



とちぎ プラザ

ふお you

vol. 217

JAグループ栃木は、安全・安心な農畜産物の提供、地域社会への貢献など多彩な活動を展開しています。企画特集「ふお you とちぎ JAプラザ」では「豊かな暮らしをサポート」をメインテーマに県内の農畜産物と生産者、直売所、JAグループ栃木の取り組みを紹介します。

【企画・制作 下野新聞社ビジネス局】

オススメ お役立ちレシピ

JAグループ栃木/JA全農とちぎ

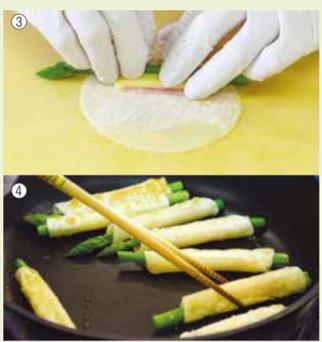
カリカリの皮に包まれた食感がやみつきになる 餃子の皮でアスパラベーコンチーズ巻き



- 材料●(2人分)
- アスパラガス.....4本
 - ベーコン(ハーフ).....2枚
 - プロセスチーズ(1cm幅).....2枚
 - 餃子の皮.....8枚
 - 油.....適量
 - マヨネーズ.....大さじ2
 - ケチャップ・白すりごま.....各小さじ2
 - ウスターソース.....小さじ1
- 1人分 カロリー...206kcal 塩分...1.2g
調理時間...20分

アスパラガスには新陳代謝を促し、疲労回復に効果のあるアスパラギン酸が多く含まれています。アスパラギン酸は、タンパク質の合成を高める働きもあり、美肌効果も期待できます。

- ①アスパラは根元を切り落とし、長さを半分に切る。耐熱皿にのせ、スプーン1杯の水をかけてラップをし、レンジ(600W)で1分間加熱する。
- ②ベーコンとチーズはそれぞれ1枚を4等分に切る。
- ③餃子の皮の上にベーコンをのせ、水気を拭き取った①とチーズをのせて巻く。巻き終わりに水をつけてしっかり留める。
- ④フライパンに油を入れて熱し、③を並べ入れて転がしながらカリッとさせるまで焼く。
- ⑤器に盛り付けて混ぜ合わせたAを添える。



ワンポイントアドバイス

餃子の皮は大判のものを使うと包みやすいです。子供のおやつやお酒のおつまみにおすすめです。

JAふれあい食材

管理栄養士 高橋雲世
「ふれあい食材」では安心・安全、新鮮、便利な食材をご自宅までお届けします。

JAふれあい食材は、平成元年の事業開始以来、30年以上にわたって県内のご家庭にご愛顧をいただいております。

国産・県産を中心としたJAならではの安全・新鮮・便利な食材を、専任の管理栄養士が作成したメニュー・レシピとともに、最大で週に3回、ご自宅にお届けします。

JA全農 栃木推進課 お客様相談窓口 ☎0120-915-201

JAうつのみやの「ユリ」



清楚でエレガントな大輪の花・ユリ

「消費者のニーズに応じて出荷する」というのは、一人の力だけではだめ。専門部全体で品ぞろえをする必要がある。5人は互いに切磋琢磨(せつさくたくま)するライバルであると同時に、「ミヤリリー」を安定して消費者に届けるため、先を見越して連携し合う「計画出荷」に力を入れています。

例えば、輸送体制に強く花持ちがいい品種「シベリア」は、専門部の顔として品切れがないように協力体制を取っているとのこと。球根はすべてオランダなどから海洋輸送されるため、価格や納入時期などは紛争や円安など国際情勢に影響されやすく、不安定要素がたくさんありますが、5人で協力し計画出荷を行うことで、消費者ニーズに応えられるよう努めています。

5人の強みは、勉強会などを通して築かれる意思疎通の多さにあります。「月1回の勉強会はもちろん、球根会社を訪問したり、一般

冠婚葬祭からパーティー、日常生活まで、私たちに潤いと彩りを添えるユリ。5人は消費者にこう呼びかけます。「花屋さんで「ミヤリリー」を手にとったときとわかるから」

お問い合わせはJAうつのみや 園芸課 ☎028-667-0152

力を合わせ育てる「ミヤリリー」

首都圏でも高い評価

華やかで凛とした姿が美しいユリの花。宇都宮市は、知る人ぞ知る県内トップのユリの生産地です。その「宇都宮のユリ」を支えているのがJAうつのみや球根切花専門部の計5人。いずれも30〜40代の働き盛りの彼らが生産するユリは、宇都宮市内はもとより首都圏や東北地方の市場関係者から高い評価を得ています。高品質なユリをいつでも需要に合わせて出荷しよう、と、全国でも珍しい年間を通じて生産する「周年栽培」に取り組んでいるほか、昨年4月に発表

