

ジャンプ

JAMP

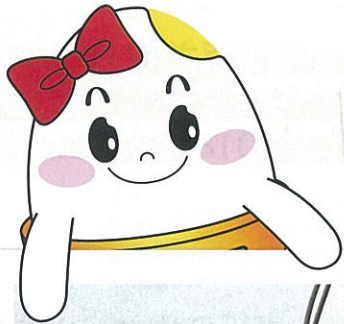
JA's Message for the People



Vol.25
2018.10

こころ耕し、いのち育む。
JAえちご上越

JAMPとは、「JAからみなさまへのメッセージ」という意味の文章から、頭文字をとったものです。



「あるるんの杜」の人気商品だよ!
共通点があるんだけど、

分かるかな?!



材料に秘密があるのかな?

どれもおいしそうだね〜。食べたいなあ。



ヒント

上越地域には、雪の力で甘みとおいしさが増した「雪下・雪室野菜」があるよ!



JAえちご上越の
マスコットキャラクター
「エコもりん」

答えは上越あるるん村に行ってみよう!

鮮魚・海産加工品を取り扱う

あるん海

こんにちは～!



食と農のテーマパーク 「上越あるん村」へようこそ♪

四季折々の「食」の魅力を地域の皆さまへ伝えるとともに、上越地域の「食」と「農」を守り、次世代へつないでいく。そんな「村」が2018年4月27日にオープンしました。

レストランと地場農産物の加工直売

地場農産物や農産加工品を販売

あるんの杜

表紙のドレッシングや焼菓子は、ここでつくられるよ♪

あるん畑



表紙のドレッシングや焼菓子の共通点は、材料に野菜を使っているところかな?



あるん畑 TEL 025-525-1183(代) FAX 025-525-1255
■営業時間/9:30~19:00(11月~3月は9:30~18:00)
■休日/12月31日~1月3日

あるんの杜 TEL 025-520-5515 FAX 025-520-5121
■営業時間/
杜もりモール(ショップ)9:30~19:00(11月~3月は9:30~18:00)
レストラン「六花の里」ランチビュッフェ 11:00~15:00(最終入店14:00)
ディナー 17:00~21:00(完全予約制、15名以上かつ7日前までにご予約)
■休日/毎週水曜日(水曜日が祝日の場合は営業)

あるんの海 TEL 025-520-8018 FAX 025-520-8668
■営業時間/9:30~19:00(11月~3月は9:30~18:00)
■休日/年中無休(臨時休業あり)



おいしい!ただの野菜じゃなくて、地元でつくられた「雪下・雪室野菜」を使っているんだよ!

Q1 「雪下・雪室野菜」ってどんな野菜?

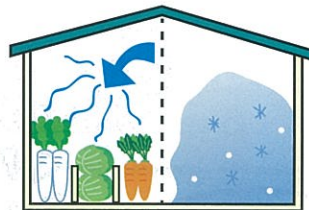
A 雪下野菜

通常、秋に収穫するニンジン、大根、キャベツなどの野菜を、あえて収穫せず、そのまま雪の中に寝かせておいたもの。



雪室野菜

畑から収穫した野菜を、雪の冷気を利用した「雪室」に入れて貯蔵した野菜のこと。



雪下・雪室野菜は、雪の力によって、おいさが引き出された野菜。農家が受け継いできた「雪国の知恵」だよ。

雪の中は、温度はほぼ0度で、湿度が高く保たれています。野菜は、凍らないように寒さから身を守ろうとすると、糖度が高くなり、うまみが増します。また、雪の中に置くと乾燥から守られるので、長い間保存していても、野菜のみずみずしさが保たれます。



Q2 どうして農家とJAは、「雪下・雪室野菜」をつくっているの?

