

直売所イベント情報

都合によりイベントは予告無く変更する場合がございます。ご了承ください。イラスト・写真はイメージです。

- 9月21日 食育ソムリエイベント・敬老の日特別企画
- 9月~26日まで 秋彼岸フェア
- 9月26日 新米まつり第1弾 ひとめぼれ
- 10月3日 新米まつり第2弾 コシヒカリ
- 10月3・4日 JA仙台たなばたけ 会津産のフルーツを使ったスイーツ販売
- 10月12日 新米まつり第3弾 天のつぶ

みんなのひろば

リニューアルオープンおめでとう!

いつも楽しく拝見しています。リニューアルオープンおめでとうございます。店内が広くなり、とても買いやすくなりました。私は近所のお友達を車に乗せて買物に行きます。地元の新鮮な果物や野菜、美味しかったです。(M.Hさん・72歳・女性)

いつも楽しみにしています。

これ何の花?いつも楽しみにしています。初めて見る花や名前は知っていても花までは...とか、見る度に発見や感動をしています。(K.Aさん・女性)

コミュニティ誌を見たら...

これからカボチャのシーズンですね。パルサミコ風カボチャマリネ早速作ってみます。毎年沢山の野菜や果物を美味しくいただいている築地麻生さんでどんな方がいらしたかと思っていましたら此の度、写真入りで出ていて嬉しかったです。いつまでも元気でおいしいものを提供してくださいね。(H.Hさん・80歳・女性)

笹巻き作りにハマりました。

孫が「笹巻き食べたい!作ってえ〜!」の一言で、早速笹取りにいそいそとたくさん作ってご飯代わりに食べています。作るのもハマリ、プロ並みか...なんてへ〜人です。と作っています。(N.Mさん・女性)

美味しそう。

私はいつもカットされているカボチャを買っています。とても助かっています。昔ながらの「かりんとう」美味しそう。あまり甘いものはべたつくので素朴なかりんとうをぜひ作ってみたいですね。(Y.Aさん・40歳・女性)

初めてみました。

41号にして、初めて見せていただきました。すみません。色々な情報が掲載されており、カラフルで読みやすいと思います。これからも楽しい企画をよろしくお願いいたします。(K.Mさん・43歳・男性)

今回もたくさんのご意見・ご感想をお寄せ頂き、ありがとうございます。「ばあばの知恵袋」は根強い人気/秋の気配が近づき、まんま〜じゃにはそろそろ沢山の秋野菜がたくさん並びます。ぜひお立ち寄り、是非「まご」を使った料理にチャレンジしてみてください。フェイスのご応募の際には、ご意見・ご感想もお願いします。次号はvol.43です/お楽しみに!

クイズにTry!!

Q1. ブドウの種や皮の部分に豊富に含まれている「○○○○○○○○」は、ガンや動脈硬化の予防に効果があります。

ヒント

Q2. 気に入ったコーナーはなんですか?

クイズの答えを明記の上、「クイズにTry!!」までご応募下さい。正解した方の中から抽選で5名様にJA商品券1,000円分をプレゼント!

応募締切は10月31日【当日消印有効】です!

vol.41当選者 正解は「カンボジア」でした!

応募総数85通・正解者82名 たくさんのご応募ありがとうございました!!

クイズの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。

これ、何の花?

葉の脇に下向きにつけるこの白い花はビーマンの花/栄養満点で人気の緑黄色野菜です。特にビタミンCやカロチンが多く含まれ、身体にとっても良いと言われています。和洋中華、どんな料理にも合うとても便利な野菜なので、ぜひ食べたいものです!

応募方法はこちらです

各コーナーの必要事項と、ご意見・ご感想、氏名(匿名希望の場合はペンネームも)、年齢、郵便番号、住所、電話番号を明記の上、ファーマーズマーケットまんま〜じゃに設置された応募箱、郵送またはメールのいずれかで「Man・ma~ja! 第42号○○○係」までご応募下さい。クイズにTry!!以外は随時募集しております。

郵送の場合: 〒965-0025 会津若松市扇町35番地1 あいつ農業協同組合 総務部 総合企画課

メールの場合: info@ja-aizu.jp

お買い物ついでに郵送代をかねずに応募できます!

