

IGUNE

イグネ

地産
地消

食と農の情報誌

vol.35
2019 春

特集

被災農地で
新しい農業にチャレンジ
波乗りトマト とまたん

「旨いもの」づくりに Zoom in

伊豆沼のめぐみ
「伊豆沼ハム」と
「伊達の純粹赤豚」

クローズアップ

春に食べよう! ふるさと自慢の味
いしのまきファーマーズフーズ/
えのき茸/トマト

産直マーケットのご案内

元気のもとを買いにいきましょう!
JA栗っこ 地域産物展示販売施設
「あやめの里」

わが家の味

伝統の保存食がスイーツに变身
干し柿の天ぷら

読者プレゼント

「波乗りトマト
とまたん」など
選りすぐりの賞品



0円
無料



つながる、想い。つながる、美味しさ。

宮城米

みやぎが誇る
代表品種



ササニシキ

さらりと、口の中でほけるおだやかな味わいで、お寿司や刺身、四季折々の旬の食材など、和食との相性が良い。



ひとめぼれ

粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、どんな料理にも合う優秀な品種。飽きない味で毎日の食卓に最適。



だて正夢

噛むほどに、一粒一粒からじわじわと溢れ出すお米本来の甘みと旨味で、特別な日の贅沢な時間に、上品なもちもち食感で、特に洋食にピッタリなお米。



金のいぶき

プチプチとした独特の食感で、かみしめる度に甘さが広がる。胚芽は通常の3倍大きく栄養が豊富。白米モードで炊飯ができるため、手軽に健康習慣を取り入れられる。



「みやぎ米」メッセンジャー サンドウィッチマン

宮城米についての詳しい情報は
<http://m-hozenmai.jp/>

あしたの元氣! 宮城米 検索

平成28・29年度全国肉用牛枝肉共励会
名誉賞 2年連続受賞

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。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。

全共食産大会マスコットキャラクター
うしまさむね
「牛政宗」

仙台牛

<http://www.sendaigyu.jp/>

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)。その中で仕上げ期の約2ヶ月間、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し、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。



宮城の園芸ガイド

おいしさいろいろ みやぎのやさい・くだもの 出荷量ランキング



第1位
きゅうり

主産地:JAみやぎ仙南、JAみやぎ登米、JAいしのまき、JA名取岩沼
旬 :3~11月
春から秋の長期間出荷している宮城を代表する野菜で、京浜地区への出荷も盛んです。



第2位
トマト

主産地:JA名取岩沼、JA栗っこ、JAいしのまき、JA仙台
旬 :周年
4~6月・9~11月を中心に一年をとおして安定的に出荷しています。

第3位
こねぎ

主産地:JAみどりの、JAいしのまき
旬 :周年
東北一の産地であり、仙台市場を中心に出荷しています。



第1位
いちご

主産地:JAみやぎ亘理、JAいしのまき、JAみやぎ登米、JAみやぎ仙南
旬 :12~10月



主力品種は「とちおとめ」と宮城県育成品種の「もっしゅこ」で、「仙台いちご」(地域団体商標500号)のブランドで北海道地区や京浜地区にも出荷しています。

第2位
なし

主産地:JAみやぎ仙南、JA仙台
旬 :9~10月



代表品種は「幸水」「豊水」「新高」で、宮城県内以外にも、京浜地区や関西地区に出荷しています。



宮城の「旬」をお伝えするブログはコチラから!

<http://www.shunta-miyagi.com>

全農みやぎのFacebookページでは、宮城県農畜産物のキャンペーン、イベント、商品、営農に関する情報発信をしています。

JA 全農みやぎ
〒980-0011 仙台市青葉区上杉一丁目2-16

facebook
はこちら!



東日本大震災で津波被害を受けた農地を活用し、
新しい農業で復興を目指す人たちがいます。
気仙沼市本吉町でトマト生産に挑戦している
株式会社サンフレッシュ小泉農園を訪ねました。



従業員は女性を中心に。20代から60代まで幅広い年代が活躍しています。

東日本大震災から8年が経ち、津波被害を受けた県内の農地は復旧が進み、多くの地域で営農が再開されています。リアス海岸の入り江に位置する気仙沼市本吉町小泉地区は古くからサケの養殖漁業が盛んな地域で、小泉海岸には毎年多くの海水浴客が訪れていました。

3月上旬、今も復旧・復興工事が続く小泉地区でひとときわ目を引く巨大なハウスを訪ねました。迎えてくれたのは株式会社サンフレッシュ小泉農園の代表取締役・今野圭市さんです。


**大規模施設園芸で
農業の復興を目指す**

被災農地で新しい農業にチャレンジ 波乗りトマトとまたん

株式会社サンフレッシュ小泉農園（JA南三陸管内）



小泉地区の農業は稲作中心の小規模農家がほとんどで、震災後は多くが営農を断念しました。そんな中、小泉地区の農業を復興させたいと立ち上がったのが今野さんでした。

地域の農業の行く末を案じ、以前から安定した経営が見込めるトマトの施設園芸に着目していた今野さんは、及川衛さん、芳賀和之さんとともにトマト生産に挑戦することを決意。平成26年10月に株式会社サンフレッシュ小泉農園を設立。農家から土地を借り受け、復興交付金等を活用して2ヘクタールの大型ハウスを建設しました。



