第41回 緑とのふれあい 堺市農業祭

11月23日（水・祝）午前9時～午後3時 大仙公園催し広場（堺市堺区百舌鳥夕雲町）

- JR阪和線「百舌鳥駅」下車徒歩5分
- 南海バス「堺市博物館前」「もず駅前」下車徒歩5分

※駐車場が少ないため、公共交通機関でご来場願います。
堺市産業振興センター（中百舌鳥駅前）に臨時駐車場を設置
臨時駐車場から会場までは臨時バス（無料）を運行していますので、ご利用ください。

ぬりえをして応募してね！

ご応募いただいた方の中から、抽選で10名さまに**500円分の図書カードをプレゼント!**
応募作品は、先着50名さまに限りJA堺市ホームページへ掲載します。お近くのJA堺市の支所窓口へお持ちいただいても結構です。

きりとり

〒593-8301
大阪府堺市西区上野芝町2丁1番1号
JA堺市「ぬりえ」係行

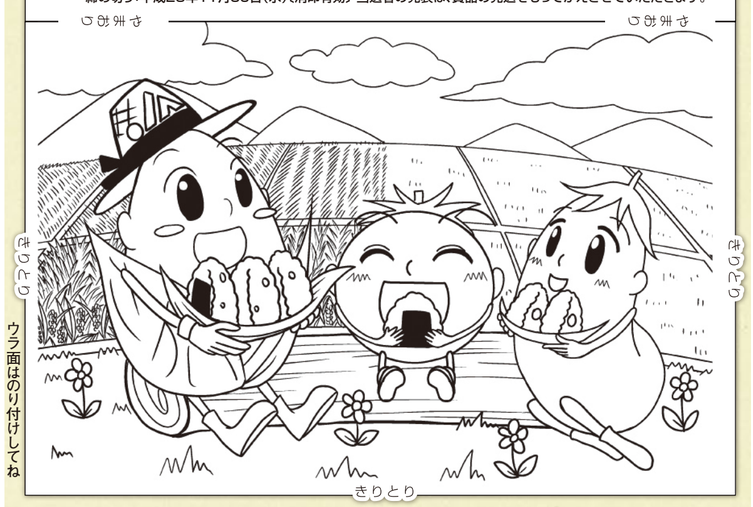
52円
切手を
貼ってね

〒□□□-□□□□

じゅうしょ

フリガナ
なまえ　　男・女　ねんれい

※応募の際の個人情報は賞品の発送のみに使用します。
締め切り：平成28年11月30日（水）（消印有効）当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。



ウラ面はのり付けしてね

日頃の感謝をこめて JA堺市がお得な定期貯金で応援します。

豊年50定期貯金

取扱期間
平成28年12月30日（金）まで

期間中、豊年50定期貯金（期間1年元利金自動継続:通帳式）に50万円をご新規でお預け入れいただいた方は、下記の金利を適用いたします。

〈組合員の方（ご家族を含みます）〉 **年0.35%**（税引き後 年0.278%）
〈組合員以外の方〉 **年0.20%**（税引き後 年0.159%）

募集金額 70億円

〔ご利用いただける方〕
50万円をご新規でお預け入れいただける個人の方。（1世帯につき2契約まで）但し、当JAにて年金受給または給与振込口座をお持ちの方は、受給者さま1名につき別途1契約お預け入れいただけます。

JA堺市組合員加入申込要件
- 地域農業の大切さをご理解いただき、当JAと安定的にお取引いただける個人の方
- 堺市（美原区は菩提・小寺・大饗地区に限ります）在住の方
- 当JAへ加入時に出資金【10,000円（1,000円×10口）】を払い込みいただける方

★加入手続きには数日を要しますので、新規に組合員加入される方は、取扱期間にご注意ください。

※お預け入れは1世帯50万円2口までとなります。
※お預け入れは通帳式定期貯金（元利金自動継続）に限らせていただきます。
※上記金利は当初の約定期間のみで、継続後は店頭表示金利となります。
※お利息に20.315%（国税15.315%・地方税5%）の分離課税がかかります。
※満期日前に解約された場合は、当JA所定の中途解約利率により計算した利息とともに払い戻します。
※証書式定期貯金または総合口座定期貯金・ATMでのお取り扱いはできません。
※この貯金は貯金保険の対象であり、同保険の範囲内で保護されます。
※金利は金融情勢の変化により、見直しさせていただくことがあります。

