

みんなで作る
**晴れの国
カフェ**
♡♡♡♡♡♡♡♡

向うがどうぞ
使ったスイーツを
おうちで作りなさい

晴れの国岡山特産の果物を使った
スイーツレシピも公開中！
ぜひおうちでつくってみたいですね！

**ニューピオーネを
30名さまにプレゼント!**

キャンペーン期間 2020年8月14日～9月22日

2020年
NEW
新メニュー

ニューピオーネとイチジクの
パンケーキ
作り方の動画公開中!

応募方法は2通り

応募フォームで
右記よりアクセスし、ご応募ください。

はがきで
左上にある応募券をはがきに貼り、下記必要事項をご記入の上、お送りください。

〒713-8113
倉敷市玉島八島1
1510番地1
JA晴れの国岡山
総務企画課
Harebare係

●郵便番号
●住所
●氏名
●電話番号
●年齢・性別
●JA晴れの国岡山からの案内を希望する・しない
●その他ご意見・ご感想

※必ず応募券を貼ってください。
※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
※ご希望の方は上記の要領で、応募フォームまたは、官製はがきもしくは私製はがきに63円切手を貼りご応募ください。
※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。
※個人情報の取り扱いについては下記をご覧ください。

応募締切 / 2020年9月22日

OnlineShop
オンラインショップ

ちよつと賢くな
おうち時間のおともに

いつもお世話に
なっている方への
贈り物に

会員登録なしでも簡単にご利用いただけるJA晴れの国岡山オンラインショップでは、季節ごとに果物や野菜、お米などの新鮮な農産物を産地からお届けしています。

いますぐぶどうを食べたい方はこちら

色々な農畜産物を見たい方はこちら

- 左記よりアクセスする
- ほしい商品をチェックする
- 「カートへ入れる」ボタンを押す
- 「注文手続きへ」を選択する
- 「ご注文情報」を入力する
- 「配送先」を指定する
- 「お支払い方法を指定する
- 「次へ進む」を選択して入力情報を確認し、次へ進む
- 「注文を確認する」を選択し、注文完了!

会員登録すれば、もっとお得に、簡単に!

お得 100円につき 1ポイント貯まる!

簡単 一度登録すれば 次回から送り先入力が不要!

詳しくは [晴れの国岡山オンライン](#) 検索

豊かな風土と人が育む逸品。

岡山県は、一日の寒暖差が大きい山間部の北部と、瀬戸内海を望む温暖な気候の南部で構成され、三大河川による豊富な水と肥沃な土、そして「晴れの国」とも呼ばれる日本有数の日照時間がある農畜産物を育む恵まれた地域です。この恵まれた風土・気候と生産者の情熱を掛け合わせて育てられたJA晴れの国岡山の農畜産物が「晴れのごちそう」です。

このマークがJA晴れの国岡山ブランドの目印です

JAの地域貢献活動の紹介

地域の安全な暮らしづくりを目指して

JA晴れの国岡山(岡山西統括本部)とJA共済連岡山は、カーブミラーや夜光タスキなどの交通安全機器を管内の市町へ寄贈しました。

この寄贈は、地域貢献活動である交通安全施設の整備と交通事故防止を目的に毎年行っているものです。

令和元年度、岡山西統括本部では、合計でカーブミラー17基、夜光タスキ880本、交通安全雨傘507本、ランドセルカバー110枚、横断旗600本、旗入缶15個、スポークリフレクター4,090組、反射材キーホルダー549個を贈りました。



都窪郡早島町の中川典寿男町長(左)と目録を手渡す石我均組合長

ワクワクする農業と地域の未来を

vol. 002
2020.9

take free

岡山のぶどう

ぶどう栽培を支える
確かな技術と生産者の情熱。

みんなで作る
晴れの国カフェキャンペーン
ニューピオーネとイチジクの
パンケーキの作り方

JAの地域貢献活動
地域の安全な暮らしづくりを目指して

JA晴れの国岡山
(岡山西統括本部)
JA晴れの国岡山公式HP <https://www.ja-hareoka.or.jp/>

Harebare
JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]



岡山のおどろ

古くからぶどう作りが盛んな岡山県。最も古いマスカット・オブ・アレキサンドリアは130年の歴史があり、当時では珍しい温室栽培に日本で初めて成功し、今では全国1位の生産量を誇るぶどうに成長しました。その後も種なしに改良した「ニューピオーネ」を誕生させるなど、時代に合ったさまざまな品種を栽培しています。先人から受け継いだ確かな技術と、努力を惜しまない生産者の情熱が岡山のおどろ作りを支えています。



こだわりの房作り

高級品として扱われることの多い岡山のおどろの特徴は、なんといってもその房の形的美しさ。隙間や凹凸のない粒の揃ったきれいな房作りの背景には、生産者の並々ならぬ努力、引き継がれた確かな技術、そして最高級のものをお届けしたいという産地の熱い思いがあります。

