

地元産米の魅力を 徹底取材!!

現場が知っている。

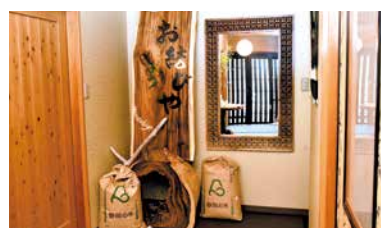
今回はJAふじ伊豆のブランド米を使っている飲食店や学校給食の現場取材し、選ばれる理由やおいしさの魅力について迫ります。
生産者が愛情を込めて大切に育てた地元のおいしいお米を食べて、地域農業と生産者を応援しましょう!

「ごてんばこしひかり」
(品種：コシヒカリ)

お米本来のおいしさを味わう。

お米との相性を追求した
こだわりの手作り具材を
用意しています。

御殿場市 お結びや・ぶう
みもり みきこ
女将 **三森 美樹子さん**



生まれ育った静岡県東部への恩返しと思い、地元生産者への応援で、開店当初から「ごてんばこしひかり」の甘みをより引き出すため、お米をといだ後は8時間冷やして風味を際立たせています。お米本来の味で勝負できるので、炊飯時に余計なものは加えません。県外のお客さまからも「これほどおいしいお米は食べたことがない」と好評です。

●お結びや・ぶう
営業時間／11:00～15:00
(L.O. 14:30)
定休日／水曜日
住所／御殿場市神山774-1
TEL／0550-70-7696

「するがの極」
(品種：きぬむすめ)

主役を支える名脇役。

お客さまからも
「甘みがあり粒が立っていて
おいしい」と評判です。

沼津市 天春
ふるや ひろかず
店主 **古屋 浩一さん**



地産地消に貢献したいと思い、地元の利を生かした鮮度の良さが魅力で、約5年前から「するがの極」を使用しています。JAから仕入れているため、安全・安心なお米という信頼もあります。
天井はお米がおいしくないと成り立ちません。当店ではふたをして提供することで、お客さまにふたを開けた瞬間に広がる香りも楽しんでもらっています。この味と香りの両立は、おいしいお米だからこそ作れるものだと思っています。

●天ぷら店 天春
営業時間／11:30～14:00、
17:00～20:30
定休日／月曜日
住所／沼津市東宮後町22
TEL／055-962-1922

「う宮米」
(品種：コシヒカリ・きぬむすめ)

甘みともちもち食感!

お米のもちもち食感を
生かしています。
テイクアウトにも!

富士市 HARE時々OCHA コリドー・フジ店
ハレ オチャ
もり きょうこ
店長 **森 今日子さん**



富士宮市産の「う宮米」を使ったおにぎりを販売しています。「う宮米」本来の甘みともちもちとした食感を生かし、一つ一つ空気を含ませ、ふんわりと握っています。握りたてはもちるん、冷めてもおいしいお米なので、テイクアウトにもおすすめです。
富士宮市特産のお茶とも相性が良く、お客さまからも好評です。豊富な具材のおにぎりとおいしいお茶で、地元の味をお楽しみください。

●富士宮富士山製茶合同会社
**HARE時々OCHA
コリドー・フジ店**
営業時間／10:00～18:00
※おにぎりの販売は11:00～16:00
(なくなり次第終了)
定休日／静岡伊勢丹コリドー・フジに準ずる
住所／富士市夢原町1741 コリドー・フジ2F
TEL／0545-60-2126

「伊豆の恵」
(品種：コシヒカリ・きぬむすめ)

地元のお米を食べて元気に。

おいしいだけでなく、
子どもたちに安心して
食べてもらえるお米です。

伊豆市 学校教育課
すずき はるみ
主任栄養士 **鈴木 晴美さん**



伊豆市では平成16年の市発足時から学校給食に地元のお米を使っています。現在、市内すべての小・中・義務教育学校で「伊豆の恵」を提供していて、子どもたちに親しまれています。
多くの市町では、県の学校給食会を通してお米を仕入れています。伊豆市ではJAから直接仕入れています。精米の際は、粒の色や異物が入らないよう、細心の注意を払って確認してもらっているので、安心して提供しています。
子どもたちが地元のお米を食べることは、地域農業への理解を深め、食文化を学ぶ上でも大切な機会になります。お米がおいしいと他のおかずもおいしく食べられるので、子どもたちからも大変喜ばれています。

