Pakutto

冬のおいしさ、“パクッと”いただきます。

紅い雫

「あまおとめ」と「紅ほっぺ」を交配し、得られた実生から選抜し育成された品種で、生み出されるまでに10年の歳月がかけられてきた愛媛県のオリジナル品種です。
糖度が高く、それに見合った十分な酸味を持った濃厚な味です。

あまおとめ

愛媛県のオリジナル品種として、県内で栽培し出荷されています。
糖度が高く甘いですが、酸味もしっかりとあって美味しいです。食べた時に強いイチゴの香りが口の中に広がります。

よつぼし

種子繁殖性という、これまでにない性質を持つ四季成りタイプの新しい品種です。糖度と酸度がともに高く、濃厚で美味しいです。
甘味と酸味、風味、美味しさがいずれも四つ星級であること、開発した機関が4つであることから「よつぼし」と名付けられました。

紅ほっぺ

「ほっぺが落ちるくらいコクがあり美味しく、また、親しみを持ってもらえるようにという願いをこめて名付けられました。
果肉はやや硬くしっかりとした食感があります。甘味だけでなく酸味とのバランスも良く、コクがありとても美味しいです。

さちのか

果実はやや大きめです。
ジャムやピューレにすると綺麗で濃いものが作れます。他のイチゴに比べ、ビタミンCが多く含まれているといわれています。

かおり野

名称は「上品な香り」に由来し、これまでイチゴ農家を悩ませてきた「炭そ病」に対して抵抗性を持つ希少な品種として注目されています。
果肉は比較的硬めですが果汁は多く、酸味が穏やかでさっぱりとした甘さがあり、とても良い香りが広がります。

かんなひめ

松山市の民間企業が10年かけて開発した品種で、「紅ほっぺ」と「さがほのか」を交配しています。
11月（神無月）から6月頃まで収穫できるため、「神無姫（かんなひめ）」という名前がつけられました。練乳のような甘い香りとしっかりした甘味があり、とてもジューシーな食感です。

JA 松山市

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！

交通事故ゼロのまちへ

あるある度 ★★★★☆

見通しの悪い交差点に注意

一時停止を厳守しよう！

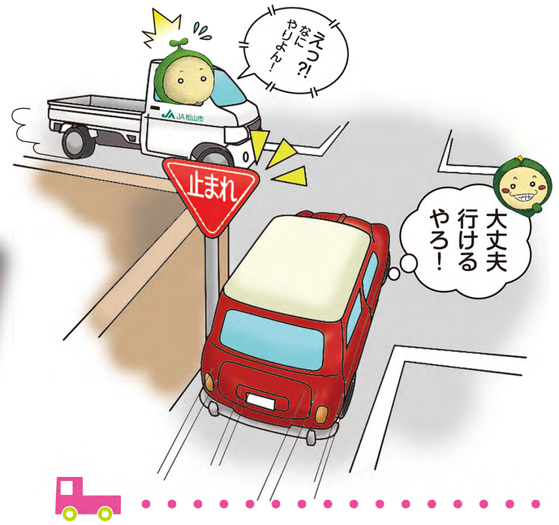
住宅街は塀などがあり、見通しが悪いところが多いです。このような場所の交差点では、標識があるにもかかわらず一時停止を怠ると、優先道路から来た車と出合い頭に衝突する事故が起きます。

「止まれ」の標識できちんと停止！

JA松山市
共済部 事故相談課
加藤 博臣

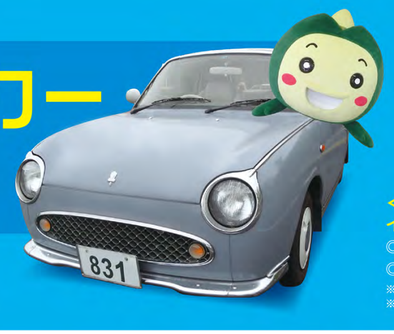
ちょこっとアドバイス

見通しが悪い交差点では、
一時停止の標識があれば必ず停まり、
標識がなくても減速しましょう！



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

冬のまる芽定期・定積キャンペーン

取扱期間：平成28年12月30日（金）まで

あったか定期貯金 3年もの 年0.4%
募集金額 20億円
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

冬ダネ定期積金 年0.5%
募集金額 5億円
契約期間 24ヵ月以上120ヵ月以内
契約金額 50万円以上500万円以下

※詳しくは、店頭またはホームページで商品内容をご覧ください。

Present

“12月中に、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松山市キャラクター「まる芽ちゃん」の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。”

※マスコットは別売です。

毎週火・木曜日と12月26～30日の5日間は、先着10名様に農産物をプレゼント!!
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
JA松山市キャラクター まる芽ちゃん

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り扱いができません。

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

イチゴは手間がかかって大変。でも、皆に喜んでもらえるけん作り甲斐がある。

ベテラン農家のこだわり

JA松山市苺部会で副部会長を務める大西孝治さん（56）と、妻の一枝さん（53）は、ハウス4棟の8アールでイチゴ「あまおとめ」を高設栽培しています。高設栽培は、地面より高い位置で土などが入った棚を組み、作物を栽培する方法で、腰に負担をかけず効率良く作業ができます。

