

# あいぶらんど

2010年  
9月27日(月)  
NO. 12  
あいぶらんど運動  
推進委員会発行

## Wa! わあまつり、あいごはん定食登場!

11月7日(日)国際センターで  
行われる今年のWa! わ祭りで、  
「あいごはん定食」を提供する事  
にしました。

メニューは次の通りです。

それぞれ¥500です。

### 『和定食』

ごはん・・・あいぶらんど3産地の新米  
味噌汁・・・みそ汁  
焼き魚・・・銀タラみりん漬けorサンマの  
開きのどちらか  
かまぼこ・・・さつま揚げ「匠」  
おまけで  
野菜・・・どっぽんづけ

### 『洋定食』

パン・・・注文の多い食パンとわはわの  
もちり米粉パン  
お肉類・・・ベーコンとおたのしみ!  
ジャム・・・わはわのいちごジャム  
おまけで  
野菜・・・秋野菜の食彩酢漬け  
飲み物・・・牛乳

『和』『洋』とも、限定200食です。裏面  
の申込み用紙で、お申込みください。

当選した方には、10月4日のお届け  
明細に記載し、予約食券をお届けし  
ます。記載のなかった方は、ざんねん  
ですが落選とさせていただきます。ご  
了承下さい。

当日は、54生産者の参加がありま  
す。この定食の他に、いろんな試食も  
用意されていますので、そちらもお楽  
しみに!

また、会場には、皆さんから寄せてい  
ただいたメニューで作った「あいごは  
んの1週間メニュー表」が写真と共に  
展示されます。いろんなブースでレシ  
ピの配布もあるようです。これから、  
あいぶらんど、もっと美味しく生かす  
ために、皆さん、どうぞ、ご来場くださ  
い。

そして、皆で、Wa! わあ祭りを  
つくりあげましょう!



栗駒山系伏流水が育てる、シャキシャキのレンコン。

### 作り手

レンコンは蓮田といって泥の中で育ちますが、レンコンの収穫は寒い時期。地下深くに育ったレンコンを傷つけないように掘り出すのは大変な重労働。生産者は栗原市若柳の大場さん。丁寧に手作業で掘り出しています。

### ここが違う!

#### レンコン栽培の北限

生産地の栗原市若柳は「レンコン栽培の北限」といわれ、厳寒期の作業はとても重労働。貴重な自然環境が残る日本で2番目に「ラムサール条約」の指定登録地になった伊豆沼のほとりにある蓮田で育てています。

#### 美味しく安全

農薬や肥料の過剰な投与はレンコンを固くする為、農薬は一切使わず肥料の投与も最低限に抑えています。もちろん漂白剤も一切使用しません。

若柳のレンコンはシャキシャキ感のある柔らかさとほのかな甘みの特徴。素材を味わう素揚げはもちろん、天ぷら、お煮しめ、きんぴら等さまざまな料理でお召し上がり下さい。



生産者の大場さんご夫妻



若柳レンコン 大場

若柳のレンコン

あいぶらんど紹介

やわらかく、さめても美味しいひとめぼれ。

### 作り手

(七郷みつば会) 仙台市郊外で、有機肥料中心に減農薬で米や野菜を栽培しているグループで、自然環境保全に取り組み持続可能な農業を目指し活動しています。  
(大郷みどり会) 野菜、米、平飼卵、農産加工品を供給しています。平飼鶏舎脇にBMWプラントを建設するなど、耕畜連携・地域循環型農業を実践し有機質肥料を中心に減農薬を推進し、食の自給と安全に努め活動しています。  
(迫ナチュラルファーム) 宮城県北・登米市で、安全・安心のお米と野菜を栽培しているグループです。迫NFでは、住み良い地域と平和な社会を目指し、明日に受け継がれる農業を目指し活動しています。

### ここが違う!

#### 柔らかくねばりのあるお米～

県内3産地では、まず田んぼのチツソ成分含有量やその他ミネラル成分等の土壌分析をすることで、米作りに適切な施肥計画を作った上で育成管理し、おいしい米作りに取り組んでいます。また、苗作りには、BMW活性水を活用することで病害虫に強い丈夫な稲になるようにしたり、BMW技術を使って地域内での循環システムを取り入れています。

