

仙台曲がりねぎ！七郷みつば会さんの最新情報！！

昨年12月21日に、あいぶらんど「仙台曲がりねぎ」の生産者であるみつば会の阿部さん宅にあいぶらんど生産者訪問として取材をさせて頂きました。寒さが厳しい折、ねぎ畑で熱く生産のこだわりやご苦労されたお話しをお聞き出来、ますますあいぶらんど「仙台曲がりねぎ」のファンになりました。生産者さんならではの話しを聞く事が出来ました。

丹精込めて作った仙台曲がりねぎ
皆さんの食卓へお届けします！！
美味しく召し上がり下さい！

阿部さん、栽培方法でのご苦労された点やこだわりは何ですか？



- ① 3月11日、名取川河川敷の畑は津波を被り、15cm表土を波に持っていかれましたが、追肥を施し、土を掘り起こし新たに土作りから始まりました。他の作物よりこの「仙台曲がりねぎ」の生育が良かったので（枝豆は適さなかった）、ねぎを作付けしました。
- ② 7月には、除草剤を使わないため、一週間ほど草取りが大変でした。
- ③ このねぎを蒲町のビニールハウスに11月に移し、定植作業を行いました。
- ④ 防除9/19となり、減農薬に取り組んでいます。
- ⑤ 今回の震災では、みつば会全体でも津波の被害が大きかったので、自宅にあるトラックやコンバインで助け合いながら作業をしました。

あいぶらんど選定品一覧表も同時に配布されていますので、
保存版としてご利用下さい。



仙台曲がりねぎの特徴や歴史は？
こだわりのレシピは何ですか？



- ① 仙台曲がりねぎは、畑に転植して、ねぎをねかせることによってねぎが曲がり甘味が増して柔らかくなります。
- ② 25年前に、七郷地区でねぎ出荷組合が出来、また稲の育苗用のハウスが、冬の間使用されないことから有効活用出来ることも手伝い作付けが広まりました。
- ③ 一般（市場）とあいコープの違いは、市場は2L、L、Mと規格があり、農薬の使用もいろいろですが、「仙台曲がりねぎ」は有機肥料で除草剤を使わず、混みサイズでの出荷です。



(まんま通信の表紙撮影風景)

奥様から普段使いのお料理を教わりました！！

- ① ねぎを細かく刻んで、削り節を入れてこだわりのつゆに入れてピン詰めにしめます。(醤油でもOK!) 何にでも使えますよ。
- ② 細めのねぎをゆでで、酢味噌和えで頂きます(味噌・酢・砂糖・練った胡桃こがポイント!)

今回の取材の中で、「仙台曲がりねぎ」の生産者さんのこだわりが伝わりましたが、生の声として、「私も組合員だから、安全なものを頂きたい気持ちは同じ」「生産者として安心出来ない物は出たくない。あいコープは放射能測定を計ってくれるから助かるし、信用できる」とおっしゃった言葉も印象的でした。また、まんま通信2月1回の表紙を飾ることを笑顔で答えて頂いたことを感謝しています。生産者さんの声を直接聞き、私達組合員も安全だから安心して頂けることを納得した上で、どんどん利用していくことが、私達に出来る東北の復興だと改めて取材を通して実感しました。

あいぶらんど運動推進委員担当理事 高橋 千佳

職員コラム 「エリア交流会を終えて」

事業部あいぶらんど推進委員 相澤 卓也

今回、あいぶらんどを広める為、さらには普段ゆっくりお話できない組合員のみなさんとのコミュニケーションの場として「エリア交流会」を開催しました。僕自身、自分が主催する初めての交流会だったので緊張したのと準備が大変だったのが率直な印象です。

実際始まってみると、組合員さんと話していく中で緊張もとけて配達の時より深い話もでき、大変だった分だけの「やりがい」を感じることができました。

ゲストさんと組合員さんにも来ていただいてそれぞれのこちらとしては新鮮な話を聞くことができました。今回の経験をいかして、より知識を高めてまた交流会を開催しますので、みなさん是非おこしください。ゲストさんいっぱい連れてきてくださいね(笑)

