

※農 K-know: タイトルの「農 (K-know)」とは、英語の「know (知る)」と「now (今)」からきており、皆さんにJA新はこだてをもっと「知ってもらいたい」という思いと、JA新はこだての「今」をお知らせするという二つの意味が込められています。

JA新はこだて

検索

道南は農業の宝石箱

道南で作られる、多彩な農作物をご紹介します!

渡島・桧山地方ではさまざまな農業が行われています。お米に野菜、じゃがいも、果物、花といった農作物、牛乳や牛肉、豚肉などの畜産物などなど、盛りだくさん! 長ねぎやニラ、カーネーションなど、全道一の作物もたくさんあるんです。

北海道で作られる農産物のほとんどが、ここ道南にあります。そのため「農業の宝石箱」とも呼ばれています。

「函館育ち」ブランドは品質の証



道南を代表する農産物につけられるこのブランド。道南の農家たちが丹精こめて育てた証です。厳しい基準をクリアした高品質な農作物だけにこのロゴがつけられます。全道・全国に届けられ、高い評価をいただいています。

実はこのロゴ、3種類あるんです。**緑のロゴは野菜、黒いロゴはお米、赤いロゴは花**に描かれます。スーパーなどで見かけたら、ぜひ注目してみてください。

函館の名を背負う「はこだて和牛」

木古内町で育った、茶色い毛並みの和牛(褐毛和種)です。魅力はなんといっても“赤身”! 肉質が柔らかく、お肉本来の味わいが楽しめます。脂肪も控えめなのでヘルシーです。

木古内町のゆるキャラ「キーコくん」のモデルでもあります。



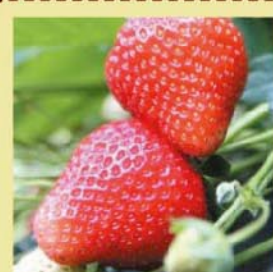
馬鈴薯



厚沢部町はメークイン発祥の地！山あい広がる馬鈴薯畑は、大正時代から続く厚沢部の原風景です。男爵イモは七飯町が発祥で、道南に縁が深い野菜です。今でも道南の各地で育てられています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

イチゴ



けんたろう、すずあかね、さがほのかという、糖度の強い品種が中心。甘さバツグンで贈答用としても人気です。繊細な果実が傷つかないように丁寧に育てています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

JA Shinhakodate Nongyou Map

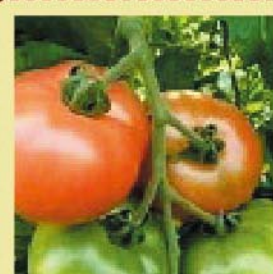
アスパラ



人気上昇中のアスパラ。肉厚でジューシー、なおかつやわらかくて食べやすいのが自慢です。中でも、春先に出る一番採りのアスパラが甘くておいしいと言われています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

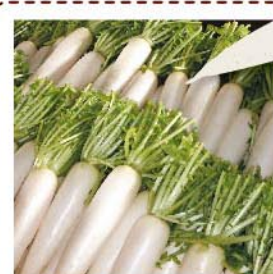
トマト



道南を代表する野菜のひとつ。甘みが強くしっかりした肉質の品種「りんか409」や「麗華」が人気です。森町濁川の温泉熱で育ったトマトを皮切りに、1年のほとんどの時期に食べられます。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

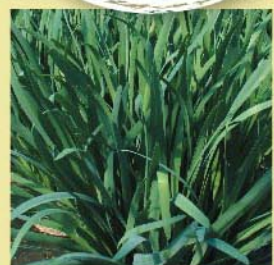
大根



大根には、消化を助ける酵素「アミラーゼ」が豊富に含まれています。胸焼けや胃もたれの時には食事のお供に最適です。大根おろしなど生で食べるのがポイントです。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

ニラ



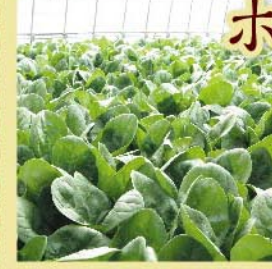
道内No.1の生産量を誇るしりうちニラ「北の華」。味よし！色よし！香りよし！の三拍子そろった一品です。ニラを練り込んだ「ソーセージ」も作っています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

