

旬のレシピ 水かけ菜漬のペペロンチーノ

水かけ菜漬

作り方

- ①適量の塩(分量外)を入れたたっぷりのお湯でパスタをゆでる。
- ②水かけ菜漬は軽く水洗いし、2cmの長さに切る。ベーコンは短冊切り、ニンニクは薄切り、鷹の爪は種を取って輪切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ、ニンニクにうっすら色が付いたらベーコンと水かけ菜漬を入れる。
- ④ベーコンに火が通ったら鷹の爪を入れ、香りが立ってきたらパスタのゆで汁をお玉2杯分くらい加え、なじませる。
- ⑤パスタを入れて全体からめる。
- ⑥塩分が足りないと感じたら、塩やしょうゆで味を調える。

材料【4人分】

- 水かけ菜漬 100g
- パスタ 400g
- 厚切りベーコン 100g
- ニンニク 4かけ
- オリーブオイル 大さじ6〜8
- 鷹の爪、塩、しょうゆ 適量

POINT 水かけ菜漬やベーコンに塩味があるので、味を調える前に必ず味見をしてください。桜えびを入れると見た目もきれいでおいしいです。

御殿場市 生産者の声

すずき へいさく 鈴木 平作 さん
御殿場小山水かけ菜生産組合 組合長

自家消費が大半だった水かけ菜漬を特産化し、伝統の味を後世に伝えていこうと昭和60年に組合が設立されました。現在は28人が在籍しています。今では、春を告げる味として全国から注文がきます。ご飯と相性ぴったりの水かけ菜漬をぜひお召し上がりください。

水かけ菜漬のご購入は

ファーマーズ御殿場
御殿場市菜葉沢5
午前8時30分〜午後5時
休 水曜日・年始(1月1日〜4日)
☎ 0550-81-1831
※電話注文は受け付けておりません。

食と農の魅力が **ギュッ**

ふじ伊豆 **Fuji Izu**

2025 1 Vol. 34
2025年1月1日発行

旬 Season 水かけ菜 Mizukakena

明治時代から御殿場・小山地区に伝わる伝統野菜の水かけ菜。稲刈り後の水田に高畝を作り、13〜14℃ある湧水をかけ流すことで寒さから守って育てます。水かけ菜は漬物に加工して市場に出荷しています。シャキシャキとした食感とほろ苦い味が特長の水かけ菜漬は、ファーマーズ御殿場をはじめ当JAのファーマーズマーケットや県内の小売店、通販サイト「JAタウン」などで3月いっぱいまで販売予定です。

JAタウンはこちら

JAふじ伊豆・インフォメーション

イメージソング「ハローJAふじ伊豆」誕生一周年記念キャンペーン 第2弾

イチゴが当たるクイズキャンペーン 開催中

当JA公式YouTubeを見てふじ伊豆のイチゴをゲットしよう!

2/28 まで

JAふじ伊豆イメリン 川口カズヒロ DATSUN320

ハローJAふじ伊豆

JAふじ伊豆のイチゴ 抽選で10名様にプレゼント!

当JAイメージソング「ハローJAふじ伊豆」誕生一周年を記念して、公式YouTubeでふじ伊豆のイチゴが当たるクイズキャンペーンを開催中です!下記の二次元コードからキャンペーン特設ページの動画をご覧くださいクイズに答えると、正解者の中から抽選で10名様にイチゴ1ケースをプレゼントします。

応募方法 右の二次元コードから当JAホームページの特設ページにあるクイズキャンペーン動画をご覧ください、応募フォームからご応募ください。応募フォームは特設ページ内にあります。※当選は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

お問い合わせ 総合企画部 広報課
TEL:055-931-4977(平日午前8時30分〜午後5時)

ファーマーズマーケット・朝市会

年始の営業のご案内

営業開始日 店舗名

1/1(水祝)〜 稲取漁港こらっしえ(東伊豆町)・ベイステージ朝市農産加工直売所(下田市)

1/4(土)〜 熱川支店朝市会(東伊豆町)・農の駅はればれ売店(南伊豆町)・農の駅ほのぼの売店(松崎町)・農の駅グリーンプラザ伊豆の国(伊豆の国市)・農の駅伊豆(伊豆市)・農の駅土肥(伊豆市)・ふれあい市場南熱海店(熱海市)

※熱川支店朝市会とふれあい市場南熱海店の4日の営業は正午までとなります。5日は定休日です。

1/5(日)〜 みしまるかん(三島市)・フレッシュ北上店(三島市)・フレッシュ函南店(函南町)・いで湯っこ市場(伊東市)・ファーマーズ御殿場(御殿場市)・う宮〜な(富士宮市)

1/6(月)〜 金岡産直市(沼津市)・KAU〜ら(沼津市)・長泉産直市(長泉町)・すそのふれあい市(裾野市)

この他、ATMや営農経済センターなどの年始の営業につきましては、詳しくはこちら

金利上乘せ定期貯金 **キャンペーン期間** 1/31 まで

ほくほく定期キャンペーン実施中

対象個人の方
預入金額 1口あたり20万円以上

5年定期(複利型) 適用金利 年0.50% 税引後年 0.398%	3年定期(複利型) 適用金利 年0.45% 税引後年 0.358%	1年定期(単利型) 適用金利 年0.35% 税引後年 0.278%
---	---	---

対象資金 他行資金(ニューマネー)等

- (1) 他金融機関から現金・他店券により持ち込まれた資金
- (2) 他金融機関から振り込まれた資金
- (3) ボーナス(賞与)資金
- (4) 農産物販売代金
- (5) 共済金満期金・返戻金
- (6) 定期積金満期金(中途解約は除く)

(2)〜(6)は令和6年10月1日以降に振り込まれた資金を対象とします

●満期日以後の利息は解約日または書替継続日における普通貯金利率により計算します ●自動継続後の適用利率は継続日当日のスーパー定期貯金(預入期間1年・3年・5年)の店頭表示金利となります ●当JA定期貯金の預け替えにはご利用いただけません。また、当JA定期貯金の満期金または中途解約金と併せて預け入れることもできません ●満期日の解約は所定の中途解約率により計算した利息とともに払い戻します ●金利情勢により、適用金利を変更させていただく場合があります

詳しくはお近くのJA支店または地区金融課へお問い合わせ いただくか、ホームページをご覧ください。 ホームページはこちら

※支店窓口は1月6日(月)から営業いたします。

PRESENT 読者プレゼント

「水かけ菜漬」(500g×2袋)を
ご応募の方の中から抽選で **20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
① 郵便番号 ② 住所 ③ 氏名(ふりがな)
④ 年齢 ⑤ 電話番号 ⑥ 職業
⑦ JA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7年1月20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。 ※写真写真はイメージです。

畝間に湧水をかけ流して厳しい寒さから守る

早春の味として人気の水かけ菜漬

御殿場小山水かけ菜生産組合による生育巡回

ファーマーズ御殿場には生葉が並ぶことも

春には黄色い花が楽しめる

水かけ菜漬を使っておにぎりやパスタにも! (裏面でパスタのレシピ紹介)

おいしいをつくりましょ。

JAふじ伊豆

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
本誌は、奇数月の1日に発行しています。次回は3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

中面特集

〈特集〉**JAふじ伊豆のイチゴ**

ふじ伊豆 旬のトピックス

- 柑橘「はるみ」が旬
- 新春祝う 春の三島七草販売
- 「沼津ねがた白ねぎ」加熱で甘み◎