

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/>

特集

良質な土壌から生まれる
 お米や野菜を届けたいー

道の駅津山もくもくランド 産地直売所「ときめき野菜」



「こちら辺は粘土質だからね、美味しいお米や野菜が採れるんですよ！」と、日焼けした顔をほころばせて説明するのは、つやま産直協同組合の阿部隆吉理事長。

「昔はササニシキが全盛でしたが今はひとめぼれ、そして新しく開発されたつや姫が人気です。このあたりは土がいいから野菜も美味しいんです。だから漬けものも評判が良くて仙台あたりからも買いに来てくれます」そして、「いま力を入れているのは、お米と野菜のパック『ときめきパック』シリーズの通販です。春夏秋冬の4シーズン、それぞれ@3,500-、@4,500-、@5,700-（全て送料・税込み）のパックがあります。」とのこと。詳しくはホームページをご覧ください。



ときめきパック秋の章 (@4,500-)

【お問い合わせ先】
 宮城県登米市津山町横山字細谷26-1
 道の駅津山もくもくランド
 産地直売所「ときめき野菜」
 営業時間：9:00~17:00
 TEL：0225-69-2144
 ホームページ：<http://www.moku2land.com/>

窓まで

10月2日は

直売所の日！

JAグループでは、10月2日を直売所（フアーマーズマーケット）の日として日本記念日協会に登録しています。JAフアーマーズマーケット憲章ができた日であることや、「採れ（10）たてに（2）会おう」の語呂合わせによって定められました。

この記念日を起点として、直売所の活性化に取り組んでいます。第一弾として、JA直売所で一定金額以上購入したレシートで応募する農産物プレゼントキャンペーンを実施。銘柄米やブランド牛肉が当たる豪華な懸賞企画を行いました。

キャンペーンをきっかけとした情報発信を行うことで、直売所の来客が増えます。売上が向上することを目標としています。量販店ではなかなかお目にかかれない、新鮮な採れたて農産物に出会えるチャンス。ぜひお近くのJA直売所へ足を運んでみてください！

お奨め逸品

かれーるー・はやしるー

管内産「まなむすめ」米粉を使った粉末ルーです。「特定原材料」「特定原材料に準ずるもの」を含まず、小麦粉アレルギーの子ども安心して食べられるカレーとして提供している学校給食が評判となり市販化。ハヤシライスのルーがラインナップに加わりました。安全・安心な農産物を提供したく、オーガニック食品をイメージした優しい色合いのパッケージをデザイン。「お米の形のルー」と「笑顔の具材」の可愛いイラストも魅力的です。加工品「レリッシュ」とお揃いのスプーンもポイントで、具材としての相性もバッチリです。

JA 本支店のほか、管内 A コープでも販売予定です。

かれーるー 150g / 1個
 はやしるー 120g / 1個
 1個 / 430円（税込み）

【ご注文・お問い合わせ先】
 JA みどりのマーケティング室
 TEL：0229-87-3344



しいたけたっぷりカレー（中辛）

管内の大和町で生産される菌床椎茸を丸ごと用いて開発したレトルトカレー。肉やバターなど、動物性の食品を一切使わない「マクロビオティック」の考え方に基づいた、健康志向の食品です。肉等の代わりに、「畑の肉」とも呼ばれる大豆を原料に加えることで、栄養満点で美味しいカレーに仕上げています。今年の夏より、ピリッと辛い「中辛」がラインナップに加わり、デザインもリニューアルしました。

管内 JA 直売所や、自然派食品の店舗等で販売しています。

しいたけたっぷりカレー（中辛）
 200g / 1箱
 1箱 / 420円～（税込み）

【ご注文・お問い合わせ先】
 JA あさひな営農企画課
 TEL：022-353-1111



お取り寄せ
カタログ

「いろいろレリッシュ (JAPAN・SWEET・SPICY)」

管内の野菜をたっぷり使った3種類のピクルス。そのまま食べても、サンドイッチの具や料理のトッピングにも相性抜群です。おしゃれなパッケージで贈答にもぴったり、ギフト向けのセットもご用意しています。



いろいろレリッシュ
(JAPAN・SWEET・SPICY)
内容量 130g / 1個
・1個 / 600円 (税別)
・3個入り箱 / 2,000円 (税別)
【お問い合わせ先】
JA みどりのマーケティング室
TEL: 0229-87-3344

◆お問合せについては、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。

健康レシピ

「ごぼうときのこの和風マリネ」

ごぼうは昔から利尿剤として用いられてきました。イヌリンという成分が腎臓の機能を助けます。老廃物の排泄を促し、発汗作用を強め細胞内の余分な水分を排泄させるので、むくみ予防の効果があります。ごぼう、きのこの食物繊維は血中のコレステロールを下げる働きもあります。消化が悪いので、体調によっては、食べる量を調整してください。熱いうちに漬けておむか、一日置くとしっかりと味がしみておいしくなります。



1人分あたり
カロリー 59kcal
塩分 0.7g
食物繊維 4.1g

- 作り方
- ①ごぼうは土を落とし、麺棒で叩いて、3cm長さに切る。しいたけは干切り、えのきだけとしめじは石づきを落とし、ほぐしておく。
 - ②酢少々(分量外)を入れた湯で、1を茹でる。
 - ③熱いうちにマリネ液に漬けておむ。冷蔵庫で冷やす。
 - ④器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

- 材料 (2人分あたり)
- ごぼう: 40g
 - しいたけ: 40g
 - えのきだけ: 60g
 - しめじ: 60g
 - マリネ液
 - 醤油: 10g
 - だし汁: 8g
 - 酢: 16g
 - 酒: 5g
 - サラダ油: 4g
 - 砂糖: 2g
 - 赤唐辛子: 1 / 2本
 - パセリ: 2g

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「春夏レシピブック」・「秋冬レシピブック」
(共に864円/税込)

へトピックス

「塩ひとつかみーからの出発」

大沼ファーム 代表 青柳さおり氏

米どころ鹿島台で両親の農業(10haの田んぼと野菜畑/16棟のハウスを含む)を手伝いながら、3年前に漬けもので起業を果たした大沼ファーム。

1年を通して良質な野菜が採れることもあり、地元の美味しい漬けもの商品化しようと一念発起。半年かけて近隣農家の先輩女性達にその味作りを訪ね歩いたとのこと。ほとんどの先輩たちは「塩ひとつかみー」という微妙な表現。「それをレシピとしてデータ化すること」にかなりのエネルギーを費やしました」と青柳さんは振り返ります。



今では毎日、数名のスタッフと共に漬けもの作りと出荷に追われるほどの人気になっています。「これから、さらにブランド価値を高めてたくさんの人に食べてもらいたい」と夢を語ってくれました。



編集室から

「〇年後の自分はこうなっているか」を小学校の授業で考えたことがあります。思い描いた理想の自分とはまた違うところにいます。あれから十数年経った今では見える景色も少し高いところからになったかなとしみじみ。昔と今の点と点を繋ぐ線は一直線ではなく、まさしく紆余曲折ありました。人生の分水嶺はいくつもありましたし、自分がこうだったらと時折「もしも」を考えてしまう悪い癖が…。うつん、「人生は配られたカードで勝負するしかないのさ」ってやつですね。さあ、今の手札はなんでしょうか。(佐)

