

# JA成田市 創立50周年記念イベント

(一部予約制のイベントがございます)

**入場無料**

## 交通安全落語

先着150名様 無料 13:00~



落語を聞きながら楽しく交通安全について学ぼう!

五明樓 玉の輔

お問い合わせ 共済事務査定課 Tel.0476 (22) 6713

会場ではJA成田市が歩んだ50年の歴史のパネル展を開催致します。

## サンドイッチ教室

各支所 午前3組 午後3組 第1部 10:00~ 第2部 13:00~ 完全予約制

皆で作る楽しさ、食べる大切さを学ぼう!



お問い合わせ 各支所

開催日時 6月20日(土) 9:30~16:00

開催場所 成田国際文化会館 (成田市土庫303)

## 会場のご案内



ご来場プレゼント 成田産コシヒカリ 1kg (先着500名様)

## アンパンマン交通安全キャラバン

無料 14:00~ 完全予約制 切り開き! アンパンマンが大活躍の楽しいステージの始まり! お問い合わせ 総務課 Tel.0476 (29) 4303 平日 9:00~16:00 受付

## JA成田市創立50周年記念大会

式典 9:30~ 記念講演 11:00~ 永島敏行 (俳優、成田市農業大使) 演題「成田市への感謝」 会場 成田国際文化会館 大ホール

- ① 新鮮野菜の詰め放題! 「にんじん」「じゃがいも」の詰め放題や、「とうもろこし」「西瓜」など販売します。とうもろこし試食!
- ② 採れたて産直野菜の販売! 地元産の新鮮野菜が盛りだくさん! 「豆大福」や「パン」なども販売します。豚汁 無料提供!
- ③ お楽しみコーナー スーパーボールすくい・水ヨーヨー釣り・ガチャガチャ・焼きそば・フランクフルトなどお楽しみが満載! ポップコーン&花の苗 (先着400名様)無料提供!
- ④ 人気商品の販売! 成田の農産物で作った名産品や菓子・せんべい・果物・揚げ物など、Aコープで人気の商品を集めました。
- ⑤ つきたてお餅販売! 成田のもち米を使用したたぎな粉餅やいそ餅を若手農家の方と一緒に提供しています。つきたての柔らかいお餅はオススメ!

郵便はがき

52円切手を貼って下さい

2 8 6 0 0 2 2

千葉県成田市寺台292番地

成田市農業協同組合  
総務課 びたみんクイズ係 行

住所: 〒 -

氏名 \_\_\_\_\_ 年齢: \_\_\_\_\_ 歳

性別: 男 女 職業: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

- ⑥ 手作り食品販売! 成田のお米と大豆を使用した、手作りの味噌や赤飯・いなり寿司を販売します。じっくり煮込んで味がしみこみやすいお寿司はオススメです!
- ⑦ 新茶・冷やし中華の販売 新茶・水出し煎茶、ひやおぎや美味しい冷やし中華を販売します。
- ⑧ 農業機械ふれあい販売会 5万円以上ご購入の方へ50周年記念品をプレゼント! お子様限定! 農機に乗れます。
- ⑨ タイヤ・ガス器具の展示・予約販売 タイヤ・ガス器具の展示・予約販売を行っています。NACS美郷機械洗車無料券プレゼント(先着100名様)風船&綿あめプレゼント!
- ⑩ 肥料・農薬の使い方相談 肥料・農薬の使い方でお困りの方、お待ちしております。
- ⑪ お知らせ・相談センター ■貯金・ローン相談 ■共済(保険)相談 ■介護相談 ご相談いただいた方に記念品をプレゼント!!

JA成田市各店舗			
本所	Tel.0476(22)6711	農業機械事業所(宝田)	Tel.0476(22)3815
公津支所	Tel.0476(26)9121	農業機械事業所(十倉)	Tel.0476(36)1546
八生支所	Tel.0476(26)8036	農業機械事業所(酒々井)	Tel.043(496)9687
豊住支所	Tel.0476(37)0003	加工販売課	Tel.0476(36)1341
久住支所	Tel.0476(36)1101	園芸販売課	Tel.0476(36)1541
遠山支所	Tel.0476(35)0511	燃料事業所(LPG)	Tel.0476(22)7788
中央支所	Tel.0476(22)6712	NACS美郷	Tel.0476(22)7788
酒々井支所	Tel.043(496)0291	NACS酒々井	Tel.043(496)2036
経済センター(宮農振興課)	Tel.0476(22)6717	宝田農産物直売所	Tel.0476(24)8611
経済センター(購買課)	Tel.0476(20)1971	酒々井農産物直売所	Tel.043(496)1000
経済センター(営農渉外課)	Tel.0476(20)2521	ケアセンター美郷	Tel.0476(23)7711
Aコープ成田店	Tel.0476(23)0091	ローンセンター	Tel.0476(24)2926
		JA葬祭センター	Tel.0476(92)0983

発行:成田市農業協同組合 発行日:平成27年6月15日 事務局:企画管理部 総務課  
URL:http://www.ja-narita.or.jp E-mail:soumu01@ja-narita.or.jp 印刷:株式会社ライフ

## JA成田市定期刊行誌

# びたみん!

Vol.2

2015.6

「びたみん」は、地域の皆様の栄養となるような情報提供を目指します!



