まんま～じゃ！のja(じゃあ)歩こう♪

休日にはほっと一息、会津地域の隠れた名所やお散歩道を巡って見よう♪

お正月気分が抜け、ますます寒さが厳しくなってきました。会津盆地にはまだまだ雪景色が広がっていて春の訪れはもう少し先のようですね。幻想的な雪化粧を楽しみながらお出かけしませんか。会津の伝統に触れて、日々の疲れを癒してくれるスポットを紹介します。

大正元年創業当初から伝統技法を用いて、天然素材を使い一つひとつを手仕事で時間をかけ丁寧に仕上げています。代々個性豊かな漆器を制作し、型にとらわれない漆器造りを追求し続けています。店舗では、木のぬくもりや口当たりの柔らかさを感じてもらうことで、もっと漆器が身近なものになればと興味関心のある方に抹茶などを提供することもあります。

近年では、「金継ぎ」という修復技法が全国的に人気になりました。陶磁器の割れや欠け、ひびを漆によって接着し、その上から金粉で装飾して仕上げる伝統的な技法です。大切なものを漆で修復し、生まれ変わったデザインで再び使用できることが魅力です。

毎年10月には、喜多方市で開催している「喜多方蔵のまちアートぶらり」に参加しています。木地の販売や拭き漆体験、毎回違った作品を楽しむことができたくさんの方が訪れます。

マルサ漆器製造所では、金継ぎの依頼はもちろん、ご要望に応じてオーダーメイドの注文も受け付けています。用途別に自分好みにオーダーや大切な方へのプレゼントに贈るのもいいですね。また「ベネチアンガラス」をつくる体験もできます。自分だけのアクセサリーをつくっておしゃれを楽しむ冬もいいですね♪

ご紹介するのは、

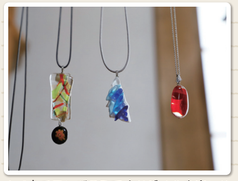
マルサ漆器製造所

〒966-0852 福島県喜多方市天満前8851-2
電話番号 0242-22-1103
営業時間 9:00～17:00
定休日　不定休

▲4代目 佐藤達夫さん

▲漆黒の輝きに思わずうっとり

▲漆塗りの合格鉛筆もあります！


▲ベネチアンガラスでオリジナルを楽しめます♪

▲赤いのれんが目印！

▲用途に合わせてお気に入りを見つけませんか？

▲漆器のぬくもりが伝わります♪

直売所イベント情報

※天候や新型コロナウイルスの影響等により中止や延期の場合がありますので、予めご了承ください。

まんま～じゃ

住所：会津若松市扇町 49-1　TEL：0242-24-0831

- 1/28・29（土・日）かんきつ祭り
  様々な種類のかんきつを取り揃えております
- 毎月「８日」はお米の日
  お米のポイント２倍実施！
- 毎月「12日」は豆腐の日
  小沢豆腐店の豆腐が値引き販売
- 毎月「29日」は肉の日
  鶏肉・豚肉【20%引き】
  （牛肉・加工品・地鶏・蔵山高原豚は除く）

食彩館うまかんべ!!

住所：会津坂下町稲荷塚 46　TEL：0242-83-3827

- 2/18（土）いちご・柑橘祭り

食彩館Eな!本郷

住所：会津美里町横堀下 33　TEL：0242-56-5539

- 1/27（金）野菜お買得セール
- 2/17（金）野菜お買得セール

ファーマーズマーケット まんま～じゃ インスタグラム更新しています♪

まんま～じゃでは、旬の野菜やくだもの、イベント情報などをインスタグラムに投稿しています。

新鮮野菜やお買い得情報はもちろん、毎月の催しのお知らせをリアルタイムで発信していますので気になったらぜひフォローをお願いします♪

MANMA_JA

みんなのこえ

すごく勉強になりました

ナスの特徴、すごく勉強になりました。夏野菜と言ったらナスが大好きなので、ナス情報嬉しいです。（M・Kさん・40代・女性）

毎号楽しみにしています

毎号新聞に折り込まれるのを楽しみにしています。野菜に関する知識が深まるのと、レシピが知れるのと、おいしいお店の情報が知れるのが嬉しいです。紹介されたお店に実際に行ってみたりしています。（ほしさん・40代・女性）

