

nomnom

2021
No.2

ノムノム

農畜産物
直売所MAP

JA加工グループ

お米がおいしいレシピ

 岐阜県JAグループ

お米がおいしいレシピ

Recipe1 ちらし寿司

材料〈4人分〉
 ご飯（少しかために炊いたもの）
 …………… 3合

A 酢…………… 大さじ4
 砂糖…………… 大さじ4～5
 塩…………… 小さじ2

※Aの代わりにほめられ酢（大さじ4）を使うと簡単です。

干しいたけ…………… 4～5枚
 にんじん…………… 1/2本
 ごぼう…………… 1/2本

B しょうゆ…………… 大さじ2
 酒…………… 大さじ2
 砂糖…………… 大さじ2
 みりん…………… 大さじ1/2

その他トッピング用の食材

1. 干しいたけを水（200ml）に浸けて柔らかく戻し、水気をしぼって薄切りにする。（注意：戻し汁は使うので捨てないでください。）
2. にんじんとごぼうは細切りにする。
3. 炊き立てのご飯に、Aを入れて、しゃもじで切るようにして混ぜる。
4. 1の戻し汁に、Bと1、2を入れて、水分が少なくなるまで煮る。
5. 3に、水気を切った4の具材を入れて、混ぜ合わせる。
6. 5に、お好みの具材をトッピングしてできあがり。

春はきやらぶき、
 秋・冬は酢れんこんなど
 トッピングしてみると
 いいですよ。

簡単！便利！

「ほめられ酢」

ご飯に混ぜるだけで酢飯に！
 野菜を漬けるだけでピクルスに！



水は一切使用せず、
 トマトの水分のみで煮込みます。

Recipe2 トマトカレー

材料〈5皿分〉

完熟トマト…………… 中10個

A 鶏もも肉…………… 1枚
 たまねぎ…………… 大1.5個
 にんじん…………… 1本
 じゃがいも…………… 大2個

B 固形ブイヨン…………… 1個
 ローリエ…………… 2枚

カレールー…………… 1/2箱弱
 サラダ油…………… 適量
 にんにく…………… 適量
 塩こしょう…………… 適量

1. トマトのヘタを取り、ミキサーにかける。ミキサーがない場合、または皮が気になる場合は、湯むきしてから細かく切る。
2. Aを好みの大きさに切る。にんにくを細かく刻む。
3. サラダ油でにんにくを炒め、香りが出てきたら、Aを入れて、塩こしょうで炒める。
4. 3に、1、Bを入れて、20～30分煮込む。
5. ローリエを取り出し、細かく刻んだカレールーを入れて、味が馴染むまで煮込んだらできあがり。

Rice
 recipe



Recipe 3

ミニ五平餅

材料〈4人分〉

ご飯（少し軟らかめに炊いたもの）	2合
A ピーナツ（無塩・皮無し）	25g
くるみ	7g
白ごま	25g
しょうゆ	45g
B みりん	5g
砂糖	75g

ピーナツやくるみは、市販のすりつぶしてあるものを使用してもOK

タレは、冷蔵庫で2～3か月保存できます。
そのままご飯にのせたり、
だしで薄めて野菜のあえ物に使用するのもオススメです。

1. 温かいご飯を粒が残る程度までつぶし、8～12個くらいに分けて平たく丸く成形する。
2. Aをすりこぎやフードプロセッサーですりつぶす。
3. Bを煮て砂糖が溶けたら、2を入れて、とろみが出るまでよく混ぜる。〈タレの完成〉
4. 1をフライパンやトースターなどで両面素焼きする。
5. 3で作ったタレを少しお湯で伸ばしてから、4につけて、もう一度ほんのり焦げ目がつくまで焼いたらできあがり。

JA加工グループオススメ お米がおいしいレシピ

レシピは、JA加工グループのみなさんに教えてもらいました。
JA加工グループは、地域で採れた新鮮な農畜産物を使って加工品を作り、
地元の直売所で販売しています。



Recipe 1

工房みちくさ

販売店舗：きなあた瑞浪
(JAとうと) map▶p13-14

弁当や惣菜、米粉のシフォンケーキ、
郷土菓子の「からすみ」などを
毎日出荷しています。



Recipe 2

おいでん海津

販売店舗：ファーマーズマーケット海津店
(JAにしみの) map▶p9-10

JAのイベントにも出店し、
消費者との交流を楽しみながら、
地元の味をお届けしています。

Recipe 3

JAなかちゃん加工部

販売店舗：中津川グリーンセンター
(JAひがしみの) map▶p13-14

売り出し日（月に1回）には、
焼きたて五平餅の実演販売も
行っています。





川村雄祐〈関市〉

大学卒業後実家で就農。祖父母から農業を学びトマト栽培を引き継ぐ。現在は16アールのハウスを新設し、主に大玉品種の「パルト（大玉ブランドトマト：王様トマト）」「りんか409」を栽培。最近では中玉品種「フルティカ」の栽培も行い、JAめぐみの直売所「とれたっぴろば関店、可児店」などに出荷している。



