

広報

JA十日町広報誌 No.167

JA TOKAMACHI TOKACHAN
2012 January [睦月]

とかがちやん

1

JA十日町HP <http://www.ja-tokamachi.or.jp/>
オンラインショップ <http://ja-tokamachi.shop-pro.jp/>



辰年に景気立つ



地域に根ざした
農と**暮らし**
 Agriculture and Life

自慢の特産物で地域活性化

当間地区の「いぶし大根」

当間地区は、十日町市南部にある当間山の麓、標高500mに位置し、緑豊かな肥沃な土地の下、園芸作物生産が盛んな地域です。冬になれば各地区からスキーカーが押し寄せ、大変賑わいます。

しかし、当地区も例外なく高齢化が進展しており、後継者不足に頭を悩ませております。地元を離れる若者が相次ぐ中、嫁不足が一番の課題で

す。地元の大御所は「どんなにメメが良くても、こんな山奥に来てくれない人を好きになってもしょうがない。見た目で判断せず、来てくれる人を好きにならないといけない。早く嫁もらえ」と、若者たちに発破をかけます。30代独身男性は「全くその通りだと思う」と、静かにうなずきます。



当間加工組合の皆さんです

そんな山間地の農業を守り、農業所得を増やすため、平成15年に地区の有志が集まり「いぶし大根」の加工組合を設立しました。「いぶし大根」は、地元で栽培された味わいのある大根を使用しております。桜



広大な大根畑

と楢の木で丁寧にいぶし、地元産コシヒカリの小糠で漬けこみ、じっくりことごと熟成させるなど、手間隙かけた逸品です。設立当初、昔ながらのこだわり手法で加工することとは、試行錯誤の連続でした。また、度重なる大地震や大雪にも悩まされながらも、地道に大根の品質向上に励んだ結果、独特の深みのある味を作り出すことに成功しました。現在は加工本数も制限し、味にこだわりの持たせる製品づくりをモットーとして

本格的に販売網の確立とPRを始め、現在では約4,000本出荷するまでになり、当間地区を代表する特産物となりました。また若者も積極的に手伝うようになり、地域活性化に一役買っております。



いぶし大根完成品



大根のいぶし作業



地域の Visiting Our Areas

名所・史跡めぐり

藤沢の熊野神社と御神木

中仙田から国道403号線を室島方面へ向かい、室島の手前で左折し山道を進んでいくと、旧藤沢集落に到着します。そこに熊野神社と二本の大きな御神木があります。

藤沢集落の始まりは古く、元和元年(1615年)の関ヶ原の戦いに敗れて逃げ延びて来た、海野藤五郎という武士の従者(茂野氏)が開拓したと言われています。資料には、天和3年(1683年)の仙田村の御検地水帳と絵図の中に、初めて藤沢集落8軒と熊野神社・杉の木の記事が出てきます。また日清戦争から太平洋戦争の間は、熊野神社で御払いを受け、二本の御神木のうち、東側の高灯籠の木と言われる杉の皮を、お守りとして持って出征するのが習慣だったそうです。終戦後から30年代にかけては54軒もあり、境内では盆踊り等も行なわれるなど、子供の遊び場として賑わっていましたが、その後は過疎化が進み、昭和59年9月に閉村式が行なわれ、370年の歴史に幕を閉じました。

その後平成6年7月に、今の新しい熊野神社が建てられ、御神体の遷座式典と御神木の入魂式が行なわれました。また推定で樹齢400年以上と言われる二本の御神木は、平成9年に旧川西町の天然記念物に、平成21年には十日町市指定天然記念物に指定されています。毎年、農繁期に10軒程が農作業に訪れるだけですが、今も熊野神社奉賛会により大切に管理されています。



