

しまねを食べようキャンペーン vol.01

掲載内容はこちらでも確認できます <http://www.sanin-chuo.co.jp/shimane-shoku/>



しまね まいもん☆recipe

公益社団法人 島根県栄養士会

キャベツのタルタル風 ～生春巻き～ (2人分)

- キャベツ【美味しまね認証産品】…正味80g
- 細ネギ【美味しまね認証産品】…20g
- 卵【美味しまね認証産品】…(L玉)1個
- ブラックタイガーエビ…(小4尾)約60g
- 酒…適量
- 生春巻きの皮…2枚
- 塩こしょう…各少々
- マヨネーズ…大さじ1強
- パセリ…少々

栄養価(1人当たり)

- エネルギー: 170 kcal
- たんぱく質: 8.5g
- 脂質: 9.8g
- 塩分: 0.8g

美味しまね認証産品とは、安全で美味しいを兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を、島根県知事が認証する制度において認められた食品のことです。キャベツ、細ネギなどに含まれるカリウムは、余分なナトリウム(塩分)の排泄を促進する作用が期待できます。卵や、エビのたんぱく質のうま味で、薄味でも美味しいいただける一品です。

- キャベツはせん切りにし、細ネギは小口切りにする。細ネギの先の部分は飾り用に少し残す。
- 卵はゆで卵にし、粗みじん切りにする。エビは殻と背わたを取り、酒をふの酒蒸しにし、横半分にする。
- キャベツ、細ネギに塩・こしょうをして軽くもみ、マヨネーズを加える。
- 生春巻きの皮の両面に軽く水を付け、半分よりやや手前にエビと②のせをのせ包む。最後の巻き終わりに、細ネギの先の部分を入れる。
- 器に食べやすく切った④を盛り付けパセリを添える。

1992(平成4)年に第三セクターで設立された奥出雲椎茸(同町三沢)社長・勝田康則



奥出雲椎茸が開発したジャンボサイズの「雲太1号」を栽培するハウス = 島根県奥出雲町

鳥根県奥出雲町は、中山間地独特の雪が多く寒暖差の大きい気象条件を生かし、豊富にある広葉樹を利用したシイタケ栽培が盛んに行われ、県内でも有数の産地として知られてきた。今では原木による生シイタケ生産から作業効率の良い菌床はた木栽培に変わり、四季を通じて栽培出荷されている。同町の第三セクターによる取り組みで原料供給から生産・販売・出荷・加工を地域内で一貫して行うシステムが確立され、奥出雲のシイタケは食べ応え抜群の品質の良さと東京、大阪、広島市場でも高い評価を受けている。

奥出雲町・奥出雲椎茸

食べ応え抜群「雲太1号」高い評価

も注意を払っている。約20日で芽出しを始め、60〜80日たった頃から収穫の最盛期を迎える。収量多い「雲太2号」

当初、シイタケ菌を外部から購入していたが、自社製シイタケ菌の開発に取り組み、12年に県内では初めて優れた特色のあるシイタケ菌の開発に成功。それが現在、同社の主力商品になっている。「雲太1号」と「雲太2号」(農林水産省に種苗登録を出願中)で、同社が5年がかりで開発したもので、「雲太1号」は傘の直径が10センチほどもある大玉サイズ。肉厚で形や存在も十分、重さは100グラム〜70グラムで、食べると歯ごたえがあり、原木に負けないおいしさが魅力だ。インパクトのある大きさで、定番の冬の鍋物などにはもちろんだが、炭火

優れた特色ある自社菌を開発

焼きやバター焼きなどがお勧め。夏場でもパーベキューにも適している。本物志向の味を求めている層や関東の高級スーパーなどでも消費者の人気を集め、大阪、広島などの市場でも高い評価を受けているという。

また「雲太2号」は、サイズは一般的なが、収穫量が多いのが特長で経済的にはメリットが大きく、同社の計13棟の栽培ハウスのうち7割を「雲太2号」が占める。残る3割近くが「雲太1号」。タイプの違う2品種を開発したことで、他産地との差別化やコストの低減が進み、経営の安定が図られたという。収穫が終わって廃棄される菌床は近くの堆肥センターに運ばれ有機肥料に生まれ変わる。

同社統括本部長の川西功徳さん(52)は「他にはない商品として、大きさが出ている。生産割合を増やすため現在のハウス棟を30棟くらいにしたい。研究を重ね、他産地との差別化を進めることで、さらにはい物を安定的に生産していきたい」と話している。



集出荷センターでのパック詰め作業

収穫したシイタケは同社の集出荷センターで選別、600アイテムの商品にパック詰めして出荷する。東京、横浜、浦和など関東が約50%を占め、専用の保冷コンテナで出雲港から空輸し、大阪、広島などの市場には冷蔵車で輸送する。シイタケ以外にもマイタケ、エリンギ、キクラゲ、アワビタケなども生産している。平成27年度の出荷量は6339トン、販売額は7億3308万円。

関東地方へは空輸

収穫したシイタケは同社の集出荷センターで選別、600アイテムの商品にパック詰めして出荷する。東京、横浜、浦和など関東が約50%を占め、専用の保冷コンテナで出雲港から空輸し、大阪、広島などの市場には冷蔵車で輸送する。シイタケ以外にもマイタケ、エリンギ、キクラゲ、アワビタケなども生産している。平成27年度の出荷量は6339トン、販売額は7億3308万円。

食のイベント

高校生の料理コンテスト 「食の縁結び甲子園」出場チーム募集!

