旬のカンタンレシピ
今回の食材 アイランドルビー

丸ごと食べる アイランドルビーのスープ

材料【1人分】

- アイランドルビー …… 2個
- タマネギ …… 1/6個
- キャベツ …… 1/2枚
- ニンニク …… 1/2片
- パセリ(みじん切り) …… 少々
- 固形スープの素 …… 1/2個
- 塩 …… 少々
- 胡椒 …… 少々
- オリーブオイル …… 小さじ1
- 水 …… 250ml

作り方

❶アイランドルビーは湯むきして1個は1cm角に切る。もう1個はそのまま使う。
❷ニンニクはみじん切り、タマネギ、キャベツは8mm角に切っておく。
❸鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク、タマネギ、キャベツの順に炒め、水を加える。
❹固形スープの素を加え5分ほど煮込み、❶のアイランドルビーを加えさらに3～4分煮込む。塩、胡椒で味を調え、最後にパセリを加える。

POINT 湯むきは、トマトのお尻に十文字の切り込みを入れ、熱湯にくぐらせてすぐに冷水に入れるとうまくむけます。加熱のしすぎに注意。

生産者の声

熱海市・伊東市
稲葉(いなば) 拓也(たくや) さん
あいら伊豆蔬菜部会
クッキングトマト部長

おいしいトマトができるように土壌づくりからこだわり、もみ殻を使用して栽培しています。加熱をするとさらにおいしくなるため、生食のトマトが苦手な子どもにもおすすめです。
冷凍したアイランドルビーも販売していますので、いつでもトマト料理に活用していただけます。

アイランドルビーのご購入は

下記2店舗の他、中面で紹介の マークのついた店舗でも購入できます。

いで湯っこ市場(伊東市玖須美元和田715-26)
営業時間:午前9時～午後4時　定休日:第3火曜日、年末年始
お問い合わせ:0557-44-5050

ふれあい市場南熱海店(熱海市下多賀894-1)
営業時間:午前8時30分～午後4時30分(土曜日は正午まで)
定休日:日曜日、祝日、年末年始
お問い合わせ:0557-67-0200

JAふじ伊豆・インフォメーション

農家で働いてみたい地域の皆さまへ
「無料職業紹介所 あぐりキューピッド」のご案内

当JAでは、農業の働き手を探している生産者の皆さまと農家で働きたい地域の皆さまを無料で紹介・あっせんする「無料職業紹介所　あぐりキューピッド」を静岡県東部全域で展開しています。農業の仕事に興味がある方、地域を盛り上げたい方、一緒に汗を流しませんか?

求人一例

勤務地	生産品目	主な仕事内容
三島市・函南町	野菜全般	農作業全般
富士市	シキミ	シキミ栽培全般
富士宮市	青ネギ	栽培から販売

応募はこちらから
「しずおかの農業で働こう!」で検索▶
＼多数掲載あり／

仕事内容を当JA公式YouTubeでもご紹介しています▶

2025年版カレンダーフォトコンテスト

締切迫る! 7/31(水)まで 当日消印有効

テーマ　「JAふじ伊豆の四季」

農村(農作業)風景や四季を感じる富士山、名所、旧跡、JAふじ伊豆の行事、祭事、農畜産物などを被写体にした季節感のある写真
※JAふじ伊豆管内(静岡県東部地域)を撮影した作品に限ります。

賞

最優秀賞【1点】賞金5万円
優　秀　賞【2点】賞金2万円
入　　選【9点】賞金1万円

2024年版フォトコンテスト・入賞作品

お問い合わせ・作品送付先
JAふじ伊豆 総合企画部 広報課
〒410-0822　沼津市下香貫字上障子415-1
TEL:055-931-4977(平日8:30～17:00)
※募集要項の詳細・応募票は当JAホームページをご覧ください▶

日本農業新聞より 購読料改定のお知らせ

日本農業新聞は、昨今の印刷・輸送費等の高騰により、8月から紙版購読料を値上げします。電子版は価格据え置きとなりますので、この機会に電子版への切り替えをご希望の方は、お近くのJAへお問い合わせください。
■価格改定に関する詳細は、7月5日発行の日本農業新聞に掲載される予定です

