

A **あじ** JANetwork 豊橋

Vol.
55

特集／とよはし旬野菜発見

おいしさ値千金！
豊橋産の千両なす

なす

JAとれたて通信

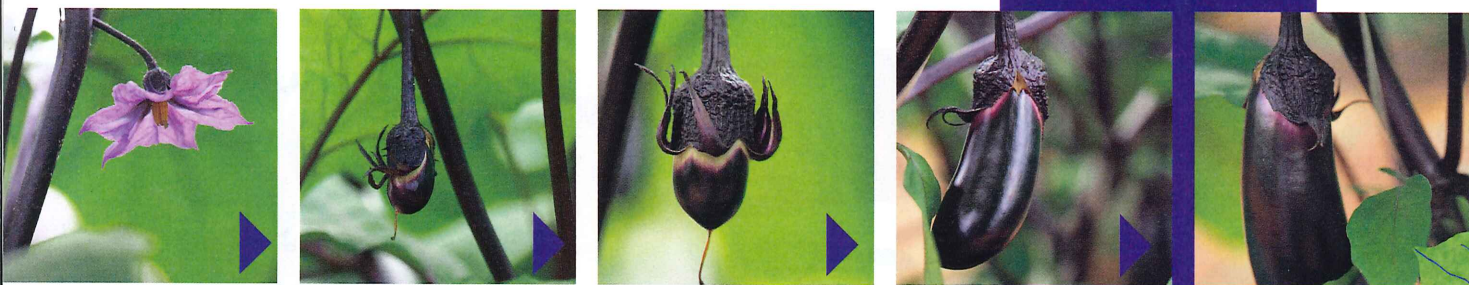
とよはし **Vege**
職人



JA豊橋は宮内庁に
お米を献納しました

一年中美味しい
豊橋のなす。





煮ても焼いても揚げても、家庭料理で大活躍のなす。豊橋の南部、老津町周辺は「千両なす」の産地です。旬は夏と思いきや、今やハウス栽培で一年中安定供給されています。毎日の食卓で、たっぷり味わってくださいね。

農家は全員エコファーマー
豊橋でなす栽培が本格化したのは、昭和48年頃のこと。昭和43年に通水した豊川用水の恵みもあって、千両なすの産地として全国的に知られてきました。
JA豊橋加子部会の農家は全員がエコファーマーを取得済み。エコファーマーというのは、愛知県知事の認定で、土作り、化学肥料の低減、化学合成農薬の節減に取り組んでいる農家に与えられる称号です。生産履歴の記帳を行い、安全・安心ななすを栽培している農家という証でもあるのです。なすの産地に暮らしている私たちは、ごみも早く、いちばん新鮮ななすを味わえるというわけですね。



おいしさ値千金！ 豊橋産の千両なす



オゾン水で洗淨して出荷

老津町にあるJA豊橋なす選果場では、毎朝11時30分までに朝採りなすが運び込まれ、効率よく選果、箱詰め作業が行われています。鮮度を長持ちさせるため、オゾン水を使って洗浄し、カメラで形状や色、傷などを即座に判断し、等級ごとに素早く仕分けされます。箱詰めされたなすは、トラックに載せられ、地元愛知と静岡、神奈川、三重、福井などの市場へ送られていきます。
なすの鋭いトゲは新鮮さの証ですが、生産者や消費者の指を痛めてしまうという危険があります。そこで最近では、ほとんどトゲがなく受粉作業の必要のない「こげなし輝菜（きらく）」という品種が新たに登場。老津のなす栽培農家でも、試験的に栽培を始めたばかりです。栽培の現場では、日々改良に取り組んでいます。



なすとトマトのすき焼き

材料 なす ……2本 オリーブオイル…大さじ2
 トマト ……2個 めんつゆ ……100cc
〈4人分〉 牛薄切り肉…400g A 砂糖 ……大さじ1
 ねぎ ……1本 水 ……100cc
 卵 ……4個

