

# IGUNE

イグネ

地産  
地消

食と農の情報誌

vol.32  
2018夏

特 集

## 全国肉用牛枝肉共励会 2連覇の快挙「仙台牛」

「旨いもの」づくりに Zoom in

大郷町産みやこがねもちで  
毎朝作る杵つきもち  
みどり会農産加工株式会社

クローズアップ

夏に食べよう! ふるさと自慢の味  
仙台黒毛和牛/なす/  
ブルーベリー

全農宮城県本部とトマト生産3法人

全農支援では全国初  
グローバルGAP  
団体認証取得

わが家の味

あっさりしがちな  
夏の食卓に華をそえる  
ズッキーニの花の  
フリット&酢の物

読者プレゼント

「仙台牛」など  
選りすぐりの賞品

0円  
無料

# みちのく 銘品 仙台牛

平成28年度全国肉用牛枝肉共励会名誉賞受賞



## 贅の極み、 みちのくにあり

宮城県内で飼育・生産されている黒毛和牛の中でも最も風味豊かで、柔らかい肉質を有する品質の霜降肉だけを「仙台牛」と称しています。

銘柄牛は全国にありますが、仙台牛は、仙台食肉市場をはじめ東京食肉市場など、全国の市場においても人気の高い牛肉であり、「品質」「風味」とも高い評価を受けています。

URL <http://www.sendaigyuu.jp/>

仙台牛銘柄推進協議会・JA全農みやぎ

## 宮城野豚 みのり

### お米を食べて育った豚肉です。

宮城を代表する銘柄豚の宮城野豚（ミヤギノポーク）。その中で仕上げ期の約2ヵ月間、お米（飼料米）を与えて育てたのが「宮城野豚みのり」です。見た目に脂身の部分が白く鮮やかで、肉に旨み成分の脂肪酸であるオレイン酸が増加、肉質もやわらかくなって甘みが増し、ヘルシーでおいしい豚肉です。

宮城野豚は全国農業協同組合連合会の登録商標です。

宮城野豚銘柄推進協議会



# 仙台牛

## 全国肉用牛枝肉共励会 2連覇の快拳

【JAいしのまき】石巻市  
株式会社 川村ファーム

厳しい条件をクリアした黒毛和牛だけが  
その名を冠することができる「仙台牛」。  
たゆまぬ努力とひたむきな情熱で  
全国肉用牛枝肉共励会で2連覇を成し遂げた  
JAいしのまきの畜産農家を訪ねました。



導入直後の子牛がいる牛舎。  
これから22～23か月間ストレスのない環境で肥育する。



国内最大規模の共励会で  
2年連続名誉賞の快拳

昨年開催された第11回全国和牛能力共励会において出品区1つで日本一、都道府県別の団体表彰で4位という過去最高の成績を挙げ、その実力を全国に知らしめた仙台牛。同じく昨年10月、枝肉の質を競う国内最大規模の共励会で2年連続名誉賞受賞という快拳を成し遂げた生産者がいます。JAいしのまき管内石巻市前谷地の株式会社川村ファームのみなさんです。





「農家は出荷して終わりではなく、味を確認するまでが仕事。実際に食べて、あの時こうすれば良かったなと振り返ることもあります」と株式会社川村ファームの取締役・川村大樹さん。

東京食肉市場で年に1度開催される「全国肉用牛枝肉共励会」は、「乳用去勢牛・文雑去勢牛」「和牛去勢牛」「和牛牝牛」の3部門で審査が行われ、全国から500頭が出品。最高位である名誉賞は和牛生産者が一生に1度受賞するのも難しいとされている賞です。

川村ファームが出品したのは、父・幸紀雄、母の父・安福久を血統に持つ生後30か月齢の和牛去勢牛。肉の量や質、サシの入り具合などを審査した結果、枝肉重量622キログラム、歩留71.8%、肉質等級A5、BMS12の格付評価を獲得。審査後のせりで1キロ当たり1万6885円の高値で落札されました。石巻市前谷地の農場を訪ねると、取締役・川村大樹さんが迎えてくれました。川村ファームは祖父の代から3代続く肥育農家。代表取締役である父、弟、従業員3名と共に本牛舎を肥育するほか、県内数か所の農場に肥育を委託しています。

### 🐮 個体に合った綿密な肥育と良質な稲わらにこだわる

川村さんは、毎日の牛の世話をはじめ、子牛の買い付けや枝肉市場の出荷、委託農場の巡回などを担当しています。

子牛の買い付けは主に宮城と青森の市場から。優れた血統と牛の発育状態を自分の目で見定めて購入します。

「この農場は、一番目が行き届くので、全て将来の共進会・共励会の出品候補になる子牛を導入します。もちろん、そうならない牛も出てきますが」と笑う川村さん。就農11年目、父から肥育技術を学ぶ一方で、技術向上を目指して試行錯誤を繰り返したといいます。

通常、肥育農家は生後8〜10か月齢の子牛を購入し、約20か月間肥育します。川村ファームのこだわりは、平均的な出荷月齢が30か月齢であるのに対し、2〜3か月長い32〜33か月齢で市場に出荷すること。「全体的に仕上がりが良くなり、特に肉のキメと締まりが良くなります。2〜3か月長く生きている間に熟成させているイメージです」と理由を語ります。