JAふじ伊豆旅行センターオープン特別企画
富士山静岡空港発着
九州名湯めぐり 霧島温泉・指宿温泉2泊3日の旅

- 出発日　9月18日(水)
- 旅行代金　大人お一人様 103,000円(税込)
- 募集人員　30名様(最少催行人員 20名様)
- 申込締切日　7月31日(水)

■ 行程および詳細につきましては当JAホームページをご覧ください▶

お申し込み・お問い合わせ先
JAふじ伊豆旅行センター(沼津市三芳町2-1 沼津農業会館1階)
TEL:055-963-2618　FAX:055-963-6107
営業時間:8:30～17:00　定休日:土曜日・日曜日・祝日
静岡県知事登録旅行業者代理業第113号

茶飲料「ふじぃーず彩々(さいさい) 緑茶ボトル缶」新発売

JAふじ伊豆 × ラブライブ!サンシャイン!!

富士山南麓エリアの一番茶100%使用
富士山のように気高い香りと
駿河湾のように深い味わいが自慢

好評発売中

- 販売価格　1本(400g)140円(税込)
  1ケース(400g×24本入り)2,800円(税込)
- 販売場所　当JAファーマーズマーケット、各営農経済センター、緑茶館ぬまづ、通販サイト「JAタウン」など

通販はこちら

イラスト:まのでまりな　©2017 プロジェクトラブライブ!サンシャイン!!

PRESENT 読者プレゼント

ふじぃーず彩々(さいさい) 緑茶ボトル缶 24本入り1ケースを
ご応募の方の中から抽選で 10名様にプレゼント!

【応募方法】応募フォーム、または、はがきに
❶郵便番号 ❷住所 ❸氏名(ふりがな) ❹年齢 ❺電話番号 ❻職業 ❼JAふじ伊豆と本誌へのご意見を明記してください。
【応募フォーム】
https://req.qubo.jp/ja-fujiizu/form/tabloid
【応募先(はがき)】
〒410-0822 沼津市下香貫字上障子415-1
JAふじ伊豆 総合企画部 広報課
【締切】令和6年7月22日(月) 必着
※ご応募いただいた皆さまの個人情報はプレゼントの発送以外には使用しません。
※当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※写真はイメージです。

応募フォームはこちらから

10名様

おいしいをつくりましょ。 JAふじ伊豆
JAふじ伊豆　検索

編集・発行
富士伊豆農業協同組合 総合企画部 広報課
〒410-0822 静岡県沼津市下香貫字上障子415-1
TEL:055-931-4977　FAX:055-931-0810
https://www.ja-fujiizu.or.jp
本紙は、奇数月の1日に発行しています。次回は9月1日発行

ホームページ・SNSでJAふじ伊豆の情報発信中!
ホームページ　LINE　X(旧Twitter)　YouTube　Facebook
スマホの読み取り機能で簡単にアクセスできます

JAふじ伊豆

食と農の魅力がギュッ
ふじ伊豆
Fuji Izu

2024 Vol.28 7
JAふじ伊豆とあなたを結ぶタブロイド
2024年7月1日発行

アイランドルビー
Cooking Tomato

あいら伊豆地区(熱海市・伊東市)を代表する農産物、加熱調理用トマト「アイランドルビー」。あいら伊豆地区の大地(ランド)にルビーのように真っ赤に実る様子から「アイランドルビー」と名付けられました。真っ赤な色は栄養成分「リコピン」が豊富の証し。加熱することでコクとうまみが増し、驚きのおいしさに。料理に取り入れ「アイランドルビー」を味わってみませんか?

オリジナルのステッカーが目印

さまざまな具材とも相性抜群

真っ赤に熟した実を収穫する生産者

真っ赤な色は「リコピン」が豊富の証し

選果機を使って、磨いて選果する

丸ごと食べる「アイランドルビー」のスープ

中面特集

〈特集〉旬のおいしいを見つけに行こう!! JAふじ伊豆のファーマーズ・直売所情報

ふじ伊豆　旬のトピックス
● 富士山麓わくわくコーン即売会開催　● 甘みが自慢!田中山スイカ　● 夏季限定出荷「三島馬鈴薯」