

あぐいーと

エーコープ
熊本情報誌

冬号
vol.11
2018.11



おとうさんと
おかあさん
に会いに行こう。

八代の大地ですくすく育つ晩白柚

八代市
生産者 本島磧哉さん 裕一郎さん

今回訪ねたお父さんは、本島磧哉（もとしませきや）さん（59）

八代市にてお父様の代から息子さんまで三代続く晩白柚農家を息子さんと一緒に営まれています。

元々ご実家は、いくさ農家をされておられ、二十歳の時から就農された本島さん、農家六年目の時にお父様が他界されたのをきっかけに、い草から転身し晩白柚農家を始められたそうです。

早速ハウスにお邪魔させて頂くと沢山の樹に大事に袋に包まれた晩白柚たちがとても美味しそうに実っていました！

晩白柚の樹を拝見するのは初めてでしたが、みかんとは違い実が大きく、その迫力に圧倒されます！お伺いした畑ではなんと二〇〇〇個ほどの実が生っているそうです。（一つの樹に二十〜二十五程の実が成るとの事）また、樹齢を聞くと三十年以上の樹もあり、成熟した樹から取れる晩白柚は味が良くなるとのことです。

沢山の良い樹が植えられたこの畑は宝の山のごとくてもワクワクとしてしまいました。

他にも別の畑を見せていただき、成木だけでなく、まだ植えて半年ほどの可愛らしい若い樹も見せていただきました。五年ほどで実が取れる様になってくるそうです。

晩白柚の楽しみ方

十一月頃から出荷との事で、もうすぐ食卓に届く晩白柚の美味しい食べ方をお聞きすると、皮がベタついてくると食へ頃です。

よ！と教えて頂きました。

晩白柚はまず置いて（寝かせて）香りを楽しんでから一ヶ月ほどすると皮がしっとりしてくるそうです、その時が一番美味しく食べれるとの事。

最後にお風呂にいれて、入浴剤としても楽しめる一粒で三度美味しい晩白柚を今年は食卓に並べてみてはいかがでしょうか！



お薦めする人

青果担当

本山樹也さん



丹精を込めて作られた晩白柚は贈答用としての人気も高く、この時期ならではの商品です。食べ応えがあり、香りもよくさっぱりとした味わいです。ぜひ召し上がってみてください。





七城町
生産者

横枕泰助さん 順子さん 秀一さん

※左より 秀一さん、泰助さん、順子さん



野菜博士が作り出す絶品イチゴの秘密とは！

今回訪ねたのは、横枕泰助（よこまくらた いすけ）さん（68）
菊池市は七城にてイチゴやお米農家を営むお父さんです。

取材当日は、台風の影響で天候が心配されましたが、カラッとした気持ちの良い秋晴れでまた夏が戻ってきたのでは、というくらい気温でした。

美しい黄金色のお米の稲穂がたなびく田んぼをみながら「ここは水がいいんですよ！」と横枕さん。近くに川がたくさんあり水が豊富な土地柄から、他所の方達が見にこられても「ここは素晴らしい土地ですね」とお褒め頂くことも少なくないそうです。そして、「ニコニコと笑顔で「まあ見ていて！」とイチゴのハウスを見せていただきました。

飽くなき探究心と笑顔を届ける心
現在の土地でお父様の代から農業を営む横枕さん。

最初は農業の指導員をしていたお父様と二人三脚で農業を始められたそうです。とても徹底してお父様だったらしく野菜へのこだわりを徹底的に教え込まれ、今でも勉強を怠らず一心に農業を営み「農業は死ぬまで勉強」と語っていただきました。

その生き様や農業に取り組む姿勢は並大抵のものではなく、こだわりの一部をお話して頂くと、毎年の天候に応じた様々な試行錯誤や昔から一貫して化学肥料を使わない事など、普通では誰も行わないようなチャレンジと実験を繰り返して来たそうです。

さらに、「安くても高くても食べる人たちはみな美味しいものが食べたいはず」という信念が念頭にあるとお話しいただき、私たち消費者の事を思い浮かべて作られる横枕さんのイチゴはそれは美味しいはずだと感じる事ができました。


熊本生まれ 幻の「もものか」イチゴ

現在で十七年目を迎えるイチゴの生産もまだ終わりは無いと厳しい視点で高みを目指されています。横枕さんのつくるイチゴは「もものか」という品種で生産が非常に難しく、現在ではほとんど生産されていない品種だそうです。しかし味は絶品で一番糖度が高い時は、二十一度ということでもつもなく甘く美味しいということがわかります。これに秘密の肥料やお水などを使って特別栽培で生産される横枕さんのイチゴは幻のイチゴと言っても過言では無い、と思います。

