

ゆめ畑だより

令和7年11月

秋の味覚 銀杏でつくる

ゆめ畑大野城店 No.57

担当: 木下

銀杏ごはん

＜材料＞ 米 2合 銀杏 40～60粒
酒 大さじ3～4 塩 小さじ2/3

1. お米2合をといでザルにあずておく
2. 銀杏のカラにひびを入れる。半量を茶封筒に入れて口を2～3回折り、電子レンジに入れ600Wで約40秒加熱する。残りの半量も同じように行う。
3. 薄皮をきれいに取り除く。
4. お米、お酒、塩を入れ、炊飯器のメモリ2合まで水を入れ、銀杏をのせ、混ぜて炊きます。



今年も残すところあと2ヵ月となりました。朝晩の急な冷え込みで体調を崩さないよう、JA筑紫HPでも日々の健康管理に気をつけましょう。

ゆめ畑だよりは
JA筑紫HPでも
ご覧いただけます。

新米 入荷しました！

JA筑紫管内で収穫された
お米です。味・匂いから精米販売
いたします。



夢つくし

おいしさに定評のあるコシヒカリを父に、食味が
良く絹のようなつややかさを持つキヌヒカリを母とし、
両方の良さを受け継いでいます。

元気つくし

一粒一粒がしかりとし、ツヤと粘りがあります。
冷めても粘りやもちもち感があるのでお弁当
にもおすすめです。

ヒノヒカリ

すっきりとしたうま味があり、水気によってべちゃっ
とした食感にならない為、すし飯や丼もの、
カレーライスなどの料理にもおすすめです。

今が旬！里芋

地元産の里芋が入荷しています。
お味噌汁や芋煮など
あったかい料理で身も心も
ほっこりすること間違いなし
です。



ふるさとまつり

11月29日(土)・30日(日)

場所: JA筑紫 本店

子どもから大人まで楽しめる様々
な催しが盛りだくさんです。
ぜひお越しください！

JA筑紫大野城支店にて
農産物の出店販売を行います！

11月17日(月)

お近くの方はぜひ

お立ち寄りください！

農産物直売所 営業時間

ゆめ畑 月曜～土曜: 9時～18時
大野城店 日曜・祝日: 9時～17時

大野城市御笠川 1-6-10

TEL: 513-0881

皆様のご来店を生産者、従業員一同
バよりお待ちしております。