

Pasaran

vol.32
2022年9月発行

JA鶴岡のマスコット「けさらんちゃん」のお友達「ぱさらんちゃん」が、皆様にちょっといい話、お届けします。



新規就農
1年目!

食卓を彩る野菜を
おいしく食べてもらいたい! //

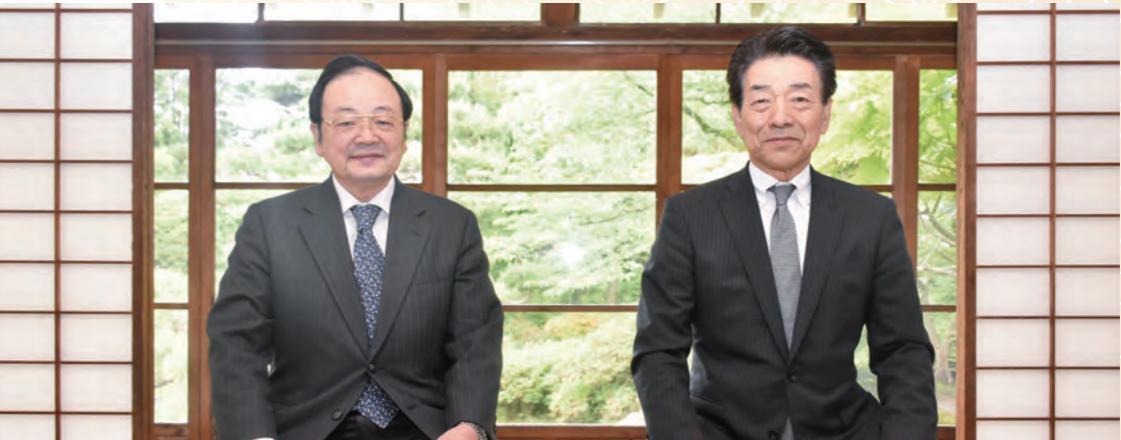
三浦明里さん（28才）は非農家の鶴岡市出身。今年3月に鶴岡市立農業経営者育成学校「SEADS」（シーズ）で2年間の研修を修了し、実習でお世話になった黄金地区で4月から新規就農しました。ハウス2棟6アール、露地30アールでミニトマト、ナス、だだちゃ豆など多くの園芸品目を栽培しています。お住まいを市街から黄金地区に移し、地域とのコミュニケーションも大切にしています。

三浦さんは大学を卒業後、地元の企業に就職。その後、東京のイベント会社を経て、山形市にある飲食店に勤務。その飲食店では自社農園を持っていて、作物の管理などを通して農業に魅力を感じたと言います。また、いつかは自分が経営する飲食店で作った野菜を料理として、多くの人に提供したいという強い思いもあります。夢に向かって農業をスタートした三浦さんに、農業を始めてみて感じたことや、今後の目標、おすすめレシピなどを伺いました。



記念すべき年の「殿様のだだちゃ豆」

酒井家とJA鶴岡のご縁は、なんといっても「殿様のだだちゃ豆」。庄内藩のお殿様の発言にルーツを持つ“だだちゃ豆”。令和4年（2022年）は、酒井家第3代当主酒井忠勝公が藩主として庄内に入部して400年の記念の年に当たります。また、JA鶴岡も今年、創立50周年を迎えました。



酒井家第18代当主 酒井忠久氏（左）と鶴岡市農業協同組合代表理事組合長 佐藤茂一（右）

特産「だだちゃ豆」をいつでも美味しく!!

日本初の「冷凍枝豆専用自販機」が登場!!



酒井家入部400年とJA鶴岡創立50周年を記念して「冷凍殿様のだだちゃ豆」専用自販機を「もんとあ～る白山店」入り口前に設置しました。「白山」「尾浦」「ミックス」の3種類をご用意！味付け用の塩も添付しています。価格はいずれも800円（400グラム入り）。

茹でた枝豆を急速冷凍しているので、自然解凍、流水解凍して美味しく召し上がれます。

J.A.鶴岡が自信を持って販売しています
「冷凍 殿様のだだちゃ豆」を
是非お楽しみください!