出荷は十二月頃とのことで、取材当日はまだイチゴを見る事ができませんでしたが、とても人気があり店頭でもファンが多く、心待ちにされている方もたくさんいるとの事。

今後も美味しいイチゴをたくさん作って欲しいと願います！

おすすめする人 青果担当 塚本祐士さん



生産されている人が少ないイチゴの品種「もものか」は、you+youくまもとも横枕さんしか出荷しておらず、貴重なイチゴとなっています。糖度が高く、一度食べたら忘れられないおいしさです。十二月頃からの出荷ですのでぜひ一度ご賞味ください。

旬の青果物 カレンダー

品目	12月		1月		2月		3月		4月		5月	
	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬
キャベツ												
ほうれん草												
ネギ												
レタス												
ブロッコリー												
白菜												
春菊												
根菜類												
ごぼう												
大根												
果菜類												
トマト												
きゅうり												
土物												
にんじん												
かんしょ												
さといも												
果物												
不知火(デコボン)												
みかん												
いちご												

旬まっさかり

充分おいしい

時期ではないけど美味

旬の野菜を使ったレシピ



甘酒肉じゃが

1人分 490kcal 食塩3.2g

材料 牛バラスライス(肉じゃが用)…150g
 ①(エ)塩こうじパウダー…1パック、(エ)米こうじの甘酒…1本
 「じゃがいも(乱切り)…4コ、にんじん(乱切り)…1本
 ②たまねぎ(くし切り)…1コ、なみなみこんにやく…200g
 水…500ml、和風つゆ…30ml

作り方
 1.牛バラスライスを①に30分以上漬けておく。
 2.鍋に②を入れ、上に1を広げてのせ、水を加え蓋をして中火で10分煮る。
 3.野菜に火が通ったら、和風つゆを加え蓋をして3分煮る。
 4.全体を軽く混ぜ火を止め蓋をして味をまませる。



厚揚げと白菜の味噌煮(バター風味)

1人分 385kcal 食塩4.2g

材料 めん厚あげ(8等分)…250g、白菜(ざく切り)…1/4玉
 ねぎ(斜め切り)…1本、にんじん(千切り)…1/3本
 しめじ(ほぐす)…50g、コーン…50g
 ①(エ)和風だし…1パック、水500ml
 ②味噌…大さじ3、バター20g

作り方
 1.具材と①を鍋に入れ中火で蓋をして煮込む。
 2.野菜がしんなりしたら、②を加え調味する。

※(エ)は、エコープマーク品です。

冬本番! 「鍋」料理をおいしく食べよう!

ねぎ
甘い下仁田ねぎも鍋におすすめ!

白菜
中身がオレンジのオレンジ白菜もおすすめ!

きのこ
エノキ、生椎茸、フナシメジなど

お野菜以外にもお肉、お魚など「鍋」好適品が勢ぞろい!

you+youテナント

一押しの品!



商品名
金中商店
牛深のかまぼこ各種

おすすめポイント
 地元の新鮮な魚を使い、昔ながらの伝統的な製法で、熟練の職人たちの手によって一つひとつ造られています。
 人気は燻製かまぼこにチーズを挟み込んだ「燻製チーズ蒲鉾」。桜チップの豊かな香りとコクのあるチーズの旨味がお酒のつまみにピッタリ!

お薦めする人
 鮮魚売場 小川貴史さん

商品名
熊本県産りんどうポーク
カタロスしゃぶしゃぶ

規格 100g
価格 268円

おすすめポイント
 豚肉特有の臭みが少なくあっさりとしていて、飽きのないおいしさです。
 赤身と脂身のバランスがよくとても食べやすいのでいろいろなお料理に使えます。

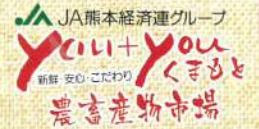
お薦めする人
 精肉売場 住野 聡さん

商品名
くまさんの輝き

規格 5kg
価格
 【予定】2,570円(税込)

おすすめポイント
 29年産より本格販売された熊本県内で県オリジナル米「くまさんの輝き」。県の農業研究センターで約15年をかけて開発した期待の新品種。「粘り」と「炊き上がりのツヤの良さ」が特徴のお米です。**新米**
 12月上旬頃販売予定 (H30.10月25日現在)

お薦めする人
 熊水乃蔵 河元大輔さん



熊本から全国各地へお届けします

「お歳暮ギフト」

ただ今、ご予約承り中!

