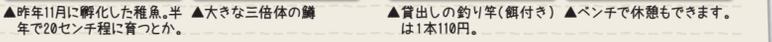


まんまじゃ!の ja じゃあ 歩こう

休日にはほっと一息、合津地域の隠れた名所やお散歩道を探って見よう!

【ニジマス養殖】
養殖池の稚魚は黒い水面となり、その多さに圧倒されます。養殖池には清流が豊富に流れ、多くのニジマスを元気に養います。採卵から孵化も行う完全養殖。三倍体の大きなマスも必見です。

【釣り堀】
養鱒公園には楽しい施設がいっぱいありますが、まずは釣り堀。受付時間は9時～16時まで。定休日は水曜日です。釣った魚は、無料休憩所で塩焼きにして食べられます。



▲昨年11月に孵化した稚魚。半▲大きな三倍体の鱒▲賞出しの釣り竿(額付き) ▲ベンチで休憩もできます。年で20センチ程に育つとか。は1本110円。

ご紹介するのは、下郷町「養鱒公園 いこいの広場」

子どもから大人まで、家族そろって一日楽しめる下郷町の「養鱒公園 いこいの広場」。公園内は豊富な水が流れ、涼風が吹き、緑のシャワーあふれる爽快な場所。夏休みの一日を、遊んで、釣って、食べて、フィットキットを浴びながら、ゆったりと過ごしてみたいか?

電話:0241-67-2202 FAX:0241-67-2639
住所:〒969-5343 福島県南会津郡下郷町落合字左走1808-1
受付時間:釣り堀:9時～16時まで(水曜日定休)
食堂:平日10時～15時まで 土日祝10時～16時
定休日:水曜日(但し祝日にあたる場合は営業致します。)
季節休業:12月～3月
公式URL:https://shimogo.or.jp/

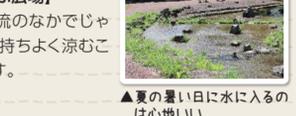
施設内には野外ステージや芝生広場、つかみどり広場、バッテリーカー広場があり、パターゴルフなどいろいろなお楽しみがあります。ぜひ、夏休みの一日を「いこいの広場」でお過ごしください。



▲レストハウス、食堂と研修室があります。



▲マスパルガー(650円) 鱒フライ定食(1250円、ご飯、味噌汁、小鉢、お新香つき)



▲夏の暑い日に水に入るのは心地いい

【BBQ(バーベキュー)施設】
「手ぶらでOK!」なバーベキュー広場は3日前まで予約が必要です。ガスコンロで簡単にできて、しかも公園の中なので安心。家族でも大人数でもわいわいバーベキューを楽しめます!木炭を使って本格バーベキューも!



▲バーベキューハウス、収容人数最大30名。

【ゴーカート】
親子でも友達同士でも楽しめる大人気のゴーカート。スピード感がたまらない!林の中を駆け抜けるコースでヘアピンカーブやバックストレートなど本格的なコース。



▲HPから、小学生以下は、一人で乗れません。

BBQやゴーカートなどの料金はこちらをご覧ください。



JA会津よつば「食」と「農」コミュニティ誌 man ma ja smile

2025 SUMMER Vol.13

まんま〜じゃ スマイル JA会津よつば

2025年7月23日発行 発行元/〒965-0025 福島県会津若松市扇町三丁目5番地の6 会津よつば農業協同組合 総合企画部企画広報課 ☎0242-37-2450 ☎0242-37-2255 https://aizuyotuba.jp ✉kouhou@aizuyotuba.jp



旬のたまねぎを使った料理をお楽しみください!

直売所からのオススメ たまねぎ ばあばの知恵袋 新聞紙でゴミ箱を折ってみよう!! 編 発見! 会津のうまい旅 清水屋製菓舗

直売所イベント情報

※イベントのスケジュール・内容は都合により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

まんま〜じゃ TEL : 0242-24-0831

●7月26日(土)～27日(日)物価高騰・生活応援フェア (お得商品詰め合わせ)

いいでの四季 TEL : 0241-22-9100

●8月12日(火)～14日(木)お盆フェア【切り花 特売】 (駐車場内、特設テントにて)
※8月31日(日)棚卸のため営業時間9時から15時まで

食彩館うまかんべ!! TEL : 0242-83-3827

●7月26日(土)夏野菜フェア
●8月5日(火)～14日(木)お盆フェア

食彩館E!本郷 TEL : 0242-56-5539

●8月7日(木)お盆フェア

まの駅 南会津ふるさと物産館 TEL : 0241-63-3055

●7月23日(水) 祇園祭イベント
●8月11日(月)～13日(水) 花市 *日程変更有

藤の郷「よらっしえ」 TEL : 0241-69-5586

●7月26日(土) サマーセール
●8月11日(月) お盆準備セール

◎8月31日は「やさいの日」!! 各直売所でイベント開催予定!
◎8月20日(水)は全直売所定休日



みんなのこえ

毎日の献立に活用
しいたけの持つチカラ、体にいいことが分かり、常に主婦を悩ます毎日の献立に活用しています。(K.K. かよちゃん・60代・女性)

