

IGUNE

イグネ

地産
地消

食と農の情報誌

vol.54
2024 冬

特集

デビュー5年目の
にこにこベリー

「旨いもの」づくりに Zoom in

JAみやぎ亘理管内 山元町
日本最北の
仙台みかん

クローズアップ

冬に食べよう! ふるさと自慢の味
りんご／いちご／みかん

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!
(株)新みやぎサービス ファーマーズマーケット
元気くん市場 仙台南店

農の食卓

JAみやぎ亘理
手造りみそ 味の蔵

わが家の味

鮮やかな黄色で食卓をパッと華やかに
もってのほかのくるみ和え

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 2024



もういっこ



とちおとめ



にこにこベリー

総計
100名様
プレゼント

キャンペーン期間 2024年 1/15 月 ▶ 5/15 水

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 40 名様 (毎月10名様×4回)

「仙台牛」すきやき・
しゃぶしゃぶ用 (5,000円相当)

B
賞



総計 60 名様 (毎月15名様×4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枚を貼る、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: 2~5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丁目8-5
新仙台駅前ビル328号7-6 「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。

宮城県園芸作物ブランド化推進協議会・宮城県JAいちご部会・JA全農みやぎ

TEL 022-782-3353 FAX 022-782-3360 <http://www.mg.zennoh.or.jp/>

IGUNE 54号特集

デビュー5年目の
「にこにこベリー」

デビュー5年目の

にこにこベリー

JAみやぎ亘理管内 山元町



宮城県は東北一のいちごの生産量を誇り、その約9割が亘理町・山元町で栽培されています。デビュー5年目を迎え、年々栽培面積を増やしている県オリジナル新品種「にこにこベリー」の生産者を訪ねました。

JAみやぎ亘理いちご部会本部委員
花坂 博信 さん

デリケートないちごを優しく摘み取る。
最盛期の3月には朝3時から収穫を始めるそう。

みんなに笑顔を運ぶ 人気上昇中の新品种

真っ赤に輝く小さな宝石、いちごが店頭を賑わせています。JAみやぎ亘理管内亘理町・山元町では、東日本大震災後の2013年、2014年に整備されたいちご団地を中心に、いちご部会員191人が52ヘクタールで生産に取り組んでいます。栽培面積は震災前の半分ですが、昨シーズンは震災前の販売額33億円に迫る32億円を達成し、全国に復興の実りを届けています。

栽培されている主な品種は、県オリジナル品種で果実が大きく、すっきりとした甘さが特長の「もういつこ」、強い甘味と程よい酸味を持つ「とちおとめ」、2019年にデビューした県オリジナル新品种「にっこごベリー」です。

「にっこごベリー」は「もういつこ」と「とちおとめ」を掛け合わせた品種で、作る人、売る人、食べる人のみんなが「にっこご」笑顔になれるように」という想いが込められています。きれいな円すい形と赤い果肉が特長で、甘味と酸味のバランスが良く、果実が硬め



収穫したいちごをコンテナに並べる時も向きをそろえて丁寧に扱う。

なので日持ち性にも優れています。

収穫したいちごは「仙台いちご」のブランドで例年11月～翌6月まで札幌・京浜・仙台市場へ出荷され、3月～4月に最盛期を迎えます。早生品種の「にっこごベリー」は、1年で最も需要が高まるクリスマスや年末年始に向けて出荷できるのも特長の一つです。

品質の良いいちごは こまめな観察から

初雪の便りが届いた11月下旬、向かったのは山元町山下地区のいちご団地。「とちおとめ」は10月27日、にっこごベリーは11月13日から出荷が

始まりました」と迎えてくれたのは、いちご部会本部委員・花坂博信さん。いちご栽培歴28年の花坂さんは、両親とともに25アールで「とちおとめ」、そして今シーズンから25アールで「にっこごベリー」の栽培を開始しました。

「一番の目的は省力化です。いちごはパック詰めが最も手間がかかります。にっこごベリーは形が良くパック詰めがしやすい。生育旺盛で最終的な収量も多いと聞いているので、管理しやすいようにとちおとめより株間を広げています」。

ハウスの中に入ると、整然と並んだ高設養液栽培の棚に赤く色づき始めた「にっこごベリー」がぶら下がり、可憐な白い花の間をミツバチが飛び交っています。

いちごの促成栽培は一般的に7月頃から苗作りを開始し、9月に定植を行います。2023年の記録的な猛暑はさまざまな作物に影響を及ぼしましたが、いちごも例外にあらず。「暑すぎて花芽分化がしづらく、例年より出荷が若干遅れました。温度が上がると萎黄病や炭そ病になるリスクも高くなるので、病気になるまいように管理するのが大変でした」と苦労を話します。