- 作り方**
- 1 なすは1cm幅の輪切り、トマトはくし形、ねぎは斜め薄切りにします。
 - 2 鍋の真ん中にねぎの白い部分を置き、なすとトマトを並べます。
 - 3 オリーブオイルを全体に回しかけ、Aを入れて野菜に火が通ったら、牛肉とねぎの青い部分を加えます。
 - 4 肉に火が通ったらお好みで、溶き卵をつけていただきます。
※使用するめんつゆによって多少味が異なります。



なすのピザ風

材料 **〈4人分〉**
 なす ……2本
 ピーマン ……1個
 ミニトマト ……12個
 ピザソース ……大さじ4
 ピザチーズ ……60g

- 作り方**
- 1 ナスはへたを落として縦に4つに切ります。プチトマトはへたを取って半分に切り、ピーマンは5mm幅の輪切りにします。
 - 2 オープントースターを温めておきます。
 - 3 ナスにオリーブオイルをかけ、ピザソースを塗ってミニトマト、ピーマン、チーズをのせます。
 - 4 オープントースターの天板にアルミホイルを敷き、③をのせて約6分程焼きます。

なすのはさみ蒸し

材料 **〈4人分〉**
 なす ……4本 片栗粉 ……大さじ2
 豚ひき肉 ……200g 大根おろし ……5cm
 ねぎ(みじん切り) ……1/2本 大葉(千切り) ……6枚
 しょうが(すりおろし) ……1かけ ポン酢 ……大さじ4
 A 卵 ……1個 鷹の爪 ……少々
 醤油 ……小さじ2
 ごま油 ……小さじ2

- 作り方**
- 1 ボウルに豚ひき肉とAを入れて、よく混ぜ合わせます。
 - 2 なすは縦に十文字に切り込みを入れ、片栗粉を切り口にふり、①をはさみます。
 - 3 耐熱皿に②を並べ、ラップをして電子レンジ500wで約5分程加熱します。
 - 4 大根おろしと大葉、鷹の爪をのせて、ポン酢をかけていただきます。

※なすの大きさによって多少加熱時間が変わります。



とよはしVege 職人

老津町
近藤知章さん 祐子さん



家族で力を合わせて
つくるおいしいなす。

豊橋の南部・老津町に、二代続くなす専業農家、近藤さん夫妻を訪ねました。

200坪のハウスの中は、等間隔に並ぶなすの樹でびっしり。間近で見ると、茎も葉脈も、すべてがあの「茄子紺」色。下向きに咲く紫ピンクの花は、清楚な和風美人の風情です。けれども、1本の木から年間180個ものなすが収穫できると聞いて驚きました。清楚な和風美人は、実はたくましくもあったのです。

栽培されているのは、どんな料理にも相性の良い千両なす。根元を見ると、ていねいに稲ワラが敷き詰めてあります。「ワラを敷くことで雑草の発生を抑え、保湿の役割も果たしています」と近藤さん。寒くなってくると、マルチと呼ばれるシートを張り、収穫されたなすは、愛知をはじめ静岡、神奈川、三重、福井など広範囲へと出荷されています。

「毎年作っていますが、なすは温度、湿度、水などの管理がむずかしいです。台風が来る前は緊張しますし……」と近藤さん。少し気

をめぐり収穫量にも影響しているという、意外と繊細な野菜です。

なすは9月下旬から翌年の7月まで実をつけ続け、出荷は10か月にも及ぶ長丁場。それでも育苗中の真夏の時期は比較的休みがとれるので、農家でも夏休みは子どもたちと旅行に行きますよ」と笑顔がこぼれます。毎日、夫婦一緒になす栽培に取り組み、仲良しで夫婦でした。



JA豊橋は宮内庁にお米を献納しました

125回目を迎える伝統ある愛知県農業祭献穀事業は、県内の農協が持ち回りで行っており、今年はJA豊橋が主催となりました。野依町の「斎田」での米作りを2月初旬の地鎮祭より始め、10月の宮内庁献納まで、すべての行事を無事に終えることができました。

