

農のある暮らし『ふるさと壱岐』がもっともっと好きになる情報誌

[え～らしか]

第2号
2018年
JA壱岐市 冬 WINTER

¥0 Take Free



特集：壱岐産いちごが輝くとき

.....
農家レシピ：壱岐産いちごの簡単オムレットケーキ



おしえて！仕事人 No.2

JA 壱岐市いちご部会 部長
市山 隆之さん



市山さんのいちごスタイル

いちごを育てる上で大切なのは、やはり愛情です。子どもを育てるようなものだと思います。愛情を注げば注ぐほど、やればやるほど応えてくれますから。収入的な意味でも…です（笑）
それはさておき…いちごの栽培管理については、いまだに分からない部分が多いことをご存じでしょうか？現在でも全国的に研究がされているほどなんです。だから私も、常に試行錯誤しながら栽培に取り組んでいます。毎年やり方を変えて、良い所だけを続けていく…といった感じですね。
『反省するんじゃないくて、良かった所だけを続けていく』これが私のスタイルです。

甘いだけがいちごじゃない！
その魅力は？

いちごというと、大きくて甘いものが良い！と思う方も多いのではないのでしょうか。だけど、甘いだけがいちごの魅力ではないんです。例えば、ケーキに使われるいちごなんかは、甘すぎではダメなんです！クリームを引き立たせる“酸味”が重要になってくる。その用途によって、求められるいちごが異なるんです。
そして、いちごが使われているお菓子などは、職人さんがそのバランスにこだわりを持って作っています。ただ食べるだけでなく、その甘さと酸味のバランスを感じながら味わってみたいですね。

おいしいだけでなくってよ！

あの有名企業が太鼓判を押した！
壱岐産いちごの品質

皆さまの食卓でもお馴染みのパンやお菓子を作っているあの有名企業で、壱岐産のいちごが使われているという情報を入手しました！
昨年のクリスマスにはケーキ用として約10万粒を出荷したとのこと。
もしかすると、今ここのを読んでいる方の中にも、気付かずに食べた方もいるのではないのでしょうか？

その有名企業とは……なんと！山崎製パン！

「是非壱岐産のいちごを使いたい！」と、その品質に太鼓判をいただいたほど。壱岐産いちごの品質は、島外でも高い評価を受けているんです！
いちご農家さんのいちごにける愛情と、日々の努力が実った結果ではないのでしょうか。

もっと壱岐産いちごを知ろう！

壱岐の島では
どの位の量のいちごが
生産されているの？



平成28年産のものを参考にとすると、出荷量は57万5,476パック、総重量はおよそ161トン。セリに出される子牛（約300キロ）に換算すると536頭分にもなります。壱岐の島は量・質ともに優れたいちごの産地なのです。



おいしいいちごを上手に選ぶコツ

- ①表面にハリがあり、ヘタが青々とし瑞々しいもの
- ②ヘタが上に反り返っているもの
- ③ヘタの根元まで赤く色づいているもの
- ④表面のツブツブが赤くなっているもの

壱岐産いちごが輝くとき

JA 壱岐市
女性職員
セレクト

壱岐の島で大事に育てられたいちご。

キラリと輝くその姿はまるで宝石のようで、食べるのが勿体ないほど。

いちご農家さんの愛情がたっぷり詰まった『壱岐産いちご』。お菓子職人さんの愛情も加わって、その輝きは最高潮！

おいしく食べて、愛、感じてみませんか？

いちごを
使った
ケーキ

タルト
部門

いちごのタルト 399円(税込)

いちごの甘み・酸味を存分に引き出す
決め手はタルトにあり。
店長いわく“タルトはフルーツを
より美味しくするための器”なのだそう。

カプリチオ

郷ノ浦町郷ノ浦222-1
TEL/0920-40-0118



店長から
いちご農家さんへ

いちごはまるで宝石の
ようですね。私も大っ
好きです。いつもありが
とうございます。

ショート
ケーキ
部門

いちごのケーキ 330円(税込)

こだわり
ポイント！

スポンジ・クリーム・いちごのバランスは、
徹底的にこだわり抜かれたもの。
甘すぎないスポンジとクリームが、
いちごの酸味と美味しさを最大限に
引き立てています。

江川製菓

〔石田本店〕 石田町印通寺293-1
TEL/0920-44-5229
〔郷ノ浦店〕 郷ノ浦町東触667-2
TEL/0920-47-4464

店長から
いちご農家さんへ

朝早くから収穫作業をさ
れていますし、お体を大
切に、と伝えたいですね。
健康が一番ですから。



ミルフィーユ
部門

苺のミルフィーユ
350円(税込)

こだわり
ポイント！

パリッ、サクッと焼いた
パイ生地、自慢の
カスタードクリームと、
壱岐産いちごを
サンドしています。

浜屋菓子店

芦辺町芦辺浦111 TEL/0920-45-1010

店長からいちご農家さんへ

いつも助けていただいています。クリスマスの需要期にいちごが
足りなくなった時、夜の遅い時間にも関わらず、いちご農家さんに
仕入れの対応をしていただいた…なんてエピソードもあるんです。



農家レシピ やさしい料理で
家庭に笑顔を
壱岐産いちご×むしパンミックス

壱岐産いちごの
簡単オムレットケーキ

材料(3人前)
むしパンミックス 200g
牛乳 200cc
卵 1個
バター 15g
壱岐産いちご(小) 6個
生クリーム(スプレーホイップ) 適量
シュガーパウダー 適量

- ①むしパンミックス、牛乳、卵を混ぜます。
- ②熱したフライパンにバターをひき、①を一枚入れて弱火～中火で焼きます。



ふわっと
仕上げるには
このくらいの
火加減がベスト！

- ③両面を焼いたら、皿に乗せて粗熱を取ります。
- ④生クリーム、いちご、シュガーパウダーで自由に飾り付けて出来上がりです。
(生クリームはスプレーホイップを使用すると簡単にできます。)



Aコープマーク品
100%国産の小麦粉使用
むしパンミックスを
使いました。

cook
pad



レシピ検索No.1
クックパッドに掲載中

レシピ
募集中!!

