

JA大阪南

みんなに嬉しい!

サマーキャンペーン

特典いろいろ!

キャンペーン期間: 平成30年 6月1日(金)~7月31日(火)

期間中、「JA大阪南」でスーパー定期貯金(1年もの・元利金継続型)を新たな資金でお預け入れいただいた個人の方に下記の金利を適用します。
※ご契約は使って便利な通帳式定期貯金、および総合口座定期貯金に限らせていただきます。

【お預け入れ額】100万円~300万円まで (100万円単位)

組合員限定

組合員の方、または組合員にご加入いただいた方

特別金利

年 0.15% +

税引後年0.119%

●1世帯につき1名様とさせていただきます。
●組合員加入には、当組合への出資金(1口 1,000円より)が必要となります。詳しくは、支店窓口等にお問合わせください。
●本キャンペーンの景品は1契約につき1個とさせていただきます。

JA大阪南特産加工品

焼酎、梅酒、タケノコ、タケノコ、タケノコ

上記商品のいずれか一つをプレゼント!

※上記商品がなくなった場合、別の商品に変更させていただきます。

【お預け入れ額】100万円~1,000万円未満

特別金利

年 0.15%

税引後年0.119%

【お預け入れ額】20万円~100万円未満

ちよリス保冷トートバッグプレゼント!!

MILESTO x CHORIS

サイズ: W440 x D330 x H150

◎本キャンペーンの景品は1契約につき1個とさせていただきます。

【お預け入れ額】100万円以上

期間中、「JA大阪南」で給与振込をご指定いただいた方、または、すでにお振り込みされている方

特別金利

年 0.15%

税引後年0.119%

20万円以上お預け入れの方にちよリス保冷トートバッグを1点プレゼント

※給与振込店舗に限らせていただきます。

●キャンペーン景品は、各店舗ごとに準備している個数が異なり、総数にも限りがありますので、なくなり次第キャンペーン景品のプレゼントは打ち切らせていただきます。
●キャンペーン景品の写真はイメージです。景品の色は写真と若干異なる場合がございます。景品は店頭にてお渡しさせていただきます。●本キャンペーン商品は満期日前に解約された場合は、当JA所定の中途解約利率により計算した利息とともにお支払いいたします。●本キャンペーン/商品は、貯金保険制度の保護対象商品です。※税金20.315%(国税15.315%、地方税5%)の分離課税となります。〈平成49年12月31日までの適用になります。〉※定期貯金からの預け替え、または定期貯金の満期金の再貯金は対象外です。※上記金利の適用は初回満期日までとなります。満期日以後はスーパー定期貯金の店頭表示金利が適用されます。
※スーパー定期貯金の商品概要説明書は、店頭、またはJAホームページでご確認いただけます。

詳しくはJAの窓口および渉外担当者にお尋ねください

働く人をささえる安心、ここにあります。

NEW 働くわたしのセサール

生活障害共済

くらしの保障、相談するなら JA共済 1848100103

家族のためにも、今から始める介護の備え。

介護共済

くらしの保障、相談するなら JA共済 1848100159

災害から我が家を守る安心の保障です。

建物更生共済

くらしの保障、相談するなら JA共済 1848100165

ドライブしよう、頼れる安心と一緒に。

クルマスター

くらしの保障、相談するなら JA共済 1848100171

アンケートに答えて当たる! 読者プレゼント!!

A

2名様

プラス純甘酒メーカー純美人MP101

ご家庭で甘酒は酒はじめて焼酎・しょうゆ・ヨーグルトと発酵食品が手軽に作れます。

B

8名様

YAMAZEN 防災バッグ YBG-30R

防災グッズ30点がリュックに入っており、何かあればすぐに持ち出せます。

C

20名様

株東和コーポレーション 農業女子Gloves (グローブ)フルー

UVカット率96%で、ムレにくいグローブ。スマホに対応しており、農業やガーデニングに便利です。

応募方法

ハガキに①郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号 ②ご希望の食品(A・B・Cいずれか記号で号をお答えください) ③アンケートの答え(下記参照)を必ずご記入のうえご応募ください。

アンケート

①本誌を読み、大阪の農業を応援したいと思いませんか? (はい・いいえ)
②本誌を読み、農産物直売所「あすかてくらで」に実際に行きましたか? (はい・いいえ)
③JAが地域において良かったと思いませんか? (はい・いいえ)
④大阪でよく知っている農産物をお答えください(何個でも可)
⑤本誌や、JAに関するご意見を自由に書きください

※①~③の答えは、はい・いいえのいずれかをお書きください ※率直な意見をお書きください

応募先

〒584-0036 大阪府富田林市甲田3-4-10 JA大阪南「Jステーション34」係

締切り 平成30年8月17日(金)まで

※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。 ※ご応募で取得した個人情報、特にご質問・お問い合わせなどのない限り、賞品の発送以外に利用いたしません。 ※ご質問などがあった場合、該当部署よりご連絡させていただきます。

