

いちご いちえ

[Ichigo Ichie]

JA SANO
Communication
Message.

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>

2014.01
NO.
05



撮影:梅林公園(富士町)

次代の農業に向かって～新しい取り組み～

佐野市の農業は、米麦の三毛作栽培、米麦と園芸作物を組み合わせた複合経営が特徴です。中山間地域では、交流施設（農村レストランや直売所など）を核とした地域活性化の取り組みやそばの生産などが行われています。

今回、佐野市内の農業の動きをご紹介します。

期待高まるお米 「とちぎの星」

「とちぎの星」は栃木県育成のオリジナル品種です。「あさひの夢」に比べ生育が早く、米麦の二毛作栽培に適しているため、「あさひの夢」の代替水稲品種として期待が高まっています。日本穀物検定協会が実施する食味ランキングで、3年連続特Aの評価を受けた「なすひかり」を親に持ち、様々な災害にも打ち勝ち、燦然と輝く、栃木の星となって欲しいという期待を込めて命名されました。

昨年は管内で38人が作付しました。



ビール麦新品種 「アスカゴールデン」 を試験栽培

大麦は穂の形から、二条大麦と六条大麦に大別されます。ビールは主に二条大麦を使用しており、ビール醸造用に作られた二条大麦は「ビール麦」とも呼ばれます。

管内で作付けされているビール麦に「サチホゴールデン」と「スカイゴールデン」があります。現在、試験栽培されている「アスカゴールデン」は契約ビール会社が求める醸造特性に適しているため、今後、「スカイゴールデン」に代わり作付けされる予定です。

皆さんが飲まれているビールにも佐野市内で収穫されたビール麦が使われているかも。



大玉の新品種、 梨の「きらり」



梨の晩生種「新高」の後継として、育成された「きらり」。現在、栃木県内限定で生産されており、吾妻地区では、県内唯一地域を挙げた生産に取り組んでいます。大玉で、きめが細かく舌触りが滑らか、程よい歯ごたえがあります。父親の「こりこり」が世界遺産のある「日光」に由来していることから、「日光の光をいっぱい浴びて「きらり」と輝いてほしい」という願いを込めて命名されました。

佐野産イチゴ 海外へ

JA佐野は、県やJA全農とちぎなどと連携し、平成19年12月からイチゴ「とちおとめ」を香港・タイ・シンガポールへ輸出していましたが、原発事故後、輸出が停止しました。平成24年、タイへの輸出制限が解除されたため輸出を再開。さらに、平成25年3月、新品種「スカイベリー」の輸出試験を実施。宇都宮大学農学部職員を派遣し、傷み具合などを調査しました。

今年も、輸出が再開した際の参考になるよう輸送試験に取り組む予定です。

（※香港・シンガポールは、平成25年12月現在も制限解除されていません）



大豆の作付品種を変更

醤油や味噌、納豆、豆腐など色々な用途に利用される大豆。管内には、約10人の大豆生産者がいます。栽培に当たっては長年、「タチナガハ」という品種の作付けが行われてきましたが、大粒で収量も上回る新たな有望品種として、26年産から「里のほほえみ」に切り替わります。



試作では、収量が約3割増加しました。

とちおとめ 抽選で10名様 1箱(4パック入り)プレゼント!

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 佐野市金歌町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
■平成26年 ■平成26年
1月末日消印有効 1月末日17:00必着

GAP 生産履歴記帳運動について

JA佐野では消費者に安全・安心な農産物を届けるため、生産履歴報告書の記帳運動に取り組んでいます。生産履歴とは、農産物ができるまでの管理作業を書き記したもので、それを見ればいつ、どこで、どのように作られたかがわかります。管理作業の中でも、農薬散布については法律で使用基準が定められていますので、生産者には特に注意を払って作業し、報告書に記録しています。JAではその報告書を回収・点検し、内容に間違いがないか確認を行っています。

また、日々の農作業が適正に行われているかを生産者が自己点検するチェックシート(GAPシート)への記帳や、専門機関での残留農薬検査も実施することにより、より安全・安心な農産物の提供に努めています。

みんなのよい食プロジェクト 笑味ちゃんの話

JAグループでは、食の大切さ、国産(県産・地元産)農畜産物の魅力、農業生産現場の営み、思い、日本文化の豊かさ等を伝える「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。そのシンボルとして、「笑味ちゃん」が誕生し、平成25年4月からは、笑味ちゃんをキャラクター化させることで、活用の幅を広げています。