さらに、高設棚の側面に白色の反射シートを斜めに取りつけ、イチゴに光を当てて色づきを良くします。

また、定期的な葉かきやミツバチによる自然受粉などで、高品質なイチゴを作っています。

「イチゴは手間がかかるけん大変。でも、あまーいイチゴは、子どもも大人もみんなに喜んでもらえるので、作り甲斐がある」と話します。

水管理がカギ

苗を育てる段階では、病気に気を付けながら管理しています。水やりでの水滴の跳ね返りやハウス内が高温多湿になると、苗を枯らしてしまう「炭そ病」が発生しやすくなります。そのため、毎日、何度もハウスに足を運んで換気をして温度管理するほか、自動灌水装置でポット苗の底から給水することで病気の発生原因をなくしています。

JA松山市苺部会とは

JA松山市苺部会は、松山市や東温市、松前町内の農家32人が3.4ヘクタールで「あまおとめ」と「紅ほっぺ」という品種を育てています。11月上旬から翌年5月下旬にかけて、愛媛県内に53トンを出荷します。

孝治さんは「これからも現状を維持しながら、自分たちが無理なくできる範囲で、おいしいイチゴを栽培していきたい」と話します。

そのまま食べるのが一番おいしい！

イチゴ作りの名人 大西孝治さん 56

消毒をなるべく使わない

ハダニ類が発生すると、葉の養分を吸って枯らしてしまい、イチゴを収穫できなくなることがあります。

定期的な消毒で防ぐこともできますが、消費者が安心して食べられるように、ハダニを食べる天敵のダニをハウス内に放って管理しています。

簡単！おうちでプロの味!!
ストロベリーチーズ

冷凍するとまた違う食感が楽しめてgood♪

材料（プリンカップ4個分）

イチゴ	4個	ココアビスケット	4枚
クリームチーズ	40g	イチゴソース（ジャムでも可）	適量
生クリーム	100ml	ピスタチオ（あれば）	適量
レモン汁	小さじ2杯（酸味を強めたい方は倍量でもOK）	ブルーベリー（あれば）	適量
		ミント（あれば）	適量
砂糖	14g		

作り方

1 ココアビスケットを砕いて容器の底に敷き詰め、イチゴを4枚にスライスして、容器の側面に並べる。

2 室温で柔らかくしたクリームチーズに生クリームを半量入れ、ダマにならないように混ぜる。

3 2に残りの生クリームと、レモン汁・砂糖を加える。ボウルを氷水で冷やしながら、全体がかたくなり、線がくっきりと入るようになるまで（写真㋐）、ハンドミキサーでホイップする。

4 3を絞り袋に入れ1に絞り込む（写真㋑）。台にふきんを敷き、容器を少し高い位置から数回落として空気を抜く（写真㋒）。

Cup cake 3rd Street
マネージャー 藤岡 菜摘さん

お店
松山市三番町4丁目5-7
TEL 089-945-3371

どうやって食べよう？

だれが作っているの？

知ってほしいの♥

どんなふうに育てているの？

これであなたもイチゴソムリエ

イチゴ

子どもから大人まで人気のイチゴ。わたしたちが果実と思って食べている部分は、じつは花の根元の花托（カタク）と呼ばれる部分が肥大したもので、本当の果実は、表面に付いている小さな粒の部分です。

由来

原産地は南米チリ。
日本には江戸時代の終わりにオランダから伝わりました。

選び方

色が濃く鮮やかで、ツヤがあるものを選びましょう。粒がはっきりして、ヘタがピンとしているものが新鮮です。

保存

傷みやすく日持ちしないので、その日のうちに食べるのが一番です。
保存する場合は、重みや圧迫で早く傷んでしまうので、パックから取り出しヘタを下にして器に平らに並べるか、一個ずつラップに包んで野菜室に入れましょう。

旬

12月～6月
（※JA松山市管内の出荷期間は11月から5月頃）

栄養

5粒食べれば1日に必要な量が取れるほどビタミンCが豊富です。ビタミンCは風邪の予防や美容効果が期待でき、鉄分の吸収をよくしてくれる栄養素です。そのほか、整腸作用を持つ水溶性の食物繊維ペクチン、高血圧の予防に効果があるといわれるカリウムなども含んでいます。

調理のコツ

ビタミンCが流れ出たり、食感が水っぽくなるのを防ぐため、食べる直前にヘタをつけたまま洗いましょう。
食べきれないときは、砂糖と煮詰めてジャムにしたり、そのまま冷凍してシャーベットやジュースなどにしても楽しめます。

ジュニア野菜ソムリエ
JA松山市 営農販売部
永井 朋代

みなさん、イチゴのどこから食べますか？
イチゴは、ヘタ側からとがった先に向けて
徐々に甘味が強くなります。
ヘタ側から食べると最後まで
美味しく食べられますよ！

裏面でプレゼント