

オススメ な 仲間たち

あさひかわコミュニティ情報紙 あさがお ASAGAO

あなたとJAあさひかわを結ぶ
コミュニティ情報紙を
お届けします

JAあさひかわコミュニティ情報紙 あさがお
Vol 003
2007年7月1日
発行 あさひかわ農業協同組合
旭川市豊岡4条1丁目274番地の2
電話 0166-37-8855
E-mail : webmaster@ja-asahikawa.or.jp
HP : http://www.ja-asahikawa.or.jp/



北海道第2の大都市旭川。ちょっと郊外に目を転じるとみのり豊かな農村の風景に出会うことができます。そうです。旭川はまた美味しいお米や瑞々しい野菜などをみなさまの食卓にお届けしている農業のまちでもあるのです。“あさひかわの野菜”には、戦前からの長い歴史があり、いま生産されている品目は60種類をこえています。とくに茎や葉を食する茎葉菜類では、なんと道内屈指の産地なのです。いよいよ夏本番。旬の夏野菜をたっぷり取って元気なミネラルサマーを満喫しましょう。



JAあさひかわ野菜“旬”のカレンダー

	3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
ほうれん草																					
小松菜																					
レタス																					
サニーレタス																					
春菊																					
チンゲン菜																					
セルリー																					
小ねぎ																					
きゅうり																					
ピーマン																					



今号の
ラインナップ

- ・特集…おいしい野菜 あさひかわにあります
- ・農産物直売所 あさがお1周年感謝セール
- ・セルフ給油スタンド オープン
- ・医療・介護の備えは大丈夫?
- ・クイズde当たる!! 地元の「美味しい」をGETしよう!!

ちょっと一品。野菜のレシピ。

ほうれん草と鮭の Pasta

ほうれん草は、採りたてを生で、というご仁もいますが、鮭と一緒におしゃべりにパスタにするのも一品!



材料(4人分)

生鮭/80g、下味/塩少々、コショウ少々、バター/30g、ほうれん草/200g(ここでは生ゆきのだ!)、玉ねぎ/小1個、とまと/1/2個、白ワイン/100cc、生クリーム/1カップ、粉チーズ/適量、パスタ/160グラム、ラディッシュ/適量

作り方

1. 鮭は短冊切りにして塩、コショウをし、玉ねぎはスライス、とまとは5mmの角切りにする。
2. ほうれん草は塩ゆでし、1cmに切っておく。
3. フライパンにバターを入れ玉ねぎを炒める。さらに鮭を加えて白ワイン、生クリームを入れ中火で煮絡める。
4. この間にスパゲティをゆでる。
5. 3のソースがトロツとしてきたら、ほうれん草とスパゲティを入れ、火を止め、粉チーズを混ぜ合わせる。
6. 器に盛り、ラディッシュのスライスを散らす。

JAあさひかわ野菜

ア・ラ・カ・ル・ト



「安全・安心はあたりまえ」 JAあさひかわ野菜の キーワードです

内陸型の冷涼な気候に恵まれたJAあさひかわの“農”のフィールドは、もともと他の府県にくらべて野菜においても病害虫の発生が少なく、総じて減農薬の安全・安心の野菜をお届けしてきました。そのうえ最近の食品の安全性や環境問題に対する消費者の関心の高まりに対して、JAあさひかわでは、減農薬を中心とした“クリーン農業”を積極的に進めています。北海道のクリーン農産物の表示制度である「YES!clean」、ホクレンの「クリーンDO」、あるいは生産者がみんなで取り組む「エコファーマー」へと広がっています。「安心・安全はあたりまえ」が、JAあさひかわの自信のキーワード。JAあさひかわの誇りと心意気です。



きゅうりの **秀**

中家 彰さん (旭川青果連きゅうり部会長)

旭川の夏は結構暑い。昼夜の寒暖の差が30℃にもなります。「これがあさひかわのきゅうりの美味しさの秘密です」と北野地区の中家(なかいえ)彰さん(56)は、不精そのままのひげづらを撫でました。昼夜の寒暖の差の大きさが、甘味のある美味しさを生み出すことはよく知られていますが、中家さんは、あさひかわきゅうりの美味しさは、鉄分をたっぷり含んだ水にもあるといいます。「このあたりの地下水は真っ赤です。これが果菜類の甘味をつくるんです」と中家さん。きゅうりは、花をつけてから約1週間で食べられるようになるそう。「一晩で20cmも大きくなるよ」と聞くと、にわかには信じられない気持ちですね。食べ方は「やっぱり生で味噌だべさ」というご宣託でした。

一晩で20センチも生長するんです



小ねぎの **秀** 小川則政さん (旭川青果連小ねぎ部会長)