勉強に役立ちます
直売所からのオススメコーナーが気に入っています。特に選ぶときの見分け方や保存方法など勉強になります。(ちかさん・70代・女性)

大変なためにになりました!
毎年何気なく飾ってきた鏡餅でしたが、飾る意味や詳しいそれぞれの名称等を知ることができて、大変なためにになりました!(モモママさん・50代・女性)

隠れた名所に行ってみよう
ja歩こうを読んで隠れた名所に行ってみようかと思いました。(まみさん・70代・女性)

レイアウトがすごくステキ
誌面のレイアウトがすごくステキです!色彩も野菜の色のビタミンカラーで見やすい!(Hさん・70代・女性)

応募に励んでいます
まんま〜じゃスマイルが「みんなのこえ」に自分の名前があるかな?とうれい気持ちで見えています。名前がいつかはのるかもと思ひ、応募に励んでいます。(バラの小径さん・60代・女性)

クイズにTry!!

Q. たまねぎには、ビタミンB1の吸収を助け、新陳代謝を高める働きが期待できる「硫化○○○」という香りと辛みの成分が含まれています。

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8月31日【当日消印有効】です!
JA直売所やJAキヨソで使えます!

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きます。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。

vol.12ごたえ 応募総数141通、正解者134名 たくさんのご応募ありがとうございました!! 正解は「エリタデニン」でした! クイズの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。

▶今年も暑い夏がやってきましたぞ!直売所にも色とりどりの夏野菜が並びましたぞ!たくさん食べて元気にすごしたいですぞ!! 紙面に関するご意見・ご感想をお待ちしていますぞ!!(^^)!

あぐりかふえC's

7月からの食の陣は「会津トマト」!!



7月からの食の陣は会津産トマトを使った「あぐりの満足サラダ」を発売しています。みずみずしく濃厚な甘みが特徴のトマトと新鮮な地元野菜をふんだんに使用したサラダで、ボリュームたっぷり!! シェフ自慢のサラダをお楽しみください!(^^)!

アツアツのドリアを是非ご賞味あれ!!

野菜たっぷりドリア 1,100円(税込) テイクアウト1,150円(税込) 1番人気メニュー。人参ご飯に季節の野菜をのせて、ホワイトソースとチーズをたっぷり。

サラダバー とれたての新鮮野菜。お食事メニューをご注文の場合はプラス450円でお付けできます。

べこの乳ソフトクリーム 550円(税込) 今おすすめするのは、会津産ブルーベリーをのせたブルーベリーソフトクリームです!! テイクアウトもできます。

あぐりの満足サラダ 450円(税込) テイクアウト500円(税込)

【営業時間】11:00~15:00 【休日】毎週火・水曜日 【ラストオーダー】ランチ13:30 カフェ14:30

旬の食材を使って

新玉ねぎとトマトのフライ (ディップソース添え)

〈材料〉2人分
豚バラ肉(スライス) 8枚 卵 1個
新玉ねぎ 中1/2個 小麦粉 大さじ3~4
プチトマト 4個 パン粉 10g
青シソ 4枚 揚げ油 適量

〈ソース材料〉
オリーブオイル 大さじ2 みそ 大さじ1/2
おろしニンニク 小さじ1/2 マヨネーズ 大さじ3
アンチョビ 小さじ1 パセリのみじん切り 小さじ1

〈作り方〉
①玉ねぎは縦に4等分(くし形8つ切り)にする。トマトはへたを取って洗い、青シソも洗って水をふき取っておく。
②豚肉を広げ、小麦粉(分量外)を軽く振る。
③卵はボウルに溶いておく。
④②の肉に青シソと玉ねぎ、トマトをそれぞれのせて、肉で丸めのように包む。(肉一枚に野菜一つずつ)
⑤④を小麦粉→③の卵→小麦粉→卵→パン粉の順で衣をつける。(卵を2度づけでしっかりと衣をつける)
⑥170℃の油で5~6分、中までしっかり火を通す。
⑦ソースをつくる。オリーブオイルとニンニク、アンチョビを小鍋に熱し、熱くなったら火を止めてしばらくおく。
粗熱が取れたら、みそとマヨネーズ、パセリを入れてよく混ぜる。
※ソースは生野菜や温野菜につけても美味しくいただけます。



ばあばの知恵袋

新聞紙でゴミ箱を折ってみよう!!編

新聞紙一枚を折ってできるゴミ箱は、とても役立つアイテムなんです。新聞紙の特性をいかして、生ごみの処理や野菜入れとして大活躍!! いろいろな作り方がありますが、今回はとても簡単に作れるゴミ箱をご紹介します。

