

店舗のご案内

本店
赤塚支店 (JA-village)
板橋支店
練馬春日町支店 (JA-village)
中村橋支店
桜台支店
高松支店
田柄支店
豊玉支店
平和台支店
石神井支店 (JA-village)
関町支店
富士見台支店
大泉支店 (JA-village)
東大泉支店
西大泉支店

練馬区高松 5-23-27
板橋区四葉 2-8-3
板橋区上板橋 2-18-14
練馬区春日町 1-17-34
練馬区中村北 3-11-6
練馬区桜台 3-35-17
練馬区高松 6-34-1
練馬区田柄 2-20-10
練馬区豊玉北 4-7-6
練馬区平和台 3-25-20
練馬区石神井町 5-11-7
練馬区関町北 1-22-11
練馬区南田中 3-1-1
練馬区大泉学園町 2-12-17
練馬区東大泉 1-28-1
練馬区西大泉 4-9-1

03-5372-1311
03-3930-0115
03-3932-1131
03-3999-1451
03-3999-1611
03-3992-6188
03-3997-5231
03-3939-0021
03-3994-2911
03-3937-0881
03-3995-4121
03-3920-4128
03-3995-4191
03-3925-3111
03-3925-3211
03-3978-1711

アグリセンター・農産物直売所

板橋地区アグリセンター
練馬地区アグリセンター
石神井地区アグリセンター
大泉地区アグリセンター
ファーマーズショップ にりん草
総合園芸センター ふれあいの里
とれたて村石神井
ファーマーズショップ こくれ村

板橋区四葉 2-8-3
練馬区春日町 1-17-34
練馬区石神井町 5-11-7
練馬区大泉学園町 2-12-17
板橋区高島平 3-12-21
練馬区桜台 3-35-18
練馬区石神井町 5-11-7
練馬区大泉学園町 2-12-17

03-3930-0186
03-3999-7851
03-3995-4955
03-3925-3112
03-3975-2189
03-3991-8711
03-3995-3132
03-3925-3113

利用事業

セレモニセンター
旅行センター

不動産のことなら東京協同サービス(株)

本店
平和台支店
石神井大泉支店

練馬区石神井町 5-11-7 2F
練馬区高松 5-23-27 1F

練馬区早宮 2-17-50 平和台 ST ビルⅡ 3F
練馬区早宮 2-17-50 平和台 ST ビルⅡ 1F
練馬区東大泉 1-33-2 ビュー大泉学園 1F

03-3996-9439
03-5372-1318

03-5921-5081
03-3931-6051
03-3925-3114

JA 東京あおばコミュニティ誌

あおば

JA 東京あおば

<https://www.ja-tokyoaoba.or.jp/>

発行 東京あおば農業協同組合
〒179-0075 東京都練馬区高松 5-23-27
TEL 03-5372-1311
2020 年 11 月 14 日発行



あなたの街のたからもの
畑の野菜をめしあがれ





ごあいさつ

JA東京あおば 代表理事組合長 酒井 利博

組合員の皆さま、地域の皆さまにおかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。平素よりJAの各事業に対する格別なご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

今年は新型コロナウイルスの世界的な感染拡大により、当組合においても秋の農業祭の中止をはじめ各イベントの中止で、皆様にお会いする機会が減り心苦しいかぎりです。一日も早く平穏な日常に戻ることを願うばかりです。

農業を取り巻く環境では、2018年4月より特定生産緑地制度が創設され、同年9月に都市農地の貸借の円滑化に関する法律が施行されました。さらに今年JA東京あおばと練馬区は都市農業の振興・都市農地の保全に関する協定を締結し、今後ともさらなる都市農業振興と都市農地保全に取り組んでいきます。ぜひ組合員並びに地域の皆さまの都市農業へのご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

JA東京あおばについて

【創 立】1997年(平成9年)4月1日、板橋・練馬・石神井・大泉の4JAが合併し、「新しい青葉若葉が成長し、やがて生い茂り見事な大木となるように」「東京にいつまでも木々の青葉や緑を残したい」という願いを込めて「JA東京あおば」が誕生しました。

【本店所在地】東京都練馬区高松5-23-27

【地 区】板橋区・北区・豊島区・練馬区

【農 業】キャベツを主幹作物として、ダイコンやブロッコリーなど多品目が栽培されており、花卉・果樹・植木・盆栽が生産されています。また、伝統作物の復活栽培にも取り組んでいます。

【出 資 金】22億2,481万円

【組合員数】29,743人(正組合員2,650人 准組合員27,093人)

【役 職 員 数】役員34人 職員375人

【子 会 社】1社(東京協同サービス株式会社)

※2020年3月31現在のものです。その他詳しくは、JA東京あおばホームページをご覧ください。



都市農地守り農業振興へ 練馬区と連携協定

7月8日(水)、JA東京あおばと練馬区は、区内の都市農業の振興や都市農地の保全に関する、基本協定書と連携協定書を同区区役所で締結しました。

基本協定書では、世界都市農業サミットなどを踏まえた農業振興施策や都市農地の保全に係る施策の検討・推進に関する事項などを明記し、連携協定書では、「特定生産緑地の指定推進に関する事項」や「生産緑地の貸借の円滑化に関する事項」などを連携協力して取り組むことが明記されました。今後その他の連携事項でも協定書を結び、互いの強みを発揮して都市農業の振興に努めていきます。