うれしい発見でした

会津に座敷童子の噂の場所があることにおどろき。美しい蓮池にお蕎麦食べながらの眺望…改めてこんな場所あったの！とうれしい発見でした。（ワンワンさん・30代・女性）

「直売所からのオススメ」勉強になります

還暦となり、今まで以上に“食”を考えるようになり、旬のものをいただく「直売所からのオススメ」勉強になり、地産地消で新鮮・安全安心なまんま～じゃ、大好き！（ひよこ豆さん・60代・女性）

わかりやすく説明されてよかった

基本的な梅酒の作り方がわかりやすく説明されてよかったです。梅酒は夏バテに良いし、健康に良いですね！果実酒編も良かったです。（Y・Hさん・60代・女性）

地元のお店が紹介されて嬉しくなりました

地元の南会津のお店が紹介されていたので嬉しくなりました。地元とはいえ行ったことがなかったので、今度行ってみたいと思います。町には美味しい店もたくさんありますので紹介して下さい。（よっしいさん・70代・男性）

クイズにTry（トライ）!!

Q. かわいらしくて栄養満点のイチゴに含まれる葉酸には造血作用があり、○○予防に効果的といわれています。

ヒント 直売所からのオススメをみてね。

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
2月28日【当日消印有効】です♪

JA直売所やJAガソリンスタンドで使えます♪

クイズ当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。なお、ご意見・ご感想については、一部誌面にてご紹介させていただく場合がございます。その際は、ペンネームやイニシャルにて掲載させていただきます。あらかじめご了承ください。

応募方法はこちらです

①クイズの答え②誌面の中で良かったコーナー③ご意見・ご感想④氏名（匿名希望の場合はペンネームも）⑤年齢⑥郵便番号・住所⑦電話番号を明記の上、以下のいずれかでご応募ください。

郵送の場合：
〒965-0025 会津若松市扇町35番地1
JA会津よつば 企画広報課 クイズにTry！ 係
メールの場合：kouhou@aizuyotuba.jp

お買い物ついでに郵送代をかけずに応募できます！

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～じゃに設置された応募箱に入れて下さい。

※お送りいただきました個人情報は、Man・ma～ja！smile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、JA会津よつば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。

vol.7こたえ　正解は「クロロゲン」でした！

応募総161通、正解者159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。

▶寒い日が続いていますぞ！会津の冬野菜をたくさん食べて、体調管理に気を付けるですぞ～！おいしいものをたくさん食べた後は運動も忘れずですぞ♪感染症対策をして、今冬も乗り切るですぞ～！！

JA会津よつば「食」と「農」コミュニティー誌
man ma ja smile
まんま～じゃ スマイル
2023 WINTER vol.8
JA会津よつば
2023年1月25日発行　発行元／〒965-0025 福島県会津若松市扇町35番地1　会津よつば農業協同組合　総合企画部企画広報課　☎0242-37-2450　FAX 0242-37-2255　https://aizuyotuba.jp　kouhou@aizuyotuba.jp

直売所からのオススメ
イチゴ

ばぁばの知恵袋
郷土料理編

発見！会津のうまい旅
農家民宿 けやきの家

なつばパレット

あぐりかふぇC's

1月からの食の陣は「会津地鶏シフォンケーキ」!!

1月からの食の陣は会津地鶏の卵を使ったシフォンケーキを発売します。会津地鶏の卵を使った生地は味が濃く、しかも米粉と小麦粉をバランスよく調合してあるため、しっとりとした食感になっています。味が濃くしっとり。しみじみとおいしく仕上がっています。是非ご賞味あれ。1個税込300円。(テイクアウトは330円)オプションの「クリーム＆フルーツ」はプラス100円です。

「べこの乳」ソフトは今が旬!!

