



発行／あいち中央農業協同組合  
総合企画部企画課 WAO!編集係  
〒446-8601 安城市御幸本町501番地1  
TEL0566-73-5504 FAX0566-73-5513  
https://www.iaac.or.jp/ E-mail info@iaac.or.jp



地元的新鲜野菜・  
おいしいお米はこちらのお店！

## JAの直売所ガイド

①定休日(祝日の場合はその翌日です) ②営業時間

碧南あおいパーク産直  
(あおいパーク「もぎたて広場」)  
碧南市江口町3-15-3 ☎0566-46-0016  
①月曜日 ②9:00～17:00

産直センター刈谷北部  
刈谷市東境町神田36-1 ☎0566-35-1080  
①第3月曜日 ②9:00～17:00

産直センター刈谷中部  
刈谷市築地町4-2-7 ☎0566-62-1055  
①第3月曜日 ②9:00～17:00

ファーマーズマーケットでんまあと刈谷南  
刈谷市小垣江町八角151 ☎0566-27-8817  
①第3月曜日 ②9:00～18:00

ファーマーズマーケットでんまあと安城北部  
安城市東栄町4-5-15 ☎0566-96-1051  
①第3月曜日 ②9:00～18:00

産直センター安城東部  
安城市安城町宮前46-3 ☎0566-76-6503  
①第3月曜日 ②9:00～18:00

ファーマーズマーケットでんまあと安城西部  
安城市福釜町釜ヶ淵1-1 ☎0566-72-7333  
①第3月曜日 ②9:00～18:00

産直センター「道の駅」デンパーク安城  
安城市赤松町梶5 ☎0566-73-4401  
①火曜日  
②9:00～17:00(季節により変動あり)

※「コメコーナー」はありません

産直センター安城桜井  
安城市桜井町三度山65-1 ☎0566-73-7177  
①第3月曜日 ②9:00～17:00

産直センター高浜  
高浜市本郷町6-7-1 ☎0566-54-3030  
①第3月曜日 ②9:00～17:00

グリーンセンター知立  
知立市新池1-41 ☎0566-85-0050  
①第3月曜日 ②9:00～17:00



左記の二次元コードを読み取ると、JAあいち中央のホームページからJA農産物直売所情報をご覧いただけます。



## JAあいち中央 オリジナル商品引換券

引換期間

2023年 2023年  
11月5日(日)～11月30日(木)

JA使用欄

| 引き換え受付店舗 | 引き換え商品  | 受付日 | 受付印 |
|----------|---------|-----|-----|
|          | あいちのかおり |     |     |

JAあいち中央の産直店舗では、当JA管内産のお米を数多く取りそろえています。その中でも「あいちのかおり」は管内水田の約60%で作付けされている、大人気のお米です。

そこで今回、左記引換期間中に当JAの産直店舗で1,000円以上お買い上げのうえ、レジ精算後にお買い上げレシートと本券をご提出いただいた方に、新米「あいちのかおり」真空パック(1合)一袋をプレゼント

※引換証明となるレシートは当日発行のみ有効。発行店舗のみの引換とさせていただきます。



おいしいサツマイモの  
選び方！

サツマイモには色々な品種がありますが、おいしいサツマイモの共通のポイントをご紹介します。お店で選ぶときは、是非参考にしてくださいね！



●長く保存する場合は、洗って皮付きのまま調理しやすい大きさにカット。水に5～10分さらしてアク抜きをしたら、電子レンジ(600Wで5分ほど)にかけ、水けを切る。粗熱をとったらチャック付きポリ袋に入れ、冷凍庫に入れておけば1カ月ほど保存できます。

●土をしつかりと落とし、新聞紙にくるんで、風通しの良い冷暗所に保存します。傷みやすくなるので「土を落とす」ときに水を使わない、元々暑い地域の品目なので「冬場は冷蔵庫では保存しない」ことを覚えておきましょう。

サツマイモの  
保存方法！

# 旬のサツマイモを「好き」に！

## 上手な選び方・ おいしい食べ方をご紹介します！

碧海地域(碧南市・刈谷市・安城市・高浜市・知立市)では一年を通して、様々な農作物が育てられており、特に秋には色とりどりの旬の農産物が出荷されています。今回は旬の「サツマイモ」を取り上げ、食育ソムリエ直伝の上手な選び方やおいしい食べ方、保存方法をご紹介します！

でんまあと刈谷南・安城北部・安城西部の3店舗では、10月～翌年2月まで焼きたての焼き芋を販売しています。ご来店の際は、是非お買い求めください！



## 旬のサツマイモを使った

## 食育ソムリエ直伝

## 旨さ倍増レシピ！

お芋の甘さを引き出して！

### カリカリさつまいも

■材料

サツマイモ ..... 200g  
バター ..... 10g  
⑧ 砂糖 ..... 大さじ2  
牛乳 ..... 小さじ2



■作り方

- ①サツマイモの皮を剥いて約2cm角に切る。水に5～10分ほど浸してアクを抜き、水けを切る。
- ②フライパンにバターを入れ、火にかける。①を加え、軽く焼き色がついたら器に移す。
- ③⑧を混ぜてフライパンに入れ、火にかける。大きな気泡が出てきたら②を入れて絡める。
- ④サツマイモがくっつかないように、箸で離しながら何度もフライパンをあおり、カリカリになるまで火を通す。

Point! フライパンの上でサツマイモがカラコロと鳴り始めたらOK!

- ⑤器に盛って完成！



お肉とあわせて！

### 芋&ロース

■材料

サツマイモ ..... 200g  
豚肩ロース(塊) ..... 300g  
酒 ..... 大さじ1  
砂糖 ..... 大さじ1  
④ みりん ..... 大さじ1  
しょうゆ ..... 大さじ1  
水 ..... 200cc



■作り方

- ①サツマイモを厚さ約1.5cmの半月切りにする。水に5～10分ほど浸してアクを抜き、水けを切る。
- ②豚肩ロースを厚さ約1.5cmに切る。
- ③フライパンに④を入れて火にかける。大きな気泡が出てきたら②を炒め煮る。
- ④肉の両面に火が通ったら、①と水を入れて中火で煮込む。
- ⑤煮汁が半分になり、十分に火が通っていることを確認する。火を止めて、味を染み込ませる。
- ⑥⑥器に盛って完成！

Point! お好みで刻んだネギを散らしてもおいしいです！



新米とあわせて！

### さつまいもと塩こんぶで炊き込みご飯

■材料

サツマイモ ..... 500～600g  
米 ..... 3合  
水 ..... 540cc  
塩こんぶ ..... 60g



■作り方

- ①サツマイモを約2cm角に切る。水(分量外)に5～10分ほど浸してアクを抜き、水けを切る。
- Point! 水に長く浸けすぎると、栄養が流れ出てしまうため注意！
- ②米は洗って、炊飯器の内釜に入れ、水に浸す。
- Point! お米1合に対して酒大さじ2(分量外)を加えると、サツマイモの匂いが気になりません。
- ③②に①、塩こんぶをのせて炊く。
- Point! 塩分が気になる方は塩こんぶ40gでもOK!
- ④炊けたら、器に盛って完成！

