

HAPPINESS

きたえちご通信

太い、甘い、やわらかい、絶品アスパラガス。
新潟県一の出荷量を誇り、土づくりからこだわって栽培している「新発田市産アスパラガス」。
新発田の豊かな自然と大地が育む食の循環の恵みです。
「太い、甘い、やわらかい」このおいしさを体験すると、「新発田のアスパラガスはすごい！」と、思わず口にしてしまうはず。栄養がギュッと詰まった太いアスパラガスの甘くてシャキッとした歯ごたえをお楽しみください。

新発田市産

アスパラガス

北越後

パイオニアポーク

安全性と品質にこだわった、おいしい豚肉。

新発田市管内の養豚農家(5戸)では、配合飼料給与と衛生管理、飼養管理を徹底し、安心安全なおいしい豚を育てています。
きめ細かく、締まりのよいおいしい豚肉として評判も上々。
現在では、高品質ブランドとして定着しています。
農産物直売所やスーパーに流通しているほか、さまざまなイベントにも出品されています。



新発田市産 ASPARAGUS アスパラガス

「ふっといヤツを焼いて食べるのが一番だね！バター炒めもうまいよ！」
渡邊さん



JA北越後のアスパラガスは、管内で広く栽培され品種はグリーンタワーなどです。

4月～9月まで通して収穫され、青果物集出荷センターの共選場を通して品質のよいアスパラガスだけを出荷しています。

出荷量は新潟県1位を誇り、県内シェア45%となっています。

収穫時期 〈春どり〉4月下旬～5月下旬 〈夏秋どり〉6月中旬～10月上旬

栽培1年目

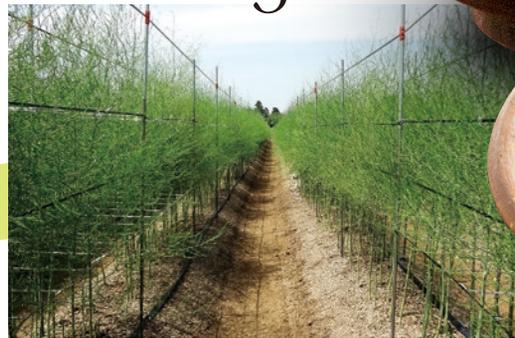
収穫をするための準備の年です



3月中旬に播種します。写真は、播種後30日です。



写真は播種後40日です。60～70日で定植できず(5月20日頃)。草丈20cm、茎数4～5本になった苗を植えつけます。



写真は定植後50日です(7月上旬)。11月中旬の刈り取る頃には、草丈150cm、茎数40～50本になります。来年からいよいよ収穫が始まります。

栽培2年目

収穫が始まる年です



4月中旬頃になると地面から元気よくニョキニョキと萌芽が始まります。春の収穫期間は2週間～1ヶ月程度です。この時期が『旬』で甘くておいしいですよ。



夏秋どりの開始です。親茎をかき分けて、10月上旬頃まで収穫をします。親茎は2～4mに大きく成長しますので、台風などで倒れないように支柱や紐で補強します。



立茎栽培の開始です。親茎を立てて夏秋どりの準備に入ります。約40～50日で夏芽の萌芽が始まります。

渡邊農園では、去年からハウス栽培(3棟)もスタート。



カット作業・選別作業後、品質の最終チェックを行います。自動計量結束機により100gに結束し、箱詰め作業を行います。

収穫から出荷まで



生産者は、約30cmに切り揃えてコンテナに入れ、JAへ出荷します。JAの集出荷センターで選別・箱詰め作業を行い各市場へ出荷されます。



真空予冷をかけて各市場へと出荷されます。

アスパラガスの購入はこちら

JA北越後 農産物直売所

〒957-0011 新発田市島潟字弁天1449-1
(JA北越後営農センター敷地内)
TEL: 0254-20-8801
営業時間: 9:00～18:00 定休日: 火曜日

