

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

おひさまナツな **ぐりんGreen**

26号 2014.8月

夏です!! 見て! 食べて! うまさナツ得!

きたみらい農業



出荷を控え、順調に育つ小玉スイカと生産部会のみなさん
(訓子府町柏丘 西森信夫さんのハウスにて)

Yumenoshizuku

きたみらいのスイカ
夢の滴 しずく

食べ切りサイズの
小玉スイカ



種が小さく
食べやすい!

真っ赤に熟した
「夢の滴」
甘い滴が体を潤します。

「大きいスイカは食べきれない!」という方におススメです。
JAきたみらいでは、食べ切りサイズの小玉スイカを出荷しております。
その名も**「夢の滴」**。
きれいな赤色の果肉はとともジューシーで、種も小さく食べやすいです。

北見管内でスイカというと、意外に思われるかもしれませんが、北見管内は昼夜の寒暖差が大きく果実が栄養を蓄えやすいため、実はスイカの栽培に適した地域です。この「夢の滴」を美味しく味わうには、食べる前に冷やすこと。スイカが美味しいと感じられる温度は15℃程なので、冷蔵庫で1玉ごと冷やすなら2～3時間、1/2カットなら1時間程度冷やすと美味しく頂けます。JAきたみらいのスイカ「夢の滴」は8月下旬まで、地元スーパーを中心に販売されております。見かけた方は是非、一度味わってみてください!

キャンペーン期間 平成26年 6月2日～8月29日

お預け入れ金額と期間により
0.2%～0.5%
取引条件により
+0.1%

新規で10万円以上お預入 または、満期継続時は10万円以上の増額書替を対象とします。

お取扱条件
■お取扱対象…個人の方に限ります。
■預金の種類…スーパー定期・大口定期
■その他…総合口座への組み入れは対象となります。満期日前に解約する場合は、当組合が定めた中途解約利率となります。
お利息には20.315%の税金がかかります。貯金保険制度の対象商品です。
※上乗せ金利は初回の満期日までといたします。

本 店	北見市中ノ島町1丁目1番8号 ☎(0157) 24-2146	訓子府支店	常呂郡訓子府町仲町25番地 ☎(0157) 47-2567
温根湯支店	北見市留辺蘂町温根湯温泉157番地 ☎(0157) 45-2350	相内支店	北見市相内町184番地 ☎(0157) 37-2021
留辺蘂支店	北見市留辺蘂町仲町50番地 ☎(0157) 42-2212	上常呂支店	北見市上ところ180番地 ☎(0157) 38-2122
置戸支店	常呂郡置戸町置戸46番地 ☎(0157) 52-3111	端野支店	北見市端野町3区483番地17 ☎(0157) 56-3113

詳しくは、お気軽にJAバンク窓口までお問合わせください。

クロスワードパズル

二重マスの文字をA～Dの順に並べてできる言葉はなんでしょうか?

★タテのカギ

- 暑い日には冷ややかな汗をかく
- クラブを使ってカップリンを目指します
- 10時に駅前ですーの約束をした
- 豪雨やこれを通って屋根から地面へ
- 時計の文字盤を12時間で一回り
- 謝ることを「—」を入れること
- 目で見える範囲のこと
- 豪雨や強風をもたらす熱帯低気圧
- 手紙を数えるときに使う言葉
- 押入れの上の棚
- 輪島塗や春慶塗などの塗り物のこと
- だしを取るのに用いる小魚の干物

★ヨコのカギ

- リレインの豊富な赤い夏野菜
- 親近者だけで慶事を喜び祝うこと
- ミンチの間
- 作曲家などが音符を書き込む紙
- 寝るときに敷いたり、体の上に掛けたり
- スイカの—を抜いて下ごしらえ
- 人に驚かされると止まるかも料理
- 厚めに切った牛肉を焼いた
- 少年—を抱け
- 金—、恋愛—、何を占いますよ?
- 自からポロリと落ちてくること
- 波間にぶかぶか浮かぶ目印

プレゼント応募方法

北見市中ノ島町1丁目1番8号
JAきたみらい
ぐりんGreen
クイズ係

ハインの応募
JAきたみらいの応募
本紙の応募
JAきたみらいの応募

各1本ずつを
セットでプレゼント!

