

おいしさギュッと糖度14度超！ フルーツマト「フルティカ」売れ行き好調

農事組合法人ファーム北平田が栽培する高糖度のフルーツマト「フルティカ」が糖度14度を超えています。「庄内ルビー」の名称で山居館やみどりファン倶楽部のほか、関東地方の市場、大手百貨店「伊勢丹」の関東4店舗へ出荷しています。いずれも売れ行き好調です。



▲JA園芸課職員と「フルティカ」の状況を確認する同法人社員の伊藤さん(左)

同法人では昨年よりハウス1棟でメビオール(株)が開発した養液栽培システム「アイメック農法」で「フルティカ」を栽培。小さな穴が開いた特殊な「アイメックフィルム」が、トマトの根に余分な水分や雑菌を通さないことで、高糖度なトマトの生産が可能になります。出荷時はエチレングスを分解するフィルム「アピノン」を使用し鮮度を保ったまま店頭へ。高糖度・高品質トマトを周年栽培・販売することで、雇用の創出と所得増大に取り組んでいます。



▲高糖度・高品質トマトの安定供給を目指します

同法人の社員伊藤貴之さんは「昨年は初めての経験で灌水・温度管理に苦労し、収量にばらつきがあった。今年はしっかりとした管理で安定供給を目指したい」と意気込みを語りました。今後は、7月の「フルティカ」終了後ミニトマト「アンジェレ」に切り替え、年間通してトマトを販売する予定です。

郷土料理の笹巻き作りに奮闘 庄内地方に春を告げる



▲量を調整しながら笹の器にもち米を入れる須田さん

平田地区の手作り菓子工房「米須田亜(マイスター)」の須田佳子さんは、庄内地方で端午の節句を中心に春から初夏に食べられる郷土料理の笹巻き作りに奮闘しています。

4月16日にはJA生活特産課から注文を受けた、竹に似た形の「たけのこ巻き」と握りこぶしのような「こぶし巻き」を合わせて300個を作りました。

材料は庄内産「でわのもち」と、笹は昨年の初夏に近くの山で収穫した天然の笹の葉を使用。乾燥した笹をその都度お湯で戻し、水で洗ってから使っています。おいしく作るコツは、熱を加



▲昔ながらの「たけのこ巻き」、竹の形にそっくり

えた時のもち米の膨張と、一枚違う笹の大きさを考慮し、もち米の量を調整しながら、ある程度の空間が残るように巻くこと。巻いた笹巻きは3時間煮てから、約5時間蒸らし、約7時間乾燥させて袋詰めして完成。

須田さんは一昼夜かけて作る笹巻きを「おいしいと言ってもらえるのが何より一番うれしい」と笑顔いっぱい。食べ方は黒砂糖が入った特製きなこをまぶしていただきます。

同JA生活特産課では、4月17日から全国の笹巻きファンに向け、発送作業を開始。5月18日まで注文を受け付けています。