JA大阪南 本店 0721-25-1451			J-station、広報誌「はばたき」はJA大阪南のホームページからご覧頂けます		
金融店舗			センター		
川西支店	0721-25-1453	古市支店	072-956-0388	狭山支店	072-365-0024
富田林支店	0721-24-2020	駒ヶ谷支店	072-957-1212	狭山西支店	072-365-0831
喜志支店	0721-25-2135	西蒲支店	072-956-0285	道明寺支店	072-955-8885
大伴支店	0721-23-2381	丹比支店	072-955-4281	藤井寺支店	072-955-1386
錦部支店	0721-24-2306	埴生支店	072-939-0337	河内長野支店	0721-53-3085
東條支店	0721-34-3149	高鷲支店	072-953-0219	千代田支店	0721-53-2308
青葉支店	072-365-6001	平尾支店	072-361-0073	高向支店	0721-53-2731
河内支店	0721-93-2044	黒山支店	072-361-0521	三田市支店	0721-63-2226
石川支店	0721-93-2316	丹南支店	072-361-0031	加賀田支店	0721-64-1212
太子支店	0721-98-0500	赤阪支店	0721-72-1255		
その他			農産物直売所「あすかてくらで」		
営農指導課	0721-80-3386	太子営農経済センター	0721-80-3771	羽曳野支店	072-957-8318
営農経済課	0721-80-3370	大伴営農経済センター	0721-25-9311	河内長野支店	0721-52-7333
JA大阪南インフォメーション			西蒲営農経済センター		
JA大阪南は、河内町、太子町、羽曳野市、堺市美原区(小寺、大豊及び菩提の区域を除く)及び松原市、丹波市、千早赤阪村、大阪狭山市、藤井寺市、河内長野市、富田林市を事業区域とした農業協同組合です。			高向営農経済センター		
			自動車農機整備センター		
			旅行観光センター		
			ローンセンター		

JA大阪南

J A大阪南のことをもっと身近に感じる情報誌「ジェイステーション」

J-STATION

Vol. 34

2018 Summer (年2回発行)

オレたちが作る! 大阪農業の未来

「大阪の農業」II「若い担い手がない」と思っています。実は、JA大阪南の管内には若手農家が沢山いるんです。農業をやっていること、辛いこと、消費地に近い大阪だから出来ること。実現したい夢。今回はその中から、大阪農業を引っ張っていく若手農家5人のホンネに迫ります。

浅岡弘二さん (44)

栽培作物: トマト・ナス・キュウリ他 / 就農のきっかけ: 農家の祖父が倒れ、父から「1年だけ手伝ってくれ」と言われ就農。1年のつもりが、気が付けば現在就農21年目。 / 趣味: スキューバダイビング

Q. 大阪の農業の特徴は? メリットとデメリットを教えてください。

A. メリットは都市なので、お客さんとの距離が近いこと、ダイレクトに反応が分かるので、農業のモチベーションが上がりやすいです。逆に、人件費など地方よりコストが高いのはデメリット、助成金なども少ないので、一人でやっていると実力が必要で。

中谷仁大さん (34)

栽培作物: ナシ・モモ / 就農のきっかけ: 農業大学で出会った友人たちに刺激され「農業って面白い」と感じたこと。現在就農10年目。 / 趣味: 映画・旅行

Q. 農業をして楽しいこと・辛いことなどエピソードを教えてください

A. 辛かったことは、栽培に失敗した時と、数年前の大雪で果樹が折れてしまった時です。自然が相手なので、毎年色々なことが起きます。楽しいことは、消費者の方に「おいしかったわ」と喜んでもらえる時です。うれしい瞬間ですね。

山本真佐人さん (35)

栽培作物: ナス・ブルーベリー・エビエモ / 就農のきっかけ: アメリカへ農業研修に行き、ブルーベリーと出会ったこと。現在就農10年目。 / 趣味: 一人で映画を観る

Q. 消費者の皆さんに向けて、メッセージをどうぞ

A. 消費者の皆さんが大阪産の野菜や果物を買って、元気になる! 僕たち大阪の農家は、皆さんに選んでもらえる事によって元気になる! そして、大阪の農業全体が元気になる未来と一緒に作っていきましょう!

丸山友規さん (37)