歴史を物語る古木

井原市青野地区で、昭和26年に栽培が始まったベリーA^{※1}。当時あまり流通していませんでしたが、産地の独自性を出すために導入が進められ、昭和40年代には西日本で有数の産地に成長しました。

その歴史を物語る様に、樹齢60年をこえる^{※2}ベリーAの古木が今でもたわわにぶどうを実らせており、生食だけでなく古木からとれたぶどうのみを使ったワインも醸造されています。

太くどっしりとしたその佇まいは、ぶどうと誠実に向き合う生産者たちを優しく見守っているように見えます。

※1 / 正式名称マスカットベリーA。種なし処理されたものがニューベリーA。
※2 / 60年をこえて現役の樹は珍しいとされています。



みんなで作る晴れの国カフェ
ニューピオーネと
イチジクのパンケーキ

Recipe



旬のニューピオーネと
イチジクの組み合わせ!
フルーツ感溢れるパンケーキを
お召し上がりください♪

材料(4人分)
●フルーツ
ニューピオーネ…20粒、イチジク…4個
●ホイップクリーム
生クリーム…200ml、砂糖…大さじ1
●パンケーキ(直径約10cm×8枚分)
ホットケーキミックス…200g、卵…1個、牛乳…100cc、
プレーンヨーグルト…100g、油…小さじ2
●その他
バニラアイス、フルーツソース、シュガーパウダー…
各適量

作り方
①ニューピオーネは皮付きのまま半分になり、イチジクは皮を剥いて1/4に切る。
②ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器でやわらかめ(7分立て)に泡立て、ホイップクリームを作る。
③ボウルに、卵、牛乳、プレーンヨーグルトを入れ、泡立て器でよく混ぜる。ホットケーキミックスを加え、泡立て器でさっくりと混ぜ合わせ、最後に油を加えてさらに混ぜる。
④フライパンを熱して薄油をひき、③の生地を入れ弱火で焼いていく。表面に泡ができてきたら裏返し、両面をきつね色になるまで焼く。
※テフロン加工のフライパンで焼く場合は、生地に油が入っているのは油はひかなくてよい。
⑤お皿にパンケーキを2枚のせる。その上にシュガーパウダーを茶こしで少しずつ振りかけ、ホイップクリームをかける。
⑥①のフルーツとバニラアイスを盛り付け、フルーツソースをかければ完成。お好みでミントを飾ってもOK。

ポイント

パンケーキを焼くときに
蓋をするとふっくら、
しっとり焼けますよ!

パンケーキの
レシピ動画は
こちらから



簡単でおいしいので、おうちで楽しく
岡山の旬を味わってくださいね!

香り豊かな果物の女王



収穫時期
5月～9月

マスカット・オブ・アレキサンドリア

芳醇な香りと透きとおったエメラルドグリーンの見た目の美しさは数あるぶどうの中でもトップクラスです。

ニューピオーネ

「大粒・種無し・甘い」の3拍子が揃っていて子どもから大人まで人気のぶどうです。

岡山自慢の伝統ぶどう



収穫時期
5月～11月

晴れの国のエース



収穫時期
5月～12月

シャインマスカット「晴王」[®]

種無しで食べやすく、酸味が少なくしっかりとした甘味です。

岡山県オリジナル品種



収穫時期
6月～10月

オーロラブラック

しっかりとした果肉で粒も大きく、食べごたえ抜群です。

パリッとはじける食感



収穫時期
6月～11月

瀬戸ジャイアント

種無しで皮ごと食べられ、パリッとした食感が特徴のぶどうです。



冬までつづくロングラン出荷

JA晴れの国岡山管内でのぶどう栽培は管内全域にわたって広くおこなわれています。作型・品種の組み合わせや産地ごとの気候の違いを活かし、5月から12月まで途絶えることなくさまざまなぶどうが私たちの食卓を彩ってくれます。なかでも紫苑は日本で希少な冬にも食べられるぶどうで、その豊かでまろやかな甘みに寒い冬でもからだど心かほっこりします。



もっとおいしくぶどうを食べよう!

Point 1 選び方

粒にしわのないもの、房全体の色づきがよく、ブルーム(病気を予防し鮮度を保ってくれる粒表面の白い粉)がついているものを選びましょう。



写真はイメージです

Point 2 食べ方

食べる前に氷水で10分ほど冷やすのがおすすめです。暑い季節には皮ごと2時間ほど冷凍してシャーベット状にしてもひと味ちがうおいしさを楽しめます。



写真はイメージです

Point 3 保存方法

房で保存するときは1房ずつポリ袋へ、粒で保存するなら軸を粒から2mm残してハサミで切り袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。



※記載の収穫時期は気象条件等により前後する場合があります。