イオン新発田店、ウオロク各店
他 県内各スーパー



JA北越後アスパラ部会会員
渡邊 和男さん

豊富な水と土に育まれました。
13年前脱サラで農業をはじめようとJA北越後さんに相談したところ勧められたのがアスパラガス。JAの指導員のみならず部会の仲間たちに指導を仰ぎながら、当時減反政策で休んでいた田んぼを利用して栽培をはじめました。アスパラガスは水を好んで吸収して栄養分とするため、きれいな水が豊富な新発田に適していたようです。今では、太くて甘くてやわらかな「新発田市産アスパラガス」は全国的にも有名になりました。きれいな水と滋味豊かな土、春夏の寒暖差、そして生産者それぞれの工夫とこだわりが、おいしさの理由です。アスパラガス特有の病気や強い雨風との戦いは大変ですが、手塩をかけたアスパラガスをみなさんに食べてもらいたい、「おいしい」と評価してもらえるのが大きな喜びです。

北越後
水と土
育まれ



特別栽培米コシヒカリ食味品質適合米

JA北越後産の特別栽培米コシヒカリからより厳選した「食味品質適合米(プレミアム米)」を新発売しました。お米のおいしさの大事な要素である品質基準【玄米タンパク含有率・整粒歩合・味度値・品位検査1等】をすべてクリアしたものを厳選しました。ぜひお試しください。

●新発売特別価格(消費税込) 5kg 2,500円 10kg 4,900円 ※地方発送も承ります。

JA北越後
食味品質適合米
食味評価値を超過した旨味の逸品です

5つの品質基準をすべてクリアしたコシヒカリにのみこのシールが米袋に貼られています。

北越後米の

JA北越後 農産物直売所

〒957-0011 新発田市島潟字弁天1449-1
(JA北越後営農センター敷地内)
TEL: 0254-20-8801
営業時間: 9:00～18:00 定休日: 火曜日

北越後 PIONEER PORK

「バイオニアポークは、臭みがなく油があまいので、豚肉が苦手な人でも必ず『おいしい』って言いますね！」
相馬さん

JA北越後では、平成3年に畜産部会を組織し、豚の改良、飼育技術の向上に取り組み、県内でも有数の高品質肉豚の産地となりました。
平成9年の広域JA合併、平成17年の広域市町村合併を経て、管内指定農家の肉豚を「北越後バイオニアポーク」と呼ぶこととし、現在に至っています。



アスパラの
バイオニアポーク巻き



1



法正橋地区の田んぼが広がる風通しのよい場所に相馬さんの豚舎があります。

2



JAグループが栄養設計した飼料。飼料用米、とうもろこし、麦などの穀物を中心に配合されています。

3



離乳するまでは、専用のゲージで母豚と子豚たち水入らずで過ごします。

4



我先と元気に餌を食べる子豚たち。相馬さんは、朝夕の餌やりや豚舎の掃除の時に、しっかりと豚を観察します。

6



毎日朝夕2回、一頭一頭、豚の様子を観察しながら餌やりをします。

5



豚の成長に合わせて、より広いゲージへと移動させていきます。温度調節など、豚が快適に生活できるように環境を整えることも日々の大切な仕事です。

北越後バイオニアポークとは？

安心安全なJA認定豚肉

JAグループの豚肉として定められた指定配合飼料を肥育マニュアルに基づき給与しています。また、県で認定するクリーンポーク農場に認定されており、衛生検査を定期的に行い、安全性と疫病対策の徹底に努めています。

高い品質規格をクリア

(公社)日本食肉格付協会に準じた格付けにより、規格をクリアした高品質な豚肉だけがバイオニアポークとして販売されます。これは、JA北越後管内の豚肉生産頭数のうち、年間わずか2,000頭です。

高品質でおいしい豚肉

指定配合飼料を使用し、肥育マニュアルによる生産と生産者それぞれの細かな管理を徹底することで、きめが細かく、締まりのよい、健康でおいしい豚肉となります。

環境にやさしい飼料

JAグループの最新知見を基に栄養設計。飼料用米、麦、とうもろこしなどを原料に配合した環境にやさしい飼料を使用しています。

8



新潟県内でも有数の高品質豚肉「北越後バイオニアポーク」。やわらかい肉質とジューシーさが絶妙。歯切れもよく脂身もとてもおいしいと評判です。新潟市のふるさと納税の返礼品にも選ばれていて、好評を得ています。