台車に乗ってハウスを見渡すと熱帯のジャングルのように緑が茂っています。



トマトの重みで果柄部が折れないように補強部品を取り付けています。



日射量が増え始める1～2月に増枝を行い春以降の収量アップを図っています。

病害虫等を持ち込まないようにエアシャワーを浴びてハウスの中に入ると、

**先端技術と手作業が揃い
高品質のトマトになる**

トマト生産の経験者が1人もいない中、県内のトマト農家のもとで研修を受けるなどして平成27年9月にトマト生産を開始。最初の3年間は井関農機から農業指導を受けながら、一心にトマト生産に取り組んできました。

天井に向かって3メートルほどに伸びたトマトが整然と並んでいます。その数なんと4万3000株。9月下旬～翌年7月中旬まで長期栽培を行い、主に県内の市場へ出荷しています。

栽培方法はオランダの最先端設備と栽培技術による養液栽培。土の代わりにロックウールを培地に使用し、肥料を水に溶かした培養液を与えて栽培します。ハウス上部にワイヤーを張り、

品質の良いトマトを作るには摘花、摘果、摘葉など細やかな手作業が欠かせません。



「波乗りトマト とまたん」はカーフホードに乗ったとまたんのイラストが目印



床面のレールの上を移動する電動台車に乗ったまま収穫や誘引作業を行います。

誘引ひもを垂らして成長点（茎の先端）を誘引するハイワイヤー方式で、約10か月間栽培を行います。

ハウス内の温度、湿度、CO₂濃度等は日射量に応じてコンピューター制御。暖房は温風暖房とヒートポンプのハイブリッド方式を導入し、使用済みの養液は殺菌して循環再利用をするなど、省エネルギー化、環境負荷の低減を図っています。

「日射量がこれくらいなら養液はこの量を与える」ということはコンピューターで管理しますが、与える・与えないと判断するのは人間です。水に肥料を溶かすレシピは同じでも、植物の状態に合わせて濃度を変えて与える必要があります。半分コンピューター管理、半分人間管理ですね」と話すのは、全体の裁

培管理を担当する渡邊春日美さんです。農業未経験で入社した渡邊さんですが、現在は事務業務と従業員への栽培指導を担当しているそうです。

「毎日がチャンスだと思ってやってきた」と今野さんが話すように、農業指導で教えられたことを全て吸収し、技術を身につけてきました。2018年5月には農産物の国際基準であるグローバルGAP認証を取得。安全で品質の良いトマト生産に取り組んでいます。



経験値を積み重ねて 収量アップを目指す

4期目に入った今期はJA全農みやぎの栽培指導を受けつつ、自分たちで考え、判断し、工夫して栽培に当たっています。これまで2品種を栽培していましたが、今期は「桃太郎ネクスト」1品種に絞りました。「桃太郎ネクスト」は甘味と酸味のバランスが良く、食味の良さで日持ちの良さが特徴です。収量と品質が安定しているため、生産者にとっても栽培しやすい品種だといえます。目標とする収量は年間600トン。10アール当たり30トンを目標にしていま



株式会社サンフレッシュ小泉農園代表取締役・今野圭市さん。
「波乗りトマト とまたん」の商標登録やグローバルGAP認証取得など先進的な農業経営を実践します。

す。そのための工夫の一つとして、作付面積の25%に増枝作業を行いました。冬期に脇芽を伸ばし、1つの株から2本の茎を伸ばすことで春以降の収量アップにつながります。一方で誘引、摘花、摘果、摘葉などの手作業も25%増えることに。「経験年数も技量も異なる従業員の業務の平準化を図ること」と渡邊さん。現在、従業員はパートを含めて40人。サーフィンスポットとして知られる小泉海岸にちなんでアロハシャツが制服です。先端技術と手作業によって大切に育まれたトマトは丁寧に箱詰めされ、「波乗りトマト とまたん」のブランド名で出荷されます。この波乗りトマトという名



「今はまだJA全農みやぎの栽培技術を教えていただいている状態なので、1人立ちをしていきたいですね。あとは働く人たちが働きやすい環境をつくっていきたいです」と抱負を語る渡邊春日美さん。

前には、「会社が波に乗りますように」という願いが込められている」と今野さんが教えてくれました。

「雇用を続けるためにも年間600トンを探りたいと思います。毎朝従業員にはケガがなく、病気がなく作業をしてくださいねと話しています。続けないと先が見えてこない。今は続けることが重要だと思っています」と今野さんは胸の内を語ります。

全員が未経験だからこそ、勇気を持って新しい農業にチャレンジしてきたサンフレッシュ小泉農園。一日一日の積み重ねが経験値となり、高品質なトマトを食卓に届けてくれるでしょう。

