

募集 「冬のお菓子教室」参加者募集!

●対象者 / 袋井市・磐田市・浜松市天竜区・森町在住またはお勤めの女性
●募集期間 / 12月5日(金)まで ※定員に達し次第締め切り

内容	開催日時	場所	参加費	定員
第1回 クリスマスケーキ作り	2025年12月23日(火) 13:30~15:30	袋井ふれあい生活工房 (袋井市久能1385) ※JA袋井支店敷地内	ケーキ代2,000円 参加費 一人あたり 300円	15名程度 /各回
第2回 お菓子作り	2026年1月27日(火) 13:30~15:30		1,000円ほど	

お申込み先 JA営農企画課 (担当:大橋)
☎ 0538-36-7014
✉ E-SINKO@enchu.ja-shizuoka.or.jp 詳しくはこちら▶

はじめてみよう!! 様集 女性部体験教室

JA女性部では、管内各地でさまざまな体験教室を開いています。お試し感覚で参加してみませんか?

●参加条件 / JA遠州中央管内(袋井市・磐田市・浜松市天竜区・森町)在住の方
●募集期間 / 定員になり次第、締め切りとさせていただきます。
●お申込み・お問い合わせ先 / 下記の各地区女性部担当まで、お電話ください。
※ご予約いただいた方には後日、女性部担当から連絡いたします。

内容	日程	場所	会費	連絡先	定員
① 蒸しパンミックスで作るケーキ2種	10/23(木) 9:30~	見付ふれあい生活工房 (JA本店敷地内)	600円	磐田営農センター ☎ 0538-36-7204	8名
② 布で作るクリスマスリース	11/18(火) 9:30~	園芸流通センター 2階会議室	600円		10名
③ 金山寺作り	11/18(火) 13:30~	於保天竜支店 2階会議室	600円		10名
④ 潰物講習会	12/5(金) 13:30~	広瀬支店 2階調理室	材料代 ☎ 0539-62-4446	豊岡店	10名
⑤ こんにゃく作り	12/9(火) 13:00~		材料代		10名
⑥ 餅つき機を使ってお正月のお餅を作ろう	12/26(金) 10:00~	袋井ふれあい生活工房会議室 (JA袋井支店敷地内)	1000円 ほど	袋井支店 ☎ 0538-42-4121	16名

※日程、内容等は都合により変更する場合があります。

JAの落語で学ぶ相続セミナー

笑える!泣ける!
難しい相続の諸問題を落語でおもしろく解説します!

開催日時 2026年1月23日(金)10:00~11:30(開場9:30)

セミナー内容 落語だからおもしろい!相続・終活のあれこれ
落語家は見た!ドラマより修羅場だったお通夜の席
相続争い防止!JA共済の隠れた機能とは?など

会場 アミューズ豊田 ゆやホール(〒438-0831 磐田市上新屋304)

募集人数 300人 ※応募者多数の場合抽選 ※15歳未満の方の応募はできません

参加費 無料

募集締切 2025年12月7日(日)

お申込み方法 参加される方ごと右記二次元コードから
お申込みください

お問い合わせ先 JA総合企画課 ✉ KIKAKU@enchu.ja-shizuoka.or.jp

JA遠州中央総合ポイントサービス利用者さまへ
総合ポイントサービス終了のお知らせ

JA POINT CARD JA CARD NICOS
JA CARD VISA

2025(令和7)年12月31日に
全ての保有ポイントが失効となります。
ポイントのご利用(還元)はお早めにお願いします。

2025(令和7)年
12/31

ポイント還元終了
ファーマーズマーケット等でのお買い物時の値引き
またはキャッシュバックでのポイントのご利用(還元)
は、2025年12月31日までとなります。

※キャッシュバックのご利用には、申請が必要です。お近くのJA支店窓口でポイント利用申請書に必要事項を記入の上、ご提出ください。

今年も開催!
みんなで農協祭・農業まつりに出かけよう

11~12月にかけて、JAが主催または共催する4つのイベントを紹介します!
実りの秋、各地の農協祭・農業まつりに出かけて地域農業の魅力を感じてみませんか?
※写真は、昨年行なわれた際に撮影したものです。

