



発行責任者：杉山賢治

9月7日 産直連続講座

【パルシステムの産直産地 北海道

「JA おとふけ」で作られている野菜たちを知ろう！



を開催しました。



・・・ イベント開催報告 ・・・ 報告者 S.S さん

【音更町ってどこにあるの?】

『音更』って読めますか? 人気ゲーム「桃鉄」でクイズになるほど読みづらい地名です。音更(おとふけ)町は北海道十勝地方の中心にある町(甲府の約2倍の大きさだそうです) 耕作面積は18900ha(なんと河口湖約31個分)で日本有数の穀倉地帯。

意外にも夏は暑く、冬は寒い(冬はマイナス20℃は当たり前) 北海道に行ったことがない私は山梨のものに例えてくださったので、その広さを想像することができました。



【カタログには、産地『十勝中央青果団地』の名前で登場します】

十勝中央青果団地は、十勝エリアの8のJA(農業協同組合)が高品質青果物の広域生産化を目的に相互協力体制を確立したグループです。JA おとふけの野菜たちは、商品カタログに「十勝中央青果団地」の名前で登場します。また、あまり知られていませんが、JA おとふけ産の産直原料使用商品は、なんと156品目!(2023年9月現在) 実は知らない間にJA おとふけの野菜を食べていた! これからは意識して食べてみようと思いました。



【JA おとふけの長芋】

カタログに『北海道の長芋(とかち太郎)』の商品名で掲載される長芋はJA おとふけの代表的な農産物の1つです。日本国内で生産されている長芋のうち、なんと42.7%が十勝産(2019年のデータ)なのだそうです。

長芋は生育期間が非常に長い農作物で5月上旬から中旬にかけて定植し11月に収穫(冬期間は土壤凍結によって長芋が凍ってしまうため) 収穫の様子を画像で見せていただきましたが「ブラウ」と呼ばれる機械で掘り返した長芋を「抜き子」さんたちが一本一本丁寧に収穫していることにとても愛情を感じました。

また、長芋は新物が一番美味しいという訳ではない珍しい野菜で、収穫後、倉庫内で長期保管することで、でんぷん質が糖質へ変化し味わい深くなるということを初めて知りました。



【感想 イベントを終えて】

今回のイベントでは北海道JA おとふけで作られている野菜たちのことや、長芋生産の歴史や育て方、出荷するまでを知ることができて興味深く、面白かったです。常に研究、試行錯誤して、私達消費者に美味しく新鮮な野菜を届けたいという思いを感じ、感謝の気持ちでいっぱいです。愛を込めて作ってくださった野菜をこれからも購入して応援したいと思いました。

一宮センターサポーター会議では、これからも楽しく学べるイベントを企画していきますので、興味のあるイベントがありましたら、ぜひ申し込んで参加してくださいね。



JA おとふけの長芋「とかち太郎」でサポーターメンバーが作った料理レシピをご紹介します♪

その1【長芋たっぷりお好み焼き】

【材料】 (直径10cm×約10枚分)

- ・長芋(すりおろし): 500g
- ・キャベツ(千切り): 350g
- ・豚肉: 200g
- ・シーフードミックス: 200g
- ・小麦粉(薄力粉) 150g
- ・紅しょうが: 100g
- ・卵: 1個
- ・パルシステムの和風だしの素: 小さじ2~3
- ・油: 適量



【作り方】

- 1、大きいボウルにすりおろした長芋、卵、小麦粉、和風だしの素を入れてよく混ぜます。
- 2、キャベツは千切り、豚肉は一口大に切ります。紅しょうがは汁気を切っておきます。
- 3、1に2とシーフードミックスを加え、よく混ぜます。
- 4、フライパンに油をひき、両面をこんがり焼いて皿に盛り、お好みでかつお節、青のりをふりかけ、ソース、マヨネーズをかけたら完成です。

【感想】

初めて、長芋をたっぷり入れたお好み焼きを作りましたが、すごくモチモチでとても美味しかったです。家族からも「長芋を入れて焼くとこんなにおいしいの!？」と大好評でした。

その3【長芋のんにくソテー】

【材料】

- ・長芋: 400g
- ・ベーコン: 2枚
- ・んにく: 中1かけ
- ・オリーブオイル: 大さじ1
- ・塩・こしょう: 適量
- ・しょうゆ: 小さじ2



【作り方】

- 1、長芋・ベーコンは拍子切りにし、んにくはスライスしておきます。
- 2、フライパンにオリーブオイルを入れて、んにくを焦がさないように炒め、その中にベーコンを入れ、次に長芋を入れ炒めます。最後にしょうゆをまわし入れ混ぜたら完成です。

