

金利還元 2024 スーパー定期貯金

期間 2024年 10/21月 ▶
12/30月

※取扱期間中であっても
募集額10億円に達した
場合には、お取扱いを終了
させていただきます。

JA東京みどりのキャラクター
みどりん



店頭表示
金利

10.0%

十年

スーパー定期貯金
〈単利型〉
預入期間3か月

- ご利用いただける方 個人(組合員限定)
※組合員の方または組合員加入いただける方
- 期間 定型方式3か月(自動継続扱い)
- 預入方法 一括預入・証書式または通帳式
- 特別配当金 対象になりません。
- 預入金額 50万円以上500万円まで
(期間内、お一人様上限額まで)
※新たなご資金でのお預入に限らせていただきます。

「JAとお取引はこれから」というお客様もお気軽にどうぞ。詳しくは当JA窓口まで、お問合せください。



モチモチねぎ焼き

外はカリッと!中はモチモチの食感で美味しい!
手軽な材料で作れ、もう一品欲しい時に大活躍。
おやつや、お弁当のおかずにもオススメです。



材料(4人分)

- ねぎ/2本
- ベーコン/薄切り4枚
- 小麦粉/300g
- 顆粒だし/小さじ4
- 片栗粉/大さじ1
- 水/400cc

作り方

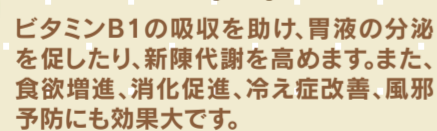
- ①ねぎは斜めに薄切り、ベーコンは5mm幅位に切る。
- ②小麦粉、顆粒だし、片栗粉を泡立て器で混ぜ、水を2〜3回に分けて加えよく混ぜる。
- ③②に切ったねぎとベーコンを加えて混ぜる。
- ④油をひいたホットプレートで両面をしっかりと焼く。フライパンで焼く場合は、中火でしっかりと焼く。
- ⑤つけダレの材料を全て混ぜ合わせたらを作る。お好みで豆板醤やラー油を足しても美味しい!

POINT!! ねぎの青い葉の部分も使うことで、出来上がりの色どりも良くなります。

よい「ねぎ」の 選び方と保存方法!

巻きがしっかりしていて、白い部分が長く、緑と白い部分がはっきり分かれているものを選びましょう。泥つきのねぎは、底先の土に斜めに埋めておけば長期保存も可能です。

今号の野菜
ねぎ
葱(ねぎ) / Green onion



ビタミンB1の吸収を助け、胃液の分泌を促したり、新陳代謝を高めます。また、食欲増進、消化促進、冷え症改善、風邪予防にも効果大です。

アンケートプレゼント!



10名様
に
プレゼント!

みのれ立川・みどりっ子各店より 地場産野菜の詰め合わせプレゼント!

- ①JA東京みどり農産物直売所で販売されている商品を購入したことはありますか?
1.ある 2.ない
3.購入したことはないが食べたことはある
- ②タブロイド版広報紙「Clover」はどこでご覧になりましたか?
1.新聞折込 2.JAの金融店舗または直売所
3.ホームページ 4.その他
- ③本誌をご買いただいたご意見・ご感想・ご要望をお願いします。

- 応募方法
はがきに、①-④-⑤-⑥の回答、⑦氏名、⑧年齢、⑨性別、⑩職業、⑪住所、⑫電話番号をお書きいただき、下記の宛先までご応募ください。
※アンケートプレゼント商品発送以外の目的では使用いたしません。
- 応募締切と発表
令和6年11月29日(金)必着
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
- 応募先
〒196-0021 東京都昭島市武蔵野2-6-12
JA東京みどり 本店 地域振興部指導課「アンケートプレゼント」係

