

楽しく作って
美味しく食べよう！

サカタのタネ
春播き
**オススメ
品種！**

フリーダム
あじわいきゅうり

フリーダムライ
おいしいきゅうりの食べ方を教えている
旅人。
チャームポイントはツルつとしていてイ
ボがないところ。美肌。
今日も日本のどこかを旅している。

WHAT'S? フリーダム

①ほのかに甘く香りよくシャキッ!とよい歯ごたえ
「フリーダム」は、ほのかに甘く、さわやかなよい香りに富み、ほとん
ど渋みがありません。また、皮がやわらかいので中の果肉とのかたさのバ
ランスがよく、とてもみずみずしいので、かじるとシャキッ!と歯ごたえが
良いのが特徴。パリパリ味わえます。

②イボがないので洗いやすい
「フリーダム」にはイボがありません。表面がなめらかなので洗いが
やすく、汚れを簡単に落とせます。果実は少し短めで、果皮は明るい
緑色です。

【特性】
1.草勢が強く、小づる及び孫づるの発生は極めて良好。
2.果長17～19cm、果径2.8cmで秀品率が高いです。果色は濃緑で光沢
があり、果肉も緑が濃いです。
3.うどんこ病に対して、きわめて強い耐病性があります。

栽培型	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
夏					●	○	■						
秋							●	○	■				

● 播種時期 ○ 定植時期 ■ 収穫時期

価格 小袋 **540円** (税込)

ダイヤ交配 グリーンジュエリー

TOKITA

**品種
特性**

【特性】
1.果実は極濃緑色で均等に太く、ポリウム感があり、アントシアニンやイボ果の発生はほとんどありません。
2.生育後半も曲がり果は少なく長期にわたり秀品の収穫が可能で商品化率が高い早生品種です。
3.既販の品種より葉が細く密植栽培が可能です。

【注意】
1.畝幅1m株間25cmで3-4株立ちにします。
2.地温18℃を目安に直播きかポット苗を定植します。
3.日当たりと排水のよい畑が良く、元肥は10アール当たり堆肥1t、苦土石灰80kg、化成肥料をチッソ成分で10kgを基準とし、遅くとも定植の1週間前には土になじませます。連作はなるべく避けた方が良いでしょう。茎葉の生育をみて追肥します。

作型	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
トンネル				●	○	■							
露地					●	○	■						
ハウス抑制							●	○	■				
ハウス										●	○	■	

● 播種時期 ○ 定植時期 ■ 収穫時期 □ ハウス ○ トンネル

価格 40粒 小袋 **210円** (税込) 100粒 **400円** (税込)

お問い合わせ：経済配送センター **048-451-1133**

**宮農
掲示板**

役に立つかもッ!?

野火止支店

**安全・安心、しかもおいしい!
エコープマーク品を販売中!!**

野火止支店では支店内経済コーナーにて国産にこだわったエコープマーク品や地場産米こしの逸品、コシヒカリ玄米30g、各種せんべいなど沢山のお買得品を取り揃えています。ぜひ一度野火止支店に来てみて下さい★

令和3年度農業技術研修会

☆栽培研修会とは、新規就農者・栽培初心者を中心に基礎的な栽培研修会
☆品種説明会とは、作付け前の品種選定に役立てるための品種説明会

開催時期	内 容
4月	トマト・ナス・キュウリ栽培研修会
5月	人参品種説明会
6月	秋冬ほうれんそう品種説明会
9月	初夏ねぎ栽培研修会
10月	未成熟とうもろこし品種説明会
11月	春人参栽培研修会
1月	春播きほうれんそう品種説明会
2月	トマト栽培研修会

※コロナウイルスの感染状況次第では開催時期や内容が変更になることがあります。
※詳しい日時については、決まり次第ご案内させていただきます。

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] 検索

想像を超える殺虫剤!!!!
ブロブレア SC
(チョウ目・ハムシ専門剤)

250ml **5,440円** (税込)
500ml **10,610円** (税込)

1 新規の作用性
プロフラニドの作用性はIRACにより、世界で初めてグループ30に分類されました。

2 チョウ目ハムシ専門剤
チョウ目とキスジノミハムシが同時防除できるのでアブラナ科野菜に最適。

3 速攻的に効く
数時間で作用を発現し、速やかな殺虫効果を示します。

4 3週間の残効性
薬剤は葉面上で3週間程度の効果を示します。

5 雨にも強い
突然の雨があっても効果の持続性に変わりはありません。

6 抵抗性害虫にも有効
コナガやシロイチモジヨトウにも効果を示します。

チョウ目被害 ハムシ被害

害虫・害獣 対策!

これからがシーズンです!!

ご自宅・作業所・加工所・倉庫などに

・ハクビシンやアライグマの侵入被害
・ネズミやゴキブリの発生
・スズメバチなどの大きな巣が見つかったなどなど…お困りではないですか?

そんな時は、JA 窓口に是非ご相談を!!

ハチ類	6月～10月	ネズミ	通年
アリ類	5月～10月	アライグマ	通年
ゴキブリ	通年	ハクビシン	通年

お問い合わせ・ご相談はお近くの JA 窓口へ
本店 経済課 (直通) ☎048-451-1129

**野菜と一緒に
どこに行く?**

巻頭特集 マッスルスーツの紹介
ピクニックに行きたくなる!
…かもしれないレシピ集

春播きオススメ野菜
野火止支店のご案内

TAKE FREE

**宮農
だより**
2021年4月
Vol.44

今話題！足腰に不安のある方！必見！ マッスルスーツツツ！

中腰姿勢や
持ち上げ作業で
腰の負担を軽減!!

