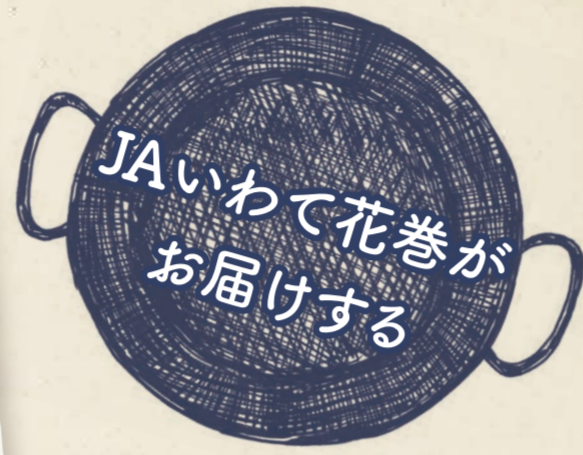


地域に
そして子どもたちに
伝えたい



ミルシーなアップルケーキ



残りご飯 de パンケーキ
~花巻の恵みとともに~



里芋おはぎのキンピラ巻き

地産地消料理

レシピ

Homemade Recipe

超簡単にできる
おやつ&おつまみレシピ

JAIわて花巻管内に広がる美しい農村風景。そこには農業を営む“人”がいます。自然と共に生き、土を耕しながら、農業や伝統文化、豊かな自然を守ってきた人々です。
“結農”というタイトルには、我々が生きるこの地域で、農業をきっかけとして人と人が繋がり、さまざまなものを結びつきたい。そして、こころ豊かで、穏やかな未来を共に創っていく!という思いが込められています。



アンケートに
答えてもらおう!!

JAIわて花巻の オリジナル商品プレゼント

応募締切/平成29年11月10日

当日の消印有効

下記のA~Eのアンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で32名様にJAいわて花巻のオリジナル商品をプレゼントします。



A 特別栽培米 東和産 ひとめぼれ(5kg)
農業と肥料の使用を減らして栽培した安全で安心なおいしいお米



B だあすこ煎餅詰め合わせ
(醤油・ピーナッツ・胡麻・厚焼白こま・厚焼ピーナッツ・厚焼かぼちゃ/各6枚入り)



C 岩手早池峰のむヨーグルト (720ml×3本)
花巻市大迫町で飼育するブラウンスイスの乳を使用。超濃厚な味



D JAIわて花巻産の旬な農作物
お米・果物・花など、とっておきの秋の恵み。内容は届いてからのお楽しみ



E 地産地消料理 レシピ集
今回のレシピも掲載されているレシピ集の最新版(平成29年度発行)

A~Dの各賞品は
3名ずつ合計12名
様に、Eのレシピ
集は20名様にプ
レゼント!

応募方法

- ① A~Eのアンケートの回答
- ② 郵便番号・住所・氏名・性別・年齢・電話番号
- ③ 希望の商品記号を記入のうえ、ハガキまたはメールにてご応募ください。

ハガキの方

〒025-8504 花巻市野田316-1
JAいわて花巻「結農アンケート」宛 まで

メールの方

右記QRコードを読み取り、必要事項をご記入の上、本文にアンケートの回答を記入し送信してください。



- 当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
- ご応募頂いた個人情報は、アンケートとプレゼントに関すること以外の目的で使用することはありません。
- パソコンの方は、当JAホームページの応募フォームよりご応募ください。
<https://www.jahanamaki.or.jp/entry/index.php>
- 応募の締切は平成29年11月10日です。(当日の消印有効)

JAIわて花巻の農産物直売所

母やんハウス だあすこ

住所/花巻市野田335-2
電話番号/0198-24-2914
営業時間/午前9時~午後6時(12月~2月は午前9時~午後5時)
定休日/1月1日~4日
駐車場/普通車約500台(大型バス駐車スペースあり)

おぎの樹

住所/花巻市太田42-227-2
電話番号/0198-28-2209
営業時間/午前9時~午後5時(12月~2月は午前9時~午後4時30分)
定休日/毎週木曜日、12月31日~1月4日
駐車場/普通車約30台(大型バス駐車スペースあり)

あせみち

住所/北上市流通センター601-8
電話番号/0197-71-1338
営業時間/午前9時~午後6時(12月~2月は午前9時~午後5時)
定休日/毎月1日、12月31日~1月3日
駐車場/普通車約50台(大型バス駐車スペースあり)

母やんハウス だあすこ 沿岸店

住所/大槌町大槌16-28
電話番号/0193-42-8151
営業時間/午前9時~午後6時(12月~3月は午前9時~午後5時)
定休日/第2木曜日、年末年始
駐車場/普通車約20台・マイクロバス2台