あいぶらんど で 冬を 美味しく



ぜーんぶ試して
みて、食べて感
想、頂戴ね！

【ねぎの1本焼き】

グリルの長さいっぱい、ねぎを切り、中火の強火で、周りが真っ黒になるまで7～8分焼き、黒くなった外側をはぎます。一口大に切りそろえ、仙台みそに米酢を加えた酢味噌や酢と醤油に柑橘のジュースと出し汁を加えたポン酢など、お好みの調味料で召し上がれ。



【ねぎいっぱい牛肉炒め】

ネギはななめ切りの薄切りにする。スライスの牛肉は3センチの細切りにし、醤油と酒をまぶして置く。フライパンを火にかけ油を引いて牛肉を炒め、火が通ったらねぎを入れて炒め合わせる。

【イカリングのねぎ炒め】

ネギは、ななめ薄切りし、解凍して塩、コショウしたイカリングに混ぜ、国産レモンを搾って少し置く(30分も置けば充分)。それを、胡麻油でさっと炒めて出

曲がりネギの取材報告、いかがでしたか？
折角の旬のこの時期、美味しく食べない手はありませんよね。
あいコープのHPごっつあんレシピや、組合員さんからの情報から、まがりネギを美味しく食べるレシピをいくつかご紹介します。

注意；「あいごはん」の美味しさは、まんま通信に載っている材料を使ってこそのお味です。他の材料を使用した「おいしくなかった」のお申し出にはお応え出来かねます。

来上がり。

※イカ、豚、鶏ムネ肉など火を通すと硬くなるたんぱく質は、レモン、パイナップル等たんぱく質分解酵素が入っているものに少しつけておくと柔らかくなります。韓国料理のプルコギにナシが入っているのも同じ働きを狙ったものです。

【まぐろの串焼き】

メバチマグロのぶつ切りと長ネギを一口大に切り、マグロの半量には軽く塩・こしょうをする。塩・こしょうをしたまぐろはベーコンで巻いてから、残りのまぐろはそのまま長ネギと交互に串に刺し、薄く菜種油を引いた中火のフライパンで両面をこんがり焼く。

塩・こしょう味の串を器に移し、フライパンの油を軽く拭いて、好みの味で醤油、酒、みりん、花見糖を混ぜておいたものに加え、弱火にして残りの串にタレを絡めながら焼く。※お好みで塩味にはレモン、タレ味には粉ざんしょうや七味などを振って召し上がってください。

【ねぎのポタージュ】

葱は、主に白い部分を1センチ程の小口切りにし、オリーブオイルで鍋で炒めます。全体がとろっとしたら、水、または、牛乳を入れ、塩、胡椒、ブイヨン等で味を整え、米粉でとろみを加えます。このみで、盛り付け後、生クリームを回かけてもいいでしょう。☆この時に残った葱の青い部分は、刻んで味噌汁や、チヂミなどで使いきりましょう。

みんなで
あいごはん
をつくろう！



届けよう、あいごはん。 作ろう、あいごはん。
頂きます、あいごはん。 ありがとうございます、あいごはん。

これからのあいぶらんど通信では、あいぶらんどを使ったおいしいあいごはんレシピをたくさん掲載していく予定です。次回は、冬野菜の使いっきりの予定です。マイレシピもお寄せください。また、「試してみました！」のご感想も（まんま通信れんらくカードにて）、どんどんお寄せください。

お詫び

前回のレシピに誤りがありました
米粉アイスのイチゴジャムは、
最後、冷凍する前に混ぜます。



ごめんなさい

あいごはんマイレシピ	今回のお題	白菜・大根	
お名前		組合員番号	
		提出日	年 月 日

あいぶらんど推進委員会行