ハウス内は温度、湿度、二酸化炭素濃度、日射量、液肥量など全て自動制御されている。

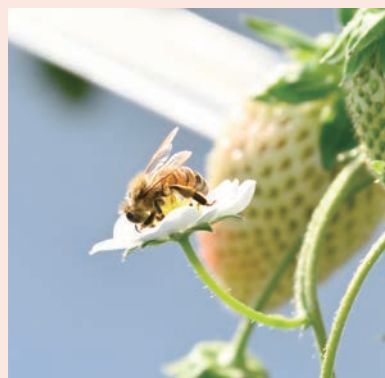


JAみやぎ亘理いちご部会本部委員・花坂博信さん。
「今年もおいしいいちごができましたので、ぜひ食べてみてください」。



ハウス内は環境制御システムによっていちごの生育に最適な環境が保たれています。花坂さんのハウスでは、光合成を促進する自動ミスト装置や成長点のあるクラウン（株元）にチューブを沿わせて冷水や温水を流し、出蕾と生育を促進する「クラウン温度制御技術」を導入し、収量アップを図っています。

新しい栽培技術は積極的に導入するという花坂さん。従来のUV-B（紫外線）電球形蛍光灯によるう



取材で訪れたこの日はミツバチが元氣よく働いていた。

どんこ病対策、天敵を利用したハダニ類、アザミウマ類対策に加えて、今シーズンからアザミウマ類対策に赤色LEDライトを導入し、できるだけ農薬を使わない栽培を行っています。

また、受粉を助けてくれるハチはミツバチとマルハナバチを1日おきに放飼し、活発なマルハナバチが訪花し過ぎてめしべを傷つけないようにするなど、奇形果が発生する原因を作らないように工夫しています。

「ただ作るだけなら簡単ですが、少しでも良いものを作ろうと思うと栽培工程の全てが難しいです」と話す花坂さんが大切にしているのは、こまめに観察すること。それにより病害虫や生育不良などが発生してもすぐに対処でき、被害を最小限に抑えられるといいます。

1日も休むことなく 安定した出荷を目指す

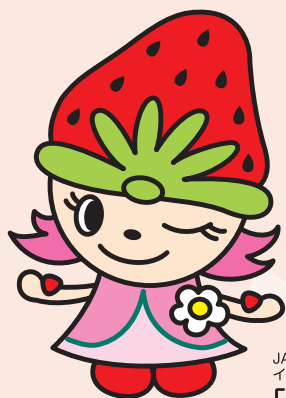
2014年に整備された山下地区のいちご団地は、今シーズンが10作目。震災前は土耕栽培が主流だったため、生産者の多くは初めての高設養液栽培に戸惑いながら、切磋琢磨して栽培技術を磨いてきました。実は、花坂さんは震災の10年以上前から高設栽培に取り組んでおり、いちご団地がスタートした当初は生産者仲間から質問を受けることも多かったそうです。そして、現在も山下地区の生産者は情報交換を行いながら切磋琢磨を続けており、それが部会全体の品質向上につながっています。

「地域のつながりが強い方だと思えます」と花坂さん。生産者同士のつながりの強さを表す一つの例があります。花坂さんは隣接するハウスの生産者仲間2人と共同でICTを活用した環境モニタリングシステムを導入し、スマートフォンなどでハウス内の状況を確認できるようにしています。複数台ある子機（センサー）をそれぞれのハウスに設置して1台の親機に接続しているため、全員のデータを見る

ことができ、お互いに参考にしているそうです。

部会全体の品種構成は、昨シーズンまで「もういっこ」が60%、次いで「とちおとめ」25%、「にこにこベリー」15%を占めていましたが、山下地区で「にこにこベリー」の栽培が拡大していることもあり、今シーズンは「にこにこベリー」と「とちおとめ」の割合が逆転したとのこと。今後は店頭で「にこにこベリー」を見かける機会も増えそうです。

「収穫する時が一番うれしいですね。特に最初の一粒を収穫した時は、今年もちゃんとできて良かったなと思います。」にこにこベリーは初めてなので、まずは1日も休むことなく出荷することが目標です」と話す花坂さんは、6月まで続く「にこにこベリー」栽培に情熱を注ぎます。



