

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>

特集

ふれあい食材で築く 高齢者にやさしいまちづくり



ふれあい食材で築く 高齢者にやさしいまちづくり

[8月の調理例 (あじわいコース)]



J A ふれあい食材は、夕食の素材を利用者宅に一日おきに宅配するサービスです。素材のこだわりとともに専属栄養士が提案する献立も付いていて、バランスよく召し上がつていただける6つのコースから選択できます。

コースは、魚を中心の「お魚」コースや野菜が付いていて体に良い様々な素材の組み合わせを提案する「ヘルシーコース」、栃木のおいしい豚肉「どちぎゆめポーク」や全国の旬の素材など選りすぐりの逸品をお届けする「あじわいコース」などからご自分の生活スタイルにあつた「コースを選択できます。

安足食材センターでは、8名の従業員のうち4名が佐野市内の利用者宅を巡り、ふれあい食材をお届けしています。

少子高齢化や人口減少が進む地域では、小売店や交通機関、医療・福祉など地域生活を支える生活インフラが弱体化しています。買い物弱者^(※注)と呼ばれる高齢者は、経済産業省の推計で700万人程度となっています。

住民のニーズに地方自治体だけで対応していくことは困難です。

JJA佐野経済センターに隣接する安足食材センターでは、ふれあい食材の提供を通じて、高齢者の買い物支援や地域の見守り活動に取り組んでいます。※買い物弱者…食料品等の日常の買い物が困難な状況におかれている人々。



その約3割は65才以上の高齢者です。5年前と比較すると5%程度増加しています。総人口が減少する一方、高齢者の割合が増えていることで、着実に高齢化が進んでいることがうかがえます。

こうした中、JAふれあい食材では、単身・高齢者世帯を見守るべく勉強会を開催し、利用者宅への声掛けを実践しています。以前、管理機による農作業事故

際は、いち早く救急隊を呼び、人命救助に貢献しました。

高齢者にやさしい
まちづくりを
目指して

J Aくらしの活動 で地域との 伴づくり

J A佐野では現在、協同の力で豊かでくらしやすい地域社会の実現に貢献するため、「JAくらしの活動」を展開しています。各支店で行っている「支店感謝祭」もその一つで、このイベントには、安足食材センターも出店しています(赤見・田沼支店など)。また、年金支給日に支店口ビーで試食会を実施し(吾妻支店)、ふれあい食材をPRしています。

安足食材センターの秋山成明センター長は、「JA購買事業の『食』を通じた地域の皆様との接点づくりに取り組んでいます。地域の皆様にお役立ていただけることが私たちの喜びです。」と話していました。

今年5月、JA佐野が設定した3か年計画では、移動金融や購買車輛の導入、支店涉外職員による地域見守り活動を計画しました。これらによつても、組合員・地域の皆様とのつながりを強めていく考えです。



お問い合わせ 経済センター TEL 24-3713



SANOTAN サノタンクッキング隊
COOKing隊
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。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科
栄養フルールの皆さん



今回の
旬食材

玉ねぎ[玉ねぎリングのだし風] (マリネ)

■栄養価(1人分)

エネルギー326kcal たんぱく質5.0g 脂質21.0g 炭水化物28.8g カルシウム40mg ビタミンA 34μg ビタミンB¹ 0.10mg ビタミンB² 0.08mg ビタミンC 47mg 食物繊維3.0g 食塩0.6g

材料(2人分)

玉ねぎ	1個
小麦粉	20g
卵	1個
青のり	少々
パン粉	20g
揚げ油	適宜
きゅうり	1/2本
赤・黄ピーマン	1/4個
なす	1/2個
塩	小さじ1/4
サラダ油	大さじ1
酢	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
さとう	小さじ1
こしょう	少々



作り方

- 玉ねぎは横に1cmの輪切りにし、中央をくりぬいて小麦粉少々をまぶします。小麦粉、卵、青のり、水を少々加えた中にぐらせて、パン粉をつけます。
- フライパンに1cmくらい油を入れて、玉ねぎを揚げ焼きにします。
- きゅうり、ピーマン、なす、くりぬいた玉ねぎはみじん切りにして水につけます。(a)についてマリネ液を作ります。
- 揚げたての玉ねぎに3.をあわせます。

COOKing隊長<コメント>



日持ちがよく、カレーやハンバーグなどに重宝する玉ねぎは、家庭の強い味方です。玉ねぎを切った時においや涙の原因になる硫化アリルには、血液を固まりにくくして血栓を予防する働きがあり、「玉ねぎを食べて病気知らず」と言われる由縁です。今回のレシピは山形の郷土料理(だし)をアレンジしたマリネ液を学生が考案し、リングフライとあわせました。さっぱりとしたマリネ液と玉ねぎの甘みがよく合い、夏の暑さを吹き飛ばしてくれます。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 瞳 准教授

J A 佐野を
友だち登録して
お得な情報をGET!



J A 佐野LINE@アカウントでは、イベント情報をはじめ、キャンペーンや直売所の情報、旬の農産物のご紹介など、お得な情報を盛り沢山で配信しています。

現在、佐野観光農園アグリタウンの喫茶コーナーで使用できる期間限定のジェラート割引クーポンも配信中です。8月31日までの期間限定ですので、ぜひご利用下さい。



登録方法

スマートフォン、タブレットをご利用の方は、LINEアプリを起動し、公式アカウントページ内にある検索バーより「JA佐野」もしくは「Jasano」で検索して下さい。

またはこちらのQRコードから→



佐野産イチジクが初出荷を迎えました

稲作農家の複合作物として平成27年から栽培を勧めているイチジクが初出荷を迎えました。イチジクは果樹品目の中では栽培が比較的容易で一定の需要があり、高品質な果実は高単価での販売が見込めます。

昨年4月から栽培を始めた5人の生産者が、8月に初収穫を迎えました。また、今年から新たに9人が加わり、現在14人の生産者が約65アールで栽培しています。収穫したイチジクは主に宇都宮方面に出荷し、栃木県内のスーパーなどで販売されます。出荷は11月中旬頃まで続きます。



イチジク栽培の様子(7/19日撮影)