

「組合員の笑顔」が広がる「協同」の素晴らしさを伝える広報誌

晴れびと

2022
4
vol.24

have have

特集 これぞ直販力!! 魅力いっぱい晴れびと直行便



晴れびと! 親の偉業に感謝
甘いトマトつくる



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山



花の香りを感じるほどの純度にとろける。

吉村養蜂場の100%岡山県産ハチミツ



1957年の創業以来おいしいハチミツを作り続けています。



生産者/吉村養蜂場 吉村信明さん

快適環境を求め巣箱を移動採れたての味にこだわる。

自然豊かな吉井川のほとりで約65年、2代にわたっておいしいハチミツを作り続ける吉村養蜂場を訪ねました。直売所「アグリびぜん」の石野将之担当課長が「吉村さんという確かな生産者がつくるものだから安心、子どものカレーにも入れま」と推し、大きな信頼を寄せます。

現在養蜂場を切り盛りする信明さんが、創業者である父・信映さんの志を受け継ぎ、こだわっているのは「採れたての味」。自然で純度の高いハチミツのためには「人間ができるだけ手をかけないのがいい」と、独自の微加熱製法によりハチミツ本来の風味を飛ばさない工夫をしています。その前段には、女王蜂を育てて巣箱を適切に増やし、働き蜂たちもしっかり働いてもらうため並々ならぬ苦勞があります。夏には避暑のために徳島の高所へ、冬には暖かい高知へと、快適環境を求めて巣箱を移動させるのはその最たるもので、まさに体力勝負の仕事。信明さんが何往復もトラックを走らせ、ミツバチの活動時間や状態に合わせて作業します。ミツバチが再び備前に戻るのは3月終わり頃から。レンゲアカシアに始まり「百花蜂蜜」の原料となるさまざまな花へと6月終わり頃まで採蜜が続きます。

農家を作る種を購入し大量に購入した種に託してレンゲ畑をすることも大事な仕事。蜜を集めた後のレンゲは緑肥として田んぼの栄養に!



冬に巣箱を置く高知県産のショウガや養蜂場近くで収穫するユズを漬けた加工品も好評



5月中旬から6月末頃は「百花蜂蜜」の採蜜時期。野山に咲くその時々花によって味と香りに違いが生まれる

推し名物を応援しよう!

毎号さまざまな直売所から自慢の名物がエントリー。登場の逸品に応援メッセージを送るとプレゼントが当たるチャンスも!!

推し名物

直売所名物を食べよう 第12回 備前市伊部 直売所「アグリびぜん」

あなたが選ぶ!

まったり!

「アグリびぜん」編

春の香りを探しにどうぞ。地元の「名物」を一堂に。

平野が広がり海も山もある。そんな豊かな自然環境ゆえ、店内は野菜も魚介も充実。地元のを地元で売り、産地地消を積極的に進めることが「生産者のためにもなる」という思いが伝わります。日生のミカン・瀬戸内海のアナゴなど、人気の高い地元特産に出合えるのも魅力です。昨年12月にリニューアルしたことで、より利用しやすい店舗になりました。



後方左から柴垣桂介・宮尾正美・中平由克・石野課長
前方左から居郷玉・白谷有希・高山ひとみ

名物を使ったイチオシレシピ! 森勇也さん考案

ハチミツ香るみたらし団子!

生地にも餡にもハチミツを使った子どもから大人まで楽しめるひとくちサイズのおやつです。ぜひ一度お試しください。



ハチミツみたらし団子

(5個当たり1人分) ●エネルギー:220kcal ●食塩相当量:0.73g

【材料(3人分)】

(みたらし餡)		(団子)	
ハチミツ	大さじ1	ハチミツ	大さじ2
ハチミツ	小さじ1	白玉粉	100g
しょうゆ	大さじ1	きな粉	15g
片栗粉	小さじ1	水	適量
水	大さじ2		

- 【つくりかた】
- (みたらし餡)
- 1.ハチミツ大さじ1・しょうゆ・水溶き片栗粉を混ぜる。
 - 2.600Wのレンジで30秒ほど加熱する。
 - 3.粗熱をとり、ハチミツ小さじ1を混ぜる。
 - 4.冷蔵庫で冷やしておく。
- (団子)
- 1.ハチミツ・きな粉・白玉粉をボウルに入れ、耳たぶの硬さになるまで水を加えてこねる。
 - 2.15等分し丸めて、中央をくぼませる。
 - 3.沸騰した湯に入れ、浮いてから3分茹でる。
 - 4.ざるにあげ、冷水で冷やす。
 - 5.水気をきってみたらし餡をかけて完成。

昔から不老長寿の食べ物といわれています。毎年、山にアカシアの花が咲くと庭に巣箱を置いてハチミツを採取していた子どもの頃を思い出します。ハチミツは人類最古の甘味料で、ミツバチが蓄えた花の蜜が巣の中で熟成されたものです。天然ハチミツと還元糖を加えて作る加糖ハチミツがあります。

天然ハチミツは成分の約80%が糖類で、その7割以上を果糖とブドウ糖が占めます。そのほかにビタミン類と各種の無機質を含む栄養価の高い食品です。素早い疲労回復や体調を整え、殺菌および雑菌の繁殖を防ぐほか、肌の保湿効果があります。



岡山県備前市伊部1312-8 ☎0869-64-1105
◎8:30~17:00 ◎年中無休(年始は除く)



どれたてをさばいて焼いた、鮮度抜群のアナゴ。おいしさ間違いなし!



地元の店から届く人気のお好み焼き!!



備前市の醤油屋「鷹取醤油」の商品を豊富にラインアップ



日生など地元産ミカン。3月は「不知火」、4月上旬頃から「せとか」が登場

●オンラインショップで旬の食材が盛りだくさん!! ぜひお取り寄せを!



●県内全直売所対象!! お得にお買い物!!

JAカード会員様限定 JAカードご利用で 5%OFF

※詳しくは各直売所へお問い合わせください。