

いちご いちえ

[Ichigo Ichie]

JA SANO
Communication
Message.

JA佐野

2014.08
NO. 06

「いちごいちえ」はJA佐野から街の皆様へのコミュニケーション・メッセージです。たくさんの方々に「食」の喜びを伝え、これからの「農」を支えていくことがコンセプトです。

佐野農業協同組合 栃木県佐野市金吹町 2351 TEL.0283-20-2000

HP <http://www.jasano.jp>

FB <https://www.facebook.com/t.jasano>



ホームページ



Facebook

JAは豊かな自然と 環境を大切にします

特集

とおりみち
香り漂う桃梨道

佐野フルーツライン



もぎたてフルーツに出会える場所

佐野

フルーツライン

ようこそ 桃梨の里へ

吾妻地区 梨栽培の歴史

明治初期頃、群馬県太田市金山地方より吾妻地区の10人程度が、「長十郎」「大目」などの梨苗を移入し、各自栽培したのが始まりだと言われています。

当時の同地区は水田地帯で、渡良瀬川や近くを流れる川の水害が頻りに発生し、農家の収入は減少。そこで、安定した収入確保に向け梨が栽培されました。しかし、栽培は簡単ではありませんでした。竹柵のため収穫時には8割も果物が病害虫におかされ、大変難しい状況だったようです。

昭和に入ってから約10分の補え付け面積となり、昭和33年頃に栽培者は100人を超え、50分の面積で栽培、当時の吾妻協では最大の生産組織となりました。

明治・大正の頃は、収穫した梨を天秤で担ぎ、両毛線沿いの「仕切り市」に出荷したり、栽培者自身が売り歩きしましたが、後に荷車となり、昭和に入りリヤカーで引き売りをしたようです。当時は羽田地区を中心に栽培されていたため、「羽田梨」と称していましたが、戦後「吾妻梨」として出荷されるようになりました。

吾妻地区の桃の栽培の歴史は浅く、昭和25年頃、栽培農家の先駆者が「豊方」「大久保」「布目」等の品種を導入したのが始まりのようです。

昭和40年頃、現在のフルーツライン沿いに果樹栽培農家の直売所が軒を並べるようになり、のちに「佐野フルーツライン」と命名されました。現在は桃・梨合わせて58人の生産者が約35店舗を栽培しています。

甘い香りととろける ような食感が人気

佐野市は県内有数の桃の産地。シューシーな甘みと、とろけるような食感で人気の高い桃は6月末から8月のお盆頃までがシーズンです。主要な品種としては、収穫が早い順に、日川白鳳から始まり白鳳、あかつき、浅間白桃、なつこ、川中島白桃などがあります。直売所によって取り扱っている品種は様々で、この他にも、多くの品種が栽培されています。

おうちの桃の選び方

ふっくらときれいな丸みをしていて、全体的に紅く色づいているもの。また、果皮全体にうぶ毛があり、香りの強いものがよいです。



梨の品種 甘みが魅力

- 幸水 8月中旬～下旬
現在、日本梨の約40%を占める代表的な品種です。やわらかい果肉には果汁がたっぷり含まれ、一口食べると強い甘みが広がります。
- 豊水 9月上旬～下旬
幸水と並んで生産量が多い品種です。口持ちがよく、果肉はやわらかく多汁。甘みの中に適度な酸味があります。
- かおり 9月中旬～下旬
大玉で香りがよく、さわやかな甘みの青梨。生産量が少ないため、梨の中でもレアな品種です。
- あまじき 9月中旬～下旬
果肉は緻密で糖度が高く、果汁も豊富。酸味は少なめでシャリシャリとした食感です。
- 新高 10月上旬～下旬
酸味が少なく、みずみずしく風味豊かな甘さを持っています。
- にっこり 10月中旬～11月中旬
栃木県で生まれたオリジナル品種です。大玉で酸味は少なく糖度が高めで果汁も豊富。至適でもお正月まで保存が可能です。

おうちの梨の選び方

形がよく果皮に張りがあり、同じ大きさなら重みがあるもの。また、軸がしっかりとって果皮に色ムラがなく、お尻がふっくらと広がっているのがよいです。



皆様の来店をお待ちしております

直売組合では、梨・桃を中心に直売を行っており、6月下旬から11月中旬頃まで幅広く品種を取り揃えております。また、環境に配慮した性フェロモン剤を広く使用することにより低農薬で安全安心な果実生産を目指しています。梨狩りを行っている果樹園もありますので、ぜひご家族皆様で来園ください。

