

「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。



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 国消国産

JAグループ
耕ぞう、大地と地域のみらい。

令和6年度JA静岡市親子食農体験「ソレイユくらぶ」参加者募集

「ソレイユ」とは、フランス語で「太陽」のこと。JA静岡市では、農業や野菜、食のことなどを知ってもらおうと親子で参加できる農産物の加工や収穫体験を企画しています。食べ物のこと、農業のこと、地域のことを一緒に学んでみませんか?

- 【対象】小学生の親子
- 【会場】JA静岡市本店(駿河区曲金5丁目4番70号)料理実習室 他
- 【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)
- 【募集人数】10組(お子さんのみの参加は不可)
- 【申込締切】令和6年5月20日(月)
- 【お問合せ】JA静岡市営農課 TEL054-288-8440(担当 大越) 千422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4番70号



日程	講座名
第1回 7/6(土)	「ソーセージを作ってホットドックにしよう!」(本店・曲金)
第2回 9/14(土)	「中秋の名月に向けてへそ餅づくりに挑戦!」(本店・曲金)
第3回 11/9(土)	「みかんをいっぱい食べちゃおう! みかんの収穫を体験」(羽鳥地区)
第4回 12/14(土)	「カワイいお正月のお飾りを作ろう!」(本店・曲金)

※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。
※お申込み多数の場合は抽選とさせていただきます。



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/2024初夏】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「ずーちゃんのスルガレガントフレーバーティー」をプレゼント♪
■応募締切: 2024年5月16日(木)



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「ティータイムセット」を抽選で10名様にプレゼント!

Q.□の中に入るカタカナ6文字をお答えください

好きなお菓子をもち寄って「□□□□□□ティー」を楽しもう!

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5/16(木)

【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では使用いたしません。

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

初夏号
2024.4月




日本茶で楽しむ
アフタヌーンティー

Let'sチャレンジ!
伝統の和菓子
練り切りを
つくってみよう!

