

JA グループ宮城 6 次産業化サポート

農の食卓

宮城県農業協同組合中央会

営農農政部

〒980-0011 仙台市青葉区上杉 1 丁目 2-16

TEL.022-264-8247 FAX.022-264-8239

http://www.ja-mg.or.jp/

窓

『日本人が好む
おにぎりの具は?』

現代の私たちの生活から切っても切り離せない存在になっているもの。その一つが「コンビニエンスストア」です。コンビニには今、約 2,000 種類を超える商品があると言われています。その中でも人気なのが「おにぎりコーナー」。通年人気のものから、季節限定のものなど、1 年を通してバラエティ豊かです。

特に、鮭・ツナマヨ・昆布は、日本人が好むおにぎりの具の、常に上位にランクされるとのアンケート結果が出ました。

海も山も川もあって自然豊かな「食材王国みやぎ」で作るおにぎりは、2020 年東京オリンピック・パラリンピックで世界に宮城県を PR する大きなチャンスなのではないでしょうか。

特集 近隣住民に愛される人気のスポット

JA いしのまき農産物直売所

「ふれあいちば 菜花」

お客さまの 95 パーセントが近隣住民と言う、徹底した地域密着型の直売所が石巻市内にあります。約 20 坪の小さなお店で年間 3 万 9 千人のお客さまを 4 人のスタッフが対応。商品は野菜、花、総菜などですが、売上げの 4 割を総菜が占めており、しかも毎日おなじみさんからの予約が入るため、お取り置きも多く、すぐ売り切れてしまいます。



特に人気なのが今や定番となっている、なす漬けやおこわ。また季節の野菜に加え、大規模流通には量的に出せない西洋野菜など、マイナーな商品も取り揃えており、食通の密かなスポットにもなっています。さらに時々高級品の、うこっけいの卵が並ぶこともあります。あつという間に売り切れてしまうそうです。

毎月 7 日は「菜花の日」として、汁ものの振る舞いや野菜の特売をしています。午前中にはほとんど売り切れてしまうので、お出かけの際は早めです。

JA いしのまき農産物直売所
「ふれあいちば 菜花 (なばな)」

宮城県石巻市中里 5-1-12

TEL.0225-23-5401

営業時間 / 9:00~16:00

定休日 / 日曜、祝祭日、年末年始

お奨め逸品

■人気の

「仙大豆」シリーズから
またまた出ました! JA 仙台

「インドカレー味」

ブレンドされたスパイスが生み出す味わい深い、本格的なインドカレー味です。サクッとした衣にくるまった宮城の炒り大豆がスパイシーな大人のおつまみに変身しました。

「W チーズ味 (チェダー & ゴータ)」

チェダー & ゴータ、2 種類のチーズが醸し出す、上品なチーズが味わい。チーズとピリッと効かせたペッパーがサクッとした衣にくるまれた炒り大豆は、クセになる味です。



価格: 290 円 (税込み) / 箱
内容: 3 袋入り / 箱
＜注文・問い合わせ先＞
JA 仙台 たなばたけ高砂店
022-388-7318

※大豆は宮城県産「ミヤギシロメ」を使用。本商品は全ての工程をパティシエの手作業で行っています。

インタビュー



宮城県農林水産部農商工連携支援班の柴大輔主査

今回は、宮城県農林水産部 農林水産政策室 農商工連携支援班の柴大輔主査に活動の概要をうかがいました。「当室では、農林漁業者等の 6 次産業化と農商工連携の推進及び支援の仕組み作りをおこなっています。相談窓口として宮城県 6 次産業化サポートセンターを設置しており、事業計画、マーケティング、商品開発、資金調達、販路開拓など、さまざまな分野の相談に対応しています。平成 26 年度は、約 200 件の依頼に対して専門家を派遣しました。難しい案件でも丁寧に対応させていたいただきますので、お気軽にサポートセンターにお電話ください」とのことでした。

問合せ先: 宮城県 6 次産業化サポートセンター

TEL: 080-9370-7796 (専用電話)

