

にじのこうか



JAこうかの

お米が選ばれる理由

新米シーズン到来!

今年も美味しい新米の時期がやってきました。今回は、その中でもJAこうか自慢のお米である特別栽培米「^{しのびあじ}良食味米 忍味」の人気の秘密をご紹介します♪



3つの理由

その1

地元の豊かな風土と生産者の情熱

JAこうかのお米は、甲賀市・湖南市のお米づくりに適した肥沃な大地と、美しく豊かな水源で育てられました。そして、生産者が代々受け継がれてきた土地を守りながら知識や知恵、情熱を注ぎ、丹精込めて作ったお米です。

その2

環境にやさしい農業へのこだわり

JAこうかの特別栽培米は、農薬と化学肥料の使用を通常の半分に減らし、琵琶湖や周辺の環境にやさしい栽培技術を用いて育てました。食味・栽培・品質・環境・情報公開を掲げ、安全と安心を追求したお米づくりは、滋賀県環境こだわり農産物の認証を受けています。

その3

食味に優れた選別方法

特別栽培米を食味計で測定し、一定基準をクリアした美味しいお米だけを厳選したのが「^{しのびあじ}良食味米 忍味」です。コシヒカリとキヌヒカリ、みずかがみの3種類があり、モチモチの食感や粘り、甘みなどそれぞれの特長が楽しめます。

JAこうかの特別栽培米「^{しのびあじ}良食味米 忍味」シリーズ



忍味 コシヒカリ
モチモチの食感と香り、
そして甘みが特徴です！



忍味 キヌヒカリ
白さと光沢が美しく、
さっぱりとした口当たりです！



忍味 みずかがみ
程良い粘りとまろやかな甘み
があり、冷めても美味しい！

直売所で
玄米30キロ
無料精米も
しています！

花野果市水口店・石部店・ここぴあでは、30キロ精米機を導入しています！当店でお米をご購入いただいた当日であれば、無料で精米が可能です！スタッフが精米しますので、重たい玄米も楽々♪分づきも設定できますので、ぜひご利用ください！

※花野果市真生川店は、店舗横の無人精米機(有料)をご利用ください

令和6年産 新米の売り出し開始!

花野果市各店・ここぴあでは、新米の売り出しを開始し、各品種の収穫時期に応じて店頭で販売しています。また、甲賀市・湖南市にお住いの方は、水口配送センターまたは各営農経済センターにご注文いただくと、送料無料でお届けします！

※きぬむすめは9月下旬から販売予定です
※玄米(30kg)も取り扱っています

銘柄 (10kg)白米	販売価格(税込)
忍味コシヒカリ	5,600円
忍味キヌヒカリ	5,150円
忍味みずかがみ	5,450円
きぬむすめ	5,150円

お米の年間予約も受付中!

- ① 定期的にお届け
- ② 品切れ時でもお取り置き
- ③ 年間通してセール価格

安心でお得な年間予約をぜひご利用ください！
お問い合わせはお近くの営農経済センターまで



お問い合わせ・ご注文先

【店頭販売】
花野果市各店
ここぴあ
(連絡先は本紙の中間をご覧ください)

【無料配達】(甲賀市・湖南市にお住まいの方のみ)

水口配送センター ☎0120-05-4147
フリーダイヤル お米 よいしな

水口 営農経済センター ☎0748-62-0685
 土山 営農経済センター ☎0748-66-1153

甲賀 営農経済センター ☎0748-88-4075
 甲南 営農経済センター ☎0748-86-5775
 信楽 営農経済センター ☎0748-83-0074
 湖南 営農経済センター ☎0748-72-1251

裏面で直売所LINEクーポンを配布中!

水口かんぴょう



今年も美味しく仕上がりました!

1600年頃に水口岡山城主・長束正家による生産振興が起源とされている特産品『水口かんぴょう』。初代歌川広重の『東海道五拾三次之内水口』にかんぴょうを干す様子が描かれているほか、松尾芭蕉なども歌に詠んでおり、江戸時代からかんぴょうの名産地だったことが分かっています。また、軽量で長期保存ができ栄養価が高いことから、甲賀忍者が携帯食料にしていたとの文献も残っています。今年も7月から8月にかけて収穫が行われ、JAこうかの直売所「花野果市」「ここぴあ」で並んでいます。



JAこうかの直売所
「花野果市」
「ここぴあ」で販売中♪



地理的表示 GI 保護制度に登録!

