

もぎたて採れたてを出荷
この新鮮な美味しさを届けたい

いわて

from 純情産地 ~JAいわてグループ 今月の推し~
おすすめ農畜産物と農家さんをご紹介

コレ推し

2022.07 きゅうり | Volume.1

今月のJA JA おおふなと

大船渡市、陸前高田市、住田町(気仙地方2市1町)を事業エリアとしているJAおおふなとは「地域に根差した農業応援隊!」をスローガンに、「食」と「農」を通じた活動を通じて地域に暮らす、すべての人々が豊かに生きる地域社会を目指しています。



ホームページはこちら

今月のコレ推し きゅうり

JAおおふなとのきゅうりはみずみずしい香りパリッとした歯ざわり、日持ちが良いのが特徴です。管内を代表する農産物としてブランド力を高めるために、安定した生産量と品質の確保に努めています。取り置きをせず鮮度の良いきゅうりを出荷、市場からも高い評価を得ています。



今月の農家さん

大船渡市農協 部長 矢作 清英さん



寒暖差から守り、たっぷり水やりですこやかに

越喜来湾から内陸の山間部に向かって坂をのぼる。矢作さんのきゅうり畑はその中腹、海を望む高台にある。「ここは海からの風・冷たいヤマセを受けるので、その風から守るために海側にネットを張っています。きゅうりは極端な寒暖差を嫌うのでね。山からも沢に沿って吹きおろしの風が来るのでその対策も一苦労。支柱の強度を高めたり、毎年試行錯誤しながら圃場を改善しています」

この畑の立地には、美味しいきゅうりづくりに欠かせないメリットがあるのだという。「沢から得られる豊富な水のおかげで、たっぷり水やりができるんです。土の乾きを都度見な

がら、約460株のきゅうり一株一株丁寧に水やりをして、みずみずしくパリパリとした食感のきゅうりに育てています」。また、きゅうりは成長スピードが早いので、最盛期の7月下旬から8月にかけては朝4時と夕方の2回収穫、鮮度を第一にした出荷に努めている。

矢作さんがすすめる、推しきゅうりのポイントと食べ方は。

鮮度の良いきゅうりは「表面がトゲトゲしていて、皮の緑色が濃く張りがあり、太さが均一で、両端が硬く締まっているもの」という。おおふなとのきゅうりは皮も柔らかい品種。「もぎたてが一番うまい」と話す矢作さんは、冷やして味噌をつけてかぶりつくのが『推し』だそうだ。



いわてコレ推しは動画でもご覧いただけます JAいわてグループ公式Youtubeチャンネル

※今回の動画は7月下旬公開予定です。



農家さんの推しの一品

シーチキンと和える

きゅうりもみ

薄切りして塩もみしたきゅうりをシーチキンと和えたもので「きゅうりもみ」といえばこの地域ではこのアレンジが一般的。和える材料や調味料は各家庭ごとに「我が家の味」があって、なまり節、鮎、湯通したイカなど様々です。



JAおおふなとから「きゅうりと椎茸みその詰め合わせ」を抽選で4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・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(8月中に配達いたします。)

●締切日: 令和4年7月24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

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

- 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



www.jaiwate.or.jp