カタログ・注文書はyou+you店内にもご用意しております。

JAの逸品

熊本県産
新鮮な
フルーツ

天草からの
海の幸

おすすめ
スイーツ

代表産地
お米・お茶

おいしい
お肉

その他、熊本の美味しい
ギフト揃ってます!



厳選した熊本の逸品を贈答に!自宅に!

ギフト担当者のピックアップ商品

you+you オリジナル商品

大阿蘇ハム
りんどうポーク
ハムギフト
OY-50

りんどうポークを
厳選して使用し、
こだわりのハムを
造り上げました。



数量
限定!!



デコポン&みかん

甘~い柑橘をセットでお届け!
<発送期間:12/1~12/20>

トクホカ
冬の味わいケーキ

ベリーグラッセ・ティラミスケーキ 各1箱
ベリーソースのさっぱりレアチーズケーキと、
コーヒーの香り豊かなティラミスケーキを
セットでお楽しみ下さい。



天草海産
天草とらふぐてっさ・てっちり
満腹セット(2人前)



you+you店舗内に「ギフトコーナー」開設!

you+youお歳暮ギフト 承り期間 12月24日(月)まで

家庭菜園について

生産者 岡田博隆

家庭菜園を楽しんでいらっしゃる方、これから楽しもうとしていらっしゃる方、ハッキリ言って野菜作りは**楽しいです**。しかも、誰もができて、やればやるほど奥が深く、ライフワークの一つとしてぜひ楽しんでください。

まず、簡単に野菜作りを考えます。

1. 土作り
2. 年間スケジュールの作成
3. 野菜について考える

1. 土作り

- ・土の中に生きものはいますか?
- ・土の質はどうなっていますか?
- ・肥料・PHはどうなっていますか?

2. スケジュール

何をいつ収穫したいですか?

3. 野菜

葉菜・果菜・根菜のそれぞれの内容を知る。

あ!! 忘れていました。

あと **4. 愛情** です。

1.2.3.4 を深掘りすれば、おのずと野菜ができてくるでしょう。また、次のステップでは、病害虫対策もお忘れなく。

最後に

あ あいじょう
い いっぱい
う うれしい
え えがおで
お おいしい野菜



を作りましょう。

新商品紹介

you+youくまもとに新しく仲間入りした商品をお知らせします。

和菓子コーナー

菓舗
梅園



菓舗梅園四代目
片岡全助氏



川尻町にある開懐世利六菓匠(かわせりろっかしょう)の一つ菓舗 梅園の和菓子が入荷しました。看板商品のそば薯蕷をはじめ、和菓子屋さんのマロンパイやどら焼きなどの和菓子が揃っていますよ。

大好評!ワークショップ!

「コト」体験型イベント「ワークショップ」。
9月開催した講座も大盛り上がりでした!

9.29(土)開催



このマークが目印

ゆずごしょうを
作ってみませんか?



下村婦人会

「ゆずごしょうの作り方がわかってよかった」「黄色のゆずが出てきた時も作りたい」など参加者全員大満足の講座。「やさしいあたたかい先生に教えていただき楽しかった」との声!

ブレンド茶を
作ってみませんか?



天竺

講師より薬草茶の効果や効能を聞きながらピワや柿の葉、バジルなどとのブレンド茶を試飲。スギナがお茶として販売されていた事にびっくりの参加者も!

今後の開催予定

11/7(土) 12.5(水)午前10時30分より
「お味噌をつくってみませんか?」
参加費 500円(下村婦人会)
定員30名 但し定員になり次第、締め切らせていただきます。

H31.1.12(土)・13(日) それぞれ午後2時より
「おいしい甘酒の作り方を教えます」
参加費 500円(下村婦人会)
定員各日30名 但し定員になり次第、締め切らせていただきます。

野菜ジャムを使った H31.1.20(日) 午前11時より
「オリジナルドレッシングを作ってみませんか?」
参加費 500円(生産者 山本智衣さん)
定員10名 但し定員になり次第、締め切らせていただきます。