小ねぎの思い出、思い入れ。

旭川中央地区神楽で小川農園を営み、小ねぎづくり約25年の小川さん(54)は、開拓4代目。米の転作作物としてキャベツ、レタス、きゅうりなどさまざまなやさいづくりに取り組んできましたが、作業性、労働分配性にすぐれた小ねぎに落ち着きました。「小ねぎは薬味の食材として絶品」とまずPR。小ねぎは道内の他でも栽培されていましたが、連作障害などで減り、いまでは旭川が主産地になっています。「最近では、北海道での消費も伸びてきました。うれしいかぎりです」と小川さん。でも、ここまでくるには食つくりの名人ならではの“秘技”あり。連作障害を克服した“土づくり”がそれです。毎回、作期を終えると、畑に大量の米ぬかに加え、たっぷりの水を入れて約3週間、ビニールで覆って密閉します。「ほ場を水田状態にするわけですが、こうすると悪い菌がほとんど駆逐できます。その分、農薬も少なく済みますし、なにより連作障害を克服できるのが大きい」と小川さん。淡々と、しかし美味しい小ねぎを届けたい!!の思いが伝わってきました。

JAあさひかわオススメは みんなYES!clean.

JAあさひかわ産の野菜のうちの18種が、「YES!clean」の認定を受けています。その一例をご紹介します。



- とまと
- 小松菜
- キノコ類
- サンチュ
- ピーマン
- 水菜
- 春菊
- 小ねぎ
- ほうれん草



JAあさひかわ **農業まつり** 第6回

7.22日 10:00~16:00 **雨天決行**

場所: JAあさひかわ本所駐車場特設会場 (旭川市豊岡4条1丁目)

主催/ JAあさひかわ



From 沖縄 ジェミニ歌謡ショー



JAあさひかわ産農畜産物コーナー
ポニー馬車
歌謡ショー
大抽選会

**歌謡ショー他
イベントいっぱい**




安心

あさがお

オープン1周年

感謝セール

安全

7/28 土 ~
7/29 日

新鮮

1,000円以上のお買い上げで
100円の商品券を
プレゼント!

JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」が、この7月で1周年を迎えました。JAあさひかわ永山支所の新築に合わせてオープンした「あさがお」は、併設の江丹別そば処「穂の香」とともに、たくさんの人々に愛されて満1歳です。運営協議会に参加した人たちが、誠意をこめた野菜やお花を毎日テーブルに届けつけています。「新鮮・安全・安心の食をご提供する最前線として、いっそう可愛がっていただきたい」(運営協議会大原萬会長)と願っています。



「売り切れたよ」といわれるとウレシイですよ!



おきさんと直接お話しできたことが宝ですよ!



今年は70人の仲間達と頑張ってますよ!



あさがお 1年の足あと



'06.7 遂にオープン



'06.9 新米・新そばまつり



'06.9 たくさんのお客さんがやってきました



'06.9 新そばまつりのそば打ち実演

安心できる不動産売買・マンション経営

<h3>マンション経営</h3> <p>将来に向けての安定した家賃収入をという資産活用に対し、企画立案アドバイスから入居者募集までをお手伝いいたします。</p>	<h3>不動産売買</h3> <p>積極的に不動産売買業務を推進しております。成約されたお客様には、安心して任せることができると御満足いただいております。</p>	<h3>オーナー代行システム</h3> <p>市内管理戸数1,100戸の実績で入居者の募集、家賃入金管理・退居時の立ち会い等の業務をオーナーにかわって行う事によりわずらわしさを解消します。</p>	<h3>資産の活用</h3> <p>資産の効率的な活用方法をご提案させていただき将来に向けて有効活用をアドバイスいたします。</p>
--	---	--	--

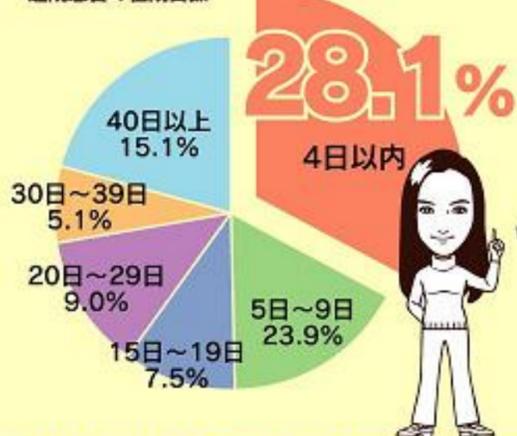
豊富なノウハウと実績でアドバイス!

組合員皆様の資産管理を安心しておまかせ下さい。



医療・介護への 備えは大丈夫?

退院患者の在院日数



**4人に1人は
短期入院**

医療技術の進歩により
入院期間の短期化が
進んでいます!

そこで...

新しい 入院特約 なら...

入院保障

日帰り入院でもOK!

