

Fureai

主催/ JAとうかつ中央流山女性部
JAとうかつ中央流山青壮年部
とうかつ中央農業協同組合
後援/ 流山市
協力/ 流山おおたかの森 S・C

夏の風物詩

納涼

盆踊り

JAとうかつ中央流山女性部・青壮年部

会場
森のまち広場
流山おおたかの森
駅前南口都市広場

一日時
8月24日(土)
15:00~20:00
(盆踊りは18:00~20:00)

模擬店など
楽しみがいっぱい

夏
の
風
物
詩



写真はイメージです。
開催予定のイベントは、変更となる場合がございます。
*雨天の場合、一部企画を中止する場合があります。
*荒天の場合は中止となります。
お問い合わせ: JAとうかつ中央流山経済センター
04-7150-2255(代)

当日は会場周辺の道路・駐車場の混雑が予想されます。公共交通機関をご利用ください。



さいてって

Saitette

JAとうかつ中央ファーマーズマーケット

梨の予約
注文承ります!

ギフトに!

おいしい梨を
お届けします

お問い合わせはさいてってまで



営業時間 10:00~18:00
住所 〒270-2251 千葉県松戸市金ヶ作96-1
電話番号 047-711-7707
定休日 火曜日
駐車場 36台

「さいてって」の最新情報は
Instagramから

@saitette_fm



JAとうかつ中央直営のファーマーズマーケット「さいてって」では、松戸市、鎌ヶ谷市、流山市の新鮮な地場野菜、花卉、加工品を販売しています。定番の野菜からスーパーでは並ばない珍しい野菜など、様々な種類の旬野菜を取り揃えています。また、店舗には「食育ソムリエ」や店舗スタッフが旬の地場野菜の紹介、おすすめの食べ方や保存方法をご案内しています。

9月・10月はさらにおトク!

JAカード限定! 直売所キャンペーン

15% おトク!

JA直売所のご利用が

いつでも! 5%割引 + 9月・10月限定! 10%相当ポイント還元

JA直売所・ファーマーズマーケットで
JAカードをご利用いただくと

初年度
年会費
無料!

いつでも
5%割引!

JAカードのご入会方法

WEBから
JAバンク口座をお持ちのお客さまは、WEBからJAカード(クレジットカード連携機能)をお申し込みいただけます。
(https://www.jacard.co.jp/)

店舗で
お近くのJA店舗で直接申し込みいただけます。

いつでも
5%割引!

JAカードは
他にもおトクな
特典もたくさん!

JA-SS・ホクレンSSで
2円割引

JAグループの店舗で
ポイント
+2%還元

とうかつ中央農業協同組合店舗一覧				
本店 松戸市上本郷2243の1 047(361)2201(代)	流山経済センター 流山市野々下1丁目304 04(7150)2255(代)	五香六実支店 松戸市六実1丁目16の3 047(387)5115(代)	馬橋支店 松戸市馬橋1939の1 047(343)6800(代)	流山支店 流山市平和台3丁目5の1 04(7159)1001(代)
資産管理部 松戸市上本郷2243の1 047(361)2206	常盤平支店 松戸市金ヶ作96の1 047(387)7575(代)	松戸西支店 松戸市旭町1丁目118の1 047(341)5125(代)	鎌ヶ谷支店 鎌ヶ谷市初富362の2 047(443)4010(代)	八木支店 流山市野々下1丁目307 04(7158)2211(代)
経済センター 松戸市馬橋1939の1 047(341)5151(代)	松戸南支店 松戸市和名ヶ谷1428の1 047(391)6138(代)	中央支店 松戸市上本郷2243の1 047(361)2207(代)	小金支店 松戸市小金きよヶ丘1丁目7の3 047(341)4151(代)	十太夫支店 流山おおたかの森北3丁目30の4 04(7152)2211(代)
			南流山支店 流山市南流山4丁目3の8 04(7159)7111(代)	新川支店 流山市中野久木439 04(7152)3171(代)

JAとうかつ中央管内の生産者のつくる農産物情報は、各公式webサイトで発信中!

JAとうかつ中央公式 ▶  YouTube ▶  X ▶  Instagram ▶  さいてって公式 ▶ 

かがやけ！
身近で活躍する
地域農業の

担い手

お話をしてくれた人



和修園
松戸市和名ヶ谷
かわかみ しろうへい
川上 修平さん(34歳)

子どもたちが笑顔になる野菜作りを

就農してから10年目。両親とパートさん1人で作業を行っています。また妻は「ATELIER nihaku」のパティシエールです。「和修園」では、ニンジン、タマネギなどの指定野菜15品目他に、数品目の果樹も栽培しています。現在は「さいいてって」や近隣のスーパー4ヶ所に農産物を出荷しています。

