宇都宮の農業を応援する“うつのみやアグリファンクラブ”情報誌

アグリファン

手をのばせば届くところに豊かな実りがあってすぐそこでとれた「すごくおいしい!」を口いっぱいにほおばる。
その幸せを、もっともっと暮らしに取りいれよう。宇都宮の豊かな恵みを、両手に受けよう。

Autumn 2009 Vol.10

P02…… 米粉活用ルポ
P03…… 白楊高校生徒インタビュー
P04…… –うつのみやアグリネットワーク–
会員企業紹介 流通編
たいらや、長崎屋 宇都宮店
P05…… アグリビジネス創出促進事業 ご紹介
アキモ、荒牧りんご園
P06…… うつのみやスクール食育ルポ　宮っ子の食育
城山中学校
P07…… 旬を美味しく食べるコツ –秋なす–
キャンペーン情報
P08…… イベントのお知らせ

米粉活用ルポ

日本の伝統を現代にニューヒーロー登場♪

奈良時代からせんべいや和菓子などで使われていた米粉‼最近では新たな食品に生まれ変わって注目を浴びています。昔の利用法から現代にいたり、新しくレシピを発案する学生たちに米粉について紹介していただきました。

昔の米粉は？

日本人の主食の「お米」パワーが凝縮され、味・栄養・安全面などで、とても優れた食材です。製粉機がなかった時代、石臼で挽かれていた米粉は、だんご・まんじゅうなどの和菓子に使われ、大量生産はできないものの、日本人には欠かせない食材でした。

かしわもち

だんご

現代の米粉は？

小麦の代替として使われていましたが、製粉技術の向上により微粉砕が可能になり、〝代替〟ではなくオリジナルの米粉食品が誕生しています。

塩タラのカリッと香ばしいピカタ

米粉グットポイント 卵を使わずに、米粉の衣でカリッともちもち。

ふわふわな新食感

米粉グットポイント しっとり生地と相性抜群のココアムース。

衣サクサク、軽〜い天ぷら

米粉グットポイント 油吸いが少なく、お腹にも軽いヘルシー

サクサクシューに、とろーりクリーム

米粉グットポイント 外はサクッと中はもっちり、舌触りのいいクリーム

もっちりジューシー水餃子

米粉グットポイント 混ぜやすく、弾力のある新食感

宇都宮短期大学附属高等学校 調理科

Q なぜ今米粉が注目されているの？

A 主食として日本人を支えてきたお米の消費量が年々減少しています。一方、パンや麺類の原料である小麦はそのほとんどが輸入もの。昨年の価格高騰により、世界的な食料需給（生産と消費）の影響を受け、将来の安定供給に不安が生じています。水田の有効活用、自給力の向上にうってつけなのです。また、アレルギー対応食品としてパンや麺などの様々な食品への利用が広がってきています。

うつのみやのお米情報

●出荷時期
作付面積／7,040ha
生産量／39,300t(H20年度の統計です)

宇都宮市はお米作りに大変適した土地。市内全域で作られ、コシヒカリが約9割を占めています。その中でも、とくに食味のよいコシヒカリを厳選して、「みやおとめ」として販売をしています。

米粉取り扱い直売所

常時取扱	住所	電話
●ふれあいこもりや直売所	氷室町2667-1	090-2531-1337
●JAうつのみやろまんちっく村青空市	新里町丙254	665-8815
●JAうつのみやスカイマート上河内直売所	下小倉町1218	674-2164
●上河内農産物直売所ふれんど6	松田新田町95	674-3414
●梵天の湯農産物直売所	今里町18-4	674-8963
●こんぴらさん（田原農産物直売所）	下田原町1687-5	672-1000

期間取扱（お彼岸、お盆時期のみ）		
●桑島ふるさと直売所	桑島町532	667-1594
●おはようSUN	西川田町1047	658-5080
●雀宮青空市	羽牛田198	654-1284
●よって見らっせ	石那田656	669-2218
●ふれあい朝市	徳次郎町3069	665-1811
●ふれあい氷室直売所	氷室町2573-27	667-1450