栽培作物: トマト・パプリカなど / 就農のきっかけ: 海外へ農業研修に行ったこと。帰国後農業を始め、現在就農12年目。 / 趣味: 旅行

Q. これから、農業でどんな事に挑戦していきたいですか?

A. 消費者に近いのが大阪農業の魅力なので、SNSを利用した情報発信や収穫体験を通じて、多くの人に自然や食に興味を持ってもらいたいです。また、従来のイメージを覆す「カッコイイ農業者」を目指したいです。人材育成も挑戦したいテーマで、担い手不足は農業において大きな課題です。「農業をやりたい」と思う若者は増加傾向にあるので、そういう人達が農業経営者になれるような仕組みを作りたいです。

古川雅英さん (39)

栽培作物: ナス・キュウリ・ミニトマト / 就農のきっかけ: 知り合いの農家が実家から独立して農業を始めたのを見て「自分も新しい形の農業をやりたい」と思ったこと。現在就農17年目。 / 趣味: ゴルフ

Q. あなたにとって、農業とは?

A. 私にとって農業とは、生活し「生きる」ことそのものです。また、命を育て、人の命を支えているという誇りと責任感を持って農業に取り組んでいます。

熱い想いの若者がぎょうさんあって頼もしいなあ

かわちじい

大阪の農業はこれからも安心やね

かわちばあ

~中面特集~

夏の野菜 & 果物もたくさん!

農産物の旬レピ

夏バテ知らずの美味しいレシピを公開中!!

詳しくは中面を見てください

インタビューの続きは...

JA大阪南

ホームページで公開中!!

QRコード



JA大阪南農産物直売所

リニューアルして
さらに買い物が
しやすくなったよ!



あすかてくるで 羽曳野店

羽曳野市埴生野975-3
TEL. 072-957-8318 FAX. 072-956-5559

あすかてくるで 河内長野店

河内長野市高向1218-11
TEL. 0721-52-3733 FAX. 0721-52-3721

ナスと厚揚げの丼



材料(4人分)

厚揚げ……………1個
ナス……………4本
シイタケ……………6枚
長ネギ……………20cm
ショウガ……………1個
ごま油……………大さじ6
みそ……………大さじ4
しょうゆ……………大さじ4
かたくり粉……………大さじ2
ワケギ……………少々
水……………400ml
ご飯……………適量

提供:料理研究家 高島陽子

〈作り方〉

- ① ナスを輪切りにし、フライパンに油を引き弱火〜中火でじっくりと両面を焼く。
- ② 厚揚げは食べやすい大きさに、シイタケ、長ネギ、ショウガはみじん切りにしておく。
- ③ ナスが軟らかくなるまで焼けたら、いったんフライパンから取り出し、そこへシイタケ、長ネギ、ショウガを入れて焦がさないようによく炒める。
- ④ シイタケと長ネギがしんなりしてきたら、厚揚げと水を入れて全体を合わせる。
- ⑤ さらに、みそ、しょうゆを加え2〜3分ほど煮込んだら、火を止めて、水で溶いたかたくり粉を入れ、とろみを出す。
- ⑥ 最後にナスをもう一度フライパンに戻して全体を混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥をご飯に掛けて、ワケギを添える。

旬レシピ
01

あつ〜い夏がやって来ました。体調を崩したり、食欲がない方も多いのでは? そんな時は、キュウリやトマトなど、夏の農産物を食べましょう。旬の農産物には、身体の不調を整える凄いパワーがいっぱいなんです。JA大阪南の農産物直売所「あすかてくるで」で農産物をゲットして、元気に夏を乗り切りましょう!

農産物の旬レシピ

夏の野菜&果物もりだくさん!

オシャレな
レストランのメニュー
みたいやなあ!



かわちパパ

旬レシピ
04



イチジクとトマトのカプレーゼ

材料(4人分)

モッツアレラチーズ…200g
イチジク(大)……………2個
トマト……………1個
スナップエンドウ…10個
※パセリなどお好みの
野菜で代用出来ます
オリーブオイル……………大さじ2
塩・胡椒……………適量
レモン汁……………小さじ2

提供:JA大阪南

〈作り方〉

- ① モッツアレラチーズは食べやすい大きさに切り、塩をふってなじませておく。
- ② トマト・イチジクは食べやすい大きさに切る。スナップエンドウは沸騰したお湯で1分ほどゆで、斜め半分に切る。
- ③ ボウルに①のモッツアレラチーズ、②の野菜を入れ、オリーブオイル・塩胡椒・レモン汁で合える。
- ④ ラップをして冷蔵庫で冷やし、食べる直前にお皿に盛り付ける。

旬レシピ
02

トマトオムレツ

材料(4人分)

トマト……………2個
卵……………3個
オリーブ油……………大さじ4
塩・こしょう……………適宜
【ソース】
水……………150ml
鶏がらスープのもと…小さじ2
オスターソース…大さじ1・1/2
料理酒……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
砂糖……………小さじ1/2
水溶き片栗粉……………小さじ2

