

てくてく通信

平成22年10月3日 第10号
山形県鶴岡市西荒屋字杉下106-3
Tel0235-57-3300 Fax0235-57-4243
株式会社 産直あぐり

挑 戦



No.46 鈴木 正衛

私の住んでいる西片屋地区に入ると周囲にさくらんぼ畑が広がっている。その中心部にワイン用ぶどう700本が植栽

されている。植培している方は、若い時に単身フランスに留学、その後大阪で中学校教師をし定年、家族と共に地元西片屋に帰ってきた方である。

聞くとところによると、フランス留学時に、広がるぶどう畑、そしてワインの魅力に取りつかれたかららしい。まさに、還暦を過ぎてからの挑戦であり、一からのスタートである。

私自身、その心意気を見ていると刺激にもなり、また励みにもなる。いつまでも挑戦の心を持ちたいものだ。

2年後には本格的な生産に入るとか・・・ぜひ、成功してもらいたいものだ。

「ありがとう」

No.24 佐久間 豊美

「おはようございます」

朝、収穫したぶどうを箱・パック詰めにして、搬入することから、1日が始まります。産直あぐりに来て、果物を並べながら組合員と何気ない話をしていると、情報交換もできますし、ますます頑張ろうという気持ちにもなります。

13年前、あぐり開店当初、あいさつ指導を受けたことを、ふと思い出しました。「いらっしゃい



ませ」「ありがとうございます」なかなか大きな声で言えなくて、機会あるごとに練習しました。昔の人は、あいさつもできないのは、一人前ではないといいました。本当にそうです。

今があるのは、お客様・組合員のおかげです。これからも感謝の気持ちを忘れずに、頑張っていきたいと思います。

あぐり料理長直伝の料理講習会 参加者募集!!

第2回目の料理講習会を開催します。みなさん、ふるってご参加ください。

- ◆日 時 10月20日(水)午後6時30分～(2時間くらい)
- ◇場 所 食彩あぐり(産直あぐり内)
- ◆定 員 30名まで
- ◇会 費 一人500円
- ◆内 容 『新米「つや姫」と手軽に作れる秋の料理2品』
- ◇講 師 (株)産直あぐり料理長 土田 常雄氏
- ◆申し込み 10月18日(月)までに(株)産直あぐり(電話0235-57-3300)にお申し込みください。ただし、定員になり次第、締め切らせていただきます。

夏の料理も大好評でした。
ぜひ、お早めにお申し込みください!!

野菜ソムリエによる 野菜の日イベント

8/31は野菜の日ということで、29日(日)に産直あぐりに庄内の野菜ソムリエが集合してのイベントを初めて開催しました。夏野菜を使ったメニュー2品のレシピ紹介と試食、また豪華景品をご用意しての楽しい野菜クイズなど、盛りだくさんの内容で賑わいました。10月には「つや姫」を使っての試食会も計画中ですの、乞うご期待!!



加工あぐりから

『収穫の秋』。加工室では、連日フルーツジュースづくりに奮闘しています。「ぶどうジュース」「和梨ジュース」が始まり、その後「りんごジュース」「ラフランスジュース」などと続きます。素材の味をそのままジュースにした、フルーツタウン櫛引だからこぞできるジュースを、ぜひご堪能ください! んめぞ(おいしいですよ)。

10月から新メニューが加わりました。
ぜひ食べに来てくださいね!

- ・野菜たっぷりみそラーメン 650円
- ・みそチャーシュー 750円
- ・オムレツ定食もスタート予定



食彩あぐりから

2010くしびき産直

東京でも、購入できるチャンスがあるってご存知ですか?

今月は10月28日(木) AM9:00~PM4:00

ところ 東京都 新宿区 神楽坂通り(毘沙門天前)

交通 JR飯田橋駅下車・西口に出て右折、直進徒歩5分

新米・柿・ぶどう・りんごをはじめ たくさんの旬の野菜や果物をご用意!!

他にもお漬物(ぜんご漬け、赤かぶ漬け、しなべきうり 他)、みそ、うどん、そば、ジュースなどを持っています。

当日は、首都圏櫛引会の方々からご協力をいただいています。

関東在住のご家族やお友達などに、ぜひ教えてあげてください。

母ちゃんだちのごっつお紹介

●●●みょうがごはん●●● (佐藤由美子さんより)

材 料

米 2合

みょうが 3~4個

めんつゆ 大さじ2、5~3



作り方

- ① みょうがをたてに二つに切り、さらに千切ります。
- ② ①をめんつゆにつけておきます。(しばらくすると、しんなりします)
- ③ みょうがを取出し、しぼります。
- ④ ③のつけ汁(めんつゆ)を入れて、ごはんを炊きます。
- ⑤ 炊き上がったら、③のみょうがを入れてひと混ぜしてできあがり。

みょうがのいい香りが、口の中いっぱい広がる、さわやかでとてもおいしいご飯でした。みょうがの量や、めんつゆの量は、お好みに合わせて加減してください。ちなみに、今回は櫛引農工連の『味よし』を使用しました。

ピーマンは終盤ですが、あるラジオ番組で紹介していた料理があまりにも簡単で、しかも美味しかったので、ご紹介します。

●●●ピーマン焼き●●●

材 料 ピーマン(好きなだけ)

作り方

- ① ピーマンをたてに半分に切り、種を取り出します。
- ② ①を魚焼きグリルかオーブントースターなどで焼きます。(これで出来上がり)
- ③ 砂糖醤油(砂糖と醤油を混ぜたもの)をつけて(お餅を食べるように)食べてください。