A 冬は、ほとんどの畑が雪の下に埋もれてしまい、多くの農家は農作業ができず、収入を得ることができません。また、JAの農産物直売所「あるん畑」では、地元でとれた野菜が不足し、消費者は困ってしまいます。

冬の農業の問題を解決するため、農家とJAが目にしたのが、「雪下・雪室野菜」。JAは、「あるん畑」の出荷会員に向けて、雪下野菜の生産量を増やすよう呼びかけました。また、「あるん畑」の売り場に特設コーナーを用意して、消費者に雪下野菜の存在をPR。その結果、「一般の野菜と比べて、雪下野菜は甘くておいしいね!」と、評判が広まりました。

次に、農家とJAが考えたのは、より楽に収穫できて、豪雪や少雪など気候に左右されずに出荷できるようにすること。雪の中と同じ条件の「雪室」で保管すれば、野菜の出荷準備や、出荷スケジュールの管理が楽になります。



Q3 どうしてJAは、「雪下・雪室野菜」を使った新商品をつくっているの?

A JAでは、いろいろな方法で「雪下・雪室野菜」のを知り、食べてもらおうと、「あるんの杜」で新商品を開発しています。

これまでに、野菜の甘みを生かしたスイーツや、うまみを引き立たせる惣菜を販売。「雪室人参ドレッシング」は、レストラン「六花の里」のサラダバーのみでの提供でしたが、家庭用を求める声に応え、ボトルタイプの販売も始めました。

「雪下・雪室野菜」や、それを使った加工品を食べる人が増えると、上越地域の冬の農業はもっと元気になります。JAは、消費者へ「雪下・雪室野菜」の魅力を発信するとともに、農家の所得がアップするチャンスをつくり出せるよう、取り組んでいます。

キーワード1 「農業生産の拡大」

JAでは、ほかにも、求められる米づくりや、えだまめなど園芸重点品目の作付け拡大、地元農畜産物のブランド力向上など、「農業生産の拡大」に取り組んでいます。



農家とJAが力を合わせ、



ゆきむらにんじん

「雪室人参ドレッシング」ができました

「あるるんの杜」
人気商品

雪室人参ドレッシング その材料は？

ドレッシングの原料となる雪室ニンジンを生産するのは、上越市牧区高尾地区の「農事組合法人あかり」。高尾地区は、標高330㍎に位置し、冬には3㍎近くまで雪が積もります。

「あかり」とJAは、冬の農業にとって“やっかいもの”の雪を利用した雪室ニンジン生産に挑戦。コンテナやブルーシート、板など農業用資材を使って「簡易雪室」を設置し、雪下と同じ条件でニンジン保管することで、青臭さが抜けて、甘みが増したみずみずしい雪室ニンジンをつくっています。

現在、「あかり」の雪室ニンジンは、雪室商品の材料として「あるるんの杜」へ出荷されています。冬の農業を元気にするモデルケースとして、注目を集めています。



「農事組合法人あかり」のみなさん。

雪室人参ドレッシングができるまで



ドレッシングづくりは、1か月以上雪室の中で保管したニンジンを取り出すところからスタート!

固く締まった雪を、一生懸命掘り起し、ニンジンが入ったコンテナを選び出します。



大量のニンジン運ぶには、力が必要!



加工しやすいよう、丁寧に皮むきをして、「あるるんの杜」へ出荷します。

みずみずしくて、鮮やかなオレンジ色!



ドレッシングが完成し、「あるるんの杜」に到着!

雪室人参ドレッシング
1本(200ml入り)
600円(税込)

◎贈りものに便利な箱入り(3本セット)もあります。



衛生管理の行き届いた工場で大切につくられています。

ドレッシングのレシピは「あるるんの杜」オリジナル!



「あるるんの杜」で、繊維を細かく砕き、さらりとした口当たりの良いペースト状に加工。

添加物の使用をできるだけ控え、ニンジン本来の甘さを生かしたドレッシングにするため、原料とレシピを製造工場へ送ります。

真冬が旬!

この冬は、おいしい「雪下・雪室野菜」を味わおう!