ホームページ: http://www.6sapo-miyagi.jp/

「6 次産業化のことなら」

どんなことでも「相談ください」

宮城県では、県をあげて農林水産業の 6 次産業化を推進しています。

今回は、宮城県農林水産部 農林水産政策室 農商工連携支援班の柴大輔主査に活動の概要をうかがいました。「当室では、農林漁業者等の 6 次産業化と農商工連携の推進及び支援の仕組み作りをおこなっています。相談窓口として宮城県 6 次産業化サポートセンターを設置しており、事業計画、マーケティング、商品開発、資金調達、販路開拓など、さまざまな分野の相談に対応しています。平成 26 年度は、約 200 件の依頼に対して専門家を派遣しました。難しい案件でも丁寧に対応させていただきますので、お気軽にサポートセンターにお電話ください」とのことでした。

商品のお問合せ

問合せについては、各JAの電話までご連絡ください。
生産量に限りがあるため品切れになる商品もありますので
あらかじめご了承ください。



■「ベジかま」

JA みやぎ登米

3 種 6 パック入り (袋) @620 円 (税込み)

3 種 9 パック入り (箱) @1,080 円 (税込み)

JA みやぎ登米 営農企画課 0220-23-1600

お取り寄せ
カタログ



■「わたりのいちごワイン」

JA みやぎ亘理

500ml / 1 本

@1,717 円 (税込み)

おおくまふれあいセンター
0223-34-9687

健康レシピ

「茹で野菜のカレー風味和え」

カレー粉とマスタードで風味をつけて減塩します。
じゃがいもは、ビタミンCやカリウムが豊富です。通常のビ
タミンCは加熱に弱いという難点がありますが、じゃがいもの
ビタミンCはでんぷんによって熱から守られ、損なわれにくく、
ビタミンCを効率的に摂取できる優れた野菜です。



一人分 53Kcal

塩分
0.2g食物繊維
1.1g

■作り方

- ①じゃがいもは蒸すか茹でて、火を通し柔らかくして、一口大に切る。
- ②さやいんげんは茹でて水にとり、4cmの長さに切る。
- ③Aを合わせて、①・②の上からかける。



宮城カルテ食堂「秋冬レシピブック」より

<http://www.karute-shokudo.com>

※宮城カルテ食堂

「秋冬レシピブック」・「春夏レシピブック」(共に 864 円/税込み)

材料 (2 人分)	
・じゃがいも	80g
・さやいんげん	20g
A カレー粉	0.6g
マヨネーズ	3g
(全卵タイプ)	4g
粒入りマスタード	2g
醤油	4g

編集室から

おかげさまで本紙も昨年の11月で創刊から2周年を迎えることができました。厚く御礼申し上げます。
本年はTPPも大詰めを迎えるかもしれません。が、宮城県の「農業」、「食」は、TPPに負けまいというのを情報発信してまいりますので、本年もどうぞよろしくお願ひ致します。
(清)



県産県消

野菜たっぷり、美味いと評判の
中国レストラン「玉波」

仙台市宮城野区宮千代の静かな住宅街の中に、創業43年になる「玉波」があります。料理長の斎藤孝雄さんはキャリア50年以上の大ベテラン。メニューはどれも野菜が彩り良くたっぷり使われており、創業時からなるべく県産県消にこだわってきました。「健康は大事だからね。お客さんに野菜をたくさん食べさせてあげたくてね」とはかむ斎藤さん。お米も宮城県産のひとめぼれを使っています。おススメは自慢の海鮮五目焼きそば (@1200- / 税別) と豚の角煮麺 (@980- / 税別)。何十年來のお客さんも多く、現在も、懐かしいお客さんがひょっこり顔を出すことがあるそうです。

仙台市宮城野区宮千代2-19-21
TEL: 022-232-5416

営業時間/ランチ 11:30 ~ 14:00

ディナー 17:30 ~ 20:30

定休日/毎週火曜日及び年末年始 12/30 ~ 1/5
宴会予約/3人以上20人まで (3日前要予約)