

地産  
地消

食と農の情報誌

# IGUNE

イグネ

2023

Vol.

50

Since 2010

特集

いちご団地10年目の  
仙台いちご

「旨いもの」づくりに Zoom in

一般社団法人イシノマキ・ファーム

ISHINOMAKI  
HOP WORKS

(イシノマキホップワークス)



クローズアップ

冬に食べよう! ふるさと自慢の味  
仙台いちご/ゆき菜/  
みつば

宮城県勢が全国で健闘

第12回全国和牛能力  
共進会鹿児島大会

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いしのまき農産物直売所  
「やさいっ娘」

農の食卓

株式会社ジェイエイ仙台  
「ソイブルドネージュ」

わが家の味

さつまいもが食卓の主役になるレシピ  
さつまいもとベーコン・チーズコロッケ、  
ごぼうの酢煮

読者プレゼント

「仙台いちご」など  
選りすぐりの賞品

0円  
無料

とまらないおいしさ  
地域団体商標登録  
仙台いちご

# 仙台いちご キャンペーン 2023



もういっこ



とちおとめ



にこにこベリー

総計

125名様  
プレゼント

キャンペーン期間 2023年 1/15日 ▶ 5/15月

仙台いちごを食べて みやぎのいいもんが当たる!

仙台いちごの  
パッケージの「旬太」または  
「わたリーナ」もしくは  
「ざおうさま」の  
どれか1枚を貼ってね!

A  
賞



総計 50名様 (毎月10名様×5回)

「仙台牛」すきやき・  
しゃぶしゃぶ用 (5,000円相当)

B  
賞



総計 75名様 (毎月15名様×5回)

(株)パールライス宮城  
真空脱気無洗米キューブ300g  
宮城県産だて正夢 (300g×9個入り)



●応募方法: 郵便はがきに「仙台いちごのパッケージの「旬太」または「わたリーナ」もしくは「ざおうさま」のどれか1枚を貼り、必要事項(1.ご希望の賞品(A~B賞)、2.お名前、3.住所、4.郵便番号、5.電話番号、6.性別、7.年齢、8.購入店名、9.キャンペーンを何で知りましたか?⇒①情報誌(Q何の情報誌ですか?)②インターネット(Q何のサイトですか?)③テレビCM④ラジオCM⑤店頭⑥その他(Q何で知りましたか?))を明記の上、右記までご応募ください。  
※はがき1枚を一口として、お一人様何口でもご応募いただけます。

●応募締切: 1~5月の各月の15日当日消印有効  
※当選発表は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

●応募先: 〒980-0021 仙台市青葉区中央3-8-5  
新仙台駅前ビル328号室6-4 「仙台いちごキャンペーン」係

●お問い合わせ: 全国農業協同組合連合会 宮城県本部 園芸・生産振興部  
TEL 022-782-3353  
【受付時間】平日9:00~17:00(土・日・祝日除く)

詳しくはこちら



※ご応募いただいた個人情報はキャンペーンに関する目的以外には使用いたしません。※応募条件を満たしていない場合、必要事項の記入に不備がある場合、お客様の住所、転居先が不明で景品をお届けできない場合は、ご応募・当選が無効となります。

IGUNE 50号特集  
いちご団地10年目の  
仙台いちご



いちご団地  
10年目の

# 仙台いちご

JAみやぎ亘理管内 亘理町

東北の生産量を誇る宮城のブランド「仙台いちご」。  
東日本大震災からの復興を目指し、いちご団地で再出発してから  
10年目を迎えた亘理町の生産者を訪ねました。

JAみやぎ亘理いちご部会役員  
浅野 武彦さん



## 復興の实りを届ける いちご団地10年の歩み

冬から春にかけて、いちごが「一番おいしい季節」です。宮城県は東北のいちご生産量を誇り、その8割がJAみやぎ亘理管内亘理町・山元町で生産されています。

温暖な気候を利用して栽培されるいちごの主な品種は、果実が大きく甘味と酸味のバランスが良い県オリジナル品種「もういっこ」、強い甘味と程よい酸味の「とちおとめ」、そして「もういっこ」と「とちおとめ」を掛け

合わせた県のオリジナル新品種「ここにこべりー」です。これらは「仙台いちご」のブランド名で例年11月～6月まで仙台・札幌・京浜市場などへ出荷されます。

東日本大震災では、津波によっていちご農家380戸のうち9割以上が被災。栽培面積96ヘクタールのうち91ヘクタールが壊滅的な被害を受けました。その後、両町7カ所に40ヘクタールのいちご団地が整備され、2013（平成25）年に135戸、2014（平成26）年に16戸、計151戸が新たな一歩を踏み出しました。



花の受粉を手伝ってくれるマルハナバチはいちご作りに欠かせない存在。

**健康な苗を育てることが  
高品質ないちごを育む**

それまで多くの農家が土耕栽培だったため、慣れない高設養液栽培に戸惑いながら、ただひたすらに前を向いて生産に取り組んできました。その結果、栽培面積は震災前の約5割でありながら、令和3年産、令和4年産(※)の販売金額が震災前の33億円に迫る31億円を達成し、確実に復興に近づいています。

本格的な冬の到来を迎えた12月上旬、向かったのは巨理町苺浜にある開墾いちご団地。「今年は天候に恵ま

れ、順調に生育しています」と迎えてくれたのは、JAみやぎ巨理いちご部会役員・浅野武彦さん。就農歴17年の浅野さんは、妻・由美さんと両親の4人で28アールに「もういつこ」を栽培しています。

