

## 目印は、晴ればれ直行便ソング♪

歌はYouTubeで公開中！



つくたて、炊きたて、出来立て  
特産井で消費拡大

## キッチン米(マイ)カー 「晴ればれ直行便工房」 運行開始！

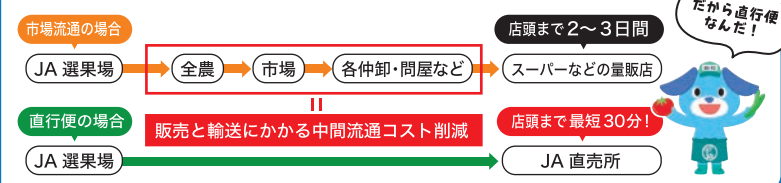
JA 晴れの国岡山では、管内各産地から鮮度のよい旬の食材を直売所で販売する「JA 直行便」(以下、直行便)を運行しています。今年は、直行便で直売所へ届けるだけでなく、米・特産物の新たなPR・消費拡大事業として「キッチン米(マイ)カー 晴ればれ直行便工房」の運用を始めました。

今後は、全国に誇るブドウや白桃などの果実をはじめ、特産「作州黒大豆」など多様な農畜産物で手軽に味わってもらえる商品を提供予定です。

## 食材はどうやって調達するの？ 決め手はやはり「直行便」！

JAならではの新鮮な米と野菜・果実・肉など材料にとことんこだわった商品をご提供。県内各地に多種多様な農畜産物を有する広域JAとしてその強みをいかし、原料はすべて直行便で手配。中間・輸送コストを抑え、新鮮でなおかつ高い品質でみなさまにお届けします。手配した特産を直接キッチンカーに運び込み、その場で調理、その場での販売を基本とします。

直行便は  
どのくらい  
早い？



## どんぶりで、みんなにお米を食べてほしい！

低迷する米の消費拡大と、「やはり日本人の主食であるお米を食べて農家を応援してほしい！」との想いから、初回の主役は「どんぶり」に決定！ 甘み・粘りが強く、白くつやがあり、冷めてもおいしさが持続し井との相性は抜群の、7年連続食味ランキング特A取得の「きぬむすめ」一等米のみを使用。JAの米倉庫から直接持込、その場で精米加工、即炊き。具材は、「美星満天豚」「連島ごぼう」「津山生姜」と地域特産をどっさり盛り込みました。



甘辛味がクセになる「美星満天豚」と連島ごぼうの元気丼



JA直売所で長蛇の列をなして「美星満天豚」と連島ごぼうの元気丼」を買い求める来店客



## 「食と農」をもっと身近に 直売所で親子に栽培教室



## 県北から県南へ、集荷便で午後の品ぞろえを確保。

JAは、山手直売所(総社市)の端境期や午後からの品ぞろえ確保に向け、2022年度から県北部の出荷会員が作る農産物を県南部の直売所に届ける定期便の運行を始めました。温暖な南部から冷涼な北部まで標高差や気温差をいかしたリレー出荷体系で売り場の充実を目指しています。



## 旬の食材やお買い得情報をラジオでお届け！

充実した山手直売所の魅力は、今年からラジオでもお届けしています。FMくらしきで新番組「山手直売所イマナマ情報」がスタート！旬の農産物の話題やお買い得情報などをお伝えします。

## 令和6年にオープン予定 総社市山手地区 大型直売所名称を募集！

① 施設全体の総称 ② 直売所(1階)の名称 ③ 飲食店(2階)の名称

※応募は1つでも可能です。

応募方法 ハガキで郵送、またはJAホームページから応募

応募締切 2023年 9月29日(金) 必着

名称が採用された方の中から抽選で「JA晴れの国岡山特選ギフト」プレゼント！



備中国分寺五重塔を望む総社市「山手直売所」。この場所に、令和6年大型直売所がオープンします。直売所、レストラン、イベントスペースなどを備えた、晴れの国岡山の魅力を伝える農と食の複合施設です。みなさまの「新たな出会いの場」として愛され、親近感のある場となるべく、「施設全体」「直売所(1階)」「飲食店(2階)」の名称を大募集！アイデアあふれるご応募をお待ちしています。



## 大募集



## みんなのイチオシ夏野菜料理が大集合！

本紙に掲載されている野菜を使った料理の写真や動画を、ツイッターまたはInstagramで大募集！ハッシュタグ #晴ればれ夏野菜 をつけて投稿してくれた方の中から抽選で30名さまに素敵な特選ギフトをプレゼントします！



詳しくはJAホームページをご確認ください。

JAのInstagramでは、簡単おいしいレシピを随時公開中!! ぜひチェックしてみてください!







