

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 『日本が世界に誇る特Aブランド米』

これからはTPPによって、海外の安価なお米が出回るかと思えますが、日本には世界に誇れるお米がたくさんあります。

「特Aブランド米」とは、日本穀物検定協会が定める検査によって、品質が特に良好（最高ランク）と認められたお米をいいます。

特Aランクを追加した平成元年から、新潟県「魚沼産コシヒカリ」が26年連続、山形県「はえぬぎ」が21年連続で特Aを獲得しています。

2020年には東京オリンピックが開催されますが、これを機に世界に日本人の元気の源「お米」「ご飯」をもっともっとPRしていきたいですよ！

特集 新鮮な季節の野菜が自慢の直売所

「Yショップ西郷店」 みやぎ登米農業協同組合

パンのヤマザキとコラボレーションしたYショップ西郷店がオープンしたのは、平成24年12月のこと。以来、季節の野菜が新鮮で美味しいと評判になり、近隣のみならず、遠くから足を運ぶお客さんで午前中にはあらかた棚が空になってしまうことも。



「特に春のトマトと夏のとうもろこしやメロン、冬のいちごは大評判です」と店長の及川登喜男さんが教えてくれました。スーパーよりも新鮮なのに割安なのがお客さまに喜ばれており、特にトマトの「桃太郎（大2個/パックで@200-）」、プチトマトの「アイコ（パックで@150-）」は朝の開店とともにあっという間に売れてしまいます。7月はとうもろこしの特売、11月には豚汁のふるまいイベントも開催されますので、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



JAみやぎ登米 Yショップ西郷店（にしごうてん）
 宮城県登米市南方町新畑岡下282-1
 TEL 0220-58-2252
 営業時間：7：30～19：00
 定休日：年中無休/元旦および、
 棚卸日（不定期）のみ休み

お奨め逸品

■女性部メンバーが長年愛してやまないタレを、満を持して商品化！
「焼肉のタレ（醤油味）（味噌味）」 JAIのまき

JAIのまき管内の野菜がたっぷり入った、JAIのまき女性部
 矢本地区フレッシュコミュニティズ会秘伝のタレ。

醤油味はタマネギの甘味とにんにくのうま味の中に辛さが効いた、クセになる味。味噌味はJAIのまきの桃生熟成味噌を加え味噌のコクと風味で、まろやかな味付けに仕上げました。

焼肉はもちろん、唐揚げの下味や野菜炒めにも。ミートソースやハンバーグソースの隠し味としても美味しくお使いいただけます。

JAIのまき直売所「ふれあいいちば菜花」「四季菜館 大塩店」「菜っちゃん市場」であついています。



●醤油味

●味噌味

内容量 1本/270ml
 販売価格 味噌、醤油とも@540円（税込）/直販価格
 希望小売価格は別途設定
[<ご注文・お問い合わせ>](#)
 JAIのまき 営農部 販売促進課
 0225-98-5558

トピックス

農業復興への感謝をこめた 「みのりみのるまるしえ in 仙台」

3月11日金曜日、仙台市一番町、地下鉄東西線青葉通一番町駅前「みのりみのるまるしえ in 仙台」が開催されました。今回は3.11に合わせて、農業復興への感謝の気持ちと、被災地の復興の様子を伝える主旨の開催となりました。

出展は沿岸4JA（JA仙台、JA名取岩沼、JAみやぎ互理、JA南三陸）が参加。農業復興の証としての農産物ということで、井土ねぎ（JA仙台）、仙台せり（JA名取岩沼）、仙台いちご（JAみやぎ互理）、波乗りとまと（JA南三陸）などを販売。会場ではお客様と震災当時の様子や復興の様子を会話しながら、感謝の気持ちを伝えさせていただきました。

また、炊き出しを思い出していただき震災を風化させないよう、宮城県産野菜・お肉を使用したカレーや豚汁をふるまいました。



■「純米吟醸酒 ひよりざくら」
JA いしのまき



箱無し / @1,500円 (720ml) / 税込み
箱入り / @1,650円 (720ml) / 税込み
JA いしのまき 資材課
☎0225-22-1120

お取り寄せ
カタログ

■ソイチョコ【ニューフレーバー】
(抹茶・コーヒー・紅茶) JA 仙台
45g / 1袋 @350円 (税込み)
JA 仙台 たなばたけ高砂店
☎ 022-388-7318



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。

■作り方
①ごぼうとにんじんは千切りにする。しめじは石づきを落として、ほぐしておく。絹さやはすじを取って斜め千切りにする。
②フライパンにサラダ油を熱し、ごぼうをよく炒める。にんじん、しめじを加えてさらに炒める。合わせ調味料を加え、全体をよく混ぜたら、絹さやを加える。仕上げに七味唐辛子をふりかける。



1人分あたり
カロリー 70kcal
塩分 0.6g
食物繊維 3.6g

「ごぼうやにんじんなどの根菜類は、たくさん噛むことにより、満腹感が得られます。きんぴらよりもうす味ですが、彩りを添える絹さややきのこの風味で、おいしく召し上がれます。」

健康レシピ

「根菜の彩きんぴら」



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人分あたり)

ごぼう	60g
にんじん	40g
しめじ	60g
絹さや	20g
サラダ油	5g
合わせ調味料	
酒	6g
みりん	4g
醤油	8g
七味唐辛子	2g

編集室から

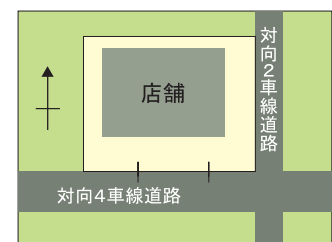
学生時代と比べ、悪い意味で容姿が一変してしまつた私。自分を変えようと思ひ生活改善の結果、若手のダイエットに成功しました。痩せていることが全てではありませんが、少しでも健康のことを考え実行しました。私の場合、食事は以前とあまり変わりませんが、野菜中心の食生活にし、毎日のちよつとした運動を現在も継続しています。皆さんは何か毎日継続していることはありますか？
(清)



(紙上セミナー) 誰も書かなかった店作りのヒミツ

その1

店舗出店を計画する時、いくつかの条件を挙げて土地(又は空き物件)を探します。大抵は、敷地前の交通量、店舗の面積、店周500mまたは1kmの世帯数などを主な条件とします。しかし郊外店の場合、本当に重要なことは、店舗を取り巻く道路の形状なのです。お店が、中央分離帯のある複数車線の大きな道路に面していると、大抵うまくいきません。特に食品関係のお店は避けたほうが無難です。メインのお客様である女性は、高速走行(時速60km)している大型道路から、お店の駐車場に入る(左折する)のがこわいのです。結論を言うと、やや大きな道路(対向4車線)と細い道路(対向2車線)が南東で交差している土地が最も理想的です。今度郊外のお店に入る時に、道路の形状を観察してみてください。



店舗プロデューサー 石井哲郎