

旬のわくわく、見つけに行こう

ぶらす

# きゅっくと中越

使ってね♪  
直売所  
で使える  
100円券!  
めくって在り

PICK UP! 2P 新鮮なシャインマスカットの選び方 / 直売所ぶどう売上 TOP 5!  
3P おいしさぶらすレシピ / JA公式オンラインショップOPEN!

## 特集

愛が止まらない!!

# 「シャインマスカット」が できるまで

**濃**厚な甘みと弾ける果肉が、ファンを魅了してやまないシャインマスカット。  
人気の高まりを受けて、ぶどう栽培が盛んな三条市や加茂市などでも栽培面積が年々増えています。三条市の生産者、石黒貴之さんにお話を伺いました。

爽やかな甘みとパリッと  
食感を楽しんで!



生産者  
石黒 貴之さん  
JA えちご中越「天果糖逸出荷販売協議会」会長

今年もあま〜くジューシーに  
仕上がっています!

シャインマスカットのような爽やかスマイルが印象的な石黒貴之さんは、農家歴 25 年のベテラン。三条市大島地区で果樹農家を営んでいます。「今年は特に栽培に適した気候だった」とにっこり。昼夜の適度な寒暖差があったため、大粒でハリのある実になりました。「爽やかな甘みと、新鮮な証のパリッとした食感を楽しんでほしいです。家族や仲間と口いっぱい頬張って、幸せな顔で食べてほしいですね」と話してくれました。

管内のシャインマスカットは  
長〜く楽しめる♪

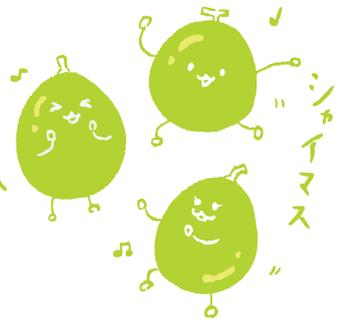
えちご中越産のシャインマスカットの特徴は、長〜い期間楽しめること。おいしいのはもちろん、栽培方法の工夫で収穫時期を調整しているため、8月初旬から11月中旬まで出荷が続きます。さらに、特殊な貯蔵をしたものは「冬のシャイン」としてクリスマス頃にも一部の売り場に並びます。

てんかとういっ  
「天果糖逸出荷販売協議会」とは  
三条・加茂・田上地区の果樹生産者で構成する、県内トップクラスの出荷部会。出荷基準の統一と販売の一本化で一大ブランドに成長。会員数300人以上。

# 特集

## 愛が止まらない!!

# 「シャインマスカット」ができるまで



おいしいシャインマスカットができるまでには、生産者の並々ならぬ愛情を込めたお世話が欠かせません。栽培に不可欠な**4つのポイント**をご紹介します!

### 1 花穂整形

粒の数を調整する

ぶどうの理想形は美しい「逆三角形」。ぶどうの赤ちゃん期に、花を摘んで一房の粒数を調整します。



この状態では実が多すぎて上手く育ちません。一花一花丁寧に、ハサミでチョキン!

### 2 摘粒

粒を間引く

だんだん成長してぶどうらしい形に近づいてきました。さらに理想の形を追求し、余分な粒を間引きます。



シャインマスカットは35～38粒が目安

### 3 袋掛け

病気や傷から守る

実が育ち綺麗な形になったら、防虫効果のある専用の袋をかけて病気や傷から守ります。



強風には要注意! 収穫はもうすぐそこ…!

### 4

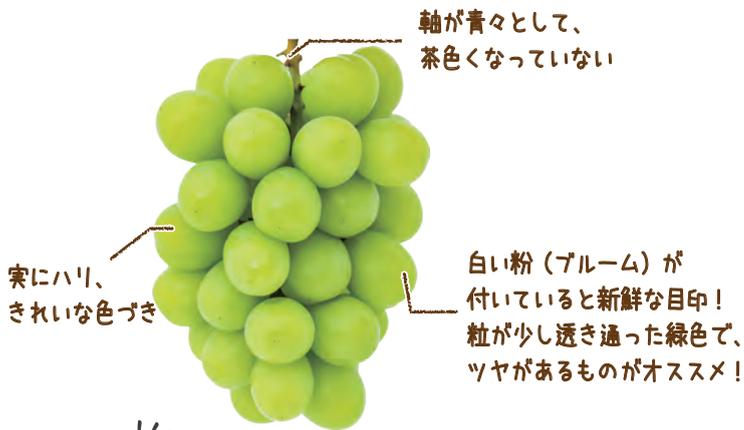
### 収穫・出荷

開花から約3ヶ月、手塩にかけて育てたぶどうも遂に収穫! 傷など付かないように、丁寧に扱って出荷場に持ち込みます。出荷後は、作業員が手作業で箱詰めします。



## 新鮮なシャインマスカットの選び方

ぶどう農家に聞いた



### 豆知識

下から食べる?  
上から食べる?