おいしい頃を逃さず スピード出荷

地元の生産者が自信をもって提供する「安全」「安心」で旬な農畜産物が並ぶ直売所。商品には生産者の名前や栽培地域が表示されおり、生産者をより身近に感じられます。今回、直売所にトマトを出荷している若手生産者の川村雄祐さんにお話を聞きました。

完熟トマトは味が濃い！ 直売所だからこそ出逢える旬の味

直売所の魅力は、地元で採れた「新鮮」な農畜産物が、一番の食べ頃で出荷されてくるところ！生産者が直接お店に並べています。「直売所に出荷をすると、お客さんと直接お話する機会もあり、おいしいと言われてもらえると、とてもうれしく励みになります。完熟トマトは味が濃いのでぜひ食べてもらいたいです。」と話してくれた川村さん。地元で採れた旬の農畜産物を消費することは「地産地消」になり、より身近な方に喜んでもらえることは、生産者のみなさんのやりがいにもつながります。



試行錯誤しながら「甘くておいしい」トマトの安定出荷に努めています。自分のトマトだからと買ってくれるファンを増やしていきたいです。



1 収穫

冬でも暖かいハウス内には受粉用の蜂が飛び交っています。一番の食べ頃で出荷できるよう、一つ一つ丁寧に収穫しています。



2 選果

収穫したトマトを選別機でサイズ毎に分けます。



4 直売所

毎日開店前に出荷し、自分で商品を売り場に並べます。



3 パッキング

手早く丁寧に袋詰めをして、品種や生産者名のラベルを貼ります。



5 手入れ

出荷が終わるとハウスに戻り、1株ずつ健康状態の確認や倒れないように茎を固定する誘引作業などを行います。



直売所で分づき精米してみませんか？

お米の玄米をお好みの分づき米に!!

白米…玄米から糠(ぬか)と胚芽を取り除いたお米。炊き上がりに艶がでて、甘みと粘りが出やすく、消化もよいと言われています。

分づき米…玄米の糠(ぬか)と胚芽をある程度残したお米。風味や栄養価が加わり、今までと違った“お米”を味わうことができます。(7~8分づきからのお試しがオススメです)