ハウスの中に入ると、大きないちごが赤く色づき、マルハナバチが飛び交っています。環境制御システムの導入により、ハウス内の温度・湿度・二酸化炭素濃度、日射量や液肥量などは全てコントロールされ、生産者はいちごの栽培管理により手間をかけることができます。

「以前は環境制御の教科書通りに、指標にぴたり合わせる管理をしていましたが、狙った通りにはいきません。機械にも負担がかかるので、今は周りの環境に合わせて指標に近づけるよ



28アールに約2万株を栽培。気温が上がる10時までに収穫作業を終わらせる。

うな管理をしています」とシステムを使いこなし、自分なりの管理方法を見出している様子です。

いちごは栽培期間が長いのが特徴で、7月から苗作りが始まり、9月に定植し、11月〜6月まで収穫が続きます。「苗半作と言って、そのシーズンのいちごの出来は苗で決まるので、定植までの育苗に力を注いでいます。梅雨明けからお盆前が一番病気に感染しやすいので、その頃の防除を徹底し、定植時は病気ゼロ、害虫ゼロで植えるようにします」と浅野さん。健康な苗を育てることで高品質ないちごが育ち、結果的に収量アップにつながるといいます。

また、「口に入るものだから農薬を減らしたい」と定植後も農薬以外での病虫害防除に力を入れています。紫外線(UV-B)電球型蛍光灯によるうどんなご病対策や天敵製剤によるハダニ類・アザミウマ類対策、さらに害虫忌避効果のある赤色の防虫ネットでハウスを囲うなど、良いと思っただものは積極的に取り入れ、安全・安心ないちご作りを追求しています。

**一つひとつを積み重ねて  
レベルアップを目指す**

3月〜4月の出荷最盛期には日の出とともに収穫を開始し、バック詰め作業を行った後、その日の17時までに選果場へ運びます。バック詰めは消費



この日は夫婦でバック詰め作業。いちごに傷がつかないように、素早く丁寧に詰めていく。

※令和3年産は2020年11月〜2021年6月、令和4年産は2021年11月〜2022年6月の生産をさす。

# IGUNE 50号特集

## いちご団地10年目の 仙台いちご

「もういっこ」は管内の  
いちご生産量の6割を占める。



者が買いたくなるようにきれいに並べ  
ることを意識し、「何度も買ってほし  
いから」と規定量よりも多めに詰める  
のが浅野さんのモットーです。

いちご団地で10年目を迎えた今シー  
ズン。「夢中でやってきたので、あっとい  
う間です」と話す浅野さんが大切にし  
ているのは、「小さなことの積み重ね」。  
例えば、苗を植える培地をしっかりと平  
らに並べることで、1株1株を見て手入  
れを行うことなど基本的な作業だと  
いいます。

「失敗もありますが、これまで右肩  
上がりで収量が伸びてきました。しか  
し名人たちのようにトップレベルの収量  
を維持する栽培技術を習得しないと、  
安定した経営には結びつきません」。  
分からないことがあればすぐに聞け  
るのが、いちご団地の良いところ。浅  
野さんは「名人」と呼ばれるベテラン  
生産者に学びながら、栽培技術のレ  
ベルアップに努めています。

生産者のためまめ努力が結実した  
「仙台いちご」は、これから出荷最盛  
期を迎えます。真っ赤な復興の果実  
を、おいしくいただきますよ。



JAみやぎ亘理いちご部  
会役員・浅野武彦さん。  
「いちご団地には名人が  
いっぱいいるので、私も  
安定した実績を残せる  
ように頑張っていきたい  
です。目標は10アール当  
たりの収量8トンです」と  
意欲を語る。

農産物に付加価値を付けて新しい魅力を発見したい  
生産者の新しいチャレンジをサポートします

マルモリ カフェ

## MARUMORI CAFE が 生産者を応援します



### フルーツサンドの製造代行

自慢の農産物を使ったフルーツサンドの製造・OEM承ります。



### イベント出店サポート

フードイベントなどへの出店・商品提供についてもご相談ください。



### 飲食店立ち上げサポート

農産物を使ったレストラン、カフェの立ち上げをお手伝いします。

まずは、電話か公式インスタグラムから、お問い合わせください。

公式  
インスタ  
グラム



Farmers' restaurant  
**MARUMORI CAFE**  
ファーマーズレストラン マルモリカフェ

TEL 0224-87-8434

伊具郡丸森町大内字町西7

営業時間/11:00~16:00 ※売り切れ次第終了  
定休日/月曜(祝日の場合は営業、翌火曜休)



@MARUMORI\_CAFE



松かさの形をした穂花の中に、ビール特有の苦味と香りの成分が含まれている。

写真右より、「巻風エール」「巻風IPA」「巻風WHEAT」  
内容量：各330ml・希望小売価格：各660円（税込）。



「旨いもの」づくりに  
Zoom in

震災後、耕作放棄地を利用して  
ビールの原料となるホップを栽培し、  
クラフトビールを製造販売している生産者が石巻市にいます。  
自社栽培ホップを使ったクラフトビールのおいしさの秘密に迫ります。

