

スフラ★ピパラ

2015年12月1日発行

甘い香りの
その先に…

四季成りいちご【Strawberry】

分類 ----- パラ科（オランダイチゴ属）

原産地 ----- オランダ

JAびばいのいちご

美唄市で作られる真っ赤ないちご『すずあかね』

現在は7戸の生産者が消費地へ安全安心ないちごの供給を続けるため、
販売数量8トンを目指し栽培に励んでいます。

このいちごのほとんどが市場を通して東京の製菓店に出荷されています。



JAびばい
マスコットキャラクター
ハスカップの妖精
ブブル



みんな大好き！

美唄でいちご？

四季成りって？



いちごのあれ！これ！

現在日本で栽培されているいちごは、北米のバージニアいちごと、南アメリカのチリいちごが別々のルートでヨーロッパに伝えられました。各国で品種改良されたいちごは日本にも江戸時代末期にオランダ人によって持ちこまれ、1960年代までは春に食べる季節の果実でしたが、品種改良や栽培方法の変化が進み、今では1年中販売されるようになりました。

四季成りいちごって？

美唄で栽培している【すずあかね】は、これまで春にしか収穫できなかった品種と異なり、1年を通して収穫が可能のため“四季なりいちご”と呼ばれています。

美唄では主に夏～秋にかけて収穫されます。

美唄でいちご？

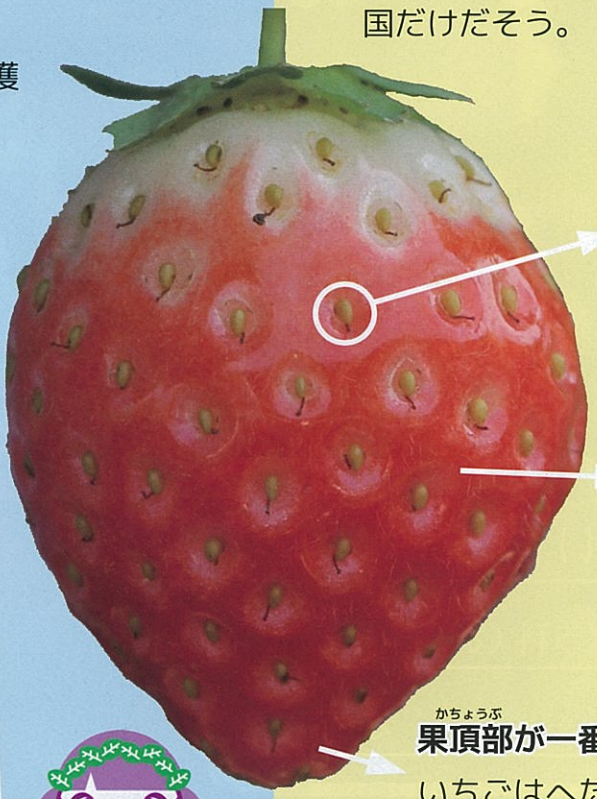
美唄でいちごの栽培が始まったのは平成16年。地面より高い位置に棚を組んで栽培する【高設栽培】を取り入れることで、立ったままで作業ができ、労働負荷の軽減を図っています。



止って作業ができるから
体に負担がかかりにくいんだね！

いちごは果物？野菜？

いちごはバラ科の多年草。そのためメロンやスイカなどと一緒で、実は野菜として分類されます。ちなみに、いちごを野菜としているのは日本と韓国だけだそう。



どこが実かわかる？

正解はココ！（^{そうか}瘦果）

このつぶつぶが実です。瘦果と呼ばれており、このつぶ一つ一つに種が入っています。

ココは茎！（^{かたく}花托）

実だと思って食べていた赤い部分は花軸の根元が大きく膨らんだもの。【^{ぎか}偽果】と呼ばれます。

果^{かちようぶ}頂部が一番甘い！

いちごはへたと反対の先端の糖度が高く、大きないちごを食べるときはへた側から食べると最後まで甘みを感じられます。

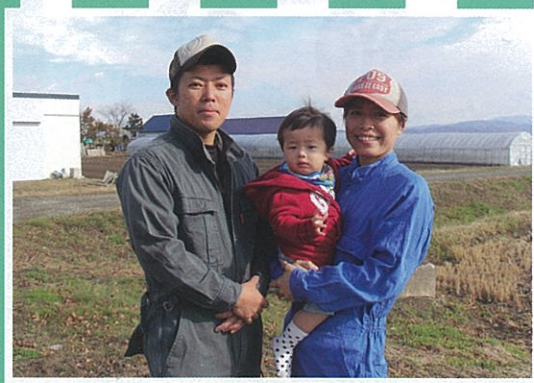


生産者の声を聞きました！

美唄市中村町で四季成りいちごを生産する伊藤^{さとし}聡寿さん（33）と綾^{あきこ}希子さん（33）、息子の旭^{あさひ}飛くん（1）ご家族。平成24年から生産を始め、今年で4年が経過しました。

