

Pakutto

夏のおいしさを、パクッといただきます。

なすの種類いろいろ!

早く食べたらいね!



しょうや おおなが
庄屋大長

長 さ30~40cmで、「大長なす」に分類され、JA松山市の「松山長なす」はこの品種を採用しています。
皮が薄く、果肉も柔らかいので、火が通りやすく漬物よりも煮物、焼き物に向いています。種が少なく果肉を口に入れるとふんわりして舌触りがいいのが特徴です。
収穫が5月下旬から11月中旬と長期間にわたってでき、昔から「松山城が見える範囲が一番よい」と言われるほど、愛媛の瀬戸内海気候に適しています。



きぬ
絹かわなす

西 糸市で、古くから農家それぞれが種採りをする中で受け継がれてきた在来品種で、名水百選に選ばれた西条の湧水「うちぬき」が育んできた特産品です。
愛媛のある丸なすで、皮が絹のようになめらかなことから、この名前がつけました。「愛媛のふるさと農産物35品目」に選定されています。
一つが350~400gくらいの大型で卵型をしており、果肉はジューシーで甘みがあります。焼きなすや煮物等あらゆる料理に適しており、最近では、漬物も人気を集めています。



ちく ちゅう
筑陽

九 州地方で生まれた品種で、長さ20~25cmの「長なす」に分類されます。
生で食べるのにも適していますが、煮物などにも向いている品種で調理の幅が広いのが特徴です。
愛媛県内での栽培はこの品種が中心で、「伊予なす」として販売されています。



せん りょう
千両

13 ~15cmくらいの長卵形で、市場に多く流通している一般的ななすです。
皮、果肉ともほどよい柔らかさで煮物や焼き物、揚げ物などさまざまな料理に使えます。

あぐりスクール

大地で楽しく学ぼう! ~食と農のわくわく体験~

JA松山市

JA松山市は、次世代を担う子どもたちに食と農の大切さを伝えることを目的として、小学生32人に、年間を通じて野菜を育て味わう農業体験塾「あぐりスクール」を開校しています。

第1回 2017年5月13日(土) ぐもり
~開校式と夏野菜の植えつけ~

第2回 2017年6月24日(土) ぐもり
~野菜のおせわと収穫~

サツマイモの苗は葉っぱが出るように!

大きく育てね!

ミニトマトの苗の植えつけ!

ゴーヤのトンネルができますよーに!

ズッキーニの受粉のやり方説明するよー

ズッキーニを採ったよ!

先生!誘引ってこれいいの?

初めて糖度計を使ったよ!

みんなで、芽かきや誘引など夏野菜のおせわをしたね!それから、ミニトマトやズッキーニ、ピーマンの収穫!甘いトマトを見分ける実験は、糖度計を初めて使って楽しかった~!

初回は、みんなでミニトマトやピーマン、ズッキーニ、それから、サツマイモの苗を植え付けたね。エダマメとスイートコーンの種まきもしたよね!どろんこになったけど、楽しかったね!苗も、種も、あぐりスクールみんなも元気にすくすく育ちますよーに!!

JA松山市は「地域みなさんのサポーター」

農家でなくても、誰でも利用できます。
お金を貯めたり借りたり、もしもの備えを考えたり、
野菜作りの材料や道具が必要などときなど、いつでもご連絡ください。

貯金について 金融推進部 貯金課 ☎ 089-946-1611(代)	ローンについて 金融推進部 貸付課 ☎ 089-946-1611(代)	共済について 共済部 普及課 ☎ 089-946-1611(代)
農産物の生産・販売について 営農販売部 ☎ 089-968-1211	青空市について ふれあい部 ☎ 089-946-1611(代)	ガソリン、洗車について 中央給油所 ☎ 089-921-3310
あぐりスクールについて ふれあい部 ☎ 089-946-1611(代)	組合員加入について 総務部 ☎ 089-946-1611(代)	苦情・相談について 企画管理部 ☎ 089-946-1611(代)
キャラクターについて ふれあい部 ☎ 089-946-1611(代)		

Present

8月中旬に、定期貯金を新規に20万円以上
または、定期貯金を新規に50万円以上のご契約をいただいた方で、
このチラシ『Pakutto』を窓口でご提示いただくと、
通常の粗品にプラスして、先着順で、JA松山市キャラクター
「まる芽ちゃん」の刺しゅうタオルハンカチをプレゼント!!

※数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。

※マスコットは別売です。

JA松山市ってなんなん!?

地域の皆さんのサポーター!
農家でなくても、誰でもご利用できます!

野菜の作り方を教えたり

お金を貯めたり借ったり

病气などもしもの備えを考えたり

青空市で新鮮野菜を買ったり

Pakutto

旬の情報 旬のおいしさ Pakutto!

JA松山市キャラクター まる芽ちゃん

発行/ JA松山市
編集/ ふれあい部 ふれあい課
松山市三番町八丁目325番地1
TEL 089-946-1611(代)

JA松山市 営業時間
[金融窓口] 平日 8:40~16:30
[共済購買窓口] 平日 8:40~17:00
土曜 8:40~12:00
※共済・購買窓口は、平日16:30以降および土曜は一部業務のお取り扱いができません。

JA松山市は、ココにあります!

