

LINE 友だち限定企画

びわたん 地産地消クイズ

友だち登録してクイズに答えよう!

LINE QRコード

地産地消に関するクイズ3問に答えてオリジナルグッズをゲットしよう! 正解者の中から抽選でびわたんのトートバック(20名様)やハンドタオル(50名様)、ボールペン(30名様)などオリジナルグッズが当たります。 ※ハンドタオルのカラーとデザインはお選びいただけませんのでご理解よろしくをお願いします。

問題1 滋賀県のオリジナル品種のイチゴの名前は?

●みおしずく ●かおり野 ●紅ほっぺ

問題2 イチゴマルシェが開催されている直売所は?

●グリーンファーム ●田舎の元気や ●おうみんち

問題3 マキノ茶アイス最中に入っているお茶の産地は?

●大津市 ●草津市 ●高島市

応募方法

- 公式LINEアカウントのメニューからびわたん地産地消クイズをタップ
- 問題(1)~(3)の回答を選択
- 応募に関する必要事項を入力
- 送信

抽選結果の発表

当選者の発表は、オリジナルグッズの発送をもってかえさせていただきます。発送は2024年5月上旬の予定です。皆さまからいただいた個人情報は、オリジナルグッズ発送の目的以外では使用いたしません。

応募締切 4月20日(土)

ヒントはレーク滋賀通信Vol.7の誌面にあるよ!

安全・安心で新鮮な農産物は

JAレーク滋賀の直売所でぜひ買い求めください!

1 Aコープパネス直売コーナー

高島市新旭町旭1-8-8
☎0740-25-5533
◎10:00~20:00(4月~9月)
10:00~19:30(10月~3月)
◎月曜 ◎50台

2 グリーンファーム堅田店

大津市真野2-7-41
☎077-572-3817
◎9:30~17:00
◎第2水曜(12/31~1/6休業)
◎80台

3 グリーンファーム石山店

大津市石山寺3-7-10
☎077-533-0288
◎9:30~16:00
◎第2水曜(12/31~1/6休業)
◎34台

4 草津あおばな館

草津市下笠町3203
☎077-568-5000
◎9:00~17:00
◎火曜(祝日の場合は翌日の水曜)、年末年始
◎57台

5 田舎の元気や

栗東市小野547-3
☎077-552-8318
◎農産物販売所3号館・資料センター9:00~17:00
◎年中無休(年始休業) ◎100台
◎おにぎりドライブスルーおにぎり亭 7:00~14:00/レストラン10:00~15:00

6 おうみんち守山店

守山市本町2785
☎077-585-8318
◎9:00~17:00
◎第2水曜(5月から8月1月除く) ◎144台
◎地域食材(イキウレストラジエラートコーナー) 11:00~15:00(受付は13:30まで) ◎水曜日

7 おうみんち野洲店

野洲市小篠原2142-3
☎077-588-3520
◎8:45~15:00
◎土・日・祝、年末年始
◎16台

8 おうみんち中主店

野洲市六条2163
☎077-589-2376
◎9:00~17:00
◎日・祝、年末年始
◎17台

JAレーク滋賀オリジナル地産地消の美味しいアイス最中

マキノ茶アイス最中 1個 300円(税込)

緑茶 高島市特産のマキノ大沼茶の最高級「特上茶」を使用。細かい茶葉の風味や食感が楽しめるアイスです。

ほうじ茶 「特上茶」をゆっくりと焙煎し、香ばしい風味を生かしています。アクセントに入れた小豆の甘さと香ばしいアイスの相性が抜群です。

※マキノ茶は肥料・農薬を抑え滋養の「環境こだわり農産物」に認定されています。

ボリューム満点でこれからの季節にぴったり! 管内の直売所でお買い求めいただけます!

いちごアイス最中 1個 350円(税込)

「大津市産イチゴ」を使用。甘味が強く酸味が穏やかなため、バニラアイスとの相性が抜群。イチゴの風味が存分に味わえるアイス最中です。

JAレーク滋賀 新築オープン記念

各支店・出張所窓口で、他金融機関からの預け替え資金による定期貯金を

10万円以上(期間1年または3年) お預け入れいただいた方は **特別金利**でお預かりします

治田支店

2月26日(月)OPEN!!

守山支店

3月25日(月)OPEN!!