牛のエサは大きく分けて乾草や稲わらなどの「粗飼料」、穀物などを配合して栄養成分を調整した「濃厚飼料」があり、肥育農家は肥育前期、中期、後期の生育ステージに合わせてエサの種類や与え方を変えていきます。川村ファームが重視しているのは、子牛を導入した直後の肥育前期。エサをたくさん食べる牛に育つように、粗飼料である稲わらをしっかりと与え、長い肥育期



自然豊かな環境で仙台牛が育まれる。

間に耐える丈夫な胃袋をつくります。「米がおいしいところはわらもおいしい。わらの質が悪いと牛も食べないんです。実は県産わらでエサをまかなえる産地は東北でも限られており、良質なわらがとれる宮城は環境に恵まれていると思います」。

牛舎に入ると、おがくずが敷かれたふかふかの土間に肥育後期の牛が休んでいます。近代的な牛舎では1つの牛房で4〜6頭を管理する多頭飼いが増えているそうですが、築35年の牛舎は1つ



### 自信と責任を持って 仙台牛を消費者に届ける

の牛房で1頭または2頭を管理する構造になっています。掃除の際も屋外へ牛を出さなければならぬなど手間もかかりません。だからこそ、どの牛がどれくらいエサを食べたかを把握し、体調の不具合にも気づきやすいそうです。

「1頭1頭この牛はこんな枝肉になりますというイメージを描きながら育てています。枝肉の仕上がりが自分のイメージ通りになっていた時が一番うれしいですね」。

自分が育てた牛の枝肉を目で確認し、次の肥育に活かす。2年連続日本一に輝くその秘訣は、最高級の仙台牛を思い描き、結果に近づける努力を積み重ねてきたからにはかなりません。さらに、川村さんはせり落としした仲卸業者から流通した飲食店へ積極的に足を運び、味を確かめるとともに肥育を振り返るといいます。

「牛を育て、食べるまでが自分の仕事だと思っています」という言葉には、自信と責任を持って消費者に届けるという想いが込められています。高い品質と安定した出荷量を保つ



わらは自家産と近隣農家から譲り受け、不足分は購入する。米同様に天候が稲わらの質に影響を与えるという。

仙台牛は、特に地元仙台や東京の市場で高い評価を得ています。一方で、松阪牛や神戸ビーフのように全国のブランド牛として認知されるためには、お茶の間の知名度向上が特に必要です。そこで川村さんが現在取り組んでいるのが、

消費者への情報発信です。県内の若手後継者で結成した「仙台牛レポリユースيونズ」の中心メンバーとして、東京や宮城でバーベキューイベントを開催するなど自ら仙台牛をPRしています。川村ファームが高みを目指す理由、それは多くの人においておいしい仙台牛を届けるため。たゆまぬ努力とひたむきな情熱が最高級の仙台牛を育てています。



7月に開催された県内最大規模の枝肉共進会に石巻生まれの基幹種雄牛「勝洋」を父に持つ牛を出品し名誉賞を獲得した。



# みどり会農産加工株式会社

黒川郡大郷町

米どころ宮城では様々な米加工品が販売されています。  
大郷町産もち米、県内産うるち米を使用し、もち、だんご、大福、おこわなどを製造しているみどり会農産加工株式会社を訪ねました。



1.その名も「んだ!ずんだ餅」。日持ちがする冷凍ずんだもちは手土産におすすめ。2・4・5.だんごや赤飯、五目おこわなど、どれも飽きの来ない素朴な味わいが好評。  
3.豆もちや草もち、健康志向の人に好評の玄米もちなど切りもちも多彩。



自ら販売先を開拓してきた代表取締役・鳥海正弘さん。「みどり会農産加工は農家がここで生きていくための手段であるという志を抱いて設立しました。それを次の世代に伝えていきたい」と語る。

現在、杵つきもちやだんご、大福、おこわなどの米加工品を中心に、しそ巻き、梅干しなど幅広い商品を製造して

社」となりました。

そして平成4年、産直販売グループ「大郷町みどり会(現大郷グリーンファーマーズ)」の加工部門を担うために「有限会社みどり会農産加工工場」を設立。平成13年、工場増設に合わせて株式会社へ移行し「みどり会農産加工株式会社」となりました。

梅雨入り前の6月上旬、広がる田園を眺めながら向かったのは黒川郡大郷町。みどり会農産加工株式会社(以下、みどり会)の代表取締役・鳥海正弘さんが工場を案内してくれました。

農家である鳥海さんは今から約30年前、昭和60年に地域の農家有志と産直販売グループ「石原みどり会」を結成。軽トラックに野菜や手作りの漬物、もちなどの農産加工品を積んで販売活動を行っていました。

大郷町産みやこがねもちで 毎朝作る杵つきもち



もち米、うるち米は前日に研いでしっかり吸水させる。



現在16名の従業員とともに製造・出荷を行う。

います。もち米は大郷町産「特別栽培米みやこがねもち」、うるち米は大郷町産をはじめとした県内産を使用しています。宮城でおなじみの「みやこがねもち」は、もち米の代表的な品種「こがねもち」を宮城県で栽培したもの。色が白くなめらかで、粘りとコシの強さが特徴です。

