

楽しく作って  
美味しく食べよう！

冬播き  
オススメ  
品種！

ピーマン

とんがりパワー

【特徴】

- ・ジャンボで果肉は厚く、甘みがあり、食味は極めて良好なピーマン。
- ・果重70～100g、長さ15～22cm
- (小さい段階で収穫して頂いても美味しく食べることが出来ます。)
- ・味は苦み・臭みが少なく、お子さまにも好評。
- ・内部のタネが1カ所にまとまっているので廃棄部分も少ないことも特徴です。

【栽培上のコツ】

- ・こまめに追肥と灌水を施し、草勢を落とさないようにします。
- ・適度な剪定します。
- ・1株あたりの着果数を減らせば、よりジャンボなサイズを狙うことが出来ます。
- ・草勢が落ちてしまった場合は、摘果し草勢を回復させます。

月

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

冷涼地

平野地

●まきどき

〰ハウスまたはトンネル

〰路地作付け

〰収穫期

小袋

550円

500粒

4,480円

+別途送料

ウイルスに強く極濃緑色で高収量

グリーンポート2号

ズッキーニ

【特徴】

- ・果実は極濃緑色の円筒形、長さ15～20cmで収穫期です。
- ・低節位からの雌花着生に優れる早生品種です。
- ・高温時の病害による生産の不安定さの軽減が図れます。
- ・葉は極濃緑色で切れ込みが深く、草姿はやや立性です。葉裏のとげが少なく作業性に優れます。
- ・蔓は中太からやや細太で、茎折れしにくい点が特長です。

【栽培上の注意】

- 多めの元肥と、早めの追肥に心がけ、肥効が切れないように注意してください。
- 老化苗定植は避け、若苗定植を徹底しましょう。
- ミツバチが訪花しない低温時には人工交配を行い、秀品生産に心がけてください。
- 初期の低節位の雌花を摘花すると、長期収穫しやすくなります。
- 子葉の付け根から発生する脇芽は早期に除去してください。

月

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

暖地

中間地

冷涼地

●播種期

×定植期

—生育期

〰収穫期

〰トンネル

〰ハウス

小袋

440円

100粒

2,640円

宮農  
掲示板

役に立つかもッ!?

JAグループさいたま アグリマシんフェアー

第61回 農業機械  
大展示会

令和5年  
1/28・29  
土曜日 日曜日  
9:00▶15:00

会場  
むさしの村  
特設会場

●水田、畑作、園芸用各種農業機械  
●中古農業機械コーナー

会場のご案内

会場

むさしの村

住所／埼玉県加須市志多見1700-1  
TEL／0480-61-4126代

★飲食の提供はしていません。

★JA手配でのバス運行はございません。

★JAあさか野職員の常駐はございません。

主 催

埼玉県内 JA  
埼玉県 JA 農機協議会  
全国農業協同組合連合会埼玉県本部

ご来場いただく方に  
コロナウイルス感染  
防止策のお願い

- マスク着用でのご来場をお願い致します。
- こまめな消毒をお願い致します。
- 受付での消毒にご協力をお願いします。
- 会場内は禁煙とさせていただきます。
- 人との距離をあけるなどの  
予防対策をお願い致します。
- 検温にご協力ください。発熱の症状  
がある方のご来場はご遠慮ください。
- 飲食の提供はしていません。  
また会場内での飲食はご遠慮ください。

上記にないサイズのお取り扱いもございます。

ご購入は経済配送センター・新座支店まで!!

2022年12月 現在

お問い合わせ：宮農支援課 048-451-1122

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 宮農支援課  
〒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〕

宮農  
だより

2023年1月  
Vol.51

自宅で楽しむ冬野菜

巻頭特集 農作業の重労働軽減に!!

自宅で楽しむホームパーティー特集

冬播きオススメ品種  
ピーマン(とんがりパワー)、ズッキーニ(グリーンポート2号)

農業機械大展示会 (むさしの村)  
パッケージ紹介コーナー

TAKE FREE



## 巻頭特集 農作業の重労働軽減に!!

### 重い20KG 袋から軽い10KG 袋へ！！



**あさひエイト 10KG**

- ・使い勝手の良い8-8-8の肥料です。
- ・粒状苦土石灰を40%配合していますので、施肥することで、土壌の酸度調整も同時にできます。
- ・窒素源の一部にアミノ酸肥料を配合しています。
- ・アミノ酸肥料の効果により植物体内の炭水化物消費が抑えられ、作物の品質向上増収が期待できます。



**配合肥料5号 10KG**

- ・有機36%
- ・魚粕、植物粕等の有機質肥料を配合した、野菜向けの配合肥料です。
- ・野菜全般の元肥としてお使いください。

| 肥料成分(%) |    |    |    |
|---------|----|----|----|
| 窒素      | 燐酸 | 加里 | 苦土 |
| 8       | 8  | 8  | 3  |

