

JA だより

vol.4

秋冬号
2023.11

「姉崎だいこん」の魅力をご紹介!

市原市と「姉崎だいこん」



千葉県はダイコンの収穫量14万7,500トン、出荷量において令和3年度は日本一。その中でも、市原市は県下で2位の収穫量1万3,870トンを誇ります。

姉崎地区の圃場は腐植質に富んだ関東ローム層の黒ボク土で、保水性や透水性が良く、水分含有率が高いという特徴があります。冷え込みが強く、火山灰が降り積もってできた肥沃な土壌で、甘く煮崩れしにくいダイコンが育ちます。現在、「姉崎^{そざい}野菜組合」の生産者14人が「姉崎だいこん」のブランド名で生産・出荷しており、作付延べ面積は約300[㌥]に及びます。

※【作付延べ面積】同一圃場に2回以上作付けした場合、それぞれの作付面積を合計しています。

※出典：令和3年産野菜生産出荷統計



えみ
笑味ちゃん
©みんなのよい食プロジェクト

「姉崎だいこん」の歴史



姉崎地区では、古くからダイコンを栽培しており、昭和20年頃から特需産地として市場に出荷しています。その後、昭和57年2月に「姉崎野菜組合」が発足し、出荷量は大幅に拡大しました。

一時は組合員の後継者不足や高齢化から産地存続が危ぶまれましたが、平成19年に「共同洗浄・選別施設」を新設し、出荷調整時間の短縮や作業の効率化などがすすみ、経営規模の拡大と担い手の育成・確保に取り組む農家が増えました。

同組合は、この取り組みに加え、品質管理の徹底や市場への安定供給などが評価され平成24年に「第42回日本農業賞(NHK・JA全中・JA都道府県中央会共催)」の特別賞を受賞。また、令和2年に県内のJAグループでは初となるJGAP(日本版農業生産工程管理)団体認証を取得しており、生産工程の見える化が行われた、安全・安心なダイコンを消費者に最もおいしい状態で提供しています。



施設と共にできた

「姉崎だいこん」のキャラクター

「姉崎だいこん」のいろは

JAの姉崎蔬菜組合では品種と栽培方法に合わせて「秋冬ダイコン」「霜よけダイコン」「春ダイコン」を栽培・出荷しています。

「姉崎だいこん」の栽培年間スケジュール

作物	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
秋冬ダイコン									播種	出荷開始		
霜よけダイコン										播種	出荷開始	
春ダイコン	出荷開始										播種	

「秋冬ダイコン」「霜よけダイコン」「春ダイコン」の違い

	品種	栽培方法	特徴
秋冬ダイコン	SC1-126 冬自慢など	露地栽培	冷気に当たり 甘い
霜よけダイコン	青蒼など	トンネル栽培	
春ダイコン	初蒼、春うたげなど 時期に合わせた8品種	トンネル栽培	トンネルに守られ きめが細かい

ダイコンの栄養価

煮物、みそ汁、サラダ、おろしなど、一年中食卓に登場するダイコンは、ジアスターゼという酵素を含んでおり、胃にやさしく、消化を助ける働きがあります。
また、ビタミンCも豊富で、抗酸化作用により、ガンの予防にも効果があるとされています。

おいしいダイコンの選び方

- ・肌が白く、ツヤとハリがあるもの
 - ・大きさのわりに重量感のあるもの
 - ・できれば葉付きで、葉がピンとしたもの
 - ・ヒゲ根が少なく肌が滑らかなもの
- ダイコンは、曲がっていても味に問題はありません。鮮度が重要です！

ダイコンの上手な保存方法

冷蔵庫の野菜室で保存する時は、根の水分が葉に吸収されないように、葉を切り離し、乾燥しないように新聞紙などでくるんで保存します。
葉は栄養豊富なので捨てず、刻んでご飯に混ぜたり、じゃことゴマ油で炒めたりなどして、有効利用しましょう。