笑顔で記念写真

12月4日、中里保健センター調理室を会場に、料理教室を行いました。今回は「今夜のおかず」として、秋色炊き込みご飯・シウマイ・簡単かぶら蒸しなど全部で5品作りました。
特にシウマイは、ひき肉でなく、バラ肉を細かく切って作ったので歯ごたえがあり、とても美味しかったです。

中里支部で 料理教室開催



女性部 活動レポート

Activity Report
For Women Department



あいさつをする庭野女性部長

女性部役員 事務局合同会議

本格的な冬を迎えた12月9日(土)ポート十日町を会場に、女性部役員と事務局の合同会議が行われました。各支部の支部長・副支部長と事務局総勢50名が参集して本部及び、各支部の23年度の活動報告と来年度の活動計画を話し合いました。

各支部ともウォーキングや文化活動など、活発に活動しています。来年も更なる活動をする為の意見が飛び交い、とても有意義な話し合いが出来ました。

食育サポーター 竹内禮子

おせちなどが残ったら、あんかけなどに利用して、大根をたっぷりいただきます。大根はそぎ切りにすることで、味がしみ込みやすくなります。また、豚バラ肉をさっとゆでることで、アクや余分な油を落とします。お好みで柚子こしょうなどを添えてどうぞ。



材 料 (2人分)

- ・大根 450g
- ・豚バラ肉 150g
- ・パプリカ(赤) 1/2個
- ・しめじ 95g
- ・エノキ 1袋
- ・インゲン 20g



- (A)
- | | |
|-----------|----------|
| 固形コンソメ 1個 | 水 300cc |
| しょうゆ 大さじ2 | 酒 小さじ2 |
| みりん 小さじ2 | さとう 小さじ2 |
| めんつゆ 大さじ2 | ごま油 小さじ1 |
| 片栗粉 小さじ2 | 油 適量 |



ダイコンの
揚げ煮あんかけが
さらに
おいしく
変身!!



大根と豚バラ肉の 重ね煮あんかけ

1

大根250gは皮を剥き、2cm位のそぎ切りにする。大根を鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れ、塩(分量外)をひとつまみ入れて火にかけ、竹くしがスッと通るくらいにゆでる。残り的大根200gはおろして水気を切る。

2

豚バラ肉は4cm幅に切り、さっとゆでる。パプリカは1cm幅の細切りにする。エノキは石づきを切り取り、4〜5cm長さに切る。しめじは石づきを切り取り、ほぐす。インゲンは、4〜5cm長さに切る。

3

鍋に(A)を入れて煮立てる。(大さじ3と、大さじ2に取り分けておく)

4

大きめの鍋に、豚バラ肉と大根を交互に重ね、③の鍋に残った(A)を加えて煮る。

5

フライパンに油を熱し、しめじ、パプリカ、エノキを炒め、しんなりしたら、③のスープ(大さじ3)を入れ、炒め合わせる。最後にインゲン入れさつと炒める。

6

小さなボウルに、片栗粉と③のスープ(大さじ2)を溶いたら、⑤に加え混ぜる。とろみがついたら、ごま油を加えて混ぜる。

7

④を器に盛り、大根おろしをのせ、⑥をかけたらできあがり。

ワンポイントアドバイス

お正月や新年会の食べ過ぎや飲み過ぎが徐々に表れてくる時期です。

そんな時は、「旬・彩ごはん」110頁「だいこんの揚げ煮あんかけ」をちよっぴりひと工夫。消化を助けてくれる大根を使って、豚バラ肉と一緒にうす味で煮て、甘みを味わいながら、心も身体も温まる重ね煮あんかけはいかがでしょうか。

冬野菜の代表で使い勝手のよい大根。ふるふきやおでんはもちろんです。普段は捨ててしまいがちな葉っぱも使って、お味噌汁やチャーハン、炒め煮などを作ってみませんか。

冬野菜には、身体を温める効果がある野菜が多いです。これからの寒い季節に上手に利用して冬野菜を堪能してみませんか。



JA十日町イメージキャラクター
とかちゃん