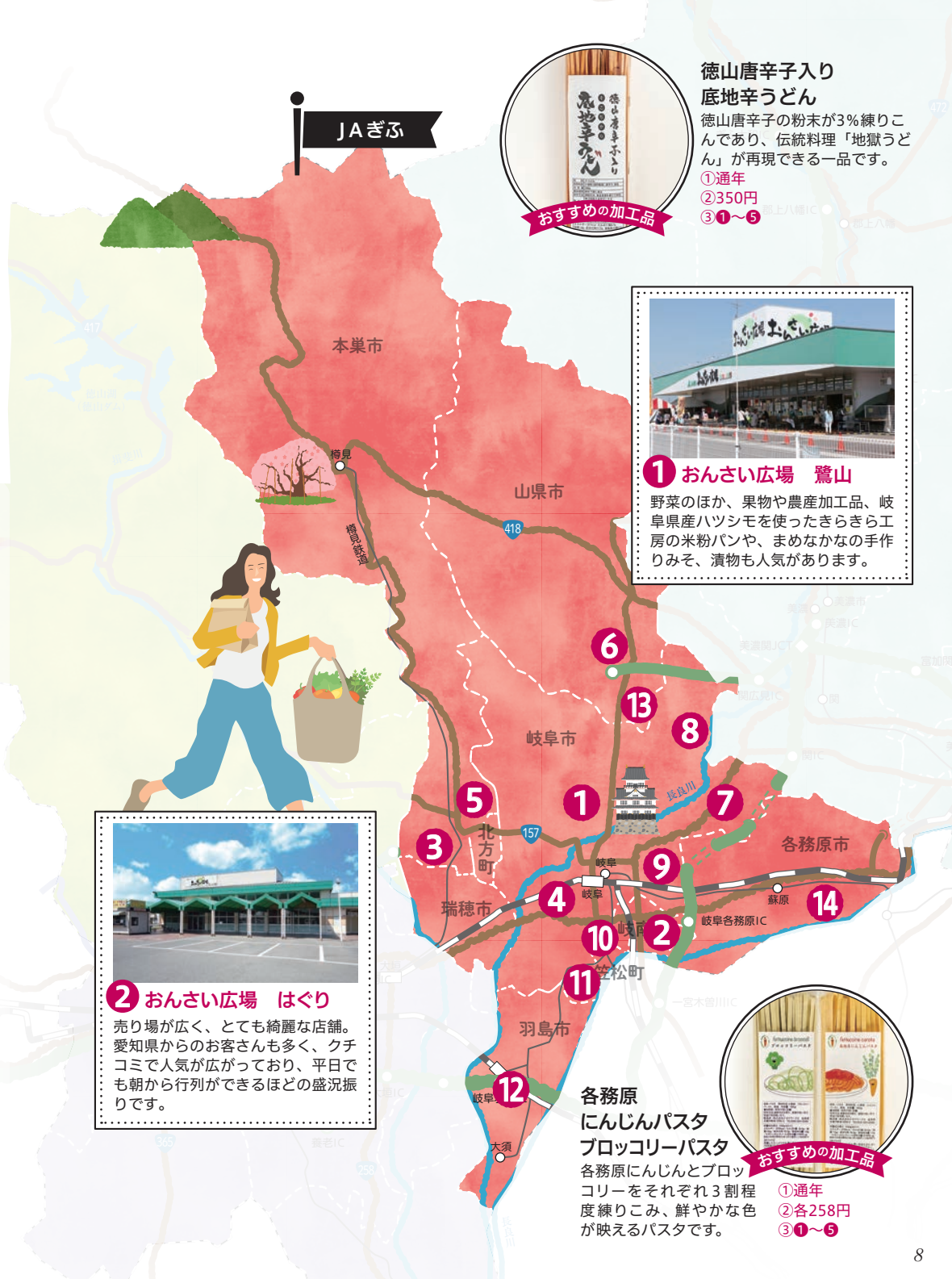
●…分づき米対応店舗



JAぎふ

- ① **おんさい広場 鷺山**
岐阜市下土居212-2 TEL.058-296-6033
①無休※年末年始を除く
②9:30~17:00、日曜日・祝日のみ 9:00~17:00
- ② **おんさい広場 はぐり**
羽島郡岐南町三宅9-50 TEL.058-245-8881
①無休※年末年始を除く
②9:30~17:00、日曜日・祝日のみ 9:00~17:00
- ③ **おんさい広場 真正**
本巣市宗慶467-1 TEL.058-323-6351
①無休※年末年始を除く
②9:30~17:00、日曜日・祝日のみ 9:00~17:00
- ④ **KOME米HOUSE本荘店**
岐阜市敷島町7-7-3 TEL.058-254-0070
①無休※年末年始を除く ②9:30~18:00
- ⑤ **糸貫農産物販売所**
本巣市三橋糸貫川通1044-1 TEL.058-323-6851
①無休※年末年始を除く ②8:30~17:00
- ⑥ **山県ばすけっと 6月オープン予定**
山県市東深瀬 (山県バスターミナル内)
①無休 ②9:00~18:00
- ⑦ **おんさい朝市 芥見**
岐阜市芥見1-351 TEL.058-243-5303
①無休※年末年始を除く ②9:00~15:00

- ⑧ **おんさい朝市 みわグリーン**
岐阜市石原2-5-1 TEL.058-229-0051
①無休※年末年始を除く ②9:00~15:00
- ⑨ **おんさい朝市 北長森**
岐阜市野一色2-5-23 TEL.058-245-8211
①祝日、年末年始 ②9:00~15:00
- ⑩ **おんさい朝市 茜部**
岐阜市茜部新所4-96-1 TEL.058-271-6343
①祝日、年末年始 ②9:00~15:00
- ⑪ **おんさい朝市 さかい川グリーン**
羽島郡笠松町門間111 TEL.058-388-3208
①木曜日、年末年始 ②9:30~16:00
- ⑫ **おんさい朝市 羽島中央グリーン**
羽島市舟橋町8-2 TEL.058-391-9231
①無休※年末年始を除く ②9:00~16:00
- ⑬ **おんさい朝市 たかとみグリーン**
山県市高富2153 TEL.0581-22-2444
①無休※年末年始を除く ②9:00~15:00
※⑥がオープンするまで営業する予定です。
- ⑭ **菜々の里**
各務原市鶴沼朝日町2-371 TEL.058-384-5351
①無休※年末年始を除く ②9:00~15:30



徳山唐辛子入り 底地辛うどん
徳山唐辛子の粉末が3%練りこんであり、伝統料理「地獄うどん」が再現できる一品です。
①通年
②350円
③①~⑤



① **おんさい広場 鷺山**
野菜のほか、果物や農産加工品、岐阜県産ハツシモを使ったきらきら工房の米粉パンや、まめなかなの手作りみそ、漬物も人気があります。



② **おんさい広場 はぐり**
売り場が広く、とても綺麗な店舗。愛知県からのお客さんも多く、クチコミで人気広がっており、平日でも朝から行列ができるほどの盛況振ります。



各務原 にんじんパスタ ブロッコリーパスタ
各務原にんじんとブロッコリーをそれぞれ3割程度練りこみ、鮮やかな色が映えるパスタです。
①通年
②各258円
③①~⑤

①定休日 ②営業時間 ③各直売所の詳細については、QRコードからご覧いただけます。
おすすめの加工品：①販売期間 ②販売価格(税込) ③取扱店舗
※令和3年4月1日現在の情報です。定休日、営業時間は変更になる場合がございます。詳しくはHPをご覧ください。



