JA加美よつばコミュニティ情報誌 乃木坂46と一緒に学ぶ 2024 vol.25 特集

「国消国産」















お人形感謝祭

家庭で大切にしてきた人形や、子どもたちの成長を見守 ってくれたぬいぐるみに別れを告げる「お人形感謝祭」を 今年も開催します。お預かりしたお人形は大切にご供養さ せていただきます。

※ご供養は住職さまとスタッフのみで行います。

お人形の受付

11月3日(日)・4日(月)

10:00~16:00

開催場所総合催事ホール『よつば館』



JA加美よつば葬祭センター (加美町字町裏108番地2) お問い合わせ ☎64-2102/24時間葬祭受付専用 ☎63-5110

秋の火災予防運動が始まります

11月9日~15日

これからの時期は空気が乾燥し、火災が発生しやすい季 節となります。火災に十分気をつけて実施をお願いします。 また、焼却する際は消防署へ届け出をお願いします。

火災予防のポイント!

- (1) 稲わらを田んぼで焼却する場合は少量ずつ 燃やす
- ②風の強い日は行わない
- ③消火のためのバケツやスコップを準備する
- **④その場を離れない** など



令和6年度 大崎広域防火標語 忘れない 家族の笑顔と 火の始末

加美消防署 ☎63-2003 **☎**67-2369





プレゼントキャンペーン 実施中!

2024.11.17 (日) 応募が切

JA加美よつばの特産品ギフトセットが 抽選で4名様に当たる! 参加はかんたん!ふるってご応募ください!





応募方法

①JA加美よつばの公式Instagram またはfacebookをフォロー

- ②指定の投稿に「いいね」を付ける
- ③当選者には11月18日(月)以降に ダイレクトメールで通知します

Instagram・facebookをチェック

詳しくは公式ホームページ・



㈱日本農業新聞「一村逸品大賞」の金賞にも選ばれました。

トマトと玉ねぎのソース

JA加美よつば産のプランドタマネギ「パッハオニオン」の甘みと旨みをいつでも

どこでも味わってもらおうと、じっくりと煮込んで仕上げた優しい味のカレーです。

バッハオニオンカレー

野菜の旨みをギュッと閉じ込めた、さわやかな甘みが特徴のソースです。た陽。 光をいっぱい浴びて育った管内産のトマトとタマネギをふんだんに使用し、風味豊

●とまとケチャップ

管内で生産した完熟トマトを100%使用して、トマトの甘みと酸味を活かしたこだ わりの味ですの完熟してから収穫することで、着色料や保存料を使わずに真っ赤な

加美よつば農業協同組合

JAグループって、知ってる?

JAグループは、農業に携わる皆さんが、よりよい地域・社会やくらしを作っていくための、 助け合いの組織です。私たちのくらしに欠かせない食と、それを生み出す農業や地域社会を、 様々な事業を通して支えています。

JAグループは、日本の農業を 様々な事業で支えています。

JAグループとは・・・

様々な事業で総合的に支えています。農畜産物をまとめて 流通・販売したり、肥料や家畜のエサなどを共同で購入 したり。農業に必要な技術のサポートや、農業を始める 方たちの支援も行っています。

地域のくらしを様々な事業で 支えています。

JAグループは、金融や共済といった 物が不便な地域に移動購買車を走ら せるなど、助け合いの精神で、地域 のくらしを支え続けています。

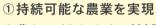
JAグループが提唱する 国消国産

私たちの国で消費する食べものは、できるだけ この国で生産する

ぜひアクセスしてください!

その考え方を

JAグループの目指す姿(2030)



②豊かでくらしやすい地域共生社会の実現 ③協同組合としての役割の発揮

金融事業

乃木坂46は、JAグループを応援しています。

高齢者福祉事業

JAグループを知る Q

子どもたちの未来に 国消 国産 食の安心をつなぐ

私たちの国で消費する食べものは、 できるだけこの国で生産する



その考え方を 国消国産といいます。

乃木坂46は、国消国産を応援しています。



日本の「食」が 直面している [5つのリスク]

世界や日本で

どうなる?

農家と農地が減っている。 私たちの食べものは、 どうなる?

増え続ける世界の人口と食料











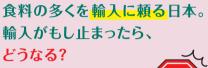






国消国産で、日本の「食」に安心を!

私たちの食べものは、自然の力を活かし、多くの時間をかけて作られ ています。足りなくなったからといって、すぐに作ることはできません。 でも、日本の「食」は今、多くのリスクを抱えています。















牛乳をもって食卓に

みそとヨーグルトのおいしいタッグ ホワイト豚汁

《材料》(4人分)

七味とうがらし……少々

豚バラ肉 (薄切り) …250g ごぼう………1/2本 かぼちゃ………1/5コ チンゲンサイ……2株 だし……800ml みそ……大さじ4 プレーンヨーグルト…カップ3/4

《作り方》

- ①豚肉は長さを3等分に切る。ごぼうは笹がきにし、水に さらす。かぼちゃはひと口大に切る。チンゲンサイの軸 は縦4つに、葉はざく切りにする。
- ②だしを煮たててごぼう、豚肉を煮、アクを取る。かぼち ゃとチンゲンサイの茎を加えて5分煮る。
- ③かぼちゃがやわらかくなったらみそを溶き入れ、チンゲ ンサイの葉とヨーグルトを加えて温める。
- ④器に入れ、好みでヨーグルト、七味をかける。



メンバーが調理を楽しむ動画等を公開中! 乃木坂46 国消国産



