

もう食べたか?

新商品情報

山口県産小麦を
100%使用したうどん
「維新のふる里」登場!

県内製麺業・杉山食品株式会社で、県産小麦粉を100%使ったうどん「維新のふる里」が開発されました。業界初「正直やまくち」にも認定。すでにJAで販売が開始され、今後は生協の共同購入や学校給食などでの使用が予定されています。杉山食品(株)社長・杉山文敏さんは「山口で作っているのに、なぜ県外の小麦粉を使っているんだろうと思ったのがきっかけ。県内の製粉会社からサンプルを取り寄せて試行錯誤の末、つるつと喉ごしのおいしいうどんを完成させました。もう一度県内の農産物に着目し、消費者の方にそのおいしさや安全性を再確認して頂けたら嬉しい。」と、「維新のふる里」に期待を寄せています。



ホームページ「実感!山口県産品」のコーナーでは、「維新のふる里」のさらに詳しい情報を掲載していますので、そちらもぜひご覧ください。

山口県産
「長門ユズキチ」の
お菓子が登場!



「長門ユズキチ」の皮を使ったお菓子、「なごみ餅」や「まろや羹(かん)」が商品化されました。長門ユズキチは果汁を酢と

して活用する山口県産のかんきつで、現在、田万川町・長門市・豊北町で産地化が進められています。このお菓子は、9月に今後の生産振興と需要拡大を図る目的で開催された「長門ユズキチパワーアップサミット」で県菓子工業組合から商品提案されたもので、ユズキチ独特の上品な香りが特徴です。なごみ餅は6個入り、まろや羹は1本入りで田万川町の道の駅・ゆとりパークたまがわで販売されています。お問い合わせは同道の駅(08387121150)まで。



左が「なごみ餅」、右が「まろや羹」。

みんご期待!

農産物ニュース

試験販売第一弾
「見つめて!いちご」



ちょっとしたデザートにいかがですか?

12月24日から、秋市の販売協力店「アトラス秋店」で限定試験販売されている「見つめて!いちご」は、JA秋市のいちご部会の3名が、出荷しているものです。特徴は、気軽に購入できる食べきりサイズの150g(通常は300g)。お店への搬入を通い容器とし、梱包用のダンボールのゴミが出ないような工夫をしています。新しい試みですが、多くの皆様に手にとってもらい、やまぐちいちごを味わって頂くことを期待しています。火・木・土それぞれ日量限定50パックの販売ですので、購入希望の方はお早めに「来店下さい」。

試験販売第二弾
「ぶちうま!みかん」



大島郡内で栽培されたみかんで、糖度が13度以上、味が濃いのが自慢の小玉みかんで少容量40gです。シートマルチ栽培という糖度を上げる栽培技術で作られている上、事前に果実分析をして、出荷するみかんの園地を厳選しています。厳選された果実は農家の倉庫で貯蔵し、酸味を低くしたものを袋詰めしています。本格出荷は2月から、県内の一部の販売協力店で試験販売される予定で、こちらもゴミの出ない通い容器で出荷される予定です。1日当たりの販売数を限定した「売り切れ」が、1人や小人数でも、いつでもおいしく食べていただけるので、ぜひお買い求めください。



シートマルチ栽培でおいしく育ちました!

コラム

食・農・人シリーズ5

今こそ、もっと野菜のことを考えたい

私たち市場は、農産物を産地(生産者)から量販店などへお届けすることで、消費者の方々と通じています。ですから、消費者の方々には直接「顔が見えない」のですが、私たちは台所を支える「縁の下の力持ち」だと自負しています。その立場で現代の食生活を考えると、いろいろなことが見えてきます。

最近では日本人の食生活も健康志向になり、野菜も以前より多く摂取されるようになりましたが、野菜を生で食べるスタイルが多く、野菜の摂取量はまだまだ少ない方です。こういった変化を背景に、手間がかからず手軽に食べられる農産物が好まれています。一方、生産者はひとつひとつの農産物に独自のこだわりを持って生産し、「顔が見える産地づくり」に力を入れています。そして流通の面では旬のものを取り上げ、ばら売りや小売りなどのように消費者のライフスタイルに合わせた、独自性を活かした販売の仕方を始めて



防府青果株式会社 専務取締役 村上 耕一さん

います。生産者、流通業者、消費者と、農産物との関わり方は人によって違うものの、食生活の変化を通して、少しずつ食の「安全・安心」、「地産・地消」にむけて動き始めています。しかしまだまだ足りない。外食することも多い現代だからこそ、手軽なだけでなく本場に家族の体のことを考えた料理を家庭で作ったり、量販店でも会話やふれあいを大切にしながら、お客様に安心して買って頂けるような努力をする、そして生産者はさらに単収(たんしゅう)を上げて生産量を増やすなど、やるべきことがたくさんあるのではないのでしょうか。

様々な問題がわき起こったことは、食の「安全・安心」そして「地産・地消」に気づき始めた今だからこそ、それぞれの立場で、もっともって農産物のことを考えなければならぬという警鐘なのではないか、と考えています。

なえ知ってよ??

県内の病院施設などで
「晴るる新米試食デー」を
実施!



昨春秋、「晴るる」の新米出荷時期に合わせ、県内8カ所の病院などで、新米「晴るる」を使用した昼食がふるまわれました。「晴るる」は山口県米穀協会が無償提供したものです。

協会は地産・地消を推進し、県民の方々にもつとやまぐち米に親しんでもらおうと、「晴るる」販売開始から5周年となる今年、初めてこの取り組みに乗り出しました。

特別養護老人ホーム山口あかり園・軽費老人ホーム山口温泉ホーム(山口市黒川)では、新米「晴るる」に加え、「はなっこりー」や県産大豆「サチユタカ」を使用した豆腐も登場しました。入居者の方々は炊きたてご飯の香りに食欲をそそられながら、やまぐちの味に舌鼓を打っていました。

委員会の取組み

やまぐちの
農産物フェア(見本市)
in 湯田温泉開催!

11月11日、山口市湯田温泉にあるホテル「西の雅 常盤」でやまぐちの農産物フェアin湯田温泉が行われました。県内の旅館関係者や外食産業等へ県産農産物の需要拡大と地産・地消を推進する取り組みとして、山口市と「見つめて!やまぐち農産物愛用推進委員会」が主体となって行なったものです。県産農産物・農産加工品の展示や試食の他、特別講師に料理人・もたい健治氏を迎え、もたい氏の講演と、はなっこりーやサチユタカなどを使った創作料理「やまぐちの味力(みりょく)」の調理実演も行われました。素材の特色を活かした自由な発想の料理を試食した人々は、県産農産物の「味力」を改めて実感していました。



※創作料理内容…「前菜5点盛り」、「山口豆腐野菜サンド」、「牛肉と野菜煮込み」、「揚げ出し山口豆腐」、「鯛とはなっこりーの蟹あん」の5品目。「やまぐちの味力」レシピはホームページ(「知って!お知らせのコーナー」)に掲載していますので、ぜひお試しください。



委員会の取り組みに関する情報は、見つめて!やまぐち農産物愛用推進委員会のホームページ「見つめて!net」にも掲載しています。こちらあわせてご覧ください!ホームページアドレス → <http://www.mitsumete.net>