

2018年
5月号



とれたたて 元気市通信



「とれたたて元気市」は、JA全農ひろしま直営の農畜産物直売所。広島県内から集まった農畜産物や加工品がいっぱいです!!

4・5月の イベントカレンダー

28 土	お餅販売/小いわし天その他販売/湯来こんにやく販売/花苗販売/お米すくい取り/手作りパン販売
29 日祝	玄米特売 小いわし天その他販売/花苗販売
30 月	鮮魚▶瀬戸内海産 お刺身の日/小いわし天他販売
1 火	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
2 水	鮮魚▶たこの日/小いわし天他販売
3 木祝	マグロ解体ショー(11時~)/小いわし天他販売
4 金祝	鮮魚▶尾道からの直送セール/果汁入り飲料試飲販売/根付き桜・シキミ販売/小いわし天他販売
5 土祝	生産者交流市 お餅販売/鯛の浦ちくわその他販売/野菜苗販売/卵の詰め放題/アスパラガス釣り/果汁入り飲料試飲販売
6 日	玄米特売 鯛の浦ちくわその他販売/花苗・野菜苗販売
7 月	鮮魚▶瀬戸内海産 お刺身の日/小いわし天他販売
8 火	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
9 水	鮮魚▶たこの日/小いわし天他販売
10 木	精米特売 鮮魚▶海鮮ちらし寿司の日/小いわし天他販売
11 金	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
12 土	手作りパン販売/お餅販売/湯来こんにやく販売/お米すくい取り/小いわし天他販売/豊平産苺(レッドパール)試食販売/各種ゼリーの素試食販売
13 日	玄米特売 焼き菓子販売/総領こんにやく販売/小いわし天他販売/広島果実販売/花苗・野菜苗販売/舞茸販売
14 月	鮮魚▶瀬戸内海産 お刺身の日/小いわし天他販売
15 火	スタンドグラス作品を作ろう/小いわし天他販売
16 水	鮮魚▶たこの日/小いわし天他販売
17 木	精米特売 鮮魚▶海鮮ちらし寿司の日/小いわし天他販売
18 金	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
19 土	手作りパン販売/お餅販売/鯛の浦ちくわその他販売/豊平産苺(レッドパール)試食販売/スイーツ販売/トレッシング試食販売
20 日	玄米特売 かりんとう販売/鯛の浦ちくわその他販売/花苗・野菜苗販売
21 月	鮮魚▶瀬戸内海産 お刺身の日/小いわし天他販売
22 火	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
23 水	鮮魚▶たこの日/小いわし天他販売
24 木	精米特売 鮮魚▶海鮮ちらし寿司の日/小いわし天他販売
25 金	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
26 土	手作りパン販売/お餅販売/湯来こんにやく販売/お米すくい取り/小いわし天他販売/豊平産苺(レッドパール)試食販売/こんにやく加工品試食販売
27 日	玄米特売 軽トラ市 スイーツ販売/小いわし天他販売
28 月	鮮魚▶瀬戸内海産 お刺身の日/小いわし天他販売
29 火	鮮魚▶尾道からの直送セール/小いわし天他販売
30 水	鮮魚▶たこの日/小いわし天他販売
31 木	精米特売 鮮魚▶海鮮ちらし寿司の日/小いわし天他販売

5/5 毎月 第1土曜日は JA産直市の日



今月の産直市は「こどもの日」ですね!

ぜひご家族でお子様やお孫さんとお越しください!

《今月の生産者交流市は!?》

「こどもの日」企画
アスパラガス釣り
お子様やお孫さんとチャレンジ!

おかずにおやつに!
おつまみに!
鯛の浦ちくわ
その他販売

ギュギュッと慎重に
トライしよう!
卵の詰め放題

瀬戸内の柑橘を
美味しくゴクゴク♪
果汁入り飲料試飲販売

やっぱり餅は餅屋だね!
お餅販売

夏野菜を育てましょう!
野菜苗販売

店長の東(ひがし)です!

爽やかな光が気持ちの良い5月ですね。今月はこどもの日にちなんだイベントや母の日企画、土日を中心に試食や試飲販売も充実しています!ぜひお子様やお孫様、ご家族でお越しください!

フェイスブックも
チェックしてみてくださいね!

http://facebook.com/genkiiti



とれたたて元気市
野菜ベスト5

- トマト
- ほうれん草
- アスパラガス
- きゅうり
- スナップえんどう

JAのお魚屋さん 今月のイベントスケジュール

曜日サービス!