読者
プレゼント
缶

10名様に「JA鶴岡」で使える「お買物券1000円」をプレゼント！ハガキまたはメールに①郵便番号
②住所③氏名(ふりがな)④年齢⑤電話番号⑥紙面の感想をご記入の上、右記のあて先にお送りください。

[応募締切] 10月14日(金)(当日消印有効)

[あて先] 〒997-8558 鶴岡市日吉町3-1
JA鶴岡「ぱさらん」係
メール: kesaran@ja-tsuruoka.or.jp
メールアドレスQRコード▶

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
※個人情報は厳重に管理し、賞品の発送以外の目的では使用しません。

J.A.鶴岡
コミュニティ広報誌

【ぱさらん】
Pasaran

vol.32
2022年9月発行

●連絡先／鶴岡市農業協同組合 〒997-8558 山形県鶴岡市日吉町3-1 0235-23-5090
●ホームページ <https://ja-tsuruoka.or.jp> ●Eメール kesaran@ja-tsuruoka.or.jp

ホームページ

Facebook





三浦さん直伝

おいしい食べ方をご紹介!

きゅうりと梅の簡単混ぜご飯

材料 (1合分)

お好みで酢小さじ1を足してもおいしいです。

つくり方

完熟トマトとバジルのさっぱり素麺

材料 (1人前)

トマト…1個
またはミニトマト…200g
バジル…3~4枚
オリーブオイル…大さじ1
めんつゆ…大さじ1
鶏ガラスープの素…小さじ1/2
チューブにんにく…少々
粗挽き胡椒…適量 素麺…1~2束



つくり方

- 1 素麺を茹で始める。
- 2 トマトであれば角切り、ミニトマトであれば半分に切る。
- 3 ボウルにトマトとすべての調味料を入れ、絡めながら混ぜる。
- 4 茹で上がった素麺をボウルに入れて混ぜ合わせる。
- 5 盛り付けの際にバジルをのせて仕上げに粗挽き胡椒をかけて、完成！

ポイント

- 素麺は茹でて流水で洗い、水気をしっかり切ってください。
- 味が足りないときはめんつゆで調えてください。



おいしく食べてもらえるよう
心を込めて作っています！
ぜひ、色々な食べ方を
試してみてください♪



ナスとツナの和風パスタ

材料 (1人前)

スパゲティ…100g
塩 (茹でる用)…大さじ2
ツナ缶…1個 ナス…2~3本
大葉…3枚 めんつゆ…小さじ2
ごま油…小さじ2
おろし大根…あれば適量



つくり方

- 1 スパゲティを茹で始める。
- 2 ナスはヘタを落として、乱切りにする。
- 3 電子レンジ対応の容器に切ったナスを入れて600Wで4分温める。温め終わったらすぐに調味料をすべて入れて、ナスと混ぜ合わせる (ナスが温かいうちに)
- 4 茹で上がったスパゲティを盛り付けて、味付けしたナス、ツナ、細切りした大葉、おろし大根を盛り付けて完成！

アレンジ

- めんつゆの代わりに中華だしでもおいしいです。
- ツナの油が苦手でない人は盛りつけ後に上から油をかけてください。



※出荷が終了した作物もあります。

Q- 栽培品目について

メインはミニトマト、大玉トマト、キュウリ、ナスです。他にも、だだちゃ豆やサトイモなどを作っています。時期に合わせてとれるよう分散できる品目を選びました。最初は一つの品目に絞った方がいいのかもしれません、多品目でやりたいと思っていました。シーズ在学時は多品目の園芸栽培をしている農家さんで実習をさせていただきました。加工品も手掛けていて、私も今後やってみたいと思っているので、とても勉強になりました。



Q- 農業を始めてみての感想や魅力



まだ分からぬことが多い、周りの農家さんからアドバイスをいただいている。皆さんそれが自分なりの工夫を重ね確立した技術を持っていると感じます。いただいたアドバイスを参考にして、自分で考え栽培技術を磨いていきたいです。農業は、いい意味で正解がない、ずっと勉強できるのが魅力だと思います。魅力とは少し違うかもしれませんが、発芽する瞬間を目撃できた時はとても感動します！



Q- 苦労していること



多品目を栽培しているので、栽培管理と収穫の作業が重なると大変です。人がいることで回る仕事だと実感しました。管理、収穫、梱包などの作業がありますが、どの作業に重点を置けば良いか、まだ十分に把握できていないところもあるので、これから経験を積んでいきたいです。



Q- 今後の目標



栽培技術を高め、出荷量を安定させたいです。そのうえで、野菜の品種を増やしていきたいと考えています。ミニトマトでも、千果やアイコなどさまざまな品種があります。同じ野菜でも品種毎においしい食べ方があると思います。作った野菜が食卓に並んだ時、おいしく食べてもらえるよう頑張りたいです。