JA新はこだて 農業MAP



ホウレン草



葉が柔らかくて食べやすいのが自慢のホウレン草。特殊な包装フィルムで新鮮なままお届けします。道南では、七飯や知内、北斗を中心に各地で育てられています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

カボチャ



40年以上、栽培が続く「みやこ南瓜」が定番です。最近では、栗のように甘いと言われる「くり將軍」や「ほっこりうらら」などが登場。バラエティ豊かになっています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

ニンジン



涼しい気候を好むニンジンは、北海道で育てられるのに最適な野菜。七飯や函館を中心に、甘くて栄養満点のニンジンが作られ、全国に届けられています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

メロン



厚沢部と森で育てられる「さぶりメロン」。昼夜の温度差が高く、糖分をたっぷり貯めこみます。糖度15度以上などの厳しい独自基準をパスした信頼のブランドです。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

カーネーション



小さめの花をいっぱい咲かせる「スプレー系」、大輪の花を一輪つける「スタンダード系」。どちらも華やかです。贈り物に、生活の彩りに、添えてみてはいかがでしょうか？

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

長ねぎ 軟白長ねぎ



管内の生産高1・2を争う代表的な野菜です。甘みや香り、食感が良く、白根は見た目にも美しいと評判です。八雲町ではやわらかくて食べやすい「軟白ねぎ」も盛ん。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

大豆・小豆



厚沢部で作られている、光沢のある黒と香りが特徴の黒大豆に、大粒で色鮮やかな大納言小豆。森町自慢の粒が大きく甘みの強いタマフクラ。どれも品質が高く評価されています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

酪農



近代酪農発祥の地、八雲町を中心に、せたな町や大沼周辺で盛んに行われています。酪農家さんが朝晩2回絞った牛乳は、新鮮なうちに集められて乳業工場に出荷、食卓に届けられます。



肉牛



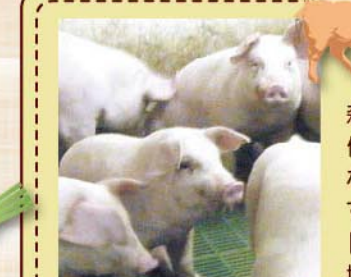
木古内特産「はこだて和牛」や黒毛和牛の飼育が盛ん。八雲町・長万部町・せたな町をはじめ、七飯の「大沼黒毛和牛」、奥尻の「おくしり和牛」など、脂の乗ったお肉が生産されています。



肉豚



森町に日本SPF豚協会の最優秀賞を受賞した農場もあるなど、品質には定評があります。せたな町若松地区の豚は「若松ポークマン」の名前で地域に定着しています。



旬のチカラ

旬の食材は シンプルに



旬の食材は、味も香りもバツグンです。食材を活かしたシンプルな食べ方が一番ではないでしょうか。調味料は控えめに、野菜なら、茹でたり、おひたしにしたり、蒸したり。素材だけで十分おいしいことを知ってほしいと思っています。

旬の 目利きになろう

旬は、1年の中で一番栄養が多く、味もおいしくなる季節。子供のころから舌で覚えたものです。その時々食べるものを選ぶためには、知識を身につけて目を養うことが必要です。ぜひ、旬の野菜で季節を感じてください。



道南のお米

2014・2015年産
「米の食味ランキング」で
2年連続「特A」
獲得!

ふくりんこ



※パッケージは1kgのものです。

食育にも
取り組んでいます!



お米のご購入はライスバンクまで

お問い合わせ

TEL: 0138-84-8737

受付: 月~金曜 AM9:00~PM5:00

FAX: 0138-84-8738

受付: 終日 営業時間外のお申込みは翌営業日に対応

WEB: <http://fukkurinko-jashinhakodate.com/contact>



※お申し込みの際には、必要事項(氏名・住所・電話番号・商品名・ご注文数)を明記して下さい。お申込み内容について、発送前に確認のご連絡を差し上げる場合がございます。お米の代金と送料は、到着時にお支払い下さい。お客様の個人情報は厳重に保管し、商品の発送以外には使用いたしません。

JA新はこだて

夏の貯金キャンペーン

更に窓口にて
年金の新規お受取り
(指定替含む)を
同時に手続きで
右記金利に
0.05%を
上乗せ!!

