

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

宮城蔵王の森に抱かれた観光交流施設  
「イーレ! はせくら王国」



仙台駅から車で約30分。国道119号線沿いに建つ旧支倉小学校が、地域の新たな拠点を目指し、食と体験の観光交流施設として生まれ変わりました。

オープンは平成30年7月。プロデュースと運営は、地域おこしや6次産業化を推進する(株)東北農都共生総合研究所。「蔵王の豊かな自然、農産物、観光施設などを結び、また、新たな製品を開発して川崎町の活性化に貢献していきたい」と抱負を語ってくれたのは、イーレ! はせくら王国の副支配人横井里佳さん。「私は元々、京都のチョコレートメーカーで働いていましたが、このたび縁あってこの地に参りました。そして、施設のオープンに合わせて地元の名物になるようなチョコレートを開発しました。お陰さまで評判は上々です」とのこと。

地場産の食材を揃えた直売所「ハセコレ」やレストラン「HASEKURA カカオ亭」も、噂を聞きつけた食にこだわるお客様で賑わっているそうです。



【お問い合わせ先】

宮城県柴田郡川崎町支倉塩沢9番地  
イーレ! はせくら王国

TEL: 0224-51-9131

営業時間: 10:00～18:00 (冬季～17:00)

定休日: 水曜日、年末年始

窓  
まど

## 【食の「安全」・「安心」とは?】

食に関わる法律の施行や改正が進み、原則全ての加工品における栄養成分表示と原料原産地表示が義務化となりました。情報が開示されることで、健康な食生活を目指す上で購入の選択肢が広がったと言えます。

そんな食品の話でよく出てくるのが「安全」と「安心」という言葉ですが、似ているようで意味は異なります。

「安全」は食品の品質が保証され、衛生面からも問題がないという物理的なもの。「安心」は、消費者である我々からの視点で、「これはブランド品だから美味しいだろう」「地場産だから変なものが入っていないだろう」といった心理的なものです。

「安心」だからといって「安全」とは限らないのが難しいところでしたが、法改正によってこれら2つの意味が近づいたように思えます。

## お 奨 め 逸 品

### セツ森ラスク

5枚/1袋

・1袋/250円(税込)

・2袋入箱/530円(税込)

・3種×2袋入箱/1,600円(税込)

【ご注文・お問い合わせ先】

JA あさひな営農企画課

TEL: 022-353-1111



管内産の特産品を使ったラスクです。管内のシンボル「セツ森」をモチーフにした自然感溢れるパッケージで地域の風景をPR。また農福連携の取組みとして、障がい者就労支援施設と連携し製造を行っています。味は、モロヘイヤをパウダーにしそのままの香りや風味が楽しめる「モロヘイヤ」、乾燥させた菌床椎茸の香りとうま味にブラックペッパーのアクセントが効いた「しいたけ」、農家が手作りした味噌に甘みを加え、味噌田楽風の味付けでコクのある「味噌」の3種類。将来的には「セツ森」にちなみ、管内の特産品を活かした7種類の味を販売予定です。化粧箱セットも展開しており、贈答用にもおすすめです。

現在、管内の産直や道の駅、スーパー等で販売しています。

## 県産県消

カカオをテーマとしたレストラン

### 「HASEKURA カカオ亭」

支倉常長にゆかりがあるとされ、スーパーフードとしても注目を集めるカカオ。そのカカオにこだわったメニューを提供するのが、「特集」で紹介しているイーレ! はせくら王国のレストラン「HASEKURA カカオ亭」。川崎町産のひとめぼれとカレールーにたっぷりカカオが入った香り溢れる名物カカオカレー(ベジタブル)(写真)はお試しの価値ある一品です。トッピングには県内産の野菜がたっぷり。

お好みで辛さも調整可能、ベジタブル以外にも蔵王牛やブランド豚などトッピングを選べるのも魅力です。  
(ベジタブル・サラダ付き 1,404円/税込み)



【お問い合わせ先】

HASEKURA カカオ亭

TEL: 0224-86-5056

営業時間: 10:00～18:00

(冬季～17:00)

※ラストオーダーは閉店30分前

定休日: 水曜日、年末年始



## 「ササニシキ炊飯パック」

管内産のササニシキを使った炊飯パック。さっぱりと上品な味で、粘り気が少なく口の中でほぐれやすいのが特徴。米自体の主張が控えめでおかずの味を引き立たせるので、淡い味付けが多い日本食とは好相性です。レンジで約2分の簡単調理で、冷めても美味しいご飯です。

内容量 160g / 1個  
包装またはセットの形態と価格  
※別途お問い合わせください

【お問い合わせ先】  
JA いしのまき 販売促進課  
TEL: 0225-98-5558



## 「日桜」

管内産の環境保全米ササニシキを使った純米吟醸酒です。ビンやラベルを一新し、桜の色合いを表現。より明るく華やかなイメージにリニューアルしました。柔らかな口当たりとすっきりとした後味で、食中酒にもぴったりです。

内容量 720ml / 1本  
・1本（バラ）/1,500円（税込）  
・1本（化粧箱入）/1,650円（税込）  
・2本セット（化粧箱入）/3,300円（税込）

【お問い合わせ先】  
JA いしのまき 資材課  
TEL: 0225-22-1120

◆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

### 「野菜のスープ」

野菜は少量の油でいためてからスープにすると、野菜の青臭さが消え、うす味でもこくのあるおいしいスープができます。

#### ■作り方

- ① キャベツ、たまねぎ、にんじんを千切りにする。ブロッコリーは小さめの小房に分ける。
- ② 小鍋にオリーブオイルを入れて熱し、ブロッコリー以外の野菜を入れてよく炒める。
- ③ しんなりしてきたら、スープを加えて沸騰してきたら、ブロッコリーを加え、火を止める。

#### ■材料（2人分あたり）

キャベツ：20g  
たまねぎ：20g  
にんじん：10g  
ブロッコリー：30g  
オリーブオイル：3g  
水：300cc  
鶏がらだしのもと：5g  
塩：1g  
コショウ：0.2g



1人分あたり  
カロリー 28kcal  
塩分 2.5g  
食物繊維 1.1g

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/税込み)

## 編集室から

仕事との付き合い方は人それぞれかと思いますが、プライベートとは完全に切り離したい派です。そんな「公私分離」の信条ではあるものの、「仕事（遊び）の経験を遊び（仕事）に活かす」ことで互いを高め尊重できると考えています。企画立案の業務経験を活かして芋煮会等交流イベントを実施したり、また日々の読書によって得た知識を原稿のネタにしたり、積み重ねたものが思わぬところでリンクし役に立つことは多いです。長いようで短い人生、得たものを相互に有効活用し、さらなる自己研鑽ができればと思います。（佐）



## へトピックス

### 『農の食卓』のバックナンバーが読めます

J A 宮城中央会では、ホームページにてイベントの取組みや農政・営農情報について紹介しています。本紙「農の食卓」のバックナンバーについても、一部掲載を行っています。今まで紹介した県内の産直、JA加工品情報等がいつでもチェックできます。ぜひ、ご覧ください。  
<http://www.jaimg.or.jp/top/agriculture/index.html>