和修園では「子どもたちが笑顔になる野菜作り」をコンセプトに掲げ、日常的に食卓に並ぶ野菜を美味しくと感じてもらえるよう、品質と味を追求して栽培しています。栽培におけるこだわりとして、動物性堆肥を使用せず、10種類以上の緑肥からなる植物性堆肥をメインに使い、化成肥料、有機質肥料、ミネラル資材、アミノ酸資材、バイオスティミュラント資材などを駆使して、野菜の甘



さを引き出すとともに旨味を加えるために、畑の土質や土地柄を考慮し、季節に合わせてその野菜に合った栽培方法を組み立てています。松戸市の4Hクラブ（農業青年クラブ）や関東圏内（東京都、埼玉県、茨城県の農家とも交流を図り、堆肥や栽培方法などについて情報を共有しています。気候変動などで従来の栽培方法だけではうまくいかないこともあるため、新しい栽培方法を取り入れながら日々アップデートしています。一番のやりがいは、自分が育てた野菜で子どもたちが美味しいと感じ、苦手だった野菜を食べられるようになったという声を聞くことです。「野菜が美味しい街、松戸」をつくることを目標にしながら、まずは自分の手が届く範囲の人たちの日常の食卓を、自分が育てた野菜や果物で幸せにしたいと考えています。今後は、地元の学校給食に供給するなど、地産地消に貢献できればと思っています。



和修園の野菜の旬の栽培情報

タマネギ 収穫時期 5月～年明け
甘みがあり、薄皮のような筋がないので、煮込むと溶けるようになり、旨味も溶け出します。煮込み料理や炒め物全般におすすめです。

水なす 収穫時期 6月～9月
漬物のイメージが強いですが、水なすは油との相性も抜群です。皮ごと使うことでとろろの食感が楽しめる電田揚げや、麻婆茄子などもおすすめです。

販売場所

- さいいてって
- マミーマート(松戸新田店)
- ベルク(松戸河原塚店)
- サミットストア(鎌崎ツインプレクス店)
- サミットストア(五反野店)

和修園 Instagram
和修園 HP



地元の農産物を使った商品展開

「ATELIER nihaku」は「和修園」が立ち上げたブランドです。「和修園」が自ら育てた新鮮な野菜や果物、また近隣の農家の農産物を使用したお菓子や惣菜パンを製造、販売をしています。キッチンカーで松戸市や近隣地域のイベントに出店、「さいいてって」にも委託販売しています。夏のイベント出店時は、「農産物を使用した贅沢かき氷」が大人気。夏季シーズン外は「大きいカラフルわたあめ」「デコチョコバナナ」等、主にお子さまに喜んでいただけるオリジナル商品を展開しています。nihakuのこだわりは「おいしいものをさらにおいしくすること」で、A級品を使用し、素材の美味しさを引き立てられるよう何度も試作を繰り返し、納得したものを商品として販売しています。取り扱っている農産物は生産者が誰か分かるように顔写真と生産者名が書かれたPOPを店頭に設置しています。nihakuの商品を通じて素材の美味しさや生産者を知っていただける機会になればと思います。商品をお手に取り皆さまの笑顔へと繋がってくだされば嬉しいです。

ATELIER nihaku

松戸市和名ヶ谷
かわかみ しろうへい
川上 千恵さん



販売場所

- さいいてって(委託販売)
- 松戸や近隣地域のイベント

nihaku Instagram
nihaku HP

イベントの出店情報は Instagram で発信!

たくさんの人に「イチジク」の おいしさを知ってほしい

濱田農場では、主にカブとイチジクを栽培しています。カブは毎年10月から7月まで。イチジクは8月から10月の収穫になります。

カブの方は、スーパーなどの小売店出荷、イチジクは直売所の販売がメインで、一般販売されているものとは違う完熟の美味しさを、お客さまに提供しています。農業大学を卒業後、就農14年目になりました。当初、ネギとカブを栽培していましたが、新たに収穫期の異なる農作物を模索していた時に、4Hクラブの視察研修で市原市の農家を訪問した際、イチジクを栽培されており、カブと収穫期がつながるので当農場でも取り組むようになりました。素材の良い農作物を使って一年を通して味わっていたけりよう加工品も販売しています。

現在、濱田農場は会社設立から2期目、役員2名、従業員、パートを含めて16名で事業展開しています。個人経営では実現できなかった地域社会への貢献として加工品開発による食品ロスや地域の学校給食の提供、食育活動にも会社として取り組んでいます。当農場のこだわりは、美味しいものを提供する上で土づくりを一番大切にしています。米ぬかや魚粉を発酵させた自家製肥料を使用し、その土で育てた美味しいイチジクとカブを皆さまにお届けしています。今後の課題は、イチジクのネームバリューです。マイナーな農産物ですが、商品の味には自信があるので、一度食べた人たちが、これからもリピーターになって貰えるように

お話をしてくれた人



濱田農場
(株)濱田農場
鎌ヶ谷市初富
はまだ まさる
濱田 優さん(33歳)



