

つながる心・広がる力
J A あおぞらが贈る情報マガジン

喜楽

2016. February VOL. 18

特集

いちごの季節が やってきた



あおぞら畑のスイーツ

町内の農産物をつかった
簡単につくれるおやつを紹介

芝用の鉾立さんのハウスへ取材に
行ってきました



いちごの 季節が やってきました

山 重地区でいちごとゴーヤーを栽培する
鉾立泰樹さん(41歳)と飛鳥さん(31歳)。
2人とも以前は農業とは関係のない仕事を
していましたが、結婚を機に就農し、今年
で5年目になります。「まさか、自分が農
業をするとは思っていなかった」と泰樹さ
ん。結婚するまでは、朝8時に出勤し、帰
宅するのは深夜2時…という生活だったそ
うです。「もし(結婚する前と)同じ仕事
をしていたら、夫婦の会話は1日1時間あ
ったかどうか。家族一緒にできる農業って
いなーと思います」



いちごの収穫とパック詰め。とてもデリケートないちご
は傷つきやすいので、取り扱いには気をつけるそう

2人ともいちごが大好きです
知人(まひろ)ちゃん(2歳)と
優(ちひろ)ちゃん(1歳)が
大好きです



今月登場いただくのは、
芝用集落の鉾立泰樹さんと飛鳥さん。
いちご栽培初挑戦中です。



©よい食P

いちごは、飛鳥さんの実家が農業をし
ていることから、先輩農家さんとの
交流の中で興味を持ち、今年から栽培を
はじめました。

きっかけとなったその先輩農家さんが
様子を見に来てくださるそうで「よかふ
うじゃが〜」と声をかけてくれるとか。
それがとても励みになるそうです。また、
いちごに病気がでたときは、薬の選定や
アドバイスを惜しみなく何でも教えてく
れるそうで、そのおかげで今があると、
とても感謝しています。

農業のいいところは「家族と一緒に作業しながら
コミュニケーションがとれるところ」と泰
樹さん。「向き合う相手が会話のない相手だから、
自分がしっかり観察しないといけない。ただ、自
分が興味を持って取り組んでいることだからやり
がいがある」そうです。飛鳥さんは、泰樹さんを
「前は思っていることもなかなか言わなかったけ
ど、おもしろいこととか言うようになってきて、
人間味が出てきた感じ」と話します。農業のおか
げか飛鳥さんの力なのか♡

有明町の
名産品をつかった



JAあおぞらの畑スイーツ

レンジで簡単
優しい口当たりの大福

いちご大福



●材料(6個分)

いちご…6粒(やや小さめがおすすめ)、白玉粉…100g、水…120cc、砂糖…30g、片栗粉…適宜、あん(こしあん、またはつぶあん)…120g

- ① いちごは洗ってヘタをとり、ふきなどで水気をふき取る。6等分に切ったあんを包み丸める。
- ② 耐熱のボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜる。分量の水を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ③ ②にラップをして電子レンジ500Wで3分加熱し、一度とり出して全体を混ぜ合わせる。
- ④ もう一度ラップをしてさらに1分加熱し、よく混ぜ合わせ生地が透き通ってなめらかになったらOK。
- ⑤ バットなどにげた片栗粉の上になんか生地を取り出す。
- ⑥ 粗熱がとれたら6等分に①を包む。

①POINT
出来上がったときに餅を通していちごの赤みが透けて見えるように、いちごのとがった方を少しのぞかせて包みます。



④透き通ってつやがでてきた状態

⑥POINT
生地が手につくと大変!両手にまんべんなく片栗粉をつけるとういす。



小粒ないちごでつくる
ゆるめのソース

いちごジャムソース



パンに塗ったり、ヨーグルトにかけたり、フレンチトーストに添えたり、楽しみ方いろいろです

●材料(作りやすい量)

いちご…1パック(250g)、グラニュー糖…50g、レモン汁…少々

- ① いちごは洗って水気をきり、ヘタを取って鍋に入れる。グラニュー糖をふり、鍋をゆすって全体になじませ、いちごから水分が出てくるまで10分ほどおく。
- ② ①を火にかき、煮立ったら弱火にし、様子を見ながら10~15分煮る。煮ている最中にアクが出てくるのですくい取る。
- ③ いちごがやわらかくなったらレモン汁少々を加えて混ぜ、火を止める。

バレンタインにもおすすめ?!