「旨いもの」づくりに
Zoom in

有限会社伊豆沼農産（JAみやぎ登米管内）

伊豆沼のめぐみ 「伊豆沼ハム」と 「伊達の純粹赤豚」



近年、農業の6次産業化が注目を集めています。
地産地消、農家レストランという言葉が浸透する以前から
畜産、ハム・ソーセージ加工、販売まで一貫して取り組む
有限会社伊豆沼農産をレポートします。

安全安心、食べやすい味わいで長年のファンが多い「伊豆沼ハム」。

自社農場と県内指定生産者が丹精込めて生産した「伊達の純粹赤豚」（登録商標）。

人気の「あらびきウインナー」「ハーブウインナー」をはじめ「手巻きロースハム」「ベーコン」「赤豚モモ生ハムスライス」などがあります。

「伊豆沼ハム」は 6次化産業の先駆け

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼の
東岸に位置する登米市迫町新田地
区。この伊豆沼のほとりに、30年前から
6次化産業に取り組んできた有限会
社伊豆沼農産があります。

伊豆沼農産は昭和63年、水稻と養豚
を営む代表取締役・伊藤秀雄さんが豚
肉加工とそれを使った料理を提供す
るレストラン「くんべる」を開業し、平成
元年に有限会社を設立しました。以
来、手づくりハム・ソーセージが評判と
なり、事業規模も拡大。現在、パートを
含む従業員36名とともに養豚、水稻、
ブルーベリー生産、食肉加工・販売、レス
トラン、農産物直売所、体験ファームを
運営しています。

「全て宮城県産豚肉だけを使ってい
ます」と話すのは外販営業部の伊藤



「当社は『農業を食業に変える』が
コンセプト。地域の自然、人、ものを
大切にしていきたいですね」と話す
外販営業部・伊藤清太朗さん。



◀天然腸に充填した後、くん煙・加熱するため専用ラックに吊るしていきます。



原料肉の整形作業を行い余分な筋や残骨などを取り除きます。

清太朗さんです。創業以来の看板ブランド「伊豆沼ハム」は生産者の顔が見える宮城県産豚肉だけを原料に使用。本場ドイツのマイスターから受け継ぐ技術の基本に、日本人に合う味付けに仕上げています。発色剤など添加物の使用を抑えており、発色剤を使わない無塩せきのハムソーセージも製造しています。平成18年には世界最高峰のドイツ食肉加工コンテスト、SUFFAで4商品が金賞を受賞しており、その味はお墨付きです。

伊藤さんの案内で食肉加工施設を見学すると、豚肉から余分な筋や残骨などを取り除く整形作業、熟成させたミンチ肉を腸に詰める作業などが手際良く行われていました。「創業時からの社員もおり、15〜20年働くベテランが多いです」と伊藤さん。加工された後は、パッケージに包装後、金属探知器、X線検査機による異物検査を経て梱包・出荷されるそうです。

「伊達の純粋赤豚」 柔らかくジューシーな

伊豆沼農産のもう一つの看板ブランドが「伊達の純粋赤豚」です。これは宮城県畜産試験場が開発したデュロック種系統豚「しもふりレッド」を純粋交配させて生産したブランド豚です。伊豆沼農産では自社農場と県内の指定生産者として「伊達の赤豚会」を結成し、米粉を加えた指定配合飼料を与えるなど手間ひまをかけて育てています。

「伊達の純粋赤豚」はやわらかくてきめが細かく、脂は口どけが良く旨味特徴です。「一般的な豚肉の脂の融点が39℃程度であるのに対し、伊達の純粋赤豚は37℃程度と低いため、とろけるような舌触りを楽しめます。豚肉特

有の臭みが少ないので肉が苦手な方にもおすすめです」と伊藤さん。

そして最大のこだわりは、全頭検査をしていること。同じ農場で同じ飼料を食べて育っても個体差が生じてしまいます。そこで、1頭1頭検査を行い、やわらかさや風味、食感などを確認し、社内基準をクリアしたものをだけを精肉として出荷しているのです。消費者目線で「おいしい」を追求した末にたどり着いたこだわりです。

「農村の「場」と農村で生産した「もの」と農村で暮らす人たちの「心」を組み合わせ物語性豊かな商品とサービスを提供します」と抱負を語ってくれた伊藤さん。

伊豆沼農産では手づくりウインナー教室やブルーベリー摘み取り体験、自分で仕込む生ハムオーナー制度など、さまざまな体験プログラムを開催しています。レストランでは自社生産米や



X線検査で安全性を最終確認してから梱包・出荷されます。



くんべる

登米市迫町新田字前沼149-7
【レストラン】0220-28-3131
営業時間／11:00～21:30(ラストオーダー21:00)
定休日／不定休(12/31は休業)
【産直マーケット】0220-28-2986(事務所)
営業時間／9:00～18:00
定休日／不定休



■アクセス
東北自動車道「築館IC」
または「若柳金成IC」から車で15分
JR東北本線「新田駅」下車徒歩5分
■通信販売
いずぬま市場 <http://www.izunuma.com/>

