

7/11
2022



コープみらい ちばインフォメーション

編集 コープみらい 千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685 ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。

掲載しているイベント等は、開催地域の天候や新型コロナウイルス感染拡大の影響により、中止させていただく場合があります。



千葉県の生産者が育てた
自慢の野菜を紹介!

栗のようにホクホク

産直
コープの星

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナシップで
目標を達成しよう

今が旬!

九重栗かぼちゃ

協力: (農) 船橋農産物供給センター・(農) 富里産直



船橋農産物
供給センター
インスタグラム

きめ細やかな肉質でふわっと軽い口当たり、ホクホク感が強い九重栗かぼちゃが旬を迎えました。九重栗かぼちゃは、組合員の声に応じて「ホクホク感」のある品種にこだわり、コープみらいの産直団体*が種苗会社から指導を受けながら、ここ10数年作り続けている自慢のかぼちゃです。

今回は、船橋農産物供給センターと富里産直の生産者にご協力をいただきお話を伺いました。

*産直団体

長生産直・船橋農産物供給センター・
富里産直・房総食料センター・和郷園・
佐原農産物供給センター・
多古町旬の味産直センター

特徴

食感はホクホク

先がとがって
ハート型

きめ細やかな
肉質

皮が柔らかく
包丁でサクッと
切れる。

果肉の黄色と皮の
緑色が濃く、
美しいコントラスト

皮が口に
残らない

おいしいかぼちゃを育てるために

広大な畑一面に広がる大きな葉が、まるでじゅうたんの様に広がる九重栗かぼちゃ畑。

大きな葉の下には、大事に育てられた直径20cm程の九重栗かぼちゃが、今か今かと出荷を待っていました。

「九重栗かぼちゃは皮が薄くとてもデリケートです。太陽の光で皮が焼けて固くならないよう葉っぱを大きくして実を守ります。収穫するまで葉っぱが病気になるよう、わが子のように大切に育てます。私たちが育てた自慢の九重栗かぼちゃを組合員さんが食べて『おいしい! また食べたい!』と言ってくれることが一番うれしいです。九重栗かぼちゃで組合員さんの食卓が笑顔になることを願いながら、これからも作り続けていきます」と高橋さん、村田さんが話してくれました。



天気がいいとミツバチが活発に動きまわって交配し、実が大きくなっていきます。天気が大切ですね。



葉に守られておいしく育つかぼちゃの実。



かぼちゃの栽培は
この九重栗かぼちゃ一筋!
かぼちゃと言えば「九重栗
かぼちゃ」と言われたいです

船橋農産物供給センターの生産者
高橋 博之さん



組合員さんに人気があるので
栽培面積を広げて作り続けて
います。九重栗かぼちゃは
素材そのもののおいしいので
ぜひ食べてみてください

富里産直の生産者
村田 茂さん

レシピ

かぼちゃのチーズケーキ

夏休み!
子どもといっしょに



【作り方】

- ① 細かく砕いたビスケット80gとバター30gをよく混ぜ合わせて、オープンシートを敷いた型に、平らに押さえるように敷きつめ冷蔵庫で冷やしておく。
- ② かぼちゃは正味200g(皮と種を取り、ひと口大に切る)を、耐熱皿に入れラップをして電子レンジで4~5分加熱し、熱いうちにマッシャーなどでつぶす。
- ③ ボウルに室温に戻したクリームチーズ200gと砂糖50gを入れてよくすり混ぜ、卵2個(約110g)、②、生クリーム150mlの順に混ぜながら加えて、滑らかになるまでよく混ぜ合わせる。
- ④ ①に③を流し入れて、170度のオーブンで約50分焼く(竹串を刺して何もついてこなければOK)。粗熱が取れたら型から外して冷蔵庫で冷やす。



かぼちゃの大学芋風

【作り方】

- ① かぼちゃ300g~350gは皮付きのまま一口大に切る。耐熱ボウルに入れラップをし600Wの電子レンジで4~5分やわらかくなるまで加熱する。
※竹串で刺してスッと通るぐらいの固さが目安。
- ② なべに、砂糖大さじ5、水50mlを入れて加熱し、とろりとしてきたら、しょうゆ小さじ1を加えてタレを作る。
- ③ フライパンに油を多めにし、①のかぼちゃの周りがカリッとするまで揚げ焼きにする。
- ④ ③のかぼちゃを②に入れて絡ませたら出来上がり。



おいし〜い!
甘くてホクホク

ハピ・デリ! 取り扱い週

8月1回まで 国産かぼちゃ(九重栗) カット