お気軽にどうぞ			
代表(本店) ☎0198-23-3333	笹間支店 ☎0198-29-2211	さくら支店 ☎0197-61-0811	沢内支店 ☎0197-85-3211
花巻支店 ☎0198-24-9111	石鳥谷支店 ☎0198-45-6331	二子支店 ☎0197-66-5051	遠野支店 ☎0198-62-2474
矢沢支店 ☎0198-23-5218	石鳥谷東支店 ☎0198-45-3511	和賀町支店 ☎0197-73-5111	上郷支店 ☎0198-65-2855
宮野目支店 ☎0198-26-2020	大迫町支店 ☎0198-48-3111	江釣子支店 ☎0197-77-2511	宮守支店 ☎0198-67-3111
湯本支店 ☎0198-27-2326	東和町支店 ☎0198-42-3111	岩崎支店 ☎0197-73-7755	大槌支店 ☎0193-42-4170
湯口支店 ☎0198-28-2224	北上市支店 ☎0197-71-1351	横川目支店 ☎0197-72-2311	鶴住居支店 ☎0193-28-2043
太田支店 ☎0198-28-2011	みなみ支店 ☎0197-67-5115	湯田支店 ☎0197-82-3135	釜石支店 ☎0193-22-2284

新鮮で安全な農作物を作るには「いい土」と「いい水」が基本です。そこに「農家の愛情」が加わり、消費者に“おいしさ”が伝わります。
JAいわて花巻は、先人たちが築き上げてきた大地と農業を未来に伝え繋ぎます。地域に根ざした農業を展開し、安全と安心を皆様の食卓にお届けして参ります。
JAいわて花巻の基本理念でもある「愛農土~いい土・いい水・いい心~」を胸に、農家組合員と地域の皆様と、共に向かい、共に助け合い、共に歩んで参ります。

みんな
おいでよ!

花巻地域・北上地域・西和賀地域・遠野地域

JAいわて花巻管内の 農業まつり

大地の恵を
丸かじり

～食と農の橋わたし～

第24回 JAふれあいまつり

同時開催：第43回遠野市産業まつり

10月7日⑤～8日⑥ 10:00～16:00

主なイベント内容★農産物販売、食肉販売、食堂、子ども広場、もちまき、もち振る舞い、加工品販売、青年部コーナー、女性部コーナーなど
※8日⑥は15:00終了

【開催場所】
遠野市
蔵の道ひろば
遠野市中央通り

第19回 JAいわて花巻 農業まつり

10月21日⑤～22日⑥ 9:00～15:00

主なイベント内容★三世代ふれあいまつり大会、おらほの芸能自慢ショー、飯炊き名人、一升餅背負い、農機具展示コーナー、もちまき、農業振興展、酪農家兼業歌手「橋 和徳」ミニライブなど

【開催場所】
JAいわて花巻
本店
花巻市野田

第35回 西和賀農業まつり

同時開催：第12回西和賀福祉まつり

10月21日⑤ 9:00～16:00

主なイベント内容★日本最大級のもちまき、農産物即売会、農業技術展、園児・小学生の絵画展など

【開催場所】
西和賀
農業団地センター
西和賀町沢内字大野

JAいわて花巻 北上地域農業祭

10月28日⑤～29日⑥ 9:00～15:00

主なイベント内容★「はなあと」ライブ、津軽三味線、園児パフォーマンス、芸能公演、もちまき、各種振る舞い(いものこ・きたかみ牛など)、各JA支店によるテント村 ※29日⑥は9:30開始

【開催場所】
JAいわて花巻
北上支店
北上市流通センター



JAいわて花巻発!! 地産地消料理 レシピ

超簡単にできる
おやつ&おつまみレシピ

JAいわて花巻がお届けするコミュニティ紙秋号では、JAの農家組合員が心込めて育てた食材を使って作る、地産地消料理をご紹介します。JAでは、さまざまな地産地消運動を行っており、今回ご紹介するアイデアレシピもその活動のひとつとして開催している「地産地消料理コンクール」に出品されたものです(平成28年度大会)。親子で一緒に作り、家族みんなで楽しく食べてもらえることを願っています。

ミルシーなアップルケーキ

谷村 繁希 [花北青雲高校]



