

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
まど

これからも
日本食のPRを!

ある企業の20の国と地域の外国人を対象とした調査によれば、「日本のすごい所」の第3位は「アニメ・漫画」、2位が「日本食」、1位が「ロボット工学」という結果でした。ちなみに、どれも僅差です。

2位に「日本食」がランクインしました。「和食」のユネスコ無形文化遺産の登録、「食」をテーマとした2015年ミラノ万博でのPRで満足することなく、我々の農産物が多く使用される「日本食」を、まずは東京オリンピック・パラリンピックに向けて、これからのPRしていきたいでしょう!



写真はイメージです

特集

かつてササニシキ小売
日本一の売上を誇った店
「たなばたけ 多賀城店」
JA仙台

多賀城市内の住宅街に佇む直売所。9時30分の開店とともに近隣のお客様が訪れ、季節の新鮮野菜やJA仙台管内で収穫された米を中心に買い求めていきます。たなばたけ多賀城店の野菜は、地元の生産者を中心に丹精込めて作った朝採り野菜が中心です。安心・安全な



野菜をお客様に届けたいと開店前に自己搬入し、時にはお客様との交流や地域イベントを通じ、地域密着型の直売所として野菜を供給しています。

また、行政との連携を図って地元の子供達に安心・安全な野菜を食べて欲しいとの思いから、学校給食地産野菜の供給を積極的に行っています。4月下旬には、野菜苗部会が中心となり野菜苗イベント販売を行う予定で、5月下旬まで賑わいます。



JA仙台「たなばたけ多賀城店」
 多賀城市東田中2-1-32 TEL:022-368-2805
 営業時間:9:30~18:00 定休日:毎週水曜日、年末、年始

お奨め逸品

宮城県石巻産の

米「ササニシキ」と海の幸で作った炊き込みご飯のセット。石巻地域の食材の魅力を全国に届けようと、地元企業の(株)まめ福フードカンパニーがJAいしのまきと協力して商品化しました。



浜の香り高い
「石巻浜ごはん」

萩浜の牡蠣、立浜の銀鮭、十三浜の茎わかめ、それぞれの浜の特色を生かした3種類の味を用意。セットのササニシキ2合(約300g)をとき、食材を入れて炊飯器で炊けば出来上がり。



- 『ごま鮭すし飯 430g(具材130g+精米300g)』 1,100円(税込)
 - 『茎わかめはたて飯 440g(具材140g+精米300g)』 1,000円(税込)
 - 『牡蠣ねぎこしょう飯 440g(具材140g+精米300g)』 1,100円(税込)
- 希望小売価格
- 《発売元》(株)まめ福フードカンパニー TEL 0225-98-4328
 《連絡先》JAいしのまき 販売促進課 TEL 0225-98-5558

県産県消レポート

静かな住宅街の本物の味
「鳥料理 杉本」

手県のいわいどり。お米は登米から取り寄せているひとめぼれ。野菜はすべて宮城県産とのこと。「和食は結局ご飯が主役。お米が美味しくないといすべて台無し」と奥様の靖枝さん。人気は鳥定食1,000円(税込)。サクサクのから揚げをメインに、焼き鳥、とりわさや付け合わせで大満足。おススメはきゅうりの塩もみと蒸し鳥の詰まったトマトサラダ500円(税込)。たまねぎとにんじんのすりおろしドレッシングが絶妙です。



南光台の住宅街に、老舗の風情を漂わせて佇むお店が「鳥料理杉本」です。今も厨房で腕を振る松浦寿夫氏が昭和55年に創業。メインの食材は岩



鳥料理 杉本
 仙台市泉区南光台東1-3-4
 TEL:022-251-9775
 営業時間:ランチタイム 11:30~14:00
 ディナータイム 17:00~19:00
 定休日:毎週火曜日、年末、年始

仙大豆ソイチップス

・ごま油のり塩・バター醤油・スモークーBBQ・スパイシーインディアンカレー



大豆を毎日、美味しく食べてもらいたい。そんな想いから始まった「仙大豆プロジェクト」。仙大豆は大豆の新たな可能性を見つけ、新しい大豆食品をお届けしています。

発売元:JA仙台

規格:各種1袋50g

価格:各種1袋290円(税込)

連絡先:農産物直売所 たなばたけ高砂店

TEL 022-388-7318

漬物・葉唐きゅうり



刻んだキュウリに葉唐辛子、ショウガなどを加え、甘辛く仕上げた『葉唐きゅうり』は酒のお供にお薦め。地元で長く愛されている漬物です。

発売元:JA栗っこ

規格:葉唐きゅうり1袋160g

値段:432円(税込)

連絡先:JA栗っこ 販売推進課

TEL 0228-23-2108



お取り寄せ

◆商品のお問い合わせ
お取り寄せのお問い合わせは、各JAまでお電話でご連絡ください。生産量に限りがあるため、品切れになる商品もございますのであらかじめご了承ください。

◆商品のお問い合わせ

医食同源プロジェクト

宮城カルテ食堂



宮城カルテ食堂
「春夏レシピブック」より
www.karute-shokudo.com

健康美食・地産地消レシピが満載!!
カロリー、塩分、食物繊維などの量もわかるので一冊あると便利です。

宮城カルテ食堂・発売中

『秋冬レシピブック』864円(税込)

『春夏レシピブック』864円(税込)

*ホームページから注文いただけます。

カロリー
56Kcal

塩分
0g

食物繊維
1.3g

(1人分)



【材料(2人分)】

ほうじ茶……………300cc
粉寒天……………2g
黒蜜……………30g
きなこ……………14g
いちご……………20g(2粒)

【作り方】

- ①濃いめに煮だしたほうじ茶を小鍋に入れて、沸騰させる。粉寒天を入れて、2～3分煮る。
- ②パットなどに入れて冷やし固め1.5cmの角切りにする。
- ③器に盛り、黒蜜ときなこをかけ、いちごを添える。

健康レシピ



「ほうじ茶寒天」

食物繊維が豊富な寒天にきなこをかけて。
低カロリーなので、作り置きしておいて小腹がすいたときに食べるのもよいでしょう。

トピックス 『大型スーパーにおける直売コーナーの演出』

JAいしのまき

平成28年12月13日、石巻市内のイトーヨーカドー石巻あけぼの店、JAいしのまき産直コーナーがリニューアルされました。

これまで同コーナーは、販売什器に、黒いプラスチック製のトレイを使用していました。そのため、産直コーナーとしての差別化がはかれていませんでした。そこで、JAいしのまき園芸課は6次化プランナー石井哲郎氏、2001建設とコラボレーションし、直売感溢れる天然素材の販売什器&トレイを開発し、この度、同店に設置しました。什器もトレイも安心、安全な塗料を使用、お客さまの健康に配慮した設備となっています。

設置当日、朝一番にもかかわらず、産直コーナーにお見えのお客様様たちは、お店の野菜には目もくれず、真新しい販売什器に並べられた野菜を次々に手に取り、かごに入れられていました。



問合せ先:JAいしのまき 営農部 園芸課
TEL:0225-22-1191

編集室から

本紙につきましては、おかげさまで昨年11月をもちまして創刊から3周年を迎えることができました。これも日頃から協力いただいております皆さまのおかげです。厚く御礼申し上げます。これからも、一期一会を大切にしますとともに、「宮城の農業」の発展に少しでも貢献できるような進捗して参りますので、今後とも本紙をよろしくご愛読致します。(清)