※天候状況等により生育期間、栽培品種は異なります。

「姉崎だいこん」は果彩菜・Aマートでもお買い求めいただけます

ダイコンと一緒に 令和5年産の市原産新米もいかがですか？

市原のブランドコシヒカリ「養老のめぐみ」

減農薬・有機肥料で丹精を込めて作った、お米を厳選しています。
※受付数量に限りがあります。

一番人気「コシヒカリ」

自然豊かな市原の風土が育てた粘りが良く、つやの良いお米です。

優等な千葉県独自の品種「粒すけ」

令和2年にデビューした大粒でほど良い粘りと弾力は、コシヒカリと同等以上です。

注文・配達などのお問合せはお近くの営農センター・直売所へ

みんな
来て
くださいな
果彩菜



ダイコン農家さんに聞いてみよう



泉水 清一さん

泉水清一さんは深城で約45年ダイコン生産に励む傍ら、「姉崎蔬菜組合」の組合長を務めています。主力である市場出荷用に出荷場運営などの舵取りをするほか、石井食品株式会社とコラボした「姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」の販売を実現するなど、「姉崎だいこん」を多くの消費者に味わってもらう取り組みにも力を入れています。

「姉崎だいこん」生産の心構えを教えてください

消費者の皆さんに喜んでもらえるダイコンづくりを心がけています。美味しさや肌のきめはもちろん、環境に配慮し、化学農薬と化学肥料を最小限に抑えた栽培に努め、土地や気象条件に合った品種選定を行っています。

ダイコンが育ちやすい条件に整えるため、畑の土づくりに時間をかけたり、気候の変化に応じて、成長具合を見定めて、シーズン毎の作付け状態を予想しながら作業を進めたり、難しいところもありますが、その分味は絶品です。美味しい「姉崎だいこん」をぜひご賞味ください！



姉崎蔬菜組合の皆さん



姉崎だいこんポタージュスープ



泉水 淑子さん

泉水淑子さんは「姉崎だいこん」の生産や料理研究などに取り組んでいます。毎週木曜日にキッチンカー（たねやキッチン）でダイコンや季節の野菜を使用した料理の販売を行っており、度々テレビ番組のダイコン特集にも出演するなど、「姉崎だいこん」の活発な普及活動を行っています。

おいしくて簡単なダイコンのレシピを教えてください

「姉崎だいこんポタージュスープ」
食物繊維と大根のでんぷん質も活かす調理法で、テレビや雑誌等でも紹介されているオリジナルレシピです。

- 【材料】
- ダイコン……………500g
 - タマネギ……………100g
 - 塩……………3g
 - 煮込む時の水…適量(沸騰した後は捨てます)
 - 牛乳……………300ml
 - 固形コンソメスープの素…2個
 - こしょう……………少々
 - 刻み乾燥パセリ……………少々
 - お好みでフルトン……………少々

【作り方】

- ①ダイコンはなるべく薄くちよう切りにし、タマネギは繊維に沿わないで薄切りにします。
- ②①のダイコンとタマネギを煮込み用の鍋に入れて、すべて浸る程度に水を入れて塩を入れて、沸騰するまで煮ます。
- ③沸騰したら、火を止めてフタをして、20～30分程度放置します。
- ④ダイコンとタマネギが透明になっていたら、お湯を切り、ダイコンとタマネギのみフードプロセッサなどでスープの中になじむ程度に細かくすり下ろしたような状態にします。
- ⑤④に牛乳とコンソメスープを入れて弱火でゆっくり温めて、沸騰したら火を止めて、こしょうで味を調えます。

深城集出荷場から全国へ

JAの深城集出荷場は、姉崎蔬菜組合の組合員が共同で利用しています。共同洗浄・選別施設を生かし、収穫して出荷するまで、通常、3日かかるところを、同出荷場では次の日に市場に届きます。直近では113万1,365ケース（1ケース10kg・令和4年10月～5年5月）を都内近郊や中京圏の市場に出荷しました。



▲10月中旬から出荷が始まります

市内の直売所・営農センター

営業時間：【10月～5月】午前9時30分～午後4時
【6月～9月】午前9時30分～午後5時

- 果彩菜ちはら台店 ☎(52)7000【休業日】水曜日
- 五井Aマート ☎(21)8010【休業日】日曜・祝日

営業時間：午前9時～午後5時 休業日：土・日・祝日

- 中央営農センター ☎(36)3301
- 中央営農センター北部店 ☎(75)7911
- 東海営農センター ☎(21)1510
- 南部営農センター ☎(92)4811
- 西部営農センター ☎(61)8747



事務所一覧
(JAのホームページ)



