

旬野菜や珍しい野菜にも挑戦しています!



ロメインレタス



ソラマメ



ソラマメ
ロメインレタス
ナス、ミニトマト
ブロッコリー
セロリなど、
季節に合わせて
栽培しています。

大津 藤本 俊範さん 72 (インショップ出荷協議会会長)

インショップでも「きくちのまんま」野菜は人気です!

生涯現役を目指します!!



90歳、100歳になっても
頑張りたいです。
農業は楽しかです!
妻(セイ子さん)と、春はキャベツ、
スイートコーン、秋はブロッコリー、
ニンジン、ダイコン、カライモなどを
出荷しています。



キャベツ



菊陽 松野 信行さん 78

自慢の野菜も出荷しませんか!

詳しくは
TEL:0968-41-5550まで!
営農部直販課 担当:村上



6つのこだわり

- 1.安心・新鮮
- 2.豊富なコース
- 3.バランスの良いメニュー
- 4.便利な食材セット
- 5.留守でも安心保管箱
- 6.クッキングアドバイス付

JAふれあい食材は、
JAが厳選した安心・新鮮な
食材をお届けします。

イワシのイタリアンソテー

[材料] (2人分)

- 真いわし開き 4枚
- 小麦粉 大さじ2
- オリーブオイル 適量
- ブラックペッパー 少々
- A トマト(さいの目切り) 1個
- にんにく(みじん切り) 1片
- 玉ねぎ(さいの目切り) 1/2個
- 塩こしょう 少々
- 大葉(千切り) 大さじ1

[作り方]

- ① 真いわしの水気を拭き、小麦粉をふる。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、①を片面ずつこんがり焼き、ブラックペッパーをふって一旦取り出す。
- ③ Aの具材をフライパンに入れ、塩こしょうを加えて炒める。
- ④ ③に②を戻し入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 器に盛りつけ、大葉をちらす。



栄養士がつくった
家族の健康と美容を考えた
特別なレシピです



夫と息子と3人で
分担しながら
農作業をしています!



トウモロコシ、キュウリ
スイカ、メロン
ミニトマトなどを
出荷しています。



菊陽 古閑 清香さん 73



夫(司さん)は、メロンの細かな管理をしてくれます。
息子(智治さん)は5年前に就農。心強く思います。