

Contents

- 02 | **特集** 白神山うど「春の味覚」を消費者へ!
- 04 | あきた白神トピックス
- 08 | 営農情報
- 10 | 口腔体操でオーラルフレイル対策
- 12 | 能代科学技術高校レポート
- 13 | おたより・クロスワード
- 14 | 福祉介護課だより
- 15 | JAあきた白神からのお知らせ
- 20 | エコープ商品で簡単クッキング



土の中で白く真っすぐに育った白神山うど

特集

白神山うど

「春の味覚」を消費者へ!



佐藤静子さんが描いた山うどの絵手紙

みずみずしい食感 今年もお届けしました

白神管内では1月下旬よりビニールハウスに伏せ込んだ「白神山うど」が次々と顔を出し収穫が盛んに行われました。

生産規模は県内トップで、みずみずしい食感とほろ苦さが「春を告げる山菜」として市場からも評価されております。

当JAでは「白神山うど」の名称で北海道や関東首都圏の市場を中心に出荷。昨夏の記録的大雨や干ばつによる生育不良で、今年度の種株確保のため伏せ込みの本数を減らした農家も多く、平年より出荷量は減少となっております。

出荷している農家は、伏せ込み床から白神山うどに傷を付けないように手作業で掘り起し、専用のうど切包丁で丁寧に収穫した後、規格ごとに箱詰め作業が行なわれ、おいしい山うどを食卓に届けようと生産農家は作業に励みました。

山うどはクセが少なく、皮をむいて軽く水に浸すだけでそのまま食べることができます。むいた皮もきんぴらにするなど、全て食べることができる万能な山菜です。

JAでは今後ともイベント等でPRしながら、山うどが消費者に更に認知され、食されるよう「春の味覚」を消費者に届けてまいります。

JAみどりの広場

「白神山うど」を紹介・放送



白神山うどを手に持つ「きり亭たん方」さん



山うどを使った天ぷら、肉巻き、サラダの料理



白神山うどを使った料理を紹介する佐藤さん



山うどの根株の説明をする池端さん(右)

「春の味」楽しんで
「みようが館」で「うどまつり」開催

来店者の人気を集めた「うどまつり」

農産物直売所「みようが館」で2月10・11日の二日間、「うどまつり」が開催され、収穫盛んな山うどを安価販売し、「春の味」を楽しんでもらおうと消費者にアピールしました。

山うどの消費拡大、地産地消を目的に行われたもので、「早春の味 白神山うど」の掲示やのぼりを掲げたコーナーでは、来店者が次々と買い求め人気を集めておりました。