●正解者の中から抽選で**30名**の方に、
●北見玉葱焼肉のたれ
●白花豆で作ったごまドレッシング
●黒酢が入った玉ねぎドレッシング

○応募締め切りは、8月15日(金)当日の消印有効
※当選者の発表は、発表をもってさせていただきます。
※個人情報情報は提供された目的以外の用途には使用致しません。

第8回

きたみらい 農業体験 & 見て歩きツアー

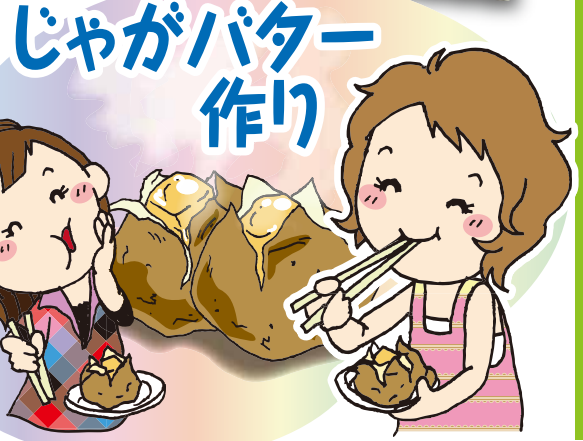
参加者募集

バスで行く、親子でじゃがバター作り体験ツアー

ふるって、ご応募ください。お待ちしております！



ほく達が一生懸命育てたおいしいジャガイモを収穫してみませんか！自分で掘ったジャガイモは格別ですよ♪



農業や食の大切さについて関心をもっていただき、年1回のイベントです！

じゃがバター作り

じゃがいもの収穫

バター作り

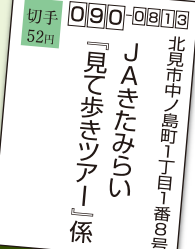
夏体験！

《農業体験内容》・じゃがいもの収穫、バター作り
 《参加対象》・JAきたみらい管内地域(北見市・訓子府町・置戸町)にお住まいの一般住民(小学生と保護者)の方。10組(20名様)まで・祖父母とお孫さんの参加もOKです。
 ・兄妹+保護者で1組3名の参加もOKです。
 ・参加料は無料です。
 ・また、体験の様子(顔写真含む)を当HPや広報誌で使用させていただきますので、ご了承いただける方のみご応募ください。
 《応募方法》・官製ハガキに下記必要事項ご記入の上ご応募ください。

	住所	氏名	性別	電話番号	年齢	学校・学年
お子様						
保護者						

《申し込み締め切り》・8月15日金までに官製ハガキにてご応募ください。
 ※申込者数が定員の10組を超える場合は、抽選とさせていただきます。予めご了承願います。
 なお、参加者確定後、改めて日程の詳細についてご連絡いたします。

《申し込み先》〒090-0813 北見市中ノ島町1-1-8
 JAきたみらい「見て歩きツアー」係
 TEL 0157-24-2145(丸山)



夏です!!! きたみらい 見て! 食べて! うまさナツ得!

JAきたみらい 新商品のご案内

JAきたみらいでは、地元で収穫された農産物の美味しさや安心・安全さ、そして生産者の思いを全国の消費者に直接伝えるためにオリジナル加工商品を開発しています。

北見玉葱 焼肉のたれ

新発売!

かねてより皆様からご要望の多かった焼肉のたれが遂に発売!

JAきたみらいの女性部・フレッシュミズ等の皆様の意見を取り入れながら商品開発を進めました。

「玉葱香る醤油味」をキャッチコピーにした中辛だれは、醤油ベースと炒め玉葱の旨味が絶妙にマッチ。幅広い世代に親しんでいただける味に仕上がりました。日本一の産地であるきたみらい産玉葱を内容量の17%も使用しているこの商品。まさに焼肉と玉葱の街ならではの味。特にジンギスカンや豚肉によく合い、脂の多い肉もどくなく食べられます。

焼肉のたれの新定番ともいえる味、是非一度ご賞味ください!

黒酢が入った玉ねぎドレッシング

近日発売!

皆様にご愛顧いただいたドレッシング2種がリニューアルいたします!

「黒酢が入った玉ねぎドレッシング」は、日本一の産地だからこそ玉葱にこだわりました。従来のものよりも玉葱のシャキシャキ感がアップ。黒酢を使用することでまろやかさが引き立ちました。

「白花豆で作ったごまドレッシング」はほんのりと白花豆の甘みを感じられる逸品。白ごまを使用し、ごまドレッシングには珍しい白色に仕上がりました。また、白花豆には食物繊維が多く含まれているといわれており、健康を気にする方にもおすすめです。新ドレッシング2種は近日発売予定。店頭でお見かけになった際はぜひ手に取ってみてください!

牛乳を使ってアイスを作ってみよう!

夏こそトライ!

アイスクリームには消化吸収のよいミルクカルシウムがたっぷり!!

【カルシウム】1日に必要な量の15%

- 牛乳100ml(分量内)と砂糖60gを耐熱容器に入れてレンジで温め、砂糖を溶かす。
- 砂糖が溶けたら、残りの牛乳300mlとバニラエッセンス大さじ1弱を加えて混ぜる。タッパーに入れて冷凍庫で凍らせる。
- ある程度凍ったら泡立て器でぐるぐる全体を混ぜ、再度凍らせて完成!

材料
 牛乳: 400ml
 砂糖: 60g
 バニラエッセンス: 大さじ1弱