JAみやぎ亘理「仙台いちご」
イメージキャラクター
「わたリーナ®」

「旨いもの」づくりに
Zoom in

日本最北の 仙台みかん

JAみやぎ亘理管内
山元町

齋藤正直さん

県内で初めての栽培
北限の温州みかん



5月には白い花が密集して咲き、よい香りを漂わせる(写真提供:JAみやぎ亘理)。



みかんが宮城県で生産されていることをご存知ですか?
「東北の湘南」とも呼ばれる温暖な気候を活かし、
山元町で栽培に挑戦している生産者を訪ねました。

冬を代表するかんきつ類といえば、みかん。一般的にみかんと呼んでいるものは「温州みかん」を指し、日本で最も多く栽培されているかんきつ類です。暖かい気候を好むみかんは主に関東以西で栽培され、和歌山、愛媛、静岡、熊本、長崎の5県で全国出荷量の7割を占めています。そんな中、山元町高瀬地区で日本最北のみかん栽培に挑戦しているのが齋藤正直さん、83歳のベテラン農家です。

齋藤さんがみかん栽培を始めたのは5年前。青果卸業の仙台あおば青果(旧宮果)から「作ってみないか」と声をかけられたことがきっかけでした。仙台あおば青果は、みかんの仕入れ先であるJAながさき西海から

「地球温暖化の影響で産地が北上している。宮城県南部なら作れるのでは」と栽培を勧められたといいます。もともと葉物野菜を生産し、アスパラガスやパプリカなど新しい作物に挑戦することが好きだった齋藤さんは、「ちょうど次に何を植えようかと



「きれいに色づいてくると今年も成ってくれたなうれしくなります。うちのみかんは甘いだけでなく、酸味もあるので甘味が引き立ちます」と齋藤正直さん。

探していた時だった。人と同じものを作るのには嫌なので、手を挙げた」と80歳を前にみかん栽培に挑戦することを決意しました。

栽培開始に当たっては、JAながさき西海が協力し、品種や栽培規模などを検討。2019年4月、取り寄せた苗木300本を40アールの畑に植え付けました。



成木になることを想定して畝間5m、株間2.5m間隔で植えられたみかん畑。

当初、周りからは「本当にみかんが食べれるようになるのか」「枯れるんじゃないか」と心配する声もあったのですが、齋藤さんは「年数を重ねるうちに木に耐寒性が出てくるはず」と見込んで、木の育成に力を注ぎました。

オレンジ色に染まる みかん畑を目指して

何列にも並んで植えられているみかん畑では、葉のグリーンと果実のオレンジが鮮やかなコントラストを描いています。栽培しているのは、早生品種の「興津早生」、中生品種の「大津4号」、晩生品種の「今村温州」の3種類。訪れた12月上旬は、「興津早生」があと数日で収穫開始というタイミングでした。

「11月初旬から徐々に色付き始め、今はオレンジだけでもっと赤みが増し、皮に軟らかみが出てきます。そうすると酸味が抜けてきて糖度が上がります。それでもまだ酸味が残っているのので、収穫して追熟させてから出荷します」。

植え付け後の2年間は木を育てるために実を落としていたため、収穫するのは今シーズンが3年目。これまで1年目200キロ、2年目350キロを出荷し、今シーズンも350キロを目標にしています。

一見すると順調そうですが、やはり課題にも直面しました。2021年3月、南岸低気圧による「春のドカ雪」で、葉が全て落ちてしまったそうで



みかん畑の向こうにはりんご畑が。冷涼な気候を好むりんごと温暖な気候を好むみかんが同じ場所で栽培されているのは珍しいという。

す。齋藤さんは積もった雪の重みで枝が折れないように払い落とし、木の根元にわらを敷いてビニールで覆うなどの対策を行い、大事に至らなかったといえます。

そして果樹栽培で欠かせないのが病害虫対策です。5月の開花時期になるとアゲハチョウが飛んできて卵を産み付け、ふ化した幼虫が葉を食べてしまうそうです。また、ハモグリバエの幼虫が葉の内部に潜り込んで葉肉を食害するといい、「アゲハは幼虫が見えるからいいけど、ハモグリバエは見えないから困っている。消毒以外に何かいい方法はないか」と頭を悩ませています。