「雪下・雪室野菜」は例年、雪が積もる1～3月ころに、「あるるん畑」や「浦川原物産館」に並びます。真冬の寒い中で収穫・出荷された野菜は、甘みやうまみが抜群! 農家は、野菜が少なくなる冬でも、皆さんにおいしい野菜を届けようとがんばっています。この冬は、地元の「雪下・雪室野菜」に注目してください!



「この野菜、おいしいね」
その一言のために、
農家はがんばっています!



おいしくて、より質の高い商品をお届けするため、1年を通して、研修会を行っています。

JAは農・くらし・地域を守り・育てる事業・活動 に取り組んでいます

水稻品種「みずほの輝き」「つきあかり」の生産を拡大



みずほの輝き 前年より110[㊦]増
※JAとの出荷契約に基づく

米粒が大きくモチモチ食感、つややかな外観と食味の良さが特徴。「コシヒカリ」よりも、収穫時期が1週間ほど遅い、晩生品種。

つきあかり 前年より596[㊦]増
※JAとの出荷契約に基づく

炊き立てはもちろん、4時間保温してもおいしさをキープ。「コシヒカリ」より、約2週間早く収穫できる早生品種。丈が短くて倒れにくく、収穫時期がほぼ一緒の「あきたこまち」より約10%多く収穫できる。

炊きたてはもちろん、弁当やおにぎりにもぴったり！業務用米として外食産業が強く求めています！！



園芸品目の生産・販売拡大を後押し



収穫機などを貸し出すことで、農家の省力化やコスト低減を後押し。選別・調整・袋詰めをJAが代行し、生産に専念できる環境を整備。

キーワード2
「総合事業」

JAはさまざまな事業を総合的に結び付け、農業振興や地域づくりに取り組んでいます。

次世代へ食・農をつなぐ活動



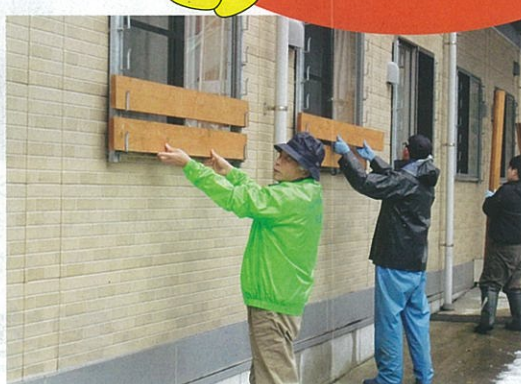
地域と連携して、雪下野菜の収穫など農業体験の機会を提供。「食・農」の大切さを伝える出前講座も好評。



支店を拠点に、地域に根差した活動



職員や農家と一緒に農作業を行ったり、地域貢献活動を実施。



貯金や共済、地域金融機関としてサービス向上



ジャンプ JAMPクイズ

正解者の中から抽選で10人に、JAMPで紹介した「雪室人参ドレッシング(3本セット)」をプレゼント!

以下に当てはまるキーワードを2つ、お答えください。

◎JAえちご上越は、「農業者の所得増大」と「**キーワード1**」、「地域の活性化」に取り組めます。このため、協同組合の原点に立ち、組合員の皆さまと話し合いを深めます。そして「**キーワード2** だからこそ」の強みを生かし、組合員・地域にとって、なくてはならない組織であり続けます。

キーワード

ヒント JAMPの中で、えこもりんが紹介しています。

これが目印

■応募方法

クイズの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、JAMPの内容に関するご意見・ご感想を記入し、ハガキまたは封書にてご応募ください。

■あて先

〒943-0817
上越市藤巻5番30号
JAえちご上越ジャンプ係

■応募締切

平成30年11月30日(金)必着

当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

※郵便料金の不足にご注意ください。

クイズの答え (記入例)

キーワード1
キーワード2

郵便番号

住所

氏名

年齢

電話番号

ご意見・ご感想

62

郵便ハガキ
943-0817

JAえちご上越
ジャンプ係
上越市藤巻5番30号

※応募ハガキまたは封書に基づく個人情報、抽選・賞品の発送に利用します。