牛乳は冬がおいしい！冬は牛が厳しい寒さを乗り越えようと脂肪を蓄えるため、脂肪分の高い濃厚な牛乳になります。冬ならではのとても濃厚なソフトを是非ご賞味あれ♪

【いちごソフト】風味豊かで濃厚なべこの乳ソフトと、会津産絶品いちごの甘酸っぱい風味が口いっぱいに広がる期間限定商品です。

ソフトクリームと真っ赤ないちごのコラボは見た目もとても可愛らしい一品で一口食べれば幸せな気分になれます。

あぐりかふぇC's
【カフェタイム】9時30分～15時00分(14時30分ラストオーダー)
【ランチタイム】11時00分～(13時30分ラストオーダー)
【定休日】毎週水曜日

インスタグラムで新作メニューや
日替わりランチの情報を紹介しています♪

旬の食材を使って

イチゴのコンフィチュール

【材料】
- イチゴ …… 500g
  (少し小粒のものを使うと可愛く仕上がります)
- グラニュー糖 …… 250g(イチゴの半量)
- レモン汁 …… 大さじ4～5

【作り方】
①イチゴは洗って水気を切り、鍋に材料を入れて1時間くらい放置し、水分を出す。
②弱火～中火で時々ゆすり煮詰めていく。
③アクが出るのでこまめにとる。 ポイント
④とろみがついてきたら火を止めて冷ます。
⑤お好みのデザートや飲み物に入れて完成！

ヨーグルトや牛乳、温かい紅茶に入れて
ストロベリーティーなどがおすすめ♪

ばぁばの知恵袋 郷土料理 編

寒い日々が続き、春の便りが待ち遠しいですね。もうすぐ節分！節分という言葉には「季節を分ける」という意味があるそうです。会津には、各地区に昔から伝わる郷土料理がたくさんあります。材料や味付けは地域や家庭によって異なりますが今回は、節分のときに食べる「ざくざく煮」をご紹介します！会津の野菜を煮干の出汁でおいしく食べましょう♪

ざくざく煮

材料

(8人分)
〈具材〉
- 里芋 ……6個
- にんじん ……1本
- ごぼう ……1本
- こんにゃく……1枚
- 大根 …… 1/2本
- 鶏肉 …… 200g

〈出汁〉
- 水 ……1500cc
- 干ししいたけ ……4枚
- 昆布 …… 10cmくらい
- 煮干 …… 10尾
- かつお節 ひとつかみくらい

} 顆粒だしでも可能!

- 醤油、塩適量(味をみながら調整)

作り方

①干ししいたけを戻す。
②里芋は下茹でし、ぬめりをとる。
③濡らしたキッチンペーパーで昆布の表面を軽く拭く。煮干は頭と内臓をとり鍋に水と昆布、煮干を入れて30分～1時間ほど置く。
④弱火で煮たて煮立ったら5分ほど置き、かつお節を入れて火を止める。かつお節が沈むまで1～2分置く。
⑤ザルや布巾などで静かにこす。
⑥材料は1～2cmの角切りにする。
⑦出汁に里芋以外の材料を入れ、火が通るまで煮る。
⑧里芋を戻し入れ、醤油と塩で味をととのえる。
⑨盛り付ければ完成!ほうれん草やさやいんげんを添えてもOK!

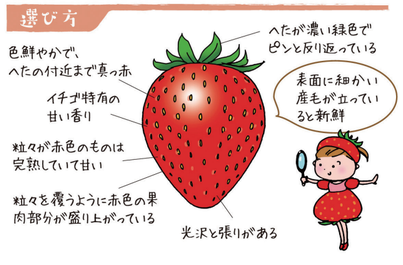
直売所からのオススメ [イチゴ]

五十嵐 伸枝 さん

今回、まんま～じゃの食育ソムリエの五十嵐さんがオススメするのは、冬を彩る栄養満点な「イチゴ」です！風邪予防や疲労回復などの効果があります。日本のイチゴは海外でも人気です♪そんなイチゴについてご紹介します。

イチゴのチカラ

選び方



保存方法

冷蔵保存
ラップするか保存袋に入れて野菜室へ
水分があると傷みやすいので洗わずに保存

冷凍保存
長期保存にお薦め
水洗いしてへたを切り、
傷んだ部分を取り除く
保存袋に入れて
空気を抜き冷凍庫へ

砂糖をまぶして冷凍するとイチゴ
同士がくっつきにくい。表面の傷み
を防ぎ、乾燥や臭い移りも予防

少し解凍してそのままシャーベットに!
スムージーにもどうぞ

ジャム作り
冷凍イチゴの方が短時
間で滑らかに仕上がる

解説:KAORU
イラスト:小林裕美子

まんま～じゃへ出荷している生産者からのMessage

自慢のイチゴを食べ比べてみてください!

