



今回の主役!



JAってなんなん!?

地域の皆さんのサポーター!
農家でなくても、誰でもご利用できます!



JA松山市 共済部 事故相談課 森 克俊

キャンペーン中!!

JAマイカーローン



JA松山市 金融推進部 貸付課
TEL 089-946-1611(代)

- <お使いみち>
- ① 自動車等の購入資金 および雑費用
 - ② 自動車等の車検・点検・修理費用、保険掛金
 - ③ 運転免許取得のための資金
 - ④ 他金融機関からお借入中の自動車ローン借換等

<JAローンインターネット仮審査申し込み受付サービス>
インターネットなら24時間いつでも簡単・便利にお手続き!!

◎ご来店いただくお時間がとれないお客さま
◎借り入れ可能かどうか事前に知りたいお客さま

※20歳以上の方に限らせていただきます。 ※正式なお申し込みは、窓口への来店が必要です。 ※一部のJAではお取り扱いできません。

組合員様限定
夏のまる芽定期・定積キャンペーン

キャンペーン期間:平成28年6月15日(水)~8月31日(水)

<p>きらめき定期貯金</p> <p>3年もの 年0.4%</p> <p>募集金額 100億円</p> <p>対象: 新規に10万円以上1,000万円未満お預け入れいただいた方</p>	<p>夏夕奈定期積金</p> <p>年0.5%</p> <p>募集金額 5億円</p> <p>契約期間: 24か月以上120か月以内 契約金額: 50万円以上500万円以下</p>
--	--

※詳しくは店頭またはホームページの商品内容をご覧ください。

Present

8月中旬に、定期貯金を新規に20万円以上または、定期積金を新規に50万円以上のご契約をいただいた方で、このチラシ「Pakutto」を窓口でご提示いただくと、通常の粗品にプラスして、先着順で、JAオリジナルキャラクター「まる芽ちゃん刺しゅうタオルハンカチ」をプレゼント!!

※数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。

毎週木曜日と8月29~31日の3日間は、先着10名様に農産物プレゼント!!

対象者: 店舗にご来店いただき、新規に定期貯金10万円以上のご契約をいただいた方
※原則お一人様1回

Pakutto

旬の情報 旬のおいしさ パクッと!

発行/ JA松山市
編集/ ふれあい部 ふれあい課
松山市三番町八丁目325番地1
TEL 089-946-1611(代)

JA松山市 営業時間
[金融窓口] 平日 8:40~16:30
[共済購買窓口] 平日 8:40~17:00
土曜 8:40~12:00

※共済購買窓口は、平日16:30以降および土曜は一部業務のお取扱いができません。

JA松山市のホームページ

「Pakutto」で載せきれなかったお得なキャンペーン情報や旬の野菜の情報などをタイムリーにアップしています。

JA松山市 検索

携帯はこちらから



簡単!おうちでプロの味!! 桃太郎トマトのコンポート

- 材料(4人分)
- 桃太郎トマト(中玉)..... 4個
 - 白ワイン..... 600ml
 - 水..... 450ml
 - グラニュー糖..... 90g
 - 塩..... 15g
 - イタリアンパセリ(あれば)..... 適量

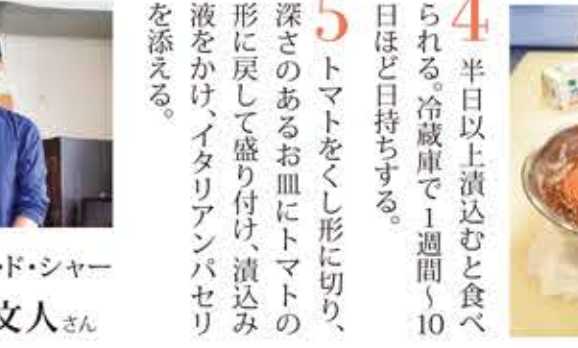
暑い季節にぴったりの
トマトの前菜。
トマト嫌いのお子さんにも
きっと喜ばれるはず!