今年3月には、国の地理的表示(GI)保護制度に水口かんぴょうが登録されました。

GI制度とは、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を、地域の知的財産として保護するものです。外国との相互保護や模倣品対策の充実によって海外においても保護され、県内では近江牛、伊吹そば、「滋賀」(清酒)、近江日野産日野菜に続き5例目の登録となります。

JAこうかでは次世代層へ食農教育等を通じた伝統の継承を行うとともに、生産振興・販路拡大をし、水口かんぴょうを後世につなぐ取り組みを行っています。



昔ながらの
天日干しに
こだわっています!

現在は、水口かんぴょう部会の皆さんが在来種から選抜・栽培したユウガオを原料に、昔ながらの天日干しによる製法を受け継いで生産しています!

剥き作業は迫力満点!



水口かんぴょう部会
宿谷 光典 部会長

水口かんぴょうは、昔ながらの天日干しを行うことで、ふんわりとした柔らかい食感と、味がよく染み込むのが特徴。巻き寿司が有名ですが、そのほかにもゴマ和えや煮物などさまざまな料理で美味しくいただけます。

400年の歴史をもつ水口かんぴょうをご賞味いただき、歌川広重が描いた「東海道五拾三次」の風景に思いを馳せてみてはいかがでしょうか?



JAこうかのホームページには水口かんぴょうのレシピがたくさん!

詳しくはこちら

優しい甘さのおだしを含んで絶品!

水口かんぴょう絵巻



材 料	5人分		
ニンジン	1/3本	ダシ汁	500ml
インゲン	20本	酒	大さじ2と1/2
水口かんぴょう	40g	砂糖	大さじ2
油揚げ	1枚	みりん	大さじ1と1/2
		しょう油	大さじ2

- ①ニンジンを5mm幅の細切りにし、インゲンはヘタを取ってそれぞれ下茹でする。
- ②水口かんぴょうを水にもどす。④で結ぶためのかんぴょうを数本取っておき、残りを鍋に入れて熱湯で下茹でする。柔らかくなったらダシ汁で炊く。
- ③②の鍋に酒(大さじ1と1/2)と砂糖(大さじ1)を加えて炊き、みりん(大さじ1)、しょう油(大さじ1)を加えてさらに炊く。
- ④油揚げを開いてニンジンとインゲン、炊いた水口かんぴょうを巻き、②で取っておいた水口かんぴょうで5ヶ所を結ぶ。
- ⑤④を鍋に入れて③の汁を加え、④の半分の高さまで浸かるようダシ汁(分量外)を足す。酒(大さじ1)・砂糖(大さじ1)・みりん(大さじ1/2)・しょう油(大さじ1)を加え、煮たらできあがり。

「花野果市」や「ここぴあ」には、地元産の新鮮で安全・安心な農畜産物がたくさん並んでいます♪

QRから各店舗の情報を
ご覧いただけます

花野果市 水口店



甲賀市水口町水口6111-1
Tel.0748-62-0711
午前9時～午後6時
休 年始

Instagramも
CHECK!!



@HANAYAKAICHI

湖南市市民産業交流促進施設 ここぴあ



湖南市岩根4528-1
Tel.0748-72-5552
午前9時～午後6時
休 年始

花野果市 貴生川店



甲賀市水口町貴生川285-2
Tel.0748-62-8312
午前9時30分～午後5時
休 土曜日、日曜日、祝日、年末年始

花野果市 石部店



湖南市石部中央4-8-50
Tel.0748-77-2027
午前9時30分～午後5時
休 土曜日、日曜日、祝日、年末年始

花野果市通信では、直売所に
出荷されている生産者をご紹介♪
今回は、藤平 登さんと
安達 優子さんのご登場です!



