

くらしとみどり farming

No.80

2018年12月13日

JA高岡広報コミュニティ版 くらしとみどり「farming (ふあーみんぐ)」
「farming」は、「農業」という意味であり、農業に携わる全ての人の思いを載せるJA高岡のコミュニティ誌です。

編集／発行「地域とともに生きる」

JA高岡・(一社)高岡JA会館

〒933-8502 高岡市あわら町1番1号 TEL (0766) 26-7410

- Children's farm 2018
- 『万葉米』を食べて地産地消
- 滝川農園の極上キノコ
- 冬の定期貯金特別キャンペーン
- 教育ローンのご案内



Children's farm 2018

－楽しみながら食と農の大切さを伝えます－

食は身体の健康バランスを維持したり、成長するために必要なだけでなく、くらしやところを豊かにする役割も担っています。私たちJA高岡が地域の子どもたちと一緒に取り組む「食農教育」は、農業体験や学習を通して食や農の大切さを伝えるとともに、食事を残さず食べるようになったり、農産物に興味を示すようになったりと、子どもたちがころもからだも成長するきっかけを作ります。

JA高岡では、日本の豊かな食と農を次代へ伝えるため、これからも積極的に「食農教育」に取り組んでいきます。



JAグループが取り組む、様々な活動



日本の食の安全・安心に
努めています



農業者と地域の農業を
コーディネートしています



豊かで安定したくらしを
サポートしています



高齢者や家族の
生活・健康を支えています



日本の美しい自然・環境を
農業で支えています



子どもたちに食と農の
大切さを伝えています



耕そう、大地と地域の未来。JAグループ

JAグループホームページ <http://ja-group.jp>

『万葉米』を食べて地産地消

最後の一滴まで飲みほせる

笑くぼのスープカレー

地元産の野菜を中心にじっくり煮込んだ旨みたっぷりの濃厚なスープに合わせるの、高岡産の『万葉米』。ご飯はスープに浸して食べるスタイルに合うよう、炊き加減にこだわり、優しく炊きあげています。スープはトマトとココナッツの2種類から選べ、辛さは10段階から自分好みにカスタマイズできます。

一皿一皿心のこもった『笑くぼ』のスープカレーは、訪れた多くの人を笑顔にします！



おはし のぞみ
チーフ 折橋 希実さん

「おいしかった」と笑顔になって帰ってもらえるお店づくりをモットーに、毎日心を込めて調理しています。修行を積んで完成させたこだわりのスープに加えて、お客様からは「ご飯が美味しい」と万葉米も好評です。自家製ラッシーもカレーと一緒にぜひ味わっていただきたい人気メニューのひとつ。また、季節の食材を使った限定メニューも開発しており、冬は『牡蠣のスープカレー』が登場します。今後もスープカレーが富山の食文化として根付くことを目標に、美味しさをどんどん発信していきたいと考えています。

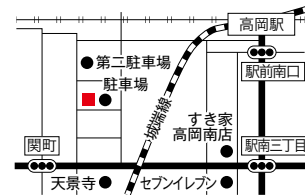
高岡産コシヒカリ『万葉米』が味わえるお店を紹介します。地元で育った美味しいお米や農産物を食べて地産地消をすすめましょう。



スープカレーランチ 1,300円(税別)
[スープカレー、ライス、ドリンク、サラダ付き]

Soup Curry 笑くぼ

住所 高岡市関大町3-37
電話 080-6369-1899
営業時間 平日 11:00~15:00/17:30~22:00(L.O. 21:00)
土・祝日 11:00~22:00(L.O. 21:00)
定休日 水曜日 ※水曜が祝日の場合は営業



年末年始の営業

12/30
11:00~15:00のみ
12/31~1/2
休業
1/3
11:00~15:00のみ

伏木の“NEW”スポット おべんとうカフェ にじのこや

おべんとうカフェ
にじのこや

住所 高岡市伏木古国府12-8
電話 080-4643-6164
営業時間 平日 11:00~18:00
土・祝日 10:00~18:00

定休日 木曜日

駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。
伏木駅前に観光駐車場があります。



今日のお弁当〈普通盛〉
700円(税込)