2025年度 農協祭等イベント開催スケジュール

- 11月3日(月・祝)
9:00~14:30
天竜地区農協祭
JA天竜支店
浜松市天竜区二俣町二俣199-1
- 11月15日(土)
9:00~14:00
袋井農協祭
JA香りの丘 茶ピア
袋井市岡崎7157-1
- 11月16日(日)
9:00~15:30
**森町産業祭
もりもり2万人まつり&農協祭**
森町文化会館ミキホール
周智郡森町森1485
- 12月6日(土)
9:00~13:00
いわた農業まつり
JA本店
磐田市見付3599-1

※上記のスケジュールは9月22日現在のため、変更になる場合があります。※イベントの詳細は、開催地区のJA支店等にお尋ねください。

プレゼントコーナー
「静岡茶うどん1箱(6袋・12人前)」プレゼント!

読者の中から抽選で「静岡茶うどん1箱(6袋・12人前)」を5名様にプレゼントします。
ご希望の方は、eメールからの応募、またはハガキに①郵便番号②住所③氏名(フリガナ)
④電話番号⑤年齢⑥JAへのご意見を記入の上、下記宛先までお送りください。

ハガキ ▶ 〒438-0086 磐田市見付3599-1
JA遠州中央 広報課「コミュニケーション誌 プレゼント」係
eメール ▶ KOHO@enchu.ja-shizuoka.or.jp
件名: コミュニティ誌 プレゼント応募
応募〆切 / 2025年10月20日(月)(当選印有効)
※当選者の発表は、発送もって代えさせていただきます。※ご提供いただいた個人情報は、JA遠州中央の広報活動以外に使用いたしません。
※右記を読み取ってメール送信画面が起動しない場合は、メールアドレスをコピーしてお使いください。

メールははこちら▶

お問い合わせ先 JA遠州中央 広報課
☎ 0538-36-7001 FAX: 0538-36-7101

印刷: 株式会社アプライズ

JA遠州中央 検索

●次号は2月1日(日)発行予定です。

SNSで情報発信中!

JA遠州中央 農業協同組合

[発行] 遠州中央農業協同組合
〒438-0086 磐田市見付3599-1

[編集] 広報課
☎ 0538-36-7001 FAX: 0538-36-7101

[印刷] 株式会社アプライズ

JA遠州中央 検索

Instagram icon

●次号は2月1日(日)発行予定です。

Tokimeki Network ときめきネットワーク

「農と食」で地域を元気に!

白ネギ選果作業員募集中!

JA園芸流通センターでは、特産の白ネギの選果作業を行なう従業員を募集しています。2日働いて2日休みの仕事で、70代前半までの皆さんが活躍中です。お気軽にご相談ください。

仕事内容 白ネギの葉切り、根切り、皮むき作業、結束、箱詰め、梱包作業

期間 11月~4月 シフト制(2勤2休)
※土曜日完全休・日曜日繁忙期に出勤の場合あり、天候により休みあり

勤務時間 8:00~16:00(休憩:60分・10時と15時に各15分)

時給 1,097円

資格 なし(未経験者歓迎)

勤務地 JA園芸流通センター 磐田市加茂628-1

お問い合わせ・応募先 JA営農企画課 (担当:袴田) ☎ 0538-36-7014

おいしいものを届けたい
生産者の努力と想い

おいしいをつくりましょ。
JA遠州中央

秋号 2025.10 Vol.85

~おいしい農産物の秘密教えちゃいます~

地域農業の裏側大公開!

海老芋


おいしさの秘密
こんなところが大変

おすすめ料理

子芋は、孫芋よりも大きくて食べ応えがあるんで、おでんやカレー、みそ汁に入れるとホクホクしておいしいです。煮崩れしないので調理もしやすいです。

消費者へメッセージ


海老芋生産者
秋山 玉光さん

イチゴ


おいしさの秘密

※液体状の肥料のこと。粉末や粒状の固形肥料を水に溶かしたものも含まれる。

こんなところが大変

ただマニュアル通りに栽培していてもおいしいイチゴはできないため、毎日赤ちゃんを育てるように大切にイチゴと向き合っています。

おすすめ料理

クリスマスの時期は、ケーキに乗せると華やかになるため、特に需要が高まります。

消費者へメッセージ


イチゴ生産者
原崎 あきさん

治郎柿


おいしさの秘密

太田川の豊かな地下水と温暖な気候は、柿の栽培にとても適しています。また、森町は昼と夜の寒暖差が激しい地域です。日中に太陽の光を浴びて栄養をたっぷり蓄え、夜の寒さでぐっと甘さが増します。

