

網代だより

JAぎふ 網代支店
岐阜市則松 5-126
058-239-9321

2017年8月号

がんばって
います!

生産者のひろば

今月はモモの生産者の宮部 和幸さんです。

この時期は「武井早生」という品種を収穫し、おんさい広場に毎日出荷しています。甘みが少ない分、サラダコンポートに最適です!



お盆までが旬ですのでみなさまに美味しいと喜んで頂けるよう出荷します!!

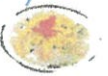
家の光小グループ

6月27日に支店2Fでみょうがぼろち、ちうし寿司を作りました。

あんを1から作り、ホフホフみょうがぼろちが出来ました!



手づくりなのでとても美味しかったです。



農業体験

枝豆の選別体験を職員全員で行いました。S・M・Lを手作業で選別しました。初めての体験でしたので小指までがらも一生懸命選別しました。



ぶどうの袋かけ体験を村瀬 忠彦さんのハウスで行いました。品種によってかける袋が違うことを初めて知りました。

体験してみないと分からないことは、貴重な体験でした。

平手金治様、森義博様

野菜栽培 収穫体験 実食しました。

支店で栽培している野菜がだんだん育ち始めました。今回は、バジルと青じそを使って、窓口担当の吉田が「カプレーゼ」を作り、試食しました。



美味しく作る事ができましたので、農産物紹介です。

機会がありましたら是非作ってみてください!!

ジュニア フレッシュな
野菜の
吉田さんの
簡単レシピ

カプレーゼ



ワインの
おつまみに
ぴったリ
です!



青じそ
トマト
入りの
2つを
ご紹介
します😊

青じそ・チーズ

バジル・トマト

青じそ

バジル

ベビーチーズ 3~4コ

トマト 3~4コ

A (オリーブオイル 大さじ2~3
塩こしょう 少々

A (オリーブオイル 大さじ2~3
塩こしょう 少々

<作り方>

青じそ・チーズ / バジル・トマトを食べやすい
大きさに切る、Aと一緒に混ぜる。
上記を写真のように器にのせ、パンを
添える。