お茶のお話

旬を食す タケノコ

EVENTnews

おいしいをつくりましょ。

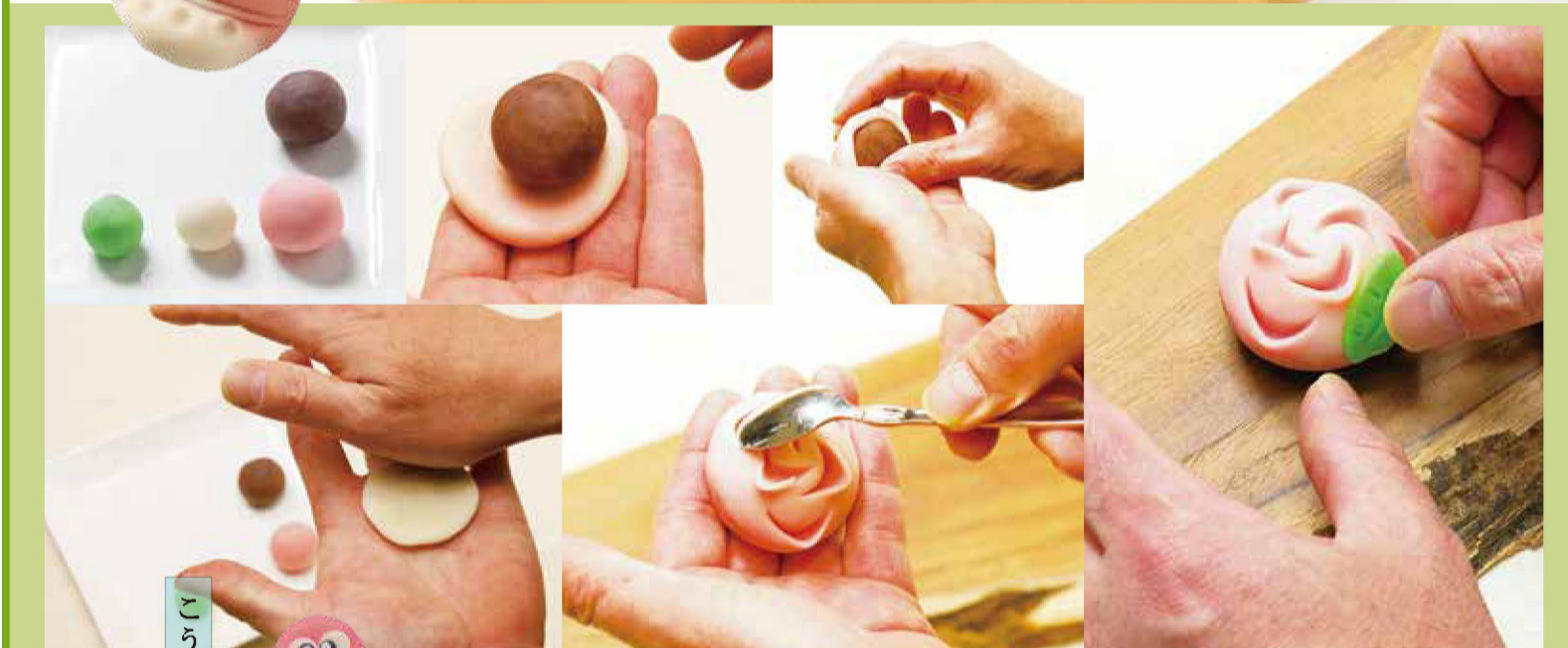
JA静岡市
https://ja-shizuokashi.or.jp



日本茶で楽しむ
アフタヌーンティー

日本茶はもちろん、
紅茶やハーブティーなど好みのお茶に
アフタヌーンティーを楽しみましょう！

タケノコ



ごうぶくろうず

JA静岡市のマスコットキャラクター
「ごうぶくろうず」
練り切りで作っていただきました♪

Let'sチャレンジ! 和菓子の基本! 練り切りを つくってみよう!

春の山



和菓子職人に教えていただきました!

- 【材料】
A ぎゅうひ(できあがり200g)
・白玉粉 50g
・水 100cc
・上白糖 100g
・片栗粉 適量
※白玉粉と上白糖はあらかじめふるっておく
- B 練り切りあん
・白あん 300g
・ぎゅうひ(A) 30g
・こしあん 200g
※18-20gのあん玉を作っておく
・色粉 適量



薔薇



教えていただき
ました

菓子処 白木屋
三代目 店主
大石清さん
静岡市葵区大岩にある
1923年創業の和菓子屋
です。伝統と文化・材料に
こだわり春夏秋冬それぞ
れに合った和菓子作りを
しています。
練り切りは花鳥風月な
などを題材に季節の移り変
わりを感じてもらえるよ
う心がけております。

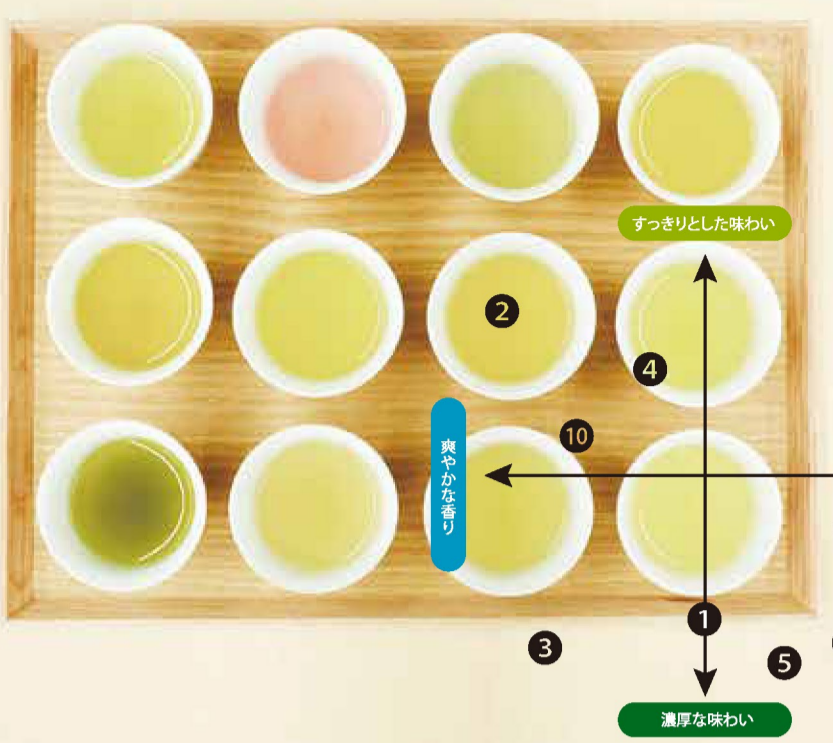
菓子処 白木屋
静岡市葵区大岩本町21-1
TEL.054-245-5986
営業時間
AM8:30~PM7:00(火・土・曜)
AM8:30~PM5:00(日曜日)
月曜定休日



YouTube
JA静岡市公式YouTubeで
プロ直伝「練り切り」の
作り方公開中!



