

河津町の農家メシ

わさび丼

伊豆太陽地区の河津町で10年ほど前からメディアを通じてその名を広めた「わさび丼」は、わさび本来の甘み、辛み、香りの全てを存分に味わえる絶品です。
わさび生産者が手軽に食べられる時短料理として自宅や、店のまかないで食べていた「わさびご飯」が元になっています。
河津町でわさび店を営む「かどや」では、わさび購入者の「自宅一本は使い切れない」という声に対し、おいしい食べ方として、わさびの鮮度を生かし、ぜいたくに使用する「わさび丼」をおすすめしています。



おいしく食べるポイントは中面でご紹介!!

取材協力「わさび園 かどや」代表 稲葉 伸晃さん



INFORMATION

あぐりキューピッド

無料職業紹介所

農業の動き手を探している生産者(求人者)と農家で働きたい皆さま(求職者)を無料で紹介・斡旋(マッチング)します

- 1カ月などの短期的な雇用もOK
- 毎日では無く曜日を選んでOK
- 午前のみや午後のみなどの短時間でもOK
- 収穫作業や葉の除去作業の手伝いなどの簡単な仕事です

令和4年度 伊豆太陽地区実績

品目 雇用期間	募集人数	申込人数	マッチング 人数
花卉 12月15日～3月31日	1	1	1
苺 2月1日～5月31日	3	5	4

興味のある方はまずは下記のお問い合わせ先へご連絡ください。



お問い合わせ先
無料職業紹介所 伊豆太陽地区
伊豆太陽地区営農販売課
Tel 0558-23-6006 担当: 河井

農業祭のご案内

日時: 令和6年3月9日(土) 9:00~14:00
会場: 稲取支店・竹麻支店・松崎支店

- ◆ タイムサービス たまご限定 100パック 特価
- ◆ お楽しみ抽選会 先着 300名
- ◆ お茶詰め放題
- ◆ 8地区特産品販売コーナー
- ◆ 農業関係資材の特売



令和5年度 JA共済小・中学生 書道・交通安全ポスター コンクールの人賞者の皆さま

静岡県内の小・中学生から寄せられた書道53,493点、ポスター5,031点の作品の中から次の皆様が受賞されました。

書道の部	交通安全ポスターの部
佳作 原 琴心 (下田市立稻生沢小学校 4年)	佳作 齋藤 智世 (松崎町立松崎小学校 6年)
佳作 佐々木 陽莉 (下田市立白浜小学校 2年)	

当JAで年金をお受け取りのお客さまへ

年金受給者向け 定期貯金

年金定期

お取り扱い期間
令和5年 12/14(木) ~ 令和6年 3/29(金)

1年定期(単利型)

最大適用金利
年0.152%
(税引後年 0.121%)

3年定期(複利型)

最大適用金利
年0.223%
(税引後年 0.178%)

下記条件により金利年0.002%に上乗せいたします 【お一人さま1万円以上合計1,000万円まで】

条件	内容	上乗せ金利(税引前)
① 預入資金	A 全額他金融機関からの預け替え資金でお預入れの場合。または既存の当JA貯金からの資金に加え、その資金の20%以上の他金融機関からの預け替え資金を加算してお預入れの場合。 例: 「当JA貯金100万円」を預入資金とする場合、「他金融機関からの預け替え資金20万円」を加算してお預入れいただくことにより、「合計120万円」に対し金利上乗せいたします。	+0.10%
	B 既存の当JA貯金からの資金でお預入れの場合	+0.05%
②	組合員本人または組合員と同居のご家族の方(新規加入を含む)	+0.05%
③	お預入れ期間3年の場合	+0.071%

*自動継続後の金利は継続時の店頭表示金利です。満期日前の解約は所定の中途解約利率により計算した利息とともに払い戻します。
*お客さまお一人あたり預入総額1,000万円以内であれば複数契約可能です。
*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。
*金利情勢により、上乗せ金利を変更させていただく場合があります。

詳しくは店頭の説明書、またはJAホームページをご覧ください。

女性部

いきいきライフセミナー

部員同士の交流、さまざまなカテゴリーから、共に学びあう



topics

手芸クラブ



一針一針 真剣に編む

世界に 一っだけ!

