



生産者から

消費者へ

さのベジで さのじかん

佐野市の農産物をもっと知ろう

最近よく耳にする「地産地消」という言葉。皆さんはご存知ですか？
食の安全や健康維持に対する関心が高くなる中、スーパーでは「地産地消野菜コーナー」が人気となっています。

地産地消とは「地元産のものを地元で消費する」という意味で、消費者が生産者と「顔が見え、話がわかる」関係で地域の農産物を買うことができる場所が、皆さんご存知の直売所です！直売所では季節に応じた新鮮な野菜などを販売しています。

昨今では家にいる時間が多く、SNSなどで「おうち時間」なる流行語も話題になりましたが、「さのベジ（佐野産の野菜）で、さのじかん」を過ごしてみたい方がたくさんいます。

地産地消のいいところ

- とにかく新鮮！**
身近な場所ですぐれた新鮮な農産物が食べられます。
- 安心感がある！**
直接見て聞いて、話して生産状況が確かめられます。
- 面白い！**
生産者からおいしい食べ方を教えてもらうことも...

昔の人は「三里四方の食によれば、病知らず」といったそうです。三里四方とは人が歩いていける手頃な距離のことです。つまり歩いて行動できる範囲のものを食べていけば（地産地消）、健康を害とされてきました。「食によって病気を防ぐ。あるいは健康を取り戻す」そのための知恵が昔からあり、現在においても見直され始めています。最近注目を浴びている「スローフード運動」（伝統的な食文化を見直し、食への関心を高める運動）にも通じる考え方だと思えます。皆さんも地元産野菜をもっと知って、食べて健康で元気に乗り切りたいと思いませんか？

JA佐野の地産地消の取り組みをご紹介します！！

- 学校給食：地元産物の野菜を学校給食へ提供
- 農業まつり：農業体験で農産物の栽培や収穫の魅力を伝える
- 子どもたちの食農教育

新鮮野菜の宝宝箱！！JA佐野の直売所をご紹介します！！

アグリタウン直売所

水ナス (6~10月)

おそろの野菜 pick up

アグリタウン直売所でおすすめる野菜は「水ナス」です。少し馴染みが薄いかもしれませんが、普通のナスとの違いは生でも食べられる点にあります。そして水ナスの魅力は何といってもおもしろい見た目とさわやかな香りです。手でさけるほどやわらかくて、アツアツがおいしいので食べられるほむほむしい野菜です。また、料理のアレンジ方法も豊富なおすすめる野菜です。

生産者からのワンポイントアドバイス
大竹 昭子さん

食べ方：①量は薄揚げ！水ナスの薄揚げは大阪府高槻市の特産品にもなっています。また生でも食べられるため、サラダの具材として使用するのにも向いています。生ハムを巻けば、本格イタリアンオードブルの出来上がりです！

こだわり：②水ナスの時期は6月～10月。水ナスは皮が柔らかいため、大竹さんは葉やトゲで表面に傷がつかないようにとつとつ丁寧に取りながら育てています。

直売所のおすすめる加工品
おすすめる商品は地元産の農産物を使ったジャム、いちごはじめ、イチジクや梅といった変わり種などバリエーション豊富なジャムが販売されています。

三好農産物直売所

葉ニンニク (11月～2月)

おそろの野菜 pick up

三好直売所おすすめるは、絶品野菜「葉ニンニク」！ニンニクになる前の状態のものを野菜として食べます。まだ芽生え、認知度は少ないですが、豊富な栄養素、スタミナ食として「リーダー」が推しているそうです。通常のニンニクよりも匂いや辛みが気にならず甘みを感じる事ができます。

生産者からのワンポイントアドバイス
柳倉 石田 三千男さん

食べ方：①シソに似た匂いがおすすめる！キャベツなどの野菜やお肉との相性を抜群！醤油漬けなどで食べればお通のあつまみにも最適です。

こだわり：②本来収穫時期は11月から1～2ヶ月程度ですが、ハウス栽培により2月まで楽しめます。通常のニンニク栽培とは異なり、種を深く植えることで、葉の白い部分がたくたく「葉ニンニク」として楽しんでもらうよう栽培しています。