- ①新聞紙一枚を半分に折ります。
- ②輪になったほうを上にして置きます。
- ③折り目(赤点線)に向かって上の両方の角を折ります。
- ④下の長方形の一枚を三角形の底辺(赤点線)に向けて半分折ります。
- ⑤もう一度折ります。
- ⑥裏返して、左右の辺を中央に向けて折ります。
- ⑦赤点線に合わせるように、下から折ります。
- ⑧もう一度折ります。次に赤点線に合わせ山折り半分にします。
- ⑨広げやすいように赤点線折り目をつけておきます。
- ⑩広げて、手を入れながら自立するように底の形を作れば完成です。

広げなければ、場所を取らずに収納できます!!

直売所からのオススメ [たまねぎ]

今回、まんま〜じゃの食育ソムリエの白井さんがオススメするのは、野菜の中で加熱すると一番甘い「たまねぎ」です。毎日の食卓に大活躍のたまねぎについて紹介します。

まんま〜じゃへ出荷している生産者からのMessage
みずみずしく甘〜い新タマどうぞ!

会津若松市 小林 久子さん

小林さんの約75㎡の畑には長さ100cmのハウスが6棟並ぶ。この四方見晴らしのいいハウスで栽培された野菜や花がまんま〜じゃに出荷されます。春先にイチゴ「恋みのり」、5月初旬から新タマやブロッコリー、お盆に向けて鉄砲ユリも。

タマネギは100個の畝2本に作付け。小林さんのタマネギの特徴は、ハウスで栽培するため新タマの収穫・出荷が早いこと。5月初旬から8月まで、みずみずしく甘い新タマがまんま〜じゃの売り場に並びます。

今年のタマネギは巨大化したものが多く、こんな孫の顔ほどあるヤツ買う人いるんだろうかと小林さんは笑いながら言います。大小のタマネギがゴロゴロ転がっている様子は少し滑稽で、陽気に笑う小林さんの子分のようです。

小林さんは企業組合「びかりん村」の理事長も務め、平日は加工施設を併設した事務所に詰めます。そんな小林さんがおすすめの新タマ料理は、タマネギに十字で皮一枚残して切れ目を入れ、そこに麵つゆをしみ込ませ、チーズをのせて好みの硬さまでチンする、シンプルな料理。めっちゃウマそうですね!

新タマの季節、イチゴの季節、まんま〜じゃの販売台に小林さんの名前をさがさげてみてください。丹精込めた小林さんのカワイイ子分たちがおいしさをアピールしているはず。

ビタミンB1が豊富な豚肉やウナギと一緒に♪

和洋中どんな料理にも欠かせない定番野菜だよ! 料理のうま味や隠し味としても♪

皮をむくときは、丸ごと水に浸してむくと表面の皮が軟らかくなり、むきやすいよ

切れ味の悪い「包丁」で切ると細胞が潰れ液を蒸発する成分が出やすくなるので、切れ味のいい包丁を使って断面をきれいに切ると「爽快感」が抑えられるよ

切る前に冷蔵庫で冷やしておく、硫化アリルの揮発が減り、目の刺激が少なく涙が出なくなる

頭部が堅く、しっかりと締まっている

根があまり伸びていない

解説:KAORU イラスト:小林裕美子

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〜♪

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ド画伯が紹介します♪

▲清水啓佑さん ▲野沢宿り〜む ▲西会津町の歴史にちなんだ山の神の饅頭 ▲らくがん、くまもち等並んでいます

▲野沢宿り〜む ▲西会津道の駅でも販売しています

▲ふわふわのスポンジ生地にこだわりの純生クリームをサンドしています

▲清水屋製菓舗

【住所】969-4406 福島県耶麻郡西会津町野沢 字芝草後乙1776-1
【TEL】0241-45-2179
【HP】https://www.shimizu-ya.jp/
【営業時間】7:30~19:00
【休日】不定休

メニュー(税込価格)
野沢宿り〜む 180円
純生ロール 900円
生クリーム大福 140円
大山まんじゅう 100円
乗入まんじゅう 150円

この他にも多数メニューがあります!

とにごだわっています。饅頭(栗)は栗が丸ごと入っていますし、餡子たっぷり、皮もちもち、ふんわりとしています。シュークリームは、バリバリキッキーシューにオリジナルカスタードクリームがたっぷりつまっています。ホイップとカスタードを混ぜる割合や、空気感や、温度などに気をつけています。シュークリームは南相馬の洋菓子の先生のとろで2年間腕を磨きました。

なるほど。だからこんなにおいしくて、人気があるんですね。シュークリームは一日どのくらい売れますか?
1日200個くらい、休日はその1.5倍くらいです。
凄いですね。では最後に読者へ一言お願いします。
ご来店をぜひお待ちしております。