試行錯誤しながらチャレンジ精神

で栽培に取り組む齋藤さんが目標にしているのは、視察で訪れた西海市のみかん畑のようにみかんを実らせること。「成木というのもあるけど、こんなにみかんが成るんだと感動した。あそこまで成らせてみたいね」と目を輝かせます。

12月上旬に収穫する「興津早生」は2週間ほど追熟させた後、12月下旬に亘理町の「おおくまふれあいセンター」で「仙台みかん」のブランドで販売されます。珍しさも相まって齋藤さんのみかんは、店頭に並ぶとすぐに売り切れるほどの人気ぶり。最後に収穫される「今村温州」は、順調に収穫・追熟が進めば1月下旬に販売予定とのこと。チャンスがあれば、ぜひ味わってみてください。



太陽の恵みをたっぷり浴びてオレンジ色に色づいた「興津早生」。



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

冬に食べよう!
ふるさと自慢の味。

空気が乾燥する冬はウイルス性の感染症が流行します。
果物に多く含まれるビタミンCには、
ウイルスに対抗する白血球の働きを助ける効果があります。
旬の果物を食べて、医者いらずの身体を目指しましょう。

りんごの豚肉巻きカレー

調理時間 30分 エネルギー 615kcal／1人分



豚肉と相性の良いりんごを巻いたカレーです。

りんごはタンパク質を分解する酵素を含んでいるため、
豚肉が柔らかく仕上がるのも嬉しいです。

りんご… JAみやぎ亘理・JA仙台 ほか

バラ科リンゴ属の落葉高木樹の果実で、「1日1個のりんごは医者を遠ざける」といわれるほど栄養価が高く、皮に抗酸化作用のあるりんごポリフェノールを多く含みます。表面の凸凹は「いぼり」と呼ばれる完熟の証し。表面のベタベタは「油上がり」と呼ばれる自然現象で、ワックスではありません。

◎栄養素／カリウム、ビタミンC、カルシウム、βカロテン、食物繊維のアップルペクチン、りんごポリフェノールを含む。

◎選び方／全体的に色が濃く、皮にハリとつやがあるもの。ツルは太く、おしりの部分が丸く、くぼみが深いものを選ぶ。



<材料> 4人分

りんご(お好みの種類で) …… 大1個
豚肉ロース薄切り …… 12枚
玉ねぎ …… 1/2個
生姜のみじん切り …… 小さじ1
市販のカレールー(フレーク状)100g
塩、こしょう …… 各少々
小麦粉 …… 少々
サラダ油 …… 大さじ1
パセリのみじん切り …… 少々

<作り方>

①りんごは12等分にカットし、皮をむいて芯を取る。玉ねぎは薄切りにする。豚肉に軽く塩・こしょうをしてりんごを芯にして巻き、薄く小麦粉をまぶす。中火で熱したフライパンにサラダ油 大さじ1/2を加え、全体に軽く焦げ目をつける。

◆豚肉をフライパンで焼くときは、巻き終わりを下にして焼いて下さい。

②厚手の鍋に残りのサラダ油を加え、生姜のみじん切り、玉ねぎを加え、中火でしんなりするまで炒める。①のりんごの豚肉巻きを並べ、水3カップを入れて中火から弱火で15分ほど煮る。

◆りんごがしんなりするまで火を通しましょう。



③一旦火を止めてカレールーを加える。ルーが溶けたら再度弱火にかけ、5分ほど煮て火を止める。皿にご飯を盛り、パセリのみじん切りを散らし、カレーをかける。お好みでスライスしたりんご(分量外)を飾る。

◆カレールーはお好みのものを使って下さい。

いちごの甘酒

調理時間 10分(甘酒を作る時間は除く)
エネルギー 125kcal/1人分

甘酒の優しい甘さがいちごの酸味と良く合います。
必須アミノ酸やビタミンが多く含まれ、疲労回復にも効果的です。

いちご……………JAみやぎ亘理・JAいしのまき
JAみやぎ仙南 ほか

バラ科の植物で、園芸学上は野菜に分類されますが、「果実的野菜」とも呼ばれています。つぶつぶの部分が果実で、食べているのは茎の先端の花床(かしょう)が膨らんだ偽果(ぎか)です。ビタミンCが豊富で、5~6粒で成人の1日の推奨量100mgを摂取できます。先端が一番甘いので、ヘタ側から食べると最後に甘味が残ります。

