

富士の旬を味わう!

アレッタ

ブロッコリー × ケール

【収穫時期】
12月中旬～3月下旬頃

栄養素
ビタミンK
ビタミンC
カロテン
葉酸 など

からい
花蕾
(つぼみ)

茎

葉

どの部分もおいしく食べられる!

新野菜「アレッタ」 栄養たっぷり! 本格出荷2年目

令和5年度から富士市大淵地区で出荷が始まった「アレッタ」は、ブロッコリーとケールを掛け合わせてできた新しい野菜です。青汁の原料となるケールの遺伝子を受け継いでいますが、苦みが少なくほのかな甘みがあり、カロテンやビタミンKなどの栄養を豊富に含んでいます。あく抜きや下ゆでも必要なく、天ぷらや炒めものなど幅広い料理に適しています。鍋の具材にもぴったりです。

富士市産アレッタは、長年カリフラワーやブロッコリーを手がける野菜の“プロ”たちが作っているのでそのおいしさは折り紙付き! ぜひ一度食べてみてください。

2月23日(日)に放送の静岡第一テレビ Daiichi-TV 「ごちそうカントリー」で富士市の「アレッタ」が登場!

富士市大淵地区の生産者が出演し、リポーターとともにアレッタの特長や栽培方法、おいしい食べ方などを紹介します。お見逃しなく!



2月23日(日) 午前:11時40分放送
静岡第一テレビ「ごちそうカントリー」

ご購入は
コチラで
どうぞ

□富士地区産直市
・大淵ふる里村 ・富士川産直市
□JAふじ伊豆ファーマーズマーケット など
「アレッタ」に関するお問い合わせ
大淵営農経済センター (TEL 0545-30-6770)

産直市情報は
こちら!



・・・旬のカリフラワーを使って作ってみよう!・・・

体の中からぽっかぽか カリフラワーのポタージュ



■作り方

- ①カリフラワーを小房に分ける。トッピング用に4房程度を取り分けておき、残りをみじん切りにする。タマネギは薄切り、ベーコンは細切りにする。
- ②鍋にバターを入れて熱し、みじん切にしたカリフラワー、タマネギを弱火で炒める。タマネギが透き通ってきたら火を止めて粗熱をとり、水を加えてミキサーにかける。
- ③②を鍋に移し、牛乳とコンソメ、料理酒を加えてかき混ぜながらひと煮たちさせ、塩、コショウで味を調える。
- ④トッピング用のカリフラワーを食べやすい大きさに切り、ベーコンと一緒にオリーブオイルで軽く焦げ目がつくまで中火でじっくりと炒める。
- ⑤③を皿によそい、④とブラックペッパーを盛り付けて完成!

純白で美しく、コクのある甘味が自慢の富士市産カリフラワーは、現在「旬真っ盛り」です!

■材料(4人分)

- *カリフラワー1株 (小房300g程度)
- *タマネギ1/2個
- *ベーコン60g
- *バター15g
- *水250cc
- *牛乳50cc
- *顆粒コンソメ ...小さじ2
- *料理酒大さじ2
- *塩、コショウ適量
- *オリーブオイル適量
- *ブラックペッパー ...適量



食べてうれしい!

カリフラワーには美肌効果や免疫力を高めると言われるビタミンCがたっぷり!

知 っ 得 情 報



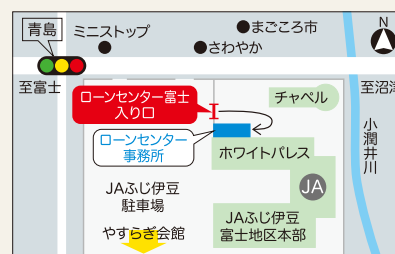
J A - I N F O R M A T I O N

ローンセンター富士からの お知らせ

住宅の新築・購入・借り換えなど、住宅ローンについてお気軽にご相談ください。

土日
営業中!

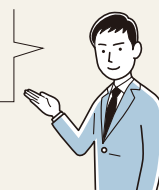
営業時間 平日 ▶ 9:30～18:00 【定休日/祝日、年末年始】
土日 ▶ 8:30～16:00