INVITATION from KOMERU コメルくんの挑戦状

問題

「中秋の名月」は旧暦8月15日の夜のことで、お団子やサトイモをおそなえしてお月見を楽しむので、別名「芋名月」とも言われる。旧暦9月にもクリや豆をおそなえしてお月見をする風習があって、別名を「栗名月」「豆名月」と呼ぶ日がある。では、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれるのは旧暦9月何日の夜だろうか？下のA・B・Cから選んでもらいたい。

答えは下段のQRコードを読み込んでホームページから応募してね。ヒントはホームページにあるボクたち食農探検隊の活動記録「それいけ！食農探検隊」の中にあるよ。ぜひ、探してみよう。

A 13日
B 14日
C 16日

締め切り 11/29（火）

※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

プレゼント

正解者の中から**抽選で3名さま**に
ケーキハウスリバージュ **堺ふるさとお菓子20個セット**をプレゼント！

中央支所	tel.072-238-3107	中部南支所	tel.072-241-2785	百舌鳥支所	tel.072-252-2528	五箇荘支所	tel.072-252-0403
浜寺支所	tel.072-262-0122	深井支所	tel.072-278-0112	八田荘支所	tel.072-271-1541	東百舌鳥支所	tel.072-237-5461
津久野支所	tel.072-271-5821	北八下支所	tel.072-252-0054	南八下支所	tel.072-285-0129	日置荘支所	tel.072-285-0023
久世支所	tel.072-278-0122	東陶器支所	tel.072-237-5101	西陶器支所	tel.072-236-5481	上神谷支所	tel.072-297-0521
福泉支所	tel.072-273-4051	美木多支所	tel.072-297-0621	登美丘支所	tel.072-235-1551	金岡支所	tel.072-252-0027
鳳支所	tel.072-263-6112	営農センター	tel.072-234-1900	農産物直売所	tel.072-296-9926		

vol.8 JA堺市
■平成28年11月11日発行（不定期）
■発行所／堺市農業協同組合 〒593-8301 大阪府堺市西区上野芝町2丁1番1号 tel.072-278-3333（代表）
■代表者／土山和英　■編集／総務部企画広報課　■印刷所／株式会社初芝文庫印刷部
http://www.ja-sakai.or.jp　JA堺市のホームページはこちらから

あなたの暮らしをJA堺市と豊かにしませんか

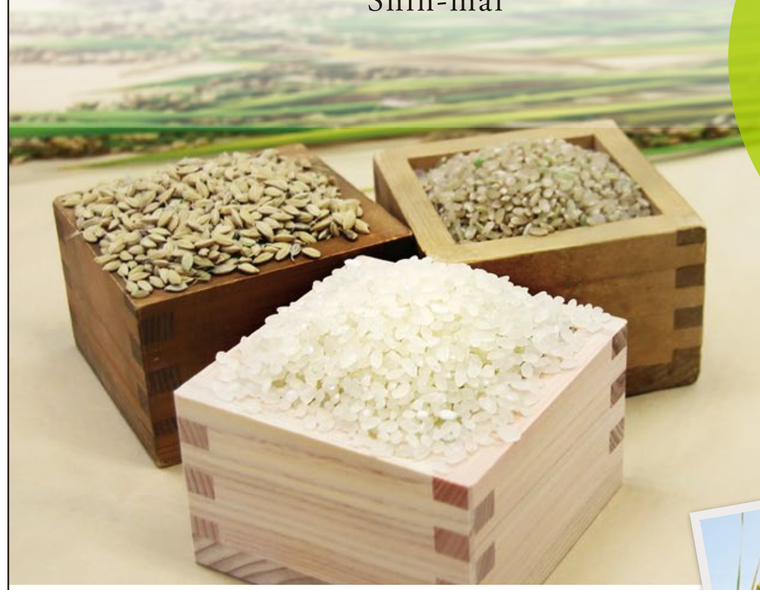
みんな見て菜

Sakai "食農" information free magazine

vol.8 2016.11
JA堺市
http://www.ja-sakai.or.jp

堺の味覚 新米 Shin-mai

新米の季節がやってきました！
堺市では主にヒノヒカリを生産。今回は、日本人の主食でもあるお米を堪能できる、『お米ができるまで』『おにぎりレシピ』などをご紹介！
炊きたての新米の輝きは格別です！
『さぁ！みんなで新米を食べよう！』



保存法

お米は精米後の鮮度が重要なポイント。精米後は、空気に触れると酸化が進むため、新米をおいしく食べるには、夏は2～3週間、春秋は1ヵ月、冬は2ヵ月といわれています。

今が食べごろ！ 堺の新米!!