◎栄養素/ビタミンC、カリウム、葉酸、食物繊維、虫歯予防に効果的なキシリトール、抗酸化物質のフラボノイドを含む。

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

<材料> 2人分

いちご……………200g
牛乳……………100cc
甘酒……………200cc

甘酒の作り方

生の米麹……………200g
米……………1/2合

- ①米は洗って炊飯器に入れ、おかゆの水加減にして炊飯する。
- ②炊き上がった後60℃に冷まし、米麹をほぐして加える。保温モード(約60℃)で6~7時間を目安に、さらっと甘みが出るまでおく。炊飯器により保温温度が異なるので、60℃あたりを保てるように、蓋を開けたり半開きになるように工夫する。途中2~3回混ぜる。
- ③清潔な密閉容器に入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。



<作り方>

- ①いちごは洗ってヘタを取り水気を拭き取る。飾り用2個を残してフォークの背で潰してピューレにする。
 - ②グラスに甘酒と牛乳を入れて混ぜ、いちごのピューレを注ぎ入れる。
 - ③グラスの半分ほどまでにマドラー(箸でも良い)を差し入れてゆるく混ぜ、残したいちごを飾る。
- ◆なめらかに仕上げたい時はミキサーにかけましょう。
- ◆牛乳の代わりに豆乳でもおいしく出来ます。
- ◆手作り甘酒の消費期限は約1週間ほどです。飲みきれないときは冷凍保存がおすすめです。

◎栄養素/果肉にビタミンC、βカロテン、カリウムなど、筋や薄皮に食物繊維、毛細血管を強くするヘスペリジンを含む。

◎選び方/ヘタが小さめのもの。皮は濃いオレンジ色でキメが細かく、ふかふかとしておらず、ハリがあるものを選ぶ。

<材料> 4個分

みかん(Sサイズ)……………4個
白あん……………240g

餅

白玉粉……………90g
砂糖……………40g
水……………100cc

打粉用片栗粉……………適量

<作り方>

- ①みかんは皮をむき、白い筋も除く。白あんは4等分する。ラップにあんを丸く広げ、みかんをのせて包む。他も同様に作る。
- ②大き目の耐熱容器に白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を加えてだまにならないように混ぜ合わせる。ふんわりラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱し、一度取り出して手早くよく混ぜる。再度ラップをかけて600Wの電子レンジで1分加熱してよく混ぜる。



- ◆ゴムベラは水でさっと濡らしながら混ぜて下さい。生地は熱いうちに透明感が出るまで手早く混ぜましょう。
- ③②をすぐに片栗粉を広げたバットにのせて全体にまぶし、4等分にする。余分な片栗粉を落とし、ワックスペーパーに生地をのせて丸く薄く伸ばし、①をのせて端からつまんで丸くなるように包む。
- ◆ワックスペーパーにのせ、手にも片栗粉をつけながら形作ると包みやすいです。

みかん大福

調理時間 20分 エネルギー 170kcal/1個分

小さいみかんを丸ごと包んだジューシーな大福です。
レンジで簡単に作れるのでお子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか。

みかん(温州みかん) JAみやぎ亘理

ミカン科ミカン属の常緑低木の果実で、一般的にみかんと呼んでいるものは「温州みかん」を指します。ビタミンCが豊富で、オレンジ色の色素成分であるβクリプトキサンチンは骨の健康維持などに役立つといわれています。白い筋や薄皮にも栄養が含まれているので一緒に食べるとよいでしょう。



産直マーケット
のご案内



元気のもとを買いにいきましたよ！

「元気くん市場 仙台南店」

新型コロナウイルス
感染拡大防止に
ご協力を。



水源の森から三陸沿岸まで 県北5地区の個性が大集合

県北5つのエリア(栗つ・こいわでやま・みどりの・あさひな・南三陸)からなるJA新みやぎ。管内は、西は水源の森から東は三陸沿岸部まで、多様な気候風土に育まれた天生産地。その魅力を仙台の消費者に届けるべく、アンテナショップ「元気くん市場 仙台南店」が



鮮度の良さとプロの技。鮮魚売り場は必見です。

茂庭にオープンして、4度目の冬を迎えました。

広々とした店内には、それぞれの地の利を活かした個性際立つ農産物の数々が、その日の朝の採れたての鮮度で並ぶとあって、連日リピーターで賑わっています。「お客様の冷蔵庫代わり」というコンセプト通り、青果以外にも、生産者手作りのお漬物などの加工品や、県内産を多く扱う精肉売り場も驚きの品揃え。また、調理施設を備えた鮮魚売り場のお刺身は鮮度抜群だし、管内のご当地スイーツや酒蔵の地酒など、現地に行かなくてもレアな味が手に入るとあって、人気なのも納得です。



主に南三陸エリアで栽培された切花。春彼岸には大量入荷予定。

これが/
イチオシ!