JAにしみの

- ① **ファーマーズマーケット**
大垣市東前町955-1 TEL.0584-73-8144
①無休※臨時休業あり ②9:00~17:00
- ② **ファーマーズマーケット中川店**
大垣市中川町3-1046-1 TEL.0584-78-0141
①無休※臨時休業あり ②10:00~18:00
- ③ **ファーマーズマーケット中部店**
大垣市宮町1-1 スイトアベニュー1階
TEL.0584-78-0155
①無休※臨時休業あり ②9:00~19:00
- ④ **ファーマーズマーケット南濃店**
海津市南濃町羽沢572-1 TEL.0584-55-2102
①無休※臨時休業あり ②9:00~17:00
- ⑤ **ファーマーズマーケット海津店**
海津市海津町馬目373-2 TEL.0584-53-1147
①無休※臨時休業あり ②9:00~17:00
- ⑥ **ファーマーズマーケット養老店**
養老郡養老町高田2869-1 TEL.0584-32-5025
①無休※臨時休業あり ②9:00~17:00
- ⑦ **ファーマーズマーケット垂井店**
不破郡垂井町東神田2-98 TEL.0584-22-7200
①無休※臨時休業あり ②9:00~17:00



白がゆ

JAにしみのブランド米「ハツシモ」と「コシヒカリ」を使用したおかゆ。災害用の非常食としても活用できます。

- ①通年
- ②各198円
- ③①~⑦



白い玉ねぎドレッシング 万能玉ねぎソース

JAにしみの管内で採れるタマネギを100%使用。ドレッシングはサラダに、ソースは揚げ物やハンバーグにオススメです。

- ①通年
- ②各398円
- ③①~⑦



JAいび川

- ① **よってみーな 大野**
揖斐郡大野町大字中之元1125 TEL.0585-36-1177
①第1火曜日・その他指定日 ②9:00~17:00
- ② **よってみーな 池田**
揖斐郡池田町上田1290 TEL.0585-45-0437
①水曜日・その他指定日 ②9:00~17:00
※食事処「そば処いび川」の営業時間は11:00~16:30 (LO16:00) です。
- ③ **よってみーないび**
揖斐郡揖斐川町三輪2275 TEL.0585-23-1605
①水曜日・その他指定日 ②9:00~15:00
- ④ **道の駅池田温泉農産物直売所**
揖斐郡池田町片山1953-1 TEL.0585-45-1020
①水曜日・その他指定日
②月曜日~金曜日 10:00~17:00、
土曜日・日曜日・祝日 9:30~17:00