販売場所

- 直売所/鎌ヶ谷市初富266-1
直売時期/8月中旬～10月下旬
※天候に左右されるため、あくまで目安です。
- 時間/10:00～12:00、14:00～16:00
※商品がなくなり次第、営業終了いたします。
- 駐車場/3台

濱田農場 Instagram
濱田農場 HP



新鮮! みずみずしい梨

梨の購入は生産者直売所、もぎどりのほか「さいいてって」でもご購入いただけます。

当JA管内で販売される
主な梨の品種

甘ひびき、あけみず、幸水、豊水、あきづき、秋満月、新高、にっこり、新興、王秋

楽しみ方・食べ方のコツ

冷やし過ぎると甘味を感じにくい
食べる1～2時間前には暗所で冷蔵庫に移す

甘さを楽しむには?
皮を薄くむき、芯は少し大きめに切り取る
お尻側と皮の近くが甘く、芯の近くは酸味が強いの

お肉と相性抜群!
肉を軟らかくする効果がよりお肉を焼く肉のたれに混ぜたり、煮込み料理に消化を助けるため、食後のデザートにも

保存方法

購入後、すぐに食べる場合は暗所で保存し、食べる前に冷蔵庫で冷やす

冷蔵保存

気温が高い時期の保存には新聞紙でラップに包み、保存袋などに入れ野菜室へ

冷凍保存

長期保存にはシャリシャリとした食感が損なわれるためそのまま食べるのには向きません。パューレは保存袋に平らにならすか、製氷皿に入れる

塩水などにくぐらせ色を防止し、保存袋か食品保存容器に入れる
スムージーやコンポートにするのがおすすめ!

自己改革 実施中



JAとうかつ中央では、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の目標を実現するため様々な事業の改革(JA自己改革)に挑戦しています。



当JAは昨年10月26日、管内の収穫物を中心に組合員の販路拡大や地産地消を基軸とし、地場野菜・果樹などの認知度向上のために約100種類の農産物を直売するJAファーマーズマーケット「さいいてって」を千葉県松戸市金ヶ谷にオープンしました。当JA直営の直売所は今回が初めてで、都市型農業が盛んな当JA管内の特色を活かし、梨やネギなど取り揃え、多くのお客様にご利用いただいております。

最近の自己改革の取り組み状況(一部)

- 鎌ヶ谷市支援ボランティア養成講座を開催
- 緑と花のフェスティバルの参加
- アトレ松戸にて松戸市産農産物直売イベントを開催
- 日本ハム鎌ヶ谷スタジアムでのふれあいイベントのサポート
- 顧問税理士による税務セミナー開催
- 全国都市農業フェスティバルの参加
- 松戸市/鎌ヶ谷市/流山市の小中学校や保育所、病院などにサインアを寄贈

答えて当てよう!

梨プレゼントクイズ!

正解者の中から抽選で、**30名様**にJAとうかつ中央管内特産の**梨1箱**(5kg箱詰め)をお送り致します。

問題

二十世紀梨発祥の地はどこでしょう?



- ① 松戸市
- ② 鳥取市
- ③ 筑西市

応募方法

官製はがきに①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名(ふりがな) ⑤年齢 ⑥電話番号 ⑦職業 ⑧本紙をご覧になったご感想と今後本紙で取り上げて欲しい話題をご記入の上、下記のとおり先までお送りください。

あて先

〒271-8620(私書箱)
JAとうかつ中央「ふれあい」プレゼント係
応募締切 **2024年8月30日(金)**(当日消印有効)
※郵便料金の過不足にご注意ください。
※ご当選の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※詳しくはとうかつ中央のホームページ、または松戸経済センターまでお問い合わせください。
※松戸市の「まつどの梨」と鎌ヶ谷市の「かまがやの梨」は地域団体商標として商標登録されています。

キャラクター誕生1周年



JAとうかつ中央公式キャラクター「なしこまどん」
JAとうかつ中央公式キャラクター「なしこまどん」は当JAの広報宣伝担当で、管内の農産物や管内地域のPR活動を行なっています。令和6年8月17日に誕生から1周年を迎えました。今後もイベントや、SNS、グッズなどに登場し、地域の情報発信などに広く活用されることで、地域の皆さまに愛されるキャラクターになる様活動しています。これからも皆さまの応援とご協力をお願いします。

なしこまどん

JAとうかつ中央管内の、とある神社仏閣の守護神。いにしえより、東葛地域を見守って守護してくれてきたありがたい猫犬さま。性格は温厚で人一倍人情に厚く、困った人を見ると何とかしてあげたいと思ひ、影ながら一生懸命助けしてくれる。何か不運な事があっても、なんとなく最後に上手にいくのは、この「なしこまどん」のおかげである。

PROFILE プロフィール

好きなもの 梨・ネギ・イチゴ・エダマメ
性格 温厚・人情に厚い
トレードマーク 梨の帽子・ネギのマフラー



©JAとうかつ中央