

菊池の美味しい恵みを
プロたちが発信！

2025
Spring
Take free
VOL.23

店長イチオシ商品を使用した
甘酒レシピをご紹介します！



コミュニティ

IBUKI

きくちのまんま菊池店で
待ってます♪



親子で料理レシピ！
「栄養たっぷり」甘酒コールスロー」

コミュニティ IBUKI 発行／菊池地域農業協同組合 発行日／2025年4月20日 〒869-1205 熊本県菊池市旭志川辺1875番地 企画・編集 TEL 0968-23-3502 FAX 0968-23-3515 デザイン／株式会社ATO

JAおすすめ 新商品ジュースのご案内

JA熊本果実連は、国産素材にこだわった
安全・安心・本物志向の商品をご提供いたします

NEW

Ca
カルシウム
100mg
配合



ざっしり！
6
種類の
果実

日本のくだもの
125ml×24本入
2,050円(税込)

NEW



200mlで
半日分の
鉄分
配合
1日分の
葉酸
配合

ざっしり！
国産果実
4種類
国産野菜
12種類

収穫野菜プラス
200ml×24本入 1000ml×6本入
2,830円(税込) 2,780円(税込)

NEW



らくのうマザーズ
2025春・夏
LL
キャンペーン

人気の
ヨーグルトに
ピーチ味が
登場！

ホワイトピーチ
250ml×24本入
2,150円(税込)

ヨーグルトは、牛
乳由来の素材と2
種類の厳選した
乳酸菌で丁寧に
仕込みました。



ジュシーブランドの
商品情報ははこちらから▶



JA熊本果実連
公式マスコット
「ジュシーくん」



らくのうマザーズ
公式マスコット
「ミルモくん」

※お問い合わせやお申し込みは、お近くのJAまでお気軽にどうぞ。



旅のことなら JA 旅行センターへ TEL 0968-23-3513
JTB・阪急交通社・タビックス等の申し込みもお受けしています

アンケート
読者プレゼント

アンケートにお答えいただいた方から、抽選で
ステキな賞品をプレゼント！ハガキにアンケートの
答えと必要事項をご記入の上ご応募ください！

JA菊池農産物市場

きくちのまんま菊池店
お楽しみBOX 5名様



何が
入っているのか
お楽しみ!!

アンケート

- Q1 本誌を取った理由と、場所を教えてください。
- Q2 今号で興味を引いたページは？
- Q3 「食」と「農」、「JA」に関することで、あなたが今最も知りたいことは何ですか？
- Q4 本誌に対するご意見、ご感想をおきかせください。

郵便番号、住所、氏名(フリガナ)、
年齢、電話番号、ご希望の賞品名
と左記アンケートの答えをハガキ、
eメールなどでご応募ください。応募フォーム▶

こちらからも
応募できます！



応募締め切り 2025年7月15日(火)

〒869-1205 菊池市旭志川辺1875
JA菊池「IBUKI」@プレゼントコーナー」係
✉ ja-kikuchi@spice.ocn.ne.jp

※IBUKIは、JA 菊池ホームページでもご覧いただけます。



耕そう、大地と地域の未来。

ご存じですか?

「国際協同組合年」です

2025 国際協同組合年全国実行委員会事務局

2025年は「国際協同組合年」
協同組合をもっと盛んにして、SDGs（持続可能な開発目標）をもっと現実のものとするために定められました。

「生きる」とは「助け」を求めること 協同組合は人間尊重の組織です

J 菊池元常勤講師 川崎盛通
「学習のすすめ」より抜粋



国際協同組合年
協同組合はよりよい世界を築きます

ネズミの実験①

A群:固い粒状のエサを与え続けたネズミと、B群:やわらかい流動食のエサを与え続けたネズミの違いを比べてみると、A群の方が学習能力が高いことがわかりました。それは、噛む回数によって、脳に刺激を与える度合いが違い、脳の発達に大きな差が出たからだと考えられます。