定期貯金 募集!! JAレーク滋賀 全支店・出張所でお取り扱いいたします

(複利型) 期間 3年 **年0.18%** (税引後 年0.143%)

《募集期間》 令和6年 4月30日(火)まで

(単利型) 期間 1年 **年0.06%** (税引後 年0.047%)

※お取扱いは個人の方のみとさせていただきます。
 ※特別金利の適用は初回満期日までとし、満期日以後は継続日における店頭金利を適用いたします。
 ※定期前解約をされる場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。
 ※お利息に20.315%(国税15.315%-地方税5%)の分離課税がかかります。
 ※本商品は、金利情勢等の変化により、期間中であっても金利を変更または取扱いを中止する場合があります。
 ※店頭にて説明書をご用意しています。 ※金利は令和6年2月26日現在

Community magazine

JAレーク滋賀 通信

Vol.7 2024.4

JAレーク滋賀 公式マスコットキャラクター「びわたん」

JAレーク滋賀の甘〜くておいしい **イチゴ** 特集

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JA共済の地域貢献活動

みんなのよい食プロジェクト

JAレーク滋賀管内で生産されている イチゴをご紹介

滋賀県では、県内全域で様々な品種のイチゴが栽培されています。ハウスでの高設無加温栽培が中心で、気温が低いのでゆっくりと色づき、収穫まで時間をかけて甘さをため込むため、甘くておいしいイチゴが穫れます。収穫時期は11月から6月と長く楽しめます。農園での直売やJA直売所などで新鮮なイチゴを販売しています。



ベリーポップすず

詰まった実は、際立つ甘さでコクがあり口の中に甘味が残ります。



やよいひめ

日持ちが良く、甘味が強くてまろやかな酸味があり風味が良いのが特徴です。



おいしいベリー

糖度が高く、適度な酸味があるのが特徴。いちごの風味も楽しめます。



みおしずく

滋賀県のオリジナル品種！甘さと酸味のバランスがよく、爽やかな香り、大粒で明るい赤色が特徴です。



かおり野

しっかりした肉質と程よい甘味と芳醇な香りのハーモニーを楽しめます。



紅ほっぺ

甘味と酸味のバランスがgood! いちご本来の食味を味わうことができます。



よつぼし

甘味・酸味・風味・美味のよつに星がつく素晴らしい食味を楽しんでください。



あきひめ 章姫

肉質が柔らかくて果汁たっぷり!甘味が強く酸味が少ないのが特徴です。

地域で人気のイチゴ農家さんをご紹介



たくさん品種のイチゴを作っているのだからぜひ食べてみてください!

宇野達哉 さん

しづのファーム

ファームにはイチゴの自販機を設置しています。摘みだてのイチゴを自販機で販売しているので、いつでも新鮮なイチゴをお召し上がりいただけます。また、直売店の価格でお届けしているのでお得に購入いただけます。

- 住所 滋賀県草津市青地町538-2
- オープン シーズン中(12月~6月)無休
- 販売時間 10:00~17:00(売切れ次第終了)
- 品種 紅ほっぺ、よつぼし、かおり野、やよいひめ、みおしずく
- HP <https://shizunofarm.com/>
- TEL 070-8305-1152



ホームページ



イチゴの他にも、8月中旬からはパドメイやシャインマスカットなども販売しています。ぜひお立ち寄りください!

村田かずみ さん

まりゆ農園

ハウスで直接販売しています。月、木、土曜の午前11時から売切れ次第終了となります。リピーターも多く、ピーク時には70パックを用意してもあっという間に売り切れてしまう日もあります。Instagramで販売状況をお知らせしていますのでフォローよろしくお願いします。

- 住所 滋賀県栗東市下戸山和1672番地
- オープン 月、木、土
- 販売時間 11:00~14:00(売切れ次第終了)
- 品種 章姫、紅ほっぺ
- Instagram @mariyueno



Instagram



有機肥料で栽培した環境にこだわりの産物です。ぜひ味わってみてください!

吉田佳美 さん

Biwako la fraise

特別調合の有機肥料と化学農薬を極力使わない減農薬にこだわったイチゴ栽培をしています。守山エコーパーク入口の前で、のぼり旗が目印。イチゴの自販機も設置しています。

- 住所 滋賀県守山市幸津川町4020
- オープン シーズン中無休
- 販売時間 10:00~17:00(売切れ次第終了)
- 品種 紅ほっぺ、ベリーポップすず、章姫、おいCベリー
- Instagram @biwako_la_fraise



Instagram

当JA管内のとれたていちごが大集合!
お友達やご家族とぜひ一緒にお楽しみください!

♪来店お待ちしております!

滋賀県産の「章姫」「紅ほっぺ」「かおり野」「よつぼし」「みおしずく」等をお買い得価格で! ※日によって無い品種もございます



オープン日 / 2024年5月5日(日)までの毎週土日

※荒天により休業させていただく場合がございます

場所 / 田舎の元気や (滋賀県栗東市小野547-3)

時間 / 9:00~ 売り切れまで

※数量限定のため、遅くとも昼頃には終了します

お問い合わせ / 施設販売部 特販課

☎077-598-6689 (直通)

☎077-552-8318 (田舎の元気や)