※時期により取り扱いがない場合もございます。お買い求めいただく際には、事前にご連絡してからお出かけください。直売所の詳しい情報は、「うつのみやアグリネットワーク」のHPをご覧下さい。
トップページ→「宇都宮の農資源」→「直売所」のページです！

米粉パン

▲ろまんちっく村-DELIパン工房-や県庁東館2階生協で販売してるよー♪

米粉スイーツ開発！製造・販売にも大奮闘

県立宇都宮白楊高校食品科学科の生徒たちによって開発された米粉を使ったスイーツ「米れ～ぬ」と「米粉クッキー」。今年5月からろまんちっく村で販売されています。生徒たちの奮闘ぶりを紹介します。

宇都宮白楊高校
食品科学科教諭
飯塚 和典先生

宇都宮白楊高校食品科学科では、3年生の課題授業「食品製造」において、新しい食品の開発に取り組んでいます。その中で担当教諭・飯塚和典先生の指導のもと、生徒たちによって開発されたのが米粉を使ったマドレーヌ「米れ～ぬ」と、米粉を7割配合した「米粉クッキー」です。

そして今年5月から部活動の一環として、ろまんちっく村（宇都宮市新里町）で販売することになりました。毎週木・金曜日の放課後に6～8人の生徒たちで、その週に納入する分を、一つ一つ丁寧にパッケージング。週末には、ろまんちっく村へ販売にも出向いています。「生徒たちはより効率的に、おいしい商品を作るために、失敗しては改善策を見いだし、販売では社会に触れることで、厳しさも学び、ずいぶん大人になりました」と、飯塚先生は生徒たちの成長ぶりを本当にうれしそうに語ってくれました。

◀衛生面もしっかりと、手作業でパッケージング。

▶「米れ～ぬ」づくりの一番のポイントは、バターの焦がし具合。

宇都宮白楊高校食品科学科3年
（左から）薄根 江里加さん　高橋 后花さん
杉山 望さん　川田 友美さん

オーブンでやけどをしたり、ときには失敗して大泣きしたりすることも…。ろまんちっく村に納入する製造・販売担当の4人の生徒さんにお話しを伺いました。

リーダー　杉山さん「大量に製造し販売することには、効率の良さが求められて焼き上がってから失敗に気づいた時もあります。将来、この経験が役に立てられたらいいなと思います」。

薄根さん「パッケージをデザインし、年配の方でも見やすいデザインに仕上げました。販売では、接客の大切さを学びました」。

高橋さん「『製品づくり』は、衛生面にも気をつけなくてはいけなくて、良い経験になりました」。

川田さん「買ってくれる人の身になって作らなくてはと、気合いが入ります。将来は、調理師専門学校を目指しています」。

米粉クッキー

材料（3人分）
- 卵　2個
- 砂糖A　130g
- 塩　1g
- マーガリン　400g
- 砂糖B　130g
- 薄力粉　200g
- 米粉　400g
- バニラエッセンス　適量

Point
卵、マーガリンは常温にしておく。

①溶き卵に砂糖Aを混ぜておく。
②マーガリンと砂糖Bを混ぜ、バニラエッセンスを加える。
③米粉と薄力粉を合わせてふるい、②に混ぜる。
④③に①を混ぜる。
⑤生地を1口大にちぎり、厚さを均一にし、180℃のオーブンで15分を目安に焼く。

米れ～ぬ

材料（10個分）
- 米粉　76g
- ベーキングパウダー　小さじ3/4
- バター　90g
- グラニュー糖　90g
- 卵　2個
- クラッシュアーモンド　適量
- アーモンドスライス　適量

Point
バターは焦がしすぎるとマドレーヌの色が黒くなってしまうので、軽く焦がす程度に。

① 溶き卵にグラニュー糖を混ぜておく。
②バターで「焦がしバター」を作り、人肌に冷ます。
③バターを万能こし器に通しながら①に混ぜる。
④米粉とベーキングパウダーを合わせて、万能こし器でふるい、③に混ぜる。
⑤アルミカップにクラッシュアーモンドを2/3程度敷きつめる。
⑥⑤に生地を入れ、カップを平らな場所に落とし、生地を平らにする。
⑦⑥にスライスアーモンドを放射状にのせる。
⑧200℃のオーブンで8分焼き、温度を170℃に落としさらに7分焼く。

