

わたしたちは、JAです。

VOL.6

いわてのめぐみに想いを添えて。あなたの食卓を、すこやかに。

JAいわて平泉 自慢の特産品

イチゴ

JAいわて平泉は県内一のイチゴ産地です。甘みと酸味のバランスが絶妙な「さちのか」と、甘みが強くさっぱりした「やよいひめ」を生産しています。高品質なイチゴ生産に適したビニールハウス内の環境づくりや栽培方法の勉強会、生産者の情報交換に努め、食べ応えのある大きなイチゴを安定した数量で出荷できるように取り組んでいます。クリスマスに向けた11月から初夏6月頃まで出荷が続きます。



金色の風

ふわりとした食感と豊かな甘みが楽しめる岩手県オリジナル米です。管内に栽培研究会を設立、9農場がASIA GAPの基準を満たした栽培技術の研さんに努めるなど極上のおいしさを追求しています。

収穫期
9月



いわて南牛

JAいわて平泉管内で最長期間育てられた黒毛和種で、いわて南牛振興協会が認めた日本食肉格付A3等級以上の枝肉を指します。子牛から出荷するまで管内で一貫して大切に育てられています。

出荷
通年



今月はここ!

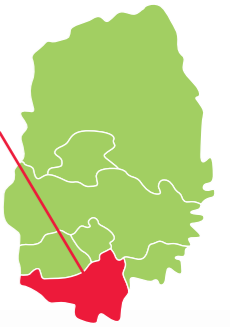
JAいわて平泉

大地のめぐみを未来へつなぐ

JAいわて平泉は一関市と平泉町の1市1町で構成し、米、野菜、果樹、花、畜産など多種多様な農畜産物を生産。「農」を通じた活動を通して、地域に暮らす全ての人々が共に生きる地域農業の姿を目指しています。



ホームページはこちら



生産者の声

12月のこの時期に出荷するイチゴは、9月に植えた苗が最初に実を付けたいわゆる“一番果”です。イチゴはこの一番果が最も大粒でおいしい。今がまさに旬です。流通がよく、出荷してから県内のお店に並ぶスピードが早いので、食べ頃になるまで待ってから収穫したフレッシュなイチゴをぜひ味わっていただきたいです。本来イチゴは春のフルーツなので、栽培しているハウス内を春の環境に保つのにひと苦労ですが、IT等を使った環境制御技術の導入もあって管理がしやすくなりました。お店で選ぶ時はハリがあってヘタの下まで色づいたイチゴがおすすめ。冷凍してジャムやドレッシングに加工してもおいしいですよ。



JAいわて平泉 いちご生産部会 生産者 阿部 和恵さん

地域トピックス

平泉きらめき野菜デー開催!



平泉町が町内産の野菜を使った限定メニューを飲食店などで提供する「平泉きらめき野菜デー」の開催に合わせ、お米の学習を行っている平泉小学校5年生も給食で町内産「金色の風」の新米を味わいました。平泉副町長やJA組合長もモニター越しに参加し、一緒に給食を楽しみながら理解を深めました。

次代へつなぐ地域貢献

子どもたちの食育を積極支援!



JA女性部や青年部が食農教育に積極的に携わり、管内の幼稚園や小学校などに米作りや野菜苗の定植・収穫などの指導を行い、食や農のつながりと大切さを伝えています。収穫した米は白米や餅にして子どもたちに届けるなどしています。

おすすめレシピ

イチゴ香るフルーツサンド



料理研究家 千葉 星子さん 考案レシピ!

材料(8切れ分)

●イチゴ	18粒	●マスカルポーネチーズ	120g	●イチゴ	100g
●食パン(8枚切)	4枚	●生クリーム	120g	●砂糖	30g
		●砂糖	20g		

作り方

- ①⑥のイチゴは5ミリ角に切り砂糖をまぶして30分ほどおく。水分が出てきたら鍋に入れて火にかけ、軽くとろみがつくまで煮詰めてイチゴソースを作り冷ましておく。
- ②食パン4枚の片面にだけ①のソースをぬる。
- ③④の生クリーム・マスカルポーネチーズ・砂糖をボウルに入れて8分立てに泡立てる。
- ④ラップの上にソースをぬった面を上にして食パンをおき、③のマスカルポーネクリーム1/4量を全体にぬり広げる。
- ⑤ヘタをどったイチゴを9粒並べる。
- ⑥イチゴの上にマスカルポーネクリーム1/4量をのせて全体を平らにし、ソースをぬった面を下にして食パンののせてサンドシラップで包む。
- ⑦同様にしてもう一個作る。
- ⑧好みの大きさにカットして出来上がり。(少し冷蔵庫で休ませると切りやすい。)

※イチゴのソースの濃厚な香りとのイチゴの爽やかな香りの両方が楽しめます。イチゴのソースは甘さ控えめなので、多めに作ってヨーグルトやアイスに添えてもおいしいです。

大粒イチゴを贅沢にサンド!
イチゴソースの香りも華やか、
ケーキ風カットでキュートに♪

「さちのか」「やよいひめ」のセット1箱を抽選で10名様にプレゼント

- 郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAに対するご意見・ご提案などを記入の上、下記までお送りください。抽選で10名様にプレゼントします。
- 当選は発送をもってかえさせていただきます。(令和4年1月中旬に配達いたします。)
- 締切日: 令和3年12月26日(日)当日消印有効
- 応募先: 〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局留 JA岩手県中央会 JA支援部 「プレゼントキャンペーン」係
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。
- ※写真はイメージです。

020-8799
盛岡中央郵便局留
JA岩手県中央会 JA支援部
「プレゼントキャンペーン」係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。

JAいわてグループ

〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519