ちぢみほうれん草

肉厚で甘味も旨味も濃厚な「ちぢみほうれん草」がお手頃価格で大量入荷。寒さで葉が凍らないよう、自ら葉を縮めて糖度を増す特性を活かした寒じめ栽培で育ちます。例年2月いっぱいくらいまでのお楽しみです。

旬の/
オススメ!



ごほうびトマト

しっかりした果肉と高糖度が特徴の「ごほうびトマト」。一般的なトマトの糖度4〜5と比べピーク時には糖度10と、まさにごほうび級のおいしさ。ちなみに冬場に糖度が増すのは、水やりの管理がしやすいからだとか。



JA新みやぎ管内の酒蔵の地酒は
ギフトにも最適。



種類も豊富なキムチは、現在
6〜7名の生産者が出荷。

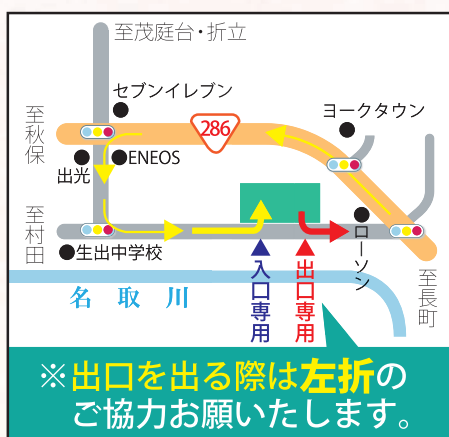


岩出山で人気の生産者手作りの
「みそ漬け」。

好みの味わいを安心して選べます。
実は、遠方の産地(栗つこい)でやま
南三陸)からの入荷は午前10時頃。
というわけで、上手にお買い物をする
なら、店内の品揃えがピークとなる
10時半過ぎが絶好のタイミングです。

この季節、圧倒的な存在感で店頭を
彩るのが「寒しめ野菜」です。寒さが
厳しさを増すほどに肉厚で濃厚な味
わいが楽しめる、季節限定のご馳走
です。また、意外にも、冬においしくなる
のが、鹿島台トマト出荷組合の「ごほう
びトマト」。1月過ぎから高みのピーク
を迎える糖度は、独自の星の数で表示。

寒さが増すほどにうまさUP
寒しめ野菜・ごほうびトマト



(株)新みやぎサービス ファーマーズマーケット 元気くん市場 仙台南店

営業時間 / 10:00~18:00 (12/31は変更あり)
定休日 / 年中無休 (年始の1/1~3を除く)
住所 / 〒982-0251 仙台市太白区茂庭2丁目2-4
TEL / 022-398-3225



元気くん市場・仙台南店
店長 早坂 進さん

多くのお客様のご愛顧のおかげで、
生産者さんのやりがいにつながり、
出荷登録数が1,000人に増えま
した。ともに、より魅力的なお店づくり
をめざしていきます。



自家栽培 “常陸秋そば”

平日数量限定

神明そば慶のおすすめランチセット

大盛り
無料



祥セット 1,300円

二八そば(小盛)、ミニ天丼、
小鉢、季節のサラダ

温そばに変更は50円増しになります。



なかよしそば 1,400円

とろろ、とびっこ、きざみのり、海老天、野菜天、大根おろし、なめこ

おそばと相性バッチリの具材をトッピングした
冷たいおそばの仲良しトリオです。



自慢の二八もりそば 800円

蕎麦だけたくさん食べたい方は
こちらはいかがですか?

表示価格はすべて税込み価格です。



shinmeisobakei.com

古民家の温もりを 食事といっしょに楽しむ



住所
名取市田高字神明10番地
電話 022(797)0408

営業時間
月～金 11:00~14:30
(ラストオーダー14:00)
土・日・祝 11:00~15:00
(ラストオーダー14:30)

土・日・祝日のご予約は承っておりません。
営業中のお電話によるお問い合わせは
ご遠慮願います。

事前ご予約にて、そば打ち
体験教室を開催致します。

詳細はお電話にてご確認
下さい。(担当 三橋)

●お一人様につき3,000円

農家食堂

神明そば慶



JAみやぎ仙南シンケンファクトリー

ランチタイムメニュー

↑フチデザート付ノ
シェフおすすめ
ランチセット

11:00~14:30

(ラストオーダー 14:00)

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。



ドイツハウス ビア・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!