美濃いびジェラート

日本ギフト大賞2017で「岐阜県賞」を受賞。保存料や着色料などを使用せず、厳選した地元素材のみで作った濃厚で味わい深いジェラートです。

- ①通年
- ②各380円
- ③①~④



ブルーベリープッセ

フワフワした生地と揖斐郡産ブルーベリーをたっぷり使った、甘酸っぱいクリームが特徴です。

- ①通年
- ②650円(1箱5個入)
- ③①~④



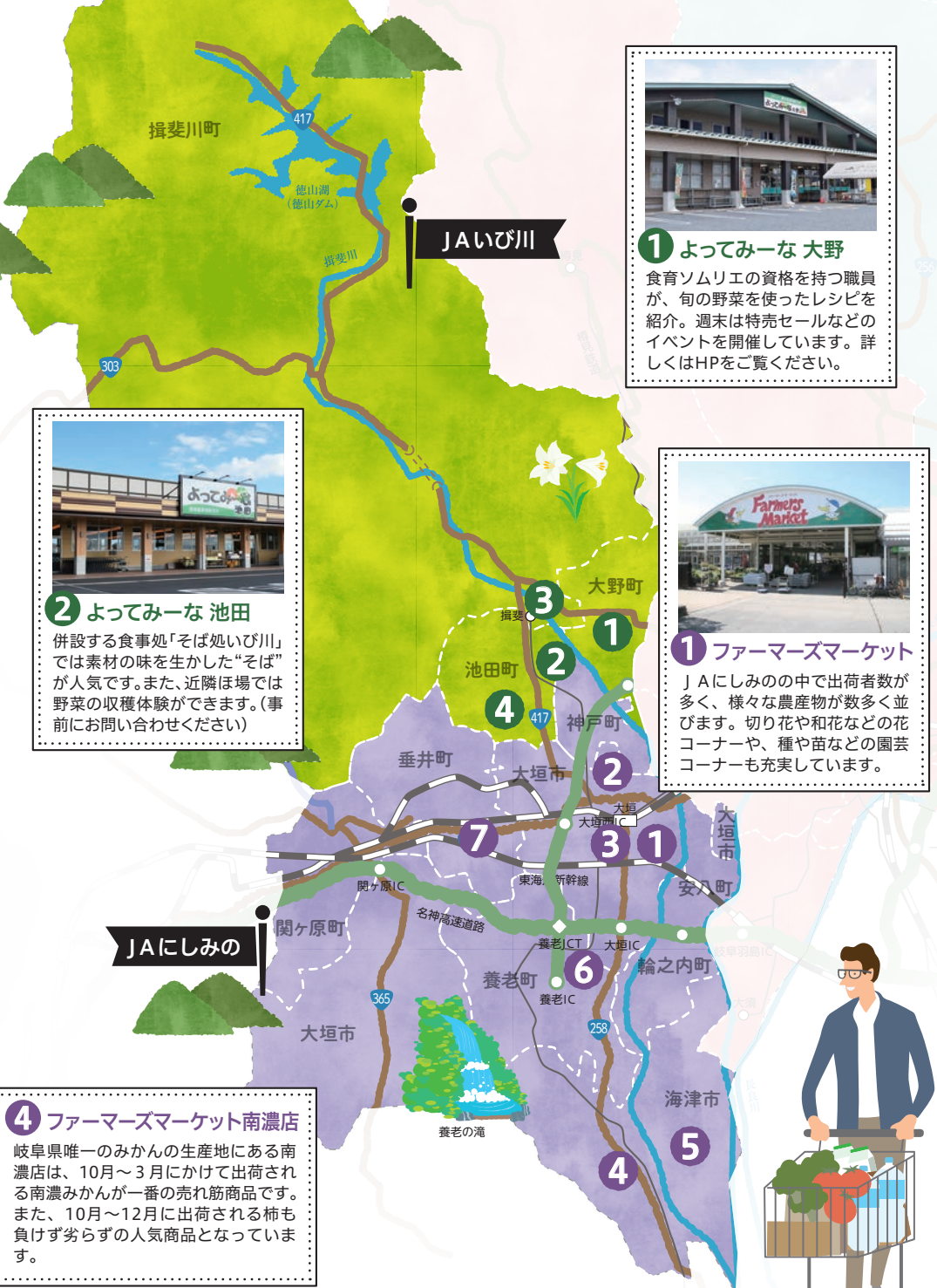
④ ファーマーズマーケット南濃店

岐阜県唯一のみかんの生産地にある南濃店は、10月~3月にかけて出荷される南濃みかんが一番の売れ筋商品です。また、10月~12月に出荷される柿も負けず劣らずの人気商品となっています。



② よってみーな 池田

併設する食事処「そば処いび川」では素材の味を生かした“そば”が人気です。また、近隣ほ場では野菜の収穫体験ができます。(事前にお問い合わせください)



① よってみーな 大野
食育ソムリエの資格を持つ職員が、旬の野菜を使ったレシピを紹介。週末は特売セールなどのイベントを開催しています。詳しくはHPをご覧ください。



① ファーマーズマーケット
JAにしみの中で出荷者数が多く、様々な農産物が数多く並びます。切り花や和花などの花コーナーや、種や苗などの園芸コーナーも充実しています。



①定休日 ②営業時間 ③各直売所の詳細については、QRコードからご覧いただけます。
 おすすめの加工品：①販売期間 ②販売価格(税込) ③取扱店舗
 ※令和3年4月1日現在の情報です。定休日、営業時間は変更になる場合がございます。詳しくはHPをご覧ください。



飛騨野菜でつくった ぼん酢

原料に、飛騨産のトマト、ホウレンソウ、菌床シイタケ、ニンニクを使用。野菜本来の上質な旨味が凝縮されたワンランク上のぼん酢です。

①通年 ②735円 ③①②

おすすめの加工品



飛騨山ぶどうジュース

山ぶどう特有の渋みと酸味があるジュースです。ハチミツが入っていますので、大変飲みやすくなっています。

①通年

②250円

③①②

おすすめの加工品



JAひだ

① アグリ高山

高山市上切町311 TEL.0577-34-0352

①1・2月の日曜日(12月31日～1月3日)

②夏8:00～18:00(土日祝17:30)、冬8:30～17:00

② 南益田農産物直売所

下呂市宮地2764-1 TEL.0576-26-3277

①年中無休※12月中旬～翌年2月末まで休業

②8:00～17:00



JAめぐみの

① とれったひろば可児店

可児市坂戸59 TEL.0574-62-6023

①火曜日 ②9:00～17:00

② とれったひろば関店

関市小屋名1436 TEL.0575-27-1255

①火曜日 ②9:00～17:00

③ グリーンセンター1号館

美濃加茂市太田町1891-1 TEL.0574-28-1223

①第2・第4水曜日 ②9:00～16:00

④ 里山公園青空市場

美濃加茂市山之上町2292-1 TEL.0574-27-2217

①1・2月の水曜日 ②9:00～17:00

⑤ 味菜館

可児市広見5-93 TEL.0574-63-5357

①木曜日 ②9:00～17:00

⑥ Aコープ郡上市

郡上市八幡町小野6-5-18 TEL.0575-66-0022

①水曜日(元日～1月4日)

②10:00～18:30

(6～8月 10:00～19:00、12月31日 9:00～17:00)

⑦ Aコープおくみの店

郡上市白鳥町為真445-1 TEL.0575-82-6310

①木曜日(元日～1月4日)

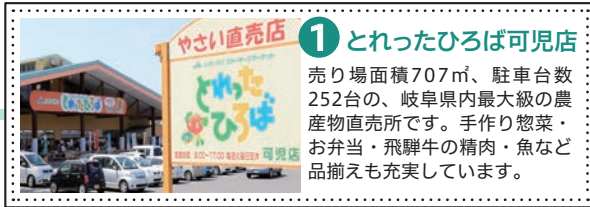
②10:00～18:30

(6～8月 10:00～19:00、12月31日 9:00～17:00)