「伊豆沼ハム」「伊達の純粋赤豚」、地元旬野菜をふんだんに使った料理を提供。産直マーケットでは自社製品のほか、地元農家が生産する新鮮野菜や果物、自家製ジェラート・パン・どぶろくなどを販売しています。これからの行楽シーズン、食と自然を求めて足を運んでみてはいかがでしょうか。



いとうとよこ
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

春に食べよう！
ふるさと自慢の味。

春になり暖かくなると木々が芽吹くように、
私たちの身体も新陳代謝が活発になります。
デトックス効果のある食材や栄養豊富な食材を
たくさん食べて身体を目覚めさせましょう。



JAいしのまきの トマトケチャップでハヤシライス

調理時間 30分
エネルギー 605kcal

JAいしのまきのトマトケチャップを使って簡単にハヤシライスが作れます。
トマトを煮詰めただけのコクのあるケチャップがおいしさのポイントです。

<材料 4人分>

豚バラ肉(又は豚ロース薄切り) … 300g
下味(塩・こしょう 各少々／小麦粉 大さじ4)
玉ねぎ … 1個
しめじ … 1袋
赤ワイン … 1/2カップ
バターライス … 4膳分
(熱いご飯にバター10gを加えておく)

(A)

トマトケチャップ … 大さじ5
ウスターソース … 小さじ2
水 … 1と1/2カップ
塩・こしょう … 各少々
オリーブ油 … 大さじ2
イタリアンパセリ … 適宜

<作り方>

- ①豚バラ肉は3cm長さに切る。豚肉に塩・こしょうをまぶし、小麦粉を入れて揉み込む。玉ねぎは1cm厚さのくし形に切り、しめじは石づきを取って小房に分ける。
- ◆豚肉は下味をつけ、小麦粉をまぶしておくとルーにとろみが付き柔らかく仕上がります。
- ②フライパンにオリーブ油を熱して豚肉を炒める。玉ねぎを加えてさらに5～6分しっかり炒める。しめじを加

て炒め、赤ワインを加えて弱火にし5～6分煮る。

◆玉ねぎはしっかり炒めると甘みが出てルーにコクが出ます。

③(A)を加え、さらに10分くらい弱火で煮てから塩・こしょうで味を整える。バターライスを器に盛ってルーをかけ、イタリアンパセリを散らす。

◆具材がとろりとなるまで弱火で煮詰めましょう。

調理時間とカロリーはおおよその目安です。

JAいしのまきの商品ブランド

いしのまき ファーマーズフーズ

…… JAいしのまき

「いしのまきファーマーズフーズ」は、安全・安心ないしのまき産の原材料を優先的に使用し、少量づつ丁寧に手作りしているからおいしい！
まずは一度食べてみて下さい。大切な人に勧めたくなる商品です。

トマト
ケチャップ



いしのまき産クッキング
トマト「すずこま」を
100%使用し、着色料・保
存料等を使用しておりま
せん。
(180g 税込530円)

長ねぎ
ドレッシング



いしのまき産長
ねぎを使用してい
ます。サラダ
はもちろん、肉
料理や炒め物に
もアレンジして
いただけます。
(140g 税込400円)

ソイ
マヨネーズ



いしのまき産大豆「ミヤギ
シロメ」を使用。卵等の動
物性原料を使ってい
ないので、アレルギーの方にも
安心して召し上がり
いただけます。
(160g 税込410円)

※ふれあいいちば菜花・やもと四季菜館大塩店・やさしい娘(こ)・葉ちゃん市場・
いしのまき元気いちばで販売中。

スティック野菜の ソイマヨネーズディップ添え

調理時間 10分／エネルギー 70kcal
(ごま入り豆乳マヨネーズの場合)

