



ネギとちくわのギョーザ風



材料(4人分)

- ネギ…20cm位
- ひき肉…100g
- ちくわ…4本
- スライスチーズ…1枚
- つゆ(醤油でも可)…大さじ1
- 豆腐…少々(つなぎ用)
- サラダ油…少々



作り方

- ① ちくわを縦に切る。
- ② ひき肉を袋に入れておく。
- ③ ネギをみじん切りにして②の袋に入れる。
- ④ ③につゆまたは醤油、豆腐を少々入れ混ぜる。
袋の角を小さめに切っておく。
- ⑤ スライスチーズを細長8等分に切る。
- ⑥ ちくわのみぞに⑤を置く。
- ⑦ ⑥の上に④を絞り出し広げる。
- ⑧ フライパンにサラダ油を少々入れ、ひき肉側を下にして焼く。
- ⑨ ⑧に焦げ目がついたらひっくり返し、反対側にも焦げ目がつくくらい焼く。
- ⑩ 焼けたら食べやすい大きさに切り、皿に盛り付ける。

入賞レシピ紹介

地産地消 料理コンクール

「ネギが主役の新定番レシピ」をテーマに行われた令和6年度コンクールの入賞レシピをご紹介します!

優良賞

くっかーず
食母'sはなまき
佐藤組
(花巻市)



◎ JAの農産物直売所では、旬の食材を取り揃えて皆さまのご来店を心よりお待ちしております ◎

農産物直売所
母ちゃんハウスだあすこ
花巻市野田 335-2
☎ 0198-24-2914

農産物直売所
すぎの樹
花巻市轟木 7-203
☎ 0198-39-1788

北上産地直売所
あぜみち
北上市流通センター 601-8
☎ 0197-71-1338

産直
母ちゃんハウスだあすこ沿岸店
大槌町大槌 16-28
☎ 0193-42-8151

秋も深まりだんだんと寒さが増してまいりました。窓から見える本店の木々もすっかり色づき、紅葉の見頃を感じさせます。葉の色づきには昼夜の寒暖差が影響しているそうですが、今月号の表紙を飾るリンゴも寒暖差が大きいと色づきが押し、きれいな赤色となるそうです。リンゴの色づきは食味や糖度にも表れてくるとのことですので、我々にとっては寒さが厳しくなってくる時期ですが、おいしいリンゴが食べられることを願って、体調管理に気をつけていきたいですね。【瀬川】

就任会見で「農は国の本な相。日本の協同組合の祖である二宮尊徳の思想をまとめた文献『報徳論』にも「国の本は民にあり。民の本は食にあり。食の本は農業にあり。」という記述があり、個人的には協同組合精神との繋がりを感ずる力強い決意として受け止めた。10月30日には復興状況の視察のため福島を訪れ、生産者やJA関係者と意見交換を行った鈴木氏。座右の銘は「現場が第一」ということで、産地の現状に即した政策実現にご尽力いただきた。【千葉】



編集後記

From Editor's