いちご生産で大変なことは？

生産のピーク時は5日に1回を目安に防除をするので、正直大変ですが、みなさんにいちごを届けるため頑張っています！



揚げ鶏のねぎソースがけ



材 料 鶏もも肉 1枚 塩 ひとつまみ 酒 大さじ1
片栗粉 適量
★長葱 1本 ★醤油・みりん・酒 大さじ3
★ごま油 大さじ1

作り方 ①長葱をみじん切りにし、★の材料を全て合わせる。
②鶏もも肉は皮にフォークで穴を開け、筋を切る。
③②に塩と酒を揉み込み、片栗粉をまぶして中に火が通るまで油で揚げる。
④食べやすい大きさに切り分け、皿に盛りつけたら①のソースをかけて完成！

鶏もも肉は常温に戻してから調理すると、火が通りやすい！
ソースの長葱はお好みの量で刻んだしょうがをのせるとgood！



びばいのてしごと
《しょうゆとみそ》を使った

かんたんレ・シ・ピ

簡単なレシピを
ご紹介いたします！！

鶏肉のちょい辛味噌炒め

材 料 鶏もも肉 1枚 長葱 1本 酒 大さじ1
小麦粉・サラダ油 適量
★オイスターソース・みりん・酒 大さじ1
★味噌 小さじ2 ★砂糖 小さじ1
★豆板醤 小さじ1/2～お好みの量

作り方 ①★の材料を全て合わせ、長葱は3～4cmに切る。
②鶏もも肉はひと口大に切り、酒を揉み込む。
③②に小麦粉をまぶし、油で焼く。表面に焼き色が付いたら、長葱を入れてフタをし蒸し焼きにする。
④中まで火が通ったら、①を入れ絡めて完成！

焼くときに少量のバターを入れてもコクが出てまろやかに！



うまい!びばい!

ケーキと銘菓の店
ヤマシタ

営業時間 8:30～19:50
定休日 年中無休
住 所 美唄市東2条南1丁目2-1
電話番号 0126-63-2675



四季成りいちご【すずあかね】を
使ったケーキがウィンドウにたく
さん並んでいました！

ヤマシタでは米粉を使った洋菓子
も多く販売しています！



美唄駅の東側、旭通りに面した【ケーキと銘菓の店
ヤマシタ】をご紹介します。
美唄になくはならない町のお菓子屋さんヤマシタ
では地元の農産物にこだわった商品を販売しており、
いちごはもちろんのこと、ハスカップや米粉、小麦
粉なども美唄産を使用しています。店主の山下晴吾
さんは「これからも地産地消に取り組んでいきたい」
と笑顔で話してくれました。
また冠婚葬祭や誕生日など細かな注文にも対応して
くれるので、ぜひ足を運んでみてください！

J Aびばい女性部よりお知らせ

収穫祭

「おぼろづき2015」

とき：平成27年12月8日（火）
午前10時から

ところ：コアビバイ内ふれあいサロン

J Aびばい女性部が、美唄産農産物の消費拡大と今年の出来秋を祝して、毎年恒例の【収穫祭】を開催します！部員一同みなさんのお越しを心よりお待ちしております！

展示即売コーナー 午前10時～

「しめ飾り」や「ドライフラワー」など、女性部員が丹誠込めて手作りした商品を揃えています。

出来秋を食する 午後12時～

- ・美唄産「おぼろづき」のおにぎり
- ・加工部会の「とん汁」
- ・部員が絶賛！自慢のお漬物



お問い合わせはコチラ

J Aびばい 企画相談課（担当：藤田）
TEL 0126-63-2165

北菓楼、三星の
クリスマスケーキを
扱っています



数量限定！

12月10日まで

Christmas Cake

J Aびばいコミュニティー情報誌スフラ★ピバラをご覧ください
誠にありがとうございます。感謝の気持ちを込めて、クリスマス
ケーキご予約時に左下の半券をお持ち頂くと100円引きとなり
ますので、ぜひAコース各店でご予約下さい！

いちごの王様5号

(約直径15cm×高さ7cm×全高13cm)

3,300円(税込)

- ※Aコース各店レジにてご予約承っております。
- ※お渡し日は12月23日（水）/24日（木）/25日（金）となります。いずれもAコースにて開店からお渡し可能となります。
- ※配達には致しません。ご了承願います。
- ※都合により、一部装飾が変更になることがあります。ご了承願います。
- ※Aコースで取り扱うクリスマスケーキ全てが100円引きの対象です。
- ※お一人様につき、合計金額より100円引きとなります。



いちごの王様6号

(約直径18cm×高さ7cm×全高13cm)

4,320円(税込)



いちごの王様
生チョコレート5号

(約直径15cm×高さ7cm×全高13cm)

3,300円(税込)

限定
50個

J AびばいAコース各店 12月10日まで
クリスマスケーキご予約で！
100円引は
ご予約時に必ずこの半券をお持ち下さい