

JA大阪南公式SNSで最新情報をGet! ゲット

JA大阪南公式 LINE 友だち募集中!

お得なクーポンやイベント情報をいち早くお知らせ

登録方法は簡単!

- QRコードを読み込む
- 友だち追加ボタンを押す
- 友だち登録完了!

JA大阪南 LINE

農産物直売所「あすかてくるで」の情報や割引クーポン、JA大阪南で行っているキャンペーンなどをお知らせします。

新たに友だち登録して頂いた方に「あすかてくるで」で使えるお得なクーポンを配信中!

営農指導課 LINE

組合員の皆さまの作物を守るため、営農情報、講習会のご案内、病害発生情報などタイムリーな情報をお届けします。

JA大阪南公式 Instagram

あすかてくるで公式Instagramでは、農産物直売所「あすかてくるで」に並ぶ旬の農産物の情報やイベント情報、南河内の農産物を美味しく食べるレシピなどを紹介しています。

あすかてくるで羽曳野店 あすかてくるで河内長野店

@asukatekurude_habikino @asukatekurude_kawachi

食べて応援・作って応援 レシピコンテスト 動画

JA大阪南は、四天王寺大学・四天王寺大学短期大学部と産学連携し「食べて応援・作って応援レシピコンテスト」を開催しました。地元農産物の消費拡大や地域農業への理解を促進することが目的です。南河内の農産物をたっぷり使用したレシピ6点が入賞し、JA大阪南HPにてレシピを公開しています。また、「最優秀賞」と「JA大阪南賞」に選ばれた3作品はYouTubeにてオリジナルレシピ動画を公開中です。レシピ動画では、作り方や調理のポイントなどわかりやすく解説していますので、是非ご活用ください!

最優秀賞

JA大阪南賞

JA大阪南賞

野菜たっぷりメンチカツ

白菜ロール トマトクリームソース

具だくさんな カボチャのミルクスープ

アンケートに 答えて当たる! 読者プレゼント!!

応募方法

ハガキで応募

①郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号、②ご希望の賞品(A・B・Cいずれか記号でお答えください)、③アンケートの答え(下記参照・すべてお答えください)を必ずご記入のうえ、ご応募ください。

※①～③は記号でお答えください。

1 本誌の中でもっとも印象に残った記事は何ですか?
 (A)南河内のブドウ特集 (B)スイーツレシピ (C)あすかてくるでのおすすめポイント (D)JAって何してるん?
 (E)地域貢献活動レポート (F)公式SNS紹介

2 JA大阪南農産物直売所「あすかてくるで」で買い物をしたことがありますか?
 (A)羽曳野店 (B)河内長野店 (C)両方 (D)いいえ (E)今後行ってみたい

3 JA大阪南農産物直売所「あすかてくるで」において次のような企画・イベントをおこなった場合、参加したいイベントはありますか? ※複数回答可
 (A)農産物特売イベント (B)健康イベント (C)地元農産物を使ったレシピ紹介
 (D)無料配布イベント(模擬店の出店及び無料配布) (E)目玉商品特売デー (F)子供向けイベント
 (G)フィナンシャルプランナーによる無料相談会 (H)その他(自由記述)

4 本誌を読んだ感想や今後特集・掲載してほしい情報などご自由にお書きください。

応募先 〒584-0036 大阪府富田林市甲田3-4-10 JA大阪南「J-STATION40号」係

締切り 令和4年 9月2日(金)まで

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
 ※応募で取得した個人情報は、特にご質問・お問い合わせなどのない限り、商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。

QRコードから応募できるよ!

A JA大阪南 管内産シャインマスカット
 JA大阪南農産物直売所「あすかてくるで」に出荷されている旬のシャインマスカットをお届けします。南河内産の旬の味覚を楽しめます。

5名様

B 「みなみちゃん」オリジナルQUOカード 3,000円分
 お近くのコンビニ、ドラッグストア、書店などのQUOカード加盟店で使えます。JA大阪南イメージキャラクター「みなみちゃん」の可愛いオリジナルQUOカードです。

5名様

C コードレス スチームアイロン (NI-WL706)
 ベース全体からのたっぷり全面スチームで、しっかりとシワ伸ばせます。コードレスでスイッと手早く簡単＆スピーディーにアイロンかけ! ※色はお選びいただけます

