

くり大将

収穫直後からあま~くてホックホク!!!

【特徴】

- ・早生、大型果、多収・後熟不要!!!
- ・従来の早生品種に比べ、果実が大きく、果重2kg程まで肥大する
- ・着果後45日程度で収穫可能
- ・収穫直後から糖度が高く、果肉は粉質で食味が非常に良い!!!!
- ・果肉色は収穫直後から濃橙色で発色が良い。
- ・早生品種の中でも最も長期間、粉質な肉質を維持できる

地域	月	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
中間地 (関東・関西)			●	△	○	■							

● は種 △ 定植 ○ ハウス ■ トンネル ■ 収穫

小袋(7粒) 480円(税込) 100粒 4,400円(税込)

お問い合わせ：経済配達センター 048-451-1133

捨てちゃってない?

巻頭特集 腐植酸で異常気象をタフに乗り切る！

DGって知ってる?

麻糬ゼロレシピ特集

冬播きオススメ品種～スティックカリフラワー・南瓜～
除草剤大型規格主ヤンペーンのご案内etc…



あさか野農業協同組合

腐植酸で異常気象をタフに乗り切る！

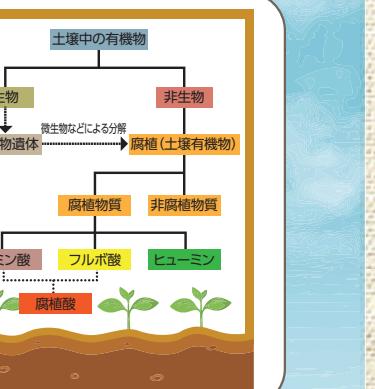
夏場の高温、長雨による日照不足などが毎年起こりうることとなり、厳しい環境ストレスにさらされながらも安定した生産を維持するために、生産者はさまざまな対策を講じる必要があります。

腐植酸資材は土作りのための定番資材として長年利用されてきたものだが、最近はバイオスティミュラント資材として再注目されています。

ここではあらためて腐植酸の効果、特徴や活用について説明していきます！！

1 そもそも腐植酸って何？

野菜づくりに適している畑には、動植物の遺体などが微生物によって分解され、ゆっくり時間をかけて変化した暗褐色の腐植物質が豊富に含まれています。その腐植物質の中でも植物の生育に有用と考えられている主要成分の一つが腐植酸です。



2 腐植酸の効果は？

腐植酸の施用でもっとも顕著な効果として見られるのが根の発達です。腐植酸の中には一部水に溶ける腐植酸が含まれており、それは極微量でも発芽や発根、根や茎の生育を促進する植物ホルモンに似た作用があることが分かっています。また、土への効果としては

- 1 土壌の团粒化を促すことによる通気性、保水性の向上
- 2 肥料成分を吸着・保持して流失を防ぐ保肥力のアップ
- 3 土壌中の鉄、アルミニウム、石灰がリン酸と結合するのを防ぎ、植物が利用しやすい状態に保つリン酸の固定化防止
- 4 微生物の活性化



3 堆肥との併用や代替が可能

植物のために何かとメリットの多い腐植酸ですが、土壤中では分解や風化によって消耗してしまうため、作物が十分な効果を得るには補給が必要があります。不足分は堆肥でも補うことが出来るが腐食酸含有量が少ないと大量に投入しなければならないで小規模の生産者にとっては作業の手間とコストが大きな負担になってしまいます…。なんてこったい。

腐植酸資材で解決!!

しかも堆肥と併用すればそれぞれの強みを生かしたふかふかの土づくりが可能に＼(^o^)／

腐植酸資材は

気象の影響を緩和して収量を安定させる！肥料の過剰な投入抑制！！

引用：「タキイ最前線 春種特集号」タキイ種苗 「農業ビジネス ベジ」イカロス出版



主菜でもおつまみでも◎
ブロッコリーの茎の肉巻き

【材料】
 ・ブロッコリーの茎 1株分
 ・豚肉 4~8枚
 ・大葉 4~8枚
 ・砂糖 大さじ1/2
 ・醤油 大さじ1
 ・みりん 大さじ1
 ・ごま油 適量
 ・いりごま 大さじ1