会津若松市
手代木 淳 さん

イチゴを栽培して40年になります。昨年から新品種の「ゆうやけベリー」も栽培しています。まんま～じゃへの出荷は、『株式会社花実園てしろぎ』の名前で出荷しています。息子と二人で、ふくはる香、さちのか、ゆうやけベリーの3品種を栽培し、毎年お正月に食べられるように9月頃定植します。5月末までイチゴの生産をし、それ以降はトルコギキョウの栽培と稲作をしています。

ゆうやけベリーは、福島県で開発されたオリジナルの新品種で甘くて大粒なのが特徴です。県内でも栽培している農家がまだ少ないですが、今年からＪＡ会津よつばのあいづいちご生産部会で本格的に生産を増やしていこうと取り組んでいます。

これからイチゴの最盛期を迎えます。3品種それぞれ甘みと酸味のバランスが違うので食べ比べができるのも醍醐味です。自分好みのイチゴをぜひ見つけてみてください。これからも「おいしい」と言われるイチゴづくりを続けていきます。

発見!会津のうまい旅

会津のうまいものを
発見しに、
旅に出ますぞ～♪

今回お邪魔したのは、
金山町にある農家民宿「けやきの家」さんですぞ！
昔懐かしい田舎の雰囲気や農業体験などが楽しめますぞ。
今回は、オーナーの栗城英雄さん、きよいさんご夫妻に
お話を伺いましたぞ～♪

このコーナーでは、
会津の美味しい食材を使った料理を提供しているお店を
コメナルド画伯が紹介します♪♪

▲郷土料理と自家製野菜でおもてなし

▲茶の間には囲炉裏もあります

▲オーナーの英雄（てるお）さんときよいさん

▲広々空間でくつろげます♪

▲薪ストーブで心もぽっかぽか

▲栄養満点でうれしい朝食です♪

宿泊料金(税込)
- 大人 一泊二食付き …… 6000円
  一泊一食付き(朝食) …… 4400円
  素泊まり …… 3700円
- 小学生 …… 大人料金の半額
- 幼児(3歳～5歳) …… 1000円

※幼児の宿泊について
原則保護者の添い寝をお願いします。
寝具が必要な場合は小学生料金での対応となります。

農家民宿 けやきの家

[住所]〒968-0323
大沼郡金山町大字山入字藤倉居平4151
[ＴＥＬ]0241-56-4375
[メールアドレス]teruo@forest.ocn.ne.jp
[定休日] 年末年始、お盆
[受入時間] 午後3時から翌日午前10時
[駐車場] 6台

JA 今日はよろしくお願いします(*^^*)趣がありとても落ち着きますね！

栗城さん よろしくお願いします。この家は、けやきの木をふんだんに使っています。廊下、階段、座敷の間など至るところに使っているので「けやきの家」という名前にしました。退職後、いろいろな年代の方との交流を目的に平成28年4月に農家民宿を始めました。

JA お料理の品数が豊富ですね！どれもおいしそう！

栗城さん 料理に使う米や野菜は、自分たちで作っています。旬の野菜を味わえることが魅力だと思っています。訪れた方に地元のものを食べてもらい楽しんでもらえるように、なるべく肉や魚を使わずに工夫しています。お子さんにも楽しんでもらえるようにアレンジをしているのでご家族でも大歓迎です♪ゆったりと過ごしてもらえるように一組ずつの利用にしていますので、周りを気にせずにのんびりできます♪近くに温泉があり送迎もしています！

JA 薪ストーブがあるんですね(^0^)！ステキですね♪

栗城さん ここでは薪割りを体験することができます。とても人気ですよ！ほかにも野菜の収穫や米作りの作業、餅つきなど季節ごとの農林業体験ができます。コロナ前は学生の農業体験も受け入れていたので、若い方との交流が新鮮でした。いただいたお礼の手紙は全て大切に保管しています。また以前のように交流ができるようになれば嬉しいですね。農家民宿は規模は小さいですが、究極の六次化産業です！山奥の一軒宿ですが、空気も水も星空もきれい!静かでとても良いところです。日頃の疲れを癒しにぜひお越しください!