ひとめぼれは、ごはんにすると香り・光沢があり、粘りも強く、お米を見て一目惚れ、食べて美味しさに一目惚れされるような、誰にでも愛されるお米にしていきたいという願いを込められて名付けられた宮城県を代表する品種です。



迫ナチュラルファームの皆さん



七郷みつば会  
大郷みどり会  
迫ナチュラルファーム

ひとめぼれ

あいぶらんど紹介

県内品種と言えば「みやぎのササニシキ」。

**作り手**

(大郷みどり会) 野菜、米、平飼い卵、農産加工品を供給しています。平飼い鶏舎脇にBMWプラントを建設するなど、耕畜連携・地域循環型農業を实践し有機質肥料を中心に減農薬化を推進し、食の自給と安全に努め活動しています。  
(迫ナチュラルファーム) 宮城県北・登米市で、安全・安心のお米と野菜を栽培しているグループです。迫NFでは、住み良い地域と平和な社会を目指し、明日に受け継がれる農業を目指し活動しています。



大郷みどり会の皆さん

あいづらんど紹介

**ここが違う！**

**あっさりとした口当たりが特徴～**

ひとめぼれ同様に、県内3産地では、まず田んぼのチッソ成分含有量やその他ミネラル成分等の土壌分析をすることで、米作りに適切な施肥計画で育成管理し、おいしい米作りに取組んでいます。また、苗作りには、BMW活性水を活用することで病害虫に強い丈夫な稲になるようにしたり、BMW技術を使って地域内での循環システムを取り入れています。

ササニシキは、宮城県を代表するお米です。あっさりとした中にも、風味と香りにすぐれた品種と言われ、お寿司屋さんでは『シャリといったらササニシキ』と高い評価を得ているくらいおいしい品種です。



ササニシキ

大郷みどり会  
迫ナチュラルファーム

あいコープのプライベートブランド米。

**作り手**

(七郷みつば会) 仙台市郊外で、有機肥料中心に減農薬で米や野菜を栽培しているグループで、自然環境保全に取組み持続可能な農業を目指し活動しています。

(大郷みどり会) 野菜、米、平飼い卵、農産加工品を供給しています。平飼い鶏舎脇にBMWプラントを建設するなど、耕畜連携・地域循環型農業を实践し有機質肥料を中心に減農薬化を推進し、食の自給と安全に努め活動しています。

(迫ナチュラルファーム) 宮城県北・登米市で、安全・安心のお米と野菜を栽培しているグループです。迫NFでは、住み良い地域と平和な社会を目指し、明日に受け継がれる農業を目指し活動しています。



県内3産地の各代表

まいらぶ米

あいづらんど紹介

**ここが違う！**

**みんなで食べましょう！**

県内3産地(七郷・大郷・迫NF)が栽培方法を統一して育てた宮城の「まなむすめ」をあいコーププライベートブランド米の「まいらぶ米」として皆様へ。もちろん農薬と化学肥料を慣行栽培の1/2以下に抑えた特別栽培認証品です。品種の「まなむすめ」は宮城県生まれで、ひとめぼれの良さを引き継いでいます。ひとめぼれの可愛いわが娘という意味で「まなむすめ」と名付けられました。



七郷みつば会  
大郷みどり会  
迫ナチュラルファーム

**あとかき**

やっと秋らしい天候になりました。今年の夏は猛暑続きで、県内でも夏野菜が大きな被害を受けました。このまま天候が落ち着いてくれれば、秋野菜はまずまずの出来になるのでしょうか。あいづらんど運動推進委員会の活動は、すでに、秋真っ盛り。

今回のあいづらんど通信では11月のWa! わぁ祭りでの「あいごはん定食」食券の予約を受け付けています。和定食も洋定食も限定200食です。当日「食べたい！」と思っても食券がなければダメ。お早めにお申し込みください。

事務局 佐藤正典

**メッセージカード**

あいづらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。

**『あいごはん定食』食券申込み用紙**

『和定食』 × 枚 + 『洋定食』 × 枚

合計 500円 × 枚 = 円

名前

組合員番号

コース番号

**締め切りは10月15日(金)です！**  
※限定各200食です。応募多数の際は抽選となります。ご了承下さい。