

皆様に安心してJAをご利用いただけるように 新型コロナウイルスの感染予防に努めています

当JAでは皆様の安全と安心のため、新型コロナウイルス感染症の拡大防止策を実施しています。本店や各支店の窓口にて飛沫感染を予防するためのアクリルパネルや、来店した皆様がお待ちいただく間の接触感染を防ぐためのパーテーションなどを設置しており、入口には非接触型の体表温度測定器（サーマルカメラ）、ATMには画面用抗菌



フィルムなどを備えました。対面接触による感染リスクを軽減させるため、男鹿中よりそいプラザからご利用いただける遠隔相談コーナーも、ぜひご活用ください。今後も安全かつ継続的にサービスを提供していくため、役職員一同、感染予防に努めてまいります。ご来店の際は、マスクの着用や消毒などへのご協力をお願いいたします。

今月のレシピ シェフ永井のおすすめ

Recipe ナメコとトマトの豚汁

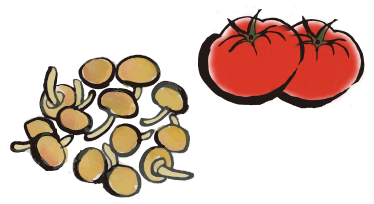
永井 智一
ながい ともかず
茨城県笠間市にある「天晴(旧キッチン暗人)」オーナーシェフ





- 作り方**
- 鍋にサラダ油を熱し、2~3cm幅に切った豚バラ、1cm角に切ったトマト、小さめの乱切りにしたゴボウを炒める(3~4分ほど)。
 - 1にかつおだしを入れ強火で沸騰させてから、弱火にしてあくを丁寧につく、半分のみそを溶き入れ、ばらしたナメコを入れて7~8分煮る。
 - 最後に残りのみそを溶き入れ、おわんに盛り付け小口切りネギをのせて出来上がり。

材料 6人分

足付き生ナメコ	100g	かつおだし	6カップ(1200ml)
豚バラスライス	200g	みそ	大さじ5~6
トマト	中2個	サラダ油	小さじ1
ゴボウ	1/2本	小口切りネギ	適宜



JA秋田なまはげ
ホームページ QRコード
スマートフォンでの閲覧にも
対応しております!



編集後記
大事な田植えの時期を迎え、米農家の皆様はとても忙しくされていることと思います。先日取材を終えて天王地区を運転していたところ、車の目の前をキジが猛ダッシュで横切り、田んぼの横の茂みから向かいの田んぼの畦畔に入っていました。他の畦畔ではネコが獲物を狙って、勢いよくジャンプする姿も。暖かくなって田んぼで忙しくしているのは、人間だけではないようですね。(進藤)

