

September.2016

農の元気を発信！ 地域とJAをむすぶ広報誌



JA周南イメージキャラクター
周くん南ちゃん

9

vol.254

周^{しゅう}くん南^{みなみ}ちゃん

特集

農作業事故に注意！ 秋の収穫期を安全に



表紙キッズ募集！
詳しくはJA周南HPで

●光市 有澤^{のぞみ} 希実ちゃん(6才) / 〈将来の夢〉ケーキ屋さんになりたいな♪

有澤^{しゅう} 駿くん(2才) / 〈将来の夢〉一級建築士になりたいな♪



「冷製スープ・ガスパチョ」

料理研究家／波多野充子

■材料(4人分)

トマト……………1個	トマトジュース……………190g
キュウリ……………1/2本	バゲット……………50g(なければ食パンで代用)
赤パプリカ……………1/2個	白ワインビネガー……………大さじ2
タマネギ……………1/4個	塩……………小さじ1/2
セロリ……………1/2本	EVオリーブ油……………大さじ2
ニンニク……………1/2個	こしょう……………少々
	バジル……………少々

■作り方

- (1) バゲットは手でちぎり、白ワインビネガーをもみ込む。
 - (2) 全ての野菜を小角切りにする。
 - (3) ミキサーに(1)(2)とトマトジュース・EVオリーブ油・塩・こしょうを入れかき混ぜる。
 - (4) ざるなどでこし、味を調整する(濃度が濃い場合は、水で調整する)。
 - (5) 冷蔵庫でよく冷やして器に盛り付け、バジルを添える。
- ※ハンドミキサーを使用する場合は、野菜をかき混ぜた後バゲットを加え、最後にEVオリーブ油と塩・こしょうで味付けした後でこす。



1食当たり
約101kcal

JAイベントダイアリー

家庭菜園講習会

JA連絡先

- 交通事故相談 ☎0120-258-931〈24時間対応〉
- 営業時間外のキャッシュカードの盗難・紛失対応
☎0120-027-026
〈平日7:30～8:30及び17:00～21:00まで、休日8:30～19:00まで〉
- 融資相談 ローンセンター ☎0120-358-455〈平日8:30～17:00〉
- クミアイプロパン周南販売所緊急連絡先 ☎0834-39-1117〈24時間対応〉
- 購買品配送注文 ☎0120-567-650〈平日8:30～17:00〉
- お米の注文 ☎0120-41-6110〈平日8:30～17:00〉
- 営農相談 ☎0833-41-6109または各営農センター〈平日8:30～17:00〉

- 農機具の相談
都濃農機センター ☎0834-88-0807〈平日8:30～17:00〉
光農機センター ☎0833-77-0510〈平日8:30～17:00〉
- JA協同サポート山口(株)
介護相談 ☎0120-122-294〈平日8:30～17:00〉
旬菜館(仕出し・弁当注文) ☎0834-62-3041〈8:30～17:00〉
JA総合葬祭ルミエール ☎0120-09-4949〈24時間対応〉
- 周南農協観光開発(株)
旅行の相談 ☎0833-41-6100〈平日9:00～17:00〉
不動産の相談 ☎0833-48-5503〈平日8:30～17:00〉
☎0834-62-6708〈平日8:30～17:00〉