①定休日 ②営業時間 ③各直売所の詳細については、QRコードからご覧いただけます。

おすすめの加工品：①販売期間 ②販売価格(税込) ③取扱店舗

※令和3年4月1日現在の情報です。定休日、営業時間は変更になる場合がございます。詳しくはHPをご覧ください。



① とれったひろば可児店

売り場面積707㎡、駐車台数252台の、岐阜県内最大級の農産物直売所です。手作り惣菜・お弁当・飛騨牛の精肉・魚など品揃えも充実しています。



白川茶ミルクジャム きなこミルクジャム

美濃白川茶、地大豆「中鉄砲」のきなこの香りを生かしたまろやかなミルクジャムです。

①通年

②各650円

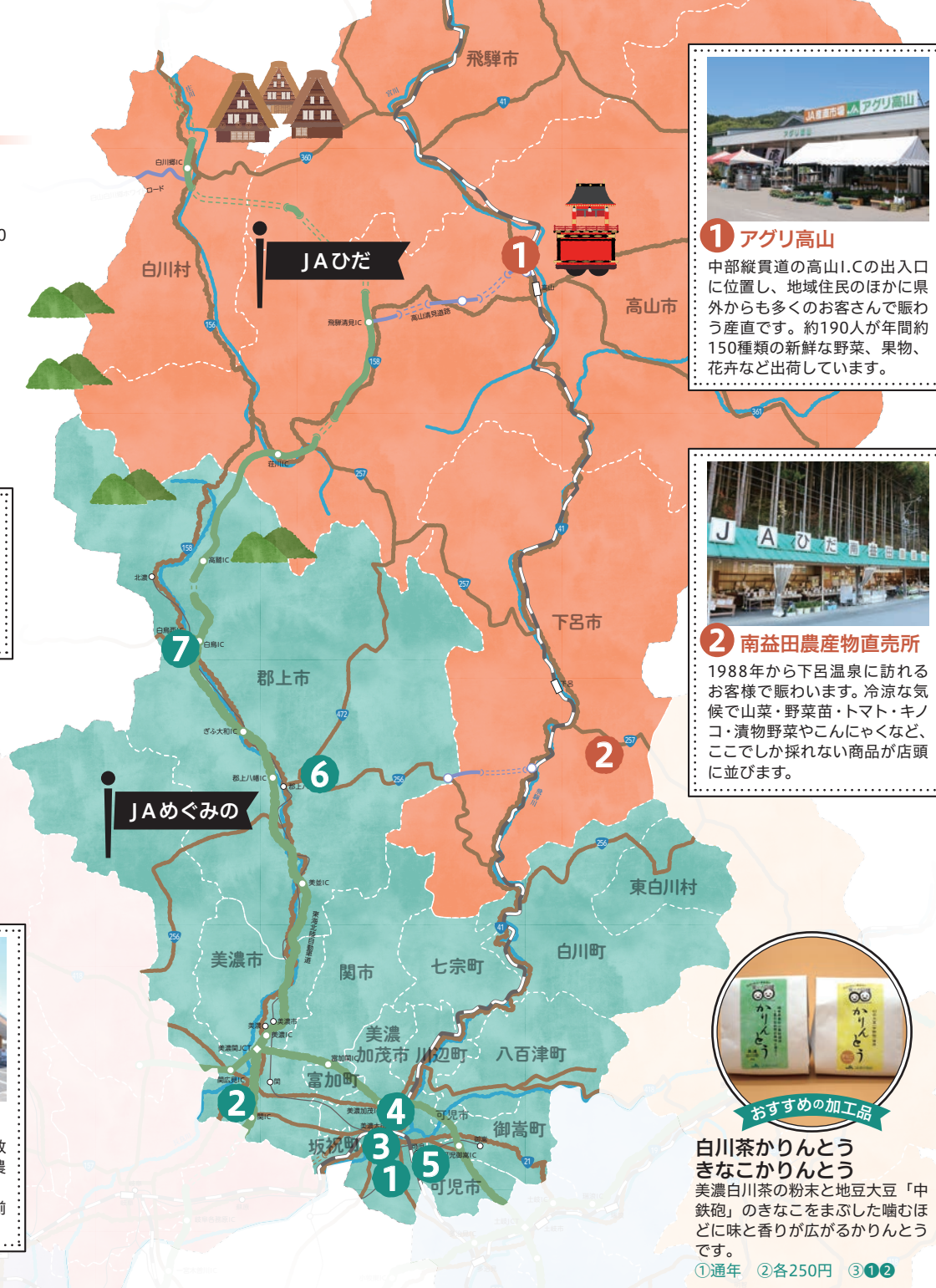
③①②

おすすめの加工品



② とれったひろば関店

売り場面積727㎡、駐車台数321台の、岐阜県内最大級の農産物直売所です。手作り惣菜・お弁当・飛騨牛の精肉など品揃えも充実しています。



① アグリ高山

中部縦貫道の高山I.C.の出入口に位置し、地域住民のほかに県外からも多くのお客さんと賑わう産直です。約190人が年間約150種類の新鮮な野菜、果物、花卉など出荷しています。