給食の様子を
YouTubeで配信中

今月のレシピ

「おかかじょうゆ」の焼きおにぎり



材料(2人前・4個分)
温かいご飯…1合(約330g) ごま油……………小さじ1
削り節……………1袋(約2～3g) 仕上げしょうゆ…大さじ1/2
白ごま……………大さじ1 大葉……………2枚
しょうゆ……………大さじ1/2 溶けるスライスチーズ…1/2枚

作り方

- ① ボウルに温かいご飯を広げ、削り節と白ごまを散らしてからしょうゆを回しかけ、切るようにさっくり大きく混ぜ合わせる。4等分にし、ラップで三角形にいつもより少し硬めに、側面が平らになるよう握る。
- ② 皿にクッキングシートを敷き、ラップを取ったおにぎりを平らに並べて10分おく。10分後、シートの乾いている場所へひっくり返し10分おいて両表面を乾燥させる。
- ③ フライパンにごま油をキッチンペーパーで薄くのばして弱めの中火で熱し、②を並べて素焼きする。フライ返しを使いながら表裏を各3～4分、3つの側面を1分ずつ焼き、おにぎりの表面をせんべいのようにカリッと焼き固める。
- ④ 弱火にし、上を向けた表面に仕上げしょうゆをスプーンの背で薄く塗り、大葉やチーズを乗せてひっくり返して30秒ほどサッと焼く。

お米の栄養

新米は収穫時期からその年の年末までに精米されて出荷されるお米のため、甘みや香りが際立ち、水分量が多く、もちっと粘りが強く感じられるのが特長です。

主な栄養素は体のエネルギー源となる炭水化物で、タンパク質も含まれます。肉や魚、野菜などを使ったおかずと一緒にバランスよく食べましょう。



JA静岡厚生連 管理栄養士
野菜ソムリエ
山口 友里さん

新米の販売時期・店舗

銘柄	9月			10月		
	上	中	下	上	中	下
ごてんばこしひかり このはなの恵み						
●主な販売店 ● ファーマーズ御殿場						
営業時間／午前8時30分～午後5時				住所／御殿場市栄興沢5		
定休日／水曜日、年始				TEL／0550-81-1831		
するがの極						
●主な販売店 ● 金岡産直市						
営業時間／午前9時～午後4時				住所／沼津市東熊堂600-1		
定休日／第2水曜日、年末年始				TEL／055-923-8318		
う宮米						
●主な販売店 ● う宮～な						
営業時間／午前8時30分～午後4時				住所／富士宮市外神123		
定休日／火曜日(祝日は営業)、年末年始				TEL／0544-59-2022		
伊豆の恵						
●主な販売店 ● 農の駅伊豆						
営業時間／午前9時～午後4時30分				住所／伊豆市柏久保108		
定休日／水曜日、年末年始				TEL／0558-72-4462		

※出荷量などにより販売の取り扱いがでなくなる場合がありますのでご了承ください。
※天候や生育状況により販売時期が変更となる場合があります。
※電話注文・発送・お取り置き・他店舗への取り寄せは受け付けません。

その他、当JAのファーマーズマーケットなどで取り扱いしています。

JAふじ伊豆の取り組み



お米の生産支援

JAの営農アドバイザーは生産者とともに地域の農業生産力の維持・向上に尽力しています。近年は、気候変動に対応するため、暑さに強い品種の試験導入を進め、安定した収量と品質の確保に努めています。
担い手の育成・支援にも注力し、農業後継者向けの栽培基礎講習会の実施や、無人ヘリ・ドローンによる一斉防除の推進などを行い、お米を作り続けられる環境づくりに取り組んでいます。



●スマート農業導入で生産者支援
(ドローンによる防除)



●定期的に栽培講習会を実施

お米の集荷・検査

お米の生産過程で使用した肥料や農業などの生産履歴を帳記し、残留農薬の検査を実施するなど安全・安心を徹底しています。
生産者から集められたお米は農産物検査員の資格を持つJA職員が色や粒をそろえ、水分量などの検査を行い、等級づけをして出荷しています。



●JAに集荷されたお米



●農産物検査員の職員が品質を確認

「作る」と「食べる」をつなぐ

JAは生産者からお米を集め、卸売業者や量販店へ供給する他、当JAファーマーズマーケットなどで販売しています。新米の時期だけでなく、年間を通して皆さまの食卓にお米を届ける役割を担っています。
JAでは、お米を作る生産者へのサポートから販売、農業に必要な資材の準備など、さまざまな仕事を行う部署が協力しています。お米を安定した価格で販売できるようにしたり、販売先を確保したりすることで、消費者の皆さまにおいしく品質の良い地元米を安定してお届けしています。



●ファーマーズマーケットでも地元米を販売