

JAとうかつ中央

ファーマーズマーケット 愛称募集!

令和5年秋、JAとうかつ中央 常盤平支店の敷地内にJAでは初となるファーマーズマーケット(農産物直売所)がオープン予定! 組合員・地域のみならずから愛され、親しまれるファーマーズマーケットの「愛称」を募集します。ぜひみなさまのアイデアをお寄せください。

締切 **令和4年12月31日(土) 必着**

入賞内容 **最優秀賞1名** 賞金3万円 副賞 総額2万円相当の農産物定期便
優秀賞3名 賞金5千円 副賞 3千円相当の農産物
 * 複数の同じ愛称の受賞者が出た場合は均等分割とさせていただきます。

結果発表 入賞者に選考結果を通知いたします。また、入賞者のお名前は、JA広報誌およびJAホームページに掲載させていただきますので、あらかじめご承知ください。

その他 応募に必要な資格はありません。名称に係る一切の権利はJAとうかつ中央に帰属します。

応募方法 応募フォームから応募ください。ウェブサイト: www.ja-toukatsuchuo.or.jp

お問い合わせ先 TEL: 047-701-5310 E-mail: noushin@ja-toukatsuchuo.or.jp 受付時間 9:00~17:00(平日)

JAとうかつ中央 営農経済部 農家振興課

“地元の旬の味覚”をどうぞ!!
40名様へ「矢切ねぎ」プレゼント

抽選で、ご当選された40名様に、JAとうかつ中央管内特産で、地域団体商標を取得している矢切ねぎ1箱をお送りします。(泥ねぎ葉付き、約7kg)

官製はがきに
 ▲ 郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、職業と、本紙をご覧になったご感想をお書きください。
 ▲ 応募先 〒271-8620(私書箱) JAとうかつ中央「ふれあい」プレゼント係
 ▲ 応募の締切 2022年12月30日(金)(当日消印有効)

*郵便料金の過不足にご注意ください。ご当選の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。お寄せいただいた個人情報、本抽選のみに利用するものであり、他の目的には利用いたしません。

JAとうかつ中央 営農経済部 農家振興課

シリーズ 生産者に聞いてみた!

冬の定番野菜「ねぎ」 松戸の特産野菜「矢切ねぎ」ができるまで!!

★ 美味しい矢切ねぎ作りのために種まき作業・土づくりからスタート!

3月から4月頃にかけて、畑に種をまき、苗を作ります。植える時に折れないように、手作業で少し苗の上を切り揃えてから植えます。また、ねぎが栄養をとれる良い土づくりも行います。

★ たくましく育つ時期 土寄せなど栽培管理

9月から10月にかけては成長を促す期間となります。矢切ねぎを太く長く、そして甘く柔らかくするために、数回土寄せをします。この頃は、台風の直撃が懸念されます。事前に畑一面にネットを被せて、倒伏を予防することもあります。

★ 待ちに待った 収穫の瞬間

11月~翌年3月は、ようやく収穫の時期を迎えます。冬の気候を乗り越えて、甘さが一段と増して、美味しくなります。全国への出荷本番です。

取材協力: カネキ近藤農園

カネキ近藤農園 ホームページ

松戸市下矢切 こんどう やすのぶ 近藤 泰久さん(50)

鍋によし 矢切ねぎのしゃぶしゃぶ

「矢切ねぎ」生産者おすすめレシピ①

材料(二人前) 手順

- ・ 矢切ねぎ4本
- ・ ゴマ適宜
- ・ ポン酢適宜

- ① 矢切ねぎを1cmの斜め切りにします。
- ② 切った矢切ねぎをただ単にしゃぶしゃぶしてポン酢で食べるだけです。

焼いてよし 矢切ねぎのアヒーシヨ

「矢切ねぎ」生産者おすすめレシピ②

材料(一人前) 手順

- ・ 矢切ねぎ1本
- ・ オリーブオイル 100ml
- ・ 塩コショウ少々

- ① 矢切ねぎの白い部分を3cmごとに切る。
- ② オリーブオイルでコトコトと弱火で10分程度(時間は個人で調節)。
- ③ 食べる直前に塩コショウをパラッと。

