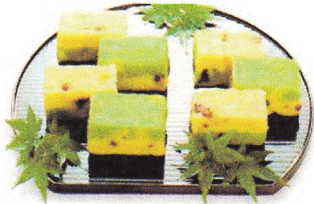


旬の野菜



さつまいも



芋ようかん

お客様Q&A

さつまいもは甘味が強いので料理よりは石焼き芋などの間食としての美味しさが際立ちますが天ぷらも美味しいです。中央アメリカ原産で古くから南アメリカで栽培されていましたが、15世紀末にスペイン人がヨーロッパに持ち帰って広めました。日本には琉球に伝来しその後薩摩、長崎と順次九州地方に広がっていきました。1735年には幕府が蘭学者青木昆陽に試験栽培を命じ、昆陽は甘藷記を作って諸国に配り救荒作物として普及に努め以降関東でも広く栽培されるようになりました。薬効としては、便秘、風邪によいとされ、凍傷にはすりおろし汁を塗るなどの記載があります。ただし、胃弱の人と痔疾の人は食べないほうがよいとのことであります。食べ方には、ふかしいも、やきいも、だいがくいも、きりぼしいも等のおやつ、天婦羅、煮物、きんとん、いもご飯など多種多様の料理に広く利用されています。

- 1 さつまいも(400g)は1cm厚さに切って皮を厚めにむき、水にさらす。
- 2 1を器に入れて、水(大さじ1)を加え、ラップをしてレンジ強で、約9分加熱し、熱いうちにフォークでつぶして(砂糖大さじ3 パター大さじ2 塩少々)を加え混ぜる。
- 3 2を二つに分けて、一方には(抹茶小さじ1 砂糖小さじ1 湯小さじ1)を混ぜ合わせたものに加え混ぜ、栗の小切りも入れる。
- 4 レーズンを水洗いし、レンジ強で、約35秒加熱してラム酒をかけておき、残りのさつまいもに加える。
- 5 流し箱または、弁当箱にラップを敷いて3を平らに詰めて、4ものせて平らに形を整え、冷蔵庫で冷やす。10等分する。

Q 値段がスーパーとほぼ同じか少し安いだけで総じて高いような気がする? (菟野町男性65才)

A すべての商品を会員自ら値決めをしていますので、スーパーさんに比べて高いものもあればお値打ちなものもあると思いますが、会員が生産し販売していくのに適切な利益がないと農業経営が成り立ちません。当然、手間暇かけた商品はスーパーさんより高くなるものもあります。ご理解の程これからもご愛顧いただきますようよろしくお願い致します。

ニュース



雨にも負けず「新米まつり」行う

7、8月と販売するお米が少なくご迷惑をおかけしていましたが、新米の収穫も順調に終わり農協にて検査も受け17日(土)には恒例の新米まつりを行いました。朝の曇り空から夕立の雨、晴れ間とコロコロと天気が変わる日でしたがお楽しみ抽選会や卵かけご飯とんがらし汁も完売となり喜んでいただきました。

いなべ公園に出店しました

10日(土)いなべ市Eポート交流大会がいなべ公園で行われうりぼうも商工会女性部やそば工房と出店かき氷や焼きトウモロコシを販売しました。Eポートはゴム製の手漕ぎボートのことで33チームが参加し水辺を使ったスポーツに楽しんで見えました。



新発売いなべそば

これまで好評でした2人前パック入りのいなべそばに4人前箱入りが出来ました。北勢線の電車で蕎麦畑をのぞきながら食べています。お値段は980円です。

いなべ農産物直売所



ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
 営業時間 午前8時30分~午後5時
 定休日 毎週火曜日
 TEL/FAX 0594-74-5826
 E-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
 URL <http://www.net-uribou.jp>