

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

「これからの直売所の  
 ニーズと役割」

生産者と消費者の交流拠点、あるいは観光資源といった観点から、全国的に直売所の大型化がトレンドになっています。それらの大型直売所の特徴は、晩御飯の材料がひとめぐりで手に入る豊富な品揃えなど。

直売所の強みは、「新鮮さ」と「安全・安心」への期待。つまり、消費者がより生産者に近い、新鮮で安全・安心な地場産品を求めるようになっていると考えられます。

トピックスでも紹介しているJA新みやぎの元気くん2号店。目指すところは、「仙台市民の冷蔵庫」としての新鮮で安全・安心な地場野菜の提供です。ぜひご期待ください。

## お 奨 め 逸 品

### ファーマーズフーズシリーズ

JAいしのまきが2019年春に立ち上げた「ファーマーズフーズ」は、子供から高齢者まで安心して食べられる商品がコンセプトで誕生した無添加の調味料シリーズです。

現在、商品はトマトケチャップ、ソイマヨネーズ、長ねぎドレッシングの3種。今回ご紹介する焼肉のタレは、以前の商品のリニューアルにより丸大豆しょうゆをベースに無添加で仕上げた逸品です。焼肉やBBQのみならず、アイデア次第で食卓に広がりを持たせてくれることでしょう。



・内容量：250g／本  
 ・希望小売価格：648円（税込み）

【ご注文・お問い合わせ先】

JAいしのまき  
 営農部販売促進課  
 TEL：0225-98-5558

## 消 産 県

陽光降りそそぐ大海原を望むおしゃれなホテル

### 「南三陸ホテル観洋」

宮城県南三陸町の海辺のホテルとして、また、東日本大震災時に避難所として人々を受け入れたことで国内はもとより世界的に注目されたホテル観洋。

ところでホテルの自慢はその眺望だけでなく、創業者もこだわった「三陸の味」にあります。

館内のレストラン「シーサイド」では四季折々の海の幸、山の幸がふんだんに盛り込まれたメニューを提供しています。なかでもおススメは、2014年フードアクション・ニッポンアワードで審査員特別賞を受賞した、南三陸キラキラ丼シリーズ（写真のキラキラいくら丼は税込2,750円）です。

女将の阿部憲子さんは「お米や野菜、そしてメインの魚介類もほとんど宮城県産です。皆でアイデアを出し合っ、日々美味しいメニューの開発にいそんでいます」と語ってくれました。



【お問い合わせ先】

南三陸ホテル観洋  
 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎 99-17  
 年中無休  
 TEL：0226-46-2442

## 特集

「春告げ」で、地域の活性化を—  
**JA新みやぎ南三陸地区本部**



東北ではめずらしく温暖な陽光が降り注ぐ南三陸地区。

そこで、新生JA新みやぎの南三陸地区本部が地元食材のブランド化を図るべく、2007年から展開を始めた「春告げ」シリーズが、農産物のみならず海産物やお酒、漬物、揚げ物などの加工食品にまで広がりを見せています。特に地区本部自らが音頭を取って展開しているのが「春告げやさい」シリーズの7種。

もともとハウレンソウなどのウラ作として栽培をしていた菜花や、ふきのとう、つぼみ菜とブロッコリーをかけた春立ち菜、アスパラと空心菜をかけたアスパラ菜（人気NO.1）、ちぢみハウレンソウ、ちぢみ雪菜、ちぢみ小松菜など、バラエティも豊富。青物が少ない早春の時期、毎日春を感じさせながら食卓を彩ってくれる貴重な野菜たちです。

「これからますます品質を向上させて、ブランドに磨きをかけていきたいですね」と地区本部営農経済部の三浦昭夫部長が語ってくれました。

【お問い合わせ先】

JA新みやぎ  
 南三陸地区本部営農経済部  
 TEL：0226-47-4585

# 大吟醸 糀みるく



登米市産ササニシキを100%使用したノンアルコール・無添加・無加糖の甘酒です。日本酒の大吟醸と同じ精米歩合（50%以下）にした白米を使用しているのでサラッとした喉越しと旨味が特徴です。夏は冷やして、冬は温めて美味しく召し上がれます。

内容量  
大吟醸 糀みるく 900ml 1,134円  
大吟醸 糀みるく 190ml 302円

【お問い合わせ先】  
JA みやぎ登米 営農部営農企画課  
TEL：0220-23-1600  
JA タウン・道の駅等にて購入いただけます。

◆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。



1人分あたり  
カロリー 86kcal  
塩分 0.9g  
食物繊維 1.1g

宮城カルテ食堂より  
(<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)

■材料（2人分あたり）  
小揚げ…20g  
ピーマン…20g  
もやし…100g  
ドレッシング  
塩…0.6g  
こしょう…少々  
白ごま…2g  
醤油…8g  
酢…8g  
みりん…8g  
ごま油…4g  
かつお節…1g

「油揚げともやしとピーマンのサラダ」  
焼いた小揚げや生のピーマン、しゃきしゃきのもやしで歯ごたえをよくなりました。うす味のドレッシングを少しだけかけていただきますよ。  
■作り方  
①小揚げは焼いて千切りにする。ピーマンは種を取って千切り。もやしは熱湯をくぐらせて、ざるにあけて冷ます。  
②ドレッシングを合わせる。  
③①を皿に盛って、②をかけ、かつお節を上のにせる。

## 健康レシピ

## トピックス

仙台市太白区茂庭地区に新直売所が登場！  
JA新みやぎ営農部営農企画課

富谷市成田にあるJA新みやぎの直売所「元気くん市場」が、仙台市太白区茂庭地区に満を持して2号店を出店します。

1号（仙台）店は、来店客に「毎日新鮮で美味しい野菜や果物、加工品が所せましと並んでいて、遠くからでも買いに来る価値がある」と言わせるほどの評判で、連日、開店前から行列ができています。

そのコンセプトにさらに磨きをかけて、今後も人口増加や発展が見込まれる茂庭地区に出店することになりました。オープンは2020年7月を予定しています。

地域の消費者からも期待が高まる新店舗に、新鮮な食材を届けて頂く出荷者を現在募集中です（原則、JA新みやぎ管内の農家、農業法人等の方々）。

「意欲的な出荷者たちとともに、仙台市近郊の皆様にも、美味しい食材をお届けするべく、着々と準備を進めています」と営農企画課の佐藤貴秋課長補佐が語ってくれました。



【お問い合わせ先】  
JA新みやぎ 営農部営農企画課  
TEL：0228-25-9014

## 編集室から

新型コロナウイルスの国内での感染が続々と報道され、日常にも不安を感じる今日このごろ…。予防しようにも、県内どこにいてもマスクが不足ぎみの状況が続いているところ。今のところ、手洗いがいいなど、一人一人にできることをやるしかない状況ですが、検査体制の確立等、早急な対策が求められるところです。（丁）