おすすめ料理

私はミキサーにかけてヨーグルトや牛乳と混ぜるのをおすすめしたいです。砂糖と混ぜてゆっくり火にかけて、レモン汁を加えれば甘い柿ジャムになります。オリーブオイルや塩と一緒に混ぜればドレッシングになって、とてもおいしいですよ。

消費者へメッセージ

JAのオーナー制度で収穫体験も行なっています。おいしい柿を自分で見極めながら収穫するのもなかなか楽しいですよ。安全安心を基本に愛情を込めて一つずつ丁寧に栽培しています。ぜひ食べてみてください!



治郎柿生産者
小澤 芳巳さん

シイタケ


おいしさの秘密

また、シイタケは鮮度が命といわれていて、加工する場合でも新鮮さはとても大切にしています。乾燥シイタケは収穫してすぐに乾燥機にかけることで、うま味をぎゅっと閉じ込めます。

こんなところが大変

また、雑菌がついてしまった原木が他の原木に接触すると、感染して病気になってしまいます。管理が必要です。シイタケは雑菌との闘いです。近年は鳥獣被害も多く、特に鹿には悩まされています。時間をかけて育てたシイタケが被害に遭うと、とても悲しい気持ちになります。シイタケを守るために廻避ネットを被せて対策しています。

おすすめ料理

ポイントは、生のシイタケを食べやすい大きさにカットして冷凍保存すること。そうすればうま味が凝縮されますし、少しづつ長く楽しむことができます。

消費者へメッセージ


シイタケ生産者
栗田 孝康さん

店長イチオシ!
食卓を彩る
かんたんレシピ

JA遠州中央公式Instagramでレシピ公開中!
@enchu_gram

レンコンとベーコンのペペロンチーノ

作り方

- レンコンは3mm幅のイチョウ切りにし、ベーコンは5mm幅に切る。
- ニンニクはみじん切りにする。
- フライパンにサラダ油、唐辛子(輪切り)と②を入れて熱し、香りが立ったら①を加えて炒める。
- 少し焼き色がついたら、③を加えて水分がなくなるまで炒める。
- 器に盛り付けて、黒コショウを振ったら出来上がり。

材料 (2人分)

- レンコン 200g
- ベーコン 40g
- ニンニク 5g
- サラダ油 小さじ1
- 唐辛子(輪切り) 適量
- 水 50ml
- コンソメ顆粒 小さじ1/2
- 黒コショウ 適量

作り方

- レンコンは3mm幅のイチョウ切りにし、ベーコンは5mm幅に切る。
- ニンニクはみじん切りにする。
- フライパンにサラダ油、唐辛子(輪切り)と②を入れて熱し、香りが立ったら①を加えて炒める。
- 少し焼き色がついたら、③を加えて水分がなくなるまで炒める。
- 器に盛り付けて、黒コショウを振ったら出来上がり。

材料 (2人分)

- レンコン 300g
- 鶏もも肉 100g
- ニンニク 5g
- サラダ油 適量
- 水 100ml
- しょう油 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 酒 適量
- 刻みネギ 適量

Aコープ 豊田中央店

磐田新鮮市

ここにありますよ!

JA市森下127-5
☎0538-32-7350
■営業時間／9:30~19:30
■休業日／年始

地図

サツマイモと鶏肉の炒め煮

作り方

- サツマイモは洗って皮付きのまま乱切りにする。5分ほど水にさらしたら、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、ニンニクは薄切りにする。
- サラダ油をフライパンに入れて熱し、①と②を入れて炒める。
- 全体に油が回ったら④を入れ、ふたをして5分ほど煮る。
- サツマイモがやわらかくなるたら、火を弱めて汁を絡める。
- 器に盛り付けて刻みネギを散らしたら出来上がり。

材料 (2人分)

- サツマイモ 300g
- 鶏もも肉 100g
- ニンニク 5g
- サラダ油 適量
- 水 100ml
- しょう油 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 酒 適量
- 刻みネギ 適量

農産物直売所 あさげ新鮮市

ここにありますよ!

JA市浅名1053
☎0538-23-7877
■営業時間／9:00~15:00
■休業日／日曜日、年末年始、盆

地図

サツマイモ

サツマイモのホクホク感がおいしい♪ボリューム満点でご飯にもぴったり!