JAたかさき通信

JAたかさき 広報誌 学がさず 特別号 2025.Summer.vol. 50 http://www.iagunma.net/takasaki/



http://www.jagunma.net/takasaki/









vol.







みんなの願いを かなえるために・・

撮影期間:令和7年3月~5月

第32回通常総代会が 開催されました。

人と自然との調和を大切にし農業を基として 『地域の人々の心豊かな暮らし』と 『潤いに満ちた社会づくり』に貢献します。



組合員のみなさまへ今年も出資配当を実施しました。

おかげさまで今年も出資配当を行いました。 ※対象期間:令和6年3月1日から令和7年2月28日まで。

出資配当 年1.0%の割合です。

*年度途中の振込があった場合は日割り計算になります。

各種相談 年金、相続、法律、土地・建物等の相談ができます。 1年1日版 + 型、1日町 公子、上で を100万~1日町 2005年 200 他の組合員との交流の場が多数ございます。 加入条件 ①出資金 1,000円以上(一口:1,000円) ②高崎市にお住まいの方等。 ③継続してJAの事業を利用していただける方。 ※詳しくは、各支店窓口または、本店企画管理部

総務課(027-352-5288)へご相談ください。

私たちは 人と自然との調和を大切にし 農業を礎として

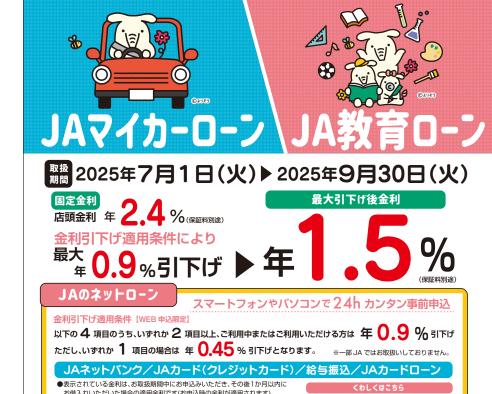
『地域の人々の心豊かなくらし』と『潤いに満ちた社会づくり』に貢献します

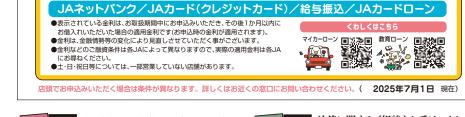




終そう、大地と地域のみらい。 A JAグループ









 \bigcirc

七(三五三)五

8月 8日**金** 8月 22日**金** 相談

時間▶PM1:30~

〒370-0018 高崎市新保町1482番地 TEL.027-352-5288 FAX.027-352-7104

□高崎北支店 TEL.361-2913 □高崎東支店 TEL.352-3111 □高崎中央支店 TEL.361-6497 □中 川 支 店 TEL.362-6058



みなさまの声をお聞かせください

-JAたかさきアンケート-

下記のアンケートにお答え頂いた方の中から抽選で5名の方に「高崎うどん つゆセット」の引換券をお送りします。みなさまの声をお聞かせください。

締め切り: 令和7年8月31日まで

※当選者は賞品の発送をもってかえさせていただきます

□今回のJAたかさき通信の内容はいかがでしたか また今後JAたかさき通信にどのような特集を載せて欲しいですか

□職員による全戸訪問についてご意見をお聞かせください

□JAに期待することや意見をお聞かせください

□JAのどのような事業に関心がありますか(複数選択可) ①米麦・青果物・畜産物などの出荷 ②直売所 ③園芸用品や資材の販売 ④JAオリジナル加工品 ⑤葬祭事業 ⑥食材宅配 ⑦農機や自動車の販売 ⑧賃貸住宅の仲介 ⑨農地·宅地などの仲介 ⑩貯金業務 ⑪ローン業務 ⑫共済業務(自動車・建物・生命・こども共済など) ⑬給油・燃料

お問い合わせ先

下記までお気軽にお問い合わせ下さい。

組合員に寄り添い地域の発展に貢献する JAたかさき高崎東支店 営業時間(窓口)平日 9:00~15:00 (ATM)8:00~21:00 〒370-0855 群馬県高崎市島野町196-1

http://www.jagunma.net/takasaki/



高崎うどん・高崎生パスタを

使った簡単&便利レシピのご紹介!!



令和7年8月1日 8:30~12:

Aたかさき 東部アグリセンター







販売会の相談会などイベシド多数出ぜひど来り

郵便はがき

438

差出有効期限

3708790

群馬県高崎市新保町 1482 番地

高崎市農業協同組合 企画管理部

JAたかさき通信特別号係 行

お名前 フリガナ 	 	ご年齢
	·	歳
空住所 〒		

JAたかさきが販売する高崎うどん・高崎生パスタは皆様に安心して食していただけるよう、素材の調達 からこだわりました。麺には高崎で採れた小麦「きぬの波」を100%使用しています。きぬの波を使用 した麺は独特の硬さともちもちとした食感が楽しめる麺となっております。





「高崎うどん・高崎生パスタのおいしさをもっと皆さまに知ってもらうこと」をテーマに夏にぴったり 高崎産食材を使ったさっと作れるおすすめの簡単アレンジレシピをご紹介! ぜひ活用してください



冷やし豆乳うどん (コンクッス) 材料(2人分)

長ねぎ(斜め薄切り) … きゅうり(斜め薄切り) …… 1/4本 トマト(M)(串切り)… A) 椎茸うま煮(薄切り) ·····2枚

●豆乳スープを合わせよく混ぜ冷やしておく。 2うどんを好みの硬さに茹で冷やし、器に盛る。

※長ねぎ、きゅうりなどは 下味付けをしたほうが なお美味しい。



Spaghetti con ragu bianco スパケッティー白いラケーソース ●にんにくは皮をむき半分に切って芽と根を取り除きつぶしておく。



		2
E	オリーブオイル ···········30ml にんにく ···········1片	3
	玉ねぎ	6
g g g	ゴイヨン····································	
9	パルメザンチーズ 20 g	6

パセリみじん…

玉ねぎ、人参はみじん切りにしておく。

作り方

ベーコンはみじん切りにしておく。

フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れゆっくり加熱する。 にんにくに軽く色が付いたら、②を加え更にしっかり炒める。

フライパンの中心の野菜をよけて合挽き肉、③を加え炒める。 マッシュルーム、白ワイン、ブイヨンを加えゆっくり煮詰め調味し、

高崎うどん・パスタのレシピの考案者●東日本調理師専門学校校長 青木 茂治