

ハッピー・フルーツ・スマイルキャンペーン
応募券

フルーツで日本中を晴ればれ笑顔に！

ハッピーフルーツスマイル
Happy Fruits Smile
キャンペーン

12
つくも責任
つめく責任

期間
2021年6月12日～8月31日

プレゼント
JA晴れの国岡山のシャインマスカット
30名さま

健康でスマイル！目標、フルーツ1日200g！

毎日くだもの200グラム！

「果物王国 岡山」の果物では200gってどのくらい？

どちらも12粒（1房750g程度・1粒17g程度）
200gは…？

OnlineShop
オンラインショップ
晴れの国岡山オンライン
検索

応募方法

SNS
または
応募フォーム

SNSにフルーツ、笑顔の写真を#ハッピーフルーツスマイル2021をつけて投稿！

はがき

左上にある応募券をはがきに貼り、下記の必要事項をご記入の上、お送りください。
※必ず応募券を貼ってください。

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

応募締切／2021年8月31日（消印有効）

Wチャンス！
みんながワクワクするフルーツと笑顔のムービーを作成！SNSで「#晴ればれムービー」を追加して投稿してください。

詳しくはキャンペーンページをご確認ください。

JAの地域貢献活動

JAの地域貢献活動の紹介

JA晴れの国岡山とJA共済連は、地域貢献活動を通じて地域との絆を強化し、みなさまの生活を支える活動をしています。その取り組みを一部ご紹介します。

3
すべての人に健康と幸せを

検温カメラ88台設置
安全・安心へ感染防ぐ

新型コロナウイルス感染症拡大を防ぎ、組合員・利用者の安全・安心を確保するため、直売所や祭典ホール、支店などの店舗・事業所の入り口に検温カメラ合計88台を設置しました。1.5mほど離れた場所から顔を検知。1秒ほどで体温測定し、37.5度以上でアラーム音が鳴って通知するほか、自動音声でマスク着用の注意を促します。カメラの設置台にはアルコール消毒液も備えています。

JA共済の地域貢献活動の取り組みの一環で導入。2021年度も引き続き、統括本部ごとに設置店舗を増やしていきます。

JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいます

検温カメラで体温を測定する来店者（百葉市場和気店）

ワクワクする農業と地域の未来を
Harebare
JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

vol. 003
2021.6
take free

JA晴れの国岡山に
おいしいブランド
できました。

フルーツで日本中を晴ればれ笑顔に！
Happy Fruits Smile
キャンペーン

JAの地域貢献活動
検温カメラ88台設置
安全・安心へ感染防ぐ

JA晴れの国岡山
SNSやYouTubeもチェックしてね！

純白で
とろける甘さ
「白桃」。

／ おいしいブランドができました。 ／
have
a nice
sunnyday
晴れのごちそう
JA Harenokuni Okayama

「生産者、農業、地域みんなを元気にしたい」。
JA晴れの国岡山の農畜産物を総称し、ブランド「晴れのごちそう」を立ち上げました。
今回はJAいち押しの白桃とブドウの魅力をピックアップ!!

芳醇で
光輝く宝石
「ブドウ」。

匠の業が生み出す 至福の美味

全国屈指の生産量約3,000tを誇るJA晴れの国岡山の「ピオーネ」や、全国の生産量95%をしめている「マスカット・オブ・アレキサンドリア」などさまざまな品種を栽培しています。

高級品として扱われることの多い岡山のブドウの特徴は、なんといってもその房の形の美しさ。何度も手を加え、隙間や凹凸のない粒の揃ったきれいな房を作ります。

高品質なブドウ作りは生産者の並々ならぬ努力と、先人から受け継いだ技術を脈々と担い手につなぎ、産地を維持・拡大してきた証です。

紫黒色の特徴
「ピオーネ」



一房ずつ先人から受け継いだ技術が光る



標高400mを
超える山々に
ブドウのハウスが広がる。
昼夜の寒暖差で
甘味を増したブドウに。

色々なブドウが
長く楽しめます!

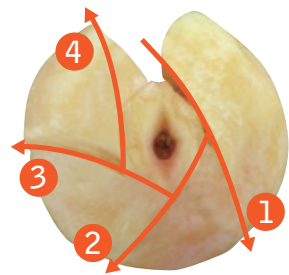
冬までつづく ロングラン出荷

JA晴れの国岡山管内では管内全域で広くブドウを栽培しています。合併したメリットを活かし、県南から県北の産地へと順番につないでいくリレー出荷をすることで、多様なブドウを長く楽しめるようになりました。

大人気の「シャインマスカット」や「オーロラブラック」、「紫苑」などは、冷蔵技術や樹成り熟成などの技術で品質を徹底管理し、フレッシュさをそのままにクリスマスやお歳暮の季節にお届けしています。

白桃の切り方

- 白桃の種は梅干しの種の大きい版。あの丸みを想像しながら、右記写真の様に縫合線の切り込み部分からナイフを入れ、丸く、丸くカットします。
- 大きいパーツは食べやすい大きさにカットします。
- 完熟した白桃は、切り口の変色が早いので、手早く切りましょう。



品種によっては手で皮をむけるので、なるべく果肉を残して薄く皮をむきます。香り高い果汁といっしょにお召し上がりください。

詳しくは
動画を
チェック



白桃をおいしく食べるための4か条

1.正しい持ち方

白桃は強く触るとすぐに茶色くなってしまうので、指の腹に乗せるようにやさしく触りましょう。

2.食べ頃の見分け方

実の先端部分の緑色が乳白色になり、香りがして、やわらかくなっていたら食べ頃です。

3.冷蔵庫に入れない

日陰の涼しい場所で常温保存しておく、追熟してさらに甘みが増します。

4.少しだけ冷やす

冷やしすぎると甘みを感じにくくなるため、食べる前に氷水で5分、または冷蔵庫で30分ほど冷やします。



モモを食べて夏バテ予防

モモには整腸作用がある食物繊維のペクチン、余分なナトリウムを排出して高血圧やむくみを予防するカリウム、活性酸素を減らし生活習慣病を予防するビタミンE、補酵素として重要なナイアシン(ビタミンB群)などが含まれています。モモをたくさん食べて、夏バテを防ぎましょう。



旬をギュッと閉じ込めて、朝採れしたモモのフレッシュ感そのままお届けします。JA晴れの国岡山で、選果場から直売所まで、独自の直行便を走らせることで実現。産地ならではの新鮮で厳選されたモモをご賞味いただけます。

ブドウのおいしい食べ方

甘味を楽しむ場合

白桃同様、ブドウも冷やし過ぎると甘味を感じにくくなるため、涼しい場所で常温保存し、食べる前に氷水で10分、または冷蔵庫で30分ほど冷やします。

冷たさを楽しむ場合

2時間ほど冷蔵庫に入れて冷やすと「半凍り」になり、シャーベット状でいただけます。また、皮を剥いてヨーグルトにトッピングしたり、ジェラートに入れてもおいしいです。

ブドウで疲労回復

黒系ブドウ「ピオーネ」に含まれるアントシアニン(ポリフェノールの一種)は活性酸素を除去し、生活習慣病予防に役立ちます。また、ブドウには生命維持に欠かせないブドウ糖が多く含まれ、素早くエネルギーに変換されるため、夏バテ防止・疲労回復にもってこいです。