店舗所在地一覧

本 店	立川市幸町1-14-1	☎042-535-1011	拝 島 取 次 店	昭島市拜島町1-18-16	☎042-561-4321
地 域 振 興 部	昭島市武蔵野2-6-12	☎042-542-3684	経 済 セ ン タ ー 昭 島 店	昭島市玉川町5-16-17	☎042-543-7406
経 済 セ ン タ ー	武蔵村山市本町1-16-1	☎042-562-2310	幸 町 支 店	立川市幸町1-14-1	☎042-535-2211
ラ イ フ 支 援 課	武蔵村山市本町1-16-1	☎042-562-8111	立 川 取 次 店	立川市砂川町2-44-3	☎042-538-7227
国 立 支 店	国立市合保6848	☎042-572-2101	西 砂 支 店	立川市一番町2-36-5	☎042-535-3711
富 士 見 台 支 店	国立市富士見台1-12-8	☎042-572-8151	経 済 セ ン タ ー 立 川 店	立川市幸町1-14-1	☎042-505-7037
経 済 セ ン タ ー 国 立 店	国立市合保6848	☎042-572-0078	村 山 支 店	武蔵村山市本町1-2-1	☎042-536-1824
昭 島 支 店	昭島市朝日町5-3-1	☎042-541-0021	経 済 セ ン タ ー 村 山 店	武蔵村山市本町1-2-1	☎042-561-1611
					☎042-564-7477
					☎042-543-7406
					☎042-538-7227
					☎042-535-3711
					☎042-505-7037
					☎042-536-1824
					☎042-561-1611
					☎042-564-7477
					☎042-561-4321
					☎042-562-2311
					☎042-561-4383
					☎042-538-7227
					☎042-535-3711
					☎042-505-7037
					☎042-543-8989
					☎042-516-1183
					☎042-516-9577



「太陽、大地、生命、環境、実り」
JA東京みどりは、五つ葉のクローバーを咲かせます。

お待たせいたしました!「クローバー」第17号。

地域とともに歩む、 JA東京みどり。



頭に五つ葉のクローバーを付けた「みどりの妖精」です。
五つ葉のクローバーは「赤:太陽、茶:大地、
青:生命、緑:環境、黄:実り」を意味します。

JA東京みどり公式
facebook
https://www.facebook.com/JAtokymidori/

「Clover ~Five-leaf~」2024 Autumn No.17

発行・企画編集 東京みどり農業協同組合 本店 地域振興部指導課
〒196-0021 東京都昭島市武蔵野2-6-12
☎042-542-3684 https://ja-tokymidori.or.jp

【発行に際して】
JA東京みどりでは、地域の皆様に「農業」や「JAの取り組み」等を知っていただくため、本誌を年2回(4月・10月)発行させていただきます。



J A の直売所へ行ってみよう!!

～季節の秋野菜大集合!!～

夏の厳しい暑さが終わり、涼しくなってくると各直売所では美味しい秋の野菜が出回ります。秋野菜は夏野菜に比べて水分が少ないため、味が濃く甘みが強いのが特徴です。夏に消耗した体力を回復したり、冬に備えた体作りに役立つといわれています。秋は読書の秋、スポーツの秋、そして何と言っても食欲の秋!是非JA東京みどりの直売所にお立ち寄りください!



秋

出荷される農産物の一例

さつまいも、ねぎ、だいこん、はくさい、ブロッコリー、キャベツ、さといも、キウイフルーツ、カキ、ミカン etc...

※時期や地区によって取り扱いが異なります。詳しくは各地区直売所へお問い合わせください。

J A の直売所

ここがスゴイ!!



採れたて新鮮



売り場に並ぶ農産物は地元の生産者が毎日朝一に出荷しているのだから採れたて新鮮です。また、季節によって出回る商品が変わるため、旬の味覚を楽しめるのも魅力の1つです。

安全・安心



地場産野菜のバーコードラベルに生産者の名前が書いてあるのは商品の安全に自信を持っている証です。作った人の名前や顔が分かると安心ですね。また、直売所で出荷中の生産者と出会ったら、商品の選び方、おすすめの食べ方などを聞いてみるチャンスです。

選ぶ楽しさ



J A の直売所は多くの生産者が出荷しており、生産者によって品種は様々。さといもやねぎ、だいこんなど1つの野菜でも商品によって形や色、味などが違います。日によって生産者を変えて購入してみるのも楽しいかもしれません。



国立地区農産物直売所

季節に合わせた地場産ブランド「くにたち野菜」が並んでいます!



ブランド米

天神米

秋のイチオン商品!

