

# いちご いちえ

[Ichigo Ichie]



# JA佐野

「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。たくさんの人々に「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  
<http://www.jasano.jp>

2013.01  
 NO.  
 03



あくりスクール ロング太巻きづくり

ごあいさつ



佐野農業協同組合  
 代表理事組合長  
 大芦 宏

新年あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに過ごしのこととお喜び申し上げます。また、日頃は当JAの事業運営に對しまして、格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

今年の干支は「巳(み)」。一説では、新しい意欲が高まる年でもあるようです。私どもJAグループにおいては、「次代へつなぐ協同」を主題として新3か年計画を策定する年です。JAの各支店を拠点に、多様な世代に協同組合活動に参加していただき、豊かで暮らしやすい地域社会の実現に貢献していきたいと考えています。

今後とも皆様から愛され、信頼されるJAを目指して参ります。尚一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。上げ、新年に際してのご挨拶と致します。







# 思いやりがあふれています。 まちで身近な直売所。

## アグリタウン



▲温室「花の家」



▲手作り体験で作ったジャム



早乙女 裕史 店長

### アグリタウン 花の停車場

- 栃木県佐野市下町 802-4
- TEL 0283-20-5215
- 営業時間 午前9時半～午後5時
- 定休日 無休（臨時休業あり）
- 駐車場 約80台



「少量多品目栽培に心掛け、品質のよい野菜を、一年を通して出荷するようにしています。消費者の嗜好は多種多様。できるだけ利用者の声を聞き、皆さんに喜ばれる野菜を出荷するようにしています。市場への出荷と違い、消費者との信頼関係が重要。利用者か名指しで購入してくれるように頑張ります。」

### 出荷者の声



三枝三恵子さん（高萩町）

## 食べて元気だ！栃木産

JAグループ栃木 / JA 佐野

## 三好直売所



三好農産物直売所は平成3年に開設。以来、パイオニアとして佐野市の直売所をけん引してきました。正会員、準会員をあわせた出荷者は76名。出荷者は毎朝午前6時30分頃、商品を納品に訪れ、営業開始に備えます。常に新鮮で安全な農産物を販売するよう心掛けています。

三好地区は古くから菓シヨウガやシイタケなどの産地。まんじゅうや赤飯、味噌、こんにやくなど農家が手作りした加工品が豊富な特徴です。近くのゴルフ場を利用する客が買い物に立ち寄るなど、噂を聞きつけた県外からの利用者も増えています。



永島 義雄 部長

売り場面積は約50㎡ながら、年間8万6千人を超える利用者があります。年4回感謝セールを実施しており、昨年12月には直売所の開設記念セール（けんちん汁のサービスと模擬店）や歳末セール（きたての餅をサービス、粗品プレゼント）を開催しました。

### 出荷者の声

「夏はトマトやキュウリ、冬はホウレン草・白菜・大根などを作っています。ハウス栽培との組み合わせにより、露地野菜の出荷時期が重ならないように、またできるだけ長く出荷できるように工夫して水分をトマトではできるだけ水を控えて、糖度を上げ、キュウリは食感をよくするため、あえて種から栽培しています。減農薬で安全、安心な農産物栽培に心掛けています。これからも直売所を利用して下さい。」

### 三好農産物直売所

- 佐野市戸室町671-3
- TEL 0283-62-7135
- 営業時間 午前7時～午後5時
- 定休日 月曜日（祝祭日の場合は営業）
- 駐車場 約40台



## ほっとコーナー



地元生産者が14人で直売部会を構成、今年で11年目。白菜、大根、ネギ、ニンジンなどの生活を欠かせない旬の作物を中心に約30品目を販売しています。高齢者の多い地域性に合わせ、少量の袋詰めを心掛けるなど、小さな店舗ですが、地域の思いやりにあふれています。



金原 富三 部長

「自分の農産物を地元の消費者に買っていただき感謝しています。安全で安心な野菜作りと、新鮮にこだわった農産物を並べて、山あいの小さな街が少しでも元気になるよう、みんなに喜ばれるものを、そう願って栽培出荷しています。」

### 出荷者の声



田名順 敏さん、幸子さん（栃平町）

### ほっとコーナー

- 栃木県佐野市葛生西2-9-6
- TEL 0283-85-3092
- 営業時間 午前8時30分～午後5時（土曜日、午前8時30分～正午）
- 定休日 日曜日
- 駐車場 約30台



## 干し芋セットを 抽選で20名様 プレゼント



JA佐野管内では、地元産の農産物を加工し、付加価値をつけて販売する試みが以前から行われています。特産品であるかき菜を使った「かき菜まんじゅう」、市内企業との連携による干し芋、ショウガやニンニクの加工品など徐々にその裾野が広がっています。