献穀事業とは? 毎年11月23日に天皇陛下が宮中の神嘉殿において、その年の収穫を感謝する宮中祭儀「新嘗祭」に献上するお米づくりを行うのが献穀事業です。

新嘗祭とは? しんじょうさい、にいなめのまつりなどともいいます。その年に収穫された五穀の新穀を天神地祇にお供えになり、自らもこれを召し上がり、その年の収穫を感謝し、翌年の豊穰を祈願する古くからの祭儀です。宮中のほか、伊勢神宮や出雲大社でも行います。

お米を献納するまで

JA役職員が田植えを行いました。

- お田植え祭 5月9日
- 播種祭 4月11日
- 刈穂祭 9月7日
- 地鎮祭 2月7日

実りの秋になり稲を収穫する際に、田の神に感謝する祭儀。献穀者と奉耕者、主催者、豊橋市長など行政関係者やJA役職員など約100人が出席しました。斎田で黄金色に実ったコシヒカリを、献穀者、奉耕者、主催者が一株ずつ丁寧に刈り取りました。その後、刈り取った稲穂を脱穀する「脱穀の儀」、「玉串奉奠(ほうてん)」などの神事を厳かに行いました。



選別式 10月17日
刈穂祭で刈り取りし精米されたコシヒカリを選別する儀式。マスクと手袋をつけた献穀者、奉耕者、主催者が献納するコシヒカリに割れや濁りがないか、一粒ずつ慎重に確認し選別を行いました。



宮内庁に献納 10月23日
宮中で行われる新嘗祭に向け、「新嘗祭献穀献納式」が皇居内賢所参集所にて執り行われ、絹袋に入れ、桐箱に収めた献穀米コシヒカリ一升を献穀者と奉耕者が献納しました。



知得便利メモ



鋭いトゲはおいしさの証

なすは表面にツヤがあり、張りがあるものを選びましょう。ヘタの部分のトゲがしっかりと立っているもの、触ると痛いくらいのものが新鮮です。また持った時、ずっしりと重みを感じるなすが一番。軽い物は中がスカスカしていて、おいしくないことが多いです。

奈良時代になすの粕漬

インド東部が原産地のなす。ビルマを経由して中国へ渡り、奈良時代という早い時期に日本へ伝えられました。平城京の長屋王の邸宅跡から出土した木簡には、位の高い人になすの粕漬を贈り物にしたという記述があります。今のように庶民的な野菜となったのは、栽培が広まった江戸時代からです。

実は寒がりやさん

なすは暖かい季節にとれる野菜なので、もともと寒さには強くありません。低温になると実が固くしまつて傷みも早まります。新聞紙やラップにくるみ、10℃前後で保存するのがベスト。冷暗所に保存し、なるべく早めに使いきりましょう。

ぬか漬で栄養2倍

知っていますか? なすをぬか漬にすることで、ビタミンB1やカリウムが何と2倍に増えることを。漬ける時は、へたと逆側の方から縦に切れ込みを入れ、塩、みょうばんをひとつまみ切り口にすり込むと、変色を防いで鮮やかなぬか漬を味わうことができます。

消費にも地域色

生産者に聞いた、ちょっと面白い話。なすの消費に地域差があるのだとか。東京・横浜などの都市圏ではMサイズのなすが好まれる傾向にあり、詰め合わせパックも2本程度が多いのですが、地方に行くほどLサイズの大きななすが好まれ、パックも3本~5本のものが人気。地元・豊橋はというと、「お徳感」からか大きななすが好まれるそうです。

痛いくらいのトゲ
ずっしり重い
ツヤと張り

10℃

ビタミンB1
カリウム ×2倍

塩
みょうばん

東京
横浜
Mサイズ
地方 Lサイズ



ふれあいフェスタ



詳しくは
12月1日(金)の
朝刊折込みチラシを
ご覧ください。

2017 JA豊橋

12/2土・3日
AM9:30~PM3:30

雨天
決行



JAあいち経済連東三河センター
豊橋市西幸町字笠松111

毎年恒例、JA豊橋が日頃の感謝を込めて
開催する冬のお買い得用
品揃いのイベントです。
何があるかは来てからのお楽しみ!
みなさんのお越しをお待ちしています。

- 青年部 チャリティー販売 とよはし野菜なべ
- 自動車コーナー
- 畜産コーナー
- 生活コーナー
- 女性部会コーナー
- ちびっ子コーナー
- 花壇苗販売
- 産直野菜市
- 園芸コーナー
- 食品コーナー
- チャリティーバザー
- ガス器具コーナー

安心生活、JAバンク。 平成29年 11月13日 ~ 平成30年 1月31日 2017 今年の冬はトリプルチャンス!!

