

産地だより

今回は、先月メニューの「二子産里芋と三陸真イカの八丁味噌煮」等「二子さといも」を提供して頂いている「農事組合法人 さらき」様です。

「地域の農業を絶やさぬよう、美味しい

里芋を皆様に届けていきます」

農事組合法人 さらき

代表理事組合長 山口 典男



岩手県北上市更木地区の「農事組合法人 さらき」です。地域農業の維持や担い手の確保の為4つの営農組合が一つになった経営面積129ha規模の法人組合です。

今の時期は「芋の子汁」の主役である里芋の最盛期です。更木地区で収穫する二子（ふたご）の里芋は、岩手県北上市で数百年の昔から受け継がれ、生産されている在来種です。「二子さといも」は、茎が黒っぽい赤色した「赤茎（あかから）」と呼ばれる系統です。一般的な里芋は、種イモから「かしら」と呼ばれる大きな芋が作られ、さらに「かしら」から子いも、子いもから孫いもが出来ます。二子さといもは孫が付きにくく、主に子いもを収穫する品種で一般的な系統と比べて収量が少ない反面、独特の粘り・こく・もちもち感のある柔らかさを持つのが特徴です。里芋の栽培は、3月下旬からの「伏せ込み」から始まります。伏せ込みとは、保温した畑やビニールハウスの中に里芋を埋め芽を出させる作業で、目が伸びた種イモは、おそ霜の危険が無くなる5月上旬から畑に植えられます。収穫は9月上旬から始まり、年末年始まで続きます。また、収穫の一方で、来年の種いもの収穫も並行して行われ、十一月頃にカブごと掘り取られた種イモは、畑にほった穴や地下室などに貯蔵され、春の伏せ込みを待ちます。北上川と丘陵に囲まれた肥沃な土壌で育てた、美味しい里芋をお客様にお届けします。

製造スタッフだより

お客様へ思いを込めた

商品をお届けしたい

製造 佐々木小夜子



私は「マーマフーズ」に入社して7年目になります。

私は主にニーダー（混練・捏和機）製造、下処理、段取りをしております。ニーダー製造では、うの花、金平ごぼう、ぜんまいナムルの製造等を担当しております。

下処理、段取りの方は製品になる前の人参、ごぼう類、色々な下処理（ポイル）をしております。野菜などは季節などによっても材料の質が違い、下処理の時間等も違ってきますので、適した下処理方法を見極めるのに気を使います。その他、切り干し大根などの選別も行っております。

頒布会の商品は、すべて冷凍する商品のため、衛生には特に注意しております。

一つ一つ違うため大変ですが、お客様のため、お客様に安心して届けられる商品をお客様のことを思いながら、毎日心を込めて製造にあたっていききたいと思っております。

お客様からの お便り

高齢夫婦の晩の食卓の良い一品になると思ひ申し込みました。ただ御社が東北の会社であり、味付けが私達には合わないのではないかと心配して取り寄せに躊躇しました。しかし、案ずることなく薄味で満足できるものでした。引き続き、よろしく願い致します。

（三重県 E様）

頒布会にお申込みいただき、ありがとうございます。地域の違いによる味の違いは私どもも、もつともと言っても良いほど頭を悩ませ、開発の時に気を付ける所です。E様のご感想は有りがたいです。 栄養士/府金

いつもしっかりと食材を選び、さらに丁寧に味付け、料理されていることに感謝します。シンプルな料理だからこそ本物の食材、丁寧な味付けが良くわかり、心を込めて作られていることがわかります。どれを食べても安心、安全感があり、自分ではあまり作らないものがあるので、有りがたいです。時々、この価格でやっていけるのかな〜と心配になります。 （栃木県 S様）

いつもS様には励ましと、ご心配までしていただき感謝しております。これからも安心安全をお届け出来るように頑張ります。 頒布会/鎌田