果彩菜ちはら台店
公式インスタグラム



葬祭部から

ご葬儀のご用命は 安心のJA市原市へ

どなた様でもご利用いただけます。

各種宗派、家族葬から社葬、お別れ会まで、ご家族のご予算に応じたご葬儀を、心を込めてお手伝いいたします。



JAホール市原
市原市藤井3-171
●大ホール/席数100席
●小ホール/席数30席



JAホール南総
市原市牛久885
●大ホール/席数80席
●小ホール/席数30席



**JAメモリアル
ホール南総**
市原市牛久884-1
●家族葬・法事専用ホール

葬儀のご用命は… JA市原市 葬祭部

24時間受付 ☎0436(95)4444

お見積り無料 ☎0120(043)676

金融部から

資産形成・運用

はじめるならJAバンク!

少額から資産運用

NISA つみたてNISA

様々な商品から選んで
まとまった金額で投資

将来に向けて毎月一定額を
コツコツ積立投資

最寄りの支店へ ご相談ください!

もっと身近に。
JAバンクアプリ。
カンタン登録で口座を管理!
ネットバンクへも手軽にアクセス!



©よりぞう



牛乳をもっと食卓に

おいしい ミルクレシビ

牛乳を使って
お子様も食べやすい
栄養満点なメニューに!



栄養たっぷり塩分控えめ
ミルク雑煮



材料(2人分)

もち……………	2個	セリや三つ葉……………	適量
水(だし)……………	300ml	牛乳……………	200ml
みそ……………	大さじ1と1/2		
ダイコン……………	3cm長さ分		

作り方

- 1 もちをオーブントースターで焼いておく。
- 2 鍋に水(だし)とダイコンを入れ、中弱火にかける。ダイコンに火が通ったら、みそを溶き入れ、もちを加え少し煮る。
- 3 ②に牛乳を加える。温まったら、器に盛りつけザク切りにしたセリや三つ葉を添える。

出典●「ミルクウェブサイト「ミルクレシビ」

令和6年度 准組合員モニターの募集

JA市原市では、准組合員の皆さまの声をとお聞かせいただきJAの運営に反映する取り組みとして「令和6年度准組合員モニター」を募集します。モニターには広報誌の内容やJAの事業、組織運営について年2回のアンケートにご協力をいただけます。
※モニター参加者には、モニター終了後に謝礼を進呈いたします。

- 【応募資格】 市内在住のJA市原市准組合員
- 【募集人数】 80人(8支店の地区から各10人)
- 【モニター期間】 令和6年6月～令和7年5月
- 【応募方法】

①住所②氏名③年齢④電話番号⑤性別⑥取引支店⑦JAや本誌へのご意見・ご要望をご記入のうえ、ハガキは下記の応募先へ、WEBでの応募はQRコードからお寄せください。

※応募者多数の場合は抽選となります。※結果案内は個別通知いたします。

【募集締切日】 令和6年2月29日(木)

【応募先】 〒290-0073市原市国分寺台中央1-7-3
JA市原市「JAだよりvol.4」係

???JA市原市クイズ???

Q 栽培時期や品種によって呼び方が変わる「姉崎だいこん」。「秋冬ダイコン」「霜よけダイコン」とあと一つは何でしょう?

ヒント:漢字1文字

○ダイコン

“○”に当てはまる文字を入れて、ご応募ください!
正解した准組合員様の中から抽選で10名様に記念品をプレゼントします。

【応募方法】

①答え②住所③氏名④電話番号⑤JAや本誌へのご意見・ご要望をご記入のうえ、ハガキは下記の応募先へ、WEBでの応募はQRコードから、お寄せください。

※応募に際して取得した個人情報は、「個人情報保護法」に基づいて取り扱います。
※当選者の発表は記念品の発送をもって代えさせていただきます。

【応募締切日】

令和6年1月31日(水)

※ハガキの場合は当日の消印有効。※プレゼントは2月下旬頃のお届けとなります。

こちらのQRコードから応募専用ページに繋がります。
(<https://www.ja-ichihara.or.jp/pages/233/>)



JA市原市 准組合員向け広報誌
2023年11月発行(秋冬号)
(年2回 発行)

■発行 市原市農業協同組合(JA市原市) 経営企画部
〒290-0073 千葉県市原市国分寺台中央1丁目7番地3
TEL 0436(23)8555
<https://www.ja-ichihara.or.jp>



※2023年9月末の組合員台帳に記載された准組合員の方に送付しております。