豆乳のマイルドさを生かした卵を使用していないマヨネーズです。
いつもの料理にマヨネーズ代わりにご使用下さい。

<材料 4人分>

きゅうり … 1本
にんじん … 1/2本
大根 … 5cm
セロリ … 1本

【ごま入り豆乳マヨネーズ】

ソイマヨネーズ … 大さじ4
牛乳 … 大さじ1
白のすりごま … 小さじ1

【マスタード入り豆乳マヨネーズ】

ソイマヨネーズ … 大さじ4
牛乳 … 大さじ1
粒マスタード … 小さじ1/2

<作り方>

- ①きゅうり・にんじん・大根・セロリはそれぞれ8cm長さの拍子切りにし、スティック状にする。

- ②ソイマヨネーズにそれぞれすりごま・粒マスタードを加えて2種類のディップを作り、野菜につけていただく。

えのき茸と春雨のからし和え

調理時間 15分 カロリー 63Kcal



◎栄養価／ビタミンB1や食物繊維を豊富に含む。余分な塩分の排出するカリウムを含む。

◎選び方／全体的に白く透明感があるもの。柄は太く、かさは開いてないもの、背丈が揃っているものが良い。



<材料 4人分>

春雨(乾燥) 20g
えのき茸 1袋
にんじん (30g位) 3 cm
きゅうり 1本
ロースハム(スライス) 2枚

【たれ】

練りからし 小さじ1
酢 大さじ2
しょうゆ 大さじ2・1/2
砂糖 小さじ1/2
ごま油 小さじ2
サンチュ 8枚

<作り方>

①春雨は水に浸けて戻し、5cm長さに切る。えのき茸は袋の上から石づきを切り落としほぐしておく。にんじん・きゅうり・ハムは細切りにする。

◆素材の形(太さ・長さ)を揃えることで、見た目や食感が良くなるので、丁寧に切りましょう。

②沸騰した湯で春雨・にんじんを入れて2分ほどゆでる。さらにえのき茸を加え、さっとゆでてザルにあげ水気を切る。

◆たれが薄くならないようにしっかりと水気を切りましょう。春雨は製品によってゆで時間が変わります。

③ボウルに(たれ)の材料を入れてよく混ぜ合わせ、きゅうりとハム②の材料を入れて和える。

◆練りからしの分量はお好みで調節してください。



温かくても、冷めても美味しいヘルシーな一品です。サンチュで巻いていただいてもおいしいです。ご飯のおかずや酒の肴にもどうぞ。

シャキシャキ食感がクセになる

えのき茸 JA加美よつば

東北随一の生産量を誇るJA加美よつば産のえのき茸は「白い音符」ブランドで出荷。茎が太く、シャキシャキとした歯ごたえに定評があります。うま味成分の一種、グルタミン酸を多く含み、鍋物や味噌汁、炒め物、和え物などいろいろな料理に使えます。



トマトタップリゆでワンタン

調理時間 20分 カロリー 196Kcal

◎栄養成分／カロテン、ビタミンCをはじめ、カリウム、カルシウム、食物繊維の一種であるペクチンを含む。

◎選び方／へたが新鮮で皮にハリがあり、重みがあり裂果のないもの。お尻の中心から放射状に筋が出ているものを選ぶ。



<材料 4人分>

ワンタンの皮 20枚
豚挽き肉 100g
トマト(中玉) 4個
【下味用調味料】
生姜の絞り汁・しょうゆ 各小さじ2
酒 大さじ1
塩・こしょう 各少々
ごま油 小さじ1/2
片栗粉 大さじ1
長ねぎのみじん切り 1/4本分

【スープ】

鶏ガラスープ 6カップ
しょうゆ 小さじ1
塩 小さじ1/2
こしょう 少々
ごま油 小さじ1/2
生姜 10g
長ねぎ 1本
サラダ油 小さじ1

<作り方>

①ボウルに豚挽き肉と片栗粉以外の(下味用調味料)を混ぜ、ねばりが出るまで混ぜる。片栗粉は最後に加えてよくこね、長ねぎのみじん切りを加えて混ぜて、皮の枚数に等分して包む。トマトは一口大のくし形に切る。

◆調味料の片栗粉とねぎは粘りが出たら加えましょう。

②鍋にサラダ油を熱して生姜のみじん切りを入れて炒め、香りが出たら斜め切りにした長ねぎを加えてさっと炒める。鶏ガラスープを加え、しょうゆ・塩・こしょうで調味し、トマトを加えて一煮立ちさせる。最後に香りづけのごま油を加える。

◆トマトを加えてからは、火の通しすぎに注意しましょう。

③たっぷりの湯にワンタンを入れ、浮き上がった後1分湯がく。ワンタンをすくい上げて水気を切ってお椀に盛り、②のスープを加える。

◆ゆでたワンタンは破れたりくっついてしまうので、直前に湯がいて器に入れて下さい。



スープワンタンにトマトをタップリ加えました。トマトのダシがスープをいっそうおいしくしてくれます。トマトは火の通しすぎに注意しましょう。

リコピン効果で免疫力アップ

トマト 県内主な産地 JAいしのまき、JA栗っこ、JA仙台、JA名取岩沼

栄養豊富なトマトは種類も豊富。大中小、赤色のほか黄色、オレンジなどさまざまな種類が店頭に並びます。トマトのうま味成分はグルタミン酸。赤い色素成分のリコピンは抗酸化作用があり、生活習慣病予防や美肌に効果的です。

産直マーケット
のご案内



元気のもとを買いにいきましょう！

JA 栗っこ
地域産物展示販売施設

「あやめの里」

山王史跡に隣接の産直
売切御免の朝採り野菜

県北西部に位置する栗原市。栗駒山の雪解け水が「栗っこ米」を育む肥沃な大地を潤すこの季節。一迫の観光スポット、山王史跡公園では、園内の「あやめ園」が、もうすぐ見頃を迎えようとしています。

広大な敷地に300種22万株ものアヤメやカキツバタ(5月下旬〜6月上旬頃)、ハナシヨウブ(6月中旬〜7月上旬頃)が咲き競う様は何とも清々しく、6月中旬から7月上旬に開催される「山王史跡公園あやめ祭り」では、鹿踊りや神楽など郷土色豊かな催し物もあつて、県内外からの観光客で大いに賑わいます。その公園入口に隣接しているのが、今回ご紹介する地域産物展示販売施設「あやめの里」です。

開店からひっきりなしに訪れるお客様の目当ては、栗原地区随一の品揃えと評判の、朝採り野菜や農産加工品の数々。現在、74名の組合員さんたちが、手塩にかけた農産品を毎朝搬入しています。

特にこの時期は、春から夏へと野菜の品揃えもどんどん変化するので、こまめに来店するほど、おいしい旬に出会えるそうです。しかし近年は、生産者の高齢化が進み、人気商品の中には搬入

旬の | O・SU・SU・ME
オススメ!



