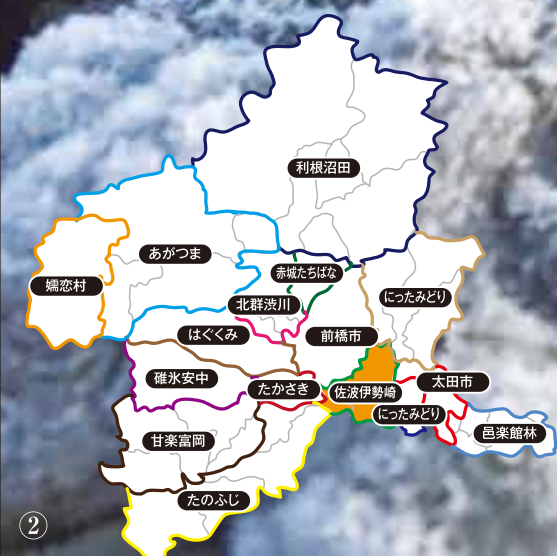


だから、 甘いんです。



ちぢみほうれん草は、厚みのある縮れた葉が特徴。葉の生え方も独特で、地面をほうのように、円盤状に広がる。甘みが強く、多くの消費者を魅了。冬季限定の品種だ。県内一の産地を擁すJA佐波伊勢崎は13年前、冬場の収入対策として、ちぢみほうれん草部会と二人三脚で品質管理を徹底

し、ブランド力を高め、販路を広げてきた。今季から生産者の手間を省くため、包装を変更。装いを新たに、生産の一層の拡大を図る。出荷期間は来月20日ごろまで。「からか〜ぜ」（伊勢崎市田中町）、「からか〜ぜまゆの郷」（同市境百々）を中心に管内の直営直売所6店などで扱っている。



①

Vol.7 ちぢみほうれん草

本県は全国有数の農業県。標高10mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は2月5日掲載。

JA 佐波伊勢崎

伊勢崎市連取町 3096-1 TEL.0270-20-1220

子供の健全育成に一役



JA佐波伊勢崎は子供の健全育成に力を入れていて、月刊の食農教育雑誌「ちやぐりん」（家の光協会）と図書カードを、伊勢崎市、玉村町の全小学校に寄贈している。
6店ある直売所の売り上げの0.1%を活用し、雑誌を毎月5冊ずつ各校に配り、残額で図書カードを寄贈する。地産地消を推進することで、子供の食農教育や読書の習慣づけに役立つ仕組み。2010年度から毎年行っている。
少年スポーツへの協力にも熱心で、小学生の野球大会、サッカー大会に協賛。「JA佐波伊勢崎杯学童軟式野球大会」=写真⑦=「JA佐波伊勢崎杯学童少年サッカー大会」として親しまれ、子供たちの夢の実現を後押しし、地域間交流を深める場として定着している。

消費者に収穫を体験してもらおう「ファミリー収穫祭」も行っていて、農業の実情や地元農産物の魅力を多くの家族連れに紹介している。



栽培法を統一し ブランド力強化

凍てつく寒気で地表が凍る季節。ちぢみほうれん草の生育は、霜に当たりながら甘みを蓄え、収穫の時を待つ。霜をまとい、朝日を浴びた姿は神秘的です。ある「写真②」寒さが厳しいこの時期は味が最も良くなり、出荷量もピークに達する。生産は、赤城山を望む伊勢崎・境地区が中心。写真③。約80人がJA佐波伊勢崎の部会に所属し、自分たちで申し合わせた統一の栽培法を厳格に守って育てている。ブラン



ら表面にメッセージを、裏面に名前を印刷するデザインに変更した。写真④。従来は名刺大のカードを袋内に詰め込んでいたが、省力化により、出荷量の増大を後押しする。
メッセージは、出荷時期や品質などを解説。消費者との一役買っていて、消費者から「甘くておいしかった」と手紙が送られることもある。園芸販売課、柴崎草太さんは「メッセージの効果」と強調する。
この袋は統一の栽培法を厳密に守ったことによる高品質を保証している。佐波伊勢崎産の顔になっている。

畑ごとに糖度検査 高品質をお届け

ちぢみほうれん草の魅力は、糖度の高さ。年末までは10度に達した生産者だけが出荷できる。JA佐波伊勢崎の検査員「写真⑤」の特徴は、畑ごとに「生産者1人が栽培面積を拡大し、県内数カ所で作付けしている場合、全ての畑で合格す



⑤

メッセージ添え 家庭と産地結び

JA佐波伊勢崎はちぢみほうれん草の袋に生産者名とメッセージを添えて出荷している。今季か



⑥

ちぢみほうれん草はおひたしなどの添え物の料理になるケースが多いが、ちぢみほうれん草は期間限定の作物。JA佐波伊勢崎の伊勢崎地区女性部長、伊丹ミチ子さん（70）、副部長の伊藤敏子さん（64）は「ちぢみほうれん草に光を当てて食卓の主役に」とクリームパスタ写真⑥とチーズオムレツを提案する。
クリームパスタは、ゆでたちぢみほうれん草を牛乳と一緒にミキサーにかけてペースト状にし、スパゲティに絡めた料理。具材はベーコンとシメジ。甘みとこくが食欲をそそる。チーズオムレツは、ゆでたちぢみほうれん草とタマネギ、ベーコンを、溶き卵に混ぜて焼くと出来上がり。みずみずしさが魅力の一皿だ。

パスタとオムレツ 食卓の主役に