

# 営農ウィークリーNEWS

平成30年度TACパワーアップ京都府大会にて

齊藤TAC担当が最優秀賞を受賞しました！

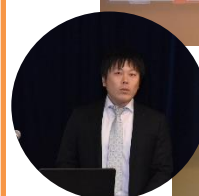
1月22日、全農京都府本部主催による「平成30年度TACパワーアップ京都府大会」が京都市南区にあるホテルで開かれました。

大会は、府内JAのTAC担当者個々が、力を入れて取り組んだ活動を総括し、発表・情報を共有することなどを目的に実施されました。齊藤TAC担当は、「担い手と取り組んだ新たな害虫防除技術」と題して、南部地域の「九条ねぎ」における性フェロモン剤を利用したシロイチモシヨトウ防除の取組を発表しました。

産地における喫緊の課題解決に向け、先進的な技術と環境にやさしい防除技術導入により、担い手農家と関係機関が連携して取り組んだ活動が高く評価されました。



基調講演では新谷課長より、「情報発信の取組」と題して、営農ウィークリーNEWSをはじめ、メール配信やホームページへの掲載など当JAで行っている情報発信の取組について発表が行われました。



—TAC information—

京のブランド産品30周年記念式典



長岡京花菜部会 能勢昌哲 部会長 (左側)  
南部みず菜部会 高畑一男 部会長 (右側)



平成31年1月27日、京のブランド産品30周年記念事業実行委員会主催の式典が開催され、これまで長年にわたり京のブランド産品の生産振興に貢献した団体として、当JAの「長岡京花菜部会」と「南部みず菜部会」に感謝の楯が贈呈されました。当日は、両部会の役員が参加されました。



2019年 2月1日～28日 期間限定メニュー

# 季節の膳

花菜の天ぷら  
～京都府産豚肉も巻いて～

(税込) 1,707円 本体価格 1,580円

メインディッシュのみ  
単品 1,059円 (税込) 本体価格 980円

お味噌汁  
サラダ  
お代わり  
自由



花菜の柚子こししょう和え

「丹後こしひかり」使用  
しば漬けとおじゃこのまぜご飯

特定原材料が含まれています 乳 小麦 卵

※仕入れの都合で内容が予告無く変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 花菜

JA京都中央 長岡京花菜部会

生産地 長岡京市

旬 1月～3月

**特徴** 花菜は、古くから伏見桃山付近で切花用として栽培されていた寒咲きなたねの蕾を、約45年前に食用にしたのが始まりです。心地よい歯ごたえと独特の風味があり、京の春を感じさせる野菜です。

**美味しい食べ方** 蕾だけでなく、葉も茎もとてもやわらかく、和え物、汁の実、漬物、てんぷらなど、まるごと美味しくお召し上がりいただけます。



※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です(季節により内容が変更となります)。  
※天候・交通事情により販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。  
※特定原材料については係員におたずねください。

**みのりカフェ & みのる食堂**  
MINORI CAFE MINORU DINER

みのる食堂 TEL.(075)279-2902

みのりカフェ TEL.(075)279-2880

OPEN 10:00～20:00(LO:19:30)

京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 高島屋京都店3階