トマトハウス
夢風船
高濃度とまと
1袋650円(税込)

一迫でフルーツトマトを栽培する「トマトハウス夢風船」。春から初夏にかけておいしさのピークを迎える「高濃度とまと」は緑のリボンが目印。小ぶりでもずっしり引き締まった実は、かじると口いっぱいに濃い旨味がひろがります。

これが | I・CHI・O・SI
イチオシ!



柳の目豆腐店
大揚げ
1枚160円(税込)

地元豆腐店が作る名物は、約20センチ四方のまさにビッグサイズな油揚げ。上質な大豆油を使った濃い目の揚げ色が食欲をそそります。薄くてもしっかり豆腐の味がして、炙ればおつまみに。遠方からまとも買いに来る常連客も多いとか。



「あやめの里」
店長 鈴木 淳嗣さん

新鮮な野菜や特産物をいっぱい揃えています。「あやめ祭り」の開催時期に合わせて楽しいイベントも企画中なので、お楽しみに。



さすが米どころ一迫、「しんこもち」をはじめ、餅菓子の種類も豊富。

例えば、もち米ではなくうるち米、宮城県産ひとめぼれの上新粉で作った餅菓子「しんこもち」は、知る人ぞ知る一迫名物であり、地元の人にとってはソウルフード。餅の風味や中の餡の種類もいろいろあるので、きつとお好みの味が見つかりますよ。

さて、お土産選びに迷ったなら、オススメなのは、さすが米どころならではの郷土の味はいかがでしょう。

が追いつかずに売り切れてしまう場合も。という訳で、お買い物を楽しみたいなら、品揃えが豊富な午前中にぜひ。

郷土の定番が一堂に 花より団子派も満足

また、「一迫の酒蔵」金の井酒造」による純米酒、その名も「いちばさまのお米」も、好きな人はぜひ一度ご賞味あれ。店内を見渡せば、肴も選り取り見取りですが、通年人気商品の菌床生しいたけは、肉厚で食べ応えもありますよ。よくいづれアヤマカキツバタなどと申しますが、ここ「あやめの里」では、花より団子派の皆様に幸せに迷わせてしまおうですね。



JA栗っこ 地域産物展示販売施設「あやめの里」

営業時間 / 9:30~18:00
定休日 / (4~12月)毎月第1・第3火曜 (1~3月)毎週火曜 年末年始
TEL / 0228-57-6151
住所 / 〒987-2308 栗原市一迫真坂字清水田川4-1

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、それに見合った技術や工法、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!!!

4つのこだわり性能 健康 × 省エネ × 耐震 × 耐久

健康

空気の流れやすい無垢材空間が家族の健康を育む住まい。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。
(厚生労働省の指標値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

エアコン無しでもひんやり涼しい。宇宙線技術・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**
〔一財〕建材試験センター測定「剛床工法」大引を仕口で組む工法で壁との接合のバランスをあげ、おしれにも強い住宅に。
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)

自然素材
無垢材
で末永く住み続ける
家をご提供致します。



木の家づくりが好き。

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。

伝統の保存食がスイーツに変身

干し柿の天ぷら

柴田町在住 芦野ゆき子さん



外はカリッ、

中はしっとり

今回、わが家の味を紹介してくれたのはJ.Aみやぎ仙南管内柴田町在住の芦野ゆき子さん。芦野さんはご主人と四季折々の野菜を生産し、J.Aみやぎ仙南本店に併設する産直会「ふ・う・ど」、船岡城址公園の観光物産交流館「さくら里」の農産物直売所「結友（ゆいととも）」に出荷しています。見た目にも気を配り、きれいに整えて袋詰めする野菜は購入者から好評です。

自宅で採れる柿で毎年干し柿を作っているという芦野さん。伝統的な冬の保存食である干し柿は、寒風にさらされ、水分が抜けることで甘味が凝縮します。そのまま食べても甘味がありますが、天ぷらにするとさらに甘味アップ。薄い衣に包まれた干し柿は、外はカリッ、中はしっとりとした歯



応えて、いつもと違った食感を楽しめます。使用した「エコープ 米粉入り天ぷら粉」は米粉が入っているのでカリッと揚げられます。干し柿の甘味を引き立てるために、衣に塩を加えるのがポイント。硬くなった干し柿もふくらと揚げられます。ぜひお試しください。

ここがコツ！

干し柿が大きい場合は縦半分に切りましょう。



Recipe レシピ

【材料 4人分】

干し柿……………10個
エコープ
米粉入り天ぷら粉……………適量
塩……………少々
エコープ こめ油……………適量

【作り方】

- (1) 干し柿のへたを取る。
- (2) ボウルに天ぷら粉と塩、水適量を加えて混ぜる。
- (3) 揚げ油を中温(170℃～180℃)に熱し、干し柿に衣をつけてカリッと揚げる。

JAみやぎ仙南シンケンファクトリー

レストラン通年プラン

要予約

西欧情緒あふれるグルメパーク

仙南産旬の地場産
食材キャンペーン

通年各種プラン・フェア実施中!!