### 作業工程



その日の出荷分を作り終わってから冷凍用ずんだもちの製造に取りかかる。



トントントンとリズムカルに音を響かせながら杵つき製法でもちをつく。



枝豆の自然な色と香りを生かしたずんだ餡を、風味を壊さないように急速冷凍させる。



ずんだ餡は和菓子メーカーに卸売りをするなど、その味はお墨付き。

■ご注文・お問い合わせ先

みどり会農産加工株式会社

黒川郡大郷町粕川字熊野脇49-3

T E L / 022-359-3968 F A X / 022-359-4943

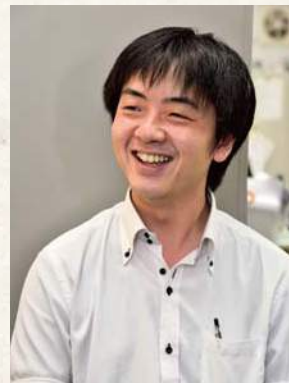
「みどり会のずんだもちが最高だと言ってくれるお客さんもいるんですよ」。看板商品であるずんだもちには、枝豆の風味を生かした甘さ控えめのずん

### 目標は大郷町産枝豆だけでずんだもちを作ること

鳥海さんは将来、大郷町産枝豆だけでずんだ餅をつくりたいと考えているそうです。県内でつくられているずんだ餅のほとんどは、外国からの輸入枝豆が原料。みどりの会農産加工でも年間約8トンの枝豆を使用しています。地元で枝豆を確保するには、枝豆を加

昔ながらの農家の味で親しまれるみどり会の加工品は、JAグリーンあさひなや道の駅おおさとをはじめ、仙台市内の藤崎やグリーンマート、生鮮館むらぬし、農直穂野などで販売しています。ぜひ手に取ってみてください。

みどり会では冷凍用ずんだもちに酵素を添加するものの、それ以外は保存料・着色料を使用せず、毎朝その日に出荷する分だけを製造しています。作りおきができないため、工場が稼働するのは朝2〜3時。繁忙期のお盆やお彼岸の時期には、前日夜11時頃から稼働するといいます。



フレッシュな視点で大郷町の魅力発掘に取り組む地域おこし協力隊の平野紀幸さん。

だ餡がたっぷり入っています。創業当時から変わらない素朴な味わいに、長年のファンも少なくありません。

鳥海さんは将来、大郷町産枝豆だけでずんだ餅をつくりたいと考えている

工・貯蔵する施設が必要になるなど、課題が山ほどあるといいます。「農家なので土地を活かすこと、仕事をすることをいつも考えています」と農業振興に思いをめぐらせる鳥海さんのもとに、頼もしい助っ人が現れました。大郷町の地域おこし協力隊として4月に赴任した平野紀幸さんが、新たにみどり会で活動をスタート。今後ホームページを作成して情報発信を行うなど活躍が期待されています。



いとうよこ  
料理 / 伊藤豊子  
フードコーディネーター  
株式会社COM消費生活創研  
食部門チーフ・主任料理講師

F U R U S A T O

クローズアップ × 旬のふるさと特産品

R e c i p e

夏に食べよう!  
ふるさと自慢の味。

夏バテ防止、熱中症対策にはこまめな水分補給と栄養バランスのよい食事をとることが大切です。太陽の恵みを浴びて育った夏野菜を、たくさん食べて今年の猛暑を乗り切りましょう。

## 牛肉と豆の トマトみそシチュー



調理時間 120分 エネルギー 580kcal

トマト缶にみそとしょうゆの隠し味で味付けした、さっぱりといただける夏向けのシチューです。ご飯にもパンにも合います。

### 材料 4人分

仙台黒毛和牛モモ肉(3cm角に切る) 400g	トマトケチャップ..... 大さじ2
大豆(湯がいたもの)..... 1カップ	ウスターソース..... 小さじ2
金時豆(湯がいたもの)..... 1カップ	[A] みそ..... 大さじ1~2
玉ねぎ..... 1個	しょうゆ..... 小さじ1
しいたけ..... 4枚	砂糖..... 小さじ1
赤ワイン..... 1/2カップ	塩・黒こしょう..... 各適宜
カットトマトの水煮缶..... 1缶	小麦粉..... 大さじ2
かぶ..... 3個	オリーブ油..... 大さじ1
アスパラ..... 4本	バター..... 10g

### 作り方

- ①牛肉に塩・黒こしょう少々をすり込み小麦粉(分量外)をまぶす。厚手の鍋にオリーブ油・バターを熱し、牛肉の表面をこんがり焼いて取り出す。同じ鍋に玉ねぎのスライスを入れて炒め、しんなりしたら牛肉を戻し入れる。  
◆牛肉に小麦粉をまぶしてから焼くと固くならず、とろみつけにもなります。
  - ②①の鍋に赤ワインを入れて1分ほど強火にかけ、トマトの水煮缶と水200mlを加える。沸騰したらふたをして1時間~1時間半ほど弱火でコトコト煮る。
- ◆圧力鍋の場合は、加圧後弱火で20分程煮込んで下さい。
- ③牛肉がやわらかく煮えたら(A)で調味し、豆類・2等分したいたけを加えて、弱火で10分ほど煮込んでとろみをつける。器に盛り、かぶとアスパラを食べやすく切って蒸し焼きにしたものを添える。
  - ◆とろみがつくように、時々鍋底をこすりながら煮込みましょう。

