

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

仙台牛を全国区へ!

いよいよ今年9月に「全国和牛能力共進会」が開催されます。「和牛のオリンピック」とも呼ばれ、5年に1度の開催で、今回の開催地は宮城県。地元の畜産をPRすべく、県内では盛り上がりを見せています。

宮城の牛肉といえば「仙台牛」。全国で唯一、肉質等級が最高の5等級を満たす場合のみ呼称が許されるブランド牛です。規格の厳格さゆえ、知名度はまだなのですが、品質はどんな牛肉にも負けません。

多くの人に仙台牛を知ってもらい、日本が誇るブランド牛になれるよう、応援していきたいましよう!



特集

新鮮な朝採り野菜が美味しい!と、評判の直売所

「やさいっ娘(やさいっこ)」JAいしのまき

石巻線佳景山駅の南西約1km、田んぼの中に佇む直売所が「やさいっ娘」です。

水、土、日曜日の週3日営業ながら、「新鮮で美味しい」との評判がたくさんのお客さまを呼んでいます。午前9時、お店は朝採り野菜が店頭と並ぶのを待ち構えていたお客さまで賑わい、午前中にはほとんどが売れてしまいます。



売れ筋は菊や百合などの切り花。そして、トマトやきゅうりなどの新鮮野菜。特にトマトやきゅうりは、12月、1月以外、ほとんど店頭と並ぶのでお客さまに喜ばれています。総菜の定番、おにぎりは、味噌、醤油、しそ、五目おこわなどを取り揃えています。美味しさと大評判。

また、秋、冬、春の3シーズン店頭に出るお餅やおはぎも人気です。

お客さまは「このお店は季節感を感じる」とのことで、リピーターが多いのもうなずけます。



JAいしのまき「やさいっ娘」
 宮城県石巻市和刈字三工区北137
 TEL:0225-72-2233 営業時間:9:00~17:00
 営業日:水・土・日曜日(年末年始は休み)

お奨め逸品

JAいしのまきの米粉 「ふんわり」と「さらりん」

JAいしのまき独自の厳しい栽培基準で育てたお米で作った米粉です。「ふんわりこめ粉」はグルテン配合でパン作りに最適。「さらりんこめ粉」はさまざまな調理に対応した万能型。美味しいこめ粉を活用して、お料理のバリエーションを広げてください。



《ふんわり こめ粉》
 ふんわり仕上げるパン作りに。
 定価:600円(税込) 内容量:1kg
 原料:うるち玄米、小麦グルテン

《さらりん こめ粉》
 ケーキ、てんぷらの衣。カレーやシチューのつなぎなどに。
 定価:300円(税込) 内容量:500g
 原料:うるち玄米

《連絡先》JAいしのまき石巻営農センター(資材)
 TEL:0225-22-1118

県産県消費レポート

本州唯一のアセロラ栽培農家

「互理アセロラ園」

先の東日本大震災で壊滅的な被害を受けた互理地区で、ゼロから復興を果したアセロラ園を経営しているのが、伊藤正雄・あけみご夫妻です。

アセロラは、ビタミンCがレモン果汁の約34倍という驚異的な特徴を持つ果物ですが、栽培の難しさと、酸味が強いいため生食に

適さず商品化が難しかったため、栽培農家が極端に少ないというのが現状です。震災後は本州唯一となってしまうために注文が伊藤家に集中。震災により生産量が落ちたこともあり、供給が間に合わないという悩



《ご注文・お問い合わせ先》
 互理アセロラ園 TEL:0223-35-3918
 ●ご注文はこちらでも:オンラインショップ
 「みんなの互理」
<http://minnano-watari.com/>

みを抱えています。

その伊藤家が平成12年、試行錯誤を重ねて開発したのが、アセロラと酢のブレンド、「アセロラ酢」はちみつとのブレンド、「アセロラ酢」はちみつとのブレンド(@1,944円/税込み/500cc)と、氷砂糖とのブレンド(@1,400円/税込み/500cc)の2種類があり、共に1本あたりアセロラを120g使用。ビタミンCは氷砂糖とのブレンドが185mg/100g、はちみつとのブレンドが311mg/100g、それぞれ含まれているそうです。

仙大豆 焼菓子6箱セット



発売元:JA仙台
規格:6箱入
価格:2,680円(税込)
連絡先:JA仙台 農産物直売所
たなばたけ高砂店
TEL 022-388-7318

大豆粉と野菜パウダー
を使用し焼菓子にしま
した。大豆と野菜の醸し
出すハーモニーをご賞味
ください。

のまいん、のまいんそふと



発売元:JAみどりの
規格:720ml
値段:1,200円(税込)
連絡先:JAみどりの
マーケティング室
TEL 0229-87-3344

JAみどりの産ササニシキを使用した米焼酎です。「のまいん」は
黒麹の香りとおくのある味わいが特徴。「のまいんそふと」はフルー
ティーな香りと爽やかな喉越しが特徴で、女性におススメです。



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

健康レシピ

「納豆と大和芋の落とし焼き」

納豆の酵素には抗酸化作用があり、免疫力を高めるポリグルタミ
ン酸が含まれています。また大豆レシチンは、保湿機能があり、美肌
効果もあります。

本来なら油で揚げるレシピですが、油を少量塗って、
オーブンで揚げ焼きにしました。



カロリー
216Kcal

塩分
0.9g

食物繊維
4.8g
(1人分)

【作り方】

- ①納豆とすりおろした大和芋を混ぜる。片栗粉を混ぜ、オーブンシートを敷いた鉄板にスプーンを使って丸く落とす。刷毛で油を塗り、200℃で10分程表面に焼き色がつくまで焼く。途中、刷毛で油を塗ったししとうを加えて一緒に焼く。
- ②焼き上がった芋を器にのせる。Aを合わせて煮立たせ、上からかける。水気を絞った大根おろしとおろししょうがを添える。

トピックス

若者に米の消費拡大を普及！
大学内でキャンペーン

平成29年5月25日、26日、仙台大学にてJAグループ宮城主催の「みやぎ米キャンペーン」を開催しました。

大学生にご飯をもっと食べてもらおうという取組みのもと、昨年に引き続き実施。期間中、大学内の食堂では、ご飯はすべて宮城県産の環境保全米ひとめぼれを使用。県産のきゅうり・トマト・ミニトマトを使ったメニューも登場し、県産県消をPRしました。

また、ご飯を食べてアンケートに答えた方にはパックご飯をプレゼント。抽選でみやぎ米食べ比べセットなどを、新入生にはさらに抽選で仙台いちごをプレゼントしました。

健康の資本は食から。JAグループはこれからも宮城の食と農を応援します！



編集室から

平成25年に始まった「農の食卓」、私で3代目の担当となります。宮城県の食と農を身近に感じていただけるよう、情報提供に努めてまいります。広報紙をご覧になった方の心の琴線に触れ、新しい発見に繋がるような広報ができたらと思っております。

私は社会人4年目で、「農の食卓」は私の少しだけ先輩です。どちらもまだまだ「新米」ですが、皆様に愛される記事になりますよう、心を込めて「料理」いたします。よろしくお願いたします。(佐)