・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

JAPAN X.

ポークロースのソテー



ライスorパン ¥1,580 (税込)

ビーフシチュー



ライスorパン ¥1,980 (税込)

シーフードミックスフライ



ライスorパン ¥1,680 (税込)

シンケンプレート



ライスorパン ¥1,480 (税込)

鶏のコンフィ



ライスorパン ¥1,450 (税込)

女性に人気! おまかせパスタ



※写真はイメージです ¥1,480 (税込)

ハンバーグステーキ



ライスorパン ¥1,480 (税込)

和風ハンバーグステーキ



ライスorパン ¥1,480 (税込)

オムライス



¥1,450 (税込)

お子様プレート



※小学生未満 ¥550 (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

ドイツ製法の
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)

3種ソーセージ



¥650 (税込)

1人前



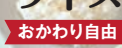
ソーセージ3種盛合せ



¥1,680 (税込)

2~3人前

ライス



おかわり自由

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

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。

「手造りみそ 味の蔵」

内容量・参考価格／・800g/パック入 700円(税込)
・4kg箱入 3,000円(税込)
・4kg樽入 3,300円(税込)

※写真は800g/パック入と4kg樽入です。

お買い求め先

おおくまふれあいセンター、山元町農産物直売所
やまと夢いちごの郷(800g/パック入のみ取り扱い)、
通販サイトJAタウン(4kg樽入のみ取り扱い)



大豆も米も亘理管内産

蔵で仕込んだ手造りみそ

「ここはもともと米蔵だった建物で、味の蔵」と名付けられました」と亘理町逢隈高屋にある農産加工所で迎えてくれたのは、JAみやぎ亘理営農部営農対策課・渡辺芳則さん。「手造りみそ 味の蔵」は原料だけでなく製造も販売も亘理管内で行っている、まさに地産地消を体現した逸品です。

原料には管内で生産された大豆「ミヤギシロメ」と米「ひとめぼれ」をともに100%使用。素材の味わいを活かすために酒精(アルコール)や防腐剤などの添加物を使わず、大豆、米、



塩だけで仕込むのが特徴です。農産加工所では、みそ造りのベテランスタッフが米を洗って、蒸して、米こうじを作るところから手作業で行い、大豆は圧力鍋で蒸すことで大豆本来の甘み・旨みを引き出しています。大豆と米の割合は10対10、塩分は12%で仕込み、10か月〜1年ほどじっくり熟成させて、まろやかで深みのある味わいに仕上げます。

みそは年1回寒い冬に仕込むというイメージがありますが、こちらでは月2〜3回、一年を通して仕込みを行い、常にフレッシュな状態のものを出荷しています。「おおくまふれあいセンター」では、内容量や包装の違う全種類が揃います。毎日の食卓に欠かせないみそだからこそ、原料から安心できるものを選んでみてはいかがでしょうか。



JAみやぎ亘理営農部営農対策課
渡辺芳則さん
農産加工所のスタッフのみなさん
「亘理管内産の「ミヤギシロメ」と「ひとめぼれ」を使用した地元の逸品です。添加物を一切使っていないので大豆本来の風味豊かな味わいを楽しめます。自宅用はもちろん、贈り物にもどうぞ」

鮮やかな黄色で食卓をパツと華やかに

もってのほかのくるみ和え

大崎市古川 門間優子さん



シヤキシヤキの食感と
くるみの風味が絶妙

今回、わが家の味を紹介してくれたのはJA古川女性部会員・門間優子さん。江戸時代から13代続くという農家で、4ヘクタールで水稻を栽培するほか、季節の野菜を農産物直売所『旬の店・シンフォニー』へ出荷しています。築300年の母屋を囲む屋敷林「居久根^{いぐね}」には柿やくるみの木が植えられており、門間さんは軒先に吊るして作る昔ながらの干し柿や殻付きくるみも出荷しています。

「今の季節は採れる野菜がないので、もってのほかとくるみを使った料理を紹介します」と、門間さん。

食用ぎく「もってのほか」は苦味が少ないのが特長です。門間さんは購入した人が使いやすいようにガクから外して花びらの状態で出荷しているといい、「干し柿作りの皮むきと、もってのほかの収穫時期が重なる大変です」と笑います。