## 味わいはブランド牛にも引けをとらない 仙台黒毛和牛



枝肉取引規格の格付けは歩留等級(A~C)・肉質等級(5~1)で評価されます。「仙台牛」は最高ランクA5またはB5ランクに格付けされた肉牛だけに与えられる称号です。仙台牛と同じ肥育方法で育ちながら、C5、A4、B4、A3、B3と格付けされた肉牛は「仙台黒毛和牛」と称されます。

- ◎栄養価 / たんぱく質が豊富で必須アミノ酸をバランス良く含む。赤身にヘム鉄、ビタミンB群を含む。
- ◎選び方 / つやがあり、脂肪が白く赤身に脂身がはっきりしているものを選ぶ。ドリップが出てるものは避ける。



# なすの黒ごまたっぷりナムル



調理時間 15分 エネルギー 123kcal

シンプルななすの料理ですが、黒酢のまろやかな酸味と黒ごまの風味が加わり奥深い味わいになります。

## あらゆる調理法に合う万能食材 なす..... JA古川

JA古川産なすは県内トップクラスの生産量を誇ります。主力品種「式部」は深い紫色と光沢が特徴で、生産者は皮の色と柔らかさを追求しています。なすは焼く、煮る、揚げる、漬けると調理方法を選ばない万能食材。切り口が新しくヘタやガクがしっかりしているものが新鮮です。

- ◎栄養価／90%以上が水分。栄養成分は少ないが、皮にポリフェノールの一種ナスニンを含む。
- ◎保ち方／乾燥と低温に弱いので新聞紙などに包んで冷蔵庫に入れる。冷やしすぎないように注意。



### 材料 4人分

なす	6本
揚げ油	適宜
黒ごま(半すり)	大さじ2
にんにくのすりおろし	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ2
黒酢(米酢でも良い)	大さじ2
ごま油	小さじ1
赤唐辛子の輪切り	1/2本分



### 作り方

- ①なすはヘタを取り、縦4等分に切る。たっぷりの塩水に1～2分間つけてアクぬきし、ペーパータオルにのせて水気をしっかり拭き取る。  
◆なすは断面が空気に触れると変色してしまうので、塩水にさらしてアク抜きしましょう。
- ②フライパンに揚げ油を3cmほど加えて180℃に熱し、素揚げにして油を切る。  
◆揚げ油を高温にして揚げるとカラッと揚がります。
- ③ボウルに(A)の材料を全て加えて混ぜ、②

のなすを熱いうちに和えてそのまま冷まし、器に盛る。  
◆なすは熱いうちに漬け込むと味がよくしみ込みます。



# ブルーベリータルト



調理時間 60分 エネルギー 195kcal(1個あたり)

旬のブルーベリーをたっぷり使ったタルトです。チーズクリームとカスタードクリームの2種類のクリームでコクを出しています。冷凍パイシートでお手軽に作れます。

## アントシアニンが眼精疲労を解消 ブルーベリー..... JAあさひな

ブルーベリーはビタミンA、ビタミンEやビタミンC、食物繊維を含んでいます。果皮に含まれる色素はポリフェノールの一種アントシアニンで、眼精疲労や抗酸化作用が期待できます。選ぶ際は大粒で果皮にハリがあるもの、表面にブルーム(白い粉)がついているものを選びましょう。

- ◎栄養価／ポリフェノールのほかビタミンA、E、Cを含む。食物繊維はバナナより多い。
- ◎保ち方／追熟しないので密閉容器に入れて冷蔵庫で保存する。冷凍保存すると1年中食べられる。



### 材料 7～8cmの大きさのもの8個分

市販の冷凍パイシート(10cm×18cm)	2枚	●カスタードクリーム	
●ブルーベリーソース		卵黄	1個
ブルーベリー	100g	牛乳	100cc
グラニュー糖	40g	グラニュー糖	30g
レモン果汁	小さじ1	薄力粉	10g
●チーズクリーム		●トッピング	
クリームチーズ	50g	ブルーベリー	100g
マスカルポーネ	100g	レモンの皮のすりおろし	適宜
グラニュー糖	20g		
レモン果汁	小さじ1		

### 作り方

- ①冷凍パイシートは解凍し、1枚で4個とれるように薄く伸ばす。型より大きめに縁を切って敷き込み、余分な生地を切る。パイの底部分にフォークの先で穴をあける。オープンシートをカットして敷き、タルトストーンを載せる。200℃のオープンで15分程焼き、タルトストーンを外してからさらに5分程焼く。  
◆おもしろい、専用のタルトストーンのほか、米や小豆でも良いです。
- ②ブルーベリーソースを作る。ブルーベリー・グラニュー糖・レモン果汁を小鍋に入れて火にかけて

中火で少しとろみがつくまで煮てから冷ます。  
◆ブルーベリー・グラニュー糖は混ぜてしばらく置いてから、火にかけましょう。

- ③チーズクリームはクリームチーズ・マスカルポーネを室温で柔らかくし、グラニュー糖・レモン果汁と一緒に混ぜて冷やしておく。カスタードクリームは卵黄・牛乳大さじ1・グラニュー糖の半量をいれて泡立て器で混ぜ、薄力粉も加えて混ぜる。別の鍋に残りの牛乳とグラニュー糖を加えて沸騰直前まで温めて混ぜあわせ、中火にかけて木べらでたえずかき混ぜながらとろみをつけて冷ます。  
◆カスタードクリームは粉っぽさがなくなるまで、しっかり火を加えましょう。

