

JAチャレンジ!
JA静岡市 食と農でしずおかを応援

JAのSDGsの取り組み

SDGs (持続可能な開発目標) は、誰一人取り残さない持続可能な社会の実現を目指す世界共通の目標です。JA静岡市は、「一人は万人のために、万人は一人のために」という協同組合の精神を念頭に、地域農業や社会に貢献していきます。



食料の安定供給を目指します
新技術を使って農業生産の拡大にチャレンジする農家を後押ししています。

フードドライブ
女性部、役職員がフードバンク、キッズカフェなどへ米や野菜、食料品などを寄付。地域の福祉施設や食を必要としている方に寄付しています。

親子で収穫・食の体験 「ソレイユくらぶ」 令和5年度 参加者募集中!

「ソレイユ」はフランス語で「太陽」! しずおかの農業や野菜、伝統食のことを親子で学びませんか。

日程	講座名
第1回 7/29(土)	『夏野菜を使ってクッキング♪』(本店) 直売所の野菜を使って料理をしよう!
第2回 9/9(土)	『新米を食べよう!』(本店) 新米を炊いてみよう!
第3回 11/11(土)	『柿の収穫体験』(羽鳥地区) 静岡市内で柿狩りを体験♪
第4回 12/16(土)	『お正月用のお飾りを作ろう!』(本店) 素敵なお飾りを作って新年を迎えよう!



※日程と内容は変更になる場合がございます。ご承知おください。
【開催時間】 10:00 ~ 12:00 予定
【会場】 JA静岡市本店(駿河区曲金5丁目4-70) 料理実習室 他
【募集定員】 10組限定(お子さんのみの参加はできません)
【参加料】 大人1人と児童1人4,000円(児童が1人増えるごとプラス2,000円)
【応募締切】 6月30日(金) ※応募多数の場合は抽選となります。

【ソレイユくらぶの申込・お問合せは】
JA静岡市営農課 TEL054-288-8440(担当 大越)
 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4番70号



JA静岡市公式Twitter プレゼント企画

アカウントをフォローし、【Twitterプレゼント企画】のツイートをリツイートしてくれた方の中から抽選で10名様に「静岡茶 葵じまん100g袋入」をプレゼント♪

■応募締切：2023年5月16日(火)

詳しくはツイートをご覧ください。たくさんのご応募、お待ちしております!




JA静岡市公式SNSをフォローしよう!



クイズに答えて「ワサビと加工品セット」を抽選で10名様にプレゼント!

Q.□の中に入る漢字3文字をお答えください

門外不出!家康公のお気に入り「□□□のワサビ」

プレゼント応募用紙

クイズの答え □ □ □

郵便番号 〒 -

ご住所

お名前 TEL - -

JA静岡市についてご意見・ご感想をお聞かせください。



【応募締切】 2023年5/16(火)
【受付場所】 じまん市全店
 左の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、各じまん市に備え付けの応募ボックスに入れてください。抽選のうえ10名様にプレゼントいたします。
 ※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。賞品の発送は、5月下旬の予定です。

発行/JA静岡市広報課
 〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4-70
 TEL.054-288-8441

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外は使用いたしません。

食のおあしす

初夏号 2023.4月




駿河の国の食自慢

家康公・山葵・お茶の物語

この紋所が目に入らぬか!




西島和子さん 宮原加代子さん 白鳥茂子さん

おいしいをつくりましょ。

JA 静岡市
<https://ja-shizuokashi.or.jp>

門外不出! 安倍川上流のワサビ

ツーンと鼻に抜ける爽やかな辛味が魅力のワサビ。現在は日本独特の香辛料として身近な存在ですが、徳川家康公によって門外不出の扱いを受けていた時代があったのをご存じですか?

江戸時代、駿府城に住んでいた家康公に、有東木地区で栽培されたワサビが献上されました。家康公はその味の良さを絶賛。ワサビを特別なものとして門外不出の品にしたと伝えられています。

家康公を慮にしたワサビが栽培された葵区有東木地区は、日本で初めてワサビ栽培が行われた地。江戸時代初期、有東木地区のわさび山に自生していたワサビを井戸頭という湧水池に移植したのが栽培の始まりと言われています。400年以上受け継がれてきた「静岡水ワサビの伝統栽培」は2018年、世界農業遺産に認定されました。

現在も日本有数のワサビの産地として知られる有東木地区。食事処「うつろぎ」ではおろしたてのワサビをたっぷり使った産地ならではのメニューが楽しめます。



すりたてのワサビの香りと辛味がおいしいと人気の「さび飯定食」※定食は5/20から提供します。
うつろぎ
静岡市葵区有東木280-1 TEL.054-298-2900
平日10時~15時/土日・祝日9時~16時
定休日: 第3火曜日、お盆、年末年始
※5/5~19は農繁期につき休業します。

【ワサビの効用】
ワサビは、「食」に彩りを添え、食欲増進や生魚の臭みを消し、強い殺菌力による食中毒の予防効果が認められています。また、ビタミンC、カルシウムを多く含み、辛みには血栓予防などうれしい効能があることが研究されています。



香り立つ! 生ワサビのすりおろし方
ワサビの茎を取り、おろし器に垂直にたて、茎のつけ根からおろします。皮おろしがベストですが細かい目のおろし器ならOK。ゆっくり円を描くようにおろしましょう。
※生ワサビは細かくおろすほど辛み成分がでてきます。また、辛みは揮発性のため、食べる直前におろします。