ホードブルもどうぞ



3,000円(税込)から承ります。
3日前までにご予約下さい。

伏木の新たな寄り道スポットとして8月にオープンした『ふしき坂ノ上ヴィレッチ』で、地元のお米や野菜をふんだんに使ったお弁当やお惣菜を販売している『おべんとうカフェにじのこや』。

人気の「今日のお弁当」は『万葉米』に黒米をブレンドしたご飯に、彩りよく盛られる地元野菜をつかった品数豊富なおかずが食欲をそそります。メインは日替わりで、ひよこ豆のコロッケや魚のフライなど4種類から2種類をチョイスできます。すべて手作りにこだわった、できたての美味しさが味わえます。



まきの ゆか
オーナー 牧野 友香さん

『にじのこや』では、『万葉米』に加えて、あぐりっちで調達した新鮮な地元野菜や彩りのよい西洋野菜をつかったお弁当やお惣菜を提供しています。お客様の要望に合わせて、小さめや大盛り、ご飯なしなども選べます。『ふしき坂ノ上ヴィレッチ』には冷暖房完備のコミュニティスペースがあるので、お弁当を食べながらゆっくり過ごしていただけるほか、ガラス作品の製作体験ができる工房もあります。歴史ある街伏木の新たな寄り道スポットとして、観光客はもとより、地元の方々のくつろぎの場になればうれしいと思っています。

越中高岡 万葉米

生産者が丹精込めて栽培した高岡産コシヒカリ1等米を100%使用。

軽くすすぐだけで炊飯できる、環境にやさしい軽洗米です。

風味を損なわないように火力を使わず、

空気中の水分を除去し、一定湿度の乾いた空気を送って乾燥しています。

自然に近い乾燥にこだわった万葉米をぜひご堪能ください。

軽洗米とは

精米後にやわらかいブラシの中を通して、劣化を早める糖をやさしく取り除いたお米です。
1~2回すすぐだけでおいしいお米が炊きあがります。



10kg
4,180円(税込)

越中高岡万葉米のご注文はJA高岡生活センターへ ☎27-8890
あぐりっち各店でも販売しています



一つ一つ丁寧に育てた 滝川農園の極上キノコ

おいしいキノコを栽培するため、菌床作りから自らで行なう滝川農園のキノコ。自然の中で育つキノコが一番との思いから極力冷暖房の使用を控え、気温の日較差による自然の力を引き出した環境でキノコを栽培しています。また、新たな取り組みとして、11種類の天然鉱石を活用したミネラル豊富な水とテラヘルツ波により抗酸化作用を高める技術を取り入れています。

この季節は、年間を通して栽培している「しいたけ」に加え、極上の食感を味わえる「玉白の茸」や「なめこ」などが店頭に並びます。高岡で採れた鮮度抜群のキノコの味と食感は格別です。ぜひご賞味ください。

あぐりっち佐野店・戸出店・アグリピア店で販売中

生産者 滝川 博明さん

キノコの栽培を始めて19年になります。定番品種だけでなく、常に情報収集を行ない、機能性やおいしさにこだわった珍しい品種の栽培にも挑戦しています。また、安心安全で新鮮な高岡産キノコを味わってもらうため、地元の直売所やスーパーでの販売を中心として、学校給食を通じた地産地消にも積極的に取り組んでいます。これからも地域の方に喜んでもらえるキノコを栽培できるよう、お客様の声を大切に挑戦し続けます。

滝川農園

住所 高岡市国吉1302
電話 0766-31-6370

一押しはコレ

『玉白の茸』

中国奥地アルタイ山麓に生育する『バイリング』とヨーロッパに生育する『エリンギ』との交配を繰り返して育成した、両親をしのぐ超エリート品種です。見た目はエリンギによく似ていますが、肉厚でアワビのようにコリコリとした食感をしており、「山のアワビ」とも呼ばれています。

山のアワビ

肉厚

コリコリした食感

キノコ カレンダー

時期	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
品目	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
しいたけ												
乾燥きくらげ												
玉白の茸												
なめこ												
ひらたけ												
えのき												
あわび茸												
たもぎ茸												
生きくらげ												

※天候等により、出荷時期が変化することがあります。

玉白の茸 3つの特長

その1 肉厚

1つあたり150g前後の大型のキノコです。肉質が緻密で、アワビに似た食感が楽しめ、口当たりがよいのが特長です。

その2 旨味成分たっぷり

旨味成分であるアスパラギン酸をはじめ、グルタミン酸が豊富に含まれており、糖度が高く甘みを感じられます。香りや味にクセがないので、キノコが嫌いな方でも食べられます。

その3 和・洋・中なんにでも

和食・洋食・中華料理のどんな料理にでも合う万能食材で、主婦の強い味方です。天ぷらやソテー、炒め物など、肉厚な食感とコクのある味わいでメイン料理になります。

JA高岡農産物直売所

新鮮な高岡産野菜はあぐりっち各店でお買い求めください!