【感想】

長芋のヌルヌルで、すべることが大変でしたが、それを除けば材料も少なく、とても簡単に出来ました。シャキシャキ感を残したいので長くは炒めず、火から降ろしました。長芋アレルギーのある方は、ホコホコするくらいに長めに火を通すと安心かと思います。パジルと一緒に食べるとイタリアンに、大葉と食べると和風の味わいになりました。その為付け合せをパジルと大葉にしてみました。勿論そのままでも十分美味しいレシピでした。

その2【長芋の天ぷら】

【材料】

- ・長芋: 300g (海苔巻天ぷら用150g 青のり天ぷら用150g)
- ・薄力粉(もしくは天ぷら粉): 大さじ4程度
- ・お水: 大さじ6程度
- ・海苔: 適量
- ・青のり: 適量
- ・揚げ油: 適量

【作り方(海苔巻天ぷら)】

- 1、長芋は皮をむいて長さ5~6cmの1cm角くらいのスティック状に切ります。
- 2、粉を水で溶いて衣を作ります。
- 3、帯状の海苔を巻き、衣を絡めて中火で揚げます。
- 4、全面きつね色に揚がったら油を切って完成。

【作り方(青のり天ぷら)】

- 1、長芋は皮をむいて長さ5~6cmの1cm角くらいのスティック状に切ります。
- 2、海苔巻用天ぷらに作った衣に、青のりを加えます。
- 3、衣を絡めて中火で揚げます。
- 4、全面きつね色に揚がったら油を切って完成。

※お好みで塩、便利つゆ、ポン酢などで食べてください。

【感想】

今回、わが家では、塩味をチョイス! さっぱりホクホクで美味しかったです。



その4【長芋とブロッコリーの味噌チー炒め】

【材料】

- ・長芋: 150g
- ・ブロッコリー: 1個
- ・豚バラスライス: 4枚
- ・ピザ用チーズ: 70g
- ・菜種油: 少々
- ・塩・こしょう: 少々
- ・みそ: 大さじ1
- ・砂糖: 小さじ2
- ・みりん: 小さじ1



【作り方】

- 1、長芋は皮をむき、1cmに輪切して4等分に切ります。ブロッコリーは小房に分けて水洗いし、茹でるか電子レンジで加熱して水にさらして色止めします。豚バラ肉は2cm幅に切ります。
- 2、耐熱容器にみそ・砂糖・みりんを入れて、電子レンジで30秒加熱し混ぜます。
- 3、フライパンを温め菜種油を入れて長芋を焼きます。両面を焼いて柔らかくなった豚バラ肉を入れて焼き、ブロッコリーを入れて塩・こしょうをふります。
- 4、3に2を入れて混ぜ、ピザ用チーズを入れて蓋をし、チーズを溶かしたら完成です。

【感想】

普段から長芋は焼いて食べることが多かったのですが、ポン酢で食べてばかりだったので、味噌で食べたら、どんな味か気になり試してみました。家族に試食をしてもらった際に第一声がホタテの味がする! でした。チーズのおかげで、全ての食材がまとまっていた。

..* パルシステム 人気商品のご紹介 ..*

報告者 H.A さん、I.M さん



山屋食品さんの

中濃ソース・ウスターソース&トマトケチャップ



【山屋食品について】

1950年(昭和25年)ウスターソース類のメーカーとして創業。工場は千葉県の鎌谷市にあります。



【ソースのはじまり】

ウスターソースの誕生は、英国のウスターシャー州のウスター市で起こった偶然の出来事がきっかけだと言われています。主婦が余った野菜などに香辛料を加え、腐敗しないように塩や酢を加えて貯蔵しておいたところ熟成されソース状になっていたそうです。その後、リーベン社が企業として初めて商品化し、日本では明治維新後に広く知れ渡るようになったそうです。

ソースは3種類に分類されます。

①『ウスターソース』

粘度が低く、さらりとしたピリツと辛口のソースで、隠し味にも使え、料理に風味を加えることができます。

②『中濃ソース』

適度なとろみがあり、ピリツとした味と野菜の甘さの両方を持ち合わせたバランスの良いソース。我が家の愛用品です。

③『濃厚ソース』

とろりとした甘い風味が特徴。スーパーなどでは「とんかつソース」「お好みソース」「たこ焼きソース」など用途をわかりやすくして販売されているものも多くあります。

【ソースは健康的!?】

ソース作りには、たっぷりの野菜や果実(トマト、リンゴ、玉ねぎ、にんじん、セロリ)が使われており、さらにスパイスも加えられた栄養たっぷりの調味料です。また、塩分は一般的なしょうゆと比べて約1/3と少なく、ノンオイルだから低カロリーでとてもヘルシーなんですよ。