※夜間・土日の出入り口は左記の地図をご参照ください。

お問い合わせ

ローンセンター富士
富士市青島200-1
TEL 0545-51-2195



法務・税務 相談

個別
相談

相談料無料《予約制》

弁護士や税理士が個別にご相談をお受けします。

場所 ホワイトパレス 3F

開催日	時間
2月26日(水)	13:00～15:00

【前々日までにご予約ください。】

ご予約・お問い合わせ

不動産相談センター富士店
TEL 0545-51-2127

【相続・金融セミナーのご案内】

◎参加費無料《予約制》

相続セミナー

実例をもとに今からできる相続対策について学びます。

開催日	時間	場所
2月 6日(木)	13:30～	富士川支店
2月20日(木)	10:00～	田子浦支店
	13:30～	岩松支店

参加された方から「とてもわかりやすい!」「疑問が解消された」など喜びの声をたくさんいただいています。ぜひお気軽にご参加ください。

金融セミナー

NISAやiDeCo等を利用した資産形成についてわかりやすく解説します。

開催日	時間	場所
2月 6日(木)	18:30～	吉永支店
2月19日(水)	18:30～	今泉支店
2月20日(木)	18:30～	須津支店

ご予約・お問い合わせ

最寄りの店舗 または
富士地区金融課 TEL 0545-51-2123



富士地区本部 JA職員

地区営農販売課や地区組織課の職員が10月から12月にかけて田子浦中学校など6校でお茶の授業を行いました。



大淵支店茶業部会

12月3日、部会員7人が大淵第一小学校で、3年生3クラスの児童に地元大淵地区のお茶を使った授業を行いました。



茶レンジャー製造部会

7人の部会員が10月から2月に吉永第二小学校など12校を訪問し、約870人の児童に美味しいお茶の入れ方を伝えました。

富士市の小中学校では、茶生産者やJA職員が講師となり、急須を使ったお茶の入れ方教室を行っています。同教室を通して子どもたちに富士市産のお茶の魅力を伝えています。



小中学校でお茶の入れ方教室

仲間とともに楽しんでいます！
女性部文化祭展示作品

吉原東支部
多肉植物・絵手紙など



須津支部
寄せ植え



吉永支部
つるし雛



原田支部
手芸(毛糸モップなど)



今泉支部
絵手紙・手芸(刺しゅうなど)



富士北支部
寄せ植えなど



島田支部
手芸(編み物・紙バンド)



伝法支部
多肉植物の寄せ植え



大淵支部
寄せ植え



鷹岡支部
造花アレンジメント



富士支部
書道・手芸(髪飾りなど)



田子浦支部
寄せ植え・手芸(帽子など)



岩松支部
陶芸・パルーンアート



富士川支部
手芸(手作り羽子板など)



▲コロナ禍で自粛していた投げ餅を今年度は久しぶりに開催。多くの方に楽しんでいただきました



▲女性部や地域団体によるイベントも祭りを盛り上げてくれました



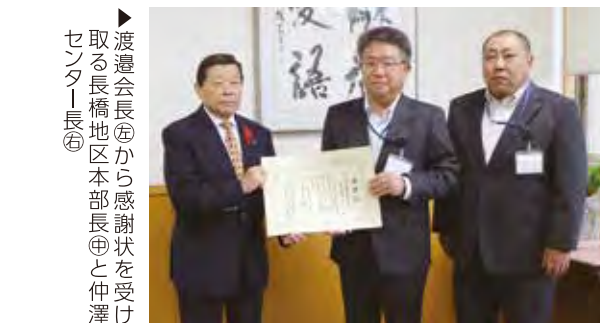
▲新鮮野菜の販売は大人気で、開始早々に売り切れが続出しました



▲各支店の部会や職員による焼きそばや焼き鳥、大福などさまざまな出店でにぎわいました



11月17日、富士地区の14支店で農協祭を開催しました。
各支店の部会や女性部・青壮年部・産直部会各種生産部会の皆さまのご協力のもと盛大に開催することができました。当日は天候にも恵まれ、たくさんの方にご来場いただき、会場には多くの笑顔があふれました。
JAふじ伊豆は今後も地域のよりどころとなる組織を目指します。



▶渡邊会長(左)から感謝状を受け取る長橋地区本部長(中)と仲澤センター長(右)

地域福祉に貢献 社協へ供養料を寄付

長橋房良富士地区本部長と富士葬祭センターの仲澤恒俊センター長は11月12日、10月に開催した人形供養祭の供養料27万4000円を富士市社会協議会に寄付しました。
長橋地区本部長が「地域の皆さまの思い出あふれる人形を供養していただいた収益を、子どもやお年寄りが安心して暮らせる社会福祉に役立ててほしい」と目録を手渡すと、同協議会の渡邊泰明会長は「寄付金は多くの人に喜んでもらえるよう有効活用させていただく」と感謝の言葉を述べました。



富士地区産直市は12月、7日開催の大淵ふる里村を皮切りに、各店舗でリンゴフェアや年末フェアを行いました。
店舗には産地直送のリンゴのほか、キャベツや白菜、ブロッコリーなど地元産の新鮮野菜が並び、多くの来店客でにぎわいました。



▲おしるこ販売や甘酒の無料配布も実施(大淵ふる里村)

富士地区産直市でフェア開催