- ④①のパイカップにブルーベリーソースを小さじ1入れ、カスタードクリーム・チーズクリームを絞り出し、ブルーベリーをトッピングする。仕上げにレモンの皮のすりおろしをふりかける。

◆クリームを詰める時は、絞り出し袋に入れてから絞り出すと綺麗に仕上がります。





グローバルGAPの認証書を紹介する(左から島田社長、高橋会長、大友本部長、内海社長)

全農支援では  
全国初

全農宮城県本部とトマト生産3法人

グローバルGAP団体認証取得

2020東京五輪・パラリンピックに向け安全な食材供給

全農宮城県本部は4月20日、トマトを生産する宮城県内3法人とともに、食品の安全性を担保する国際標準に基づいた農業生産工程管理認証「グローバルGAP」を団体で取得したと発表しました。JA全農が事務局支援で団体認証を受けるのは全国で初めてとなります。JAの域を超えて複数の大規模法人が参加したことから、JA全農みやぎが事務局を務め、団体認証として取得しました。労働環境や経営などの改善につなげ、国内外への販路確保を後押しするものとなります。

参加したのはいずれも松島町の農業生産法人サンフレッシュユ松島とマキシマファーム、山元町のやまもとファームみらい野です。3法人は合計2.6ヘクタールでトマトを栽培。JA全農、JA全中、農林中央金庫、JA共済連などJAグループGAP第三者認証取得支援事業の支援を受け、肥料や農薬の使用

量、品質管理など生産工程管理の仕組みを構築。従業員の職場環境改善や資材の整理にも取り組みました。

サンフレッシュユ松島・マキシマファームの内海正孝社長は「農家が単独で挑戦するのは難しいもの。全農の支援により、専門家の指導などを受けることができ、認証を取得できた」、やまもとファームの島田孝雄社長は「将来的にはトマト以外の露地野菜でも、グローバルGAPの取得を目指したい」とそれぞれコメントを発表しました。

JA全農みやぎの大友良彦本部長は「2020年の東京五輪・パラリンピックに向け、国際規格に合う食材が必要になる。さらに認証拡大に取り組み」と意気込みを話しています。またJA全農みやぎの高橋正運運営委員会会長は「輸出にもつながる第一歩。宮城の農作物の安全や安心をさらに高め、国内外にPRしよう」と強調しました。

### GAP(Good Agricultural Practices)とは?

農産物の生産で最も重要なことは、食品としての安全を確保することですが、さらに環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理に関する取組みを行うことで、持続可能な農業生産へとつながります。これらの取り組み状況を記録簿や掲示物によって確認・表示しながら農業活動を改善することで、より良い農業経営を実現する取り組みのことをさします。

### グローバルGAP認証とは?

もともとはドイツ発祥で、日本ではGAP普及推進機構による基準と監査・審査を経て認証されるもの。世界レベルの共通認証として、取得を目指す生産者がさらに増加中です。

JAグループGAP第三者認証取得支援事業は2017年度からスタート。GAP支援チームが産地に出向き、団体認証取得を支援していくものです。今後も県内大規模法人の参加を呼びかける予定です。

## サンフレッシュ松島・マキシマファーム



### 今後は「松島とまと」を より広い層に届けたい

「有限会社サンフレッシュ松島」では、農業先進国オランダの先端技術を道入し、パート社員を含む17名と共に、10月～6月末まで大玉トマト「桃太郎8（エイト）」を生産。「松島とまと」のブランド名で、県内を中心に横浜や秋田、札幌へ市場出荷しています。

社長の内海正孝さんが同社を設立したのは平成8年のこと。当時、日射量を多く必要とするトマトの冬越し生産は、福島県いわき市が北限と言われていました。しかし内海さんは「松島も太平洋側で降雪量が少なく日照量もそこそこあるため可能では」と判断。越

冬型トマトの生産に宮城県で初めて踏み切りました。現在はオランダ式トマト水耕栽培の先駆者として19作目。

また、平成26年には、名古屋の岡谷鋼機株式会社と合弁会社「マキシマファーム株式会社」を設立し、別法人での「松島とまと」生産を開始しました。マキシマファームでは現在21名が勤務し、「桃太郎8」に加え、中玉サイズの「フルティカ」、ミニトマトの「アイコ」を生産しています。2年前から試験栽培を行ってきたタキイ種苗の新品種「サマー千果（ちか）」は、今春種苗の発売が決定した注目のミニトマトです。

記者会見の席上ではグローバルGAP取得には、全農の支援が不可欠だったと話していた内海さん。そこには必須となる資格の取得など、個人の農家では超えられないハードルがあったと言います。今後は「松島とまと」の名をより広めるため、これまで以上の生産力アップに力を注いでいきます。



有限会社サンフレッシュ松島・マキシマファーム株式会社 代表取締役 内海 正孝さん  
宮城県におけるハウストマト栽培を長年にわたり牽引。現在もなお店頭販売に立ち、顧客との意見交換を惜しまない。その姿勢も評判となっている。

## やまもとファームみらい野



### グローバルGAP取得が 大口取引のきっかけに

東日本大震災の津波で壊滅的な被害を受けた山元町で2015年夏に設立されたのが農業生産法人「やまもとファームみらい野」。現在は11名の社員とパート社員により運営を行っています。