「若い時から製造業に携わってきたからか、きっと自分にはものづくりが性に合ってるんやろなあ」と優しい笑顔で話される藤平さん。もともと野菜が大の苦手だったらしく、自分の作ったものなら食べられるのではと考え、6年前から農業を始められました。

初めは独学で野菜の作り方を学んでいたそうですが、出荷を行うようになってからは他の生産者やJA職員からより良い栽培方法を教わりながら見た目・味ともに品質を高めておられます。

モットーは、『安全・安心』。できるだけ農薬を減らした栽培方法にこだわった結果、過去には害虫被害によって野菜が全滅状態になってしまったこともあるのだそう…。ですが、“この人が作ったものなら安心して食べられる”と手に取ってくださる消費者を思うと頑張れるそうです。

自分が育てた野菜によって自身も野菜嫌いを克服し、今では好きになれたのだそう。野菜が苦手な方も、ここぴあへお越しの際はぜひ藤平さんの育てた安全・安心な野菜を食べてみてはいかがでしょうか。



宮崎県出身で、甲賀市に来るまでイチジクを見たこともなかった安達さん。もともと花野果市で工芸品を販売されていたところ、4年前、町内のイチジク農家さんに誘われ、美味しいイチジクを作りたいという思いから栽培を始められました。粘土質の土壌に苦勞しながらも、自宅にあった小さな管理機で何十回も耕し、今では6.4aの畑でイチジクが元気に実をつけています。

栽培期間中農薬不使用にこだわり、果顶部にシールを貼って虫の侵入を防ぐなど、工夫して栽培しておられます。将来は、樹上完熟させたとびっきり甘くて美味しいイチジクを子どもたちに安心して収穫してもらいたい、そして障がいのある方も働ける場所にしたいという夢を抱いて、MYワーク株式会社を設立してチャレンジされています。また、固くて出荷できないイチジクも無駄にせず、食品衛生責任者の資格を取得して加工品の研究も行っています。「世界一のイチジク」を目指す安達さんの愛情が込められたイチジクをぜひ味わっててください。

生産者

水口町山
ふじひら のぼる
藤平 登 さん

出荷物

ナス、ピーマン、
オクラ、キュウリ、
ゴーヤ など

生産者

水口町松尾
いちじく農園 あだっちゃん
あだち ゆうこ
安達 優子 さん

出荷物

イチジク



旬の地元食材
イチジク・ナシ

甲賀のゆめ丸 Cafe

おうちでカフェ気分♪



ほろにが幸せ♡ イチジクのキャラメリゼ

材 料	2人分
・イチジク	2個
・砂糖	大さじ4
・水	大さじ1/2
・バター	10g
・バニラアイス	2人分
・クッキー	適量
・ミント	お好み

- 作り方
- ①フライパンに砂糖と水を入れて中火にかけ、全体が茶色になったらバターを加えて火を止める。
 - ②半分に切ったイチジクを①のフライパンに入れてさっと和える。
 - ③器に①のイチジクと、粗く割ったクッキー、バニラアイス、ミントを盛り付けたらできあがり。



果肉たっぷりで食感が楽しい♪ ナシの爽やかサイダー

材 料	2人分
・ナシ	1/2個
・炭酸飲料(加糖)	500cc
・氷	適量
・ミント	お好み

- 作り方
- ①ナシの芯を取り、飾り用に2枚薄く切る。残りは粗くすりおろす。
 - ②グラスに氷と①ですりおろしたナシを入れ、サイダーをゆっくりと注ぐ。
 - ③飾り用のナシとミントをトッピングしたらできあがり。