うつのみやアグリネットワーク

会員企業 ご紹介 流通編

うつのみや産農産物の需要拡大と産業の振興をはかるため設立された「アグリネットワーク」。
アグリファンクラブのみなさんをはじめ、消費者のみなさんへ、農産物やその加工品などを提供する、
“生産・加工・流通・販売・観光”を担う団体や企業が加入しています。
今回紹介するのは、宇都宮産野菜コーナーを設けている「たいらや」と「長崎屋 宇都宮店」。
企業としての取り組みや思いを伺いました。

たいらや今泉新町店

“食生活提案型の店”というコンセプトを掲げるたいらやでは、約3年前から年4回「とちぎ農産物フェア」を開催しています。「フェアを始めてから地場産野菜を求めるお客様の意見をたくさんいただくようになり、常設化したいと考えました」と語るのは商品部長の小林さん。

たいらやではそういったお客様の声を受け、まずは現場の声を聞こうと2年前から県内の生産者を回り始めたそうです。そして、今までは廃棄処分されていた「形や大きさが不揃いなだけで味は申し分ない」という規格外の採れたて野菜を生産者から納品してもらうようになりました。生産者の名前入りで販売される安心感と味の良さから、これを目当てに訪れるお客様も多いそうです。今年は更に10軒ほどの生産者と契約を結び、たいらや専用畑を設け種まきを実施。地場産野菜コーナーがより充実する来年が楽しみです。

▲開店10時には、うつのみや産新鮮野菜を買い求めるお客さんがたくさん来店し、すぐに無くなってしまうのだとか。

たいらや新町店 青果チーフ
船橋さん

仕掛人

生産者とお客様の声に耳を傾け、ゆっくりと形になっていくたいらやの地場産野菜コーナー。「生産者が愛情をたっぷり注いだこの野菜たちをもっと自慢したい、大事に売りたいと思っています」。

たいらや今泉新町店

株式会社 たいらや　宇都宮市簗瀬町491番地3
☎028-635-3265　http://www.tairaya.jp/index.html

長崎屋　宇都宮店

「ここの野菜でなければ買わない、とおっしゃってくださるお客さまもいるんです」と、ひかえめながらも誇らしげに森屋さんが案内してくれた1階「宮こだわり野菜コーナー」。近郊で栽培された、とれたての野菜や果物のほか、玄米、新鮮たまごなどが、毎日ずらりと並びます。その一方同店は、地下1階の宇都宮餃子会「来らっせ」やお土産コーナーを目当てに、県外から大型バスで大勢の観光客が訪れる観光名所でもあります。

そんな同店地下1階に、満を持して8月にオープンしたのが「田舎のおばちゃん料理竈（かまど）」。「宮こだわり野菜コーナー」の旬の素材を使い、農家の女性たちが料理する「おふくろの味」が自慢です。「地域の皆さんはもちろん、多くの観光客の方々に宇都宮を知っていただく拠点として、ますます喜んでいただけるのではと期待しています」。

▲大人気の「宮こだわり野菜コーナー」。新鮮・とれたて野菜は、昼過ぎには売り切れになることも。

▲必要な量を買って、その場で精米。同店一押しの「コシヒカリ玄米量り売りコーナー」。カカシが目印です!

営業部 部長
森屋　茂さん

仕掛人

長崎屋宇都宮店には、社員・スタッフのアイデアと工夫が詰まった楽しい売り場が満載です。館内の隅々まで、ぜひ足を運んでみてください!

「けっこう長崎屋って楽しいでしょ?」と笑顔で館内を案内してくれた森屋さん。「宇都宮の中心街にある店舗として、お客さまに喜んでいただけるような取り組みを、これからも展開していきたいと思っています」。

長崎屋　宇都宮店

株式会社長崎屋 宇都宮店　宇都宮市馬場通り2-3-12
☎028-632-3810　http://www.nagasakiya.co.jp