お茶のお話



- お茶の効能**
- テアニン**
お茶のうま味成分である
アミノ酸の一種。
緊張を和らげる
リラックス効果あり!
 - カフェイン**
覚醒作用で眠気スッキリ!
集中力ややる気も向上!
 - ビタミンC**
煎茶はビタミンCも豊富
免疫力アップで風邪予防!
 - カテキン**
抗酸化作用で生活習慣病予防に!
殺菌作用で食後の口臭も予防!

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。
「外茶」にぴったりな緑茶をシーンに合わせてお楽しみください。



- Soto(そと)**
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。
- Asa(あさ)**
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とした風味が特徴。
- Kokoza(ここぞ)**
JA静岡市史上「最濃縮」集中したい時や力を発揮したい
「ここぞ」という時に!
- ▼新茶**
200g詰 缶入 3,240円(税込)
100g詰 缶入 1,620円(税込)
若葉の新鮮な香りと、ふくふくで
濃厚な味をお楽しみください。



※新茶は5月頃からの販売・発送となりますが、
天候等により遅れる場合がございます。
ご了承ください。



▶静岡茶 葵じまん®
100g 缶入 1,296円(税込)
100g 化粧箱入 1,404円(税込)
100g×2箱入 2,700円(税込)
安倍川・薬科川流域を中心に生産され
ている「静岡茶」は、古くは御用茶
として家康公に愛された逸品です。本
山茶の中より厳選した香り高く濃厚
な旨みをお楽しみください。



▲静岡茶 紅茶使用
すーちゃんの
スルガエレガント
フレーバーティー
75g(5g×15包) 648円(税込)
本産の和紅茶に「スルガエ
レガント」が香るティータイ
ムにぴったりな一品。

お茶の品種と特徴

品種名	特徴
① やぶきた	甘味・うま味が濃厚な味わい。全ての日本茶品種の頂点
② おくみどり	新緑の食を想像させる新鮮で爽快な香りと濃厚な味
③ つゆひかり	味は濃厚かつ爽やかな甘味を感じ、初めての品種茶の飲み比べにおすすめ
④ さえみどり	濃緑な水色でスッキリした味わい。飲みが少ない
⑤ いなぐち	「やぶきた」よりも甘味・うま味が強く全体に濃厚な味わい
⑥ 香壁	ジャスミンや桃のようなフルーティな香り
⑦ そうふう	うま味とジャスミン系の香りのバランスが良い
⑧ べにふうき	烏龍茶・ジャスミンのような華やかな香りと飲み心地よい 花粉症などに有効とされるメチル化カテキン量が他品種よりも多い
⑨ 静7132	サクラの香り成分「クマリン」が多く含まれ、桜餅のような香りがする
⑩ サンルージュ	茶葉にポリフェノールが多く含まれ、レモン汁などを加えると 緑色からピンク色に水色が変化するマジカルな茶

失敗しないお茶の淹れ方

- 低温のお湯でじっくり淹れる
材料 [3人分]
●茶葉・・・9g (1人分3g)
●沸騰した湯・・・約200ml
- ① 急須に沸騰した湯を入れ、湯呑に注ぐ。
 - ② 湯呑の湯を急須に戻し、もう一度
①のように湯呑に注ぐ(約60℃になる)
 - ③ 急須に茶葉を入れ、②の湯を入れて
フタをして1分待つ。
 - ④ 湯呑に少しずつ注いで注ぐ。
湯呑を往復するように淹れて
最後の1滴まで注ぐ。
- 動画で解説♪
「失敗しないお茶の淹れ方」
Instagramはこちら→



旬を食す タケノコ

今年もタケノコのおいしい季節が
やってきました。
フーマーズマーケットじまん市の出荷者
石川元さん(駿河区池田のタケノコは
「有度山日本平プレミアム竹の子」として販売され
てます)が、タケノコは古くは御用茶
として家康公に愛された逸品です。本
山茶の中より厳選した香り高く濃厚
な旨みをお楽しみください。



各じまん市では盛りたてたタケノコのほか
あく抜きして柔らかく茹でた水煮タケノ
コも多数販売しています。

EVENT news

- 新茶サービス**
5/1(水) 9:00~10:00 南部じまん市前
- しづはた新茶フェア**
5/3(金・祝) 9:00~12:00
しづはたじまん市駐車場
- 「久能葉しょうが」販売会**
4/27(土)・28(日)
じまん市全店



※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8-53
営業時間/9:00~17:00(正月以外無休)
TEL.054-249-1005

広い店内には、じまんの農畜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

お茶の淹りに包まれたフーマーズマーケット
北部じまん市
静岡市葵区北番町36 (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

農畜産物も鮮魚もそろそろ!
長田じまん市
静岡市駿河区旗田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

産地直送!
ネットショップ
「じまん館」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。