ぶどうは、日光を浴びやすく枝に近いほうの粒から熟していくので、上の方が甘いと言われています。

## 産地のお膝元 直売所「ただいまーと」のぶどう売上TOP5!

昨年、三条市のJA農産物直売所「ただいまーと」に登場したぶどうは、なんと30品種以上! 色々な品種を味わって、お気に入りを見つけてください♪

### 1位 シャインマスカット

| 8月初旬～11月中旬 |  
生産量・売り上げともにダントツのNo.1!



### 2位 巨峰

| 7月下旬～10月下旬 |  
ぶどうと言えば巨峰! 種なしもあります。



### 3位 ビオーネ

| 8月下旬～9月下旬 |  
巨峰より少し大粒。すっきりフルーティな果汁♡



### 4位 クイーンニーナ

| 8月上旬～10月上旬 |  
大きな赤い粒と漂う甘い香りが特徴。人気急上昇中の注目品種!



### 5位 ナガノパープル

| 7月下旬～9月上旬 |  
種無しで皮も食べられる!



終了間近! あればラッキー☆

お求めはコチラ! ※店舗により品揃えが異なります。

## JAの直売所には、旬のぶどうがど〜っさり♡

### 使ってトクする! 直売所スペシャルクーポン!

キリトリ (切り取ったクーポンのみ有効)

☑ なじら〜て東店  
☑ なじら〜て関原店 で使える

1,000円以上のお買物で

¥100 off

有効期限: 令和6年9月30日◎

★1会計で1枚のみ有効  
★他のクーポンとの併用不可  
★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

☑ ただいまーと ☑ 愛菜館  
☑ こしじ青空市 で使える

1,000円以上のお買物で

¥100 off

有効期限: 令和6年9月30日◎

★1会計で1枚のみ有効  
★他のクーポンとの併用不可  
★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

### ただいまーと

ぶどうEXPO2024 9/1~9/16



住 三条市福島新田丁 634-1  
☎ 0256-46-8313  
営 9:30～18:00  
休 第1・3火曜日

### なじら〜て東店

住 長岡市美沢 3-603  
☎ 0258-31-4884  
営 9:30～18:00 (5月～10月)  
9:30～17:00 (11月～4月)  
休 第2・4火曜日

### なじら〜て関原店

住 長岡市関原町1丁目字中原 2980-1  
☎ 0258-47-2003  
営 9:30～18:00 (5月～10月)  
9:30～17:00 (11月～4月)  
休 第2・4火曜日

### こしじ青空市

住 長岡市浦 638-1  
☎ 0258-92-2653  
営 9:30～17:00 (4月～12月)  
9:30～16:00 (1月～3月)  
休 火曜日

### 愛菜館

住 柏崎市田中 2-14  
☎ 0257-28-6711  
営 9:00～18:00 (4月～12月)  
9:00～17:00 (1月～3月)  
土日祝 9:00～17:00  
休 第1・3火曜日



## 市販タルトカップで簡単！ クリームチーズクリームの シャインマスカットタルト

### <材料>プチタルト9個分

シャインマスカット …… 27粒  
ミニタルトカップ …… 9個分  
飾り用ハーブ …… お好みで

### <クリーム>

生クリーム …… 100cc  
クリームチーズ …… 50g  
砂糖 …… 大さじ 1.5

### <作り方>

- 1 クリームチーズを常温に戻す。
- 2 シャインマスカット 18個を半分にカットする。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れ、滑らかになるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を加えてさらに混ぜる。
- 4 別のボウルに氷水を用意し、3のボウルの底に当てる。生クリームを4回に分けて加え、そのつど混ぜる。柔らかいツノが立つ程度。
- 5 4を絞り袋に入れ、タルトカップに絞る。シャインマスカット一粒を中央に載せる。その周りに、カットしたシャインマスカット4切れを盛り付ける。
- 6 トップにクリームを絞って飾りのハーブをのせ、出来上がり！

### ポイント

シャインマスカットは粒の大きさによって、盛り付け量を調整してください。  
冷凍ホイップクリームを使うと、クリームを作らなくて済むのでさらにお手軽！



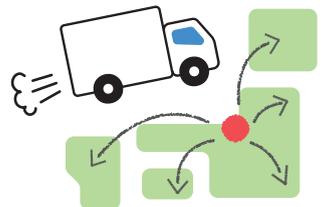
レシピ動画は  
コチラ！



旬と逸品

JA 公式オンラインショップ **OPEN!**

全国へ発信！発送！「えちご産直 華むす日」



### JA 直売担当者「お墨付き」 ネットで簡単注文！

JA えちご中越のオンラインショップ「えちご産直 華むす日」が、令和6年8月20日にオープン！

四季を通じてさまざまな農産物を取り扱う JA 直売担当者「お墨付き」の厳選品を、簡単にお取り寄せしたり全国へ発送したりできるようになりました！

なかでも果物は桃や梨に加え、新潟の冬の代表格「ル レクチエ」まで、ギフト商品も勢ぞろいします。お米は管内各地自慢の JA ブランド数種類を取り揃えます。遠方の大切な方への贈り物は、「華むす日」からどうぞ♪