一般社団法人イシノマキ・ファーム

# ISHINOMAKI HOP WORKS

イシノマキホップワークス

石巻市

## 県内で唯一、ホップを栽培

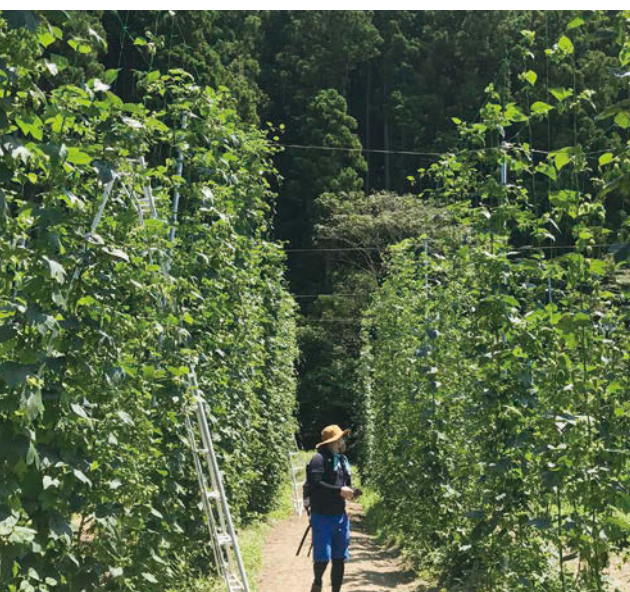
今や新たなビール文化として定着した「クラフトビール」。全国では600を超える醸造所が、個性豊かなクラフトビールを製造しています。そのビール造りに欠かせないホップを県内で唯一栽培し、クラフトビールを製造販売しているのが一般社団法人イシノマキ・ファームです。

2016年に設立されたイシノマキ・ファームは、心身の不調などを抱える就労困難者とともに農作業を行う「ソーシャルファーム（社会的企業）」を理念に掲げ、農業を中心に農村留学や中間的就労支援などの活動を行っています。ホップ栽培を開始したのは2017年。山梨のホップ農家から栽培指導を受けながら、年間150キ口を生産しています。

「耕作放棄地でホップを育ててみないかと紹介されたことが、栽培のきっかけです。品種はアメリカのカスケード、マグナム、センチニアル、ドイツのハラウ・ミッテルフリュー、信州早生の5種類。ホップは品種を組み合わせた方が、香りが立つんです」と教えてくれ

たのは、イシノマキ・ファームが運営する醸造所「ISHINOMAKI HOP WORKS（イシノマキホップワークス）」の醸造長・岡 恭平さん。岡さんは角田市の仙南シンケンファクトリーなどで研さんを積み、ビール品評会での受賞歴もあるこの道10年のビール職人です。

ホップはアサ科カラハナソウ属のツル性の多年草。雌株につく穂花（まりはな）と呼ばれる部分がビールの原料となります。冷涼な気候を好み、海からの風が通る北上町はホップ栽培に適しているといえます。収穫時期は7月中旬～8月のお盆頃。朝6時頃から高さ約5メートルに成長したホップを一つひとつ手摘みで収穫し、新鮮な状態でそのまま冷凍保存されます。



高さ約5mまで成長したホップ。



工場に仕込み釜2基、発酵タンク4基を備える。元映画館の建物とあって、よく見ると壁に映写室の窓が残されている



麦汁を製造する「仕込み」の工程には糖化・麦汁ろ過・麦汁煮沸があるが、ここでは麦汁煮沸の後にホールホップ除去の工程が加わる。



ISHINOMAKI HOP WORKS

醸造長・岡 恭平さん。

「ホールホップの使い方を確立したい。そして国産ホップは素晴らしいんだということを伝えていければと思います」。

## 自社栽培ホップを使ったクラフトビールを醸造

イシノマキ・ファームでは、これまで委託醸造した「巻風(まきかぜ)エール」を販売してきましたが、2022年6月に石巻市中央にある旧映画館「石巻日活パール劇場」の建物を改修して醸造所を新設しました。

定番で製造・販売しているのは3種類。自社栽培ホップを使用した「巻風エール」は、苦味と香りのバランスがよいペールエール。一部自社栽培ホップを使用した「巻風IPA」は、しっかりとした苦味とグレープフルーツのような香りが特徴です。ヴァイツェンスタイルの「巻風WHEAT」は、バナナのようなフルーティな香りとクロープのようなスパイシーな香りが楽しめます。そのほかニューイングランドIPAや米を使ったIPA、ベルジャンホワイトなどの限定ビールも製造しています。

「一番の特徴はホールホップを使っていることです。実はホールホップを使う技術は大手ビール会社も含めて確立されていないので、どうやって香りを出すかというところに苦労しました」と岡さん。

一般的にビールの製造にはペレット状に加工したホップを使用しますが、ここではホップを丸ごと使用するため、使用量や煮沸時間などを変えながら試行錯誤したといいます。また、現状の設備はホールホップを使うことを想定していない設備のため、「仕込み」と呼ばれる工程の中で、ホールホップを除去するための工程が増えているそうです。

「目指すのは、スタイルに忠実に造るビールです。ビアスタイル・ガイドラインという世界基準があり、アメリカンペールエールならこういう色、香り、アルコール度数でやりなさいというガイドラインがあります。そのガイドラインにのっとり、うちらしいホップの香り、モルトの甘みなどを出していきたいです」。

自社醸造を開始して間もないですが、評判は上々。年間60キロリットルを製造する現在の設備では需要に追いつかないため、1月に発酵タンクを倍に増やす予定だといいます。

毎月第4日曜には、ビールの販売や工場見学などを行う「ブルワリー開放DAY」を開催。市中心部にぎわいづくりに「役買っています。また、直営カフェ「I-HOPE CAFE(アイホープカフェ)」ではクラフトビールや

ホップを使ったアイスなどを楽しめます。そのほか取り扱い店舗については、ホームページでご確認ください。



醸造所は2017年に閉館した映画館「石巻日活パール劇場」を改修。「ブルワリー開放DAY」は建物裏の駐車場で開催する。ゆくゆくは工場内にバースペースを設ける予定とのこと

