

# 食べてみて!!

## こだわりもたわわの幸



### J Aさつま日置ミニトマト



カフェのある農園で自家製トマトジュースやランチ、ケーキも提供

子ども人気職業ラキングで、あまり上位に出てこない「農家」のイメージを変えたかったと、農業を始めて約3年という神志那さん。

農園にはカフェを併設し、多くの人たちに野菜や農業の素晴らしさを伝えていきます。カフェでは自家製の無添加トマトジュースをはじめ、チキン煮やヤシライスのランチメニューのほか、シフォンケーキやコーヒーも提供。現在、手づくりのキッチンカーも準備中だそうです。



おすすめの食べ方 そのままが一番! 苦手な方はチーズとバジルソースで和えるだけで食べやすくなりますよ。



塩トマトと同様の培地で育てて、樹上完熟にもこだわります。

ミニトマトは若い状態で収穫して追熟するのが一般的ですが、神志那さんは樹上完熟にこだわって、十分に養分を実にいかせてから収穫します。培地は「塩トマト」と同じ状態にして、糖度8度以上を目指しながら、酸味も残した味になるように育てられています。また同じ品種でも収穫時期をずらして、味に変化も付けています。

### J Aいぶすきブルーベリー

念願の観光農園を開始。フィンガーライムや、コーヒーの栽培にも挑戦。

ご両親と営んでいた兼業農家を受け継ぎ、10年ほど前からブルーベリーの栽培を始め、昨年には観光農園をスタートした田口さん。ブルーベリージャムの販売も好調で、近隣の保育園から収穫体験の受け入れも行うなど、楽しめる農業を少しずつ実現しています。

知人のハウスを借りるタイミングで、日本では認知度の低い果物を広めたいという思いからフィンガーライムの栽培を開始。今年からはコーヒーの栽培も始める予定だそうです。



J Aいぶすき 田口 純弘さん

完熟するのを見極めて一粒ずつ手で収穫。

収穫時期が待ち遠しい。

おいしさのヒミツは、完熟ブルーベリーを見極めて収穫すること。ブルーベリーは完全に青くなつてから、完熟まで4〜6日かかり、見た目はほとんど変わりませんが、糖度が上昇すると言われています。

粒を一粒ずつ手で収穫していただきます。収穫時期は5月中旬から8月中旬というので、味わえる日が来るのが待ち遠しいですね。



おすすめの食べ方 生のままケーキやサラダ、ヨーグルトのトッピングに、ソースやジャムにしてもおいしいです。

### J A鹿児島みらいスナツプえんどう



「谷山産の野菜を広めたい」と、情熱的に多品目を生産。

谷山だから鮮度も自慢!

定年前に脱サラをして、地元谷山にて就農3年目の宇都さんご夫婦。ふたりで「美しく、栄養価や食べ方に特徴があるなど、お客様の記憶に残るものを作る」と、1年を通じて10種類以上の野菜を生産しています。

おいどん市場谷山館までは車で5分という近さを活かして、朝どりした野菜も出荷しています。特に鮮度が甘さが違うスイートコーンは好評だそう。すでに主力のかぼちゃやおくらなどは、農家レストランたわわでも使われています。



「taniyama.uto.farm」で谷山宇都農園のいろいろな情報をチェック!



J A鹿児島みらい 宇都 輝男さん 宇都 友希代さん



おすすめの食べ方 新鮮なものは生でも食べられますが、おすすめは、シンプルに塩茹でしてマヨネーズで。

この時期おすすめのスナツプえんどうは、ぷりぷりしていて甘い!

友希代さんがメインで育てているスナツプえんどうは11月から3月に収穫。品種はニムラサラダスナツプという一般的なものは生でもすでにおいしい。実がふっくらしたサイズになつてから収穫するので、ぷりぷりしていて甘みもたっぷり詰まっています。

**3/14(木) 春のたわわ祭り** 限定

JAグループ たわわタウン谷山 9周年祭

いろいろな賞品が たわわに当たる!

**オープニングイベント**

場所: 農家レストランたわわ前 時間/10:30~

★ゆうかり保育園 園児による開催宣言

★ごあいさつ 県経済連 柚木 弘文 会長

同時開催イベント!

3/14(木) 限定

お米・お茶・ジュシー・大学芋・黒酢・餃子などの冷凍食品の販売

時間/9:30~

10:00より抽選券・鹿児島黒牛試食会 整理券配布

大抽選会・鹿児島黒牛試食会 先着200名様

時間/10:55頃~

お楽しみ大抽選会

鹿児島産のうまかもんが抽選で当たる!

時間/11:30~12:00

鹿児島黒牛試食会開催!!

抽選券と一緒にジュシー・みかん100(1本)と極ごくサラダ(1本)プレゼント!

同時開催イベント!

JAでんき 電力診断会

検針票をお持ちください!

3/14(木)・15(金) 限定

同時開催イベント!

3/16(土)・17(日) 限定

大学芋・黒酢・野菜の販売

時間/9:30~

Tawawa Selection 新スポット

たわわタウン谷山 おいどん市場谷山館内

A・COOPのお惣菜 かごしま育ち

東郷さんに聞きました!

「鹿児島県産素材」のお惣菜を注文ごとに「揚げたて」で提供!

Q. どのお店ですか?

揚げ物は大好き!でも、おうちで揚げ物をするのは大変...という方が多いと思います。もっと気軽に揚げ物を楽しんでいただきたいという思いから「かごしま育ち」は誕生しました。「かごしま育ち」では、鹿児島県産の素材にこだわった、揚げたてアツアツのお惣菜を提供。ちょっとしたおやつに、昼食・夕食の一品に、A・COOPならではの安心安全の品揃えと価格で、毎日の食卓をお手伝いします。

Q. どの惣菜が人気ですか?

一番人気は、鹿児島県産茶葉豚を使用した、ジュシーで肉感のある「本気のメンチカツ」、次に人気の、旨味たっぷりの鹿児島県産黒豚を使用したホクホクの「黒豚コロッケ」や「鹿児島県産やわかムネ肉唐揚げ」も同じく人気ですね。ほかにもとんかつやチキンナゲットなどもありますので、いろいろ食べくらべをしていただきたいです。ぜひお立ち寄りください。

Q. 注文を受けてから揚げののですか?

はい。衣を付けてすぐに揚げられるように準備しているカツやから揚げなどを注文ごとに揚げます。揚げ時間は約5~10分ですので、お買物前にご注文いただければ、揚げたてをお持ち帰りいただけます。但し、営業時間は11~13時(ラストオーダー:12時45分)、15~17時(ラストオーダー:16時45分)となっていますので、ご注意ください。

ご注文方法

揚げ時間 約10分

1 商品をご注文

2 おいどん市場のレジでお支払い

3 かごしま育ちで商品受け取り

ラベルを使用 揚げメニューカテゴリー

「TAKE OUT」

〈営業時間〉 11:00~13:00 15:00~17:00

※ラストオーダーは営業時間の15分前までとさせていただきます。