

組合員のみなさまへ

新茶

Green tea

エコープ銘茶は、まろやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶とさわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を、熟達した技術でブレンドしています。茶葉はすこし細かくなりますが、この細かな茶葉こそ旨味の素です。

この包装は、光・水・空気を通しません。しかも真空後、窒素ガスを充填していますので、開封されるまで新茶の風味を保てます。

JA全農グループ 秋田ラダ製茶株式会社

秋田の青果物 愛菜果

第34代 秋田県産青果物 キャンペーンガール募集

ミス・フレッシュ秋田

フレッシュなあなたの笑顔を 秋田のため、そして全国に!!

入選者には15万円商品券プレゼント!

【応募資格】

- ① 満18歳以上の未婚の女性（高校生を除く）
- ② 秋田県内在住者（本籍・職業は問いません）
- ③ 県内外でのキャンペーン・イベントに従事できる方
※ミス〇〇、キャンペーンガール、イベントコンパニオン等の任期が重複する方は応募できません。
- ④ 2次審査、委嘱状交付式へ出席可能な方

【任 期】 令和5年6月1日～1年間

【応募期間】 令和5年2月21日（火）～4月20日（木） 必着

【募集人員】 2名

【審査方法】

- ① 1次審査：書類審査
- ② 2次審査：面接審査

日時：令和5年5月12日（金）10:00～（予定）
場所：秋田県JAビル

詳しい募集・審査要項はJA全農あきたホームページをご覧ください。
<https://form.ja-group.or.jp/ja0243/apply>

あきた園芸戦略対策協議会 TEL.018-864-2495

大豆発酵食品 発酵そみファ 活用レシピ

JA秋田なまはげ 女性部 考案

そみ活 キッチン

Hakko SO MI For Kitchen Vol.7

発酵そみファって? (開発・販売：(株)全農ビジネスサポート)

見た目は味噌そっくりなのに、塩分ゼロ!伝統的な味噌の造り方に工夫を加え、国産大豆・米と麹菌を使用しながら食塩を使わずに、発酵・熟成させました。減塩しながら発酵食品を食卓に取り入れ、健康的な食生活を目指しましょう!

Recipe もう一品欲しいときに♪発酵&減塩の時短レシピ

キャベツとしめじのマヨネーズそみファ和え

材料[5人前]

発酵そみファ …… 大さじ3 マヨネーズ …… 大さじ3
キャベツ(小) …… 1/4個 塩 …… 少々
しめじ …… 1パック

作り方

- ① キャベツとしめじを茹で、茹であがったキャベツを細切りにする。
- ② マヨネーズと発酵そみファを混ぜ合わせ、味をみて塩を加えて調整する。
- ③ 茹でたキャベツとしめじを②で和えて、出来上がり。

南地区 新田美江子さん

発酵そみファ のお買い求めはJA秋田なまはげ直売所「あぐりなかいち」「いぶきの里」(株)JA秋田なまはげライフサービス「Aコープ大正寺」まで!



JA秋田なまはげ ホームページはこちらから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

だんだんと日が長くなり、春の訪れを感じられるようになってきました。3月に入り、そろそろ虫たちが動き出す「啓蟄」です。3月1日に仕事から帰宅したとき、郵便受けに蚊が止まっていて「早いよ!」と驚いてしまいました。農家にとっても、春作業のために動き出す頃。冬の間にしまった体を突然酷使して壊すことのないように、計画的に進めていきましょう。今日も一日、ご安全に!(進藤)