あぐりっち佐野店

佐野1416-1 (佐野支店横)



■営業日
年中無休
(12/31~1/6まで休業)
■営業時間
午前8時30分~
午後4時

あぐりっちアグリピア店

西藤平蔵234



■営業日
年中無休
(12/31~1/6まで休業)
■営業時間
午前8時30分~
午後3時

あぐりっち戸出店

戸出吉住663 (北般若支店前)



■営業日
年中無休
(12/31~1/6まで休業)
■営業時間
午前8時30分~
午後3時

あぐりっち矢田店

伏木矢田4-26 (旧矢田支店)



■営業日
年中無休
(12/31~1/6まで休業)
■営業時間
午前9時~正午



冬の定期貯金 特別キャンペーン



キャンペーン期間：平成30年11月12日 月～平成31年1月31日 木

対象商品：スーパー定期貯金

50万円
以上お預け入れと
下記のお取引を
いただくと

年 **0.10%** でお預かりいたします！
(税引前) 税引後0.079%

1～4の中から1品プレゼント!!

下記のお取引
または
50万円
以上お預け入れて
店頭金利でお預かり

1～4の中から
1品プレゼント!!

20万円
以上お預け入れて
店頭金利でお預かり

1から1品
プレゼント!!

1

マルチケース/ベジタブルバッグ
(2種類のうちいずれか1品)

3

チューリップ切り花
※写真はイメージです。

2

かきもち
(横越下集落営農組合)

4

越中高岡万葉ごはん

お取引はお一人様1店舗、
また進呈商品は2点までと
させていただきます。

※数に限りがありますので、品切れの際は他の商品に替えさせていただきます。

JA高岡との
お取引

組合員・組合員家族 または 年金 給与振込 JAカード のいずれかを

ご利用中の方、及びご利用申込(予約含む) 新たに組合員に加入申込された方も対象となります

冬の定期貯金特別キャンペーンの適用条件

- 個人の方に限ります。お預け入れ期間は1年となります。
- ご利用はお一人様、20万円以上500万円までとなります。
- お利息は20.315% (国税15.315%・地方税5%) の分離課税となります。
- ATMからのお預け入れはできません。
- 中途解約をされた場合、当JA所定の中途解約利率が適用されます。
- 詳しくは、お近くのJA窓口、またはホームページでご確認ください。
- 自動継続の場合には、満期日以降は自動継続時の店頭表示金利が適用されます。
- 新規の組合員加入には出資が必要となります。



冬の貯金は、JAへ <http://www.ja-takaoka.or.jp/>



有効期限：平成31年1月31日まで

団体信用生命共済へのご加入でさらに安心!!

JA教育ローン

最大軽減後
金利
[変動金利型]

年 **1.95%**

保証料込

変動金利型店頭標準金利 年 2.95%

団体信用生命共済へのご加入を希望
される方は、上記金利に0.2%～
0.4%の金利が上乗せになります。
(一般団信 金利+0.2%)
(3大疾病付団信 金利+0.4%)

メリット
1

お借入は最高 **1,000万円**
所要金額の範囲内

メリット
2

ご利用期間最長 **15年まで**
在学期間+9年以内

メリット
3

在学期間中は **元金返済の据置が可能**

※据置期間中は利息のみのお支払いになります

お取引により最大1.00%の金利軽減

お取引項目	金利軽減幅
1 給与振込または年金振込(公的年金のみ)をご指定の方	年 1.0%
2 JAカードをお持ちの方	年 0.5%
3 当JA正組合員(同居のご家族を含む)	年 0.5%

ネットで簡単!事前申込みは
QRコードからどうぞ

JA高岡

検索



お問い合わせはお近くの窓口
またはローンセンター ☎0120-18-4160 へ

「JAとのお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ
ご利用に際しては組合員加入のための出資が必要となります