

みんながんばるから JA阿蘇 かがやく ✨



ネクスト プラス
NEXT +

<http://www.jaaso.or.jp/>



JAあそだより

令和4年2月

JA阿蘇の
ホームページに
アクセスできます！



家族の絆を大切に 家族の思いを一番近くで お手伝いいたします。



JA阿蘇葬祭



JA阿蘇葬祭では、
年中無休24時間受け付けいたします。
各斎場とも、全館冷暖房完備、照明・調理場など
充実した設備で、最大150席（南阿蘇斎場は最大
200席）まで葬儀が執り行えます。
お気軽にご相談ください。

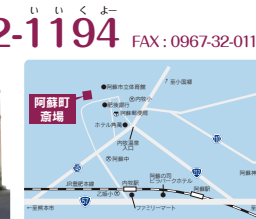
おくやみ
代表電話 0967-22-0983



一の宮斎場 TEL: 0967-22-0983 FAX: 0967-22-8808



阿蘇町斎場 TEL: 0967-32-1194 FAX: 0967-32-0114



南阿蘇斎場 TEL: 0967-65-6800 FAX: 0967-65-6801



高森斎場 TEL: 0967-62-0404 FAX: 0967-62-1005



やまと斎場 TEL: 0967-74-4100 FAX: 0967-74-4099



小国郷斎場 TEL: 0967-46-5983 FAX: 0967-46-4194



◆ JA阿蘇葬祭のパンフレットがリニューアルしました。◆

JA直売所へ行こう！
JAカードの
ご利用で **5%** 割引に！



四季彩 「いちのみや」
営業時間／AM9:00～PM6:00
住 所／〒869-2612 阿蘇市一の宮町宮地538-1
T E L／0967-35-4155



QRコードから「いちのみや」HPに
アクセスできます！



小国郷物産館 「ぴらみっと」
営業時間／AM9:00～PM5:30
住 所／〒869-2501 阿蘇郡小国町宮原2843-1
T E L／0967-46-5558



小国郷よかところ 朝どり市
営業時間／AM9:00～PM5:00
住 所／〒869-2501 阿蘇郡小国町宮原2295-1
T E L／0967-46-4455



「JAあそだより」には、毎号お役に立つ情報を掲載 ♥



「JAあそだより」には毎号、面白く役立つ情報が掲載され、読者の皆さんから好評を得ています。

令和3年度女性部料理コンテスト（「JAあそだより」119号掲載）では、内田久子さん（西原支部）の「バスク風チーズケーキ」が最優秀賞に選ばれました。

今回、そのレシピを掲載しました。あなたも是非、ケーキ作りに挑戦してみてください ♥

バスク風 チーズケーキ

材料（8人分）

- * クリームチーズ300g * 砂糖90g
- * 卵2個 * 生クリーム200ml * 小麦粉小さじ2
- * さつま芋150g * 砂糖50g



作り方

- ① さつま芋を1cm位に切り砂糖で煮ておく
- ② ボールにクリームチーズを入れクリーム状にする
- ③ 砂糖を2回に分けて加えしっかり混ぜ合わせる
- ④ 卵を溶き、数回に分けて加え更に生クリームを加える
- ⑤ ふるった小麦粉を加える
- ⑥ 15cmの丸型のシートの上に①を敷き生地を流し込む
- ⑦ 250℃に予熱したオーブンで27分焼く
- ⑧ 常温で1時間程寝かせれば出来上がり



JA阿蘇女性部料理コンテスト
最優秀賞に内田久子さん（西原支部）
西原特産シルクスイートをふんだんに使った
「バスク風チーズケーキ」



JA阿蘇女性部は9月10日、JA阿蘇本所で「令和3年度女性部料理コンテスト」を開きました。今回のテーマは発酵食品を使った料理です。
コンテストは地元の農作物を使用し、調理法や食べ方を伝える事、そして地産地消運動の促進と新型コロナウイルス感染症に負けない体質づくりを図ろうと、料理品評会を実施しました。今回で5回目の開催となるコンテストには、管内の女性部会員から選ばれた昨年より7品も多い15品の料理が出品されました。
審査は各支部長や常勤役員ら17名が担当し、料理の色合い・味・工夫などを考慮して行われました。審査員らは趣向を凝らし創意工夫あふれる品々に頭を悩ませながら審査にあたっていました。

審査の結果、最優秀賞には西原支部の内田久さんが発案した「バスク風チーズケーキ」（写真上）が選ばれました。バスク風ケーキは、黒い焼き目が再現され味も濃厚でしっとりとした舌ざわりと、ケーキの土台に西原特産シルクスイートをふんだんに敷き詰めた工夫が、各審査員から好評を得ました。原山組合長も「毎年楽しみにしているイベントの一つであり、美味しい料理にいつもワクワクさせられる。ひとつひとつ味わいながら頂きます」と、笑顔で感想を話していました。



コンテスト開会式の様子

「二色たかな万十」など地元農作物を使ったオリジナルでユニークな出品メニュー



趣向を凝らし創意工夫あふれる数々のメニュー審査に、頭を悩ます女性部の皆さん



「どのメニューも優秀が付けたいですね」と、審査にあたる役員員の皆さん