標準施肥例10アール当たり  
元肥 100～200kg(10～20袋)



| 肥料成分(%) |    |    |
|---------|----|----|
| 窒素      | 燐酸 | 加里 |
| 8       | 8  | 8  |

標準施肥例10アール当たり  
元肥 100～200kg(10～20袋)



**価格 1,830円**(税込)

**価格 2,020円**(税込)



## 追肥いらずの元肥一発肥料！！

### エコレット葉菜一発800 20KG

- 堆肥入り肥料（エコレット）とコーティング肥料を組合わせた葉菜向け基肥一発型肥料。
- 堆肥が含まれており、土づくりの一助となります。
- 扱いやすい粒状。

| 肥料成分（％） |    |    |     |     |
|---------|----|----|-----|-----|
| 窒素      | 燐酸 | 加里 | 苦土  | ホウ素 |
| 18      | 10 | 10 | 0.5 | 0.2 |

標準施肥例10アール当たり  
 ハクサイ・キャベツ/元肥 100～200kg（5～10袋）  
 ブロッコリー/元肥 60～80kg（3～4袋）

**価格 5,510円** (税込)

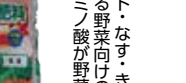
**散布量は通常の堆肥の5分の1!!濃縮堆肥!!**

**レオグリーン特号 20KG**

- ・堆肥の元(腐食酸)を濃縮したベレット堆肥。
- ・腐食酸は通常堆肥の10倍に相当。
- ・原料には、腐食酸・バーク堆肥・乾燥菌体肥料・米ぬか・魚粕等を使用。

| 肥料成分(%) |     |     |
|---------|-----|-----|
| 窒素      | 燐酸  | 加里  |
| 3.1     | 3.2 | 1.3 |

**価格 2,320円(税込)** 標準施肥例10アール当たり  
元肥 100~200kg (5~10袋)



**実もの野菜の肥料**

| 肥料成分(%) |     |    |
|---------|-----|----|
| 窒素      | リン酸 | 加里 |
| 6       | 9   | 6  |

価格 **1,100円** (税込)



**葉もの野菜の肥料**

| 肥料成分(%) |     |    |
|---------|-----|----|
| 窒素      | リン酸 | 加里 |
| 8       | 8   | 8  |

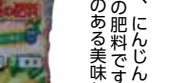
価格 **1,320円** (税込)



**根もの野菜の肥料**

| 肥料成分(%) |     |    |
|---------|-----|----|
| 窒素      | リン酸 | 加里 |
| 9       | 12  | 9  |

価格 **1,400円** (税込)



**超速効**

| 肥料成分(%) |     |    |
|---------|-----|----|
| 窒素      | リン酸 | 加里 |
| 10      | 12  | 10 |

価格 **1,420円** (税込)

| 実もの野菜の肥料 |                        |                        |
|----------|------------------------|------------------------|
|          | 元肥 (g/m <sup>2</sup> ) | 追肥 (g/m <sup>2</sup> ) |
| トマト      | 250                    | 40                     |
| ナス       | 330                    | 100                    |
| キュウリ     | 250                    | 50                     |
| ピーマン     | 380                    | 60                     |
| ゴーヤ      | 200                    | 30                     |

| 葉もの野菜の肥料 |                        |                        |
|----------|------------------------|------------------------|
|          | 元肥 (g/m <sup>2</sup> ) | 追肥 (g/m <sup>2</sup> ) |
| ホウレンソウ   | 50                     | 0                      |
| ハクサイ     | 100                    | 40                     |
| キャベツ     | 100                    | 40                     |
| 小松菜      | 50                     | 0                      |
| ブロッコリー   | 100                    | 40                     |

| 根もの野菜の肥料 |                        |                        |
|----------|------------------------|------------------------|
|          | 元肥 (g/m <sup>2</sup> ) | 追肥 (g/m <sup>2</sup> ) |
| ダイコン     | 100                    | 30                     |
| ニンジン     | 150                    | 70                     |
| ゴボウ      | 80                     | 30                     |

| 超速効   |                        |                        |
|-------|------------------------|------------------------|
|       | 元肥 (g/m <sup>2</sup> ) | 追肥 (g/m <sup>2</sup> ) |
| 果 菜 類 | 120~230                | 20~60                  |
| 葉 菜 類 | 80~200                 | 0~50                   |
| 根 菜 類 | 30~150                 | 0~50                   |

速効性の硝酸態チッソ配合の効き目鮮やかな肥料です。有機原料も配合していますので、早く効いて長く効く新しい肥料です。すぐに効かせたい追肥や低温時、生長の早い菜ものなどに最適です。



お問い合わせ：経済配送センター 048-451-1133 または各 TACまで



# 自宅で楽しむ

# ホームパーティー 特集

お正月や成人式など、お祝い事も多くご家族で集まる時間も多いのではないのでしょうか？  
今回は今が旬の**冬野菜**をいろいろなレシピに活用したホームパーティー特集です!!  
ホームパーティーメニューで食卓を盛り上げませんか？

ミネストローネ用に  
サイコロ状にカットした  
野菜がトッピングにも活用

アツアツ!