新米は、その年に収穫された米のことを表し、水分が多く、やわらかくて香りが良いことが特徴で、今まさに食べごろを迎えています。ところで、皆さん知っていましたか？ 堺市は、大阪府下で米の収穫量・作付面積ともに第1位！

そんな堺市で最も多く作られている品種が「ヒノヒカリ」。コシヒカリと黄金晴（コガネバレ）を掛け合わせてできた、堺市の気候に適した品種です。モチモチとした食感が特徴です。

新米をおいしく食べよう

洗うときは、新米が割れてしまわないようにやさしく混ぜます。また、水分を多く含むので**水加減を少なめに（普通より3～5%ほど水を減らして調節）して炊くのがコツ**。炊きあがった新米はしゃもじでほぐし、すぐに食べないときは保温するより冷凍保存がおすすめ！炊いたごはんをラップに包んで冷ましてから冷凍庫に入れると解凍した後も炊きたてのような味わいに。

人と野菜の集会所 ハーベストの丘 農産物直売所 またきて菜

安全・安心・新鮮
生産者の顔が見える

堺産ヒノヒカリはハーベストの丘農産物直売所"またきて菜"で販売しているよ！！

お米のおいしさを損なわないよう、**玄米をその場で精米**し、つきたてを提供しています。

毎週木曜

堺産ヒノヒカリ新米入荷！
お米10%引き！

お米ができるまで
堺の新米を食べよう！

堺市では10月に稲刈りを終えて、まさに今が食べごろのお米！「いっただきま〜す」のその前に、堺市でお米がどのように作られているのか、追いかけてみましょう。

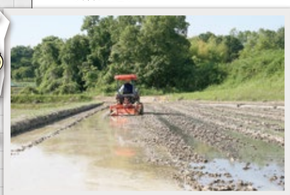
STEP 1 苗作り（なえづく）

お米のもみ種は、芽が出て大きくなるまで土や肥料が入った「育苗箱（いくびょうばこ）」という“ゆりかご”の中で育つんだ。

STEP 2 代かき（しろ）

用水路から田んぼに水を引いて、水と土を混ぜて（攪拌（かくはん））土の表面を平らにし、水が漏れないようにするんだ。水を張った田んぼは、まるで鏡みたい！

おいしいお米になりますように



STEP 3 田植え（たう）え

日光が当たりやすいように、同じ間隔で苗を植えていくんだ。

さぁ、いよいよ田んぼデビュー！

STEP 4 中干し（なかぼ）

この時期に、1週間くらい水を抜いて土を乾かすんだ。これは、土の中に空気が入ることで根が伸びて土の養分の吸収を良くするためなんだ。

ここがポイント！

STEP 5 出穂（しゅっすい）

穂が出ることを出穂というんだ。出穂が始まると、開花・受粉が順次行われるんだ。開花といっても花びらはなくて、白っぽいおしべが出てくるんだ。その時間はたった3時間！貴重な瞬間だね。

お米の花があるんだね

STEP 6 稲刈り（いねか）

稲穂が垂れて黄金色に染まってきたら実りのサイン。1株から約1,000粒の米が収穫できるんだ。見て！コンバインってすごいんだ！稲を刈り取りながら、脱穀（もみ殻を取り除くこと）し、わらを切って田んぼにまくんだよ。

