

# いちご いちえ

[Ichigo Ichie]

JA SANO  
Communication  
Message.

JA佐野

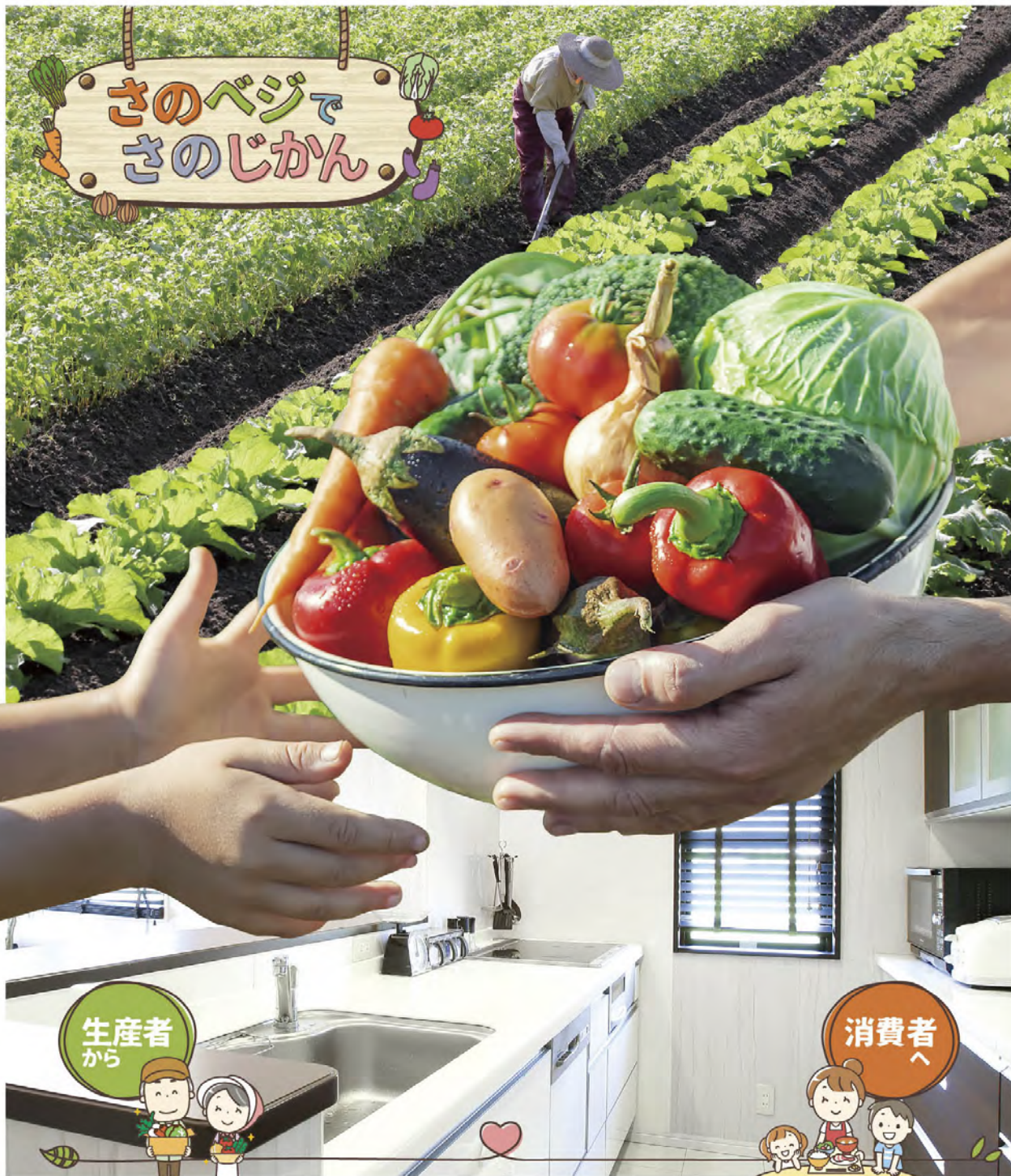
2020.09

NO. 18

「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>



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で、スーパーでは「地産野菜コーナー」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、皆さんも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」を過ごしてみたいと思いませんか？