直売所のおすすめる加工品
来店者に人気な加工品は季節の素材を使用したお饅頭です。「かぼちまじんじゅう」や「ゆずまんじゅう」なつかしさを覚えているお饅頭です。

高生ほっとコーナー

ブラックのジョー (かぼちゃ) (7月～12月)

おそろの野菜 pick up

ほっとコーナーおすすめる野菜は「ブラックのジョー」という面白い名前のかぼちゃです。マンガ「あしたのジョー」が2018年に連載50周年を記念してコラボした品種だそうです。葉が黒いですが、水分が豊富で食べやすいと好評です。

生産者からのワンポイントアドバイス
柳倉 石田 三千男さん

食べ方：①ブラックのジョーは皮が厚く強い強い味とホクホクとした食感があり、果実が軟らかく切りやすいのが特徴です。葉も柔らかく美味しく、煮物にもちろんのこと天ぷらやコロッケにしても甘みが生きて美味しく仕上がります。

こだわり：②収穫は7月中旬から年末まで。収穫後は連日乾燥させるために黒い皮の白粉は約10日間置いた後に出荷しているそうです。貯蔵後に変色しないなどの利点があることから由緒長い品種を栽培しているそうです。

直売所のおすすめる加工品
来店者に大人気のあんこ餅です。その他にもお餅やあんこ、煮物などを揃えています。2019年からはJAが推奨するもち麦「デインモチ」を使用したあんこ餅も11月～佐野市で初の商品化に成功しました。今年11月頃から出荷を予定しています。

サリアン

JR佐野 食と農の応援団

「リアン (Lien)」はフランス語で「絆」や「繋がり」を意味しています。JA佐野は、佐野市の皆さんとの結びつきを深めていくこと、また佐野の野菜が大好きな「サリアン」が集う会組織を目指してまいります。10月にJA佐野YouTubeチャンネルにて動画配信を予定しています！是非ご覧ください！

JA佐野 YouTubeチャンネル
YouTube

JA佐野では、これからも様々なコンテンツで情報を配信していきます。お楽しみに！

アグリタウン 出張移動販売 絶賛開催中！！

JA佐野支店やほっとコーナー、厚生病院、福祉施設などに出張販売を行っています。

- 愛村支店・日飛物事務所 毎週火曜日
- ほっとコーナー 毎週木曜日

その他実施時間等についてはアグリタウン (TEL.20-5215) までお気軽にお問い合わせください。沢山のご来場お待ちしております！

佐野産農産物 楽天市場に出店中！

JA佐野 楽天市場店

https://www.rakuten.co.jp/ja-sano/

とちおとめ	スカイベリー	ドライスカイベリー
かき菜	福にんにく	トマトフルーツ
アスパラ	きゅうり	なす
桃	なし	イチジク
青パパイア	お米	雑穀

JA佐野 佐野農業協同組合 営業販売課
TEL.0283-23-9982 FAX.0283-22-9966
〒327-0825 栃木県佐野市金取町331

旬の野菜詰め合わせセット「アグリックス」を 抽選で 20名様にプレゼント！

JA佐野楽天市場でも好評な 佐野産野菜を中心に、季節のお野菜や 定番商品を毎日セレクトしてお届けします！

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、はがきまたはFAX、Eメールにてご応募ください。

宛先：〒327-0007 佐野市金取町2351 JA佐野 総務企画課
FAX ▶ 0283-20-2319 HP ▶ http://www.jasano.jp

応募締切：【ハガキ】令和2年9月末日消印有効
【FAX・Eメール】令和2年9月末日17:00必着

※写真は一例です。抽選小冊子に応じてお届ける商品は異なります。

プレゼントコーナー