駿河の国の食自慢

家康公の秘蔵 山葵・お茶の物語



家康公と本山茶

茶どころ静岡の中で最も古い歴史を持つ本山茶は、安倍川・養料川の流域で生産され、800年前、現在の静岡市葵区筋沢に生まれた僧侶 聖一國師(しょういちこくし)が中国からお茶の種を持ち帰り、足久保に植えたことが静岡茶の始まりといわれています。選んだ鮮やかな緑色の水色と濃厚なうま味、山の香り豊かなお茶です。

家康公は、この本山茶(昔は「安倍茶」と呼ばれていた)を好み、夏場冷涼な標高約1,200mの井川大日峠に「お茶壺屋敷」を建てて保管し、秋頃に駿府城に運ばせ熟成茶を楽しんだといわれます。この故事にちなみ駿府お茶まつり委員会では、「茶詰め」や「お茶壺道中行列」「口切りの儀」などを行い、現在では熟成茶を久能山東照宮に奉納しています。



今年の「茶詰め」は5月27日(土) JR静岡駅北口地下広場で開催予定です。



▶静岡茶 葵じまん
100g袋入 1,296円(税込)
100g化粧箱入 1,404円(税込)
100g×2箱入 2,700円(税込)

「本山茶」の中でもより厳選された高級茶です。香り高く濃厚なうま味をお楽しみください。

静岡外茶計画



JA静岡市では、お茶を持って出かける「外茶」という新習慣を提案しています。そこで、「外茶」にぴったりな緑茶を商品化。あわせて気分や時間で選べるお茶もつくりました!

- Asa...リラックスしたい朝にぴったり。爽やかな香りとすっきりした風味が特徴。
- Soto...水出しでも色や風味がしっかり。ティーバッグにタグがついていないので、水筒に水と一緒にそのまま入れるだけでおいしいお茶のできあがり。
- Kokozo...「JA静岡市史上」最濃。集中したい時や力を発揮したい「こそぞ!」という時に!



各500円(税込) じまんで販売中!



EVENT news
新茶サービス
5/2(火)9:00~10:00
南部じまんで販売中

「久能葉しょうが」
販売会
4/29(土・祝)・30(日)
じまんで販売中

しづはた新茶フェア
「我流茶席」(自分でお茶を淹れる茶席です)
5/3(水・祝)9:00~12:00
しづはた支店駐車場



※イベントの開催を変更・中止する場合があります。

毎月1日は「じまんの日」
下記5店舗でポイント5倍!

静岡市北東部のおいしいものを集めたファーマーズマーケット
あさはたじまんと
静岡市葵区北1丁目8-53
営業時間/9:00~17:00(正月以外無休)
TEL.054-249-1005



広い店内には、じまんの農産物やお惣菜がいっぱい
南部じまんと
静岡市駿河区曲玉5丁目4-70(JA静岡市本館敷地内)
営業時間/9:30~17:00(正月以外無休)
TEL.054-203-4118



お茶の香りに包まれたファーマーズマーケット
北部じまんと
静岡市葵区北番町86-2(JA静岡市茶業センター1階)
営業時間/9:00~17:00(正月以外無休)
TEL.054-272-2100



農産物も鮮魚もそろそろ!
長田じまんと
静岡市駿河区鎮田35-2(JA静岡市長田支店敷地内)
営業時間/9:30~17:00(正月以外無休)
TEL.054-268-3111



梅ヶ島へ向かう安倍街道沿いの店舗。観光情報もおまかせあれ。
しづはたじまんと
静岡市葵区下1458-32(JA静岡市しづはた支店敷地内)
営業時間/9:00~17:00(年末・正月以外無休)
TEL.054-294-1400



産地直送!
ネットショップ
「じまんで」で
らくらく注文!
ネットでお気軽にご注文・ご予約ください。



みんなでつくろう! たべよう!

ごはんにピッタリ! おむすびの具にもおすすめです!

おかちゃんの はなまる キッチン

【材料】4人分
●大豆 80g ●ごぼう 1/3本 ●ナス 1/2本
●青じそ 2枚 ●ごま油 適量
●調味料(みそ・みりん 各大さじ2、はちみつ 大さじ2~3)

YouTube
JA静岡市公式YouTubeで「権現味噌の作り方」公開中!

家康公の健康膳を再現! 権現味噌をつくらよう!

- 【つくり方】
- 大豆はフライパンもしくは厚手の鍋で、ごく弱火で20分くらい炒る。(食べてみて柔らかければOK)
 - ごま油でそれぞれ炒めておく。(一緒に炒めないのがコツ)
 - ナスは5mmくらいの半月切り、青じそは千切りにして水にさらす。
 - 鍋に炒った大豆・炒めたナス・ごぼうを入れてさらに弱火で炒める。
 - ごぼうは土を落とす程度に洗って、皮ごとざざがき、水にさらす。(アケも栄養のうち、取りすぎないよう注意)
 - 調味料を入れ混ぜ合わせ、最後に炒めた青じそを入れる。

農家/郷土史家 成澤政江さん
徳川家康公を研究するうちに、75歳の長寿を全うし、晩年まで健康を保っていた秘密は「食」にあったのではないかと考えました。そこで、約10年かけて家康公が好んで食べた食事を「家康膳」として再現。この「権現味噌」は家康公の神号「東照大権現」にあやかっています。

家康公が好んだ料理を再現した「家康膳」