

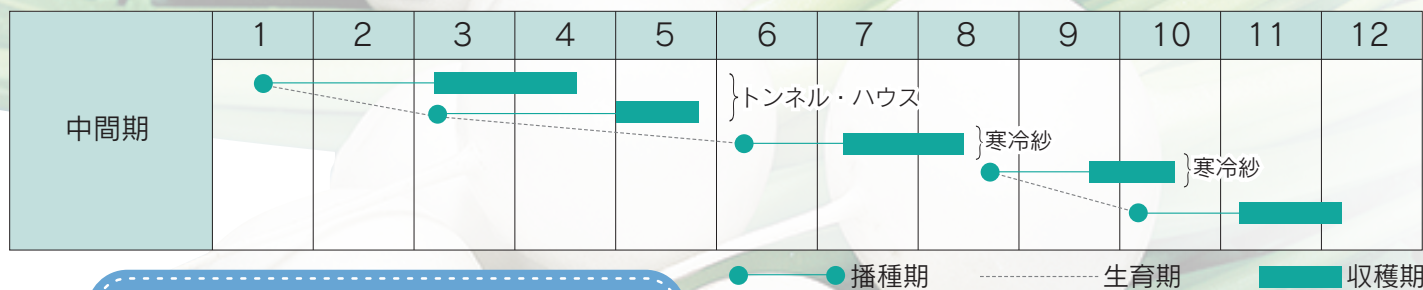
楽しく作って  
美味しく食べよう！

食味◎肉質が柔らかくサラダに最適！

## サラダカブ豊味

特徴

1. ネコブ病に強く良食味でサラダに最適な小カブ品種です。
2. 草姿は立性で葉色はやや濃く、葉軸が太くしっかりして収穫・結束作業が容易です。
3. 高温下でもス入り遅く、変形・裂根が少なく栽培が容易で、低温化の肥大力にも優れます。
4. 横縞症の発生少なく、形状・揃い良好で尻止まりよく、ヒゲ根の少ない品種です。



### 豊味の食べ方カンタン3すてっぷ



甘みがあって  
肉質が柔らかくて  
美味しいっ(๑ω๑)!



サラダカブ豊味の種  
5ml **540円** (税込)  
2dl **16,800円** (税込)

健康！美肌に最適！！

## ブロッコリーの芽

ブロッコリーの芽とは？  
多くの栄養素（ビタミンC、ビタミンB<sub>6</sub>など）が濃縮しているだけでなく抗がん作用の効果のある栄養素はブロッコリーよりも**20～50倍**含まれています。

ブロッコリーの芽の種  
30ml **540円** (税込)



### 熱中症対策グッズ

日焼けしにくい！ 息苦しくない！！

①ドットヤケヌ  
サイズ：フリー  
カラー：ブラック  
ピンク  
ベージュ  
**1,980円** (税込)

②ヤケヌ爽クール  
サイズ：フリー  
カラー：ベージュ  
ライトグレー  
ネイビー  
**1,980円** (税込)



## 宮農 掲示板

役に立つかもッ!?

### 土壌診断のご案内

宮農指導業務として年間を通じ土壌診断を行っています。  
健康な土づくりを施肥改善にお役立てください。  
お申込みはTACまで！！



### 農業資材を充実しました！

◆防曇規格袋（100枚×10袋）

9号 **1,150円**（1袋当たり115円）

10号 **1,300円**（1袋当たり130円）

11号 **1,600円**（1袋当たり160円）

12号 **2,000円**（1袋当たり200円）

◆無地三角（1,000枚）

大 280/120/300 **3,200円**

特大 280/120/330 **3,400円**

3 L 280/150/360 **3,500円**

◆バックシーリングテープ

赤・黄・緑・青 **2,100円**（1P当り105円）

◆大根用（無地/長袋）150×650 P穴4

**3,200円**（100枚入×10袋）

◆ねぎ用（無地/長袋）120×650 P穴4

**2,500円**（100枚入×10袋）

◆ごぼう用（無地/長袋）90×600 P穴4

**2,800円**（100枚入×10袋）

◆たばねらテープ10P（JA名入）

**3,300円**（1P当たり330円）（税込価格）

農業資材  
多数取り揃え  
しております！

### 更にお買い求めやすくなりました！

令和2年度  
肥料自己取り  
大口値引き

自己取りまたは20袋以上

1,000円以上の肥料 **30円引き**

1,000円未満の肥料 **10円引き**

おすすめ 税込価格

・あさか野フミン……………2,110円→**2,080円**

・化成肥料14-14-14……………1,220円→**1,190円**

・アイシースーパー堆肥……………420円→**410円**



### トラクターの展示を行っています

JAあさか野では主要メーカー3社（キセキ・クボタ・ヤンマー）のトラクターをはじめとする管理機、草刈機の展示を朝霞支店にて7月10日まで行っています。  
トラクターのご購入は是非、JAあさか野へ。購入に関し支援助成、購入資金ローンも取り揃えております。



