

ながら通信

6月号

JAぎふ長良支店
山梨市長良2-2
TEL:058-231-4084



ワーキングホリデー 2018

In 長良ぶどう

平成30年5月26日(土)~6月24日(日)

農業に関心のある方々と手助けを必要としている農家を結ぶプロジェクトとして、学生の方にボランティアをしていただく援農企画を行います。日々の暮らしの中では中々体験できない農作業を通じ、山梨の自然、農業に触れていただき、「農業」を考えるきっかけにするグリーン・ツリズムです。

支店からの一言

~全戸訪問について~

JAぎふでは、自己改革としていろいろな取り組みを行っており、今年度は特に組合員の方々に身近な存在として認識いただくため、全組合員宅へ本支店職員による訪問活動を実施いたします。訪問活動では、JAぎふの広報誌「ふゆあいな」とを配布させていただきます。「ふゆあいな」には、JAぎふのいろいろな活動を掲載しておりますので、是非ご覧下さい。

全戸訪問月

7月・11月・2月

今月のレシピ

★ 揚げかぼちゃの甘酢炒め

◆材料(作りやすい分量)

かぼちゃ ... 400g
豚こま切り肉 ... 200g
酒 ... 大さじ1/2
A [みりん ... 大さじ1/2
しょうゆ ... 大さじ1/2
かたくり粉 ... 大さじ1

B [ハチミツ ... 大さじ3
酢 ... 大さじ4
酒 ... 大さじ1
しょうゆ ... 大さじ1
水 ... 大さじ2
サラダ油 ... 大さじ1
揚げ油



◆作り方

- ① かぼちゃは種とわたを除いて17~8mm厚さに切り、半分の長さに切る。豚肉はボウルに入し、Aを表記の11頁にカオえて混ぜる。Bを合わせておく。
- ② フライパンに揚げ油を深さ2cmほどいれて170℃に熱し、かぼちゃを4分、時々返しなから、カリ、とするまで3~4分揚げ、油を切る。残った油をあける。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①の豚肉をほぐし入れ、2~3分火少める。
- ④ 肉の色が変わったら、②をカオえて混ぜ、Bを回しかけて炒める。

[家の光 2016年 1月号付録
四季を味わう常備菜]

裏面 ➡ 女性部活動について



女性部活動

女性部10周年 雪の大谷旅行



5月8日(火)～9日(水)に女性部10周年旅行で長良支店女性部さん11名が「雪の大谷と金太郎温泉」に参加しました。天候があまり良くなく、室堂では霧のため散策はできませんでしたが、車窓から約15mの雪の壁を見てみなさま感激していました。バスの中や、夕食時に他支店の女性部さんとも交流できて、とても楽しい旅行となりました。



グランドゴルフ大会

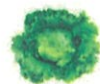


5月18日(金)に長良・長良西合同の女性部グランドゴルフ大会が長良公園で行われました。強い日差しもなく、会話も弾み、長良西の女性部さん達と交流を図ることができました。優勝は長良支店管内の笠原さんで、ホールインワン1回と素晴らしい成績でした。

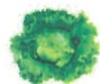


農業の応援団募集！！

～作って応援、食べて応援～



野菜キット リーフタス



准組合員限定！！ 限定336個

6月1日(金)より申し込み受付開始
みんなで農業を応援しよう！！