ネズミの実験②

A群:迷路の中をどう逃げれば安全な場所に避難できるかを学習したネズミと、B群:学習していないネズミを迷路の中央の部屋に別々に入れ、その部屋に火が付いた紙が投げ入れられたときを比べてみました。A群はスムーズに脱出できましたが、B群はパニック状態になり逃げるのができませんでした。



「国際協同組合年」
詳しくは↓



脳は常に 刺激せよ

人間が生きる ということ

ネズミの実験から「学習の必要性」「学習は常に身を助く（危機管理）」の2つを学ぶことが出来るでしょう。現代農業は、消費者ニーズに合わせた品種改良や気候変動に合わせた栽培技術の向上など、常に学びが必要です。また、流通の変化、経営戦略などが要求され、一人の能力ではとても大変です。農業協同組合は、より良い農畜産物を消費者に届けるために、協力して常に学び研鑽しています。

他の人の助けを借りるということは大切なことです。「人」の文字が示すように、他の人の支えがなければ一人では生きていけません。協同組合は、人間が公平に生きるために、お互い信頼の上になつて助け合う、人間尊重の組織です。そのことをきちんと学習しなければ、いざというときに間違つた行動をとり、学習しなかつたネズミと同じ運命を余儀なくされるのです。

農産物市場 きくちのまんま

直売所の
詳しい情報はこちら



きくちのまんま菊池店

きくちのまんま合志店

きくちのまんま菊陽店

菊池市野間口903-1
TEL:0968-26-5877

誕生祭
6月

合志市栄3766-30
TEL:096-348-6556

誕生祭
11月

菊池郡菊陽町曲手546-4
TEL:096-213-5088

誕生祭
9月

営業時間 平日(祝日):午前9時～午後6時 土日:午前9時～午後5時 ※年末年始を除き年中無休

親子で料理レシピ!

旬の野菜を使って楽しくクッキング

ガス・スメ食材

栄養たっぷり
甘酒



♪ 甘酒の甘みで
まろやかに



簡単で栄養満点♪ 甘酒コールスロー

【材料】4人分

- キャベツ 1/4玉
- スイートコーン 50g
- スライスハム 4～5枚
- 塩コショウ 適量
- 甘酒ドレッシング 100ml



【作り方】

- キャベツは千切りに、ハムは細切りにする。
- ボールに、①とコーン、甘酒ドレッシング、塩コショウを入れて混ぜ合わせる。
- 10分ほど置いて、ドレッシングがよくなじんだら完成!
- 最後に、ザルで水をきり汚れた水を全て捨てる。



甘酒は料理にも
使えるばい♪

きくちのまんま菊池店の
生産者のみなさん

甘酒ドレッシング

米こうじの甘酒1本、らっ
きょう酢100g、こめ油50ml
を混ぜ合わせたものです!

こちらで
販売
しています

米こうじ甘酒

125ml



アルコールゼロなので、
お子様の栄養補給にも!そのまま凍
らせてアイスにも!



らっきょう酢

1.8L

すし飯や酢の物もこ
の1本でバッチリ決
まる!煮付けの隠し
味にもオススメ♪



こめ油

1.5L

クセがないので、ど
んな料理にもピッタリ合
います。食材を引き立
てる油です!

使用した
商品は
こちら!