3 1のボウルに湯むきしたトマトを丸ごと入れる。ボウルにラップをして、冷蔵庫に入れる。
※このとき、食材が空気に触れないように「落しラップ」(写真⑤)をしておき、その上にラップをかけて保存



1 Aを泡立て器で混ぜ合わせ、鍋に入れる。鍋を強火にかけて、アクをすくいながら、白ワインのアルコールと酸味がとぶまで沸かし写真②、ボウルに移して冷ます(写真④)。

2 トマトはヘタをとり、湯むきする。
3 1のボウルに湯むきしたトマトを丸ごと入れる。ボウルにラップをして、冷蔵庫に入れる。
※このとき、食材が空気に触れないように「落しラップ」(写真⑤)をしておき、その上にラップをかけて保存



4 半日以上漬込むと食べられる。冷蔵庫で1週間、10日ほど日持ちする。
5 トマトをくし形に切り、深さのあるお皿にトマトの形に戻して盛り付け、漬込み液をかけ、イタリアンパセリを添える。

お店
松山市湊町四丁目14-14
TEL 089-935-8318



ピストロ ランゲード・シヤール
シェフ 井上 文人さん

これであなたも
トマトソムリエ

由来
原産地は南米ペルーとエクアドルで、その後ヨーロッパに渡り、19世紀になって急速に世界中に広がりました。

選び方
「赤い・丸い・しまり」の3ポイント。赤く熟れ、全体に丸みがあり、実がかわたくしまっているものがおいしいです。

保存
ビニール袋かラップをして冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。少し青みのあるトマトは常温に置いておくと追熟します。



旬
6月~8月
(※久万高原トマトの出荷は6月下旬から11月下旬)

栄養
トマト独特の酸味は胃液の分泌を促し、魚や肉の油っぽさを消して消化を助けてくれます。ビタミンCとビタミンB6が豊富で、肌の老化を防ぎ、血管を丈夫に保つ効果が期待されています。赤い色素のリコピンは抗酸化物質で、最近の報告では、がんや動脈硬化の予防としても注目が集まっています。

調理のコツ
ビタミン類を多く摂取するにはサラダなど生で食べましょう。加熱すると、身体の代謝を活発にするリコピンの吸収性が高まり、旨み成分のグルタミン酸が凝縮されコクが深まります。
皮の湯むきは、てっぺん(ヘタの逆側)に十字の切り込みを入れて、沸騰した湯に10秒ほどくぐらせたのち冷水にとると、つるんとむけます。

ジュニア
野菜ソムリエ
JA松山市 営農販売部
永井 朋代

「トマトが赤くなると医者が青くなる」といわれるほど健康にいい野菜です。

桃太郎
トマト
JA松山市

tomato tomato tomato

これが「花かす」

だれが作っているの?

どうやって食べよう?

知っているの?

知っているの?

知っているの?



JA松山市久万高原トマト部
会長を務める久万高原町東明神の渡部進さん(66)は、ハウス14棟、26㎡で、桃太郎トマトを計4300本栽培しています。
最盛期には、早朝5時半から収穫を始め、計11時間も作業することがあります。「消費者に安全で安心なトマトを届けるために手は抜けん」という進さん。

ベテラン農家の
こだわり



久万高原から届けます!
農家自慢の「桃太郎トマト」

土づくりが大切

久万高原町の涼やかな気候と昼夜の気温差が、旨みを凝縮させ、糖度と酸味のバランスの良いトマトを作り出します。また、生産者はカヤなど山の植物で作った堆肥を入れ、有機物を豊富に含んだ土壌を作ります。



「そのままが一番うまい。妻が作ってくれる三杯酢和えもおすすめ」
トマト作りの名人
渡部進さん(66)

久万高原
トマト部会とは

1985年に、全国で先駆けて、桃太郎トマトの栽培を始めた久万高原町。今年度は、JA松山市久万高原トマト部会員93人が、19.5℃で桃太郎トマトを栽培しています。現在、最盛期を迎えており、11月下旬までに1,600トの出荷を見込みます。生産者らは、愛媛県が定めた基準よりも化学合成農薬・化学肥料ともに3割以上減らした栽培に取り組んでいます。

最新の選別機で
高品質トマトを出荷



トマトのソフトクリーム!
1個380円(税込)です!
久万高原町の道の駅「天空の郷さんさん」では、地元のトマト農家が作るトマトジュースをベースに、ソフトクリームを販売中です!



生産者が丹精込めて育てたトマトは、JA松山市トマト選果場で、自動選別機によって、色や形、大きさなど、50段階に分けられます。品質や食味ともに良く、4ブランドとして、「西日本一の品質」を誇ります。県内をはじめ、四国や京阪神方面へ出荷し、高い評価を得ています。

どこで買えるの?
(株)松山生協など愛媛県内小売店や道の駅「天空の郷さんさん」で購入できます。
~発送ご希望の方は~
JA松山市トマト選果場
(0892)21-1892

JA松山市
営農販売部
玉井 みなみ

