミカンにそっくりですが、オレンジ風味で濃厚な味わいです。



紀菜柑

農産物カレンダー

(2月上旬～4月下旬 入荷予定)

作物	2月			3月			4月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下
ポンカン									
キンカン									
ハッサク									
不知火									
ブロッコリー									
ホウレンソウ									
ミズナ									
シュンギク									
ダイコン									
ハクサイ									
キャベツ									
カブ									
レタス									
タカナ									
フキノトウ									
サクラ									
ボケ									
菜の花									
ミモザ									

地産地消レシピ

【鶏もも肉とカブのクリーム煮・バターライス】 1人分約 793kcal 【材料】(4人分)



- 鶏もも肉……………400g
- A [塩……………小さじ1/3
こしょう……………少々
小麦粉……………大さじ2
カブ……………3個(300g)
ニンジン……………50g
タマネギ……………小1個(150g)
バター……………20g
- B [水……………200ml
固形スープのもと……………1個
牛乳……………150ml
生クリーム……………50ml
かたくり粉……………大さじ2

【作り方】

- 鶏もも肉は一口大に切り、Aを振り5分ほど置く。小麦粉をまぶす。
- カブは皮をむき、6～8等分のくし形に切る。タマネギは薄切り、ニンジンは1cm角の薄切りにする。
- 鍋にバターを熱し、①をいため。タマネギ、ニンジン、カブの順にいため、Bを加え、ふたをして、中火で5～6分煮る。
- ③に牛乳を加え、ひと煮立ちしたら、生クリームを入れる。塩、こしょう少々(材料外)で味を調える。かたくり粉を大さじ3の水で溶き、加えてとろみをつける。
- パセリの葉を摘み、みじん切りにする。バターライスを作り、器に盛り、④を添える。

- バターライス
温かいご飯……………800g
バター……………20g
パセリ……………1枝

【ハマグリのお汁】



1人分約 20kcal 【材料】(4人分)

- ハマグリ(砂出ししたもの)…8個
水……………カップ4
昆布……………20cm
木の芽……………少々

- A [酒……………大さじ1
塩……………小さじ1/4
しょうゆ……………小さじ1/2

【作り方】

- 鍋に水と昆布を入れ、約30分置く。
- ①にハマグリを洗って入れ、火にかける。沸騰直前に昆布を取り出す。ハマグリが口が開いたら火を止める。
- ハマグリを取り出して身を外す。ひとつわんに貝殻1個と身2個を入れる。②の汁にAを入れて熱し、わんに注ぐ。あれば木の芽を添える。

3/4-5 創業祭

JA紀南の公式LINEにてお知らせします。

田辺市秋津町752-1 【営業時間：午前9時～午後6時】 ☎0739-81-0831

梅の消費拡大 みんなの力で!

JAピックアップ

梅の消費拡大と認知度アップを目指すJA紀南では、SNSのInstagram「梅の魔法 かんたん梅料理」を加工部が新たに開設し、時短で簡単に作れて子どもから大人にまで喜ばれる梅料理を紹介しています。

Instagramで「梅の魔法」と検索するか、右のQRコードからフォローをお願いします。



umenomaho_jakinan

27 投稿 152 フォロワー 10 フォロー中

梅の魔法 かんたん梅料理 (JA紀南)
日本一の梅産地「和歌山県」にあるJA紀南です。梅を使った「かんたん・おいしい」レシピを紹介しています! 梅料理を作ったら #梅の魔法 でステキな写真をぜひ投稿してください!

www.ja-kinan.com

キッチンカーもやってくる!

消しゴムスタンプ作りや骨密度測定などの体験、会員手作りの手芸品や農産物などの販売もあり、楽しめるイベントです!

第6回 JA紀南女性会 わいわいフェスタ

来場者全員が対象 ガラガラ抽選も

3月21日(火・祝) 10:00～14:00 白浜会館(白浜町1)

神島屋のお弁当や紀菜柑の切り花・イチゴも販売! JA紀南青年部も参加!

詳しくは、JA紀南 ふれあい課 まで ☎0739-25-5806

今わたしたちからできること みんなで国消国産 暮らしにSDGs

JA職員紹介



たかがき かえ 高垣 佳栄(27) 上秋津支所

fresh & smile フレッシュ&スマイル

金融窓口となり4年、組合員の皆さまの目線に立ちニーズに応じたお得な提案ができるよう日々努めています。スマホで残高照会等ができる「JAネットバンク」や「JAバンクアプリ」に興味があるものの操作方法に不安を感じの方は、窓口で一緒にお手伝いいたしますので、ぜひお声掛けください。

体を動かすことがとにかく大好きで、今の楽しみは、週に一度参加しているソフトラレーとジム通い。学生時代からずっとバレーボール一筋です。

地域特産の「梅」学習に取り組む田辺市の笠中学校で2月7日、2年生が神島高校の商品開発チーム「神島屋」の1年生メンバー10人と梅の販売促進に向けた意見交換を行いました。

テーマは「梅を使った商品開発」。神島屋のメンバーの内、卒業生である4人からのオファーがきっかけで実現しました。



神島屋のメンバー(右から2人目)を中心に意見を出し合う生徒

イスカッションでは、グループごとに一人ずつ配置された神島屋のメンバーを中心に、ターゲットやシーン、ペネフィット(利益)等を軸に意見を交わしました。

招待を受け、様子を見学したJA青年部や女子会の部会員らが見守る中、最後は中学生がそれぞれ発表。「期間限定やみつき梅塩ラーメン」「ウメエチャールハンの素」「梅クッキーフラワ」など商品名にもこだわった提案がなされました。