対象

定期貯金新規お預入れ及び増額書替
(ともに20万円以上)のお客様

1年定期

0.10%

税引後0.079%

3年定期

0.12%

税引後0.095%

5年定期

0.15%

税引後0.119%

ご契約のお客様にすてきなプレゼント



3点の内いずれか
一つをプレゼント

先着全店合計1,000名様限り

さらに

100万円

以上の定期
貯金契約で



今回はふくりんこ
「いかめし・玄米緑茶」セット
プレゼント!!

JA新はこだて

〈HPアドレス〉<http://www.ja-shinhakodate.jp/>

表示有効期限:平成28年8月31日

いつもの給油をおトクにする切り札!

ホクレンSS ポイントカード

※一部に利用いただけない店舗がございます。
※ポイントカードの名称が異なる店舗がございます。

スタート!!



給油で
どんどん
貯まる!

店頭にて燃料油ご購入
2ℓごとに1ポイント
さしあげます。
※灯油はポイント加算対象外となります。

給油所で
いろいろ
買える!

貯まったポイントは、
1ポイント1円として
店頭燃料油や給油所取扱商品のご購入に
ご利用いただけます。
※一部に利用いただけない商品もございます。

全道で
使える!

全道のホクレンSSで
ご利用いただけます。
※6月1日(水)より。

ご入会受付中!

新規会員登録で100ポイント進呈!

今なら、入会金無料!! (入会金無料:7月14日(木)まで)

ホクレンSS各店舗にてお申し込みください。その場でポイントカードを発行いたします。
※上記期間以降は入会金100円(不課税)を徴収いたします。

6/1(水)→7/14(木)

ホクレンSS ポイント還元キャンペーン

※キャンペーン特典は、ポイントカードの会員登録が完了済みで、期間中にポイントカードご利用による給油履歴のあるお客様が対象となります。

期間中 ポイント2倍! 2ポイント(通常は1ポイント)さしあげます。

期間中、店頭にて燃料油ご購入2ℓごとに
抽選で 総額1,000,000ポイントプレゼント!

期間中5,000円以上のご購入	期間中1回以上のご購入
抽選で10名様に10,000ポイント	抽選で1,000名様に500ポイント
抽選で20名様に5,000ポイント	抽選で3,000名様に100ポイント

※抽選の対象期間はガソリン・軽油のみ。灯油は対象外となります。※当選の発表はポイントの進呈(7月下旬予定)をもってさせていただきます。



農産物直売所 あぐりへい屋

採れたばかりの農作物を、農家が自らお届け!新鮮で安心・安全が自慢のお店です。ぜひ一度お立ち寄りください。



営業情報

- 定休日:毎週月曜
- 時間:AM9:30~PM4:00
- 場所:北斗市東前62 (萩野小学校向かい)
- TEL:0138-77-7779

農家さんオススメのレシピ トマトと梅ソースのサラダ

暑い暑い夏は食欲の落ちやすい季節。さっぱりとした夏野菜でビタミンを補給し、夏を乗り切りましょう!お手軽なトマト料理をご紹介します。

- 材料(4人分)
- トマト...4個
 - 梅干...3~4個
 - 砂糖...大さじ3杯
 - パセリ...少々
- 作り方
- ①トマトのヘタをくり抜いて皮をむき、輪切りにして皿に並べます。
 - ②梅干の種を取って細かく刻みます。
 - ③刻んだ梅干と酢・砂糖を混ぜてソースを作ります。泡立て器を使うと良く混ぜられます。
 - ④①にソースをかけて、細かく刻んだパセリを散らせば完成です。
ポイント:ミニトマトを使っても美味しく食べられます。

JA新はこだて facebook

フェイスブックにアクセスしよう!



管内の旬な話題を発信していますので、こちらチェックして下さい。

