

えのきとみつばのそうめんつゆ

【材料】(2人分)

A [えのき……………200g
みつば……………1束

B [白だし……………200cc
水……………300cc

【作り方】

- ① えのきは半分の大きさに切り、みつばもえのきと同じ大きさに切る。
- ② 切ったAを熱湯で30秒ゆで、冷ます。
- ③ Bの白だしのつゆに冷ましたAを入れて冷やせば出来上がり。

わが家の料理自慢

新治支部
戸澤 奈実恵さん



えのきとみつばはゆですぎず、食感を残すのがポイント!夏は、みつばをきゅうりに変えてもおいしいです。

温かいままでも、冷やして食べてもどちらでもおいしいです。

トマトとベーコンのそうめんつゆ

【材料】(2人分)

○ミニトマト……………10~12個
※通常のトマトを使う場合は1cmくらいの角切りにする。

○ベーコン……………薄切り4枚
○にんにくチューブ……………少々
○めんつゆ……………200cc

○水……………200cc
※少し濃い目のつゆなので、お好みで調整してください

【作り方】

- ① ミニトマトは半分に切り、ベーコンは1cmに切る。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ、ミニトマトとベーコン、にんにくチューブを入れてトマトが少ししんなりするまで炒める(トマトの皮はお好みで取り除いてもOK)。
- ③ ②にめんつゆと水を加え、ひと煮立ちしたら出来上がり。



おしゃべり通信

今月のテーマ 「お父さん」



片品村花咲
戸丸 恭平(きょうへい)さん

70代にも関わらず、仕事熱心な父にはいつも感謝をしています。トマト農家と民宿を営んでおり、父と一緒に日々工夫をしながら仕事をしています。仕事のことなどで食い違いなどがありますが、高齢にもかかわらず日々付き合ってくれている父にはありがとうと伝えたいです。父の日には一緒に出かけたり外食したりしたいですね。



みなかみ町上津
高橋 愛美(まなみ)さん

父は賑やかな人で、10年前まで教職に就いていました。私が学生の頃、一緒に行ったスーパーなどで教え子から声をかけられることもありました。現在農家民泊をやっている、来てくれた外国人や子どもたちと楽しそうに話している父を見て、さすがだなと感じています。今年から私も農業を始めたのですが、父と一緒に楽しくやっていきたいです。

あゆみ

(R7年4月末現在)

【事業】

貯金	872億3,196万円
貸出金	206億6,253万円
生産資材	11億0,010万円
生活資材	3億8,814万円
販売品販売高	11億5,342万円
長期共済保有高	2,437億6,822万円

【組合員】

正組合員	6,218人 (前月比 -9人)
准組合員	7,151人 (前月比 +7人)



JA利根沼田×ソルジェンテ群馬

新シーズン出陣式・開幕戦キャンペーン

JAがスポンサーを務める社会人男子サッカーチームのソルジェンテ群馬は4月11日、沼田市内のホテルで出陣式を行いました。キャプテンの高橋和雅選手が、新シーズンへの意気込みを語りました。

また、5月11、18日の開幕戦に合わせて、ファミリーマートJA利根沼田月夜野店はキャンペーンを開催しました。数量限定でうんまい牛乳やレタスの割引販売が行われたほか、JA上津セルフSSとコラボし、ガソリン割引券やファミリーマートのコーヒー無料券の配布も行いました。



▲出陣の様子



レタスを並べる
スタッフ▶