参加申し込みはお電話で! Tel.096-341-7070 (you+youくまもと事務所) 受付時間 10:00~17:00まで

12月現場内覧会開催予定 in 菊陽町

温度差の少ない
やさしい家づくり

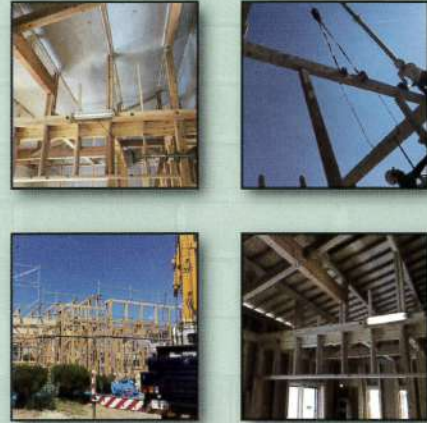
今回はなかなか
見ることが出来ない建築中の
現場内覧会

W断熱 de 省エネ

W断熱とは？



カンタンに言えば、建物の内側と外側の両方に断熱を行うことデス！！
こうすることで、エアコンの効率がUP♪
家の中の温度差が少ない空間を造ることが出来ます☆



詳細は後日 you+you 店舗内、

JAHOUSE ホームページにてお知らせします。

お問合せ先 (株) エーコープ熊本 住宅事業部

TEL: 096-344-6340

(株) エーコープ熊本 メモリアル事業部

JA葬祭くまもと メモリアルホール高平

24時間無料相談ダイヤル ☎ **0120-344-299**

JA葬祭くまもと・メモリアルホール高平は、YOU+YOUくまもとの地階敷地内にある総合葬祭会館です



メモリー倶楽部のご案内

メモリー倶楽部とは、メモリアルホール高平が管理運営している葬儀のための会員制度です。

入会金は3000円 年会費や月々の支払は一切必要ございません

御入会金と引き換えにエーコープ熊本の商品券3000円分をご進呈いたします。
YOU+YOUくまもとや農家れすとらん しのじのでもご利用いただけます。



会員特典はいろいろ！
もちろん斎壇や貸衣裳も安くなります。

御入会希望、または詳細についてお尋ねの際はフリーダイヤル0120-344-299までお電話下さい。

事前相談のすすめ

弊社のご葬儀の約半数近くが、事前に何らかのご相談を頂いている方々です。思い通りのご葬儀を執り行うためには事前の心積もりも大切です。

- いったいいくらかかるの？
- 何人くらいを目安にするの？
- 事前に準備可能なものは？
- 斎場は高平以外にもあるの？
- 料理の持ち込みは出来るの？
- お寺が県外なんだけど！
- お墓がないんだけど！
- 家で葬儀をしたいんだけど！
- 「家族葬」って何？
- 「終活」って何？



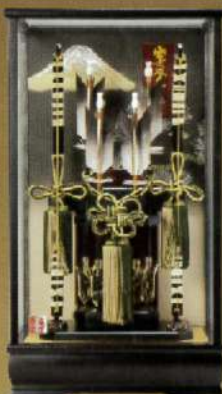
すべての疑問にお答えいたします。匿名でも構いませんので、まずはお電話を！

お子様のすこやかな成長を願って

破魔弓



103 翠光 20 号



80 羽衣 13 号



97 福寿 18 号

羽子板



10 幸 マホ桜 10 号



22 咲季 13 号



20 新京華 13 号

お問合せ ▶ (株)エコープ熊本 生活事業部 TEL ▶ 096-344-6345

5周年感謝祭

おかげさまで 5周年

農家れすとらん「しのじの」は、皆様に支えられ、来る10月31日をもちまして、5周年を迎えました。日頃のご愛顧に感謝し、5周年感謝祭を開催致しております。これからも皆様に愛される店として頑張って参ります。何卒、よろしくお願い申し上げます。

感謝祭第2弾 11月1日(木)～20日(火)

ディナー

感謝価格でご奉仕

りんどうポークせいろ蒸し

小鉢、お肉、お野菜、タレ3種 1名様 ~~4,200円~~を

サンキュー価格

3,900円(税込)

特旨せいろ蒸し(和王肩ロース)

小鉢、お肉、お野菜、タレ3種 1名様 ~~5,500円~~を

5周年価格

5,000円(税込)

ディナー特典

メインメニューをご注文のお客様に限り

特典・飲み放題2,000円⇒1,500円(税込)(2名様以上)

※写真はイメージです。



水の恵みと大地の香り

JA熊本経済連グループ

住所/熊本市中央区下通1丁目10番3号

銀座プレイス KUMAMOTO8階

営業時間/[昼] 11:30~14:00 (LO/13:30) (日・祝日は14:30まで)
[夜] 17:30~22:30 (LO/21:30) (日・祝日は22:00まで) (LO/21:00)

席数/102席(個室7室) 定休日/年末年始

TEL 096-356-1029

FAX 096-356-4831



しのじの 検索
http://shinonono.jp/



プレゼントコーナー



熊本県産いちご

ゆうべに

野菜セット

を **5名様に!** を **5名様に!**

抽選にもれた方の中から、you+youオリジナルエコバッグを10名様に進呈。

ハガキかFAX、メールに

- ①クイズの答え ②住所 ③氏名(フリガナ) ④電話番号
 - ⑤年齢 ⑥お持ちの方はポイントカード会員番号
 - ⑦店舗やサービス、広報誌へのご意見ご感想など
- 以上をご記入のうえご応募ください。

前回の答えは「④ 88」でした!