大皿料理プラン（宴会） ※ご予約日の3日前より承ります。

◆2,980円(税込)プラン
(ソーセージ・前菜・サラダ・おつまみ・揚げ物・お肉料理・ピザetc...)

◆3,500円(税込)プラン
(刺身・サラダ・おつまみ・ソーセージ・揚げ物・お肉料理・パスタ・デザートetc...)

※季節(2ヶ月)ごとに内容が変わります。

※大皿プランにつきましては、4名様より承ります。 ※1名様より3名様ご予約はコース料理の受付となります。



11月～忘年会プラン
1月～新年会プラン
3月～歓送迎・謝恩会プラン
5月～スプリングプラン
7月～サマープラン
9月～秋の味覚プラン

飲み放題プラン

◆1,800円(税込) ※お時間は「90分」
となります。

(地ビール4種／焼酎／ジュース6種)

ドイツ製法の本格派地ビール

【ご提供銘柄は日替りにて4種類となります。】



工場から
できたて
直送!

お客様へのお願い

※夜のご宴会ご利用につきましては、120分とさせて頂いております。
※20歳未満の方の飲酒はご遠慮ください。 ※車を運転される方の飲酒はご遠慮ください。

仙南クラブビール5年連続受賞

インターナショナルビア・カップ
ジャーマンスタイル・パール・ウィットエール・スタイル部門

ヴァイツェン2018銀賞

2014銀賞
2015金賞
2016銀賞
2017銀賞



Since 1997

食材王国みやぎ地産地消推進店に
仙南シンケンファクトリー登録!

レストラン営業時間(定休日/水曜日) ※臨時休業日あり

ランチタイム / 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

ナイトタイム / 17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)

ナイトタイムは完全予約制

ファーマーズマーケットの会(ショップ) ※臨時休業あり

ショップ / 11:00～14:00 ～新鮮野菜・手造り工芸品～

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

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

農産物直売所グループのレシートラリー

第16回 丸森お買い物 レシートラリー

2019年
4月20日(土)～
5月26日(日)

各店300円以上の
レシートで応募してね!

直売所

営業中

直売所等でレシートを
5枚以上集めて応募しよう!

豪華賞品
88本

直売所

営業中

◆参加直売所等◆

1 いなか道の駅 やしまや	5 小斎 蔵の市	隣接
2 あがらいん 伊達屋	6 蔵っこ(食事処)	
3 丸森物産いちば 八雄館	7 農村レストラン味の里	併設
4 JAみやぎ仙南丸森地区女性部 ふれあい農園直売所	8 いきいき交流 センター大内	
	9 不動直売センター	
	10 ひっぽのお店ふでいち	

詳しくは各直売所等に用意していますチラシをご覧ください

お問い合わせ先：丸森町農業創造センター
TEL 0224-72-3028

主催／丸森町自然と農業を守る連絡会議 共催／丸森町農業創造センター 後援／丸森町



自動車の事故による賠償やケガ、修理に備える

★安心の充実保障

相手方への保障	ご自身とご家族の保障	お車の保障
自動車事故により他人を死傷させたり、他人の車や物をこわしたときの損害を幅広く保障！	自動車事故によりご自身やご家族、ご契約のお車に搭乗中の方などが死傷されたときの損害を幅広く保障！	ご契約のお車の事故による破損や盗難、台風などによる損害を幅広く保障！
対人賠償(無制限)	人身傷害保障	車両保障(全損害担保)
対物賠償(無制限・対物超過修理費用保障付)	傷害定額給付保障	車両諸費用保障特約



さらに！

- 弁護士費用保障特約 「もらい事故」等の自動車事故で、相手方との交渉を弁護士に委任する際等に必要な弁護士費用等を保障
- 車両超過修理費用保障特約 ご契約のお車の修理費が共済価額以上となった場合、その超過分について保障

※共済金のお支払いには所定の条件があります。

★頼れる各種サービス 自動車事故や故障など、トラブル発生時に頼りになるサービスをご用意

- ・24時間365日、フリーダイヤルで事故受付とアドバイス
- ・損害調査サービス担当者約5,570人、事故対応窓口約2,380か所の安心ネットワーク(2018年4月1日現在)

レッカーサービス	ロードサービス	夜間休日現場急行サービス	夜間休日初期対応サービス	休日契約者面談サービス
----------	---------	--------------	--------------	-------------

