

しまねを食べようキャンペーン vol.04

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 島根県米産士会

若鶏と栗の照り煮 (4人分)

| | | |
|--------|--------|-------------------|
| 若鶏もも | 200g | 2cmの角切にする。 |
| むぎ粟 | 6~7割 | 塩ゆでをしておく。 |
| 塩(ゆで用) | 少々 | |
| しめじ | 50g | 石づきをとってほくほくしておく。 |
| いんげん | 3~4本 | 塩ゆでをして冷まし、3cmに切る。 |
| 塩(ゆで用) | 少々 | |
| しょうゆ | 大さじ1 | |
| さとう | 大さじ2/3 | |
| みりん | 大さじ1 | |
| しょうが | 1かけ | すりおろす。 |
| かたくり粉 | 小さじ1 | |
| 水 | 50ml | 水で溶いておく。 |

① 鍋に水、若鶏を入れ、しょうゆ、さとう、みりん、しょうがを入れて煮る。
 ② 右鍋に火が通ったら、しめじ、栗を入れる。
 ③ いんげんを加え、水消きかたくり粉でとろみをつけ、火を止める。(焼き色がつけいたら完成)

秋の味覚の栗としめじが入った煮物です。ホクホクした栗が甘辛く煮てあり、食欲をそそりますよ。

栄養価(1人当たり)

- エネルギー: 174 kcal
- たんぱく質: 10.6 g
- 脂質: 7.7 g
- 塩分: 0.6 g



たわに実を付けた西条柿の世話をするJALしまね出雲地区本部平田柿部会長の奥秀芳さん = 出雲市東福町

栽培管理を徹底 品質に高い評価

有柿の植栽を始めたのがきつかけ、82(同57)年ごろには水田の集団転作によって西条柿の栽培面積が大幅に拡大、平成に入り新たに柿の生産圃地も誕生し、同地域は県内一の柿産地になった。奥部会長(60)によると「転作などの農業を取り巻く情勢の変化に加え、湖北地域の山地が日照条件の良い南向き斜面で柿栽培に適した自然条件だったから産地化が進んだ」という。

年間の栽培スケジュールは12月から3月にかけての剪定作業に始まり、5月の摘果、摘果(7月)、夏枝管理、そして9月末からの収穫と続く。高品質な果実にするため「枝一善」を基本に摘果、7月の摘果作業では葉の数を合わせて果実数を調整し、最終的には一母枝当たり1.5〜2個にするという。また、同柿部会は年4回ほど講習会や指

西条柿こづち

島根県の特産品として知られる秋の味覚・西条柿の出荷が最盛期を迎えた。西条柿は渋柿だが、ドライアイスによる脱渋法が一般化してから需要が一気に高まった。島根県は栽培面積、生産量とも日本でトップクラス。JALしまねを通じて販売する島根県産の西条柿は「こづち」のブランド名で山陰ならびに広島、山口両県を中心に出荷されている。糖度18度以上の甘さが売れた。本年度は生果で538トの出荷、販売額1億6200万円を計画する。県産西条柿のシェア50%近くを占める主産地の出雲市平田地区の生産者を訪ねた。

出雲市・平田地区



西条柿の選果作業をする人たち = 出雲市上岡町、平田柿部会

同市の西田、久多美、楡山、東地区の生産農家104戸でつくるJALしまね出雲地区本部平田柿部会(奥秀芳部会長)では、西条柿を中心に富育柿、伊豆柿などの生柿のほか、西条柿を干し柿に加工して水分を40%程度に保った「あんぽ柿」を生産。甘さと柔らかさが市場で高い評価を得ている。西条柿の栽培面積は約30ha、富有柿が約20ha、その他4・8ha。一部ではハウス栽培も行っている。柿類の全品種合わせた昨年度の生産量は660ト、販売額は2億7000万円だった。

「あんぽ柿」100万個生産目指す

専会を開くほか、毎年8月には県やJAなどの関係者らと全農園を巡回。生育・管理状況を把握する機会を設け、会員の栽培管理の徹底、栽培技術のレベルアップにつなげるなど、平田産柿の品質向上へ地道な努力を続けている。

新しい冷蔵施設導入

また、近年消費者の人気を集めているあんぽ柿の生産にも力を入れる。ゆっくりと乾燥させることでうま味や甘みをしっかりと閉じ込め、柔らかくしっとりとした食感のあんぽ柿は贈答品としても人気。約80万個を生産している。同部会では米春、国・県補助事業で取引先のニーズに合わせるため、新たに冷蔵施設を整備し出荷期間の延長と生産増を図る。生産目標は100万個だ。

今年10月3日に初出荷。夏の猛暑・干ばつや旧盆明けの長雨による日照不足が影響し、着色不足もあって出荷は遅れ気味だったが、秋が深まるにつれ質・量とも回復してきた。

同部会の課題は、会員の高齢化だ。現在の平均年齢は67歳。地元生産者の後継者は40代が一番の若手。一方で、3年前に20代の若者が1ターソン就農、さらに20、30代の2人が新規就農を

食のイベント

高校生の料理コンテスト 第1回 食の縁結び 甲子園全国大会を開催します!

縁結びの地「しまね」で開催する高校生を対象とした料理コンテストで、ブロック代表、開催県代表など計10チームが会場。全国各地の地元食材と島根食材を組み合わせて考案したオリジナルメニューで競い合います。高校生の熱戦をぜひ間近で観戦し、声援を送ってください。会場では「五目ごはん」と「芋だんご汁」の昼食ふるまい(数量限定)、島根県産品が当たる抽選会を予定しております。

大会日時 とき: 11月12日(土) 10:05~
開催場所 ところ: くにびきメッセ大展示場

◎お問い合わせ/ 島根県教育庁教育指導課 TEL.0852-22-6057
 公式ホームページ <http://ww2.sanin-chuo.co.jp/special/shokunokoushien/>

得々プレゼント情報

「JALしまね」様よりご提供いただきました。

「西条柿 こづち(約5kg)」を5名様に!!

[応募方法] 氏名・年齢・住所・連絡先を明記のうえ、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

[応募締切] 平成28年11月5日(土)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、最終的な処分につきましては山陰中央新報社が責任をもって行います。

山陰中央新報社「しまねを食べよう」キャンペーンに賛同しています

島根県を代表する 秋の味覚

島根西条柿 こづち

一度食べると 忘れられない 柔らかい口あたり♡

贈答用にも最適です。

JALしまね