麻紐バック

藍染

営農加工クラブ



愛のパンチで 美味しくな〜れ

巻き巻き

サツマイモロールケーキ

メロンパン

健康クラブ

転倒、肩こり、腰痛を予防して健康寿命を伸ばそう



女性部交流会

伊豆の国地区と交流会を開き、各地区の活動内容や特産品の紹介を行い交流を深めました。



ふれあい遠足

3日間で140人が参加しました。



笑顔でゴール

蓬莱橋

KADOBE OOI GAWA 直売所

食農活動



熱川小学校で サツマイモおやつ作り

伊豆太陽地区NEWS

青壮年部



食農活動 いも掘りとわさび総合学習

青壮年部伊豆太陽地区本部は、地域の小学校などで食農体験を行っています。10・11月には春につる挿しを行ったさつまいもが収穫の時期を迎え、各支部の部員と園児、児童で収穫を行いました。元気いっぱいの児童らは、手で土をかき分け、大きなさつまいもを見つけて喜んでいました。

東わさび共販員会では、地域の小学生の総合学習に協力し、地域の名産品のわさびの魅力や、地域の自然の素晴らしさを伝えました。

若手農業者の仲間になりませんか? 青壮年部部員募集!!

JAふじ伊豆では青壮年部員の募集を行っています。

- 資格** 農業に関わっている青年男女 農業を通じて仲間づくりをしたい方
- 活動内容** 食農教育活動、セミナー、農産物PR活動、視察研修、農業祭への参加など
- 問い合わせ先** 青壮年部伊豆太陽地区事務局 鳥澤 Tel.0558-23-6006

いも掘りと袋詰め



10/24 稲取小学校3年生 いも掘り



10/27 河津小学校1・2年生 いも掘り



11/22 熱川小学校4年生 いも掘り



11/30 稲取小学校 販売用袋詰め

わさび総合学習



10/30 河津小学校3年生 わさびとわさび田の説明

topics

風土Food

河津町の農家メシ わさび丼



食べ方のポイント

わさび丼

作り方 (量はお好みで)

- 1 茎を取りわさびを逆さまして円を描くようにわさびを擦る。
- 2 温かいご飯を器に盛る。
- 3 かつおの削り節をご飯が見えなくなる程度にかける。
- 4 かつおの削り節の真ん中に擦りおろしたわさびを乗せる。
- 5 しょうゆをかつおの削り節に回しかけて完成。ご飯が温かいうちに召し上がれ。

しょうゆでわさびの風味が損なわれてしまうのでわさびにはからないように。わさびは混ぜずに乗せて食べてね

三杯酢漬け

- 材料**
- わさびの茎(葉付のものでもOK) 200g
 - 塩(あく抜き用) 10g
 - 三杯酢 お酢 90cc 砂糖 50g
 - しょうゆ 小さじ1と1/2 (7.5g)

作り方

- 1 わさびの茎を丁寧に水洗いする。
- 2 3〜5cmに切り、塩と一緒に袋に入れる。
- 3 塩をなじませながらしっかりと揉み込む。(しんなりとして水分が出てくるまで)
- 4 袋を密閉し重しをし半日ねかせる。
- 5 さっと水洗いし、余分な塩を洗い流す。
- 6 キッチンペーパーなどで、しっかりと水気を絞る。
- 7 三杯酢の材料を合わせ、⑥を入れる。
- 8 三日ほど置いて味がなじんだら完成。

茎や葉を調理する場合は、塩で揉むと辛みが出ておいしく作れるよ!

ポイント

天ぷら



取付協力

わさび園 かどや

〒413-0501 賀茂郡河津町梨本 371-1
TEL 0558-35-7290
<https://www.wasabien-kadoya.com>

わさびはベイステージ下田JA直売センターで販売しています!!

ベイステージ下田 JA直売センター

【住所】〒415-0000 下田市外ヶ岡1-1
【営業時間】9:00 ~ 16:00
【定休日】不定休・12月31日
【お問い合わせ先】Tel.0558-24-2800



10/9 11/5 人形・ぬいぐるみ 供養祭



伊豆太陽葬祭センターは、メモリアル松崎とメモリアル河津で人形・ぬいぐるみの供養祭を行いました。合わせて224世帯、約3,250体の思い出の詰まった人形やぬいぐるみに感謝の気持ちを込め供養しました。

参列された皆さまから、数多くの感謝の言葉をいただき、今後も引き続き、人形・ぬいぐるみ供養祭を行います。供養料は地域社会福祉事業に貢献するため、西伊豆町と河津町の社会福祉協議会へ全額(合計23万6千円)寄付しました。

topics

11/18

伊豆太陽地区の特産品をPR



河津農産加工直売所は、御殿場地区農協祭で特産品などの販売ブースを出店しました。伊豆太陽地区の極早生みかんや絹さや、ニューサマーオレンジドリンクなどの加工品を販売し、特産品をPRしました。試食販売を行った極早生みかん200キロは好評で、祭り終了前に完売しました。

合併前から出店している御殿場地区の農協祭に4年ぶりに参加。組合員の皆さまから販路拡大の期待が寄せられ、今後も他地区とつながりを持ち、合併のメリットを生かしていきます。

topics

12

地区の特産品を販売する加工所職員(右)