※サービスのご利用には所定の条件があります。

★お得な掛金割引 ご契約条件に応じてさまざまな掛金割引をご用意

自賠責共済セット割引 (JA共済オリジナル)	農業用貨物車割引 (JA共済オリジナル)	複数契約割引	長期優良契約割引	ASV割引
対人賠償の共済掛金 7%割引	共済掛金 10%割引	共済掛金 5%割引	共済掛金 2~6%割引	共済掛金 9%割引

その他にも、割増・割引等級制度やゴールド免許用掛金などがあります。

※割引の適用には所定の条件があります。

●ご加入にあたりましては、お近くのJA(農協)へお問い合わせください。●この広告は概要を説明したものです。ご契約の際には「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

はじめて共済
http://shiryo.ja-kyosai.or.jp
■JA共済ホームページアドレス https://www.ja-kyosai.or.jp

検索



本サイトから
「ひと・いえ・くるま」の
各共済の資料請求・
掛金試算ができます。

JA共済相談受付センター(JA共済連 全国本部)

電話番号: ☎ **0120-536-093**

受付時間: 9:00~18:00(月~金曜日)
9:00~17:00(土曜日)

※日曜日、祝日および12月29日~1月3日を除きます。

※メンテナンス等により予告なく変更する場合があります。
※電話番号は、おかけ間違いのないようご注意ください。

くらしの保障、相談するなら



JA 仙 台 022(236)2425	JA みやぎ亘理 0223(34)0377	JA 岩 沼 市 0223(22)1257
JA 名 取 岩 沼 022(384)5113	JA あ さ ひ な 022(345)1274	JA みやぎ仙南 0224(55)1288
JA い しの ま き 0225(22)1116	JA 加 美 よ つ ば 0229(66)1178	JA 古 川 0229(23)6517
JA い わ で や ま 0229(72)0015	JA み ど り の 0229(87)3342	JA 栗 っ こ 0228(23)2117
JA みやぎ登米 0220(22)8113	JA 南 三 陸 0226(47)4584	

耕そう、大地と地域のみらい。 JAグループ

19049990038

読者プレゼント

応募締切日 令和元年6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 波乗りトマト とまたん
(4kg・M)



5名様

農産物の国際基準であるグローバルGAP認証を取得したトマトです。

提供
株式会社 サンフレッシュ小泉農園 様

※1〜3ページに記事が掲載されています。

TEL 0226-28-9158 気仙沼市本吉町

2 伊豆沼ハム パラエティセット



3名様

伊豆沼ハムシリーズは宮城県内で愛情込めて育てられた豚肉を使用した詰合わせです。

提供
有限会社 伊豆沼農産 様

※4・5ページに記事が掲載されています。

TEL 0220-28-2986 登米市迫町新田

3 宮城県産「だて正夢」
(5kg・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。

5名様

提供
地域産物展示販売施設 あやめの里 様

※8・9ページに記事が掲載されています。

TEL 0228-57-6151 栗原市一迫真坂

4 地ビール&ウィナー・ロースハムセット



5名様

宮城県産豚肉を使用したハーブの香り豊かなあらびきウィナーに、ロースハムと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、工場直送ウィナー・ロースハム)

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 丸森町産ブランド米「いざ初陣」
(2kg・1袋)



良質なコシヒカリの産地、丸森において、特に食味や品質にこだわり厳選したものが、この「いざ初陣」です。伊達政宗の初陣の地にちなんで命名され、新たな一歩を応援する、特別なごはんです。ぜひご賞味ください。

5名様

提供
丸森町農業創造センター 様

※11ページに広告が掲載されています。

TEL 0224-72-3028 伊具郡丸森町宇鳥屋

6 みやぎの主力品種「ひとめぼれ」
(5kg・1袋)



「ひとめぼれ」の生まれは宮城県。粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良いことから、料理の幅を広げてくれるお米です。

5名様

提供
(株)パールライス宮城 様

TEL 022-345-2877 黒川郡大和町まいの
URL <http://www.pearl-rice.co.jp>

応募方法

とじ込みの応募はがきに、下記を明記のうえご応募ください。

1. ご希望の賞品番号と賞品名 2. アンケート 3. 氏名(フリガナ) 4. 郵便番号・住所 5. 電話番号 6. 性別 7. 年齢 8. 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ございません。

※応募はお一人様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/>

2019年4月 vol.35 春号

※次号のIGUNEは7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。

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

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、輸送マレージ低減によるCO₂削減や地産地消に賛目し、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。



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。

もっと食べよう
美味しいみやぎの
贈り物



よい食とは、おいしい食のこと。よい食とは、楽しい食であること。
よい食とは、家族の健康を支えるもの。よい食とは、よい暮らしそのもの。
あなたも、自分に「よい食」、家族に「よい食」、
そして日本の未来に「よい食」をしませんか？

みんなのよい食プロジェクトとは、
体と心を支える食の大切さ、国産・地元産農畜産物の豊かさ、
それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産農畜産物と
日本農業のファンになっていただくという運動です。



「日本を、もっと食べよう。」みんなのよい食プロジェクト

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いしのまき
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