佐野梨桃直売組合
慶野 仁一 組合長

6次産業化の取り組み



JA佐野果樹部会
山本 清部 会長

果樹部会では、安全・安心な果実生産をモットーに梨、桃の生産を行っております。また、それらの果実を利用して、なしのジュース・セーリー・シヤムなどの加工品の生産や地元菓子店への原料の提供も行っております。

梨を使った加工品

なしジュース
果樹部会では、佐野産の梨・豊水を使用し、果汁100%のなしジュースを販売しています。糖分などは一切加えていないため、果実本来の甘みと香りを楽しむことができます。

1本(1リットル) 650円(税込)で販売しています。

なしセーリー
今年から販売する注目の新商品です。なしジュースにも使用している「豊水」を使ってセーリーを作りました。パウチタイプなので手軽に食べられます。

1個(120グラム) 200円(税込)で販売しています。

コンシヤム
佐野産のコンシヤムレモン果汁と洗双糖を使用した手作りシヤムです。にっこり本来の味を味わっていただけます。ため合わせ色料・保存料は一切使用していません。

1個(180グラム) 500円(税込)で販売しています。

いずれの商品もフルーツラインの直売所で販売しております。ぜひ一度お味ください。(詳しくは各直売所にお問い合わせください。)

※農産物の生産を行う第一産業に分類されている農家に加え、食品加工(第二産業)、流通/販売(第三産業)にも農業者が総合的に関わることによって地域を活性化させようという取り組み。

今が旬! 佐野産 梨を プレゼント!

5kg箱入 20名様

応募方法
お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「いちごいちえ」へのご意見・ご感想を明記の上、ハガキまたはFAX、Eメールにて応募下さい。

宛先
〒327-0007 佐野市金取町2351 JA佐野総務課
FAX: 0283-20-2319
Eメール: info@jasano.jp

応募締切
ハガキ 平成26年8月末日消印有効
FAX・Eメール 平成26年8月末日17:00必着

食と農業に関するモニター 募集しています!

意見交換や現地交流会などを通し、消費者の視点から食の安全性について確認・検証してみませんか?

◆委嘱期間 平成26年9月から平成27年2月末まで(年2回程度)
◆内容 ●モニター現地検討会(平日開催)
●食と農業に関する情報提供 など
◆応募資格 佐野市内にお住まいの、18才以上で食料や農業に関心のある方
◆申込先 JA佐野 営農・支援課 TEL.(24)3420
◆募集人員 30名(定員になり次第締め切り)
モニターへの謝礼として現地検討会開催時に旬の農産物を贈呈いたします。
◆申込期日 平成26年8月22日(金)

佐野フルーツライン もも・なし直売所!!

もも・なし直売所一覧

市内(0283)							
No	直売所名	TEL	FAX	No	直売所名	TEL	FAX
1	須永果樹園	22-6000	22-6000	12	川村果樹園	21-3011	21-3011
2	大関果樹園	21-0087	23-8498	13	川村果実園	24-8236	23-6973
3	清水農園	23-4036	23-4036	14	野村観光果樹園	24-5590	24-5590
4	山本果樹園	24-7693	24-7693	15	山崎果樹園	23-0592	23-0592
5	小林果樹園	24-2852	24-2852	16	青木果樹園	23-2901	23-2901
6	吉川果樹園	23-6051	23-6051	17	けいの果樹園	23-4084	23-4084
7	わだ果樹園	23-6070	23-6070	18	うさみ果樹園	24-7694	22-3369
8	熊木ブドウ・モモ園	21-1862	21-1862	19	のむら果樹園	24-7692	24-7692
9	鈴木梨樹園	22-5485	22-5485	20	野村吉果樹園	24-6998	24-6998
10	丸山果樹園	21-0510	23-8678	21	永島しげお農園	24-8270	24-8270
11	まつもと果樹園	23-6390	23-6390	22	庭田園	24-4128	24-4128

※直売所のオープンは果樹が収穫でき次第順次行います。オープン情報については各直売所へご確認ください。



SANOTAN
COOKing隊
サンタンクッキングタイ

佐野短期大学の学生たちが考えた旬の食材を使ったレシピを紹介します。

今回の旬食材 ニンニク

[中華風アホ(ニンニク)スープ]

「アホ」というのは、スペイン語で「ニンニク」という意味



ニンニクは一度にたくさん食べるものではないので、微量成分に特徴があります。臭いの強いアリシンという物質は抗菌作用が高く、風邪予防に効果的です。また、血中コレステロールの上昇を抑えるので動脈硬化を抑制します。

■ 栄養価(1人分)

エネルギー246Kcal タンパク質10.8g 脂質17.1g 炭水化物10.5g カルシウム23mg
鉄1.1mg ビタミンA71μgRE ビタミンB10.08mg ビタミンB20.22mg ビタミンC33mg
食物繊維1.3g 食塩1.6g