月	お得な均一セール お刺身・お寿司・生魚他 300円・500円セール
火	お魚屋さんの巻寿司の日と尾道直送セール 海鮮巻寿司(穴子入り)1本680円(限定20P)
水	お刺身の日 刺身・瀬戸内盛り4種盛り 680円(限定20P)
木	お魚屋さんのちらし寿司の日 海鮮ちらし寿司(6種入り)1人前500円(限定30P)
金	尾道市場直送セール開催 新鮮なお魚が入荷いたします。
土	お魚びっくり市開催 お刺身の日 刺身・元気盛り5種盛り1,000円(限定30P)
日	サンデーサービス開催 お寿司の日 寿司・元気盛り12カン 1,000円(限定20P)

毎週(注)③『大試食会』実施中 10時~14時まで

5/3	生本マグロ解体セール開催	ご試食もご用意しております
5/4	お魚屋さんの海鮮ちらし寿司 1人前	500円
5/5	寿司・元気盛(本マグロ入り)12カン	1,000円
5/6	お魚屋さんの海鮮巻寿司 1本	650円
5/12	母の日 寿司・祝盛り(本マグロ入り)8カン	880円
5/13	刺身・祝盛り(本マグロ・鯛・カンパチ入り)6種盛り	1,000円
5/19	豊平産苺セール開催	
5/20	刺身・元気盛 5種盛り	980円
5/21	海鮮ちらし寿司(カンパチ・鯛入り)1人前	500円
5/26	鯛切身 2切れ	500円
5/27	生幹ウナギ蒲焼(養殖・解凍)1尾	1,580円
5/27	刺身用かつお(解凍)100g当り	188円

お魚びっくり市 日 サンデーサービス
おどろきの価格でご奉仕いたします!!

この旨さ主役級!そのままでも煮物でも!
手作りこんにやく販売
総領こんにやく 湯来こんにやく
5/12 5/13 4/28 5/26

5/3 鮮魚コーナー
生本マグロ
解体セール開催
11時~
試食もあるよ!

4/28 5/12 5/19
手作りパン
販売
空鳥のエッグのパンを召し上がれ!

4/28 4/29 5/6 5/13
花苗販売
これから育つ花苗すずり揃えました!

5/4 5/5
果汁入り飲料
試飲販売

5/4
根付き桜・シキミ販売
補えごころですよ

4/28 5/5
お餅販売
焼き餅やお雑煮!お汁粉に大活躍!

母の日企画
カーネーション販売
*無料ラッピングいたします
5/12 5/13
当日500円以上お買い上げ先着100名様に
カーネーションプレゼント!

5/12 プリザードフラワー & 小物販売
お部屋のアクセントに、ちよとした贈り物にも
5/12 豊平産苺(レッドパール) 試食販売
ご家族の「もくもくタイム」にどうぞ!

5/12 各種ゼリーの素 試食販売
おうちでつくってみよう!
5/13 焼き菓子販売
香ばしい~♪お菓子をぜひどうぞ
5/13 舞茸販売
煮ても焼いてもオイシイ!

5/15 限定12名様 ※先着順受付
スタンドグラスを使用した
カタツムリをつくろう!
時間 14時30分~
場所 元気市食堂 講師 米村先生
参加費 2,500円(デザートセット付)
お申し込みは元気市スタッフまで、お早め!

5/19 5/26
鯉ふりだし試飲販売
普段のお料理の味がグッとよくなる
5/19 5/27
スイーツ販売
ほっこりおいしい!

5/19 ドレッシング試食販売
いろいろな料理で使えます!
5/20 かりんとう販売
カリッとおいしい♪

5/26 日々の健康増進に!
にんにく加工品 試食販売

5/27 軽トラ市
毎月第4日曜日!
9:00~13:00
生産者と会話を楽しみながらお買い物!



住所: 広島市安佐南区大町東2-14-12 ①150台
営業時間: 9:00~18:00 TEL: 082-831-1831

その他、今月も盛りだくさんの催事で皆さまをお待ちしております! 詳しくはホームページをご覧ください。
www.jazhr.jp/ 全農ひろしま 検索

きて!みて!実感!
元気印



とれたて元気市が誇る、生産者の皆さんをご紹介します!!

生産者プロフィール!



とれたて元気市は、広島県産の農畜産物が集まる産直市であるのはもちろんのこと、それらを販売する生産者の皆さんとお買いものを楽しむお客様との交流が生まれ、情報が交わる場所でも

あります。また、少量でも知る人ぞ知るユニークな農畜産物や加工品が集まるのも魅力です。

今回、登場いただくのは、苺(レッドパール)を出荷している加藤さんと、根付きのサカキやシキミ、桜を出荷している野村さんです。

副店長の河野です!
ぜひお越しください!