いちごのチョコディップ



●材料(作りやすい量)
いちご…大きめ1パック、ミルクチョコレート…2枚

- ① いちごを溶かしたチョコレートに浸して、クーキングシートの上にのせて冷やす。
- チョコペンでデコレーションしても可愛いです。



飛鳥さんが
目指している

今後の目標は「安定して反収5トンをあげたい。その為にはどうするべきかを勉強中です」と泰樹さん。飛鳥さんは「6次産業化を目指し『食Pro.』を取得したい。あとはさまざまな研修にも参加したい」と意欲的。飛鳥さん、実はJA女性部のフレッシュミズのメンバーでもあり、いろいろなフレッシュミズの活動に参加されています。

将来的には直売所を開所したいと考えているそう。で「生食用のいちご以外にも、食Pro.を取得したら加工品などの販売もできればいいですね」と夢に向かって前進中のおふたりです。



『食Pro.』ってなあに?!



「食の6次産業化プロデューサー」 (愛称:食Pro.)

食の6次産業化を担う人材の認定・育成を目的とした、国家戦略・プロフェッショナル検定です。
6次産業化により、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能レベルを認定します。

6次産業化とは…!?

生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通・販売・サービス(3次産業)の一体化や連携を、1×2×3=6次産業化と呼びます。

JAあおぞらも6次産業化に取り組んでおり、農業振興や地域活性化につなげていきます。

あおぞら一丁目 わんこそば 早食い大会開催！

**参加者
大募集！！**

平成28年
2月27日(土)
午前11時～

**会場
あおぞら一丁目**

子どもの部 (小学生まで)

参加料金 500円
わんこそば 20杯
定員 10～15名

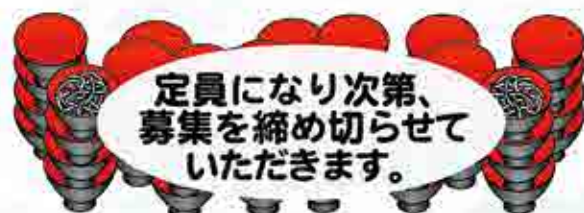
女性の部 (年齢制限なし)

参加料金 800円
わんこそば 40杯
定員 10～15名

男性の部 (年齢制限なし)

参加料金 1,000円
わんこそば 50杯
定員 10～15名

上位3名様までプレゼントをご用意いたします！
我こそは!!という参加者をお待ちしております。
お問合せ あおぞら一丁目 099-471-4664



本場のナンとカレーが大人気！



焼きたてのナンをお出ししています



実際に使用しているスパイス



カレー2種とナン+サラダ 500円

本格窯のタンドールで焼くもちりなナンと、11種類のスパイスを使用した本場のカレーです。
辛さは調整できますので、お子様にもおいしくお召し上がりいただけます。

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン

喜楽 VOL.18

●2016年2月9日発行 ●発行/JAあおぞら ●企画・編集/企画管理課 ●〒899-7402 志布志市有明町野井倉1373-1
●☎099-474-1211 ●✉info_aozora@ks-ja.or.jp ●ホームページ <http://www.ja-aozora.or.jp/>



あおぞら一丁目

☎099-471-4664

志布志市有明町野井倉1207-1

【定休日：火曜日】
(祝日は除く)

営業時間

十割そば 焼肉 あおぞら

11:00 ～ 14:30 (そば)

17:00 ～ 21:00 (焼肉)

夜営業は予約制となります

グリーンティーカフェ

11:00 ～ 15:30