目下力を注いでいるのが、オランダ式フェンロー型栽培施設によるハウストマトの生産です。作付けしているのは新品種「桃太郎ホープ」。これらは「仙合トマト」のブランドでJAに出荷しています。目を見張るのはその収穫量。63アールのハウスでは年間318トン、10アールあたり50トンの収量は全国的に見ても破格です。そこには難しいとされてい

た「トマトの夏越し栽培」への工夫がありました。園芸部長の関英勝さんは次のように話します。

「もともと山元町はイチゴの名産地で、施設園芸が向いている土地。また沿岸部なので日射量が十分な上に夏は涼しい。全国的にトマトの出荷が減る時期に、生産することが可能だと踏みました」。培地には給水給肥をセンサーでコントロールしやすいロックウールを採用。ミストで湿度管理を行い、また1株の台木に2株を継ぎ、株同士が冷やし合う効果を狙いました。

グローバルGAP取得によるメリットを、関さんは次のように語ります。「大手量販店などからの引き合いが段違いに増えました。トレーサビリティの徹底など安心・安全の明確な指針となるからでしょう」。今後は同社で成功したノウハウを共有しつつ、横展開していければと話していました。



やまもとファームみらい野 園芸部長 関 英勝さん  
かつて大衝村でトマトのハウス栽培をゼロからスタートさせ成果を上げた手腕が買われ、2017年より同社へ。山元町初となるトマトのハウス栽培を手がける。

あっさりしがちな夏の食卓に華をそえる

# ズッキーニの花の

# フリット&酢のもの

— 仙台市宮城野区岩切在住 中川 孝子さん —



## お洒落なイタリアンが、驚くほど簡単に!!

見た目はキュウリ、でもカボチャの

仲間で食感はず?!の、ズッキーニを、

J A 仙台女性部岩切支部長・中川孝子さんが、J A 仙台農産直売所「たな

ばたけ高砂店」に出荷しはじめて約8

年。家庭にも馴染んできた実に比べ、

なかなか出回らない花のフリットだ

なんて、お店で食べるものと思ってい

たら大間違いでした。

「雌花は貴重なので、家ではよく雄

花で作ります。最初、雄しべを取ら

ずに作ったら苦くて大失敗。このレシ

ピなら孫も喜んで食べます。簡単に作

れて食卓も華やか。良質な油とたん

ぱく質が摂れるので、あっさりしが

ちな夏の食事にぴったりです。」と、健康

管理士でもある中川さん。



直売所向けに作る野菜は少量多  
品種。だからこそレアな野菜との出  
会いも直売所ならではの醍醐味とか。

「ズッキーニの花と同じく、カボチャの  
一種のコリンキーの花で作るのも、香  
りが良くてオススメです。」いずれの花も、  
店先で見かけたらラッキーチャンス。お  
客様が手に取り易いよう、目新しい野  
菜には自分で試したレシピをつけるの  
が中川さん流。そこにもぜひ注目を。

## Recipe

### 【材料 3人分】

◆フリット	◆酢のもの
ズッキーニの花(雌花・幼果付き)	ズッキーニの花
..... 3本	..... 6本(雄花)
クリームチーズ	りんご酢
..... 100g	..... 適量
てんぷら粉	砂糖
..... 適量	..... 適量
氷水	水
..... 適量	..... 適量
米油(揚げ油)	
..... 適量	
ミニトマト(付け合わせ)	
..... 適宜	

### 【作り方】

#### ◆フリット

- (1) 花芯(花の中の雌しべ)をつまみ取る。ボールに溜めた水でやさしく水洗いし、水気をふき取る。
- (2) クリームチーズを3等分する。クリームチーズにラップを被せて切ると包丁が汚れない。
- (3) 花びらの中にクリームチーズを詰め、花びらを軽く握り先をひねるようにして閉じる。
- (4) てんぷら粉を氷水で溶いた衣をつけ、160~180度に熱した油で揚げる。生食も可能なので、衣に軽く色がつくぐらいでOK。\*食べるときに塩やしょうゆをかけてもおいしい。

#### ◆酢のもの

- (1) 花芯(花の中の雄しべ)をつまみ取り、水洗いする。
- (2) 少量の酢を入れ沸かした湯の中で、しゃぶしゃぶするようにならば湯通しして、氷水に取る。
- (3) リンゴ酢に水と砂糖を適量入れて好みの味に整えた調味液に20~30分漬け込む。

### ここがコツ!

花芯を忘れずに取る。  
買ったその日のうちに調理するのがベスト。



屋外テントガーデン 今年もクラフトビールの季節到来です  
屋外ならではの雰囲気と開放感をお楽しみください 野外テント BBQ ビアガーデン企画

# バーベQ ビアガーデン

## OPEN!! 7月13日(金)~10月31日(水)

### 金曜夜 🌙・土曜昼 ☀️ 開催! 予約不要

**JAPAN X**  
The Country Pork From Zan, Japan since 1989

「牧場直送のJAPAN Xを100%使用し、丹精込めて手づくりした一品一品。日本ブランドのうまい豚で手づくりの味を伝えたい。」そんな生産者と職人の想いから誕生しました。こだわりの飼料製造から、生産、加工、出荷までの一元管理、清涼な蔵王連峰の麓で「環境、餌、水」にこだわり、若々しい健康で臭みの無い豚本来の旨味をご堪能いただける銘柄豚「JAPAN X」を使用。