神島屋の経験は「今回の経験が、商品開発に興味を持つきっかけづくりにつながればうれしい」といいます。

紀南中学校の垣坂卓哉副主任は「学校としては梅を使った学習は2学年で終了となるが、発信の仕方などさまざまなことを神島屋の皆さま



優勝した牟婁フットボールクラブ

「牟婁フットボールクラブ優勝第9回JAサッカー大会」

JA紀南は2月4日、田辺市の目良多目的グラウンドで「第9回JA紀南杯ちやくりんサッカー大会」を開催しました。

牟婁フットボールクラブが優勝しました。

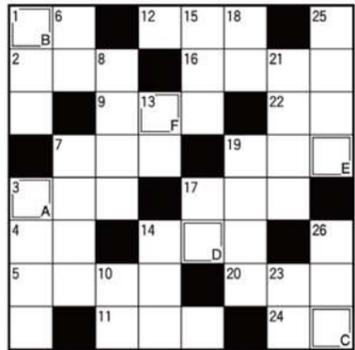
この経験を今後も生かしてまいります。

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~F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。

★ヨコのカギ

- ① コーヒー豆の品種の一つ 酸味の強さが特徴
- ② 移動して商売できる店
- ③ 売り上げから費用を引いた残り
- ④ これは――が向いてきたかな
- ⑤ 実は生薬や健康飲料の原料になります
- ⑦ 送金に使われる方法の一つ 外国――
- ⑨ 腹が減っては――はできぬ
- ⑪ 春は――異動の季節
- ⑫ 前の反対の向き
- ⑭ 背筋を伸ばした良い――は健康のもと
- ⑯ 羊からもらった暖かい材料
- ⑰ まだ決まっていません
- ⑲ ストッキングより厚くて暖かい
- ⑳ やっつけること 害虫―― 鬼――
- ㉒ 箱舟を造って動物を乗せた人
- ㉔ 笛の材料にもなる細い竹

★タテのカギ

- ① 豆などの種子を発芽させたもの
- ③ 頭に生えるもの
- ⑥ たたかれて気持ちの良いときもあれば、つらいときもある場所?
- ⑦ 数を数えること ――ダウン
- ⑧ 遅刻した人から聞かれます
- ⑩ 模様は何もありません
- ⑬ 習慣になること ――になる
- ⑭ 漢詩に節をつけて朗々と……
- ⑮ 身のこなし しぐさ 演技
- ⑰ デパートもスーパーもコンビニも
- ⑱ ――多くして功少ない
- ⑲ 「――に水」とは、流れるようにペラペラと話す様子
- ㉑ 軍配は東に上がりましたが、――がつかました
- ㉓ ジャンケンのパーは紙、グーはこれ
- ㉕ 頭ごなしに押しつける――的な態度
- ㉖ ギャンブルを楽しむ娯楽場

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2月28日(火)(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。

JA紀南の組合員メンバーズカード

クミカ kumica



新規加入特典 A.coop ご利用クーポン券 進呈 (1ヵ月100ポイント×10ヵ月) 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コープや支所で行えます。1,000ポイント貯まるとAコープ店頭で商品券と交換可能!

- 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

カー大会(県サッカー協会西牟婁ブロック主催、JA紀南後援)を開きました。8チームが勝利を目指し競い合った結果、牟婁フットボールクラブが優勝しました。

組合員家族及び地域住民の青少年健全育成と、スポーツを通じ若者を支援することにより次世代のJA活動への理解と参加を促進することが目的のこの大会は地域貢献活動の一環として、JA共済の協力を得て行われています。

大会は15分ハーフのトーナメント方式で行い、決勝戦は牟婁フットボールクラブと串本JFCが対戦。

最終PK戦にもつれこむ白熱の試合となり、結果2対0で牟婁フットボールクラブが勝利しました。

JAグループ 共栄火災 ●JA団体傷害保険制度●

JA自転車倶楽部

賠償責任補償特約付帯交通事故傷害保険

自転車事故による相手方への賠償やご自身のケガへの充実した補償

●示談交渉サービス付きですので、日本国内においてご家族が加害者となる賠償事故の場合に、共栄火災の専任スタッフがご家族に代わって示談交渉を行います。

●JA自転車倶楽部は、全国共済農業協同組合連合会(JA共済連)を保険契約者とし、紀南農業協同組合の組合員の皆さまを加入者(被保険者)とするJA団体傷害保険制度です。

●自転車で行く時、ご家族が加害者となる賠償事故の場合に、共栄火災の専任スタッフがご家族に代わって示談交渉を行います。

●日常生活における賠償責任と交通事故等によるケガを、日本国内・国外を問わず補償する制度です。

●詳しい内容は最寄りのJAの支店までお問い合わせください。

年間保険料 4,800円

■お支払いいただく保険料は、被保険者ご本人の職業、年齢、性別にかかわらず、年額4,800円です。

■被保険者ご本人の年齢によるご加入の制限はありません。

取扱代理店: 紀南農業協同組合 引受保険会社: 共栄火災海上保険株式会社 B20-0562-20210624