材料 (4人分)

- ニンニク 8~12片 ■ バゲット(食パンでも可) 40g ■ 鶏ひき肉 100g
- ごま油 大さじ4 ■ パプリカ 赤(トマトでも可) 1/2個 ■ 水 4カップ
- 鶏ガラスープの素 小さじ1と1/2 ■ しょうゆ 小さじ1 ■ ニラ1/3束
- 豆板醤(なくても可) 小さじ1/2~小さじ1
- 卵 2個 ■ 塩 少々

作り方

1. ニンニクは薄皮をむいておく。バゲットは2~3cmの角切り、パプリカは1~2cmの角切り、ニラは5cmの長さに切る。



2. 鍋にごま油とニンニクを入れ、火にかける。(焦がさないように注意する)ニンニクの色が変わったら、パプリカ、鶏ひき肉を入れ炒める。肉の色が変わったら、豆板醤を入れ炒める。



3. バゲットを入れ、ざっと炒める。



4. 水、鶏ガラスープの素を入れ、沸騰したら10分程度煮る。



5. ニラを加え、しょうゆ、塩で調味し、卵をふんわり溶き入れる。



COOKing隊長〈コメント〉

ニンニクはそれ自体がメインになることは少なく、どちらかというと香りづけや調味料として使われることが多い食材です。

細かく刻むことでより香りがたつので香りを強くしたい場合は細かく刻み、ほんのり香りを出したいときはつぶす程度がいいでしょう。

今回のレシピは2年生の田部井さんが考案しました。スペインのアホスープを中華風にアレンジしました。1かけを丸のまま使うことで食べごたえがあり、ニンニクの香りが抑えられます。ニンニクが苦手な方もどうぞお試しください。

パプリカをトマトに変えると、よりまろやかな味になります。



佐野短期大学 総合キャリア教育学科 栄養フィールドの皆さん

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 睦 准教授

職員奮闘 雪害復興に向けて



2月の大雪は、県内の農作物、農業関係施設にも甚大な被害をもたらしました。管内では、ビニールハウスなど116棟の倒壊を確認(うち約8割がイチゴのハウス)。9月に定植時期を迎えるイチゴは、

土壤消毒など事前の作業を考慮すると、7月中旬のハウス再建が不可欠です。ハウスの資材不足は解

消されつつありましたが、組み立て作業を請け負うメーカーの人手が足りず、施工の遅れが心配されました。そこで、営農経済部職員が主体となって再建作業に当たり、支店職員や総務部、金融共済部職員も補助員として交代で出勤(のべ動員数693人、7月31日現在)。業社と連携し、100棟を超えるハウスの再建に当たっています。

引き続き、被災農家の営農再開・生活支援に向けた活動に取り組んでいきます。

夏野菜の話



佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 睦 准教授



今が旬真っ盛り夏の夏野菜ですが、昔からよく食べられていた「キュウリ」や「ナス」「トマト」「カボチャ」などの他に最近では「ゴーヤ」「ニガウリ」「モロヘイヤ」「オクラ」「ススキーン」などの新顔もたくさん加わりました。

夏野菜の色を思い浮かべてみましょう。真っ赤なトマト、「ナス紺」といって色まであるつややかなナス、みずみずしい緑のキュウリ、フチフチの黄色いトウモロコシなど、冬を代表する白菜や大根に比べ、色の濃い野菜が多いことにお気づきでしょうか。

これらはただ単に色が濃いのではなく、野菜の持つ栄養価と大いに関係があります。夏野菜は、暑い夏を乗り切るために必要なビタミンとミネラルをたくさん含んでいます。カボチャにはカロテンが多く含まれ、抗酸化作用が期待されます。トマトにも同じように抗酸化作用のあるリコピンが含まれており、がんや老化の進行を抑制する働きがあります。また、さわやかな酸味のクエン酸は食欲増進の働きがあります。子どもには臭いが嫌われる「ヒーマン」ですが、その臭いの成分のピラジンは血液が固まるのを予防してくれます。

もう一つ、夏野菜の特徴は、冬場の野菜に比べ鮮度が大きく味と栄養価に影響することです。採れたての新鮮な野菜は何もつけなくてもみずみずしく美味いのです。特にトウモロコシは夜明けとともに収穫すると言われるほど、朝採りがおいしいと言われる野菜です。これは収穫後徐々に糖分がでんぷんに代わって甘味が減っていくからなんです。

夏野菜は鮮度が命。新鮮なものを短期間で消費して、おいしくたっぶりいただきますよ。