されたブランド名「ミヤリリー」の普及・定着に努めています。

5人は、同専門部長の須藤智司(すとう・さとし)さん(39)、小池一樹(こいけ・かずなり)さん(46)、渡辺邦仁(わたなべ・くにひこ)さん(47)、天谷亮範(あまら・ひろのり)さん(48)、岩上須藤(いわかみ・あきら)さん(49)、岩上から続く2代目で、岩上さんと渡辺さん、小池さんは新規で栽培に挑戦しました。栽培歴は、先代と合わせて最も長い人で約35年、短くても約25年とベテランぞろいです。メンバーは「長く続けているのは、

「消費者のニーズに応じて出荷するために、一人の力だけではだめ。専門部全体で品ぞろえをする必要がある。5人は互いに切磋琢磨(せつさくたくま)するライバルであると同時に、「ミヤリリー」を安定して消費者に届けるため、先を見越して連携し合う「計画出荷」に力を入れています。

例えば、輸送体制に強く花持ちがいい品種「シベリア」は、専門部の顔として品切れがないように協力体制を取っているとのこと。球根はすべてオランダなどから海洋輸送されるため、価格や納入時期などは紛争や円安など国際情勢に影響されやすく、不安定要素がたくさんありますが、5人で協力し計画出荷を行うことで、消費者ニーズに応えられるよう努めています。



宇都宮のユリ「ミヤリリー」を栽培する5人。左から須藤さん、岩上さん、天谷さん、渡辺さん、小池さん

女性が活躍できる地域に

JAかみつが女性会 女性の自立、生活の安定、健康づくりを目的として、毎月1回、不定期で開催。同会メンバーが、朝から地元産の食材をふんだんに使ったピザを次々に焼き上げていきます。

栗野、西方の4地区で構成。うち、日光女性会は「ピザ作り」と「日光女性大学講座」の活動に励んでいます。

5月中旬の週末、この日は、JAかみつが森友直売所スマイル館で開かれている手作りピザ作りイベント。メンバーは「トマト」「ネギ」「鶏」など6種類、定番の「トマト」はソースから手作りし、大人気です。

また、「日光女性大学講座」は2006年から続く活動で、女性に関心が高い「食」や「健康」「美容」などをテーマにした講座を年3回程度企画。「フラワーアレンジメント」は特に好評で、年末の定番講座となっています。本年度初回は7月頃の開催を予定しています。

メンバーは「仲間たちと活動やおしゃべりを楽しんでいるのが楽しい」と話します。会費は活動を通して、新規会員を募集しています。お問い合わせはJAかみつが ☎0289-651012。

JAかみつが管内：鹿沼市・日光市・栃木市西方町 次回はJA足利です。

地域の活性化 Information ~お知らせ~

JAかみつが

ピザ作りなど2事業

- ピザ作り
- 日光女性大学講座

直売所に並ぶピザ。1日約70枚を販売

直売所のイチオシ!

JAなすの なすのマルシェ

穂先がキュッと締まったアスパラガス
柔らかく甘いアスパラガス

JAなすの「黒磯総合センター」内にある農産物直売所「なすのマルシェ」は、地元のリーダーや塩原、那須を訪れる観光客などでにぎわいます。昨年3月のオープンから約1年で利用者が10万人を超え、その人気うかがえます。

店内には、73名の会員が生産したJAなすの管内の野菜や果物をはじめ、惣菜、加工品などが並びます。この時季のお薦めは、朝採れたばかりのみずみずしいアスパラガス。穂先がキュッと締まってスタイルが良く、柔らかくて甘いという評判です。「オーブントースターで素焼きにして食べるのがお薦めです」と担当者。塩原高原カブも人気で、生のままでもおいしく、サラダで食べるのが絶品です。

手作りの「かぼちゃまんじゅう」は売り切れ必至。カボチャを練り込んだ生地で、こし餡(あん)と粒餡の2種類の餡を包んだやさしい味わいです。

なすのマルシェの詳しい情報はコチラ

今月のプレゼント

① JAうつのみやの「ユリ」1束 10名様

② とちぎの星パックごはん1箱

③ 食パック×12食 6名様

※色などは出荷状況で変動します。

【応募方法】はがき、または右のQRコードから応募ください。郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、希望のプレゼント番号、紙面の感想などを添えて、28日必着。応募はお一人様1回。

はがき送付先 〒320-8686 下野新聞社ビジネス局 「とちぎJAプラザ6月」係

※応募いただいた個人情報は、抽選、賞品の発送、応募集計、分析に使用し、下野新聞社の「プライバシーポリシー」に則って適切に管理します。また下野新聞社主催および後援事業のご案内に使用させていただきます場合があります。(下野新聞社ビジネス局)

ウェブからの応募 ラインとちほからの応募

JAグループ栃木

お問い合わせ JA栃木中央会総務企画部 ☎028-616-8540 <https://www.tcchu-ja.or.jp>

国産消費国産

国産消費とは、「国」民が必要として「消費」する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、という考えです。

国産消費特設サイト

【営業時間】午前8時30分〜午後4時
【定休日】毎週火曜日
【所在地】那須塩原市下厚崎200-4-3 (JAなすの黒磯総合センター敷地内)
【電話】0287-74-3715