

自己改革

JA柏崎自己改革の実践加速!

JA柏崎が取り組むいちおし!旬の“えだまめ”

わたしたちもJAの取り組みを応援しています!

JA柏崎公式キャラクターの名前が決定!

CONTENTS

- 園芸の産地化を目指した“えだまめ”の取り組みを紹介!
- 教えて!おすすめレシピ
- 愛菜館イベントNEWS
- JA柏崎金融情報
- 読者プレゼントクイズ

しょうがっこうの
おにいちゃん、おねえちゃん
から、かわいいなまえを
えらんでもらいました♡

JA柏崎のりちゃん

表紙は、6月2日(土)にJAが開催した親子収穫&お菓子作り体験に参加者の皆さんです



全期間固定金利型 住宅ローン

キャンペーン期間
平成30年 7.2(月) ▶ 平成30年 12.28(金)

融資枠 3億円まで

（融資枠に到達した時点で販売終了となります）

特別金利

年2.25% → 最大下限金利 年1.25%
（保証別）

ずっと変わらない安心感

最大下限金利の適用条件

- ①当JAとお取引で次のいずれか2項目以上に該当される方
 - 給与振込、年金振込、農産物販売代金振込のいずれかをご指定の方
 - JAカードをご契約の方
 - 5大公共料のうち、世帯で2つ以上の口座引落しをご指定の方
 - JAローンをご利用中の方
 - 定期積金を新規でご契約の方（預入期間5年以上、契約額36万円以上）
 - JA共済をご契約の方
- ②次のいずれか1つの項目に該当される方
 - 当JAおよびJAバンクが提携する住宅関連業者からご紹介の方
 - 他金融機関から当JAに住宅ローンをお借入の方

ご加入いただく一般団体信用生命共済の掛金は、当JAで負担致します。

特典1 借換試算・お申込み、またはご紹介いただいた方に、1,000円分のQUOカードをプレゼント!

特典2 金額1,000万以上かつ借入期間10年以上の住宅ローンをご契約の方に柏崎市高柳町門産コシヒカリ「門出来1.5kg×2」をプレゼント!

※お借入金利はキャンペーン期間中に申込みいただき、6ヶ月以内にお借りいただいた場合の適用となります
※キャンペーン金利は金融機関の審査により、期間中であっても見直しさせていただきます

お借入期間	3年以上35年以内	保証	新築農産物信用基金協会など保証機関の保証をご利用いただけます。
お借入額	10万円以上5,000万円以内(所要金額の範囲内)	保証料	一括前払い、または分割前払いのいずれかを選択いただけます。
担保	ご融資対象物件に第1順位(借)抵当権を設定させていただきます。建物には火災共済(保険に加入の方)、火災共済(保険)金請求権に第1順位の特約を設定させていただきます。	ご返済方法	元利均等返済または元金均等返済とし、毎月返済方式または特月返済方式(お借入額の50%の範囲以内とし、毎月返済方式に加入年2回の特月月に増額して返済する)のいずれかをご選択いただけます。
団体信用生命共済	ご加入いただく団体信用生命共済の掛金は、当JAで負担致します。三大疾病保障特約付団体信用生命共済または三大疾病保障特約付団体信用生命共済(貸付)をご利用いただく場合は+0.2%を、上乗せした金利が適用されます。	お借入利率	お借入の利率を完済時まで適用致します。
お支払い	住宅の新築・購入(土地のみの購入も含む)・建て替え・増改築・リフォーム・中古住宅の購入・他金融機関住宅ローンの借換	事務手数料	32,400円(消費税含む)

JA柏崎 みのりちゃん 誕生記念キャンペーン

キャンペーン期間 7月2日(月) ▶ 平成30年 8月31日(金)まで

募集金額 10億円

期間中に20万円以上の1年定期貯金をされた方(ほぼ笑味を除く)または、定期積金を給付契約金額36万円以上かつ払込期間3年以上の契約をされた方に

「みのりちゃんうちわ」と「ちょリス保冷トートバッグ」プレゼント

※相当数用意しておりますが、なくなり次第終了とさせていただきます。

特典2 定期貯金を新規資金で20万円以上お預けいただき、かつ以下のいずれかに該当する方

金利 0.1%

(税引後金利 0.079%)

- ①給与振込
- ②年金振込
- ③ネット55会員
- ④JAカード保有者
- ⑤ネットバンク利用者
- ⑥公共料金決済指定者(クレジットカードによる決済は対象外となります)
- ⑦当JAの組合員(同居家族含む)
- ⑧定期積金新規契約者(毎月掛金5千円以上かつ契約期間2年以上)

