

# 営農ウィークリーNEWS

JA京都中央営農販売課に配属となり一箇月が過ぎました。今まで農業関係の仕事をしていただき、今年で40年目を迎えますが、新鮮で驚きの日々を経験させていただいています。そんな一コマ、一コマを思いつくままにお伝えさせていただきます。



挨拶回りに各支店、事業センター等を訪問しました  
(数多いな、広いな、巡回大変・・・)

第2回営農者会に参加しました(頼もしい限りのそう  
そうたるメンバーです)



トマト、ソラマメ、ナスの現場訪問  
(営農らしい原点の仕事です)

花菜のおとり作物やシロイチモジヨトウ  
の展示圃設置(最先端技術?に関わりを)



米の出荷契約の受け付けや花の品評会への搬出等  
(多岐に渡る仕事、ジャンルが広く忙しいです)

新たな特産物作りのための現地確認  
(農家と一緒にって検討します)

～気に入った言葉たち～

今まで本を読んだり人から聞いたりして妙にうなずき、納得し、格好よく言えば琴線に触れた言葉を少し紹介します。

浜美枝さん曰く「農を考えることは未来を考えること」

星寛治さん曰く「農業は未来を信じる人しかできない仕事」

先日、全農の新規採用職員の研修を受け入れた時のこと。水稻の育苗箱を地面に並べる作業を汗にまみれながら黙々とこなし、何とか終了後の研修生の一言「きれいやな～」

—TAC information—



『珍しいタケノコ!』



写真は、珍しい形のタケノコです。折れ曲がったまま、地表に現れてきました!

毎年、いろんな形をしたタケノコが発見されます。

2018年 5月1日～31日 期間限定メニュー

# 季節の膳

春キャベツとトマトソースの重ね焼き  
～春のお豆も添えて～

(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** 本体価格 980円

ご飯  
お味噌汁  
サラダ  
お代わり  
自由



「丹後こしひかり」使用

京都府産「春キャベツ」使用

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なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 春キャベツ

JA京都中央

### 主な生産地

京都市伏見区、洛南地域

旬 4月～6月

**特徴** 洛南地域は、桂川流域の肥沃な土壌に恵まれた農業の盛んな場所です。京都盆地特有の昼夜寒暖差のある気候で栽培された春キャベツは、肉質が柔らかく、特に甘みが強いです。

**美味しい食べ方** 葉が柔らかいので、さっと火を通し、フレッシュな食感に仕上げました。サラダなどの生食にも向いています。



※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もございます。  
※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