※上記日程以外はお予約承りません。  
※前金制にて、セルフサービスとなっております。

**営業時間**  
昼11:00~14:00  
夜17:00~21:00

大人の「おいしい夏」を演出  
2018 2017  
ピルスナー ヴァイツェン  
2017 2018  
ヴァイツェン  
2017 2018  
ヴァイツェン

本日のおすすめ  
シークレット

**飲み放題 (90分)**

仙南クラフトビール

ソフトドリンク 各種  
Coca-Cola

日本酒 本醸造「月」

米焼酎 「べにのほほ」

左記曜日以外には要予約

**ポーク(JAPANX)**  
肩ロース モモ肉 バラ肉  
味付けホルモン  
ソーセージステーキ  
**2,980円** (税込)  
大人(20才)を対象とし、小学生以上20才未満の方は**1,900円**(税込)

**ポーク(JAPANX)+ビーフ(US)**  
牛カルビ(US) 肩ロース  
モモ肉 味付けホルモン  
バラ肉 ソーセージステーキ  
**3,980円** (税込)  
大人(20才)を対象とし、小学生以上20才未満の方は**2,500円**(税込)

**お肉お一人様 300g + 野菜各種 + おにぎり**

お問い合わせ先  
**TEL 0224-61-1150**  
仙南シンケンファクトリー  
〒981-1505 角田市角田字流197-4

◆定休日/水曜日

交通のご案内  
◆阿武隈急行線角田駅下車西口徒歩3分 ◆仙台からR4とR349を経て自動車でも60分 ◆東北自動車道白石インターからR4を白石方面へ白石からR118を角田方面へ自動車でも30分 ◆村田インターから大町原町を経て自動車でも30分

JAみやぎ仙南ホームページをご覧ください  
<http://www.ja-miyagisennan.jp/top/1417.html>

阿武隈急行線をご利用下さいませ!

# 無垢材を贅沢に使ったゆとりのある家

日本の木造伝統建築を継承し、最先端の建築技術の融合。歴史をそのまま引き継ぐのではなく、現代の住まい方も考慮し、それに合った技術や工法・意匠へと進化させています。まさに「温故知新」の精神で、その時代における最良の家づくりを追求しています。

当社のSD (Super Natural Dream) 工法は地震に強い!!

## 木の家が大好き。

**健康**

空気の流れやすい無垢材空間が家族の健康を育みます。自然素材に包まれた呼吸する住まいが子供たちの健康を守ります。(厚生労働省の指針値0.08ppmに対し当社0.015ppm)

ホルムアルデヒド 気中濃度 **81%減**

**省エネ** 高遮熱・高断熱 ⇒ 更に省エネ!

エアコン無しでもひんやり涼しい。宇宙服技術・オリジナル遮熱シート「レフミラー-96」が熱を96%カット。

遮熱シートで **赤外線 96%カット**  
断熱材 **40mm以上**

**耐震**

国土交通大臣認定「軸組パネル工法」一般的な筋交いに対し、当社のパネル工法は面で支え、あらゆる揺れに強い。

壁倍率 **3.3倍**  
床剛性 **3.7倍**

**耐久**

超高温木材乾燥機によるオリジナル乾燥無垢材使用。

特許技術で含水率 **15%以下**  
天然無垢材をふんだんに使用。

木材使用量 **2.0倍**  
※他社一般在来工法と比べて(当社調べ)

新築・リフォーム・古民家再生

**MORIKYU**  
守久建設株式会社

☎ 0223-37-1217  
〒989-2207 亶理郡山元町八手庭字石田73-2

<http://morikyu-kensetsu.co.jp>

木の家づくりをもっと知りたい方はホームページをご覧ください。

KIRIN

おいしい  
とこだけ搾つてる。



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。  
のんだあとはリサイクル。 

キリンビール株式会社

# 創業 120周年。

変わりゆく勇氣、変わらない想い。

ネットワーク  
& オフィス



産業資材  
(紙&包装資材)



Network  
System



Space  
Design



Office  
Supplies



Paper



Package

FOR USERS SATISFACTION

OBISAN オビサン株式会社

〒983-0034 宮城県仙台市宮城野区扇町7丁目6番地の30  
□TEL.022-254-0701 □FAX.022-254-0706

URL. [www.obisan.co.jp](http://www.obisan.co.jp) 建築許可(般-28)第101535号 [本社] 〒990-8668 山形県山形市流通センター1丁目9-2

# 読者プレゼント

応募締切日 **平成30年9月3日(月)まで(当日消印有効)**  
 当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

IGUNEへのご意見・ご感想など、読者の皆さまのお声を頂戴し、抽選で下記の賞品をプレゼントさせていただきます。(賞品はイメージです。)

**1 仙台牛モモ焼き肉用**  
(500g)

宮城の最高級ブランド「仙台牛」モモ肉を焼き肉用にしました品です。どうぞ、ご堪能ください。

**提供**  
**株式会社マルイ様** TEL 022-259-6333  
 仙台市宮城野区扇町 URL <http://www.nikunomarui.co.jp/>  
 ●鮮ど太助市内・西多賀店…仙台市太白区西多賀5丁目11-15 TEL&FAX: 022-243-5344  
 ●アバイン内・鶴ヶ谷店…仙台市宮城野区鶴ヶ谷2丁目8-1 TEL&FAX: 022-251-5606