ナシを粗くおろすことで
シャキシャキ食感が楽しめるよ♪



万が一の災害に備えて

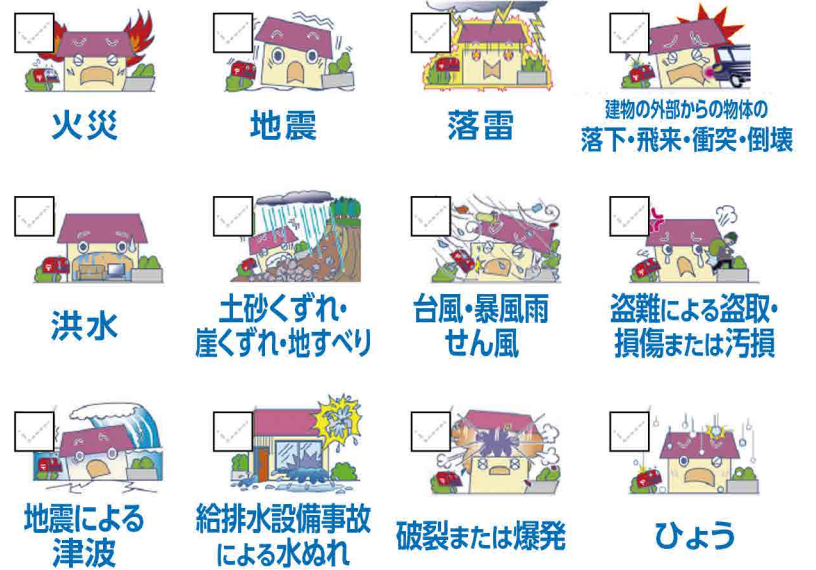
建物の保障はJA共済にお任せください

万が一の災害に備えて建物の保障内容をチェックシートで確認してみましょう

Q ご自身の契約はどこに保障がかかっているかご存知ですか？

ご自宅	JAで加入	JA以外で加入	加入なし
家財	JAで加入	JA以外で加入	加入なし
カーポート	JAで加入	JA以外で加入	加入なし
離れ	JAで加入	JA以外で加入	加入なし
塀	JAで加入	JA以外で加入	加入なし
門	JAで加入	JA以外で加入	加入なし

Q ご自身の契約はどのような災害に対応しているかご存知ですか？



地震・自然災害への備えは万全ですか

建物更生共済



あなたの大切な家をお守りします。

気になる点は、共済課(☎0748-62-5382) またはお近くのJAこうか窓口までお問い合わせください

(資料番号:24250500274)

JAこうか合併30周年 記念事業のご案内

島田洋七講演会

令和6年 11/16 土 入場無料

1回目/10:30開演 (10:00開場)
2回目/14:00開演 (13:30開場)

場所/甲賀農業協同組合 本所 JAホール
甲賀市水口町水口6111-1

応募資格 次の①②のどちらかの方に限ります。新規手続きを頂いた方も対象です。
①JAこうかの組合員およびご家族の方
②JAこうかの元気楽倶楽部会員の方 ※1世帯2名とさせていただきます

応募締切 令和6年10月18日(金)

お申込み 最寄りの支所に備え付けのチラシに必要事項をご記入いただきお申込みください



島田洋七プロフィール
漫才コンビB&Bとして1980年代の漫才ブームの先駆者となる。NHK漫才コンテスト、上方漫才大賞、販売テレビ「上方お笑い大賞」など数々の賞を受賞し、「もみじまんじゅう」のギャグは一世を風靡する。現在は、タレントとしての活動の傍ら、講演・執筆活動にも精力的に取り組む。

○席数に限りがありますので、定員に達した場合は締め切り前でも募集を終了する場合がございます。○出演者は変更になる場合がございます。○天災・その他の事由によって開催が困難となった際は、ご来場の安全確保のため中止もしくは延期になる場合がございます。○チケット転売、譲渡は禁止致します。○会場内での無断写真・ビデオ撮影・録音は固くお断りいたします。○座席につきましては自由席となります。

主催 甲賀農業協同組合 (総務課: ☎0748-62-0581)

甲賀のゆめ丸からのプレゼント♪



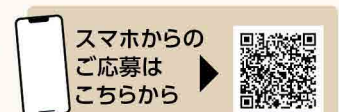
地理的表示(GI)保護制度に登録された水口かんぴょうの原料は？

- アサガオ
- ヒルガオ
- ユウガオ

紙面の中にヒントがあるよ!

上記のクイズにチャレンジして、ご希望の賞品をお選びください。正解者の中から抽選で素敵な賞品をプレゼント♪

応募方法 ハガキに、①住所 ②氏名 ③電話番号 ④クイズの答え ⑤希望のプレゼント番号 ⑥本紙へのご意見・ご感想などご記入の上、下記のあて先までご応募ください



右記のQRからでもご応募が可能です ※ハガキでのご応募に際して取得しました個人情報はプレゼント当選者への賞品発送にのみ使用いたします

締切日 令和6年10月15日(火)当日消印有効 ◎当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

応募先 〒528-0005 甲賀市水口町水口6111-1 JAこうか「にじのこうか」クイズ係まで

プレゼント

① 良食味米 忍味 コシヒカリ 5kg 2名さま
令和6年度産! 甘味と粘りが特徴の地元のお米です!

② 甲賀のゆめ丸 キーホルダー&『近江の茶』セット 3名さま
約10cmのちっちゃな甲賀のゆめ丸をお出掛けに連れて行ってくださいね♪

③ 農協全国商品券 1,000円分 5名さま
右記ステッカーマークのある全国の農協直売所などでご利用いただけます!



☎0748-62-0210
✉kouhou@ja-kouka.jp

JAこうか ホームページ こうかの情報が盛りだくさん!
https://ja-kouka.shinobi.or.jp JAこうか 検索

