

鳥取 あぐりヌーヴォー

旬の県産食材を 散りばめたやさしい味

JAとっとり女性協議会

一緒に楽しく活動しませんか?



プロフィール

鳥取県内JA女性組織相互の連絡連携を強め、農村女性の地位向上、明るい農村を築くことを目的に活動している。7,369人(2017年1月末)の会員が、「食と農」を基軸に、くらし・助けあい活動の推進と情報発信、女性のJA運営への参加促進などに尽力している。

メンバーの皆さんが語る県産食材の魅力

鳥取県にはすばらしい食材がたくさんあります。今回は旬を迎える3食材をメインに選びました。辛味よりも甘味を感じる甘長とうがらしと、甘さが魅力のトウモロコシ、知る人ぞ知るジューシーでフルーティな日南トマト。季節が変われば、その時期の旬の食材を使うことをおすすめします。サクッとした食感に仕上がる米粉もこだわりのポイントです。ぜひお試しください。



甘長とうがらし
トウモロコシ
日南トマト

夏野菜の甘みを感じる
米粉ベークドピザ

小麦粉の代わりに米粉を使い、旬を迎える鳥取県産の甘長とうがらし、トウモロコシ、日南トマトをトッピングした軽い食感が暑い夏にも食欲をそそるピザ。

甘長とうがらし



甘長とうがらし生産農家
鳥取市 広富勝昭さん(82)

トウガラシの「トウガラシ」の名前とは裏腹に辛味がない。青臭さもなく、さっぱりとした甘みと、薄緑色の夏に向かうにつれて濃くなる艶やかな夏の味覚。焼いても揚げてもおいしく、夏にぴったりの食材。

10年以上生産しており、現在ハウス1棟(約200平方メートル)で取り組んでいます。温度管理、肥料と水の配分が少しでも狂うと実が曲がってしまいます。アブラムシも甘長とうがらしが大好きなので、収穫まで気を使いながらの栽培が続きます。

トウモロコシ



琴浦町などで6年ほど前から栽培されている新品種の「恵味スター」。黄色で大粒の実がぎゅっと詰まり、フルーティーでコクがある。発芽率が高く、生育もよいのが特徴。草丈は2m近くになる。

トウモロコシ生産農家
琴浦町 小田井正司さん(78)・寛子さん(77)

90%の畑で栽培しています。完熟すると収穫期が2、3日と短いので、新鮮なものを早く採るため区域を分け時期をずらして作っています。堆肥作りや消毒などに気は遣いますが、おいしく質の良いものができ、皆さんに喜んでもらえればうれしいです。

日南トマト



日南町の豊かな自然の中、準高冷地の寒暖差を生かした栽培で、トマト本来のしっかりと甘みや酸味、香りが特徴。2015年に「日南トマト」を商標登録してブランド化し、高品質を維持している。

日南トマト生産部会・生産部長
日南町 岩田真也さん(33)

1ターンで新規の生産者が増える中、ベテラン生産者から技術指導を受け切磋琢磨しながら取り組んでいます。毎日、トマトの状態を確認しながら適切な量の水や肥料を与えて、おいしいトマトができるよう大切に育てています。

新鮮な農畜産物はJA直売所へ

地場産プラザ **わたいな** 鳥取
鳥取市賀露町西3丁目323
電話0857-50-1771

JA鳥取いなば直売所 **愛菜館**
鳥取市安長252-1
電話0857-37-0178

旬産プラザ **満菜館** 倉吉
倉吉市西倉吉町21-5
電話0858-48-2525

ふれあい村 **アスパル** 日吉津
西伯郡日吉津村日吉津1450
電話0859-27-0313

プレゼント **ピオーネ** 5名様

【応募方法】
はがきかQRコードで、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、下記のアンケートの回答を明記し、応募してください。

【応募先】
〒680-0833 鳥取市末広温泉町723
JA鳥取県中央会
あぐりヌーヴォー係

【応募締切】8月末日必着
QRコードはコチラ▶

今回のアンケート
あなたが好きな県産の農畜産物食材は何ですか?

レシピ

材料[20cmのピザサイズ]

【生地】	米粉ミックス(グルテン添加)…250g	【トマトソース】	日南トマト…250g	【トッピング】	ピザ用チーズ…100g
水…190cc	無塩マーガリン…20g	玉ネギ…25g	ニンニク…2.5g	玉ネギ…小1/4個	日南トマト…小1/4個
砂糖…15g	塩…4.6g	砂糖…小さじ1/4	コンソメ顆粒…小さじ1/8	トウモロコシ(実の部分)…20g	甘長とうがらし…20g
ドライイースト…3.8g		こしょう…少々	ウインナー…5本	ウインナー…5本	荒挽きこしょう…適宜

作り方

【生地】
①計量した材料を全て生地こね機に入れ、初めは弱にして2分、強にして8分こねる。(家庭の場合は適当な大きさのボウルに入れ、手で約15~20分こねる)
②こねあがった生地を丸め、10分間ねかせる
③生地を丁寧に広げて形を作る。周りを少し厚めにのばしたあと、フォークで全体に穴をあけておく。これがコツです。

【トマトソース】
①日南トマトはへたを取り、2~3cm角に切る
②玉ネギとニンニクをみじん切りにする
③厚手の鍋にオリーブオイルと②を入れ、弱火で炒め、香りが出たら日南トマトと④を加え、沸騰したら中火で12~13分煮詰める。

【トッピング】
①玉ネギを繊維に沿って薄切りし、日南トマトは横にスライスする(中央部分は半分)
②甘長とうがらしを棒状、ウインナーを斜めにスライスする。
③トウモロコシをさっと湯がいて実をはずす。
④生地にトマトソースを塗り、すべての野菜とウインナーをトッピングしチーズを乗せる。
⑤230℃に余熱したオーブンで約13分焼く。全体が色付き、チーズが溶けたら焼き上がり。荒挽きこしょうをかけて完成。

ワンポイント
*トッピングは好きな具材に変えても楽しめます。
*焼くとき、生地が膨らまないようにフォークで穴を開けるのがコツです。

◀レシピ動画公開中▶

7月の放送予定

鳥取 あぐりヌーヴォー

日本海テレビ 毎週水曜日放送
午後9時54分~
※時間帯が変わることがあります

鳥取県北栄町で大栄西瓜栽培に取り組んでいる吉見忠亮さんを紹介。京都府から鳥取県に移住し、豊かな自然に恵まれた環境での西瓜栽培や子育てに奮闘する姿、趣味のランニング、そして今後の夢について紹介します!



耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ鳥取

JA鳥取いなば
香取開拓農業協同組合

JA鳥取中央
JA鳥取信連

JA鳥取西部
JA全農とっとり

大山乳業農業協同組合
JA共済連鳥取

鳥取県畜産農業協同組合
JA鳥取県中央会