ウインターキャンペーン

対象契約 スーパー定期貯金 1年 3年
預入れ金額1,000万円未満・個人自動継続扱い
※当組合定期貯金の満期金、および解約金での
契約は対象となりませんのでご了承ください。

キャンペーン期間中に、契約額20万円以上を
新規資金でご契約いただきますとAコースBコース
のいずれかをご選択いただけます



A 金利アップコース
コース
組合員金利 **0.25%** 1年 3年
一般金利 **0.23%** 1年 3年
B ちょリスコース
コース
先着 **1,200名様**
JOURNAL STANDARD x CHORIS
ちょリスレジカゴ用バッグ

※金利アップコースの優遇金利は、キャンペーン期間預入時のみ適用することとし、継続適用はしない。
下記金利にてお預かりいたします。

組合員金利は定期貯金契約申込時に当JA組合員の方(同居家族を含む)に限ります。

1年ものについては単利型
3年ものについては単利型・複利型

ダブルチャンス 抽選 300名様
豊橋特産フルーツミニトマト
あまえぎみ(甘恵黄味)
「クレア」詰合せ
を抽選でプレゼント

トリプルチャンス 先着 3,000名様
豊橋農協
合併20周年特別企画
トッピーちゃん
貯金箱
プレゼント

さらにA・Bコース共に
チャンス!!

トッピーポイントプレゼント!!
POINT CARD

本キャンペーン対象定期貯金、
契約者様に10万円あたり10ポイントを付与いたします。

※ただし、契約毎に預入れ金額10万円未満切り捨て
※H30年1月末時点でキャンペーン定期をご契約いただけており、かつH30年
2月末トッピーカードの有効契約者にH30年3月上旬の付与となります。

募集総額150億円※募集総額到達時または募集期限到来時には募集を打ち切らせていただきます。※ちょリスレジカゴ用バッグは、数に限りがありますので終了後は通常商品となります。※金利優遇の適用は初回満期日までとし、自動継続後は店頭表示金利を適用いたします。
※ATMでのお預入れは対象外となります。※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。※万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。※店頭に商品概要説明書を用意しております。

編集室より
Aじゃん54号から連続掲載している、農業祭
献穀事業の記事をご覧いただけましたか?
現在では見ることが少なくなった手作業での田
植えや刈穂、脱穀作業などを昔ながらの手法で
作業を進め、日本の古き良き伝統を重んじる素
晴らしい事業です。今号に掲載している「脱穀」
の写真は子ども達が見ても、何をしているのか
ピンとこないのではないのでしょうか?
直に見て、触れることは難しくなりましたが、
私たち大人がこの記事から子ども達へ伝
えていく事ができれば、そしてAじゃんが、その
役割の切っ掛けになれば幸いです。

応募方法

- こたえ ①②③
- Aじゃん・JA豊橋へのご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢・電話番号

62 441 8124
JA豊橋
組合員課
広報係
行

豊橋市野依町字西川5

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋へのご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2017年12月10日必着

賞品 豊橋産 旬の農産物 (20名様)
※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズdeゲット Aじゃん版

クイズに答えて豊橋産の旬の農産物をもらっちゃおう!

今回の誌面をスミからスミまでじっくり読んでいただければ解ける問題ばかり。ぜひ、皆さんチャレンジしてくださいネ。

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

- クイズ1 豊橋市は、「○両なす」の産地である。
- クイズ2 JA豊橋なす選果場では、なすの鮮度を長持ちさせるため「オゾン○」を使って洗浄する。
- クイズ3 10月23日愛知県農業祭献穀事業において、献穀米を「○内庁」に献納した。

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。