## 桃太郎トマト

6月下旬～11月下旬 主な生産地 高梁市・新見市・真庭市・藤山

夏はもちろん、秋こそ甘みがグンッとアップ！

JAでは、甘みが強く、適度な酸味が特長の「桃太郎トマト」に特化して栽培し、県内9割のシェアを誇るほど代表的な野菜です。涼しい高原地帯で栽培するため、昼夜の寒暖差に敏感に感じ、季節とともに水分量を減らすのでグングンと旨みと栄養を増します。気温が下がる9月以降になると、より一層甘みがアップします。

👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ 凍らせる



トマト氷

トマトをミキサーにかけて凍らせるだけ！保存もでき、大量消費にも最適。

新発売！岡山県産桃太郎トマト100%使用  
桃太郎トマト万能ソース「萬種の恵味」

手間いらずで麺との相性がバッチリ！100%岡山県産桃太郎トマトを使った万能ソースが完成。完熟したトマトを入れているため、濃赤色かつ滑らかな舌触りで、レトルト商品では感じられないフレッシュさを味わえます。JA直売所・オンラインショップなどで販売中！



内容量150ml

桃太郎トマトぶっかけ冷やしうどん



【材料(2人分)】

- うどん…2玉
- 桃太郎トマト万能ソース「萬種の恵味」…1袋(150ml)
- 水…500ml
- スライスした桃太郎トマト…5枚
- スライスしたレモン…5枚

【作り方】

- ①うどんを茹でて器に盛る。
- ②桃太郎トマト万能ソース1袋をボウルに出し、水500mlを加えて混ぜる。
- ③(1)に(2)を回しかけ、飾りにスライスした桃太郎トマトとレモンを添えて完成。



## キュウリ

5月上旬～12月下旬 主な生産地 久米南町

キュウリは炒め物でもおいしさ倍増！

660tもの出荷量があり、県内6割のシェアを占めるほど、生産量の多い野菜のひとつ。今年からは、土壌改良材の牡蠣殻を散布して育てる「里海野菜」にも取り組み、環境に優しい循環型農業を始めています。

👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ 炒める



キュウリとチキンのハニーマスタードがけ

色がより鮮やかになり、鶏肉やガーリックハニーマスタードソースと相性抜群！

## ピーマン ジャンボピーマン

7月上旬～11月上旬 主な生産地 津山市・久米

20cm超えも！サイズも旨さも別格！👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ 丸焼き

津山市・久米地区では「ジャンボピーマン」の栽培が盛んです。重さ、大きさは普通のピーマンの3倍！！肉厚ジューシーで独特の苦みが少なく、ピーマンが嫌いな子どもでも食べられます。



ピーマンの種までガーリック味噌照り焼き

種にも火が通り柔らかくなるため、種ごと食べられるお手軽料理。

〓 夏だ！今だ！〓

## 晴れの国おかやまの夏野菜を食べつくそう！！

サンサンと降り注ぐ太陽の恵みを一身に受けて育つのが、「晴れの国おかやま」の夏野菜です。今回は夏野菜にスポットを当てて魅力や、目からウロコの意外なおいしい食べ方をご紹介します。

👁️ 目からウロコ！な食べ方

JAホームページ内「晴れの国キッチン」またはインスタグラムで詳しいレシピ公開中！

## 作州黒枝豆

10月 主な生産地 美作市・勝央町・奈義町・西粟倉村

もちもち感と、コクと旨みがたまらない！！

「作州黒」を若いサヤの状態に収穫するのが、「作州黒枝豆」。黒大豆を早採りするので、一般的な枝豆用の品種では味わえないもちもち感が特長。大きな粒に豆本来の甘さがギュッと濃縮されたおいしさは、食べればやみつき必至の食材です。

👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ 餅風



作州黒枝豆餅

豆腐・片栗粉で固めて焼くことで香ばしさが増して、おやつにピッタリ。



👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ ゼリー



ナスのゼリー

リンゴジュースをベースにナスを柔らかく煮て作るの、違和感ゼロの新食感！

## ナス

6月～10月 主な生産地 管内全域

秋ナスもおいしいけど、やっぱり旬は夏！

JAでは丸みを帯び、歯切れの良さと果肉の柔らかさが特長の「千両ナス」(県南部中心)と、ツヤがよく、果肉ともほどよく柔らかく、調理法を選ばず使える長ナスの一種「筑陽」(県中北部中心)があります。ひと口に「ナス」と言っても、県内直売所によって異なるので、食べ比べも楽しめます。

## スイートコーン イエローダイヤモンド®

7月中旬～8月中旬 主な生産地 真庭市・藤山

藤山高原から届く宝石のような見た目と甘み

最近注目を集めているのが、冷涼な高原地帯である真庭市・藤山地区で栽培するスイートコーン「イエローダイヤモンド®」。藤山産・朝どれ・JA出荷が「イエローダイヤモンド®」の絶対条件。色艶もよく、最高糖度は21度にもなる自慢の夏野菜です。

👁️ 目からウロコ！な食べ方 ▶️ 煮物



スイートコーンと手羽元のしっとり煮物

手羽元と一緒に煮込むと、手羽元とスイートコーンの芯の汁がアクセントに！



直売所をめぐる豪華商品を当てよう！！  
RSK「笑味ちゃん天気予報」10周年スタンプラリー

「笑味ちゃん天気予報」はおかげさまで10周年！

10周年を記念して、8月31日(木)まで直売所をめぐるスタンプラリーを開催。白桃をはじめ、おかやま和牛肉などが抽選で総勢100名に当たります！詳しくはJAホームページをご覧ください。



進めよう！国消国産

「国消国産」。これはJAグループが2021年9月に「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方を示したものです。JA晴れの国岡山は、管内農畜産物の紹介や家庭菜園、レシピ、オンラインショップなどを盛り込んだ国消国産ページをつくりました。これをきっかけに「国消国産」について考えてみませんか。

林先生と学ぶ「国消国産」  
詳しい動画はこちら！



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。

会員登録不要でご利用いただけます

OnlineShop  
オンラインショップ



お問い合わせは、本店営業部まで TEL.086-476-1837