当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。ご了承ください。

問題

御歳暮のシーズン到来! 毎年様々な商品をご紹介しますが、中でも熊本の味覚、果物のギフトが人気です。

そんな中、近年多くの注文をいただいているのが「いちご」です。熊本生まれの2種類の苺のギフトは大変好評をいただいています。さて、熊本生まれの2種類のいちご、「ひのしずく」ともう1種類の名前は何でしょう?

答えを次の中からお選びいただき、番号で答えてください。

- ① あまおう ③ ほおべに
- ② べにはるか ④ ゆうべに

締切 平成30年12月31日(月) ※当日消印有効

QRコード



携帯電話のバーコード読み取り機能で、メアドを自動入力!

TEL 096-341-7070
FAX 096-341-7071
E-mail: youyou@acoopkumamoto.co.jp

応募先 問い合わせ先

〒860-0085
熊本市北区高平2丁目25-57
(株)エコープ熊本
直販店舗事業部 「読者プレゼント」係

今後のイベント予定

- 11/10~12/24 ● [you+you] お歳暮ギフト展示
- 11/23~25 ● [you+you] おかげさまで18周年「大創業祭」
- 12/7~9 ● [you+you] **「歳末大感謝祭」**
- 12/26~31 ● [you+you] 大歳の市(31日は14時まで営業)
- 12/30 ● [しのじの] 仕事納め(ランチまで営業)
- H31/1/1~4 ● [you+you][しのじの] お正月休み(しのじのは4日ランチまで)
- 1/4 ● [しのじの] 年始営業(ディナーのみ)
- 1/5 ● [you+you] 初売り(9時より)
- 1/18~20 ● [you+you] 1月イベント売り出し
- 2/22~24 ● [you+you] 2月イベント売り出し
- 3/8~10 ● [you+you] 3月イベント売り出し
- 3/22~24 ● [you+you] 3月イベント売り出し

日程は変更になる場合がございます。(H30.10月25日現在)

あぐニュース you+you夏フェスタ開催しました!

「夏フェスタ」盛りあがりました!

8月25日(土)に恒例の「you+you夏フェスタ」を開催しました。今年で6回目の開催となった夏フェスタ。猛暑続きの夏を締めくくるとなりました。you+you夏フェスタの代名詞「野菜輪投げ」をはじめ、マジックハンドを使った「お菓子のつかみ取り」が新たに登場。定番の「金魚すくい」「スーパーボールすくい」も人気でした。

また、エコープ熊本住宅事業部による、「手形deしっくい」のブースが好評で、お子さんの世界に一つだけの、思い出のしっくいプレートが出来上がりました。

メインイベントの「ベジフルビンゴ大会」では、参加してくれた子供たちが次々にビンゴを完成させ、景品をゲット!!大盛況でした。大変な暑さの中、無事に開催することができました。ありがとうございました。



予告 冬の歳末大感謝祭!

12/7(金)~9日

今年一年間、皆様への感謝の気持ちを価格、サービス、イベントに込めて開催! 更に素敵な商品が当たる「お楽しみ抽選会」同時開催

編集後記

今年の夏は異常気象に悩まされました。記録的猛暑や豪雨、中でも一番気をもんだのは度重なる台風が発生でした。接近するたびにヒヤヒヤの連続。幸い生産者にも今のところ大きな被害はでていないようです。今回もお客様よりヒントをいただいた内容を掲載してみました。ワークショップも「テーマが珍しい。できよし!」との声をいただくとさらに面白いものを、と力が入ります。もっと皆さまに「ワクワク」していただけるよう、そして輝き続けることができる直売所を目指します。

you+youくまもと

(株)エコープ熊本 連絡帳

you+youくまもと 農畜産物市場	TEL: 096-341-7070
JA HOUSE	TEL: 096-344-6340
メモリアルホール高平	☎: 0120-344-299
生活事業部	TEL: 096-344-6345
農家れすとらん しのじの	TEL: 096-356-1029

エコープ熊本情報誌(夏号)No.11(2018年11月)「あぐニュース」

発行責任者 坂野裕文

発行所 株式会社エコープ熊本

熊本市区高平二丁目二五番五七号 TEL: 096-344-1633