



- ①野菜カットセンター
- ②小松菜のカット
- ③野菜を機械でカット
- ④野菜を洗浄・脱水
- ⑤ミックス野菜の袋詰め
- ⑥セットして出荷

徹底した衛生管理の下

新鮮さをそのままお届け

「おかずキット」で堪能 JAやさと自慢の小松菜とねぎ



小松菜生産者の磯山さん(前列)と従業員の赤塚さん

ねぎ生産者の皆さん

ねぎ生産者の廣澤さん

製造者からのメッセージ

「JAやさとの野菜を食べたことのない方も、手軽に作れる『おかずキット』で野菜のおいしさを味わってください。これを機に、納豆、卵、野菜、



(JAやさと 立原里紗さん)

果物などの農産物や、豊かな自然と温泉にも恵まれたJAやさとの魅力を知っていただければと思います」

※5産地の野菜は、作柄により国産野菜に変更する場合があります。

「産直野菜を『おかずキット』に！」の声が実現
「産直産地の野菜を使用したおかずキットが欲しい」という組合員の声を受けて、JAやさと、(農)茨城県西産直センター、(農)房総食料センター、(農)埼玉産直センター、(農)埼玉西部産直グループの主要5産地の野菜を使用したおかずキットが誕生。肉も産直にこだわり、千葉のこめ豚やめぐみ米豚、いわて純育鶏を使用しています。

商品開発では、「2人前で満足感のあるボリューム」「手軽さ」「ごはんが進む味付け」を追求、試行錯誤の末に完成しました。

「5種の野菜の香味醤油炒め」には5産地(※)の野菜を1種ずつ450g使用。それぞれの野菜のおいしさ満載です。「小松菜とたっぷりねぎの和風炒め」には、やさと自慢の小松菜とねぎを470gとたっぷり使い、シャキシャキの小松菜とねぎの甘みが際立ちます。どちらもボリュームがあり、食べ応えのある一品です。

おいしさ、手軽さ、ボリューム満点



2つのおかずキットができるまで… 衛生管理を徹底

製造担当の従業員は日々体調チェック。室内および冷蔵庫・冷凍庫の温度管理、作業現場での手洗い、作業台洗浄+アルコール消毒…菌を付けない取り組みを徹底しています。

※¹ 原料野菜は水で洗浄後、次亜塩素酸水(揮発性で蒸発する)で5分間洗浄して殺菌。

※² 移動の際も菌を増やさないよう常に冷却状態を保ちます。

1日目 (収穫日)	各生産者が収穫したねぎ・小松菜を野菜カットセンターへ
2日目	ねぎの根を落とし、機械で斜め薄切りに。小松菜は手切りで食べやすい大きさにカット 洗浄※ ¹ ・脱水→洗浄野菜を丁寧に袋詰めして真空パック
3日目	朝、真空包装したミックス野菜と肉・たれを一つ袋に梱包し セットセンターに出荷※ ²
4日目	組合員へお届け

東京から70kmの近さにある地域総合産直産地

やさと地区(茨城県石岡市)は茨城県のほぼ中央、三方を筑波山系の国定公園や県立自然公園に囲まれた盆地で、東京から約70kmに位置する豊かな自然の残る農村地帯です。古くから農業と畜産が盛んに行われ、好環境と生産者の高い意識によって発展、農業では100種類に及ぶ多種多様な作物を栽培しています。

東都生協とJAやさとは1976年のたまごの産直を皮切りに、1982年に鶏肉、その後原木しいたけ、きぬさやなどと年々産直品目を増やしてきました。1987年以降は地域総合産直の産地として、青果物・鶏肉・豚肉・卵・納豆など、「地域まるごと産直」を行っています。

化学合成農薬・化学肥料を極力減らし、循環型農業を展開

JAやさとでは、慣行栽培より化学合成農薬・化学肥料を減らして野菜・果物を栽培しているほか、有機JAS認証を取得し、化学合成農薬・化学肥料を使用しない有機栽培なども行っています。畜産(養鶏、養豚、酪農)で出た家畜のふんは堆肥として畑に用い、果樹・野菜や米・大豆などを生産する循環型農業を展開。「おかずキット」材料の長ねぎ、小松菜についても、季節料理の使用にふさわしい風味と食感にするため、土づくりにこだわって栽培しています。

今後の農業活性化、担い手育成に取り組む

近年では農業の担い手の高齢化と後継者不足解消のため、JAやさとは新規就農者を増やす取り組みとして1999年、新規就農研修制度「ゆめファーム」を設置。2009年までに11組の研修生を受け入れてきました。

併せて東都生協の組合員などとの交流事業も積極的にいき、稲作体験、野菜植え付け・収穫体験、大豆栽培・豆腐作り体験などの取り組みを実施しています。一般の親子や学生の農業体験の受け入れにも力を入れ、都内の小学校などでは年間3,000人を超える子どもたちが体験してきました。

JAやさとは、これらの取り組みを通じて農業の活性化、担い手の育成に尽力しています。



旬野菜、たっぷり



おかずキット2種

5種の野菜の香味醤油炒め
(産直豚肉使用)

9月3回 参考価格 750円(810円)

小松菜とたっぷりねぎの和風炒め
(産直豚肉使用)

9月4回 参考価格 880円(950円)