② 南益田農産物直売所

1988年から下呂温泉を訪れるお客様で賑わっています。冷涼な気候で山菜・野菜苗・トマト・キノコ・漬物野菜やこんにゃくなど、ここでしか採れない商品が店頭に並びます。



白川茶かりんとう きなこかりんとう

美濃白川茶の粉末と地大豆「中鉄砲」のきなこをまぶした噛むほどに味と香りが広がるかりんとうです。

①通年 ②各250円 ③①②

おすすめの加工品

JAとうと



1 駅北ファーム

多治見市音羽町1-235 ジョイフル多治見1階
TEL.0572-44-8317

①日曜日 ※祝日は営業 ②10:30~17:30

2 きなあつ瑞浪

瑞浪市土岐町6059 TEL.0572-26-8617

①火曜日 ②9:00~18:00

ひがしみのカレー

東美濃産の「麗夏トマト」をベースに、飛騨牛がたっぷり100gも入った贅沢なカレーです。

①通年
②700円
③①~④



おすすめの加工品

かしものとまとじゅうす

加子母トマトを100%使用し、トマト本来のおいしさをギュッと閉じこめたジュースです。

①通年
②750円/本
③①②



おすすめの加工品



JAひがしみの

1 中津川グリーンセンター

中津川市手賀野340-1 TEL.0573-62-4147

①水曜日
②8:30~18:30 (4~9月)、9:00~18:00 (10~3月)

2 えなグリーンセンター

恵那市長島町永田579 TEL.0573-20-2636

①水曜日
②9:00~18:30 (4~9月)、9:00~18:00 (10~3月)

3 恵南グリーンセンター

恵那市山岡町馬場山田1486-9 TEL.0573-56-3430

①水曜日 ②9:00~18:00

4 恵那北グリーンセンター

中津川市福岡927-11 TEL.0573-76-3018

①第1月曜日 ②9:00~19:00

JAひがしみの



2 きなあつ瑞浪

2020年に「ポーノボークハム工房“瑞浪”」がオープンし、地元のブランド豚肉の加工品を販売。併設するカフェでは地元の野菜と合わせたランチも楽しめます。



1 駅北ファーム

JR多治見駅から徒歩2分！東濃エリアの新鮮な野菜や果物、惣菜、加工品がにぎやかに並びます。「まちの八百屋さん」感覚で気軽にお立ち寄りください。



おすすめの加工品

からすみ

米粉に砂糖や黒糖、よもぎを練りこんで蒸した郷土菓子。弾力があり、しっとりともっちりした食感をお楽しみください。

①通年
②各380円
③②



おすすめの加工品

もみじ茶

手摘みしたもみじ葉100%を高級日本茶製法と独自技術により製茶しています。爽やかな風味と染まる紅色をお楽しみください。

①通年
②700円/袋
③①②



1 中津川グリーンセンター

JA加工グループが作る惣菜や大福・からすみなども販売。センター内の「米っ粉工房」では、お米を持ち込んでいただくと、米粉に製粉することが出来ます。



2 えなグリーンセンター

春は山菜、夏はトマト・黒ニンニク、秋はクリ、冬は自然薯・イチゴなど季節ごとに新鮮野菜が並びます。1年を通して恵那地域の野菜を楽しんでいただけます。

①定休日 ②営業時間 ③各売所の詳細については、QRコードからご覧いただけます。

おすすめの加工品：①販売期間 ②販売価格(税込) ③取扱店舗

※令和3年4月1日現在の情報です。定休日、営業時間は変更になる場合がございます。詳しくはHPをご覧ください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

エスディージーズ SDGsってご存知ですか？

世界を変えるための17の目標

SDGsとは？

SDGs（持続可能な開発目標）は、
よりよい社会を2030年までに実現するための17の目標です。
これからもずっと地球で住み続けられるような環境・社会を目指して、
世界が協力して、さまざまな問題の解決に取り組んでいくために、
2015年に国連で採択されました。



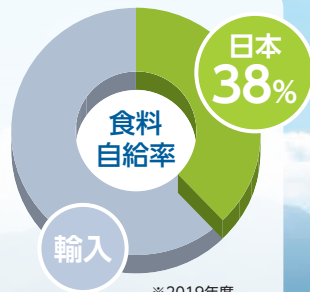
SDGsを食と農でみると？



目標：飢餓をゼロに

飢餓をなくし、だれもが栄養のある食料を十分に手に入れられるよう地球の環境を守りながら、農業をすすめよう！

だれもが栄養のある食料を十分に手に入れられるようにするためには、生産者がこれからも農業を続けられることが不可欠です。日本の農業就業人口が減少し、高齢化している状況で、生産者の所得を確保し、農業生産性を高める必要があります。