※日帰り入院とは、0泊1日の入院のこと。病気やケガの治療を目的とし、その日のうちに退院する場合で、入院基本料の支払いの有無などにより判断します。

NEW! 1日以上入院したとき 通算無制限!※2

10,000円×最高200日

手術保障

病気やケガによる所定の手術

手術の種類によって、1回につき入院日額の10倍、20倍、40倍

10万円・20万円・40万円

NEW! 肝臓・脾臓※3・小腸の臓器移植手術※4は20倍から40倍に引き上げ!

さらに軽微な手術・放射線照射の保障

1回につき入院日額の5倍

5万円

NEW! (例)扁桃腺手術、外耳炎手術、脳静脈奇形やパセドウ病などの放射線治療も対象!

お問い合わせはJAあさひかわ本所または各支所窓口へ

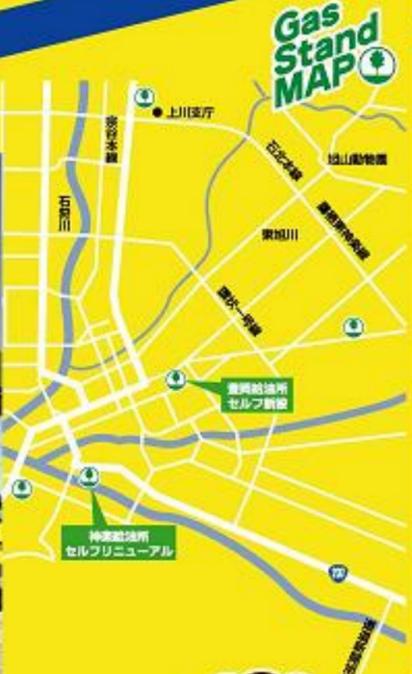
JAあさひかわ本所	旭川市豊岡4条1丁目	31-0111
旭川中央支所	26-3511	旭正支所 32-2231
北部支所	51-4336	豊岡支所 31-3188
神楽支所	61-4111	東光支所 32-7225
近文支所	53-1126	神居支所 61-4126
東広支所	52-7881	西神居支所 72-2031
神楽岡支所	65-3165	忠和支所 62-2185
緑が丘支所	65-3190	江丹別支所 73-2111
厚生病院支所	32-9011	北野支所 87-2131
永山支所	48-2171	春光台支所 52-7857
永山西支所	48-2185	



※1 退院患者の在院日数は在院日数の日及び不詳の数に基づいて算出しています。
 ※2 特定(または一部)の疾病(統合失調症(精神分裂病)、うつ病、アルコール中毒による精神障害)については700日までとなります。
 ※3 臓器移植は、腎臓移植を除きます。
 ※4 臓器移植による手術費用のお支払いは被保険者の場合に限り、重篤な治療への保障が健全な生命に標準的におよび(臓器移植による手術費用は通常の手術費より高額なため)は、事前に加入している契約についても対象となる場合があります。
 ※5 この保障は標準を超過したもので、ご検討にあたっては、「標準を超過する(契約標準)」を必ずご確認ください。また、ご契約の際は、「標準を超過する(標準超過保障)」および「ご契約のしおり」を必ずご確認ください。
 ※6 支払われるお金の内訳については、「リーフレット」(保証設計書)を必ずご確認ください。

07019990001

JAあさひかわ ホクレン神楽給油所 セルフ給油所 リニューアル セルフオープン



**JAあさひかわ
ホクレン豊岡
セルフ給油所**

8月上旬
新設
オープン!

道北初FRP地下タンク導入

**ホクレンSS
サマーフェア**

スタンプ
ためよう期間 ▶ 6/15(金)~8/19(日)

たまったスタンプ
交換期間 ▶ 7/13(金)~8/19(日)

スタンプ
10ゴで

さらに
10ゴで
お礼20ゴ

全道地図
プレゼント

対象商品が500円割引
ホクレンSSオリジナル
プレミアム
チケットプレゼント

ご利用可能期間: 8/1(水)~11/30(金)
ご利用は発行済のみとなります
対象商品のお買い上げ額から500円割引いたします
対象商品は各給油所でご確認ください

または全道地図プレゼント

一部プレミアムチケットとお引き換えできないSSもございます
お引き換えは上記期間に限りさせていただきます。また、抽選は十分ご用意しておりますが
定額になる場合もございますので、お早めにご来店ください

クイズde当たる!! 地元の「美味しい」をGETしよう!!

問題 1周年を迎えたJAあさひかわ農産物直売所の名前は?

答え ○さ○お



応募方法 官製はがきにクイズの答えと、住所、氏名、電話番号、年齢、性別、ご希望の景品を記入の上、〒078-8234 旭川市豊岡4条1丁目274番地の2 JAあさひかわ 営農企画課までお送りください。(FAXでもご応募いただけます。FAX:0166-31-5377)締切は7月末日。当選者の発表は商品の発送を以てかえさせていただきます。 ※いただいた個人情報について、当プレゼントクイズの目的以外には使用致しません。