

管理部

福島県の冬の味覚を満喫！
あんぽ柿スイーツ教室

2月22日（土）に須賀川市の市民文化交流センターにて「福島の冬の味覚を満喫！あんぽ柿スイーツ教室」を開催しました。

このイベントは、福島県産畜産物のPRと子供たちの食育を目的に、福島市出身の料理研究家中村美紀氏を講師に迎え、6月の「野菜たっぷり常備菜教室」、12月の「家で簡単パティリー料理教室」に続き3回目の開催です。

今回は、親子6組14名にご参加いただき、福島の冬の味覚「あんぽ柿」を使った「あんぽ柿のクリームチーズマフィン」と「あんぽ柿の丸ごとチョコ」作りに挑戦しました。あまり、あんぽ柿に馴染みがない子供たちでしたが、自分で作っ



マフィン用のあんぽ柿を切る参加者

「あんぽ柿の丸ごとチョコ」
「あんぽ柿のクリームチーズマフィン」

あんぽ柿を丸ごとチョコの中に！

たスイーツに、「美味しい！」「大好きになった！」と大喜びでした。全農福島はこれからも、福島県農畜産物の魅力を発信し、消費拡大に取り組んでまいります。

今月の営農情報

営農企画部

農業技術センター
令和2年度特別栽培農産物
認証事業を活用しよう！

特別栽培農産物は、福島県の慣行栽培と比較して「化学合成農薬の使用成分回数が5割以下」かつ「化学肥料由来の窒素成分量が5割以下」により栽培された農産物です。

JA全農福島は福島県特別栽培農産物認証協議会に登録された認証機関であり平成14年より事業を開始しています。

令和2年度の特別栽培農産物認証申請計画の栽培計画面積等は、玄米1681畝、果樹1157畝、野菜157畝、精米出荷予定数量136トとなっております。

特別栽培農産物は農林水産省「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づいて表示（図1）し流通することが出来ます。

また、第三者（認証機関）による認証を受けた場合はさらに認証票（図2）を貼付することにより表示の信頼性を確保することができ、消費者はもとより流通・販売業者は心感を提供できます。特別栽培農産物は、環境に優しい農業により栽培されたブランド農産物として道の駅やふるさと納税返礼品などで取り組む例が多くなっております。



特別栽培農産物認証担当者研修会の様子

農林水産省新ガイドラインによる表示		節減対象農薬の使用状況	
特別栽培農産物（特別栽培米など）	使用資材名	用途	使用回数
節減対象農薬：当地比0.0節減	〇〇〇	除草	1回
化学肥料（窒素成分）：当地比0.0節減	□□□	除草	1回
	△△△	除草	1回
	〇〇	殺虫	1回
	□	殺菌	1回
栽培責任者 〇〇〇 〇〇〇			
所在地 福島県〇〇〇△△△			
連絡先 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇			
確認責任者 〇〇〇 〇〇〇			
所在地 福島県〇〇〇△△△			
連絡先 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇			

表示ガイドライン（図1）



認証票（図2）

特別栽培農産物の認証申請の期間は、栽培開始が2月～7月の野菜と果実は前年12月の1ヶ月、栽培開始が8月～翌年1月の野菜は5月の1ヶ月。玄米は当年1～2月です。特別栽培農産物に取り組んでみたい方または興味のある方は、お近くのJAもしくは本会農業技術センター（TEL 024-94212400）までお問い合わせください。

4月にお届けする材料を使用したレシピです

JA ふれあい食材
おすすめ
レシピ

中華くらげの菜の花サラダ



- 材料は1人分が基準になっております。
- 盛付例はイメージです。
- ※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材料

・中華くらげ	50g	A	しょう油	小さじ1
・菜の花	1束		砂糖	小さじ1/2
・きゅうり	1本		ごま油	大さじ1/2
・トマト	1/2個		辛子	少々
・リーフレタス	4枚			
・白ごま	大さじ1/2			
・塩	少々			

作り方

- ①菜の花は塩を入れた熱湯で茹でて水気を切り、4等分に切ってから中華くらげと混ぜ合わせる。
- ②きゅうりは3～4mm幅の斜め切りにしてから細切りに、トマトは5mm幅にスライスし、リーフレタスは食べやすい大きさに手でちぎる。
- ③器にリーフレタス、きゅうり、トマトの順にのせ、①を盛り、混ぜ合わせたAをかけ、白ごまを振りかける。



東北地方の長期予報

<予想される向こう1か月の天候>

向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。

東北日本海側では、天気は数日の周期で変わってでしょう。東北太平洋側では、天気は数日の周期で変わり、平年と同様に晴れの日が多い見込みです。

向こう1か月の平均気温は、高い確率50%です。

週別の気温は、1週目は、高い確率60%です。3～4週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

<気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)>

3月28日～4月27日				
【気温】東北地方	20	30	50	
【降水量】東北地方	30	40	30	
【日照時間】東北地方	30	40	30	

<気温経過の各階級の確率(%)>

3月28日～4月3日	10	30	60
4月4日～4月10日	30	40	30
4月11日～4月24日	20	40	40

凡例： 低い（少ない） 平年並 高い（多い）
（仙台管区気象台 発表）

編集後記

新型コロナウイルスの感染が蔓延し大変な事態になってしまいました。私たちができる感染対策として、手洗い、うがい、マスクの着用や不要に人数がいる閉ざされた空間の場所に立ち寄らないなどがあげられますが、その他に免疫力を高めることをあげることができます。

人間の体内では白血球が免疫機能の役割を果たしています。白血球はウィルスや菌が体内に入ると自分の体内にこれらを取り込み消化してやっつけてくれます。この白血球を増やす食材として生姜をあげることができます。100円ショップで薬味用おろし器を手に入れることができ、これで生姜を削って味噌汁にdashとしていれると味噌汁の味わいがあがり、同時に生姜を簡単にとることができます。

「参考文献（石原結實著 医者いらずの生姜事典）より」

ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分～25分
放・送・予・定

4月6日	営農企画部	労働力支援について
4月7日	米穀部	「ふくしまの米」販売情勢について
4月13日	畜産部	家畜市場価格について
4月14日	園芸部	防霜対策資材
4月20日	生産資材部	水稻除草剤の上手な使い方
4月27日	米穀部	「ふくしまの米」販売情勢について