問合せ先

■ISHINOMAKI HOP WORKS(イシノマキホップワークス)

住所／石巻市中央1-3-14

T E L／0225-98-5180

■I-HOPE CAFE(アイホープカフェ)

住所／石巻市渡波栄田91 石巻ホームベース内

T E L／0225-25-6185

営業時間／平日11:00～17:00

土・日曜10:00～17:00(冬季営業時間)

定休日／火曜





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

# 冬に食べよう! ふるさと自慢の味。

寒い季節に時間をかけて育つ野菜は、甘味と旨味をたっぷり蓄えています。栄養価が高い旬の食材を料理に取り入れて健康に過ごせる身体づくりを目指しましょう。

## いちごのフルーツサンド

調理時間 20分 エネルギー 678kcal / 1人分



### <材料> 2人分

いちご ..... 10粒  
食パン(8枚切り) ..... 4枚

(ホイップクリーム)  
生クリーム(動物性のもの) ... 200cc  
グラニュー糖 ..... 大さじ1  
ゼラチン ..... 2g

### <下準備>

◆ゼラチン2gを80℃のお湯大さじ2を入れてとろりとなるまで混ぜておく。(ゼラチンが無い時は省いてもよい)

### <作り方>

- いちごは包丁でヘタを切り落としておく。ボウルに生クリームとグラニュー糖を加え、氷水に当てながらトロリとなるまで泡立てる。溶かしたゼラチンを加えてしっかりと混ぜ合わせる。  
◆生クリームは氷水に当てながら泡立てると、きめ細かく口当たりのいいクリームに仕上がります。
- 食パン2枚の片面にホイップクリームを塗る。食パンの中央にホイップクリームを斜め十字にのせ、中央にいちごを1個



立ててのせる。さらに角に向けて4個並べる。すき間を埋めるようにホイップクリームをのせ、もう1枚の食パンを重ねて四隅を抑え、形を整える。

- ◆はみ出したクリームは、スプーンなどで優しく取りましょう。
- ③ラップで包み、冷蔵庫で1時間以上冷やす。パンの耳を切り落とし、いちごの場所を確認して斜め十字に切る。
- ◆カットする時は包丁を温め、力を入れずに大きく往復させましょう。

見た目も可愛い、いちごを丸ごと使ったフルーツサンドです。生クリームの甘さといちごの酸味が相性抜群です。少量のゼラチンを加えると、カットした時に綺麗な断面に仕上がります。

## 仙台いちご ... JAみやぎ亘理 JAいしのまき ほか

宮城のブランド「仙台いちご」の主な品種は「もういっこ」「にこにこベリー」「とちおとめ」。ビタミンCが豊富で、大粒なら5~6粒で成人の1日の推奨量100mgを摂取できます。また便秘解消に効果的な水溶性食物繊維のペクチンを含みます。先端の糖度が高いのでヘタの方から食べると甘い後味を楽しめます。

◎栄養素 / ビタミンC、カリウム、葉酸、虫菌予防に効果的なキシリトール、抗酸化作用のあるフラボノイドなどを含む。

◎選び方 / 全体が赤く着色し、つやがあって傷がないもの。ヘタは濃い緑色で乾いていないものを選ぶ。

# ゆき菜とあさりのオリーブオイル蒸し

調理時間 20分 エネルギー 585kcal/1人分



ゆき菜をたっぷり入れて彩りよく仕上げました。  
あさりのうまみがパスタとゆき菜に絡み絶品です。

## ゆき菜(ちぢみゆき菜)

…………… JA名取岩沼・JA仙台 ほか

宮城県を中心に栽培されているゆき菜(雪菜)は中国野菜のターサイが原種といわれるアブラナ科の野菜です。この時期は霜や寒風にさらされて葉が縮んで肉厚になり、甘みが増した「ちぢみゆき菜」が出回ります。栄養豊富でアクが少なく、お浸し、味噌汁、炒め物など幅広い料理に合います。

◎栄養素/βカロテンを豊富に含むほか、カリウム、カルシウム、ビタミンC、ビタミンK、葉酸、食物繊維などを含む。

◎選び方/葉の色が濃く、肉厚でハリがあるもの。根元の切り口がみずみずしいものを選ぶ。



### <材料> 2人分

ゆき菜	……………	150g
あさり(砂出したもの)	……………	300g
にんにく(みじん切り)	……………	1片分
赤唐辛子(種を取っておく)	……………	1本
オリーブオイル	……………	大さじ3
白ワイン	……………	大さじ3
塩	……………	小さじ1/4
しょうゆ	……………	小さじ1
パスタ(1.6mm)	……………	160g

### <作り方>

- ゆき菜は縦に十字に切り込みを入れ、丁寧に水洗いして4cm長さに切る。パスタはたっぷりの湯に1%の塩(分量外)を加え、表示通りに茹でる。  
◆ゆき菜は均等に火が通るように、軸に切り込みを入れておきましょう。
- フライパンにオリーブオイルと赤唐辛子、にんにくを加えて中火にかける。にんにくの香りが出たら、あさりを加えて軽く炒め、白ワインを加えて蓋をし、強めの中火で蒸し煮にする。  
◆あさりには蓋をして蒸し煮にすると火の通りが良くなります。
- あさりの口が1、2個開いたらゆき菜を加えてさっと混ぜ合わせ、



