



代表理事組合長
坂井 一郎

食と農を守り 安心して暮らせる地域づくりをめざして

JA新潟市は昨年2月にJA豊栄と合併し、新生・JA新潟市としてスタートしました。早いもので約1年半が過ぎ、今年も暑い夏を迎えました。合併によりさらに広がった管内には、安全・安心でおいしい農畜産物がたくさんあります。それらは私たちのふるさとの味であり、かけがえない地域の宝です。JA新潟市はこれからも、消費者の皆さまに喜んでいただける食とそれを支える農業を守り、皆さまが安心して暮らせる地域づくりに貢献してまいります。

にいがたの農業とあなたをつなぐ

きらきら らいふ



きらきら らいふはJA新潟市の情報誌です



くらきらマーケットニュース

いくとびあきらマーケット JA新潟市直売所

フェイスブックで、最新情報をお届けしています。

営業時間:10時~18時 8月の休業日:なし
TEL:025-384-8487

お盆の準備はくらきらマーケットで!

夏の定番の枝豆、とうもろこし、スイカになす漬が出そろいました。夏休みです!ご家族そろってマーケットにご来店ください!

お盆フェア 8月5日(土)~15日(火) 11日間

盆花は8/10日頃より販売します

“新潟のお酒”好評販売中

- 盆花、仏花の販売(盆花550円、仏花600円から)
- 果物、枝豆など夏野菜、なす漬など加工品(桃、メロン、スイカなど箱売り) 親せきや家族がそろってお盆は、新潟の野菜や果物でおもてなしを...

お米お盆増量販売! 8/11~15日(5日間) くらきら・コシヒカリ(5kg) こしいぶき(5kg)

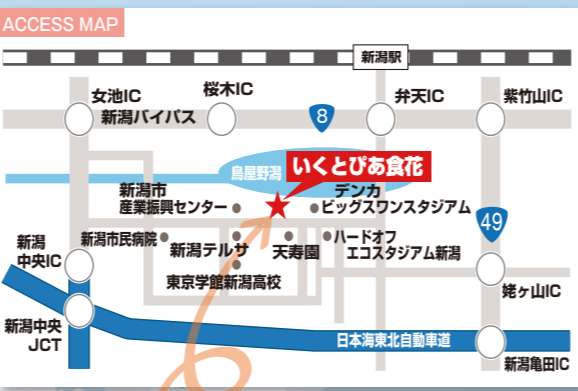
見逃し 100円市 8月26日(土) 27日(日)

人と環境にやさしい JA新潟市のブランド米

「くらきら・コシヒカリ」
くらきら・コシヒカリは、農薬成分と化学肥料由来の窒素成分を地域基準の半以下(5割以下)に抑えた5割減減米です。新潟市内の小中学校でも学校給食に使用されている安全安心でおいしいコシヒカリです。

カレーが食べたくります 夏はカレーだ! カレーフェア

日時 8月26日(土) 27日(日) 2日間
暑い日はカレーにしましょう!
●全国のレトルトカレー販売!
●米粉カレー ●こだわりのカレー
夏野菜 材料特価 トマト、ナス、ズッキーニなど



クイズに答えて 新米 もらっちゃおう!

クイズ正解者の方へ新米を抽選で10名様にプレゼントします! 応募はくらきらマーケットで! JA新潟市のブランド米。人と環境に優しいきこしひかり Q.□の中に入る3文字をお答えください。

【クイズ応募締切】平成29年9月8日(金) 【受付場所】いくとびあきらマーケットJA新潟市直売所 下記の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、くらきらマーケット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。発送は、10月中旬以降を予定しております。

プレゼント 応募用紙

クイズの答え

キ □ □ □

郵便番号 〒 _____ JA新潟市または、安全安心な食と農業に関するご意見・感想をお聞かせください。

ご住所 _____

お名前 _____

TEL _____

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外には使用しません。



「おいしいにいがた」を支える農の匠たち

「おいしいにいがた」 召しあがれ♪

真っ赤なトマトは美容や健康に良くて、栄養がたっぷり!



トマト



濁川地区 濁川生産組合 小林 結さん

8月からは小玉スイカの時期。ご贈答用にもおススメですよ!



スイカ



南浜地区 南 善範さん

丹精込めて育てています!



菊



木戸地区 皆川 浩明さん

お盆にはキレイな「新潟のお花」を!

「おいしい」だけじゃありません。新潟には、菊やトルコギキョウなど「キレイ」なお花もいっぱい! お盆のお供えに、日常の彩りに、飾ってみませんか・・・

豚本来のあるべき姿で育った「甘豚」です!



甘豚



南浜地区 近藤畜産 近藤 武雄さん 武志 さん

※「甘豚」は近藤畜産のブランド豚です

スイカのソルトスムージー



地元のおいしい農畜産物は、私たち新潟人の大きな楽しみです。生産者の顔が見える安全・安心な旬の野菜やお米、こだわりのお肉を材料に、こんなぜいたくメニューはいかがですか♪



やきなすの和風ジュレ

とうもろこしごはん

1 トマトのミートパイ

2 甘豚のステーキ

枝豆ペペロンチーノ風

十全なすの漬けもの

甘くておいしいスイートコーンを皆さんに食べてほしいです!



スイートコーン



木崎地区 帆苺 和希さん

調理、撮影協力 「ガーデンカフェかものほし」 北区島見町1912-4 TEL.025-250-7057 10:30~18:00 月曜定休・金曜喫茶のみ

おいしい新潟米をたくさんの人に届けたいです!



キラキラ・コシヒカリ



石山地区 佐々木 雄平さん

新潟の夏と言えば、枝豆ですね!



