

2023
WINTER
VOL. 12

にいがたの農業とあなたをつなぐ

きらきら

Kirakira

ら
い
ふ
Life



今夏の猛暑と少雨により、米をはじめとして新潟の農産物は大きな影響を受けました。それでも農家は美味しい農作物を届けるため農業と向きあっています。どうか地元の農産物を手に取ってください。皆さんからの「美味しい」が何よりのエールです。

JA新潟市の美味しい農産物を探しに行こう!

にいがた うんめもん すごろく

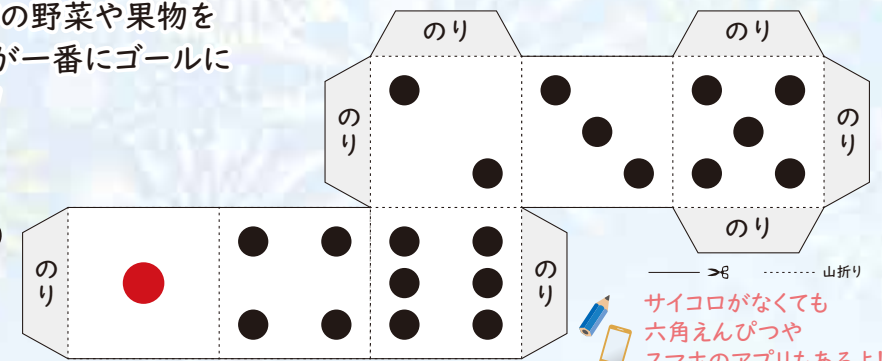
新潟 味美的双六 スタート

遊び方
サイコロを振ってJA新潟市の野菜や果物を楽しみながら進んでね。誰が一番にゴールに着くかな。いってらっしゃい!

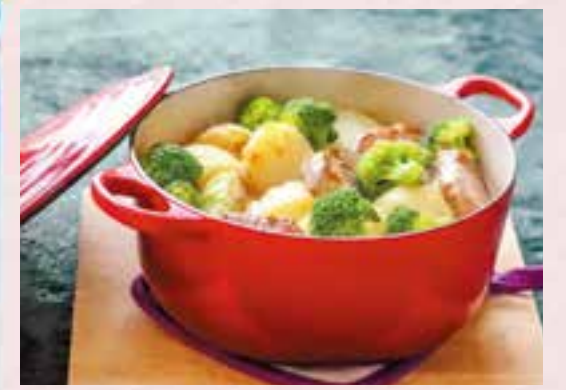
神社で必勝祈願

サイコロを振って奇数が出たら2マス進む!

サイコロ作ってみよう!



サイコロがなくても六角えんぴつやスマホのアプリもあるよ!

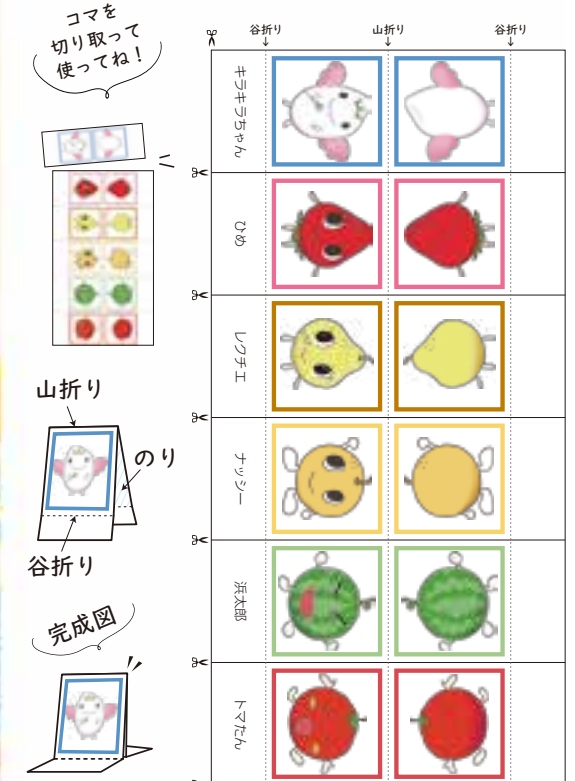


前日準備 ★豚バラ肉は常温に戻し、塩をよく揉み込んだあと、コショウをふり、ラップで包みポリ袋に入れて冷蔵庫で1日ほどおく。

- 材料** 4人分
- 豚バラブロック……300g
 - 塩……小さじ1
 - コショウ……小さじ1
 - じゃがいも……3個(300g)
 - 人参……小2本(150g)
 - 玉ねぎ……1個(250g)
 - キャベツ……1/2玉(300g)
 - ブロッコリー……1個(150g)
 - 固形コンソメ……1個
 - 水……4カップ(800cc)
 - サラダ油……大さじ1/2
 - 塩……少々
 - コショウ……少々
 - 粒マスタード……お好みで

