

国消国産

「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する」
そんな「国消国産」という考え方が、いま、注目されています。
日本の未来を支える農業。乃木坂46は、JAグループの「国消国産」を応援します。



乃木坂46 国消国産

メンバーが生産現場で奮闘する動画を公開中!
楽しんで学べるコンテンツがたくさん! ぜひアクセスしてください!

乃木坂46 JAグループ 新ぞう、大地と地域のまらみ。

食と農を笑顔でつなぐコミュニケーションマガジン

食のおあしす

冬号
2023.12月



女性部 ふれあい朝市

と き: **12/27(水)**
8:00~9:00(雨天決行)

と ころ: JA静岡市高松支店駐車場

出 店: うつろぎ、まいれ、大川、千代田朝市グループ、
千代田こんにやく加工グループ、小鹿朝市会、
聖一色青空市、朝市おさい、平山の里、高松産直市、
青島園芸(花)、青壮年部

内 容: 新鮮野菜、農産物加工品、花など
※毎年お飾りを販売しているグループが、今年も
出店します。予めご承知ください。

お問合せ: JA静岡市営農課
TEL.054-288-8440

※出店、内容は変更することがあります。



**ご来場の皆さまへ
粗品プレゼント!**
なくなり次第終了
皆さまのご来場をお待ちしております!

JA静岡市公式X プレゼント企画

アカウントをフォローし、[Xプレゼント企画/2023冬]の投稿をリポストしてくれた方の中から抽選で10名様に「静岡イチゴ詰め合わせ」をプレゼント♪

■応募締切: 2024年
1月12日(金)



詳しくは投稿をご覧ください。
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!

YouTube LINE Facebook



クイズに答えて「静岡本山茶セット」を抽選で10名様にプレゼント!

Q.□の中に入る漢字2文字をお答えください

2023年、全国一に輝いた静岡市の農産物は「□□茶」

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】2024年 **1/12(金)**

【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、1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。



じまん市
冬のギフト

おいしいをつくりましょ。
JA静岡市
https://ja-shizuokashi.or.jp

静岡県はイチゴの出荷量が全国トップ5を誇る生産県です。品種の育成にも注力しているため、新品種も続々と登場しています。現在の主力品種は「紅ほっぺ」と「きらび香」。久能地区の石垣イチゴで知られる観光農園では「章姫」が根強い人気です。

イチゴは品種によって栽培方法がちがうので、生産者も一苦労。育て方の勉強会や、出荷規格を均一にするための「目ぞろえ会」、品評会を開いて生産技術を高め合っています。

これからはじまるイチゴの季節！静岡生まれのイチゴたちをぜひ食べ比べてみてください。



品評会の様子



静岡イチゴ

	章姫	紅ほっぺ	きらび香
生い立ち	久能早生×女峰 久能の萩原章弘さんが育成した品種	章姫×さちのか 2002年に誕生した静岡県の品種	紅ほっぺを親として複数品種と交配して生まれた静岡県オリジナル品種
外観	縦長の円錐形で果実は大きめ。朱色がかった赤色	丸みを帯びた形で濃い紅色。香り高い	美しい円錐形で名前の通りきらきらとした宝石のような輝き。芳醇で甘やかな香り
味わい	果肉がやわらかくみずみずしい。甘みが強い	しっかりした歯ごたえで、甘さと酸味のバランスが良い。中まで赤い	品の良い甘みとみずみずしく滑らかな食感



静岡ミカン

イチゴと同じく生産量が多いミカン。2022年の収量調査では和歌山県、愛媛県に次いで静岡県は全国第3位となりました。

JA静岡市管内では、「青島温州」が主力品種。葵区福田ヶ谷の青島平十さんの発見から生まれたミカンです。他にも静岡市生まれの甘夏「スルガエレガント」は、JA静岡市が商標登録してブランド化を進め、静岡県が認める「しずおか食セレクション」にも認定されています。続々と出荷がはじまるミカンたちをお楽しみに♪

JA静岡市みかんカレンダー

品名	販売時期	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
極早生みかん	9月下旬～10月上旬					10月上旬						
ゆら早生	10月中旬～下旬					10月中旬						
早生みかん	11月						11月中旬～下旬					
青島温州	12月中旬～1月下旬							1月				
太田ボンカン	12月下旬～1月下旬								1月上旬～中旬			
せとが	2月上旬～3月下旬									2月		
はるみ	2月上旬～3月中旬										2月中旬～3月上旬	
スルガエレガント	3月～4月上旬											3月下旬～4月上旬

※天候により時期がずれることがあります。

旬の果物を
もっと
おいしく

おまつりの定番りんご飴が進化した
フルーツ飴が今話題です！
静岡イチゴやミカンなど旬のフルーツを使って
楽しく作ってみよう！

飴さえできれば簡単！
フルーツ飴を
つくってみよう！
Let'sチャレンジ!