STEP 7 検査（けんさ）

米の品質を調べる作業をしているよ。外観によって、粒の大きさや形がそろっているか、水分量や害虫被害がないか等を検査するんだ。

STEP 8 堺のお米を食べよう！（さかい）

堺産ヒノヒカリは堺市内の学校給食として使われているんだ。また、ハーベストの丘農産物直売所「またきて菜」で購入できるよ！まさに“地産地消”だね！

またきて菜では、11/12㊏と13㊐に新米試食会開催！（数に限りがあります）

5月 6月 7月 8月 9月 10月

in 堺市 SAKAI

大阪府下1位の米の収穫量・作付面積を誇る堺市では、農地の76%にあたる895haが田んぼ。甲子園球場に換算すると…なんと約232個分！

資料：農林水産統計公表（平成26〜27年）

in 堺市 SAKAI

10a（1反・1,000㎡）で、約500kgの米が収穫できます。堺市全体の米の収穫量は2,810t。お茶碗に換算すると…なんと4,600万杯！

資料：農林水産統計公表（平成27年）

カラフルおにぎりに挑戦！

出典：『家の光』2015年4月号「カラフルおにぎり&巻きずし」おにぎり指導／稲熊由夏

リンゴおにぎり

材料（1個分）

- ご飯・・・50g
- ケチャップ・・・小さじ1弱
- 塩、サラダ油・・・少々
- エダマメ（ゆでたもの）・・・1粒
- スライスチーズ・・・1/2枚
- のり・・・少々

作り方

①フライパンにサラダ油を入れて熱し、ケチャップをさっと炒めて、ご飯、塩を加え、弱めの中火で炒め合わせる
②ラップに取り、丸く握る
③エダマメを葉に見立て、②にようじで固定する
④スライスチーズをようじでカットし、リンゴの芯を作り③に貼る
⑤のりをカットして種を2個作り、④にピンセットで貼る

イチゴおにぎり

材料（1個分）

- ご飯・・・50g
- 鮭フレーク・・・小さじ1
- 塩・・少々
- キヌサヤ（ゆでたもの）・・・1枚
- のり・・・少々

作り方

①ご飯にすりつぶした鮭フレークと塩を混ぜ、ラップに取り、イチゴの形に握る
②キヌサヤのマメを除き、すじ部分を生かしてへたの形にカットする。開いてようじで①に固定する
③のりをカットして種を3個作り、②にピンセットで貼る

応用編 コメルくんに挑戦しよう！

ハーベストの丘 農産物直売所 またきて菜

〝地産地消〟と〝身近に感じてもらえる関係〟をコンセプトに、主に堺市内で生産された旬の野菜や果物などを販売。生産者の名前と顔写真を掲示し、地域に愛される店づくりをめざしています。

毎週火曜（※除外日有り）

Sale！

切り花（一部対象外商品有り）**半額売り切りセール！**

※12/20(火)・27(火)は除く

毎週月・金（※除外日有り）1,500円以上お買い上げでハーベストの丘入園特別割引券プレゼント！

毎週木曜 隔週土・日 お魚（塩干物）を販売！

月1回㊏開催 JA堺市 ジュニア野菜ソムリエによる試食会

毎月1回土曜日に、ジュニア野菜ソムリエによる旬の野菜を使った試食会を開催していますのでぜひお越しください。

11/26㊏ ブロッコリー
12/17㊏ ハクサイ

大人気！

話題の「プレミアム生ソフトクリーム」といれたてのホットコーヒーをぜひご賞味ください！

創業祭 12/10㊏〜11㊐

両日とも300名限定

2,000円以上お買い上げのお客さまにレトルトカレー3パックプレゼント！

両日とも500食限定

堺産農産物「堺のめぐみ」を使ったJA堺市女性会特製“豚汁”を無料配布！

SAKAI meguMi 堺のめぐみ

生産農家が使用した農薬などを生産履歴簿に記入し、農薬の使用状況が適正であると確認された安全・安心な農産物。

ハーベストの丘農産物直売所「またきて菜」ホームページはこちら

- 大阪府堺市南区鉢ヶ峯寺2036-1
- TEL／072-296-9926
- 営業時間／9:30〜17:30
- 定休日／毎週水曜日（祝日除く）
  ※11/23(祝)、12/21(水)、28(水)は営業します。
  年末年始（12/31〜1/4）

農産物直売所 合同キャンペーン

「わくわく！どきどき！直売所」 11月30日まで

期間中に、キャンペーン参加の直売所で1,000円お買い上げごとにスタンプがもらえます。5つ集めて応募すると堺産ヒノヒカリ、ハーベストの丘年間パスポートなどが抽選で当たります。応募用紙は各直売所へ！

大阪産