枝豆



小新地区 渡辺 藤光さん

漬け物に蒸かしなすに、どう料理してもおいしいですよ!



十全なす



大江山地区 諸橋弥次郎農園 渡部 かをるさん

柔らかい食感ほまさに「ナストロ」!



やきなす



木崎地区 伊東 大さん

know 「Do you 農JA?」JAのこと、ご存じですか? ~強い絆で結ばれた生産者とJA職員、消費者からのご期待の声~

「農協改革」や「JA自己改革」などの言葉が、新聞やニュースで見られる今日のごころ。「まずは、農業とJAの本当の姿を知ってほしい!」との願いから、県内JAでは生産者とJA職員などの対話を広報誌やホームページで紹介しています。JA新潟市では、生産者とカフェ経営者、JA職員による女子会で、農業トークを行いました。女性7名が楽しく本音で語り合い、農業とJAの明るい未来へのヒントを得ることが出来ました。JAはこれからも生産者と地域の方々とふれあい、話し合い、優しく寄り添う活動を続けていきます!

私が作った野菜をお客さんが美味しく食べてもらってほしいです! (笑) 農産物の良い取り扱ってくれるので、これからもがんばります!

相談するとすぐ来て、すぐ対応してくれるJAの営業指導員さん、これからも頼りにしてます!

JAは、気さくな人が多いですね! 農産物の良い取り扱ってくれるので、これからも頼りにしてます!

● 濁川生産組合 小林 結さん ● 諸橋弥次郎農園 渡部 かをるさん ● 曾野木地区農業者 和泉田 麻奈さん

Do you Know 農JA?

素晴らしい農産物を作る農家の皆さんを、全力でサポートしていきます!

JA新潟市営農課 高橋 由佳

農家の方ととことん会って、コミュニケーションをもっと深めたいです!

JA新潟市中部営農センター 岩名 祐

おいしい野菜を作ってくれる農家さんに感謝です。農家とJA職員との絆、信頼関係って、本当に強いですね!

● ガーデンカフェ かものほし店長 ● 和田 小百合さん

地元の素晴らしい農畜産物は、料理人としても大きな自信です!

● 楽しくてカワイイ! 読むと元気になれる! 女子会の農業トークの全文は、JAグループ新潟のホームページで! ※県内他JAの農業対談もご覧いただけます。 Do you 農JA 検索

レシピ レシピの一部をご紹介します。

1 トマトのミートパイ

※本年度「うめ〜豊栄」とコンテスト大賞作品 考案者:木崎地区 江部美和子さん

材料

トマト……………2個
玉ネギ……………1個
合いびきき肉……………200g
オリーブオイル……………小さじ1
ニンニク(刻んでおく)……………少々
ウスターソース……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
コンソメ……………固形1
塩コショウ……………適量
しょうゆ……………適量
冷凍パイ生地……………4枚
卵……………1個

① フライパンにAを入れ、ひき肉を炒める。肉の色が変わったら玉ねぎのみじん切りと皮をむいて軽く刻んだトマトを入れる。
② ①に材料Bを入れ、焦げないように煮詰める。
③ ②は塩コショウで味を調え、しょうゆを入れ、パイ生地を包みやすくなるまで水分を飛ばす。
④ パイ生地を長方形に4等分して、冷ました③を包み、フォークで押さえて閉じる。表面に飾りの切り込みを入れ、卵液を塗る。
⑤ 180度に温めたオーブンで、20~30分焼く。
※お好みでチリソースやケチャップをかけて召し上がってください。

2 甘豚のステーキ

材料

甘豚のトンカツ用肉……………1枚
塩……………少々
ブラックペッパー……………少々
油……………適量

① 肉の筋を2、3ヶ所切って叩く。
② 塩とブラックペッパーを振り、フライパンに油をひいて両面色づくまで焼く。
③ 一旦火を止めて、フランパンに蓋をして5分蒸らす。肉汁が透明なら出来上がり。

※その他のレシピはJA新潟市のホームページをご覧ください。 JA新潟市 検索

新潟の食と農、JA新潟市を応援しています♡

小さなころから、四季折々の美しさを見せる田園風景が大好きでした。私たちが毎日おいしいごはんを食べられるのは、新潟の大地でがんばって、農産物を作る生産者さんがいるからです。この想いから、新潟の農産物の魅力をもっと広めたい。農業を元気にする活動がしたいと考えるようになりました。農業女子とコラボしたカワイイ農作業着を作り、お米と大豆作りにも挑戦しました。「にいがた」を反対から読むと「たがいに」です。地域を盛り上げるイベントなどで「にいがた」の生産者さんとJA職員さんが「たがいに」タッグを組む姿。強い絆を何度も見ました。その姿はとても心強く、今後の農業の広がりが楽しみになりました! これからも、農業のことをもっと勉強したいです。そして新潟の皆さんが、健やかで幸せに「健幸」に過ごせるよう。楽しくがんばって活動していきます!

地域活性化モデル 今井 美穂さん

Profile

1989年12月9日生まれ新潟県見附市出身の地域活性化モデル。趣味・特技はマンガ、サイクリング、アレンジ料理など。新潟ガールズ集団Lily&Marry S代表や第3代新潟県元気大使、SWGにいがた健康大使などを歴任。地域活性化モデルとして、各種メディア、イベント、講演会など新潟を元気にする活動を展開中。☆レギュラー番組も要チェックです! ☆

ATTK SHOW(FM-NIIGATA) 新潟 ジョシ部(BSN新潟放送)
毎週月曜日 11時30分~11時55分 毎週火曜日 23時56分~24時16分