7



妊娠を待つ雌豚を可愛がる相馬さん。愛情をたっぷり受けて母豚となり、元気な子豚をたくさん産んでくれることでしょう。

後の
と人に
ました

祖父の代から法正橋で養豚業を始め、父が本業として軌道に乗せ、現在はJAが推奨するバイオニアポークに取り組んでいます。私は、父から教わる形で5年前からこの仕事に就きました。朝夕の餌やり、健康管理、環境整備が、一日の主な仕事です。生きもの相手ですから、毎日気が抜けませんね。元気がない豚はいないか見回って、いたら早め早めに対応します。豚たちの健康が第一ですから、いかにストレスを与えないかを常に考えています。冬は20度以下、夏は30度以上にならないように、温度調節にも気を配ります。豚たちの様子を見ながら、お産のための産室の整備や、授乳中の子豚へのワクチン接種も行います。現在の飼育数は約500頭。将来的にはもっと増やしていきたいですね。

豚たちの健康が
第一です。



JA北越後養豚専門部会
相馬成美さん

バイオニアポークの購入はこちら

JA北越後 農産物直売所

〒957-0011 新潟市島潟字弁天1449-1
(JA北越後営農センター敷地内)
TEL: 0254-20-8801
営業時間: 9:00~18:00 定休日: 火曜日

マルゲンスーパー

〒957-0056 新潟県新潟市大栄町4丁目1-25
TEL: 0254-24-0175

YZマート

〒958-0851 新潟県村上市羽黒町8-21
TEL: 0254-53-7722

購入はこちら

JA北越後 お米センター

〒957-0052 新潟県新潟市大手町5丁目2-28
TEL: 0254-22-8008 ☎0120-121-390
営業時間: 9:00~17:30
定休日: 日曜、祝日、第二・第四土曜日

北越後米は下記の施設でもご賞味いただけます！

新潟市 白玉の湯 泉慶・華鳳、月岡ニューホテル冠月、たわら屋、割烹北辰館、豊谷殿、末廣、ドライブイン豊山、居酒屋ぶっちゃ家、北弁

新潟市 食堂いちばん、はいさい食堂沖繩(ぶっちゃ家姉妹店) (順不同)

便利なオンラインショップ

<http://shop.ja-kitaechigo.jp/>

JA北越後オンラインショップ 検索

他にもおいしいもの
たくさんあるよ！



にいがた 農業応援定期貯金

ほほ笑味

JA農産物直売所クーポン券付定期貯金

定期貯金
20万円ごとにもらえる

500円分 ¥500
クーポン券!!

最大お一人様5千円分までプレゼント!

貯金金額**20万円**ごとに
500円分のクーポン券をプレゼント致します。
クーポン券は、新潟県内のJA直売所、Aコープ等でご利用いただけます。
※一部お取扱ができない店舗がございます。詳しくは店頭または、JAバンク新潟のホームページでご確認ください。

取扱期間	平成29年5月15日(月)～平成29年10月31日(火)
対象商品	スーパー定期貯金(単利型)
ご利用いただける方	個人の方
預入期間	定方式1年 / 自動継続(元金継続または元利金継続)
預入金額	20万円以上200万円以内
募集金額	200億円

【注意事項】①原則、中途解約はできません。やむを得ず中途解約される場合は、クーポン券またはクーポン券相当額をご返却いただきます。②自動継続後はクーポン券の特典は付与されません。③取扱期間内であっても募集金額200億円に達した翌々営業日をもって、販売を終了させていただきます。④JAバンク新潟県信連ではお取扱しておりません。

環境にやさしい貯金。クーポン券を使ってCO2削減。

このクーポン券は、1枚につき皆さまが調理時に排出する1食分のCO2をカーボン・オフセット(※)しています。JAバンク新潟は「トキの森プロジェクト」による新潟県の森林整備を支援するとともに、人とトキが共生する地域づくりを応援しています。
(※)暮らした中で出てしまうCO2を森林整備等のCO2吸収活動を支援することにより埋め合わせることで。

そうだ!〇〇さんに教えてあげよう!

JAバンク新潟
教える・替える・もらえる!

ねんきんご紹介
キャンペーン

紹介する方も紹介される方もいいことあるよ!

