



とちぎ プラザ

ふお you

vol. 215

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「豊かなくらしをサポート」をメインテーマに県内農畜産物や直売所、生産者、JAグループ栃木の取り組みを紹介します。

【企画・制作 下野新聞社営業局】

JA全農とちぎ お役立ちレシピ

口の中でおいしさが広がる、新食感のおかず

ポテチサラダ



●材料●(2人分)

ポテトチップス
(コンソメ味).....60g
玉ねぎ(薄切り).....1/2個
きゅうり(小口切り).....1本
粒コーン.....40g
マヨネーズ.....大さじ4
黒こしょう.....少々

■1人分 カロリー...365kcal
塩分...1.3g 調理時間...10分

しっかりと味のあるポテトチップスを使うので、生のじゃがいもから作るポテトサラダよりも味が濃いめで、お酒のおつまみにもピッタリです。

- ①玉ねぎときゅうりはそれぞれボウルに入れ、塩少々(※分量外)を加えてよく揉み込む。3分程おいてから水洗いし、水気をしっかり絞る。
- ②ボウルにポテトチップス、①、粒コーン、マヨネーズを入れてポテトチップスを碎くようによく混ぜる。
- ③器に盛り付けて黒こしょうを振る。

ワンポイントアドバイス

・時間が経つとポテトチップスがしんなりし過ぎてしまうので、食べる直前に作りましょう。のり塩味、ピザ味、いろんなバリエーションでお楽しみください♪



JAふれあい食材

管理栄養士 松原舞子
「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しおのやの「スプレーマム(菊)」.....



秋から夏前まで栽培される品種「ラバンバ」

かつて生花店で働いていた経験を生かし、アレンジメントを得意としている夢沼さん。依頼を受け、クリスマスブーケや正月の飾り付けなども手掛けています。「仏花のイメージが強い花ですが、形も色も魅力的。いろんな使い方ができる」とその可能性に期待を寄せています。町のイベントなどでは、子どもたち対象のアレンジメント教室を開き、見て触って理解してもらう「花育」にも力を入れています。



毎朝6時の収穫から、一日の作業が始まります

新しい品種の栽培 勉強を重ねる挑戦

お盆やお彼岸の仏花として欠かせないスプレーマム(スプレー菊)。塩谷町は、県内の約5割を生産する全国でも屈指の産地です。「JAしおのや塩谷花卉(かき)部会スプレーマム研究会」に所属する30〜70代のメンバー19人が、日々、栽培に励んでいます。

会のメンバーで、生産委員長を務める夢沼弘一さんは、栽培を始めてから10年余りになります。今年度は、セイメリタやエンゼルハートなど約10品種、3000ケースを出荷しました。「今年は昨年を超えたい」と目標を

掲げ、毎月開催される勉強会でも積極的に情報交換をしています。「病気の予防や水やりのタイミングなど、学ぶことは多いです。知識を高めて、新しい品種にもどんどんチャレンジしていきたい」と抱負を語ります。塩谷町のスプレーマムは東京や東北などに出荷され、品質がよいと評判です。

1月に発足。就農を希望する意欲ある人材を、町外から地域おこし協力隊員として招き入れる試みを始めました。応募した2名の研修生が4月から、新規就農に向けて栽培技術などの習得に励みます。「スプレーマムのともしびを絶やさないために、我々も応援していきたい」と、夢沼さんも期待を寄せています。

お問い合わせは、JAしおのや塩谷地区営農経済センター 0287・450・1311。



夢沼 弘一さん(44歳)

直売所のイチオシ!

JA足利 農産物直売所「あんあん弥生」



あしかが美人のトマトを使ったポテトチップス

「あしかが美人」使った人気商品

JA足利は、トマトをはじめとする7品目を「あしかが美人」のブランドで展開しています。あしかが美人のトマトを使ったポテトチップスは、ブランドの浸透を目的に6次化した商品はJA足利農産物直売所の「あんあん」各所のほか、あしかがフラワーパークで限定販売しています。

「ポテトチップ」と聞くと、薄くスライスしたものを想像しがちですが、同商品はマッシュしたポテトを成形し揚げており、食べ応え十分。味も「トマトの酸味が効いていておいしい」とお土産に購入していく人が多いそうです。

同直売所には毎日、地元産の新鮮野菜や総菜を求めて多くの客が訪れます。今の時期はアスパラガスが旬を迎え、「とちあいか」をはじめとするイチゴも人気。あしかが美人を使ったドレッシングもオススメです。近くにお越しの際にはぜひ立ち寄りいただき、野菜や果物、お土産をお買い求めください。



【営業時間】午前9時30分〜午後5時
【定休日】年中無休(盆・年末年始を除く) 【所在地】足利市弥生町25
【電話】0284-40-1141

JA足利 農産物直売所「あんあん弥生」
詳しい情報はコチラ



色づきを見極めながらの収穫作業

当初は「収入が不安」で、6月17日。お問い合せは、JAなす南営農部園芸販売課 0287・966・170。

イチゴ栽培の盛んな家。農業未経験ながら、1年間の研修を経て、昨年4月に就農を果たしました。約15畝のほ場で「とちあいか」を栽培。父の地元で土地を借り、イチゴ用のハウスや設備、井戸を新設しました。「おいしいイチゴ栽培には最新設備も必要」とウオーターカーテンや温度・湿度センサーも設置。初期投資には、助成金や低金利の融資制度などを活用したそうです。



JAなす南 イチゴ農家 山本 幸志郎さん(27)

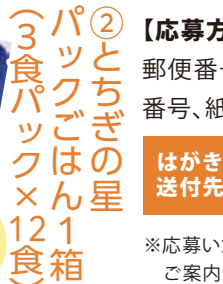


収穫時期を迎えたイチゴ

未経験からイチゴ農家へ 初収穫と出荷に手応え

未来のとちぎを担う 農業の星

今月のプレゼント



【応募方法】はがき、または右のQRコードからご応募ください。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 下野新聞社営業局 「とちぎJAプラザ3月」係

QRコード 右記のふお you 特設サイトより

※応募いただいた個人情報は、商品発送、意見分析、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。(下野新聞社営業局)

ふお you 特設サイト



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

国産国産 国産国産

国産国産とは、「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、という考え方です。

国産国産 特設サイト

