

夏休み企画！

JA遠州中央 探検ツアーへようこそ

みんなは、JAを知ってるかな？
どんなところ？何してるの？

JAはみんなの食べ物や暮らしを支えている、とても身近な存在なんです！
今回はJA遠州中央の探検ツアーへ！知らなかった発見がいっぱい！？
クイズで楽しく学んで夏休みに家族で行ってみよう♪



JAバンク

JA共済

クイズ

- 1 JAバンクでできることはどれでしょうか？
- 1 お金をあずける
 - 2 お金をかりる
 - 3 お金をおくる
 - 4 ぜんぶ

クイズ

- 2 JA共済は、どんなときに役立つでしょうか？
- 1 けがや病気の時
 - 2 火事や地震の時
 - 3 自動車の事故の時
 - 4 ぜんぶ

こたえ

①②ともに正解は『4』だよ！
JAバンクはJAにある銀行のことで、お金をあずけたり、必要なときにかりたり、他の人におくったりできるんだよ。みんなの大切なお金を安全にあずかってくれる大事な場所なんだ！
JA共済は、けがや病気、火事や地震などの災害、自動車の事故のときなど、いろいろな“もしも”のときにみんなを守ってくれるんだよ！農家さんだけでなく、地域の人が安心してくらするように、お手伝いしているよ！



営農経済部門

クイズ

- 3 JAは、農家さんとどんな関わりがあるでしょうか？
- 1 野菜やお米を売るお手伝い
 - 2 農業の相談にのる
 - 3 農業の機械や肥料を用意する
 - 4 ぜんぶ

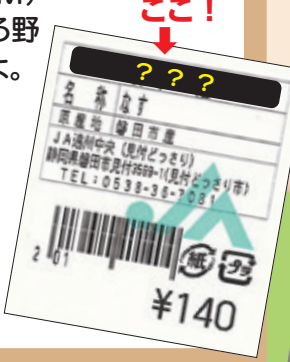
クイズ

- 4 この野菜はなーんだ？
-

③の答えは『4』だよ！
農家さんが元気に農業をつづけられたり、おいしい野菜やお米を作れるように、いろいろなお手伝いをしているんだよ！みんなの食卓に安全・安心な食べ物が届くように農家さんといっしょにがんばっているよ！
④の野菜は『海老芋(エビモ)』だよ！
磐田市は、この高級食材の海老芋を日本で一番多く作っているんだよ。ぜひ、食べてみてね！
作るときに何度も土を寄せるので、その土の重さでエビのように曲がった形をしているんだ。

クイズ

- 7 ファーマーズマーケット(FM)や農産物直売所で売っている野菜にはシールがついているよ。シールのこの部分には何が書いてあるでしょうか？
- 1 作った人の名前
 - 2 野菜の重さ
 - 3 お店の名前
 - 4 レシピ



ファーマーズマーケット

農産物直売所

こたえ

⑥の答えは『1』だよ！
農家さんががんばって育てた野菜などは、ここに集められてスーパーや市場に運ばれていくんだよ。
みんなのおうちの食卓へ新鮮なうちに届けるためのセンターなんだ！

園芸流通センター

クイズ

- 6 園芸流通センターに集められた野菜などは、どこへ運ばれることが多い？
- 1 スーパーや市場
 - 2 動物園
 - 3 図書館
 - 4 学校

こたえ

⑤の答えは5つだよ！
JA遠州中央の管内には「袋井」「森」「磐田」「天竜」「春野」の産地があるよ！
それぞれに特徴があって、味もちがうんだよ！ちがいがわかるかな？みんな、飲んでみてね！



香りの丘 茶ピア
まつ お ゆう や
松尾 祐也

クイズ

- 5 JA遠州中央管内にはお茶の産地がいくつあるでしょうか？



磐田南部どっさり市 店長
あ だ り ょ う た
足立 良太

こたえ

さあ、何が書いてあるかな？近くのJA遠州中央FM・農産物直売所へ行って、たしかめよう！
これは、安全・安心のしるしだよ。これがわかると、野菜がもっとおいしく感じるかも！？

右上の解答用紙を持って、家族と近くのJA遠州中央FM・農産物直売所へレッツゴー！



園芸流通センター 主任
す ず き ひ ろ や す
鈴木 弘泰



JA遠州中央
公式Instagramで
レシピ公開中！



@enchu_gram

ピーマンとゆで卵のおかかゴママヨサラダ

- 材 料 (2人分)
- ピーマン 250g
 - すりごま 大さじ2
 - めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ1
 - 鶏ガラスープの素 小 大さじ1
 - 砂糖 小さじ1
 - マヨネーズ 大さじ5
 - ゆで卵 4個
 - かつお節 4.5g
 - いりごま(白) 適量



作り方

- ① ピーマンを1cm幅に切る。
- ② 耐熱容器に①を入れてふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600w)で5分加熱したら、粗熱を取る。
- ③ ボウルに④を入れて混ぜたら、②とゆで卵をつぶしながら加える。
- ④ かつお節を加えて混ぜ合わせ、器に盛り付けたいりごま(白)を振って出来上がり！

コシを使いました！



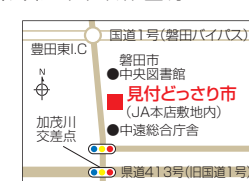
ピーマン
苦いピーマンも卵とマヨネーズで食べやすい！
子どもにも人気なご飯に合うサラダです。

ファーマーズマーケット

見付
どっさり市

磐田市見付3599-1
☎0538-36-7081

■営業時間 / 午前9:30～午後6:00
■休 業 日 / 年末年始、盆明け



ナスとひき肉のマヨみそグラタン

- 材 料 (3人分)
- ナス 300g
 - 塩 適量
 - サラダ油 適量
 - 豚ひき肉 100g
 - ショウガ 10g
 - 白ネギ 30g
 - オイスターソース 小さじ1
 - ピザ用チーズ 適量
 - マヨネーズ 大さじ1
 - みそ 小さじ2
 - 酒 小さじ1/2
 - 砂糖 小さじ1/2



作り方

- ① ナスは斜め薄切りにして両面に塩を振り、10分程度おいてあく抜きする。汁が出たら、キッチンペーパーで拭き取る。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚ひき肉、ショウガ、白ネギを入れて炒める。オイスターソースを加えて味を整える。
- ③ 耐熱容器に①、②、ピザ用チーズの順に重ねる。これをもう一度繰り返して2層にして、混ぜ合わせた④をかける。
- ④ 230℃に予熱したオーブンで約10分焼いて出来上がり！

コシを使いました！



ナス
みそとチーズの相性がバッチリ！
ナスがとろとろでたっぷり食べられますよ！

農産物直売所

森の市

周智郡森町1731-2
☎0538-85-0831

■営業時間 / 午前9:00～午後6:00
■休 業 日 / 年末年始、盆