応募箱の場合:各自記入した紙をファーマーズマーケットまんま〜じゃに設置された応募箱に入れて下さい。(複数枚ある場合や、写真添付の場合は、封筒でひとつにまとめて下さい。)

※お送りいただきました個人情報、Man・ma~ja!誌面づくりやプレゼントなどの発送、ご連絡のためにのみ使用させていただきます。JAあいつにて厳重に管理いたします。ご応募いただきましたものは返却いたしません。予めご了承下さい。

JAまつり2015

まんま〜じゃ 8周年祭

コラボ開催!

今回のテーマは「食!!!」

10/10(土)のみ

まんま〜じゃ8周年祭

10/10(土)~12(月)

- 芋汁無料配布
- 提携ファーマーズマーケット試食対面販売
- おこわ、おもち無料配布
- JAあいつオリジナル商品 米粉うどん、そば販売
- 温野菜・野菜チップス販売

他にもわたあめや、昔懐かしいポン菓子など各種出店予定!

いらっしやいませ!!

芋汁無料で配布しています!

品数たくさん!

お蕎麦も美味しい!

まんま〜じゃ!の jaじゃ歩こう

歴史探訪編

休日にはほっと一息、会津の歴史にふれるスポットやお散歩道を探ってみよう!

今回は紹介するのは、日本の民謡...小原庄助さん

エンヤという掛け声で会津の人にはとても馴染み深い民謡 会津磐梯山。その歌詞の中に登場する小原庄助さんという人物。「何で身上漬した(破産した)朝寝 朝酒 朝湯が大好きで それで身上つぶした」と歌われていますが、モデルとなった人物が誰なのか、はっきりとした事はわかっていません。江戸時代に材木で大儲けし豪遊した商人、会津漆器の塗師で酒好きの久五郎など様々な説がありますが、どれも決め手には欠けるようです。地元民謡ではそもそも「おほら」は枕詞で名字の事ではなく、「庄助さん」は吞兵衛の代名詞として歌われているという説もあるそうです。

そんな数多く存在する小原庄助さんの一人のお墓が、会津若松市の秀安寺にあります。本堂の裏にある小高い丘の上、ひっそりと佇む自然石がその墓石です。保科正之とともに会津入りし、会津藩の一員として勇猛果敢に戦い、戊辰戦争で戦死されてしまった人物もまた「小原庄助」さんです。民謡「会津磐梯山」とは少しづんか離れたイメージですが、この庄助さんが民謡で歌われている小原庄助さんのモデルとなっているかどうか、今となっては確かめる事はありません。

東山庵・セシル・セシル・セシル

ふらりと 御宿 東風

庄助の宿 瀧の湯

▲名字帯刀を許された郷士という身分で、立派なひげをたくわえた豪傑だったそうです。東山温泉「瀧の湯」にも訪れたと言われています。

2015年9月19日発行 発行元/〒965-0025 福島県会津若松市扇町35番地1 あいつ農業協同組合 総務部 総合企画課 ☎0242-37-2222 0242-37-2255 http://www.ja-aizu.jp/ info@ja-aizu.jp

3S~食育ソムリエのおススメ~

ぶどう

ばあばの知恵袋

家庭の味おふかし編

あいつ彩! 菜!! 再発見!!! ~おやさいの旅~

One's home ワンズホーム

ケータイ版 Man・ma~ja! 公式facebookもよろしく!!!

JAあいつ公式 facebook

※サイトへの通信料は別途必要となります。

第30回 まんま〜じゃ 調査隊 レポート! ベジブーケを作ってみよう!

8月22日(土)、まんま〜じゃ調査隊は「夏野菜」についての調査と、密井さんのご指導の下、ベジブーケを作りました。



夏野菜を調査しよう!

まんま〜じゃにて夏野菜の見学をしながら、野菜について学びました。夏に不足しがちな栄養素を簡易補給できるのが夏野菜です!

ベジブーケを作ってみよう!

好きな野菜を選びます。まずは、野菜からさしていきます。

大きめの野菜は角に入れて、すき間が出ないように

上手に野菜をさせるかな?

お世話になった密井さんです!

花を足して華やかさアップ!

出来たー! 完成ー!

僕、これ!

夏野菜は身体をクールダウンしてくれるんだって!

