

# 営農ウィークリーNEWS



## 京おくらの目合わせ会を開催 しました！！



京おくら出荷部会 部長 平井章司さん (大山崎支店)

2021年7月9日(金)に本店4階大会議室にて「京おくら」の出荷目合わせ会が行われました。生産者のほか全農京都、京果、普及センター、JAの担当者ら計30名の出席がありました。今年は京おくら生産者が昨年より11名増え共販出荷者数は20名となりました。京おくらの選定基準、箱や袋の梱包方法等を参加者全員で共有しました。



「京おくらはこれから出荷最盛期を迎えるので生産を頑張っていきましょう」と京おくら出荷部会長の平井章司さんから開会の挨拶がありました。また、京果と全農の担当者より、挨拶と状況報告をしていただきました。



京都乙訓農業改良普及センター東山さん

出荷規格を確認する参加者

オクラの害虫や栽培管理等の留意点について普及センターより説明がありました。



目合わせ会は、生産者から活発に意見が出ており、出荷時の注意点等が確認されました。



←京おくらを並べ出荷規格を決める様子

### TAC information

### 京おくら目合わせ会后、 圃場見学会を実施致しました！！



目合わせ会終了後には、羽束師支店管内の京おくら栽培圃場で生育状況等の現地視察が行われ、生育は順調だという意見が多く出ていました。これからもこのような見学会での生産者相互の交流により産地を盛り上げ、栽培技術の向上につなげていきたいと思っております！！



写真左右：圃場見学会の様子

# おのり姫のふれあいマルシェ

## 2021年7月15日(木)

### 10時30分～14時00分

★売切れ次第終了となります★



お野菜5袋以上  
お買上げの先着50名様に  
お漬物の素プレゼント

☆☆☆☆JA京都中央管内の新鮮な農産物を販売します☆☆☆☆

マスクの着用と、暑さ対策を万全に。会場でお待ちしております♪

お問い合わせは下記までご連絡ください

JA京都中央

☎ 075-955-8575

✉ keizai@kyo-ja.com



主催：JA京都中央 共催：JA京都中央 営農者会  
※新型コロナウイルス感染症拡大防止に配慮して開催を中止する場合があります。予めご了承ください。



公式HP

★開催場所★  
JA京都中央 神尾支店  
東側駐車場(ATM横)



## 【京おくら】

当JAでは、新たな産地づくりとして「京おくら」の栽培に取り組んでいます。色鮮やかで、肉質がやわらかく食味の良いうクラ。簡単調理で食べられるので、おかすの1品や、作り置きにおすすめです。  
切り口は、かわいい星型です☆



## マルシェで買える夏野菜の簡単レシピをご紹介します♪

『だし』(山形県郷土料理)

- ☆材料☆
- なす・・・1本
  - オクラ5～6本
  - きゅうり・・・1本
  - みょうが・・・2個
  - 大葉・・・5枚
  - ねばり昆布・・・10cm
  - めんつゆ(濃縮タイプ)・・・50cc
- ★作り方★
1. すへでの材料を、5mm格に刻む。
  2. 刻んだものを保存容器に入れ、めんつゆを加え混ぜ合わせる。
  3. 冷蔵庫で4～6時間漬けてだし完成。



## 【京都茄子】

当JAの代表品目「京都茄子」この地域では、環境にやさしい農法に取り組んでおり、茄子畑の周りに、害虫が好んで食べる「ソリゴト」という植物を植えて、茄子を害虫から守っています。味がしみ込みやすく油との相性抜群！さっぱりとした味からこってりした味付けまでお任せ☆



## 『なすピザ』

- ☆材料☆
- なす・・・2本
  - トマト・・・1つ
  - チーズ・・・適量
  - 大葉・・・3枚
- ★作り方★
1. なすは斜め切り、トマトを1cm角切りに、大葉は細く千切りにする。
  2. フライパンに油(オリーブオイルがおすすすめ)を多めにし、なすを片面軽く炒める。
  3. 火を止めて、塩をふったなすの上にトマト、大葉、チーズ(好きな人はたっしりとか)をのせ、フライパンにふたをして、弱火で5分蒸し焼きにしたら、できあがり。



## みどり姫のふれあいマルシェへ お越しの皆様へお願いです

新型コロナウイルス感染症予防対策として、ご利用になる皆様へ安心・安全な農産物を提供できる場となりますようマルシェへお越しの皆様へ下記をお願いしております。

お越しの際はマスクの着用をお願いいたします

検温のご協力をお願いいたします  
※37.5℃以上のお体温はご利用をお断りさせていただきます

手指のアルコール消毒のご協力をお願いいたします

お客様同士の距離をあけてご利用下さいますようお願いいたします  
※長時間にはご利用をお断りさせていただきます

お会計の際はできる限りお一人でお並び下さいますようお願いいたします

皆様のご理解とご協力を  
よろしくお願い申し上げます。