壱岐産農畜産物を使用した
レシピの掲載を始めました！



<https://cookpad.com/kitchen/17350045>

INFORMATION



登録でLINE限定クーポンGET!

「吉岐の農業を応援したい! 吉岐が好きだ♡」というあなた! 吉岐農業応援団に入ませんか? 加入は簡単。スマートフォンアプリLINEを起動して、QRコードを読み込むだけ! 吉岐農業を応援するあなたにお得な情報が届きます!

●今後の活動予定

500人達成

お祝いクーポン
配信

750人達成

企画検討中!

1,000人達成

なにかが
起こる!?

クイズに答えてプレゼントをもらおう!

問題

冬から春にかけてが最盛期!
その甘酸っぱさでケーキに欠かせない農産物は?

応募方法

①、②、③のいずれかの方法で
ご応募ください。

- ①下の応募用紙を切り取って、必要事項(クイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・感想)を明記の上、直接JAの各支所に持参。
- ②郵便ハガキに必要事項を明記の上、下記宛先まで郵送。
- ③JA吉岐市ホームページの専用応募フォームから必要事項を入力の上、メールで応募。

抽選で愛情たっぷり
吉岐産いちご(3,000円相当)を
5名様にプレゼント! ※写真はイメージです



締 切/平成30年3月16日(金)必着
応募先/郵送:〒811-5132 吉岐市郷ノ浦町東触560
JA吉岐市 Aらしか♡プレゼントコーナー まで
JA吉岐市のホームページはこちら

→<http://www.jaiki.sakura.ne.jp/>

応募用紙

◎クイズの答え

◎お名前

◎年齢

◎ご住所

◎電話番号

◎ご感想

※当選者につきましてはJA吉岐市広報誌「ふれあい」誌面に発表いたします。

現在の
団員数
367名



この応援団を立ち上げて、5ヶ月。団員も徐々に増えてきています。が! 目標は1,000人! 今後はJA直売所で使えるクーポン

に加えて、今食べるべき旬の吉岐産野菜の情報についてもLINE配信を検討中です。今後の予定について左に掲載しています。目標達成でお祝いクーポンを配信予定なので、団員の皆さんもどんどん仲間を勧誘してくださいね!

今号では今が旬のいちごを特集しました! いちごはそのままでもおいしいですが、あまーいスイーツに変身したいいちごも最高にいいですね。紙面を読んで吉岐産いちごについてもっと知って、いちごのシーズンをもっと楽しんでもらえたら幸いです。

JA直売所のすすめ

- ◎JAカードで支払いをすると5%引きでお買い物ができる!
- ◎ポイント2倍のお得な日

四季菜館の日

毎月4、14、24日は吉岐牛が安い!
さらに24日は肉の日で豚(ブランド豚含む)・鶏・加工品(ウインナー、ハムなど)も特別価格で販売! 半額商品も並ぶかも!?

壱番館の日

毎月1、11、21日
この日だけの特價商品が店頭に並ぶ!

◎吉岐の旬を味わうならJA直売所へ

今が旬です!
(1~2月)

イチゴ、中晩相類(イヨカン、麗紅)、キャベツ、ホウレンソウ、ダイコン、ブロッコリー

ピックアップ!

麗紅: みかんとオレンジの中間のようなさわやかな甘み。果肉を包んでいる膜が非常に薄くとても食べやすい柑橘類です。



アグリプラザ四季菜館 郷ノ浦町東触560 ☎0920-47-6955
島の駅壱番館 芦辺町諸吉二亦触1756-1 ☎0920-45-0415

農業って
すごい!!

水源のかん養機能

たくさんの水を貯えた水田、その地下にもたくさんの水が貯えられています。水田に貯えられた水は徐々に浸透して地下水となるほか、直接河川を流れるよりも長い時間をかけて下流の河川に戻され、川の

流れの安定に役立ちます。このように、水田には、私たちが生活するのに必要な水源である地下水を豊かにする機能や川の流れを安定させる機能もあります。また、収穫後の水田や畑も雨水の地下への浸透によって同じ機能を果たしています。



農のある暮らし『ふるさと吉岐』をもっともっと好きになる情報誌

Aらしか♡

『Aらしか』 え〜らしかは吉岐の方言でかわいらしいを意味します。Aはagriculture(農業)の頭文字をとって、農業(農畜産物)をかわいらしく(いとしく)思う農家の気持ちを代弁したタイトルです。

平成30年1月18日発行
発行・編集: 吉岐市農業協同組合 企画管理部 企画課
〒811-5132 長崎県吉岐市郷ノ浦町東触560番地 ☎0920-47-1333

吉岐農業の情報満載!

JA 吉岐市

検索

<http://www.jaiki.sakura.ne.jp/>