## 地産地消のいいところ

**とにかく新鮮！**

身近な場所で作ら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、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）、健康を保てることでした。「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。最近注目されている「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います。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ってください！



ここで

## 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



農業体験で農産物の栽培や収穫の魅力を伝える

### 農業まつり



生産者と協力して地元野菜をPR

### 子供たちへの食農教育

## 新鮮野菜の宝石箱！！ 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)

おすすめ野菜  
pick-up



アグリタウン直売所おすすめ野菜は「水ナス」です。少し馴染みが薄いかもかもしれませんが、普通の水ナスとの違いは生でも食べられることにあります。そして水ナスの魅力は何といってもみずみずしさや柔らかさ！手でさけるほどのやわらかさと、アウが少ないため生で食べられるほどみずみずしい野菜です。また、料理のアレンジ方法も豊富なのでおすすめの野菜です。

#### 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

◎定番は浅漬け！水ナスの浅漬けは大阪泉州地方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

◎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ひとつひとつ丁寧に扱って栽培をしています。

#### 直売所のおすすめ加工品

おすすめの商品は地元の果物を使ったジャム。いちごをはじめ、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)

おすすめ野菜  
pick up



三好直売所おすすめは、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。まだまだ、認知度は少ないですが、豊富な栄養素、スタミナ食として「リピーター」が増えているそうです。通常のニンニクよりも白い辛みが気にならず甘みを感じる事ができます。

#### 食べ方

◎シンプルに炒め物がおすすめ！キャベツなどの野菜やお肉との相性も抜群！醤油漬けなどで食べればお酒のおつまみにも最高です。

#### こだわり

◎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、茎の白い部分を多くし「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。「かぼちゃまんじゅう」や「ゆずまんじゅう」なつかしさを感じる田舎饅頭です。



#### 生産者からのワンポイントアドバイス

部会長  
石田 三千男さん

### 葛生ほっとコーナー

ブラックのジョー（かぼちゃ）  
(7月～12月)

おすすめ野菜  
pick-up



ほっとコーナーおすすめ野菜は「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。果がばちゃですが、水分が程良く食べやすいと好評です。

#### 食べ方

◎ブラックのジョーだけにパンチの利いた強い甘味とホクホクとした栗のような食感があり、果皮が軟らかく切りやすいのが特徴です。味も染み込みやすく、煮物はもちろんなこと天ぷらやロケッにしても甘さが引き立ち美味しく日持ちがします。

#### こだわり

◎収穫は7月中旬から年末まで。収穫後は追熟させるために風通しの良い日陰に約10日間置いた後に出品しているそうです。貯蔵後に変色しにくいなどの利点があることから田名網さんもおこの品種を栽培しているそうです。

#### 直売所のおすすめ加工品

来店者に特に人気なのはあんこ餅です。その他にもみそや赤飯・炭酸饅頭などを造っています。2019年からはJAが推奨するもち麦「ダイシモキ」を使用した麦みそ造りも行い佐野市で初の商品化に成功しました。今年は11月頃から出品を予定しています。



#### 生産者からのワンポイントアドバイス

部会長  
田名網 收さん





# サリアン

JA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「ベジタリアン」が集う会員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**




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！

佐野産農産物 楽天市場に出店中!



# JA佐野 楽天市場店




楽天市場店は  
こちらから

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

## アグリタウン

### 出張移動販売 絶賛開催中!!

JA佐野愛村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・旧飛駒事務所 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。沢山の来場お待ちしております！



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

**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 栃木県佐野市飯田町331

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!

JA佐野楽天市場でも好評な

## 旬の野菜詰め合わせセット「アグリックス」を

プレゼントコーナー


### 抽選で 20名様にプレゼント!

**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、はがきまたはFAX、Eメールにて応募ください。

**宛先** 〒327-0007 佐野市金吹町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

(ホームページ内のお問合せフォームより 難名に「いちごいちえプレゼント係」と明記の上ご応募ください。)



※写真は一例です。時期や季節に応じてお入れする商品は異なります。