- 当日作り方**
- ①玉ねぎは芯を付けたまま、6等分のくし形に切る。
 - ②じゃがいもは半分にする。
 - ③人参は大きめの乱切りに切る。
 - ④キャベツは芯を付けたまま4等分のくし形に切る。
 - ⑤ブロッコリーは小房ごとに分ける。
 - ⑥じゃがいもと人参は耐熱容器に入れて、電子レンジ600Wで6〜7分加熱する。
 - ⑦豚バラ肉は3cmに切り、フライパンに油を熱し、中火で焼き目を付けながら焼く。
 - ⑧鍋に水4カップを入れて沸騰したら、⑦の豚バラ肉を入れ再び煮立たせアクを取り、弱火で30分煮込む。
 - ⑨②のフライパンで玉ねぎ、じゃがいも、人参、キャベツ、ブロッコリーに焼き色を付けながら焼く。
 - ⑩⑧の鍋に固形コンソメと⑨を入れ15分ほど煮込む。
 - ⑪⑩に塩・コショウで味を調べて出来上がり!

黒い線を切り取ってコマとして使ってね



おめでとう! ゴール

美味しいプレゼントが当たるアンケートもやってみてね



ゲットゴールチャレンジ!!
サイコロを振って宣言した数字を当てよう!!
○成功 ×失敗
宣言した数字 宣言した数字
進む 3回 戻る

新潟マラソン
で萬代橋を走ろう

好きな新潟ラーメン屋を言う!
行ったことがある人は2マス進めるよ

田植えチャンス!
誰かのコマとマスをチェンジできるよ

みのりにんじんジュース
キラキラマーケットで!!!

サイコロを振って出た数のマス進む
新潟空港から海外旅行へ!

女池菜を買っちゃった
キラキラマーケットに戻る

農業祭!
サイコロを振って出た数のマス進む

豊作チャンス!
サイコロを振って奇数が出たらキラキラマーケットへ
オンラインショップ

あまりの猛暑にへばる
トマトのマスに戻る

みんな大好き
トマトごはん

NAMARA DEAD OR ALIVE
プレイヤーは奇数か偶数か選択
サイコロを振って当たれば出た数進む ハズレたら出た数戻る

キラキラ元気ファーマーズ
越後姫
いちごを食べて元気だそう!

雪かきナンギア
へとほりぞらら
1回休むね

幻の洋ナシ
レクチエを友達に贈ろう

ナス料理といえば?
右隣と同時に言う同じならどちらも2マス進む

やすらぎ堤をのんびり散歩

佐渡ヶ島チャレンジ!
金鉱脈か
島流しか
サイコロを振って奇数なら5マス進む 偶数は5マス戻る

しるきーもの
スイートポテト

笹団子の作り方を習う

あつeco
エコバックを忘れてスタートに戻る

キラキラキッチン
余り餅でかんたんもちラザニア

JA新潟市LINE公式アカウント
友だち登録でキラキラガチャ抽選券を毎月プレゼント中!

キラキラ元気ファーマーズ
和梨
果物の加工で廃棄ロス削減したいです♡

ノドグロのお寿司をいただく

やいーや
バイパス渋滞にハマった気がもめるも
1回休みらわ

お酒の飲み過ぎで
1回休み
阿賀野川特産のシジミ汁で元気になる!

キラキラキッチン
はまかぜメロンのグミ

キラキラ元気ファーマーズ
すいか
南浜すいかをもっと多くの人に食べて欲しい!

賀正
本年も里芋をよりよくお願ひ申し上げます

やわねぎちゃんの
闇鍋アタック
もう一回振って出たマスへGO!
ラザニア おにぎらず 里芋 マラソン ルレクチエ ナス



感謝祭

12/16(土)・17(日)

1年の感謝を込めて

今年最後の
100円市を開催!

・各日先着100名様に
紅白もちプレゼント!

クリスマスフェア

12/23(土)・24(日)

集まれ子どもたち!

参加賞付

キラキラサンタとじゃんけん大会開催!

第一部11:00～ 第二部14:00～

じゃんけんに勝ち残ると
お菓子のプレゼントがあります!

店内には彩り野菜がたくさん!
見て楽しい食べて美味しいクリスマスを!

年末年始は キラキラ マーケットへ

初売り 1/4(木)・5(金)

新年初試し! ガラポン大会

年末セール 12/25(月)～30(土)

年末用品の販売

・3,000円(税込)お買い上げごとに
初売りで使えるガラポン券配付

キラキラマーケット福袋販売

・2,000円(税込)お買い上げごとにガラポン券配付

・新年初試し! ガラポン大会
年末セールと初売りで配付したガラポン券をお持ちください!
豪華景品をご用意してお待ちしています

・キラキラマーケット福袋販売 ・七草がゆセット販売

いくとびあ食花キラキラマーケット ●新潟市中央区清五郎336 ●Tel:025-384-8487 ●営業時間:10:00～18:00
JA新潟市直売所 ●休業日:12月31日・1月1日・2日・3日・第2火曜日 ●Fax:025-384-8470 ●冬季営業時間:10:00～17:00(1月・2月)

100名様に当たる キラキラ大抽選会

農業応援アンケート2023に答えて当てよう
新潟の美味しい農畜産物

20名様

①新潟米食べ比べ
6種セット

20名様

②お餅食べ比べ
4種セット

20名様

③越乃寒梅
2種セット

20名様

④新潟ポークセット
2kg

20名様

⑤ポトフセット
※肉類は入りません

下記のQRコードを読み込んで、アンケートにご回答ください!