※新規資金の対象となる資金は、他金融機関からの預け替え資金(他金融機関から振り込まれた資金も対象)、または定期積金の満期金、共済からの資金とさせていただきます。なお、現金でお預けいただいた資金につきましては、下記いずれかの書類等でご確認させていただきます。

- ①他金融機関の札束の封封
- ②他金融機関の定期預金等の解約計算書
- ③他金融機関からの払戻しができるATMレシート・通帳等

▶商品の種類/スーパー定期貯金(単利型)+大口定期貯金 ※通帳式(総合口座通帳含む)または証書式
▶ご利用いただける方/個人の方
▶中途解約/中途解約される場合は、当JA所定の期限前解約利率を適用します。

土・日もやっています! 休日ローン相談会

ローンの相談をしたいけど、平日は忙しくてなかなか相談に行けない…。そんな皆さまのニーズにお応えして、休日に相談会を開催しております。

【開催日】毎週土曜、日曜
【開催時間】午前9:00~12:00
【会場】JAローンセンター
〒945-0816 柏崎市田中7番16号(中央柏崎支店となり)
TEL.0257-23-3407

ご来店の皆様にもれなく記念品をプレゼント!!

相談無料

詳しくは、お近くのJA柏崎本店・各支店窓口でおたずねください。ホームページでもご案内しております

JA 柏崎 検索 http://www.ja-kashiwazaki.or.jp

読者プレゼントクイズ Quiz

賞品 正解者の中から抽選で10名様にJA柏崎農産物直売所「愛菜館」でご利用いただける農協商品券1000円分をプレゼント!

問題 平成30年度にJA柏崎管内で作られているえだまめの面積は何ヘクタールでしょうか?

ヒント:中面のえだまめの栽培面積グラフをご覧ください。

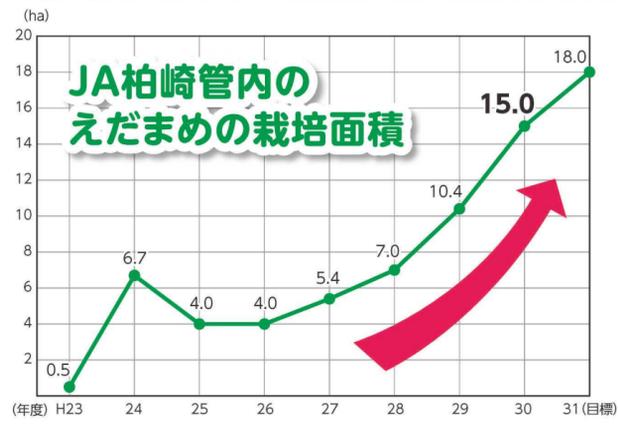
応募方法 右記要領にてハガキかEメールにて応募下さい。【しめきり】平成30年7月10日(火) ※当日消印・メール送信有効。ご記入いただきましたお名前などの個人情報は商品の発送の目的以外には使用いたしません。

クイズの答え
おとこ、お名前
年齢・職業
お電話番号
正組合員、准組合員、組合員以外のいずれかをご記入下さい。
本紙をお読みになったご感想
JAへのご感想、ご意見
今後、コミュニティ版で取り上げて欲しい特集内容をご記入願います。

※おとこ、お名前、お電話番号の記入もれの方がいらっしゃいます。確実にご記入をお願いします。万が一、無記名の方がご当選されても、商品をお届けすることができません。その場合は再抽選とさせていただきますのでご了承願います。

945-0055 62 柏崎市駅前1丁目 三番二十二号 柏崎農業協同組合 経営企画課 行

JA柏崎管内のえだまめの栽培面積が、年々増えています!



たくさん!
JA柏崎管内産のえだまめは、JA柏崎農産物直売所「愛菜館」を中心に出荷されます!



茎ごと収穫したえだまめは、そのままJA施設に持ち込まれ、選別をします。

園芸の産地化を目指した JA柏崎管内で栽培されている “えだまめ” を紹介!

平成30年産えだまめは、順調に生育しています。7月から9月まで多くの品種が生産されています。

7月

- 新潟系14号(7月中旬)
新潟ブランド品目である「新潟茶豆」につく県が開発した品種で早生の良味茶豆
- 湯あがり娘(7月下旬)
ゆであがったさや色が鮮やかな緑色で、食感抜群

8月

- 越後ハニー(8月上旬)
えだまめの中でも最高の甘味・香りで、生食はもちろん冷凍貯蔵に最適。
- 新潟茶豆(8月上旬~中旬)
香りと旨みのバランスの秀でた人気の高い品種
- 晩酌茶豆5号(8月中旬~下旬)
山形県の「だだちゃ豆」の系統をひく茶豆品種

9月

- 肴豆(9月中旬)
三日月のように反ったさやで、強い香り特徴。酒の肴にぴったり
- 秘伝(9月下旬)
風味と甘味に富んでおり、食味は最高です。さやが大きくボリュームもあります。

わたしたちの近くでいろんな、えだまめがとられているんだね!