装着時間
僅か
10秒ツツ!!

長時間の
繰り返し作業を
サポート!!

電気不使用だから
稼働時間に制限なし!

防水・防塵・屋外や
水場の作業も
問題なしの仕様

25.5kgf

Back Front

特別出演
TAC 細田

146,000円 (税込)

「マッスルスーツよりも手軽なものが欲しい…」
そんなあなたに捧げます。Agri Power Suit を。

腰への負担が
軽減!!

選べる
5色展開

アグリパワースーツ 組合員向け価格
ItemNo.AG-001 15,000円(税別) **16,200円(税込)**

素材：ストレッチメッシュ・ナイロン80%・ポリウレタン20%

特別出演
TAC 市之瀬

Black着用中

お問い合わせは経済配送センターまで！ ☎048-451-1133

エコープほめられ酢で作る 三色カップごはん

《材料》

ごはん	カップの大きさに応じて	鶏そぼろ	適量
炒り卵	1個	ほめられ酢	1合のご飯に対して大さじ2弱
水菜(茹でたスナップエンドウや ほうれん草でも)	適量	刻み紅しょうが	適量

- 《作り方》
- ①ご飯とほめられ酢で酢飯を作る
 - ②そぼろ・炒り卵を作る
 - ③水菜は洗って細かくちぎる
 - ④カップにご飯→そぼろ→ご飯→水菜→
ご飯→炒り卵の順に入れていく
 - ⑤最後に紅生姜、水菜を飾ったら完成



お好みの野菜で◎

エコープほめられ酢で作る 野菜ごろごろカップサラダ

《材料》 2カップ

きゅうり	1/2本	ツナ缶	1缶
ミニトマト	2個	ほめられ酢	大さじ2
ゆでスナップエンドウ	2~3本	オリーブオイル	大さじ1
蒸しキャベツ	1枚	塩	少量
黄パプリカ	1/4個	胡椒	少量
クルトン	適量		
チーズ	1個		

- 《作り方》
- ①ミニトマトはスライスに、その他の野菜・チーズは全て角切りにする
 - ②角切りにした野菜とツナ缶、調味料を大きめのボールで和える
 - ③カップに和えた野菜を入れ、その上にクルトン・チーズ・ミニトマトを飾ったら完成

エコープ塩麹パウダーの素で作る 柔らかジューシー！からあげカップ

《材料》 2人分

胸肉	一口サイズ4個	カットレモン	2個
塩麹パウダー	大さじ1	塩茹で枝豆	10粒
おろししょうが	小さじ1/2	ミニトマト	2個
おろしにんにく	小さじ1/2	サニーレタス	適量
片栗粉	適量		

- 《作り方》
- ①一口サイズに切った胸肉を塩麹パウダー、おろししょうが、おろしにんにくで冷蔵庫で30分置く
 - ②片栗粉をまぶしてカラッと揚げる
 - ③カットレモン・枝豆・ミニトマト・サニーレタスを盛り付けたら完成



人参嫌いな子もばくばく食べれちゃう！ ハニーキャロットラペ

《材料》 3~4人分

にんじん	1/2本	オリーブオイル	大さじ1/4
レーズン	適量	はちみつ	大さじ1/2~1
くるみ	適量	レモン汁	大さじ1/2~1
		塩 胡椒	適量

- 《作り方》
- 人参の皮を剥き、薄く千切りにして全ての調味料と材料をあえて冷蔵庫で30分置いて完成

春日
到来!!

思わずピクニックに
行きたくなる

お弁当特集

エコープむしパンミックスで作る いちごたっぷりマフィン

《材料》 3個分

エコープむしパンミックス	100g	くるみ	適量
いちご	練り込む用 100g	砂糖	20g
	飾り用 3個	サラダ油	30g
レーズン	適量	粉糖	適量

- 《作り方》
- ①ボールにいちご砂糖を入れて潰し混ぜる
 - ②飾り用のいちごは薄くカットする
 - ③①にサラダ油を入れて混ぜる
 - ④②にむしパンミックスを入れて混ぜる
 - ⑤レーズン、くるみを入れて更に混ぜる
 - ⑥マフィン型に生地を流し込み、カットしたいいちご・レーズンを埋め込む
 - ⑦180℃に予熱したオーブンで30分焼く
 - ⑧粗熱が取れたら粉糖を振りかけて完成

まるでお店の味!!! 具だくさんミネストローネ

《材料》 4人分

じゃがいも	2個	にんにく	1カケ
にんじん	1/2本	オリーブオイル	大さじ2
玉ねぎ	1/2玉	コンソメキューブ	2個
キャベツ	1/4玉	ローリエの葉	1枚
ウィンナー	2本	砂糖	大さじ1と1/2
カットトマト缶	1缶	塩	小さじ1
水	300ml	ブラックペッパー	適量

- 《作り方》
- ①にんにくはみじん切りに、それ以外の野菜・ウィンナーは全てサイコロ状にカットする
 - ②鍋にオリーブオイルをひいてみじん切りにしたにんにくを炒め、香りが立ったら切った野菜とウィンナーを炒める
 - ③軽く炒まったら水とコンソメ、ローリエの葉、砂糖、塩を加えて煮詰める
 - ④カットトマト缶を入れて更に煮詰めて完成
- お好みにブラックペッパーをかけてお召上がり下さい