

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

2022.08 ピーマン | Volume.2

今月のJA JA岩手ふるさと

JA岩手ふるすとは岩手県の南部に位置し、自然環境豊かな大地で育まれている全国ブランド「前沢牛」をはじめ、「いわて奥州牛」や「岩手ふるさと米」などが特産品です。循環型農業の実践により「世界一安全・安心な産地」を目指し、農畜産物の生産に全力で取り組んでいます。



ホームページはこちら

今月のコレ推し ピーマン

JA岩手ふるさとのピーマンは岩手県内トップクラスの出荷量を誇り、高品質産地として全国に知られています。5月から11月まで長期間の安定出荷がなされ、特に夏の日差しをたっぷり浴びて育ったピーマンはビタミンが豊富で甘みがあり「煮てよし、焼いてよし、炒めてよし」の三拍子が揃っています。



甘くて美味しいピーマンを作って
みんなの「好きな野菜」にしたい

今月の農家さん

若手生産者グループ Growth所属
五十嵐ファーム 代表

五十嵐 学さん

美味しいピーマンを求めて、毎年新しい挑戦を

ピーマンが青々と茂るビニールハウス。現在35棟でピーマンを栽培しており、最盛期の夏には午前中だけで500キロものピーマンを収穫するという五十嵐さんは、10年前までは関東で美容師をしていたという。「四季を感じながら仕事がしたいと思って、妻の地元で新規就農しました。農業は“やりがい”しかないですね。手をかけた分だけ返ってくるし、大変だけどすごく楽しい」。

美味しいピーマンを求めて品種や畑を毎年アップデートしているという。「コンマ数ミリの厚さの違いでピーマンの食味は変わります。去年は肉質が厚めのと薄めのと二種類作りまし

たが、みずみずしくて食感が良い肉厚ピーマンに軍配があがりました。うちのピーマンは舌に残る苦みがなくて甘い。収穫しているとカゴから爽やかな甘い香りが漂ってくるほどです」。

若手の頑張りがJA岩手ふるさとの推し

JA岩手ふるさとでは若手のピーマン農家が増えており、自主的に研修会を開いたりSNSで情報交換したりして切磋琢磨しているという。「ピーマンは嫌いな野菜にあげられがちですが、それをなくすためにも農家は美味しく作る努力をしています。ぜひ子供たちに、私たちが作った美味しいピーマンを食べてほしいですね」と笑った。



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



農家さんの推しの一品

丸ごと揚げてワタまで食べる ピーマンの素揚げ

五十嵐家ではヘタ付のまま丸ごと素揚げして、天つゆか醤油で食べるのが定番。丸ごと素揚げにすると中のワタまで美味しくジューシーに食べられるとのこと。焼く時は「半分は切って皮面を上にし片面のみ蒸し焼き」にすると旨みが出てしっとり仕上がります。



JA岩手ふるさとから「前沢牛モモ焼肉用700g」を抽選で2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。(9月中旬に配達いたします。)
 - 締切日:令和4年8月21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

- 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