「Pakutto」で載せきれなかったお得なキャンペーン情報や旬の野菜の情報などをタイムリーにアップしています。

携帯はこちらから

JA松山市 検索



農家のうちのごはん

長なすとかぼちゃのたたき



教えてくれた人
JA松山市女性部 石井支部のみなさん
(左から 池田さん、本郷さん、一色さん、名田さん)

- 材料(4人分)
- 松山長なす.....2~3本
 - かぼちゃ.....1/2個
 - 玉ねぎ.....1個
 - ちりめんじゃこ.....ひとつかみ
 - (カニかまでも可)
 - 青ねぎ.....適量
 - しょうが.....適量
 - にんにく.....適量
 - ぼん酢.....適量

- 1 なすは縦半分になり、皮に斜めに切り込みを入れて5センチ位に切り、かぼちゃは5ミリ位に切る。
- 2 1のなすとかぼちゃを素揚げにする。
- 3 玉ねぎはスライスして水につけておき、しょうがとにんにくはすり下ろす。
- 4 皿になす、かぼちゃ、玉ねぎ、ちりめんじゃこを盛って、しょうがとにんにく、小口切りにした青ねぎを乗せ、ぼん酢をかける。

なすとかぼちゃを蒸しても、ヘルシーでおいしい!



松山長なす

JA松山市

どうやって食べよう?

だれが作っているの?

知ってほしいの

どんなふうに着ているの?

日本人は「生まれ育った地域のなすしか食べない」と言われるほど地産地消し、なすの品種は細分化されてきました。

ジュニア野菜ソムリエ
JA松山市 和気支所 永井 朋代

ベテラン農家のこだわり

JA松山市茄子部会の副部長を務める岡本英也さんは、松山市久米窪田にある7坪の畑で、200株の「松山長なす」を育てています。

良いなすをたくさん作るためには、水の管理が何よりも重要です。水やりの後、溝に水が溜まった状態が続くと根が弱り、収穫量が減ってしまいます。そのため、畝を覆っているマルチシートの下に灌水用チューブを株の両脇に設置し、適量の水をやっています。



この下にはチューブが通っています!

歌の上にはマルチシートはマルチシートは乾燥や雑草を防ぐ効果があります!



松山でしかできんのが、松山長なす。

風はなすの大敵

松山長なすは、皮が薄く柔らかいので、葉が触れるだけで傷がついてしまいます。そのため、畑全体を風よけのネットや「ソルゴー」という植物で囲んで対策しています。

またソルゴーは、なすに付くアブラムシを食べる虫を寄せつけてくれるので、消毒回数を減らすために欠かせません。



なす作りの名人 岡本英也さん(65)



岡本さんは「松山長なすは柔らかいけれど、炒めても潰れてもおいしいんですよ。まずは地元の人にたくさん食べてほしい」と松山長なすを手に微笑みます。

JA松山市茄子部会とは

JA松山市の茄子部会は、松山市と松前町、東温市の農家46人で結成されています。松山長なすは、およそ2.3畝の畑で栽培されていて、収穫は5月下旬から11月中旬まで。品種はすべて『庄屋大長』で、103トンを愛媛県内や京阪神方面に出荷します。現在、ピークを迎えていて、8月初旬から上旬の10日間で、10トンの出荷を見込みます。



松山長なす栽培の歴史

「松山長なす」は、昭和初期に松山市竹原地域で栽培されていた在来品種の『竹原長なす』が基となっています。『竹原長なす』は、現在の松山長なすよりも果実が長く太いなすで、肉質が柔らかく甘味のあるきわめて良質ななすでしたが、収穫量が少なく栽培も難しいものでした。

そこで形や品質はそのままだ、収量を高めることができないかと、昭和20年から地元農家と種苗店が何度も品種改良を繰り返しました。

その後、JA松山市の長なす生産者が共同販売に取り組みうと、昭和55年「JA松山市茄子部会」を発足。

昭和61年には、高品質かつ高収量の『庄屋大長』という品種が誕生し、部会で、収量性をとるのか、伝統ある地場品種を守っていくのか、何度となく議論を戦わせながら、部会員が試験的に栽培しました。その結果、昭和62年から『庄屋大長』を部会で導入。現在は「松山長なす」といえば100%この品種です。

平成20年には、JA松山市の松山長なすは、松山市の認定する『まつやま農林水産物ブランド』として、平成27年には愛媛県えひめ愛フード推進機構より『愛あるブランド産品』の認定を受けました。



なす <

夏秋野菜の代表! 小型や丸型、卵型、長型などの形があり、200種類近くの品種があるといわれます。漬物のほかに、煮る、焼く、揚げる、どんな調理法にも合います。

旬 7月~10月 (※JA松山市管内の出荷期間は5月下旬~11月中旬)

栄養 実の約93%が水分で、他の野菜と比べると栄養価やカロリーは高いほうではありませんが、高血圧の予防に効果的なカリウムを含んでいます。また、なすの色素には抗酸化作用があり、動脈硬化や癌の抑制に効果があるといわれています。

由来 原産地はインド。中国を経由して日本へ渡り、奈良時代には栽培されていました。

保存 寒さに弱いので冷暗所か、新聞などに一度ぐるんで冷蔵庫へ入れましょう。

選び方 色が濃く皮にツヤがあって、切り口がみずみずしいもの。新鮮なものほどヘタのトゲが鋭いので、気を付けましょう。

調理のコツ 油との相性が抜群です。スポンジのような果肉は油を吸収して柔らかくなり、うま味を出します。切った後すぐ塩水につけてから調理すると、油の吸収が減りカロリーオーバーを抑えられます。

裏面でプレゼント