島根県教育委員会・島根県では、11月12日に松江市のくびきメッセで開催する高校生のアイデア料理コンテスト全国大会「食の縁結び甲子園」の出場チームを募集しています。料理テーマは「地域を元気にする“お米を使った縁結びランチ。”で、島根食材(和牛肉、しいたけ、しじみから一品以上選択)と、出場チームのPRしたい地元食材を組み合わせたメニューを考案・調理し、競い合います。詳しくは公式ホームページをご覧ください。

お問い合わせは島根県教育庁教育指導課、☎0852-22-6057。

【公式ホームページ】
<http://www2.sanin-chuo.co.jp/special/shokunokoushien/>

今すぐ CHECK!!

8/26 応募締切
9/17 最終予選大会開催
9/21 全国大会出場10チーム決定
11/12 大会開催

得々プレゼント情報

「奥出雲椎茸」様よりご提供いただきました「シイタケとマイタケの詰め合わせセット」を5名様に!!

【応募方法】氏名・年齢・住所・連絡先を明記の上、下記連絡先までハガキかFAXにてご応募ください。
〒690-8668 松江市殿町383 FAX.0852-32-3530
山陰中央新報社営業局「しまねと食」係

【プレゼントに関する問合せ】TEL.0852-32-3380

【応募締め切り】平成28年7月13日(水)まで(消印有効)

【当選発表について】当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
【個人情報について】おあずかりした個人情報は、賞品の発送以外には使用いたしません。個人情報保護のため、最終的な抽選につきましては山陰中央新報社が責任をもちます。

<p>みんなのよい食プロジェクト</p> <p>JALまね</p> <p>http://ja-shimane.jp/</p>	<p>県民の皆様が管理栄養士・栄養士が気軽に栄養支援・食の相談を行う「栄養ケア・ステーションしまね」を開設し、お申し込みをお待ちしています。</p> <p>公益社団法人 島根県栄養士会</p> <p>【事務局】〒690-0877 島根県松江市春日町615 TEL.0852-27-6674 / 67-1636(栄養ケアステーションしまね) FAX.0852-27-8987 http://www.eiyou-shimane.com</p>	<p>技とこだわりが光る</p> <p>島根の酒</p> <p>島根県酒造組合 会長 米田 則雄</p> <p>松江市東津田町1258-1 TEL.0852-26-5595</p>	<p>島根県スーパーマーケット協会</p> <p>株式会社 ウシオ 株式会社 キヌヤ 株式会社 ふくしま 株式会社 みしまや 株式会社 ヤマダヤ (五十百圓)</p>	<p>無洗米</p> <p>株式会社 JAしまね やすぎ地区本部</p> <p>無洗米取扱/やすぎ清水センター 安来市利根町925-3 TEL.(0854)22-6956</p>
<p>南目製粉</p> <p>〒690-0025 松江市八幡町953-17 TEL.0852-37-1306 FAX.0852-37-2590 http://www.namme-k.com/</p>	<p>アゴおばさんの健康弁当</p> <p>丸藤伸興アゴおばさん弁当有限公司</p> <p>〒690-0046 松江市乃木福富町735-175 TEL.0852-21-3995</p>	<p>日本シジミ研究所</p> <p>代表取締役 中村 幹雄</p> <p>島根県松江市玉湯町林1280-1 TEL.0852-62-8956 FAX.0852-62-8957 http://sijimi-lab.jp</p>	<p>出雲そばたまたき</p> <p>株式会社 出雲そばたまたき</p> <p>出雲市豊川町沖洲1630 TEL.(0853)72-0653 FAX.(0853)72-0130 http://www.sobasho-tamaki.jp/</p>	<p>冷凍しじみ</p> <p>1kg.1400円 1kg.900円</p> <p>島根県流通協会</p> <p>平野食品株式会社</p>
<p>日本茶製造販売</p> <p>三幸園</p> <p>島根県松江市学園南2-16-5 TEL.0852-25-0885 FAX.0852-22-7771</p>	<p>出雲保養センタースポーツ公園</p> <p>出雲平成温泉</p> <p>出雲山平成町2320-13 ☎0853-23-6386 ●営業時間/10:00~21:30 ●休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)</p>	<p>アレス</p> <p>〒690-0006 島根県松江市伊勢町528 TEL.0852-24-2288 http://www.teresuko.jp</p>	<p>二人の想いを大切に 地元の食材を使ってのおもてなし料理 ご両家顔合わせ・披露宴承ります。</p> <p>和食料理 蓬菜吉日庵</p> <p>〒690-0887 松江市殿町101 ☎0852-28-1358 http://www.horai-kiyotoku.com/</p>	<p>桂自堂</p> <p>創業文化六年 島根県松江・原中町</p> <p>食料ながら、 貴族の風味がしっとり 味わえる和菓子。</p> <p>【天竺町本店】〒690-0084松江市天竺町87 TEL.0852-21-2622 FAX.0852-25-0559 ●営業時間/9:00~19:00 ●定休日/月曜日のみ ●駐車場/6台 http://www.keigetsudo.jp/</p>
<p>ステーキ館 SAWA</p> <p>〒690-0011 松江市東津田1109-2 ☎0852-31-0338 水曜定休日 [ステーキ館]・焼肉</p>	<p>季節の創作料理でおもてなし</p> <p>こころ×鳥谷製菓 スペシャルコラボ 「縁珈琲」</p> <p>上乃木店 ☎0852-23-9100 西津田店 ☎0852-33-7073 黒田店 ☎0852-67-3425</p>	<p>ミートショップ きたがき ☎0120-202760</p> <p>神話のふるさとしまねから しまね和牛肉のこだわり お届けします</p> <p>松江市東津田町1109-2 ☎0852-31-0338 ●営業時間/10:00~18:00(祝日18:00) ●定休日/日曜日 ●立地/日曜日のみ</p>	<p>山陰中央新報社</p> <p>「しまねを食べよう」キャンペーンに賛同しています</p> <p>(順不同)</p>	