ばあばの知恵袋

秋の味覚といえはきこのご飯はその代表といえるほど馴染み深いものです。秋を丸ごと味わえるような風味バツグンのきのご飯に、今回は舞茸を使ってみました。香り豊かで菌ごたえよく、人参やごぼうといった野菜と一緒に蒸した出来上がりは思わず見入ってしまうほど、味覚、嗅覚、視覚を刺激する季節のきのご飯を使ったおふかしを作ってみましょう。

おふかしの歴史

「おふかし」とは東北地方の方言でいわゆる「おこわ」のこと。もち米を蒸して季節の旬の野菜などの具材と混ぜたご飯のことです。舞茸や椎茸をはじめ、きこのを入れることで格段に風味が良くなりますので、秋の味を堪能するのにぴったりの料理です。

おこわと一口に言ってもその分類は様々です。赤飯に粟、きのこはもちろん、山菜、鯛に五目など、各地方や風土に合わせて季節に合った楽しみ方があります。おこわの語源はこわい(堅い、強い)飯から来ています。近世、お米を炊く風習が一般化するとともに昔のお粥のようなやわらかいご飯にくらべて、主にもち米を蒸したものを「おこわ」と呼ぶようになったと言われています。

以前はもち米が貴重品であったため、もち米を蒸すのはお祭りや正月などの大切な節目の時にご馳走として振る舞われましたが、今では四季の旬の食材を使い季節を味わえる家庭料理として親しまれるようになりました。

おふかしの歴史

秋の風味が香る

季節のきのご飯を使った おふかし

前日作業

下準備

材料(5人分)

作り方

まだまだ続く残暑のカラダに夏野菜でミネラル補給!

食育ソムリエの五十嵐さんご紹介するのは、一粒一粒がたまごい果実の「ぶどう」です!知られざる効能や注目の研究結果などについてお話しします。

旬の食材を使って

ぶどうゼリー

【材料】(4人分)

【作り方】

お子様が食べる際は、赤ワインを使用せず、ぶどうジュース500ccで作ってあげてください!

【材料】(4人分)

【作り方】

お子様が食べる際は、赤ワインを使用せず、ぶどうジュース500ccで作ってあげてください!

【材料】(4人分)

【作り方】

お子様が食べる際は、赤ワインを使用せず、ぶどうジュース500ccで作ってあげてください!

【材料】(4人分)

あいつが再発見!!!

One's home ワンズホーム

今回ご紹介するのは、5月に店舗移転し会津若松市中町にオープンしたビザカフェ「ワンズホーム」さんです。会津の野菜が詰まった料理や、お店のコンセプトについてお聞きしました。

色濃く、張りがあってブルームと呼ばれる粉が詰まったものが良いですよ。実がびっしりと隙間なく付いているものを選びましょう。枝が太く緑がかったものが新鮮さの証拠です。

房のままでも、実を取って保存する場合も袋にいれ野菜庫に入れます。粒で保存する場合は、実に傷を付けないよう丁寧に洗います。どちらも実を食べる直前に洗うのが良いですよ。

店頭に並ぶ北会津ワイン

ワイン専用で育てられたぶどう

広大なぶどう畑

【住所】〒965-0878 会津若松市中町1-2-55 提携駐車場 タイガーパーキング

【電話番号】0242-93-5668

【営業時間】火・土 11:00~21:00 日 11:00~17:00

【駐車場】有り

【定休日】月・第4日曜日 (祝日の場合営業)

【メニュー】

- AI 120味増チキン 8¥980
- もち明太チーズピッツァ 8¥900
- 自家製キーマカレー 8¥820
- 夜CAFE 17:00~
- よりみちセット
- ドリンク+前菜盛り合わせ ¥980
- ワンズセット
- 上記+お好きなピッツァ 8¥1,780 (祝日)表記です。

Junくん Anちゃん

J&A-ジュンくん&アンちゃん

店の入りやすさやサービス、ファミリー向けにお子様向けの小さい椅子や授乳室、おむつ替えベッドも用意しています。女性一人でお茶して頂くのもいいですよ。近所に散歩に来た人や学生さんなどにも多く利用いただいています。

J&A みんなに優しいお店になっているんだね (*・*)

寺島さん 他にも17:00からは夜カフェのメニューになっています。日本酒グラスは店長自らが買い付けたいおすめの日本酒が楽しめます。1ヶ月に1回程度「酒カフェ」というイベントも実施していますよ。

また、2階席は1時間2千円ルーム貸出も行っていきます。プロジェクトもありまして、音楽イベントや結婚式の2次会などの利用に人気です。色々な楽しみ方が出来るカフェになっています。みなさん、気軽に声をかけような感じのお店に来てくださーい!