ホットプレートしゅうまい

《材料》 約30個分

・豚ひき肉……………300g  
★  
・片栗粉……………大さじ1  
・砂糖……………小さじ2  
・ごま油……………小さじ1  
・シユウマイの皮……………30枚  
・玉ねぎ……………1/2個  
・オイスターソース……………小さじ2  
・醤油……………小さじ1  
・おろししょうが……………小さじ1  
・cc……………70cc  
・植物油……………適量

トッピング用:お好きな野菜やシーフード(一口サイズにカット)  
※たこ焼きプレートを使用

## 《作り方》

① 玉ねぎをみじん切りにし、ボウルに豚ひき肉、玉ねぎ、★の調味料をすべて加え、粘り気がでるまで混ぜる。  
② タコ焼きプレートに植物油をひき、シュウマイの皮をしきつめ、①とお好きな野菜やシーフードをのせ、軽く包む  
③ 水を回し入れて蓋をして、中火で10分程度蒸し焼きにする。  
★冷凍してお弁当のおかずにも!!

見た目もかわいい♡

## 冬野菜のカラフルマリネ

《材料》 2~3人分

・人参……………1/3本　・塩……………小さじ1/2  
・黄色人参……………1/3本　・ほめられ酢……………大さじ2  
・赤かぶ……………1/2個　・ゆず(果汁)……………1個分  
・りんご……………1/2個

## 《作り方》

- ① 人参は皮をむき、千切りにし、電子レンジで50秒加熱する。
- ② かぶは薄く皮をむき、りんごは皮のついたまま薄くいちょう切りにする。(※かぶの皮は厚くむきすぎると色がついた部分が多くなってしまいうので、薄めに剥くか気になる部分のみ取り除いてください。)
- ③ ①②の食材を合わせ、塩を加えて和える。
- ④ 水気をとり、ほめられ酢とゆず果汁を加えて味がなじんだら完成!

☆ お好みでゆずの皮を飾るのもおすすめ!おせちのなます代わりにもなります。



一度食べたらくせになる  
ごぼうスティック

《材料》

・ごぼう…………… 1本  
★ 〔 ・醤油…………… 大さじ2  
・おろしにんにく…お好みの量  
・揚げ油…………… 適量  
・片栗粉…………… 大さじ3  
・みりん…………… 大さじ1  
・おろししょうが… お好みの量 〕

## 《作り方》

- ① ごぼうはよく洗い泥を落とし、包丁の背の部分で皮をむく。
- ② 7〜8cmにカットし、さらに1/4にカットする。
- ③ 耐熱皿に②と★を入れて、よく混ぜ合わせ1〜1分半加熱する。
- ④ 片栗粉をまぶして、油で揚げて完成!

野菜のうま味がたっぷり

根菜入りミネストローネ

《材料》 4人分

・人参……………2/3本  
・白菜……………1/4カット  
・玉ねぎ…………1/2個  
・肉形コンソメ…2個  
・水……………500ml

・黄色人参…………2/3本  
・ごぼう……………1/3本  
・ペーコン…………4枚  
・カットトマト缶…1個  
・植物油……………大さじ1

・赤かぶ……………1/2個  
・ブロッコリー…1/2個  
・ローリエ…………1枚  
・圆形コンソメ…2枚  
・ケチャップ…大さじ1

## 《作り方》

- ① ブロッコリー以外の野菜は全て皮をむきサイコロ状にカットする。
- ② ブロッコリー・ペーコンは食べやすい大きさにカットする。
- ③ 鍋に油をひき、具材を加えて炒める。
- ④ 水、コンソメ、ローリエを加えて中火で10分程度煮る。
- ⑤ カットマッシュ、ケチャップを加えて弱火で20分程度煮る。

鍋だけじゃない?!

## 白菜のミルフィーユ焼き

《材料》 4人分

・白菜…………… 1/4カット  
・とろけるチーズ… お好みの量  
・塩コショウ…………… 適量

・ベーコンスライス…………… 5枚  
・パン粉…………… 適量

## 《作り方》

- ① 白菜は、半分にカットし1枚ずつばらしておく。
- ② ベーコンを半分にカットし、耐熱皿に①でばらした白菜を3〜4枚敷き詰め、その上にベーコンを重ねる。
- ③ 白菜、ベーコンを交互に重ね最後にとろけるチーズ、パン粉、塩コショウを振りかけ、220度のオーブンで20分焼く。

☆ベーコンの代わりにひき肉を使ってもおすすめです！