※2019年度
カロリーベース

岐阜県JAグループの取り組み

加工・業務用野菜の作付拡大

水田農業の担い手生産者を支援し、米以外の作物で水田を有効に活用するため、キャベツや玉ねぎなどの加工・業務用野菜の作付面積の拡大に取り組んでいます。野菜生産の実績が少ない生産者のためにJAでは、機械化体系の確立や農機レンタル、大型鉄コンテナでの作業の省力化などを支援しています。



目標：つくる責任つかう責任

生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守るよう、責任ある行動をとろう！

日本は食料の約6割を輸入に頼っている一方で、多くの「食品ロス」が発生しています。そのような消費活動に変化を起こすことが求められています。地球の環境と人々の健康を守るためには、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つ必要があります。

食品ロス量
日本では1人あたり
毎日132g
(こはんと紙分)



※2017年度

岐阜県JAグループの取り組み

食農教育活動の実施

安心して暮らせる地域づくりをめざして「まめなかな（お元気ですか？）を合言葉に県内小学校と連携して「まめなかな運動」に取り組んでいます。この運動では、自給率の低い大豆の栽培・収穫・加工の体験を通じて、子どもたちに食のあり方や食を支える農業・農村が持つ役割などを伝えています。



私たちに できることは？

SDGsは難しいことではありません。

日常生活の中でできることはたくさんあります。

そのひとつが地産地消。

私たち一人ひとりの意識・選択・行動が、
子どもや孫、将来の世代が食べものに困らない
豊かな未来をつくるのです。



つくる 野菜を育ててみませんか？

直売所では野菜の種や苗なども販売しています。
初心者の方には、短期間で収穫できるラディッシュがオススメです。

手作りポットを使えば、室内でも簡単に栽培が楽しめます。

手作りポットの作り方はこちら▼
<https://www.ja-gifuken.jp/learningmaterials/>



岐阜県JAグループ
農業の応援団 特別団員
ぎふチャン東千歳アナウンサー

生産者のお手伝いしてみませんか？



農業就業人口は年々減り続けており、
一緒に「食」を支える仲間を、大募集しています！
仕事内容はさまざまですが、未経験でも大丈夫です。

岐阜県JAグループのお仕事検索サイトはこちら▼
<https://mydomo.domonet.jp/ja-nougyou-gifu/>



地産地消

地元の生産者が
農業を続けられる

地域経済が活性化する

輸送に必要なエネルギー
が削減され
環境にやさしい

栄養価の高い
新鮮な食材が手に入る

食料自給率が
アップする

地域の生態系を
保全する



食べる 地元の直売所でお買い物してみませんか？



地元の生産者が栽培した農畜産物が、
収穫してすぐに店頭に出るのでとても新鮮です。
商品は大きさや形にバラツキがあるので、どれにしようかと選ぶのが楽しくなります。



ハツシモ

美濃地方で広く生産されているお米「ハツシモ」が、1950年の品種登録から70年を迎えました。コシヒカリは1956年に誕生していることから、ハツシモの方が先輩です。11月中旬の初霜が降りるころに収穫されたことから、ハツシモと名づけられました。

県内の作付面積のうち、ハツシモはコシヒカリなどを抑えて、約4割を占めています。県外ではほとんど生産されていないため、「幻の米」とも呼ばれています。

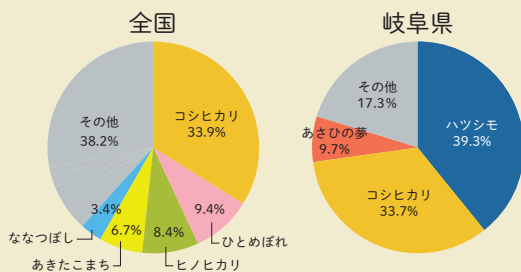
県民にとっては、学校給食や日々の食卓に並ぶ身近な存在です。

ハツシモの特徴

- ・粒が大きい
- ・粘りが少なくさつぱり
- ・冷めてもおいしい



2019年度お米の品種別作付割合（うるち米）



出典：「2019年度産水稲の品種別作付動向」（米穀機構）より



クイズに答えてくれた方に 抽選でプレゼント!

応募締切
令和3年11月30日(火)

クイズ
**岐阜県で作付面積が
最も多いお米の品種は?**
「○○○○」

ハツシモ
いびいただき
5kg×10名様

プレゼントクイズ
QRコード

クイズと簡単なアンケートに
答えていただき、応募完了です。

**QRコードを読み取り
専用フォームから
ご応募ください**

JAいび川が良質なハツシモのみを厳選したプレミアム米「いびいただき」。
プレミアム米として販売できるのは、JAいび川管内で収穫されるお米の約1%です。

写真はイメージです。
※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。

nomnomとはもぐもぐ食べること！ 地元の農産物を食べて、農業に出会い、農業の仲間になりましょう。

nomnom
2021 No.2 ノムノム

発行：JA岐阜中央会
〒500-8367 岐阜県岐阜市宇佐南4-13-1
TEL.058-276-5631 FAX.058-278-0039
<https://www.ja-gifuku.jp/>



nomnom 2021年号(No.2) (令和3年4月1日発行) 掲載の記事、写真などを無断で転記、転載することを禁じます。

HP

f

t