

大治支店だより



食・農・くらしのそばに

JAあいち海部



第2号 令和8年8月発行

あいち海部農業協同組合大治支店
TEL 052-444-2521



6/18(木)に大治南小学校の二年生の生徒さんたちが町探検で大治支店を見学していかれました。たくさんの質問と元気いっぱいのあいさつにこちらも元気をもらいました。

大治の赤しそジュースが大好きだにゃ!



大治町農業振興会の食育活動



さつまいも苗植え



モロヘイヤ種まき



夏野菜づくりレクチャー



夏野菜作付け指導

あまにゃんのご紹介

あまにゃんとは??

海部地域の農産物の豊作を願うネコをモチーフにしたJAあいち海部のマスコットキャラクターです。

あまにゃんも大好き

大治名物の赤シソ!



6月16日午後6:10より、NHK名古屋「まるっと!」にて大治町の特産物赤シソが紹介されました。

～ 編集担当者より ～

残暑お見舞い申し上げます。

水分補給を忘れず、ご自愛下さい。

暑さに負けずに今月も元気に頑張りましょう!!

簡単赤シソジュースの作り方

作り方 ①赤シソは洗い、ザルなどにあげ、水気を切る。

②水を沸騰させ、赤シソを加えざっと混ぜる。

③湯が再沸騰したら赤シソを取り出し、こし布などでこす。

④こした液に砂糖を加え、砂糖が煮溶けたら火を止め、レモン汁又はクエン酸を加える。

※冷蔵庫で一か月程度保存できるように砂糖を加えてあります。飲む時は氷水で好みの濃さに薄めて下さい。レモンの輪切いを浮かべると一層爽やかさが増します。

※砂糖や酸の量は好みで加減して下さい。砂糖が少ないと保存期間が短くなり、酸が少ないと赤い色が薄くなります。クエン酸は薬局等で購入できます。

材料 赤シソ 1袋 砂糖 450g 水 1.800cc
レモン 約3個分又はクエン酸大さじ1杯