蓋をして更に1分程火を入れる。塩としょうゆで味付けし、湯を切ったパスタを加えて混ぜ、火を止める。塩気が足りない時は茹で汁で調整し、器に盛る。

◆ゆき菜は下茹でせずに、そのまま火を通しましょう。



# みつばと油揚げのさっと煮

調理時間 10分 エネルギー 190kcal/1人分



みつばの風味が香る見た目も鮮やかな一品。  
常備してある食材で簡単に作れるお手軽メニューです。

## みつば… JAいしのまき・JA新みやぎ

1本の茎に葉が3枚ずつ付くことから「三つ葉」と呼ばれるみつばは、セリ科ミツバ属の多年草で数少ない日本原産の野菜です。根元まで緑色の「糸みつば」、軟化栽培により茎が白くて太く、根付きで出荷する「根みつば」、根元を切った「切みつば」があり、多く出回っているのは「糸みつば」です。

◎栄養素/βカロテンをはじめ、カリウム、ビタミンK、カルシウム、マグネシウムなどを含む。

◎保ち方/根元から葉先までハリがあってみずみずしく、葉の色が鮮やかなものを選ぶ。



### <材料> 2人分

みつば	……………	100g
小揚げ	……………	2枚
カニカマ	……………	80g
卵	……………	2個
生姜のすりおろし	……………	小さじ1

【煮汁】	水	……………	200cc
	かつおの顆粒だし	……………	小さじ1/2
	みりん	……………	小さじ2
	しょうゆ	……………	小さじ2

### <作り方>

- みつばは3cm長さに、小揚げは1cm幅に切る。カニカマは粗くほぐす。  
◆小揚げは味がしみやすくなるように、ざるに入れて熱湯を廻しかけておきましょう。
- フライパンに【煮汁】の材料を加えて煮立て、小揚げを入れて中火で3~4分煮る。カニカマとみつばを加えて1分程火を通す。  
◆みつばはシャキシャキ感を残す様に、火の通しすぎに注意してください。



③溶き卵を流し入れ、卵がお好みの硬さになったら火を止める。器に盛り、生姜のすりおろしをのせる。  
◆卵の火の通し加減は、お好みで調節してください。



宮城県勢が全国で健闘

# 第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会



声援自粛の中、熱い戦いが繰り広げられた。

## 第12回全国和牛能力共進会

### ★ 祝受賞 ★

第1区

#### 1等賞1席

誠平勝号 宮城県畜産試験場

第2区

#### 1等賞3席

えりな号 登米市 小野寺正人さん

第3区

#### 優等賞7席 九州農政局長賞

ぶらふまん号 大崎市 後上藤三さん

第4区  
繁殖雌牛群

#### 優等賞8席 九州農政局長賞

登米和牛育種組合

ゆりひろ号 登米市 伊藤博幸さん  
さいぜんれつ号 登米市 小野寺正人さん  
かなのこ号 登米市 チバズファーム(株)

第5区  
高等登録群

#### 優等賞8席 九州農政局長賞

みどりの和牛育種組合

ゆりひめ号 涌谷町 浜田政美さん  
さくらひめ号 涌谷町 浜田政美さん  
ひめふく号 大崎市 菅原正博さん

#### 総合優等賞6席 九州農政局長賞

#### 種牛群9位

栗原和牛育種組合

そめいよしの号 栗原市 熊谷明俊さん  
ひろ号 栗原市 栗原幸昇さん  
しげなみ号 栗原市 狩野幸夫さん  
ひろのぶ号 栗原市 菅原良信さん

#### 肉牛群4位

第12回全国和牛能力共進会宮城県出品対策協議会

英伍乃伍号 登米市 金野 康さん  
紅葉号 栗原市 鈴木教一さん  
洋糸436号 登米市 村田敏顕さん

第7区  
脂肪の質評価群

#### 1等賞

第12回全国和牛能力共進会宮城県出品対策協議会

福百合号 大和町 有限会社根元ファーム  
茂福百合号 角田市 合資会社ばば農場  
北大星号 川崎町 (株)ライフルファーム菅生

第8区

#### 優等賞28席

朝洋美号 大崎市 菅野豊博さん

特別区  
農業大学校

#### 優等賞15席 九州農政局長賞

わさび号 宮城県小牛田農林高等学校

### 和牛知識

和牛の名前(名号)は、雄牛は漢字で雌牛はひらがなで8文字以内で付けられます。



宮城県出品者集合・大会を終えてほっとした笑顔。



昨年10月6日〜10日、鹿児島県で「第12回全国和牛能力共進会」が開催されました。「和牛のオリンピック」とも呼ばれるこの大会は、5年に一度、全国の優秀な和牛を集めて肉質や改良の成果を競う品評会です。今大会は「和牛新時代 地域かがやく和牛力」をテーマに、過去最多の全国41道府県が参加し、438頭が出品されました。宮城県からは、全9区に21頭が出品。審査の結果、第3区で大崎市・後上藤三さんの「ぶらふまん」号が優等賞7席、第4区で登米和牛育種組合が優等賞8席、第5区でみどりの和牛育種組合が優等賞8席に入賞しました。

父・母牛ともに自道府県産で同じ父牛を持つ雌牛4頭(種牛群)と去勢肥育牛3頭の枝肉(肉牛群)を総合的に評価する第6区は、栗原和牛育種組合が出品した種牛群で9位、登米市・金野康さん、栗原市・鈴木教一さん、登米市・村田敏顕さんが出品した肉牛群で4位を獲得。総合で県勢最高位となる優等賞6席の好成績を収めました。肉質を競う第8区は大崎市・菅野豊博さんの「朝洋美」号が優等賞28席、「特別区 高校及び農業大学校」に出品した宮城県小牛田農林高校が優等賞15席に入賞しました。また第3区、4区、5区、6区、特別区において九州農政局長賞を受賞しました。



