



2月21日

サポーター交流会の様子

今回のサポーター交流会では、知って得する一口講座を2本立てで行いました。はじめに、「JA庄内たがわのおいしい旬の食材」と言うことで、JA庄内たがわ 品質管理販売係 國井藤吉さんからお話を伺いました。(詳細については次頁に記載)



引き続き、「こだわりの畜産加工品」について、株式会社 東北ハム 代表取締役社長 帯谷 伸一さんからお話を伺いました。(詳細については次頁に記載)



その中で、3種類(一般的な物・低添加な物・無添加な物)のロースハムの食べ比べを行いました。



まず、色が違いますが、左から、低添加・無添加・一般的なロースハムです。食べてみると、無添加のものは肉の味がはっきりしていました。



東京第一ホテル鶴岡の地産地消弁当は「ハム」をテーマに造っていただきました。



生ハムもその場で切り分けていただきました。



↑ 会食の様子



↑ 中央のテーブルでは持ち寄られた地元加工品の試食も行いました。電気ジャーで作る甘酒の作り方を

質問されるサポーターが多いようだったので、次頁にレシピを掲載しました。参考にしてください。

他にも多くの地産地消情報が持ち寄られましたので紹介します。



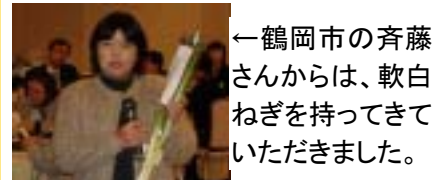
↑ 庄内ベリーの会の小林さんからは、ハーブソルト・さんざしドリンク・つんつみいちごを持ってきていただきました。ハーブソルトにはフェネルの香りを染み込ませてあります。



↑ 朝日村の亀井さんからはとちカタモチを持ってきていただきました。油を使わずにレンジで焼き上げているため、とても軽い味わいです。



↑ 藤島町の渡部さんからは朝精米したばかりのひとめぼれとササニシキを持ってきていただきました。また、藤島町の地産地消情報として、5月5日に四季の里「楽楽」という直売所がオープンするそうです。



← 鶴岡市の齊藤さんからは、軟白ねぎを持ってきていただきました。

サポーター交流会の詳細

●知って得する一口講座

○「JA庄内たがわのおいしい旬の食材」 JA庄内たがわ 品質管理販売係 國井 藤吉 氏

庄内たがわ農協は今年で合併して10年になります。たがわ農協では米のほか、庄内柿や茶豆などの園芸作物を扱っています。特に今年は、茶豆、アスパラガス、長ねぎを主要3大作物として力を入れています。

また、JAが運営するインターネットショッピングモールがあります。たがわ農協も出店しており、県内外に販売しております。そこで一番売れているのは極太アスパラです。太いアスパラは硬いと思われる方もいるようですが、輸入物でなければアスパラは太いものほどやわらかいのです。

○「こだわりの畜産加工品」 株式会社 東北ハム 代表取締役社長 帯谷 伸一 氏

庄内豚を使った加工食品をテーマに、ハムについてご説明します。今回 3 種類のハムを用意しました。一つ目は一般的なロースハムです。鮮やかなピンク色で、肉に水分を含ませており、かまぼこのような食感がします。2 つ目は低添加ロースハムです。肉本来の色を引き出しております。3 つ目は添加物を一切入れていないロースハムです。肉本来の食感がします。パサついた感じがして巻くと割れやすいです。肉 1 キロ当たりから製造されるハムの量は、一般的なロースハムは水分を加えますので 1.5 キロ、低添加ロースハムは水が蒸発しますので 900 グラム、無添加ロースハムは 750 グラムになります。100 グラムあたりの値段は、一般的なハムが 230 円、低添加は 450 円、無添加は 580 円となっております。これらはそれぞれ好みや用途にあわせていただければよろしいと思います。お弁当などの彩りを考えれば一般的なものもいいですし、無添加がいい人は無添加のものを選んでいただければよいと思います。