JA交流ひろば「とれたて元気市」

5つのお約束

JA交流ひろば「とれたて元気市」は「地産地消」をベースに5つのお約束を守りながら運営してまいります。

- 一、広島県の農業、そして、広島県産を元気にします
- 一、広島県の地元産品をご提供します
- 一、旬の産物をご提供します
- 一、「食」と「農」の大切さをしっかりと伝えます
- 一、「作る人」「食べる人」の交流を大切にいたします

農業体験イベント募集

体験内容 さつまいもの植え付け、アスパラガスの収穫

実施日 5月19日(土)
※小雨決行

場所 JA西日本営農技術センター
東広島市河内町入野11631-13 ※現地集合

参加費 1家族 1,500円

当日持参 ハサミ・家庭菜園用スコップ、
長靴・手袋・着替え履

参加組数 15組 ※定員になり次第締め切り

受付は
とれたて元気市
スタッフまで!



元気市 NEWS とれたて元気市の公式LINE@をはじめました!

登録方法



- 1 LINEアプリを起動
- 2 「友だち追加」を選択



- 3 上記のQRコードを読み込んで友だち登録

もしくは…



③「検索」を選択
④ID選択して
@ywf8134oを入力

イベントや商品入荷状況など
旬な情報をお届けします!
ぜひご登録ください。

主な出荷品目

苺 (レッドパール)



甘さと酸味を備えた
レッドパールを
召し上がれ!

Interview!



加藤 あゆみさん
(北広島町)

私たちが作っている苺はレッドパールという品種です。海藻を主原料にしたカルシウム等のミネラルやビタミンの豊富な「アルギット」を用いて、アルギット栽培を行なっています。完熟の苺を美しくパック詰めし、傷みにくいよう配慮しています。美味しい苺をぜひ一度、召し上がってください。

出品 週2~3回程度 ※苺の最盛期

主な出荷品目

サカキ、シキミ、桜など ※根付き

根付きなので
植えて育てて増やせます

Interview!



野村 勝心さん
(北広島町)

サカキとシキミには使い方に違いがあるのでご注意ください。サカキ(榊)は神事で使用します。神社でのお祭りや神棚にも欠かせません。一方、シキミ(檜)は仏事に使われ、よくお寺や墓地に植えられています。元気に育てたものを根付きで出荷していますので、鉢やお庭に植えて育てることもできます。ぜひお試しください。

出品 週1回程度

とれたて元気市レシピ

アスパラのつくね巻き

下ゆでしないので、アスパラの食感が楽しめますヨ!



材料(約4人分)

- アスパラガス…4本
- (A) 豚ひき肉…200g
ネギ(小口切り)…1本
しょうが(すりおろし)…小1
しょうゆ…小2
たまご…1/2コ
片栗粉…大1
酒…大2
- (B) しょうゆ…大2
みりん…大2
さとう…小3

作り方

- ① アスパラは根元を切り落とし、下のかたい皮をむく。(B)を合わせておく。
- ② ボウルに、(A)を入れて粘りが出るまでこねる。
- ③ アスパラを包むように②をつけていき、上と下は出しておく。
- ④ ゴマ油をひいたフライパンに③を入れ、つくねが色付くまで焼く。表面に焼き色がついたら、酒を加え、フタをして蒸し焼きにする。
- ⑤ キッチンペーパーで余分な油を軽くふき取り(B)を加えて照り焼きにする。

とれたて元気市レシピ

ほうれん草とたまごのサラダ

鮭フレークを加えて
彩り良いサラダに!!
ちくわ等加えても。



材料(約2人分)

- ほうれん草…1束(目安)
- ゆでたまご…2コ
- (A) マヨネーズ…大2~3
塩・こしょう…各少々
シーチキン(あれば)
……………適量

作り方

- ① ほうれん草は塩ゆでして、水にさらし、良く絞り、粗みじん切りにする。
- ② ゆでたまごもみじん切りにし、①と合わせ、(A)も加えて混ぜ合わせて完成。

とれたて元気市レシピ

トマトのマリネサラダ

玉ねぎの代わりに、きゅうりやセロリの
みじん切りでもオススメです



材料(約4人分)

- トマト…中玉3コ(目安)
- 玉ねぎ(あれば)…1/4コ
- 青じそ(あれば)…4枚
- (A) しょうゆ…大1
はちみつ…大1
酢…大2
サラダ油…大2

作り方

- ① トマトは横半分(気になれば種をざっと取り除き)ひと口大のさいの目切りにする。
- ② 玉ねぎは細かくみじん切りにし、水にさらしてペーパータオル等で水気を絞る。
- ③ 青じそは、粗みじん切りにして水に放ち、水気を切る。
- ④ ボウルに(A)を合わせて混ぜ、①と②を入れて和え、冷蔵庫で冷やし味をなじませる。
- ⑤ ④を器に盛り、③をちらす。