

ポップユーン



発行：川崎北エリア
問合せ：エリア活動課
TEL：045-470-6863

2020年度の
活動テーマ

知りたい！伝えたい！作った人のその念い



10月号

おいしさ、届け！岩手ひとめぼれ～JAいわて花巻～



今年度の川崎北エリア、交流産地でもあるおすすめ商品の「エコ・岩手ひとめぼれ」メンバーがおいしさをご紹介します！！

『エコ・岩手ひとめぼれ（無洗米）』を自宅で試食してみました。炊き上がりを食しての家族の感想は、
①お米の粒がたっている。②粒がしっかりしているのが感じられた。③噛むと甘さが広がった等。
早速、炊き立てご飯をお皿に盛り、孫が遊びに来ていたので顔を作ったり、卵焼きにご飯、レタス、ベーコン、ウインナーをのせて海苔のベルトで締めたり、『いくらたっぷり3種の海鮮丼』をのせたりして美味しく頂きました。
無洗米なので、水加減が心配でしたが、孫の気に入る硬さに炊き上がり、ほっとしました。



☺ある日のお昼ごはん☺

この日のごはんは、今年の交流産地のお米『エコ・岩手ひとめぼれ（無洗米）』で炊いたごはん、お料理セットの『産直鶏肉とゴーヤのオイスター炒めセット』とサラダでした。お料理セットの炒め物ととても相性の良い、サラダともちっとしたごはん(^) がつい食べ過ぎでしまいます。
JAいわて花巻では、とても順調に稲が育っていると「産地つうしん」(HP ブログ)でお知らせがありました。今年の新米も是非たべてみたいと思います。



我が家はお米が大好き。ごはんのお供は何がいいかと話題に。炊き立てほかほかの白いご飯、それだけで何杯も食べられる！という息子が敢えて選んだお供は、『産直大豆の小粒納豆』。刻んだネギをたっぷりのせて。「これでしょ！」と。
そこへ主人が、「いやいや『信州望月高原の産直白菜キムチ』だね！」と。
どちらもおいしいお供。おすすめです。



エリアブログはこちら

川崎エリアの活動の様子を載せています。
ぜひチェックしてみてくださいね♪



<http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume04>

編集後記

今年度の交流産地である、JAいわて花巻。新型コロナウイルスの影響で例年のような交流ができない状況のなか、エリアとしてどのような形でおおすすめしていこうかとメンバーで話し合って今回おすすめを紹介を特集しました。いかがでしたか？今年も新米の季節がやってきました。ぜひ「エコ・岩手ひとめぼれ」おためしください。