今回は、そうした中から干し芋（関東フード）のセット商品をプレゼントします。ふるってご応募下さい。

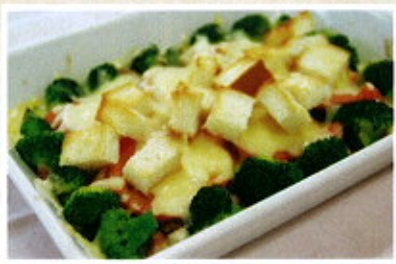
**応募方法** お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「いちごいちえ」へのご意見・ご感想を明記の上、ハガキまたはFAX、Eメールにてご応募下さい。

**宛先** 〒327-0007 佐野市金吹町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 ■FAX・Eメール  
■1月末日消印有効 ■1月末日17:00必着

※応募者多数の場合は抽選となります。  
※当選者は発送をもってのうえお知らせいたします。  
※応募いただいたお名前の情報は、抽選及び発送の目的以外には利用致しません。





## SANOTAN COOKing隊

サノ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

# トマト

## 【トマトのグラタン】

■栄養価(1人分)

エネルギー383Kcal タンパク質26.4g 脂質22.0g 炭水化物20.2g カルシウム263g  
鉄2.1mg ビタミンA263μgRE ビタミンB<sub>1</sub>0.65mg ビタミンB<sub>2</sub>0.49mg  
ビタミンC129mg 食物繊維5.9g 食塩1.3g

材料  
(2~3人分)

■トマト 3個 ■豚ひき肉 200g ■ニンニク 1かけ ■とろけるチーズ 100g  
■ブロッコリー 1/2個 ■食パン 1枚 ■塩、こしょう(顆粒コンソメでも可)  
小さじ1/4 ■オリーブオイルまたはサラダ油大さじ1

作り方

1.

オーブンを200℃に温めておきます。ニンニクは薄切り、トマトは2個を乱切り、1個は横にスライスします。ブロッコリーは小房に分け、ゆでてにじます。食パンは角切りにします。



2.

フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクと軽く塩・こしょうしたひき肉を加えて炒めます。乱切りにしたトマトを加え、塩、こしょうで味を整えます。

3.

耐熱皿に3を入れ、茹でたブロッコリー、スライストマト、チーズ、食パンの順にのせて、焦げ目がつくまで焼いてできあがり。



## COOKing隊長〈コメント〉

露地のトマトは夏が旬ですが、今はハウスで栽培されたトマトが主流で、これから旬を迎えます。ハウスで温度と水分をしっかり管理されたトマトは、甘く、おいしさがしっかり詰まっています。トマトの酸味と食パンのカリカリ感がとても合い、主食にも副菜にもなる1品です。トマトでビタミンA、豚ひき肉でビタミンB<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>、チーズでタンパク質・カルシウム、食パンで炭水化物をバランスよくとることができます。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 晴講師



佐野短期大学 総合キャリア教育学科 栄養士2年1組の皆さんと藤田晴先生(左前)

# ちよつと 一息 麦の話



佐野市高山町

撮影者 小林 秀男さん(佐野市飯田町)

麦には小麦や大麦などの種類があり、さまざまな用途に使われています。小麦は大部分が小麦粉となり、パンや麺類、菓子などの食用に使われます。大麦は二条大麦と八条大麦があり、二条大麦はビールや焼酎の原料に、八条大麦は麦茶などに使われます。

麦は踏みつけられると茎が増え、寒さにも強くなります。冬の寒さに耐えて生長した麦は、4月頃に穂が出て花が咲きます。6月には、緑の穂が黄色くなり、収穫時期となる「麦秋」を迎えます。和洋菓子の製造・販売会社が主催する「麦秋ウォーキング」(道の駅どまんなかたぬま発着)には例年、100名を超える参加者があり、収穫間際の麦畑を見ながら、気持ちの良い汗を流しています。

JA佐野管内では現在、5名のイチゴ農家が試験栽培に取り組んでいます。その一人、JA佐野いちご部会・和田秀敏部会長に話を聞きました。

Q スカイベリーの栽培面積は?

A 300㎡です。

Q 栽培する上で気をつけている点は?

A 樹勢が強いため、肥料を少なめにしています。先端の着色が不十分な実を出さない様に気をつけています。

Q 消費者のみなさんに一言お願いします。

A 実は大きく、光沢のある品種。豪華さでは他と比較にならないほど。ぜひ一度味わって下さい。



和田 秀敏 部会長

イチゴ王国栃木県待望の新品種「スカイベリー」が平成24年12月、JA佐野を含む県内JAの選果場から初出荷されました。スカイベリーは、大きめでとろり粒が大きく、きれいな円すい形をしているのが特徴です。甘味と酸味のバランスがよく、とちおとめに引けを取らない味と収量の増加が期待されています。

おいしさ  
大空まで届け!!

イチゴ新品種  
「スカイベリー」  
お披露目