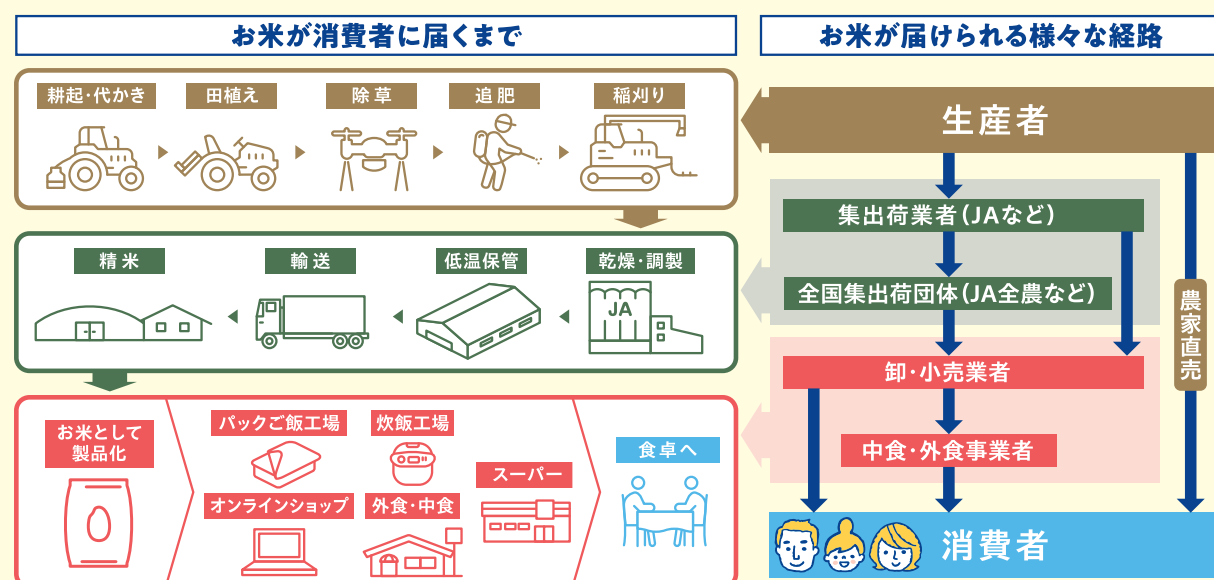


お米が急に値上がりした理由は？

お米が流通する様々な経路の中で、お米の取り合いが起きたから。

1年がかりで収穫されたお米は、乾燥・調製・低温保管・精米など、いくつかの工程を経て出荷されます。それらを一貫して行っているのがJAです。

さらに、流通や加工などいくつかの工程を経て、消費者の元へと届きます。また、お米の流通には集荷業者、米卸、商社、小売りなど様々な経路が存在します。



専門家によるワンポイント解説

令和6年には、米不足の不安によって、業者の間でお米の取り合いが起きました。

猛暑による生育不良やインバウンドによる和食の需要増加、南海トラフ地震への不安が重なり、一時的に品薄になりました。そこで、消費者や多くの業者が早くお米を手に入れたいと動きました。その結果、通常の流通ルートではないところでもお米の取り合いが起き、お米の値段が上がったのです。



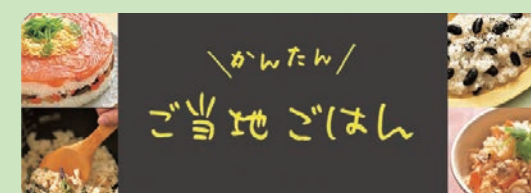
農業経済学者 小川 真如先生



楽しい、とっておき。 お米の美味しさ、新発見!

お米の美味しさを満載したレシピサイトです。ぜひご覧ください。

地域のJAで、食、農、くらしに関心のある女性たちが集う「JA女性組織 (JA女性部)」の皆さんが考えました。



JA女性組織ならではの、全国各地における地元の食材を生かした、美味しいとっておきのレシピ。



アスパラを炊き込む斬新な発想。レモンが爽やか。ご飯とアスパラの甘さと食感の絶妙なハーモニーを楽しもう!

他にもお米が主役のご当地レシピがいっぱい!



徳島県 JA徳島県女性部 宮城県 JA名取岩沼 美田園支店女性部 静岡県 JAふじ伊豆女性部 伊豆の国地区

レシピはこちらから



子どもたちも大喜び。全国47都道府県の食材を使った「ご当地どんぶり」レシピを一挙公開。



しゃきしゃきキャベツの上に、水なすと豚肉の甘酸っぱいはさみ揚げ。ご飯が進む栄養バランス抜群の元気どんぶり!

他にも全国から自慢のどんぶりが大集合!



長野県 JAグリーン長野女性部 島根県 JAしまね西いわみ女性部 長崎県 JA長崎県女性組織協議会

レシピはこちらから



JAグループの取り組み

国産の豊かさを次の世代へ

JAグループは、お米をはじめとする、私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する「国消国産」を進めています。



詳しくはこちらから



耕そう、大地と地域の未来。

JAグループ