期間 平成29年**6月1日**(木) ▶ 平成29年**8月31日**(木)

期間中、当JAをご利用している方のご紹介で、ご家族・お友達・お知り合い等(当JA地区内にお住まいの方)が当キャンペーンを利用して年金振込口座*をJA以外の金融機関から当JAに変更いただくと、特典がございます。

※対象となる年金種類は、国民年金・厚生年金・農業者年金・各種共済組合年金・企業年金・恩給・船員保険年金等の年金を対象とし、個人年金は対象外となります。

ご紹介特典

QUOカード
1,000円相当
プレゼント!

QUOカードはご紹介された方が年金振込口座を当JAに変更いただいたことを確認してからのお渡しとなります。

ご紹介からプレゼントお受け取りまでのイメージ

- ご紹介
- 年金受取期間変更のお手続き
- JA確認
- プレゼントお受け取り

詳しくは、お近くのJAバンク窓口にお問い合わせください。

JA北越後 女性部からのイベント予告

7月8日(土) みんなのよい食フェスタ

場所 JA北越後営農センター

内容 シャカシャカおにぎり体験ほか地場産農畜産物の販売 お楽しみ抽選会など



8月上旬 夏休みこども料理教室

場所 新発田市内調理施設

内容 地場産農畜産物を使った、こども向け料理体験

お問い合わせ / JA北越後営農センター 女性部担当まで TEL.0254-26-7000 ※イベントの詳細は後日JAホームページ等にてご案内いたします。

JA 北越後

春の特産物
キャンペーン

自慢の特産品をプレゼント!
クイズにこたえて応募しよう!

[詳しくはこちら >>](#)

キャンペーン開催中! 詳細は当JAホームページもしくはFacebookまで

JA北越後
ホームページ



<https://www.form-jakitaechigo.jp/2017spring/>

facebook



<https://www.facebook.com/kitaechigo/>

アンケートに答えて プレゼントをゲット!!

アンケート ①HAPPINESSきたえちご通信をお読みいただいたご感想をお聞かせください。
②今後取り上げてほしい農畜産物があれば教えてください。

応募方法 はがき又はE-mailでご希望の賞品番号(A・Bいずれか)と郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号とアンケートをご記入の上、下記宛先までお送りください。

宛先 [はがき] 〒957-0011 新潟県新発田市大字島潟字弁天1341番地1
JA北越後プレゼント係
[E-mail] info@ja-kitaechigo.or.jp

応募締切 平成29年6月19日(月) 当日消印有効

※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。ご応募いただいたお客様の情報は抽選・当選のご連絡、当JAからの情報提供の目的以外には利用いたしません。



A 食味品質適合米
10kg(1袋)



B アスパラガス
LAサイズ 1kg

写真はイメージです。

店舗情報		
<p>新発田支店 新潟県新発田市大手町5-2-28 TEL.0254-22-2529 FAX.0254-26-5576</p> <p>五十公野支店 新潟県新発田市五十公野1584 TEL.0254-22-2373 FAX.0254-26-5639</p> <p>松浦支店 新潟県新発田市浦1046-2 TEL.0254-22-3503 FAX.0254-26-5718</p>	<p>川東支店 新潟県新発田市石喜180 TEL.0254-25-2101 FAX.0254-25-3420</p> <p>菅谷支店 新潟県新発田市菅谷1048-1 TEL.0254-29-2111 FAX.0254-29-2188</p> <p>佐々木支店 新潟県新発田市則清623 TEL.0254-27-5771 FAX.0254-27-5985</p> <p>豊浦支店 新潟県新発田市下飯塚5-1 TEL.0254-22-6116 FAX.0254-26-5764</p>	<p>聖籠支店 新潟県北蒲原郡聖籠町大字大夫2166-8 TEL.0254-27-5737 FAX.0254-27-7589</p> <p>加治支店 新潟県新発田市下中26-2 TEL.0254-22-3705 FAX.0254-22-5983</p> <p>金塚店 新潟県新発田市下小中山17 TEL.0254-33-2216 FAX.0254-33-2826</p> <p>紫雲寺支店 新潟県新発田市真野原外2961-1 TEL.0254-41-3121 FAX.0254-41-4138</p>