小牛田農林高校「わさび号」も健闘。

員が奮闘し、「仙台牛」を全国にアピールしました。次回は2027年、北海道で開催を予定。5年後に向けて、「チーム宮城」の新たな挑戦が始まります。



前回大会に続き、第6区は優等賞6席入賞。



# 元気のもとを買いにいきましょう!

## JAIいのまき農産物直売所 「やさいつ娘」

**週3日営業に千客万来  
冬限定「からし巻」登場!!**

知っている人は待っている。週3日だけの営業日。ここは、毎週水・土・日曜のみ開店する、JAIいのまき農産物直売所「やさいつ娘」。河南地区の会員58名のうち常時40名ほどの生産者が、鮮度抜群の農産物を出荷しています。「霜が降りると甘みが増すちぢみほうれん草やちぢみゆき菜。それらに似た中国野菜のターサイもおすすですよ」とは、JAIいのま



これからの季節、オススメ商品の一つが石巻産のいちご。にこにこベリー、もういっこなど人気の品種が、5月頃まで売り場を赤く彩ります。

き営農部河南営農センターの鈴木あずきさん。「新品种の野菜作りが得意な生産者さんが多く、スーパーでは見かけない珍しい野菜と出会えるのも、当店ならではの魅力です」  
そして、待ちに待った地元冬の風物詩と言え「からし巻」。その正体は、スティック状の大根のたくあん漬けにからしをまぶし、塩漬けた青しそで巻いた郷土食。材料の栽培、収穫にはじまり、漬物の仕込み、一つひとつ巻いて仕上げるまで、すべてが手作り。そのため数量限定で2月頃



JAIいのまき 営農部河南営農センター 鈴木 あずきさん  
どれも生産者さんの自信作ばかり。ぜひおいしく食べてもらいたいです。春先にかけては、店頭を埋め尽くすように並ぶ切花も、日持ちが良いと大人気ですよ。

までの販売です。採れたての野菜も自家製の加工品も、かけた手間の分だけ深まる味わい。冬の食卓の心強い味方です。

### JAIいのまき農産物直売所「やさいつ娘」

営業時間 / 毎週水・土・日のみ営業 9:00~17:00 住所 / 〒987-1102 石巻市和瀬三工区北194-3  
TEL / 0225-72-2233

旬の  
オススメ!



からし巻 324円(税込)

地元河南地区、特に広瀬深谷で長年作られてきた「からし巻」は、鼻から抜けるツンとした辛みがおいしい冬の味覚。作り手こだわりの味わいを、ぜひ食べ比べてみて。

これが!  
イチオシ!



おそうざい

野菜と同じくらいどんどん売れていく、手作りおそうざいの数々。現在は3名の会員さんが各々得意分野で腕をふるいます。農家の家庭料理、だからやさしくておいしい。

### 新型コロナウイルス 感染拡大防止に ご協力を。

入店時の手指の消毒、マスクの着用をお願いします。「密」を避け、少人数、短時間、時間差で買い物。混雑時には、入場規制をする場合がございます。

ランチタイムメニュー

# Lunch time Menu

仙南管内9市町(柴田、大河原、村田、川崎、蔵王、白石、七ヶ宿、角田、丸森)で生産する数多くの農産物からJAの営農担当者が特にお勧めする『旬の食材』を料理長が素材を生かして調理いたします。

ドイチェスハウス ピア・レストラン



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!

1 プチデザート付 / シェフおすすめランチセット

・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 ※定休日/水・木曜日



柔らかく煮込みました

**ビーフシチュー**  
ビーフシチュー・スープ・サラダ

ライス or パン

¥1,600 (税込)



**ジャパンX**  
ポークロースのソテー  
ポークソテー・スープ・サラダ

ライス or パン

¥1,360 (税込)



**あか鶏のコンフィ**  
あか鶏のコンフィ・スープ

ライス or パン

¥1,360 (税込)



**シンケンプレート**  
ウインナー・厚切りハム・スープ

ライス or パン

¥1,400 (税込)



**ハンバーグステーキ**  
ハンバーグステーキ・スープ・サラダ

ライス or パン

¥1,400 (税込)



**和風ハンバーグステーキ**  
ハンバーグステーキ・スープ・サラダ

ライス or パン

¥1,400 (税込)



女性に人気

**日替りパスタ**  
本日のパスタ・スープ・サラダ

¥1,500 (税込)



角田産トマトをふんだんに使用

**ナポリタン**  
ナポリタン・スープ・サラダ

¥1,160 (税込)



蔵王山麓たまごにウインナーを添えて

**オムライス**  
オムライス・スープ・サラダ

¥1,360 (税込)



**お子様プレート**  
※小学生未満

ジュース付

¥500 (税込)



**ドリンク**  
バー  
おかわり自由

¥300 (税込)

ホット or コールド  
のいずれか、おかわり自由

¥400 (税込)

ホット + コールド  
おかわり自由



ドイツ製の本格派地ビール

飲みくらべ /

●仙南クラフトビール4種セット  
(150mlグラス)  
.....¥1,000 (税込)

—— 仙南クラフトビール各種 ——

●グラス400ml

.....¥600 (税込)

●グラス610ml

.....¥800 (税込)

●ピッチャー1,800ml

.....¥2,000 (税込)