JA東京あおばの事業内容のご紹介

JA東京あおばは、都市農業を支える事業に全力を尽くすとともに、地域のくらしに関わる事業も幅広く行っています。

ライフイベント		新社会人	結婚	誕生・子育て	退職・老後	万一のとき	営農	
		車の購入		マイホームの購入				
信用事業	口座開設、給与振込、JAカード、JAネットバンク						設備資金の調達	
	定期貯金、定期積金						農業関連ローン	
	マイカーローン							
	住宅ローン							
				教育ローン	退職金運用、年金受取			
共済事業	生命共済、医療共済・がん共済、年金共済						各種共済金の受取	各種共済
	自動車共済、自賠責共済						交通事故対応	みどり国民年金
	建物更生活共済						災害支援活動	
	こども共済						介護共済	
農産物販売所	地元農畜産物の販売、地産地消						地元農畜産物の出荷	
お部屋探しのパートナー		満足度の高い旅を皆様に			真心込めたサービスを		営農指導	
東京協同サービス株式会社		旅行センター			セレモニーセンター		肥料・農薬の販売	
JA東京あおばの子会社である東京協同サービス(株)では、住環境に優れた住宅の提供をめざし、事業を展開しています。		国内旅行・海外旅行から日帰り旅行まで、募集旅行を中心に、「JAらしい」旅行に関する各種サービスを提供しています。			JA東京あおばでは、人生最後の大切な儀式であるご葬儀に関するお手伝いも行っています。お気軽にお問合せください。		農機具の販売・修理・整備	
主な事業内容	TEL.03-5372-1318					TEL.03-3996-9439		▶詳細はお近くの支店にお問合せください。
	①マンション・アパート・駐車場の賃貸仲介業務 ②土地建物の売買交換の仲介 ③福祉施設・保育園等の建築相談 ④相談コーナー…土地の有効活用と税務相談・法律相談							

発行：東京あおば農業協同組合 経営企画部 経営企画課 東京都練馬区高松5-23-27 TEL 03-5372-1312

あおばの台所 Special!

料理家 by きじまりゅうた

ホットプレートフッキング



鉄板どんべい焼き

材料(2人分)

キャベツ：300g 豚バラ薄切り：150g 卵：3個 サラダ油：適量
④ 塩：小さじ1/4 胡椒：少々
⑤ 中濃ソース：大さじ2 マヨネーズ：適量 青のり粉：適量

作り方

- 1) キャベツは1cm幅の細切りに、豚肉は4cmの長さに切る。卵は溶きほぐす。
- 2) ホットプレートを220度に設定し、油大さじ1/2をいれ、豚肉とキャベツを順に入れて炒める。
- 3) 火が通ったら④で調味してホットプレートから取り出す。
- 4) 油大さじ1/2をホットプレートに入れて、溶き卵を流し入れる。
- 5) 広がった卵の半分に③の具材を載せ、卵を折りたたんでサンドする。
- 6) ⑤をかけて、食べやすく切る。



プロフィール

JA東京あおば管内の豊島区に生まれ育った料理研究家、料理研究家の祖母・故村上昭子氏、母・岸島直美氏という家庭に育ち、幼い頃から料理に親しむ。母の料理のアシスタントを務めた後、独立。伝統の味を継承しながらも、若い男性の感性を生かしたレシピが大人気。NHK「きじまりゅうたの小腹すいてませんか?」「あさいチ」「きょうの料理」など多数メディアに出演中。



ちゃんちゃん焼き

材料(2人分)

キャベツ：300g 生鮭：3切れ しめじ：50g 黄パプリカ：1/2個
ピザ用チーズ：20g サラダ油：大さじ1/2
④ みそ：大さじ2 みりん：大さじ2 豆板醤：小さじ1/2

作り方

- 1) キャベツは5cm角に、パプリカは1cm幅に切る。しめじは粗くほぐす。
- 2) ④は混ぜておく。
- 3) ホットプレートを220度に設定し、油大さじ1/2を入れ、鮭の皮目を焼き、パリッとしたら取り出す。
- 4) ホットプレートに野菜を入れる。
- 5) 油が野菜に馴染んだら、野菜の上に、鮭を載せ、④をかける。
- 6) フタをして6~7分蒸し焼きにする。
- 7) 鮭に火が通っていれば、チーズを載せて、少し蒸し焼きにする。



料理撮影●松久幸太郎

食べて応援!! 都市農業!! インスタキャンペーン

応募期間：2020年11月14日(土)~12月15日(火)

- 1 まずはインスタをフォロー (JA 東京あおば、JA 東京あおばこぐれ村両方可)
- 2 ハッシュタグをつけて投稿してね #東京あおばの野菜2020 または #東京あおばの花2020
- 3 冬野菜詰め合わせを、合計10名様にプレゼント何が届くかは楽しみ♪



応募方法

- STEP1 JA東京あおば公式Instagramアカウント「jatokyaoaba」またはJA東京あおばこぐれ村「koguremura_aoba」を検索してフォロー。
- STEP2 東京あおば管内の農畜産物にちなんだ写真等を準備。
- STEP3 ハッシュタグ「#東京あおばの野菜2020」「#東京あおばの花2020」をつけて投稿
- STEP4 応募締め切り後に抽選を行い、当選者の方には、JA東京あおば公式アカウントからダイレクトメッセージを送信します。
- STEP5 期限内に必要な事項を記載のうえ、ご返信ください。



Instagram
JA東京あおば(jatokyaoaba)
https://www.instagram.com/jatokyaoaba/



Instagram
JA東京あおばこぐれ村(koguremura_aoba)
https://www.instagram.com/koguremura_aoba/



JA東京あおば農園芸畜産物品評会の映像をご覧ください!!



https://www.ja-tokyaoaba.or.jp/movie/

例年11月に都立光が丘公園にて開催しておりましたJA東京あおば農業祭ですが、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、開催中止となりました。今年は規模を縮小し、農園芸畜産物品評会だけの開催となり、その様子をYouTube映像で11月24日より公開致します。ぜひご覧ください。

※本誌のQRコードより接続する際の通信料等はお客様のご負担となります。あらかじめご了承ください。