

ペロリン



庄内地域地産地消通信

12月21日

サポーター交流会の様子

→(有) 加藤敬太郎商店
代表取締役 秋田さん



今回のサポーター交流会の知って得する一口講座は「大豆と納豆について」と言うことで、秋田さんからお話を伺いました。(詳細については次頁に記載)



東京第一ホテル鶴岡の地産地消弁当は「たまご」と納豆汁をテーマに造っていただきました。メニューは左上のたまご料理5品、右上の焼き物(こんにゃくステーキ)、左下の煮物(五運料理)はもてなしの料理と言うことで5つの「ん」が入っています。大根・人参・蓮根・隠元・南瓜(南京)の5品です。



←納豆汁には(有)加藤敬太郎商店提供庄内産スズユタカで作った納豆が入っています。



庄内産スズユタカ・中国産・アメリカ産の3種類の大豆を調味料を入れずに水で煮て食べ比べをしてみました。味の違いに驚いていました。



↑会食の様子



↑中央のテーブルでは持ち寄られた地元加工品を試食しました。赤ねぎ加工品の試作品(赤ねぎの酢漬け・赤ねぎ味噌)の試食も行いました。どちらも好評でした。

→平田町産赤ねぎの酢漬け(試作品)



→五十嵐さんの干し小真木大根とハリハリ漬け



↑産直あさひグーから行者にんにくと柿チップを紹介して頂きました。

総合支庁でも地産地消



総合支庁で販売した地産地消弁当です。ごはんは本楯産はえぬぎ・鶏肉香味揚げは八栄島産・煮物(がんも)は酒田産、椎茸は三川産、人参は遊佐産・ほうれん草ごま和えは浜中産・干し柿は八幡産でした。毎月メニューは異なりますが、オール庄内産です。毎月21日(21日が閉庁日の場合は、前日又は前前日の平日)に食堂で販売していますので、是非ご利用ください。

サポーター交流会の詳細

●知って得する一口講座

米がうまいところにはいい大豆がとれるそうです。枝豆も同様です。いい大豆は、大豆をゆで、煮あがった豆をかんでみればうまさの違いがわかります。職場訪問に来た小学生に3種類の大豆を食べ比べてもらったところ一番おいしいと感じたのは庄内産のスズユタカで、2番目が中国産、3番目がアメリカ産という結果でした。納豆屋は九州では熊本が一番多いようです。中国、四国、関西地方にはほとんどありません。「納豆のたれ」がなぜついているかといいますと、使っている大豆がアメリカ産なので、普通に食べてもうまみが出ないからです。アメリカ産は非常に小さい大豆です。たれを使わないで食べると国産と外国産の違いがわかります。また、納豆は夜食べると体にいいといいますが、それは血栓溶解酵素であるナットウキナーゼが血液中を流れることにより血栓を溶かす働きをするからです。

地産地消情報局

立川町地産地消推進協議会では、学校給食をととして生産者と児童の交流を図ろうと言うことで、12月6日～9日に立川町でとれた食材を中心に山形の食材を使った給食が出され、12月9日に「立川をたべよう 学校給食交流会」が清川小学校で行われました。



←当日の献立は、ご飯は立川産減農薬・減化学肥料米、庄内豚メンチカツ、立川産の野菜を使った汁、はえぬきを使用したシフォンケーキ他でした。

→児童と生産者との給食交流会の様子



「地産地消サポーターからのメッセージ」

「おはようございます。」「今日は大根もありますよ」笑顔と元気な声がとびかう開店前のスーパー（酒田市 ト一屋）の中は大忙しです。「ステップナイン」の女性農業者の仲間と一緒に「朝どり野菜コーナー」に納品をはじめて丸3年になります。7年前にはじめた店頭での定期市をきっかけに「いつかは店内に入れるような野菜づくりをめざしての一」というスーパーの課長さんの熱い期待が実現できた時の驚きと喜びは、忘れることが出来ません。年間通して継続的に旬の野菜を納品するのは責任が重く緊張の連続です。朝早く野菜を収穫、調整作業をし、バーコードを貼る。大忙しの連日ですが、家族皆で協力しあいながら確かな手ごたえがあり「継続は力なり」を実感しているところです。

「地産地消」の言葉と運動に連動し、あと押しされながら「私の作ったもの」「畑からの直送便」を強調し、店頭でのお客様とのつながりを大切に、食と農の応援隊を広めていきたいと思っています。

（記 地産地消サポーター 酒田市 堀 周子さん）

●庄内地域地産地消通信の郵送について(お願い)●

庄内地域地産地消通信をご愛読いただきありがとうございます。

さて、地産地消運動は「環境にやさしい」運動でもありますが、本部からの情報提供は毎月「紙面」で行っているのが現状です。一方で、毎月郵送しているこの「庄内地域地産地消通信」及び「サポーター交流会のご案内」等については、ホームページ「地産地消・旬まるかじり」(<http://www.shonai.nmai.org/>)で毎月更新していますので、「紙」媒体で情報提供の必要性が問われています。

つきましては、お手数でも同封しましたハガキに必要事項を記入の上、**1月17日(月)まで**返信くださるようお願いいたします。なお、返信いただけない方への1月号以降の通信は、郵送しませんのでご注意願います。

庄内地域地産地消推進サポーター交流会【1月21日(金)】のご案内 と地産地消情報提供のお願い

期日 平成17年1月21日(金) 時間 **午前11時30分**～午後1時30分

場所 東京第一ホテル鶴岡 会費 800円(昼食代)

内容 ・知って得する一口講座
・サポーターの地産地消情報交換

参加申込 別紙により**1月17日(月)【必着】**まで庄内地域地産地消推進本部に申し込みください。

庄内地域地産地消推進本部 事務局:庄内総合支庁 農業振興課 園芸振興係 ☎0235(66)2111(内331)

別紙

庄内地域地産地消推進本部行き 【1月17日(月)必着厳守でお願いします】

(FA : 0235 - 66 - 2535)

1月21日(金)のサポーター交流会参加申込書

お名前： (計 名)

住所(市町村名)又は所属(事業所)名：

参加される方で、会場にお持ちいただける地産地消情報がございましたらご記入ください。
生産物や加工品、我が家の地産地消料理、チラシやパンフなど、地産地消情報であれば何でも構いません。

お持ちいただける地産地消情報記入欄(1月の交流会)

庄内地域地産地消推進本部からのお願い

サポーター事業がもっと充実するためにあなたの情報をお待ちしております。

サポーター交流会で、あなたの地産地消情報(農作物・加工品・ちらし等)をお持ちいただきご紹介いたします。

地産地消に関する情報であれば、どんな小さなものでも構いませんので教えてください。

庄内ならではの食べ物が食べられるお店や、家に代々伝わる料理方法等、食に関する情報を広く募集しています。

どうぞよろしく申し上げます。

<< 記入欄 >>

庄内地域地産地消推進本部

担当：庄内総合支庁農業振興課内 真柄、池田、野口

電話：0235 - 66 - 2111 (内線331)

ファックス：0235 - 66 - 2535