【ソース作りのこだわり】

味の決め手となる香辛料は、パルシステムオリジナルブレンドで、門外不出のトップシークレット! 山屋食品さんの中でも知っている社員はごくわずか!! 試作を重ね、パルシステム組合員と山屋食品さんと考えて作り上げた商品だそうです。おかげでおいしいソースがいただけています。

「中濃ソースなのにほかの市販品に比べると緩い?」との声もあるそうですが、緩いのは、野菜や香辛料の自然な粘度なのです(多少、加工でんぷんで調整)。もちろん色付けの為のカaramel色素、酵母エキスも不使用です。

ちなみに、瓶に付着する小さな粒は、野菜や果実、香辛料だそうです。つまりたくさんの野菜が含まれている証拠なんです。香辛料や野菜の繊維質が沈殿するため、よくふって使用するのが最後までおいしく使うコツとのことでした。



【もっともっとソースを活用してほしい】

ソースの使用量は1962年をピークに減少しているそうです。付け合わせのキャベツの千切りを食べるときなどに、さまざまなタレやドレッシングを選べるようになり、選択肢が増えたことが要因ではないかとのことでした。今回、製造メーカー山屋食品さんからお話を伺い、パルシステムの商品が、企業努力により我々が購入しやすい価格でたくさんの方のこだわりをもって作られていることを再認識しました。ヘルシーでおいしいソースを、是非たくさんの方に知って・使っていただけると嬉しいです。

商品情報

【トマトケチャップ】

300g
税込価格:214円
次回企画:コトコト 11月1回
500g
税込価格:268
次回企画:きなり 11月4回

商品情報

【ウスターソース】

360ml
税込価格:235円
次回企画:乾物屋さん 11月5回

商品情報

【中濃ソース】

360ml
税込価格:235円
次回企画:コトコト 11月2回
きなり 11月4回

※価格は2023年9月の情報です

【トマトケチャップ】

トマトのイラストでおなじみのパルシステムのトマトケチャップ!! 原材料は『トマト』『砂糖』『醸造酢』『食塩』『玉ねぎ』『香辛料』と、とてもシンプルです! さらに使用している砂糖は、パルシステム人気商品である『花見糖』。食塩も『海はいのち』を使って製造されているそうです...細かいところにもこだわりがあって感動です!!

しかも、美味しさも一級品! 素材そのままの美味しさで、我が家ではナポリタンを作る時に大活躍しています♪

【加工用トマトが世界的に不足】

トマトケチャップを作るための加工用トマト(トマトペースト)の価格が高騰! 熱波など異常気象のせいで収穫前に枯れてしまうなど、需要と供給のバランスが崩れてしまっているそうです。山屋食品さんでは、ウクライナで買い付け、日本に持ってくる予定だったトマトペーストがロシアの攻撃でダメになってしまったとのこと、日本から遠い地域で起きていることも私たちの生活に直接影響があるのだとあらためて感じました。

今後、ますますトマト商品の値上げも予想されますが、美味しく安心安全な商品を安定供給してくれている造り手さん、企業さんとパルシステムさんに感謝しかありません。



【日々使う調味料こそ、安心・安全でおいしいものを選びたい】

トマトケチャップは、比較的シンプルな材料で作られている商品ですが、『酸味』『甘さ』『味の濃さ』など、商品によって、それぞれ特徴が違います。うちの家族は、このトマトケチャップが大好きです。日々使う調味料だからこそ、美味しさ、安全性、そして価格にもこだわりたい。使ったことのない方には、ぜひ一度試してもらいたい商品。おすすめです!

私のお気に入り商品を他の方にも知ってほしい!

【ご提出締切:11月3日(金)】



【あなたのお気に入り商品 おすすめキャッチコピー大募集!!】

一宮センターでのおすすめ商品企画としてキャッチコピーを使用させてください!

企画内容:私のお気に入り商品を他の方にオススメするとしたら、どんな言葉でオススメしますか?

参考(例)

あなたのおススメ商品と、おすすめ内容を投稿してプレゼントをGETしよう!(抽選で5名様)



〈商品名〉信州望月高原の産直白菜キムチ

パルシステムの産直キムチは「望月 やみつき 味お墨付き」です! (ペンネーム)Kuwazo



〈商品名〉()
(キャッチコピー)

(お名前orペンネーム)

(組合員番号)