昨年市内菓子店で販売されたスイーツ



▲えだまめのパンナコッタ



▲えだまめのキッシュ

地域の皆さんからJA柏崎管内産のえだまめについて知ってもらおうと、柏崎市内の飲食店と連携し、本年もえだまめを使った料理が登場します。収穫最盛期となる8月上旬頃の予定です。

消費者の皆さんへ



おいしいえだまめをたくさん食べてね!

集荷・選別



これで農家のみなさんも安心してえだまめがとれるね!



▲収穫と出荷の最盛期を前に、えだまめをつくる農業者が集まり、品質について確認



JAでは、農業者の皆さんが収穫した収穫後の選別から出荷に向けた作業を行っています。

収穫



▲専用の移植機でのえだまめの苗の植え付け作業



▲これから最盛期となるえだまめの収穫作業

専用の農業機械をJAが用意して、農業者の皆さんがえだまめをつくりやすい環境を整えています。

植付け

JAは、農家の皆さんのためにがんばっているんだね!



▲JA柏崎刈羽園芸サポートセンターでの種まきの作業

▲専用の育苗箱で育ったえだまめの苗

種まき

春先は、お米を作るための大切な田植えなどの作業と重なります。そこで、JAでは、農業者の皆さんの作業負担を軽減するため、種まきから苗を植え付けるまでの作業管理を行っています。

JA柏崎は、地域の皆さまとともに、「農業者の所得増大」、「農業生産の拡大」、「地域の活性化」に取り組み、自己改革を実践しています!

JA柏崎公式キャラクターの名前が決定!

JA管内農産物のPR、食と農、そしてJAの取り組みを幅広く知っていただくため、JA柏崎公式キャラクターを制作しました。この度、JA柏崎管内の小学生の皆さまからご協力をいただき、「キャラクターお名前投票」を実施した結果、お陰様で「JA柏崎のりちゃん」に決めることができました。多くのご投票をいただき、ありがとうございます。JA柏崎の特産物から生まれた「JA柏崎のりちゃん」を、今後とも、どうぞよろしくお願いたします。



JA柏崎の特産物から生まれた「JA柏崎のりちゃん」

よろしくお願いたします! 仲良くしてね!

はっぴすかーと&パニー

にんじんをイメージした靴

JA柏崎農産物直売所「愛菜館」イベント NEWS

地域に愛され8周年! これからもよろしくお願いたします!

8周年記念大感謝祭

日時 7月7日(土)・8日(日) 9:00~17:00

テント村うまいもの祭り

愛菜館に出荷農家や協力業者による、テント村うまいもの祭りで勢ぞろい!

【材料】(2人分)

- えだまめ(さやごと蒸し焼きにして取り出したもの)…大さじ4
- かつおだし…1と1/2カップ
- 塩・薄口しょうゆ…適量
- EVオリーブ油…適量



焼きえだまめのすり流し

●作り方

- ① さや付きのえだまめを塩でもみ、アルミホイルで包み、トースターで15分蒸し焼きにし、さやから取り出す。
 - ② ①と、かつおだしをミキサーにかける。えだまめは最後に使う分を適量残しておく。
 - ③ ②を塩・薄口しょうゆで味を調え、器に注ぐ。仕上げにEVオリーブ油を掛け、残したえだまめを落として出来上がり。
- ポイント: すり流しの濃度は、だしでお好みに調整してください
※本レシピは茨城県空間市にある「キッチン囃人(ハレジン)オーナーシェフ永井智一氏」によるものです。

【材料】(1人分)

- えだまめ…大さじ4
- ゴボウ…1/2本
- ソース
- マヨネーズ…大さじ2
- 粒マスタード…小さじ2
- 米酢…小さじ1/2
- 塩・こしょう…適量
- 食パン…1枚
- バター…適量
- 生ハム…1枚
- スモークサーモン…2枚
- サラダ野菜、レモン…適量



●作り方

- ① 鍋に湯を沸かし、塩・酢(分量外)、3cmほどに切ったゴボウを入れゆでる。
- ② ゆで上げたゴボウが温かいうちに、塩(分量外)ゆで皮をむいたえだまめと一緒にソースの材料と混ぜ合わせる(えだまめは最後に使う分を適量残しておく)。
- ③ 食パンを焼いて半分に切りバターを塗り、②とサラダ野菜・スモークサーモン・生ハムをトッピングし、最後に残したえだまめを散らしレモンを添えて出来上がり。

えだまめとゴボウのオーブンサンド

教えて! おすすめレシピ
おいしく食べて夏のスタート!
地場産えだまめを調理