お問い合わせ先 仙南シンケンファクトリー TEL 0224-61-1150

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



ネットワーク  
&  
オフィス

産業資材  
紙&  
包装資材

専門力×総合力

価値あるサービスを提供

**OBISAN オビサン株式会社**

【仙台支店】  
〒983-0034 仙台市宮城野区扇町7-6-30  
TEL:022-254-0701 FAX:022-254-0706

のうのしょくたく  
**農の食卓**

vol. 12

意欲のある生産者が、自分で生産した農畜産物を加工して、自ら販売するケースが増えています。これを「6次産業化」といい、農林水産業などの第1次産業に、食品加工の第2次産業と流通・販売の第3次産業の数字を掛けると6になることから、そう呼ばれています。



「ソイブールドネージュ」

内容量 / 75g  
 希望小売価格 / 410円 (税込)

お買い求め先

農産物直売所「たなばたけ高砂店」  
 ジェイエイ仙台オンラインショップ(楽天市場内)  
<https://www.rakuten.co.jp/kabuja-sendai/>



サクサクほろほろの

大豆を使った焼き菓子

今回紹介するのは、株式会社ジェイエイ仙台が手がける6次産業化商品「仙大豆」シリーズの隠れた逸品「ソイブールドネージュ」です。

仙大豆は、宮城県産大豆「ミヤギシロメ」を使った加工品ブランド。仙台東部では古くから大豆栽培が盛んに行われおり、東日本大震災からの復興と大豆の新しい魅力を伝えるために開発されました。

「あまり知られていないのですが、宮城県は北海道に次ぐ全国2位の大豆生産地です。仙大豆には、宮城の大豆をもっと多くの方に知っていただきたいという思いも込められています」と話すのは、株式会社ジェイエイ仙台の農産物直売所「たなばたけ」で加工部門を担当する関谷朋美さん。現在のラインアップは、大豆をチョコレートでコーティングした定番人気の「ソイチョコ」、酒のつまみにもなるノンフライスナック菓子「ソイチップス」、一口サイズのサイコロ状クッキー「ソイコロ」、大豆100%使用の「ソイパスタ」、そして「ソイブールドネージュ」です。

ブールドネージュはフランス語で

「雪の玉」という意味を持ち、英語で「スノーボールクッキー」と呼ばれるアーモンドを使った焼き菓子。雪のように粉砂糖をまとい、卵を使わないため口の中でほろほろとほどけるのが特徴です。「ソイブールドネージュ」はアーモンドパウダーの代わりにきな粉を使用し、クラッシュした煎り大豆を混ぜ込んでいます。ころんとした姿がかわいらしく、お茶、コーヒーどちらにもよく合います。国産小麦粉、バターなど良質な素材を使用し、おしゃれなキューブ型パッケージに入っているのでもちよとした手土産やプチギフトにもぴったりです。たなばたけ高砂店、またはジェイエイ仙台オンラインショップ(楽天市場内)でお買い求めください。



株式会社ジェイエイ仙台  
 農産物直売所「たなばたけ多賀城店」  
 加工担当 関谷朋美さん  
 「ボックス入りのソイブールドネージュはバレンタイン、ホワイトデー、春のプチギフトにもおすすめです」



さつまいもが食卓の主役になるレシピ。  
さつまいもとベーコン・チーズコロッケ、  
ごぼうの酢煮

大和町 貝田美喜子さん



## Recipe

— レシピ —



ラップでしっかり包み  
丸く形を整えましょう

ここが  
コツ!

### ●さつまいもとベーコン・チーズコロッケ

【材料】 10個分

さつまいも	500g	卵	1個
ベーコン	150g	パン粉	適量
ミックスチーズ	150g	揚げ油	適量
小麦粉	適量		

#### 【作り方】

- (1). さつまいもの皮をむき、適当な大きさに切り、水にさらす(約10分)。
- (2). さつまいもを耐熱ポリ袋に入れて電子レンジで加熱する(約10分)。
- (3). ベーコンは小さめの短冊切りにする。チーズは10等分にして丸める(電子レンジでくっつく程度に加熱してから丸めるとよい)。
- (4). (2)を丸く平らに伸ばし、中にチーズを入れて包む(ラップで包むと丸めやすい)。
- (5). 小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけて、170℃の油で揚げる(約5分)。

### ●ごぼうの酢煮

【材料】 4人分

ごぼう	200g
黒いりごま	適量
ごま油	小さじ2

【調味料】

砂糖	30g
塩	ひとつまみ
しょうゆ	小さじ2
みりん	40cc
酢	40cc

#### 【作り方】

- (1). ごぼうを洗い5cm程度の4つ割にし、下茹でする。
- (2). 鍋にごま油を引き、ごぼうを入れて火を通す。
- (3). 調味料を全て鍋に入れ、汁気がなくなるまで強火で煮る。
- (4). 皿に盛り、黒いりごまを振る。

「さつまいもというと、天ぷらかきんとんくらいしか思い浮かばないけど、天ぷらも飽きるから」と今回「わが家の味」のためにさつまいものレシピを考案してくれたのは、JA新みやぎあさひな地区女性部大和支部の貝田美喜子さん。今が回り時期のさつまいもとベーコンの中にミックスチーズを入れたボールコロッケです。「準備が大変だから材料を少なくすることを心がけた」とあつて、調味料を使わないのがポイントです。さつ