食用ぎくは多く出回る秋にゆでて冷凍保存しておく、いつでも使うことができますので便利です。食用ぎくというと酢の物で食べることが多いと思いますが、くるみ和えにするともろやかな味わいになり食べやすくなります。

2品目として用意してくれた「柿なます」は、干し柿を使っているのがポイントです。砂糖を入れずに大根だけでなますを作り、カットした干し柿と混ぜ合わせます。酸の加減は好みでどうぞ。

Recipe レシピ

【材料】 作りやすい分量

もってのほか ……200g (食用ぎく)	くるみ(殻付き) ……500g
にんじん ……50g	酢 ……40ml
糸こんにゃく ……50g	砂糖 ……適量
きゅうり ……50g	水 ……適量

※むき身のくるみを使う場合は、100g程度を目安にするとよいでしょう。

【作り方】

- (1) もってのほかは沸騰した湯に少量の酢(分量外)と塩(分量外)を入れてさっとゆで、冷水にさらし2時間置いてから水気を絞る。
- (2) にんじんは千切りにし、ゆでて水気を切る。糸こんにゃくは食べやすい長さに切り、ゆでた後に乾煎りして水気を飛ばす。きゅうりは薄切りにし、塩(分量外)を振って5分ほど置いてから水気を絞る。
- (3) くるみの殻を割って身を取り出し、くるみ、酢、砂糖、水をミキサーにかける。
- (4) ボウルに(1)・(2)を入れてよく混ぜ合わせ、(3)を加えて和える。

ここが
コツ!

もってのほかは手を使って細かくほぐしましょう。



読者プレゼント

応募締切日 令和6年3月4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 宮城県産「ひとめぼれ」
(5kg・1袋)



元気くん市場で精米した「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いことから、料理の幅を広げてくれるお米です。

提供 **5名様**
株式会社 新みやぎサービス
元気くん市場 仙台南店 様
※8・9ページに記事が掲載されています。

TEL 022-398-3225 仙台市太白区茂庭

3 地ビール&もも肉ハム・バラベーコンセット



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、国産の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 手造りみそ 味の蔵
(800g・1パック)



亙理郡内で生産された大豆(ミヤギシロメ)とうるち米(ひとめぼれ)を使用し、風味豊かに仕上げた“地産地消”の手造り逸品。自然の味そのものを追求するため、添加物は使用していません。

提供 **5名様**
JAみやぎ亙理 営農部 営農対策課 様
※11ページに記事が掲載されています。

TEL 0223-34-0388 亙理郡亙理町逢隈
URL <http://www.jawatari.or.jp/feature/miso.php>

5 宮城県産「ササニシキ」
(5kg・1袋)



宮城で生まれたササニシキが60周年を迎えました。さらに、口の中でほのけるおだやかな味わいで、お寿司はもちろん、四季折々の旬の食材など、和食との相性ぴったりなお米です。

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://www.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/>



2024年1月 vol.54 冬号

▶次号のIGUNEは2024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。

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

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。



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。



こく しょう こく さん

国消国産

「私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する」
そんな「国消国産」という考え方が、いま、注目されています。

現在の日本の食料自給率はカロリーベースで38%^{※1}、約6割を輸入に頼っています。
農家の減少や高齢化などにより、食料を生産する力が弱まっています。
さらに、国家間の世界情勢や円安などにより、農産生産に必要な資材の価格は、約3年前と比べて約1.5倍^{※2}に高騰しています。
一方、現在の世界人口は約79億人^{※3}ですが、2050年には97億人まで増加すると見られています。
もっと日本の農家が少なくなり、海外からの輸入に制限されてしまったり……
わたしたちが食べるものはなくなってしまうかもしれません。
これからの未来も、おいしい食卓と、その食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、
乃木坂46は、国産の食料を「おいしく笑顔でいただくこと」で、農家の皆さんを応援します。

※1 出典：「令和3年度食料需給状況」（農林水産省） ※2 出典：「農産物価格統計（令和2年度）」（農林水産省）※3 出典：「世界人口展望2022—食料と食料生産—食料供給と食料安全保障」（農林水産省）

日本の未来を支える農業。乃木坂46は、JAグループの「国消国産」を応援します。

メンバーが生産現場で奮闘する動画を公開中！
楽しんで学べるコンテンツがたくさん！
ぜひアクセスしてください！

乃木坂46 国消国産
🔍

JAグループ
耕そう、大地と地域の未来。

46
乃木坂

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	