

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

新しい時代「令和」の食卓とは・・・？

昭和から平成の時代、単身や共働き世帯の増加とともに、日本人の食生活を取りまく環境は大きく変わりました。ある食生活に関する調査によると、「一日3食の人は、81%」「ご飯（米飯）を一日1回以上食べているという人は、80%台から90%台に上っている。」とのこと。冷凍食品やインスタント食品などの加工食品やファストフード店を利用する機会も増え、日本人のコメ離れへの懸念が聞かれるようになって久しい訳ですが、日本人にとって米飯は依然として食卓の中心であり、和食文化は日本人の心に深く根付いているようです。

さて、「令和」という新たな時代を迎え、あなたは誰と食卓を囲み、何を食べますか。

## お 奨 め 逸 品

### こお 岩出山凍り豆腐

「岩出山凍り豆腐」は、宮城県の大豆とにがりのみを使用し、膨軟剤などの添加物を一切使用しない、昔ながらの製法で生産した「凍り豆腐」です。色が白く肌理が整っており、弾力に富んだ硬めの歯触りと滑らかな舌触りを有しています。独自の製法により雑味が少なく、大豆の風味が豊かで、煮崩れせずに形が整ったまま出汁がよく染み込むことで、郷土料理に欠かせない伝統的な具材として重宝されております。

また、平成30年8月6日農林水産省から「岩出山凍り豆腐」が、地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、知的財産として地理的表示保護制度（GI）に登録された。



- ・2連（20枚入り）× 5把 2,800円（税込み）
- ・2連（20枚入り）×10把 4,800円（税込み）
- ※いずれも送料、代引き手数料込みとなります。

【ご注文・お問い合わせ先】  
 JA新みやぎ  
 いわでやま地区本部  
 凍り豆腐事業所  
 TEL:0229-72-1121

## 県産県消

### 森の風に吹かれてランチを— 「ホテル蔵王メッツ」

「ホテル蔵王メッツ」は宮城蔵王の森の中にある、こじんまりしたオーベルジュ風のホテルです。初夏にはホテルの周りに花が咲き誇り、秋には色とりどりの紅葉が見ごろを迎えます。オーナーの佐々木次男さん自ら腕を振るう自慢の料理はオリジナルのフランス料理。ほとんどの食材が地元で調達した新鮮なもので、ソースやドレッシングまでオリジナルにこだわっています。

約8割がリピーターで、著名人もお忍びでオーナーの料理目当てに泊りに来ています。



【お問い合わせ先】  
 ホテル蔵王メッツ  
 住所：宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉上ノ原 3-148  
 電話：0224-34-4141  
 チェックイン：15：00 チェックアウト：11：00  
 要予約：年中無休

## 特集

椎茸フレーバーを調味料へ—

### 「株式会社 椎彩社（シーサイド）」



JA 新みやぎ南三陸地区本部管内、旧志津川農協の椎茸担当営農指導員だった高橋幸俊社長が平成14年に独立し、家族で椎茸栽培を開始。平成20年に法人化し、株式会社椎彩社を設立しました。秋田県田沢湖産広葉樹のおがくずを使うなど菌床ブロックにこだわり、肉厚でくせのない、上品な味わいの椎茸の生産に成功しました。

その後、二人の息子達が協力して6次化産品開発に挑戦し、昨年、復興庁の補助事業制度を活用。岩手県の醤油醸造会社と連携し、風味豊かな「椎茸出汁しょうゆ」と「椎茸の洋風ソース」の開発に成功しました。「社内で色々味見を重ねて、ようやく完成しました。これからイベントなどにも積極的に参加してこの美味しさを知って頂こうと思います」と、二男の高橋浩幸常務が苦勞を語ってくれました。



- ◎椎茸出汁しょうゆ（200ml）@648- / 税込み
- ◎椎茸の洋風ソース（200ml）@648- / 税込み

【お問い合わせ先】  
 株式会社椎彩社  
 宮城県本吉郡南三陸町志津川字小森 108-1  
 TEL：0226-46-2237

## 「栗駒漬」



お取り寄せ  
カタログ

内容量  
栗駒漬（一本漬け）180g  
葉唐きゅうり（刻み漬け）160g  
単 価：各 432 円/袋（税込）

【お問い合わせ先】  
JA 新みやぎ 栗っこ園芸センター  
TEL：0228-41-0225

栗原産きゅうりを使用し、栗原市栗駒で製造・販売をしている漬物です。栗駒漬け（一本漬け）と葉唐きゅうり（刻み漬け）があり、刻み漬けにはなす・生姜も入りピリ辛です。お酒のお供、ご飯に合うおかずとして人気の商品で、お土産にも最適です。

◆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

### 「たたききゅうり」

たたききゅうりは塩で板ずりしてから作る事が多いのですが、減塩食なので塩で板ずりはしません。かわりにしょうがで香りをつけて風味を出します。きゅうりは、緑色が濃く、はりがあってイボが尖っているものが新鮮です。

#### ■作り方

- ①きゅうりはよく洗ってから、まな板の上のせて、麺棒やすりこぎなどでたたく。ひびが入ったら、4cmの長さの縦4つ割りにする。
- ②しょうがは、みじん切りにする。
- ③ボールにAを合わせて、①・②と白ごまを加え混ぜ合わせる。上に、みじん切りのねぎをのせる。

#### ■材料（2人分あたり）

きゅうり…100g  
しょうが…1g  
A 醤油…6g  
砂糖…2g  
酢…8g  
ごま油…1g  
白ごま…1g  
ねぎ…20g

1人分あたり

カロリー 22kcal  
塩分 0.4g  
食物繊維 0.7g

宮城カルテ食堂「春夏レシピブック」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

新JAの誕生を記念し、6次産業化商品等の展示コーナー（設置場所…仙台市青葉区上杉JAビル宮城1階ロビー）をリニューアル致しました！新しい風を吹き込む「JA新みやぎ」の発足により、展示商品は更にパワーアップ。コーナー設置のガラス・ショーケースには、季節に応じた個性溢れる県内JA商品を多数ご紹介しております。県内10JAは、これからも魅力ある商品づくりに取り組み、皆さんの期待に応えて参りますので、ご注目下さい。（Y）



【お問い合わせ先】  
JA 仙台マーケティング課  
TEL：022-236-2465

## トピックス

### 仙大豆ソイチョコみかん

JA 仙台が開発した人気のシリーズ商品のひとつ、「仙大豆ソイチョコみかん」が、日本農業新聞主催の第15回一村逸品大賞で、みごと大賞に輝きました。焙煎した県産大豆「ミヤギシロメ」を丸ごとチョコレートで包んだ人気のお菓子です。香ばしい大豆の風味に爽やかなミカンの香りが融合。ミカンは震災復興時に人的支援を受けた愛媛県のJAおちいまばりが提供しました。審査委員長の漫画家やくみつるさんからも「地味に見えたが、いதாகとおいしい。愛媛との連携も良い」と評価していただきました。