3名様

JA大阪南

本店…0721-25-1451 金融部…0721-25-5523 共済部…0721-25-1468

支店	センター	営農
川西支店…0721-25-1453	太子営農経済センター…0120-373-412	営農指導課…0721-80-3386
富田林支店…0721-24-2020	大伴営農経済センター…0120-373-471	営農経済課…0721-80-3370
喜志支店…0721-25-2135	西浦営農経済センター…0120-373-649	JA大阪南インフォメーション
大伴支店…0721-23-2381	高向営農経済センター…0120-373-684	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)及び松原市丹南、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。
錦部支店…0721-24-2306	旅行観光センター…0721-25-8052	
東條支店…0721-34-3149	ローンセンター…0120-617-106	
青葉支店…072-365-6001	農産物直売所「あすかてくるで」	
河内支店…0721-93-2044	羽曳野店…0120-93-6620	
石川支店…0721-93-2316	河内長野店…0120-93-6647	
太子支店…0721-98-0500		
古市支店…072-956-0388		
駒ヶ谷支店…072-957-1212		
西浦支店…072-956-0285		
丹比支店…072-955-4281		
埴生支店…072-939-0337		
高鷲支店…072-953-0219		
平尾支店…072-361-0073		
黒山支店…072-361-0521		
丹南支店…072-361-0031		
赤阪支店…0721-72-1255		
狭山東支店…072-365-0024		
狭山西支店…072-365-0831		
道明寺支店…072-955-8885		
藤井寺支店…072-955-1386		
河内長野支店…0721-53-3085		
千代田支店…0721-53-2308		
高向支店…0721-53-2731		
三田市支店…0721-63-2226		
加賀田支店…0721-64-1212		

J-STATION [ジェイステーション]

Vol.40 2022 (年1回発行)

JA大阪南

JA大阪南のことをもっと身近に感じる情報誌



JA大阪南の地域貢献活動レポート

ふれあいプロジェクト

地域農業を通じて地域のつながりを深める

JA大阪南は地域貢献活動の一環として、全支店・営農経済センター・整備センターで「ふれあいプロジェクト」を開催しています。地域の活性化や地域農業の振興を目的に、各店舗が趣向を凝らし、様々な取り組みを行っています。

来店者に地元産農産物をアピール

地域の子どもに向けた農業体験の取り組み

農の魅力フォトコンテスト

JA大阪南管内の農の魅力を発見・発信

JA大阪南は地域貢献活動の一環として、「私が見つけた農の魅力フォトコンテスト」を毎年開催しています。同コンテストではJA大阪南管内の農の魅力が伝わる写真を募集することで、地域の方に南河内地区の農業の魅力を発見して頂き、JAは応募作品を活用して農業の魅力を広い世代に発信していきます。JA大阪南では、これからも農業の魅力発信に努めていきます。

2021年度フォトコンテスト入賞作品

南河内の農産物を食べよう!!

【特集】
 もっと知りたい! JA大阪南の地域貢献活動レポート
 アンケートに答えてプレゼントが当たる!

南河内の農産物を 食べよう!!

ブドウ 編

南河内の特産品

大阪ブドウ

世界中で広く栽培されているブドウ。大阪府はブドウ栽培が盛んで、
収穫量全国8位を誇るブドウの産地です。JA大阪南管内には、
府内でも大きな産地が集中しており、さまざまな品種が栽培されています。
今回は農産物直売所「あすかてくるで」に出荷されている
代表的な品種をご紹介します。
地元産のブドウを食べ比べて自分好みの品種を探してみてくださいね。

ロザリオ・ビアンコ

9月に食べ頃を迎える緑黄系ブドウの代表格です。
世界的に有名な大粒白種「ロザリ」とマスカット
系統の元祖「マスカット・オブ・アレキサンドリア」
との交配種でブドウ界の貴公子的存在です。
基本的に種が入っている品種です。

旬 8月下旬～9月

ピオーネ

ピオーネは数ある巨峰系品種の中でも特に締
りのよい果肉と上品な香気を持つ高級ブドウ
の代表格です。ちなみに、今ではジベレリン処
理を行うことで種無しにするのがピオーネでは
当たり前のですが、ジベレリンが登場した当時、
種有りピオーネと区別するため、種なしピオーネ
につけられた名前が「ニューピオーネ」です。

旬 7月～9月上旬

巨峰

大粒ブドウの定番品種です。果汁が多くて
甘みが強いのが特徴で、新しい品種が
どんどん誕生している今でも根強い人気
を誇ります。1945年に発表され、1955年
に「巨峰」の名称で商標登録をされてい
ます。なお「巨峰」は商標名(商品名)で、
正式な品種名は「石原センテニアル」と
言います。食べこたえがあります。

旬 7月～9月上旬

デラウェア

強い甘みとほどよい酸味が調和した、
小粒の品種です。デラウェアが大阪で
生産され始めたのは 1915 年頃のこと
で 100 年を超える長い歴史を持ちます。
大阪府は全国第 3 位の収穫量を誇って
いますが、ここ南河内には羽曳野市を
筆頭に、太子町、大野ブドウで有名な
大阪狭山市などの産地があり、府内でも
大きな産地が集中しています。

旬 5月下旬～8月上旬

シャイン マスカット

果皮は緑黄色で薄めで
雑味がなく皮ごと食べられ
るのも特徴で、糖度が高く、
酸味は控えめです。マスカット
の芳香を持ち、パリッとした
歯ごたえで、ジューシーで上品
な甘みと高貴な香りが楽しめます。
種なしで皮ごと食べられる
点が近年の消費者のニーズと
合って、大阪南管内でも栽培が
盛んになってきています。
種なしで皮ごと食べられるので
スイーツ作りにもピッタリ!