電気ジャーで作る甘酒の作り方

【材料】

・糀	400g	・砂糖	500g
・酒	180cc	・水	2.7ℓ

- ①水 2.7ℓを沸騰させ、55℃位まで冷ましジャーに入れる
- ②糀をほぐし、砂糖、酒と順にジャーに入れかきませ、中ぶたにふきんをかけふたをする
- ③スイッチを入れ、8～10時間保温し、時間がたったらスイッチを切る

レシピ提供：地産地消サポーター 後藤 清子さん

「地産地消サポーターからのメッセージ」

私たちが普段食べている新鮮で安心、安全な野菜を食べていただき、野菜のおいしさを知っていただきたいと集まった5人の仲間「でんでん虫」が酒田市の福祉施設「デイサービスセンターいずみ」に野菜を届けるようになって1年6ヶ月になります。私たちの思いを受け止めていただき、地元の鳥海小学校に月に数回、葉物を届けるようになった矢先でした。作っている野菜と必要とされる野菜の種類と時期が合わず、試行錯誤の日々の中で、「いずみ」の栄養士さんに献立を工夫していただき、行事食の折には、私たちの作った野菜を紹介していただきながら、利用者のみなさんと一緒に会食の機会も与えていただき、作付けの参考にさせていただきました。農閑期には、手打ちうどん作りにメンバーが交替で伺い、大変喜ばれ、今後も私たちらしいことで、お手伝い出来ればと思っております。朝取り野菜を時間ギリギリに持ち込み、笑顔の「ご苦労様」「ありがとう」の言葉で、元気をいただきます。まだまだ充分な量と品数を提供出来ていませんが、閉鎖的になりがちな忙しい日々の中で、社会参加できる喜びを感じています。

(記 地産地消サポーター 酒田市 村上 淳子さん)

総合支庁でも地産地消

総合支庁で販売した地産地消弁当は、ごはんは本橋産はえぬき・平田産豚ロース生姜焼き、酒田産油揚げ・藤崎産大根・遊佐産人参の煮物、西郷産春菊辛子醤油和え、藤崎産白菜漬けと、オール庄内産でした。毎月21日(21日が閉庁日の場合は、前日又は前前日の平日)に食堂で販売しています、是非ご利用ください。

庄内地域地産地消推進サポーター交流会【3月21日(月)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成17年3月21日(月) 時間 午前11時30分～午後1時30分
場所 東京第一ホテル鶴岡 会費 800円(昼食代)
内容 ・知って得する一口講座
・サポーターの地産地消情報交換
参加申込 別紙により3月16日(水)【必着】まで庄内地域地産地消推進本部に申し込みください。

庄内地域地産地消推進本部 事務局：庄内総合支庁 農業振興課 園芸振興係 ☎0235(66)2111(内331)

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き **【3月16日(水)必着厳守でお願いします】**

(FA : 0235 - 66 - 2535)

3月21日(月)のサポーター交流会参加申込書

お名前： (計 名)

住所(市町村名)又は所属(事業所)名：

参加される方で、会場にお持ちいただける地産地消情報がございましたらご記入ください。
生産物や加工品、我が家の地産地消料理、チラシやパンフなど、地産地消情報であれば何でも構
いません。

お持ちいただける地産地消情報記入欄(3月の交流会)

庄内地域地産地消推進本部からのお願い

サポーター事業がもっと充実するためにあなたの情報をお待ちしております。

サポーター交流会で、あなたの地産地消情報(農作物・加工品・ちらし等)をお持ちいただきご紹
介願います。

地産地消に関する情報であれば、どんな小さなものでも構いませんので教えてください。

庄内ならではの食べ物が食べられるお店や、家に代々伝わる料理方法等、食に関する情報を広
く募集しています。

どうぞよろしく申し上げます。

<< 記入欄 >>

庄内地域地産地消推進本部

担当：庄内総合支庁農業振興課内 真柄、池田、野口

電話：0235 - 66 - 2111 (内線331)

ファックス：0235 - 66 - 2535