厚焼き卵と夏野菜の出会い

宮農  
だより

2020年7月  
Vol.41



卵と野菜と私。

巻頭特集 野菜病害の見分け方

脱！マンネリ化★厚焼き玉子のレシピ集

令和2年度 肥料自己取り 大口値引き

期間限定！トラクターの展示会

TAKE FREE

あさか野農業協同組合

発行／あさか野農業協同組合 発行人／代表理事組合長 田中 庸久 編集／指導経済部 営農支援課  
〒351-0023 朝霞市大字溝沼 466 番地 TEL.048-451-1122 URL https://www.ja-asakano.or.jp/ 〔あさか野農業協同組合〕



お問い合わせ：経済配送センター 048-451-1133



## 巻頭特集

# 野菜病害の見分け方

野菜の病害を診断する際、病気ごとに特徴をとらえることが大事です。

病気は種類によって防除方法も異なるため、誤った診断は大きな減収に繋がるおそれがあります。ここでは、主な園芸作物の病害を並べて、それぞれの特徴を解説します。

### 糸状菌

糸状菌はいわゆる「カビ」と呼ばれているもので、植物の病害の8割以上が糸状菌の被害と言われています。風や雨で飛ばされた胞子が植物体の表面に付着し、菌糸を伸ばして養分を吸収し、新たな胞子を作る、といった具合に広がっていきます。被害を受けた箇所は、変色や変形、腐敗などの症状が現れます。



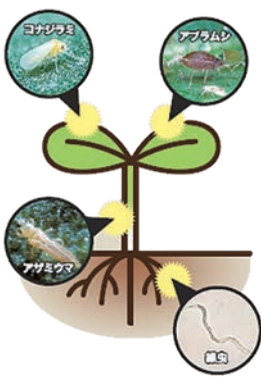
### 細菌

糸状菌よりも小さい単細胞の生物で、糸状菌のように菌糸や胞子を形成しません。植物へは直接表皮を突き破ることはなく、主に傷口や気孔などの自然開口部から侵入します。水中を泳いで移動するため、雨や水やり、水滴の泥はね等が伝染の原因になります。



### ウイルス

電子顕微鏡を使わないと確認できないほど、非常に極小な構造体です。自力で伝染することではなく、アブラムシ等の害虫や土壌微生物を媒介しての伝染、また人の手指や農具による傷から侵入して発病します。ウイルスは一度感染すると薬剤で防除することが出来ないため、伝染源となる害虫の駆除が防除の中心となります。



出典：全国農村教育協会

ピーマン嫌いも克服！？



ピーマンとカニカマはみじん切りに！！

#### ピーマンとカニカマの厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
ピーマン	1個
カニカマ	3本
中華だし	小さじ1
マヨネーズ	大さじ1
水	適量

チーズとトマトの相性抜群！



トマトとチーズはコロコロ角切りに！

#### チーズとトマトの洋風厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
ミニトマト	2個
切れたるチーズ	2枚
コンソメ	小さじ2
水	適量

これってあり？なし？

夏野菜を使った

# 厚焼き玉子レシピ集

夏野菜が多く出荷される季節になりました！

今回はお弁当やおつまみにかかせない厚焼き玉子を色々な夏野菜で作りました！ぜひ参考にしてみてください(\*'ω'\*)

副菜が一気に主菜に！！

#### ナスと挽き肉の甘辛厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
ナス	1/2本
ひき肉	30g
生姜	少々
酒	大さじ1
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ3
塩	適量

はじめにナスと挽き肉を調味料で炒めておく！  
卵液を敷いた上に具材を横一列にぶわーっと乗せて巻くように焼く！！



残り物が大活躍！



#### 残り物が大活躍？煮かぼちゃの厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
かぼちゃの煮物	適量

かぼちゃの煮物は味が染みてるほど◎固めの場合は角切りに、柔らかい場合はマッシュにすると◎

意外とあり！（個人差あり）

#### ブルーベリーの厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
ブルーベリー	約8粒
牛乳	適量
砂糖	小さじ1
塩	少量
バター	1かけ

ブルーベリージャムを加えて、くるくる巻くように焼くと◎ バターで焼いてコクと風味をup！

夏を盛り込みました。

#### 夏の厚焼き玉子

【材 料】	
卵	2玉
枝豆	約10粒
ミニトマト	2個
とうもろこし	10-15粒
塩	小さじ1
水	適量

トマトは角切りに。とうもろこしと枝豆は切らずにそのまま！

#### JAあさか野管内のこだわりの卵



#### ★井原養鶏「彩たまご」★

餌にこだわった(天然ミネラル・海藻・酵母菌等配合)卵で黄身の色や味が格別！

#### ★鈴木自然農園「草米たまご」★

世界的においしいといわれているネラヒベコの卵を販売しています。現在は雛を育成中の為販売時期は未定となっております。

上記2種類の卵は新産・和光農産物直売センターで販売しております。