笑味ちゃんは、小学2年生の女の子(7歳)。「いつも明るく元気」「好奇心おうせい」で「思っていることを素直に口にする」性格です。食べるのが大好きで、「バク!」が口癖です。



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 ニラ

[にらと豚ひき肉の和風パスタ]

■栄養価(1人分)

エネルギー541kcal ビタミンA168μgRE タンパク質21.6g ビタミンB₁ 0.53mg
脂質18.8g ビタミンB₂ 0.25mg 炭水化物66.9g ビタミンC16mg カルシウム55mg
食物繊維5.3g 鉄2.3mg 塩分1.1g

材料 (4人分)

■にら 2束 ■豚ひき肉 200g ■玉ねぎ 1/4個 ■にんにく 1かけ
■タカのみ 1本 ■塩 小さじ1/2前後 ■酒 大さじ1 ■醤油 小さじ1
■胡麻油 大さじ1 ■サラダ油 大さじ2 ■スパゲティ 360g

作り方

1. にらは3~4cm、にんにくはみじん切り、玉ねぎは2mmスライス、タカのみは小口切りにしておく。豚肉には塩・こしょうで下味をつけておく(分量外)。鍋にお湯を沸かし、スパゲティを茹でる。



2. スパゲティを茹でている間に、フライパンにサラダ油とにんにく、タカのみを合わせて弱火にかける。



3. にんにくの香りが立ったら、玉ねぎを香ばしく炒め、(強めの火で)豚ひき肉を加えてさらに炒め、酒をふり、塩で味をととのえる。

4. スパゲティが茹で上がる直前に3. にらを加え、ゆで汁をおたま1杯分くらい入れる。茹で上がったスパゲティを入れ、和える。



5. 醤油を回し入れ、胡麻油も加える。

6. トングを使い、スパゲティを皿にひねるようにして小高く盛り、具材を盛る。最後にタカのみを乗せる。



COOKing隊長 <コメント>

にらの独特の臭みはアリシンという物質ですが、豚ひき肉との愛称がよく、豚肉に多く含まれるビタミンB₁の吸収を助けてくれます。栽培は東洋だけでなく西洋でもあまり利用されませんが、パスタとの組み合わせは意外にもよく合います。

スパゲティとタカのみの分量はお好みで調整して下さい。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 睦 講師



佐野短期大学 総合キャリア教育学科 栄養学科 1号館の皆さん



汁が多くて甘く、煮物や生食向き
甘みが強いので、サラダやひろひき大根向き
汁が少なく辛みが強いので、大根おろし向き

鍋物や煮物、漬け物などさまざまな調理に使われる大根。「大根十耕(だいこんじゅうこう)」という言葉があるように、よく耕した畑には立派な大根が育ちます。大根は、葉の近くは汁が多くて甘く、煮物や生食に向いています。また、下部は汁が少なく辛みが強いので、大根おろしなど薬味に向いています。

とができます。今では、冬の野菜として定着したイチゴですが、本来の収穫期間は5月から6月です。ピニールハウスを使った栽培が普及し、クリスマスなどで多くの需要が見込めるようになり、収穫期間が誤解されるようになりました。



イチゴ王国が生んだ新品種 「スカイベリー」

本格販売まであと1年

スカイベリーを開発したのは県農業試験場いちご研究所(栃木市大塚町)。独自のマーケティング調査から「酸味は控えめで甘みが強く、大粒なものが好まれている」と分析。約10万株の苗をもとに17年かけて交配を重ね、できる粒の67%が25グラム以上と大粒で、非常に甘みの強いイチゴの開発に成功した期待の品種です。

<特徴> スカイベリーは大粒で、美しい形、甘味と酸味のバランスが良く、ジューシーなのが特徴。さらに病気にも強く育てやすいという最強のイチゴです。

<経過> スカイベリーは平成23年に商品登録された品種で、栃木県内で59戸の農家を実証試験栽培を開始、現在は99戸に拡大しました。JA佐野管内では「JA佐野スカイベリー実証栽培研究会」を設立。5戸の生産者が実証栽培を開始し、現在11戸の生産者が約61アールで実証試験栽培に取り組み、温度管理やかん水などの基本的な栽培技術に加え、着色不良果の発生原因の解明や輸送技術の開発など高品質イチゴ生産に向け研究をしています。

<本格販売> 実証試験栽培を終えた後、栽培できる生産者や出荷できる市場等の制限がなくなる「一般栽培」に切り替わる予定で、今年11月下旬頃から、市内小売店等での購入が可能になります。

