

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

宮城ひとめぼれ、
 食味ランキング
 特A奪還！

日本穀物検定協会が発表した2017年米の食味ランキングで、宮城県産のひとめぼれが2年ぶりに最高ランクの「特A」に輝きました。
 このランキングは、食味試験のエキスパート達が、「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目を基に評価したもので、全国でも有数のトップブランドへ返り咲きました。
 また、みやぎのブランド米として期待される「だて正夢」も参考品種として試験を受け、特Aの評価を昨年に引き続き獲得。2018年度の本格生産に向けて、期待が高まる結果となりました。

特集

JA いしのまき

「第一回 トマトカレーレシ
 ピコンクール」開催！



去る1月30日、JAいしのまき本店にて「第一回 トマトカレーレシ
 ピコンクール」が開催されました。
 宮城県内一のトマト出荷量を誇るJAいしのまきは、被災地農家の復興と、生産地いしのまきのブランド化を目指し、昨年末からホームページ上でトマトカレーレシ
 ピコンクールを開催、広く全国からレシ
 ピを募集していました。



その結果、全国から15通の応募があり、特別審査委員のレストランパリンカオーナーシェフ小関康氏をはじめ、トマト生産者、宮城県、農協関係者、観光協会、スポンサーとなったハウス食品など、14名による厳正な審査の結果、5案が選ばれ、それぞれ、素敵な商品が贈呈されました。

問い合わせ先
 JAいしのまき 営農部 園芸課
 TEL : 0225-22-1191

お褒め逸品

お米とカカオの素敵な出会いが人気商品に！

「ライスパフチョコレート」

JAいわでやまが、宮城県大崎市の道の駅「あ・ら・伊達な道の駅」を通して、北海道の有名チョコレートメーカー「ロイズ」に相談。熱心な交渉の末、誕生したのが今、人気急上昇のチョコレート菓子「ライスパフチョコレート」(648円/税込み/12個入り)です。米どころJAいわでやま産の「ひとめぼれ」をパフ状にして、ロイズでチョコレートコーティング加工したという本格派。平成29年10月上旬発売したばかりにもかかわらず、サクサクの食感と、香り高いチョコレートのハーモニーであったというまに人気になり、現在、メルカド四季彩館の他、宮城県内のAコープ5ヶ所でも販売しています。



JAいわでやま メルカド四季彩館
 宮城県大崎市岩出山上野目字涎池20番地
 TEL : 0229-72-0005
 営業時間：
 3/1~5/31 08:30~18:00
 6/1~8/31 09:30~18:00
 9/1~11/30 08:30~18:00
 12/1~2/28 09:30~18:00
 定休日：年中無休（年末年始の3日間のみ休み）

6次化情報

6次化を促進

「宮城県6次産業化サポートセンター」

平成29年5月より宮城県から委託を受け、県内農林水産事業者の6次化事業をサポートしている(株)東北農都共生総合研究所では、様々な事業を展開しています。
 去る1月18日、宮城県庁において県内4事業者を集め、6次化相談会を開催。商品化、販路開拓、ブランド化等をテーマとして、4人の6次化プランナーがそれぞれの見地からアドバイスを行いました。
 参加した事業者からは「具体的な取り組み方法が見つかった」とか「商品化へ向けての道筋が開けた」などの声が聞かれました。
 6次化サポートセンターの佐藤さんは「遠慮なくごしご相談ください」と語ってくれました。



問い合わせ先：宮城県6次産業化サポートセンター
 Mail : info@miyagi-6jika.jp
 TEL : 022-796-1139 Fax : 022-796-1140

JAGグループ宮城 自己改革の取組み

今後の農業が懸念される中で、JAGグループ宮城では、安全・安心な農産物をこれからも安定的に供給し、組合員等の期待に応えるため、持続可能な農業の実現を目指します。「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」を目標に、自己改革の取組みをすすめています。

宮城県内14JAでの取組みについて、JAG宮城中央会の公式ホームページに内容を掲載しています。ぜひ、ご覧ください。

<http://www.jaimg.or.jp/top/newstoptics/important/reform.html>



「とまとケチャップ」

完熟してから収穫したJA加美よつば産のトマトを100%使用。着色料・保存料・化学調味料を一切使っていない、真っ赤なトマトケチャップです。トマト本来の味が生きている、こだわり抜いた商品です。



とまとケチャップ
販売元：JA 加美よつば
内容量：380g/本
価格：540円（税込）

ご注文・お問い合わせ先
連絡先：営農販売部 ふるさと企画課
TEL：0229-63-3761

◆お問い合わせ

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。

へちよつとイイ話し

私の敬愛するグルメ道の師匠、故城丸悟氏から頂いた洒落な一文をご紹介します。

（6次化プランナー 石井哲郎）

※城丸氏は生前、敏腕編集者にして、フランスから勲章を授与されたほどのワイン評論家、エッセイスト、大学講師、料理研究家、グルメにしてグルマン、そして「大人学」の大家…と、典型的な古き良き時代のダンディであった。

「食べられる花々」その1」by 城丸悟

「野山は自然のサラダだ。ドレッシングの壘を持って緑の中をさまよう」と…。

こんな楽しい発想をした作家がいたが、なるほど人類は地球と言う巨大なボールに盛り込まれた木の実や草の葉を葉にしたり食料にしたりして、自然の恩恵を受けて来た。でも、そのわりに食べて来なかったのは、花である。

ジャスミンの花や蘭、桜の花を茶にまぜたり白湯に浸して飲むものの、それは香りを借りるので花そのものを食べるのが目的ではない。古くから食べた花はギリシア神話にも扱われ、古代ローマの大医学者プリニウスも「この花の絞り汁は薬にも香料にもなる」と書いているクロッカスが有名だ。16世紀以後この花はサフランという名で大流行し、今もパエリアやブイヤベースに大いに使われているが、1ポンド（約454グラム）集めるのに、花のめしべの柱頭が実に7万4千も必要と言う貴重で高価なものだ。

東洋ではお釈迦さんの弟子にスリハンドク

という物忘れがひどい男がいて、自分の名もすぐ忘れてしまいうために、いつも木の大きな名札を背負っていた。この男が死んで埋葬されると、その土地に独特の香りがする植物がたくさん生えて来たが、花を食べてみるといい香りがし、歯ざわりもシャキシャキとして旨かった。ところがこの植物、スリハンドクの化身なのか、食べると何となく物忘れしたりする。そこで人々はこの花に自分の名前を荷物にして背負っていると、意味の字をあてて呼ぶことにした。すなわち茗荷（みょうが）である。



「へえー、おもしろい話しね」などと言いながら茗荷を食べる気になったら、あとで友だちにこのスリハンドクくんの話をしてみると、面白いかもしれない。なぜって、あなたはもうこの話が思い出せないかもしれないから。次回も食べられる花を探してみよう。

編集室から

三寒四温を地で行く天気が続く、いよいよ春めいてきたなと思うところです。何かと忙しい時節です。春眠を覚えずに眠りこけ、食欲の「春」でしっかりと食べ、自分を存分に甘やかしています。暖かくなってきたので、そろそろ節を与えるだけでなく鞭を入れてやらねばなりません。たるんだ精神と身体を引き締めるため、規則正しい生活を心掛けようと思います。まずは「より歩くこと」から…。(佐)