滋賀県産
いちご
マルシェ
open



旬の情報をお届け / いちごマルシェ

Instagram

イチゴを美味しく楽しく! Let's Cooking

いちごソースの作り方を紹介! 材料はイチゴとグラニュー糖、レモン果汁だけなので手軽に作れますよ。作ったいちごソースを使って簡単なアレンジレシピもご紹介! ぜひ作ってみてくださいね。



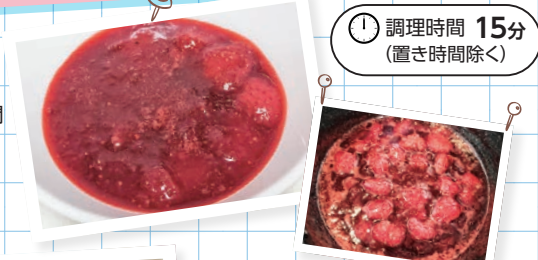
いちごソースレシピ

まずはいちごソース作りから!!

いちごソース

- 材料
- いちご ...300g
 - グラニュー糖 ...80g
 - レモン果汁 ...15g

- 【作り方】
- いちご100gを半分切る。
 - ボウルにいちご200gと①のいちご、グラニュー糖を加えて40分~1時間置いていちごとグラニュー糖をなじませる。
 - ②を鍋に移して中火にかけ、木べらなどで混ぜながら10分位煮る。途中、灰汁が出たら取り除く。
 - レモン果汁を入れる。



調理時間 15分 (置き時間除く)

簡単アレンジ①

いちごパウンドケーキ

- 材料
- 米粉 ...50g
 - 小麦粉 ...50g
 - グラニュー糖 ...100g
 - 無塩バター ...80g
 - 卵 ...M2個
 - ベーキングパウダー ...5g
 - いちごソース ...50g

- 【作り方】
- 無塩バターはボウルに入れて常温で柔らかくする。
 - 小麦粉・米粉・ベーキングパウダーをふるっておく。
 - ①にグラニュー糖を加えて泡だて器で白っぽくなり、モットリするまで混ぜる。
 - 別のボウルに卵を割りほぐし③に少しずつ加えて混ぜる。
 - いちごソースを加えて混ぜる。
 - ②の粉類を3回に分けながら木べらでサクリと混ぜる。
 - 180度に予熱したオーブンで10分焼き、170度に設定温度を下げ40分焼く。
 - 焼き時間が終わり、中心部分を竹串などで刺して何もついてこなければ焼き上がり。 ※オーブンの機種、大きさにより焼き時間が異なるので、焼き時間は調整する。



調理時間 60分

簡単アレンジ②

いちごパイ

- 2個分
- 材料
- 冷凍パイシート ...1枚
 - いちごソース ...40g
 - 【カスタードクリーム】
 - 牛乳 ...200cc
 - グラニュー糖 ...50g
 - 卵 ...M1個
 - 米粉 ...15g
 - バニラエッセンス ...3滴

- 【カスタードクリーム作り方】
- 米粉とグラニュー糖を合わせてふるい、耐熱ボウルに入れる。
 - ①に牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
 - 卵を別のボウルに割りほぐし②に加えて混ぜる。
 - ③のボウルにふわっとラップをし、500Wの電子レンジで2分温め、一度取り出し泡だて器で混ぜ、もう一度ふわっとラップをして500Wのレンジで2分温め、取り出して混ぜる。
 - お好みの硬さになるまで10秒ずつレンジにかける。
 - バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 【作り方】
- パイシートを冷蔵庫で解凍する。
 - まな板に米粉や小麦粉で打ち粉をし、パイシートを置いて麺棒などで少しのばす。
 - ②を半分切り、冷ましたカスタードクリーム大さじ1~2、いちごソース20gをのせ、生地まわりに溶き卵(分量外)を塗り、生地を半分折って、カスタードクリームといちごソースを包む。
 - フォークの背で③のまわりを押さえて生地をくっつける。
 - 溶き卵(分量外)を表面に塗る。
 - 200度の予熱したオーブンで20分焼く。



調理時間 30分

簡単アレンジ③

いちご白玉

- 材料
- 白玉粉 ...100g
 - 水 ...60~80cc
 - いちごソース ...適量

- 【作り方】
- ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながらこねる。
 - 耳たぶくらいの硬さになったら2センチくらいに丸めて、沸騰した湯で2分位茹でて浮き上がってきたら取り出す。
 - ②を冷水で冷ます。
 - 器に③と市販のあんこを入れていちごソースをかける。



調理時間 20分

春野菜におすすめ

いちごドレッシング

- 材料
- いちご ...2粒(約20g)
 - オリーブオイル ...大さじ2
 - 塩・コショウ ...少々
 - ※お好みで穀物酢小さじ1/2

- 【作り方】
- いちごは小さく切る。
 - ボウルにオリーブオイル、塩・コショウを入れて泡だて器でよく混ぜる。
 - ②に①を加え、お好みの野菜にかける。



調理時間 5分