**3名様**

**2 んだ!ずんだ餅** (1パック5個入×2パック入1箱)

ずんだ餅は枝豆の豊かな風味の餡が特徴の宮城を代表するお餅です。もち米の最高峰である大郷町産の「みやこがねもち」と枝豆の王様「だだちゃ豆」を使用し、つくりたてを瞬時に冷凍した餅です。ぜひご賞味ください。

**提供**  
**みどり会農産加工株式会社様**  
 ※4・5ページに記事が掲載されています。  
 TEL 022-359-3968 黒川郡大郷町粕川

**5名様**

**3 地ビール&ワインナーセット**

ハーブの香り豊かなあらびきワインナーと、香りづけに桜のチップでスモークしたあらびきワインナーと、2種類の地ビールのセットです。グラスも付いています。(地ビール330ml×2、地ビールグラス、工場直送ワインナー4本パック×2)

**提供**  
**JAみやぎ仙南 仙南シンケンファクトリー様**  
 ※11ページに広告が掲載されています。  
 TEL 0224-61-1150 角田市角田字流  
 URL <http://www.ja-miyagisennan.jp/top/1417.html>

**5名様**

**4 キリン一番搾り生ビール**  
(350ml・24缶)

昨年から、おいしさで大好評の「一番搾り」。そのおいしさの秘訣は、一番搾り麦汁だけを使っていること。麦のおいしいところだけを搾ってできる上品な味わいをぜひお楽しみください。

**提供**  
**キリンビール株式会社 宮城支店様**  
 ※12ページに広告が掲載されています。  
 TEL 022-222-4103 仙台市青葉区区立町  
 URL <http://www.kirin.co.jp/>

**3名様**

**5 宮城県産「だて正夢」** (2kg・1袋)

もっちり食感の新品種。噛むほどに甘みが溢れ出し、お米本来の味わいが堪能できます。じっくり、ゆったりと味わっていただきたい、贅沢な時間を演出するプレミアムなお米です。

発送時期  
 新米をお届けするため、11月中旬頃を予定しております。

**提供**  
**JA全農みやぎ様**  
 TEL 022-264-8381 仙台市青葉区上杉  
 URL <http://m-hozenmai.jp/>

**5名様**

**6 エコーブマーク品ギフト ドレッシング5本詰め合わせ**

素材にこだわったおいしいドレッシングです。野菜はもちろん、パスタ・肉・魚介類などいろいろな食材をみ〜んなおいしく食べちゃいましょう。

**提供**  
**(株)Aコープ東北 宮城支店様**  
 TEL 022-345-1521 黒川郡大和町吉岡

**3名様**

**「キュウリビズ」で夏を涼しく過ごしましょう**

7月～9月は「キュウリビズ」を合言葉に「夏秋きゅうり」主産地の東北6県が連携し、消費拡大と安定出荷に努めています。夏野菜を一人でも多くの消費者に食べていただくよう、産地は安全で新鮮な野菜を丹精こめて育てています。産地は元気いっぱいです!

**応募方法**

とじ込みの応募はがきに、下記を明記のうえ応募ください。

- ご希望の賞品番号と賞品名
- アンケート
- 氏名(フリガナ)
- 郵便番号・住所
- 電話番号
- 性別
- 年齢
- 職業

〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町三丁目7-20

**JAプリント「IGUNE」読者プレゼント係**  
 皆様からお預かりした個人情報については、プレゼントの抽選や賞品の発送、今後の誌面づくりの参考などに利用させていただきます、それ以外の目的で使用することはありません。

※応募は一人様1回限りとさせていただきます。

食と農の情報誌  
**IGUNE** イグネ <http://igune.jp/>  
 2018年7月 vol.32 夏号  
 ▶次号のIGUNEは10月発行予定  
 次号も食と農をテーマにした特集、情報をお届けします。

IGUNEは生産者と消費者を結ぶ、地産地消コミュニケーション・マガジンです。宮城に伝わる屋敷林「家久根(いぐね)」のように、農業を守り、豊かな生活と健康を育むいろいろな「これ、いぐね?(いいじゃない。)」をご紹介します。

お問い合わせ先 JAプリント IGUNE編集委員会(☎284-3071)までお問い合わせください。本誌掲載の記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

協力  
 JAグループ宮城「県産県消」推進協議会  
 全国農業協同組合連合会宮城県本部

印刷・発行所  
 株式会社 農協印刷センター(JAプリント)  
 〒983-0035  
 仙台市宮城野区日の出町三丁目7-20  
 TEL 022-284-3071  
 FAX 022-284-8088  
 E-mail [ja-print@japsendai.co.jp](mailto:ja-print@japsendai.co.jp)

発行人 猪股泰彦

本誌では収まり切れなかった情報が満載!!  
<http://igune.jp/>

今日はあそこの行ってみよう!

IGUNEのバックナンバー・設置場所についても、ホームページをご覧ください。

この印刷物は、輸送マイルージ低減によるCO2削減や地産地消に着目し、国産米ぬか油を使用した環境配慮型「ライスインキ」で印刷しています。

**RISE INK**



もつと食べよう  
美味しいみやぎの  
贈り物



## JAグループ宮城

JA仙台 JA岩沼市 JA名取岩沼 JAみやぎ亘理 JAあさひな  
JAみやぎ仙南 JA古川 JA加美よつば JAいわでやま  
JAみどりの JA栗っこ JAみやぎ登米 JA南三陸 JAいしのみき  
JA宮城中央会 農林中金仙台支店 JA全農みやぎ JA共済連宮城