旬 8月～9月上旬

瀬戸ジャイアンツ

桃太郎にゆかりのある岡山県で生まれ、粒がモモに
似ていることから「桃太郎ぶどう*」とも呼ばれています。
わずかに感じるマスカット香と爽やかな甘味と、皮が
とても薄く、皮ごと食べられるのが特徴です。

※桃太郎ぶどう生産組合の商標登録

旬 8月下旬～9月下旬

地元産農産物を買うなら、

JA大阪南農産物直売所
あすかてくるで



あすかてくるで 羽曳野店
道の駅「しらとり」の郷・羽曳野」内
(羽曳野市植生野975-3)
☎0120-93-6620
FAX. 072-956-5559



あすかてくるで 河内長野店
道の駅「奥河内くろまろの郷」内
(河内長野市高向1218-11)
☎0120-93-6647
FAX. 0721-52-3721

【営業時間】9:30～17:00 【定休日】毎週木曜日

※営業時間につきましては、ホームページ等をご覧ください。

知ってた?!

あすかてくるでの
おすすめポイント!

POINT 1

自慢の地場産農産物

南河内地区には、自慢の農産物がた
くさん!店頭には地元農家さんが愛情
込めて育てた旬の農産物がずらりと並
びます。地元の農産物を食べることは、
地域の農業を元気にすることにも繋が
ります。ぜひ地元の美味しい農産物を
味わってください!



POINT 2

安全安心な農産物

「あすかてくるで」では農業の適正使用を
チェックするため、出荷者に防除日誌の提出
の義務付けや、定期的に講習会を行う
など安全管理を徹底しています。



羽曳野店 店長 藤井



河内長野店 副店長 辻井

POINT 3

おもしろ農産物!?

スーパーではなかなか見かけない変わり種の農産物や
面白い形の野菜など、珍しい農産物も扱っています。
おもしろ農産物との偶然の出会いがあるかも!?



オリジナル
加工品も販売!



タカギ
胡瓜の
たれ

POINT 4

季節ごとの旬が楽しめる!

「あすかてくるで」の店頭を見れば地元の
旬の農産物が一目瞭然!旬の時期に応じ
て売り場の配置を工夫しています。年間を
通じて季節ごとの旬の味を楽しめますよ。
その時期にしかないものもあるので、売り
場から目が離せません!



※ソフトクリームの販売は
河内長野店のみ

Recipe シャインマスカットの レアチーズタルト

【材 料】1台分(6号 直径18cm)

<クリーム・ダイヤモンド>

バター(食塩不使用).....35g

グラニュー糖.....35g

卵(溶いたもの).....28g

アーモンドパウダー.....35g

市販のタルト台(6号).....1台

<フロマージュクリーム>

A クリームチーズ.....80g

グラニュー糖.....15g

生クリーム(乳脂肪分40%以上).....120cc

レモンの果汁.....小さじ1

シャインマスカット.....20粒前後

ブルーベリー.....適量

アラザン(大・小).....適量

セルフィユ.....適量

ポイント

フロマージュクリームは時間をよくと
ゆるくなるので、しっかり角が立つ硬
さに泡立ててください

口金はお好みの形状に変えても可
愛いです

デコレーション用クリームが余った
ら、タルト台にしばって足してください

【下準備】

- ・クリーム・ダイヤモンドの材料は室温に戻しておく
- ・オーブンに予熱を入れておく(180℃ 20分)
- ・しぼり袋に口金(星10-8)をつけておく

作り方

- ① ボウルにバターを入れ、ミキサーでクリー
ム状にし、グラニュー糖を加え混ぜる。
- ② 卵を3～4回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ③ アーモンドパウダーをザルでふるい入れ、
均一になるまでゴムベラで混ぜる。
- ④ タルト台に入れて広げ、クッキングシート
を敷いた天板の上ののせ、焼く(20分)。
- ⑤ 焼き上がった後、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ ボウルにAを入れ、ミキサーでクリーム状
になるまで混ぜる。
- ⑦ 底を氷水で冷やしながら生クリームを3
～4回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ⑧ レモンの果汁を加え、9分立てにする。
- ⑨ 口金をつけたしぼり袋に1/2量を入れ、
残りは⑤にのせ、全体に広げる。
- ⑩ タルトのふちに一周しぼり、シャインマス
カットを盛り付ける。
- ⑪ ブルーベリー・アラザン・セルフィユを
彩り良く飾る。

JAって何してるん?

直売所の「あすかてくるで」には行ったことあるけど、
JAって何をしてる組織 なんやろ?

そんなあなたに JA について簡単にご紹介します!



JA ってどんな組織?

全国に組織がある「食」と「農」の協同組合です。
JAは組合員の生活を守るために農業の指導や、「あすかてくるで」の
ような直売所を営んだり、農業用の資材を販売したりしています。
また、**信用事業**(貯金、ローン等)や**共済事業**などの事業も、**地域の
生活を守るうえで、JAの大事な役割**。様々な事業を展開することで、
地域の農業や暮らしを支えています!



JAは農家以外には関係ない組織?

農業の協同組合なので正組合員になれるのは農家
だけですが、**JAに出資すれば農家でない人も**准組
合員になって**JAの事業を利用できます**。
JAは地域に根差した協同組合なんです。



JAは地域に寄り添って暮らしを支えるのね。