「農業応援アンケート2023」にお答えいただいた方の中から抽選で100名様に、「新潟の美味しい農畜産物」をプレゼントいたします。
※右記QRコードでご応募ください。または下記の応募用紙にご記入のうえ、キラキラマーケットの応募箱にご投函ください。(回答は一人様一回限りでお願いします)
※当選者の発表は、厳正なる抽選のうえ、2024年1月中旬ごろ、当選品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

応募用紙・注意事項

郵便番号、住所、お名前、電話番号は必ずご記入ください。
ご記入いただいた個人情報は、集計、抽選、JA事業のご案内以外には使用いたしません。

【回答締切】令和5年12月30日(土)

お名前	電話番号
〒	
ご住所	

農業に関する応援メッセージやJAに関するご意見などをお聞かせください。

あなたの性別をお選びください。

男 女

回答しない

あなたはJA新潟市の組合員ですか?

正組合員 准組合員

組合員ではない 分からない

あなたの年齢を教えてください。

20歳未満 20～30歳代

40～50歳代 60歳以上

ごはん と わたし

小柳 亮太

(元大相撲幕内 豊山)
Oyanagi Ryota

新潟市北区出身。2016年に時津風部屋に入門。17年夏場所で大幕を果たし、幕内在位は26場所、最高位西前頭筆頭。22年11月に現役引退後、都内秋葉原でパーソナルジム「OYG」を開業。パーソナルトレーナーとして、相撲の要素を取り入れたトレーニング等を行い相撲の魅力を伝えている。また、フルマラソン完走をめざし、自らも体重90kgを目標にトレーニングに励み、現役時最大体重188kgから現在マイナス70kgのダイエットを実践中。新潟米「新之助」の大ファン。

現役時代に巡業や地方場所などいろんな場所をまわり、全国各地の美味しいものをたくさん食べてきましたが、いつも食卓にあったのはお米でした。

でも、何か違うなと違和感を感じていました。新潟に帰省してお米を口に入れた瞬間、これだと。炊き立てのお米の匂い、形、食感すべてが口の中を包み込み幸せにしてくれました。他にも海産物、野菜、果物など新潟でしか味わえない美味しいものがたくさんあるんです。新潟の食は今までもそうですが、今も自分の体をすごく支えてくれています。

現役を引退してパーソナルトレーナーとして都内で活動していますが、トレーニング以外にも食事の指導もさせていただいています。ダイエットをする方にも、お米を食べる食事メニューを組み合わせてみましょうとお伝えしています。

自分も現役時代のMAXから70キロダイエットしましたが、運動を続けながら、毎日新潟の美味しい新之助や農産物をいただいています。

今年は稀にみる猛暑で米の等級が下がってしまい農家の皆さんに大打撃を与えています。他にも野菜や果物にも大きな影響を与えています。非常に辛く悔しい思いをされていると思うと胸が締め付けられる思いです。自分の周りにも多くの農家さんがいます。皆さん大変な思いをされていますが、新潟のお米も農産物も全て美味しいんです。新潟が誇るお米や農産物を全国の方に食べていただきたいですし、世界中の方にも新潟米や農産物の魅力を知ってほしいと思います。

それには、新潟の皆さんが自信を持って情報発信をしていただくことが必要だと感じています。もっと「新潟の食」を広め多くの方に食べていただきましょう。

自分はこれからも「新潟の美味しいものの魅力」を伝えるべく活動していきます。「新潟の農業ガンバレ」

変わらないおいしさ、新潟米。

今年の夏、新潟は日本で最も暑く、一番雨が降りませんでした。そのような天候の中でも、今年の新潟県産コシヒカリは、いつもと変わらない、甘くおいしいお米になりました。今年も、コシヒカリらしい甘さ・おいしさを味わってください。

令和5年産新潟米

キラキラ・コシヒカリ	精米10kg	4,520円
	精米5kg	2,280円
コシヒカリ	精米10kg	4,100円
	精米5kg	2,070円
新之助	精米5kg	2,600円
	精米10kg	3,770円
こしいぶき	精米10kg	3,770円
	精米5kg	1,920円

※価格はすべて税込です。

お米の配達をご希望の方へ

JAからつき立てのお米をお届けします

JA新潟市お米の注文係

025-270-2295

電話受付: [平日] 月～金 8:30～17:00

※配達料 5kg/50円 10kg/100円 上限300円

お支払いは現金に限ります。
配達が混みあう場合がございますのでご注文はお早目に!