## オリジナル商品徹底紹介

### 成田味噌編

成田味噌のできるまで  
成田味噌を使ったアイディアレシピ

## 創立50周年記念イベントを開催!

開催日:6月20日

場所:成田国際文化会館

詳しくは  
本誌裏面へ

50周年記念  
プレゼントクイズ

# 「成田味噌」が出来るまで

「成田味噌」は、成田の米と大豆を使用したJA成田市女性部による手作り味噌で、Aコープの人気商品となっています。今回は、女性部の主催により行われた「味噌づくり体験教室」に参加し、その制作過程について取材しました。ご家庭でも作ることができますので是非お試しください。



## 麹づくり



- ①米を洗い、浸水する。
- ②米を蒸し器で蒸す。
- ③蒸した米を冷ましてから、麹菌を混ぜ合わせる。

「蒸した米を冷ましてから、麹菌を混ぜ合わせる。」



- ④扱いやすいように団子状にし、米袋に入れる。
- ⑤団子を米袋に入れてつぶして均等に、段ボールに詰める。
- ⑥発酵させる。家庭では毛布にくるんでコタツに入れるといい。



## 味噌づくり



材料：麹1kg、大豆1kg、塩450g

- ①大豆を洗い、12時間以上浸水する。
- ②大豆を指でつぶせるくらい柔らかく煮る。(8~10時間)
- ③大豆と煮汁に分け、大豆はひと肌冷ます。
- ④塩と麹、大豆を混ぜる。



- ⑤機械でミンチにする。家庭で作る際は、ビニール袋に入れて手で押しつぶす。
- ⑥扱いやすい様に団子状に丸める。



- ⑦容器の底に塩を薄く敷く。
- ⑧団子状にしたものを押しつぶしながら容器に隙間なく敷き詰める。
- ⑨表面に塩を薄く敷く。



- ⑩表面にラップを敷き、その上にビニールに包んだ塩1kgを全体に重さがかかるよう載せてからふたをし、冷暗所に保管する。
- ⑪約半年間寝かせれば完成。

今回の材料から、約4kgの味噌ができます。

## 煮汁の有効活用

大豆を煮る過程でできた「煮汁」は、大豆の栄養が溶け出しており、そのまま捨ててしまうのは勿体ないです。さまざまな活用法があります。

煮汁は豆の味がしつかりして、じつとも美味しいぞう!



- そのまま飲む**  
非常に栄養豊富で、豆の香りと甘みが楽しめます。発ガンを抑制する効果があるとされています。
- 料理への活用**  
スープや味噌汁に入れたり、ご飯を炊くときに入れたりすることで豆の風味を加えることができます。
- 洗剤として使う**  
大豆の煮汁に含まれる「サポニン」という成分が、水と混ぜると泡立ち、油污れを落としてくれるので、洗剤の代わりに使えます。古くはシャンプーや石鹸としても使用されていたそうです。

## 「成田味噌」を使用した アイデアレシピ

今回のレシピは、「味噌づくり体験教室」で取材にに応じていただいた、JA成田市女性部の方々から教えていただきました。

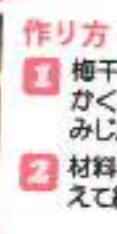
### 梅みそ

- 材料
- 成田味噌……大さじ3
  - 酒……大さじ2
  - みりん……大さじ1
  - 梅干し……3個
  - 梅干しの赤じそ……適量

今回は市販の赤じそ入りの梅ペーストも使ってみました。

更にかんたんに!

これはお酢としても野菜もディップしても美味しいぞう!!



作り方

- ①梅干しは種を取ってペースト状に細かくたたき、赤じそは汁気を絞り、みじん切りにします。
- ②材料のAをよく混ぜ合わせ、①を加えて練り合わせます。

あっという間に完成!!

### 鮭とマヨ味噌ホイル焼

- 材料 (2人分)
- 鮭……2切れ
  - 玉ねぎ……1玉
  - にんじん……1/2本
  - まいたけ……1パック
  - エリンギ……1パック
  - 野菜昆布……1本
  - マヨネーズ……大さじ2
  - 成田味噌……大さじ1



- 作り方
- ①鮭は1切れを3等分、野菜と昆布はそれぞれ一口大に切る。
  - ②マヨネーズと成田味噌をよく混ぜてソースを作る。
  - ③ホイルに野菜を敷き、その上に鮭を乗せ、ソースをかける。
  - ④ホイルを包み、フライパンで蓋をしながら強火で10分、余熱で5分蒸らす。

## 成田味噌 MISO

- 5kg……2,916円(税込)
- 2kg……1,296円(税込)
- 1kg……668円(税込)



Aコープ成田店にて好評発売中!

一般的な市販の味噌に比べ値段は少々高いですが、「一度使うと他の味噌には戻れない」とリピーター続出!ぜひご賞味ください。また、成田味噌の隣には今回使用した塩麹も販売しております。

## びたみんクイズ!

成田の大豆を使用した女性部手作りの大人気商品とは?

正解だと思うものに○をつけてください。

- ① 成田味噌 ② 成田豆腐 ③ 成田納豆

正解者の中から抽選で30名の方にJA成田市のオリジナル商品をプレゼント致します。

びたみんのご感想や、今後特集してほしいことがあれば以下にご記入ください。

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ご協力ありがとうございました。