花巻地域
最優秀賞

材料 4人分

〈基本の生地(チーズケーキ風)〉
水切りヨーグルト…150g
絹ごし豆腐…75g(約1/3丁)
粉チーズ…15g
砂糖…40g

レモン汁…10cc
卵…1個
米粉…40g
りんご…30g(1/8個)
ブルーベリージャム…適量

〈クランブル生地〉
きび…30g
バター…20g
砂糖…15g

作り方

1. ヨーグルト、絹ごし豆腐、粉チーズ、レモン汁、砂糖を大きじ1ほど残してボウルに入れよく混ぜる。
2. 卵をボウルに入れ、泡立てる。半分ほど泡立てたら残っている砂糖を入れて泡立てる。
3. 卵が泡立ったら1と米粉を加え、すくい上げるようによく混ぜる。少しだけ生地を別の容器に移す。
4. 別の容器に移した生地に、ブルーベリージャムを入れて混ぜる。
5. ボウルにきびと砂糖を入れ混ぜ、バターを入れて手でポロポロになるように混ぜ、クランブル生地を作る。
6. ココットに角切りのりんごを入れ、生地を入れる。
7. ブルーベリージャム入りの生地を流し模様を描く。
8. 180℃のオーブンで15分焼き、クランブル生地に上に載せさらに15分焼く。

おいしいPoint

- ★材料を混ぜるだけの簡単レシピ。ブルーベリーの生地で好きな模様を描けます。米粉やりんごなどは岩手のものを使用しているのもおいしさの秘訣!
- ★水切りヨーグルトを使うことで味が濃口になります。豆腐を入れることで口当たりが滑らかになります!

残りご飯 de パンケーキ

～花巻の恵みとともに～

佐藤 智美 [笹間]



花巻地域
優秀賞

材料 4人分

〈基本の生地〉
残りご飯…130g
(お茶碗1杯くらい)
牛乳…100cc(豆乳でも)
卵…1個
砂糖…大さじ1～2
バニラエッセンス…適量

① 小麦粉…60g
ベーキングパウダー…小さじ1/4
油…適量

〈トッピング〉
花巻産りんご、くるみ、メープルシロップ、シナモン
(花巻産の果物など好きなもの)

作り方

1. ①をボウルに入れて混ぜる。
2. そこに②をふるいながらかけて混ぜる。
3. 油を薄くひいたフライパンで両面を焼き色がつくまで焼く。
4. 花巻産の果物や好きなもので楽しくトッピングして出来上がり!

里芋おはぎのキンピラ巻き

南の女星たち [南部]



北上地域
最優秀賞

材料 4人分

里芋…200g
米…300g
ごぼう(細め)…1/2本
にんじん…1/4本
しいたけ…4枚
いんげん…4本
すりごま(白・黒)…各30g
塩…少々

〈調味料〉
① 砂糖…適量
しょう油…適量
水…適量
とうがらし…適量

作り方

1. 米をとき1時間ほど浸す。里芋は皮をむき、さいの目に切って、米と一緒に炊く。
2. 炊き上がったたら塩少々加え、熱いうちにおはぎ位になるまでつぶす。
3. ごぼう、にんじんは長めの拍子木切り、しいたけは厚切り、①を加えて甘辛い味にする。いんげんは塩ゆでし、軽く塩をふっておく。
4. 巻きすにラップをして、2を巻きすの大きさに1cmの厚さに広げる。中央に3をのせて海苔巻のように巻く。
5. 白すりごま、黒すりごまを別々のパットにならしておいて、4の巻いた物をころがしながらごまをまんべんなくまぶす。
6. 8等分に切って盛り付ける。

地産地消料理コンクールとレシピ集

地産地消料理コンクール

JAいわて花巻では、安全安心な地元食材を使った「地産地消料理コンクール」を毎年開いています。平成28年度は「地産地消・お重料理レシピ」「超簡単にできるおやつ&おつまみレシピ」の2部門で募集し、33作品の応募がありました。



レシピ集

集まった作品は、JAいわて花巻管内の各地域で厳正な審査が行われました。今回のコミュニティ紙でもおやつ部門の一部を紹介しましたが、それら受賞作品を一冊にまとめた「レシピ集」を作成しています。



旬の地元食材を食べてほしい

JAいわて花巻の農家組合員はたくさんの手間をかけながら、心を込めて安全安心で新鮮な農畜産物を生産しています。集まったおやつレシピは、そんな旬の地域食材を使って、老若男女誰もが「簡単」に作ることができるものばかり。応募者皆さんの地産地消への思いが伝わります。お重レシピは、伝統料理に新たなアイデアを加えたものが集まりました。お重箱に家庭での得意料理を入れて持ち寄り、地域の皆で楽しみ味わっていた時代の「地域の宝」がしっかりと受け継がれています。



地産地消料理を
紹介している
レシピコーナーも
あるよ

JAいわて花巻ホームページ

<https://www.jahanamaki.or.jp/>

JAいわて花巻のホームページではJAの展開する活動やお得な情報を配信しています。



JAいわて花巻公式フェイスブックページ

左記ホームページのリンクよりご覧いただけます。

●JAいわて花巻(花巻農業協同組合)ミレットマン ●花巻農協鉢花生産部会
●花巻農協青年部 石鳥谷支部 ●花巻農協花巻地域花き生産部会