

古くて新しい! 古代米

ほんのり
紫色で
もっちり
ふわふわ!



赤米、黒米
緑米、白米
四穀物入り
しこく米 450g
1300円(税込)



なると金時入り
古代米蒸し菓子 1個 200円(税込)



阿波音
・黒米
・赤米
各100g
各450円(税込)



阿波の黒米
パウダー
すみれっこ
200g
600円(税込)



Recipe ハロウィンパーティーのスイーツにぴったり!

パンプキンケーキレシピ

パンプキンケーキ

- ①かぼちゃを適当な大きさに切り、皮をむいて種を取り除く。
- ②①を耐熱容器に入れ、ラップをかけて竹串がとれるまで加熱する。
- ③②が冷めたらホイップクリーム、卵、薄力粉、砂糖を加えてミキサーにかけ、なめらかにする。
- ④③を型に流し入れて、170℃のオーブンで40分焼く。
- ⑤冷めたら型から外して切り分け、ミントとホイップクリームで飾りつける。

材料 (18cm型 6号 1台分)

かぼちゃ.....260g (正味分)	薄力粉.....大さじ3
ホイップクリーム...200cc (植物性)	砂糖.....30g
卵 (全卵).....3個	★ミントの葉.....適量
	★ホイップクリーム...適量 (★は飾り付け用)

TRICK or TREAT!

その他レシピも続々公開中! ペジハッピーページも見てね!

cookpad

11月のお知らせ

●とくしま食材フェア2015

日時: 11月21日(土)~22日(日)
9:30~16:00(22日は15:00まで)
場所: 藍場浜公園(徳島市藍場町)
テーマ: 郷土料理のそば米汁を販売

●とくしまマルシェ

日時: 11月29日(日) 9:00~15:00
場所: 新町川ボードウォーク(徳島市東船城町1丁目)
テーマ: 『つるぎ高校女子と 剣山系世界農業遺産を考える』

●れもんフェスティバル

日時: 11月8日(日) 10:00~15:30
場所: しんまちボードウォーク(徳島市新町橋1丁目)
両国橋西公園(徳島市東船城町2丁目4)

●鳴門市農産物フェア

日時: 11月8日(日) 9:00~16:00
場所: 鳴門ウチノ海総合公園(鳴門市鳴門町高島字北678番地)

●ええね美馬マルシェ

日時: 11月15日(日) 9:30~15:00
場所: 美馬市役所駐車場(国道192号線沿い)

ナカガワ・アド株式会社 あど畑事業部
ベジストーリー編集部
〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字若宮南131-2
TEL.0883-52-1643 FAX.0883-52-2080



紙質: 上質 90kg

とくしまマルシェ出店中!
ペジハッピーブースへ
是非お越し下さい!



youtube

vol.
5

生産者とあなたをつなぐ野菜&米マガジン

Vege Story

阿波有機~精米事業に切り込む!~
ジュニア野菜ソムリエのお米レポート
アジュール×徳島耕畜連携型農業研究会コラボ企画
古くて新しい! 古代米
パンプキンケーキレシピ
11月のお知らせ

VEGE HAPPY®
everyday vegetable happy!

食べる幸せ、育てる喜び。野菜で広がるハッピー生活。

阿波有機 佐伯さん ～精米事業に切り込む!～

阿波有機 社長
佐伯さん



色彩選別機で
3等米が2等米に!



中味を数値化する
食味値検査

『きれい』から『おいしい』へ

米は昔から通貨の代わりとして流通していた為、強い規制がかかっていました。現在でも等級検査(見た目優先)を受けなければ販売できないようになっています。

しかし、最近では規制が緩くなり、検査を受けなくても販売することができるようになりました。ただし、国内産米としか書けず消費者にとっては銘柄がわからないので買ってくれません。

世の中は食料不足の時代から米余りの時代に変化しています。これからは『安全』『美味しい』がキーワードです。町の米屋さんもいつしかわからないうちに消え去っています。大型の精米工場で精米される米がスーパーなどで大量販売され、かなわないからです。米屋さんが持つ、米の価値を見極める職人技が消えていくのが残念でなりません。

また、大型の精米工場が普及すればするほど篤農家といわれる米作りに情熱を燃やす人たちが切り捨てられていく姿を見るにつけ悲しくなってきます。そんな状況下で困難はあるが事業というものは人がやらないことにチャンスが転がっていると思い、精米事業に参入することを決めました。

精米事業を始めて、驚いたことの一つに食味計、整粒計などが開発されていることです。日本の技術の素晴らしさを感じています。この技術を使って、農家の栽培技術の向上を目指せば、安全でおいしい米がたくさん作れると確信するようになってきています。

等級検査では、千粒のお米の中に斑点米(カメ虫に喰われて黒い斑点ができた米)がどのくらい混じっているかで等級が変わってきます。例えば、2〜3粒混ざると2等になり、1等との価格差が500円つきます。それ以上増えると3等になり、1300円の価格差がついてしまいます。これは農家にとっては死活問題になります。結果として農家はやりたくない農薬をやらなければならないことになっています。ところが、色彩選別機が開発され斑点米などを取り除く機械が開発されています。これは高価な機械です。大型農家だと買えるのですが徳島の多くの農家は規模が小さく、買えないことにより安く買いたたかれています。一方篤農家を作るおいしい米は量が少なく精米工場で混ざってしまうために苦労して作った米を評価してくれません。米屋さんも少なくなった今、行き場を失った米を助けたいと思っています。

精米業界に限らず社会は今、多くのパラダイムシフトが起こっており、視点を変えることで新しいチャンスを見つけることができます。



整粒計



ジュニア野菜ソムリエのお米レポート

勝間さんは、昨年に農事組合法人を立ち上げ、組合運営に奔走する日々を送っている。

先日、お会いした時は「米価が安く、生産費用が出せない」と頭を抱えていた。しかし、勝間さんのお米の食味値を食味計で計ったところ『99点』という驚きの数字がはじき出された。勝間さんのお米は本当に美味しい。

後日、勝間さんが食味値データを携えて営業に行ったところ、あっという間に高値で取り引きが来たとのことだった。

良いものは誰かに伝えたい。勝間さんの「食べて美味しい米づくり」を今後も応援したい。

食味値・・・お米に含まれる「アミロース」「タンパク質」「水分」などの成分含有量や、「脂肪の酸化度」を測定し、お米の美味しさを総合的に評価した数値です。食味値は100点満点で表され、数値が高いほど美味しいお米という評価になります。



ジュニア野菜ソムリエ
小川



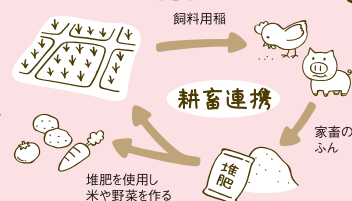
農事組合法人こくふ
勝間さん



アジュール× 徳島耕畜連携型農業研究会コラボ企画

耕畜連携って?

耕畜連携とは、水田等で家畜の飼料用作物を生産し、それを鶏や豚に与え、その家畜の堆肥を使用して美味しいお米や野菜を作るという繋がりのことです。環境にやさしい地域循環型農業の仕組みになっています。



徳島産地元食材を使った
耕畜連携弁当作りました!!

阿波農産の機能性野菜
ミネラルたっぷりのおいしい旬の野菜

石井養鶏 / イシイフーズ
抗生物質、抗菌剤無投与で飼育された神山鶏



こくふ 勝間さん
食味値99点の米
ミルキークイーン

800円(税込)