

菊池の美味しい恵みを
プロたちが発信！

コミュニティ

IBUKI

JAグループは
米の安定供給に取り組んでいます

2026
Winter
Take free
VOL.26

親子で料理レシピ！
「いきなり団子」
「からいも団子」

JAグループの 食農教育をすすめる 子ども雑誌

イラストで構成する楽しい表紙

毎月、旬の野菜キャラクターが登場します！

小学校やJAがすすめる食農教育のテキストなど、
広く活用されています

定価(税込)

600円 ※毎号統一価格

※2026年1月号、
4月号、8月号には
別冊付録が付きま

JAグループ 家の光協会

〒162-8448 東京都新宿区市谷船河原町11 TEL 03-3266-9039
<https://www.ienuohikari.net/>

農業、食べ物、
健康、自然、
いのちのたせつさを伝え
思いやりと助け合いの
精神を育む雑誌



お申し込みはお近くのJAへ



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！

きくちのまんま菊池店
JA菊池農産物市場 お楽しみBOXが
毎月1名に当たる！



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！



宛先 〒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



旬の野菜を使って楽しくクッキング

親子で料理レシピ!



簡単なのに本格的!ヘルシーなおやつ♪

オススメの食材
低カロリーで
食物繊維豊富!
さつまいも

♪ さつまいもの甘さと皮の塩味が最高♪



餃子の皮でアラ簡単♪ いきなり団子

【材料】約10個分

- ・さつまいも—中1本(200g程度)
- ・餃子の皮—20枚
- ・あんこ—適量

【作り方】

- 1 さつまいもを1cmほどの輪切りにする。
- 2 切ったさつまいもを皿に並べ、600wで3分加熱する。
※火が通ってない場合は30秒ずつ追加で加熱する。
- 3 餃子の皮を水にくぐらせ、その上にさつまいも、あんこを乗せる。
- 4 餃子の皮をもう1枚水にくぐらせ、3のうえに乗せ包む。
- 5 セイロにクッキングペーパーを敷き、団子を並べ5分蒸したら完成!
※セイロがない場合は、フライパンに浅く水を張り、その上にクッキングシートをしき蒸します。



砂糖とお芋だけであんこがでちゃっう!

♪ 子供とコネコネ楽しいよ♪



芋好きにオススメ!芋づくし団子! からいも団子

【材料】約10個分

- <皮>
- ・さつまいも—350g
- ・小麦粉—150g
- <餡>
- ・さつまいも—350g
- ・黒砂糖—140g
- ・塩—少々

【作り方】

- 1 さつまいもの皮を剥いてカットし、全量やわらかくなるまでゆでる。
- 2 ゆであがったさつまいもを潰し、半分に分ける。
- 3 半分には黒砂糖を混ぜ、さつまいも餡が完成。
- 4 残ったさつまいもに小麦粉を少しずつ混ぜ、耳たぶくらいの柔らかさにする。
- 5 4の生地を適量に取り、薄く伸ばし3のさつまいも餡を包む。
- 6 出来上がったからいも団子は、たっぷりのお湯でゆでる。
団子が浮いてきたらOK!
※蒸してもできます!

こちらで
味わえます!

ほりだし君
いも天

JA菊池女性部大津支部が立ち上げたいも天屋。
まとめ買いするファンも多く、県外からのお客様も♪

ほりだしハウス

☎ 096-293-2017

📍 大津町1271-1 (JAとれたて市場敷地内)

🕒 10:00~15:00 (売り切れ次第終了)

📅 休 定休日 毎週水曜日



野菜などの
材料は
IA直売所へ



きくちのまんま菊池店

☎ 0968-26-5877

📍 菊池市野間口903-1

きくちのまんま合志店

☎ 096-348-6556

📍 合志市栄3766-30

きくちのまんま菊陽店

☎ 096-213-5088

📍 菊池郡菊陽町曲手546-4

大津とれたて市場

☎ 096-293-3294

📍 菊池郡大津町大津1271-1

JAグループは米の安定供給に取り組んでいます

日本国内の多くの地域で、米は年1作が基本です。年1回の米作りで消費者の食卓や弁当、外出などの需要を満たすには、年間を通じて安定的な量・価格・品質で供給することが欠かせません。

もし米が安定供給されなかったら…?

時期によって量が変動しやすい



価格が乱高下しやすい



国産のお米が手に入りにくい



安定供給に向けたJAグループの取り組み例

複数年で契約栽培

生産者とJAの間での、3～5年などの複数年契約の取り組みを進めています。複数年にわたる安定的な販路を確保することで、農家は安心して生産に取り組むことができます。JAは外食業者や小売店に米を安定的に届けられます。

収量や品質の安定

異常気象の中でも収量^{※1}や品質を安定させるため、JAの営農指導により、技術向上を図っています。また、必要な時に必要な量を、そして品質にバラツキのない米を年間を通じて出荷するため、JAが共同乾燥調製施設^{※2}や低温倉庫を運営しています。

コスト削減や物流改善

JAグループは、低コストの肥料・農薬の普及や、共同購入コンバイン^{※3}の供給に取り組んでいます。物流でも、鉄道や船舶による輸送に力を入れ、より効率的な輸送に成果をあげています。

JAグループ
サポーター
林修先生



全農号

※1 収穫した農産物の分量。品種や栽培方法、気象条件などが収量に影響します。
※2 農家が収穫した米を持ち寄り、一括で乾燥や選別、調製を行う施設です。
※3 JAグループが生産者の需要をとりまとめ一括で購入することで、購入価格の引き下げを実現します。

JAグループの様々な取り組みが、生産者が安心して農業を続けられ、私たちが日本のお米を食べ続けられることにつながっています。



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