【つくり方】

- ① フルーツは水分をよく拭き取り、串に刺しておきます。(水分の多いものは飴が固まりにくいので避けましょう)
- ② 火にかける前にグラニュー糖と水を軽く混ぜておきます。
- ③ 火にかけてたら絶対に触らないこと！結晶化してしまいます。中火で10分～15分煮沸させ、気絶していきます。(焦げないよう注意)
- ④ 粘度が出てきたら、串にとり水に入れて固まればOK！火を止めます。
- ⑤ ここからは手際よく、串に刺したフルーツに飴を付けていきます。(時間が経つと扱いづらくなります)
- ⑥ クッキングシートをひいたパットに飴が固まるまで置いておきます。
- ⑦ 出来上がったフルーツ飴に、チョコレートなどトッピングをするのも楽しいです。

【材料】

- イチゴ、ミカン、キウイなど
- (飴1回分) グラニュー糖200g
- 水150cc
- 竹串各種

※砂糖はグラニュー糖がおすすめ、より粒子が細かい「微粒子グラニュー糖」なども溶けやすくなります。

静岡市駿河区にあるプロ仕様の材料が豊富に揃う製菓製パン材料小売店です。お菓子やパンを作る方のお手伝いはもちろんのこと、初めてさんにも楽しく作っていただけるようレシピなどもご用意しています。おしゃれなお皿や器、キッチン周りの雑貨もあり、楽しいお買い物ができるお店です。

教えていただきました
baman 製菓の材料店
maman
静岡市駿河区桃園町8-10
tel.054-256-1250
定休日 / 水曜日・日曜日
営業時間 / 11:00～18:00

YouTube
JA静岡市公式
YouTubeで
プロ直伝
「フルーツ飴」の
つくり方公開中！

おかちゃんのはなまるキッチン

農林水産大臣賞受賞

ほんやま 本山茶

今年「本山茶」にとって、とてもうれしいできごとがありました。第77回全国茶品評会で、葵区横山の小澤晃さんが全国1位の農林水産大臣賞を受賞！さらに、品評会に出品した3人の生産者さん全員が3位入賞を果たし、「本山茶」を全国にアピールしました。

「本山茶」は、安倍川・薬川流域を中心に生産され、約800年前、葵区柘沢で生まれた聖一園師(しょういちくし)が中国から茶の種を持ち帰り、植えたことが静岡茶の始まりといわれています。徳川家康公も愛飲したといわれるお茶を、生産者が切磋琢磨しながら栽培・製造技術を高めてきました。

じまん市 冬のギフト

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)

静岡本山茶
100g 1,080円(税込)
ふくよかで濃厚、香り高い逸品！
新年のご挨拶に。

静岡ミカンの代表品種「青島温州」
糖度が高くコクのある味わいが人気の静岡を代表するミカン。
12月21日から販売開始です！

静岡産牛 1パック1,000円(税込)
ステーキ、すき焼き、焼き肉用など
29日(金)より数量限定にて販売！

ほんやまじねじよ
1本1,500円前後
寒暖の差が激しい薬科地区で栽培。まっすぐで粘りが強く、風味豊か。

気分で選ぶお茶
3個1,080円(税込)
ティーバッグで手軽に時間や気分によって選べるお茶です。
Asa: リラックスしたい朝に
Soto: 水出しでも色や風味がしっかり
Kokozo: JA静岡市史上「最濃」

年末までの特別価格！
組合せ自由

産地直送！
ネットショップ「じまん館」でらくらく注文♪

イベント news

お茶 詰め放題
毎付き300g以上入って
1,000円(税込)
12/29、30 正午まで
じまん市5店舗で開催

毎月1日は「じまん市の日」
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

あさはたじまん市
静岡市葵区北1丁目8-63
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

南部じまん市
静岡市駿河区曲金5丁目4-70 (JA静岡市本店敷地内)
営業時間 / 8:30～17:00 (正月以外無休)
TEL.054-203-4118

お茶の育りに包まれたファーマーズマーケット

北部じまん市
静岡市葵区北番町86 (JA静岡市茶業センター1階)
営業時間 / 8:30～17:00 (正月以外無休)
TEL.054-272-2100

農産物も鮮魚もそろそろ

長田じまん市
静岡市駿河区鎌田35-2 (JA静岡市長田支店敷地内)
営業時間 / 8:30～17:00 (正月以外無休)
TEL.054-268-3111

梅ヶ島へ向かう安宿街道沿いの店舗。観光情報もおまかせあれ。

しづはたじまん市
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

じまん市年末年始
営業のご案内

南部じまん市 8:30～17:00
長田じまん市 8:30～17:00
あさはたじまん市 9:00～17:00
北部じまん市 9:00～17:00

※上記4店舗は31日の営業は正午まで

しづはたじまん市
9:00～17:00 (31日は休業)

じまん市は
新年1/5(金)から
通常営業いたします。