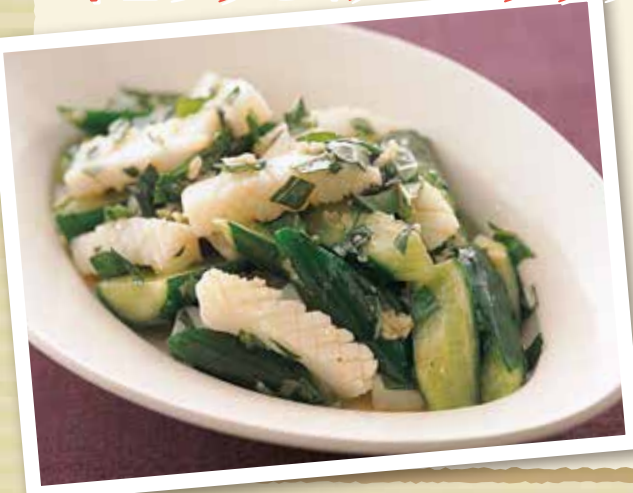
提供:「キッチン晴人」の
オーナーシェフ 永井智一

〈作り方〉

- ① トマトはざく切りにし、オリーブ油大さじ2と一緒にフライパンで、中火で5分ほど炒める。
- ② ボウルに軽くかき混ぜた卵に、冷ました①を合わせ、塩・こしょうで味付けして、軽く混ぜる。
- ③ フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、②を入れてオムレツを作る。
- ④ ソースの材料を鍋に合わせて沸かし、血に盛り付けたオムレツの周りに流し掛ける。



キュウリとイカのイタリアン炒め



〈作り方〉

- ① キュウリは長めの乱切りにし、塩小さじ1/2を振って約5分置く。水気を絞る。
- ② イカは表面に格子状の切り込みを入れ、キュウリと同じくらいの大きさに切る。Aを振り、下味を付ける。
- ③ ニンニクはみじん切り、パセリは粗く刻む。
- ④ フライパンにオリーブ油とニンニクを入れ、弱火で炒める。香りが出たら、キュウリ、イカを加え、強火で炒める。キュウリが少ししんなりしたらBを加え、パセリを加えてすぐに火を止める。

旬レシピ
03

材料(4人分)

キュウリ……………2本
塩……………小さじ1/2
イカ(ロールイカなど)……………160g
A 白ワイン……………小さじ2
塩・こしょう……………各少々
ニンニク……………2片(20g)
パセリの葉……………16枚
オリーブ油……………大さじ2
B 白ワイン……………大さじ1
塩・こしょう……………各少々

提供:ベターホームの
お料理教室
撮影:大井一範

パパの
ビールのおつまみにも
ピッタリ!



かわちママ



JA大阪南
LINE@



友だち登録はこちら!
地元農産物の紹介や
JAで行っている
イベント情報などを
いち早く
お知らせします

桃の冷製パスタ

材料(4人分)

桃……………2個
サヤインゲン……………16本
レモン汁……………大さじ2
カッペリーニ……………200g
EVオリーブ油……………大さじ2
塩……………小さじ1
ピンクペッパー……………適量
ミントの葉……………少々

提供:料理研究家 波多野充子

〈作り方〉

- ① インゲンはサッとゆで、斜め細切りにする。桃は皮をむき、大きめに切る。
- ② レモン汁・EVオリーブ油・塩を混ぜ合わせ、インゲンと桃を加え冷やす。
- ③ たっぷりの湯に分量外の塩を加えてカッペリーニを袋の表示通りにゆで、氷水にさらしてからよく水気を切る。
- ④ ②にカッペリーニをからませ、器に盛り付けピンクペッパーとミントを添える。

旬レシピ
05



旬レシピ
06

シュワシュワ!ブドウの寒天



材料(4人分)

ブドウ(デラウェア)……………2房
粉寒天……………4g
砂糖……………30g
水……………300ml
炭酸飲料(お好みのもの)……………300ml

提供:JA大阪南

〈作り方〉

- ① ブドウは皮をはずし、実をボウルの中に入れる。果汁も捨てずに一緒に入れる。
- ② 粉寒天、水、砂糖を鍋の中に入れて中火にかける。沸騰したら、混ぜながら2分ほど煮る。
- ③ 火を止め、①のブドウを果汁ごと鍋の中に入れ、よく混ぜる。内側を水で濡らしたバットの中に液を流し入れる。
- ④ あら熱がとれたら、バットの中に炭酸飲料を静かに流し入れる(置きすぎると寒天が固まるので、まだ少し熱いうちに入れる)。炭酸が抜けないように軽く混ぜる。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間以上冷やし固め、切り分ける。

ボクの
大好きな
ブドウの
デザートや!



かわちくん