「天神米」とは市内で生産された国立市のブランド米のことです。国立市は水源に恵まれた環境を活かして稲作が行われており、コシヒカリやはるみ、キヌヒカリなど生産者によって品種は様々です。10月下旬から新米が出ますので是非味わってみてください。

国立支店 田中職員

☎042-505-7037

〒186-0003 国立市富士見台1-12-9
月～金曜日/14:00～17:00
※臨時休業日あり
土・日曜日・祝日/休業
JR南武線谷保駅から徒歩3分



昭島地区農産物直売所

みどりっ子 昭島店

地場産農産物・花・鶏卵など豊富な商品を取り扱っている人気の直売所!



お隣のどうぞ!

拝島ねぎ

秋のイチオン商品!

江戸東京野菜の一つでもある「拝島ねぎ」は昭島市で古くから生産されている伝統的な野菜です。根白が大きく、生で食べると強い辛味がありますが、熱を加えると甘味が増すので鍋料理がおすすめです。拝島ねぎ保存会が保存・普及に努めています。

昭島支店 清水職員

☎042-543-8989

〒196-0034 昭島市玉川町5-16-17
月～金曜日/9:00～15:00
土・日曜日・祝日/休業
JR青梅線中神駅駅から徒歩10分



ファーマーズセンター みのーれ立川

管内の直売所最大級! 併設のカフェでうどんやアイスも楽しめます!



栄養満点!

ブロッコリー

秋のイチオン商品!

立川市はブロッコリーの生産量が都内1位で、多くの生産者が作っています。茹でるよりも、ビタミン類の損失を抑えることができる炒め調理やレンジ調理がおすすめです。

ファーマーズセンター みのーれ立川 平澤職員



秋のおススメメニュー
ねっとり甘い焼き芋 × キャラメルソース × 東京牛乳ソフトクリームの相性抜群!!
¥450(税込)
11月からは販売します!

ファーマーズセンター みのーれ Cafe

☎042-538-7227

〒190-0031 立川市砂川町2-1-5
通年/10:00～17:00
年中無休(12/31～1/4除く)
砂川五差路バス停から徒歩2分



みのーれ立川幸町店

令和2年にグランドオープン! 駅から5分の好アクセス



緑黄色野菜!

にんじん

秋のイチオン商品!

冬のにんじんは身が引き締まっており、加熱すると甘味が強くなるため、シチューや煮物がおすすです。β-カロテンは緑黄色野菜の中でもトップクラスで、皮の近くに多く含まれているため、皮ごと食べるか、薄くむいて食べるのがおすすめです。

みのーれ立川 幸町店 宮崎職員

☎042-535-3711

〒190-0002 立川市幸町1-14-1
通年/9:30～16:00
年中無休(12/31～1/4除く)
多摩都市モノレール泉体育館駅から徒歩5分



武蔵村山地区農産物直売所

みどりっ子 村山店

地域に根付いた 地元で愛される直売所!



甘さが旨味!

だいこん

秋のイチオン商品!

秋から冬に採れるだいこんは「秋冬だいこん」と呼ばれ、寒さとともに甘さや旨味が増してきます。これは、寒さから身を守るために糖分が増すためです。みどりっ子村山店では一般的な青首だいこんが多く出荷されています。葉に近い部分はサラダや鍋料理、先端部分は薬味や漬物がおすすです。

村山支店 太齋職員

☎042-516-1183

〒208-0004 武蔵村山市本町1-2-1
月～金曜日/9:30～15:00
土・日曜日・祝日/休業
武蔵村山市役所前バス停から徒歩1分



東大和地区農産物直売所

みどりっ子 仲原店

旬の地場産野菜や東京狭山茶・国産紅茶など取り揃えています!



どちらがお好み?

さつまいも

秋のイチオン商品!

ねっとり系の「べにはるか」や「シルクスイート」、ホクホク系の「紅あずま」など食感は品種によって様々です。さつまいもはゆっくり加熱することで、アミラーゼという酵素が働き、甘くなるので、じっくり蒸すか、オーブンで焼くのがおすすめです。

東大和支店 篠原職員

☎042-516-9577

〒207-0016 東大和市仲原4-11-1
月～金曜日/9:30～15:00
土・日曜日・祝日/休業
西武拝島線東大和市駅から徒歩17分