【作り方】
 ①ブロッコリーの花蕾と茎の間に包丁を入れ真っ二つにし、茎の表面の古い皮を削ぎ取り縦に4等分する(茎が長い場合は半分にしてから4等分)
 ②耐熱皿に茎を並べてラップをし、600W1分半ほどレンジでチン
 ③豚肉の上に大葉・茎を置き、くるくる巻く
 ④熱したフライパンにごま油を適量入れ、豚肉の巻き終わりを下にして焼き、全体に火を通す
 ⑤調味料・いりごまを入れて全体にからめたら完成



コリコリ食感がクセになる！
ブロッコリーの茎のザーサイ風

【材料】
 ・ブロッコリーの茎 1株分
 ・エシャロット 小さじ1/2
 ・ブラックペッパー 適量
 ・ラー油 適量
 ・ごま油(香り付け) ごく少量

【作り方】
 ①ブロッコリーの花蕾と茎の間に包丁を入れ真っ二つにし、茎の表面の古い皮を削ぎ取り輪切りにする
 ②600W1分半ほどレンジでチン(樹枝が刺さる程度)
 ③すべての調味料で和えたら完成



シャキシャキ食感が美味しい！
大根の皮と葉の胡麻和え

【材料】
 ・大根の皮&葉 1/3本分
 ・桜えび 大さじ2
 ・エーハーブ ごまあえの素 小さじ1
 ・いりごま 大さじ1
 ・ごま油 適量

【作り方】
 ①葉は約2cm幅に切る。かつら剥きした大根の皮は千切りにする。桜えびは手で粗くちぎつておく
 ②熱したフライパンにごま油を適量入れ、皮と葉を炒める
 ③しなるぐらい火が通ったらボウルに入れ、調味料を加えてよく混ぜたら完成

大根の皮にはビタミンCの吸収を助けるビタミンPが含まれています！

エス ディー シーズ SDGsって知ってる？ **廃棄ゼロ レシピ特集**

突然ですが【SDGs】をご存知ですか？
近年、テレビやラジオ等でよく目にする【SDGs】
SDGsとは Sustainable Development Goalsから
1文字ずつとった略称で日本語では
“持続可能な開発目標”といいます。
SDGsは17の目標と169のターゲットから構成された国際目標で
地球上の「誰一人取り残さない(Leave no one behind)」
ことを誓っています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



目標12では資源の大量生産・大量消費が地球に大きな負担をかけていること等を指摘しており、例えば食べ残しや過剰廃棄物等の食品ロスがあります。食事を作る際、野菜の皮を厚く剥きすぎたり食べられる部分を捨ててしまいませんか？

ついで捨ててしまう部分の多い野菜を使用したレシピを紹介させて頂きます！

これを読んで下さっている皆さんと我々JA職員がSDGsに関して少しでも考え、取組むきっかけになれば幸いです。

すりおろして浪ぜるだけ！ もつちもち！ シナモン香るキャロットケーキ

【材料】
 ・人参 1本
 ・卵 2個
 ・レーズン 適量
 ・エーハーブ 適量
 ・むしパンミックス 150g
 ・三温糖 50g
 ・オリーブオイル 50g

【作り方】
 ※オーブンを180℃に予熱しておく
 ①よく洗った人参を”皮付きのまま”すりおろす
 ②ボウルに卵を割り入れ三温糖と一緒によく混ぜ、そこにオリーブオイルを入れさらに入れる
 ③むしパンミックスを3回程分けて入れてよく混ぜて型に流し込む
 ④シナモン・レーズン・くるみを入れてよく混ぜて型に流し込む
 ⑤オーブンで180℃40分加熱させ、粗熱が取れたら完成

※要見！調味料の微調整をしてねっす



里芋の皮部分にはビタミンB群やカリウム等の栄養素が豊富に含まれています！

お酒のおつまみに！
里芋の皮チップス

【材料】
 ・里芋の皮 適量
 ・片栗粉 適量
 ・揚げ油 適量
 ・のり塩、カレーパウダー等、お好きなスパイス

【作り方】
 ①里芋をよく洗い厚めに剥き、片栗粉をまんべんなくまぶす
 ②油でカラッと揚げたらスパイスをふりかけて完成

