

10/3
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!

旬到来!

こだわりの土で おいしさを引き出す さつまいも

産直
コープの里

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

協力:(農)佐原農産物供給センター

北総台地に位置する佐原は、火山灰土壌で水はけがよくサツマイモの栽培に適し、産地として有名です。
今回は(農)佐原農産物供給センターの生産者の椎名泰央さんにお話を伺いました。



「おいしかった」の声を励みに

「サツマイモは焼きイモやふかしイモにするとおいしいですね」と椎名さん。「サツマイモは品種によって甘さや食感に差があり、経験をもとに畑に合った肥料を調整しながら与え、品種の特徴を生かしたおいしさを追求しています。8月中旬頃から収穫が始まりますが、品種や時期によっては貯蔵し、熟成させておいしくなったサツマイモを組合員さんにお届けしています。皆さんからも「今年もおいしかった」「体に気をつけて頑張ってください」というようなメッセージカードをいただき、それに応えようと「もっとおいしく作ろう」と頑張っています。組合員さんと、つながりがあることがやりがいですね」と笑顔で話してくれました。



(農)佐原農産物供給センターの生産者 椎名泰央さん

おいしさを支えるこだわりの「土づくり」

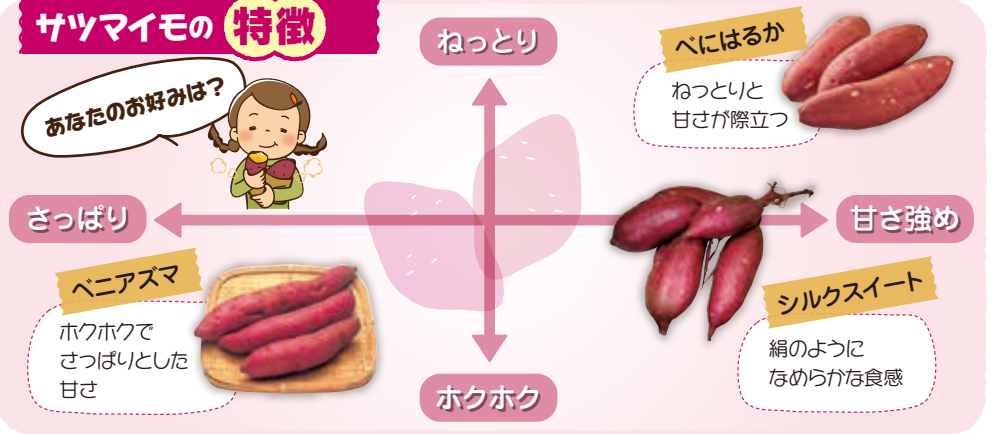
椎名さんは結婚してから農業を始めました。「最初は義父から教わった通りにサツマイモを育てていました。しかし『先代のサツマイモの味と違うね』と言われ、そこで竹林で土着菌をつくり始めました。この土着菌はこの地域に適した菌の集まりなんです。それを牛ふんともみ殻に混ぜて3年間熟成させた、サラサラのたい肥を畑にすぎ込んで土を少しずつ改良してきました。すると先代の味に負けないくらいのサツマイモができるようになったんです」と目を輝かせて話してくれました。また連作障害をなくすため、作物を作らず畑を1年間休ませたり、植え付けの前には畑の排水と通気性をよくするための深掘りを行っているそうです。



葉はかわいいハート形♪

愛情たっぷり
すくすく育った
サツマイモ

椎名さんがつくっている サツマイモの 特徴



サツマイモの レシピ

サツマイモの雪衣

【作り方】

- ① サツマイモ(2本)は食べやすい大きさに切って800Wの電子レンジで5分くらい(竹串がスッと通るくらい)加熱して、水気をよく切りフライパンで揚げ焼きにしてとり出す。
- ② 油をふきとった同じフライパンに砂糖大さじ5、水大さじ2を中火でよくかきまぜながら煮立てる。弱火にして細かい泡状になったら、油をよく切った①を入れてからめる。
- ③ 火を止めて、全体に大きくフライパンをゆすって混ぜ合わせ砂糖が結晶化してきたら出来上がり。お好みで、ゴマ大さじ1を。



サツマイモを油で揚げるときは、しっかり水分を切ろう。砂糖がけたまりにくくなるので、水は入れすぎないように注意。

椎名さん おすすめ イモカツ

【作り方】

- ① 5ミリに切った皮付きサツマイモの輪切りを8枚用意する。
- ② 豚ロース8枚を広げ、塩・コショウし、1枚ずつサツマイモに巻く。
- ③ ②に小麦粉・溶き卵・パン粉の順につけ、170℃の油で揚げる。
※サツマイモは揚げる前に、レンジで加熱可。



クイズ サツマイモはどの部分を食べているのでしょうか?

ハピ・デリ! 取り扱い週 さつまいも (シルクスイート) 1月2回まで