HPはこちらから▶

えちご中越 華むす日



### 「華むす日」に込めた思い

### 「えちご中越」の大地を食卓へ



毎日の食卓を彩るおいしい料理。産地直送のお米や野菜を味わえば、気分も格別ですね。  
JAでは、農作物が豊かに育つ「えちご中越」の大地と家族の食卓を結び、食べた人が華やかな気持ちになってほしい。そんな日常をお届けしたいと思い、込め「華むす日」と名付けました。

## 梨

県内トップクラスの出荷量を誇り、三条市・加茂市が生産地。8月中旬から11月上旬まで多品種が登場。

大切な人への贈り物に立候補！  
とうせんかくじつ  
「糖鮮確実」間違いナシ

梨はJAの選果施設で糖度、形、大きさ、色づきなど光センサーで選別したものをお届けします。その中でも高糖度の果実を選抜した特選品「糖鮮確実」は確実に甘い！贈り物に迷ったときはコレ！



### 地元産米の注文は 今年からネットショップ♪

管内の厳選銘柄米が、ネット購入できるようになりました！

地区毎にこだわりの米づくりに取り組む、JA えちご中越米。JAの精米工場からすりたて新鮮なお米をお送りします。

遠くに住む家族や親せき、友人、自宅用に、スマホからご注文ください♪

新潟県産米の産出額が県内  
トップクラスのえちご中越米。  
新米シーズン到来！

## 米



### 商品について

- ・品物は充分ご用意しておりますが、売り切れの際はご容赦ください
- ・商品バラエティは順次拡大してまいります



JA えちご中越公式Instagramに

# 「フォロー＆コメント」でチャンス!

## Present! シャインマスカット & 旬のブドウ



各1房をセットで  
抽選で**5**名様に!

### 応募方法

- 1 JAえちご中越公式Instagram @jaechigochuetsuofficial をフォロー
- 2 キャンペーン投稿に「コメント」してください



フォロー＆応募は  
コチラから!



応募期間  
2024.8.15(木) ▶ 2024.9.12(木)



「なりすましアカウント」に  
ご注意ください

公式

@jaechigochuetsuofficial



シャインマスカットや梨、ニラのお土産付き♪

柏崎・長岡・見附から発着  
JAえちご中越 **秋の欲張りバスツアー**



早く食べたい! 令和6年産  
「新米」ぞくぞく登場!



三条市、見附市を巡り、「農」に触れるバスツアーを企画しました! 旬を迎える「シャインマスカット」の収穫をはじめ、「梨」の選果場見学、食欲そそる「ニラ」の収穫など盛りだくさんの欲張り体験ツアーに参加してみませんか?

待望の新米シーズンが到来! 生産者が手塩にかけてきたお米たちが、直売所にどっさり揃います。噛みしめるほど広がる甘みと風味たっぷりな新米をぜひ味わってください!

### スケジュール

※スケジュールは予定です。当日の天候や交通状況により変更になる場合があります。  
※収穫体験は取り放題ではありません。  
※ご参加の皆様には、改めてスケジュール表をお送りいたします。



お申し込み  
お問い合わせ JAえちご中越 旅行センター (受付専用)  
TEL: 0256-45-7311 平日 / 9:00 ~ 17:00 定休日 / 土日祝

### 品種と発売時期

※天候などにより、発売時期は変動します。

- 「こしいぶき」 9月上旬予定  
粒柔らか 味あっさり  
リーズナブルで食味よし! コシヒカリに次ぐ主力品種。
- 「コシヒカリ」 9月中旬予定  
旨みと 粘りが魅力  
おなじみの定番品種! 地域毎にこだわりの米作り。
- 「新之助」 10月上旬予定  
一粒一粒しっかり ほどよいまぐれ感  
贈答だけでなく、普段使いにもおすすめ! 冷めてもおいしさが持続♪

### 【全国発送について】

店頭から全国へ発送!(こしじ青空市は除く)  
詳細は各直売所までお問い合わせください。  
オンラインショップ「えちご産直 華むす日」からもスマホで簡単注文♪



### 【取り扱い店】

- ▶ なじら〜て東店 ▶ なじら〜て関原店 ▶ こしじ青空市(店頭販売のみ)
- ▶ ただいまーと ▶ 愛菜館



店舗詳細は  
こちら

## アンケートに答えてプレゼントを当てよう!

JA えちご中越に関する Web アンケートに答えていただいた方の中から抽選で、

**10**名様に**プレゼント!**

JA 直売所で使える!

JAレインボー商品券  
3,000円分

### 【当 JA の利用可能直売所】

ただいまーと  
なじら〜て東店・関原店  
愛菜館・こしじ青空市



キャンペーン  
実施期間

9/17(火) 9:00 まで

応募方法

スマートフォンまたはパソコンからアンケートにご回答ください。

<https://forms.gle/wGJbL1uvsBzTeCrk9>

※いただいた個人情報は賞品発送の目的のみに使用いたします。

アンケート  
応募フォーム



### 編集後記

宝石のように輝く粒、ずっしりと重い房、見ているだけでうっとりするシャインマスカット。贈り物や頑張った自分へのご褒美にぜひご賞味ください! 私も買いに行きます! (\*^o^\*) (吉田)