掲げ 身近で活躍する 地域農業の「担い手」

入江農園
 流山市大畔
 いりえ たくみ
 入江 匠さん(35歳)

入江農園は、平成元年からしいたけ菌床栽培を千葉県内でもいち早く始めた。主要作物は、生しいたけ・生くらげ、春はたけのこなど。地元直売所や食品スーパー、契約飲食店、マルシェなど多方面で販売する。生しいたけは、主に大峰(おおみね)という品種を作る。長い期間をかけてじっくり育ち、とても肉厚なもの。かなり深い味わいも特徴的だ。入江さんは、就農から6年目。結婚を機に農業を始めた。東京の大学で持続可能な農業や環境問題などを学んだ。ビール好きでもあったため、クラフトビール(地ビール)直営店で働き、ビールの醸造家を夢見た。静岡の沼津・伊豆、栃木の工場でも働き醸造法を学んだ。農園の目指すところは、「イートローカル(その土地を食べよう)」。市民に「農」の魅力を知ってもらうために、秋の収穫祭などイベントも主催する。また、乾燥しいたけや八朔(はっさく)など農園の食材を使った地ビールの委託製造も始めた。今後、自宅敷地内に念願のビール醸造所も作る。「しいたけ×地ビール」でイートローカル、入江さんの挑戦は続く。

▲ ハウス内は、自然の山に近い環境を再現。

▲ 農園オリジナルビール。市内酒店などで販売。

入江農園
 流山市大畔602
 電話 04-7158-3879
 (生しいたけ)
 直売期間: 10月~翌年5月頃 金・土・日曜日 10:00~12:00
 (不定休、駐車スペース有)
 *直売期間等は、SNS等で情報発信。
 ホームページ、各種SNS有り。

入江農園 ホームページ

掲げ 身近で活躍する 地域農業の「担い手」

tobari tomato farm
 松戸市栄町西
 とばり たかのり
 戸張 貴規さん(44歳)

流山街道沿い、レンタカー店の横の小路を日大松戸歯学部方向へ約10メートル程進むと出てくる白い小屋、農家の直売所がtobari tomato farm(戸張トマトファーム)だ。10月中旬から7月初旬はメインのトマトを中心に、夏場は枝豆、10月からはホワイトコーンも販売、冬場は、ネギやカブなども扱い、年間を通して市内産の季節の野菜を販売する。直売所は2021年6月に開店。コンセプトは地産地消。「消費者が散歩途中に寄って、目の前の畑で採れた農産物を買って帰り、自宅で直ぐに食べられる場所にすること」を目標にしている。トマトは、ハウスで育てる木熟トマト。この味を求めて、近隣・遠方からリピーターが集う。品種は、時期毎に、大玉(りんか、ファーストトマト)・中玉(フルティカ)・ミニ(キャロル、アイコ、プチぶよ)が並ぶ。戸張さんは、「自分が夢だった直売所経営を夫婦でやっているの、趣味が仕事のように日々の野菜作りが楽しい」と話す。これからも、お客様のために美味しいものを作り続けていく。

▲ 戸張さんは就農から約25年。100年続く農家の4代目。

▲ 野菜の美しさを感じられる商品包装と陳列。

tobari tomato farm
 (戸張トマトファーム)
 松戸市栄町西2-918
 電話 080-8088-3261
 開店期間: 10月中旬から翌年7月 10:00~17:00(売り切れ次第終了)
 (定休日: 月・金曜日、駐車場有り)
 *ホームページ、各種SNS有り。
 インターネット販売有り。

tobari tomato farm (戸張トマトファーム) ホームページ