さつまいもの甘さと  
塩気のバランスが絶妙



まいもの自然な甘さとベーコン・チーズの塩気が絶妙に合い、衣はカリッとサクサク、中はほくほく、チーズがとろり。そのまま食べても十分おいしいですが、好みでソースをつけてもいいしく味わえます。そして「2〜3日程度持つので、作り置きに便利です」と紹介してくれた「ごぼうの酢煮」は、貝田さんが普段からよく作るという一品。甘辛い味の中に酸味が程よく効いており、箸が止まらなくなるおいしさです。ごぼうも今が旬ですので、ぜひ作ってみてください。

# 読者プレゼント

応募締切日 **令和5年3月6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 宮城県産 仙台いちご**  
 (4パック・1箱) ※写真はイメージです。



甘さと酸味のバランスが絶妙の「仙台いちご」をお楽しみください。合わせて仙台牛や宮城のお米などが当たる仙台いちごキャンペーンも実施中。

提供 **5名様**  
**宮城県園芸作物ブランド化推進協議会 様**  
 ※表紙裏面にキャンペーン広告が掲載されています。  
**TEL 022-782-3353** 仙台市若林区卸町

**2 巻風シリーズ3種6本セット**  
 巻風エール、巻風IPA、巻風WHEAT (330ml・各2本) ※20歳未満の方は応募いただけません。



石巻で育てたホップを使用した琥珀色のペールエール「巻風エール」にフルーティーな味わいの「巻風IPA」「巻風WHEAT」をセットにしたイシノマキファーム定番3種のビールセットです。

提供 **3名様**  
**一般社団法人 イシノマキ・ファーム**  
**イシノマキホップワークス 様**  
 ※4・5ページに記事が掲載されています。  
**TEL 0225-98-5180** 石巻市中央1-3-14  
 URL <https://ishinomakihop.stores.jp/>

**3 地ビール&もも肉ハム・バラベーコンセット** ※20歳未満の方は応募いただけません。



シンケンファクトリーにて醸造したこだわりのクラフトビールと、国産豚肉を精魂込めて加工した自慢のハム・ベーコンのセットです。(地ビール330ml×2、もも肉ハム・ベーコン)

提供 **5名様**  
**JAみやぎ仙南 仙南シンケンファクトリー 様**  
 ※10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/einou/1417.html>

**4 ソイブルドネージュ**  
 (75g・1箱)



大豆パウダーを使用した「大豆」のブルドネージュ。クラッシュした煎り大豆を混ぜ込み、仕上げにはきな粉を使用したサクサクホロホロ新食感のクッキーです。

提供 **5名様**  
**株式会社 ジェイエイ仙台 様**  
 ※11ページに記事が掲載されています。  
**TEL 022-284-7283** 仙台市若林区卸町東  
 URL <https://www.kk-jasendai.co.jp/>

**5 宮城県産「だて正夢」**  
 (5kg・1袋) ※だて正夢デビュー5周年



もちり食感の新品種。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。

提供 **5名様**  
**JA全農みやぎ 様**  
**TEL 022-264-8381** 仙台市青葉区上杉  
 URL <https://m-hozenmai.jp/>

**6 蔵王源流米**  
 (5kg・1袋)



霊峰蔵王の雪解け水を集めた「澄川」の清流が育てたお米です。大きな寒暖の差と、登熟期の昼夜の温度差が、更に味を良くします。特にこの「蔵王源流米」は、甘味と粘りがあり、冷めてもおいしいお米です。

提供 **5名様**  
**産直市場 みんな野 様**  
**TEL 0224-33-3915** 刈田郡蔵王町大字平沢

**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  
 ※応募はお一人様1回限りとさせていただきます。

※皆様からご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。

**50号記念**

ダブルチャンス!!  
 ご応募いただいた方の中から抽選でプレゼント!



IGUNE特製 2色ボールペン **50名様** 抽選で

食と農の情報誌  
**IGUNE** イグネ <http://igune.jp/>

2023年1月 vol.50 冬号  
 ▶次号のIGUNEは2023年4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](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/>**

今日はこちらに行ってみよう!



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。

国産を選ぶ。  
それは、  
未来へつながる  
お買い物。



『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』。この考え方を「国消国産(こくしょうこくさん)」といいます。これは、私たちの何気ない日常を彩り、生活を支えてくれる豊かな「食」を明日へつないでいくために、一人ひとりがきちんと向き合い、考えなくてはいけない重要なテーマだと、JAグループは考えています。

日本の食料自給率は依然として過去最低水準です。もし、世界的な気候変動や人口増加による食料不足で、様々な国が輸出を制限してしまったら、私たちの食生活はどうなってしまうでしょう。日本の農業は、担い手の高齢化・減少が進み、耕されず荒れてしまった農地が増えています。農畜産物は短期間で生産を増やすことが難しく、一度荒れた農地を再び

生産できる状態に戻すには、長い時間と大変な労力が必要です。さらに、農業・農村には、洪水等の災害から街を守り、多様な生き物の住み家になるなど、食べ物を生み出すほかに多くの役割がありますが、これらの役割を維持することも難しくなっています。

このように、いま、日本の食・農は多くの課題に直面しています。その課題を解決するためにも、「国消国産」はとても大切な考え方です。

JAグループは、皆さんの豊かな食生活を、そして、日本の農業を、持続可能でより良いものとするため、「国消国産」に取り組みます。皆さんも一緒に、国産の農畜産物を食べて・飲んで・応援して、大切な日本の食・農を、未来へつなごうませんか。

## 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みやぎ仙南  
JA古川 JA加美よつば JA新みやぎ JAみやぎ登米 JAいしのまき  
JA宮城中央会 農林中央金庫仙台支店 JA全農みやぎ JA共済連宮城